

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG10520

Version: 12/2024

IAN 467227_2407





RICE COOKER SRK 400 D2

(GB)**RICE COOKER**

Short manual

(HU)**RIZSFŐZŐ**

Rövid útmutató

(CZ)**RÝŽOVAR**

Krátký návod

(SK)**VARIČ RYŽE**

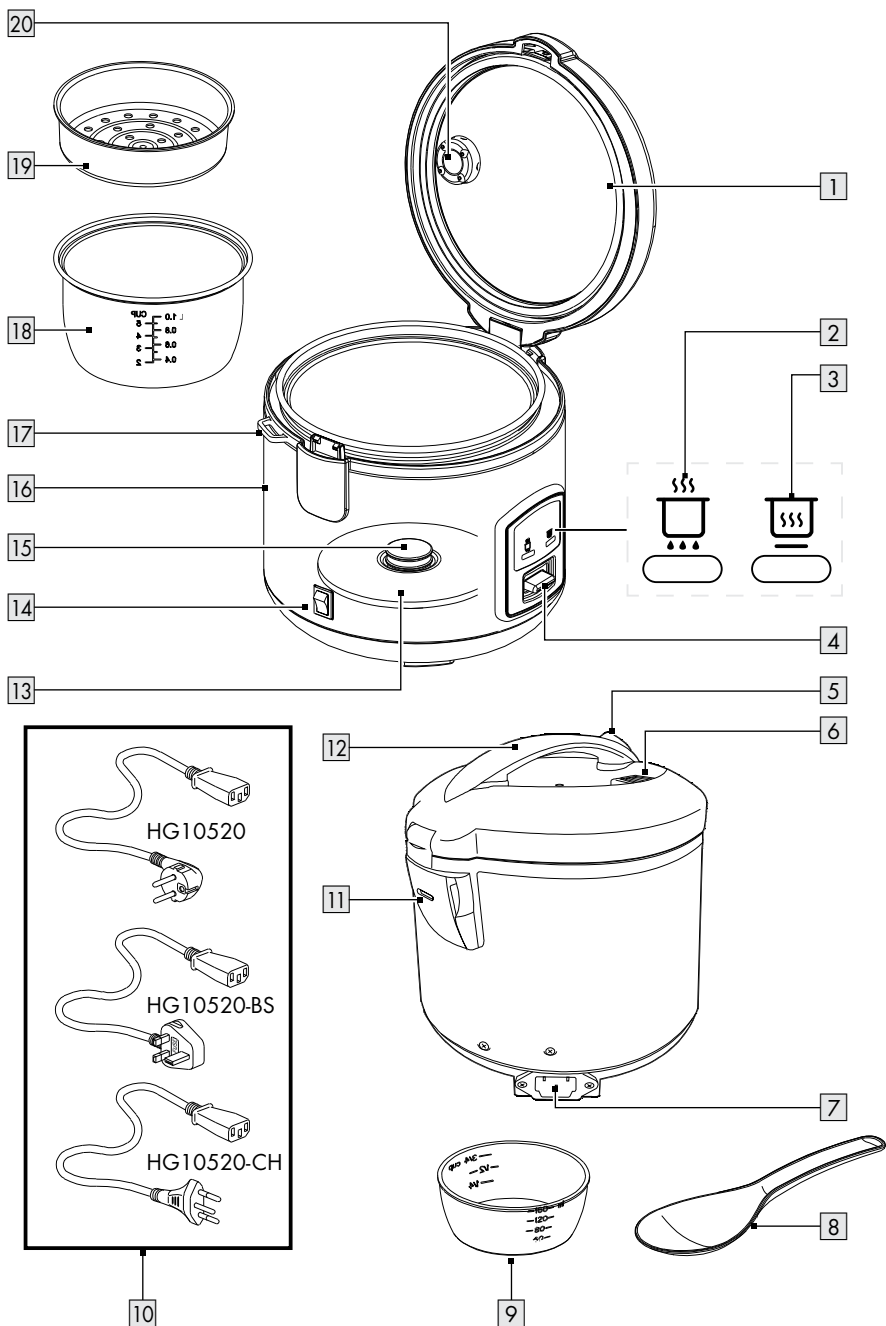
Krátky návod

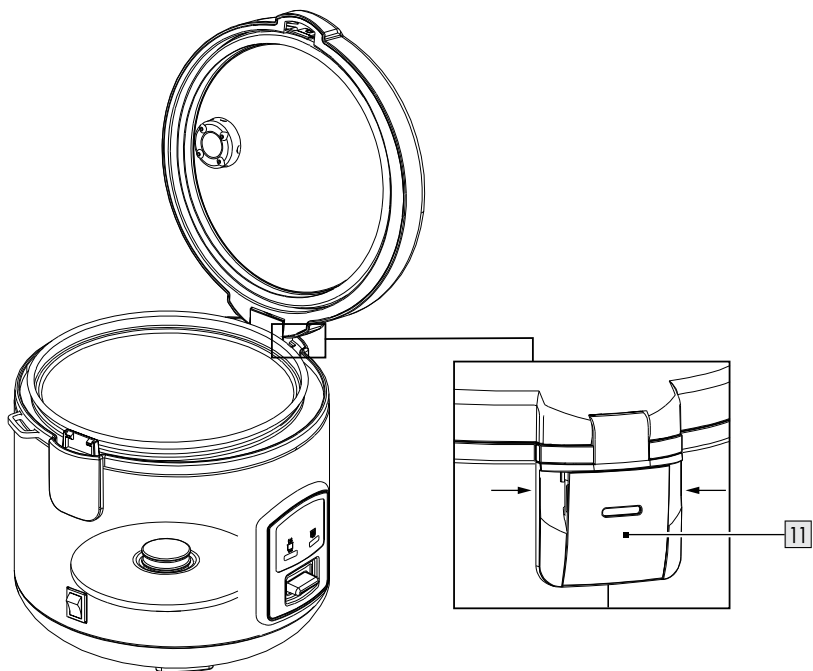
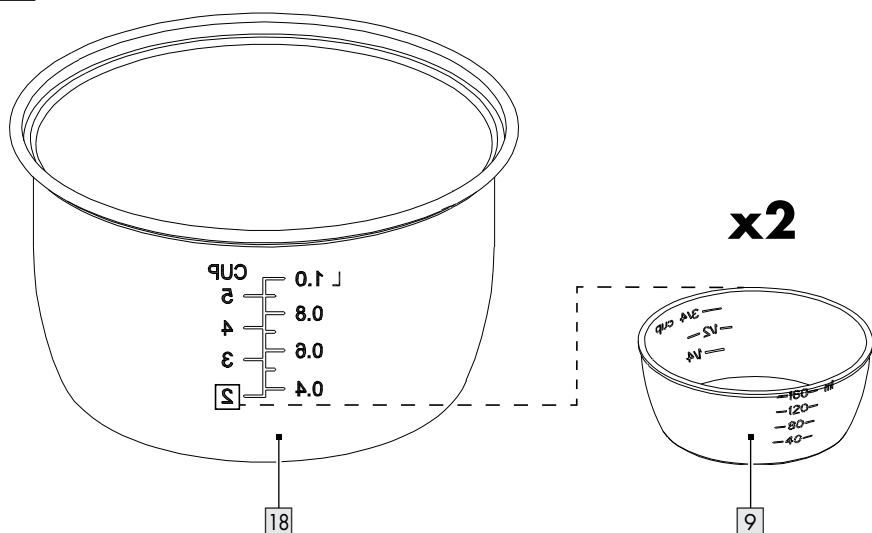
(DE)**(AT)****(CH)****REISKOCHER**

Kurzanleitung

IAN 467227_2407

GB	Short manual	Page	5
HU	Rövid útmutató	Oldal	14
CZ	Krátký návod	Strana	24
SK	Krátky návod	Strana	34
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	44

A

B**C**

List of pictograms used	Page	6
Short manual	Page	7
Intended use.	Page	7
Description of parts	Page	7
Technical data	Page	7
Safety instructions	Page	7
Before first use	Page	10
Operation	Page	10
Start cooking	Page	10
Preparing rice.	Page	10
Preparing pretreated rice	Page	11
Steam cooking	Page	11
Keep warm	Page	12
Cleaning and care	Page	12
Disposal	Page	12
Warranty	Page	13
Warranty claim procedure	Page	13
Service	Page	13

