

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG10520

Version: 12/2024

IAN 467227_2407





RICE COOKER SRK 400 D2

(GB) (IE) (NI)

RICE COOKER

Short manual

(FR) (BE)

CUISEUR À RIZ

Guide de démarrage rapide

(NL) (BE)

RIJSTKOKER

Beknopte handleiding

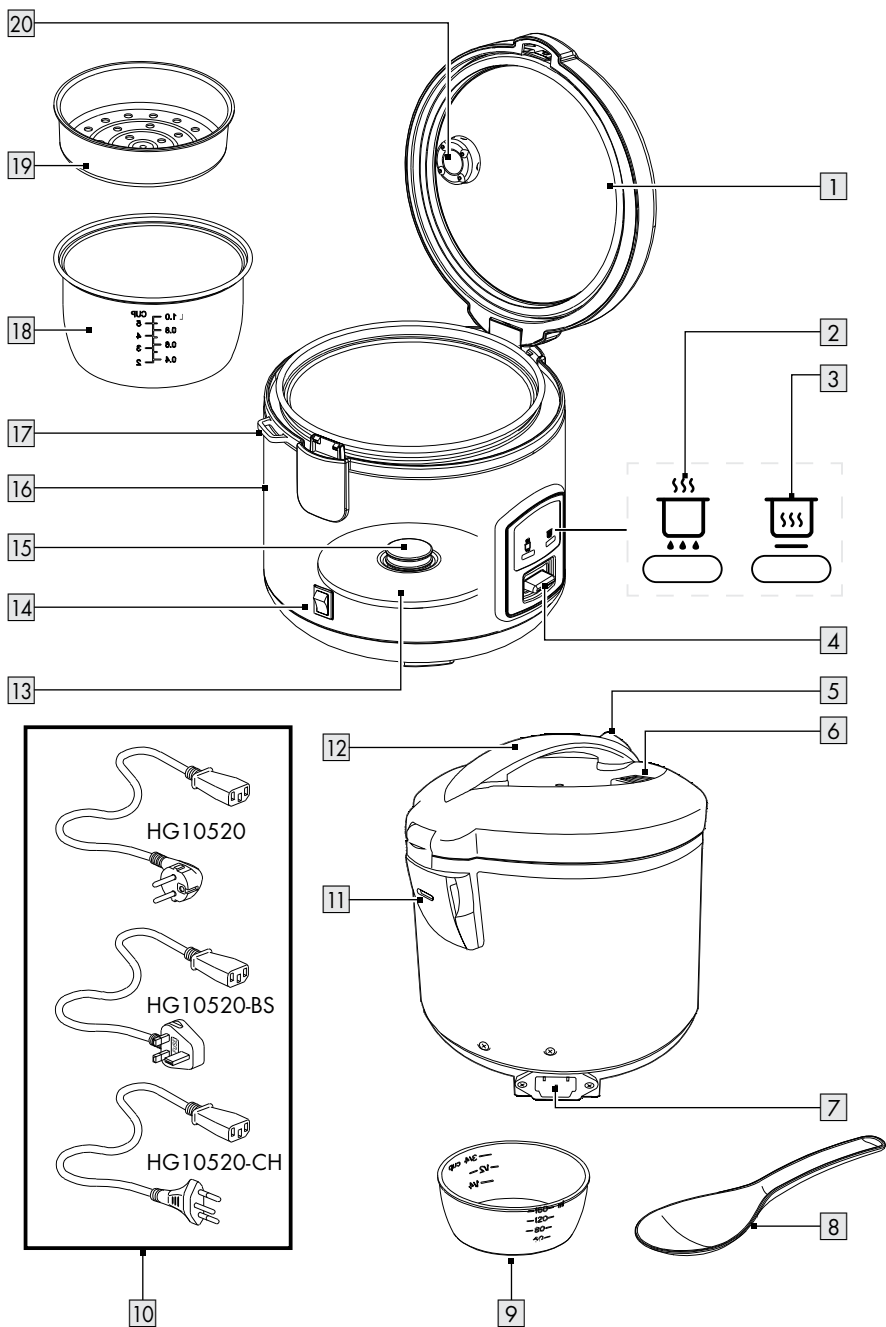
(DE) (AT) (CH)

