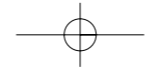


## ■ RICE COOKER

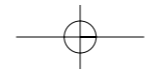
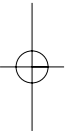


- GB RICE COOKER**  
Operating instructions
- PL URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU**  
Instrukcja obsługi
- HU RIZSFŐZŐ**  
Használati utasítás
- SI KU HALNIK ZA RIŽ**  
Navodila za uporabo
- CZ VAŘIČ RYŽE**  
Návod k obsluze
- SK VARIČ RYŽE**  
Návod na obsluhu
- HR LONAC ZA KUHANJE RIŽE**  
Upute za upotrebu
- DE REISKOCHER**  
Bedienungsanleitung
- AT**





# KH 1557



<b>CONTENT</b>	<b>PAGE</b>
<b>Safety information</b>	<b>2</b>
<b>Intended use</b>	<b>2</b>
<b>Technical Data</b>	<b>3</b>
<b>Items supplied</b>	<b>3</b>
<b>Appliance Overview</b>	<b>3</b>
<b>Before the First Use</b>	<b>3</b>
<b>Using the Rice Cooker</b>	<b>3</b>
Cooking Rice .....	3
Steaming .....	5
<b>Troubleshooting</b>	<b>6</b>
<b>Cleaning and care</b>	<b>6</b>
<b>Disposal</b>	<b>7</b>
<b>Warranty and Service</b>	<b>7</b>
<b>Importer</b>	<b>7</b>


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.

## RICE COOKER KH1557

### 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 power socket when you move or fill the device, in 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 liquid, IMMEDIATELY remove the power plug from the 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 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.

#### **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:	230 V ~50 Hz
Power consumption:	700 W



## Items supplied

- 1 Rice cooker,  
incl. cooking bowl and steaming attachment
- 1 Power cable with safety 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

- ① Lid
- ② Catchment container for condensed water
- ③ Yellow control lamp  (Keep-warm)
- ④ Red control lamp  (Cooking)
- ⑤ Function selector switch for "Cooking" and "Keep-warm"
- ⑥ Connection socket for the power cable
- ⑦ Cooking bowl
- ⑧ Inner cover
- ⑨ Steamer attachment
- ⑩ Unlocking button
- ⑪ Steam exit opening

## 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 ⑦ evenly with a little grease or vegetable oil to achieve a better cooking result.

1. Press the unlocking button ⑩ and open the lid ①.
2. Take out the cooking bowl ⑦.
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 rice. If you do not wash the rice, this could lead to poor cooking results and increased foam and steam formation in the cooking bowl ⑦.
5. After washing it, pour the rice into the cooking bowl ⑦ 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!

6. Then add water 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**



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.

7. When the cooking bowl **7** is full, place it back in the rice cooker housing.
8. Turn the bowl left and right to make certain that it is well seated on the heating plate. To avoid dirtying the cooking area, ensure that there is no moisture or rice located on the outside of the cooking bowl **7**. If necessary, wipe the outside with a clean cloth.
9. Close the lid **1**, ensuring that it engages.
10. Insert the power cable into the socket **6** on the rear of the appliance.

11. Insert the power plug into a properly installed power socket. The yellow control lamp  **3** glows.
12. Press the function selector switch **5** down. The yellow control lamp  **3** extinguishes and the red control lamp  **4** starts to glow. The cooking process begins.

**i Notice**

If the cooking bowl **7** is not correctly positioned, the function selector switch **5** 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  **4** extinguishes and the yellow control lamp  **3** starts to glow.

Allow the rice to stand for at least 15 minutes in the cooking bowl **7** - with the lid on **1** on.

13. Remove the lid **1** 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 needs to be kept warm for an extended period, wait until shortly before eating before stirring the rice. Do not remove the lid **1** while the rice is being kept warm and do not leave the rice in the appliance for longer than 2 hours.

**! Important**

When the cooking and keep-warm processes are complete, empty the catchment container for condensed water **2**. Take care when doing this: the water is hot!

Risk of scalding!

**⚠ Important**

Always pull the power plug out of the power socket when no longer using the rice cooker. There is a danger of electric shock!

**Steaming**



**IMPORTANT:**




Do not lift the steaming attachment ⑨ up during the steaming process - the escaping steam brings with it the real risk of scalding. The steaming attachment ⑨ becomes hot during the steaming process. When taking hold of the steaming attachment ⑨, use oven cloths or something similar to lift it from the cooking bowl ⑦.

1. Pour the desired quantity of water into the cooking bowl ⑦. The steaming time is dictated by the volume of water poured in. 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	Steaming time in minutes	Weight / quantity
Mussels (cook until they are opened)	approx. 10 min	approx. 450 g
Prawns (cook until a pink colour)	approx. 12 min	approx. 350 g
Fish (Fillet)	approx. 15 min	approx. 350 g
Steak	approx. 20 min	approx. 450 g
Oysters (in the shell)	approx. 25 min	approx. 700 g

Vegetables	Steaming time in minutes	Weight / quantity
Mushrooms (whole)	approx. 10 min	approx. 450 g
Peas (with pods)	approx. 17 min	approx. 350 g
Asparagus	approx. 17 min	approx. 450 g
Carrots (peeled)	approx. 20 min	approx. 450 g
Green beans: (sliced)	approx. 20 min	approx. 450 g
Green beans: (whole)	approx. 25 min	approx. 450 g
Brussels sprouts	approx. 25 min	approx. 350 g
Corncobs	approx. 30 min	2 cobs

2. Place the food to be steamed in the steaming attachment ⑨.
3. Place the container on the cooking bowl ⑦.
4. Close the lid ①, ensuring that it engages.
5. Place the power plug in a wall socket. The yellow control lamp  ③ glows.
6. Press the function selector switch ⑤ down. The yellow control lamp  ③ extinguishes and the red control lamp  ④ starts to glow. The steaming process begins.

As soon as the added water has left the cooking bowl ⑦ by being completely turned to steam, the rice cooker automatically switches back to the "keeping warm" mode. The red control lamp ④ 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 ⑦ is not seated correctly in the rice cooker housing.	Slide the cooking bowl lightly to the right and left so as to center the bowl ⑦ on the heating plate.

### 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 lid ① and the rice cooker housing incl. the heating plate. Do not use harsh cleaners and abrasive materials. These could damage the upper surfaces.
- Remove the covering of the steam exit opening ⑪ to clean it with a dry cloth. After cleaning, replace the cover.
- Clean the steaming attachment ⑨, the cooking bowl ⑦, the plastic spoon and the measuring cup in water containing a mild detergent.
- Dry all parts before using the appliance again.

To clean the inside of the lid ⑧, it must be dismantled:

1. Pull the inner lid ⑧ off of the stud.
2. Clean the inner lid ⑧ with a mild soapy solution and rinse it with clear water.
3. Replace the inner lid ⑧ on the stud. Ensure that the steam exit channel protrudes into the steam exit opening.



## Disposal



**Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European directive 2002/96/EG.**

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

You receive a 3-year warranty for this device as of the purchase date. The device has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the case 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, not for worn 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.

In the event of misuse and improper handling, use of force and interference not carried out by our authorized service branch, the warranty will become void. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

### DES Ltd

Units 14-15  
Bilston Industrial Estate  
Oxford Street  
Bilston  
WV14 7EG  
Tel.: 0870/787-6177  
Fax: 0870/787-6168  
e-mail: support.uk@kompernass.com

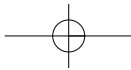
### Irish Connection

Harbour view  
Howth  
Co. Dublin  
Tel: 00353 (0) 87 99 62 077  
Fax: 00353 18398056  
e-mail: support.ie@kompernass.com

## Importer

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



<b>SPIS TREŚCI</b>	<b>STRONA</b>
Wskazówki bezpieczeństwa	10
Cel zastosowania	10
Dane techniczne	11
Zakres dostawy	11
Przegląd urządzenia	11
Przed pierwszym użyciem	11
Korzystanie z szybkowaru	11
Gotowanie ryżu .....	11
Gotowanie na parze .....	13
Usuwanie usterek	14
Czyszczenie i konserwacja	14
Usuwanie/wyrzucanie	15
Gwarancja i serwis	15
Importer	15


Niniejszą instrukcję należy zachować, aby móc także później z niej skorzystać, w przypadku przekazywania urządzenia osobom trzecim należy przekazać także instrukcję!

## URZĄDZENIE DO GOTO- WANIA RYŻU KH1557

### Wskazówki bezpieczeństwa

#### **Niebezpieczeństwo! Porażenie prądem!**


- Szybkokwar podłączaj wyłącznie do prawidłowo zainstalowanych i uziemionych gniazdek wtykowych o napięciu takim, jakie podano na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Przy zmianie miejsca ustawienia, napełnianiu, w wypadku usterki, przed rozpoczęciem czyszczenia, w czasie przerwy w użytkowaniu zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka zasilania!
- Wyciągając wtyczkę z gniazdka zasilania nigdy nie ciągnij za sam kabel. Ciągnij zawsze za wtyczkę.
- Nie dotykaj wtyczki mokrymi rękami.

 Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnej innej cieczy.

- Jeśli jednak zdarzy się, że do urządzenie dostanie się woda, natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka. Po tym zdarzeniu nie włączaj urządzenia w normalny sposób, lecz zwróć się do serwisu w celu stwierdzenia ewentualnych usterek.
- Unikaj przedostania się wilgoci do środka urządzenia. Nie używaj urządzenia w warunkach podwyższonej wilgotności ani na wolnym powietrzu.
- Nie włączaj szybkokwaru stojąc na wilgotnym podłożu lub w wypadku mokrych rąk.
- Kabel sieciowy ułożyć w taki sposób, aby nie stykał się on w żadnym stopniu z ostro zakończonymi częściami.
- Kabla sieciowego nie wolno zginać, zgniatać ani owijać wokół urządzenia.
- Wymianę uszkodzonej wtyczki lub kabla sieciowego należy niezwłocznie zlecić wykwalifikowanemu personelowi lub serwisowi.

#### **NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!**

- Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

 Uwaga! Z otworu wylotowego pary oraz przy otwieraniu pokrywy wydobywa się gorące powietrze! Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) z ograniczoną sprawnością fizyczną, ruchową bądź umysłową lub nieposiadające doświadczenia i / lub wiedzy, chyba że będą one przebywały pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub uzyskają od niej wskazówki dotyczące właściwego używania urządzenia.
- Nie można pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia i akcesoriów odczekaj do całkowitego ostygnięcia wszystkich części.

#### **UWAGA! Uszkodzenia urządzenia!**

- W czasie gotowania nigdy nie przykrywaj pokrywy rącznikami ani żadnymi innymi przedmiotami.
- Nie ustawiaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Nigdy nie otwieraj obudowy. W takim wypadku nie można zapewnić należytego bezpieczeństwa i następuje wygaśnięcie gwarancji.
- Stosuj wyłącznie dołączone do zestawu akcesoria oraz nigdy nie włączaj urządzenia bez założonego pojemnika do gotowania.

### Cel zastosowania

Szybkokwar stosuj wyłącznie do gotowania ryżu i gotowania na parze artykułów spożywczych, jak np. warzywa, ryby.

To urządzenie nie nadaje się na cele przemysłowe, lecz wyłącznie do użytku domowego!

## Dane techniczne

Napięcie nominalne: 230 V ~50 Hz  
Pobór mocy: 700W



## Zakres dostawy

- 1 szybkowar, z pojemnikiem do gotowania i nasadką do gotowania na parze
- 1 przewód przyłączeniowy z wtyczką z uziemieniem
- 1 miarka
- 1 łyżka z tworzywa sztucznego
- 1 instrukcja obsługi

Łączna pojemność miarki wynosi ok. 180 ml. Dla ułatwienia napełniania miarka posiada 2 różne podziałki:

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

## Przegląd urządzenia

- 1 pokrywa
- 2 naczynie zbiorcze na skroploną parę wodną
- 3 żółta lampka kontrolna  (podtrzymywanie wysokiej temperatury)
- 4 czerwona lampka kontrolna  (gotowanie)
- 5 przełącznik funkcyjny „gotowania” i „podtrzymywania wysokiej temperatury”
- 6 gniazdo do przewodu zasilającego
- 7 pojemnik do gotowania
- 8 pokrywa wewnętrzna
- 9 nasadka do gotowania na parze
- 10 przycisk zwalniający
- 11 otwór wylotowy pary

## Przed pierwszym użyciem


Wyjmij szybkowar ostrożnie z opakowania. W razie potrzeby odklej folie ochronne i umyj powierzchnie, które podczas gotowania mają kontakt z artykułami spożywczymi. Najpierw wyczyść urządzenie, patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.






## Korzystanie z szybkowaru

Urządzenie nadaje się idealnie do gotowania zarówno ryżu, jak również w tym samym czasie do gotowania na parze innych składników. Na podstawie prób należy ustalić stosunek ilości wody i rzeczywistego czasu gotowania w zależności od zastosowanych kompozycji składników.

## Gotowanie ryżu

### Wskazówka

W celu uzyskania lepszych efektów kulinarnych wewnątrz pojemnika na ryż  posmaruj warstwę oleju.

1. Naciśnij przycisk zwalniający  i otwórz pokrywkę .
2. Wyjmij pojemnik do gotowania .
3. Miarką odmierz odpowiednią ilość ryżu.  
Ilość orientacyjna: Miarka po kreskę - wypełniona ryżem - odmierzona porcja dla jednej osoby.  
Poprzez odpowiednią ilość prób gotowania ustalić właściwą ilość ryżu / wody.
4. Luźny ryż obmyj starannie i przesiej na sitku.  
Zastosowanie ryżu bez uprzedniego umycia może spowodować gorsze wyniki w gotowaniu i nadmierne tworzenie się piany i pary pojemniku do gotowania .
5. Dodaj wytlukany ryż do pojemnika do gotowania  i rozłóż równomiernie po całej powierzchni.

