



CHSC110 CHSC210

## USER MANUAL



EN - English  
SE - Svenska  
DK - Danske  
NO - Norsk  
FI - Suomi

Read this Manual carefully before use

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
7. Make sure that the voltage shown on the rating label of the appliance corresponds with the one in your living area. Ensure that the wall socket is properly grounded.
8. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or base in water or any other liquids.
9. **WARNING:** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with appliance.
10. Never try to adjust the appliance yourself. If the supply cord is damaged it must be replaced by an authorized service agent or qualified technician to avoid a shock hazard. Return the appliance to the nearest authorized service center for repair and maintenance.
11. Do not use outdoors.
12. Do not let the cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

13. Do not place the appliance on or near hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to off, then remove plug from wall outlet.
16. To disconnect slow cooker, turn control knob to off position and remove plug from outlet.
17. Caution: To prevent damage or shock hazard do not cook in base. Cook only in removable liner.
18. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
19. Do not operate appliance in any way other than the intended use.
20. The appliance is not intended to be controlled by an external timer or separate remote-control system.
21. This appliance is intended to be used for household use only.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

### USING FOR THE FIRST TIME

- Before using the digital slow cooker for the first time, remove all labels and tags from the product.
- Wash the ceramic pot and glass lid in hot soapy water with a sponge or a dish cloth, rinse thoroughly and dry.

**IMPORTANT:** DO NOT IMMERSE THE DIGITAL SLOW COOKER BASE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

**Note:** During initial use you may notice a slight odour due to the burning off of manufacturing residues. This is completely normal and will disappear soon.

### HOW TO USE

1. Always set your slow cooker on a level and stable heat resistant surface. Make sure the feet are setting secure on the table.
2. Assemble your ingredients in the ceramic pot and place the pot into the base. Cover with the glass lid. If you need to precook or brown foods prior to slow cooking, this must be done in a pan on the stove, not in the slow cooker.
3. To begin cooking, plug the power cord into an outlet and press the ON/OFF/ button once.

- EN
- To set the COOKING TIME, press the COOKING TIME button first, then press the UP or DOWN arrow to reach your desired time. Each press of the arrow will change the time in 30 minutes increment or decrement. When you finish time booking, please press the HIGH./LOW/WARM button to select the cooking mode according to your requirement, for example, If you want to cook with HIGH mode, Just press the button for one time, then the light for HIGH mode will be flashing, and confirm the cooking mode after 5 seconds automatically, then the product starts to work. And the cooking time on the control panel starts to count down.
  - To set the DELAY TIME, press the DELAY TIME button first, then press the UP or DOWN arrow to reach your desired delay time and, secondly, press the COOKING TIME button, then press the UP or DOWN arrow to reach your desired cooking time. After DELAY AND COOKING TIME setting, press the HIGH/LOW/WARM to start cooking. For example, if you want to cook with HIGH mode, just press the button for one time, then the light for HIGH mode will be flashing, and confirm the cooking mode after 5 seconds automatically, then the product starts to work. And the cooking time on the control panel starts to count down.
  - The maximum time you can set the timer is 16 hours. The minimum time is 30 minutes.
  - When the KEEP WARM timer has expired, the unit will automatically switch to STOP.
  - The panel box will blink until you unplug the slow cooker. Remove the ceramic pot using oven gloves.

## Suitable Foods for Slow Cooking & Preparation

Most foods are suited to slow cooking methods; however, there are a few guidelines that need to be followed.

- Cut root vegetable into small, even pieces, as they take longer to cook than meat. They should be gently sautéed for 2-3minutes before slow cooking. Ensure that root vegetables are always placed at the bottom of the pot and all ingredients are immersed in the cooking liquid.
- Trim all excess fat from meat before cooking, since the slow cooking method does not allow fat to evaporate.
  - If adapting an existing recipe from conventional cooking, you may need to cut down on the amount of liquid used. Liquid will not evaporate from the slow cooker to the same extent as with conventional cooking.
  - Never leave uncooked food at room temperature in the Slow cooker.
  - Do not use the Slow cooker to reheat food.
  - Uncooked red beans must be soaked and boiled for at least 10 minutes to remove toxins before use in a slow cooker.
  - Insert a meat thermometer into joints of roasts, ham, or whole chickens to ensure they are cooked to the desired temperature.
  - Authentic stoneware is fired at high temperatures therefore the ceramic pot may have minor surface blemishes, the glass lid may rock slightly due to these imperfections. Low heat cooking does not produce steam so there will be little heat loss. Due to normal wear and tear through the products life, the outer surface may start appearing “crazed”.
  - Do not put the ceramic pot or glass lid in an oven, freezer, and microwave or on a gas/electrical hob.
  - Do not subject the ceramic pot to sudden changes in temperature. Adding cold water to a very hot pot could cause it to crack.
  - Do not allow the pot to stand in water for a long time (You can leave water in the pot to soak).
  - There is an area on the base of the ceramic pot that has to remain unglazed for manufacturing purposes. This unglazed area is porous, therefore will soak up water, this should be avoided.

