

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 komplette produktvalg 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 Sivustollasi 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®



Pressure
Cooker
Autocuiseur
Cocedora a presión
Schnellkochtopf
Multicooker
Tryckkokare
Trykkoker
Trykkoger
Painekeitin

English	2	Deutsch.....	48	Norsk.....	93
Français.....	18	Nederlands	63	Dansk	108
Español	33	Svenska.....	78	Suomi.....	123

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. 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. Allow to cool before putting on or taking off parts.
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. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
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 the stove.
11. Do not place removable pot or base 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 oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn control to OFF (O) then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. **CAUTION:** To prevent damage or shock hazard, do not cook in base. Cook only in removable pot.
16. Vessel may remain hot until after unit is turned off. Read all instructions.
17. **WARNING!** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
18. Intended for countertop use only.
19. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See "Using Pressure Cook Modes."
20. When in pressure cook mode, do not fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. Overfilling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. See "Pressure Cooking Modes Chart."
21. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked in pressure cook mode.

22. Always check the pressure release devices for clogging before use.
23. Do not open the pressure cooker until all internal pressure has been released. If the lid is difficult to turn, this indicates that the

cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See “Using Pressure Cook Modes.”

24. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: The plug fits only one way into a grounded 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 into the outlet, have an electrician replace the outlet.

A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

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.

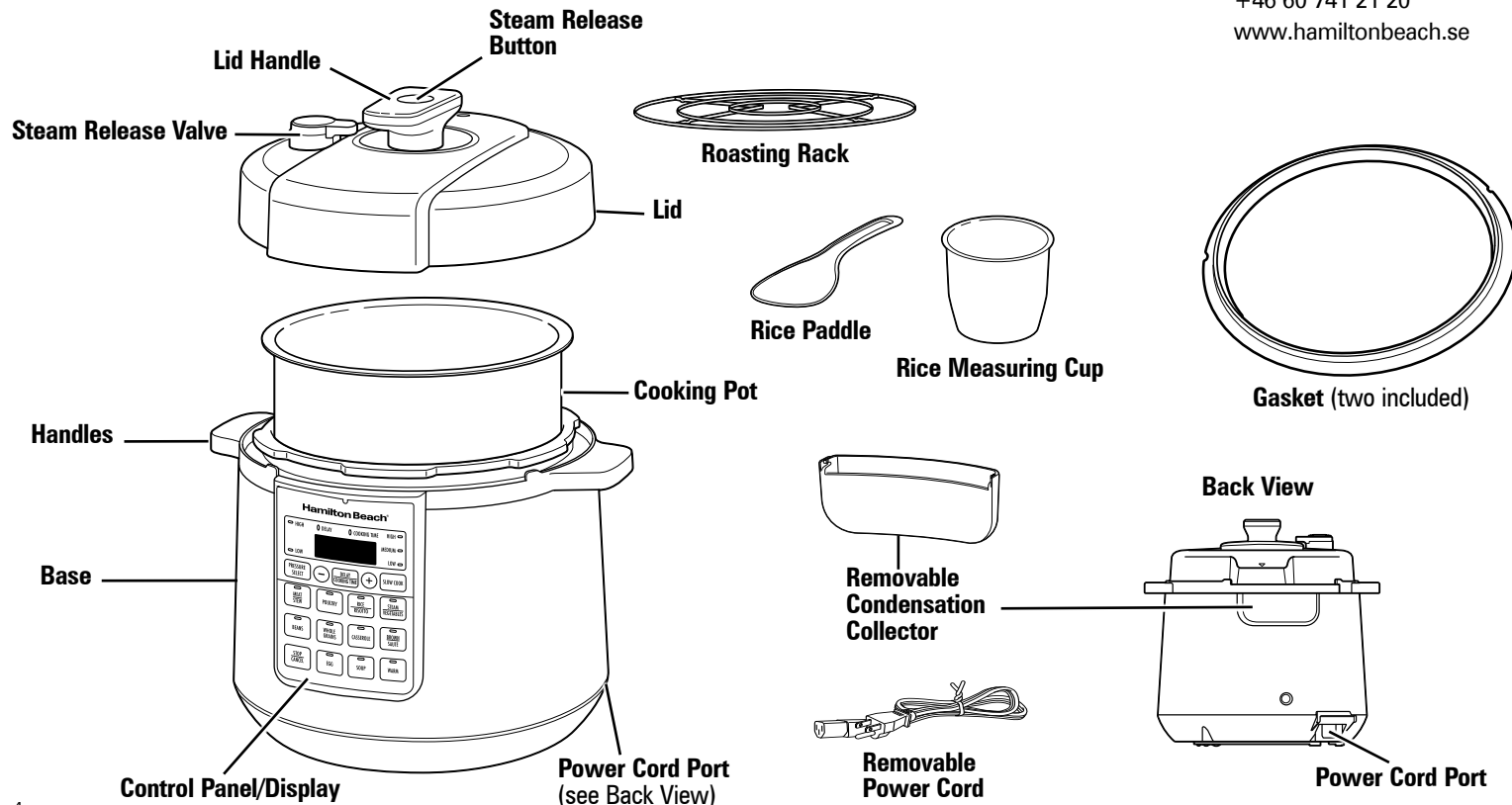
Parts and Features

Before first use: Wash Cooking Pot, Lid, Roasting Rack, Rice Measuring Cup, Rice Paddle, and Removable Condensation Collector in hot, soapy water. Rinse and dry.

To order parts:

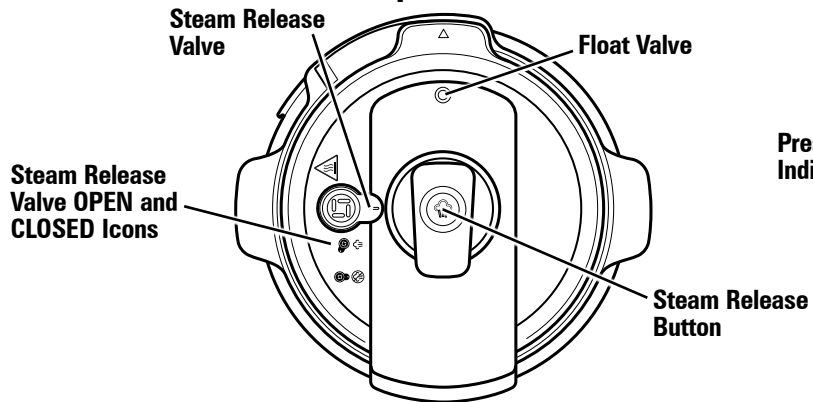
+46 60 741 21 20

www.hamiltonbeach.se

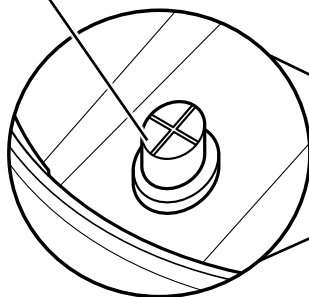


Parts and Features (cont.)

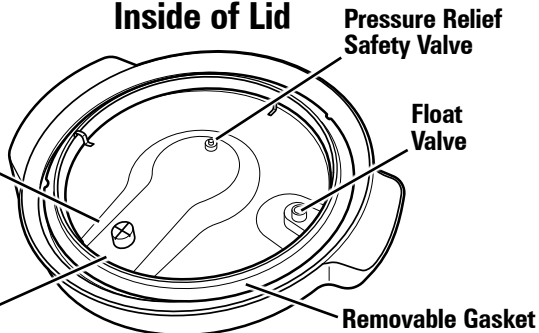
Top of Lid



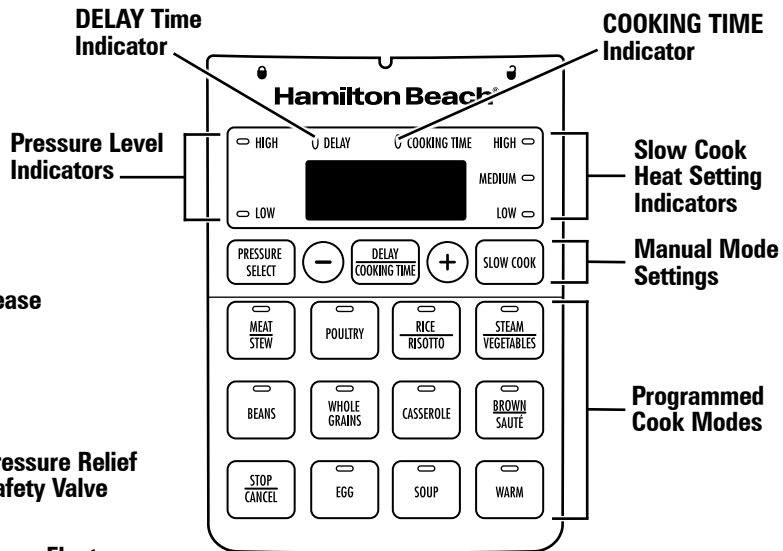
Removable Steam Release Valve Cover and Stem (stem not shown)



Inside of Lid



Control Panel/Display



Meet Your Pressure Cooker

⚠ WARNING Burn Hazard. Steam is hot. Avoid contact with steam. Use care when pressing steam release button.

Cooking with pressure differs greatly from normal cooking methods. A pressure cooker is essentially a cooking pot with a sealed, lockable lid and a valve to control pressure. Once the pot is sealed, steam is captured and pressure builds up, raising cooking temperature and dramatically reducing cooking time. The pressure also forces liquid into food so it stays juicy and tender while deep, rich flavors develop quickly, and the high temperature allows food to brown and caramelize, despite the moist environment.

Pressure Levels

When choosing pressure levels, remember that pressure is measured in psi (pounds per square inch).

High Pressure – 8 to 12 psi. High pressure is recommended for almost all foods. The higher the pressure, the faster food cooks.

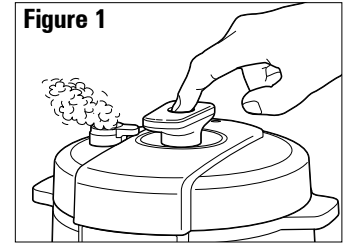
Low Pressure – 4 to 7 psi. Used for delicate foods. Lower pressure cooks food slower when compared to high pressure.

Releasing Steam

When the cooking cycle is complete, steam must be released before the Lid can be opened. There are two ways to release steam:

Natural release – After cooking time ends, Cooker will switch to WARM mode. Allow Cooker to cool down naturally until Float Valve drops down and Lid unlocks. This may take 10 to 30 minutes or more depending on amount of food. During natural release, food is still warm and may continue to cook for the amount of time it takes to release steam.

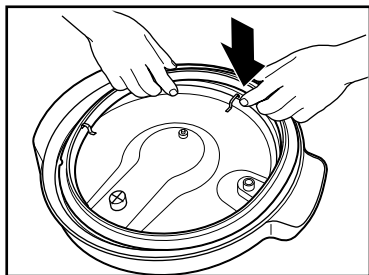
Quick release – When cooking cycle is complete, press Steam Release Button to allow steam to escape (Figure 1). The Steam Release Valve directs steam away from the Steam Release Button. Choose quick release when you want to stop the cooking immediately when cycle ends.



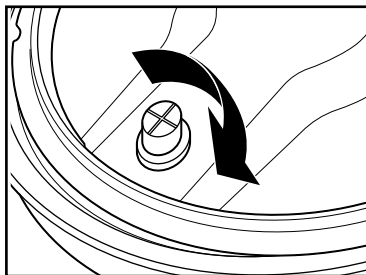
Take a Test Run

1. Follow assembly instructions (see “How to Assemble”), but pour in 3 cups (711 ml) of water instead of food.
2. Plug into outlet.
3. Select HIGH pressure setting by pressing PRESSURE SELECT button.
4. Adjust time to 2 minutes by pressing + or – buttons; Cooker will automatically start within 10 seconds.
5. Display will show “On” until pressure is reached. Lid will lock and cooking time will start to count down. When cooking cycle is complete, Cooker will beep 5 times and switch to WARM mode.
6. Either allow pressure to naturally release, or press Steam Release Button to quick release. Steam Release Valve will direct steam away from the Steam Release Button.
7. When all pressure is released, Lid will automatically unlock. Rotate Lid counterclockwise to unlock. Remove Lid carefully, allowing excess moisture on Lid to drain back into Cooking Pot.
8. Press STOP/CANCEL to stop Cooker. Unplug.

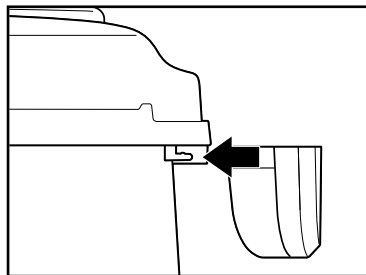
How to Assemble



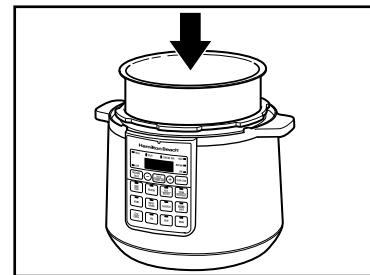
1. Ensure Gasket is properly inserted into Lid. Align Gasket behind metal ring and push Gasket firmly into place.



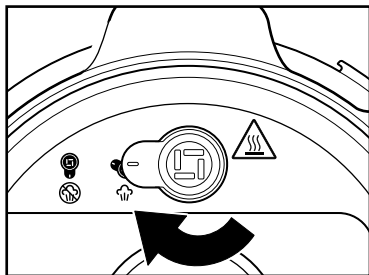
2. On underside of Lid, screw Steam Release Valve Cover onto Steam Release Valve Stem. Ensure that Steam Release Valve, Float Valve, and Pressure Relief Safety Valve are clean and free of debris.



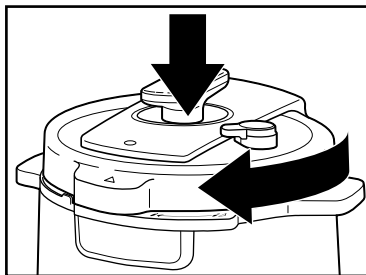
3. Install Condensation Collector at back of Cooker by aligning top of Collector with guides on Cooker and snap into place. Plug Power Cord into Power Cord Port on back of Base.



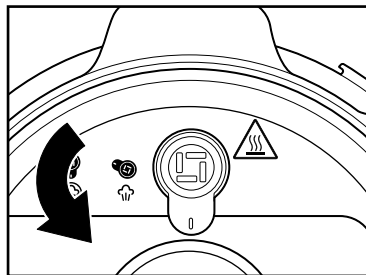
4. Place Cooking Pot into Base, and add food to the Cooking Pot.



5. On top of Lid, place Steam Release Valve on Valve Stem. Leave in OPEN position.



6. Place Lid on Cooker by matching arrow icon on Lid with unlock icon on Base. Rotate Lid clockwise to lock. Arrow icon and lock icon should align.



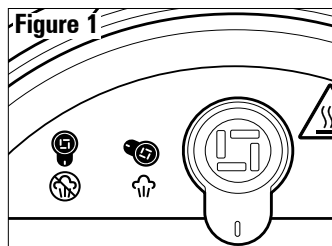
7. Turn Steam Release Valve to CLOSED position.

Using Pressure Cook Modes

⚠ WARNING Burn Hazard. Steam is hot. Avoid contact with steam. Use care when pressing Steam Release Button.

The Cooker has 10 modes that use pressure and 3 modes that do not use pressure. Refer to the two Cooking Modes Charts (Pressure and Non-Pressure) for descriptions, recommendations, default cook times, and pressure levels for each mode.

1. Once Cooker is assembled (see “How to Assemble”), add food to Cooking Pot.
 - In order to create steam to build pressure, pressure cooking requires liquid in the Cooking Pot. Use a minimum of 1 cup (237 ml) water or other liquid.
 - Do not fill Cooking Pot more than 2/3 full. For foods that expand such as rice and beans, do not fill more than 1/2 full.
 2. See Modes in the “Pressure Cooking Modes Chart.” Press a mode to select. Once selected, default pressure level and default cooking time will be displayed.
 3. Adjust Pressure level and Cooking Time:
 - Pressure level can be changed for any pressure cook mode. Press PRESSURE SELECT button repeatedly to toggle between HIGH and LOW pressure.
 - Adjust cooking time by using the + and – buttons.
 - Steam Release Valve should be in CLOSED position (Figure 1).
 4. For Manual mode, press PRESSURE SELECT button. Press again to change from LOW to HIGH. Default cooking time of 35 minutes will be displayed. Adjust cooking time by using the + and – buttons.
 5. Cooker will start cooking within 10 seconds. Display will show “ON” until pressure is reached, then cooking time will begin to count down. When cooking cycle is complete, Cooker automatically switches to Warm mode.
 6. Release steam by natural or quick release method. See “Releasing Steam” instructions in “Meet Your Pressure Cooker.”
 7. Press STOP/CANCEL at any time to stop cooking. Display shows “OFF.” Always release steam before opening Lid.
 8. Unplug.
- NOTE: When all pressure is released, Lid will automatically unlock. Rotate Lid counterclockwise to unlock. Remove Lid carefully, allowing excess moisture on Lid to drain back into Cooking Pot.**



Pressure Cooking Tips

- Cooking times for pressure cooker recipes can be up to 70% faster than traditional methods. To adapt recipes, start by reducing time by half.
- The amount of liquid needed is much less than traditional cooking methods. To adapt favorite recipes to a pressure cooker, reduce liquid by about half.
- Liquid is required to create steam and build pressure in the Cooker. Always add a minimum of 1 cup (237 ml) water or other liquid.
- Fill Cooking Pot no more than 2/3 full. For foods that expand such as rice or beans, fill 1/2 full.
- Remember that the countdown for cooking time will not start until pressure has built in the Cooker and Lid is locked. Average time is 10 to 15 minutes but can be much longer.
- When cooking rice, use a 1:1 ratio for rice to water. Rinse rice before cooking.
- Add 1 tablespoon (15 ml) oil to rice or beans to reduce foaming and splattering.
- Beans do not require soaking, but soaking beans for at least 3 hours will yield softer, more consistent results.
- Steam foods by adding at least 1 cup (237 ml) water to bottom of Cooking Pot. Place food on Roasting Rack in Cooking Pot. Press STEAM/VEGETABLES mode button and follow desired recipe. Frozen vegetables can be steamed from frozen state: add 1 to 2 minutes to the time indicated on package directions.
- Frozen meat and poultry can be cooked from frozen state. A general guideline is to add 50 % more cooking time than recipe recommends. Visit www.Food Safety.gov for safe doneness temperatures.

