



**MIO★STAR**

**Asia**

**Reiskocher und Steamer**

Bedienungsanleitung (Seite 1)

**Cuiseur de riz et cuit-vapeur**

Mode d'emploi (page 15)

**Cuociriso e steamer**

Istruzioni per l'uso (pagina 29)

DFI



Art. 7173.116





# Reiskocher und Steamer Asia

1

## Gratulation!

Mit diesem Reiskocher und Steamer haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Gebrauchsanweisung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

**Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Gerät nicht benutzen.**

Deutsch

## Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>2</b>	<b>Reinigung</b>	<b>12</b>
Hinweise zu dieser Anleitung	3	– Reiskocher	12
Auspacken	3	– Zubehörteile	12
<b>Übersicht der Geräte- und Bedienteile</b>	<b>4</b>	<b>Aufbewahrung</b>	<b>13</b>
<b>Kurzanleitung</b>	<b>5</b>	<b>Wartung / Störungen</b>	<b>13</b>
<b>Inbetriebnahme</b>	<b>6</b>	<b>Entsorgung</b>	<b>14</b>
– Vor der ersten Inbetriebnahme	6	<b>Technische Daten</b>	<b>14</b>
– Verwendungszweck	6		
– Aufstellen	7		
– Reis vorbereiten	7		
– Kochbehälter befüllen	8		
– Reis-Wasser-Verhältnis	9		
– Tipps zum Reiskochen	9		
– Reis zubereiten	10		
– Nach der Reiszubereitung	10		
– Reis aufwärmen	11		
– Gemüse und Fisch garen	11		



## 2 Sicherheitshinweise



**Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit und lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.**

Deutsch

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von mindestens 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
  - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
  - vor jeder Reinigung oder Wartung
  - nach jedem Gebrauch
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden (Gefahr durch Stromschlag)
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
  - Gerätestörung
  - beschädigtem Netzkabel
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegenIn solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
  - Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen
  - Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten (Dampfaustritt!)
- Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Gerät nicht abdecken
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen: Stolpergefahr
- Gerät während des Betriebs oder solange das Gargut noch heiss ist, nicht verrücken: Verbrühungs- und Stromschlaggefahr
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Achtung: Flüssigkeit nur in den herausnehmbaren Kochbehälter füllen und niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten direkt in den inneren Teil des Reiskochers geben
- Niemals Kochbehälter in nassem Zustand in den Reiskocher einsetzen: Geräteschäden
- Gerät nur in Betrieb nehmen, wenn der Kochbehälter mit Wasser gefüllt und eingesetzt ist
- Sicherstellen, dass keine Fremdkörper im Geräteinnenteil kleben (z.B. Reiskörner, Lebensmittelreste etc.): Geräteschäden
- Während des Betriebs werden verschiedene Gehäuseteile und die gekochten Speisen sehr heiss: Nicht berühren! Kochbehälter und Dampfsieb nur mit Hilfe eines Tuches oder mit Topfhandschuh entnehmen
- Achtung: Gerät bleibt solange in Betrieb, bis der Netzstecker gezogen ist (erst mit Ziehen des Netzsteckers, ist das Gerät komplett ausgeschaltet!)
- Austretender Dampf ist heiss: Verbrühungsgefahr
- Vor der Reinigung / Wartung Gerät vollständig abkühlen lassen
- Niemals den herausnehmbaren Kochbehälter direkt auf Kochplatten, Gas- oder Elektrobrenner stellen
- Die Verwendung von Ersatz-/Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, können zu Schäden am Gerät oder der Einrichtung führen
- Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Kinder sowie Personen unter Alkohol- und Medikamenteneinfluss dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen





## Hinweise zu dieser Anleitung

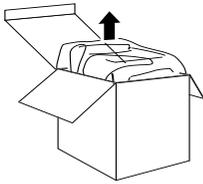
3

Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Betriebsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich bitte an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

**Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.**

Deutsch

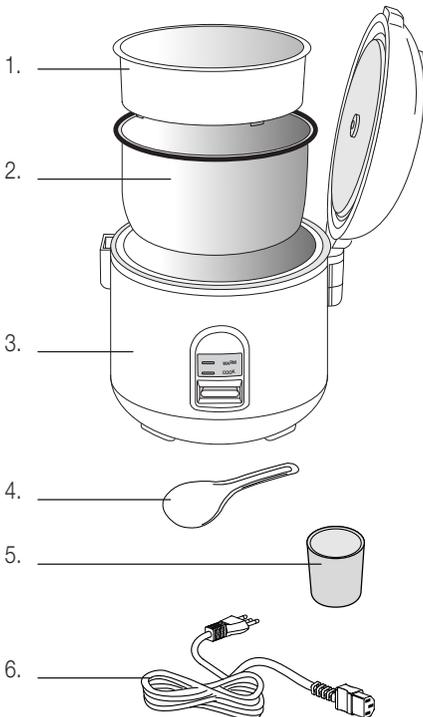
## Auspacken



– Reiskocher aus der Verpackung nehmen

– Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:

1. Dampfsieb
2. Kochbehälter
3. Reiskocher
4. Reisspachtel
5. Messbecher
6. Netzkabel



– Dampfsieb, Kochbehälter, Reisspachtel und Messbecher mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen und gut trocknen. Gehäuse des Reiskochers mit feuchtem Tuch abwischen

– Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung (230 V) mit der Gerätespannung, welche auf dem Leistungsschild am Boden des Gerätes angegeben ist, übereinstimmt

– Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel und Verpackungsmaterialien, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

### Tipp:

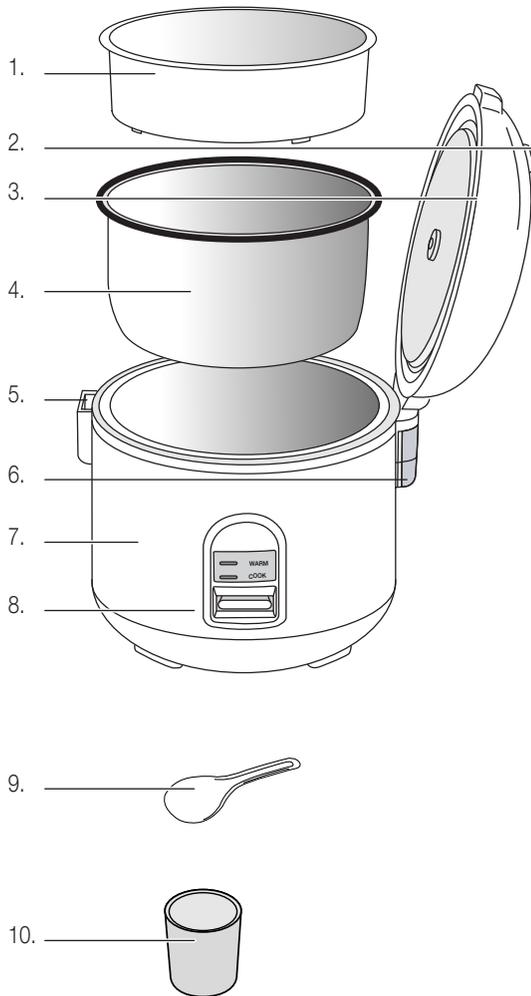
Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.).





## 4 Übersicht der Geräte- und Bedienelemente

Deutsch



### Gerät:

1. Dampfsieb
2. Drucktaste zum Öffnen und Schliessen des Deckels
3. Deckel mit Scharnier und Dichtung
4. Aluminium-Kochbehälter mit Antihafbeschichtung und Masseinteilung für Wasser-/Reismenge
5. Schnappverschluss
6. Kondenswasserbehälter
7. Reiskocher/Gehäuse
8. Schalter für die Koch- und Warmhaltefunktion
9. Reispachtel
10. Messbecher für die Reisdosierung





## Kurzanleitung

Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. nächste Seite) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 6.

### 1. Aufstellen

- Gerätestecker des Netzkabels in die Gerätesteckdose (auf der Rückseite) stecken
- Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter Steckdose stellen
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen: Stolpergefahr!

#### **Hinweise:**

- Gerät nicht abdecken und nicht unter Küchenvorbauten oder in die unmittelbare Nähe von Möbeln stellen (Dampfaustritt!)
- Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen

### 2. Reis dosieren / Kochbehälter befüllen

Je nach Reissorte den Reis vor dem Garvorgang noch gut spülen (z.B. asiatische Reissorten, wie Basmati-, Jasmin, Parfüm oder Klebreis).

