

READ BEFORE USE • LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR • BITTE VOR DEM GEBRAUCH LESEN
LEES VOOR GEBRUIK • LÄS FÖRE ANVÄNDNING
LES FØR BRUK • LÆSES FØR BRUG • LUE ENNEN KÄYTTÖÄ

Visit www.hamiltonbeach.se for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online.

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.se pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils.

Visite www.hamiltonbeach.se para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos.

Unter www.hamiltonbeach.se finden Sie unser komplettes Produktangebot, Bedienungs- und Pflegeanleitungen sowie köstliche Rezepte und Tipps. Dort können Sie Ihr Produkt auch online registrieren!

Bezoek www.hamiltonbeach.se voor ons complete productassortiment en Gebruiks- en Onderhoudsgidsen – evenals heerlijke recepten, tips en voor de online registratie van uw product.

Besök www.hamiltonbeach.se för vår fullständiga produktserie och vår guide till hur du använder och tar hand om produkten - samt för att få goda recept och tips, och för att registrera din produkt på nätet.

På www.hamiltonbeach.se finner du vårt kompletta produktutvalg samt bruks- og vedlikeholdsveiledninger – i tillegg til lekre oppskrifter, tips og mulighet til å registrere produktet på nett.

Besøg www.hamiltonbeach.se for at se vores fantastiske produkter og produktbeskrivelser samt lækre opskrifter med gode tips.

Tutustu koko tuotevalikoimaamme ja käyttö- ja hoito-ohjeisiin osoitteessa www.hamiltonbeach.se Sivustolla on lisäksi herkullisia reseptejä, käyttövinkkejä ja tuotteen online-rekisteröinti.

For Questions: +46 60 741 21 20

For recipes, tips, product information and registration:

www.hamiltonbeach.se

Pour des questions : +46 60 741 21 20

Pour des recettes, des conseils, des renseignements sur le produit et l'enregistrement :

www.hamiltonbeach.se

Para preguntas: +46 60 741 21 20

Para recetas, consejos, información del producto y registro:

www.hamiltonbeach.se

Bei Fragen: +46 60 741 21 20

Rezepte, Tipps, Produktinformationen und Anmeldung unter

www.hamiltonbeach.se

Voor vragen: +46 60 741 21 20

Voor recepten, tips, productinformatie en registratie:

www.hamiltonbeach.se

För frågor: +46 60 741 21 20

För recept, tips, produktinformation och registrering:

www.hamiltonbeach.se

Spørsmål? +46 60 741 21 20

Oppskrifter, tips, produktinformasjon og registrering finner du på:

www.hamiltonbeach.se

Har du spørsmål? +46 60 741 21 20

Oppskrifter, tips, produktoplysninger og registrering findes på:

www.hamiltonbeach.se

Kysyttävää? +46 60 741 21 20

Reseptejä, vinkkejä, tuotetietoja ja rekisteröinti:

www.hamiltonbeach.se

Hamilton Beach®

Digital Simplicity
Rice Cooker & Food Steamer

Ris- & ångkokare

Risoker og dampkoker

Risogjer og fødevaredamper

Riisikeitin & Höyrykypsennin

Reiskocher & Dampfgarer

Olla arrocera y para cocinar al vapor

Cuiseur à riz et cuiseur à vapeur

Rijstkoker & Voedselstomer



English	2	Deutsch.....	77
Svensk	17	Español	92
Norsk	32	Français.....	107
Dansk.....	47	Nederlands.....	122
Suomi.....	62		

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. 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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing hot containers.
5. To protect against a risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Appliance is subject to residual heat after unplugging. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the wall socket. Never pull from the power cord.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.
13. To turn off appliance, remove plug from wall socket.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. **⚠ WARNING** Scalding may occur if the lid is opened during use.
16. Lift and open lid carefully to avoid scalding, and allow water to drip into the cooker.
17. Do not place the unit directly under cabinets when operating as this product produces large amounts of steam. Avoid reaching over the product when operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

This appliance is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This appliance is not intended for use with any nonfood materials or products.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used.

The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

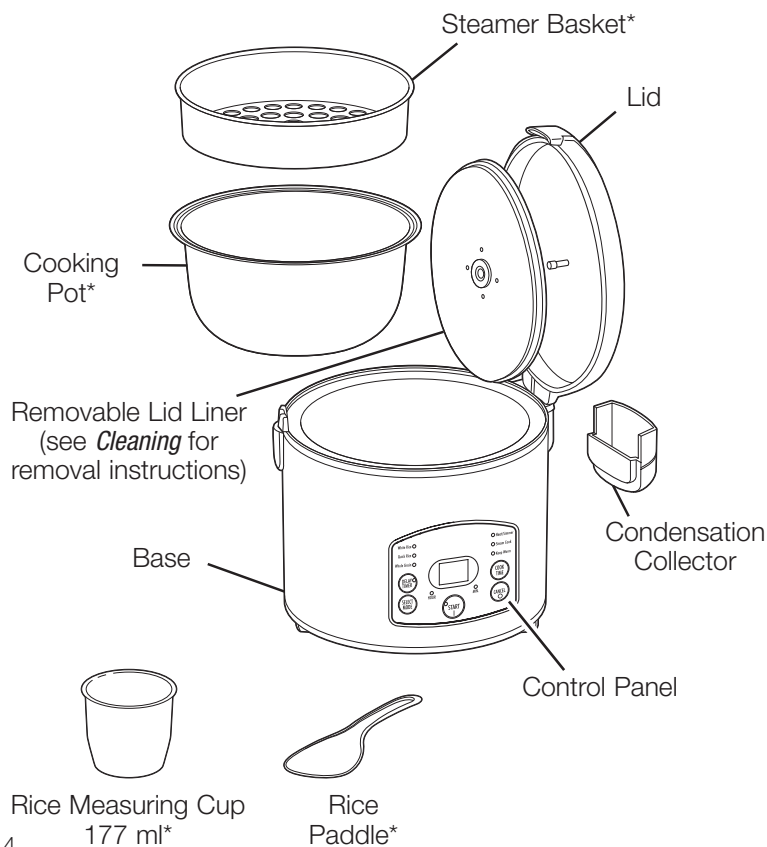
To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.



Recycling the Product at the End of Its Service Life

The wheeled bin symbol marked on this appliance signifies that it must be taken over by a selective collection system conforming to the WEEE Directive so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact to the environment. The user is responsible for returning the product to the appropriate collection facility, as specified by your local code. For additional information regarding applicable local laws, please contact the municipal facility and/or local distributor.

Parts and Features



Use to delay the start time (up to 15 hours) for any function EXCEPT Keep Warm.



Press to turn the cooker off.



Press to start cooking.



Use to set cooking time for Steam Cook and Heat/Simmer modes only.



Use to select rice or cooking type.

WHITE RICE: Use to cook white rice for a preprogrammed cook time.

QUICK RICE: Use to cook rice faster. This program eliminates the rice soak cycle.

WHOLE GRAIN: Use to cook brown rice or other grains (any other than white rice) for a preprogrammed cook time.

HEAT/SIMMER: Use with prepackaged rice mixes, soups, stews, beans, oats, hot cereals, grits, or any other food that requires a heat and then simmer. This function will heat and then simmer for the selected period of time.

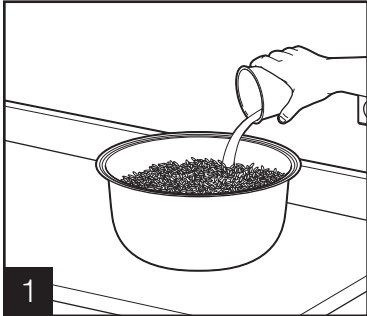
STEAM COOK: Use to steam food for a selected steam time. Steaming time can be set from 0 (to just boil water) to 30 minutes.

KEEP WARM: Unit automatically shifts to Keep Warm function after every function EXCEPT Steam Cook.

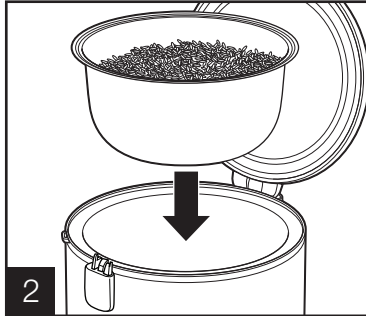
How to Make Rice

RICE MEASURING CUP INFORMATION

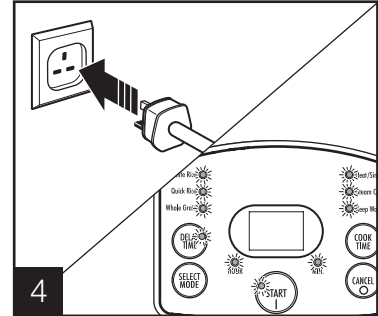
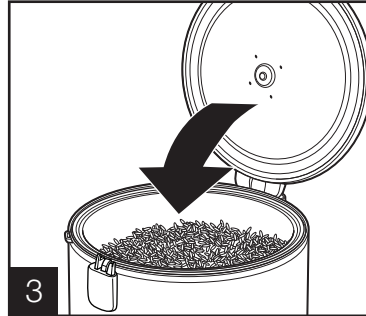
NOTE: Do not throw away the rice measuring cup that comes with your unit. This is an important tool in using your rice cooker successfully and its size is standard in the rice industry. One rice measuring cup equals 177 ml.



Add desired amount of uncooked rice to pot. Rinse rice in cold water to remove excess starch. Repeat until water is clear. This may take 2 or more rinses. Fill with water to the corresponding water line in the cooking pot. **DO NOT** exceed 2.3 L MAX fill line.



Carefully place cooking pot straight down on base. Make sure cooking pot is securely seated by rotating the pot left and right. **NOTE:** Make sure bottom of cooking pot is not bent or warped, or it will not conduct heat correctly.

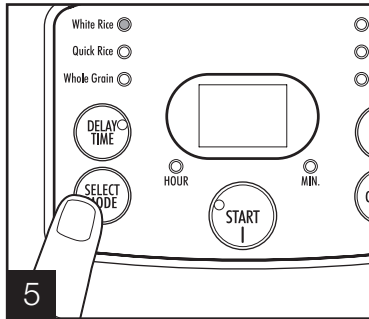


Plug into wall outlet; all lights will flash on control panel. If program is not selected, **OR** after pressing **CANCEL (O)**, the rice cooker control panel will flash for 15 seconds and the rice cooker will turn off.

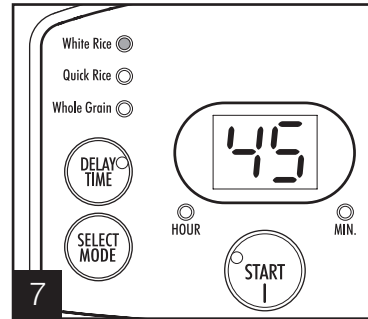
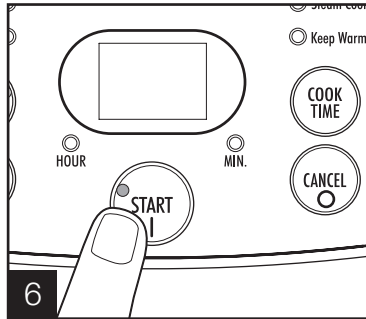
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Cook only in removable cooking pot. Never place water or food directly into the base.

BEFORE FIRST USE: Wash cooking pot following *Cleaning* instructions; dry thoroughly.

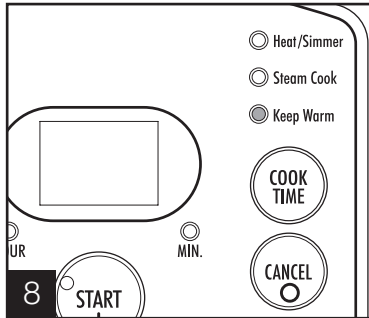
How to Make Rice (cont.)



Press **SELECT MODE** to select White Rice, Quick Rice, or Whole Grain function. Light will glow for function selected. Press **START (I)** to start cooking OR unit will start automatically in 5 seconds.

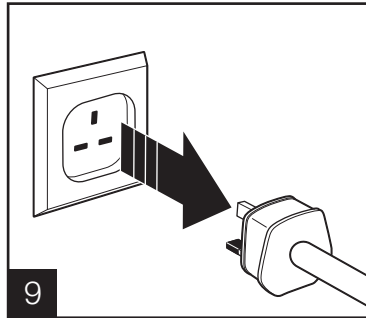


Once a mode is selected, the default time for that mode is displayed. The digital rice cooker will adjust the cooking time throughout the cooking cycle based on the amount of rice and moisture in the cooker. You may notice that the cooker will place a hold on the time or significantly decrease cooking time as the moisture content changes.



When finished cooking, cooker will switch to Keep Warm and light will glow. Display will track Keep Warm time for up to 12 hours. After 12 hours, the rice cooker will turn off. OR, press **CANCEL (O)** to turn off.

TIP: If you prefer a softer rice, let cooked rice rest on Keep Warm at least 10 to 15 minutes.

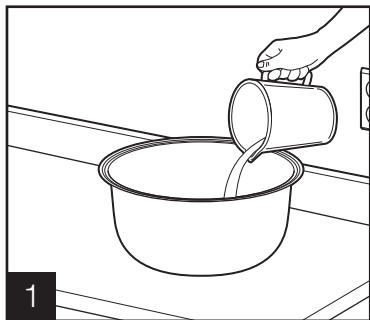


⚠ CAUTION Burn Hazard: Never use lid handle to carry cooker when contents are hot. Steam from steam vent can cause injury.

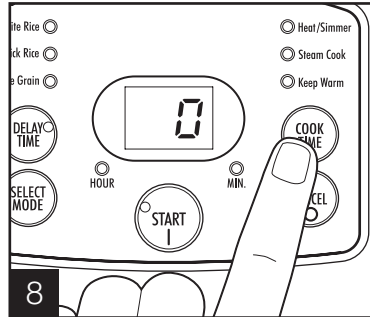
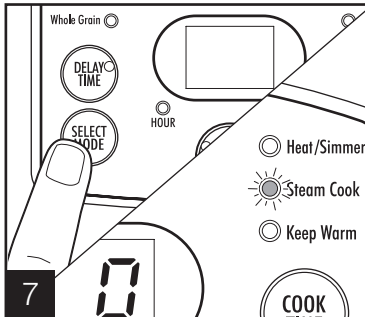
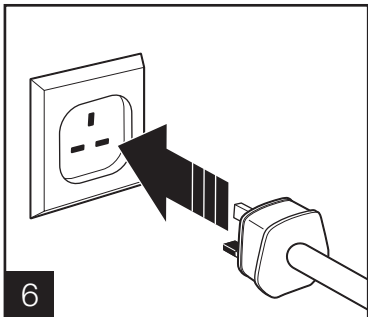
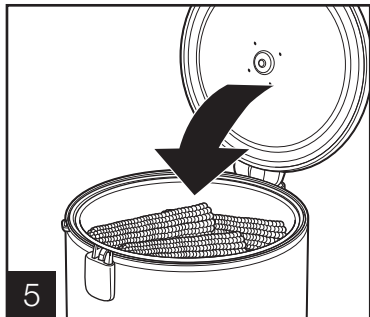
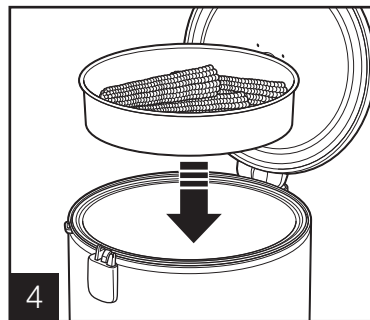
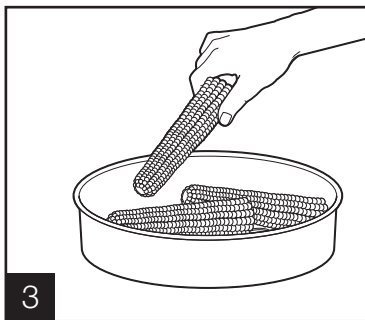
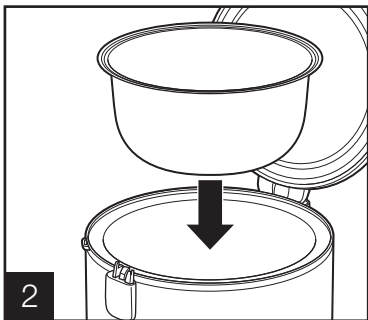
How to Steam Food

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Cook only in removable cooking pot and steamer basket. Never place water or food directly into the base.

BEFORE FIRST USE: Wash cooking pot following *Cleaning* instructions; dry thoroughly.

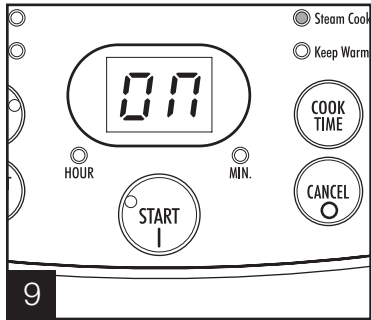


Pour desired amount of water in cooking pot. Carefully place cooking pot straight down on base. Make sure cooking pot is securely seated by rotating the pot left and right.



Press **SELECT MODE** until Steam Cook glows. Press **COOK TIME** to set the steam time from 0 to 30 minutes. Press **START (I)**.

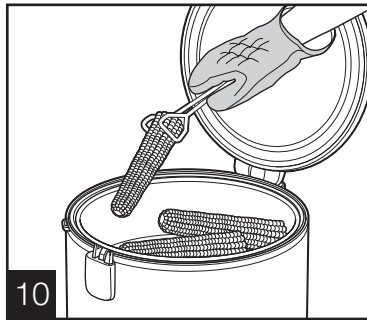
How to Steam Food (cont.)



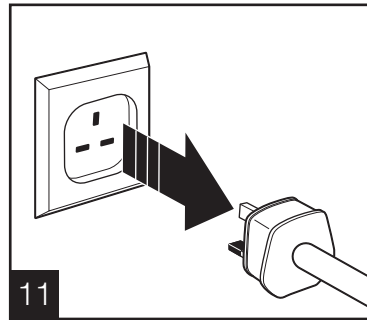
Display will show "ON" during heating, and display will count down set time once steaming has begun.

▲ CAUTION Burn

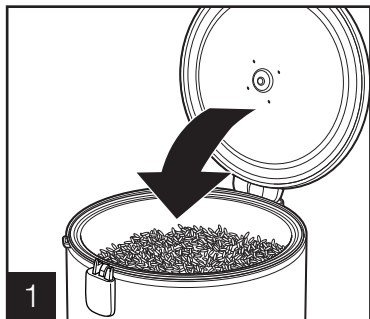
Hazard: Never use lid handle to carry cooker when contents are hot. Steam from steam vent can cause injury.



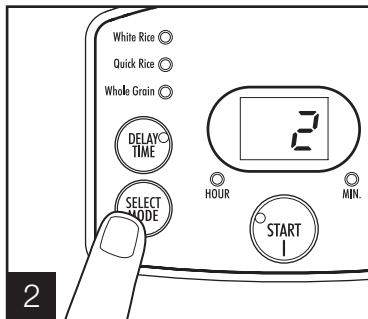
NOTE: If pot boils dry, rice cooker will beep and the remaining time will flash in display. To continue Steam Cook, add more water. Unit will resume steaming if water is added before 3 minutes. After 3 minutes, press **CANCEL (O)** to cancel steam function. Press **SELECT MODE** until Steam Cook glows and set the Cook Time.



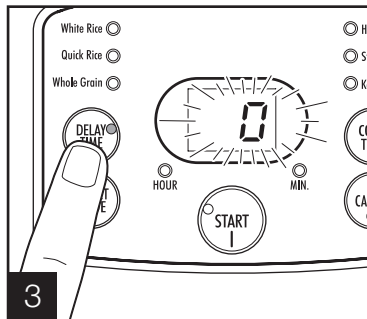
How to Set Delay Start Time



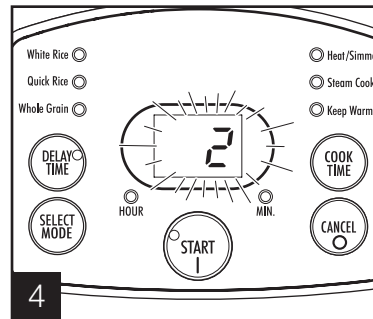
1 Delay Time can be used with White Rice, Whole Grain, Heat/Simmer, and Steam Cook. Place water and food items in cooking pot or food in steamer basket. See *How to Steam Food*.



2 Press **SELECT MODE** to set cooking function. Set time if using Heat/Simmer or Steam Cook.



3 Press **DELAY TIME**. The display will flash "0." Continue to press **DELAY TIME** to set delay time from 1 to 15 hours. Press **START (I)** to begin delay start countdown or rice cooker will automatically start after 5 seconds.

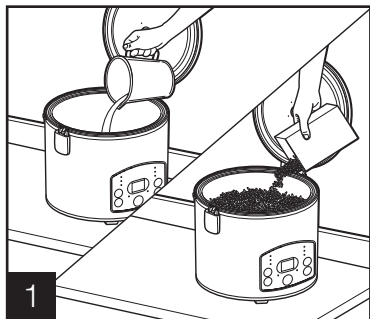


4 The display will flash and then begin counting down the set delay time. After cooking is complete, the rice cooker will go to Keep Warm (except for Steam Cook).

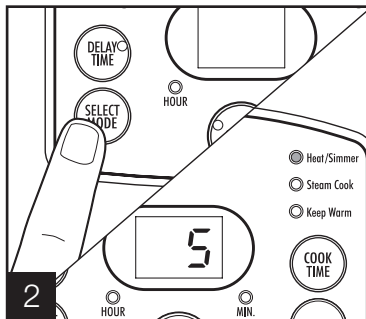
NOTES:

- Cooking/steaming will begin once the unit has completed the delay time countdown.
- This function is ideal for soaking and cooking dried beans.

How to Set Heat/Simmer



1 Place water and desired contents into cooking pot.

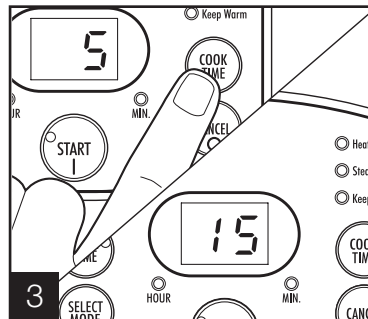


2 Press **SELECT MODE** until Heat/Simmer is illuminated. "5" will appear in the display. (5 minutes is the minimum amount of time.)

NOTE: The simmer time can be set for up to 5 hours. Set Heat/Simmer time in 1-minute increments up to 90. After 90 minutes, set in 1-hour increments up to 5.

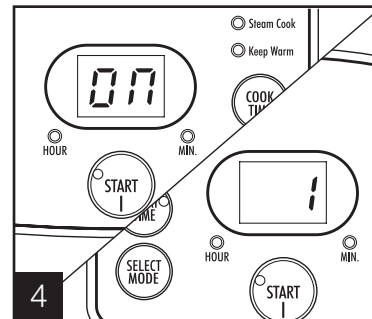
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Cook only in removable cooking pot and steamer basket. Never place water or food directly into the base.

BEFORE FIRST USE: Wash cooking pot following *Cleaning* instructions; dry thoroughly.



3 Press **COOK TIME** until desired amount of "simmer" time is selected. Press **START (I)** or the rice cooker will automatically start after 5 seconds. The cooker will heat the contents and then simmer for the selected amount of time. Display will show "ON" during heating and will count down set time once simmering has begun. After simmer time is complete, the cooker will automatically switch to Keep Warm.

NOTE: The rice cooker starts heating liquids immediately. The start of actual simmering depends on the amounts of liquid and food placed in the rice cooker.

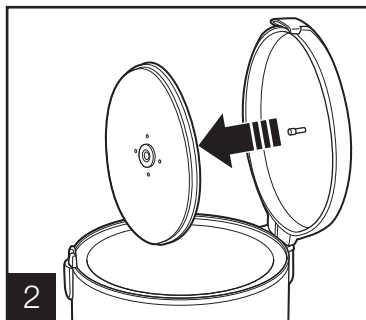
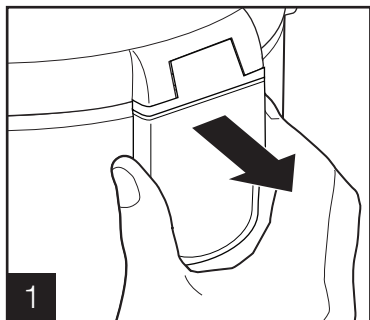


⚠ CAUTION Burn Hazard: Never use lid handle to carry cooker when contents are hot. Steam from steam vent can cause injury.

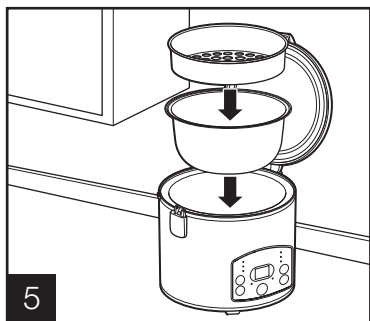
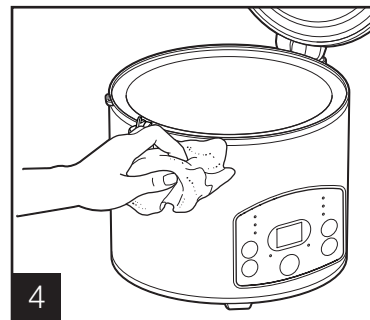
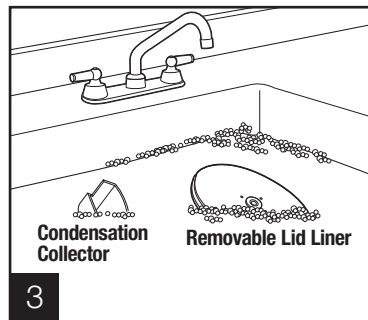
Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

Do not immerse base, cord, or plug in water or other liquid.



Lid liner may be removed to wash by hand.



DO NOT use the high-temperature sanitizing setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.

Vegetable Steaming Chart and Tips

TYPE OF VEGETABLE	SETTING	AMOUNT OF WATER	COOK TIME
Softer Vegetables (ex. zucchini, squash)	Steam Cook	Fill pot to “4” line	4–7 minutes
Firmer Vegetables (ex. broccoli, corn on the cob, carrots)	Steam Cook	Fill pot to “4” line	7–15 minutes

- The more vegetables added to the steamer basket, the longer the steam time should be.
- Smaller pieces of vegetables will steam faster than larger pieces.
- Allowing rice to “rest” for approximately 5–10 minutes after cooking will yield better-textured rice.
- Give vegetables or rice a flavor boost by substituting an equal amount of chicken/beef/vegetable broth for water.

- Note that the steam times listed here are approximate and for reference only.
- Cook time may vary from the programmed time based on actual amounts of ingredients and water. The rice cooker will adjust time as necessary.

Recipes

Dried Beans

454 g dried beans (any variety)

1.9 L water

0.6 ml baking soda

1 medium onion, quartered

15 ml olive oil

Salt and pepper to taste

Sort beans by removing any pebbles or stems. Place beans in colander and rinse well. Place beans into cooking pot. Add water, baking soda, onion, and olive oil.

Set Cooker: Delay Start (at least 6 hours or overnight)
Heat/Simmer: 1 1/2 hours

Season with salt and pepper to taste.

Servings: 12

Lentil Soup

30 ml olive oil

237 ml carrot, finely chopped

237 ml celery, finely chopped

10 ml kosher salt

1 bag (454 g) lentils, picked and rinsed

1 can (411 g) fire-roasted tomatoes, crushed

1.9 L chicken or vegetable broth

2.5 ml ground coriander

2.5 ml ground cumin

Rinse lentils. Place all ingredients in cooking pot; stir gently to combine.

Set Cooker: Heat/Simmer: 45 minutes

Season with additional salt and pepper to taste.

Servings: 6–8

Recipes (cont.)

Steamed Salmon with Brown Rice

2 salmon fillets (wild Alaskan, 85–113 g each)

10 ml ground ginger

44 ml low-sodium soy sauce

1 garlic clove, minced

10 ml dark brown sugar

2.5 ml chili flakes

1 green onion or shallot, sliced

Salt and pepper, to taste

Brown rice (uncooked)

Place steamer basket on plate (to catch any drippings). Mix ginger, soy sauce, garlic, dark brown sugar, and chili flakes. Rub fish fillets with mixture and place in refrigerator to marinate for approximately 30 minutes.

Measure brown rice and water according to desired servings/package directions. Chicken or vegetable stock/broth may also be substituted for water.

Set Cooker: Whole Grain—after approximately 30–35 minutes, lift cover and add steamer basket with salmon fillets.

Cook an additional 8–10 minutes or until salmon flakes easily with a fork. Serve salmon over rice and sprinkle with sliced green onion.

Servings: 2

Steamed Shrimp with Vegetables

454 g large frozen shrimp

237 ml sugar snap peas

177 to 237 ml red bell pepper, sliced

118 to 177 ml onion, sliced

237 ml chopped pineapple (in juice)

1 bottle (355 ml) teriyaki sauce (or other desired sauce)

White rice (uncooked)

Place desired amount of white rice and water into cooking pot.

Set Cooker: White Rice

While rice is cooking, chop vegetables and thaw shrimp under cold running water. After approximately 30–35 minutes, place shrimp and vegetables into steamer basket and place basket into cooker.

Cook approximately 10 minutes or until shrimp are opaque and veggies slightly tender. When cooking cycle is completed, toss shrimp, vegetables, pineapple, and rice with teriyaki sauce and serve.

Servings: 4

Troubleshooting

PROBLEM

PROBABLE CAUSE/SOLUTION

Cooker doesn't turn on.

- Cooker is not plugged in. Make sure rice cooker is plugged into a properly operating electrical outlet.

Rice is not cooked.

- Not enough water/cooking liquid. Follow package directions.
- Carefully place cooking pot straight down in base. Make sure cooking pot is securely seated by rotating the pot left and right. **NOTE:** If cooking pot is bent or warped, it will not seat properly in base and, therefore, will not conduct heat correctly. To replace cooking pot, call the Customer Assistance number listed on the cover of this guide.
- Let rice rest for 10 to 15 minutes after cooking is complete and rice cooker has switched to Keep Warm.

Rice is mushy.

- Too much liquid added to cooking pot. Reduce liquid.

Rice cooker starts to "beep" during Steam Cook.

- Cooking pot has boiled dry. Add more water and select Steam Cook function to continue steaming or press **START (I)**.

Cooking pot not fitting.

- Call the Customer Assistance number listed on the cover of this guide.

Display time skips minutes or holds time.

- Rice cooker is adjusting time for the type of rice and amount of rice and moisture in the cooker. The rice cooker is working correctly. You may notice that the cooker will place a hold on the time or significantly decrease cooking time as the moisture content changes.

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in Sweden, Norway, Finland, Denmark, Spain, Belgium, Germany, the Netherlands and France. It is the sole express warranty for this product and supersedes all other warranties and terms and conditions.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (220-240V ~ 50 Hz).

SPF Trading AB exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty.

All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. To make a warranty claim, return this appliance to the store or call customer service number + 46 60 741 21 20 or visit www.hamiltonbeach.se. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

Customer service number:

SPF Trading AB

+46 60 741 21 20

Hamilton Beach Brands is a registered trademark of Hamilton Beach Brands, Inc. used under license by SPF Trading AB.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Vid användning av elektriska apparater bör de grundläggande säkerhetsföreskrifter som följer alltid beaktas för att minska risken för brand, elektriska stötar och/eller personsador:

1. Läs alla instruktioner.
2. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte nära övervakas och instrueras om användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
3. Noggrann övervakning är nödvändig när apparaten används av eller befinner sig i närheten av barn. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida inte de övervakas. Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
4. Rör inte heta ytor. Använd handtag eller knoppar. Använd grytvantar eller ett verktyg när du hanterar heta behållare.
5. För att skydda mot risken för elektriska stötar, se till att sladd, kontakt, eller apparatens bas inte nedsänks i vatten eller annan vätska.
6. Dra ur kontakten när den inte används och innan rengöring. Apparaten är varm direkt efter att den har stängts av. Låt svalna innan du sätter på eller tar av delar, samt före rengöring. För att koppla från enheten, ta tag i kontakten och dra ut den från vägguttaget. Dra aldrig i sladden.
7. Använd inte apparaten med en skadad sladd eller kontakt, eller om apparaten inte fungerar, har tappats eller skadats på något annat sätt. Utbyte och reparation av elsladden måste utföras av tillverkaren, tillverkarens serviceombud eller av annan person med motsvarande kvalifikationer för att undvika faror. Kontakta kundtjänst för information om inspektion, reparation eller justering enligt vad som anges i den begränsade garantin.
8. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador.
9. Använd inte apparaten utomhus.
10. Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller bänken eller komma i kontakt med varma ytor, inklusive spisen.
11. Placera inte i/på eller nära en het gasspis, en elektrisk håll, eller en varm ugn.
12. Extrem försiktighet måste användas vid förflyttning av en apparat som innehåller varm mat, vatten eller andra varma vätskor.
13. Stäng av apparaten genom att dra ut kontakten.
14. Använd inte apparaten för annat än den avsedda användningen.
15. **⚠ VARNING** Brännskador kan uppstå om locket öppnas under användning.
16. Lyft och öppna locket försiktigt för att undvika skållning, och låt vattnet droppa ner i kokaren.
17. Placera inte apparaten under överskåp eftersom denna apparat avger stora mängder ånga. Undvik att sträcka dig över apparaten när den är igång.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Övrig konsumentssäkerhetsinformation

Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.

Denna apparat är endast avsedd för framställning, tillagning och servering av livsmedel. Denna apparat är inte avsedd för att användas till några icke-livsmedelsmaterial eller produkter.

⚠ VARNING Risk för elektriska stötar: Om sladden skadats måste den bytas av tillverkaren, legitimerad serviceverkstad eller en behörig person för att undvika fara.

Längden på sladden till denna apparat valdes för att minska risken för att trassla in sig eller snubbla över en längre sladd. Om en längre sladd är nödvändig kan en godkänd förlängningssladd användas. Förlängningssladdens elektriska effekt måste vara lika

stor eller större än apparatens effekt. Se till att förlängningssladden inte hänger över bänkskivan eller bordet där den kan nås av barn eller oavsiktligt snubblas över.

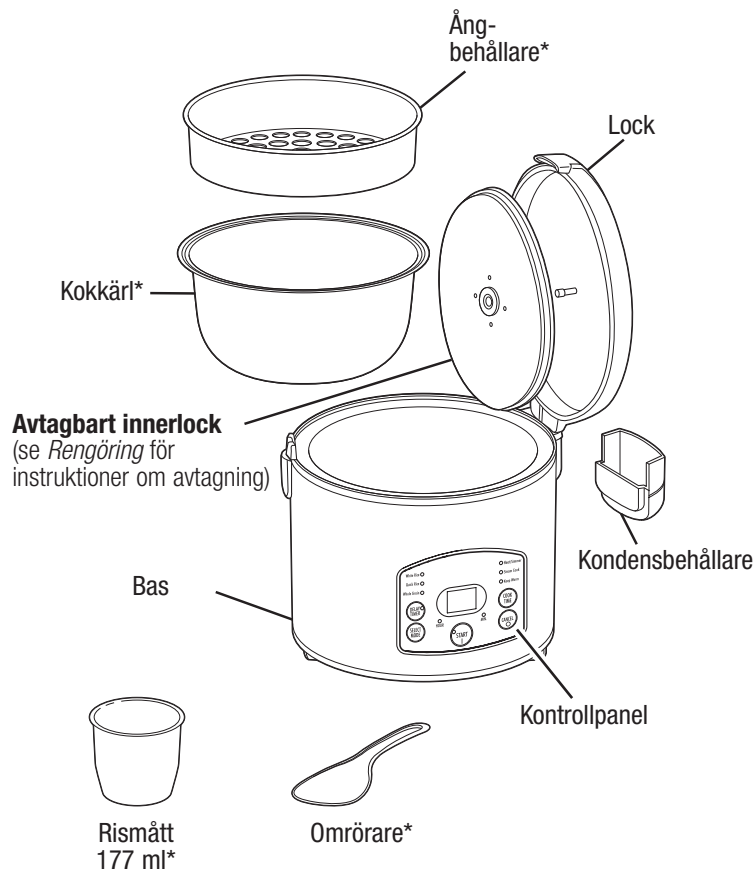
För att undvika att en elektrisk krets blir överbelastad ska man inte använda en annan högeffektsapparat på samma krets som denna apparat.



Återvinning av produkten vid slutet av dess livslängd

Symbolen med en soptunna på denna apparat betyder att den måste tas om hand i ett separat sophanteringssystem som överensstämmer med WEEE-direktivet, så att den antingen kan återvinnas eller demonteras för att minska miljöpåverkan. Användaren ansvarar för att produkten lämnas till lämplig återvinningscentral, och enligt lokal lagstiftning. För ytterligare information om gällande lokala lagar, vänligen kontakta kommunen och/eller lokal distributör.

Delar och funktioner



Används för att fördröja starttiden (upp till 15 timmar) för alla funktioner UTOM Keep Warm.



Tryck för att stänga av kokaren.



Tryck för att börja koka.



Används endast för att ställa in kokningstid i läge Steam Cook och Heat/Simmer.



Används för att välja ris eller kokningstyp.

WHITE RICE: Används för att koka vitt ris under en förprogrammerad tid.

QUICK RICE: Används för att koka ris snabbare. Detta program eliminerar blötläggningssykeln.

WHOLE GRAIN: Används för att koka brunt ris eller annat spannmål (annat än vitt ris) under en förprogrammerad tid.

HEAT/SIMMER: Använd med förpackade risblandningar, soppor, grytor, bönor, havre, hett spannmål, gryn eller annan mat som kräver värme och sedan sjudning. Denna funktion värmer och sjuder sedan under den valda tidsperioden.

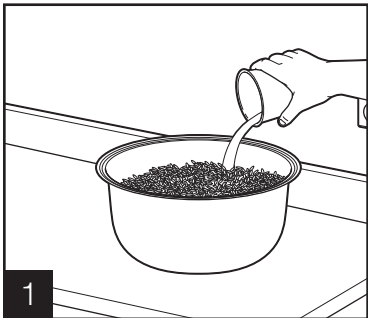
STEAM COOK: Används för att ångkoka mat under en vald tid. Ångningstiden kan ställas in från 0 (för att bara koka vatten) till 30 minuter.

KEEP WARM: Apparaten går automatiskt till Keep Warm-funktion efter varje funktion, med undantag av Steam Cook.

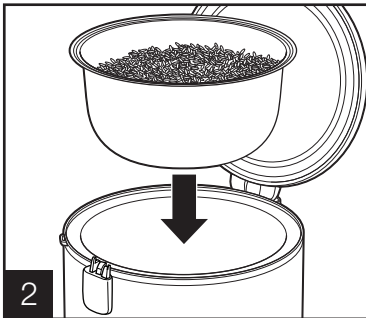
Hur man kokar ris

INFORMATION OM RISMÅTTET

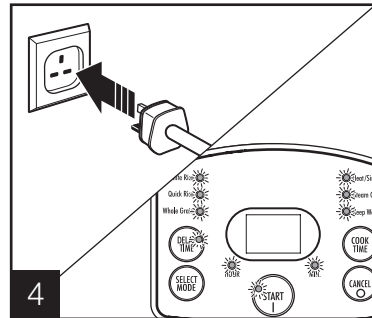
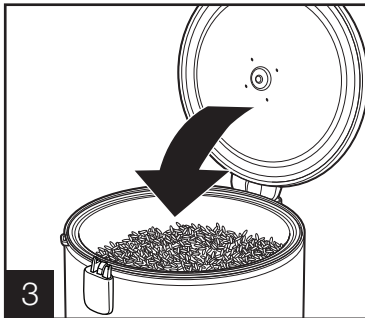
OBSERVERA: Kasta inte bort rismåttet som medföljer din enhet. Det är ett viktigt verktyg för att kunna använda din riskokare framgångsrikt, och storleken är standard i risindustrin. Ett rismått motsvarar 177 ml.



1 Fyll på önskad mängd okokt ris i kastrullen. Skölj riset i kallt vatten för att få bort överflödigt stärkelse. Upprepa tills vattnet inte längre är grumligt. Du kan behöva skölja av riset 2 gånger eller mer. Fyll på vatten upp till motsvarande streck på kokkärlets insida. Fyll INTE över max-fyllningsmarkeringen för 2,3 liter.



2 Sätt försiktigt ner kärlet rakt ner i basen. Se till att kärlet sitter i ordentligt genom att vrida det fram och tillbaka. **OBSERVERA:** Se till att botten på kärlet inte är böjt eller vridet, annars kommer inte värmen att ledas korrekt.

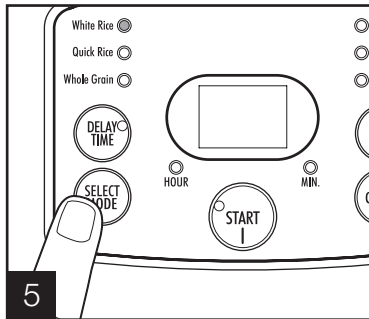


4 Sätt i kontakten i vägguttaget, alla lampor blinkar på panelen. Om inget program har valts, ELLER efter tryck på **CANCEL (O)**, kommer riskokarens panel att blinka i 15 sekunder och kokaren stängs av.

