

KÖENIG



**Reiskocher mit
Low Carb-Funktion, 1 Liter**

Weniger Kohlehydrate im Reis

**Cuiseur à riz avec fonction
Low Carb, 1 litre**

Moins d'hydrates de carbone dans le riz

**Cuociriso con funzione
Low Carb, 1 litro**

Meno carboidrati nel riso

Sicherheitshinweise	4–8	Gebrauchen	14–15
Consignes de sécurité		Utiliser	
Avvertenze di sicurezza		Utilizzo	
Vor dem Erstgebrauch	9	Verhältnis Reis/Wasser und max. Füllmengen	16–17
Avant la première utilisation		Proportions riz/eau et quantités max. de remplissage	
Prima del primo impiego		Proporzioni riso/acqua e quantità mas. di riempimento	
Geräteübersicht	10	Verzögertes Garen	17
Présentation de l'appareil		Cuisson différée	
Panoramica apparecchio		Cottura ritardata	
LED-Anzeige	11	Reinigung	18
Indicateur LED		Nettoyage	
Display a LED		Pulitura	
Allgemeine Hinweise	12	Was tun wenn	19
Remarques générales		Que faire lorsque	
Indicazioni generali		Cosa fare se	
Low Carb Reis Funktion	13	Garantie	20
Fonction riz Low Carb		Garantie	
Funzione riso povero di carboidrati		Garanzia	



Wichtig! Unbedingt beachten
Important! A respecter impérativement
Importante! Osservare assolutamente



Stromschlag vermeiden
Éviter un choc électrique
Evitare scossa elettrica



In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien für Sicherheit und EMV
Conforme aux Directives européennes en matière de sécurité et de CEM
In conformità alle Direttive Europee per la Sicurezza e EMC



Hilfreiche Information
Information utile
Informazione utile



Zuvor beachten
A observer préalablement
Osservare precedentemente



Der Grüne Punkt – europaweites Kennzeichnungssystem für Verpackungsrecycling
Le point vert – label marquant l'adhésion à un système de contribution au recyclage des déchets
Punto verde – logo utilizzato per individuare un particolare sistema per lo smaltimento degli imballaggi



Entsorgung
Élimination
Smaltimento

Verehrte Kundin, verehrter Kunde
Chère Cliente, cher Client
Caro Cliente

Mit dem Kauf dieses Gerätes haben Sie eine gute Wahl getroffen. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen. Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Gebrauchsanweisung gut durchzulesen und vor allem die nachfolgenden Sicherheitshinweise zu beachten. Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Bewahren Sie die Verpackung für eine spätere Verwendung auf, vernichten Sie aber sämtliche Plastikbeutel, da diese für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden könnten.

Vous avez fait le bon choix en achetant cet appareil. S'il est entretenu correctement, il vous rendra service pendant de longues années. Lisez attentivement la notice d'utilisation avant la première mise en service de l'appareil et respectez les instructions de sécurité indiquées ci-dessous. Les personnes qui ne connaissent pas le mode d'emploi de l'appareil ne doivent pas l'utiliser. Gardez l'emballage pour une utilisation ultérieure, mais détruisez tous les sacs en plastique qui, utilisés comme jouets, sont très dangereux pour les enfants.

Acquistando questo apparecchio, ha fatto una buona scelta. Con la giusta cura, risulterà assai utile negli anni. Prima della messa in funzione, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e soprattutto le indicazioni di sicurezza che seguono. Le persone che non hanno dimestichezza con le istruzioni per l'uso, non possono utilizzare l'apparecchio. Conservare la confezione per un utilizzo futuro. Eliminare comunque tutti i sacchetti di plastica, perché possono essere un gioco pericoloso per i bambini.

Weitere Informationen zu unseren Produkten und dem Sortiment finden Sie unter:
Pour de plus amples informations sur nos produits ou notre assortiment, veuillez consulter:
Per ulteriori informazioni sui nostri prodotti o la nostra serie, volete consultare:

www.koenigworld.com



Automatisches Programm zum Low Carb-Garen (weniger Kohlehydrate) von weissem Reis: Langkornreis (paraboiled), Basmati, Jasmin-/Thaireis
Programme automatique pour la cuisson Low Carb (moins de glucides) du riz blanc : riz à long grain (par-boiled), riz basmati, riz au jasmin/thaï
Programma automatico per una cottura povera di carboidrati del riso bianco: riso a chicco lungo (parboiled), basmati, jasmin/thai



Beleuchtete LED-Anzeige zeigt die verbleibende Zeit der letzten 10 Minuten vor Ende des Garvorgangs.
L'affichage LED éclairé indique le temps restant des 10 dernières minutes avant la fin de la cuisson.
Il LED acceso indica il tempo residuo di 10 minuti prima del termine della cottura.



Automatische Programme zum konventionellen Kochen von Langkornreis (paraboiled), Basmati, Jasmin-/Thairais, Wildreis-Mix. Ideal zu kombinieren mit Fisch, Geflügel, Gemüse oder in Salate
Programmes automatiques pour la cuisson conventionnelle du riz à long grain (parboiled), riz basmati, riz au jasmin/thaï, mélange de riz sauvage. Idéal en combinaison avec du poisson, de la volaille, des légumes ou dans des salades.
Programmi automatici per la cottura tradizionale del riso a chicco lungo (parboiled), basmati, jasmin/thai, miscela con riso selvatico. Ideale per accompagnare pesce, pollame, verdure o nelle insalate.

Sicherheitshinweise

Indications pour la sécurité

Avvertenze di sicurezza



Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung und Kenntnisse dürfen das Gerät nur gebrauchen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder ihnen der sichere Gebrauch des Gerätes gezeigt wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou qui ne possèdent pas l'expérience et la connaissance nécessaires, ne doivent utiliser l'appareil que s'ils sont supervisés ou que des instructions leur ont été fournies par une personne responsable de leur sécurité pour l'utilisation sûre de l'appareil et après avoir compris les dangers y associés. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto da parte di bambini a partire dagli 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non dietro supervisione o istruzione iniziale sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di chi è responsabile della loro sicurezza e illustrazione degli eventuali pericoli collegati. Gli interventi di pulizia e manutenzione non possono essere svolti da bambini senza sorveglianza.



Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten. Gerät im Betrieb nie unbeaufsichtigt lassen.

Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement.

I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio ed il cavo di rete lontano dalla portata dei bambini al di sotto di 8 anni. Non lasciare in moto l'apparecchio incustodito.

Nur vom Hersteller empfohlenes/verkauftes Zubehör verwenden. Utiliser uniquement les accessoires recommandés/vendus par le fabricant.

Utilizzare solo accessori consigliati/venduti dal produttore.

Verpackungsmaterial (z.B. Folienbeutel) gehört nicht in Kinderhände.

Ne pas laisser le matériel d'emballage (tel que les sachets en plastiques) entre les mains des enfants.

Materiale d'imballaggio (per esempio buste di plastica) devono stare lontano dai bambini.

Gerät nicht an Zeitschaltuhr oder fernbedienbarem Schalter betreiben/anschiessen.

Ne pas opérer/brancher l'appareil sur une minuterie ou un interrupteur télécommandé.

Non azionare/collegare l'apparecchio al timer all'interruttore controllabile a distanza.



Gerät/Anschlussleitung nie auf heiße Flächen (Herdplatte) stellen/legen oder in die Nähe von offenem Feuer bringen. Gerät nicht starker Hitze (Heizquellen, -körper, Sonnenbestrahlung) aussetzen.

Ne mettez jamais l'appareil/câble sur des surfaces chaudes, ni à proximité de vives flammes. Ne pas exposer l'appareil à une forte chaleur (sources de chaleur, radiateurs, rayonnement du soleil) pendant une période prolongée.

Mai mettere l'apparecchio/spina sopra superfici calde nè vicino a fiamme aperte. Proteggere l'apparecchio da fonti di calore, per esempio corpi caldi o esposizione ai raggi solari.

Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.

Au cas où l'appareil serait utilisé pour un autre usage, manié ou réparé d'une manière incorrecte, nous déclinons la responsabilité de dommages éventuels. Dans ce cas, le droit de garantie s'annule.

Nel caso in cui l'apparecchio venga usato a scopi originalmente non previsti, usato o riparato in modo improprio, non è possibile assumere alcuna responsabilità per eventuali danni. In questo caso decade la rivendicazione di garanzia.

Es darf keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangen. Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.

All'interno dell'apparecchio non deve penetrare alcun liquido.



Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Gerät nicht im Freien betreiben. Gerät nie unbeaufsichtigt stehen lassen.

L'appareil est destiné à un usage ménager et non à une utilisation professionnelle. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.

L'apparecchio è stato costruito per l'uso domestico e non per l'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.

Gerät stehend auf trockener, ebener, stabiler und hitzebeständiger Unterlage betreiben.

Utiliser l'appareil debout sur une surface sèche, plane, stable et résistante à la chaleur.

Far funzionare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana, stabile e resistente al calore.

Damit die Luft zirkulieren kann, muss das Gerät allseitig min. 20cm (30cm oben) Abstand zu Wänden haben. Nie über Tischkanten/-ecken hinaus stellen.

Afin que l'air puisse librement circuler, l'appareil doit être placé à au moins 20 cm (30cm vers le haut) des murs, dans toutes les directions. Ne jamais placer l'appareil sur le rebord ou le coin d'une table.

Per far circolare l'aria ogni lato dell'apparecchio deve mantenere una distanza minima di 20cm (30cm in alto) dalle pareti. Mai fare sporgere dai lati o dagli angoli di tavoli.

Sicherheitshinweise
Indications pour la sécurité
Avvertenze di sicurezza



Gerät nie in der Nähe von leicht entflammaren Materialien oder unter Oberschränken aufstellen.

Ne placez jamais l'appareil près de matériaux facilement inflammables ou sous les éléments de cuisine supérieurs.

Perciò non posizionare mai l'apparecchio vicino a materiali facilmente infiammabili o sotto a elementi pensili.

Keine Finger und Gegenstände in Geräteöffnungen stecken.

Ne pas mettre des doigts ou des objets dans les ouvertures de l'appareil.

Non inserire dita e oggetti nelle aperture dell'apparecchio.

Lüftungsöffnungen und Gerät im Betrieb nicht mit Decken, Tüchern oder Gegenständen bedecken – Brandgefahr!

Ne pas couvrir les ouvertures d'aération et l'appareil en fonctionnement avec des couvertures, tissus ou objets – risque d'incendie!

Non coprire le aperture di aerazione e l'apparecchio in funzione con tovaglie, panni od oggetti – pericolo di incendio!

Gerät wird im Betrieb sehr heiss!

L'appareil en fonctionnement est brûlant.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa particolarmente caldo – pericolo di ustioni!

Gefüllte Geräte nicht versetzen.

Ne pas déplacer des appareils remplis.

Non spostare l'apparecchio pieno.



Kein Öl oder andere Flüssigkeiten in Auffangbehälter einfüllen – Brandgefahr!

Ne pas verser d'huile ni d'autres liquides dans le bac de récupération – Risque d'incendie!

Non riempire olio o altri liquidi nella vaschetta di raccolta – pericolo d'incendio!

Während dem Betrieb tritt heisser Dampf aus dem Dampfauslass. Hände und Gesicht von Öffnungen fernhalten – Verbrühungsgefahr!

Pendant le fonctionnement, de la vapeur chaude s'échappe de la sortie de vapeur. Tenir les mains et le visage à l'écart des ouvertures - risque de brûlure !

Durante la cottura viene emesso vapore caldo dallo sfia-to. Tenere lontano mani e volto dalle aperture: pericolo di ustioni!

Vorsicht vor aufsteigendem, heissen Dampf beim Speisen entnehmen – Verbrühungsgefahr!

Attention à la vapeur brûlante qui s'élève en retirant les plats: risque de brûlures!

