point

Multifunctional rice cooker

With digital control

PORC500

User Manual

LIFE MADE EASIER

GB

Thank you for purchasing your new POINT Rice Cooker. These instructions will help you to use it correctly and safely. We recommend that you take some time to read this manual to fully understand the functions of the device. Read all safety instructions carefully before using the device and keep the user manual for future reference.

NO

Takk for at du kjøpte din nye POINT Riskokeren. Denne bruksanvisningen vil hjelpe deg med å bruke den på en trygg og riktig måte. Vi anbefaler at du tar deg tid til å lese gjennom hele bruksanvisningen for å bli fortrolig med alle funksjonene som tilbys. Les alle sikkerhetsanvisningene nøye før bruk, og oppbevar bruksanvisningen for fremtidig referanse.

FI

Kiitos uuden POINT-riisinkeittimen hankinnasta. Nämä käyttöohjeet opastavat sinua käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti. Suosittelemme, että käytät hieman aikaa tämän käyttöoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät täysin, mitä toimintoja laitteessa on. Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä käyttöopas myöhempää tarvetta varten.

DK

Tak for købet af din nye Riskoger fra POINT. Disse brugervejledninger hjælper dig med at bruge dette apparat rigtigt og sikkert. Vi anbefaler, at du læser denne brugervejledning, så du får en fuld forståelse af hvordan alle funktionerne virker. Læs sikkerhedsforskrifterne grundigt inden brug, og gem denne brugervejledning til senere brug.

SE

Tack för att du köpte din nya POINT Riskokare. Dessa anvisningar hjälper dig att använda den på ett korrekt och säkert sätt. Vi rekommenderar att du tar dig tid att läsa den här bruksanvisningen för att till fullo förstå enhetens funktioner. Läs alla säkerhetsinstruktioner noggrant innan du använder enheten och spara bruksanvisningen för framtida referens.

Instruction manual - English ..... page 4 - 19

Bruksanvisning - Norsk ..... side 20 - 36

Käyttöohjeet - Suomi ..... sivu 37 - 52

Brugervejledning – Dansk ..... side 53 - 68

Bruksanvisning – Svenska ..... sida 69 - 84

SAFETY WARNINGS

Please follow below safety instructions strictly to prevent personal injury and property damage.

WARNING	If you ignore these notices and operate the appliance improperly, injury or death may occur.
ATTENTION	If you ignore these notices or operate the appliance improperly, injury or property damage may occur.

PROHIBITED USE	**MUST FOLLOW THIS INSTRUCTION**

WARNING

Forbidding any modification

Any modification or repair performed by unauthorized technicians is not allowed. Otherwise, fire, electric shock, or injury may occur. Send the appliance to the authorized after-sales service center or customer-service center for repair.

The plug or power cord

- Only alternating current power supply of 220-240V is suitable. Any other power supply may cause electric shock or fire hazard.
- Use a socket that can handle loads over 10A individually when the appliance is powered on. Plugging in other items may cause overloading the branch socket outlet, causing it to heat up excessively, and leading to potential fire hazards.
- Keep the plug clean, clear out any dust left on the plug pin to avoid potential fire hazards or electric shock.
- Don’t immerse the appliance in any liquid or rinse it with water, otherwise electric shock short circuit will occur.
- Over-bending, stretching, twisting or bundling up damages the power cord. Don't place the power cord near heating items and don't put any weight on the power cord. Damaged power cord causes potential electric shock or fire hazards.
- Don't use the appliance during the following situations to avoid potential fire hazard,short circuit,electric shock:
  -The plug or any part of power cord heats up
  -The plug is loose
  -The power cord causes the device to power on/off from time to time

Use and keep

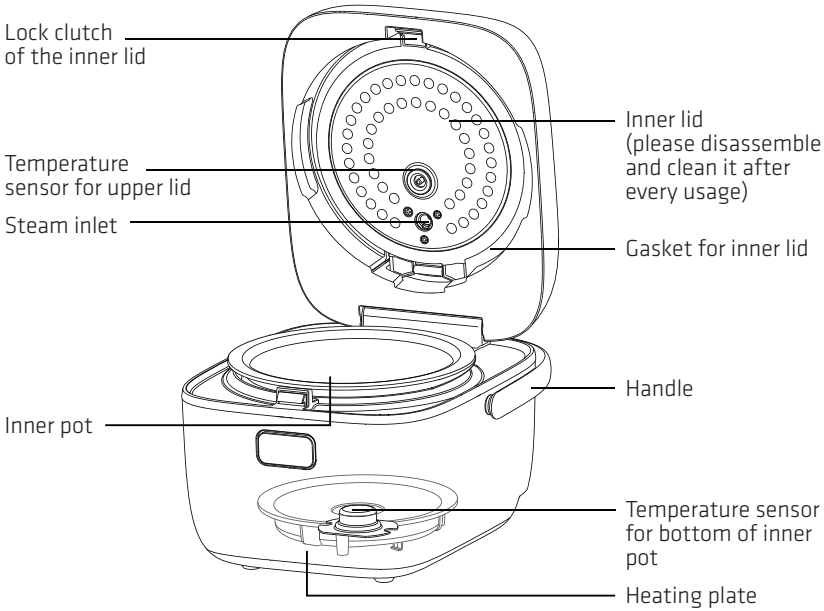
- Don't let children operate the appliance without supervision &guidance. Keep the appliance away from children to avoid potential scalding ,electric shock and injuries.
- Don't insert any foreign matter (such as metal fillings, needles) into cracks of the appliance to avoid electric shock, malfunction or injury to operator. Don't let the rice grain or any other foreign matter in the gap between the lid-opening button & upper lid to avoid the malfunction or damage to the appliance or causing a fire hazard.

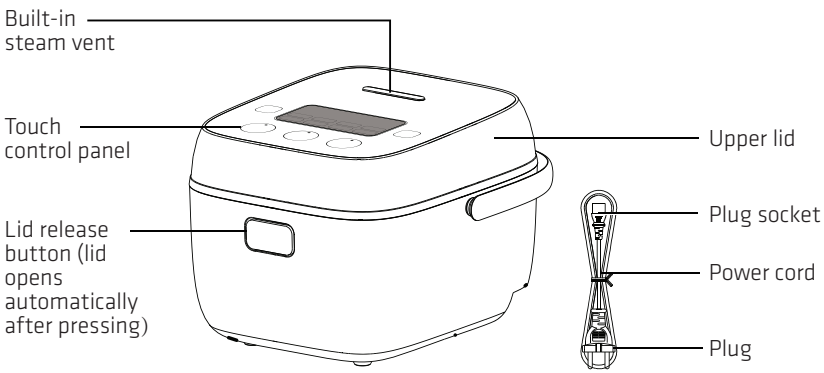
ATTENTION

- Don't use the appliance when the power cord or plug is damaged. Any marks or cracks on the power cord or plug can cause potential fire hazard, electric shock, electricity leakage. Designated after-sales service or customer service should change the plug or power cord.
- Don't use the appliance near water or fire to avoid the potential electrical shock or electricity leakage.
- Don’t touch the steam vent to avoid potential scalding during cooking. Keep an eye on children in particular.
- Don't use the appliance on unstable or flat surfaces or non-heat resistant objects to avoid any potential fire hazards.
- The suitable working altitude ranges from 0-2000 meters.
- Don't cover the appliance with any cloth to avoid deformation.
- Don't use the appliance under direct sunlight or in a place where it may be splashed by oil.

- Please hold the plug when pulling the power cord from the power socket to avoid causing damage to the power cord.
- Just use the designated inner pot accompanying the appliance,the usage of any other unauthorized inner pot can cause over heating or malfunction to the appliance.
- Clear out any grains or droplets attached to the inner side or bottom of the inner pot, on the heating plate or sensor.

PRODUCT OVERVIEW

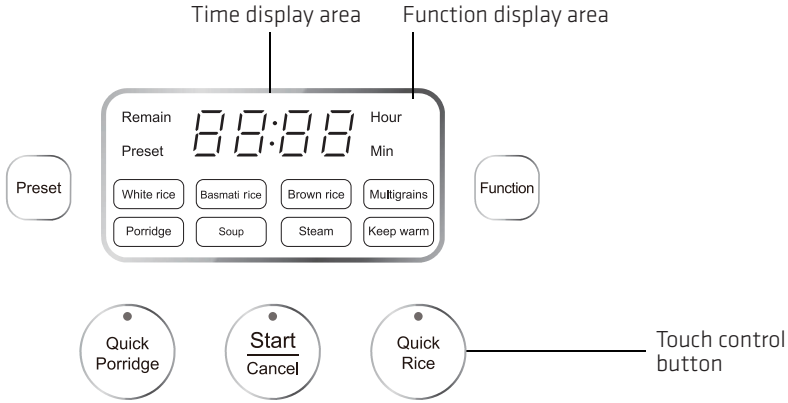




180ml measuring cup (1pc)

rice Scoop (1pc)

Control Panel



Cooking function & setting

Function	Default cooking time	Water level Indication	Braised rice countdown time	Capacity	Preset	Keep Warm
White rice	48min	-	13min	1-3cups	√	√
Basmati rice	45min	-	13min	1-3cups	√	√
Brown rice	75min	-	13min	1-2cups	√	√
Multigrains	95min	-	13min	1-2 cups	√	√
Porridge	90min	-	-	0.5-1cups	√	√
Soup	90min	-	-	Max.level for soup	x	√
Steam	20min (Steam time)	1~60min	Countdown after boiling	-	√	√
Keep Warm	12hours	-	-	-	x	x
Quick Rice	30min	-	6min	1-3cups	x	√
Quick Porridge	30min	-	Countdown after reaching a certain temperature	0.5-1cups	x	√

- Actual cooking time will differ from the default time listed in the column for the difference in Rice amount,Water amount.Room temperature,water temperature,rice type...etc.
- The time display area will show the remaining time when the function of brown rice or Quick rice is activated.Please immerse beans in warm water for 1-2 hours before cooking the mixed grains if bean is intended for this recipe.
- The cooking time of steam function can be adjusted at your preference,the time displayed is the remaining cooking time after the water is boiled.

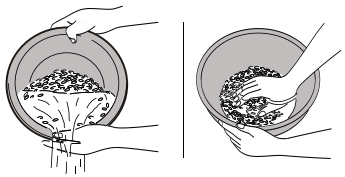
GB

PREPARATION BEFORE USE

1. Press the lid button lightly to open the rice cooker.

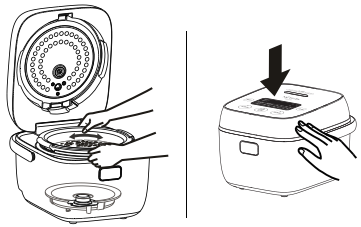
2. Please use the included measuring cup to measure the rice capacity (one full cup of rice represents 180ml capacity)

3. Wash the rice throughly with plenty of water and dispose the water immediately afterwards.Repeat the action mentioned to clean out the bran until the water is clean.



4. Please wash the rice in another container.Don't wash the rice in the inner pot to avoid scratches to the non-stick coating on the inner pot.

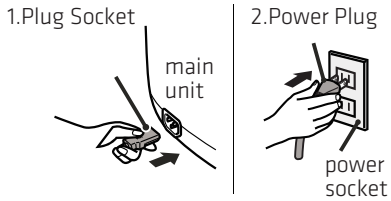
5. Place the inner pot into the main body.Clean out any water drops or any foreign matter left on the inside or outside surface Of the timer pot,and temperature sensor for inner pot.Rotate the inner pot clockwise &anti clockwise to make sure it is in place after being placed into the main body.Please make sure the inner lid &steam valve set are assembled properly, especially the inner lid, since there will be air leakage from the gasket of inner lid or inner pot during cooking if the inner lid assembly is not in right position.



Insert the power cord as showed in the below pictures:

a. Insert the plug socket into the side of main body first.

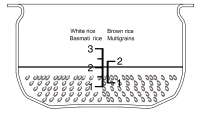
b. Then plug the power plug into the power supply outlet of 220-240V~Make sure both plugs are inserted securely.



OPERATIONS

Cooking procedure

1. Place the food ingredient into the inner pot and add the water to the water indication mark accordingly.



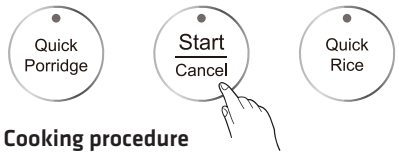
For example,if you plan to cook 2 cups of Rice. Put 2 cups of washed rice into the inner pot first and then add the water to the water indication mark "2"accordingly.

2. Press the "Function"button to select the cooking menu.

Insert the Power cord. Display screen will light up for 3 seconds then enter into standby status.The default cooking menu is White rice after the appliance is powered on. Many functions can be selected as following;"While rice""Basmati rice,"Brown rice",Multigrains""Porridge"“Soup',"Steam""Keep warm"Press the function button and the display will show the approximate cooking time required.Press the function button,the machine will sound a beep sound,then cooking menu and the Start/Cancel button LED light will light on.The appliance will automatically enter into standy status in 30 seconds when there is no operation.

3. Press the "Start /Cancel"button to start cooking.

The appliance starts to cook with one beep from the buzzer after the "Start/Cancel"button is pressed.The time display shows the remaining cooking time in countdown.If you want to cancel this cooking procedure,long press the Start/Cancel button for 3 seconds. Then the appliance quits the selected menu and enters into standby status.



Cooking procedure

4. The end of cooking
   The buzzer will beep for 5 times to indicate that the cooking procedure is finished and warming indicating light is on and will go out when warming time ends.Don't keep the food warmed over 12 hours,because it will result in odor and the rice getting brown.

5. Press the "Start/Cancel"button to make the appliance enter into standby status and then cut off the power as showed in the picture above.

Notice When the stored rice,sticky rice or some special type of rice is ready for cooking,please use the "Brown rice"cooking mode.

GB

Instruction for Quick Porridge or Quick Rice

Quick Porridge
The appliance enters into the"Quick Porridge"mode automatically with the"Quick Porridge"and the "Start/Cancel"indicator light lighting up after the "Quick Porridge"button being pressed.

Quick Rice
The appliance enters into the "Quick Rice"mode automatically with the Quick Rice"and the "Start/Cancel"indicator light lighting up after the "Quick Rice"button being pressed.

24 hour preset function

Notice Don't preset over 8 hours,because it will cause the rice to ferment and odor. Please pay attention to the shelf life of the food when they need to be cooked with long preset time.

White rice | Basmati rice | Brown rice | Multigrains | Porridge | Soup | Steam | Keep warm

1. Activate the "Function"button to select the cooking menu with preset function.

2. Make the appliance enter into the "Preset"mode with activating the button.

   The default preset time is 4 hours.

3. Adjust the preset time by pressing the "Preset"button.

   Each short press with 10 minutes increment.
   Each long press with 30 minutes increment.

4. Activate the preset function by pressing the "Start/Cancel"
   The LCD display screen shows the remaining cooking time for the selected cooking menu.Enter the energy-saving mode after I minute and press the "Preset"button to check the time.

Preset function: Activate the "Start/Cancel" button.
Press the "Start/Cancel button for 3 seconds to quit the preset mode.

Other Functions

1. Adjustable cooking time for steam.
   a. Activate the "Function"button to select the "Steam"function
   b. Press the function button to enter into the steam mode.
   c. The default cooking time is 20 minutes,adjust the cooking time by pressing the "Function".Each short press with increment of 1 min.Each long press with increment of 5 min.

Notice Steam function: Count cooking time after the water boils.

2. Basmati Rice Function

   Soak the grains in hot water for 2-3hours,wash them and put them into the inner pot.
   Press the "Function"button,select the"Basmati rice"function first,and then press the "Start/cancel"button to start cooking.

3. Keep Warm Function
   The default "keep warm"time is 12 hours.After the time of "Keep Warm"is over,the appliance enters into standby status.

4. "Quick Rice"

   Get the rice cooked quickly and save energy.

TIPS FOR COOKING TASTY RICE

1. Measure the rice with the provided cup,around 180 ml.Make sure the capacity of cup is full but not exceeding.
2. Wash the rice thoroughly with plenty of water and dispose the water immediately afterwards.It's not easy for the rice grain to absorb the water first so wash the rice carefully to clean out the bran.The smell of bran can be reduced with the rice being washed in low temperature water.

3. Clean out the bran until the water is clear.Please wash the rice carefully to avoid crushing the rice & dissolution to the amylon.In not, the cooked rice might smell & be sticky.

GB

Tips

Dry the washed rice in the filter to make the cooked rice tasty,the smell from the cooked rice is most likely caused by the rice bran or rice grounds mixed into the rice.Wash the pre-washed rice in the filter and then dry it to reduce the cooked rice being sticky and browned.

Type of rice	Water scale mark
Stored rice/mixed grains	¼ higher than the standard scale
Fresh rice	¼ lower than the standard scale
Standard rice	Standard scale mark

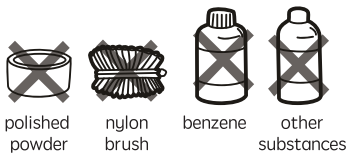
4. Water proportion
   Adjust the proportion of the water based on the amount of the rice.The proportion of water varies with the type,place of origin,hardness,taste of the rice,please confirm the type of rice in the rice shop.
5. Soaking the rice
   Soaking the rice for 30 mins in summer and 60 mins in winter,the rice grains will turn white instead of transparent after fully absorbing water.
6. Stirring the rice after the completion of cooking
   Stirring the rice from the bottom to release the excessive water moisture.
7. Warming
   Collect the remaining rice in the center of the inner pot,you may smell something when the cold rice or rice scoop is warmed in the inner pot.

Tips for buying and storing the rice

Place the rice container in a shady &cool place, take out of the stored rice when placing the fresh rice into the container.Don't handle the rice with wet hands.

CLEANING AND MAINTENANCE

Please don't use the polishing powder,nylon brush,benzene and other substances.Please cover the lid well after cleaning.



WARNING

Clean the appliance only after it has been unplugged and cooled down.

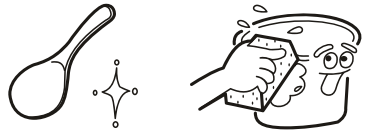
There is risk of causing potential fire hazard, electric shock, electricity-leakage.

Main unit -Upper lid

Wipe the main unit/upper lid with the damp cloth,don't use abrasive detergents.Please clean the appliance periodically.

Inner pot/Rice scoop

Wipe these parts below with soft sponge.



Heating plate/Temperature sensor

Wipe away the attached rice grains or stains with fine abrasive paper (600 #).

Notice

Please don't make the inner pot or upper lid deformed during cleaning.
Please disassemble the steam vent and then clean it thoroughly (including its interior part)
Please don't miss the gasket ring in the steam vent.

Inner pot

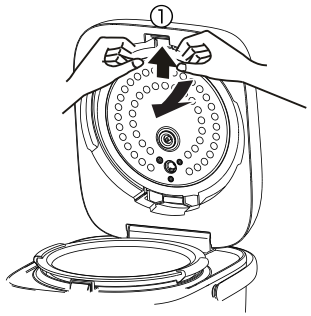
If there is any deformation to the inner pot or scratch to the coating on the inner surface. Contact the seller or a designated service center for the replacement.