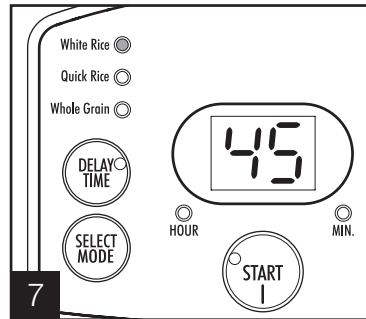
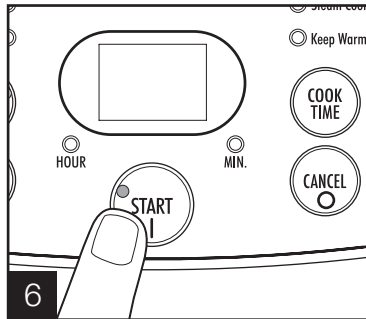
⚠ VARNING Risk för elektriska stötar. Tillaga endast i avtagbart kokkärl. Lagg aldrig vatten eller mat direkt i basen.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN: Diska kokkärlet enligt Rengöringsinstruktionerna; torka noggrant.

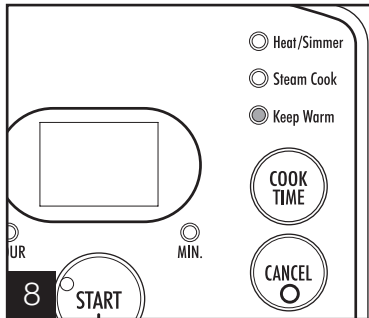
Hur man kokar ris (forts.)



Tryck **SELECT MODE** för att välja funktion White Rice, Quick Rice, eller Whole Grain. Lampan för den valda funktionen lyser. Tryck **START (I)** för att börja koka ELLER apparaten startar automatiskt efter 5 sekunder.

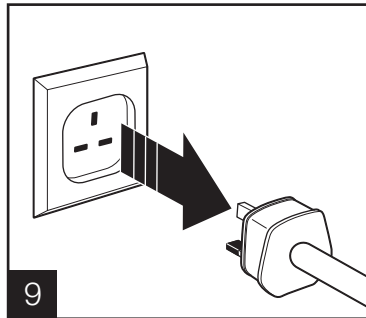


När en funktion har valts visas standardtiden för den funktionen. Den digitala riskokaren kommer att justera tillagningstiden under hela tillagningsprocessen baserat på mängden ris och fukt i kokaren. Du kanske märker att kokaren stannar tiden eller minskar koktiden betydligt allt eftersom fuktinnehållet ändras.



När kokningen är klar kommer kokaren att gå till funktionen Keep Warm och lampan lyser. Displayen visar Keep Warm-tiden i upp till 12 timmar. Efter 12 timmar stängs kokaren av. ELLER, tryck **CANCEL (O)** för att stänga av.

TIPS: Om du föredrar ett mjukare ris, låt kokaren stå på Keep Warm i minst 10 till 15 minuter.



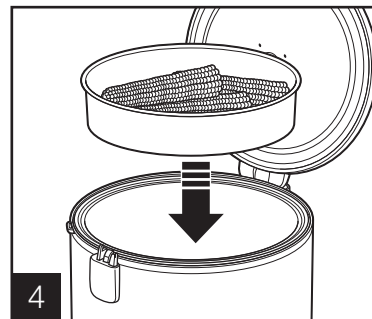
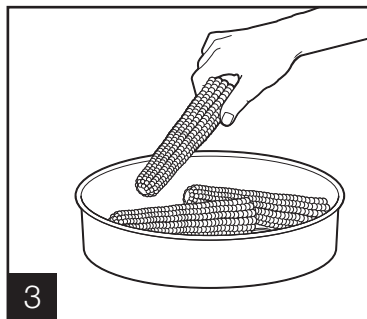
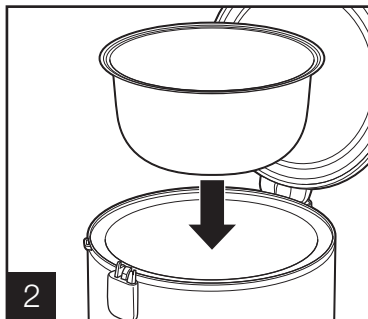
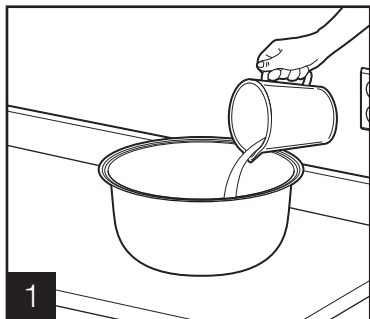
⚠ FÖRSIKTIGT Risk för brännskada: Använd aldrig lockhandtaget för att bära kokaren när innehållet är varmt. Ånga från ångventilen kan orsaka skador.

OBSERVERA: Töm kondensbehållaren efter behov under matlagning.

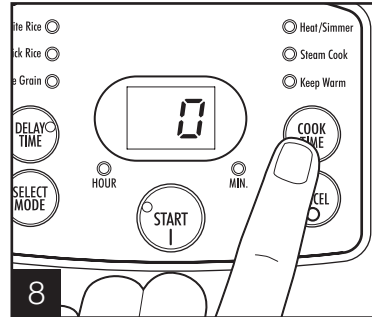
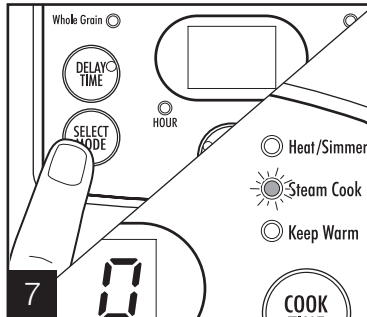
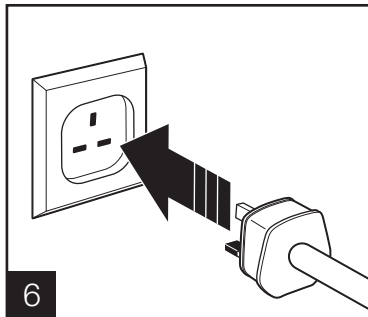
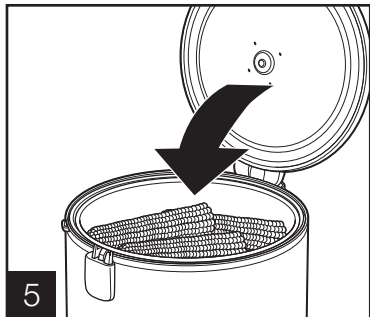
TIPS: Quick Rice kan tillaga vitt ris eller fullkornsprodukter.

Hur man ångkokar mat

⚠ VARNING Risk för elektriska stötar.
Tillaga endast i avtagbart kärl och ångbehållare.
Lägg aldrig vatten eller mat direkt i basen.
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN: Diska kärlet enligt Rengöringsinstruktionerna; torka noggrant.

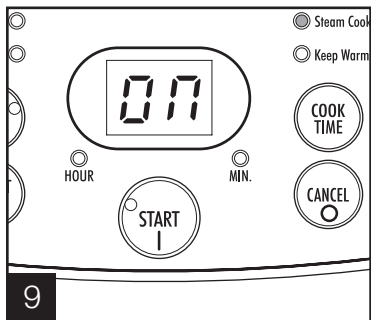


Häll önskad mängd vatten i kokkärlet. Sätt försiktigt ner kärlet rakt ner i basen. Se till att kärlet sitter i ordentligt genom att vrida det fram och tillbaka.



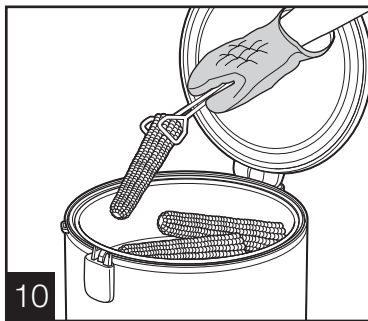
Tryck **SELECT MODE** tills Steam Cook lyser. Tryck **COOK TIME** för att ställa in ångkokningstiden mellan 0 till 30 minuter. Tryck **START** (I).

Hur man ångkokar mat (forts.)

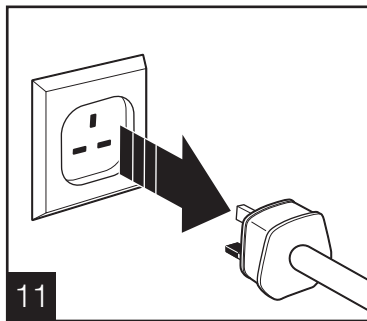


9 Displayen visar "ON" under uppvärmning, och displayen räknar ner inställd tid när ångkokningen har börjat.

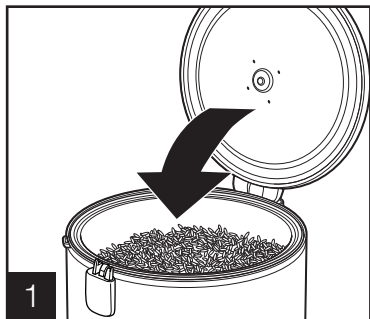
⚠ FÖRSIKTIGT Risk för brännskada: Använd aldrig lockhandtaget för att bära kokaren när innehållet är varmt. Ånga från ångventilen kan orsaka skador.



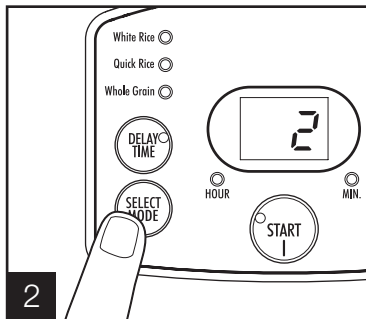
10 **OBSERVERA:** Om kokkäret kokar torr piper kokaren och den resterande tiden blinkar på displayen. För att fortsätta ångkoka, fyll på mer vatten. Enheten återupptar ångkokningen om vatten tillsätts inom 3 minuter. Efter 3 minuter, tryck **CANCEL (O)** för att avbryta ångkokningen. Tryck **SELECT MODE** tills Steam Cook lyser och ställ in kokningstiden.



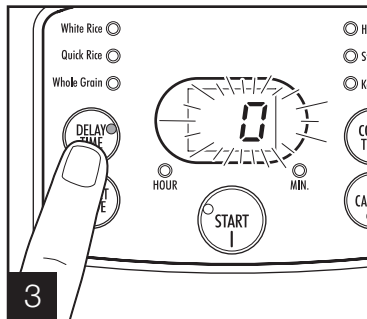
Hur man ställer in fördröjningstiden



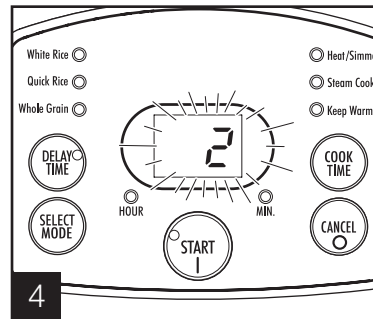
1 Fördröjningstid kan användas med funktionerna White Rice, Whole Grain, Heat/ Simmer och Steam Cook. Placera vatten och matvaror i kokkärlet eller mat i ångbehållaren. Se *Hur man ångkokar mat*.



2 Tryck **SELECT MODE** för att ställa in kokfunktion. Ställ in tid om du använder Heat/ Simmer eller Steam Cook.



3 Tryck **DELAY TIME**. Displayen blinkar "0". Fortsätt tryck **DELAY TIME** för att ställa in fördröjningstiden mellan 1 till 15 timmar. Tryck **START (I)** för att börja fördröjningens nedräkning eller riskokaren startar automatiskt efter 5 sekunder.

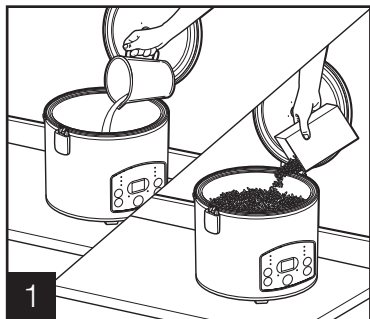


4 Displayen blinkar och börjar sedan räkna ned den inställda fördröjningstiden. Efter att tillagningen är klar kommer riskokaren att gå till Keep Warm (förutom funktionen Steam Cook).

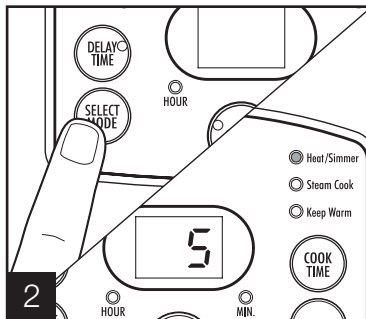
ANMÄRKNINGAR:

- Kokning/ångkokning börjar när enheten har slutfört nedräkningen av fördröjningstiden.
- Denna funktion är idealisk för blötläggning och tillagning av torkade bönor.

Hur man ställer in Heat/Simmer



1 Lägg vatten och önskat innehåll i kokkärlet.



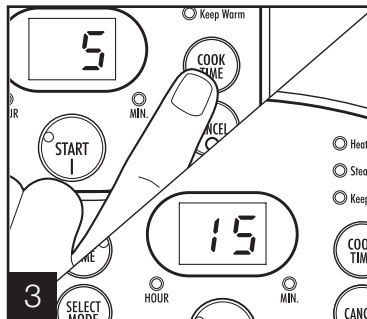
2 Tryck **SELECT MODE** tills Heat/Simmer lyser. "5" visas på displayen. (5 minuter är den minsta tiden.)

OBSERVERA: Sjudningstiden kan ställas in på upp till 5 timmar. Ställ in Heat/Simmer-tiden i steg om 1 minut upp till 90. Efter 90 minuter, ställ in i steg om 1 timme upp till 5.

⚠ VARNING Risk för elektriska stötar.

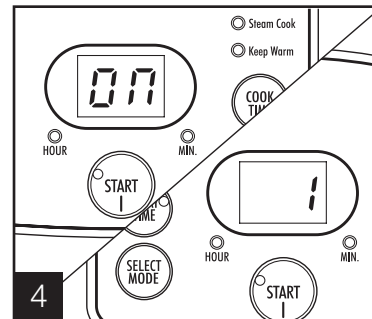
Tillaga endast i avtagbart käril och ångbehållare. Lagg aldrig vatten eller mat direkt i basen.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN: Diska kokkärlet enligt Rengöringsinstruktionerna; torka noggrant.



3 Tryck **COOK TIME** tills önskad sjudningstid är inställd. Tryck **START (I)** eller riskokaren startar automatiskt efter 5 sekunder. Riskokaren värmer innehållet och sjuder sedan under den valda tidsperioden. Displayen visar "ON" under uppvärmning, och räknar ner inställd tid när sjudningen har startat. Efter att sjudningen är klar kommer kokaren automatiskt att växla till Keep Warm.

OBSERVERA: Riskokaren startar värma upp vätskor omedelbart. Starten av den faktiska sjudningen beror på mängden vätska och mat som placerats i riskokaren.



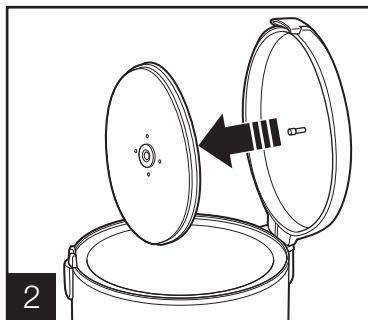
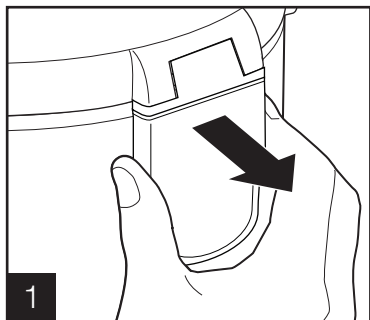
⚠ FÖRSIKTIGT Risk för

brännskada: Använd aldrig lockhandtaget för att bära kokaren när innehållet är varmt. Ånga från ångventilen kan orsaka skador.

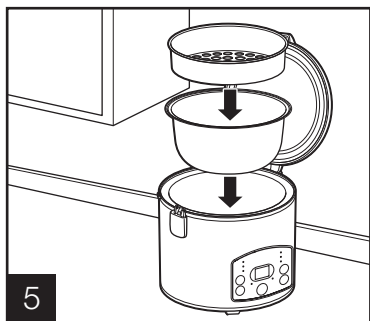
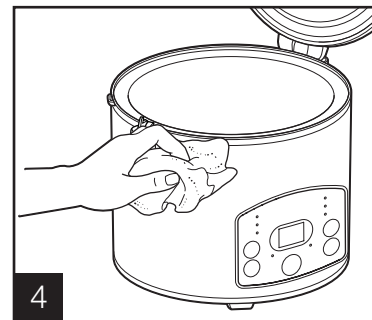
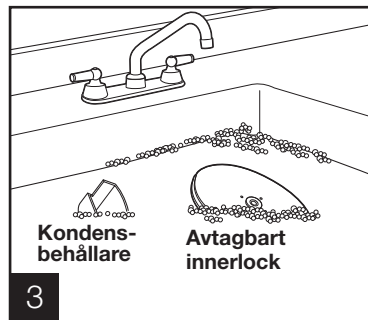
Rengöring

⚠ VARNING Risk för elektriska stötar.

Nedsänk inte sladden, kontakten eller riskokaren i vatten eller annan vätska.



Innerlocket kan tas av och diskas för hand.



Använd INTE extra hög temperaturinställning (typ "SANI") när du diskar i diskmaskinen. "SANI" har växlande temperaturer vilket kan skada produkten.

Tabell för ångkokning av grönsaker och Tips

TYP AV GRÖNSAK	INSTÄLLNING	MÄNGD VATTEN	TILLAGNINGSTID
Mjukare grönsaker (t.ex. zucchini, squash)	Steam Cook	Fyll kärl till markering "4"	4-7 minuter
Fastare grönsaker (t.ex. broccoli, majskolvar, morötter)	Steam Cook	Fyll kärl till markering "4"	7-15 minuter

- Ju fler grönsaker som läggs i ångbehållaren, desto längre tid ska ångtiden vara.
- Mindre bitar av grönsaker kommer att ångkokas snabbare än större bitar.
- Att låta riset "vila" i ca 5-10 minuter efter tillagningen ger ris med bättre konsistens.
- Ge grönsaker eller ris mer smak genom att ersätta vatten med lika mycket kyckling- /nöt-/grönsaksbuljong.

- Observera att ångtiderna som anges här är ungefärliga och endast för referens.
- Koktiden kan variera från den programmerade tiden baserat på faktiska mängder ingredienser och vatten. Riskokaren kommer att justera tiden efter behov.

Recipes

Dried Beans

454 g dried beans (any variety)

1.9 L water

0.6 ml baking soda

1 medium onion, quartered

15 ml olive oil

Salt and pepper to taste

Sort beans by removing any pebbles or stems. Place beans in colander and rinse well. Place beans into cooking pot. Add water, baking soda, onion, and olive oil.

Set Cooker: Delay Start (at least 6 hours or overnight)
Heat/Simmer: 1 1/2 hours

Season with salt and pepper to taste.

Servings: 12

Lentil Soup

30 ml olive oil

237 ml carrot, finely chopped

237 ml celery, finely chopped

10 ml kosher salt

1 bag (454 g) lentils, picked and rinsed

1 can (411 g) fire-roasted tomatoes, crushed

1.9 L chicken or vegetable broth

2.5 ml ground coriander

2.5 ml ground cumin

Rinse lentils. Place all ingredients in cooking pot; stir gently to combine.

Set Cooker: Heat/Simmer: 45 minutes

Season with additional salt and pepper to taste.

Servings: 6–8

Recipes (cont.)

Steamed Salmon with Brown Rice

2 salmon fillets (wild Alaskan, 85–113 g each)

10 ml ground ginger

44 ml low-sodium soy sauce

1 garlic clove, minced

10 ml dark brown sugar

2.5 ml chili flakes

1 green onion or shallot, sliced

Salt and pepper, to taste

Brown rice (uncooked)

Place steamer basket on plate (to catch any drippings). Mix ginger, soy sauce, garlic, dark brown sugar, and chili flakes. Rub fish fillets with mixture and place in refrigerator to marinate for approximately 30 minutes.

Measure brown rice and water according to desired servings/package directions. Chicken or vegetable stock/broth may also be substituted for water.

Set Cooker: Whole Grain—after approximately 30–35 minutes, lift cover and add steamer basket with salmon fillets.

Cook an additional 8–10 minutes or until salmon flakes easily with a fork. Serve salmon over rice and sprinkle with sliced green onion.

Servings: 2

Steamed Shrimp with Vegetables

454 g large frozen shrimp

237 ml sugar snap peas

177 to 237 ml red bell pepper, sliced

118 to 177 ml onion, sliced

237 ml chopped pineapple (in juice)

1 bottle (355 ml) teriyaki sauce (or other desired sauce)

White rice (uncooked)

Place desired amount of white rice and water into cooking pot.

Set Cooker: White Rice

While rice is cooking, chop vegetables and thaw shrimp under cold running water. After approximately 30–35 minutes, place shrimp and vegetables into steamer basket and place basket into cooker.

Cook approximately 10 minutes or until shrimp are opaque and veggies slightly tender. When cooking cycle is completed, toss shrimp, vegetables, pineapple, and rice with teriyaki sauce and serve.

Servings: 4

Felsökning

PROBLEM

TROLIG ORSAK/LÖSNING

Riskokaren slås inte på.

- Riskokaren är inte inkopplad. Se till att riskokaren är ansluten till ett fungerande eluttag.

Riset kokas inte.

- Inte tillräcklig mängd vatten/kokvätska. Följ förpackningens anvisningar.
- Sätt försiktigt ner kärlet rakt ner i basen. Se till att kärlet sitter i ordentligt genom att vrida det fram och tillbaka.
OBSERVERA: Om botten på kärlet är böjt eller vridet, kommer inte värmen att ledas korrekt. För att byta kokkärl, ring kundassistansnumret som finns på omslaget till den här bruksanvisningen.
- Låt riset vila i 10 till 15 minuter efter att tillagningen är klar och riskokaren har gått till funktionen Keep Warm.

Riset är mosigt.

- För mycket vätska i kokkärlet. Minska mängden vätska.

Riskokaren börjar pipa under ångkokning.

- Kärlet har kokat torr. Tillsätt mer vatten och välj Steam Cook-funktionen för att fortsätta ångkoka eller tryck **START (I)**.

Kokkärlet passar inte.

- Ring kundassistansnumret som finns på omslaget till den här bruksanvisningen.

Displayen hoppar över minuter eller står still.

- Riskokaren justerar tiden efter typ av ris samt mängd ris och fukt i kokaren. Riskokaren fungerar som den ska. Du kanske märker att kokaren stannar tiden eller minskar koktiden betydligt allt eftersom fukttätheten ändras.

Begränsad garanti

Denna garanti gäller för produkter som köps och används i Sverige, Norge, Finland, Danmark, Spanien, Belgien, Tyskland, Nederländerna och Frankrike. Detta är den enda uttryckliga garantin för denna produkt och gäller före annan garanti eller andra villkor.

Denna produkt garanteras vara fri från defekter i material och utförande under en period av fem (5) år från inköpsdatumet. Under denna period är din enda kompensation reparation eller utbyte av produkten eller någon komponent som visar sig vara defekt, efter vad vi väljer. Du är dock ansvarig för alla kostnader i samband med att du returnerar produkten till oss samt kostnaden för att vi återsänder en produkt eller komponent enligt denna garanti till dig. Om produkten eller komponenten inte längre är tillgänglig kommer vi att ersätta den med en liknande av samma eller högre värde.

Denna garanti täcker inte glas, filter, slitage från normal användning, användning som inte överensstämmer med de tryckta anvisningarna, eller skador på produkten till följd av olyckshändelse, ändring, missbruk eller felaktig användning. Denna garanti gäller endast för den ursprunglige kunden, köparen eller gåvomottagaren. Behåll originalkvittot eftersom inköpsbevis krävs för att göra ett garantianspråk. Denna garanti är ogiltig om produkten används för annat än vanlig hushållsanvändning eller utsätts för någon annan volt och frekvens än vad som anges på effektetiketten (t.ex. 220-240V ~ 50 Hz).

SPF Trading AB fransäger sig allt ansvar för specifika, tillfälliga, och följdskador som orsakats av brott mot uttrycklig eller underförstådd garanti. Möjlig ersättning är begränsat till det belopp produkten kostade vid köpet. **Vi fransäger oss varje underförstådd garanti, inklusive eventuell lagstadgad garanti eller villkor för säljbarhet eller lämplighet för ett visst ändamål, förutom i den utsträckning det är förbjudet enligt lag, och i sådana fall begränsas garantier eller villkor till varaktigheten av denna skriftliga garanti.** Denna garanti ger dig specifika juridiska rättigheter. Du kan ha andra juridiska rättigheter som varierar beroende på var du bor. För att göra en reklamation eller om service krävs, ring vårt KUNDTJÄNSTNUMMER. För snabbare service, vänligen ha modell, typ, och serienummer redo.

KUNDTJÄNSTNUMMER.

SPF Trading AB

+46 60 741 21 20

Hamilton Beach Brands (eller PS) är ett registrerat varumärke som tillhör Hamilton Beach Brands, Inc. och används under licens av SPF Trading AB.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

Ved bruk av elektriske apparater må grunnleggende forholdsregler alltid følges for å redusere risikoen for brann, elektrisk støt og/eller skade på personer, herunder følgende:

1. Les alle instruksjonene.
2. Dette apparatet skal ikke brukes av personer (herunder barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring eller kunnskap, med mindre de er under tilsyn og får instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
3. Strengt tilsyn er alltid nødvendig når apparater brukes av eller i nærheten av barn. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn. Barn må passes på for å sikre at de ikke leker med apparatet.
4. Ikke berør varme flater. Bruk håndtakene. Bruk grytekluter når du fjerner varme beholdere.
5. På grunn av faren for elektrisk støt må ikke ledningen, støpselet eller basen dyppes i vann eller annen væske.
6. Koble apparatet fra stikkkontakten når det ikke er i bruk, og før rengjøring. Apparatet er varmt med det samme det kobles fra. Vent til apparatet er kaldt før du tar på eller av deler, samt før rengjøring. Ta tak i støpselet, og trekk det ut av stikkkontakten. Ikke trekk i strømledningen.
7. Apparatet må aldri brukes hvis ledningen eller støpselet er skadet, hvis apparatet ikke fungerer som det skal, det har falt ned eller er skadet på en annen måte. Bytte av strømledning og andre reparasjoner må utføres av produsenten, en godkjent leverandør eller liknende kvalifisert personell for å unngå farer. Kontakt kundeservice hvis du har spørsmål om undersøkelse, reparasjon eller justering som beskrevet i garantien.
8. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten av apparatet, kan føre til skader.
9. Ikke bruk produktet utendørs.
10. Ikke la ledningen henge over enden av et bord eller en benk eller komme i berøring med varme overflater, inkludert komfyren.
11. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gassbrenner eller elektrisk brenner eller i en varm ovn.
12. Vær svært forsiktig ved flytting av et apparat som inneholder varm mat, vann eller annen varm væske.
13. Trekk ut støpselet fra stikkkontakten for å slå av apparatet.
14. Ikke bruk produktet til noe annet enn det er beregnet for.
15. **⚠ ADVARSEL** Du kan skâlde deg hvis lokket åpnes mens apparatet er i drift.
16. Løft og åpne lokket forsiktig for å unngå skåliding, og la vann dryppe ned i apparatet.
17. Apparatet må ikke plasseres rett under skap når det er i bruk, da produktet produserer store mengder damp. Unngå å lene deg over produktet når det er i drift.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

Annen sikkerhetsinformasjon for forbrukere

Apparatet er kun beregnet for husholdningsbruk.

Apparatet er kun beregnet for tilberedning, koking og servering av mat. Apparatet er ikke beregnet for bruk med materialer eller produkter som ikke er mat.

⚠ ADVARSEL **Fare for elektrisk støt:** Støpselet passer bare i én retning i en polarisert stikkontakt. Ikke ødelegg sikkerheten til dette støpselet ved å endre støpselet eller ved å bruke en adapter. Snu støpselet hvis det ikke passer helt i stikkontakten. Hvis det fremdeles ikke passer, må du få en elektriker til å bytte stikkontakten.

Lengden på ledningen som brukes på dette apparatet, ble valgt for å redusere faren for å vikle seg inn i eller snuble over en lengre ledning. Hvis en lengre ledning er nødvendig, kan en godkjent

skjøteledning brukes. Den elektriske verdien til skjoteledningen må være den samme eller høyere enn verdien til apparatet. Sørg for at skjoteledningen ikke legges over en benk eller et bord på en slik måte at barn kan dra i den, eller at man kan snuble i den ved et uhell.

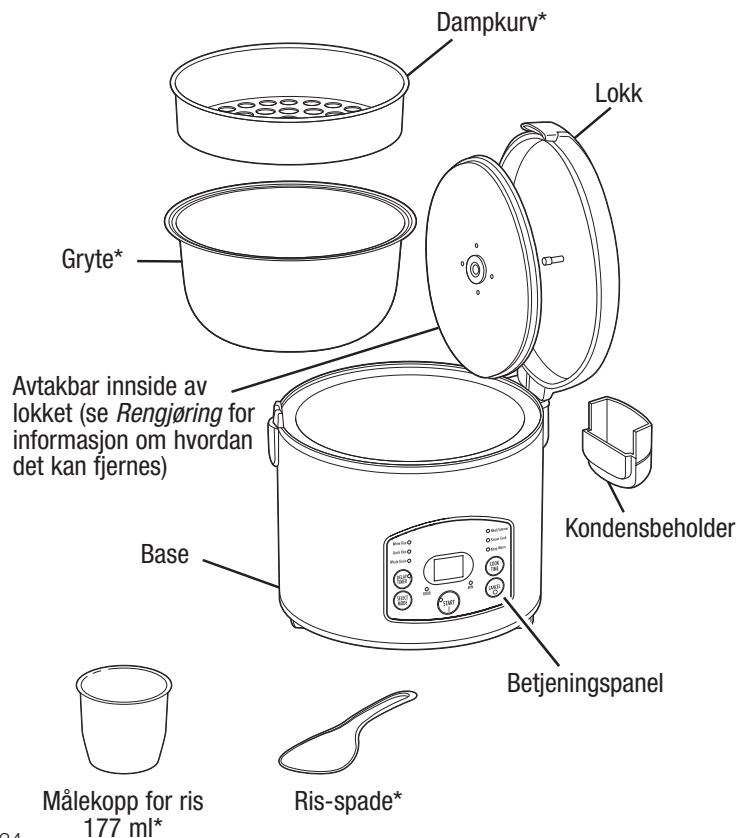
For å unngå overbelastning av strømkursen må du ikke bruke andre apparater med høyt strømforbruk på samme krets.



Når produktet ikke lenger fungerer, må det resirkuleres

Søppeldunk-symbolet på apparatet viser at det må leveres til resirkulering i samsvar med WEEE-direktivet slik at det kan resirkuleres eller demonteres for å beskytte miljøet. Brukeren har ansvaret for å levere produktet til egnet innsamlingssted. Kontakt kommunen eller distributøren for mer informasjon om dette.

Deler og funksjoner



Bruk for å forsinke oppstarten (inntil 15 timer) av alle funksjoner unntatt varmholding.



Trykk for å slå av apparatet.



Trykk for å starte tilberedningen.



Brukes til å stille inn tilberedningstid for dampkoking og oppvarming/småkoking.



Brukes til å velge ris eller tilberedningstype.

HVIT RIS: Brukes til å tilberede hvit ris med forhåndsdefinert tilberedningstid.

HURTIGRIS: Brukes til å tilberede ris raskere. Dette programmet inneholder ikke bløtlegging av risen.

FULLKORN: Brukes til å tilberede brun ris eller annen fullkornsrís (alt annet enn hvit ris) med forhåndsdefinert tilberedningstid.

OPPVARMING/SMÅKOKING: Brukes med ferdigpakke risblandinger, supper, stuinger, bønner, havregryn, varm frokostblanding, gryn eller annen mat som skal varmes opp og deretter småkoke. Denne funksjonen varmer opp og småkoker i valgt tidsperiode.

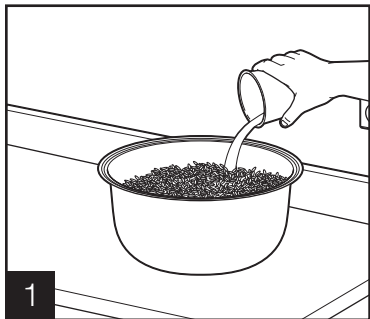
DAMPKOKING: Brukes til å dampkoke mat i valgt tid. Tiden kan stilles inn fra 0 (for å koke opp vann) til 30 minutter.

VARMHOLDING: Enheten går automatisk over til varmholding etter hver funksjon bortsett fra dampkoking.

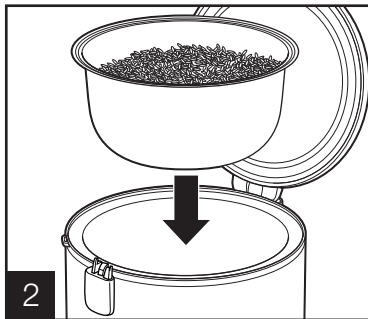
Slik lager du ris

INFORMASJON OM MÅLEKOPP FOR RIS

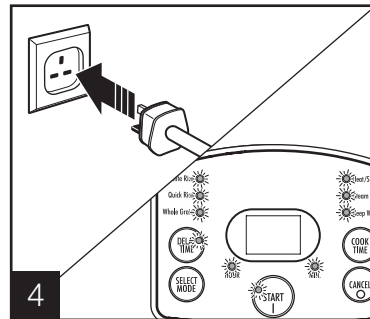
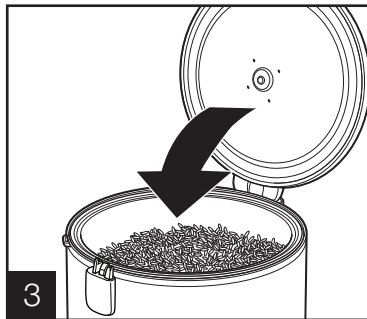
MERK: Ikke kast målekoppen for ris som leveres sammen med apparatet. Dette er et viktig verktøy for å få gode resultater, og det har standardstørrelse. En målekopp tilsvarer 177 ml.



Tilsett ønsket mengde rå ris i beholderen. Skyll risen i kaldt vann for å fjerne overflødig stivelse. Gjenta til vannet er klart. Det kan hende du må skylle to eller flere ganger. Fyll vann til streken i beholderen. Du **MÅ IKKE** overstige makslinjen ved 2,3 liter.



Sett beholderen forsiktig rett ned på sokkelen. Påse at beholderen sitter godt fast ved å vri den mot venstre og høyre. **MERK:** Påse at bunnen av beholderen ikke er bøyd. Da vil den ikke lede varme.

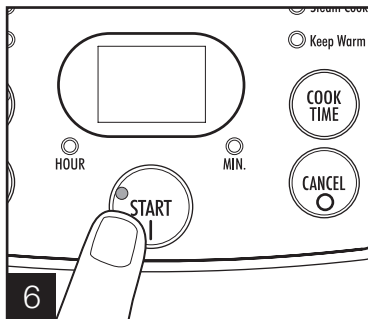
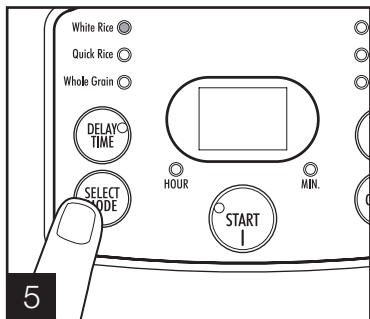


Koble til støpselet. Alle lysene på kontrollpanelet blinker. Hvis du ikke velger et program, eller hvis du trykker på **CANCEL (O)**, vil kontrollpanelet blinke i 15 sekunder. Deretter slås riskokeren av.

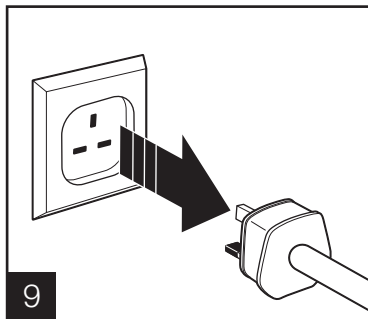
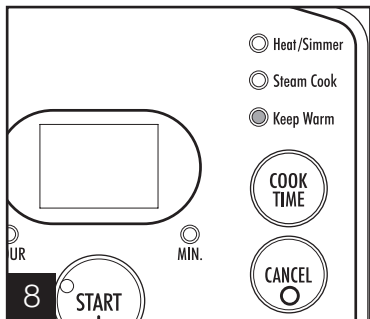
⚠ ADVARSEL **Fare for elektrisk støt.** Bruk kun den uttakbare beholderen. Du må aldri helle vann eller legge mat rett på bunnen.

FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG: Vask beholderen i samsvar med *rengjøringsinstruksjonene*, og tørk den godt.

Slik lager du ris (forts.)



Trykk på **SELECT MODE** for å velge hvit ris (White Rice), hurtigris (Quick Rice), eller fullkornsrís (Whole Grain). Lyset for valgt funksjon lyser. Trykk på **START (I)** for å starte tilberedningen, eller vent i fem sekunder til apparatet starter automatisk.

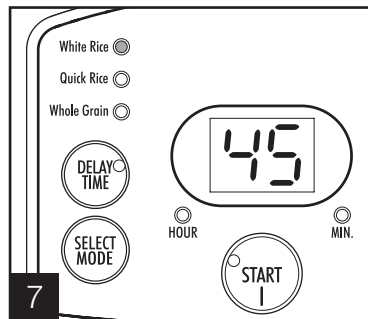


Når tilberedningen er fullført, vil riskokeren gå over til varmhoding, og lyset vil lyse. Displayet viser Varmholding i inntil tolv timer. Etter tolv timer vil riskokeren slås av. Du kan også trykke på **CANCEL (O)** for å slå den av.

TIPS: Hvis du foretrekker mykere ris, kan du la den ferdige risen ligge i beholderen mens Varmholding er aktiv i 10–15 minutter.

MERK: Tøm kondensbeholderen ved behov.

TIPS: Hurtigris kan lages med hvit ris eller fullkornsrís.



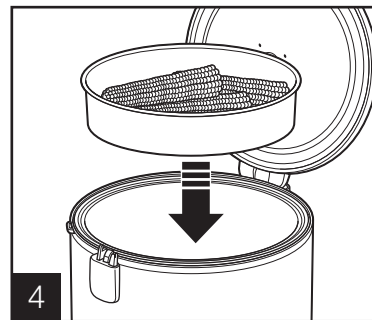
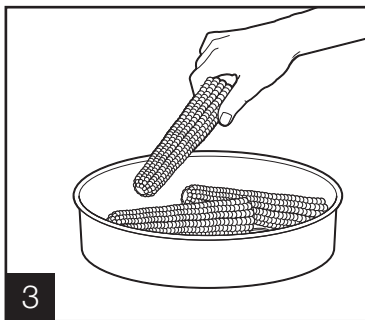
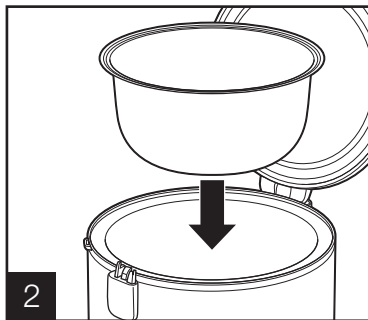
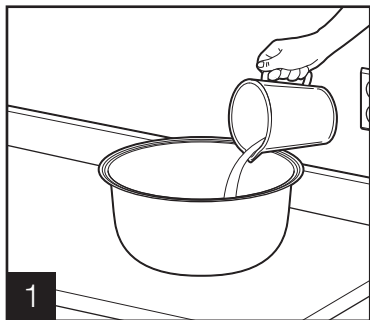
Når du har valgt modus, vil standardtiden vises. Den digitale riskokeren justerer tilberedningstiden gjennom syklusen basert på mengden ris og fuktigheten i riskokeren. Riskokeren kan forlenge eller forkorte tiden i takt med at fuktigheten endres.

⚠ FORSIKTIG **Varme deler:** Du må aldri bruke håndtaket på lokket til å bære riskokeren når innholdet er varmt. Damp fra ventilen kan skade deg.

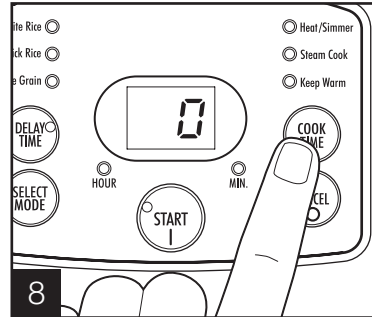
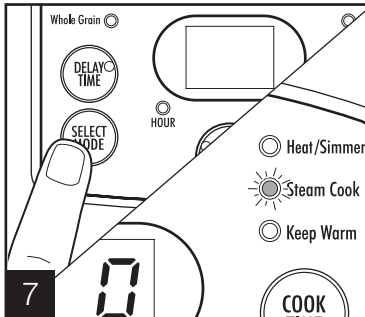
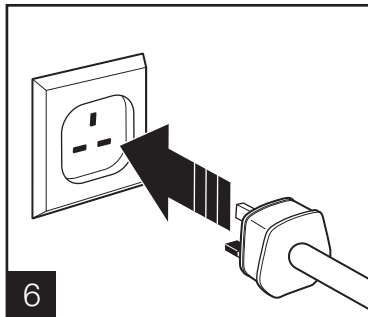
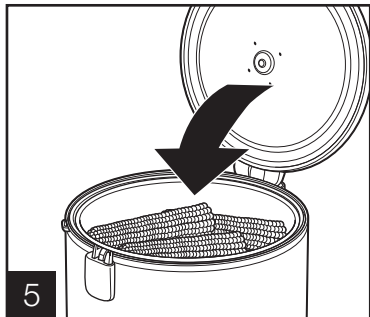
Slik dampkoker du mat

⚠ ADVARSEL Fare for elektrisk støt. Bruk kun den uttakbare beholderen og dampkurven. Du må aldri helle vann eller legge mat rett på bunnen.

FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG: Vask beholderen i samsvar med rengjøringsinstruksjonene, og tork den godt.

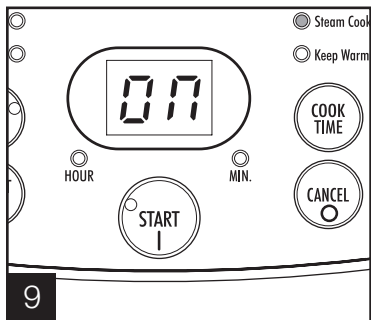


Hell ønsket mengde vann i beholderen. Sett beholderen forsiktig rett ned på sokkelen. Påse at beholderen sitter godt fast ved å vri den mot venstre og høyre.



Trykk på **SELECT MODE** til dampkoking (Steam Cook) lyser. Trykk på **COOK TIME** for å stille inn tilberedningstiden fra 0 til 30 minutter. Trykk på **START (I)**.

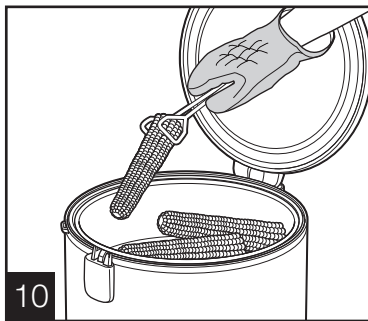
Slik dampkoker du mat (forts.)



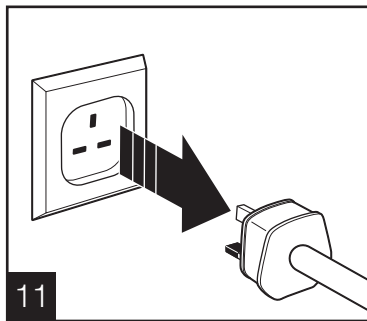
Displayet viser «ON» under oppvarming, og det vil telle ned tiden til dampkokingen starter.

⚠ FORSIKTIG Varme

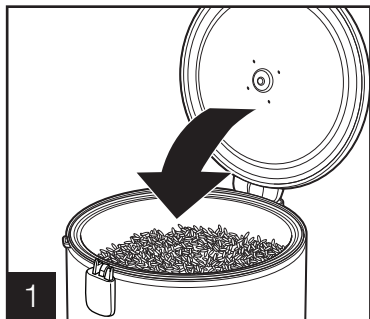
deler: Du må aldri bruke håndtaket på lokket til å bære riskokeren når innholdet er varmt. Damp fra ventilen kan skade deg.



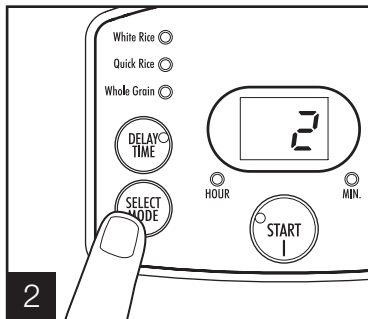
MERK: Hvis beholderen tørrkoker, vil riskokeren pipe, og resterende tid blinker i displayet. Tilsett mer vann for å fortsette. Apparatet fortsetter hvis du tilsetter mer vann innen tre minutter. Etter tre minutter kan du trykke på **CANCEL (O)** for å avslutte dampfunksjonen. Trykk på **SELECT MODE** til dampkoking (Steam Cook) lyser, og still inn koketiden.



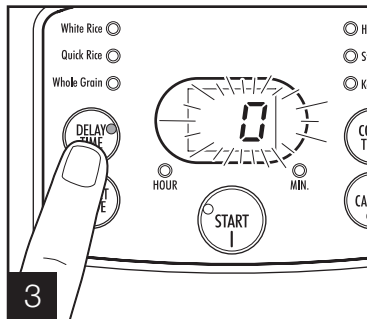
Slik stiller du inn forsinket oppstart



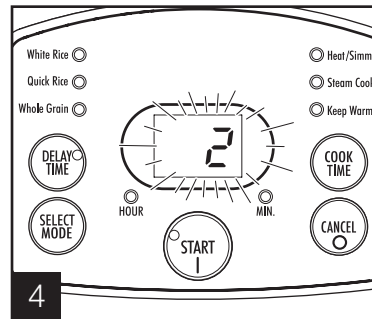
Du kan bruke forsinkelse sammen med funksjonene for hvit ris, fullkornsrís, varmhoding/småkoking og dampkoking. Hell vann og mat i beholderen eller dampkurven. Se *Slik dampkoker du mat*.



Trykk på **SELECT MODE** for å velge funksjon. Still inn tiden hvis du bruker varmhoding/småkoking eller dampkoking.



Trykk på **DELAY TIME**. Displayet blinker «0». Trykk flere ganger på **DELAY TIME** for å stille inn forsinkelsen fra 1 til 15 timer. Trykk på **START (I)** for å starte nedtellingen. Riskokeren vil starte nedtellingen automatisk etter fem sekunder.

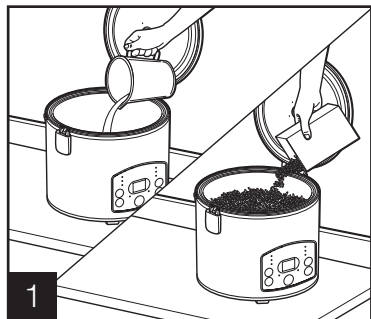


Displayet blinker, og deretter begynner nedtellingen til av innstilt forsinkelse. Når tilberedningen er fullført, vil riskokeren gå over til varmhoding (bortsett fra etter dampkoking).

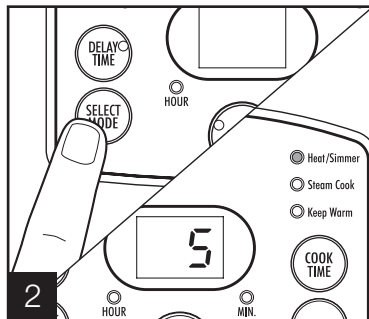
MERK:

- Tilberedningen starter når enheten har fullført nedtellingen.
- Denne funksjonen er perfekt for å bløtlegge og tilberede tørkede bønner.

Slik stiller du inn oppvarming/småkoking



Hell vann og ønskede ingredienser i beholderen.

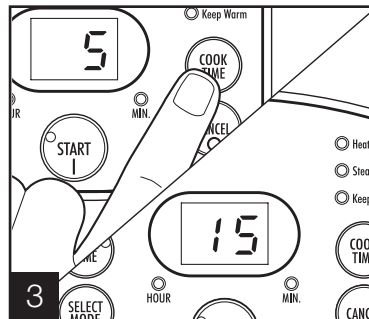


Trykk på **SELECT MODE** til oppvarming/småkoking (Heat/Simmer) lyser. Displayet viser «5». (5 minutter er minste tillatte tid.)

MERK: Tid for småkoking kan stilles inn til inntil 5 timer. Still inn tiden for oppvarming/småkoking i trinn på 1 minutt til maksimalt 90. Etter 90 minutter stilles tiden inn i trinn på 1 time inntil maksimalt 5 timer.

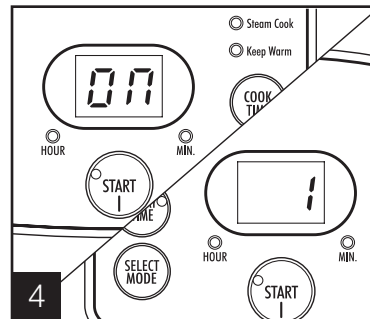
⚠ ADVARSEL **Fare for elektrisk støt.** Bruk kun den uttakbare beholderen og dampkurven. Du må aldri helle vann eller legge mat rett på bunnen.

FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG: Vask beholderen i samsvar med *rengjøringsinstruksjonene*, og tørk den godt.



Trykk på **COOK TIME** til ønsket tid er valgt. Trykk på **START (I)**. Riskokeren starter også automatisk etter fem sekunder. Apparatet varmer opp innholdet og småkoker det deretter i valgt tidsperiode. Displayet viser «ON» under oppvarming, og det vil telle ned mens småkokingen pågår. Når småkokingen er fullført, vil apparatet automatisk gå over til varmholdning.

MERK: Riskokeren starter oppvarmingen av væsken umiddelbart. Når småkokingen starter, avhenger av hvor mye væske og mat det er i riskokeren.

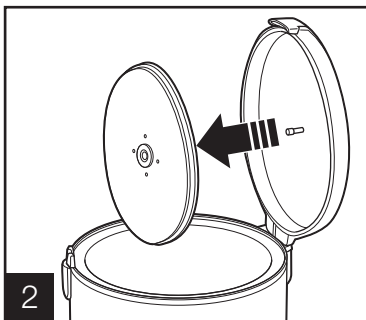
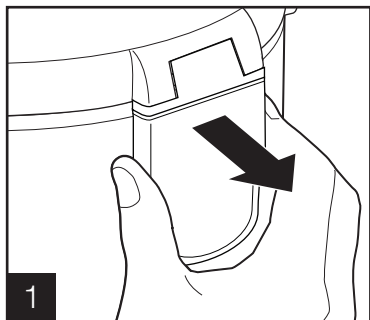


⚠ FORSIKTIG **Varme deler:** Du må aldri bruke håndtaket på lokket til å bære riskokeren når innholdet er varmt. Damp fra ventilen kan skade deg.

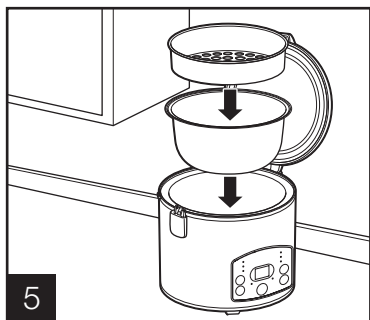
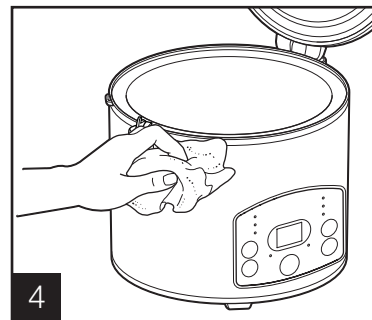
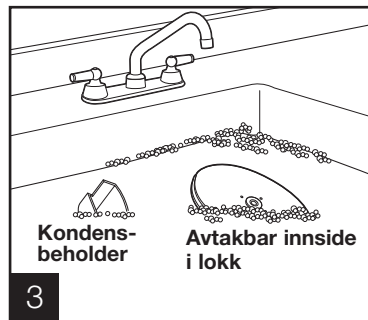
Rengjøring

⚠ ADVARSEL Fare for elektrisk støt.

Ikke senk basen, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.



Innsiden av lokket kan vaskes forhånd.



Ikke bruk varmfunksjon ved rengjøring i oppvaskmaskin. «SANI»-temperaturen under vask kan skade produktet.

Oversikt og tips for dampkoking av grønnsaker

TYPE GRØNNSAK	INNSTILLING	VANNMENGDE	TILBEREDNINGSTID
Mykere grønnsaker (for eksempel squash)	Dampkoking	Fyll beholderen til streken «4»	4–7 minutter
Hardere grønnsaker (for eksempel brokkoli, mais, gulrøtter)	Dampkoking	Fyll beholderen til streken «4»	7–15 minutter

- Jo mer grønnsaker du legger i dampkurven, desto lengre vil dampetiden være.
- Mindre grønnsaksbiter dampes raskere enn større biter.
- La risen hvile i 5–10 minutter etter tilberedning for å få et bedre resultat.
- Gi grønnsaker eller ris ekstra smak ved å bytte ut litt av vannet med lik mengde kylling-/okse-/grønnsakskraft.

- Legg merke til at tilberedningstidene her er anslag og kun ment veiledende.
- Tilberedningstiden kan variere fra den programmerte tiden basert på faktisk mengde ingredienser og vann. Riskokeren justerer tiden ved behov.

Recipes

Dried Beans

454 g dried beans (any variety)

1.9 L water

0.6 ml baking soda

1 medium onion, quartered

15 ml olive oil

Salt and pepper to taste

Sort beans by removing any pebbles or stems. Place beans in colander and rinse well. Place beans into cooking pot. Add water, baking soda, onion, and olive oil.

Set Cooker: Delay Start (at least 6 hours or overnight)
Heat/Simmer: 1 1/2 hours

Season with salt and pepper to taste.

Servings: 12

Lentil Soup

30 ml olive oil

237 ml carrot, finely chopped

237 ml celery, finely chopped

10 ml kosher salt

1 bag (454 g) lentils, picked and rinsed

1 can (411 g) fire-roasted tomatoes, crushed

1.9 L chicken or vegetable broth

2.5 ml ground coriander

2.5 ml ground cumin

Rinse lentils. Place all ingredients in cooking pot; stir gently to combine.

Set Cooker: Heat/Simmer: 45 minutes

Season with additional salt and pepper to taste.

Servings: 6–8

Recipes (cont.)

Steamed Salmon with Brown Rice

2 salmon fillets (wild Alaskan, 85–113 g each)

10 ml ground ginger

44 ml low-sodium soy sauce

1 garlic clove, minced

10 ml dark brown sugar

2.5 ml chili flakes

1 green onion or shallot, sliced

Salt and pepper, to taste

Brown rice (uncooked)

Place steamer basket on plate (to catch any drippings). Mix ginger, soy sauce, garlic, dark brown sugar, and chili flakes. Rub fish fillets with mixture and place in refrigerator to marinate for approximately 30 minutes.

Measure brown rice and water according to desired servings/package directions. Chicken or vegetable stock/broth may also be substituted for water.

Set Cooker: Whole Grain—after approximately 30–35 minutes, lift cover and add steamer basket with salmon fillets.

Cook an additional 8–10 minutes or until salmon flakes easily with a fork. Serve salmon over rice and sprinkle with sliced green onion.

Servings: 2

Steamed Shrimp with Vegetables

454 g large frozen shrimp

237 ml sugar snap peas

177 to 237 ml red bell pepper, sliced

118 to 177 ml onion, sliced

237 ml chopped pineapple (in juice)

1 bottle (355 ml) teriyaki sauce (or other desired sauce)

White rice (uncooked)

Place desired amount of white rice and water into cooking pot.

Set Cooker: White Rice

While rice is cooking, chop vegetables and thaw shrimp under cold running water. After approximately 30–35 minutes, place shrimp and vegetables into steamer basket and place basket into cooker.

Cook approximately 10 minutes or until shrimp are opaque and veggies slightly tender. When cooking cycle is completed, toss shrimp, vegetables, pineapple, and rice with teriyaki sauce and serve.

Servings: 4

Feilsøking

PROBLEM

MULIG ÅRSAK / LØSNING

Apparatet slår seg ikke på.

- Apparatet er ikke koblet til. Påse at riskokeren er koblet til en stikkontakt som fungerer.

Risen blir ikke tilberedt.

- For lite vann/væske. Følg instruksjonene på emballasjen.
- Sett beholderen forsiktig rett ned på sokkelen. Påse at beholderen sitter godt fast ved å vri den mot venstre og høyre. **MERK:** Hvis beholderen er bøyd, kan den ikke plasseres riktig i sokkelen, og derfor overføres ikke varmen på riktig måte. Ring kundeservice for å bestille ny beholder. Du finner nummeret på omslaget.
- La risen hvile i 10–15 minutter etter at tilberedningen er fullført og riskokeren har gått over til varmholdingsfunksjonen.

Risen er grøtaktig.

- Det er brukt for mye væske i beholderen. Reduser væskemengden.

Riskokeren begynner å pipe under dampkoking.

- Beholderen har kokt tørr. Tilsett mer vann og velg dampkokingsfunksjonen for å fortsette, eller trykk på **START (I)**.

Beholderen passer ikke.

- Ring kundeservice. Du finner nummeret på omslaget.

Nedtellingen hopper over minutter eller står stille.

- Riskokeren justerer tiden etter type ris, mengde ris og mengde væske. Riskokeren fungerer som den skal. Riskokeren kan forlenge eller forkorte tiden i takt med at fuktigheten endres.

Begrenset garanti

Denne garantien er gyldig for produkter som kjøpes og brukes i Norge, Sverige, Danmark, Finland, Spania, Belgia, Tyskland, Nederland og Frankrike. Dette er den eneste garantien som gis for dette produktet, og den erstatter alle andre garantier og vilkår.

Dette produktet garanteres å være uten feil i materialer og utførelse i en periode på fem (5) år fra datoen for det opprinnelige kjøpet. I denne perioden har du bare rett til reparasjon eller bytte av produktet eller en defekt komponent, ettersom hva vi beslutter, du er imidlertid ansvarlig for alle kostnader knyttet til at du returnerer et produkt, eller at vi returnerer et produkt til deg i henhold til denne garantien. Hvis produktet eller komponenten ikke lenger er tilgjengelig, blir produktet eller komponenten erstattet med tilsvarende produkt/komponent av samme verdi eller høyere.

Denne garantien dekker ikke glass, filtre, vanlig bruksslitasje, bruk som ikke er i samsvar med de skriftlige instruksjonene, eller skade på produktet som følge av uhell, endringer eller feil bruk. Denne garantien gjelder bare den som opprinnelig kjøpte produktet eller fikk det i gave. Ta vare på den originale kvitteringen, ettersom bevis på kjøpet er nødvendig for å fremme krav i henhold til garantien. Denne garantien gjelder ikke hvis produktet har hatt et annet bruksområde enn bruk i en husholdning med én familie, eller hvis det er brukt med en annen spenning eller kurve enn det som er angitt på merkeskiltet (f.eks. 220-240V ~ 50 Hz).

SPF Trading AB fraskriver seg alle erstatningskrav for spesielle og tilfeldige skader og følgeskader som oppstår som følge av brudd på uttrykkelig eller stillestående garanti. **Ethvert erstatningsansvar er begrenset til innkjøpsprisen. Enhver underforstått garanti, herunder lovfestet garanti eller betingelse om salgbarhet eller egnethet til et bestemt formål, avvises med unntak av i den utstrekning det er forbudt ved lov, i slike tilfeller skal garanti eller betingelse være begrenset til varigheten til denne skriftlige garantien.** Denne garantien gir deg spesifikke juridiske rettigheter. Du kan ha andre juridiske rettigheter avhengig av hvor du bor. Hvis du ønsker å fremme et garantikrav eller har behov for service, kan du ringe KUNDESERVICE. Finn frem modelltype og serienummer slik at kundebehandleren kan hjelpe deg.

KUNDESERVICE


SPF Trading AB

+46 60 741 21 20

Hamilton Beach Brands (eller PS) er registrerte varemerker for Hamilton Beach Brands Inc., brukt under lisens av SPF Trading AB.

VIGTIGE FORHOLDSREGLER

Ved brug af elektriske apparater skal der altid træffes generelle forholdsregler for at mindske risikoen for brand, elektrisk stød og/eller personskade, herunder følgende:

1. Læs alle instruktioner.
2. Dette produkt må ikke bruges af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring eller viden, medmindre det sker under konstant opsyn og efter vejledning af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
3. Vær særligt opmærksom, hvis apparatet anvendes af eller i nærheden af børn. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er under opsyn. Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
4. Berør ikke varme overflader. Brug apparatets håndtag eller knapper. Brug grydelapper, når du flytter varme beholdere.
5. Ledningen, stikket og underdelen må ikke nedsænkes i vand eller anden væske, da det medfører risiko for elektrisk stød.
6. Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke bruges og inden rengøring. Apparatet har stadig en restvarme efter frakobling. Lad apparatet køle af inden påsætning eller aftagning af dele og før rengøring. For at trække stikket ud skal du holde om det og trække det ud af stikkontakten i væggen. Træk ikke i selve strømledningen.
7. Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet har haft en funktionsfejl, er faldet på gulvet eller er beskadiget på nogen måde. Udskiftning af strømledningen og reparationer skal foretages af producenten, producentens servicerepræsentant eller tilsvarende kvalificeret personale for at undgå eventuelle risici. Kontakt kundeservice for at få oplysninger om undersøgelse, reparation eller justering som angivet i den begrænsede garanti.
8. Brug ikke tilbehør, der ikke anbefales af producenten, da det kan forårsage personskade.
9. Må ikke anvendes udendørs.
10. Lad aldrig ledningen hænge ud over bordkanter, og hold den væk fra varme overflader, herunder komfuret.
11. Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af et gas- eller elkomfur eller i en varm ovn.
12. Vær meget forsigtig ved flytning af et apparat, som indeholder varme fødevarer, varmt vand eller andre varme væsker.
13. Du slukker for apparatet ved at tage stikket ud af stikkontakten.
14. Brug ikke apparatet til andre formål end det, som det er beregnet til.
15.  **ADVARSEL** Der kan ske skoldning, hvis låget åbnes under brug.
16. Løft og åbn låget forsigtigt for at undgå skoldning, og lad vand dryppe ned i skålen.
17. Placer ikke apparatet direkte under et skab, når det er i brug, da det frembringer store mængder damp. Undgå at række ind over apparatet, når det er i brug.

GEM VEJLEDNINGEN

Yderligere sikkerhedsoplysninger

Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.

Apparatet er kun beregnet til tilberedning og servering af fødevarer. Apparatet er ikke beregnet til brug til andet end fødevarer.

⚠ ADVARSEL Risiko for elektrisk stød: Stikket kan kun sættes i en polariseret stikkontakt på én måde. Undlad at ændre stikket eller bruge adapter, da det forringer sikkerheden. Tag stikket ud, hvis det ikke sidder korrekt fast i stikkontakten. Få en elektriker til at udskifte kontakten, hvis det ikke er muligt at få stikket til at sidde fast.

Apparatets ledning har en længde, som mindsker risikoen for at falde over den, og som sikrer, at den ikke bliver viklet ind i andre ting. Hvis der er behov for en længere elledning, kan der bruges en godkendt

forlængerledning. Forlængerledningens mærkespænding skal være lig med eller større end apparatets mærkespænding. Sørg for at anbringe forlængerledningen, så den ikke hænger ud over en bordkant, hvor børn kan komme til at hive i den, og så man ikke falder over den.

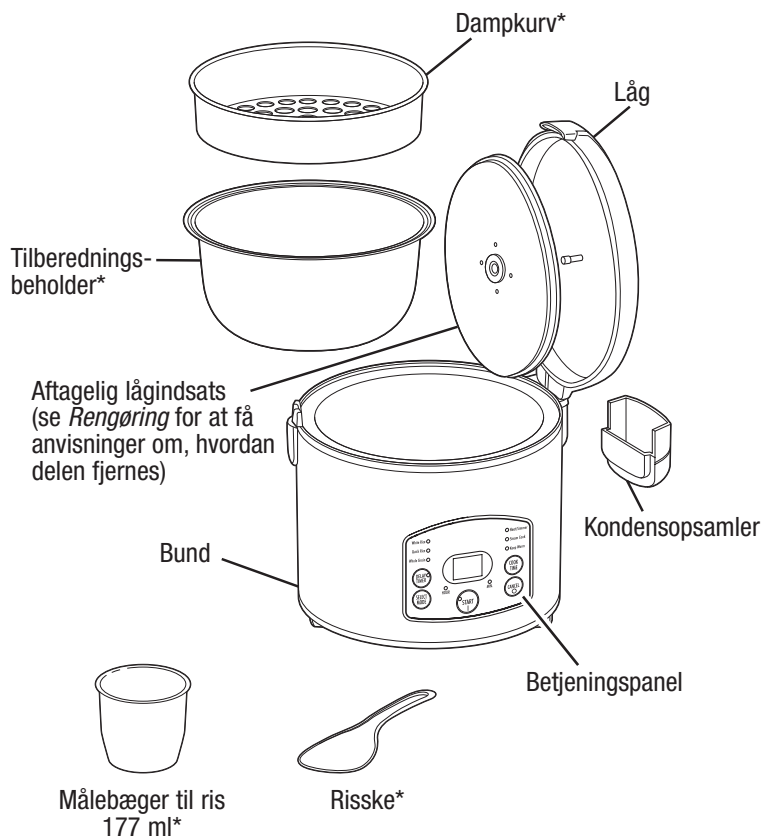
For at undgå at overbelaste det elektriske kredsløb må der ikke anvendes et andet apparat med højt wattforbrug i samme kredsløb.



Genvendning af produktet efter endt levetid

Skraldespandssymbolet på dette apparat betyder, at det skal bortskaffes via et kildesorteringssystem i overensstemmelse med WEEE-direktivet, så det enten kan genvindes eller demonteres med det formål at reducere indvirkningen på miljøet. Brugeren er ansvarlig for at bortskaffe apparatet korrekt i henhold til de regler, der gælder lokalt. Du kan få yderligere oplysninger om lokale regler ved at kontakte kommunen og/eller den lokale forhandler.

Dele og funktioner



Bruges til at forsinke starttiden (op til 15 timer) for enhver funktion UNDTAGEN funktionen Keep Warm (Varmholdning).



Tryk for at slukke riskogeren.



Tryk for at starte tilberedningen.



Bruges til at indstille tilberedningstid for funktionerne Steam Cook (Dampkogning) og Heat/Simmer (Opvarmning/simre).



Bruges til at vælge ris- eller tilberedningstype.

WHITE RICE (HVIDE RIS): Bruges til at koge hvide ris med en forprogrammeret tilberedningstid

QUICK RICE (HURTIGRIS): Bruges til at koge ris hurtigere. Dette program springer over iblødsætning af ris.

WHOLE GRAIN (FULDKORN): Bruges til at koge brune ris eller andre korn (alle andre end hvide ris) med en forprogrammeret tilberedningstid.

HEAT/SIMMER (OPVARMNING/SIMRE): Bruges til færdig-pakkede risblandinger, supper, stuvninger, bønner, havre, varme kornprodukter, majsgrøn og andre fødevarer, der skal opvarmes og derefter simre. Denne funktion vil opvarme produktet og derefter lade det simre i den indstillede tid.

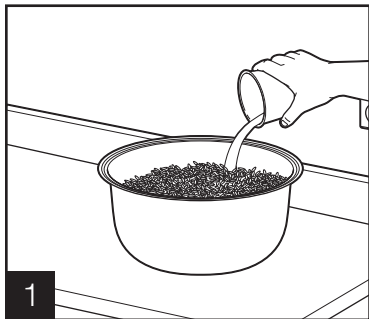
STEAM COOK (DAMPKOGNING): Bruges til at dampe fødevarer i en nærmere indstillet dampningstid. Dampningstiden kan indstilles fra 0 (hvis vandet kun skal koge) til 30 minutter.

KEEP WARM (VARMHOLDNING): Enheden skifter automatisk til varmholdningsfunktionen efter hver funktion UNDTAGEN efter dampkogningsfunktionen.

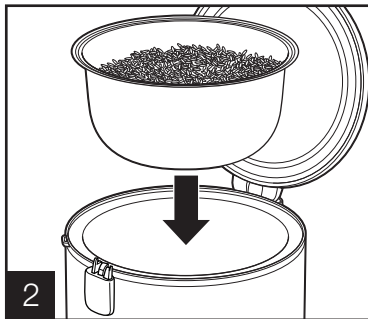
Sådan koger du ris

INFORMATION OM MÅLEBÆGER TIL RIS

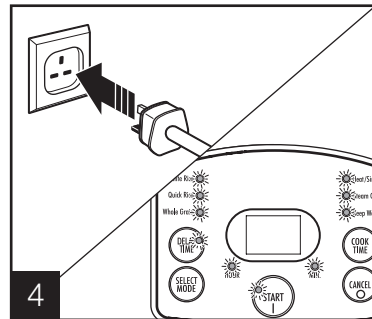
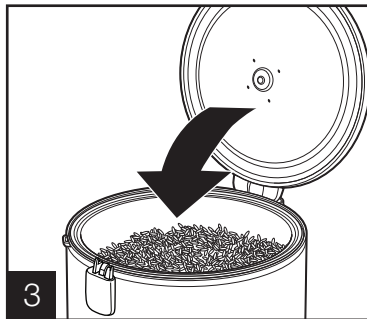
BEMÆRK: Undgå at kassere målebægeret til ris, som følger med apparatet. Dette er et vigtigt redskab til at opnå succes med din riskoger, og det har standardmål til kogning af ris. Ét bæger ris svarer til 177 ml.



1 Tilsæt den ønskede mængde ukogte ris i beholderen. Skyl risene i koldt vand for at fjerne overskydende stivelse. Blev ved med at skylle, indtil vandet er klart. Det kan kræve 2 eller flere skylninger. Fyld med vand til den tilsvarende vandmarkeringslinje i beholderen. **DU MÅ IKKE** overskride påfyldningslinjen MAX 2,3 L.



2 Placer omhyggeligt tilberedningsbeholderen lige på apparatets bund. Sørg for, at tilberedningsbeholderen sidder ordentligt fast ved at dreje den mod venstre og højre. **BEMÆRK:** Sørg for, at bunden på tilberedningsbeholderen ikke er bøjet eller skæv, da den i så fald ikke leder varmen korrekt.

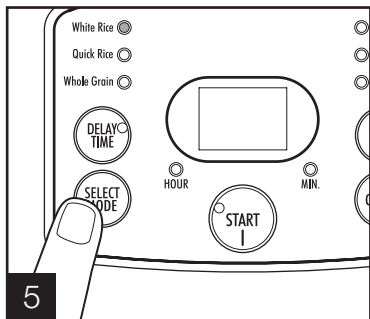


4 Sæt stikket i stikkontakten. Alle lamper blinker på betjeningspanelet. Hvis du ikke vælger et program, **ELLER** hvis du trykker på **CANCEL** (ANNULLER) (O), vil riskogers betjeningspanel blinke i 15 sekunder, hvorefter riskogeren slukkes.

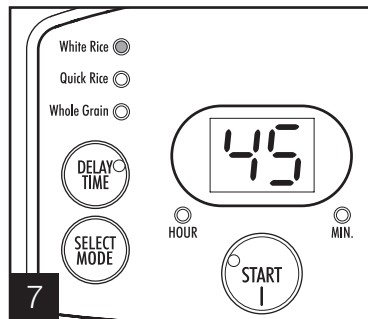
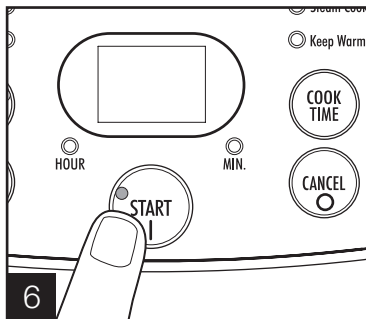
⚠ ADVARSEL Risiko for elektrisk stød. Tilbered kun fødevarer i den aftagelige tilberedningsbeholder. Placer aldrig vand eller fødevarer direkte i apparatets bund.

FØR FØRSTE IBRUGTAGNING: Vask tilberedningsbeholderen iht. instruktionerne for rengøring; tør den grundigt af.

Sådan koger du ris (fortsat)



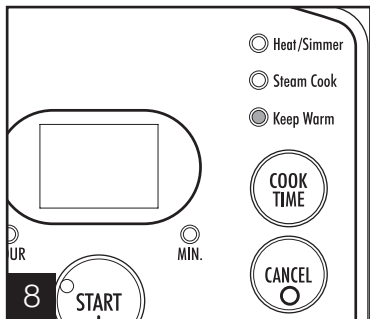
Tryk på **SELECT MODE** (VÆLG FUNKTION) for at vælge funktionen White Rice (Hvid ris), Quick Rice (Hurtigris) eller Whole Grain (Fuldkorn). En lampe lyser for den valgte funktion. Tryk på **START (I)** for at starte tilberedningen, ELLER enheden starter automatisk om 5 sekunder.



Når en funktion er valgt, vises standardtiden for den pågældende funktion. Den digitale riskoger justerer tilberedningstiden gennem hele tilberedningscyklussen baseret på mængden af ris og fugt i riskogeren. Du vil måske bemærke, at riskogeren sætter tiden på hold eller forkorter tilberedningstiden betydeligt, efterhånden som fugtindholdet ændres.

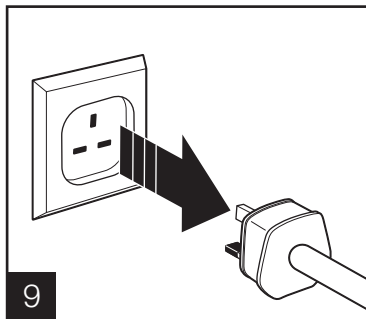
BEMÆRK: Tøm kondensopsamleren efter behov under tilberedningen.

TIP! Funktionen Quick Rice (Hurtigris) kan lave hvide ris eller fuldkorn.



Når du er færdig med tilberedningen, skifter riskogeren til funktionen Keep Warm (Varmholdning), og lampen lyser. Displayet registrerer varmholdningstiden i op til 12 timer. Efter 12 timer slukker riskogeren. ELLER tryk på **CANCEL** (ANNULLER) (O) for at slukke den.

TIP! Hvis du foretrækker blødere ris, skal du lade riskogeren hvile på funktionen Keep Warm i mindst 10 til 15 minutter.

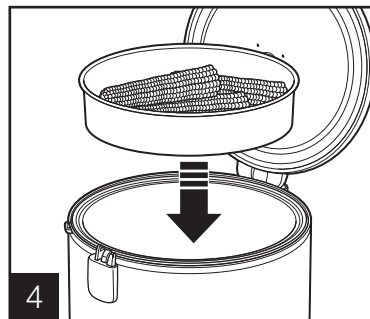
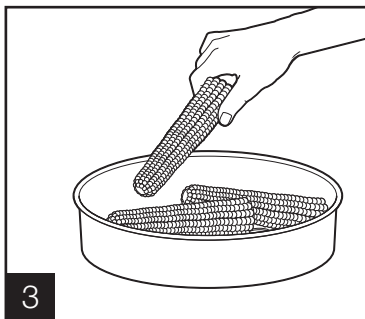
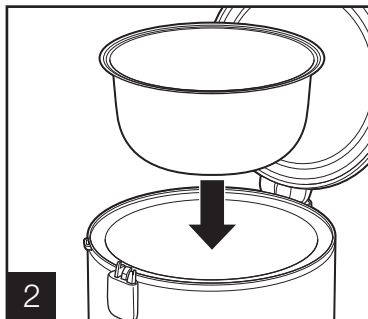
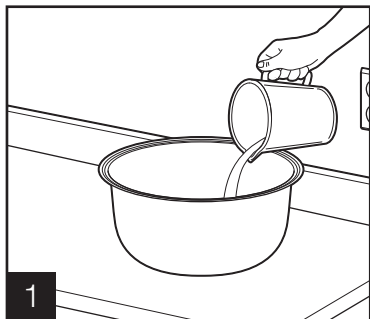


⚠ FORSIGTIG Risiko for forbrænding: Bær aldrig riskogeren i lågets håndtag, når indholdet er varmt. Damp fra dampventilen kan forårsage personskade.

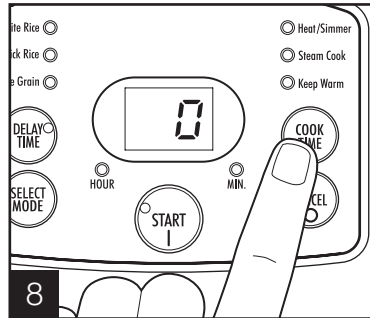
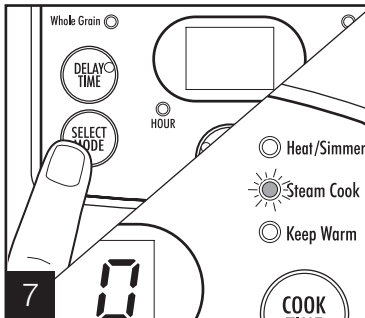
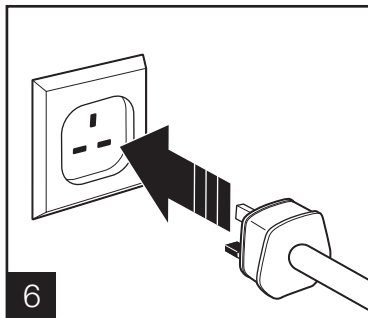
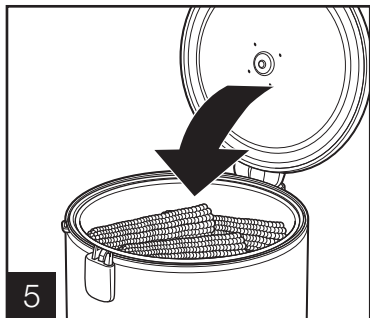
Sådan damper du fødevarer

⚠ ADVARSEL Risiko for elektrisk stød. Tilbered kun fødevarer i den aftagelige tilberedningsbeholder og dampkurv. Placer aldrig vand eller fødevarer direkte i apparatets bund.

FØR FØRSTE IBRUGTAGNING: Vask tilberedningsbeholderen iht. instruktionerne for rengøring; tør den grundigt af.

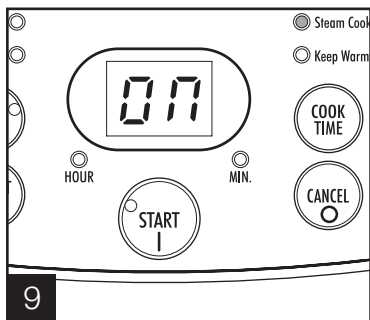


Kom den ønskede mængde vand i tilberedningsbeholderen. Placer omhyggeligt tilberedningsbeholderen lige på apparatets bund. Sørg for, at tilberedningsbeholderen sidder ordentligt fast ved at dreje den mod venstre og højre.



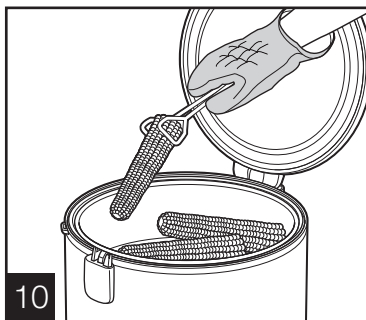
Tryk på **SELECT MODE** (VÆLG FUNKTION), indtil lampen Steam Cook (Dampkogning) lyser. Tryk på **COOK TIME** (TILBEREDNINGSTID) for at indstille dampningstiden fra 0 til 30 minutter. Tryk på **START** (I).

Sådan damper du fødevarer (fortsat)

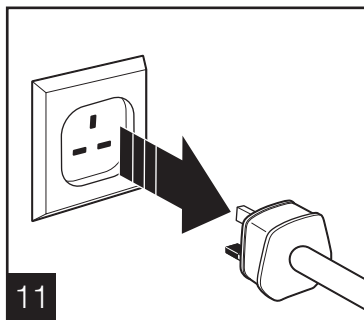


9 Displayet viser "ON" (TIL) under opvarmning, og displayet tæller ned fra den indstillede tid, når dampningen er begyndt.

⚠ FORSIGTIG Risiko for forbrænding: Bær aldrig riskogeren i lågets håndtag, når indholdet er varmt. Damp fra dampventilen kan forårsage personskade.

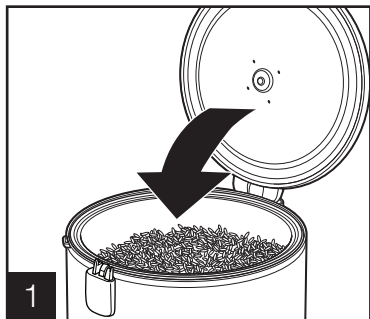


10 **BEMÆRK:** Hvis beholderen koger tør, begynder riskogeren at bippe, og den resterende tid blinker i displayet. For at fortsætte dampkogningen skal du tilsætte mere vand. Enheden genoptager dampkogningen, hvis der tilsættes vand inden for 3 minutter. Efter 3 minutter skal du trykke på **CANCEL** (ANNULLER) (O) for at annullere dampfunktionen. Tryk på **SELECT MODE** (VÆLG FUNKTION), indtil Steam Cook (Dampkogning) lyser, og indstil derefter Cook Time (Tilberedningstid).



11

Sådan indstilles et forsinket starttidspunkt

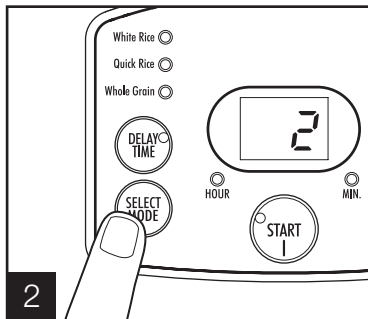


Funktionen Delay Time (Forsinkelsestid) kan bruges, når du vælger White Rice (Hvide ris), Whole Grain (Fuldkorn), Heat/ Simmer (Opvarmning/simre) og Steam Cook (Dampkogning). Kom vand og fødevarer i tilberedningsbeholderen eller fødevarer i dampkurven.

