



220–240V, 50/60Hz, 200Watt

## **Mini-Reiskocher RK 1 M**

Gebrauchsanweisung 2

Instructions for use 8

Mode d'emploi 13

Gebruiksaanwijzing 20

## 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. Waschen Sie alle Teile gründlich (siehe Reinigung).

## Sicherheitshinweise

-  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 sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. 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 Fernwirksystem betrieben werden!
- 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 installierte 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.
  - Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
  - Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
  - Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
  - Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
  - Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
  - Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
  - **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile – außer dem Heizkörper – gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeuch 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 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten. Nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran 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.

- **Vorsicht vor Dampfaustritt während des Kochens und beim Öffnen des Deckels.**
- Die Kondensatöffnung im Deckel nicht abdecken oder blockieren. **Die Deckelverriegelung öffnen und den Deckel mit einem Topflappen vorsichtig abnehmen. Es befindet sich Kondenswasser im Deckel!**
- Das Gerät niemals ohne Deckel betreiben.

## Reinigung

-  Das komplette Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und stellen Sie den Schalter auf aus.
- Das Gerät abkühlen lassen.
- Entnehmen Sie den Innentopf und spülen diesen mit mildem Reinigungsmittel. (keine aggressiven Reiniger - wie Topfreiniger - verwenden)
- Die Heizplatte sowie die Kontaktfläche des Thermostats im Außenkopf mit einem feuchten Lappen säubern, dabei den Thermostat nicht verformen.
- Den Deckeleinsatz vom Deckel abnehmen, waschen und trocknen. Aus hygienischen Gründen muss der Deckel immer gereinigt werden.

## 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!

## Arbeitsplatz:

**Wichtig:** Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte). Das Gerät nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Darauf achten, dass sich keine entflammmbaren Gegenstände in der Nähe befinden.

Bei überhängenden Regalen darauf achten, dass bei stark austretendem Dampf die Furnierung beschädigt werden kann!

# **Reinigung vor dem ersten Gebrauch:**

- Entnehmen Sie das Zubehör und den Innentopf und reinigen Sie diese Teile mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Teile gut abtrocknen.
- Den Deckel und das Außengehäuse mit einem feuchten Tuch abreiben.

**Den Netzschalter vor und nach dem Gebrauch betätigen.**

## **Reis kochen**

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!

- Nur den beigefügten Messbecher verwenden.
- 1,5 Messbecher Reis plus 2 Messbecher Wasser ergeben 3 Tassen gekochten Reis
- 1,0 Messbecher Reis plus 1,5 Messbecher Wasser ergeben 2 Tassen gekochten Reis
- Den rohen Reis vor dem Kochen unter kaltem Wasser waschen und in den Innentopf geben.
- Niemals größere Mengen wie 1,5 Messbecher Reis einfüllen, da der Reis quillt! Keine Reisbeutel in das Gerät geben, sondern nur den losen Reis.
- Man kann Gewürze wie Chili, Knoblauch etc. in das Wasser geben. Bei Wild- und Naturreis gibt man zusätzlich zu den vorgenannten Mengen einen halben Messbecher Wasser mehr dazu!

Betätigen Sie erst den Hauptschalter und danach den Thermoschalter, die rote Lampe leuchtet. Nach Beendigung der Kochzeit stellt das Gerät auf Wärmen, die gelbe Lampe 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 Kochen kurz umrühren.

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

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

## **Asiatische Reissuppe**

1 kl. Zwiebel, gewürfelt

1 Knoblauchzehe

Ingwer

½ Messbecher gewaschenen Reis

Gemüsebrühe, Kokosmilch

Salz, Pfeffer

Öl

Den Schalter auf „Cook“ stellen, die Zwiebel, Knoblauch, Ingwer in Öl anschwitzen, dann den Reis hinzugeben. Mit Gemüsebrühe auffüllen und den Deckel schließen.

Nach 15 – 20 Min den Reis probieren.

