

■ RICE COOKER



GB
IE
CY

RICE COOKER
Operating instructions

FI

RIISINKEITIN
Käyttöohje

SE
FI

RISKOKARE
Bruksanvisning

DK

RISKOGER
Betjeningsvejledning

GR
CY

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΡΥΖΙΟΥ
Οδηγίες χρήσης

DE
AT

REISKOCHER
Bedienungsanleitung

KH 1557



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	7
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.

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

- ❶ Lid
- ❷ Catchment container for condensed water
- ❸ Yellow control lamp  (Keep-warm)
- ❹ Red control lamp  (Cooking)
- ❺ Function selector switch for "Cooking" and "Keep-warm"
- ❻ Connection socket for the power cable
- ❼ Cooking bowl
- ❽ Inner cover
- ❾ Steamer attachment
- ❿ Unlocking button
- ⓫ 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 ❷ evenly with a little grease or vegetable oil to achieve a better cooking result.

1. Press the unlocking button ❿ and open the lid ❶.
2. Take out the cooking bowl ❷.
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 ❷.
5. After washing it, pour the rice into the cooking bowl ❷ 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
Corn cobs	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.

GB 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

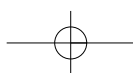
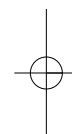
IE Irish Connection

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



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

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

RIISINKEITIN KH1557

Turvaohjeet

VAARA! Sähköisku!

- Liitä riisikeitin vain määräysten mukaisesti asennettuun ja maadoitettuun pistorasiaan, jonka verkkojännite vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettuja arvoja.
- Vedä pistoke aina 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, äläkä purista verkkokaapelia äläkä kierrä sitä laitteen ympärille.
- Anna vaurioitunut verkkopistoke tai virtajohto heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

LOUKKAANTUMISVAARA!

- Älä jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.



VARO! Laitteen höyryn poistoaukosta ja kantta avattaessa laitteesta tulee ulos kuumaa höyryä! Palovammavaara!

- 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 panet sen kaappiin.

HUOMIO! Laitevauriot!

- Älä koskaan peitä kantta pyyhkeillä tai vastaavilla.
- Älä koskaan aseta laitetta lämmönlähteiden lähelle.
- Älä koskaan avaa koteloä. 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, höyrykypsentämiseen.

Tätä riisikeitintä ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön, vaan ainoastaan yksityisille kotitalouksille!

Tekniset tiedot

Nimellijännite: 230 V ~50 Hz
Tehontarve: 700 W

Toimituslaajuus

- 1 Riisikeitin, keittoastia ja höyrykypsennysosa
- 1 liitäntäjohto, jossa suojakosketuspistoke
- 1 mitta-astia
- 1 muovilusikka
- 1 käyttöohje

Mitta-astian kokonaisvetoisuus on noin 180 ml. Täyttämisen helpottamiseksi mitta-astiassa 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 Kansi
- ❷ Tiivisteveden keruusäiliö
- ❸ Keltainen merkkivalo  (lämpimänäpito)
- ❹ Punainen merkkivalo  (keittäminen)
- ❺ Toiminnan valintakytkin "Keittäminen" tai "Lämpimänäpito"
- ❻ Virtajohdon liitäntäholkki
- ❼ Keittoastia
- ❽ Sisempi kansi
- ❾ Höyrykypsennysosa
- ❿ Avauspainike
- ⓫ Höyryn poistoaukko

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 höyrykypsentää samanaikaisesti muita elintarvikkeita. Kokeilemalla itse saat selville tarvittavat vesimäärät ja oikean keittoaajan erilaisille yhdistelmille.

Riisin keittäminen

❶ Ohje

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

1. Paina avauspainiketta ❿ ja avaa kansi ❶.
2. Ota keittoastia ❷ ulos.
3. Mittaa haluttu määrä riisiä mukana toimitetun mitta-astian avulla.
Ohjeena voidaan pitää seuraavaa: Tasaisesti täytetty mitta-astia, joka on täynnä riisiä, sisältää yhden henkilön annoksen. Selvitä muutaman kerran kokeilemalla, mikä riisi-vesisuhde on sinulle sopivin.
4. Pese ja siivilöi irtoriisi perusteellisesti. Jollet pese riisiä, keittotulokset voivat huonontua ja keittoastiassa ❷ voi muodostua häiritsevän paljon vaahtoa ja höyryä.
5. Aseta puhdistettu riisi pesun jälkeen keittoastiaan ❷ ja tasoita riisi.

i Ohje

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

6. Kaada sitten keittimeen 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 määrää omien kokemustesi ja mieltymyksesi mukaan.

7. Kun keittoastia **7** on täytetty, aseta se riisikeittimen koteloon.
8. Kääntämällä astiaa vasemmalle ja oikealle voit varmistaa, että se on asetettu keittolevylle oikein. Huolehdi siitä, ettei keittoastian **7** ulkopuolelle joudu kosteutta eikä riisiä. Näin vältetään keittoalueen likaantuminen. Tarvittaessa ulkopuoli on pyyhittävä kuivaksi puhtaalla liinalla.
9. Sulje kansi **1** niin, että se lukittuu paikoilleen.
10. Aseta liitäntäjohto laitteen takapuolella olevaan liitäntäholkkiin **6**.