- Use the rice scoop provided only
- Don't wash the rice scoop or rice bowl or any kitchen utensil in the inner pot-Don't use vinegar.
- Don't press the rice during the rice-washing

There will be color spot on the inner surface of the inner pot after usage.There is no any negative influence caused to your health &operation.

Disassemble/assemble inner lid.

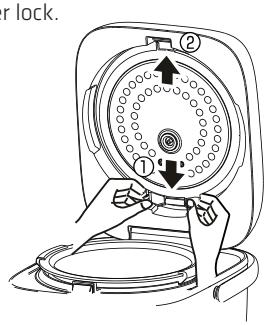
1. Disassemble inner lid.
   Push the lock clutches of inner lid in the direction as showed in below picture.



2.Assemble inner lid,

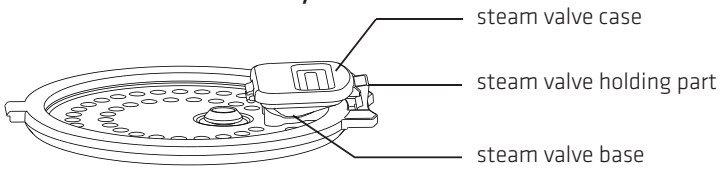
a.Insert the convex part of inner lid into the dented part of upper lid as showed in the picture.

b.Press the inner cover slightly into the inner cover lock.

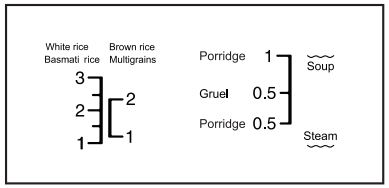


GB

■ **Structure of inner lid assembly**



■ **Water level on the inner pot**



TROUBLE SHOOTING

	Issue	What to check
Cooking during preset status	The appliance starts cooking right away.	Is the actual preset time shorter than the required time?
	More time consumed than scheduled	Too much rice or low temperature water prolong the cooking time around 10 mins.
	Rice-water splashed out or overflowed	Whether the amount of rice and water is correct? Whether the rice is washed thoroughly? Whether the external surface of the inner pot is flat &smooth? Whether the water drip or rice grain attached to the temperature sensor, heating plate, external & inner surface of the inner pot is cleared out? Is any rice grain attached to the edge of inner pot or gasket ring for the inner lid? Whether the steam vent, inner lid, gasket ring for the inner lid or heating plate is dirty?
	Steam leakage from the upper lid	· Whether the water drip or rice grain attached to the temperature sensor, heating plate, external & inner surface of the inner pot is cleared out? · Is any rice grain attached to the edge of inner pot or gasket ring for the inner lid? · Whether the Steam Vent, inner lid, gasket ring for the inner lid or heating plate is dirty?
After Cooking	The rice is too hard	· Whether the amount of rice and water is correct? · Whether the external surface of the inner pot is flat &smooth? · Whether the water drip or rice grain attached to the temperature sensor, heating plate, external & inner surface of the inner pot is cleared out? · Is any rice grain attached to the edge of inner pot or gasket ring for the inner lid?
	The rice is half cooked	· Whether the amount of rice and water is correct? · Whether the external surface of the inner pot is flat &smooth? · Whether the water drip or rice grain attached to the temperature sensor, heating plate, external & inner surface of the inner pot cleared out? · Is any rice grain attached to the edge of inner pot or gasket ring for the inner lid? . Whether is the"Start/Cancel" button activated during cooking? . Whether has the power been off for long time during cooking?
	The rice is too soft	· Whether the amount of rice and water is correct? · Whether the external surface of the inner pot is flat &smooth? · Whether the water drip or rice grain attached to the temperature sensor, heating plate, external & inner surface of the inner pot cleared out? · Whether has the rice been stirred evenly?
Warning	Hardened，Arid	· Whether the water drip or rice grain attached to the temperature sensor, heating plate, external & inner surface of the inner pot cleared out? · Is any rice grain attached to the edge of inner pot or gasket ring for the inner lid? · Whether is the "Start/Cancel" button activated during cooking? · Whether has the power been off for long time during cooking? · Whether has the rice been stirred evenly? · Whether the rice has been warmed over 12 hours or the amount of warmed rice is too little ?

GB

	The rice smells too much	· Whether the amount of rice and water is correct? · Whether the external surface of the inner pot is flat &smooth? · Whether is the water drip or rice grain attached to the temperature sensor, heating plate, external & inner surface of the inner pot cleared out? · Is any rice grain attached to the edge of inner pot or gasket ring for the inner lid? · Whether is the Start/Cancel" button activated during cooking? · Whether has the power been off for long time during cooking? · Whether the rice has been warmed over 12 hours or the amount of warmed rice is too little ? · Whether the appliance is warming the Nasi Campur or mixed grain? · Whether the rice scoop is placed in the inner pot for warming at the same time? · Whether the Steam Vent, inner lid, gasket ring for the inner lid or healing plate is dirty?
	Discolored	· Whether the amount of rice, and water is correct? · Whether the external surface of the inner pot is flat &smooth? · Whether the water drip or rice grain attached to the temperature sensor, heating plate, external & inner surface of the inner pot is cleared out? · Is any rice grain attached to the edge of inner pot or gasket ring for the inner lid? · Whether the rice has been warmed over 12 hours or the amount of warmed rice is too little ? · Whether the rice scoop is placed in the inner pot for warming at the same time?
Other	No response to power switch	· Is the power plug or plug socket inserted in the power socket or unit socket securely?
	Tiny screaming sound during cooking	· It is maybe the sound of power adjustment or thermal expansion & cold shrinkage. Or, there is water drip on the bottom of inner pot or the heating plate.It is not a malfunction.
	Sound of the steam vent during cooking	· This is the sound caused by the emitting water steam. It is not a malfunction.
	Difficult to close the upper lid	· Is there any rice grain or foreign matters in the gap between the button & main unit? Please clean out the rice grain or foreign matter in the gap with cotton swab.

Please contact the Service Center for help when you are confronted the following situation:

No.	Code	Malfunction Description	Remark
1	F1	Short circuit for the bottom temperature sensor	10 beeping sounds will be heard after the Errorcode F1 displaying
2	F2	Open circuit for the bottom temperature sensor	10 beeping sounds will be heard after the Errorcode F2 displaying
3	F3	Short circuit for the temperature sensor in the upper lid	10 beeping sounds will be heard after the Errorcode F3 displaying
4	F4	Open circuit for the temperature sensor in the upper lid	10 beeping sounds will be heard after the Errorcode F4 displaying
5	C7	The temperature sensor detects the temperature≥ 160°C	10 beeping sounds will be heard after the Errorcode C7 displaying
6	C8	The temperature sensor detects the temperature≥ 130°C	10 beeping sounds will be heard after theError code C8 and"Start/Cancel"displaying

Power shutting off during the cooking

If power re-supplied after being shut-off around 10 mins during cooking, the appliance will resume the previous process without pressing any button.

Inspection

Do the routine function and appearance checking to the appliance for durable usage.

GB

Phenomenon as listed below	Solution
· Expansion,deformation, discoloration,damage to the power cord or power plug · Overheating for the power plug or part of the power cord . · Interior wire in the power cord being loose and power on/off from time to time . · The appliance heats abnormally or emits the over burnt smell. · There is abnormal noise or beep sound from the appliance when it is powered on.	· Stop the operation and send it to the Service Center for repair or replacement
· Dust or rubbish left on the power plug or power socket.	Clear out the dust and dirt.

SPECIFICATIONS

Model No:	PORC500
Rated voltage:	220-240V~ 50/60Hz
Rated power:	460W
Capacity:	2L

This symbol on the product or in the instructions means that your electrical and electronic equipment should be disposed at the end of its life separately from your household waste. There are separate collection systems for recycling in the EU. For more information please contact the local authority or your retailer where you purchased the product.

1. Any change to specification is not predicted.
2. The dimension of the real product is subject to the manual measurement.

Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:
https://www.power.no/kundeservice/
T: 21 00 40 00

Expert Danmark:
https://www.expert.dk/kundeservice/
T: 70 70 17 07

Power Danmark:
https://www.power.dk/kundeservice/
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:
https://www.punkt1.dk/kundeservice/
T:70 70 17 07

Power Finland:
https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/
T: 0305 0305

Power Sverige:
https://www.power.se/kundservice/
T: 08 517 66 000

SIKKERHETSADVARSLER

Følg sikkerhetsinstruksjonene nedenfor nøye for å forhindre personskade og skade på eiendom.

ADVARSEL	Hvis du ignorerer disse merknadene og bruker apparatet på feil måte, kan det føre til personskade eller dødsfall.
OBS	Hvis du ignorerer disse merknadene eller bruker apparatet på feil måte, kan det oppstå personskade eller skade på eiendom.

FORBUDT	**DENNE INSTRUKSJONEN MÅ FØLGES**

ADVARSEL

Enhver endring er forbudt	Enhver endring eller reparasjon utført av uautorisert tekniker er ikke tillatt. Ellers vil det føre til brann, elektrisk støt og personskade. Send apparatet til et autorisert reperasjonsservicesenter eller kundeservicesenter for reparasjon.

Støpselet eller strømledningen

- Bare vekselstrømforsyningen på 220–240 V er egnet. Enhver annen strømforsyning vil forårsake elektrisk støt eller brannfare.
- Bruk en stikkontakt som tåler minst 10 A individuelt når apparatet har strøm. Hvis du kobler andre ting til samme stikkontakt, kan grenuttaket ta fyr fordi fra overbelastning i strømstyrke.
- Hold støpselet rent og fjern eventuelt støv som er igjen på støpselpinnen for å unngå en brannfare eller elektrisk støt.
- Ikke senk apparatet i væske eller skyll det med vann, ellers kan det oppstå elektrisk støt eller kortslutning.
- Overbøying, strekking, vridning eller bunting vil skade strømledningen.
- Ikke plasser strømledningen i nærheten av varmeelementene eller heng noe tungt med strømledningen. Hvis strømledningen blir skadet, kan det forårsake potensiell elektrisk støt eller brannfare.
- I følgende situasjoner skal apparatet ikke brukes, da det kan føre til brannfare, kortslutning, elektrisk støt.
  - Støpselet eller en del av strømledningen blir varm
  - Støpselet er løst
  - Strømmen i strømledningen går av og på

Bruk og oppbevar

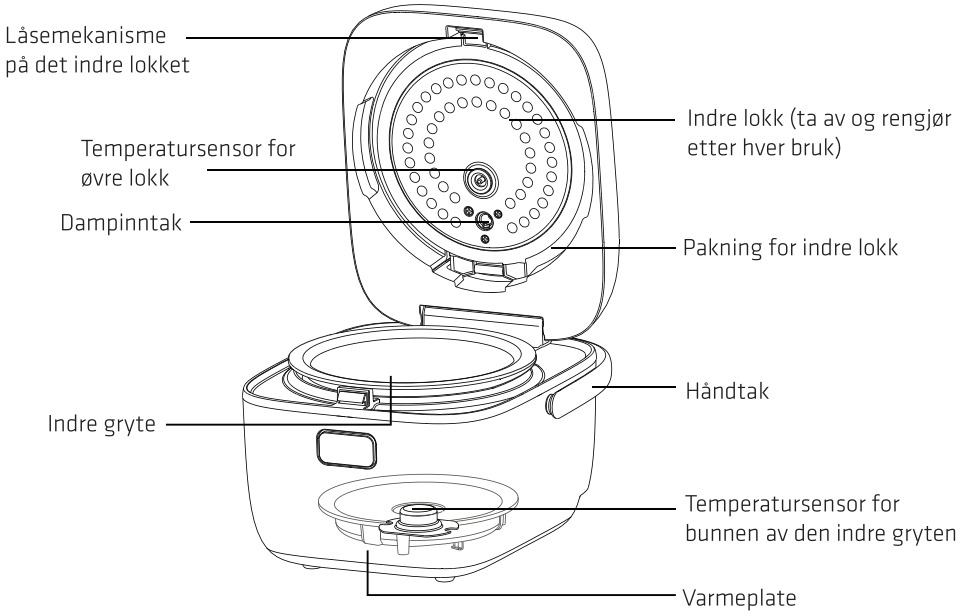
- Ikke la barn bruke apparatet uten tilsyn og veiledning. Hold apparatet unna spedbarn for å unngå potensiell skålding, elektrisk støt og skade.
- Ikke stikk fremmedlegemer (som metallredskaper, nåler) inn i sprekker på apparatet for å unngå elektrisk støt, funksjonsfeil eller skade på operatøren. Ikke la riskorn eller andre fremmedlegemer komme inn i gapet mellom knappen som åpner lokket og det øvre lokket for å unngå funksjonsfeil, skade på apparatet eller brannfare.

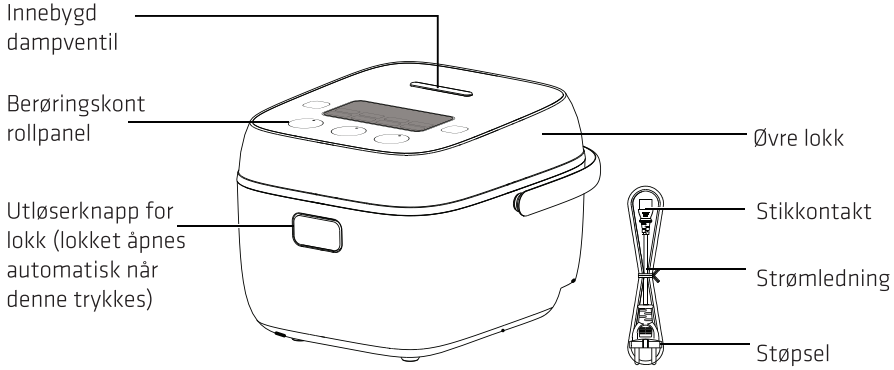
OBS

- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Kutt, brennmerker og sprekker på strømledningen eller støpselet kan medføre brannfare, elektrisk støt eller strømlekkasje. En skadet strømledning må byttes ut hos spesifisert reperasjonsservice eller kundeservice.
- For å unngå potensielt elektrisk støt eller strømlekkasje må du ikke bruk apparatet i nærheten av vann eller ild.
- For å unngå at man blir skåldet må man holde seg borte fra dampventilen, spesielt spedbarn.
- For å unngå fare for brann må man ikke bruke apparatet på ustabile eller flate overflater eller ikke-varmebestandige gjenstander.
- Kan brukes i høyder på 0–2000 meter.
- For å unngå deformasjon må man ikke dekke til apparatet med tøy.
- Ikke bruk apparatet i direkte sollys eller et sted der det kan sprute olje.
- For å unngå brann forårsaket av elektrisk støt eller kortslutning må man holde i støpselet når man trekker strømledningen ut av stikkontakten.
- Bare bruk den angitte indre gryten som følger med apparatet. Hvis man bruker en uautorisert indre gryte, vil det føre til overoppheting eller funksjonsfeil på apparatet.
- Fjern riskornet eller dråpen som er festet inne på bunnen av den indre gryten. Varmeplate eller sensor.

NO

PRODUKTOVERSIKT

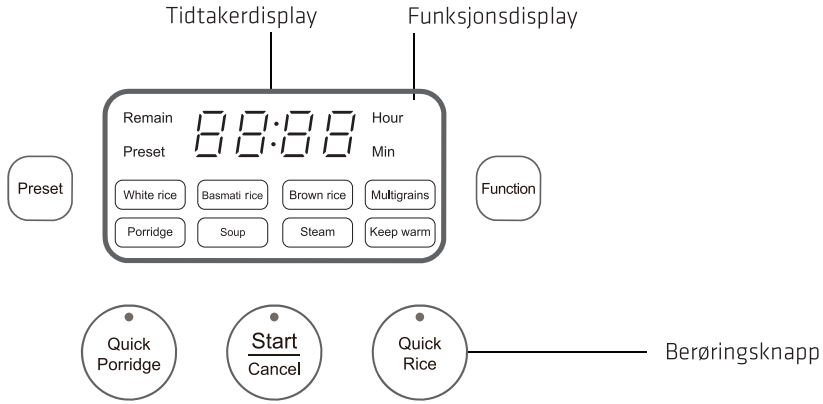




180 ml målebeger (1 stk)

Risskje (1 stk)

Kontrollpanel



Kokefunksjon og innstilling

Funksjon	Standard tilberedning stid	Vannivåindikator	Nedtellingstid for brasert ris	Kapasitet	Forhåndsinnstilling	Hold varm
Hvit ris	48 min.	-	13 min.	1–3 målebeger	√	√
Basmatiris	45 min.	-	13 min.	1–3 målebeger	√	√
Brun ris	75 min.	-	13 min.	1–2 målebeger	√	√
Flerkorn	95 min.	-	13 min.	1–2 målebeger	√	√
Grøt	90 min.	-	-	0,5–1 målebeger	√	√
Suppe	90 min.	-	-	Maks.-nivå for suppe	x	√
Damp	20 min (damptid)	1–60 min.	Nedtelling etter oppkok	-	√	√
Hold varm	12 timer	-	-	-	x	x
Rask ris	30 min.	-	6 min.	1–3 målebeger	x	√
Rask grøt	30 min.	-	Nedtelling etter å ha nådd en viss temperatur	0.5–1 målebeger	x	√

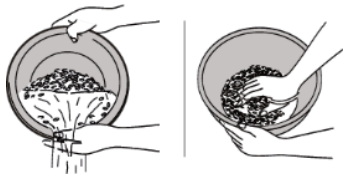
- Faktisk tilberedningstid vil avvike fra standardtiden som står i kolonnen på grunn av forskjeller i mengde ris og vann, romtemperatur, vanntemperatur, type ris osv.
- Tidtakerdisplayet viser tiden som er igjen når funksjonen til brun is eller rask ris er aktivert.
- Hvis det er bønner i oppskriften, bør de bløtlegges i varmt vann i 1–2 timer før du koker de blandede kornene.
- Tilberedningstiden til dampfunksjonen kan justeres etter eget ønske; tiden som vises er tiden som er igjen når vannet har kokt opp.

FORBEREDELSE FØR BRUK

1. Trykk lett på lokk-knappen for å åpne riskokeren.

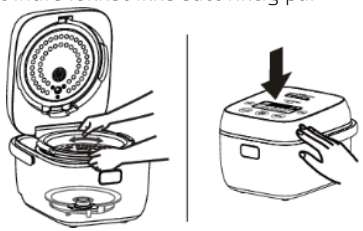
2. Bruk målebegeret som følger med for å måle mengden ris (en full kopp ris er på 180 ml)

3. Vask risen grundig med mye vann, og kast vannet med det samme. Gjenta dette for å rense ut kli til vannet er rent.



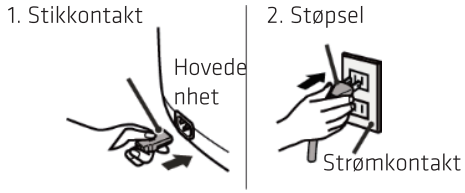
4. For å unngå riper i teflonbelegget på den indre kjelen bør man vaske risen i en annen beholder og ikke i den indre kjelen.

