

LIVOO

Feel good moments

Bedienungsanleitung

Reiskocher



Referenz: DOC111
Version : 1.5
Sprache: German

Bedienungsanleitung

Sie haben ein Produkt von LIVOO gekauft, wofür wir uns bedanken. Wir legen größter Sogfalt in das Design, die Ergonomie und vereinfachen die Verwendung unserer Produkte. Wir hoffen, dass dieses Produkt Sie voll und ganz zufrieden stellt.

Diese Bedienungsanleitung ist zu auf unserer Webseite verfügbar www.livoo.fr

ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN

BITTE NEHMEN SIE SICH DIE ZEIT, DIESE BETRIEBSANLEITUNG, BESONDERS VOR DER ERSTEN BENÜTZUNG, SORGFÄLTIG ZU LESEN UND HEBEN SIE SIE AUF.

Eine Fehlbedienung des Gerätes oder ein unsachgemäßer Gebrauch kann Schaden anfügen oder den Benützer verletzen. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät für den vorhergesehenen Zweck benutzen; wir lehnen jede Verantwortung für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch oder schlechte Handhabung ab.

1. Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob die Spannung Ihrer Wandsteckdose der Nennspannung des Geräts entspricht.
2. Überprüfen Sie von Zeit zu Zeit das Kabel auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Gerät irgendwelche Anzeichen von Schäden zeigen.
3. Die Sicherheitsanweisungen an sich schließen eine Gefahr nicht komplett aus und es müssen stets angemessene Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden.
4. Lassen Sie das Gerät im eingeschalteten Zustand nicht unbeaufsichtigt. Von Kindern und inkompetenten Personen fernhalten.
5. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst, oder einer ähnlich

Bedienungsanleitung

qualifizierten Person ausgetauscht (*) werden, um Gefahren zu vermeiden .

6. Das Netzkabel muss richtig in das Gerät Steckdose eingesteckt werden, da sonst kein ausreichender Kontakt zu Überhitzung führen und das Heizelement beschädigen.
7. Stellen Sie die Einheit nicht an einen nassen oder instabilen Ort sowie neben einen Heizbereich, um Verformungen zu vermeiden.
8. Das Dampfventil wird beim Kochen sehr heiß. Halten Sie die Hände und das Gesicht vom äußeren Deckel und dem Dampfventil fern.
9. Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt und wie in dieser Gebrauchsanweisung beschriebener Weise zu nützen.
10. Das Gerät niemals in der Nähe von heißen Oberflächen verwenden.
11. Verwenden Sie das Gerät niemals draußen und stellen Sie es nur in einer trockenen Umgebung auf.
12. Benutzen Sie die Zubehöerteile niemals, die vom Fabrikanten nicht empfohlen sind. Sie können eine Gefahr für den Benutzer bilden und riskieren, das Gerät zu beschädigen.
13. Das Gerät niemals bewegen, indem Sie am Kabel ziehen. Stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht irgendwie verfangen kann. Wickeln Sie das Kabel niemals um das Gerät und knicken Sie es nicht.
14. Stellen Sie das Gerät auf einen Tische oder eine flache Oberfläche.
15. Stecken Sie das Gerät aus, wenn es nicht verwendet wird

Bedienungsanleitung

16. Halten Sie das Gerät immer sauber, da es im direkten Kontakt mit Nahrungsmitteln ist. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst, oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
17. Die Reinigungsanweisungen der Oberflächen in Verbindung mit Nahrung. Betreffend, bitte Sie man untengenannter Absatz "Reinigung" des Handarbeiters anrufen.
18. Immer, das Gerät der Ernährung abschalten, wenn man ihn ohne Aufsicht und vor Montage, Zerlegung oder Reinigung zurückläßt.
19. Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuersystem vorgesehen.
20. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung beim Gerät auf. Wenn das Gerät von Dritten verwendet wird, muss diese Bedienungsanleitung beigelegt werden.
21. Dieses Gerät kann von mindestens 8 jährigen Kindern und mehr, wenn sie (sie wenn) richtig überwacht sind oder wenn ihnen die der Benutzung des Gerätes bezüglich Anweisungen in aller Ruhe gegeben gewesen sind und ob die ausgesetzten Risiken festgenommen gewesen sind.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, sofern sie nicht älter als 8 Jahre sind und angeleitet werden.