List of pictograms used

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

RICE COOKER

Short manual

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

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

Intended use

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

Description of parts

Fig. A

- 1

Lid
- 2

Red indicator  ("Cooking")
- 3

Yellow indicator  ("Keep warm")
- 4

Cooking button
- 5

Release button
- 6

Steam valve
- 7

Appliance inlet
- 8

Spoon
- 9

Measuring cup
- 10

Detachable mains cord with mains plug (Connector)
- 11

Condensation collector
- 12

Handle
- 13

Heating plate
- 14

On/off switch
- 15

Sensor
- 16

Main unit
- 17

Spoon holder
- 18

Cooking pot
- 19

Steamer insert
- 20

Steam vent cover

Technical data

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



Safety instructions

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

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

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

Children and persons with disabilities

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

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

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

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

Intended use

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

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

Electrical safety

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

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

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

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

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

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

Operation

⚠ DANGER! Risk of burns!

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

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

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

Cleaning and storage

⚠ WARNING! Risk of injury!

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

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

● Before first use

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

● Operation

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

❗ NOTES:

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

□ Assembling the cooking pot/steamer insert:

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

□ Turning the product on:

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

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

□ Turning the product off:

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

● Start cooking

Cooking tips

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

❗ NOTES:

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

□ Example:

- You want to cook 0.6 litres of rice.
- Measure 600 ml of rice and give the rice into the cooking pot [18].
- Fill water up to the **0.6 L** mark into the cooking pot [18].
- After placing the rice into the cooking pot [18]: The scale inside the cooking pot represents the amount of water to be added (according to the quantity of rice). Do not use the scale to measure liquids or food, since the scale only applies to this product.
- Use the spoon [8] to remove the rice. Use of other utensils may damage the anti-stick coating on the cooking pot [18].
- Do not keep the cooked rice warm in the product for more than 2 hours.
- **Example - cooking brown rice**
 - Cooking brown rice solely will have very strong boiling effect and water overflowing may happen.
 - To cook brown rice steadily, we suggest to mix brown rice with white rice in a ratio of 1:2 or 2:3.

● Preparing rice

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

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

- Place the cooking pot [18] into the main unit [16]. Make sure that the cooking pot is not skewed or tilted.
- Close the lid [1]. Press the cooking button [4] down.
 - The yellow indicator [3] goes out.
 - The red indicator [2] lights up.
- When the rice is cooked, the cooking button [4] automatically pops up.
 - The red indicator [2] goes out.
 - The yellow indicator [3] lights up.
- Wait for 5 minutes before opening the lid [1]. Serve the rice.
- 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].

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.

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

● Steam cooking

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

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

- 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)

- Pour rice and the amount of water specified on the rice packaging into the cooking pot [18].
- Place the cooking pot [18] into the main unit [16]. Make sure that the cooking pot is not skewed or tilted.
- 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 rice is cooked, the cooking button [4] automatically pops up.
 - The red indicator [2] goes out.
 - The yellow indicator [3] lights up.
- Wait for 5 minutes before opening the lid [1]. Serve the rice.
- 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].

● 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.

2. Place the food to be steamed in the steamer insert **19**.
3. Place the steamer insert **19** onto the cooking pot **18**.
4. Close the lid **1** and press the cooking button **4** down.
 - The yellow indicator **3** goes out.
 - The red indicator **2** lights up.
5. 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.
6. Remove the steamed food and serve.
7. Set the on/off switch **14** to **0**.
8. Disconnect the mains plug **10** from the socket-outlet.
9. Disconnect the detachable mains cord **10** from the main unit **16**.

