

■ CUISEUR DE RIZ ÉLECTRIQUE



FR
BE

Cuiseur de riz électrique
Mode d'emploi

NL
BE

Elektrische rijstkoker
Gebruiksaanwijzing

DE
AT
CH

Elektrischer Reiskocher
Bedienungsanleitung



SOMMAIRE	PAGE
Instructions relatives à la sécurité	2
Destination de l'appareil	3
Caractéristiques techniques	3
Accessoires fournis	3
Présentation de l'appareil	3
Avant la première utilisation	3
Utilisation du cuiseur à riz	3
Faire cuire du riz	3
Cuisson à la vapeur	5
Elimination des pannes	6
Nettoyage et entretien	7
Mise au rebut	7
Garantie et service après-vente	7
Importateur	8

Conservez ce mode d'emploi pour toutes questions ultérieures – et remettez-le également en même temps que l'appareil si vous le confiez à une autre personne.

CUISEUR DE RIZ ÉLECTRIQUE KH1558

Instructions relatives à la sécurité

Danger ! Risque d'électrocution !

- Raccordez le cuiseur à riz uniquement à une prise installée et mise à la terre en bonne et due forme avec la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Lorsque vous déplacez et remplissez l'appareil, en cas de pannes, avant de nettoyer l'appareil ou lorsque vous ne l'utilisez pas, débranchez toujours la fiche secteur de la prise !
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour retirer la fiche secteur de la prise secteur. Tirez sur la fiche secteur et non sur le cordon.
- Ne touchez pas la fiche de l'appareil avec des mains mouillées ou humides.



Surtout, ne plongez en aucun cas l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.

- Si l'appareil tombe dans un liquide, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise. Ne remettez pas l'appareil en service suite à un tel incident, remettez-le à un point de service après-vente autorisé pour le faire contrôler.
- Vous ne devez pas exposer l'appareil à l'humidité ni l'utiliser à l'extérieur.
- N'utilisez pas le cuiseur à riz lorsque vous vous trouvez sur un sol humide ou lorsque vos mains ou l'appareil sont mouillés.
- Acheminez le cordon d'alimentation de telle manière qu'il n'entre pas en contact avec des objets brûlants ou à arêtes vives.
- Ne courbez pas ou ne coincez pas le cordon d'alimentation, et ne l'enroulez pas autour de l'appareil.

- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par un technicien spécialisé ou par le service clientèle afin d'éviter tout danger.

RISQUE D'ACCIDENT !

- Pendant le fonctionnement, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.



Attention ! De la vapeur très chaude s'échappe de l'orifice pratiqué dans le couvercle à cet effet et lorsque vous soulevez le couvercle !
Risque de brûlures !



Ce symbole sur l'appareil constitue un avertissement du risque de brûlure par des surfaces chaudes.

- Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil
- Laissez l'appareil et les pièces accessoires intégralement refroidir avant de nettoyer et de ranger l'appareil.
- Ne pas utiliser de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.

Attention ! Dommages sur l'appareil !

- Au cours de la cuisson, ne recouvrez jamais le couvercle avec des serviettes ou des textiles similaires.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- N'ouvrez jamais le corps de l'appareil. Dans ce cas, la sécurité n'est pas garantie et la garantie est caduque.
- Utilisez uniquement les pièces accessoires contenues dans la livraison et n'utilisez jamais l'appareil sans la cuve de cuisson.

Destination de l'appareil

Utilisez le cuiseur de riz uniquement pour la cuisson de riz et pour la cuisson à la vapeur de denrées alimentaires comme des légumes ou du poisson par exemple.

Ce cuiseur à riz n'est pas destiné à une utilisation commerciale, mais exclusivement prévu pour l'utilisation dans le domaine privé !

