

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG10520

Version: 12/2024

IAN 467227_2407





REISKOCHER / RICE COOKER / CUISEUR À RIZ SRK 400 D2

(DE) (AT) (CH)

REISKOCHER

Kurzanleitung

(GB) (IE)

RICE COOKER

Short manual

(FR) (BE)

CUISEUR À RIZ

Guide de démarrage rapide

(NL) (BE)

RIJSTKOKER

Beknopte handleiding

(PL)

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU

Krótką instrukcja

(CZ)

RÝŽOVAR

Krátký návod

(SK)

VARIČ RYŽE

Krátký návod

(ES)

COCEDOR DE ARROZ

Guía rápida

(DK)

RISKOGER

Kort vejledning

(IT)

CUOCIRISO ELETTRICO

Guida rapida

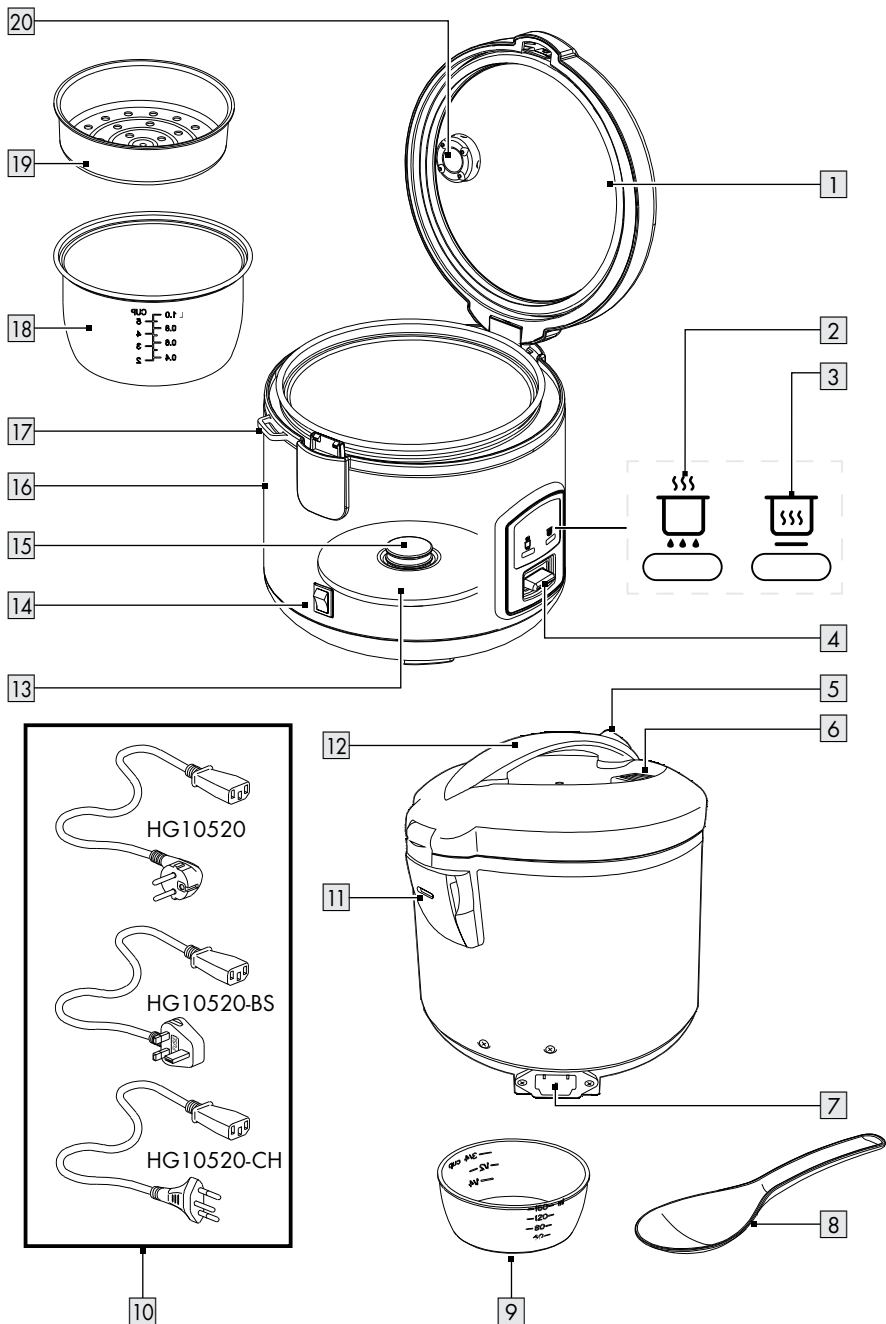
(HU)

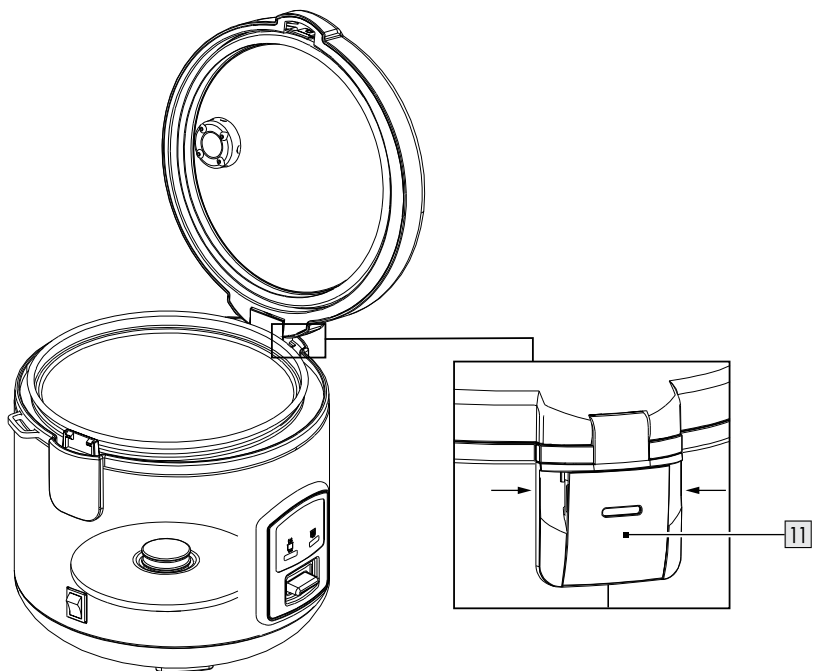
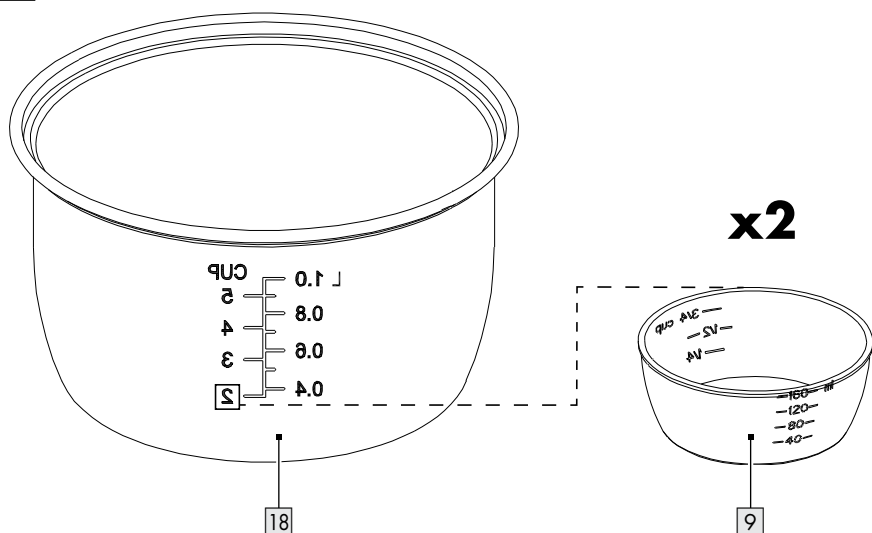
RIZSFŐZŐ

Rövid útmutató

DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	5
GB/IE	Short manual	Page	15
FR/BE	Guide de démarrage rapide	Page	24
NL/BE	Beknopte handleiding	Pagina	35
PL	Krótką instrukcja	Strona	45
CZ	Krátký návod	Strana	55
SK	Krátky návod	Strana	65
ES	Guía rápida	Página	75
DK	Kort vejledning	Side	85
IT	Guida rapida	Pagina	95
HU	Rövid útmutató	Oldal	105

A



B**C**

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	6
Kurzanleitung	Seite	7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	7
Teilebeschreibung	Seite	7
Technische Daten	Seite	7
Sicherheitshinweise	Seite	7
Vor dem ersten Gebrauch	Seite	10
Bedienung	Seite	10
Mit dem Kochen beginnen	Seite	11
Reis zubereiten	Seite	11
Vorbehandelten Reis zubereiten	Seite	12
Dampfgaren	Seite	12
Warmhalten	Seite	13
Reinigung und Pflege	Seite	13
Entsorgung	Seite	13
Garantie	Seite	14
Abwicklung im Garantiefall	Seite	14
Service	Seite	14

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

	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.		Wechselstrom/-spannung
		Hz	Hertz (Netzfrequenz)
		W	Watt
	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.		HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.
			Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	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.		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.		Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen
CE	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		

Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 467227_2407 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und 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.

Teilebeschreibung

Abb. A

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

Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme:	400 W
	45 W (im Warmhaltemodus)
	0 W (im ausgeschalteten Modus)
Schutzklasse:	I
Zertifizierung:	
HG10520:	GS (Intertek)
HG10520-BS:	-
HG10520-CH:	-



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 Erstickungsgefahr 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.

- 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.

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! Der Stecker muss vor der Reinigung des Produkts entfernt werden und der Geräteeingang muss getrocknet werden, bevor das Produkt wieder verwendet wird.

⚠️ 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.

Bedienung

⚠️ GEFAHR! Verbrennungs-

risiko! 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.
- Verwenden Sie das Produkt nicht mit einem verformten oder beschädigten Gartopf.
- Schalten Sie das Produkt nicht ein, wenn der Gartopf leer ist.
- Decken Sie das Produkt und das Dampfventil nicht ab, während es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, während es noch warm ist.

- Überfüllen Sie den Kochtopf nicht. Dies kann dazu führen, dass während des Kochens Wasser aus dem Dampfventil austritt.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben zu werden.
- Die Oberfläche der Heizplatte strahlt nach dem Gebrauch noch Restwärme ab.
- Verwenden Sie das Produkt nur mit dem mitgelieferten Zubehör.

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.

- Im Abschnitt „Reinigung und Pflege“ finden Sie Anweisungen zur Reinigung des Geräts.

● **Vor dem ersten Gebrauch**

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.
2. 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“). Es kann ein schwacher Geruch vorhanden sein. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung in der Umgebung.
3. 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:

- Ausgeschalteter Modus: Das Gerät ist im ausgeschalteten Modus, wenn es an eine Steckdose angeschlossen wird und es nicht mit dem Ein-/Aus-Schalter eingeschaltet wird. Der Ein-/Aus-Schalter bleibt im ausgeschalteten Modus in der Position „**O**“.
- 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.
- Verwenden Sie keinen verformten Gartopf [18]. Achten Sie vor der Inbetriebnahme des Produkts darauf, dass der Gartopf korrekt eingesetzt ist.

Gartopf/Dampfgareinsatz 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 Dampfgareinsatz [19] auf dem Gartopf [18].
- Schließen Sie den Deckel [1] mit dem Griff [12].

Produkt einschalten:

- Verbinden Sie die abnehmbare Anschlussleitung [10] mit dem Geräteeingang [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 gelbe Kontrollleuchte  [3] leuchtet.

 **HINWEIS:** 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 **0**.
- 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 der Innenseite des Gartopfs.
- ❑ 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 geeigneten 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 Literkala (**L**) im Gartopf **18**, um die benötigte Menge Wasser zu bestimmen.

❑ Beispiel:

- Sie möchten 0,6 Liter Reis kochen.
- Messen Sie 600 ml Reis ab und geben Sie den Reis in den Gartopf **18**.
- Füllen Sie Wasser bis zur Markierung **0.6 L** in den Gartopf **18**.

- ❑ Nach dem Einfüllen des Reises in den Gartopf **18**: Die Skala im Gartopf 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 die Skala nur für dieses Produkt gilt.

- ❑ Verwenden Sie den Löffel **8**, um den Reis zu entnehmen. Der Einsatz anderer Utensilien kann die Antihaftbeschichtung des Gartopfes **18** beschädigen.

- ❑ Halten Sie den gekochten Reis nicht länger als 2 Stunden im Produkt warm.

❑ Beispiel - Kochen von braunem Reis

- Wird brauner Reis allein gekocht, kann er sehr schnell überkochen und Wasser kann überlaufen.
- Um braunen Reis gleichmäßig zu garen, empfehlen wir, braunen Reis mit weißem Reis in einem Verhältnis von 1:2 oder 2:3 zu mischen.

● Reis zubereiten

1. Drücken Sie die Entriegelung **5**, um den Deckel **1** zu öffnen.
2. Entnehmen Sie den Gartopf **18**.
3. Messen Sie mit dem Messbecher **9** die gewünschte Menge Reis ab (Abb. C).
4. Waschen Sie den Reis gründlich ab, um Rückstände und die Oberflächenstärke zu entfernen, damit der Reis nicht klebrig wird.
5. Lassen Sie den gewaschenen Reis abtropfen. Gießen Sie den Reis in den Gartopf **18**.
6. 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

7. Setzen Sie den Gartopf **18** in die Haupteinheit **16** ein. Achten Sie darauf, dass der Gartopf nicht schief oder verkantet eingesetzt wird.
8. Schließen Sie den Deckel **1**. Drücken Sie die Kochtaste **4** nach unten.
 - Die gelbe Kontrollleuchte **12** **3** erlischt.
 - Die rote Kontrollleuchte **12** **2** leuchtet.
9. Wenn der Reis gar ist, klappt die Kochtaste **4** automatisch hoch.
 - Die rote Kontrollleuchte **12** **2** erlischt.
 - Die gelbe Kontrollleuchte **12** **3** leuchtet.
10. Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie den Deckel öffnen **1**. Servieren Sie den Reis.
11. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **14** auf **0**.
12. Ziehen Sie den Netzstecker **10** aus der Steckdose.
13. 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 der Innenseite des Gartopfs.

● Vorbehandelten Reis zubereiten

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

1. Drücken Sie die Entriegelung **5**, um den Deckel **1** zu öffnen.
2. Entnehmen Sie den Gartopf **18**.
3. Messen Sie mit dem Messbecher **9** die gewünschte Menge Reis ab (Abb. C).
4. Füllen Sie Reis und die auf der Reisverpackung angegebene Menge Wasser in den Gartopf **18**.
5. Setzen Sie den Gartopf **18** in die Haupteinheit **16** ein. Achten Sie darauf, dass der Gartopf nicht schief oder verkantet eingesetzt wird.
6. Schließen Sie den Deckel **1** und drücken Sie die Kochtaste **4** nach unten.
 - Die gelbe Kontrollleuchte **3** erlischt.
 - Die rote Kontrollleuchte **2** leuchtet.

7. Wenn der Reis gar ist, klappt die Kochtaste **4** automatisch hoch.
 - Die rote Kontrollleuchte **2** erlischt.
 - Die gelbe Kontrollleuchte **3** leuchtet.
8. Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie den Deckel öffnen **1**. Servieren Sie den Reis.
9. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **14** auf **0**.
10. Ziehen Sie den Netzstecker **10** aus der Steckdose.
11. Ziehen Sie die abnehmbare Anschlussleitung **10** aus der Haupteinheit **16**.

i 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 der Innenseite des Gartopfs.

● Dampfgaren

⚠ VORSICHT! Verbrennungsrisiko! Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, um den Dampfgareinsatz **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.

1. 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)				

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

● **Warmhalten**

- Die Warmhaltefunktion kann verwendet werden, um gedämpfte Speisen oder gekochten Reis warmzuhalten.
- Aktivieren Sie die Warmhaltefunktion, indem Sie die **[4]** Kochtaste nach oben schieben. Die **[12]** **[3]** gelbe Kontrollleuchte schaltet sich ein.

❗ **HINWEISE:**

- Wenn Sie Reis kochen, schaltet das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus, sobald der Reis gar ist. Der gekochte Reis wird kontinuierlich warmgehalten, bis das Gerät mit dem **[14]** Ein-/Aus-Schalter ausgeschaltet wird.
- Beim Dämpfen von Speisen kann die Warmhaltefunktion jederzeit über die Kochtaste aktiviert werden.

● **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.

❗ **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.
□ Kondenswasserauffangbehälter [11]	□ Halten Sie die oberen Seiten des Kondenswasserauffangbehälters 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.

Teil	Reinigung
□ Gartopf [18] □ Dampfgareinsatz [19] □ Löffel [8] □ Messbecher [9]	□ Mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel abspülen. □ Bei hartnäckigen oder verhärteten Rückständen in warmem Seifenwasser einweichen.

- 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]**.
- Kondenswasserauffangbehälter **[11]** wieder einsetzen: Setzen Sie zuerst den Boden ein und schieben Sie dann den oberen Teil in das Produkt.

● **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.

Produkt:



Das Produkt inkl. Zubehör, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreter von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreter von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 467227_2407) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Adresse zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

Service

- DE Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de
- AT Service Österreich**
Tel.: 0800 292726
E-Mail: owim@lidl.at
- CH Service Schweiz**
Tel.: 0800 562153
E-Mail: owim@lidl.ch



List of pictograms used	Page	16
Short manual	Page	17
Intended use	Page	17
Description of parts	Page	17
Technical data	Page	17
Safety instructions	Page	17
Before first use	Page	20
Operation	Page	20
Start cooking	Page	20
Preparing rice	Page	20
Preparing pretreated rice	Page	21
Steam cooking	Page	21
Keep warm	Page	22
Cleaning and care	Page	22
Disposal	Page	22
Warranty	Page	23
Warranty claim procedure	Page	23
Service	Page	23

List of pictograms used

	DANGER! This symbol in combination with the signal word "Danger" marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.		Alternating current/voltage
		Hz	Hertz (supply frequency)
		W	Watts
	WARNING! This symbol in combination with the signal word "Warning" marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.		NOTE: This symbol in combination with "Note" provides additional useful information.
			Use the product in dry indoor spaces only.
	CAUTION! This symbol in combination with the signal word "Caution" marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.		Danger – risk of electric shock!
			Caution! Hot surface!
	This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.		Caution! Hot steam!
	Food safe: This product has no adverse effect on taste or smell of the food.		Safety information
			Instructions for use
CE	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.		

RICE COOKER

Short manual

This document is a shorter printed version of the complete instruction manual. Scanning the QR code takes you straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can view and download the complete instruction manual by entering the article number (IAN) 467227_2407.

The short guide forms an integral part of this product. Prior to using the product, familiarize yourself with all operation and safety notes. Store the short guide in a safe place, and if you give the product to third parties, all documentation should be passed on to them as well.

Intended use

- This product is designed for cooking rice or steaming food such as vegetables or fish. Do not use the product for any other purpose.
- This product is only intended for private household use, not for commercial purposes.
- This product is only intended for use in dry indoor areas.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

Description of parts

Fig. A

- 1

Lid
- 2

Red indicator  ("Cooking")
- 3

Yellow indicator  ("Keep warm")
- 4

Cooking button
- 5

Release button
- 6

Steam valve
- 7

Appliance inlet
- 8

Spoon
- 9

Measuring cup
- 10

Detachable mains cord with mains plug (Connector)
- 11

Condensation collector
- 12

Handle
- 13

Heating plate
- 14

On/off switch
- 15

Sensor
- 16

Main unit
- 17

Spoon holder
- 18

Cooking pot
- 19

Steamer insert
- 20

Steam vent cover

Technical data

Input voltage:	220–240 V~, 50–60 Hz
Power consumption:	400 W
	45 W (in keep-warm mode)
	0 W (in off mode)
Protection class:	I
Certification:	
HG10520:	GS (Intertek)
HG10520-BS:	–
HG10520-CH:	–



Safety instructions

BEFORE USING THE PRODUCT, PLEASE FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, PLEASE ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid!

No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

Children and persons with disabilities

⚠ WARNING! RISK OF LOSS OF LIFE OR ACCIDENT TO INFANTS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation.

Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.

Intended use

⚠ WARNING! Misuse may lead to injury. Use this product solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the product in any way.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

Electrical safety

⚠ DANGER! Risk of electric shock! Never attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.

⚠ WARNING! Risk of electric shock! Do not immerse the main unit of the product in water or other liquids. Never hold the main unit under running water.

⚠ WARNING! Risk of electric shock! The connector must be removed before the product is cleaned and the appliance inlet must be dried before the product is used again.

⚠ WARNING! Risk of electric shock! Never use a damaged product. Disconnect the product from the power supply and contact your retailer if it is damaged.

⚠ WARNING! Risk of electric shock! Never pour liquids out over the mains cord with mains plug.

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the mains plug and the mains cord for damages. If the mains cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

Operation

⚠ DANGER! Risk of burns!

During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.

- Do not use the product without an inserted cooking pot.
- Do not use the product with a deformed or damaged cooking pot.
- Do not switch on the product when the cooking pot is empty.
- Do not cover the product or the steam valve while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Do not overfill the cooking pot. It may lead to water overflowing from the steam valve during cooking.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The heating plate is subject to residual heat after use.
- Use the product only with the provided accessories.

Cleaning and storage

⚠ WARNING! Risk of injury!

Unplug the product from the socket-outlet when not in use and before cleaning. Allow the product to cool before inserting/removing parts, and before cleaning the product. The inlet must be dry before the product is used again.

- Refer to the "Cleaning and care" section for instructions on how to clean the product.

● Before first use

1. Remove the packaging. Check if all parts are complete.
2. To remove residue originated from manufacturing process: Fill the cooking pot [18] with water up to the CUP marking 4. Start cooking for about 30 minutes (see "Steam cooking"). A faint odour may be present. Ensure sufficient ventilation in the area.
3. Clean the product and its accessories (see "Cleaning and care").

● Operation

 **CAUTION! Risk of scalding!** Hot steam escapes from the steam valve [6] and upon opening the lid [1].

❗ NOTES:

- Off mode: The product enters off mode once plugged in without switching on the product by on/off switch. The on/off switch stays in "O" position in off mode.
- Before placing the cooking pot [18] into the main unit [16], make sure the outside of the cooking pot is dry and clean. A wet cooking pot may damage the product.
- Do not switch on the product when the cooking pot [18] is empty.
- Do not use a deformed cooking pot [18]. Before operating the product, make sure that the cooking pot is inserted correctly.

□ Assembling the cooking pot/steamer insert:

- Press the release button [5] and lift the lid [1] up.
- Place the cooking pot [18] into the main unit [16].
- Place the steamer insert [19] on top of the cooking pot [18] if desired.
- Close the lid [1] using the handle [12].

□ Turning the product on:

- Connect the detachable mains cord [10] to the appliance inlet [7] (at the rear of the main unit [16]).
- Connect the mains plug [10] to a suitable socket-outlet.
- Set the on/off switch [14] to I. The yellow indicator  [3] lights up.

❗ **NOTE:** Do not press down the cooking button [4] before turning the product on or before you are ready to cook. If the cooking button is currently pressed down, you can push it upwards.

□ Turning the product off:

- Set the on/off switch [14] to O.
- Disconnect the mains plug [10] from the socket-outlet.
- Disconnect the detachable mains cord [10] from the main unit [16].

● Start cooking

Cooking tips

- Always fill the cooking pot [18] between the CUP markings 2 and 5 on the cooking pot's inside.
- For a better cooking result, coat the inside of the cooking pot [18] with a little fat or oil.
- Always follow the preparation instructions on the packaging of the rice.
- A level measuring cup [9] of rice is a suitable portion for one person. Determine the appropriate amount of rice and water at your preference.
- The cooking time can be shortened by using hot water. When you do so, use a little less water than indicated on the CUP marking.

❗ NOTES:

If using a different container other than the measuring cup [9], use the Litre (L) marking on the inner side of the cooking pot [18] for measuring water.

□ Example:

- You want to cook 0.6 litres of rice.
- Measure 600 ml of rice and give the rice into the cooking pot [18].
- Fill water up to the **0.6 L** mark into the cooking pot [18].
- After placing the rice into the cooking pot [18]: The scale inside the cooking pot represents the amount of water to be added (according to the quantity of rice). Do not use the scale to measure liquids or food, since the scale only applies to this product.
- Use the spoon [8] to remove the rice. Use of other utensils may damage the anti-stick coating on the cooking pot [18].
- Do not keep the cooked rice warm in the product for more than 2 hours.

□ Example - cooking brown rice

- Cooking brown rice solely will have very strong boiling effect and water overflowing may happen.
- To cook brown rice steadily, we suggest to mix brown rice with white rice in a ratio of 1:2 or 2:3.

● Preparing rice

1. Press the release button [5] and lift the lid [1] up.
2. Remove the cooking pot [18].
3. Measure the desired quantity of rice using the measuring cup [9] (fig. C).
4. Thoroughly wash the rice to remove debris and the surface starch to avoid the rice getting gummy.
5. Drain the washed rice. Pour rice into the cooking pot [18].
6. Add water up to the corresponding CUP markings on the inside of the cooking pot [18]:

Rice	Water
2 measuring cups	Cup marking 2
3 measuring cups	Cup marking 3
4 measuring cups	Cup marking 4
5 measuring cups	Cup marking 5

7. Place the cooking pot [18] into the main unit [16]. Make sure that the cooking pot is not skewed or tilted.
8. Close the lid [1]. Press the cooking button [4] down.
 - The yellow indicator [3] goes out.
 - The red indicator [2] lights up.
9. When the rice is cooked, the cooking button [4] automatically pops up.
 - The red indicator [2] goes out.
 - The yellow indicator [3] lights up.
10. Wait for 5 minutes before opening the lid [1]. Serve the rice.
11. Set the on/off switch [14] to **O**.
12. Disconnect the mains plug [10] from the socket-outlet.
13. Disconnect the detachable mains cord [10] from the main unit [16].

NOTE: Always fill the cooking pot [18] between the CUP markings **2** and **5** on the cooking pot's inside.

● Preparing pretreated rice

Pretreated rice, such as "Quick cook rice", requires a shorter cooking time.

1. Press the release button [5] and lift the lid [1] up.
2. Remove the cooking pot [18].
3. Measure the desired quantity of rice using the measuring cup [9] (fig. C).

● Steam cooking

CAUTION! Risk of burns! Always use oven cloths or mitts to remove the steamer insert [19] from the cooking pot [18].

NOTE: Make sure the cooking pot [18] is placed properly into the main unit [16]. Otherwise, the shut-off function may be triggered and the product cannot switch on.

