

RIISINKEITIN 3L 10174



Käyttöopas

- Lue käyttöohje huolellisesti ja säilytä se asianmukaisesti ennen käyttöä.

Sisältö

- Muista koota ja käyttää tuotteita käyttöohjeen määräysten mukaisesti.
- Lue käyttöohje huolellisesti ja säilytä se asianmukaisesti tulevaa tarvetta varten.

Tuotteen rakenne	2
Tuotteen tekniset tiedot	2
Käyttö	2
Turvatoimet	5
Puhdistus ja huolto.....	5
Vika-analyysi ja vianetsintä.....	6

Kiitos, että ostit tämän tuotteen. Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen käyttöä. Tämän oppaan kuvat ovat vain havainnollistavia, katso lisätietoja todellisesta kohteesta.

TURVALLISUUS OHJEET

Varoitus!

Lue ohjeet huolellisesti läpi ennen käyttöönottoa

Ohjeet vähentävät loukkaantumisriskiä

Lapset eivät saa kytkeä laitetta pistorasiaan, puhdistaa laitetta eivätkä he saa tehdä laitteen hoitotoimenpiteitä ilman valvontaa.

Alle 3-vuotiaat lapset on pidettävä poissa ellei heitä jatkuvasti valvota.

Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.

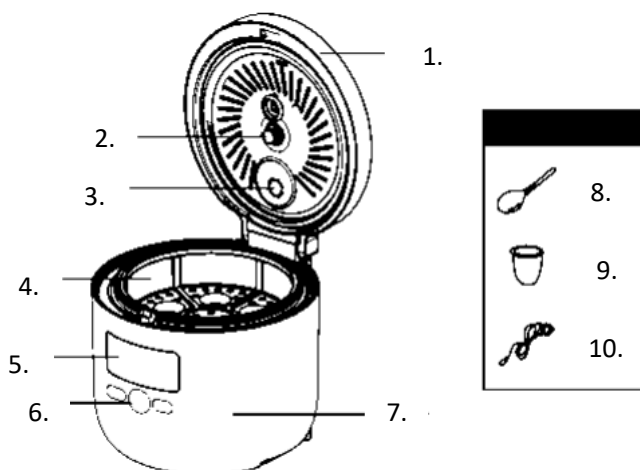
Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa laitetta eivätkä he saa tehdä laitteen hoitotoimenpiteitä ilman valvontaa.

VAROITUS – Laitteen eräät osat voivat tulla erittäin kuumiksi ja voivat aiheuttaa palovammoja. Erityistä huomiota on kiinnitettävä kun lapset ja herkäät ihmiset ovat läsnä

Tuotteen rakenne

1. Kansi
2. Alumiinisen sisäsuojuksen kahva
3. Pakoventtiili
4. Höyrystin
5. Näyttö
6. Ohjauspaneeli
7. Runko
8. Lusikka
9. Mittakuppi
10. Virtajohto



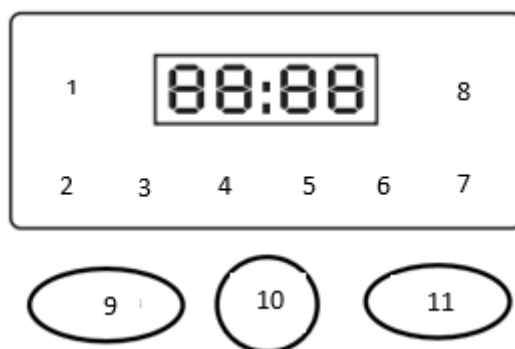
Huomautus: Kuvat ovat vain viitteellisiä, katso lisätietoja todellisista kohteista.

Tuotteen tekniset tiedot

- Teho 500W
- Jännite 230V, 50 Hz
- Kapasiteetti 3000 ml

Käyttö

Ohjauspaneelin kuvaus



1. Instant rice	1. Pikariisi
2. Rice	2. Riisi
3. Porridge	3. Puuro
4. Soup	4. Keitto
5. Steam	5. Höyrytys
6. Cake	6. Kakku
7. Keepwarm	7. Lämpimänä pito
8. Claypot rice	8. Claypot riisi
9. Reservation	9. Varaus
10. Start/Cancel	10. Käynnistä/Peruuta
11. Function	11. Toiminto

1. "Reservation"-painike: Paina tätä näppäintä saadaksesi riisikeittimen siirtymään keittämisaajan säätötilaan. Kun toiminnon on valittuna, "Reservation"-painikkeen merkkivalo vilkkuu. Säädä aikaa painamalla "Reservation"-painiketta. Varauksen oletusaika on 0:30 ja ajastimen säätöalue on 0:30 ~ 24:00. Kun "Reservation"-painiketta painetaan kerran, se kasvaa 30 minuutilla ja sen säätönopeutta voi nopeuttaa painamalla painiketta pitkään. Kun olet asettanut varausajan, paina "Start/Cancel"-painiketta siirtyäksesi ajastimen lähtölaskentatilaan. Ohjelman valmistuttua ajanlaskenta päättyy vastaavaan valikkoon, jonka jälkeen voit aloittaa uuden työn.
2. Valmiustilassa ja työvaiheessa "Reservation"-näppäin ei toimi.
3. Lämmönsäilytyksessä ei ole ajastustoimintoa.
4. "Function"-näppäin: Valitse valmiustilassa eri ruoanlaittoa ohjelmat tällä painikkeella. Paina "funktion"-näppäintä. Valittavat kokkausohjelmat välkkyvät ja nyt pääset valitsemaan haluamasi ohjelman. Kun olet valinnut haluamasi, siirry työtilaan painamalla "Start/Cancel"-painiketta.
5. "Start Cancel"-näppäin: Paina "Start/Cancel"-painiketta oikean ohjelman valitsemisen jälkeen, jotta riisiliesi siirtyy toimintatilaan. Keittimen ollessa päällä voit keskeyttää ohjelman ja palata valmiustilaan painamalla tätä näppäintä.

II. Valmistelu

1. Ota kupillinen riisiä (noin 150 g riisiä tasaiseen kuppiin). Huomautus: Pese riisi huuhtelemalla ne runsaassa vedessä. Riisi on parasta pestä ilman kattilaa, jottei kattilan tarttumaton pinnoite naarmuunnu.
2. Aseta pesty riisi kattilaan, valitse sopiva vesitaso vastaavan maun ja ohjelman mukaan ja lisää vettä vastaavalle vesitasolle (jos esimerkiksi kypsennät 3 kupillista riisiä, lisää vettä "3"). Huomautus: Lisätyn veden määrä ei saa ylittää veden enimmäistasoa. Kun kypsennät ruokaa ilman vettä, kaada oikea määrä vettä höyryttimen ylivuotamisen välttämiseksi keittäessäsi.
3. Kuivaa kattilan ulkopinta kuivalla liinalla ja aseta se kattilan runkoon. Paina sitten kattilan kansi alas, kunnes kuulet napsahduksen. Huomautus: kattila ei saa kuumentua muissa keittimissä, sillä muuten se vääntyy korkean lämpötilan vuoksi. Älä käytä tuotteen kattilaa sähkölämmityslevyllä. Varmista, että keittoastian kansi on peitetty. Jos kattilan kantta ei peitetä kunnolla, se vaikuttaa kypsennystehoon.

III. Kypsennysaikataulu tuotteen jokaiselle toiminnolle (vain viitteeksi)

Toiminto	Aika
Nopeaa ruoanlaittoa	30–35 minuuttia
Hienoa ruoanlaittoa	30–45 minuuttia
Riisi	50–60 minuuttia
Puuro	60 minuuttia
Keitto	1 tunti ja 30 minuuttia
Höyrytys	50 minuuttia
Kakku	45 minuuttia

Huomautus: Kypsennysaika vaihtelee jännitteen, vesimäärän, riisin määrän, veden lämpötilan ja riisin laadun mukaan.

IV. Riisi

1. Liitä virtalähde ja valitse haluamasi kypsennysohjelma painamalla "Function"-painiketta: pikakypsennys, kypsennys ja hienokypsennys. Matalan sokeriset kypsennysohjelmat: nopea kypsennys, matalan sokerin kypsennys ja hienon kypsennys. Valitun ohjelman merkkivalo vilkkuu.
2. Paina "Käynnistä/Peruuta"-painiketta siirtyäksesi valitun kokkausohjelman työskentelytilaan.
3. Kun kypsennys siirtyy haudutetun riisin tilaan, näytössä näkyy ajanlaskenta.
4. Kypsennyksen jälkeen kuuluu äänimerkki kolme kertaa, mikä osoittaa, että kypsennys on päättynyt ja siirtyy automaattisesti lämmönsäilytystilaan. Riisin paakkuuntumisen estämiseksi on parasta löysentää riisi 30 minuutin kuluessa lämmönsäilytystilaan siirtymisestä.
5. Paina käytön jälkeen "Cancel"-painiketta 3 sekunnin ajan, siirry valmiustilaan ja irrota virtalähde verkkovirrasta.

Litraa	Riisin enimmäismäärä	Riisin enimmäissisältö
3L	6 kuppia	1 kuppi

V. Puuro

1. Kypsennä puuro seuraavan taulukon riisin ja veden määrän mukaan.

Riisin enimmäismäärä	Riisi	1 kuppi
	Vesi	Aseta se 4-asteikkoiselle viivalle
Riisin enimmäissisältö	Riisi	0,5 kuppia
	Vesi	Aseta se 2 merkkiin

2. Kytke virtalähde, valitse "Porridge"-toiminto painamalla "Function"-painiketta ja siirry puuro-ohjelman toimintatilaan painamalla "Start/Cancel"-painiketta.