● Keep warm

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

❗ NOTES:

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

● Cleaning and care

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

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

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

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

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

Part	Cleaning
☐ Main unit 16	☐ Wipe down the housing with a slightly damp cloth. ☐ Do not let any water or other liquids enter the main unit.
☐ Condensation collector 11	☐ Grip the upper sides of the condensation collector and pull it outwards (Fig. B). ☐ Empty and rinse with water.
☐ Steam vent cover 20	☐ Pull the steam vent cover outwards and rinse with water.
☐ Heating plate 13	☐ Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper.
☐ 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**.
- ☐ Reinserting the condensation collector **11**: Fit the bottom into place first and then push the top part into the product.

● Disposal

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



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



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



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

● **Warranty claim procedure**

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

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

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

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

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

● **Service**



Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk



A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája	Oldal	15
Rövid útmutató	Oldal	16
Rendeltetésszerű használat	Oldal	16
A részegységek leírása	Oldal	16
Műszaki adatok	Oldal	16
Biztonsági utasítások	Oldal	16
Mielőtt először használná	Oldal	19
Kezelés	Oldal	19
A főzés megkezdése	Oldal	20
Rizsfőzés	Oldal	20
Előkezelt rizs főzése	Oldal	20
Gőzölés	Oldal	21
Melegen tartás	Oldal	21
Tisztítás és ápolás	Oldal	22
Mentesítés	Oldal	22
Garancia	Oldal	22
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	23
Szerviz	Oldal	23

A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája

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

RIZSFŐZŐ

● Rövid útmutató

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

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

● Rendeltetésszerű használat

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

● A részegységek leírása

A ábra

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

● Műszaki adatok

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



Biztonsági utasítások

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

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

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

Gyermekek és fogyatékkal élők

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

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

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

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

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

Rendeltetésszerű használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

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

Elektromos biztonság

⚠ VESZÉLY!

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

FIGYELMEZTETÉS!

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

FIGYELMEZTETÉS!

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

FIGYELMEZTETÉS!

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

FIGYELMEZTETÉS!

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

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

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

Kezelés

VESZÉLY! Égési sérülés

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

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

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

Tisztítás és tárolás

FIGYELMEZTETÉS!

- Sérülésveszély!** Húzza ki a termék csatlakozóját tisztítás előtt, illetve ha nem használja. Az alkatrészek behelyezése és kivétele, valamint tisztítás előtt hagyja a terméket lehűlni. A termék újbóli használata előtt az aljzat legyen száraz.
- A termék tisztításával kapcsolatos utasításokat a „Tisztítás és ápolás” című részben találja.

● Mielőtt először használná

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

● Kezelés

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

MEGJEGYZÉSEK:

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

A főzőtál/gőzölőbetét behelyezése:

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

A termék bekapcsolása:

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

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

A termék kikapcsolása:

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

● A főzés megkezdése

Tipppek a főzéshez

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

❗ MEGJEGYZÉSEK:

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

□ Példa:

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

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

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

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

□ Példa – barna rizs főzése

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

● Rizsfőzés

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

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

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

- ❗ **MEGJEGYZÉS:** A főzőtálal [18] mindig a főzőtál belsejében található CUP-jelzések **2** és **5** közötti szintig töltsse.

● Előkezelt rizs főzése

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

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

❗ MEGJEGYZÉSEK:

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

● Gőzölés

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

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

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

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

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

● Melegen tartás

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

❗ MEGJEGYZÉSEK:

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

● Tisztítás és ápolás

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

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

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

⚠ VIGYÁZAT! A terméket és alkatrészeit ne helyezze mosogatógépbe.

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

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

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

● Mentésítés

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



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagon található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1-7: műanyagok / 20-22: papír és karton / 80-98: kötőanyagok.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



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

● Garancia

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

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

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

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

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

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

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

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

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

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, előszöris vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt termék ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

● Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu



Seznam použitých piktogramů a symbolů	Strana	25
Krátký návod	Strana	26
Použití v souladu s určením	Strana	26
Popis dílů	Strana	26
Technické údaje	Strana	26
Bezpečnostní pokyny	Strana	26
Před prvním použitím	Strana	29
Obsluha	Strana	29
Začít vařit	Strana	30
Příprava rýže	Strana	30
Příprava předvařené rýže	Strana	30
Vaření v páře	Strana	31
Udržování teploty	Strana	31
Čištění a péče	Strana	32
Zlikvidování	Strana	32
Záruka	Strana	32
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	33
Servis	Strana	33