5. Plasser den indre gryten i hoveddelen. Fjern eventuelle vanndråper eller fremmedlegemer som er igjen på innsiden eller utsiden av den indre gryten og temperatursensoren til den indre gryten. Roter den indre gryten med og mot klokken for å sikre at den sitter godt på plass når den legges i hoveddelen. Sørg for at det indre lokket og dampventilsettet er riktig montert, spesielt det indre lokket, da det lekker luft fra pakningen på det indre lokket eller den indre gryten under matlaging hvis det indre lokket ikke satt riktig på.



Sett inn strømledningen som vist på bildet nedenfor til høyre:

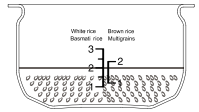
a. Sett først støpselet inn på siden av hoveddelen.
b. Plugg deretter støpselet inn i en stikkontakt på 220–240 V. Sørg for at støpselet er satt godt inn.



BRUK

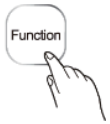
Tilberedning

1. Plasser matvarene i den indre kjelen og tilsett vann til det tilsvarende vannindikatormerket.



Hvis du for eksempel skal koke 2 kopper ris, legger du først 2 målebeger vasket ris i den indre kjelen, så tilsetter du vann til vannindikatoren «2».

2. Trykk «Funksjonsknappen» for å velge tilberedningsmenyen.



Sett inn strømledningen, så lyser skjermen i 3 sekunder og enheten går i ventemodus. Standard tilberedningsmeny når apparatet har strøm er Hvit ris.

Følgende funksjoner kan velges: «White rice» (Hvit ris), «Basmati rice» (Basmatiris), «Brown rice» (Brun ris), «Multigrains» (Flerkorn), «Porridge» (Grøt), «Soup» (Suppe), «Steam» (Damp), «Keep warm» (Hold varm). Trykk funksjonsknappen, så viser displayet den omtrentlige tilberedningstiden som kreves. Trykk funksjonsknappen, så lager maskinen en pipelyd, så vises tilberedningsmenyen og LED-lampen for Start/Avbryt-knappen lyser. Apparatet går automatisk i ventemodus i løpet av 30 sekunder når det ikke trykkes noe.

3. Trykk «Start/Cancel»-knappen for å starte tilberedning.

Apparatet begynner å lage mat med ett pip når «Start/Cancel»-knappen er trykket. Tidsdisplayet teller ned tiden som gjenstår. Hvis du vil avbryte tilberedningen, holder du inne Start/Avbryt-knappen i 3 sekunder, så går apparatet ut av den valgte menyen og over i ventemodus.

Tilberedning

4. Slutt på tilberedning
   Det piper 5 ganger for å indikere at tilberedningen er fullført, og oppvarmingsindikatoren lyser; den slukker når varmetiden er over. Ikke hold maten varm i mer enn 12 timer, da det vil føre til lukt og bruning.
5. Trykk «Start/Cancel»-knappen for å sette apparatet i ventemodus, og slå av strømmen som vist på bildet til høyre.

NO

Merk Når du har gjort klar ris, klebrig ris eller annen type ris, bruker du tilberedningsmodusen «Brown Rice» (Brun ris).

Instruksjon for raskt grøt eller rask ris

Rask grøt
Apparatet går automatisk inn i «Quick Porridge» (Rask grøt)-modus, og «Quick Porridge»- og «Start/Cancel»-indikatorene lyser når «Quick Porridge» (Rask grøt)-knappen er trykket.

Rask ris
Apparatet går automatisk inn i «Quick Rice» (Rask ris)-modus, og «Quick Rice»- og «Start/Cancel»-indikatorene lyser når «Quick Rice» (Rask ris)-knappen er trykket.

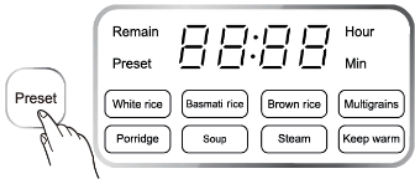
24-timers forhåndsinnstilt funksjon

Merk Ikke lag en forhåndsinnstilling lengre enn 8 timer, da det vil gjøre at at risen gjæres og begynner å lukte. Pass på holdbarheten til maten når den skal tilberedes etter en lang forhåndsinnstillingstid.

1. Trykk «Funksjonsknappen» for å velge tilberedningsmenyen med forhåndsinnstillinger.

2. Sett apparatet i «Forhåndsinnstilling»-modus ved å aktivere knappen.
   Standard forhåndsinnstillingstid er 4 timer.

3. Juster forhåndsinnstillingstiden ved å trykke «Forhåndsinnstillingsknappen».
   Trykk kort for å øke med 10 minutter.
   Trykk lengre for å øke med 30 minutter.



Aktiver forhåndsinnstillingsfunksjonen ved å trykke «Start/Cancel», så viser LCD-skjermen tiden som gjenstår for den valgte tilberedningsmenyen. Går i strømsparingsmodus etter 1 minutt. Trykk «Preset» (forhåndsinnstilling) for å sjekke tiden.

Forhåndsinnstillingsfunksjon: Aktiver «Start/Cancel»-knappen.
Hold inne «Start/Cancel»-knappen i 3 sekunder for å gå ut av forhåndsinnstillingsmodus.

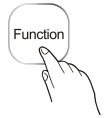
Andre funksjoner

1. Justerbar tilberedningstid for damp.

a. Trykk «Funksjonsknappen» for å velge «Steam» (Damp)-funksjonen.
b. Trykk funksjonsknappen for å gå inn i dampmodus.
c. Standard tilberedning er 20 minutter, og det kan justeres ved å trykke «Function» (Funksjon). Trykk kort for å øke med 1 min., og trykk lengre for å øke med 5 min.

Merk Dampfunksjon: Tilberedningstiden regnes fra når vannet er kokt.

2. Basmatirisfunksjon
   Bløtlegg kornene i varmt vann i 2–3 timer, vask dem og legg dem i den indre kjelen.
   Trykk «Funksjonsknappen», velg «basmati rice» (basmatiris)-funksjonen først, og trykk deretter «Start/cancel»-knappen for å starte tilberedningen.



3. Hold varm-funksjon
   Standard tid for «Hold varm» er 12 timer. Når tiden for «Hold varm» er slutt, går apparatet i ventemodus.
4. «Quick Rice» (Rask ris)
   Kok risen raskt og spar energi.

TIPS FOR Å LAGE DEILIG RIS

1. Mål risen med det medfølgende målebegeret, som er på ca. 180 ml. Sørg for at målebegeret er helt fullt, men ikke toppet.
2. Vask risen grundig med mye vann, og kast vannet med det samme. Det er ikke lett for riskorn å absorbere vannet først, så vask risen nøye for å rense ut kli. Lukten av kli kan reduseres ved at risen vaskes i vann med lav temperatur.
3. Rens ut kli til vannet er klart. Vask risen litt for å unngå at den blir knust og oppløst av amylonen. I så fall vil den kokte risen lukte og være klissete.

NO

Tips
Tørk den vaskede risen i filteret slik at risen som koses smaker bedre. Ille lukt fra den kokte risen kommer av at riskli eller malt ris har blitt blandet inn i risen. Vask den forvaskede risen i filteret og tørk den deretter slik at den kokte risen blir mindre klissete og brun.

Type ris	Vannindikatormerke
Lagret ris / blandet korn	1/4 høyere enn standardmerket
Fersk ris	1/4 lavere enn standardmerket
Standard ris	Standardmerke

4. Andel vann
   Juster andel vann basert på mengden ris. Andel vann avhenger av type, opprinnelsessted, hardhet, og smak på risen. Spør om ristypen i butikken du kjøper risen.
5. Bløtlegge risen
   Når risen bløtlegges i 30 minutter om sommeren og 60 minutter om vinteren, blir riskornene hvite i stedet for gjennomsiktige da de har absorbert vann fullstendig.
6. Rør i risen når den er ferdig kokt
   Rør risen fra bunnen for å frigjøre overflødig vannfuktighet.
7. Varme
   Samle den gjenværende risen i midten av den indre gryten. Det kan lukte litt når den kalde risen eller risskjeen varmes opp i den indre gryten.

Tips for kjøp og oppbevaring av ris
Plasser risbeholderen på et kjølig sted i skyggen, og ta ut ris som er igjen i den når du legger fersk ris i beholderen. Ikke gjør det som står ovenfor med våte hender.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Ikke bruk skuringspulver, nylonbørste, benzen og andre stoffer. Dekk lokket godt etter rengjøring.

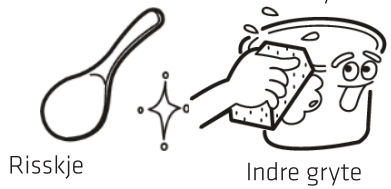
ADVARSEL

Gjør dette til apparatet er koblet fra og avkjølt

Det kan våre fare for brann, elektrisk støt og strømlekkasje

Hovedenhet - Øvre lokk
Tørk av hovedenheten / det øvre lokket med en fuktig klut. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler. Rengjør apparatet med jevne mellomrom.

Indre gryte/Risskje
Tørk av delene under med en myk svamp.



Varmeplate/Temperatursensor
Tørk bort de festede riskornene eller flekkene med fint slipepapir (600 #).

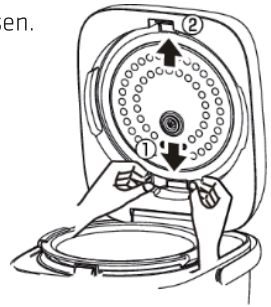
Merk
Pass på så ikke den indre gryten eller det øvre lokket blir deformert under rengjøring.
demonter dampventilen og rengjør den grundig (inkludert den indre delen)
Ikke hopp over pakningsringen i dampventilen.

Indre gryte
Hvis det er deformasjon på den indre gryten eller riper på belegget på den indre overflaten. Ta kontakt med butikken eller utpekt servicesenter for erstatning.
- Bruk kun risskjeen som følger med
- Ikke vask risskjeen, risboller eller andre kjøkkenredskap i den indre kjelen
- Ikke bruk eddik
- Ikke trykk risen når du vasker den

Det vil komme fargeflekker på den indre overflaten av den indre gryten etter bruk. Dette gir ingen negativ påvirkning på din helse og drift. Vær gratis for bruk.

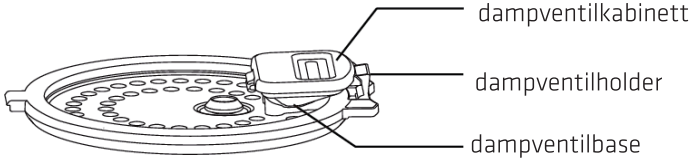
Demonter/monter indre lokk.
1. Demonter det indre lokket. Skyv låsekoblingene på det indre lokket i retningen som vist på bildet nedenfor.

2. Sett sammen indre lokk.
   a. Sett den konvekse delen av det indre lokket inn i den bulkede delen av det øvre lokket, som vist på bildet.
   b. Trykk det indre dekselet litt inn i den indre deksellåsen.

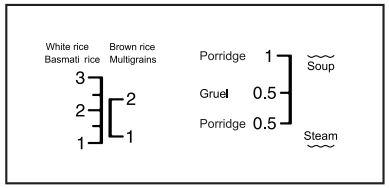


NO

■ Struktur av indre lokkenhet



■ Vannstand i den indre gryten



FEILSØKING

	Problem	Analyseelement
Tilberedning med forhåndsinnstilt status	Begynn å koke akkurat nå	Er den faktiske forhåndsinnstilte tiden kortere enn den nødvendige tiden?
	Mer tid brukt enn planlagt	Hvis det er mye ris, eller vannet er kaldt, tar det rundt 10 minutter lenger tid.
Tilberedningsstatus	Risvann spruter ut eller renner over	• Er mengden ris og vann er riktig? • Er risen vasket grundig? • Er den ytre overflaten til den indre gryten flat og glatt? • Er det vanndråper eller riskorn festet til temperatursensoren, varmeplaten eller den ytre/indre overflaten av den indre gryten? • Er det noe riskorn festet til kanten av den indre gryten eller pakningsringen for det indre lokket? • Er dampventilen, det indre lokket, pakningsringen til det indre lokket eller varmeplaten skitten?
	Damplekkasje fra det øvre lokket	• Er det vanndråper eller riskorn festet til temperatursensoren, varmeplaten eller den ytre/indre overflaten av den indre gryten? • Er det noe riskorn festet til kanten av den indre gryten eller pakningsringen for det indre lokket? • Er dampventilen, det indre lokket, pakningsringen til det indre lokket eller varmeplaten skitten?
Etter tilberedning	For hardt	• Er mengden ris og vann er riktig? • Er den ytre overflaten til den indre gryten flat og glatt? • Er det vanndråper eller riskorn festet til temperatursensoren, varmeplaten eller den ytre/indre overflaten av den indre gryten? • Er det noe riskorn festet til kanten av den indre gryten eller pakningsringen for det indre lokket?
	Halvferdig	• Er mengden ris og vann er riktig? • Er den ytre overflaten til den indre gryten flat og glatt? • Er det vanndråper eller riskorn festet til temperatursensoren, varmeplaten eller den ytre/indre overflaten av den indre gryten? • Er det noe riskorn festet til kanten av den indre gryten eller pakningsringen for det indre lokket? • Er «Start/Cancel»-knappen trykket under tilberedning? • Har strømmen vært av lenge under tilberedning?
	For myk	• Er mengden ris og vann er riktig? • Er den ytre overflaten til den indre gryten flat og glatt? • Er det vanndråper eller riskorn festet til temperatursensoren, varmeplaten eller den ytre/indre overflaten av den indre gryten? • Har risen blitt rørt jevnt?
Advarsel	Hard, tørr	• Er det vanndråper eller riskorn festet til temperatursensoren, varmeplaten eller den ytre/indre overflaten av den indre gryten? • Er det noe riskorn festet til kanten av den indre gryten eller pakningsringen

NO

		for det indre lokket? • Er «Start/Cancel»-knappen trykket under tilberedning? • Har strømmen vært av lenge under tilberedning? • Har risen blitt rørt jevnt? • Har risen vært varm i 12 timer eller, er det for lite varm ris?
	For mye lukt	• Er mengden ris og vann er riktig? • Er den ytre overflaten til den indre gryten flat og glatt? • Er det vanndråper eller riskorn festet til temperatursensoren, varmeplaten eller den ytre/indre overflaten av den indre gryten? • Er det noe riskorn festet til kanten av den indre gryten eller pakningsringen for det indre lokket? • Er «Start/Cancel»-knappen trykket under tilberedning? • Har strømmen vært av lenge under tilberedning? • Har risen vært varm i 12 timer eller, er det for lite varm ris? • Varmer du nasi campur eller blandet korn i apparatet? • Ligger risskjeen i den indre gryten og blir varmet opp samtidig? • Er dampventilen, det indre lokket, pakningsringen til det indre lokket eller varmeplaten skitten?
	Farget	• Er mengden ris og vann er riktig? • Er den ytre overflaten til den indre gryten flat og glatt? • Er det vanndråper eller riskorn festet til temperatursensoren, varmeplaten eller den ytre/indre overflaten av den indre gryten? • Er det noe riskorn festet til kanten av den indre gryten eller pakningsringen for det indre lokket? • Har risen vært varm i 12 timer eller, er det for lite varm ris?

		• Ligger risskjeen i den indre gryten og blir varmet opp samtidig?
Annet	Ingen respons på strømbryteren	• Er støpselet eller skjøteledningen satt ordentlig inn i stikkontakten eller enhetskontakten?
	Liten hylelyd under tilberedning	• Det er kanskje lyden av strømjustering eller termisk ekspansjon og kald krymping. Eller så er det kanskje vanndråper på bunnen av den indre gryten eller varmeplaten. Det er ikke en funksjonsfeil.
	Lyden av dampventilen under tilberedning	• Denne lyden er forårsaket av vanndamp som slipper ut. Det er ikke en funksjonsfeil.
	Vanskelig å lukke det øvre lokket	• Er det riskorn eller fremmedlegemer i gapet mellom knappen og hovedenheten? Fjern riskornet eller fremmedlegemer fra gapet med en bomullspinne.

Ta kontakt med servicesenteret for å få hjelp når du står overfor følgende situasjon:

Nr.	Kode	Beskrivelse av funksjonsfeil	Merknad
1	F1	Kortslutning i bunntemperatursensor	Det høres 10 «pip» og feilkoden F1 vises.
2	F2	Åpen krets i bunntemperatursensor	Det høres 10 «pip» og feilkoden F2 vises.
3	F3	Kortslutning i temperatursensor i øvre lokk	Det høres 10 «pip» og feilkoden F3 vises.
4	F4	Åpen krets i temperatursensor i øvre lokk	Det høres 10 «pip» og feilkoden F4 vises.
5	C7	Temperatursensoren registrerer temperatur ≥ 160 °C	Det høres 10 «pip» og feilkoden C7 og «Start/Cancel» vises.
6	C8	Temperatursensoren registrerer temperatur ≥ 130 °C	Det høres 10 «pip» og feilkoden C8 og «Start/Cancel» vises.

Strømmen går av under tilberedning

1. Hvis strømmen går av under tilberedning, men kommer tilbake igjen innen 10 minutter, skal apparatet fortsette den forrige prosessen uten at man må trykke noe.

Inspeksjon

Kontroller rutinemessig funksjonen og utseendet til apparatet for varig bruk.

Fenomen nedenfor	Løsning
• Ekspansjon, deformasjon, misfarging, skade på strømledningen eller støpselet. • Overoppheting i støpsel eller deler av strømledningen. • Innvendig ledning i strømledningen er løs og strøm på/av fra tid til annen. • Apparatet varmer unormalt eller avgir en overbrent lukt. • Det er unormal støy eller pipelyd fra apparatet når det blir elektrifisert.	• Slutt å bruke og send den til servicesenteret for reparasjon eller utskifting.
• Det er støv eller søppel igjen på støpselet eller stikkontakten.	Fjern støv og skitt.

SPESIFIKASJONER

Modellnr.:	PORC500
Merkespenning	220-240V~ 50/60Hz
Merkeeffekt	460 W
Kapasitet	2L

Dette symbolet på produktet eller i anvisningene betyr at det elektriske og elektroniske utstyret må leveres atskilt fra husholdningsavfall når det ikke lenger skal brukes. Det finnes egne innsamlingssystemer for resirkulering i EU. Du får nærmere informasjon ved å kontakte lokale myndigheter eller forhandleren du kjøpte produktet hos.

1. Spesifikasjonen kan endres.
2. Målene til det faktiske produktet er underlagt manuell måling.

NO

Power International AS,
Postboks 523, N-1471 Lørenskog, Norge

Power Norge:
https://www.power.no/kundeservice/
T: 21 00 40 00

Expert Danmark:
https://www.expert.dk/kundeservice/
T: 70 70 17 07

Power Danmark:
https://www.power.dk/kundeservice/
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:
https://www.punkt1.dk/kundeservice/
T: 70 70 17 07

Power Finland:
https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/
T: 0305 0305

Power Sverige:
https://www.power.se/kundservice/
T: 08 517 66 000

TURVALLISUUSVAROITUKSET

Noudata alla olevia turvallisuusohjeita tarkasti henkilövahinkojen ja omaisuusvahinkojen välttämiseksi.

