

## Herstellerinformationen

Iwachu Co. LTD Minami Senboku 2-23-9, 020-0863 Morioka Japan - Iwate  
www.iwachu.co.jp /

## Verantwortliche Person

ORYOKI, workID Gesellschaft für Communication & Marketing Schäfersteig 37, 78048 Villingen-Schwenningen Deutschland - Baden-Württemberg  
<https://oryoki.de> / [support@oryoki.de](mailto:support@oryoki.de)

## Produktsicherheitshinweis

### Handhabungshinweise

1. Verwendung: Dieser Reistopf aus Gusseisen ist ideal für das Kochen von Reis und anderen Getreidearten. Er sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung, die das Kochen erleichtert und ein Anbrennen des Reises verhindert. Vor der ersten Verwendung sollten Sie den Topf gründlich mit heißem Wasser ausspülen und das Wasser verdunsten lassen. Verwenden Sie beim Kochen eine niedrige bis mittlere Flamme. Um ein schnelles Überhitzen des Reiskochers zu vermeiden, beginnen Sie mit einer niedrigen Einstellung und kochen Sie dann auf mittlerer oder niedriger Stufe. Kochen Sie nicht, während der Reistopf leer ist. Das Kochen kleiner Mengen von Lebensmitteln kann einen ähnlichen Effekt haben wie das Kochen eines leeren Reiskochers. Vermeiden Sie dies unter allen Umständen. Verwenden Sie dieses Produkt nicht auf instabilen Oberflächen oder hitzeempfindlichen Bodenbelägen. Wenn Sie dieses Produkt direkt auf einen Tisch oder ein Tablett stellen, können Kratzer oder schwarze Flecken entstehen. Stellen Sie sicher, dass Sie einen Topfuntersetzer oder Ständer verwenden. Außerdem empfehlen wir, die beigelegten Sicherheits-/ Pflegehinweise zu lesen und zu beachten.
2. Temperatur: Verwenden Sie den Reistopf nicht auf direktem Feuer oder einer heißen Platte, es sei denn, er ist dafür ausgelegt. Füllen Sie den Topf mit den gewünschten Zutaten und der entsprechenden Menge Wasser. Bei Verwendung einer Kochplatte die Temperatur stets niedrig bis mittel halten, um ein Anbrennen zu vermeiden. Beim Kochen sollten Sie, um ein schnelles Überhitzen des Reiskochers zu vermeiden, zunächst auf einer niedrigen Stufe erhitzen und dann auf mittlerer oder niedriger Stufe weiterkochen. Ein schneller Temperaturanstieg kann zu Rissen, Verformungen oder anderen Deformationen führen.
3. Reinigung: Reinigen Sie den Reistopf von Hand mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche des Gusseisens beschädigen können. Lassen Sie den Topf nach der Reinigung vollständig trock-

nen, um Rostbildung zu vermeiden. Dieses Produkt darf nicht in der Mikrowelle, oder in der Spülmaschine verwendet werden. Vermeiden Sie die Verwendung von harten Scheuerbürsten, metallischen Scheuerbürsten, Bleichmitteln, Reinigungsmitteln oder Melamin-Schwämmen.

4. Lagerung: Lagern Sie den Reistopf an einem trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung und extremen Temperaturen. Es ist ratsam, ihn mit einem trockenen Tuch abzudecken, um Staub und Feuchtigkeit fernzuhalten.

## **Warnhinweise**

1. Hitzegefahr: Der Reiskocher, der Griff und der Deckel werden während des Gebrauchs und unmittelbar nach dem Gebrauch extrem heiß und können bei direktem Kontakt mit der Haut Verbrennungen verursachen. Verwenden Sie immer einen Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie damit umgehen.
2. Deckel: Der Deckel sitzt fest, kann jedoch beim Anheben heiß sein. Seien Sie vorsichtig, um Verbrühungen zu vermeiden. Rote Flecken und andere Roststellen können auf der Unterseite des Deckels bei fortgesetzter Verwendung erscheinen. Eisenrost ist nicht schädlich, und Sie können das Produkt weiterhin verwenden.
3. Bruchgefahr: Vermeiden Sie es, den Reiskocher fallen zu lassen, und verhindern Sie andere starke Stöße, die den Reiskocher oder die Emaille beschädigen könnten. Die Kontaktstellen am Rand und am Deckel sind besonders anfällig für Abplatzungen und benötigen zusätzliche Aufmerksamkeit.

## **Sicherheitshinweise**

1. Kinder: Halten Sie den Reistopf von Kindern fern, um Verbrennungen oder Verletzungen durch den schweren Gusseisenkörper zu vermeiden.
2. Rissbildung und Rost: Verwenden Sie den Reistopf nicht mehr, wenn er Risse oder andere Schäden aufweist, um ein Brechen während der Nutzung zu verhindern. Schnelles Erhitzen oder Abkühlen tritt auf, wenn ein heißer Reiskocher in kaltes Wasser gestellt, kaltes Wasser auf einen heißen Reiskocher gegossen oder ein gekühlter Reiskocher, der sich im Kühlschrank befand, sofort erhitzt wird. Dies kann dazu führen, dass der Reiskocher und die Emaille Risse bekommen oder abblättern. Vermeiden Sie dies unter allen Umständen.
3. Originalität: Dieser Reistopf wird von Hand gefertigt. Kleine Abweichungen in Form und Farbe sind ein Zeichen von Qualität und kein Mangel. Hören Sie sofort auf, den Reiskocher zu verwenden, wenn die Emaille auf der Innenseite des Reiskochers zu blättern beginnt. Die Emaille kann je nach Art der Nutzung des Reiskochers oder wie lange er verwendet wurde, anfangen abzuplatzen.

---

## English

### Product Safety Notice

#### Handling Instructions

1. Use: This cast iron rice pot is ideal for cooking rice and other grains. It provides even heat distribution, making cooking easier and preventing rice from burning. Before first use, thoroughly rinse the pot with hot water and allow the water to evaporate. When cooking, use a low to medium flame. To avoid quick overheating of the rice cooker, start with a low setting and then cook on medium or low heat. Do not cook while the rice pot is empty. Cooking small amounts of food can have a similar effect to cooking an empty rice cooker. Avoid this at all costs. Do not use this product on unstable surfaces or heat-sensitive flooring. Placing this product directly on a table or tray may cause scratches or black spots. Make sure to use a pot holder or stand. Additionally, we recommend reading and following the included safety/care instructions.
2. Temperature: Do not use the rice pot on direct fire or a hot plate unless it is designed for it. Fill the pot with the desired ingredients and the appropriate amount of water. When using a hot plate, always keep the temperature low to medium to avoid burning. When cooking, to prevent quick overheating of the rice cooker, initially heat on a low setting and then continue cooking on medium or low heat. Rapid temperature increase can lead to cracks, deformations, or other deformities.
3. Cleaning: Clean the rice pot by hand with warm water and a soft sponge. Do not use harsh cleaning agents or abrasive sponges, as they may damage the surface of the cast iron. Allow the pot to fully dry after cleaning to prevent rust formation. This product should not be used in the microwave or dishwasher. Avoid using hard scrub brushes, metallic scrub brushes, bleaches, cleaning agents, or melamine sponges.
4. Storage: Store the rice pot in a dry place, away from direct sunlight and extreme temperatures. It is advisable to cover it with a dry cloth to keep dust and moisture away.

#### Warning Notices

1. Heat Hazard: The rice cooker, handle, and lid become extremely hot during and immediately after use and can cause burns if in direct contact with the skin. Always use a pot holder or oven gloves when handling.
2. Lid: The lid fits tightly but may be hot when lifted. Be careful to avoid scalds. Red spots and other rust spots may appear on the underside of the lid with continued use. Iron rust is not harmful, and you can continue

to use the product.

3. Breakage Hazard: Avoid dropping the rice cooker and prevent other strong impacts that could damage the rice cooker or enamel. Contact points on the rim and lid are particularly susceptible to chipping and require additional attention.

## **Safety Instructions**

1. Children: Keep the rice pot away from children to prevent burns or injuries from the heavy cast iron body.
2. Cracking and Rust: Discontinue use of the rice pot if it shows cracks or other damage to prevent breakage during use. Rapid heating or cooling occurs when a hot rice cooker is placed in cold water, cold water is poured on a hot rice cooker, or a chilled rice cooker stored in the refrigerator is immediately heated. This can cause the rice cooker and enamel to crack or peel. Avoid this at all costs.
3. Originality: This rice pot is handmade. Small variations in shape and color are a sign of quality and not a defect. Immediately stop using the rice cooker if the enamel on the inside of the rice cooker starts to peel. Depending on the type of use of the rice cooker or how long it has been used, the enamel may start to peel.

## **Français**

### **Avis de sécurité du produit**

#### **Instructions de manipulation**

1. Utilisation : Cette cocotte à riz en fonte est idéale pour la cuisson du riz et d'autres céréales. Elle assure une répartition uniforme de la chaleur, facilitant la cuisson et empêchant le riz de brûler. Avant la première utilisation, rincez soigneusement la cocotte avec de l'eau chaude et laissez l'eau s'évaporer. Utilisez un feu doux à moyen pendant la cuisson. Pour éviter une surchauffe rapide de la cocotte à riz, commencez avec un réglage bas et augmentez ensuite à moyen ou bas. Ne faites pas cuire lorsque la cocotte à riz est vide. Cuire de petites quantités d'aliments peut avoir un effet similaire à la cuisson d'une cocotte à riz vide. Évitez cela à tout prix. N'utilisez pas ce produit sur des surfaces instables ou sensibles à la chaleur. Placer ce produit directement sur une table ou un plateau peut entraîner des rayures ou des taches noires. Assurez-vous d'utiliser un dessous de plat ou un support. De plus, nous vous recommandons de lire et de suivre les instructions de sécurité et d'entretien fournies.
2. Température : N'utilisez pas la cocotte à riz sur un feu direct ou une plaque chaude, sauf si elle est conçue à cet effet. Remplissez la cocotte avec les ingrédients souhaités et la quantité d'eau correspondante. Lors de

l'utilisation d'une plaque de cuisson, maintenez toujours la température basse à moyenne pour éviter que ça brûle. Lors de la cuisson, pour éviter une surchauffe rapide de la cocotte à riz, commencez par chauffer à feu doux, puis continuez à feu moyen ou bas. Une augmentation rapide de la température peut entraîner des fissures, des déformations ou d'autres déformations.

