

INVENTUM

maakt 't moment

RICE COOKER • REISKOCHER • CUISEUR À RIZ

rijstkoker en stomer

RK140ZW



- gebruiksaanwijzing
- instruction manual
- gebrauchsanleitung
- mode d'emploi

2 JAAR
INVENTUM
GARANTIE

OMRUIL
SERVICE

OER
HOLLANDS
SINDS 1908

Nederlands

1.	veiligheidsvoorschriften	pagina 4
2.	product omschrijving	pagina 6
3.	voor het eerste gebruik	pagina 6
4.	rijst koken	pagina 6
5.	voedsel stomen	pagina 7
6.	soep koken en stoofgerechten bereiden	pagina 7
7.	tegelijk rijst koken en voedsel stomen	pagina 8
8.	kook instructies	pagina 8
9.	reiniging & onderhoud	pagina 9
10.	tips	pagina 9
	<i>Garantie & Service</i>	<i>pagina 28</i>

English

1.	safety instructions	page 10
2.	product description	page 12
3.	before first use	page 12
4.	cooking rice	page 12
5.	steaming food	page 13
6.	cooking soup and preparing pot roasts	page 13
7.	cooking rice and steaming food at the same time	page 14
8.	cooking instructions	page 14
9.	cleaning and maintenance	page 15
10.	tips	page 15
	<i>Guarantee & After sales service</i>	<i>page 29</i>

Deutsch

1.	Sicherheitshinweise	Seite 18
2.	Produktbeschreibung	Seite 18
3.	Vor der ersten Verwendung	Seite 18
4.	Reis Kochen	Seite 18
5.	Nahrungsmittel dämpfen	Seite 19
6.	Suppe und Schmorgerichte zubereiten	Seite 19
7.	Gleichzeitig Reis kochen und Speisen dämpfen	Seite 20
8.	Hinweise zum Kochen	Seite 20
9.	Reinigung und Wartung	Seite 21
10.	Tipps	Seite 21
	<i>Garantie & Service</i>	<i>Seite 30</i>

Français

1.	consignes de sécurité	page 22
2.	description du produit	page 24
3.	avant la première utilisation	page 24
4.	cuire du riz	page 24
5.	cuire des aliments à la vapeur	page 25
6.	cuire de la soupe et préparer des ragoûts	page 25
7.	cuire simultanément du riz et des aliments à la vapeur	page 26
8.	instructions de cuisson	page 26
9.	nettoyage et entretien	page 27
10.	conseils	page 27
	<i>Garantie & Service</i>	<i>page 31</i>

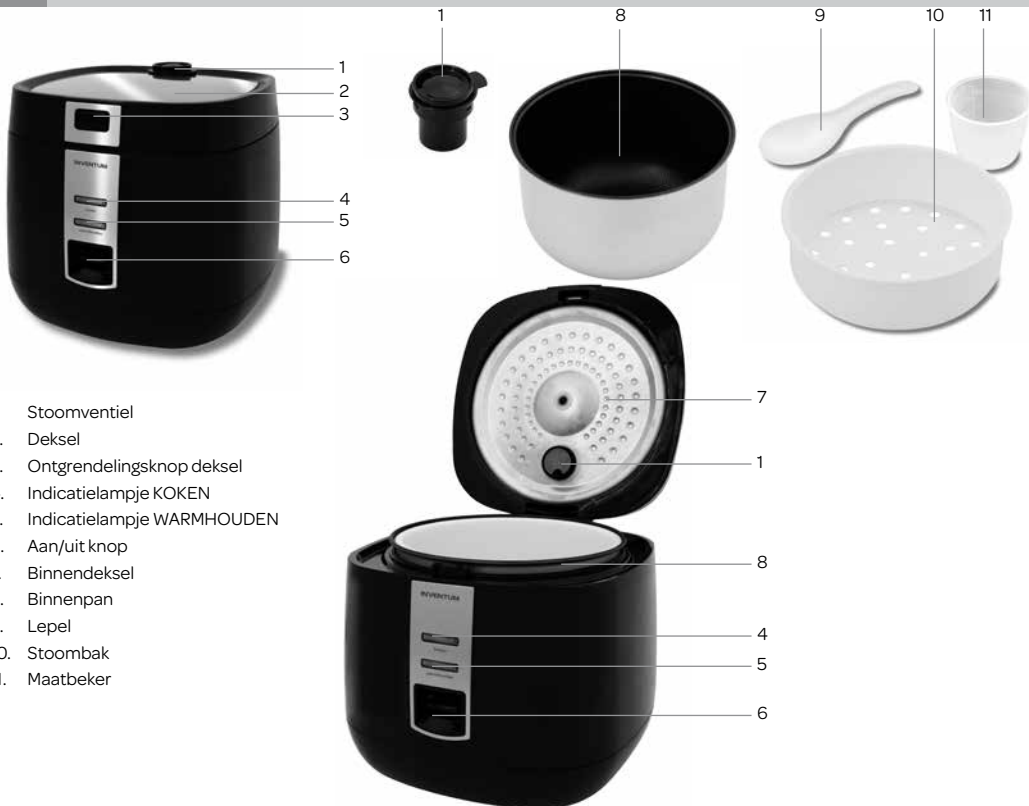
1 veiligheidsvoorschriften

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- **Let op!** Vermijd het aanraken van de warme oppervlakken wanneer het apparaat ingeschakeld is.
- **Let op!** Indien de rijstkoker te vol zit, kan deze overstromen en er heet water uit komen tijdens het koken.
-  Het stoomventiel niet aanraken of afdekken tijdens het gebruik. Pas op met de hete stoom die uit het stoomventiel komt.
-  Wees voorzichtig met het openen van het deksel tijdens of na het koken. Er komt hete stoom uit het apparaat en er bestaat daardoor kans op brandwonden.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Wikkel het snoer geheel af om oververhitting van het snoer te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Indien u het apparaat wilt verplaatsen, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld is.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, of wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerde

reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.

- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat geheel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.
-  Klein huishoudelijke apparaten horen niet in de vuilnisbak. Breng ze naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

2 product omschrijving



3 voor het eerste gebruik

Voor dat u de rijstkoker voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak de rijstkoker voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Plaats de rijstkoker op een warmtebestendige vlakke ondergrond.

Reinig het stoomventiel, de binnenpan, de stoommand, de lepel en de maatbeker met warm water en een mild afwasmiddel. Droog de onderdelen goed af. Let op dat er geen vocht meer in of aan zit. De buitenkant van de rijstkoker afnemen met een vochtige doek. Plaats de binnenpan in de rijstkoker.

4 rijst koken

Controleer of het voltage op het typeplaatje van het apparaat overeenkomt met het voltage dat gebruikt wordt in uw regio. Plaats de rijstkoker op een vlakke, stabiele en warmtebestendige ondergrond. Zorg voor voldoende ventilatieruimte boven de rijstkoker. Plaats de rijstkoker niet onder een object zoals een keukenkastje of een plank. De hete stoom kan dit beschadigen.

Open het deksel van rijstkoker door op de ontgrendelingsknop te drukken en neem de binnenpan uit de rijstkoker.

Gebruik de bijgeleverde maatbeker om de benodigde hoeveelheid rijst af te meten. Een volle afgestreken maatbeker ongekookte rijst staat ongeveer gelijk aan twee maatbekers gekookte rijst. Een volle afgestreken maatbeker bevat ongeveer 100 gram rijst. Dit is voldoende voor 1 persoon.

1. Meet de gewenste hoeveel rijst af.
2. Was de rijst tot het water redelijk helder is en laat kort uitlekken.
3. Doe de gewassen rijst in de binnenpan.
4. Voeg de benodigde hoeveelheid water toe met de maatbeker. Per maatbeker witte rijst moet er een maatbeker water worden toegevoegd.
De maatgeving in de binnenpan is een indicatie en is alleen voor witte rijst. De maatgeving duidt aan hoeveel water er in de binnenpan toegevoegd moet worden bij het gebruikte aantal kopjes rijst. Voor een zachtere rijst adviseren wij u de rijst 10 tot 20 minuten te weken voor het koken.
5. Controleer of de buitenkant van de binnenpan droog is voordat u deze in de rijstkoker plaatst. Let erop dat de binnenpan goed contact maakt met het verwarmingselement.
6. Sluit het deksel goed. Let erop dat deze dicht klikt.
7. Steek de stekker in het stopcontact en druk de aan/uit knop naar beneden.
Het indicatielampje KOKEN gaat branden.
Om te voorkomen dat er stoom verloren gaat en de kooktijd daardoor langer wordt, adviseren wij u het deksel tijdens het koken niet te openen als dit niet nodig is.
8. Wanneer de rijst klaar is, zal de rijstkoker automatisch overschakelen op de warmhoudfunctie. Het indicatielampje KOKEN gaat uit en het indicatielampje WARMHOUDEN blijft aan.
Laat de rijst nog minimaal 10 minuten staan zonder het deksel te openen. De exacte tijd is afhankelijk van de gekookte hoeveelheid rijst. Zie de kook- en warmhoudtabel in hoofdstuk 8.
De rijstkoker zal de rijst blijven warmhouden totdat de stekker uit het stopcontact gehaald wordt.
Laat de rijst niet langer dan 12 uren staan in de rijstkoker op de warmhoudfunctie.
9. Open het deksel van de rijstkoker door op de ontgrendelingsknop te drukken. **Let op:** er kan hete stoom vrijkomen. Gebruik ovenwanten als u de binnenpan uit de rijstkoker wilt nemen, want deze kan heet zijn.
Schakel de rijstkoker uit door de stekker uit het stopcontact te verwijderen.



Let op: het is belangrijk dat de buitenkant van de binnenpan volledig schoon en droog is voordat deze in de rijstkoker wordt geplaatst. Water, etensresten of ander vuil kunnen in contact komen met het verwarmingselement en dit kan het apparaat beschadigen.

5 voedsel stomen

1. Om voedsel te stomen, zoals broccoli, voeg water toe in de binnenpan. Zorg voor voldoende water om te voorkomen dat de binnenpan droogkookt.
2. Plaats het voedsel wat u wilt stomen in de stoombak. Doe de stoombak niet te vol. Dit kan de kooktijd verlengen of ervoor zorgen dat het voedsel niet gaar is.
Kleine etenswaren kunnen in een hittebestendig bakje worden geplaatst en dan in de stoombak worden gezet.
Grote etenswaren in kleinere stukken snijden indien mogelijk.
3. Controleer of de buitenkant van de binnenpan droog is voordat u deze in de rijstkoker plaatst. Let erop dat de binnenpan goed contact maakt met het verwarmingselement.
4. Sluit het deksel goed. Let erop dat deze dicht klikt.
5. Steek de stekker in het stopcontact en druk de aan/uit knop naar beneden. Het indicatielampje KOKEN gaat branden.
Om te voorkomen dat er stoom verloren gaat en de kooktijd daardoor langer wordt, adviseren wij u het deksel tijdens het koken niet te openen als dit niet nodig is. Voor een indicatie van de stoomtijden, zie de stoomtabel in hoofdstuk 8.
6. Wanneer het voedsel de gewenste stoomtijd heeft gehad, zal de rijstkoker niet automatisch overschakelen op de warmhoudfunctie als er nog water in de binnenpan zit.
Open het deksel van de rijstkoker door op de ontgrendelingsknop te drukken om te controleren of het voedsel gaar is. **Let op:** er kan hete stoom vrijkomen.
7. De rijstkoker zal blijven stomen totdat de stekker uit het stopcontact gehaald wordt of de aan/uit knop omhoog wordt gedrukt.
Schakel de rijstkoker uit door de stekker uit het stopcontact te verwijderen.

