

Electric Rice Cooker SRK 700 A1



(GB) **Electric Rice Cooker**
(IE) Operating instructions
(CY)

(SE) **Elektrisk riskokare**
Bruksanvisning

(GR) **Ηλεκτρικός βραστήρας**
(CY) **ρυζιού**
Οδηγίες χρήσης

(FI) **Elektroninen riisikeitin**
Käyttöohje

(DK) **Elektrisk riskoger**
Betjeningsvejledning

(DE) **Elektrischer Reiskocher**
(AT) Bedienungsanleitung
(CH)



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

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

ELECTRIC RICE COOKER

Safety information

Danger! Electric shock!

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



Never submerge the device in water or other liquids.

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

Risk of personal injury!

- Never leave the appliance unattended during operation.



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



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

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

Important! Appliance damage!

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

Intended use

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

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

Technical Data

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

Items supplied

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

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

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

Appliance Overview

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

Before the First Use

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

Using the Rice Cooker

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

Cooking Rice

Notice

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

1. Remove the lid ❷.
2. Take the cooking bowl ❹ out.
3. Measure the desired quantity of rice using the supplied measuring cup.
As a general rule: A level measuring cup - filled with rice - yields a portion for one person. Determine the right quantity of rice and water for you in a few cooking attempts.
4. Thoroughly wash and sieve the 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 ❹.
5. After washing it, pour the rice into the cooking bowl ❹ and smooth it out.

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 in the cooking bowl  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.

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

Notice

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

8. Close the appliance lid .

9. Insert the power cable into the socket  on the side of the appliance.

10. Insert the power plug into a properly installed power socket. The yellow control lamp   glows.

IMPORTANT:

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

11. Press the function selector switch  down. The yellow control lamp   extinguishes and the red control lamp   starts to glow. The cooking process begins.

Notice

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

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

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

Important

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

If the rice should be kept warm for a longer period, wait until shortly before eating before stirring the rice. Do not remove the lid  while the rice is being kept warm and do not leave the rice in the appliance for longer than 2 hours.

Important

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

Steaming



IMPORTANT:

Do not lift the steaming attachment **3** up during the steaming process - the escaping steam brings with it the real risk of scalding. The steaming attachment **3** becomes hot during the steaming process. When taking hold of the steaming attachment **3**, use oven cloths or something similar to lift it from the cooking bowl **4**.

1. Pour the required amount of water into the cooking bowl **4**. The cooking time is dependant on the inserted volume of water. Take note of the examples given in the following table.

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

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

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

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

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

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

Troubleshooting

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

Cleaning and care

Danger! Electric shock!

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

Disposal



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

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



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

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

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

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

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

DES UK LTD

Tel.: 0871 5000 700 (£ 0.10 / minute)

e-mail: support.uk@kompernass.com

Kompernass Service Ireland

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

Standard call rates apply. Mobile operators may vary.

e-mail: support.ie@kompernass.com

SISÄLLYSLUETTELO

SIVU

Turvaohjeet	10
Käyttötarkoitus	10
Tekniset tiedot	11
Toimituslaajuus	11
Laitteen yleiskatsaus	11
Ennen ensimmäistä käyttöä	11
Riisikeittimen käyttö	11
Riisin keittäminen	11
Höyrykypsennys	13
Vianetsintä	14
Puhdistus ja hoito	14
Hävittäminen	14
Takuu ja huolto	15
Maahantuoja	15

Säilytä käsikirja myöhemmän käyttöä varten. Jos myyt laitteen, anna käsikirja uudelle omistajalle!

ELEKTRONINEN RIISIKEITIN

Turvaohjeet

VAARA! Sähköisku!

- Liitä riisikeitin vain määräysten mukaisesti asennettuun ja maadoitettuun pistorasiaan, jonka verkkojännite vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettuja arvoja.
- Vedä pistoke aina irti pistorasiasta, kun siirrät tai täytät laitetta, kun laitteessa ilmenee häiriö, ennen kuin ryhdyt puhdistamaan laitetta tai kun et käytä laitetta!
- Älä koskaan vedä virtajohdosta irrottaaksesi verkkopistokkeen pistorasiasta. Vedä itse pistokkeesta.
- Älä koskaan tartu verkkopistokkeeseen märillä tai kosteilla käsillä.

 Älä missään tapauksessa upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.

- Jos laite putoaa nesteeseen, vedä heti pistoke ulos pistorasiasta. Älä sen jälkeen enää ota laitetta uudelleen käyttöön, vaan anna se ensin valtuutetun huoltopisteen tarkistettavaksi.
- Älä altista laitetta kosteudelle, äläkä käytä sitä ulkona.
- Älä käytä riisikeitintä, jos olet kostealla lattialla tai jos käsissäsi tai laitteessa on kosteutta.
- Aseta verkkokaapeli niin, että se ei joudu kosketuksiin kuumien eikä teräväreunaisten esineiden kanssa.
- Älä taita, älä purista verkkokaapelia, äläkä kierä sitä laitteen ympärillä.
- Anna vaurioitunut verkkopistoke tai virtajohto heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

LOUKKAANTUMISVAARA!

- Älä jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.



VARO! Laitteen höyryn ulostuloaukosta ja kannta avattaessa laitteesta tulee ulos kuumaa höyryä! Palovammavaara!



Tämä symboli laitteessa varoittaa kuumien pintojen aiheuttamasta palamisvaarasta.

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden rajoitetut, fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen ja/tai tiedon puute estävät käytön, lukuun ottamatta tilanteita, joissa heitä valvoo turvallisuudesta vastaava henkilö tai joissa he ovat saaneet tältä ohjeita laitteen käytöstä.
- Lapsia on valvottava ja on varmistettava, etteivät he leiki laitteella.
- Anna laitteen ja sen lisäosien jäähtyä kokonaan, ennen kuin puhdistat laitteen ja asetat sen kaappiin.
- Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjatun järjestelmän avulla.

HUOMIO! Laitevauriot!

- Älä koskaan peitä kannta pyyhkeillä tai vastaavilla.
- Älä koskaan aseta laitetta lämmönlähteiden lähelle.
- Älä koskaan avaa koteloa. Muuten turvallisuutta ei voida taata ja takuu raukeaa.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettuja lisäosia, äläkä koskaan käytä laitetta ilman sisään asetettua keittoastiaa.

Käyttötarkoitus

Käytä riisikeitintä vain riisin keittämiseen ja elintarvikkeiden, kuten vihannesten tai kalan, höyryttämiseen. Tätä riisikeitintä ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön, vaan ainoastaan yksityisille kotitalouksille!

Tekniset tiedot

Nimellisjännite: 220 - 240 V ~ 50 Hz
Tehontarve: 700 W

Toimituslaajuus

- 1 Riisikeitin,
keittoastia ja höyrykypsennysosa
- 1 liitäntäjohto, jossa suko-pistoke
- 1 mittakulho
- 1 muovilusikka
- 1 käyttöohje

Mittakulhon kokonaisvetoisuus on noin 180 ml.

Täyttämisen helpottamiseksi mittakulhossa on

2 erilaista mitta-asteikkoa:

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

Laitteen yleiskatsaus

- ❶ Höyryn ulostuloaukko
- ❷ Kansi
- ❸ Höyrykypsennysosa
- ❹ Keittoastia
- ❺ Keltainen merkkivalo  (lämpimänäpito)
- ❻ Punainen merkkivalo  (keittäminen)
- ❼ Toiminnan valintakytkin "Keittäminen" tai "Lämpimänäpito"
- ❽ Virtajohtojen liitäntäholkki

Ennen ensimmäistä käyttöä

Ota riisikeitin varovasti pakkauksesta. Poista mahdolliset suojamuovit ja puhdista elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin tulevat osat pakkauspölystä. Puhdista laite luvussa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.

Riisikeittimen käyttö

Laitteella on mahdollista sekä keittää riisiä että myös höyryttää muita elintarvikkeita. Kokeilemalla itse saat selville tarvittavat vesimäärät ja oikean keittoajan erilaisille yhdistelmille.

Riisin keittäminen

❶ Ohje

Sivele keittoastian ❹ sisäpuolelle tasaisesti hieman rasvaa tai kasvisöljyä paremman keittotuloksen saavuttamiseksi.

