

hâws

30-RK20215



Riskoger (DK)

Riskoker (NO)

Riskokare (SE)

Reiskocher (DE)

Rice cooker (EN)

Autocuiseur (FR)

Pentola cuoci-riso (IT)

Hervidor de arroz (ES)

Rijstkoker (NL)



Indhold – Innhold – Innehåll – Inhalt – Content – Teneur–
Contenuto – Contenido – Inhoud

Brugsanvisning – Danish.....	- 2 -
Bruksanvisning – Norwegian	- 9 -
Bruksanvisning – Swedish.....	- 16 -
Bedienungsanleitung – German	- 23 -
Instruction manual – English	- 30 -
Mode d’emploi – French	- 37 -
Manuale d'istruzioni – Italian	- 43 -
Manual de Instrucciones – Spanish	- 50 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch.....	- 57 -

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 brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og er under opsyn.
3. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for 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. Apparatet må ikke nedsænkes i væske.
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: Undgå, at spille på stikket.
9. Advarsel: Potentiel risiko for skader fra misbrug.
10. Overfladen på varmeelementet kan stadig være varm efter brug.
11. Undgå, at røre de varme overflader. Brug håndtagene.
12. For at undgå elektriske farer, må ledningen, stikket og riskogeren ikke nedsænkes i vand.
13. Der skal altid være en voksen som holder opsyn når der bruges apparater i nærheden af børn.
14. Tag apparatets stik ud af stikkontakten når du ikke bruger det, og før rengøring. Lad apparatet køle helt af før gryden isættes eller fjernes.
15. Anvend aldrig apparatet hvis ledningen er beskadiget, efter hvis apparatet holder op med at virke, eller på nogen måder beskadiges. Returner apparatet til det nærmeste autoriserede serviceforhandler til undersøgelse, reparation eller justering.
16. Put aldrig vand eller andre væsker i den ydre gryde.
17. Stikket på aldrig sættes i stikkontakten, uden gryden er i kogeapparatet.
18. Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten kan udgøre en fare.
19. Apparatet må ikke bruges udendørs.
20. Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten, eller komme i kontakt med varme overflader.
21. Placer ikke apparatet på eller nær gas- eller elektriske brændere, komfurer eller i en ovn.
22. Vær yderst forsigtig når du flytter eller håndterer apparater som indeholder varm olie eller andre væsker.
23. Anvend ikke dette apparat til andre formål end dets tilsigtede anvendelse.
24. Træk altid stikket ud efter brug. Maskinen forbliver tændt, medmindre du stiller tænd/sluk-knappen på "O" og trækker stikket ud.
25. Maskinen må ikke betjenes med en ekstern timer eller med et separat system med en fjernbetjening.

26. Brug apparatet på en flad, tør og varmebestandig overflade.
27. Se manualens afsnit om "RENGØRING" for vejledning i rengøring af de overflader som kommer i kontakt med madvarer.



28.  Advarsel, varm overflade.

ADVARSEL!! Overfladerne må ikke røres, når apparatet er i brug. Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i brug.

BESKRIVELSE AF DELENE

- | | |
|--|-----------------------|
| 1. Låg | 9. Holder til risske |
| 2. Knap til åbning af låget | 10. Dampventil |
| 3. Håndtag | 11. Indre skål |
| 4. Kondenssamlers | 12. Dampkurv |
| 5. Varmeindikator (hold varm) | 13. Målebæger |
| 6. Tilberedningsindikator (tilberedning) | 14. Riske |
| 7. Tilberedningsknap | 15. Aftagelig ledning |
| 8. Tænd/sluk-knap | |

ANVENDELSE

1. Dette produkt må kun bruges med en passende stikkontakt.
2. Sæt den indre gryde i maskinen inden brug. Kogeapparatet kan ikke tændes, før gryden er sat i.
3. Når apparatet er klar til tilberedningen, skal du først sætte stikket i kogeapparatet, og derefter i stikkontakten. 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. Sørg for, at låget er ordentligt låst inden tilberedningen. Hold låget på lukket efter servering, så risene ikke tørrer ud eller misfarves.
6. For at genopvarme kold ris, skal du tilsætte ca. 1/4 kop (4 skefulde) 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. Dette apparat er beregnet til brug med standard stikkontakter. Forskellige spændingsniveauer i forskellige hjem kan påvirke tilberedningstiden.
9. Drej forsigtigt gryden til siden for at sikre, at den sidder fladt i apparatet.

VEDLIGEHOLDELSE AF DIN RISKOGER**Rengøring**

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

1. Åbn låget og tag den indvendige gryde ud af riskogeren, og vask den i varmt sæbevand. Skyl dem godt og tør dem derefter med en blød og ren klud.
2. Træk dampventilen ud af låget. Drej låget, for at skille dampventilen i to dele. Rengør dem og silikonepuden på bunden efter hvert brug. Tør dem grundigt, og sæt dem på igen inden næste brug.

3. Rengør apparatets yderside efter behov med en ren, fugtig klud, eventuelt med en mild sæbe. Anvend 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.
4. 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.
5. Rester af eddike eller salt kan få den indre gryde til at korrodere. Gør den altid grundigt rent efter hver brug.
6. Apparatet er udstyret med en kondenssamlere på siden. Hæld vandet ud og rengør samleren efter hvert brug.

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 tilberedningen på en af følgende måder: Med et målebæger, som du kan bruge til at måle den rigtige mængde vand i forhold til ris mængden i gryden. (Se tabellen over målene). Med

vandlinjen, hvor du skal tilføje vandet i gryden op til den ønskede vandlinje. Eksempel: Til 4 kopper ikke-kogte ris, skal du tilsætte vand op til linje 4.

3. 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.
4. Luk låget på apparatet, og sæt ledningen i stikket. Stil tænd/sluk-knappen på "1" og tryk tilberedningsknappen ned. Når risen er blevet tilberedt, skifter komfuret automatisk til varmfunktionen.
5. Efter tilberedningen er det vigtigt at lade risen stå i 10 minutter, uden at fjerne låget. Dette sikrer, at ris koges igennem.
6. 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	VAND MED DET MEDFØLGENDE MÅLEBÆGER	VANDLINJE PÅ INDERSIDEN AF DEN INDRE GRYDE	CA. MÆNGDE AF KOGT RIS
1 kop	1 1/2 kopper	Linje 1	2 kopper
2 kopper	2 1/2 kopper	Linje 2	4 kopper
3 kopper	3 1/2 kopper	Linje 3	6 kopper
4 kopper	4 1/2 kopper	Linje 4	8 kopper
5 kopper	5 1/2 kopper	Linje 5	10 kopper
6 kopper	6 1/2 kopper	Linje 6	12 kopper
7 kopper	7 1/2 kopper	Linje 7	14 kopper
8 kopper	8 1/2 kopper	Linje 8	16 kopper
9 kopper	9 1/2 kopper	Linje 9	18 kopper
10 kopper	10 1/2 kopper	Linje 10	20 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 slags ris, kan måling af ris/vand være lidt anderledes i henhold til risen. Husk på at foretage de rette ændringer, så du får et bedre resultat.
6. Bemærkninger: Brug altid målebægeret, der følger med riskogeren, eller fyld vand i gryden op til en af vandlinjerne.

SUPPER OG GRYDERETTER

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.

FEJLFINDING

Fejl	Årsag	Løsning
Apparatet slukker for tidligt.	Bunden på gryden er forkalket.	Afkalk gryden.
Apparatet slukker ikke.	Låget lukker ikke ordentligt.	Luk låget ordentligt.

TEKNISKE DATA

Driftsspænding: 220-240V ~ 50/60Hz

Strømforbrug: 700W

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 personskade 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 indsamlingssystemerne eller kontakte den forhandler, hvor produktet blev købt. De kan modtage dette produkt med henblik på miljømæssig sikker genbrug.

Fun Nordic ApS
Egelund 8
6200 Aabenraa
Denmark
www.funnordic.dk

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 skjodesløs 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. Apparatet må ikke legges i vann.
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: Unngå søl på kontakten.
9. Advarsel: Potensiell risiko for personskader på grunn av feilbruk.

10. Det er gjenværende varme på varmeelementets overflate etter bruk.
11. De varme overflatene må ikke berøres. Bruk håndtak.
12. For å forhindre elektrisk fare må du ikke legge ledningen, støpselet eller riskokerens varmeplate i væske eller vann.
13. Voksentsyn er nødvendig når ethvert apparat brukes i nærheten av barn.
14. Koble apparatet fra vegguttaket når det ikke er i bruk og før rengjøring. La apparatet kjøles helt ned før du legger til eller fjernet gryten.
15. Ikke bruk apparatet hvis ledningen er skadet, eller hvis apparatet ikke fungerer som det skal eller er skadet på noen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte serviceavdeling for undersøkelse, reparasjon eller justering.
16. Aldri hell vann eller noe væske i den ytre gryten.
17. Aldri sett inn strømledningen uten at den indre gryten er i kokeren.
18. Bruk av tilbehør som ikke anbefales av produsenten, kan føre til personskade.
19. Må ikke brukes utendørs.
20. Ikke la ledningen henge over kanten av bordet og benken eller berøre varme overflater.
21. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av gass eller elektriske brennere, på komfyr eller i stekeovn.
22. Vær uhyre forsiktig når du flytter på eller håndterer apparater som inneholder varm olje eller andre væsker.
23. Ikke bruk apparatet til noe annet formål enn det er beregnet på.
24. 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.
25. Maskinen skal ikke brukes ved hjelp av en ekstern tidsbryter eller av et separat system med fjernkontroll.
26. Bruk apparatet på et flatt og tørt område som tåler varme.

27. For instruksjer om hvordan du rengjør overflater som kommer i kontakt med mat, kan du lese avsnittet "Rengjøring " i håndboken.



28.  Advarsel, varm overflate.

ADVARSEL! Unngå å berøre overflaten når apparatet er i bruk. Temperaturen på tilgjengelige overflater kan bli høy når apparatet er på.

BESKRIVELSE AV DELER

- | | |
|------------------------------------|---------------------------|
| 1. Lokk | 9. Risspadeholder |
| 2. Knapp til åpning av lokk | 10. Dampventil |
| 3. Håndtak | 11. Indre bolle |
| 4. Kondensoppsamler | 12. Dampkurv |
| 5. Varm indikatorlampe (hold varm) | 13. Målebeger |
| 6. Koke indikatorlampe (matlaging) | 14. Risspade |
| 7. Kokebryter | 15. Avtagbar strømledning |
| 8. På-/av knapp | |

BRUK

1. Bruk kun dette produktet med riktig stikkontakt.
2. Plasser den indre gryten inne i kokeren før bruk. Kokeren vil ikke slå seg på med mindre den indre potten er på plass.
3. Når du er klar til å koke, setter du ledningen inn i kokeren først, og deretter inn i vegguttaket. 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 varmefunksjonen. 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. Forsikre deg om at lokken er helt lukket under koking. Hold lokket lukket etter servering for å forhindre at risen tørker ut eller misfarger.
6. For å oppvarme kaldt ris, tilsett ca 1/4 kopp (4 spiseskjeer) kaldt vann for hver kopp kokt ris, rør for å blande, trykk deretter på bryteren for å koke. Merk: Overflødig ris er utmerket for å lage stekt ris.
7. Hold bunnen av den indre gryten og overflaten på varmeplaten fri for eventuelle fremmedlegemer for å forhindre driftsforstyrrelser.
8. Dette apparatet er ment å brukes med standard strømuttak. Ulike spenningsnivåer i forskjellige hjem kan påvirke omtrentlige tilberedningstider.
9. Vri gryten forsiktig sidelengs for å sikre at den sitter flatt innvendig.