1. Pour the desired quantity of water into the cooking pot [18].

Food	Weight ¹	Water ²	Steaming time ¹	Preparation
Vegetables				
Broccoli	200 g	2	20 min	Cut into bite-sized pieces.
Carrots, asparagus, baby corn	250 g	2	25 min	Cut the carrots into small pieces.
Corn	300 g	2	20 min	Husk the corn and remove the corn silk.
Mushrooms	200 g	1	20 min	Cut into halves.
Seafood/Fish/Meat				
Prawns (cook until pink)	250 g	2	15 min	-
Mussels (cook until they are open)	150 g	1	10 min	-
Oysters	250 g	2	30 min	-
Fish fillet (salmon)	250 g	2	20 min	Marinate with seasoning (depending on your preferences).
Chicken fillet	250 g	2	20 min	Marinate with seasoning (depending on your preferences).
¹ = approx. // ² = (measuring cups)				

4. Pour rice and the amount of water specified on the rice packaging into the cooking pot [18].
5. Place the cooking pot [18] into the main unit [16]. Make sure that the cooking pot is not skewed or tilted.
6. Close the lid [1] and press the cooking button [4] down.
 - The yellow indicator [3] goes out.
 - The red indicator [2] lights up.
7. When the rice is cooked, the cooking button [4] automatically pops up.
 - The red indicator [2] goes out.
 - The yellow indicator [3] lights up.
8. Wait for 5 minutes before opening the lid [1]. Serve the rice.
9. Set the on/off switch [14] to **O**.
10. Disconnect the mains plug [10] from the socket-outlet.
11. Disconnect the detachable mains cord [10] from the main unit [16].

NOTE:

- ☐ Some types of easy-cook rice still have to swell after cooking.
- ☐ Always follow the preparation instructions on the rice packaging.
- ☐ Always fill the cooking pot [18] between the CUP markings **2** and **5** on the cooking pot's inside.

- Place the food to be steamed in the steamer insert **19**.
- Place the steamer insert **19** onto the cooking pot **18**.
- Close the lid **1** and press the cooking button **4** down.
 - The yellow indicator  **3** goes out.
 - The red indicator  **2** lights up.
- When the suggested steaming time has elapsed, push the cooking button **4** upwards.
 - The red indicator  **2** goes out.
 - The yellow indicator  **3** lights up.
- Remove the steamed food and serve.
- Set the on/off switch **14** to .
- Disconnect the mains plug **10** from the socket-outlet.
- Disconnect the detachable mains cord **10** from the main unit **16**.

● Keep warm

- Keep warm function can be used to keep the steamed food or cooked rice warm.
- Activate the keep warm function by switching the cooking button **4** to up position. The yellow indicator  **3** lights up.

❗ NOTES:

- When cooking rice, the product switches to keep warm mode automatically after rice is done. Cooked rice will be kept warm continuously until the product is switched off by the on/off switch **14**.
- When steaming food, keep warm function can be activated anytime by the cooking button.

● Cleaning and care

⚠ DANGER! Risk of electric shock! Before cleaning: Always disconnect the product from the socket-outlet.

⚠ DANGER! Risk of burns! Do not clean the product right after operation. Let the product cool first.

⚠ WARNING! Do not immerse the main unit **16** in water or other liquids. Never hold the main unit under running water.

⚠ CAUTION! Do not clean the product or its accessories in the dishwasher.

❗ NOTE: Clean the product right after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.

Part	Cleaning
☐ Main unit 16	☐ Wipe down the housing with a slightly damp cloth. ☐ Do not let any water or other liquids enter the main unit.
☐ Condensation collector 11	☐ Grip the upper sides of the condensation collector and pull it outwards (Fig. B). ☐ Empty and rinse with water.
☐ Steam vent cover 20	☐ Pull the steam vent cover outwards and rinse with water.
☐ Heating plate 13	☐ Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper. ☐ Rinse with water and a mild detergent. ☐ For stubborn or hardened residues, soak in warm soapy water.
☐ Cooking pot 18 ☐ Steamer insert 19 ☐ Spoon 8 ☐ Measuring cup 9	

- Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product or its accessories.
- After cleaning: Let all parts dry.
- Refit the steam vent cover **20** firmly onto the lid **1**.
- Reinserting the condensation collector **11**: Fit the bottom into place first and then push the top part into the product.

● Disposal

The packaging is made of environmentally friendly materials, which may be disposed of through your local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning: 1–7: plastics/20–22: paper and fibreboard/80–98: composite materials.

Product:



The product incl. accessories, manual and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility.

Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your wornout product.



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste.

Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

● **Warranty**

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

● **Warranty claim procedure**

To ensure quick processing of your claim, observe the following instructions:

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 467227_2407) available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, contact the service department listed below either by telephone or by e-mail.

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

● **Service**



Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk



Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie



Liste des pictogrammes/symboles utilisés	Page	25
Guide de démarrage rapide	Page	26
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	26
Description des pièces	Page	26
Données techniques	Page	26
Consignes de sécurité	Page	26
Avant la première utilisation	Page	30
Fonctionnement	Page	30
Commencer à cuisiner	Page	30
Préparer du riz	Page	31
Préparer du riz prétraité	Page	31
Cuisson à la vapeur	Page	32
Maintien au chaud	Page	32
Nettoyage et entretien	Page	33
Mise au rebut	Page	33
Garantie	Page	33
Faire valoir sa garantie	Page	34
Service après-vente	Page	34

Liste des pictogrammes/symboles utilisés

 DANGER ! Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.	 Courant alternatif/tension alternative
	Hz Hertz (fréquence du secteur)
	W Watt
 AVERTISSEMENT ! Ce symbole avec ce signal important d'« Avertissement » indique un danger avec un risque moyen de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.	 REMARQUE : Ce symbole avec ce signal important de « Remarque » propose plus d'informations utiles.
	 Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
 PRUDENCE ! Ce symbole avec ce signal important de « Prudence » indique un danger avec un risque faible de blessures légères à importantes si la situation dangereuse n'est pas évitée.	 Danger – risque d'électrocution !
	 Prudence ! Surface chaude !
 Ce produit est identifié en classe de protection I et doit donc être connecté à un conducteur de protection.	 Prudence ! Vapeur chaude !
 Convient pour les aliments : Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur des aliments.	 Consignes de sécurité  Instructions de manipulation
CE Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.	

CUISEUR À RIZ

● Guide de démarrage rapide

Ce document est une version imprimée abrégée du mode d'emploi complet. En scannant le code QR, vous accédez directement à la page de service de Lidl (www.lidl-service.com), et en saisissant le numéro d'article (IAN) 467227_2407, vous pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet. Ce mode d'emploi résumé fait partie de ce produit. Avant d'utiliser le produit pour la première fois, veuillez lire soigneusement toutes les instructions d'utilisation et consignes de sécurité. Veuillez conserver le mode d'emploi résumé et fournir tous les documents aux autres utilisateurs lorsque vous leur transmettez le produit.

● Utilisation conforme aux prescriptions

- Ce produit est destiné à la cuisson du riz ou à cuire à la vapeur des aliments tels que des légumes ou du poisson. N'utilisez pas le produit à d'autres fins.
- Le produit est prévu exclusivement pour une utilisation dans le milieu domestique et n'est pas conçu pour un usage commercial.
- Ce produit est prévu exclusivement pour une utilisation à l'intérieur de locaux sans humidité.
- Le produit est destiné à une utilisation domestique et dans des endroits similaires, tels que :
 - Espaces cuisines dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
 - Propriétés agricoles ;
 - Hôtels, motels et autres établissements résidentiels pour les clients ;
 - Chambres d'hôtes et autres endroits similaires.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

● Description des pièces

III. A

- 1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20
- Couvercle

Voyant de contrôle rouge  (« Cuisson »)

Voyant de contrôle jaune  (« Maintien au chaud »)

Bouton de cuisson

Déverrouillage

Valve de vapeur

Prise de l'appareil

Cuillère

Verre doseur

Cordon d'alimentation amovible avec fiche de secteur (fiche)

Réceptacle d'eau de condensation

Poignée

Plaque chauffante

Interrupteur marche/arrêt

Capteur

Bloc principal

Porte-cuillère

Récipient de cuisson

Panier à étuver

Soupape d'échappement de la vapeur

● Données techniques

Tension d'entrée :	220-240 V~, 50-60 Hz
Consommation d'énergie :	400 W
	45 W (dans le mode de maintien au chaud)
	0 W (mode arrêt)
Classe de protection :	I
Certification :	
HG10520 :	GS (Intertek)
HG10520-BS :	-
HG10520-CH :	-

Consignes de sécurité

AVANT L'UTILISATION DU PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE FONCTIONNEMENT ! TRANSMETTEZ TOUS LES DOCUMENTS CONCERNANT LE PRODUIT LORSQUE VOUS LE DONNEZ À UN TIERS !

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé !

Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée dans le cas de dommages aux biens et aux personnes résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

⚠️ AVERTISSEMENT !

DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENTS POUR LES BÉBÉS ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage.

Les matériaux d'emballage représentent un risque d'asphyxie.

Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant. Maintenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.

- Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et des connaissances réduites, seulement s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.

- Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon d'alimentation.

Utilisation conforme aux prescriptions

- ⚠️ **AVERTISSEMENT !** Une utilisation non conforme peut provoquer des blessures. Utilisez ce produit uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. N'essayez pas de modifier le produit d'une quelconque manière.
- Le produit est destiné à une utilisation domestique et dans des endroits similaires, tels que :
 - Espaces cuisines dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
 - Propriétés agricoles ;
 - Hôtels, motels et autres établissements résidentiels pour les clients ;
 - Chambres d'hôtes et autres endroits similaires.

Sécurité électrique

⚠ DANGER ! Risque

d'électrocution ! N'essayez jamais de réparer le produit par vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !

Ne plongez jamais le bloc principal du produit dans de l'eau ou d'autres liquides. Il est interdit de passer le bloc principal sous l'eau courante.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !

La fiche doit être débranchée avant de nettoyer le produit et la prise de l'appareil doit être séchée avant de réutiliser le produit.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !

N'utilisez aucun produit endommagé. Débranchez le produit endommagé du réseau électrique et adressez-vous à votre commerçant.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !

Ne renversez jamais de liquide sur le cordon d'alimentation avec sa fiche de secteur.

- Le produit ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.
- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation et la fiche de secteur afin de détecter des dommages. Si le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par un câble spécial qui est disponible chez le fabricant ou ses représentants.

Fonctionnement

DANGER ! Risque de

brûlures ! Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.

- Le produit ne doit pas rester sans surveillance lorsqu'il est branché sur le réseau électrique.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- Il est interdit d'utiliser le produit sans son récipient de cuisson.
- Il est interdit d'utiliser le produit avec un récipient de cuisson endommagé.
- Ne faites pas fonctionner le produit lorsque le récipient de cuisson est vide.
- Ne couvrez pas le produit et la valve de vapeur lors du fonctionnement mais aussi après son utilisation tant qu'il est encore chaud.
- Ne remplissez pas trop la cuve de cuisson. Cela peut entraîner un débordement de l'eau par la soupape à vapeur pendant la cuisson.
- Ce produit n'est pas conçu pour fonctionner avec un programmeur externe ou un système de commande à distance séparé.

- La surface de la plaque chauffante diffuse encore de la chaleur résiduelle après l'utilisation.
- N'utilisez le produit qu'avec les accessoires fournis.

Nettoyage et rangement

AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !

Débranchez le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage. Laissez refroidir le produit, avant de placer/enlever des pièces et avant de le nettoyer. La prise doit être sèche avant de réutiliser le produit.

- Reportez-vous à la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment nettoyer l'appareil.

● Avant la première utilisation

1. Retirez les matériaux d'emballage. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Pour éliminer les résidus présents durant le processus de fabrication : Remplissez le récipient de cuisson [18] d'eau jusqu'à au repère CUP 4. Laissez bouillir l'eau pendant 30 minutes (voir « Cuisson à la vapeur »). Une légère odeur peut se dégager. Veillez à une bonne ventilation dans la pièce.
3. Nettoyez le produit et ses accessoires (voir « Nettoyage et entretien »).

● Fonctionnement

 **PRUDENCE ! Risque de brûlures !** De la vapeur chaude s'échappe de la valve de vapeur [6] et en ouvrant le couvercle [1].

REMARQUES :

- Mode arrêt : Le produit passe en mode arrêt une fois qu'il est branché sans être allumé par l'interrupteur marche/arrêt. L'interrupteur marche/arrêt reste en position «  » en mode arrêt.
- Avant d'insérer le récipient de cuisson [18] dans le bloc principal [16], assurez-vous que l'extérieur du récipient de cuisson est sec et propre. Un récipient de cuisson humide peut endommager le produit.
- N'allumez pas le produit lorsque le récipient de cuisson [18] est vide.
- N'utilisez pas de récipient de cuisson [18] déformé. Avant d'utiliser le produit, veillez à ce que le récipient de cuisson soit correctement inséré.

Assembler le récipient de cuisson/panier à étuver :

- Appuyez sur le déverrouillage [5] pour ouvrir le couvercle [1].
- Placez le récipient de cuisson [18] dans le bloc principal [16].
- Selon le mode choisi, placez le panier à étuver [19] dans le récipient de cuisson [18].
- Fermez le couvercle [1] en utilisant la poignée [12].

Allumer le produit :

- Raccordez le cordon d'alimentation amovible [10] à la prise de l'appareil [7] (au dos du bloc principal [16]).
- Branchez la fiche de secteur [10] sur une prise de courant compatible.
- Positionnez l'interrupteur marche/arrêt [14] sur **I**. Le voyant de contrôle jaune  [3] s'allume.

 **REMARQUE :** Avant d'allumer le produit ou avant d'être prêt à cuisiner, n'appuyez pas sur le bouton de cuisson [4]. Si le bouton de cuisson est enfoncé momentanément, vous pouvez le replacer en haut.

Éteindre le produit :

- Positionnez l'interrupteur marche/arrêt [14] sur **O**.
- Débranchez la fiche de secteur [10] de la prise de courant.
- Débranchez le cordon d'alimentation amovible [10] du bloc principal [16].

● Commencer à cuisiner

Conseils

-  Veillez à ce que le récipient de cuisson [18] soit rempli toujours entre les repères CUP 2 et 5 indiqués à l'intérieur.
-  Afin d'obtenir un meilleur résultat de cuisson, enduisez l'intérieur du récipient de cuisson [18] avec de la matière grasse ou de huile.
-  Suivez toujours les instructions de préparation sur l'emballage du riz.
-  Un verre doseur [9] de riz à ras correspond à une portion normale pour une personne. Déterminez la quantité nécessaire de riz et d'eau selon vos souhaits.
-  Le temps de cuisson peut être raccourci par l'utilisation d'eau chaude. Dans ce cas, utilisez un peu moins d'eau qu'indiqué sur le repère CUP.

REMARQUES :

Si vous ne souhaitez pas utiliser le verre doseur [9] pour le remplissage, mais utiliser un autre récipient, la graduation des litres (**L**) dans le récipient de cuisson [18] servira à déterminer la quantité d'eau nécessaire.

Exemple :

- Vous voulez cuire la contenance de 0,6 litre de riz.
- Mesurez 600 ml de riz et versez le riz dans le récipient de cuisson [18].
- Versez de l'eau dans le récipient de cuisson [18] jusqu'au repère **0.6 L**.

-  Après avoir versé le riz dans le récipient de cuisson [18] : La graduation dans le récipient de cuisson correspond à la quantité d'eau (basée sur la quantité de riz) qui doit être ajoutée. N'utilisez pas la graduation pour mesurer des liquides ou aliments, car cette graduation s'applique seulement à ce produit.

-  Utilisez la cuillère [8], pour enlever le riz. L'usage d'autres ustensiles peut endommager le revêtement antiadhésif du récipient de cuisson [18].

-  Ne conservez pas le riz cuit au chaud plus de 2 heures dans le produit.

Exemple - cuisson du riz brun

- La cuisson du riz brun uniquement entraîne une d'ébullition très forte et un risque de débordement de l'eau.
- Pour cuire le riz brun de manière régulière, il est conseillé de le mélanger à du riz blanc dans une proportion de 1:2 ou 2:3.

● Préparer du riz

- Appuyez sur le déverrouillage [5] pour ouvrir le couvercle [1].
- Ôtez le récipient de cuisson [18].
- Mesurez la quantité de riz désirée avec le verre doseur [9] (ill. C).
- Lavez soigneusement le riz afin d'éliminer tout résidu et l'amidon ce qui permettra que le riz ne soit pas collant.
- Laissez égoutter le riz lavé. Versez le riz dans le récipient de cuisson [18].
- Ajoutez de l'eau, jusqu'à ce que les repères CUP correspondants à l'intérieur du récipient de cuisson [18] soient atteints :

Riz	Eau
2 verres doseurs	Repère Cup 2
3 verres doseurs	Repère Cup 3
4 verres doseurs	Repère Cup 4
5 verres doseurs	Repère Cup 5

- Placez le récipient de cuisson [18] dans le bloc principal [16]. Veillez à ce que le récipient de cuisson ne soit ni incliné ni accroché quelque part.
- Fermez le couvercle [1]. Appuyez sur le bouton de cuisson [4] vers le bas.
 - Le voyant de contrôle jaune  [3] s'éteint.
 - Le voyant de contrôle rouge  [2] s'allume.
- Lorsque le riz est cuit, le bouton de cuisson [4] remonte automatiquement.
 - Le voyant de contrôle rouge  [2] s'éteint.
 - Le voyant de contrôle jaune  [3] s'allume.
- Attendez 5 minutes, avant d'ouvrir le couvercle [1]. Servez le riz.
- Positionnez l'interrupteur marche/arrêt [14] sur **O**.
- Débranchez la fiche de secteur [10] de la prise de courant.
- Débranchez le cordon d'alimentation amovible [10] du bloc principal [16].

i REMARQUE : Remplissez toujours le récipient de cuisson [18] entre les repères CUP **2** et **5** indiqués à l'intérieur.

● Préparer du riz prétraité

Le riz prétraité, tel que le « riz à cuisson rapide » nécessite un temps de cuisson plus court.

- Appuyez sur le déverrouillage [5] pour ouvrir le couvercle [1].
- Ôtez le récipient de cuisson [18].
- Mesurez la quantité de riz désirée avec le verre doseur [9] (ill. C).
- Versez le riz et la quantité d'eau indiquée sur l'emballage du riz dans le récipient de cuisson [18].
- Placez le récipient de cuisson [18] dans le bloc principal [16]. Veillez à ce que le récipient de cuisson ne soit ni incliné ni accroché quelque part.
- Fermez le couvercle [1] et appuyez sur le bouton de cuisson [4] vers le bas.
 - Le voyant de contrôle jaune  [3] s'éteint.
 - Le voyant de contrôle rouge  [2] s'allume.
- Lorsque le riz est cuit, le bouton de cuisson [4] remonte automatiquement.
 - Le voyant de contrôle rouge  [2] s'éteint.
 - Le voyant de contrôle jaune  [3] s'allume.
- Attendez 5 minutes, avant d'ouvrir le couvercle [1]. Servez le riz.
- Positionnez l'interrupteur marche/arrêt [14] sur **O**.
- Débranchez la fiche de secteur [10] de la prise de courant.
- Débranchez le cordon d'alimentation amovible [10] du bloc principal [16].

i REMARQUES :

- Certains types de riz à cuisson rapide doivent encore gonfler après la cuisson.
- Suivez toujours les instructions de préparation sur l'emballage du riz.
- Remplissez toujours le récipient de cuisson [18] entre les repères CUP **2** et **5** indiqués à l'intérieur.

● Cuisson à la vapeur

⚠ PRUDENCE ! Risque de brûlures ! Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour retirer le panier à étuver [19] du récipient de cuisson [18].

❗ REMARQUE : Assurez-vous que le récipient de cuisson [18] soit correctement inséré dans le bloc principal [16]. Sinon, la fonction de coupure peut être déclenchée et le produit ne pourra pas être mis en marche.

1. Versez la quantité d'eau désirée dans le récipient de cuisson [18] :

Aliments à cuire	Poids ¹	Eau ²	Temps de cuisson à la vapeur ¹	Préparation
Légumes				
Brocoli	200 g	2	20 min	Couper en petits morceaux.
Carottes, asperges, petits épis de maïs	250 g	2	25 min	Couper les carottes en petits morceaux.
Maïs	300 g	2	20 min	Enlever les feuilles restant autour du maïs et la barbe.
Champignons	200 g	1	20 min	Couper en deux
Fruits de mer/poisson/viande				
Crevettes (cuire, jusqu'à ce qu'elles soient rosées)	250 g	2	15 min	-
Moules (cuire, jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes)	150 g	1	10 min	-
Huîtres	250 g	2	30 min	-
Filet de poisson (saumon)	250 g	2	20 min	Mariner avec des condiments (selon vos goûts).
Blanc de volaille	250 g	2	20 min	Mariner avec des condiments (selon vos goûts).
¹ = env. // ² = (verre doseur)				

- Placez les aliments à cuire à la vapeur dans le panier à étuver [19].
- Placez le panier à étuver [19] dans le récipient de cuisson [18].
- Fermez le couvercle [1] et appuyez sur le bouton de cuisson [4] vers le bas.
 - Le voyant de contrôle jaune  [3] s'éteint.
 - Le voyant de contrôle rouge  [2] s'allume.
- Remontez le bouton de cuisson [4] lorsque le temps de cuisson recommandé est écoulé.
 - Le voyant de contrôle rouge  [2] s'éteint.
 - Le voyant de contrôle jaune  [3] s'allume.
- Retirez les aliments cuits à la vapeur et servez-les.
- Positionnez l'interrupteur marche/arrêt [14] sur **O**.
- Débranchez la fiche de secteur [10] de la prise de courant.
- Débranchez le cordon d'alimentation amovible [10] du bloc principal [16].

● Maintien au chaud

- La fonction de maintien au chaud permet de garder au chaud les aliments cuits à la vapeur ou le riz cuit.
- Activez la fonction de maintien au chaud en plaçant le bouton de cuisson [4] en position haute. Le voyant de contrôle jaune  [3] s'allume.

❗ REMARQUES :

- Lors de la cuisson du riz, le produit passe automatiquement en mode maintien au chaud une fois que le riz est cuit. Le riz cuit est maintenu au chaud en permanence jusqu'à ce que l'appareil soit éteint à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt [14].
- Lors de la cuisson à la vapeur, la fonction de maintien au chaud peut être activée à tout moment à l'aide de la touche cuisson.

● Nettoyage et entretien

- ⚠ DANGER ! Risque d'électrocution !** Avant le nettoyage : Débranchez toujours la fiche de secteur du produit de la prise de courant.
- ⚠ DANGER ! Risque de brûlures !** Ne nettoyez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.
- ⚠ AVERTISSEMENT !** Ne plongez jamais le bloc principal **16** dans de l'eau ou d'autres liquides. Il est interdit de passer le bloc principal sous l'eau courante.
- ⚠ PRUDENCE !** Ne nettoyez pas le produit ou ses accessoires au lave-vaisselle.
- ℹ REMARQUE :** Nettoyez le produit immédiatement après qu'il soit refroidi. Une fois que des restes de nourriture ont séché, ils sont difficiles à retirer.

Pièce	Nettoyage
☐ Bloc principal 16	☐ Nettoyez le boîtier avec un torchon légèrement humidifié. ☐ Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans le bloc principal.
☐ Réceptacle d'eau de condensation 11	☐ Tenez les côtés supérieurs du réceptacle d'eau de condensation et tirez-le vers l'extérieur (fig. B). ☐ Videz-le et rincez-le avec de l'eau.
☐ Soupape d'échappement de la vapeur 20	☐ Enlevez la soupape d'échappement de la vapeur et rincez-la à l'eau.
☐ Plaque chauffante 13	☐ Éliminer les graisses et liquides : Utilisez une feuille de papier absorbant.
☐ Récipient de cuisson 18 ☐ Panier à étuver 19 ☐ Cuillère 8 ☐ Verre doseur 9	☐ Nettoyez à l'eau en utilisant un produit de nettoyage doux. ☐ Faites tremper dans de l'eau chaude savonneuse s'il y a des résidus tenaces ou durcis.

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récupérants ou de brosses dures pour effectuer le nettoyage du produit et des accessoires.
- ☐ Après le nettoyage : Laissez sécher toutes les pièces.
- ☐ Remettez la soupape d'échappement de la vapeur **20** correctement sur le couvercle **1**.
- ☐ Replacer le réceptacle d'eau de condensation **11** : Placez d'abord le fond et poussez ensuite la partie supérieure dans le produit.

● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.



Veillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1-7 : plastiques / 20-22 : papiers et cartons / 80-98 : matériaux composites.

Produit :



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez les séparément, en suivant l'Infotri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.



Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

● Garantie

Article L217-16 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 L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre 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 L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond 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 ;
 - s'il présente 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 s'il présente 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 L217-12 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.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparons ou le remplaçons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

● Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 467227_2407) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

● Service après-vente

FR

Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@idl.fr

BE

Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@idl.be

CE

Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen	Pagina	36
Beknopte handleiding	Pagina	37
Beoogd gebruik	Pagina	37
Onderdelenbeschrijving	Pagina	37
Technische gegevens	Pagina	37
Veiligheidsaanwijzingen	Pagina	37
Voor het eerste gebruik	Pagina	40
Bediening	Pagina	40
Met koken beginnen	Pagina	41
Rijst klaarmaken	Pagina	41
Voorbehandelde rijst bereiden	Pagina	41
Stoomkoken	Pagina	42
Warm houden	Pagina	42
Schoonmaken en onderhoud	Pagina	42
Afvoer	Pagina	43
Garantie	Pagina	43
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	44
Service	Pagina	44

Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen

 GEVAAR! Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.	 Wisselstroom/-spanning
	 Hertz (neffrequentie)
	 Watt
 WAARSCHUWING! Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.	 TIP: Dit symbool met de aanduiding "Tip" duidt op verdere nuttige informatie.
	 Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
 VOORZICHTIG! Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelgrote verwondingen.	 Gevaar - Kans op elektrische schokken!
	 Voorzichtig! Heet oppervlak!
 Dit product is ingedeeld in Veiligheidsklasse I en moet daarom op een geaard stopcontact worden aangesloten.	 Voorzichtig! Hete stoom!
 Geschikt voor levensmiddelen: Dit product heeft geen negatief effect op smaak of geur van levensmiddelen.	 Veiligheidsaankwijzingen  Aankwijzingen voor het gebruik
 Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.	

RIJSTKOKER

Beknopte handleiding

Bij dit document gaat het om een verkorte versie van de volledige gebruiksaanwijzing. Door het scannen van de QR-code komt u direct op de Lidl-Service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door het invoeren van het artikelnummer (IAN) 467227_2407 de volledige gebruiksaanwijzing bekijken en downloaden. De beknopte handleiding maakt deel uit van het product. Maak u voor het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsinstructies. Bewaar de beknopte handleiding zorgvuldig en overhandig alle documenten bij de doorgifte van het product aan derden.

Beoogd gebruik

- Dit product is bestemd voor het koken van rijst of het stoven van spijsen zoals groenten en fruit. Gebruik het product niet voor andere doeleinden.
- Het product is uitsluitend bestemd voor gebruik in priv huishoudens en niet voor commerciële doeleinden.
- Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik in droge binnenruimtes.
- Het product is bestemd voor gebruik in het huishouden en op vergelijkbaar plaatsen zoals bijv.:
 - Personeelskeukens in bedrijven, kantoren en andere werkplekken;
 - Boerderijen;
 - Voor gasten in hotels, motels en andere huisvesting;
 - Pensjons voor logies en ontbijt en dergelijke.
- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van ondeskundig gebruik.