Pressure Cooking Modes Chart

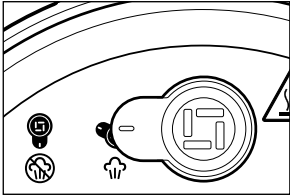
Mode	DEFAULT SETTINGS		Cook Time Range	Pressure Valve Position	Description and Recommendations
	Pressure Level	Cook Time			
PRESSURE SELECT: LOW HIGH	Low High	35 min 35 min	1 min – 4 hours 1 min – 4 hours	CLOSED CLOSED	Use Manual mode to customize pressure level and time. Great for using with combination food recipes.
MEAT/STEW	High	35 min	15 min – 4 hours	CLOSED	Make tender, juicy meats and stews. Add longer cooking times for “fall off the bone” tenderness.
POULTRY	High	25 min	5 min – 4 hours	CLOSED	Whether roasting a whole chicken or quickly cooking chicken pieces, this mode cooks it perfectly.
RICE	Low	4 min	1 min – 30 min	CLOSED	Suitable for cooking all types of rice. Best to use natural release. Fill Cooking Pot no more than 1/2 full to allow for rice expansion.
STEAM/ VEGETABLES	Low	10 min	1 min – 4 hours	CLOSED	Steam vegetables, seafood or reheat food on the Roasting Rack. Use quick release to prevent overcooking. Place at least 1 cup (237 ml) water in Cooking Pot, filling to just under the Roasting Rack. Add food to rack, making sure that water does not touch food.
BEANS	High	30 min	1 min – 4 hours	CLOSED	Soaked or unsoaked dry beans can be done in less than an hour on this mode. Be sure to cover the beans by at least 1/2-inch of water. Fill no more than 1/2 full to allow for bean expansion.
WHOLE GRAINS	High	40 min	1 min – 4 hours	CLOSED	Farro, quinoa, wild rice — any grain is suitable for this mode. Fill no more than 1/2 full to allow for grain expansion.
CASSEROLE	High	5 min	1 min – 30 min	CLOSED	Use for casseroles or one-pot meals. Fill no more than 1/2 full to allow for food expansion.
EGG	High	5 min	1 min – 30 min	CLOSED	Cook eggs in the shell to your desired doneness on the Roasting Rack. Eggs are steamed so they peel easily.
SOUP	High	30 min	1 min – 4 hours	CLOSED	Make soups and broths with delicious depth of flavor.

Using Non-Pressure Cook Modes

Follow directions for assembling Pressure Cooker in “How to Assemble.” Press mode button to select. A default time will display. To adjust cooking time, press + or – buttons.

- **Brown/Sauté mode** can be used to brown foods or sauté vegetables before pressure cooking, slow cooking, or as a function on its own. Lid should be off while using this mode. Brown/Sauté time will start to count down when cooker has reached browning temperature.
- **Slow Cook Mode** can be used in LOW, MEDIUM, or HIGH heat. To select heat setting, press SLOW COOK button multiple times to toggle through settings. Steam Release Valve should be in OPEN position (Figure 1). Slow Cook will automatically start to count down cooking time within 10 seconds. When cooking cycle is complete, cooker will switch to WARM and timer will begin counting up for up to 24 hours.
- **Warm** can be used as a mode for keeping cooked foods at serving temperature. Food must be hot enough to prevent bacterial growth before using Warm setting. The Warm setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Do not reheat food on Warm setting. If food has been cooked and then refrigerated, reheat it on Slow Cook LOW, MEDIUM, or HIGH and then switch to WARM. Visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) for more information.
- **Delay Time** should only be used with non-perishable foods. Do not use for recipes containing meat, fish, poultry, eggs or milk. Follow USDA food safety guidelines and visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) for more information. To set a delay start time, select cooking mode and adjust pressure level and cooking time if necessary. Then, press DELAY/COOKING TIME button and adjust to desired delay start time by pressing + or – button. Countdown for delay time will start within 10 seconds. Selected mode will begin when delay countdown is complete.
- **Stop/Cancel** cancels all functions, clears time and returns display to “OFF.” Use at any time to stop cooking modes.
- **Sound Off/On** when Cooker is in standby mode, press and hold the “-” button to turn sound off. Press and hold the “+” button to turn sound on.

Figure 1



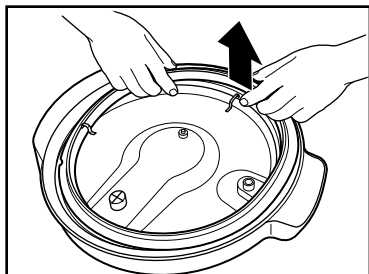
Slow Cooking Tips

- The Cooking Pot should be at least 1/2 full for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.
- Stirring is not necessary when slow cooking. Removing Lid results in major heat loss and the cooking time may need to be extended. However, if cooking on HIGH, you may want to stir occasionally.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch (5 cm) space between the top of the Cooking Pot and the food so that the recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in Cooking Pot, cover with Lid, and refrigerate overnight. In the morning, simply place Cooking Pot in Cooker and start cooking.
- Do not use frozen meat or poultry in Slow Cook Mode. Thaw any meat or poultry before cooking.
- Some foods are not suited for extended cooking in a slow cooker: pasta, seafood, milk, cream or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for slow cooking.
- The higher the fat content of meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so meat will not sit on (and cook in) fat.
- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce liquid called for in original recipe. If too thick, liquid can be added later.
- If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be liquid in the recipe to prevent scorching on the sides of Cooking Pot.
- If cooking a recipe with root vegetables, place root vegetables in the bottom of the Cooking Pot.

Non-Pressure Cooking Modes Chart

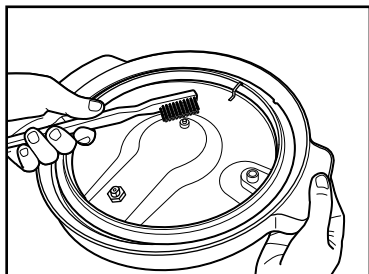
Mode	DEFAULT SETTINGS		Cook Time Range	Pressure Valve Position	Description and Recommendations
	Pressure Level	Cook Time			
BROWN/SAUTÉ	N/A	30 min	1 min – 30 min	N/A	Use for browning meats or poultry, or sautéing vegetables. Also use to preheat Cooker to speed up pressure building. Cooker heats to 345°F (174°C) before countdown begins. Lid should be off while using this mode. Cook time will begin countdown when Cooker has reached browning temperature.
SLOW COOK:					A true slow cook function that uses lower temperatures and longer cooking times to achieve tender, flavorful meals. To select heat setting, press SLOW COOK button multiple times to toggle through settings. Cook time begins countdown within 10 seconds. Once cycle is complete, Cooker will switch to WARM for up to 24 hours.
LOW	N/A	8 hours	30 min – 20 hours	OPEN	
MEDIUM	N/A	6 hours	30 min – 20 hours	OPEN	
HIGH	N/A	4 hours	30 min – 20 hours	OPEN	
WARM	N/A	4 hours	10 min – 24 hours	OPEN	Warm setting should not be used to cook food, but used to keep already-cooked food warm. Each program mode automatically switches to WARM when cycle is complete.

Care and Cleaning



1. Unplug unit. Allow to cool. Remove Gasket from Lid by pulling out from under metal ring.

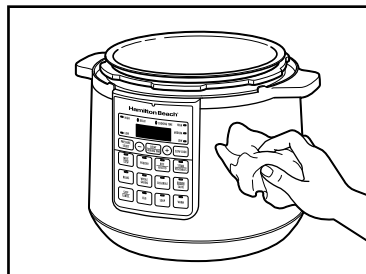
NOTE: Gasket, Roasting Rack, Rice Measuring Cup, Rice Paddle, and Condensation Collector are dishwasher-safe. DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.



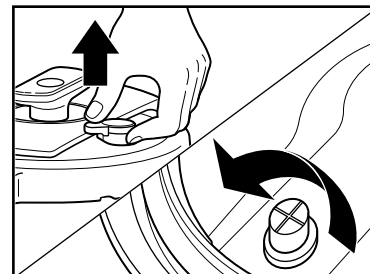
4. Hold Lid at an angle, and use a small, soft brush to clear the Float Valve, Steam Release Valve Stem, and Pressure Relief Safety Valve of any debris. Rinse these areas with warm water.

5. Wash Cooking Pot, Steam Release Valve, Steam Release Valve Cover, and Lid with warm, soapy water. Rinse and dry. Ensure that Steam Release Valve, Steam Release Valve Stem, Float Valve, and Pressure Relief Safety Valve are clean and free of debris. Center of Steam Release Valve Cover must be clear of food and debris before cooking.

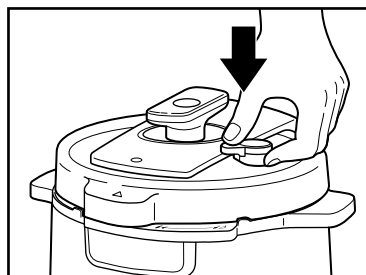
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.



2. Wipe Base with a soft, damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, nonabrasive cleanser.



3. Pull up Steam Release Valve to remove from Lid. Flip Lid over and unscrew Steam Release Valve Cover from underside of Lid.



6. Replace Gasket and screw Steam Release Valve Cover back onto Steam Release Valve Stem to underside of Lid. Flip Lid over and replace Steam Release Valve to top side of Lid (refer to "How to Assemble" if needed).

NOTE: Use care when inserting Gasket. Stretching Gasket will allow steam to escape from between Base and Lid.

Always replace Gasket with manufacturer's Gasket. See "To Order Parts" in "Parts and Features."

Troubleshooting

Display shows Error Codes 1-6.

- Unit is malfunctioning; call Customer Service.

Cooker will not turn on.

- Make sure outlet is functioning properly.
- Check to be sure Power Cord is securely inserted into Power Cord Port and securely plugged into outlet.

Lid is difficult to close.

- Make sure Gasket is inserted properly in the underside of Lid.
- If Cooker has been used to Brown/Sauté or is still warm from previous cooking, there may be a small amount of pressure in Cooker. Move Steam Release Valve to OPEN position, close Lid and then move Valve to CLOSED position.

Lid will not lock.

- Gasket is not installed properly.
- Debris may be blocking Gasket or Valves. Make sure all are clean and free of food.

Steam is escaping from Cooker during cooking.

- It is normal for some steam to come out of the Float Valve until the Cooker comes to pressure and Lid is locked.
- Lid may not be closed and locked properly.
- Gasket may not be inserted properly or needs to be replaced.
- Valves or Gasket may need to be cleaned to remove debris. See "Care and Cleaning."

Lid cannot be removed.

- Pressure must be completely released before Lid is unlocked. See "Releasing Steam" instructions in "Meet Your Pressure Cooker."

Spattering occurs when steam is released.

- Cooking Pot may be overfilled. Fill no more than 2/3 full, or 1/2 full for foods that expand, such as rice and beans.
- If spattering occurs, wear an oven mitt to protect hand and release pressure in short bursts or allow to natural release.

Cooker takes too long to come to pressure.

- Amount of time to bring to pressure depends on amount of liquid and food in Cooking Pot. Starting temperature of food may also extend time.

Food is not done.

- More cooking time is needed. Reset cooking mode and adjust for additional time, or set Cooker to BROWN/SAUTÉ and allow food to simmer longer.
- If LOW pressure was used, try using HIGH pressure next time.
- Make sure there is enough liquid to create steam and build pressure. A minimum of 1 cup (237 ml) liquid is recommended.

Food is overdone.

- Make sure the proper pressure and cooking time was selected.
- Reduce cooking time or select LOW pressure.

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in Sweden, Norway, Finland, Denmark, Spain, 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.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veuillez toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures corporelles, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des sous-plats pour déposer les récipients chauds.
5. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, entrer en contact avec les surfaces chaudes, y compris le four.
11. Ne pas placer pot amovible ou base sur ou près de surfaces chaudes comme un brûleur électrique ou à gaz, ou dans un four chaud.
12. Exercer une très grande prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaude.
13. Pour débrancher, appuyer sur le bouton de contrôle en position OFF (O/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise murale. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
14. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
15. **ATTENTION** : Afin de prévenir les risques de chocs électriques ou les dommages, ne pas cuisiner dans la base. Cuisiner seulement dans la marmite amovible.
16. Le contenant peut rester chaud même après que l'appareil soit éteint. Lire toutes les instructions.
17. **AVERTISSEMENT!** Les éclaboussures d'aliments peuvent causer des brûlures sérieuses. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Ne jamais laisser pendre le cordon sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser une prise située sous le comptoir et ne jamais utiliser avec une extension.
18. Conçu pour être utilisé sur le comptoir de comptoir seulement.
19. Cet appareil cuit sous pression. Une mauvaise utilisation peut entraîner des brûlures. Veuillez vous assurer que l'appareil soit bien fermé avant de le faire fonctionner. Voir la section « Utilisation des modes de cuisson sous pression ».
20. En mode de cuisson sous pression, ne pas remplir l'appareil à plus des 2/3 de sa pleine capacité. Lors de la cuisson d'aliments

qui gonflent pendant la cuisson, comme le riz ou les légumineuses sèches, ne pas remplir l'appareil à plus de la moitié de sa pleine capacité. Un remplissage excessif peut entraîner le risque de boucher le tuyau de ventilation et générer un excès de pression. Voir le « Tableau des modes de cuisson sous pression ».

21. Sachez que certains aliments, comme la compote de pomme, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent former de la mousse, de l'écume et des éclaboussures susceptibles de boucher le dispositif permettant d'évacuer la pression (évent à vapeur). Ces aliments ne doivent

pas être cuits en mode de cuisson sous pression.

22. Veuillez toujours vérifier que les dispositifs de décompression ne soient pas bouchés avant d'utiliser.
23. Ne pas ouvrir l'autocuiseur avant que la pression intérieure soit complètement évacuée. Si le couvercle est difficile à tourner, cela indique que l'autocuiseur est toujours pressurisé; ne pas forcer pour l'ouvrir. Toute pression résiduelle dans l'autocuiseur peut être dangereuse. Voir la section « Utilisation des modes de cuisson sous pression ».
24. Ne pas utiliser cet autocuiseur pour faire de la friture sous pression avec de l'huile.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : La fiche s'insère d'une seule façon dans une prise mise à la terre. Ne pas tenter de nuire au fonctionnement sécuritaire de la prise en modifiant la fiche de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche ne s'insère toujours pas, demander à un électricien de remplacer la prise.

Un cordon d'alimentation court est utilisé afin de réduire le risque d'être saisi par les enfants, de s'emmêler, ou de trébucher sur un cordon plus long.

Afin d'éviter une surcharge des circuits électriques, ne pas utiliser un autre appareil dont la puissance est élevée sur le même circuit que cet appareil.