3. Nettoyage : Nettoyez la cocotte à riz à la main avec de l'eau tiède et une éponge douce. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou d'éponges à récurer, car ils pourraient endommager la surface de la fonte. Laissez la cocotte sécher complètement après le nettoyage pour éviter la formation de rouille. Ce produit ne doit pas être utilisé au micro-ondes ou au lave-vaisselle. Évitez d'utiliser des brosses à récurer dures, des brosses métalliques, de l'eau de Javel, des produits de nettoyage ou des éponges en mélamine.
4. Stockage : Conservez la cocotte à riz dans un endroit sec, à l'abri de la lumière directe du soleil et des températures extrêmes. Il est conseillé de la couvrir d'un chiffon sec pour éviter la poussière et l'humidité.

## **Avertissements**

1. Risque de brûlure : La cocotte à riz, la poignée et le couvercle deviennent extrêmement chauds pendant et juste après utilisation et peuvent causer des brûlures en cas de contact direct avec la peau. Utilisez toujours une manique ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez.
2. Couvercle : Le couvercle est bien ajusté mais peut être chaud lorsqu'il est soulevé. Faites attention pour éviter les brûlures. Des taches rouges et d'autres taches de rouille peuvent apparaître sur le dessous du couvercle avec une utilisation continue. La rouille de fer n'est pas nocive, et vous pouvez continuer à utiliser le produit.
3. Risque de casse : Évitez de faire tomber la cocotte à riz et évitez les chocs violents qui pourraient endommager la cocotte à riz ou l'émail. Les zones de contact sur le bord et le couvercle sont particulièrement sensibles aux éclats et nécessitent une attention particulière.

## **Consignes de sécurité**

1. Enfants : Gardez la cocotte à riz hors de la portée des enfants pour éviter les brûlures ou les blessures causées par le corps lourd en fonte.
2. Fissures et rouille : Cessez d'utiliser la cocotte à riz si elle présente des fissures ou d'autres dommages pour éviter toute casse pendant l'utilisation. Un chauffage ou refroidissement rapide se produit lorsque une cocotte à riz chaude est placée dans de l'eau froide, de l'eau froide est versée sur une cocotte à riz chaude ou une cocotte à riz refroidie, qui était au réfrigérateur, est chauffée immédiatement. Cela peut entraîner des fissures ou des éclats sur la cocotte à riz et l'émail. Évitez cela à tout prix.
3. Originalité : Cette cocotte à riz est fabriquée à la main. De légères vari-

ations de forme et de couleur sont un signe de qualité et non un défaut. Arrêtez immédiatement d'utiliser la cocotte à riz si l'émail à l'intérieur commence à s'écailler. L'émail peut commencer à s'écailler en fonction de l'utilisation de la cocotte à riz ou de sa durée d'utilisation.

---

## Nederlands

### Veiligheidsinstructies voor het product

#### Gebruiksaanwijzingen

1. Gebruik: Deze rijstkoker van gietijzer is ideaal voor het koken van rijst en andere granen. Het zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling, wat het koken vergemakkelijkt en aanbranden van de rijst voorkomt. Spoel de pot grondig met heet water en laat het water verdampen voor het eerste gebruik. Gebruik een laag tot middelhoog vuur tijdens het koken. Om oververhitting van de rijstkoker te voorkomen, begin met een lage instelling en kook vervolgens op middelmatige of lage stand. Kook niet wanneer de rijstkoker leeg is. Het koken van kleine hoeveelheden voedsel kan een vergelijkbaar effect hebben als het koken van een lege rijstkoker. Vermijd dit te allen tijde. Gebruik dit product niet op instabiele oppervlakken of hittegevoelige vloeren. Plaats het product niet direct op een tafel of dienblad om krassen of zwarte vlekken te voorkomen. Zorg ervoor dat u een potonderzetter of standaard gebruikt. We raden ook aan om de bijgevoegde veiligheids- / verzorgingsinstructies te lezen en op te volgen.
2. Temperatuur: Gebruik de rijstkoker niet op direct vuur of een hete plaat, tenzij het daarvoor bedoeld is. Vul de pot met de gewenste ingrediënten en de juiste hoeveelheid water. Houd de temperatuur laag tot middelhoog bij gebruik van een kookplaat om aanbranden te voorkomen. Bij het koken, om oververhitting van de rijstkoker te voorkomen, eerst op een lage stand verwarmen en vervolgens op middelmatige of lage stand verder koken. Een snelle temperatuurstijging kan leiden tot barsten, vervormingen of andere vervormingen.
3. Reiniging: Reinig de rijstkoker met de hand met warm water en een zachte spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuurspunten, omdat deze de oppervlakte van het gietijzer kunnen beschadigen. Laat de pot na het reinigen volledig drogen om roestvorming te voorkomen. Dit product mag niet in de magnetron of vaatwasser worden gebruikt. Vermijd het gebruik van harde schuurborstels, metalen schuurborstels, bleekmiddelen, reinigingsmiddelen of melamine-sponzen.
4. Opslag: Bewaar de rijstkoker op een droge plaats, uit de buurt van direct zonlicht en extreme temperaturen. Het is raadzaam om het af te dekken met een droge doek om stof en vocht buiten te houden.

## Waarschuwingen

1. Hittegevaar: De rijstkoker, handvat en deksel worden tijdens gebruik en direct na gebruik extreem heet en kunnen brandwonden veroorzaken bij direct contact met de huid. Gebruik altijd een pannenlap of ovenwanten bij het hanteren ervan.
2. Deksel: Het deksel zit vast, maar kan heet zijn bij het optillen. Wees voorzichtig om verbranding te voorkomen. Rode vlekken en andere roestplekken kunnen verschijnen aan de onderkant van het deksel bij voortgezet gebruik. IJzerroest is niet schadelijk en u kunt het product blijven gebruiken.
3. Risico op breuk: Vermijd het laten vallen van de rijstkoker en voorkom andere harde stoten die de rijstkoker of emaille kunnen beschadigen. De contactpunten aan de rand en het deksel zijn bijzonder gevoelig voor afschilfering en vereisen extra aandacht.

## Veiligheidsinstructies

1. Kinderen: Houd de rijstkoker uit de buurt van kinderen om brandwonden of verwondingen door het zware gietijzer te voorkomen.
2. Barsten en roest: Gebruik de rijstkoker niet meer als deze barsten of andere schade vertoont om breuk tijdens gebruik te voorkomen. Snelle verwarming of afkoeling treedt op wanneer een hete rijstkoker in koud water wordt geplaatst, koud water op een hete rijstkoker wordt gegoten of een gekoelde rijstkoker die in de koelkast stond onmiddellijk wordt verwarmd. Dit kan leiden tot barsten of afschilferen van de rijstkoker en de emaille. Vermijd dit te allen tijde.
3. Originaliteit: Deze rijstkoker is met de hand gemaakt. Kleine afwijkingen in vorm en kleur zijn een teken van kwaliteit en geen gebrek. Stop onmiddellijk met het gebruik van de rijstkoker als de emaille aan de binnenkant begint af te bladderen. De emaille kan beginnen af te bladderen, afhankelijk van hoe de rijstkoker wordt gebruikt of hoe lang hij wordt gebruikt.

## Italiano

### Avviso sulla sicurezza del prodotto

#### Istruzioni per l'uso

1. Utilizzo: Questa pentola per il riso in ghisa è ideale per cucinare riso e altri tipi di cereali. Garantisce una distribuzione uniforme del calore, facilitando la cottura e prevenendo che il riso si attacchi. Prima del primo utilizzo, sciacquare accuratamente la pentola con acqua calda e far evaporare l'acqua. Durante la cottura, utilizzare una fiamma bassa o media. Per evitare un surriscaldamento rapido della pentola per il riso, iniziare

con un'impostazione bassa e poi cuocere a fuoco medio o basso. Non cuocere quando la pentola per il riso è vuota. Cucinare piccole quantità di cibo può avere un effetto simile a cuocere una pentola per il riso vuota. Evitare questo in ogni caso. Non utilizzare questo prodotto su superfici instabili o sensibili al calore. Se si posiziona direttamente su un tavolo o un vassoio, potrebbero comparire graffi o macchie nere. Assicurarsi di utilizzare un sottopentola o un supporto. Inoltre, si consiglia di leggere e seguire le istruzioni di sicurezza e cura incluse.