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220 - 240 V ~50 Hz
Puissance consommée : 700 W

Accessoires fournis

- 1 cuiseur à riz,
avec cuve de cuisson et insert pour cuisson à la vapeur
- 1 câble de raccordement avec fiche de contact de protection
- 1 verre mesureur
- 1 cuillère en plastique
- 1 mode d'emploi

La capacité totale du verre mesureur est d'environ. 180 ml. Pour faciliter le remplissage, le verre mesureur dispose de 2 échelles différentes :

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

Présentation de l'appareil

- 1 Orifice de sortie de la vapeur
- 2 Couvercle
- 3 Insert pour cuisson à la vapeur
- 4 Cuve de cuisson
- 5 Lampe témoin jaune  (maintien au chaud)
- 6 Lampe témoin rouge  (cuisson)
- 7 Commutateur de fonction pour "Cuire" et "Tenir au chaud"
- 8 Douille raccord pour cordon secteur

Avant la première utilisation

Sortez avec précaution le cuiseur de riz de l'emballage. Retirez tous films de protection éventuels et nettoyez les pièces entrant en contact avec les aliments pour enlever toutes poussières d'emballage. Nettoyez l'appareil comme décrit dans le chapitre "Nettoyage et entretien".

Utilisation du cuiseur à riz

Avec cet appareil, il est possible de faire cuire du riz et d'autres denrées alimentaires à la vapeur. Faites quelques expériences pour trouver quelle quantité d'eau adéquate est nécessaire et quel est le temps de cuisson adapté pour les différentes possibilités de combinaison.

Faire cuire du riz

Remarque

Enduisez la face interne de la cuve de cuisson  de manière uniforme avec un peu de graisse ou d'huile végétale afin d'atteindre un meilleur résultat de cuisson.

1. Retirez le couvercle ❷.
2. Retirez la cuve de cuisson ❹.
3. Mesurez la quantité souhaitée de riz à l'aide du verre mesureur livré.
Comme valeur d'orientation : un verre mesureur ras - rempli de riz - correspond à une portion pour une personne. Déterminez la quantité adéquate de riz / d'eau pour votre cuisson en procédant à quelques essais.
4. Lavez soigneusement le riz et égouttez-le. Si vous ne lavez pas le riz, ceci peut conduire à des mauvais résultats de cuisson et à une formation accrue de mousse et de vapeur dans la cuve de cuisson ❹.
5. Suite au lavage, versez le riz dans la cuve de cuisson ❹ et étalez-le bien.

Remarque

Versez au moins 2 verres mesureur de riz dans le cuiseur à riz ! S'il y a moins de riz, cela peut entraîner de mauvais résultats de cuisson !

6. Versez ensuite de l'eau jusqu'à la marque CUP correspondante de la cuve de cuisson ❹ :
 - 2 verres mesureur de riz = eau jusqu'au marquage CUP "2"
 - 4 verres mesureur de riz = eau jusqu'au marquage CUP "4"
 - 6 verres mesureur de riz = eau jusqu'au marquage CUP "6"
 - 8 verres mesureur de riz = eau jusqu'au marquage CUP "8"
 - 10 verres mesureur de riz = eau jusqu'au marquage CUP "10"
 Selon goûts, du sel peut être ajouté au riz.

Remarque

Selon le type de riz, il se pourra que vous deviez verser un peu plus ou un peu moins d'eau, pour parvenir à un résultat de cuisson optimal. Variez la quantité d'eau selon votre propre expérience et vos goûts.

7. Après le remplissage de la cuve de cuisson ❹, placez celle-ci dans le boîtier du cuiseur à riz. Veillez à ce que ni humidité ni riz ne se trouve à l'extérieur de la cuve de cuisson ❹, afin d'éviter un encrassement de la zone de cuisson. Le côté extérieur de la cuve doit être éventuellement séché avec un chiffon propre.

Remarque

Cet appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité : la cuisson ne peut pas démarrer lorsque la cuve de cuisson ❹ est vide.

8. Refermez le couvercle ❷.
9. Enfichez le câble de raccordement dans la douille ❸ au dos de l'appareil.
10. Enfichez la fiche secteur dans une prise installée aux normes. La lampe témoin jaune  ❺ s'allume.