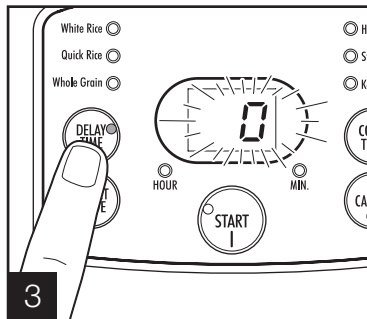
Se *Sådan damper du fødevarer*.

BEMÆRK:

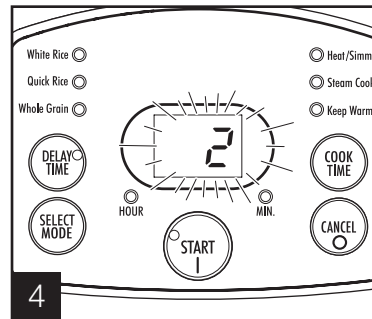
- Tilberedning/dampning begynder, når enheden er færdig med at tælle ned til forsinkelsestidspunktet.
- Denne funktion er ideel til ibleedsætning og tilberedning af tørrede bønner.



Tryk på **SELECT MODE (VÆLG FUNKTION)** for at indstille tilberedningsfunktionen. Indstil tiden, hvis du bruger funktionen Heat/ Simmer (Opvarmning/simre) eller Steam Cook (Dampkogning).

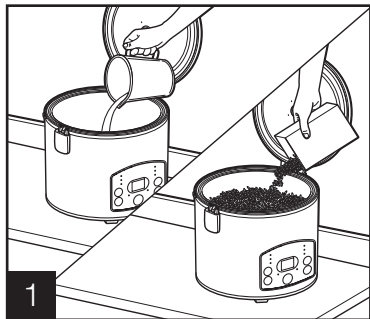


Tryk på **DELAY TIME (FORSINKELSESTID)**. "0" blinker i displayet. Fortsæt med at trykke på **DELAY TIME (FORSINKELSESTID)** for at indstille forsinkelsestiden fra 1 til 15 timer. Tryk på **START (I)** for at begynde nedtællingen til forsinket start, eller riskogeren starter automatisk efter 5 sekunder.

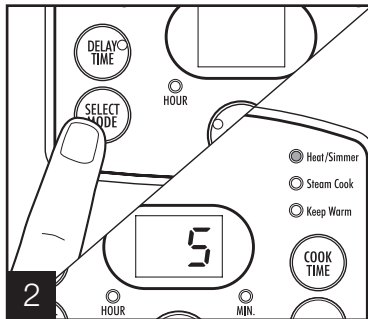


Displayet blinker og begynder derefter at tælle ned fra den indstillede forsinkelsestid. Når tilberedningen er færdig, skifter riskogeren til funktionen Keep Warm (Varmholdning), det gælder dog ikke funktionen Steam Cook (Dampkogning).

Sådan indstilles funktionen Heat/Simmer (Opvarmning/simre)



1 Kom vand og det ønskede indhold i tilberedningsbeholderen.

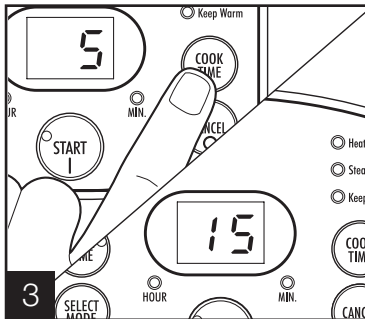


2 Tryk på **SELECT MODE** (VÆLG FUNKTION), indtil funktionen Heat/Simmer (Opvarmning/simre) lyser. "5" vises i displayet. (5 minutter er den minimumtid, der kan vælges).

BEMÆRK: Simretiden kan indstilles til op til 5 timer. Du kan indstille tiden for Heat/Simmer (Opvarmning/simre) i trin af 1 minut op til 90 minutter. Efter 90 minutter kan du indstille tiden i trin af 1 time op til 5 timer.

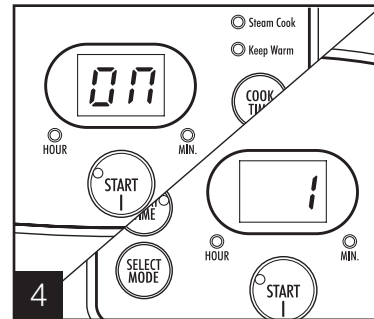
⚠ ADVARSEL Risiko for elektrisk stød. Tilbered kun fødevarer i den aftagelige tilberedningsbeholder og dampkurv. Placer aldrig vand eller fødevarer direkte i apparatets bund.

FØR FØRSTE IBRUGTAGNING: Vask tilberedningsbeholderen iht. instruktionerne for *rengøring*; tør den grundigt af.



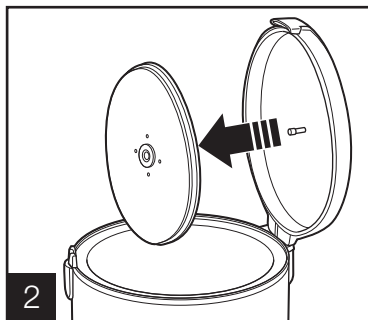
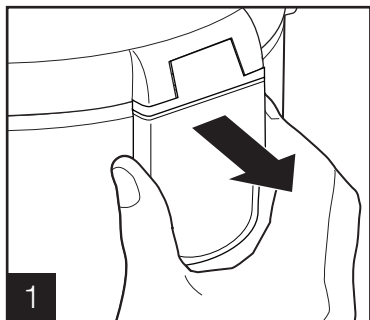
3 Tryk på **COOK TIME** (TILBEREDNINGSTID), indtil den ønskede "simretid" er valgt. Tryk på **START (I)**, eller riskogeren vil automatisk starte efter 5 sekunder. Riskogeren vil opvarme indholdet og derefter simre i den indstillede tid. Displayet viser "ON" (TIL) under opvarmning og vil tælle ned fra den indstillede tid, når simrefunktionen er begyndt. Når simretiden er gået, skifter riskogeren automatisk til Keep Warm (Varmholdning).

BEMÆRK: Riskogeren starter opvarmning af væsker med det samme. Hvornår simrefunktionen starter, afhænger af mængden af væske og fødevarer i riskogeren.



⚠ FORSIGTIG Risiko for forbrænding: Bær aldrig riskogeren i lågets håndtag, når indholdet er varmt. Damp fra dampventilen kan forårsage personskade.

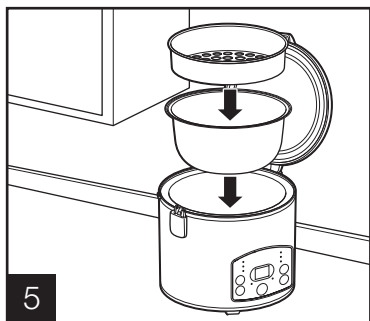
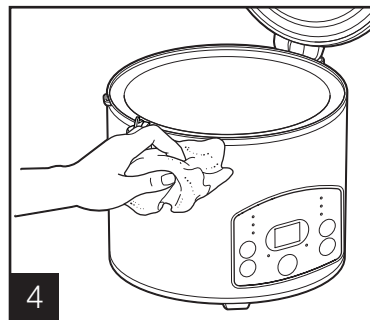
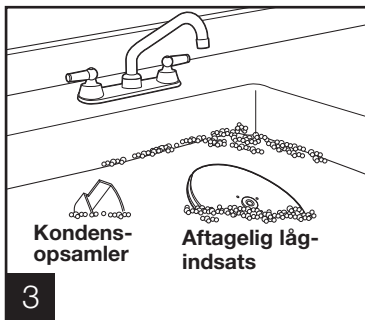
Rengøring



Lågindsatsen kan tages ud, så den kan vaskes manuelt.

⚠ ADVARSEL Risiko for elektrisk stød.

Nedsænk ikke bund, ledning eller stik i vand eller anden i væske.



BRUG IKKE en høj temperaturindstilling beregnet til desinficering ved vask i opvaskemaskine. Høje "desinficerende" temperaturer kan beskadige produktet.

Dampning af grøntsager – oversigt og tips

GRØNTSAGSTYPE	INDSTILLING	VANDMÆNGDE	TILBEREDNINGSTID
Blødere grøntsager (f.eks. courgetter, squash)	Dampkogning	Fyld beholderen til linjen markeret med "4"	4-7 minutter
Fastere grøntsager (f.eks. broccoli, majs, gulerødder)	Dampkogning	Fyld beholderen til linjen markeret med "4"	7-15 minutter

- Jo flere grøntsager der tilsættes i dampkurven, jo længere bør dampningstiden være.
- Mindre grøntsagsstykker dampes hurtigere end store stykker.
- Hvis du lader risene "hvile" i ca. 5-10 minutter, efter at de er kogt, får de en bedre tekstur.
- Giv grøntsager eller ris et smagsboost ved at erstatte vand med en tilsvarende mængde kyllinge-, oksekøds- eller grøntsagsbouillon.

- Bemærk, at de dampningstider, der er angivet her, er cirkatider og udelukkende vejledende.
- Tilberedningstiden kan variere fra den programmerede tid alt efter mængden af ingredienser og vand. Riskogeren tilpasser tiden efter behov.

Recipes

Dried Beans

454 g dried beans (any variety)

1.9 L water

0.6 ml baking soda

1 medium onion, quartered

15 ml olive oil

Salt and pepper to taste

Sort beans by removing any pebbles or stems. Place beans in colander and rinse well. Place beans into cooking pot. Add water, baking soda, onion, and olive oil.

Set Cooker: Delay Start (at least 6 hours or overnight)
Heat/Simmer: 1 1/2 hours

Season with salt and pepper to taste.

Servings: 12

Lentil Soup

30 ml olive oil

237 ml carrot, finely chopped

237 ml celery, finely chopped

10 ml kosher salt

1 bag (454 g) lentils, picked and rinsed

1 can (411 g) fire-roasted tomatoes, crushed

1.9 L chicken or vegetable broth

2.5 ml ground coriander

2.5 ml ground cumin

Rinse lentils. Place all ingredients in cooking pot; stir gently to combine.

Set Cooker: Heat/Simmer: 45 minutes

Season with additional salt and pepper to taste.

Servings: 6–8

Recipes (cont.)

Steamed Salmon with Brown Rice

2 salmon fillets (wild Alaskan, 85–113 g each)

10 ml ground ginger

44 ml low-sodium soy sauce

1 garlic clove, minced

10 ml dark brown sugar

2.5 ml chili flakes

1 green onion or shallot, sliced

Salt and pepper, to taste

Brown rice (uncooked)

Place steamer basket on plate (to catch any drippings). Mix ginger, soy sauce, garlic, dark brown sugar, and chili flakes. Rub fish fillets with mixture and place in refrigerator to marinate for approximately 30 minutes.

Measure brown rice and water according to desired servings/package directions. Chicken or vegetable stock/broth may also be substituted for water.

Set Cooker: Whole Grain—after approximately 30–35 minutes, lift cover and add steamer basket with salmon fillets.

Cook an additional 8–10 minutes or until salmon flakes easily with a fork. Serve salmon over rice and sprinkle with sliced green onion.

Servings: 2

Steamed Shrimp with Vegetables

454 g large frozen shrimp

237 ml sugar snap peas

177 to 237 ml red bell pepper, sliced

118 to 177 ml onion, sliced

237 ml chopped pineapple (in juice)

1 bottle (355 ml) teriyaki sauce (or other desired sauce)

White rice (uncooked)

Place desired amount of white rice and water into cooking pot.

Set Cooker: White Rice

While rice is cooking, chop vegetables and thaw shrimp under cold running water. After approximately 30–35 minutes, place shrimp and vegetables into steamer basket and place basket into cooker.

Cook approximately 10 minutes or until shrimp are opaque and veggies slightly tender. When cooking cycle is completed, toss shrimp, vegetables, pineapple, and rice with teriyaki sauce and serve.

Servings: 4

Fejlfinding

PROBLEM

MULIG ÅRSAG/LØSNING

Riskogeren starter ikke.

- Riskogeren er ikke tilkoblet. Sørg for, at riskogeren er tilkoblet i et stik, der virker korrekt.

Risene koges ikke.

- Der er ikke nok vand/tilberedningsvæske. Følg anvisningerne på emballagen.
- Placer omhyggeligt tilberedningsbeholderen lige i apparatets bund. Sørg for, at tilberedningsbeholderen sidder ordentligt fast ved at dreje den mod venstre og højre. **BEMÆRK:** Hvis tilberedningsbeholderen er bøjet eller skævt, kan den ikke stå korrekt i bunden og vil derfor ikke lede varmen korrekt. Ring til det gratis kundeservicenummer, der er angivet på vejledningens omslag, hvis du ønsker at udskifte tilberedningsbeholderen.
- Lad risene hvile i 10-15 minutter, efter at de er kogt færdig, og riskogeren er skiftet til funktionen Keep Warm (Varmholdning).

Risene er grødagtige.

- Du har tilsat for meget væske i tilberedningsbeholderen. Reducer væsken.

Riskogeren begynder at bippe under dampkogning.

- Tilberedningsbeholderen er kogt tør. Tilsæt mere vand, og vælg funktionen Steam Cook (Dampkogning) for at fortsætte dampningen, eller tryk på **START (I)**.

Tilberedningsbeholderen passer ikke.

- Ring til det gratis kundeservicenummer, der er angivet på omslaget til denne vejledning.

Den viste tid i displayet springer minutter over eller sætter tiden på hold.

- Riskogeren tilpasser tiden til ristypen samt mængden af ris og fugt i riskogeren. Riskogeren fungerer korrekt. Du vil måske bemærke, at riskogeren sætter tiden på hold eller forkorter tilberedningstiden betydeligt, efterhånden som fugtindholdet ændres.

Begrænset garanti

Denne garanti gælder produkter, der er købt og anvendes i Sverige, Norge, Finland, Danmark, Spanien, Belgien, Tyskland, Holland og Frankrig. Det er den eneste udtrykkelige garanti for dette produkt og træder i stedet for enhver anden garanti eller bestemmelse.

Dette produkt garanteres fri for materiale- og konstruktionsfejl i en periode på fem (5) år gældende fra den oprindelige købsdato. I denne periode er den eneste afhjælpning reparation eller udskiftning af dette produkt eller enhver del, der efter vores skøn er defekt. Du skal selv afholde alle udgifter i forbindelse med returnering af produktet til os og alle udgifter i forbindelse med vores returnering til dig af et produkt eller en del dækket af denne garanti. Hvis produktet eller delen ikke længere er tilgængelig, ombytter vi det/den med et tilsvarende produkt eller en tilsvarende del med samme eller højere værdi.

Denne garanti dækker ikke glas, filtre, slitage pga. normal brug, brug, der ikke er i overensstemmelse med denne vejledning, eller skader på produktet, der skyldes uheld, ændringer eller forkert brug. Denne garanti gælder kun for den oprindelige køber eller gavemodtager. Gem den originale kvittering, da der kræves dokumentation for køb ved fremsættelse af krav iht. garantien. Denne garanti bortfalder, hvis produktet bruges af andre end en husstand bestående af en enkelt familie, eller hvis det bruges med en anden spænding eller bølgeform end den, der er angivet på mærkeskiltet 220-240V ~ 50 Hz.

SPF Trading AB påtager sig intet erstatningsansvar for nogen krav som følge af konkrete dokumenterede tab, følgetab og følgeskader, som skyldes tilsidesættelse af udtrykkelige eller underforståede garantibestemmelser. Alt erstatningsansvar er begrænset til købsprisen. **Vi fraskriver os ansvaret for enhver underforstået garanti, inklusive enhver lovpligtig garanti eller bestemmelse vedr. salgbarhed eller egnethed til et bestemt formål, i det omfang gældende lovgivning tillader det, i hvilket tilfælde en sådan garanti eller bestemmelse er begrænset til varigheden af denne skriftlige garanti.**

Denne garanti giver dig særlige juridiske rettigheder. Du har muligvis andre rettigheder, afhængigt af din bopæl. Ring til vores KUNDESERVICENUMMER, hvis du vil fremsætte et krav i henhold til garantien eller ønsker service. Oplys model, type og serienumre for at få hurtigere hjælp.

KUNDESERVICENUMRE.

SPF Trading AB
+46 60 741 21 20

Hamilton Beach Brands (eller PS) er et registreret varemærke tilhørende Hamilton Beach Brands, Inc. og brugt under licens af SPF Trading AB.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Sähkölaitteiden käytössä on aina pyrittävä ehkäisemään tulipalon, sähköiskun ja henkilövammojen varaa noudattamalla mm. seuraavia turvallisuusohjeita:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Laite ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla on puutteelliset fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistivamma taikka puutteelliset tiedot ja osaaminen (esim. lapset), paitsi jos heitä valvotaan ja ohjataan tarkasti laitteen käytössä ja heidän turvallisuudestaan vastataan.
3. Tarkka valvonta on tarpeen, jos lapset käyttävät laitetta tai jos laitetta käytetään lasten läsnä ollessa. Lapset eivät saa huolehtia puhdistuksesta ja ylläpidosta ilman valvontaa. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
4. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja tai nuppeja. Suojaa kätesi patalapuilla, kun nostat kuumaa astiaa.
5. Älä laita johtoa, pistoketta tai laitteen jalustaa veteen tai muuhun nesteeseen. Sähköiskun vaara.
6. Kun laite ei ole käytössä tai laitetta puhdistetaan, irrota pistoke pistorasiasta. Laite on edelleen kuuma pistokkeen irrottamisen jälkeen. Anna laitteen jäähtyä ennen osien kokoamista tai irrottamista sekä ennen laitteen puhdistamista. Irrota johto tarttumalla pistokkeeseen ja vetämällä se pistorasiasta. Älä koskaan vedä virtajohdosta.
7. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut, toimintahäiriön jälkeen tai laitteen putoamisen tai muun vahingoittumisen jälkeen. Virtajohdon saa vaihtaa tai korjata ainoastaan valmistaja, valmistajan huoltoedustaja tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö vaaratilanteiden välttämiseksi. Ota yhteyttä asiakaspalveluun ja pyydä tietoja rajoitetun takuun mukaisesta tarkastuksesta, korjauksesta tai säädöstä.
8. Muiden kuin valmistajan suosittelemien lisäosien käyttäminen voi aiheuttaa henkilövammoja.
9. Älä käytä laitetta ulkona.
10. Älä jätä johtoa roikkumaan pöydän tai tason reunan yli, äläkä anna johdon koskea kuumiin pintoihin, kuten lieteen.
11. Älä laita laitetta kaasu- tai sähkölieden lähelle tai päälle tai kuumaan uuniin.
12. Kuumaa ruokaa, vettä tai muita kuumia nesteitä sisältävää laitetta on siirrettävä erityistä varovaisuutta noudattaen.
13. Sammuta laite irrottamalla pistoke pistorasiasta.
14. Älä käytä laitetta muuhun kuin varsinaiseen käyttötarkoitukseen.
15. **▲ VAROITUS** Palovammat ovat mahdollisia, jos kansi avataan käytön aikana.
16. Avaa kansi varovasti, varo kuumaa vettä ja anna veden valua keittimeen.
17. Älä käytä laitetta kaapiston alla, koska käytön aikana syntyy runsaasti höyryä. Älä kumarru laitteen päälle sen ollessa käynnissä.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Muita kuluttajan turvallisuuteen liittyviä tietoja

Laitte on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan ruoan valmistamiseen, kypsentämiseen ja tarjoiluun. Tuotetta ei ole tarkoitettu muille kuin elintarvikkeille.

VAROITUS **Sähköiskun vaara:** Pistoke sopii vain yhdellä tavalla suuntaispistorasiaan. Älä ohita turvaominaisuutta muokkaamalla pistoketta tai käyttämällä adapteria. Jos pistoke ei mene kokonaan pistorasiaan, käännä pistoke toisin päin. Jos pistoke ei edelleenkään sovi, pyydä sähköasentajaa vaihtamaan pistorasia.

Laitteen johdon pituus on valittu sen perusteella, että siihen ei sotkeudu tai kompastu helposti. Jos pidempi johto on tarpeen, voidaan käyttää hyväksytyä jatkojohtoa. Jatkojohdon arvokilvessä olevan tehon on oltava sama tai suurempi kuin laitteen arvokilvessä. Jatkojohto on asetettava niin, ettei se roiku tasolta tai pöydältä lasten

ulottuvilla tai aiheuta kompastumisvaaraa.

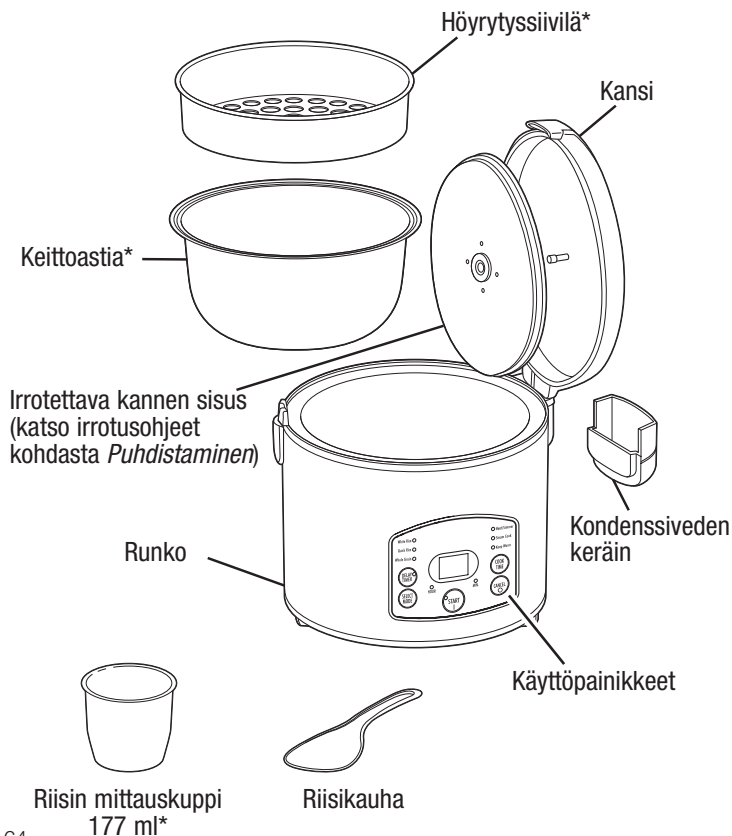
Sähköpiirin ylikuormituksen välttämiseksi älä käytä toista tehokasta sähkölaitetta samassa piirissä tämän laitteen kanssa yhtä aikaa.



Tuotteen kierrätys sen käyttöön jälkeen

Yliviivattu roskalaatikkosymboli laitteessa tarkoittaa, että se on vietävä jätteen lajittelukeskukseen WEEE-direktiivin mukaisesti, jotta se voidaan kierrättää tai purkaa ympäristövaikutusten ehkäisemiseksi. Käyttäjä on velvollinen palauttamaan laitteen asianmukaiseen kierrätyspisteeseen alueellisten määräysten mukaisesti. Lisätietoja paikallisista laeista saat ottamalla yhteyden kunnalliseen kierrätyskeskukseen ja/tai paikalliseen jälleenmyyjään.

Tuotteen osat



Käytetään kaikkien toimintojen, PAITSI Keep Warm -toiminnon aloitusajan lykkäämiseen (korkeintaan 15 tuntia).



Laitteen virran kytkeminen pois päältä.



Laitteen käynnistäminen



Käytetään kypsennysajan asettamiseen Steam Cook- ja Heat/Simmer -toiminnoissa.



Riisin tai kypsennystyyppin valitseminen.

WHITE RICE: Valkoisen riisin kypsentaminen esiohjelmoidulla keittoajalla.

QUICK RICE: Riisin keittäminen nopeammin. Ohjelma ohittaa riisin liotusvaiheen.

WHOLE GRAIN: Tumman riisin tai muiden jyvien (muiden kuin valkoisen riisin) kypsentaminen esiohjelmoidulla keittoajalla.

HEAT/SIMMER: Käytetään valmiiden riisisekoitusten, keittojen, patojen, papujen, kaurahiutaleiden, puurohiutaleiden, suurimoiden ja muiden ruokien valmistamiseen, jotka on kuumennettava ja annettava hiljalleen kiehua. Toiminto kuumentaa ainekset ja pitää ne hiljalleen kiehumassa valitun ajan.

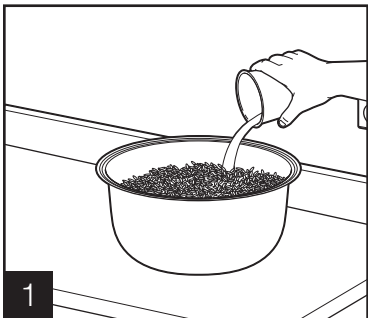
STEAM COOK: Käytetään ruoan höyryttämiseen valitun höyrytysajan. Höyrytysaika voidaan asettaa 0:sta (pelkkä veden keittäminen) 30 minuuttiin.

KEEP WARM: Laite siirtyä automaattisesti Keep Warm -tilaan kaikkien toimintojen PAITSI Steam Cook -toiminnon jälkeen.

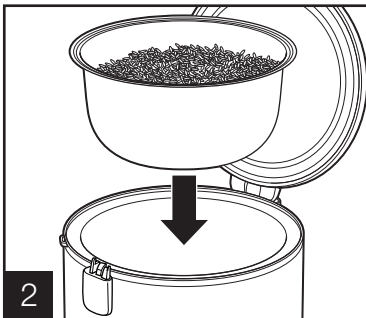
Riisin kypsentäminen

RIISIN MITTAUSKUPIN TIEDOT

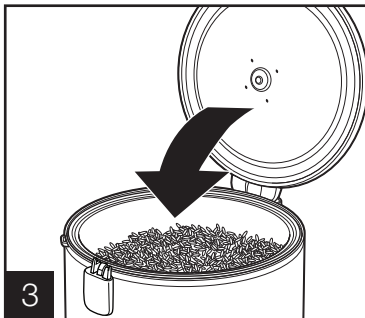
HUOMAA: Älä heitä pois laitteen mukana tulevaa riisin mittauskuppia. Kuppi on tärkeä väline riisikeittimen käyttämisessä, ja sen koko vastaa riisialan standardia. Riisin mittauskupin tilavuus on 177 ml.



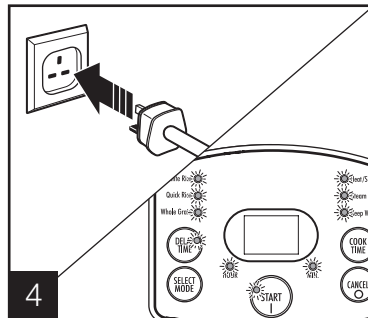
1 Lisää keittimeen haluamasi määrä kypsentämätöntä riisiä. Poista ylimääräinen tärkkelys huuhtelemalla riisiä kylmässä vedessä. Toista, kunnes vesi on kirkasta. Huuhtelu on toistettava vähintään kaksi kertaa. Laita keittoastiaan vettä vastaavaan veden merkkiviivaan asti. ÄLÄ ylitä 2,3 l:n MAX-täyttörajaa.



2 Aseta keittoastia huolellisesti rungon sisään. Varmista oikea asento kääntämällä astiaa vasemmalle ja oikealle. **HUOMAA:** Varmista, että keittoastian pohja ei ole vääntynyt, koska vain suora pohja johtaa kunnolla lämpöä.



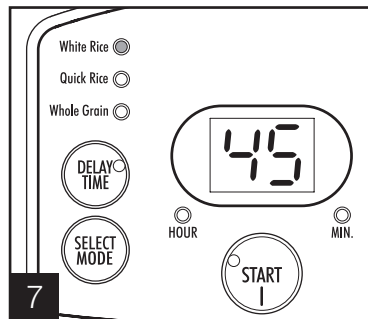
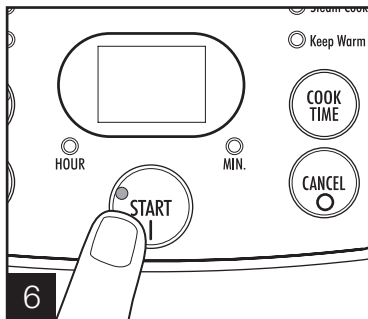
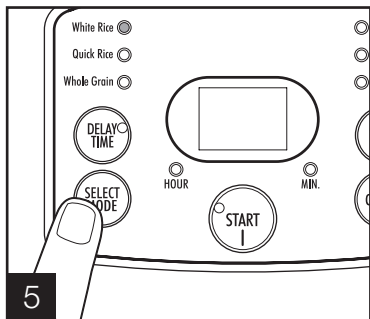
3 Kytke johto pistorasiaan. Kaikki ohjauspaneelin valot vilkkuvat. Jos ohjelmaa ei ole valittu TAI olet painanut **CANCEL (O)**, riisikeittimen ohjauspaneelin valot vilkkuvat 15 sekuntia ja laitteen virta sammuu.



VAROITUS **Sähköiskun vaara.** Käytä ainoastaan irrotettavaa keittoastiaa. Älä koskaan laita vettä tai ruoka-aineita pelkän rungon sisään.

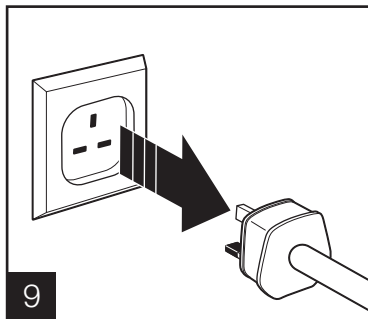
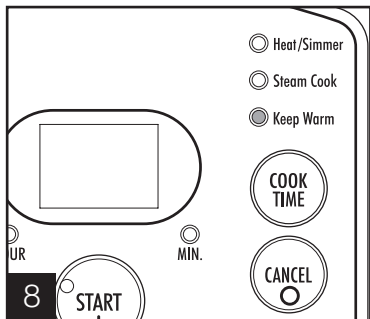
ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA: Pese keittoastia kohdassa *Puhdistaminen* olevien ohjeiden mukaisesti. Kuivaa huolellisesti.

Riisin valmistaminen (jatkoa)



Painele **SELECT MODE** -painiketta ja valitse White Rice-, Quick Rice- tai Whole Grain -toiminto. Valitsemasi toiminnon merkkivalo syttyy. Aloita valmistus painamalla **START (I)** TAI anna laitteen käynnistyä automaattisesti viiden (5) sekunnin kuluttua.

Kun olet valinnut toiminnon, sen oletusaika näkyy näytöllä. Digitaalinen riisikeitin säätää aikaa keittämisen aikana riisimäärän ja keittimen sisältämän kosteuden perusteella. Saatat huomata näytöltä, että keitin pidättää aikaa tai lyhentää sitä merkittävästi kosteuden muutosten mukaan.



Kun aika on kulunut loppuun, keitin siirtyy Keep Warm -tilaan ja merkkivalo palaa. Näyttö seuraa Keep Warm -aikaa 12 tuntiin asti. Riisikeittimen virta sammuu 12 tunnin päästä. TAI voit kytkeä virran pois päältä painamalla **CANCEL (O)**.

VINKKI: Jos pidät pehmeämmästä riisistä, jätä keitetty riisi Keep Warm -tilaan 10–15 minuutiksi.

HUOMAA: Tyhjennä kondenssiveden keräintä ruoan valmistuksen aikana tarvittaessa.

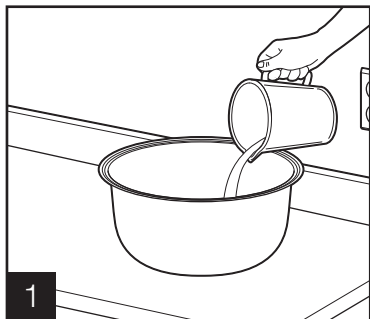
VINKKI: Quick Rice -toiminnolla voi valmistaa valkoista tai täysjyväriisiä.

VAROITUS **Palovamman vaara:** Älä koskaan nosta keitintä kannen kahvasta, kun sisältö on kuumaa. Höyryaukosta tuleva höyry voi aiheuttaa palovamman.

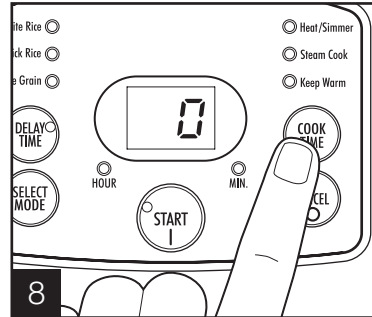
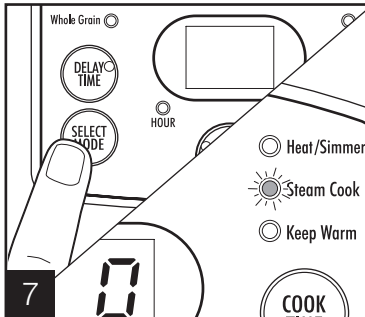
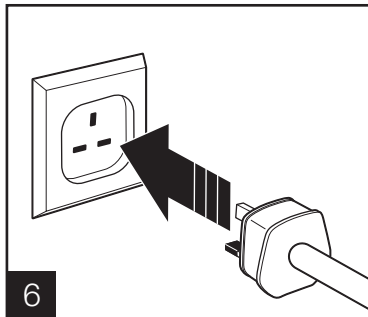
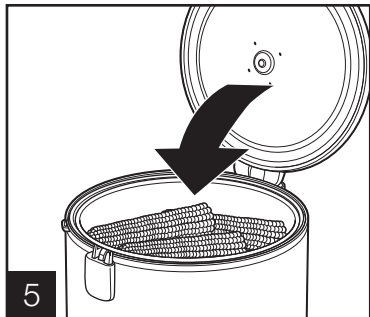
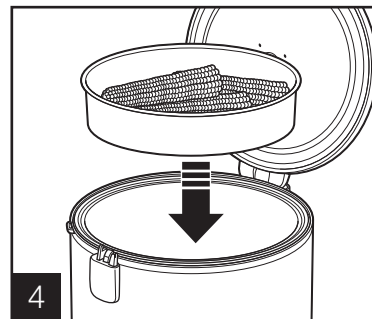
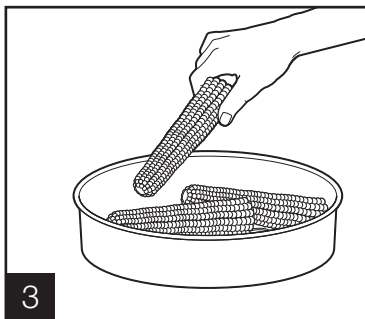
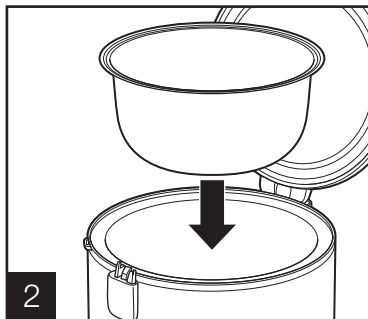
Ruoan höyryttäminen

VAROITUS **Sähköiskun vaara.** Käytä ainoastaan irrotettavaa keittoastiaa ja höyrytyssiivilää. Älä koskaan laita vettä tai ruoka-aineita pelkän rungon sisään.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA: Pese keittoastia kohdassa *Puhdistaminen* olevien ohjeiden mukaisesti. Kuivaa huolellisesti.

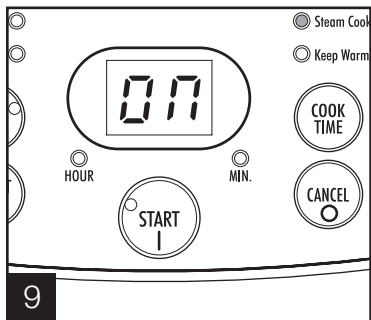


Kaada tarvittava määrä vettä keittoastiaan. Aseta keittoastia huolellisesti rungon sisään. Varmista oikea asento kääntämällä astiaa vasemmalle ja oikealle.



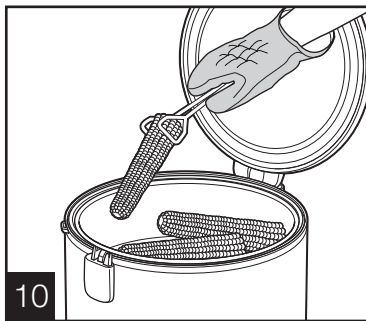
Painele **SELECT MODE** -painiketta, kunnes Steam Cook -merkkivalo syttyy. Paina **COOK TIME** -painiketta ja aseta höyrytysajaksi 0–30 minuuttia. Paina **START (I)**.

Ruoan höyryttäminen (jatkoa)

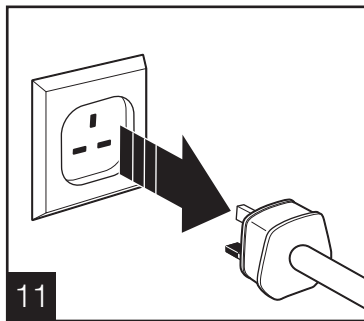


Lämmityksen aikana näytössä näkyy ON, ja höyrytyksen alettua aika näytössä vähenee.

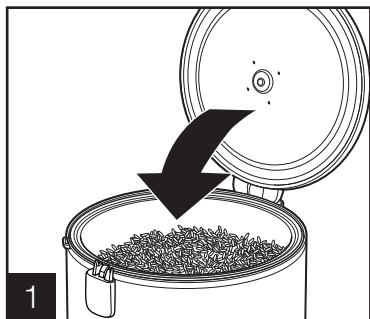
VAROITUS Palovamman vaara: Älä koskaan nosta keitintä kannen kahvasta, kun sisältö on kuumaa. Höyryaukosta tuleva höyry voi aiheuttaa palovamman.



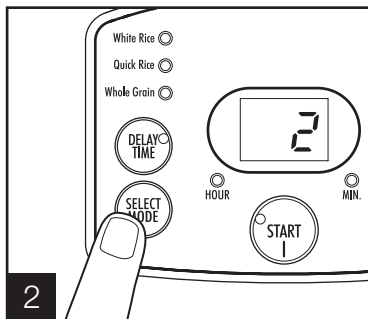
HUOMAA: Jos vesi kiehuu tyhjiin, laite antaa merkkiään ja jäljellä oleva aika vilkkuu näytössä. Jatka Steam Cook -tilassa lisäämällä vettä. Laite jatkaa höyrytystä, jos vettä lisätään kolmen (3) minuutin kuluessa. Jos on kulunut yli kolme minuuttia, paina **CANCEL (O)** ja peru höyrytystoiminto. Painele **SELECT MODE** -painiketta, kunnes Steam Cook -merkkivalo syttyy ja aseta sitten keittoaika (Cook Time).



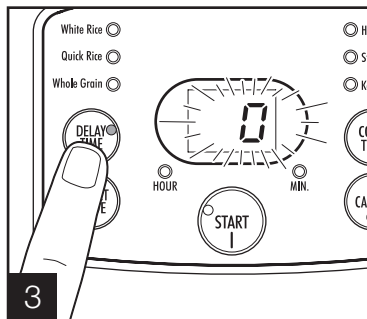
Käynnistysajan lykkääminen



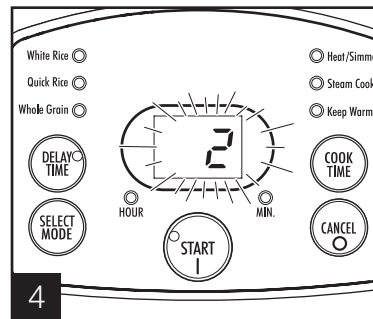
Käynnistysajan lykkäämistä (Delay Time) voi käyttää White Rice-, Whole Grain-, Heat/ Simmer- ja Steam Cook -toiminnoissa. Laita vesi ja ainekset keittoastiaan tai höyrytysivilään. Katso kohta *Ruoan höyryttäminen*.



Valitse toiminto painamalla **SELECT MODE**. Aseta aika, jos käytät Heat/ Simmer- tai Steam Cook -toimintoa.



Paina **DELAY TIME** -painiketta. Näytössä vilkkuu 0. Painele **DELAY TIME** -painiketta ja aseta käynnistysaika 1–15 tuntiin päähän. Käynnistä lykkäysajan laskenta painamalla **START (I)** tai anna laitteen käynnistyä automaattisesti viiden (5) sekunnin kuluttua.

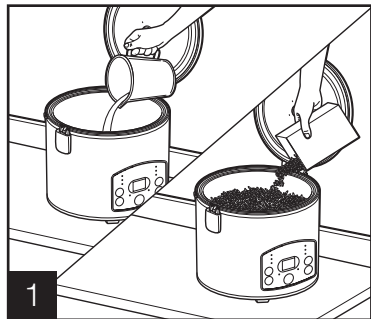


Näyttö vilkkuu ja aloittaa sitten asetetun lykkäysajan laskennan. Kun sisältö on valmis, riisikeitin siirtyy Keep Warm -tilaan (paitsi Steam Cook -toiminnolla).

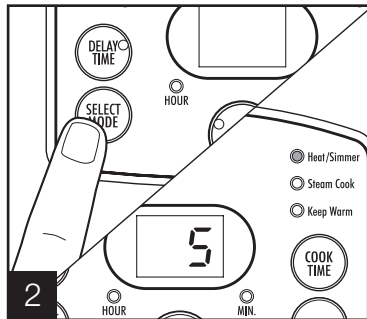
HUOMIOITAVAA:

- Keittäminen tai höyrytys alkaa, kun laite on laskenut lykkäysajan loppuun.
- Toiminto sopii hyvin kuivattujen papujen liottamiseen ja keittämiseen.

