

Hervidor eléctrico de arroz SRK 700 A1 Cuociriso elettrico



ES Hervidor eléctrico de arroz
Instrucciones de uso

IT Cuociriso elettrico
Istruzioni per l'uso

PT Cozedor de arroz eléctrico
Manual de instruções

GB Electric Rice Cooker
Operating instructions

DE Elektrischer Reiskocher
Bedienungsanleitung



ÍNDICE

PÁGINA

Indicaciones de seguridad	2
Finalidad de uso	2
Datos técnicos	3
Volumen de suministro	3
Visión global del aparato	3
Antes del primer uso	3
Utilización del cocedor para arroz	3
Cocer arroz.....	3
Cocer al vapor	5
Eliminación de fallos	6
Cuidado y limpieza	7
Evacuación	7
Garantía y asistencia técnica	7
Importador	8


¡Guardar estas instrucciones para preguntas posteriores – e, igualmente entregar éstas, en caso de dar el aparato a terceras personas!

HERVIDOR ELÉCTRICO DE ARROZ

Indicaciones de seguridad

¡Peligro! ¡Descarga eléctrica!

- Conecte el cocedor para arroz sólo a una base de enchufe correctamente instalada y con toma de tierra con la tensión de red indicada en la placa de características del aparato.
- ¡Extraiga siempre la clavija de red de la base de enchufe, al mover el aparato, al llenarlo, en caso de avería, antes de limpiarlo o cuando no lo esté utilizando!
- No tire nunca del cable de alimentación, para extraer la clavija de red de la base de enchufe. Tire de la clavija de red.
- No toque la clavija con las manos mojadas o húmedas.

 No sumerja bajo ningún concepto el aparato en agua u otros líquidos.

- Si el aparato cae dentro de un líquido extraiga inmediatamente la clavija de red de la base de enchufe. Después no vuelva a ponerlo a funcionamiento y hágalo revisar en un servicio técnico autorizado.
- No exponga el aparato a humedad y no lo utilice en el exterior.
- No utilice el cocedor para arroz, si usted se encuentra sobre suelo húmedo o si sus manos o el aparato están mojados.
- Coloque el cable de red de tal forma que no entre en contacto con objetos calientes o afilados.
- No doble ni aprisione el cable de red, y no lo enrolle en torno al aparato.
- En caso de una clavija de red dañada o cable de red dañado, encomiende su sustitución a personal técnico autorizado o al servicio de posventa con el fin de evitar riesgos.

¡Peligro de lesiones!

- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.



¡Cuidado! ¡Por el orificio de salida de vapor y al abrir la tapa se desprende vapor caliente!
¡Peligro de quemaduras!



Este símbolo sobre el aparato le advierte de peligro de quemaduras debido a superficies calientes.

- No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidos correctamente acerca del uso del aparato.
- Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Deje que el aparato y los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos y guardarlos.
- No utilice ningún tipo de temporizador externo o un sistema de control remoto para accionar el aparato.

¡Atención! ¡Daños en el aparato!

- No cubra la tapa durante la cocción con toallas o similares.
- Nunca coloque el aparato en la proximidad alguna fuente de calor.
- Nunca abra la carcasa. En este caso no existe seguridad y perderá el derecho a la garantía.
- Utilice siempre los accesorios contenidos en el volumen de suministro y nunca utilice el aparato sin colocar el recipiente.

Finalidad de uso

Utilice el cocedor para arroz exclusivamente para cocinar arroz y para cocer al vapor alimentos como p.ej. verduras o pescado.

¡Este cocedor para arroz no está destinada a uso industrial, sino exclusivamente para uso privado en el hogar!

Datos técnicos

Tensión nominal: 220 - 240 V ~50 Hz
Consumo de potencia: 700 W



Volumen de suministro

- 1 Cocedor para arroz, incl. recipiente de cocción y accesorio para cocción al vapor
- 1 línea de alimentación con enchufe con puesta a tierra
- 1 Vaso medidor
- 1 cuchara de plástico
- 1 Instrucciones de uso

La capacidad total del vaso medidor es de aprox. 180 ml. Para facilitar el llenado, el vaso medidor posee 2 escalas diferentes:

1/4 =	aprox. 45 ml
1/2 =	aprox. 90 ml
3/4 =	aprox. 135 ml
40 =	aprox. 40 ml
80 =	aprox. 80 ml
120 =	aprox. 120 ml
160 =	aprox. 160 ml

Visión global del aparato

- 1 Orificio de salida de vapor
- 2 Tapadera
- 3 Accesorio para cocción al vapor
- 4 Recipiente de cocción
- 5 Lámpara de control amarilla  (mantener caliente)
- 6 Lámpara de control roja  (cocer)
- 7 Selector de función para „cocer“ y „mantener caliente“
- 8 Hembrilla de conexión para cable de alimentación

Antes del primer uso

Extraiga el cocedor para arroz cuidadosamente del embalaje. Retire las posibles láminas de protección y limpie los restos de polvo de embalaje de las piezas que entren en contacto con los alimentos. Limpie el aparato como se describe en el capítulo “Cuidado y limpieza”.

Utilización del cocedor para arroz

Con este aparato es posible tanto cocinar arroz como cocer al vapor simultáneamente otros alimentos. Experimente un poco, para determinar la cantidad adecuada de agua y el tiempo de cocción apropiado para las posibles combinaciones.

Cocer arroz

Advertencia

Unte el interior del recipiente de cocción **4** de forma homogénea con un poco de grasa o aceite vegetal para conseguir un mejor resultado.

1. Retirela tapa **2**.
2. Retire el recipiente de cocción **4**.
3. Mida la cantidad de arroz deseada con la ayuda del vaso medidor suministrado.
A modo orientativo sirve: un vaso medidor raso - lleno de arroz - resulta en una porción para una persona. Determine la cantidad de arroz / agua adecuada para usted realizando varios intentos.
4. Lave bien el arroz suelto y escúrralo. En este proceso se pierden nutrientes, pero si se omite el lavado el resultado de la cocción podría no ser igual de bueno y podría formarse mayor cantidad de espuma y vapor en el depósito de cocción **4**. Respete siempre las indicaciones de preparación del productor del arroz.
5. Después de lavar el arroz, introdúzcalo en el recipiente de cocción **4** de manera que quede plano.

i **Advertencia**

Introduzca al menos 2 vasos medidores de arroz en el cocedor para arroz! ¡Si utiliza menos arroz puede que el resultado no sea bueno!

6. Vierta agua a continuación hasta la marca CUP correspondiente en el recipiente de cocción **4** :

- 2 vasos medidores de arroz = agua hasta la marca CUP "2"
- 4 vasos medidores de arroz = agua hasta la marca CUP "4"
- 6 vasos medidores de arroz = agua hasta la marca CUP "6"
- 8 vasos medidores de arroz = agua hasta la marca CUP "8"
- 10 vasos medidores de arroz = agua hasta la marca CUP "10"

Según su gusto, puede añadir también sal al arroz.

i **Advertencia**

Si utiliza agua caliente es posible reducir el tiempo de cocción. Utilice en este caso un poco menos de agua que la que se indica mediante la marca CUP en el depósito de cocción **4**.


i **Advertencia**

Según el tipo de arroz es posible que deba introducir más o menos agua para alcanzar un resultado óptimo. Varíe la cantidad de agua según su experiencia y gusto.

7. Una vez llenado el recipiente de cocción **4**, colóquelo en la carcasa del cocedor para arroz. Tenga cuidado de que no haya humedad ni ningún grano de arroz en el exterior del recipiente **4** para evitar que se ensucie la zona de cocción. En caso necesario limpie el exterior con un trapo limpio seco.



i **Advertencia**

Este aparato va dotado de un interruptor de seguridad: el proceso de cocción no se puede iniciar con recipiente de cocción **4** vacío.

8. Cierre la tapa **2**.
9. Introduzca la línea de conexión en la hembra de conexión **8** en el lateral del aparato.
10. Introduzca la clavija de red en una base de enchufe instalada según lo prescrito. La lámpara de control amarilla  **5** se ilumina.



⚠ **ATENCIÓN:**

Durante el proceso de cocción sale vapor de la apertura de salida de vapor **1**. No coloque nunca las manos u otras partes del cuerpo sobre la apertura de salida de vapor **1** durante el proceso de cocción. Existe peligro de sufrir quemaduras.