6 soep koken en stoofgerechten bereiden

1. Doe alle ingrediënten in de binnenpan en plaats deze in de rijstkoker.
2. Sluit het deksel goed. Let erop dat deze dicht klikt.
3. Steek de stekker in het stopcontact en druk de aan/uit knop naar beneden. Het indicatielampje KOKEN gaat branden.
Laat de soep of het stoofgerecht koken/ warm worden totdat deze klaar is. Roer regelmatig.
4. Wanneer het voedsel klaar is, drukt u de aan/uit knop omhoog om over te schakelen naar de warmhoudfunctie. Het indicatielampje WARMHOUDEN blijft branden en het indicatielampje KOKEN gaat uit.
5. De rijstkoker zal het voedsel warm blijven houden totdat de stekker uit het stopcontact gehaald wordt.
Schakel de rijstkoker uit door de stekker uit het stopcontact te verwijderen.

7 tegelijk rijst koken en voedsel stomen

Een handige functie van deze rijstkoker is de mogelijkheid om tegelijkertijd rijst te koken en voedsel te stomen. Ideaal voor het maken van eenpansgerechten.

1. Doe de gewenste hoeveelheid rijst en de benodigde hoeveelheid water in de binnenpan. Lees hoofdstuk 4 RIJST KOKEN na voor detail instructies.
Kook niet meer dan 6 maatbekers (ongekookte) witte rijst of 4 maatbekers (ongekookte) bruine rijst als u ook voedsel wilt stomen in de stoombak. De stoombak zal niet passen als u er teveel rijst in de binnenpan doet.
2. Controleer of de buitenkant van de binnenpan droog is voordat u deze in de rijstkoker plaatst. Let erop dat de binnenpan goed contact maakt met het verwarmingselement.
3. Sluit het deksel goed. Let erop dat deze dicht klikt en begin met het koken van de rijst.
Het is beter om de stoombak met het voedsel wat u wilt stomen later toe te voegen zodat alles tegelijk klaar is.
4. Plaats de groenten of het vlees wat u wilt stomen in de stoombak. Open het deksel van de rijstkoker. **Let op:** er kan hete stoom vrijkomen. Plaats de stoombak in de binnenpan.
5. Sluit het deksel goed en laat de rijstkoker verder koken.
6. Open het deksel wanneer het voedsel de gewenste stoomtijd heeft gehad. **Let op:** er kan hete stoom vrijkomen. Gebruik ovenwanten om de stoombak te verwijderen en controleer of het voedsel gaar is.
7. Sluit het deksel goed en laat de rijst verder koken totdat deze gaar is.
8. Wanneer de rijst klaar is, zal de rijstkoker automatisch overschakelen op de warmhoudfunctie en het indicatielampje WARMHOUDEN blijft branden en het indicatielampje KOKEN gaat uit.
De rijstkoker zal de rijst blijven warmhouden totdat de stekker uit het stopcontact gehaald wordt.
Schakel de rijstkoker uit door de stekker uit het stopcontact te verwijderen.

8 kookinstructies

Kook- en warmhoudtabel

Hoeveelheid ongekookte witte rijst	Hoeveelheid water	Kooktijd	Geadviseerde warmhoudtijd
3 maatbekers (= 300 gram)	3 maatbekers	15 minuten	12 minuten
5 maatbekers (= 500 gram)	5 maatbekers	19 minuten	18 minuten
8 maatbekers (= 800 gram)	8 maatbekers	26 minuten	25 minuten

De tijden in de kooktabel zijn een indicatie. Afhankelijk van het soort rijst kan het nodig zijn om meer water toe te voegen. Gebruik dan bijvoorbeeld de verhouding 1:1,2.

Stoomtabel

Soort voedsel	Stoomtijd	Bijzonderheden
Asperges	12 minuten	in stukken van 10 cm
Broccoli	10 minuten	in roosjes snijden
Wortels	15 minuten	in stukken snijden
Bloemkool	15 minuten	in roosjes snijden
Courgettes	12 minuten	in stukken snijden
Sperziebonen	15 minuten	heel
Aardappelen	20 minuten	in stukken snijden
Doperwtten	15 minuten	vers of diepvries
Prei	20 minuten	in stukken van 10 cm
Artisjokken	20 minuten	middelgrote harten
Vis	15 minuten	middelgrote filets
Schaaldieren	20 minuten	kokkels, venusshellen
Kip	20 minuten	filets
Dim sum	15 minuten	vers

9 reiniging en onderhoud

Voor het schoonmaken altijd de stekker uit de wandcontactdoos verwijderen en de rijstkoker af laten koelen.



1. Verwijder de binnenpan en was deze af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik daarbij een zachte spons of doek.
 2. Spoel de binnenpan af en goed afdrogen.
 3. Doe hetzelfde met de stoombak en de andere accessoires.
 4. Door het stoomventiel uit het deksel te verwijderen, kunt u eenvoudig de binnenkant van het deksel voorzichtig lostrekken en deze goed schoonmaken met de spons of doek.
 5. Zorg ervoor dat alle accessoires goed droog zijn voordat u deze terugplaatst in de rijstkoker.
 6. Reinig de buitenkant van de rijstkoker met een vochtige doek.
- **Gebruik nooit agressieve schoonmaak- en/of schuurmiddelen! Dit kan de anti-aanbaklaag van de binnenpan beschadigen.**
 - **Het apparaat kan niet in de vaatwasser gereinigd worden. De binnenpan en de accessoires zijn vaatwasbestendig.**
 - **Het is belangrijk dat de buitenkant van de binnenpan volledig schoon en droog is voordat deze in de rijstkoker wordt geplaatst. Water, etensresten of ander vuil kunnen in contact komen met het verwarmingselement en dit kan het apparaat beschadigen.**

10 tips


Verschillende rijstsoorten geven een verschillend resultaat. Hieronder staan een aantal tips om te helpen de gewenste consistentie te krijgen.

Probleem	Oplossing
De rijst is te droog/hard na het koken.	Als de rijst te droog is of hard/taai wanneer de rijstkoker overschakeld op warm houden, zal meer water en een langere kooktijd de rijst zachter maken. Afhankelijk van hoe droog de rijst is, voeg een halve tot hele maatbeker met water toe en roer door. Sluit het deksel en druk de aan/uit knop naar beneden. Wanneer de rijstkoker overschakeld op de warmhoudfunctie, open het deksel en controleer de consistentie. Herhaal, indien nodig, het toevoegen en koken van de rijst totdat deze gaar is.
De rijst is te nat/kleef na het koken.	Als de rijst nog steeds te nat/kleef is wanneer de rijstkoker overschakeld op de warmhoudfunctie, roer dan met de bijgeleverde lepel de rijst door. Hierdoor wordt de vochtige rijst onderin beter verdeeld en komt er vocht vrij. Sluit het deksel en laat de rijst nog 10 tot 30 minuten staan op de warmhoudfunctie. Roer de rijst regelmatig door om het overvloedige vocht vrij te laten komen.

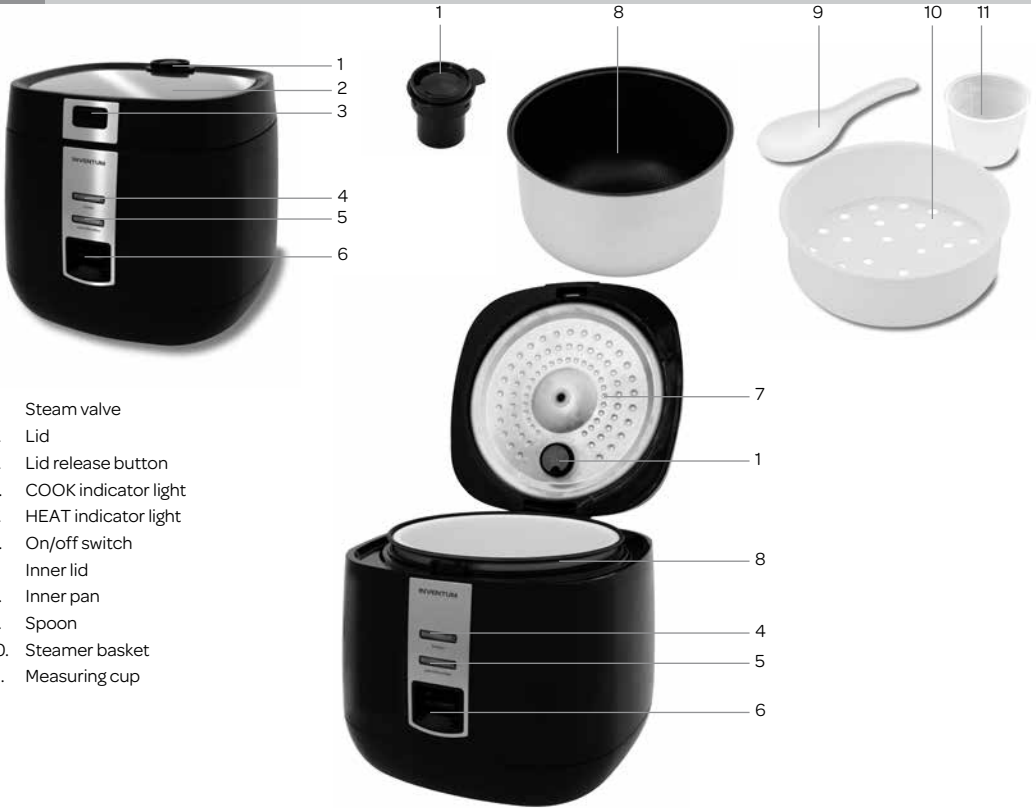
1 safety instructions

- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home.
- **Attention!** Avoid touching hot surfaces, especially the outside of the appliance when the appliance is in use.
- **Attention!** If the rice cooker is too full, it can overflow during cooking, causing hot water to spill out.
-  Do not touch or cover the steam valve when in use. Be careful of the hot steam emitted by the steam valve.
-  Be careful when opening the lid during or after cooking. Hot steam can be emitted by the device, and as a result, there is a risk of scalding.
- Before plugging into a socket, check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Never let the power cord of the appliance hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated oven or microwave oven. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use.
- Always use the appliance on a secure, dry, level surface.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Always carry out regular checks of the power cord to ensure no damage is evident. Should there be any signs that the cord is damaged in the slightest degree, the entire appliance should be returned to the Customer Service Department in order to avoid a hazard.
- For your own safety, only use the accessories and spare parts from the manufacturer which are suitable for the appliance.
- Always return the appliance after a malfunction, or if it has been damaged in any manner to the Customer Service Department for examination, repair or adjustment as special purpose tools are required.
- Never unplug it from the socket by pulling the cable.
- Always ensure that your hands are dry before handling the plug, switch or power cord.
- This appliance shall not be used by children from 0 to 8 years. This appliance can be used by children over the age of 8 and above if they

are continuously supervised.

- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Cleaning and maintenance shall not be made by children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
- If an extension cord is used, compare the marked electrical rating of the extension cord with the electrical rating on the appliance. Make sure that it can not be pulled by children or tripped over unintentionally.
- Should you decide not to use the appliance anymore, make it inoperative by cutting the power cord after removing the plug from the socket. We also recommend making all potentially dangerous parts of the appliance harmless, particularly for children who might be tempted to play with them.
- Never use the appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the customer must be carried out by an approved Service Centre.
- Never immerse any part of the main body, power cord and plug into water or any other liquid to protect yourself against electrical hazards.
- When the appliance is used for other purposes than intended, or is when it is not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.
-  Legislation requires that all electrical and electronic equipment must be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

2 product description



1. Steam valve
2. Lid
3. Lid release button
4. COOK indicator light
5. HEAT indicator light
6. On/off switch
7. Inner lid
8. Inner pan
9. Spoon
10. Steamer basket
11. Measuring cup

3 before first use

Follow these instructions when using the rice cooker for the first time: Carefully remove the rice cooker from the packaging and remove all traces of packaging from the device. Keep the packaging (plastic bags and cardboard) out of the reach of children. After unpacking the rice cooker, check the device for external damage that may have occurred during transport. Place the rice cooker on a heat-resistant base.

