

Automatisk riskokare 1.5 liter, kontrollampor visar om riset är varmt eller när det är färdigt, 500 W, 230 VAC/50 Hz.

Säkerhet

- Läs hela bruksanvisningen och spara den för framtida bruk.
- Varning! Öppna inte höljet! Farlig spänning finns oskyddat på vissa komponenter inuti produktens hölje, kontakt med dessa kan ge elektrisk chock.
- Produkten får endast repareras av kvalificerad servicepersonal.
- Dra ur nätsladdens stickpropp efter användning.
- Lämna aldrig riskokaren utan uppsikt när den är ansluten till ett el-uttag, varmhållningsfunktionen är alltid aktiverad när stickproppen är ansluten till ett el-uttag.
- Använd aldrig produkten vid bad, dusch eller så att den kan falla ner i vatten eller annan vätska.
- Rör inte produkten med fuktiga händer.
- Låt inte barn använda riskokaren utan uppsikt av någon vuxen.
- Använd inte produkten om stickproppen, nätsladden eller annan del är skadad.
- Skydda nätsladden från varma eller vassa föremål.
- Riskokaren är endast avsedd för inomhusbruk.
- Var mycket försiktig om du flyttar kärl som innehåller varm olja eller andra vätskor.
- Använd inte riskokaren om bunken har blivit bulig eller skadad.

Tänk på detta!

1. Dra ur stickproppen när inte bunken är i riskokaren och när inte riskokaren används.
2. Tänk på att varmhållningsfunktionen alltid är aktiverad när stickproppen är ansluten till ett el-uttag.
3. Om funktionsknappen är svår att trycka ner (till ”Cook”- läge), försök då inte att trycka hårdare. Detta problem uppstår oftast när bunken inte är rätt isatt i riskokaren eller när kokningen just har slutat.
4. Stäng glaslocket helt efter servering så att inte riset torkar eller missfärgas.
5. Lämna aldrig serveringsskeden eller andra föremål i kastrullen när varmhållningsfunktionen är aktiverad.
6. Använd inte varmhållningsfunktionen för att återvärma ris som har kokats.
7. Bunkens – och värmeplattans yta måste vara helt rena, annars fungerar inte riskokaren på rätt sätt.
8. Rör inte funktionsknappen under användning
9. Använd inte vassa redskap som skadar beläggningsen i bunken.

Rengöring

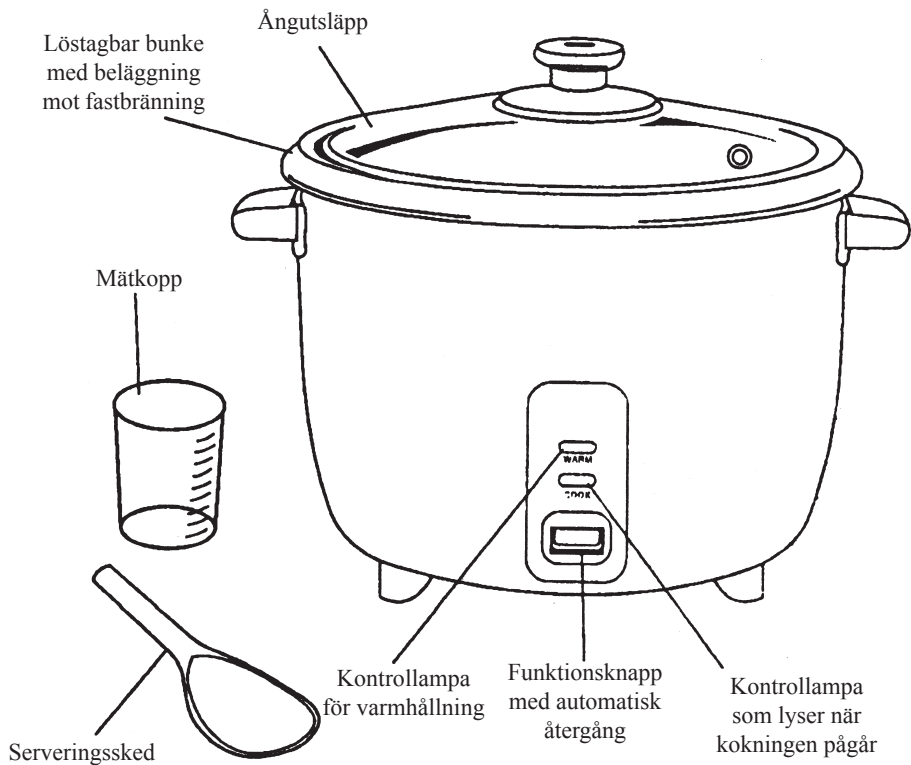
1. Dra ur stickproppen och låt riskokaren svalna.
2. Ta ur bunken, diska den och glaslocket i varmt vatten med diskmedel, diska noggrant och torka torrt med en mjuk handduk.
3. Rengör riskokarens utsida med en svagt fuktad tvättduk. Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel. Använd istället en tvättduk eller en svamp fuktad med vatten och mildt diskmedel. Sänk inte ner någon annan del av riskokaren i vatten, än bunke och glaslock!
4. Riskorn eller andra föroreningar kan brännas fast på värmeplattan, dessa måste tas bort för att riskokaren ska fungera som avsett, det kan bli nödvändigt att använda en kniv etc. för att skrapa bort det, använd då stålull eller liknade för att putsa värmeplattan så att den ger god kontakt mot bunkens botten.
5. Felaktig rengöring kan medföra dålig lukt!
6. Ev. kvarvarande salt eller vinäger i kastrullen efter rengöring medför att kastrullens yta blir förstörd.

