

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG13628
Version: 09/2025

IAN 500435_2504





RICE COOKER / REISKOCHER / CUISEUR À RIZ SRK 400 D2

(GB) (IE) (NI) (MT)

RICE COOKER

User manual

(DE) (AT) (BE) (CH)

REISKOCHER

Bedienungsanleitung

(FR) (BE) (CH)

CUISEUR À RIZ

Manuel d'utilisation

(NL) (BE)

RIJSTKOKER

Gebruikershandleiding

(IT) (CH) (MT)

CUOCIRISO ELETTRICO

Manuale di istruzioni

(ES)

COCEDOR DE ARROZ

Manual del usuario

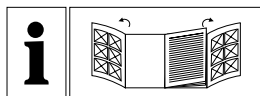
(PT)

MÁQUINA DE COZER ARROZ

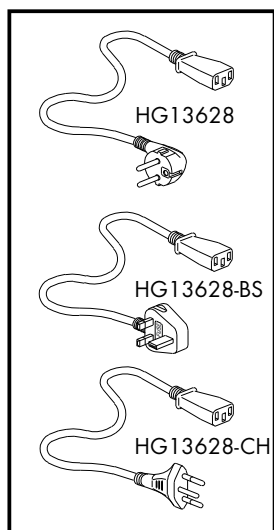
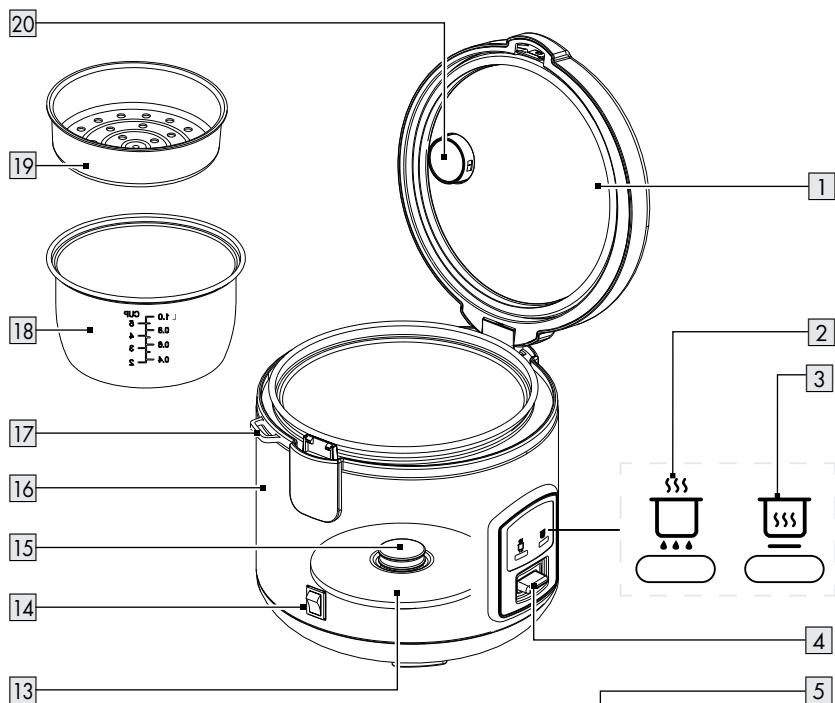
Manual de utilização

IAN 500435_2504

(DE) (AT) (FR) (ES)
(IT) (MT) (PT) (BE) (NL)

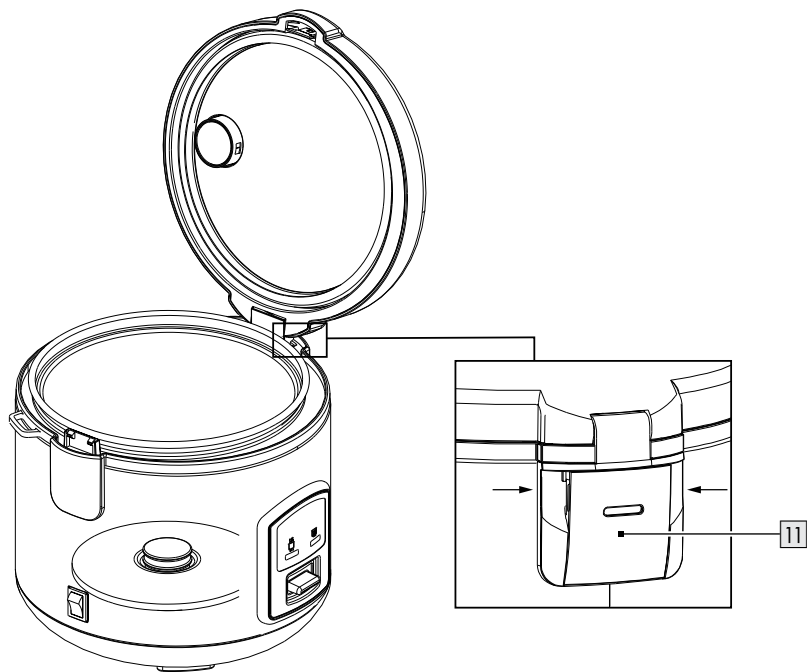
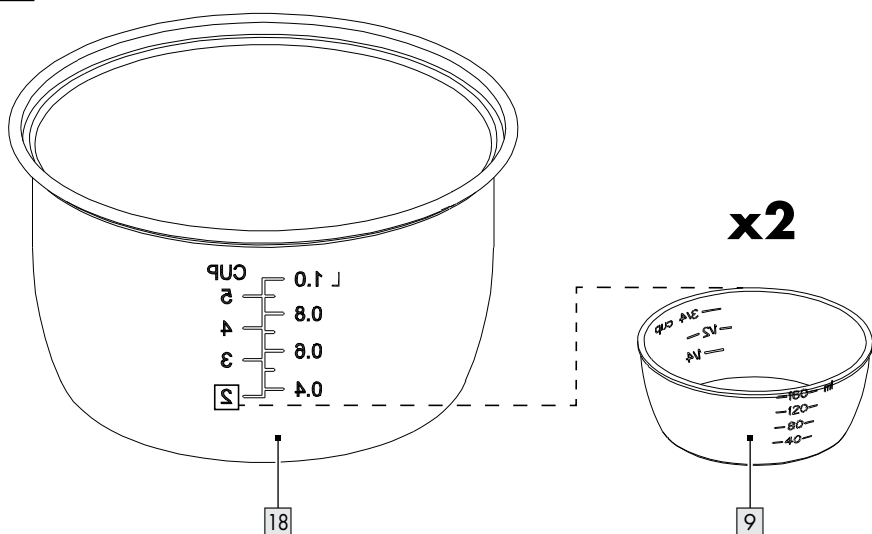


GB/IE/NL/MT	User manual	Page	5
DE/AT/BE/CH	Bedienungsanleitung	Seite	18
FR/BE/CH	Manuel d'utilisation	Page	33
NL/BE	Gebruikershandleiding	Pagina	49
IT/CH/MT	Manuale di istruzioni	Pagina	64
ES	Manual del usuario	Página	78
PT	Manual de utilização	Página	92

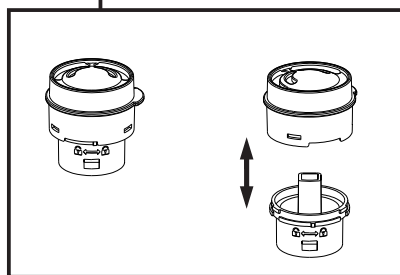
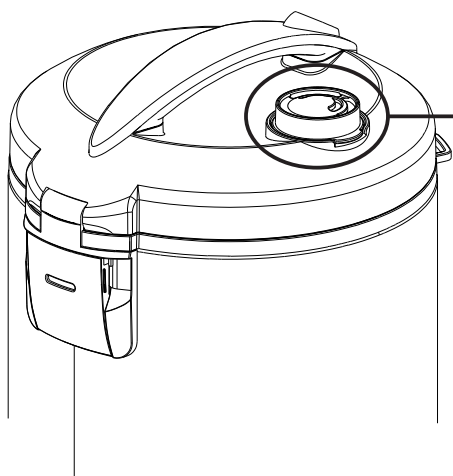
A

10

9

B**C**

D



List of pictograms used	Page 6
Introduction	Page 7
Intended use.	Page 7
Scope of delivery.	Page 7
Description of parts	Page 8
Technical data	Page 8
Safety instructions	Page 8
Before first use	Page 11
Operation	Page 11
Start cooking	Page 12
Preparing rice.	Page 12
Preparing pretreated rice	Page 13
Steam cooking	Page 14
Keep warm	Page 15
Cleaning and care	Page 15
Troubleshooting	Page 16
Storage	Page 16
Disposal	Page 16
Warranty	Page 17
Warranty claim procedure	Page 17
Service	Page 17
Order replacement part	Page 17

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

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.



You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning this QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 500435_2504.

● 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.

● Scope of delivery

After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. Remove all packaging materials before use.

- 1 Rice cooker
- 1 Cooking pot
- 1 Steamer insert
- 1 Measuring cup
- 1 Spoon
- 1 Detachable mains cord with mains plug
- 1 Instruction manual

● 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:	
HG13628:	GS (Intertek)
HG13628-BS:	-
HG13628-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.

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.
- Protect the mains cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the mains cord away from hot surfaces and open flames.
- Never touch the mains plug with wet or moist hands.
- 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 place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- 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.
- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.

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.
- 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.

- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.
- Do not pull the mains plug out of the electrical outlet by the mains cord.
- Protect the product, its mains cord and mains plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
- Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

● **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].

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 "○" 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. Give the cooking pot **18** quarter of a turn each way, to ensure the bottom of the cooking pot makes good contact with the sensor **15**.
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 **●**.
12. Disconnect the mains plug **10** from the socket-outlet.
13. Disconnect the detachable mains cord **10** from the main unit **16**.

i 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).
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 **●**.
10. Disconnect the mains plug **10** from the socket-outlet.
11. Disconnect the detachable mains cord **10** from the main unit **16**.

i NOTES:

- ☐ 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.