11. Pulse el selector de función **7** hacia abajo. La lámpara de control amarilla  **5** se apaga y la lámpara de control roja  **6** se ilumina. El proceso de cocción comenzará.

i **Advertencia**

Si el recipiente de cocción **4** no está colocado y relleno el selector de función **7** no se puede situar en "cocer".

Cuando el arroz esté cocido, el cocedor para arroz conecta automáticamente la función de mantenimiento de calor. La lámpara de control roja  **6** se apaga, mientras que la lámpara de control amarilla  **5** se vuelve a iluminar. Remueva el arroz una vez y déjelo - con la tapa **2** cerrada durante aprox. 10 minutos en el depósito de cocción **4**.

12. Abra la tapa **2** y remueva el arroz - para soltarlo - con la cuchara de plástico suministrada. Ahora el arroz está listo para comer.

Atención

Para soltar o extraer el arroz utilice sólo la cuchara de plástico suministrada. De otro modo se podría dañar la capa antiadherente.

Si el arroz debe conservarse caliente durante mucho tiempo, no lo remueva hasta poco antes de consumirlo. Si lo remueve antes de tiempo se perdería calor innecesariamente. No levante la tapa **2** durante el tiempo que se esté manteniendo el calor y no deje reposar el arroz en esta función durante más de dos horas.

Atención

Extraiga la clavija de red de la base de enchufe si no sigue utilizando el cocedor de arroz. ¡Existe riesgo de descarga eléctrica!

Pescado / Mariscos	Agua en mililitros	Peso / Cantidad
Mariscos (cocer hasta que se abran)	aprox. 120 ml	aprox. 450 g
Gambas (cocer hasta alcanzar un color rosado)	aprox. 140 ml	aprox. 350 g
Pescado (filete)	aprox. 180 ml	aprox. 350 g
Bistec	aprox. 240 ml	aprox. 450 g
Ostras (en concha)	aprox. 300 ml	aprox. 700 g

Cocer al vapor






ATENCIÓN:

Durante el proceso de cocción no levante el accesorio para cocción al vapor **3**, ya que existe peligro de quemaduras debido al vapor generado. El accesorio para cocción al vapor **3** se calienta durante el proceso de cocción. Saque el accesorio para cocción al vapor **3** del recipiente de cocción **4** con la ayuda de unos guantes de cocina o similares.



1. Vierta la cantidad de agua deseada en el recipiente de cocción **4**. El tiempo de cocción depende de la cantidad de agua vertida. Observe los ejemplos de la siguiente tabla.

- 1 vaso medidor lleno es suficiente para aprox. 15 minutos de cocción al vapor.
- 2 vasos medidores llenos son suficiente para aprox. 30 minutos de cocción al vapor.

Verduras	Agua en mililitros	Peso / Cantidad
Setas (enteras)	aprox. 120 ml	aprox. 450 g
Guisantes (con vaina)	aprox. 200 ml	aprox. 350 g
Espárragos	aprox. 200 ml.	aprox. 450 g
Zanahorias (peladas)	aprox. 240 ml	aprox. 450 g
judías verdes (cortadas)	aprox. 240 ml	aprox. 450 g
judías verdes (enteras)	aprox. 300 ml	aprox. 450 g
Coles de Bruselas	aprox. 300 ml	aprox. 350 g
Mazorcas de maíz	aprox. 360 ml	2 mazorcas

- Introduzca los alimentos que desea cocer en el accesorio para cocción al vapor ③.
- Coloque el recipiente sobre el recipiente de cocción ④.
- Cierre la tapa ②.
- Enchufe el aparato. La lámpara de control amarilla  ⑤ se ilumina.
- Pulse el selector de función ⑦ hacia abajo. La lámpara de control amarilla  ⑤ se apaga y la lámpara de control roja  ⑥ se ilumina. El proceso de cocción comenzará.

Tan pronto como toda el agua introducida en el recipiente de cocción ④ se haya evaporado, el cocedor para arroz volverá automáticamente a la función de mantenimiento de calor.

La lámpara de control roja  ⑥ se apaga, mientras que la lámpara de control amarilla  ⑤ se vuelve a iluminar.

Los alimentos introducidos están ahora perfectamente cocidos y listos para comer.

Eliminación de fallos

Error	Motivo	Reparación
El aparato no muestra ninguna función.	El cocedor para arroz no está conectado a la base de enchufe.	Inserte la clavija de red en una base de enchufe de red.
	La base de enchufe está defectuosa.	Utilice una base de enchufe distinta.
La lámpara de control amarilla ⑤ se ilumina, sin embargo no se puede iniciar el proceso de cocción.	El recipiente de cocción ④ está vacío y el interruptor de seguridad no se puede presionar hacia abajo.	Introduzca los alimentos que desea cocer en el recipiente de cocción ④.

Cuidado y limpieza

⚠ ¡Peligro! ¡Descarga eléctrica!

- ¡Antes de limpiar y guardar el aparato extraiga siempre la clavija de red y deje que se enfríe completamente!
- Tenga cuidado de que no caiga ningún líquido sobre la placa calentadora y en el interior del cocedor para arroz.
- Para la limpieza de la carcasa del cocedor incl. la placa calentadora utilice un paño seco. No utilice ningún detergente ni producto de limpieza agresivos. Éstos podrían dañar la superficie.
- Limpie el accesorio para cocción al vapor **3**, la tapa **2**, el recipiente de cocción **4**, la cuchara de plástico y el vaso medidor en agua jabonosa.
- Seque todas las piezas antes de volver a poner el aparato de nuevo en funcionamiento.

Evacuación



En ningún caso deberá tirar el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2002/96/EC.

Evacúe el aparato en un centro de evacuación autorizado a través de las instalaciones de evacuación comunitarias.

Preste atención a las normas en vigor.

En caso de duda póngase en contacto con las instalaciones municipales de evacuación de residuos.



El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

Garantía y asistencia técnica

Con este aparato recibe usted 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su centro de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.

La garantía cubre sólo defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, piezas sujetas a desgaste y los daños sufridos por las piezas frágiles p. ej. el interruptor o baterías. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.

En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales.

Por el mero hecho de hacer uso de la garantía no implica la prolongación del período de validez de la garantía. Ello rige también para piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños y defectos detectados al comprar el producto, se han de notificar de inmediato o como muy tarde dos días desde la fecha de compra. . Finalizado el periodo de garantía, las reparaciones se han de abonar.

ES Kompennass Service España

Tel.: 902/884663

e-mail: support.es@kompennass.com

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, (ALEMANIA)

www.kompernass.com

INDICE

PAGINA

Avvertenze di sicurezza	10
Destinazione d'uso	10
Dati tecnici	11
Fornitura	11
Panoramica dell'apparecchio	11
Prima del primo impiego	11
Uso del cuoceriso	11
Cottura del riso.....	11
Cottura a vapore.....	13
Eliminazione dei guasti	14
Pulizia e cura	15
Smaltimento	15
Garanzia e assistenza	15
Importatore	16

Conservare le presenti istruzioni per consultarle in futuro; in caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni!

CUOCIRISO ELETTRICO

Avvertenze di sicurezza

Pericolo! Rischio di folgorazione!

- Collegare il cuociriso esclusivamente a una presa di corrente installata a norma e provvista di messa a terra, con la tensione di rete coincidente a quella riportata sull'etichetta dell'apparecchio.
- Estrarre sempre la spina dalla presa quando si sposta o si riempie l'apparecchio, in caso di guasti, prima di pulirlo o quando non lo si utilizza. Non tirare mai dal cavo, ma sempre dalla spina.
- Non tirare mai dal cavo, per estrarre la spina dalla presa di corrente. Tirare sempre dalla spina.
- Non toccare la spina dell'apparecchio con le mani umide o bagnate.



Non immergere assolutamente l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

- Se l'apparecchio cadesse in acqua o altri liquidi, estrarre immediatamente la spina dalla presa. In seguito, non accendere più l'apparecchio, prima di averlo fatto controllare da un centro specializzato di assistenza.
- Non esporre l'apparecchio all'umidità e non utilizzarlo all'aperto.
- Non utilizzare il cuociriso se ci si trova su un pavimento umido, se si hanno le mani bagnate o l'apparecchio è bagnato.
- Posizionare il cavo di rete in modo tale da evitarne il contatto con oggetti surriscaldati o taglienti.
- Non piegare o schiacciare il cavo e non avvolgerlo intorno all'apparecchio.
- Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza ai clienti, per evitare possibili danni.