VEDLIKEHOLD AV RISKOKEREN**Rengjøring**

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

1. Åpne lokket og fjern den indre gryten og lokket fra riskokeren og vask dem i varmt såpevann. Skyll helt og tørk med en myk ren klut.
2. Trekk dampventilen ut fra lokket. Roter toppen for dele dampventilen inn i to deler. Rengjør dem og silikonputen under bunnen etter hver bruk. Tørk dem fullstendig og sett dem tilbake i deres opprinnelige plassering før neste bruk.

3. Rengjør utsiden av komfyren din ved behov med en ren fuktig klut eller med et mildt oppvaskmiddel. Unngå bruk av 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.
4. 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.
5. Enhver rester av eddik eller salt kan føre til at din indre potte korroderer. Rengjør alltid helt etter hver bruk.
6. Det er en kondensoppsamler på siden av apparatet. Tøm vannet og rengjør oppsamlere etter hver bruk.

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 den 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 rispudding.

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.

KOKE RISE

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 gryten. En fullmålsmåling er lik en kopp.
2. Du kan velge én av følgende metoder for å tilsette vann for koking. Ved å måle koppen tilsetter du riktig mengde vann til risen i den indre gryten. (Se måleplan); ved vannlinje, tilsett vann til risen i den indre gryten opp til riktig vannlinje. Eksempel: for 4 kopper ukokt ris, tilsett vann til linje 4.
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.

- Lukk lokket 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.
- Etter matlaging er det viktig å la risen stå, i 10 minutter uten å fjerne lokket. Dette vil sikre at risen blir kokt gjennom.
- 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	VANN MED MÅLEKOPP GITT	VANNLINJE INNI DEN INDRE POTTEN	CA KOKT RIS YIELD
1 kopp	1 1/2 kopper	Linje 1	2 kopper
2 kopper	2 1/2 kopper	Linje 2	4 kopper
3 kopper	3 1/2 kopper	Linje 3	6 kopper
4 kopper	4 1/2 kopper	Linje 4	8 kopper
5 kopper	5 1/2 kopper	Linje 5	10 kopper
6 kopper	6 1/2 kopper	Linje 6	12 kopper
7 kopper	7 1/2 kopper	Linje 7	14 kopper
8 kopper	8 1/2 kopper	Linje 8	16 kopper
9 kopper	9 1/2 kopper	Linje 9	18 kopper
10 kopper	10 1/2 kopper	Linje 10	20 kopper

HJELPSOMME HINT

- 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.
- Husk: Plasser riser i den indre potten først og tilsett deretter vann før du koker.
- 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.
- Når du koker brun- eller villris, tilsett 3/4 ekstra kopp vann.
- Siden det er mange forskjellige typer ris tilgjengelig, kan ris / vannmåling være litt annerledes ved bruk av forskjellige typer ris. Husk å gjøre justeringer for å få et bedre resultat.
- Merknader: Bruk alltid målebegeret sammen med riskokeren, eller fyll vannet til bunnen av vannlinjen.

SUPPER OG STUINGER

En hjertelig bolle med suppe eller stuing 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

- 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.
- Hvis du bruker fersk persille eller urter i oppskriften, legg dem i det siste øyeblikket av matlaging for å bevare smaken.
- Lagre eventuelle rester for neste dag. Smaken øker over natten i kjøleskapet ditt.
- Hermetiserte tomater eller vann med bouillonkrydder og annet krydder lagt til utgjør kraft for supper og stuinger.

FEILSØKING

Feil	Årsak	Løsning
Apparatet slås av for tidlig.	Bunnen av gryten svært kalkete.	Avkalke.
Apparatet slås ikke av.	Lokket lukkes ikke ordentlig.	Lukk lokket ordentlig.

TEKNISKE DATA

Driftsspenning: 220-240V ~ 50/60Hz

Strømforbruk: 700W

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 plastikkdelene 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 innsamlingsystemer eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan sørge for at dette produktet blir miljømessig og trygt resirkulert.

Fun Nordic ApS

Egelund 8

6200 Aabenraa

Denmark

www.funnordic.dk

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. Apparaten får inte nedsänkas i vatten.
7. Denna apparat är avsedd för användning i hushållet och liknande tillämpningar som t.ex.: Personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bondgårdar; av kunder i hotell, motell och andra bostadsmiljöer; bed and breakfast-hotell.

8. Varning! Undvik att spilla på kontakten.
9. Varning: Potentiell risk för skador vid missbruk.
10. Värmeelementets yta är varm efter användning.
11. Berör inga heta ytor. Använd handtagen.
12. För att undvika elektriska risker, doppa ej ned kabeln, kontakten eller riskokarens värmeplatta i vätska eller vatten.
13. Uppsikt av vuxna krävs alltid när apparater används i närheten av barn.
14. Dra ut apparaten från vägguttaget när den inte används och innan rengöring. Låt apparaten svalna helt innan kärlet sätts i eller tas bort.
15. Använd inte apparaten om kabeln blivit skadad eller om apparaten inte fungerar korrekt eller blivit skadad på något som helst sätt. Ta med apparaten till närmsta auktoriserade kundservice för undersökning, reparation eller justering.
16. Fyll aldrig i vatten eller annan vätska i ytterkärlet.
17. Sätt aldrig in elkabeln i uttaget utan att innerkärlet är inuti kokaren.
18. All slags användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan förorsaka skador.
19. Använd inte apparaten utomhus.
20. Låt inte kabeln dingla eller hänga över bordskanter eller bänkar, se till att den inte kommer i kontakt med heta ytor.
21. Sätt inte apparaten på eller i närheten av gasbrännare eller elektriska brännare, eller ovanpå spisen eller i ugnen.
22. Var ytterst försiktig när apparater som innehåller het olja eller andra heta vätskor flyttas eller hanteras
23. Använd inte denna apparat för något annat än avsett syfte.
24. Ta alltid ur sladden efter användningen. Strömmen till kokaren förblir på tills du trycker på på/av-omkopplaren till "O"-position och dra ur sladden.

25. Maskinen bör inte användas tillsammans med en extern tidsbrytare eller ett separat system med fjärrkontroll.
26. Placera apparaten på en plan, torr och värmeresistent yta.
27. När det gäller instruktionerna för att rengöra ytorna som kommer i kontakt med mat, se stycket "rengöring" i handboken.



28. Varning, het yta.

WARNING! Vidrör inte ytan vid användning. Temperaturen för åtkomliga ytor kan vara mycket hög när apparaten används.

DELBESKRIVNING

- | | |
|------------------------------------|------------------------|
| 1. Lock | 9. Hållare för risslev |
| 2. Knapp för att öppna locket | 10. Ångventil |
| 3. Handtag | 11. Innerskål |
| 4. Kondensuppsamlare | 12. Ångkorg |
| 5. Indikatorlampa för varmhållning | 13. Mått |
| 6. Indikatorlampa för tillagning | 14. Risslev |
| 7. Tillagningsknapp | 15. Löstagbar nätsladd |
| 8. På/av-knapp | |

ANVÄNDNING

- Anslut bara kokaren till eluttag med rätt spänning.
- Placera innerskålen i kokaren innan du startar tillagningen. Kokaren går bara att slå på om innerskålen är på plats.
- När du är klar att börja tillagningen sätter du först i kontakten i kokaren och sedan i vägguttaget. Tryck sedan på/av-knappen till läge "I" och tryck in tillagningsknappen.
- Kokaren slår automatiskt över till varmhållningsfunktionen när tillagningen är klar. Dra alltid ur kontakten när du är färdig. Kokaren stängs bara av om du trycker på/av-knappen till läge "O" och drar ur kontakten. Låt kokaren svalna innan rengöring.
- Se till att locket sitter ordentligt på under tillagningen. Lägg på locket igen efter att du serverat för att förhindra att riset som är kvar torkar ut eller blir missfärgat.
- För att värma upp kallt ris tillsätter du cirka 1/4 mått (4 msk) kallt vatten per 1 mått färdigkokt ris. Rör om och tryck sedan på tillagningsknappen. Tänk på att ris som blivit över är perfekt för att göra stekt ris!
- Se till att innerskålens botten och ytan på värmeplattan är rena annars kanske kokaren inte fungerar som den ska.
- Kokaren är framtagen för att anslutas till vanliga vägguttag. Skillnader i elnätets spänning, beroende på var du bor, kan påverka de ungefärliga tillagningstiderna.
- Vicka försiktigt på innerskålen för att försäkra dig om att den står stadigt i kokaren.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL AV RISKOKAREN**Rengöring**

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

- Öppna locket till riskokaren och ta ut innerskålen. Diska skålen med varmt vatten och diskmedel. Skölj den grundligt och torka med en mjuk, ren handduk.
- Dra ut ångventilen från locket. Vrid på överdelen för att skruva isär ventilen i två delar. Rengör delarna och silikonplattan i botten efter varje användning. Torka alla delar ordentligt och sätt dem på plats igen innan nästa användning.

3. 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.
4. 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.
5. Rester av vinäger och salt gör att innerkärlet rostar. Rengör noggrant efter varje användning.
6. På sidan av kokaren sitter en kondensuppsamlare. Töm ut vattnet som samlats där och rengör uppsamlaren efter varje användning.

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. Gör så här för att fylla på vatten: Använd det medföljande måttet för att mäta upp rätt mängd vatten till riset i innerskålen. (se måttabell) eller fyll på vatten upp till rätt streck i innerskålen. Till exempel: Fyll på vatten upp till fjärde strecket för 4 mått okokt ris.

3. För mjukare ris rekommenderar vi att ris och vatten hålls i innerkärlet och får dra 10-20 minuter innan det kokas.
4. Sätt på locket och sätt i kontakten. Tryck av/på-knappen till läge "I" och tryck in tillagningsknappen. Kokaren slår automatiskt över till varmhållningsfunktionen när tillagningen är klar.
5. Efter kokningen är det viktigt att riset får stå 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	VATTENMÄNGD MED MEDFÖLJANDE MÅTT	VATTENMARK RING I INUT I INNERKÄRLET	UNGEFÄRLIG MÄNGD KOKAT RIS
1 mått	1 1/2 koppar	Markering 1	2 koppar
2 koppar	2 1/2 koppar	Markering 2	4 koppar
3 koppar	3 1/2 koppar	Markering 3	6 koppar
4 koppar	4 1/2 koppar	Markering 4	8 koppar
5 koppar	5 1/2 koppar	Markering 5	10 koppar
6 koppar	6 1/2 koppar	Markering 6	12 koppar
7 koppar	7 1/2 koppar	Markering 7	14 koppar
8 koppar	8 1/2 koppar	Markering 8	16 koppar
9 koppar	9 1/2 koppar	Markering 9	18 koppar
10 koppar	10 1/2 koppar	Markering 10	20 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 fastna, häll lite vegetabilisk olja i botten av innerkärlet innan riset hålls 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.
6. Obs! Använd alltid det medföljande måttet för att mäta upp vatten eller fyll på vatten upp till strecket.

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.