11. Liitä verkkopistoke asianmukaisesti asennettuun pistorasiaan. Keltainen merkkivalo  **3** syttyy.

12. Paina toiminnan valintakytkintä **5** alas. Keltainen merkkivalo  **3** sammuu ja punainen merkkivalo  **4** syttyy. Keittäminen alkaa.

i Ohje

Jos keittoastiaa **7** ei ole asetettu paikoilleen, toiminnan valintakytkintä **5** ei voida asettaa asentoon "Keittäminen".

Heti, kun riisi on keitetty, riisikeitin kytkeytyy automaattisesti takaisin lämpimänäpito toimintoon. Punainen merkkivalo  **4** sammuu, kun taas keltainen merkkivalo  **3** syttyy uudelleen.

Jätä riisi - kansi **1** suljettuna - vielä 15 minuutiksi keittoastiaan **7**.

13. Avaa kansi **1** ja sekoita riisi irtonaiseksi 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 pidemmän aikaa, sekoita se irtonaiseksi vasta vähän ennen ruokailua. Älä avaa kantta **1** lämpimänäpidon aikana, äläkä jätä riisiä lämpimänäpitoon 2 tuntia pidemmäksi aikaa.

⚠ Huomio

Tyhjennä keitto- ja lämpimänäpito tapahtuman jälkeen tiivisteveden keruusäiliö **2**. Toimi varovasti: Vesi on kuumaa!

Palovammavaara!

⚠ Huomio

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

Höyrykypsennys**HUOMIO:**

Älä nosta höyrykypsennysosaa ⑨ kypsennyksen aikana, sillä ulos tuleva höyry voi aiheuttaa palovammoja. Höyrykypsennysosa ⑨ kuumenee voimakkaasti kypsennyksen aikana. Nosta höyrykypsennysosa ⑨ keittoastiasesta ⑦ patalappujen tai vastaavien avulla.

1. Kaada keittoastiaan ⑦ haluamasi määrä vettä. Kypsennysaika riippuu lisätystä vesimäärästä. Huomaa seuraavan taulukon esimerkit.

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

Kala / äyriäiset	Höyry- kypsennysaika minuutteja	Paino / Määrä
Simpukat (kypsennys avautumiseen saakka)	n. 10 min	n. 450 g
Katkaravut (kypsennys vaaleanpunaiseksi)	n. 12 min	n. 350 g
Kala (filee)	n. 15 min	n. 350 g
Pihvi	n. 20 min	n. 450 g
Osterit (kuorineen)	n. 25 min	n. 700 g

Vihannekset	Höyry- kypsennysaika minuutteja	Paino / Määrä
Sienet (kokonaiset)	n. 10 min	n. 450 g
Herneet (kuorineen)	n. 17 min	n. 350 g
Parsa	n. 17 min	n. 450 g
Porkkanat (kuoritut)	n. 20 min	n. 450 g
Vihreät pavut (leikatut)	n. 20 min	n. 450 g
Vihreät pavut (kokonaiset)	n. 25 min	n. 450 g
Ruusukaali	n. 25 min	n. 350 g
Maissintähkät	n. 30 min	2 tükkiä

2. Lisää kypsennettävä elintarvike höyrykypsennysosaan ⑨.
3. Aseta astia keittoastialle ⑦.
4. Sulje kansi ① niin, että se lukittuu paikoilleen.
5. Liitä verkkopistoke verkkopistorasiaan. Keltainen merkkivalo ③ syttyy.
6. Paina toiminnan valintakytkin ⑤ alas. Keltainen merkkivalo ③ sammuu ja punainen merkkivalo ④ syttyy. Höyrykypsennys alkaa.

Kun lisätty vesi on kokonaan höyrystynyt pois keitto-
astiasta ⑦, riisikeitin kytkeytyy automaattisesti läm-
pimänäpito toiminnolle.

Punainen merkkivalo ④ sammuu, kun taas
keltainen merkkivalo ③ syttyy uudelleen.

Laitteessa olevat elintarvikkeet ovat nyt kypsiä ja
nautittavissa.

Vianetsintä

Vika	Syy	Korjaus
Laitte ei toimi.	Riisikeitintä ei ole liitetty pistorasiaan.	Työnnä verkkopistoke verkkopistorasiaan.
	Pistorasia on viallinen.	Käytä toista pistorasiaa.
Keltainen merkkivalo ③ palaa, keittämistä ei kuitenkaan voida aloittaa.	Keittoastiaa ⑦ ei ole asetettu riisikeittimen koteloon oikein.	Työnnä keittoastiaa ⑦ kevyesti oikealle ja vasemmalle, jotta astia sijaitsee keskellä keittolevyä.