PERICOLO DI LESIONI!

- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.



Attenzione! Dal foro di sfiato e dall'apertura del coperchio fuoriesce vapore bollente!

Pericolo di ustione!



Questo simbolo sull'apparecchio mette in guardia dal pericolo di ustioni a causa di superfici bollenti.

- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Fare raffreddare completamente l'apparecchio e gli accessori, prima di lavarli e riporli.
- Non utilizzare un timer esterno né un sistema di telecontrollo separato per azionare l'apparecchio.

Attenzione! Danni all'apparecchio!

- Durante la cottura non coprire mai il coperchio con strofinacci o simili.
- Non posizionare mai l'apparecchio vicino a fonti di calore.
- Non aprire mai l'alloggiamento. In tal caso non si garantisce la sicurezza dell'apparecchio e la garanzia decade.
- Utilizzare solo gli accessori contenuti nella fornitura e non utilizzare mai l'apparecchio senza il contenitore di cottura inserito.

Destinazione d'uso

Utilizzare il cuociriso esclusivamente per la cottura del riso e la cottura a vapore di alimenti come ad es. verdure o pesce.

Questo cuociriso non è destinato all'uso commerciale, ma esclusivamente all'impiego in ambiente domestico!

Dati tecnici

Tensione nominale: 220 - 240 V ~ 50 Hz
Potenza assorbita: 700 W



Fornitura

- 1 Cuociriso, compreso contenitore di cottura e inserto per la cottura a vapore
- 1 Cavo di collegamento con spina provvista di messa a terra
- 1 Misurino
- 1 Cucchiaino in plastica
- 1 Istruzioni per l'uso

La capacità complessiva del misurino è di circa 180 ml. Per facilitare il riempimento, il misurino possiede due scale di misura diverse:

1/4 =	ca. 45 ml
1/2 =	ca. 90 ml
3/4 =	ca. 135 ml
40 =	ca. 40 ml
80 =	ca. 80 ml
120 =	ca. 120 ml
160 =	ca. 160 ml

Panoramica dell'apparecchio

- 1 Foro di sfiatione del vapore
- 2 Coperchio
- 3 Inserto per cottura a vapore
- 4 Contenitore di cottura
- 5 Spia di controllo gialla  (riscaldamento)
- 6 Spia di controllo rossa  (cottura)
- 7 Selettore di funzione per „cottura“ e „riscaldamento“
- 8 Presa di connessione per cavo di rete

Prima del primo impiego

Prelevare con cautela il cuociriso dall'imballaggio. Rimuovere eventuali pellicole protettive e pulire le parti che verranno in contatto con i cibi dai resti di polvere dell'imballaggio. Pulire l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia e cura".

Uso del cuociriso

Con questo apparecchio è possibile cucinare riso e nel contempo altri alimenti a vapore. Provare a sperimentare per scoprire la quantità d'acqua necessaria e il tempo di cottura adeguato per le diverse possibilità di combinazione degli alimenti da cuocere.

Cottura del riso

Avvertenza

Ricoprire uniformemente l'interno del contenitore di cottura **4** con un po' di grasso alimentare o olio vegetale, per ottenere un migliore risultato di cottura.

1. Rimuovere il coperchio **2**.
2. Prelevare il contenitore di cottura **4**.
3. Misurare la quantità di riso desiderata con l'aiuto del misurino accluso.
Orientativamente: un misurino raso, pieno di riso, è pari a una porzione per una persona. Ottenere la quantità di riso / acqua giusta tramite alcuni tentativi di cottura.
4. Lavare accuratamente il riso sfuso e setacciarlo. Anche se si perdono delle sostanze nutritive, senza lavaggio del riso si possono ottenere cattivi risultati di cottura e formazione eccessiva di schiuma e vapore nel contenitore di cottura **4**. Rispettare sempre le indicazioni di preparazione del produttore.
5. Dopo il lavaggio, versare il riso nel contenitore di cottura **4** e pareggiarne la superficie.

i **Avvertenza**

Inserire almeno 2 misurini di riso nel cuoceriso! Con una quantità inferiore di riso si possono ottenere cattivi risultati di cottura!

6. Infine versare acqua fino alla relativa indicazione CUP nel contenitore di bollitura **4**:

- 2 misurini di riso =
acqua fino alla marcatura CUP "2"
- 4 misurini di riso =
acqua fino alla marcatura CUP "4"
- 6 misurini di riso =
acqua fino alla marcatura CUP "6"
- 8 misurini di riso =
acqua fino alla marcatura CUP "8"
- 10 misurini di riso =
acqua fino alla marcatura CUP "10"

A seconda dei gusti, è possibile anche aggiungere del sale al riso.

i **Avvertenza**

Se si utilizza acqua calda, il tempo di cottura può essere abbreviato. Utilizzare tuttavia meno acqua di quanto indicato nella marcatura CUP nel contenitore di cottura **4**.


i **Avvertenza**

A seconda del tipo di riso, può capitare che sia necessaria una quantità maggiore o minore di acqua per ottenere un risultato di cottura ottimale. Variare la quantità di acqua in base alle proprie esperienze e ai propri gusti.

7. Dopo aver riempito il contenitore di cottura **4**, inserirlo nell'alloggiamento del cuoceriso. Impedire la presenza di umidità e riso sulla superficie esterna del contenitore di cottura **4**, per evitare di sporcare l'area di cottura. Ripulire eventualmente la superficie esterna e asciugarla con un panno pulito.



i **Avvertenza**

Questo apparecchio è provvisto di un interruttore di sicurezza: il procedimento di cottura non può essere avviato con il contenitore di cottura **4** vuoto.

8. Chiudere il coperchio **2**.
9. Inserire il cavo di collegamento nella presa **8** situata sul retro dell'apparecchio.
10. Inserire la spina in una presa di rete installata a norma. La spia di controllo gialla  **5** si accende.



⚠ **ATTENZIONE:**

Durante il procedimento di cottura, il vapore fuoriesce dal foro di fuoriuscita del vapore **1**. Non esporre mai le mani o altre parti del corpo al foro di fuoriuscita del vapore **1** durante il procedimento di cottura. Sussiste il pericolo di ustioni!

11. Premere il selettore di funzione **7** verso il basso. La spia di controllo gialla  **5** si spegne e la spia di controllo rossa  **6** si accende. Comincia la cottura.

i **Avvertenza**

Se il contenitore di cottura **4** non è inserito e riempito, il selettore di funzione **7** non potrà essere posizionato su "cottura".

Non appena il riso è cotto, il cuoceriso passa automaticamente alla funzione di riscaldamento. La spia di controllo rossa  **6** si spegne e la spia di controllo gialla  **5** si riaccende. Girare il riso una volta e lasciarlo ancora circa 10 minuti, con il coperchio **2** chiuso, nel contenitore di cottura **4**.

12. Alzare il coperchio **2** e girare il riso, per staccarlo, con il cucchiaino in plastica accluso. Il riso è ora pronto per il consumo.

Attenzione

Per separare e prelevare il riso, utilizzare esclusivamente il cucchiaino di plastica accluso. In caso contrario, il rivestimento antiaderente potrebbe danneggiarsi.

Se il riso dev'essere tenuto in caldo per un periodo di tempo più lungo, girarlo solo poco prima del consumo. Aprendo prima si perderebbe inutilmente del calore. Durante il periodo di riscaldamento, non sollevare il coperchio ❷ e non tenere il riso in caldo per un periodo superiore alle due ore.

Attenzione

Estrarre sempre la spina dalla presa quando non si utilizza più il cuociriso. Sussiste il pericolo di scarica elettrica!

Cottura a vapore



ATTENZIONE:




durante il procedimento di cottura, non sollevare l'inserito per la cottura a vapore ❸, poiché sussiste il rischio di ustione a causa del vapore in fuoriuscita. L'inserito per la cottura a vapore ❸ si surriscalda durante il procedimento di cottura. Prelevare l'inserito per la cottura a vapore ❸ tramite presine o simili dal contenitore di cottura ❹.

1. Versare la quantità d'acqua desiderata nel contenitore di cottura ❹. Il tempo di cottura dipende dalla quantità d'acqua versata. Rispettare gli esempi nella tabella successiva.