## **Chili con Carne**

1 kl. Dose Kidney Bohnen, abgegossen

2 Scheiben Schinkenspeck, gewürfelt

1 kl. Zwiebel, gewürfelt

100ml Gemüsebrühe

¼ Tasse Tomatenwürfel

Chili, Salz, Pfeffer

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

## **Omelett**

2 EL gekochten Schinken, gewürfelt

2 EL Paprika, gewürfelt

3 Eier

Salz, Pfeffer, Muskat

Etwas Öl oder Butter

Den Schalter auf „Cook“ stellen, Schinken, Paprika, Öl oder Butter in den Innentopf geben und bei geschlossenem Deckel andünsten. Die Eier mit Salz, Pfeffer, Muskat quirlen und über den Schinken gießen. Den Deckel auflegen und nach 10 Min. den Garzustand prüfen. Den Innentopf vorsichtig entnehmen und das Omelett auf einen Teller stürzen.

# Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

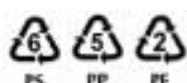
Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



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

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungssteile 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](mailto: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.

## Safety information

-  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!
- The appliance must be used and plugged in only according the requirements shown on the rating label.
- Use the appliance only if the cord shows no damages. Check this before every use!
- Do not touch the power 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.
- After each use or in the case of a malfunction the plug must be pulled out of the socket.
- Never pull at the power cord. Do not chafe it over sharp edges or squeeze it.
- Keep the power cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Never store the appliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged, e.g. it fell down, or it is damaged in any other way.
- Repairs at the appliance, e.g. exchange of a damaged power cord, must only be done by authorized service persons, to avoid any dangers.
- The appliance becomes hot. Do not move the appliance until it cooled down
-  **Attention! Housing gets 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.
- When using a powercord extension it is important that children are not pulling at it or a trip hazard occurs.
- The appliance must always be unplugged in case of no supervision, prior to assembly, the dismantling or cleaning.
- Only transport after cooling down.
- **Danger of steam escape during cooking and when the lid will be opened.**
- Do not cover or block the steam ventilation opening at the lid. Open the closing of the lid and slowly lift the lid with a oven cloth. There will be condensed water in the lid.
- Never use the appliance without lid.

## **Cleaning:**

-  Never immerse the complete appliance into the water.
- Unplug the power cord from the socket and put the switch to "Off"
- The appliance must cool down completely.
- 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.
- Wash and dry the inlet of the lid carefully. Due to hygienic reasons the lid must be cleaned after every use!

## **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.

## **Working place:**

Important: The appliance must never be placed on or next to a hot surface (e.g. hot plate). The appliance must only be used on a flat, stable and temperature resisting surface. It must be taken care that there are no inflammable things near to the appliance.

Due to the escaping steam it must be taken care that there is no damage to any wooden cupboards hanging over the appliance.

## **Cleaning before the first use:**

- All accessories and the inner pot should be removed and cleaned with a mild detergent.
- Dry all parts carefully.
- Clean the lid and the outer housing with a damp cloth

**Push the power switch before and after each use.**

## **Cooking rice:**

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.

- Only use the supplied measuring cup.
- 1.5 measuring cup rice plus 2 measuring cups water yield for 3 cups cooked rice
- 1.0 measuring cup rice plus 1,5 measureing cups water yield for 2 cups cooked rice
- Wash the raw rice under old water before cooking and place in the inner pot.
- Never add larger quantities as 1.5 measuring cups rice, because the rice swells! Do not add rice bags to the appliance, but only the loose rice.
- You can add spices such as chili, garlic etc. to the water.

For wild and brown rice, add in addition to the above mentioned amounts half a measuring cup of water more.

Press the main switch and then the thermal switch, the red lamp shines. After completion of the cooking time, the device turns to keeping warm, the yellow lamp shines.

After the cooking time run out, stir well the rice so that excess water can evaporate. Close the lid again. Some kinds of rice are then soft and sticky. If the rice is too firm, add more water the next time.