**i Wskazówka**

Do szybkowaru nasyp co najmniej dwie miarki ryżu! Przy mniejszej ilości ryżu może pogorszyć się efekt gotowania!

6. Następnie nalej wody do odpowiedniego zaznaczenia CUP:
    - 2 miarki ryżu = woda do zaznaczenia CUP "2"
    - 4 miarki ryżu = woda do zaznaczenia CUP "4"
    - 6 miarek ryżu = woda do zaznaczenia CUP "6"
    - 8 miarek ryżu = woda do zaznaczenia CUP "8"
    - 10 miarek ryżu = woda do zaznaczenia CUP "10"
- Ryż możesz posolić do smaku.



**i Wskazówka**

W zależności od różnych gatunków ryżu może się zdarzyć, że do uzyskania optymalnego wyniku gotowania potrzebne będzie nalanie nieco więcej lub nieco mniej wody. Stosuj ilość wody wedle własnego doświadczenia i smaku.

7. Po napełnieniu pojemnika do gotowania **7**, wstaw go do obudowy szybkowaru.
8. Obróć garnek w lewo i w prawo, w celu upewnienia się, że stoi prawidłowo na płycie grzewczej. Uważaj, by wilgoć i ryż ze środka nie przedostały się na zewnątrz pojemnika i nie zabrudziły obszaru gotowania **7**. W razie konieczności zewnętrzną część pojemnika wytrzyj czystą szmatką.
9. Zamknij pokrywkę **1**, musi się zatrzasnąć.
10. Włóż przewód przyłączeniowy do gniazdka z tyłu urządzenia **6**.



11. Włóż wtyczkę przewodu zasilania do prawidłowo zamontowanego gniazdka sieciowego.

Zapala się zielona lampka kontrolna  **3**.

12. Naciśnij przełącznik funkcyjny **5** do dołu. Żółta lampka kontrolna  **3** gaśnie i zapala się czerwona lampka kontrolna  **4**. Rozpoczyna się gotowanie.

**i Wskazówka**

Gdy chwilowo nie używa się pojemnika do gotowania **7**, przełącznika funkcyjnego **5** nie będzie można nastawić na „gotowanie”.

Gdy tylko ryż zostanie ugotowany, szybkowar automatycznie przełącza się na funkcję podtrzymywania wysokiej temperatury. Czerwona lampka kontrolna  **4** gaśnie , a zapala się ponownie żółta lampka kontrolna **3**.

Ryż – przy zamkniętej przykrywce **1** – pozostaw jeszcze przez co najmniej 15 minut w pojemniku do gotowania **7**.

13. Podnieś pokrywkę **1** i wymieszaj ryż – w celu rozdzielania – za pomocą dołączonej do zestawu łyżki. Ryż jest gotowy spożycia.

**⚠ Uwaga**

Do rozdzielania wzgl. wyjmowania ryżu używaj wyłącznie dołączonej łyżki. Przy użyciu innej łyżki można uszkodzić warstwę zapobiegającą przywieraniu.

Aby utrzymać przez dłuższy czas wysoką temperaturę ugotowanego ryżu, odczekać z rozdzielaniem aż do samego momentu spożycia. Przy włączonej funkcji podtrzymywania wysokiej temperatury nie podnoś pokrywki **1** ani nie pozostawiaj ryżu dłużej niż 2 godziny w wysokiej temperaturze.

**⚠ Uwaga**

Po zakończeniu gotowania lub podtrzymywania wysokiej temperatury opróżnij naczynie zbiorcze na skroploną parę wodną ②. Postępuj przy tym ostrożnie: woda jest gorąca!  
Niebezpieczeństwo poparzenia!

**⚠ Uwaga**

Pamiętaj, by zawsze wyjmować wtyczkę z gniazdka jeśli urządzenie nie jest używane. Istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!

**Gotowanie na parze****UWAGA:**

W trakcie gotowania na parze ⑨ nie podnoś wykorzystywanej do tego celu nasadki, ponieważ wylatująca para może spowodować poparzenia. Nasadka nagrzewa się w trakcie gotowania na parze ⑨. Nasadkę do gotowania na parze ⑨ zdejmij z pojemnika ⑦ trzymając ją przez szmatkę lub rękawicę kuchenną.

- Do pojemnika ⑦ wlej odmierzoną ilość wody. Czas gotowania na parze zależy od ilości nalanej wody. Przestrzegaj informacji podanych w przykładach poniższej tabeli.
- 1 pełna miarka wystarcza na ok. 15 minut gotowania na parze.
  - 2 pełne miarki wystarczają na ok. 30 minut gotowania na parze itd.

Ryby / Owoce morza:	Cz. gotowania w min.	Waga / Ilość
Małże (gotować aż do otwarcia)	ok. 10 min.	ok. 450 g
Krewetki (gotować aż do uzyskania różowego koloru)	ok. 12 min.	ok. 350 g
Ryba (filet)	ok. 15 min.	ok. 350 g
Steak	ok. 20 min.	ok. 450 g
Ostrygi (w muszli)	ok. 25 min.	ok. 700 g

Warzywa	Cz. gotowania w min.	Waga / Ilość
Grzyby (w całości)	ok. 10 min.	ok. 450 g
Groszek (niełuskany)	ok. 17 min.	ok. 350 g
Szparagi	ok. 17 min.	ok. 450 g
Marchewka (obrana)	ok. 20 min.	ok. 450 g
Fasola zielona (krojona)	ok. 20 min.	ok. 450 g
Fasola zielona (w całości)	ok. 25 min.	ok. 450 g
Brukselka	ok. 25 min.	ok. 350 g
Kolby kukurydzy	ok. 30 min.	2 kolby

2. Na nasadkę do gotowania na parze ⑨ połóż gotowane składniki.
3. Na pojemnik do gotowania ⑦ załóż naczynie.
4. Zamknij pokrywkę ①, aż się zatrzaśnie.
5. Włóż wtyczkę sieciową do gniazdka. Zapala się zielona lampka kontrolna ③.
6. Naciśnij przelącznik funkcyjny ⑤. Żółta lampka kontrolna ③ gaśnie i zapala się czerwona lampka kontrolna ④. Zaczyna się gotowanie na parze.

Szybkowar wyłącza się automatycznie po wygotowaniu całej wody w pojemniku ⑦ i uruchamia się funkcja podtrzymywania wysokiej temperatury. Czerwona lampka kontrolna ④ gaśnie ④, a zapala się ponownie żółta lampka kontrolna ③. Produkty spożywcze są gotowe do spożycia.

## Usuwanie usterek

Błąd	Przyczyna	Usunięcie
Urządzenie nie działa.	Szybkowar nie jest podłączony do gniazdka zasilania.	Podłącz wtyczkę do gniazdka sieciowego.
	Gniazdko zasilania jest uszkodzone.	Spróbuj skorzystać z innego gniazdka.
Zapala się żółta lampka kontrolna ③, ale nie można rozpocząć gotowania.	Pojemnik do gotowania ⑦ nie został prawidłowo umieszczony w obudowie szybkowaru.	Przesuń pojemnik lekko w prawo, a następnie w lewo, aby wyrównać położenie pojemnika do gotowania ⑦ na płycie grzewczej.

## Czyszczenie i konserwacja

### ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Porażenie prądem!

- Przed rozpoczęciem czyszczenia zawsze najpierw wyciągnij wtyczkę z gniazdka i odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia!
- Uważaj, by woda nie dostała się na płytę grzewczą ani do wnętrza urządzenia.
- Do czyszczenia pokrywki ①, obudowy wraz z płytą grzewczą używaj zawsze suchego ręcznika. Nie używaj ostrych narzędzi ani środków szorujących. Mogłyby one porysować powierzchnię.
- Zdejmij pokrywkę otworu wylotowego pary ①, by wyczyścić je szmatką. Po zakończeniu czyszczenia ponownie załóż pokrywkę.
- Nasadkę do gotowania na parze ⑨, pojemnik do gotowania ⑦, łyżkę plastikową i miarkę myj w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Przed ponownym uruchomieniem urządzenia dokładnie wysuszyć wszystkie części.

Możesz zdjąć wewnętrzną pokrywkę ⑧, by ją dokładnie wyczyścić:

1. Wewnętrzną pokrywkę ściągnij z trzpienia ⑧.
2. Wyczyść wewnętrzną pokrywkę ⑧ łagodnym środkiem myjącym i spłucz czystą wodą.
3. Wewnętrzną pokrywkę ⑧ wsuń ponownie na trzpień. Zwróć uwagę, by kanał wylotowy pary dochodził do otworu wylotowego pary.



## Usuwanie/wyrzucanie



**W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia do normalnych śmieci domowych. W odniesieniu do produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2002/96/WE.**

Urządzenie należy usuwać poprzez akredytowane lub komunalne zakłady utylizacji odpadów. Przestrzegaj aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji skontaktować z najbliższym zakładem utylizacji.



Wszystkie materiały wchodzące w skład opakowania należy przekazać do odpowiednich punktów zbiórki odpadów.

**PL Kompennass Service Polska**

ul. Strycharska 4

26-600 Radom

Tel.: 048 360 91 40

048 360 94 32

Faks: 048 384 65 38

048 369 93 63

E-mail: support.pl@kompennass.com

## Importer

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, NIEMCY

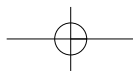
www.kompennass.com

## Gwarancja i serwis

Urządzenie objęte jest trzyletnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką. Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku napraw na gwarancji skontaktuj się telefonicznie z najbliższym punktem serwisowym. Tylko w ten sposób można zapewnić bezpłatne przesłanie towaru.

Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. wyłącznika lub akumulatorów. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań przemysłowych i profesjonalnych.

Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia.



<b>TARTALOMJEGYZÉK</b>	<b>OLDALSZÁM</b>
Biztonsági utasítás	18
Rendeltetés	18
Műszaki adatok	19
Tartozékok	19
A készülék részei	19
Az első használat előtt	19
A rizsfőző használata	19
Rizs főzése .....	19
Párolás .....	21
Hibaelhárítás	22
Tisztítás és ápolás	22
Ártalmatlanítás	23
Garancia és szerviz	23
Gyártja	23


Őrizze meg ezt a leírást arra az esetre, ha később kérdése merülne fel. A készülék harmadik személynek történő továbbadásakor adja tovább a leírást is!

## RIZSFŐZŐ KH1557

### Biztonsági utasítás

#### **Veszély! Áramütés!**

- A rizsfőzőt csak előírászerűen szerelt és földelt, a készülék típusjelzésén feltüntetett hálózati feszültségű dugaszoló aljzatba csatlakoztassa.
- Mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzataból, ha mozdítja, megtölti a készüléket, üzembiztos esetén, tisztítás előtt, vagy ha nem használja a készüléket!
- A vezetékét ne a vezetékénél fogva húzza ki a dugaszoló aljzataból! Magát a csatlakozót húzza ki!
- Ne érjen hozzá a készülék csatlakozójához nedves vagy vizes kézzel!

 A készüléket semmilyenképpen nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni!

- Ha a készülék folyadékba esne, húzza ki azonnal a hálózati csatlakozót a dugaszoló aljzataból. Ezután ne használja a készüléket, hanem először nézesse meg minősített szakemberrel.
- Tilos a készüléket nedvességnak kiténi, valamint a szabadban használni.
- Ne használja a rizsfőzőt, ha nedves talajon áll, vagy a keze vagy a készülék nedves.
- Úgy helyezze el a hálózati kábelt, hogy az ne kerülhessen érintkezésbe forró vagy éles tárgyakkal.
- Ne törje meg és ne szorítsa be a hálózati kábelt, és ne tekerje a készülék köré.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetékét azonnal cseréltesse ki engedélyezett szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.

#### **SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- Üzem közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.



VIGYÁZAT! A gőznyíláson át és a fedél kinyitása-kor forró gőz áramlik ki! Leforrás veszélye!

- A készülék nem alkalmas arra, hogy olyan személyek (ideértve a gyermekeket is) használják, akiket testi, érzékszervi vagy elméleti képességeik vagy tapasztalatuk és ismeretük hiánya megakadályoznának abban, hogy biztonságosan használják a készüléket, kivéve, ha a biztonságukról gondoskodó felügyelettel vannak, vagy ha előtte felvilágosították őket a készülék használatáról.
- Vigyázni kell a gyermekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Hagyja a készüléket és a tartozékokat teljesen lehűlni, mielőtt tisztítja, vagy elteszi őket.

#### **FIGYELEM! A készülék megsérülhet!**

- Főzés közben soha ne terítse le a fedelet konyharuhával vagy hasonló tárggyal!
- A készüléket soha se állítsa hőforrás közelébe.
- Soha ne nyissa fel a készülék házáat. Ebben az esetben nem tudjuk biztosítani biztonságát és a garancia is érvényét veszti.
- Csak a tartozékként kapott alkatrészeket használja, és soha ne használja a készüléket behelyezett főzőtartály nélkül.

### Rendeltetés

A rizsfőzőt kizárólag rizs főzésére és olyan élelmiszerek párolására használja, mint pl. zöldség vagy hal. A rizsfőző nem alkalmas ipari használatra, hanem kizárólag magán háztartásokban történő használatra!