- Netzstecker ziehen
- Gewünschte Menge Reis (roh, gespült) mit dem mitgelieferten Messbecher in den Kochbehälter geben und verteilen. Wasser gemäss Tabelle (Seite 9) einfüllen
- Die Mengenangaben in Messbechern und die entsprechende Wasserfüllhöhe sind nur Richtwerte. Die Qualität des gekochten Reises ist abhängig von der Art des Reises und dem Reis-Wasser-Verhältnis

### 3. Reis zubereiten

- Netzstecker ziehen
- Kochfunktion durch Drücken des Schalters (Stellung «COOK») starten. Die rote Kontrolllampe beginnt zu leuchten

**Achtung: Gerät niemals abdecken: Brandgefahr!**  
**Während des Betriebs werden verschiedene Gehäuseteile sehr heiss: Nicht berühren! Vorsicht vor dem Dampfaustritt auf der Oberseite des Deckels!**

- Der Kocher beendet den Garvorgang automatisch und wechselt in die Warmhaltefunktion (Stellung «WARM»)

#### **Tipp:**

- Den Reis nach dem Kochvorgang noch während ca. 10 bis 15 Minuten bei geschlossenem Deckel und in der Warmhaltefunktion ruhen lassen. Der Reis entfaltet so seinen vollen Geschmack und wird locker und leicht
- **Achtung: Gerät bleibt solange in Betrieb, bis der Netzstecker gezogen ist (erst mit Ziehen des Netzsteckers, ist das Gerät komplett ausgeschaltet!)**

### 4. Dampfsieb befüllen / anwenden

- Netzstecker ziehen
- Kochbehälter herausnehmen, mit Wasser füllen und sorgfältig wieder in das Gerät einsetzen (Behälterausseiwände trocken halten!)
- **Achtung: Um ein Überlaufen des Wassers zu vermeiden, max. Markierung der Wasserstandsanzeige im Behälter von 1.2 Liter nie überschreiten!**
- Zutaten, wie Gemüse oder Fisch, in das Dampfsieb legen und Sieb über dem Kochbehälter in den Kocher setzen. Gehäusedeckel fest schliessen
- Netzstecker einstecken und den Garvorgang durch Drücken des Schalters (Stellung «COOK») starten. Die rote Kontrolllampe beginnt zu leuchten
- Gerät beendet automatisch den Garvorgang und wechselt in die Warmhaltefunktion (Stellung «WARM»)
- **Achtung: Gerät niemals abdecken! Der austretende Dampf ist sehr heiss!**
- Dampfsieb und Kochbehälter mit Hilfe eines Tuches oder Topfhandschuh entnehmen
- **Achtung: Gerät bleibt solange in Betrieb, bis der Netzstecker gezogen ist (erst mit Ziehen des Netzsteckers, ist das Gerät komplett ausgeschaltet!)**

### 5. Nach dem Gebrauch

- Netzstecker ziehen
- Gerät vollständig abkühlen lassen
- Gerät reinigen (s. «Reinigung» Seite 12)





## 6 Inbetriebnahme

Deutsch



### Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- Kochbehälter und Dampfsieb nur befüllen, wenn das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist
- Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen
- Gerät nicht abdecken
- Gerät während des Betriebs oder solange das Gargut noch heiss ist, niemals verrücken: Verbrühungs- und Stromschlaggefahr
- Achtung: Gerät bleibt solange in Betrieb, bis der Netzstecker gezogen ist (erst mit Ziehen des Netzsteckers, ist das Gerät komplett ausgeschaltet!)
- Die Reinigung darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach vollständiger Abkühlung des Gerätes erfolgen
- Gerät nur in trockenen Räumen und nicht im Freien verwenden

**Vor dem ersten Gebrauch** Kochbehälter, Dampfsieb, Reisspachtel, Messbecher und den abnehmbaren inneren Aluminiumdeckel mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen und trocknen. Das Gehäuse des Reiskochers darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden (s.a. «Reinigung», Seite 12).