DO NOT SWITCH THE COOKER ON WHEN THE CERAMIC POT IS EMPTY OR OUT OF THE BASE.

## Tips for slow cooking & preparation

- The slow cooker must be at least half full for best results.
- Slow cooking retains moisture. If you wish to reduce moisture in the cooker, remove the lid after cooking and turn the control to high (if set to low) and simmer for 30 to 45 minutes.
- The lid is not a sealed fit. Don't remove unnecessarily as the built up heat will escape. Each time you remove the lid, allow an additional 10 minutes to the cooking time. If cooking soups, leave 5cm space between the top of the pot and the food to allow simmering.
- Many recipes demand all day cooking, if you do not have time to prepare food that morning prepare it the night before and store the food in a covered container in the refrigerator. Transfer the food to the crock pot and add liquid/gravy. Select the required setting.
- Most meat and vegetable recipes require 8-10 hours on low or 4-6 hours on high. Some ingredients are not suitable for slow cooking. Pasta, seafood, milk, and cream should be added towards the end of the cooking time. Many things can affect how quickly a recipe will cook - water and fat content, initial temperature of the food and also the size of the food.

- Food cut into small pieces will cook more quickly. A degree of “trial and error” will be required to fully optimize the potential of your Slow cooker.
- Vegetables usually take longer to cook than meat, so try to put vegetables in the lower half of the pot.
- After food is cooked, switch cooker off and leave covered with the lid.
- All food should be covered with a liquid, gravy or sauce.
- Pre-browning meat and onions in a pan to seal in the juices also reduces the fat content before adding to the crock pot. This is not necessary if time is limited, but improves the flavor.
- When cooking joints of meat, ham, and poultry etc. the size and shape of the joint is important. Try to keep the joint in lower 2/3 of the pot and fully cover with water. If necessary, cut in two pieces. Joint weight should be kept within the maximum limit.

## CARE & CLEANING

Always make sure the slow cooker is unplugged and in the OFF position before storing away or cleaning. Make sure the unit has cooled down completely before cleaning.

- The ceramic pot is dishwasher safe or can also be cleaned with warm soapy water. To remove any foods that have been cooked onto the inside of the pot, simply soak overnight in soapy water and rinse the next day.
- The exterior of the slow cooker can be wiped with a damp cloth and dried. DO NOT use harsh abrasive cleaner or scouring pad to clean any part of the cooker as this will damage the surfaces.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

### WARNING:

1. NEVER SUBMERGE THE ENTIRE SLOW COOKER INTO WATER OR ANY OTHER LIQUID AS THIS MAY DAMAGE THE SLOW COOKER.
2. NEVER PUT THE GLASS LID IN THE REFRIGERATOR, OTHERWISE IT MAY CRACK.
3. WHEN THE CERAMIC POT IS TAKEN OUT FROM REFRIGERATOR, PLEASE DO NOT USE IT IMMEDIATELY UNTIL IT GETS TO ROOM TEMPERATURE AFTER ABOUT 40MIN., OTHERWISE IT MAY CRACK.
4. NEVER PUT THE CERAMIC POT ON THE GAS STOVE TO USE, OTHERWISE IT MAY CRACK.
5. DO NOT COOK UNTIL THE FOOD HAS BECOME TOTALLY UNFROZEN



Champion®

Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden  
info@championnordic.se

Designed in Sweden | Assembled in China





16. Om sladden är skadad, måste den bli utbytt med en speciell sladd som finns tillgänglig hos tillverkaren eller ett serviceställe.
17. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, servicestället eller en likvärdig kvalificerad person för att undvika skador.