VAROITUS	Jos näitä huomautuksia ei oteta huomioon ja laitetta käytetään väärin, seurauksena voi olla vammautuminen tai hengenmenetys.
HUOMIO	Jos näitä huomautuksia ei oteta huomioon tai laitetta käytetään väärin, seurauksena voi olla vammautuminen tai omaisuusvahinko.

KIELLETTY	**TÄTÄ OHJETTA ON NOUDATETTAVA**

VAROITUS

Kaikki muutokset on kielletty	Valtuuttamattoman teknikon suorittamat muutokset tai korjaukset eivät ole sallittuja. Muuten voi tapahtua tulipalo, sähköisku tai loukkaantuminen. Lähetä laite valtuutettuun huoltopalveluun tai asiakaspalvelukeskukseen korjattavaksi.

Pistoke tai virtajohto

- Ainoastaan 220-240 V:n vaihtovirtalähde on sopiva, mikä tahansa muu virtalähde voi aiheuttaa sähköiskun tai tulipalon vaaran.
- Käytä pistorasiaa, joka kestää yli 10 A kuormia, kun laite on päällä. Muiden laitteiden kytkeminen voi ylikuormittaa pistorasiaa, aiheuttaa sen liiallisen kuumenemisen ja mahdollisen tulipalon vaaran.
- Pidä pistoke puhtaana ja poista pistokkeen piikkeihin jäänyt pöly, jotta vältät mahdolliset tulipalon tai sähköiskun vaarat.
- Älä upota laitetta mihinkään nesteeseen äläkä huuhtele sitä vedellä, koska muuten saattaa tapahtua sähköisku tai oikosulku.
- Liiallinen taivuttaminen, venyttäminen, kiertäminen tai niputtaminen vahingoittaa virtajohtoa.
- Älä aseta virtajohtoa lämmitystarvikkeiden lähelle tai ripusta virtajohdolle painoja. Vaurioitunut virtajohto aiheuttaa mahdollisen sähköiskun tai tulipalon vaaran.
- Älä käytä laitetta seuraavissa tilanteissa välttääksesi mahdolliset tulipalovaarat, oikosulut ja sähköiskut:
  - Pistoke tai jokin virtajohdon osa kuumenee
  - Tulppa on löysällä
  - Virtajohto saa laitteen kytkeytymään aika ajoin päälle/pois päältä

Käytä ja säilytä

- Älä anna lapsen käyttää laitetta ilman valvontaa ja ohjausta. Pidä laite erossa lapsista, jotta vältät mahdolliset palovammat, sähköiskut ja loukkaantumiset.

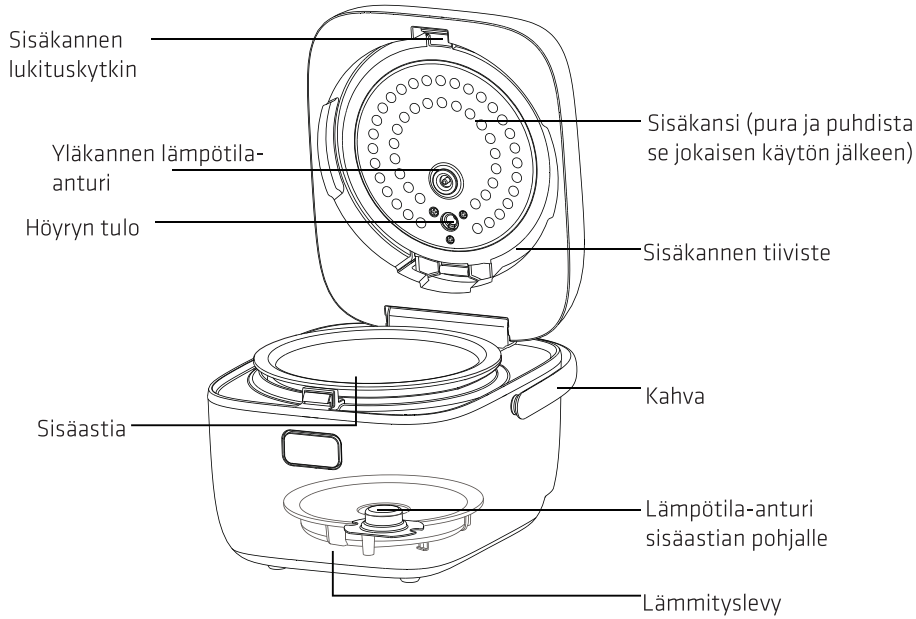
FI

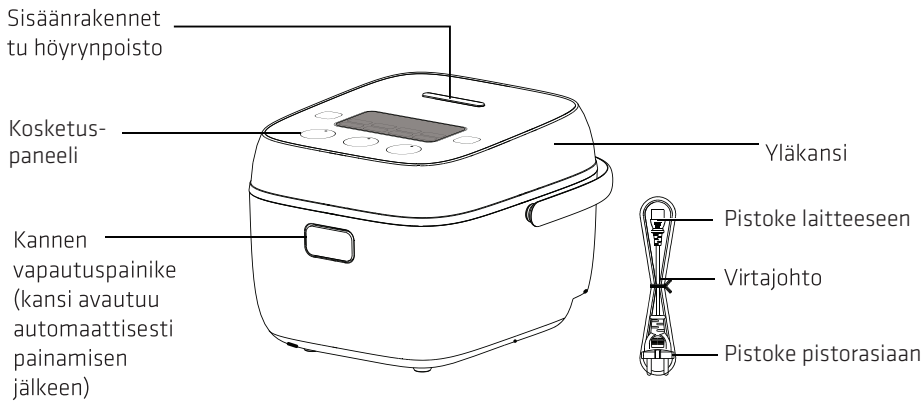
- Älä työnnä mitään vieraita esineitä (kuten metalliesineitä, neuloja) laitteen halkeamiin, jotta vältät sähköiskun, toimintahäiriön tai käyttäjän vammautumisen. Älä päästä riisinjyviä tai muita vieraita aineita kannen avauspainikkeen ja yläkannen väliseen rakoon, jotta vältetään toimintahäiriö tai laitteen vaurioituminen tai tulipalon vaara.

HUOMIO

- Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut. Mikä tahansa vaurio tai halkeama virtajohdossa tai pistokkeessa voi aiheuttaa mahdollisen palovaaran, sähköiskun tai sähkövuodon.Valtuutetun huoltopalvelun tai asiakaspalvelun tulee vaihtaa vaurioitunut pistoke tai virtajohto.
- Älä käytä laitetta veden tai tulen läheisyydessä mahdollisen sähköiskun tai sähkövuodon välttämiseksi.
- Älä koske höyrynpoistoaukkoon, jotta vältät mahdollisen palovamman kypsennyksen aikana. Pidä silmällä erityisesti lapsia.
- Älä käytä laitetta epävakailla tai tasaisilla pinnoilla tai ei-lämmönkestävillä alustoilla mahdollisten tulipalovaarojen välttämiseksi.
- Sopiva käyttökorkeus vaihtelee 0-2000 metrin välillä.
- Älä peitä laitetta millään esineellä tai kankaalla, jotta se ei vaurioituisi.
- Älä käytä laitetta suorassa auringonvalossa tai paikassa, jossa siihen voi roiskua öljyä.
- Pidä kiinni pistokkeesta, kun vedät virtajohtoa pistorasiasta, jotta et vaurioita sähköjohtoa.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettua sisäkattilaa, sillä muiden, luvattomien sisäkattiloiden käyttö aiheuttaa laitteen ylikuumenemisen tai toimintahäiriön.
- Poista kaikki riisijyvät tai pisarat, jotka ovat kiinnittyneet sisäastian sisäpuolelle tai pohjaan, lämmityslevylle tai anturille.

TUOTEKATSAUS



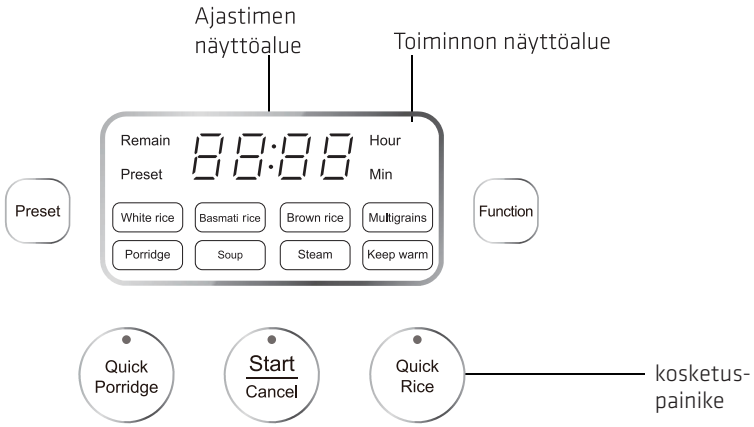


180 ml:n mittakuppi (1 kpl)

Riisikauha (1 kpl)

FI

Ohjauspaneeli



Kypsennystoiminto ja asetus

Toiminto	Oletetuskypsennys aika	Veden tason ilmaisu	Haudutetun riisin valmistumisaika	Kapasiteetti	Esiasetus	Pidä lämpimänä
Valkoinen riisi	48 min	-	13 min	1~3 kuppia	√	√
Basmatiriisi	45 min	-	13 min	1~3 kuppia	√	√
Tumma riisi	75 min	-	13 min	1~2 kuppia	√	√
Moniviljaiset	95 min	-	13 min	1~2 kuppia	√	√
Puuro	90 min	-	-	0,5~1 kuppia	√	√
Keitto	90 min	-	-	Keiton enimmäistaso	x	√
Höyry	20 min (höyrytysaika)	1~60 min	Valmistumisaika	-	√	√
Pidä lämpimänä	12 tuntia	-	-	-	x	x
Pikariisi	30 min	-	6 min	1~3 kuppia	x	√
Pikapuuro	30 min	-	Valmistumisaika tietyn lämpötilan saavuttamisen jälkeen	0,5~1 kuppia	x	√

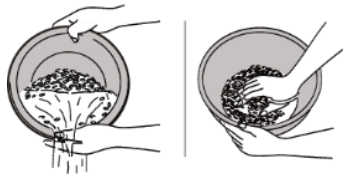
- Todellinen kypsennysaika voi poiketa sarakkeessa luetellusta oletusajasta riisin määrän, veden määrän, huoneenlämpötilan, veden lämpötilan, riisityypin jne. eron vuoksi.
- Ajan näyttöalueella näkyy jäljellä oleva aika, kun tumman riisin tai pikariisin toiminto on aktivoitu.
- Upota pavut lämpimään veteen 1-2 tunniksi ennen jyväsekoituksen keittämistä, mikäli keität myös papuja.
- Höyrytoiminnon kypsennysaikaa voidaan säätää haluamallasi tavalla, näytössä näkyvä aika on jäljellä oleva kypsennysaika veden keittämisen jälkeen.

VALMISTELU ENNEN KÄYTTÖÄ

1. Avaa riisinkeitin painamalla kevyesti kannen painiketta.

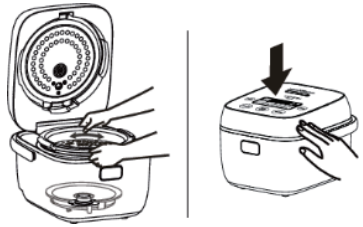
2. Käytä mukana olevaa mittakuppia riisin mittaamiseen (yksi täysi kupillinen riisiä vastaa 180 ml)

3. 3.Pese riisi huolellisesti runsaalla vedellä ja poista vesi välittömästi sen jälkeen. Toista mainitut toimenpiteet riisin puhdistamiseksi, kunnes vesi on puhdasta.



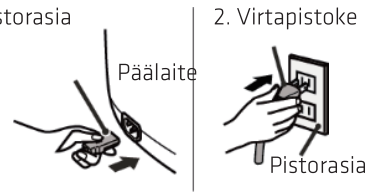
4. Pese riisi toisessa astiassa, älä pese riisiä sisäastiassa, jotta sisäpannun tarttumaton pinnoite ei naarmuuntuisi.

5. Aseta sisempi kattila päärunkoon. Puhdista sisäastian sisä- tai ulkopinnalle jääneet vesitipat tai vieraat aineet sekä sisäastian lämpötila-anturi. Pyöritä sisäkannua myötä- ja vastapäivään varmistaaksesi, että se on asettunut paikalleen sen jälkeen, kun se on asetettu runkoon. Varmista, että sisäkansi ja höyryventtiilisarja on koottu oikein, erityisesti sisäkannen osalta, sisäkannen tiivisteestä tai sisäastiasta vuotaa ilmaa keittämisen aikana, jos sisäkannen kokoonpano ei ole oikeassa asennossa.



Aseta virtajohto paikalleen alla olevan kuvan osoittamalla tavalla:

a. Työnnä pistorasia ensin runkorungon sivuun.
b. Kytke sitten verkkopistoke 220-240 V -pistorasiaan.Varmista, että molemmat pistokkeet on työnnetty tukevasti.

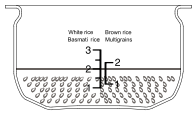


FI

TOIMINNOT

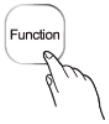
Kypsennys

1. Aseta ruoka-aine sisäastiaan ja lisää vettä veden merkinnän mukaisesti.



Jos esimerkiksi aiot keittää 2 kupillista riisiä, aseta ensin 2 kupillista pestyä riisiä sisäastiaan ja lisää sitten vesi veden ilmaisinmerkinnän "2" mukaisesti.

2. Paina "Function" (Toiminto) -painiketta valitaksesi ruoanlaittovalikon.



Aseta virtajohto, näyttö syttyy 3 sekunniksi ja siirtyy sitten valmiustilaan. Oletusvalikko on Valkoinen riisi , kun laite on sähköistetty.
Monia toimintoja voidaan valita seuraavasti: "White rice" (Valkoinen riisi), "Basmati rice" (Basmatiriisi), "Brown rice" (Ruskea riisi), "Multigrains" (Monivilja), "Porridge" (Puuro), "Soup" (Keitto), "Steam" (Höyry), "Keep warm" (Pidä lämpimänä). Paina toimintopainiketta, jolloin näyttöön ilmestyy likimääräinen kypsennysaika. Paina toimintopainiketta, laite antaa äänimerkin, sitten ruoanlaittovalikko ja Start/Cancel-painikkeen LED-valo syttyy. Laite siirtyy automaattisesti valmiustilaan 30 sekunnin kuluttua, kun sitä ei käytetä.

3. Paina "Start / Cancel" -painiketta aloittaaksesi kypsennyksen.

Laite aloittaa kypsennyksen yhdellä äänimerkillä sen jälkeen, kun painiketta "Start/Cancel" on painettu. Ajastimen näytössä näkyy jäljellä oleva kypsennysaika lähtölaskentana. Jos haluat peruuttaa tämän kypsennystoimenpiteen, paina pitkään Start/Cancel-painiketta 3 sekunnin ajan, jolloin laite poistuu valitusta valikosta ja siirtyy valmiustilaan.

Kypsennys

4. Ruoanlaiton päättyminen

   Summeri piippaa 5 kertaa ilmaisten, että kypsennys on päättynyt, ja lämmityksen merkkivalo palaa ja sammuu, kun lämmitysaika päättyy. Älä pidä ruokaa lämmitettynä yli 12 tuntia, sillä se voi alkaa haista ja ruskistua.

5. Paina "Start/Cancel"-painiketta, jotta laite siirtyy valmiustilaan ja katkaisee sitten virran, kuten yllä olevassa kuvassa.

Huom Kun varastoitu riisi, tahmea riisi tai jokin erityinen riisityyppi on valmis kypsennettäväksi, käytä kypsennystoimintoa 'Brown Rice' (Ruskea riisi).

Pikapuuroa tai pikariisiä koskevat ohjeet

Pikapuuro
Laite siirtyy automaattisesti "Quick Porridge" (Pikapuuro) -tilaan, jolloin "Quick Porridge"- ja "Start/Cancel"-merkkivalot syttyvät, kun "Quick Porridge"-painiketta painetaan.

Pikariisi
Laite siirtyy automaattisesti "Quick Rice" (Pikariisi) -tilaan, jolloin "Quick Rice" ja "Start/Cancel" -merkkivalo syttyvät, kun "Quick Rice" -painiketta painetaan.

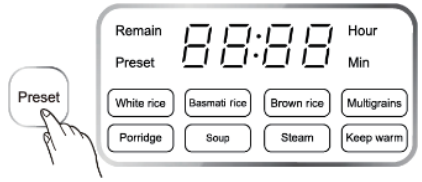
24 tunnin esiasetustoiminto

Huom Älä esiaseta yli 8 tuntia, sillä se voi johtaa riisin käymiseen ja hajuun. Kiinnitä huomiota ruoan säilyvyyteen, kun se on kypsennettävä pitkällä esiasetetulla ajalla.

1. Aktivoi "Function" (Toiminto) -painike valitaksesi esiasetustoiminnolla varustetun ruoanvalmistusvalikon

2. Saat laitteen siirtymään "Preset" (Esiasetus) -tilaan painiketta painamalla.
   Oletusarvoisesti esiasetettu aika on 4 tuntia.

3. Säädä esiasetusaika painamalla "Preset"-painiketta.
   Kukin lyhyt painallus 10 minuutin välein.
   Kukin pitkä painallus 30 minuutin askelin.



Aktivoi esiasetustoiminto painamalla "Start/Cancel" LCD-näytössä näkyy valitun kypsennysvalikon jäljellä oleva kypsennysaika. Siirry energiansäästötilaan 1 minuutin kuluessa ja tarkista aika painamalla "Preset" (Esiasetus)-painiketta.

FI

Esiasetustoiminto:

Aktivoi "Start/Cancel" -painike.
Paina "Start/Cancel"-painiketta 3 sekunnin ajan poistuaksesi esiasetustilasta.

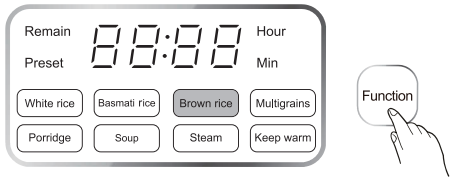
Muut toiminnot

1. Säädettävä kypsennysaika höyryä varten.

a. Aktivoi "Function" (Toiminto) -painike valitaksesi "Steam" (Höyry) -toiminnon
b. Paina toimintopainiketta siirtyäksesi höyrytilaan.
c. Oletuskypsennysaika on 20 minuuttia, säädä kypsennysaikaa painamalla "Function". Jokainen lyhyt painallus 1 minuutin askelin. Jokainen pitkä painallus 5 minuutin askelin.

Huom Höyrytoiminto: Laske keittoaika veden keittämisen jälkeen.

2. Basmatiriisi-toiminto
   Liota jyviä kuumassa vedessä 2-3 tuntia, pese ne ja aseta ne sisäkattilaan. paina "Function"-painiketta, valitse ensin "basmatiriisi"-toiminto ja paina sitten "Käynnistä/peruuta"-painiketta aloittaaksesi kypsennyksen.