1. Poista kansi ❷.
2. Ota keittoastia ❹ ulos.
3. Mittaa haluttu määrä riisiä mukana toimitetun mitta-astian avulla.
Ohjeena voidaan pitää seuraavaa: Voideltu mittakulho, joka on täynnä riisiä, sisältää yhden henkilön annoksen. Selvitä muutamalla keittokeulla, mikä riisi-vesisuhde on sinulle sopivin.
4. Pese ja siivilöi irtoriisi perusteellisesti. Jolle pese riisiä, keittotulokset voivat huonontua ja keittoastiasa ❹ voi muodostua häiritsevän paljon vaahtoa ja höyryä.
5. Aseta puhdistettu riisi pesun jälkeen keittoastiaan ❹ ja tasoita riisi.

Ohje

Aseta riiskeittimeen vähintään 2 mitta-astiallista riisiä! Jos riisiä on vähemmän, keittotuloksesta saattaa tulla huono!

6. Kaada sen jälkeen keittoastiaan **4** vettä vastaavaan CUP-merkin­tään asti.
- 2 mitta-astiallista riisiä =
vettä CUP-merkin­tään "2" saakka
 - 4 mitta-astiallista riisiä =
vettä CUP-merkin­tään "4" saakka
 - 6 mitta-astiallista riisiä =
vettä CUP-merkin­tään "6" saakka
 - 8 mitta-astiallista riisiä =
vettä CUP-merkin­tään "8" saakka
 - 10 mitta-astiallista riisiä =
vettä CUP-merkin­tään "10" saakka
- Makumieltymysten mukaan voidaan riisiin lisätä myös suolaa.

i Ohje

Riisilajista riippuen saattaa olla, että vettä on lisättävä hieman lisää tai hieman vähemmän ihanteellisen keittotuloksen saavuttamiseksi. Vaihtelee veden määrä omien kokemustesi ja mieltymyksesi mukaan.

7. Kun keittoastia **4** on täytetty, aseta se riisikeittimen koteloon. Huolehdi siitä, ettei keittoastian **4** ulkopuolelle joudu kosteutta eikä riisiä. Näin vältetään keittoalueen likaantuminen. Tarvittaessa ulkopuoli on pyyhittävä kuivaksi puhtaalla liinalla.

i Ohje

Tämä laite on varustettu turvakytkimellä: Keittota-
pahtumaa ei voida käynnistää keittoastian **4** olles-
sa tyhjiä.

8. Sulje kansi **2**.
9. Aseta liitäntäjohto laitteen sivussa olevaan liitäntäholkkiin **8**.

10. Liitä verkkopistoke asianmukaisesti asennettuun pistorasiaan. Keltainen merkkivalo  5 syttyy.

⚠ HUOMIO:

Kypsennystapahtuman aikana höyryn ulostuloaukos-
ta ❶ työttyy ulos höyryä. Älä koskaan pidä käsiä
tai muita ruumiinosia höyryn ulostuloaukon ❶ päällä
kypsennystapahtuman aikana. On olemassa palo-
vammojen vaara!

11. Paina toiminnan valintakytkin **7** alas. Keltainen merkkivalo **5** sammuu ja punainen merkkivalo **6** syttyy. Keittäminen alkaa.

① Ohje

Jos keittoastiaa ❹ ei ole asetettu paikoilleen ja täytetty, toiminnan valintakytkintä ❺ ei voida asettaa asentoon "Keittäminen".

Heti, kun riisi on keitetty, riisikeitin kytkeytyy automaattisesti takaisin lämpimänäpito toimintaan. Punainen merkkivalo  6 sammuu, kun taas keltainen merkkivalo  5 syttyy uudelleen.

Jätä riisi kansi **2** suljettuna vielä 15 minuutiksi keittoas-
tiaan **4**.

12. Avaa kansi **2** ja sekoita riisi irttonaiseksi mukana tulevalla muovilusikalla. Riisi on nyt valmista syötäväksi.

⚠ *Huomio*

Käytä riisin sekoittamiseen tai ottamiseen ainoastaan mukana tulevaa muovilusikkaa. Muutoin tarttumaton pinnoite saattaa vahingoittua.

Jos riisi on tarkoitus pitää lämpimänä pitkän aikaa, irrota se astiasta vasta vähän ennen ruokailua. Älä avaa kannetta **2** lämpimänäpidon aikana, äläkä jätä riisiä lämpimänäpitoon 2 tuntia pidemmäksi aikaa.

Huomio

Vedä aina verkkopistoke pistorasiasta, kun et enää käytä riisikeitintä. On olemassa sähköiskun vaara!

Höyrykypsennys



HUOMIO:

Älä nosta höyrykypsennysosaa ❸ kypsentämisen aikana, sillä ulos tuleva höyry voi aiheuttaa palovammoja. Höyrykypsennysosa ❸ kuumenee voimakkaasti kypsentämisen aikana. Nosta höyrykypsennysosa ❸ keittoastiasta ❹ patalappujen tai vastaavien avulla.

1. Kaada haluamasi määrä vettä keittoastiaan ❹. Kypsennysaika riippuu täytetystä vesimäärästä. Huomaa seuraavan taulukon esimerkit.

- 1 täysi mitta-astiallinen riittää noin 15 minuutin höyrykypsennykseen.
- 2 täyttä mitta-astiallista riittää noin 30 minuutin höyrykypsentämiseen jne.

Kala / äyriäiset	Vettä millilitroina	Paino / Määrä
Simpukat (kypsennys avautumiseen saakka)	n. 120 ml	n. 450 g
Katkaravut (kypsennys vaalean- punaiseksi)	n. 140 ml	n. 350 g
Kala (filee)	n. 180 ml	n. 350 g
Pihvi	n. 240 ml	n. 450 g
Osterit (kuoressa)	n. 300 ml	n. 700 g

Vihannekset	Vettä millilitroina	Paino / Määrä
Sienet (kokonaiset)	n. 120 ml	n. 450 g
Herneet (kuorineen)	n. 200 ml	n. 350 g
Parsa	n. 200 ml	n. 450 g
Porkkanat (kuoritut)	n. 240 ml	n. 450 g
Vihreät pavut (leikattuina)	n. 240 ml	n. 450 g
Vihreät pavut (kokonaiset)	n. 300 ml	n. 450 g
Ruusukaali	n. 300 ml	n. 350 g
Maissintähkät	n. 360 ml	2 tähkää

2. Lisää kypsennettävä elintarvike höyrykypsennysosaan ❸.
3. Aseta astia keittoastialle ❹.
4. Sulje kansi ❷.
5. Liitä verkkopistoke verkkopistorasiaan. Keltainen merkkivalo  ❺ syttyy.
6. Paina toiminnan valintakytkin ❷ alas. Keltainen merkkivalo  ❺ sammuu ja punainen merkkivalo  ❻ syttyy. Höyrykypsennys alkaa.

Kun lisätty vesi on kokonaan höyrystynyt pois keitto-
astiasta ④, riisikeitin kytkeytyy automaattisesti läm-
pimänäpitotoiminnolle.

Punainen merkkivalo  ⑥ sammuu, kun taas kel-
tainen merkkivalo  ⑤ syttyy uudelleen.

Laitteessa olevat elintarvikkeet ovat nyt kypsiä ja
nautittavissa.

Vianetsintä

Vika	Syy	Korjaus
Laitte ei toimi.	Riisikeitintä ei ole liitetty pistorasiaan.	Työnnä verkko- pistoke verkko- pistorasiaan.
	Pistorasia on viallinen.	Käytä toista pistorasiaa.
Keltainen merk- kivalo ⑤ pala- aa, keittämistä ei kuitenkaan voida aloittaa.	Keittoastia ④ on tyhjä ja näin turvakytintä ei paineta alas.	Lisää kypsennettävät elintarvikkeet keittoastiaan ④.

Puhdistus ja hoito

⚠ VAARA! Sähköisku!

- Irrota verkkopistoke aina ennen puhdistusta ja anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen sen puhdistamista ja varastointia!
- Huolehdi siitä, ettei keittolevylle eikä riisikeittimen sisälle pääse nestettä.
- Käytä kuivaa liinaa riisikeittimen kotelon sekä keittolevyn puhdistamiseen. Älä käytä voimakkaita puhdistus- ja hankausaineita. Ne voivat vaurioittaa pintoja.
- Puhdista höyrykypsennysosa ③, kansi ②, keitto-
astia ④, muovilusikka ja mitta-astia astianpesuai-
netta sisältävässä vedessä.
- Kuivaa kaikki osat, ennen kuin otat laitteen taas käyttöön.