## SPARA DESSA INSTRUKTIONER

- Denna enhet är enbart för hushållsbruk.
- Förvärmning av apparaten behövs ej.

## ANVÄNDNINGSPÅSÄTTNING:

Läs dessa instruktioner noggrant före användning av apparaten.

### FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER ATT LÄSA INNAN ANVÄNDNING AV CHRK210:

1. Använd denna produkt endast med korrekt växelspanning i uttaget. För korrekt växelspanning, se förpackning och etikett i botten av enheten.
2. Dra ur kontakten när pannan ej är kokande, eller när kokaren ej används. Kom ihåg "HÅLL VARM" funktionen är i bruk när kontakten är i.
3. Placera den inre behållaren i kokaren före användning. Vrid behållaren försiktigt till höger och vänster.
4. Om knappen är svår att trycka till "cook"-positionen, försök att inte tvinga ner den. Detta kan uppstå när den inre behållaren inte är korrekt placerad i kokaren, eller när tillagningen är avslutad.
5. Placera locket på den inre behållaren under tillagning; håll locket på plats efter servering för att förhindra riset från att torka ut eller missfärgas.
6. Behåll botten av den inre behållaren samt värmeplattans yta fri från främmande material för att säkerställa att apparaten fungerar felfritt.

### UNDERHÅLL

1. Avlägsna den inre behållaren samt locket och diska dessa i varmt vatten med diskmedel, skölj noggrant och torka med en mjuk duk.
2. Rengör utsidan av kokaren med en fuktig duk. Rengör aldrig någon del av kokaren med strävt eller slipande medel. Använd en fuktig duk eller svamp med vatten och ett mildt rengöringsmedel. Sänk inte ner någon del av kokaren i vatten. Diska enbart den inre behållaren samt locket.
3. För rengöring av värmeplattan samt thermo-kontrollplattan använd stålull för att ta bort några rester. Torka sedan med en mjuk trasa. Låt torka helt innan användning. Värmeplattan samt thermo-kontrollplattan måste hållas fria från några främmande material; annars kommer kokaren inte att fungera felfritt.
4. Dålig rengöring kan orsaka otrevliga lukter.
5. Salt- eller vinägerrester kan orsaka korrosion.

### ANVÄNDNING

1. Använd måttet som följer med i förpackningen för att mäta upp ris till den inre behållaren. Tillsätt vatten per mått enligt följande:

#### Mått otillagat ris

25 mått  
20 mått  
15 mått  
14 mått  
12 mått  
10 mått  
8 mått  
6 mått  
4 mått  
2 mått

#### Vatten (tillsätt upp till linjen på behållaren)

25 - 25 1/2 mått  
20 - 20 1/2 mått  
15 - 15 1/2 mått  
14 - 14 1/2 mått  
12 - 12 1/2 mått  
10 - 10 1/2 mått  
8 - 8 1/2 mått  
6 - 6 1/2 mått  
4 - 4 1/2 mått  
2 - 2 1/2 mått

2. Lägg i den inre behållaren i kokaren. Placera riset och vatten i den inre behållaren. Stäng locket. Vrid pannan försiktigt till höger och vänster och stäng locket.
3. Sätt i kontakten. Sätt aldrig i kontakten innan allt är redo att tillagas. Riset kan förstöras annars. Om behållaren inte är korrekt isatt, kommer tillagning ej att starta.
4. Tryck på knappen, "tillagning" indikatorn kommer att berätta när tillagning startas.
5. När riset är färdigt, kommer knappen att hoppa upp. När knappen har hoppat upp, lämna riset täckt i minst 15 minuter för att ånga riset.
6. Dra ur kontakten efter användning. Ta tag i kontakten, dra ej i sladden
7. Vid stuvning, bör vattennivån ej vara mer än 70 % av volymen.
8. Täck ej över ventilationshålen för att undvika fjällning.

VARNING: FÖR ATT REDUCERA RISKEN FÖR ELSTÖTAR, TILLAGA ENBART I DEN AVTAGBARA BEHÅLLAREN.

**VARNING!**

Innan tillagning, rengör botten av den inre behållaren samt värmeplattans yta. Vrid sedan behållaren medsols samt motsols för att säkerställa att den sitter ordentligt på värmeplattan inuti riskokaren. Om inte, kommer inte kokaren att fungera och kan skadas.