Heat/Simmer-toiminnon asettaminen



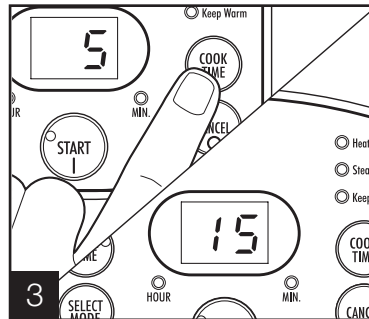
1 Laita vesi ja haluamasi ainekset keittoastiaan.



2 Painele **SELECT MODE** -painiketta, kunnes Heat/Simmer-merkkivalo syttyy. Näytössä näkyy 5. (5 minuuttia on vähimmäisaika.)
HUOMAA: Kiehumusajaksi voi asettaa korkeintaan 5 tuntia. Aseta Heat/Simmer-aika 1 minuutin välein 90 minuuttiin asti. 90 minuutin jälkeen asetussvälinä on 1 tunti 5 tuntiin asti.

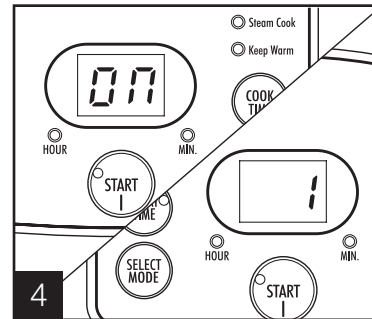
VAROITUS **Sähköiskun vaara.** Käytä ainoastaan irrotettavaa keittoastiaa ja höyrytyssiivilää. Älä koskaan laita vettä tai ruoka-aineita pelkän rungon sisään.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA: Pese keittoastiaa kohdassa *Puhdistaminen* olevien ohjeiden mukaisesti. Kuivaa huolellisesti.



3 Paina **COOK TIME** -painiketta, kunnes haluttu kiehumusaika on valittu. Paina **START (I)** tai anna laitteen käynnistyä automaattisesti viiden (5) sekunnin kuluttua. Laite kuumentaa ainekset ja pitää ne hiljalleen kiehumassa valitun ajan. Lämmityksen aikana näytössä näkyy ON, ja kiehumisen alettua aika näytössä vähenee. Kun kiehumisaika on lopussa, laite siirtyy automaattisesti Keep Warm -tilaan.

HUOMAA: Riisikeitin alkaa kuumentaa nesteitä välittömästi. Varsinaisen kiehumisen alkaminen riippuu laitteessa olevasta neste- ja ainesmäärästä.

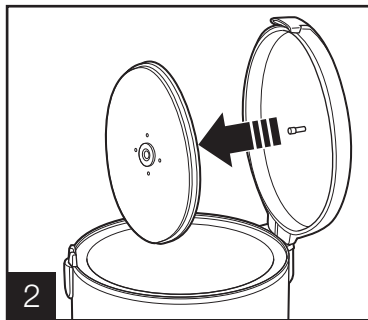
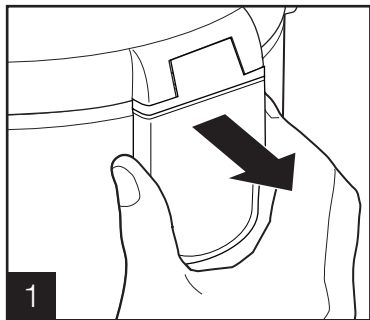


VAROITUS **Palovamman vaara:** Älä koskaan nosta keitintä kannen kahvasta, kun sisältö on kuumaa. Höyryaukosta tuleva höyry voi aiheuttaa palovamman.

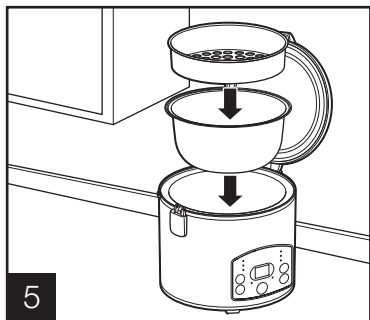
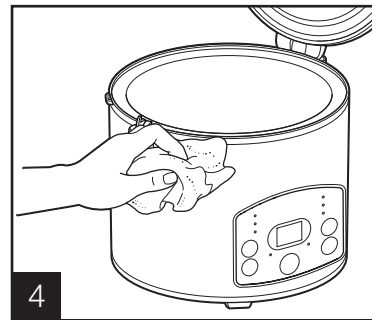
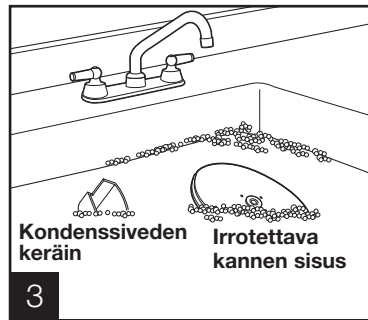
Puhdistaminen

VAROITUS Sähköiskun vaara.

Älä upota runkoa, johtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.



Kannen sisuksen voi irrottaa käsin pestäväksi.



ÄLÄ käytä astianpesukoneessa korkean lämpötilan desinfiointi-asetusta. SANI-ohjelman lämpötila voi vahingoittaa tuotetta.

Vihannesten höyrytystaulukko ja vinkkejä

VIHANNESTYYPPI	ASETUS	VESIMÄÄRÄ	VALMISTUSAIKA
Pehmeät vihannekset (esim. kesäkurpitsa, kurpitsa)	Steam Cook	Täytä astia 4-viivaan	4-7 minuuttia
Kiinteät vihannekset (esim. parsakaali, maissintähkä, porkkanat)	Steam Cook	Täytä astia 4-viivaan	7-15 minuuttia

- Mitä enemmän höyrytysvälikammissa on vihanneksia, sitä pidempi höyrytysaika tarvitaan.
- Pienemmät vihannespalat kypsyvät höyryssä suuria nopeammin.
- Kun annat riisiin levätä noin 5–10 minuuttia keittämisen jälkeen, rakenteesta tulee parempi.
- Saat vihanneksiin tai riisiin lisää makua, kun laitat nesteeksi puolet kana-/liha-/kasvislientä ja puolet vettä.

- Huomaa, että taulukon höyrytysajat ovat viitteellisiä arvioita.
- Kypsennysaika voi poiketa ohjelmoidusta ajasta ainesmäärän ja veden mukaan. Laite säätää aikaa tarpeen mukaisesti.

Recipes

Dried Beans

454 g dried beans (any variety)

1.9 L water

0.6 ml baking soda

1 medium onion, quartered

15 ml olive oil

Salt and pepper to taste

Sort beans by removing any pebbles or stems. Place beans in colander and rinse well. Place beans into cooking pot. Add water, baking soda, onion, and olive oil.

Set Cooker: Delay Start (at least 6 hours or overnight)
Heat/Simmer: 1 1/2 hours

Season with salt and pepper to taste.

Servings: 12

Lentil Soup

30 ml olive oil

237 ml carrot, finely chopped

237 ml celery, finely chopped

10 ml kosher salt

1 bag (454 g) lentils, picked and rinsed

1 can (411 g) fire-roasted tomatoes, crushed

1.9 L chicken or vegetable broth

2.5 ml ground coriander

2.5 ml ground cumin

Rinse lentils. Place all ingredients in cooking pot; stir gently to combine.

Set Cooker: Heat/Simmer: 45 minutes

Season with additional salt and pepper to taste.

Servings: 6–8

Recipes (cont.)

Steamed Salmon with Brown Rice

2 salmon fillets (wild Alaskan, 85–113 g each)

10 ml ground ginger

44 ml low-sodium soy sauce

1 garlic clove, minced

10 ml dark brown sugar

2.5 ml chili flakes

1 green onion or shallot, sliced

Salt and pepper, to taste

Brown rice (uncooked)

Place steamer basket on plate (to catch any drippings). Mix ginger, soy sauce, garlic, dark brown sugar, and chili flakes. Rub fish fillets with mixture and place in refrigerator to marinate for approximately 30 minutes.

Measure brown rice and water according to desired servings/package directions. Chicken or vegetable stock/broth may also be substituted for water.

Set Cooker: Whole Grain—after approximately 30–35 minutes, lift cover and add steamer basket with salmon fillets.

Cook an additional 8–10 minutes or until salmon flakes easily with a fork. Serve salmon over rice and sprinkle with sliced green onion.

Servings: 2

Steamed Shrimp with Vegetables

454 g large frozen shrimp

237 ml sugar snap peas

177 to 237 ml red bell pepper, sliced

118 to 177 ml onion, sliced

237 ml chopped pineapple (in juice)

1 bottle (355 ml) teriyaki sauce (or other desired sauce)

White rice (uncooked)

Place desired amount of white rice and water into cooking pot.

Set Cooker: White Rice

While rice is cooking, chop vegetables and thaw shrimp under cold running water. After approximately 30–35 minutes, place shrimp and vegetables into steamer basket and place basket into cooker.

Cook approximately 10 minutes or until shrimp are opaque and veggies slightly tender. When cooking cycle is completed, toss shrimp, vegetables, pineapple, and rice with teriyaki sauce and serve.

Servings: 4

Vianetsintä

ONGELMA

MAHDOLLINEN SYY/RATKAISU

Keitin ei mene päälle.

- Keittimen johto ei ole pistorasiassa. Varmista, että keitin on kytketty toimivaan pistorasiaan.

Riisi ei ole kypsää.

- Vettä/keitinnettä ei ole riittävästi. Noudata pakkauksen ohjeita.
- Aseta keittoastia huolellisesti rungon sisään. Varmista oikea asento kääntämällä astiaa vasemmalle ja oikealle.
HUOMAA: Jos keittoastian pohja on vääntynyt, se ei istu oikein runkoon eikä johda kunnolla lämpöä. Jos tarvitset uuden keittoastian, soita tämän ohjeen kannessa olevaan asiakaspalvelunumeroon.
- Anna riisiin levätä 10–15 minuuttia keittoajan jälkeen, kun laite on siirtynyt Keep Warm -tilaan.

Riisi on puuromaista.

- Keittoastiaan on lisätty liikaa vettä. Vähennä veden määrää

Laite alkaa ”piipata”
Steam Cook -toiminnon
aikana.

- Keittoastian vesi on kiehunut tyhjiin. Lisää vettä ja valitse Steam Cook -toiminto, jos haluat jatkaa höyrytystä, tai paina **START (I)**.

Keittoastia ei istu oikein.

- Soita tämän ohjeen kannessa olevaan asiakaspalvelunumeroon.

Näytössä oleva aika hyppii
minuuttien yli tai pysyy
samassa numerossa.

- Keitin säätää aikaa riisityypin ja -määrän sekä laitteessa olevan kosteuden mukaan. Riisikeitin toimii oikein. Huomaat, että keitin pidättää aikaa tai lyhentää sitä merkittävästi kosteuden muutosten mukaan.

Rajoitettu takuu

Tämä takuu koskee Ruotsissa, Norjassa, Suomessa, Tanskassa, Espanjassa, Belgiassa, Saksassa, Alankomaissa ja Ranskassa ostettuja ja käytettäviä tuotteita. Tuotteelle ei anneta mitään muita takuita, ja takuu on ensisijainen kaikkiin muihin takuihin ja ehtoihin nähden.

Tuotteelle annetaan materiaali- ja valmistustakuu viiden (5) vuoden ajaksi alkuperäisestä ostopäivästä. Takuuajana ainoa korvaustapa on oman harkintamme mukaan tuotteen tai viallisen osan korjaaminen tai vaihtaminen. Tuotteen ostaja vastaa kaikista kuluista, joita syntyy takuunalaisen tuotteen tai osan lähettämisestä meille ja palauttamisesta ostajalle. Jos tuotetta tai osaa ei enää ole saatavilla, vaihdamme sen vastaavan arvoiseen tai arvokkaampaan.

Takuu ei korvaa lasiosia, suodattimia, normaalia käytössä kulumista, kirjallisten ohjeiden vastaista käyttöä tai vahingosta, muokkaamisesta tai väärinkäytöstä johtuvaa tuotteen vioittumista. Takuu myönnetään vain alkuperäiselle tuotteen ostaneelle kuluttajalle tai lahjan saajalle. Säilytä alkuperäinen ostokuitti mahdollista takuuasiaa varten. Takuu mitätöityy, mikäli tuotetta käytetään muussa kuin yhden perheen kotitaloudessa tai muulla jännitteellä ja taajuudella kuin arvokilvessä 220-240V ~ 50 Hz). SPF Trading AB ei vastaa nimenomaisen tai epäsuoran takuun laiminlyönnistä johtuvista erityisistä, oheis- ja välillisistä vahingoista. Korvausvastuu rajoittuu tuotteen ostohintaan. **Vastuuvapaus koskee kaikkia epäsuoria takuita, myös mahdollisia lakisääteisiä takuita sekä kauppakelpoisuutta tai tiettyyn tarkoitukseen sopivuutta koskevia ehtoja, lain asettamissa puitteissa kuitenkin niin, että kyseinen takuu tai ehto rajoittuu näissä kirjallisissa takuehdoissa mainittuun takuuajanaan.** Takuu antaa tiettyjä laillisia oikeuksia. Sinulla voi olla myös muita laillisia oikeuksia asuinpaikkasi mukaisesti. Soita takuu- ja huoltoasioissa ASIAKASPALVELUNUMEROOMME. Palvelun nopeuttamiseksi varaa esille laitteen malli, tyyppi ja sarjanumero.

ASIAKASPALVELUNUMEROT

SPF Trading AB

+46 60 741 2120

Hamilton Beach Brands (tai PS) on Hamilton Beach Brands, Inc.:n rekisteröimä tuotemerkki, johon SPF Trading AB:llä on käyttöoikeus.

WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind grundsätzliche Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, um das Risiko eines Brandes, eines Stromschlags und/oder Verletzungen zu verringern. Hierzu zählen die Folgenden:

1. Lesen Sie die Anweisungen vollständig durch.
2. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und eingewiesen.
3. Wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine aufmerksame Überwachung notwendig. Reinigung und Pflege dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe. Verwenden Sie beim Entnehmen heißer Behälter Topfhandschuhe.
5. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder den Sockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeit, um die Gefahr von Stromschlägen zu verhindern.
6. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung und bei Nichtgebrauch von der Steckdose. Das Gerät enthält nach dem Herausziehen des Steckers weiterhin Restwärme. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen oder es reinigen. Zum Ausstecken greifen Sie den Stecker und ziehen Sie ihn aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am direkt Netzkabel.
7. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder wenn das Gerät defekt, heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt ist. Der Austausch des Stromkabels und Reparaturen müssen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen durchgeführt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn Sie Informationen zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung gemäß der beschränkten Garantie benötigen.
8. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
10. Lassen Sie das Kabel nicht über der Kante des Tisches bzw. der Arbeitsplatte hängen und lassen Sie es keine heißen Oberflächen, wie Herdplatten, berühren.
11. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer heißen Gas- oder Elektrokochplatte oder eines geheizten Ofens auf.
12. Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie ein Gerät bewegen, das heiße Nahrungsmittel, Wasser oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
13. Um das Gerät auszuschalten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
14. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Verwendungszweck.
15. **⚠️ WARNUNG** Verbrühungen können auftreten, wenn der Deckel während des Gebrauchs geöffnet wird.
16. Heben und öffnen Deckel sorgfältig, um Verbrühungen zu vermeiden, und lassen Sie Wasser in den Herd tropfen.
17. Das Gerät darf beim Betrieb nicht direkt unter Schränken aufgestellt werden, da es große Mengen Dampf erzeugt. Greifen Sie nicht über das Gerät, während es in Betrieb ist.

BEWAHREN SIE DIE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG AUF

Sonstige Sicherheitsinformationen für Verbraucher

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

Es darf nur für die Zubereitung, das Garen und das Servieren von Lebensmitteln verwendet werden. Es ist nicht für die Verwendung mit Nonfood-Materialien oder -Produkten geeignet.

⚠️ WARNUNG Stromschlaggefahr: Der Stecker passt nur in eine polarisierte Steckdose. Die Schutzfunktion des Steckers darf nicht durch Veränderungen oder einen Adapter umgangen werden. Wenn der Stecker nicht perfekt in den Anschluss passt, ist er umzudrehen. Wenn er immer noch nicht passt, sollte die Dose von einem Elektriker ausgewechselt werden.

Die Kabellänge dieses Geräts soll die Gefahr verringern, dass jemand an einem längeren Kabel hängen bleibt oder darüber stolpert. Wird ein längeres Kabel benötigt, kann ein zugelassenes Verlängerungskabel verwendet werden. Die Netzspannung des Kabels muss mindestens der des Gerätes entsprechen. Es ist zu beachten, dass das

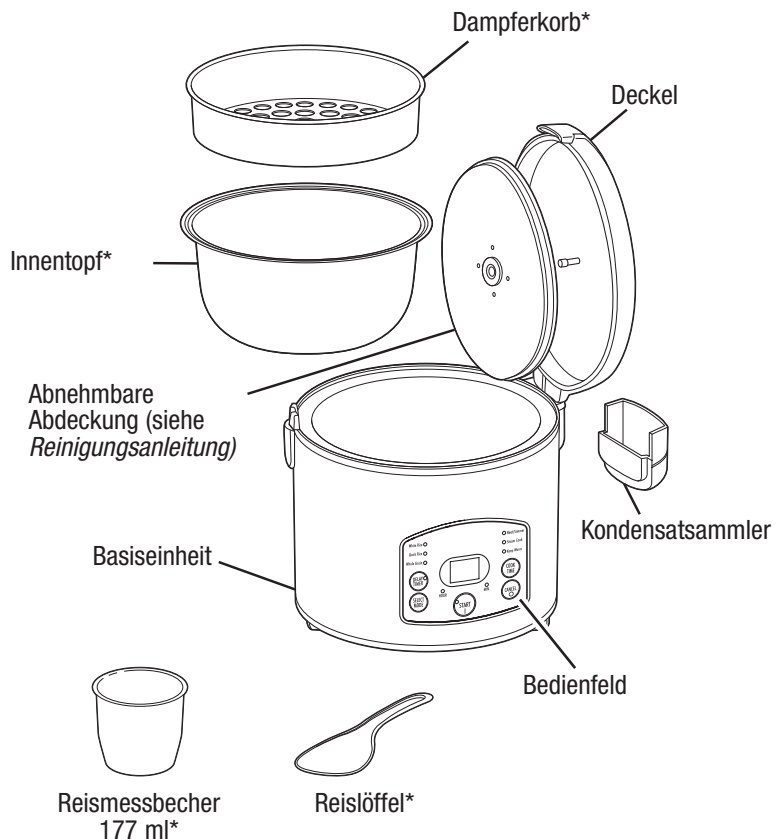
Verlängerungskabel nicht über die Tresen- oder Tischplatte hängt und Kinder nicht daran ziehen oder Personen darüber stolpern könnten. Zur Verhinderung einer elektrischen Überlastung darf gemeinsam mit diesem Gerät kein anderes Gerät mit hohem Stromverbrauch im selben Schaltkreis verwendet werden.



Recycling des Produkts am Ende seiner Nutzungsdauer

Das auf diesem Gerät angebrachte Radbehältersymbol bedeutet, dass es von einem selektiven Sammelsystem übernommen werden muss, das der WEEE-Richtlinie entspricht, damit es zur Reduzierung der Auswirkungen auf die Umwelt entweder recycelt oder zerlegt werden kann. Der Benutzer ist dafür verantwortlich, das Produkt gemäß dem örtlichen Code an die entsprechende Sammelstelle zurückzugeben. Weitere Informationen zu den geltenden lokalen Gesetzen sind von der Stadtverwaltung und/oder vom Händler vor Ort einzuholen.

Teile und Funktionen



Mit der Startzeit-Funktion können Sie alle Funktionen AUSSER die Warmhaltefunktion zeitverzögert (bis zu 15 Stunden) starten.



Drücken, um den Kocher auszuschalten.



Drücken, um den Garvorgang zu starten.



Verwenden Sie diese Option nur zum Einstellen der Garzeit im Modus Steam Cook und Heat/Simmer.



Verwenden Sie diese Option, um Reis oder Garmethode auszuwählen.

WHITE RICE: Zum Kochen von weißem Reis nach einer vorprogrammierten Garzeit.

QUICK RICE: Zum schnelleren Garen von Reis. Dieses Programm lässt das Vorquellen aus.

WHOLE GRAIN: Zum Kochen von braunem Reis oder anderen Körnersorten (außer weißem Reis) nach einer vorprogrammierten Garzeit.

HEAT/SIMMER: Zum Kochen von Reiszubereitungen, Suppen, Eintöpfen, Bohnen, Hafer, heißem Getreide, Grütze oder anderen Lebensmitteln, die erst Hitze erfordern und dann langsam köcheln. Bei dieser Funktion wird das Gargut erst erhitzt und köchelt dann über den gewählten Zeitraum fertig.

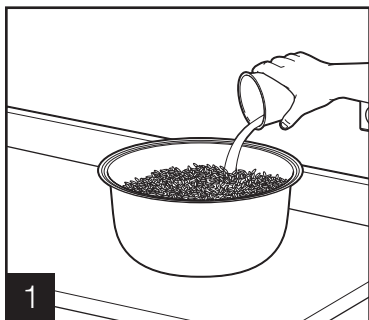
STEAM COOK: Zum Dampfgaren mit einer ausgewählten Dämpfzeit. Die Dämpfzeit kann von 0 (nur Wasser kochen) bis 30 Minuten eingestellt werden.

KEEP WARM: Das Gerät geht nach jeder Funktion (AUSSER beim Dampfgaren (Steam Cook)) automatisch in den Warmhaltemodus.

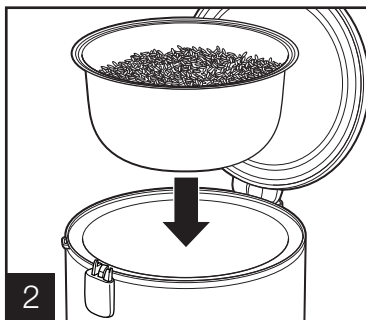
Reiskochen

INFORMATION ZUM REISSMESSBECHER

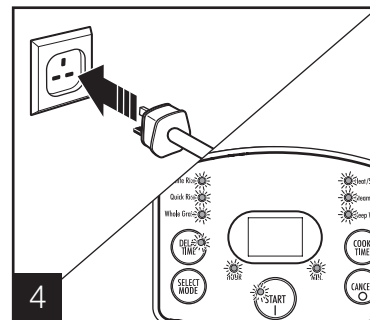
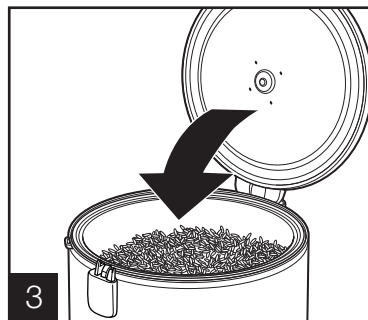
HINWEIS: Werfen Sie den mitgelieferten Reissmessbecher nicht weg. Er ist ein wichtiges Werkzeug für gute Garergebnisse mit Ihrem Reiskocher. Seine Größe ist Standard in der Reisindustrie. Ein Reis-Messbecher entspricht 177 ml.



Die gewünschte Menge ungekochten Reis in den Topf geben. Reis in kaltem Wasser abspülen, um überschüssige Stärke zu entfernen. Wiederholen Sie dies, bis das Wasser frei ist. Dies kann 2 oder mehr Spülungen dauern. Mit Wasser auf die entsprechende Wasserleitung im Kochtopf füllen. Die 2,3 l MAX-Fülllinie darf NICHT überschritten werden.



Setzen Sie den Innentopf vorsichtig und gerade in die Basiseinheit ein. Kontrollieren Sie den sicheren Sitz des Innentopfs, indem Sie ihn nach links und rechts drehen. **HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass der Boden des Innentopfs nicht verbogen oder verzogen ist, weil sonst die Wärme nicht richtig geleitet wird.

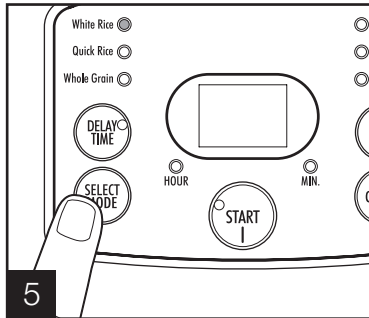


Schließen Sie den Netzstecker an; alle Lampen auf dem Bedienfeld beginnen zu blinken. Wenn kein Programm ausgewählt ist, ODER nach dem Drücken von **CANCEL** (O), blinkt das Bedienfeld des Reiskochers 15 Sekunden lang und das Gerät schaltet sich aus.

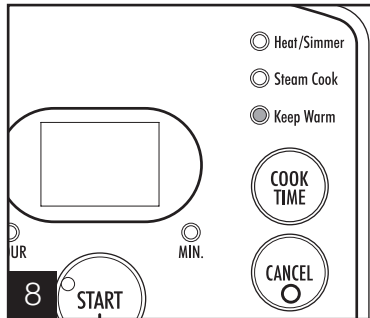
⚠️ WARNUNG Gefahr von Stromschlägen. Kochen Sie nur im herausnehmbaren Einsatz. Geben Sie Wasser oder Zutaten niemals direkt in die Basiseinheit.

VOR DEM ERSTENGEBRAUCH: Waschen Sie den Innentopf aus, indem Sie den Reinigungsanweisungen folgen und trocknen ihn gründlich ab.

Wie man Reis kocht (Forts.)

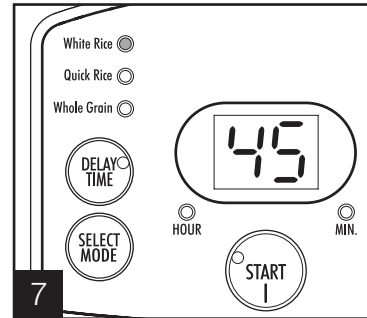
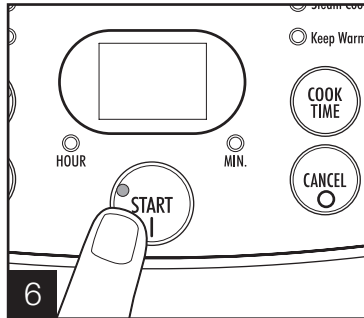


Drücken Sie **SELECT MODE**, um die Funktion White Rice, Quick Rice oder Whole Grain auszuwählen. An der ausgewählten Funktion leuchtet die Lampe. Drücken Sie **START (I)**, um mit dem Kochen zu beginnen ODER das Gerät startet automatisch nach 5 Sekunden.



Nach Abschluss des Garvorgangs schaltet das Gerät um auf Warmhalten und die Lampe leuchtet. Auf dem Display kann eine Warmhaltezeit von bis zu 12 Stunden verfolgt werden. Nach 12 Stunden schaltet sich der Reiskocher aus. ODER drücken Sie **CANCEL (O)**, um das Gerät auszuschalten.

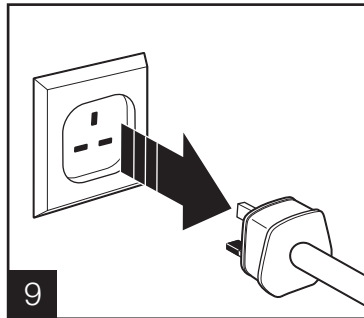
TIPP: Wenn Sie weicheren Reis bevorzugen, lassen Sie den gekochten Reis mindestens 10 bis 15 Minuten auf Keep Warm ruhen.



HINWEIS: Leeren Sie den Kondensatsammler während des Kochens bei Bedarf.

TIPP: Mit der Funktion Quick Rice können Sie weißen Reis oder Vollkornprodukte garen.

Sobald ein Modus ausgewählt ist, wird die Standardzeit für diesen Modus angezeigt. Der digitale Reiskocher passt die Garzeit während des gesamten Kochvorgangs basierend auf der Menge an Reis und Feuchtigkeit im Kocher an. Möglicherweise stellen Sie fest, dass der Kocher die Zeit anhält oder die Garzeit erheblich verkürzt, wenn sich der Feuchtigkeitsgehalt ändert.

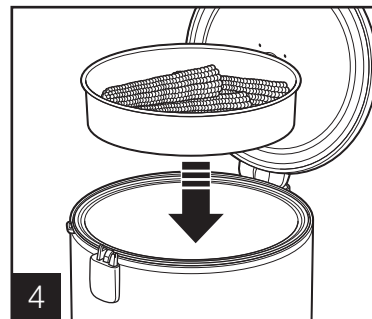
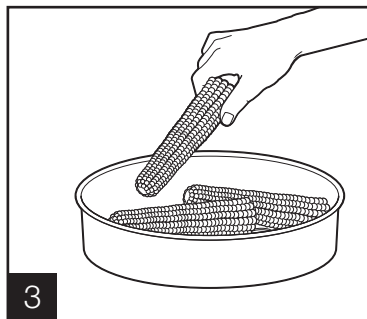
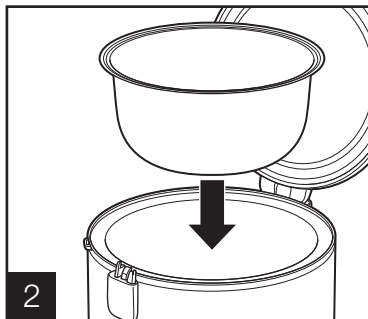
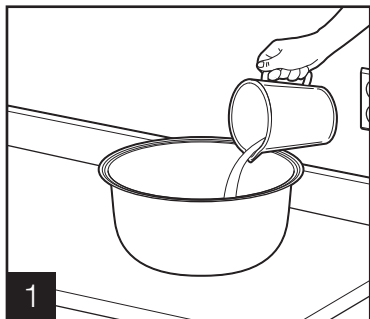


⚠ VORSICHT Verbrennungsgefahr: Tragen Sie den Kocher niemals am Deckelgriff, wenn der Topfinhalt heiß ist. Aus dem Dampfventil austretender Dampf kann Verletzungen verursachen.

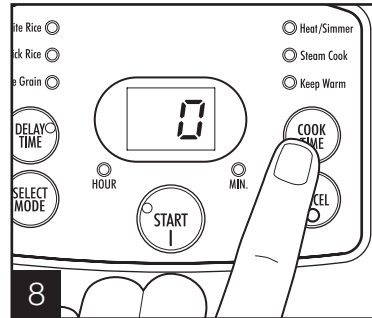
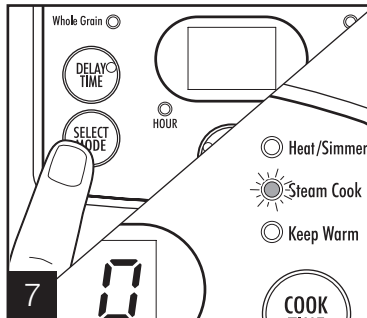
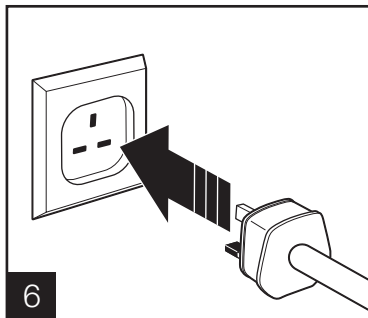
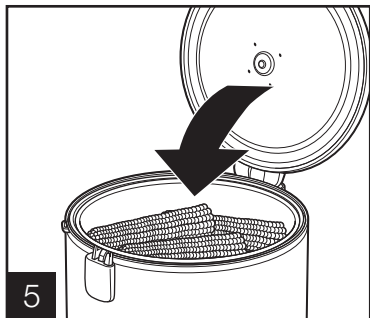
Wie man Speisen dämpft

⚠️ WARNUNG Gefahr von Stromschlägen. Kochen Sie nur im herausnehmbaren Innentopf und Dampfkorb. Geben Sie Wasser oder Zutaten niemals direkt in die Basiseinheit.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH : Waschen Sie den Innentopf aus, indem Sie den Reinigungsanweisungen folgen und trocknen ihn gründlich ab.



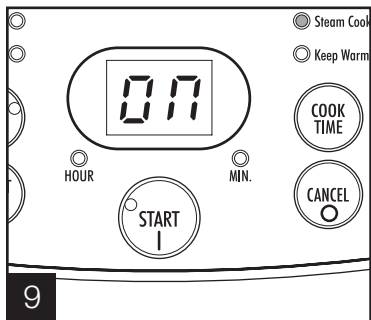
Gießen Sie die gewünschte Menge Wasser in den Innentopf. Setzen Sie den Innentopf vorsichtig und gerade in die Basiseinheit ein. Kontrollieren Sie den sicheren Sitz des Innentopfs, indem Sie ihn nach links und rechts



drehen.

Drücken Sie **SELECT MODE**, **BIS STEAM COOK** leuchtet. Drücken Sie **COOK TIME**, um eine Dämpfzeit von 0 bis 30 Minuten einzustellen. Drücken Sie **START (I)**.

Dampfgaren (Forts.)

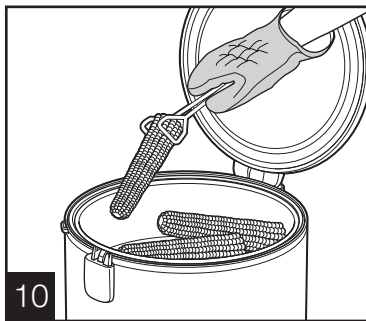


Die Anzeige steht während des Erhitzens auf „ON“ und zählt die eingestellte Zeit herunter, sobald der Dämpfvorgang begonnen hat.

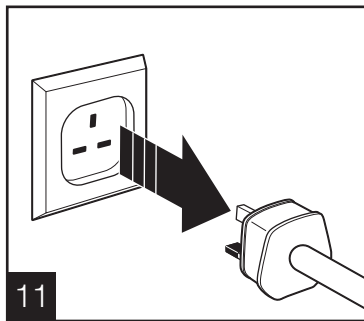
⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr:

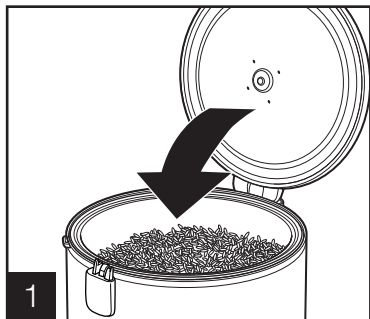
Tragen Sie den Kocher niemals am Deckelgriff, wenn der Topfinhalt heiß ist. Aus dem Dampfventil austretender Dampf kann Verletzungen verursachen.



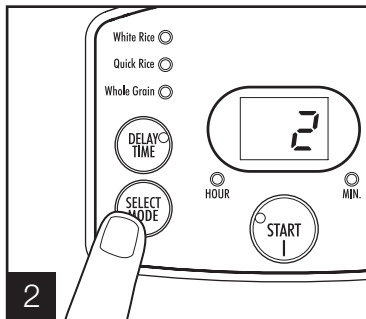
HINWEIS: Wenn der Topf trocken kocht, ertönt ein Piepsignal und auf der Anzeige beginnt die Restzeit zu blinken. Fügen Sie mehr Wasser hinzu, um den Dampfgarvorgang fortzusetzen. Das Gerät setzt den Garvorgang fort, wenn innerhalb von 3 Minuten neues Wasser hinzugegeben wird. Sind die 3 Minuten überschritten, drücken Sie **CANCEL** (O), um die Dampfgarfunktion abbrechen. Drücken Sie **SELECT MODE** bis Steam Cook leuchtet und stellen Sie die Garzeit ein.



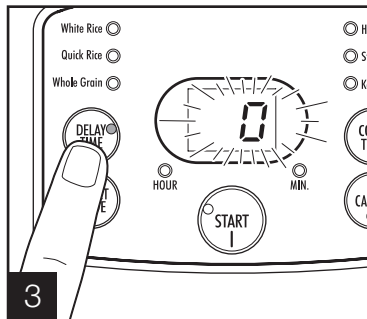
Einstellen der Startzeitvorwahl



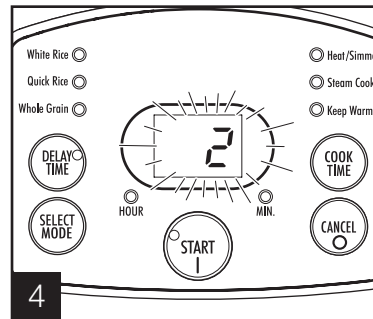
1 Eine verzögerte Startzeit (Delay Time) lässt sich einstellen für White Rice, Quick Rice, Whole Grain, Heat/ Simmer und Steam Cook. Geben Sie Wasser und Lebensmittel in den Innentopf oder Lebensmittel in den Dampfkorb. Siehe Abschnitt *Dampfgaren*.



2 Drücken Sie **SELECTMODE**, um die Garfunktion einzustellen. Stellen Sie die Zeit ein, wenn Sie Heat/ Simmer oder Steam Cook verwenden.



3 Drücken Sie **SIEDELAY TIME**. Die Anzeige blinkt „0“. Fahren Sie mit **DELAY TIME** fort, um die Verzögerungszeit von 1 bis 15 Stunden festzulegen. Drücken Sie **START (I)**, **UM DEN COUNTDOWN FÜR** den verzögerten Start zu beginnen, oder der Reiskocher startet automatisch nach 5 Sekunden.

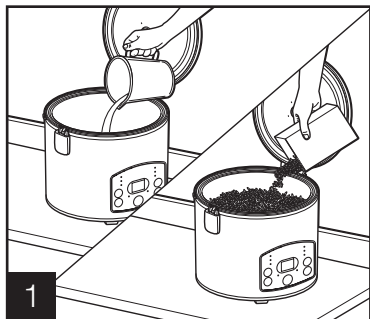


4 Das Display blinkt und beginnt dann, die eingestellte Verzögerungszeit herunterzuzählen. Nachdem die Garzeit beendet ist, schaltet der Reiskocher automatisch in den Warmhaltemodus (Keep Warm) um (außer im Steam Cook Modus).

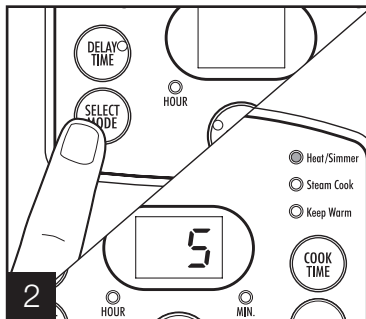
HINWEISE:

- Das Kochen/Dämpfen beginnt, sobald das Gerät den Verzögerungszeit-Countdown abgeschlossen hat.
- Diese Funktion ist ideal zum Einweichen und Kochen von getrockneten Bohnen.

Einstellen von Heat/Simmer



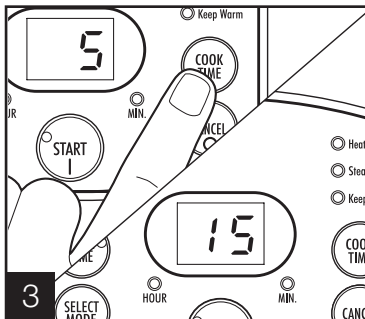
1 Geben Sie Wasser und die gewünschte Menge Gargut in den Innentopf.



2 Drücken Sie **SELECT MODE**, bis Heat/Simmer leuchtet. Auf dem Display erscheint „5“. (5 Minuten ist die Mindestzeit.)

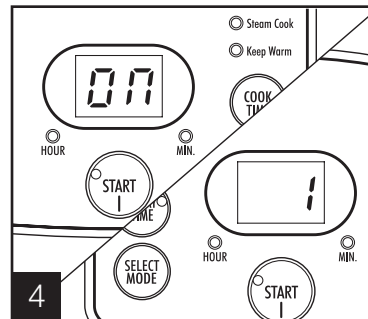
HINWEIS: Die Köchelzeit kann auf bis zu 5 Stunden eingestellt werden. Stellen Sie die Heat/Simmer-Zeit in 1-Minuten-Schritten auf bis zu 90 Minuten. Nach 90 Minuten erfolgt die Einstellung in 1-Stunden-Schritten bis auf 5 Stunden.

⚠ WARNUNG Gefahr von Stromschlägen. Kochen Sie nur im herausnehmbaren Innentopf und Dampfkorb. Geben Sie Wasser oder Zutaten niemals direkt in die Basiseinheit.
VOR DEM ERSTENGEBRAUCH: Waschen Sie den Innentopf aus, indem Sie den Reinigungsanweisungen folgen und trocknen ihn gründlich ab.



3 Drücken Sie **COOK TIME**, bis die gewünschte „Simmer“-Zeit ausgewählt ist. Drücken Sie **START (I)** oder der Reiskocher startet automatisch nach 5 Sekunden. Der Kocher erhitzt den Inhalt und köchelt dann über die gewählte Zeit. Die Anzeige steht während des Erhitzens auf „ON“ und zählt die eingestellte Zeit herunter, sobald der Köchelvorgang begonnen hat. Nach Ende der Köchelzeit abgeschlossen ist, schaltet der Kocher automatisch auf Warmhalten um.

HINWEIS: Der Reiskocher beginnt sofort mit dem Erhitzen von Flüssigkeiten. Der Beginn der Köchelphase hängt von der Flüssigkeitsmenge und vom Gargut ab.