FELSÖKNING

Problem	Förklaring	Lösning
Kokaren stänger av för tidigt.	Innerskålens botten är förkalkad.	Avkalka.
Kokaren stänger inte av som den ska.	Locket är inte ordentligt stängt.	Stäng locket ordentligt.

TEKNISKA DATA

Driftsspänning: 220-240V ~ 50/60Hz

Strömförbrukning: 700W

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.

Fun Nordic ApS
Egelund 8
6200 Aabenraa
Denmark
www.funnordic.dk

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 verwendet werden, sofern für Aufsicht oder Anleitung bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wurde und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
2. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen sollten nicht von Kindern unter 8 Jahren und nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
3. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb des Zugriffs von Kindern unter 8 Jahren auf.
4. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn für Aufsicht oder Erläuterungen bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wird und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
5. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
6. Das Gerät nicht ins Wasser tauchen.

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: Nichts auf den Steckverbinder verschütten.
9. Warnung: Verletzungsgefahr bei Fehlgebrauch.
10. Die Oberfläche des Heizelements erzeugt nach dem Gebrauch noch Restwärme.
11. Berühren Sie keine heißen Flächen, benutzen Sie Handgriffe und Knöpfe.
12. Gerät, Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen, Stromschlaggefahr!
13. Gebrauch durch oder in unmittelbarer Nähe von Kindern nur unter Aufsicht.
14. Ziehen Sie bei Nichtbenutzung und vor dem Reinigen den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Zubehörteile auswechseln.
15. Gerät nicht weiterverwenden, wenn es einmal heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt oder der Netzstecker beschädigt ist. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
16. Füllen Sie keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten in das äußere Gehäuse.
17. Schließen Sie das Gerät keinesfalls ohne den inneren Topf an.
18. Nicht empfohlenes Zubehör kann zu Verletzungen führen.
19. Nicht im Freien benutzen.
20. Lassen Sie das Netzkabel keine heißen Flächen berühren oder herunterhängen, wo es von Kindern heruntergezogen werden kann.
21. Gerät nicht auf oder in unmittelbarer Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden oder in beheizten Öfen aufstellen.

22. Besondere Vorsicht ist nötig, wenn Sie das Gerät mit heißen Flüssigkeiten umsetzen.
23. Benutzen Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck.
24. 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.
25. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
26. Stellen Sie das Gerät auf einen geraden, trockenen und hitzebeständigen Untergrund
27. Beachten Sie die Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen wie in „Reinigung“.



28.  Vorsicht – heiße Oberfläche.

WARNUNG! Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

TEILE UND ZUBEHÖR



- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| 1. Deckel | 9. Reislöffel-Halter |
| 2. Taste zum Öffnen des Deckels | 10. Dampfauslassventil |
| 3. Griff | 11. Innentopf |
| 4. Kondenswasserbehälter | 12. Dampfeinsatz |
| 5. Warmhalte-Anzeige (Warmhalten) | 13. Messbecher |
| 6. Gar-Anzeige (Garen) | 14. Reislöffel |
| 7. Gar-Schalter | 15. Abnehmbares Netzkabel |
| 8. Ein-/Ausschalter | |

ALLGEMEINE BEDIENUNGSHINWEISE

- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen übereinstimmt.
- Stellen Sie den inneren Topf in den Reiskocher, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Der Reiskocher lässt sich ohne den inneren Topf nicht in Betrieb nehmen.
- Wenn die Zutaten kochbereit sind, schließen Sie zuerst den Stecker an das Gerät an und anschließend an die Wandsteckdose. Schalten Sie dann den An-/Ausschalter auf Position „I“ und drücken den Koch-Schalter nach unten.
- 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.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel während des Garvorgangs korrekt verschlossen ist. Halten Sie den Deckel nach dem Servieren geschlossen, um zu verhindern, dass Ihr Reis austrocknet oder sich verfärbt.
- Zum Aufwärmen von kaltem Reis geben Sie etwa 1/4 Tasse (4 Esslöffel) 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.
- Halten Sie den inneren Topf und das Heizelement frei von Fremdkörpern, um Fehlfunktionen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für Standard-Netzspannung ausgelegt. Abweichende Spannungen können zu veränderten Kochzeiten führen.
- Drehen Sie den inneren Topf etwas, damit er sicher und flach aufliegt.

PFLEGE IHRES REISKOCHERS

Reinigung

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

- Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Innentopf aus dem Reiskocher und waschen Sie ihn in heißem Seifenwasser ab. Gut abspülen, dann mit einem weichen, sauberen Tuch abtrocknen.

2. Dampfauslassventil aus dem Deckel herausziehen. Oberseite des Ventils drehen, um es in zwei Teile zu zerlegen. Beide Teile und den Silikon-Pad an der Unterseite nach jedem Gebrauch reinigen. Gründlich abtrocknen und vor dem nächsten Gebrauch wiedereinssetzen.
3. 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.
4. 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.
5. Essig- und Salzreste können zu Rostschäden führen. Bitte nach jedem Gebrauch reinigen.
6. An der Seite des Gerätes befindet sich ein Behälter zum Auffangen von Kondenswasser. Entleeren Sie das Wasser und reinigen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch.

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. Wählen Sie einen der nachstehenden Wege, um Wasser hinzuzugeben: Mit dem Messbecher geben Sie die korrekte Menge Wasser zum Reis im inneren Topf. (siehe Tabelle); Mithilfe der Wasserlinie geben Sie Wasser dem Reis im inneren Topf entsprechend der korrekten Wasserlinie hinzu. Beispiel: für 4 Tassen ungekochten Reis füllen Sie bis Wasserlinie 4.
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. Schließen Sie den Deckel und verbinden Sie das Netzkabel. Schalten Sie den An-/Ausschalter auf Position „I“ und dann 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 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

UNGEKOCHTER REIS	WASSER MIT MITGELIEFERTEM MESSBECHER	WASSERLINIE IM INNEREN TOPF	GEKOCHTER REIS CA. MENGE
1 Tasse	1 1/2 Tassen	Linie 1	2 Tassen
2 Tassen	2 1/2 Tassen	Linie 2	4 Tassen
3 Tassen	3 1/2 Tassen	Linie 3	6 Tassen
4 Tassen	4 1/2 Tassen	Linie 4	8 Tassen
5 Tassen	5 1/2 Tassen	Linie 5	10 Tassen
6 Tassen	6 1/2 Tassen	Linie 6	12 Tassen
7 Tassen	7 1/2 Tassen	Linie 7	14 Tassen
8 Tassen	8 1/2 Tassen	Linie 8	16 Tassen
9 Tassen	9 1/2 Tassen	Linie 9	18 Tassen
10 Tassen	10 1/2 Tassen	Linie 10	20 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.
6. Hinweis: Benutzen Sie stets den Messbecher mit dem Reiskocher, anderenfalls benutzen Sie zum Abmessen die Wasserlinie.

SUPPEN UND EINTOPF

Eine herzhafte 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 eine hervorragende Basis für Brühe, zur Verwendung in Suppen und Eintöpfen.

FEHLERBEHEBUNG

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät schaltet sich zu früh aus.	Der Topfboden ist stark verkalkt.	Entkalken
Das Gerät schaltet sich nicht aus.	Der Deckel ist nicht richtig verschlossen.	Deckel richtig schließen.

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

Leistungsaufnahme: 700W

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 der 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.

Fun Nordic ApS
Egelund 8
6200 Aabenraa
Denmark
www.funnordic.dk

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. The appliance must not be immersed.
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; farmhouses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
8. Warning: Avoid spillage on the connector.
9. Warning: Potential risk of injuries from misuse.

10. The heating element surface is subject to residual heat after use.
11. Do not touch hot surfaces. Use handles.
12. To prevent electrical hazards, do not immerse cord, plug or rice cooker heating plate in liquid or water.
13. Adult supervision is necessary when operating any appliance near children.
14. Unplug appliance from the wall outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool completely before adding or removing the pot.
15. Do not operate the appliance if the cord has been damaged, or if the appliance malfunctions or is damaged in any way. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
16. Never put water or any liquid into the outer pot.
17. Never plug in the power cord without the inner pot inside the cooker.
18. Any use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause hazards.
19. Do not use outdoors.
20. Do not let cord dangle or hang over the edge of table or counter tops or allow it to touch hot surfaces.
21. Do not place the appliance on or near gas or electric burners, on a stovetop or in an oven.
22. Exercise extreme caution when moving or handling appliances containing hot oil or other liquids.
23. Do not use this appliance for any other purpose but its intended use.
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. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.

26. Use the appliance on a flat, dry and heat resistance surface.
27. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food, please refer to the paragraph “cleaning” of the manual.



28.  Caution, hot surface

WARNING!! Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

PARTS AND ACCESSORIES



- | | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| 1. Lid | 9. Rice scoop holder |
| 2. Lid opening button | 10. Steam valve |
| 3. Handle | 11. Inner bowl |
| 4. Condensate collector | 12. Steam basket |
| 5. Warm indicator light (keep warm) | 13. Measuring cup |
| 6. Cook indicator light (cooking) | 14. Rice scoop |
| 7. Cooking switch | 15. Detachable power cord |
| 8. On / off switch | |

USE

1. Only use this product with the correct AC outlet.
2. Place the inner pot inside the cooker before operating. The cooker will not turn on unless the inner pot is in place.
3. When ready to cook, plug the cord into the cooker first, then into the wall 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. Make sure the lid is properly locked while cooking. Keep the lid closed after serving to prevent your rice from drying out or discoloring.
6. To reheat cold rice, add about 1/4 cup (4Tb) of cold water 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. This appliance is intended for use with standard power outlets. Different levels of voltage in different homes may change approximate cooking times.
9. Turn the pot gently sideways to make sure it sits flat inside.

MAINTAINING YOUR RICE COOKER

Cleaning

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. Open the lid and remove the inner pot from the rice cooker and wash them in hot soapy water. Rinse completely, then dry with a soft clean cloth.
2. Pull the steam valve out from the lid. Rotate its top to disassemble the steam valve into two parts. Clean them and the silicone pad under the bottom after each use. Dry completely and put them back to original place before next use.

3. 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.
4. 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.
5. Any residue of vinegar or salt may cause your inner pot to corrode. Always cleanse completely after each use.
6. There is a condensate collector on the side of the appliance. Empty the water and clean the collector after each use.

QUICK CLEANING TIP

Add 1/2 cup of water and a small amount of liquid dish 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 the rice most commonly used in oriental recipes. The "California" variety is soft; "Sweet Rice", often called "Pearl" rice, is rounder 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 fibre 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 colour. Wild rice makes a wonderful stuffing for poultry when cooked with broth and mixed with your favourite 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 choose any one of the following ways to add water for cooking: By measuring cup, add proper amount of water to the rice inside the inner pot. (See measurement chart); By waterline, add water to the rice inside the inner pot up to the proper waterline. Example: for 4 cups of uncooked rice, add water to line 4.
3. For softer rice, we suggest preparing rice and water in the inner pot and let it soak for 10-20 minutes before cooking.