Attention :

De la vapeur s'échappe de l'orifice de sortie de vapeur ❶ pendant la cuisson. Ne laissez jamais les mains ou d'autres parties du corps au-dessus de l'orifice de sortie de vapeur ❶ pendant la cuisson. Il y a en effet un risque d'échaudage.

11. Appuyez le commutateur de fonction ❷ vers le bas. La lampe témoin jaune  ❺ s'éteint et la lampe témoin rouge  ❻ s'allume. La procédure de cuisson commence.

Remarque

Si la cuve de cuisson ❹ n'est pas insérée et pleine, le commutateur de fonction ❷ ne peut pas être mis en position "Cuisson".

Dès que le riz est cuit, le cuiseur à riz se met automatiquement en position de maintien au chaud. La lampe témoin rouge  ❻ s'éteint et la lampe témoin jaune  ❺ s'allume à nouveau.

Le couvercle ❷ fermé, laissez le riz au moins encore pendant 15 minutes dans la cuve de cuisson ❹.

12. Ouvrez le couvercle ❷ et remuez le riz avec la cuillère en plastique fournie, pour le détendre. Le riz est maintenant prêt à être consommé.

 Attention

Pour détendre ou retirer le riz, utilisez uniquement la cuillère en plastique fournie. Sinon, le revêtement anti-adhésif peut être endommagé.

Si le riz doit être maintenu au chaud pendant une période plus longue, attendez pour remuer le riz juste avant la consommation. Pendant la période de maintien au chaud, ne soulevez pas le couvercle ❷ et ne laissez pas le riz plus de 2 heures dans cet état.

 Attention

Retirez toujours la fiche secteur de la prise, lorsque vous n'utilisez plus le cuiseur à riz. Risque d'électrocution !

Poisson / fruits de mer	Eau en millilitres	Poids / Qté
Moules (cuire jusqu'à leur ouverture)	environ 120 ml	env. 450 g
Crevettes (faire revenir jusqu'à obtenir une couleur rosée)	environ 140 ml	env. 350 g
Poisson (filet)	environ 180 ml	env. 350 g
Steak	environ 240 ml	env. 450 g
Huitres (dans leur coquille)	environ 300 ml	env. 700 g

Cuisson à la vapeur

 Attention :

Pendant la procédure de cuisson, ne pas soulever l'insert de cuisson à la vapeur ❸, étant donné que vous risquez de vous brûler avec la vapeur s'échappant de l'appareil. L'insert de cuisson à la vapeur ❸ est chauffé pendant la procédure de cuisson. Retirez l'insert de cuisson à la vapeur ❸ à l'aide de maniques ou d'un morceau de tissu matelassé de la cuve de cuisson ❹.

1. Versez le volume d'eau voulu dans la cuve de cuisson ❹. Le temps de cuisson est fonction du volume d'eau versé. Suivez les exemples dans le tableau suivant.
- 1 verre mesureur rempli est suffisant pour env. 15 minutes de cuisson à la vapeur.
 - 2 verres mesureurs remplis sont suffisants pour env. 30 minutes de cuisson à la vapeur, etc.

Légumes	Eau en millilitres	Poids / Qté
Champignons (entiers)	environ 120 ml	env. 450 g
Petits pois (en cosse)	environ 200 ml	env. 350 g
Asperge	environ 200 ml	env. 450 g
Carottes (pelées)	environ 240 ml	env. 450 g
Haricots verts (coupés)	environ 240 ml	env. 450 g
Haricots verts (entiers)	environ 300 ml	env. 450 g
Chou de Bruxelles	environ 300 ml	env. 350 g
Epis de maïs	environ 360 ml	2 épis

- Placez les aliments à cuire dans l'insert de cuisson à la vapeur **3**.
- Placez l'insert sur la cuve de cuisson **4**.
- Refermez le couvercle **2**.
- Branchez la fiche secteur dans la prise. La lampe témoin jaune  **5** s'allume.
- Appuyez le commutateur de fonction **7** vers le bas. La lampe témoin jaune  **5** s'éteint et la lampe témoin rouge  **6** s'allume. La cuisson à la vapeur commence.