Clean the steam valve, the inner pan, the steamer basket, the spoon and the measuring cup with hot water and mild washing-up liquid. Dry these components thoroughly. Ensure that all moisture is removed from them. Wipe down the outside of the rice cooker with a damp cloth. Place the inner pan in the rice cooker.

4 cooking rice

Check that the voltage stated on the device's information plate matches the voltage used in your region. Place the rice cooker on a flat, stable and heat-resistant base. Ensure sufficient ventilation space above the rice cooker. Do not place the rice cooker underneath an object such as a kitchen cabinet or shelf, as the hot steam may damage it.

Open the lid of the rice cooker by pressing the lid release button and take the inner pan out of the rice cooker.

Use the measuring cup provided to measure the required quantity of rice. One full and level measuring cup of uncooked rice is roughly equivalent to two measuring cups of boiled rice. One full and level measuring cup contains approximately 100 grams of rice. This is enough for one person.

1. Measure the desired amount of rice.
2. Rinse the rice until the water becomes reasonably clear and briefly drain it.
3. Place the rinsed rice in the inner pan.
4. Add the required quantity of water using the measuring cup. For each measuring cup of white rice, one measuring cup of water must be added.
The quantity markers in the inner pan are purely indicative and apply only to white rice. The quantity markers indicate how much water should be added to the inner pan depending on how many cups of rice have been added. For softer types of rice, we advise soaking the rice for 10-20 minutes before cooking it.
5. Check that the outside of the inner pan is dry before placing it in the rice cooker. Ensure that the inner pan is properly in contact with the heating element.
6. Close the lid properly: make sure that it clicks shut.
7. Put the plug into the socket and push the on/off switch downwards.
The COOK indicator light will switch on.
To prevent steam being lost – which results in a longer cooking time – we advise that you do not open the lid while the rice is cooking unless necessary.
8. Once the rice is ready, the rice cooker will automatically switch to heat mode. The COOK indicator light will go out and the HEAT indicator light will remain on.
Leave the rice for at least 10 minutes before opening the lid. The exact amount of time depends on the amount of rice cooked. For further information, see the cooking and heating table in Chapter 8.
The rice cooker will keep the rice warm until you pull the plug out of the socket.
Do not leave the rice on heat mode for longer than 12 hours.
9. Open the lid of the rice cooker by pressing the lid release button. **Caution:** This may release hot steam. Use oven gloves if you wish to take the inner pan out of the rice cooker, as it may be hot.
Switch off the rice cooker by pulling the plug out of the socket.



Attention: It is important that the outside of the inner pan is completely clean and dry before it is placed in the rice cooker. The heating element can be damaged if water, food remnants or other dirt come into contact with it.

5 steaming food

1. To steam foods such as broccoli, add water to the inner pan. Make sure you add enough water to prevent the inner pan from drying out during cooking.
2. Put the food you wish to steam in the steaming basket. Do not overfill the steaming basket. Doing so can extend the required cooking time or prevent the food from cooking properly.
Smaller foodstuffs can be placed in a heat-resistant container and then placed in the steaming basket.
Larger foodstuffs should be cut into smaller pieces if possible.
3. Check that the outside of the inner pan is dry before placing it in the rice cooker. Ensure that the inner pan is properly in contact with the heating element.
4. Close the lid properly: make sure that it clicks shut.
5. Put the plug into the socket and push the on/off switch downwards. The COOK indicator light will switch on.
To prevent steam being lost – which results in a longer cooking time – we advise that you do not open the lid while the rice is cooking unless necessary. For an indication of the cooking times, see the steaming table in Chapter 8.
6. When the food has been steamed for the required length of time, the rice cooker will not automatically switch to heat mode if there is still water in the inner pan.
Open the lid of the rice cooker by pressing the lid release button in order to check whether the food is ready. **Caution:** This may release hot steam.
7. The rice cooker will continue to steam until the plug is removed from the socket or until the on/off switch is pushed upwards.
Switch off the rice cooker by pulling the plug out of the socket.

6 cooking soup and preparing pot roasts

1. Put all of the ingredients into the inner pan and place the pan in the rice cooker.
2. Close the lid properly: make sure that it clicks shut.
3. Put the plug into the socket and push the on/off switch downwards. The COOK indicator light will switch on.
Cook/heat the soup/steamed dish until it is ready. Stir regularly.
4. When the food is ready, push the on/off switch upwards to initiate heat mode. The HEAT indicator light will stay lit and the COOK indicator light will go out.
5. The rice cooker will keep the food warm until you pull the plug out of the socket.
Switch off the rice cooker by pulling the plug out of the socket.

7 cooking rice and steaming food at the same time

One useful function of this rice cooker is that you can cook rice and steam food simultaneously. This is ideal for making one-pot meals.

- Put the desired quantity of rice and the required amount of water into the inner pan. For detailed instructions on how to do this, read Chapter 4: Cooking Rice.
Do not add more than 6 measuring cups of (uncooked) white rice or 4 measuring cups of (uncooked) brown rice if you also wish to steam food in the steaming basket. The steaming basket will not fit into the rice cooker if you put too much rice in the inner pan.
- Check that the outside of the inner pan is dry before placing it in the rice cooker. Ensure that the inner pan is properly in contact with the heating element.
- Close the lid properly: make sure that it clicks shut. Once the lid is shut, the cooking will start.
It is better to add the steaming basket containing the food later on. This helps ensure all of the food is ready at the same time.
- Put the vegetables or meat you wish to steam in the steaming basket. Open the lid of the rice cooker. **Caution:** This may release hot steam. Place the steaming basket in the rice cooker.
- Close the lid properly. The rice cooker will resume cooking.
- Open the lid when the food has been cooked for the desired time. **Caution:** This may release hot steam. Use oven gloves to remove the steaming basket and check that the food is properly cooked.
- Close the lid properly and allow the rice cooker to resume cooking the rice.
- When the rice is ready, the rice cooker will automatically switch to heat mode: the HEAT indicator light will stay on and the COOK indicator light will go out.
The rice cooker will keep the rice warm until you pull the plug out of the socket.
Switch off the rice cooker by pulling the plug out of the socket.

8 cooking instructions

Cooking and heating table

Amount of uncooked white rice	Amount of water	Cooking time	Advised heating time
3 measuring cups (= 300g)	3 measuring cups	15 minutes	12 minutes
5 measuring cups (= 500g)	5 measuring cups	19 minutes	18 minutes
8 measuring cups (= 800g)	8 measuring cups	26 minutes	25 minutes

The times stated in the cooking table are merely indicative. Depending on the type of rice used, you may need to add more water. If this is the case, use a ratio such as 1:1.2.

Steaming table

Type of food	Steaming time	Details
Asparagus	12 minutes	cut into 10cm pieces
Broccoli	10 minutes	cut into florets
Carrots	15 minutes	cut into pieces
Cauliflower	15 minutes	cut into florets
Courgettes	12 minutes	cut into pieces
Green beans	15 minutes	whole
Potatoes	20 minutes	cut into pieces
Garden peas	15 minutes	fresh or deep-frozen
Leek	20 minutes	cut into 10cm pieces
Artichokes	20 minutes	medium-sized hearts
Fish	15 minutes	medium-sized fillets
Crustaceans	20 minutes	cockles, Venus shells
Chicken	20 minutes	fillets
Dim sum	15 minutes	fresh

9 cleaning and maintenance

Before cleaning, always remove the plug from the socket and let the rice cooker cool down.

1. Remove the inner pan and wash it with hot water and mild washing-up liquid. Use a soft sponge or cloth.
 2. Rinse off the inner pan and dry it properly.
 3. Do the same with the steaming basket and the other accessories.
 4. Once you remove the steam valve from the lid, the lid can be carefully removed. Once you have done so, clean it thoroughly with a sponge or cloth.
 5. Ensure that all of the accessories are properly dry before putting them back into the rice cooker.
 6. Clean the outside of the rice cooker with a damp cloth.
- **Never use aggressive or abrasive cleaning agents! This can damage the inner pan's non-stick layer.**
 - **The device itself can not be placed in a dishwasher. However, a dishwasher can be used to clean the inner pan and the accessories.**
 - **It is important that the outside of the inner pan is completely clean and dry before it is placed in the rice cooker. The heating element can be damaged if water, food remnants or other dirt come into contact with it.**


10 tips

Different types of rice produce different results. Below you can find a number of tips to help you achieve the desired consistency.

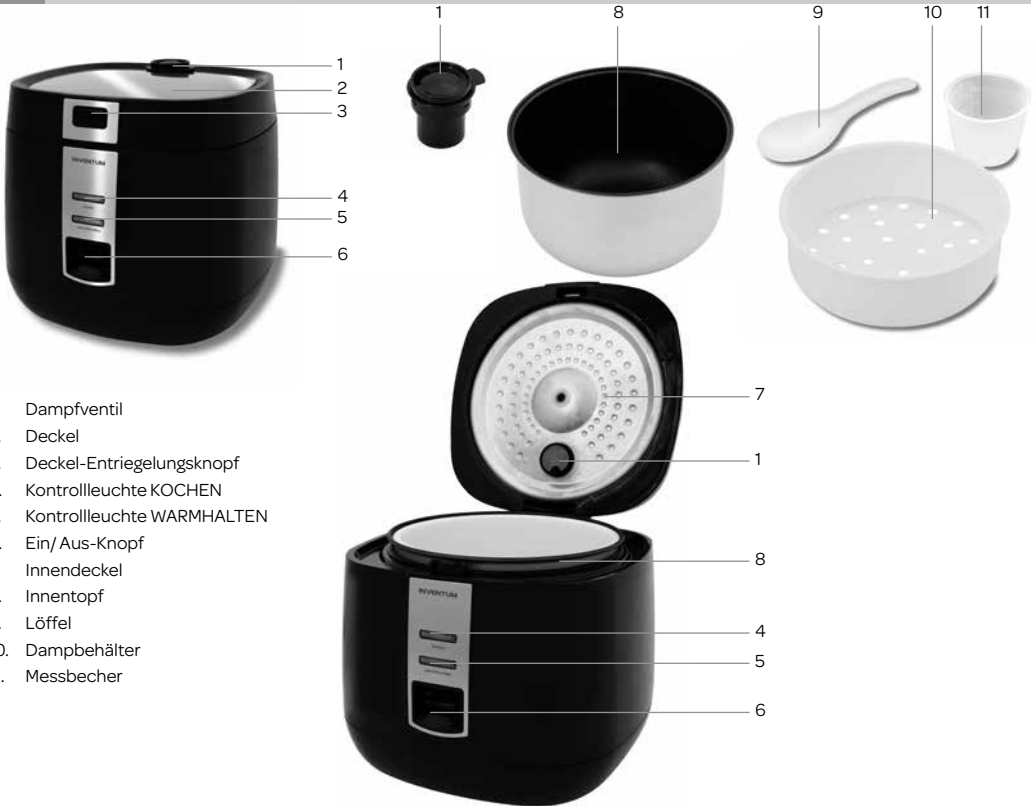
Problem	Solution
The rice is too dry/hard after cooking.	If the rice is too dry or hard/tough when the rice cooker switches to heat mode, then you can soften up the rice by adding more water and extending the cooking time. Depending on how dry the rice is, add between half a measuring cup to a full measuring cup of water and stir. Close the lid and push the on/off switch downwards. When the rice cooker switches to heat mode, open the lid and check the consistency. If necessary, repeat the process of adding water and cooking until the rice is ready.
The rice is too wet/sticky after cooking.	If the rice is still too wet/sticky when the rice cooker switches to heat mode, stir the rice well with the spoon provided. This will more evenly distribute the wet rice at the bottom and release moisture. Close the lid and leave the rice on heat mode for another 10-30 minutes. Stir the rice regularly to release all of the excess moisture.