● 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)				

- 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 it out from the bottom and take out from the lid 1. Hold the bottom and turn the upper part to the unlock position, then pull them apart gently (see Fig. D). □ Rinse with water and a mild detergent.
□ Heating plate 13	□ Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper.
□ Cooking pot 18 □ Steamer insert 19 □ Spoon 8 □ Measuring cup 9	□ Rinse with water and a mild detergent. □ For stubborn or hardened residues, soak in warm soapy water.

- 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**. To mount it, fit the bottom of it into the steam hole of lid, then push it down until it sit well on the lid in correct direction. (see Fig. D)

- ❑ Reinserting the condensation collector [11]: Fit the bottom into place first and then push the top part into the product.

Cleaning the limescale

- ❑ Limescale (white or yellowish particles), the minerals from tap water maybe found on cooking pot [18] after long time use.
 - ❑ Cleaning it regularly by following steps can help protecting the coating on cooking pot.
1. Make sure the rice cooker is unplugged and completely cool before cleaning.
 2. Combine 1 part white vinegar (or lemon juice) with 3 parts water in cooking pot until limescale deposits were covered.
 3. Switch on the rice cooker to cook mode and let it run for about 5–10 minutes (or until it starts to steam). This helps loosen the limescale.
 4. Turn off the cooker and let the solution sit for 30–60 minutes.
 5. Use a soft sponge or cloth to gently scrub away any remaining limescale. Avoid abrasive materials.
 6. Rinse with clean water several times to remove vinegar or lemon juice residue.
 7. Let all parts dry before reassembling.

Troubleshooting

Problem	Solution
The product is not working.	❑ Connect the detachable mains cord [10] to a suitable socket-outlet.
The cooking button [4] keeps springing up again.	❑ Make sure the cooking pot [18] is seated correctly in the main unit [16].

Storage

-  **DANGER! Risk of burns!** Do not store the product right after operation. Let the product cool first.
- ❑ Clean the product and let all parts dry before storage.

- ❑ Store the cooking pot [18] and steamer insert [19] in the main unit [16].
- ❑ Put the spoon [8] into the spoon holder [17].
- ❑ Store the product in the original packaging when it is not in use.
- ❑ Store the product at a dry location out of the reach of children.

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 500435_2504) 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.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.gb

Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: owim@lidl.ie

Service Northern Ireland

E-Mail: owim@lidl.ni

Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: owim@lidl.mt



● **Order replacement part**

You can order the following replacement part for this product.

- Cooking pot  18
- Steamer insert  19

Order the replacement part via simply visit our website at www.optimex-shop.com.

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite 19
Einleitung	Seite 20
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 20
Lieferumfang	Seite 20
Teilebeschreibung	Seite 21
Technische Daten	Seite 21
Sicherheitshinweise	Seite 21
Vor dem ersten Gebrauch	Seite 25
Bedienung	Seite 25
Mit dem Kochen beginnen	Seite 25
Reis zubereiten	Seite 26
Vorbehandelten Reis zubereiten	Seite 27
Dampfgaren	Seite 28
Warmhalten	Seite 29
Reinigung und Pflege	Seite 29
Fehlerbehebung	Seite 30
Lagerung	Seite 30
Entsorgung	Seite 31
Garantie	Seite 31
Abwicklung im Garantiefall	Seite 32
Service	Seite 32
Ersatzteile bestellen	Seite 32

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
	WARNING! 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
	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		

REISKOCHER

● **Einleitung**

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



Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen dieses QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 500435_2504 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

● **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

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

● **Lieferumfang**

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

- 1 Reiskocher
- 1 Gartopf
- 1 Dampfgareinsatz
- 1 Messbecher
- 1 Löffel
- 1 Abnehmbare Anschlussleitung mit Netzstecker
- 1 Bedienungsanleitung

● 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:	
HG13628:	GS (Intertek)
HG13628-BS:	-
HG13628-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.

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! Stromschlag-
risiko!** Verwenden Sie kein
beschädigtes Produkt. Trennen
Sie das Produkt vom Stromnetz
und wenden Sie sich an Ihren
Händler, wenn es beschädigt
ist.

**⚠️ WARNUNG! Stromschlag-
risiko!** Schütten Sie
niemals Flüssigkeiten über
der Anschlussleitung mit
Netzstecker aus.

- Das Produkt darf nicht
verwendet werden, wenn es
fallengelassen wurde oder
wenn es sichtbare Schäden
aufweist.
- Bevor Sie das Produkt mit
dem Stromnetz verbinden,
überprüfen Sie, ob die
Spannung und der Nennstrom
den am Typenschild des
Produkts angegebenen
Details zur Stromversorgung
entsprechen.
- Überprüfen Sie den
Netzstecker und die
Anschlussleitung regelmäßig
auf Beschädigungen. Wenn die
Anschlussleitung beschädigt ist,
muss diese durch eine spezielle
Leitung, die beim Hersteller
oder seinen Vertretern
verfügbar ist, ersetzt werden.

- Schützen Sie die
Anschlussleitung vor Schäden.
Lassen Sie sie nicht über
scharfe Kanten hängen und
quetschen oder biegen Sie
sie nicht. Halten Sie die
Anschlussleitung von heißen
Oberflächen und offenen
Flammen fern.
- Berühren Sie den Netzstecker
niemals mit nassen oder
feuchten Händen.

Bedienung

- ⚠️ GEFAHR! 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.

- Stellen Sie das Produkt nicht auf heiße Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.). Betreiben Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt und das Dampfventil nicht ab, während es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, während es noch warm ist.
- Überfüllen Sie den Kochtopf nicht. Dies kann dazu führen, dass während des Kochens Wasser aus dem Dampfventil austritt.
- Verlegen Sie Anschlussleitungen so, dass niemand darüber stolpern oder diese beschädigen kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Die Oberfläche der Heizplatte strahlt nach dem Gebrauch noch Restwärme ab.
- Verwenden Sie das Produkt nur mit dem mitgelieferten Zubehör.

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.

- Bewahren Sie das heiße Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.

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

● **Vor dem ersten Gebrauch**

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.

① **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.

① **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 **O**.
- Ziehen Sie den Netzstecker [10] aus der Steckdose.
- Ziehen Sie die abnehmbare Anschlussleitung [10] von der Haupteinheit [16] ab.

● **Mit dem Kochen beginnen**

Kochtipps

- Füllen Sie den Gartopf [18] stets zwischen den CUP-Markierungen **2** und **5** auf 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.

① HINWEIS:

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

□ Beispiel:

- Sie möchten 0,6 Liter Reis kochen.
- Messen Sie 600 ml Reis 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. Drehen Sie den Gartopf **18** um eine Vierteldrehung in jede Richtung, um sicherzustellen, dass der Boden des Kochtopfs guten Kontakt mit dem Sensor **15** hat.
8. Schließen Sie den Deckel **1**. Drücken Sie die Kochtaste **4** nach unten.
 - Die gelbe Kontrollleuchte  **3** erlischt.
 - Die rote Kontrollleuchte  **2** leuchtet.
9. Wenn der Reis gar ist, klappt die Kochtaste **4** automatisch hoch.
 - Die rote Kontrollleuchte  **2** erlischt.
 - Die gelbe Kontrollleuchte  **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**.

- ① **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 **●**.
10. Ziehen Sie den Netzstecker **10** aus der Steckdose.
11. Ziehen Sie die abnehmbare Anschlussleitung **10** aus der Haupteinheit **16**.

❗ HINWEISE:

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

● Dampfgaren

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

ⓘ 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)				

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

● 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 **3** gelbe Kontrollleuchte schaltet sich ein.

① 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.

① **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	□ Ziehen Sie es von unten heraus und nehmen Sie den Deckel 1 ab. Halten Sie den unteren Teil und drehen Sie den oberen Teil in die Entriegelungsposition, ziehen Sie die Teile dann vorsichtig auseinander (siehe Abb. D). □ Spülen Sie die Teile mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab.
□ 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**. Zum Anbringen setzen Sie den unteren Teil in die Dampfauslassöffnung des Deckels ein und drücken Sie ihn dann nach unten, bis er richtig herum auf dem Deckel sitzt. (siehe Abb. D)
- ☐ Kondenswasserauffangbehälter **11** wieder einsetzen: Setzen Sie zuerst den Boden ein und schieben Sie dann den oberen Teil in das Produkt.

Kalkentfernung

- ☐ Kalk (weiße oder gelbliche Partikel), die Mineralien aus dem Leitungswasser, kann sich nach längerem Gebrauch im Gartopf **18** ablagern.
 - ☐ Regelmäßiges Reinigen kann helfen, die Beschichtung des Gartopfes zu schützen. Folgen Sie hierzu den nachfolgenden Schritten.
1. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass der Reiskocher vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt ist.
 2. Mischen Sie 1 Teil weißen Essig (oder Zitronensaft) mit 3 Teilen Wasser im Gartopf, bis die Kalkablagerungen bedeckt sind.

3. Schalten Sie den Reiskocher in den Kochmodus und lassen Sie ihn etwa 5–10 Minuten laufen (oder bis er anfängt zu dampfen). Das hilft, den Kalk zu lösen.
4. Schalten Sie den Reiskocher aus und lassen Sie die Lösung 30–60 Minuten einwirken.
5. Entfernen Sie Kalkreste vorsichtig mit einem weichen Schwamm oder einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden Materialien
6. Spülen Sie mehrmals mit klarem Wasser nach, um Essig- oder Zitronensaftreste zu entfernen.
7. Lassen Sie alle Teile trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen.

● Fehlerbehebung

Problem	Behebung
Das Produkt funktioniert nicht.	☐ Schließen Sie die abnehmbare Anschlussleitung 10 an eine geeignete Steckdose an.
Die Kochtaste 4 springt wieder nach oben.	☐ Stellen Sie sicher, dass der Gartopf 18 richtig in der Haupteinheit 16 sitzt.