Hävittäminen



Älä hävitä laitetta tavallisen talousjätteen mukana. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EC mukainen.

Anna laite hyväksytyn jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi.

Noudata voimassa olevia määräyksiä.

Epäselvissä tilanteissa ota yhteyttä paikalliseen jätehuoltoviranomaiseen.



Hävitä kaikki pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

Takuu ja huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laite on valmistettu huolellisesti ja tarkistettu tarkasti ennen toimitusta. Säilytä ostokuitti todisteeksi takuun voimaoloa.

Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä huoltopisteeseen. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja valmistusvirheitä, ei kuitenkaan kuljetusvaurioita, kuluvia osia tai herkästi vaurioituvien osien, esim. kytkinten tai akkujen vaurioita.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen, ei kaupalliseen käyttöön.

Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia.

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisista jo ostettaessa olemassa olevista vahingoista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksesta purkamisen jälkeen, kuitenkin viimeistään kaksi päivää ostopäiväyksen jälkeen. Takuuajan jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Maahantuoja

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, SAKSA

www.kompernass.com

FI Kompernass Service Suomi

Tel.: 010 30 935 80

(Soittamisen hinta lankaliittymästä: 8,21 snt/puh + 5,9 snt/min /

Matkapuhelimesta: 8,21 snt/puh + 16,90 snt/min)

e-mail: support.fi@kompernass.com

Innehållsförteckning	Sidan
Säkerhetsanvisningar	18
Föreskriven användning	18
Tekniska data	19
Leveransens innehåll	19
Översikt över apparaten	19
Förberedelser	19
Använda riskokaren	19
Koka ris	19
Ångkokning.....	21
Åtgärda fel	22
Rengöring och skötsel	22
Kassering	22
Garanti och service	23
Importör	23

Spara den här anvisningen för senare frågor – och överlämna den tillsammans med apparaten om du överlåter den till någon annan person!

ELEKTRISK RISKOKARE

Säkerhetsanvisningar

Fara! Risk för elchock!

- Anslut endast apparaten till ett godkänt och jordat eluttag med den spänning som anges på typskylten.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du flyttar eller fyller på apparaten, vid störningar, innan den rengörs och när den inte används!
- Dra aldrig i kabeln när du ska dra ut den ur uttaget. Fatta tag om själva kontakten när du drar ut den.
- Ta aldrig i kontakten med våta händer.



Apparaten får absolut inte doppas ner i vatten eller andra vätskor.

- Skulle det ändå hända att apparaten faller ner i vätska ska du genast dra ut kontakten. Sedan måste du lämna in den till ett godkänt service-ställe för kontroll innan du använder den igen.
- Utsätt inte apparaten för fukt och använd den inte utomhus.
- Använd inte riskokaren när du står på ett fuktigt golv, om riskokaren själv är våt eller om du är blöt om händerna.
- Lägg kabeln så att den inte kan komma i kontakt med heta eller vassa föremål.
- Bocka eller kläm inte kabeln och linda den inte runt apparaten.
- Låt omedelbart en auktoriserad yrkesman eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och strömkablar för att undvika risken för skador.

RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används.



Observera! Det tränger ut het ånga ur ångutsläppet när locket öppnas! Risk för brännskador!



Den här symbolen som sitter på apparaten ska varna för heta ytor.

- Den här apparaten ska inte användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de inte först övervakats eller instruerats av någon ansvarig person.
- Se noga till så att barnen inte leker med apparaten.
- Låt apparaten och alla delarna bli helt kalla innan du rengör och sätter undan dem.
- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra ugnen.

Akta! Skador på apparaten!

- Täck aldrig över locket med handdukar eller liknande när du använder riskokaren.
- Ställ aldrig apparaten i närheten av värmekällor.
- Öppna aldrig höljet. Då kan säkerheten inte garanteras och garantin upphör att gälla.
- Använd endast de tillbehör som medföljer i leveransen och sätt aldrig på riskokaren utan att först sätta i kokkärlet.

Föreskriven användning

Använd bara riskokaren till att koka ris samt ångkoka t ex grönsaker och fisk.

Den här riskokaren är inte avsedd för yrkesmässigt bruk utan får bara användas i privata hushåll!

Tekniska data

Nominell spänning: 220 - 240 V ~50 Hz
Effektförbrukning: 700 W

Leveransens innehåll

- 1 riskokare,
inkl. kokkärl och ångkokningstillsats
- 1 anslutningskabel med skärmad kontakt
- 1 måttbägare
- 1 plastsked
- 1 bruksanvisning

Måttbägaren rymmer totalt ca 180 ml. För att göra det lättare att fylla riskokaren har måttbägaren två mätskalor:

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

Översikt över apparaten

- 1 Ångutsläpp
- 2 Lock
- 3 Ångkokningstillsats
- 4 Kokkärl
- 5 Gul kontrolllampa  (varmhållning)
- 6 Röd kontrolllampa  (kokning)
- 7 Funktionsväljare "Kokning" och "Varmhållning"
- 8 Uttag för elkabel

Förberedelser

Ta först försiktigt ut riskokaren ur förpackningen. Ta bort ev. skyddsfolie och rengör de delar som kommer i kontakt med livsmedel från damm och rester av förpackningen. Rengör apparaten så som beskrivs i kapitel "Rengöring och skötsel".

Använda riskokaren

Med den här riskokaren kan du både koka ris och samtidigt ångkoka andra livsmedel. Experimentera lite för att hitta rätt mängd vatten och rätt koktid för olika kombinationer.

Koka ris

Observera

Stryk ut ett jämnt, tunt lager olja eller annat matfett över kokkärls  insida så blir resultatet bättre.

1. Ta av locket .
2. Ta ut kokkärl .
3. Mät upp önskad mängd ris med medföljande måttbägare.
Som riktvärde gäller: Ett struket mått med ris = en portion. Ta fram rätt proportioner mellan vatten och ris genom att provkoka några gånger.
4. Skölj riset noga och låt det rinna av. Om riset inte tvättas kan resultatet bli sämre och det kan bildas mycket skum och ånga inuti kokkärl .
5. Häll sedan riset i kokkärl  och jämna till det på ytan.

Observera

Du måste hålla minst 2 mått ris i riskokaren! Om du försöker koka mindre ris kan resultatet bli sämre!

6. Håll sedan vatten upp till motsvarande CUP-markering i kokkärlet :
- 2 mått ris = vatten upp till CUP-markering 2
 - 4 mått ris = vatten upp till CUP-markering 4
 - 6 mått ris = vatten upp till CUP-markering 6
 - 8 mått ris = vatten upp till CUP-markering 8
 - 10 mått ris = vatten upp till CUP-markering 10
- Den som vill kan också tillsätta lite salt i riset.

Observera

Beroende på typen av ris kan det hända att man måste tillsätta mer eller mindre vatten för att resultatet ska bli så bra som möjligt. Variera mängden vatten efter din egen smak och erfarenhet.

7. När du fyllt på kokkärlet  sätter du in det igen. Se efter så att det inte finns fukt eller ris på utsidan av kokkärlet  för att undvika att smutsa ner i området runt värmeplattan. Torka av kärlets utsida då och då med en torr trasa.

Observera

Den här apparaten är utrustad med en säkerhetsbrytare: det går inte att starta kokningsprocessen med ett tomt kokkärl .

8. Stäng locket .
9. Sätt anslutningskabeln i uttaget  på sidan av apparaten.
10. Sätt kontakten i ett godkänt eluttag. Den gula kontrollampan   tänds.

OBS:

När det kokar kommer det ut ånga ur ångutsläppet . Håll aldrig händerna eller andra kroppsdelar ovanför ångutsläppet  när det kokar. Då finns risk för brännskador!

11. Tryck ner funktionsväljaren . Den gula kontrollampan   och den röda kontrollampan   tänds. Kokningsprocessen har börjat.

Observera

Om kokkärlet  inte fyllts och satts in går det inte att sätta funktionsväljaren  på "Kokning".

Så snart riset är färdigkokt kopplar riskokaren över till varmhållning. Den röda kontrollampan   slocknar och den gula kontrollampan   tänds igen.

Låt riset ligga kvar i riskokaren  i minst 15 minuter med locket  på.

12. Öppna locket  och rör om i riset med medföljande platslev så att det blir luftigare. Nu är riset klart att ätas.