1 Sicherheitshinweise

- **Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf.**
- Benutzen Sie dieses Gerät nur zu dem in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck.
- **Achtung!** Das Gerät kann während des Betriebs heiß werden. Berührungen mit der Haut können Verbrennungen verursachen.
- **Achtung!** Wenn der Reiskocher zu voll ist, kann dieser beim Kochen überlaufen und es kann heißes Wasser austreten.
-  Berühren Sie das Dampfventil während der Verwendung nicht und decken Sie es nicht ab. Vorsicht vor dem heißen Dampf, der aus dem Dampfventil austritt.
-  Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel während des Kochens oder nach dem Kochen öffnen. Aus dem Gerät tritt heißer Dampf aus und dadurch besteht Verbrennungsgefahr.
- Die Spannung der Stromquelle muß mit den Angaben auf den Typenschild übereinstimmen.
- Das Kabel nicht über scharfe Kanten ziehen, einklemmen oder herunterhängen lassen. Kabel vor Hitze und Feuchtigkeit schützen!
- Rollen Sie das Netzkabel ganz aus.
- Stellen Sie das Gerät weder auf noch in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes auf. Stellen Sie das Gerät nicht neben brennbares Material, z.B. einem Rollo oder einen Vorhang.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es auf einer ebenen und stabilen Fläche steht.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn Sie das Gerät verschieben möchten, achten Sie darauf dass, das Gerät ausgeschaltet ist.
- Wenn das Gerät oder das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muß es von einer autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezialwerkzeuge und/oder spezielle Teile benötigt werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an das Inventum Service Center.
- Wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird, schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Stecker aus der Steckdose.
- Den Netzstecker nicht an der Leitung, mit dem Gerät oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren verwendet werden, wenn sie unter ständiger Aufsicht werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung oder Wissen verwendet werden, wenn sie Betreuung oder Anweisungen bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Das Gerät und dessen Kabel müssen außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren gehalten werden.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder sollten betreut werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls Sie ein Verlängerungskabel benutzen, stellen Sie sicher, dass die Netzspannung gleich oder höher ist als die des Gerätes und dass Sie ein geerdetes Kabel verwenden.
- Bei definitiver Außerbetriebsetzung eines derartigen Gerätes wird empfohlen, es funktionsuntüchtig zu machen, indem man das Versorgungskabel durchschneidet, nachdem der Netzstecker vom Stromnetz getrennt wurde. Bringen Sie Ihr Gerät zur entsprechenden Müllentsorgungsstelle Ihrer Gemeinde.
- Wenn das Gerät nach der Inbetriebnahme nicht funktioniert, kann dies auf die Sicherung oder den Leitungsschutzschalter im elektr. Verteilerschrank zurückzuführen sein. Vielleicht ist der Stromkreis überlastet, oder es gab einen Fehlerstrom.
- Im Falle einer Störung oder eines Defekts versuchen Sie nie, das Gerät, selbst zu reparieren; wenn die Sicherung des Gerätes ausgelöst wurde, kann dies auf einen Defekt im Heizsystem zurückzuführen sein, welcher nicht durch das Herausnehmen oder Ersetzen der Sicherung behoben werden kann. Es dürfen ausschliesslich Original- Ersatzteile verwendet werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals ins Wasser ein.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Wird es nicht ordnungsgemäß, (halb)professionel oder entgegen den Anweisungen dieser Anleitung verwendet, erlischt die Garantie und Inventum übernimmt keine Haftung für irgendwelche eingetretenen Schäden.
-  Elektro Haushaltsgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie diese über Ihren Elektrofachhändler oder Ihrer örtlichen Wertstoffsammelstelle.

2 Produktbeschreibung



1. Dampfventil
2. Deckel
3. Deckel-Entriegelungsknopf
4. Kontrollleuchte KOCHEN
5. Kontrollleuchte WARMHALTEN
6. Ein/ Aus-Knopf
7. Innendeckel
8. Innentopf
9. Löffel
10. Dampfbehälter
11. Messbecher

3 Vor der ersten Verwendung

Bevor Sie den Reiskocher zum ersten Mal verwenden, müssen Sie Folgendes tun: Packen Sie den Reiskocher vorsichtig aus und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikbeutel und Pappe) immer für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken sorgfältig auf äußere Schäden, die möglicherweise während des Transports entstanden sind. Stellen Sie den Reiskocher auf einen hitzebeständigen und ebenen Untergrund.

Reinigen Sie das Dampfventil, den Innentopf, den Dampfkorb, den Löffel und den Messbecher mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie die Teile gut ab. Achten Sie darauf, dass sich keine Feuchtigkeit mehr in oder an den Teilen befindet. Wischen Sie die Außenseite des Reiskochers mit einem feuchten Tuch ab. Stellen Sie den Innentopf in den Reiskocher.

4 Reis kochen

Kontrollieren Sie, ob die Spannung auf dem Typenschild des Geräts mit der in Ihrer Region verwendeten Spannung übereinstimmt. Stellen Sie den Reiskocher auf einen ebenen, stabilen und hitzebeständigen Untergrund. Sorgen Sie für ausreichend Lüftungsraum über dem Reiskocher. Stellen Sie den Reiskocher nicht unter einen Küchenschrank, ein Regal oder etwas Ähnliches. Der heiße Dampf kann Schäden daran verursachen.

Öffnen Sie den Deckel des Reiskochers, indem Sie den Entriegelungsknopf drücken, und nehmen Sie den Innentopf aus dem Reiskocher.

Messen Sie die benötigte Reismenge mit dem im Lieferumfang enthaltenen Messbecher ab. Ein gestrichen voller Messbecher an ungekochtem Reis entspricht zwei Messbechern gekochtem Reis. Ein gestrichen voller Messbecher enthält etwa 100 Gramm Reis. Das ist ausreichend für 1 Person.

1. Messen Sie die gewünschte Reismenge ab.
2. Waschen Sie den Reis, bis das Wasser relativ klar ist, und lassen Sie ihn kurz austropfen.
3. Geben Sie den gewaschenen Reis in den Innentopf.
4. Fügen Sie die benötigte Menge Wasser mit dem Messbecher hinzu. Pro Messbecher an weißem Reis muss ein Messbecher Wasser hinzugegeben werden.
Die Maßangaben im Innentopf sind lediglich eine Indikation und gelten nur für weißen Reis. Mit der Maßangabe wird angegeben, wie viel Wasser bei der verwendeten Anzahl Tassen Reis in den Innentopf gegeben werden muss. Wenn Sie weicheren Reis bevorzugen, empfehlen wir Ihnen, den Reis vor dem Kochen 10 bis 20 Minuten einzuweichen.
5. Kontrollieren Sie, ob die Außenseite des Innentopfes trocken ist, bevor Sie diesen Topf in den Reiskocher stellen. Achten Sie darauf, dass der Innentopf einen guten Kontakt mit dem Heizelement hat.
6. Schließen Sie den Deckel gut. Achten Sie darauf, dass dieser mit einem Klicken einrastet.
7. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie den Ein/Aus-Knopf nach unten.
Die Kontrollleuchte KOCHEN leuchtet auf.
Um zu verhindern, dass Dampf entweicht und sich die Kochzeit dadurch verlängert, empfehlen wir Ihnen, den Deckel während des Kochvorgangs nicht zu öffnen, wenn dies nicht unbedingt notwendig ist.
8. Wenn der Reis fertig ist, schaltet der Reiskocher automatisch auf die Warmhaltefunktion um. Die Kontrollleuchte KOCHEN erlischt und die Kontrollleuchte WARMHALTEN leuchtet weiter.
Lassen Sie den Reis noch mindestens 10 Minuten stehen, ohne den Deckel zu öffnen. Die genaue Zeit ist von der gekochten Reismenge abhängig. Siehe die Tabelle mit Koch- und Warmhaltezeiten in Kapitel 8.
Der Reiskocher hält den Reis warm, bis der Stecker aus der Steckdose gezogen wird.
Lassen Sie den Reis nicht länger als 12 Stunden mit der Warmhaltefunktion im Reiskocher stehen.
9. Öffnen Sie den Deckel des Reiskochers, indem Sie den Entriegelungsknopf drücken. **Achtung:** Dabei kann heißer Dampf austreten. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Innentopf aus dem Reiskocher nehmen möchten, dieser kann heiß sein. Schalten Sie den Reiskocher aus, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.



Achtung: Die Außenseite des Innentopfes muss vollkommen sauber und trocken sein, bevor dieser in den Reiskocher gestellt wird. Wasser, Speisereste oder andere Verschmutzungen können in Kontakt mit dem Heizelement kommen und damit das Gerät beschädigen.

5 Nahrungsmittel dämpfen

1. Um Nahrungsmittel wie Brokkoli zu dämpfen, geben Sie Wasser in den Innentopf. Achten Sie auf ausreichend Wasser, um zu verhindern, dass der Innentopf trockenkocht.
2. Legen Sie das Nahrungsmittel, das Sie dämpfen möchten, in den Dämpfeinsatz. Machen Sie den Dämpfeinsatz nicht zu voll. Das kann die Garzeit verlängern oder dafür sorgen, dass das Nahrungsmittel nicht gar wird.
Kleine Lebensmittel können in einen hitzbeständigen Behälter gegeben und dann in den Dämpfeinsatz gestellt werden.
Große Lebensmittel sollten möglichst in kleine Stücke geschnitten werden.
3. Kontrollieren Sie, ob die Außenseite des Innentopfes trocken ist, bevor Sie diesen Topf in den Reiskocher stellen. Achten Sie darauf, dass der Innentopf einen guten Kontakt mit dem Heizelement hat.
4. Schließen Sie den Deckel gut. Achten Sie darauf, dass dieser mit einem Klicken einrastet.
5. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie den Ein/Aus-Knopf nach unten. Die Kontrollleuchte KOCHEN leuchtet auf.
Um zu verhindern, dass Dampf entweicht und sich die Kochzeit dadurch verlängert, empfehlen wir Ihnen, den Deckel während des Kochvorgangs nicht zu öffnen, wenn dies nicht unbedingt notwendig ist. Eine Indikation für die Dämpfzeiten finden Sie in der Tabelle mit Dämpfzeiten in Kapitel 8.
6. Wenn die gewünschte Dämpfzeit für das Nahrungsmittel abgelaufen ist, schaltet der Reiskocher nicht automatisch zur Warmhaltefunktion um, wenn sich noch Wasser im Innentopf befindet.
Öffnen Sie den Deckel des Reiskochers, indem Sie den Entriegelungsknopf drücken, um zu kontrollieren, ob das Nahrungsmittel gar ist. **Achtung:** Dabei kann heißer Dampf austreten.
7. Der Reiskocher dämpft weiter, bis der Stecker aus der Steckdose gezogen und/oder der Ein/Aus-Knopf nach oben gedrückt wird. Schalten Sie den Reiskocher aus, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.

6 Suppe und Schmorgerichte zubereiten

1. Geben Sie alle Zutaten in den Innentopf und stellen Sie diesen in den Reiskocher.
2. Schließen Sie den Deckel gut. Achten Sie darauf, dass dieser mit einem Klicken einrastet.
3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie den Ein/Aus-Knopf nach unten. Die Kontrollleuchte KOCHEN leuchtet auf.
Kochen/erwärmen Sie die Suppe oder das Schmorgericht, bis es fertig ist. Rühren Sie regelmäßig.
4. Wenn die Speise fertig ist, drücken Sie den Ein/Aus-Knopf nach oben, um zur Warmhaltefunktion umzuschalten. Die Kontrollleuchte WARMHALTEN leuchtet weiter und die Kontrollleuchte KOCHEN erlischt.
5. Der Reiskocher hält die Speisen warm, bis der Stecker aus der Steckdose gezogen wird.
Schalten Sie den Reiskocher aus, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.