In various types of rice, it may be a slight browning of the rice grains on the bottom of the pot. This cannot be prevented by design. Possibly stir briefly during cooking.

To avoid scratches, use the supplied plastic spoon for taking out the cooked rice.

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

### **Asian rice soup**

1 small onion, diced

1 clove of garlic

Ginger

½ measuring cup washed rice

Vegetable stock, coconut milk

Salt pepper

Oil

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

### **Chili con Carne**

1 small can of kidney beans, drained

2 slices bacon, diced

1 small onion, diced

100ml vegetable stock

1/4 cup diced tomatoes

Chili, salt, pepper

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

### **Omelette**

2 tbsp cooked ham, diced

2 tbsp red pepper, diced

3 eggs

Salt, pepper, nutmeg

Some oil or butter

Set the switch to „Cook“, enter ham, peppers, oil or butter to the inner pot and sauté with the lid closed. Whisk the eggs with salt, pepper, nutmeg and pour over the ham. Place the lid and check after 10 min.

## **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](mailto: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.

## Consignes de sécurité

-  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. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. 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!
- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- 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 débranchez la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
  - Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de disfonctionnement.
  - 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.
  - Débrancher toujours la prise avant de nettoyer l'appareil.
  - Ne tirez pas au fil électrique. Ne tirez pas le fil électrique sur les bords coupants et ne le coincez pas.
  - Evitez que le cordon ait en contact avec es pièces chaudes.
  - Ne faire fonctionner l'appareil que sous surveillance
  - Ne pas mettre quelque chose sur l'appareil.
  - Ne gardez pas votre appareil dehors.
  - Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
  - Ne pas mettre en service un appareil défectueux par exemple si l'appareil est tombé.
  - Le fabricant n'est pas responsable pour des dommages éventuels dût à un mauvais emploi, autre emploi non conforme au appareil et mode d'emploi.
  - Avant la première utilisation: Nettoyez toutes les pièces à fond sauf l'élément de chauffage.
-  **Attention! L'extérieur de l'appareil et la porte en verre deviennent chauds. Risque de brûlures.** Ne pas déposez l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas ou trébucher sur le câble.
  - Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.
  - Il faut que l'appareil est placé contre le mur.
  - **Faites attention à la sortie de vapeur pendant la cuisson et à l'ouverture du couvercle.**
  - Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans le couvercle.

- Ne pas recouvrir ou bloquer la soupape de condensation.
- Ouvrez le verrou du couvercle et retirez le couvercle avec un porte-pot doucement. Dans la couverture il y a condensation.

## **Nettoyage**

-  N'immergez jamais le corps de l'appareil dans l'eau.
- Retirez le câble de la prise et placez l'interrupteur sur arrêt.
- Laissez refroidir l'appareil.
- Retirez la cuve intérieure et rincez-la avec un produit de nettoyage doux. (n'utilisez pas de nettoyants 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.
- Laver l'insert de couvercle et sécher complètement. Pour des raisons d'hygiène, le couvercle doit toujours être nettoyé.

## **Attention - formation de mousse!**

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

## **Lieu de travail:**

**Important:** Ne jamais placer l'appareil à côté ou sur une surface chaude (par ex. plaque électrique). Utilisez l'appareil uniquement sur une surface plane, stable et résistante aux écarts thermiques. Veillez à ce qu'aucun objet inflammable ne se trouve à proximité.

Si des placards se trouvent au dessus de l'appareil, veillez que la surface de ces derniers ne soit pas endommagée par le fort dégagement de vapeur.

## **Nettoyage avant la première utilisation:**

- Nettoyez les accessoires et la cuve intérieure avec un produit de nettoyage doux.
- Séchez correctement le tout.
- Essuyez le couvercle et le corps de l'appareil avec un chiffon humide.

**Pressez l'interrupteur d'alimentation avant et après l'utilisation.**

## Cuisson du riz

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!