- 1 misurino pieno è sufficiente per circa 15 minuti di cottura a vapore.
- 2 misurini pieni sono sufficienti per circa 30 minuti di cottura a vapore.

Pesce / frutti di mare	Acqua espressa in millilitri	peso / quantità
Cozze (cuocere fino all'apertura delle valve)	ca. 120 ml	ca. 450 g
Gamberi (cuocere finché non diventano di colore rosa)	ca. 140 ml	ca. 350 g
Pesce (filetto)	ca. 180 ml	ca. 350 g
Bistecca	ca. 240 ml	ca. 450 g
Ostriche (nel guscio)	ca. 300 ml	ca. 700 g

Verdure	Acqua espressa in millilitri	peso / quantità
Funghi (interi)	ca. 120 ml	ca. 450 g
Piselli (con la buccia)	ca. 200 ml	ca. 350 g
Asparagi	ca. 200 ml	ca. 450 g
Carote (sbucciate)	ca. 240 ml	ca. 450 g
Fagiolini (tagliati)	ca. 240 ml	ca. 450 g
Fagiolini (interi)	ca. 300 ml	ca. 450 g
Cavolfiore	ca. 300 ml	ca. 350 g
Pannocchie di mais	ca. 360 ml	2 pannocchie

- Collocare i cibi da cuocere nell'insero di cottura **3**.
- Collocare l'insero sul contenitore di cottura **4**.
- Chiudere il coperchio **2**.
- Inserire la spina di rete in una presa di rete. La spia di controllo gialla  **5** si accende.
- Premere il selettore di funzione **7** verso il basso. La spia di controllo gialla  **5** si spegne e la spia di controllo rossa  **6** si accende. Comincia la cottura a vapore.

Non appena l'acqua versata nel contenitore di cottura **4** è evaporata completamente, il cuoceriso passa automaticamente alla funzione di riscaldamento.

La spia di controllo rossa  **6** si spegne e la spia di controllo gialla  **5** si riaccende. Gli alimenti inseriti sono cotti e possono essere consumati.

Eliminazione dei guasti

Guasto	Causa	Risoluzione
L'apparecchio non mostra alcuna funzione.	Il cuoceriso non è collegato alla presa.	Inserire la spina in una presa di rete.
	La presa è guasta.	Utilizzare un'altra presa di corrente.
La spia di controllo gialla 5 lampeggia, ma la cottura non viene avviata.	Il contenitore di cottura 4 è vuoto e l'interruttore di sicurezza non è premuto fino in fondo.	Collocare gli alimenti da cuocere nel contenitore di cottura 4 .

Pulizia e cura

⚠ PERICOLO! Rischio di folgorazione!

- Prima della pulizia staccare sempre la spina dalla presa e fare raffreddare completamente l'apparecchio, prima di lavarlo e di riporlo!
- Impedire la penetrazione di liquidi sulla piastra riscaldante e all'interno del cuoceriso.
- Per la pulizia dell'alloggiamento del cuoceriso, compresa piastra riscaldante, utilizzare un panno asciutto. Non utilizzare agenti fortemente detergenti e abrasivi. Essi possono attaccare la superficie.
- Pulire l'insero di cottura a vapore ③, il coperchio ②, il contenitore di cottura ④, il cucchiaino di plastica e il misurino in acqua saponata.
- Asciugare tutti i pezzi, prima di rimettere in funzione l'apparecchio.

Smaltimento



Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento.

Rispettare le prescrizioni attualmente in vigore.

In caso di dubbi, mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto.

Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

IT Kompernass Service Italia

Tel.: 199 400 441 (0,12 EUR/Min.)

e-mail: support.it@kompernass.com

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

ÍNDICE	PÁGINA
Indicações de segurança	18
Finalidade	18
Dados técnicos	19
Volume de fornecimento	19
Vista geral do aparelho	19
Antes da primeira utilização	19
Utilização da panela de cozer arroz	19
Cozer arroz.....	19
Cozer a vapor.....	21
Reparação de avarias	22
Limpeza e conservação	23
Eliminação	23
Garantia e assistência técnica	23
Importador	24


Leia cuidadosamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para consulta posterior.
Ao entregar o aparelho a terceiros entregue também o manual.

COZEDOR DE ARROZ ELÉCTRICO

Indicações de segurança

PERIGO! Choque eléctrico!

- Ligue a panela de cozer arroz apenas a uma tomada instalada correctamente, com ligação à terra e com a tensão de rede indicada na chapa de identificação do aparelho.
- Para deslocar e encher o aparelho, no caso de uma avaria, durante a limpeza ou se não o está a utilizar, retire sempre a ficha da tomada de rede!
- Retire a ficha da tomada, não puxe o cabo de rede para retirar a ficha da tomada. Puxe mesmo a ficha.
- Não toque na ficha do aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.

 Nunca mergulhe o aparelho em água ou nouro tipo de líquidos.

- No entanto, se o aparelho cair por acidente num líquido, puxe imediatamente a ficha da tomada. Depois não volte a utilizar o aparelho antes deste ser verificado pelo serviço de assistência autorizado.
- Não exponha o aparelho à humidade, nem o utilize ao ar livre.
- Não utilize a panela de cozer arroz se estiver sobre solo húmido ou se as suas mãos ou o aparelho estiverem molhados.
- Nunca coloque o cabo de rede numa posição em que esteja em contacto com objectos quentes ou bichos.
- Nunca dobre ou esmague o cabo de rede e nunca o enrole em torno do aparelho.
- No caso de danos, a ficha ou o cabo de rede devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pela Assistência Técnica, de modo a evitar perigos.

PERIGO DE FERIMENTOS!

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.



ATENÇÃO! Do orifício de vapor e ao abrir a tampa sai vapor quente! Perigo de queimadura!



Este símbolo no aparelho alerta para o perigo de queimaduras por superfícies quentes.

- Este aparelho não é adequado para a utilização por pessoas (incluindo crianças) com limitações das capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e/ou de conhecimento, a não ser que estas sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que recebam instruções acerca do funcionamento do aparelho.
- As crianças devem ser supervisionadas, de modo a garantir-se que não brincam com o aparelho.
- Deixe sempre arrefecer completamente o aparelho e os acessórios antes de os limpar e guardar.
- Não utilize temporizadores externos ou sistemas de comando à distância para comandar o aparelho.

ATENÇÃO! Danos no aparelho!

- Durante a cozedura, nunca tape o aparelho com panos ou objectos semelhantes.
- Nunca coloque o aparelho perto de fontes de calor.
- Nunca abra a caixa. Caso contrário, há um falha na segurança e extingue-se a garantia.
- Utilize apenas os acessórios incluídos no volume de fornecimento e nunca utilize o aparelho sem o recipiente para cozedura colocado.

Finalidade

Utilize a panela de cozer somente para cozer arroz e para cozer alimentos a vapor, como p. ex. legumes ou peixe.

Esta panela de cozer arroz não é apropriada para o uso industrial. Destina-se apenas ao uso doméstico!

Dados técnicos

Tensão nominal: 220 - 240 V ~50 Hz
Consumo de energia : 700 W



Volume de fornecimento

- 1 Panela de cozer arroz,
incl. recipiente para cozedura e aplicação para
cozedura a vapor
- 1 Cabo de ligação com ficha de contacto de se-
gurança
- 1 Copo medidor
- 1 Colher em plástico
- 1 Manual de instruções

A capacidade total do copo de medição é de
aprox. 180 ml. Para facilitar o enchimento, o copo
de medição apresente duas escalas diferentes:

1/4 =	aprox. 45 ml
1/2 =	aprox. 90 ml
3/4 =	aprox. 135 ml
40 =	aprox. 40 ml
80 =	aprox. 80 ml
120 =	aprox. 120 ml
160 =	aprox. 160 ml

Vista geral do aparelho

- 1 Orifício de vapor
- 2 Tampa
- 3 Aplicação para cozedura a vapor
- 4 Recipiente de cozedura
- 5 Luz de controlo amarela  (manter quente)
- 6 Luz de controlo vermelha  (cozer)
- 7 Botão de selecção dos modos de funcionamento
"Cozer" e "Manter quente"
- 8 Conector do cabo de rede

Antes da primeira utilização

Retire a panela de cozer arroz cuidadosamente da
embalagem. Retire as películas de protecção even-
tualmente existentes e remova os resíduos da emba-
lagem das peças que entram em contacto com os
alimentos. Limpe o aparelho tal como descrito no
capítulo "Limpeza e conservação".