Varning

Använd endast medföljande platslev för att röra om i riset och för att ta upp det. Annars kan ytbeläggningen skadas.

Om riset ska hållas varmt under en längre tid ska du vänta med att röra om det tills strax före måltiden. Öppna inte locket  när riset står på varmhållning och låt det inte hållas varmt i över 2 timmar.

Varning

Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du inte använder riskokaren. Annars finns risk för elchocker!

Ångkokning



OBS:

Lyft inte upp ångkokningstillsatsen ❸ när det kokar, du kan bränna dig på den heta ånga som då tränger ut. Ångkokningstillsatsen ❸ blir varm när den används. Använd grytlappar eller liknande när du lyfter av ångkokningstillsatsen ❸ från kokkärlet ❹.

1. Häll önskad mängd vatten i kokkärlet ❹. Koktiden beror på hur mycket vatten som fylls på. Titta på exemplen i följande tabell.

- 1 fullt mått räcker till ca 15 minuters ångkokning.
- 2 fulla mått räcker till ca 30 minuters ångkokning, osv..

Fisk/Skaldjur	Vattenmängd i milliliter	Vikt/mängd
Musslor (kokas tills de öppnas)	ca 120 ml	ca 450 g
Räkor (kokas tills de blir rosa)	ca 140 ml	ca 350 g
Fisk (filé)	ca 180 ml	ca 350 g
Biff	ca 240 ml	ca 450 g
Ostron (i skal)	ca 300 ml	ca 700 g

Grönsaker	Vattenmängd i milliliter	Vikt/mängd
Svamp (hel)	ca 120 ml	ca 450 g
Ärtor (med skida)	ca 200 ml	ca 350 g
Sparris	ca 200 ml.	ca 450 g
Morötter (skalade)	ca 240 ml	ca 450 g
Gröna bönor (skurna)	ca 240 ml	ca 450 g
Gröna bönor (hela)	ca 300 ml	ca 450 g
Brysselkål	ca 300 ml	ca 350 g
Majskolvar	ca 360 ml	2 kolvar

2. Lägg de livsmedel som ska ångkokas i ångkokningstillsatsen ❸.
3. Sätt tillsatsen på kokkärlet ❹.
4. Stäng locket ❷.
5. Sätt kontakten i ett eluttag. Den gula kontroll-lampan  ❺ tänds.
6. Tryck ner funktionsväljaren ❷. Den gula kontroll-lampan  ❺ slocknar och den röda kontroll-lampan  ❻ tänds. Ångkokningsprocessen har börjat.

Så snart allt vatten i kokkärlet ④ förångats kopplar riskokaren automatiskt över till varmhållning.
 Den röda kontrollampan  ⑥ slocknar och den gula kontrollampan  ⑤ tänds igen.
 Den ångkokta maten är färdig och klar att ätas.

Åtgärda fel

Fel	Orsak	Åtgärd
Riskokaren fungerar inte över huvud taget.	Den är inte kopplad till eluttaget.	Sätt kontakten i ett eluttag.
	Eluttaget är defekt.	Prova men ett annat eluttag
Den gula kontrollampan ⑤ lyser med apparaten kan ändå inte koka.	Kokkärlet ④ är tomt och då trycks inte säkerhetsbrytaren ner.	Lägg de livsmedel som ska tillagas i kokkärlet ④.

Rengöring och skötsel

Fara! Risk för elchocker!

- Dra alltid ut kontakten och låt apparaten bli helt kall innan du rengör och ställer undan den!
- Se till att det inte kommer vätska på kokplattan eller innanför höljet.
- Använd en torr trasa för att torka av höljet och kokplattan. Använd inga starka rengörings- eller lösningsmedel. Då kan ytan skadas.
- Rengör ångkokningstillsatsen ③, locket ②, kokkärlet ④, plastskeden och måttbägaren i vatten och vanligt handdiskmedel.
- Torka alla delarna ordentligt innan du använder apparaten igen.

Kassering



Apparaten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Produkten faller under EU-direktiv 2002/96/EC.

Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om kasserade apparater av den här typen eller till rätt återvinningsstation på din kommuns avfallsanläggning.
 Följ gällande föreskrifter.
 Om du är tveksam ska du fråga den lokala avfalls-
 hanteringsmyndigheten.



Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

Garanti och service

För den här apparaten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen. Var god bevara kassakvitot som köpbevis. Vi ber dig att kontakta ditt serviceställe per telefon vid garantifall. Endast då kan produkten skickas in fraktfritt.

Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar som t ex brytare och batterier. Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt. Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla. Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti.

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjar garantiförmånerna. Det gäller även för utbyta eller reparerade delar. Eventuella skador och brister som upptäcks redan vid köpet måste anmälas omedelbart efter uppackningen, dock senast två dagar efter inköpsdatum. När garantitiden är slut måste man betala för eventuella reparationer.

Importör

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

SE Kompernass Service Sverige

Tel.: 0770 93 00 35

e-mail: support.sv@kompernass.com

FI Kompernass Service Suomi

Tel.: 010 30 935 80

(Soittamisen hinta lankaliittymästä: 8,21 snt/puh + 5,9 snt/min /

Matkapuhelimesta: 8,21 snt/puh + 16,90 snt/min)

e-mail: support.fi@kompernass.com

INDHOLDSFORTEGNELSE	SIDE
Sikkerhedsanvisninger	26
Anvendelsesformål	26
Tekniske data	27
Medfølger ved køb	27
Oversigt over riskogeren	27
Før riskogeren bruges første gang	27
Brug af riskogeren	27
Kogning af ris	27
Dampkogning	29
Afhjælpning af fejl	30
Rengøring og vedligeholdelse	30
Bortskaffelse	30
Garanti og service	31
Importør	31

Læs betjeningsvejledningen igennem før første brug, og opbevar den til senere brug. Lad vejledningen følge med, hvis apparatet gives videre til andre.

ELEKTRISK RISKOGER

Sikkerhedsanvisninger

Pas på! Elektrisk stød!

- Slut kun riskogeren til en stikkontakt, som er installeret og jordforbundet efter forskrifterne, og som har den strømspænding, som er angivet på riskogeren typeskilt.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når du flytter eller fylder riskogeren, ved fejl, før du rengør riskogeren, og når du ikke bruger den!
- Træk aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i selve ledningen. Hold altid fast i selve stikket.
- Rør ikke ved stikket med våde eller fugtige hænder.



Riskogeren må aldrig lægges ned i vand eller andre væsker.

- Hvis riskogeren falder ned i væske, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten. Lad derefter være med at bruge riskogeren, før du har fået et godkendt servicested til at kontrollere den.
- Udsæt ikke riskogeren for fugt, og anvend den aldrig udendørs.
- Brug ikke riskogeren, hvis du står på et fugtigt gulv, hvis du har våde hænder, eller hvis riskogeren er våd.
- Læg ledningen, så den ikke rører ved varme genstande eller genstande med skarpe kanter.
- Bøj eller klem ikke ledningen, og vikl den ikke rundt om riskogeren.
- Lad omgående defekte stik eller kabler udskifte af en autoriseret reparatør, så farlige situationer undgås.

FARE FOR PERSONSKADER!

- Sørg for, at riskogeren er under opsyn under brug.



FORSIGTIG! Der kommer varm damp ud af dampåbningen, og når du åbner låget! Fare for skoldning!



Dette symbol på vaffeljernet advarer mod fare for forbrænding på grund af varme overflader.

- Denne riskoger må ikke benyttes af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre en ansvarlig person holder opsyn med dem og giver dem anvisninger til, hvordan riskogeren skal benyttes.
- Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med riskogeren.
- Lad riskogeren og tilbehørsdelene køle helt af, før du rengør dem og gemmer dem væk.
- Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem til at betjene automaten.

Obs! Skader på maskinen!

- Dæk aldrig låget til med viskestykker eller lignende under kogningen.
- Stil aldrig riskogeren i nærheden af varmekilder.
- Åbn aldrig huset. Hvis du gør det, er riskogeren ikke længere sikker, og garantien bortfalder.
- Brug kun de medfølgende tilbehørsdele, og brug aldrig riskogeren, uden at kogebeholderen er sat i.

Anvendelsesformål

Brug kun riskogeren til kogning af ris og til dampkogning af fødevarer som f.eks. grøntsager og fisk. Denne riskoger er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug, men kun til privat hjemmebrug!

