

emerio®

RCE-110118



***Rice cooker (EN)***

***Reiskocher (DE)***

***Risikokare (SE)***

***Rijstkoker (NL)***

***Riisikeitin (FI)***

***Risikoker (NOR)***

***Risikoger (DK)***



# Content – Inhalt – Innehåll – Inhoud – Pitoisuus – Innhold – Indhold

Instruction manual – English .....	- 2 -
Bedienungsanleitung – German .....	- 9 -
Bruksanvisning – Swedish.....	- 16 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch.....	- 23 -
Käyttöohje – Finnish.....	- 30 -
Brukermanual – Norwegian .....	- 37 -
Brugsanvisning – Danish.....	- 44 -

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
2. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
4. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
5. Children shall not play with the appliance.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environment; bed and breakfast type environments.
8. Warning: Potential risk of injuries from misuse.

9. The heating element surface is subject to residual heat after use.
10. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food, please refer to the paragraph "CLEANING AND MAINTENANCE" of the manual.
11. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
12. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur. There is a potential risk of injuries from tripping over the extension cord. Be careful to avoid dangerous situations.
13. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
14. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
15. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
16. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
17. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
18. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
19. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
20. Never leave the appliance unattended during use.
21. This appliance is not designed for commercial use.
22. Do not use the appliance for other than intended use.
23. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
24. Always unplug after use. Your cooker's power will remain

on unless you press the on/off switch to “O” position and unplug the power cord.

25. Use the appliance on a flat, dry and heat resistance surface.

## PARTS DESCRIPTION

1. Lid
2. Inner pot
3. Warm indicator light (keep warm)
4. Cook indicator light (cooking)
5. Cooking switch
6. On / off switch
7. Handle (on both sides)



## ADDITIONAL NOTES

1. Short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from tripping over or becoming entangled in a longer cord.
2. Longer detachable power-supply cords or extension are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and (2) the cord should be arranged so that it will not drape.

## OPERATING INSTRUCTIONS

1. Only use this product with the correct AC outlet (220-240V).
2. Place the inner pot inside the cooker before operating. The cooking switch cannot be pressed down unless the inner pot is in place.
3. When ready to cook, plug the appliance into the power outlet. Then press the on/off switch to "I" and press the cooking switch down.
4. When your rice is done or food is steamed, the cooker will automatically switch to the warm function. Always unplug after use. Your cooker's power will remain on unless you press the on/off switch to "O" position and unplug the power cord. Allow cooling before cleaning.
5. Place the lid on your inner pot while cooking. Keep the lid in place after serving to prevent your rice from drying out or discoloring.
6. To reheat cold rice, add about 1/4 cup of cold water for per cup of cooked rice, stir to mix, then press switch to cook. Note: Leftover rice is excellent for making fried rice.
7. Keep the bottom of your inner pot and the surface of the heating plate free from any foreign matter to prevent operating malfunctions.
8. Turn the pot gently sideways to make sure it sits flat inside.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning your rice cooker, always press the on/off switch to "O" position, unplug the power cord and allow it to cool completely.

1. Remove the inner pot and lid from the rice cooker and wash them in hot sudsy water. Rinse completely then dry with a soft clean cloth.
2. Clean the outside of your cooker when necessary with a clean damp cloth or with a mild dish detergent. NEVER use abrasive cleaners. Do not use any metal tools or steel wool on the outside finish or on cooking pot as they may cause damage. Do not submerge any part of the rice cooker body in water.
3. To clean the heating plate and thermo-control plate, use steel wool to polish or remove any residue. Then wipe with a damp cloth. Allow drying completely before re-using. You must keep the heating plate and thermo-control plate free from any foreign objects; otherwise the cooker will not operate properly.
4. Any residue of vinegar or salt may cause your inner pot to corrode. Always cleanse completely after each use.
5. Any servicing other than cleaning should be performed by an authorized service representative.

## **QUICK CLEANING TIP**

Add 1/2 cup of water and a small amount of dish liquid or dishwasher detergent to inner pot. Press the switch to COOK and allow heating for 10 minutes. Cool. Rinse well and dry completely before re-using.

## **ABOUT RICE**

Rice is a valuable source of complex carbohydrates and nutrition. It has no fat and is rich in thiamine, niacin and iron. An interesting note, more than half of the world's population eats rice every day.

There are many different varieties of rice available at your market. You may want to try several to see which types best suit your taste. Here are some of the more common types and some of their characteristics:

### **Long Grain Rice**

Typically used for recipes, calling for loose, non-sticky, individual grains after cooking. "California" rice is soft while "Caroline" a bit firmer. "Jasmine" is the firmest and is very flavorful and fragrant.

### **Short Grain Rice**

This variety, which is softer and stickier is most commonly used in oriental recipes. The "California" variety is soft; "Sweet Rice", often called "Pearl" rice, is round in shape. The sweet rice is extra sticky and is often the variety of choice for making rice pudding.

### **Brown Rice**

Brown rice is often considered as the healthiest variety. It offers itself in its natural unbleached, bran rich form. It contains more B-complex vitamins, iron, calcium and fiber than other varieties.

### **Wild Rice**

Wild rice comes in many delicious varieties and mixes. Often it is mixed with long grain rice for its firmer texture and rich brown to black color. Wild rice makes a wonderful stuffing for poultry when cooked with broth and mixed with your favorite dried fruits.

## **COOKING RICE**

You'll have excellent results using this guideline. For your convenience, the inner pot features water measurement lines inside. We have also provided a handy cup that is designed to measure rice and water.

1. Using the measuring cup provided in the package, measure and add rice to the inner pot. One full-level measure equals one cup.
2. You may add water to the rice for cooking by the waterline inside the pot. (See measurement chart)  
Example: for 2 cups of uncooked rice, add water to line 2.
3. For softer rice, we suggest preparing rice and water in the inner pot and let it soak for 10-20 minutes before cooking.
4. Place the lid on cooker and plug in power cord. Press the on/off switch to "I" position and press the cooking switch down. When your rice is cooked the cooker will automatically switch to the Warm function.
5. After cooking it is important to allow rice to stand, for 6-10 minutes without removing lid. This will ensure that rice is cooked through.
6. Brown rice will take longer to cook. We suggest adding an additional 3/4-cup of water to accommodate the proper cooking time.

## RICE / WATER MEASUREMENT CHART

RICE UNCOOKED	WATERLINE INSIDE INNER POT	APPROX COOKED RICE YIELD
2 cups	Line 2	4 cups
4 cups	Line 4	8 cups
6 cups	Line 6	12 cups
8 cups	Line 8	16 cups

### HELPFUL HINTS

1. You may rinse rice to remove excess bran and starch. This will help to reduce rice browning and sticking to the bottom of your pot after cooking, but it may also lose some nutrients in the rice.
2. Remember: Place rice to your inner pot first and then add water before cooking.
3. If you have experienced any sticking due to the type of rice you choose, try adding a light coating of vegetable oil to the bottom of inner pot before placing rice.
4. When cooking brown or wild rice, add 3/4 additional cup of water.
5. As there are many different kinds of rice available, rice/water measurement might be slightly different by using different kind of rice. Remember to make the adjustment to get a better result.

### SOUPS AND STEWS

A hearty bowl of soup or stew is always welcome at any table. Be creative and use various leftover meats and vegetables with your favorite stock and create your own unique recipes. When preparing soup or stew, try to allow extra time for it to “simmer”. This will allow flavors to blend and meat to be tender.

### HELPFUL HINTS

1. To thicken your stew, mix 1/4-cup flour with enough cold water to form a thin paste. Gradually add it to the stew and stir till thickened.
2. If using fresh parsley or herbs in your recipe, add them in the last few moments of cooking to preserve flavor.
3. Save any leftovers for the next day. The flavors increase overnight in your refrigerator.
4. Canned stewed tomatoes or water with bouillon seasoning and spices added make great stock starters for soups and stews.

### TECHNICAL DATA

Supply voltage: 220-240V ~ 50/60Hz

Power consumption: 500W

### GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable.



Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

#### **ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL**



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used

device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

## SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Reinigung und die **Wartung durch den Benutzer** dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und beaufsichtigt.
3. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
4. Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Genrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
5. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

6. Wenn die **Netzanschlussleitung** dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
7. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
8. Warnung: Verletzungsgefahr bei unsachgemäßem Gebrauch.
9. Die Oberfläche des Heizelements erzeugt nach dem Gebrauch noch Restwärme.
10. Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG“ in der Bedienungsanleitung.
11. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
12. Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es für den Stromverbrauch des Gerätes geeignet sein, sonst kann es zum Überhitzen des Verlängerungskabels und/oder des Steckers kommen. Es besteht Verletzungsgefahr durch Stolpern über das Verlängerungskabel. Lassen Sie Vorsicht walten, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
13. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
14. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
15. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht

Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!

16. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
17. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.
18. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
19. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
20. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
21. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
22. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
23. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
24. Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose. Ihr Reiskocher bleibt weiterhin eingeschaltet; es sei denn, Sie stellen den Ein-/Ausschalter auf „0“ und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.
25. Benutzen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen und hitzebeständigen Fläche.

## BEZEICHNUNG DER TEILE

1. Deckel
2. Innentopf
3. Aufwärm-Anzeigeleuchte (warm halten)
4. Koch-Anzeigeleuchte (kochen)
5. Koch-Schalter
6. An-/Ausschalter
7. Griff (auf beiden Seiten)



## BITTE BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF

### Weitere Hinweise:

1. Das kurze Netzkabel verhindert, dass es zur Stolperfalle wird oder sich verheddert.
2. Längere Kabel oder Verlängerungskabel sind erhältlich und können benutzt werden. Lassen Sie jedoch bitte äußerste Vorsicht walten.
3. Wird ein längeres Kabel oder Verlängerungskabel benutzt, so muss (1) der Querschnitt des Kabels wenigstens dem Querschnitt des Netzkabel am Geräte entsprechen und (2) das Kabel so verlegt werden, dass es sich nicht verheddert oder zur Stolperfalle wird.

## ALLGEMEINE BEDIENUNGSHINWEISE

1. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Netzspannung mit dem Typenschild übereinstimmt (220-240V).
2. Stellen Sie den inneren Topf in den Reiskocher, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Der Koch-Schalter kann erst nach unten gedrückt werden, wenn der Innentopf an seinem Platz ist.
3. Wenn Sie bereit sind zu kochen, verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose. Schalten Sie dann den An-/Ausschalter auf Position „I“ und den Koch-Schalter.
4. Wenn der Reis fertig ist oder die Speisen gegart sind, schaltet sich der Kocher automatisch in die Warmhalte-Funktion. Ziehen Sie nach Gebrauch stets den Netzstecker. Die Kochleistung wird gehalten, insofern der An-/Ausschalter nicht auf Position „O“ geschaltet wird und der Netzstecker gezogen wird. Das Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.
5. Setzen Sie beim Kochen den Deckel auf den inneren Topf, setzen Sie ihn nach dem Servieren zurück, um ein Verfärben und Austrocknen des Reises zu vermeiden.
6. Zum Aufwärmen von kaltem Reis geben Sie etwa 1/4 Tasse kaltes Wasser je Tasse gekochten Reis hinzu, rühren Sie um und schalten Sie den Reiskocher ein. Hinweis: Übriggebliebener Reis ist besonders gut zum Anbraten geeignet.
7. Halten Sie den inneren Topf und das Heizelement frei von Fremdkörpern, um Fehlfunktionen zu vermeiden.
8. Drehen Sie den inneren Topf etwas, damit er sicher und flach aufliegt.

## REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Schalten Sie den An-/Ausschalter vor dem reinigen stets auf Position „O“, ziehen den Netzstecker und lassen Sie den Reiskocher vollständig abkühlen.

1. Nehmen Sie den inneren Topf und den Deckel heraus und waschen Sie alles in heißer Spülmittellauge ab, danach spülen Sie bitte alles gut ab und trocknen es mit einem weichen Tuch.
2. Reinigen Sie den Reiskocher außen mit einem feuchten Tuch und etwas mildem Neutralreiniger. Benutzen Sie KEINE Scheuermittel. Tauchen sie das Gerät nicht in Wasser ein.
3. Das Heizelement können Sie mit Stahlwolle reinigen und anschließend feucht abwischen. Lassen Sie alles vor erneuter Benutzung gut trocknen. Halten Sie das Heizelement frei von Verunreinigungen.
4. Essig- und Salzreste können zu Rostschäden führen. Bitte nach jedem Gebrauch reinigen.

5. Alle weiteren Wartungsarbeiten müssen durch einen autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

### **Schnellreinigungs-Tipp**

Geben Sie 1/2 Tasse Wasser und etwas Neutralreiniger oder Abwaschwasser in den inneren Topf. Drücken Sie den Schalter herunter und lassen Sie den Reiskocher für 10 Minuten aufheizen. Lassen Sie ihn danach abkühlen. Vor erneuter Benutzung gut ausspülen und abtrocknen.

### **INFORMATIONEN ZU REIS**

Reis ist eine wertvolle Quelle komplexer Kohlehydrate und Nährstoffe. Er enthält kein Fett und ist reich an Thiamin, Niacin und Eisen. Interessanterweise isst mehr als die Hälfte der Weltbevölkerung täglich Reis.

Es gibt viele verschiedene Reissorten. Versuchen Sie unterschiedliche Sorten und entscheiden Sie selbst nach Geschmack. Hier eine Liste der eher gewöhnlichen Reissorten und einige ihrer Eigenschaften:

#### **Langkornreis**

Wird gewöhnlich für Rezepte benutzt, welche lose, nicht verklebte einzelne Reiskörner nach dem Kochen benötigen. „Kalifornischer“ Reis ist weich, während „Caroline“ ein wenig fester ist. „Jasmine“ ist der festeste Reis und sehr aromatisch.

#### **Rundkornreis**

Diese Variante, obwohl sie weicher und klebriger ist, wird in den meisten orientalischen Rezepten benutzt. „Kalifornischer“ ist weich, „Süß Reis“ oder „Pearl“ ist runder. Der süße Reis ist extra klebrig und ist für Reispudding beliebt.

#### **Brauner Reis**

Brauner Reis wird häufig als die gesündeste Variante betrachtet. Er wird in seiner natürlichen, ungebleichten und kleiereichen Form angeboten. Er enthält mehr B-Komplex Vitamine, Eisen, Kalzium und Ballaststoffe als andere Arten.

#### **Wilder Reis**

Wilder Reis wird in vielen schmackhaften Variationen und Mischungen angeboten. Er wird wegen seiner festen Struktur und der reichen braunen bis schwarzen Farbe häufig mit Langkornreis gemischt. Wilder Reis eignet sich hervorragend für Füllungen von Geflügel, wenn er in einer Brühe mit getrockneten Früchten gekocht wird.

### **REIS KOCHEN**

Mit diesem Leitfaden erzielen Sie hervorragende Ergebnisse. Für Ihren Komfort hat der innere Topf Füllmengenangaben auf der Innenseite. Wir haben ebenfalls einen handlichen Messbecher zum Abmessen von Reis und Wasser beigefügt.

1. Messen Sie mit dem mitgelieferten Messbecher Reis ab und geben Sie ihn in den inneren Topf. Ein Messbecher entspricht einer Tasse.
2. Geben Sie Wasser entsprechend der Markierung an der Innenseite des Topfes dazu, um Reis zu kochen (siehe Messtabelle).  
Beispiel: geben Sie für zwei Tassen ungekochten Reis Wasser bis zur Markierungslinie 2 dazu.
3. Für weicheren Reis empfehlen wir die Vorbereitung von Reis und Wasser im inneren Topf, lassen Sie ihn für 10-20 Minuten vor dem Kochen einweichen.
4. Legen Sie den Deckel auf den Kocher und stecken Sie den Netzstecker ein. Schalten Sie dann den An-/Ausschalter auf Position „I“ und den Koch-Schalter. Wenn der Reis gekocht ist, schaltet sich der Kocher automatisch in die Warmhalte-Funktion.
5. Lassen Sie den Reis nach dem Kochen für 6-10 Minuten stehen, ohne den Deckel zu öffnen. Hierdurch

wird gewährleistet, dass der Reis durchgekocht ist.

6. Brauner Reis braucht etwas länger. Wir empfehlen eine zusätzliche 3/4 Tasse Wasser für die korrekte Kochzeit.

#### REIS / WASSER MESSTABELLE

UNGEKOCHTE R REIS	WASSERLINIE IM INNEREN TOPF	ETWA MENGE GEKOCHTER REIS
2 Tassen	Linie 2	4 Tassen
4 Tassen	Linie 4	8 Tassen
6 Tassen	Linie 6	12 Tassen
8 Tassen	Linie 8	16 Tassen

#### Nützliche Hinweise

1. Spülen Sie den Reis, um übermäßige Kleie und Stärke zu entfernen. Dies hilft auch, den Reis am Bräunen und Ankleben am Boden des Reiskochers zu hindern, Sie verlieren allerdings auch einige Nährstoffe.
2. Bitte beachten Sie: Geben Sie den Reis erst in den inneren Topf und füllen Sie dann das Wasser vor dem Kochen ein.
3. Haben Sie schlechte Erfahrung mit klebrigem Reis, so versuchen Sie ein leichtes Bestreichen des Topfbodens mit Pflanzenöl, bevor Sie den Reis einfüllen.
4. Beim Kochen von braunem oder wildem Reis nehmen Sie eine 3/4 Tasse Wasser zusätzlich.
5. Aufgrund der großen Anzahl von Reissorten kann das Reis/Wasser-Verhältnis leicht abweichen. Passen Sie die Mengen für beste Ergebnisse an.

#### SUPPEN UND EINTOPF

Eine herzhaft Suppe oder ein Eintopf wird am Tisch immer gern gesehen. Seien Sie kreativ und benutzen Sie übriggebliebenes Fleisch und Gemüse mit einer Brühe und kreieren Sie Ihre eigenen Rezepte. Bei der Zubereitung von Suppe oder Eintopf erlauben Sie etwas zusätzliche Zeit zum Simmern. Das macht das Fleisch zarter.

#### Nützliche Hinweise

1. Zum Andicken von Eintopf mischen Sie 1/4 Tasse Mehl mit etwas kaltem Wasser zu einer dünnen Paste. Geben Sie dies nach und nach zum Eintopf und rühren Sie gut um.
2. Benutzen Sie frische Petersilie oder Kräuter in Ihrem Rezept, so geben Sie diese zum Schluss hinzu, um den Geschmack zu bewahren.
3. Heben Sie Reste für den nächsten Tag auf. Eintopf schmeckt am folgenden Tag am besten, bitte im Kühlschrank aufbewahren.
4. Tomaten in Dosen oder Wasser mit Bouillonwürze und Gewürzen ergeben hervorragende Starter für Brühe, zur Verwendung in Suppen und Eintöpfen.

#### TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

Leistungsaufnahme: 500W

#### GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß den

folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen, werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

### UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen

zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.



## SÄKERHETSANVISNINGAR

Före användning och för att att erhålla bästa resultat från apparaten, var noga med att läsa igenom alla instruktioner nedan för att undvika skada på person eller egendom. Se till att förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Om du ger bort eller överlåter denna apparat till någon, se till att även inkludera denna bruksanvisning.

Vid skador som orsakats av att användaren inte följer instruktionerna i denna bruksanvisning ogiltighetsförklaras garantin. Tillverkaren/importören tar inget ansvar för skador som orsakats av underlåtenhet att följa bruksanvisningen, vid en vårdslös användning eller användning som inte är i enlighet med kraven i denna bruksanvisning.

1. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt under förutsättning att de övervakas eller mottagit instruktioner för säker användning av apparaten och förstår riskerna.
2. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
3. Håll apparaten och dess strömkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
4. Apparaterna kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap under förutsättning att de övervakas eller mottagit instruktioner för säker användning av apparaten och förstår riskerna.
5. Barn får inte leka med apparaten.
6. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
7. Denna apparat ämnas för att användas i hushåll och liknande bruksområden, till exempel: personalköken i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; lantgårdshus; av

kunder i hotell, motell, och andra liknande bostadsmiljöer; vandrarhem och liknande miljöer.

8. Varning! Felaktig användning kan leda till personskador.
9. Värmeelementets yta är varm efter användning.
10. Se avsnittet " RENGÖRING OCH UNDERHÅLL " i bruksanvisningen för instruktioner om hur man rengör ytor som kommit i kontakt med mat.
11. Innan du ansluter strömkontakten till eluttaget, kontrollera att spänningen och frekvensen överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
12. Om en förlängningskabel används måste den vara lämplig för apparatens strömförbrukning, annars kan överhettning av förlängningsskabeln och/eller strömkontakten inträffa. Det finns en eventuell risk för personskador om man snubblar över förlängningskabeln. Var noga med att undvika att skapa farliga situationer.
13. Dra ut strömkontakten från eluttaget när apparaten inte används och före rengöring.
14. Säkerställ att strömkabeln inte hänger över någon skarp kant och håll den borta från varma föremål och öppen eld.
15. Sänk inte ner apparaten eller strömkontakten i vatten eller någon annan vätska. Det är livsfarligt på grund av elektriska stötar!
16. För att dra ut strömkontakten från eluttaget, dra ut den via strömkontakten. Dra inte i strömkabeln.
17. Vidrör inte apparaten om den faller ner i vatten. Dra ut strömkontakten från eluttaget, stäng av apparaten och lämna in den på ett auktoriserat servicecenter för reparation.
18. Du får inte koppla in eller dra ut apparaten från eluttaget med blöta händer.
19. Försök aldrig att öppna apparatens hölje eller reparera den själv. Det kan orsaka elektriska stötar.
20. Lämna aldrig apparaten oövervakad vid användning.

21. Denna apparat är inte utvecklad för kommersiell användning.
22. Använd inte apparaten för något annat ändamål än den är avsedd för.
23. Lunda inte kabeln runt apparaten och undvik att böja den.
24. Dra alltid ut strömkontakten ur eluttaget efter användning. Din riskokares ström är ännu på såvida du inte placerar strömbrytaren i läget "O" och drar ut strömkabeln ur eluttaget.
25. Använd apparaten på en jämn, torr och värmebeständig yta.