Användning

1. Mät upp riset med mätkoppen, 1 kopp okokt ris motsvarar 3 koppar kokt ris. Tvätta riset i en separat skål tills vattnet är nästan rent.
2. Häll i det tvättade riset i bunken. Tillsätt vatten enligt anvisning nedan. Använd den bifogade mätkoppen.

Okokt ris	Fyll på vatten till denna linje i bunken
10 mätkoppar	10 – 10.5
8 mätkoppar	8 – 8.5
6 mätkoppar	6 – 6.5
4 mätkoppar	4 – 4.5
2 mätkoppar	2 – 2.5

3. Ställ i bunken i riskokaren och vrid bunken försiktigt till höger och vänster så att den vilar på värmeplattan. Lägg på glaslocket och tryck fast så att det blir tätt.
4. Sätt i nätsladdens stickpropp i ett el-uttag (sätt inte i stickproppen innan riset är klart för kokning, riset kan bli förstört).
5. Tryck ner funktionsknappen, den röda kontrollampan (Cook) börjar lysa och visar att kokningen pågår.
6. När riset är klart åker funktionsknappen automatiskt upp och ett klick-ljud hörs. Kontrollampan ”Cook” släcks och ”Warm” börjar lysa och visar att riset är i varmhållningsläge och hålls varmt till servering.
7. Lämna glaslocket på risbunken i 6 – 8 minuter för att ånga riset.
8. Ta ur nätsladdens stickpropp (dra i stickproppen och inte kabeln).



Tips för riskokning

Tvättning av ris

Kli ger en oönskad lukt hos det kokta riset. Tvätta riset noga i ljummet vatten (tvättning av riset kan medföra att innehållet av vitaminer och näringsämnen minskar).

Varmhållning

Om du använder varmhållningsfunktionen mer än 12 timmar kan riset missfärgas eller börja lukta illa. Ju tidigare riset serveras ju bättre smakar det! Varmhållningsfunktionen bör därför användas endast under serveringen.

Automaattinen riisinköitin, 1,5 litraa. Merkkivalot ilmoittavat, kun riisi on valmista tai kun se on lämmintä. 500 W, 230 VAC/50 Hz.

Turvallisuus

- Lue käyttöohje huolellisesti ja säilytä se tulevaa tarvetta varten.
- Varoitus! Älä avaa laitteen koteloa! Kotelon sisällä on vaarallista jännitettä sisältäviä suojaamattomia komponentteja, jotka voivat aiheuttaa sähköiskun.
- Tuotteen saa korjata vain valtuutettu huoltoliike.
- Irrota pistoke verkkovirrasta käytön jälkeen.
- Älä jätä riisinköitintä ilman valvontaa aina, kun se on liitettyä verkkovirtaan. Lämpimänäpito toiminto on päällä aina, kun pistoke on liitetty verkkovirtaan.
- Älä käytä riisinköitintä kylpyammeen tai suihkun läheisyydessä tai paikoissa, joissa se voi tipahtaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä kosketa riisinköitintä märin käsin.
- Lapset eivät saa käyttää riisinköitintä ilman aikuisten valvontaa.
- Älä käytä riisinköitintä, jos johto, pistoke tai muu osa on vaurioitunut.
- Suojaa johto kuumilta tai teräviltä esineiltä.
- Riisinköitin on tarkoitettu vain sisäkäyttöön.
- Ole varovainen liikuttaessasi astiaa, kun siinä on kuumaa öljyä tai muita nesteitä.
- Älä käytä riisinköitintä mikäli kulho on kuhmuinen tai muuten vaurioitunut.