- Close the lid and plug in the 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.
- After cooking it is important to allow rice to stand, for 10 minutes without removing lid. This will ensure that rice is cooked through.
- 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	WATER WITH MEASURING CUP PROVIDED	WATERLINE INSIDE INNER POT	APPROX COOKED RICE YIELD
1 cup	1 1/2 cups	Line 1	2 cups
2 cups	2 1/2 cups	Line 2	4 cups
3 cups	3 1/2 cups	Line 3	6 cups
4 cups	4 1/2 cups	Line 4	8 cups
5 cups	5 1/2 cups	Line 5	10 cups
6 cups	6 1/2 cups	Line 6	12 cups
7 cups	7 1/2 cups	Line 7	14 cups
8 cups	8 1/2 cups	Line 8	16 cups
9 cups	9 1/2 cups	Line 9	18 cups
10 cups	10 1/2 cups	Line 10	20 cups

Helpful hints

- 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.
- Remember: Place rice to your inner pot first and then add water before cooking.
- 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.
- When cooking brown or wild rice, add 3/4 additional cup of water.
- As there are many kinds of rice available, rice/water measurement might be slightly different by using different kind of rice. Remember to make the adjustment to get the better result.
- Notes: Always use the Measuring Cup coming together with your Rice Cooker, otherwise fill the water to the bottom of the waterline.

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 favourite stock and create your own unique recipes. When preparing soup or stew, try to allow extra time for it to “simmer”. This will allow flavours to blend and meat to be tender.

Helpful hints

- 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.
- If using fresh parsley or herbs in your recipe, add them in the last few moments of cooking to preserve flavour.
- Save any leftovers for the next day. The flavours increase overnight in your refrigerator.
- Canned stewed tomatoes or water with bouillon seasoning and spices added make great stock starters for soups and stews.

TROUBLESHOOTING

Failure	Reason	Solution
The appliance switches off too early.	The bottom of the pot heavily scaled.	Descale.
The appliance does not switch off.	The lid is not closed properly.	Close the lid properly.

TECHNICAL DATA

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

Power consumption: 700W

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.

Fun Nordic ApS

Egelund 8

6200 Aabenraa

Denmark

www.funnordic.dk

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les consignes suivantes pour éviter des blessures et des dommages, et pour optimiser les performances de votre appareil. Conservez cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous donnez ou transférez cet appareil à un tiers, veillez à lui remettre également cette notice d'utilisation.

En cas de détérioration due au non-respect par l'utilisateur des instructions de cette notice d'utilisation, la garantie est annulée. Le fabricant/importateur rejette toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des instructions de la notice d'utilisation, à un usage négligent ou à l'usage non conforme aux exigences de cette notice d'utilisation.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
2. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
3. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
4. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.

5. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
6. L'appareil ne doit pas être immergé.
7. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les ménages et dans les lieux similaires notamment : Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de service; Les fermes; par des clients dans des hôtels, des motels et autres types d'environnement résidentiel; en plus des environnements du type auberge, bistrot, café, etc.
8. Avertissement: Évitez tout déversement sur le connecteur.
9. MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation.
10. La surface de l'élément chauffant peut rester chaude un certain temps après utilisation.
11. Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez les poignées.
12. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou la plaque chauffante de l'autocuiseur dans un liquide ou dans l'eau.
13. La surveillance d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil fonctionne à proximité des enfants.
14. Débranchez l'appareil de la prise mural lorsque vous ne vous en servez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'ajouter ou de retirer le récipient.
15. N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou une fois qu'il a subi des dysfonctionnements, une chute ou été endommagé d'une façon quelconque. Retournez l'appareil chez le constructeur ou le réparateur agréé le plus proche pour le faire examiner et réparer ou ajuster.
16. Ne jamais verser d'eau ou de n'importe quel autre liquide dans le récipient externe.
17. Ne jamais brancher le cordon d'alimentation lorsque le récipient interne ne se trouve pas dans l'autocuiseur.
18. L'utilisation de tout accessoire non recommandé par le constructeur peut présenter un risque.

19. Ne pas utiliser à l'extérieur.
20. Ne laissez pas le cordon pendre depuis le rebord d'une table ou d'un plan de travail, et ne le laissez pas toucher les surfaces chaudes.
21. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de brûleurs à gaz ou électriques, sur une cuisinière ou dans un four.
22. Soyez très prudent lorsque vous déplacez ou manipulez l'appareil et qu'il contient de l'huile chaude ou d'autres liquides.
23. N'utilisez pas cet appareil pour tout usage autre que celui auquel il est destiné.
24. Toujours débrancher après utilisation. Votre autocuiseur restera allumé jusqu'à ce que vous fassiez basculer l'interrupteur marche/arrêt en position « O » puis que vous débranchiez le cordon d'alimentation.
25. L'appareil ne doit pas être mis en marche au moyen d'une prise minuteur externe ou au moyen d'un système de télécommande séparé.
26. Placez l'appareil sur une surface plate, sèche et résistante à la chaleur.
27. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments, reportez-vous au paragraphe « nettoyage » du mode d'emploi.



28. Attention, surface chaude.

AVERTISSEMENT !! Ne touchez pas les surfaces de l'appareil pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil est en fonctionnement.

PIECES ET ACCESSOIRES



- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Couvercle | 9. Support de cuillère à riz |
| 2. Bouton d'ouverture du couvercle | 10. Soupape de vapeur |
| 3. Poignée | 11. Cuve interne |
| 4. Collecteur d'eau de condensation | 12. Panier vapeur |
| 5. Voyant Chauffer (maintien au chaud) | 13. Verre doseur |
| 6. Voyant Cuir (cuisson) | 14. Cuillère à riz |
| 7. Bouton cuisson | 15. Cordon d'alimentation détachable |
| 8. Bouton marche/arrêt | |

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. N'utilisez cet appareil qu'avec une prise secteur adaptée.
2. Placez le récipient interne dans l'autocuiseur avant de vous en servir. L'autocuiseur ne se mettra pas en marche tant que le récipient interne n'est pas en place.
3. Une fois prêt, branchez le cordon sur l'appareil puis dans une prise murale. Puis faites basculer le bouton marche/arrêt en position « I » et appuyez sur le bouton de cuisson.
4. Une fois la cuisson vapeur de votre riz ou de vos aliments terminée, l'autocuiseur basculera automatiquement en mode « garder au chaud ». Toujours débrancher après utilisation. Votre autocuiseur restera allumé jusqu'à ce que vous fassiez basculer l'interrupteur marche/arrêt en position « O » puis que vous débranchiez le cordon d'alimentation. Attendez que l'appareil ait refroidi avant de le nettoyer.
5. Veillez à ce que le couvercle soit correctement verrouillé pendant la cuisson. Maintenez le couvercle fermé après le service pour éviter le dessèchement ou la décoloration du riz.
6. Pour réchauffer du riz froid, ajouter environ 1/4 de tasse d'eau froide par tasse de riz cuit, remuez pour mélanger puis appuyez sur l'interrupteur pour le placer sur cuisson. Note: Les restes de riz sont parfait pour faire du riz sauté.
7. Conservez le fond du récipient interne et la surface de la plaque chauffante libre de tout corps étrangers pour éviter les mauvais fonctionnements.
8. Cet appareil est destiné à être utilisé avec des prises de courant standard de. Des niveaux de tensions différents risquent de changer les temps de cuisson nécessaires.
9. Faites délicatement pivoter le récipient pour vous assurer qu'il soit positionné bien à plat à l'intérieur.

ENTRETIEN DE VOTRE AUTOUISEUR

Nettoyage

Avant de nettoyer votre autocuiseur à riz, faites basculer l'interrupteur marche/arrêt en position « O » puis débranchez le cordon d'alimentation et attendez qu'il refroidisse complètement.

1. Ouvrez le couvercle et retirez la cuve interne du cuiseur à riz et lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Rincez-les complètement, puis séchez-les avec un chiffon propre et doux.
2. Retirez la soupape de vapeur du couvercle. Tournez sa partie supérieure pour démonter la soupape de vapeur en deux parties. Nettoyez-les ainsi que le coussinet en silicone sous la partie inférieure après chaque utilisation. Laissez complètement sécher et remettez-les dans leur position d'origine avant l'utilisation suivante.

3. Nettoyez l'extérieur de votre autocuiseur avec un chiffon humide ou du produit vaisselle lorsque c'est nécessaire. N'utilisez JAMAIS de produits de nettoyage abrasifs, n'utilisez pas non plus d'ustensiles en métal ni de laine de fer sur la finition externe, cela pourrait endommager votre autocuiseur. Ne submergez aucun élément de l'autocuiseur dans l'eau.
4. Pour nettoyer la plaque chauffante et la plaque de thermo-contrôle, utilisez de la laine de fer pour polir et retirer tous les résidus. Essuyez ensuite à l'aide d'un chiffon humide. Laissez sécher complètement avant de réutiliser. Vous devez conserver la plaque chauffante et la plaque de thermo-contrôle libre de tous corps étrangers sinon l'autocuiseur ne fonctionnera pas normalement.
5. Toute trace de vinaigre ou de sel peut provoquer une corrosion du récipient interne. Nettoyez toujours complètement après chaque utilisation.
6. Un collecteur d'eau de condensation se trouve sur le côté de l'appareil. Videz l'eau et nettoyez le collecteur après chaque utilisation.

ASTUCE POUR UN NETTOYAGE RAPIDE

Ajoutez 1/2 tasse d'eau et une petite quantité de liquide vaisselle ou de produit pour le lave-vaisselle dans le récipient interne. Appuyez sur l'interrupteur pour le placer sur cuisson et laissez chauffer durant 10 minutes. Laissez refroidir. Rincez bien et séchez complètement avant de réutiliser.

A PROPOS DU RIZ

Le riz est une source importante de glucides et a une importante valeur nutritive. Il n'est pas gras et est riche en thiamine (vitamine B1), niacine (vitamine PP) et en fer. Plus de la moitié de la population mondiale mange du riz tous les jours.

Il existe de nombreuses variétés de riz disponibles sur votre marché. Vous pouvez choisir d'en essayer plusieurs pour déterminer celle qui correspond le mieux à vos goûts. Voici certaines des principales variétés et leurs caractéristiques :

Riz à grain long

Généralement utilisé pour les recettes nécessitant des grains séparés et ne collant pas après la cuisson. Le riz "Californie" est doux alors que la variété "Caroline" est un peu plus ferme. Le riz "Jasmine" est le plus ferme et très parfumé.

Riz à grain court

Cette variété, plus courte et plus collante est la plus communément utilisée dans les recettes orientales. La variété "Californie" est douce, le riz "glutineux", souvent appelé riz "à grain rond" a une forme plus ronde. Le riz glutineux est très collant et sert souvent à faire des gâteaux de riz.

Riz brun

Le riz brun est souvent considéré comme la variété la meilleure pour la santé. Il se présente sous sa forme naturelle non décolorée et riche en fibres. Il contient davantage de vitamines B complexes, de fer, de calcium et de fibres que les autres variétés.

Riz sauvage

Le riz sauvage se présente sous la forme de nombreuses variétés et mélanges. Il est souvent mélangé avec du riz à grain long pour sa texture plus ferme et sa couleur brune ou noire. Le riz sauvage fait une farce idéale pour la volaille lorsque vous le cuisez avec un bouillon et que vous le mélangez avec vos fruits secs préférés.

CUISSON DU RIZ

Vous obtiendrez d'excellents résultats en suivant ces indications. Il y a des lignes de mesure d'eau dans le récipient interne pour faciliter vos dosages. Nous avons également mis une coupe permettant de mesurer l'eau et le riz.