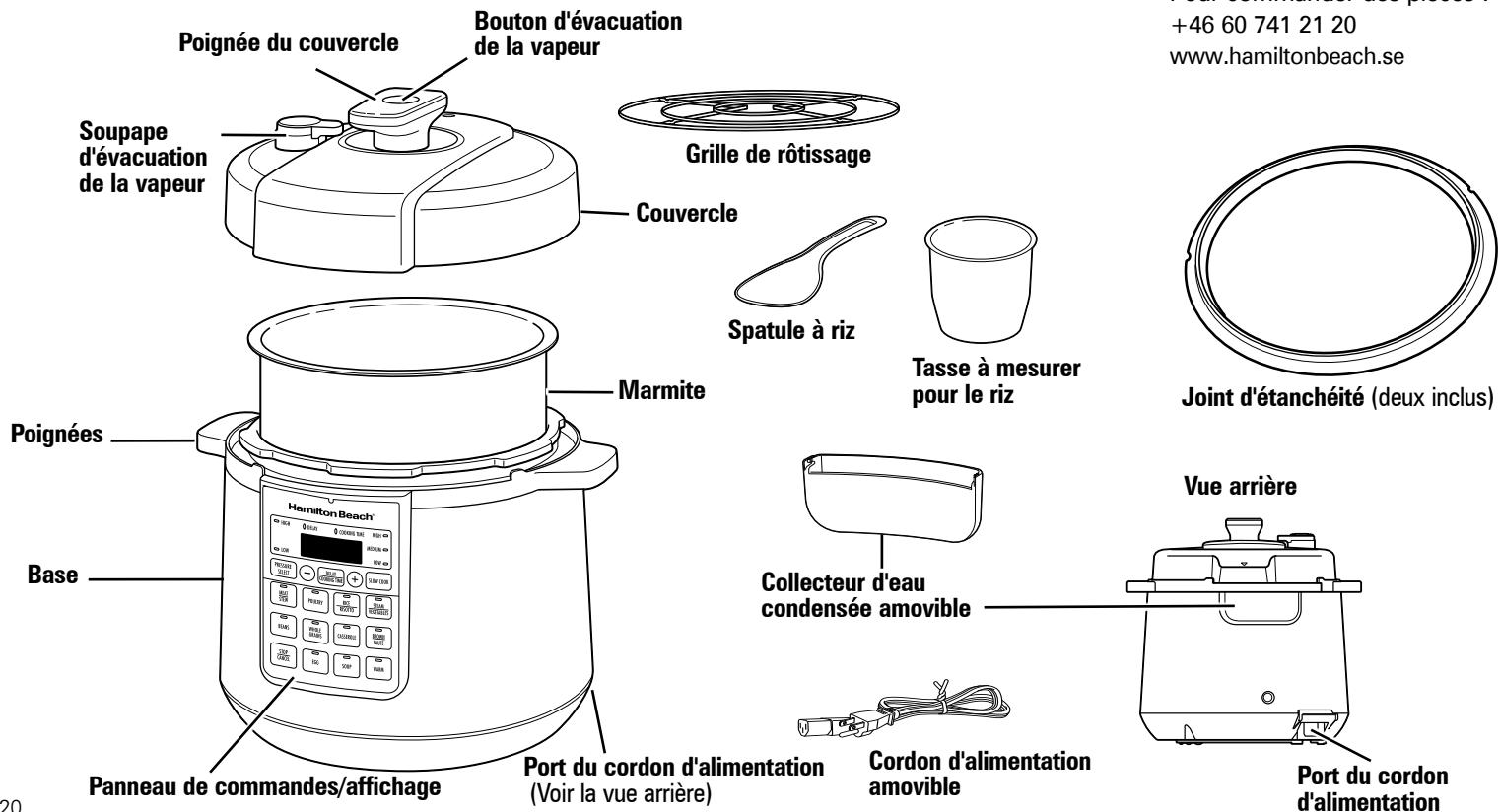
Recycler le produit en fin de vie

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

Avant d'utiliser pour la première fois : Laver la marmite, le couvercle, la grille pour le rôtissage, la tasse à mesurer pour le riz, la spatule à riz et le collecteur d'eau condensée amovible dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

Pour commander des pièces :
+46 60 741 21 20
www.hamiltonbeach.se



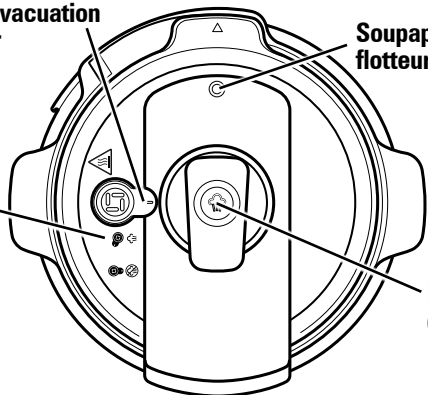
Pièces et caractéristiques (suite)

Dessus du couvercle

Soupape d'évacuation de la vapeur

Soupape à flotteur

Pictogramme de la soupape d'évacuation de la vapeur en position OUVRIR et FERMÉ



Bouton d'évacuation de la vapeur

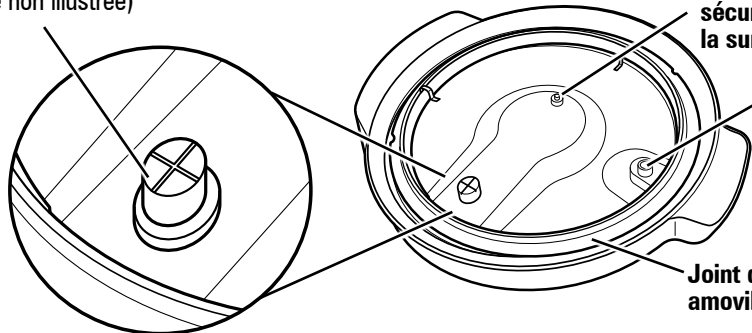
Couvercle et tige de la soupape d'évacuation de la vapeur amovible (tige non illustrée)

Intérieur du couvercle

Soupape de sécurité contre la surpression

Soupape à flotteur

Joint d'étanchéité amovible



Panneau de commandes/affichage

Indicateur de DELAY TIME (mise en marche différée)

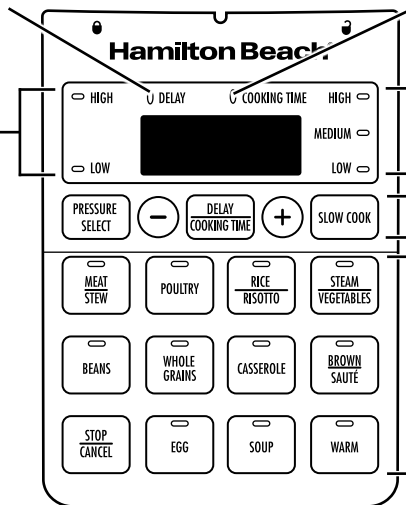
Indicateur de COOKING TIME (durée de cuisson)

Indicateurs de niveau de pression

Indicateurs de réglage de chaleur en cuisson lente

Réglages du mode manuel

Modes de cuisson programmée



Voici votre autocuiseur

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure. La vapeur est chaude. Éviter tout contact avec la vapeur. Soyez vigilant lorsque vous appuyez sur le bouton d'évacuation de la vapeur.

La cuisson sous pression est très différente des méthodes de cuisson habituelles. Un autocuiseur consiste principalement en une marmite équipée d'un couvercle étanche verrouillé et d'une soupape pour contrôler la pression. Une fois que la marmite est étanchéifiée, la vapeur s'accumule et la pression augmente, ce qui a pour effet d'augmenter la température de cuisson et de réduire considérablement le temps de cuisson. La pression force également le liquide à être absorbé par les aliments de sorte qu'ils restent tendres et juteux tout en permettant de développer des saveurs riches. Les hautes températures permettent également aux aliments de dorer et de caraméliser malgré l'humidité.

Niveaux de pression

Lorsque vous sélectionnez les niveaux de pression, souvenez-vous que la pression est mesurée en psi (livres par pouce carré).

Pression élevée — 8 à 12 psi. Le niveau de pression élevé est recommandé pour la plupart des aliments. Plus le niveau de pression est élevé, plus les aliments cuisent rapidement.

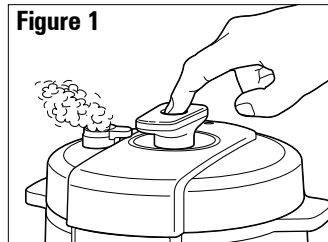
Pression basse — 4 à 7 psi. Utiliser pour les aliments plus délicats. Le niveau de pression bas cuit les aliments plus lentement que lors de la cuisson sous pression élevée.

Évacuation de la vapeur

Lorsque le cycle de cuisson est terminé, la vapeur doit être évacuée avant de pouvoir ouvrir le couvercle. Il y a deux façons d'évacuer la vapeur :

Décompression naturelle — Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'autocuiseur passera en mode WARM (réchaud). Laisser l'autocuiseur refroidir de façon naturelle jusqu'à ce que la soupape à flotteur soit descendue et que le couvercle se déverrouille. Cela peut prendre de 10 à 30 minutes ou plus selon la quantité d'aliments. Au cours de l'évacuation naturelle, les aliments restent chauds et peuvent continuer à cuire pendant la durée nécessaire pour évacuer la vapeur.

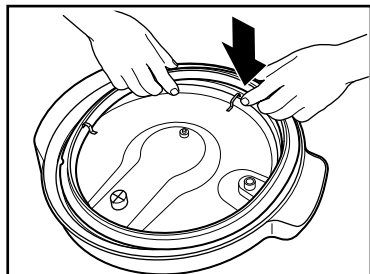
Décompression rapide — Lorsque le temps de cuisson est terminé, appuyer sur le bouton d'évacuation de la vapeur pour permettre à la vapeur de s'échapper (Figure 1). La soupape d'évacuation de la vapeur dirige la vapeur à l'écart du bouton d'évacuation de la vapeur. Sélectionner la décompression rapide lorsque vous souhaitez arrêter la cuisson immédiatement après que le cycle de cuisson soit terminé.



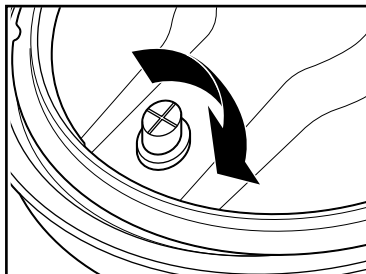
Faites un test

1. Veuillez suivre les instructions d'assemblage (voir la section « Comment assembler »), mais versez 711 ml (3 tasses) au lieu de mettre des aliments.
2. Brancher dans la prise.
3. Sélectionner le niveau de pression au réglage HIGH (élevée) en appuyant sur le bouton PRESSURE SELECT (sélecteur de pression).
4. Ajuster la durée à 2 minutes en appuyant sur les boutons + ou -. L'autocuiseur se mettra automatiquement en marche dans les 10 secondes.
5. L'afficheur indiquera « ON » (marche) jusqu'à ce que le niveau de pression soit atteint. Le couvercle se verrouillera et le compte à rebours de la cuisson commencera. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'autocuiseur émettra 5 bips sonores et passera automatiquement en mode WARM (réchaud).
6. Vous pouvez laisser la décompression s'effectuer de façon naturelle, ou appuyer le bouton d'évacuation rapide de la vapeur. La soupape d'évacuation de la vapeur dirigera la vapeur à l'écart du bouton d'évacuation de la vapeur.
7. Lorsque est complètement évacuée, le couvercle se déverrouille automatiquement. Tourner le couvercle dans le sens antihoraire pour déverrouiller. Retirer le couvercle avec prudence, en laissant l'excès d'humidité accumulée à l'intérieur du couvercle s'écouler dans la marmite.
8. Appuyer sur le bouton STOP/CANCEL (arrêt/annuler) pour arrêter l'autocuiseur. Débrancher.

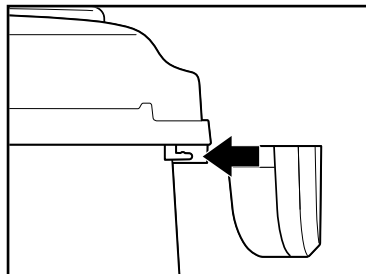
Comment assembler



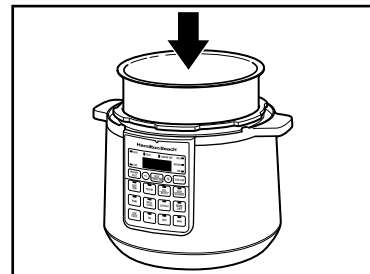
1. Veuillez vous assurer que le joint d'étanchéité est inséré correctement dans le couvercle. Aligner le joint d'étanchéité derrière l'anneau en métal et pousser le joint d'étanchéité solidement en place.



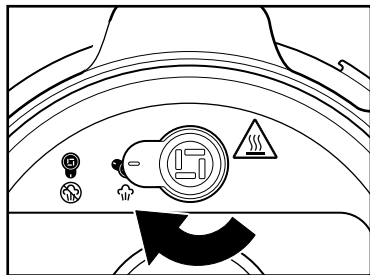
2. Visser le couvercle de la soupape d'évacuation de la vapeur sur la tige de la soupape d'évacuation de la vapeur en dessous du couvercle. Veuillez vous assurer que la soupape d'évacuation de la vapeur, la soupape à flotteur et la soupape de sécurité contre la surpression soient propres et exemptes de tout débris.



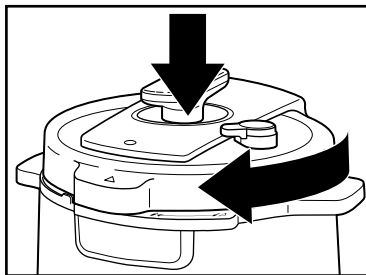
3. Installer le collecteur d'eau condensée à l'arrière de l'autocuiseur en alignant le dessus du collecteur avec les guides sur l'autocuiseur et enclencher. Brancher le cordon d'alimentation dans le port du cordon d'alimentation à l'arrière de la base.



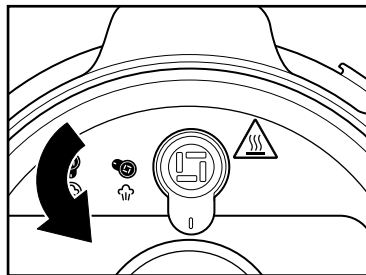
4. Mettre la marmite dans la base et ajouter les aliments dans la marmite.



5. Sur le dessus du couvercle, placer la soupape d'évacuation de la vapeur sur la tige de la soupape. Veuillez laisser en position OUVRIR.



6. Installer le couvercle sur l'autocuiseur en alignant les pictogrammes des flèches du couvercle avec le pictogramme de déverrouillage de la base. Tourner le couvercle dans le sens horaire pour le verrouiller. Le pictogramme de flèche et le pictogramme de déverrouillage doivent être alignés.



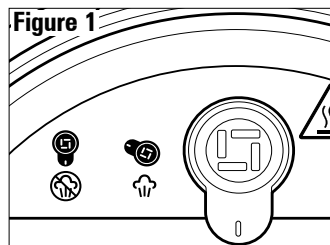
7. Tourner la soupape d'évacuation de la vapeur en position FERMÉ.

Utilisation des modes de cuisson avec pression

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure.** La vapeur est chaude. Éviter tout contact avec la vapeur. Soyez vigilant lorsque vous appuyez sur le bouton d'évacuation de la vapeur.

L'autocuiseur dispose de 10 modes de cuisson avec pression et 3 modes de cuisson sans pression. Veuillez vous reporter aux deux tableaux de modes de cuisson (avec ou sans pression) pour connaître les descriptions, les recommandations, les durées de cuisson par défaut et les niveaux de pression pour chaque mode.

1. Une fois que l'autocuiseur est assemblé (voir la section « Comment assembler », ajouter le trépied à la marmite.
 - Pour créer la vapeur nécessaire à augmenter la pression, il faut ajouter de l'eau dans la marmite en mode de cuisson sous pression. Ajouter un minimum de 237 ml (1 tasse) d'eau ou de tout autre liquide.
 - Ne pas remplir la marmite à plus des 2/3 de sa capacité totale. Pour les aliments qui gonflent lors de la cuisson, comme le riz et les haricots, ne pas remplir à plus de la moitié de la pleine capacité.
2. Voir les modes dans le « Tableau des modes de cuisson sous pression ». Appuyer sur un mode pour le sélectionner. Une fois sélectionnés, le niveau de pression par défaut et la durée de cuisson par défaut seront affichés.
3. Ajuster le niveau de pression et la durée de cuisson :
 - Le niveau de pression peut être modifié pour tous les modes de cuisson sous pression. Appuyer sur le bouton PRESSURE SELECT (sélecteur de pression) à plusieurs reprises pour passer entre les niveaux de pression HIGH (élevée) et LOW (bas).
 - Ajuster la durée de cuisson en utilisant les boutons + et -.
 - La soupape d'évacuation de la vapeur doit être en position FERMÉ (Figure 1).



4. En mode manuel, appuyer sur le bouton PRESSURE SELECT (sélecteur de pression). Appuyer à nouveau pour passer de LOW (bas) à HIGH (élevée). La durée de cuisson par défaut de 35 minutes s'affichera. Ajuster la durée de cuisson en utilisant les boutons + et -.
5. L'autocuiseur commencera la cuisson dans les 10 secondes. L'afficheur indiquera « ON » (marche) jusqu'à ce que le niveau de pression soit atteint. Le compte à rebours de la durée de cuisson commencera ensuite. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'autocuiseur passe automatiquement en mode WARM (réchaud).
6. Évacuer la vapeur de façon naturelle ou en utilisant la méthode d'évacuation rapide. Voir les instructions sous la rubrique « Évacuation de la vapeur » dans la section « Voici votre autocuiseur ».
7. Appuyer sur STOP/CANCEL (arrêt/annuler) en tout temps pour arrêter la cuisson. L'afficheur indique « OFF » (arrêt). Veuillez toujours évacuer la pression avant d'ouvrir le couvercle.
8. Débrancher.

