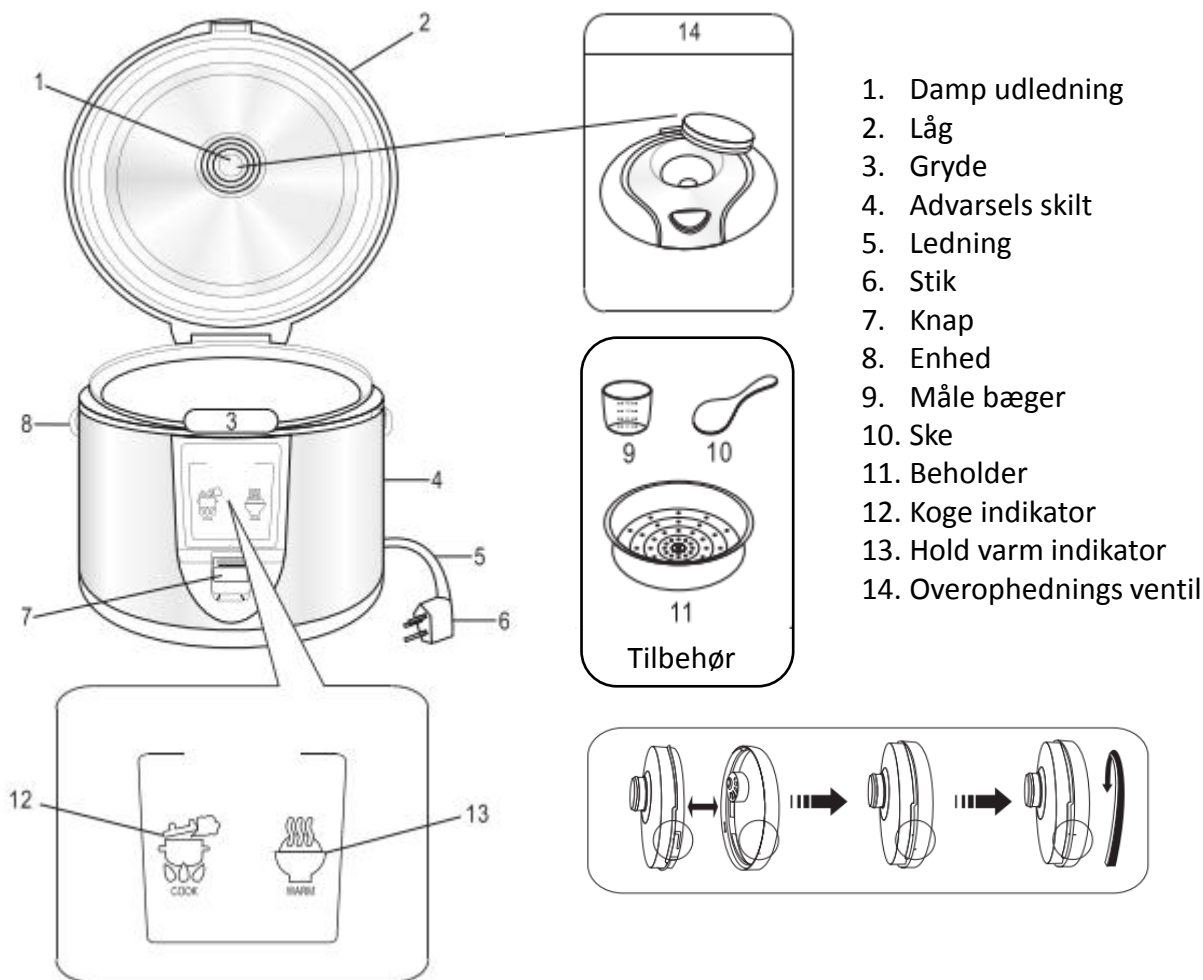


Gastroback Riskoger

Dansk Vejledning



Model:
42507
42518



Vigtige sikkerhedsregler:

Riskogeren må kun betjenes af voksne og bør aldrig betjenes af børn med mindre der er voksne til stede. Enheden kan blive meget varm, så man bør ikke løfte enheden ved brug. Benyt altid de dertil indrettede håndtag til at løfte enheden når den skal flyttes. Træk stikket ud når enheden ikke er i brug og lad enheden køle ned før den flyttes. Forsøg aldrig at betjene enheden hvis strømkablet er beskadiget. Er der problemer med enheden, så send den til et service værksted, forsøg **ALDRIG** selv at afhjælpe et beskadiget produkt, dette kan også gøre at garantien bortfalder. Tænd aldrig for enheden med mindre beholder er indsat i enheden. Enhver brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten, kan medføre farer. Maskinen må ikke anvendes udendørs. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet eller bordpladen, eller lade det berører varme overflader. Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af gas eller andet brændende, på et komfur eller i en ovn. Vær meget forsigtig, når du flytter eller håndterer apparater indeholdende varme væsker. Brug ikke dette apparat til andre formål, end dets planlagte anvendelse. **TAG ALTID STIKKET UD EFTER BRUG.**

Dette produkt er kun til husholdnings brug.

Du får et fremragende resultat ved hjælp af disse retningslinjer. For at gøre det nemt er der indeni selve gryden målelinjer. Der medfølger også en praktisk kop, der er designet til at måle ris og vand.