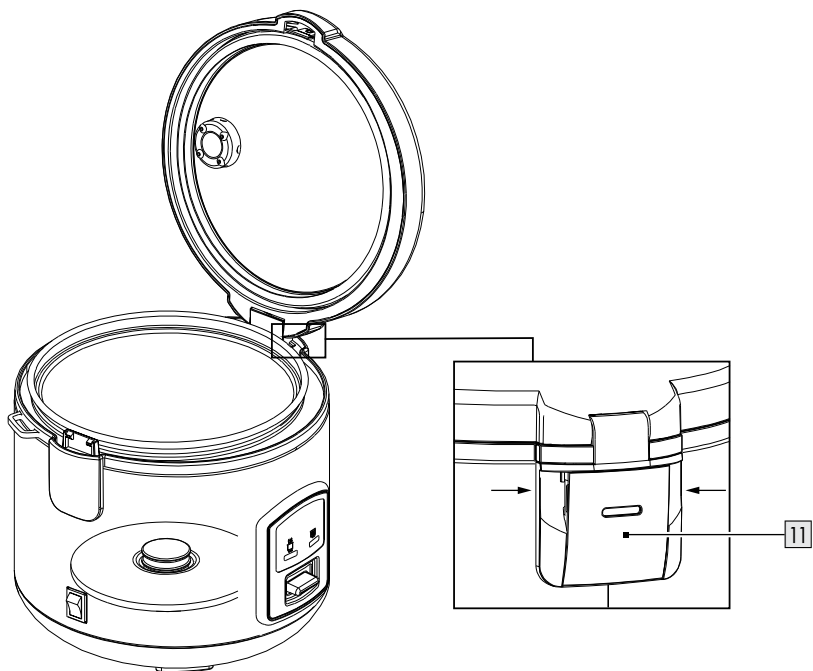
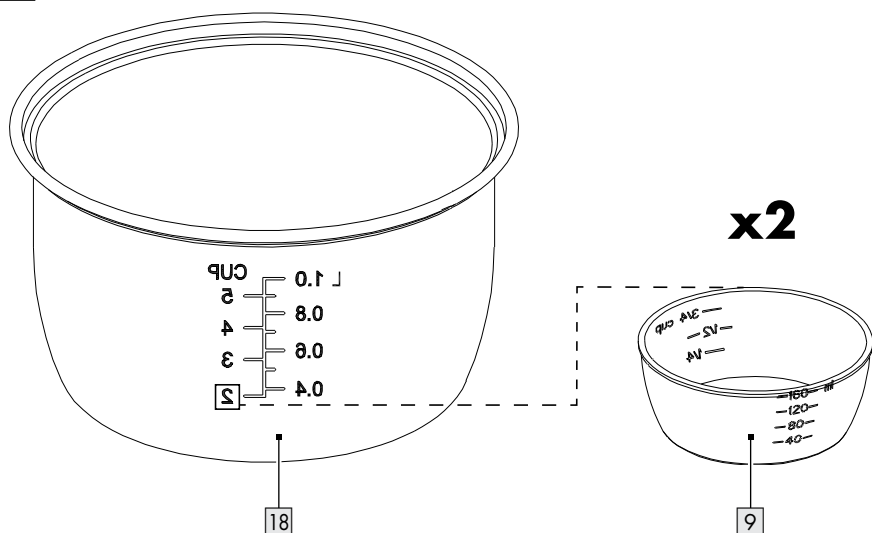
REISKOCHER

Kurzanleitung

IAN 467227_2407

GB/IE/NL	Short manual	Page	5
FR/BE	Guide de démarrage rapide	Page	14
NL/BE	Beknopte handleiding	Pagina	25
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	35

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 .
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**

(GB)

Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

(IE)

Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

(NI)