Muista!

1. Irrota pistoke, kun kulho ei ole riisinköittimessä tai kun köitintä ei käytetä.
2. Muista, että lämpimänäpito toiminto on päällä, kun pistoke on liitetty pistorasiaan.
3. Jos toimintopainike on vaikea painaa keittotilaan (cook), älä yritä painaa kovempaa. Ongelma ilmenee yleensä, jos kulho on asetettu väärin keittimeen, tai kun keittäminen on juuri loppunut.
4. Sulje lasikansi kokonaan, ettei riisi kuivu tai pääse tummumaan.
5. Älä jätä tarjoilulusikkaa tai muita esineitä kulhoon, kun lämpimänäpito toiminto on päällä.
6. Älä käytä lämpimänäpito toimintoa lämmittämään uudestaan keitettyä riisiä.
7. Kulhon ja lämpölevyn pintojen tulee olla täysin puhtaita. Muuten riisinköitin ei toimi oikein.
8. Älä koske toimintopainikkeeseen käytön aikana.
9. Terävät esineet voivat vahingoittaa kulhon pinnoitetta.

Puhdistus

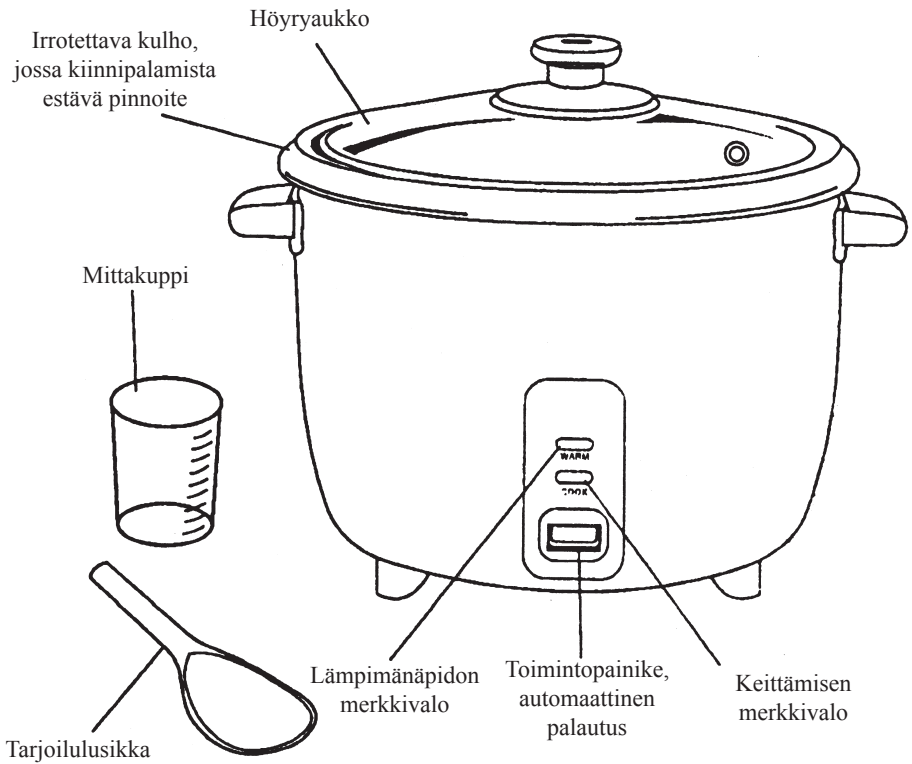
1. Irrota pistoke ja anna riisinkeittimen jäähtyä.
2. Irrota kulho. Pese kulho ja lasikansi hyvin astianpesuaineella lämpimässä vedessä. Kuivaa pehmeällä liinalla.
3. Puhdista riisinkeittimen ulkopinta hieman kostealla liinalla. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita, vaan miedolla astianpesuaineella ja vedellä kostutettua liinaa tai sientä. Älä kasta veteen muita osia, kuin kulhon ja lasikannen.
4. Riisinjyvät tms. voivat palaa kiinni lämpölevyyn. Ne on poistettava, jotta riisinkeitin toimisi oikein. Saatat tarvita lian poistamiseen veistä tms. Käytä puhdistamiseen teräsvillaa tms. Näin lämpölevyllä säilyy hyvä kosketuspinta kulhoon.
5. Huono puhdistus voi aiheuttaa pahaa hajua!
6. Jos keittimeen jää puhdistuksen jälkeen suolaa tai etikkaa, voi keittoastian pinta vaurioitua.