Attenzione all'aumento di vapore bollente, quando si tolgono le pietanze: pericolo di ustione!

Die Kochplatte ist während und nach dem Garvorgang sehr heiss. Berühren Sie es niemals: Verbrennungsgefahr!

La plaque de cuisson est très chaude pendant et après la cuisson. Ne jamais la toucher: risque de brûlures!

Durante e dopo la cottura il piano di cottura è molto caldo. Non toccarlo mai: pericolo di ustioni!



Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen.

Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.

Fare raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.

Bei übermässiger Rauchentwicklung sofort Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.

Débrancher immédiatement la fiche secteur et laisser refroidir l'appareil en cas de dégagement de fumée excessif.

Staccare la spina immediatamente in caso in cui si sviluppi del forte fumo e fare raffreddare l'apparecchio.

Flammen im Brandfall mit einer Löschdecke ersticken. Nie mit Wasser löschen.

En cas d'incendie, jeter une couverture isolante sur les flammes.

Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes.

In caso di fuoco, soffocare le fiamme con una coperta d'amianto. Non versare mai dell'acqua.



Geräte vor dem Entsorgen unbrauchbar machen, Netzkabel abschneiden und zur offiziellen Entsorgungstelle bringen.

Rendre inutilisable les appareils avant de les mettre en décharge, couper les cordons électriques et apporter les appareils en déchetterie.

Rendere inutilizzabile l'apparecchio prima di smaltirlo, tagliare il cavo e portarlo presso la discarica ufficiale.



Gerät nie in Wasser/andere Flüssigkeiten tauchen. Kurzschlussgefahr!

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau/d'autres liquides. Danger de court-circuit!

Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua. Pericolo di corto circuito!

Beschädigte Geräte (inkl. Netzkabel) nie in Betrieb nehmen – vom Hersteller, dessen Servicestelle oder qualifizierten Fachleuten reparieren/ersetzen lassen. Gerät nie selber öffnen – Verletzungsgefahr!

Ne jamais mettre en service les appareils endommagés (y compris cordons électriques) – les faire réparer/remplacer par le fabricant, son service après-vente ou par des spécialistes qualifiés. Ne jamais ouvrir l'appareil soi-même – danger de blessure!

Non mettere in funzione apparecchi danneggiati (compreso il cavo) – far riparare/sostituire dal produttore, dal suo servizio assistenza o da tecnici qualificati. Non aprire da soli l'apparecchio – Pericolo di lesione!

Gerät nur an fachgerecht installierter Steckdose mit korrekter Spannung betreiben. Keine Verlängerungskabel verwenden. Utiliser l'appareil en respectant le voltage correct et uniquement sur une prise installée par un professionnel. Ne pas utiliser de rallonge électrique.

Usare l'apparecchio solo in una presa installata correttamente e con la giusta tensione. Non utilizzare alcuna prolunga.

Sicherheitshinweise

Indications pour la sécurité

Avvertenze di sicurezza

⚡ Netzkabel nie herunterhängen lassen, am Stecker/mit nassen Händen herausziehen, über heiße Flächen legen/hängen, mit Flüssigkeiten in Berührung bringen.

Ne jamais laisser pendre le cordon électrique, ne pas le tirer de la prise/ne pas le toucher avec des mains mouillées, ne pas le poser ou le suspendre sur ou au-dessus des surfaces chaudes, éviter tout contact avec des liquides.

Non lasciare mai penzolare il cavo, non appenderlo per la spina/non scollegarlo con le mani bagnate, non lasciarlo su superfici calde/non farlo entrare in contatto con i liquidi.

Gerät immer ausschalten und Netzstecker ziehen vor: der Montage/Demontage, der Reinigung und wenn Gerät unbeaufsichtigt ist oder nicht normal funktioniert.

Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant: le montage/démontage, le nettoyage et si l'appareil est sans surveillance ou ne fonctionne pas normalement.

Scollegare sempre l'apparecchio ed estrarre il cavo prima: del montaggio/ dello smontaggio, della pulizia e se l'apparecchio è incustodito o non funziona normalmente.

Die benutzte Steckdose muss jederzeit zugänglich bleiben. La prise de courant utilisée doit rester accessible en tout temps. La presa usata deve essere sempre lasciata accessibile.

Gerät am besten an FI-Schutzschalter (max. 30mA) betreiben. Brancher de préférence l'appareil sur une prise sécurité FI (max. 30mA).

Usare l'apparecchio con un interruttore di circuito FI (max. 30mA).

⚡ Nie in der Nähe von Wasser (Spüle etc.) benutzen. Nicht Regen/Feuchtigkeit aussetzen. Gerät nur mit trockenen Händen benutzen!

Ne pas employer cet appareil à proximité d'eau (évier etc.). Ne pas l'exposer à la pluie/humidités. Utiliser l'appareil uniquement avec des mains sèches!

Non utilizzare quest' apparecchio vicino ad acqua (lavello etc.) e non esporlo né alla pioggia né ad altra umidità. Utilizzare l'apparecchio solo con le mani asciutte!

Sollte das Gerät ins Wasser fallen, vor dem Herausnehmen Netzstecker ziehen. Das Gerät muss vor dem nächsten Einsatz von einer Fachkraft überprüft werden.

Au cas où l'appareil serait tombé dans l'eau, ne le sortez qu'après avoir retiré la fiche. Avant de réutiliser l'appareil le faire contrôler par un magasin spécialisé autorisé.

Se però è caduto una volta nell'acqua, non estrarlo dall'acqua prima di aver staccato la spina dalla presa di corrente. Poi non utilizzare più l'apparecchio, ma lasciarlo controllare da un negozio specializzato autorizzato.

Reparatur defekter Geräte und Netzkabel nur durch Fachleute. Réparation de l'appareil et de câbles de réseau défectueux uniquement par des spécialistes.

Riparazione di l'apparecchio e di cavi di alimentazione difettosi solo da parte di tecnici.

Nie unter Spannung stehende Teile berühren.

Ne jamais toucher des pièces se trouvant sous tension.

Non toccare i componenti sotto tensione.

