



220-240 V ~, 50/60 Hz, 700 W

Reiskocher RK 2

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	10
Mode d'emploi	18
Gebruiksaanwijzing	26
Brugsanvisning	32

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber (außer dem Typenschild). Waschen Sie alle Teile gründlich (siehe Reinigung).

Sicherheitshinweise

- 
Heiße Oberfläche! Es besteht Verbrennungsgefahr bei Berühren der Oberfläche im laufenden Betrieb. Das Gerät mit der Rückseite im Abstand von 10cm an die Küchenwand stellen.
- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß geerdete und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel – ziehen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- 
 Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des si-

- cheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
 - Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten).
 - Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
 - Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
 - Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
 -  Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.
 - **Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.**
 - Lassen Sie rund um das Gerät mindestens 10cm Platz.
 - Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
 - Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem oder unsachgemäßem Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
 - Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden.
 - Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
 - Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
 - Keine Materialien wie Papier, Pappe, Plastik etc. in das Gerät geben.

- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - in Frühstückspensionen.
- **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile – außer dem Heizkörper- gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 10 min. mit Wasser aufheizen lassen.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!** Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß sein! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Während des Gebrauchs tritt Dampf aus. Halten Sie Hände und Gesicht auf Abstand. Achten Sie darauf, dass bei Entnahme des Topfes Dampf austreten Kann. Sorgen Sie für ausreichend Abstand zu Hängeschränken damit das Furnier nicht beschädigt wird.
- Die Kondensatventil im Deckel nicht abdecken oder blockieren. Den Deckel langsam öffnen, damit das Kondensat in den Kondensatbehälter fliesen kann!
- Das Gerät niemals ohne Deckel betreiben.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm² haben.
- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr als 3680 Watt belastet werden.
- Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

- Das Gerät nach Gebrauch reinigen.
- **Hygiene:** Darauf achten, dass das Gerät wegen Bakterien- oder Schimmelbefall immer gereinigt werden soll.

Reinigung

-  **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen.**
- Entnehmen Sie den Innentopf und spülen diesen mit mildem Reinigungsmittel. (keine aggressiven Reiniger - wie Topfreiniger - verwenden)
- Die Heizplatte sowie die Kontaktfläche des Thermostats im Außentopf mit einem feuchten Lappen säubern, dabei den Thermostat nicht verformen.
- Die Innenseite des Deckels sowie den Kondensatbehälter abwaschen und gut trocknen.
- Beim Reinigen des Deckels die Dichtung nicht beschädigen.
- Das herausnehmbare Kondensatventil unter fließendem Wasser reinigen.

Arbeitsplatz

Wichtig:

Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Es ist immer darauf zu achten, dass sich keine entflammaren Gegenstände in der Nähe befinden.

Das Gerät nicht an die Tischkante stellen, damit es nicht von Kindern berührt werden kann oder bei Berührung herunterfällt.

Gefahr durch Schaumbildung!

Geben Sie niemals Ei, Milch, Sahne oder ähnliches zum Reis. Reis vor dem Kochen immer waschen. Beim Kochen kann sich sonst Schaum bilden!

Reismenge

Bei 2 Messbechern Reis 3 Messbecher Wasser zugeben

Bei 3 Messbechern Reis 4 Messbecher Wasser zugeben

Bei 4 Messbechern Reis 5 Messbecher Wasser zugeben

Bei 5 Messbechern Reis 6 Messbecher Wasser zugeben

Bei 6 Messbechern Reis 7 Messbecher Wasser zugeben

Bei 7 Messbechern Reis 8 Messbecher Wasser zugeben

Man kann Gewürze z.B. Chili in das Wasser geben. Verschiedene Reissorten benötigen etwas mehr Wasser. Bei Wild- und Naturreis gibt man zusätzlich zu den vorgenannten Mengen einen halben Messbecher Wasser mehr dazu!

Reis kochen

1. Stellen Sie den Innentopf in das Außengehäuse. Achten Sie darauf, dass kein Reiskorn auf der Kochplatte oder am Topf haftet, da dadurch die Regelung negativ beeinflusst wird. Drehen Sie den Innentopf kurz nach rechts und links, damit ein ausreichender Kontakt zur Heizplatte und dem Thermostat besteht.



Weder Flüssigkeiten, noch Reis in den Außenbehälter geben!

2. Keine Reisbeutel in das Gerät geben, sondern den Reis lose in den Innentopf schütten. **Um ein Schäumen zu vermeiden, waschen Sie den Reis vorher in einem Sieb unter kaltem Wasser und geben Sie diesen in den Innentopf. Mindestens 2 Messbecher, Maximal 7 Messbecher Reis! Niemals mehr als 7 Messbecher Reis nehmen, da der Reis quillt.**
3. Schließen Sie den Deckel, betätigen Sie erst den Hauptschalter an der Rückseite des Gerätes und danach den Thermoschalter, die rote Lampe „Cook“ leuchtet. Nach Beendigung der Kochzeit stellt das Gerät auf Wärmen, die gelbe Lampe „Warm“ leuchtet.

Nach Ablauf der Kochzeit den Reis gut durchrühren, damit überschüssiges Wasser verdampfen kann. Den Deckel wieder schließen. Der Reis dämpft nach. Manche Sorten werden dann weich und klebrig, sollte der Reis zu fest sein dann etwas mehr Wasser verwenden.

Bei verschiedenen Reissorten kann es zu einer leichten Bräunung der Reiskörner am Topfboden kommen. Das lässt sich systembedingt nicht verhindern. Evtl. während des Kochens kurz umrühren.

Um Kratzer zu vermeiden, zum Entnehmen den mitgelieferten Plastiklöffel verwenden.