2. Temperatura: Non utilizzare la pentola per il riso direttamente sul fuoco o su una piastra calda, a meno che non sia progettata per questo scopo. Riempire la pentola con gli ingredienti desiderati e la quantità corretta di acqua. Quando si utilizza una piastra, mantenere sempre la temperatura bassa o media per evitare che si attacchi. Durante la cottura, per evitare un surriscaldamento rapido della pentola per il riso, iniziare riscaldando a fuoco basso e poi continuare a cuocere a fuoco medio o basso. Un rapido aumento di temperatura può causare crepe, deformazioni o altre deformazioni.
3. Pulizia: Pulire la pentola per il riso a mano con acqua calda e una spugna morbida. Non utilizzare detergenti o spugne abrasive, poiché potrebbero danneggiare la superficie in ghisa. Dopo la pulizia, lasciare asciugare completamente la pentola per evitare la formazione di ruggine. Questo prodotto non deve essere utilizzato nel forno a microonde o in lavastoviglie. Evitare l'uso di spazzole abrasive, spazzole metalliche, candeggina, detergenti o spugne in melamina.
4. Conservazione: Conservare la pentola per il riso in un luogo asciutto, lontano dalla luce solare diretta e da temperature estreme. È consigliabile coprirlo con un panno asciutto per proteggerla da polvere e umidità.

## Avvertenze

1. Pericolo di ustioni: La pentola per il riso, il manico e il coperchio diventano estremamente caldi durante l'uso e subito dopo l'uso, e possono causare ustioni se a contatto diretto con la pelle. Utilizzare sempre un guanto da forno quando si maneggia.
2. Coperchio: Il coperchio è ben chiuso, ma potrebbe essere caldo quando sollevato. Fare attenzione per evitare scottature. Macchie rosse e altre macchie di ruggine possono comparire sulla parte inferiore del coperchio con un uso continuato. La ruggine del ferro non è dannosa e si può continuare ad utilizzare il prodotto.
3. Rischio di rottura: Evitare di far cadere la pentola per il riso e di evitare altri forti urti che potrebbero danneggiare la pentola o lo smalto. I punti di contatto sul bordo e sul coperchio sono particolarmente vulnerabili a scheggiature e richiedono attenzione aggiuntiva.



## Avvertenze di sicurezza

1. Bambini: Tenere la pentola per il riso lontano dai bambini per evitare ustioni o lesioni causate dal peso del corpo in ghisa.
2. Formazione di crepe e ruggine: Non utilizzare più la pentola per il riso se presenta crepe o altri danni per evitare rotture durante l'uso. Il rapido riscaldamento o raffreddamento avviene quando si mette una pentola per il riso calda in acqua fredda, si versa acqua fredda su una pentola per il riso calda o si riscalda immediatamente una pentola per il riso raffreddata che era in frigorifero. Questo può causare crepe o scrostature nella pentola per il riso e nello smalto. Evitare questo in ogni caso.
3. Originalità: Questa pentola per il riso è fatta a mano. Piccole variazioni nella forma e nel colore sono un segno di qualità e non un difetto. Interrompere immediatamente l'uso della pentola per il riso se lo smalto all'interno inizia a scrostare. Lo smalto può iniziare a scrostare a seconda del tipo di utilizzo della pentola per il riso o da quanto tempo è stata utilizzata.

## Português

### Aviso de segurança do produto

#### Instruções de manuseio

1. Utilização: Esta panela de arroz de ferro fundido é ideal para cozinhar arroz e outros tipos de grãos. Garante uma distribuição uniforme de calor, facilitando o cozimento e evitando que o arroz queime. Antes do primeiro uso, lave a panela cuidadosamente com água quente e deixe a água evaporar. Ao cozinhar, utilize fogo baixo a médio. Para evitar superaquecimento da panela de arroz, comece com uma configuração baixa e depois cozinhe em fogo médio ou baixo. Não cozinhe quando a panela de arroz estiver vazia. Cozinhar pequenas quantidades de alimentos pode ter um efeito semelhante a cozinhar uma panela de arroz vazia. Evite isso a todo custo. Não utilize este produto em superfícies instáveis ou sensíveis ao calor. Colocar este produto diretamente em uma mesa ou bandeja pode causar arranhões ou manchas pretas. Certifique-se de usar um suporte para panela. Além disso, recomendamos ler e seguir as instruções de segurança/cuidados incluídas.
2. Temperatura: Não utilize a panela de arroz em fogo direto ou em uma chapa quente, a menos que seja projetada para isso. Encha a panela com os ingredientes desejados e a quantidade adequada de água. Ao usar uma chapa de cozinha, mantenha a temperatura sempre baixa a média para evitar queimar. Ao cozinhar, para evitar superaquecimento da panela de arroz, aqueça inicialmente em fogo baixo e depois continue cozinhando em fogo médio ou baixo. Um rápido aumento de temperatura pode causar

rachaduras, deformações ou outras deformações.

3. Limpeza: Limpe a panela de arroz à mão com água morna e uma esponja macia. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esponjas de limpeza ásperas, pois podem danificar a superfície de ferro fundido. Após a limpeza, deixe a panela secar completamente para evitar a formação de ferrugem. Este produto não deve ser utilizado no micro-ondas ou na máquina de lavar louça. Evite o uso de escovas de limpeza duras, escovas de metal, alvejantes, produtos de limpeza ou esponjas de melamina.
4. Armazenamento: Armazene a panela de arroz em um local seco, longe da luz solar direta e de temperaturas extremas. É aconselhável cobri-la com um pano seco para evitar poeira e umidade.

## **Avisos**

1. Perigo de queimadura: A panela de arroz, a alça e a tampa ficam extremamente quentes durante e imediatamente após o uso, podendo causar queimaduras na pele em contato direto. Sempre use um pano de prato ou luvas de forno ao manuseá-los.
2. Tampa: A tampa fica bem ajustada, mas pode estar quente ao ser levantada. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Manchas vermelhas e outras manchas de ferrugem podem aparecer na parte inferior da tampa com o uso contínuo. A ferrugem de ferro não é prejudicial e você pode continuar usando o produto.
3. Risco de quebra: Evite deixar cair a panela de arroz e evite outros impactos fortes que possam danificar a panela de arroz ou o esmalte. As áreas de contato na borda e na tampa são especialmente propensas a lascas e exigem atenção adicional.

## **Instruções de segurança**

1. Crianças: Mantenha a panela de arroz longe de crianças para evitar queimaduras ou lesões causadas pelo corpo pesado de ferro fundido.
2. Rachaduras e ferrugem: Não use mais a panela de arroz se ela apresentar rachaduras ou outros danos para evitar quebras durante o uso. A rápida mudança de temperatura ocorre quando uma panela de arroz quente é colocada em água fria, água fria é despejada em uma panela de arroz quente ou uma panela de arroz resfriada que estava na geladeira é aquecida imediatamente. Isso pode fazer com que a panela de arroz e o esmalte rachem ou descasquem. Evite isso a todo custo.
3. Originalidade: Esta panela de arroz é feita à mão. Pequenas variações de forma e cor são um sinal de qualidade e não de defeito. Pare imediatamente de usar a panela de arroz se o esmalte começar a descascar no interior. O esmalte pode começar a descascar dependendo do tipo de uso da panela de arroz ou por quanto tempo foi usada.

# Lëtzebuergesch

## Produktsécherheets-Hinweis

### Handhabungshinweis

1. Verwendung: Dëse Reisdeeg aus Gusséiser ass ideal fir d’Kachen vu Reis an anere Kornsorten. Et sérgt fir eng gläichméisseg Waarmeverdeelung, déi d’Kachen erleichtert an e Verbrennen vum Reis verhënnert. Virun der éischter Benotzung sollt Dir de Deeg grëndlech mat heessem Waasser ausspülen an d’Waasser verdampfen loossen. Benotzt eng néidreg bis mëttel Flamme beim Kachen. Fir ze vermeiden, dass de Reisdeeg ze séier iwwerhëtzt gëtt, fänkt mat enger néidreger Astellung un an kacht dann op mëttlerer oder néidreger Stuf. Kacht net, wann de Reisdeeg leer ass. D’Kachen vu klengen Mengen vu Iessen kann en ähnlechen Effekt hunn wéi d’Kachen vun engem leeren Reisdeeg. Vermeid dat ënnert all Ëmstänn. Benotzt dëst Produkt net op instabilen Flächen oder hitzeempfindlechen Buedematerialien. Wann Dir dëst Produkt direkt op en Tësch oder en Tablett stellt, kënnen Kratzer oder schwäer Flecken entstoën. Stellt sécher, dass Dir en Deeg ënnerstelle oder Stänn benotzt. Dobaussen empfehlen mir, d’Sécherheets-/Pflegehinweiser ze liesen an ze beachten.
2. Temperatur: Benotzt de Reisdeeg net op direktem Feier oder engem heeschen Plack, esoufern et net dofir ausgeluecht ass. Fëllt de Deeg mat den gewënschten Zoutaten an der entsprecherender Mëngt Waasser. Wann Dir eng Kochplack benotzt, halt d’Temperatur ëmmer néidreg bis mëttel, fir e Verbrennen ze vermeiden. Beim Kachen sollt Dir, fir ze vermeiden, dass de Reisdeeg ze séier iwwerhëtzt gëtt, éischter op enger néidreger Stuf erwaarmen an dann op mëttlerer oder néidreger Stuf weiderkachen. Eng séier Temperaturzunahm kann zu Rësser, Verformungen oder anere Deforméierungen féieren.
3. Reiwegung: Reiw de Reisdeeg mat Hand mat waarmem Waasser an engem douce Schwamm. Benotzt keng schaarf Reiwëttel oder Scheierschwämme, well déi d’Oberfläch vum Gusséiser beschuedegen kënnen. Loosst de Deeg no der Reiwegung vollstänneg dréchen, fir Rost ze vermeiden. Dëst Produkt sollt net am Mikrowell oder an der Spülmaschinn benotzt ginn. Vermeidt d’Benotzung vu haarte Scheierbiersten, metallenesche Scheierbiersten, Bleichmëttel, Reiwëttel oder Melamin-Schwämme.
4. Lagerung: Lager de Reisdeeg un engem dréchen Plaz, wäit ewech vun direkter Sonneneenstruelung an extremer Temperatur. Et ass rätsam, en mat engem dréchen Dëch ofzedecken, fir Staub an Feuchtegkeet ewechzehalen.