● Lagerung



GEFAHR! Verbrennungsrisiko!

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

● Entsorgung

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



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

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 Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber 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 500435_2504) 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 (Kassenbono) 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 447744

E-Mail: owim@lidl.at

BE **Service Belgien**

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

CH **Service Schweiz**

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



● Ersatzteile bestellen

Sie können das folgende Ersatzteil für dieses Produkt bestellen.

- Gartopf 18
- Dampfgareinsatz 19

Um das Ersatzteil zu bestellen, besuchen Sie einfach unsere Website www.optimex-shop.com.

Liste des pictogrammes/symboles utilisés	Page 34
Introduction	Page 35
Utilisation conforme aux prescriptions	Page 35
Contenu de l'emballage	Page 35
Description des pièces	Page 36
Données techniques	Page 36
Consignes de sécurité	Page 36
Avant la première utilisation	Page 40
Fonctionnement	Page 40
Commencer à cuisiner	Page 40
Préparer du riz	Page 41
Préparer du riz prétraité	Page 42
Cuisson à la vapeur	Page 43
Maintien au chaud	Page 44
Nettoyage et entretien	Page 44
Dépannage	Page 45
Rangement	Page 45
Mise au rebut	Page 46
Garantie	Page 46
Faire valoir sa garantie	Page 47
Service après-vente	Page 48
Commander une pièce de rechange	Page 48

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 de « 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

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.



Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site www.lidl-service.com. En scannant ce code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl (www.lidl-service.com), où vous pourrez ouvrir votre manuel d'instructions en saisissant le numéro d'article (IAN) 500435_2504.

● 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.

● Contenu de l'emballage

Après le déballage du produit, vérifiez l'exhaustivité du contenu de l'emballage et si toutes les pièces sont en parfait état. Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.

- 1 Cuiseur à riz
- 1 Récipient de cuisson
- 1 Panier à étuver
- 1 Verre doseur
- 1 Cuillère
- 1 Cordon d'alimentation amovible avec fiche de secteur
- 1 Manuel d'utilisation

● Description des pièces

III. A

- 1 Couvercle
- 2 Voyant de contrôle rouge  (« Cuisson »)
- 3 Voyant de contrôle jaune  (« Maintien au chaud »)
- 4 Bouton de cuisson
- 5 Déverrouillage
- 6 Valve de vapeur
- 7 Prise de l'appareil
- 8 Cuillère
- 9 Verre doseur
- 10 Cordon d'alimentation amovible avec fiche de secteur (fiche)
- 11 Réceptacle d'eau de condensation
- 12 Poignée
- 13 Plaque chauffante
- 14 Interrupteur marche/arrêt
- 15 Capteur
- 16 Bloc principal
- 17 Porte-cuillère
- 18 Récipient de cuisson
- 19 Panier à étuver
- 20 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 :	
HG13628:	GS (Intertek)
HG13628-BS:	-
HG13628-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.

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.

- Protégez le cordon d'alimentation de tout dommage. Ne le faites pas passer sur des bords tranchants et assurez-vous de ne pas le coincer ou le plier. Conservez le cordon d'alimentation hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.
- Ne touchez jamais la fiche de secteur avec les mains mouillées ou humides.

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 placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, cuisinière électrique, four, etc.). Faites fonctionner le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- 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.
- Positionnez toujours les cordons d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus ou les endommager.
- 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.
- Ne rangez pas le produit chaud dans un placard ou un emballage.
 - Ne débranchez jamais la fiche secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.
 - Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct, les projections et l'égouttement d'eau.
 - Conservez le produit dans un endroit frais et sec, protégé contre l'humidité et hors de la portée des enfants.
 - Protégez le produit de la chaleur. Ne posez pas le produit à proximité de flammes ou sources de chaleur comme des fours ou des chauffages.

● 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'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].

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 « **O** » 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.

① **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.

① 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

1. Appuyez sur le déverrouillage [5] pour ouvrir le couvercle [1].
2. Ôtez le récipient de cuisson [18].
3. Mesurez la quantité de riz désirée avec le verre doseur [9] (ill. C).
4. Lavez soigneusement le riz afin d'éliminer tout résidu et l'amidon ce qui permettra que le riz ne soit pas collant.
5. Laissez égoutter le riz lavé. Versez le riz dans le récipient de cuisson [18].

6. 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

7. 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. Tournez le récipient de cuisson [18] un quart de tour dans chaque sens afin que le fond du récipient soit bien en contact avec le capteur [15].
8. 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.
9. 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.
10. Attendez 5 minutes, avant d'ouvrir le couvercle [1]. Servez le riz.
11. Positionnez l'interrupteur marche/arrêt [14] sur **O**.
12. Débranchez la fiche de secteur [10] de la prise de courant.
13. Débranchez le cordon d'alimentation amovible [10] du bloc principal [16].
- ❗ **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.

1. Appuyez sur le déverrouillage **5** pour ouvrir le couvercle **1**.
2. Ôtez le récipient de cuisson **18**.
3. Mesurez la quantité de riz désirée avec le verre doseur **9** (ill. C).
4. Versez le riz et la quantité d'eau indiquée sur l'emballage du riz dans le récipient de cuisson **18**.
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.
6. 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.
7. 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.
8. Attendez 5 minutes, avant d'ouvrir le couvercle **1**. Servez le riz.
9. Positionnez l'interrupteur marche/arrêt **14** sur .
10. Débranchez la fiche de secteur **10** de la prise de courant.
11. Débranchez le cordon d'alimentation amovible **10** du bloc principal **16**.

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].

❶ 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 **●**.
- 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.

❗ **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]	☐ Tirez-le par le bas et retirez-le du couvercle [1]. Tenez la partie inférieure et tournez la partie supérieure en position déverrouillée, puis séparez-les délicatement (voir Fig. D). ☐ Rincez à l'eau et avec un détergent doux.
☐ Plaque chauffante [13]	☐ Éliminer les graisses et liquides : Utilisez une feuille de papier absorbant.

Pièce	Nettoyage
☐ Récipient de cuisson [18]	☐ Nettoyez à l'eau en utilisant un produit de nettoyage doux.
☐ Panier à étuver [19]	☐ Faites tremper dans de l'eau chaude savonneuse s'il y a des résidus tenaces ou durcis.
☐ Cuillère [8]	
☐ Verre doseur [9]	

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants 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]. Pour le remonter, insérez le fond dans l'orifice de vapeur du couvercle, puis appuyez jusqu'à ce qu'il soit bien en place sur le couvercle dans le bon sens. (voir Fig. D)
- ☐ Replacer le réceptacle d'eau de condensation [11] : Placez d'abord le fond et poussez ensuite la partie supérieure dans le produit.

Nettoyage du tartre

- ☐ Le tartre (particules blanches ou jaunâtres), provenant des minéraux présents dans l'eau du robinet, peut s'accumuler dans le récipient de cuisson [18] après une longue période d'utilisation.
 - ☐ Un nettoyage régulier en suivant les étapes ci-dessous permet de protéger le revêtement du récipient de cuisson.
1. Assurez-vous que le cuiseur à riz est débranché et complètement refroidi avant de le nettoyer.
 2. Mélangez 1 volume de vinaigre blanc (ou de jus de citron) avec 3 volumes d'eau dans le récipient de cuisson jusqu'à ce que les dépôts de calcaire soient recouverts.

3. Allumez le cuiseur à riz en mode cuisson et laissez-le fonctionner pendant environ 5 à 10 minutes (ou jusqu'à ce qu'il commence à produire de la vapeur). Cela permet de détacher le calcaire.
4. Éteignez le cuiseur et laissez la solution agir pendant 30 à 60 minutes.
5. Utilisez une éponge ou un chiffon doux pour frotter délicatement les résidus de calcaire. Évitez les matériaux abrasifs.
6. Rincez plusieurs fois à l'eau claire pour éliminer les résidus de vinaigre ou de jus de citron.
7. Laissez toutes les pièces sécher avant de les remonter.

● Dépannage

Problème	Solution
Le produit ne fonctionne pas.	☐ Branchez le cordon d'alimentation amovible [10] sur une prise de courant compatible.
Le bouton de cuisson [4] remonte vers le haut.	☐ Assurez-vous que le récipient de cuisson [18] soit correctement installé dans le bloc principal [16].

● Rangement



DANGER ! Risque de brûlures ! Ne

- rangez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.
- ☐ Nettoyez le produit et laissez sécher toutes les pièces avant le rangement.
 - ☐ Rangez le récipient de cuisson [18] et le panier à étuver [19] dans le bloc principal [16].
 - ☐ Placez la cuillère [8] dans le porte-cuillère [17].
 - ☐ Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
 - ☐ Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.

● 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 composite.

Produit :



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

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 réparerons ou le remplacerons - 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 500435_2504) 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 ou 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.: 0800 919 270

E-Mail: owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

CH Service après-vente Suisse

Tél.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



● Commander une pièce de rechange

Vous pouvez commander la pièce de rechange suivante pour ce produit.

- Récipient de cuisson **18**
- Panier à étuver **19**

Commandez la pièce de rechange en vous rendant simplement sur notre site web à l'adresse www.optimex-shop.com.

Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen	Pagina 50
Inleiding	Pagina 51
Beoogd gebruik	Pagina 51
Leveringsomvang	Pagina 51
Onderdelenbeschrijving	Pagina 52
Technische gegevens	Pagina 52
Veiligheidsaanwijzingen	Pagina 52
Voor het eerste gebruik	Pagina 56
Bediening	Pagina 56
Met koken beginnen	Pagina 56
Rijst klaarmaken	Pagina 57
Voorbehandelde rijst bereiden	Pagina 58
Stoomkoken	Pagina 59
Warm houden	Pagina 60
Schoonmaken en onderhoud	Pagina 60
Probleemoplossing	Pagina 61
Opbergen	Pagina 61
Afvoer	Pagina 61
Garantie	Pagina 62
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina 62
Service	Pagina 63
Vervangingsonderdelen bestellen	Pagina 63

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
	Hz Hertz (netfrequentie)
	W 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

● **Inleiding**

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.