Dünsten

Mit dem Siebeinsatz kann man Gemüse oder Fisch dünsten. Schneiden Sie das Gemüse in mundgerechte Stücke und verteilen diese auf dem Siebeinsatz. Das Gemüse darf nicht über den Rand des Einsatzes herausragen.

Schütten Sie 2 Messbecher Wasser in den Innentopf, setzen den Einsatz ein, schließen den Deckel und starten Sie das Gerät.

Wenn Dampf aus dem Ventil austritt, kocht die Flüssigkeit. Lassen Sie dann das Gerät einige Minuten weiterlaufen und bestimmen damit den Garzustand nach Ihrem Geschmack.

Mit etwas Phantasie kann man den Reiskocher zur Zubereitung von anderen Gerichten verwenden, zum Beispiel:

Asiatische Reissuppe

1 mittlere Zwiebel, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, geschnitten
2 – 3 Scheiben Ingwer
250 ml gewaschenen Reis
750 ml Wasser
20 ml Kokosmilch
2 – 3 TL Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
Öl

Den Schalter auf „Cook“ stellen, die Zwiebel, Knoblauch, Ingwer in Öl bei geschlossenem Deckel anschwitzen, dann den Reis hinzugeben. Mit Gemüsebrühe auffüllen und den Deckel schließen. Nach 15 – 20 Min den Reis probieren, sobald dieser gar ist die Kokosmilch hinzufügen.

Chili con Carne

2 kl. Dose Kidney Bohnen, abgegossen
1 kl. Dose Maiskörner, abgegossen
125 g Schinkenspeck, gewürfelt
1 gr. Zwiebel, gewürfelt
2 – 3 Knoblauchzehen, geschnitten
2 Spitzpaprika, geschnitten
3 Tomaten, geschnitten
400ml Gemüsebrühe
3 EL Öl

Chili, Salz, Pfeffer

Den Schalter auf „Cook“ stellen, Schinkenspeck und Zwiebel kurz im Innentopf mit Öl andünsten und dann alle weiteren Zutaten hinzufügen und umrühren. Den Deckel schließen. Nach ca. 15 – 20 Min. probieren und servieren.

Djuvec-Reis

2 Tassen Reis à 180 ml, gewaschen
2 Tassen Wasser
1 mittlere Zwiebel, geschnitten
2 Knoblauchzehen, geschnitten
2 Spitzpaprika, geschnitten
1 – 2 EL Chiliflocken oder -Paste
1 – 2 TL Salz
1 EL Essig
3 EL Öl

1 Bund Frühlingszwiebeln oder Schnittlauch

Alle Zutaten (außer Paprika und Frühlingszwiebeln) in den Innentopf geben und kurz verrühren, dann das Gerät auf „Cook“ einschalten. Nach dem Kochvorgang schaltet das Gerät auf Wärmen, nun den Deckel öffnen und den Paprika unterrühren. Den Reis bei geschlossenem Deckel weiter 10 – 15 Minuten nachgaren lassen. Zum Servieren das kleingeschnittene Grün der Frühlingszwiebel über den Reis streuen.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Wenn möglich heben Sie die Verpackung auf um im Falle einer Garantie das Gerät zurückschicken zu können. Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
E-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Generally

This appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual. Remove all packaging and sticker (except the rating label). Wash up all parts carefully (see cleaning).

Safety information



- **Hot surface!** There is danger of burning when touching the surface during operation. Set the back of the device with a distance of 10cm to the kitchen wall.
- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label.
- Do not use if the plug cord is damaged. Verify before every use.
- Do not plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.

- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
-  Never place anything on top of the device and do not cover the ventilation slots.
- **Never immerse the unit in water.**
- Leave a space of about 10cm around the device.
- Never use the device after a malfunction, e.g. if it felt down or has been damaged in any other manner.
- The manufacturer is not liable for damage which is occurring due to the usage of the appliance in a different way as described or a mistake in the handling has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service. Only original spare parts have to be used.
- The device gets hot, only transport after it cooled down.
- Only use the device as described in this manual.
- You must not put any materials such as paper, cardboard, plastic etc. into the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - o staff kitchen areas in shops, offices and others working environments
 - o by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - o bed and breakfast type environments.
- **Before initial use:** clean all parts – except the heating elements - carefully and leave to dry. Heat up the device for about 10 min. with water to eliminate the smell of newness.



Attention! Housing and glass get hot. Danger of burns! Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.

- During operation steam emerge. Keep hands and face away. Watch out for steam during cooking and when you pull out the pot. Take appropriate distance to wall cupboards to avoid damage of the veneer.
- Do not cover or block the steam valve in the lid. Open the lid slowly, that the condense water can drain into the condense water container!
- Never use the appliance without lid.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm². A cable drum must always be unwound.
- If a GS-tested 16 A multi-pin extension is used, it may not be charged with more than 3680 watts due to fire hazard.
- Make sure that children do not tease the cable or that a trip hazard occurs.
- The device must always be disconnected from the power supply if it is not supervised and before assembling, disassembling or cleaning.
- Clean after every use.
- **Hygiene:** Please always clean the device to avoid bacteria and mold formation.

Cleaning

-  **Attention! Pull the plug before cleaning and allow the device to cool down.**
- **Never immerse the unit into water.**
- Remove the inner pot and clean it with a mild detergent (do not use any aggressive cleaner, like steel wool.).
- Clean the heating plate and the contact area of the thermostat at the outer pot with a damp cloth, take care that the thermostat gets not deformed.
- Clean the inside of the lid and the drip collector box and dry it completely.
- Do not damage the sealing ring of the lid during cleaning.

Workplace

Important:

Never place this device on or next to hot surfaces (e.g. hot stoves). Only use it on a even, stable and a heat resisting surface. It is important that no inflammable items are near to the device. Do not place the device on the edge of the table so that it cannot be touched by children or fall down when touched.