3. Sekoita puuro kokonaan lusikalla kypsennyksen jälkeen.

4. Syö puuro niin pian kuin mahdollista puuron kypsennyksen jälkeen, jotta puuroa ei muutu paakkumaiseksi.

VI. Kakku

Materiaalit	Kakkua kohottava jauhe	Kananmuna	Maito	Valkoinen sokeri	Ruokaöljy
Annostus	100 grammaa	2	20 grammaa	60 grammaa	20 grammaa

1. Laita valkoinen sokeri astiaan, lisää kananmunat ja sekoita munavatkaimella, kunnes sokeri vaahtoa.

2. Lisää kakkujauhe ja sekoita hyvin lusikalla.

3. Lisää maito ja sekoita nopeasti.

4. Laita ruokaöljyä kattilan pohjalle.

5. Kaada astiassa olevat ruoka-aineet riisikeittimen öljyttyyn kattilaan ennen kuin kuplat häviävät.

6. Valitse "Cake"-toiminto ja siirry työtilaan painamalla "Start/Cancel"-näppäintä.

VII. Höyrytys

1. Lisää säiliöön oikea määrä vettä. Veden pinta tulee olla 10 mm alhaisempi kuin keittimen pinta, eikä veden enimmäispinta saa ylittää höyryttimen pintaa.

2. Kaada käsiteltyt ainekset kattilan vuokaan tai aseta ne höyrytimeen ja peitä kattila.

3. Kytke virtajohto, valitse höyrytoiminto painamalla "Function"-painiketta ja siirry työskentelytilaan painamalla "Start/Cancel"-painiketta.

4. Työtilaan siirtymisen jälkeen näytössä näkyy ajanlaskennan päättymisaika ja oletusaika on 50 minuuttia. Paina "Start/Cancel"-painiketta etukäteen höyrytyksen lopettamiseksi eri ainesosien mukaan.

5. Kun työ on valmis, äänimerkki kuuluu kolme kertaa. Tämä osoittaa, että höyrytys on päättynyt ja keitin siirtyy automaattisesti lämmönsäilytystilaan.

6. Paina käytön jälkeen "Start/Cancel"-painiketta palataksesi valmiustilaan ja irrota pistoke pistorasiasta.

VIII. Keittäminen

1. Lisää säiliöön oikea määrä vettä ja käsiteltyjä aineksia. Veden alin taso on vähintään astian alimman vesitason merkki ja korkein vesitaso enintään säiliön korkeimman vesitason merkki.

2. Peitä kattila.

3. Kytke virtajohto, valitse ohjelma "Soup"-painikkeella ja siirry työskentelytilaan painamalla "Start/Cancel"-painiketta.

4. Kun olet siirtynyt työskentelytilaan, näytössä näkyy ajanlaskennan päättymisaika ja oletusaika on 90 minuuttia. Paina "Start/Cancel"-painiketta etukäteen viimeistelläksesi keiton eri aineiden mukaan.

5. Kun työ on päättynyt, äänimerkki kuuluu kolme kertaa, mikä tarkoittaa, että keitto-ohjelma on päättynyt ja siirtyy automaattisesti lämmönsäilytystilaan.

6. Paina käytön jälkeen "Start/Cancel"-painiketta palataksesi valmiustilaan ja irrota pistoke pistorasiasta.

Turvatoimet

- Tämän luvun koko sisältö liittyy turvallisuuteen, joten noudata sitä.
 - 1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen kuin aloitat.
 - 2. Älä avaa yläkantta kypsennyksen aikana, jotta se ei aiheuta palovammoja.
 - 3. Älä työnnä tai vedä pistoketta ulos märillä käsillä sähköiskun tai loukkaantumisen välttämiseksi.
 - 4. Käytä maadoitettuja seinäpistorasioita. Älä käytä yleispistorasioita muiden sähkölaitteiden kanssa, jotta vältetään liiallisen virran aiheuttamilta onnettomuuksilta.
 - 5. Käytä vain 230Vn ~/50 Hz:n vaihtovirtaa tulipalon ja sähköiskun välttämiseksi.
 - 6. Älä käytä keitintä paikoissa, joissa on jatkuvaa kosketusta, jotta vältetään sähköiskuilta tai vuodoilta, kattilan rungon muuttumiselta tai tulipalolta ja vioilta.
 - 7. Keitintä ei saa käyttää epävakaisissa paikoissa, pöydissä tai työtasoilla, joiden lämmönkestävyys on heikko, jottei se aiheuta tulipaloa tai vaurioita pöytiin tai työtasoihin.
 - 8. Älä koske korkean lämpötilan osiin käytön aikana tai heti keittimen käytön jälkeen välttyäksesi palovammoilta.
 - 9. Älä anna lasten käyttää tuotetta yksin äläkä laita sitä paikkaan, jossa lapset voivat koskettaa sitä, jotta vältetään palovammoilta, sähköiskuilta ja vammoilta.
 - 10. Älä laita kasvoja tai käsiä höyryreiän lähelle välttääksesi palovammat.
 - 11. Jos pistokkeessa on pölyä, pyyhi se puhtaaksi ajoissa tulipalon välttämiseksi.
 - 12. Metalliesineiden ja vierasesineiden, kuten neulojen ja rautalankojen, laittaminen riisikeittimen imu- ja poistoreikiin tai aukkoihin on kiellettyä, jotta ne eivät aiheuttaisi sähköiskua ja muita vastaavia vammoja.
 - 13. Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut ja pistoke löysällä, älä käytä tuotetta sähköiskun, oikosulun ja tulipalon välttämiseksi.
 - 14. Seinien tai huonekalujen lähellä keittimen käyttö on kiellettyä. Höyry ja lämpö aiheuttavat seinien ja huonekalujen värjäytymistä ja vääntymistä.
 - 15. Käyttötarkoitukseen sopimattomien kattiloiden käyttö on ehdottomasti kielletty ylikuumenemisen tai epänormaalin toiminnan välttämiseksi.
 - 16. Jos tuotteessa ilmenee epänormaali vika, lopeta sen käyttö välittömästi. Jos jatkat sen käyttöä, se voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun ja loukkaantumisen.
 - 17. Kun irrotat virtapistokkeen, irrota pistoke käsin sähköiskun tai oikosulun välttämiseksi.
 - 18. Älä käytä keitintä muihin kuin käyttöohjeessa ilmoitettuihin tarkoituksiin.
 - 19. Käsittele keitintä varovasti käytön aikana. Jos se putoaa tai saa voimakkaan iskun, se aiheuttaa vaurioita ja toimintahäiriön.
 - 20. Kun avaat yläkantta, kiinnitä huomiota höyryyn välttääksesi palovammoilta.
 - 21. Älä käytä maadoittamattomia pistorasioita tulipalon välttämiseksi.
 - 22. Älä puhdista riisikeitintä kokonaisena tai anna veden mennä riisikeittimen sisä- tai alaosaan oikosulun ja sähköiskun välttämiseksi.
 - 23. Älä käytä keitintä paikoissa, joissa imu- ja poistoaukot ovat tukossa, tai paikoissa, joissa huonelämpötila on liian korkea. Älä käytä tätä tuotetta matoilla tai muovipusseissa, jotta vältät sähköiskut, sähkövuodot, tulipalon ja vian.
 - 24. Jos virtajohto on vaurioitunut, vaaran välttämiseksi valmistajan tai ammattilaisten on vaihdettava se.
- Varoitus: Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi olla vaarallista.
- Huomautus: Väärä toiminta saattaa vahingoittaa omaisuuttasi ja jopa vaarantaa henkilökohtaisen turvallisuutesi.

Puhdistus ja huolto

1. Ota kattila pois riisikeittimen rungosta, pese se pesuaineella ja kuivaa.
2. Pyyhi riisikeittimen ulkopinta jokaisen käyttökerran jälkeen puhtaalla pehmeällä liinalla.
4. Puhdista alumiinikansi jokaisen käyttökerran jälkeen puhtaalla vedellä ja pyyhi tiivisterengas puhtaaksi.
5. Kun puhdistat kattilaa, vältä pyyhkimästä metalliharjalla tai muilla paksuilla ja kovilla välineillä, jotta kattilan tarttumaton pinnoite ei vaurioitu ja riisi ei tarttuisi kattilaan.
6. Kun keitintä ei käytetä, kuivaa, pakkaa se ja säilytä sitä kuivassa paikassa.

Vika-analyysi ja vianetsintä

Vika	Syy	Ratkaisu
Merkkivalo ei pala. Sähkölämmitinlevy ei ole kuuma	1. Riisikeittimen pistoke tai virtalähde ei ole kosketuksissa. 2. Virtajohto on palanut. 3. Piirilevy on irrotettu. 4. Pääpiirilevy on rikki.	1. Tarkista, ovatko kytkimet, pistorasiat, sulakkeet ja virtajohdot hyvässä kunnossa ja kytkettyinä paikoilleen. 2. Lähetä tuote ammattilaisen korjattavaksi
Merkkivalo ei pala Sähkölämmityslevy lämpiää	Pääpiirilevy on palanut	Lähetä tuote korjattavaksi ammattilaiselle tai maahantuojaalle.
Merkkivalo palaa Kuumeneeko sähkölämmityslevy	1. Päätermostaatti on viallinen. 2. Polta lämpölevyn osat. 3. Piirilevyn liitäntä on osittain irronnut. 4. Virtajohto on vaurioitunut.	Lähetä tuote korjattavaksi ammattilaiselle tai maahantuojaalle.
Näyttöpaneelissa näkyy "E1", "E2", "E3", "E4*", kaikkia toimintoja ei voi käyttää	1. Ala-anturin avoin piiri: E1. 2. Ala-anturin oikosulku: E2. 3. Yläanturin avoin piiri: E3. 4. Yläanturin oikosulku: E4.	Lähetä tuote korjattavaksi ammattilaiselle tai maahantuojaalle.
Ateria ei ole kuuma tai kypsennysaika on liian pitkä	Huono kosketus sisemmän kattilan ja magneettisen teräslämpötilan rajoittimen välillä: 1. Riittämätön lämmitys aika. 2. Sähkölämmitinlevyn muutos 3. Kattila on vinossa ja ripustettu toiselle puolelle. 4. Kattilan ja sähkölämmityslevyn välissä on vieraita esineitä. 5. Kattilan vääntyminen. 6. Pääpiirilevy on rikki. 7. Päätermostaatti on epänormaali.	1. Lämmön säilytys tarpeen mukaan. 2. Hieman muodonmuutosta voidaan kiillottaa hienolla hiekkapaperilla, kun taas vakava muodonmuutos on lähetettävä ammattilaiselle tai maahantuojaalle 3. Käänä kattilaa varovasti palauttaaksesi sen normaaliksi. 4. Puhdista kattilan pohja ja levy. 5. Lähetä tuote korjattavaksi ammattilaiselle tai maahantuojaalle. 6. Lähetä tuote korjattavaksi ammattilaiselle tai maahantuojaalle. 7. Lähetä tuote korjattavaksi ammattilaiselle tai maahantuojaalle.
Riisii palaa tai se ei pysy lämpimänä	1. Pääpiirilevy on rikki. 2. Päätermostaatti on epänormaali.	Lähetä tuote korjattavaksi ammattilaiselle tai maahantuojaalle.
Paljon ylivuotoja	1. Pääpiirilevy on rikki. 2. Yläkannen termistori on epänormaali.	Lähetä tuote korjattavaksi ammattilaiselle tai maahantuojaalle.
Kypsennä riisiä ja puuroa pitkään keittämättä	1. Pääpiirilevy on rikki. 2. Yläkannen termistori on epänormaali.	Lähetä tuote korjattavaksi ammattilaiselle tai maahantuojaalle.