Vor dem Erstgebrauch

Avant la première utilisation

Prima del primo impiego



Gerät und Zubehör auf Vollständigkeit/Schäden und Funktionalität prüfen.
Vérifier que l'appareil et les accessoires sont au complet/non endommagés et fonctionnent.
Controllare che l'apparecchio e gli accessori siano integri/indenni e funzionanti.

Sämtliches Verpackungsmaterial am und im Gerät entfernen.
Retirer l'intégralité de l'emballage situé sur l'appareil et à l'intérieur de ce dernier.
Disimballare completamente l'apparecchio e rimuovere il materiale d'imballaggio.

1



Messbecher aus Gartopf nehmen
Retirer le gobelet doseur du récipient de cuisson
Togliere il brocca di misurazione

2



Reiskocher mit Gartopf, etwas Wasser und Auffangschale zusammensetzen
Assembler le cuiseur à riz avec le récipient de cuisson, un peu d'eau et le bac de récupération.
Assemblare il cuociriso con la pentola di cottura, un po' d'acqua e la vaschetta di raccolta.

3



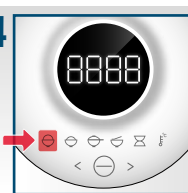
Gerät einstecken
Brancher l'appareil
Collegare la spina



Gerät stehend auf ebener und hitzebeständiger Unterlage betreiben.
Utiliser l'appareil debout sur une surface plane et résistante à la chaleur.
Far funzionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore.

Rauch-/Geruchsentwicklung möglich – lüften!
Odeurs/fumée est possible – ouvrez une fenêtre!
Odori/fumo e possibile – aprire una finestra!

4



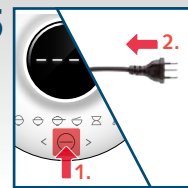
Reis Funktion wählen – Gerät aufheizen
Sélectionner la fonction riz – Faire chauffer l'appareil
Selezionare la funzione riso – Riscaldare l'apparecchio

15 min.



Herstellrückstände werden verbrannt.
Les résidus de fabrication sont brûlés.
Gli scarti si bruciano.

5



Funktion beenden und Gerät ausstecken
Quitter la fonction et débrancher l'appareil
Uscire dalla funzione scollegare l'apparecchio



Gerät abkühlen lassen.
Laisser refroidir l'appareil.
Lasciar raffreddare l'apparecchio.

6



Gerät reinigen (siehe «Reinigung» S.16)
Nettoyer l'appareil (voir la section «Nettoyage» p.16)
Pulire l'apparecchio (Vedi capitolo «Pulizia» a pagina 16)

Herausnehmbarer Aludeckel
Couvercle en aluminium amovible
Coperchio in alluminio rimovibile

Temperatursensor
Capteur de température
Sensore di temperatura

Abnehmbare Gummidichtung
Joint en caoutchouc amovible
Guarnizione in gomma rimovibile

Skala für Füllmengen
Échelle pour les quantités de remplissage
Scala per le quantità di riempimento

Gartopf
Récipient de cuisson
Pentola di cottura

Die «Porridge-Skala» im Gartopf bezieht sich auf einen klebrigen Reis namens «Congee» und nicht auf einen Haferflocken-Porridge. Dieser «Reis-Porridge» (Congee) kann mit der Funktion «Soup» zubereitet werden, die Garzeit beträgt 1 Stunde.
L'échelle graduée «Porridge» indiquée dans le récipient de cuisson se réfère à un riz gluant appelé «Congee» et non à un porridge de flocons d'avoine. Ce «porridge de riz» (Congee) peut être cuit en sélectionnant la fonction «Soup» et la cuisson dure 1 heure.
La scala graduata «Porridge» indicata nel pentola di cottura si riferisce a un riso appiccicoso chiamato «Congee» e non a un porridge di farina d'avena. Questo «porridge di riso» (Congee) può essere cucinato selezionando la funzione «Zuppa» e la cottura richiede 1 ora.



Spannung
Tension
Tensione



Leistung
Puissance
Potenza



Kabellänge
Longueur du câble
Lunghezza del cavo



Fassungsvermögen
Contenance
Contenuto

Entriegelungsschieber Aludeckel
Curseur de déverrouillage de couvercle en aluminium
Cursore di sgancio per coperchio in alluminio

Kochplatte
Plaque de cuisson
Piastra elettrica

Wird sehr heiss – nie berühren!
Deviens brûlant – ne jamais toucher!
Non toccherà mai – molto caldo!

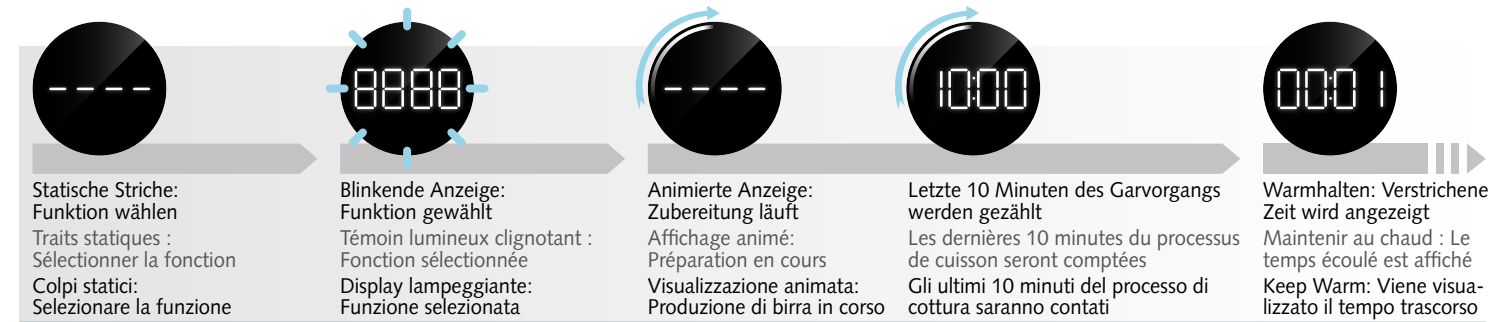
Entriegelungstaste Reiskocher
Bouton de déverrouillage du cuitier à riz
Pulsante di rilascio della pentola per il riso

Schöpflöffel
Cuillère
Mestolo

Messbecher
Gobelet doseur
Brocca di misurazione

Auffangschale für Low Carb Reis
Bac de récupération pour le riz Low Carb
Vassoio di raccolta per riso Low Carb

LED-Anzeige | Indicateur LED | Display a LED



Wildreis-Mix kochen
Cuisson de mélanges de riz sauvage
Cottura di miscele di riso selvatico

≈ 50 Min.