7 Gleichzeitig Reis kochen und Speisen dämpfen

Dieser Reiskocher enthält die praktische Funktion, gleichzeitig Reis zu kochen und Speisen zu dämpfen. Ideal für das Zubereiten eines Eintopfggerichts.

1. Geben Sie die gewünschte Menge Reis und die benötigte Menge Wasser in den Innentopf. Detaillierte Anweisungen dazu finden Sie in Kapitel 4 REIS KOCHEN.
Kochen Sie nicht mehr als 6 Messbecher (ungekochten) weißen Reis oder 4 Messbecher (ungekochten) braunen Reis, wenn Sie auch Nahrungsmittel im Dämpfeinsatz dämpfen möchten. Der Dämpfeinsatz passt nicht mehr in den Innentopf, wenn Sie zu viel Reis einfüllen.
2. Kontrollieren Sie, ob die Außenseite des Innentopfes trocken ist, bevor Sie diesen Topf in den Reiskocher stellen. Achten Sie darauf, dass der Innentopf einen guten Kontakt mit dem Heizelement hat.
3. Schließen Sie den Deckel gut. Achten Sie darauf, dass der Deckel gut mit einem Klicken einrastet, und beginnen Sie mit dem Kochen vom Reis.
Der Dämpfeinsatz mit den Nahrungsmitteln sollte vorzugsweise später eingesetzt werden, sodass alles gleichzeitig fertig ist.
4. Legen Sie das Gemüse oder Fleisch, das Sie dämpfen möchten, in den Dämpfeinsatz. Öffnen Sie den Deckel des Reiskochers. **Achtung:** Dabei kann heißer Dampf austreten. Stellen Sie den Dämpfeinsatz in den Innentopf.
5. Schließen Sie den Deckel gut und lassen Sie den Reiskocher weiter kochen.
6. Öffnen Sie den Deckel, wenn die gewünschte Dämpfzeit der Nahrungsmittel abgelaufen ist. **Achtung:** Dabei kann heißer Dampf austreten. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um den Dämpfeinsatz herauszunehmen, und kontrollieren Sie, ob die Nahrungsmittel gar sind.
7. Schließen Sie den Deckel gut und lassen Sie den Reis weiter kochen, bis dieser gar ist.
8. Wenn der Reis fertig ist, schaltet der Reiskocher automatisch zur Warmhaltefunktion um und die Kontrollleuchte WARMHALTEN leuchtet weiter. Die Kontrollleuchte KOCHEN erlischt.
Der Reiskocher hält den Reis warm, bis der Stecker aus der Steckdose gezogen wird.
Schalten Sie den Reiskocher aus, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.

8 Hinweise zum Kochen

Tabelle mit Koch- und Warmhaltezeiten

Menge ungekochter weißer Reis	Menge Wasser	Kochzeit	Empfohlene Warmhaltezeit
3 Messbecher (= 300 Gramm)	3 Messbecher	15 Minuten	12 Minuten
5 Messbecher (= 500 Gramm)	5 Messbecher	19 Minuten	18 Minuten
8 Messbecher (= 800 Gramm)	8 Messbecher	26 Minuten	25 Minuten

Die Zeitangaben in der Kochzeitentabelle sind lediglich eine Indikation. Abhängig von der Reissorte muss eventuell mehr Wasser hinzugegeben werden. Verwenden Sie dann z. B. das Verhältnis 1:1,2.

Tabelle mit Dämpfzeiten

Nahrungsmittelsorte	Dämpfzeit	Besonderheiten
Spargel	12 Minuten	in Stücke von 10 cm schneiden
Broccoli	10 Minuten	in Röschen zerteilen
Mohrrüben	15 Minuten	in Stücke schneiden
Blumenkohl	15 Minuten	in Röschen zerteilen
Zucchini	12 Minuten	in Stücke schneiden
Grüne Bohnen	15 Minuten	ganz
Kartoffeln	20 Minuten	in Stücke schneiden
Erbsen	15 Minuten	frisch oder tiefgefroren
Porree	20 Minuten	in Stücke von 10 cm schneiden
Artischocken	20 Minuten	mittelgroße Herzen
Fisch	15 Minuten	mittelgroße Filets
Krustentiere	20 Minuten	Herzmuscheln, Venusmuscheln
Hähnchen	20 Minuten	Filets
Dim Sum	15 Minuten	frisch

9 Reinigung und Wartung

Bevor Sie das Gerät reinigen, müssen Sie immer den Stecker aus der Steckdose ziehen und den Reiskocher abkühlen lassen.

1. Nehmen Sie den Innentopf heraus und waschen Sie diesen mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel ab. Verwenden Sie dazu einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch.
 2. Spülen Sie den Innentopf aus und trocknen Sie ihn gut ab.
 3. Behandeln Sie den Dämpfeinsatz und das andere Zubehör auf die gleiche Weise.
 4. Indem Sie das Dampfventil aus dem Deckel entfernen, können Sie die Innenseite des Deckels ganz einfach lösen und diesen gut mit einem Schwamm oder Tuch reinigen.
 5. Achten Sie darauf, dass das gesamte Zubehör richtig trocken ist, bevor Sie es wieder in den Reiskocher einsetzen.
 6. Reinigen Sie die Außenseite des Reiskochers mit einem feuchten Tuch.
- **Verwenden Sie dazu niemals aggressive Reinigungsmittel und/oder Scheuermittel! Diese können die Antihafbeschichtung des Innentopfes beschädigen.**
 - **Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Der Innentopf und das Zubehör sind spülmaschinenfest.**
 - **Die Außenseite des Innentopfes muss unbedingt vollkommen sauber und trocken sein, bevor dieser in den Reiskocher gestellt wird. Wasser, Speisereste oder andere Verschmutzungen können in Kontakt mit dem Heizelement kommen und damit das Gerät beschädigen.**

10 Tipps


Unterschiedliche Reissorten führen zu unterschiedlichen Ergebnissen. Hier folgen einige Tipps, die Ihnen dabei helfen können, die gewünschte Konsistenz zu erzielen.

Problem	Lösung
Der Reis ist nach dem Kochen zu trocken/hart.	Wenn der Reis zu hart/zäh ist, wenn der Reiskocher zur Warmhaltefunktion umschaltet, können Sie mehr Wasser und eine längere Kochzeit verwenden, um den Reis weicher zu machen. Je nachdem, wie trocken der Reis ist, fügen Sie einen halben bis einen ganzen Messbecher Wasser hinzu und rühren Sie durch. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Ein/Aus-Knopf nach unten. Wenn der Reiskocher auf die Warmhaltefunktion umschaltet, öffnen Sie den Deckel und kontrollieren Sie die Konsistenz. Wiederholen Sie den Vorgang des Hinzufügens von Wasser und des Kochens, bis der Reis gar ist.
Der Reis ist nach dem Kochen zu nass/pappig.	Wenn der Reis noch zu nass/pappig ist, wenn der Reiskocher zur Warmhaltefunktion umschaltet, rühren Sie den Reis mit dem im Lieferumfang enthaltenen Löffel durch. Dadurch wird der feuchte Reis unten im Topf besser verteilt und es kommt Feuchtigkeit frei. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Reis noch 10 bis 30 Minuten auf der Warmhaltefunktion stehen. Rühren Sie den Reis regelmäßig um, um überschüssige Feuchtigkeit freizusetzen.

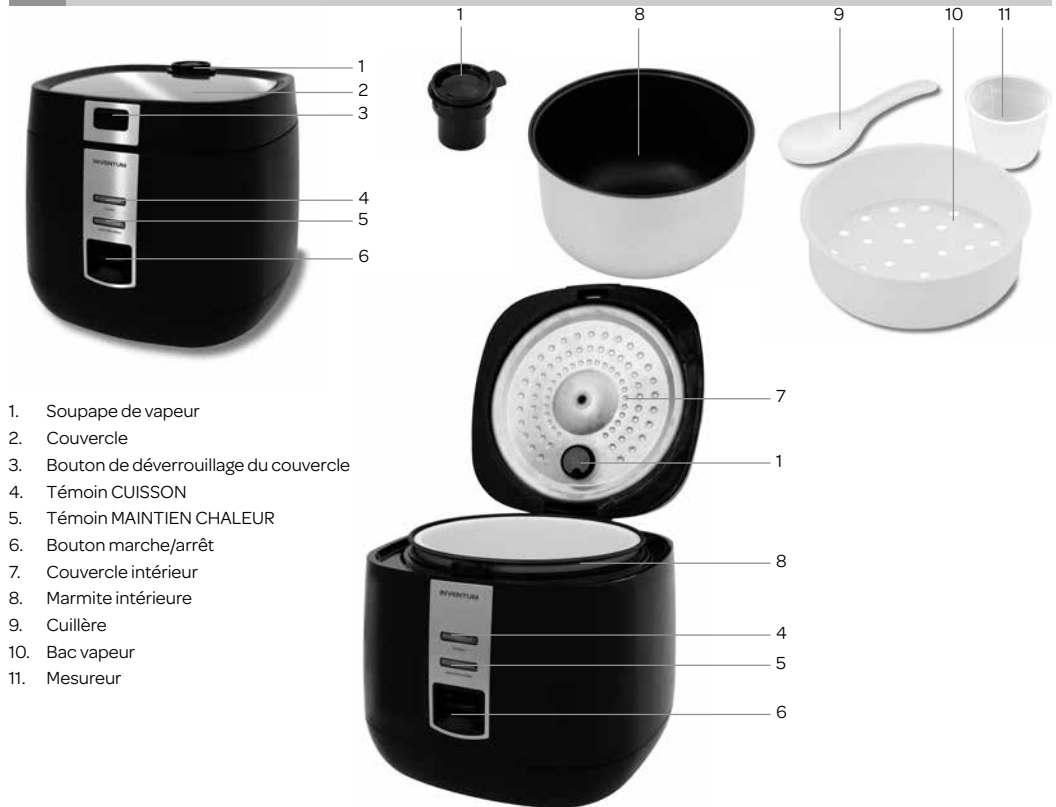
1 consignes de sécurité

- Lisez ce mode d'emploi très attentivement avant d'utiliser votre appareil et conservez-le précieusement pour le consulter éventuellement plus tard.
- Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce mode d'emploi.
- **Attention!** Évitez de toucher les parties qui sont chaudes lorsque l'appareil est branché.
- **Attention!** Si le cuiseur à riz est trop rempli, il peut déborder et de l'eau chaude peut s'en échapper pendant la cuisson.
-  Ne pas toucher ou couvrir la soupape de vapeur pendant l'utilisation. Attention à la valeur chaude qui s'échappe par la soupape de vapeur.
-  Soyez prudent lors de l'ouverture du couvercle pendant ou après la cuisson. De la vapeur chaude s'échappe de l'appareil, il existe donc un risque de brûlure.
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, sur une prise de terre murale, ayant un voltage correspondant à celui qui est indiqué sur la plaque technique de l'appareil.
- Ne pliez jamais le cordon électrique d'une manière trop serrée et ne le laissez pas pendre au-dessus d'éléments brûlants.
- Déroulez totalement le cordon électrique afin d'éviter tout risque de surchauffe du cordon.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui diffusent de la chaleur, tels que fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc. Maintenir l'appareil à une certaine distance des murs ou autres objets qui pourraient facilement prendre feu tels que rideaux, serviettes (coton ou papier), etc.
- Veillez à ce que l'appareil soit toujours posé sur une surface stable et plane.
- Ne laissez pas votre appareil sans surveillance si celui-ci est bien marche.
- Si vous voulez déplacer l'appareil, assurez-vous que celui-ci est bien débranché.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche de l'appareil, le cordon électrique ou l'appareil lui-même sont endommagés, ou bien si l'appareil ne fonctionne plus comme il se doit, ou bien s'il est tombé ou alors encore s'il a été endommagé d'une autre manière. Consultez alors votre commerçant ou notre service technique. Ne changez en aucun cas vous-même la fiche de l'appareil ou le cordon électrique. Les réparations effectuées sur des appareils électriques doivent être exclusivement faites par des réparateurs qualifiés. Des réparations qui ne seraient pas correctement effectuées pourraient présenter de graves dangers pour l'utilisateur. N'utilisez jamais

l'appareil avec des pièces qui ne soient pas recommandées ou livrées par le fabricant.