REMARQUE : Lorsque la pression est complètement évacuée, le couvercle se déverrouille automatiquement. Tourner le couvercle dans le sens horaire pour déverrouiller. Retirer le couvercle avec prudence, en laissant l'excès d'humidité accumulée à l'intérieur du couvercle s'écouler dans la marmite.

Conseil concernant la cuisson sous pression

- Les durées de cuisson des recettes pour autocuiseur peuvent être 70 % plus rapides que les méthodes de cuisson traditionnelles. Pour adapter les recettes, commencez par réduire le temps de cuisson de moitié.
- La quantité de liquide nécessaire est beaucoup plus petite que dans les méthodes de cuisson traditionnelles. Pour adapter vos recettes préférées à la cuisson sous pression, veuillez réduire la quantité de liquide d'environ la moitié.
- Le liquide est nécessaire à la création de la vapeur et à l'augmentation de pression dans l'autocuiseur. Veuillez toujours ajouter un minimum de 237 ml (1 tasse) d'eau ou de tout autre liquide.
- Veuillez ne pas remplir la marmite à plus des 2/3 de sa pleine capacité. Pour les aliments qui gonflent lors de la cuisson comme le riz et les haricots, remplir à la moitié de la pleine capacité.
- Souvenez-vous que le compte à rebours de la durée de cuisson ne commencera pas jusqu'à ce que la pression nécessaire soit atteinte dans l'autocuiseur et que le couvercle soit verrouillé. La durée moyenne est de 10 à 15 minutes, mais elle peut être plus longue.
- Lors de la cuisson du riz, utiliser un ratio de riz et d'eau de 1:1. Rincer le riz avant de le faire cuire.
- Ajouter 15 ml (1 cuil. à table) d'huile au riz ou aux haricots afin de réduire la formation de mousse ou les éclaboussures.
- Les haricots n'ont pas besoin de tremper. Cependant, tremper les haricots pendant au moins 3 heures permettra d'obtenir des haricots dont la texture est plus tendre et consistante.
- Faites cuire les aliments à la vapeur en ajoutant au moins 237 ml (1 tasse d'eau) dans le fond de la marmite. Déposer les aliments sur la grille de rôtissage dans la marmite. Appuyer sur le bouton du mode STEAM/VEGETABLES (vapeur/légumes) et suivre la recette souhaitée. Les légumes congelés peuvent être cuits à la vapeur sans les décongeler : ajouter 1 à 2 minutes de cuisson de plus que la durée indiquée sur l'emballage.
- La viande et la volaille congelées peuvent être cuites sans les décongeler. En règle générale, la durée de cuisson doit être prolongée de 50 % de plus que celle recommandée par la recette. Veuillez consulter le www.FoodSafety.gov pour connaître les températures de cuisson sécuritaires.

Tableau des modes de cuisson sous pression

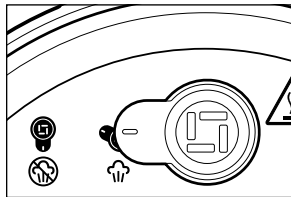
Mode	RÉGLAGES PAR DÉFAUT		Échelle de durée de cuisson	Position de la soupape de pression	Description et recommandations
	Niveau de pression	Durée de cuisson			
PRESSURE SELECT (sélecteur de pression) : LOW (bas) HIGH (élevée)	Bas Élevée	35 min 35 min	1 min à 4 heures 1 min à 4 heures	FERMÉ	Utiliser le mode manuel pour personnaliser le niveau de pression et la durée. Idéal pour les recettes comprenant plusieurs aliments différents.
MEAT/STEW (viande/ragoût)	Élevée	35 min	15 min à 4 heures	FERMÉ	Pour faire cuire des viandes tendres et juteuses et des ragoûts. Ajouter des durées de cuisson plus longues pour obtenir une cuisson qui se « détache à la fourchette ».
POULTRY (volaille)	Élevée	25 min	5 min à 4 heures	FERMÉ	Pour rôti un poulet entier ou pour cuisiner rapidement du poulet en morceaux, ce mode de cuisson donne un résultat parfait.
RICE (riz)	Bas	4 min	1 min à 30 min	FERMÉ	Convient à la cuisson de tous les types de riz. Il est préférable d'utiliser la décompression de façon naturelle. Veuillez ne pas remplir la marmite à plus de la moitié de sa pleine capacité afin de permettre au riz de gonfler.
STEAM/VEGETABLES (vapeur/légumes)	Bas	10 min	1 min à 4 heures	FERMÉ	Pour cuire à la vapeur les légumes, les fruits de mer ou pour réchauffer les aliments sur la grille de rôtissage. Utiliser la fonction de décompression rapide pour éviter de trop cuire. Verser au moins 237 ml (1 tasse) d'eau dans la marmite pour remplir jusque juste en dessous de la grille de rôtissage. Ajouter les aliments sur la grille, en veillant à ce que l'eau ne touche pas les aliments.
BEANS (haricots)	Élevée	30 min	1 min à 4 heures	FERMÉ	Les haricots trempés ou non trempés peuvent être cuits en moins d'une heure à l'aide de ce mode. Veuillez vous assurer d'ajouter suffisamment d'eau pour couvrir les haricots d'au moins 13 mm (1/2 po) de plus. Veuillez ne pas remplir à plus de la moitié de la pleine capacité afin de permettre aux haricots de gonfler.
WHOLE GRAINS (grains entiers)	Élevée	40 min	1 min à 4 heures	FERMÉ	Le farro, le quinoa, le riz sauvage — tous les grains conviennent à ce mode. Veuillez ne pas remplir à plus de la moitié de la pleine capacité afin de permettre aux grains de gonfler.
CASSEROLE (plats en casserole)	Élevée	5 min	1 min à 30 min	FERMÉ	Utiliser pour les plats en casserole ou les repas « tout-en-un ». Veuillez ne pas remplir à plus de la moitié de la pleine capacité afin de permettre aux aliments de gonfler.
EGG (œuf)	Élevée	5 min	1 min à 30 min	FERMÉ	Cuire les œufs dans la coquille selon le degré de cuisson souhaité sur la grille de rôtissage. Les œufs sont cuits à la vapeur, donc ils sont faciles à écaler.
SOUP (soupe)	Élevée	30 min	1 min à 4 heures	FERMÉ	Permet de préparer des soupes et des bouillons au goût corsé et délicieux.

Utilisation des modes de cuisson sans pression

Veillez suivre les instructions d'assemblage de l'autocuiseur à la section « Comment assembler ». Appuyer sur le bouton MENU pour sélectionner un mode. Une durée par défaut s'affichera. Pour ajuster la durée de cuisson, appuyer sur les boutons + ou –.

- **Le mode BROWN/SAUTÉ (dorage/sauté)** peut être utilisé pour dorer les aliments ou faire sauter les légumes avant l'étape de cuisson sous pression, cuisson lente ou Le couvercle ne doit pas être utilisé lors de ce mode de cuisson. Le compte à rebours du mode Dorage/Sauté commencera lorsque l'autocuiseur aura atteint la température de dorage.
- **Le mode de SLOW COOK (cuisson lente)** peut être utilisé avec les températures LOW (bas), MEDIUM (moyenne) ou HIGH (élevée). Pour sélectionner le réglage de chaleur, appuyer sur le bouton SLOW COOK (cuisson lente) à plusieurs reprises pour passer en revue les différents réglages. La soupape d'évacuation de la vapeur doit être en position OUVRIR (Figure 1). La fonction Slow Cook (Cuisson lente) commencera automatiquement le compte à rebours de la durée de cuisson dans les 10 secondes. Lorsque le cycle est terminé, l'autocuiseur passera en mode WARM (réchaud) et la minuterie commencera le décompte jusqu'à 24 heures.
- **Le mode Warm (réchaud)** peut être utilisé pour conserver les aliments cuits à une température de service. Les aliments doivent atteindre une température suffisamment chaude pour empêcher la prolifération des bactéries avant d'utiliser le mode WARM (réchaud). Le mode WARM (réchaud) ne doit être utilisé seulement après qu'une recette soit bien cuite. Ne pas réchauffer les aliments à l'aide du mode WARM (réchaud). Si les aliments ont été cuits et ensuite réfrigérés, veuillez les réchauffer en mode de cuisson lente à température LOW (basse), MEDIUM (moyenne) ou HIGH (élevée), et passez ensuite en mode WARM (réchaud). Consulter le foodsafety.gov pour obtenir davantage de renseignements.
- **DELAY TIME (mise en marche différée)** ne doit être utilisé qu'avec des aliments non périssables. Ne pas utiliser pour des recettes contenant de la viande, du poisson, de la volaille, des œufs ou du lait. Veuillez suivre les normes en matière de salubrité alimentaire de la USDA et consulter le foodsafety.gov pour obtenir davantage de renseignements. Pour régler la mise en marche différée, sélectionner un mode de cuisson et ajuster le niveau de pression ainsi que la durée de cuisson si nécessaire. Ensuite, appuyer sur le bouton DELAY/COOKING TIME (cuisson différée/minutée) et ajuster la durée de la cuisson différée en appuyant sur les boutons + ou –. Le compte à rebours pour la mise en marche différée commencera dans les 10 secondes. Le mode de cuisson sélectionné commencera lorsque le compte à rebours sera terminé.
- **La fonction Stop/Cancel (arrêt/annuler)** permet d'annuler toutes les fonctions, effacer la durée et remettre l'affichage à « OFF » (arrêt). Utiliser en tout temps pour arrêter les modes de cuisson.
- **Pour la Fonction Sound Off/On (activer/désactiver le signal sonore)** lorsque l'autocuiseur est en mode de veille, appuyer et maintenir le bouton « – » pour désactiver le signal sonore. Appuyer et maintenir le bouton « + » pour activer le signal sonore.

Figure 1



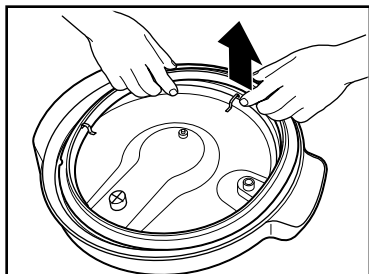
Conseil concernant la cuisson lente

- La marmite doit être remplie au moins à moitié pour obtenir de meilleurs résultats. Si elle est remplie à moitié seulement, vérifier la cuisson 1 à 2 heures avant la durée indiquée dans la recette.
- Il n'est pas nécessaire de remuer les aliments lors de la cuisson lente. Retirer le couvercle peut entraîner une très grande perte de chaleur et la durée de cuisson pourrait devoir être prolongée. Cependant, si vous cuisinez à température HIGH (élevée), il sera bon de remuer occasionnellement.
- Si vous cuisinez des soupes ou des ragoûts, laissez un espace de 5 cm (2 po) entre le dessus de la marmite et les aliments de sorte que la recette puisse mijoter.
- De nombreuses recettes doivent être cuites durant toute une journée. Si votre routine matinale ne vous permet pas de préparer une recette, préparez-la la veille. Mettez tous les ingrédients dans la marmite, couvrez avec le couvercle, et mettez au réfrigérateur pendant toute la nuit. Au matin, placez simplement la marmite dans l'autocuiseur et démarrez la cuisson.
- Certains aliments ne conviennent pas à la cuisson prolongée en mode de cuisson lente : les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème sure doivent être ajoutés 2 heures avant de servir. Le lait évaporé et les soupes condensées sont idéals pour la cuisson lente.
- Ne pas utiliser de viande ou de volaille congelées en mode de Cuisson lente. Veuillez décongeler toute viande ou volaille avant de la faire cuire.
- Plus la teneur en la matière grasse de la viande est élevée, plus la quantité d'eau nécessaire sera réduite. Si vous cuisinez de la viande dont la teneur en matière grasse est élevée, déposez des tranches d'oignon épaisses en dessous, de sorte que la viande ne baigne pas (et ne cuise pas) dans la matière grasse.
- La cuisson lente ne permet que très peu d'évaporation. Si vous préparez votre recette préférée de soupe, de ragoût ou de sauce, veuillez réduire la quantité de liquide indiquée dans la recette. Si elle est trop épaisse, vous pouvez ajouter du liquide plus tard.
- Si vous cuisinez un plat en casserole contenant beaucoup de légumes, la recette doit comprendre un liquide afin d'empêcher les aliments de brûler sur les parois de la marmite.
- Si vous cuisinez une recette incluant des légumes racines, mettre les légumes racines dans le fond de la marmite.

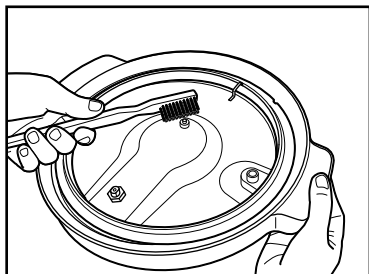
Tableau des modes de cuisson sans pression

Mode	RÉGLAGES PAR DÉFAUT		Échelle de durée de cuisson	Position de la soupape de pression	Description et recommandations
	Niveau de pression	Durée de cuisson			
BROWN/ SAUTÉ (dorage/sauté)	S/O	30 min	1 min à 30 min	S/O	Utiliser pour dorer les viandes ou la volaille, ou pour faire sauter les légumes. Utiliser également pour préchauffer l'autocuiseur afin d'accélérer l'accumulation de la pression. La température de l'autocuiseur monte jusqu'à 345 °F (174 °C) avant que le compte à rebours commence. Le couvercle ne doit pas être utilisé lors de ce mode de cuisson. Le compte à rebours de la durée de cuisson commencera lorsque l'autocuiseur aura atteint la température de dorage.
SLOW COOK (cuisson lente) :					
LOW (bas)	S/O	8 heures	30 min à 20 heures	OUVRIR	Il s'agit d'une véritable fonction de cuisson lente qui utilise des températures plus basses et des durées de cuisson plus longues pour obtenir des repas savoureux et tendres. Pour sélectionner le réglage de chaleur, appuyer sur le bouton SLOW COOK (cuisson lente) à plusieurs reprises pour passer en revue les différents réglages. Le compte à rebours de la durée de cuisson commence dans les 10 secondes. Une fois le cycle terminé, l'autocuiseur passera en mode WARM (réchaud) pour une durée totale de 24 heures.
MEDIUM (moyen)	S/O	6 heures	30 min à 20 heures	OUVRIR	
HIGH (élevée)	S/O	4 heures	30 min à 20 heures	OUVRIR	
WARM (réchaud)	S/O	4 heures	10 min à 24 heures	OUVRIR	Le mode Warm (réchaud) ne doit pas être utilisé pour faire cuire les aliments, mais pour garder les aliments déjà cuits à température chaude. Chaque mode de programmation passe automatiquement au mode WARM (réchaud) lorsque le cycle est terminé.

Entretien et nettoyage



1. Débrancher l'appareil. Laisser refroidir. Retirer le joint d'étanchéité du couvercle en le tirant d'en dessous de l'anneau de métal.

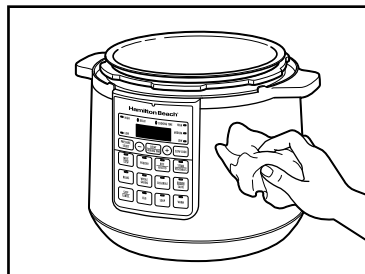


4. Tenir le couvercle incliné et utiliser une petite brosse souple pour dégager tout débris de la soupape à flotteur, la tige de la soupape d'évacuation de la vapeur amovible et la soupape de sécurité contre la surpression. Rincer ces zones avec de l'eau chaude.

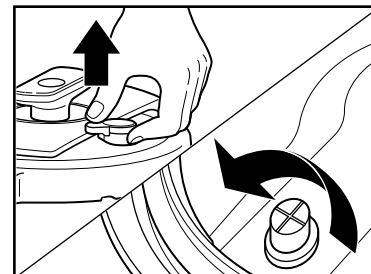
REMARQUE : Le joint d'étanchéité, la grille à rôtir, la tasse à mesurer pour le riz, la spatule à riz et le collecteur d'eau condensée vont au lave-vaisselle. **NE PAS** utiliser le cycle « SANI » lors du nettoyage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANI » pourraient endommager votre produit.

5. Laver la marmite, la soupape d'évacuation de la vapeur, le couvercle de la soupape d'évacuation de la vapeur et le couvercle avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Veuillez vous assurer que la soupape d'évacuation de la vapeur, la tige de la soupape d'évacuation de la vapeur, la soupape à flotteur et la soupape de sécurité contre la surpression soient propres et exemptes de tout débris. Le centre du couvercle de la soupape d'évacuation de la vapeur doit être libre de tout aliment avant de commencer la cuisson.

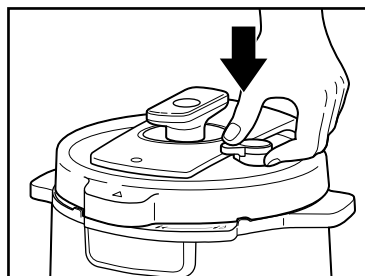
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Couper le courant avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou la base dans tout liquide.