Service Northern Ireland

Tel.: 0800 0927852

E-Mail: owim@lidl.ie



Liste des pictogrammes/symboles utilisés	Page	15
Guide de démarrage rapide	Page	16
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	16
Description des pièces	Page	16
Données techniques	Page	16
Consignes de sécurité	Page	16
Avant la première utilisation	Page	20
Fonctionnement	Page	20
Commencer à cuisiner	Page	20
Préparer du riz	Page	21
Préparer du riz prétraité	Page	21
Cuisson à la vapeur	Page	22
Maintien au chaud	Page	22
Nettoyage et entretien	Page	23
Mise au rebut	Page	23
Garantie	Page	23
Faire valoir sa garantie	Page	24
Service après-vente	Page	24

Liste des pictogrammes/symboles utilisés

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

CUISEUR À RIZ

● Guide de démarrage rapide

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

● Utilisation conforme aux prescriptions

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

● Description des pièces

III. A

- 1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20
- Couvercle

Voyant de contrôle rouge  (« Cuisson »)

Voyant de contrôle jaune  (« Maintien au chaud »)

Bouton de cuisson

Déverrouillage

Valve de vapeur

Prise de l'appareil

Cuillère

Verre doseur

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

Réceptacle d'eau de condensation

Poignée

Plaque chauffante

Interrupteur marche/arrêt

Capteur

Bloc principal

Porte-cuillère

Récipient de cuisson

Panier à étuver

Soupape d'échappement de la vapeur

● Données techniques

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

Consignes de sécurité

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

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

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

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

⚠️ AVERTISSEMENT !

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

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

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

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

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

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

Utilisation conforme aux prescriptions

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

Sécurité électrique

⚠ DANGER ! Risque

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

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !

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

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

Fonctionnement

DANGER ! Risque de

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

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

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

Nettoyage et rangement

AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !

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

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

● Avant la première utilisation

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

● Fonctionnement

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

REMARQUES :

- Mode arrêt : Le produit passe en mode arrêt une fois qu'il est branché sans être allumé par l'interrupteur marche/arrêt. L'interrupteur marche/arrêt reste en position « **O** » en mode arrêt.
 - Avant d'insérer le récipient de cuisson [18] dans le bloc principal [16], assurez-vous que l'extérieur du récipient de cuisson est sec et propre. Un récipient de cuisson humide peut endommager le produit.
 - N'allumez pas le produit lorsque le récipient de cuisson [18] est vide.
 - N'utilisez pas de récipient de cuisson [18] déformé. Avant d'utiliser le produit, veillez à ce que le récipient de cuisson soit correctement inséré.
- **Assembler le récipient de cuisson/panier à étuver :**
- Appuyez sur le déverrouillage [5] pour ouvrir le couvercle [1].
 - Placez le récipient de cuisson [18] dans le bloc principal [16].
 - Selon le mode choisi, placez le panier à étuver [19] dans le récipient de cuisson [18].
 - Fermez le couvercle [1] en utilisant la poignée [12].
- **Allumer le produit :**
- Raccordez le cordon d'alimentation amovible [10] à la prise de l'appareil [7] (au dos du bloc principal [16]).
 - Branchez la fiche de secteur [10] sur une prise de courant compatible.
 - Positionnez l'interrupteur marche/arrêt [14] sur **I**. Le voyant de contrôle jaune  [3] s'allume.

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

□ **Éteindre le produit :**

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

● Commencer à cuisiner

Conseils

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

REMARQUES :

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

□ **Exemple :**

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

- Après avoir versé le riz dans le récipient de cuisson [18] : La graduation dans le récipient de cuisson correspond à la quantité d'eau (basée sur la quantité de riz) qui doit être ajoutée. N'utilisez pas la graduation pour mesurer des liquides ou aliments, car cette graduation s'applique seulement à ce produit.
- Utilisez la cuillère [8], pour enlever le riz. L'usage d'autres ustensiles peut endommager le revêtement antiadhésif du récipient de cuisson [18].
- Ne conservez pas le riz cuit au chaud plus de 2 heures dans le produit.
- **Exemple - cuisson du riz brun**
- La cuisson du riz brun uniquement entraîne une d'ébullition très forte et un risque de débordement de l'eau.
- Pour cuire le riz brun de manière régulière, il est conseillé de le mélanger à du riz blanc dans une proportion de 1:2 ou 2:3.