Huomautus: Jos laitteen käytön aikana ilmenee vaurioita tai epäilyksiä, ota yhteyttä valmistajaan käyttöohjeen yhteystietojen kautta äläkä pura ja korjaa konetta ilman lupaa.

Hävittäminen ja kierrätys

Laite toimitetaan pakkauksessa kuljetusvaurioiden estämiseksi. Pakkaus on raaka-ainetta ja voidaan siksi käyttää uudelleen tai palauttaa raaka-aineiden kierrätykseen.

Laite ja sen lisäosat on tehty erilaisista materiaaleista, kuten metallista ja muovista.

Vialliset osat tulee hävittää ongelmajätteenä. Pyydä neuvoa jälleenmyyjältä tai paikallisesta jätehuoltoyrityksestä.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Tuotteen pakkausta hävitettäessä noudata materiaalista riippuen paikallisia jätehuollosta ja kierrätyksestä annettuja ohjeita. Laitetta ei tule hävittää sekajätteen mukana, vaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkaromun erilliskeräykseen. Lisätietoja www.serty.fi

Takuu

Tuotteen takuu on voimassa yhden vuoden ostopäivästä.

Takuu kattaa materiaali- ja valmistusvirheet. Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta käytetään muuhun kuin sen alkuperäiseen tarkoitukseen tai jos sitä käytetään kaupalliseen, ammatilliseen tai vuokrauskäyttöön.

Takuu ei kata luonnonolosuhteiden aiheuttamia vahinkoja, normaalia kulumista, väärinkäytön aiheuttamia vaurioita tai virheellisestä säilytyksestä johtuvia vaurioita. Takuuasioissa ota yhteyttä jälleenmyyjään.

Blue Import BIM Oy, Hampuntie 12-14, 36220 Kangasala, Finland

RICE COOKER 3L

10174



Användarhandbok

- Läs bruksanvisningen noggrant och förvara den på rätt sätt före användning.

Innehåll

- Kom ihåg att montera och använda produkterna enligt anvisningarna i användarhandboken.
- Läs manualen noggrant och förvara den ordentligt för framtida referens.

Product Design	2
Product Specifications	2
Operation	2
Security Measures.....	5
Cleaning and Maintenance	5
Fault Analysis and Troubleshooting.....	6

Tack för att du köpte denna produkt. Läs denna handbok noggrant före användning. Bilderna i denna handbok är endast illustrativa, se faktiska objekt för mer information.

Varning för användning!

Läs instruktionerna noggrant före användning

Instruktionerna minskar risken för personskador

Barn får inte ansluta apparaten till elnätet, rengöra apparaten eller utföra underhåll på apparaten utan uppsikt.

Barn under 3 år ska hållas borta om de inte är under uppsikt hela tiden.

Denna apparat får användas av barn som är 8 år eller äldre och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, förutsatt att de övervakas eller instrueras i säker användning av apparaten och förstår de risker som är förknippade med dess användning.

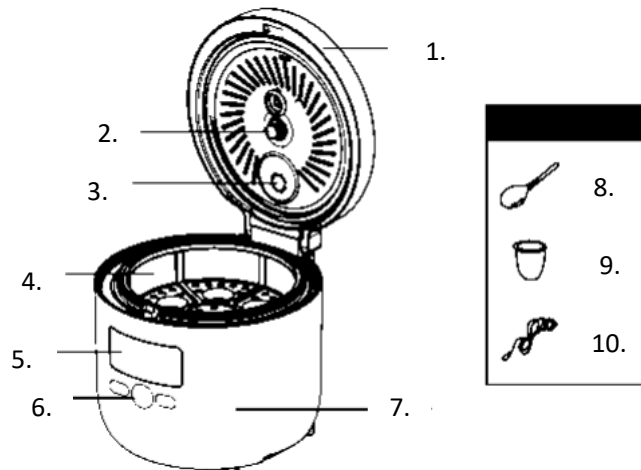
Barn får inte leka med apparaten.

Barn får inte rengöra apparaten eller utföra underhåll på apparaten utan uppsikt.

WARNING - Vissa delar av apparaten kan bli mycket heta och kan orsaka brännskador. Särskild uppmärksamhet bör ägnas åt detta när barn och känsliga personer är närvarande.

Produktdesign

1. Lock
2. Innerhandtag i aluminium
3. Avgasventil
4. Förångare
5. Skärm
6. Kontrollpanel
7. Kropp
8. Sked
9. Mätkopp
10. Nätsladd



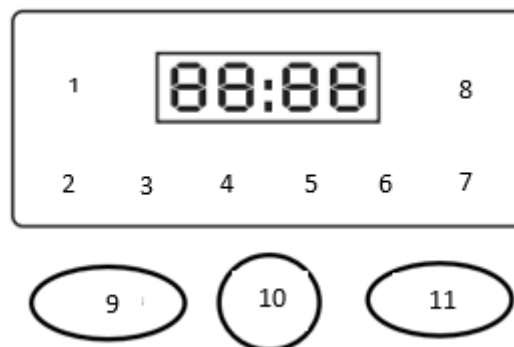
Obs! Bilderna är endast för referens, se faktiska objekt för mer information.

Produktspecifikationer

- Ström 500W
- Spänning 230V, 50 Hz
- Kapacitet 3000 ml

Användning

Beskrivning av funktionsknapp.



1. Instant rice
2. Rice
3. Porridge
4. Soup
5. Steam
6. Cake
7. Keepwarm
8. Claypot rice
9. Reservation
10. Start/Cancel
11. Function

1. Omedelbart ris
2. Ris
3. Gröt
4. Soppa
5. Ånga
6. Tårta
7. Håll dig varm
8. Ris i lergryta
9. Reservera
10. Starta/Avboka
11. Funktion

1. Knappen "Reservation": Tryck på den här knappen för att ställa in riskokaren i inställningsläget för bryggstid. När detta väljs blinkar knappindikatorn "Reservation". Tryck på knappen "Reservation" för att justera tiden. Standardtiden är 0:30 och timern har ett intervall på 0:30 ~ 24:00. När knappen "Reservation" trycks in en gång ökar den med 30 minuter och hastigheten kan ökas genom att trycka och hålla in knappen. När du har ställt in laddningstiden trycker du på knappen "Start/Avbryt" för att gå till timerns nedräkningsläge. När programmet är klart avslutas nedräkningen med motsvarande meny och du kan starta ett nytt jobb.
2. Knappen "Reservation" fungerar inte i standby- och arbetsläge.
3. Värmelagring har ingen timerfunktion.
4. Nyckeln "Funktion": I standbyläge använder du den här knappen för att välja olika tillagningsprogram. Tryck på tangenten "funktion". Valbara tillagningsprogram blinkar och nu kan du välja önskat program. När du har valt det du vill ha trycker du på knappen "Starta/Avbryt" för att öppna arbetsytan.
5. "Starta Avbryt-knappen: Tryck på Start/Avbryt-knappen när du har valt rätt program för att växla ris till driftläge. När spisen är påslagen trycker du på denna knapp för att pausa och återgå till standby-läge.

II. Förberedelse

1. Ta en kopp ris (ca 150 g ris i en platt kopp). Obs! Tvätta riset genom att skölja i rikligt med vatten. Det är bäst att tvätta riset utan kruka för att förhindra att non-stick-beläggningen på krukans repas.
2. Placera det tvättade riset i spisen, välj lämplig vattennivå enligt smak och program och tillsätt vatten till motsvarande vattennivå (till exempel, om du lagar 3 koppar ris, tillsätt vatten "3"). Obs! Mängden tillsatt vatten får inte överstiga den maximala vattennivån. När du lagar mat utan vatten, håll rätt mängd vatten för att undvika att ångkokaren svämmas över vid tillagning.
3. Torka utsidan av grytan med en torr trasa och placera den i grytkroppen. Tryck sedan ner kastrulllocket tills du hör ett klick. Obs: potten bör inte bli varm i andra fritöser, annars kommer det att deformeras på grund av hög temperatur. Använd inte produktbehållaren på den elektriska värmeplattan. Se till att kokkärls lock är täckt. Om locket på kastrullen inte täcks ordentligt påverkas tillagningsprestandan.