#### **Hinweis:**

- Die Aussenflächen des Kochbehälters müssen trocken sein. Denn Feuchtigkeit im Innenteil des Reiskochers führt zu Geräteschäden

### Verwendungszweck

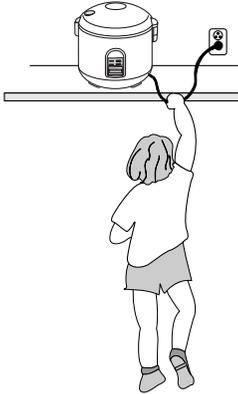
Der Reiskocher ist ein wahres Multi-Talent. Das Gerät ermöglicht Ihnen auf einfache Art und Weise herrliche Gerichte zu kochen. Es eignet sich bestens für das Garen, Dämpfen oder Schmoren von Speisen. Dank dem einsetzbaren Dampfsieb können nicht nur Reis, sondern auch andere Nahrungsmittel, wie z.B. Gemüse oder Fisch, vitaminschonend zubereitet werden.

Der Reiskocher ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

#### **Für Ihre Sicherheit:**

- Bei Überhitzung brennt die elektrische Sicherung durch und das Gerät wird vollständig ausgeschaltet (Sicherung durch MIGROS-Service ersetzen lassen)
- Am Gehäusedeckel ist ein Sicherheitsverschluss angebracht. Dieser verhindert ein unbeabsichtigtes Öffnen des Reiskochers während des Betriebs





## 1. Aufstellen

- Gerätestecker des Apparatkabels in die Gerätesteckdose (auf der Rückseite) stecken

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- Reiskocher auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten (Dampfaustritt!)
- Gerät nicht auf heiße Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Gerät nicht abdecken
- Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Reiskocher zu spielen
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen: Stolpergefahr!

## 2. Reis vorbereiten

Auf der Rückseite der Reispackung finden Sie einen Hinweis, ob der Reis vor der Zubereitung noch gespült werden muss (z.B. asiatische Reissorten, wie Basmati-, Jasmin-, Parfüm und Klebreis).

Da die meisten Reissorten in grossen Mengen abgepackt werden, bildet sich durch die Reibung Stärkemehl. Spülen Sie daher den Reis gut. Das Spülen verhindert auch ein Anbräunen und Kleben des Reises auf dem Kochbehälterboden.

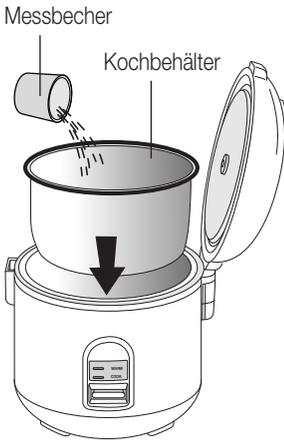
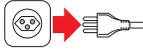
- Reis in einem Sieb unter fließendem, kaltem Wasser solange spülen, bis dieses klar ist. Im Sieb abtropfen lassen





## 8 Inbetriebnahme

Deutsch



### 3. Kochbehälter befüllen

- Netzstecker ziehen
- Für die Dosierung des Reises steht der praktische **Messbecher** zur Verfügung. Verwenden Sie ausschliesslich diesen Messbecher, um ein Überfüllen mit Wasser oder ein Überquellen des gekochten Reises zu vermeiden
- Als Regel gilt, 1 Messbecher roher und gespülter Reis, ergibt 2 Messbecher gekochten Reis
- Den gespülten Reis mit Messbecher in den Kochbehälter geben und gleichmässig verteilen (siehe Tabelle «Reis-Wasser-Verhältnis» auf der nächsten Seite)
- Benötigte Menge Wasser entsprechend der Tabelle (auf der nächsten Seite) dazugeben
- Auf der Innenwand des **Kochbehälters** befindet sich eine Masseinteilung. Diese gibt das Volumen (in Litern) des gekochten Reises an (nicht zu verwechseln mit der eingefüllten Wasser- bzw. Reismenge)

#### **Achtung:**

**Um ein Überlaufen des Wassers zu vermeiden, Maximum-Markierung der Wasserstandsanzeige nie überschreiten (1.2 l)!**

- Den gefüllten Kochbehälter sorgfältig in den Reiskocher setzen. Behälter leicht drehen, bis er fest und sicher auf der Heizplatte steht. Der Kontakt zur Heizplatte muss immer gewährleistet sein, da sonst die Sicherung durchbrennen kann
- Deckel nach unten schwenken und schliessen. Fest drücken, bis das Schnappschloss hörbar einschnappt. Ist der Deckel nicht richtig verschlossen, wird der Kochprozess beeinträchtigt und das Gerät nimmt Schaden
- Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** betriebsbereit und schaltet automatisch in den Warmhaltemodus