Je kunt deze en vele andere handleidingen downloaden en bekijken op www.lidl-service.com. Door deze QR-code te scannen, kom je meteen op de Lidl service website (www.lidl-service.com) waar je jouw gebruiksaanwijzing kunt openen door het artikelnummer (IAN) 500435_2504 in te voeren.

● **Beoogd gebruik**

- Dit product is bestemd voor het koken van rijst of het stoven van spijzen zoals groenten en fruit. Gebruik het product niet voor andere doeleinden.
- Het product is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens 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;
 - Pensions voor logies en ontbijt en dergelijke.
- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van ondeskundig gebruik.

● **Leveringsomvang**

Controleer na het uitpakken van het product of de levering volledig is en of alle onderdelen in goede staat verkeren. Verwijder vóór gebruik al het verpakkingsmateriaal.

- 1 Rijstkoker
- 1 Binnenpan
- 1 Stoombak
- 1 Maatbeker
- 1 Lepel
- 1 Loskoppelbaar aansluitsnoer met netstekker
- 1 Gebruiksaanwijzing

● Onderdelenbeschrijving

Afb. A

- 1 Deksel
- 2 Rood controlelampje  ("Koken")
- 3 Geel controlelampje  ("Warmhouden")
- 4 Kooktoets
- 5 Ontgrendeling
- 6 Stoomventiel
- 7 Apparaatvoer
- 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:	
HG13628:	GS (Intertek)
HG13628-BS:	-
HG13628-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.

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.
- Bescherm het aansluitsnoer tegen beschadiging. Laat het niet over scherpe randen hangen en plet of buig het niet. Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.
- Raak de netstekker nooit met vochtige of natte handen aan.

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.
- Plaats het product niet op hete oppervlakken (gasfornuis, elektrisch fornuis, oven enz.). Gebruik het product op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- 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.
- Leg aansluitsnoeren zo dat niemand erover kan struikelen of de snoeren beschadigen kan.
- 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 verwijdert en voordat u het product schoonmaakt. Het aansluitcontact moet droog zijn, voordat u het product opnieuw gebruikt.

- Bewaar het hete product niet op in een kast of in de verpakking.
- Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.
- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de netstekker tegen stof, direct zonlicht, waterdruppels en opspattend water.
- Berg het product op een droge, koele plaats op, zodat het beschermd is tegen vocht en het zich buiten bereik van kinderen bevindt.

- Bescherm het product tegen hitte. Zet het product niet neer in de buurt van open vlammen of warmtebronnen zoals kachels of verwarmingsapparatuur.

● 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 [18] 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 [6] en bij het openen van het deksel [1] 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 [18] in de hoofdeenheid [16] 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 [18] leeg is.
- Gebruik geen vervormde binnenpan [18]. Let er voordat u het product in gebruik neemt op dat de binnenpan correct is geplaatst.

□ **Binnenpan/stoombak samenvoegen:**

- Duw op de ontgrendeling [5] om het deksel [1] te openen.
- Plaats de binnenpan [18] in de hoofdeenheid [16].
- Indien u dat wilt, kan de stoombak [19] ook op de binnenpan [18] worden gezet.
- Sluit het deksel [1] met de greep [12].

□ **Het product inschakelen:**

- Steek de stekker van het loskoppelbare aansluitsnoer [10] in de apparaat invoer [7] (aan de achterkant van de hoofdeenheid [16]).
- Steek de netstekker [10] in een daarvoor geschikte stekkerdoos.
- Zet de aan/uit-schakelaar [14] op stand **I**. Het gele controlelampje  [3] licht op.

 **TIP:** Duw de kooktoets [4] 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 [14] op stand **O**.
- Trek de netstekker [10] uit de stekkerdoos.
- Trek het loskoppelbare aansluitsnoer [10] uit de hoofdeenheid [16].

● 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 kookaankwijzingen 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. Draai de binnenpan **18** een kwartslag in beide richtingen om ervoor te zorgen dat de bodem van de binnenpan goed contact maakt met de sensor **15**.
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 **0**.
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 **●**.
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 kookaanzwijzingen 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.

① 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	Gewicht¹	Water²	Stoomtijd¹	Voorbereiding
Groenten				
Broccoli	200 g	2	20 min	In hapklare stukken snijden.
Wortels, asperges, kleine maiskolfjes	250 g	2	25 min	Wortels in kleine stukjes snijden.
Mais	300 g	2	20 min	Schutbladen van de mais afhaken 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 marinieren (naar smaak).
Filets van gevogelte	250 g	2	20 min	Met kruiden 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 aansluitsnoer **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/uitschakelaar **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	☐ Trek het vanaf de onderkant uit en haal het uit het deksel 1 . Houd de onderkant vast en draai het bovenste deel naar de ontgrendelingspositie. Trek de delen vervolgens voorzichtig van elkaar (zie Afb. D). ☐ Spoel af met water en een mild reinigingsmiddel.
☐ 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]**. Voor het terugplaatsen: plaats de onderkant van het onderdeel in het stoomgat van het deksel en druk het naar beneden tot het goed op het deksel zit, in de juiste richting (zie Afb. D).
- De condensopvangbak **[11]** terugplaatsen: Doe er eerst de bodem in en schuif hem dan in het bovenste deel van het product.

Kalkaanslag verwijderen

- Kalkaanslag (witte of gelige deeltjes), afkomstig van mineralen in leidingwater, kan na langdurig gebruik op de Binnenpan **[18]** verschijnen.
 - Regelmatige reiniging volgens de onderstaande stappen helpt de coating van de kookpan te beschermen.
1. Zorg ervoor dat de rijstkoker is losgekoppeld en volledig is afgekoeld vóór het schoonmaken.
 2. Meng 1 deel witte azijn (of citroensap) met 3 delen water in de kookpan, totdat de kalkaanslag volledig bedekt is.
 3. Zet de rijstkoker aan op de kookmodus en laat deze ongeveer 5–10 minuten werken (of totdat het begint te stomen). Dit helpt om de kalkaanslag los te maken.
 4. Zet de rijstkoker uit en laat de oplossing 30–60 minuten inwerken.
 5. Gebruik een zachte spons of doek om de overgebleven kalkaanslag voorzichtig weg te vegen. Vermijd schurende materialen.
 6. Spoel meerdere keren met schoon water om resten van azijn of citroensap te verwijderen.
 7. Laat alle onderdelen drogen voordat u ze weer in elkaar zet.

● Probleemoplossing

Probleem	Oplossing
Het product werkt niet.	□ Sluit het loskoppelbare aansluitsnoer [10] aan op een geschikt stopcontact.
De kooktoets [4] springt weer omhoog.	□ Zorg ervoor dat de binnenpan [18] op de juiste wijze in de hoofdeenheid [16] zit.

● Opbergen



GEVAAR! Gevaar voor

verbrandingen! Berg het product nooit onmiddellijk na gebruik op. Laat het product eerst volledig afkoelen.

- Maak het product schoon en laat alle onderdelen drogen voor u ze opbergt.
- Berg de binnenpan **[18]** en de stoombak **[19]** op in de hoofdeenheid **[16]**.
- Steek de lepel **[8]** in de lepelhouder **[17]**.
- Bewaar het product als het niet wordt gebruikt in de originele verpakking.
- Bewaar het product op een droge plaats buiten het bereik van kinderen.

● 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 garantietermijn 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 garantietermijn 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 500435_2504) 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.: 0800 0249630
E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be



● Vervangingsonderdelen bestellen

U kunt de volgende vervangingsonderdelen voor
dit product bestellen:

- Kookpan 18
- Stoominzet 19

Bestel het vervangingsonderdeel eenvoudig via
onze website: www.optimex-shop.com

Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati	Pagina	65
Introduzione	Pagina	66
Uso previsto	Pagina	66
Contenuto della confezione	Pagina	66
Descrizione dei componenti	Pagina	67
Dati tecnici	Pagina	67
Istruzioni di sicurezza	Pagina	67
Prima del primo utilizzo	Pagina	70
Funzionamento	Pagina	70
Iniziare la cottura	Pagina	71
Preparazione del riso	Pagina	72
Preparazione del riso pretrattato	Pagina	72
Cottura a vapore	Pagina	73
Mantenimento al caldo	Pagina	74
Pulizia e manutenzione	Pagina	74
Risoluzione dei problemi	Pagina	75
Conservazione	Pagina	75
Smaltimento	Pagina	76
Garanzia	Pagina	76
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	77
Assistenza	Pagina	77
Ordinazione di parti di ricambio	Pagina	77

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.		

CUOCIRISO ELETTRICO

● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento. Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.



Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito www.lidl-service.com. Scansionando questo codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl (www.lidl-service.com) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 500435_2504.

● 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.

● Contenuto della confezione

Dopo avere disimballato il prodotto, verificare che la confezione sia integra e che tutte le parti non presentino danni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

- 1 Cuociriso elettrico
- 1 Pentola di cottura
- 1 Inserto per cottura a vapore
- 1 Misurino
- 1 Cucchiaino
- 1 Cavo di alimentazione rimovibile e spina
- 1 Manuale di istruzioni

● 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 sfiato 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:	
HG13628:	GS (Intertek)
HG13628-BS:	-
HG13628-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.

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.
- Proteggere il cavo di alimentazione da eventuali danni. Non lasciarlo appeso su spigoli vivi e non schiacciarlo o piegarlo. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.
- Non toccare mai la spina con mani umide o bagnate.

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 appoggiare il prodotto su superfici calde (fornello a gas, fornello elettrico, forno, ecc.). Utilizzare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- 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.

- Posare i cavi di alimentazione in modo che nessuno possa inciampare e che non possano subire danni.
- 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.