## Warnhinweis

1. Hëtzeffouer: De Reisdeeg, de Grëff an de Dëch ginn während der Benetzung an direkt no der Benetzung extrem heescht a kënnen bei direktem Kontakt mat der Haut Verbrennungen verursaachen. Benutzt ëmmer en Topflappen oder Ofenhandschung, wann Dir domat ëmgeet.
2. Dëch: De Dëch ass fest, kann awer beim Ueliewen heescht sinn. Säit wachsam, fir Verbrennungen ze vermeiden. Roud Flecken an aner Roststellen kënnen op der Ënnersäit vum Dëch bei fortgesetzter Benetzung erschéngen. Iesesrost ass net schiedlech, an Dir kënnt d'Produkt weider benotzen.
3. Bruchgefouer: Vermeidt et, de Reisdeeg ze fallen ze loossen, an verhënnert aner staark Stéiss, déi de Reisdeeg oder d'Emaille beschuedegen kéinten. D'Kontaktstellen um Rand an um Dëch sinn besonnesch ufällig fir Ofplackungen an brauchen zousätzlech Aufmierksameket.

## Sécherheits-Hinweis

1. Kanner: Hält de Reisdeeg vun Kanner ewech, fir Verbrennungen oder Verletzungen duerch de schwéiere Gusséiserkerper ze vermeiden.
2. Rëssbildung an Rost: Benutzt de Reisdeeg net méi, wann en Rësser oder aner Schiede weist, fir ze verhënnern, dass en während der Benetzung brécht. Eng séier Hëtzung oder Ofkéilung trëtt op, wann en heesche Reisdeeg an kaltes Waasser gestallt, kaltes Waasser op en heesche Reisdeeg gegossen oder en gekëhlte Reisdeeg, deen am Frigo war, direkt erwaarnt gëtt. Dëst kann dozou féieren, dass de Reisdeeg an d'Emaille Rësser oder Ofplackungen kréien. Vermeidt dat ënnert all Ëmstänn.
3. Originalitéit: Dëse Reisdeeg gëtt handgemat. Kleng Ofwiichungen an Form a Faarf sinn e Qualitéitszeechen an keen Mangel. Halt direkt op, de Reisdeeg ze benotzen, wann d'Emaille op der Ënnersäit vum Reisdeeg unzefänkt ofzeflocken. D'Emaille kann ofhängeg vu der Art vun der Benetzung vum Reisdeeg oder wéi laang hien benotzt gouf, ufaangen ofzeflocken.

## Suomalainen

## Tuoteturvallisuusohje

### Käyttöohjeet

1. Käyttö: Tämä valurautainen riisipata on ihanteellinen riisin ja muiden viljojen keittämiseen. Se varmistaa tasaisen lämmönjakelun, helpottaen ruoanlaittoa ja estäen riisin palamisen pohjaan. Ennen ensimmäistä käyttökertaa huuhtelee pata huolellisesti kuumalla vedellä ja anna veden haihtua. Käytä ruoanlaitossa matalaa tai keskitasoista liekkiä. Vältä riisipadan käyttöä tyhjänä. Pienien ruokamäärien keittäminen voi aiheut-

taa samanlaisen vaikutuksen kuin tyhjän riisipadan keittäminen. Vältä tätä kaikin keinoin. Älä käytä tuotetta epävakailta pinoilla tai lämpöherkillä lattiamateriaaleilla. Jos asetat tämän tuotteen suoraan pöydälle tai alustalle, saatat saada naarmuja tai mustia läikkiä. Käytä aina kattilalautasta tai alustaa. Suosittelemme myös lukemaan ja noudattamaan mukana tulevia turvallisuus- ja hoito-ohjeita.

2. Lämpötila: Älä käytä riisipataa suoralla tulella tai kuumalla levyllä, ellei se ole siihen tarkoitettu. Täytä pata halutuilla aineksilla ja sopivalla määrällä vettä. Käytä liedellä aina matalaa tai keskitasoista lämpötilaa, jotta vältät ruoan palamisen pohjaan. Vältä nopeaa ylikuumenemista lämmittämällä ensin matalalla lämmöllä ja jatkamalla sitten keskitasolla tai matalalla lämmöllä. Nopea lämpötilan nousu voi aiheuttaa halkeamia, muodonmuutoksia tai muita vaurioita.
3. Puhdistus: Puhdista riisipata käsin lämpimällä vedellä ja pehmeällä sienellä. Älä käytä teräviä puhdistusaineita tai hankaussieniä, koska ne voivat vahingoittaa valuraudan pintaa. Anna padan kuivua täysin puhdistuksen jälkeen, jotta ruostumisen estyminen varmistetaan. Tätä tuotetta ei saa käyttää mikroaaltouunissa tai astianpesukoneessa. Vältä kovien harjasienien, metallisten hankaussienten, valkaisuaineiden, puhdistusaineiden tai melamiinisienten käyttöä.
4. Säilytys: Säilytä riisipata kuivassa paikassa, poissa suorasta auringonvalosta ja äärimmäisistä lämpötiloista. On suositeltavaa peittää se kuivalla liinalla pölyltä ja kosteudelta suojautumiseksi.

## Varoitukset

1. Kuumavaara: Riisipata, kahva ja kansi kuumenevat käytön aikana ja hetken jälkeen erittäin kuumiksi ja voivat aiheuttaa palovammoja suoraan ihokosketuksesta. Käytä aina kuumaa alustaa tai uunihanskoja käsitellessäsi niitä.
2. Kansi: Kansi istuu tiukasti, mutta voi olla kuuma nostettaessa. Ole varovainen, jotta vältät palovammat. Punaisia läikkiä ja muita ruostekohtia voi ilmestyä kannen alapuolelle jatkuvan käytön seurauksena. Rautaruoste ei ole haitallista, ja voit jatkaa tuotteen käyttöä.
3. Rikkoutumisvaara: Vältä riisipadan pudottamista ja muita voimakkaita iskuja, jotka voivat vahingoittaa riisipataa tai emalia. Reunat ja kansi ovat erityisen alttiita lohkeilulle ja vaativat lisähuomiota.

## Turvallisuusohjeet

1. Lapset: Pidä riisipata poissa lasten ulottuvilta, jotta vältät palovammoja tai vammoja raskaan valurautarungon vuoksi.
2. Halkeilu ja ruoste: Älä käytä riisipataa enää, jos siinä on halkeamia tai muita vaurioita, jotta estät sen rikkoutumisen käytön aikana. Nopea lämmittäminen tai jäädyttäminen tapahtuu, kun kuuma riisipata asetetaan kylmään veteen, kylmä vesi kaadetaan kuumaan riisipataan tai

jæhdtyetty riisipata, joka on ollut jæækaapissa, læmmitetææn vælittoæsti. Tæmæ voi johtaa riisipadan ja emalin halkeamiseen tai irtoamiseen. Væltæ tættæ kaikin keinoin.

3. Alkuperæisyys: Tæmæ riisipata on valmistettu kæsityonæ. Pienet poikkeamat muodossa ja værisstæ ovat laadun merkki eivætkæ vika. Lopeta vælittoæsti riisipadan kæyttø, jos emali alkaa irrota riisipadan sisæpuolelta. Emali voi alkaa irrota riippuen siitæ, miten riisipataa on kæytetty tai kuinka kauan sitæ on kæytetty.

## Dansk

### Produkt sikkerhedsadvarsel

#### Hænderingsinstruktioner

1. Brug: Denne risgryde af støbejern er ideel til at koge ris og andre kornsorter. Den sikrer en jævn varmfordeling, der gøer madlavningen lettere og forhindrer risene i at brænde på. Inden første brug skal du skylle gryden grundigt med varmt vand og lade vandet fordampe. Brug en lav til medium flamme under madlavningen. For at undgå hurtig overophedning af risgryden, start med en lav indstilling og kog derefter ved medium eller lav varme. Kog ikke, når risgryden er tom. At koge små mængder mad kan have en lignende effekt som at koge en tom risgryde. Undgå dette under alle omstændigheder. Brug ikke dette produkt på ustabile overflader eller varmfølsomme gulvbelægninger. Hvis du placerer dette produkt direkte på et bord eller en bakke, kan der opstå ridser eller sorte pletter. Sørg for at bruge en grydeunderlag eller stativ. Derudover anbefales det at læse og følge de medfølgende sikkerheds-/plejeinstruktioner.
2. Temperatur: Brug ikke risgryden direkte på ild eller en varm plade, medmindre den er designet til det. Fyld gryden med de ønskede ingredienser og den passende mængde vand. Når du bruger en kogeplade, skal du altid holde temperaturen lav til medium for at undgå at brænde på. Når du koger, for at undgå hurtig overophedning af risgryden, opvarm først ved lav varme og kog derefter ved medium eller lav varme. En hurtig temperaturstigning kan føre til revner, deformationer eller andre deformationer.
3. Rengøring: Rengør risgryden i hånden med varmt vand og en blød svamp. Brug ikke skrappe rengøringsmidler eller skuresvampe, da de kan beskadige overfladen af støbejernet. Lad gryden tørre helt efter rengøring for at undgå rustdannelse. Dette produkt må ikke bruges i mikrobølgeovnen eller opvaskemaskinen. Undgå brug af hårde skurebørster, metaliske skurebørster, blegemidler, rengøringsmidler eller melamin-svampe.
4. Opbevaring: Opbevar risgryden et tørt sted, væk fra direkte sollys og ekstreme temperaturer. Det anbefales at dække den med en tør klud for at holde støv og fugt væk.