22. Dieses Gerät kann durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen verwendet werden, nur

Bedienungsanleitung

wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts in einer sicheren Weise und wenn sie verstehen, die damit gegebenen verbundenen Gefahren.

23. Halten Sie das Gerät und das Kabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren fern.
24. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Verwendungen wie unten folgt vorgesehen:
 - Bereiche des Küchenpersonals in Shops, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen
 - Gutshäusern
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnungsumgebungen
 - in Bed&Breakfast-Umgebungen.
25. Es gibt ein potentiell Verletzungsrisiko im Falle schlechter Benutzung.
26. Das Heizelement Oberfläche unterliegt Restwärme nach dem Gebrauch.
27. Nicht das Gerät in Wasser eintauchen
28. **WARNUNG:** um eine Gefahr auf Grund des nachlässigen Rücksetzung des thermischen Ausschalters zu vermeiden, soll dieses Gerät von einer Anlage äußerlicher Vertauschung nicht geliefert sein, wie einer Schaltuhr, oder an einen Umkreis angeschlossen, der regelmäßig angezündet ist und von der Nützlichkeit

(*) Kompetenter, qualifizierter Elektriker: Der Kundendienst des Herstellers bzw. Importeurs oder jede andere Person, die qualifiziert, zugelassen und im Stande ist, diese Art von Reparaturarbeiten

Bedienungsanleitung

durchzuführen, um Gefahren zu vermeiden. In jedem Fall sollten Sie das Gerät zu diesem Elektriker zurückschicken.

SPEZIELLE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Information:

Dieses Gerät ist nicht für die professionelle Verwendung bestimmt. Sie müssen die geforderten Pausen einhalten. Wenn diese Anweisungen nicht sorgfältig befolgt werden, können Schäden am Gerät auftreten.

TECHNISCHE DATEN

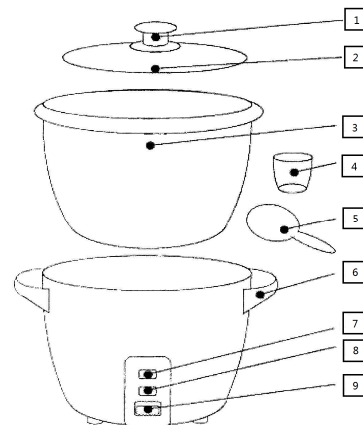
Speisespannung: 220-240V~ 50-60Hz

Leistungsbedarf: 500W

Belastbarkeit: 1.5L

IDENTIFIZIERUNG DER BAUTEILE

1. Deckel
2. Deckel
3. Innenbehälter
4. Messbecher
5. Reislöffel
6. Kocher
7. Indikator-Licht (rot /orange)
8. Indikator-Licht (rot /orange)
9. Schalter



VERWENDUNG

REISKOCHEN

Wenn Sie diesen Anweisungen folgen, garantieren wir hervorragende Reisspeisen. Für Ihren Komfort ist der Innenbehälter mit einer Messskala ausgestattet. Wir haben ebenfalls einen praktischen Messbecher im Lieferset beigelegt, um den Reis und das Wasser praktisch abzumessen.

1. Benützen Sie den Messbecher des Liefersets und füllen Sie den Reis in den Innenbehälter ein. Pro

Bedienungsanleitung

Reisbecher ein Becher Wasser.