Onderdelenbeschrijving

Afb. A

- 1 Deksel
- 2 Rood controlelampje  ("Koken")
- 3 Geel controlelampje  ("Warmhouden")
- 4 Kooktoets
- 5 Ontgrendeling
- 6 Stoomventiel
- 7 Apparaat invoer
- 8 Lepel
- 9 Maatbeker
- 10 Loskoppelbaar aansluitsnoer met netstekker (stekker)
- 11 Condensopvangbak
- 12 Greep
- 13 Verwarmingsplaat
- 14 Aan/uit-schakelaar
- 15 Sensor
- 16 Hoofdeenheid
- 17 Lepelhouder
- 18 Binnenpan
- 19 Stoombak
- 20 Afdekking stoomventiel

Technische gegevens

Voedingsspanning:	220-240 V~, 50-60 Hz
Energieverbruik:	400 W
	45 W (in de warmhoudmodus)
	0 W (in UIT-stand)
Beschermingsklasse:	I
Certificering:	
HG10520:	GS (Intertek)
HG10520-BS:	-
HG10520-CH:	-

 Veiligheidsaanwijzingen

MAAK UZELF, VOORDAT U HET PRODUCT VOOR HET EERST GEBRUIKT, VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDS- EN BEDIENINGSAANWIJZINGEN! ALS U DIT PRODUCT AAN IEMAND ANDERS DOORGEeft, GEEF DAN OOK ALLE DOCUMENTATIE MEE!

In geval van schade als gevolg van het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing vervalt uw aanspraak op garantie!

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor gevolgschade! Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor materiële schade of persoonlijk letsel, die ontstaat als gevolg van ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsaanwijzingen!

Kinderen en personen met beperkingen

⚠ WAARSCHUWING!

LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLEN VOOR PEUTERS EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal vormt een verstikkingsgevaar.

Kinderen onderschatten vaak de daaraan verbonden gevaren. Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.

- Dit product mag alleen worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren voortvloeien uit dat gebruik.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Schoonmaken en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het aansluitsnoer worden gehouden.

Beoogd gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

Ondeskundig gebruik kan verwondingen veroorzaken. Gebruik het product uitsluitend zoals aangegeven in deze handleiding. Probeer niet op een of andere wijze iets aan het product te veranderen.

- Het product is bestemd voor gebruik in het huishouden en op vergelijkbaar plaatsen zoals bijv.:
 - Personeelskeukens in bedrijven, kantoren en andere werkplekken;
 - Boerderijen;
 - Voor gasten in hotels, motels en andere huisvesting;
 - Pensies voor logies en ontbijt en dergelijke.

Elektrische veiligheid

⚠ GEVAAR! Risico voor elektrische schokken!

Probeer nooit het product zelf te repareren. In geval van een storing mogen reparaties alleen door gekwalificeerde vaklieden worden uitgevoerd.

WAARSCHUWING!

Risico voor elektrische schokken!

Dompel de hoofdeenheid van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd de hoofdeenheid nooit onder stromend water.

WAARSCHUWING!

Risico voor elektrische schokken!

De stekker moet worden verwijderd voordat u het product schoonmaakt en de ingang van het apparaat moet worden gedroogd voordat u het product weer gebruikt.

WAARSCHUWING!

Risico voor elektrische schokken!

Gebruik het product nooit als het is beschadigd. Koppel het product los van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd is.

WAARSCHUWING!

Risico voor elektrische schokken!

Giet nooit vloeistof over het aansluitsnoer met netstekker.

- Het product mag niet gebruikt worden als het gevallen of zichtbaar beschadigd is.

- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met de op het typeplaatje van het product aangegeven informatie betreffende de stroomvoorziening.
- Controleer de netstekker en het aansluitsnoer regelmatig op beschadigingen. Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer, dat alleen verkrijgbaar is bij de fabrikant of zijn vertegenwoordigers.

Bediening

GEVAAR! Gevaar voor verbrandingen!

- Het product wordt tijdens het gebruik heet. Raak het product tijdens of onmiddellijk na gebruik niet aan.
- Het product moet onder toezicht blijven zolang het op het elektriciteitsnet is aangesloten.
 - Verplaats het product niet als het in gebruik is.
 - Gebruik het product niet zonder dat de binnenpan erin geplaatst is.
 - Gebruik het product nooit met een vervormde of beschadigde binnenpan.
 - Zet het product niet aan als de binnenpan leeg is.

- Dek het product en het stoomventiel niet af terwijl het in gebruik is of als het nog warm is direct na gebruik.
- Zog dat de kom niet te overvuld wordt. Dit kan ertoe leiden dat er tijdens het koken water uit het stoomventiel stroomt.
- Dit product is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te worden gebruikt.
- Het oppervlak van de verwarmingsplaat straalt na gebruik nog enige tijd restwarmte uit.
- Gebruik het product uitsluitend met de meegeleverde accessoires.

Schoonmaken en opbergen

WAARSCHUWING! **Verwondingsgevaar!**

Koppel het product van het elektriciteitsnet los voordat u het schoonmaakt of wanneer het niet meer gebruikt wordt. Laat het product afkoelen voordat u er onderdelen inzet/uit verwijderd en voordat u het product schoonmaakt. Het aansluitcontact moet droog zijn, voordat u het product opnieuw gebruikt.

- Raadpleeg de sectie "Reiniging en onderhoud" voor instructies over hoe het product te reinigen.

● **Voor het eerste gebruik**

1. Verwijder het verpakkingsmateriaal. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Om resten te verwijderen die bij de fabricage zijn ontstaan: Vul de binnenpan  tot de CUP-markering **4** met water. Laat het water ongeveer 30 minuten koken (zie „Stoomgaren“). Mogelijk ruikt u een zwakke geur. Zorg ervoor dat de omgeving voldoende geventileerd wordt.
3. Maak het product en alle hulpstukken schoon (zie „Schoonmaken en onderhoud“).

● **Bediening**

 **VOORZICHTIG! Gevaar voor verbrandingen!** Uit het stoomventiel  en bij het openen van het deksel  komt hete stoom vrij.

TIPS:

- Uit-stand: Het product gaat naar verloop van tijd in the uit-stand als er geen handelingen plaatsvinden: De aan/uit-schakelaar blijft in de uit-stand in de stand **“O”** staan.
- Zorg er voordat u de binnenpan  in de hoofdeenheid  zet voor, dat de buitenkant van de kookpot droog en schoon is. Een natte binnenpan kan het product beschadigen.
- Zet het product niet aan als de binnenpan  leeg is.
- Gebruik geen vervormde binnenpan . Let er voordat u het product in gebruik neemt op dat de binnenpan correct is geplaatst.

Binnenpan/stoombak samenvoegen:

- Duw op de ontgrendeling  om het deksel  te openen.
- Plaats de binnenpan  in de hoofdeenheid .
- Indien u dat wilt, kan de stoombak  ook op de binnenpan  worden gezet.
- Sluit het deksel  met de greep .

Het product inschakelen:

- Steek de stekker van het loskoppelbare aansluitsnoer  in de apparaat invoer  (aan de achterkant van de hoofdeenheid .
- Steek de netstekker  in een daarvoor geschikte stekkerdoos.
- Zet de aan/uit-schakelaar  op stand **I**. Het gele controlelampje   licht op.

 **TIP:** Duw de kooktoets  niet naar beneden voordat u het product inschakelt of voordat u klaar bent om met koken te beginnen. Mocht de kooktoets even naar beneden zijn gedruwd dan kunt u deze weer naar boven duwen.

Het product uitschakelen:

- Zet de aan/uit-schakelaar  op stand **O**.
- Trek de netstekker  uit de stekkerdoos.
- Trek het loskoppelbare aansluitsnoer  uit de hoofdeenheid .

● Met koken beginnen

Kooktips

- Vul de binnenpan **18** altijd tussen de CUP-markeringen **2** en **5** die op de binnenkant van de binnenpan staan aangegeven.
- Bestrijk voor een beter kookresultaat de binnenkant van de binnenpan **18** met een beetje olie of vet.
- Volg altijd de kookaanwijzingen op die op de verpakking van de rijst zijn afgedrukt.
- Een afgestreken maatbeker **9** rijst komt overeen met een portie rijst voor één persoon. Bepaal zelf hoeveel rijst en water u denkt nodig te hebben.
- De kooktijd kan door gebruik te maken van heet water verkort worden. Gebruik in een dergelijk geval wat minder water dan aangegeven op de CUP-markering.

❗ TIPS:

Als u voor het vullen niet de maatbeker **9** maar iets anders wilt gebruiken, dient de literschaal (**L**) in de binnenpan **18** om de vereiste hoeveelheid water te bepalen.

□ Voorbeeld:

- U wilt 0,6 liter rijst gaan koken.
- Meet 600 ml rijst af en doe de rijst in de binnenpan **18**.
- Vul de binnenpan **18** met water tot de markering **0.6 L**.

- Doe na het vullen van de rijst in de binnenpan **18**: De schaal in de binnenpan komt overeen met de hoeveelheid water (gebaseerd op de hoeveelheid rijst) die toegevoegd moet worden. Gebruik de schaal niet voor het afmeten van vloeistoffen of levensmiddelen omdat de schaal alleen voor dit product geldt.

- Gebruik de lepel **8** om de rijst uit de kookpot te halen. Gebruik van ander kookgerei kan de antiaanbaklaag van de binnenpan **18** beschadigen.

- Houd de rijst na het koken niet langer dan 2 uur in het product warm.

□ Voorbeeld - zilvertviesrijst koken

- Als u alleen zilvertviesrijst kookt, is het kookeffect heel sterk en kan het water overlopen.
- Om zilvertviesrijst gelijkmatig te koken, raden we aan om zilvertviesrijst met witte rijst te mengen in een verhouding van 1:2 of 2:3.

● Rijst klaarmaken

1. Duw op de ontgrendeling **5** om het deksel **1** te openen.
2. Haal de binnenpan **18** uit de hoofdeenheid.
3. Meet met de maatbeker **9** de gewenste hoeveelheid rijst af (afb. C).
4. Was de rijst goed om resten zowel als het oppervlaktezetmeel te verwijderen zodat de rijst niet plakkerig wordt.
5. Laat de gewassen rijst uitdruppelen. Giet de rijst in de binnenpan **18**.
6. Voeg water toe tot de betreffende CUP-markering aan de binnenkant van de binnenpan **18** is bereikt:

Rijst	Water
2 maatbekers	Cup-markering 2
3 maatbekers	Cup-markering 3
4 maatbekers	Cup-markering 4
5 maatbekers	Cup-markering 5

7. Plaats de binnenpan **18** in de hoofdeenheid **16**. Let erop dat de binnenpan niet scheef of gekanteld in de hoofdeenheid wordt gezet.
8. Sluit het deksel **1**. Duw de kooktoets **4** naar beneden.
 - Het gele controlelampje **3** dooft.
 - Het rode controlelampje **2** licht op.
9. Als de rijst gaar is, schiet de kooktoets **4** vanzelf omhoog.
 - Het rode controlelampje **2** dooft.
 - Het gele controlelampje **3** licht op.
10. Wacht 5 minuten voordat u het deksel **1** opent. Serveer de rijst.
11. Zet de aan/uit-schakelaar **14** op stand **O**.
12. Trek de netstekker **10** uit de stekkerdoos.
13. Trek het loskoppelbare aansluitsnoer **10** uit de hoofdeenheid **16**.

- ❗ **TIP:** Vul de binnenpan **18** altijd tussen de CUP-markeringen **2** en **5** op de binnenkant van de binnenpan.

● Voorbehandelde rijst bereiden

Voor voorbehandelde rijst, zoals bijv. "Snelkookrijst", is de kooktijd korter.

1. Duw op de ontgrendeling **5** om het deksel **1** te openen.
2. Haal de binnenpan **18** uit de hoofdeenheid.
3. Meet met de maatbeker **9** de gewenste hoeveelheid rijst af (afb. C).
4. Doe de rijst in de binnenpan **18** samen met de op de verpakking van de rijst aangegeven hoeveelheid water.
5. Plaats de binnenpan **18** in de hoofdeenheid **16**. Let erop dat de binnenpan niet scheef of gekanteld in de hoofdeenheid wordt gezet.
6. Sluit het deksel **1** en duw de kooktoets **4** naar beneden.
 - Het gele controlelampje **3** dooft.
 - Het rode controlelampje **2** licht op.
7. Als de rijst gaar is, schiet de kooktoets **4** vanzelf omhoog.
 - Het rode controlelampje **2** dooft.
 - Het gele controlelampje **3** licht op.
8. Wacht 5 minuten voordat u het deksel **1** opent. Serveer de rijst.
9. Zet de aan/uit-schakelaar **14** op stand **O**.
10. Trek de netstekker **10** uit de stekkerdoos.
11. Trek het loskoppelbare aansluitsnoer **10** uit de hoofdeenheid **16**.

❗ TIPS:

- Bepaalde soorten snelkookrijst moeten na het koken nog een tijdje zwellen.
- Houd altijd de hand aan de kookaanwijzingen die op de verpakking van de rijst zijn afgedrukt.
- Vul de binnenpan **18** altijd tussen de CUP-markeringen **2** en **5** op de binnenkant van de binnenpan.

● Stoomkoken

⚠️ VOORZICHTIG! Gevaar voor verbrandingen! Gebruik altijd pannenlappen of ovenhandschoenen om de stoombak **19** uit de binnenpan **18** te halen.

❗ TIP: Zorg ervoor dat de binnenpan **18** correct in de hoofdeenheid **16** is gezet. Is dat niet zo dan kan de uitschakelfunctie niet werken en kan het product ook niet aangezet worden.

1. Giet de gewenste hoeveelheid water in de binnenpan **18**:

Te bereiden gerecht	Gewicht ¹	Water ²	Stoomtijd ¹	Vorbereiding
Groenten				
Broccoli	200 g	2	20 min	In hapklare stukken snijden.
Wortels, asperges, kleine maiskolffjes	250 g	2	25 min	Wortels in kleine stukjes snijden.
Mais	300 g	2	20 min	Schutbladen van de mais afhalen en maishaar verwijderen.
Champignons	200 g	1	20 min	In twee stukken snijden
Zeevruchten/vis/vlees				
Garnalen (koken tot ze roze zijn)	250 g	2	15 min	-
Mosselen (koken tot ze open zijn gegaan)	150 g	1	10 min	-
Oesters	250 g	2	30 min	-
Visfilet (zalm)	250 g	2	20 min	Met kruiden rijen marinieren (naar smaak).
Filets van gevogelte	250 g	2	20 min	Met kruiden rijen marinieren (naar smaak).
¹ = ca. // ² = (maatbeker)				

- Leg de te stomen levensmiddelen in de stoombak **19**.
- Plaats de stoombak **19** op de binnenpan **18**.
- Sluit het deksel **1** en duw de kooktoets **4** naar beneden.
 - Het gele controlelampje  **3** dooft.
 - Het rode controlelampje  **2** licht op.
- Duw de kooktoets **4** naar boven als de aanbevolen kooktijd verstreken is.
 - Het rode controlelampje  **2** dooft.
 - Het gele controlelampje  **3** licht op.
- Haal de gestoomde spijzen uit het product en dien ze op.
- Zet de aan/uit-schakelaar **14** op stand **0**.
- Trek de netstekker **10** uit de stekkerdoos.
- Trek het loskoppelbare aansluitnoer **10** uit de hoofdeenheid **16**.

● Warm houden

- De warmhoudfunctie kan gebruikt worden om gestoomd voedsel of gekookte rijst warm te houden.
- Activeer de warmhoudfunctie door de kooktoets **4** in de bovenste stand te zetten. Het gele controlelampje  **3** licht op.

❗ TIPS:

- Wanneer u rijst kookt, schakelt het product automatisch over naar de warmhoudstand nadat de rijst klaar is. Gekookte rijst wordt continu warm gehouden totdat het product wordt uitgeschakeld met de aan/uit-schakelaar **14**.
- Bij het stomen van voedsel kan de warmhoudfunctie op elk moment worden geactiveerd door op de knop te drukken.

● Schoonmaken en onderhoud

⚠️ GEVAAR! Risico voor elektrische schokken! Voor het schoonmaken: Trek altijd de netstekker van het product uit het stopcontact.

⚠️ GEVAAR! Gevaar voor verbrandingen! Maak het product niet schoon direct nadat u het hebt gebruikt. Laat het product eerst volledig afkoelen.

⚠️ WAARSCHUWING! Dompel de hoofdeenheid **16** nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd de hoofdeenheid nooit onder stromend water.

⚠️ VOORZICHTIG! Maak dit product of de accessoires niet schoon in de vaatwasmachine.

❗ TIP: Maak het product schoon onmiddellijk nadat het is afgekoeld. Als voedingsresten vastgekoekt zijn, is het niet meer zo gemakkelijk om ze te verwijderen.

Onderdeel	Schoonmaken
☐ Hoofdeenheid 16	☐ Wrijf de behuizing af met een enigszins vochtig doekje. ☐ Lat geen water of andere vloeistoffen binnendringen in de hoofdeenheid.
☐ Condensopvangbak 11	☐ Houd de bovenkant van de condensopvangbak vast en trek hem naar buiten (afb. B). ☐ Leegmaken en met water uitspoelen.
☐ Afdekking stoomventiel 20	☐ De afdekking van het stoomventiel naar buiten trekken en met water afspoelen.
☐ Verwarmingsplaat 13	☐ Vet en vloeistof verwijderen: Gebruik een stuk keukenpapier.
☐ Binnenpan 18 ☐ Stoombak 19 ☐ Lepel 8 ☐ Maatbeker 9	☐ Met water een mild schoonmaakmiddel reinigen. ☐ Bij hardnekkige of verharde resten in een warm sop laten weken.

- Gebruik voor het schoonmaken van het product en de hulpstukken geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.
- ☐ Na het schoonmaken: Laat alle onderdelen drogen.
- ☐ Plaats de afdekking van het stoomventiel **20** weer stevig op het deksel **1**.
- ☐ De condensopvangbak **11** terugplaatsen: Doe er eerst de bodem in en schuif hem dan in het bovenste deel van het product.

● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen / 20-22: papier en vezelplaten / 80-98: composietmaterialen.

Product:



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer. Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

● Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

● Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 467227_2407) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

● Service

NL

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

BE

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Wykaz użytych piktogramów/symboli	Strona	46
Krótką instrukcja	Strona	47
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona	47
Opis części	Strona	47
Dane techniczne	Strona	47
Instrukcje bezpieczeństwa	Strona	47
Przed pierwszym użyciem	Strona	50
Obsługa	Strona	50
Rozpoczęcie gotowania	Strona	51
Przygotowanie ryżu	Strona	51
Przygotowanie wstępnie obrobionego ryżu	Strona	52
Gotowanie na parze	Strona	52
Utrzymywanie w cieple	Strona	53
Czyszczenie i konserwacja	Strona	53
Utylizacja	Strona	53
Gwarancja	Strona	54
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	54
Serwis	Strona	54

Wykaz użytych piktogramów/symboli

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol ze słowem „Niebezpieczeństwo” wskazuje na zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.	 Prąd przemienny/napięcie przemienne
		Hz Herc (częstotliwość sieciowa)
		W Wat
	OSTRZEŻENIE! Ten symbol ze słowem „Ostrzeżenie” wskazuje na zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.	 RADA: Ten symbol ze słowem „Rada” zawiera dalsze użyteczne informacje.
		 Produkt stosować tylko w pomieszczeniach suchych.
	OSTROŻNIE! Ten symbol ze słowem „Ostrożnie” wskazuje na zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje małe lub umiarkowane obrażenia.	 Niebezpieczeństwo – ryzyko porażenia prądem!
		 Ostrożnie! Gorąca powierzchnia!
	Ten produkt posiada klasę ochronności I i dlatego musi być podłączony do przewodu ochronnego.	 Ostrożnie! Gorąca para!
	Bezpieczna żywność: Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach żywności.	 Instrukcje bezpieczeństwa  Instrukcje użytkowania
	Znak CE potwierdza zgodność z dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu.	

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU

● Krótka instrukcja

Niniejszy dokument jest skróconą, wydrukowaną wersją kompletnej instrukcji obsługi. Zeskanowanie kodu QR przeniesie Cię bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com) i po wpisaniu numeru artykułu (IAN) 467227_2407 będziesz mógł/a obejrzeć i pobrać pełną instrukcję obsługi. Krótka instrukcja stanowi część składową tego produktu. Przed użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Krótką instrukcję należy zachować i w przypadku przekazania produktu innej osobie przekazać również całą dokumentację.

● Używać zgodnie z przeznaczeniem

- Ten produkt jest przeznaczony do gotowania ryżu lub gotowania na parze takich potraw, jak warzywa lub ryby. Nie używać tego produktu do innych celów.
- Produkt jest przeznaczony do użytku wyłącznie w prywatnych gospodarstwach domowych, a nie do celów komercyjnych.
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku w suchych pomieszczeniach.
- Produkt przeznaczony do użytku domowego i do podobnych zastosowań:
 - W kuchniach dla personelu, w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - W gospodarstwach rolnych;
 - Dla klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych;
 - W obiektach typu „Bed and Breakfast” i podobnych.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

● Opis części

Rys. A

- 1 Pokrywa
- 2 Czerwony wskaźnik  („gotowanie”)
- 3 Żółty wskaźnik  („utrzymywanie ciepła”)
- 4 Przycisk gotowania
- 5 Przycisk uwalniania
- 6 Zawór parowy
- 7 Gniazdo zasilania urządzenia
- 8 łyżka
- 9 Miarka
- 10 Odłączany kabel zasilania z wtyczką sieciową (wtyczka)
- 11 Pojemnik na kondensat
- 12 Uchwyt
- 13 Płyta grzewcza
- 14 Przełącznik zasilania
- 15 Czujnik
- 16 Urządzenie główne
- 17 Uchwyt łyżki
- 18 Garnek do gotowania
- 19 Wkładka do gotowania na parze
- 20 Pokrywa odpowietrznika

● Dane techniczne

Napięcie wejściowe:	220–240 V~, 50–60 Hz
Pobór mocy:	400 W
	45 W (w trybie utrzymywania ciepła)
	0 W (w trybie wyłączenia)
Klasa ochronności:	I
Certyfikat:	
HG10520:	GS (Intertek)
HG10520-BS:	–
HG10520-CH:	–



Instrukcje bezpieczeństwa

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM PRODUKTU ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI O BEZPIECZEŃSTWIE! PRZEKAZUJĄC PRODUKT INNYM OSOBOM, NALEŻY DOŁĄCZYĆ DO NIEGO PEŁNĄ DOKUMENTACJĘ!

Uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi nie są objęte gwarancją!

Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku wystąpienia szkód wtórnych! Nie bierzemy odpowiedzialności za uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa!

Dzieci i osoby z ograniczeniami

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE WYPADKIEM I NIEBEZPIECZEŃSTWO UTRATY ŻYCIA DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI!

Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Materiały pakunkowe grożą zadławieniem.

Dzieci często nie są w stanie ocenić związanych z tym niebezpieczeństw. Zawsze trzymać dzieci z dala od materiałów pakunkowych.

- Produkt ten może być używany przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych lub o braku doświadczenia i wiedzy, gdy są one nadzorowane lub zostały pouczone o bezpiecznym użyciu produktu i o zagrożeniach wynikających z użytkowania.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.

- Czyszczenia ani prac konserwacyjnych wykonywanych przez użytkownika nie mogą przeprowadzać dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od produktu i kabla zasilania.

Używać zgodnie z przeznaczeniem

- ⚠ **OSTRZEŻENIE!** Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do obrażeń ciała. Z produktu należy korzystać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją. Nigdy nie próbować modyfikować produktu w żaden sposób.
- Produkt przeznaczony do użytku domowego i do podobnych zastosowań:
 - W kuchniach dla personelu, w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - W gospodarstwach rolnych;
 - Dla klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych;
 - W obiektach typu „Bed and Breakfast” i podobnych.

Bezpieczeństwo elektryczne

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko porażenia

prądem! Nigdy nie próbować samodzielnego naprawiania. W razie awarii naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!

Urządzenia głównego produktu nie zanurzać w wodzie ani innym płynie. Nigdy nie trzymać urządzenia głównego pod bieżącą wodą.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem! Przed przystąpieniem do czyszczenia produktu należy wyjąć wtyczkę, a przed ponownym użyciem produktu wysuszyć gniazdo zasilania urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!

Nie używać uszkodzonego produktu. Odłączyć produkt od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzony.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem! Nigdy nie rozlewać płynów na kabel zasilania z wtyczką sieciową.

- Nie wolno używać produktu, jeśli został upuszczony lub widoczne są uszkodzenia.
- Przed podłączeniem produktu do źródła zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i prąd znamionowy odpowiadają parametrom zasilania podanym na tabliczce znamionowej.
- Regularnie sprawdzać wtyczkę sieciową i kabel zasilania pod kątem uszkodzeń. Jeżeli kabel zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić na specjalny kabel, który jest dostępny u producenta lub jego przedstawicieli.

Obsługa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Produkt nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać produktu podczas pracy i bezpośrednio po użyciu.
- Nie pozostawiać produktu bez nadzoru po podłączeniu do sieci zasilającej.
 - Nie przenosić produktu, jeśli jest włączony.
 - Nie używać produktu bez włożonego garnka do gotowania.
 - Nie używać produktu, jeśli garnek do gotowania jest odkształcony lub uszkodzony.

- Nie włączać urządzenia, gdy garnek do gotowania jest pusty.
- Nie przykrywać produktu ani zaworu parowego, gdy jest używany lub krótko po użyciu, gdy jest jeszcze ciepły.
- Nie przepelniać garnka do gotowania. Może to spowodować wypłynięcie wody z zaworu parowego podczas gotowania.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do stosowania z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Po użyciu powierzchnia płyty grzewczej nadal emituje ciepło resztkowe.
- Produkt należy używać wyłącznie z dostarczonymi akcesoriami.

Czyszczenie i przechowywanie

- ⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko zranienia!** Odtłaczać produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany. Pozwolić produktowi ostygnąć przed włożeniem lub wyjęciem części i przed czyszczeniem produktu. Gniazdo musi być suche przed ponownym użyciem produktu.
- Instrukcje dotyczące czyszczenia produktu podane są w części „Czyszczenie i utrzymanie”.

● Przed pierwszym użyciem

1. Usunąć materiały opakowaniowe. Upewnić się, że wszystkie elementy są dostępne.
2. W celu usunięcia pozostałości, które powstały w procesie produkcyjnym: Garnek do gotowania [18] napęlić wodą do znaku CUP 4. Gotować wodę przez około 30 minut (patrz akapit „Gotowanie na parze”). Może występować słaby zapach. W miejscu użytkowania należy zapewnić prawidłową wentylację.
3. Wyczyścić produkt i akcesoria (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

● Obsługa

⚠ OSTROŻNIE! Ryzyko poparzenia! Z zaworu parowego [6] i po otwarciu pokrywy [1] wydobywa się gorąca para.

❗ RADY:

- Tryb wyłączenia: Po włożeniu wtyczki do kontakt i nie naciskając przełącznika on, produkt przejdzie w tryb wyłączenia. Przełącznik on/off pozostaje w pozycji „O” w trybie wyłączenia.
- Przed włożeniem garnka do gotowania [18] do urządzenia głównego [16] upewnić się, że jego zewnętrzna powierzchnia jest sucha i czysta. Wilgotny garnek do gotowania może uszkodzić produkt.
- Nie włączać produktu, gdy garnek do gotowania [18] jest pusty.
- Nie używać odkształconego garnka do gotowania [18]. Przed użyciem produktu upewnić się, że garnek do gotowania jest prawidłowo włożony.