Danger of foam:

Never put egg, milk, cream or similar to the rice. Always, wash the rice before cooking. Else there could be foam during cooking.

How much rice has to be used?

At 2 measuring cups rice add 3 measuring cups water

At 3 measuring cups rice add 4 measuring cups water

At 4 measuring cups rice add 5 measuring cups water

At 5 measuring cups rice add 6 measuring cups water

At 6 measuring cups rice add 7 measuring cups water

At 7 measuring cups rice add 8 measuring cups water

You can add spices like chili to the water. Different types of rice require a little more water. In the case of wild and natural rice, add half a measuring cup of water to the above amounts!

Cooking rice

1. Place the inner pot into the appliance. It must be ensured that no rice corn sticks to the heating plate or to the pot button, as this will have a negative effect on the control. Turn the pot slightly to the left and the right that there is a sufficient contact to the heating plate and the thermostat.



Never put liquids or rice in the outer pot /housing.

2. Never use rice bags, only put loose rice in the cooking pot. **To avoid the building of foam, the rice should be rinsed with cold water in a sieve and put into the inner pot. Use at least 2 measuring cups, maximum 7 measuring cups of rice! Never use more than 7 measuring cups of rice as the rice will swell.**

3. Close the lid, first press the main switch on the back of the device and then the thermal switch, the red "Cook" lamp lights up.

After the end of the cooking time, the appliance switches to warming, the yellow "Warm" lamp lights up.

When the cooking time is over, stir the rice well to allow excess water to evaporate. Close the lid again. The rice will steam up. Some types then become soft and sticky, if the rice is too firm use a little more water.

With different types of rice, the rice grains on the bottom of the pot may brown slightly. Due to the system, this cannot be prevented. If necessary, stir briefly while cooking.

To avoid scratches, use the supplied plastic spoon to remove.

Steaming

With the steaming insert it is possible to steam vegetables or fish. Cut the food in mouth sized pieces and place them equally on the steaming insert. The vegetables must not protrude over the edge of the insert.

Two cups of water should be poured inside the inner pot, then the steaming insert should be placed inside the pot, close the lid and start the appliance.

When steam escapes from the valve the water is boiling. Let the appliance then work for some minutes and check the status of the food according to the own wishes.

With a little imagination, you can use the rice cooker for cooking other dishes, for example:

Asian rice soup

1 medium onion, diced
2 cloves of garlic, sliced
2 – 3 slices ginger
250 ml washed rice
750 ml water
200 ml coconut milk
2 – 3 tsp vegetable stock
Salt pepper
Oil

Set the switch to „Cook“, sauté the onion, garlic, ginger in oil with the lid closed, then add the rice. Fill up with vegetable stock and close the lid. After 15-20 mins try the rice, if it's done add the coconut milk.

Chili con Carne

2 small can of kidney beans, drained
1 small can of corn, drained
125 g slices bacon, diced
1 big onion, diced
2 – 3 cloves of garlic, sliced
2 pointed peppers, sliced
3 tomatoes, sliced
400 ml vegetable stock
3 tbsp oil

Chili, salt, pepper

Set the switch to „Cook“, briefly sauté the bacon and onion with oil in the inner pot and then add all other ingredients and stir. Close the lid. Taste and serve after about 15 – 20 Min.

Djuvec Rice

2 cups of 180 ml rice, washed
2 cups of water
1 medium onion, sliced
2 garlic cloves, sliced
2 pointed peppers, sliced
1 – 2 tbsp chilli flakes or paste
1-2 tsp salt
1 tbsp vinegar
3 tbsp oil

1 bunch spring onions or chives

Put all ingredients (except peppers and spring onions) in the inner pot and stir briefly, then switch on the device to „Cook“. After the cooking process, the device switches to heating, now open the lid and stir in the peppers. Let the rice steep for another 10-15 minutes with the lid closed. To serve, sprinkle the chopped spring onion greens over the rice.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Packaging disposal: Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Service and Repair:

If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi. Enlever tout matériel d'emballage et tous les autocollants (sauf la plaque signalétique). Nettoyez toutes les pièces (voir nettoyage).

Consignes de sécurité



- **Surface chaude !** Il y a un risque de brûlure en touchant la surface pendant le fonctionnement. Placez l'appareil avec le dos avec une distance de 10cm au mur de la cuisine.
- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- Un dérochage du plaque signalétique n'est pas autorisé pour des raisons de sécurité.
- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débrancher la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de dysfonctionnement.
- N'arracher pas la prise et ne l'endommager pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.
- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.

-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à ce que des enfants ne jouent pas avec l'emballage (par exemple sac en plastique).
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande !
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
- N'entrez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
-  Ne posez rien sur l'appareil et ne recouvrez pas le système d'aération.
- **Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.**
- Laissez au moins 10 cm distance autour de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défectueux, par ex. s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation inappropriée par non-respect du mode d'emploi.
- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil, notamment le remplacement d'un câble endommagé, ne peuvent être réalisées que par un service après-vente autorisé. Seulement les pièces détachées originales peuvent être utilisées.
- L'appareil chauffe beaucoup, ne le transportez donc qu'après refroidissement.