2. Sie können auch die folgenden Maßmöglichkeiten zum Reiskochen wählen:
 - 1). Wenn Sie den Reismesser verwenden, können Sie beliebig viel Wasser in den Innenbehälter hinzufügen (siehe die Maßtabelle).
 - 2). Wenn Sie die Wasserlinien betrachten, können Sie je nach Gutdünken Wasser hinzufügen.
Beispiel: für 3 Reisbecher von ungekochtem Reis, fügen Sie Wasser bis zur Linie 3 hinzu.
3. Für weicheren Reis empfehlen wir das Einfüllen von Reis und Wasser in den Innenbehälter und das Einweichen des Reises während 10-20 Minuten vor dem Kochen.
Legen Sie den Deckel auf dem Reiskocher zurück.
Die Lebensmittelschnur Anschließen. Schließen Sie nicht an, bevor bereit zu sein, sonst könnte Kochen von Reis verpasst sein. Wenn der Tank im Reiskocher nicht ist, wird Kochen nicht anfangen.
Drücken(Unterstützen) Sie auf den Lebensmittelschalter auf die Lage " I ". Drücken Sie dann auf den Schalter " COOK " auf den Vorderteil des Reiskocher. Der Anzeiger geht an, als Kochen angefangen hat.
Als Reis gebacken ist, geht der Schalter auf Stoppen automatisch. Lassen Sie Tischgedeck während mindestens 15 Minuten im Reisdampf zurück. Die Funktion " Weiterbestehen in der Wärme " funktioniert, sobald die Schnur angeschlossen ist und der Lebensmittelschalter ist auf (I).
Drücken(Unterstützen) Sie auf den Lebensmittelschalter Off "O" und schalten Sie nach jeder Benutzung aus. Den Stecker und nicht die Schnur erfassen.
4. Legen Sie den Schalter in die Lage KOCHEN. Am Ende Kochen von Reis verbringt der Reiskocher in der Funktion WEITERBESTEHEN IN DER WÄRME automatisch.
5. Brauner Reis braucht länger zum Verkochen. Wir empfehlen eine zusätzliche 3/4-Tasse Wasser um die Kochzeit anzupassen.

REIS / WASSERMESSTABELLE

UNGKOCHTER REIS	WASSER MIT MESSBECHER-MENGE	WASSERLINIE IM INNEREN BEHÄLTER	UNGFÄHRER REISERTRAG
1 Tasse	1-1/2 Tassen	Linie 0.2	2 Tassen
2 Tassen	2-1/2 Tassen	Linie 0.4	4 Tassen
3 Tassen	3-1/2 Tassen	Linie 0.6	6 Tassen
4 Tassen	4-1/2 Tassen	Linie 0.8	8 Tassen
5 Tassen	5-1/2 Tassen	Linie 1.0	10 Tassen
6 Tassen	5-1/2 Tassen	Linie 1.2	12 Tassen
7 Tassen	5-1/2 Tassen	Linie 1.4	14 Tassen
8 Tassen	5-1/2 Tassen	Linie 1.6	16 Tassen

Hilfreiche Hinweise

1. Sie können Reis vor dem Kochen abspülen, um das Verkleben zu vermeiden. Dies vermeidet da Anbräunen von Reis und das Ankleben am Boden nach dem Kochen, und erhält auch wertvolle Nährstoffe des Reises.
2. Achtung: Bitte spülen sie den Reis in einem extra Topf und geben Sie ihn dann in den inneren Behälter.
3. Wenn Sie das Gefühl haben, dass bestimmte Reistypen den verkochten Reis verkleben, können Sie auch Speiseöl hinzufügen (am Boden des inneren Behälters vor dem Hinzufügen von Reis).
4. Wenn Sie braunen Reis oder Wild-Reis verkochen, fügen Sie eine zusätzliche 3/4 Tasse Wasser hinzu.
5. Da verschiedene Arten von Reis verfügbar sind, kann die Wasser/Reis Dosierung verschieden sein. Passen Sie die Dosierung dem Reis-Typ an.

Bedienungsanleitung

6. Anmerkung: Verwenden Sie immer den Messbecher, der mit dem Reiskocher mitgeliefert ist; anderenfalls füllen Sie den inneren Behälter bis zur Wasserlinie an.