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 riisikeittimen kannen ①, kotelon ja keittolevyn puhdistamiseen kuivaa liinaa. Älä käytä voimakkaita puhdistus- ja hankausaineita. Ne voivat vaurioittaa pintoja.
- Irrota höyryn poistoaukon ⑪ suojuksen puhdistukseksi sen kuivalla liinalla. Aseta suojuksen jälleen paikalleen puhdistamisen jälkeen.
- Puhdista höyrykypsennysosa ⑨, keitto-astia ⑦, muovilusikka ja mitta-astia astianpesuainetta sisältävässä vedessä.
- Kuivaa kaikki osat, ennen kuin otat laitteen taas käyttöön.

Sisempi kansi ⑧ voidaan irrottaa puhdistusta varten:

1. Vedä sisempi kansi ⑧ irti tapista.
2. Puhdista sisempi kansi ⑧ miedolla saippualluoksella ja huuhtelee se puhtaalla vedellä.
3. Työnnä sisempi kansi ⑧ uudelleen tappiin. Varmista, että höyryn poistokanava osuu höyryn poistoaukkoon.

Hävittäminen



Älä hävitä laitetta tavallisen talousjätteen mukana. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY alainen.

Anna laite hyväksytyn jätahuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi.
Noudata voimassa olevia määräyksiä.
Epäselvissä tilanteissa ota yhteyttä paikalliseen jätahuoltoviranomaiseen.



Hävitä kaikki pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

Kompernass Service Suomi

Petäjäksentie 19
FIN - 26100 Rauma
Tel.: 02 822 28 87
Fax: 010 293 02 63
e-mail: support.fi@kompernass.com

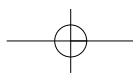
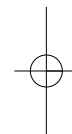
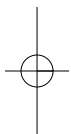
Maahantuoja

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, SAKSA

www.kompernass.com

Takuu ja huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laite on valmistettu huolellisesti ja tarkistettu perusteellisesti ennen toimitusta. Säilytä ostokuitti todisteeksi ostosta. Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä lähimpään huoltopisteeseen. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.
Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja valmistusvirheitä, ei kuitenkaan kuluvia osia tai herkästi vaurioituvien osien, esim. kytkinten tai akkujen vaurioita.
Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen käyttöön. Tuotetta ei saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia.



INNEHÅLLSFÖRTECKNING	SIDAN
Säkerhetsanvisningar	18
Föreskriven användning	18
Tekniska data	19
Leveransens omfattning	19
Översikt över apparaten	19
Förberedelser	19
Använda riskokaren	19
Koka ris.....	19
Ångkokning.....	21
Åtgärda fel	22
Rengöring och skötsel	22
Kassering	23
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!

RISKOKARE KH1557

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.
- Lagg 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 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.

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 och till att ångkoka t ex grönsaker och fisk.

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

Tekniska data

Nominell spänning: 230 V ~50 Hz
Effektförbrukning : 700 W

Leveransens omfattning

- 1 riskokare,
inkl. kokkärl och ångkokningstillsats
- 1 anslutningskabel med skärmd kontakt
- 1 måttbägare
- 1 plastslev
- 1 bruksanvisning

Måttbägaren rymmer totalt ca 180 ml. För att göra det lättare att fylla på ris och vatten 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 Lock
- ② Uppsamlingskärl för kondensvatten
- ③ Gul kontrollampa  (varmhållning)
- ④ Röd kontrollampa  (kokning)
- ⑤ Funktionsväljare "Kokning" och "Varmhållning"
- ⑥ Uttag för elkabel
- ⑦ Kokkärl
- ⑧ Innerlock
- ⑨ Ångkokningstillsats
- ⑩ Öppna-knapp
- ⑪ Ångutsläpp

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 koka bara ris eller koka ris och samtidigt ångkoka andra livsmedel. Experimentera lite för att hitta rätt mängd vatten och rätt koked tid för olika kombinationer.

Koka ris

Observera

Stryk ut ett jämnt, tunt lager olja eller annat matfett över kokkärls ⑦ insida så blir resultatet bättre.

- Tryck på Öppna-knappen ⑩ och lyft upp locket ①.
- Ta ut kokkärl ⑦.
- Mät upp önskad mängd ris med medföljande måttbägare.
Som riktvärde gäller ett struket mått med ris = en portion. För att få rätt proportioner mellan vatten och ris bör man först provkoka några gånger.
- 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 ⑦.
- Häll sedan riset i kokkärl ⑦ och jämna till det på ytan.

i Observera

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

6. Häll sedan i motsvarande mängd vatten efter CUP-markeringen:
 - 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.

i 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 **7** sätter du in det i kokkärlet igen.
8. Skruva grytan fram och tillbaka för att kontrollera att den verkligen sitter som den ska på värmeplattan. Se efter så att det inte finns fukt eller ris på utsidan av kokkärlet **7** för att undvika att smutsa ner i området runt värmeplattan. Torka av kärlets utsida då och då med en torr trasa.
9. Stäng locket **1** så att det låser fast.
10. Sätt anslutningskabeln i uttaget **6** på apparatens baksida.