#### **Hinweise:**

- Kochbehälter nicht verwenden, wenn er beschädigt ist
- Die Aussenflächen des Kochbehälters müssen trocken sein. Denn Feuchtigkeit im Innenteil des Reiskochers führt zu Geräteschäden
- Vor dem Einsetzen des Behälters kontrollieren, ob keine Reiskörner oder andere Lebensmittelreste auf der Heizplatte oder am Boden des Reiskochers kleben





#### 4. Reis-Wasser-Verhältnis

Diese Tabelle ist nur für die Zubereitung von **weissem, gespültem Reis** anwendbar. Nur den **mitgelieferten Messbecher** verwenden!

Roher, weisser Reis (Anzahl Becher)	Wasser (Anzahl Becher)	Wasserlinie in Kochbehälter	Ergibt eine gekochte Reismenge (Anzahl Becher)
2	2 – 2 ¼	2	4
3	3 – 3 ¼	3	6
4	4 – 4 ¼	4	8
5	5 – 5 ¼	5	10
6	6 – 6 ¼	6	12
7	7 – 7 ¼	7	14

##### **Hinweise:**

- Die Mengenangaben in Messbechern und die entsprechende Wasserfüllhöhe sind nur Richtwerte. Die Qualität des gekochten Reises ist abhängig von der Art des Reises und dem Reis-Wasser-Verhältnis
- Reissorten, die nicht gespült werden müssen (z.B. Wildreis, Carolina oder Vollreis etc.), können nicht anhand der obigen Tabelle zubereitet werden (Reispackung beachten)
- Die Dauer des Kochvorgangs wird von der Kochmenge bestimmt. Sie verlängert sich mit einer grösseren Reismenge

##### **Tipps zum Reiskochen**

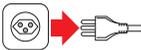
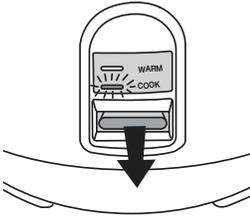
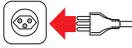
- Der Reis wird noch geschmacksvoller, wenn er vor dem Spülen ca. 30 Minuten eingeweicht wird
- Bei zu kleinen Kochmengen oder wenn der Reis zu lange im Behälter bleibt, wird er leicht braun und knusprig
- Bei der Zubereitung von Wildreis oder Vollreis zusätzlich ¼ Messbecher Wasser beifügen (z.B. = 3 Becher Reis: 3 ¼ Wasser)
- Je nach Reissorte, kann der Reis auch etwas zusammenkleben. Um dies zu vermeiden, wenige Tropfen eines pflanzlichen Öls auf den Kochbehälterboden geben. Dann den Reis beifügen
- Vor dem Servieren Reis mit Spachtel leicht lockern
- Kalten Reis für ein chinesisches «Fried Rice»-Gericht verwenden





## 10 Inbetriebnahme

Deutsch



### 5. Reis zubereiten

- Netzstecker einstecken
- Kochschalter in die untere Position «COOK» kippen (die rote Kontrolllampe leuchtet auf)
- Nach Beendigung des Garvorgangs schaltet das Gerät von der Kochfunktion automatisch in die Warmhaltefunktion. Der Schalter kippt dabei mit einem hörbaren Klicken nach oben und die gelbe Kontrolllampe «WARM» leuchtet auf

**Tip:** Lassen Sie den Reis nach dem Kochvorgang noch während ca. 10 bis 15 Minuten bei geschlossenem Deckel und in der Warmhaltefunktion (Stellung «WARM») ruhen. Der Reis entfaltet so seinen vollen Geschmack und wird locker und leicht

- Netzstecker ziehen
- Drucktaste zum Öffnen des Deckels fest drücken und Deckel sorgfältig nach oben schwenken

**Achtung: Der austretende Dampf ist sehr heiss!**

- Kochbehälter und Dampfsieb nur mit Hilfe eines Tuches oder mit Topfhandschuh entnehmen
- Vor dem Servieren Reis mit dem Reisspachtel lockern. **Niemals Metallutensilien** verwenden, da die Antihafbeschichtung des Kochbehälters beschädigt würde

#### **Hinweise:**

- Je nach Reissorte, beginnt das Wasser während des Kochens zu schäumen. Der abnehmbare, innere Aluminiumdeckel verhindert jedoch ein Überkochen
- Ist der Reis noch nicht genügend weich, ein wenig Wasser beifügen und Kochvorgang nochmals starten (Schalter nach «COOK» kippen)
- Keine Reis- oder andere Lebensmittelreste im Kochbehälter aufbewahren. Nur Frischhaltedosen verwenden und in den Kühlschrank stellen
- Das Gerät bleibt solange in Betrieb, bis der Netzstecker gezogen ist (erst mit Ziehen des Netzsteckers, ist das Gerät komplett ausgeschaltet!)