Tekniske data

Mærkespænding: 220 - 240 V ~ 50 Hz
Strømforbrug : 700 W

Medfølger ved køb

- 1 riskoger, inkl. kogebeholder og dampkogningsindsats
- 1 ledning med stik
- 1 målebæger
- 1 plastske
- 1 betjeningsvejledning

Målebægerets samlede kapacitet er på ca. 180 ml.
For at gøre påfyldningen nemmere har målebægeret 2 forskellige skalaer:

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

Oversigt over riskogeren

- ❶ Dampåbning
- ❷ Låg
- ❸ Dampkogningsindsats
- ❹ Kogebeholder
- ❺ Gul kontrollampe  (varmholdning)
- ❻ Rød kontrollampe  (kogning)
- ❼ Funktionskontakt til "kogning" og "varmholdning"
- ❽ Tilslutningsstik til strømledning

Før riskogeren bruges første gang

Tag forsigtigt riskogeren ud af emballagen. Fjern eventuelt beskyttelsesfolie, og rengør dele, som kommer i kontakt med fødevarer, for rester af emballagestøv. Rengør riskogeren som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".

Brug af riskogeren

Med denne riskoger kan du både koge ris og samtidig dampe andre fødevarer. Eksperimentér lidt for at finde den rigtige mængde vand og den rigtige kogetid for de forskellige kombinationsmuligheder.

Kogning af ris

❶ **Bemærk**

Smør jævnlige den indvendige side af kogebeholderen ❹ med en smule fedt eller planteolie, så du opnår det bedste kogeresultat.

1. Tag låget ❷ af.
2. Tag kogebeholderen ❹ ud.
3. Opmål den ønskede mængde ris med det medfølgende målebæger.
Som vejledende mål kan du bruge følgende:
Et strøget målebæger - fyldt med ris - er en portion til én person. Find den mængde ris / vand, som du synes er rigtig, ved at prøve dig lidt frem.
4. Vask risen grundigt, og si den. Hvis du ikke vasker risen, kan det give dårlige kogeresultater og medføre øget dannelse af skum og damp i kogebeholderen ❹.
5. Fyld risen i kogebeholderen ❹, når du har vasket den, og glat risen ud.

Bemærk

Tilsæt mindst 2 målebægre ris til riskogeren! Hvis der anvendes mindre ris, kan resultatet blive dårligt!

6. Derefter hælder du vand i kogebeholderen  indtil den tilsvarende CUP-markering:
- 2 målebægre ris = vand til CUP-markering "2"
 - 4 målebægre ris = vand til CUP-markering "4"
 - 6 målebægre ris = vand til CUP-markering "6"
 - 8 målebægre ris = vand til CUP-markering "8"
 - 10 målebægre ris = vand til CUP-markering "10"
- Du kan også tilsætte salt til risen, hvis du ønsker det.

Bemærk

Afhængigt af risarten kan det være, at du skal fylde mere eller mindre vand på for at opnå et godt resultat. Variér vandmængden efter dine egne erfaringer og smag.

7. Sæt kogebeholderen  i riskogers hus igen, når du har fyldt den. Sørg for, at der ikke sidder fugt og ris på kogebeholderens yderside , så du undgår, at der bliver snavset omkring beholderen. Tør ydersiden med en ren klud ved behov.

Bemærk

Denne riskoger er udstyret med en sikkerhedskontakt: Kogeforløbet kan ikke startes, hvis kogebeholderen  er tom.

8. Luk låget .
9. Sæt tilslutningsledningen i stikket  på siden af riskogeren.

10. Sæt strømstikket i en korrekt installeret stikkontakt. Den gule kontrollampe   lyser.

OBS:

Under kogningen slipper der damp ud af dampåbningen . Hold aldrig hænderne eller andre dele af kroppen hen over dampåbningen  under kogeforløbet. Der er fare for forbrændinger!

11. Tryk funktionskontakten  ned. Den gule kontrollampe   slukkes, og den røde kontrollampe   lyser. Kogningen starter.

Bemærk

Hvis kogebeholderen  ikke er sat ind og fyldt, kan funktionskontakten  ikke stilles på "kogning".

Så snart risen er kogt, skifter riskogeren automatisk tilbage til varmholdningsfunktionen. Den røde kontrollampe   slukkes, og den gule kontrollampe   lyser igen.

Lad risen blive stående mindst 15 minutter i kogebeholderen  med låget  på.

12. Åbn låget , og rør rundt i risen med den medfølgende plastske for at løsne den. Nu kan risen spises.

Obs

Brug kun den medfølgende plastske til at løsne eller øse risen op med. Ellers kan slip-let-belægningen beskadiges.

Hvis risen skal holdes varm i længere tid, skal du vente med at løsne den, til kort tid før den skal spises. Åbn ikke låget , mens risen holdes varm, og brug ikke varmholdningsfunktionen i længere tid end 2 timer.

Obs

Træk altid stikket ud af stikkontakten, når du ikke bruger riskogeren længere. Der er fare for elektrisk stød!

Dampkogning



OBS:

Løft ikke dampningsindsatsen ❸ under dampningen. Hvis du gør det, er der fare for, at du bliver skoldet af dampen, der slipper ud. Dampningsindsatsen ❸ opvarmes under dampningen. Tag dampningsindsatsen ❸ ud af kogebeholderen ❹ med grydelapper eller lignende.

1. Hæld den ønskede vandmængde i kogebeholderen ❹. Kogetiden er afhængig af den påfyldte mængde vand. Se eksemplerne i den efterfølgende tabel.

- 1 fyldt målebæger er nok til ca. 15 minutters dampning.
- 2 fyldte målebægre er nok til ca. 30 minutters dampning osv.

Fisk / skaldyr	Vand i milliliter	Vægt / mængde
Muslinger (koges, til de åbner)	ca. 120 ml	ca. 450 g
Rejer (koges til rosa farve)	ca. 140 ml	ca. 350 g
Fisk (filet)	ca. 180 ml	ca. 350 g
Steak	ca. 240 ml	ca. 450 g
Østers (i skal)	ca. 300 ml	ca. 700 g

Grøntsager	Vand i milliliter	Vægt / mængde
Svampe (hele)	ca. 120 ml	ca. 450 g
Ærter (med bælg)	ca. 200 ml	ca. 350 g
Asparges	ca. 200 ml	ca. 450 g
Gulerødder (skrællede)	ca. 240 ml	ca. 450 g
Grønne bønner (skåret)	ca. 240 ml	ca. 450 g
Grønne bønner (hele)	ca. 300 ml	ca. 450 g
Rosenkål	ca. 300 ml	ca. 350 g
Majskolber	ca. 360 ml	2 kolber

- Læg fødevarerne, der skal dampes, i dampningsindsatsen ❸.
- Sæt beholderen på kogebeholderen ❹.
- Luk låget ❷.
- Sæt stikket i en stikkontakt. Den gule kontrol-lampe  ❺ lyser.
- Tryk funktionskontakten ❷ ned. Den gule kontrol-lampe  ❺ slukkes, og den røde kontrol-lampe  ❻ lyser. Dampningen starter.

Når det påfyldte vand er fordampet helt fra kogebeholderen ④, skifter riskogeren automatisk tilbage til varmholdningsfunktionen.

Den røde kontrollampe  ⑥ slukkes, og den gule kontrollampe  ⑤ lyser igen.

Fødevarerne i beholderen er færdige og kan spises.

Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Afhjælpning
Riskogeren fungerer ikke.	Riskogeren er ikke sluttet til stikkontakten.	Sæt stikket i en stikkontakt.
	Stikkontakten er defekt.	Brug en anden stikkontakt.
Den gule kontrollampe ⑤ lyser, men kogningen kan ikke startes.	Kogebeholderen ④ er tom, og sikkerhedskontakten trykkes så ikke ned.	Fyld fødevarerne, der skal koges, i kogebeholderen ④.

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ Pas på! Elektrisk stød!

- Træk altid stikket ud før rengøring, og lad riskogeren køle helt af, før du rengør den og gemmer den væk!
- Sørg for, at der ikke kommer væske på varmepladen eller ind i riskogeren.
- Brug en tør klud til at rengøre riskogersens hus inkl. varmepladen med. Brug ikke stærke rengørings- og skuremidler. De kan angribe overfladen.
- Rengør dampningsindsatsen ③, låget ②, kogebeholderen ④, plasticskeen og målebægeret i vand med opvaskemiddel.
- Tør alle dele af, før du bruger riskogeren igen.