- Utilisez uniquement le gobelet gradué joint !
- 1,5 gobelets gradués riz et 2,0 gobelets gradués d'eau produisent 3 tasses de riz cuites
- 1,0 gobelets gradués riz et 1,5 gobelets gradués d'eau produisent 2 tasses de riz cuites
- Laver le riz cru avant la cuisson sous l'eau froide et la place dans le pot intérieur.
- Ne jamais ajouter plus de 1,5 gobelet gradués riz, parce que le riz gonfle! Ne pas ajouter des sacs de riz dans l'appareil, mais seulement le riz en vrac.
- On peut ajouter les épices comme piment rouge, ail etc. dans l'eau.

Premièrement, appuyez l'interrupteur principal et après l'interrupteur thermique, la lampe rouge s'allume. À la fin du temps de cuisson, l'appareil se met en position « maintenir au chaud ».

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.

# **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 petit, coupé en dés

1 gousse d'ail

Gingembre

½ gobelet gradué riz lavé

Bouillon de légumes, lait de coco

Sel, poivre

Huile

Réglez le commutateur sur «Cook», faire revenir l'oignon, l'ail, le gingembre dans l'huile, puis ajouter le riz. Remplir avec le bouillon de légumes et fermer le couvercle.

Après 15-20 minutes goûter le riz.

## **Chili con Carne**

1 petit canette de haricots, drainés

2 tranches de bacon, coupées en dés

1 petit oignon, coupé en dés

100ml de bouillon de légumes

¼ tasse de tomates en dés

Chili, sel, poivre

Réglez le commutateur sur «Cook», faire revenir le bacon et l'oignon dans le pot intérieur, puis ajouter tous les autres ingrédients et mélanger. Fermez le couvercle. Après 15 à 20 minutes goûter et servir.

## **Omelette**

2 CS jambon cuit, en dés

2 CS piment rouge, en dés

3 œufs

Sel, poivre, noix de muscade

Un peu d'huile ou de beurre

Réglez le commutateur sur „Cook”, entrez le jambon, les poivrons, l'huile ou le beurre dans le pot intérieur et faire sauter avec le couvercle fermé. Fouetter les œufs avec le sel, le poivre, la muscade et le verser sur le jambon. Placez le couvercle et vérifier après 10 minutes la cuisson.

# **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.

## **Emballage de l'appareil**

- 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](mailto: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 toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

## Veiligheidsinstructies

-  Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderricht werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen doorgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.
- Erop letten dat kinderen niet met de verpakking spelen (bijvoorbeeld plastic zak)
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Het apparaat moet worden aangesloten en gebruikt volgens de eisen vermeld op het typeplaatje.
- Alleen gebruiken als het snoer of het apparaat is beschadigd zijn. Controleer vóór elk gebruik!
- De stekker niet met natte handen aanraken.
- Plaats de stekker alleen in een goed geïnstalleerd en makkelijk bereikbaar stopcontact.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact door aan de stekker te trekken, niet aan de kabel.

- Verwijder na elk gebruik, of in geval van een fout de stekker
- Trek niet aan het snoer, trek deze niet over de randen en buig deze niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete delen.
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat of indien er storing optreedt.
- Trek niet aan het snoer. Schuur het snoer niet over randen en zorg ervoor dat het niet klem komt te zitten.
- Leg het snoer niet op het apparaat als het in werking is.
- Houd altijd toezicht op het apparaat tijdens gebruik.
- Zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Bewaar het apparaat niet buiten.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik het apparaat nooit na verkeerd gebruik, bijvoorbeeld wanneer het apparaat is gevallen of op een andere manier is beschadigd.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de gevolgen van verkeerd gebruik die door het niet respecteren van de gebruiksaanwijzing zijn veroorzaakt.
- Het apparaat wordt heet. Pas transporteren wanneer het is afgekoeld!
- Reparaties aan het apparaat, zoals bijvoorbeeld een uitwisseling van een beschadigde voeding, mogen uitsluitend door een klantenserviceafdeling uitgevoerd worden om gevaren te vermijden.
-  **Waarschuwing! De buhuizing worden heet: Verbrandingsgevaar.** Plaats het apparaat niet op een kwetsbare ondergrond (bijvoorbeeld meubels met een laklaag) en houd het apparaat op een afstand van tenminste 70 cm ten opzichte van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld gordijnen).
- Wees voorzichtig bij het gebruik van een verlengsnoer, dat kinderen niet aan trekken of struikelen ontstaat.
- De stekker van het apparaat moet te alle tijden uit het stopcontact verwijderd worden in het geval van schoonmaken, montage, demontage of als er geen toezicht is.