### 6. Nach der Reiszubereitung

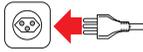
- Das Gerät und das Zubehör immer nach Gebrauch reinigen, aus hygienischen Gründen und um ein Festkleben von Lebensmittelresten zu verhindern. Salz oder salzhaltige Speisen sind sehr korrosiv und greifen die Antihafbeschichtung im Kochbehälter an. Behälter deshalb sehr sauber halten (siehe «Reinigung» Seite 12)





## 7. Reis aufwärmen

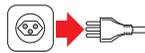
Restmengen von Reis können im Reiskocher auf schonende Art aufgewärmt werden.



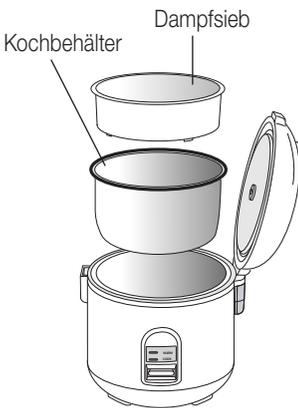
- Reis zusammen mit ¼ Messbecher Wasser in den Kochbehälter geben und den Deckel schliessen
- Netzstecker einstecken
- Kochvorgang durch Drücken des Schalters starten (rote Kontrolllampe «COOK» beginnt zu leuchten)
- Das Gerät schaltet nach gegebener Zeit automatisch um in die Warmhaltefunktion (Stellung «WARM»)
- Netzstecker ziehen

## 8. Gemüse und Fisch garen

Im einsetzbaren Dampfsieb werden ganz ohne Fettzugabe, Gemüse und Fisch gegart.



- Netzstecker ziehen
- Kochbehälter herausnehmen, mit Wasser füllen und sorgfältig wieder in das Gerät einsetzen (Behälterausenwände trocken halten!)
- Zutaten in das Dampfsieb legen und Sieb **über dem Kochbehälter** in den Kocher setzen
- Deckel nach unten schwenken und schliessen. Fest drücken, bis das Schnappschloss hörbar einschnappt. Ist der Deckel nicht richtig verschlossen, wird der Kochprozess beeinträchtigt und das Gerät nimmt Schaden!
- Netzstecker einstecken und Garvorgang durch Drücken des Schalters (Stellung «COOK») starten. Die rote Kontrolllampe beginnt zu leuchten
- Nach Beendigung des Garvorgangs schaltet das Gerät automatisch mit einem «Klicken» zurück in die Warmhaltefunktion (Stellung «WARM»)



### Hinweise:

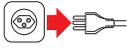
- **Achtung: Um ein Überlaufen des Wassers zu vermeiden, Maximum-Markierung der Wasserstandsanzeige von 1.2 Liter nie überschreiten!**
- Ist die Wassermenge grösser, verzögert sich der Beginn des Garvorgangs (Dampferzeugung) entsprechend
- Sollte das Wasser während des Dampf Garens verdampft sein, stoppt das Gerät automatisch den Vorgang und schaltet in den Warmhaltemodus (Stellung «WARM»)
- Vor dem Nachfüllen des Wassers, Netzstecker ziehen! Dampfsieb und Kochbehälter sorgfältig mit Hilfe eines Tuches oder Topfhandschuh entnehmen und Wasser nachfüllen
- **Achtung:** Saure oder alkalischhaltige/basischhaltige Speisen greifen die Antihafbeschichtung des Kochbehälters an!