III. Tillagningsschema för varje produktaktivitet (endast referens)

Funtion	Tid
Snabb matlagning	30–35 minuter
Bra matlagning	30–45 minuter
Ris	50–60 minuter
Gröt	60 minuter
Soppa	1 timme och 30 minuter
Ångning	50 minuter
Tårta	45 minuter

Obs! Tillagningstiden varierar beroende på spänning, vattenmängd, rismängd, vattentemperatur och riskvalitet.

IV. Ris

1. Anslut strömförsörjningen och tryck på "Funktion"-knappen för att välja önskat tillagningsprogram: snabbkokning, tillagning och finkokning. Tillagningsprogram med låg sockerhalt: snabb tillagning, tillagning med låg sockerhalt och fin tillagning. Kontrollampen för det valda programmet blinkar.
2. Tryck på Start/Avbryt-knappen för att gå till arbetsläget för det valda tillagningsprogrammet.
3. När tillagningen går in i bräserat risläge visar displayen nedräkningen.
4. Efter tillagningen hörs en ljudsignal tre gånger för att indikera att tillagningen är klar och växlar automatiskt till värmelagringsläge. För att förhindra klumpning av ris är det bäst att lossa riset inom 30 minuter efter att ha kommit in i värmelagringsprogrammet.
5. Efter användning, tryck på knappen "Avbryt" i 3 sekunder, gå in i standby-läge och koppla ur strömförsörjningen.

liter	Maximal mängd ris	Maximal halt av ris
3L	6 koppar	1 kopp

V. Gröt

1. Koka gröten enligt mängden ris och vatten i tabellen nedan.

Maximal mängd ris	Ris	1 kopp
	Vatten	Placera den på 4-skalan
Maximal halt av ris	Ris	0,5 koppar
	Vatten	Ställ in den på 2 tecken

2. Anslut strömförsörjningen, tryck på knappen "Funktion" för att välja funktionen "Gröt" och tryck på knappen "Start/Avbryt" för att gå in i grötprogrammet.

3. Efter tillagningen, blanda gröten helt med en sked.

4. Ät gröt så snart som möjligt efter att gröten har kokats, så att gröten inte blir klumpig.

VI. Tårta

Material	Lyftpulver för tårta	Ägg	Mjök	Vitt socker	Matolja
Dosering	100 gram	2	20 gram	60 gram	20 gram

1. Lägg det vita sockret i en behållare, tillsätt äggen och blanda med vispen tills sockret skummar.

2. Tillsätt kakpulvret och blanda väl med en sked.

3. Tillsätt mjölken och rör om snabbt.

4. Lägg matolja på botten av kastrullen.

5. Häll materialen i behållaren i den oljade grytan och fattiga allt på riskokaren innan bubblorna försvinner.

6. Välj funktionen "Kak" och tryck på knappen "Start/Avbryt" för att öppna arbetsytan.

VII. Ångning

1. Fyll tanken med rätt mängd vatten. Vattennivån ska vara 10 mm lägre än vattenkokarens yta och den maximala vattennivån får inte överstiga ångkokarens yta.

2. Häll bearbetade ingredienser i en kastrull eller lägg dem i förångaren och täck över kastrullen.

3. Anslut nätsladden, tryck på "Funktion"-knappen för att välja ångfunktionen och tryck på "Start/Cancel"-knappen för att gå in i arbetsläget.

4. När du har angett arbetsytan visar displayen sluttiden för nedräkningen och standardtiden är 50 minuter. Tryck på knappen "Start/Avbryt" i förväg för att sluta ånga, beroende på ingredienserna.

5. När arbetet är klart hörs summern tre gånger. Detta indikerar att ångningen är klar och fritösen växlar automatiskt till värmelagringsläge.

6. Efter användning trycker du på knappen "Start/Avbryt" för att återgå till standby-läge och koppla från eluttaget.

VIII. Kokning

1. Tillsätt rätt mängd vatten och bearbetade ingredienser i tanken. Den lägsta vattennivån är åtminstone den lägsta vattennivån i behållaren och den högsta vattennivån är högst den högsta vattennivån i behållaren.

2. Täck över kastrullen.

3. Anslut nätsladden, tryck på "Soup"-knappen för att välja ett program och tryck sedan på "Start/Avbryt"-knappen för att komma till arbetsytan.

4. När du har öppnat arbetsytan visar displayen sluttiden för nedräkningen och standardtiden är 90 minuter. Tryck på knappen "Start/Avbryt" i förväg för att slutföra bryggningen enligt ingredienserna.

5. När arbetet är klart hörs en ljudsignal tre gånger, vilket innebär att tillagningsprogrammet är klart och automatiskt växlar till värmelagringsläge.

6. Efter användning trycker du på knappen "Start/Avbryt" för att återgå till standby-läge och koppla från eluttaget.

Säkerhetsåtgärder

- Allt innehåll i detta kapitel handlar om säkerhet, så följ det.
 - 1. Läs bruksanvisningen noggrant innan du börjar.
 - 2. Öppna inte det övre locket under tillagningen för att undvika brännskador.
 - 3. För att undvika elektriska stötar eller skador, tryck inte på eller dra ut kontakten med våta händer.
 - 4. Använd jordade uttag. Använd inte allmänna uttag tillsammans med annan elektrisk utrustning för att undvika olyckor som orsakas av för hög ström.
 - 5. Använd endast 230Vn ~/50 Hz växelström för att undvika brand eller elektriska stötar.
 - 6. Använd inte vattenkokaren i områden där det finns kontinuerlig kontakt för att undvika elektriska stötar eller läckage, ändring av vattenkokarens hölje eller brand eller skada.
 - 7. Använd inte fritösen i instabila områden, på bord eller arbetsytor med dålig värmebeständighet, eller orsaka brand eller skada på bord eller arbetsytor.
 - 8. Undvik brännskador genom att inte vidröra högtemperaturdelar under användning eller omedelbart efter användning.
 - 9. Låt inte barn använda produkten på egen hand eller placera den där barn kan komma i kontakt med den, för att undvika brännskador, elektriska stötar eller skador.
 - 10. Undvik brännskador genom att inte placera ansikte eller händer nära ånghålet.
 - 11. Om det finns damm på pluggen, torka den ren i tid för att undvika brand.
 - 12. Införande av metallföremål och främmande föremål såsom nålar och ledningar i insugs- och utblåshål eller öppningar i risköket är förbjudet för att förhindra elektriska stötar och andra liknande skador.
 - 13. Om nätsladden eller kontakten är skadad och kontakten är lös, använd inte produkten för att undvika elektriska stötar, kortslutning och brand.
 - 14. Användning nära väggar eller möbler är förbjuden. Ånga och värme orsakar missfärgning och förvrängning av väggar och möbler.
 - 15. Användning av kastruller som inte är lämpliga för deras avsedda användning är strängt förbjuden för att undvika överhettning eller onormal drift.
 - 16. Om onormalt fel uppstår, avbryt omedelbart användningen. Att fortsätta använda den kan leda till brand, elektriska stötar och skador.
 - 17. För att undvika elektriska stötar eller kortslutning, ta bort kontakten manuellt när du kopplar bort strömkontakten.
 - 18. Använd inte fritösen för något annat ändamål än de som anges i bruksanvisningen.
 - 19. Hantera fritösen försiktigt under användning. Om den faller eller får en stark stöt, kommer det att orsaka skador och funktionsfel.
 - 20. När du öppnar det övre höljet, var uppmärksam på ånga för att undvika brännskador.
 - 21. Använd inte ojordade uttag för att undvika brand.
 - 22. Rengör inte risköket helt och låt inte vatten komma in i insidan eller botten av risköket för att undvika kortslutning och elektriska stötar.
 - 23. Använd inte spisen där inlopps- och utloppsöppningarna är blockerade eller där rumstemperaturen är för hög. Använd inte denna produkt på mattor eller plastpåsar för att undvika elektriska stötar, elläckage, brand eller fel.
 - 24. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller yrkesverksamma för att undvika fara.
- Varning: Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan vara farligt.
- Obs! Felbeteende kan skada din egendom och till och med äventyra din personliga säkerhet.

Rengöring och underhåll

1. Ta bort kastrullen från riskokarens kropp för att tvätta den med rengöringsmedel och torka den.
2. Torka av utsidan av riskokaren med en ren, mjuk trasa efter varje användning.
4. Rengör aluminiumlocket med rent vatten efter varje användning och torka av tätningssringen.
5. Vid rengöring av kastrullen, undvik att torka med en stålborste eller andra tjocka hårda verktyg för att undvika att skada kastrullens non-stick-beläggning och förhindra att ris fastnar i kastrullen.
6. Torka, förpacka och förvara på en torr plats när den inte används.