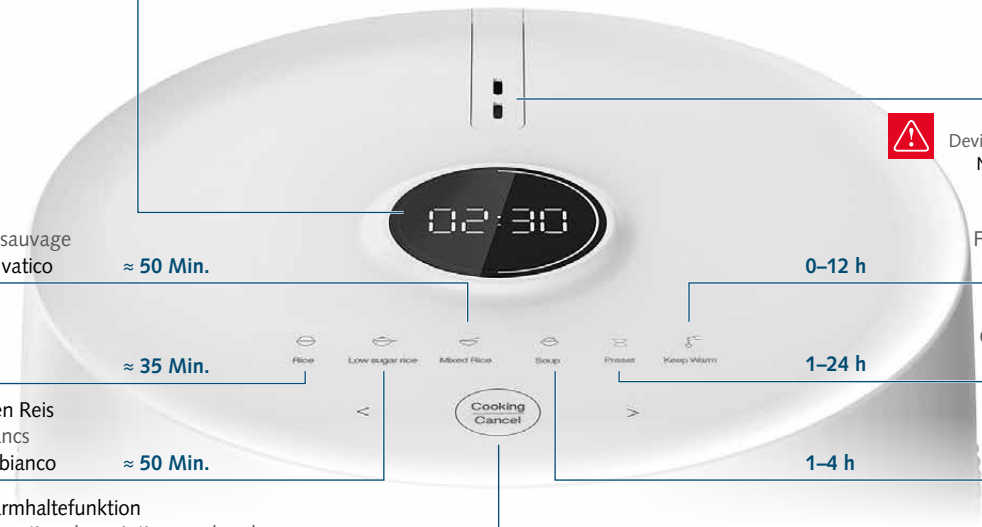
Weissen Reis kochen
Cuisson de riz blancs
Cucinare il riso bianco

≈ 35 Min.

Low Carb Garen von weissen Reis
Cuisson Low Carb de riz blancs
Cucinare Low Carb del riso bianco

≈ 50 Min.

Abbruch: Zubereitung / Warmhaltefunktion
Annulation: Préparation / Fonction de maintien en chaud
Annulla: Preparazione / Funzione Keep Warm



Dampfauslass / Ventil
Sortie de vapeur / Valve
Uscita di vapore / Valvola

Wird sehr heiss – nie berühren!
Deviens brûlant – ne jamais toucher!
Non toccherà mai – molto caldo!

Warmhaltefunktion
Fonction de maintien au chaud
Funzione Keep Warm

Kochzeitverzögerung
Cuisson différée dans le temps
Cottura ritardata

Suppen kochen
Cuisson des soupes
Cucinare le zuppe

Allgemeine Hinweise
Remarques générales
Indicazioni generali

- Wenn Sie während des Gar- oder Warmhaltevorgangs den Deckel des Geräts öffnen, läuft das Gerät weiter.
Si vous ouvrez le couvercle de l'appareil pendant le cycle de cuisson ou de maintien au chaud, celui-ci continue de fonctionner.
Se si apre il coperchio dell'apparecchio durante il ciclo di cottura o di Keep Warm, l'apparecchio continua a funzionare.
- Gerät sofort abschalten, wenn Kochwasser oder Reis überlaufen sollten, indem Sie die «Cancel»-Taste (Abbruch) drücken.
Arrêter immédiatement l'appareil en cas de débordement de l'eau de cuisson ou de riz en appuyant sur le bouton «cancel» (annulation).
Disattivare immediatamente l'apparecchio se l'acqua di cottura o il riso dovessero traboccare, premendo il pulsante «cancel» (Annulla)
- Die Warmhaltefunktion wird am Ende des Kochvorgangs automatisch aktiviert und muss manuell ausgeschaltet werden: «Cancel»-Taste drücken.
La fonction de maintien au chaud est automatiquement activée à la fin de la cuisson et doit être désactivée manuellement: Appuyer sur la touche «cancel» (annulation).
La funzione di mantenimento del calore si attiva automaticamente al termine della cottura e deve disattivare manualmente: Premere il pulsante «cancel» (annulla).

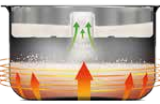
Max. Füllmengen | Quantités max. de remplissage | Quantità mas. di riempimento

Die Wasserfüllmengenskala im Gartopf entspricht Richtmengen. Je nach Herkunft, Qualität und Reissorte sowie individuellem Geschmack kann die Wassermenge angepasst werden. Die maximale Füllmenge darf allerdings nie überschritten werden. Der Messbecher enthält ca. 120–125 g Trockenreis und ca. 1.6 dl Wasser.
L'échelle de remplissage en eau dans le récipient de cuisson correspond à des quantités de référence. En fonction de la provenance, de la qualité et de la sorte de riz, ainsi que des goûts de chacun, la quantité d'eau peut être adaptée. Cependant, la quantité maximale de remplissage ne doit jamais être dépassée. Le gobelet doseur contient environ 120 à 125 g de riz sec et environ 1,6 dl d'eau.
La scala di riempimento dell'acqua nel contenitore di cottura corrisponde a quantità di riferimento. A seconda dell'origine, della qualità e del tipo di riso, così come dei gusti individuali, la quantità di acqua può essere adattata. Tuttavia, la quantità massima di riempimento non deve mai essere superata. Il misurino contiene circa 120–125 g di riso secco e circa 1,6 dl d'acqua.