● Préparer du riz

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

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

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

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

● Préparer du riz prétraité

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

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

i REMARQUES :

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

● Cuisson à la vapeur

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

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

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

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

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

● Maintien au chaud

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

❗ REMARQUES :

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

● Nettoyage et entretien

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

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

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

● Mise au rebut

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



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



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



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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Faire valoir sa garantie

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

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

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

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

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

● Service après-vente

FR

Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

BE

Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen	Pagina	26
Beknopte handleiding	Pagina	27
Beoogd gebruik	Pagina	27
Onderdelenbeschrijving	Pagina	27
Technische gegevens	Pagina	27
Veiligheidsaanwijzingen	Pagina	27
Voor het eerste gebruik	Pagina	30
Bediening	Pagina	30
Met koken beginnen	Pagina	31
Rijst klaarmaken	Pagina	31
Voorbehandelde rijst bereiden	Pagina	31
Stoomkoken	Pagina	32
Warm houden	Pagina	32
Schoonmaken en onderhoud	Pagina	32
Afvoer	Pagina	33
Garantie	Pagina	33
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	33
Service	Pagina	34

Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen

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

RIJSTKOKER

Beknopte handleiding

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

Beoogd gebruik

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

Onderdelenbeschrijving

Afb. A

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

Technische gegevens

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

 Veiligheidsaanwijzingen

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

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

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

Kinderen en personen met beperkingen

⚠ WAARSCHUWING!

LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLEN VOOR PEUTERS EN KINDEREN!

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

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

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

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

Beoogd gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

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

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

Elektrische veiligheid

⚠ GEVAAR! Risico voor elektrische schokken!

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

WAARSCHUWING!

Risico voor elektrische schokken!

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

WAARSCHUWING!

Risico voor elektrische schokken!

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

WAARSCHUWING!

Risico voor elektrische schokken!

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

WAARSCHUWING!

Risico voor elektrische schokken!

Giet nooit vloeistof over het aansluitsnoer met netstekker.

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

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

Bediening

GEVAAR! Gevaar voor verbrandingen!

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

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

Schoonmaken en opbergen

WAARSCHUWING! **Verwondingsgevaar!**

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

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

● **Voor het eerste gebruik**

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

● **Bediening**

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

TIPS:

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

Binnenpan/stoombak samenvoegen:

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

Het product inschakelen:

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

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

Het product uitschakelen:

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

● Met koken beginnen

Kooktips

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

❗ TIPS:

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

□ Voorbeeld:

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

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

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

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

□ Voorbeeld - zilvertviesrijst koken

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

● Rijst klaarmaken

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

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

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

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

● Voorbehandelde rijst bereiden

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

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

❗ TIPS:

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

● Stoomkoken

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

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

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

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

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

● Warm houden

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

❗ TIPS:

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

● Schoonmaken en onderhoud

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

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

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

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

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

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

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

● Afvoer

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



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



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



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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Afwikkeling in geval van garantie

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

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

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

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

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

● Service

NL

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

BE

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	36
Kurzanleitung	Seite	37
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	37
Teilebeschreibung	Seite	37
Technische Daten	Seite	37
Sicherheitshinweise	Seite	37
Vor dem ersten Gebrauch	Seite	40
Bedienung	Seite	40
Mit dem Kochen beginnen	Seite	41
Reis zubereiten	Seite	41
Vorbehandelten Reis zubereiten	Seite	42
Dampfgaren	Seite	42
Warmhalten	Seite	43
Reinigung und Pflege	Seite	43
Entsorgung	Seite	43
Garantie	Seite	43
Abwicklung im Garantiefall	Seite	44
Service	Seite	44

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
	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.

HINWEIS:

- 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 **2** **3** erlischt.
 - Die rote Kontrollleuchte **2** **2** leuchtet.
9. Wenn der Reis gar ist, klappt die Kochtaste **4** automatisch hoch.
 - Die rote Kontrollleuchte **2** **2** erlischt.
 - Die gelbe Kontrollleuchte **2** **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