11. Sätt kontakten i ett godkänt eluttag. Den gula kontrollampen  **3** tänds.

12. Tryck ner funktionsväljaren **5**. Den gula kontrollampen  **3** och den röda kontrollampen  **4** tänds. Kokningsprocessen har börjat.

i Observera

Om kokkärlet **7** inte satts in på rätt sätt går det inte att sätta funktionsväljaren **5** på läge "Kokning".

Så snart riset är färdigkokt kopplar riskokaren över till varmhållning. Den röda kontrollampen  **4** slocknar och den gula kontrollampen  **3** tänds igen.

Låt riset ligga kvar i riskokaren **7** i minst 15 minuter med locket **1** på.

13. Öppna locket **1** och rör om i riset med medföljande platslev så att det blir luftigare. Sedan 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 tills strax före måltiden. Öppna inte locket **1** när riset står på varmhållning och låt det inte hållas varmt i över 2 timmar.

⚠ Varning

Töm ut kondensvattnet ur uppsamlingskärlet **2** efter kokning eller varmhållning. Var försiktig: vattnet är hett! Risk för brännskador!

⚠ Varning

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

Ångkokning**OBS:**

Lyft inte upp ångkokningstillsatsen **9** när det kokar, du kan bränna dig på den heta ånga som då tränger ut. Ångkokningstillsatsen **9** blir varm när den används. Använd grytlappar eller liknande när du lyfter av ångkokningstillsatsen **9** från kokkärlet **7**.

1. Häll önskad mängd vatten i kokkärlet **7**.
Koktiden beror på hur mycket vatten som hälls i.
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	Ångkokning i minuter	Vikt/mängd
Musslor (ångkoka tills de öppnas)	ca 10 min.	ca 450 g
Räkor (ångkoka tills de blir rosa)	ca 12 min.	ca 350 g
Fisk (filé)	ca 15 min.	ca 350 g
Fiskkotletter	ca 20 min.	ca 450 g
Ostron (med skal)	ca 25 min.	ca 700 g

Grönsaker	Ångkokning i minuter	Vikt/mängd
Svamp (hel)	ca 10 min.	ca 450 g
Ärtor (med skida)	ca 17 min.	ca 350 g
Sparris	ca 17 min.	ca 450 g
Morötter (skalade)	ca 20 min.	ca 450 g
Gröna bönor (skurna)	ca 20 min.	ca 450 g
Gröna bönor (hela)	ca 25 min.	ca 450 g
Brysselkål	ca 25 min.	ca 350 g
Majskolvar	ca 30 min.	2 kolvar

2. Lägg de livsmedel som ska ångkokas i ångkokningstillsatsen **9**.
3. Sätt tillsatsen på kokkärlet **7**.
4. Stäng locket **1** så att det låser fast.
5. Sätt kontakten i ett eluttag. Den gula kontrollampen  **3** tänds.
6. Tryck ner funktionsväljaren **5**. Den gula kontrollampen  **3** slocknar och den röda kontrollampen  **4** tänds. Ångkokningsprocessen har börjat.

Så snart allt vatten i kokkärlet ⑦ förångats kopplar riskokaren automatiskt över till varmhållning.
 Den röda kontrolllampan ④ slocknar och den gula kontrolllampan ③ 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 med ett annat eluttag
Den gula kontrolllampan ③ lyser men apparaten kan ändå inte koka.	Kokkärlet ⑦ har inte satts in i riskokaren på rätt sätt.	För kokkärlet ⑦ försiktigt fram och tillbaka på värmeplattan för att centrera det.

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, ren trasa för att rengöra locket ①, höljet och värmeplattan. Använd inga starka rengörings- eller lösningsmedel. Då kan ytan skadas.
- Ta av skyddet över ångutsläppet ⑪ och torka ur det med en torr, ren trasa. Sätt tillbaka skyddet när du är klar.
- Rengör ångkokningstillsatsen ⑨, kokkärlet ⑦, platsleven och måttbägaren i vatten med vanligt handdiskmedel.
- Torka alla delarna ordentligt innan du använder apparaten igen.

Du kan ta av innerlocket ⑧ för att rengöra det:

1. Dra loss innerlocket ⑧ från stiftet och ta av det.
2. Rengör innerlocket ⑧ med ett mildt handdiskmedel och skölj av det med rent vatten.
3. Sätt tillbaka innerlocket ⑧ på stiftet igen. Se till så att ångutsläppsroret sticker in i ångutsläppet.

Kassering



Apparaten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Den här produkten faller under bestämmelserna för EU-direktiv 2002/96/EG.

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 miljö-
vänlig 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 kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig kontakta vår kundtjänst per telefon vid garantifall. Bara då kan du skicka in produkten utan kostnad.

Garantin gäller endast för material- eller fabrikationsfel. Den täcker inte förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar, som t ex knappar 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.

