

10L



1505393

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



2806DM0074

Version: **1.0**

Erstelldatum: 2021-12-16

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	7
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung	7
2	Allgemeines	8
2.1	Haftung und Gewährleistung	8
2.2	Urheberschutz	8
2.3	Konformitätserklärung	8
3	Transport, Verpackung und Lagerung	9
3.1	Transportinspektion	9
3.2	Verpackung	9
3.3	Lagerung	9
4	Technische Daten	10
4.1	Technische Angaben	10
4.2	Funktion des Gerätes	12
4.3	Baugruppenübersicht	12
5	Installationsanweisungen	14
5.1	Installation	14
5.2	Gasanschluss	15
6	Gebrauchsanweisungen	18
7	Reinigung	21
7.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	21
7.2	Reinigung	22
8	Mögliche Funktionsstörungen	23
9	Entsorgung	26



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

1 Sicherheit

DE

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



WARNUNG!

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



VORSICHT!

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Sicherheit bei gasbetriebenen Geräten

- Verwenden Sie das gasbetriebene Gerät nicht bei Defekt bzw. Beschädigung oder Verdacht auf Defekt bzw. Beschädigung. Stellen Sie in diesem Fall den(die) Gasregler auf „O“ und schließen Sie den Gashauptahn. Wenden Sie sich umgehend an den Kundendienst.
- Führen Sie regelmäßig eine Dichtheitsprüfung unter Verwendung von Seifenlauge (Lecksuchspray) durch.

Verwenden Sie zur Überprüfung von Undichtigkeiten der Gasleitungen keine offene Flamme!

WARNUNG!

Erstickungs- und Explosionsgefahr durch austretendes Gas!

- Halten Sie bei Gasgeruch folgende Regeln ein:
 - umgehend den(die) Gasregler und den Hauptgashahn schließen

- für ausreichende Belüftung der betroffenen Räume sorgen, alle Türen und Fenster weit öffnen
- keine offene Flamme erzeugen, Flammen löschen
- nicht rauchen
- keine Funken erzeugen, keine elektrischen Schalter betätigen, keine Telefone (ob Festnetz- oder Mobiltelefon) benutzen
- keine elektrischen Geräte in der Nähe des gasbetriebenen Gerätes benutzen
- ggf. andere Personen im Gebäude durch Rufen und Klopfen informieren
- Gebäude verlassen
- von außerhalb des betroffenen Gebäudes den Kundendienst kontaktieren, bei nicht genau lokalisierbarer Gasaustrittsquelle sofort die Feuerwehr bzw. die Gas-Versorgungsgesellschaft benachrichtigen.

Sicherheit bei Betrieb des Gas-Reiskochers



VORSICHT!

DE

Das Gerät nur in einem gut belüfteten Raum oder im Freien verwenden!

ACHTUNG!

Das Gerät von Kindern fern halten!



WARNUNG!

Zugängliche Teile können sehr heiß sein.

Halten Sie Kleinkinder vom Gerät fern!

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern. **Erstickungsgefahr!**
- Das Gerät kann nur mit Propangas oder Erdgas betrieben werden. Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass die Gasart, welche die örtliche Gas-Versorgungsgesellschaft liefert, mit der Gasart auf dem Typenschild und in der Gastabelle übereinstimmt. Wenn die Angaben nicht übereinstimmen, verwenden Sie dieses Gerät nicht. Kontaktieren Sie den Kundendienst für eine Anpassung Ihres Gerätes.
- Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebes.

Sicherheit

- Legen Sie keine brennbaren Materialien (z. B. Zeitungen, Einkaufstüten, Plastiktüten, Benzin usw.) in der Nähe des Gerätes ab.
- Wenn das Gerät im Betrieb ist, sorgen Sie für eine gute Belüftung: öffnen Sie die Fenster oder schalten Sie einen Ventilator ein, damit die Luft zirkulieren kann.
- Blockieren Sie nicht den Dampfaustritt am Deckel des Reiskochers oder den Abluftaustritt.
- Verwenden Sie nur typgeprüfte Gasleitungen.
- Verwenden Sie keine Gasleitungen aus Vinyl oder Gummi.
- Wenn der Reiskocher nicht im Gebrauch ist, stellen sie sicher, dass das Gasventil geschlossen ist.
- Sollten Sie ungewöhnliche Umstände bemerken (z. B. seltsamer Geruch, seltsame Geräusche usw.), drehen Sie sofort den Gas-Absperrhahn zu und befolgen Sie die Anweisungen zur Fehlerbehebung im Abschnitt „**Mögliche Funktionsstörungen**“ oder kontaktieren Sie den Kundendienst.