3. Pidä lämpimänä -toiminto
   "Lämpimänä pitoaika" on oletusarvoisesti 12 tuntia. Kun "Pidä lämpimänä" -aika on päättynyt, laite siirtyy valmiustilaan.
4. "Quick Rice" (Pikariisi)
   Riisi kypsyy nopeasti ja säästää energiaa.

VINKKEJÄ MAUKKAAN RIISIN VALMISTUKSEEN

1. Mittaa riisi mukana toimitetulla kupilla, noin 180 ml. Varmista, että kuppi on täynnä, mutta ei ole kukkurallaan

2. Pese riisi huolellisesti runsaalla vedellä ja poista vesi välittömästi sen jälkeen. Riisinjyvän ei ole helppo imeä vettä itseensä, joten pese riisi huolellisesti, jotta leseet saadaan pois. Leseiden hajua voidaan vähentää pesemällä riisi matalalämpöisessä vedessä.

3. Puhdista leseet, kunnes vesi on kirkasta. Pese riisi varovasti jotta riisi ei murskaannu ja amyloni ei liukene. Muuten keitetystä riisistä voi tulla haisevaa ja tahmeaa.

Vihjeitä

Kuivaa pesty riisi suodattimessa, jotta keitetty riisi olisi maukasta, keitetyn riisin hajun pitäisi johtua riisileseistä tai jauhetusta riisistä, joka on sekoittunut riisiin.Pese valmiiksi pesty riisi suodattimessa ja kuivaa se sitten, jotta keitetyn riisin tahmeus ja ruskistuminen vähenevät.

Riisityyppi	Vesirajan merkki
Varastoitu riisi/jyväsekoitus	1/4 korkeampi kuin standardiasteikko
Tuore riisi	1/4 alempi kuin standardiasteikko
Tavallinen riisi	Normaali asteikkomerkki

4. Veden osuus
   Säädä veden osuutta riisin määrän mukaan. Veden osuus vaihtelee riisin tyypin, alkuperäpaikan, kovuuden ja maun mukaan, varmista riisin tyyppi riisikaupasta.
5. Riisin liottaminen
   Liota riisiä 30 minuuttia kesällä ja 60 minuuttia talvella, jolloin riisinjyvät muuttuvat läpinäkyvän sijasta valkoisiksi sen jälkeen, kun ne ovat täysin imeneet vettä.
6. Riisin sekoittaminen kypsennyksen päätyttyä
   Sekoita riisiä pohjasta, jotta liiallinen kosteus vapautuu.
7. Lämmittäminen
   Kerää jäljelle jäänyt riisi sisäastian keskelle. Saatat havaita hajun, kun kylmä riisi tai riisikauha lämpenee sisäastiassa.

Vinkkejä riisin ostamiseen ja säilytykseen

Aseta riisisäiliö varjoisaan ja viileään paikkaan, ota varastoitu riisi pois, kun asetat tuoretta riisiä säiliöön. Älä tee edellä mainittua toimenpidettä märillä käsillä.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Älä käytä kiillotusjauhetta nailonharjaa, bentseeniä ja muita aineita. Peitä kansi hyvin puhdistuksen jälkeen.

VAROITUS

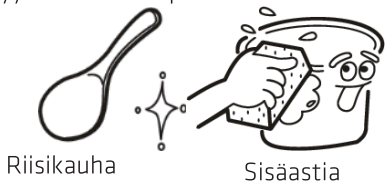
Puhdista laite vasta, kun se on irrotettu pistorasiasta ja jäähtynyt

On olemassa palovaaran, sähköiskun ja sähkövuodon vaara

FI

Pääyksikkö - Yläkansi
Pyyhi pääyksikkö/yläkansi kostealla liinalla, älä käytä hankaavia pesuaineita. Puhdista laite säännöllisesti.

Sisäastia/riisikauha
Pyyhi nämä osat pehmeällä sienellä.



Lämmityslevy/lämpötila-anturi
Pyyhi kiinni jääneet riisinjyvät tai tahrat pois hienolla hiomapaperilla (600 #).

Huom
Älä vaurioita sisäastiaa tai yläkantta puhdistuksen aikana.
Pura höyrynpoistoventtiili ja puhdista se sitten perusteellisesti (myös sen sisäosa)
Älä unohda höyrynpoistoaukon tiivistysrengasta.

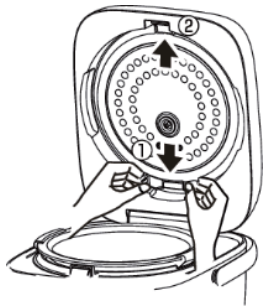
Sisäastia
Jos sisäkannussa on muodonmuutoksia tai sisäpinnan pinnoitteessa on naarmuja. Ota yhteyttä myyjään tai nimettyyn huoltokeskukseen vaihtoa varten.
- Käytä ainoastaan mukana toimitettua riisin kauhaa
- Älä pese riisikauhaa tai riisikulhoa tai mitään keittiövälineitä sisäastiassa
- Älä käytä etikkaa
- Älä paina riisiä riisinpesun aikana

Sisäastian sisäpinnalla on väritahroja käytön jälkeen.Tällä ei ole mitään negatiivista vaikutusta terveydelle ja käytölle.

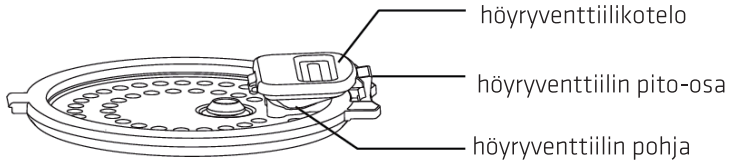
Pura/kokoa sisäkansi.

1. Irrota sisäkansi. Työnnä sisäkannen lukituskytkimiä alla olevan kuvan osoittamaan suuntaan.

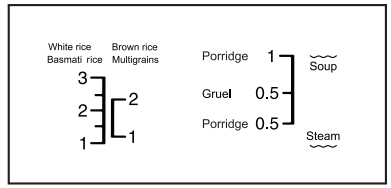
2. Kokoa sisäkansi.
a. Aseta sisäkannen kupera osa yläkannen kuoppaan kuvan osoittamalla tavalla.
b. Paina sisäkantta hieman sisäkannen lukitukseen.



■ Sisäkannen rakenne



■ Sisäastian vedenpinnan taso



VIANMÄÄRITYS

	Ongelma	Tarkista
Kypsennys esiasetetun tilan aikana	Kypsennys alkaa heti	Onko todellinen esiasetettu aika lyhyempi kuin vaadittu aika?
	Kypsennys kestää kauemmin	Liian suuri määrä riisiä tai matalalämpöinen vesi pidentää kypsennysaikaa noin 10 minuutilla.
Kypsennyk -sen tila	Riisivettä roiskui ulos tai valui yli	• Onko riisin ja veden määrä oikea? • Onko riisi pesty perusteellisesti? • Onko sisäastian ulkopinta tasainen ja sileä? • Onko lämpötila-anturiin, lämmityslevyyn, sisäastian ulko- ja sisäpintaan jäänyt vesipisara tai riisinjyvä poistettu? • Onko riisinjyviä kiinnittynyt sisäastian reunaan tai sisäkannen tiivisterenkaaseen? • Onko höyrynpoistoaukko, sisäkansi, sisäkannen tiivisterengas tai lämmityslevy likainen?
	Höyryvuoto yläkannesta	• Onko lämpötila-anturiin, lämmityslevyyn, sisäastian ulko- ja sisäpintaan jäänyt vesipisara tai riisinjyvä poistettu? • Onko riisinjyviä kiinnittynyt sisäastian reunaan tai sisäkannen tiivisterenkaaseen? • Onko höyrynpoistoaukko, sisäkansi, sisäkannen tiivisterengas tai lämmityslevy likainen?

FI

Kypsennyksen jälkeen	Riisi on liian kovaa	• Onko riisin ja veden määrä oikea? • Onko sisäastian ulkopinta tasainen ja sileä? • Onko lämpötila-anturiin, lämmityslevyyn, sisäastian ulko- ja sisäpintaan jäänyt vesipisara tai riisinjyvä poistettu? • Onko riisinjyviä kiinnittynyt sisäastian reunaan tai sisäkannen tiivisterenkaaseen?
	Riisi on puolikypsää	• Onko riisin ja veden määrä oikea? • Onko sisäastian ulkopinta tasainen ja sileä? • Onko lämpötila-anturiin, lämmityslevyyn, sisäastian ulko- ja sisäpintaan jäänyt vesipisara tai riisinjyvä poistettu? • Onko riisinjyviä kiinnittynyt sisäastian reunaan tai sisäkannen tiivisterenkaaseen? • Onko "Start/Cancel"-painike aktivoitu kypsennyksen aikana? • Onko virta ollut pitkään pois päältä ruoanlaiton aikana?
	Riisi on liian pehmeää	• Onko riisin ja veden määrä oikea? • Onko sisäastian ulkopinta tasainen ja sileä? • Onko lämpötila-anturiin, lämmityslevyyn, sisäastian ulko- ja sisäpintaan jäänyt vesipisara tai riisinjyvä poistettu? • Onko riisi sekoitettu tasaisesti?
Varoitus	Riisi on kovettunutta, kuivaa	• Onko lämpötila-anturiin, lämmityslevyyn, sisäastian ulko- ja sisäpintaan jäänyt vesipisara tai riisinjyvä poistettu? • Onko riisinjyviä kiinnittynyt sisäastian reunaan tai sisäkannen tiivisterenkaaseen? • Onko "'Start/Cancel"-painike aktivoitu kypsennyksen aikana? • Onko virta ollut pitkään pois päältä ruoanlaiton aikana? • Onko riisi sekoitettu tasaisesti? • Onko riisiä lämmitetty yli 12 tuntia vai onko lämmitetyn riisin määrä liian pieni?
	Riisissä on haju	• Onko riisin ja veden määrä oikea? • Onko sisäastian ulkopinta tasainen ja sileä? • Onko lämpötila-anturiin, lämmityslevyyn, sisäastian ulko- ja sisäpintaan jäänyt vesipisara tai riisinjyvä poistettu? • Onko riisinjyviä kiinnittynyt sisäastian reunaan tai sisäkannen tiivisterenkaaseen?

		• Onko "Start/Cancel"-painike aktivoitu kypsennyksen aikana? • Onko virta ollut pitkään pois päältä ruoanlaiton aikana? • Onko riisiä lämmitetty yli 12 tuntia vai onko lämmitetyn riisin määrä liian pieni? • Lämmittääkö laite Nasi Campuria vai sekaviljaa? • Onko riisikauha sijoitettu samalla kertaa sisempään kattilaan lämmittämistä varten? • Onko höyryventtiili, sisäkansi, sisäkannen tiivisterengas tai kuumennuslevy likainen?
	Riisi ruskistuu	• Onko riisin ja veden määrä oikea? • Onko sisäastian ulkopinta tasainen ja sileä? • Onko lämpötila-anturiin, lämmityslevyyn, sisäastian ulko- ja sisäpintaan jäänyt vesipisara tai riisinjyvä poistettu? • Onko riisinjyviä kiinnittynyt sisäastian reunaan tai sisäkannen tiivisterenkaaseen? • Onko riisiä lämmitetty yli 12 tuntia vai onko lämmitetyn riisin määrä liian pieni? • Onko riisikauha sijoitettu samalla kertaa sisempään kattilaan lämmittämistä varten?
Muu	Ei vastetta virtakytkimeen	• Onko verkkopistoke tai pistorasia työnnetty kunnolla pistorasiaan tai laitteen pistorasiaan?
	Vähäinen kirkuva ääni kypsennyksen aikana	• Se on ehkä tehonsäädön tai lämpölaajenemisen ja kylmän kutistumisen ääni. Tai sisäastian tai lämmityslevyn pohjalle tippuu vettä. Kyseessä ei ole toimintahäiriö.
	Ääni höyryn-poistoaukosta kypsennyksen aikana	• Tämä on ääni, joka aiheutuu vesihöyryn purkautumisesta. Kyseessä ei ole toimintahäiriö.
	Yläkansi on vaikea sulkea	• Onko painikkeen ja pääyksikön välissä riisinjyviä tai vieraita aineita? Puhdista riisinjyvät tai välissä olevat vieraat aineet pumpulipuikolla.

Ota yhteyttä huoltokeskukseen saadaksesi apua, kun olet seuraavassa tilanteessa:

Nro	Koodi	Toimintahäiriön kuvaus	Huomautus
1	F1	Pohjan lämpötila-anturin oikosulku	10 piippausta kuuluu, kun virhekoodi F1 tulee näkyviin
2	F2	Pohjan lämpötila-anturin avoin piiri	10 piippausta kuuluu, kun virhekoodi F2 tulee näkyviin
3	F3	Yläkannen lämpötila-anturin oikosulku	10 piippausta kuuluu, kun virhekoodi F3 tulee näkyviin
4	F4	Yläkannen lämpötila-anturin virtapiiri on auki	10 piippausta kuuluu, kun virhekoodi F4 tulee näkyviin
5	C7	Lämpötila-anturi havaitsee lämpötilan ≥ 160 °C	10 piippausta kuuluu virhekoodin C7 ja "Start/Cancel"-näytön jälkeen
6	C8	Lämpötila-anturi havaitsee lämpötilan ≥ 130 °C	10 piippausta kuuluu virhekoodin C8 ja "Start/Cancel"-näytön jälkeen

Virta katkeaa kypsennyksen aikana

1. Jos virta kytketään uudelleen sen jälkeen, kun se on katkaistu noin 10 minuutin kuluttua ruoanvalmistuksen aikana, laite jatkaa edellistä prosessia painamatta mitään painiketta.

Tarkastus

Tarkasta laitteen toiminta ja ulkonäkö rutiininomaisesti, jotta se kestää käyttöä.

Seuraava ilmiö	Ratkaisu
• Laajeneminen, muodonmuutos, värimuutos, virtajohdon tai pistokkeen vaurioituminen. • Virtapistokkeen tai virtajohdon osan ylikuumeneminen. • Virtajohdon sisäjohto on löysä ja virta kytkeytyy päälle/pois ajoittain. • Laite kuumenee epänormaalisti tai siitä tulee palaneen hajua. • Laitteesta kuuluu epänormaalia ääntä tai piippausääntä, kun sitä sähköistetään.	• Lopeta käyttö ja lähetä laite huoltokeskukseen korjattavaksi tai vaihdettavaksi.
• Pölyä tai roskia on jäänyt pistokkeeseen tai pistorasiaan.	Puhdista pöly ja lika.

TEKNISET TIEDOT

Mallinumero:	PORC500
Nimellisjännite	220-240V~ 50/60Hz
Nimellisteho	460 W
Kapasiteetti	2L

Tämä tuotteeseen tai ohjeisiin merkitty symboli tarkoittaa, että sähkölaitteet ja elektroniikka on hävitettävä käyttöikänsä päättyessä erillään kotitalousjätteestä. EU:ssa on kierrätystä varten erillisiä keruujärjestelmiä. Jos haluat lisätietoja, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin tai tuotteen myyneeseen liikkeeseen.

1. Mahdollisia muutoksia eritelmiin ei ole ennustettu.
2. Todellisen tuotteen mitat riippuvat manuaalisesta mittauksesta.

FI

Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norjassa:
https://www.power.no/kundeservice/
P: 21 00 40 00

Expert Tanskassa:
https://www.expert.dk/kundeservice/
P: 70 70 17 07

Power Tanskassa:
https://www.power.dk/kundeservice/
P: 70 33 80 80

Punkt 1 Tanskassa:
https://www.punkt1.dk/kundeservice/
P: 70 70 17 07

Power Suomessa:
https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/
P: 0305 0305

Power Ruotsissa:
https://www.power.se/kundservice/
P: 08 517 66 000

SIKKERHEDSADVARSLER

Følg venligst nedenstående sikkerhedsinstruktioner, så du undgår personskader og skader på ejendom.

ADVARSEL	Hvis du ignorerer disse oplysninger og bruger apparatet forkert, kan det føre til personskader og det kan endda være livsfarligt.
VIGTIGT	Hvis du ignorerer disse oplysninger og bruger apparatet forkert, kan det føre til personskader og skader på ejendom.

FORBUDT	**DISSE VEJLEDNINGER SKAL FØLGES**

ADVARSEL

Produktet må ikke ændres på nogen måde	Produktet må ikke ændres eller repareres af uautoriserede teknikere. Dette kan føre til brand, elektrisk stød og skader. Produktet skal sendes til det autoriserede eftersalgsservicecenter eller kundeservicecenter til reparation.