Bortskaffelse



Smid aldrig riskogeren ud sammen med det normale husholdningsaffald. Dette produkt er underkastet det europæiske direktiv 2002/96/EC.

Bortskaf riskogeren hos et godkendt affaldsfirma eller på dit kommunale affaldsanlæg.

Følg de aktuelt gældende regler.

Kontakt affaldsordningen, hvis du er i tvivl.



Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

Garanti og service

På denne donkraft får du 3 års garanti fra købsdatoen. Apparatet er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt. Opbevar kassebonen som bevis for købet.

I garantitilfælde bedes du kontakte service-afdelingen telefonisk. På denne måde kan gratis indsendelse af varen garanteres.

Garantiydelsen gælder kun for materiale- eller fabriktionsfejl, men ikke for transportskader, sliddele eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller batterier. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssigt brug.

Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien. Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.

Garantiperioden forlænges ikke på grund af produktansvaret. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, som allerede findes ved køb, skal straks anmeldes efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen.

Når garantiperioden er udløbet, skal udgifterne til reparationer betales normalt.

Importør

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Kompernass Service Danmark

Tel.: +45 4975 8454

Fax: +45 4975 8453

e-mail: support.dk@kompernass.com

Περιεχόμενα	Σελίδα
Υποδείξεις ασφαλείας	34
Σκοπός χρήσης	35
Τεχνικές πληροφορίες	35
Σύνολο αποστολής	35
Επισκόπηση συσκευής	35
Πριν την πρώτη χρήση	35
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΒΡΑΣΤΗΡΑ ΡΥΖΙΟΥ	35
Μαγείρεμα ρυζιού:.....	35
Μαγείρεμα στον ατμό.....	37
Διόρθωση βλαβών	38
Καθαρισμός και φροντίδα	39
Απομάκρυνση	39
Εγγύηση και σέρβις	39
Εισαγωγέας	40

Φυλάξτε αυτή την οδηγία για ερωτήσεις που θα προκύψουν αργότερα – και σε περίπτωση παράδοσης της συσκευής δώστε την επίσης σε αυτούς που θα την αποκτήσουν!

Ηλεκτρικός βραστήρας ρυζιού

Υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος! Ηλεκτροπληξία!

- Συνδέστε το βραστήρα ρυζιού μόνο σε μια σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη και γειωμένη πρίζα με την αναφερόμενη στην πινακίδα τύπου της συσκευής, τάση δικτύου.
- Βγάζετε πάντα το βύσμα από την πρίζα όταν μετακινείτε τη συσκευή, τη γεμίζετε, σε βλάβες, πριν καθαρίσετε τη συσκευή ή όταν δεν την χρησιμοποιείτε!
- Ποτέ μην τραβάτε στο καλώδιο για να τραβήξετε το βύσμα από την πρίζα. Τραβάτε από το ίδιο το βύσμα.
- Μην αγγίζετε το βύσμα συσκευής με βρεγμένα ή νωπά χέρια.

 Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να βυθίσετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

- Εάν κάποια φορά η συσκευή πέσει σε υγρό, βγάλτε αμέσως το βύσμα από την πρίζα. Στη συνέχεια μην τη θέσετε σε λειτουργία αλλά δώστε τη να ελεγχθεί από ένα εξουσιοδοτημένο συνεργείο σέρβις.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή σε υγρασία και μην τη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικό χώρο.
- Μη χρησιμοποιείτε το βραστήρα ρυζιού όταν βρίσκεστε σε υγρά δάπεδα ή όταν τα χέρια ή η συσκευή είναι βρεγμένα.
- Τοποθετήστε το καλώδιο έτσι ώστε να μην έρχεται σε επαφή με καυτά ή μυτερά αντικείμενα.
- Μη λυγίζετε ή σφίγγετε το καλώδιο και μην το τυλίγετε γύρω από τη συσκευή.
- Τα βύσματα ή καλώδια δικτύου με βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο ειδικό προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίτηρηση κατά τη λειτουργία.



Προσοχή! Από την οπή εξόδου ατμού και κατά το άνοιγμα του καλύμματος βγαίνει καυτός ατμός! Κίνδυνος εγκαύματος!



Αυτό το σύμβολο στη συσκευή, σας προειδοποιεί για κίνδυνο πυρκαγιάς από ζεστές επιφάνειες.

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή με έλλειψη γνώσεων, εκτός εάν επιτηρούνται μέσω ενός υπεύθυνου ατόμου για την ασφάλειά τους ή εάν έχουν λάβει υποδείξεις για το πως χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Πριν καθαρίσετε και φυλάξετε τη συσκευή και τα αξεσουάρ, αφήστε τα να κρυώσουν πλήρως.
- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.

Προσοχή! Βλάβες στη συσκευή!

- Κατά το μαγείρεμα ποτέ μην καλύπτετε το καπάκι με πετσέτες ή παρόμοια.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Ποτέ μην ανοίγετε την επικάλυψη. Σε αυτή την περίπτωση δεν υπάρχει ασφάλεια και η εγγύηση ακυρώνεται.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα αξεσουάρ που περιλαμβάνονται στο σύνολο αποστολής και ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς το τοποθετημένο δοχείο μαγειρέματος.

Σκοπός χρήσης

Χρησιμοποιείτε τον βραστήρα ρυζιού αποκλειστικά για το μαγείρεμα ρυζιού και για το μαγείρεμα στον ατμό τροφίμων όπως π.χ. λαχανικών ή ψαριού. Αυτός ο βραστήρας ρυζιού δεν προορίζεται για τη επαγγελματική χρήση αλλά αποκλειστικά για τη χρήση στο ιδιωτικό νοικοκυριό!

Τεχνικές πληροφορίες

Ονομαστική τάση: 220 - 240 V ~ 50 Hz
Μέγιστη απορρόφηση ισχύος: 700W

Σύνολο αποστολής

- 1 βραστήρας ρυζιού συμπεριλ. δοχείου μαγειρέματος και εξαρτήματος μαγειρέματος στον ατμό
- 1 γραμμή σύνδεσης με βύσμα επαφής γείωσης
- 1 δοχείο μέτρησης
- 1 πλαστικό κουτάλι
- 1 εγχειρίδιο χειρισμού

Η συνολική χωρητικότητα του δοχείου μέτρησης ανέρχεται περίπου στα 180 ml. Για την διευκόλυνση της πλήρωσης το δοχείο μέτρησης έχει 2 διαφορετικές διαβαθμίσεις:

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

Επισκόπηση συσκευής

- 1 Άνοιγμα εξόδου ατμού
- 2 Καπάκι
- 3 Εξάρτημα μαγειρέματος στον ατμό
- 4 Δοχείο μαγειρέματος
- 5 κίτρινη λυχνία ελέγχου  (διατήρηση ζεστού)
- 6 κόκκινη λυχνία ελέγχου  (μαγείρεμα)
- 7 Διακόπτης επιλογής λειτουργίας για "Βράσιμο" και "Διατήρηση ζεστού"
- 8 Υποδοχή σύνδεσης για τη γραμμή δικτύου

Πριν την πρώτη χρήση

Απομακρύνετε τον βραστήρα ρυζιού προσεκτικά από τη συσκευασία. Απομακρύνετε ενδεχόμενα υπάρχουσες μεμβράνες προστασίας και καθαρίζετε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, από υπολείμματα της συσκευασίας. Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΒΡΑΣΤΗΡΑ ΡΥΖΙΟΥ

Με αυτή τη συσκευή είναι δυνατό να μαγειρέψετε ρύζι αλλά και ταυτόχρονα να μαγειρέψετε στον ατμό και άλλα τρόφιμα. Πειραματιστείτε λίγο ώστε να ανακαλύψετε την σωστή ποσότητα νερού και τον σωστό χρόνο μαγειρέματος για τις διαφορετικές δυνατότητες συνδυασμών.

Μαγείρεμα ρυζιού:

Υπόδειξη

Επιστρώστε το εσωτερικό του δοχείου μαγειρέματος  ομοιόμορφα με λίγο λίπος ή φυτικό λάδι, ώστε να επιτύχετε ένα καλύτερο αποτέλεσμα στο μαγείρεμα.

1. Απομακρύνετε το καπάκι .
2. Απομακρύνετε το δοχείο μαγειρέματος .