- Geben Sie niemals Flüssigkeiten oder Lebensmittel in das Gehäuse des Geräts. Nur der Gartopf ist zur Aufnahme von Zutaten bestimmt.
Ne jamais mettre de liquides ou d'aliments dans le corps de l'appareil. Seuls le récipient de cuisson est destiné à recevoir des ingrédients.
Non inserire mai liquidi o alimenti nel corpo dell'apparecchio. Solo la pentola di cottura è progettato per contenere gli ingredienti.
- Reisportionen immer mit dem beigelegten Messbecher portionieren. Wasser bis zum entsprechenden Niveau auf der Skala im Gartopf auffüllen; z.B. bei 1 Portion Reis bis Niveau 1 auffüllen, oder bei 2 Portionen Reis bis Niveau 2 auffüllen...
Toujours doser les portions de riz à l'aide du gobelet doseur fourni. Remplir d'eau jusqu'au niveau correspondant sur l'échelle dans le faitout; p. ex. pour 1 portion de riz, remplir jusqu'au niveau 1, ou pour 2 portions de riz, remplir jusqu'au niveau 2...
Porzionare sempre il riso utilizzando il misurino in dotazione. Riempire d'acqua fino al livello appropriato sulla scala della pentola di cottura; ad esempio, per 1 porzione di riso, riempire fino al livello 1, o per 2 porzioni di riso, riempire fino al livello 2...
- Guten Kontakt von Gartopf und Heizplatte sicherstellen. Allfällige Verschmutzung auf der Heizplatte oder im Innern des Reiskochers mit einem feuchten Lappen entfernen. (siehe «Reinigung» S.16)
Assurer un bon contact entre le récipient de cuisson et la plaque chauffante. Enlever les salissures éventuelles sur la plaque chauffante ou à l'intérieur du cuitiseur à riz avec un chiffon humide. (voir «Nettoyage» p.16)
Assicurare un buon contatto tra la pentola e la piastra riscaldante. Rimuovere la sporcizia sulla piastra riscaldante o all'interno del cuociriso con un panno umido. (vedere «Politura» a pag. 16)

Kochfunktion Fonction cuisson Funzione di cottura	Max. Portionen Reis Portions max. de riz Porzioni mas. di riso	Wasser Eau Acqua
Reis Low Carb Riz Low Carb Riso Low Carb		Max. 2
Reis Riz Cuociriso		Max. 4
Wildreis-Mix Mélanges de riz sauvage Miscela con riso selvatico		Max. 3
Suppe Soupe Zuppa	Suppeninhalt Contenu de la soupe Contenuto della zuppa	Max.

Low Carb Reis Funktion
Fonction riz Low Carb
Funzione riso povero di carboidrati



Der Reiskocher der neuen Generation bietet ein Low Carb-Programm, um den Kohlendhydratgehalt zu minimieren und somit die Kalorienaufnahme zu verringern.
Le cuitiseur à riz nouvelle génération propose un programme Low Carb pour réduire la teneur en glucides et ainsi diminuer l'apport en calories.
Questo cuociriso di nuova generazione prevede un programma povero di carboidrati che ne riduce il contenuto e di conseguenza l'apporto calorico.

Diese innovative Technologie trennt den Reis vom Kochwasser (reich an Stärke) und ist für die meisten weissen Reissorten geeignet. Beim Kochen wird ein Teil der Stärke (Kohlenhydrate) mit Kochwasser verdünnt und in der speziellen Auffangschale gesammelt.
Cette technologie novatrice sépare le riz de l'eau de cuisson (riche en amidon) et concerne la plupart des riz blancs. Lors de la cuisson, une partie de l'amidon (glucides) est diluée avec de l'eau de cuisson et recueillie dans un récipient spécial.
Questa tecnologia innovativa separa il riso dall'acqua (ricca di amido) e si applica praticamente a tutti i tipi di riso bianco. Durante la cottura, una parte dell'amido (carboidrati) viene diluito con l'acqua di cottura e scaricato nella vaschetta di raccolta.




Kohlenhydhaltiges Wasser sammelt sich in der Auffangschale. Je nach Reisesorte und Wassermenge kann die Wassermenge in der Low Carb Auffangschale variieren oder sogar vollständig verdunsten.
L'eau riche en glucides se collecte dans le bac de récupération. Selon le type de riz et la quantité d'eau, le niveau d'eau dans le bac de récupération faible en hydrates peut varier ou même s'évaporer complètement.
La quantità di acqua/carboidrati nella vaschetta di recupero Low Carb può variare, o addirittura essere completamente evaporata, a seconda del tipo di riso preparato e della quantità di acqua.















Der Reis wird danach im Dampfmodus fertig gegart. Der Kalorienaufnahme wird dadurch reduziert.
Le riz termine ensuite sa cuisson en mode vapeur. L'apport en calories est ainsi réduit.
Successivamente, la cottura del riso viene completata a vapore. Si riduce così l'apporto calorico.




Verhältnis Reis/Wasser und max. Füllmengen
Proportions riz/eau et quantités max. de remplissage
Proporzioni riso/acqua e quantità mas. di riempimento

1 x  = 2–3 Pers.
2 x   = 4–5 Pers.

 Fügen Sie dem Wasser nach Ihrem Geschmack Salz zu.
Ajouter du sel à l'eau selon vos goûts.
Aggiungere sale all'acqua secondo i vostri gusti.