Stikket og ledningen

- Produktet må kun bruges med en vekselstrømsforsyningen på 220-240V. Alle andre strømforsyninger kan føre til elektrisk stød eller brand.
- Produktet skal strømforsynes af en stikkontakten, der kan holde til en belastning over 10A. Du må ikke tilslutte andre produktet til samme stikkontakt, som dette produktet sluttes til, da dette kan overbelaste stikkontakten.
- Hold stikket rent, og fjern eventuelt støv på stikket for at undgå potentiel brandfare eller elektrisk stød.
- Produktet må ikke nedsænkes i væske eller skylles under rindende vand, da dette kan føre til elektrisk stød eller kortslutning.
- Ledningen må ikke bøjes, strækkes eller vrides for meget, da dette kan beskadige den.
- Ledningen må ikke placeres i nærheden af varmeelementerne. Hæng ikke genstande på ledningen. En beskadiget ledning kan føre til elektrisk stød eller brand.
- I følgende situationer må produktet ikke bruges, da dette kan føre til brand, kortslutning eller elektrisk stød.
  - Hvis stikket eller ledningen bliver meget varm
  - Hvis stikket bliver løs
  - Hvis ledningen gør at produktet vilkårligt tænder og slukker

Brug og behold

- Børn må ikke bruge produktet uden opsyn og vejledning. Produktet skal holdes væk fra babyer, for at undgå potentiel skoldning, elektrisk stød og skader.
- Stik ikke fremmedlegemer (såsom metalgenstande, nåle) ind i åbningerne på produktet, da dette kan føre til elektrisk stød og fejlfunktion, og det kan være farligt for brugeren. Undgå, at riskorn eller andre fremmedlegemer trænger

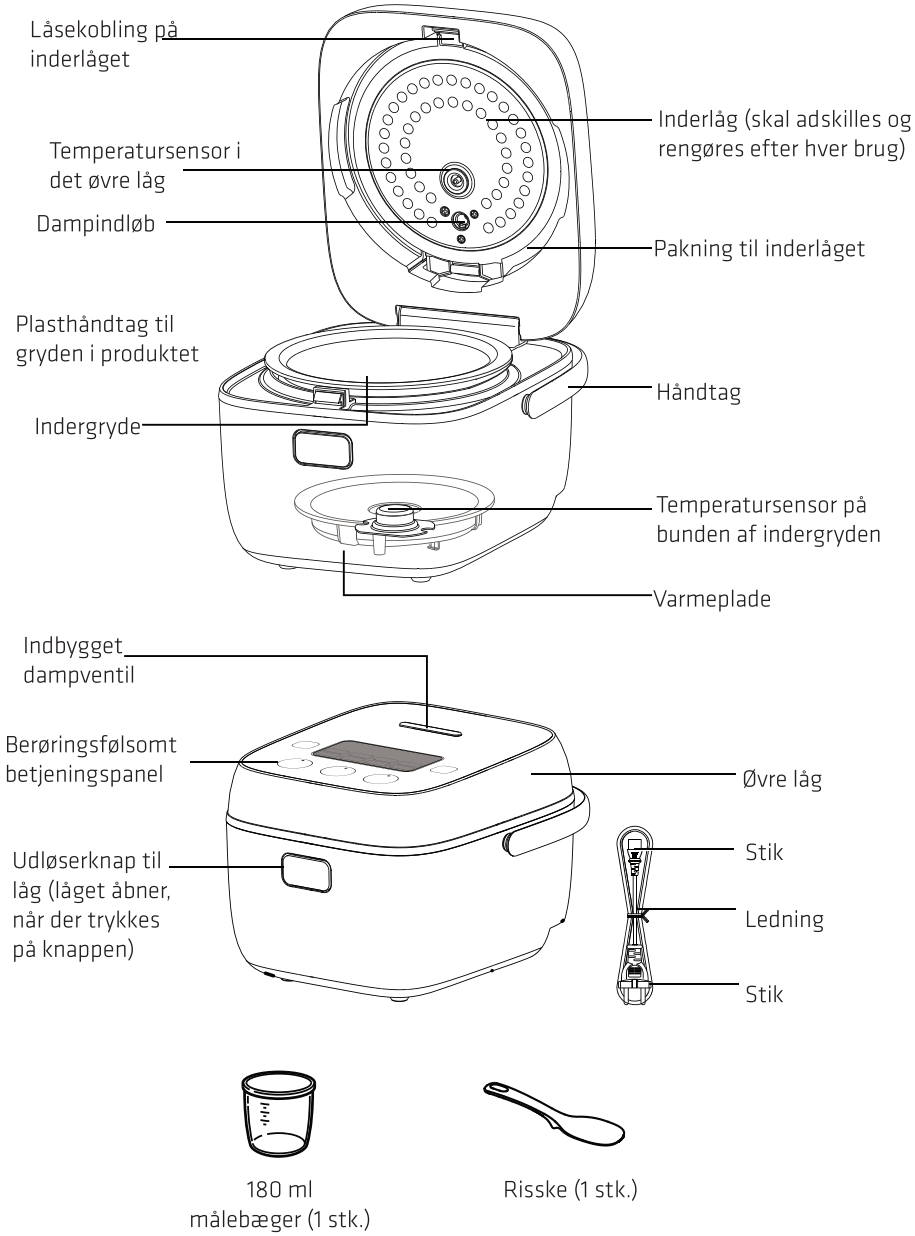
DK

ind i mellemrummet mellem lågets åbningsknap og det øverste låg, da dette kan føre til brand, fejlfunktion eller beskadigelse af produktet.

VIGTIGT

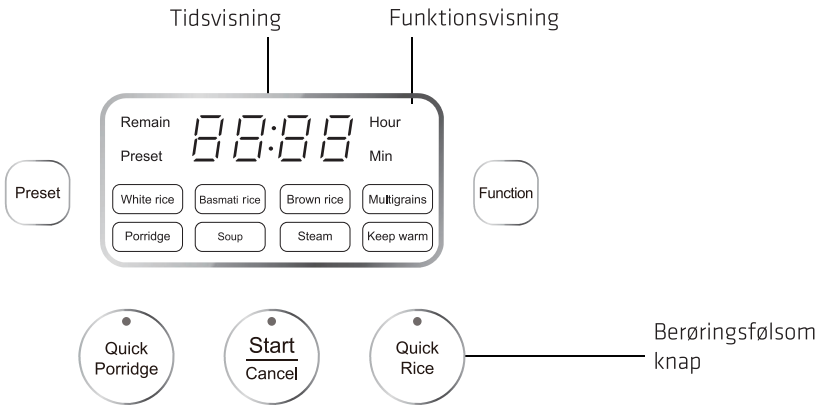
- Produktet må ikke bruges, hvis dets ledning eller stik beskadiges. Alle former for snit, brandmærker, revner på ledningen eller stikket udgør en fare for brand, elektrisk stød eller strømlækage. En beskadiget ledning må kun skiftes af en autoriseret eftersalgsservice eller kundeservice.
- Produktet må ikke bruges i nærheden af vand eller ild for at undgå potentielt elektrisk stød eller strømlækage.
- Dampventilen må ikke røres under brug, særligt af børn, da dette kan føre til skoldning.
- Produktet må ikke bruges på ustabile eller flade overflader eller ikke-varmebestandige genstande, da dette kan være brandfarligt.
- Produktet skal bruges i en højde mellem 0-2000 meter.
- Produktet må ikke tildækkes med en klud, da dette kan misdanne produktet.
- Produktet må ikke bruges i direkte sollys eller et sted, hvor olie kan sprøjte på det.
- Hold i selve stikket, når du trækker ledningen ud af stikkontakten, for at undgå brand som følge af elektrisk stød eller kortslutning.
- Produktet må kun bruges med den medfølgende indvendige gryde. Brug af nogen andre ikke godkendte gryder kan gøre at produktet overopheder eller holer op med at virke.
- Fjern alle riskorn eller madrester, der sidder på indersiden og bunden af gryden i produktet. Varmeplade eller sensor.

PRODUKTOVERSIGT



DK

Betjeningspanel



Tilberedningsfunktion og indstilling

Funktion	Standard tilberedningstid	Vandniveauindikator	Nedtælling af tilberedningstiden	Kapacitet	Forudindstilling	Varmholdning
Hvide ris	48 min.	-	13 min.	1~3 kopper	√	√
Basmati-ris	45 min.	-	13 min.	1~3 kopper	√	√
Brune ris	75 min.	-	13 min.	1~2 kopper	√	√
Fuldkornsris	95 min.	-	13 min.	1~2 kopper	√	√
Grød	90 min.	-	-	0,5~1 kopper	√	√
Suppe	90 min.	-	-	Maks. niveau ved tilberedning af suppe	x	√
Dampning	20 min (damptid)	1~60 min.	Nedtælling efter kogning	-	√	√
Varmholdning	12 timer	-	-	-	x	x
Hurtig tilberedning af ris	30 min.	-	6 min.	1~3 kopper	x	√
Hurtig grødtilberedning	30 min.	-	Nedtælling efter at have nået en bestemt temperatur	0,5~1 kopper	x	√

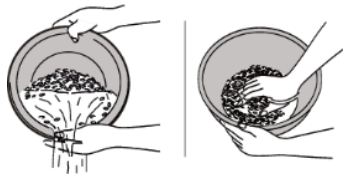
- Den faktiske tilberedningstid er muligvis ikke ens med standardtiden, der står i tabellen, da dette afhænger af rismængden, vandmængden, rumtemperaturen, vandtemperaturen, ristypen, osv.
- Skærmen viser tilberedningstiden, når funktionen for brun ris eller hurtig-ris startes.
- Hvis opskriften indeholder bønner, skal du putte bønnerne i blød i varmt vand i 1-2 timer, før de tilberedes.
- Dampfunktionens tilberedningstid kan justeres efter ønske. Tiden, der vises, er tilberedningstiden efter vandet er bragt i kog.

FORBEREDELSE FØR BRUG

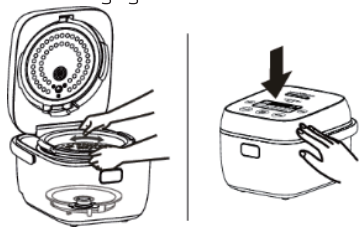
1. Tryk let på låget for at åbne riskogeren.

2. Brug det medfølgende målebæger til at måle rismængden (en fuld kop ris er 180 ml)

3. Vask risene grundigt med rigeligt vand og hæld vandet ud umiddelbart efter. Gentag dette for at fjerne kliddet, indtil vandet er rent.

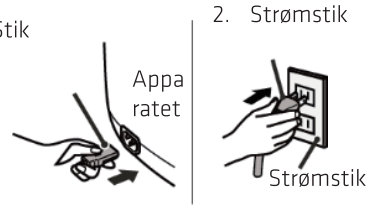


4. Risene skal skylles i en anden beholder. Skyl ikke risene i indergryden, da dette kan beskadige dens sliplet-belægning.
5. Sæt indergryden i apparatet. Rengør indergryden for fremmedlegemer, og tør den grundet af både på indersiden og ydersiden. Tør også dens temperatursensor af. Drej indergryden med uret og mod uret, så du er sikker på den sidder ordentligt, når du har sat den i apparatet. Sørg for at inderlåget og dampventilen sidder ordentligt på apparatet. Særligt inderlåget. Se, om der er luftlækage fra pakningen på inderlåget eller indergryden under tilberedningen, hvis inderlåget eventuelt ikke sidder rigtigt.



Sæt ledningen i som vist på billedet nedenfor til højre:

a. Sæt først stikket i på siden af apparatet.
b. Sæt derefter stikket i en stikkontakt med 220-240 V. Sørg for at begge stik sætte ordentligt i.

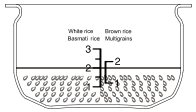


DK

BETJENING

Tilberedning

1. Put fødevarerne i indergryden og fyld den op med vand til mærket.



For eksempel, hvis du skal tilberede 2 kopper ris, skal du først putte 2 kopper skyllede ris i indergryden. Fyld derefter gryden op til mærke "2" med vand.

2. Tryk på knappen "Function" (Funktion) for at vælge den ønskede tilberedningsmenu.

Tilslut ledningen, hvorefter skærmen lyser i 3 sekunder og apparatet går på standby. Apparatet står som standard på tilberedningsmenuen til Hvide ris , når det tændes.

Her kan du vælge mellem følgende funktioner: "White rice" (Hvide ris), "Basmati rice" (Basmati-ris), "Brown rice" (Brune ris), "Multigrains" (Fuldkorsris), "Porridgeb" (Grød), "Soup" (Suppe), "Steam" (Damp), "Keep warm" (Hold varm). Tryk på funktionsknappen, hvorefter skærmen viser den omtrentlige tilberedningstid. Tryk på funktionsknappen, hvorefter apparatet siger en biplyd og tilberedningsmenuen og start/Annuller-knappen begynder at lyse. Apparatet går automatisk på standby efter 30 sekunder uden brug.

3. Tryk på knappen "Start/Cancel" for at starte tilberedningen.

Når du trykker på knappen "Start/Cancel", siger apparatet en biplyd, hvorefter tilberedningen startes. Tilberedningstiden tæller ned på skærmen. Hvis du vil annullere tilberedningen, skal du holde Start/Annuller-knappen nede i 3 sekunder, hvorefter apparatet annullerer den valgte menu og går på standby.

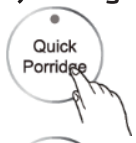
Tilberedning

4. Når tilberedningen er færdig
   Apparatet bipper 5 gange for at fortælle, at tilberedningen er færdig og lyset i opvarmningsindikatoren går ud. Fødevarerne i apparatet må ikke holdes varme i mere ned 12 timer, da dette kan føre til dårlige lugte og fødevarerne kan brænde på.
5. Tryk på knappen "Start/Cancel", hvorefter apparatet går på standby og afbryd derefter strømmen som vist på billedet til højre.

Bemærk

Hvis du ønsker at tilberede lagrede ris, klæbrige ris eller en særlig slags ris, skal du bruge funktionen 'Brown Rice' (Brune ris).

Vejledning til hurtig tilberedning af grød eller ris



Hurtig grødtilberedning
Tryk på knappen "Quick Porridge" (Hurtig grød), hvorefter apparatet sættes på funktionen "Quick Porridge" og lyset i indikatorerne til "Quick Porridge" og "Start/Cancel" begynder at lyse.

Hurtig tilberedning af ris
Tryk på knappen "Quick Rice" (Hurtig ris), hvorefter apparatet sættes på funktionen "Quick Rice" og lyset i indikatorerne til "Quick Rice" og "Start/Cancel" begynder at lyse.

Forudindstilling af en funktionen inden for 24 timer

Bemærk

Forudindstil ikke en funktion til over 8 timer, da risene begynder at gære og lugte. Vær opmærksom på holdbarheden af fødevarerne, hvis du ønsker at tilberede dem med en lang forindstillingstid.

1. Brug knappen "Function" til at vælge tilberedningsmenuen med forudindstillingsfunktionen

2. Sæt apparatet på funktionen "Preset" (Forudindstil) ved brug af knappen.
   Forudindstillingstiden er som standard 4 timer.

3. Indstil den forudindstillede tid ved at trykke på knappen "Preset" (Forudindstil).
   Hvert tryk ændrer tiden med 10 minutter.
   Hvert langt tryk ændrer tiden med 30 minutter.

Start forindstillingsfunktionen ved at trykke på "Start/Cancel", hvorefter skærmen viser den resterende tilberedningstid i den valgte tilberedningsmenu. Går på energisparefunktionen efter 1 minut. Tryk på knappen " preset" (forudindstilling) for at se tiden.

DK

Forudindstillingsfunktion:

Tryk på knappen "Start/Cancel".
Hold "Start/Cancel"-knappen nede i 3 sekunder for at afslutte forudindstillingsfunktionen.

Andre funktioner

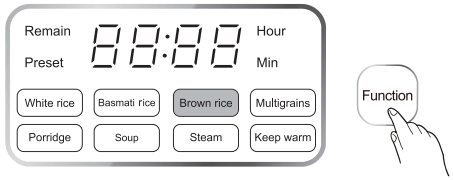
1. Justerbar tilberedningstid til dampkogning.

a. Tryk på knappen "Function" for at vælge funktionen "Steam" (Damp).
b. Tryk på funktionsknappen for at åbne dampfunktionen.
c. Tilberedningstid er som standard 20 minutter. Juster tilberedningstiden ved at trykke på "Function". Hvert tryk ændrer tiden med 1 min. Hvert langt tryk ændrer tiden med 5 min.

Bemærk

Dampfunktion: Tilberedningstiden begynder at tælle ned, når vandet er bragt i kog.

2. Basmati-ris-funktionen
   Læg risene i blød i varmt vand i 2-3 timer, skyl dem og put dem i indergryden. Tryk på knappen "Function", vælg funktionen "Basmati rice" (Basmati-ris) og tryk derefter på knappen "Start/cancel" for at starte tilberedningen.



3. Varmholdningsfunktion
   Som standard holdes maden varm i 12 timer. Når varmholdningstiden er gået, går apparatet på standby.
4. "Quick Rice" (Hurtig ris)
   Til hurtig og energisparende tilberedning af ris.

TIPS TIL TILBEREDNING AF RIS

1. Mål ca. 180 ml ris med den medfølgende kop. Koppen skal fyldes op, men ikke for meget.
2. Vask risene grundigt med rigeligt vand og hæld vandet ud umiddelbart efter. Riskorn absorberer ikke let vand, så de skal skylles omhyggeligt for at fjerne kliddet. Lugten af klid kan reduceres ved at skylle risene i koldt vand.
3. Skyl kliddet væk, indtil vandet er klart. Undgå, at skylle risene for meget, så de ikke opløses. Dette kan få risene til at lugte og klistrer.

Tips

Tør de skyllede ris i en si, hvilket gør dem velsmagende. Hvis risene lugter, kan det skyldes klid eller jordrester på risene. Skyl de forskyllede ris i sien, og tør dem så de ikke klæber eller bliver brune.

Ristyper	Vandskalamærke
Opbevaret ris/blandet korn	1/4 højere end standardskalaen
Friske ris	1/4 lavere end standardskalaen
Standard ris	Standard skalamærke

4. Vandandel
   Tilpas mængden af vand i henhold til mængden af ris. Mængden af vand varierer i henhold til risens type, oprindelsessted, hårdhed og smag. Spørg forhandleren, hvis du er i tvivl om hvilken slags ris, du køber.
5. Når risene sættes i blød
   Læg risene i blød i 30 minutter om sommeren og 60 minutter om vinteren. Riskornene bliver hvide i stedet for gennemsigtige, når de har absorberet vandet.
6. Omrør risene, når du har tilberedt dem
   Omrør risene fra bunden, så eventuelle vandrester kan hældes ud.
7. Opvarmning
   Saml resten af risene midt i indergryden. Det kan muligvis lugte en smule, når kold ris eller risskeen varmes midt i gryden.

Tips til køb og opbevaring af risene

Risene skal opbevares et køligt sted uden for lys. Frisk ris må ikke blandes med gammel ris i en beholder. Ovenstående handlinger må ikke gøres med våde hænder.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Brug ikke skurepulver, nylonbørster, benzen eller andre midler. Sæt låget ordentligt på efter rengøring.

ADVARSEL

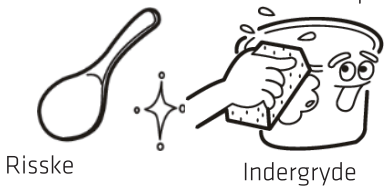
Afbryd apparatet fra stikkontakten og lad det køle helt ned før det rengøres

Hvis dette ikke gøres, kan det føre til brand, elektrisk stød og strømlækage

DK

Hovedenhed - Øverste låg
Tør hovedenheden/øverste låg af med en fugtig klud. Brug ikke slibende rengøringsmidler. Apparatet skal rengøres regelmæssigt.

Indergryde/Risske
Tør disse dele af med en blød svamp.



Varmeplade/Temperatursensor
Fjern stridige riskorn eller pletter af med fint slibepapir (600 #).

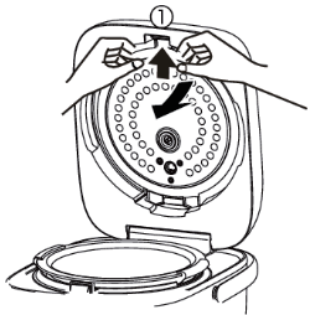
Bemærk
Undgå, at misforme indergryden eller det øverste låg under rengøring.
Tag dampventilen af og rengør den grundigt (også dens indvendige dele)
Rengør pakningen i dampventilen.

Indergryde
Hvis indergrydens misformes eller belægningen rises. Kontakt venligst din forhandler eller et servicecenter og få gryden skiftet.
- Brug kun den medfølgende risske
- Vask ikke risskeen eller risskålen eller noget køkkenredskab i indergryden
- Brug ikke eddike
- Tryk ikke på risene, når de skylles

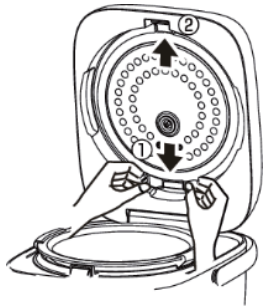
Der kan være pletter på i indergryden efter brug. Dette har ikke nogen negativ indflydelse på dit helbred og på apparatet. Apparatet kan bruges uden problemer.

Afmonter/montering af inderlåget.

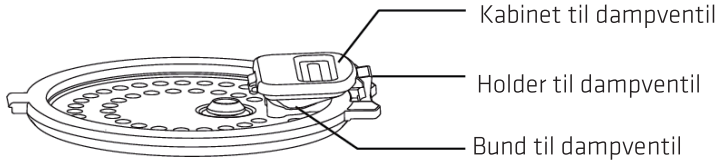
1. Sådan tager du inderlåget af. Tryk låsekoblingerne på inderlåget i retningen, der vises på billedet nedenfor.