3. Μετρήστε την επιθυμητή ποσότητα ρυζιού με τη βοήθεια του απεσταλμένου δοχείου μέτρησης. Σαν πρότυπη τιμή ισχύει: Ένα γεμάτο δοχείο μέτρησης - γεμάτο με ρύζι - δίνει μια μερίδα για ένα άτομο. Προσδιορίστε την σωστή ποσότητα ρυζιού / νερού για εσάς μέσω μερικών δοκιμών στο μαγείρεμα.
4. Πλύντε το χύμα ρύζι καλά και σουρώστε το. Όταν δεν πλένετε το ρύζι ίσως υπάρχουν άσχημα αποτελέσματα στο μαγείρεμα και αυξημένη δημιουργία αφρού και ατμού στο δοχείο μαγειρέματος ④.
5. Βάλτε το ρύζι μετά το πλύσιμο στο δοχείο μαγειρέματος ④ και λειάνετε το.

❗ Υπόδειξη

Βάλτε τουλάχιστο 2 δοχεία μέτρησης ρύζι στο βραστήρα ρυζιού! Σε λιγότερο ρύζι μπορεί τα αποτελέσματα να μην είναι καλά!

6. Στη συνέχεια βάλτε νερό έως το αντίστοιχο σημάδι CUP στο δοχείο μαγειρέματος ④:
 - 2 Ποτήρια μέτρησης ρύζι = Νερό έως το σύμβολο CUP "2"
 - 4 Ποτήρια μέτρησης ρύζι = Νερό έως το σύμβολο CUP "4"
 - 6 Ποτήρια μέτρησης ρύζι = Νερό έως το σύμβολο CUP "6"
 - 8 Ποτήρια μέτρησης ρύζι = Νερό έως το σύμβολο CUP "8"
 - 10 Ποτήρια μέτρησης ρύζι = Νερό έως το σύμβολο CUP "10"
 Ανάλογα με τη γεύση σας, μπορεί επίσης να προστεθεί στο ρύζι και αλάτι.

❗ Υπόδειξη

Ανάλογα με το είδος ρυζιού ίσως χρειαστεί να γεμίσετε με περισσότερο ή λιγότερο νερό, ώστε να επιτύχετε ένα βέλτιστο αποτέλεσμα μαγειρέματος. Μεταβάλλετε την ποσότητα νερού σύμφωνα με τις εμπειρίες και τη γεύση σας.

7. Μετά το γέμισμα του δοχείου μαγειρέματος ④, τοποθετήστε το στο περίβλημα βραστήρα ρυζιού. Προσέξτε ώστε να μην υπάρχουν υγρασία και καθόλου ρύζι στην εξωτερική πλευρά του δοχείου μαγειρέματος ④ ώστε να αποφύγετε να λερωθεί το πεδίο μαγειρέματος. Εάν απαιτείται πρέπει να σκουπιστεί η εξωτερική πλευρά με ένα καθαρό πανί.

❗ Υπόδειξη

Αυτή η συσκευή είναι εξοπλισμένη με έναν διακόπτη ασφαλείας: η διαδικασία μαγειρέματος δεν μπορεί να εκκινήσει με άδειο δοχείο μαγειρέματος ④.

8. Κλείστε το καπάκι ②.
9. Εισάγετε τη γραμμή σύνδεσης στην υποδοχή σύνδεσης ⑧ στα πλάγια της συσκευής.
10. Εισάγετε το βύσμα σε μια σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη πρίζα. Η κίτρινη λυχνία ελέγχου  ⑤ ανάβει.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:

Κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος βγαίνει ατμός από το άνοιγμα εξόδου ατμού ①. Ποτέ μην έχετε τα χέρια ή άλλα τμήματα του σώματος πάνω από το άνοιγμα εξόδου ατμού ① κατά τη διαδικασία μαγειρέματος στον ατμό. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων!

11. Πατήστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ⑦ προς τα κάτω. Η κίτρινη λυχνία ελέγχου  ⑤ σβήνει και η κόκκινη λυχνία ελέγχου  ⑥ ανάβει. Η διαδικασία μαγειρέματος αρχίζει.

❗ Υπόδειξη

Εάν το δοχείο μαγειρέματος ④ δεν έχει τοποθετηθεί και γεμίσει, ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας ⑦ δεν μπορεί να τεθεί στο "Μαγείρεμα".

Μόλις έχει μαγειρευτεί το ρύζι, ο βραστήρας ρυζιού επιστρέφει αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης ζεστού. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου  ⑥ σβήνει, ενώ η κίτρινη λυχνία ελέγχου  ⑤ ανάβει πάλι.

Αφήστε το ρύζι - με κλειστό καπάκι ❷ - για ακόμα τουλάχιστο 15 λεπτά στο δοχείο μαγειρέματος ❹.

12.Ανοίξτε το καπάκι ❷ και ανακατέψτε το ρύζι - για να διαλυθεί - με το απεσταλμένο πλαστικό κουτάλι. Το ρύζι είναι τώρα έτοιμο προς κατανάλωση.

⚠ Προσοχή

Χρησιμοποιείτε για το ανακάτεμα ή για την απομάκρυνση του ρυζιού αποκλειστικά το απεσταλμένο πλαστικό κουτάλι. Αλλιώς μπορεί να χαλάσει η αντικολλητική επίστρωση.

Εάν το ρύζι πρέπει να διατηρηθεί για περισσότερο χρόνο ζεστό, αναμένετε για το ανακάτεμα έως λίγο πριν από την κατανάλωση του. Κατά το χρόνο διατήρησης ζεστού μη σηκώνετε το καπάκι ❷ και μην αφήσετε το ρύζι στο ζεστό για περισσότερο από 2 ώρες.

⚠ Προσοχή

Βγάζετε πάντα το βύσμα από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε πλέον τον βραστήρα ρυζιού. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μαγείρεμα στον ατμό

 ΠΡΟΣΟΧΗ:

Κατά το βράσιμο στον ατμό μην ανασηκώσετε αυτό το εξάρτημα ❸, διότι λόγω του εξερχόμενου ατμού υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος. Το εξάρτημα βρασίματος στον ατμό ❸ θερμαίνεται κατά τη διαδικασία στον ατμό. Απομακρύνετε το εξάρτημα βρασίματος στον ατμό ❸ με τη βοήθεια πανιού ή παρόμοιου είδους, από το δοχείο βρασίματος ❹.

1. Ρίξτε την επιθυμητή ποσότητα νερού στο δοχείο μαγειρέματος ❹. Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από την ποσότητα νερού που γεμίσατε. Προσέχετε τα παραδείγματα στον ακόλουθο πίνακα.

- 1 γεμάτο δοχείο μέτρησης αρκεί για περίπου 15 λεπτά μαγείρεμα στον ατμό.
- 2 γεμάτα δοχεία μέτρησης αρκούν για περίπου 30 λεπτά μαγείρεμα στον ατμό κλπ.

Ψάρι / Θαλασσινά	Νερό σε χιλιοστά του λίτρου	Βάρος / Ποσότητα
Μύδια (βράζετε έως ότου ανοίξουν)	περ. 120 ml	περ. 450 g
Γαρίδες (βράζετε έως ότου ροδίσουν)	περ. 140 ml	περ. 350 g
Ψάρι (φιλέτο)	περ. 180 ml	περ. 350 g
Στέικ	περ. 240 ml	περ. 450 g
Όστρακα (στο κέλυφος)	περ. 300 ml	περ. 700 g

Λαχανικά	Νερό σε χιλιοστά του λίτρου	Βάρος / Ποσότητα
Μανιτάρια (ολόκληρα)	περ. 120 ml	περ. 450 g
Μπιζέλια (με φλούδα)	περ. 200 ml	περ. 350 g
Σπαράγγια	περ. 200 ml.	περ. 450 g
Καρότα (καθαρισμένα)	περ. 240 ml	περ. 450 g
πράσινα φασόλια (κομμένα)	περ. 240 ml	περ. 450 g
πράσινα φασόλια (ολόκληρα)	περ. 300 ml:	περ. 450 g
Λαχανάκια Βρυξελλών	περ. 300 ml:	περ. 350 g
Κορόνη αραβόσιτου	περ. 360 ml	2 κούκλες

- Βάλτε τα προς μαγείρεμα στον ατμό τρόφιμα στο εξάρτημα μαγειρέματος στον ατμό ❸.
- Τοποθετήστε το δοχείο επάνω στο δοχείο μαγειρέματος ❹.
- Κλείστε το καπάκι ❷.
- Εισάγετε το βύσμα σε μια πρίζα δικτύου. Η κίτρινη λυχνία ελέγχου  ❺ ανάβει.
- Πατήστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ❷ προς τα κάτω. Η κίτρινη λυχνία ελέγχου  ❺ σβήνει και η κόκκινη λυχνία ελέγχου  ❻ ανάβει. Το μαγείρεμα στον ατμό αρχίζει.

