

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG13628-CH
Version: 09/2025

IAN 500435_2504





RICE COOKER / REISKOCHER / CUISEUR À RIZ SRK 400 D2

DE AT BE CH

REISKOCHER

Bedienungsanleitung

FR CH

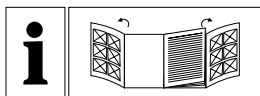
CUISEUR À RIZ

Manuel d'utilisation

IT CH

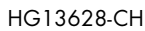
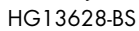
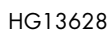
CUOCIRISO ELETTRICO

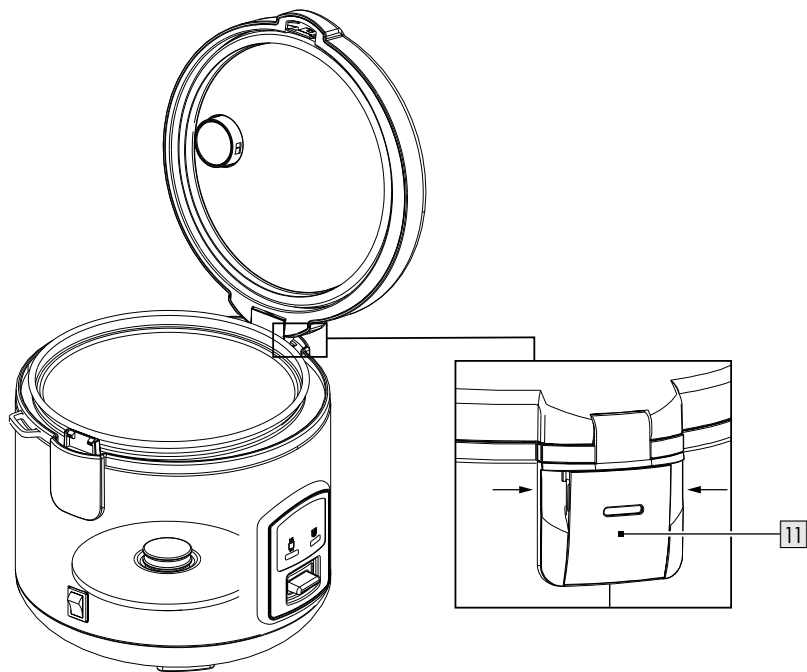
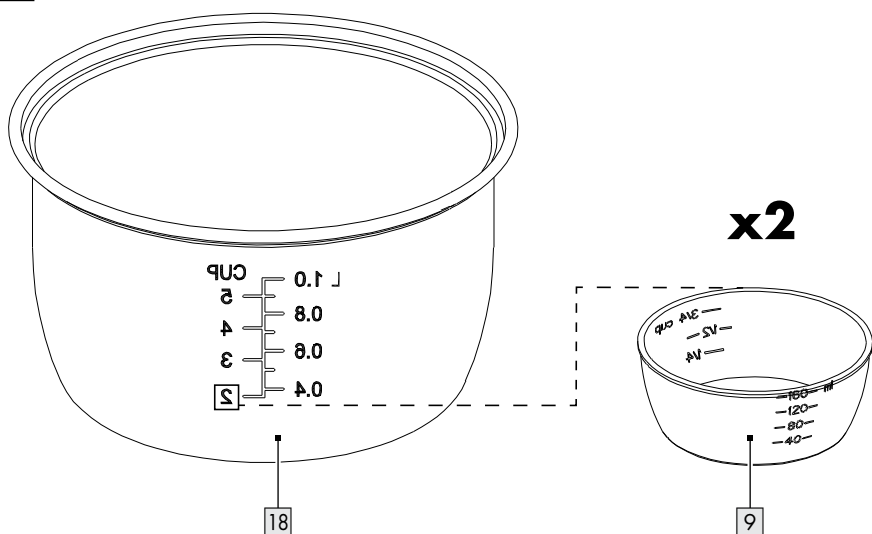
Manuale di istruzioni