Käyttö

1. Mittaa riisi mittakupilla. Yksi kupillinen keittämätöntä riisiä vastaa kolmea kupillista keitettyä riisiä. Pese riisi erillisessä astiassa, kunnes vesi on melkein puhdasta.
2. Kaada pesty riisi kulhoon. Lisää vesi alla olevan ohjeen mukaisesti. Käytä pakkauksessa olevaa mittakuppia.

Keittämätön riisi	Täytä vettä tähän kulhon merkintään asti:
10 kupillista	10 – 10.5
8 kupillista	8 – 8.5
6 kupillista	6 – 6.5
4 kupillista	4 – 4.5
2 kupillista	2 – 2.5

3. Aseta kulho riisinkeittimeen ja käännä kulhoa varovasti oikealle ja vasemmalle niin, että se on lämpölevyn päällä. Paina lasikansi tiiviisti paikalleen.
4. Aseta pistoke verkkopistorasiaan (älä liitä pistoketta ennen kuin riisi on valmista keitettäväksi, muuten riisi voi mennä pilalle).
5. Paina toimintopainiketta. Punainen merkkivalo (Cook) syttyy ja osoittaa keittämisen olevan käynnissä.
6. Kun riisi on kypsää, toimintopainike nousee automaattisesti ylös ja siitä kuuluu klik-ääni. Keittämisen merkkivalo (cook) sammuu ja Warm-merkkivalo syttyy ja osoittaa, että riisin lämpimänäpito toiminto on päällä.
7. Anna riisin hautua lasikannen alla 6 - 8 minuuttia ennen tarjoilua.
8. Irrota pistoke (vedä pistokkeesta, älä johdosta).



Vinkkejä riisin keittämiseen

Riisin peseminen

Riisileseet (riisistä irtoavat osat) aiheuttavat pahaa hajua keitetystä riisistä. Pese riisi kunnolla haaleassa vedessä (riisin peseminen voi aiheuttaa vitamiinien ja ravintoaineiden häviämistä).

Lämpimänäpito

Jos pidät riisiä lämpimänä yli 12 tuntia, se voi värjäytyä tai alkaa haista pahalle. Heti keittämisen jälkeen tarjoiltu riisi maistuu parhaalta! Käytä lämpimänäpitoa vain tarjoilun ajan.

SVERIGE

- ORDER** Tel: 0247/444 44 Fax: 0247/445 55
E-post: order@clasohlson.se
- KUNDTJÄNST** Tel: 0247/445 00 Fax: 0247/445 09
E-post: kundtjanst@clasohlson.se
- ÖVRIGT** Tel vxl: 0247/444 00 Fax kontor: 0247/444 25
- INTERNET** www.clasohlson.se
- BREV** Clas Ohlson AB, 793 85 INSJÖN

NORGE

- ORDRE** Tel: 23 21 40 00 Fax: 23 21 40 80
E-post: ordre@clasohlson.no
- KUNDETJENESTE** Tel: 23 21 40 29 Fax: 23 21 40 80
E-post: kundtjenesten@clasohlson.no
- ØVRIG** Tel: 23 21 40 05 Fax: 23 21 40 80
- INTERNET** www.clasohlson.no
- POST** Clas Ohlson AS, Postboks 485 sentrum,
0105 OSLO

SUOMI

- ASIAKASPALVELU** Puh: 020 111 2222 Faksi: 020 111 2221
Sähköposti: info@clasohlson.fi
- INTERNET** www.clasohlson.fi
- OSOITE** Clas Ohlson Oy, Yrjönkatu 23 A, 00100 HELSINKI

CLAS OHLSON