SUPPEN UND EINTÖPFE

Eine herzhafte Suppe oder ein Eintopf ist an jedem Tisch willkommen. Seien Sie kreativ und lassen Sie Ihre Phantasie spielen. Verkochen Sie Gemüse in einzigartigen Rezepten und bereiten stellen Sie Ihren Lieben und Gästen leckere Suppen und Eintöpfe vor. Zum Vorbereiten dieser Speisen nützen Sie bitte die Köchel-Funktion ("simmer"). Dies ermöglicht das "Ziehen" von Gerichten und macht das Fleisch beim Kochen weicher.

Hilfreiche Hinweise

1. Um Ihren Eintopf zu verdicken, mixen Sie bitte ein 1/4-Tasse Mehl mit genügend kaltem Wasser hinzu. Nach und nach Mehl hinzufügen, bis der Eintopf verdickt ist.
2. Wenn Sie frische Petersilie oder Kräuter verkochen, fügen Sie sie bitte am Ende des Kochvorganges hinzu, um den Geschmack aufrechtzuerhalten.
3. Behalten Sie Kochreste für den nächsten Tag auf, der Geschmack verbessert sich beim Stehenbleiben, oder beim Aufbewahren im Kühlschrank.
4. Dosentomaten oder Bouillons oder Gewürze sind ein Vorteil für exzellente Vorspeisen in Form von Suppen oder Eintöpfen.

Bedienungsanleitung

REINIGUNG

Den Reiskocher stets vor dem Reinigen ausschalten und vom Netz trennen.

1. Entnehmen Sie den inneren Behälter und den Deckel des Reiskochers und waschen Sie ihn in heißem Seifenwasser. Spülen Sie ihn ab und trocknen Sie ihn mit einem weichen Geschirrtuch.
2. Reinigen Sie die Außenseite des Reiskochers mit einem weichen Tuch oder einem milden Reinigungsmittel. Niemals Reinigungsmittel verwenden, die Schleifmittel enthalten, nie aber Metallbürsten oder Stahlwolle für die Reinigung der Außenflächen verwenden oder an den Behältern, da sie das Gerät und die Accessoires beschädigen könnten. NIEMALS DEN REISKOCHER ODER TEILE DAVON IN WASSER TAUCHEN.
3. Um die Heizplatte oder die Thermokontrolle zu reinigen, verwenden Sie Stahlwolle, um inkrustierte Reste zu entfernen. Dann mit einem weichen Tuch abwischen. Vollkommen trocknen lassen, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen. Sie müssen die Kochplatte und die Thermo-Kontrolle von Fremdoobjekten fernhalten, das Funktionieren des Kochers könnte sonst beeinträchtigt werden.
4. Alle Essig- oder Salzreste können Korrosion verursachen. Bitte reinigen Sie Oberflächen immer gründlich nach Gebrauch.
5. ALLE SERVICE UND WARTUNGSARBEITEN, ABGESEHEN VON DER REINIGUNG SOLLTEN VON GESCHULTEM PERSONAL VORGENOMMEN WERDEN.

Rascher Reinigungs-Tip

Fügen Sie 1/2 Tasse Wasser und eine kleine Menge von Spülmittel in den inneren Behälter ein. Drücken Sie auf den COOK Knopf und kochen Sie das Gemisch wähen 10 Minuten auf. SPÜLEN SIE GRÜNDLICH UND TROCKNEN SIE DEN INNEREN BEHÄLTER VOR DEM WIEDERGEBRAUCH.



Korrekte Entsorgung des Geräts (Electrical and Electronic Equipment)

(Gültig in der Europäischen Union und dem Rest Europas, dass die Länder einem separaten Sammelsystem eingeführt haben)



Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro-und Elektronik-Altgeräte (WEEE), in Verbindung bleiben Das alte elektrische Haushaltsgeräte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden.

Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf alle Produkte gekennzeichnet, die aus der getrennten Sammlung zu erinnern.

Die Verbraucher sollten ihre Kontaktdaten lokalen Behörden oder Ihren Händler für Informationen über die korrekte Entsorgung



LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim - FRANKREICH