- N'utilisez l'appareil que pour les applications décrites dans le mode d'emploi.
- Ne placez aucun des matériaux que le papier, carton, plastique etc. dans l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage privé et similaires telles que :
 - o dans les cuisines pour les employés dans les magasins, bureaux et autres zones industrielles
 - o dans les propriétés agricoles et par les clients des hôtels, motels et autres établissements résidentiels
 - o dans chambres d'hôtes
- **Avant la première utilisation** : toutes les pièces – en dehors des résistances – doivent être nettoyées et séchées minutieusement. Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer l'appareil avec d'eau pendant environ 10 minutes.
-  **Attention ! L'extérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlures.** Pendant le fonctionnement, la température des surfaces touchables peut être très chaude ! Ne pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.
- Vapeur peut sortir pendant l'utilisation. Gardez les mains et le visage à une distance. Prenez soin que le vapeur chaud peut sortir si vous prélevez le pot. Assurez-vous qu'il y a une distance suffisante des armoires suspendues pour éviter que le placage ne soit endommagé.
- Ne pas recouvrir ou bloquer la soupape de condensation. Ouvrez le couvercle lentement, afin que l'eau condensée puisse couler dans le réservoir de condensation !
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans le couvercle.
- Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une section de 1,5 mm².
- Si vous utilisez une multiprise testée pas GS avec 16 A, il est interdit de le charger avec plus de 3680 watts en raison d'un danger incendie.

- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas où trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.
- Nettoyez l'appareil après utilisation.
- **Hygiène** : Assurez-vous que l'appareil doit être nettoyé toujours pour éviter la formation des bactéries ou de moisissures.

Nettoyage

-  **Toujours débrancher l'appareil et le laisser complètement refroidir avant de le nettoyer.**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**
- Retirez la cuve intérieure et rincez-la avec un produit de nettoyage doux. (n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs pour casseroles)
- Nettoyez le corps de l'appareil, la plaque de chauffe ainsi que la surface de contact du thermostat avec un chiffon humide, attention à ne pas déformer le thermostat.
- Nettoyez l'intérieur du couvercle et du cuiseur riz, bien sécher.
- Ne pas endommager le joint lors du nettoyage du couvercle.

Plan de travail

Important : Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Faire fonctionner seulement sur un support plan, stable et thermorésistant. Veiller à ce que des objets inflammables ne se trouvent pas à proximité. Ne placez pas l'appareil sur le bord de la table afin qu'il ne puisse pas être touché par les enfants ou qu'il ne tombe pas lorsque vous le touchez.

Attention - formation de mousse !

Ne jamais ajouter de l'œuf, du lait, de la crème ou des liquides semblables au riz. Lors de la cuisson il peut se former de la mousse.

Quantité d'eau

Pour 2 gobelets de riz, ajouter 3 gobelets d'eau

Pour 3 gobelets de riz, ajouter 4 gobelets d'eau

Pour 4 gobelets de riz, ajouter 5 gobelets d'eau

Pour 5 gobelets de riz, ajouter 6 gobelets d'eau

Pour 6 gobelets de riz, ajouter 7 gobelets d'eau

Pour 7 gobelets de riz, ajouter 8 gobelets d'eau

Vous pouvez ajouter des épices comme du piment rouge à l'eau. Différents types de riz nécessitent un peu plus d'eau. Dans le cas du riz sauvage et naturel, ajoutez une demi-tasse à mesurer d'eau aux quantités ci-dessus !

Cuisson du riz

1. Placez la cuve intérieure dans le cuiseur riz. Vérifiez qu'aucun grain de riz n'adhère sur la plaque de cuisson ou la cuve, ceci pourrait influencer négativement le fonctionnement de l'appareil. Faites brièvement tourner la cuve intérieure vers la gauche et la droite afin qu'un contact suffisant se forme entre la plaque chauffante et le thermostat.



Ne jamais mettre le riz ou le liquide directement dans le cuiseur riz, utilisez toujours la cuve intérieure !

2. Ne mettez pas de riz en sachet dans l'appareil, versez le riz sans serrer dans le pot intérieur. **Pour éviter la formation de mousse, lavez au préalable le riz dans une passoire sous l'eau froide et placez-le dans le pot intérieur. Au moins 2 gobelets, maximum 7 gobelets de riz ! N'utilisez jamais plus de 7 gobelets de riz car le riz va gonfler.**
3. Fermez le couvercle, appuyez d'abord sur l'interrupteur principal à l'arrière de l'appareil puis sur l'interrupteur thermique, le voyant rouge «Cook» s'allume. Après la fin du temps de cuisson, l'appareil passe en mode chauffage, le voyant jaune «Warm» s'allume.
À la fin du temps de cuisson mélangez bien le riz afin que l'eau excédante puisse s'évaporer. Refermez le couvercle. Le riz absorbe l'eau. Certaines sortes de riz deviennent alors molles et collantes, si le riz devait être trop ferme ajoutez alors un peu plus d'eau.
En utilisant plusieurs sortes de riz il est possible que les grains brunissent légèrement sur le fond de la cuve. C'est normal et on ne peut pas y remédier.
Utilisez la spatule en plastique fournie afin d'éviter de rayer la cuve.

Cuisson à la vapeur

Avec le panier perforé il est possible de cuire des légumes ou du poisson à la vapeur. Coupez les légumes en petits morceaux et répartissez-les sur le panier perforé. Les légumes ne doivent pas dépasser le bord du panier.

Versez 2 tasses à mesurer d'eau dans le pot intérieur, insérez l'insert, fermez le couvercle et démarrez l'appareil.

Lorsque de la vapeur sort de la vanne, le liquide bout. Laissez ensuite l'appareil fonctionner quelques minutes de plus et utilisez-le pour déterminer le degré de cuisson à votre goût.

Avec un peu d'imagination, vous pouvez utiliser le cuiseur à riz pour la cuisson d'autres plats, par exemple :

Soupe de riz asiatique

1 oignon medium, coupé en dés

2 gousses d'ail

2 – 3 tranches gingembre

250 ml riz lavé

750 ml d'eau

200 ml lait de coco

2 – 3 cc bouillon de légumes

Sel, poivre

Huile

Réglez le commutateur sur «Cook», faire revenir l'oignon, l'ail, le gingembre dans l'huile avec couvercle ferme, puis ajouter le riz. Remplir avec le bouillon de légumes et fermer le couvercle. Après 15-20 minutes goûter le riz et ajoutez le lait de coco.