## DELBESKRIVNING

1. Lock
2. Innerskål
3. Indikatorlampa för värme (håller varmt)
4. Tillagningsindikatorlampa (tillagning)
5. Tillagningskontakt
6. På/av-omkopplare
7. Handtag (på båda sidorna)



## SPARA DESSA INSTRUKTIONER

### Kommentarer:

1. Den korta nätkabeln är till för att minska risken att snava över eller trassla in sig i en längre kabel.
2. Längre avtagbara nätkablar eller förlängningskablar finns tillgängliga och kan användas om man är försiktig.
3. Om en längre avtagbar nätkabel eller förlängningskabel används (1), skall märkströmmen på nätkabeln eller förlängningskabeln vara minst lika stor som apparatens märkström och (2) kabeln skall placeras så att den inte hänger.

## INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNINGEN

1. Använd endast denna produkt med ett korrekt växelströmouttag (220-240V).
2. Placera innerkärlet inuti kokaren innan den börjar användas. Brytaren för tillagning kan inte tryckas ner förrän den inre kastrullen är på plats.
3. När du är redo att tillaga, koppla in apparaten i eluttaget. Ställ sedan on/off knappen till läge "I" och tryck på tillagningsknappen.
4. När riset är klart eller maten är ångkokt, växlar kokaren automatiskt till värmefunktionen. Ta alltid ur sladden efter användningen. Strömmen till kokaren förblir på tills du trycker på på/av-omkopplaren till "O"-position och drar ur sladden. Låt apparaten svalna innan rengöring.
5. Ha på locket till innerkärlet under kokningen. Låt locket vara på efter servering för att förhindra att riset torkar eller blir kallt.
6. För att värma upp kallt ris, tillsätt ungefär 1/4 kopp kallt vatten per kopp kokat ris, rör om, sätt sedan brytaren på cook. Observera: Överblivet ris är perfekt för att göra stekt ris. Se vårt recept eller gör ditt eget!
7. Se till att botten av innerkärlet och ytan på värmeplattan är fria från främmande objekt för att apparaten skall fungera korrekt.
8. Vrid försiktigt grytan åt sidan för att säkerställa att den sitter plant inuti apparaten.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Innan du rengör riskokaren tryck alltid på på/av-omkopplaren till "O"-position, koppla ur sladden och låt den svalna fullständigt.

1. Ta bort innerkärlet och locket från riskokaren och diska dem i varmt vatten med diskmedel. Skölj ordentligt, torka sedan med en mjuk, ren handduk.
2. Rengör utsidan av kokaren om det behövs med en ren, fuktig trasa och ev med ett mildt diskmedel. Använd ALDRIG slipande rengöringsmedel. Använd inga metallredskap eller stålull på utsidan eller på kokkärlet eftersom detta kan göra skada. Doppa inte ned några av delarna från riskokarens bas i vatten.
3. För att rengöra värmeplattan och termoplattan, använd stålull för att polera och ta bort rester. Torka sedan med en fuktig trasa. Låt torka helt innan apparaten används igen. Värmeplattan och termoplattan måste hållas fria från främmande objekt, i annat fall fungerar inte kokaren som den skall.
4. Rester av vinäger och salt gör att innerkärlet rostar. Rengör noggrant efter varje användning.

5. All service som inte är rengöring ska utföras av en auktoriserad servicerepresentant.

### **Tips för snabbrengöring**

Tillsätt ½ kopp vatten och en aning flytande diskmedel i innerkärlet. Tryck på brytaren för cook och värm upp under 10 minuter. Låt svalna.

Skölj ordentligt och låt torka fullständigt innan apparaten används igen.

### **OM RIS**

Ris är en värdefull källa för komplexa kolhydrater och näringsämnen. Det innehåller inget fett, är rikt på tiamin, niacin och järn. Värt att notera är att mer än hälften av jordens befolkning äter ris varje dag.

Det finns många olika sorters ris i din affär. Du kan prova flera olika för att se vilken sort som passar din smak bäst. Nedan följer några av de vanligaste typerna och vad som kännetecknar dem:

#### **Långkornigt ris**

Är typiskt för recept som kräver lösa, enskilda korn som inte klibbar efter kokningen. Riset "California" är mjukt och "Carolina" lite fastare. "Jasmin" är det fastaste och är mycket smakrikt och väldoftande.

#### **Kortkornigt ris**

Denna typ är den som oftast används i orientaliska recept eftersom det är mjukare och klibbigare. Typen "California" är mjuk, "Sweet Rice" ofta kallat "pärlris" är mer rundkornigt. Det rundkorniga riset är extra klibbigt och är oftast den typ som används för att göra rispudding.

#### **Råris**

Råris anses vara den nyttigaste typen. Det är ett naturligt, opolerat ris som är rikt på fibrer. Det innehåller mer B-komplexvitaminer, järn, kalcium och fibrer än andra typer.

#### **Vildris**

Vildris finns i många utsökta typer och blandningar. Det är ofta blandat med långkornigt ris eftersom vildris har en hårdare yta och en mörkt brunsvart färg. Vildris blir en perfekt fyllning för fågel när det kokas i buljong och blandas med dina torkade favoritfrukter.

### **ATT KOKA RIS**

Du kommer att få ett utmärkt resultat om du följer instruktionerna här. För att det skall bli enklare har innerkärlet mätstreck för vatten på insidan. Även en praktisk mätbägare utformad för att mäta vatten och ris medföljer.

1. Använd mätbägaren som medföljer förpackningen, mät upp ris och häll i innerkärlet. Ett fullt mått motsvarar en kopp.
2. Du kan lägga till vatten för riskokning vid vattenlinjen inuti kastrullen (se diagrammet för mätning).  
Exempel: För 2 koppar okokt ris, lägg till vatten till linje 2.
3. För mjukare ris rekommenderar vi att ris och vatten hålls i innerkärlet och får dra 10-20 minuter innan det kokas.
4. Placera locket på kokaren och sätt i strömsladden. Ställ sedan on/off knappen till läge "I" och tryck på tillagningsknappen. När ditt ris är klart växlar kokaren automatiskt till värmefunktionen.
5. Efter kokningen är det viktigt att riset får stå 6-10 minuter utan att locket tas bort. Detta garanterar att riset är tillräckligt genomkokt.
6. Det tar längre tid att koka råris. Vi rekommenderar att 3/4 kopp extra vatten tillsätts för att reglera rätt koktid.

## MÄTTABELL FÖR RIS/VATTEN

OKOKAT RIS	VATTENMARK RING INUTI INNERKÄRLET	UNGEFÄRLIG MÄNGD KOKAT RIS
2 koppar	Markering 2	4 koppar
4 koppar	Markering 4	8 koppar
6 koppar	Markering 6	12 koppar
8 koppar	Markering 8	16 koppar

### BRA TIPS

1. Du kan skölja riset för att avlägsna överflödigt skal och stärkelse. Genom detta minskar risken för att riset bränns och fastnar i botten på kärlet efter kokningen, näringsvärdet kan dock minska en aning.
2. Kom ihåg: Häll först i ris i innerkärlet; tillsätt sedan vatten innan kokningen.
3. Om den ristyp du använder skulle fasta, häll lite vegetabilisk olja i botten av innerkärlet innan riset hälls i.
4. När råris eller vildris kokas, häll i 3/4 kopp extra vatten.
5. Eftersom det finns så många sorters ris kan måtten för ris/vatten skilja sig åt när olika sorters ris används. Kom ihåg att ändra för att resultatet skall bli bra.

### SOPPOR OCH GRYTOR

En mustig skål med soppa eller gryta är alltid välkommet på bordet. Var kreativ och använd olika överblivna köttrester och grönsaker med din favoritbuljong och skapa dina egna unika recept. När du lagar soppa eller gryta försök att låta den stå och "puttra". Det gör att smaken utvecklas och köttet blir mörare.

### BRA TIPS

1. För att reda grytan, blanda 1/4 kopp mjöl i vatten så att det blir en tjock smet. Häll i lite i taget i grytan, rör om tills den blivit tjock.
2. Om du använder färsk persilja eller örter i ditt recept, tillsätt dem i slutet för att bevara smaken.
3. Spara rester till dagen därpå. Smaken förstärks under natten i kylskåpet.
4. Tomater på burk eller vatten med buljongtärning och kryddor är en utmärkt början för soppor och grytor.

### TEKNISKA DATA

Driftsspänning: 220-240V ~ 50/60Hz

Strömförbrukning: 500W

### GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om det trots detta skulle uppstå någon skada på produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället. Förutom de i lag fastställda garantianspråken har köparen möjlighet att göra gällande följande anspråk på garanti:

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen.

Brister som uppstår genom felaktig hantering av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto då det är din garanti vid eventuell reklamation. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

## MILJÖVÄNLIG KASSERING



Återvinning – EU-direktiv 2012/19/EU

Denna markering indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med övrigt hushållsavfall. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avfallshantering, återvinns de på ett ansvarsfullt sätt som främjar en hållbar återanvändning av materiella resurser. För att återlämna den använda enheten, använd retur- och insamlingsystem eller kontakta återförsäljaren där produkten var köpt. De kan ta denna produkt för miljösäker återvinning.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.

In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, indien ze onder supervisie staan of gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen.
2. Laat het reinigen en het onderhoud van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
3. Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
4. Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen, of die het ontbreekt aan ervaring en kennis, mits ze onder supervisie staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van de apparaten en inzicht hebben in de risico's die er aan zijn verbonden.
5. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
6. Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen



door de fabrikant, zijn klantenservice of gelijksoortig geschoolde personen om gevaar te vermijden.

7. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk- en vergelijkbaar gebruik zoals: personeelskeuken in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door hotel, motelgasten en andere residentiële omgevingen; bed and breakfast soortgelijke omgevingen.
8. Waarschuwing: Het apparaat verkeerd gebruiken kan letsel veroorzaken.
9. Het oppervlak van het verwarmingselement bezit nog resthitte na gebruik.
10. Met het oog op de instructies voor de reiniging van de oppervlakken die in contact kunnen komen met voedsel, dient u de instructies in de paragraaf " REINIGEN EN ONDERHOUD " van de gebruiksaanwijzing in acht te nemen.
11. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren of de stroom en de frequentie overeen komen met de specificaties van het typeplaatje.
12. Als u gebruik maakt van een verlengkabel, dient dit geschikt te zijn voor het stroomverbruik van het apparaat, anders kan oververhitting van de verlengkabel en/of stekker het gevolg zijn. Er is risico op letsel door het struikelen over het verlengsnoer. Wees voorzichtig om gevaarlijke situaties te vermijden.
13. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat reinigt.
14. Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.
15. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!
16. Om de stekker uit het stopcontact te halen, dient u aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan de stroomkabel.

17. Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Trek de stekker uit het stopcontact, schakel het apparaat uit en breng het ter reparatie naar een geautoriseerd servicecenter.
18. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.
19. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
20. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
21. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik.
22. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
23. Draai de kabel niet om het apparaat en buig hem niet.
24. Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. De stroom van de koker blijft aan, tenzij u de aan-/uitknop op "O" zet en de stekker uit het stopcontact trekt.
25. Gebruik het apparaat op een vlak, droog en hittebestendig oppervlak.