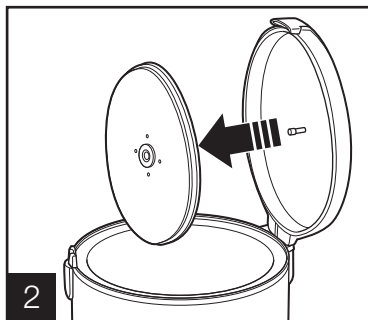
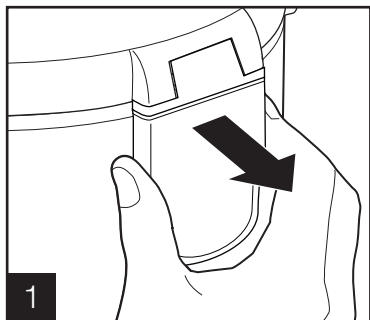
⚠ VORSICHT Verbrennungsfahrer:

Tragen Sie den Kocher niemals am Deckelgriff, wenn der Topfinhalt heiß ist. Aus dem Dampfventil austretender Dampf kann Verletzungen verursachen.

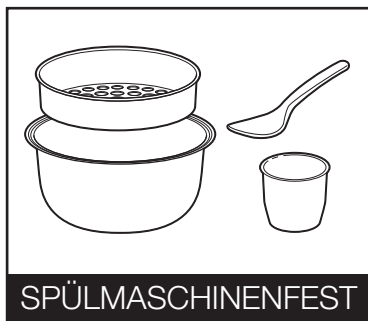
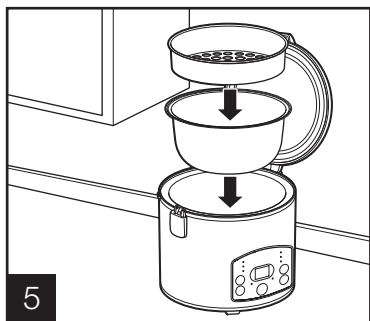
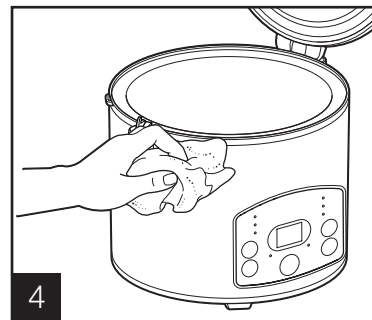
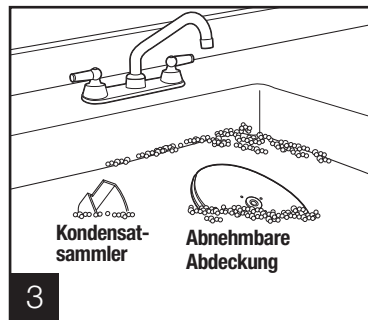
Reinigung

⚠️ WARNUNG Gefahr von Stromschlägen.

Tauchen Sie keine Basis, Schnur oder Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeit.



Abdeckung kann von Hand zum Waschen entfernt werden.



Verwenden Sie beim Spülen im Geschirrspüler NICHT ein Hygieneprogramm. Die hohen Temperaturen eines solchen Programms können Ihr Produkt beschädigen.

Dampfgartabelle und Tipps für Gemüse

GEMÜSE SORTE	EINSTELLUNG	WASSERMENGE	GARZEIT
Weiches Gemüse (z. B. Zucchini)	Steam Cook	Bis Füllstrich „4“	4-7 Minuten
Hartes Gemüse (z. B. Brokkoli, Maiskolben, Karotten)	Steam Cook	Bis Füllstrich „4“	7-15 Minuten

- Je mehr Gemüse in den Dampfkorb gegeben wird, desto länger sollte die Dämpfzeit sein.
- Kleinere Gemüsestücke garen schneller als größere Stücke.
- Wenn Reis nach dem Kochen ca. 5-10 Minuten „ruhen“ kann, erhält er eine bessere Struktur.
- Verfeinern Sie den Geschmack von Gemüse oder Reis, indem Sie die Hälfte des Wassers durch Hühner-/Rinder-/Gemüsebrühe ersetzen.

- Beachten Sie, dass die hier aufgeführten Dämpfzeiten Etwaangaben sind und nur als Referenz dienen.
- Die Garzeit kann je nach Menge von Zutaten und Wasser von der programmierten Zeit abweichen. Der Reiskocher passt die Garzeit nach Bedarf an.

Rezepte

Getrocknete Bohnen

454 g getrocknete Bohnen (jede Sorte)

1,9 l Wasser

0,6 ml Natron

1 mittelgroße Zwiebel, geviertelt

15 ml Olivenöl

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Bohnen verlesen und dabei Steinchen und Stiele entfernen. Bohnen in einen Durchschlag geben und gut abspülen. Bohnen in den Innentopf geben. Wasser, Natron, Zwiebeln und Olivenöl hinzufügen.

Kocher einstellen: Delay Start (verzögerter Start - mindestens 6 Stunden oder über Nacht)
Heat/Simmer: 1 1/2 h

Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Portionen: 12

Linsensuppe

30 ml Olivenöl

237 ml Karotten, fein gehackt

237 ml Sellerie, fein gehackt

10 ml koscheres Salz

1 Tüte (454 g) Linsen, verlesen und gespült

1 Dose (411 g) flammengeröstete Tomaten, zerkleinert

1,9 l Hühner- oder Gemüsebrühe

2,5 ml gemahlener Koriander

2,5 ml gemahlener Kreuzkümmel

Linsen abspülen. Legen Sie alle Zutaten in den Innentopf und vermischen das Ganze vorsichtig.

Kocher einstellen: Heat/Simmer: 45 Minuten

Zusätzlich mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Portionen: 6–8

Rezepte (Forts.)

Gedämpfter Lachs mit braunem Reis

2 Lachsfilets (Alaska Wildlachs, je 85–113 g)

10 ml gemahlener Ingwer

44 ml salzarme Sojasauce

1 Knoblauchzehe, gehackt

10 ml dunkler brauner Zucker

2,5 ml Chiliflocken

1 grüne Zwiebel oder Schalotte, in Scheiben geschnitten

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Brauner Reis (ungekocht)

Dampfkorb auf einen Teller stellen (um Tropfen aufzufangen). Ingwer, Sojasauce, Knoblauch, dunklen braunen Zucker und Chiliflocken mischen. Fischfilets mit der Mischung einreiben und zum Marinieren ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Braunen Reis und Wasser je nach gewünschter Portionszahl/ Packungsanweisung abmessen. Wasser kann auch durch Hühner- oder Gemüsebrühe ersetzt werden.

Kocher einstellen: Whole Grain – nach ca. 30-35 Minuten Gerät öffnen und den Dampfkorb mit den Lachsfilets hinzufügen.

Weitere 8-10 Minuten, oder bis sich der Lachs mit einer Gabel leicht in Lamellen teilen lässt, garen. Lachs auf dem Reis anrichten und mit in Scheiben geschnittenen grünen Zwiebeln bestreuen.

Portionen: 2

Gedämpfte Garnelen mit Gemüse

454 g große gefrorene Garnelen

237 ml Zuckerschoten

177 bis 237 ml rote Paprika, in Scheiben geschnitten

118 bis 177 ml Zwiebel, in Scheiben geschnitten

237 ml Ananasstücke (im Saft)

1 Flasche (355 ml) Teriyaki-Sauce (oder andere gewünschte Sauce)

Weißer Reis (ungekocht)

Die gewünschte Menge an weißem Reis und Wasser in den Innentopf geben.

Kocher einstellen: White Rice

Während der Reis kocht, Gemüse hacken und Garnelen unter kaltem fließendem Wasser auftauen. Nach ca. 30-35 Minuten Garnelen und Gemüse in den Dampfkorb geben und Korb in den Kocher setzen.

Ungefähr 10 Minuten oder bis die Garnelen undurchsichtig und das Gemüse leicht zart ist, garen. Nach dem Ende der Garzeit Garnelen, Gemüse, Ananas und Reis mit der Teriyaki-Sauce vermengen und servieren.

Portionen: 4

Fehlerbehebung

PROBLEM

WAHRSCHEINLICHE URSACHE/LÖSUNG

Der Kocher schaltet sich nicht ein.

- Der Kocher ist nicht angeschlossen. Stellen Sie sicher, dass der Reiskocher an eine ordnungsgemäß funktionierende Steckdose angeschlossen ist.

Reis ist nicht gar.

- Nicht genügend Wasser/Kochflüssigkeit. Folgen Sie den Zubereitungsanweisungen.
- Setzen Sie den Innentopf vorsichtig und gerade in die Basiseinheit ein. Kontrollieren Sie den sicheren Sitz des Innentopfs, indem Sie ihn nach links und rechts drehen. **HINWEIS:** Wenn der Innentopf verbogen oder verzogen ist, sitzt er nicht richtig in der Basiseinheit und dadurch kann die Wärme nicht richtig geleitet werden. Einen neuen Innentopf können Sie beim Kundendienst bestellen. Die Rufnummer finden Sie in dieser Anleitung.
- Lassen Sie den Reis nach dem Ende der Garzeit, wenn das Gerät auf Warmhalten umgeschaltet hat, 10 bis 15 Minuten ruhen.

Reis ist matschig.

- Zu viel Flüssigkeit in den Innentopf gegeben. Flüssigkeitsmenge reduzieren.

Reiskocher beginnt im Dampfgarmodus (Steam Cook) zu piepen.

- Innentopf ist trocken gekocht. Fügen Sie mehr Wasser hinzu und wählen Sie die Steam Cook-Funktion aus, um mit dem Dämpfen fortzufahren, oder drücken Sie **START (I)**.

Innentopf passt nicht.

- Einen neuen Innentopf können Sie beim Kundendienst bestellen. Die Rufnummer finden Sie in dieser Anleitung.

Die Anzeigezeit überspringt Minuten oder hält die Zeit an.

- Der Reiskocher passt die Garzeit je nach Reissorte und -menge sowie Feuchtigkeitsgehalt im Kocher an. Der Reiskocher funktioniert korrekt. Möglicherweise stellen Sie fest, dass der Kocher die Zeit anhält oder die Garzeit erheblich verkürzt, wenn sich der Feuchtigkeitsgehalt ändert.

Eingeschränkte Garantie

Diese Garantie gilt für alle in Schweden, Norwegen, Finnland, Dänemark, Spanien, Belgien, Deutschland, den Niederlanden und Frankreich gekauften und verwendeten Produkte. Sie ist die einzige ausdrückliche Garantie für dieses Produkt und ersetzt alle anderen Garantien und Bedingungen.

Für dieses Produkt gilt eine Gewährleistung von fünf (5) Jahren ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs in Bezug auf Mängel bei Material und Verarbeitungsqualität. In diesem Zeitraum besteht Ihr alleiniger Rechtsanspruch (nach unserer Wahl) in der Reparatur oder im Austausch dieses Produkts bzw. etwaiger schadhafter Komponenten. Sie haben jedoch alle Kosten zu tragen, die im Zusammenhang mit der Rücksendung des Produkts an uns und mit der Rücksendung eines Produkts oder einer Komponente im Rahmen dieser Garantie an Sie entstehen. Sind Produkte oder Komponenten nicht länger verfügbar, erhalten Sie im Austausch ein ähnliches gleich- oder höherwertiges Gerät bzw. Bauteil.

Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Glas, Filter, Verschleiß durch normalen Gebrauch, eine nicht der gedruckten Anleitung entsprechenden Verwendung oder Schäden am Produkt, die durch Unfall, Veränderung, missbräuchlicher Verwendung oder Fehlbehandlung entstanden sind. Diese Garantie gilt ausschließlich für den ursprünglichen Verbraucher, der dieses Gerät gekauft oder als Geschenk erhalten hat. Bitte bewahren Sie die ursprüngliche Rechnung als Kaufnachweis bei etwaigen Garantieansprüchen auf. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt in anderen Umgebungen als in Einfamilienhaushalten verwendet oder anderen Spannungen und Wellenformen ausgesetzt wird, die von den Angaben auf dem Typenschild abweichen (z. B. 220 - 240 V ~ 50 Hz).

SPF Trading AB schließt alle Ansprüche in Bezug auf spezielle und beiläufige Schäden sowie Folgeschäden aus, die durch die einen Verstoß gegen eine ausdrückliche oder abgeleitete Garantie entstehen. **Die Haftung beschränkt sich auf den Kaufpreis. Jede abgeleitete Haftung einschließlich jeder gesetzlichen Haftung oder ein Zustand der Vermarktbarkeit oder Eignung für einen bestimmten Zweck wird abgelehnt, sofern dies nicht gesetzlich untersagt ist. In diesem Fall beschränkt sich eine solche Garantie oder Haftung auf die Geltungszeit dieser schriftlichen Garantie.** Diese Garantie überträgt Ihnen bestimmte Rechtsansprüche. Abhängig von Ihrem Wohnsitz stehen Ihnen eventuell andere Rechtsansprüche zu.

Wenn Sie einen Garantieanspruch geltend machen möchten, bringen Sie dieses Gerät zurück in das Geschäft. Bitte rufen Sie unsere Kundendienstnummer +46 60 741 21 20 an oder besuchen Sie hamiltonbeach.se. Im Sinne einer schnellen Abwicklung bitte Modell, Typ und Seriennummer des Geräts bereithalten.

Kundendienstnummer:

SPF Trading AB

+46 60 741 21 20

Hamilton Beach ist ein eingetragenes Warenzeichen von Hamilton Beach Inc., das im Rahmen einer Lizenz von SPF Trading AB verwendet wird.

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Cuando utilice aparatos eléctricos, debe respetar siempre las siguientes precauciones básicas de seguridad para evitar incendios, descargas eléctricas y/o lesiones:

1. Lea las instrucciones.
2. Este aparato no está pensado para ser utilizado por adultos o niños con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de la debida experiencia o conocimientos, a menos que lo hagan bajo la supervisión de alguien responsable de su seguridad.
3. No pierda de vista en ningún momento a los niños cuando utilice este aparato. Su limpieza y mantenimiento no deben ser realizados por niños sin la debida supervisión. Los niños no deben jugar con él.
4. No toque las superficies calientes. Solo el asa y los mandos. Utilice agarradores para manipular recipientes calientes.
5. Para evitar descargas eléctricas, no introduzca el cable, el enchufe o la base del aparato en agua u otro líquido.
6. Desenchufe este aparato cuando no lo utilice, y antes de limpiarlo. Puede quedar calor residual después de desenchufarlo. Espere a que se enfríe antes de poner o quitar alguno de sus componentes, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tire del enchufe para extraerlo de la toma de corriente. No tire nunca del cable.
7. No utilice este aparato con el cable o el enchufe dañados, si está averiado o si ha sufrido una caída. La sustitución del cable de alimentación y demás reparaciones deben ser realizadas por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona cualificada. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener información sobre inspecciones, reparaciones o ajustes, tal como se establece en la garantía limitada.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar lesiones.
9. No utilice este aparato al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes, como la cocina.
11. No coloque este aparato en las proximidades de un fogón o un horno caliente.
12. Es necesario extremar las precauciones al manipular este aparato cuando contiene alimentos, agua u otros líquidos calientes.
13. Para apagar este aparato, desenchúfelo de la toma de corriente.
14. Este aparato solo se debe utilizar para la finalidad para la cual ha sido diseñado.
15. **⚠ ADVERTENCIA** El escaldado puede producirse si la tapa se abre durante el uso.
16. Levante y abra la tapa cuidadosamente para evitar escaldados y deje que el agua gotee en la olla.
17. No coloque la unidad debajo de un armario mientras está en funcionamiento, ya que produce grandes cantidades de vapor. No toque este aparato mientras está en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato ha sido diseñado solamente para la preparación, cocción y servicio de alimentos. No está diseñado para usarse con materiales que no sean alimentos ni con productos no alimenticios.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma. El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal

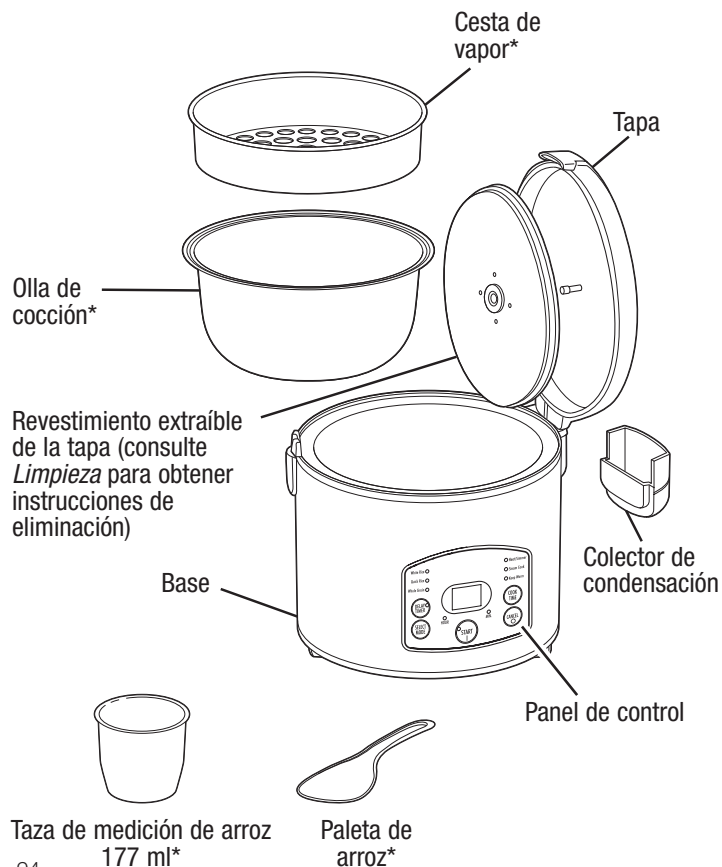
del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente. Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.



Reciclaje del producto al final de su vida útil

El símbolo del contenedor con ruedas que aparece en este electrodoméstico significa que debe ser puesto a disposición de un sistema de recogida selectiva de conformidad con la Directiva sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) para que pueda reciclarse o desmontarse con el fin de reducir cualquier impacto en el medio ambiente. El usuario es responsable de devolver el producto a la planta de recogida adecuada, según lo estipule su normativa local. Para obtener información adicional sobre las leyes locales aplicables, póngase en contacto con la planta de recogida municipal y/o el distribuidor local.

Piezas y funciones



Use esta opción para retrasar la hora de inicio (hasta 15 horas) de cualquier función EXCEPTO Mantener caliente.



Pulse para apagar la olla.



Pulse para empezar a cocinar.



Use esta opción para ajustar el tiempo de cocción solo para los modos Steam Cook y Heat/Simmer.



Use esta opción para seleccionar arroz o tipo de cocción.

ARROZ BLANCO: Use esta opción para cocinar arroz blanco durante un tiempo de cocción preprogramado.

ARROZ RÁPIDO: Use esta opción para cocinar arroz más rápido. Este programa elimina el ciclo de remojo del arroz.

GRANO ENTERO: Use esta opción para cocinar arroz integral u otros granos (cualquiera que no sea arroz blanco) durante un tiempo de cocción preprogramado.

CALENTAR/HERVIR A FUEGO LENTO: Use esta opción con mezclas de arroz preenvasadas, sopas, guisos, legumbres, avena, cereales calientes, sémola de maíz o cualquier otro alimento que requiera calentarse y cocinarse a fuego lento. Esta función calentará y luego cocinará a fuego lento durante el período de tiempo seleccionado.

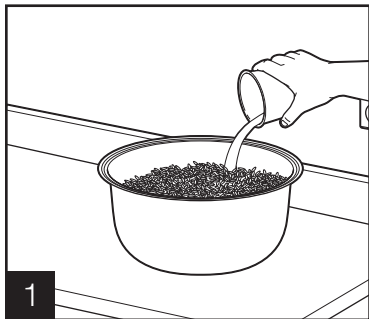
COCINAR AL VAPOR: Use esta opción para cocinar al vapor los alimentos durante un tiempo seleccionado. El tiempo de cocción al vapor se puede ajustar de 0 (solo para hervir agua) a 30 minutos.

MANTENER CALIENTE: La unidad cambia automáticamente a la función Mantener caliente después de cada función EXCEPTO Cocinar al vapor.

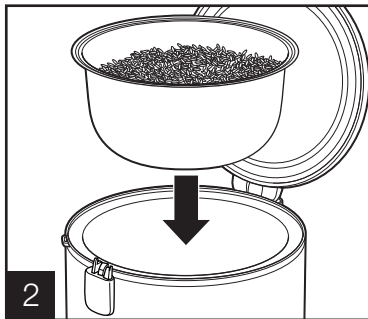
Cómo hacer arroz

INFORMACIÓN DE LA TAZA DE MEDICIÓN DE ARROZ

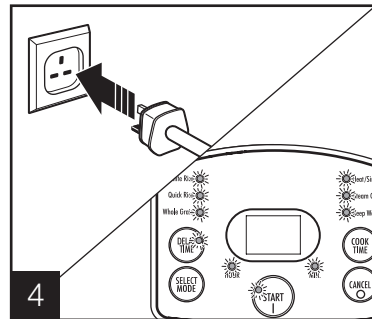
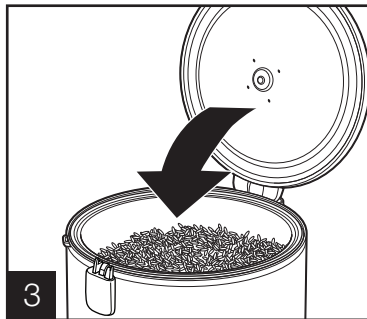
NOTA: No tire la taza de medición de arroz que viene con el aparato. Es una herramienta importante para utilizar correctamente la olla arrocera y su tamaño es estándar en la industria del arroz. Una taza de medición de arroz equivale a 177 ml.



Agregue la cantidad deseada de arroz sin cocinar a la olla. Enjuague el arroz en agua fría para eliminar el exceso de almidón. Repita hasta que el agua esté despejada. Esto puede tomar 2 o más enjuagues. Llene con agua a la línea de agua correspondiente en la olla de cocción. NO exceda la línea de llenado DE 2,3 L MAX.



Coloque cuidadosamente la olla de cocción directamente en la base. Asegúrese de que la olla de cocción esté bien asentada girando la olla a izquierda y derecha. **NOTA:** Asegúrese de que el fondo de la olla de cocción no esté doblado o deformado, o no conducirá el calor correctamente.



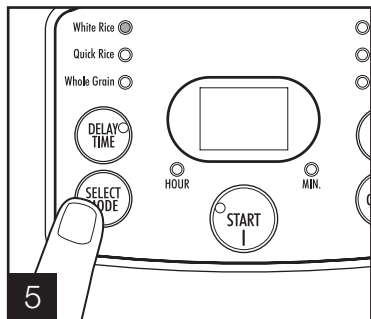
Enchufe la olla a la corriente; todas las luces del panel de control parpadearán. Si no se selecciona ningún programa, O después de pulsar **CANCEL (O)**, el panel de control de la arrocera parpadeará durante 15 segundos y la olla se apagará.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica.

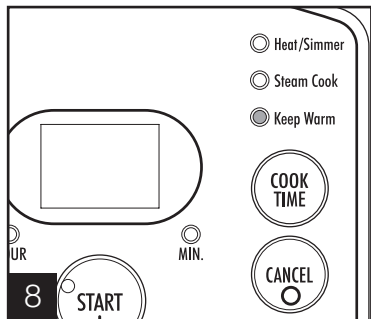
Cocine únicamente en el recipiente extraíble. Nunca coloque agua o comida directamente en la base.

ANTES DEL PRIMER USO: Lavar la olla de cocción siguiendo las instrucciones de *limpieza*; secar bien.

Cómo hacer arroz (cont.)

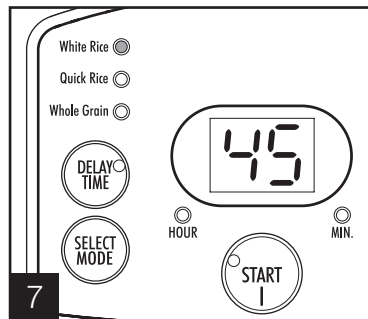
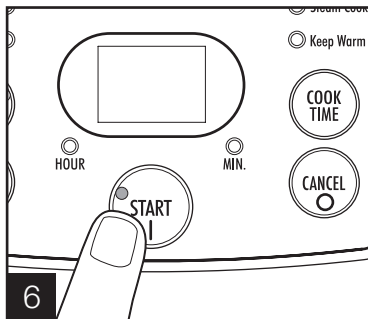


Pulse **SELECT MODE** para seleccionar la función Arroz blanco, Arroz rápido o Grano entero. Se iluminará la luz de la función seleccionada. Pulse **START (I)** para iniciar la cocción o la unidad se iniciará automáticamente en 5 segundos.



Cuando termine de cocinar, la olla cambiará a Mantener caliente y se encenderá la luz. La pantalla supervisará la función de Mantener caliente durante un período de hasta 12 horas. Después de 12 horas, la olla se apagará. O bien, pulse **CANCEL (O)** para apagarla

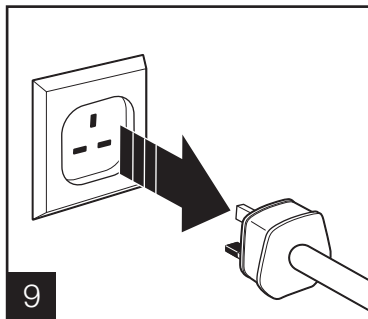
CONSEJO: Si prefiere un arroz más suave, deje reposar el arroz cocinado con la función Mantener caliente al menos de 10 a 15 minutos.



Una vez seleccionado un modo, se muestra el tiempo predeterminado para ese modo. La arrocera digital ajustará el tiempo de cocción durante todo el ciclo de cocción en función de la cantidad de arroz y la humedad en la olla. Puede notar que la olla incluirá una espera o disminuirá significativamente el tiempo de cocción a medida que el contenido de humedad cambie.

NOTA: Vacíe el colector de condensación según sea necesario durante la cocción.

CONSEJO: La función de Arroz rápido permite cocinar arroz blanco o granos integrales.

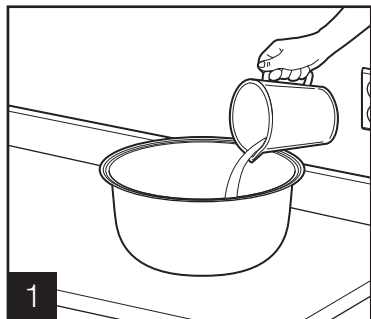


⚠ PRECAUCIÓN Peligro de quemadura: Nunca utilice el asa de la tapa para transportar la olla cuando el contenido esté caliente. El vapor de la válvula puede causar lesiones.

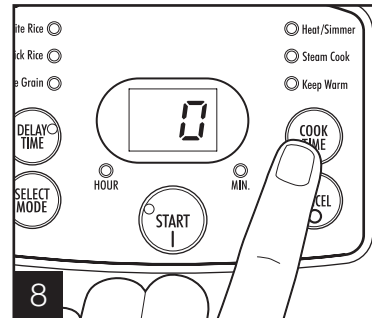
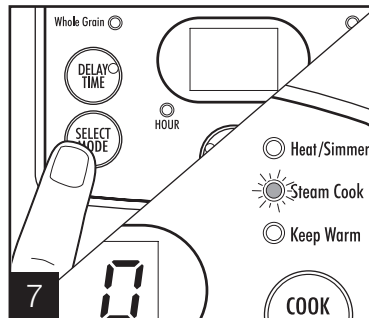
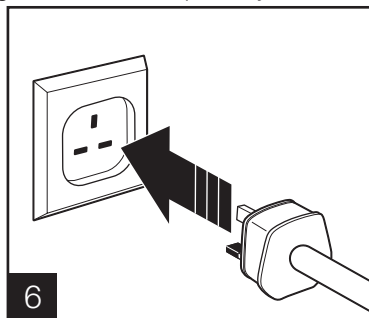
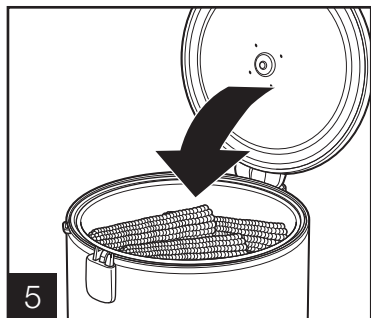
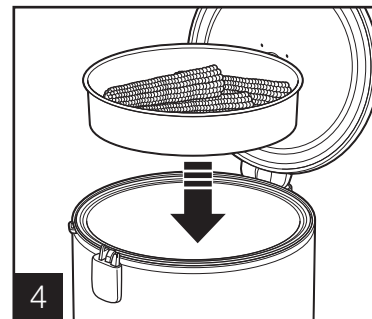
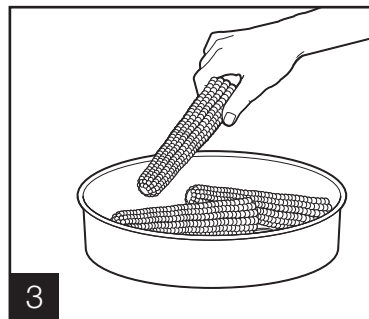
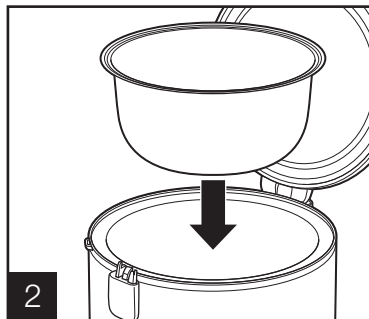
Cómo cocinar alimentos al vapor

⚠ ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica. Cocine únicamente en el recipiente extraíble y la cesta para cocinar al vapor. Nunca coloque agua o comida directamente en la base.

ANTES DEL PRIMER USO: Lavar la olla de cocción siguiendo las instrucciones de *limpieza*; secar bien.

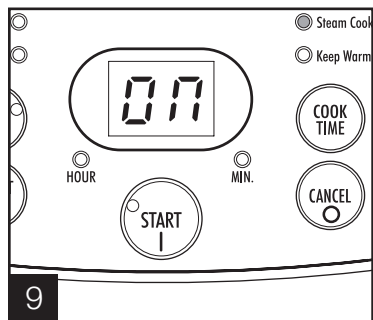


Vierta la cantidad deseada de agua en la olla de cocción. Coloque cuidadosamente la olla de cocción directamente en la base. Asegúrese de que la olla de cocción esté bien asentada girando la olla a izquierda y derecha.



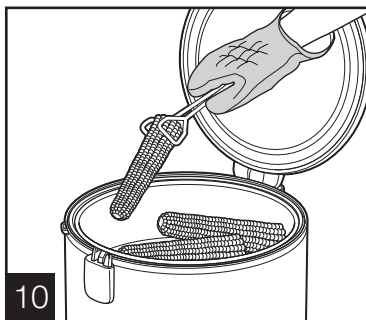
Pulse **SELECT MODE** hasta que se ilumine Steam Cook. Pulse **COOK TIME** para configurar el tiempo de cocción al vapor entre 0 30 minutos. Pulse **START (I)**.

Cómo cocinar alimentos al vapor (cont.)

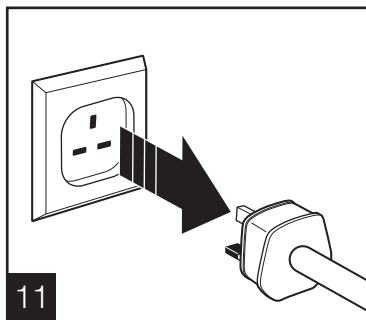


La pantalla mostrará "ON" durante el período de calentamiento, y la pantalla contará el tiempo establecido una vez que comience a cocinarse al vapor.

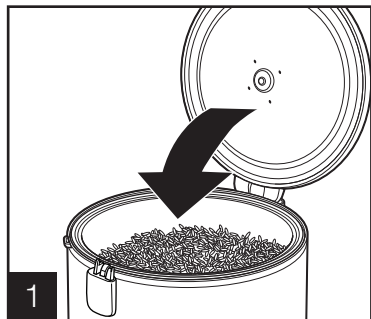
⚠ PRECAUCIÓN Peligro de quemadura: Nunca utilice el asa de la tapa para transportar la olla cuando el contenido esté caliente. El vapor de la válvula puede causar lesiones.



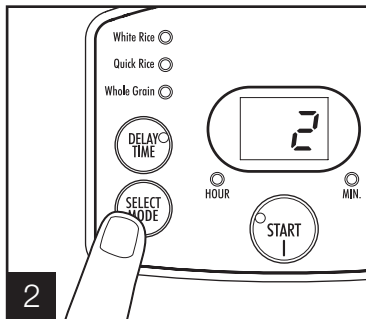
NOTA: Si la olla se seca, emitirá un pitido y la pantalla mostrará el tiempo restante parpadeando. Para continuar cocinando al vapor, agregue más agua. La unidad reanudará el vapor si se añade agua antes de 3 minutos. Después de 3 minutos, pulse **CANCEL (O)** para cancelar la función de vapor. Pulse **SELECT MODE** hasta que brille la opción Steam Cook y se configure el tiempo de cocción.



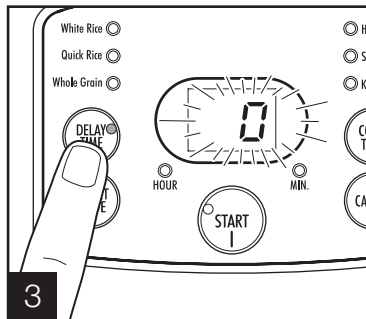
Cómo configurar el tiempo de retardo



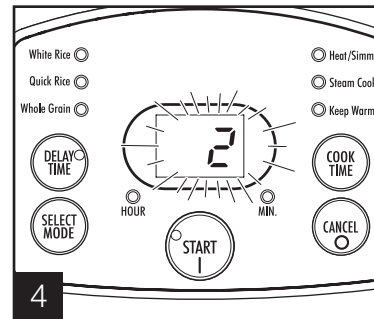
1 El tiempo de retardo se puede utilizar con arroz blanco, grano entero, fuego/ fuego lento y cocción al vapor. Coloque el agua y los alimentos en la olla de cocción o en la cesta para cocinar al vapor los alimentos. Consulte *Cómo cocinar al vapor*.



2 Pulse **SELECT MODE** para configurar la función de cocción. Configure el tiempo usando las funciones Heat/Simmer o Steam Cook.



3 Pulse **DELAY TIME**. La pantalla parpadeará mostrando "0." Continúe pulsando **DELAY TIME** para configurar el tiempo de retardo de 1 a 15 horas. Pulse **START (I) PARA COMENZAR LA CUENTA ATRÁS DE INICIO DEL** retardo o la olla se iniciará automáticamente después de 5 segundos.



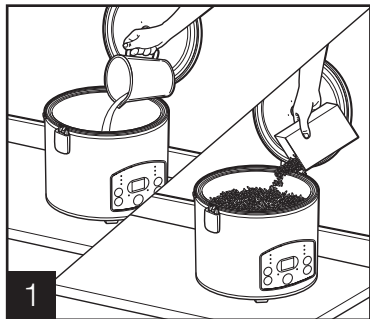
4 La pantalla parpadeará y, a continuación, comenzará a contar hacia atrás el tiempo de retardo establecido. Una vez completada la cocción, la olla activará la función Mantener caliente (excepto en Cocinar al vapor).

NOTAS:

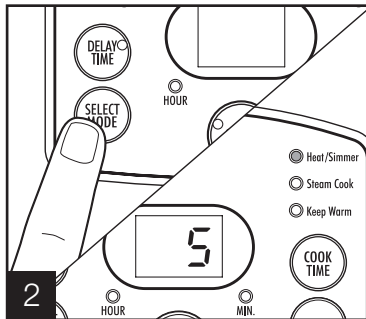
- La cocción/vapor comenzará una vez que la unidad haya completado la cuenta atrás del tiempo de retardo.
- Esta función es ideal para remojar y cocinar legumbres.

Cómo configurar la funciones Calentar/Cocinar a fuego lento

⚠ ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica. Cocine únicamente en el recipiente extraíble y la cesta para cocinar al vapor. Nunca coloque agua o comida directamente en la base.
ANTES DEL PRIMER USO: Lavar la olla de cocción siguiendo las instrucciones de *limpieza*; secar bien.

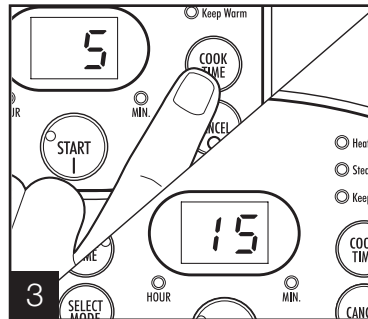


1 Coloque el agua y el contenido deseado en la olla de cocción.



2 Pulse **SELECT MODE** hasta que se encienda la función Calentar / Cocinar a fuego lento. La pantalla mostrará un "5". (5 minutos es la cantidad mínima de tiempo.)

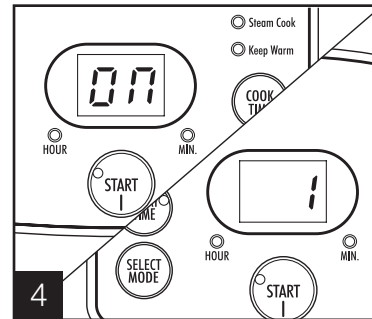
NOTA: El tiempo de cocción a fuego lento se puede configurar durante un período de hasta 5 horas. Ajuste el tiempo de Calentamiento / Cocción a fuego lento en incrementos de 1 minuto hasta 90. Después de 90 minutos, establezca incrementos de 1 hora hasta 5.



3 Pulse **COOK TIME** hasta que aparezca la cantidad deseada de tiempo de "cocción a fuego lento".

Pulse **START (I)** o la arrocera se iniciará automáticamente después de 5 segundos. La olla calentará el contenido y luego cocinará a fuego lento durante la cantidad de tiempo seleccionada. La pantalla mostrará "ON" durante el período de calentamiento, e iniciará la cuenta atrás una vez que comience a cocinarse al vapor. Una vez completado el tiempo de cocción a fuego lento, la olla cambiará automáticamente a Mantener caliente.

NOTA: La olla comienza a calentar líquidos inmediatamente. El inicio de la cocción a fuego lento real depende de las cantidades de líquido y alimentos colocados en la olla.



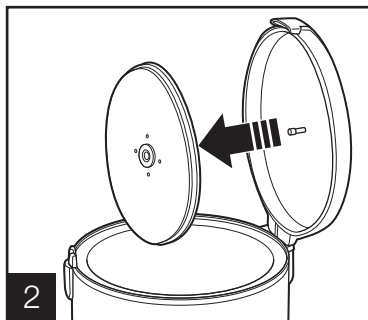
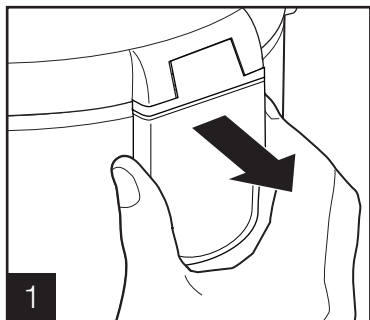
⚠ PRECAUCIÓN Peligro de quemadura:

Nunca utilice el asa de la tapa para transportar la olla cuando el contenido esté caliente. El vapor de la válvula puede causar lesiones.

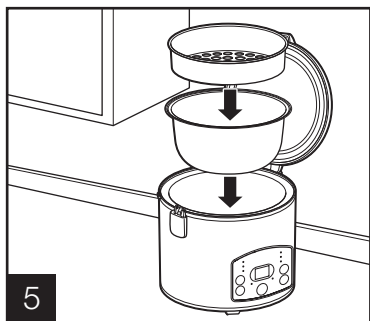
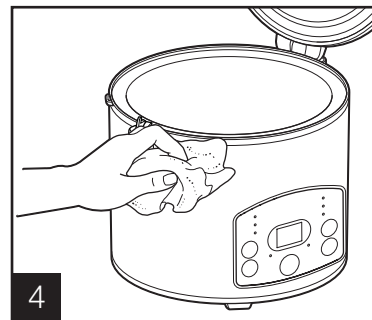
Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica.

No sumerja la base, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.



El revestimiento de la tapa se puede quitar para lavarlo manualmente.



NO utilice el modo higienizado a alta temperatura al lavarla en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" (Higienizado) podrían dañar el producto.

Tabla y consejos para cocinar verduras al vapor

TIPO DE VERDURA	CONFIGURACIÓN	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN
Verduras más suaves (como calabacín, calabaza)	Cocinar al vapor	Llenar la olla hasta la línea "4"	4-7 minutos
Verduras más duras (como brócoli, maíz en la mazorca, zanahorias)	Cocinar al vapor	Llenar la olla hasta la línea "4"	7-15 minutos

- Cuantos más verduras se agreguen a la cesta de vapor, más tiempo durará la cocción al vapor.
- Los trozos de verdura más pequeños se cocinarán antes que los trozos más grandes.
- Dejar que el arroz "repose" durante aproximadamente 5-10 minutos después de cocinado, mejorará su textura.
- Dar a las verduras o el arroz un impulso de sabor sustituyendo el agua por una cantidad igual de caldo de pollo/carne/verduras.

- Tenga en cuenta que los tiempos de cocción al vapor indicados son aproximados y se muestran únicamente como referencia.
- El tiempo de cocción puede variar del tiempo programado en función de las cantidades reales de ingredientes y de agua. La olla ajustará el tiempo según sea necesario.

Recetas

Legumbres

454 g de legumbres (cualquier variedad)

1,9 l de agua

0,6 ml de bicarbonato

1 cebolla mediana, dividida en cuatro

15 ml de aceite de oliva

Sal y pimienta al gusto

Seleccione las legumbres, descartando los guijarros o tallos. Coloque las legumbres en el colador y aclárelas bien. Coloque las legumbres en una olla. Añada agua, bicarbonato, cebolla y aceite de oliva.