1. A l'aide de la coupe de mesure fournie avec l'appareil, mesurez et ajoutez le riz dans le récipient interne. Une mesure pleine correspond à une tasse.
2. Vous pouvez choisir l'une des façons suivantes pour ajouter de l'eau pour la cuisson : A l'aide du verre mesureur, ajouter la quantité d'eau nécessaire pour le riz que se trouve dans le récipient interne. (Voir la table des mesures); En vous servant des lignes de mesure d'eau, ajoutez de l'eau au riz qui se trouve dans le récipient jusqu'au niveau correspondant. Exemple : Pour quatre tasses de riz non cuit, ajoutez de l'eau jusqu'à la ligne 4.
3. Pour un riz plus tendre, nous vous suggérons de placer le riz et l'eau dans le récipient interne et de laisser tremper durant 10 à 20 minutes avant de cuire.
4. Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.
Puis faites basculer le bouton marche/arrêt en position « I » et appuyez sur le bouton de cuisson. Une fois la cuisson vapeur de votre riz ou de vos aliments terminée, l'autocuiseur basculera automatiquement en mode « garder au chaud ».
5. Après la cuisson, il est important de laisser le riz reposer de 10 minutes sans retirer le couvercle. Ceci garantira une bonne cuisson du riz.
6. Le riz brun nécessite un temps de cuisson plus long. Nous vous suggérons d'ajouter 3/4 de mesure d'eau supplémentaire pour obtenir un temps de cuisson adéquat.

TABLEAU DE MESURES RIZ / EAU

RIZ NON CUIT	QUANTITE D'EAU AVEC LE DOSEUR FOURNI	LIGNE DE NIVEAU DANS LE RECIPIENT INTERNE	QUANTITE APPROXIMATIVE DE RIZ CUIT
1 tasse	1 1/2 tasse	Ligne 1	2 tasses
2 tasses	2 1/2 tasses	Ligne 2	4 tasses
3 tasses	3 1/2 tasses	Ligne 3	6 tasses
4 tasses	4 1/2 tasses	Ligne 4	8 tasses
5 tasses	5 1/2 tasses	Ligne 5	10 tasses
6 tasses	6 1/2 tasses	Ligne 6	12 tasses
7 tasses	7 1/2 tasses	Ligne 7	14 tasses
8 tasses	8 1/2 tasses	Ligne 8	16 tasses
9 tasses	9 1/2 tasses	Ligne 9	18 tasses
10 tasses	10 1/2 tasses	Ligne 10	20 tasses

Conseils utiles

1. Vous pouvez rincer le riz pour retirer les excès de fibres et d'amidon. Ceci vous aidera à limiter la présence de riz brun et collé au fond du récipient après la cuisson, mais vous risquez aussi de perdre une partie des nutriments du riz.
2. Rappelez-vous : Placez d'abord le riz dans le récipient interne, puis ajoutez de l'eau avant de cuire.
3. Si vous obtenez un riz trop gluant à cause de la variété de riz utilisée, essayez d'ajouter une fine couche d'huile végétale au fond du récipient interne avant d'y mettre le riz.
4. Lorsque vous faites cuire du riz brun ou du riz sauvage, ajouter 3/4 de tasse d'eau supplémentaire.
5. Etant donné qu'il existe de nombreuses variétés de riz différentes, les mesures de riz et d'eau peuvent légèrement différer en fonction du type de riz que vous utilisez. Pensez à effectuer des ajustements pour obtenir les meilleurs résultats.
6. Notes : Utilisez toujours le doseur fourni avec votre autocuiseur ou bien remplissez d'eau jusqu'aux lignes de mesures figurant dans le récipient interne.

SOUPES ET RAGOUTS

Un bon bol de soupe ou de ragoût est toujours le bienvenu sur n'importe quelle table. Soyez créatif et utilisez les restes de viandes et de légumes d'autres repas avec vos aliments préférés pour créer vos propres recettes. Lorsque vous préparez une soupe ou un ragoût, laissez mijoter un peu plus longtemps. Ceci permettra aux saveurs de mieux se mélanger et à la viande d'être plus tendre.

Conseils utiles

1. Pour épaissir votre ragoût, ajoutez 1/4 de tasse de farine avec suffisamment d'eau pour faire une fine pâte. Ajoutez progressivement au ragoût et mélangez jusqu'à ce que ce dernier épaississe.
2. Si vous utilisez du persil frais ou des herbes pour votre recette, ajoutez-les tout à la fin de la cuisson pour préserver les saveurs.
3. Conservez tous les restes pour le lendemain. Les saveurs se développent la nuit dans votre réfrigérateur.
4. Les tomates à l'étuvée en conserve et l'eau avec un bouillon et des épices font d'excellentes bases pour les soupes et ragoûts.

DÉPANNAGE

Défaut	Raison	Solution
L'appareil s'éteint trop tôt.	La partie inférieure de la cocotte est très entartrée.	Détartrez.
L'appareil ne s'éteint pas.	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Fermez correctement le couvercle.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'opération : 220-240V ~ 50/60Hz

Consommation énergétique : 700W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour limiter les risques pour l'environnement et la santé entraînés par le rejet non contrôlé des déchets, recyclez ce produit pour promouvoir une réutilisation responsable de ses matériaux. Pour recycler votre produit, utilisez les réseaux de collecte de votre région ou prenez contact avec le revendeur du produit. Ce dernier pourra vous aider à le recycler.

Fun Nordic ApS
Egelund 8
6200 Aabenraa
Denmark
www.funnordic.dk

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima dell'uso, accertarsi di aver letto tutte le istruzioni riportate di seguito per evitare lesioni o danni e ottenere i migliori risultati dall'apparecchio. Conservare questo manuale in un luogo sicuro. In caso di passaggio di proprietà dell'apparecchio, includere anche questo manuale di istruzioni.

In caso di danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni riportate in questo manuale, la garanzia sarà annullata. Il costruttore/importatore declina ogni responsabilità per danni causati dal mancato rispetto del manuale o da un uso negligente o non conforme con i requisiti riportati in questo manuale.

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, nel caso in cui siano supervisionati o abbiamo ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiamo compreso i possibili pericoli correlati.
2. Pulizia e manutenzione possono essere effettuate da bambini di età superiore agli 8 anni sotto la supervisione di un adulto.
3. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
4. Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto se supervisionati o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i possibili pericoli correlati.
5. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
6. Non immergere l'apparecchio.
7. L'apparecchio è indicato per essere utilizzato in ambienti domestici e simili come: cucine per il personale in negozi,

uffici e altri ambienti di lavoro; abitazioni rurali; da parte di clienti di alberghi, residence o altre tipologie di ambienti residenziali; bed and breakfast e simili.

8. Avvertenza: Evitare fuoriuscite sul connettore.
9. Avvertenza! L'uso improprio comporta il rischio di lesioni.
10. La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
11. Non toccare le superfici calde. Usare i manici.
12. Per prevenire pericoli legati all'elettricità, non immergere il cavo, la spina o la piastra riscaldante del cuociriso in liquidi o acqua.
13. È necessaria la supervisione di un adulto quando si opera l'apparecchio in presenza di bambini.
14. Scollegare l'apparecchio dalla presa a muro se non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di aggiungere o rimuovere la pentola.
15. Non mettere in funzione l'apparecchio se il cavo è danneggiato oppure se l'apparecchio non funziona correttamente o è danneggiato. Restituire l'apparecchio alla struttura di assistenza autorizzata più vicina per farlo controllare, riparare o regolare.
16. Non versare acqua o altri liquidi nella pentola esterna.
17. Non collegare il cavo senza che sia posizionata la pentola interna del cuociriso.
18. L'uso di accessori non consigliati dal produttore può essere causa di pericoli.
19. Non utilizzare all'aperto.
20. Non lasciare che il cavo si attorcigli o che penda dal bordo del tavolo o del ripiano ed evitare che entri in contatto con superfici calde.
21. Non posizionare l'apparecchio sopra o in prossimità di piani cottura elettrici o a gas, su una piastra elettrica o all'interno del forno.
22. Esercitare estrema cautela quando si spostano o si maneggiano apparecchi che contengono olio o altri liquidi caldi.

23. Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli previsti.
24. Scollegare sempre dall'alimentazione dopo l'uso. L'alimentazione rimane accesa salvo venga premuto l'interruttore on/off in posizione "O" e venga scollegato il cavo di alimentazione.
25. L'apparecchio non deve essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o per mezzo di un sistema separato di controllo remoto.
26. Utilizzare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente al calore.
27. Per quanto riguarda le istruzioni di pulizia delle superfici che entrano in contatto con il cibo, fare riferimento al paragrafo "pulizia" del manuale.



28. **Attenzione! Superficie calda.**

AVVERTENZA! Non toccare la superficie mentre l'apparecchio è in funzione. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

COMPONENTI E ACCESSORI



- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Coperchio | 9. Supporto per mestolo da riso |
| 2. Pulsante di apertura del coperchio | 10. Valvola del vapore |
| 3. Manico | 11. Ciotola interna |
| 4. Collettore di condensa | 12. Cestello vapore |
| 5. Spia del calore (mantieni in caldo) | 13. Bicchiere dosatore |
| 6. Spia di cottura (cottura) | 14. Mestolo da riso |
| 7. Interruttore di cottura | 15. Cavo di alimentazione removibile |
| 8. Interruttore acceso/spento | |

USO

1. Usare questo prodotto esclusivamente con la corretta presa CA.
2. Sistemare la pentola interna nel cuociriso prima di avviarlo. Il cuociriso non si accende a meno che la pentola interna non sia in posizione.
3. Quando si è pronti, collegare prima il cavo al cuociriso, poi alla presa a muro. Premere quindi l'interruttore di accensione/spegnimento su "I" e premere l'interruttore di cottura verso il basso.
4. Quando il riso è pronto o il cibo cotto a vapore, il cuociriso passa automaticamente alla funzione per tenere in caldo. Scollegare sempre dall'alimentazione dopo l'uso. L'alimentazione rimane accesa salvo venga premuto l'interruttore on/off in posizione "O" e venga scollegato il cavo di alimentazione. Lasciare raffreddare prima di procedere alla pulizia.
5. Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso durante la cottura. Tenere il coperchio chiuso anche dopo la cottura per evitare che il riso secchi o scolori.
6. Per riscaldare il riso freddo, aggiungere circa 1/4 di bicchiere di acqua fredda per bicchiere di riso cotto, mescolare e premere il pulsante di cottura. Nota: il riso avanzato è ottimo per preparare il riso fritto.
7. Tenere il fondo della pentola interna e la superficie della piastra riscaldante liberi da materiali estranei per evitare malfunzionamenti.
8. L'apparecchio è indicato per l'uso con prese di corrente standard. Diversi livelli di tensione presenti in diversi ambienti domestici possono portare a piccole variazioni dei tempi di cottura.
9. Ruotare delicatamente la pentola di lato per accertarsi che sia posizionata in piano all'interno.

MANUTENZIONE DEL CUOCIRISO

Pulizia

Prima di pulire il cuociriso, premere sempre l'interruttore di accensione/spegnimento in posizione "O", scollegare il cavo di alimentazione e lasciarlo raffreddare completamente.