## Műszaki adatok

Névleges feszültség: 230 V ~ 50 Hz  
Teljesítményfelvétel: 700 W



## Tartozékok

1 rizsfőző, tartozék: főzőtartály és párolófeltét  
1 csatlakozókábel védőérintkezős csatlakozóval  
1 mérőpohár  
1 műanyag kanál  
1 kezelési utasítás

A mérőpohár űrtartalma kb. 180 ml. A betöltés megkönnyítésére a mérőpohár 2 különböző beosztást tartalmaz:

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

## A készülék részei

- 1 fedél
- 2 felfogótartály a lecsapódott vízhez
- 3 sárga ellenőrzőlámpa  (melegentartás)
- 4 piros ellenőrzőlámpa  (főzés)
- 5 funkcióválasztó kapcsoló a „Főzéshez” és „Melegentartáshoz”
- 6 csatlakozó aljzat a hálózati vezetékhez
- 7 főzőtartály
- 8 belső fedél
- 9 pároló betét
- 10 kireteszelő gomb
- 11 gőzkiengedő nyílás

## Az első használat előtt

Óvatosan vegye ki a rizsfőzőt a csomagolásból. Vegye ki az esetlegesen benne lévő védőfóliákat és tisztítsa meg az élelmiszerral érintkezésbe kerülő részeket a csomagolásból visszamaradó portól. Tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtak szerint.

## A rizsfőző használata

Ezzel a készülékkel rizst lehet főzni, és egyidejűleg más élelmiszerek gőzben történő párolása is lehetséges. Kísérletezzen egy kicsit, hogy a különböző kombinációs lehetőségekhez megállapítsa a megfelelő vízmennyiséget és főzési időt.

### Rizs főzése

#### **Tudnivaló**

A jobb főzési eredmény elérése érdekében kenje be a főzőtartály **7** belső oldalát egyenletesen egy kevés zsírral vagy növényi olajjal.

1. Nyomja meg a kireteszelő gombot **10** és nyissa ki a fedelet **1**.
2. Vegye ki a főzőtartályt **7**.
3. Mérje ki a kapott mérőpohár segítségével a kívánt mennyiségű rizst.  
Iránymutató: egy lapos mérőpohár - rizzsel töltve - egy egyszemélyes adag. Néhány próbálkozás után megállapíthatja az Ön számára megfelelő rizs / víz mennyiséget.
4. Alaposan mossa meg a rizst és szűrje le.  
Ha nem mossa meg a rizst, akkor nem lesz megfelelő főzés közben, ami túlzott hab- és gőzképződéshez vezethet a főzőedényben **7**.
5. A megmosás után tegye a rizst a főzőtartályba **7** és simítsa el.

**i Tudnivaló**


Adjon legalább 2 mérőpohányi rizst a rizsfőzőbe! Kevesebb rizsmennyiség esetén előfordulhat, hogy nem lesz megfelelő a főzési eredmény!



6. Először töltsön bele vizet a megfelelő CUP jelzésig:
  - 2 mérőpohár rizs = a 2-es CUP jelölésig
  - 4 mérőpohár rizs = a 4-es CUP jelölésig
  - 6 mérőpohár rizs = a 6-os CUP jelölésig
  - 8 mérőpohár rizs = a 8-as CUP jelölésig
  - 10 mérőpohár rizs = a 10-es CUP jelölésig
 Ízlés szerint sót is hozzá lehet tenni a rizshez.

**i Tudnivaló**

A rizs fajtájától függően előfordulhat, hogy valamivel kevesebb vagy több vizet kell beletölteni, hogy optimális főzési eredményt érjen el. Saját tapasztalatai és ízlése szerint változtassa meg a vízmennyiséget.



7. A főzőedény **7** megtöltése után helyezze bele a rizsfőző burkolatába.
8. Fordítsa el az edényt jobbra és balra, hogy meggyőződjön arról, hogy az jól illeszkedik-e a melegítőlapra. Vigyázzon arra, hogy a főzőtartály **7** külsején ne legyen folyadék vagy rizs, így elkerülhető, hogy a főzőrész bepiszkoldjon. Ha szükséges, törölje szárazra a tartály külső oldalát egy törülközővel.
9. Zárja le a fedelet **1**, amíg az be nem pattan a helyére.
10. Dugja be a csatlakozókábelt a készülék hátoldalán található csatlakozóaljzatba **6**.

11. Dugja be a hálózati csatlakozót egy előírászerűen felszerelt csatlakozó aljzatba. A sárga ellenőrzőlámpa  **3** világítani kezd.

12. Nyomja lefele a funkcióválasztó kapcsolót **5**! A sárga ellenőrzőlámpa  **3** kialszik és a piros ellenőrzőlámpa  **4** kezd el világítani. A főzési folyamat elkezdődik.

**i Tudnivaló**

Ha főzőedény **7** nincsen behelyezve, a funkcióválasztó kapcsolót **5** nem lehet "Főzésre" állítani.

Ha a rizs meg van főzve, a rizsfőző automatikusan melegentartó funkcióra kapcsol vissza. A piros ellenőrzőlámpa  **4** kialszik, míg a sárga ellenőrzőlámpa  **3** ismét világítani kezd.

Hagyja a rizst zárt fedéllel **1** még legalább 15 perccig a főzőtartályban **7**.

13. Vegye le a fedelet **1** és keverje meg a rizst fella-  
zítva a tartozékként kapott műanyag kanállal.  
A rizs fogyasztható.

**⚠ Figyelem**

A rizs fellazításához ill. kiszedéséhez csakis a tartozékként kapott műanyagkanalat használja! Ellenkező esetben megsérülhet a tapadásmentes bevonat.

Ha a rizst később szeretné tálalni, akkor csak rövid idővel a fogyasztás előtt lazítsa fel azt. A melegentartási idő alatt ne emelje fel a fedelet és **1** ne hagyja a rizst 2 óránál hosszabb ideig melegentartó funkcióval az edényben.

**⚠ Figyelem**

Főzés és melegentartás után ürítse ki a lecsapódó víz tartályát **2**. Legyen óvatos: a víz forró! Leforrázás veszélye!

**⚠ Figyelem**

Azonnal húzza ki a dugót a csatlakozó aljzatból, ha már nem használja a rizsfőzőt. Ez esetben áramütés veszélye állhat fenn!

**Párolás****Figyelem:**

A párolási folyamat közben ne emelje le a pároló betétet **9**, mert a kiáramló gőzzel leforrázhatja magát. A pároló **9** tartozék a párolási folyamat közben forrósodik fel. A főzőtartályról **7** edényfogó vagy hasonló segítségével vegye le a pároló betétet **9**.




- Öntse a kívánt vízmennyiséget a főzőtartályba **7**.

A párolási idő a betöltött víz mennyiségétől függ. Vegye figyelembe az alábbi táblázat példáit.

- 1 mérőpohárnyi víz kb. 15 percnyi gőzzel való párolásra elegendő.
- 2 mérőpohárnyi víz kb. 30 percnyi párolásra elegendő, stb.

Hal / tenger gyümölcsei	Párolási idő percben	Súly / mennyiség
kagyló (addig kell főzni őket, amíg ki nem nyílnak)	kb. 10 perc	kb. 45 dkg
garnélarák (addig kell főzni őket, amíg rózsaszínűek nem lesznek)	kb. 12 perc	kb. 350 g
hal (filé)	kb. 15 perc	kb. 35 dkg
marhaszelet	kb. 20 percig	kb. 45 dkg
osztriga (héjában)	kb. 25 percig	kb. 70 dkg

Zöldség	Párolási idő percben	Súly / mennyiség
gomba (egészben)	kb. 10 perc	kb. 45 dkg
borsó (hántolatlanul)	kb. 17 percig	kb. 35 dkg
spárga	kb. 17 percig	kb. 45 dkg
sárgarépa (hámozva)	kb. 20 percig	kb. 45 dkg
zöldbab (felvágva)	kb. 20 percig	kb. 45 dkg
zöldbab (egészben)	kb. 25 percig	kb. 45 dkg
kelbimbó	kb. 25 perc	kb. 35 dkg
kukoricacső	kb. 30 percig	2 cső

- Tegye bele a párolandó élelmiszert a pároló tartozékba **9**.
- Helyezze a tartályt a főzőtartályra **7**.
- Zárja le a fedelet **1**, amíg az be nem pattan a helyére.
- Dugja be a csatlakozót a dugaszoló aljzatba. A sárga ellenőrzőlámpa  **3** világítani kezd.
- Nyomja lefele a funkcióválasztó kapcsolót **5**! A sárga ellenőrzőlámpa  **3** kialszik és a piros ellenőrzőlámpa  **4** kezd el világítani. A gőzzel történő párolási folyamat elkezdődik.

Amikor a betöltött vízmennyiség teljesen elpárolgott a főzőtartályból **7**, akkor a rizsfőző automatikusan melegentartó funkcióra kapcsol vissza.

A piros ellenőrzőlámpa **4** kialszik, míg a sárga ellenőrzőlámpa **3** ismét világítani kezd.

A betöltött élelmiszer készre van párolva és fogyasztható.

## Hibaelhárítás

Hiba	Ok	Elhárítás
A készülék nem működik.	A rizsfőző nincs bedugva.	Dugja a hálózati csatlakozót egy dugaszoló aljzatba!
	A dugaszoló aljzat hibás.	Használjon másik dugaszoló aljzatot!
A sárga ellenőrzőlámpa <b>3</b> világít, de a főzési folyamat nem tud elkezdődni.	A főzőtartály <b>7</b> rosszul van behelyezve a rizsfőző házába.	Tolja a tartályt könnyedén balra és jobbra, hogy a főzőtartály <b>7</b> a fűtőlap közepére kerüljön.

## Tisztítás és ápolás

### ⚠ **Veszély! Áramütés!**

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót és hagyja a készüléket teljesen lehűlni, mielőtt tisztítja, vagy elteszi!
- Figyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a fűtőlapra vagy a rizsfőző belsejébe.
- A rizsfőző készülék fedelének **1** tisztításához, beleértve a főzőlapot is, használjon száraz törlőkendőt. Ne használjon erős tisztító vagy súrolószert. Ezek kárt tehetnek a felületben.
- Vegye le a gőzkibocsátó nyílás **11** takarását, hogy száraz ronggyal letörölje. Tisztítás után helyezze vissza a takarást.
- A pároló betétet **9**, a főzőtartályt **7**, a műanyagkanalat és mérőpoharat mosogatószeres vízben tisztítsa.
- Töröljön szárazra minden részt, mielőtt a készüléket üzembe veszi.

A belső fedél **8** tisztításához azt le is lehet venni:

- Húzza le a csapról a belső fedelet **8**.
- A belső fedelet **8** enyhe mosogatószeres vízben tisztítsa és tiszta vízzel öblítse le.
- Tolja vissza a csapra a belső fedelet **8**. Ügyeljen arra, hogy a gőzkibocsátó nyílás csatornája a gőzkibocsátó nyílásba nyúljon bele.



## Ártalmatlanítás



**Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre a 2002/96/EK uniós irányelv vonatkozik.**

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladéktávoltító üzemnél tudja kidobni. Vegye figyelembe az érvényben lévő idevonatkozó előírásokat.

Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladék-feldolgozó vállalattal.



Valamennyi csomagolóanyagot juttasson el a környezetbarát hulladékhasznosítóhoz.

**HU Hornos kft.**

H - 2600 Vác  
Zrínyi utca 39.  
Telefon +36 27 999 350  
Telefax +36 27 317 212  
e-mail: support.hu@kompernass.com

## Gyártja

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

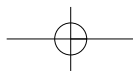
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Garancia és szerviz

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, garanciaigény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervizzel. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.

A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig kopásra vagy törekeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére. A termék csak magán és nem pedig kereskedelmi használatra készült.

A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakavatatlan kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket nem engedélyezett szervizelő üzleteink hajtottak végre. Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza.



<b>KAZALO VSEBINE</b>	<b>STRAN</b>
Varnostni napotki	26
Namen uporabe	26
Tehnični podatki	27
Obseg dobave	27
Pregled naprave	27
Pred prvo uporabo	27
Uporaba kuhalnika za riž	27
Kuhanje riža .....	27
Kuhanje s paro .....	29
Odprava napak	30
Čiščenje in nega	30
Odstranitev	31
Garancija in servis	31
Proizvajalec	31

Ta navodila shranite za poznejša vprašanja – ob predaji naprave tretji osebi jih priložite zraven!

## KU HALNIK ZA RIŽ KH1557

### Varnostni napotki

#### **⚠ NEVARNOST! Električni udar!**

- Kuhalnik za riž priključite le na po predpisih instalirano in ozemljeno vtičnico z omrežno napetostjo navedeno na tipski tablici naprave.
- Kadar napravo premikate, polnite, pri motnjah, preden napravo začnete čistiti ali kadar je ne potrebujete, omrežni vtič zmeraj potegnite iz vtičnice!
- Nikoli ne vlecite za omrežni kabel, da omrežni vtič potegnete iz omrežne vtičnice. Vlecite le za omrežni vtič.
- Vtiča naprave se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami.

**⚠** Naprave nikoli ne smete potopiti pod vodo ali v druge tekočine!

- Če bi vam naprava kljub vsemu padla v tekočino, omrežni vtič takoj potegnite iz vtičnice. Po tem naprave ne uporabljajte več, temveč jo dajte preveriti pooblaščenim servisnim poslovalnicam.
- Naprave ne smete izpostavljati vlagi ali je uporabljati na prostem.
- Kuhalnika za riž ne uporabljajte, če se nahajate na vlažnih tleh, imate vlažne roke ali je naprava mokra.
- Omrežni kabel položite tako, da se ne dotika vročih ali ostrih predmetov.
- Omrežnega kabla ne prepogibajte ali stiskajte in ga ne ovijajte okoli naprave.
- Poškodovane omrežne vtiče ali omrežne kable naj vam takoj zamenja pooblaščen strokovno osebje ali servisna služba, da se izognete nevarnosti.

#### **⚠ NEVARNOST POŠKODB!**

- Naprave med obratovanjem ne puščajte brez nadzora.