2. Essuyer la base à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge douce et humide. Pour éliminer les taches tenaces, utiliser un nettoyant doux et non abrasif.



3. Tirer sur la soupape d'évacuation de la vapeur pour la retirer du couvercle. Retourner le couvercle et dévisser le couvercle de la soupape d'évacuation de la vapeur en dessous du couvercle.



6. Remettre en place le joint d'étanchéité et viser le couvercle de la soupape d'évacuation de la vapeur sur la tige de la soupape d'évacuation de la vapeur en dessous du couvercle. Retourner le couvercle et remettre la soupape d'évacuation de la vapeur sur le côté du dessus du couvercle (veuillez vous référer à la section « Comment assembler » si nécessaire).

REMARQUE : Procéder avec précaution lorsque vous insérez le joint d'étanchéité. Étirer un joint d'étanchéité entraînera une perte de vapeur entre la base et le couvercle.

Veuillez toujours remplacer le joint d'étanchéité par un joint d'étanchéité du fabricant. Voir la rubrique « Pour commander des pièces » à la section « Pièces et caractéristiques ».

Dépannage

L'afficheur indique les codes d'erreur 1 à 6.

- L'appareil ne fonctionne pas bien. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle.

L'autocuiseur ne se met pas en marche.

- Veuillez vous assurer que la prise fonctionne correctement.
- Vérifier pour vous assurer que le cordon d'alimentation est solidement inséré dans le port pour cordon d'alimentation et bien branché dans la prise murale.

Le couvercle est difficile à fermer.

- Veuillez vous assurer que le joint d'étanchéité est inséré correctement en dessous du couvercle.
- Si l'autocuiseur a été utilisé en mode BROWN/SAUTÉ (dorage/sauté) ou s'il est toujours chaud en raison de la cuisson précédente, il est possible qu'il reste une petite quantité de pression dans l'autocuiseur. Mettre la soupape d'évacuation de la vapeur en position OUVRIR, fermer le couvercle et ensuite mettre la valve en position FERMÉ.

Le couvercle ne se verrouille pas.

- Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.
- Il est possible que des débris bloquent le joint d'étanchéité ou les soupapes. Veuillez vous assurer que tout est propre et exempt de nourriture.

Il y a de la vapeur qui s'échappe de l'autocuiseur durant la cuisson.

- Il est normal qu'un peu de vapeur s'échappe de la soupape à flotteur jusqu'à ce que l'autocuiseur atteigne son niveau de pression et que le couvercle se verrouille.
- Il est possible que le couvercle ne soit pas fermé et verrouillé correctement.
- Le joint d'étanchéité n'est peut-être pas installé correctement ou doit être remplacé.
- Les valves ou le joint d'étanchéité peuvent avoir besoin d'être nettoyés pour éliminer les débris. Veuillez consulter la section « Entretien et nettoyage ».

Le couvercle ne peut être retiré.

- La pression doit être complètement évacuée avant que le couvercle soit déverrouillé. Voir les instructions sous la rubrique « Évacuation de la vapeur » dans la section « Voici votre autocuiseur ».

Il y a des éclaboussures lorsque la vapeur est évacuée.

- La marmite est peut-être trop remplie. Veuillez ne pas remplir à plus des 2/3 ou de la moitié de la pleine capacité afin de permettre aux aliments de gonfler, comme le riz ou les haricots.
- S'il y a des éclaboussures, portez des gants de cuisine pour protéger vos mains et décompresser à petits coups ou laisser décompresser de façon naturelle.

L'autocuiseur prend trop de temps à atteindre suffisamment de pression.

- Le délai nécessaire à l'accumulation de pression dépend de la quantité de liquide et d'aliments dans la marmite. La température originale des aliments peut entraîner une durée de cuisson prolongée.

Les aliments ne sont pas cuits.

- Il faut plus de temps de cuisson. Réinitialiser le mode de cuisson et ajuster une durée supplémentaire, ou régler l'autocuiseur en mode BROWN/SAUTÉ (dorage/sauté) et laisser les aliments mijoter plus longtemps.
- Si vous avez sélectionné le niveau de pression LOW (bas), la prochaine fois, essayez le niveau de pression HIGH (élevée).
- Veuillez vous assurer qu'il y a suffisamment de liquide pour créer de la vapeur et augmenter la pression. Un minimum de 237 ml (1 tasse) de liquide est recommandé.

Les aliments sont trop cuits.

- Veuillez vous assurer d'avoir sélectionné le bon niveau de pression et la bonne durée de cuisson.
- Veuillez réduire la durée de cuisson ou sélectionner le niveau de pression LOW (bas).

Garantie limitée

Cette garantie couvre les produits achetés et utilisés dans les pays suivants : Suède, Norvège, Danemark et Finlande. 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.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. No toque superficies calientes. Use los manijas o las perillas. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.
5. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
12. No lo coloque olla extraíble o base sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico, o en un horno caliente.
13. Se debe tener precaución extrema cuando se mueve un aparato que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar, gire el control a OFF (O/apagado) luego retire el enchufe del tomacorriente de pared. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire del cable de alimentación.
15. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
16. **PRECAUCIÓN:** Para evitar daños o descargas eléctricas, no cocine en la base. Cocine solo en la olla extraíble.
17. El recipiente puede permanecer caliente después de que la unidad se apaga. Lea todas las instrucciones.
18. **¡ADVERTENCIA!** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable alejado de los niños. Nunca deje el cable en el borde del mostrador, no use la toma de corriente bajo el mostrador y jamás use un alargador.
19. Diseñado para usarse solamente en superficies de gabinetes o mesas de cocina.
20. Este aparato cocina bajo presión. El uso incorrecto puede provocar lesiones por escaldadura. Asegúrese de que la unidad esté correctamente cerrada antes de operar. Consulte "Uso de los modos de cocción a presión."
21. Cuando esté en modo de cocción a presión, no llene la unidad a más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras secas, no llene la unidad más de 1/2 de su capacidad. El llenado excesivo puede causar el riesgo de obstruir la tubería de ventilación y provocar un exceso de presión. Consulte la "Tabla de Modos de Cocción a Presión."

22. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como el puré de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los chícharos, los fideos, los macarrones, el ruibarbo o los espaguetis pueden formar espuma y salpicaduras, y obstruir el dispositivo de liberación de presión (ventilación de vapor). Estos alimentos no deben cocinarse en el modo de cocción a presión.
23. Compruebe siempre que los dispositivos de liberación de presión no estén obstruidos antes de usarlos.
24. No abra la olla a presión hasta que se haya liberado toda la presión interna. Si la tapa es difícil de girar, esto indica que la cocedora aún está presurizada, no la abra. Cualquier presión en la cocedora puede ser peligrosa. Consulte "Uso de los modos de cocción a presión."
25. No utilice esta olla a presión para freír a presión con aceite.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: El enchufe encaja solo de una manera en un tomacorriente conectado a tierra. No anule el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, haga que un electricista reemplace el tomacorriente.

Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de que los niños lo agarren, se enreden o se tropiecen con un cable más largo.

Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use otro dispositivo de alto consumo de vatios en el mismo circuito con este dispositivo.



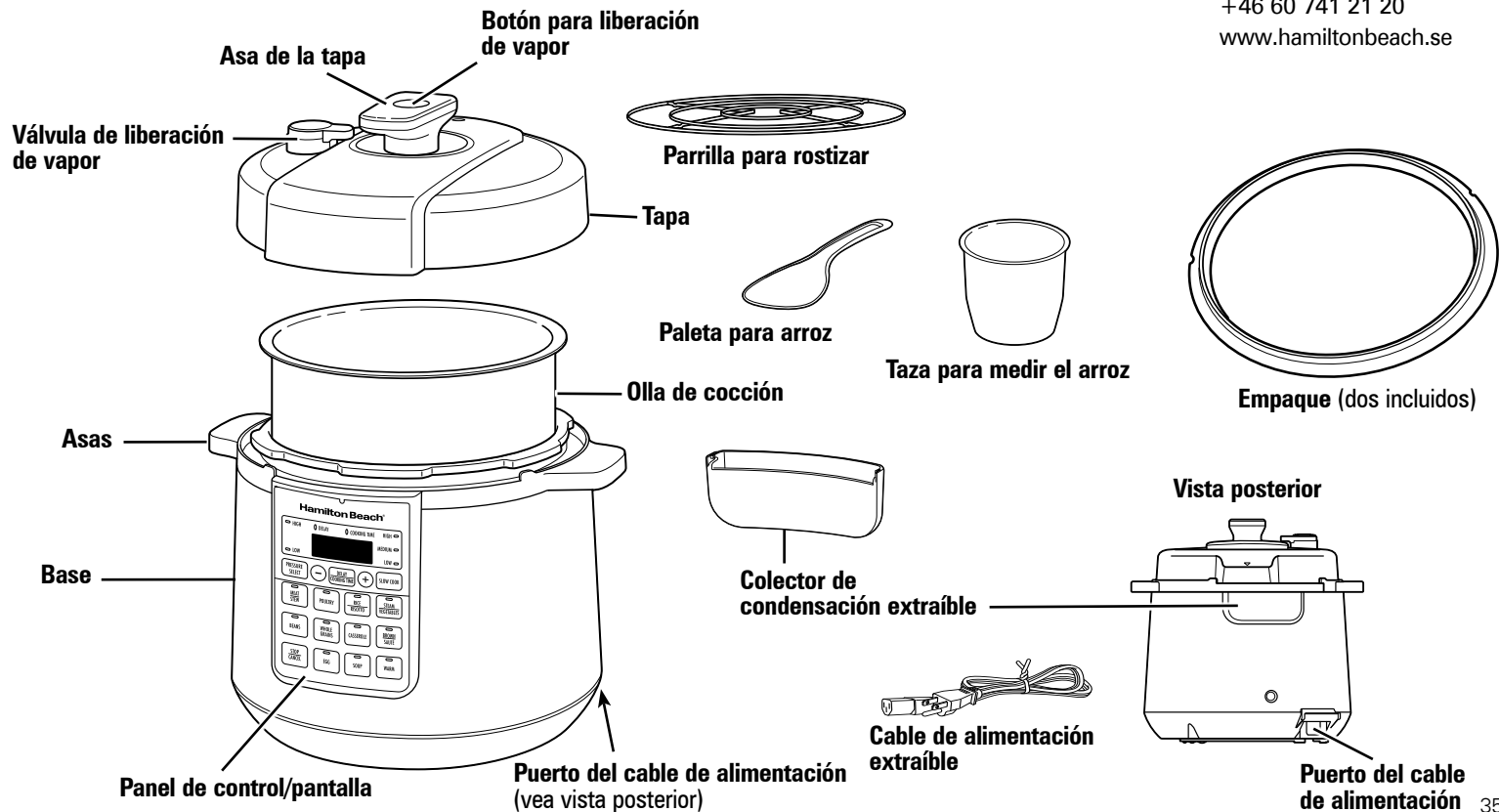
Reciclaje del producto al final de su vida útil

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 características

Antes del primer uso: Lave la olla de cocción, la tapa, la rejilla para asar, la taza medidora de arroz, la paleta de arroz y el colector de condensación extraíble en agua jabonosa caliente. Enjuague y seque.

Para ordenar piezas:
+46 60 741 21 20
www.hamiltonbeach.se



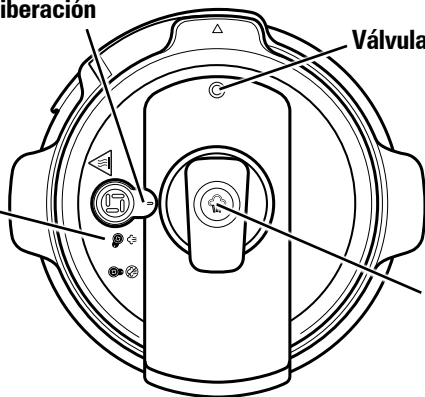
Piezas y características (cont.)

Parte superior de la tapa

Válvula de liberación de vapor

Válvula de flotador

Íconos OPEN (abierto) y CLOSED (cerrado) de la válvula de liberación de vapor



Botón para liberación el vapor

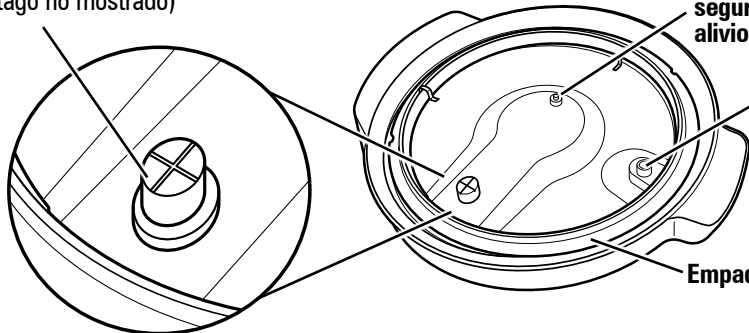
Cubierta y vástago de la válvula de liberación de vapor extraíble (vástago no mostrado)

Interior de la tapa

Válvula de seguridad para alivio de presión

Válvula de flotador

Empaque extraíble



Panel de Control/Pantalla

Indicador de tiempo de DELAY (retraso)

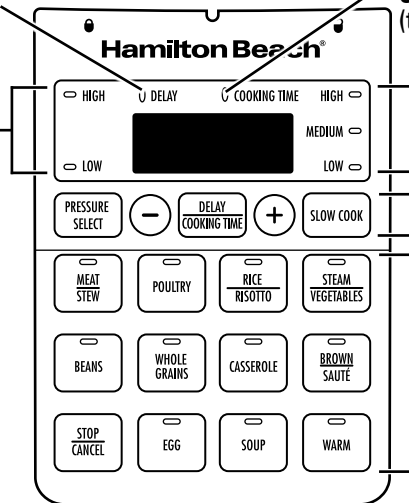
Indicador de COOKING TIME (tiempo de cocción)

Indicadores de nivel de presión

Indicadores de ajuste de calor de cocción lenta

Configuración de modo manual

Modos de cocción programados



Conozca su cocedora a presión

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de quemaduras.** El vapor está caliente. Evite el contacto con el vapor. Tenga cuidado al presionar el botón de liberación de vapor.

Cocinar a presión es muy diferente de los métodos de cocción normales. Una cocedora a presión es esencialmente una olla de cocción con una tapa sellada que se puede bloquear, y una válvula para controlar la presión. Una vez que la olla está sellada, se captura vapor y se acumula presión, lo que aumenta la temperatura de cocción y reduce dramáticamente el tiempo de cocción. La presión también hace que el líquido penetre en los alimentos, por lo que se mantienen jugosos y tiernos, a la vez que se desarrollan rápidamente sabores suculentos y apetitosos, y la alta temperatura permite que los alimentos se doren y caramelicen, a pesar del ambiente húmedo.

Niveles de presión

Al elegir los niveles de presión, recuerde que la presión se mide en psi (libras por pulgada cuadrada).

Alta presión – 8 a 12 psi. Se recomienda alta presión para casi todos los alimentos. Cuanto mayor es la presión, más rápido se cocina la comida.

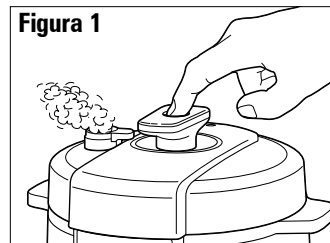
Baja presión – 4 a 7 psi. Se utiliza para comidas delicadas. La presión más baja cocina los alimentos más lentamente en comparación con la presión alta.

Liberación de vapor

Cuando se complete el ciclo de cocción, debe liberarse vapor antes de poder abrir la tapa. Hay dos formas de liberar vapor:

Liberación natural – Después de que finalice el tiempo de cocción, la olla cambiará al modo WARM (mantener caliente). Permita que la cocedora se enfríe naturalmente hasta que la válvula de flotador baje y la tapa se desbloquee. Esto puede llevar entre 10 y 30 minutos o más, dependiendo de la cantidad de alimentos. Durante la liberación natural, la comida aún está caliente y se puede continuar cocinando durante el tiempo que se tarda en liberar vapor.

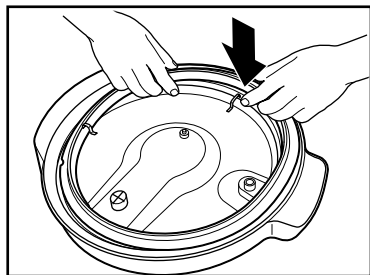
Liberación rápida – Cuando se complete el ciclo de cocción, presione el botón de liberación de vapor para permitir que el vapor se escape (Figura 1). La válvula de liberación de vapor aleja al vapor del botón de liberación de vapor. Elija la liberación rápida cuando desee detener la cocción inmediatamente al finalizar el ciclo.