Brennbare Materialien

- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, besonders wenn Sie Fette und Öle erhitzen, diese könnten einen Brand auslösen.
- Sollte ein Brand entstehen, schließen Sie den Gas-Absperrhahn. Löschen Sie eine Flamme niemals mit Wasser, ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

Heiße Oberflächen

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Hitze bestehen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Nutzen Sie vorhandene Bedienelemente und Griffe.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.
- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

DE

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Jede über die folgende bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Geräts ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Kochen und Warmhalten von Reis.

Dieses Gerät muss nach den geltenden Vorschriften angeschlossen und darf nur in einem gut belüfteten Raum oder im Freien benutzt werden.

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Zubereiten anderer Lebensmittel als Reis,
- Einfüllen und Erwärmen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtigender oder ähnlicher Flüssigkeiten oder Stoffe.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstands sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen, u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Bedienungseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

DE

2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Ausführung / Eigenschaften

- Betriebsart: Gas
- Gasbrenner: Einkreisbrenner
- Zündart: Piezo-Zündung
- Pilotflamme
- Züandsicherung
- Gas-Absperrhahn
- Funktionen:
 - Kochen
 - Warmhalten
- Eigenschaften Innentopf: seitliche Griffe, klappbar
- Inklusive:
 - Messbecher
 - Reislöffel
- **Wichtiger Hinweis:**
 - Ausschließlich im gut belüfteten Räumen und Außenbereich einsetzbar
 - Lieferung ohne Gas-Anschlussset

Technische Daten

Bezeichnung:	Reiskocher Gas 10L
Artikel-Nummer:	1505393
Material:	Aluminium, emailliert, Edelstahl
Ausführung Innentopf:	Aluminium, hitzebeständig, herausnehmbar
Inhalt in L:	10
Produktionsmenge Reis in Portionen:	50
Regeldruck in mbar:	50
Anschlusswert:	5,6 kW
Maße (B x T x H) in mm:	600 x 490 x 452
Gewicht in kg:	15,4

Technische Änderungen vorbehalten!

Gasdrucktabelle / Bestimmungsländer

Bezeichnung	Reiskocher Gas						
Art.-Nr.	1505393						
Gerätetyp	A1						
Geräte-Kategorien	I _{3B/P} (30)	I ₃₊ (28-30/37)		I _{3P} (37)	I _{3B/P} (50)	I _{2H}	I _{2E}
Gasart	G30	G30	G31	G31	G30	G20	
Gasdruck (mbar)	29	28-30	37	37	50	20	
Öffnung (mm)	1,3				1,0	2,0	
Nennwärmeleistung Q _n (kW) (Hi)	7,3				5,6	6,1	
Gasverbrauch (g/h)	G30:575 (G31:566)				G30:441		

Tab. 1

Geräte-Kategorien (Gasdruck in mbar)	Bestimmungsländer
I ₃₊ (28-30/37)	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR
I _{3B/P} (30)	AL, BA, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MD, MK, MT, NL, NO, RO, RS, RU, SE, SI, SK, TR, UA
I _{3B/P} (50)	AT, CH, CZ, DE, SK
I _{3P} (37)	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, LT, NL, PL, PT, SI, SK, TR
I _{2H} (20)	AL, AT, BA, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LU, LV, MD, MK, MT, NO, PT, RO, RS, RU, SE, SI, SK, TR, UA
I _{2E} (20)	DE, LU, PL, RO

Tab. 2

DE

4.2 Funktion des Gerätes

Im Reiskocher in Gasausführung können mit 5,6 kW Leistung bis zu 8,3 kg Reis (gekochte Menge) zubereitet oder warmgehalten werden.