**SPARA DESSA INSTRUKTIONER  
DENNA PRODUKT ÄR ENBART FÖR HUSHÅLLSBRUK!**

 **CHAMPION**  
Champion®  
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden  
info@championnordic.se

Designed in Sweden | Assembled in China



## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Ved brug af elektriske apparater bør grundlæggende forholdsregler følges, herunder de følgende:

1. Læs alle instruktioner omhyggeligt.
2. Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag eller knapper.
3. For at undgå elektrisk stød må ledning, stik eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
4. Børn skal være under opsyn ved brug af apparatet.
5. Tag apparatet ud af stikkontakten, når det ikke er i brug og før rengøring. Lad apparatet køle af, før det sættes på plads eller skilles ad.
6. Brug ikke apparatet, hvis ledning eller stik er beskadiget, eller hvis enheden på anden måde er blevet beskadiget eller har andre fejl. Returnér apparatet til nærmeste autoriserede serviceforhandler til undersøgelse, reparation eller justering.
7. Brug af ekstra udstyr, der ikke er anbefalet af producenten, kan forårsage skader.
8. Anvend ikke apparatet udendørs.
9. Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten eller komme i kontakt med varme overflader.
10. Anbring ikke apparatet i nærheden af en varm ovn eller anden varmekilde.
11. Vær ekstremt forsigtig, hvis apparatet flyttes med varm olie eller anden væske.
12. Brug ikke apparatet til andet, end det er beregnet til.
13. Apparatet må ikke nedsænkes i vand.
14. Dette apparat er ikke tiltænkt at blive benyttet af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler viden eller erfaring om apparatet, med mindre de har fået vejledning eller ved brug af apparatet overvåges af en person med ansvar for deres sikkerhed.
15. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.



16. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel ledning, som fås hos producenten eller et serviceværksted.
17. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå skader.

## GEM DISSE INSTRUKTIONER

- Denne enhed er kun beregnet til husholdningsbrug.
- Det er ikke nødvendigt at opvarme apparatet før brug.

## BRUGSVEJLEDNING

Læs disse instruktioner omhyggeligt, før apparatet anvendes.

### SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER, DER SKAL LÆSES FØR BRUG AF CHRK210:

1. Anvend kun produktet med den rette vekselstrøm. For korrekt spænding, se emballagen samt etiketten i bunden af enheden.
2. Træk stikket ud, når kedlen ikke koger, eller når den ikke er i brug. Husk, at "HOLD VARM"-funktionen er i brug, når stikket sidder i kontakten.
3. Placér den indre beholder i kedlen før brug. Vrid beholderen forsigtigt til højre og venstre.
4. Hvis knappen er svær at trykke ned til "cook"-positionen, prøv da ej at tvinge den. Dette kan forekomme, når den indre beholder ikke er korrekt placeret i kedlen, eller når tilberedningen er afsluttet.
5. Sæt låget på den indre beholder under tilberedningen; hold låget på plads efter servering for at undgå, at risene tørrer ud eller misfarves.
6. Hold bunden af den indre beholder samt varmepladens overflade fri for ukendt materiale for at sikre, at apparatet fungerer fejlfrit.

### VEDLIGEHOVELSE

1. Fjern den indre beholder samt låget og vask de to dele i varmt sæbevand, skyl grundigt og tør efter med en blød klud.
2. Rengør ydersiden af kedlen med en fugtig klud. Rens aldrig nogen del af kedlen med skrappe eller grove rengøringsmidler. Brug en fugtig klud eller svamp med vand og et mildt rengøringsmiddel. Sænk ikke nogen dele af kedlen ned i vand. Vask kun den indre beholder og låget.
3. Til rengøring af varmepladen og termokontrolpladen kan der anvendes ståluld til at fjerne eventuelle rester. Tør derefter af med en blød klud. Lad apparatet tørre helt, før det anvendes på ny. Varmepladen og termokontrolpladen skal holdes fri af fremmed materiale; ellers kan kedlen ikke fungerer korrekt.
4. En ikke korrekt rengøring kan medføre ubehagelige lugte.
5. Salt- eller eddikerester kan forårsage korrosion.