Chili con Carne

2 petite canette de haricots, drainés

1 petite canette de maïs, drainé

125 g tranches de bacon, coupées en dés

1 grand oignon, coupé en dés

2 – 3 gousses d'ail, tranchées

2 poivrons long, tranchés

3 tomates, coupées en dés

400 ml de bouillon de légumes

3 cs huile

Chili, sel, poivre

Réglez le commutateur sur «Cook», faire

revenir le bacon et l'oignon avec l'huile dans le pot intérieur, puis ajouter tous les autres ingrédients et mélanger. Fermez le couvercle. Après 15 à 20 minutes goûter et servir.

Djuvec Riz

2 gobelet gradué riz lavé `180 ml

2 gobelet gradué d'eau

1 oignon moyen, tranché

2 gousses d'ail, tranchées

2 poivrons long, tranchés

1 à 2 cs de piment rouge en poudre ou de pâte de piment

1-2 cc de sel

1 cs de vinaigre

3 cs d'huile

1 botte de ciboule ou de ciboulette

Mettez tous les ingrédients (sauf les poivrons et les ciboules) dans le pot intérieur et remuez brièvement, puis allumez l'appareil sur «Cook». Après la cuisson, l'appareil passe en mode chauffage, ouvrez maintenant le couvercle et incorporez les poivrons. Laissez le riz encore 10 à 15 minutes avec le couvercle fermé. Pour servir, saupoudrer les ciboules hachées sur le riz.

Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

Élimination de l'emballage

Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables. Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers. Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



Exemples d'identification des plastiques :

PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne

tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com Internet : <http://www.steba.com>

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.

Algemeen

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en gebruik binnenshuis en niet geschikt voor commerciële doeleinden. Lees de handleiding zorgvuldig en bewaar deze op een veilige plaats. Wanneer het apparaat aan iemand anders wordt gegeven, zorg ervoor dat de handleiding ook wordt meegegeven aan deze persoon. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de handleiding en let op de veiligheidsinformatie. Geen aansprakelijkheid voor schade of ongelukken wordt geaccepteerd welke worden veroorzaakt door het niet opvolgen van de instructies uit de handleiding. Verwijder alle verpakking en stickers voor gebruik (behalve het product label). Was alle onderdelen zorgvuldig af (zie Reinigen).

Veiligheidsinformatie

-  **Heet oppervlak!** Er bestaat gevaar voor verbranding wanneer u het oppervlak aanraakt tijdens gebruik. Plaats de achterzijde van het apparaat op 10 centimeter afstand van de keukenmuur.
- Sluit het apparaat aan en gebruik het in overeenstemming met de specificaties op het etiket.
- Niet gebruiken wanneer het snoer of stekker is beschadigd. Controleer dit voor elk gebruik.
- Sluit niet aan met natte handen.
- Sluit de stekker alleen aan op een correct geïnstalleerd en gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer om deze uit het stopcontact te verwijderen.
- Haal de stekker na elk gebruik of in het geval van storing uit het stopcontact
- Trek niet aan het snoer. Trek het snoer niet over randen en buig het niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
-  Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke,

sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring/kennis, op voorwaarde dat er toezicht gehouden wordt of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en bewust zijn van de gevaren die hierbij komen kijken. Kinderen mogen de verpakking niet als speelgoed gebruiken. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel worden gehouden.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat of verpakkingsmateriaal spelen (bijvoorbeeld plastic zakken)
- Het apparaat mag niet worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk systeem op afstand.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Laat het apparaat niet buiten of in een vochtige ruimte achter.
-  Plaats nooit iets bovenop het apparaat en bedek de ventilatiesleuven niet.
- **Dompel het apparaat nooit in water.**
- Laat een ruimte van ongeveer 10 cm rond het apparaat vrij.
- Gebruik het apparaat nooit na een storing, bijvoorbeeld als het gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor de schade die ontstaat door gebruik van het apparaat op een andere manier dan beschreven, of een fout in het gebruikt.
- Om letsel te voorkomen mogen reparaties zoals het vervangen van een beschadigd snoer alleen worden uitgevoerd door een reparatiedienst. Alleen originele onderdelen mogen worden gebruikt.
- Het apparaat wordt heet, verplaats deze alleen wanneer hij afgekoeld is.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven is in deze handleiding.
- Plaats geen materialen zoals papier, karton, plastic enz. In het

apparaat.

- Dit apparaat is bedoeld om te gebruiken voor huishoudelijk setting, zoals:
 - o personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - o door gasten in hotels, motels en andere type woonomgevingen
 - o bed & breakfast-achtige omgevingen.
- **Voor het eerste gebruik:** reinig alle delen – behalve de verwarmingselementen – zorgvuldig en laat deze drogen. Verwarm het apparaat gedurende 10 minuten met water om de geur van nieuwheid te elimineren.
-  **Let op! Apparaat is heet. Gevaar voor verbranding!** Aanraakbare oppervlakken worden heet tijdens gebruik! Plaats het apparaat op een vlak en ongevoelig oppervlak en houd een afstand van minimaal 70 centimeter tot brandbare materialen.
- Tijdens gebruik kan er stoom ontsnappen. Houd handen en gezicht weg. Pas op voor stoom tijdens het koken en wanneer u de pan uitneemt. Neem passende afstand tot keukenkasten om schade aan fineer te voorkomen.
- Het condensaatventiel in het deksel niet afdekken of blokkeren. Het deksel langzaam openen opdat het condensaat in het condensaatreservoir kan stromen!
- Gebruik dit apparaat nooit zonder deksel.
- Wanneer er een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze een doorsnede van 1,5 mm² hebben.
- Als een GS-geteste 16 A multi-pin extensie wordt gebruikt, wordt deze met niet meer dan 3680 watt belast wegens brandgevaar.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met de kabel kunnen spelen of erover struikelen.
- Het apparaat moet altijd worden losgekoppeld van de stroomvoorziening als het niet onder toezicht staat en voor montage, demontage of reiniging.