Set Cooker: Retardo Inicio (al menos 6 horas o durante la noche)

Calentar / Cocinar a fuego lento: 1 1/2 horas

Sazonar con sal y pimienta al gusto.

Porciones: 12

Sopa de lentejas

30 ml de aceite de oliva

237 ml de zanahoria, picada fina

237 ml de apio, picado fino

10 ml de sal kosher

1 bolsa (454 g) de lentejas, escogidas y enjuagadas

1 lata (411 g) de tomates asados al fuego, triturados

1.9 l de caldo de pollo o verduras

2,5 ml de cilantro molido

2,5 ml de comino molido

Enjuague las lentejas. Coloque todos los ingredientes en la olla de cocción; revuelva suavemente para mezclarlos.

Set Cooker: CALENTAR/HERVIR A FUEGO LENTO: 45 minutos

Sazonar con más sal y pimienta al gusto.

Porciones: 6–8

Recetas (cont.)

Salmón al vapor con arroz integral

2 filetes de salmón (salvaje de Alaska, 85-113 g cada uno)

10 ml de jengibre molido

44 ml de salsa de soja baja en sodio

1 diente de ajo picado

10 ml de azúcar moreno

2,5 ml de láminas de chile

1 cebolla verde o chalota, en rodajas

Sal y pimienta al gusto

Arroz integral (sin cocinar)

Coloque la cesta de vapor en la placa (para atrapar cualquier goteo). Mezcle el jengibre, la salsa de soja, el ajo, el azúcar moreno y las láminas de chile. Frote los filetes de pescado con la mezcla y colóquelos en el refrigerador para marinarlos durante aproximadamente 30 minutos.

Mida el arroz integral y el agua de acuerdo con las porciones/instrucciones del envase. También se puede usar caldo de pollo o verduras en sustitución del agua.

Set Cooker: Grano entero: después de aproximadamente 30-35 minutos, levante la tapa e introduzca la cesta de vapor con los filetes de salmón.

Cocine de 8 a 10 minutos adicionales o hasta que el salmón se descame fácilmente con un tenedor. Sirva el salmón sobre el arroz y espolvoree con cebolla verde en rodajas.

Porciones: 2

Camarones al vapor con verduras

454 g de camarón congelado grande

237 ml de guisantes dulces

177 a 237 ml de pimiento rojo en rodajas

118 a 177 ml de cebolla en rodajas

237 ml de piña picada (en jugo)

1 bote (355 ml) de salsa teriyaki (u otra salsa deseada)

Arroz blanco (sin cocinar)

Coloque la cantidad deseada de arroz blanco y agua en la olla de cocción.

Set Cooker: Arroz blanco

Mientras el arroz se cocina, pique las verduras y descongele los camarones bajo el grifo de agua fría. Después de aproximadamente 30-35 minutos, coloque los camarones y las verduras en la cesta de vapor y coloque la cesta en la olla.

Cocine aproximadamente 10 minutos o hasta que los camarones queden opacos y las verduras ligeramente tiernas. Cuando se complete el ciclo de cocción, cubra los camarones, las verduras, la piña y el arroz con salsa teriyaki y sívalos.

Porciones: 4

Detección y resolución de problemas

PROBLEMA

POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN

La olla no se enciende.

- La olla no está enchufada. Asegúrese de que la olla esté conectada a una toma de corriente que funcione correctamente.

El arroz no se ha cocinado.

- No hay suficiente agua / líquido de cocción. Siga las instrucciones del envase.
- Coloque cuidadosamente la olla de cocción directamente en la base. Asegúrese de que la olla de cocción esté bien asentada girando la olla a izquierda y derecha. **NOTA:** Si la olla doblada o deformada, no se asentará correctamente en la base y, por lo tanto, no conducirá el calor correctamente. Para reemplazar la olla de cocción, llame al número de asistencia al cliente que aparece en la portada de esta guía.
- Deje reposar el arroz durante 10 a 15 minutos después de que la cocción esté completa y la olla haya cambiado a Mantener caliente.

El arroz está pastoso.

- Demasiado líquido añadido a la olla. Reduzca la cantidad de líquido.

La olla comienza a “pitar” durante la cocción al vapor.

- La olla se ha secado. Añada más agua y seleccione la función Steam Cook para continuar cocinando al vapor o pulse **START (I)**.

La olla no queda bien ajustada.

- Llame al número de asistencia al cliente que aparece en la portada de esta guía.

El tiempo de visualización se salta minutos o se queda fijo.

- La olla está ajustando el tiempo para el tipo de arroz y la cantidad de arroz y humedad en la olla. La olla funciona correctamente. Puede notar que la olla incluirá una espera o disminuirá significativamente el tiempo de cocción a medida que el contenido de humedad cambie.

Garantía limitada

Esta garantía se aplica a los productos comprados y utilizados en Suecia, Noruega, Finlandia, Dinamarca, España, Bélgica, Alemania, los Países Bajos y Francia. Esta es la única garantía explícita para este producto y sustituye a cualquier otra garantía o condición.

Garantizamos que este producto está exento de defectos de material y mano de obra durante un período de cinco (5) años a partir de la fecha de compra original. Durante este período, el único recurso al que se puede acoger es la reparación o sustitución de este producto o de cualquier componente que resulte estar defectuoso, según nuestro criterio. No obstante, usted correrá con todos los gastos que implique devolvernos el producto y que le devolvamos un producto o componente en virtud de esta garantía. Si el producto o componente ya no están disponibles, los sustituiremos por uno similar de igual o más valor.

Esta garantía no cubre el cristal, los filtros, el desgaste derivado de un uso normal, el uso no conforme con las instrucciones impresas, ni los daños al producto derivados de un accidente, modificación, abuso o uso indebido. Esta garantía se otorga únicamente al comprador original o al destinatario del regalo. Guarde el tique de compra original, ya que se precisa un comprobante de compra para hacer una reclamación dentro de la garantía. Esta garantía es nula de pleno derecho si el producto se utiliza para un uso que no sea un uso doméstico monofamiliar o se somete a cualquier tensión y forma de onda que no sean las especificadas en la etiqueta de clasificación (220-240V ~ 50 Hz).

SPF Trading AB no asume ninguna reclamación por daños especiales, incidentales e indirectos provocados por el incumplimiento de la garantía implícita o explícita. **Toda la responsabilidad se limita al importe del precio de compra. No asumimos ninguna garantía implícita, incluida cualquier garantía legal o condición de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular, excepto en la medida en que lo prohíba la ley, en cuyo caso dicha garantía o condición se limitan a la duración de esta garantía escrita.** Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Puede tener otros derechos legales, que variarán en función de dónde viva. Para hacer una reclamación dentro de la garantía, devuelva este electrodoméstico a la tienda o llame al número de Servicio de atención al cliente en el número + 46 60 741 21 20 o visite www.hamiltonbeach.se. Para que el servicio sea más rápido, tenga localizados los números de modelo, tipo y serie que aparecen en el electrodoméstico.

Número del Servicio de atención al cliente:

SPF Trading AB

+46 60 741 21 20

Hamilton Beach Brands es una marca comercial registrada de Hamilton Beach Brands, Inc. utilizada con licencia por SPF Trading AB.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Observez toujours les consignes essentielles de sécurité lors de l'utilisation d'appareils électriques, afin de réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure corporelle, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour des raisons de sécurité, cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (notamment les enfants) souffrant de handicaps moteurs, sensoriels ou mentaux, ainsi que d'un manque d'expérience ou de connaissances, sauf sous la surveillance étroite d'une personne responsable qui leur dispense des instructions claires concernant l'utilisation de l'appareil.
3. Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'utilisation de cet appareil à proximité des enfants. Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision. Veillez à ce qu'aucun enfant ne joue avec l'appareil.
4. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Utilisez des porte-marmites pour retirer les récipients chauds.
5. Afin d'éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon d'alimentation, ni la fiche, ni le socle dans de l'eau, ni dans aucun autre liquide.
6. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. L'appareil est sujet à la chaleur résiduelle après débranchement. Laissez-le refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, veuillez saisir la fiche et la retirer de la prise murale. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
7. N'utilisez aucun appareil électrique ayant un cordon d'alimentation ou une fiche en mauvais état, si l'appareil est tombé ou lorsqu'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Le remplacement du cordon d'alimentation et les réparations doivent être effectués par le fabricant, l'un de ses agents ou par une personne ayant les mêmes qualifications afin d'éviter tout danger. Contactez le Service après-vente pour obtenir des informations sur l'examen, la réparation ou l'ajustement, indiquées sur la garantie limitée.
8. L'utilisation d'accessoires n'étant ni recommandés ni vendus par le fabricant de l'appareil entraîne un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure corporelle.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bout d'une table ou d'un plan de travail, et ne le posez pas sur des surfaces chaudes, notamment une cuisinière.
11. N'installez pas l'appareil sur une gazinière ni sur une plaque électrique chaude, ni dans un four chaud.
12. Veuillez à faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
13. Pour éteindre l'appareil, retirez la fiche de la prise murale.
14. N'utilisez pas l'appareil à tout autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
15. **⚠ AVERTISSEMENT** L'échaudage peut se produire si le couvercle est ouvert pendant l'utilisation.
16. Soulevez soigneusement et ouvrez soigneusement le couvercle pour éviter l'échaudage et laissez couler l'eau dans la cuisinière.
17. Ne mettez pas l'appareil sous une armoire lorsqu'il fonctionne car il dégage de grandes quantités de vapeur. Évitez de passer au-dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne.

VEUILLEZ CONSERVER CES CONSIGNES

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.

Cet appareil est conçu uniquement pour préparer, faire cuire et servir des aliments. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec toute autre matière ou produit non alimentaire.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien. La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de

l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

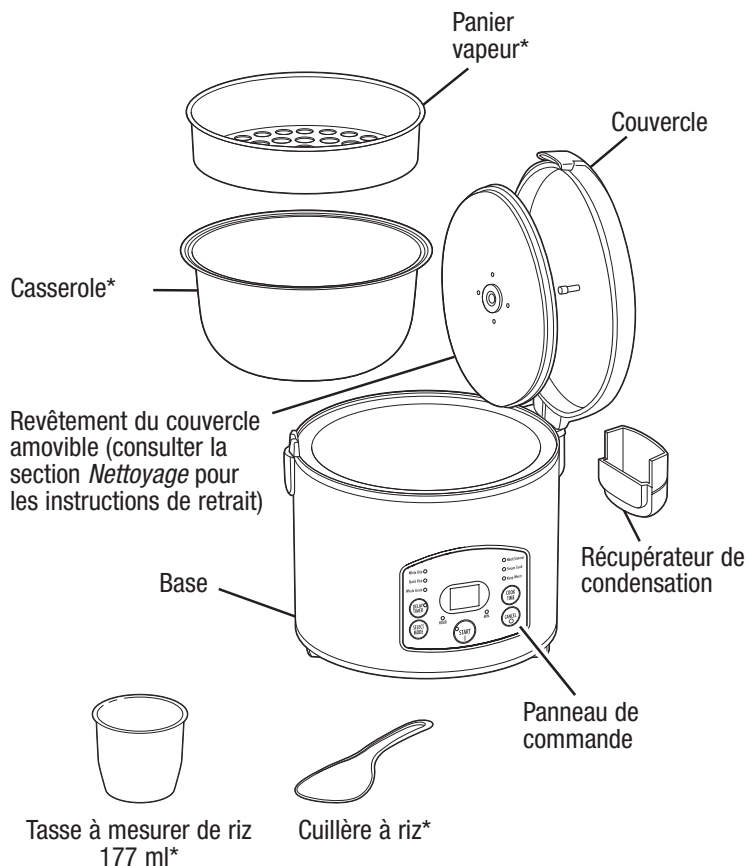
Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.



Recycler le produit en fin de vie

Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix apposé sur cet appareil signifie qu'il doit être pris en charge par un système de collecte sélective conforme à la directive DEEE afin qu'il puisse être soit recyclé soit démonté afin de réduire tout impact sur l'environnement. L'utilisateur se doit de déposer le produit dans le centre de collecte approprié, tel que spécifié par votre municipalité. Pour de plus amples informations concernant les réglementations locales en vigueur, nous vous invitons à contacter directement les autorités municipales et/ou le distributeur local.

Pièces et caractéristiques



Utilisez-la pour retarder l'heure de début (jusqu'à 15 heures) pour n'importe quelle fonction SAUF pour « Maintenir au chaud ».



Appuyez pour éteindre le cuiseur.



Appuyez pour lancer la cuisson.



Utilisez-la pour définir le temps de cuisson pour les modes « Cuisson à la vapeur » et « Chaleur / mijoteuse » seulement.



Utilisez-la pour sélectionner le type de riz ou de cuisson.
RIZ BLANC : Utilisez-la pour cuire le riz blanc pendant un temps de cuisson préprogrammé.

RIZ RAPIDE : Utilisez-la pour cuire du riz plus rapidement. Ce programme élimine le cycle de trempage du riz.

GRAINS ENTIERS : Utilisez-la pour cuire le riz complet ou d'autres grains (autre que du riz blanc) pendant un temps de cuisson préprogrammé.

CHAUFFER / FAIRE MIJOTER : Utilisez-la pour des mélanges de riz préemballés, des soupes, des ragoûts, des haricots, de l'avoine, des céréales chaudes, des grains ou tout autre aliment devant être chauffé puis mijoté. Cette fonction chauffera, puis mijotera vos aliments pendant la durée que vous sélectionnez.

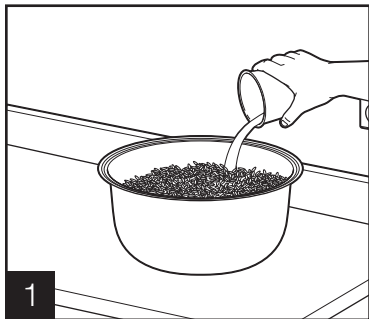
CUISSON À LA VAPEUR : Utilisez-la pour cuire les aliments à la vapeur pendant la durée sélectionnée. Le temps de cuisson à la vapeur peut être réglé de 0 (pour faire bouillir l'eau uniquement) à 30 minutes.

MAINTENIR AU CHAUD : L'unité passe automatiquement à la fonction « Maintenir au chaud » après chaque fonction SAUF « Cuisson à la vapeur ».

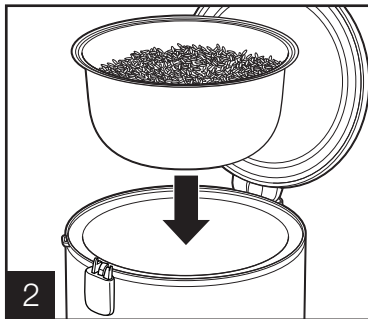
Faire cuire du riz

INFORMATIONS CONCERNANT LA TASSE À MESURER DE RIZ

REMARQUE : Ne jetez pas la tasse à mesurer pour le riz, fournie avec l'appareil. Il s'agit d'un outil important pour l'utilisation de votre cuiseur à riz et sa taille est standard dans l'industrie du riz. Une tasse de mesure de riz équivaut à 177 ml.

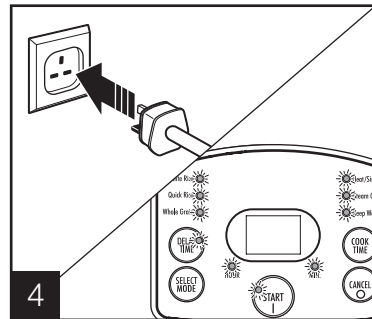
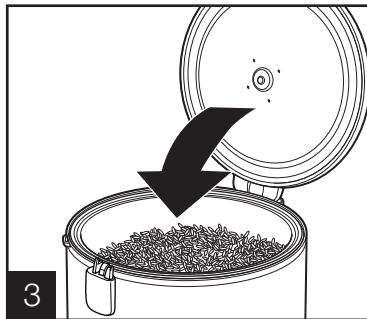


Ajouter la quantité désirée de riz cru dans la casserole. Rincer le riz à l'eau froide pour enlever l'excès d'amidon. Répétez l'année jusqu'à ce que l'eau soit claire. Cela peut prendre 2 rinçages ou plus. Remplir d'eau jusqu'à la conduite d'eau correspondante dans la marmite. RESPECTEZ impérativement le niveau MAX de 2,3 L.



Déposez la casserole directement sur la base avec soin. Assurez-vous que la casserole est bien fixée en la faisant pivoter de gauche à droite.

REMARQUE : Assurez-vous que le fond de la casserole n'est pas courbé ou déformé, dans le cas contraire, il ne sera pas en mesure de chauffer correctement.



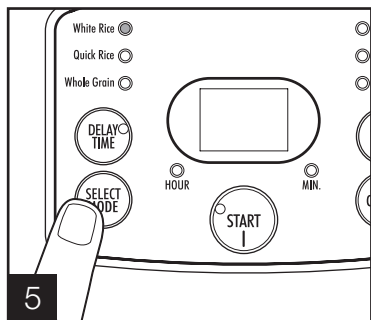
Branchez l'appareil sur la prise murale, puis toutes les lumières clignoteront sur le panneau de commande. Lorsqu'aucun programme n'est sélectionné, OU après avoir appuyé sur **ANNULER (O)**, le panneau de commande du cuiseur à riz clignotera pendant 15 secondes avant que le cuiseur à riz ne s'éteigne.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de décharge électrique.

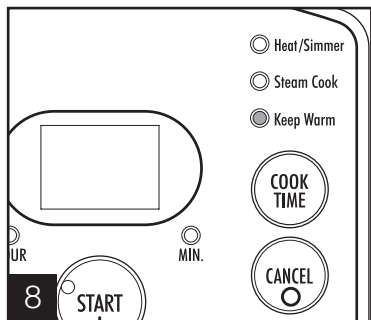
Faites cuire vos aliments dans la casserole amovible uniquement. Ne placez jamais d'eau ou de nourriture directement sur la base.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : lavez la casserole en suivant les instructions de *nettoyage*, puis séchez-la correctement.

Faire cuire du riz(cont.)

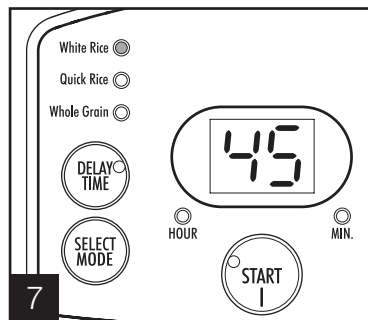
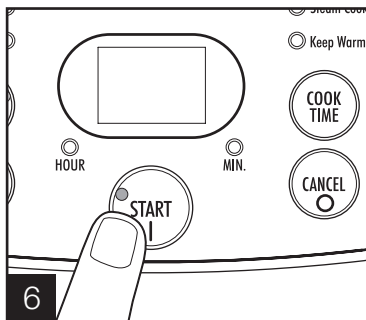


Appuyez sur **SÉLECTIONNER LE MODE** pour sélectionner la fonction « Riz blanc », « Riz rapide » ou « Grains entiers ». Le voyant correspondant s'allumera ensuite. Appuyez sur **DÉMARRER (I)** pour démarrer la cuisson OU l'unité lancera automatiquement la cuisson après 5 secondes.



Une fois la cuisson terminée, le cuiseur passe automatiquement au mode « Maintenir au chaud » et le voyant correspondant s'allume. La durée du mode « Maintenir au chaud » sera affichée sur l'écran jusqu'à 12 heures. Après 12 heures, le cuiseur à riz s'éteindra automatiquement. OU, appuyez sur **ANNULER(O)** pour l'éteindre.

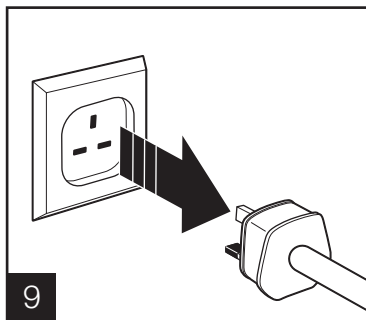
CONSEIL : Si vous préférez que le riz soit plus tendre, laissez-le reposer au chaud une fois cuit pendant au moins 10 à 15 minutes.



REMARQUE : videz le récupérateur de condensation pendant la cuisson si cela est nécessaire.

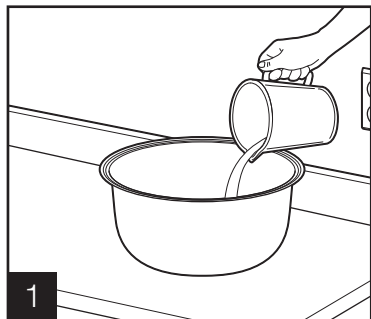
CONSEIL : La fonction « Riz rapide » peut faire cuire du riz blanc ou des grains entiers.

Une fois qu'un mode est sélectionné, la durée de cette fonction s'affiche à l'écran. Le cuiseur à riz digital ajustera le temps de cuisson tout au long du cycle de cuisson en fonction de la quantité de riz et d'eau dans le cuiseur. Il est possible que le cuiseur retienne ou diminue le temps de cuisson de façon considérable au fur et à mesure que la teneur en eau change.

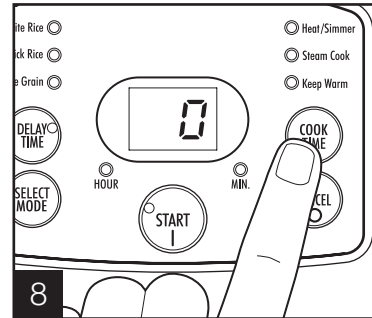
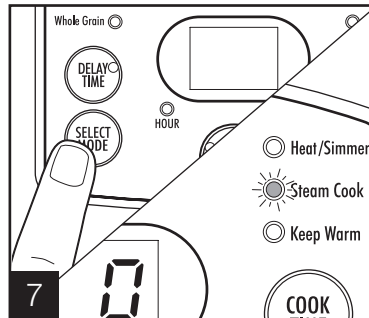
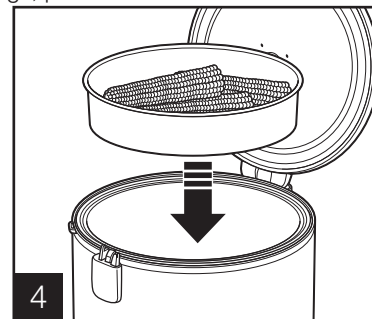
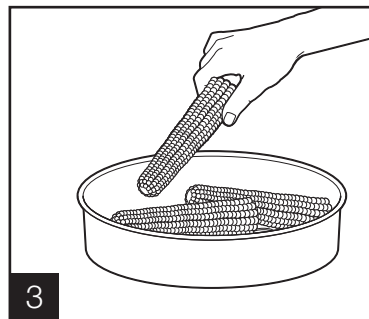
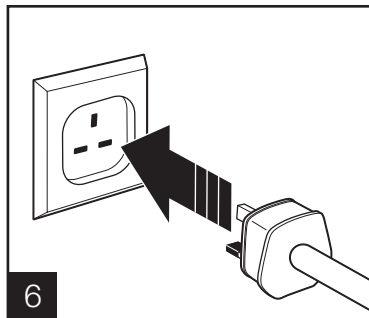
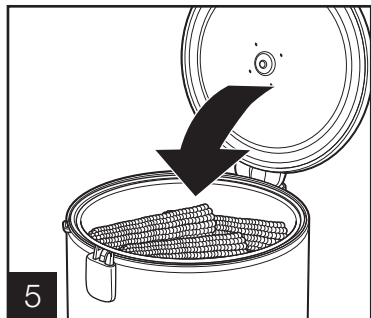
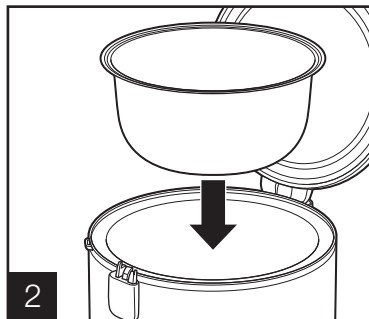


⚠ ATTENTION Risque de brûlure : n'utilisez jamais la poignée du couvercle pour transporter le cuiseur lorsque le contenu est chaud. La vapeur de l'évent peut causer des blessures.

Faire cuire des aliments à la vapeur



Versez la quantité d'eau souhaitée dans la casserole. Déposez la casserole directement sur la base avec soin. Assurez-vous que la casserole est bien fixée en la faisant pivoter de gauche à droite.



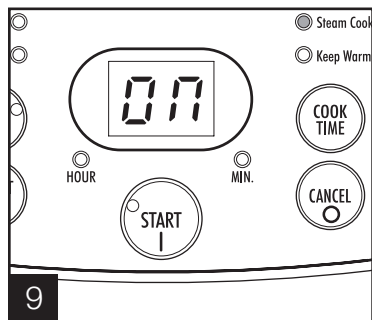
⚠ AVERTISSEMENT Risque de décharge électrique.

Faites cuire le riz uniquement dans une casserole amovible et un panier vapeur. Ne placez jamais d'eau ou de nourriture directement sur la base.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : lavez la casserole en suivant les instructions de nettoyage; puis séchez-la correctement.

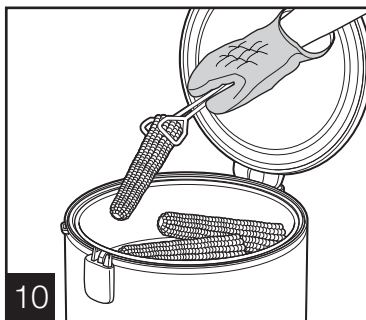
Appuyez sur **SÉLECTIONNER LE MODE** jusqu'à ce que le voyant « Cuisson à la vapeur » s'allume. Appuyez sur **TEMPS DE CUISSON** pour régler le temps de cuisson à la vapeur de 0 à 30 minutes. Appuyez sur **DÉMARRER (I)**.

Faire cuire des aliments à la vapeur (cont.)

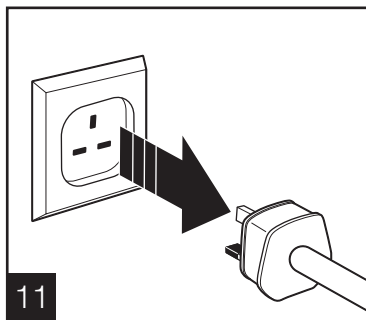


L'écran affichera « ON » lorsque l'appareil chauffera les aliments, et le compte à rebours sera lancé une fois que la cuisson à la vapeur aura commencé.

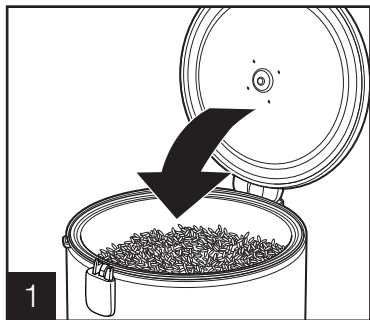
⚠ATTENTION Risque de brûlure : n'utilisez jamais la poignée du couvercle pour transporter le cuiseur lorsque le contenu est chaud. La vapeur de l'évent peut causer des blessures.



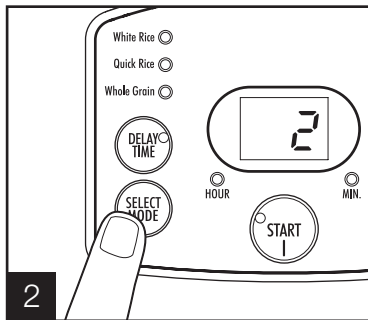
REMARQUE : Si la casserole fonctionne à sec, le cuiseur à riz émettra un son et le temps restant clignotera sur l'écran. Pour poursuivre la cuisson à la vapeur, ajouter plus d'eau. L'appareil reprendra la cuisson à la vapeur si de l'eau est ajoutée avant 3 minutes. Après 3 minutes, appuyez sur **ANNULER (O)** pour annuler la fonction vapeur. Appuyez sur **SÉLECTIONNER LE MODE** jusqu'à ce que le voyant correspondant à « Cuisson à la vapeur » s'allume et définissez la durée de cuisson.



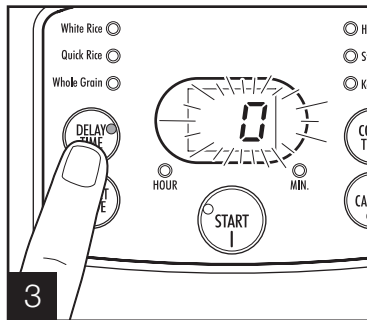
Régler l'heure de départ différé



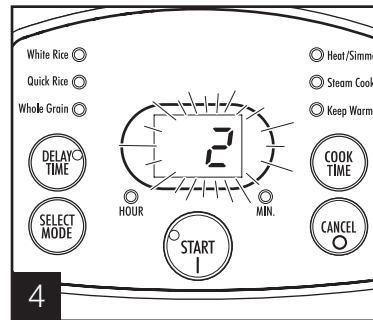
1 La fonction « Heure de départ différé » peut être utilisé avec du riz blanc, des grains entiers, le mode « Chauffer / faire mijoter, et « Cuisson à la vapeur ». Placer l'eau et les aliments dans la casserole ou les aliments dans le panier vapeur. Voir *Cuire des aliments à la vapeur*.



2 Appuyez sur **SÉLECTIONNER LE MODE** pour définir le mode de cuisson. Réglez l'heure si vous utilisez la fonction « Chauffer / Faire mijoter » ou « Cuisson à la vapeur ».



3 Appuyez sur **HEURE DE DÉPART DIFFÉRÉ**. « 0 » clignotera alors sur l'écran. Continuez d'appuyer sur **HEURE DE DÉPART DIFFÉRÉ** pour définir l'heure de 1 à 15 heures. Appuyez sur **DÉMARRER (I)** pour lancer le compte à rebours, sinon, le cuiseur à riz démarrera automatiquement après 5 secondes.

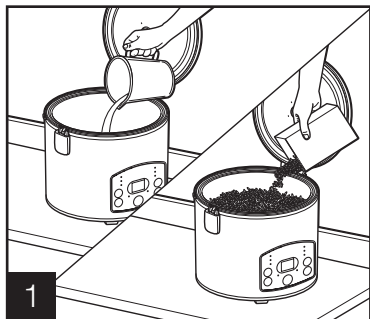


4 L'écran clignotera, puis le compte à rebours sera lancé. Une fois la cuisson terminée, le cuiseur à riz passera automatiquement au mode « Maintenir au chaud » (sauf pour le mode « Cuisson à la vapeur »).

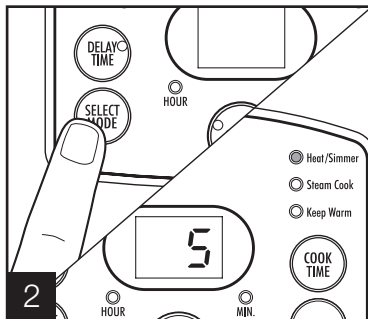
REMARQUES :

- La cuisson / cuisson à la vapeur commencera une fois que le compte à rebours sera terminé.
- Cette fonction est idéale pour faire tremper et cuire les haricots secs.

Régler la fonction « Chauffer / faire mijoter »

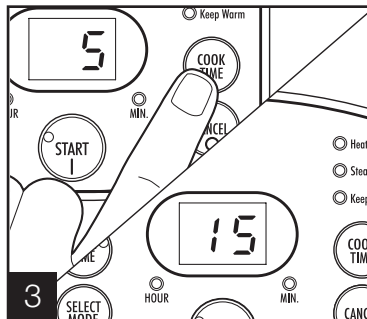


1 Placez l'eau et le contenu désiré dans la casserole.



2 Appuyez sur **SÉLECTIONNER LE MODE** jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction « Chauffer / faire mijoter » soit allumé. Le chiffre « 5 » apparaîtra alors à l'écran. (5 minutes est le temps minimum requis.)

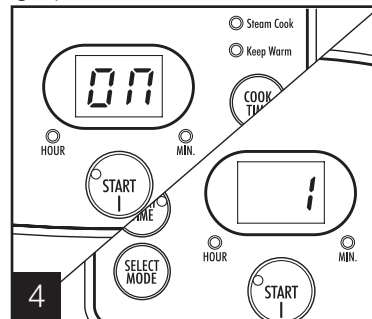
REMARQUE : Le temps de mijotage peut être programmé pour une durée maximale de 5 heures. Réglez le temps de cuisson et de mijotage par intervalles d'une minute jusqu'à 90. Après 90 minutes, par intervalles d'une heure et jusqu'à 5 heures maximum.



3 Appuyez sur **TEMPS DE CUISSON** jusqu'à ce que le temps de « mijotage » souhaité soit sélectionné.

Appuyez sur **DÉMARRER (I)**, sinon, le cuiseur à riz démarrera automatiquement après 5 secondes. Le cuiseur chauffera le contenu, puis le mijotera pendant la durée sélectionnée. L'écran affichera « ON » lorsque l'appareil chauffera les aliments, et le compte à rebours sera lancé une fois que la cuisson à la vapeur aura commencé. Une fois le temps de mijotage terminé, le cuiseur passe automatiquement au mode « Maintenir au chaud ».

REMARQUE : Le cuiseur à riz commence à chauffer les liquides immédiatement après le démarrage. Le début du mijotage dépend des quantités de liquide et de nourriture placées dans le cuiseur à riz.



⚠ AVERTISSEMENT Risque de décharge électrique.

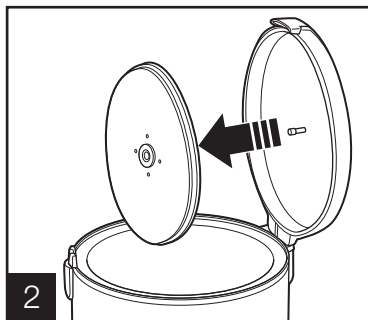
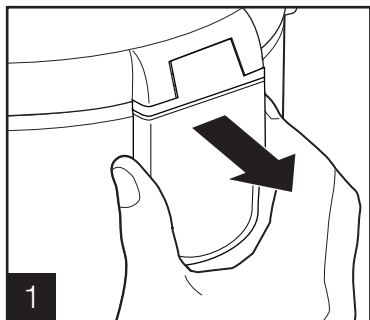
Faites cuire le riz uniquement dans une casserole amovible et un panier vapeur. Ne placez jamais d'eau ou de nourriture directement sur la base.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : lavez la casserole en suivant les instructions de *nettoyage*, puis séchez-la correctement.

⚠ ATTENTION Risque de brûlure : N'utilisez

jamais la poignée du couvercle pour transporter le cuiseur lorsque le contenu est chaud. La vapeur de l'évent peut causer des blessures.

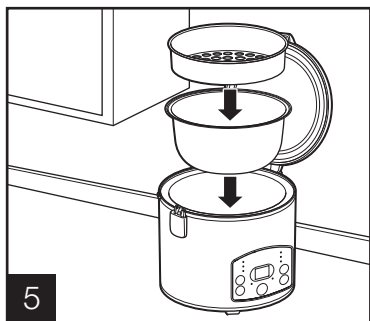
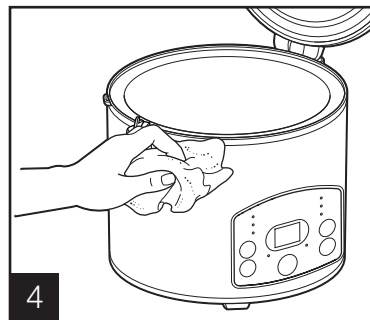
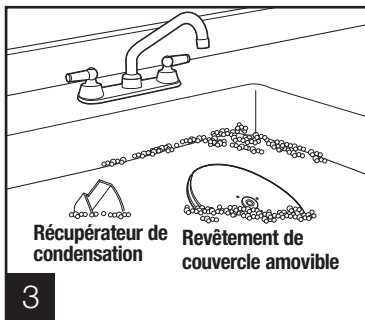
Nettoyage



Le revêtement du couvercle peut être retiré pour le laver à la main.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de décharge électrique.

N'immergez pas la base, le câble ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.



LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE

N'utilisez pas le réglage désinfectant à haute température lors du lavage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANI » pourraient endommager votre appareil.

Indications et conseils pour la cuisson des légumes à la vapeur

TYPE DE LÉGUMES	RÉGLAGES	QUANTITÉ D' EAU	TEMPS DE CUISSON
Légumes plus mous (ex. courgettes, courges)	Cuisson à la vapeur	Remplissez la casserole jusqu'à la ligne « 4 »	4 à 7 minutes
Légumes plus fermes (ex. brocoli, maïs à l'épi, carottes)	Cuisson à la vapeur	Remplissez la casserole jusqu'à la ligne « 4 »	7 à 15 minutes

- Plus il y a de légumes dans le panier vapeur, plus la durée de la cuisson à la vapeur devrait être longue.
- Les petits morceaux de légumes cuiront plus rapidement que les gros morceaux.
- Laisser le riz reposer pendant environ 5 à 10 minutes après la cuisson vous permettra d'obtenir un riz à la texture parfaite.
- Donnez plus de saveur aux légumes ou au riz en remplaçant l'eau par une quantité égale de bouillon de poulet, de bœuf ou de légumes.

- Notez que les durées de cuisson à la vapeur indiquées sont approximatives et servent uniquement de référence.
- Le temps de cuisson peut varier par rapport au temps programmé en fonction des quantités réelles d'ingrédients et d'eau. Le cuiseur à riz ajustera le temps si nécessaire.

Recettes

Haricots secs

454 g de haricots secs (n'importe quelle variété)

1,9 L d'eau

0,6 ml de bicarbonate de soude

1 oignon moyen, en quarts

15 ml d'huile d'olive

Sel et poivre à volonté

Triez les haricots en enlevant les graines ou les tiges. Placez les haricots dans la passoire et rincez-les abondamment. Déposez les haricots dans la casserole. Ajoutez l'eau, le bicarbonate de soude, l'oignon et l'huile d'olive.

Configurez le cuiseur : Départ différé (au moins 6 heures ou pendant la nuit)

Chauffer / Faire mijoter : 1 heure et demie

Assaisonnez avec du sel et du poivre à volonté.

Portions : 12

Soupe de lentilles

30 ml d'huile d'olive

237 ml de carottes, finement hachées

237 ml de céleri, finement haché

10 ml de gros sel

1 sachet (454 g) de lentilles, cueillies et rincées

1 boîte (411 g) de tomates rôties au feu de bois, écrasées

1,9 L de bouillon de poulet ou de légumes

2,5 ml de coriandre moulue

2,5 ml de cumin en poudre

Rincez les lentilles. Placez tous les ingrédients dans la casserole; remuez délicatement et mélangez.

Configurez le cuiseur : Chauffer / faire mijoter : 45 minutes

Ajoutez du sel et du poivre à volonté.

Portions : 6-8

Recettes (cont.)

Saumon cuit à la vapeur avec du riz complet

2 filets de saumon (sauvage d'Alaska, 85-113 g chacun)

10 ml de gingembre en poudre

44 ml de sauce soja à faible teneur en sel

1 gousse d'ail finement hachée

10 ml de sucre roux

2,5 ml de flocons de piments

1 oignon vert ou 1 échalote émincé(e)

Sel et poivre à volonté

Riz complet (cru)

Placez le panier vapeur sur une assiette (pour recueillir les gouttes éventuelles). Mélangez le gingembre, la sauce soja, l'ail, le sucre roux et les flocons de piments. Badigeonnez les filets de poisson avec le mélange, placez-les au réfrigérateur et laissez-les mariner pendant environ 30 minutes.

Dosez le riz complet et l'eau selon les quantités souhaitées et les instructions apparaissant sur les emballages. Le bouillon de poulet ou de légumes peut également remplacer l'eau.

Configurez le cuiseur : Grains entiers — après environ 30 à 35 minutes, soulevez le couvercle et ajoutez le panier vapeur contenant les filets de saumon.

Faites-les cuire pendant 8 à 10 minutes de plus ou jusqu'à ce que le saumon se détache facilement à l'aide d'une fourchette. Servez le saumon sur le riz et parsemez-les d'oignons verts émincés.

Portions : 2

Crevettes à la vapeur avec des légumes

454 g de grosses crevettes congelées

237 ml de pois croquants

177 à 237 ml de poivrons rouges en lanières

118 à 177 ml d'oignons émincés

237 ml d'ananas haché (dans le jus)

1 bouteille (355 ml) de sauce teriyaki (ou autre sauce selon vos préférences)

Riz blanc (cru)

Déposez la quantité souhaitée de riz blanc et d'eau dans la casserole.

Configurez le cuiseur : Riz blanc

Pendant la cuisson du riz, hachez les légumes et décongelez les crevettes avec de l'eau froide. Après environ 30-35 minutes, déposer les crevettes et les légumes dans le panier à vapeur et placer le panier dans le cuiseur.

Faites-les cuire pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient bien opaques et que les légumes soient légèrement tendres. Une fois la cuisson terminée, mélangez les crevettes, les légumes, l'ananas et le riz avec la sauce teriyaki puis servez.

Portions : 4

Dépannage

PROBLÈME

CAUSE PROBABLE/SOLUTION

Le cuiseur ne s'allume pas.

- Le cuiseur n'est pas branché. Assurez-vous que le cuiseur à riz est branché sur une prise électrique opérationnelle.

Le riz n'est pas cuit.

- Pas assez d'eau / de liquide de cuisson. Suivez les instructions indiquées sur le paquet.
- Placez délicatement la casserole sur la base. Assurez-vous que la casserole est bien fixée en la faisant pivoter de gauche à droite. **REMARQUE :** Si la casserole est pliée ou déformée, elle ne sera pas fixée correctement à la base, ce qui l'empêchera de chauffer. Pour remplacer la casserole, veuillez contacter le service client par téléphone (numéro et indiqué sur la couverture de ce manuel).
- Laissez reposer le riz de 10 à 15 minutes après la fin de la cuisson et que le cuiseur soit passé au mode « Maintenir au chaud ».