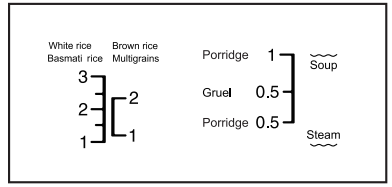
2. Sådan sætter du inderlåget på.
a. Sæt den udadbuede del på inderlåget i den indadbuet del på det øvre låg, som vist på billedet.
b. Tryk inderlåget lidt ind i låsen.



■ Strukturen, når inderlåget er sat på



■ Vandstand i indergryden



FEJLFINDING

	Problem	Årsag
Tilberedning under forudindstillet status	Start tilberedningen nu	Er den faktiske forudindstillede tid kortere end den nødvendige tid?
	Tilberedningstiden tager længere end planlagt	Der er for meget ris i apparatet eller vandet er for koldt, hvilket forlænger tilberedningstiden med ca. 10 minutter.
Status på tilberedningen	Vandet løber over	• Se, om mængden af ris og vand er rigtigt? • Se, om risene er skyllet grundigt? • Se, om indergrydens yderside er flad og jævn? • Se, om der er vand eller riskorn på temperatursensoren, varmepladen eller indergrydens inder- eller yderside? • Se, om der er ris på kanten af indergryden eller pakningen til inderlåget? • Se, om dampventilen, inderlåget, pakningen til inderlåget eller varmepladen er beskidt?
	Der kommer damp ud af det øverste låg	• Se, om der er vand eller riskorn på temperatursensoren, varmepladen eller indergrydens inder- eller yderside? • Se, om der er ris på kanten af indergryden eller pakningen til inderlåget? • Se, om dampventilen, inderlåget, pakningen til inderlåget eller varmepladen er beskidt?

DK

Efter tilberedningen	Risene er for hårde	• Se, om mængden af ris og vand er rigtigt? • Se, om indergrydens yderside er flad og jævn? • Se, om der er vand eller riskorn på temperatursensoren, varmepladen eller indergrydens inder- eller yderside? • Se, om der er ris på kanten af indergryden eller pakningen til inderlåget?
	Risene er ikke tilberedt helt	• Se, om mængden af ris og vand er rigtigt? • Se, om indergrydens yderside er flad og jævn? • Se, om der er vand eller riskorn på temperatursensoren, varmepladen eller indergrydens inder- eller yderside? • Se, om der er ris på kanten af indergryden eller pakningen til inderlåget? • Se, om knappen "Start/Cancel" er tændt under tilberedningen? • Se, om strømmen har været slukket i lang tid under tilberedningen?
	Risene er for bløde	• Se, om mængden af ris og vand er rigtigt? • Se, om indergrydens yderside er flad og jævn? • Se, om der er vand eller riskorn på temperatursensoren, varmepladen eller indergrydens inder- eller yderside? • Se, om er risene blevet omrørt jævnt?
Advarsel	Risene er hårde og tørre	• Se, om der er vand eller riskorn på temperatursensoren, varmepladen eller indergrydens inder- eller yderside? • Se, om der er ris på kanten af indergryden eller pakningen til inderlåget? • Se, om knappen "Start/Cancel" er tændt under tilberedningen? • Se, om strømmen har været slukket i lang tid under tilberedningen? • Se, om er risene blevet omrørt jævnt? • Se, om risene er blevet varmet over 12 timer eller om mængden af opvarmede ris er for lille?
	Risene lugter meget	• Se, om mængden af ris og vand er rigtigt? • Se, om indergrydens yderside er flad og jævn? • Se, om der er vand eller riskorn på temperatursensoren, varmepladen eller indergrydens inder- eller yderside? • Se, om der er ris på kanten af indergryden eller pakningen til inderlåget? • Se, om knappen "Start/Cancel" er tændt under tilberedningen? • Se, om strømmen har været slukket i lang tid under tilberedningen? • Se, om risene er blevet varmet over 12 timer eller om mængden af opvarmede ris er for lille? • Se, om apparatet opvarmer din Nasi Campur eller dine blandet korn? • Se, om risskeen er i indergryden under opvarmningen? • Se, om dampventilen, inderlåget, pakningen til inderlåget eller varmepladen er beskidt?
	Risene er farvede	• Se, om mængden af ris og vand er rigtig? • Se, om indergrydens yderside er flad og jævn? • Se, om der er vand eller riskorn på temperatursensoren, varmepladen eller indergrydens inder- eller yderside? • Se, om der er ris på kanten af indergryden eller pakningen til inderlåget? • Se, om risene er blevet varmet over 12 timer eller om mængden af opvarmede ris er for lille? • Se, om risskeen er i indergryden under opvarmningen?
Andet	Tænd/sluk-knappen virker ikke	• Se, om stikkene er ordentligt sluttet til stikkontakten og til apparatet?
	Apparatet laver en pippende lyd under tilberedningen	• Det er måske lyden af effektjustering eller termisk udvidelse og reduktion på grund af nedkøling. Se, om der løber vand ud på bunden af indergryden eller varmepladen. Dette er ikke en funktionsfejl.
	Lyden af dampudløbet	• Dette er lyden fra dampen, der kommer ud af apparatet. Dette er ikke en funktionsfejl.

	under tilberedningen	
	Det øverste låg er vanskeligt at lukke	• Er der riskorn eller fremmedlegemer i mellemrummet mellem knappen og hovedenheden? Rengør mellemrummet for eventuelle riskorn eller fremmedlegemer med en vatpind.

Kontakt vores servicecenteret for hjælp, hvis du oplever følgende:

Nr.	Kode	Beskrivelse af fejlfunktion	Bemærkning
1	F1	Kortslutning af temperatursensoren på bunden	Apparatet siger 10 "biplyde" og fejlkoden F1 vises.
2	F2	Løs forbindelse i temperatursensoren på bunden	Apparatet siger 10 "biplyde" og fejlkoden F2 vises.
3	F3	Kortslutning for temperatursensoren i det øverste låg	Apparatet siger 10 "biplyde" og fejlkoden F3 vises.
4	F4	Løs forbindelse i temperatursensoren i det øverste låg	Apparatet siger 10 "biplyde" og fejlkoden F4 vises.
5	C7	Temperatursensoren har registreret at temperaturen er ≥ 160°C	Apparatet siger 10 "biplyde" og fejlkoden C7 og "Start/Cancel" vises på skærmen.
6	C8	Temperatursensoren har registreret at temperaturen er ≥ 130°C	Apparatet siger 10 "biplyde" og fejlkoden C8 og "Start/Cancel" vises på skærmen.

Strømafbrydelse under tilberedningen

1. Hvis apparatet strømforsynes igen efter ca. 10 minutter uden strøm under tilberedningen, går apparatet i gang igen uden at du skal trykke på nogen knapper.

Eftersyn

Apparatets funktioner og udseende skal altid kontrolleres før hvert brug.

Eventuelle problemer	Løsning
• Udvidelse, misdannelse, misfarvning, beskadigelse af ledningen eller stikket. • Overophedning af strømstikket eller en del af ledningen. • Løs forbindelse i ledningen, hvilket gør at apparatet vilkårligt tænder og slukker. • Apparatet opvarmes unormalt eller lugter brændt. • Apparatet støjer unormalt meget eller bipper, når det strømforsynes.	• Hold op med at bruge apparatet og send det til reparation hos servicecenteret eller få det skiftet.
• Der er støv eller skidt på stikket eller stikkontakten.	Fjernet støvet eller skidtet.

SPECIFIKATIONER

Modelnummer:	PORC500
Nominel spænding	220-240V~ 50/60Hz
Nominel effekt	460W
Kapacitet	2 L

Dette symbol på produktet eller i vejledningen betyder, at det udtjente elektriske eller elektroniske udstyr ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffald. I EU-lande findes der separate genbrugsordninger. Kontakt de lokale myndigheder eller forhandleren for yderligere oplysninger.

1. Specifikationerne kan ændres uden varsel.
2. Målene på det faktiske produkt er underlagt manuel måling.

DK

Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:
https://www.power.no/kundeservice/
T: 21 00 40 00

Expert Danmark:
https://www.expert.dk/kundeservice/
T: 70 70 17 07

Power Danmark:
https://www.power.dk/kundeservice/
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:
https://www.punkt1.dk/kundeservice/
T: 70 70 17 07

Power Finland:
https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/
T: 0305 0305

Power Sverige:
https://www.power.se/kundservice/
T: 08 517 66 000

SÄKERHETSVARNINGAR

Följ säkerhetsanvisningarna nedan noggrant för att undvika personskador och skador på egendom.

VARNING	Om du ignorerar dessa anvisningar och använder apparaten på ett felaktigt sätt kan det leda till skador eller dödsfall.
OBS!	Om du ignorerar dessa anvisningar eller använder apparaten på ett felaktigt sätt kan person- eller egendomsskada uppstå.

FÖRBJUDET | **DESSA INSTRUKTIONER MÅSTE FÖLJAS**

VARNING

Förbud mot modifiering	Modifiering eller reparation utförd av obehörig tekniker är ej tillåtet. Annars kan brand, elektriska stötar eller personskador uppstå. Skicka apparaten till en auktoriserad serviceverkstad eller kundtjänst för reparation.

Kontakten eller nätsladden

- Endast 220-240 V växelström är lämpligt, alla andra nätaggregat kan orsaka elektriska stötar eller brandrisk.
- Använd uttaget med belastning över 10A individuellt när apparaten är strömförande. Om andra föremål blandas i detta uttag kan grenuttaget fatta eld eftersom det värms upp av den överbelastade strömmen.
- Håll kontakten ren och avlägsna eventuellt damm som fastnat på kontaktstiftet för att undvika brandrisk eller elektriska stötar.
- Sänk inte ned apparaten i någon vätska och skölj den inte med vatten, eftersom det kan leda till elektriska stötar eller kortslutning.
- Om nätkabeln böjs, sträcks, vrids eller buntas ihop kan den skadas.
- Placera inte strömsladden nära värmeelement och häng inte vikter på strömsladden. En skadad nätsladd kan orsaka elektriska stötar eller brandfara.
- Använd inte apparaten för att undvika potentiella brandrisker, kortslutningar och elektriska stötar i följande situationer.
  - Kontakten eller någon del av nätsladden är uppvärmd
  - Kontakten sitter löst
  - Nätkabeln slås på/av då och då

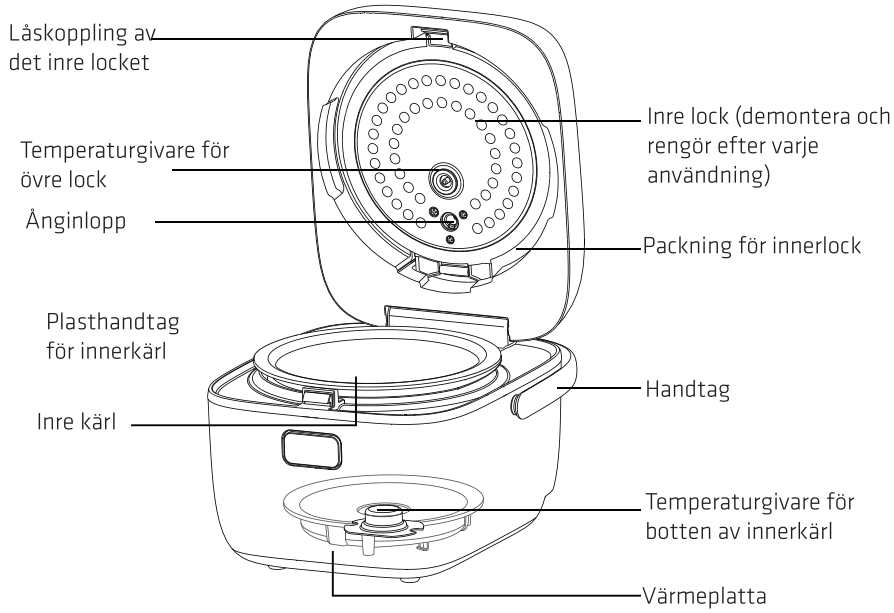
Använd och behåll

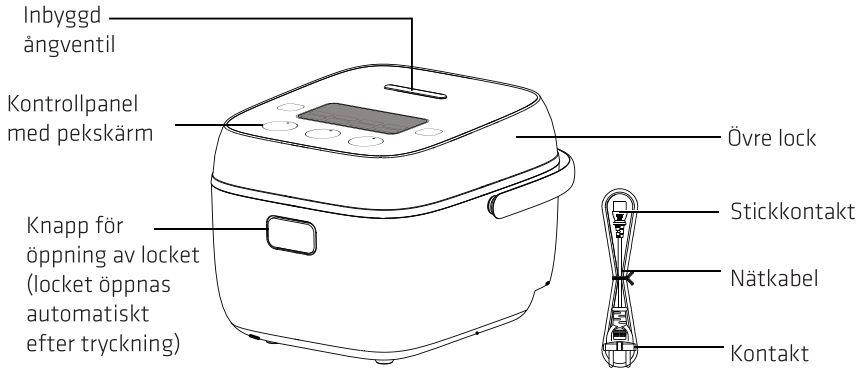
- Låt inte barn använda apparaten utan tillsyn och vägledning. Håll apparaten borta från barn för att undvika skållning, elektriska stötar och personskador.
- För inte in främmande föremål (t.ex. metallpinnar eller nålar) i apparatens öppningar för att undvika elektriska stötar, funktionsfel eller personskador. Låt inte riskorn eller andra främmande föremål hamna i mellanrummet mellan lockets öppningsknapp och det övre locket för att undvika felfunktion, skador på apparaten eller brandrisk.

OBS!

- Använd inte apparaten om nätsladden eller stickkontakten är skadad. Repor, brännmärken eller sprickor på nätsladden eller kontakten kan orsaka brandrisk, elektriska stötar eller elektriskt läckage. Byt bara ut den skadade nätsladden mot en ny från den utsedda kundtjänsten.
- Använd inte apparaten i närheten av vatten eller eld för att undvika risk för elektriska stötar eller elektriskt läckage.
- Rör inte ångventilen för att undvika skållningsrisk under tillagningen, speciellt för barn.
- Använd inte apparaten på instabila eller plana ytor eller icke värmetåliga föremål för att undvika eventuella brandrisker.
- Den lämpliga arbetshöjden varierar mellan 0-2000 meter.
- Täck inte över apparaten med något för att undvika deformation.
- Använd inte apparaten i direkt solljus eller på platser där den kan utsättas för oljestänk.
- Håll i kontakten när du drar ut nätsladden ur eluttaget för att undvika eventuella bränder orsakade av elektriska stötar eller kortslutning.
- Använd endast det avsedda innerkärlet som medföljer apparaten, användning av andra obehöriga innerkärl kan leda till överhettning eller funktionsfel på apparaten.
- Ta bort riskorn eller droppar som fastnat på insidan eller i botten av innerkärlet. Värmeplatta eller givare.

PRODUKTÖVERSIKT

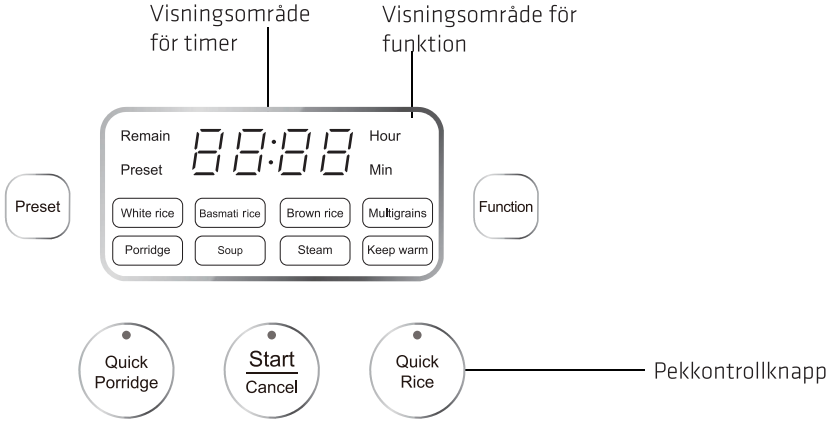




180 ml mätkopp (1 st)

Risskopa (1 st)

Kontrollpanel



Tillagningsfunktion och inställning

Funktion	Standard tillagningstid	Indikation av vattennivå	Nedräkningstid för bräserat ris	Kapacitet	Förinställning	Håll varm
Vitt ris	48 min	-	13 min	1~ 3 koppar	√	√
Basmatiris	45 min	-	13 min	1~ 3 koppar	√	√
Brunt ris	75 min	-	13 min	1~ 2 koppar	√	√
Olika sorter	95 min	-	13 min	1~ 2 koppar	√	√
Gröt	90 min	-	-	0,5~ 1 koppar	√	√
Soppa	90 min	-	-	Max. nivå för soppa	x	√
Ånga	20 min (ångtid)	1~60 min	Nedräkning efter kokning	-	√	√
Håll varm	12 timmar	-	-	-	x	x
Snabbris	30 min	-	6 min	1~ 3 koppar	x	√
Snabbgröt	30 min	-	Nedräkning efter att en viss temperatur uppnåtts	0,5~ 1 koppar	x	√

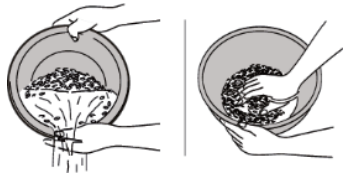
- Den faktiska tillagningstiden ska skilja sig från den standardtid som anges i kolumnen för skillnader i rismängd, vattenmängd, rumstemperatur, vattentemperatur, rissort osv.
- Tidsdisplayen visar den återstående tiden när funktionen för brunt ris eller snabbris är aktiverad.
- Blötlägg bönorna i varmt vatten i 1-2 timmar innan du tillagar olika sorter om bönorna ska användas till detta recept.
- Tillagningstiden för ångfunktionen kan justeras efter dina önskemål, den tid som visas är den återstående tillagningstiden efter att vattnet kokats upp.

FÖRBEREDELSER FÖRE ANVÄNDNING

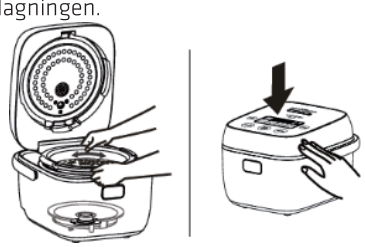
1. Tryck lätt på lockknappen för att öppna riskokaren.

2. Använd den medföljande mätkoppen för att mäta risets kapacitet (en hel kopp ris motsvarar 180 ml kapacitet)

3. Skölj riset noggrant med rikligt med vatten och häll ut vattnet omedelbart efteråt. Upprepa åtgärden för att skölja riset tills vattnet är rent.