- Non conservare il prodotto caldo in un armadio o in un imballaggio.
- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Proteggere il prodotto, il cavo di alimentazione e la spina da polvere, luce solare diretta, gocce e spruzzi d'acqua.

- Conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.
- Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto vicino a fiamme libere o a fonti di calore quali forni o riscaldatori.

● **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/spengimento 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 [3] si accende.

① **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.

① **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. Ruotare la pentola di cottura [18] di un quarto di giro in entrambe le direzioni per assicurarsi che il fondo della pentola sia a contatto con il sensore [15].
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].

❗ 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].

① 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 **●**.
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 **3** si accende.

① **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.

① **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	□ Rimuoverlo dalla parte inferiore ed estrarlo dal coperchio 1. Tenendo la parte inferiore, ruotare la parte superiore verso la posizione di sbloccaggio, quindi separare le due parti delicatamente (fig. D) □ Risciacquare con acqua e del detersivo neutro.
□ Piastra riscaldante 13	□ Rimuovere grasso e liquidi: Utilizzare un foglio di carta da cucina.

Parte	Pulizia
☐ Pentola di cottura 18	☐ Sciacquare con acqua e un detergente delicato.
☐ Inserto per cottura a vapore 19	☐ Per i residui ostinati o induriti, immergere in acqua tiepida e saponata.
☐ Cucchiaino 8	
☐ Misurino 9	

- 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 sfriato del vapore **20** sul coperchio **1**. Per fissarlo, inserire la parte inferiore nel foro di sfriato, quindi spingerla verso il basso finché non incastra nella direzione corretta (fig. D).
- ☐ Reinserire il raccoglicondensa **11**: Inserire prima la parte inferiore e poi spingere la parte superiore nel prodotto.

Rimozione del calcare

- ☐ Dopo un uso prolungato, a causa dei minerali presenti nell'acqua di rubinetto, sulla pentola di cottura **18** può formarsi del calcare (particelle bianche o gialle).
 - ☐ Pulirla regolarmente come descritto di seguito per proteggere il rivestimento della pentola.
1. Prima di pulire il cuoceriso, assicurarsi che sia scollegato dalla presa di corrente e completamente freddo.
 2. Versare una soluzione composta da 1 parte di aceto di vino bianco (o succo di limone) con 3 parti di acqua nella pentola, fino a coprire i depositi di calcare.
 3. Avviare la cottura e lasciare il cuoceriso in funzione per 5-10 minuti (o finché non inizia a emettere vapore). Ciò permette di smuovere il calcare.
 4. Spegnerlo e lasciare agire la soluzione per 30-60 minuti.

5. Usare un panno o una spugna morbida per rimuovere delicatamente eventuali residui di calcare. Non usare materiali abrasivi.
6. Risciacquare diverse volte con acqua pulita per rimuovere i residui di aceto o succo di limone.
7. Attendere che tutte le parti si asciughino prima di rimontarle.

● Risoluzione dei problemi

Problema	Rimedio
Il prodotto non funziona.	☐ Collegare il cavo di alimentazione rimovibile 10 a una presa adatta.
Il pulsante cottura 4 salta di nuovo verso l'alto.	☐ Accertarsi che la pentola di cottura 18 sia posizionata correttamente nell'unità principale 16 .

● Conservazione

-  **PERICOLO! Pericolo di ustioni!** Non riporre il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.
- ☐ Pulire il prodotto e lasciare asciugare tutte le parti prima di conservarlo.
 - ☐ Conservare la pentola di cottura **18** e l'inserto per cottura a vapore **19** nell'unità principale **16**.
 - ☐ Inserire il cucchiaino **8** nel portacucchiaino **17**.
 - ☐ Conservare il prodotto nella confezione originale quando non viene utilizzato.
 - ☐ Tenere il prodotto in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

● 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:



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.



E' 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 500435_2504) 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

IT

Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: owim@lidl.it

CH

Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

MT

Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: owim@lidl.mt



● Ordinazione di parti di ricambio

È possibile ordinare le seguenti parti di ricambio per questo prodotto.

- Pentola di cottura 18
- Inserto per cottura a vapore 19

Per ordinare le parti di ricambio, visitare il nostro sito web www.optimex-shop.com.

Lista de símbolos y pictogramas utilizados	Página	79
Introducción	Página	80
Uso previsto	Página	80
Volumen de suministro	Página	80
Descripción de las piezas	Página	81
Datos técnicos	Página	81
Indicaciones de seguridad	Página	81
Antes del primer uso	Página	84
Manejo	Página	84
Inicio de la cocción	Página	85
Preparación del arroz	Página	85
Preparación del arroz pretratado	Página	86
Cocción al vapor	Página	87
Conservar caliente	Página	88
Limpieza y cuidado	Página	88
Subsanación de fallos	Página	89
Almacenamiento	Página	89
Eliminación	Página	90
Garantía	Página	90
Tramitación de la garantía	Página	91
Asistencia	Página	91
Pedir piezas de recambio	Página	91

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
CE	El marcado CE ratifica la conformidad con las directivas de la UE aplicables al producto.		

COCEDOR DE ARROZ

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.



Puede descargar y ver este y muchos otros manuales en www.lidl-service.com. Escaneando este código QR accederá directamente a la página web de servicio de Lidl (www.lidl-service.com), donde puede abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) 500435_2504.

● 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.

● Volumen de suministro

Después de desembalar el producto, compruebe si la entrega está completa y todas las piezas están en perfecto estado. Antes de usarlo, retire todos los materiales de embalaje.

- 1 Cocedor de arroz
- 1 Olla de cocción
- 1 Inserto de vapor
- 1 Vaso medidor
- 1 Cuchara
- 1 Cable de conexión extraíble con enchufe
- 1 Manual de instrucciones

● 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:	
HG13628:	GS (Intertek)
HG13628-BS:	-
HG13628-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.

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.
- Proteja el cable de conexión de posibles daños. No deje que cuelgue sobre bordes afilados ni tampoco lo aplaste o doble. Mantenga alejado el cable de conexión de superficies calientes y llamas abiertas.
- Nunca toque el enchufe con las manos húmedas o mojadas.

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 coloque el producto sobre superficies calientes (cocinas de gas, eléctricas, hornos, etc.). Utilice el producto sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- 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.

- Tienda los cables de conexión, de modo que nadie pueda tropezar con ellos ni dañarlos.
- 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.
- Guarde el producto en un lugar seco, refrigerado, protegido contra la humedad y fuera del alcance de los niños.
- Proteja el producto contra el calor. No coloque el producto cerca de llamas abiertas o fuentes de calor como hornos o aparatos de calefacción.

● **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**.

① **NOTA:**

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.
- No guarde el producto en el armario o en el embalaje si está caliente.
 - No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de conexión.
 - Proteja el producto, cable de conexión y enchufe contra el polvo, la radiación solar directa, el goteo y las salpicaduras.

- 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 "●" 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).

- Enjuague bien el arroz para eliminar los residuos y el almidón para que el arroz no quede pegajoso.
- Deje secar el arroz lavado. Vierta el arroz en la olla de cocción **18**.
- 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

- Introduzca la olla de cocción **18** en la unidad principal **16**. Asegúrese de que la olla de cocción no se introduce torcida o inclinada. Gire la olla de cocción **18** un cuarto de vuelta en cada sentido para asegurar que su fondo hace un buen contacto con el sensor **15**.
- Cierre la tapa **1**. Presione el botón de cocción **4** hacia abajo.
 - El indicador luminoso amarillo  **3** se apaga.
 - El indicador luminoso rojo  **2** se enciende.
- Si el arroz está cocido, el botón de cocción **4** se levanta automáticamente.
 - El indicador luminoso rojo  **2** se apaga.
 - El indicador luminoso amarillo  **3** se enciende.
- Espere 5 minutos hasta que abra la tapa **1**. Sirva el arroz.
- 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**.

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.

- Presione el desbloqueo **5** para abrir la tapa **1**.
- Retire la olla de cocción **18**.
- Mida con el vaso medidor **9** la cantidad de arroz deseada (Fig. C).
- Llene la olla de cocción **18** de arroz y de la cantidad de agua indicada en el envase de arroz.
- Introduzca la olla de cocción **18** en la unidad principal **16**. Asegúrese de que la olla de cocción no se introduce torcida o inclinada.
- 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.
- Si el arroz está cocido, el botón de cocción **4** se levanta automáticamente.
 - El indicador luminoso rojo  **2** se apaga.
 - El indicador luminoso amarillo  **3** se enciende.
- Espere 5 minutos hasta que abra la tapa **1**. Sirva el arroz.
- 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**.

① 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].

❶ 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.

① **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.

① **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 extráigalo hacia afuera (Fig. B). ☐ Vaciar y enjuagar con agua.
☐ Cubierta de ventilación de vapor 20	☐ Tire de ella desde la parte de abajo y sáquela de la tapa 1 . Sujete la parte inferior y gire la parte superior hacia la posición de desbloqueo. A continuación, separe ambas partes con cuidado (ver la fig. D). ☐ Enjuagar con agua y un detergente suave.
☐ Placa calefactora 13	☐ Eliminar grasa y líquidos: Use una hoja de papel de cocina.

Pieza	Limpieza
☐ Olla de cocción 18	☐ Enjuagar con agua y un detergente suave.
☐ Inserto de vapor 19	☐ Ponga a remojo en agua jabonosa tibia en caso de residuos resistentes o endurecidos.
☐ Cuchara 8	
☐ Vaso medidor 9	

- 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**. Para montarla, encaje la parte inferior en el orificio de vapor de la tapa y, a continuación, empújela hacia abajo hasta que esté bien encajada en la tapa en la dirección correcta (ver la fig. D).
- ☐ Insertar de nuevo el recipiente colector de agua condensada **11**: Introduzca primero la base y luego inserte la parte superior en el producto.