SE Kompernass Service Sverige

EA Rosengrensgata 22
42131 Västra Frölunda
Tel.: 031-491080
Fax: 031-497490
e-mail: support.sv@kompernass.com

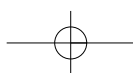
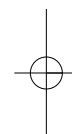
FI Kompernass Service Suomi

Petäjäksentie 19
FIN - 26100 Rauma
Tel.: 02 822 28 87
Fax: 010 293 02 63
e-mail: support.fi@kompernass.com

Importör

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com



INDHOLDSFORTEGNELSE	SIDE
Sikkerhedsanvisninger	26
Anvendelsesformål	26
Tekniske data	26
Medfølger ved køb	27
Oversigt over riskogeren	27
Før anvendelse første gang	27
Brug af Riskogeren	27
Kogning af ris	27
Dampkogning	29
Afhjælpning af fejl	30
Rengøring og vedligeholdelse	30
Bortskaffelse	31
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."

RISKOGER KH1557

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 maskinens typeskilt.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når du flytter eller fylder maskinen, ved fejl, før du rengør maskinen, 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.



Maskinen må aldrig lægges ned i vand eller andre væsker.

- Hvis riskogeren er faldet ned i væske, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten. Lad derefter være med at bruge riskogeren, til du har fået et godkendt servicested til at kontrollere den.
- Udsæt ikke maskinen for fugt, og anvend den aldrig udendørs.
- Brug ikke riskogeren, hvis du står på et fugtigt gulv, hvis du har våde hænder, eller hvis maskinen 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 maskinen.
- 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!

- 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 maskinen.
- Lad riskogeren og tilbehørsdelene køle helt af, før du rengør dem og gemmer dem væk.

Obs! Skader på maskinen!

- Dæk aldrig dækslet til med viskestykker eller lignende under kogningen.
- Stil aldrig maskinen 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 private husholdninger!

Tekniske data

Mærkespænding:	230 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 indhold er 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 Låg
- ❷ Opsamlingsbeholder til kondensvand
- ❸ Gul kontrollampe  (varmholdning)
- ❹ Rød kontrollampe  (kogning)
- ❺ Funktionskontakt til "kogning" og "varmholdning"
- ❻ Tilslutningsstik til strømledning
- ❼ Kogebeholder
- ❽ Indvendigt låg
- ❾ Dampkogningsindsats
- ❿ Åbningstaste
- ⓫ Dampudgangsåbning

Før anvendelse 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

Bemærk

Smør jævligt den indvendige side af kogebeholderen **❷** med en smule fedt eller planteolie, så du opnår et bedre kogeresultat.

1. Tryk på åbningstasten **❿**, og åbn låget **❶**.
2. Tag kogebeholderen **❷** ud.
3. Opmål den ønskede mængde ris med det medfølgende målebæger.
Som vejledende værdi kan du bruge følgende: Et strøget målebæger - fyldt med ris - er en portion til én person. Find den mængde ris / vand, du ønsker, 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 **❷**.
5. Fyld risen i kogebeholderen **❷**, når du har vasket den, og glat risen.

i Bemærk

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

6. Hæld derefter vand på til den tilhørende 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.

i Bemærk

Afhængigt af rissorten 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 ⑦ i riskogersens hus igen, når du har fyldt den.
8. Drej beholderen til venstre og højre for at sikre dig, at den står godt på varmepladen. Sørg for, at der ikke sidder fugt og ris på kogebeholderens yderside ⑦, så du undgår, at kogeområdet bliver snavset. Tør ydersiden med en ren klud ved behov.
9. Luk låget ①, så det går i hak.
10. Sæt tilslutningsledningen i stikket ⑥ på bagsiden af riskogeren.

11. Sæt strømstikket i en korrekt installeret stikkontakt.

Den gule kontrollampe  ③ lyser.

12. Tryk funktionskontakten ⑤ ned. Den gule kontrollampe  ③ slukkes, og den røde kontrollampe  ④ lyser. Kogningen starter.

i Bemærk

Hvis kogebeholderen ⑦ ikke er sat ind, kan funktionskontakten ⑤ ikke stilles på "kogning".

Så snart risen er kogt, skifter riskogeren automatisk tilbage til varmholdningsfunktionen. Den røde kontrollampe  ④ slukkes, og den gule kontrollampe  ③ lyser igen.

Lad risen blive stående mindst 15 minutter i kogebeholderen ⑦ med låget ① på.

13. Åbn låget ①, og rør rundt i risen med den medfølgende plastske for at løsne den. Risen er nu klar til at spise.

⚠ 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 ①, mens risen holdes varm, og brug ikke varmholdningsfunktionen i længere tid end 2 timer.

⚠ OBS

Tøm opsamlingsbeholderen for kondensvand ② efter kogning og varmholdning. Vær forsigtig, når du gør det: Vandet er varmt!
Fare for skoldning!

⚠ OBS

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

Dampkogning**OBS:**

Løft ikke dampningsindsatsen ⑨ under dampningen. Hvis du gør det, er der fare for, at du bliver skoldet af dampen, der slipper ud. Dampningsindsatsen ⑨ opvarmes under dampningen. Tag dampningsindsatsen ⑨ ud af kogebeholderen ⑦ med grydelapper eller lignende.