- Si vous n'utilisez pas votre appareil ou si vous devez le nettoyer, éteignez totalement l'appareil et retirez la fiche de l'appareil de la prise de contact.
- Ne pas tirer sur le cordon électrique ni sur l'appareil lui-même pour retirer la fiche de la prise de courant murale. Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants entre 0 et 8 ans. Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus que sous la surveillance constante d'un adulte.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées, ou bien encore ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires à son fonctionnement, si cette utilisation se fait avec l'aide d'un accompagnant ou après avoir reçu les consignes de sécurité de l'appareil et compris les dangers que son usage implique. Conservez l'appareil et son cordon d'alimentation électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil en raison d'une panne ou d'une défectuosité, nous vous conseillons alors, une fois après avoir retiré la fiche de la prise de courant murale, de couper le cordon électrique. Emportez l'appareil au service correspondant de votre commune.
- Si l'appareil, une fois mis en marche, ne fonctionne pas, il se peut alors que cela vienne du fusible ou du disjoncteur miniature dans la boîte de répartition électrique. Le groupe est peut-être trop chargé ou bien il y a eu du courant de fuite de terre.
- En cas de perturbation ou de panne, n'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil; si la sécurité de l'appareil a sauté, cela peut vouloir indiquer une défectuosité, et ceci ne peut pas se réparer en enlevant ou en remplaçant cette sécurité. Il est indispensable d'utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine.
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon électrique ou la fiche de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ce appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique. Si cet appareil a été utilisé d'une manière abusive, il ne pourra être question de dommages et intérêts en cas de panne, et tout droit de garantie sera annulé.
-  Les petits appareils domestiques doivent être mis au rebut dans des conteneurs spéciaux ou aux points de collecte réservés à cet usage.

2 description du produit



1. Soupape de vapeur
2. Couvercle
3. Bouton de déverrouillage du couvercle
4. Témoin CUISSON
5. Témoin MAINTIEN CHALEUR
6. Bouton marche/arrêt
7. Couvercle intérieur
8. Marmite intérieure
9. Cuillère
10. Bac vapeur
11. Mesureur

3 avant la première utilisation

Avant d'utiliser le cuiseur à riz pour la première fois, procéder comme suit : déballer l'appareil avec précaution et retirer tous les emballages. Mettre les emballages (sacs en plastique et carton) hors de portée des enfants. Après avoir déballé l'appareil, vérifier attentivement qu'il ne présente pas de dégâts extérieurs éventuellement dus au transport. Placer le cuiseur à riz sur une surface plane et résistante à la chaleur.

Nettoyer la soupape de vapeur, la marmite intérieure, le panier de vapeur, la cuillère et le mesureur avec de l'eau chaude et un détergent non agressif. Bien sécher les différents éléments de l'appareil. Veiller à ce qu'il n'y ait plus d'humidité. Enlever l'extérieur du cuiseur à riz avec un chiffon humide. Placer la marmite intérieure dans le cuiseur à riz.

4 cuire du riz

Vérifier si la tension sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à la tension utilisée dans votre région.

Placer le cuiseur à riz sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace de ventilation au-dessus du cuiseur à riz. Ne pas placer le cuiseur à riz sous un objet comme une armoire de cuisine ou une planche. La vapeur chaude pourrait l'endommager.

Ouvrir le couvercle du cuiseur à riz en appuyant sur le bouton de déverrouillage et enlever la marmite intérieure du cuiseur à riz.

Utiliser le mesureur livré pour mesurer la quantité de riz nécessaire. Une tasse rase de riz cru équivaut à environ deux tasses de riz cuit. Une tasse rase contient environ 100 grammes de riz. Cela est suffisant pour une personne.

1. Mesurer la quantité de riz souhaitée.
2. Laver le riz jusqu'à ce que l'eau soit raisonnablement claire et égoutter brièvement.
3. Placer le riz lavé dans la marmite intérieure.
4. Ajouter la quantité nécessaire d'eau avec le mesureur. Pour toute tasse de riz blanc doit être ajouté une tasse d'eau.
La mesure dans la matrice intérieure est une indication et sert uniquement pour le riz blanc. La mesure indique la quantité d'eau qui doit être ajoutée dans la marmite intérieure avec la quantité de tasses de riz utilisées. Pour un riz plus doux, nous conseillons de plonger le riz 10 à 20 minutes avant la cuisson.
5. Contrôler si le côté extérieur de la marmite intérieure est sec avant de la placer dans le cuiseur à riz. Veiller à ce que la marmite intérieure soit bien en contact avec l'élément de chauffage.
6. Bien fermer le couvercle. Veiller à ce qu'il soit bien fermé.
7. Insérer la fiche dans la prise de courant et appuyer sur le bouton marche/arrêt vers le bas.
Le témoin CUISSON s'allume.
Pour éviter de perdre la vapeur et donc d'augmenter le temps de cuisson, nous vous conseillons de ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson si cela n'est pas nécessaire.
8. Lorsque le riz est prêt, le cuiseur à riz passe automatiquement à la fonction de maintien de la chaleur. Le témoin CUISSON s'éteint et le témoin MAINTIEN CHALEUR reste allumé.
Laisser le riz encore au moins 10 minutes sans ouvrir le couvercle. Le temps exact dépend de la quantité de riz cuite. Voir le tableau de cuisson et de maintien de chaleur au chapitre 8.
Le cuiseur à riz va maintenir le riz au chaud jusqu'à ce que la fiche soit retirée de la prise de courant.
Ne pas laisser le riz plus de 12 heures dans le cuiseur à riz sur la fonction maintien de chaleur.
9. Ouvrir le couvercle du cuiseur à riz en appuyant sur le bouton de déverrouillage. **Attention** : de la vapeur chaude peut se dégager. Utiliser les gants si vous souhaitez enlever la marmite intérieure du cuiseur à riz car elle peut être chaude.
Désactiver le cuiseur à riz en enlevant la fiche de la prise de courant.



Attention : il est important que l'extérieur de la marmite intérieure soit propre et sec avant qu'elle ne soit placée dans le cuiseur à riz. Eau, résidus alimentaires ou autres saletés peuvent entrer en contact avec l'élément chauffant, ce qui pourrait endommager l'appareil.

5 cuire des aliments à la vapeur

1. Pour cuire des aliments à la vapeur, comme des brocolis, ajouter de l'eau dans la marmite intérieure. Veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'eau pour éviter toute cuisson à sec.
 2. Placer l'aliment dans le bac de vapeur. Ne pas trop remplir le bac de vapeur. Cela peut prolonger le temps de cuisson ou faire en sorte que les aliments ne soient pas cuits.
Les petits aliments peuvent être placés dans un bac résistant à la chaleur et ensuite dans un bac de vapeur.
Les grands aliments doivent être coupés en petits morceaux, si possible.
 3. Contrôler si le côté extérieur de la marmite intérieure est sec avant de la placer dans le cuiseur à riz. Veiller à ce que la marmite intérieure soit bien en contact avec l'élément de chauffage.
 4. Bien fermer le couvercle. Veiller à ce qu'il soit bien fermé.
 5. Insérer la fiche dans la prise de courant et appuyer sur le bouton marche/arrêt vers le bas. Le témoin CUISSON s'allume.
Pour éviter de perdre la vapeur et donc d'augmenter le temps de cuisson, nous vous conseillons de ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson si cela n'est pas nécessaire. Pour une indication du temps de cuisson à la vapeur, voir le tableau de vapeur au chapitre 8.
 6. Lorsque l'aliment a eu le temps de cuisson à la vapeur souhaité, le cuiseur à riz ne passera pas automatiquement sur la fonction de maintien de la chaleur s'il reste de l'eau dans la marmite intérieure.
Ouvrir le couvercle du cuiseur à riz en appuyant sur le bouton de déverrouillage pour contrôler si les aliments sont cuits.
- Attention** : de la vapeur chaude peut se dégager.
7. Le cuiseur à riz continue à cuire à la vapeur jusqu'à ce que la fiche soit retirée de la prise de courant ou que le bouton marche/arrêt soit enfoncé.
Désactiver le cuiseur à riz en enlevant la fiche de la prise de courant.

6 cuire de la soupe et préparer des ragoûts

1. Mettre tous les ingrédients dans la marmite intérieure et les placer dans le cuiseur à riz.
2. Bien fermer le couvercle. Veiller à ce qu'il soit bien fermé.
3. Insérer la fiche dans la prise de courant et appuyer sur le bouton marche/arrêt vers le bas. Le témoin CUISSON s'allume.
Laisser la soupe ou le ragoût cuire/chauffer jusqu'à ce qu'ils soient prêts. Remuer régulièrement.
4. Lorsque l'aliment est prêt, appuyez sur le bouton marche/arrêt vers le haut pour passer à la fonction maintien de la chaleur. Le témoin MAINTIEN DE LA CHALEUR reste allumé et le témoin CUISSON s'éteint.
5. Le cuiseur à riz va maintenir l'aliment au chaud jusqu'à ce que la fiche soit retirée de la prise de courant.
Désactiver le cuiseur à riz en enlevant la fiche de la prise de courant.

7 cuire simultanément du riz et des aliments à la vapeur

Une fonction pratique de ce cuiseur à riz est la possibilité de cuire simultanément du riz et des aliments à la vapeur. Idéal pour la réalisation de ragoûts.

- Placer la quantité de riz souhaitée et la quantité d'eau nécessaire dans la marmite intérieure. Lire le chapitre 4 CUIRE DU RIZ pour des instructions détaillées.
Ne pas cuire plus de 6 tasses de riz blanc (cru) ou 4 tasses de riz brun (cru) si vous souhaitez cuire des aliments à la vapeur dans la bac de vapeur. Le bac de vapeur ne pourra pas être inséré dans le cuiseur s'il y a trop de riz dans la marmite intérieure.
- Contrôler si le côté extérieur de la marmite intérieure est sec avant de la placer dans le cuiseur à riz. Veiller à ce que la marmite intérieure soit bien en contact avec l'élément de chauffage.
- Bien fermer le couvercle. Veiller à ce qu'il se ferme correctement et commencer la cuisson du riz.
Il est plus intéressant de mettre le bac de vapeur avec les aliments que vous souhaitez cuire à la vapeur plus tard pour que tout soit prêt en même temps.
- Placer les légumes ou la viande que vous souhaitez cuire à la vapeur dans le bac de vapeur. Ouvrir le couvercle du cuiseur à riz.
Attention : de la vapeur chaude peut se dégager. Placer le bac de vapeur dans la marmite intérieure.
- Fermer le couvercle et laisser cuire le riz.
- Ouvrir le couvercle lorsque l'aliment a cuit à la vapeur pendant la durée souhaitée. **Attention** : de la vapeur chaude peut se dégager. Utiliser les gants pour enlever le bac de vapeur et vérifier si les aliments sont cuits.
- Fermer le couvercle et laisser le riz continuer à cuire jusqu'à ce qu'il soit cuit.
- Lorsque le riz est prêt, le cuiseur à riz passe automatiquement sur la fonction maintien de la chaleur et le témoin MAINTIEN CHALEUR s'allume et le témoin CUISSON s'éteint.
Le cuiseur à riz va maintenir le riz au chaud jusqu'à ce que la fiche soit retirée de la prise de courant.
Désactiver le cuiseur à riz en enlevant la fiche de la prise de courant.