PREVIDNO! Iz luknje za izpust pare in pri odpiranju pokrova iz naprave izstopa vroča para! Nevarnost oparin!

- Ta naprava ni namenjena temu, da jo uporabljajo osebe (vključno z otroci) z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem, razen pod nadzorom osebe, ki je zanje odgovorna ali jim je dala navodila v zvezi z uporabo naprave.
- Otroke je treba nadzorovati, da preprečite igro z napravo.
- Naprava in deli pribora naj se v celoti ohladijo, preden jih očistite in shranite.

#### **⚠ POZOR! Poškodbe naprave!**

- Med kuhanjem pokrova nikoli ne prekrijte z brisačo ali podobnim.
- Naprave nikoli ne postavljajte v bližino virov toplote.
- Ohišja nikoli ne odpirajte. V tem primeru varnost ni več zagotovljena in jamstvo preneha veljati.
- Uporabljajte le dele pribora, ki so priloženi kuhalniku, in naprave nikoli ne uporabljajte brez vstavljenega kuhalnega lonca.

### Namen uporabe

Kuhalnik za riž uporabljajte izključno za kuhanje riža in za kuhanje živil s paro, npr. zelenjave ali rib. Ta kuhalnik za riž ni primeren za obrtno uporabo, temveč izključno za uporabo v privatnem gospodinjstvu!

## Tehnični podatki

Nazivna napetost: 230 V ~50 Hz  
Moč: 700 W



## Obseg dobave

- 1 kuhalnik za riž,  
vkl. s kuhalnim loncem in nastavkom za kuhanje s paro
- 1 priključni vod z zaščitnim vtičem
- 1 merilna posoda
- 1 plastična žlica
- 1 navodila za uporabo

Skupna prostornina merilne posode znaša pribl. 180 ml. Za lažje polnjenje ima merilna posoda 2 različni skali:

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

## Pregled naprave

- ❶ Pokrov
- ❷ Prestrezna posoda za kondenzat
- ❸ Rumena kontrolna lučka  (ohranjanje toplote)
- ❹ Rdeča kontrolna lučka  (kuhanje)
- ❺ Izbirno funkcijsko stikalo za "kuhanje" in "ohranjanje toplote"
- ❻ Priključna vtičnica za omrežno napeljavo
- ❼ Kuhalni lonec
- ❽ Notranji pokrov
- ❾ Nastavek za kuhanje s paro
- ❿ Gumb za sprostitvev
- ⓫ Odprtina za izstop pare

## Pred prvo uporabo

Kuhalnik za riž previdno vzemite iz embalaže. Odstranite morebitno prisotno zaščitno folijo in dele naprave, ki bodo prišli v stik z živili, očistite ostankov in praha od embalaže. Napravo očistite, kot je to opisano v poglavju "Čiščenje in nega".

## Uporaba kuhalnika za riž

S to napravo lahko istočasno kuhate riž ter s paro skuhate še druga živila. Ustrezno količino vode in primeren čas kuhanja za različne kombinacije živil boste najbolje ugotovili z malce eksperimentiranja.

## Kuhanje riža

### Opomba

Notranjost kuhalnega lonca **❷** enakomerno premažite z malce maščobe ali rastlinskega olja, da dosežete boljše rezultate kuhanja.

1. Pritisnite gumb za sprostitvev **❿** in odprite pokrov **❶**.
2. Odvzemite kuhalni lonec **❼**.
3. Izmerite zeleno količino riža s pomočjo priložene merilne posode.  
Kot orientacijska vrednost velja: iz ene do roba polne merilne posode - napolnjene z rižem - se skuha količina riža za eno osebo. Zeleno količino riža/vode boste najbolje ugotovili po nekaj poskusih.
4. Riž temeljito sperite in ga odcedite. Če riža ne sperete, lahko pride do nesprejemljivih rezultatov kuhanja in povečanega nastajanja pene in pare v kuhalnem loncu **❼**.
5. Po pranju riž dajte v kuhalni lonec **❼** in zgladite njegovo površino.

**i Opomba**


V kuhalnik dajte najmanj 2 merilni posodi riža!  
Pri manj riža so rezultati kuhanja lahko slabi!



6. Potem dolijte vodo do ustrezne oznake CUP:
    - 2 merilni posodi riža = voda do oznake CUP "2"
    - 4 merilne posode riža = voda do oznake CUP "4"
    - 6 merilnih posod riža = voda do oznake CUP "6"
    - 8 merilnih posod riža = voda do oznake CUP "8"
    - 10 merilnih posod riža = voda do oznake CUP "10"
- Po želji lahko rižu dodate tudi sol.

**i Opomba**

Ovisno od vrste riža se lahko zgodi, da morate doliti malce več ali malce manj vode, da dosežete optimalen rezultat kuhanja. Količino vode spreminjajte glede na svoje izkušnje in okus.



7. Po napolnitvi kahalnega lonca **7** tega dajte v ohišje kahalnika za riž.
8. Lonec obračajte na levo in desno, da zagotovite njegovo dobro prileganje grelni plošči. Pazite na to, da se na zunanji strani kahalnega lonca **7** ne nahaja vlaga ali riž, da preprečite umazanost kahalnega področja. Po potrebi zunanjo stran obrišite s čisto krpo.
9. Zaprite pokrov **1**, tako da se zaskoči.
10. Priključni vod vtaknite v priključno vtičnico **6** na hrbtni strani napravi.

11. Omrežni vtič vtaknite v omrežno vtičnico, instalirano po predpisih. Rumena kontrolna lučka  **3** zasveti.

12. Funkcijsko izbirno stikalo **5** potisnite navzdol. Rumena kontrolna lučka  **3** ugasne in rdeča kontrolna lučka  **4** zasveti. Postopek kuhanja se začne.

**i Opomba**

Če kahalni lonec **7** ni vstavljen, funkcijskega izbirnega stikala **5** ne morete prestaviti na "Kuhanje".

Kakor hitro je riž kuhan, se kuhalnik samodejno preklopi nazaj na funkcijo ohranjanja toplote. Rdeča kontrolna lučka  **4** ugasne, medtem ko rumena kontrolna lučka  **3** ponovno zasveti.

Riž pri zaprtem pokrovu **1** še najmanj 15 minut pustite v kahalnem loncu **7**.

13. Odprite pokrov **1** in riž pomešajte - da se razrahlja - s priloženo plastično žlico. Riž je sedaj pripravljen.

**⚠ Pozor**

Za mešanje oz. jemanje riža iz kahalnika uporabljajte izključno priloženo plastično žlico. Drugače se obloga proti sprijemanju lahko poškoduje.

Če naj se riž ohrani topel dlje časa, z mešanjem počakajte skoraj do serviranja. Med segrevanjem za ohranjanje toplote pokrova **1** ne odpirajte in riža ne ogrevajte dlje kot dve uri.

**⚠ Pozor**

Po koncu postopka kuhanja in segrevanja spraznite prestrezno posodo za kondenzat **2**. Pri tem ravnajte previdno: voda je zelo vroča!  
Nevarnost oparin!

**⚠ Pozor**

Kadar kuhalnika za riž ne uporabljate, omrežni vtič zmeraj potegnite iz omrežne vtičnice. Obstaja nevarnost električnega udara!

**Kuhanje s paro****POZOR:**




Med postopkom kuhanja nastavka za kuhanje s paro **9** ne dvigujte, ker zaradi izstopajoče pare obstaja nevarnost oparin. Nastavek za kuhanje s paro **9** se med kuhanjem segreje. Nastavek za kuhanje s paro **9** s krpo za prijemanje loncev ali podobno vzemite s kahalnega lonca **7**.

1. V kahalni lonec **7** nalijte zeleno količino vode. Čas kuhanja je odvisen od nalite količine vode. Upoštevajte primere v spodnji tabeli.



- 1 napolnjena merilna posoda zadostuje za pribl. 15 minut kuhanja s paro.
- 2 napolnjeni merilni posodi zadostujeta za pribl. 30 minut kuhanja s paro itd.

Ribe/morski sadeži	Čas kuhanja s paro v minutah	Teža/količina
Školjke (skuhane do odprtja)	pribl. 10 min.	pribl. 450 g
Kozice (skuhane do roza barve)	pribl. 12 min.	pribl. 350 g
Riba (file)	pribl. 15 min.	pribl. 350 g
Steak	pribl. 20 min.	pribl. 450 g
Ostrige (v lupini)	pribl. 25 min.	pribl. 700 g

Zelenjava	Čas kuhanja s paro v minutah	Teža/količina
Gobe (cele)	pribl. 10 min.	pribl. 450 g
Grah (z lupino)	pribl. 17 min.	pribl. 350 g
Šparglji	pribl. 17 min.	pribl. 450 g
Korenček (olupljen)	pribl. 20 min.	pribl. 450 g
Stročji fižol (narezan)	pribl. 20 min.	pribl. 450 g
Stročji fižol (nenarezan)	pribl. 25 min.	pribl. 450 g
Brstični ohrovt	pribl. 25 min.	pribl. 350 g
Koruzni storži	pribl. 30 min.	2 storža

2. V nastavek za kuhanje s paro dajte živila za kuhanje s paro **9**.
3. Posodo namestite na kahalni lonec **7**.
4. Zaprite pokrov **1**, tako da se zaskoči.
5. Omrežni vtič vtaknite v omrežno vtičnico. Rumena kontrolna lučka  **3** zasveti.
6. Funkcijsko izbirno stikalo **5** potisnite navzdol. Rumena kontrolna lučka  **3** ugasne in rdeča kontrolna lučka  **4** zasveti. Postopek kuhanja s paro se začne.

Kakor hitro je voda v kuhalnem loncu **7** v celoti izhlapela, se kuhalnik za riž avtomatsko preklopi v funkcijo ohranjanja toplote.

Rdeča kontrolna lučka  **4** ugasne, medtem ko rumena kontrolna lučka  **3** ponovno zasveti. Živila v nastavku so skuhana in se lahko servirajo.

## Odprava napak

Napaka	Vzrok	Odprava
Naprava ne izvaja nobene funkcije.	Kuhalnik za riž ni povezan z vtičnico.	Električni vtič priklopite v omrežno vtičnico.
	Omrežna vtičnica je pokvarjena.	Uporabite drugo omrežno vtičnico.
Rumena kontrolna lučka <b>3</b> svetli, vendar se postopka kuhanja ne da zagnati.	Kuhalni lonec <b>7</b> ni pravilno vstavljen v ohišje kuhalnika.	Posodo potisnite rahlo na desno in na levo, da kuhalni lonec <b>7</b> namestite na sredini grelne plošče.

## Čiščenje in nega

### **⚠ NEVARNOST! Električni udar!**

• Pred čiščenjem zmeraj omrežni vtič potegnite iz vtičnice in napravo pustite, naj se v celoti ohladi, preden jo očistite in shranite!

- Pazite na to, da na grelno ploščo in v notranjost kuhalnika za riž ne more zaiti tekočina.
- Za čiščenje pokrova **1**, ohišja kuhalnika za riž vkl. z grelno ploščo uporabite suho krpo. Ne uporabljajte ostrih čistil ali sredstev. Ta bi lahko poškodovala površino.
- Prekritje odprtine za izstop pare **11** odstranite, da ga lahko očistite s suho krpo. Po čiščenju prekritje ponovno namestite.
- Nastavek za kuhanje s paro **9**, kuhalni lonec **7**, plastično žlico in merilno posodo čistite v vodi s čistilom za pomivanje.
- Obrišite in posušite vse dele, preden napravo ponovno uporabite.

Za čiščenje notranjega pokrova **8** tega lahko snamete:

1. Notranji pokrov **8** potegnite z zatiča.
2. Očistite notranji pokrov **8** z blagim sredstvom za pomivanje in ga splahnite s čisto vodo.
3. Notranji pokrov **8** ponovno potisnite na zatič. Pazite na to, da kanal za izstop pare sega v odprtino za izstop pare.



## Odstranitev



**Naprave nikakor ne odvrzite v običajne  
hišne smeti. Ta proizvod je podvržen  
evropski Direktivi 2002/96/ES.**

Napravo odstranite pri registriranem podjetju za odstranjevanje odpadkov ali pri svojem komunalnem podjetju za odpadke.

Upoštevajte trenutno veljavne predpise.

V primeru dvoma se obrnite na svoje podjetje za predelavo odpadkov.



Vse embalažne materiale oddajte v reciklažo.

## Garancija in servis

Za to napravo prejmete 3 leta garancije od datuma nakupa. Naprava je bila skrbno izdelana in pred dobavo natančno preverjena. Prosimo, da blagajniški račun shranite kot dokazilo o nakupu. V primeru uveljavljanja garancije se po telefonu obrnite na svojo servisno službo. Samo tako je zagotovljeno brezplačno pošiljanje vašega izdelka.

Garancijska storitev velja samo za napake pri materialu ali proizvodnji, ne pa za obrabne dele ali za poškodbe na lomljivih delih, npr. stikalih ali akumulatorjih. Izdelek je namenjen izključno za zasebno in ne za poslovno uporabo.

V primeru zlorabe ali nepravilnega ravnanja, pri uporabi sile ter pri posegih, ki jih ni izvedla naša pooblaščenca servisna poslovalnica, garancija preneha veljati. Vaših zakonskih pravic ta garancija ne omejuje.

### **Birotehnika**

Tkalčec Zlatko Andrija s.p.