4.3 Baugruppenübersicht

Beschreibung Abb. 1

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Deckelgriff | 2. Deckel |
| 3. Handgriff Innentopf (2x) | 4. Innentopf |
| 5. Windschutz | 6. Wasserschale |
| 7. Flammenwächter | 8. Brenner |
| 9. Brenneröffnungen | 10. Thermoelement |
| 11. Füße (4x) | 12. Sockel |
| 13. Gasanschlussstutzen | 14. Schauloch Zündflamme |
| 15. Zündschalter | 16. Schalter Warmhaltemodus |
| 17. Schalter Kochmodus | 18. Gasabsperrhahn |
| 19. Messbecher | 20. Reislöffel |



DE

Abb. 1

5 Installationsanweisungen



VORSICHT!

Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

HINWEIS!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

DE

5.1 Installation

Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
 - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig

Installationsanweisungen

- ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
 - gut zugänglich
 - mit einer guten Luftzirkulation.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.
 - Halten Sie zu Wänden und Gegenständen seitlich und hinten einen Mindestabstand von 15 cm und oben 50 cm ein.

5.2 Gasanschluss

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss an die Gasversorgung, dass das Gerät für Gasart und Gasdruck vor Ort eingestellt ist (siehe Typenschilder auf dem Gerät und Verpackung und Tabellen 1, 2 im Abschnitt „**Technische Daten**“).
- Installieren Sie zusätzlich einen typgeprüften Gas-Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle zwischen Gasversorgung und Gerät, damit bei Bedarf die Gaszufuhr jederzeit unterbrochen werden kann.
- Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche (falls zutreffend) ordnungsgemäß aufgestellt und geschützt ist und an einem trockenen Platz steht.
- Verwenden Sie nur geeignete Gas-Anschluss-Sets, um Druckverluste und Zündprobleme zu vermeiden. Befolgen Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.
- Die Länge des Gasschlauchs darf 1,5 m nicht überschreiten.
- Verwenden Sie nur Gasschläuche, deren Durchmesser mindestens so groß ist, wie der des Gasanschlusses am Gerät.
- Der Gasanschlussstutzen befindet sich rechts von den Bedienelementen des Gerätes. Führen Sie den Anschluss wie folgt aus (Abb. unten):
 - schließen Sie einen geeigneten Gasschlauch (a) mit einem entsprechenden Durchmesser an den Gasanschlussstutzen (13) des Gerätes an,
 - verschrauben Sie den Gasschlauch (a) und Gasanschlussstutzen (13) fest mit einem Draht (c).



Abb. 2

HINWEIS!

Bitte überprüfen Sie den Gasschlauch regelmäßig. Tauschen Sie diesen sofort aus, wenn eine Beschädigung festgestellt wird.

- Vergewissern Sie sich, dass die Gasleitung nicht an oder in der Nähe von heißen Flächen verläuft, nicht unter Druck bzw. Zugdruck steht und nicht mit scharfen Kanten oder sonstigen Objekten, welche die Gasleitung beschädigen könnten, in Berührung kommt.
- Führen Sie nach dem Gasanschluss des Gerätes eine Dichtheitsprüfung sämtlicher Verbindungsstellen zwischen Gasquelle und Gerät durch. Verwenden Sie hierzu ein Lecksuchspray oder schaubildende Mittel, die keine Korrosion verursachen. Verbindungsstellen bepinseln, es darf keine Blasenbildung auftreten. Auch den Gas-Absperrhahn in die Prüfung einbeziehen.

WARNUNG!

Verwenden Sie zur Dichtheitsprüfung keine offenen Flammen!

Zünd- und Abschalttest

DE

- Befolgen Sie bei Inbetriebnahme des Gerätes stets die unten aufgeführten Anweisungen zum Zünden und Abschalten.

ACHTUNG!

Vor dem Zünden oder erneuten Zünden der Zündflamme ist eine vollständige Abschaltung von 5 Minuten erforderlich.

- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme das Gerät auf Gaslecks. Verwenden Sie Seifenwasser oder einen anderen geeigneten Lecksucher. Wischen Sie die Seifenlauge nach der Prüfung ab.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten, müssen folgende Arbeiten durchgeführt werden:
 - Den Innentopf, den Windschutz und den Sockel entfernen.
 - Den Gas-Absperrhahn auf die Position ON drehen.
 - Den Schalter Kochmodus (THEN COOK) vorsichtig nach unten drücken. Der Schalter sollte auf halber Strecke stehen bleiben und nicht einrasten. Dies ist eine **Züandsicherung**, die ein versehentliches Einschalten des Hauptbrenners verhindert, wenn der Schalter Warmhaltemodus (WARMING) bereits gedrückt wurde.
 - Den Zündschalter (FIRST IGNITE) nach unten drücken, bis er einrastet, dann loslassen. Die Zündflamme sollte zünden. Der rote Schalter Warmhaltemodus (WARMING) steuert die Zündflamme und ist im ausgeschalteten Zustand durch den Zündschalter (FIRST IGNITE)

verdeckt. Durch Drücken des Zündschalters (FIRST IGNITE) wird auch der Schalter Warmhaltemodus (WARMING) aktiviert und freigelegt. Er bleibt unten, bis man ihn nach oben drückt, um die Zündflamme zu löschen. Wenn die Zündflamme nicht gezündet hat, wiederholen Sie den Vorgang, bis die Zündflamme zündet. Sollte die Zündflamme nach erneutem Versuch nicht zünden, den Abschnitt „**Mögliche Funktionsstörungen**“ lesen.

- Den Sockel, den Windschutz, den **leeren** Innentopf wieder in der richtigen Reihenfolge anbringen. Wenn die Zündflamme brennt, den Schalter Kochmodus (THEN COOK) nach unten drücken. Das Gerät sollte sich innerhalb von 3 bis 4 Minuten abschalten. Wenn das Gerät nicht abschaltet, den Schalter für Kochmodus (THEN COOK) nach oben in die Aus-Position drücken und den Abschnitt „**Mögliche Funktionsstörungen**“ lesen.
- Wenn sich das Gerät normal abschaltet, einen halben Liter Wasser hinzufügen und auf ein Klicken warten, welches anzeigt, dass sich der Sensor zurückgesetzt hat. Bei gezündeten Zündflamme erneut den Schalter Kochmodus (THEN COOK) nach unten drücken. Das Gerät sollte den Innentopf trocken kochen und sich abschalten. Wenn das Gerät nicht normal abschaltet, den Schalter Kochmodus (THEN COOK) nach oben in die Aus-Position drücken. Um Ursachen und Abhilfe zu erfahren, den Abschnitt „**Mögliche Funktionsstörungen**“ lesen.
- Wenn Sie den Innentopf abnehmen, stellen Sie sicher, dass der rote Schalter Warmhaltemodus (WARMING) nach oben gedrückt wird, bis er einrastet und von dem Zündschalter (FIRST IGNITE) verdeckt wird, er befindet sich dann in der Aus-Position.

6 Gebrauchsanweisungen



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr durch heiße Teile oder Oberflächen!

Heiße Oberflächen des Gerätes während des Betriebes und auch unmittelbar nach dem Betrieb nicht berühren. Gerät abkühlen lassen.

Griffe des Deckels und des Innentopfes zur Annahme/Entnahme benutzen.

Topflappen oder Schutzhandschuhe verwenden.

Verbrennungsgefahr durch Zündflamme!

Während der Flammenprüfung nicht direkt in das Schauloch schauen. Sicherheitsabstand halten.

Verbrühungsgefahr durch Dampfaustritt am Deckel!

Hände oder Gesicht nicht direkt über den Dampfaustritt am Deckel oder die Abluftöffnung halten.