## Advarsler

1. Varme fare: Risgryden, håndtaget og låget bliver ekstremt varme under brug og umiddelbart efter brug og kan forårsage forbrændinger ved direkte kontakt med huden. Brug altid en grydelap eller ovnhandsker, når du håndterer det.
2. Låg: Låget sidder fast, men kan være varmt at løfte. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Røde pletter og andre rustpletter kan vises på undersiden af låget ved fortsat brug. Jernrust er ikke skadelig, og du kan fortsætte med at bruge produktet.
3. Brudfare: Undgå at tabe risgryden og undgå andre kraftige stød, der kan beskadige risgryden eller emaljen. Kontaktpunkterne på kanten og låget er særligt sårbare over for afskalninger og kræver ekstra opmærksomhed.

## Sikkerhedsinstruktioner

1. Børn: Hold risgryden væk fra børn for at undgå forbrændinger eller skader forårsaget af den tunge støbejernskrop.
2. Revner og rust: Stop med at bruge risgryden, hvis den har revner eller andre skader for at forhindre brud under brug. Hurtig opvarmning eller afkøling sker, når en varm risgryde sættes i koldt vand, koldt vand hældes på en varm risgryde eller en afkølet risgryde, der har været i køleskabet, straks opvarmes. Dette kan føre til, at risgryden og emaljen får revner eller skaller af. Undgå dette under alle omstændigheder.
3. Originalitet: Denne risgryde er håndlavet. Små variationer i form og farve er et tegn på kvalitet og ikke en mangel. Stop med det samme med at bruge risgryden, hvis emaljen begynder at skalle af på indersiden af risgryden. Emaljen kan begynde at skalle af afhængigt af, hvordan risgryden bruges, eller hvor længe den har været brugt.

## Eesti keel

## Toote ohutusjuhend

### Kasutusjuhised

1. Kasutamise: See valurauast riisipott on ideaalne riisi ja teiste teraviljade keetmiseks. See tagab ühtlase kuumuse ja hõlbustab keetmist, vältides riisi kõrbemist. Enne esmakordset kasutamist loputage pott põhjalikult kuuma veega ja laske veest aurustuda. Keetmisel kasutage madalat kuni keskmist leeki. Ülekuumenemise vältimiseks alustage madala seadistusega ja keetke seejärel keskmisel või madalal kuumusel. Ärge keetke, kui riisipott on tühi. Väikeste toidukoguste keetmine võib omada sarnast mõju nagu tühja riisipoti keetmine. Vältige seda igal juhul. Ärge kasutage toodet ebastabiilsetel pindadel ega kuumustundlikel põrandakatetel. Kui asetate selle toote otse lauale või alusele, võivad tekkida kriimustused või

- mustad laigud. Veenduge, et kasutate potti aluse või hoidikuga. Samuti soovitage lugeda ja järgida kaasasolevaid ohutus-/hooldusjuhiseid.
2. **Temperatuur:** Ärge kasutage riisipotti otse tulel ega kuumal plaadil, välja arvatud juhul, kui see on selleks ette nähtud. Täitke pott soovitud koostisosadega ja vastava koguse veega. Kasutades pliiti, hoidke temperatuuri alati madalal kuni keskmisel tasemel, et vältida kõrbemist. Keetmisel vältige ülekuumenemist, alustades madalal kuumusel ja jätkates keskmisel või madalal kuumusel. Kiire temperatuuri tõus võib põhjustada pragusid, deformatsioone või muid deformatsioone.
  3. **Puhastamine:** Puhastage riisipott käsitsi sooja veega ja pehme käsna. Ärge kasutage teravaid puhastusvahendeid ega kriimustusvahendeid, kuna need võivad kahjustada valuraua pinda. Pärast puhastamist laske potil täielikult kuivada, et vältida rooste teket. Seda toodet ei tohi kasutada mikrolaineahjus ega nõudepesumasinas. Vältige kõva harja, metallist harja, pleegitusvahendite, puhastusvahendite või melamiin-käsnade kasutamist.
  4. **Hoiustamine:** Hoidke riisipott kuivas kohas, eemal otsesest päikesevalgusest ja äärmuslikest temperatuuridest. Soovitav on katta see kuiva lapiga, et hoida eemal tolmu ja niiskust.

## Hoiatused

1. **Kuumahoht:** Riisipott, käepide ja kaas muutuvad kasutamise ajal ja kohe pärast kasutamist äärmiselt kuumaks ning võivad otsekontaktis nahaga põletusi põhjustada. Kasutage alati potti või ahjukindaid nendega toimetades.
2. **Kaas:** Kaas on kindlalt paigas, kuid tõstes võib see olla kuum. Olge ettevaatlik, et vältida põletusi. Pikaajalise kasutamise korral võivad kaane all olevale poolele tekkida punased laigud ja muud roostetunnused. Raudrooste ei ole kahjulik ja võite toodet jätkuvalt kasutada.
3. **Murdumisoht:** Vältige riisipoti kukutamist ja vältige teisi tugevaid lööke, mis võiksid kahjustada riisipotti või emaili. Ääred ja kaane kontaktkohad on eriti vastuvõtlikud koorumisele ja vajavad täiendavat tähelepanu.

## Ohutusjuhised

1. **Lapsed:** Hoidke riisipott lastest eemal, et vältida põletusi või vigastusi raske valuraua tõttu.
2. **Pragunemine ja rooste:** Ärge kasutage riisipotti, kui sellel on pragusid või muid kahjustusi, et vältida purunemist kasutamise ajal. Kiire kuumenemine või jahtumine toimub siis, kui kuum riisipott pannakse külma vette, valatakse külma vett kuum riisipotti või jahutatakse külmkapis olnud riisipott kiiresti üles. See võib põhjustada riisipoti ja emaili pragusid või koorumist. Vältige seda igal juhul.
3. **Originaalsus:** See riisipott on valmistatud käsitsi. Väikesed erinevused vormis ja värvitoonis on kvaliteedimärk ega ole defekt. Lõpetage kohe



riisipoti kasutamise, kui email hakkab riisipoti sees kooruma. Email võib hakata kooruma sõltuvalt riisipoti kasutamise viisist või selle kasutamise kestusest.

## Svenska

### Produktsäkerhetsanvisning

#### Hanteringsanvisningar

1. Användning: Denna risgryta av gjutjärn är idealisk för att laga ris och andra spannmål. Den ger en jämn värmefördelning som underlättar matlagningen och förhindrar att riset bränns vid. Innan första användningen bör du skölja grytan noggrant med varmt vatten och låta vattnet avdunsta. Använd en låg till medelhög värme när du lagar mat. För att undvika att risgrytan överhettas snabbt, börja med en låg inställning och koka sedan på medelhög eller låg värme. Koka inte när risgrytan är tom. Att laga små mängder mat kan ha en liknande effekt som att laga en tom risgryta. Undvik detta till varje pris. Använd inte produkten på instabila ytor eller värmeömtåliga golvbeläggningar. Om du placerar denna produkt direkt på ett bord eller bricka kan repor eller svarta fläckar uppstå. Se till att använda en grytunderlägg eller ställ. Dessutom rekommenderar vi att läsa och följa de medföljande säkerhets-/skötselanvisningarna.
2. Temperatur: Använd inte risgrytan på direkt eld eller en het platta om den inte är avsedd för det. Fyll grytan med önskade ingredienser och rätt mängd vatten. Vid användning av en spisplatta, håll temperaturen alltid låg till medel för att undvika att maten bränns vid. När du lagar mat, för att undvika att risgrytan överhettas snabbt, börja först värma på låg värme och fortsätt sedan på medelhög eller låg värme. En snabb temperaturökning kan leda till sprickor, deformationer eller andra förvrängningar.
3. Rengöring: Rengör risgrytan för hand med varmt vatten och en mjuk svamp. Använd inte starka rengöringsmedel eller skursvampar eftersom dessa kan skada gjutjärnsskiktet. Låt grytan torka helt efter rengöring för att undvika rostbildning. Denna produkt får inte användas i mikrovågsugn eller diskmaskin. Undvik att använda hårda skurborstar, metalliska skurborstar, blekmedel, rengöringsmedel eller melaminsvampar.
4. Förvaring: Förvara risgrytan på en torr plats, borta från direkt solljus och extrema temperaturer. Det är rekommenderat att täcka den med en torr trasa för att hålla damm och fukt borta.

#### Varningsanvisningar

1. Värmevarning: Risgrytan, handtaget och locket blir extremt heta under användning och omedelbart efter användning och kan orsaka brännskador

vid direkt kontakt med huden. Använd alltid en grytlapp eller ugnshandskar när du hanterar den.

2. Lock: Locket sitter fast men kan vara varmt när det lyfts. Var försiktig för att undvika brännskador. Röda fläckar och andra rostfläckar kan visas på undersidan av locket vid fortsatt användning. Järnrost är inte skadligt och du kan fortsätta använda produkten.
3. Risk för sprickor: Undvik att tappa risgrytan och förhindra andra kraftiga stötar som kan skada risgrytan eller emaljen. Kontaktpunkterna på kanten och locket är särskilt känsliga för flisning och kräver extra uppmärksamhet.