### ANVENDELSE

1. Brug målebægeret, som følger med i pakken til at afmåle ris til den indre beholder. Tilsæt vand som angivet nedenfor:

| Rismængde | Vand (tilsæt op til kanten af beholderen) |
|-----------|---|
| 25 mål    | 25 - 25 1/2 mål                           |
| 20 mål    | 20 - 20 1/2 mål                           |
| 15 mål    | 15 - 15 1/2 mål                           |
| 14 mål    | 14 - 14 1/2 mål                           |
| 12 mål    | 12 - 12 1/2 mål                           |
| 10 mål    | 10 - 10 1/2 mål                           |
| 8 mål     | 8 - 8 1/2 mål                             |
| 6 mål     | 6 - 6 1/2 mål                             |
| 4 mål     | 4 - 4 1/2 mål                             |
| 2 mål     | 2 - 2 1/2 mål                             |

- DK
2. Sæt den indre beholder i kedlen. Placer ris og vand i den indre beholder. Luk låget. Drej panden forsigtigt til højre og venstre for at lukke låget.
  3. Sæt stikket i kontakten. Sæt aldrig stikket i, før alt er klar til kogning. Risene kan ødelægges. Hvis beholderen ikke er sat korrekt i, vil kogningen ikke blive påbegyndt.
  4. Tryk på knappen, "tilberedningsindikatoren" fortæller, når tilberedningen begynder.
  5. Når risene er tilberedte, vil knappen springe op. Når knappen er sprunget op, skal risene stå overdækket i mindst 15 minutter og dampe.
  6. Træk stikket ud efter brug. Træk i selve stikket, ikke i ledningen.
  7. Ved stuvning bør vandniveauet ikke være mere end 70% af volumen.
  8. Dæk ikke ventilationshullerne for at undgå afskalning.

ADVARSEL: RISIKO FOR ELEKTRISK STØD - BRUG KUN DEN AFTAGELIGE BEHOLDER TIL TILBEREDNING

**ADVARSEL!**

Før tilberedningen bør bunden af den indre beholder og varmepladens overflade rengøres. Drej derefter beholderen med uret og mod uret for at sikre, at den sidder fast på varmepladen indvendigt i riskogeren. Hvis ikke, kan kogerens ikke fungere, og skader kan forekomme.

**GEM DISSE INSTRUKTIONER  
DETTE PRODUKT ER KUN BEREGNET TIL HUSHOLDNINGSBRUG!**



Champion®  
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden  
info@championnordic.se

Designed in Sweden | Assembled in China



Når du benytter deg av elektriske apparater skal grunnleggende forholdsregler følges, inklusive følgende:

1. Les nøye gjennom alle instruksjoner.
2. Ta ikke på varme overflater. Bruk håndtak eller knotter.
3. Senk ikke ledningen, kontakter eller apparatet ned i vann eller annen væske for å beskytte deg mot elektrisk støt.
4. Barn skal holdes under oppsikt ved bruk av apparatet.
5. Dra ut kontakten når apparatet ikke brukes samt før rengjøring. La kjølnen før du setter på eller tar av deler.
6. Ikke bruk apparatet om det har skadede ledninger eller kontakter, eller etter at apparatet har hatt en feil eller blitt skadet på en eller annen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte serviceverksted for undersøkning, reparasjon eller justering.
7. Bruk av tilleggsdeler som ikke er anbefalte av produsenten kan forårsake skader.
8. Ikke bruk apparatet utendørs.
9. La ikke ledningen henge over bordkanten eller komme i kontakt med varme overflater.
10. Sett ikke produktet i nærheten av en varm ovn eller annen varmekilde.
11. Det må utvises ytterst forsiktighet når man flytter et apparat som inneholder varm olje eller annen væske.
12. Ikke bruk apparatet for annet enn hva det er laget for.
13. Apparatet må ikke senkes ned i vann.
14. Dette apparatet er ikke laget for å brukes av personer (inklusive barn) med redusert fysisk, sensorisk eller mental evne, eller som mangler kunnskap eller erfaring. Dette gjelder såfremt de ikke har fått instruksjoner eller holdes under oppsikt av en person som står ansvarlig for deres sikkerhet.
15. Barn må holdes under oppsikt for å sørge for at de ikke leker med apparatet.