Lendavska ulica 23

9000 Murska Sobota

Slovenija

Phone: +386 (0) 2 522 16 66

Fax: +386 (0) 2 531 17 40

e-mail: support.si@kompernass.com

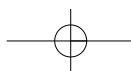
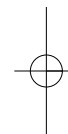
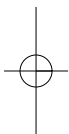
## Proizvajalec

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



<b>OBSAH</b>	<b>STRANA</b>
Bezpečnostní pokyny	34
Účel použití	34
Technické údaje	35
Rozsah dodávky	35
Schéma přístroje	35
Před prvním použitím	35
Použití hrcne na vaření rýže	35
Vaření rýže .....	35
Vaření v páře .....	37
Odstranění závad	38
Čištění a údržba	38
Likvidace	39
Záruka a servis	39
Dovozce	39

Uschovejte tento návod pro případné pozdější dotazy a předejte jej v případě přenechání přístroje třetím osobám zároveň s ním!

## VAŘIČ RÝŽE KH1557

### Bezpečnostní pokyny

#### **⚠ Nebezpečí! Zásah elektrickým proudem!**

- Hrnec na vaření rýže zapojte výhradně do předpisově instalované a uzemněné zásuvky se síťovým napětím, které odpovídá údajům na typovém štítku přístroje.
- Pokud spotřebič přemísťujete či plníte nebo v případě poruchy, před čištěním a tehdy, když přístroj není v provozu, vytahujte vždy zástrčku ze zásuvky!
- Chcete-li vytáhnout zástrčku ze sítě, nikdy netahujte za síťový kabel. Táhněte pouze za samotnou zástrčku.
- Zástrčky přístroje se nikdy nedotýkejte mokřkýma nebo vlhkýma rukama.

**⚠** V žádném případě nenamáčejte přístroj do vody ani jiných kapalin.

- Pokud spotřebič přesto spadne do kapaliny, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Poté již spotřebič neuvádějte do provozu a nechte ho zkontrolovat autorizovaným servisním střediskem.
- Přístroj nevystavujte vlhkosti a nepoužívejte jej ve venkovních prostorech.
- Nepoužívejte spotřebič na vlhké podlaze, s mokřkýma rukama nebo tehdy, pokud je mokřký.
- Síťový kabel umístěte tak, aby nepřišel do styku s horkými nebo ostrými předměty.
- Neohýbejte a nestlačujte síťový kabel a neomotávejte ho kolem přístroje.
- Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem - vyhněte se tím nebezpečí.

#### **⚠ NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

- Spotřebič nenechávejte během provozu bez dozoru.

**⚠** Pozor! Z otvoru na odvádění páry a při otevření víka uniká horká pára! Nebezpečí opaření!

- Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí), které mají omezené fyzické, sensorické nebo duševní schopnosti či nedostatek zkušeností a/nebo znalostí, ledaže by jej používaly pod bezpečnostním dohledem zodpovědné osoby nebo by od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat.
- Dohlížejte na děti, aby si nehrály s tímto přístrojem.
- Spotřebič i všechny části příslušenství nechte před vyčištěním a uložením vychladnout.

#### **⚠ POZOR! Možné poškození přístroje!**

- Během vaření nikdy nezakrývejte víko ručником či jinými podobnými předměty.
- Spotřebič nikdy neumísťujte do blízkosti zdroje tepla.
- Plášť nikdy neotevírejte! V tomto případě není zaručena bezpečnost a zanikne nárok na záruku.
- Používejte jen části příslušenství, které jsou součástí dodávky a přístroj nikdy nepoužívejte bez nasazené varné nádoby.

### Účel použití

Spotřebič používejte výhradně k vaření rýže a k přípravě potravin v páře, jako např. zeleniny nebo ryb.

Tento spotřebič není určen k profesionálnímu použití, nýbrž výhradně k použití v domácnosti!

## Technické údaje

Jmenovité napětí: 230 V ~50 Hz  
Příkon: 700W



## Rozsah dodávky

- 1 hrnec na vaření rýže, vč. varné nádoby a koše na vaření v páře
- 1 kabel s chráněnou elektrickou kabelovou vidlicí
- 1 odměrná nádobka
- 1 plastová lžička
- 1 návod k obsluze

Celková kapacita odměrné nádobky je cca 180 ml. Za účelem usnadnění plnění má odměrná nádobka 2 různé stupnice:

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

## Schéma přístroje

- ❶ Víko
- ❷ Záchytná nádobka na sraženou vodu
- ❸ Žlutá kontrolka  (udržování teploty)
- ❹ Červená kontrolka  (vaření)
- ❺ Přepínač funkcí pro „vaření“ a „udržování teploty“
- ❻ Zdiřka pro zapojení do sítě
- ❼ Varná nádoba
- ❽ Vnitřní víko
- ❾ Koš na vaření v páře
- ❿ Uvolňovací tlačítko
- ⓫ Otvor na odvádění páry

## Před prvním použitím

Vyjměte hrnec na vaření rýže opatrně z obalu. Odstraňte případné ochranné fólie a části, které přicházejí do styku s potravinami, očistěte od zbytků prachu z obalu. Přístroj vyčistěte, jak je uvedeno v kapitole „Čištění a údržba“.

## Použití hrnce na vaření rýže

Tento spotřebič Vám umožní vařit rýži a současně připravovat v páře i jiné potraviny. Trochu experimentujte, abyste zjistili správné množství vody a správnou dobu varu pro různé možnosti kombinací.

### Vaření rýže

#### **Upozornění**

Pro dosažení lepšího výsledku vaření potřete varné nádoby **❶** rovnoměrně malým množstvím tuku nebo rostlinného oleje.

1. Stiskněte uvolňovací tlačítko **❿** a otevřete víko **❶**.
2. Vyjměte varnou nádobu **❷**.
3. Požadované množství rýže odměřte pomocí přiložené odměrné nádobky.  
Orientační hodnota: Jedna zarovnaná měrná nádobka naplněná rýží představuje jednu porci pro jednu osobu. Správný poměr rýže a vody, který Vám bude vyhovovat, zjistíte po několika pokusech.
4. Sypkou rýži důkladně propláchněte a sced'te. Pokud rýži nepropláchnete, nedosáhnete dobrých výsledků vaření a dojde ke zvýšené tvorbě pěny a páry ve varné nádobě **❷**.
5. Rýži po propláchnutí vložte do varné nádoby **❷** a uhlad'te.

**i Upozornění**

Do hrnce na vaření rýže dejte minimálně 2 odměrné nádoby rýže! Je-li rýže málo, nemusíte dosáhnout dobrých výsledků vaření!


6. Následně nalijte vodu až po příslušné označení CUP:
  - 2 odměrné nádoby rýže = voda až po označení CUP „2“
  - 4 odměrné nádoby rýže = voda až po označení CUP „4“
  - 6 odměrných nádobek rýže = voda až po označení CUP „6“
  - 8 odměrných nádobek rýže = voda až po označení CUP „8“
  - 10 odměrných nádobek rýže = voda až po označení CUP „10“



V závislosti na individuální chuti se může do rýže přidat i sůl.

**i Upozornění**

V závislosti na druhu rýže se může stát, že budete muset doplnit větší či menší množství vody, abyste dosáhli optimálního výsledku vaření. Množství vody upravujte podle vlastních zkušeností a chuti.



7. Po naplnění varné nádoby **7** ji nasadte do pláště hrnce na vaření rýže.
8. Otočte hrnec doleva a doprava, abyste se ujistili, že dobře sedí na ploténce. Dbejte na to, aby se na vnější straně varné nádoby **7** nenacházela žádná rýže ani vlhkost, jinak dojde ke znečištění varného prostoru. Vnější stranu případně osušte čistým hadříkem.
9. Zavřete víko **1** tak, aby zaklapnulo.
10. Kabel zastrčte do zdířky **6** na zadní straně spotřebiče.

11. Zástrčku zastrčte do předpisově instalované zásuvky. Žlutá kontrolka  **3** se rozsvítí.

12. Přepínač funkcí **5** stiskněte dolů. Žlutá kontrolka  **3** zhasne a červená kontrolka  **4** se rozsvítí. Začíná proces varu.

**i Upozornění**

Není-li nasazena varná nádoba **7**, nedá se přepínač funkcí **5** uvést do polohy „vaření“.

Jakmile je rýže uvařená, přepne se hrnec na vaření rýže automaticky do funkce udržování tepla. Červená kontrolka  **4** zhasne, zatímco žlutá kontrolka  **3** se znovu rozsvítí.

Rýži ponechte - při zavřeném víku **1** - ještě minimálně 15 minut ve varné nádobě **7**.

13. Sejměte víko **1** a rýži promíchejte plastovou lžící, která je součástí dodávky, za účelem nakypření. Nyní je rýže hotová a připravená ke konzumaci.

**⚠ POZOR**

Ke kypření, resp. k vyjmutí rýže používejte výhradně přiloženou plastovou lžící. V opačném případě by mohlo dojít k poškození antiadhezivní vrstvy.

Pokud chcete rýži udržovat teplou po delší dobu, vyčkejte a nakypření provedte až krátce před konzumací. Během doby, kdy udržujete rýži teplou, nikdy nezvedejte víko **1** a tuto funkci nevyužívejte nikdy déle než 2 hodiny.

**⚠ POZOR**

Po vaření a udržování pokrmu v teple vyprázdněte záchytnou nádobku na sraženou vodu **2**. Postupujte při tom opatrně: voda je horká!  
Nebezpečí opaření!

**⚠ POZOR**

Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Hrozí nebezpečí úderu elektrickým proudem!

**Vaření v páře****Pozor:**




Během vaření v páře nezvedejte koš na vaření v páře ⑨, protože hrozí nebezpečí opaření vystupující párou. Koš na vaření v páře ⑨ se během vaření zahřívá. Koš na vaření v páře ⑨ vyjměte z varné nádoby ⑦ pomocí chňapky na hrnce nebo podobné pomůcky.

1. Nalijte do varné nádoby ⑦ požadované množství vody. Doba varu závisí na použitém množství vody. Orientujte se podle příkladů v následující tabulce.

- 1 naplněná odměrná nádobka postačuje na cca 15 minut vaření v páře.
- 2 naplněné odměrné nádobky postačují na cca 30 minut vaření v páře atd.

Ryby / plody moře	Doba vaření na páře v minutách	Hmotnost / množství
mušle (do jejich otevření)	cca 10 min.	cca 450 g
krevey (do růžového zbarvení)	cca 12 min.	cca 350 g
ryby (filé)	cca 15 min.	cca 350 g
steaky	cca 20 min.	cca 450 g
ústřice (ve skořápce)	cca 25 min.	cca 700 g

Zelenina	Doba vaření na páře v minutách	Hmotnost / množství
houby (celé)	cca 10 min.	cca 450 g
hrách (s luskem)	cca 17 min.	cca 350 g
chřest	cca 17 min.	cca 450 g
karotka (loupaná)	cca 20 min.	cca 450 g
zelené fazolky (krájené)	cca 20 min.	cca 450 g
zelené fazolky (celé)	cca 25 min.	cca 450 g
růžičková kapusta	cca 25 min.	cca 350 g
kukuřičný klas	cca 30 min.	2 klasy

- Potravinu, kterou chcete vařit na páře, vložte do koše na vaření v páře ⑨.
- Koš vložte na varnou nádobu ⑦.
- Zavřete víko ① tak, aby zaklapnulo.
- Žlutá kontrolka  ③ se rozsvítí.
- Přepínač funkcí ⑤ stiskněte dolů. Žlutá kontrolka  ③ zhasne a červená kontrolka  ④ se rozsvítí. Začíná vaření v páře.

Jakmile dojde k odpaření přidané vody z varné nádoby ⑦, hrnec se automaticky přepne do funkce udržování teploty.

Červená kontrolka ④ zhasne, zatímco žlutá kontrolka ③ se znovu rozsvítí.

Naplněné potraviny jsou nyní uvařené a je možno je konzumovat.

## Odstranění závad

Závada	Příčina	Odstranění chyby
Spotřebič neukazuje žádnou funkci.	Spotřebič není zapojen do zásuvky.	Zapojte zástrčku do zásuvky.
	Zásuvka je vadná.	Použijte jinou síťovou zásuvku.
Žlutá kontrolka ③ svítí, není však možno spustit proces varu.	Varná nádoba ⑦ není správně nasazená do pláště hrnce.	Pootočte varnou nádobu ⑦ lehce doleva a doprava, aby došlo k jejímu správnému usazení na ploténku.

## Čištění a údržba

### ⚠ **Nebezpečí! Zásah elektrickým proudem!**

- Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze sítě a přístroj nechte před čištěním a uložením zcela vychladnout!
- Dejte pozor, aby se na ploténku a dovnitř hrnce nedostala žádná tekutina.
- K čištění víka ①, pláště hrnce a ploténky použijte výhradně suchý hadřík. Nepoužívejte silné čisticí prostředky a abrazní čističe. Mohli byste jimi poškodit povrch přístroje.
- Sejměte kryt otvoru na odvádění páry ⑪ za účelem očištění otvoru suchým hadříkem. Po vyčištění kryt znovu nasadte.
- Koš na vaření v páře ⑨, varnou nádobu ⑦, platovou lžičku a odměrnou nádobku očištěte ve vodě s přídavkem čisticího prostředku.
- Před uvedením spotřebiče do provozu všechny díly řádně osušte.

Chcete-li čistit vnitřní víko ⑧, můžete jej sejmout:

1. Vnitřní víko ⑧ sejměte z kolíku.
2. Vnitřní víko ⑧ vyčistěte jemnou mýdlovou vodou a opláchněte čistou vodou.
3. Vnitřní víko ⑧ znovu nasadte na kolík. Dbejte na to, aby kanál na odvádění páry směřoval do otvoru na odvádění páry.



## Likvidace



**V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.**

**Na tento výrobek se vztahuje evropská směrnice 2002/96/ES.**

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím firmy na likvidaci s příslušným povolením nebo zařízení na likvidaci komunálního odpadu.

Dodržujte aktuálně platné předpisy.

V případě pochybností se spojte s nejbližší provozovnou, která likviduje podobné výrobky.