- Reinig na elk gebruik.
- **Hygiëne:** Maak altijd het apparaat schoon om bacteriën en schimmelvorming te voorkomen.

Reiniging

-  **Let op! Haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt en laat hem eerst afkoelen.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water.**
- Verwijder de binnenste pot en spoel deze met mild reinigingsmiddel (geen agressieve reinigingsmiddelen – zoals potreiniger – gebruiken)
- De verwarmingsplaat en ook het contactoppervlak van de thermostaat in de buitenste pot met een vochtige vod schoonmaken, daarbij de thermostaat niet vervormen.
- De binnenzijde van het deksel en ook het potreservoir afwassen en goed drogen.
- Tijdens de reiniging van het deksel de afdichting niet beschadigen.

Plaatsing

Belangrijk:

Plaats dit apparaat nooit op of naast hete oppervlakken (bijvoorbeeld hete kachels). Gebruik het alleen op een gelijk, stabiele en hittebestendig oppervlak. Het is belangrijk dat er geen ontvlambare items zijn in de buurt van het apparaat. Plaats het apparaat niet op de rand van een tafel of werkblad zodat het niet door kinderen kan worden aangeraakt, of vallen als u het aanraakt.

Gevaar door schuimvorming!

Doe nooit ei, melk, room of dergelijke bij de rijst. In het ander geval kan er zich tijdens het koken schuim vormen!

Hoeveelheid rijst

Bij 2 maatbekers rijst 3 maatbekers water toevoegen
bij 3 maatbekers rijst 4 maatbekers water toevoegen
bij 4 maatbekers rijst 5 maatbekers water toevoegen
bij 5 maatbekers rijst 6 maatbekers water toevoegen
bij 6 maatbekers rijst 7 maatbekers water toevoegen
bij 7 maatbekers rijst 8 maatbekers water toevoegen

Je kunt kruiden zoals chili aan het water toevoegen. Verschillende soorten rijst hebben wat meer water nodig. In het geval van wilde en natuurlijke rijst, voeg een halve maatbeker water toe aan de bovenstaande hoeveelheden!

Rijst koken

1. Plaats de binnenste pot in het apparaat. Let erop dat geen enkele rijstkorrel op de kookplaat of aan de pot plakt, omdat daardoor de regeling in negatieve zin beïnvloed wordt. Draai de binnenste pot even naar rechts en links opdat er voldoende contact met de verwarmingsplaat en de thermostaat bestaat.



Noch vloeistoffen, noch rijst in het buitenste reservoir doen!

2. Geen rijstbultjes in het apparaat doen, maar de rijst los in de binnenste top gieten.
Om schuimvorming te voorkomen, wast u de rijst vooraf in een zeef onder koud water en doet u deze in de binnenpan. Minimaal 2 maatbekers, maximaal 7 maatbekers rijst! Gebruik nooit meer dan 7 maatbekers rijst omdat de rijst zal opzwellen.
3. Sluit de deksel, druk eerst op de hoofdschakelaar aan de achterkant van het apparaat en daarna op de thermoschakelaar, het rode „Cook“ lampje gaat branden. Na afloop van de kooktijd schakelt het apparaat over op verwarmen, het gele lampje „Warm“ gaat branden.
Na het verstrijken van de kooktijd goed door de rijst roeren, opdat overtollig water kan verdampen. Het deksel weer sluiten. De rijst dampst na. Sommige soorten worden dan week en plakkerig; als de rijst te vast is, dan een beetje meer water gebruiken.
Bij verschillende soorten rijst kan het tot een lichte bruine kleuring van de rijstkorrels op de bodem van de pot komen. Dat kan omwille van het systeem niet voorkomen worden.
Om te verwijderen de plastic lepel gebruiken en dit om krassen te vermijden

Stoven

Met het zeefelement kan men groenten of vis stoven. Snijd de groenten in hapklare stukjes en verdeel deze over het zeefelement. De groenten mogen niet over de rand van het element uitsteken.

Giet 2 maatbekers water in de binnenste pot, zet het element erin, sluit het deksel en start.

Als er stoom uit het ventiel komt, kookt de vloeistof. Laat het apparaat vervolgens nog een paar minuten draaien en bepaal hiermee de gaarheid naar wens.

Met een beetje fantasie kan je rijstkoker gebruiken voor het koken van andere gerechten, bijvoorbeeld:

Aziatische rijstsoep

1 middelgrote ui, in blokjes gesneden
2 teentje knoflook
2 – 3 plakjes gember
250 ml gewassen rijst
750 ml water
200 ml kokosmelk
2 – 3 tl groentebouillon
Zout, peper
Olie

Zet de schakelaar op 'Cook', fruit de ui, knoflook, gember in de olie en voeg de rijst toe. Vul de pot op met groentebouillon en sluit het deksel. Probeer na 15-20 minuten of de rijst gaar is, en vul op met kokosmelk.