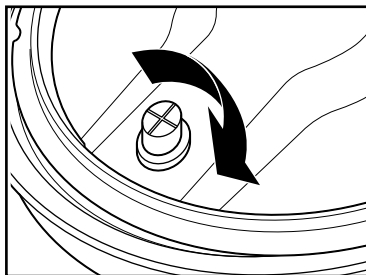
Haga una prueba de funcionamiento

1. Siga las instrucciones de ensamblaje (consulte "Cómo ensamblar"), pero vierta 3 tazas (711 ml) de agua en lugar de alimentos.
2. Enchufe en el tomacorriente.
3. Seleccione el ajuste de presión HIGH (alta) presionando el botón PRESSURE SELECT (selección de presión)
4. Ajuste el tiempo a 2 minutos presionando los botones + o -; La cocedora se encenderá automáticamente en 10 segundos.
5. La pantalla mostrará "On" (encendido) hasta que se alcance la presión. La tapa se bloqueará y el tiempo de cocción comenzará la cuenta regresiva. Cuando se complete el ciclo de cocción, la olla de presión emitirá un pitido 5 veces y cambiará al modo WARM (mantener caliente).
6. Permita que la presión se libere naturalmente o presione el botón de liberación de vapor para liberar rápidamente. La válvula de liberación de vapor alejará el vapor del botón de liberación de vapor.
7. Cuando se libere toda la presión, la tapa se desbloqueará automáticamente. Gire la tapa en sentido antihorario para desbloquear. Retire la tapa con cuidado, permitiendo que el exceso de humedad en la tapa drene nuevamente dentro de la olla.
8. Presione STOP/CANCEL (parar/cancelar) para apagar la cocedora. Desenchufe.

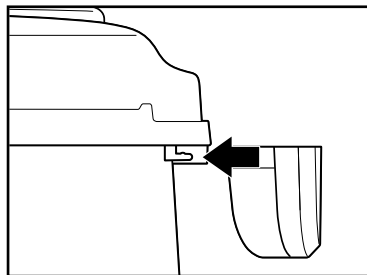
Cómo ensamblar



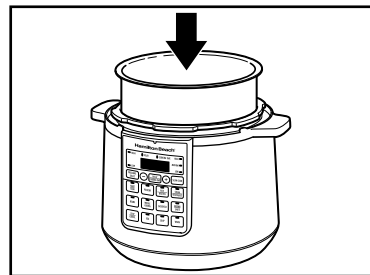
1. Asegúrese de que el empaque esté correctamente insertado en la tapa. Alinee el empaque detrás del anillo de metal y empuje el empaque firmemente en su lugar.



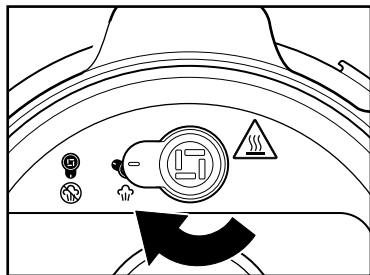
2. En la parte inferior de la tapa, atornille la cubierta de la válvula de liberación de vapor en el vástago de la válvula de liberación de vapor. Asegúrese de que la válvula de liberación de vapor, la válvula de flotador y la válvula de seguridad de alivio de presión estén limpias y libres de residuos.



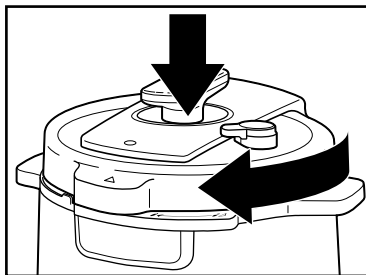
3. Instale el colector de condensación en la parte posterior de la cocedora alineando la parte superior del colector con las guías de la cocedora y encájelo en su lugar. Conecte el cable de alimentación al puerto del cable de alimentación en la parte posterior de la base.



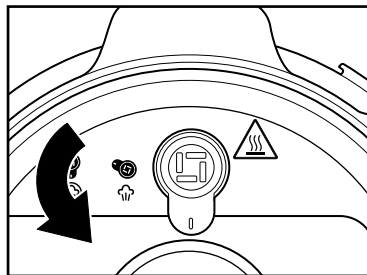
4. Coloque la olla de cocción en la base y agregue comida a la olla de cocción.



5. En la parte superior de la tapa, coloque la válvula de liberación de vapor en el vástago de la válvula. Déjela en posición OPEN (abierta).



6. Coloque la tapa en la cocedora haciendo coincidir el ícono de flecha en la tapa con el ícono de desbloqueo en la base. Gire la tapa hacia la derecha para bloquear. El ícono de flecha y el ícono de bloqueo deben estar alineados.



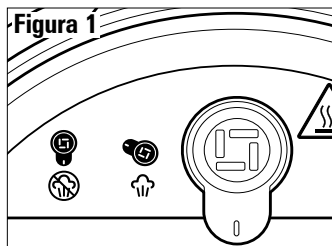
7. Gire la válvula de liberación de vapor a la posición CLOSED (cerrada).

Uso de los modos de cocción a presión

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras. El vapor está caliente. Evite el contacto con el vapor. Tenga cuidado al presionar el botón de liberación de vapor.

La cocedora tiene 10 modos que usan presión y 3 modos que no usan presión. Consulte las dos tablas de Modos de cocción (con presión y sin presión) para obtener descripciones, recomendaciones, tiempos de cocción predeterminados y niveles de presión para cada modo.

1. Una vez que la cocedora esté ensamblada (vea “Cómo ensamblar”), agregue los alimentos a la olla de cocción.
 - Para crear vapor para generar presión, la cocción a presión requiere líquido en la olla de cocción. Use un mínimo de 1 taza (237 ml) de agua u otro líquido.
 - No llene la olla de cocción más de 2/3 de su capacidad. Para alimentos que se expanden, como el arroz y los frijoles, no llene más de 1/2 de su capacidad.
2. Consulte los modos en la “Tabla de modos de cocción a presión.” Presione un modo para seleccionar. Una vez seleccionado, se mostrará el nivel de presión predeterminado y el tiempo de cocción predeterminado.
3. Ajuste el nivel de presión y el tiempo de cocción:
 - El nivel de presión se puede cambiar para cualquier modo de cocción a presión. Presione el botón PRESSURE SELECT (selección de presión) varias veces para alternar entre la presión HIGH y LOW (alta y baja).
 - Ajuste el tiempo de cocción utilizando los botones + y –.
 - La válvula de liberación de vapor debe estar en la posición CLOSED (cerrada) (Figura 1)



4. Para el modo manual, presione el botón PRESSURE SELECT (selección de presión). Presione nuevamente para cambiar de LOW a HIGH (bajo a alto). Se mostrará el tiempo de cocción predeterminado de 35 minutos. Ajuste el tiempo de cocción utilizando los botones + y –.
5. La cocedora comenzará a cocinar dentro de 10 segundos. La pantalla mostrará “ON” (encendido) hasta que se alcance la presión, luego el tiempo de cocción comenzará la cuenta regresiva. Cuando se complete el ciclo de cocción, la cocedora cambiará automáticamente al modo Warm (mantener caliente).
6. Libere el vapor mediante el método de liberación natural o liberación rápida. Consulte las instrucciones de “Liberación de vapor” en “Conozca su cocedora a presión.”
7. Presione STOP/CANCEL (parar/cancelar) en cualquier momento para detener la cocción. La pantalla mostrará “OFF” (apagado). Siempre libere el vapor antes de abrir la tapa.
8. Desenchufe.

NOTA: Cuando se libere toda la presión, la tapa se desbloqueará automáticamente. Gire la tapa hacia en sentido antihorario para desbloquear. Retire la tapa con cuidado, permitiendo que el exceso de humedad en la tapa drene nuevamente dentro de la olla.

Consejos para cocción a presión

- Los tiempos de cocción para las recetas de la olla a presión pueden ser hasta un 70% más rápidos que los métodos tradicionales. Para adaptar las recetas, comience por reducir el tiempo a la mitad.
- La cantidad de líquido necesaria es mucho menor que con los métodos de cocción tradicionales. Para adaptar las recetas favoritas a una olla a presión, reduzca el líquido aproximadamente a la mitad.
- Se requiere líquido para crear vapor y aumentar la presión en la cocedora. Siempre agregue un mínimo de 1 taza (237 ml) de agua u otro líquido.
- Llene la olla de cocción a no más de 2/3 de su capacidad. Para los alimentos que se expanden, como el arroz o los frijoles, llene hasta la mitad de la capacidad.
- Recuerde que la cuenta regresiva para el tiempo de cocción no comenzará hasta que la presión se acumule en la cocedora y la tapa esté bloqueada. El tiempo promedio es de 10 a 15 minutos, pero puede ser mucho más largo.
- Cuando cocine arroz, use una proporción de 1:1 de arroz y agua. Enjuague el arroz antes de cocinar.
- Agregue 1 cucharada (15 ml) de aceite al arroz o frijoles para reducir la formación de espuma y salpicaduras.
- Los frijoles no requieren remojo, pero si se remojan los frijoles durante al menos 3 horas dará resultados más suaves, más consistentes.
- Cocine los alimentos al vapor agregando al menos 1 taza (237 ml) de agua al fondo de la olla de cocción. Coloque los alimentos sobre la parrilla de rostizar en la olla. Presione el botón de modo STEAM/VEGETABLES (cocer al vapor/vegetales) y siga la receta deseada. Las verduras congeladas pueden cocerse al vapor desde que están congeladas: agregue de 1 a 2 minutos al tiempo indicado en las instrucciones del paquete.
- Las carnes y aves congeladas se pueden cocinar desde el estado congelado. Una guía general es agregar un 50% más de tiempo de cocción del que recomienda la receta. Consulte en www.FoodSafety.gov las temperaturas de cocción seguras.

Tabla de modos de cocción a presión

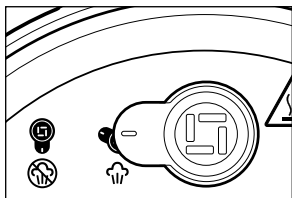
Modo	CONFIGURACIÓN PREDETERMINADA		Rango de tiempo de cocción	Posición de la válvula de presión	Descripción y recomendaciones
	Nivel de presión	Tiempo de cocción			
PRESSURE SELECT (selección de presión): LOW (bajo) HIGH (alto)	Bajo	35 min	1 min – 4 horas	CLOSED (cerrado)	Utilice el modo Manual para personalizar el nivel de presión y el tiempo. Ideal para usar con recetas de comida combinada.
	Alto	35 min	1 min – 4 horas		
MEAT/STEW (carne/guisado)	Alto	35 min	15 min – 4 horas	CLOSED (cerrado)	Prepare carnes y guisos tiernos y jugosos. Aumente los tiempos de cocción para obtener carne tan suave que "se desprende del hueso".
POULTRY (aves)	Alto	25 min	5 min – 4 horas	CLOSED (cerrado)	Ya sea para rostizar un pollo entero o cocinar rápidamente piezas de pollo, este modo lo cocina perfectamente.
RICE (arroz)	Bajo	4 min	1 min – 30 min	CLOSED (cerrado)	Adecuado para cocinar todo tipo de arroces. Preferible usar la liberación natural. Llene la olla de cocción a no más de 1/2 de su capacidad para permitir la expansión del arroz.
STEAM/VEGETABLES (cocer al vapor/verduras)	Bajo	10 min	1 min – 4 horas	CLOSED (cerrado)	Cocine al vapor las verduras, los mariscos o recaliente los alimentos en la parrilla para rostizar. Utilice la liberación rápida para evitar la cocción excesiva. Coloque al menos 1 taza (237 ml) de agua en la olla de cocción, llenándola justo debajo de la Parrilla para rostizar. Agregue alimentos a la parrilla, asegurándose de que el agua no toque los alimentos.
BEANS (frijoles)	Alto	30 min	1 min – 4 horas	CLOSED (cerrado)	Los frijoles secos remojados o sin remojar se pueden cocer en menos de una hora en este modo. Asegúrese de cubrir los frijoles con al menos 1/2 pulgada de agua. Llene no más de 1/2 de la capacidad para permitir la expansión del frijol.
WHOLE GRAINS (granos enteros)	Alto	40 min	1 min – 4 horas	CLOSED (cerrado)	Farro, quinoa, arroz silvestre: cualquier grano es adecuado para este modo. Llene no más de 1/2 de la capacidad para permitir la expansión del grano.
CASSEROLE (guisados)	Alto	5 min	1 min – 30 min	CLOSED (cerrado)	Se utiliza para guisados o comidas en una sola olla. No llene más de 1/2 de la capacidad para permitir la expansión de los alimentos.
EGG (huevos)	Alto	5 min	1 min – 30 min	CLOSED (cerrado)	Cocine los huevos en el cascarón a su cocción deseada en la parrilla para asar. Los huevos se cuecen al vapor para que se pelen fácilmente.
SOUP (sopa)	Alto	30 min	1 min – 4 horas	CLOSED (cerrado)	Haga sopas y caldos con sabor realmente delicioso.

Uso de los modos de cocción sin presión

Siga las instrucciones para ensamblar la olla a presión en “Cómo ensamblar”. Presione el botón de modo para seleccionar. Aparecerá un tiempo predeterminado. Para ajustar el tiempo de cocción, pulse los botones + o –.

- **El modo Brown/Sauté** (dorar/soasar) se puede usar para dorar alimentos o soasar verduras antes de cocinar a presión, cocinar lento o como una función por sí sola. La tapa debe estar retirada mientras se usa este modo. El tiempo de Brown/Sauté (Dorar/Soasar) comenzará la cuenta regresiva cuando la cocedora haya alcanzado la temperatura de dorado.
- **El modo de cocción lenta** puede usarse con calor LOW (bajo), MEDIUM (medio) o HIGH (alto). Para seleccionar la configuración de calor, presione el botón SLOW COOK (cocción lenta) varias veces para alternar entre las configuraciones. La válvula de liberación de vapor debe estar en la posición OPEN (abierta) (Figura 1). Slow Cook (cocción lenta) comenzará automáticamente a contar el tiempo de cocción en 10 segundos. Cuando se complete el ciclo de cocción, la olla cambiará a WARM (mantener caliente) y el temporizador comenzará a contar hasta por 24 horas.
- **Warm** (mantener caliente) puede utilizarse como un modo para mantener los alimentos cocidos a la temperatura de servir. La comida debe estar lo suficientemente caliente como para evitar el crecimiento de bacterias antes de usar el ajuste Warm (Mantener caliente). El ajuste Warm solo debe usarse después de que una receta se haya cocinado completamente. No recaliente los alimentos usando el ajuste Warm. Si los alimentos se cocinaron y luego se refrigeraron, vuelva a calentarlos en cocción lenta LOW (baja), MEDIUM (media) o HIGH (alta) y luego cambie a WARM. Visite foodsafety.gov para más información.
- **Delay Time** (tiempo de retardo) sólo debe utilizarse con alimentos no perecederos. No lo utilice para recetas que contengan carne, pescado, aves, huevos o leche. Siga las pautas de seguridad alimentaria del USDA y visite foodsafety.gov para más información. Para establecer un tiempo de inicio con retardo, seleccione el modo de cocción y ajuste el nivel de presión y el tiempo de cocción si es necesario. Luego, presione el botón DELAY/COOKING TIME (retardo/tiempo de cocción) y ajuste el tiempo de inicio de retardo deseado presionando el botón + o –. La cuenta regresiva para el tiempo de retardo comenzará dentro de 10 segundos. El modo seleccionado comenzará cuando se complete la cuenta regresiva.
- **Stop/Cancel** (detener/cancelar) cancela todas las funciones, borra el tiempo y regresa la pantalla a “OFF.” Úselo en cualquier momento para detener los modos de cocción.
- **Sound Off/On** (sonido apagado/encendido) cuando la cocedora esté en modo de espera, presione y mantenga presionado el botón “–” para apagar el sonido. Mantenga presionado el botón “+” para encender el sonido.

Figura 1



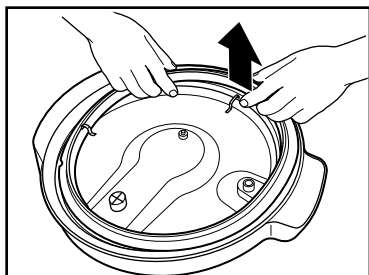
Consejos para cocción lenta

- La olla de cocción debe estar al menos a 1/2 de su capacidad para obtener mejores resultados. Si solo está medio llena, verifique si está cocido 1 a 2 horas antes del tiempo de la receta.
- No es necesario agitar cuando se cocina lentamente. Si se quita la tapa, la pérdida de calor y el tiempo de cocción pueden ser mayores. Sin embargo, si cocina en HIGH (alto), es posible que desee agitar ocasionalmente.
- Al cocinar sopas o guisos, deje un espacio de 2 pulgadas (5 cm) entre la parte superior de la olla de cocción y los alimentos para que la receta pueda hervir a fuego lento.
- Muchas recetas piden cocinar todo el día. Si su horario de la mañana no le da tiempo para preparar una receta, hágalo la noche anterior. Coloque todos los ingredientes en la olla, cubra con la tapa y refrigere durante la noche. Por la mañana, simplemente coloque la olla de cocción en la cocedora y comience a cocinar.
- Algunos alimentos no son adecuados para cocción prolongada en una cocedora lenta: Las pastas, los mariscos, la leche, la crema o la crema agria se deben agregar 2 horas antes de servir. La leche evaporada o las sopas condensadas son perfectas para cocinar lentamente.
- No use carne o pollo congelados en el modo de cocción lenta. Descongele cualquier carne o pollo antes de cocinar.
- Cuanto mayor es el contenido de grasa de la carne, menos líquido se necesita. Si cocina carne con un alto contenido de grasa, coloque rodajas gruesas de cebolla debajo para que la carne no se asiente (y cocine) en la grasa.
- Las cocedoras lentas permiten muy poca evaporación. Si prepara su sopa, estofado o salsa favoritos, reduzca el líquido indicado en la receta original. Si es demasiado espeso, se puede agregar líquido más tarde.
- Si cocina una cazuela de tipo verduras, deberá haber líquido en la receta para evitar que se chamusque en los lados de la olla de cocción.
- Si cocina una receta con tubérculos, coloque los tubérculos en el fondo de la olla.