Dès que l'eau remplie s'est totalement évaporée de la cuve de cuisson **4**, le cuiseur à riz passe automatiquement en fonction de maintien au chaud. La lampe témoin rouge  **6** s'éteint et la lampe témoin jaune  **5** s'allume à nouveau. Les denrées alimentaires remplies sont cuites et peuvent être consommées.

Elimination des pannes

Panne	Cause	Solutions
L'appareil n'indique aucune fonction.	Le cuiseur à riz n'est pas relié à la prise de courant.	Enfichez la fiche secteur dans une prise électrique.
	La prise de courant est défectueuse.	Utilisez une autre prise secteur.
L'indicateur de contrôle jaune 5 s'allume, la procédure de cuisson ne peut cependant pas être démarrée.	La cuve de cuisson 4 est vide et l'interrupteur de sécurité n'est pas abaissé.	Placez les aliments à cuire dans la cuve de cuisson 4 .

Nettoyage et entretien

Danger ! Risque d'électrocution !

- Avant le nettoyage, débranchez toujours la fiche secteur et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger !
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre sur la plaque de chauffe et à l'intérieur du cuiseur à riz.
- Pour le nettoyage du corps du cuiseur et de la plaque de chauffe, utilisez un chiffon sec. N'utilisez pas de produit de nettoyage agressif ou abrasif. Ils peuvent en effet aggraver la surface.
- Nettoyez l'insert de cuisson à la vapeur **3**, le couvercle **2**, la cuve de cuisson **4**, la cuillère en plastique et le verre mesureur dans de l'eau contenant du détergent.
- Séchez toutes les pièces avant de remettre l'appareil en service.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Cet appareil est soumis aux impératifs de la directive européenne 2002/96/EC.

Mettez l'appareil au rebut en le confiant à une entreprise de traitement des déchets agréée ou au service de recyclage de votre commune.

Respectez la réglementation en vigueur.

En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Éliminer l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Garantie et service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

 **Kompernass Service France**

Tel.: 0800 808 825

e-mail: support.fr@kompernass.com

 **Kompernass Service Belgium**

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INHOUDSOPGAVE

BLADZIJDE

Veiligheidsvoorschriften	10
Gebruiksdoel	11
Technische gegevens	11
Inhoud van het pakket	11
Apparaatoverzicht	11
Vóór de eerste ingebruikname	11
Gebruik van de rijstkoker	11
Rijst koken	11
Stoomkoken	13
Problemen oplossen	14
Reinigen en onderhouden	14
Milieurichtlijnen	15
Garantie en service	15
Importeur	16

Bewaar deze handleiding voor toekomstige vragen – en geef deze mee wanneer u het apparaat overdoet aan iemand anders!

ELEKTRISCHE RIJST-KOKER KH1558

Veiligheidsvoorschriften

Gevaar! Elektrische schok!

- Sluit de rijstkoker alleen aan op een geaard stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd en overeenkomt met de netspanning zoals aangegeven op het kenplaatje van het apparaat.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat verplaatst of vult, bij storingen, voordat u het apparaat schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt!
- Nooit aan het netsnoer trekken om de stekker uit het stopcontact te halen. Alleen aan de stekker vastpakken.
- De stekker van het apparaat niet met natte of vochtige handen aanraken.



In geen geval het apparaat onderdompelen in water of andere vloeistoffen.

- Mocht het apparaat toch een keer in vloeistof zijn gevallen, trek dan meteen de stekker uit het stopcontact. Neem het apparaat daarna niet meer in gebruik, maar laat het eerst door een erkend servicebedrijf nakijken.
- Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht.
- Gebruik de rijstkoker niet als u op een vochtige vloer staat of als uw handen of het apparaat nat zijn.
- Leid het netsnoer zodanig dat het niet in aanraking kan komen met hete of scherpe voorwerpen.
- Knik of plet het netsnoer niet en wikkel het niet om het apparaat.
- Laat beschadigde netstekkers of netsnoeren onmiddellijk door geautoriseerd en deskundig personeel of door de klantenservice vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.