Limpiar la cal

- ☐ La cal (partículas blancas o amarillentas) se forma por minerales del agua del grifo que se depositan en la olla de cocción **18** después de usarla durante mucho tiempo.
 - ☐ Eliminarla regularmente siguiendo estos pasos puede ayudar a proteger el revestimiento de la olla de cocción.
1. Asegúrese de que la arrocera esté desenchufada y se haya enfriado completamente antes de limpiarla.
 2. Mezcle 1 parte de vinagre blanco (o zumo de limón) con 3 partes de agua en la olla de cocción, hasta que los depósitos de cal queden cubiertos.
 3. Encienda la arrocera en el modo de cocción y deje que funcione durante unos 5 a 10 minutos (o hasta que empiece a salir vapor). Esto ayuda a que se suelte la cal.

4. Apague la arrocera y deje que la solución actúe durante 30 a 60 minutos.
5. Use una esponja suave o un paño para frotar con cuidado y eliminar toda la cal que quede. Evite usar materiales abrasivos.
6. Enjuague varias veces con agua limpia para eliminar los residuos de vinagre o zumo de limón.
7. Deje que se sequen todas las piezas antes de volver a montarlas.

● Subsanación de fallos

Problema	Subsanación
El producto no funciona.	☐ Conecte el cable de conexión 10 extraíble a una toma de corriente apropiada.
El botón de cocción 4 salta de nuevo hacia arriba.	☐ Asegúrese de que la olla de cocción 18 esté insertada de forma correcta en la unidad principal 16 .

● Almacenamiento



¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras!

- No guarde el producto inmediatamente después de haberlo utilizado. Deje que el producto se enfríe.
- ☐ Limpie el producto y deje secar todas las piezas antes de guardarlo.
 - ☐ Guarde la olla de cocción **18** y el inserto de vapor **19** en la unidad principal **16**.
 - ☐ Coloque la cuchara **8** en el soporte para cuchara **17**.
 - ☐ Guarde el producto en su embalaje original siempre que no esté en uso.
 - ☐ Conserve el producto en un lugar seco fuera del alcance de los niños.

● 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 500435_2504) 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

Asistencia en España

Tel.: 900984989

E-Mail: owim@lidl.es



● Pedir piezas de recambio

Puede pedir las siguientes piezas de recambio para este producto.

- Olla de cocción 
- Inserto de vapor 

Pida la pieza de recambio simplemente visitando nuestro sitio web en www.optimex-shop.com.

Lista de pictogramas usados	Página	93
Introdução	Página	94
Utilização prevista	Página	94
Âmbito de entrega	Página	94
Descrição das peças	Página	95
Características técnicas	Página	95
Instruções de segurança	Página	95
Antes da primeira utilização	Página	99
Funcionamento	Página	99
Comece a cozinhar	Página	99
Preparar o arroz	Página	100
Preparar arroz pré-aquecido	Página	101
Cozinhar a vapor	Página	102
Manter quente	Página	103
Limpeza e cuidados	Página	103
Resolução de problemas	Página	104
Armazenamento	Página	104
Eliminação	Página	104
Garantia	Página	105
Procedimento no caso de ativação da garantia	Página	105
Assistência Técnica	Página	106
Encomenda de peças sobresselentes	Página	106

Lista de pictogramas usados

	PERIGO! Este símbolo, juntamente com a palavra “Perigo”, indica um risco elevado que, se não for evitado, pode dar origem a morte ou ferimentos sérios.		Corrente alternada/voltagem
		Hz	Hertz (frequência de alimentação)
		W	Watts
	AVISO! Este símbolo, juntamente com a palavra “Aviso”, indica um risco médio que, se não for evitado, pode dar origem a morte ou ferimentos sérios.		NOTA: Este símbolo, juntamente com a palavra “Nota”, fornece informação adicional útil.
			Use o produto apenas em espaços secos no interior.
	CUIDADO! Este símbolo, juntamente com a palavra “Cuidado”, indica um risco baixo que, se não for evitado, pode dar origem a ferimentos ligeiros ou moderados.		Perigo - Risco de choque elétrico!
			Cuidado! Superfície quente!
	Este aparelho é classificado como proteção de classe I e tem de ser ligado à terra.		Cuidado! Vapor quente!
	Seguro para os alimentos: Este produto não tem efeitos adversos no sabor ou cheiro dos alimentos.		Informação de segurança Instruções de utilização
CE	A marca CE indica a conformidade com as diretivas UE relevantes aplicáveis a este produto.		

MÁQUINA DE COZER ARROZ

● Introdução

Damos-lhe os parabéns pela aquisição do seu novo produto. Acabou de adquirir um produto de grande qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Contém indicações importantes referentes à segurança, utilização e eliminação. Familiarize-se com todas as indicações de utilização e de segurança do produto. Utilize o produto apenas como descrito e para as áreas de aplicação indicadas. Se transmitir o artigo a terceiros, entregue também os respectivos documentos.



Pode descarregar e visualizar este e muitos outros manuais em www.lidl-service.com. Ao digitalizar este código QR, será direcionado diretamente para o site de assistência da Lidl (www.lidl-service.com), onde poderá abrir o manual de instruções introduzindo o número do artigo (IAN) 500435_2504.

● Utilização prevista

- Este produto foi criado para cozinhar arroz ou alimentos a vapor, como vegetais ou peixe. Não use o produto com quaisquer outros intuitos.
- Este produto foi criado apenas para uma utilização doméstica privada e não para uso comercial.
- Este produto foi criado apenas para ser usado em divisões secas no interior.
- Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
 - Cozinhas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de campo;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
 - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.
- O fabricante não se responsabiliza por danos causados por uma utilização inadequada.

● Âmbito de entrega

Após desempacotar este produto, certifique-se de que possui todas as peças e que estas se encontram em bom estado. Retire todo o material de empacotamento antes da utilização.

- 1 Máquina de cozer arroz
- 1 Panela de cozedura
- 1 Inserção do cesto vaporizador
- 1 Copo de medição
- 1 Colher
- 1 Fio e ficha da alimentação amovíveis
- 1 Manual de instruções

● Descrição das peças

Imagem A

- 1 Tampa
- 2 Indicador vermelho ☞ ("Cozedura")
- 3 Indicador amarelo ☞ ("Manter quente")
- 4 Botão de cozedura
- 5 Botão de libertação
- 6 Válvula do vapor
- 7 Entrada do aparelho
- 8 Colher
- 9 Copo de medição
- 10 Fio e ficha da alimentação amovíveis (Conector)
- 11 Coletor de condensação
- 12 Pega
- 13 Placa de aquecimento
- 14 Interruptor de ligar/desligar
- 15 Sensor
- 16 Unidade principal
- 17 Suporte da colher
- 18 Panela de cozedura
- 19 Inserção do cesto vaporizador
- 20 Cobertura da saída do vapor

● Características técnicas

Voltagem de entrada:	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo de energia:	400 W
	45 W (no modo de manter quente)
	0 W (no modo desligado)
Classe de proteção:	I
Certificação:	
HG13628:	GS (Intertek)
HG13628-BS:	-
HG13628-CH:	-



Instruções de segurança

ANTES DE USAR O PRODUTO, FAMILIARIZE-SE COM TODA A INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA E INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO! QUANDO ENTREGAR ESTE PRODUTO A OUTRAS PESSOAS, ENTREGUE TAMBÉM TODOS OS DOCUMENTOS!

No caso de danos devido ao não seguimento destas instruções de funcionamento, a garantia é anulada!

Não nos responsabilizamos por danos consequenciais! No caso de danos materiais ou ferimentos devido ao manuseamento incorreto ou não conformidade com as instruções de segurança, não aceitaremos quaisquer responsabilidades!

Crianças e pessoas com deficiências

⚠ AVISO! PERIGO DE MORTE E RISCO DE ACIDENTE PARA CRIANÇAS PEQUENAS!

Nunca deixe uma criança sem supervisão com o material de empacotamento. O material de empacotamento representa um perigo de sufocação.

As crianças não se costumam preocupar com os perigos. Mantenha sempre as crianças afastadas do material de empacotamento.

- Este produto pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do produto de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não deverão brincar com o produto.
- A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o produto e o respetivo fio fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.

Utilização prevista

⚠ AVISO! A má utilização pode dar origem a ferimentos. Use este produto apenas de acordo com estas instruções. Não tente modificar o produto de forma alguma.

Segurança elétrica

⚠ PERIGO! Risco de choque elétrico! Nunca tente reparar o produto sozinho. No caso de mau funcionamento, as reparações só podem ser efetuadas por pessoal qualificado.

⚠ AVISO! Risco de choque elétrico! Não coloque a unidade principal do produto dentro de água ou de quaisquer outros líquidos. Nunca coloque a unidade principal debaixo de água corrente.

⚠ AVISO! Risco de choque elétrico! O conector tem de ser retirado antes de proceder à limpeza do produto, e a entrada do aparelho tem de ser secada antes de usar de novo o produto.

AVISO! Risco de choque elétrico!

Nunca use um produto danificado. Desligue o produto da alimentação e contacte o seu revendedor, caso este esteja danificado.

AVISO! Risco de choque elétrico!

Nunca verta líquidos para cima do fio da alimentação ou da ficha.

- O produto não deve ser utilizado se tiver caído ou se possuir sinais visíveis de danos.
- Antes de ligar o produto à alimentação, certifique-se de que a voltagem e a corrente nominal correspondem aos detalhes da alimentação apresentados na etiqueta das especificações do produto.
- Verifique regularmente a ficha e o fio quanto a danos. Se o fio da alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fio especial ou por um conjunto disponível a partir do fabricante ou do seu agente de reparação.

- Proteja o fio da alimentação de danos. Não o deixe pendurado em extremidades afiadas, não o aperte nem o dobre. Mantenha o fio da alimentação afastado de superfícies quentes e chamas sem proteção.
- Nunca toque na ficha com as mãos húmidas ou molhadas.

Funcionamento

PERIGO! Risco de

queimaduras! Durante a utilização, o produto fica quente. Não toque no produto enquanto estiver a ser utilizado ou imediatamente após a utilização.