Také všechny obalové materiály zlikvidujte v souladu s ekologickými předpisy.

## Záruka a servis

Na tento přístroj platí tříletá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou. Uchovejte si, prosím, pokladní lístek jako doklad o nákupu.

V případě uplatňování záruky se prosím telefonicky spojte se servisem. Pouze tak vám můžeme zajistit bezplatné zaslání vašeho zboží.

Záruční plnění se vztahuje pouze na vady materiálu nebo výrobní závady, nikoliv však na opotřebované díly nebo poškození rozbitných součástí, např. spínačů nebo akumulátorů. Výrobek je určen výhradně pro soukromé použití, nikoliv pro podnikatelské účely.

Při nesprávném a neodborném využívání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají. Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena.

**CZ Ing. Martin Šimák, zprostředkovatel servisu výrobků Kompernass**

Malešické nám.1

108 00 Praha 10

Hotline: 800 400 235

Fax: 271 722 939

e-mail: support.cz@kompernass.com

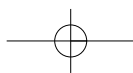
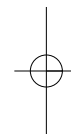
## Dovozce

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



<b>OBSAH</b>	<b>STRANA</b>
Bezpečnostné pokyny	42
Účel použitia	42
Technické údaje	43
Obsah dodávky	43
Zariadenie sa skladá z	43
Pred prvým použitím	43
Používanie hrnca na varenie ryže	43
Varenie ryže .....	43
Dusenie .....	45
Odstraňovanie porúch	46
Čistenie a údržba	46
Likvidácia	47
Záruka a servis	47
Dovozca	47


Uschovajte si tento návod na použitie v budúcnosti – a pri odovzdávaní prístroja tretej osobe odovzdajte aj návod!

## VARIČ RYŽE KH1557

### Bezpečnostné pokyny

#### **Pozor! Hrozí zásah elektrickým prúdom!**

- Hrniec na varenie ryže pripojte iba do uzemnenej a podľa predpisov nainštalovanej zásuvky so sieťovým napätím zodpovedajúcim údajom na typovom štítku prístroja.
- Vždy keď prístroj premiestňujete alebo naplňate, pri poruchách, pred čistením prístroja alebo keď prístroj dlhšie nepoužívate, vyťahnite zástrčku zo zásuvky!
- Pri vyťahovaní zástrčky z elektrickej zásuvky nikdy neťahajte za sieťový šnúru. Ťahajte len za zástrčku samotnú.
- Nikdy sa nedotýkajte sieťovej zástrčky mokrými alebo vlhkými rukami.

 V žiadnom prípade nesmiete ponárať prístroj do vody ani do iných tekutín.

- Ak prístroj preda len spadne do kvapaliny, ihneď vyťahnite zástrčku zo zásuvky. Potom prístroj nepoužívajte, ale najprv ho nechajte v autorizovanej opravovni preskúšať.
- Prístroj nesmiete vystaviť žiadnej vlhkosti ani používať ho vonku na voľnom priestranstve.
- Hrniec na varenie ryže nepoužívajte, keď stojíte na vlhkej zemi, keď máte mokré ruky alebo keď je mokrý prístroj.
- Položte sieťový šnúru tak, aby sa nedotýkala horúcich alebo ostrých predmetov.
- Neohýbajte a nestláčajte sieťový šnúru, ani ju neovíjajte okolo prístroja.
- Poškodenú sieťovú šnúru alebo zástrčku nechajte ihneď vymeniť oprávnenému odborníkovi alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhli ohrozeniu zdravia.

#### **NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- Nenechávajte prístroj počas prevádzky bez dozoru.



Pozor! Z otvoru pre výstup pary a pri otvorení pokrievky vychádza horúca para! Nebezpečenstvo obarenia!

- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností alebo nedostatkom znalostí, len za predpokladu, že budú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, alebo od nej dostanú pokyny, ako sa má prístroj používať.
- Na deti treba dozerať, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s prístrojom.
- Prístroj i príslušenstvo nechajte úplne vychladnúť, predtým, než ich vyčistíte a odložíte.

#### **POZOR! Poškodenie prístroja!**

- Počas varenia nikdy nezakrývajte pokrievku uterákom alebo podobnou utierkou.
- Prístroj nikdy neumiestňujte v blízkosti zdrojov tepla.
- Nikdy neotvárajte teleso prístroja. V takom prípade nie je zaručená bezpečnosť a záruka končí.
- Používajte iba príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky a nikdy nepoužívajte prístroj bez nasadenej nádoby na varenie.

### Účel použitia

Používajte hrniec výlučne na varenie ryže a na dusenie potravín ako napr. zeleniny alebo rýb. Tento hrniec na varenie ryže nie je určený na obchodné použitie, ale výhradne na používanie v domácnosti!

## Technické údaje

Menovité napätie: 230 V, 50 Hz  
Príkon: 700 W



## Obsah dodávky

- 1 hrniec na varenie ryže, vrátane nádoby na varenie a nástavca na dusenie
- 1 pripojovací kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom
- 1 odmerka
- 1 lyžica z umelej hmoty
- 1 návod na používanie

Celková kapacita odmerky je asi 180 ml. Za účelom jednoduchšieho naplnenia má odmerka 2 rôzne stupnice:

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

## Zariadenie sa skladá z

- ❶ Pokrievka
- ❷ Záchytná nádoba na kondenzovanú vodu
- ❸ Žltá kontrolka  (udržiavanie v teple)
- ❹ Červená kontrolka  (varenie)
- ❺ Prepínač funkcií pre „varenie“ a „udržiavanie v teple“
- ❻ Prípojný konektor pre sieťovú šnúru
- ❼ Nádoba na varenie
- ❽ Vnútorý kryt
- ❾ Nástavec na dusenie
- ❿ Uvoľňovacie tlačidlo
- ⓫ Otvor pre výstup pary

## Pred prvým použitím

Vytiahnite hrniec na varenie ryže opatrne z obalu. Odstráňte prípadné ochranné fólie a očistite diely, ktoré prídu do styku s potravinami, od zvyškov obalového materiálu. Prístroj čistite tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“.

## Používanie hrnca na varenie ryže

S týmto prístrojom je možné variť ryžu a súčasne i dusiť iné potraviny. Experimentujte trochu a vyskúmajte správne množstvo vody a správnu dobu varenia pre rôzne kombinácie.

### Varenie ryže

#### **Upozornenie**

Rovnomerne potrite vnútornú stranu nádoby na varenie **❷** trochu masťou alebo rastlinného oleja, aby ste dosiahli lepší výsledok.

1. Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **❿** a zdvihnite pokrievku **❶**.
2. Vyberte nádobu na varenie **❼**.
3. Odmerajte požadované množstvo ryže pomocou dodanej odmerky.  
Ako orientačná hodnota platí: Zarovnaná odmerka - naplnená ryžou - stačí na jednu porciu pre jednu osobu. Správne množstvo ryže / vody zistíte na základe niekoľkých pokusov.
4. Ryžu dôkladne umyte a preosejte. Keď ryžu neumyjete, môže dôjsť k zlým výsledkom varenia a k zvýšenej tvorbe peny a pary v nádobe na varenie **❼**.
5. Po umytí dajte ryžu do nádoby na varenie **❼** a zarovnajte ju.

**i Upozornenie**

Do hrnca na varenie ryže dajte aspoň 2 odmerky ryže! Pri menšom množstve ryže nie je výsledok varenia dobrý!

6. Potom nalejte vodu až po príslušné označenie šálky (CUP):
- 2 odmerky ryže = voda po značku CUP „2“
  - 4 odmerky ryže = voda po značku CUP „4“
  - 6 odmeriek ryže = voda po značku CUP „6“
  - 8 odmeriek ryže = voda po značku CUP „8“
  - 10 odmeriek ryže = voda po značku CUP „10“
- Podľa chuti môžete do ryže pridať soľ.

**i Upozornenie**

Podľa druhu ryže sa môže stať, že budete musieť naliať o niečo viac alebo o niečo menej vody, aby ste dosiahli optimálny výsledok varenia. Upravte množstvo vody podľa vašich vlastných skúseností a chuti.

7. Po naplnení nádoby na varenie 7 ju nasadíte na teleso hrnca na varenie ryže.
8. Otočte hrncom doprava a doľava, aby ste mali istotu, že na varnej platni dobre sedí. Dbajte na to, aby na vonkajšej strane nádoby na varenie 7 nebola žiadna vlhkosť a žiadna ryža, aby ste zabránili znečisteniu oblasti varenia. V prípade potreby vytrite vonkajšiu stranu dosucha čistou handrou.
9. Zatvorte pokrievku 1 tak, aby zaklapla.
10. Zasuňte prívodný kábel do zásuvky 6 na zadnej strane prístroja.

11. Zasuňte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky nainštalovanej podľa predpisov. Žltá kontrolka 3 sa rozsvieti.

12. Stlačte prepínač funkcií 5 nadol. Žltá kontrolka 3 zhasne a červená kontrolka 4 sa rozsvieti. Proces varenia začína.

**i Upozornenie**

Ak nie je nádoba na varenie 7 nasadená, nedá sa prepínač funkcií 5 prepnúť do polohy „varenie“.

Len čo je ryža uvarená, prepne sa hrniec na varenie automaticky späť do funkcie udržiavania teploty. Červená kontrolka 4 zhasne, zatiaľ čo žltá kontrolka 3 sa znova rozsvieti.

Nechajte ryžu - pri zavretej pokrievke 1 - ešte aspoň 15 minút v nádobe na varenie 7.

13. Otvorte pokrievku 1 a pomiešajte ryžu - aby sa nezapila - dodanou lyžicou z umelej hmoty. Ryžu je možné začať konzumovať.

**⚠ Pozor**

Na prekypenie prípadne na vyberanie ryže používajte výlučne dodanú lyžicu z umelej hmoty. Inak by sa mohla nepríľnavá vrstva poškodiť.

Pokiaľ má byť ryža udržiavaná v teplom stave po dlhší čas, počkajte s nakyprením až do doby krátko pred konzumáciou. Počas udržiavania v teple nezdvíhajte pokrievku 1 a nenechávajte ryžu udržiavať v teple dlhšie než 2 hodiny.

**⚠ Pozor**

Po skončení varenia a udržiavania v teple vyprázdňte záchytnú nádobu na kondenzovanú vodu 2. Postupujte pritom opatrne: voda je horúca! Nebezpečenstvo obarenia!

**⚠ Pozor**

Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, keď už hrniec na ryžu nebudete potrebovať. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

**Dusenie****Pozor:**




Počas dusenia nezdvíhajte nástavec na dusenie ⑨, pretože unikajúca para predstavuje nebezpečenstvo obarenia. Nástavec na dusenie ⑨ sa počas dusenia veľmi zohreje. Nástavec ⑨ snímajte z nádoby na varenie ⑦ pomocou chňapky alebo podobnej pomôcky (rukavice).

1. Nalejte požadované množstvo vody do nádoby na varenie ⑦. Doba dusenia je závislá od naplneného množstva vody. Riadte sa príkladmi z nasledujúcej tabuľky.

- 1 naplnená odmerka stačí na asi 15 minút dusenia.
- 2 naplnené odmerky stačia na asi 30 minút dusenia atď.

Ryby, plody mora	Dusenie v minútach	Hmotnosť, množstvo
Mušle (variť až do otvorenia)	asi 10 min	asi 450 g
Garnáty (variť do ružového sfarbenia)	asi 12 min	asi 350 g
Ryby (filé)	asi 15 min	asi 350 g
Steak	asi 20 min	asi 450 g
Ustrice (v miske)	asi 25 min	asi 700 g

Zelenina	Dusenie v minútach	Hmotnosť, množstvo
Hríby (celé)	asi 10 min	asi 450 g
Hrášok (so strukom)	asi 17 min	asi 350 g
Špargľa	asi 17 min	asi 450 g
Karotka (olúpaná)	asi 20 min	asi 450 g
Zelená fazuľka (pokrájaná)	asi 20 min	asi 450 g
Zelená fazuľka (celá)	asi 25 min	asi 450 g
Ružičkový kel	asi 25 min	asi 350 g
Kukurica	asi 30 min	2 klasy

2. Dajte potraviny, ktoré chcete dusiť, do nástavca na dusenie ⑨.
3. Nasadte ho na nádobu na varenie ⑦.
4. Zatvorte pokrievku ① tak, aby zaklapla.
5. Zasuňte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky. Žltá kontrolka  ③ sa rozsvieti.
6. Stlačte prepínač funkcií ⑤ nadol. Žltá kontrolka  ③ zhasne a červená kontrolka  ④ sa rozsvieti. Dusenie začína.

Keď sa všetka voda z nádoby na varenie ⑦ úplne odparí, hrniec sa automaticky prepne na udržiavanie obsahu v teplom stave.

Červená kontrolka ③ zhasne, zatiaľ čo žltá kontrolka ④ sa znova rozsvieti.

Potraviny sú pripravené a môžu sa konzumovať.

## Odstraňovanie porúch

Chyba	Príčina	Odstránenie
Prístroj nevykazuje žiadnu funkciu.	Hrnec nie je pripojený do zásuvky.	Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
	Elektrická zásuvka je pokazená.	Použite inú elektrickú zásuvku.
Žltá kontrolka ④ svieti, proces varenia sa však nespustí.	Nádoba na varenie ⑦ nie je správne vsadená do telesa hrnca na varenie ryže.	Posuňte nádobu na varenie doľava a doprava, aby ste dosiahli vycentrovanie nádoby ⑦ na varnej platni.