DE

Benutzerhinweise

- Verwenden Sie dieses Gerät nicht mit leerem Innentopf (außer bei einer Funktionsprüfung).
- Dieses Gerät ist nur für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifizierten Personen verwendet werden.
- Stellen Sie sicher, dass ein qualifizierter Gasinstallateur mit der Installation des Gerätes beauftragt wird.
- Der Innentopf ist nur für diesen Gas-Reiskocher bestimmt und kann nicht für andere Geräte verwendet werden. Dies kann zu einem Defekt führen.
- Die untere Brenneinheit ist nur für diesen Gas-Reiskocher bestimmt und kann nicht für andere Geräte verwendet werden.
- Halten Sie beim Anzünden einen Sicherheitsabstand ein.
- Blockieren Sie die Zündung nicht mit Wasser oder Reis, dies führt zu einer erfolglosen Zündung.
- Halten Sie den Brenner immer trocken.
- Um eine unvollständige Gasverbrennung zu vermeiden, decken Sie die Oberseite des Gerätes nicht ab.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Vermeiden Sie Beschädigungen des Innentopfbodens durch Stöße mit anderen Gegenständen.

Gebrauchsanweisungen

- Es ist normal, dass sich die Farbe des Aluminium-Innentopfs verändert. Diese Verfärbung ist auf die Wasserqualität, unzureichende Zugabe von Wasser, aufeinanderfolgendes Kochen oder verbliebenen Reis zurückzuführen. Der Innentopf ist trotzdem sicher zu verwenden.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Reinigen Sie das Gerät, die abnehmbaren Teile (Deckel, Innentopf, Windschutz, Wasserschale) und das Zubehör vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt „**Reinigung**“.
2. Trocknen Sie die gereinigten Teile gründlich ab.
3. Setzen Sie das Gerät zusammen:
 - die Wasserschale auf den Sockel des Gerätes legen,
 - den Windschutz auf dem Sockel so platzieren, dass das Schauloch sich über den Bedienelementen befindet.
4. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass das Gerät in einwandfreiem Zustand ist und in einem gut gelüfteten Bereich steht.
5. Prüfen Sie den Anschluss des Gerätes an die Gasversorgung.
6. Vergewissern Sie sich, dass keine Gegenstände um oder unter dem Gerät die zur Verbrennung erforderliche Luftmenge einschränken.
7. Führen Sie die folgenden Anweisungen zur Inbetriebnahme durch.

DE

Innentopf mit Reis vorbereiten

1. Bereiten Sie die gewünschte Reismenge vor. Verwenden Sie zum Abmessen den mitgelieferten Messbecher.
2. Waschen Sie den Reis in einem separaten Gefäß.
3. Mischen Sie den gewaschenen Reis mit frischem Wasser im Verhältnis 1:1,3 (Reis:Wasser) und geben Sie diesen in den Innentopf. Beachten Sie die Markierungen im Innentopf.

Beispiel: Füllen Sie 3 Messbecher (Cups) gewaschenen Reis in den Innentopf und gießen Sie frisches Trinkwasser Wasser bis zur Markierung 3 im Innentopf nach.

4. Setzen Sie den Innentopf in den Windschutz ein.

ACHTUNG!

Ein nasser Innentopfboden führt zu einer schlechten Zündung oder einem verstopften Brenner und damit zu einer erfolglosen Verbrennung.

Reinigen und trocknen Sie den Boden des Innentopfes vor dem Einsetzen im Gerät.

5. Decken Sie den Innentopf mit dem Deckel ab.

Gerät in Betrieb nehmen

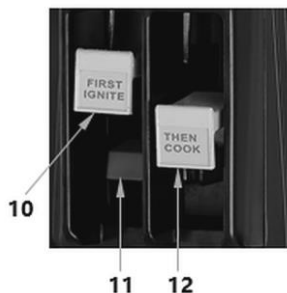


Abb. 3

DE

1. Vergewissern Sie sich, dass der Gas-Absperrhahn geöffnet ist und das Schauloch sich direkt über den Bedienelementen befindet.
2. Drücken Sie den Zündschalter (FIRST IGNITE) (10) für 2 Sekunden nach unten bis er einrastet, und halten Sie ihn ca. 5 Sekunden lang gedrückt.
3. Lassen Sie den Zündschalter (FIRST IGNITE) (10) los und prüfen Sie die Zündflamme, indem Sie durch das Schauloch schauen. Wenn die Zündflamme brennt, ist das Gerät betriebsbereit.