16. Dersom ledningen er skadet må den byttes ut med en spesiell ledning som finnes tilgjengelig hos produsent eller serviceverksted.
17. Dersom ledningen er skadet skal den byttes ut av produsent, serviceverksted eller lignende kvalifisert person for å unngå skader.

NO

## TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

- Denne enheten er kun laget for husholdningsbruk.
- Forvarming av apparatet er ikke nødvendig.

## INSTRUKSJONER FØR BRUK:

Les disse instruksjonene nøye før du benytter deg av apparatet.

### FORHÅNDSREGLER FOR BRUK AV CHRK210:

1. Bruk produktet kun når det er korrekt spenning i stikkontakten. Les på forpakning og etiketten i bunnen av enheten for korrekt spenning.
2. Trekk ut kontakten når pannen ikke er kokende, eller når kokeren ikke brukes. Husk på at "HOLD VARM"-funksjonen er i bruk når kontakten er i.
3. Sett den indre beholderen på kokeren innen bruk. Vri beholderen forsiktig til høyre og venstre.
4. Ikke bruk kraft dersom knappen er vanskelig å trykke til "cook"-posisjonen. Dette kan oppstå når den indre beholderen ikke er korrekt plassert på kokeren, eller når matlagingen er avsluttet.
5. Plasser lokket på den indre beholderen under matlagingen. Hold lokket på plass etter servering for å sørge for at risen ikke tørker ut eller misfarges.
6. Behold bunnen til den indre beholderen samt overflaten til varmeplaten fri for fremmede materialer for å sørge for at apparatet fungerer feilfritt.

### VEDLIKEHOLD

1. Fjern den indre beholderen samt lokket og vask disse i varmt vann med vaskemiddel, skyll nøye og tørk med en myk klut.
2. Rengjør utsiden av kokeren med en fuktig klut. Rengjør aldri noen av kokerens deler med harde eller slipende vaskemidler. Bruk en fuktig klut eller svamp med vann og et mildt rengjøringsmiddel. Senk ikke ned noen av kokerens deler i vann. Vask kun den indre beholderen samt lokket.
3. Du kan bruke stålull for å fjerne rester for rengjøring av varmeplaten samt thermo-kontrollplaten. Tørk deretter av med en myk klut. La tørke helt før bruk. Varmeplaten samt thermo-kontrollplaten må holdes rene fra noen fremmede materialer. Dersom dette ikke gjøres, vil kokeren ikke fungere feilfritt.
4. Dårlig rengjøring kan forårsake ubehagelige lukter.
5. Salt- eller eddikrester kan forårsake korrosjon.

### BRUK

1. Bruk måleenheten som følger med i forpakningen for å måle opp ris til den indre beholderen. Tilsett vann per mål i henhold til følgende:

| Mål ikke-tilberedet ris | Vann (tilsett opp til linjen på beholderen) |
|-------------------------|---|
| 25 mål                  | 25 – 25 1/2 mål                             |
| 20 mål                  | 20 – 20 1/2 mål                             |
| 15 mål                  | 15 – 15 1/2 mål                             |
| 14 mål                  | 14 – 14 1/2 mål                             |
| 12 mål                  | 12 – 12 1/2 mål                             |
| 10 mål                  | 10 – 10 1/2 mål                             |
| 8 mål                   | 8 – 8 1/2 mål                               |
| 6 mål                   | 6 – 6 1/2 mål                               |
| 4 mål                   | 4 – 4 1/2 mål                               |
| 2 mål                   | 2 – 2 1/2 mål                               |

2. Legg i den indre beholderen i kokeren. Plasser risen og vann i den indre beholderen. Lukk lokket. Vri pannen forsiktig til høyre og venstre og lukk lokket.
3. Sett i kontakten. Sett aldri i kontakten før alt er klart til bruk, ellers kan risen ødelegges. Om beholderen ikke er korrekt satt i, vil ikke matlagingen starte.
4. Trykk på knappen. "Matlagings"-indikatoren kommer til å fortelle når matlagingen starter.
5. Når risen er ferdig vil knappen poppe opp. Når knappen har poppet opp, la risen stå under lokk i minst 15 minutter for å dampe risen.
6. Trekk ut kontakten etter bruk. Ta tak i kontakten, dra aldri i ledningen.
7. Ved stuing bør ikke vannivået være mer enn 70 % av volumet.
8. Dekk ikke over ventilasjonshullene for å unngå avskalling.