LETSELGEVAAR!

- Laat het apparaat niet zonder toezicht als het in werking is.



VOORZICHTIG! Uit het stoomgaatje en bij het openen van het deksel ontsnapt er hete stoom!
Gevaar voor brandwonden!



Dit symbool op het apparaat waarschuwt u voor verbrandingsgevaar door hete oppervlakken.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat het apparaat en de accessoires volledig afkoelen voordat u het apparaat schoonmaakt en opbergt.
- Gebruik geen externe tijdschakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat te bedienen.

LET OP! Schade aan het apparaat!

- Tijdens het koken nooit het deksel afdekken met handdoeken of dergelijke.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van warmtebronnen.
- Open nooit de behuizing. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
- Gebruik uitsluitend de meegeleverde accessoires en gebruik het apparaat nooit zonder dat de kookpan is ingezet.

Gebruiksdoel

Gebruik de rijstkoker uitsluitend voor het koken van rijst en voor het stomen van levensmiddelen, zoals bijvoorbeeld groente of vis.

Deze rijstkoker is niet bestemd voor bedrijfsmatig gebruik, maar uitsluitend voor gebruik in het huishouden, dus privé!

Technische gegevens

Nominale spanning: 220 - 240 V ~50 Hz
Vermogen : 700W

Inhoud van het pakket

- 1 rijstkoker,
incl. kookpan en stoom-opzetstuk
- 1 aansluitsnoer met randaardestekker
- 1 maatbeker
- 1 kunststoflepel
- 1 gebruiksaanwijzing

De capaciteit van de maatbeker bedraagt ca. 180 ml. Om het vullen te vergemakkelijken, heeft de maatbeker twee verschillende schalen:

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

Apparaatoverzicht

- 1 Stoomgaatje
- 2 Deksel
- 3 Stoom-opzetstuk
- 4 Kookpan
- 5 Geel controlelampje  (warmhouden)
- 6 Rood controlelampje  (koken)
- 7 Functiekeuzeschakelaar voor „Koken” en „Warmhouden”
- 8 Aansluiting voor netsnoer

Vóór de eerste ingebruikname

Haal de rijstkoker voorzichtig uit de verpakking. Eventuele beschermfolies verwijderen en de delen van het apparaat die met levensmiddelen in aanraking komen, schoonmaken zodat er geen stofresten van de verpakking meer aanwezig zijn. Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk „Reinigen en onderhouden”.

Gebruik van de rijstkoker

Met dit apparaat kunt u rijst koken en tevens tegelijkertijd andere levensmiddelen stoomkoken. Probeer door experimenteren de juiste hoeveelheid water en de juiste kooktijd voor de verschillende combinatiemogelijkheden uit te vinden.

Rijst koken

Opmerking

Voor een beter kookresultaat smeert u de binnenkant van de kookpan **4** gelijkmatig in met een beetje vet of plantaardige olie.

1. Haal het deksel **2** eraf.
2. Haal de kookpan eruit **4**.

3. Meet de gewenste hoeveelheid rijst af met behulp van de meegeleverde maatbeker. Als richtlijn geldt: een afgestreken maatbeker - gevuld met rijst - komt overeen met een portie voor één persoon. Stel voor uzelf de juiste hoeveelheid rijst / water vast door enkele keren uitproberen.
4. Was de losse rijst grondig en laat deze in een zeef afdruipe. Als u de rijst niet wast, kan het kookresultaat slecht zijn en kan er meer schuimen en stoomontwikkeling in de kookpan ④ ontstaan.
5. Na het wassen doet u de rijst in de kookpan ④ en strijkt u de rijst glad.

Opmerking

Doe ten minste 2 maatbekers rijst in de rijstkoker! Minder rijst kan tot slechte kookresultaten leiden!