1. Aprire il coperchio e rimuovere la ciotola interna dal cuociriso, poi lavarla in acqua calda con detergente per piatti. Risciacquare e asciugare con un panno morbido e asciutto.
2. Estrarre la valvola del vapore dal coperchio. Ruotare la parte superiore per disassemblare la valvola in due parti. Pulire la valvola del vapore e il cuscinetto in silicone sulla parte inferiore dopo ogni utilizzo. Asciugarli completamente e riposizionarli prima del successivo utilizzo.

3. Pulire l'esterno del cuociriso quando necessario con un panno umido pulito o con un detersivo per stoviglie delicato. Non usare detersivi aggressivi. Non utilizzare strumenti di metallo o lana d'acciaio sulla finitura esterna o sulla pentola poiché ciò potrebbe causare danni. Non immergere alcuna parte del corpo del cuociriso in acqua.
4. Per pulire la piastra riscaldante e la piastra di controllo termico, usare lana d'acciaio per pulire o rimuovere eventuali residui. Pulire quindi con un panno umido. Lasciare asciugare completamente prima di riutilizzare. Tenere la piastra riscaldante e la piastra di controllo termico libere da materiali estranei; in caso contrario il cuociriso non funziona correttamente.
5. Eventuali residui di aceto o sale possono causare corrosione alla pentola interna. Pulire sempre completamente dopo ciascun utilizzo.
6. Sul lato dell'apparecchio è presente un collettore di condensa. Versare l'acqua in esso contenuta e pulire il collettore dopo ogni uso.

SUGGERIMENTO PER UNA RAPIDA PULIZIA

Aggiungere 1/2 bicchiere di acqua e una piccola quantità di detersivo per stoviglie o per lavastoviglie nella pentola interna. Premere il pulsante di cottura e lasciare riscaldare per 10 minuti. Lasciare raffreddare. Sciacquare bene e asciugare completamente prima di ri-utilizzare.

INFORMAZIONI SUL RISO

Il riso è una fonte preziosa di nutrimento e carboidrati complessi. Non contiene grassi ed è ricco di tiamina, niacina e ferro. Una nota interessante è che metà della popolazione mondiale mangia riso ogni giorno. Esistono numerose varietà di riso sul mercato. Provarne diverse per scoprire quale più si adatta al proprio gusto personale. Di seguito alcuni dei tipi più comuni e le relative caratteristiche.

Riso a chicco lungo

Usato solitamente per ricette che richiedono che i singoli grani rimangano separati dopo la cottura. Il riso "California" è morbido mentre quello "Caroline" è un po' più duro. Il tipo "Jasmine" è quello più duro ed è molto saporito e profumato.

Riso a chicco corto

Questa varietà, più morbida e appiccicosa, è quella più usata nelle ricette orientali. La varietà "California" è morbida; il "Sweet Rice" (riso dolce), spesso chiamato perla di riso, ha una forma rotonda. Il "riso dolce" è molto colloso, quindi è la varietà scelta per la crema di riso.

Riso integrale

Il riso integrale è spesso considerato la scelta più salutare. Si presenta nella sua forma naturale scura, con crusca. Contiene maggiori quantità di vitamina B, ferro, calcio e fibre rispetto alle altre varietà.

Riso selvatico

Il riso selvatico si presenta in numerose varietà e miscele deliziose. È spesso mischiato con il riso a chicco lungo per una consistenza più solida e ha un colore da marrone scuro a nero. Il riso selvatico è il ripieno perfetto per il pollame quando cotto con il brodo e unito a frutta secca.

COTTURA DEL RISO

Si ottengono ottimi risultati seguendo le linee guida. Per comodità, la pentola interna presenta delle tacche di livello dell'acqua. Viene inoltre fornito un comodo bicchiere per misurare la quantità di riso e acqua.

1. Usando il bicchiere graduato fornito nella confezione, misurare e aggiungere il riso alla pentola interna. Una misura al massimo livello corrisponde a un bicchiere pieno.
2. È possibile scegliere uno qualsiasi dei seguenti metodi per aggiungere l'acqua per la cottura: con il bicchiere graduato, aggiungere la quantità d'acqua adeguata al riso all'interno della pentola interna

(vedere la tabella); in base alle tacche interne, aggiungere acqua al riso all'interno della pentola interna fino alla tacca richiesta. Esempio: per 4 bicchieri di riso crudo, aggiungere fino alla linea 4.

3. Per un riso più morbido, si suggerisce di aggiungere l'acqua e il riso alla pentola interna e lasciarlo in ammollo per 10-20 minuti prima di procedere alla cottura.
4. Chiudere il coperchio e collegare il cavo di alimentazione. Premere l'interruttore di accensione/spengimento su "I" e premere l'interruttore di cottura verso il basso. Quando il riso è cotto, il cuoceriso passa automaticamente alla funzione per tenere in caldo.
5. Al termine della cottura, è importante consentire al riso di assestarsi per 10 minuti senza rimuovere il coperchio. Ciò assicura una cottura omogenea del riso.
6. il riso integrale necessita di maggiore tempo per la cottura. Si suggerisce di aggiungere altri 3/4 bicchieri di acqua per consentire un adeguato tempo di cottura.

TABELLA QUANTITÀ RISO/ACQUA

RISO CRUDO	ACQUA CON BICCHIERE GRADUATO FORNITO	TACCA PER L'ACQUA ALL'INTERNO DELLA PENTOLA INTERNA	RESA APPROSSIMATIVA RISO COTTO
1 bicchiere	1, 5 bicchieri	Linea 1	2 bicchieri
2 bicchieri	2, 5 bicchieri	Linea 2	4 bicchieri
3 bicchieri	3, 5 bicchieri	Linea 3	6 bicchieri
4 bicchieri	4, 5 bicchieri	Linea 4	8 bicchieri
5 bicchieri	5, 5 bicchieri	Linea 5	10 bicchieri
6 bicchieri	6, 5 bicchieri	Linea 6	12 bicchieri
7 bicchieri	7, 5 bicchieri	Linea 7	14 bicchieri
8 bicchieri	8, 5 bicchieri	Linea 8	16 bicchieri
9 bicchieri	9, 5 bicchieri	Linea 9	18 bicchieri
10 bicchieri	10, 5 bicchieri	Linea 10	20 bicchieri

Suggerimenti utili

1. È possibile risciacquare il riso per rimuovere crusca e amido in eccesso. Ciò contribuisce a ridurre la doratura del riso ed evita che il riso possa aderire al fondo della padella, ma elimina anche sostanze nutritive dal riso.
2. Ricordare: sistemare prima il riso nella pentola interna, quindi aggiungere l'acqua prima della cottura.
3. In caso il riso si attacchi alla pentola, in base alla varietà scelta, provare a versare una piccola quantità di olio vegetale sul fondo della pentola interna prima di versare il riso.
4. Durante la cottura di riso integrale o selvatico, aggiungere 3/4 bicchieri in più di acqua.
5. Poiché esistono tanti tipi diversi di riso, il rapporto riso/acqua potrebbe essere leggermente diverso in base alla varietà scelta. Ricordarsi di operare delle modifiche per ottenere risultati di cottura ottimali.
6. Note: usare sempre il bicchiere graduato fornito con il cuoceriso, in alternativa riempire d'acqua fino alla tacca interna.

ZUPPE E STUFATI

Un sano piatto di zuppa o stufato è sempre il benvenuto a tavola. È possibile essere creativi e usare gli avanzi di carne e verdure con del brodo e creare ricette uniche personalizzate. Quando si prepara una zuppa o uno stufato, fornire del tempo extra per consentire una cottura a fuoco lento. Ciò consente l'amalgama dei sapori e permette alla carne di diventare più tenera.

Suggerimenti utili

1. Per rendere più denso lo stufato, aggiungere 1/4 di bicchiere di farina con acqua fredda sufficiente a creare una pastella. Aggiungerla gradualmente allo stufato e mescolare fino a ottenere una consistenza più densa.

2. Se si utilizzano prezzemolo o erbe aromatiche fresche nella ricetta, aggiungerli all'ultimo momento della cottura per mantenerne il sapore.
3. Conservare gli avanzi per il giorno dopo. I sapori si fanno più intensi durante la notte in frigorifero.
4. I pomodori in scatola o i brodi speziati sono un elemento eccellente per ottenere zuppe e stufati saporiti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Motivo	Soluzione
L'apparecchio si spegne troppo presto.	Sul fondo della pentola si è accumulato molto calcare.	Decalcificare.
L'apparecchio non si spegne.	Il coperchio non è chiuso correttamente.	Chiudere il coperchio correttamente.

DATI TECNICI

Voltaggio di esercizio: 220-240V ~ 50/60Hz

Consumo di energia: 700W

GARANZIA E SERVIZIO DI ASSISTENZA

Prima della fornitura, i nostri apparecchi vengono sottoposti ad un severo controllo di qualità. Se, nonostante la massima cura, si sono verificati danni durante la produzione o il trasporto, si prega di restituire l'apparecchio al rivenditore. Oltre ai diritti legali previsti dalla legge, l'acquirente può far valere i diritti derivanti dalla seguente garanzia:

Concediamo 2 anni di garanzia sull'apparecchio acquistato; il periodo di garanzia inizia dal giorno dell'acquisto. Durante questo periodo ripariamo o sostituiamo gratuitamente ogni componente guasto, la cui malfunzione può essere manifestamente attribuita a difetti del materiale o al processo di produzione. In caso di apparecchio difettoso, rivolgersi direttamente al rivenditore.

I difetti derivanti da un uso scorretto dell'apparecchio e le malfunzioni dovute all'intervento o alla riparazione da parte di terzi o alla sostituzione di componenti con ricambi non originali non sono coperti da questa garanzia.

Conservare sempre lo scontrino, senza il quale non è possibile far valere la garanzia. I danni dovuti al non rispetto del manuale di istruzioni rendono nulla la garanzia; se ciò porta a conseguenti danni non potremmo essere ritenuti responsabili. Decliniamo inoltre qualsiasi responsabilità per eventuali danni o lesioni personali causati da un uso improprio o in caso di mancata aderenza al manuale di istruzioni. Eventuali danni agli accessori non implicano la sostituzione gratuita dell'intero apparecchio. In tal caso, contattare il reparto di assistenza. La rottura di componenti in vetro o plastica è sempre soggetta a un costo. I difetti ai componenti di consumo o a componenti soggetti a usura, compresa la pulizia, manutenzione, sostituzione o le spese di spedizione e di trasporto verso il luogo di riparazione e ritorno. degli stessi, non sono coperti dalla garanzia e saranno soggetti a un costo.

SMALTIMENTO ECOCOMPATIBILE



Riciclaggio – Direttiva europea 2012/19/EU

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici. Per prevenire rischi all'ambiente o alla salute da uno smaltimento non controllato, riciclare responsabilmente per promuovere un riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo utilizzato, servirsi dei sistemi di restituzione e raccolta o contattare il proprio rivenditore autorizzato dove il prodotto è stato acquistato. Il rivenditore autorizzato si occuperà dello smaltimento sicuro del prodotto.

Fun Nordic ApS

Egelund 8

6200 Aabenraa

Denmark

www.funnordic.dk

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de utilizar el producto, lea todas las instrucciones que se presentan a continuación para evitar lesiones personales y daños materiales y para obtener unos resultados óptimos del aparato. Asegúrese de mantener este manual en un lugar seguro. Si transfiere el aparato a otra persona, asegúrese de entregarle asimismo el presente manual.