Der Zündschalter (FIRST IGNITE) (10) schaltet zurück, der Schalter Warmhaltemodus (WARMING) (11) bleibt unten.

4. Wenn die Zündflamme nicht gezündet hat, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie dann die Schritte 1 bis 3 zum erneuten Zünden der Zündflamme.
5. Vergewissern Sie sich, dass die Zündflamme weiter brennt, und zünden Sie dann den Hauptbrenner, indem Sie den Schalter Kochmodus (THEN COOK) (12) nach unten drücken.
6. Prüfen Sie, ob der Hauptbrenner brennt, indem Sie durch das Schauloch schauen.

Wichtige Hinweise

- Wenn der Windschutz und der Innentopf nicht korrekt installiert sind, kann der Hauptbrenner nicht gezündet werden, obwohl die Zündflamme brennt.

Reinigung

- Ziehen Sie während des Garvorgangs nicht den Schalter Warmhaltemodus (WARMING) nach oben: das Gerät schaltet dann ab.
- Wenn der Hauptbrenner nicht gezündet wurde oder erlöschen ist, drücken Sie den Schalter Kochmodus (THEN COOK) nach oben in die Aus-Position, bis er einrastet.
- Warten Sie bis die Zündflamme brennt und drücken Sie erst dann den Schalter Kochmodus (THEN COOK) nach unten, dieser bleibt nur unten, wenn die Zündflamme brennt.

Reis kochen und warmhalten

1. Wenn der Garvorgang beendet ist, schaltet der Schalter Kochmodus (THEN COOK) automatisch nach oben.
2. Lassen Sie nach dem Garvorgang den Deckel noch weitere 10-15 Minuten geschlossen, damit der Reis lockerer wird.
3. Nehmen Sie anschließend den Deckel vorsichtig mit Hilfe des Deckelgriffes vom Innentopf ab.
4. Servieren Sie den fertigen Reis. Verwenden Sie zum Umrühren und Servieren von Reis den mitgelieferten Reislöffel.
5. Legen Sie den Deckel nach Entnahme von Reis wieder auf den Innentopf auf, um den restlichen Reis warm zu halten.
6. Drücken Sie den Schalter Warmhaltemodus (WARMING) nach unten, um das Gerät in den Warmhaltemodus zu versetzen.

Die empfohlene Warmhaltezeit von Reis beträgt eine Stunde.

7. Drücken Sie den Schalter Warmhaltemodus (WARMING) nach oben, wenn das Aufwärmen nicht erforderlich ist.

Gerät ausschalten

1. Wenn Sie den Innentopf nach der Reiszubereitung herausnehmen, drücken Sie den Schalter Warmhaltemodus (WARMING) nach oben bis er einrastet.

Der Schalter Warmhaltemodus (WARMING) befindet sich dann in der Aus-Position.

7 Reinigung

7.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Schließen Sie vor der Reinigung den Gashahn der Gasversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.

- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltige oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

7.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nach jedem Gebrauch.
2. Nehmen Sie den Innentopf aus dem Windschutz heraus.

ACHTUNG!

Geben Sie den Innentopf zur Reinigung niemals in eine Spülmaschine.

Verwenden Sie keine Metallreiniger, da diese Kratzer auf der Oberfläche des Innentopfes verursachen können.

3. Reinigen Sie den Innentopf gründlich nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Entfernen Sie die Kohlenstoffablagerungen am Boden des Innentopfes, da sie sonst die Wärmeübertragung beeinträchtigen.
4. Wischen Sie den Innentopf mit einem sauberen Tuch ab.
5. Reinigen Sie den Deckel, den Windschutz und die Wasserschale sowie das Zubehör (Messbecher, Reislöffel) mit warmem Wasser, einem weichen Tuch oder Schwamm und mildem Reinigungsmittel.
6. Spülen Sie alle Teile anschließend mit klarem Wasser ab.
7. Trocknen Sie alle gereinigten Teile gründlich mit einem weichen Tuch ab.
8. Wischen Sie den Sockel mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn gründlich ab.
9. Reinigen Sie den Brenner regelmäßig, um eine effektive Verbrennung zu gewährleisten. Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch.
10. Verwenden Sie eine Nadel, um die Brenneröffnungen zu reinigen.