## ONTWERP

1. Deksel
2. Binnenpan
3. Warmhoud indicatorlampje (warmhouden)
4. Kook indicatorlampje (koken)
5. Kookschakelaar
6. Aan-/Uitschakelaar
7. Handvat (aan beide kanten)



## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES AANVULLENDE OPMERKINGEN

1. Het apparaat wordt geleverd met een korte voedingskabel om de kans op struikelen over of verstrikt raken in een langere kabel te vermijden.
2. Langere, afneembare voedingskabels zijn verkrijgbaar en kunnen worden gebruikt, vooropgesteld dat u er voorzichtig mee bent.
3. Indien u een langere, afneembare voedingskabel of verlengsnoer gebruikt, dan (1) moet de gemarkeerde, nominale spanning van de kabel minstens zo groot zijn als de nominale spanningsspecificatie van het apparaat, en (2) dient het snoer zodanig te worden neergelegd dat het niet los hangt.

## GEBRUIKSAANWIJZINGEN

1. Gebruik dit product uitsluitend met een geschikt AC stopcontact (220-240V).
2. Plaats vóór gebruik de binnenpan in de rijstkoker. De kookschakelaar kan alleen omlaag worden gedruwd wanneer de binnenpan is ingebracht.
3. Eenmaal klaar voor gebruik, steek de stekker in het stopcontact. Druk dan op de aan-/uitschakelaar en zet deze op "I", druk vervolgens de kookschakelaar naar beneden.
4. Als de rijst gaar is of het voedsel gestoomd is schakelt de rijstkoker automatisch over op warmhouden. Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Uw rijstkoker blijft aan staan tenzij u de aan / uit schakelaar op "O" zet en de stekker uit het stopcontact haalt. Laat de rijstkoker afkoelen voor u deze afwast.
5. Plaats tijdens het koken het deksel op de binnenpan. Houd het deksel na het serveren op de pan, zodat uw rijst niet uitdroogt of verkleurt.
6. Om koude rijst weer op te warmen, kunt u ca. 1/4 kopje koud water per kopje gekookte rijst toevoegen, meng het geheel en stel de schakelaar vervolgens in op cook (koken). Opmerking: van overgebleven rijst kunt u heerlijke gebakken rijst maken.
7. Houd de bodem van de binnenpan en het oppervlak van de verwarmingsplaat vrij van voedsel en vuil, zodat de werking niet wordt aangetast.
8. Kantel de pan een beetje om te controleren of deze correct in de rijstkoker zit.

## REINIGEN EN ONDERHOUD

Voor u de rijstkoker af gaat wassen, zet u altijd de aan-/uitschakelaar op "O" , haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat helemaal afkoelen.

1. Verwijder de binnenpan en het deksel van de rijstkoker en was deze vervolgens af in een heet sopje. Volledig afspoelen en daarna met een zachte, schone doek drogen.
2. Wanneer noodzakelijk kunt u de buitenzijde van uw rijstkoker schoonmaken met een schoon, vochtig doekje en wat mild afwasmiddel. Gebruik NOOIT schurende reinigingsproducten. Gebruik geen metalen keukengerei of staalwol op de buitenste laklaag of op de binnenpan, omdat deze hierdoor beschadigd kunnen raken. Dompel geen enkel onderdeel van de rijstkokerbehuizing in water.
3. Gebruik staalwol om de verwarmingsplaat en thermo-regelplaat te poetsen of om eventuele resten te

verwijderen. Veeg het vervolgens af met een vochtig doekje en laat alles vóór gebruik volledig drogen. U dient de verwarmingsplaat en thermo-regelplaat altijd vrij van enige voorwerpen te houden; zoniet zal de rijstkoker incorrect werken.

4. Azijn –of zoutresten kunnen de binnenpan laten roesten. Altijd geheel reinigen na elk gebruik.
5. Al het onderhoud met uitzondering van schoonmaken moet worden uitgevoerd door bevoegd onderhoudspersoneel.

### **SNELLE SCHOONMAAKTIP**

Giet 1/2 kopje water en een klein beetje afwasmiddel in de binnenpan. Zet de schakelaar op cook (koken) en laat het 10 minuten opwarmen. Laat weer afkoelen. Goed uitspoelen en volledig laten drogen voordat u de rijstkoker weer gebruikt.

### **OVER RIJST**

Rijst is een waardevolle bron aan samengestelde koolhydraten en gezonde voeding. Het bevat geen vet en is rijk aan thiamine, niacine en ijzer. Het is misschien interessant te weten dat meer dan helft van de wereldpopulatie dagelijks rijst eet.

Er is een grote verscheidenheid aan rijst beschikbaar op de markt vandaag. U kunt verschillende types uitproberen om te bepalen welke u het lekkerst vindt. Hieronder staan enkele veelvoorkomende types en de kenmerken ervan:

#### **Lange Graan Rijst**

Typisch gebruikt in recepten waarbij na het koken losse, niet-plakkerige, individuele rijstkorrels gewenst zijn. “Californië” rijst is zacht, terwijl “Caroline” rijst wat steviger is. “Jasmine” is het stevigst, zeer smaakvol en ruikt lekker.

#### **Korte Graan Rijst**

Deze wat zachtere en plakkerige variëteit rijst komt het meest voor in oosterse recepten. De “Californië” variëteit is zacht, “Zoet Rijst” oftewel “Pearl” rijst is ronder van vorm. Deze zoete rijst is extra plakkerig en wordt vaak gekozen om rijstepap van te maken.

#### **Bruine Rijst**

Bruine rijst wordt vaak gezien als de gezondste variëteit. Het wordt in de natuurlijk ongebleekte, zemelrijke vorm aangeboden. Het bevat meer B-samengestelde vitaminen, ijzers, calcium en vezel dan andere variëteiten.

#### **Wilde Rijst**

Wilde rijst is verkrijgbaar in velerlei heerlijke variëteiten en mengsels. Het wordt vaak gemixt met lange graan rijst voor een stevigere structuur en rijke bruin tot zwarte kleur. Wilde rijst maakt een uitstekende vulling voor gevogelte wanneer gekookt met bouillon en gemixt met uw favoriete gedroogde vruchten

### **RIJST KOKEN**

Gebruik de onderstaande richtlijnen voor uitstekende resultaten. Om het gebruik eenvoudiger te maken is de binnenpan gemarkeerd met maatlijnen voor het water. We hebben tevens een handige maatbeker verstrekt, ontworpen om rijst en water af te meten.

1. Gebruik de maatbeker inbegrepen in de verpakking om rijst af te meten en in de binnenpan te gieten. Eén volledig maatniveau is gelijk aan één kopje.
2. Voeg water aan de rijst toe overeenkomstig de waterlijn binnenin de pan. (Zie grafiek)

Bijvoorbeeld: Voor 2 kopjes ongekookte rijst, vul de pan met water tot aan lijn 2.

3. Voor zachtere rijst raden we aan de binnenpan met rijst en water te vullen en dit vóór het koken 10-20 minuten te laten intrekken.
4. Doe het deksel op de rijstkoker en steek de stekker in het stopcontact. Druk dan op de aan-/uitschakelaar en zet deze op "I", druk vervolgens de kookschakelaar naar beneden. Als de rijst gaar is schakelt de rijstkoker automatisch over op warmhouden.
5. Het is belangrijk de rijst na het koken 6-10 te laten staan zonder het deksel te verwijderen. Hierdoor zal de rijst zeker goed gekookt worden.
6. Bruine rijst heeft een langere kooktijd nodig. We raden aan een extra 3/4 kopje water toe te voegen om de kooktijd iets te verlengen

#### LIJST /WATER MAATTABEL

RIJST ONGEKOOKT	WATERLIJN BINNENIN BINNENPAN	BENADERDE GEKOOKTE RIJST
2 kopjes	Lijn 2	4 kopjes
4 kopjes	Lijn 4	8 kopjes
6 kopjes	Lijn 6	12 kopjes
8 kopjes	Lijn 8	16 kopjes

#### HANDIGE TIPS

1. U kunt de rijst afspoelen om het teveel aan zemelen en zetmeel te verwijderen. Hierdoor wordt de rijst minder bruin en zal na het koken minder op de bodem van de pot blijven plakken, maar hierdoor verliest u tevens wat voedingsrijke bestanddelen in de rijst.
2. Niet vergeten: Giet vóór het koken eerst de rijst in de binnenpan en daarna pas het water.
3. Mocht het blijken dat het door u gekozen rijsttype erg blijft plakken, probeer dan een dun laagje plantaardige olie aan te brengen op de bodem van de binnenpan voordat u de rijst toevoegt.
4. Voeg een extra 3/4 kopje water toe om bruine of wilde rijst te koken.
5. Omdat er zoveel verschillende rijsttypes beschikbaar zijn, is de juiste afmeting van de rijst/water verhouding soms anders. Vergeet dus niet de verhouding aan te passen aan de hand van het gebruikte type rijst voor betere resultaten.

#### SOEP EN GOULASH

Een stevige pot soep of goulash is altijd welkom op tafel. Ben creatief en gebruik verschillende soorten vlees en groenten die na het eten zijn overgebleven. Combineer dit met uw favoriete smaakmakers en creëer uw eigen unieke recepten. Laat soep en goulash altijd wat lager "sudder" voor meer smaak en malser vlees.

#### HANDIGE TIPS

1. Om uw goulash dikker te maken, kunt u 1/4 kopje bloem met voldoende koud water mixen om een dunne papje te vormen. Giet dit geleidelijk aan in de goulash en blijf roeren totdat de juiste dikte is bereikt.
2. Als u verse peterselie of andere kruiden voor uw recept gebruikt, kunt u deze het beste pas op het allerlaatst toevoegen om de smaak ervan te behouden.
3. Bewaar overgebleven etenswaren voor de volgende dag. De smaak verbetert 's nachts in uw koelkast.
4. Tomatensaus uit blik of water met bouillonkruiden zijn prima smaakmakers als basis voor uw soep en goulash.

## TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50/60Hz

Opgenomen vermogen: 500W

## GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen. Naast het wettelijke recht op waarborg heeft de klant recht op de volgende garantieclaim:

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.


Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekent niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

## MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoorde wijze worden afgevoerd.

 Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

## TURVALLISUUSOHJEET

Varmista ennen käyttöä, että olet lukenut kaikki alla olevat ohjeet henkilövahinkojen ja vaurioiden välttämiseksi ja parhaiden tulosten saamiseksi laitteesta. Säilytä tämä käyttöopas turvallisessa paikassa. Jos annat tai siirrät laitteen jollekin muulle, anna tämä käyttöopas laitteen mukana.

Takuu ei korvaa vahinkoja, jotka aiheutuvat näiden käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä. Valmistaja/maahantuoja ei vastaa vaurioista, jotka aiheutuvat käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä, huolimattomasta käytöstä tai tämä käyttöoppaan vaatimusten vastaisesta käytöstä.

1. Laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaaratekijät.
2. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä kunnossapitoa, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla.
3. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
4. Henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa, saavat käyttää laitetta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
5. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
6. Jos virtajohto on vaurioitunut, se täytyy viedä vaihdettavaksi valmistajalle, sen valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai vastaavalle ammattitaitoiselle henkilölle vaarojen välttämiseksi.
7. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa paikoissa, kuten: kauppojen, toimistojen ja muiden työympäristöjen työntekijöiden keittiöissä; maatilataloissa; hotellien ja motellien asiakkaiden

toimesta sekä muissa vastaavissa asuinpaikkaympäristöissä; bed & breakfast -tyylisissä ympäristöissä.

8. Varoitus: virheellinen käyttö voi aiheuttaa loukkaantumisvaaran.
9. Lämpöelementin pintaan jää jäännöslämpöä käytön jälkeen.
10. Lisätietoa ruoan kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen puhdistamisesta on käyttöoppaan luvussa "PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO".
11. Varmista ennen laitteen pistokkeen liittämistä pistorasiaan, että jännite ja taajuus vastaavat arvokilven tietoja.
12. Jos käytetään jatkojohtoa, sen on sovelluttava laitteen virrankulutukseen, muuten jatkojohto ja/tai pistoke voivat ylikuumentua.  
Jatkojohtoon kompastuminen saattaa aiheuttaa loukkaantumisen. Ole varovainen välttääksesi vaaralliset tilanteet.
13. Irrota pistoke pistorasiasta, jos laitetta ei käytetä sekä ennen puhdistamista.
14. Varmista, ettei virtajohto roiku terävien reunojen yli ja pidä se etäällä kuumista pinnoista ja avotulesta.
15. Älä upota laitetta tai pistoketta veteen tai mihinkään nesteeseen. Sähköisku aiheuttaa hengenvaaran!
16. Irrota pistoke pistorasiasta pistokkeesta vetämällä. Älä vedä virtajohdosta.
17. Älä koske laitteeseen, jos se putoaa veteen. Irrota pistoke pistorasiasta, kytke laite pois päältä ja lähetä korjattavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
18. Älä kytke pistoketta pistorasiaan tai irrota sitä pistorasiasta märin käsin.
19. Älä koskaan yritä avata laitteen koteloa tai korjata laitetta itse. Tämä saattaa aiheuttaa sähköiskun.
20. Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
21. Tätä laitetta ei ole suunniteltu ammattikäyttöön.



22. Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin mihin se on tarkoitettu.
23. Älä kierrä johtoa laitteen ympärille, äläkä taivuttele sitä.
24. Irrota aina pistoke käytön jälkeen. Keittimen virta pysyy päällä, ellet paina käynnistyskytkintä "O"-asentoon ja irrota pistoketta pistorasiasta.
25. Käytä laitetta tasaisella, kuivalla ja lämpöä kestäväällä alustalle.

## OSIEN KUVAUS

1. Kansi
2. Sisäpata
3. Warm-merkkivalo (lämpimänäpito)
4. Cook-merkkivalo (kypsennys)
5. Kypsennyskytkin
6. Virtakytkin
7. Kahva (molemmilla puolilla)



## LISÄHUOMAUTUKSIA

1. Laitteen mukana tuleva virtajohto on lyhyt, jotta johtoon kompastumisen tai sotkeentumisen vaara olisi mahdollisimman pieni.
2. Pidempiä ja irrotettavia virtajohtoja tai jatkojohtoja on saatavilla ja niitä voidaan käyttää, jos niitä käytetään varovasti.
3. Jos pidempää irrotettavaa virtajohtoa tai jatkojohtoa käytetään, (1) virtajohdossa tai jatkojohdossa olevien sähkömerkintöjen kuuluu olla ainakin yhtä suuret kuin laitteen sähkömerkintöjen, ja (2) johto täytyy asettaa siten, ettei se roiku.

## KÄYTTÖOHJEET

1. Käytä tätä tuotetta vain oikeanlaisessa vaihtovirtaisessa (AC) pistorasiassa (220-240V).
2. Aseta sisäpata riisikeittimen sisälle ennen käyttöä. Valmistuskytkintä ei voi painaa ennen kuin sisäpata on paikoillaan.
3. Kun laite on valmis, liitä laite sähkövirtaan. Paina sitten virtakytkin asentoon "I" ja paina valmistuskytkin alas.
4. Kun riisi on kypsää tai ruoka on höyrytetty, keitin siirtyy automaattisesti lämpimänäpilotilaan. Irrota virtajohto aina käytön jälkeen. Keittimessä on virta, kunnes virtakytkin painetaan "O"-asentoon ja virtajohto irrotetaan. Anna keittimen jäähtyä ennen puhdistamista.
5. Aseta kansi sisemmän kattilan päälle keittämisen ajaksi. Pidä kansi paikallaan tarjoilun jälkeen, jotta riisi ei kuivu eikä sen väri muutu.
6. Lämmittääksesi kylmää kypsää riisiä, lisää n. 1/4 kupillista kylmää vettä jokaista keitettyä riisikupillista kohti, sekoita, ja paina sitten kytkintä valmistaaksesi riisin. Huom: Riisintähteet sopivat erityisen hyvin paistetun riisin valmistukseen.
7. Pidä sisemmän kattilan pohja ja kuumennuslevyn pinta puhtaana kaikenlaisesta vieraasta materiaalista, jotta toimintahäiriöitä ei ilmenisi.
8. Käännä kattilaa varovasti sivuttain varmistaaksesi, että se istuu tasaisesti.

## PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Paina aina ennen puhdistamista riisikeittimen virtakytkin "O"-asentoon, irrota virtajohto ja anna keittimen jäähtyä täysin.

1. Poista sisempi kattila ja sen kansi riisikeittimestä ja pese kuumalla saippuvedellä. Huuhtelee hyvin, ja kuivaa pehmeällä ja puhtaalla kankaalla.
2. Puhdista keittimesi ulkopuoli tarvittaessa puhtaalla ja kostutetulla kankaalla tai miedolla saippualliuoksella. ÄLÄ KOSKAAN käytä hankaavia puhdistusaineita. Älä käytä mitään metallisia työkaluja tai teräsvillaa ulkopuolen pinnoitteen tai keittokattilan puhdistukseen, sillä ne saattavat aiheuttaa vaurioita. Älä kasta mitään riisikeittimen rungon osaa veteen.
3. Kun puhdistat kuumennuslevyä ja lämmönvalvontalevyä, käytä teräsvillaa kiillotukseen tai poistaaksesi mahdollisia jäänteitä. Pyyhi sitten kostealla kankaalla. Anna kuivua kokonaan ennen kuin käytät laitetta

uudelleen. Sekä kuumennuslevy että lämmönvalvontalevy täytyy pitää puhtaina asiaankuulumattomista esineistä; muutoin riisikeitin ei toimi kunnolla.

4. Etikan tai suolan jäänteet saattavat aiheuttaa sisemmän kattilan syöpymisen. Puhdista aina kunnolla jokaisen käytön jälkeen.
5. Puhdistusta lukuunottamatta vain valtuutetut huoltoedustajat saavat suorittaa huoltotoimenpiteitä.

### **Nopea puhdistusvinkki**

Lisää 1/2 kupillista vettä ja pieni määrä nestemäistä astianpesuainetta sisempään kattilaan. Paina virtakytkin asentoon KEITTO (COOK) ja anna kuumentua 10 minuutin ajan. Jäähdytä. Huuhtelee hyvin ja anna kuivua kokonaan ennen kuin käytät laitetta uudelleen.

### **TIETOA RIISISTÄ**

Riisi on tärkeä hiilihydraattien ja ravintoaineiden lähde. Siinä ei ole rasvaa, ja siinä on paljon tiamiinia, niasiinia ja rautaa. Mielenkiintoista on, että yli puolet maailman väestöstä syö riisiä joka päivä.

Markkinoilla on saatavilla monia erilaisia riisilaatuja. Kokeilemalla löydät ne, jotka parhaiten soveltuvat omaan makuusi. Seuraavassa on hieman lisätietoa yleisimmistä riisilajikkeista ja niiden ominaisuuksista:

#### **Pitkäjyväinen riisi**

Käytetään tyypillisesti resepteihin, joissa tarvitaan riisiä, joka pysyy keittämisen jälkeen irtonaisena. "California" riisi on pehmeää kun taas "CaroRaja" on hieman kovempaa. "Jasmine" on kiinteintä, ja se on hyvin maukasta ja tuoksuvaa.

#### **Lyhytjyväinen riisi**

Tätä pehmeämpää ja puuroutuvampaa lajiketta käytetään useimmiten itämaisissä resepteissä. "California" on pehmeä lajike; "Makea riisi", usein kutsuttu myös "puuro"riisiksi, on muodoltaan pyöreämpää. Makea riisi on erityisen puuroutuvaa ja se valitaan usein riisivanukkaan tekoon.

#### **Ruskea riisi**

Ruskeaa riisiä pidetään usein terveellisimpänä lajikkeena. Se on luonnollisesti valkaisematonta ja leserikasta. Siinä on enemmän B-vitamiineja, rautaa, kalsiumia ja kuituja kuin muissa lajikkeissa.

#### **Villiriisi**

Villiriisistä on olemassa monia erilaisia lajikkeita ja sekoituksia. Sitä sekoitetaan usein pitkäjyväisen riisin joukkoon, sillä siinä on kiinteämpi rakenne ja syvä ruskeasta mustaan vaihteleva väri. Villiriisi on mainio linturuokien täyte, kun keitit sen liemikuutiolla maustetussa vedessä ja sekoitat siihen haluamiasi kuivattuja hedelmiä.

### **RIISIN KEITTÄMINEN**

Saat erinomaisen lopputuloksen jos seuraat näitä ohjeita. Jotta mittaaminen olisi helppoa, sisemmässä kattilassa on merkinnät vesimäärille. Pakkaukseen sisältyy myös kätevä kuppi, joka on suunniteltu sekä riisin että veden mittaukseen.

1. Mittaa pakkaukseen sisältyvällä mittakupilla riisi ja lisää se sisempään kattilaan. Yksi tasaisesti täytetty mitta vastaa yhtä kuppia.
2. Lisää riisin keittovettä padan sisäpuolella olevien merkkien mukaan. (Katso mittataulukko) Esimerkiksi 2 kuppia keittämätöntä riisiä vaatii vettä rajaan 2 asti.
3. Saadaksesi riisistä pehmeämpää, lisää riisi ja vesi sisempään kattilaan ja anna sen imeytyä 10-20 minuuttia ennen keittämistä.

4. Aseta kansi paikoilleen ja liitä virtajohto. Paina sitten virtakytkin "I"-asentoon ja kypsennyskytkin alas. Keitin siirtyy automaattisesti lämpimänäpilotilaan, kun riisi on kypsää.
5. Keittämisen jälkeen on tärkeää antaa riisin seisoa 6-10 minuuttia ilman, että kansi poistetaan. Tämä varmistaa riisin läpikotaisen kypsentyksen.
6. Ruskea riisi vaatii pidemmän keittoajan. Suosittelemme, että lisäät 3/4 kupillista vettä ohjeissa annettuihin määriin.