Kochfunktion Fonction cuisson Funzione di cottura	Kochzeit Temps de cuisson Tempo di cottura	Reismenge mit Messbecher Quantité de riz avec gobelet doseur Quantità di riso con brocca di misurazione	Wassermenge mit Messbecher Quantité d'eau avec gobelet doseur Quantità d'acqua con brocca di misurazione	Max. Füllmenge Quantité max. Quantità mas.	Reissorten Sortes de riz Tipi di riso	
Reis Low Carb Riz Low Carb Riso Low Carb 	35–40 min.	2 x 	5 x 	Max. 2 	Weisser Reis, Langkornreis (paraboiled), Basmati, Jasmin-/Thaireis Riz blancs: riz à long grain (paraboiled), basmati, riz au jasmin/thailandais Riso bianco: riso a chicco lungo (paraboiled), basmati, riso jasmine/tailandese	
Reis Riz Cuociriso	50 min.	2 x 	4 x 	Max. 4 	Weisser Reis, Langkornreis (paraboiled), Basmati, Jasmin-/Thaireis Riz blancs: riz à long grain (paraboiled), basmati, riz au jasmin/thailandais Riso bianco: riso a chicco lungo (paraboiled), basmati, riso jasmine/tailandese	
Wildreis-Mix Mélanges de riz sauvage Miscele di riso selvatico	50 min.	2 x 	4 x 	Max. 3 	Wildreis-Mix Mélanges de riz sauvage Miscele di riso selvatico	
Suppe Soupe Zuppa	60 min.			Max. 	HINWEIS: Je nach Reissorte und Geschmacksempfinden kann das Verhältnis von Reis zu Wasser angepasst werden. Mehr Wasser sorgt für ein stärkeres Quellen des Reises und verlängert den Garvorgang. Weniger Wasser sorgt für einen bissfesteren Reis und verkürzt den Garvorgang. REMARQUE: Selon le type de riz et les goûts de chacun, le rapport riz/eau peut être ajusté de manière individuelle. Plus il y a d'eau, plus le riz gonfle et cela prolonge légèrement le temps de cuisson. Moins d'eau signifie que le riz est cuit al dente et cela raccourcit quelque peu le temps de cuisson. NOTA: A seconda del tipo di riso e dei gusti individuali, il rapporto riso/acqua può essere regolato. Più acqua c'è, più il riso si gonfia e così via allunga leggermente i tempi di cottura. Meno acqua significa che il riso è cotto al dente e questo si accorcia un po' poco tempo di cottura.	

Verzögertes Garen von weissem Reis, Wildreis-Mix und Suppen
Cuisson différée de riz blancs, mélanges de riz sauvages et soupes
Cottura ritardata di riso bianco, miscele di riso selvatico e zuppe

 Der Timer kann bis zu 24 Stunden eingestellt werden. Wir empfehlen jedoch, den Garvorgang nicht über 8 Stunden hinauszuzögern. (Aufquellen der Zutaten).
La minuterie peut être réglée jusqu'à 24 heures. Nous recommandons cependant de ne pas différer la cuisson au-delà de 8 heures. (gonflement des ingrédients).
Il timer può essere impostato fino a 24 ore. Si consiglia comunque di non ritardare la cottura oltre le 8 ore. (gonfiore degli ingredienti).

Nicht für verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Eier usw. geeignet.
Ne convient pas aux denrées périssables comme la viande, le poisson, les oeufs, etc.
Questa funzione non è adatta per merci deperibili come carne, pesce, uova, ecc.

Die Warmhaltefunktion schaltet sich nach dem Garen automatisch ein, muss allerdings manuell ausgeschaltet werden.
La fonction de maintien au chaud se met automatiquement en marche après la cuisson, mais doit être éteinte manuellement.
La funzione di mantenimento in caldo si attiva automaticamente dopo la cottura, ma deve essere disattivata manualmente.

- Geben Sie die Lebensmittel und das Wasser in den Gartopf. Drücken Sie die Taste für das gewünschte Garprogramm, dann die Taste für die Funktion «Preset». Beide Funktionen leuchten grün und blinken.
Verser les aliments et l'eau dans le récipient de cuisson. Presser la touche du programme de cuisson souhaité, puis la touche de la fonction «Preset». Les deux fonctions s'allument en vert et clignotent.
Versare il cibo e l'acqua nel pentola di cottura. Premere il pulsante per il programma di cottura desiderato, quindi il pulsante per la funzione «Preset». Entrambe le funzioni si accendono in verde e lampeggiano.
- Das Display zeigt 4:00 Stunden an und blinkt. Stellen Sie den Timer in 30-Minuten-Schritten ein, indem Sie die Pfeile < und > drücken. Die gewählte Dauer erscheint auf dem Display (Beep). Das Gerät startet automatisch zu gegebener Zeit mit dem Garen, dass die Speisen nach Ablauf der gewählten Zeit gar sind.
Le display affiche 4:00 heures et clignote. Régler la minuterie par palier de 30 minutes en appuyant sur les flèches < et >. La durée choisie s'affiche sur le display (beep). L'appareil commencera la cuisson automatiquement en temps voulu, afin que les aliments soient cuits à la fin du temps sélectionné.
Il display mostra 4:00 ore e lampeggia. Impostare il timer con incrementi di 30 minuti premendo le frecce < e >. La durata selezionata appare sul display (beep). L'apparecchio avvierà automaticamente la cottura a tempo debito, in modo che il cibo sia cotto al termine del tempo selezionato.

Reinigung
Nettoyage
Pulitura



Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ausstecken und Gerät auskühlen lassen.
Avant le nettoyage, toujours retirer la fiche de la prise et laisser refroidir l'appareil.
Estrarre sempre la spina e lasciar raffreddare l'apparecchio prima della pulizia.

Gerät nie unter laufendes Wasser halten/im Wasser spülen.
Ne jamais passer l'appareil sous l'eau, ne jamais rincer l'appareil dans l'eau.
Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua.

1



Zubehör entnehmen
Retirer les accessoires
Estrarre l'accessorio

2



Alu-Deckel lösen und Gummidichtug am
Thermostat entnehmen
Enlever le couvercle en aluminium et retirer le
joint en caoutchouc du thermostat
Aprire il coperchio in alluminio e rimuovere la
guarnizione in gomma sul termostato

3



Mit heissem Spülwasser waschen, nachtrocknen
Laver à l'eau chaude savonneuse et bien sécher
Pulire con acqua di lavaggio calda, asciugare



Nicht spülmaschinenfest!
Ne pas mettre au lave-vaisselle!
Non lavare in lavastoviglie!