Chili con Carne

2 klein blikje/potje bruine bonen
1 klein blikje/potje maïskorrels
125 g plakjes bacon/ontbijtspek
1 grote ui, in blokjes gesneden
2 – 3 teentjes knoflook, klein gesniden
2 paprika's, klein gesniden
3 tomaaten in blokjes
400 ml groentebouillon
3 el olie
Chilipeper, zout, peper

Zet de schakelaar op 'Cook', bak de ui en bacon met olie kort en voeg dan de overige ingrediënten toe. Sluit het deksel. Proef en serveer na 15-20 minuten.

Djuvec rijst

2 maatbeker rijst van 180 ml, gewassen
2 maatbeker water
1 middelgrote ui, klein gesniden
2 teentjes knoflook, klein gesniden
2 paprika's, klein gesniden
1 – 2 eetlepels chilivlokken of pasta
1-2 tl zout
1 el azijn
3 el olie
1 bosje lente-uitjes of bieslook

Doe alle ingrediënten (behalve paprika en lente-uitjes) in de binnenpan en roer even door, zet het apparaat dan op „Cook“. Na het kookproces schakelt het apparaat over op verwarmen, open nu het deksel en roer de paprika erdoor. Laat de rijst nog 10-15 minuten trekken met gesloten deksel. Strooi voor het serveren de gehakte groene lente-uities over de rijst.

Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen. Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven. Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

Generelt

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og kun indendørs. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne. Fjern alt emballage og alle etiketter (undtagen typeskiltet). Vask alle dele grundigt (se rengøring).

Sikkerhedsinstruktioner

- 
Varm overflade! Der er risiko for forbrændinger ved røring af overfladen under drift.
- 
 Apparatet må kun tilsluttes og anvendes ifølge oplysninger på typeskiltet.
- Apparatet må benyttes, hvis tilslutningskablet og maskinen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang maskinen skal benyttes.
- Apparatet må ikke røres med våde hænder.
- Må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse i overensstemmelse med typeskiltet og stikkontakten skal være lettilgængelig.
- For at udtage stikket fra stikkontakten, træk altid i stikket- og aldrig i kablet.
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang maskinen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk eller hiv aldrig i ledningen ved stikkontakten. Undgå at gnide ledningen langs kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold strømforsyningen væk fra varme dele.
- 
 Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af ap-

paratet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.

- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Børn skal overvåges af en voksen for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller emballagen (f.eks. plastposer).
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Opbevar ikke i det fri eller i et fugtigt rum.
-  Stil ikke noget på apparatet og hold ventilationsåbninger frie.

- **Nedsænk aldrig apparatet, ledningen eller stikket i vand eller anden form for væske, for at undgå elektrisk stød eller brand.**

- Rund om apparatet skal der være min 10 cm luft.
- Benyt aldrig grillen efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted. Der må kun anvendes originale reservedele.
- Apparatet bliver varmt, må kun transporteres efter afkøling. Flyt ikke på apparatet under brug.
- Apparatet må kun bruges til de formål, der er beskrevet i brugermanualen.
- Indsæt ingen materialer som papir, pap, plastik osv. i apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdnings- og af:
 - o personale køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer

- o af kunder i hoteller, moteller og andre boliger type miljøer
- o bed and breakfast miljøer
- **Inden første anvendelse:** Alle dele rengøres grundigt og tørres derefter. For at fjerne lugten af „ny apparat“, lad apparatet varme op med vand i ca. 10 minutter.
-  **Forsigtig! Apparatet bliver varmt. Fare for forbrændinger!** Under anvendelse kan temperaturen på overfladen blive meget varm! Apparatet placeres på en jævn, varmebestandig overflade og placeres ca. 70 cm fra brandbare materialer (f.eks. gardiner).
- Under anvendelse opstår varmt damp. Hold hænder og ansigt på afstand. Sørg for, at damp kan slippe ud, når du fjerner gryden. Sørg for, at der er tilstrækkelig afstand til overskabe, så fineren ikke beskadiges.
- Dæk eller bloker ikke kondensventilen i låget. Åbn dækslet langsomt, så kondensatet kan løbe ind i kondensbeholderen!
- Betjen aldrig enheden uden dækslet.
- Ved brug af et forlængerkabel skal det have et tværsnit på 1,5 mm². Ledningen på en kabeltromle altid være rullet helt ud.
- Ved anvendelse af et GS- godkendt 16 A multi forlængerkabel, må denne ikke belastes med mere end 3680 watt. Der er fare for brand!
- Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet og at ingen snubler over kablet.
- Apparatet skal altid afbrydes fra elnettet, hvis tilsyn ikke er til stede, og inden montering, demontering eller rengøring.
- Rengør apparatet efter brug.
- **Hygiejne:** Grundet bakterier og mug, er det vigtigt, at apparatet altid rengøres!

Rengøring

-  **Advarsel! Inden hver rengøring skal stikket udtages fra stikkontakten og apparatet skal afkøle!**
- **Apparatet må ikke nedsænkes i vand.**
- Fjern den indre gryde og vask denne med mildt rengøringsmiddel. (Benyt ikke nogen aggressive rengøringsmidler som gryderejs)
- Kogepladen samt termostatens kontaktflade i den ydre gryde rengøres med en fugtig klud; forform derved ikke termostaten.
- Vask lågets inderside samt kondensatbeholderen og aftør godt.
- Beskadig ikke tætningen ved rengøring af låget.
- Rengør den udtagelige kondensatventil under løbende vand.

Placering af apparatet

Vigtig

Placer aldrig apparatet på eller ved siden af en varm overflade (f.eks. kogeplade), men kun på en jævn, stabil og varmebestandig bordskåner. Det er altid vigtigt at sikre, at der ikke er brændbare genstande i nærheden. Placer ikke enheden på kanten af bordet, så børn ikke kan komme til den, og for at den ikke falder ned ved berøring.

Fare gennem skumdannelse!