□ Montaż garnka do gotowania lub wkładu do gotowania na parze:

- Nacisnąć przycisk uwalniania [5], aby otworzyć pokrywę [1].
- Garnek do gotowania [18] włożyć do urządzenia głównego [16].
- W razie potrzeby wkład do gotowania na parze [19] umieścić na garnku do gotowania [18].
- Uchwytem [12] zamknąć pokrywę [1].

□ Włączanie produktu:

- Odtłaczany kabel zasilania [10] podłączyć do gniazda zasilania urządzenia [7] (z tyłu urządzenia głównego [16]).
- Wtyczkę sieciową [10] podłączyć do gniazda sieciowego.
- Przełącznik zasilania [14] ustawić w pozycji I. Żółty wskaźnik [13] zaświeci się.

- ❗ **RADA:** Nie naciskać przycisku gotowania [4] przed włączeniem produktu lub przed przygotowaniem do gotowania. Jeśli przycisk gotowania jest aktualnie wciśnięty, to należy go podnieść.

❑ Wyłączanie produktu:

- Przelącznik zasilania [14] ustawić w pozycji **0**.
- Wtyczkę sieciową [10] wyjąć z gniazdka sieciowego.
- Odłączony kabel zasilania [10] odłączyć od urządzenia głównego [16].

● Rozpoczęcie gotowania

Wskazówki dotyczące gotowania

- ❑ Garnek do gotowania [18] napełniać zawsze do poziomu między oznaczeniami CUP **2** i **5** na wewnętrznej stronie garnka.
- ❑ Wnętrze garnka do gotowania [18] nasmarować niewielką ilością tłuszczu lub oleju, aby uzyskać lepsze wyniki gotowania.
- ❑ Zawsze stosować się do instrukcji przygotowania umieszczonej na opakowaniu ryżu.
- ❑ Jedna płaska miarka [9] ryżu odpowiada porcji dla jednej osoby. Określić ilość potrzebnego ryżu i wody według własnych preferencji.
- ❑ Czas gotowania można skrócić, używając gorącej wody. W takim przypadku użyj trochę mniej wody niż wskazano na oznakowaniu CUP.

❗ RADY:

Jeśli nie chcesz używać miarki [9] do napełniania leżącego naczynia, do określenia wymaganej ilości wody służy skala litrów (**L**) w garnku do gotowania [18].

❑ Przykład:

- Chcesz ugotować 0,6 litra ryżu.
- Odmierzyć 600 ml ryżu i włożyć ryż do garnka do gotowania [18].
- Napełnić wodą do oznaczenia **0.6 L** w garnku do gotowania [18].
- ❑ Po wysypaniu ryżu do garnka do gotowania [18]: Skala w garnku odpowiada ilości wody (na podstawie ilości ryżu), którą należy dodać. Nie używać wagi do odmierzania płynów lub żywności, ponieważ ma zastosowanie tylko do tego produktu.
- ❑ Do wyjmowania ryżu używać łyżki [8]. Stosowanie innych przyborów kuchennych może uszkodzić nieprzyswierającą powłokę garnka do gotowania [18].
- ❑ Nie podtrzymywać ciepła ugotowanego ryżu w produkcji dłużej niż 2 godziny.
- ❑ **Przykład: gotowanie brązowego ryżu**
 - Gotowanie brązowego ryżu może wywołać silny efekt wrzenia i spowodować przelanie się wody.
 - Aby równomiernie gotować brązowy ryż, sugerujemy wymieszanie brązowego ryżu z białym, w proporcji 1:2 lub 2:3.

● Przygotowanie ryżu

1. Naciśnąć przycisk uwalniania [5], aby otworzyć pokrywę [1].
2. Wyjąć garnek do gotowania [18].
3. Za pomocą miarki [9] odmierzyć wymaganą ilość ryżu (rys. C).
4. Dokładnie umyć ryż, aby usunąć wszelkie pozostałości i skrobie, aby ryż nie był lepki.
5. Odcedzić umyty ryż. Ryż włożyć do garnka do gotowania [18].
6. Dolać wody, aż do osiągnięcia odpowiednich oznaczeń CUP na wewnętrznej stronie garnka do gotowania [18]:

Ryż	Wody
2 miarki	Znak CUP 2
3 miarek	Znak CUP 3
4 miarek	Znak CUP 4
5 miarek	Znak CUP 5

7. Garnek do gotowania [18] włożyć do urządzenia głównego [16]. Upewnić się, że garnek nie jest ustawiony krzywo lub pod kątem.
8. Zamknąć pokrywę [1]. Przycisk gotowania [4] naciśnąć w dół.
 - Żółty wskaźnik [3] zgaśnie.
 - Czerwony wskaźnik [2] zaświeci się.
9. Gdy ryż będzie ugotowany, to przycisk gotowania [4] automatycznie przeskoczy do górnego położenia.
 - Czerwony wskaźnik [2] zgaśnie.
 - Żółty wskaźnik [3] zaświeci się.
10. Przed otwarciem pokrywy [1] odczekać 5 minut. Podać ryż.
11. Przelącznik zasilania [14] ustawić w pozycji **0**.
12. Wtyczkę sieciową [10] wyjąć z gniazdka sieciowego.
13. Odłączony kabel zasilania [10] odłączyć od urządzenia głównego [16].

❗ RADA:

Garnek do gotowania [18] napełniać zawsze do poziomu między oznaczeniami CUP **2** i **5** na wewnętrznej stronie garnka.

● Przygotowanie wstępnie obrobionego ryżu

Ryż wstępnie obrobiony, np. „ryż do szybkiego gotowania” wymaga krótszego czasu gotowania.

1. Nacisnąć przycisk uwalniania [5], aby otworzyć pokrywę [1].
2. Wyjąć garnek do gotowania [18].
3. Za pomocą miarki [9] odmierzyć wymaganą ilość ryżu (rys. C).
4. Do garnka do gotowania [18] włożyć ryż i wlać ilość wody wskazaną na opakowaniu ryżu.
5. Garnek do gotowania [18] włożyć do urządzenia głównego [16]. Upewnić się, że garnek nie jest ustawiony krzywo lub pod kątem.
6. Zamknąć pokrywę [1] i nacisnąć przycisk gotowania [4].
 - Żółty wskaźnik [3] zgaśnie.
 - Czerwony wskaźnik [2] zaświeci się.

7. Gdy ryż będzie ugotowany, to przycisk gotowania [4] automatycznie przeskoczy do górnego położenia.
 - Czerwony wskaźnik [2] zgaśnie.
 - Żółty wskaźnik [3] zaświeci się.
8. Przed otwarciem pokrywy [1] odczekać 5 minut. Podać ryż.
9. Przełącznik zasilania [14] ustawić w pozycji **O**.
10. Wtyczkę sieciową [10] wyjąć z gniazdka sieciowego.
11. Odłączony kabel zasilania [10] odłączyć od urządzenia głównego [16].

i RADA:

- Niektóre rodzaje szybko gotującego się ryżu nadal muszą być pęcznić po ugotowaniu.
- Zawsze przestrzegać instrukcji gotowania umieszczonej na opakowaniu ryżu.
- Garnek do gotowania [18] napełniać zawsze do poziomu między oznaczeniami CUP **2** i **5** na wewnętrznej stronie garnka.

● Gotowanie na parze

! OSTROŻNIE! Niebezpieczeństwo poparzenia! Zawsze używaj uchwyty do garnków lub rękawic kuchennych, aby wyjąć wkład do gotowania na parze [19] z garnka do gotowania [18].

i RADA: Upewnić się, że garnek do gotowania [18] jest prawidłowo włożony do urządzenia głównego [16]. W przeciwnym razie może zostać uruchomiona funkcja wyłączania i produkt nie włączy się.

1. Do garnka do gotowania [18] wlać żądaną ilość wody:

Potrawa	Waga ¹	Woda ²	Czas gotowania na parze ¹	Przygotowanie
Warzywa				
Brokuły	200 g	2	20 min	Pokroić na małe kawałki.
Marchew, szparagi, kolby kukurydzy	250 g	2	25 min	Marchewkę pokroić na małe kawałki.
Kukurydza	300 g	2	20 min	Kolby kukurydzy obrać i usunąć włoski.
Grzybów	200 g	1	20 min	Pokroić na połówki
Owoce morza, ryby, mięso				
Krewetki (gotować na różowo)	250 g	2	15 min	-
Małże (gotować do otwarcia)	150 g	1	10 min	-
Ostrygi	250 g	2	30 min	-
Filet rybny (łosoś)	250 g	2	20 min	Marynować z dodatkami (w zależności od upodobań).
Filet drobiowy	250 g	2	20 min	Marynować z dodatkami (w zależności od upodobań).
¹ = ok. // ² = (miarka)				

2. Potrawę do gotowania na parze włożyć do wkładki do gotowania na parze [19].
3. Wkładkę do gotowania na parze [19] umieścić na garnku do gotowania [18].
4. Zamknąć pokrywę [1] i nacisnąć przycisk gotowania [4].
 - Żółty wskaźnik [10] [3] zgaśnie.
 - Czerwony wskaźnik [10] [2] zaświeci się.
5. Po upływie zalecanego czasu gotowania przycisk gotowania [4] przesunąć do góry.
 - Czerwony wskaźnik [10] [2] zgaśnie.
 - Żółty wskaźnik [10] [3] zaświeci się.
6. Wyjąć gotowaną na parze potrawę i podać.
7. Przełącznik zasilania [14] ustawić w pozycji **O**.
8. Wtyczkę sieciową [10] wyjąć z gniazdka sieciowego.
9. Odłączony kabel zasilania [10] odłączyć od urządzenia głównego [16].

● Utrzymywanie w cieple

- ☐ Funkcję utrzymania w cieple można używać do utrzymania w cieple ugotowanego ryżu lub produktów ugotowanych na parze.
- ☐ Włączyć funkcję utrzymywania w cieple przełączając przycisk gotowania [4] w pozycję do góry. Żółty wskaźnik [10] [3] zaświeci się.

❗ RADY:

- ☐ Podczas gotowania ryżu produkt przechodzi automatycznie w tryb utrzymywania w cieple po ugotowaniu ryżu. Ugotowany ryż będzie utrzymywany w cieple w sposób ciągły aż do wyłączenia produktu przełącznik zasilania [14].
- ☐ Podczas gotowania produktów na parze funkcję utrzymywania w cieple można włączyć w dowolnej chwili przyciskiem gotowania.

● Czyszczenie i konserwacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko porażenia prądem! Przed czyszczeniem: Zawsze odłączać produkt od ściennego gniazdka sieciowego.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niebezpieczeństwo poparzenia! Nie czyścić produktu bezpośrednio po użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

⚠ OSTRZEŻENIE! Nie zanurzać urządzenia głównego [16] w wodzie ani innych płynach. Nigdy nie trzymać urządzenia głównego pod bieżącą wodą.

⚠ OSTROŻNIE! Produktu ani jego akcesoriów nie myć w zmywarce.

❗ RADA: Wyczyścić produkt natychmiast po ostygnięciu. Gdy resztki jedzenia zaschną, nie można ich łatwo usunąć.

Część	Czyszczenie
☐ Urządzenia główne [16]	☐ Obudowę przecierać lekko wilgotną ściereczką. ☐ Nie pozwalać, aby woda lub inne płyny dostały się do wnętrza urządzenia głównego.
☐ Pojemnik na kondensat [11]	☐ Przytrzymać górne boki pojemnika na kondensat i wyciągnąć go na zewnątrz (rys. B). ☐ Opróżnić i opłukać wodą.
☐ Pokrywa odpowietrznika [20]	☐ Wyciągnąć pokrywę odpowietrznika i opłukać wodą.
☐ Płyta grzewcza [13]	☐ Usuwanie tłuszczu i płynów: Kawałkiem papierowego ręcznika.
☐ Garnek do gotowania [18] ☐ Wkładka do gotowania na parze [19] ☐ łyżka [8] ☐ Miarka [9]	☐ Opłukać wodą i łagodnym detergentem. ☐ Namoczyć w ciepłej wodzie z mydłem, aby usunąć uporczywe lub stwardniałe pozostałości.

- Do czyszczenia produktu i akcesoriów nie wolno używać szorstkich, agresywnych środków czyszczących ani twardych szczotek.
- ☐ Po oczyszczeniu: Pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
- ☐ Pokrywę odpowietrznika [20] ponownie mocno osadzić na pokrywie [1].
- ☐ Ponownie włożyć pojemnik na kondensat [11]: Najpierw włożyć dolną część, a następnie wsunąć górną część do produktu.

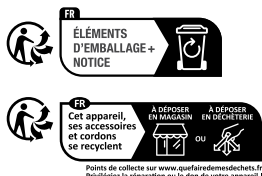
● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.



Przy segregowaniu odpadów prosimy zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych, oznaczone są one skrótami (a) i numerami (b) o następującym znaczeniu: 1-7: Tworzywa sztuczne / 20-22: Papier i tektura / 80-98: Materiały kompozytowe.

Produkt:



Produkt, w tym akcesoria i materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.

Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować. Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

Elektroodpady nie mogą być wyrzucane do pojemników do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych. Można je oddać w specjalnie wyznaczonych miejscach np. Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych lub/bądź w punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny.

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

● Gwarancja

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykaze wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 467227_2407) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przesłać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

● Serwis



Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@idl.pl



Seznam použitých piktogramů a symbolů	Strana	56
Krátký návod	Strana	57
Použití v souladu s určením	Strana	57
Popis dílů	Strana	57
Technické údaje	Strana	57
Bezpečnostní pokyny	Strana	57
Před prvním použitím	Strana	60
Obsluha	Strana	60
Začít vařit	Strana	61
Příprava rýže	Strana	61
Příprava předvařené rýže	Strana	61
Vaření v páře	Strana	62
Udržování teploty	Strana	62
Čištění a péče	Strana	63
Zlikvidování	Strana	63
Záruka	Strana	63
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	64
Servis	Strana	64

Seznam použitých piktogramů a symbolů

	NEBEZPEČÍ! Tento symbol se signální slovem „Nebezpečí“ označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.		Střídavý proud/napětí
		Hz	Hertz (síťová frekvence)
		W	Watt
	VAROVÁNÍ! Tento symbol se signální slovem „Varování“ označuje ohrožení se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.		UPOZORNĚNÍ: Tento symbol se signálním slovem „Upozornění“ poskytuje další užitečné informace.
			Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorech.
	OPATRNĚ! Tento symbol se signální slovem „Opatrně“ označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek malé nebo lehké zranění.		Nebezpečí – riziko úrazu elektrickým proudem!
			Opatrně! Horký povrch!
	Tento výrobek je zařazen do ochranné třídy I a musí být zapojen k zásuvce s ochranným vodičem.		Opatrně! Horká pára!
	Bezpečné pro potraviny: Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni potravin.		Bezpečnostní pokyny
			Pokyny pro činnost
CE	Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.		

RÝŽOVAR

● Krátký návod

Tento dokument je zkrácenou tištěnou verzí kompletního návodu k obsluze. Naskenováním QR kódu se dostanete přímo na servisní stránku firmy Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla artiklu (IAN) 467227_2407 zobrazit a stáhnout kompletní návod k obsluze.

Stručný návod k použití je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod k obsluze si dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte všechny podklady.

● Použití v souladu s určením

- Tento výrobek je určen pro vaření rýže nebo v paření potravin, jako je zelenina nebo ryby. Výrobek nepoužívejte pro jiné účely.
- Výrobek je určen výhradně pro použití v domácnostech, nikoliv pro komerční účely.
- Výrobek je určen výhradně pro použití v suchých vnitřních prostorách.
- Výrobek je určen pro použití v domácnosti, tak i pro podobné aplikace, jako jsou například:
 - Zaměstnanecké kuchyně v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích;
 - Zemědělské usedlosti;
 - Pro zákazníky v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních;
 - Penziony se snídaní a podobné oblasti.
- Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● Popis dílů

Obr. A

- 1 Víko
- 2 Červená kontrolka  („Vaření“)
- 3 Žlutá kontrolka  („Udržování v teplém stavu“)
- 4 Varné tlačítko
- 5 Odblokovávání
- 6 Parní ventil
- 7 Vstup do přístroje
- 8 Lžice
- 9 Odměrka
- 10 Odpojitelné přípojné vedení se síťovou zástrčkou (Zástrčka)
- 11 Nádoba na sběr kondenzované vody
- 12 Rukojeť
- 13 Ohřívací deska
- 14 Vypínač Zap/Vyp
- 15 Senzor
- 16 Hlavní jednotka
- 17 Držák lžice
- 18 Varný hrnec
- 19 Parní vložka
- 20 Kryt odvětrávání páry

● Technické údaje

Vstupní napětí:	220–240 V~, 50–60 Hz
Příkon:	400 W
	45 W (v režimu udržování v teplém stavu)
	0 W (ve vypnutém stavu)
Ochranná třída:	I
Certifikace:	
HG10520:	GS (Intertek)
HG10520-BS:	–
HG10520-CH:	–



Bezpečnostní pokyny

**SEZNAMTE SE PŘED POUŽITÍM
VÝROBKU SE VŠEMI
BEZPEČNOSTNÍMI POKYNY A
POKYNY PRO OBSLUHU! KDYŽ
PŘEDÁVÁTE TENTO VÝROBEK
JINÝM LIDEM, PŘEDEJTE JIM I
VŠECHNY DOKUMENTY!**

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu na obsluhu se Vaše záruka ruší!

Za následné škody se nepřebírá žádná odpovědnost! V případě škody na majetku nebo zranění způsobené nesprávným používáním nebo nedodržením bezpečnostních pokynů se nepřebírá žádná odpovědnost!

Děti a osoby se zdravotním omezením

⚠️ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ŽIVOTA A NEHOD PRO KOJENCE A DĚTI!

Nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály. Balicí materiál představuje nebezpečí udušení.

Děti často podceňují s tím spojená nebezpečí. Vždy udržujte balicí materiál mimo dosah dětí.

- Tento výrobek mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání výrobku a chápou z toho vyplývající rizika.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- Čištění a uživatelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly starší než 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od výrobku a přípojného vedení.

Použití v souladu s určením

⚠️ VAROVÁNÍ! Neodborné použití může vést k zraněním. Používejte tento výrobek výhradně podle tohoto návodu. Nepokoušejte se výrobek jakýmkoliv způsobem měnit.

- Výrobek je určen pro použití v domácnosti, tak i pro podobné aplikace, jako jsou například:
 - Zaměstnanecké kuchyňky v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích;
 - Zemědělské usedlosti;
 - Pro zákazníky v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních;
 - Penziony se snídaní a podobné oblasti.

Elektrická bezpečnost

⚠️ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Nepokoušejte se nikdy výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí opravu provádět výhradně kvalifikovaný personál.

⚠️ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Neponořujte hlavní jednotku výrobku do vody nebo jiných kapalin. Nikdy hlavní jednotku nedržte pod tekoucí vodou.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Před čištěním výrobku je nutné zástrčku vyjmout a před opětovným použitím výrobku je nutné vysušit vstup do přístroje.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem! Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Nikdy nelijte tekutiny na přípojně vedení se síťovou zástrčkou.

- Výrobek nesmí být používán, když spadl nebo když vykazuje viditelná poškození.
- Před připojením výrobku k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.
- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a přípojně vedení na poškození. Je-li přípojně vedení tohoto výrobku poškozeno, musí být nahrazeno speciálním příívodem, který je k dispozici u výrobce nebo jeho zástupců.

Obsluha

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko popálení!

Výrobek se v průběhu používání zahřeje. Nedotýkejte se výrobku v průběhu nebo bezprostředně po použití.

- Nenechávejte výrobek bez dozoru, když je připojen k síti.
- Výrobkem nepohybujte, pokud je v provozu.
- Nepoužívejte výrobek bez vloženého varného hrnce.
- Nepoužívejte výrobek s deformovaným nebo poškozeným varným hrncem.
- Nezapínejte výrobek, jestliže je varný hrnec prázdný.
- Výrobek a parní ventil nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.
- Hrnec na vaření nepřeplyňujte. Během vaření může dojít k přetečení vody z parního ventilu.
- Tento výrobek není určen k tomu, aby byl používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Povrch ohřívací desky vyzařuje i po použití zbytkové teplo.
- Používejte tento výrobek jen s příslušenstvím, které je dodáváno s ním.

Čištění a skladování

VAROVÁNÍ! Riziko

zranění! Odpojte výrobek od sítě před tím, než ho budete čistit nebo se nebude používat. Nechte výrobek vychladnout, než vložíte/vyjmete díly a před čištěním výrobku. Zásuvka musí být suchá, než se výrobek použije znovu.

- Pokyny k čištění výrobku naleznete v části „Čištění a péče“.

● **Před prvním použitím**

1. Odstraňte veškeré balicí materiály. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly úplné.
2. Pro odstranění zbytků, které vznikly v procesu výroby: Naplňte varný hrnec [18] až ke značce CUP 4 vodou. Nechte vařit vodu asi 30 minut (viz „Vaření v páře“). Může se vyskytnout slabý zápach. Zajistěte dostatečné odvětrávání v okolí.
3. Očistěte výrobek a díly příslušenství (viz oddíl „Čištění a péče“).

● **Obsluha**

 **OPATRŇE! Nebezpečí opaření!** Z parního ventilu [6] a při otvírání víka [1] uniká horká pára.

UPOZORNĚNÍ:

- Režim vypnutí: Výrobek se po zapojení do zásuvky přepne do režimu vypnutí, aniž by se stlačili hlavní vypínač. Hlavní vypínač zůstává ve vypnutém stavu v poloze „O“.
- Ujistěte se, že před vložením varného hrnce [18] do hlavní jednotky [16], že je vnější strana varného hrnce suchá a čistá. Mokrá varná hrnec může výrobek poškodit.
- Nezapínejte výrobek, jestliže je varný hrnec [18] prázdný.
- Nepoužívejte deformovaný varný hrnec [18]. Než začnete výrobek používat, ujistěte se, že je varný hrnec správně vložen.

☐ **Sestavte varný hrnec/parní vložku:**

- Stiskněte odblokování [5] pro otevření víka [1].
- Vložte varný hrnec [18] do hlavní jednotky [16].
- Vložte, je-li to žádoucí, parní vložku [19] na varný hrnec [18].
- Zavřete víko [1] s pomocí rukojeti [12].

☐ **Zapněte výrobek:**

- Spojte odpojitelné přípojné vedení [10] se vstupem do přístroje [7] (na zadní straně hlavní jednotky [16]).
- Spojte síťovou zástrčku [10] s vhodnou zásuvkou.
- Dejte vypínač Zap/Vyp [14] do polohy I. Žlutá kontrolka [3] svítí.

 **UPOZORNĚNÍ:** Nestiskněte varné tlačítko [4] dolů před zapnutím výrobku nebo dříve, než jste připraveni vařit. Je-li varné tlačítko v současné době stisknuté dolů, můžete jej vytlačit nahoru.

☐ **Vypněte výrobek:**

- Dejte vypínač Zap/Vyp [14] do polohy O.
- Vytáhněte síťovou zástrčku [10] ze zásuvky.
- Vytáhněte odpojitelné přípojné vedení [10] z hlavní jednotky [16].

● Začít vařit

Tipy pro vaření

- Naplňte varný hrnec [18] vždy mezi značky CUP 2 a 5 na vnitřní straně varného hrnce.
- Poříte vnitřek varného hrnce [18] trochou tuku nebo olejem, aby se dosáhlo lepšího výsledku přípravy.
- Řiďte se instrukcemi pro přípravu na balení rýže.
- Zarovnaná odměrka [9] rýže odpovídá jedné porci pro jednu osobu. Stanovte potřebné množství rýže a vody podle svých přání.
- Doba přípravy může být zkrácena použitím horké vody. Použijte v tomto případě trochu méně vody, než je uvedeno na značce CUP.

i UPOZORNĚNÍ:

Pokud k plnění nechcete použít odměrku [9], ale jinou nádobu, slouží litrová stupnice (L) ve varném hrnci [18] k stanovení potřebného množství vody.

□ Příklad:

- Chcete-li vařit 0,6 litru rýže.
- Odměřte 600 ml rýže jinou odměrkou a dejte rýži do varného hrnce [18].
- Naplňte vodu až ke značce 0.6 L ve varném hrnci [18].
- Nasype rýži do varného hrnce [18]. Stupnice ve varném hrnci odpovídá množství vody (na základě množství rýže), které musí být přidáno. Nepoužívejte stupnici k měření kapalin nebo potravin, neboť ta platí jen pro tento výrobek.
- Pro odběr rýže použijte lžici [8]. Použití jiných nástrojů může poškodit nepříliš povlak varného hrnce na vaření [18].
- Neudržujte vařenou rýži po dobu delší než 2 hodiny teplotou ve výrobku.
- **Příklad - vaření hnědé rýže**
 - Při vaření pouze hnědé rýže dochází k velmi silnému varu a může dojít k přetečení vody.
 - Pro stabilní vaření hnědé rýže doporučujeme smíchat hnědou rýži s bílou rýží v poměru 1:2 nebo 2:3.

● Příprava rýže

1. Stiskněte odblokování [5] pro otevření víka [1].
2. Vymějte varný hrnec [18].
3. Odměřte odměrkou [9] požadované množství rýže (Obr. C).
4. Důkladně rýži umyjte, aby se odstranily zbytky a povrchové škroby, aby se rýže nelepila.
5. Nechte umytou rýži okapat. Nasype rýži do varného hrnce [18].
6. Přidejte vodu, dokud se nedosáhne příslušné značky CUP na vnitřní straně varného hrnce [18].

Rýže	Vody
2 odměrky	Značka CUP 2
3 odměrky	Značka CUP 3
4 odměrky	Značka CUP 4
5 odměrek	Značka CUP 5

7. Vložte varný hrnec [18] do hlavní jednotky [16]. Ujistěte se, že není varný hrnec vložen nakřivo nebo nakloněný.
8. Víko [1] zavřete. Zatlačte varné tlačítko [4] dolů.
 - Žlutá kontrolka [3] zhasne.
 - Červená kontrolka [2] svítí.
9. Když je rýže vařená vyskočí varné tlačítko [4] automaticky nahoru.
 - Červená kontrolka [2] zhasne.
 - Žlutá kontrolka [3] svítí.
10. Počkejte 5 minut před otevřením víka [1]. Servirujte rýži.
11. Dejte vypínač Zap/Vyp [14] do polohy **O**.
12. Vytáhněte síťovou zástrčku [10] ze zásuvky.
13. Vytáhněte odpojitelné přípojně vedení [10] z hlavní jednotky [16].

- i** **UPOZORNĚNÍ:** Naplňte varný hrnec [18] vždy mezi značky CUP 2 a 5 na vnitřní straně varného hrnce.

● Příprava předvažené rýže

Předvažená rýže, jako např. „Instantní rýže“, vyžaduje kratší dobu vaření.