Utilização da panela de cozer arroz

Com este aparelho é possível cozer arroz e simulta-
neamente a vapor também outros alimentos. Faça
as suas próprias experiências para descobrir a
quantidade exacta de água e o tempo de cozedura
correcto para diversas combinações.

Cozer arroz

Nota

Unte uniformemente a parte interior do recipiente
de cozedura **4** com um pouco de gordura ou
óleo vegetal para obter um melhor resultado.

1. Retire a tampa **2**.
2. Retire o recipiente de cozedura **4**.
3. Meça a quantidade pretendida de arroz com
o copo de medição fornecido.
Medida de referência: Um copo de medição
cheio de arroz equivale a uma porção para
uma pessoa. Determine a quantidade de arroz/
água certa para si, fazendo as suas próprias
experiências.
4. Lave bem o arroz solto e peneire-o. Neste pro-
cesso, é um facto que se perdem nutrientes, no
entanto, sem lavagem, os resultados da cozedu-
ra poderão não ser tão bons e a formação de
espuma e de vapor no recipiente de cozedura
4 poderá aumentar. Tenha também em atenção
as indicações de preparação da embalagem.
5. Coloque o arroz lavado no recipiente de coze-
dura **4** e alise-o.

i Nota

Coloque pelo menos 2 copos de arroz na panela! Uma menor quantidade de arroz pode originar maus resultados na cozedura!

6. De seguida, deite água no recipiente de cozedura **4** até atingir a respectiva marcação CUP:

- 2 copos de arroz =
água até à marca CUP "2"
- 4 copos de arroz =
água até à marca CUP "4"
- 6 copos de arroz =
água até à marca CUP "6"
- 8 copos de arroz =
água até à marca CUP "8"
- 10 copos de arroz =
água até à marca CUP "10"

Dependendo do gosto, também pode ser adicionado sal ao arroz.

i Nota

Se usar água quente, o tempo de cozedura poderá ser inferior. No entanto, utilize um pouco menos de água do que a indicada na marcação CUP do recipiente de cozedura **4**.


i Nota

Dependendo do tipo de arroz, poderá ter que adicionar mais ou menos água para obter um resultado de cozedura perfeito. Varie as quantidades de água consoante a sua experiência e gosto.

7. Depois de ter enchido o recipiente de cozedura **4**, insira-o na caixa da panela de cozer arroz. Certifique-se de que não há humidade ou arroz no exterior do recipiente **4** para evitar que a área de cozedura fique suja. Se for necessário, seque o exterior com um pano limpo.



i Nota

Este aparelho está equipado com um interruptor de segurança: o processo de cozedura não pode ser iniciado com o recipiente de cozedura **4** vazio.

8. Feche a tampa **2**.
9. Ligue o cabo de ligação ao conector **8** da parte de trás do aparelho.
10. Insira o cabo de rede numa tomada instalada correctamente. A luz de controlo amarela  **5** acende-se.



⚠ ATENÇÃO:

Durante o processo de cozedura sai vapor do orifício de vapor **1**. Durante o processo de cozedura, nunca coloque as mãos ou outras partes do corpo por cima do orifício de vapor **1**. Existe perigo de queimaduras provocadas pelo vapor!

11. Prima o botão de selecção do modo de funcionamento **7** para baixo. A luz de controlo amarela  **5** apaga-se e a luz vermelha  **6** acende-se. Inicia-se o processo de cozedura.

i Nota

Se o recipiente de cozedura **4** não estiver inserido, não é possível colocar o botão de selecção do modo de funcionamento **7** "Cozer".

Assim que o arroz estiver cozido, a panela de cozer arroz passa automaticamente para a função de manutenção do calor. A luz de controlo vermelha  **6** apaga-se, enquanto que a amarela  **5** se acende novamente. Mexa o arroz uma vez e deixe-o - com a tampa **2** fechada - por mais cerca de 10 minutos no recipiente de cozedura **4**.

12. Retire a tampa **2** e mexa o arroz com a colher de plástico fornecida para o soltar. O arroz está pronto para ser servido.

⚠ Atenção

Utilize unicamente a colher de plástico incluída para soltar ou retirar o arroz. Caso contrário, o revestimento anti-aderente pode ficar danificado.

Se pretende manter o arroz quente por mais tempo, solte-o apenas pouco tempo antes de o servir. Se se abrir mais cedo, perde-se calor desnecessariamente. Não retire a tampa ❷ durante o período de manutenção do arroz quente e não o deixe mais do que 2 horas nesta função.

Atenção

Se não está a utilizar a panela de cozer arroz, tenha a ficha retirada da tomada de rede. Existe perigo de choque eléctrico!

Cozer a vapor



ATENÇÃO:




Não retire a aplicação destinada à cozedura a vapor ❸ durante o processo de cozedura, visto que existe perigo de queimaduras provocadas pelo vapor. A aplicação de cozedura a vapor ❸ aquece durante o processo de cozedura. Retire-a ❸ do recipiente de cozedura ❹ usando pegas de cozinha ou utensílios semelhantes.

1. Encha o recipiente de cozedura ❹ com a quantidade de água desejada. O tempo de cozedura depende da quantidade de água. Observe os exemplos da seguinte tabela.



- 1 copo de medição cheio é suficiente para aprox. 15 minutos de cozedura a vapor.
- 2 copos de medição cheios são suficientes para aprox. 30 minutos de cozedura a vapor.

Peixe/Frutos do mar	Água em mililitros	Peso/Quantidade
Bivalves (cozinhar até que abram)	aprox. 120 ml	aprox. 450 g
Camarão (cozinhar até obter a coloração cor-de-rosa)	aprox. 140 ml	aprox. 350 g
Peixe (filete)	aprox. 180 ml	aprox. 350 g
Bife	aprox. 240 ml	aprox. 450 g
Ostras (na concha)	aprox. 300 ml	aprox. 700 g

Legumes	Água em mililitros	Peso/ Quantidade
Cogumelos (inteiros)	aprox. 120 ml	aprox. 450 g
Ervilhas (com casca)	aprox. 200 ml	aprox. 350 g
Espargos	aprox. 200 ml	aprox. 450 g
Cenouras (descascadas)	aprox. 240 ml	aprox. 450 g
Feijão verde (cortado)	aprox. 240 ml	aprox. 450 g
Feijão verde (inteiro)	aprox. 300 ml	aprox. 450 g
Couve-flor	aprox. 300 ml	aprox. 350 g
Espigas de milho	aprox. 360 ml	2 espigas

- Coloque os alimentos a cozinhar na aplicação para cozedura a vapor **3**.
- Coloque esta aplicação no recipiente de cozedura **4**.
- Feche a tampa **2**.
- Coloque o cabo de rede numa tomada de rede. A luz de controlo amarela  **5** acende-se.
- Prima o botão de selecção do modo de funcionamento **7** para baixo. A luz de controlo amarela  **5** apaga-se e a luz vermelha  **6** acende-se. Inicia-se a cozedura a vapor.

Logo que toda a água do recipiente de cozedura **4** se tenha evaporado, a panela de cozer arroz muda automaticamente para a função de manutenção de calor.

A luz de controlo vermelha  **6** apaga-se, enquanto que a luz de controlo amarela  **5** se acende novamente.

Os alimentos estão cozidos e prontos a serem servidos.

Reparação de avarias

Erro	Causa	Resolução
O aparelho não funciona.	A panela de cozer arroz não está ligada à tomada de rede.	Encaixe a ficha de rede numa tomada.
	A tomada de rede está avariada.	Utilize outra tomada.
A luz de controlo amarela 5 está acesa, mas o processo de cozedura não pode ser iniciado.	O recipiente de cozedura 4 está vazio de modo a que o interruptor de segurança não é pressionado para baixo.	Coloque os alimentos a cozinhar no recipiente de cozedura 4 .

Limpeza e conservação

⚠ Perigo! Choque eléctrico!

- Antes da limpeza, retire sempre a ficha de rede e deixe o aparelho arrefecer por completo, antes de o limpar e guardar!
- Tenha atenção para que não entre qualquer líquido na placa de aquecimento ou no interior da panela de cozer arroz.
- Utilize um pano seco para a limpeza da caixa da panela de cozer arroz e da placa de aquecimento. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos. Estes podem danificar a superfície.
- Limpe a aplicação de cozedura a vapor ③, a tampa ②, o recipiente de cozedura ④, a colher de plástico e o copo de medição com água com detergente.
- Seque todas peças antes de voltar a utilizar o aparelho.