## Säkerhetsanvisningar

1. Barn: Håll risgrytan borta från barn för att undvika brännskador eller skador från den tunga gjutjärns kroppen.
2. Sprickbildning och rost: Sluta använda risgrytan om den har sprickor eller andra skador för att förhindra att den går sönder under användning. Snabb uppvärmning eller nedkyllning sker när en varm risgryta placeras i kallt vatten, kallt vatten hålls på en varm risgryta eller en kyld risgryta som har varit i kylskåpet omedelbart värms upp. Detta kan leda till att risgrytan och emaljen får sprickor eller flagnar. Undvik detta till varje pris.
3. Originalitet: Denna risgryta är handgjord. Små avvikelser i form och färg är ett tecken på kvalitet och inte en brist. Sluta omedelbart använda risgrytan om emaljen på insidan börjar flagna. Emaljen kan börja flagna beroende på hur risgrytan används eller hur länge den har använts.

## Gaeilge

### Rabhadh Sábháilteachta Táirgí

#### Treoracha Bainistíochta

1. Úsáid: Is é an pota rís seo de ghlaschrú idealach le haghaidh cócaireacht rís agus eile. Léiríonn sé dáileadh teas cothrom, a chuidíonn le cócaireacht agus a choscann ar an rís a dhó. Sula n-úsáidfeair é den chéad uair, ba chóir duit an pota a ní le huisce te agus ligean don uisce a bhfuil a dhíothú. Úsáid teocht íseal go dtí meán le linn an chócaireachta. Chun teocht ríseachaire a tharrtháil go mall, tosaigh le socrúithe íseal agus ansin cócaireacht ar ard nó íseal. Ná cócaireachtáil nuair atá an pota rís folamh. D'fhéadfadh cócaireacht beag de bia tionchar cosúil a bheith ag cócaireacht ar ríseachaire folamh. Sárú seo a sheachaint ar gach nós. Ná úsáid an táirge seo ar shuíocháin neamhstabil nó ar dhromchlaí teasa-éadroma. Má chuireann tú an táirge seo díreach ar thábla nó tábla, d'fhéadfadh sciorranna nó smudairí dubha a bheith ann. Cinntigh go bhfuil tú ag úsáid ciseal nó stánda.

Chomh maith leis sin, moltar duit na treoracha sábháilteachta / cúraim a bhaineann leis a léamh agus a leanúint.

2. Teocht: Ná úsáid an pota rís ar thine díreach nó pláta te, mura bhfuil sé deartha le haghaidh sin. Líon an pota leis na comhábhair is gá agus an méid uisce cuí. Ag úsáid pláta cócaireachta, coinnigh an teocht i gcónaí íseal go meán chun dó a dhó. Ag cócaireacht, chun teocht ríseachaire a tharrtháil go mall, tosaigh le teocht íseal agus ansin cócaireacht ar ard nó íseal. D'fhéadfadh ardú tapa teochta a bheith ag dul i dtíortha, malartú nó déformáil eile.
3. Glanadh: Glan an pota rís le lámh le huisce te agus spúinse bog. Ná úsáid aon mheán glantacháin crua nó spúinseanna scuab, mar d'fhéadfadh siad an dromchla ghlascchrú a dhéanamh. Lig don pota a thriomú go hiomlán tar éis glanadh chun rian a sheachaint. Ní cead é an táirge seo a úsáid i meaisín nó i meaisín níocháin. Sárú ar úsáid scuabanna scuab, scuabanna mitalacha, blichéad, glantacháin nó spúinseanna melamin.
4. Stóráil: Stóráil an pota rís in áit tirim, i bhfad ó sholas díreach na gréine agus teochtaí eitimíocha. Is é an comhairle ná é a chlúdach le sciorta tirim chun salachar agus fuacht a choinneáil ar shiúl.

## Rabhadh

1. Géartheacht: Beidh an ríseachaire, an maide agus an clúdach an-ghéar le linn úsáide agus díreach tar éis úsáide agus d'fhéadfadh siad díobháil a dhéanamh dá bhfuil teagmháil díreach acu le craiceann. Bain úsáid as lámhainní pota nó maothchlúdaigh i gcónaí nuair atá tú ag déileáil leo.
2. Clúdach: Tá an clúdach tiubh, ach d'fhéadfadh sé a bheith te le linn é a ardú. Bí cúramach chun scalds a sheachaint. D'fhéadfadh smudairí dearga agus smudairí rúis eile a bheith ar bhonn an chlúdach agus an táirge a leanúint ag baint úsáide as. Níl rúis iarainn díobháilte, agus is féidir leat leanúint ar aghaidh ag úsáid an táirge.
3. Géartheacht: Sárú ar an ríseachaire a chaitheamh, agus sárú ar stróicí láidre eile a chuirfeadh an ríseachaire nó an éamail i mbaol. Tá na pointí teagmhála ar an taobh agus ar an gclúdach go háirithe ina gcuid is mó atá siad ina n-ionad do phlátaí agus tá sé de dhíth orthu aird breise a thabhairt orthu.

## Treoracha Sábháilteachta

1. Leanaí: Coinnigh an pota rís i bhfad ó leanaí chun dóibh a chosaint ó ghearradh nó ó ghortú de bharr cór ghlascchrú trom.
2. Craiceann agus Rúis: Ná úsáid an pota rís níos mó má tá craiceann nó damáiste eile air chun briseadh a sheachaint le linn an úsáide. Tarlaíonn teocht tapa nó fuarú nuair a chuirtear ríseachaire te i dtobar fuar, cuirtear uisce fuar ar ríseachaire te nó cuirtear ríseachaire fuar, a bhí i gcuisneoir, díreach le teasú. D'fhéadfadh seo a bheith ina chúis le ríseachaire agus éamail a bhriseadh nó a bhaint. Sárú seo a sheachaint ar gach nós.

3. **Bunús:** Tá an pota rís seo déanta go lámhach. Is comhartha de chaighdeán iad beagán difríochtaí i bhformáid agus dath. Smaoinigh ar an ríseachaire a stopadh láithreach má thosaíonn an émail ar bhonn an ríseachaire ag bláthú. D'fhéadfadh an émail tosnú ag bláthú de réir mar a úsáidtear an ríseachaire nó cé chomh fada agus a úsáidtear é.

---

## Íslenskur

### Öryggisupplýsingar um vöru

#### Leiðbeiningar um notkun

1. **Notkun:** Þessi hrísgrautarpottur úr járni er frábær til að elda hrís og aðra kornslagur. Hann tryggir jafn varma dreifingu sem gerir eldunina auðveldari og kemur í veg fyrir að hrísinn brenni við. Áður en þú notar hann fyrst, skolaðu pottinn vel með heitu vatni og láttu vatnið gufa burt. Notaðu lágan til miðlungs hita við eldun. Til að koma í veg fyrir að hrísgrautarpotturinn hitni of hratt, byrjaðu á lágri stillingu og eldaðu síðan á miðlungs eða lágri stigi. Eldaðu ekki þegar hrísgrautarpotturinn er tómur. Að elda lítil mikið af fæðu getur haft svipað áhrif og að elda tóman hrísgrautarpott. Komdu þessu í veg fyrir í öllum aðstæðum. Notaðu ekki þennan vöru á óstöðugum yfirborðum eða hitahjúpum. Ef þú setur þessa vöru beint á borð eða bakka geta komið upp skrámur eða svört blettur. Tryggðu þér að nota pottundirstöðu eða stendur. Einnig mælum við með að lesa og fylgja meðfylgjandi öryggis-/umhirduleiðbeiningum.
2. **Hitastig:** Notaðu ekki hrísgrautarpottinn á beinu eldi eða heitu plötu nema hann sé hannaður fyrir það. Fylltu pottinn með þeim ávöxtum sem þú vilt og viðeigandi magni vatns. Þegar notast er við eldunarpönnu, haldið hitastiginu alltaf lág til miðlungs til að koma í veg fyrir að eitthvað brenni við. Í elduninni ættir þú, til að koma í veg fyrir að hrísgrautarpotturinn hitni of hratt, fyrst að hita á lágri stigi og síðan elda á miðlungs eða lágri stigi. Hröð hækkun á hitastigi getur leitt til sprungna, mismyndinga eða önnur breytinga.
3. **Hreinsun:** Hreinsaðu hrísgrautarpottinn með höndum með hlýju vatni og mjúkum svampa. Notaðu ekki skörp hreinsiefni eða þurrkuskurna, þar sem þau geta skemmt yfirborðið á járni. Láttu pottinn þorna vel eftir hreinsun til að koma í veg fyrir rostmyndun. Þessi vara má ekki nota í örbylgjuofni eða í uppþvottavél. Komdu í veg fyrir notkun á harðum skurnarbörstum, málmuskurnarbörstum, bleikiefnum, hreinsiefnum eða melamínsvömpum.
4. **Geymsla:** Geymið hrísgrautarpottinn á þurru stað, fjarri beinum sólarljósi og öðrum yfirborðshita. Mælt er með að þakka hann með þurri klútu til að koma í veg fyrir að ryk og rakur komist inn.

## Varnarviðvörðun

1. Hætta á hita: Hrísgrautarpotturinn, handfangið og lokið verða mjög heitir við notkun og strax eftir notkun og geta valdið brennur ef húðin snertir þá beint. Notaðu alltaf pottahandföng eða ofnshanska þegar þú hefur að gera með þá.
2. Lokið: Lokið situr fast en getur verið heitt við lyftingu. Varðið ykkur við að brennast. Rauðir blettir og aðrir rostflekkan geta birst á undirsíðu lokans við varanotkun. Járnrost er ekki skaðleg og þú getur haldið áfram að nota vöruna.
3. Hætta á broti: Komdu í veg fyrir að hrísgrautarpotturinn detta og forðast önnur sterk áreksstur sem gætu skemmt hrísgrautarpottinn eða emaljuna. Snertipunktur við kant og lok eru sérstaklega viðkvæmir fyrir að losna og þurfa aukinni athygli.