#### RIISIN / VEDEN MITTATAULUKKO

KEITTÄMÄTÖN RIISI	VESIRAJA SISÄPADAN SISÄPUOLELLA	KEITETYN RIISIN MÄÄRÄ NOIN
2 kuppia	Raja 2	4 kuppia
4 kuppia	Raja 4	8 kuppia
6 kuppia	Raja 6	12 kuppia
8 kuppia	Raja 8	16 kuppia

#### Hyödyllisiä vinkkejä

1. Voit huuhdella riisin poistaaksesi ylimääräiset leseet ja tärkkelyksen. Tämä auttaa vähentämään riisin ruskistumista ja keittimen pohjaan tarttumista keittämisen jälkeen, mutta voit samalla menettää joitain riisin ravintoaineita.
2. Muista: Laita riisi sisempään kattilaan ensin ja lisää sitten vesi ennen keittämistä.
3. Jos valitsemasi riisilajike tarttuu keittimeen, lisää hieman kasviöljyä sisemmän kattilan pohjalle ennen kuin laitat riisin kattilaan.
4. Kun keität ruskeaa tai villiriisiä, lisää 3/4 kupillista vettä.
5. Koska saatavilla on monia erilaisia riisilajikkeita, riisin/veden määrät saattavat vaihdella hieman riippuen käyttämästäsi riisistä. Muista muunnella määriä saadaksesi parhaan lopputuloksen.

#### KEITOT JA PATARUOAT

Maukas keitto tai pataruoka on aina tervetullut jokaiseen pöytään. Ole luova ja käytä erilaisia tähteeksi jääneitä lihoja ja vihanneksia suosikkiliemesi kanssa ja luo omia ainutlaatuisia reseptejä. Kun valmistat keittoa tai pataruokaa, anna niille tarpeeksi aikaa "saostua". Tämä sallii makujen sekoittumisen ja lihan pehmentymisen.

#### Hyödyllisiä vinkkejä

1. Saosta pataruokaa sekoittamalla 1/4 kupillista jauhoja tarpeeksi suureen määrään kylmää vettä muodostaaksesi ohuen taikinän. Lisää sitä vähitellen pataan ja sekoita kunnes ruoka on tarpeeksi paksua.
2. Jos käytät mausteena tuoretta persiljaa tai muita yrttejä, lisää ne vasta kypsennyksen loppuvaiheessa säilyttääksesi niiden maun.
3. Säilytä ylimääräinen ruoka seuraavaan päivään. Maut voimistuvat yön aikana jääkaapissa.
4. Säilytyt yrttimaustetut tomaatit tai lihakuutioilla ja mausteilla maustettu vesi ovat hyviä pohjaliemiä keitoille ja pataruoille.

#### TEKNISET TIEDOT

Käyttöjännitettä: 220-240V ~ 50/60Hz

Tehonkulutuksen: 500W

## TAKUU JA ASIAKASPALVELU

Laitteet tarkastetaan huolellisesti, ennen kuin ne toimitetaan jälleenmyyntiin. Jos laite on kaikesta huolimatta vioittunut tuotannon tai kuljetuksen aikana, palauta se jälleenmyyjälle. Laissa säädettyjen oikeuksien lisäksi ostajalla on oikeus seuraaviin takuukorvauksiin:

Laitteella on 2 vuoden takuu ostopäivästä lukien. Viiallisen tuotteen voi palauttaa suoraan ostopaikkaan.

Takuu ei kata vikoja, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä käsittelystä, ulkopuolisten suorittamista muutoksista tai korjauksista tai muiden kuin alkuperäisosien asentamisesta laitteeseen.

Säilytä aina ostokuitti, sillä ilman kuittia et voi vaatia takuukorvauksia. Takuu ei kata vikoja ja niistä aiheutuneita esine- tai henkilövahinkoja, jos ne ovat seurausta käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä. Myöskään valmistaja ei ole tällöin vastuussa. Lisävarusteiden vioittuminen ei oikeuta koko laitteen vaihtamiseen. Kyseisissä tapauksissa kannattaa ottaa yhteyttä valmistajan asiakaspalveluun. Rikkoontuneiden lasi- tai muoviosien korjaus tai vaihto ei kuulu takuuseen. Kuluvien osien vikojen korjaus, puhdistus, huolto ja vaihto eivät kuulu takuuseen.

## YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLINEN HÄVITTÄMINEN



Kierrätys – eurooppalainen direktiivi 2012/19/EY

Tämä merkintä ilmaisee, että tätä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Jotta jätteiden virheellisestä hävittämisestä ei aiheutuisi vaaraa ympäristölle tai terveydelle, kierrätä tuote vastuullisesti. Siten edistät myös uusiutumattomien luonnonvarojen kestävää uudelleenkäyttöä. Kierrätä tuote toimittamalla se sähkö- ja elektroniikkaromua vastaanottavaan

kierrätyspisteeseen tai liikkeeseen, josta ostit sen. Siten varmistat, että se kierrätetään turvallisesti.

## SIKKERHETSINSTRUKSER

Før bruk må du lese alle instruksene nedenfor så du unngår skader på personer eller gjenstander, og slik at resultatet blir best mulig. Oppbevar håndboken på et trygt sted. Hvis du gir eller overlater apparatet til andre, må du sørge for at de også får håndboken.

Skulle det oppstå skader fordi brukeren ikke følger instruksene i håndboken, vil garantien ikke lenger være gyldig. Produsent/importør påtar seg ikke ansvar for skader som måtte oppstå dersom instruksene ikke blir fulgt, apparatet utsettes for skjødesløs behandling eller bruken ikke er i tråd med anvisningene.

1. Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år hvis de er under tilsyn eller har fått opplæring i anvendelsen av apparatet og er klar over risikoen ved bruk.
2. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år og under tilsyn.
3. Apparat og ledning må være utilgjengelige for barn under 8 år.
4. Apparater kan brukes av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale funksjoner eller manglende erfaring og kunnskap, så sant de er under betryggende tilsyn eller har fått opplæring i anvendelsen av apparatet og er klar over risikoen ved bruk.
5. Barn må ikke leke med apparatet.
6. Hvis ledningen er ødelagt, må den byttes av produsent, serviceansvarlig eller annen kvalifisert person for at ulykker skal unngås.
7. Dette apparatet er beregnet til husholdninger og liknende bruksområder som personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsplasser samt gårdsbruk, og til bruk for gjester på hoteller, moteller, pensjonater og andre typer overnattingssteder.

8. Advarsel: Potensiell risiko for personskader ved misbruk.
9. Det er gjenværende varme på varmeelementets overflate etter bruk.
10. For instruksjer om hvordan du rengjør overflater som kommer i kontakt med mat, kan du lese avsnittet "RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD".
11. Før du setter støpslet inn i stikkontakten, må du kontrollere at spenning og frekvens er i samsvar med spesifikasjonene på typeetiketten.
12. Brukes det skjøteledning, må den passe til apparatets strømforbruk, hvis ikke kan ledning og/eller støpsel bli overopphetet.
13. Ta støpslet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring.
14. Pass på at ledningen ikke henges over skarpe kanter, og hold den unna varme gjenstander og åpen flamme.
15. Ikke legg apparat eller støpsel i vann eller andre væsker. Elektrisk støt kan medføre livsfare!
16. Når du skal ta støpslet ut av kontakten, drar du i støpslet. Unngå å dra i ledningen.
17. Unngå å ta på apparatet hvis det faller ned i vann. Ta støpslet ut av kontakten, slå av apparatet og lever det til et autorisert servicesenter for reparasjon.
18. Apparatet må ikke kobles til eller fra strømmettet med våte hender.
19. Du må aldri forsøke å åpne dekslet på apparatet eller reparere det selv. Det kan medføre elektrisk støt.
20. Ikke la apparatet stå uten tilsyn mens det er i bruk.
21. Apparatet er ikke beregnet på kommersiell bruk.
22. Apparatet må aldri brukes til andre formål enn det som det er beregnet for.
23. Unngå å snurre ledningen rundt apparatet eller lage en knekk på den.
24. Støpslet skal alltid tas ut etter bruk. Riskokeren vil fortsatt være på, med mindre du setter på/av-bryteren til "O" og

tar støpslet ut av stikkontakten.

25. Bruk apparatet på et flatt og tørt område som tåler varme.



## DELEBESKRIVELSE

1. Lokk
2. Indre potte
3. Varm indikatorlampe (hold varm)
4. Koke indikatorlampe (matlaging)
5. Kokebryter
6. På-/av knapp
7. Håndtak (på begge sider)



## YTTERLIGERE MERKNADER

1. Kort strømforsyningsledning er gitt for å redusere risikoen som følge av å snuble over eller bli viklet inn i en lengre ledning.
2. Lengre avtagbare strømforsyningsledninger eller forlengelser er tilgjengelige og kan brukes dersom omsorg utøves ved bruk.
3. Hvis det brukes en lengre avtakbar strømkabel eller skjøteledning, (1) den merkede elektriske karakteren til ledningen eller forlengelsen skal være minst like stor som apparatets elektriske vurdering, og (2) ledningen skal ordnes slik at den ikke vil krølle seg.

## SIKKERHETSINSTRUKSER

1. Bruk kun dette produktet med riktig stikkontakt (220-240V).
2. Plasser den indre potten inne i komfyren før bruk. Kokeknappen kan ikke trykkes ned med mindre den indre potten er på plass.
3. Når du er klar til å lage mat, må du koble apparatet til stikkontakten. Deretter trykker du på av / på bryteren på "I" og trykker ned kokeknappen.
4. Når risen er ferdig eller maten dampet, vil kokeren automatisk skifte til varmfunksjonen. Trekk alltid ut støpselet etter bruk. Riskokeren vil fortsatt være på, med mindre du setter på/av-bryteren til "O" og tar støpslet ut av stikkontakten. Tillat nedkjøling før rengjøring.
5. Legg lokket på den indre potten mens du koker. Hold lokket på plass etter servering for å forhindre at risen tørker ut eller misfarger.
6. For å oppvarme kaldt ris, tilsett ca 1/4 kopp kaldt vann for hver kopp kokt ris, rør for å blande, trykk deretter på bryteren for å koke. NB: Overflødig ris er utmerket for å lage stekt ris.
7. Hold bunnen av den indre potten og overflaten på varmeplaten fri for eventuelle fremmedlegemer for å forhindre driftsforstyrrelser.
8. Vri potten forsiktig sidelengs for å sikre at den sitter flatt innvendig.

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Før du rengjør riskokeren, trykk alltid på av / på-bryteren til "O" -posisjonen, trekk ut strømledningen og la den avkjøles helt.

1. Fjern den indre gryten og lokket fra riskokeren og vask den i varmt såpevann. Skyll helt og tørk med en myk ren klut.
2. Rengjør utsiden av komfyren din ved behov med en ren fuktig klut eller med et mildt oppvaskmiddel. Bruk ALDRI slipende rengjøringsmidler. Ikke bruk metallverktøy eller stålull på utsiden eller på kokekaret, da de kan forårsake skade. Ikke senk noen del av riskokerhuset i vann.
3. For å rengjøre varmeplaten og termokontrollplaten, bruk stålull til å polere eller fjerne rester. Tørk deretter med en fuktig klut. Tillat tørking helt før bruk. Du må holde varmeplaten og termokontrollplaten fri fra fremmedlegemer; ellers vil kokeren ikke fungere riktig.
4. Enhver rester av eddik eller salt kan føre til at din indre potte korroderer. Rengjør alltid helt etter hver bruk.
5. Eventuell annen vedlikehold enn rengjøring skal utføres av en autorisert servicerepresentant.