- O produto não pode ser deixado sem supervisão enquanto estiver ligado à alimentação.
- Não mova o produto durante o funcionamento.
- Não use o produto sem a panela de cozedura inserida.
- Não use o produto com uma panela de cozedura deformada ou danificada.
- Não ligue o produto com a panela de cozedura vazia.

- Não coloque o produto em placas de aquecimento (a gás, elétricas, a carvão, etc.). Utilize o produto numa superfície nivelada, estável, limpa, resistente ao calor e seca.
- Não cubra o produto nem a válvula do vapor enquanto está a ser utilizado ou imediatamente após a utilização quando ainda estiver quente.
- Não encha excessivamente a panela de cozedura. Isso pode dar origem a derrames da água a partir da válvula do vapor durante a cozedura.
- Coloque os fios de modo a que ninguém tropece neles nem os danifica.
- O produto não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo à distância em separado.
- A placa de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.
- Use o produto apenas com os acessórios fornecidos.

Limpeza e armazenamento

- ⚠ AVISO! Existe o risco de ferimentos!** Retire a ficha da tomada quando não utilizar o produto e antes de proceder à limpeza. Permita que o produto arrefeça antes de inserir/retirar peças, e antes de limpar o produto. A entrada tem de estar seca antes de voltar a usar o produto.
- Não coloque o produto quente num armário ou na caixa.
 - Não retire a ficha da tomada puxando pelo fio.
 - Proteja o produto, fio e ficha do pó, luz direta do Sol, pingos e salpicos.
 - Guarde o produto num local fresco, seco, sem humidade e fora do alcance das crianças.
 - Proteja o produto do calor. Não o coloque perto de chamas sem proteção ou fontes de calor, como fogões ou aparelhos de aquecimento.

● **Antes da primeira utilização**

1. Retire o material de empacotamento. Verifique se tem todas as peças completas.
2. Para retirar resíduos criados durante o processo de fabrico: Encha a panela de cozedura [18] com água até à marca CUP 4. Comece a cozinhar durante cerca de 30 minutos (consulte "Cozinhar a vapor"). Poderá sentir um ligeiro odor. Garanta uma ventilação suficiente em redor.
3. Limpe o produto e os acessórios (consulte "Limpeza e Cuidados").

● **Funcionamento**

 **CUIDADO! Existe o risco de escaldões!** Sai vapor quente da válvula do vapor [6] e ao abrir a tampa [1].

① **NOTAS:**

- Modo desligado: O produto entra no modo desligado quando estiver ligado à alimentação sem que o interruptor de ligar/desligar esteja no modo ligado. O interruptor de ligar/desligar permanece na posição "O" no modo desligado.
- Antes de colocar a panela de cozedura [18] na unidade principal [16], certifique-se de que o exterior da panela de cozedura está limpo e seco. Uma panela de cozedura húmida pode danificar o produto.
- Não ligue o produto com a panela de cozedura [18] vazia.
- Não use uma panela de cozedura [18] deformada. Antes de utilizar o produto, certifique-se de que a panela de cozedura foi inserida corretamente.

□ **Montagem da panela de cozedura/ inserção do cesto vaporizador:**

- Prima o botão de libertação [5] e levante a tampa [1].
- Coloque a panela de cozedura [18] na unidade principal [16].
- Se desejar, coloque a inserção do cesto vaporizador [19] no topo da panela de cozedura [18].
- Feche a tampa [1] usando a pega [12].

□ **Ligar o produto:**

- Ligue o fio da alimentação [10] amovível na entrada do aparelho [7] (na parte traseira da unidade principal [16]).
- Ligue a ficha [10] numa tomada adequada.
- Coloque o interruptor de ligar/desligar [14] na posição I. O indicador amarelo  [3] acende.

① **NOTA:** Não prima o botão de cozedura [4] antes de ligar o produto ou antes de estar pronto para cozinhar. Se o botão de cozedura estiver atualmente pressionado para baixo, pode pressioná-lo para cima.

□ **Desligar o produto:**

- Coloque o interruptor de ligar/desligar [14] em O.
- Retire a ficha [10] da tomada.
- Retire o fio da alimentação [10] amovível da unidade principal [16].

● **Comece a cozinhar.**

Dicas para cozinhar

- Encha sempre a panela de cozedura [18] entre as marcas "CUP" 2 e 5 no interior da panela de cozedura.
- Para um melhor resultado de cozedura, cubra o interior da panela de cozedura [18] com um pouco de gordura ou óleo.

- ❑ Siga sempre as instruções de preparação na embalagem do arroz.
- ❑ Um copo de medição [9] nivelado de arroz é uma porção adequada para uma pessoa. Determine a quantidade adequada de arroz e água de acordo com as suas preferências.
- ❑ O tempo de cozedura pode ser mais curto se usar água quente. Quando o fizer, use um pouco menos de água do que o indicado na marca "CUP".

① NOTAS:

Se usar um recipiente diferente do copo de medição [9], use a marca do litro (L) no interior da panela de cozedura [18] para medir a água.

❑ Exemplo:

- Deseja cozinhar 0,6 litros de arroz.
- Meça 600 ml de arroz e coloque-o na panela de cozedura [18].
- Encha com água até à marca **0.6 L** na panela de cozedura [18].
- ❑ Após colocar o arroz na panela de cozedura [18]: A escala dentro da panela de cozedura representa a quantidade de água a ser adicionada (de acordo com a quantidade de arroz). Não use a escala para medir líquidos nem alimentos, visto que a escala aplica-se apenas a este produto.
- ❑ Use a colher [8] para remover o arroz. A utilização de outros utensílios pode danificar o revestimento antiaderente da panela de cozedura [18].
- ❑ Não mantenha o arroz cozinhado quente dentro do produto durante mais de 2 horas.
- ❑ **Exemplo: Cozinhar arroz integral**
 - Cozinhar apenas arroz integral cria uma fervura muito forte e pode haver derrames de água.
 - Para cozinhar bem o arroz integral, sugerimos que misture o arroz integral com arroz branco numa taxa de 1:2 ou 2:3.

● Preparar o arroz

1. Prima o botão de libertação [5] e levante a tampa [1].
2. Retire a panela de cozedura [18].
3. Meça a quantidade desejada de arroz usando o copo de medição [9] (Imagem C).
4. Lave bem o arroz para eliminar detritos e o amido da superfície, para evitar que o arroz fique gomoso.
5. Drene o arroz lavado. Verta o arroz na panela de cozedura [18].
6. Adicione água até às respetivas marcas "CUP" no interior da panela de cozedura [18].

Arroz	Água
2 copos de medição	Marca CUP 2
3 copos de medição	Marca CUP 3
4 copos de medição	Marca CUP 4
5 copos de medição	Marca CUP 5

7. Coloque a panela de cozedura [18] na unidade principal [16]. Certifique-se de que a panela de cozedura não está torta nem inclinada. Rode a panela de cozedura [18] um quarto de volta para cada lado, para garantir que o fundo da panela de cozedura faz um bom contacto com o sensor [15].
8. Feche a tampa [1]. Prima o botão de cozedura [4] para baixo.
 - O indicador amarelo [3] desliga-se.
 - O indicador vermelho [2] acende.
9. Quando o arroz estiver cozinhado, o botão de cozedura [4] salta automaticamente.
 - O indicador vermelho [2] desliga-se.
 - O indicador amarelo [3] acende.
10. Espere 5 minutos antes de abrir a tampa [1]. Sirva o arroz.
11. Coloque o interruptor de ligar/desligar [14] em **O**.
12. Retire a ficha [10] da tomada.
13. Retire o fio da alimentação [10] amovível da unidade principal [16].

- ① **NOTA:** Encha sempre a panela de cozedura [18] entre as marcas "CUP" **2** e **5** no interior da panela de cozedura.

● Preparar arroz pré-aquecido

Arroz pré-aquecido, como “arroz de cozedura rápida”, requer um tempo de cozedura mais curto.

1. Prima o botão de libertação **5** e levante a tampa **1**.
2. Retire a panela de cozedura **18**.
3. Meça a quantidade desejada de arroz usando o copo de medição **9** (Imagem C).
4. Verta o arroz e a quantidade de água especificada na embalagem do arroz para a panela de cozedura **18**.
5. Coloque a panela de cozedura **18** na unidade principal **16**. Certifique-se de que a panela de cozedura não está torta nem inclinada.
6. Feche a tampa **1** e prima o botão de cozedura **4** para baixo.
 - O indicador amarelo  **3** desliga-se.
 - O indicador vermelho  **2** acende.
7. Quando o arroz estiver cozinhado, o botão de cozedura **4** salta automaticamente.
 - O indicador vermelho  **2** desliga-se.
 - O indicador amarelo  **3** acende.
8. Espere 5 minutos antes de abrir a tampa **1**. Sirva o arroz.
9. Coloque o interruptor de ligar/desligar **14** em **O**.
10. Retire a ficha **10** da tomada.
11. Retire o fio da alimentação **10** amovível da unidade principal **16**.

i NOTAS:

- ☐ Alguns tipos de arroz de cozedura rápida ainda têm de inchar após a cozedura.
- ☐ Siga sempre as instruções de preparação na embalagem do arroz.
- ☐ Encha sempre a panela de cozedura **18** entre as marcas “CUP” **2** e **5** no interior da panela de cozedura.

● Cozinhar a vapor

⚠ CUIDADO! Risco de queimaduras! Use sempre panos ou luvas para o forno para retirar a inserção do cesto vaporizador [19] da panela de cozedura [18].

❶ NOTA: Certifique-se de que a panela de cozedura [18] é colocada corretamente na unidade principal [16]. Caso contrário, a função de desligar pode ser ativada e não conseguirá ligar o produto.