Eliminação



Nunca elimine o aparelho juntamente com o lixo doméstico normal. Este produto está em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC.

Elimine o aparelho através de uma instituição de recolha de resíduos autorizada ou através da instituição de recolha do seu município.

Tenha atenção aos regulamentos actualmente em vigor.

Em caso de dúvida, entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.



Elimine todos os materiais da embalagem de forma ecológica.

Garantia e assistência técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o máximo cuidado e escrupulosamente testado antes da sua distribuição. Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Em caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu serviço de assistência técnica por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico, não incluindo danos provocados pelo transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por ex. interruptores ou baterias. O produto destina-se apenas ao uso privado e não ao uso comercial.

Em caso de utilização incorrecta ou indevida, exercício de força excessiva e de intervenções não efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica, perderá o direito à garantia. Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

O período de garantia não é prolongado em caso de reivindicação. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas. Danos e falhas eventualmente já existentes na altura da compra devem ser comunicados imediatamente após o desempacotamento, o mais tardar, no entanto, dois dias após a data de aquisição. As reparações realizadas após o final do período de garantia comportam custos.

PT Kompnass Service Portugal

Tel.: 707 780 707 (0,12 EUR por minuto)

e-mail: support.pt@kompnass.com

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

CONTENT	PAGE
Safety information	26
Intended use	26
Technical Data	27
Items supplied	27
Appliance Overview	27
Before the First Use	27
Using the Rice Cooker	27
Cooking Rice	27
Steaming	29
Troubleshooting	30
Cleaning and care	31
Disposal	31
Warranty and Service	31
Importer	32


Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

ELECTRIC RICE COOKER

Safety information

Danger! Electric shock!

- Connect the rice cooker only to correctly installed and earthed mains sockets supplying a voltage that tallies with the details given on the appliance identification plate.
- Always remove the plug from the mains power socket when you move or fill the device, in the event of problems, before cleaning the appliance and when the cooker is not in use!
- Never disconnect the appliance by pulling on the power cable. Always pull on the plug itself.
- Never touch the appliance plug with wet or moist hands.

 Never submerge the device in water or other liquids.

- Should the appliance ever fall into a liquid, IMMEDIATELY remove the plug from the mains power socket. Then, do not operate the appliance again until it has been inspected by an approved service company.
- Never subject the appliance to moisture and do not use it outdoors.
- Do not use the rice cooker while standing on a wet floor or when your hands or the appliance are wet.
- Position the power cable so that it does not come into contact with hot or sharp-edged objects.
- Do not kink or crush the power cable and do not wind it around the appliance.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.

Risk of personal injury!

- Never leave the appliance unattended during operation.



Warning! Hot steam escapes from the steam hole and upon opening the cover! Risk of scalding!



This symbol on the appliance warns you of the risk of burns caused by hot surfaces.

- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Allow the appliance and accessories to cool completely before cleaning and storing them.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

Important! Appliance damage!

- When cooking, never cover the appliance lid with handtowels or anything similar.
- Never place the appliance adjacent to sources of heat.
- Never open the housing. If you do, the safety concept of the appliance can no longer be assured and the warranty becomes void.
- Only use the accessory parts provided with the appliance and never use the appliance without first inserting the cooking bowl.

Intended use

Only use the rice cooker for cooking rice and steaming foods, such as vegetables or fish.

This rice cooker is not intended for commercial use; it is intended exclusively for use in private households!

Technical Data

Rated voltage:	220 - 240 V ~50 Hz
Power consumption :	700 W



Items supplied

- 1 Rice cooker,
incl. cooking bowl and steaming attachment
- 1 power cable fitted with a plug
- 1 measuring cup
- 1 plastic spoon
- 1 operating manual

The total capacity of the measuring cup is approximately 180 ml. The measuring cup has 2 different sets of measurement markings to make filling easier:

1/4 =	approx. 45 ml
1/2 =	approx. 90 ml
3/4 =	approx. 135 ml
40 =	approx. 40 ml
80 =	approx. 80 ml
120 =	approx. 120 ml
160 =	approx. 160 ml

Appliance Overview

- ❶ Steam exit opening
- ❷ Lid
- ❸ Steamer attachment
- ❹ Cooking bowl
- ❺ Yellow control lamp  (Keep-warm)
- ❻ Red control lamp  (Cooking)
- ❼ Function selector switch for "Cooking" and "Keep-warm"
- ❽ Connection socket for the power cable

Before the First Use

Carefully remove the rice cooker from the packaging. Remove all possibly remaining protective foils and clean any packaging-dust remnants from all components that will come into contact with foodstuffs. Clean the appliance as described in the chapter "Cleaning and Care".

Using the Rice Cooker

With this appliance, it is possible to cook rice as well as to steam other foods at the same time. Experiment with finding the right quantity of water and the right cooking time for the various combinations.

Cooking Rice

Notice

Coat the inside of the cooking bowl ❹ evenly with a little grease or vegetable oil to achieve a better cooking result.

1. Remove the lid ❷.
2. Take the cooking bowl ❹ out.
3. Measure the desired quantity of rice using the supplied measuring cup.
As a general rule: A level measuring cup - filled with rice - yields a portion for one person. Determine the right quantity of rice and water for you in a few cooking attempts.
4. Thoroughly wash and sieve the loose rice. Nutrients will be lost with this, however, if you do not wash the rice this could lead to poor cooking results and elevated foam and steam formation in the cooking bowl ❹. Also, always pay heed to the preparation instructions of the rice producer.
5. After washing it, pour the rice into the cooking bowl ❹ and smooth it out.

i Notice

Place at least 2 measuring beakers of rice into the rice cooker! A lesser volume of rice could cause inferior cooking results!

- Then add water in the cooking bowl **4** as per the following cup markings:
 - 2 Measuring beakers of rice =
Water up to cup marking "2"
 - 4 Measuring beakers of rice =
Water up to cup marking "4"
 - 6 Measuring beakers of rice =
Water up to cup marking "6"
 - 8 Measuring beakers of rice =
Water up to cup marking "8"
 - 10 Measuring beakers of rice =
Water up to cup marking "10"Subject to taste preferences, salt can also be added to the rice.

i Notice

If you use warm water the cooking time can be shortened. In this case, use somewhat less water than is given on the cup marking in the cooking bowl **4**.


i Notice

Subject to the type/sort of rice being prepared, it could be that you may have to insert a little more or less water to achieve an optimal cooking result. Vary the amount of water in accordance with your individual experiences and personal preference.

- When the cooking bowl **4** is full, place it back in the rice cooker housing. To avoid dirtying the cooking area, ensure that there is no moisture or rice located on the outside of the cooking bowl **4**. If necessary, wipe the outside with a clean cloth.



i Notice

This appliance is fitted with a safety switch: the cooking process cannot be started with an empty cooking bowl **4**.

- Close the appliance lid **2**.
- Insert the power cable into the socket **8** on the side of the appliance.
- Insert the power plug into a properly installed power socket. The yellow control lamp  **5** glows.



! IMPORTANT:

During the cooking process steam is emitted from the steam exit opening **1**. NEVER hold your hands or other parts of the body over the steam exit opening **1** during the cooking process. There is a risk of receiving severe scalds!

- Press the function selector switch **7** down. The yellow control lamp  **5** extinguishes and the red control lamp  **6** starts to glow. The cooking process begins.

i Notice

If the cooking bowl **4** is not correctly positioned, the function selector switch **7** cannot be moved to the setting "Cooking".

As soon as the rice is cooked, the rice cooker switches itself automatically back to the keep-warm setting. The red control lamp  **6** extinguishes and the yellow control lamp  **5** starts to glow. Stir the rice once and then leave it - with the lid **2** closed - in the cooking bowl **4** for 10 minutes.

- Remove the lid **2** and stir the rice with the supplied plastic spoon to loosen it up. The rice is now ready to eat.

! Important

Use only the supplied plastic spoon for stirring or serving the rice. Other spoons may cause damage to the anti-stick coating.