Felanalys och felsökning

Fel	Orsak	Lösning
Indikatorn är släckt. Elektrisk värmeplatta är inte varm	1. Det finns ingen kontakt mellan riskokarens kontakt eller strömförsörjningen. 2. Nätsladden är utbränd. 3. Kretskortet har tagits bort. 4. Huvudkretskortet är trasigt.	1. Kontrollera om brytare, uttag, säkringar och nätsladdar är i gott skick och inkopplade. 2. Skicka produkten till en kvalificerad person för reparation
Indikatorlampan är släckt Elektrisk värmeplatta värms upp	Huvudkretskortet är utbränt	Skicka produkten till en professionell eller distributör för reparation.
Kontrolllampan är tänd Värmer den elektriska värmeplattan upp	1. Huvudtermostaten är defekt. 2. Bränn värmeplattans delar. 3. Kretskortets anslutning är delvis fränkopplad. 4. Nätsladden är skadad.	Skicka produkten till en professionell eller distributör för reparation.
Displaypanelen visar "E1", "E2", "E3", "E4*", alla funktioner kan inte användas	1. Öppen krets för nedre sensor: E1. 2. Kortslutning i nedre sensor: E2. 3. Övre sensor öppen krets: E3. 4. Övre sensorkortslutning: E4.	Skicka produkten till en professionell eller distributör för reparation.
Måltiden är inte varm eller tillagningstiden är för lång	Dålig kontakt mellan den inre kastrullen och temperaturbegränsaren för magnetiskt stål: 1. Otillräcklig uppvärmningstid. 2. Byte av elektrisk värmeplatta 3. Potten är skev och upphängd på andra sidan. 4. Det finns främmande föremål mellan pannan och den elektriska värmeplattan. 5. Deformation av nötkreatur. 6. Huvudkretskortet är trasigt. 7. Huvudtermostaten är onormal.	1. Värmeförvaring vid behov. 2. Lätt deformation kan poleras med fint sandpapper, medan allvarlig deformation ska skickas till en professionell eller importör 3. Vrid försiktigt kastrullen för att återgå till det normala. 4. Rengör botten av kastrullen och plattan. 5. Skicka produkten till en professionell eller distributör för reparation. 6. Skicka produkten till en professionell eller distributör för reparation. 7. Skicka produkten till en professionell eller distributör för reparation.
Ris brinner eller håller sig inte varm	1. Huvudkretskortet är trasigt. 2. Huvudtermostaten är onormal.	Skicka produkten till en professionell eller distributör för reparation.
Massor av bräddningar	1. Huvudkretskortet är trasigt. 2. Termistorn på det övre höljet är onormal.	Skicka produkten till en professionell eller distributör för reparation.
Koka ris och gröt länge utan att laga mat	1. Huvudkretskortet är trasigt. 2. Termistorn på det övre höljet är onormal.	Skicka produkten till en professionell eller distributör för reparation.

Obs! Om skada eller misstanke upptäcks under användning av enheten, kontakta tillverkaren kontaktinformation i handboken och demontera och reparera inte maskinen utan tillstånd.

Kassering och återvinning

Enheten levereras i en förpackning för att förhindra transportskador. Förpackningen är en råvara och kan därför återanvändas eller returneras för återvinning.

Produkten och dess tillbehör är tillverkade av olika material, såsom metall och plast.

Defekta delar ska kasseras som farligt avfall. Rådfråga din återförsäljare eller ditt lokala avfallshanteringsföretag.

MILJÖSKYDD

Vid kassering av produktförpackningen, följ lokala riktlinjer för avfallshantering och återvinning, beroende på materialet. Enheten ska inte kasseras med hushållsavfall, utan ska samlas in separat från elektriskt och elektroniskt avfall. Läs mer på www.serty.fi

Garanti

Produkten garanteras under en period av ett år från inköpsdatum.

Garantin täcker defekter i material och utförande. Garantin gäller inte om produkten används för något annat ändamål än sitt ursprungliga syfte eller används för kommersiella, professionella eller hyresändamål. Skador som orsakas av naturliga förhållanden, normalt slitage, skador som orsakas av felaktig användning eller skador som orsakas av felaktig förvaring täcks inte av garantin. Kontakta din återförsäljare om du har garantiproblem.

Blue Import BIM Oy, Hampuntie 12-14, 36220 Kangasala, Finland

RICE COOKER 3L 10174



User Manual

- Read the user manual carefully and store it properly before use.

Content

- Remember to assemble and use the products according to the instructions in the user manual.
- Please read the manual carefully and keep it properly for future reference.

Product Design	2
Product Specifications	2
Operation	2
Security Measures.....	5
Cleaning and Maintenance	5
Fault Analysis and Troubleshooting.....	6

Thank you for purchasing this product. Please read this manual carefully before use. Images in this manual are illustrative only, see actual objects for more information.

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning!

Read the instructions carefully before use

The instructions reduce the risk of injury

Children must not plug in the appliance, clean the appliance or perform any maintenance on the appliance without supervision.

Children under 3 years of age should be kept away unless supervised at all times.

This appliance may be used by children 8 years of age or older and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved in its use.

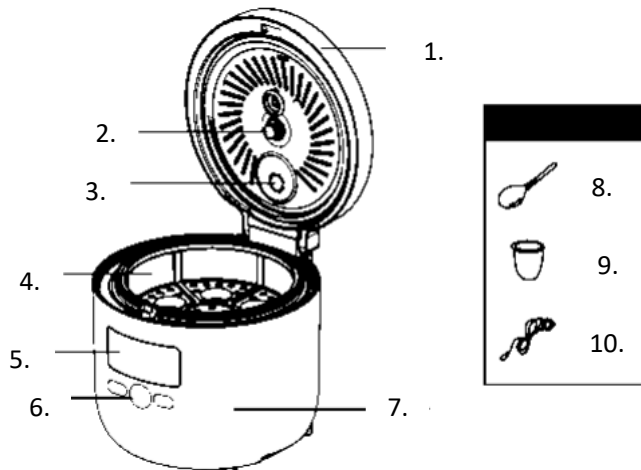
Children must not play with the device.

Children must not clean the appliance or perform any maintenance on the appliance without supervision.

WARNING - Some parts of the appliance may become very hot and may cause burns. Particular attention should be paid when children and sensitive people are present

Product Design

1. Lid
2. Aluminum Inner
Cover Handle
3. Exhaust valve
4. Evaporator
5. Screen
6. Control panel
7. Body
8. Spoon
9. Measuring cup
10. Power cord



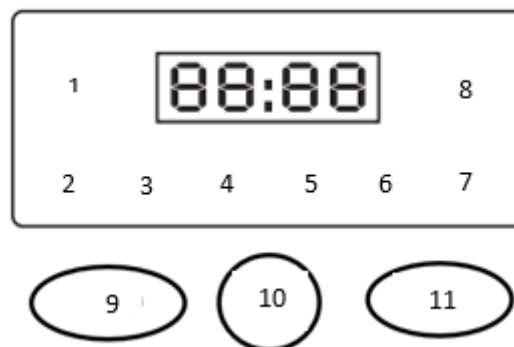
Note: Images are for reference only, see actual objects for more information.

Product Specifications

- Power 500W
- Voltage 230V , 50 Hz
- Capacity 3000 ml

Operation

Function key description.



1. Instant rice
2. Rice
3. Porridge
4. Soup
5. Steam
6. Cake
7. Keepwarm
8. Claypot rice
9. Reservation
10. Start/Cancel
11. Function

1. "Reservation" button: Press this button to make the rice cooker enter the brewing time adjustment mode. When selected, the "Reservation" button indicator flashes. Press the "Reservation" button to adjust the time. The default time is 0:30 and the timer has a range of 0:30 ~ 24:00. When the "Reservation" button is pressed once, it increases by 30 minutes and the speed can be increased by pressing and holding the button. After you have set the charging time, press the "Start/Cancel" button to enter the countdown mode of the timer. When the program is finished, the countdown ends with the corresponding menu, and you can start a new job.
2. The "Reservation" key does not work while in Standby and Work mode.
3. Heat storage does not have a timer function.
4. "Function" key: In standby mode, use this button to select different cooking programmes. Press the "function" key. Selectable cooking programmes flash and now you can select the desired programme. Once you have selected what you want, press the "Start/Cancel" button to enter the workspace.
5. "Start Cancel key: Press the "Start/Cancel" button after selecting the correct programme to switch your rice to operating mode. While the cooker is turned on, press this key to pause and return to standby mode.

II. Preparation

1. Take a cup of rice (about 150 g of rice into a flat cup). Note: Wash the rice by rinsing in plenty of water. It is best to wash the rice without a pot to prevent scratching the non-stick coating on the pot.
2. Place the washed rice in the cooker, select the appropriate water level according to the taste and programme and add water to the corresponding water level (for example, if you cook 3 cups of rice, add water "3"). Note: The amount of water added must not exceed the maximum water level. When cooking food without water, pour the correct amount of water to avoid steamer overflowing when cooking.
3. Dry the outside of the pot with a dry cloth and place it in the pot body. Then push the pot lid down until you hear a click. Note: the pot should not get hot in other fryers, otherwise it will deform due to high temperature. Do not use the product pot on the electric warming plate. Make sure that the lid of the cookware is covered. If the lid of the pot is not covered properly, cooking performance will be affected.

III. Cooking schedule for each product activity (reference only)

Function	Time
Fast cooking	30-35 minutes
Fine cooking	30-45 minutes
Rice	50-60 minutes
Porridge	60 minutes
Soup	1 hour and 30 minutes
Steaming	50 minutes
Cake	45 minutes

Note: The cooking time varies depending on the voltage, the amount of water, the amount of rice, the temperature of the water and the quality of the rice.

IV. Rice

1. Connect the power supply and press the "Function" button to select the desired cooking program: quick cook, cook and fine cook. Low sugar cooking programmes: fast cooking, low sugar cooking and fine cooking. The indicator of the selected programme flashes.
2. Press the "Start/Cancel" button to enter the working mode of the selected cooking programme.
3. When cooking goes into braised rice mode, the display shows the countdown.
4. After cooking, an acoustic signal sounds three times to indicate that cooking has finished and automatically switches to heat storage mode. To prevent clumping of rice, it is best to loosen the rice within 30 minutes of entering the heat storage programme.
5. After use, press the "Cancel" button for 3 seconds, enter standby mode and unplug the power supply.

Litre	Maximum amount of rice	Maximum content of rice
3L	6 cups	1 cup

V. Porridge

1. Cook the porridge according to the amount of rice and water in the table below.

Maximum amount of rice	Rice	1 cup
	Water	Place it on the 4-scale line
Maximum content of rice	Rice	0.5 cups
	Water	Set it to 2 characters

2. Connect the power supply, press the "Function" button to select the "Porridge" function and press the "Start/Cancel" button to enter the porridge program mode.

3. After cooking, mix the porridge completely with a spoon.

4. Eat porridge as soon as possible after the porridge has been cooked, so that the porridge does not become clumpy.

VI. Cake

Materials	Cake lifting powder	Egg	Milk	White sugar	Food oil
Dosage	100 grams	2	20 grams	60 grams	20 grams

1. Put the white sugar in a container, add the eggs and mix with the beater until the sugar foams.

2. Add the cake powder and mix well with a spoon.

3. Add the milk and stir quickly.

4. Put cooking oil on the bottom of the pot.

5. Pour the materials in the container into the oiled pot and pour everything on rice cooker before the bubbles disappear.