Keine Metallgegenstände/-wolle verwenden – beschädigt Antihafbeschichtung.
Ne pas utiliser d'objets métalliques ni de paille de fer – risque d'endommagement
du revêtement antiadhésif.
Non utilizzare oggetti di metallo/lana – il rivestimento antiaderente si danneggia.

4



Feucht abwischen, trocknen lassen
Essuyer avec un chiffon humide et laisser sécher
Pulire con un panno umido e poi lasciare asciugare



Keine Lösungsmittel verwenden.
Ne pas employer de solvants.
Non usare mai soluzioni contenenti acidi.

5



Gummidichtung in Alu-Deckel einfädeln
Enfiler le joint en caoutchouc
dans le couvercle en aluminium
Inserire la guarnizione in gomma
nel coperchio in alluminio



Ausrichtung beachten
Respecter l'orientation
Tenere conto dell'orientamento

6



Alu-Deckel einbauen
Monter le couvercle en aluminium
Montare il coperchio in alluminio

Was tun wenn ...
Que faire lorsque ...
Cosa fare se ...



... das Gerät nicht funktioniert?
... l'appareil ne fonctionne pas?
... l'apparecchio non funziona?



■ Ist der Netzstecker eingesteckt? Ist das Gerät korrekt montiert und eingeschaltet?
■ La fiche de secteur est-elle branchée? L'appareil est-il monté correctement et allumé?
■ La spina è inserita nella presa? L'apparecchio è montato e inserito correttamente?

... der Reis nicht ausreichend gegart oder verkocht ist?

... le riz n'est pas assez cuit ou est trop cuit ?
... il riso è scotto o ancora crudo?

■ Füllmengenverhältnis überprüfen und anpassen. Der Kontakt zwischen Heizplatte und Gartopf ist gewährleistet?
Heizplatte und Reiskocher reinigen (siehe «Reinigung» Seite 16)
■ Vérifier et adapter le rapport en quantités de remplissage. Le contact entre la plaque chauffante et le récipient de
cuisson est-il assuré ? Nettoyer la plaque chauffante et le cuitiseur à riz (voir « Nettoyage » page 16)
■ Controllare e adeguare la quantità inserita. Verificare che la piastra elettrica sia a contatto con la pentola di
cottura. Pulire piastra e cuociriso (vedere «Pulizia» a pagina 16)

... der gekochte Reis die Auffangschale oder Deckel berührt?
... le riz cuit touche le bac de récupération ou le couvercle?
... il riso cotto tocca la vaschetta di raccolta o il coperchio?

■ Füllmengen zu gross? Die Füllmenge überprüfen und anpassen
■ Quantités de remplissage trop importantes ? Vérifier et adapter la quantité de remplissage
■ Quantità inserita eccessiva? Verificare e adeguare la quantità inserita

... das Gerät Fehlermeldungen anzeigt (E1, E2, E3, E4), das Gerät im
Übermass überkocht oder der Reis verbrannt ist?
... l'appareil affiche des messages d'erreur (E1, E2, E3, E4), l'appareil
déborde en excès lors de la cuisson ou le riz est brûlé?
... l'apparecchio visualizza messaggi di errore (E1, E2, E, E4), l'appa-
recchio cuoce eccessivamente o il riso è bruciato?

■ Ist das Dampfventil verstopft? Füllmenge ist korrekt? Der Temperatursensor ist defekt? Kundenservice kontak-
tieren
■ La vanne vapeur est-elle bouchée? La quantité de remplissage est-elle correcte? Le capteur de température est-il
défectueux? Contacter le service clientèle
■ La valvola del vapore è ostruita? La quantità inserita è corretta? Il sensore di temperatura è difettoso? Contattare
il servizio clienti

... die Anzeige nicht leuchtet, doch die Heizplatte trotzdem heiss wird?
... le voyant ne s'allume pas, mais la plaque chauffante chauffe quand même?
... la spia non si accende, ma la piastra elettrica è comunque calda?

■ Das Gerät ist defekt – Kundenservice kontaktieren
■ L'appareil est défectueux – contacter le service clientèle
■ L'apparecchio è difettoso – contattare il servizio clienti

... die Anzeige leuchtet, aber die Heizplatte kühl bleibt?
... le voyant s'allume, mais la plaque chauffante reste froide?
... la spia si accende, ma la piastra elettrica non si scalda?

■ Das Gerät ist defekt – Kundenservice kontaktieren
■ L'appareil est défectueux – contacter le service clientèle
■ L'apparecchio è difettoso – contattare il servizio clienti

Adresse Adresse Indirizzo

TAVORA Brands AG
Tramweg 35
6414 Oberarth
Switzerland
www.koenigworld.com



Garantie Garantie Garanzia

Die Produktgarantie entspricht jeweils den lokalen, gesetzlichen Bestimmungen, mindestens aber 2 Jahre ab Kaufdatum. Sie umfasst Konstruktions-, Produktions- sowie Materialfehler. Ausgenommen sind sämtliche Verschleissteile und unsachgemässe Benutzung oder Pflege sowie Eingriffe von Drittpersonen. Bitte bewahren Sie Ihre Kaufquittung sorgfältig auf, sie gilt als Garantienachweis.

La garantie produit correspond aux dispositions légales à l'échelle locale pendant au minimum 2 ans à compter de la date d'achat. Elle couvre les défauts de conception, de production et de matériau. L'usure de l'ensemble des pièces, une utilisation ou un entretien non conformes, ainsi que toute intervention de tiers sont exclus de la garantie. Veuillez conserver précieusement votre facture. Elle sera considérée comme une preuve de votre garantie.

La garanzia del prodotto è conforme alle norme di legge e le leggi locali, ma almeno 2 anni dalla data di acquisto. Esso comprende difetti di progettazione, lavorazione e materiali. Sono esclusi, usura, uso improprio e manutenzione o se vengono effettuate riparazioni da terzi non autorizzati. Conservare lo scontrino d'acquisto valevole come prova di garanzia.

TAVORA
BRANDS

Best brands for your home

www.tavora.ch

B00133_0823