- 1 Hæld den ønskede vandmængde i kogebeholderen ⑦. Dampningstiden afhænger af den påfyldte vandmængde. 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	Damptid i minutter	Vægt / mængde
Muslinger (koges til de åbnes)	ca. 10 min.	ca. 450 g
Rejer (koges til rosa farve)	ca. 12 min.	ca. 350 g
Fisk (filet)	ca. 15 min.	ca. 350 g
Steak	ca. 20 min.	ca. 450 g
Østers (i skal)	ca. 25 min.	ca. 700 g

Grøntsager	Damptid i minutter	Vægt / mængde
Svampe (hele)	ca. 10 min.	ca. 450 g
Ærter (med bælg)	ca. 17 min.	ca. 350 g
Asparges	ca. 17 min.	ca. 450 g
Gulerødder (skrabe)	ca. 20 min.	ca. 450 g
Grønne bønner (snittede)	ca. 20 min.	ca. 450 g
Grønne bønner (hele)	ca. 25 min.	ca. 450 g
Rosenkål	ca. 25 min.	ca. 350 g
Majskolber	ca. 30 min.	2 kolber

2. Læg fødevarerne, der skal dampes, i dampningsindsatsen ⑨.
3. Sæt beholderen på kogebeholderen ⑦.
4. Luk låget ①, så det går i hak.
5. Sæt strømskiftet i en stikkontakt. Den gule kontrollampe ③ lyser.
6. Tryk funktionskontakten ⑤ ned. Den gule kontrollampe ③ slukkes, og den røde kontrollampe ④ lyser. Dampningen starter.

Når det påfyldte vand er fordampet helt fra kogebeholderen ⑦, skifter riskogeren automatisk tilbage til varmholdningsfunktionen.

Den røde kontrollampe ④ slukkes, og den gule kontrollampe ③ lyser op igen.

Fødevarerne er færdige og klar til at spises.

Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Afhjælpning
Riskogeren viser ingen funktion.	Riskogeren er ikke sluttet til stikkontakten.	Sæt stikket i en stikkontakt.
	Stikkontakten er defekt.	Brug en anden stikkontakt.
Den gule kontrollampe ③ lyser, men kogningen kan ikke startes.	Kogebeholderen ⑦ er ikke sat rigtigt ind i riskogeren.	Flyt beholderen lidt til højre og venstre for at stille kogebeholderen ⑦ i midten af varmepladen.

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ Pas på! Elektrisk stød!

- Træk altid strømstikket ud før rengøring, og lad maskinen 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 af dækslet ① og riskogers hus inkl. varmepladen. Brug ikke kraftige rengørings- og skuremidler. De kan angribe overfladen.
- Tag afdækningen til dampåbningen ⑪ af for at rengøre med en tør klud. Sæt afdækningen på igen efter rengøringen.
- Rengør dampningsindsatsen ⑨, kogebeholderen ⑦, plastskeen og målebægeret i vand med opvaskemiddel.
- Tør alle dele, før du bruger enheden igen.

Du kan tage det indvendige låg ⑧ af for at rengøre det:

1. Tag det indvendige låg ⑧ af stiften.
2. Rengør det indvendige låg ⑧ med et mildt opvaskemiddel, og skyl det af med rent vand.
3. Sæt det indvendige låg ⑧ på stiften igen. Sørg for, at dampkanalen går ind i dampåbningen.

Bortskaffelse



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

Bortskaf maskinen 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.

Kompernass Service Danmark

Hornbækvej 473
DK-3080 Tikøb
Tel.: +45 4975 8454
Fax: +45 4975 8453
e-mail: support.dk@kompernass.com

Importør

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

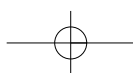
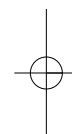
www.kompernass.com

Garanti og service

På denne maskine får du 3 års garanti fra købsdatoen. Maskinen er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt. Opbevar kassebonen som bevis for købet. Kontakt venligst din serviceafdeling telefonisk, hvis du ønsker at gøre brug af garantien. Kun på denne måde garanteres det, at tilsendelsen af varen er gratis.

Garantien gælder kun for materiale- eller fabrikationsfejl, men ikke for sliddele eller ødelæggelse af skrøbelige dele som f.eks. kontakten eller akkumulatorer. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervs-mæssigt 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.



Περιεχόμενα	Σελίδα
Υποδείξεις ασφαλείας	34
Σκοπός χρήσης	34
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!

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΡΥΖΙΟΥ KH1557

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 κινείτε τη συσκευή, τη γεμίζετε, σε βλάβες, πριν την καθαρίσετε 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 επιτήρηση κατά τη λειτουργία.



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

- 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.

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 την επαγγελματική χρήση αλλά αποκλειστικά για τη χρήση στο ιδιωτικό νοικοκυριό!