6. Select the "Cake" function and press the "Start/Cancel" key to enter the workspace.

VII. Steaming

1. Fill the tank with the correct amount of water. The water level should be 10 mm lower than the surface of the kettle and the maximum water level should not exceed the surface of the steamer.

2. Pour processed ingredients into a pot dish or place in the evaporator and cover the pot.

3. Connect the power cord, press the "Function" button to select the steam function and press the "Start/Cancel" button to enter the working mode.

4. After entering the workspace, the display shows the end time of the countdown and the default time is 50 minutes. Press the "Start/Cancel" button in advance to stop steaming, depending on the ingredients.

5. When the work is complete, the buzzer sounds three times. This indicates that steaming has finished and the fryer will automatically switch to heat storage mode.

6. After use, press the "Start/Cancel" button to return to standby mode and unplug from electrical outlet.

VIII. Boiling

1. Add the correct amount of water and processed ingredients to the tank. The lowest water level is at least the lowest water level in the container and the highest water level is at most the highest water level in the container.

2. Cover the pot.

3. Plug in the power cord, press the "Soup" button to select a program, and then press the "Start/Cancel" button to enter the workspace.

4. After you enter the workspace, the display shows the end time of the countdown and the default time is 90 minutes. Press the "Start/Cancel" button in advance to complete the brew according to the ingredients.

5. When the work is finished, the acoustic signal sounds three times, which means that the cooking programme has finished and automatically switches to heat storage mode.

6. After use, press the "Start/Cancel" button to return to standby mode and unplug from electrical outlet.

Security Measures

- All the content in this chapter is about safety, so please follow it.
- 1. Read the user manual carefully before you begin.
- 2. Do not open the top lid during cooking to avoid burns.
- 3. To avoid electric shock or injury, do not push or pull out the plug with wet hands.
- 4. Use grounded outlets. Do not use general socket outlets with other electrical equipment to avoid accidents caused by excessive current.
- 5. Use only 230Vn ~/50 Hz AC power to avoid fire or electric shock.
- 6. Do not use the kettle in areas where there is continuous contact to avoid electrical shock or leakage, alteration of the kettle housing, or fire or damage.
- 7. Do not operate the fryer in unstable areas, on tables or work surfaces with poor heat resistance, or cause fire or damage to tables or work surfaces.
- 8. To avoid burns, do not touch high temperature parts during use or immediately after use.
- 9. Do not allow children to operate the product on their own or place it where children may come into contact with it, to avoid burns, electric shock or injury.
- 10. To avoid burns, do not place face or hands near the steam hole.
- 11. If there is dust on the plug, wipe it clean in time to avoid a fire.
- 12. Insertion of metal objects and foreign objects such as needles and wires into the intake and exhaust holes or openings of the rice stove is prohibited to prevent electric shock and other similar injuries.
- 13. If the power cord or plug is damaged and the plug is loose, do not use the product to avoid electric shock, short circuit and fire.
- 14. Use near walls or furniture is prohibited. Steam and heat cause discolouration and distortion of walls and furniture.
- 15. The use of pots that are not suitable for their intended use is strictly prohibited to avoid overheating or abnormal operation.
- 16. If abnormal fault occurs, discontinue use immediately. Continuing to use it could result in fire, electric shock, and injury.
- 17. To avoid electric shock or short circuit, manually remove the plug when you disconnect the power plug.
- 18. Do not use the fryer for any purpose other than those specified in the Operator's Manual.
- 19. Handle the fryer with care during use. If it falls or receives a strong shock, it will cause damage and malfunction.
- 20. When opening the top cover, pay attention to steam to avoid burns
- 21. Do not use ungrounded outlets to avoid fire.
- 22. Do not clean the rice stove whole or allow water to enter the inside or bottom of the rice cooker to avoid short circuiting and electric shock.
- 23. Do not use the cooker where the inlet and outlet openings are blocked or where the room temperature is too high. Do not use this product on carpets or plastic bags to avoid electrical shock, electrical leakage, fire, or failure.
- 24. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or professionals in order to avoid a hazard.

Warning: Failure to follow these instructions can be dangerous.

Note: Misconduct can damage your property and even compromise your personal safety.

Cleaning and Maintenance

1. Remove the pot from the body of the rice cooker to wash it with detergent and dry.
2. After each use, wipe the outside of the rice cooker with a clean soft cloth.
4. Clean the aluminum cover with clean water after each use and wipe the sealing ring clean.
5. When cleaning the pot, avoid wiping with a wire brush or other thick hard tools to avoid damaging the pot's non-stick coating and preventing rice from sticking to the pot.
6. When not in use, dry, pack and store in a dry place.

Fault Analysis and Troubleshooting

Fault	Reason	Solution
The indicator is off. Electric heater plate is not hot	1. There is no contact between the plug of the rice cooker or the power supply. 2. The power cord is burnt out. 3. The circuit board has been removed. 4. The main PCB is broken.	1. Check if switches, sockets, fuses and power cords are in good condition and plugged in. 2. Send product to a qualified person for repair
Indicator light is off Electric heater plate is warming up	Main PCB is burnt out	Send the product to a professional or distributor for repair.
The indicator light is on Does the electric heating plate heat up	1. The main thermostat is defective. 2. Burn the heater plate parts. 3. The circuit board connection is partially disconnected. 4. The power cord is damaged.	Send the product to a professional or distributor for repair.
Display panel displays "E1", "E2", "E3", "E4*", not all functions can be used	1. Open circuit of bottom sensor: E1. 2. Bottom sensor short circuit: E2. 3. Upper sensor open circuit: E3. 4. Upper sensor short circuit: E4.	Send the product to a professional or distributor for repair.
The meal is not hot or the cooking time is too long	Poor contact between inner pot and magnetic steel temperature limiter: 1. Insufficient heat-up time. 2. Electrical heater plate change 3. The pot is skewed and suspended on the other side. 4. There are foreign objects between the boiler and the electric heating plate. 5. Kettle deformation. 6. The main PCB is broken. 7. The main thermostat is abnormal.	1. Heat storage as needed. 2. Slight deformation can be polished with fine sandpaper, while severe deformation should be sent to a professional or importer 3. Gently turn the pot to return to normal. 4. Clean the bottom of the pot and the plate. 5. Send the product to a professional or distributor for repair. 6. Send the product to a professional or distributor for repair. 7. Send the product to a professional or distributor for repair.
Rice burns or does not stay warm	1. The main PCB is broken. 2. The main thermostat is abnormal.	Send the product to a professional or distributor for repair.
Lots of overflows	1. The main PCB is broken. 2. The top cover thermistor is abnormal.	Send the product to a professional or distributor for repair.
Cook rice and porridge for a long time without cooking	1. The main PCB is broken. 2. The top cover thermistor is abnormal.	Send the product to a professional or distributor for repair.

Note: If damage or suspicion is found during the use of the device, contact the manufacturer contact information in the manual and do not disassemble and repair the machine without authorization.

Disposal and Recycling

The device is supplied in a package to prevent shipping damage. Packaging is a raw material and can therefore be reused or returned for recycling.

The appliance and its accessories are made of different materials, such as metal and plastic.

Defective parts should be disposed of as hazardous waste. Consult your dealer or local waste disposal company.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

When disposing of the product packaging, follow local guidelines for waste disposal and recycling, depending on the material. The device should not be disposed of with household waste, but should be collected separately from electrical and electronic waste. Learn more at www.serty.fi

Warranty

The product is warranted for a period of one year from the date of purchase.

The warranty covers defects in material and workmanship. The warranty does not apply if the product is used for any purpose other than its original purpose or is used for commercial, professional or rental purposes. Damage caused by natural conditions, normal wear and tear, damage caused by misuse, or damage resulting from improper storage is not covered by the warranty. For warranty issues, please contact your dealer.

Blue Import BIM Oy, Hampuntie 12-14, 36220 Kangasala, Finland

RICE COOKER 3L

10174



Kasutusjuhend

- Lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi ja hoidke seda enne kasutamist õigesti.

Sisu

- Ärge unustage tooteid kokku panna ja kasutada vastavalt kasutusjuhendis toodud juhiste.
- Lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi ja hoidke seda edaspidiseks kasutamiseks nõuetekohaselt.

Toote disain	2
Toote spetsifikatsioonid.....	2
Kasutamine	2
Turvameetmed	5
Puhastamine ja hooldus	5
Vea analüüs ja tõrkeotsing.....	6

Täname, et ostsite selle toote. Enne kasutamist lugege see juhend hoolikalt läbi. Selles juhendis olevad pildid on ainult illustratiivsed, lisateabe saamiseks vaadake tegelikke objekte.

Hoiatus!

Enne kasutamist lugege hoolikalt juhiseid

Juhised vähendavad vigastuste ohtu

Lapsed ei tohi seadet ilma järelvalveta ühendada, puhastada ega hooldada.

Alla 3-aastaseid lapsi tuleb hoida eemal, kui nad ei ole pidevalt järelevalve all.

Seda seadet võivad kasutada 8-aastased või vanemad lapsed ja isikud, kellel on vähenenud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, tingimusel, et neid juhendatakse või õpetatakse seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad seadme kasutamisega seotud ohte.