8 instructions de cuisson

Tableau de cuisson et de maintien de la chaleur

Quantité riz blanc cru	Quantité eau	Temps de cuisson	conseillée Temps de maintien de chaleur
3 tasses (= 300 grammes)	3 tasses	15 minutes	12 minutes
5 tasses (= 500 grammes)	5 tasses	19 minutes	18 minutes
8 tasses (= 800 grammes)	8 tasses	26 minutes	25 minutes

Les heures du tableau de cuisson sont une indication. Selon le type de riz, il peut être nécessaire d'ajouter davantage d'eau. Utilisation par exemple le rapport 1:1,2.

Tableau de vapeur

Type d'aliment	Temps de vapeur	Particularités
Asperges	12 minutes	en morceaux de 10 cm
Brocolis	10 minutes	couper en roses
Carottes	15 minutes	couper en morceaux
Chou-fleur	15 minutes	couper en roses
Courgettes	12 minutes	couper en morceaux
Haricots verts	15 minutes	entier
Pommes de terre	20 minutes	couper en morceaux
Pois	15 minutes	frais ou surgelé
Poireaux	20 minutes	en morceaux de 10 cm
Artichauts	20 minutes	cœurs de taille moyenne
Poisson	15 minutes	filets de taille moyenne
Crustacés	20 minutes	coques, palourdes
Poulet	20 minutes	Filets
Dim sum	15 minutes	frais

9 nettoyage et entretien

Avant le nettoyage, toujours enlever la fiche de la prise de courant murale et laisser refroidir le cuiseur à riz.

1. Enlever la marmite intérieure et la laver avec de l'eau chaude et un détergent léger. Toujours utiliser une éponge douce ou un chiffon.
 2. Rincer la marmite intérieur et la sécher correctement.
 3. Faire la même chose avec le bac de vapeur et les autres accessoires.
 4. En enlevant la soupape de vapeur du couvercle, vous pouvez facilement détacher le côté intérieur du couvercle. Le nettoyer correctement avec une éponge ou un chiffon.
 5. Veiller à ce que tous les accessoires soient bien secs avant de les replacer dans le cuiseur à riz.
 6. Enlever l'extérieur du cuiseur à riz avec un chiffon humide.
- **Ne jamais utiliser de détergents et/ou de produits abrasifs agressifs ! Cela peut endommager la couche anti-adhérence de la marmite intérieure.**
 - **L'appareil ne peut pas être nettoyé au lave-vaisselle. La marmite intérieur et les accessoires sont résistants au lave-vaisselle.**
 - **Il est important que l'extérieur de la marmite intérieur soit propre et sec avant qu'elle ne soit placée dans le cuiseur à riz. Eau, résidus alimentaires ou autres saletés peuvent entrer en contact avec l'élément chauffant, ce qui pourrait endommager l'appareil.**

10 conseils

Des types de riz différents donnent des résultats différents. Vous trouverez ci-dessous une série de conseils pour vous aider à obtenir la consistance souhaitée.

Problème	Solution
Le riz est trop sec/dur après la cuisson.	Si le riz est trop sec ou dur lorsque le cuiseur à riz passe de la fonction cuisson à la fonction maintien de la chaleur, il convient d'ajouter de l'eau et de régler une durée de cuisson supérieure. Selon la mesure dans laquelle le riz est sec, ajouter une demi à une tasse entière d'eau et remuer. Fermer le couvercle et appuyer sur le bouton marche/arrêt vers le bas. Lorsque le cuiseur à riz passe en fonction maintien de la chaleur, ouvrir le couvercle et vérifier la consistance. Répéter, le cas échéant, l'ajout d'eau et la cuisson du riz jusqu'à ce qu'il soit prêt.
Le riz est trop humide/collant après la cuisson.	Si le riz est encore trop humide/collant lorsque le cuiseur à riz passe sur la fonction maintien de la chaleur, remuer le riz avec la cuillère fournie. Le riz humide au bas est alors mieux réparti et l'humidité se libère. Fermer le couvercle et laisser le riz encore 10 à 30 minutes sur la fonction maintien de la chaleur. Remuer régulièrement le riz pour permettre à l'humidité de se dégager.

algemene service- en garantievoorwaarden

Hoe belangrijk service is, hoeven we je niet te vertellen. We ontwikkelen onze producten zodat je er jarenlang onbezorgd plezier van kan hebben. Ontstaat er toch een probleem, dan vinden we dat je direct een oplossing mag verwachten. Daarom bieden we je op onze producten een omruilservice, bovenop de rechten en vorderingen die je op grond van de wet toekomt. Door een product of onderdeel om te ruilen, besparen we je tijd, moeite en kosten.

2 jaar volledige fabrieksgarantie

1. Op alle producten van Inventum krijg je als consument standaard 2 jaar volledige fabrieksgarantie. Binnen deze periode wordt een defect product of onderdeel altijd gratis omgeruild voor een nieuw exemplaar. Om aanspraak te maken op de 2 jaar volledige fabrieksgarantie, kun je teruggaan naar de winkel waar je het product hebt gekocht of contact opnemen met de consumentenservice van Inventum via het contactformulier op www.inventum.eu/service-aanvraag.
2. De garantieperiode van 2 jaar begint te lopen op de datum van aankoop van het product.
3. Voor het recht op garantie dien je een kopie van het originele aankoopbewijs te kunnen overleggen.
4. De garantie geldt uitsluitend bij normaal huishoudelijk gebruik van de Inventum producten binnen Nederland.

Storingen of defecten buiten de garantieperiode

1. In geval van storingen of defecten aan klein huishoudelijke apparatuur of groot huishoudelijke apparatuur buiten de garantieperiode, kan hiervan melding worden gemaakt bij de consumentenservice via het contactformulier www.inventum.eu/service-aanvraag of door te bellen met de consumentenservice.
2. De consumentenservice kan je vragen het product voor onderzoek of reparatie op te sturen. De kosten van verzending zijn voor jouw rekening.
3. Aan het onderzoek naar de mogelijkheid tot repareren zijn kosten verbonden. Je moet hier vooraf toestemming voor geven.
4. Bij groot huishoudelijke apparatuur kan Inventum op jouw verzoek een witgoedmonteur sturen. De voorrijkosten, onderdeel- en materiaalkosten en arbeidsloon worden dan aan je in rekening gebracht.
5. In geval van opdracht tot reparatie moeten de reparatiekosten vooraf worden voldaan. Bij reparatie door een witgoedmonteur, dienen de kosten van de reparatie ter plaatse bij de monteur, bij voorkeur via pinbetaling, te worden afgerekend.

Uitgesloten van garantie

1. De hiervoor genoemde garanties gelden niet in geval van:
 - normale slijtage;
 - onoordeelkundig of oneigenlijk gebruik;
 - onvoldoende onderhoud;
 - het niet in acht nemen van de bedienings- en onderhoudsvorschriften;
 - ondeskundige montage of reparatie door derden of door de consument zelf;
 - door de consument toegepaste niet originele onderdelen;
 - zakelijk of bedrijfsmatig gebruik;
 - het serienummer en/of rating-label is verwijderd.
2. Tevens geldt de garantie niet voor normale verbruiksartikelen, zoals:
 - kneedhaken, bakblikken, (koolstof)filters, etc.;
 - batterijen, lampjes, koolstoffilters, vetfilters enz.;
 - externe verbindingskabels;
 - glazen accessoires en glazen delen zoals ovendeuren;
 - en soortgelijke zaken.
3. Buiten de garantie vallen transportschades, voor zover deze niet door Inventum zijn veroorzaakt. Controleer daarom je nieuwe apparatuur voordat je deze in gebruik neemt. Als je beschadigingen aantreft, dien je deze binnen 5 werkdagen na aankoop te melden bij de winkel waar je het product hebt gekocht, of bij de consumentenservice van Inventum via het contactformulier op de website www.inventum.eu/service-aanvraag. Indien transportschades niet binnen deze termijn worden gemeld, aanvaardt Inventum geen enkele aansprakelijkheid ter zake.
4. Van garantie en/of vervanging zijn uitgesloten: defecten aan, verlies en beschadiging aan het apparaat als gevolg van een gebeurtenis die gewoonlijk verzekerd is onder de inboedelverzekering.

Van belang om te weten

1. Vervanging of herstel van een defect product of een onderdeel daarvan leidt niet tot verlenging van de oorspronkelijke garantietermijn.
2. Indien een klacht ongegrond is, komen alle kosten die daardoor zijn ontstaan voor rekening van de consument.
3. Na verloop van de garantietermijn worden alle kosten voor herstel of vervanging, inclusief administratie-, verzend- en voorrijkosten aan de consument in rekening gebracht.
4. Inventum is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door van buiten het apparaat ontstane oorzaken, tenzij deze aansprakelijkheid voortvloeit uit dwingendrechtelijke bepalingen.
5. Op deze garantie- en servicevoorwaarden is Nederlands recht van toepassing. Geschillen zullen uitsluitend worden berecht door de bevoegde Nederlandse rechter.

general terms and conditions of service and warranty

We do not need to remind you of the importance of service. After all, we develop our products to a standard so that you can enjoy them for many years, without any concerns. If, nevertheless, there is a problem, we believe you are entitled to a solution straight away. Hence our products come with an exchange service, on top of the rights and claims you are entitled to by law. By exchanging a product or part, we save you time, effort and costs.

2-year full manufacturer's warranty

1. Customers enjoy a 2-year full manufacturer's warranty on all Inventum products. Within this period, a faulty product or part will always be exchanged for a new model, free of charge. In order to claim under the 2-year full manufacturer's warranty, you can either return the product to the shop you bought it from or contact the Inventum customer service department via the form at www.inventum.eu/service-aanvraag.
2. The 2-year warranty period starts from the date the product is bought.
3. In order to claim under the warranty, you must produce a copy of the original receipt.
4. The warranty applies only to normal domestic use of Inventum products within the Netherlands.

Breakdowns or faults outside the warranty period

1. Breakdowns or faults in small or large domestic appliances outside the warranty period, can be reported to the customer services department via the form at www.inventum.eu/service-aanvraag or by calling the customer services department.
2. The customer services department may ask you to send the product for inspection or repair. The costs of dispatch will be at your expense.
3. The inspection to establish whether repair is possible involves a charge. You need to grant your permission for this, in advance.
4. In the event of a large domestic appliance, Inventum, at your request, can send out a service engineer. In that case, you will be charged the call-out costs, as well as parts and labour.
5. In the event of an instruction to repair, the repair costs must be paid in advance. In the event of a repair by a service engineer, the costs of the repair must be settled with the engineer onsite, preferably by means of PIN payment.

Warranty exclusions

1. The following is excluded from the aforesaid warranties:
 - normal wear and tear;
 - improper use or misuse;
 - insufficient maintenance;
 - failure to comply with the operating and maintenance instructions;
 - unprofessional installation or repairs by third parties or the customer himself;
 - non-original parts used by the customer;
 - use for commercial or business purposes;
 - removal of the serial number and/or rating label.
2. In addition, the warranty does not apply to normal consumer goods, such as:
 - dough hooks, baking tins, (carbon) filters, etc.;
 - batteries, bulbs, carbon filters, fat filters etc.;
 - external connection cables;
 - glass accessories and glass parts such as oven doors;
 - and similar items.
3. Transport damage not caused by Inventum is also excluded. Therefore, inspect your new device before starting to use it. If you detect any damage, you must report this to the store where you purchased the product within 5 working days, or to the Inventum customer service department via the form at www.inventum.eu/service-aanvraag. If transport damage is not reported within this period, Inventum does not accept any liability in this respect.
4. The following are excluded from warranty and/or replacement: faults, loss of and damage to the device as a result of an event that is normally insured under the home contents insurance.