- De achterzijde van het toestel rechtstreeks tegen de keukenmuur plaatsen.
- **Als de deksel geopend wordt kan er hete stoom ontsnappen**
- Gebruik dit apparaat nooit zonder deksel
- Het condensaatventiel in het deksel niet afdekken of blokkeren. Het deksel langzaam openen opdat het condensaat in het condensaatreervoir kan stromen!

## Reiniging

- **⚠ Het complete apparaat niet in water dompelen.**
- Trek het netsnoer uit het stopcontact en zet de schakelaar op "Uit".
- Het apparaat laten afkoelen.
- 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 vad schoonmaken, daarbij de thermostaat niet vervormen.
- De binnenzijde van het deksel afwassen en goed drogen.
- Tijdens de reiniging van het deksel de afdichting niet beschadigen.

## 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!

## Werkplaats:

Belangrijk: het apparaat nooit op of naast een heet oppervlak (bijvoorbeeld fornuisplaat) zetten. Het apparaat uitsluitend op een effen, stabiele en temperatuurbestendige ondergrond gebruiken. Erop letten dat er zich in de nabijheid geen ontvlambare voorwerpen bevinden.

Bij overhellende rekken erop letten dat bij een in ruime mate vrijkomende damp het fineerblad beschadigd kan worden!

## **Reiniging vóór het eerste gebruik:**

- Verwijder de toebehoren en de binnenste pot en reinig deze onderdelen met een mild reinigingsmiddel.
- De onderdelen goed afdrogen.
- Het deksel en het buitenste behuizing met een vochtig doekje schoonwrijven.

**Zet de stroomschakelaar voordat u en na gebruik.**

## **Rijst koken**

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!

- Gebruik alleen de meegeleverde maatbeker
- 1.5 maatbeker rijst plus 2 maatbeker water voor 3 kopjes gekookte rijst
- 1.0 maatbeker rijst plus 1,5 maatbeker water voor 2 kopjes gekookte rijst
- Was de rijst voor het koken ruw onder koud water en doe deze in de binnenste pot.
- Gebruik nooit een grotere hoeveelheid dan 1.5 maatbeker rijst omdat de rijst zwelt! Doe geen zakjes rijst in het apparaat, gebruik alleen losse rijst.
- U kunt kruiden, zoals peper, knoflook etc. aan het water toevoegen.

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

## **Aziatische rijstsoep**

1 kleine ui, in blokjes gesneden

1 teentje knoflook

Gember

½ maatbeker gewassen rijst

Groentebouillon, kokosmelk

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 serveer.

## **Chili con Carne**

1 klein blikje/potje bruine bonen

2 plakjes bacon/ontbijtspek

1 kleine ui, in blokjes gesneden

100 ml groentebouillon

¼ tomaat in blokjes

Chilipeper, zout, peper

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

## **Omelet**

2 eetlepels gekookte ham, in blokjes gesneden

2 eetlepels rode paprika, in blokjes

3 eieren

Zout, peper, nootmuskaat

Olie of boter

Zet de schakelaar op 'Cook', bak de ham en paprika met een beetje olie of boter met gesloten deksel. Klop de eieren los met zout, peper en nootmuskaat en giet over de ham en paprika. Sluit het deksel en controleer na 10 minuten.

# 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](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

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

# 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 Mängelbeseitigung 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