La garantía quedará anulada en caso de daños causados por el incumplimiento por parte del usuario de las instrucciones incluidas en este manual. El fabricante/importador no aceptará ningún tipo de responsabilidad por daños causados por el incumplimiento de las presentes instrucciones o uso negligente o en desacuerdo con los requisitos de este manual.

1. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 o más años de edad si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los riesgos que implica.
2. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y reciban supervisión.
3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años de edad.
4. Los electrodomésticos pueden ser usados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que implica.
5. Los niños no deben jugar con el aparato.
6. No deberá sumergirse jamás el aparato.
7. Este aparato ha sido diseñado para usarse en un entorno doméstico y aplicaciones similares como: cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales; granjas; para clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, y entornos de tipo pensión.

8. Advertencia: Evite derrames sobre el conector.
9. Advertencia: Riesgo potencial de lesión por uso incorrecto.
10. La superficie del elemento calentador puede seguir caliente después del uso.
11. No toque las superficies calientes. Use las asas.
12. Para evitar riesgos eléctricos, no sumerja el cable, el enchufe ni la placa de calentamiento del hervidor de arroz en agua ni otros líquidos.
13. Es necesaria la supervisión de un adulto cuando se use cualquier electrodoméstico cerca de niños.
14. Desconecte el aparato de la toma cuando no lo use y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de añadir o sacar el recipiente.
15. No use el aparato si el cable se ha dañado, si el aparato funciona incorrectamente o se ha dañado de cualquier modo. Devuelva el aparato a la instalación de servicio autorizada más cercana para su examen, reparación o ajuste.
16. No ponga nunca agua ni otros líquidos en el recipiente exterior.
17. No conecte nunca el cable de alimentación sin el recipiente interior colocado.
18. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ser peligroso.
19. No lo use en exteriores.
20. No deje que el cable cuelgue por el borde de una mesa o encimera, o entre en contacto con superficies calientes.
21. No coloque el aparato sobre o cerca de un fogón de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
22. Tenga un extremo cuidado al mover o manipular aparatos que contengan aceite u otros líquidos calientes.
23. No use el aparato para una finalidad distinta a la pretendida.
24. Desenchúfelo tras el uso. El hervidor seguirá encendido a menos que ponga el interruptor de encendido/apagado en posición "O" y desenchufe el cable de alimentación.

25. El aparato no debe ser usado mediante un temporizador externo ni un sistema independiente con mando a distancia.
26. Use el aparato sobre una superficie plana, seca y resistente al calor.
27. Respecto a las instrucciones para limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos, consulte el párrafo “Limpieza” del manual.



28.  Precaución, agua caliente.

¡ADVERTENCIA! No toque la superficie durante el uso. La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato esté funcionando.

PARTES Y ACCESORIOS



- | | |
|---|---|
| 1. Tapa | 9. Gancho para la cuchara del arroz |
| 2. Botón de apertura de la tapa | 10. Válvula de vapor |
| 3. Asa | 11. Olla interna |
| 4. Colector de condensación | 12. Cesta de vapor |
| 5. Luz indicadora de conservación del calor | 13. Vaso medidor |
| 6. Luz indicadora de cocción | 14. Cuchara para el arroz |
| 7. Botón de cocción | 15. Cable de alimentación desconectable |
| 8. Interruptor | |

INSTRUCCIONES DE USO

- Use este producto exclusivamente con una toma CA correcta.
- Coloque la olla interna dentro de la arrocera. La arrocera no se encenderá si la olla interna no está en su sitio.
- Cuando esté listo para cocinar, conecte primero el cable a la arrocera y después a la toma de corriente. A continuación, pulse "I" en el interruptor y presione el botón de cocción.
- Cuando esté preparado el arroz o se hayan cocido al vapor los alimentos, el hervidor pasará automáticamente a la función de mantenimiento de temperatura. Desenchúfelo tras el uso. El hervidor seguirá encendido a menos que ponga el interruptor de encendido/apagado en posición "O" y desenchufe el cable de alimentación. Déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada durante la cocción. Mantenga la tapa cerrada después de servir para evitar que el arroz se seque o descolore.
- Para recalentar el arroz frío, añada 1/4 de vaso (4 cucharadas) de agua fría por cada vaso de arroz cocido, remuévalo y pulse el botón de cocción. Nota: el arroz sobrante es ideal para hacer arroz frito.
- Mantenga la parte inferior de la olla interna y la superficie de la placa calentadora libre de residuos para prevenir fallos.
- Este aparato está diseñado para usarse con tomas de corriente estándar. Variaciones en los niveles de tensión de un hogar a otro afectarán el tiempo aproximado de cocción.
- Gire suavemente el recipiente de lado a lado para asegurarse de que quede asentado plano.

CUIDADO DE SU ARROCERA

Limpieza

Antes de limpiar su hervidor de arroz, pulse siempre el interruptor de encendido/apagado a la posición "O", desenchufe el cable de alimentación y déjelo enfriar por completo.

- Retire la tapa y la olla interna de la arrocera y lávelas con agua jabonosa caliente. Enjuague bien y séquelas con un paño limpio y suave.
- Tire de la válvula de vapor para separarla de la tapa. Desenrosque la parte superior de la válvula para desarmarla en dos partes. Limpie las partes y la junta de silicona de la parte inferior después de cada uso. Seque por completo y póngalas de nuevo en su sitio antes de volver a usar la unidad.

3. Limpie el exterior del hervidor cuando sea necesario con una gamuza humedecida limpia o con un lavavajillas suave. No use nunca limpiadores abrasivos. No use herramientas metálicas ni lana de acero en el acabado exterior ni el recipiente de cocción, podría dañarlos. No sumerja ninguna parte del chasis del hervidor de arroz en agua.
4. Para limpiar la placa de calentamiento y la placa de control térmico, use un estropajo de lana de acero para pulirlas o eliminar restos. Límpielas a continuación con una gamuza humedecida. Déjelas secar por completo antes de volver a usarlas. Mantenga la placa de calentamiento y la placa de control térmico libres de objetos extraños; en caso contrario el hervidor no funcionaría correctamente.
5. Cualquier resto de vinagre o sal podría corroer la olla interna. Límpiela siempre después de usarla.
6. El aparato dispone de un colector de condensación en uno de sus lados. Vacíe el colector y límpielo después de cada uso.

RECOMENDACIÓN DE LIMPIEZA RÁPIDA

Añada $\frac{1}{2}$ vaso de agua y un poco de líquido lavavajillas –o detergente de lavavajillas– en la olla interna. Ponga el interruptor en COCER y déjelo calentar durante 10 minutos. Deje enfriar, enjuague bien y séquelo por completo antes de volver a usarlo.

ACERCA DEL ARROZ

El arroz es una valiosa fuente de carbohidratos complejos y nutrición. No tiene grasa y es rico en tiamina, niacina y hierro. Como detalle interesante, más de la mitad de la población mundial come arroz cada día. Existen muchas variedades de arroz en el mercado. Pruebe varias para saber cuál es mejor para su gusto. Aquí mostramos algunos de los tipos más habituales y sus características:

Arroz de grano largo

Usado habitualmente en recetas que requieran granos sueltos, no pegados, después de la cocción. El arroz “California” es blando, mientras que el “Carolina” es un poco más firme. El arroz “Jazmín” es el más firme y es sabroso y fragante.

Arroz de grano corto

Esta variedad, aunque es más blanda y se pega más, es el arroz usado más habitualmente en recetas orientales. La variedad “California” es blanda, el “Arroz dulce”, a veces llamado arroz “Perla”, tiene la forma más redondeada. El arroz dulce es especialmente pegajoso y a menudo es la variedad elegida para preparar budín de arroz.

Arroz integral

El arroz integral se suele considerar la variedad más saludable. Se ofrece sin pulir y con su salvado. Contiene más vitaminas de complejo B, hierro, calcio y fibra que otras variedades.

Arroz salvaje

El arroz salvaje se encuentra en muchas deliciosas variedades y mezclas. A menudo se mezcla con arroz de grano largo por su textura más firme y color entre marrón intenso y negro. El arroz salvaje es un relleno excelente para aves cuando se cuece con caldo y mezclado con sus frutos secos favoritos.

COCCIÓN DE ARROZ

Obtendrá unos resultados excelentes siguiendo estas instrucciones. Para mayor comodidad, la olla interna incluye líneas de medidas en su interior. También se incluye un práctico vaso diseñado para medir arroz y agua.

1. Con el vaso medidor incluido en la caja, mida y añada arroz en la olla interna. Llenarlo hasta el nivel máximo equivale a un vaso.
2. Puede añadir agua para la cocción siguiendo uno de estos métodos: Añada la cantidad apropiada de agua al arroz de la olla usando el vaso medidor (ver el cuadro de mediciones). Guiándose por las líneas de nivel de agua, añada agua en la olla interna hasta el nivel apropiado. Ejemplo: para 4 vasos de arroz crudo, añada agua hasta la línea 4.
3. Para arroz más blando, recomendamos añadir el arroz y el agua en la olla interna y dejarlo en remojo 10-20 minutos antes de cocerlo.
4. Cierre la tapa y enchufe el cable de alimentación. Mueva el interruptor a la posición "I" y pulse el botón de cocción. Cuando el arroz esté hecho, la arrocera pasará automáticamente a la función de conservación del calor.
5. Tras la cocción es importante dejar reposar el arroz durante 10 minutos sin sacar la tapa. Así se asegurará de que el arroz se cocine por completo.
6. El arroz integral tardará más en cocerse. Recomendamos añadir $\frac{3}{4}$ de taza adicional de agua para adaptarse al tiempo de cocción más largo.

GRÁFICA DE MEDIDAS DE ARROZ / AGUA

ARROZ CRUDO	AGUA CON VASO MEDIDOR SUMINISTRADO	LÍNEA DE AGUA EN EL INTERIOR DE LA OLLA	ARROZ COCIDO APROX. OBTENIDO
1 vaso	1 1/2 vasos	Línea 1	2 vasos
2 vasos	2 1/2 vasos	Línea 2	4 vasos
3 vasos	3 1/2 vasos	Línea 3	6 vasos
4 vasos	4 1/2 vasos	Línea 4	8 vasos
5 vasos	5 1/2 vasos	Línea 5	10 vasos
6 vasos	6 1/2 vasos	Línea 6	12 vasos
7 vasos	7 1/2 vasos	Línea 7	14 vasos
8 vasos	8 1/2 vasos	Línea 8	16 vasos
9 vasos	9 1/2 vasos	Línea 9	18 vasos
10 vasos	10 1/2 vasos	Línea 10	20 vasos

Recomendaciones útiles

1. Puede enjuagar el arroz para eliminar el exceso de fibra y almidón. Ayudará a reducir el tostado y pegado del arroz a la parte inferior de su recipiente tras la cocción, pero también puede perder algunos nutrientes del mismo.
2. Recuerde: coloque el arroz en la olla interna y añada agua antes de la cocción.
3. Si se produce pegajosidad debido al tipo de arroz utilizado, pruebe a añadir una fina capa de aceite vegetal al fondo de la olla interna antes de añadir el arroz.
4. Cuando cocine arroz integral o salvaje, añada $\frac{3}{4}$ de taza de agua adicional.
5. Debido a la variedad de arroces disponibles, la proporción de arroz y agua podría ser un poco diferente en función del tipo de arroz. Haga los ajustes necesarios para obtener un mejor resultado.
6. Notas: utilice siempre el vaso medidor que se incluye con su arrocera o llene con agua hasta la línea de nivel de agua.