Le riz est alors pâteux.

- Trop de liquide ajouté dans la casserole. Réduire le liquide.

Le cuiseur à riz déclenche un « bip » pendant la cuisson à la vapeur.

- La casserole a fonctionné à sec. Ajoutez plus d'eau et sélectionnez la fonction « Cuisson à la vapeur » afin de poursuivre la cuisson ou appuyez sur **DÉMARRER (I)**.

La casserole n'est pas adaptée à la base.

- Veuillez contacter le service client par téléphone (numéro et indiqué sur la couverture de ce manuel).

Le temps d'affichage saute des minutes ou les retient.

- Le cuiseur à riz ajuste la durée de cuisson en fonction du type de riz et de la quantité de riz et d'eau dans le cuiseur. Le cuiseur à riz fonctionne correctement. Il est possible que le cuiseur retienne ou diminue le temps de cuisson de façon considérable au fur et à mesure que la teneur en eau change.

Garantie limitée

Cette garantie couvre les produits achetés et utilisés dans les pays suivants : Suède, en Norvège, en Finlande, au Danemark, en Espagne, en Belgique, en Allemagne, aux Pays-Bas et en France. Il s'agit de la seule garantie expresse accordée pour ce produit et elle annule et remplace toute autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication sur une durée de cinq (5) ans à compter de la date d'achat initiale. Au cours de cette période, la réparation ou le remplacement de ce produit ou de tout composant jugé défectueux est votre seul recours, à notre gré ; toutefois, il vous incombe de prendre en charge tous les frais liés au retour du produit et à sa restitution par nos soins dans le cadre de la présente garantie. Si le produit ou le composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas les vitres, les filtres, l'usure due à une utilisation normale, une utilisation non conforme aux instructions figurant sur le mode d'emploi, ni les dommages causés au produit suite à un accident, une altération, un abus ou une mauvaise utilisation. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur original ou au destinataire du cadeau. Il est indispensable de conserver la facture originale, car la preuve d'achat sert à faire valoir la garantie. Cette garantie est caduque si le produit est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique individuel ou s'il est soumis à une tension et à une forme d'onde autres que celles indiquées sur l'étiquette de classification (220-240 V ~ 50 Hz).

SPF Trading AB décline toute responsabilité en cas de dommages spéciaux, accessoires et consécutifs causés par une quelconque négligence vis-à-vis de la garantie expresse ou implicite. **La responsabilité qui en découle est limitée au montant du prix d'achat. Toute garantie implicite, y compris toute garantie ou condition légale de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est rejetée, exception faite de ce qui est interdit par la loi, auquel cas cette garantie ou condition est limitée à la durée de la présente garantie écrite.** Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits légaux qui varient en fonction de votre lieu de résidence. Pour faire valoir une garantie, retournez cet appareil au magasin ou appelez le numéro du service client au +46 60 741 21 20 ou rendez-vous sur www.hamiltonbeach.se. Pour plus de rapidité, identifiez sur votre appareil les numéros correspondant au modèle, au type et à la série.

Numéro du service client :

SPF Trading AB

+46 60 741 21 20

Hamilton Beach Brands est une marque déposée de Hamilton Beach Brands, Inc. utilisée sous la licence de SPF Trading AB.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen worden gevolgd om het risico op brand, elektrische schokken en/of letsel voor personen te verminderen. Dit zijn:

1. Lees alle instructies.
2. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder strikt toezicht staan en instructies krijgen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
3. Strikt toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen. Schoonmaken en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze onder toezicht staan. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat kunnen spelen.
4. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik de handgrepen of knoppen. Gebruik pannenlappen bij het uitnemen van hete containers.
5. Voorkom elektrische schokken door het apparaat, snoer en stekker niet onder te dompelen in water of andere vloeistoffen.
6. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voordat u het schoonmaakt. Het apparaat is nog enige tijd warm nadat de stekker uit het stopcontact is gehaald. Laat het apparaat afkoelen voordat u er onderdelen afhaalt of inzet en voordat u het schoonmaakt. Om de stekker uit het stopcontact te halen moet u de stekker vastpakken en deze uit het contact trekken. Trek nooit aan het netsnoer.
7. Bedien nooit een apparaat met een beschadigd netsnoer of stekker, of wanneer het apparaat slecht functioneert, gevallen is of op enigerlei wijze beschadigd is. Het vervangen van het netsnoer en reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, een serviceagent of gelijkwaardig gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen. Neem contact op met de klantenservice voor informatie over onderzoek, reparatie of aanpassing zoals uiteengezet in de beperkte garantie.
8. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat zijn aanbevolen, kan leiden tot letsel.
9. Niet voor gebruik buitenshuis.
10. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen en zorg dat het geen hete oppervlakken raakt waaronder het fornuis.
11. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of in een verwarmde oven.
12. Er moet uiterste voorzichtigheid in acht worden genomen bij het verplaatsen van een apparaat dat heet eten, water of andere hete vloeistoffen bevat.
13. Als u het apparaat wilt uitschakelen, haalt u de stekker uit het stopcontact.
14. Gebruik het apparaat niet voor iets anders dan het bedoelde gebruik.
15. **⚠ WAARSCHUWING** Brandwonden kan optreden als het deksel tijdens gebruik wordt geopend.
16. Til het deksel voorzichtig op en open het om broei te voorkomen en laat water in het fornuis druppelen.
17. Plaats het apparaat tijdens gebruik niet direct onder kastjes omdat het grote hoeveelheden stoom produceert. Reik niet over het product heen tijdens het gebruik.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Overige informatie over consumentenveiligheid

Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Dit apparaat is alleen bedoeld voor het bereiden, koken en serveren van voedsel. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik met nonfood-ingrediënten of -producten.

⚠ WAARSCHUWING **Gevaar voor elektrische schokken:** De stekker past slechts op één manier in een gepolariseerd stopcontact. Maak het veiligheidsdoel van de stekker niet ongedaan door de stekker op enigerlei wijze of met behulp van een adapter aan te passen. Als de stekker niet volledig in het stopcontact past, draait u de stekker om. Als het nog steeds niet past, laat een elektricien het stopcontact vervangen.

De lengte van het snoer van dit apparaat is zo gekozen dat het risico op verstrikt raken of struikelen door een langer snoer gereduceerd is. Als een langer snoer nodig is, kan een goedgekeurd verlengsnoer

worden gebruikt. De elektrische classificatie van het verlengsnoer moet gelijk zijn aan of hoger zijn dan de classificatie van het apparaat. Besteed aandacht aan hoe het verlengsnoer wordt gelegd: het mag niet over het werkblad of tafelblad hangen anders kunnen kinderen er aan trekken of iemand kan er per ongeluk over struikelen.

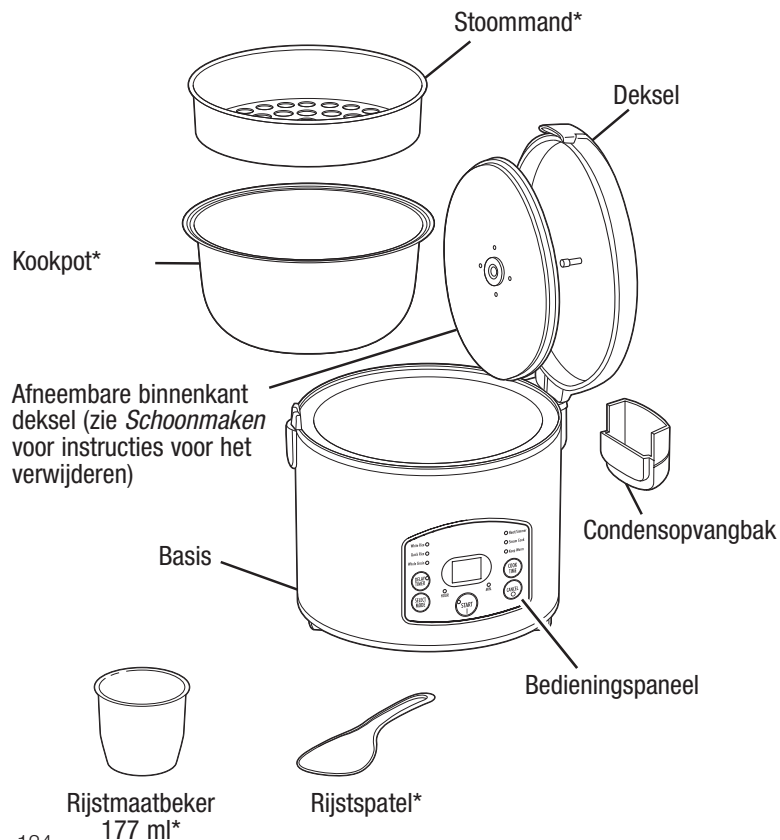
Om overbelasting van het elektrische circuit te voorkomen dient u dit apparaat niet tegelijkertijd te gebruiken met een ander apparaat met een hoog wattage op hetzelfde circuit.



De recycling van het product aan het einde van de levensduur

Het vuilnisbak-symbool op dit apparaat geeft aan dat het moet worden aangeboden bij een daarvoor bestemd inzamelingssysteem dat voldoet aan de AEEA-richtlijn, zodat het gerecycled of gedemonteerd kan worden voor de minste impact op het milieu. De gebruiker is ervoor verantwoordelijk dat het product naar de juiste inzamelfaciliteit gaat, zoals aangegeven door lokale voorschriften. Voor meer informatie over de van toepassing zijnde lokale wetgeving kunt u contact opnemen uw gemeente en/of de lokale distributeur.

Onderdelen en functies



U kunt de vertraging van de starttijd (tot 15 uur) gebruiken voor elke functie BEHALVE voor Warm houden.



Druk hierop om de rijstkoker uit te zetten.



Druk hierop om te beginnen met koken.



Gebruik deze optie alleen om de kooktijd in te stellen voor de stand Steam cook- en Heat/simmer.



Gebruik deze knop om het soort rijst of type bereiden te selecteren.

WHITE RICE: Wordt gebruikt om witte rijst te koken gedurende een voorgeprogrammeerde kooktijd.

QUICK RICE: Wordt gebruikt om sneller rijst te koken. Bij dit programma wordt de rijst niet eerst geweekt.

WHOLE GRAIN: Wordt gebruikt om zilvervliesrijst of andere granen (anders dan witte rijst) te koken gedurende een voorgeprogrammeerde kooktijd.

HEAT/SIMMER: Wordt gebruikt voor voorverpakte rijstmixen, soepen, stoofschotels, bonen, haver, hete granen, grutten of ander voedsel dat moet worden verwarmd en daarna een tijdje moet sudderen. Deze functie verwarmt en suddert vervolgens gedurende de geselecteerde tijdsduur.

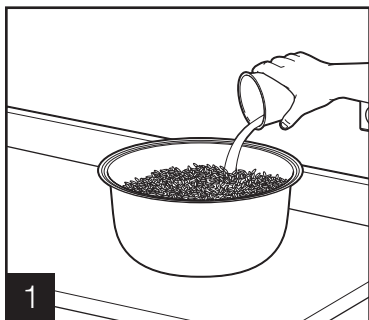
STEAM COOK: Wordt gebruikt om voedsel te stomen gedurende een geselecteerde stoomtijd. De stoomtijd kan worden ingesteld tussen 0 (om alleen water te koken) en 30 minuten.

KEEP WARM: Het apparaat schakelt automatisch over naar de warmhoudfunctie na elke functie BEHALVE na Steam Cook.

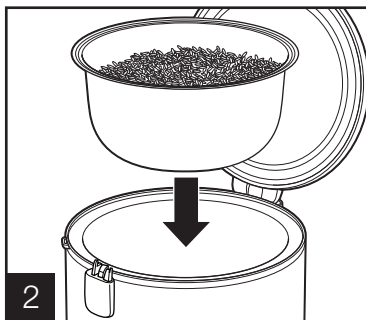
Rijst bereiden

INFORMATIE RIJSTMAATBEKER

OPMERKING: Gooi de rijstmaatbeker die bij uw apparaat wordt geleverd niet weg. Dit is een belangrijk hulpmiddel bij het succesvol gebruik van uw rijstkoker en het is de standaardmaat in de rijstindustrie. De inhoud van één rijstmaatbeker is 177 ml.

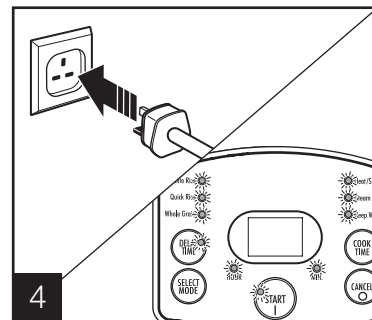
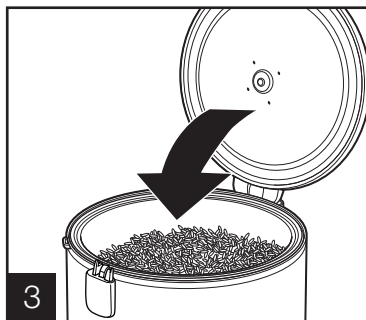


Voeg de gewenste hoeveelheid ongekookte rijst toe aan de pot. Spoel rijst af in koud water om overtollig zetmeel te verwijderen. Herhaal dit totdat het water helder is. Dit kan 2 of meer spoelingen duren. Vul met water tot de overeenkomstige waterleiding in de kookpot. GA NIET over de MAX vullijn van 2,3 L heen.



Plaats de kookpot voorzichtig rechtstandig omlaag in de basis. Controleer of de kookpot goed zit door de pot naar links en rechts te draaien.

OPMERKING: Zorg ervoor dat de bodem van de kookpot niet verbogen of vervormd is, anders wordt de warmte niet correct geleid.

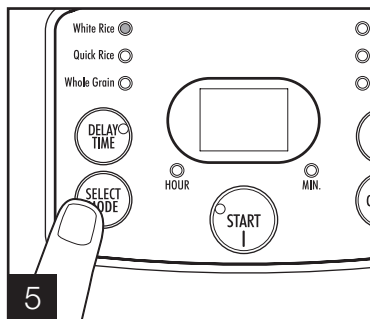


Steek de stekker in het stopcontact; alle lampjes op het bedieningspaneel gaan knipperen. Als er geen programma wordt geselecteerd, OF na het indrukken van **CANCEL** (O), zal het bedieningspaneel van de rijstkoker gedurende 15 seconden knipperen en wordt de rijstkoker uitgeschakeld.

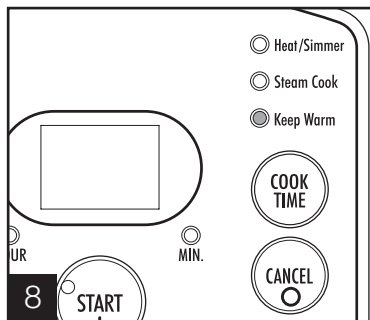
⚠ WAARSCHUWING Gevaar voor elektrische schokken. Kook alleen in de uitneembare kookpot. Plaats nooit water of voedsel direct in de basis.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK: Was de kookpot volgens de schoonmaakinstructies en droog hem goed af.

Rijst bereiden (verv.)

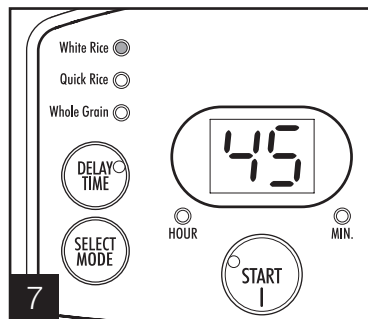
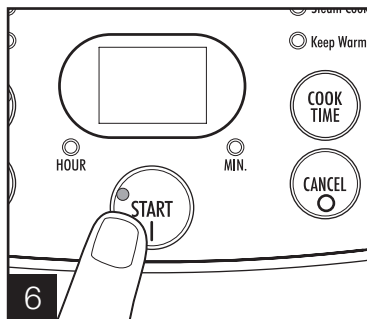


Druk op **SELECT MODE** om de functie White Rice, Quick Rice of Whole Grain te kunnen selecteren. Het lampje voor de geselecteerde modus gaat branden. Druk op **START (I)** om te beginnen met koken OF het apparaat start automatisch na 5 seconden.



Wanneer het koken klaar is, schakelt de cooker over naar Warm houden en zal het lampje gaan branden. Deze modus duurt maximaal 12 uur. Na 12 uur gaat de rijstkoker uit. OF druk op **CANCEL (O)** om uit te schakelen.

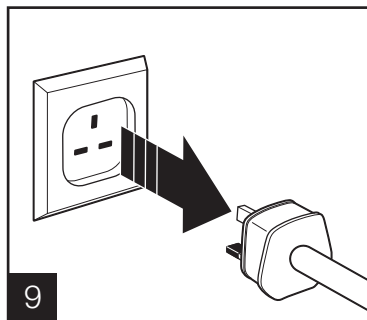
TIP: Als u de voorkeur geeft aan wat zachtere rijst, laat u de gekookte rijst minstens 10 tot 15 minuten rusten op Keep Warm.



OPMERKING: Leeg de condensafscheider tijdens het koken telkens wanneer dat nodig is.

TIP: In de Quick Rice stand kan witte rijst of zilvervlies gestoomd worden.

Zodra een modus is geselecteerd, wordt de standaardtijd voor die modus weergegeven. De digitale rijstkoker past de kooktijd gedurende de kookcyclus aan op basis van de hoeveelheid rijst en vocht in destomer. U zult merken dat de stomer de timer zal pauzeren of de kooktijd aanzienlijk zal verkorten naarmate het vochtgehalte verandert.



⚠ VOORZICHTIG Gevaar voor brandwonden:

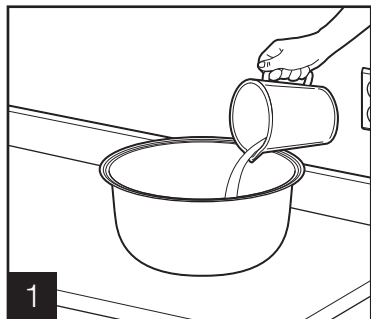
Gebruik nooit de handgreep van het deksel om de cooker te verplaatsen als de inhoud heet is. Stoom uit de stoomopening kan verwondingen veroorzaken.

Voedsel stomen

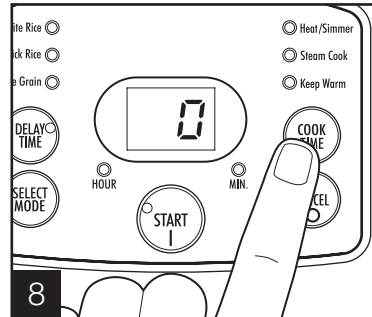
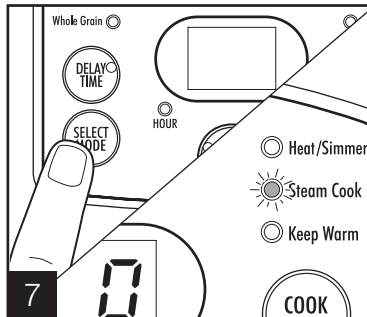
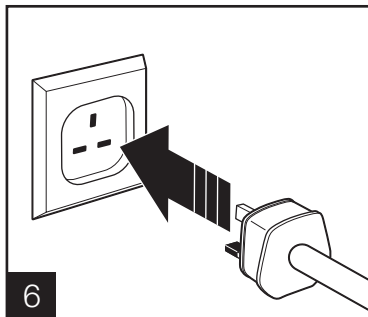
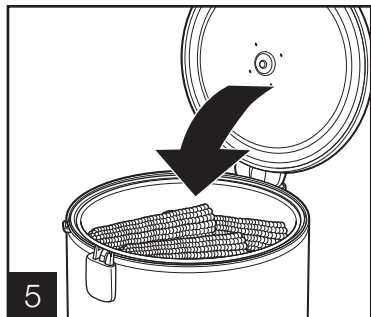
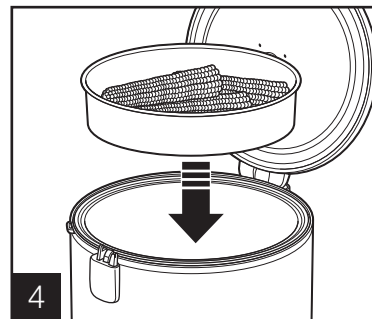
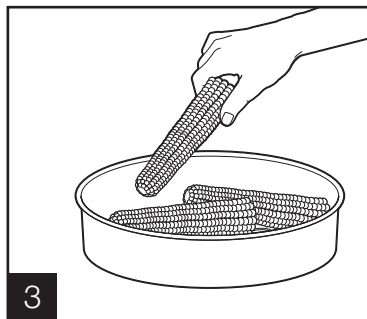
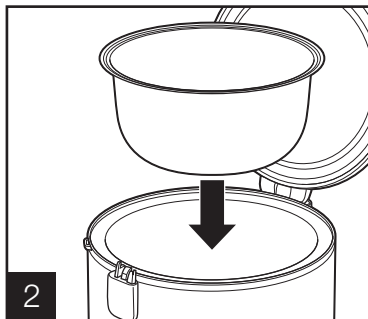
⚠ WAARSCHUWING Gevaar voor elektrische schokken.

Kook alleen in de uitneembare kookpot en in de stoommand.
Plaats nooit water of voedsel direct in de basis.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK: Was de kookpot volgens de schoonmaakinstructies en droog hem goed af.

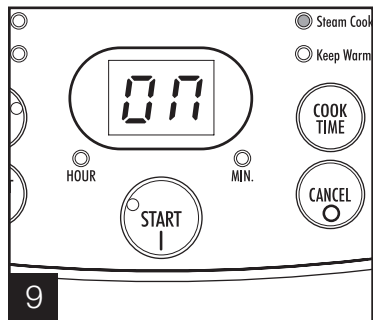


Giet de gewenste hoeveelheid water in de kookpot. Plaats de kookpot voorzichtig rechtstandig omlaag in de basis. Zorg ervoor dat de kookpot goed zit door de pot naar links en rechts te draaien.



Druk op **SELECT MODE** totdat Steam Cook gaat branden. Druk op **COOK TIME** om de stoomtijd in te stellen tussen 0 en 30 minuten. Druk op **START (I)**.

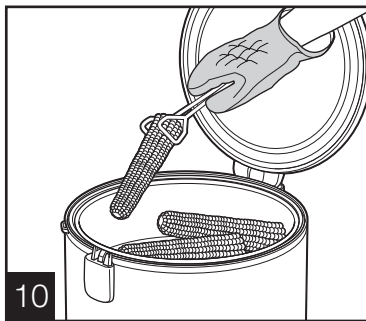
Voedsel stomen (verv.)



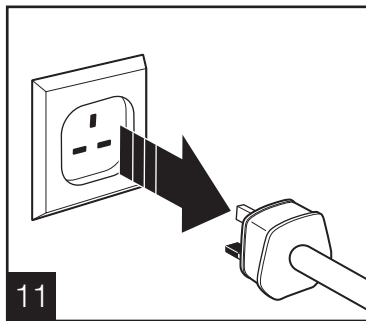
Op het display staat "ON" tijdens het verwarmen en het display telt de ingestelde tijd af zodra met stomen wordt begonnen.

⚠ **VOORZICHTIG** Gevaar voor brandwonden:

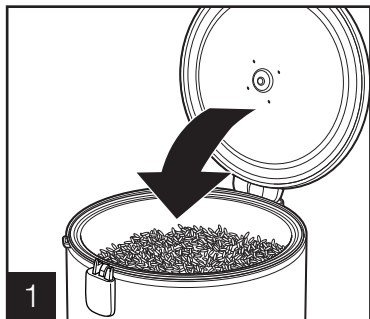
Gebruik nooit de handgreep van het deksel om de cooker te verplaatsen als de inhoud heet is. Stoom uit de stoomopening kan verwondingen veroorzaken.



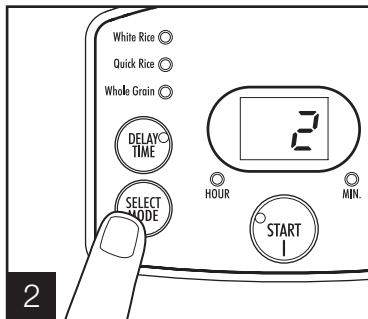
OPMERKING: Als de pot droog kookt, piept de rijstkoker en knipt de resterende tijd op het display. Voeg meer water toe om het stomen te hervatten. Het apparaat zal het stomen hervatten als er binnen 3 minuten water wordt toegevoegd. Is de verstreken tijd langer dan 3 minuten, druk dan op **CANCEL (O)** om de stoomfunctie te annuleren. Druk op **SELECT MODE** totdat Steam Cook gaat branden en stel de kooktijd in.



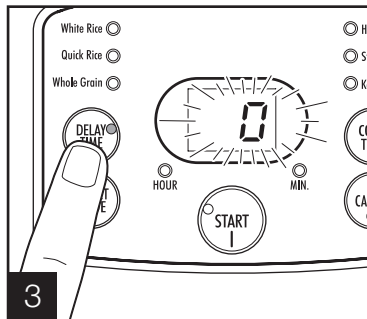
Instellen uitgestelde starttijd



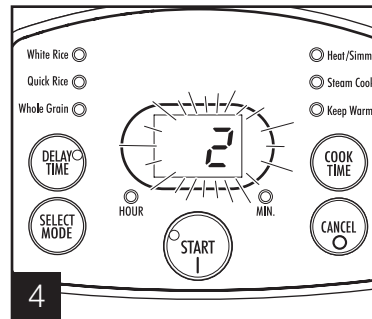
Delay Time (uitgestelde starttijd) kan worden gebruikt met de standen White Rice, Whole Grain, Heat/Simmer en Steam Cook. Plaats water en voedsel in een kookpot of in de stoommand.
Zie *Voedsel stomen*.



Druk op **SELECT MODE** om de kookfunctie in te stellen. Stel de tijd in bij gebruik van Heat/ Simmer of Steam Cook.



Druk op **OPDELAY TIME**. Het display knippert "0". Druk nogmaals op **DELAY TIME** om de uitgestelde starttijd in te stellen tussen 1 en 15 uur. Druk op **START (I)** om te beginnen met het aftellen of rijstkoker start automatisch na 5 seconden.



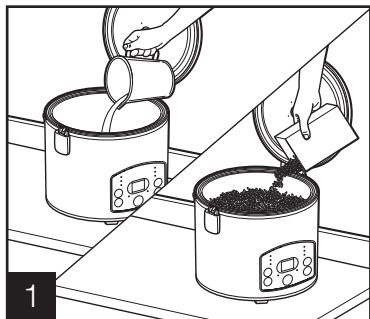
Het display zal knipperen en begint dan met het aftellen van de ingestelde uitsteltijd. Nadat het koken is klaar is, gaat de rijstkoker naar Keep Warm (behalve bij Steam Cook).

OPMERKINGEN:

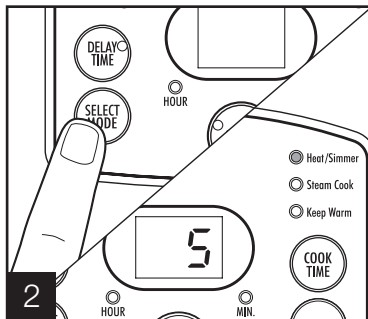
- Het koken/stomen begint zodra het apparaat klaar is met het aftellen van de uitsteltijd.
- Deze functie is ideaal voor het weken en koken van gedroogde bonen.

Instellen van Heat/Simmer

⚠ WAARSCHUWING **Gevaar voor elektrische schokken.** Kook alleen in de uitneembare kookpot en in de stoommand. Plaats nooit water of voedsel direct in de basis.
VOOR HET EERSTE GEBRUIK: Was de kookpot volgens de *schoonmaakinstructies* en droog hem goed af.

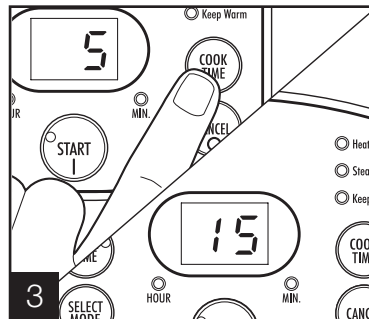


1 Plaats het water en de gewenste inhoud in de kookpot.



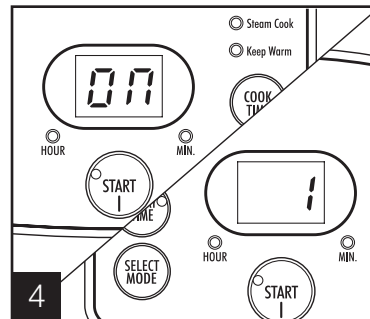
2 Druk op **SELECT MODE** totdat Heat/Simmer brandt. Op het display verschijnt "5". (5 minuten is de minimale tijdsduur.)

OPMERKING: De suddertijd kan tot 5 uur worden ingesteld. Stel de Heat/Simmer-tijd in met stappen van 1 minuut tot maximaal 90 minuten in. Stel na 90 minuten in met stappen van 1 tot 5 uur.



3 Druk op **COOK TIME** totdat de gewenste "suddertijd" is geselecteerd. Druk op **START (I)** of de rijstkoker start automatisch na 5 seconden. De cooker verwarmt de inhoud en suddert vervolgens gedurende de ingestelde tijd. Op het display staat "ON" tijdens het verwarmen en de ingestelde tijd wordt afgeteld zodra het sudderen is begonnen. Nadat de suddertijd is verstreken, schakelt de cooker automatisch over naar Warm houden.

OPMERKING: De rijstkoker begint onmiddellijk met het verwarmen van vloeistoffen. Het moment waarop daadwerkelijk met sudderen wordt begonnen, hangt af van de hoeveelheid vloeistof en voedsel die in de rijstkoker worden geplaatst.

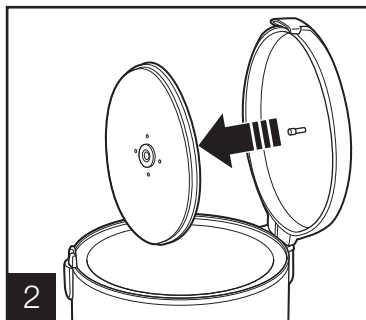
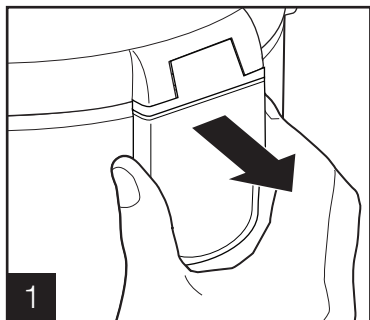


⚠ VOORZICHTIG **Gevaar voor brandwonden:** Gebruik nooit de handgreep van het deksel om de cooker te verplaatsen als de inhoud heet is. Stoom uit de stoomopening kan verwondingen veroorzaken.

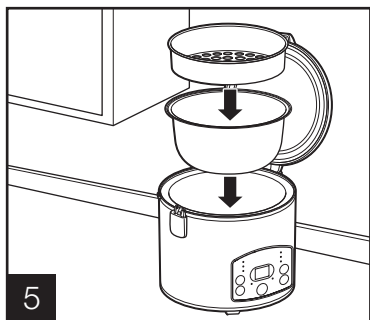
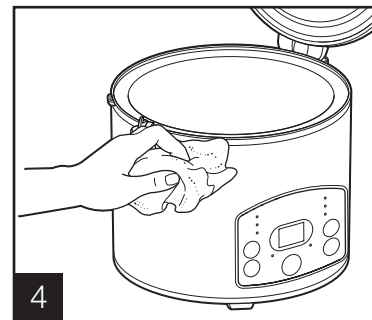
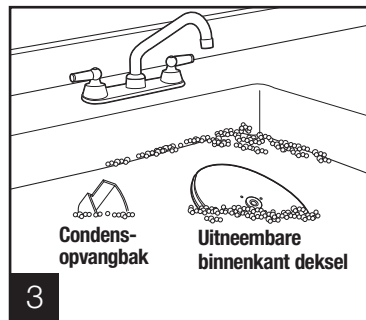
Schoonmaken

⚠ WAARSCHUWING Gevaar voor elektrische schokken.

Dompel de basis, het snoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistof.



Binnenkant van het deksel kan worden verwijderd zodat het met de hand kan worden afgewassen.



Gebruik bij een vaatwasser NIET de hoge temperatuur instelling voor ontsmetten. De temperaturen van het "SANI" vaatwasprogramma kunnen uw product beschadigen.

Stoomoverzicht en tips voor groenten

SOORT GROENTE	INSTELLING	HOEEVEELHEID WATER	KOOK TIJD
Zachtere groenten (bijv. courgette, squash)	Steam Cook	Vul de pot tot de markering "4"	4-7 minuten
Stevigere groenten (bijv. broccoli, maïskolf, wortelen)	Steam Cook	Vul de pot tot de markering "4"	7-15 minuten

- Hoe meer groenten in de stoommand worden gelegd, hoe langer de stoomtijd moet zijn.
- Kleinere stukjes groenten zullen sneller gaar zijn dan grotere stukken.
- Rijst die ongeveer 5-10 minuten na het koken mag "rusten", heeft een betere textuur.
- Geef groenten of rijst een betere smaak door het water te vervangen door eenzelfde hoeveelheid kip/rundvlees/groentebouillon.

- Houd er rekening mee dat de hier vermelde stoomtijden bij benadering zijn en alleen ter referentie gebruikt mogen worden.
- De kooktijd kan afwijken van de geprogrammeerde tijd afhankelijk van de werkelijke hoeveelheden ingrediënten en water. De rijstkoker past de tijd naar behoefte aan.

Recepten

Gedroogde bonen

454 g gedroogde bonen (elke soort)

1,9 L water

0,6 ml bakpoeder

1 middelgrote ui, in vieren gesneden

15 ml olijfolie

Zout en peper naar smaak

Haal eventuele steentjes of takjes uit de bonen. Doe de bonen in vergiet en spoel goed af. Doe de bonen in de kookpot. Voeg water, bakpoeder, ui en olijfolie toe.

Instellen cooker: Uitgestelde Start (minimaal 6 uur of 's nachts) Heat/
Simmer: 1 1/2 uur

Breng op smaak met zout en peper.

Porties: 12

Linzensoep

30 ml olijfolie

237 ml wortel, fijnggehakt

237 ml selderij, fijnggehakt

10 ml koosjer zout

1 zak (454 g) linzen, gezuiverd en gespoeld

1 blik (411 g) gerookte tomaten, gehakt

1,9 L kippen- of groentebouillon

2,5 ml gemalen koriander

2,5 ml gemalen komijn

Spoel linzen af. Doe alle ingrediënten in de kookpot; roer voorzichtig om alles gelijkmatig te verdelen.

Instellen cooker: Heat/Simmer: 45 minuten

Breng op smaak met zout en peper.

Porties: 6–8

Recepten (t.a.v.)

Gestoomde zalm met zilervliesrijst

2 zalmfilets (wild Alaskan, 85–113 g per stuk)

10 ml gemalen gember

44 ml natriumarme sojasaus

1 teentje knoflook, fijngehakt

10 ml basterdsuiker

2,5 ml chilivlokken

1 groene ui of sjalot, in plakjes gesneden

Zout en peper naar smaak

Zilervliesrijst (ongekookt)

Plaats de stoommand op een bord (om eventuele druppels op te vangen). Meng gember, sojasaus, knoflook, basterdsuiker en chilivlokken. Wrijf de visfilets in met het mengsel en plaats ze gedurende 30 minuten in de koelkast om te marinieren.

Meet de zilervliesrijst en water af volgens de gewenste porties/aanwijzingen op de verpakking. Het water kan worden vervangen door kippen- of groentebouillon.

Instellen cooker: Whole grain - til na ongeveer 30-35 minuten het deksel op en plaats de stoommand met zalmfilets.

Kook nog eens 8-10 minuten of tot de zalm gemakkelijk met een vork te delen is. Serveer de zalm op de rijst en strooi er gesneden groene ui overheen.

Porties: 2

Gestoomde garnalen met groenten

454 g grote bevroren garnalen

237 ml peultjes

177 tot 237 ml rode paprika, in plakjes

118 tot 177 ml ui, in plakjes

237 ml gehakte ananas (in sap)

1 fles (355 ml) teriyakisaus (of andere gewenste saus)

Witte rijst (ongekookt)

Doe de gewenste hoeveelheid witte rijst en water in de kookpot.

Instellen cooker: White Rice / witte rijst

Terwijl de rijst kookt, hak u de groenten fijn en ontdooit u de garnalen onder koud stromend water. Plaats na ongeveer 30-35 minuten de garnalen en groenten in de stoommand en zet de mand in de cooker.

Kook ongeveer 10 minuten of tot de garnalen doorzichtig zijn en de groenten licht mals. Wanneer de kookcyclus klaar is, schud u de garnalen, groenten, ananas en rijst met de teriyaki-saus door elkaar. Eet smakelijk.

Porties: 4

Probleemoplossing

PROBLEEM

WAARSCHIJNLIJKE OORZAAK/OPLOSSING

De cooker gaat niet aan.

- De stekker zit niet in het stopcontact. Zorg ervoor dat de rijstkoker is aangesloten op een goed werkend stopcontact.

Rijst is niet gaar.

- Niet voldoende water/kookvloeistof. Volg de aanwijzingen op de verpakking.
- Plaats de kookpot voorzichtig rechtstandig omlaag in de basis. Controleer of de kookpot goed zit door de pot naar links en rechts te draaien. **OPMERKING:** Als de kookpot verbogen of kromgetrokken is, zal hij niet goed in de basis passen en daarom de warmte niet goed geleiden. Als u de kookpot wilt vervangen, kunt u het klantenservicenummer bellen dat staat op de omslag van deze handleiding.
- Laat rijst 10 tot 15 minuten rusten nadat het gekookt is en de rijstkoker is overgeschakeld op Warm houden.

Rijst is papperig.

- Te veel vloeistof toegevoegd aan kookpot. Verminder vloeistof.

Rijstkoker begint te "piepen" tijdens Steam Cook.

- De kookpot is drooggekookt. Voeg meer water toe en selecteer de stand Steam Cook om door te gaan met stomen of druk op **START (I)**.

Kookpot past niet.

- Bel het klantenservicenummer dat staat op de omslag van deze handleiding.

De tijd op het display slaat een paar minuten over of blijft juist staan.

- De rijstkoker past de tijd aan op het type rijst en de hoeveelheid rijst en vocht in de cooker. De rijstkoker functioneert correct. U zult merken dat de stomer de timer zal pauzeren of de kooktijd aanzienlijk zal verkorten naarmate het vochtgehalte verandert.

Beperkte garantie

Deze garantie geldt voor producten die zijn gekocht en gebruikt in Zweden, Noorwegen, Finland, Denemarken, Spanje, België, Duitsland, Nederland en Frankrijk. Het is de enige expliciete garantie voor dit product en vervangt alle andere garanties en inkoopvoorwaarden.

Dit product is gegarandeerd om vrij te zijn van gebreken in materiaal en productie voor een periode van vijf (5) jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke aankoop. Gedurende deze periode is uw exclusieve recht de reparatie of vervanging van dit product of een onderdeel dat defect blijkt te zijn, volgens onze mening. U bent echter verantwoordelijk voor alle kosten die verbonden zijn aan het retourneren van het product aan ons en onze kosten voor het retourneren van een product of onderdeel onder deze garantie aan u. Als het product of onderdeel niet langer verkrijgbaar is, zullen we vervangen door een vergelijkbaar product van gelijke of hogere waarde.

Deze garantie heeft geen betrekking op glas, filters, slijtage door normaal gebruik, gebruik dat niet in overeenstemming is met de afgedrukte aanwijzingen of schade aan het product als gevolg van ongelukken, wijzigingen, mishandeling of misbruik. Deze garantie geldt alleen voor de oorspronkelijke koper of degene die het als cadeau ontvangen heeft. Bewaar de originele aankoopbon, want een aankoopbewijs is vereist om een garantieclaim in kunnen te dienen. Deze garantie is ongeldig als het product wordt gebruikt voor ander gebruik dan een éénfamiliehuishouden of aangesloten is geweest op een andere spanning en golfvorm dan gespecificeerd op het classificatielabel (bijvoorbeeld 220-240V ~ 50 Hz).

SPF Trading AB sluit alle claims uit voor speciale, incidentele en gevolgschade die wordt veroorzaakt door schending van de uitdrukkelijke of impliciete garantie. **Alle aansprakelijkheid is beperkt tot het bedrag van de aankoopprijs. Elke impliciete garantie, inclusief eventuele wettelijke garantie of voorwaarde van verkoopbaarheid of geschiktheid voor een bepaald doel, wordt afgewezen, behalve voor zover dit wettelijk verboden is, in welk geval een dergelijke garantie of voorwaarde beperkt is tot de duur van deze schriftelijke garantie.** Deze garantie geeft u specifieke wettelijke rechten. U kunt andere wettelijke rechten hebben die variëren afhankelijk van waar u woont.

Als u een garantieclaim wilt indienen, moet u dit apparaat niet terugsturen naar de winkel of bel het klantenservicenummer +46 60 741 21 20 of bezoek hamiltonbeach.se. Voor een snellere service dient u het model-, type- en serienummers van uw apparaat bij de hand te hebben.

Klantenservice:

SPF Trading AB
+46 60 741 21 20

Hamilton Beach Brands is een geregistreerde merknaam van Hamilton Beach Brands, Inc, gebruikt onder licentie door SPF Trading AB.