Seznam použitých piktogramů a symbolů

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

RÝŽOVAR

● Krátký návod

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

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

● Použití v souladu s určením

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

● Popis dílů

Obr. A

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

● Technické údaje

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



Bezpečnostní pokyny

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

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

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

Děti a osoby se zdravotním omezením

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

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

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

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

Použití v souladu s určením

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

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

Elektrická bezpečnost

⚠️ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

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

⚠️ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

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

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

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

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

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Nikdy nelijte tekutiny na přípojně vedení se síťovou zástrčkou.

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

Obsluha

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko popálení!

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

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

Čištění a skladování

VAROVÁNÍ! Riziko

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

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

● **Před prvním použitím**

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

● **Obsluha**

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

UPOZORNĚNÍ:

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

Sestavte varný hrnec/parní vložku:

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

Zapněte výrobek:

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

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

Vypněte výrobek:

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

● Začít vařit

Tipy pro vaření

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

i UPOZORNĚNÍ:

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

□ Příklad:

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

● Příprava rýže

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

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

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

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

● Příprava předvažené rýže

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

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

i UPOZORNĚNÍ:

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

● Vaření v páře

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

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

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

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

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

● Udržování teploty

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

i UPOZORNĚNÍ:

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

● Čištění a péče

⚠ **NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!**

Před čištěním: Vytáhněte síťovou zástrčku výrobku ze zásuvky.

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

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

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

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

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

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

● Zlikvidování

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



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



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



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

● Záruka

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

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

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

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

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

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

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

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

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

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

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

● Servis



Servis Česká republika

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz



Zoznam použitých piktogramov/symbolov	Strana	35
Krátky návod	Strana	36
Používanie v súlade s určením	Strana	36
Popis súčiastok	Strana	36
Technické údaje	Strana	36
Bezpečnostné upozornenia	Strana	36
Pred prvým použitím	Strana	39
Obsluha	Strana	39
Keď začínate s varením	Strana	40
Príprava ryže	Strana	40
Príprava predvarenej ryže	Strana	40
Dusenie v pare	Strana	41
Udržiavanie teploty	Strana	41
Čistenie a starostlivosť	Strana	42
Likvidácia	Strana	42
Záruka	Strana	42
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	43
Servis	Strana	43

Zoznam použitých piktogramov/symbolov

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

VARIČ RYŽE

● Krátky návod

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

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

● Používanie v súlade s určením

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

● Popis súčiastok

Obr. A

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

● Technické údaje

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



Bezpečnostné upozornenia

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

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

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

Deti a osoby s postihnutím

⚠ VÝSTRAHA!

NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE DOJČATÁ A DETI!

Deti nenechávajú bez dozoru v blízkosti obalových materiálov.

Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía.

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

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

Používanie v súlade s určením

⚠ VÝSTRAHA! Neodborné

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

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

Elektrická bezpečnosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

Riziko úrazu elektrickým prúdom!

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

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

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

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

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

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

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

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Nikdy nevyliievajte kvapaliny nad napájacím káblom so sieťovou zástrčkou.

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

Obsluha

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

Nebezpečenstvo

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

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

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

Čistenie a skladovanie

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

● Pred prvým použitím

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

● Obsluha

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

❗ UPOZORNENIA:

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

□ Zloženie hrnca/naparovacej vložky:

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

□ Zapnutie produktu:

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

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

□ Vypnutie produktu:

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

● Keď začínate s varením

Tipy pre varenie

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

❗ UPOZORNENIA:

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

□ Příklad:

- Chcete uvariť 0,6 litra ryže.
- Odmerajte 600 ml ryže a nasypete ju do hrnca [18].
- Do hrnca [18] nalejte vodu až po označenie 0.6 L.
- Po naplnení ryže do hrnca [18]: Stupnica v hrnci zodpovedá množstvu vody (na základe množstva ryže), ktoré treba doplniť. Stupnicu nepoužívajte na meranie objemu tekutín alebo potravín, pretože táto stupnica platí len pre tento produkt.
- Na vyberanie ryže použite lyžicu [8]. Použitie iného príslušenstva môže poškodiť nepriľnavú vrstvu hrnca [18].
- V produkte udržiavajte ryžu teplú maximálne 2 hodiny.