Τεχνικές πληροφορίες

Ονομαστική τάση:	230 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 τη διευκόλυνση της πλήρωσης, το δοχείο μέτρησης έχει 2 διαφορετικές διαβαθμίσεις:

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

Επισκόπηση συσκευής

- ❶ Καπάκι
- ❷ Δοχείο συγκέντρωσης για συμπυκνωμένο νερό
- ❸ Κίτρινη λυχνία ελέγχου  (διατήρηση ζεστού)
- ❹ Κόκκινη λυχνία ελέγχου  (βράσιμο)
- ❺ Διακόπτης επιλογής λειτουργίας για "Βράσιμο" και "Διατήρηση ζεστού"
- ❻ Υποδοχή σύνδεσης για τη γραμμή δικτύου
- ❼ Δοχείο μαγειρέματος
- ❽ Εσωτερικό καπάκι
- ❾ Εξάρτημα μαγειρέματος στον ατμό
- ❿ Πλήκτρο απασφάλισης
- ⓫ Άνοιγμα εξόδου ατμού

Πριν την πρώτη χρήση

Απομακρύνετε το βραστήρα ρυζιού προσεκτικά από τη συσκευασία. Απομακρύνετε ενδεχόμενα υπάρχουσες μεμβράνες προστασίας και καθαρίστε τα τμήματα 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 τη σωστή ποσότητα νερού και τον σωστό χρόνο μαγειρέματος για τις διαφορετικές δυνατότητες συνδυασμών.

Μαγείρεμα ρυζιού:

❶ Υπόδειξη

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

1. Πατήστε στο πλήκτρο απασφάλισης ❿ και ανοίξτε το καπάκι ❶.
2. Απομακρύνετε το δοχείο μαγειρέματος ❷.
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 τη 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 ❷.
5. Βάλτε το ρύζι μετά το πλύσιμο στο δοχείο μαγειρέματος ❷ 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 έως το αντίστοιχο σύμβολο CUP, νερό:
 - 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. Μεταβάλετε την ποσότητα νερού σύμφωνα με τις εμπειρίες και τη γεύση σας.

7. Μετά το γέμισμα του δοχείο μαγειρέματος ⑦, τοποθετήστε το στο περίβλημα βραστήρα ρυζιού.
8. Περιστρέψτε το δοχείο στα αριστερά και δεξιά για να εξασφαλίσετε ότι είναι σωστά τοποθετημένο στην θερμαντική πλάκα. Προσέξτε ώστε να μην υπάρχουν υγρασία και καθόλου ρύζι στην εξωτερική πλευρά του δοχείο μαγειρέματος ⑦ ώστε να αποφύγετε να λερωθεί το πεδίο μαγειρέματος. Εάν απαιτείται πρέπει να σκουπιστεί η εξωτερική πλευρά με ένα καθαρό πανί.
9. Κλείστε το καπάκι ①, έτσι ώστε να κουμπώσει.
10. Εισάγετε τη γραμμή σύνδεσης στην υποδοχή σύνδεσης ⑥ στην πίσω πλευρά συσκευής.

11. Εισάγετε το βύσμα σε μια σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη πρίζα. Η κίτρινη λυχνία ελέγχου  ③ ανάβει.

12. Πατήστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ⑤ προς τα κάτω. Η κίτρινη λυχνία ελέγχου  ③ σβήνει και η κόκκινη λυχνία ελέγχου  ④ ανάβει. Η διαδικασία μαγειρέματος αρχίζει.

❗ Υπόδειξη

Εάν το δοχείο μαγειρέματος ⑦ δεν έχει εισαχθεί, ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας ⑤ δεν μπορεί να τεθεί στο "Βράσιμο".

Μόλις έχει μαγειρευτεί το ρύζι, ο βραστήρας ρυζιού επιστρέφει αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης ζεστού. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου  ④ σβήνει, ενώ η κίτρινη λυχνία ελέγχου  ③ ανάβει πάλι.

Αφήστε το ρύζι - με κλειστό καπάκι ① - για ακόμα τουλάχιστο 15 λεπτά στο δοχείο μαγειρέματος ⑦.

13. Ανοίξτε το καπάκι ① 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 μέχρι λίγο πριν από την κατανάλωση του. Κατά το χρόνο διατήρησης ζεστού μη σηκώνετε το καπάκι ① και μην αφήσετε το ρύζι στο ζεστό για περισσότερο από 2 ώρες.

⚠ Προσοχή

Μετά τη διαδικασία βρασίματος και διατήρησης ζεστού αδειάστε το δοχείο συγκέντρωσης για το συμπυκνωμένο νερό ②. Εδώ να είστε προσεκτικοί: το νερό είναι καυτό!

Κίνδυνος εγκαύματος!