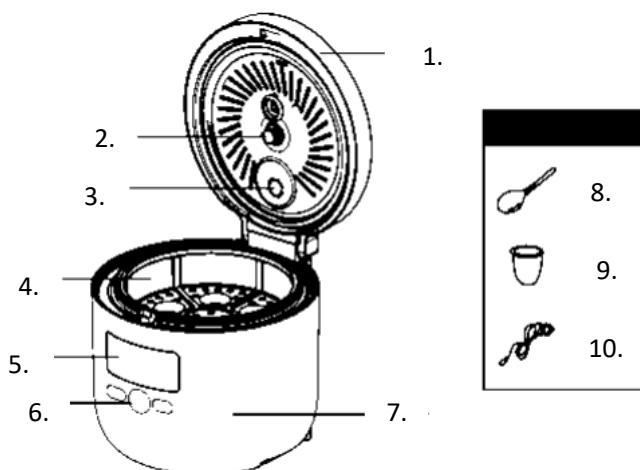
Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega seadet hooldada.

HOIATUS - Seadme mõned osad võivad muutuda väga kuumaks ja põhjustada põletusi. Erilist tähelepanu tuleb pöörata laste ja tundlike inimeste juuresolekul.

Toote disain

1. Kaas
2. Alumiiniumist
sisekatte käepide
3. Väljalaskeklapp
4. Evaporaator
5. Ekraan
6. Juhtpaneel
7. Keha
8. Lusikas
9. Mõõte anum
10. Toitekaabel



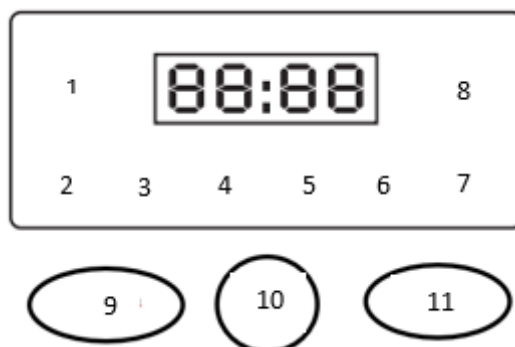
Märkus: Kujutised on ainult võrdluseks, lisateabe saamiseks vaadake tegelikke objekte.

Toote spetsifikatsioonid

- Võimsus 500W
- Pingeline 230V, 50 Hz
- Mahutavus 3000 ml

Kasutamine

Juhtpaneel



1. Instant rice	1. Instant riis
2. Rice	2. Riis
3. Porridge	3. Puder
4. Soup	4. Supp
5. Steam	5. Aur
6. Cake	6. Kook
7. Keep warm	7. Hoida soojas
8. Claypot rice	8. Savipott riis
9. Reservation	9. Reservatsioon
10. Start/Cancel	10. Alustamine / tühistamine
11. Function	11. Funktsioon

1. "Reserveerimise" nupp: Vajutage seda nuppu, et riisipliit jõuaks keetmisaja reguleerimise režiimi. Kui see on valitud, vilgub nupu „Reserveerimine“ indikaator. Aja reguleerimiseks vajutage nuppu „Reserveerimine“. Vaikeaeg on 0:30 ja taimer vahemik on 0:30 ~ 24:00. Kui nuppu "Reserveerimine" ühe korra alla vajutatakse, suureneb see 30 minuti võrra ja kiirust saab suurendada, vajutades ja hoides nuppu all. Pärast laadimisaja määramist vajutage nuppu Start/Cancel, et siseneda taimeri pöördloendusrežiimi. Kui programm on lõppenud, lõpeb pöördloendus vastava menüüga ja saate alustada uut tööd.

2. "Reserveerimise" võti ei tööta ooterežiimis ja töörežiimis.

3. Soojushoidlal ei ole taimerifunktsiooni.

4. "Funktsiooni" võti: Ooterežiimis kasutage seda nuppu erinevate küpsetusprogrammide valimiseks. Vajutage klahvi "function". Valitavad küpsetusprogrammid vilguvad ja nüüd saate valida soovitud programmi. Kui olete valinud, mida soovite, vajutage tööruumi sisenemiseks nuppu Start/Cancel.

5. "Alusta tühistamisklahvi: Vajutage "Start/Cancel"-nuppu pärast õige programmi valimist, et lülitada riis töörežiimile. Kui pliit on sisse lülitatud, vajutage seda nuppu pausiks ja ooterežiimi naasmiseks.

II. Ettevalmistus

1. Võtke tass riisi (umbes 150 g riisi lamedasse tassi). Märkus: Peske riisi, loputades seda rohke veega. Parim on pesta riisi ilma potita, et vältida poti mitte-pulga katte kriimustamist.

2. Asetage pestud riis pliidile, valige sobiv veetase vastavalt maitsele ja programmile ning lisage vett vastavale veetasemele (näiteks kui küpsetate 3 tassi riisi, lisage vett "3"). Märkus: Lisatava vee kogus ei tohi ületada maksimaalset veetaset. Kui valmistate toitu ilma veeta, valage õige kogus vett, et vältida auru ülevoolamist toiduvalmistamise ajal.

3. Kuivatage poti välispind kuiva lapiga ja asetage see poti korpusesse. Seejärel lükake poti kaant alla, kuni kuulete klõpsatust. Märkus: pott ei tohiks teistes fritüürides kuumeneda, vastasel juhul deformeerub see kõrge temperatuuri tõttu. Ärge kasutage tootepotti elektrilisel soojendusplaadil. Veenduge, et keedunõu kaas on kaetud. Kui poti kaas ei ole korralikult kaetud, mõjutab see toiduvalmistamist.

III. Küpsetamise ajakava iga toote kohta (ainult eelistus)

Funktsioon	Aeg
Kiire küpsetamine	30–35 minutit
Suurepärane toiduvalmistamine	30–45 minutit
Riis	50–60 minutit
Porridge	60 minutit
Supp	1 tund ja 30 minutit
Aurutamine	50 minutit
Küpsetamine	45 minutit

Märkus: Küpsetusaeg varieerub sõltuvalt pingest, vee kogusest, riisi kogusest, vee temperatuurist ja riisi kvaliteedist.

IV. Riis

1. Ühendage toiteallikas ja vajutage soovitud küpsetusprogrammi valimiseks nuppu „Funktsiooni“. Kiire küpsetamine, küpsetamine ja peenkokk. Madala suhkruga küpsetusprogrammid: kiire toiduvalmistamine, madala suhkruga küpsetamine ja peen toiduvalmistamine. Valitud programmi indikaator vilgub.

2. Vajutage nuppu Start/Tühista, et siseneda valitud küpsetusprogrammi töörežiimi.

3. Kui küpsetamine läheb grillitud riisi režiimi, kuvatakse ekraanil pöördloendus.

4. Pärast küpsetamist kõlab kolm korda helisignaal, mis näitab, et toiduvalmistamine on lõppenud ja lülitub automaatselt soojussalvestusrežiimi. Riisi klompimise vältimiseks on kõige parem riis lahti võtta 30 minuti jooksul pärast soojushoiuprogrammi sisenemist.

5. Pärast kasutamist vajutage 3 sekundit nuppu "Tühista", sisenege ooterežiimi ja eemaldage toiteallikas.

Väike	Maksimaalne riisi kogus	Riisi maksimaalne sisaldus
3L	6 tassi	1 tass

V. Porridge

1. Küpsetage harja vastavalt riisi ja vee kogusele allolevas tabelis.

Maksimaalne riisi kogus	Riis	1 tass
	Vesi	Asetage see 4-m���tmelisele joonele
Riisi maksimaalne sisaldus	Riis	0,5 tassi
	Vesi	M���rake see kahele t��hem��rgile

2. Ühendage toiteallikas, vajutage nuppu „Function”, et valida funktsioon „Porridge” ja vajutage nuppu Start/Cancel, et sisenedaridge-programmi režiimi.

3. Pärast küpsetamist segage puder täielikult lusikaga.

4. S   ge pudru nii kiiresti kui võimalik pärast seda, kui puder on keedetud, nii et puder ei muutuks kohmakaks.

VI. Küpsetamine

Materjalid	K��psetamise pulber	Munad	Piim	Valge suhkur	Toidu��li
Annustamine	100 grammi	2	20 grammi	60 grammi	20 grammi

1. Pange valge suhkur konteinerisse, lisage munad ja segage purgiga, kuni suhkru vahud.

2. Lisage koogipulber ja segage hästi lusikaga.

3. Lisage piim ja segage kiiresti.

4. Pange k  psetus  li poti põhja.

5. Valage konteineris olevad materjalid õlitatud potti ja vaesed k  ik riisipliidile, enne kui mullid kaovad.

6. Valige funktsioon "Cake" ja vajutage tööruumi sisenemiseks klahvi "Start/Cancel".

VII. Aurutamine

1. Täitke paak õige koguse veega. Veetase peab olema veekeetja pinnast 10 mm madalam ja maksimaalne veetase ei tohi ületada auruti pinda.

2. Valage töödeldud koostisosad potti või asetage aurustisse ja katke pott.

3. Ühendage toitejuhe, vajutage aurufunktsiooni valimiseks nuppu „Function” ja vajutage töörežiimi sisenemiseks nuppu Start/Cancel.

4. Pärast tööruumi sisenemist kuvatakse ekraanil p   rdloenduse l  puaeg ja vaikeaeg on 50 minutit. Aurutamise peatamiseks vajutage eelnevalt Start/Cancel nuppu.

5. Kui töö on lõppenud, kõlab kolm korda helisignaali. See näitab, et aurutamine on lõppenud ja frit   r lülitub automaatselt soojushoiure  iimi.

6. Pärast kasutamist vajutage nuppu Start/T  hista, et naasta ooterežiimi ja vooluvõrgust lahti ühendada.

VIII. Keetmine

1. Lisage paaki õige kogus vett ja töödeldud koostisosi. Madalaim veetase on vähemalt madalaim veetase mahutis ja kõrgeim veetase on kõige kõrgem veetase mahutis.

2. Katke pott.

3. Ühendage toitejuhe, vajutage programmi valimiseks nuppu „Soup” ja seejärel vajutage tööruumi sisenemiseks nuppu „Start/Cancel”.

4. Pärast tööruumi sisenemist kuvatakse ekraanil p   rdloenduse l  puaeg ja vaikeaeg on 90 minutit. Vajutage nuppu Start/Cancel eelnevalt, et valmistada valmis vastavalt koostisosadele.