**ADVARSEL: FOR Å REDUSERE RISIKO FOR ELEKTRISK STØT, SKAL MATEN KUN LAGES I DEN AVTAKBARE BEHOLDEREN.**

**ADVARSEL!**

Rengjør bunnen av den indre beholderen samt overflaten til varmeplaten før matlaging. Vri deretter beholderen med klokken samt mot klokken for å sørge for at den sitter godt på varmeplaten inne i riskokeren. Om dette ikke gjøres vil ikke kokeren fungere og kan skades.

**TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE  
DETTE PRODUKTET ER KUN BEREGNET PÅ HUSHOLDNINGSBRUK**



Champion®  
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden  
info@championnordic.se

Designed in Sweden | Assembled in China



## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSMÄÄRÄYKSIÄ

Kun käytät sähkölaitteita, tulee sinun noudattaa perusvarotoimia, mukaan lukien seuraava:

1. Lue huolellisesti kaikki käyttöohjeet.
2. Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja tai nuppeja.
3. Vältäaksesi sähköiskuja, älä upota johtoa, pistokkeita tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
4. Lapsia tulee valvoa heidän käyttäessä laitetta.
5. Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä sekä puhdistuksen yhteydessä. Anna laitteen jäähtyä ennen kuin kiinnität tai irrotat osia.
6. Älä käytä laitetta, jos siinä on vaurioituneita johtoja tai pistokkeita, tai sen jälkeen, kun laitteessa on ollut vikaa tai se on vaurioitunut jollakin tavalla. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltopisteeseen tutkimusta, korjausta tai säätöä varten.
7. Lisäosien, joita valmistaja ei ole suositellut, käyttö saattaa aiheuttaa vahinkoja.
8. Älä käytä ulkona.
9. Älä anna johdon roikkua pöydänreunan yli tai joutua kosketuksiin lämpimien pintojen kanssa.
10. Älä sijoita laitetta lähelle lämmintä uunia tai muuta lämmönlähdettä.
11. Äärimmäistä varovaisuutta tulee noudattaa, kun siirretään laitetta, joka sisältää lämmintä öljyä tai muuta nestettä.
12. Älä käytä laitetta muuhun kuin siihen, mihin se on tarkoitettu.
13. Laitetta ei saa upottaa veteen.
14. Tämä laite ei ole tarkoitettu henkilöille (lapset mukaan lukien), joilla on heikentyneet fyysiset tai henkiset kyvyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jos henkilö, joka vastaa heidän turvallisuudestaan ei valvo heitä tai anna ohjeita laitteen käytöstä.
15. Lapsia tulee valvoa, jotta varmistetaan, että he eivät leiki laitteella.



16. Jos johto on vaurioitunut, se täytyy korvata erityisellä johdolla, joka on saatavana valmistajalta tai huoltopisteestä.
17. Jos johto on vaurioitunut, se täytyy vaihtaa valmistajan, huoltopisteen tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön toimesta vahinkojen välttämiseksi.

## SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön.
- Laite ei tarvitse esilämmitystä.

## KÄYTTÖOHJEET

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

### TURVALLISUUSTOIMENPITEITÄ, JOTKA TULEE LUKEA ENNEN LAITTEEN CHRK210 KÄYTTÄMISTÄ:

1. Käytä tätä laitetta ainoastaan oikealla pistorasian jännitteellä. Oikean jännitteen näet pakkauksesta ja etiketistä laitteen pohjassa.
2. Irrota pistoke, kun keitin ei kiehu, tai kun keitintä ei käytetä. Muista, että "PIDÄ LÄMPIMÄNÄ" -toiminto on käytössä, kun pistoke on pistorasiassa.
3. Aseta sisäkulho keittimeen ennen käyttöä. Käännä pannua varovasti oikealle ja vasemmalle.
4. Jos painike on vaikea painaa "cook"-tilaan, älä yritä pakottaa sitä. Näin voi tapahtua, kun sisäkulho ei ole oikein asetettu keittimeen, tai kun valmistus on päättynyt.
5. Aseta kansi sisäsäiliön päälle valmistuksen aikana, pidä kansi paikallaan tarjoilun jälkeen välttääksesi riisin kuivumisen tai värjäytymisen.
6. Pidä sisäkulhon pohja sekä lämpölevyn pinta vapaana vierailta esineiltä varmistaaksesi, että laite toimii moitteettomasti.