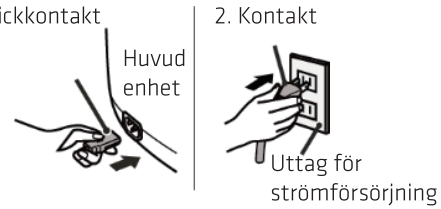


4. Skölj riset i en annan behållare, skölj inte riset i innerkärlet för att undvika repor på innerkärlets non-stick-beläggning.
5. Placera innerkärlet i huvuddelen. Rengör innerkärlet och temperaturgivaren från vatten eller främmande föremål som fastnat på innerkärlets insida eller utsida. Rotera innerkärlet medurs och moturs för att säkerställa att den är på plats efter att den placerats i huvuddelen. Se till att innerlocket och ångventilen är korrekt monterade, särskilt när det gäller innerlocket. Om innerlocket inte är korrekt monterat kan luft läcka ut från packningen på innerlocket eller innerkärlet under tillagningen.



Sätt i nätkabeln enligt bilden nedan till höger:

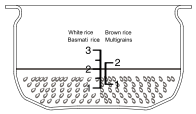
a. Sätt först in stickkontakten i huvuddelens sida.
b. Anslut sedan nätkontakten till ett eluttag på 220-240 V~. Se till att båda kontakterna sitter i ordentligt.



ANVÄNDNING

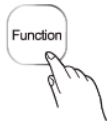
Tillagningsprocedur

1. Placera livsmedelsingrediensen i innerkärlet och tillsätt vatten till vattenmarkeringen i enlighet med detta.



Om du t.ex. planerar att koka 2 koppar ris, placera först 2 koppar sköljt ris i innerkärlet och tillsätt sedan vatten till vattenmarkeringen "2" i enlighet med detta.

2. Tryck på "Function" för att välja tillagningsmeny.



Sätt i nätkabeln, displayen tänds i 3 sekunder och går sedan över i standby-läge. Standardmenyn för tillagning är White rice efter att apparaten har kopplats in.
Många funktioner kan väljas enligt följande: "White rice", "Basmati rice", "Brown rice", "Multigrains", "Porridge", "Soup", "Steam", "Keep warm". Tryck på funktionsknappen och displayen visar den ungefärliga tillagningstid som krävs. Tryck på funktionsknappen, apparaten avger en ljudsignal, sedan tänds tillagningsmenyn och Start/Cancel-knappens LED-lampa. Apparaten övergår automatiskt till standby-läge inom 30 sekunder när den inte används.

3. Tryck på "Start/Cancel" för att starta tillagningen.

Apparaten startar tillagningen med en ljudsignal från summern efter att "Start/Cancel" har tryckts in. Tidsdisplayen visar den återstående tillagningstiden i nedräkning. Om du vill avbryta tillagningen trycker du länge på Start/Cancel i 3 sekunder, varpå apparaten lämnar den valda menyn och går in i standby-läge.

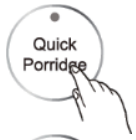
Tillagningsprocedur

4. Vid avslutad tillagning
   Summern piper 5 gånger för att indikera att tillagningen är klar och värmelampan tänds och slocknar när uppvärmningstiden är slut. Förvara inte maten varm i mer än 12 timmar, då den kan orsaka lukt och bli brun.
5. Tryck på "Start/Cancel" för att försätta apparaten i standby-läge och sedan bryta strömmen som visas i bilden till höger.

Meddel -ande

När lagrat ris, klibbigt ris eller någon annan speciell typ av ris är redo för tillagning, använd tillagningsläget "Brown Rice".

Instruktion för snabbgröt eller snabbris



Snabbgröt
Apparaten går automatiskt in i läget "Snabbgröt" med indikatorlamporna "Quick Porridge" och "Start/Cancel" tända när du trycker på knappen "Quick Porridge".

Snabbris
Apparaten går automatiskt in i läget "Snabbris" med indikatorlamporna "Quick Rice" och "Start/Cancel" tända när du trycker på "Quick Rice".

24-timmars förinställd funktion

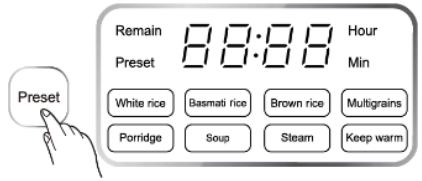
Meddel -ande

Förinställ inte över 8 timmar då det kan orsaka jäsning av riset och lukt. Var uppmärksam på livsmedlets hållbarhet när det behöver tillagas med lång förinställningstid.

1. Tryck på "Function" för att välja tillagningsmeny med förinställningsfunktion.

2. Ställ in apparaten i läget "Preset" genom att trycka på knappen.
   Den förinställda standardtiden är 4 timmar.

3. Justera förinställningstiden genom att trycka på "Preset".
   Varje kort tryck medför 10 minuters ökning.
   Varje långt tryck medför 30 minuters ökning.



Aktivera förinställningsfunktionen genom att trycka på "Start/Cancel" LCD-displayen visar den återstående tillagningstiden för den valda tillagningsmenyn. Gå till energisparläge efter 1 minut och tryck på "Preset" för att kontrollera tiden.

Funktion för förinställning:

Tryck på "Start/Cancel".
Tryck på "Start/Cancel" i 3 sekunder för att avsluta förinställningsläget.

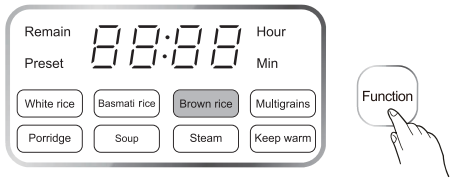
Andra funktioner

1. Justerbar tillagningstid för ånga.

a. Tryck på "Function" för att välja funktionen "Steam"
b. Tryck på funktionsknappen för att aktivera ångläget.
c. Standardtillagningstiden är 20 minuter, justera tillagningstiden genom att trycka på "Function". Varje kort tryck ökar med 1 min. Varje långt tryck ökar med 5 min.

Meddel -ande Ångfunktion: Räkna tillagningstiden efter att vattnet har kokats upp.

2. Basmatiris-funktion
   Blötlägg kornen i varmt vatten i 2-3 timmar, skölj dem och lägg dem i innerkärlet.
   Tryck på "Function", välj först funktionen "Basmati Rice" och tryck sedan på "Start/cancel" för att starta tillagningen.



3. Funktion för varmhållning
   Standardvärdet för varmhållningstiden är 12 timmar. När tiden för "Keep Warm" har löpt ut övergår apparaten till standby-läge.
4. "Quick Rice" (Snabbris)
   Tillaga riset snabbt och spara energi.

TIPS FÖR ATT LAGA GOTT RIS

1. Mät riset med den medföljande koppen, ca 180 ml. Se till att koppens kapacitet är full men inte överskrider den.
2. Skölj riset noggrant med rikligt med vatten och häll ut vattnet omedelbart efteråt. Det är inte lätt för riskornen att absorbera vatten först, så skölj riset noggrant för att få bort stärkelsen. Lukten av stärkelse kan minskas genom att riset sköljs i vatten med låg temperatur.
3. Skölj tills vattnet är klart. Skölj riset något för att undvika att riset krossas och löses upp i amylon. I så fall blir det kokta riset illaluktande och klibbigt.

Tips

Torka det sköljda riset i filtret för att göra det kokta riset välsmakande, lukten från det kokta riset bör ha orsakats av risstärkelse eller att smuts har kommit med i riset. Skölj det försköljda riset i filtret och torka det sedan för att minska det klibbiga och bruna fenomenet för det kokta riset.

Typ av ris	Vattenmarkering
Lagrat ris/flera sorter	1/4 högre än standardmarkering
Färskt ris	1/4 lägre än standardmarkering
Standardris	Standardmarkering

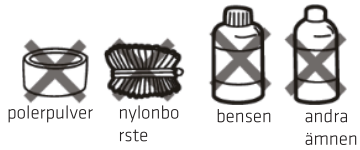
4. Andel vatten
   Justera andelen vatten baserat på mängden ris. Andelen vatten varierar beroende på risets typ, ursprung, hårdhet och smak, kontrollera risets typ i risbutiken.
5. Blötläggning av riset
   Riset blötläggs i 30 minuter på sommaren och i 60 minuter på vintern och riskornen blir vita i stället för genomskinliga när de har absorberat allt vatten.
6. Omrörning av riset efter avslutad tillagning
   Rör om riset från botten för att frigöra den överflödiga vattenfuktigheten.
7. Uppvärmning
   Samla det återstående riset i mitten av innerkärlet, du kan känna lukt när det kalla riset eller risskopan värms i innerkärlet.

Tips vid köp och förvaring av riset

Placera risbehållaren på en skuggig och sval plats, ta ut det lagrade riset när du placerar det färska riset i behållaren. Utför inte ovanstående åtgärder med våta händer.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Använd inte polerpulver, nylonborste, bensen eller andra ämnen. Täck locket väl efter rengöring.



VARNING

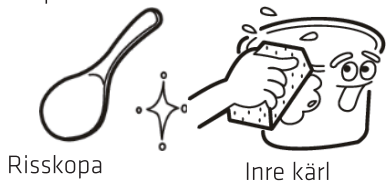
Utför åtgärden när apparaten är urkopplad och har svalnat

Det finns risk för potentiella brandrisker, elektriska stötar och elektriskt läckage

SE

Huvudenhet - Övre lock
Torka av huvudenheten/övre locket med en fuktig trasa, använd inte slipande rengöringsmedel. Rengör apparaten med jämna mellanrum.

Innerkärl/risskopa
Torka av dessa delar nedan med en mjuk svamp.



Värmeplatta/Temperaturgivare
Ta bort risgryn eller fläckar med fint sandpapper (600 #).

Meddel -ande
Se till att innerkärlet eller det övre locket inte deformeras under rengöringen.
Demontera ångventilen och rengör den noggrant (inklusive insidan)
Missa inte packningsringen i ångventilen.

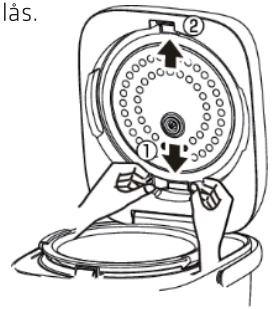
Inre kärl
Om det finns någon deformation av innerbehållaren eller repor på beläggningen på innerytan. Kontakta återförsäljaren eller ett utsett servicecenter för ersättning.
- Använd endast den medföljande risskopan
- Rengör inte risskålen eller något annat köksredskap i innerkärlet
- Använd inte vinäger
- Tryck inte på riset när du sköljer det

Det kommer att finnas färgfläckar på innerytan av innerkärlet efter användning. Det finns ingen negativ påverkan på din hälsa och funktion. Var tillgänglig vid användning.

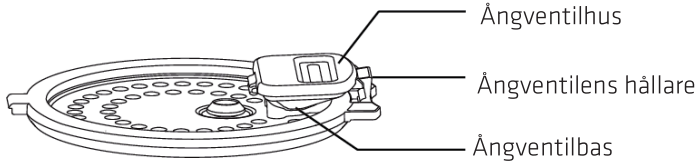
Demontera/montera innerlocket.

1. Demontera innerlocket. Tryck innerlockets låskopplingar i den riktning som visas i bilden nedan.

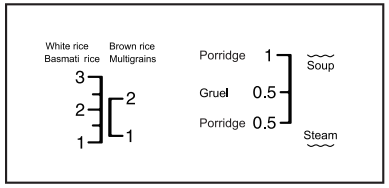
2. Montera innerlocket.
a. För in den konvexa delen av innerlocket i den mönstrade delen av det övre locket som bilden visar.
b. Tryck in innerlocket något i innerlockets lås.



■ Innerlockets struktur



■ Vattennivå i innerkärlet



FELSÖKNING

	Problem	Analys
Tillagning under förinställd status	Börja laga mat nu	Är den faktiska förinställda tiden kortare än den önskade tiden?
	Mer tid förbrukad än planerat	För mycket ris eller för låg vattentemperatur förlänger tillagningstiden med ca 10 minuter.
Status för tillagning	Risvatten stänkte ut eller rann över	• Är mängden ris och vatten korrekt? • Har riset sköljts ordentligt? • Är innerkärlets yttre yta plan och slät? • Har vattendroppar eller riskorn som fastnat på temperaturgivaren, värmeplattan, inner- och ytterytan på innerkärlet har rensats bort? • Har något riskorn fastnat på kanten av innerkärlet eller packningsringen till innerlocket? • Är ångventilen, innerlocket, packningsringen till innerlocket eller värmeplattan smutsiga?
	Ångläckage från det övre locket	• Har vattendroppar eller riskorn som fastnat på temperaturgivaren, värmeplattan, inner- och ytterytan på innerkärlet har rensats bort? • Har något riskorn fastnat på kanten av innerkärlet eller packningsringen till innerlocket? • Är ångventilen, innerlocket, packningsringen till innerlocket eller värmeplattan smutsiga?
Efter	För hårt	• Är mängden ris och vatten korrekt?

tillagning		• Är innerkärlets yttre yta plan och slät? • Har vattendroppar eller riskorn som fastnat på temperaturgivaren, värmeplattan, inner- och ytterytan på innerkärlet har rensats bort? • Har något riskorn fastnat på kanten av innerkärlet eller packningsringen till innerlocket?
	Halvkokt	• Är mängden ris och vatten korrekt? • Är innerkärlets yttre yta plan och slät? • Har vattendroppar eller riskorn som fastnat på temperaturgivaren, värmeplattan, inner- och ytterytan på innerkärlet har rensats bort? • Har något riskorn fastnat på kanten av innerkärlet eller packningsringen till innerlocket? • Har du tryckt på "Start/Cancel" under tillagningen? • Har strömmen varit avstängd en längre tid under tillagningen?
	För mjukt	• Är mängden ris och vatten korrekt? • Är innerkärlets yttre yta plan och slät? • Har vattendroppar eller riskorn som fastnat på temperaturgivaren, värmeplattan, inner- och ytterytan på innerkärlet har rensats bort? • Har riset rörts om jämnt?
Varning	Hårdnat, torrt	• Har vattendroppar eller riskorn som fastnat på temperaturgivaren, värmeplattan, inner- och ytterytan på innerkärlet har rensats bort? • Har något riskorn fastnat på kanten av innerkärlet eller packningsringen till innerlocket? • Har du tryckt på "Start/Cancel" under tillagningen? • Har strömmen varit avstängd en längre tid under tillagningen? • Har riset rörts om jämnt? • Har riset värmts i 12 timmar eller är mängden uppvärmt ris för liten?
	Luktar illa	• Är mängden ris och vatten korrekt? • Är innerkärlets yttre yta plan och slät? • Har vattendroppar eller riskorn som fastnat på temperaturgivaren, värmeplattan, inner- och ytterytan på innerkärlet har rensats bort? • Har något riskorn fastnat på kanten av innerkärlet eller packningsringen till innerlocket?

		• Har du tryckt på "Start/Cancel" under tillagningen? • Har strömmen varit avstängd en längre tid under tillagningen? • Har riset värmts i 12 timmar eller är mängden uppvärmt ris för liten? • Värmer apparaten Nasi Campur eller flera sorters ris? • Har risskopan placeras i innerkärlet vid uppvärmning? • Är ångventilen, innerlocket, packningsringen till innerlocket eller värmeplattan smutsiga?
	Färgat	• Är mängden ris och vatten korrekt? • Är innerkärlets yttre yta plan och slät? • Har vattendroppar eller riskorn som fastnat på temperaturgivaren, värmeplattan, inner- och ytterytan på innerkärlet har rensats bort? • Har något riskorn fastnat på kanten av innerkärlet eller packningsringen till innerlocket? • Har riset värmts i 12 timmar eller är mängden uppvärmt ris för liten? • Har risskopan placeras i innerkärlet vid uppvärmning?
Övrigt	Strömbrytaren fungerar inte	• Är nätkontakten eller uttaget ordentligt isatt i nät- eller apparatuttaget?
	Litet brusande ljud under matlagning	• Det är kanske ljudet av strömjustering eller termisk expansion och kall krympning. Eller så droppar det vatten på botten av innerkärlet eller värmeplattan. Det är inte fråga om en funktionsstörning.
	Ljud från ångventilen under matlagning	• Detta är ljud som orsakas av vattenånga. Det är inte fråga om en funktionsstörning.
	Svårt att stänga det övre locket	• Finns det riskorn eller främmande föremål i mellanrummet mellan knappen och huvudenheten? Ta bort riskorn eller främmande föremål i springan med en bomullspinne.

Kontakta servicecentret för att få hjälp om du befinner dig i följande situation:

Nr.	Kod	Felbeskrivning	Anmärkning
1	F1	Kortslutning för den nedre temperaturgivaren	10 "pipande" ljud hörs efter att felkod F1 visas
2	F2	Öppen krets för nedre temperaturgivare	10 "pipande" ljud hörs efter att felkod F2 visas
3	F3	Kortslutning för temperaturgivaren i det övre locket	10 "pipande" ljud hörs efter att felkod F3 visas
4	F4	Öppen krets för temperaturgivaren i det övre locket	10 "pipande" ljud hörs efter att felkod F4 visas
5	C7	Temperaturgivaren känner av temperaturen ≥ 160°C	10 "pipande" ljud hörs efter felkod C7 och "Start/Cancel" visas
6	C8	Temperaturgivaren känner av temperaturen ≥ 130°C	10 "pipande" ljud hörs efter felkod C8 och "Start/Cancel" visas

Strömavbrott under tillagningen

1. Om strömmen kommer tillbaka efter att ha varit avstängd i ca 10 minuter under tillagningen, återupptar apparaten den tidigare processen utan att trycka på någon knapp.

Inspektion

Gör en rutinmässig kontroll av apparatens funktion och utseende för att säkerställa att den håller länge.

Fenomen som anges nedan	Lösning
• Expansion, deformation, missfärgning, skada på nätkabeln eller nätkontakten. • Överhettning av nätkontakten eller en del av nätkabeln. • Den inre ledningen i nätkabeln är lös och strömmen slås på/av då och då. • Apparaten värms onormalt mycket eller avger en lukt av bränt. • Det hörs onormala ljud eller pip från apparaten när den är strömförande.	• Stoppa användningen och skicka den till servicecentret för reparation eller utbyte.
• Damm eller skräp på stickkontakten eller eluttaget.	Rensa bort damm och smuts.

SPECIFIKATIONER

Modellnr.:	PORC500
Märkspänning	220-240V~ 50/60Hz
Märkeffekt	460 W
Kapacitet	2 L

Denna symbol på produkten eller i instruktionerna betyder att dina elektriska och elektroniska apparater ska källsorteras när de är förbrukade och att de inte få slängas i hushållssoporna. Det finns särskilda insamlingssystem för återvinning inom EU. För ytterligare information, kontakta din kommun eller din återförsäljare där du köpte produkten.

1. Eventuella ändringar av specifikationen förutses inte.
2. Måttet på den verkliga produkten är föremål för manuell mätning.

Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:
https://www.power.no/kundeservice/
T: 21 00 40 00

Expert Danmark:
https://www.expert.dk/kundeservice/
T: 70 70 17 07

Power Danmark:
https://www.power.dk/kundeservice/
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:
https://www.punkt1.dk/kundeservice/
T: 70 70 17 07

Power Finland:
https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/
T: 0305 0305

Power Sverige:
https://www.power.se/kundservice/
T: 08 517 66 000