Προσοχή

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

Μαγείρεμα στον ατμό



ΠΡΟΣΟΧΗ:

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

1. Βάλτε την επιθυμητή ποσότητα νερού στο δοχείο μαγειρέματος ❷. Ο χρόνος βρασίματος εξαρτάται από την ποσότητα νερού πλήρωσης. 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	Χρόνος βρασίματος στον ατμό σε λεπτά	Βάρος / Ποσότητα
Μύδια (μαγειρεύετε έως ότου ανοίξουν)	περίπου 10 λεπτά	περίπου 450 g
Γαρίδες (μαγειρεύετε έως ότου πάρουν ροζ χρώμα)	περίπου 12 λεπτά	περίπου 350 g
Ψάρι (φιλέτο)	περίπου 15 λεπτά	περίπου 350 g
Στέϊκ	περίπου 20 λεπτά	περίπου 450 g
Όστρακα (στο καβούκι)	περίπου 25 λεπτά	περίπου 700 g

Λαχανικά	Χρόνος βρασίματος στον ατμό σε λεπτά	Βάρος / Ποσότητα
Μανιτάρια (ολόκληρα)	περίπου 10 λεπτά	περίπου 450 g
Μπιζέλια (με φλούδα)	περίπου 17 λεπτά	περίπου 350 g
Σπαράγγια	περίπου 17 λεπτά	περίπου 450 g
Καρότα (καθαρισμένα)	περίπου 20 λεπτά	περίπου 450 g
πράσινα φασόλια (κομμένα)	περίπου 20 λεπτά	περίπου 450 g
πράσινα φασόλια (ολόκληρα)	περίπου 25 λεπτά	περίπου 450 g
Λαχανάκια Βρυξελών	περίπου 25 λεπτά	περίπου 350 g
Κορόνη αραβόσιτου	περίπου 30 λεπτά	2 κούκλες

- Βάλτε τα προς μαγείρεμα στον ατμό τρόφιμα στο εξάρτημα μαγειρέματος στον ατμό ⑨.
- Τοποθετήστε το δοχείο επάνω στο δοχείο μαγειρέματος ⑦.
- Κλείστε το καπάκι ①, ώστε να κουμπώσει.
- Εισάγετε το βύσμα σε μια πρίζα δικτύου. Η κίτρινη λυχνία ελέγχου  ③ ανάβει.
- Πατήστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ⑤ προς τα κάτω. Η κίτρινη λυχνία ελέγχου  ③ σβήνει και η κόκκινη λυχνία ελέγχου  ④ ανάβει. Το μαγείρεμα στον ατμό αρχίζει.

Μόλις εξατμιστεί πλήρως το γεμισμένο νερό από το δοχείο μαγειρέματος ⑦ ο βραστήρας ρυζιού γυρίζει αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης ζεστού. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου  ④ σβήνει, ενώ η κίτρινη λυχνία ελέγχου  ③ 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 ③ ανάβει, ωστόσο η διαδικασία μαγειρέματος δεν μπορεί να εκκινήσει.	Το δοχείο μαγειρέματος ⑦ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στο περιβλήμα βραστήρα ρυζιού.	Ωθήστε το δοχείο ελαφρώς προς τα δεξιά και αριστερά, ώστε να κεντράρετε το δοχείο μαγειρέματος ⑦ στην πλάκα μαγειρέματος.

Καθαρισμός και φροντίδα

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 του καπακιού **1**, του βραστήρα ρυζιού συμπεριλαμβανομένης της θερμαντικής πλάκας χρησιμοποιήστε ένα στεγνό πανί. Μη χρησιμοποιείτε καυστικά καθαριστικά και στιλβωτικά μέσα. Αυτά μπορεί να προσβάλλουν την επιφάνεια.
- Απομακρύνετε την επικάλυψη του ανοίγματος εξόδου ατμού **11**, ώστε να την καθαρίσετε με ένα στεγνό πανί. Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε πάλι την επικάλυψη.
- Καθαρίζετε το εξάρτημα μαγειρέματος στον ατμό **9**, το δοχείο μαγειρέματος **7**, το πλαστικό κουτάλι και το δοχείο μέτρησης σε νερό με απορρυπαντικό.
- Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα πριν θέσετε πάλι σε λειτουργία τη συσκευή.

Για να καθαρίσετε το εσωτερικό καπάκι **8**, μπορείτε να το απομακρύνετε:

1. Αφαιρέστε το εσωτερικό καπάκι **8** από τον άξονα.
2. Καθαρίστε το εσωτερικό καπάκι **8** με ήπιο νερό με σαπούνι και ξεπλύνετε το με καθαρό νερό.
3. Ωθήστε το εσωτερικό καπάκι **8** πάλι στον άξονα. Προσέξτε ότι το κανάλι εξόδου ατμού πρέπει να εξέχει στο άνοιγμα εξόδου ατμού.

Απομάκρυνση



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

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.

Εγγύηση και σέρβις

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. Σε περίπτωση εγγύησης ελάτε σε επικοινωνία με το τμήμα του σέρβις τηλεφωνικά. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.

Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι όμως 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.

GR Kompernass Service Ελλάδα

Kalothanassi G. Amalia α 10-12 Thiatiron Str.

14231 N.Ionia Athens

Tel.: 210 2790865

Fax: 210 2796982

e-mail: support.gr@kompernass.com

Εισαγωγέας

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, ΓΕΡΜΑΝΙΑ

www.kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Sicherheitshinweise	42
Verwendungszweck	42
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	47
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.

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 Antihaftbeschichtung 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.



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

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.

Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com