1. Stiskněte odblokování [5] pro otevření víka [1].
2. Vymějte varný hrnec [18].
3. Odměřte odměrkou [9] požadované množství rýže (Obr. C).
4. Naplňte rýži a množství vody uvedené na balení rýže do varného hrnce [18].
5. Vložte varný hrnec [18] do hlavní jednotky [16]. Ujistěte se, že není varný hrnec vložen nakřivo nebo nakloněný.
6. Zavřete víko [1] a stiskněte varné tlačítko [4] dolů.
 - Žlutá kontrolka [3] zhasne.
 - Červená kontrolka [2] svítí.
7. Když je rýže vařená vyskočí varné tlačítko [4] automaticky nahoru.
 - Červená kontrolka [2] zhasne.
 - Žlutá kontrolka [3] svítí.
8. Počkejte 5 minut před otevřením víka [1]. Servirujte rýži.
9. Dejte vypínač Zap/Vyp [14] do polohy **O**.
10. Vytáhněte síťovou zástrčku [10] ze zásuvky.
11. Vytáhněte odpojitelné přípojně vedení [10] z hlavní jednotky [16].

i UPOZORNĚNÍ:

- Některé druhy instantní rýže musí po vaření nabobtnat.
- Řiďte se instrukcemi na balení rýže.
- Naplňte varný hrnec [18] vždy mezi značky CUP 2 a 5 na vnitřní straně varného hrnce.

● Vaření v páře

⚠ OPATRNĚ! Riziko popálení! Při vyjímání parní vložky [19] z varného hrnce [18] používejte vždy chňapky nebo kuchyňské rukavice.

i UPOZORNĚNÍ: Zajistěte, aby varný hrnec [18] byl správně vložen v hlavní jednotce [16]. V opačném případě může být spuštěna funkce vypnutí a výrobek nebude zapnut.

1. Nalijte požadované množství vody do varného hrnce [18]:

Připravované potraviny	Hmotnost ¹	Voda ²	Doba vaření v páře ¹	Příprava
Zelenina				
Brokolice	200 g	2	20 min	Nakrájejte na kousky vhodné do úst.
Mrkev, chřest, baby kukuřičné klasy	250 g	2	25 min	Mrkev nakrájíme na malé kousky.
Kukuřice	300 g	2	20 min	Stáhněte slupky z kukuřice a odstraňte kukuřičné vlasy.
Houby	200 g	1	20 min	Půlit
Plody moře/ryba/maso				
Krevety (vaříme, dokud nejsou růžové)	250 g	2	15 min	-
Mušle (vaříme, dokud nejsou otevřeny)	150 g	1	10 min	-
Ústřice	250 g	2	30 min	-
Rybí filé (losos)	250 g	2	20 min	Marinovat s kořením (v závislosti na vašich preferencích).
Drůbeží řízek	250 g	2	20 min	Marinovat s kořením (v závislosti na vašich preferencích).
¹ = cca // ² = {Odměrka}				

- Vložte potraviny, které se mají pařit, do parní vložky [19].
- Vložte parní vložku [19] na varný hrnec [18].
- Zavřete víko [1] a stiskněte varné tlačítko [4] dolů.
 - Žlutá kontrolka [3] zhasne.
 - Červená kontrolka [2] svítí.
- Stiskněte varné tlačítko [4] nahoru, když uplynula doporučená doba přípravy.
 - Červená kontrolka [2] zhasne.
 - Žlutá kontrolka [3] svítí.
- Vyměňte dušená jídla a podávejte je.
- Dejte vypínač Zap/Vyp [14] do polohy ●.
- Vytáhněte síťovou zástrčku [10] ze zásuvky.
- Vytáhněte odpojitelné přípojně vedení [10] z hlavní jednotky [16].

● Udržování teploty

- Funkci udržování teploty lze použít k udržování teplých pokrmů připravených v páře nebo vařeně rýže.
- Přepnutím varného tlačítka [4] do horní polohy aktivujete funkci udržování teploty. Žlutá kontrolka [3] svítí.

i UPOZORNĚNÍ:

- Při vaření rýže se výrobek po dokončení vaření automaticky přepne do režimu udržování teploty. Vařená rýže bude udržována neustále teplá, dokud výrobek nevypnete vypínač Zap/Vyp [14].
- Při vaření v páře lze funkci udržování teploty kdykoli aktivovat tlačítkem vaření.

● Čištění a péče

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Před čištěním: Vytáhněte síťovou zástrčku výrobku ze zásuvky.

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko popálení! Výrobek nečistěte bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

⚠ VAROVÁNÍ! Neponořujte hlavní jednotku [16] do vody nebo jiných kapalin. Nikdy hlavní jednotku nedržte pod tekoucí vodou.

⚠ OPATRNĚ! Nečistěte výrobek ani jeho příslušenství v myčce na nádobí.

i UPOZORNĚNÍ: Vyčistěte výrobek ihned po vychladnutí. Jakmile zbytky potravin zaschnou, nelze je už tak snadno odstranit.

Díl	Čištění
☐ Hlavní jednotka [16]	☐ Otřete kryt lehce navlhčeným hadříkem. ☐ Nedovolte, aby do hlavní jednotky pronikla voda nebo jiné kapaliny.
☐ Nádoba na sběr kondenzované vody [11]	☐ Podržte horní stranu nádoby na sběr kondenzované vody a vytáhněte ji směrem ven (obráz. B). ☐ Vyprázdněte a opláchněte vodou.
☐ Kryt odvětrávání páry [20]	☐ Vytáhněte kryt odvětrávání páry a opláchněte vodou.
☐ Ohřívací deska [13]	☐ Odstraňte tuk a kapalinu: Použijte kuchyňský papír.
☐ Varný hrnec [18] ☐ Parní vložka [19] ☐ Lžice [8] ☐ Odměrka [9]	☐ Vypláchněte vodou a mírným čisticím prostředkem. ☐ V případě tvrdších zbytků namočte do teplé mýdlové vody.

- Nepoužívejte k čištění výrobku a jeho příslušenství žádné drsné, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče.
- ☐ Po čištění: Nechte všechny části uschnout.
- ☐ Nasaďte kryt odvětrávání páry [20] znovu pevně na víko [1].
- ☐ Opět vložte nádobu na sběr kondenzované vody [11]. Nejprve vložte dno a potom zasuňte do výrobku horní část.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběrů recyklovatelných materiálů.



Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a číslu (b), s následujícím významem: 1–7: umělé hmoty / 20–22: papír a lepenka / 80–98: složené látky.

Výrobek:



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce.

Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.



O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrnách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezena.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používán anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a tím platí jako opotřebitelné díly (např. baterie, hadice, inkoustové barevné patrony), ani se nevztahuje na poškození rozbitných dílů, např. spínačů nebo dílů ze skla.

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 467227_2407) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s přiloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

● Servis

CZ **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz



Zoznam použitých piktogramov/symbolov	Strana	66
Krátky návod	Strana	67
Používanie v súlade s určením	Strana	67
Popis súčiastok	Strana	67
Technické údaje	Strana	67
Bezpečnostné upozornenia	Strana	67
Pred prvým použitím	Strana	70
Obsluha	Strana	70
Keď začínate s varením	Strana	71
Príprava ryže	Strana	71
Príprava predvarenej ryže	Strana	71
Dusenie v pare	Strana	72
Udržiavanie teploty	Strana	72
Čistenie a starostlivosť	Strana	73
Likvidácia	Strana	73
Záruka	Strana	73
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	74
Servis	Strana	74

Zoznam použitých piktogramov/symbolov

	NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie.		Striedavý prúd/striedavé napätie
		Hz	Hertz (sieťová frekvencia)
		W	Watt
	VÝSTRAHA! Tento symbol so signálnym slovom „Výstraha“ označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok vážne zranenie alebo smrť.		UPOZORNENIE: Tento symbol so signálnym slovom „Upozornenie“ ponúka ďalšie užitočné informácie.
			Produkt používajte len v suchých interiéroch.
	POZOR! Tento symbol so signálnym slovom „Pozor“ označuje nebezpečenstvo s nízkym stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok ľahké alebo stredne ťažké zranenie.		Nebezpečenstvo – úrazu elektrickým prúdom!
			Pozor! Horúci povrch!
	Tento produkt je klasifikovaný ako trieda ochrany I a musí byť pripojený k ochrannému vodiču.		Pozor! Horúca para!
	Vhodné pre potraviny: Tento produkt nemá negatívny vplyv na chuť alebo vôňu potravín.	 	Bezpečnostné upozornenia Manipulačné pokyny
CE	Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.		

VARIČ RYŽE

● Krátky návod

Tento dokument je skrátenou tlačенou verziou celého návodu na ovládanie. Naskenovaním QR kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a zadaním čísla výrobku (IAN) 467227_2407 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na ovládanie.

Tento krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými obslužnými a bezpečnostnými upozorneniami. Krátky návod si dobre uschovajte a v prípade postúpenia výrobku ďalším osobám im odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

● Používanie v súlade s určením

- Tento produkt je určený na varenie ryže alebo dusenie potravín ako je zelenina alebo ryby. Produkt nepoužívajte na iné účely.
- Produkt je určený len na použitie v súkromných domácnostiach a nie na komerčné účely.
- Tento produkt je určený výlučne na použitie v suchých vnútorných miestnostiach.
- Produkt je určený na používanie v domácnosti, ako aj pre podobné prípady, ako napríklad:
 - Kuchynské priestory v obchodoch, kanceláriách a na iných pracoviskách;
 - Poľnohospodárske usadlosti;
 - Pre zákazníkov v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - Raňajkové penzióny a podobné oblasti.
- Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

● Popis súčiastok

Obr. A

- 1 Kryt
- 2 Červená kontrolka  („variť“)
- 3 Žltá kontrolka  („udržiavať teplé“)
- 4 Tlačidlo na varenie
- 5 Odblokovanie
- 6 Parný ventil
- 7 Prívod prístroja
- 8 Lyžica
- 9 Odmerka
- 10 Vyberateľný napájací kábel so sieťovou zástrčkou (zástrčkou)
- 11 Zásobník na zachytávanie kondenzovanej vody
- 12 Rukoväť
- 13 Vyhrievacia platňa
- 14 Vypínač
- 15 Senzor
- 16 Hlavná jednotka
- 17 Držiak na lyžicu
- 18 Hrnec
- 19 Naparovacia vložka
- 20 Kryt na odvod pary

● Technické údaje

Vstupné napätie:	220–240 V~, 50–60 Hz
Príkon:	400 W
	45 W (v režime udržiavania tepla)
	0 W (v režime vypnutia)
Trieda ochrany:	I
Certifikát:	
HG10520:	GS (Intertek)
HG10520-BS:	-
HG10520-CH:	-



Bezpečnostné upozornenia

PRED POUŽITÍM PRODUKTU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI POKYNNI A POKYNNI NA OBSLUHU! KEĎ BUDETE TENTO PRODUKT ODOVZDÁVAŤ ĎALEJ, ODOVZDAJTE AJ KOMPLETNÚ DOKUMENTÁCIU K PRODUKTU!

V prípade poškodenia z dôvodu nedodržania tohto návodu na používanie zaniká nárok na záruku!

Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku! V prípade majetkových alebo personálnych škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

Deti a osoby s postihnutím

⚠ VÝSTRAHA!

NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE DOJČATÁ A DETI!

Deti nenechávajú bez dozoru v blízkosti obalových materiálov.

Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía.

Deti často podceňujú nebezpečenstvo spojené s obalovými materiálmi. Nedovoľte, aby sa deti dostali sa do blízkosti obalového materiálu.

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, len ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania produktu a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Deti sa nesmú s produktom hrať.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a staršie deti musia byť pri týchto činnostiach pod dozorom.
- Deťom mladším ako 8 rokov nedovoľte priblížiť sa k produktu a k napájaciemu káblu.

Používanie v súlade s určením

⚠ VÝSTRAHA! Neodborné

použitie môže spôsobiť zranenia. Tento produkt používajte výlučne podľa tohto návodu. Nepokúšajte sa produkt žiadnym spôsobom meniť.

- Produkt je určený na používanie v domácnosti, ako aj pre podobné prípady, ako napríklad:
 - Kuchynské priestory v obchodoch, kanceláriách a na iných pracoviskách;
 - Poľnohospodárske usadlosti;
 - Pre zákazníkov v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - Raňajkové penzióny a podobné oblasti.

Elektrická bezpečnosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Hlavnú jednotku produktu neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Neponárajte hlavnú jednotku pod tečúcu vodu.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Zástrčka sa musí pred čistením produktu odstrániť a prívod prístroja musí byť pred opätovným použitím produktu suchý.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Nepoužívajte poškodený produkt. Ak je produkt poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Nikdy nevyliievajte kvapaliny nad napájacím káblom so sieťovou zástrčkou.

- Produkt sa nesmie používať v prípade, že spadol alebo ak vykazuje viditeľné poškodenie.
- Pred pripojením produktu do elektrickej siete skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.
- Sieťovú zástrčku a napájací kábel pravidelne kontrolujte na poškodenie. Ak je napájací kábel poškodený, musíte ho vymeniť za špeciálny kábel, ktorý je dostupný u výrobcu alebo jeho zástupcov.

Obsluha

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

Nebezpečenstvo

popálenia! Produkt je počas prevádzky horúci. Produktu sa nedotýkajte počas používania alebo bezprostredne po ňom.

- Produkt nenechávajte bez dozoru, keď je pripojený k elektrickej sieti.
- Produkt počas prevádzky nepresúvajte.
- Nepoužívajte produkt bez vloženého hrnca.
- Produkt nikdy nepoužívajte s deformovaným alebo poškodeným hrncom.
- Produkt nezapínajte, keď je hrniec prázdny.
- Nezakrývajte produkt a parný ventil počas používania a krátko po použití, pretože sú ešte teplé.
- Hrnec na varenie neprepĺňajte. Počas varenia môže dôjsť k pretečeniu vody z parného ventilu.
- Tento produkt nie je určený na to, aby bol prevádzkovaný s použitím externých spínacích hodín alebo samostatného diaľkového systému.

- Povrch vyhrievacej platne vyžaruje po použití zostatkové teplo.
- Produkt používajte len s dodaným príslušenstvom.

Čistenie a skladovanie

- ⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo poranenia!** Pred vyčistením alebo pred dlhším obdobím nepoužívania produkt vždy odpojte od napájania. Pred vložením/vybratím a čistením nechajte produkt vychladnúť. Pred opätovným použitím produktu musí byť zásuvka suchá.
- Pokyny na čistenie výrobku nájdete v časti „Čistenie a starostlivosť“.

● Pred prvým použitím

1. Odstráňte obalový materiál. Skontrolujte, či sú všetky časti kompletne.
2. Na odstránenie zvyškov, ktoré vznikli počas výroby: Hrnec [18] naplňte vodou po značku CUP 4. Nechajte vodu variť cca 30 minút (pozri „Dusenie v pare“). Možno budete cítiť slabý zápach. Postarajte sa o dostatočné vetranie prostredia.
3. Vyčistite produkt a diely príslušenstva (pozri „Čistenie a starostlivosť“).

● Obsluha

- ⚠ POZOR! Nebezpečenstvo obarenia!** Z parného ventilu [6] a pri otvorení krytu [1] uniká horúca para.

ⓘ UPOZORNENIA:

- Vypnutý režim: Výrobok sa po zapojení do zásuvky prepne do vypnutého režimu bez stlačenia hlavného vypínača. Hlavný vypínač zostáva vo vypnutom stave v polohe „O“.
- Pred vložením hrnca [18] do hlavnej jednotky [16] sa uistite, či je vonkajšia strana hrnca suchá a čistá. Vlhký hrniec môže poškodiť produkt.
- Produkt nezapínajte, keď je hrniec [18] prázdny.
- Nepoužívajte zdeformovaný hrniec [18]. Pred uvedením produktu do prevádzky sa uistite, či je hrniec správne vložený.

□ Zloženie hrnca/naparovacej vložky:

- Stlačte odblokovanie [5], aby bolo možné otvoriť kryt [1].
- Vložte hrniec [18] do hlavnej jednotky [16].
- Ak chcete, na hrniec [18] položte naparovaciu vložku [19].
- Zatvorte kryt [1] pomocou rukoväte [12].

□ Zapnutie produktu:

- Vyberateľný napájací kábel [10] zapojte do prívodu prístroja [7] (na zadnej strane hlavnej jednotky [16]).
- Sieťovú zástrčku [10] zapojte do vhodnej zásuvky.
- Nastavte vypínač [14] na I. Žltá kontrolka [3] [3] svieti.

- ⓘ UPOZORNENIE:** Nestláčajte tlačidlo na varenie [4] smerom dole skôr ako zapnete produkt alebo ste pripravený na varenie. Ak je tlačidlo na varenie práve stlačené, môžete ho vysunúť smerom hore.

□ Vypnutie produktu:

- Nastavte vypínač [14] na O.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku [10] zo zásuvky.
- Vytiahnite vyberateľný napájací kábel [10] z hlavnej jednotky [16].

● Keď začínate s varením

Tipy pre varenie

- Hrniec [18] vždy naplňajte medzi značky CUP 2 a 5 na vnútornej strane hrnca.
- Potrite vnútornú stranu hrnca [18] trochu tuku alebo oleja, aby ste dosiahli lepší výsledok varenia.
- Vždy sa riaďte pokynmi pre prípravu ryže na obale.
- Zarovnaná odmerka [9] ryže zodpovedá porcii vhodnej pre jednu osobu. Určite potrebné množstvo ryže a vody podľa vášho želania.
- Čas varenia môžete skrátiť použitím horúcej vody. V takom prípade použite trochu menej vody ako je značka CUP.

❗ UPOZORNENIA:

Ak chcete na naplnenie použiť namiesto odmerky [9] nejakú inú nádobu, na odmeranie objemu vody použite označenie litrov (L) v hrnci [18].

□ Príklad:

- Chcete uvariť 0,6 litra ryže.
- Odmerajte 600 ml ryže a nasypete ju do hrnca [18].
- Do hrnca [18] nalejte vodu až po označenie **0.6 L**.
- Po naplnení ryže do hrnca [18]: Stupnica v hrnci zodpovedá množstvu vody (na základe množstva ryže), ktoré treba doplniť. Stupnicu nepoužívajte na meranie objemu tekutín alebo potravín, pretože táto stupnica platí len pre tento produkt.
- Na vyberanie ryže použite lyžicu [8]. Použitie iného príslušenstva môže poškodiť nepriľnavú vrstvu hrnca [18].
- V produkte udržiavajte ryžu teplú maximálne 2 hodiny.
- **Príklad - varenie hnedej ryže**
 - Pri varení výlučne hnedej ryže dochádza k veľmi silnému varu a môže dôjsť k pretečeniu vody.
 - Na stabilné varenie hnedej ryže odporúčame zmiešať hnedú ryžu s biellou ryžou v pomere 1:2 alebo 2:3.

● Príprava ryže

1. Stlačte odblokovanie [5], aby bolo možné otvoriť kryt [1].
2. Odoberte hrniec [18].
3. Odmerajte pomocou odmerky [9] požadované množstvo ryže (obr. C).
4. Dôkladne umyte ryžu, aby sa odstránili zvyšky a škrob z povrchu, aby sa ryža nelepila.
5. Nechajte umytú ryžu odkvapkať. Vložte ryžu do hrnca [18].
6. Pridajte vodu až po príslušnú značku CUP na vnútornej strane hrnca [18].

Ryža	Vody
2 odmeriek	Značka Cup 2
3 odmeriek	Značka Cup 3
4 odmeriek	Značka Cup 4
5 odmeriek	Značka Cup 5

7. Vložte hrniec [18] do hlavnej jednotky [16]. Dbajte na to, aby nebol hrniec vložený šikmo alebo skrížený.
8. Zatvorte kryt [1]. Stlačte tlačidlo na varenie [4] smerom dole.
 - Žltá kontrolka [3] zhasne.
 - Červená kontrolka [2] svieti.
9. Keď je ryža uvarená, tlačidlo na varenie [4] sa automaticky vysunie hore.
 - Červená kontrolka [2] zhasne.
 - Žltá kontrolka [3] svieti.
10. Pred otvorením krytu [1] počkajte 5 minút. Naservírujte ryžu.
11. Nastavte vypínač [14] na **O**.
12. Vytiahnite sieťovú zástrčku [10] zo zásuvky.
13. Vytiahnite vyberateľný napájací kábel [10] z hlavnej jednotky [16].

- ❗ **UPOZORNENIE:** Hrniec [18] vždy naplňajte medzi značky CUP 2 a 5 na vnútornej strane hrnca.

● Príprava predvarenej ryže

Predvarená ryža, ako napríklad „rýchla varená ryža“ si vyžaduje kratší čas varenia.

1. Stlačte odblokovanie [5], aby bolo možné otvoriť kryt [1].
2. Odoberte hrniec [18].
3. Odmerajte pomocou odmerky [9] požadované množstvo ryže (obr. C).
4. Naplňte ryžu a množstvo vody podľa údajov na obale do hrnca [18].
5. Vložte hrniec [18] do hlavnej jednotky [16]. Dbajte na to, aby nebol hrniec vložený šikmo alebo skrížený.
6. Zatvorte kryt [1] a stlačte tlačidlo na varenie [4] smerom dole.
 - Žltá kontrolka [3] zhasne.
 - Červená kontrolka [2] svieti.
7. Keď je ryža uvarená, tlačidlo na varenie [4] sa automaticky vysunie hore.
 - Červená kontrolka [2] zhasne.
 - Žltá kontrolka [3] svieti.
8. Pred otvorením krytu [1] počkajte 5 minút. Naservírujte ryžu.
9. Nastavte vypínač [14] na **O**.
10. Vytiahnite sieťovú zástrčku [10] zo zásuvky.
11. Vytiahnite vyberateľný napájací kábel [10] z hlavnej jednotky [16].

❗ UPOZORNENIA:

- Niektoré druhy rýchlejšie varenej ryže sa musia po varení ešte napučať.
- Vždy sa riaďte pokynmi pre prípravu ryže na obale.
- Hrniec [18] vždy naplňajte medzi značky CUP 2 a 5 na vnútornej strane hrnca.

● Dusenie v pare

⚠ POZOR! Nebezpečenstvo popálenia! Keď chcete z hrnca [18] vybrať naparovaciu vložku [19], vždy používajte chňapky alebo rukavice.

❗ UPOZORNENIE: Uistite sa, že hrniec [18] je správne vložený v hlavnej jednotke [16]. V opačnom prípade sa môže aktivovať funkcia vypnutia a produkt sa nezapne.

1. Do hrnca [18] nalejte požadované množstvo vody:

Prípravované jedlo	Hmotnosť ¹	Voda ²	Čas naparovania ¹	Príprava
Zelenina				
Brokolica	200 g	2	20 min	Nakrájajte na vhodné kúsky.
Mrkva, špargľa, baby kukurica	250 g	2	25 min	Mrkvu nakrájajte na malé kúsky.
Kukurice	300 g	2	20 min	Stiahnite listy z kukurice a odstráňte vlasy.
Hríbov	200 g	1	20 min	Nakrájajte na polovicu
Morské plody/ryby/mäso				
Krevety (varte do ružova)	250 g	2	15 min	-
Mušle (varte, kým sa neotvorí)	150 g	1	10 min	-
Ustrice	250 g	2	30 min	-
Filet z ryby (lososa)	250 g	2	20 min.	Namarinujte v korení (závisle od vašej chuti).
Filet z hydiny	250 g	2	20 min.	Namarinujte v korení (závisle od vašej chuti).
¹ = pribl. // ² = (odmerka)				

- Potravinu vložte do naparovacej vložky [19].
- Naparovaciu vložku [19] položte na hrniec [18].
- Zatvorte kryt [1] a stlačte tlačidlo na varenie [4] smerom dole.
 - Žltá kontrolka  [3] zhasne.
 - Červená kontrolka  [2] svieti.
- Po uplynutí odporúčaného času varenia stlačte tlačidlo na varenie [4] smerom hore.
 - Červená kontrolka  [2] zhasne.
 - Žltá kontrolka  [3] svieti.
- Vyberte udusené jedlo a naservírujte ho.
- Nastavte vypínač [14] na .
- Vytiahnite sieťovú zástrčku [10] zo zásuvky.
- Vytiahnite vyberateľný napájací kábel [10] z hlavnej jednotky [16].

● Udržiavanie teploty

- ☐ Funkciu udržiavania teploty možno použiť na udržiavanie teplých pokrmov pripravených v pare alebo uvarenej ryže.
- ☐ Funkciu udržiavania teploty aktivujete prepnutím tlačidla varenia [4] do hornej polohy. Žltá kontrolka  [3] svieti.

❗ UPOZORNENIA:

- ☐ Pri varení ryže sa výrobok po dokončení varenia automaticky prepne do režimu udržiavania teploty. Uvarená ryža sa udržiava nepretržite teplá, kým sa výrobok nevypne hlavným vypínačom [14].
- ☐ Pri varení v pare možno funkciu udržiavania teploty kedykoľvek aktivovať tlačidlom varenia.

● Čistenie a starostlivosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Riziko úrazu elektrickým prúdom!
Pred čistením: Vždy vytiahnite sieťovú zástrčku produktu zo zásuvky.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia!
Produkt nečistíte bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

⚠ VÝSTRAHA! Neponárajte hlavnú jednotku [16] do vody alebo iných kvapalín. Neponárajte hlavnú jednotku pod tečúcu vodu.

⚠ POZOR! Produkt alebo jeho príslušenstvo nečistíte v umývačke riadu.

ⓘ UPOZORNENIE: Produkt očistíte okamžite po vychladnutí. Keď zasnúť zvyšky potravín, nie je možné ich ľahko odstrániť.

Diel	Čistenie
☐ Hlavná jednotka [16]	☐ Teleso utrite mierne navlhčenou handrou. ☐ Do hlavnej jednotky nesmie preniknúť voda a ani iné kvapaliny.
☐ Zásobník na zachytávanie kondenzovanej vody [11]	☐ Pevne chyťte obidve strany zásobníka na zachytávanie kondenzovanej vody a potiahnite ho smerom von (obr. B). ☐ Vylejte a vypláchnite vodou.
☐ Kryt na odvod pary [20]	☐ Vytiahnite kryt na odvod pary a vypláchnite vodou.
☐ Vyhrievacia platňa [13]	☐ Odstránenie tuku a kvapaliny: Použite kúsok kuchynského papiera.
☐ Hrniec [18] ☐ Naparovací vložka [19] ☐ Lyžica [8] ☐ Odmerka [9]	☐ Vypláchnite vodou a jemným čistiacim prípravkom. ☐ V prípade odolných a zasnúťých zvyškov namočte do teplej mydlovej vody.

- Na čistenie produktu a príslušenstva nepoužívajte žiadne abrazívne, agresívne čistiace prostriedky, ani tvrdé kefy.
- ☐ Po vyčistení: Nechajte všetky diely vyschnúť.
- ☐ Kryt na odvod pary [20] znova nasadíte na kryt [1].
- ☐ Znova vložte zásobník na zachytávanie kondenzovanej vody [11]. Najprv vložte dno a potom vložte hornú časť do produktu.

● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.



Všímajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty / 20–22: Papier a kartón / 80–98: Spojené látky.

Výrobok:



Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.

Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení). Trimman-Logo platí iba pre Francúzsko.