If the rice should be kept warm for a longer period, wait until shortly before eating before stirring the rice. An earlier loosening would cause heat to be lost unnecessarily. Do not remove the lid ❷ while the rice is being kept warm and do not leave the rice in the appliance for longer than 2 hours.

Important

Always remove the plug from the mains power socket when the rice cooker is not in use. Otherwise, there is a permanent risk of receiving an electric shock!

Steaming



IMPORTANT:




Do not lift the steaming attachment ❸ up during the steaming process - the escaping steam brings with it the real risk of scalding. The steaming attachment ❸ becomes hot during the steaming process. When taking hold of the steaming attachment ❸, use oven cloths or something similar to lift it from the cooking bowl ❹.

1. Pour the required amount of water into the cooking bowl ❹. The cooking time is dependant on the inserted volume of water. Take note of the examples given in the following table.



- 1 filled measuring cup is sufficient for about 15 minutes of steaming.
- 2 filled measuring cups are sufficient for about 30 minutes of steaming, etc.

Fish / seafood	Water in milliliter	Weight / quantity
Mussels (cook until they are opened)	approx. 120 ml	approx. 450 g
Prawns (cook until a pink colour)	approx. 140 ml	approx. 350 g
Fish (Fillet)	approx. 180 ml	approx. 350 g
Steak	approx. 240 ml	approx. 450 g
Oysters (in the shell)	approx. 300 ml	approx. 700 g

Vegetables	Water in milliliter	Weight / quantity
Mushrooms (whole)	approx. 120 ml	approx. 450 g
Peas (with pods)	approx. 200 ml	approx. 350 g
Asparagus	approx. 200 ml.	approx. 450 g
Carrots (peeled)	approx. 240 ml	approx. 450 g
Green beans (cut)	approx. 240 ml	approx. 450 g
Green beans: (whole)	approx. 300 ml	approx. 450 g
Brussels sprouts	approx. 300 ml	approx. 350 g
Corncobs	approx. 360 ml	2 cobs

- Place the food to be steamed in the steaming attachment ③.
- Place the container on the cooking bowl ④.
- Close the appliance lid ②.
- Place the power plug in a wall socket. The yellow control lamp  ⑤ glows.
- Press the function selector switch ⑦ down. The yellow control lamp  ⑤ extinguishes and the red control lamp  ⑥ starts to glow. The steaming process begins.

As soon as the added water has left the cooking bowl ④ by being completely turned to steam, the rice cooker automatically switches back to the "keeping warm" mode.

The red control lamp  ⑥ extinguishes and the yellow control lamp  ⑤ starts to glow again. The food is now completely steamed and is ready to eat.

Troubleshooting

Defect	Cause	Solution
The device does not function.	The rice cooker is not plugged in.	Push the power plug into the wall socket.
	The power socket is defective.	Use a different wall power socket.
The yellow indicator light ⑤ switches on, but the cooking process cannot be started.	The cooking bowl ④ is empty and, as such, the safety switch cannot be pressed down.	Fill the cooking bowl ④ with the foodstuffs to be cooked.

Cleaning and care

⚠ Danger! Electric shock!

- ALWAYS remove the plug from the wall socket before cleaning, and allow the appliance to cool completely before cleaning and storing it!
- Make certain that no liquid comes into contact with the heating plate and the insides of the rice cooker.
- Use a dry cloth to clean the rice cooker housing incl. the heating plate. Do not use harsh cleaners and abrasive materials. These could damage the upper surfaces.
- Clean the steaming attachment ③, the lid ②, the cooking bowl ④, the plastic spoon and the measuring cup in water containing a mild detergent.
- Dry all parts before using the appliance again.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

GB DES UK LTD

Tel.: 0871 5000 700 (£ 0.10 / minute)
e-mail: support.uk@kompernass.com

IE Kompernass Service Ireland

Tel.: 1850 930 412 (0,082 EUR/Min.)

Standard call rates apply. Mobile operators may vary.
e-mail: support.ie@kompernass.com

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Sicherheitshinweise	34
Verwendungszweck	35
Technische Daten	35
Lieferumfang	35
Geräteübersicht	35
Vor dem ersten Gebrauch	35
Benutzung des Reiskochers	35
Reis kochen.....	35
Dampfgaren.....	37
Fehlerbehebung	38
Reinigen und Pflegen	39
Entsorgen	39
Garantie und Service	39
Importeur	40

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

ELEKTRISCHER REISKOCHER

Sicherheitshinweise

GEFAHR! Elektrischer Schlag!

- Schließen Sie den Reiskocher nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Steckdose mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Netzspannung an.
- Ziehen Sie, wenn Sie das Gerät bewegen, befühlen, bei Störungen, bevor Sie das Gerät reinigen oder wenn Sie es nicht gebrauchen, immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose!
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Netzstecker aus der Netzsteckdose zu ziehen. Ziehen Sie am Netzstecker selbst.
- Berühren Sie den Gerätestecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.

 Sie dürfen das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

- Sollte das Gerät doch einmal in Flüssigkeit gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Danach das Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen, sondern erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen lassen.
- Setzen Sie das Gerät keiner Feuchtigkeit aus und benutzen Sie es nicht im Freien.
- Benutzen Sie den Reiskocher nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht, und wickeln Sie es nicht um das Gerät.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht.



VORSICHT! Aus der Dampfaustrittsöffnung und beim Öffnen des Deckels tritt heißer Dampf aus! Verbrühungsgefahr!



Dieses Symbol auf dem Gerät warnt Sie vor Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen und verstauen.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem um das Gerät zu betreiben.

ACHTUNG! Geräteschäden!

- Decken Sie während des Kochens niemals den Deckel mit Handtüchern oder ähnlichem ab.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse. In diesem Fall ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- Verwenden Sie nur die im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile und benutzen Sie das Gerät nie ohne den eingesetzten Kochbehälter.

Verwendungszweck

Benutzen Sie den Reiskocher ausschließlich zum Kochen von Reis und zum Dampfgaren von Lebensmitteln, wie z. B. Gemüse oder Fisch.

Dieser Reiskocher ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt!

Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~50 Hz
Leistungsaufnahme: 700 W



Lieferumfang

- 1 Reiskocher,
inkl. Kochbehälter und Dampfgareinsatz
- 1 Anschlussleitung mit Schutzkontaktstecker
- 1 Messbecher
- 1 Kunststofflöffel
- 1 Bedienungsanleitung

Die Gesamtkapazität des Messbechers beträgt ca. 180 ml. Zur Erleichterung der Befüllung besitzt der Messbecher 2 unterschiedliche Skalierungen:

1/4 =	ca. 45 ml
1/2 =	ca. 90 ml
3/4 =	ca. 135 ml
40 =	ca. 40 ml
80 =	ca. 80 ml
120 =	ca. 120 ml
160 =	ca. 160 ml

Geräteübersicht

- 1 Dampfaustrittsöffnung
- 2 Deckel
- 3 Dampfgareinsatz
- 4 Kochbehälter
- 5 gelbe Kontrolllampe  (Warmhalten)
- 6 rote Kontrolllampe  (Kochen)
- 7 Funktionswahlschalter für „Kochen“ und „Warmhalten“
- 8 Anschlussbuchse für Netzleitung

Vor dem ersten Gebrauch

Entnehmen Sie den Reiskocher vorsichtig aus der Verpackung. Entfernen Sie eventuell vorhandene Schutzfolien und reinigen Sie die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile von Verpackungstaubresten. Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.

Benutzung des Reiskochers

Mit diesem Gerät ist es möglich, sowohl Reis zu kochen als auch gleichzeitig andere Lebensmittel dampfzugaren. Experimentieren Sie ein wenig, um die hierfür richtige Menge Wasser und die richtige Kochzeit für die verschiedenen Kombinationsmöglichkeiten herauszufinden.

Reis kochen

Hinweis

Bestreichen Sie die Innenseite des Kochbehälters **4** gleichmäßig mit ein wenig Fett oder Pflanzenöl, um ein besseres Kochergebnis zu erzielen.