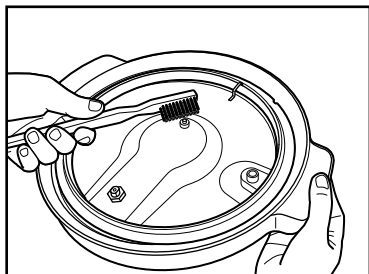
Tabla de modos de cocción sin presión

Modo	CONFIGURACIÓN PREDETERMINADA		Rango de tiempo de cocción	Posición de la válvula de presión	Descripción y Recomendaciones
	Nivel de presión	Tiempo de cocción			
BROWN/SAUTÉ (dorar/soasar)	N/A	30 min	1 min – 30 min	N/A	Úselo para dorar carnes o aves, o soasar las verduras. También use para precalentar la cocedora para acelerar la formación de presión. La cocedora se calienta a 345 °F (174 °C) antes de que comience la cuenta regresiva. La tapa debe estar retirada mientras se usa este modo. El tiempo de cocción comenzará la cuenta regresiva cuando la cocedora haya alcanzado la temperatura de dorado.
SLOW COOK (cocinar a fuego lento):					
LOW (bajo)	N/A	8 horas	30 min – 20 horas	OPEN (abierto)	Una verdadera función de cocción lenta que usa temperaturas más bajas y tiempos de cocción más largos para lograr comidas tiernas y con mucho sabor. Para seleccionar la configuración de calor, presione el botón SLOW COOK (cocción lenta) varias veces para alternar entre las configuraciones. El tiempo de cocción comienza la cuenta regresiva en 10 segundos. Una vez que se complete el ciclo, la cocina cambiará a WARM (mantener caliente) hasta por 24 horas.
MEDIUM (medio)	N/A	6 horas	30 min – 20 horas	OPEN (abierto)	
HIGH (alto)	N/A	4 horas	30 min – 20 horas	OPEN (abierto)	
WARM (mantener caliente)	N/A	4 horas	10 min – 24 horas	OPEN (abierto)	El ajuste de WARM (mantener caliente) no se debe usar para cocinar alimentos, sino para mantener los alimentos ya cocinados. Cada modo de programa cambia automáticamente a WARM (mantener caliente) cuando se completa el ciclo.

Cuidado y limpieza



1. Desenchufe la unidad. Deje enfriar. Retire el empaque de la tapa tirando de debajo del anillo metálico.

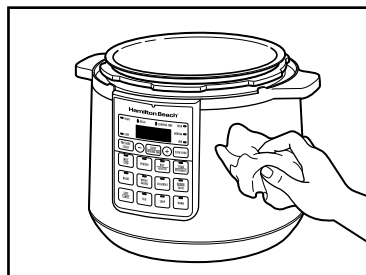


4. Sustenga la tapa en ángulo y use un cepillo pequeño y suave para limpiar la válvula de flotador, el vástago de la válvula de liberación de vapor y la válvula de seguridad para alivio de presión de cualquier residuo. Enjuague estas áreas con agua tibia.

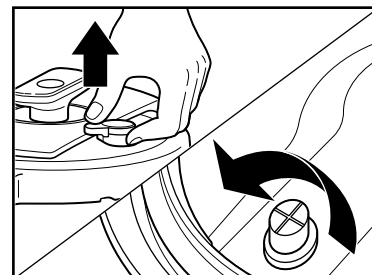
NOTA: El empaque, la rejilla para asar, la taza para medir el arroz, la paleta para el arroz y el colector de condensación se pueden lavar en el lavavajillas. NO use la configuración "SANI" cuando lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" podrían dañar su producto.

5. Lave la olla de cocción, la válvula de liberación de vapor, la tapa de la válvula de liberación de vapor y la tapa con agua tibia y jabón. Enjuague y seque. Asegúrese de que la válvula de liberación de vapor, el vástago de la válvula de liberación de vapor, la válvula de flotador y la válvula de seguridad para alivio de presión estén limpios y libres de residuos. El centro de la cubierta de la válvula de liberación de vapor debe estar libre de alimentos y residuos antes de cocinar.

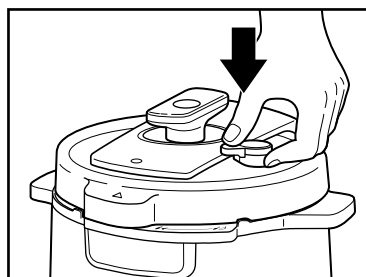
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica. Desconecte la corriente antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la base en ningún líquido.



2. Limpie la base con un paño húmedo o una esponja. Para eliminar las manchas rebeldes, use un limpiador suave no abrasivo.



3. Jale hacia arriba la válvula de liberación de vapor para quitarla de la tapa. Voltee la tapa y desenrosque la cubierta de la válvula de liberación de vapor de la parte inferior de la tapa.



6. Vuelva a colocar el empaque y atornille nuevamente la cubierta de la válvula de liberación de vapor en el vástago de la válvula de liberación de vapor en la parte inferior de la tapa. Voltee la tapa y coloque la válvula de liberación de vapor en la parte superior de la tapa (consulte "Cómo ensamblar" si es necesario).

NOTA: Tenga cuidado al insertar el empaque. Si se estira el empaque, esto permitirá que escape vapor entre la base y la tapa.

Siempre reemplace el empaque con un empaque original del fabricante. Consulte "Para solicitar piezas" en "Piezas y características".

Solución de problemas

La pantalla muestra los códigos de error 1-6.

- La unidad está funcionando mal; llame a Servicio al Cliente.

La cocedora no se enciende.

- Asegúrese de que el tomacorriente funcione correctamente.
- Asegúrese de que el cable de alimentación esté bien insertado en el puerto del cable de alimentación y de que esté enchufado de forma segura en el tomacorriente.

La tapa es difícil de cerrar.

- Asegúrese de que el empaque esté insertado correctamente en la parte inferior de la tapa.
- Si la cocedora se ha utilizado para BROWN/SAUTÉ (dorar/soasar) o aún está caliente por la cocción anterior, puede haber una pequeña cantidad de presión en la olla. Mueva la válvula de liberación de vapor a la posición OPEN (abierta), cierre la tapa y luego mueva la válvula a la posición CLOSED (cerrada).

La tapa no se bloquea.

- El empaque no está instalado correctamente.
- Puede haber residuos que obstruyen el empaque o las válvulas. Asegúrese de que todos estén limpios y libres de alimentos.

El vapor se escapa de la cocedora durante la cocción.

- Es normal que salga algo de vapor de la válvula de flotador hasta que la cocedora tenga presión y la tapa quede bloqueada.
- Es posible que la tapa no esté cerrada y bloqueada correctamente.
- El empaque no se puede insertar correctamente o necesita ser reemplazado.
- Es posible que sea necesario limpiar las válvulas o el empaque para eliminar los residuos. Consulte "Cuidado y limpieza."

La tapa no se puede quitar.

- La presión debe liberarse por completo antes de que se desbloquee la tapa. Consulte las instrucciones de "Liberación de Vapor" en "Conozca su cocedora a presión."

Ocurren salpicaduras cuando se libera vapor.

- La olla de cocción puede estar demasiado llena. No llene más de 2/3 o 1/2 de su capacidad para alimentos que se expanden, como el arroz y los frijoles.
- Si se producen salpicaduras, use un guante de cocina para proteger las manos y libere la presión en ráfagas cortas o deje que se libere de forma natural.

La cocedora tarda demasiado en llegar a la presión.

- La cantidad de tiempo para llegar a la presión depende de la cantidad de líquido y alimentos en la olla. La temperatura inicial de los alimentos también puede prolongar el tiempo.

La comida no está cocida.

- Se necesita más tiempo de cocción. Restablezca el modo de cocción y ajústelo para un tiempo adicional, o configure la cocedora en BROWN/SAUTÉ (dorar/sofreír) y permita a la comida hervir a fuego lento por más tiempo.
- Si se utilizó la presión LOW (baja), intente usar la presión HIGH (alta) la próxima vez.
- Asegúrese de que haya suficiente líquido para generar vapor y aumentar la presión. Se recomienda un mínimo de 1 taza (237 ml) de líquido.

La comida está cocida en exceso.

- Asegúrese de seleccionar la presión y el tiempo de cocción adecuados.
- Reduzca el tiempo de cocción o seleccione presión LOW (baja).

Garantía limitada

Esta garantía se aplica a los productos comprados y utilizados en Suecia, Noruega, Dinamarca y Finlandia. 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.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zur Verhinderung von Brand-, Stromschlag- und/oder Personenverletzungen immer einzuhalten.

1. Die Anleitung ist sorgfältig zu lesen.
2. Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit beeinträchtigten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und mit Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet. Es darf von den genannten Personen nur unter strenger Aufsicht und Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden.
3. Das Gerät darf von Kindern oder in deren Nähe nur unter strenger Aufsicht verwendet werden. Kinder sind zu beaufsichtigen, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Heiße Oberflächen nicht berühren! Bei Kontakt nur Griffe oder Knöpfe benutzen. Heiße Behälter nur mit Topflappen berühren.
5. Um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden, Kabel, Stecker und Basiseinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
6. Das Gerät vor der Reinigung oder bei Nichtverwendung von der Stromversorgung abtrennen. Vor dem Anbringen oder Entfernen von Teilen das Gerät abkühlen lassen.
7. Das Gerät nicht verwenden, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, nachdem Funktionsstörungen aufgetreten sind oder nachdem es fallen gelassen oder auf andere Weise beschädigt wurde. Zur Vermeidung von Gefährdungen dürfen Kabelwechsel und Reparaturen nur vom Hersteller, seinem Wartungspartner oder ähnlich qualifizierten Personen durchgeführt werden. Informationen zu Überprüfung, Reparatur oder Anpassung sind unter der angegebenen Kundendienstnummer erhältlich.
8. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenen Zubehör kann zu Verletzungen führen.
9. Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
10. Das Kabel darf nicht über Tisch- oder Thekenplatten hängen. Heiße Oberflächen wie die Heizplatte nicht berühren.
11. Basiseinheit oder Innentopf nicht auf oder in der Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einem heißen Ofen abstellen.
12. Beim Transportieren/Bewegen eines Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist extreme Vorsicht geboten.
13. Um die Stromzufuhr zu unterbrechen, Gerät ausschalten (OFF ) und dann den Stecker aus der Steckdose ziehen. Dabei ist der Stecker zu ergreifen und aus der Dose zu ziehen. Niemals am Netzkabel ziehen!
14. Das Gerät darf ausschließlich für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
15. **VORSICHT:** Um Schäden und die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern, nicht in der Basiseinheit kochen. Ausschließlich im herausnehmbaren Innentopf kochen.
16. Der Behälter kann auch nach dem Abschalten der Einheit noch heiß bleiben. Die Anleitung ist sorgfältig zu lesen.
17. **WARNUNG!** Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Gerät und Kabel von Kindern fernhalten. Das Kabel nie über die Kante der Arbeitsplatte führen und kein Verlängerungskabel benutzen. Die verwendete Steckdose darf nicht unterhalb der Arbeitsplatte platziert sein.
18. Nur für den Gebrauch auf einer Arbeitsplatte vorgesehen.
19. Dieses Gerät kocht unter Druck. Der unsachgemäße Gebrauch kann zu Verbrühungen führen. Vor dem Betrieb sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß geschlossen ist. Siehe „Kochmodi unter Druck“.
20. Beim Kochen unter Druck darf das Gerät maximal zu 2/3 gefüllt werden. Beim Zubereiten von Lebensmitteln, die sich während des Garvorgangs ausdehnen, wie beispielsweise Reis oder Hülsenfrüchte, das Gerät nur bis zur Hälfte füllen. Wird der Topf überfüllt, kann dies dazu führen, dass das Dampfregelventil verstopft und sich zu viel Druck aufbaut. Siehe „Tabelle der Kochmodi unter Druck“.

21. Beachten, dass bestimmte Lebensmittel wie Apfelmus, Preiselbeeren/Cranberries, Rhabarber, Graupen, Haferflocken und andere Getreidesorten, Schälerbsen und Nudeln schäumen und spritzen und dadurch das Dampfregelventil verstopfen können. Diese Lebensmittel sollten nicht unter Druck gegart werden.
22. Vor Gebrauch des Geräts stets sicherstellen, dass die Ventile nicht verstopft sind.

23. Den Schnellkochtopf erst öffnen, wenn der gesamte Innendruck abgelassen ist. Wenn sich der Deckel nur schwer öffnen lässt, weist dies darauf hin, dass das Gerät noch unter Druck steht. Den Deckel nicht mit Gewalt öffnen. Jeglicher verbliebener Druck im Gerät kann gefährlich sein. Siehe „Kochmodi unter Druck“.
24. Den Schnellkochtopf nicht benutzen, um mit Öl unter Druck zu braten/frittieren.

DIESE ANLEITUNG IST GUT AUFZUBEWAHREN!

Sonstige Sicherheitsinformationen für Verbraucher

Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

⚠️ WARNUNG Gefahr von Stromschlägen: Der Stecker passt nur in einer Richtung in eine geerdete Steckdose. Die Schutzfunktion des Steckers darf nicht durch Veränderungen oder einen Adapter umgangen werden. Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, muss die Dose von einem Elektriker ausgetauscht werden.

Mit dem kurzen Netzkabel soll vermieden werden, dass sich Kinder darin verheddern und dass man hängen bleibt und darüber stolpert.

Zur Verhinderung einer elektrischen Überlastung darf gemeinsam mit diesem Gerät kein anderes Gerät mit hohem Stromverbrauch im selben Schaltkreis verwendet werden.



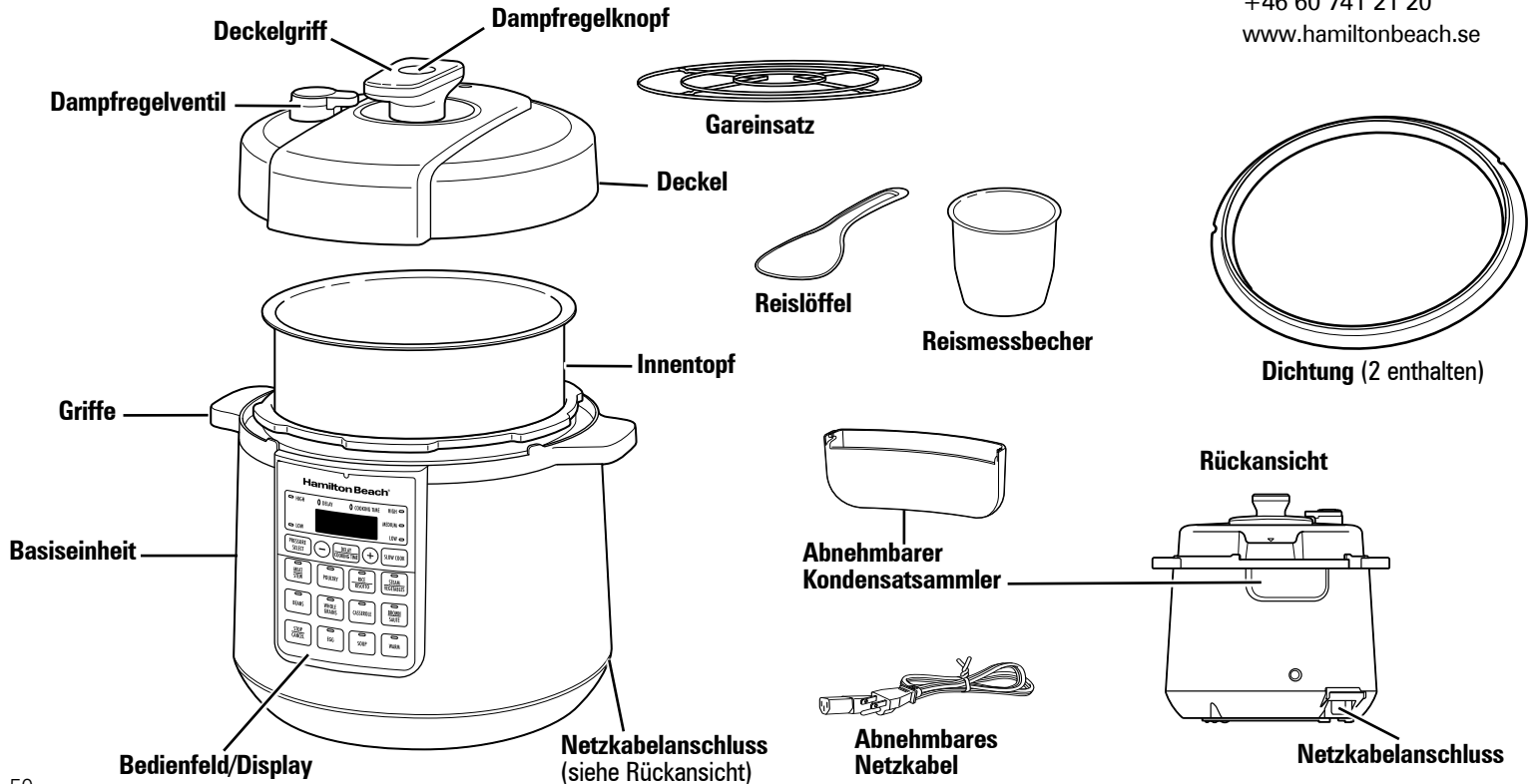
Recycling des Produkts am Ende seiner Nutzungsdauer

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

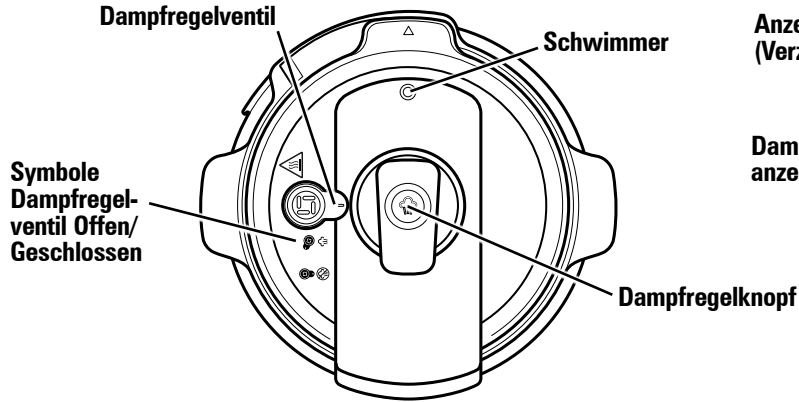
Vor dem ersten Gebrauch: Reinigen Sie Innentopf, Deckel, Gareinsatz, Reismessbecher, Reislöffel und den abnehmbaren Kondensatsammler in warmer Seifenlauge. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie ab.