O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhoďte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

● Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akékoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 467227_2407) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

● Servis

SK **Servis Slovensko**
Tel.: 0800 008158
E-pošta: owim@lidl.sk



Lista de símbolos y pictogramas utilizados	Página	76
Guía rápida	Página	77
Uso previsto	Página	77
Descripción de las piezas	Página	77
Datos técnicos	Página	77
Indicaciones de seguridad	Página	77
Antes del primer uso	Página	80
Manejo	Página	80
Inicio de la cocción	Página	81
Preparación del arroz	Página	81
Preparación del arroz pretratado	Página	81
Cocción al vapor	Página	82
Conservar caliente	Página	82
Limpieza y cuidado	Página	83
Eliminación	Página	83
Garantía	Página	83
Tramitación de la garantía	Página	84
Asistencia	Página	84

Lista de símbolos y pictogramas utilizados

	¡PELIGRO! Este símbolo con la palabra de señalización "Peligro" identifica un riesgo de nivel alto que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.	 Tensión/corriente alterna
		Hz Hertzio (frecuencia de red)
		W Watt
	¡ADVERTENCIA! Este símbolo con la palabra de señalización "Advertencia" identifica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.	 NOTA: Este símbolo con la palabra de señalización "Nota" ofrece más información útil.
		 Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
	¡CUIDADO! Este símbolo con la palabra de señalización "Cuidado" identifica un riesgo de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión menor o de tipo leve.	 ¡Peligro – riesgo de descarga eléctrica!
		 ¡Cuidado! ¡Superficie caliente!
	Este producto está clasificado como clase de protección I y debe conectarse a un conductor de protección.	 ¡Cuidado! ¡Vapor caliente!
	Seguridad alimentaria: Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor o el olor de los alimentos.	 Indicaciones de seguridad  Instrucciones de manipulación
	El marcado CE ratifica la conformidad con las directivas de la UE aplicables al producto.	

COCEDOR DE ARROZ

● Guía rápida

Este documento se trata de una copia impresa acortada del manual de instrucciones completo. Escaneando el código QR accede directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) donde, introduciendo el número de artículo (IAN) 467227_2407, puede consultar y descargar el manual de instrucciones completo.

La guía de inicio rápido es parte integrante de este producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y seguridad. Conserve bien la guía de inicio rápido y entregue todos los documentos en caso de transferir el producto a terceros.

● Uso previsto

- Este producto ha sido determinado para la cocción de arroz o cocción al vapor de alimentos como verdura o pescado. No utilice el producto para otro fin distinto al previsto.
- El producto ha sido diseñado para el uso en el ámbito doméstico, y no es apropiado para fines comerciales.
- Este producto ha sido concebido solo para su uso en interiores secos.
- El producto ha sido determinado para el uso doméstico, así como para aplicaciones similares, como por ejemplo:
 - Áreas de cocina para el personal de tiendas, oficinas u otros centros de trabajo;
 - Propiedades agrícolas;
 - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - Pensiones con desayuno y ámbitos similares.
- El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños debido a un uso incorrecto.

● Descripción de las piezas

Fig. A

- 1 Tapa
- 2 Indicador luminoso rojo  ("Cocción")
- 3 Indicador luminoso amarillo  ("Mantener caliente")
- 4 Botón de cocción
- 5 Desbloqueo
- 6 Válvula de vapor
- 7 Entrada del dispositivo
- 8 Cuchara
- 9 Vaso medidor
- 10 Cable de conexión extraíble con enchufe (conector)
- 11 Recipiente colector de agua condensada
- 12 Asa
- 13 Placa calefactora
- 14 Interruptor de encendido/apagado
- 15 Sensor
- 16 Unidad principal
- 17 Soporte para cuchara
- 18 Olla de cocción
- 19 Inserto de vapor
- 20 Cubierta de ventilación de vapor

● Datos técnicos

Tensión de entrada:	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo de potencia:	400 W
	45 W (en el modo mantener caliente)
	0 W (en modo apagado)
Clase de protección:	I
Certificación:	
HG10520:	GS (Intertek)
HG10520-BS:	-
HG10520-CH:	-



Indicaciones de seguridad

¡ANTES DE USAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD Y FUNCIONAMIENTO! ¡SI TRANSFIERE ESTE PRODUCTO, HÁGALO CON TODA LA DOCUMENTACIÓN!

¡Queda anulada su garantía en el caso de daños por la no contemplación de este manual de instrucciones!

¡No se asumirá ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad en el caso de daños materiales o a personas por un uso inadecuado o por la no contemplación de las indicaciones de seguridad!

Niños y personas con limitaciones

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE MUERTE Y DE ACCIDENTE PARA NIÑOS Y BEBÉS!

No deje que los niños jueguen solos con el material de embalaje. El material de embalaje presenta un riesgo de asfixia.

Los niños subestiman a menudo los peligros. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.

- Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, siempre y cuando se les supervise o se les haya enseñado cómo utilizar el producto de forma segura y hayan comprendido los posibles peligros.
- No permita que los niños jueguen con el producto.

- La limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantener alejados del producto y cable de conexión a niños menores de 8 años.

Uso previsto

 **¡ADVERTENCIA!** Un uso no conforme a lo previsto puede provocar lesiones. Utilice solo el producto conforme a este manual de instrucciones. Nunca intente modificar el producto en modo alguno.

- El producto ha sido determinado para el uso doméstico, así como para aplicaciones similares, como por ejemplo:
 - Áreas de cocina para el personal de tiendas, oficinas u otros centros de trabajo;
 - Propiedades agrícolas;
 - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - Pensiones con desayuno y ámbitos similares.

Seguridad eléctrica

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Nunca intente reparar el producto usted mismo. En caso de fallo de funcionamiento, deje que solo el personal cualificado lleve a cabo las reparaciones.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica! No sumerja la unidad principal del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga la unidad principal debajo del agua corriente.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Antes de limpiar el producto, deberá extraerse el conector, y la entrada del dispositivo deberá estar seca antes de volver a utilizar el producto.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica! No utilice ningún producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si estuviera dañado.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Nunca derrame líquidos sobre el cable de conexión con enchufe.

- No utilizar el producto si se ha caído o presenta signos visibles de daños.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominal coinciden con las indicadas en la placa de características del producto respecto al suministro de corriente.
- Compruebe regularmente la presencia de daños en el enchufe y el cable de conexión. Si el cable de conexión está dañado, deberá ser sustituido por un cable especial disponible por el fabricante o su servicio al cliente.

Manejo

- ⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras!** El producto se calienta durante el uso. No toque el producto durante o inmediatamente después del uso.
- No deje el producto sin supervisión si está conectado a la red eléctrica.
 - No mueva el producto si está en funcionamiento.
 - No utilice el producto sin la olla de cocción insertada.
 - No utilice el producto con una olla de cocción dañada o deformada.

- No encienda el producto si la olla de cocción está vacía.
- No cubra el producto y la válvula de vapor mientras está en uso o poco después si aún está caliente.
- No llene la olla en exceso. Puede provocar que el agua se desborde de la válvula de vapor durante la cocción.
- Este producto no ha sido determinado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.
- La superficie de la placa calefactora irradia todavía calor residual después del uso.
- Utilice el producto solo con el accesorio suministrado.

Limpieza y almacenamiento

- ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesión!** Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo o si no está en uso. Deje enfriar el producto antes de insertar/quitar piezas y antes de limpiar el producto. La toma debe estar seca antes de volver a utilizar el producto.
- Consulte la sección “Limpieza y cuidado” para obtener instrucciones sobre cómo limpiar el producto.

● Antes del primer uso

1. Retire por completo el material de embalaje. Compruebe la totalidad de las piezas.
2. Para eliminar los restos que se originan en el proceso de fabricación: llene de agua la olla de cocción [18] hasta la marca del vaso 4. Deje que el agua hierba durante 30 minutos (véase “Cocción al vapor”). Puede darse un ligero olor. Procure una ventilación suficiente en el entorno.
3. Limpie el producto y sus accesorios (véase “Limpieza y cuidado”).

● Manejo

⚠ ¡CUIDADO! ¡Riesgo de escaldadura! El vapor caliente sale por la válvula de vapor [6] y al abrir la tapa [1].

❗ NOTA:

- Modo apagado: El producto entra en modo apagado una vez enchufado sin encenderlo mediante el interruptor de encendido/apagado. El interruptor de encendido/apagado permanece en la posición “O” en modo apagado.
- Antes de insertar la olla de cocción [18] en la unidad de principal [16], asegúrese de que la parte exterior de la olla de cocción está seca y limpia. Una olla de cocción mojada puede dañar el producto.
- No encienda el producto si la olla de cocción [18] está vacía.
- No utilice ninguna olla de cocción [18] deformada. Antes de la puesta en marcha del producto, asegúrese de que la olla de cocción está correctamente insertada.

□ Ensamblaje olla de cocción/inserto de vapor:

- Presione el desbloqueo [5] para abrir la tapa [1].
- Introduzca la olla de cocción [18] en la unidad principal [16].
- Si lo desea, coloque el inserto de vapor [19] en la olla de cocción [18].
- Cierre la tapa [1] con el asa [12].

□ Encendido del producto:

- Conecte el cable de conexión extraíble [10] con la entrada del dispositivo [7] (en la parte posterior de la unidad principal [16]).
- Conecte el enchufe [10] a una toma de corriente apropiada.
- Coloque el interruptor de encendido/apagado [14] en I. El indicador luminoso amarillo [3] se enciende.

❗ **NOTA:** No presione el botón de cocción [4] hacia abajo antes de encender el producto o antes de que esté listo para cocinar. Si el botón de cocción estuviera presionado hacia abajo, puede presionarlo hacia arriba.

□ Apagado del producto:

- Coloque el interruptor de encendido/apagado [14] en O.
- Desconecte el enchufe [10] de la toma de corriente.
- Desenrolle el cable de conexión [10] extraíble de la unidad principal [16].

● Inicio de la cocción

Consejos de cocción

- Llene siempre la olla de cocción **18** entre las marcas del vaso **2** y **5** en su parte interior.
- Unte la parte interior de la olla de cocción **18** con un poco de grasa o aceite para lograr un mejor resultado de cocción.
- Siga siempre las instrucciones de preparación del envase de arroz.
- Un vaso medidor **9** marcado de arroz corresponde a una porción adecuada para una persona. Determine la cantidad necesaria de arroz y agua que desee.
- El tiempo de cocción puede acortarse si se utiliza agua caliente. En este caso utilice un poco menos de agua que la indicada en la marca del vaso.

❗ NOTA:

Si para el llenado desea utilizar un recipiente distinto al vaso medidor **9**, la escala de litros (**L**) de la olla de cocción **18** sirve para determinar la cantidad de agua necesaria.

□ Ejemplo:

- Desea cocer 0,6 litros de arroz.
- Mida los 600 ml de arroz y agregue el arroz en la olla de cocción **18**.
- Llene de agua hasta la marca **0.6 L** en la olla de cocción **18**.

- Después de llenar de arroz la olla de cocción **18**: La escala de la olla de cocción corresponde con la cantidad de agua (en función de la cantidad de arroz) que se debe añadir. No utilice la escala para medir líquidos o alimentos, ya que solo se aplica a este producto.

- Utilice la cuchara **8** para extraer el arroz. El uso de utensilios distintos puede dañar el revestimiento antiadherente de la olla de cocción **18**.
- No mantenga caliente el arroz cocido en el producto durante más de 2 horas.

□ Ejemplo: cocinar arroz integral

- Cocinar únicamente arroz integral tendrá un efecto de ebullición muy fuerte y es posible que el agua se desborde.
- Para cocinar arroz integral de forma uniforme, sugerimos mezclar arroz integral con arroz blanco en una proporción de 1:2 o 2:3.

● Preparación del arroz

1. Presione el desbloqueo **5** para abrir la tapa **1**.
2. Retire la olla de cocción **18**.
3. Mida con el vaso medidor **9** la cantidad de arroz deseada (Fig. C).
4. Enjuague bien el arroz para eliminar los residuos y el almidón para que el arroz no quede pegajoso.
5. Deje secar el arroz lavado. Vierta el arroz en la olla de cocción **18**.
6. Agregue agua hasta que alcance las marcas del vaso en la parte interior de la olla de cocción **18**:

Arroz	Agua
2 vasos medidores	Marca del vaso 2
3 vasos medidores	Marca del vaso 3
4 vasos medidores	Marca del vaso 4
5 vasos medidores	Marca del vaso 5

7. Introduzca la olla de cocción **18** en la unidad principal **16**. Asegúrese de que la olla de cocción no se introduce torcida o inclinada.
8. Cierre la tapa **1**. Presione el botón de cocción **4** hacia abajo.
 - El indicador luminoso amarillo **13** **3** se apaga.
 - El indicador luminoso rojo **13** **2** se enciende.
9. Si el arroz está cocido, el botón de cocción **4** se levanta automáticamente.
 - El indicador luminoso rojo **13** **2** se apaga.
 - El indicador luminoso amarillo **13** **3** se enciende.
10. Espere 5 minutos hasta que abra la tapa **1**. Sirva el arroz.
11. Coloque el interruptor de encendido/apagado **14** en **0**.
12. Desconecte el enchufe **10** de la toma de corriente.
13. Desenrolle el cable de conexión **10** extraíble de la unidad principal **16**.

- ❗ **NOTA:** Llene siempre la olla de cocción **18** entre las marcas del vaso **2** y **5** en su parte interior.

● Preparación del arroz pretratado

El arroz pretratado, como p. ej., "arroz de cocción rápida", requiere un tiempo de cocción menor.

1. Presione el desbloqueo **5** para abrir la tapa **1**.
2. Retire la olla de cocción **18**.
3. Mida con el vaso medidor **9** la cantidad de arroz deseada (Fig. C).
4. Llene la olla de cocción **18** de arroz y de la cantidad de agua indicada en el envase de arroz.
5. Introduzca la olla de cocción **18** en la unidad principal **16**. Asegúrese de que la olla de cocción no se introduce torcida o inclinada.
6. Cierre la tapa **1** y presione el botón de cocción **4** hacia abajo.
 - El indicador luminoso amarillo **13** **3** se apaga.
 - El indicador luminoso rojo **13** **2** se enciende.
7. Si el arroz está cocido, el botón de cocción **4** se levanta automáticamente.
 - El indicador luminoso rojo **13** **2** se apaga.
 - El indicador luminoso amarillo **13** **3** se enciende.
8. Espere 5 minutos hasta que abra la tapa **1**. Sirva el arroz.
9. Coloque el interruptor de encendido/apagado **14** en **0**.
10. Desconecte el enchufe **10** de la toma de corriente.
11. Desenrolle el cable de conexión **10** extraíble de la unidad principal **16**.

❗ NOTA:

- Algunos tipos de arroz de cocción rápida todavía necesitan hincharse después de la cocción.
- Siga siempre las instrucciones de preparación del envase de arroz.
- Llene siempre la olla de cocción **18** entre las marcas del vaso **2** y **5** en su parte interior.

● Cocción al vapor

⚠ ¡CUIDADO! ¡Riesgo de quemaduras! Utilice siempre agarradores o guantes de cocina para extraer el inserto de vapor **[19]** de la olla de cocción **[18]**.

❗ NOTA: Asegúrese de que la olla de cocción **[18]** esté bien insertada en la unidad principal **[16]**. De lo contrario, la función de desconexión puede activarse y no encenderse el producto.

1. Vierta la cantidad deseada de agua en la olla de cocción **[18]**:

Alimento a cocer	Peso ¹	Agua ²	Tiempo de vaporizado ¹	Preparación
Verdura				
Brócoli	200 g	2	20 min	Cortar en trozos pequeños.
Zanahorias, espárragos, mazorcas de maíz pequeñas	250 g	2	25 min	Cortar las zanahorias en trozos pequeños.
Maíz	300 g	2	20 min	Quitar las hojas y el pelo del maíz.
Setas	200 g	1	20 min	Cortar por la mitad
Marisco/pescado/carne				
Gambas (cocer hasta que estén de color rosa)	250 g	2	15 min	-
Mejillones (cocer hasta que se abran)	150 g	1	10 min	-
Ostras	250 g	2	30 min	-
Filete de pescado (salmón)	250 g	2	20 min	Marinar con especias (según su preferencia).
Filete de ave	250 g	2	20 min	Marinar con especias (según su preferencia).
¹ = aprox. // ² = (vaso medidor)				

- Coloque alimento que va a vaporizar en el inserto de vapor **[19]**.
- Coloque el inserto de vapor **[19]** en la olla de cocción **[18]**.
- Cierre la tapa **[1]** y presione el botón de cocción **[4]** hacia abajo.
 - El indicador luminoso amarillo **[3]** se apaga.
 - El indicador luminoso rojo **[2]** se enciende.
- Presione el botón de cocción **[4]** hacia arriba si ha transcurrido el tiempo de cocción recomendado.
 - El indicador luminoso rojo **[2]** se apaga.
 - El indicador luminoso amarillo **[3]** se enciende.
- Retire la comida cocinada y sírvala.
- Coloque el interruptor de encendido/apagado **[14]** en **●**.
- Desconecte el enchufe **[10]** de la toma de corriente.
- Desenrolle el cable de conexión **[10]** extraíble de la unidad principal **[16]**.

● Conservar caliente

- ❑ La función de mantener caliente se puede utilizar para mantener calientes los alimentos cocidos al vapor o el arroz cocido.
- ❑ Active la función de mantener caliente colocando el botón de cocción **[4]** en la posición superior. El indicador luminoso amarillo **[3]** se enciende.

❗ NOTAS:

- ❑ Al cocinar arroz, el producto cambia automáticamente al modo de mantener caliente una vez que el arroz está listo. El arroz cocido se mantendrá caliente hasta que el producto se apague con el interruptor de encendido/apagado **[14]**.
- ❑ Al cocinar alimentos al vapor, la función de mantener caliente se puede activar en cualquier momento mediante el botón de cocción.

● Limpieza y cuidado

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Antes de limpiar: Desconecte siempre el enchufe del producto de la toma de corriente.

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras! No limpie el producto inmediatamente después del funcionamiento. Deje que el producto se enfríe.

⚠ ¡ADVERTENCIA! No sumerja la unidad principal [16] en agua u otros líquidos. Nunca ponga la unidad principal debajo del agua corriente.

⚠ ¡CUIDADO! No limpie el producto o sus accesorios en el lavavajillas.

📌 NOTA: Limpie el producto de inmediato después de que se haya enfriado. Una vez que los restos de comida se han secado, no pueden ser eliminados con facilidad.

Pieza	Limpieza
☐ Unidad principal [16]	☐ Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido. ☐ No deje que el agua u otros líquidos penetren en la unidad principal.
☐ Recipiente colector de agua condensada [11]	☐ Sujete bien los lados superiores del recipiente colector de agua condensada y extraígalo hacia afuera (Fig. B). ☐ Vaciar y enjuagar con agua.
☐ Cubierta de ventilación de vapor [20]	☐ Extraer la cubierta de ventilación de vapor y enjuagar con agua.
☐ Placa calefactora [13]	☐ Eliminar grasa y líquidos: Use una hoja de papel de cocina.
☐ Olla de cocción [18] ☐ Inserto de vapor [19] ☐ Cuchara [8] ☐ Vaso medidor [9]	☐ Enjuagar con agua y un detergente suave. ☐ Ponga a remojo en agua jabonosa tibia en caso de residuos resistentes o endurecidos.

- No utilice ningún detergente abrasivo o agresivo ni cepillos duros para limpiar el producto y sus accesorios.
- ☐ Después de la limpieza: Deje secar todas las piezas.
- ☐ Vuelva a colocar la cubierta de ventilación de vapor [20] en la tapa [1].
- ☐ Insertar de nuevo el recipiente colector de agua condensada [11]: Introduzca primero la base y luego inserte la parte superior en el producto.

● Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.



Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.

Producto:



El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.

Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



Para proteger el medio ambiente no tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Deséchelo en un contenedor de reciclaje. Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.

● Garantía

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

● **Tramitación de la garantía**

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 467227_2407) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa identificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (ticket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

● **Asistencia**

ES Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es



Liste over anvendte piktogrammer/symboler	Side 86
Kort vejledning	Side 87
Forskriftsmæssig anvendelse	Side 87
Beskrivelse af delene	Side 87
Tekniske data	Side 87
Sikkerhedsanvisninger	Side 87
Før første ibrugtagning	Side 90
Betjening	Side 90
Start kogning	Side 91
Tilberedning af ris.	Side 91
Tilberedning af forbehandlede ris	Side 91
Dampning	Side 92
Varmholdning	Side 92
Rengøring og vedligeholdelse	Side 93
Bortskaffelse	Side 93
Garanti	Side 93
Afvikling af garantisager	Side 94
Service	Side 94

Liste over anvendte piktogrammer/symboler

	FARE! Dette symbol, sammen med signalordet "Fare", betegner en faresituation med høj risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.		Vekselstrøm/-spænding
		Hz	Hertz (netfrekvens)
		W	Watt
	ADVARSEL! Dette symbol, sammen med signalordet "Advarsel", betegner en faresituation med mellemstor risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.		BEMÆRK: Dette symbol, sammen med signalordet "Bemærk", angiver flere nyttige informationer.
			Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.
	FORSIGTIG! Dette symbol, sammen med signalordet "Forsigtig", betegner en faresituation med lav risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre mindre eller moderate kvæstelser.		Fare – risiko for elektrisk stød!
			Forsigtig! Varm overflade!
	Dette produkt er klassificeret som beskyttelsesklasse I og skal derfor tilsluttes en jordleder.		Forsigtig! Varm damp!
	Levnedsmiddelsikker: Dette produkt har ingen negative indvirkninger på levnedsmidlers smag og duft.	 	Sikkerhedsanvisninger Handlingsanvisninger
	CE-mærket bekræfter overensstemmelse med de for produktet gældende EU-direktiver.		

RISIKOGER

● Kort vejledning

Dette dokument er en forkortet, trykt udgave af den komplette betjeningsvejledning. Ved at scanne QR-koden har du direkte adgang til Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan åbne den komplette betjeningsvejledning ved at indtaste varenummeret (IAN) 467227_2407 og downloade den.

Den korte vejledning er del af dette produkt. Gør dig fortroligt med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger før produktet anvendes. Opbevar den korte vejledning godt og udlever alle bilag ved videregivelse til tredjemand.

● Forskriftsmæssig anvendelse

- Dette produkt er beregnet til kogning af ris eller dampning af levnedsmidler som grøntsager og fisk. Produktet må ikke anvendes til andre formål.
- Produktet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til kommercielle formål.
- Produktet er kun beregnet til brug i tørre, indendørs rum.
- Produktet er beregnet til anvendelse i husholdninger eller lignende formål, som fx:
 - Kantinekøkkener i butikker, kontorer og lignende arbejdspladser;
 - Landbrugsbedrifter;
 - Gæster i hoteller, moteller eller lignende boligtyper;
 - Bed & breakfast eller lignende faciliteter.
- Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader som følge af forkert brug.

● Beskrivelse af delene

Fig. A

- 1 Låg
- 2 Rød kontrollampe  ("Kogning")
- 3 Gul kontrollampe  ("Varmholdning")
- 4 Kogekontakt
- 5 Oplåsning
- 6 Dampventil
- 7 Fatning
- 8 Ske
- 9 Målebæger
- 10 Aftagelig tilslutningsledning med netstik (stik)
- 11 Opsamlingsbeholder til kondensvand
- 12 Håndtag
- 13 Varmeplade
- 14 Til/fra-afbryder
- 15 Sensor
- 16 Hovedenhed
- 17 Skeholder
- 18 Gryde
- 19 Dampkogerindsats
- 20 Dampudluftningsafdækning

● Tekniske data

Indgangsspænding:	220–240 V~, 50–60 Hz
Effektforbrug:	400 W
	45 W (ved varmholdning)
	0 W (når slukket)
Beskyttelsesklasse:	I
Certificering:	
HG10520:	GS (Intertek)
HG10520-BS:	–
HG10520-CH:	–



Sikkerhedsanvisninger

**FØR PRODUKTET BRUGES
FØRSTE GANG SKAL DU
VÆRE FORTROLIG MED
ALLE SIKKERHEDS- OG
BETJENINGSANVISNINGER!
HVIS PRODUKTET OVERLADES
TIL TREDJEMAND, SKAL ALLE
DOKUMENTER MEDFØLGE!**

Hvis der opstår skader som følge af, at betjeningsvejledningen ikke følges, bortfalder garantiforpligtelserne!

Leverandøren påtager sig intet ansvar for følgeskader! Leverandøren påtager sig intet ansvar for ting- eller personskader, der opstår som følge af forkert anvendelse, eller hvis sikkerhedsanvisningerne ikke følges!

Børn og personer med handicap

⚠ ADVARSEL! LIVSFARE OG RISIKO FOR ULYKKER FOR SMÅBØRN OG BØRN!

Børn må ikke efterlades med emballagen uden opsyn. Emballagen udgør en kvælningssrisiko.

Børn undervurderer ofte de dermed forbundne farer. Hold emballagen uden for børns rækkevidde.

- Produktet kan anvendes af børn over 8 år og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller modtager instruktioner i forhold til sikker brug af produktet, og hvis de har forstået hvilke farer der er.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produkt og tilslutningsledning.

Forskriftsmæssig anvendelse

- ⚠ ADVARSEL!** Enhver uautoriseret brug kan medføre kvæstelser. Anvend kun produktet i henhold til denne vejledning. Forsøg ikke at ændre produktet på nogen måde.
- Produktet er beregnet til anvendelse i husholdninger eller lignende formål, som fx:
 - Kantinekøkkener i butikker, kontorer og lignende arbejdspladser;
 - Landbrugsbedrifter;
 - Gæster i hoteller, moteller eller lignende boligtyper;
 - Bed & breakfast eller lignende faciliteter.

Elektrisk sikkerhed

- ⚠ FARE! Risiko for elektriske stød!** Forsøg ikke at reparere produktet selv. Ved funktionsfejl skal reparationer udføres af kvalificerede medarbejdere.

- ⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød!** Produktets hoveddel må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig hoveddelen under rindende vand.

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød! Stikket skal fjernes før rengøringen af produktet, og fatningen skal være tør, før produktet anvendes igen.

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød! Anvend aldrig et beskadiget produkt. Afbryd produktet fra netspændingen, og ret henvendelse til forhandleren, hvis det er beskadiget.

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød! Hæld aldrig væsker over tilslutningsledningen med netstik.

- Produktet må ikke anvendes, hvis det har været tabt eller udviser synlige skader.
- Før produktet tilsluttes netspændingen, skal det kontrolleres, at spænding og netfrekvens er i overensstemmelse med de data om strømforsyning, der er anført på produktets typeskilt.
- Kontrollér jævnligt netstik og tilslutningsledning for skader. Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den erstattes af en speciel tilslutningsledning, der fås hos fabrikanten eller forhandleren.

Betjening

⚠ FARE! Forbrændingsrisiko!

Produktet bliver varmt under brug. Rør ikke ved produktet under og umiddelbart efter anvendelse.