### HUOLTO

1. Irrota sisäkulho sekä kansi ja pese ne varovasti lämpimällä vedellä ja asianpesuaineella, huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pehmeällä liinalla.
2. Puhdista keittimen ulkopinta kostealla liinalla. Älä koskaan puhdista mitään keittimen osaa karkealla tai hiovalla aineella. Käytä kosteaa liinaa tai sientä sekä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Älä upota mitään keittimen osaa veteen. Tiskaa ainoastaan sisäkulho sekä kansi.
3. Lämpölevyn ja lämpövastuksen puhdistamiseen käytetään teräsvillaa jäänteiden poistamiseen. Kuivaa sen jälkeen pehmeällä rievulla. Anna kuivua kokonaan ennen seuraavaa käyttöä. Lämpölevy ja lämpövastus täytyy pitää vapaina vieraista materiaaleista; muuten keitin ei tule toimimaan moitteettomasti.
4. Puutteellinen puhdistus saattaa aiheuttaa ikäviä hajuja.
5. Suola- ja etikkajäänteet voivat aiheuttaa korroosiota.

### KÄYTTÖ

1. Käytä pakkauksen mukana tulevaa mittaa mitataksesi riisin sisäkulhoon. Lisää vettä mittaa kohti seuraavasti:

| Mittaa keittämätöntä riisiä | Vettä (kulhon mittaviivaan asti) |
|-----------------------------|----------------------------------|
| 25 mittaa                   | 25 -25 1/2 mittaa                |
| 20 mittaa                   | 20- 20 1/2 mittaa                |
| 15 mittaa                   | 15 – 15 1/2 mittaa               |
| 14 mittaa                   | 14 – 14 1/2 mittaa               |
| 12 mittaa                   | 12 – 12 1/2 mittaa               |
| 10 mittaa                   | 10 – 10 1/2 mittaa               |
| 8 mittaa                    | 8 – 8 1/2 mittaa                 |
| 6 mittaa                    | 6 – 6 1/2 mittaa                 |
| 4 mittaa                    | 4 – 4 1/2 mittaa                 |
| 2 mittaa                    | 2 – 2 1/2 mittaa                 |

- FI
2. Aseta sisäkulho keittimeen. Laita riisi ja vesi sisäkulhoon. Sulje kansi. Käännä kulhoa varovasti oikealle ja vasemmalle, ja sulje kansi.
  3. Laita pistoke pistorasiaan. Älä koskaan laita pistoketta pistorasiaan ennen kuin kaikki on valmista keitettäväksi. Riisi saattaa muuten pilaantua. Jos kulho ei ole oikein asennettu, ei valmistus käynnisty.
  4. Paina painiketta, "valmistus"-ilmaisim ilmoittaa, kun valmistus alkaa.
  5. Kun riisi on valmista, tulee painike ponnahtamaan ylös. Kun painike on ponnahtanut ylös, jätä riisi lepäämään peitettynä vähintään 15 minuuttia riisin höyryttämiseksi.
  6. Irrota pistoke käytön jälkeen. Ota kiinni pistokkeesta, älä vedä johdosta.
  7. Muhennosta tehtäessä, ei vesitason tule olla enempää kuin 70 % tilavuudesta.
  8. Älä peitä tuuletusaukkoja.

**VAROITUS: VÄHENTÄÄKSESI SÄHKÖISKUJEN VAARAA, VALMISTA AINOASTAAN IRROTETTAVASSA KULHOSSA.**

**VAROITUS!**

Puhdista ennen keittämistä sisäkulhon pohja sekä lämpölevyn pinta. Käännä sen jälkeen kulhoa myötäpäivään sekä vastapäivään varmistaaksesi, että se on kunnolla lämpölevyn päällä riisikeittimen sisällä. Jos näin ei ole, ei keitin toimi ja se voi vaurioitua.

**SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET**

**TÄMÄ TUOTE ON TARKOITETTU AINOASTAAN KOTIKÄYTTÖÖN**



Champion®  
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden  
info@championnordic.se

Designed in Sweden | Assembled in China



 **CHAMPION**