## Čistenie a údržba

### ⚠ **Pozor! Hrozí zásah elektrickým prúdom!**

- Vždy pred čistením vytiahnite sieťovú zástrčku a nechajte prístroj úplne vychladnúť predtým, než ho vyčistíte a odložíte!
- Dbajte na to, aby sa na varnú platňu a dovnútra hrnca nedostala žiadna tekutina.
- Na čistenie pokrievky ①, telesa hrnca na varenie ryže vrátane varnej platne používajte suchú handru. Nepoužívajte žiadne ostré čistiace a abrazívne prostriedky. Mohli by poškodiť jeho povrch.
- Dajte dolu kryt otvoru na výstup pary ⑩, aby ste ho mohli vyčistiť suchou handrou. Po vyčistení nasadte kryt znova späť.
- Nástavec na dusenie ⑨, nádobu na varenie ⑦, lyžicu z umelej hmoty a odmerku čistite vo vode s obsahom čistiaceho prostriedku.
- Vysušte všetky časti predtým, než uvediete prístroj znovu do prevádzky.

Ak chcete vyčistiť vnútorný kryt ⑧, môžete ho dať dolu:

1. Stiahnite vnútorný kryt ⑧ z kolíka.
2. Vyčistite vnútorný kryt ⑧ jemným čistiacim roztokom a opláchnite ho čistou vodou.
3. Nasuňte vnútorný kryt ⑧ znova na kolík. Dajte pozor na to, aby výstupný kanál pary zapadol do otvoru pre výstup pary.



## Likvidácia



**Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica 2002/96/ES.**

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu.

Dodržte pritom aktuálne platné predpisy.

V prípade pochybností sa obráťte na zariadenia na odstraňovanie odpadu.



Všetok baliaci materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.

## Záruka a servis

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Uschovajte si, prosím, účtenku ako doklad o nákupe. V prípade uplatňovania záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru.

Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na opotrebenie ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely.

Záruka prestáva platiť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcom účelu, pri neprimeranom zaobchádzaní, pri používaní násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil nami autorizovaný servis. Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené.

**SK ELBYT**

Masarykova 16/B

080 01 Prešov

Slovensko

Tel. +421 (0) 51 7721414

Fax. +421 (0) 51 7721414

e-mail: support.sk@kompernass.com

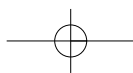
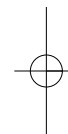
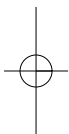
## Dovozca

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



<b>SADRŽAJ</b>	<b>STRANA</b>
Sigurnosne napomene	50
Namjena	50
Tehnički podaci	51
Obim isporuke	51
Pregled uređaja	51
Prije prve uporabe	51
Korištenje uređaja za kuhanje riže	51
Kuhanje riže .....	51
Pripremanje namirnica na pari .....	53
Otklanjanje grešaka	54
Čišćenje i održavanje	54
Zbrinjavanje	55
Jamstvo i servis	55
Uvoznik	55

Ove upute sačuvajte za kasnija pitanja – i prilikom predavanja uređaja trećim osobama obavezno priložite i ove upute!

## LONAC ZA KUHANJE RIŽE KH1557

### Sigurnosne napomene

#### **⚠ Opasnost! Strujni udar!**

- Uređaj za kuhanje riže priključite isključivo na propisno instaliranu i uzemljenu utičnicu, sa mrežnim naponom navedenim na tipskoj ploči uređaja.
- Kada pokrećete uređaj, u slučaju smetnji, prije čišćenja ili ako ne koristite uređaj, uvijek izvucite mrežni utikač iz utičnice!
- Nikada ne povlačite za mrežni kabel, kako biste mrežni utikač izvukli iz utičnice. Povucite sam mrežni utikač.
- Utikač uređaja ne dirajte mokrim ili vlažnim rukama.

**⊘** Uređaj nikako ne smijete uroniti u vodu ili u druge tekućine.

- Ukoliko je uređaj ipak upao u tekućinu, odmah izvucite mrežni utikač iz utičnice. Nakon toga uređaj više ne pustite u pogon, nego ga prvo dajte prekontrolirati od strane autorizirane servisne ispostave.
- Uređaj ne izložite vlazi i ne koristite ga na otvorenom prostoru.
- Uređaj za kuhanje riže ne koristite, kada se nalazite na vlažnom tlu ili kada su Vaše ruke ili uređaj mokri.
- Mrežni kabel provucite tako, da ne dođe u dodir sa vrućim ili oštrim predmetima.
- Ne savijajte i ne gnječite mrežni kabel, i ne motajte ga oko uređaja.
- Oštećene mrežne utikače ili oštećen mrežni kabel neizostavno dajte zamijeniti od strane autoriziranog stručnog osoblja ili servisa za kupce, kako biste izbjegli nastanak opasnosti.

#### **⚠ OPASNOST OD OZLJE-IVANJA**

- Uređaj za vrijeme rada ne ostavite bez nadzora.



Oprez! Iz otvora za izlazak pare i prilikom otvaranja poklopca dolazi do ispuštanja vruće pare! • Opasnost od ozljeđivanja parom!

- Ovaj uređaj nije namijenjen da bude korišten od strane osoba (uključujući djecu) sa ograničenim fizičkim, senzoričnim i mentalnim osobinama i nedostatkom iskustva ili znanja, osim ako ove osobe stoje pod nadzorom druge osobe zadužene za njihovu sigurnost, ili ako su od nje primili upute za ispravno korištenje uređaja.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom, čime treba biti osigurano da se ne mogu igrati ovim uređajem.
- Ostavite uređaj i dijelove opreme da se potpuno ohlade, prije nego što ih očistite i spremite.

#### **⚠ Pažnja! Oštećenja na uređaju!**

- Za vrijeme kuhanja nikada ne prekrijte poklopac sa krpama ili sličnim predmetima.
- Uređaj nikada ne postavljajte u blizini izvora toplote.
- Nikada ne otvarajte kućište. U tom slučaju sigurnost nije garantirana i jamstvo prestaje važiti.
- Koristite isključivo dijelove opreme sadržane u obimu isporuke, a uređaj nikada ne koristite bez umetnute posude za kuhanje.

### Namjena

Uređaj za kuhanje riže koristite isključivo za kuhanje riže i pripremanje namirnica na pari, kao na primjer povrća ili ribe.

Ovaj uređaj za kuhanje riže nije namijenjen za komercijalnu uporabu, nego isključivo za uporabu u okviru privatnog domaćinstva!

## Tehnički podaci

Nominalni napon: 230 V ~50 Hz  
Snaga: 700 W



## Obim isporuke

- 1 Uređaj za kuhanje riže, uklj. posudu za kuhanje i umetak za pripremanje namirnica pomoću pare
- 1 priključni vod sa utikačem sa zaštitnim kontaktom
- 1 mjerna čašica
- 1 plastična žlica
- 1 upute za uporabu

Ukupan kapacitet mjerne čaše iznosi ca. 180 ml.  
Za lakše punjenje mjerna čašica raspolaže sa 2 različite skale:

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

## Pregled uređaja

- ❶ Poklopac
- ❷ Posuda za prihvat kondenzirane vode
- ❸ žuta kontrolna lampica  (održavanje temperature)
- ❹ crvena kontrolna lampica  (kuhanje)
- ❺ Funkcijski odabirni prekidač za "kuhanje" i "održavanje temperature"
- ❻ Priključna utičnica za mrežni vod
- ❼ Posuda za kuhanje
- ❽ Unutrašnji poklopac
- ❾ Umetak za pripremanje namirnica pomoću pare
- ❿ Tipka za deblokadu
- ⓫ Otvor za ispuštanje pare

## Prije prve uporabe

Uređaj za kuhanje riže oprezno izvadite iz pakiranja. Odstranite eventualno prisutne zaštitne folije i dijelove uređaja, koji dolaze u dodir sa namirnicama, očistite od preostale prašine. Očistite uređaj na način opisan u poglavlju "Čišćenje i održavanje".

## Korištenje uređaja za kuhanje riže

Sa ovim uređajem možete kuhati rižu, kao i istovremeno pripremati druge namirnice na pari. Eksperimentirajte pomalo, da biste iznašli pravu količinu vode i pravo vrijeme kuhanja za različite mogućnosti kombinacija.

### Kuhanje riže

#### **i** Napomena

Namažite unutrašnjost posude za kuhanje ❷ ravnomjerno sa malo masnoće ili biljnim uljem, kako biste postigli bolji rezultat kuhanja.

1. Pritisnite tipku za deblokadu ❿ i otvorite poklopac ❶.
2. Izvadite posudu za kuhanje ❷.
3. Izmjerite željenu količinu riže uz pomoć priložene mjerne čašice.  
Kao orijentaciona vrijednost važi: Ravna mjerna čašica - napunjena sa rižom - odgovara porciji za jednu osobu. Iznadite, koja je za Vas prava količina riže/vode tako, što ćete načiniti nekoliko pokušaja kuhanja.
4. Rižu temeljito operite i ocijedite. Ako rižu ne operete, može doći do loših rezultata kuhanja i do povećanog stvaranja pjene i pare u posudi za kuhanje ❷.
5. Rižu nakon pranja umetnite u posudu za kuhanje ❷ i povlačenjem je poravnajte.

**i Napomena**

Umetnite najmanje 2 mjerne čašice riže u uređaj!  
Manje količine riže mogu dovesti do lošijeg rezultata kuhanja!


6. Nakon toga ulijte vodu do odgovarajuće CUP-oznake:
  - 2 mjerne čaše riže = voda do CUP-oznake "2"
  - 4 mjernih čaša riže = voda do CUP-oznake "4"
  - 6 mjernih čaša riže = voda do CUP-oznake "6"
  - 8 mjernih čaša riže = voda do CUP-oznake "8"
  - 10 mjernih čaša riže = voda do CUP-oznake "10"



Ovisno o ukusu riži možete dodati i nešto soli.

**i Napomena**

Ovisno o vrsti riže može se dogoditi, da morate dodati nešto više ili nešto manje vode, kako biste ostvarili optimalan rezultat kuhanja. Varirajte količinu vode prema Vašem iskustvu i ukusu.



7. Nakon što ste napunili posudu za kuhanje **7**, istu umetnite u kućište za kuhanje riže.
8. Okrenite lonac u lijevu i desnu stranu, kako biste bili sigurni da on dobro leži na ploči za grijanje. Obratite pažnju na to, da se ne nalaze vlaga i riža na vanjskoj strani posude za kuhanje **7**, kako biste izbjegli onečišćenje područja za kuhanje. Eventualno vanjsku stranu trebate brisanjem osušiti pomoću čiste krpe.
9. Zatvorite poklopac **1**, tako da ulegne.
10. Utaknite priključni vod u priključnu utičnicu **6** na stražnjoj strani uređaja.

11. Utaknite mrežni utikač u propisno instaliranu mrežnu utičnicu. Žuta kontrolna lampica  **3** se pali.

12. Pritisnite prekidač za odabir funkcije **5** prema dolje. Žuta kontrolna lampica  **3** se gasi i crvena kontrolna lampica  **4** se pali. Postupak kuhanja započinje.

**i Napomena**

Ako posuda za kuhanje **7** nije umetnuta, onda prekidač za odabir funkcije **5** ne možete staviti u položaj "Kuhanje".

Kada je riža kuhana, uređaj automatski prebacuje na funkciju za održavanje temperature. Crvena kontrolna lampica  **4** se gasi, dok se žuta kontrolna lampica  **3** ponovo pali.

Ostavite rižu - uz zatvoren poklopac **1** - još najmanje 15 minuta u posudi za kuhanje **7**.

13. Otvorite poklopac **1** i promiješajte rižu - da postane rahla - pomoću priložene plastične žlice. Riža je sada spremna za objedovanje.

**⚠ Pažnja**

Za rahljenje, odnosno vađenje riže koristite isključivo priloženu plastičnu žlicu. U protivnom može doći do oštećenja protuljepljivog sloja.

Ukoliko riža treba ostati temperirana duže vrijeme, sa rahljenjem pričekajte. To izvršite neposredno prije objedovanja. Za vrijeme održavanja temperature ne otvorite poklopac **1** i ne ostavite rižu na održavanju temperature duže od 2 sata.

**⚠ Pažnja**

Nakon kuhanja i održavanja temperature ispraznite posudu za prihvatanje kondenzirane vode **2**. Pritom postupite na oprezan način: Voda je vrlo vruća! Opasnost od ozljeđivanja parom!

**⚠ Pažnja**

Uvijek izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice, kada uređaj za kuhanje riže više ne koristite. Postoji opasnost od strujnog udara!

**Pripremanje namirnica na pari****Pažnja:**




Za vrijeme pripremanja namirnica na pari umetak za kuhanje na pari **9** ne odižite, jer izlazeća para može izazvati ozljede. Umetak za kuhanje na pari **9** se zagrijava za vrijeme postupka kuhanja na pari. Skinite umetak za kuhanje na pari **9** pomoću zaštitnih rukavica ili sl. sa posude za kuhanje **7**.

1. Ulijte željenu količinu vode u posudu za kuhanje **7**. Vrijeme kuhanja ovisi o umetnutoj količini vode. Obratite pažnju na primjere date u slijedećoj tablici.

- 1 napunjena mjerna čaša dovoljna je za ca. 15 minuta kuhanja na pari.
- 2 napunjene mjerne čaše dovoljne su za ca. 30 minuta kuhanja na pari itd.