- Produktet må ikke være uden opsyn, så længe det er tilsluttet netspændingen.
- Produktet må ikke flyttes, når det er i drift.
- Produktet må ikke anvendes uden monteret gryde.
- Anvend aldrig produktet med en deform eller beskadiget gryde.
- Tænd ikke for produktet, når gryden er tom.
- Tildæk ikke produktet og dampventilen så længe det er i brug eller kort efter brugen, når det stadig er varmt.
- Gryden må ikke fyldes for meget op. Vandet kan flyde over gennem dampventilerne under tilberedningen.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive styret med et kontaktur eller et separat fjernstyringssystem.
- Varmepladens overflade udstråler stadig restvarme efter brug.
- Anvend kun produktet med det medfølgende tilbehør.

Rengøring og opbevaring

⚠ ADVARSEL! Fare for kvæstelser! Afbryd produktet fra netforsyningen, før det rengøres eller når det ikke er i brug. Lad produktet afkøle, før du isætter/fjerner dele og før produktet rengøres. Fatningen skal være tør, før produktet anvendes igen.

- I afsnittet "Rengøring og pleje" kan du finde vejledninger om, hvordan produktet rengøres.

● **Før første ibrugtagning**

1. Fjern emballagen. Kontrollér, at alle dele er komplette.
2. For at fjerne rester, der er opstået ved fremstillingsprocessen: Fyld gryden [18] med vand til CUP-markeringen 4. Kog vandet i ca. 30 minutter (se "Dampning"). Der kan der forekomme en svag lugt. Sørg for tilstrækkelig udluftning af omgivelserne.
3. Rengør produktet og tilbehøret (se "Rengøring og vedligeholdelse").

● **Betjening**

⚠ FORSIGTIG! Skoldningsfare! Fra dampventilen [6] og ved åbning af låget [1] udsletter varm damp.

❗ BEMÆRK:

- Slukket: Produktet forbliver slukket, når det tilsluttes og der ikke trykkes på tænd/sluk-knappen. Tænd/sluk-knappen bliver på »O«, når produktet er slukket.
- Før gryden [18] sættes ind i hoveddelen [16] skal det sikres, at grydens udvendige side er tør og ren. En snavset gryde kan beskadige produktet.
- Tænd ikke for produktet, når gryden [18] er tom.
- Anvend ikke en deform gryde [18]. Før du bruger produktet, skal du sørge for, at gryden er sat korrekt i.

□ Samling af gryde/dampkogerindsats:

- Tryk på oplåsningen [5] for at åbne låget [1].
- Sæt gryden [18] ind i hoveddelen [16].
- Efter behov anbringes dampkogerindsatsen [19] på gryden [18].
- Luk låget [1] med håndtaget [12].

□ Tænd produktet:

- Tilslut den aftagelige tilslutningsledning [10] til fatningen [7] (på bagsiden af hoveddelen [16]).
- Tilslut netstikket [10] til en egnet stikkontakt.
- Sæt til/fra-afbryderen [14] på I. Den gule kontrollampe [3] lyser.

❗ BEMÆRK: Tryk ikke kogekontakten [4] nedad, før produktet er tilkoblet eller før du er klar til kogning. Hvis kogekontakten i øjeblikket er nedtrykt, kan du trykke den opad.

□ Sluk produktet:

- Sæt til/fra-afbryderen [14] på O.
- Træk netstikket [10] ud af stikkontakten.
- Træk den aftagelige tilslutningsledning [10] ud af hoveddelen [16].

● Start kogning

Kogetips

- Fyld altid gryden [18] mellem CUP-markeringerne **2** og **5** på grydens indvendige side.
- Smør grydens [18] indvendige side med lidt fedtstof eller olie for at få et bedre kogeresultat.
- Følg altid tilberedningsanvisningen på risemballagen.
- Et strøget målebæger [9] ris svarer til en portion til en person. Du bestemmer den nødvendige mængde ris og vand efter dit behov.
- Kogetiden kan reduceres ved at anvende varmt vand. I dette tilfælde skal der anvendes lidt mindre vand end angivet på CUP-markeringen.

❗ BEMÆRK:

Hvis du ikke anvender målebægeret [9] til at fylde med, men bruger en anden beholder, kan literskalaen (**L**) i gryden [18] anvendes til at bestemme den krævede mængde vand.

□ Eksempel:

- Du skal koge 0,6 liter ris.
- Mål 600 ml ris af, og hæld risen i gryden [18].
- Fyld vand i gryden [18] til markeringen **0.6 L**.
- Efter påfyldning af risene i gryden [18]: Skalaen i gryden svarer til den mængde vand (baseret på ris mængden), der skal tilsættes. Brug ikke skalaen til afmåling af væsker eller fødevarer, da skalaen kun gælder for dette produkt.
- Brug skeen [8], for at tage risen op. Anvendelse af andre redskaber kan beskadige grydens [18] slip-let belægning.
- Den kogte ris må ikke holdes varm i produktet længere end 2 timer.
- **Eksempel - tilberedning af brun ris**
 - Hvis du kun tilbereder brune ris, kan vandet koge meget og vandet kan flyde over.
 - Hvis du tilbereder brune ris, anbefales det at bland dem med hvid ris i et blandingsforhold på 1:2 eller 2:3.

● Tilberedning af ris

1. Tryk på oplåsningen [5] for at åbne låget [1].
2. Fjern gryden [18].
3. Den ønskede mængde ris afmåles med målebægeret [9] (fig. C).
4. Skyl risene grundigt for at fjerne rester og overfladebehandlingen, således at risene ikke klæber.
5. Lad de skyllede ris tørre. Hæld risene i gryden [18].
6. Tilføj vand indtil den relevante CUP-markering på grydens [18] indvendige side:

Ris	Vand
2 målebægre	Cup-markering 2
3 målebægre	Cup-markering 3
4 målebægre	Cup-markering 4
5 målebægre	Cup-markering 5

7. Sæt gryden [18] ind i hoveddelen [16]. Sørg for at ikke at sætte gryden skråt ind eller på kanten.
8. Luk låget [1]. Tryk kogekontakten [4] nedad.
 - Den gule kontrollampe [3] slukker.
 - Den røde kontrollampe [2] lyser.
9. Når risen er færdig springer kogetasten [4] automatisk op.
 - Den røde kontrollampe [2] slukker.
 - Den gule kontrollampe [3] lyser.
10. Vent 5 minutter inden du åbner låget [1]. Servér risen.
11. Sæt till/fra-afbryderen [14] på **O**.
12. Træk netstikket [10] ud af stikkontakten.
13. Træk den aftagelige tilslutningsledning [10] ud af hoveddelen [16].

❗ BEMÆRK:

Fyld altid gryden [18] til mellem CUP-markeringerne **2** og **5** på grydens indvendige side.

● Tilberedning af forbehandlede ris

Forbehandlede ris, som fx "Hurtigkogeris", behøver kortere kogetid.

1. Tryk på oplåsningen [5] for at åbne låget [1].
2. Fjern gryden [18].
3. Den ønskede mængde ris afmåles med målebægeret [9] (fig. C).
4. Hæld ris og den på risemballagen anførte mængde vand i gryden [18].
5. Sæt gryden [18] ind i hoveddelen [16]. Sørg for at ikke at sætte gryden skråt ind eller på kanten.
6. Luk låget [1] og tryk kogekontakten [4] nedad.
 - Den gule kontrollampe [3] slukker.
 - Den røde kontrollampe [2] lyser.
7. Når risen er færdig springer kogetasten [4] automatisk op.
 - Den røde kontrollampe [2] slukker.
 - Den gule kontrollampe [3] lyser.
8. Vent 5 minutter inden du åbner låget [1]. Servér risen.
9. Sæt till/fra-afbryderen [14] på **O**.
10. Træk netstikket [10] ud af stikkontakten.
11. Træk den aftagelige tilslutningsledning [10] ud af hoveddelen [16].

❗ BEMÆRK:

- Visse typer hurtigkogeris skal stadig svulme op efter kogningen.
- Følg altid tilberedningsanvisningen på risemballagen.
- Fyld altid gryden [18] til mellem CUP-markeringerne **2** og **5** på grydens indvendige side.

● Dampning

⚠ FORSIGTIG! Forbrændingsrisiko! Anvend altid grydelapper eller ovnhandsker for at fjerne dampkogerindsatsen [19] fra gryden [18].

❗ BEMÆRK: Kontrollér, at gryden [18] er korrekt indsat i hoveddelen [16]. I modsat fald kan afbryderfunktionen udløses og produktet ikke tilkøbes.

1. Hæld den ønskede mængde vand i gryden [18]:

Madvare	Vægt ¹	Vand ²	Damptid ¹	Klargøring
Grøntsager				
Broccoli	200 g	2	20 min	Skæres i mundrette stykker.
Gulerødder, asparges, babymajskolber	250 g	2	25 min	Skær gulerødderne i små stykker.
Majs	300 g	2	20 min	Træk dækbladene af majsene og fjern trådene.
Svampe	200 g	1	20 min	Halveres
Skaldyr/fisk/kød				
Rejer (koges til de er lyserøde)	250 g	2	15 min	-
Muslinger (koges til de åbner sig)	150 g	1	10 min	-
Østers	250 g	2	30 min	-
Fiskefilet (laks)	250 g	2	20 min	Marineres med krydderier (efter din smag).
Kyllingefilet	250 g	2	20 min	Marineres med krydderier (efter din smag).
¹ = ca. // ² = (målebæger)				

- Læg den fødevarer, der skal dampes i dampkogerindsatsen [19].
- Anbring dampkogerindsatsen [19] på gryden [18].
- Luk låget [1] og tryk kogekontakten [4] nedad.
 - Den gule kontrollampe  [3] slukker.
 - Den røde kontrollampe  [2] lyser.
- Tryk kogekontakten [4] opad når den anbefalede tilberedningstid er nået.
 - Den røde kontrollampe  [2] slukker.
 - Den gule kontrollampe  [3] lyser.
- Tag den dampede ret ud og servér den.
- Sæt till/fra-afbryderen [14] på **0**.
- Træk netstikket [10] ud af stikkontakten.
- Træk den aftagelige tilslutningsledning [10] ud af hoveddelen [16].

● Varmholdning

- ☐ Varmholdningsfunktionen kan bruges til at holde de dampede fødevarer eller kogte ris varme.
- ☐ Slå varmholdningsfunktionen til ved at trykke kogekontakten [4] op. Den gule kontrollampe  [3] lyser.

❗ BEMÆRKNINGER:

- ☐ Hvis du tilbereder ris, skifter produktet automatisk til varmholdningsfunktionen, når risen er kogt færdig. De kogte ris holdes varme, indtil produktet slukkes på till/fra-afbryderen [14].
- ☐ Ved dampning af fødevarer kan du altid slå varmholdningsfunktionen til under tilberedningen.

● Rengøring og vedligeholdelse

- ⚠ FARE! Risiko for elektriske stød!** Før rengøring: Træk altid produktets netstik ud af stikkontakten.
- ⚠ FARE! Forbrændingsrisiko!** Produktet må ikke rengøres, umiddelbart efter det har været i drift. Lad produktet afkøle først.
- ⚠ ADVARSEL!** Hoveddelen [16] må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig hoveddelen under rindende vand.
- ⚠ FORSIGTIG!** Produktet og tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskine.
- i BEMÆRK:** Rengør produktet umiddelbart efter afkøling. Hvis madrester først er tørret ind, er de ikke altid nemme at fjerne.

Del	Rengøring
☐ Hoveddel [16]	☐ Rengør kabinettet med en let fugtig klud. ☐ Vand eller andre væsker må aldrig trænge ind i hoveddelen.
☐ Opsamlingsbeholder til kondensvand [11]	☐ Hold fast i den øverste del af opsamlingsbeholderen til kondensvand, og træk den ud (fig. B). ☐ Tøm den og skyl med vand.
☐ Dampudluftningsafdækningen [20]	☐ Træk dampudluftningsafdækningen ud og skyl med vand.
☐ Varmeplade [13]	☐ Fjernelse af fedt og væsker: Anvend et stykke køkkenrulle.
☐ Gryde [18] ☐ Dampkogerindsats [19] ☐ Ske [8] ☐ Målebæger [9]	☐ Vaskes med vand og et mildt opvaskemiddel. ☐ Ved hårdnakkede og påbrændte rester opløses i varmt sæbevand.

- Anvend ikke skurende, aggressive rengøringsmidler eller stive børster til rengøring af produkt eller tilbehør.
- Efter rengøring: Lad alle dele tørre fuldstændigt.
- Montér dampudluftningsafdækningen [20] på låget [1] igen.
- Sæt opsamlingsbeholderen til kondensvand [11] på plads igen: Anbring først bunden og skub derefter overdelen ind i produktet.

● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.



Bemærk forpakkingsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1-7: kunststoffer / 20-22: papir og pap / 80-98: kompositmaterialer.

Produkt:



Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.

De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde. Triman-logoet gælder kun for Frankrig.



De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er utjente, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.

● Garanti

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

● Afvikling af garantisager

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 467227_2407) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

● Service

DK Service Danmark
Tel.: 80253972
E-Mail: owim@lidl.dk



Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati	Pagina	96
Guida rapida	Pagina	97
Uso previsto	Pagina	97
Descrizione dei componenti	Pagina	97
Dati tecnici	Pagina	97
Istruzioni di sicurezza	Pagina	97
Prima del primo utilizzo	Pagina	100
Funzionamento	Pagina	100
Iniziare la cottura	Pagina	101
Preparazione del riso	Pagina	101
Preparazione del riso pretrattato	Pagina	101
Cottura a vapore	Pagina	102
Mantenimento al caldo	Pagina	103
Pulizia e manutenzione	Pagina	103
Smaltimento	Pagina	103
Garanzia	Pagina	104
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	104
Assistenza	Pagina	104

Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati

	PERICOLO! Questo simbolo con il termine "Pericolo" indica una minaccia ad alto rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.		Corrente/tensione alternata
		Hz	Hertz (frequenza di rete)
		W	Watt
	AVVERTENZA! Questo simbolo con il termine "Avvertenza" indica una minaccia a medio rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.		INDICAZIONE: Questo simbolo con il termine "Indicazione" contiene ulteriori utili informazioni.
			Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
	CAUTELA! Questo simbolo con il termine "Cautela" indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità.		Pericolo - rischio di scossa elettrica!
			Cautela! Superficie calda!
	Questo prodotto rientra nella classe di protezione I, pertanto deve essere collegato a una messa a terra.		Cautela! Vapore caldo!
	Per alimenti: Questo prodotto non ha alcun effetto negativo sul gusto o sull'odore dei cibi.		Istruzioni di sicurezza
			Istruzioni
CE	Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.		

● Guida rapida

Questo documento è un'edizione abbreviata delle istruzioni per l'uso complete. Facendo la scansione del codice QR puoi accedere direttamente alla pagina del servizio di assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e inserendo il codice articolo (IAN) 467227_2407 puoi scaricare e visionare le istruzioni per l'uso complete.

Le istruzioni brevi sono parte integrante di questo prodotto. Prima dell'uso del prodotto leggere attentamente tutte le indicazioni per l'uso e le avvertenze di sicurezza. Conservare bene le istruzioni brevi e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

● Uso previsto

- Questo prodotto è destinato alla cottura del riso o alla cottura al vapore di alimenti come verdure o pesce. Non utilizzare il prodotto per altri scopi.
- Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a scopi commerciali.
- Questo prodotto è adatto solo ad ambienti interni e asciutti.
- Il prodotto è destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili, quali:
 - Aree cucina del personale nei negozi, negli uffici e in altri luoghi di lavoro;
 - Tenute agricole;
 - Per clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
 - Bed & breakfast e simili.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.

● Descrizione dei componenti

Fig. A

- 1 Coperchio
- 2 Spia rossa  ("Cottura")
- 3 Spia gialla  ("Mantenimento al caldo")
- 4 Pulsante cottura
- 5 Sblocco
- 6 Valvola vapore
- 7 Ingresso dispositivo
- 8 Cucchiaino
- 9 Misurino
- 10 Cavo di alimentazione rimovibile e spina (spina)
- 11 Raccoglicondensa
- 12 Impugnatura
- 13 Piastra riscaldante
- 14 Interruttore ON/OFF
- 15 Sensore
- 16 Unità principale
- 17 Portacucchiaino
- 18 Pentola di cottura
- 19 Inserto per cottura a vapore
- 20 Coperchio di sfogo del vapore

● Dati tecnici

Tensione di ingresso:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza assorbita:	400 W
	45 W (in modalità di mantenimento al caldo)
	0 W (in modalità spento)
Classe di protezione:	I
Certificazione:	
HG10520:	GS (Intertek)
HG10520-BS:	-
HG10520-CH:	-



Istruzioni di sicurezza

PRIMA DI USARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA, FAMILIARIZZARE CON TUTTE LE ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA E L'USO! IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, AVERE CURA DI CONSEGNARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE!

In caso di danni dovuti al mancato rispetto di queste istruzioni per l'uso, la garanzia è invalidata!

La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

Bambini e disabili

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE E INFORTUNIO PER BAMBINI E INFANTI!

Non lasciare i bambini incustoditi con il materiale di imballaggio. Il materiale di imballaggio comporta un pericolo di soffocamento. I bambini sottovalutano spesso i pericoli esistenti. Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se supervisionate o preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza del prodotto e solo se informate dei pericoli legati al prodotto stesso.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non siano maggiori di 8 anni e sorvegliati.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontano dal prodotto e dal cavo di alimentazione.

Uso previsto

⚠ AVVERTENZA! L'uso

improprio può causare lesioni. Utilizzare il prodotto esclusivamente in conformità alle presenti istruzioni. Non tentare di modificare in alcun modo il prodotto.

- Il prodotto è destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili, quali:
 - Aree cucina del personale nei negozi, negli uffici e in altri luoghi di lavoro;
 - Tenute agricole;
 - Per clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
 - Bed & breakfast e simili.

Sicurezza elettrica

⚠ PERICOLO! Rischio di

scossa elettrica! Non tentare mai di riparare autonomamente il prodotto. In caso di cattivo funzionamento le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di

scossa elettrica! Non immergere l'unità principale del prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai l'unità principale sotto l'acqua corrente.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica! Prima di pulire il prodotto è necessario rimuovere la spina e asciugare l'ingresso dispositivo prima di riutilizzare il prodotto.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica! Non utilizzare un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica! Non versare mai liquidi sul cavo di alimentazione e la spina.

- Il prodotto non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se presenta danni visibili.
- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dati di alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
- Controllare regolarmente che la spina e il cavo di alimentazione non presentino danni. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo speciale disponibile presso il produttore o i suoi rappresentanti.

Funzionamento

- ⚠ PERICOLO! Pericolo di ustioni!** Il prodotto si surriscalda durante l'uso. Non toccare il prodotto durante o immediatamente dopo l'uso.
- Non lasciare il prodotto incustodito quando che è collegato alla rete elettrica.
 - Non spostare il prodotto quando è in funzione.
 - Non utilizzare il prodotto senza la pentola di cottura inserita.
 - Non utilizzare il prodotto con una pentola di cottura deformata o danneggiata.
 - Non accendere il prodotto quando la pentola di cottura è vuota.
 - Non coprire il prodotto e la valvola vapore durante o poco dopo l'uso mentre è ancora caldo.
 - Non riempire eccessivamente il recipiente di cottura per evitare fuoriuscite d'acqua dalla valvola di uscita del vapore durante la cottura.
 - Questo prodotto non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.

- La superficie della piastra riscaldante irradia ancora calore residuo dopo l'uso.
- Utilizzare il prodotto solo con gli accessori in dotazione.

Pulizia e conservazione

- ⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni!** Scollegare il prodotto dall'alimentazione prima di pulirlo o quando non lo si utilizza. Lasciare raffreddare il prodotto prima di inserire/rimuovere le parti e prima di pulire il prodotto. Prima di riutilizzare il prodotto, la presa deve essere asciutta.
- Fare riferimento alla sezione "Pulizia e manutenzione" per istruzioni su come pulire il prodotto.

● Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere il materiale di imballaggio. Verificare che tutti i componenti siano integri.
2. Per rimuovere qualsiasi residuo che possa essersi formato durante il processo di produzione: Riempire la pentola di cottura [18] con acqua fino al segno CUP 4. Lasciare bollire l'acqua per circa 30 minuti (vedi "Cottura a vapore"). Può essere presente un leggero odore. Assicurarsi che ci sia un'adeguata ventilazione nell'area circostante.
3. Pulire il prodotto e i gli accessori (vedere "Pulizia e manutenzione").

● Funzionamento

⚠ CAUTELA! Rischio di scottature! Dalla valvola vapore [6] e all'apertura del coperchio [1] fuoriesce vapore caldo.

❗ **INDICAZIONI:**

- Modalità Spento: il prodotto entra in modalità spento dopo averlo collegato alla presa di corrente senza accenderlo con l'interruttore. In modalità spento l'interruttore di accensione/spegnimento rimane in posizione "O".
- Prima di inserire la pentola di cottura [18] nell'unità principale [16], assicurarsi che l'esterno della pentola sia asciutto e pulito. Una pentola di cottura bagnata può danneggiare il prodotto.
- Non accendere il prodotto quando la pentola di cottura [18] è vuota.
- Non utilizzare una pentola di cottura deformata [18]. Prima di mettere in funzione il prodotto, assicurarsi che la pentola di cottura sia inserita correttamente.

□ **Unire alla pentola di cottura l'inserto per cottura a vapore:**

- Premere lo sblocco [5] per aprire il coperchio [1].
- Inserire la pentola di cottura [18] nell'unità principale [16].
- Se lo si desidera, posizionare l'inserto per cottura a vapore [19] sulla pentola di cottura [18].
- Chiudere il coperchio [1] con l'impugnatura [12].

□ **Accensione del prodotto:**

- Collegare il cavo di alimentazione rimovibile [10] all'ingresso dispositivo [7] (sul retro dell'unità principale [16]).
- Inserire la spina [10] in una presa idonea.
- Portare l'interruttore ON/OFF [14] in posizione I. La spia gialla [14] [3] si accende.

- ❗ **INDICAZIONE:** Non premere il pulsante cottura [4] prima di aver acceso il prodotto o prima di essere pronti per la cottura. Se il pulsante cottura è attualmente premuto, è possibile premerlo verso l'alto.

❑ **Spegnimento del prodotto:**

- Portare l'interruttore ON/OFF [14] in posizione **O**.
- Staccare la spina [10] dalla presa.
- Scollegare il cavo di alimentazione rimovibile [10] dall'unità principale [16].

● **Iniziare la cottura**

Suggerimenti per la cottura

- ❑ Riempire sempre la pentola di cottura [18] tra i segni CUP **2** e **5** all'interno della pentola di cottura.
- ❑ Spennellare l'interno della pentola di cottura [18] con un po' di grasso o olio per ottenere un risultato di cottura migliore.
- ❑ Seguire sempre le istruzioni di preparazione riportate sulla confezione del riso.
- ❑ Un misurino [9] raso di riso corrisponde ad una porzione adeguata per una persona. Determinare la quantità di riso e di acqua necessaria a piacimento.
- ❑ Il tempo di cottura può essere ridotto utilizzando acqua calda. In questo caso, utilizzare un po' meno acqua di quella indicata sul segno CUP.

❗ **INDICAZIONI:**

Se per il riempimento non si desidera utilizzare il misurino [9], bensì un altro recipiente, la scala del litro (**L**) nella pentola di cottura [18] serve a determinare la quantità d'acqua necessaria.

❑ **Esempio:**

- Si vogliono cuocere 0,6 litri di riso.
- Misurare 600 ml di riso e mettere il riso nella pentola di cottura [18].
- Versare acqua fino al segno **0.6 L** nella pentola di cottura [18].

- ❑ Dopo aver riempito il riso nella pentola di cottura [18]: La scala nella pentola di cottura corrisponde alla quantità di acqua (in base alla quantità di riso) che deve essere aggiunta. Non utilizzare la scala per misurare liquidi o alimenti, in quanto la scala è valida solo per questo prodotto.

- ❑ Per prendere il riso, utilizzare il cucchiaino [8]. L'uso di altri utensili può danneggiare il rivestimento antiaderente della pentola di cottura [18].

- ❑ Non tenere il riso cotto al caldo nel prodotto per più di 2 ore.

❑ **Esempio - Cottura di riso integrale**

- La cottura di riso integrale produce una forte bollitura, con il rischio di fuoriuscite d'acqua.
- Per cuocere il riso integrale in modo ottimale si raccomanda di mescolarlo con del riso bianco in proporzione di 1:2 o 2:3.

● **Preparazione del riso**

1. Premere lo sblocco [5] per aprire il coperchio [1].
2. Rimuovere la pentola di cottura [18].
3. Misurare la quantità di riso desiderata con il misurino [9] (fig. C).
4. Lavare accuratamente il riso per rimuovere i residui e l'amido in superficie in modo che il riso non diventi appiccicoso.
5. Lasciare sgocciolare il riso lavato. Versare il riso nella pentola di cottura [18].
6. Aggiungere acqua fino a raggiungere i corrispondenti segni CUP all'interno della pentola di cottura [18]:

Riso	Acqua
2 misurini	Segno Cup 2
3 misurini	Segno Cup 3
4 misurini	Segno Cup 4
5 misurini	Segno Cup 5

7. Inserire la pentola di cottura [18] nell'unità principale [16]. Assicurarsi che la pentola di cottura non sia inserita storta o inclinata.
8. Chiudere il coperchio [1]. Premere il pulsante cottura [4] verso il basso.
 - La spia gialla  [3] si spegne.
 - La spia rossa  [2] si accende.
9. Quando il riso è cotto, il pulsante cottura [4] si solleva automaticamente.
 - La spia rossa  [2] si spegne.
 - La spia gialla  [3] si accende.
10. Attendere 5 minuti prima di aprire il coperchio [1]. Servire il riso.
11. Portare l'interruttore ON/OFF [14] in posizione **O**.
12. Staccare la spina [10] dalla presa.
13. Scollegare il cavo di alimentazione rimovibile [10] dall'unità principale [16].

❗ **INDICAZIONE:** Riempire sempre la pentola di cottura [18] tra i segni CUP **2** e **5** all'interno della pentola di cottura.

● **Preparazione del riso pretrattato**

Il riso pretrattato, come il "riso a cottura rapida", richiede un tempo di cottura più breve.

1. Premere lo sblocco [5] per aprire il coperchio [1].
2. Rimuovere la pentola di cottura [18].
3. Misurare la quantità di riso desiderata con il misurino [9] (fig. C).
4. Versare il riso e la quantità di acqua indicata sulla confezione nella pentola di cottura [18].
5. Inserire la pentola di cottura [18] nell'unità principale [16]. Assicurarsi che la pentola di cottura non sia inserita storta o inclinata.
6. Chiudere il coperchio [1] e premere il pulsante cottura [4] verso il basso.
 - La spia gialla  [3] si spegne.
 - La spia rossa  [2] si accende.

7. Quando il riso è cotto, il pulsante cottura **4** si solleva automaticamente.
 - La spia rossa  **2** si spegne.
 - La spia gialla  **3** si accende.
8. Attendere 5 minuti prima di aprire il coperchio **1**. Servire il riso.
9. Portare l'interruttore ON/OFF **14** in posizione **O**.
10. Staccare la spina **10** dalla presa.

11. Scollegare il cavo di alimentazione rimovibile **10** dall'unità principale **16**.

i INDICAZIONI:

- ☐ Alcuni tipi di riso a cottura rapida devono ancora gonfiarsi dopo la cottura.
- ☐ Seguire sempre le istruzioni di preparazione riportate sulla confezione del riso.
- ☐ Riempire sempre la pentola di cottura **18** tra i segni CUP **2** e **5** all'interno della pentola di cottura.