6. Vervolgens giet u er water in tot aan de overeenkomstige CUP-markering in de kookpan ④:
 - 2 maatbekers rijst = water tot aan CUP-markering "2"
 - 4 maatbekers rijst = water tot aan CUP-markering "4"
 - 6 maatbekers rijst = water tot aan CUP-markering "6"
 - 8 maatbekers rijst = water tot aan CUP-markering "8"
 - 10 maatbekers rijst = water tot aan CUP-markering "10"
 Afhankelijk van de smaakrichting kan er ook zout aan de rijst worden toegevoegd.

Opmerking

Afhankelijk van de rijstsoort kan het voorkomen, dat u iets meer of iets minder water moet toevoegen om tot een optimaal kookresultaat te komen. Varieer de hoeveelheid water volgens uw eigen ervaringen en smaak.

7. Na het vullen plaatst u de kookpan ④ in de behuizing van de rijstkoker. Let erop, dat er geen vocht en rijst aan de buitenzijde van de kookpan ④ zit om vervuiling in het kookbereik te voorkomen. Eventueel moet de buitenkant drooggemaakt worden met een schone doek.

Opmerking

Dit apparaat is uitgerust met een veiligheidsschakelaar: de kookprocedure kan niet worden gestart met een lege kookpan ④.

8. Sluit het deksel ②.
9. Steek het aansluitsnoer in de aansluiting ⑧ aan de kant van het apparaat.
10. Steek de stekker in een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact. Het gele controlelampje  ⑤ brandt.

LET OP:

tijdens het garingsproces komt er stoom uit het stoomgaatje ①. Houd nooit handen of andere lichaamsdelen boven het stoomgaatje ① tijdens het garingsproces. Er bestaat het gevaar voor brandwonden!

11. Druk de functiekeuze knop ⑦ omlaag. Het gele controlelampje  ⑤ gaat uit en het rode controlelampje  ⑥ gaat branden. Het koken begint.

Opmerking

Als de kookpan ④ niet is ingezet, dan kan de functiekeuze knop ⑦ niet op "Koken" worden gezet.

Zodra de rijst heeft gekookt, schakelt de rijstkoker automatisch terug naar de warmhoudfunctie. Het rode controlelampje  ⑥ gaat uit en het gele controlelampje  ⑤ gaat weer branden.

Laat de rijst - met het deksel op de pan ② - nog ten minste 15 minuten in de kookpan ④.

12. Open het deksel ❷ en schep de rijst - om los te maken - om met de meegeleverde kunststoflepel. De rijst is nu klaar om te worden genuttigd.

Let op

Gebruik voor het luchtig maken van de rijst, resp. om de rijst eruit te scheppen, uitsluitend de meegeleverde kunststoflepel. Anders kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.

Moet de rijst langere tijd warm worden gehouden, wacht dan met losscheppen tot kort voor het eten. Haal het deksel ❷ tijdens het warmhouden niet van de pan en laat de rijst niet langer dan 2 uur in de warmhoudstand.

Let op

Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u de rijstkoker niet meer gebruikt. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!

Stoomkoken



LET OP:

tijdens het stomen mag het opzetstuk voor het stomen ❸ er niet afgenomen worden aangezien door de vrijkomende stoom gevaar van verbranding bestaat. Het stoom-opzetstuk ❸ wordt heet tijdens het garingproces. Haal het stoom-opzetstuk ❸ met een pannenlap of dergelijke van de kookpan af ❹.

1. Giet de gewenste hoeveelheid water in de kookpan ❹. De garingstijd is afhankelijk van de gevulde hoeveelheid water. Let op de voorbeelden in de volgende tabel.

- 1 gevulde maatbeker is voldoende voor ca. 15 minuten stomen.
- 2 gevulde maatbekers zijn voldoende voor ca. 30 minuten stomen, enz.