Riba / morski plodovi	Vrijeme pripremanja na pari u minutama	Težina/količina
Školjke (kuhati dok se ne otvore)	ca. 10 min.	ca. 450 g
Škampi (kuhati dok ne poprime roza boju)	ca. 12 min.	ca. 350 g
Riba (filet)	ca. 15 min.	ca. 350 g
Odrezak	ca. 20 min.	ca. 450 g
Kamenice (u oklopu)	ca. 25 min.	ca. 700 g

Povrće	Vrijeme pripremanja na pari u minutama	Težina/količina
Gljive (cijele)	ca. 10 min.	ca. 450 g
Grašak (sa ljuskom)	ca. 17 min.	ca. 350 g
Šparoga	ca. 17 min.	ca. 450 g
Mrkve (oljuštene)	ca. 20 min.	ca. 450 g
zeleni grah (izrezani)	ca. 20 min.	ca. 450 g
zeleni grah (u cijelom)	ca. 25 min.	ca. 450 g
Kelj pupčar	ca. 25 min.	ca. 350 g
Klip kukuruza	ca. 30 min.	2 klipa

- Namirnice, koje trebaju biti kuhane na pari, umetnite u umetak za kuhanje na pari **9**.
- Postavite spremnik na posudu za kuhanje na pari **7**.
- Zatvorite poklopac **1**, tako da ulegne.
- Utaknite mrežni utikač u mrežnu utičnicu. Žuta kontrolna lampica  **3** se pali.
- Pritisnite prekidač za odabir funkcije **5** prema dolje. Žuta kontrolna lampica  **3** se gasi i crvena kontrolna lampica  **4** se pali. Kuhanje na pari započinje.

Kada je umetnuta voda u potpunosti isparavanjem nestala iz posude za kuhanje parom ⑦, uređaj za kuhanje riže automatski prebacuje na funkciju održavanja temperature.

Crvena kontrolna lampica  ④ se gasi, dok se žuta kontrolna lampica  ⑤ ponovo pali.

Umetnute namirnice su gotove i mogu biti servirane.

## Otklanjanje grešaka

Pogreška	Uzrok	Otklanjanje
Uređaj ne pokazuje nikakve znakove funkcije.	Uređaj za kuhanje riže nije povezan sa utičnicom.	Mrežni utikač utaknite u utičnicu.
	Mrežna utičnica je defektna.	Koristite drugu mrežnu utičnicu.
Žuta kontrolna lampica ⑤ svijetli, ali postupak kuhanja ne može biti pokrenut.	Posuda za kuhanje ⑦ nije ispravno umetnuta u kućište uređaja za kuhanje riže.	Posudu lagano pomaknite na desnu i lijevu stranu, kako biste spremnik za kuhanje ⑦ centrirali na ploči štednjaka.

## Čišćenje i održavanje

### ⚠ **Opasnost! Strujni udar!**

- Prije čišćenja uvijek izvucite mrežni utikač i pustite uređaj da se potpuno ohladi, prije nego što ga čistite i spremite!
- Obratite pažnju na to, da ne može tekućina dospjeti na ploču za grijanje i u unutrašnjost uređaja za kuhanje riže.
- Za čišćenje poklopca ①, kućišta uređaja za kuhanje riže uklj. ploču za grijanje koristite suhu krpu. Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje ili ribajuća sredstva. Ona bi mogla oštetiti površinu uređaja.
- Skinite pokrov otvora za ispuštanje pare ⑩, da biste isti očistili pomoću suhe krpe. Nakon čišćenja pokrov ponovo postavite.
- Očistite umetak za kuhanje na paru ⑨, posudu za kuhanje ⑦, plastičnu žlicu i mjernu čašu sa vodom, u koju ste dodali sredstvo za pranje suđa.
- Osušite sve dijelove, prije nego što uređaj ponovo stavite u pogon.

Da biste unutrašnji poklopac ⑧ očistili, možete ga skinuti:

- Povlačenjem skinite unutrašnji poklopac ⑧ sa osovine.
- Očistite unutrašnji poklopac ⑧ sa blagom lužinom i isperite ga sa bistrom vodom.
- Gurnite unutrašnji poklopac ⑧ ponovo na osovinu. Obratite pažnju na to, da kanal za ispuštanje pare ulazi u otvor za ispuštanje pare.



## Zbrinjavanje



**Uređaj nikako ne bacajte u obično kućno smeće. Ovaj proizvod podliježe europskoj smjernici 2002/96/EG.**

Uređaj zbrinite preko autoriziranog poduzeća za zbrinjavanje otpada ili preko Vašeg komunalnog poduzeća.

Obratite pažnju na aktualno važeće propise.

U slučaju dvojbe se povežite sa svojim mjesnim poduzećem za zbrinjavanje otpada.



Sve materijale ambalaže zbrinite na način neškodljiv za okoliš.

## Jamstvo i servis

Na ovaj uređaj vrijedi jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupovine. Uređaj je pažljivo proizveden i prije isporuke brižljivo kontroliran. Molimo sačuvajte blagajnički račun kao dokaz o kupnji. Molimo vas, da se u slučaju garancije telefonski povežete sa svojom servisnom ispostavom. Samo na taj način vaša roba može biti besplatno uručena.

Garancija vrijedi samo za greške u materijalu i izradi, a ne za potrošne dijelove ili za oštećenja lomljivih dijelova, na primjer prekidača ili baterija. Proizvod je namjenjen isključivo za privatnu, a ne za komercijalnu uporabu.

U slučaju nestručnog rukovanja, rukovanja protivnog namjeni uređaja, primjene sile i zahvata, koji nisu izvršeni od strane našeg ovlaštenog servisnog predstavništva, važenje jamstva prestaje. Vaša zakonska prava ovim jamstvom ostaju netaknuta.

**HR Ovlašteni servis: Microtec sistemi d.o.o.**

Koprivnička 27 a

10000 Zagreb

Tel.: 01/3692-008

email: support.hr@kompernass.com

**Proizvođač:**

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

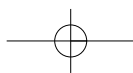
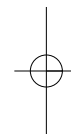
D-44867 BOCHUM, Njemačka

## Uvoznik

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,

p.p. 61

10020 Novi Zagreb



<b>INHALTSVERZEICHNIS</b>	<b>SEITE</b>
<b>Safety information</b>	<b>2</b>
<b>Intended use</b>	<b>2</b>
<b>Technical Data</b>	<b>3</b>
<b>Items supplied</b>	<b>3</b>
<b>Appliance Overview</b>	<b>3</b>
<b>Before the First Use</b>	<b>3</b>
<b>Using the Rice Cooker</b>	<b>3</b>
Cooking Rice .....	3
Steaming .....	5
<b>Troubleshooting</b>	<b>6</b>
<b>Cleaning and care</b>	<b>6</b>
<b>Disposal</b>	<b>7</b>
<b>Warranty and Service</b>	<b>7</b>
<b>Importer</b>	<b>7</b>


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.

## REISKOCHER KH1557

### 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, befüllen, 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 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.

#### **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: 230 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 Deckel
- ② Auffangbehälter für Kondenswasser
- ③ gelbe Kontrolllampe  (Warmhalten)
- ④ rote Kontrolllampe  (Kochen)
- ⑤ Funktionswahlschalter für „Kochen“ und „Warmhalten“
- ⑥ Anschlussbuchse für Netzleitung
- ⑦ Kochbehälter
- ⑧ Innerer Deckel
- ⑨ Dampfgareinsatz
- ⑩ Entriegelungstaste
- ⑪ Dampfaustrittsöffnung

## 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 **⑦** gleichmäßig mit ein wenig Fett oder Pflanzenöl, um ein besseres Kochergebnis zu erzielen.

1. Drücken Sie auf die Entriegelungstaste **⑩** und öffnen Sie den Deckel **①**.
2. Entnehmen Sie den Kochbehälter **⑦**.
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. Wenn Sie den Reis nicht waschen, kann es zu schlechten Kochergebnissen und zu erhöhter Schaum- und Dampfbildung im Kochbehälter **⑦** kommen.
5. Geben Sie den Reis nach dem Waschen in den Kochbehälter **⑦** 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 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**

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 **7**, diesen in das Reiskochergehäuse ein.
8. Drehen Sie den Topf nach links und rechts, um sicher zu gehen, dass er gut auf der Heizplatte aufsitzt. Achten Sie darauf, dass sich keine Feuchtigkeit und kein Reis an der Außenseite des Kochbehälters **7** befinden, um eine Verschmutzung des Kochbereiches zu vermeiden. Gegebenenfalls ist die Außenseite mit einem sauberen Tuch trocken zu wischen.
9. Schließen Sie den Deckel **1**, so dass er einrastet.
10. Stecken Sie die Anschlussleitung in die Anschlussbuchse **6** auf der Geräterückseite.

11. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose. Die gelbe Kontrolllampe  **3** leuchtet auf.

12. Drücken Sie den Funktionswahlschalter **5** nach unten. Die gelbe Kontrolllampe  **3** erlischt und die rote Kontrolllampe  **4** leuchtet auf. Der Kochvorgang beginnt.

**i Hinweis**

Ist der Kochbehälter **7** nicht eingesetzt, lässt sich der Funktionswahlschalter **5** nicht auf "Kochen" stellen.

Sobald der Reis gekocht ist, schaltet der Reiskocher automatisch auf die Warmhaltefunktion zurück. Die rote Kontrolllampe  **4** erlischt, während die gelbe Kontrolllampe  **3** wieder aufleuchtet.

Lassen Sie den Reis - bei geschlossenem Deckel **1** - noch mindestens 15 Minuten im Kochbehälter **7**.

13. Öffnen Sie den Deckel **1** 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. Öffnen Sie während der Warmhaltezeit nicht den Deckel **1** und lassen Sie den Reis nicht länger als 2 Stunden in der Warmhaltung.

**⚠ Achtung**

Leeren Sie nach dem Koch- und Warmhaltevorgang den Auffangbehälter für Kondenswasser **2**. Gehen Sie dabei vorsichtig vor: das Wasser ist heiß! Verbrühungsgefahr!

**⚠ Achtung**

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

**Dampfgaren**



**ACHTUNG:**




Während des Garvorgangs den Dampfgareinsatz **9** nicht abheben, da durch den austretenden Dampf Verbrühungsgefahr besteht. Der Dampfgareinsatz **9** erhitzt sich während des Garvorgangs. Nehmen Sie den Dampfgareinsatz **9** mittels Topflappen oder ähnlichem vom Kochbehälter **7** ab.

1. Gießen Sie die gewünschte Wassermenge in den Kochbehälter **7**. 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	Dampfgarzeit in Minuten	Gewicht / Menge
Muscheln (bis zum Öffnen garen)	ca. 10 Min.	ca. 450 g
Garnelen (bis rosa Färbung garen)	ca. 12 Min.	ca. 350 g
Fisch (Filet)	ca. 15 Min.	ca. 350 g
Steak	ca. 20 Min.	ca. 450 g
Austern (in der Schale)	ca. 25 Min.	ca. 700 g

Gemüse	Dampfgarzeit in Minuten	Gewicht / Menge
Pilze (ganz)	ca. 10 Min.	ca. 450 g
Erbsen (mit Schale)	ca. 17 Min.	ca. 350 g
Spargel	ca. 17 Min.	ca. 450 g
Karotten (geschält)	ca. 20 Min.	ca. 450 g
grüne Bohnen (geschnitten)	ca. 20 Min.	ca. 450 g
grüne Bohnen (ganz)	ca. 25 Min.	ca. 450 g
Rosenkohl	ca. 25 Min.	ca. 350 g
Maiskolben	ca. 30 Min.	2 Kolben

2. Geben Sie die zu garenden Lebensmittel in den Dampfgareinsatz **9**.
3. Setzen Sie das Behältnis auf den Kochbehälter **7**.
4. Schließen Sie den Deckel **1**, so dass er einrastet.
5. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die gelbe Kontrolllampe  **3** leuchtet auf.
6. Drücken Sie den Funktionswahlschalter **5** nach unten. Die gelbe Kontrolllampe  **3** erlischt und die rote Kontrolllampe  **4** leuchtet auf. Das Dampfgaren beginnt.

Sobald das eingefüllte Wasser vollständig aus dem Kochbehälter 7 verdampft ist, schaltet der Reiskocher automatisch auf die Warmhaltefunktion zurück. Die rote Kontrolllampe 4 erlischt, während die gelbe Kontrolllampe 3 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 3 leuchtet, der Kochvorgang kann jedoch nicht gestartet werden.	Der Kochbehälter 7 ist nicht richtig im Reiskochergehäuse eingesetzt.	Schieben Sie den Behälter leicht nach rechts und links, um den Kochbehälter 7 auf der Heizplatte zu zentrieren.

### 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 Deckels 1, des Reiskochergehäuses inkl. der Heizplatte benutzen Sie ein trockenes Tuch. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel. Diese können die Oberfläche angreifen.
- Nehmen Sie die Abdeckung der Dampfaustrittsöffnung 11 ab, um sie mit einem trockenen Tuch zu reinigen. Nach dem Reinigen, setzen Sie die Abdeckung wieder auf.
- Reinigen Sie den Dampfgareinsatz 9, den Kochbehälter 7, den Kunststofflöffel und den Messbecher in spülmittelhaltigem Wasser.
- Trocknen Sie alle Teile, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Um den inneren Deckel 8 zu reinigen, können Sie ihn abnehmen:

1. Ziehen Sie den inneren Deckel 8 von dem Stift ab.
2. Reinigen Sie den inneren Deckel 8 mit einer milden Spüllauge und spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab.
3. Schieben Sie den inneren Deckel 8 wieder auf den Stift. Achten Sie darauf, dass der Dampfaustrittskanal in die Dampfaustrittsöffnung ragt.



## Entsorgen



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

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 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.



### Schraven

#### Service- und Dienstleistungs GmbH

Gewerbering 14  
47623 Kevelaer, Germany  
Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz, ggf. abweichende Preise aus den Mobilfunknetzen)

Fax: +49 (0) 2832 3532  
e-mail: support.de@kompernass.com



### Kompernaß Service Österreich

Rittenschober KG  
Gmundner Strasse 10  
A-4816 Gschwandt  
Tel.: +43 (0) 7612 6260516

Fax: +43 (0) 7612 626056  
e-mail: support.at@kompernass.com

## Importeur

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com