□ Příklad - varenie hnedej ryže

- Pri varení výlučne hnedej ryže dochádza k veľmi silnému varu a môže dôjsť k pretečeniu vody.
- Na stabilné varenie hnedej ryže odporúčame zmiešať hnedú ryžu s biellou ryžou v pomere 1:2 alebo 2:3.

● Príprava ryže

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

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

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

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

● Príprava predvarenej ryže

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

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

❗ UPOZORNENIA:

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

● Dusenie v pare

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

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

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

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

- Potravinu vložte do naparovacej vložky [19].
- Naparovaciu vložku [19] položte na hrniec [18].
- Zatvorte kryt [1] a stlačte tlačidlo na varenie [4] smerom dole.
 - Žltá kontrolka [3] zhasne.
 - Červená kontrolka [2] svieti.
- Po uplynutí odporúčaného času varenia stlačte tlačidlo na varenie [4] smerom hore.
 - Červená kontrolka [2] zhasne.
 - Žltá kontrolka [3] svieti.
- Vyberte udusené jedlo a naservírujte ho.
- Nastavte vypínač [14] na **0**.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku [10] zo zásuvky.
- Vytiahnite vyberateľný napájací kábel [10] z hlavnej jednotky [16].

● Udržiavanie teploty

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

❗ UPOZORNENIA:

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

● Čistenie a starostlivosť

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

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

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

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

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

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

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

● Likvidácia

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



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



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



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

● Záruka

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

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

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

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

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

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

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

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

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

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

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

● Servis



Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	45
Kurzanleitung	Seite	46
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	46
Teilebeschreibung	Seite	46
Technische Daten	Seite	46
Sicherheitshinweise	Seite	46
Vor dem ersten Gebrauch	Seite	49
Bedienung	Seite	49
Mit dem Kochen beginnen	Seite	50
Reis zubereiten	Seite	50
Vorbehandelten Reis zubereiten	Seite	51
Dampfgaren	Seite	51
Warmhalten	Seite	52
Reinigung und Pflege	Seite	52
Entsorgung	Seite	52
Garantie	Seite	52
Abwicklung im Garantiefall	Seite	53
Service	Seite	53

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

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

Kurzanleitung

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Teilebeschreibung

Abb. A

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

Technische Daten

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



Sicherheitshinweise

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

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

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

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

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

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

- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

- Das Produkt ist zur Nutzung im Haushalt sowie für ähnliche Einsatzfälle bestimmt, wie beispielsweise:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsstätten;
 - landwirtschaftliche Anwesen;
 - für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - Frühstückspensionen und ähnliche Bereiche.

Elektrische Sicherheit

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

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

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

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

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

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

- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produkts angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.

- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss diese durch eine spezielle Leitung, die beim Hersteller oder seinen Vertretern verfügbar ist, ersetzt werden.

Bedienung

⚠️ GEFAHR! Verbrennungsrisiko! Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.

- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.

- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne eingesetzten Gartopf.

- Verwenden Sie das Produkt nicht mit einem verformten oder beschädigten Gartopf.

- Schalten Sie das Produkt nicht ein, wenn der Gartopf leer ist.

- Decken Sie das Produkt und das Dampfventil nicht ab, während es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, während es noch warm ist.

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

Reinigung und Lagerung

WARNUNG!

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

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

● **Vor dem ersten Gebrauch**

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.
2. Um Rückstände zu entfernen, die im Herstellungsprozess entstanden sind: Füllen Sie den Gartopf [18] bis zur CUP-Markierung **4** mit Wasser. Lassen Sie das Wasser etwa 30 Minuten kochen (siehe „Dampfgaren“). Es kann ein schwacher Geruch vorhanden sein. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung in der Umgebung.
3. Reinigen Sie das Produkt und die Zubehörteile (siehe „Reinigung und Pflege“).