Μόλις εξατμιστεί πλήρως το γεμισμένο νερό από το δοχείο μαγειρέματος ❹ ο βραστήρας ρυζιού γυρίζει αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης ζεστού. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου  ❻ σβήνει, ενώ η κίτρινη λυχνία ελέγχου  ❺ ανάβει πάλι. Τα τρόφιμα που έχουν εισαχθεί είναι έτοιμα και μπορούν να καταναλωθούν.

Διόρθωση βλαβών

Σφάλμα	Αιτία	Διόρθωση
Η συσκευή δεν παρουσιάζει καμία λειτουργία.	Ο βραστήρας ρυζιού δεν είναι συνδεδεμένος με την πρίζα.	Βάλτε το φιν στην πρίζα.
	Η υποδοχή δικτύου είναι ελαττωματική.	Χρησιμοποιήστε μια άλλη πρίζα δικτύου.
Η κίτρινη λυχνία ελέγχου ❺ ανάβει, ωστόσο η διαδικασία μαγειρέματος δεν μπορεί να εκκινηθεί.	Το δοχείο μαγειρέματος ❹ είναι άδειο και ο διακόπτης ασφαλείας δεν πατιέται έτσι προς τα κάτω.	Βάλτε τα προς μαγείρεμα στον ατμό τρόφιμα στο δοχείο μαγειρέματος ❹.

Καθαρισμός και φροντίδα

Εγγύηση και σέρβις

Κίνδυνος! Ηλεκτροπληξία!

- Παρακαλούμε τραβάτε πάντα το βύσμα πριν από τον καθαρισμό και αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει εντελώς, πριν την καθαρίσετε και φυλάξετε!
- Προσέξτε ώστε να μην φτάσει καθόλου υγρό στην θερμαντική πλάκα και στο εσωτερικό του βραστήρα ρυζιού.
- Για τον καθαρισμό της επικάλυψης βραστήρα ρυζιού συμπεριλαμβανομένης της θερμαντικής πλάκας χρησιμοποιήστε ένα στεγνό πανί. Μη χρησιμοποιείτε καυστικά καθαριστικά και στιλβωτικά μέσα. Αυτά μπορεί να προσβάλλουν την επιφάνεια.
- Καθαρίζετε το εξάρτημα μαγειρέματος στον ατμό , το καπάκι , το δοχείο μαγειρέματος , το πλαστικό κουτάλι και τη μεζούρα σε νερό που περιέχει απορρυπαντικό.
- Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα πριν θέσετε πάλι σε λειτουργία τη συσκευή.

Απομάκρυνση



Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό  το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC.

Απομακρύνετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης.
Να τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς.
Σε περίπτωση αμφιβολιών ελάτε σε επαφή με την επιχείρηση απόρριψης.



Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασιών φιλικά προς το περιβάλλον.

Έχετε για αυτή τη συσκευή 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή. Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Παρακαλούμε επικοινωνήστε τηλεφωνικά με την υπηρεσία σέρβις σε περίπτωση εγγύησης. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.

Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι όμως για ζημιές από τη μεταφορά, για εξαρτήματα φθοράς ή για βλάβες σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή συσσωρευτές. Το προϊόν προορίζεται μόνο για την ιδιωτική και όχι για την επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, σε χρήση βίας και σε παρεμβάσεις οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης.

Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται μέσω της απόδοσης εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί ή επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες κατά την αγορά, ζημιές και ελλείψεις πρέπει να αναφέρονται αμέσως μετά την αποσυσκευασία, το αργότερο όμως δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς. Επισκευές που εμφανίζονται μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης χρεώνονται.



Kompernass Service Greece

Tel.: 801 200 10 18

(local charge 0,031EUR/minute (including VAT 19 %))

e-mail: support.gr@kompernass.com

Εισαγωγέας

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANIA

www.kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Sicherheitshinweise	42
Verwendungszweck	43
Technische Daten	43
Lieferumfang	43
Geräteübersicht	43
Vor dem ersten Gebrauch	43
Benutzung des Reiskochers	43
Reis kochen	43
Dampfgaren.....	45
Fehlerbehebung	46
Reinigen und Pflegen	46
Entsorgen	46
Garantie und Service	47
Importeur	47

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

ELEKTRISCHER REISKOCHER

Sicherheitshinweise

GEFAHR! Elektrischer Schlag!

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



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

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

VERLETZUNGSGEFAHR!

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



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



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

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

ACHTUNG! Geräteschäden!

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

Verwendungszweck

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

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

Technische Daten

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

Lieferumfang

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

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

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

Geräteübersicht

- ❶ Dampfaustrittsöffnung
- ❷ Deckel
- ❸ Dampfgareinsatz
- ❹ Kochbehälter
- ❺ gelbe Kontrolllampe  (Warmhalten)
- ❻ rote Kontrolllampe  (Kochen)
- ❼ Funktionswahlschalter für „Kochen“ und „Warmhalten“
- ❽ Anschlussbuchse für Netzleitung

Vor dem ersten Gebrauch

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

Benutzung des Reiskochers

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

Reis kochen

Hinweis

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

1. Nehmen Sie den Deckel ❷ ab.
2. Entnehmen Sie den Kochbehälter ❹.

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 ④ kommen.
5. Geben Sie den Reis nach dem Waschen in den Kochbehälter ④ und streichen Sie den Reis glatt.

Hinweis

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

6. Anschließend gießen Sie bis zur entsprechenden CUP-Markierung im Kochbehälter ④ Wasser ein:
 - 2 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung "2"
 - 4 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung "4"
 - 6 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung "6"
 - 8 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung "8"
 - 10 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung "10"
 Je nach Geschmacksrichtung, kann dem Reis auch Salz hinzugefügt werden.

Hinweis

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

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

Hinweis

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

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

ACHTUNG:

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

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

Hinweis

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

Sobald der Reis gekocht ist, schaltet der Reiskocher automatisch auf die Warmhaltefunktion zurück. Die rote Kontrolllampe  ⑥ erlischt, während die gelbe Kontrolllampe  ⑤ wieder aufleuchtet.

Lassen Sie den Reis - bei geschlossenem Deckel ❷ - noch mindestens 15 Minuten im Kochbehälter ❹.

12. Öffnen Sie den Deckel ❷ 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 ❷ und lassen Sie den Reis nicht länger als 2 Stunden in der Warmhaltung.

⚠ Achtung

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

Dampfgaren

 ACHTUNG:

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

1. Gießen Sie die gewünschte Wassermenge in den Kochbehälter ❹. Die Garzeit ist abhängig von der eingefüllten Wassermenge. Beachten Sie die Beispiele in der nachfolgenden Tabelle.

- 1 gefüllter Messbecher ist ausreichend für ca. 15 Minuten Dampfgaren.
- 2 gefüllte Messbecher sind ausreichend für ca. 30 Minuten Dampfgaren usw.

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

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

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

Sobald das eingefüllte Wasser vollständig aus dem Kochbehälter ❹ verdampft ist, schaltet der Reiskocher automatisch auf die Warmhaltefunktion zurück. Die rote Kontrolllampe  ❻ erlischt, während die gelbe Kontrolllampe  ❺ 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 ❺ leuchtet, der Kochvorgang kann jedoch nicht gestartet werden.	Der Kochbehälter ❹ ist leer und der Sicherheitsschalter wird so nicht heruntergedrückt.	Füllen Sie die zu garenden Lebensmittel in den Kochbehälter ❹.

Reinigen und Pflegen

⚠ **GEFAHR! Elektrischer Schlag!**

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

Entsorgen



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

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

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

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

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

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

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

DE Schraven

Service- und Dienstleistungs GmbH

Tel.: +49 (0) 180 5 008107

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

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: support.de@kompernass.com

AT Kompernaß Service Österreich

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

e-mail: support.at@kompernass.com

CH Kompernaß Service Switzerland

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

e-mail: support.ch@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com