



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 gerdete 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:
  - o in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
  - o in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
  - o 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 1,5mm<sup>2</sup> 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](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. 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 1,5mm<sup>2</sup>. 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](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

## 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 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 fjernstyringsystem!
- 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 forlænger-kabel skal det have et tværsnit på 1,5 mm<sup>2</sup>. Ledningen på en kabeltromle altid være rullet helt ud.
- Ved anvendelse af et GS- godkendt 16 A multi forlænger-kabel, 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 grydereens)
- 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 systembetaget ikke undgås. Rør eventuelt kort rundt under kogningen. For at undgå ridser, anvend til fjernelsen den medleverede plastikske.

## 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 majserner, 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 søger hefter for at maskinenes 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.

Ufrankerede 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](mailto: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 garantispflichtig 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](http://www.steba.com)

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18