8 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Geben Sie dabei unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Keine Gaszufuhr, Gerät zündet nicht	Gas-Absperrhahn nicht geöffnet	Gas-Absperrhahn öffnen
	Gasschlauch geknickt oder flachgedrückt	Gasschlauch ausrichten oder ersetzen
	Luft im Gasschlauch	Zündung wiederholen
	Brenneröffnungen verstopft	Brenneröffnungen reinigen
	Brenner beschädigt	Kundendienst kontaktieren
	Zündvorgang zu schnell	Zündvorgang langsam durchführen
Hauptbrenner schaltet ab, bevor der Reis vollständig gekocht ist	Zu wenig Wasser für die Menge von Reis	Entsprechende Wassermenge auffüllen
	Wasser auf den Flammenwächter verschüttet	Flammenwächter abtrocknen
	Wasserschale, Innentopf und/oder Windschutz nicht richtig positioniert	Geräteteile in die richtige Position bringen
	Thermoelement defekt oder verschmutzt	Kundendienst kontaktieren

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Zündflamme und Hauptbrenner gehen während des Garvorgangs aus	Verschüttete Flüssigkeit auf der Zündflamme	Brenner reinigen oder austauschen
	Zündflammenöffnung ist verstopft	Zündflammenöffnung reinigen oder auswechseln
	Gasversorgungsdruck ist zu niedrig	Gasleitung auf die richtige Größe prüfen Gas-Absperrhahn vollständig öffnen
	Thermoelement ist nass oder beschädigt	Thermoelement reinigen oder austauschen
Hauptbrenner schaltet sich nicht automatisch ab	Thermoelement ist defekt oder verschmutzt	Kundendienst kontaktieren
	Innere Dichtung oder Feder des Gas-Absperrhahns beschädigt	Kundendienst kontaktieren
Flamme des Hauptbrenners zu klein	Gasversorgungsdruck ist zu niedrig	Gasversorgungsunternehmen kontaktieren
	Brenneröffnungen verstopft	Brenneröffnungen reinigen
Gelbe Flamme am Hauptbrenner Ruß auf dem Boden des Innentopfes	Falsche Gasart	Gerät nur mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart in Betrieb nehmen
	Gas-Absperrhahn nicht vollständig geöffnet	Gas-Absperrhahn öffnen
	Brenner ist verschmutzt oder im Inneren des Brenners befinden sich Insekten	Brenner reinigen, bei Beschädigung ersetzen Brenner von Insekten befreien

Mögliche Funktionsstörungen

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Die Flamme ist zu hoch	Verschüttetes Wasser auf dem Brenner Verstopfung der Brennerteile und Brennerdüsen	Teile des Brenners reinigen oder Brenner austauschen
	Gasdruckregler ist defekt	Gasdruckregler austauschen
Wasser oder Reis kochen über	Zu viel Wasser oder zu viel Reis in den Innentopf gefüllt	Maximale Wassermenge oder Reismenge nicht überschreiten
Innenseite des Innentopfes wird dunkelgrau	Innentopf wurde nach dem reinigen nicht abgetrocknet	Innentopf nach dem Reinigen gründlich abtrocknen
	Oberfläche des Innentopfes hat sich durch Dämpfen dunkelgrau verfärbt	Die Verfärbung des Aluminiums ist nicht gesundheitsschädlich

9 Entsorgung

Das ausgediente Gerät sollte am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen und örtlichen Bestimmungen entsorgt werden. Nehmen Sie hierzu Kontakt zu einer auf Entsorgung spezialisierten Firma auf oder setzen Sie sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung.

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar und bringen Sie es zu den entsprechenden örtlichen Annahmestellen.