Important to know

1. The replacement or repair of a faulty product, or a part thereof, does not lead to an extension of the original warranty period.
2. If a complaint is unfounded, all costs arising from it will be at the customer's expense.
3. Following expiry of the warranty period, all costs of repair or replacement, including administration costs, dispatch and call-out charges, will be charged to the customer.
4. Inventum cannot be held liable for damage caused by external events, unless this liability arises from mandatory statutory provisions.
5. These warranty and service provisions are governed by Dutch law. Disputes will be settled exclusively by the competent Dutch court.

allgemeine service- und garantieberingungen

Wie wichtig Kundenservice ist, brauchen wir Ihnen nicht zu sagen. Wir entwickeln unsere Produkte so, dass Sie jahrelang unbeschwert Freude daran erleben können. Sollte dennoch ein Problem auftreten, dann dürfen Sie unseres Erachtens sofort eine Lösung erwarten. Darum bieten wir Ihnen auf all unsere Produkte einen Umtauschservice an, zusätzlich zu den Rechten und Ansprüchen, die Ihnen gesetzlich zustehen. Durch den Umtausch eines Produktes oder Geräteteils ersparen wir Ihnen Zeit, Mühe und Kosten.

Zwei Jahre volle Werksgarantie

1. Auf alle Produkte von Inventum erhalten Sie als Konsument standardmäßig zwei Jahre volle Werksgarantie. Innerhalb dieses Zeitraums wird ein defektes Produkt oder Geräteteil in jedem Fall gratis gegen ein neues Exemplar umgetauscht. Um Ihren Anspruch auf die zweijährige volle Werksgarantie geltend zu machen, wenden Sie sich an das Geschäft, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, oder kontaktieren Sie den Kundenservice von Inventum mittels des Formulars auf der Seite www.inventum.eu/service-aanvraag.
2. Die Garantiezeit von zwei Jahren beginnt am Datum des Ankaufs des Produktes.
3. Zur Geltendmachung des Garantieanspruches ist eine Kopie des Originalkaufbeleges vorzulegen.
4. Die Garantie gilt ausschließlich bei normalem Hausgebrauch der Inventum Produkte innerhalb der Niederlande.

Störungen oder Defekte außerhalb der Garantiezeit

1. Im Falle von Störungen oder Defekten an kleinen oder großen Haushaltsgeräten außerhalb der Garantiezeit kann dies beim Kundenservice mittels des Formulars www.inventum.eu/service-aanvraag oder durch einen Anruf beim Kundenservice gemeldet werden.
2. Der Kundenservice bittet Sie möglicherweise, das Produkt für eine Überprüfung oder Reparatur einzusenden. Die Versandkosten gehen auf Ihre Rechnung.
3. Mit der Überprüfung, ob eine Reparatur möglich ist, sind Kosten verbunden, zu denen Sie im Voraus Ihre Zustimmung geben müssen.
4. Bei großen Haushaltsgeräten kann Inventum auf Ihr Ersuchen hin einen Haushaltsgerätemonteur beauftragen. Die Kosten für die Anfahrt, die Ersatzteile und das Material sowie der Arbeitslohn werden Ihnen dann in Rechnung gestellt.
5. Im Falle eines Reparaturauftrages müssen die Reparaturkosten vorab bezahlt werden. Bei einer Reparatur durch einen Haushaltsgerätemonteur müssen die Kosten der Reparatur vor Ort beim Monteur, vorzugsweise durch elektronische Zahlung, beglichen werden.

Garantieausschluss

1. Die oben genannten Garantien gelten nicht im Falle von:
 - normalem Verschleiß;
 - unsachgemäßem oder zweckwidrigem Gebrauch;
 - unzureichender Wartung;
 - Nichtbeachtung der Bedienungs- und Wartungsvorschriften;
 - unfachmännischer Montage oder Reparatur durch Dritte oder den Konsumenten selbst;
 - Verwendung von Nichtoriginalteilen durch den Konsumenten;
 - geschäftlicher oder gewerblicher Nutzung;
 - Entfernung der Seriennummer und/oder des Typenschildes.
2. Gleichzeitig gilt die Garantie nicht für normale Konsumartikel wie z.B.:
 - Kneten, Backbleche, (Kohlenstoff-)Filter u.Ä.;
 - Batterien, Glühbirnen, Kohlenstofffilter, Fettfilter usw.;
 - externe Verbindungskabel;
 - Glaszubehör und Glasteile wie z.B. Ofentüren;
 - sowie ähnliche Artikel.
3. Nicht von der Garantie abgedeckt sind Transportschäden, sofern diese nicht von Inventum verursacht wurden. Kontrollieren Sie darum Ihr neues Gerät, bevor Sie es in Gebrauch nehmen. Sollten Sie Beschädigungen feststellen, sind diese innerhalb von fünf Werktagen nach Ankauf beim Geschäft zu melden, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, oder beim Kundenservice von Inventum mittels des Formulars auf der Seite www.inventum.eu/service-aanvraag. Falls Transportschäden nicht innerhalb dieser Frist gemeldet werden, übernimmt Inventum diesbezüglich keinerlei Haftung.
4. Von der Garantie und/oder einem Ersatz ausgeschlossen sind: Defekte, Verlust oder Beschädigung des Gerätes infolge eines Vorfalls, der normalerweise von der Hausratversicherung abgedeckt ist.

Wichtige Informationen

1. Der Ersatz oder die Ausbesserung eines defekten Produktes oder eines seiner Geräteteile hat nicht eine Verlängerung der ursprünglichen Garantiefrist zur Folge.
2. Falls eine Reklamation unbegründet ist, gehen alle Kosten, die dadurch entstanden sind, auf Rechnung des Konsumenten.
3. Nach Ablauf der Garantiefrist werden alle Kosten für die Ausbesserung oder den Ersatz, einschließlich der Verwaltungs-, Versand- und Anfahrtskosten, dem Konsumenten in Rechnung gestellt.
4. Inventum übernimmt auch keine Haftung für Schäden aus außerhalb des Gerätes entstandenen Ursachen, es sei denn, dass sich diese Haftung aus zwingenden Rechtsvorschriften ergibt.
5. Auf diese Garantie- und Servicebedingungen ist niederländisches Recht anwendbar. Rechtsstreitigkeiten unterliegen ausschließlich dem Urteil des zuständigen niederländischen Richters.

conditions générales de garantie et de service après-vente

Plus besoin de vous dire à quel point le service après-vente est important. Nous développons nos produits pour que vous puissiez en profiter sans souci et avec plaisir pendant de longues années. Si, toutefois, un produit pose des problèmes, nous y remédions immédiatement. C'est pourquoi nous vous offrons un service d'échange pour nos produits, sans oublier les droits et réclamations qui vous reviennent en vertu de la loi. L'échange d'un produit ou d'une pièce vous fait économiser du temps, des efforts et de l'argent.

2 ans de garantie complète de fabrication

1. Une garantie complète de fabrication de 2 ans est accordée au consommateur pour tous les produits d'Inventum. Pendant cette période, un produit défectueux ou une pièce défectueuse peut toujours être échangé(e) gratuitement contre un nouvel exemplaire. Pour pouvoir revendiquer la garantie complète de fabrication de 2 ans, vous pouvez retourner au magasin où vous avez acheté le produit ou contacter le service des consommateurs d'Inventum par le biais du formulaire sur www.inventum.eu/service-aanvraag.
2. La période de garantie de 2 ans commence à courir à partir de la date d'achat du produit.
3. Pour avoir droit à la garantie, il faut remettre une copie du bon d'achat original.
4. La garantie s'applique seulement à un usage ménager normal des produits Inventum aux Pays-Bas.

Pannes ou défauts en dehors de la période de garantie

1. Le signalement de pannes ou de défauts des petits appareils ménagers ou de gros appareils ménagers en dehors de la période de garantie pourra être fait auprès du service des consommateurs par le biais du formulaire www.inventum.eu/service-aanvraag ou en appelant le service des consommateurs.
2. Le service des consommateurs peut vous demander d'envoyer le produit pour examen ou réparation. Les frais d'envoi seront portés à votre compte.
3. Des frais sont liés à l'examen des possibilités de réparation. Il faut en demander l'autorisation préalable.
4. À votre demande, Inventum peut envoyer un monteur en électroménager en cas de gros appareils ménagers. Les frais de déplacement, les frais de la pièce et de matériel et les frais de salaire seront portés à votre compte.
5. En cas de demande de réparation, les frais de réparation devront être payés au préalable. En cas de réparation par un monteur en électroménager, les frais de la réparation sur place par le monteur devront être payés de préférence par paiement PIN.

Sont exclus de la garantie

1. Les garanties précitées ne s'appliquent pas aux cas suivants :
 - L'usure normale ;
 - Une utilisation inappropriée ou abusive ;
 - Un entretien insuffisant ;
 - Un non-respect des prescriptions de commande et d'entretien ;
 - Un montage ou une réparation incompétent(e) effectué(e) par des tiers ou par le consommateur en personne ;
 - Des pièces non originales utilisées par le consommateur ;
 - Un usage commercial ou professionnel ;
 - Le numéro de série et/ou la plaque signalétique est retiré(e).
2. De plus, la garantie ne s'applique pas aux articles de consommation normaux, tels que :
 - Des crochets pétrisseurs, des plaques à pâtisserie, des filtres(carbone), etc. ;
 - Des piles, des lampes, des filtres carbone, des filtres graisse, etc. ;
 - Des câbles de liaison externes ;
 - Des accessoires en verre et des pièces en verre comme les portes de fours ;
 - Et des articles similaires.
3. Les dommages causés par le transport ne sont pas couverts par la garantie, dans la mesure où ils n'ont pas été causés par Inventum. Contrôlez donc votre nouvel appareil avant de l'utiliser. Si le produit est endommagé, il faudra signaler ces dommages dans les 5 jours ouvrables suivant l'achat auprès du magasin où vous avez acheté le produit ou auprès du service des consommateurs par le biais du formulaire sur www.inventum.eu/service-aanvraag. Inventum n'assurera aucune responsabilité, si les dommages causés par le transport ne sont pas signalés dans ce délai.
4. Sont exclus de la garantie et/ou du remplacement : les défauts, la perte et les dommages subis par l'appareil à la suite d'un événement habituellement assuré par l'assurance du mobilier.

Important à savoir

1. Le remplacement ou la réparation d'un produit défectueux ou d'une pièce défectueuse n'entraîne pas un prolongement du délai de garantie initial.
2. Si une réclamation n'est pas fondée, tous les frais occasionnés à cet effet seront portés au compte du consommateur.
3. Une fois que le délai de garantie aura expiré, tous les frais liés à la réparation ou au remplacement, y compris, les frais administratifs, les frais d'envoi et de déplacement, seront portés au compte du consommateur.
4. Inventum n'est pas responsable des dommages causés par des facteurs externes à l'appareil, à moins que cette responsabilité découle de dispositions à caractère impératif.
5. Le droit néerlandais s'applique à ces conditions de garantie et de service après-vente. Les litiges seront exclusivement tranchés par le juge néerlandais compétent.



klein huishoudelijk



witgoed vrijstaand



witgoed inbouw



persoonlijke verzorging

**Inventum Huishoudelijke
Apparaten B.V.**

Meander 861
6825 MH Arnhem
T 0800 -4583688

info@inventum.eu
www.inventum.eu

twitter.com/inventum1908
facebook.com/inventum1908
youtube.com/inventum1908