1. Nehmen Sie den Deckel **2** ab.
2. Entnehmen Sie den Kochbehälter **4**.

3. Messen Sie die gewünschte Menge Reis mit Hilfe des mitgelieferten Messbechers ab. Als Richtwert gilt: Ein gestrichener Messbecher - gefüllt mit Reis - ergibt eine Portion für eine Person. Ermitteln Sie, die für Sie richtige Menge Reis / Wasser, durch einige Kochversuche.
4. Waschen Sie den losen Reis gründlich und sieben Sie ihn ab. Dabei gehen zwar Nährstoffe verloren, jedoch kann es ohne Waschen zu schlechteren Kochergebnissen und zu erhöhter Schaum- und Dampfbildung im Kochbehälter **4** kommen. Beachten Sie auch immer die Zubereitungshinweise des Reisherstellers.
5. Geben Sie den Reis nach dem Waschen in den Kochbehälter **4** und streichen Sie den Reis glatt.

i *Hinweis*

Geben Sie mindestens 2 Messbecher Reis in den Reiskocher! Bei weniger Reis kann es zu schlechten Kochergebnissen kommen!

6. Anschließend gießen Sie bis zur entsprechenden CUP-Markierung im Kochbehälter **4** Wasser ein:
 - 2 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung "2"
 - 4 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung "4"
 - 6 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung "6"
 - 8 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung "8"
 - 10 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung "10"

Je nach Geschmacksrichtung, kann dem Reis auch Salz hinzugefügt werden.

i *Hinweis*

Wenn Sie warmes Wasser verwenden, kann die Kochzeit verkürzt werden. Verwenden Sie dann allerdings etwas weniger Wasser, als die CUP-Markierung im Kochbehälter **4** vorsieht.


i *Hinweis*

Je nach Reissorte kann es vorkommen, dass Sie etwas mehr oder etwas weniger Wasser einfüllen müssen, um ein optimales Kochergebnis zu erzielen. Variieren Sie die Wassermenge nach Ihren eigenen Erfahrungen und Geschmack.

7. Setzen Sie nach dem Befüllen des Kochbehälters **4**, diesen in das Reiskochergehäuse ein. Achten Sie darauf, dass sich keine Feuchtigkeit und kein Reis an der Außenseite des Kochbehälters **4** befinden, um eine Verschmutzung des Kochbereiches zu vermeiden. Gegebenenfalls ist die Außenseite mit einem sauberen Tuch trocken zu wischen.



i *Hinweis*

Dieses Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet: der Kochvorgang lässt sich mit leerem Kochbehälter **4** nicht starten.

8. Schließen Sie den Deckel **2**.
9. Stecken Sie die Anschlussleitung in die Anschlussbuchse **8** an der Geräteseite.
10. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose. Die gelbe Kontrolllampe  **5** leuchtet auf.



! *ACHTUNG:*

Während des Garvorgangs tritt Dampf aus der Dampfaustrittsöffnung **1** aus. Halten Sie niemals Hände oder andere Körperteile über die Dampfaustrittsöffnung **1** während des Garvorganges. Es besteht die Gefahr von Verbrühungen!

11. Drücken Sie den Funktionswahlschalter **7** nach unten. Die gelbe Kontrolllampe  **5** erlischt und die rote Kontrolllampe  **6** leuchtet auf. Der Kochvorgang beginnt.

Hinweis

Ist der Kochbehälter **4** nicht eingesetzt und gefüllt, lässt sich der Funktionswahlschalter **7** nicht auf "Kochen" stellen.

Sobald der Reis gekocht ist, schaltet der Reiskocher automatisch auf die Warmhaltefunktion zurück. Die rote Kontrolllampe  **6** erlischt, während die gelbe Kontrolllampe  **5** wieder aufleuchtet. Rühren Sie den Reis einmal um und lassen Sie ihn - bei geschlossenem Deckel **2** - noch ca. 10 Minuten im Kochbehälter **4**.

12. Öffnen Sie den Deckel **2** und rühren den Reis - zur Lockerung - mit dem mitgelieferten Kunststofflöffel um. Der Reis ist nun fertig zum Verzehr.

Achtung

Verwenden Sie zum Auflockern bzw. zur Entnahme des Reises ausschließlich den mitgelieferten Kunststofflöffel. Ansonsten kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

Soll der Reis für einen längeren Zeitraum warm gehalten werden, warten Sie mit dem Auflockern bis kurz vor dem Verzehr. Bei früherem Auflockern würde unnötig Wärme verloren gehen. Öffnen Sie während der Warmhaltezeit nicht den Deckel **2** und lassen Sie den Reis nicht länger als 2 Stunden in der Warmhaltung.

Achtung

Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie den Reiskocher nicht mehr verwenden. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlag!

Dampfgaren






ACHTUNG:



Während des Garvorgangs den Dampfgareinsatz **3** nicht abheben, da durch den austretenden Dampf Verbrühungsgefahr besteht. Der Dampfgareinsatz **3** erhitzt sich während des Garvorgangs. Nehmen Sie den Dampfgareinsatz **3** mittels Topflappen oder ähnlichem vom Kochbehälter **4** ab.

1. Gießen Sie die gewünschte Wassermenge in den Kochbehälter **4**. Die Garzeit ist abhängig von der eingefüllten Wassermenge. Beachten Sie die Beispiele in der nachfolgenden Tabelle.
- 1 gefüllter Messbecher ist ausreichend für ca. 15 Minuten Dampfgaren.
 - 2 gefüllte Messbecher sind ausreichend für ca. 30 Minuten Dampfgaren usw.

Fisch / Meeresfrüchte	Wasser in Milliliter	Gewicht / Menge
Muscheln (bis zum Öffnen garen)	ca. 120 ml	ca. 450 g
Garnelen (bis rosa Färbung garen)	ca. 140 ml	ca. 350 g
Fisch (Filet)	ca. 180 ml	ca. 350 g
Steak	ca. 240 ml	ca. 450 g
Austern (in der Schale)	ca. 300 ml	ca. 700 g

Gemüse	Wasser in Milliliter	Gewicht / Menge
Pilze (ganz)	ca. 120 ml	ca. 450 g
Erbsen (mit Schale)	ca. 200 ml	ca. 350 g
Spargel	ca. 200 ml.	ca. 450 g
Karotten (geschält)	ca. 240 ml	ca. 450 g
grüne Bohnen (geschnitten)	ca. 240 ml	ca. 450 g
grüne Bohnen (ganz)	ca. 300 ml	ca. 450 g
Rosenkohl	ca. 300 ml	ca. 350 g
Maiskolben	ca. 360 ml	2 Kolben

- Geben Sie die zu garenden Lebensmittel in den Dampfgareinsatz **3**.
- Setzen Sie das Behältnis auf den Kochbehälter **4**.
- Schließen Sie den Deckel **2**.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die gelbe Kontrolllampe  **5** leuchtet auf.
- Drücken Sie den Funktionswahlschalter **7** nach unten. Die gelbe Kontrolllampe  **5** erlischt und die rote Kontrolllampe  **6** leuchtet auf. Das Dampfgaren beginnt.

Sobald das eingefüllte Wasser vollständig aus dem Kochbehälter **4** verdampft ist, schaltet der Reiskocher automatisch auf die Warmhaltefunktion zurück. Die rote Kontrolllampe  **6** erlischt, während die gelbe Kontrolllampe  **5** wiederum aufleuchtet.

Die eingefüllten Lebensmittel sind fertig gegart und können verzehrt werden.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Behebung
Das Gerät zeigt keine Funktion.	Der Reiskocher ist nicht mit der Steckdose verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.
Die gelbe Kontrolllampe 5 leuchtet, der Kochvorgang kann jedoch nicht gestartet werden.	Der Kochbehälter 4 ist leer und der Sicherheitsschalter wird so nicht heruntergedrückt.	Füllen Sie die zu garenden Lebensmittel in den Kochbehälter 4 .

Reinigen und Pflegen

GEFAHR! Elektrischer Schlag!

- Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen!
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Heizplatte und in das Innere des Reiskochers gelangt.
- Zur Reinigung des Reiskochergehäuses inkl. der Heizplatte benutzen Sie ein trockenes Tuch. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel. Diese können die Oberfläche angreifen.
- Reinigen Sie den Dampfgareinsatz **3**, den Deckel **2**, den Kochbehälter **4**, den Kunststofflöffel und den Messbecher in spülmittelhaltigem Wasser.
- Trocknen Sie alle Teile, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Schraven

Service- und Dienstleistungs GmbH

Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: support.de@kompernass.com

AT Kompernaß Service Österreich

Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)

e-mail: support.at@kompernass.com

CH Kompernaß Service Switzerland

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)

e-mail: support.ch@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com