SOPAS Y COCIDOS

Cualquier mesa agradece un intenso bol de sopa o cocido. Sea creativo y use la carne y verdura sobrantes con su caldo favorito y cree sus propias recetas exclusivas. Cuando prepare sopas o cocidos, deje un tiempo adicional para que "hierva a fuego lento". Esto permitirá combinar los sabores y ablandar la carne.

Recomendaciones útiles

1. Para espesar el cocido, ponga ¼ de taza de harina con el agua fría suficiente para preparar una pasta fina. Añádala gradualmente al cocido y remueva hasta que quede espeso.
2. Si usa perejil fresco o hierbas con su receta, añádalos en los últimos momentos de cocción para preservar el sabor.
3. Guarde las sobras para el día siguiente. Los sabores aumentarán por la noche en el frigorífico.
4. Los tomates enlatados o el agua con sazonado y especias son excelentes bases de caldo para sopas y cocidos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Fallo	Razón	Solución
El aparato se apaga demasiado pronto.	La parte inferior de la olla tiene demasiada cal.	Descalcifique.
El aparato no se apaga.	La tapa no está bien cerrada.	Cierre bien la tapa.

DATOS TÉCNICOS

Voltaje de operaciones: 220-240V ~ 50/60Hz

Consumo de poder: 700W

GARANTIA Y SERVICIO POSVENTA

Antes del suministro, nuestros aparatos se someten a un riguroso control de calidad. Si a pesar de todos los cuidados surgieran desperfectos durante la producción o el transporte, le rogamos devuelva el aparato a su vendedor. Adicionalmente a los derechos legales estatutarios, el comprador posee la opción de reclamación de acuerdo con los términos de la siguiente garantía:

Para el aparato adquirido otorgamos 2 años de garantía partiendo de la fecha de venta. Todos los defectos producidos por el uso indebido del aparato, y las averías debidas a intervenciones y reparaciones por parte de terceros, o el montaje de piezas de repuestos no originales, no están cubiertos por esta garantía. Guarde siempre la factura, sin ella no podrá reclamar ningún tipo de garantía. Nos no será responsable de daños materiales o lesiones personales causadas de un mal uso del aparato o si las instrucciones de seguridad no han sido seguidas correctamente. Nos declina cualquier responsabilidad por daños derivados de no seguir las instrucciones de uso correctamente. Daños en el acceso teorías no significa libre de sustitución automática del aparato completo. En dichos, consulte el servicio al cliente. Los vidrios rotos o rotura de piezas de plástico están siempre sujetas a pago. Los defectos de los consumibles o piezas susceptibles a desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o la sustitución de dichas piezas no están cubiertas por la garantía y por lo tanto, se deben pagar.

RESPETE EL MEDIO AMBIENTE



Reciclaje – Directiva Europea 2012/19/UE

Este símbolo indica que el producto no debe desecharse con otros residuos domésticos. Para evitar posibles daños al medioambiente o la salud humana por una eliminación descontrolada de residuos,

recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Para devolver su producto usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o contacte con el vendedor en el que adquirió el producto. Pueden llevar este producto a reciclar de forma respetuosa con el medioambiente.

Fun Nordic ApS

Egelund 8

6200 Aabenraa

Denmark

www.funnordic.dk

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 oud, vooropgesteld dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen m.b.t. veilig gebruik van het apparaat en de gerelateerde risico's begrijpen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
2. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.
3. Houd het apparaat en snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
4. Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een tekort aan ervaring en kennis, vooropgesteld dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen m.b.t. veilig gebruik van de apparatuur en de gerelateerde risico's begrijpen.
5. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.

6. Dompel het apparaat niet onder.
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: Voorkom morsen op de aansluiting.
9. Waarschuwing: Het apparaat verkeerd gebruiken kan letsel veroorzaken.
10. Het oppervlak van het verwarmingselement bezit nog resthitte na gebruik.
11. Raak de hete oppervlaktes niet aan. Gebruik de hendels.
12. Dompel het snoer, de stekker of de verwarmingsplaat van de rijstkoker nooit in water of andere vloeistoffen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
13. Wanneer apparatuur in de buurt van kinderen wordt gebruikt, is toezicht van een volwassene strikt noodzakelijk.
14. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik en vóór reiniging. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u de pout verwijdert of in het apparaat steekt.
15. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer, of wanneer het apparaat defecten vertoont of hoe dan ook beschadigd is geraakt. Lever het apparaat in dit geval in bij het dichtstbijzijnde onderhoudscentrum voor inspectie, reparatie of modificatie.
16. Giet nooit water of andere vloeistoffen in de uitwendige pot.
17. Sluit de voedingskabel nooit aan op het stopcontact zonder de binnenpanbinnen de rijstkoker.
18. Gebruik van accessoires niet aanbevolen door de fabrikant kan tot gevaarlijke situaties leiden.
19. Niet voor gebruik buitenshuis.

20. Laat het snoer nooit over de rand van een tafel of keukenblad hangen of hete oppervlakten aanraken.
21. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een elektrisch of gaskookplaat, op een fornuis of in een oven.
22. Ben a.u.b. uiterst voorzichtig wanneer u apparaten gebruikt of verplaatst die hete olie of andere vloeistoffen bevatten.
23. Gebruik dit apparaat uitsluitend waarvoor het is bestemd, niet voor andere doeleinden.
24. 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.
25. Het apparaat dient niet bediend te worden door middel van een externe tijdschakelaar of door middel van een apart systeem met afstandsbediening.
26. Plaats het apparaat op een vlak, droog en hittebestendig oppervlak.
27. Lees a.u.b. de paragraaf "Reiniging" in de handleiding voor instructies m.b.t. de reiniging van oppervlaktes die in contact met voedsel komen.



28.  Opgelet, heet oppervlak.

WAARSCHUWING!! Raak het oppervlak a.u.b. niet aan tijdens gebruik. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan erg hoog worden wanneer het apparaat aan staat.

ONDERDELEN EN ACCESSOIRES



- | | |
|--------------------------------------|----------------------|
| 1. Deksel | 9. Rijstlepelhouder |
| 2. Deksel openen-knop | 10. Stoomklep |
| 3. Handgreep | 11. Binnenpan |
| 4. Condensaatcollector | 12. Stoommand |
| 5. Warm-controlelampje (warm houden) | 13. Maatbeker |
| 6. Koken-controlelampje (koken) | 14. Rijstlepel |
| 7. Koken-schakelaar | 15. Afneembaar snoer |
| 8. Aan/uit-schakelaar | |

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

1. Gebruik dit product uitsluitend met een geschikt AC stopcontact.
2. Plaats de binnenpan in de rijstkoker voor gebruik. De rijstkoker kan alleen worden ingeschakeld wanneer de binnenpan is aangebracht.
3. Wanneer u klaar bent om te koken, sluit het snoer eerst aan op de rijstkoker en vervolgens op het stopcontact. Duw vervolgens de aan/uit-schakelaar naar "I" en druk de koken-schakelaar omlaag.
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. Zorg dat het deksel tijdens het kookproces juist is vergrendeld. Houd het deksel na het serveren dicht om het uitdrogen of verkleuren van de rijst te vermijden.
6. Om koude rijst opnieuw op te warmen, voeg ongeveer 1/4 kopje (4 el) koud water per kopje gekookte rijst toe, roer om te mixen en druk vervolgens op de schakelaar om het kookproces te starten. Opmerking: Met de overblijvende rijst kunt u gebakken rijst maken.
7. Houd de onderkant van uw binnenpan en het oppervlak van de verwarmingsplaat vrij van vreemde materie om een defect te vermijden.
8. Dit apparaat is bestemd om op een gewoon stopcontact te worden aangesloten. Het spanningsniveau in uw woning kan tot andere kooktijden leiden.
9. Kantel de pan een beetje om te controleren of deze correct in de rijstkoker zit.

UW RIJSTKOKER ONDERHOUDEN

Reiniging

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. Open het deksel, haal de binnenpan uit de rijstkoker en reinig ze in een warm sopje. Spoel volledig en veeg vervolgens droog met een zachte en schone doek.

2. Trek de stoomklep uit het deksel. Draai de bovenkant van de stoomklep om deze in twee delen uit elkaar te halen. Reinig beide delen en het siliconen kussentjes aan de onderkant na elk gebruik. Veeg ze volledig droog en breng ze opnieuw op de juiste plaats aan voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt.
3. 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.
4. 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.
5. Azijn –of zoutresten kunnen de binnenpan laten roesten. Altijd geheel reinigen na elk gebruik.
6. Er bevindt zich een condensaatcollector aan de zijkant van het apparaat. Voer het water af en reinig de collector na elk gebruik.

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. U kunt een van de volgende manieren gebruiken om water voor het koken toe te voegen: Met behulp van de maatbeker, voeg de gepaste hoeveelheid water aan de rijst binnenin de binnenpan toe. (Zie de meettabel); Met behulp van de waterpeilijlijn, voeg water aan de rijst binnenin de binnenpan toe tot aan de gepaste waterpeilijlijn. Bijvoorbeeld: voor 4 kopjes ongekookte rijst, voeg water toe tot aan de lijn 4.
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. Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact. Duw de aan/uit-schakelaar naar de positie "I" en druk de koken-schakelaar omlaag. Wanneer uw rijst is gekookt, zal de rijstkoker automatisch naar de warmhoudfunctie schakelen.
5. Het is belangrijk de rijst na het koken 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	WATER MET INBEGREPEN MAATBEKER	WATERLIJN BINNENIN BINNENPAN	BENADERDE GEKOOKTE RIJST
1 kopje	1 1/2 kopjes	Lijn 1	2 kopjes
2 kopjes	2 1/2 kopjes	Lijn 2	4 kopjes
3 kopjes	3 1/2 kopjes	Lijn 3	6 kopjes
4 kopjes	4 1/2 kopjes	Lijn 4	8 kopjes
5 kopjes	5 1/2 kopjes	Lijn 5	10 kopjes
6 kopjes	6 1/2 kopjes	Lijn 6	12 kopjes
7 kopjes	7 1/2 kopjes	Lijn 7	14 kopjes
8 kopjes	8 1/2 kopjes	Lijn 8	16 kopjes
9 kopjes	9 1/2 kopjes	Lijn 9	18 kopjes
10 kopjes	10 1/2 kopjes	Lijn 10	20 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. Gezien er vele verschillende soorten rijst zijn, kan de verhouding rijst op water lichtjes anders zijn. Zorg voor de nodige aanpassingen om betere kookprestaties te krijgen.
6. Opmerkingen: Gebruik altijd de maatbeker die met uw rijstkoker is meegeleverd. Vul anders de binnenpan met water tot aan de gepaste waterpeilijlijn.

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 langer "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.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat wordt vroegtijdig uitgeschakeld.	Overmatig veel kalkaanslag op de bodem van de pan.	Ontkalk.
Het apparaat wordt niet uitgeschakeld.	Het deksel is niet goed dicht.	Sluit het deksel goed.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50/60Hz

Vermogen: 700W

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.

Fun Nordic ApS
Egelund 8
6200 Aabenraa
Denmark
www.funnordic.dk