## 12 Reinigung

Deutsch



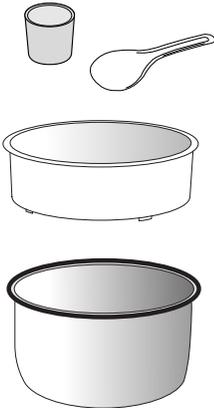
### Reiskocher

- Vor jeder Reinigung des Gerätes **den Netzstecker ziehen** und das Gerät **vollständig abkühlen** lassen
- Reiskocher niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen (Gefahr durch Stromschlag)
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden. Nur mit feuchtem Lappen reinigen und danach gut trocknen lassen

### Heizplatte

- Unbedingt sauber halten! Festklebende Nahrungsmittel entfernen und andere Rückstände sorgfältig mit etwas Stahlwolle reinigen. Danach abwischen und gut trocknen

### Zubehörteile



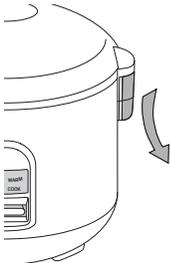
- Kochbehälter mit heissem Wasser füllen und etwas stehen lassen. Danach Dampfsieb, Reisspachtel und Messbecher mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen und trocknen. Nicht in den Geschirrspüler geben!

**Hinweis:**

Die Antihafbeschichtung im Kochbehälter kann sich nach einer gewissen Zeit verfärben. Das ist jedoch normal und nicht schädlich

- Den inneren Aluminiumdeckel sorgfältig von seiner Befestigung abnehmen. Deckel kurz einweichen, abwaschen und gut trocknen
- Aluminiumdeckel wieder auf den Schaft setzen und leicht andrücken. Kontrollieren, ob der Innendeckel korrekt am äusseren Deckel angebracht ist. Der Gehäusedeckel kann sonst nicht richtig geschlossen werden

### Behälter für Kondenswasser



- Transparenten Behälter für Kondenswasser (befindet sich unterhalb der Deckelbefestigung) sorgfältig durch Herunterziehen lösen. Wasser ausleeren und Behälter ausspülen und trocknen. Anschliessend wieder einsetzen

**Hinweis:**

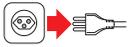
- Der Kondenswasserbehälter muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden





## Aufbewahrung

13



Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Gerätestecker aus der Gerätesteckdose ziehen und Kabel aufwickeln. Das Dampfsieb und der Kochbehälter für platzsparendes Verräumen ineinander in den Reiskocher setzen.

Bewahren Sie den Reiskocher an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Deutsch

## Störungen und deren Behebungen



Das Gerät ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden.

Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen und nicht verwenden von Original-Ersatzteilen, können Gefahren für den Benutzer entstehen.



Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch.

**Wichtig:** Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen.





## 14 Entsorgung

Deutsch



- Ausgediente Geräte bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachgerechten Entsorgung abgeben
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!)

## Technische Daten

Nennspannung		230 Volt / 50 Hz
Nennleistung		500 W
Fassungsvermögen	Kochbehälter	ca. 1.2 l Wasser
Masse Grundgerät	(ohne Behälter und Sieb)	ca. 240 x 240 mm (ø x Höhe mit Deckel)
Länge Netzkabel		ca. 1.0 m
Materialien	- Gehäuse	Stahlblech / Kunststoff
	- Heizplatte	Aluminium
	- Kochbehälter	Aluminium mit Antihafbeschichtung
	- Dampfsieb	Kunststoff
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		SEV / VDE
Produkte Garantie		2 Jahre

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

# MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich





## Garantie / Garantie / Garanzia



**2 JAHRE PRODUKT-GARANTIE**  
**2 ANS DE GARANTIE DE PRODUIT**  
**2 ANNI DI GARANZIA**

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes.

Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind. Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts.

Migros peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé. Toutes les autres prétentions sont exclues.

La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures.

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS.

Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso.

La Migros può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa.

Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne.

L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati.

Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura). Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

### MIGROS Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.



**M-INFOLINE**  
**0848 84 0848**  
**www.migros.ch**

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr.: 0848 84 0848 von Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr  
(8 Rp./Min. von 08.00 – 17.00 Uhr,  
4 Rp./Min. von 17.00 – 18.30 Uhr)  
E-Mail: m-infoline@mgb.ch

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8 h à 18 h 30  
(8 cts/min. de 8 h à 17 h,  
4 cts/min. de 17 h à 18 h 30).  
E-Mail: m-infoline@mgb.ch

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 18.30  
(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00,  
4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30).  
E-Mail: m-infoline@mgb.ch