Vis / zeevruchten	Water in millimeters	Gewicht / hoeveelheid
Mosselen (totdat deze opengaan voorbereiden)	ca. 120 ml	ca. 450 g
Garnalen (tot roze gekleurd voorbereiden)	ca. 140 ml	ca. 350 g
Vis (filet)	ca. 180 ml	ca. 350 g
Steak	ca. 240 ml	ca. 450 g
Oesters (in de schelp)	ca. 300 ml	ca. 700 g

Groente	Water in millimeters	Gewicht / hoeveelheid
Champignons (heel)	ca. 120 ml	ca. 450 g
Erwten (met schil)	ca. 200 ml	ca. 350 g
Asperges	ca. 200 ml.	ca. 450 g
Wortelen (geschrapt)	ca. 240 ml	ca. 450 g
Sperziebonen (gebroken)	ca. 240 ml	ca. 450 g
Sperziebonen (heel)	ca. 300 ml	ca. 450 g
Spruitjes	ca. 300 ml	ca. 350 g
Maïskolven	ca. 360 ml	2 kolven

2. Vul het stoom-opzetstuk met de levensmiddelen die gegaard moeten worden ❸.
3. Zet het reservoir op de kookpan ❹.
4. Sluit het deksel ❷.
5. Steek de netstekker in een stopcontact. Het gele controlelampje  ❺ brandt.
6. Druk de functiekeuzeknop ❷ omlaag. Het gele controlelampje  ❺ gaat uit en het rode controlelampje  ❻ gaat branden. Het stoomkoken begint.

Zodra het toegevoegde water in de kookpan ❹ volledig verdampt is, schakelt de rijstkoker automatisch over op warmhoudfunctie.

Het rode controlelampje  ❻ gaat uit en het gele controlelampje  ❺ gaat weer branden. De toegevoegde levensmiddelen zijn gaar gestoomd en kunnen worden genuttigd.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat geeft geen functie aan.	De rijstkoker is niet aangesloten op een stopcontact.	Steek de netstekker in een stopcontact.
	Het stopcontact is defect.	Gebruik een ander stopcontact.
Het gele controlelampje ❺ brandt, maar de kookprocedure kan niet worden gestart.	De kookpan ❹ is leeg en de veiligheidsschakelaar wordt zo niet omlaag gedrukt.	Doe de levensmiddelen die toebereid moeten worden in de kookpan ❹.

Reinigen en onderhouden

GEVAAR! Elektrische schok!

- Haal vóór het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt!
- Let erop dat er geen vloeistof op de verwarmingsplaat en binnen in de rijstkoker komt.
- Voor het schoonmaken van de behuizing van de rijstkoker, met inbegrip van de verwarmingsplaat, gebruikt u een droge doek. Gebruik geen scherpe schoonmaak- en schuurmiddelen. Deze kunnen het oppervlak aantasten.

- Reinig het stoom-opzetstuk ❸, het deksel ❷, de kookpan ❹, de kunststoflepel en de maatbeker in water met een beetje afwasmiddel.
- Droog alle onderdelen af voordat u het apparaat weer in gebruik neemt.

Milieurichtlijnen



Deponeer het toestel in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.

Neem de bestaande voorschriften in acht.

Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

(NL) Kompernass Service Netherland

Tel.: 0900 1240001

e-mail: support.nl@kompernass.com

(BE) Kompernass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Sicherheitshinweise	18
Verwendungszweck	19
Technische Daten	19
Lieferumfang	19
Geräteübersicht	19
Vor dem ersten Gebrauch	19
Benutzung des Reiskochers	19
Reis kochen	19
Dampfgaren	21
Fehlerbehebung	22
Reinigen und Pflegen	22
Entsorgen	22
Garantie und Service	23
Importeur	23

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 KH1558

Sicherheitshinweise

GEFAHR! Elektrischer Schlag!

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



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

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

VERLETZUNGSGEFAHR!

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



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



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

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

ACHTUNG! Geräteschäden!

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

Verwendungszweck

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

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

Technische Daten

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

Lieferumfang

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

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

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

Geräteübersicht

- 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.

- 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.

- 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

Reinigen und Pflegen

GEFAHR! Elektrischer Schlag!

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

Entsorgen



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

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



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

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

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

Die eingefüllten Lebensmittel sind fertig gegart und können verzehrt werden.

Fehlerbehebung

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

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