1. Verta a quantidade desejada de água para a panela de cozedura [18].

Alimento	Peso ¹	Água ²	Tempo do vapor ¹	Preparação
Vegetais				
Brócolos	200 g	2	20 minutos	Corte em pequenos pedaços.
Cenouras, espargos, milho bebé	250 g	2	25 minutos	Corte as cenouras em pequenos pedaços.
Milho	300 g	2	20 minutos	Retire a casca do milho.
Cogumelos	200 g	1	20 minutos	Corte em metades.
Marisco/Peixe/Carne				
Camarão (cozinhe até ficar cor-de-rosa)	250 g	2	15 minutos	-
Mexilhão (cozinhe até abrirem)	150 g	1	10 minutos	-
Ostras	250 g	2	30 minutos	-
Filete de peixe (salmão)	250 g	2	20 minutos	Marine com tempero (dependendo das suas preferências).
Filete de frango	250 g	2	20 minutos	Marine com tempero (dependendo das suas preferências).
¹ = cerca de // ² = (copos de medição)				

- Coloque os alimentos a serem cozinhados a vapor na inserção do cesto vaporizador [19].
- Coloque a inserção do cesto vaporizador [19] na panela de cozedura [18].
- Feche a tampa [1] e prima o botão de cozedura [4] para baixo.
 - O indicador amarelo  [3] desliga-se.
 - O indicador vermelho  [2] acende.
- Quando o tempo sugerido do vapor tiver decorrido, pressione o botão de cozedura [4] para cima.
 - O indicador vermelho  [2] desliga-se.
 - O indicador amarelo  [3] acende.
- Retire os alimentos cozinhados a vapor e sirva.
- Coloque o interruptor de ligar/desligar [14] em **●**.
- Retire a ficha [10] da tomada.
- Retire o fio da alimentação [10] amovível da unidade principal [16].

● Manter quente

- A função de manter quente pode ser usada para manter os alimentos cozinhados quentes.
- Ative a função de manter quente colocando o botão da cozedura **4** para cima. O indicador amarelo **3** acende.

① NOTAS:

- Quando cozinhar arroz, o produto passa automaticamente para o modo de manter quente quando o arroz estiver cozinhado. O arroz cozinhado permanece continuamente no modo de manter quente até que desligue o produto com o interruptor de ligar/desligar **14**.
- Quando estiver a cozinhar alimentos a vapor, a função de manter quente pode ser ativada a qualquer altura com o botão de cozedura.

● Limpeza e cuidados

⚠ PERIGO! Risco de choque elétrico!

Antes da limpeza: Retire sempre a ficha da tomada.

⚠ PERIGO! Risco de queimaduras!

Não limpe o produto imediatamente após o funcionamento. Deixe o produto arrefecer primeiro.

⚠ **AVISO!** Não coloque a unidade principal **16** dentro de água ou de quaisquer outros líquidos. Nunca coloque a unidade principal debaixo de água corrente.

⚠ **CUIDADO!** Não lave o produto nem os acessórios na máquina de lavar loiça.

① **NOTA:** Limpe o produto mal ele tenha arrefecido. Quando os resíduos de comida tiverem secado, não são fáceis de remover.

Peça	Limpeza
☐ Unidade principal 16	□ Limpe a estrutura com um pano ligeiramente embebido em água. □ Não permita que entre água ou outros líquidos na unidade principal.
☐ Coletor de condensação 11	□ Segure as partes superiores do coletor de condensação e puxe para fora (Imagem B). □ Esvazie e passe por água.
☐ Cobertura da saída do vapor 20	□ Puxe a partir do fundo e retire a partir da tampa 1. Segure o fundo e rode a parte superior para a posição de desbloqueado. Depois, separe gentilmente (consulte a Imagem D). □ Passe por água e detergente neutro.
☐ Placa de aquecimento 13	□ Remover gordura e líquidos: Use um pedaço de papel de cozinha.
☐ Panela de cozedura 18 ☐ Inserção do cesto vaporizador 19 ☐ Colher 8 ☐ Copo de medição 9	□ Passe por água e detergente neutro. □ Para resíduos difíceis ou duros, embeba em água quente e detergente.

- Não use quaisquer produtos de limpeza abrasivos ou agressivos, nem escovas duras para limpar o produto ou os respetivos acessórios.
- Após a limpeza: Deixe todas as peças secarem.
- Volte a colocar firmemente a cobertura da saída do vapor [20] na tampa [1]. Para montar, encaixe o fundo no orifício do vapor da tampa, depois pressione para baixo até assentar bem na tampa na direção correta. (Consulte a Imagem D)
- Voltar a inserir o coletor de condensação [11]: Coloque primeiro o fundo no respetivo lugar e depois pressione a parte superior para o produto.

Limpeza do calcário

- O calcário (partículas brancas ou amareladas) e minerais provenientes da água da torneira podem ser encontrados na panela de cozedura [18] após uma utilização prolongada.
 - Limpar regularmente seguindo os passos pode ajudar a proteger o revestimento da panela de cozedura.
1. Certifique-se de que a panela para cozinhar arroz está desligada da alimentação e que arrefeceu por completo antes de proceder à limpeza.
 2. Junte 1 parte de vinagre branco (ou sumo de limão) com 3 partes de água na panela de cozedura até que os depósitos de calcário fiquem cobertos.
 3. Ligue a panela para cozinhar arroz no modo de cozedura e deixe funcionar durante 5 a 10 minutos (ou até começar a libertar vapor). Isto ajuda a libertar o calcário.
 4. Desligue a panela para cozinhar arroz e deixe a solução assentar durante 30 a 60 minutos.
 5. Use uma esponja suave ou um pano para esfregar gentilmente qualquer calcário restante. Evite materiais abrasivos.
 6. Passe por água limpa várias vezes para eliminar resíduos de vinagre ou de sumo de limão.

7. Seque bem todas as peças antes de voltar a montá-las.

● Resolução de problemas

Problema	Solução
O produto não funciona.	□ Ligue o fio da alimentação [10] amovível numa tomada adequada.
O botão de cozedura [4] continua a saltar.	□ Certifique-se de que a panela de cozedura [18] está corretamente assente na unidade principal [16].

● Armazenamento

-  **PERIGO! Risco de queimaduras!** Não guarde o produto imediatamente após o funcionamento. Deixe o produto arrefecer primeiro.
- Limpe o produto e deixe todas as peças secarem antes de guardar.
 - Guarde a panela de cozedura [18] e a inserção do cesto vaporizador [19] na unidade principal [16].
 - Coloque a colher [8] no suporte da colher [17].
 - Guarde o produto na caixa original quando não o usar.
 - Guarde o produto num local seco e fora do alcance das crianças.

● Eliminação

A embalagem é feita de materiais não poluentes que podem ser eliminados nos contentores de reciclagem locais.



Esteja atento à especificação dos materiais da embalagem para a separação de lixo. Estas são identificadas com abreviações (a) e números (b) com o seguinte significado: 1-7: Plásticos / 20-22: Papel e papelão / 80-98: Materiais compostos.

Produto:



O produto, incluindo os acessórios e materiais de embalagem, são recicláveis e estão sujeitos a uma responsabilidade alargada do fabricante. Elimine-os separadamente, seguindo as informações-tri (informações de triagem) ilustradas, para um melhor tratamento dos resíduos.

O logotipo Triman somente vale para a França.



As possibilidades de reciclagem dos artigos utilizados poderão ser averiguadas no seu Município ou Câmara Municipal.



Não deposite o produto utilizado no lixo doméstico, a favor da proteção do ambiente. Elimine-o de forma responsável. Pode informar-se no seu município sobre os locais de recolha adequados e o seu período de funcionamento.

● Garantia

O produto foi fabricado de acordo com diretrizes de qualidade rigorosas e cuidadosamente testado antes da entrega. Em caso de defeitos materiais ou de fabrico, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Os seus direitos legais não são limitados de forma alguma pela nossa garantia abaixo apresentada.

A garantia para este produto é de 3 anos a partir da data de compra. O período de garantia começa na data da compra. Guarde o recibo de compra original num local seguro, pois este documento é exigido como prova de compra.

Quaisquer danos ou defeitos já presentes no momento da compra devem ser comunicados imediatamente após a desembalagem do produto.

No caso de o produto apresentar um defeito de material ou de fabrico dentro de 3 anos a partir da data de compra, repará-lo-emos ou substituí-lo-emos gratuitamente, à nossa critério. O período de garantia não pode ser prolongado por uma reclamação de garantia concedida. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas.

Esta garantia é nula se o produto tiver sido danificado ou utilizado ou mantido de forma inadequada.

A garantia cobre defeitos de material e de fabrico. Esta garantia não cobre peças do produto sujeitas a desgaste normal e, portanto, consideradas peças consumíveis (por ex., baterias, baterias recarregáveis, mangueiras, cartuchos de tinta), nem cobre danos em peças frágeis, por ex., interruptores ou peças feitas em vidro.

Com a troca do aparelho, de acordo com DL 67/2003, o tempo de garantia se inicia novamente.

● Procedimento no caso de ativação da garantia

De forma a garantir um rápido processamento do seu pedido, solicitamos as seguintes indicações:

Para qualquer questão, guarde o talão de compra e o número de artigo (IAN 500435_2504) como comprovativo da mesma.

Podes ver o número do artigo na placa de identificação, gravura, na folha título do manual (em baixo esquerda) ou no adesivo na lado de baixo ou de trás.

Caso erros de função ou outras falhas ocorram, entre em contato primeiramente com o seguinte departamento de serviço por telefone ou e-mail.

Um produto identificado como falho, pode ser enviado gratuitamente para o endereço de serviço anexando o comprovativo de compra (nota) e a indicação da falha e quando ela ocorreu.

● Assistência Técnica

Serviço Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: owim@lidl.pt



● Encomenda de peças sobresselentes

Pode encomendar as seguintes peças sobresselentes para este produto.

- Painel de cozedura  18
- Inserção do cesto vaporizador  19

Encomende as peças sobresselentes visitando simplesmente o nosso website em www.optimex-shop.com.