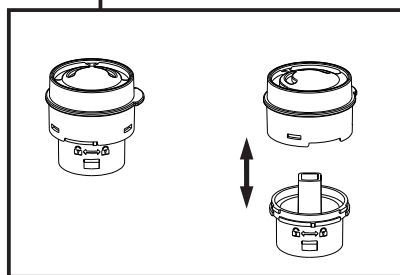
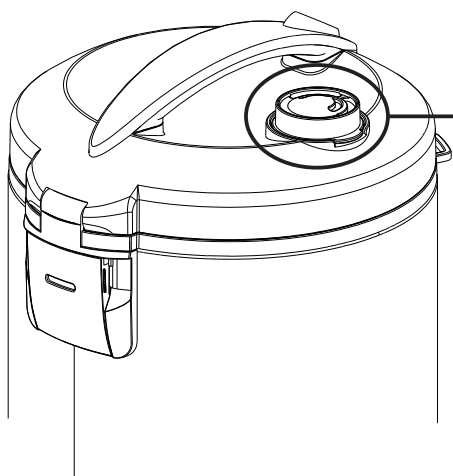
DE/AT/BE/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
FR/CH	Manuel d'utilisation	Page	20
IT/CH	Manuale di istruzioni	Pagina	35

20



B**C**

D



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	6
Einleitung	Seite	7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	7
Lieferumfang	Seite	7
Teilebeschreibung	Seite	8
Technische Daten	Seite	8
Sicherheitshinweise	Seite	8
Vor dem ersten Gebrauch	Seite	12
Bedienung	Seite	12
Mit dem Kochen beginnen	Seite	12
Reis zubereiten	Seite	13
Vorbehandelten Reis zubereiten	Seite	14
Dampfgaren	Seite	15
Warmhalten	Seite	16
Reinigung und Pflege	Seite	16
Fehlerbehebung	Seite	17
Lagerung	Seite	17
Entsorgung	Seite	18
Garantie	Seite	18
Abwicklung im Garantiefall	Seite	19
Service	Seite	19
Ersatzteile bestellen	Seite	19

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 HINWEISE:

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

□ Beispiel:

- Sie möchten 0,6 Liter Reis kochen.
- Messen Sie 600 ml Reis 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.

① 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.



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 Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber 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-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 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 21
Introduction	Page 22
Utilisation conforme aux prescriptions	Page 22
Contenu de l'emballage	Page 22
Description des pièces	Page 23
Données techniques	Page 23
Consignes de sécurité	Page 23
Avant la première utilisation	Page 27
Fonctionnement	Page 27
Commencer à cuisiner	Page 27
Préparer du riz	Page 28
Préparer du riz prétraité	Page 29
Cuisson à la vapeur	Page 30
Maintien au chaud	Page 31
Nettoyage et entretien	Page 31
Dépannage	Page 32
Rangement	Page 32
Mise au rebut	Page 33
Garantie	Page 33
Faire valoir sa garantie	Page 33
Service après-vente	Page 34
Commander une pièce de rechange	Page 34

Liste des pictogrammes/symboles utilisés

	DANGER ! Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.		Courant alternatif/tension alternative
		Hz	Hertz (fréquence du secteur)
		W	Watt
	AVERTISSEMENT ! Ce symbole avec ce signal important 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
	Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.		Instructions de manipulation

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'essayiez 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.



Veuillez 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.



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

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

(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.

Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati	Pagina	36
Introduzione	Pagina	37
Uso previsto	Pagina	37
Contenuto della confezione	Pagina	37
Descrizione dei componenti	Pagina	38
Dati tecnici	Pagina	38
Istruzioni di sicurezza	Pagina	38
Prima del primo utilizzo	Pagina	41
Funzionamento	Pagina	41
Iniziare la cottura	Pagina	42
Preparazione del riso	Pagina	43
Preparazione del riso pretrattato	Pagina	43
Cottura a vapore	Pagina	44
Mantenimento al caldo	Pagina	45
Pulizia e manutenzione	Pagina	45
Risoluzione dei problemi	Pagina	46
Conservazione	Pagina	46
Smaltimento	Pagina	47
Garanzia	Pagina	47
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	47
Assistenza	Pagina	48
Ordinazione di parti di ricambio	Pagina	48

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].

❶ **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].

❶ 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.



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



● 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.