## **RASKE RENGJØRINGSTIPS**

Tilsett 1/2 kopp vann og en liten mengde oppvaskmiddel eller flytende oppvaskmiddel til den indre potten. Trykk på bryteren på COOK og la den varmes opp i 10 minutter. Avkjøling. Skyll godt og tørk helt før du bruker det igjen.

## **OM RIS**

Ris er en verdifull kilde til komplekse karbohydrater og ernæring. Den har ingen fett og er rik på tiamin, niacin og jern. Et interessant merknad, mer enn halvparten av verdens befolkning spiser ris hver dag.

Det finnes mange forskjellige varianter av ris tilgjengelig på markedet. Du vil kanskje prøve flere for å se hvilke typer som passer best for din smak. Her er noen av de vanligste typene og noen av deres egenskaper:

### **Langkornet ris**

Vanligvis brukes til oppskrifter som passer til løse, ikke-klebrige, enkeltkorn når ferdig. "California" -risen er myk mens "Caroline" er litt fastere. "Jasmine" er den fasteste og er veldig smakfull og duftende.

### **Kortkornet ris**

Denne sorten, som er mykere og mer klistrete brukes mest i orientalske oppskrifter. "California" sorten er myk; "søt ris", ofte kalt "perleris" er rund i formen. Den søte risen er ekstra klebrig og er ofte valget når man skal lage rispuding.

### **Brun ris**

Brun ris anses ofte som den sunneste varianten. Den tilbyr seg i sin naturlige, ublekete, klirike form. Den inneholder mer B-komplekse vitaminer, jern, kalsium og fiber enn andre varianter.

### **Villris**

Villris kommer i mange deilige varianter og mikser. Ofte er den blandet med langkornet ris for sin strammere tekstur og rik brun til svart farge. Villris gjør en flott fylling for fjærfe når den er kokt med kjøttkraft og blandet med de favoritt tørkede fruktene dine.

## **MATLAGINGSRIS**

Du vil få gode resultater ved hjelp av denne retningslinjen. For enkelhets skyld har den indre gryten vannmålingslinjer inni. Vi har også lagt med en praktisk kopp som er designet for å måle ris og vann.

1. Bruk målekoppen som følger med i pakken, mål opp og tilsett ris til den indre potten. En fullmålsmåling er lik en kopp.
2. Du kan legge vann til risen for matlaging ved vannlinjen inne i potten. (Se måleplan)  
Eksempel: for 2 kopper ukokt ris, legg vann til linje 2.
3. For mykere ris foreslår vi å forberede ris og vann i den indre gryten og la den fuktes i 10-20 minutter før matlaging.
4. Plasser lokket på komfyren og sett i strømledningen. Trykk på av / på-bryteren på "I" -posisjonen og trykk kokeknappen nedover. Når risen er tilberedt vil kokeren automatisk bytte til varmefunksjonen.
5. Etter matlaging er det viktig å la risen stå, i 6-10 minutter uten å fjerne lokket. Dette vil sikre at risen blir kokt gjennom.
6. Brun ris vil ta lengre tid å koke. Vi foreslår at du legger til en ekstra 3/4-kopp vann for å imøtekomme riktig koketid.

## RIS / VANN MÅLETABELL

UKOKT RIS	VANNLINJE INNI DEN INDRE POTTEN	CA KOKT RIS YIELD
2 kopper	Linje 2	4 kopper
4 kopper	Linje 4	8 kopper
6 kopper	Linje 6	12 kopper
8 kopper	Linje 8	16 kopper

### HJELPSOMME HINT

1. Du kan skylle risen for å fjerne overflødig kli og stivelse. Dette vil bidra til å redusere at risen blir brun og fester seg til bunnen av potten etter koking, men det kan også føre til at man mister noen næringsstoffer i risen.
2. Husk: Plasser riser i den indre potten først og tilsett deretter vann før du koker.
3. Hvis du har opplevd at risen fester seg på grunn av hvilken type ris du velger, kan du prøve å legge til et lett belegg med vegetabilsk olje i bunnen av den indre potten før du plasserer risen i potten.
4. Når du koker brun- eller villris, tilsett 3/4 ekstra kopp vann.
5. Siden det er mange forskjellige typer ris tilgjengelig, kan måling av ris / vann være litt annerledes ved å bruke forskjellige typer ris. Husk å gjøre justeringer for å få et bedre resultat.

### SUPPER OG STUINGER

En hjertelig bolle med suppe eller stuinger er alltid velkommen til ethvert bord. Vær kreativ og bruk ulike rester av kjøtt og grønnsaker med favorittkraften din, og lag dine egne unike oppskrifter. Når du forbereder supper eller stuinger, prøv å tillate ekstra tid for den å "småkoke". Dette vil tillate smaker å blande seg og kjøtt å bli mørt.

### HJELPSOMME HINT

1. For å tykke stuingen din, bland 1/4-kopp mel med nok kaldt vann for å danne en tynn paste. Tilsett den gradvis til stuen og rør til den er tykkere.
2. Hvis du bruker fersk persille eller urter i oppskriften, legg dem i det siste øyeblikket av matlaging for å bevare smaken.
3. Lagre eventuelle rester for neste dag. Smaken øker over natten i kjøleskapet ditt.
4. Hermetiserte tomater eller vann med bouillonkrydder og annet krydder lagt til utgjør kraft for supper og stuinger.

### TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Forsyningsspenning: 220-240V ~ 50/60Hz

Strømforbruk: 500W

### GARANTI OG KUNDESERVICE

Før levering våre enheter er underlagt streng kvalitetskontroll. Hvis, til tross all omsorg, har skaden oppstått under produksjon eller transport, kan du returnere enheten til forhandleren. I tillegg til lovfestede rettigheter, har kjøper en opsjon til å kreve i henhold til følgende garanti.

For de kjøpte apparatet vi gir 2 års garanti, fra den dagen av salget. I denne perioden vil vi avhjelpe alle mangler gratis, som kan påviselig skyldes material-eller produksjonsfeil, ved reparasjon eller bytte.

Defekter som oppstår på grunn av feil håndtering av enheten og funksjonsfeil på grunn av inngrep og reparasjoner av tredjeparter eller montering av ikke-originale deler er ikke dekket av denne garantien.

Ta alltid vare på kvitteringen. Uten kvitteringen kan du ikke kreve noen form for garanti. Skade som skyldes at

bruksanvisningen ikke er fulgt, medfører at garantien blir gjort ugyldig. Hvis dette resulterer i betydelig skade vil vi ikke kunne holdes ansvarlig for skaden. Vi kan heller ikke bli holdt ansvarlig for material - eller personalskade som skyldes feil bruk eller om instruksene i bruksanvisningen ikke er blitt ordentlig utført. Skade på tilbehør gir ikke rett til utskifting av hele apparatet. Vær vennlig, i et slikt tilfelle, å ta kontakt med din serviceavdeling. Knust glass eller brekkasje på plastikkdeler er alltid gjenstand for utskifting. Ved defekter på forbruksdeler eller deler som er utsatt for slitasje, herunder rengjøring, vil vedlikehold eller utskifting ikke være dekket av garantien og må derfor bli betalt.

#### MILJØVENNLIG KASTING



Resirkulering – EU-direktiv 2012/19/EU

Dette symbolet indikerer at produktet ikke skal kastes sammen med husholdningsavfall. For å hindre mulig skade på miljø eller helse fra ukontrollert avfallshåndtering, resirkuleres det ansvarlig for å fremme bærekraftig gjenbruk av materialressurser. For å returnere din brukte enhet, bruk

stedlige retur og innsamlingssystemer eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan sørge for at dette produktet blir miljømessig og trygt resirkulert.

## SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Sørg for at læse alle anvisningerne nedenfor, før apparatet tages i brug, for at undgå person- eller tingskade, og for at opnå de bedste resultater med apparatet. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis du giver dette apparat til en tredjepart, skal du også overdrage denne vejledning til den senere bruger.

Skulle der opstå skader som følge af, at brugeren ikke følger anvisningerne i denne vejledning, bortfalder garantien. Fabrikanten/importøren kan ikke holdes ansvarlig for skader som opstår som følge af, at brugeren ikke følger vejledningen, uagtsom anvendelse eller anvendelse i strid med vejledningen.

1. Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover, hvis de er under opsyn eller instrueres om brugen af apparatet på en sikker måde, og de forstår de farer, der er involveret.
2. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år gamle, og under opsyn.
3. Hold apparatet og dets ledning ude af rækkevidde fra børn under 8 år.
4. Apparaterne kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brugen af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret.
5. Børn må ikke leget med apparatet.
6. Hvis strømkablet er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes servicetekniker eller tilsvarende kvalificeret person for at undgå en fare.
7. Dette apparat er beregnet til brug i hjemmet og lignende steder, så som: personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer, gårde, af gæster på hoteller,

moteller og andre former for beboelse samt eksempelvis bed and breakfast-steder.

8. Advarsel: Potentiel risiko for skader fra misbrug.
9. Overfladen på varmeelementet kan stadig være varm efter brug.
10. Se manualens afsnit om " RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE " for vejledning til rengøring af de overflader som kommer i kontakt med madvarer.
11. Før stikket sættes i en stikkontakt, bedes du kontrollere, at spændingen og frekvensen overholder specifikationerne på mærkeskiltet.
12. Hvis der bruges en forlængerledning, skal den være egnet til apparatets strømforbrug, ellers kan forlængerledningen og/eller stikket overophede. Der er en potentiel risiko for personskader ved fald over forlængerledningen. Vær forsigtig og undgå farlige situationer.
13. Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug og før rengøring.
14. Sørg for, at ledningen ikke hænger over skarpe kanter, og hold den væk fra varme genstande og åben ild.
15. Apparatet eller stikket må ikke puttes i vand eller andre væsker. Dette kan være livsfarligt pga. elektrisk stød!
16. For at tage stikket ud af stikkontakten skal du trække i selve stikket. Træk ikke i ledningen.
17. Berør ikke apparatet, hvis det falder ned i vand. Tag stikket ud af stikkontakten, og send det til reparation på et autoriseret servicecenter.
18. Undlad at sætte stikket i stikkontakten eller tage stikke ud af kontakten med våde hænder.
19. Forsøg aldrig at åbne apparatets kabinet, eller at reparere apparatet selv. Det kan forårsage elektrisk stød.
20. Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, mens det er i brug.
21. Dette apparat er ikke beregnet til kommerciel brug.
22. Brug ikke apparatet til andet end dets tilsigtede brug.
23. Ledningen må ikke vikles rundt om apparatet eller bukkes.