Tilfør aldrig æg, mælk, fløde eller lignende til risen. Ved kogning kan der ellers danne sig skum!

Mængden af ris

Ved 2 målebægre ris gives 3 målebægre vand dertil
Ved 3 målebægre ris gives 4 målebægre vand dertil
Ved 4 målebægre ris gives 5 målebægre vand dertil
Ved 5 målebægre ris gives 6 målebægre vand dertil
Ved 6 målebægre ris gives 7 målebægre vand dertil
Ved 7 målebægre ris gives 8 målebægre vand dertil

Man kan putte krydderier, f.eks. chili, i vandet. Forskellige slags ris har brug for noget mere vand. Hos vild- og naturris tilføres yderligere, til de førnævnte mængder, et halv målebæger mere vand dertil!

Riskogning

1. Stil den indre gryde yderkabinettet. Vær opmærksom på, at der ikke klæber noget riskorn på kogepladen eller gryden, da det har negativ indflydelse på reguleringen. Drej den indre gryde kort til højre og venstre, så der består en tilstrækkelig kontakt til varmepladen og termostaten.



Hæld hverken vædske eller ris i yderbeholderen!

2. Put ikke nogen risposer i apparatet, men hæld risen løst i den indre gryde. **Vask risen inden da i en si under koldt og hæld denne i den indre gryde. Minimum 2 målebægre, maksimalt 7 målebægre ris! Tag aldrig mere end 7 målebægre ris, da risen udvider sig.**
3. Luk låget, tryk først på hovedafbryderen på bagsiden af apparatet og derefter på termokontakten, den røde "Cook"-lampe lyser.
Efter endt tilberedningstid skifter apparatet til opvarmning, den gule "Warm"-lampe lyser.
Efter kogetidens udløb, rør risen godt igennem, så overskydende vand kan fordampe. Luk låget til igen. Risen efterkoger. Nogle slags ris bliver så bløde og klistrede; skulle risen være for fast, så brug noget mere vand.
Ved forskellige slags ris kan det komme til en let bruning af riskornene i grydebunden. Dette kan systembetinget ikke undgås. Rør eventuelt kort rundt under kogningen.
For at undgå ridser, anvend til fjernelsen den medleverede plastiske.

Dampkogning

Med siindsatsen kan man dampkoge grøntsager eller fisk. Skær grøntsagerne i mundrette stykker og fordel dem på siindsatsen. Grøntsagerne må ikke rage ud over indsatsens kant.

Hæld 2 målebægre vand i den indre gryde; sæt indsatsen i, lås låget og start.

Når der træder damp ud af ventilen, så koger vædsken. Lad apparatet køre videre i nogle minutter og bestem dermed den færdigkogte tilstand efter deres smag.

Med lidt fantasi kan du bruge riskogeren til at tilberede andre retter, f.eks.

Asiatisk rissuppe

1 mellemstor Løg, i tern
2 fed hvidløg
2 – 3 skiver Ingefær
250 ml vaskede ris
750 ml vand
200 ml kokosmælk
2 – 3 tsk grøntsagsfond
Salt, peber
Olie

Sæt kontakten på "Cook", svits løg, hvidløg, ingefær i olie med låget lukket, og tilsæt derefter risene. Fyld op med grøntsagsbouillon og luk låget. Efter 15 - 20 minutter smages risene til, så snart de er kogt tilsættes kokosmælken.

Chili con carne

2 lille Dåse kidneybønner, drænet
1 lille Dåse majskeer, drænet
125 g skiver bacon i tern
1 strot løg, i tern
2 – 3 fed hvidløg, skåret i skiver
2 paprika, skåret i skiver
3 tomater, hakket
400 ml grøntsagsbouillon
3 spsk olie
Chili, salt, peber

Sæt kontakten på "Cook", svits kort bacon og løg med olie i den inderste gryde, tilsæt derefter alle de øvrige ingredienser og rør rundt. Luk låget. Smag til og server efter cirka 15 – 20 minutter.

Djuvec ris

2 målekop 180 ml ris, vasket
2 målekop vand
1 mellemstor løg, skåret i skiver
2 fed hvidløg, skåret i skiver
2 paprika, skåret i skiver
1 – 2 spsk chiliflager eller pasta
1-2 tsk salt
1 spsk eddike
3 spsk olie
1 bundt forårsløg eller purløg

Kom alle ingredienser (undtagen paprika og forårsløg) i den inderste gryde og rør kort rundt, og tænd derefter for apparatet til "Cook". Efter tilberedningsprocessen skifter apparatet til opvarmning, åbn nu låget og rør paprikaen i. Lad risene koge i yderligere 10-15 minutter med låget lukket. Til servering drysses det hakkede forårsløg over risene.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



Inden for den Europæiske Union, indikerer dette symbol, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Elektronisk affald indeholder værdifulde og genanvendelige materialer, som burde blive genbrugt for ikke at skade naturen eller menneskers sundhed igennem ukontrolleret affaldshåndtering. Sørg derfor altid for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren. Denne sørger herefter for at maskinens komponenter genbruges.

Bortskaffelse af emballage: Smid aldrig blot emballagen ud, men bortskaf det på korrekt og ansvarlig vis til genanvendelse.

Emballage:

- Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
- Forpakningsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



I eksemplerne på mærkning af plastmaterialer står: PE for polyethylen, kodenummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyrol.

Kundeservice:

Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter apparatet hvis den stadig er dækket af garantien. Apparatet skal pakkes ind til transport.

Ufrankerete pakker modtages ikke!

STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Salgstelefon: 09543 / 449-17 / -18, servicetelefon: 09543 / 449-44, fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449-0
Fax: 09543-449-19
Vertrieb: Tel.: 09543-449-17
Tel.: 09543-449-18