## Öryggisviðvörðun

1. Börn: Haltu hrísgrautarpottinum í burtu frá börnum til að koma í veg fyrir brennur eða meiðingar vegna þyngdar járnkropparins.
2. Sprungur og rost: Notaðu ekki hrísgrautarpottinn ef hann hefur sprungur eða aðra skaða til að koma í veg fyrir að hann brotni við notkun. Hröð hitun eða kólnun kemur fram þegar heitur hrísgrautarpottur er settur í kalt vatn, kalt vatn hellt yfir heitan hrísgrautarpott eða kældur hrísgrautarpottur sem hefur verið í ísskáp hitnaður strax. Þetta getur leitt til sprungna eða losun á emalju á hrísgrautarpottinum. Komdu þessu í veg fyrir í öllum aðstæðum.
3. Uppruni: Þessi hrísgrautarpottur er handgerður. Smá mismunur í lögum og lit er merki um gæði og ekki galli. Hættu strax að nota hrísgrautarpottinn ef emaljan á innanverðu hrísgrautarpottins byrjar að losna. Emaljan getur byrjað að losna eftir því hvernig hrísgrautarpotturinn er notaður eða hversu lengi hann hefur verið notuður.

## Hrvatski

### Upozorenje o sigurnosti proizvoda

#### Upute za rukovanje

1. Uporaba: Ova posuda za kuhanje riže od lijevanog željeza idealna je za kuhanje riže i drugih žitarica. Osigurava ravnomjernu distribuciju topline, olakšavajući kuhanje i sprječavajući da se riža prilepi. Prije prvog korištenja temeljito isperite posudu vrućom vodom i pustite da voda ispari. Pri kuhanju koristite nisku do srednju temperaturu. Kako biste izbjegli brzo pregrijavanje posude za kuhanje riže, počnite s niskim podešavanjem i zatim kuhajte na srednjoj ili niskoj temperaturi. Ne kuhajte kada je posuda za kuhanje riže prazna. Kuhanje malih količina hrane može imati

sličan učinak kao kuhanje prazne posude za kuhanje riže. Izbjegavajte to pod svim okolnostima. Ne koristite ovaj proizvod na nestabilnim površinama ili površinama osjetljivim na toplinu. Stavljanjem ovog proizvoda izravno na stol ili pladanj može doći do ogrebotina ili crnih mrlja. Pazite da koristite podmetač ili stalak. Također preporučujemo da pročitate i slijedite priložene sigurnosne / njegujuće upute.

2. Temperatura: Ne koristite posudu za kuhanje riže izravno na vatri ili vrućoj ploči, osim ako je za to namijenjena. Napunite posudu željenim sastojcima i odgovarajućom količinom vode. Pri korištenju ploče za kuhanje uvijek držite temperaturu nisku do srednje kako biste izbjegli prženje. Pri kuhanju, kako biste izbjegli brzo pregrijavanje posude za kuhanje riže, prvo zagrijte na niskoj temperaturi, a zatim nastavite kuhati na srednjoj ili niskoj temperaturi. Brzi porast temperature može dovesti do pucanja, deformacija ili drugih deformacija.
3. Čišćenje: Ručno očistite posudu za kuhanje riže toplom vodom i mekom spužvom. Ne koristite oštre deterdžente ili spužve za ribanje jer mogu oštetiti površinu lijevanog željeza. Nakon čišćenja ostavite posudu da se potpuno osuši kako biste izbjegli stvaranje hrđe. Ovaj proizvod ne smije se koristiti u mikrovalnoj pećnici ili perilici posuđa. Izbjegavajte upotrebu tvrdih četkica za ribanje, metalnih četkica za ribanje, izbjeljivača, deterdženata ili melaminskih spužvi.
4. Pohrana: Čuvajte posudu za kuhanje riže na suhom mjestu, dalje od izravne sunčeve svjetlosti i ekstremnih temperatura. Preporučljivo je prekriti je suhom krpom kako biste je zaštitili od prašine i vlage.

## Upozorenja

1. Opasnost od topline: Posuda za kuhanje riže, ručka i poklopac postaju izuzetno vrući tijekom upotrebe i odmah nakon upotrebe te mogu uzrokovati opekline prilikom izravnog kontakta s kožom. Uvijek koristite rukavicu ili kuhinjsku krpu prilikom rukovanja.
2. Poklopac: Poklopac je čvrsto zatvoren, ali može biti vruć prilikom podizanja. Budite oprezni kako biste izbjegli opekline. Crvene mrlje i druge hrđe mogu se pojaviti na donjoj strani poklopca tijekom kontinuirane upotrebe. Hrđa od željeza nije štetna i možete nastaviti koristiti proizvod.
3. Opasnost od loma: Izbjegavajte padanje posude za kuhanje riže i druge snažne udarce koji bi mogli oštetiti posudu za kuhanje riže ili emajl. Mjesta kontakta na rubu i poklopcu posebno su osjetljiva na pucanje i zahtijevaju dodatnu pažnju.

## Sigurnosne upute

1. Djeca: Držite posudu za kuhanje riže dalje od djece kako biste izbjegli opekline ili ozljede od teškog tijela od lijevanog željeza.
2. Pucanje i hrđa: Nemojte više koristiti posudu za kuhanje riže ako ima

pukotine ili druge oštećenja kako biste spriječili pucanje tijekom upotrebe. Brzo zagrijavanje ili hlađenje događa se kada se vruća posuda za kuhanje riže stavi u hladnu vodu, hladna voda ulije u vruću posudu za kuhanje riže ili ohlađena posuda za kuhanje riže, koja se nalazila u hladnjaku, odmah zagrije. To može rezultirati pucanjem posude za kuhanje riže i emajla. Izbjegavajte to pod svim okolnostima.

3. Originalnost: Ova posuda za kuhanje riže ručno je izrađena. Male razlike u obliku i boji znak su kvalitete, a ne nedostatka. Prestanite odmah koristiti posudu za kuhanje riže ako emajl na unutarnjoj strani počne guliti. Emajl može početi guliti ovisno o načinu korištenja posude za kuhanje riže ili koliko dugo je korištena.

## Norsk

### Produkt sikkerhetsanvisning

#### Bruksanvisning

1. Bruk: Denne risgryten laget av støpejern er ideell for å koke ris og andre kornsorter. Den gir jevn varmfordeling som gjør matlagingen enklere og forhindrer at risen brenner seg fast. Før første gangs bruk bør du skylle gryten grundig med varmt vann og la vannet fordampe. Bruk lav til middels varme under matlagingen. For å unngå at risgryten overoppheves raskt, start med lav innstilling og kok deretter på middels eller lav varme. Ikke kok når risgryten er tom. Å koke små mengder mat kan ha samme effekt som å koke en tom risgryte. Unngå dette for enhver pris. Ikke bruk dette produktet på ustabile overflater eller varmfølsomme gulvbelegg. Hvis du plasserer dette produktet direkte på et bord eller brett, kan det oppstå riper eller svarte flekker. Sørg for å bruke en gryteunderlag eller stativ. Vi anbefaler også å lese og følge de vedlagte sikkerhets-/pleieanvisningene.
2. Temperatur: Ikke bruk risgryten direkte på åpen ild eller varm plate med mindre den er beregnet for det. Fyll gryten med ønskede ingredienser og riktig mengde vann. Når du bruker en kokeplate, hold temperaturen alltid lav til middels for å unngå at maten brenner seg fast. Når du koker, for å unngå rask overoppheving av risgryten, varm opp først på lav varme og fortsett deretter på middels eller lav varme. Rask temperaturøkning kan føre til sprekker, deformasjoner eller andre endringer.
3. Rengjøring: Rengjør risgryten for hånd med varmt vann og en myk svamp. Ikke bruk skarpe rengjøringsmidler eller skuresvamper, da disse kan skade overflaten av støpejernet. La gryten tørke helt etter rengjøring for å unngå rustdannelse. Dette produktet må ikke brukes i mikrobølgeovn eller oppvaskmaskin. Unngå bruk av harde skurebørster, metalliske skurebørster, blekemidler, rengjøringsmidler eller melamin-svamper.
4. Oppbevaring: Oppbevar risgryten på et tørt sted, borte fra direkte sollys og ekstreme temperaturer. Det er lurt å dekke den med en tørr klut for å

holde støv og fuktighet borte.

## Advarsler

1. Varme fare: Risgryten, håndtaket og lokket blir ekstremt varme under bruk og umiddelbart etter bruk, og kan forårsake forbrenninger ved direkte kontakt med huden. Bruk alltid gryteklut eller ovnhansker når du håndterer den.
2. Lokk: Lokket sitter fast, men kan være varmt når det løftes. Vær forsiktig for å unngå skåldinger. Røde flekker og andre rustflekker kan vises på undersiden av lokket ved fortsatt bruk. Jernrust er ikke skadelig, og du kan fortsette å bruke produktet.
3. Bruddfare: Unngå å miste risgryten og unngå andre kraftige støt som kan skade risgryten eller emaljen. Kontaktpunktene på kanten og lokket er spesielt utsatt for avskalling og krever ekstra oppmerksomhet.

## Sikkerhetsanvisninger

1. Barn: Hold risgryten unna barn for å unngå forbrenninger eller skader forårsaket av den tunge støpejernskroppen.
2. Sprekker og rust: Slutt å bruke risgryten hvis den har sprekker eller andre skader for å forhindre brudd under bruk. Rask oppvarming eller nedkjøling oppstår når en varm risgryte settes i kaldt vann, kaldt vann helles på en varm risgryte, eller en avkjølt risgryte som har vært i kjøleskapet, blir umiddelbart oppvarmet. Dette kan føre til at risgryten og emaljen sprekker eller flaker av. Unngå dette for enhver pris.
3. Originalitet: Denne risgryten er håndlaget. Små avvik i form og farge er et tegn på kvalitet og ikke en mangel. Slutt umiddelbart å bruke risgryten hvis emaljen på innsiden begynner å flasse av. Emaljen kan begynne å flasse av avhengig av hvordan risgryten brukes eller hvor lenge den har vært i bruk.