5. Kui töö on lõppenud, kõlab kolm korda helisignaali, mis tähendab, et k  psetusprogramm on lõppenud ja lülitub automaatselt soojussalvestusre  iimi.

6. Pärast kasutamist vajutage nuppu Start/T  hista, et naasta ooterežiimi ja vooluvõrgust lahti ühendada.

Turvameetmed

- Kogu selle peatüki sisu on seotud ohutusega, seega järgige seda.
 - 1. Enne alustamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi.
 - 2. Ärge avage küpsetamise ajal ülemist kaant, et vältida põletusi.
 - 3. Elektrilöögi või vigastuste vältimiseks ärge suruge ega tõmmake pistikut märgade kätega välja.
 - 4. Kasutage maandatud pistikupesasid. Ärge kasutage teiste elektriseadmetega üldisi pistikupesasid, et vältida liigse voolu põhjustatud õnnetusi.
 - 5. Kasutage tulekahju või elektrilöögi vältimiseks ainult 230Vn ~ / 50 Hz vahelduvvoolu.
 - 6. Ärge kasutage veekeetjat kohtades, kus on pidev kontakt, et vältida elektrilööki või lekkeid, veekeetja korpuse vahetamist või tulekahju või kahjustusi.
 - 7. Ärge kasutage fritüüri ebastabiilsetes kohtades, laudadel või tööpindadel, millel on halb kuumuskindlus, ega kahjustage tabeleid või tööpindu.
 - 8. Põletuste vältimiseks ärge puudutage kasutamise ajal ega vahetult pärast kasutamist kõrge temperatuuriga osi.
 - 9. Ärge lubage lastel toodet ise kasutada ega paigutada seda kohta, kus lapsed sellega kokku puutuvad, et vältida põletusi, elektrilööki või vigastusi.
 - 10. Põletuste vältimiseks ärge asetage nägu ega käsi auruva lähedale.
 - 11. Kui korgil on tolmu, pühkige see tulekahju vältimiseks õigeaegselt puhtaks.
 - 12. Metallobjektide ja võõrkehade, näiteks nõelte ja traatide sisestamine riisipliidi sisse- ja väljalaskeavadesse või avadesse on keelatud elektrilöögi ja muude sarnaste vigastuste vältimiseks.
 - 13. Kui toitejuhe või pistik on kahjustatud ja pistik on lahti, ärge kasutage toodet elektrilöögi, lühise ja tulekahju vältimiseks.
 - 14. Kasutamine mööbli või seinte läheduses on keelatud. Aur ja soojus põhjustavad seinte ja mööbli värvimuutusi ja moonutusi.
 - 15. Nende jaoks mittesobivate pottide kasutamine on rangelt keelatud, et vältida ülekuumenemist või ebanormaalselt kasutamist.
 - 16. Ebanormaalse tõrke korral lõpetage kohe kasutamine. Selle kasutamise jätkamine võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi ja vigastusi.
 - 17. Elektrilöögi või lühise vältimiseks eemaldage toitepistik pistikupesa lahtiühendamisel käsitsi pistik.
 - 18. Ärge kasutage fritüüri muul eesmärgil kui kasutusjuhendis määratud.
 - 19. Käsitsege fritüüri kasutamise ajal ettevaatlikult. Kui see kukub või saab tugeva šoki, põhjustab see kahjustusi ja talitlushäireid.
 - 20. Ülemise katte avamisel pöörake tähelepanu aurule, et vältida põletusi.
 - 21. Ärge kasutage tulekahju vältimiseks maandamata pistikupesasid.
 - 22. Ärge puhastage riisipliiti tervelt ega laske veel siseneda riisipliidi sisemusse või põhja, et vältida lühise ja elektrilöögi tekkimist.
 - 23. Ärge kasutage pliiti kohas, kus sisse- ja väljalaskeavad on blokeeritud või kus ruumi temperatuur on liiga kõrge. Ärge kasutage seda toodet vaipadel ega kilekottidel, et vältida elektrilööki, elektrileket, tuld või riket.
 - 24. Kui toitejuhe on kahjustatud, peab tootja või professionaal selle ohu vältimiseks välja vahetama.
- Hoiatus: Nende juhiste eiramine võib olla ohtlik.
- Märkus: Vale juhtimine võib kahjustada teie vara ja isegi ohustada teie isiklikku turvalisust.

Puhastamine ja hooldus

1. Eemaldage pott riisipliidi korpusest, et pesta seda pesuvahendiga ja kuivatada.
2. Pärast iga kasutuskorda pühkige riisipliidi välispinda puhta pehme lapiga.
4. Puhastage alumiiniumkatet puhta veega pärast iga kasutuskorda ja pühkige tihendusrõngas puhtaks.
5. Poti puhastamisel vältige pühkimist traatharja või muude paksude kõvade tööriistadega, et vältida poti mittekleepuva katte kahjustamist ja riisi poti külge kinnijäämist.
6. Kui seda ei kasutata, kuivatage, pakkige ja hoidke kuivas kohas.

Vea analüüs ja tõrkeotsing

Viga	Põhjus	Lahendus
Indikaator on väljas. Elektriline soojendusplaat ei ole kuum	1. Riisipliidi või toiteallika pistiku vahel ei ole kontakti. 2. Toitekaabel on läbi põlenud. 3. Tsükliplaad on eemaldatud. 4. Peamine PCB on katki.	1. Kontrollige, kas lülitid, pistikupesad, kaitsmed ja toitejuhtmed on heas seisukorras ja ühendatud. 2. Saatke toode parandamiseks kvalifitseeritud isikule
Indikaatortuli on väljas Elektriline soojendusplaat soojeneb	Peamine PCB on läbi põlenud	Saatke toode parandamiseks professionaalsele või turustajale.
Märgutuli põleb Kas elektriline kuumutusplaat kuumeneb	1. Peamine termostaat on defektne. 2. Põletage kütteplaadi osad. 3. Tsükkeriplaadi ühendus on osaliselt lahti ühendatud. 4. Toitekaabel on kahjustatud.	Saatke toode parandamiseks professionaalsele või turustajale.
Kuvapaneelil kuvatakse "E1", "E2", "E3", "E4*", kõiki funktsioone ei saa kasutada	1. Alumine andur on avatud. E1. 2. Alumine anduri lühis: E2. 3. Ülemise anduri avatud ahel: E3. 4. Ülemise anduri lühis: E4.	Saatke toode parandamiseks professionaalsele või turustajale.
Toit ei ole kuum või küpsetusaeg on liiga pikk	Halb kontakt sisemise poti ja magnetterase temperatuuripiiriku vahel: 1. Ebapiisav soojenemisaeg. 2. Elektriline soojendusplaadi vahetamine 3. Pott on keedetud ja peatatud teisel küljel. 4. Katla ja elektrilise kuumutusplaadi vahel on võõrkehad. 5. Kettle deformatsioon. 6. Peamine PCB on katki. 7. Peamine termostaat on ebanormaalne.	1. Kuumutage ladustamist vastavalt vajadusele. 2. Kerget deformatsiooni saab lihvida peene liivapaberiga, samas kui tõsine deformatsioon tuleb saata professionaalsele või importijale 3. Keerake potti ettevaatlikult, et naasta normaalseks. 4. Puhastage poti ja plaadi põhi. 5. Saatke toode parandamiseks professionaalsele või turustajale. 6. Saatke toode parandamiseks professionaalsele või turustajale. 7. Saatke toode parandamiseks professionaalsele või turustajale.
Riis põleb või ei püsi soojas	1. Peamine PCB on katki. 2. Peamine termostaat on ebanormaalne.	Saatke toode parandamiseks professionaalsele või turustajale.
Palju ülevoolu	1. Peamine PCB on katki. 2. Ülemise katte termistor on ebanormaalne.	Saatke toode parandamiseks professionaalsele või turustajale.
Küpsetage riisi ja pudru pikka aega ilma toiduvalmistamiseta	1. Peamine PCB on katki. 2. Ülemise katte termistor on ebanormaalne.	Saatke toode parandamiseks professionaalsele või turustajale.

Märkus: Kui seadme kasutamise ajal leitakse kahjustusi või kahtlusi, võtke ühendust tootjaga kasutusjuhendis toodud kontaktandmed ning ärge võtke masinat lahti ega parandage seda ilma loata.

Kõrvaldamine ja ringlussevõtt

Seade tarnitakse pakendis, et vältida transpordikahjustusi. Pakend on toormaterjal ja seetõttu saab seda taaskasutada või ringlusse võtta.

Seade ja selle tarvikud on valmistatud erinevatest materjalidest, nagu metall ja plast.

Defektsed osad tuleb kõrvaldada ohtlike jäätmetena. Konsulteerige edasimüüja või kohaliku jäätmekäitlusettevõttega.

TÄIENDAMISE KAITSE

Toote pakendi kõrvaldamisel järgige sõltuvalt materjalist kohalikke jäätmekäitluse ja ringlussevõtu juhiseid. Seadet ei tohi kõrvaldada koos olmejäätmetega, vaid see tuleb koguda elektri- ja elektroonikajäätmetest eraldi. Lisateavet leiate aadressilt www.serty.fi

Garantii

Toode on garanteeritud ühe aasta jooksul alates ostukuupäevast.

Garantii hõlmab materjali- ja tootmisvigasid. Garantii ei kehti, kui toodet kasutatakse muul eesmärgil kui selle algne eesmärk või kasutatakse äri-, kutse- või rendieesmärkidel. Garantii ei kata looduslikest tingimustest, tavalisest kulumisest, väärkasutusest põhjustatud kahjustustest või ebaõigest hoiustamisest tingitud kahjustustest tingitud kahjustusi. Garantiiprobleemide korral võtke ühendust edasimüüjaga.

Sinise impordi BIM Oy, Hampuntie 12-14, 36220 Kangasala, Soome