24. Træk altid stikket ud efter brug. Maskinen forbliver tændt, medmindre du stiller tænd/sluk-knappen på "O" og trækker stikket ud.
25. Brug apparatet på en flad, tør og varmebestandig overflade.

## BESKRIVELSE AF DELE

1. Låg
2. Indre gryde
3. Varmeindikator (hold varm)
4. Tilberedningsindikator (tilberedning)
5. Tilberedningsknap
6. Tænd/sluk-knap
7. Håndtag (på begge sider)



## YDERLIGERE BEMÆRKNINGER

1. Der følger en kort ledning med, for at reducere risikoen for at falde over ledningen eller blive indviklet i ledningen.
2. Længere aftagelige ledninger eller forlængerledninger kan bruges, hvis de udvises omhu, når de bruges.
3. Hvis der bruges en længere aftagelig ledning eller en forlængerledning, (1) skal ledningens eller forlængerledningens markerede elektriske klassificering være mindst lige så stor som apparatets elektriske klassificering, og (2) ledningen skal placeres så den ikke hænger.

## BRUGSVEJLEDNING

1. Anvend kun dette produkt med en korrekt stikkontakt (220-240V).
2. Sæt den indre gryde i maskinen inden brug. Tilberedningsknappen kan ikke trykkes ned, før den indre gryde er sat i.
3. Når apparatet er klar til brug, skal apparatet sluttes til en passende stikkontakt. Stil derefter på tænd/sluk-knappen på "I", og tryk tilberedningsknappen ned.
4. Når risen er færdig, eller fødevarerne er dampet færdig, skifter rismaskinen automatisk til varmfunktionen. Træk altid stikket ud efter brug. Maskinen forbliver tændt, medmindre du stiller tænd/sluk-knappen på "O" og trækker stikket ud. Lad apparatet køle ned inden rengøring.
5. Sæt låget på din indre gryde, mens fødevarerne tilberedes. Hold låget på plads efter servering, så risene ikke tørrer ud eller misfarves.
6. For at genopvarme kold ris, skal du tilsætte ca. 1/4 kop koldt vand for hver kop ris. Omrør risene, og tryk derefter på knappen, for at tilberede risene. Bemærk: Risrester er fremragende til stegte ris.
7. Hold bunden af den indre gryde og overfladen på varmepladen fri for fremmedlegemer, for at forhindre driftsfejl.
8. Drej forsigtigt gryden til siden for at sikre, at den sidder fladt i apparatet.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Inden apparatet rengøres, skal du altid stille tænd/sluk-knappen på "O", træk ledningen ud og lad apparatet køle helt ned.

1. Fjern den indvendige gryde og låget fra rismaskinen, og vask dem i varmt sæbevand. Skyl dem godt og tør dem derefter med en blød og ren klud.
2. Rengør apparatets yderside efter behov med en ren, fugtig klud, eventuelt med en mild sæbe. Brug aldrig rengøringsmidler med slibende effekt. Brug ikke metalredskaber eller ståluld på den ydre overflade eller på tilberedningsskålen, da dette kan forårsage skader. Ingen af delene på selve rismaskinen må nedsænkes i vand.
3. Rengør varmepladen og varmestyringspladen med ståluld for, at polere dem eller fjerne rester. Tør dem af med en fugtig klud. Lad apparatet tørre helt før det anvendes igen. Varmepladen og termostyrepladen skal holdes fri for fremmedlegemer, ellers virker apparatet ikke ordentligt.
4. Rester af eddike eller salt kan få den indre gryde til at korrodere. Gør den altid grundigt rent efter hver brug.



5. Al service ud over rengøring, skal udføres af en autoriseret servicerepræsentant.

### **TIPS TIL HURTIG RENGØRING**

Tilsæt 1/2 kop vand og en lille smule opvaskemiddel til den indre gryde. Sæt apparatet til at koge, og lad det varme i 10 minutter. Kold. Skyl og tør gryden grundigt inden den bruges igen.

### **OM RIS**

Ris er en værdifuld kilde med komplekse kulhydrater og ernæring. Det har intet fedt i ris og ris er rig på thiamin, niacin og jern. Et interessant fakta; mere end halvdelen af verdens befolkning spiser ris hver dag.

Der findes mange forskellige rissorter. Det kan være en god idé at prøve flere forskellige for at se, hvilke sort der bedst passer til din smag. Her er nogle af de mere almindelige sorter og nogle af deres egenskaber:

#### **Langkornet ris**

Bruges typisk til opskrifter, hvor man bruger løse, ikke-klæbrige, individuelle kerner efter madlavning. "California" ris er blød, mens "Caroline" er lidt fastere. "Jasmine" er den stærkeste og er meget smagfuld og duftende.

#### **Kortkornet ris**

Denne sort, der er blødere og klister mere. Den er mest brugt i orientalske opskrifter. Sorten "California" er blød. "Sweet Rice", ofte kaldet "Pearl" ris, er rund i formen. Den søde ris klister meget og er ofte den, der bruges til risbudding.

#### **Brune ris**

Brune ris betragtes ofte som den sundeste sort. Den bruges i sin naturlige ublegede, klidrige form. Den indeholder flere B-vitaminer, mere jern, kalcium og fiber end andre sorter.

#### **Vilde ris**

Vilde ris findes i mange lækre sorter og blandinger. Ofte er de blandet med langkornet ris, da de har en mere fast struktur og er mørkebrune til sorte i farven. Vilde ris er velegent til fyld i fjerkræ, når den koges med bouillon og blandes med dine foretrukne tørrede frugter.

### **TILBEREDNING AF RIS**

Med disse retningslinjer opnår du gode resultater. For nemheds skyld har den indre gryde en vandmåler på indersiden. Der medfølger også en praktisk kop, der er beregnet til at måle ris og vand.

1. Brug målekoppen, der følger med i pakken, til måling og tilsætning af ris til den indvendige gryde. Én fuld kop svarer til en til en kop i måleforhold.
2. Du kan tilføje vand til ris til madlavning ved vandlinjen på grydens inderside. (Se målediagrammet)
3. Eksempel: Til 2 kopper ikke-kogte ris, skal du tilsætte vand op til linje 2.
4. For blødere ris anbefaler vi, at du tilbereder ris og vand i den indvendige gryde og lader den stå i blød i 10-20 minutter, inden den koges.
5. Put låget på apparatet, og sæt ledningen i stikket. Stil tænd/sluk-knappen på "I" og tryk tilberedningsknappen ned. Når ris er blevet tilberedt, skifter komfuret automatisk til varmfunktionen.
6. Efter tilberedningen er det vigtigt at lade ris stå i 6-10 minutter, uden at fjerne låget. Dette sikrer, at ris koges igennem.
7. Brune ris tager længere tid at tilberede. Vi foreslår at tilføje yderligere 3/4-kop vand, for at imødekomme den rette tilberedningstid.

## RIS/VAND MÅLEDIAGRAM

RIS IKKE-KOGT	VANDLINJE PÅ INDERSIDEN AF DEN INDRE GRYPDE	CA. MÆNGDE AF KOGT RIS
2 kopper	Linje 2	4 kopper
4 kopper	Linje 4	8 kopper
6 kopper	Linje 6	12 kopper
8 kopper	Linje 8	16 kopper

### NYTTIGE TIPS

1. Du kan skylle risene, for at fjerne overskydende klid og stivelse. Dette reducerer risfarvning, og gør at risene ikke sætter sig så meget fast på bunden af gryden, men der mistes også nogle næringsstoffer i risen.
2. Husk: Hæld først risene i den indre gryde, og tilsæt derefter vandet, inden du starter tilberedningen.
3. Hvis risene klister sig sammen, kan du prøve at tilføje en smule vegetabilsk olie til bunden af den indre gryde, inden du hælder risene i.
4. Tilsæt 3/4 ekstra kop vand, når du tilbereder brune eller vilde ris.
5. Da der findes mange forskellige slags ris, kan måling af ris/vand være lidt anderledes i henhold til risen. Husk på dette, så du får et bedre resultat.

### SUPPER OG GRYPDERETTER

En stor skål med suppe eller gryderet er altid velkommen ved ethvert bord. Vær kreativ og brug forskellige rester af kød og grøntsager med dit yndlingsfond, og lav dine egne unikke opskrifter. Når du tilbereder supper eller gryderetter, skal du prøve at lade dem småkoge i længere tid. På denne måde kan smagene blande sig og kødet bliver mere mørt.

### NYTTIGE TIPS

1. For at gøre din gryderet mere tyk, skal du blande 1/4-kop mel med nok koldt vand til, at lave en tynd pasta. Tilsæt den gradvis til gryderetten og omrør, indtil den bliver tyk.
2. Hvis du bruger frisk persille eller urter i din opskrift, skal du tilføje dem til sidst, lige før tilberedningen er færdig, for at bevare smagen.
3. Gem eventuelle rester til næste dag. Smagene øges natten over i dit køleskab.
4. Stuede tomater på dåse eller vand med bouillon og tilsat krydderier er fine til supper og gryderetter.

### TEKNISKE DATA

Driftsspænding: 220-240V ~ 50/60Hz

Strømforbrug: 500W

### GARANTI OG KUNDESERVICE

Før vores apparater leveres, undergår de en streng kvalitetskontrol. Skulle du på trods af al vores umagen modtage et produkt med en skade fra fremstilling eller transport, bedes du levere det tilbage til din forhandler. Udover de obligatoriske juridiske rettigheder, kan køberen også stille krav under vilkårene i den følgende garanti:

Vi giver 2 års garanti på det købte produkt, begyndende på salgsdagen. Hvis du har et defekt produkt, kan du henvende dig direkte ved salgsstedet.

Denne garanti dækker ikke defekter som opstår som konsekvens af forkert håndtering eller fejl som følge af manipulation og reparationer udført af tredjeparter, eller montering af ikke-originale dele. Gem altid din

kvittering, da du uden kvitteringen ikke kan gøre krav på nogen form for garanti. Skader som opstår fordi brugervejledningen ikke følges, medfører at garantien bortfalder, og hvis dette har efterfølgende skader, er vi ikke ansvarlige på nogen måde. Vi kan heller ikke holdes ansvarlige for materielle eller personske forårsaget af forkert brug, hvis brugervejledningen ikke følges korrekt. Skade på tilbehør betyder ikke at hele apparatet bliver erstattet. I sådanne tilfælde bedes du rette henvendelse til vores serviceafdeling. Brud på glas og plastdele erstattes altid mod betaling. Defekter på forbrugsartikler eller dele som er udsat for slidtage, samt rengøring, vedligeholdelse eller erstatning af disse dele er ikke dækket af garantien, og der bliver opkrævet betaling for sådanne tjenester.

#### **MILJØVENLIG BORTSKAFFELSE**



Genbrug – EU direktiv 2012/19/EU

Denne markering betyder at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. skader på miljøet eller menneskers sundhed som følge af ukontrolleret bortskaffelse af affald, skal det genbruges ansvarligt med henblik på bæredygtig genanvendelse af materialeressourcer. Til returnering af den brugte enhed skal man benytte retur- og indsamlingsystemerne eller kontakte den forhandler, hvor produktet blev købt. De kan modtage dette produkt med henblik på miljømæssig sikker genbrug.