## čeština

## Upozornění na bezpečnost výrobku

### Pokyny k obsluze

1. Použití: Tento hrnec na rýži z litiny je ideální pro vaření rýže a dalších obilovin. Zajišťuje rovnoměrné rozložení tepla, což usnadňuje vaření a zabrání připálení rýže. Před prvním použitím důkladně opláchněte hrnec horkou vodou a nechte vodu vypařit. Při vaření používejte nízký až střední plamen. Abyste zabránili přehřátí hrnce na rýži, začněte s nízkým nastavením a poté vařte na střední nebo nízké úrovni. Nevarte, když je hrnec na rýži prázdný. Vaření malých porcí jídla může mít podobný účinek jako



vaření prázdného hrnce na rýži. Za žádných okolností se tomu vyhněte. Tento výrobek nepoužívejte na nestabilních površích nebo na površích citlivých na teplo. Pokud tento výrobek umístíte přímo na stůl nebo podnos, mohou vzniknout škrábance nebo černé skvrny. Ujistěte se, že používáte podložku nebo stojan na hrnec. Dále doporučujeme přečíst si a dodržovat přiložená bezpečnostní/péčová upozornění.

2. Teplota: Hrnec na rýži nepoužívejte přímo na otevřeném ohni nebo na horké plotně, pokud není k tomu určen. Naplňte hrnec požadovanými ingrediencemi a odpovídajícím množstvím vody. Při použití plotny udržujte teplotu vždy nízkou až střední, abyste zabránili připálení. Při vaření, abyste zabránili přehřátí hrnce na rýži, nejprve zahřejte na nízké úrovni a poté vařte na střední nebo nízké úrovni. Rychlý nárůst teploty může vést k prasklinám, deformacím nebo jiným deformacím.
3. Čištění: Hrnec na rýži čistěte ručně teplou vodou a měkkým houbičkem. Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo drsné houbičky, protože mohou poškodit povrch litiny. Po čištění nechte hrnec důkladně vyschnout, abyste zabránili vzniku rezavění. Tento výrobek nesmí být používán v mikrovlnné troubě nebo myčce nádobí. Vyhněte se použití tvrdých drátěných kartáčů, kovových drátěných kartáčů, bělidel, čisticích prostředků nebo melaminových houbiček.
4. Skladování: Hrnec na rýži skladujte na suchém místě, daleko od přímého slunečního záření a extrémních teplot. Doporučuje se jej zakrýt suchým hadříkem, abyste zabránili vniknutí prachu a vlhkosti.

## Varování

1. Nebezpečí tepla: Hrnec na rýži, rukojeť a víko se během používání a ihned po použití silně zahřejí a mohou způsobit popáleniny při přímém kontaktu s kůží. Vždy používejte rukavici nebo pečící rukavice, když s ním manipulujete.
2. Víko: Víko je pevně uzavřené, ale může být horké při zvedání. Buďte opatrní, abyste zabránili popáleninám. Při pokračujícím používání se na spodní straně víka mohou objevit červené skvrny a další rezavé skvrny. Železná rez není škodlivá a můžete výrobek nadále používat.
3. Nebezpečí prasknutí: Vyhněte se pádu hrnce na rýži a zabráníte jiným silným nárazům, které by mohly poškodit hrnec na rýži nebo smalt. Kontaktní místa na okraji a na víku jsou zvláště náchylná k odloupení a vyžadují dodatečnou pozornost.

## Bezpečnostní pokyny

1. Děti: Udržujte hrnec na rýži mimo dosah dětí, abyste zabránili popáleninám nebo zraněním způsobeným těžkým tělem z litiny.
2. Praskliny a rez: Pokud hrnec na rýži má praskliny nebo jiné poškození, nepoužívejte ho, abyste zabránili prasknutí během používání. K rychlému zahřátí nebo ochlazení dochází, když je horký hrnec na rýži umístěn do

studené vody, studená voda nalita na horký hrnec na rýži nebo chlazený hrnec na rýži, který byl v lednici, je okamžitě zahříván. To může způsobit prasknutí hrnce na rýži a smaltu. Vyhněte se tomu za všech okolností.

3. Originalita: Tento hrnec na rýži je ručně vyráběn. Malé odchylky ve tvaru a barvě jsou známkou kvality a nejsou vadou. Okamžitě přestaňte používat hrnec na rýži, pokud začne smalt na vnitřní straně hrnce na rýži odlupovat. Smalt se může začít odlupovat v závislosti na způsobu použití hrnce na rýži nebo na dobu, po kterou byl používán.

## Magyar

### Termék biztonsági figyelmeztetés

#### Kezelési útmutató

1. Használat: Ez az öntöttvas rizsfőző ideális rizs és egyéb gabonafélék főzésére. Egyenletes hőeloszlást biztosít, ami megkönnyíti a főzést és megakadályozza a rizs leégését. Az első használat előtt alaposan öblítse ki a fazekat forró vízzel, majd hagyja elpárologni a vizet. Főzés közben használjon alacsony vagy közepes lángot. A rizsfőző gyors túlmelegedésének elkerülése érdekében kezdje alacsony beállítással, majd főzzön közepes vagy alacsony hőfokon. Ne főzzön, amikor a rizsfőző üres. Kis mennyiségű étel főzése hasonló hatással lehet, mint egy üres rizsfőző főzése. Kerülje ezt minden körülmények között. Ne használja ezt a terméket instabil felületeken vagy hőérzékeny padlóburkolaton. Ha közvetlenül egy asztalra vagy tálca tetejére helyezi ezt a terméket, karcok vagy fekete foltok keletkezhetnek. Győződjön meg róla, hogy használ egy fazék alátétet vagy állványt. Emellett javasoljuk, hogy olvassa el és tartsa be a mellékelt biztonsági/ápolási útmutatókat.
2. Hőmérséklet: Ne használja a rizsfőzőt közvetlen tűzön vagy forró lapon, hacsak arra nem tervezték. Töltse fel a fazekat a kívánt hozzávalókkal és megfelelő mennyiségű vízzel. Ha főzőlapot használ, mindig tartsa alacsony vagy közepes hőfokon, hogy elkerülje a leégést. A gyors túlmelegedés elkerülése érdekében főzés közben először alacsony fokon melegítse fel, majd folytassa közepes vagy alacsony fokon. A gyors hőmérséklet emelkedés repedéseket, deformációkat vagy más deformációkat okozhat.
3. Tisztítás: Mossa el a rizsfőzőt kézzel meleg vízzel és puha szivaccsal. Ne használjon éles tisztítószerkeket vagy súrolószivacsokat, mert ezek károsíthatják az öntöttvas felületét. Hagyja, hogy a fazekat a tisztítás után teljesen megszáradjon, hogy elkerülje a rozsdásodást. Ezt a terméket ne használja mikrohullámú sütőben vagy mosogatógépben. Kerülje a kemény sörtéjű kefék, fémes sörtéjű kefék, fehérítőszerkeket, tisztítószerkeket vagy melamin szivacsok használatát.
4. Tárolás: Tárolja a rizsfőzőt száraz helyen, távol a közvetlen napsugárzástól és az extrém hőmérséklettől. Javasolt egy száraz kendővel letakarni, hogy

távol tartsa a port és a nedvességet.

## **Figyelmeztetések**

1. Forrásveszély: A rizsfőző, a fogantyú és a fedél használat közben és azonnal utána rendkívül forróak lehetnek, és a bőrrel való közvetlen érintkezés égési sérüléseket okozhat. Mindig használjon fazékfogót vagy sütőkesztyűt, amikor kezeli.
2. Fedél: A fedél szorosan zár, de a felemeléskor forró lehet. Legyen óvatos, hogy elkerülje a forrázásokat. Vörös foltok és egyéb rozsdafoltok jelenkezhetnek a fedél alján folyamatos használat során. Az acélrozsdát nem káros, és továbbra is használhatja a terméket.
3. Törésveszély: Kerülje a rizsfőző leejtését és más erős ütések, amelyek károsíthatják a rizsfőzőt vagy az emaljot. A peremén és a fedélén lévő érintkezési pontok különösen érzékenyek a lepattanásra, és extra figyelmet igényelnek.

## **Biztonsági figyelmeztetések**

1. Gyermek: Tartsa távol a gyermekektől a rizsfőzőt, hogy elkerülje a súlyos öntöttvas test okozta égési sérüléseket vagy sérüléseket.
2. Repedések és rozsd: Ne használja tovább a rizsfőzőt, ha repedéseket vagy más károkat észlel, hogy megakadályozza a használat közbeni törést. A gyors felmelegedés vagy lehűlés akkor következik be, ha forró rizsfőzőt hideg vízbe helyeznek, hideg vizet öntenek egy forró rizsfőzőre, vagy egy hűtött rizsfőzőt, amely a hűtőszekrényben volt, azonnal felmelegítenek. Ez repedéseket vagy leválásokat okozhat az öntöttvasban és az emaljban. Kerülje ezt minden körülmények között.
3. Eredetiség: Ez a rizsfőző kézzel készül. A forma és a szín apró eltérései minőséget jelentenek, nem hibát. Azonnal hagyja abba a rizsfőző használatát, ha az emalj a rizsfőző belsejében elkezd leválni. Az emalj a rizsfőző használatának módjától vagy attól függően, hogy mennyi ideig használták, kezdhet leválni.