● **Bedienung**



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



HINWEISE:

- Ausgeschalteter Modus: Das Gerät ist im ausgeschalteten Modus, wenn es an eine Steckdose angeschlossen wird und es nicht mit dem Ein-/Aus-Schalter eingeschaltet wird. Der Ein-/Aus-Schalter bleibt im ausgeschalteten Modus in der Position „**O**“.
- Vergewissern Sie sich, bevor Sie den Gartopf [18] in die Haupteinheit [16] einsetzen, dass die Außenseite des Gartopfes trocken und sauber ist. Ein nasser Gartopf kann das Produkt beschädigen.
- Schalten Sie das Produkt nicht ein, wenn der Gartopf [18] leer ist.
- Verwenden Sie keinen verformten Gartopf [18]. Achten Sie vor der Inbetriebnahme des Produkts darauf, dass der Gartopf korrekt eingesetzt ist.
- **Gartopf/Dampfgareinsatz zusammenfügen:**
 - Drücken Sie die Entriegelung [5], um den Deckel [1] zu öffnen.
 - Setzen Sie den Gartopf [18] in die Haupteinheit [16] ein.
 - Platzieren Sie, falls gewünscht, den Dampfgareinsatz [19] auf dem Gartopf [18].
 - Schließen Sie den Deckel [1] mit dem Griff [12].
- **Produkt einschalten:**
 - Verbinden Sie die abnehmbare Anschlussleitung [10] mit dem Geräteeingang [7] (an der Rückseite der Haupteinheit [16]).
 - Verbinden Sie den Netzstecker [10] mit einer geeigneten Steckdose.
 - Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter [14] auf **I**. Die gelbe Kontrollleuchte  [3] leuchtet.
- **HINWEIS:** Drücken Sie die Kochtaste [4] nicht nach unten, bevor Sie das Produkt einschalten oder bevor Sie zum Kochen bereit sind. Falls die Kochtaste momentan heruntergedrückt ist, können Sie diese nach oben drücken.

❑ Produkt ausschalten:

- Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **14** auf **0**.
- Ziehen Sie den Netzstecker **10** aus der Steckdose.
- Ziehen Sie die abnehmbare Anschlussleitung **10** von der Haupteinheit **16** ab.

● Mit dem Kochen beginnen

Kochtipps

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

❗ HINWEISE:

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

❑ Beispiel:

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

- ❑ Nach dem Einfüllen des Reises in den Gartopf **18**: Die Skala im Gartopf entspricht der Menge an Wasser (basierend auf der Menge von Reis), die zugefügt werden muss. Nutzen Sie die Skala nicht zum Abmessen von Flüssigkeiten oder Lebensmitteln, da die Skala nur für dieses Produkt gilt.

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

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

❑ Beispiel - Kochen von braunem Reis

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

● Reis zubereiten

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

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

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

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

● Vorbehandelten Reis zubereiten

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

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

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

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)				

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

● Warmhalten

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

❗ HINWEISE:

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

● Reinigung und Pflege

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

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

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

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

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

Teil	Reinigung
□ Haupteinheit [16]	□ Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. □ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Haupteinheit eindringen.
□ Kondenswasserauffangbehälter [11]	□ Halten Sie die oberen Seiten des Kondenswasserauffangbehälters fest und ziehen Sie ihn nach außen (Abb. B). □ Leeren und mit Wasser abspülen.
□ Dampfentlüftungsabdeckung [20]	□ Dampfentlüftungsabdeckung herausziehen und mit Wasser abspülen.
□ Heizplatte [13]	□ Fett und Flüssigkeit entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier.

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

- Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten, um das Produkt oder die Zubehörteile zu reinigen.
- Nach der Reinigung: Lassen Sie alle Teile trocknen.
- Setzen Sie die Dampfentlüftungsabdeckung [20] wieder fest auf den Deckel [1].
- Kondenswasserauffangbehälter [11] wieder einsetzen: Setzen Sie zuerst den Boden ein und schieben Sie dann den oberen Teil in das Produkt.

● Entsorgung

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



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



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



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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

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

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Adresse zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (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 292726
E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0800 562153
E-Mail: owim@lidl.ch