Ved hjælp af målebægeret som medfølger, kan man måle og tilføje ris til riskogeren. Et fyldt målebæger svarer til en kop.

Du kan vælge en af følgende måder at tilføje vand til madlavningen: Ved at benytte måle koppen, tilsættes passende mængde vand til Riskogeren. (Se diagrammet). Ved vandlinjen, tilsæt vand til risene i riskogeren op til den korrekte vandlinje. Eksempel: til 3 kopper ris, tilsættes vand til linje 3.

Ønsker man lidt blødere ris, foreslår vi at man forbereder ris og vand i gryden og lade det stå i "blød" i 10-20 minutter før tilberedningen. Sæt låget på riskogeren, og tilslut 220V. Tryk skifte over til "Cook". Når dine ris er færdige vil riskogeren automatisk skifte til "hold varm funktion". Efter kogningen er det vigtigt at risene får lov til at stå i 5-10 minutter uden at man fjerner låget. Dette vil sikre, at risene er kogt igennem. Brune ris vil tage længere tid at tilberede, vi foreslår at der tilføjes en ekstra $\frac{3}{4}$ kop vand, for at sikre den korrekte tilberedningstid.

RICE UNCOOKED	WATER WITH MEASURING CUP PROVIDED	WATERLINE INSIDE INNER POT	APPROX. COOKED RICE YEILD
1 Cup	1 $\frac{1}{2}$ Cups	Line 1	2 Cups
2 Cups	2 $\frac{1}{2}$ Cups	Line 2	4 Cups
3 Cups	3 $\frac{1}{2}$ Cups	Line 3	6 Cups
4 Cups	4 $\frac{1}{2}$ Cups	Line 4	8 Cups
5 Cups	5 $\frac{1}{2}$ Cups	Line 5	10 Cups
6 Cups	6 $\frac{1}{2}$ Cups	Line 6	12 Cups
7 Cups	7 $\frac{1}{2}$ Cups	Line 7	14 Cups
8 Cups	8 $\frac{1}{2}$ Cups	Line 8	16 Cups
9 Cups	9 $\frac{1}{2}$ Cups	Line 9	18 Cups
10 Cups	10 $\frac{1}{2}$ Cups	Line 10	20 Cups

Betingelser: Spænding 230V, rumtemperatur på 20 grader, Vandtemperatur 18 grader.

Tilberedningstid afhænger af faktorer såsom (vandtemperatur og stuetemperatur), mængden af vand tilsat og den type ris anvendt.

Nyttige tips

Du kan skylle risene for at fjerne overskydende klid og stivelse. Dette vil bidrage til at mindske ris brunig og fæstning til bunden af din gryde efter kogningen, men dette kan også gøre, at man mister nogle næringsstoffer fra risene.

Husk: Først placer ris i gryden for derefter at tilsætte vand - før tilberedningen.

Hvis du har oplevet at risene fæstner til gryden, kan man vælge at tilføje en lille smule vegetabilsk olie til bunden af gryden før risene hældes i. Ved tilberedning af brune eller vilde ris, tilføj ¼ ekstra kop vand. Da der findes mange forskellige slags ris på markedet kan det være nødvendigt at man foretager justeringen af hvor meget vand der skal bruges, for at opnår det bedste slut resultat.

NB: Brug altid målekoppen som er vedlagt i kassen, ellers min fyld vand til vandlinjen i bunden af riskogeren.

VEDLIGEHOELSE (vigtigt)

Fjern gryden og låget fra ris kogeren og vask dem i varmt sæbevand. Skyl så tør efter med en blød og ren klud. Rengør ydersiden af riskogeren når det er nødvendigt med en ren fugtig klud eller med et mildt opvaskemiddel. Brug ALDRIG slibende rengøringsmidler. Brug ikke metalredskaber eller ståluld på ydersiden eller på selve gryden, da det kan forårsage skade. Nedsæk ikke NOGEN DELE AF riskogeren I VAND. For at rengøre varmepladen og kontrol pladen, brug ståluld til at polere eller fjerne eventuelle rester. Tør efter med en ren fugtig klud. Lad det tørre helt, inden den bruges igen. Du skal holde varmepladen og kontrol pladen fri for fremmedlegemer, ellers vil riskogeren ikke fungere korrekt. Enhver rest af eddike eller salt kan forårsage at gryde begynder at ruste, altid rens fuldstændigt efter brug.

Hurtigt rengøringstips:

Kom ½ kop vand og en lille mængde flydende opvaskemiddel i riskogeren. Tryk på kontakten for at tilberede ris og lad den arbejde i ca. 10 min. Køl ned, rens med vand og tør den godt (skal være helt tør) , før den stilles på plads

Bortskaffelse af den gamle enhed:

Gamle elektriske og elektroniske apparater er ofte indeholder stadig værdifulde materialer. Imidlertid også de også indeholde skadelige stoffer, som er nødvendige for deres funktionalitet og sikkerhed. Hvis det blev sat i den ikke-genanvendeligt affald eller er blevet håndteret forkert, vil det kunne være til skade for menneskers sundhed og miljø. Derfor skal du ikke smide din gamle enhed i en alm. affalds container under nogen omstændigheder, men afleverer den på en miljøstation i din kommune, så delene kan blive rigtigt håndteret.