● Cottura a vapore

⚠ CAUTELA! Pericolo di ustioni! Utilizzare sempre delle presine o dei guanti da forno per rimuovere l'inserto per cottura a vapore **19** dalla pentola di cottura **18**.

i **INDICAZIONE:** Accertarsi che la pentola di cottura **18** sia inserita correttamente nell'unità principale **16**. In caso contrario può attivarsi la funzione di spegnimento e il prodotto non può essere acceso.

1. Versare la quantità d'acqua desiderata nella pentola di cottura **18**:

Cibo	Peso ¹	Acqua ²	Tempo di cottura a vapore ¹	Preparazione
Verdure				
Broccoli	200 g	2	20 min	Tagliare a pezzettini.
Carote, asparagi, pannocchie di mais	250 g	2	25 min	Tagliare le carote a pezzetti.
Mais	300 g	2	20 min	Tirare via i cartocci dal mais e rimuovere i peli.
Funghi	200 g	1	20 min	Tagliare a metà
Frutti di mare/pesce/carne				
Gamberetti (cuocere finché non sono rosa)	250 g	2	15 min	-
Molluschi (cuocere finché non si aprono)	150 g	1	10 min	-
Ostriche	250 g	2	30 min	-
Filetto di pesce (salmone)	250 g	2	20 min	Marinare con condimento (a seconda delle preferenze).
Filetto di pollame	250 g	2	20 min	Marinare con condimento (a seconda delle preferenze).
¹ = ca. // ² = (misurini)				

2. Mettere il cibo da cuocere al vapore nell'inserto per cottura a vapore **19**.
3. Posizionare l'inserto per cottura a vapore **19** sulla pentola di cottura **18**.
4. Chiudere il coperchio **1** e premere il pulsante cottura **4** verso il basso.
 - La spia gialla  **3** si spegne.
 - La spia rossa  **2** si accende.
5. Una volta trascorso il tempo di cottura consigliato, premere il pulsante cottura **4** verso l'alto.
 - La spia rossa  **2** si spegne.
 - La spia gialla  **3** si accende.
6. Prendere il cibo cotto a vapore e servire.
7. Portare l'interruttore ON/OFF **14** in posizione **O**.
8. Staccare la spina **10** dalla presa.
9. Scollegare il cavo di alimentazione rimovibile **10** dall'unità principale **16**.

● **Mantenimento al caldo**

- ❑ Questa funzione permette di mantenere al caldo il riso o gli alimenti al termine della cottura.
- ❑ Per attivare la funzione di mantenimento al caldo, portare il pulsante di cottura [4] verso l'alto. La spia gialla [w] [3] si accende.

❗ **INDICAZIONI:**

- ❑ Al termine della cottura di riso, il prodotto attiverà automaticamente la funzione di mantenimento al caldo. Il riso verrà mantenuto caldo fino allo spegnimento del prodotto con l'interruttore ON/OFF [14].
- ❑ Al termine della cottura a vapore, la funzione di mantenimento al caldo può essere attivata in qualsiasi momento tramite il pulsante di cottura.

● **Pulizia e manutenzione**

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica! Prima di pulire: Scollegare sempre la spina del prodotto dalla presa.

⚠ PERICOLO! Pericolo di ustioni! Non pulire il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

⚠ AVVERTENZA! Non immergere l'unità principale [16] in acqua o altri liquidi. Non tenere mai l'unità principale sotto l'acqua corrente.

⚠ CAUTELA! Non pulire il prodotto o i suoi accessori in lavastoviglie.

❗ **INDICAZIONE:** Pulire il prodotto subito dopo che si è raffreddato. I residui di cibo, una volta secchi, non si rimuovono facilmente.

Parte	Pulizia
❑ Unità principale [16]	❑ Pulire l'alloggiamento con un panno leggermente umido. ❑ Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di penetrare nell'unità principale.
❑ Raccoglicondensa [11]	❑ Tenere i lati superiori del raccoglicondensa ed estrarlo verso l'esterno (fig. B). ❑ Svuotare e sciacquare con acqua.
❑ Coperchio di sfianto del vapore [20]	❑ Estrarre il coperchio di sfianto del vapore e sciacquare con acqua.
❑ Piastra riscaldante [13]	❑ Rimuovere grasso e liquidi: Utilizzare un foglio di carta da cucina.
❑ Pentola di cottura [18] ❑ Inserto per cottura a vapore [19] ❑ Cucchiaino [8] ❑ Misurino [9]	❑ Sciacquare con acqua e un detergente delicato. ❑ Per i residui ostinati o induriti, immergere in acqua tiepida e saponata.

- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o spazzole dure per pulire il prodotto e gli accessori.
- ❑ Dopo la pulizia: Lasciare asciugare tutte le parti.
- ❑ Rimettere saldamente il coperchio di sfianto del vapore [20] sul coperchio [1].
- ❑ Reinserire il raccoglicondensa [11]: Inserire prima la parte inferiore e poi spingere la parte superiore nel prodotto.

● **Smaltimento**

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali composti.

Prodotto:



Points de collecte sur www.quartierdesmarchés.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Il prodotto, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore. Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata. Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



È possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

● Garanzia

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuita del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

● Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 467227_2407) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

● Assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it



A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája	Oldal	106
Rövid útmutató	Oldal	107
Rendeltetésszerű használat	Oldal	107
A részegységek leírása	Oldal	107
Műszaki adatok	Oldal	107
Biztonsági utasítások	Oldal	107
Mielőtt először használná	Oldal	110
Kezelés	Oldal	110
A főzés megkezdése	Oldal	111
Rizsfőzés	Oldal	111
Előkezelt rizs főzése	Oldal	111
Gőzölés	Oldal	112
Melegen tartás	Oldal	112
Tisztítás és ápolás	Oldal	113
Mentesítés	Oldal	113
Garancia	Oldal	113
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	114
Szerviz	Oldal	114

A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája

	VESZÉLY! Ez a szimbólum a „Veszély” szó mellett nagy kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy halálesethez vezet.		Váltóáram/-feszültség
		Hz	Hertz (hálózati frekvencia)
		W	Watt
	FIGYELMEZTETÉS! Ez a szimbólum a „Figyelmeztetés” szó mellett közepes kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy akár halálesethez is vezethet.		MEGJEGYZÉS: Ez a szimbólum a „Megjegyzés” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.
			A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
	VIGYÁZAT! Ez a szimbólum a „Vigyázat” szó mellett alacsony kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az kisebb vagy mérsékelt sérülésekhez vezethet.		Veszély – áramütésveszély!
			Vigyázat! Forró felületek!
	A termék az I. védelmi osztályba tartozik, ezért földelővezetékhez kell csatlakoztatni.		Vigyázat! Forró gőz!
	Élelmiszerbiztos: A termék nincs negatív hatással az élelmiszerek ízére vagy szagára.		Biztonsági utasítások Kezelési utasítások
CE	A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.		

RIZSFŐZŐ

● Rövid útmutató

Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata. A QR-kód beolvasásával Ön egyenesen a Lidl-Service oldalára látogathat (www.lidl-service.com) és a (IAN) 467227_2407 cikkszám megadásával megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

A gyors üzembe helyezési útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerje meg valamennyi használati és biztonsági tudnivalót. Őrizz meg jól a gyors üzembe helyezési útmutatót és amennyiben harmadik félnek továbbadja a terméket, adja át a hozzá tartozó dokumentációt is.

● Rendeltetésszerű használat

- A termék rizs főzésére és egyes élelmiszerek, például zöldségek vagy hal gőzölésére alkalmas. A termék más célra nem használható.
- A termék kizárólag háztartási használatra alkalmas, üzleti célra nem használható.
- A termék kizárólag beltéren, száraz helyiségekben használható.
- A termék csak háztartási használatra vagy ahhoz hasonló alkalmazási területekre alkalmas, ilyenek például:
 - Üzletek, irodák és más munkaterületek munkahelyi konyhái;
 - Tanyaházak;
 - Szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek vendégei számára;
 - Félpánziós ellátást nyújtó szállások és hasonló helyek.
- A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

● A részegységek leírása

A ábra

- 1 Fedő
- 2 Piros színű jelzőfény  („Főzés”)
- 3 Sárga színű jelzőfény  („Melegen tartás”)
- 4 A főzés gombja
- 5 Kioldógomb
- 6 Gőzszelep
- 7 Bemenő aljzat
- 8 Kanál
- 9 Mérőpohár
- 10 Levehető elektromos vezeték csatlakozóval (dugasz)
- 11 Kondenzvízgyűjtő
- 12 Fogantyú
- 13 Fűtőlap
- 14 Be-/kikapcsológomb
- 15 Érzékelő
- 16 Főegység
- 17 Kanáltkartó
- 18 Fűzőtál
- 19 Gőzölőbetét
- 20 A gőzkimeneti nyílás fedele

● Műszaki adatok

Bemenő feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel:	400 W 45 W (melegen tartó módban) 0 W (kikapcsolt üzemmódban)
Védelmi osztály:	I
Tanúsítvány:	
HG10520:	GS (Intertek)
HG10520-BS:	–
HG10520-CH:	–



Biztonsági utasítások

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT ISMERKEDJEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI ÉS KEZELÉSI UTASÍTÁSSAL! HA A TERMÉKET TOVÁBBADJA, ADJA MELLÉ EZEKET A DOKUMENTUMOKAT IS!

A jelen használati útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásából adódó károk esetén a garancia érvényét veszti!

A közvetett károkért nem vállalunk felelősséget! A szakszerűtlen használat vagy a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása következtében történő anyagi károkért és személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget!

Gyermekek és fogyatékkal élők

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉLET- ÉS BALESETVESZÉLY CSECSEMŐKRE ÉS GYERMEKEKRE NÉZVE!

Ne hagyja a gyermekeket a csomagolóanyagokkal felügyelet nélkül. A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak.

A gyermekek gyakran alábecsülik az ezzel kapcsolatos veszélyeket. Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekektől távol.

- A terméket akkor használhatják 8 éves és afelatti gyermekek, csökkent testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, valamint megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek, ha számukra felügyeletet biztosítanak vagy ha utasításokat kapnak a termék biztonságos használatával kapcsolatban és megértik az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a termékkel.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve ha elmúltak 8 évesek és számukra felügyeletet biztosítanak.

- Tartsa a 8 év alatti gyermekeket a termék elektromos vezetékeitől távol.

Rendeltetésszerű használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A szakszerűtlen kezelés sérülésekhez vezethet. A terméket kizárólag ezen használati útmutatónak megfelelően használja. Ne próbálja meg a terméket bármilyen módon módosítani.

- A termék csak háztartási használatra vagy ahhoz hasonló alkalmazási területekre alkalmas, ilyenek például:
 - Üzletek, irodák és más munkaterületek munkahelyi konyhái;
 - Tanyaházak;
 - Szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek vendégei számára;
 - Félpanziós ellátást nyújtó szállások és hasonló helyek.

Elektromos biztonság

⚠ VESZÉLY!

Aramütésveszély! Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a terméket. Hibás működés esetén a termék javítási munkáit bízza képzett szakemberre.

FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésveszély! A termék főegységét ne merítse vízbe vagy más folyadékokba. Soha ne tartsa a főegységet folyó víz alá.

FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésveszély! A termék tisztítása előtt a csatlakozót ki kell húzni, és a termék újbóli használata előtt a bemenő aljzatot szárazra kell törölni.

FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésveszély! Ne használja a terméket, ha sérült. Ha a termék megsérült, válassza le a hálózati áramról és forduljon az eladójához.

FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésveszély! Soha ne rázzon ki folyadékokat az elektromos vezetékekre és a csatlakozóra.

- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy ha azon látható sérülések vannak.
- Mielőtt a terméket az elektromos hálózatra csatlakoztatná ellenőrizze, hogy a hálózat névleges feszültsége megfelel-e a termék adattábláján feltüntetettnek.

- Rendszeresen ellenőrizze az elektromos vezeték és a csatlakozó épségét. Ha az elektromos vezeték megsérül, azt egy speciális, a gyártótól vagy annak képviselőitől beszerezhető vezetékre kell kicserélni.

Kezelés

VESZÉLY! Égési sérülés

kockázata! A termék működés közben nagyon forró. A termékhez ne érjen hozzá működés közben és közvetlenül azután.

- Ne hagyja a terméket felügyelet nélkül, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik.
- Ne mozgassa a terméket működés közben.
- A terméket ne használja behelyezett főzőtál nélkül.
- Ne használja a terméket, ha a főzőtál eldeformálódott vagy sérült.
- Ne kapcsolja be a terméket, ha a főzőtál üres.
- Ne takarja le a terméket és a gőzszelepet, amíg az használatban van, röviddel használat után és amíg meleg.
- Ne töltsen túl a főzőedényt. Emiatt főzés közben a gőzszelepből víz szivároghat.

- Ezt a terméket ne működtesse külső időzítővel vagy különálló távszabályzórendszerrel.
- A fűtőlap felülete használat után is még sugároz hőt.
- A terméket kizárólag a mellékelt alkatrészekkel használja.

Tisztítás és tárolás

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülésveszély! Húzza ki a termék csatlakozóját tisztítás előtt, illetve ha nem használja. Az alkatrészek behelyezése és kivétele, valamint tisztítás előtt hagyja a terméket lehűlni. A termék újbóli használata előtt az aljzat legyen száraz.

- A termék tisztításával kapcsolatos utasításokat a „Tisztítás és ápolás” című részben találja.

● **Mielőtt először használná**

1. Távolítsa el a csomagolóanyagokat. Ellenőrizze, hogy az alkatrészek hiánytalanok-e.
2. A főzés alatt otragadt maradékok eltávolítása: Töltse meg a főzőtálal **18** a CUP jelzésig **4** vízzel. Főzze a vizet kb. 30 percig (lásd a „Gőzölés” c. részt). Enye szagot érezhet. Gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről.
3. Tisztítsa meg a terméket és az alkatrészeit (ehhez lásd a „Tisztítás és ápolás” című részt).

● **Kezelés**

 **VIGYÁZAT! Forrázásveszély!** A gőzszeelepből **6** és a fedő **1** nyitáskor forró gőz távozik.

MEGJEGYZÉSEK:

- Kikapcsolt üzemmód: A termék kikapcsolt üzemmódba lép, ha be van dugva, de nincs bekapcsolva a be-/kikapcsoló gombbal. A be-/kikapcsoló gomb kikapcsolt üzemmódban „O” állásban marad.
- Mielőtt a főzőtálal **18** a főegységbe **16** helyezi ellenőrizze, hogy a főzőtál külsője száraz és tiszta-e. Ha a főzőtál nedves, a termék megsérülhet.
- Ne kapcsolja be a terméket, ha a főzőtál **18** üres.
- Ne használja a főzőtálal **18**, ha az eldeformálódott. A termék üzembe helyezése előtt ellenőrizze, hogy a főzőtálal helyesen helyezte-e be.

A főzőtál/gőzölőbetét behelyezése:

- Nyomja meg a kioldógombot **5**, a fedő **1** felnyitásához.
- Helyezze be a főzőtálal **18** a főegységbe **16**.
- Igény szerint helyezze rá a gőzölőbetét **19** a főzőtálra **18**.
- Zárja le az fedőt **1** a fogóval **12**.

A termék bekapcsolása:

- Dugja be a levehető elektromos vezetékét **10** a bemenő aljzatba **7** (a főegység **16** hátoldalán).
- Dugja be az elektromos csatlakozót **10** egy megfelelő konnektorba.
- A be-/kikapcsológombot **14** fordítsa I állásba. A sárga színű jelzőfény  **3** kigyullad.

 **MEGJEGYZÉS:** Ne nyomja meg a főzés gombját **4** lefelé a termék bekapcsolása előtt, és mielőtt a főzésre elő nem készült. Ha a főzés gombja épp le van nyomva, azt vissza tudja nyomni felfelé.

A termék kikapcsolása:

- A be-/kikapcsológombot **14** fordítsa O állásba.
- Húzza ki az elektromos csatlakozót **10** a konnektorból.
- Húzza ki a levehető elektromos vezetékét **10** a főegységből **16**.

● A főzés megkezdése

Tippek a főzéshez

- A főzőtálalt **18** mindig a főzőtál belsejében található CUP-jelzések **2** és **5** közötti szintig töltsé.
- A jobb főzési eredmények érdekében kenje be a főzőtál **18** belsejét némi zsírral vagy olajjal.
- Mindig kövesse a rizs csomagolásán található főzési utasításokat.
- Egy csapat mérőpohárány **9** rizs egy személy megfelelő adagja. Igény szerint határozza meg a rizs és a víz mennyiségét.
- Forró víz használata esetén a főzési idő rövidebb lesz. Ebben az esetben használjon valamivel kevesebb vizet, mint azt a CUP-jelzések mutatják.

❗ MEGJEGYZÉSEK:

Ha a betöltés során a mérőpohár **9** helyett egy másik edényt kíván használni, a főzőtál **18** belsejében lévő literskála (**L**) segít a szükséges vízmennyiség meghatározásában.

□ Példa:

- Ön 0,6 liter rizst szeretne főzni.
- Mérje ki a 600 ml rizst, majd töltsé bele a főzőtálba **18**.
- Töltsön be vizet a főzőtálba **18** a **0.6 L** jelzésig.

- Miután betöltötte a rizst a főzőtálba **18**: A főzőtálban lévő skála jelölései a betöltendő víz mennyiségét jelzik (a rizs mennyisége alapján). A skálát ne használja folyadékok vagy élelmiszerek kimérésére, mert a skála csak erre a termékre érvényes.

- A rizs kivételéhez használja a kanalat **8**. Más eszközök használata kárt tehet a főzőtál **18** tapadásmentes bevonatában.

- A kész rizst ne tartsa a termékben melegen 2 óránál hosszabb ideig.

□ Példa – barna rizs főzése

- A barna rizs főzése közben a víz nagyon erősen forr, és kifuthat.
- A barna rizs folyamatos főzéséhez javasoljuk, hogy a barna rizst keverje össze fehér rizssel 1:2 vagy 2:3 arányban.

● Rizsfőzés

1. Nyomja meg a kioldógombot **5**, a fedő **1** felnyitására.
2. Vegye ki a főzőtálalt **18**.
3. A mérőpohár **9** segítségével mérje ki a kívánt mennyiségű rizst (C ábra).
4. A maradékanyagok és a keményítő eltávolításához alaposan mossa át a rizst, hogy az ne legyen túl ragacos.
5. Csepegtesse le a megmosott rizst. Öntse be a rizst a főzőtálba **18**.
6. Töltsön be vizet a főzőtálba **18** a belsejében található megfelelő CUP-jelzésekig:

Rizs	Víz
2 mérőpohár	Cup-jelzés 2
3 mérőpohár	Cup-jelzés 3
4 mérőpohár	Cup-jelzés 4
5 mérőpohár	Cup-jelzés 5

7. Helyezze be a főzőtálalt **18** a főegységbe **16**. Ügyeljen arra, hogy a főzőtálalt ne ferdén vagy féloldalasan helyezze be.
8. Csukja le a fedelet **1**. Nyomja le a főzés gombját **4**.
 - A sárga színű jelzőfény **3** kialszik.
 - A sárga színű jelzőfény **3** kigyullad.
9. Amikor a rizs megfőtt, a főzés gombja **4** automatikusan felpattan.
 - A piros színű jelzőfény **2** kialszik.
 - A sárga színű jelzőfény **3** kigyullad.
10. A fedő **1** felnyitása előtt várjon 5 percet. Tálalja a rizst.
11. A be-/kikapcsológombot **14** fordítsa **●** állásba.
12. Húzza ki az elektromos csatlakozót **10** a konnektorból.
13. Húzza ki a lehető elektromos vezetéket **10** a főegységből **16**.

- ❗ **MEGJEGYZÉS:** A főzőtálalt **18** mindig a főzőtál belsejében található CUP-jelzések **2** és **5** közötti szintig töltsé.

● Előkezelt rizs főzése

Az előkezelt rizsfajták, pl. a „gyorsrizs” főzése rövidebb időt vesz igénybe.

1. Nyomja meg a kioldógombot **5**, a fedő **1** felnyitására.
2. Vegye ki a főzőtálalt **18**.
3. A mérőpohár **9** segítségével mérje ki a kívánt mennyiségű rizst (C ábra).
4. Töltsé be a rizst és a csomagolásán megadott mennyiségű vizet a főzőtálba **18**.
5. Helyezze be a főzőtálalt **18** a főegységbe **16**. Ügyeljen arra, hogy a főzőtálalt ne ferdén vagy féloldalasan helyezze be.
6. Csukja le a fedőt **1** és nyomja le a főzés gombját **4**.
 - A sárga színű jelzőfény **3** kialszik.
 - A piros színű jelzőfény **2** kigyullad.
7. Amikor a rizs megfőtt, a főzés gombja **4** automatikusan felpattan.
 - A piros színű jelzőfény **2** kialszik.
 - A sárga színű jelzőfény **3** kigyullad.
8. A fedő **1** felnyitása előtt várjon 5 percet. Tálalja a rizst.
9. A be-/kikapcsológombot **14** fordítsa **●** állásba.
10. Húzza ki az elektromos csatlakozót **10** a konnektorból.
11. Húzza ki a lehető elektromos vezetéket **10** a főegységből **16**.

❗ MEGJEGYZÉSEK:

- Egyes gyorsrizseket főzés után még hagyni kell feldagadni.
- Mindig kövesse a rizs csomagolásán található főzési utasításokat.
- A főzőtálalt **18** mindig a főzőtál belsejében található CUP-jelzések **2** és **5** közötti szintig töltsé.

● Gőzölés

⚠ VIGYÁZAT! Égési sérülés kockázata! Mindig használjon egy edényfogót vagy sütőkesztyűt a gőzölőbetét **[19]** kivételéhez a főzőtálból **[18]**.

❗ MEGJEGYZÉS: Ellenőrizze, hogy a főzőtál **[18]** megfelelően van-e a főegységbe **[16]** helyezve. Ellenkező esetben a kikapcsoló funkció aktiválódik és a terméket nem lehet bekapcsolni.

1. Tölts be a kívánt mennyiségű vizet a főzőtálba **[18]**:

Élelmiszer	Súly ¹	Víz ²	Gőzölési idő ¹	Előkészületek
Zöldség				
Brokkoli	200 g	2	20 perc	Vágja fel falatokra.
Sárgarépa, spárga, bóbikukorica	250 g	2	25 min	A sárgarépát vágja fel kis darabokra.
Kukorica	300 g	2	20 perc	Húzza le a csuhét és távolítsa el a bajuszsálakat.
Gomba	200 g	1	20 perc	Vágja félbe
Tenger gyümölcsei/hal/hús				
Garnélarák (főzze rózsaszínre)	250 g	2	15 min	-
Kagylók (főzze addig, amíg ki nem nyílnak)	150 g	1	10 min	-
Osztiriga	250 g	2	30 min	-
Halfilé (lazac)	250 g	2	20 perc	Pácolja be fűszerekkel (ízlés szerint).
Baromfifilé	250 g	2	20 perc	Pácolja be fűszerekkel (ízlés szerint).
¹ = kb. // ² = (mérőpohár)				

- Helyezze be a gőzölni kívánt élelmiszereket a gőzölőbetétbe **[19]**.
- Helyezze rá a gőzölőbetétet **[19]** a főzőtálba **[18]**.
- Csukja le a fedőt **[1]** és nyomja le a főzés gombját **[4]**.
 - A sárga színű jelzőfény **[w]** **[3]** kialszik.
 - A piros színű jelzőfény **[v]** **[2]** kigyullad.
- Ha az ajánlott gőzölési idő lejárt, nyomja fel a főzés gombját **[4]**.
 - A piros színű jelzőfény **[v]** **[2]** kialszik.
 - A sárga színű jelzőfény **[w]** **[3]** kigyullad.
- Vegye ki és tálalja a megpárolódott ételeket.
- A be-/kikapcsológombot **[14]** fordítsa **●** állásba.
- Húzza ki az elektromos csatlakozót **[10]** a konnektorból.
- Húzza ki a levehető elektromos vezetéket **[10]** a főegységből **[16]**.

● Melegen tartás

- ☐ A melegen tartás funkció segítségével melegen tarthatja a párolt ételt vagy a főtt rizst.
- ☐ Aktiválja a melegen tartás funkciót, ehhez állítsa felfelé a főzés gombot **[4]**. A sárga színű jelzőfény **[w]** **[3]** kigyullad.

❗ MEGJEGYZÉSEK:

- ☐ Rizs főzésekor a termék automatikusan melegen tartja a rizst. A főtt rizst folyamatosan melegen tartja, amíg a terméket ki nem kapcsolja a be-/kikapcsoló gombbal **[14]**.
- ☐ Étél párolásakor a melegen tartás funkció bármikor aktiválható a főzés gombbal.

● Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY! Áramütésveszély! Tisztítás előtt: Mindig húzza a termék ki az elektromos csatlakozót a konnektorból.

⚠ VESZÉLY! Égési sérülés kockázata! Ne tisztítsa a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A főegységet **16** ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba. A főegységet soha ne tartsa folyó víz alá.

⚠ VIGYÁZAT! A terméket és alkatrészeit ne helyezze mosogatógépbe.

❗ MEGJEGYZÉS: Amint a termék lehűlt, azonnal tisztítsa meg. Ha az ételmaradékok rászáradnak, azokat már nem olyan könnyű eltávolítani.

Alkatrész	Tisztítás
☐ Főegység 16	☐ A borítást tisztítsa egy enyhén nedves ruhával. ☐ Ne hagyja, hogy víz vagy más folyadékok jussanak a főegység belsejébe.
☐ Kondenzvízgyűjtő 11	☐ Fogja meg a kondenzvízgyűjtő felső oldalait határozottan, majd húzza kifelé (B ábra). ☐ Üritse ki és öblítse át vízzel.
☐ A gőzkimeneti nyílás fedele 20	☐ Húzza ki a gőzkimeneti nyílás fedelét és öblítse át vízzel.
☐ Fűtőlap 13	☐ A zsíradék és a folyadék eltávolítása: Használjon konyhai törölt.
☐ Főzőtál 18 ☐ Gőzölőbetét 19 ☐ Kanál 8 ☐ Mérőpohár 9	☐ Mosogassa el vízzel és némi mosogatószerrel. ☐ A makacs vagy rászáradt maradékokat puhítsa meg meleg, mosogatószeres vízzel.

- A termék és az alkatrészei tisztításához ne használjon már anyagokat, durva tisztítószerket vagy kemény keféket.
- Tisztítás után: Hagyja az alkatrészeket megszáradni.
- Helyezze vissza a gőzkimeneti nyílás fedelét **20** a fedőre **1**.
- A kondenzvízgyűjtő **11** visszahelyezése: Először helyezze be a talpát, majd nyomja be a felső részét a termékbe.

● Mentésítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagban található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1-7: műanyagok / 20-22: papír és karton / 98-99: költőanyagok.

Termék:



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik. A jobb hulladékezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket. A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétkbe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

● Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelik vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 467227_2407) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címlapjáról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, előszöris vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnek közölt szervizcímre.

● Szerviz

HU

Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