Teilebestellung:
+46 60 741 21 20
www.hamiltonbeach.se

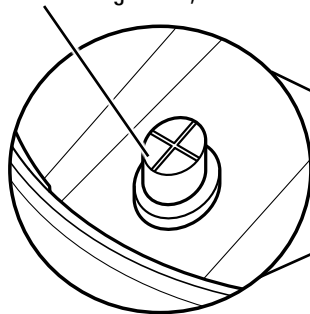


Teile und Funktionen(Forts.)

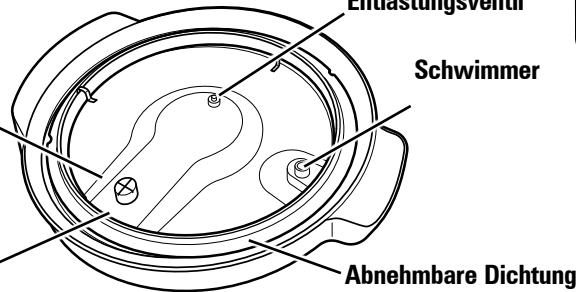
Deckeloberseite



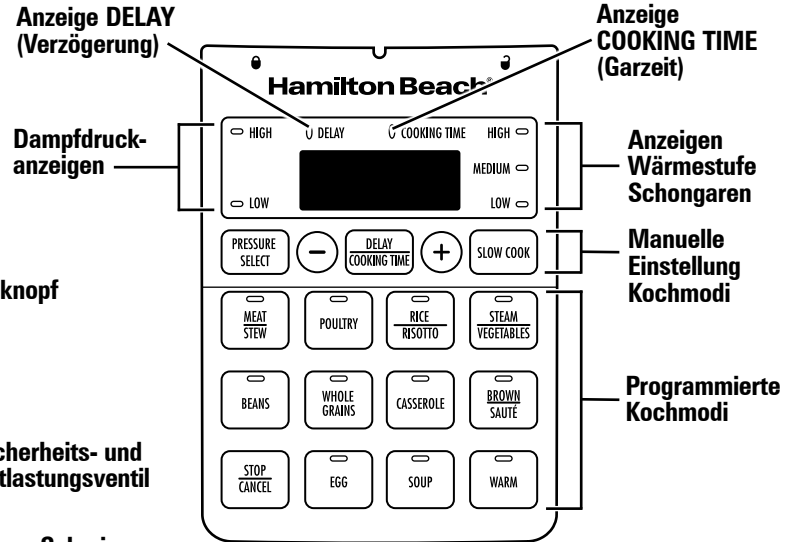
Abnehmbare Kappe des Dampfregelventils und Ventilschaft
(Schaft nicht abgebildet)



Deckelinnenseite



Bedienfeld/Display



Präsentation des Schnellkochtopfs

⚠️ WARNUNG! **Verbrennungsgefahr** Dampf ist heiß.
Vermeiden Sie den Kontakt mit Dampf. Betätigen Sie den
Dampfregelknopf mit größter Vorsicht.

Das Kochen mit Druck unterscheidet sich erheblich von herkömmlichen Kochtechniken. Ein Schnellkochtopf ist im Prinzip ein Topf mit einem abgedichteten, verriegelbaren Deckel und einem Ventil zur Regelung des Drucks. Sobald der Topf dicht verriegelt ist, bleibt der beim Kochen entstehende Dampf im Topf eingeschlossen und Druck baut sich auf. Dies erhöht die Kochtemperatur und führt zu einer wesentlich kürzeren Garzeit. Da durch den Druck auch Flüssigkeit in das Gargut eindringt, bleibt es saftig und weich und es entwickeln sich rasch intensive Aromen. Trotz der feuchten Umgebung führt die hohe Temperatur zu einer schönen Bräunung und Karamellisierung.

Druckstufen

Bei der Wahl der Druckstufen beachten Sie bitte, dass der Druck in psi (Pfund pro Quadratzoll) gemessen wird.

Hoher Druck: 8 bis 12 psi. Der hohe Druck wird für fast alle Lebensmittel empfohlen. Je höher der Druck, desto schneller garen die Lebensmittel.

Niedriger Druck: 4 bis 7 psi. Für empfindliches Gargut. Im Vergleich zum hohen Druck garen die Lebensmittel bei niedrigem Druck langsamer.

Dampf ablassen

Am Ende des Kochzyklus muss zunächst der Dampf entweichen. Erst dann kann der Deckel geöffnet werden. Es gibt zwei Möglichkeiten, um den Dampf abzulassen:

Eigenständiges Entweichen: Am Ende der Garzeit wechselt der Schnellkochtopf in den Warmhaltemodus (WARM). Lassen Sie den Schnellkochtopf von selbst abkühlen, bis sich der Schwimmer senkt und der Deckel entriegelt wird. Abhängig von der Menge des Garguts kann dies 10 bis 30 Minuten oder auch länger dauern. Während des eigenständigen Entweichens bleibt die Speise warm und kann so lange weitergaren, bis der Dampf abgelassen ist.

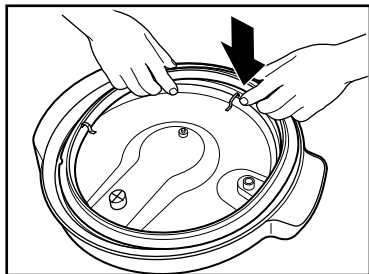
Schnelles Ablassen: Am Ende des Kochzyklus drücken Sie den Dampfregelknopf, damit der Dampf entweichen kann (Abbildung 1). Das Dampfregelventil leitet den Dampf vom Dampfregelknopf weg. Wählen Sie das schnelle Ablassen, wenn der Garvorgang sofort nach Abschluss des Kochzyklus beendet werden soll.



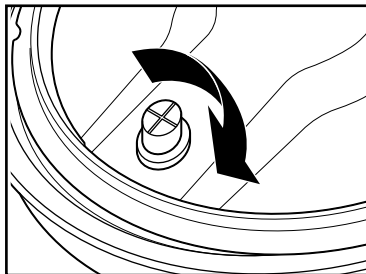
Probekochen

1. Folgen Sie den Hinweisen unter „Zusammensetzen des Geräts“ und geben Sie statt Lebensmitteln 3 Tassen Wasser (720 ml) in den Innentopf.
2. Den Stecker an eine Steckdose anschließen.
3. Wählen Sie die Druckeinstellung HOCH, indem Sie die Taste PRESSURE SELECT (Wahl der Druckstufe) drücken.
4. Stellen Sie die Kochzeit mit den Tasten +/- auf 2 Minuten ein. Das Gerät startet automatisch innerhalb von 10 Sekunden.
5. Das Display zeigt „ON“ (Ein) an, bis der Druck erreicht ist. Der Deckel verriegelt sich, und die Kochzeit wird heruntergezählt. Das Ende des Kochzyklus wird durch ein akustisches Signal (5 Pieptöne) angezeigt, und das Gerät wechselt in den Warmhaltemodus (WARM).
6. Lassen Sie den Druck eigenständig entweichen, oder betätigen Sie den Dampfregelknopf, um ihn schnell abzulassen. Das Dampfregelventil leitet den Dampf vom Dampfregelknopf weg.
7. Sobald der gesamte Druck entwichen ist, entriegelt sich der Deckel automatisch. Zum Öffnen drehen Sie den Deckel im Gegenuhrzeigersinn. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab, damit überschüssige Feuchtigkeit am Deckel zurück in den Innentopf rinnen kann.
8. Zum Ausschalten drücken Sie die Taste STOP/CANCEL. Den Stecker ziehen.

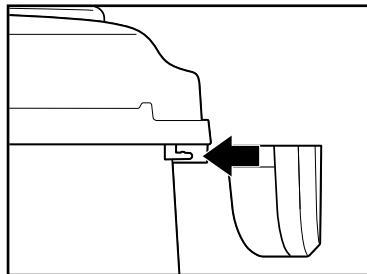
Zusammensetzen des Geräts



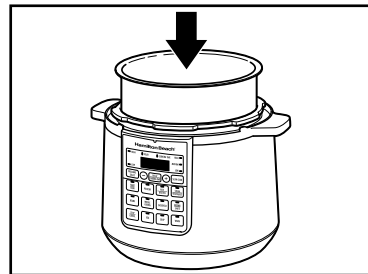
1. Achten Sie darauf, dass die Dichtung ordnungsgemäß im Deckel sitzt. Platzieren Sie die Dichtung hinter dem Metallring und drücken Sie sie fest.



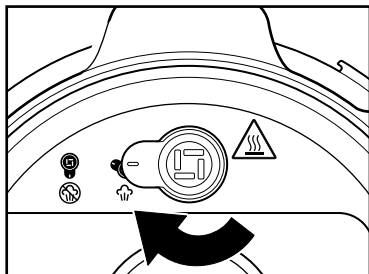
2. An der Deckelunterseite schrauben Sie die Kappe des Dampfregelventils auf dessen Schaft auf. Dampfregelventil, Schwimmer und Sicherheits- und Entlastungsventil müssen sauber und frei von Verunreinigungen sein.



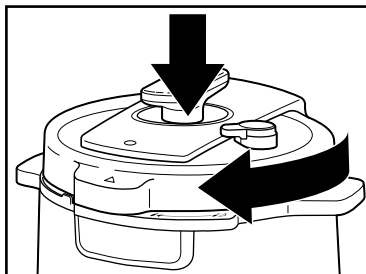
3. Bringen Sie den Kondensatsammler hinten am Schnellkochtopf an. Die obere Kante des Kondensatsammlers rastet dabei in den Führungen am Gerät ein. Schließen Sie das Netzkabel am Anschluss auf der Rückseite der Basiseinheit an.



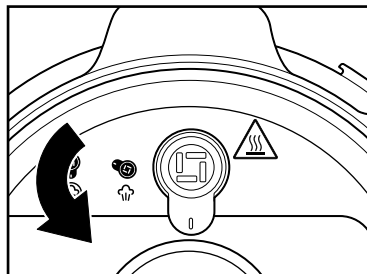
4. Setzen Sie den Innentopf in die Basiseinheit ein und geben Sie das Gargut in den Topf.



5. Auf der Deckeloberseite setzen Sie das Dampfregelventil auf den Ventilschaft auf. Dabei bleibt das Ventil in der Stellung „Offen“.



6. Setzen Sie den Deckel auf das Gerät auf, sodass der Pfeil am Deckel auf das Entriegeln-Symbol an der Basiseinheit weist. Zum Verriegeln drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn. Jetzt sollte der Pfeil auf das Verriegeln-Symbol weisen.



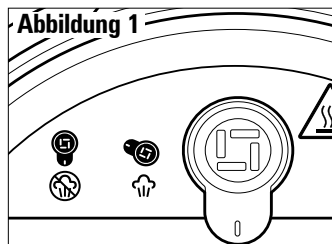
7. Drehen Sie nun das Dampfregelventil in die Stellung „Geschlossen“.

Kochmodi unter Druck

⚠️ WARNUNG! Verbrennungsgefahr Dampf ist heiß. Vermeiden Sie den Kontakt mit Dampf. Betätigen Sie den Dampfregelknopf mit größter Vorsicht.

Der Schnellkochtopf hat 10 Kochmodi unter Druck und 3 Modi ohne Druck. Nähere Beschreibungen, Empfehlungen, Standardgarzeiten und Druckstufen für die verschiedenen Gararten finden Sie in den beiden Kochmodi-Tabellen.

1. Nachdem Sie den Schnellkochtopf vorbereitet haben (siehe „Zusammensetzen des Geräts“), geben Sie das Gargut in den Innentopf.
 - Beim Kochen unter Druck muss im Innentopf Flüssigkeit vorhanden sein, um den für den Druck erforderlichen Dampf zu erzeugen. Verwenden Sie mindestens 1 Tasse (240 ml) Wasser oder andere Flüssigkeit.
 - Der Schnellkochtopf darf maximal zu 2/3 gefüllt werden. Wenn Sie Lebensmittel zubereiten, die sich während des Garvorgangs ausdehnen, z. B. Reis oder Hülsenfrüchte, darf der Topf nur bis zur Hälfte gefüllt werden.
2. Siehe „Tabelle der Kochmodi unter Druck“. Betätigen Sie die Taste mit dem gewünschten Kochmodus. Daraufhin werden die Standarddruckstufe und die Standardgarzeit angezeigt.
3. Druckstufe und Garzeit anpassen:
 - Bei jedem Kochmodus unter Dampf kann die Druckstufe angepasst werden. Betätigen Sie mehrmals die Taste PRESSURE SELECT, um zwischen Druck HIGH (Hoch) und LOW (Niedrig) umzuschalten.
 - Passen Sie die Garzeit mit den Tasten + und – an.
 - Das Dampfregelventil muss sich in der Stellung „Geschlossen“ befinden (Abbildung 1).



4. Für den manuellen Modus betätigen Sie die Taste PRESSURE SELECT. Drücken Sie die Taste erneut, um von LOW auf HIGH zu wechseln. Eine Standardgarzeit von 35 Minuten wird angezeigt. Passen Sie die Garzeit mit den Tasten + und – an.
5. Der Schnellkochtopf beginnt innerhalb von 10 Sekunden mit dem Garvorgang. Das Display zeigt „ON“ an, bis der Druck erreicht ist; dann läuft die Kochzeit ab. Am Ende des Kochzyklus wechselt das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus.
6. Lassen Sie den Dampf eigenständig entweichen, oder nutzen Sie die Methode zum schnellen Ablassen. Siehe „Dampf ablassen“ unter „Präsentation des Schnellkochtopfs“.
7. Um den Garvorgang zu beenden, können Sie jederzeit die Taste STOP/CANCEL betätigen. Das Display zeigt „OFF“ (Aus) an. Lassen Sie stets zuerst den Dampf ab, bevor Sie den Deckel öffnen.
8. Den Stecker ziehen.

HINWEIS: Sobald der gesamte Druck entwichen ist, entriegelt sich der Deckel automatisch. Zum Öffnen drehen Sie den Deckel im Gegenuhrzeigersinn. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab, damit überschüssige Feuchtigkeit am Deckel zurück in den Innentopf rinnen kann.

Tipps zum Kochen unter Druck

- Mit dem Schnellkochtopf können Sie Gerichte um bis zu 70 % schneller garen als mit herkömmlichen Methoden. Um die Zubereitung eines Rezepts anzupassen, beginnen Sie zunächst damit, die Garzeit um die Hälfte zu verkürzen.
- Sie benötigen weitaus weniger Flüssigkeit als bei herkömmlichen Kochtechniken. Um Ihr Lieblingsrezept an die Zubereitung im Schnellkochtopf anzupassen, reduzieren Sie die Flüssigkeit um etwa die Hälfte.
- Flüssigkeit ist erforderlich, um Dampf zu erzeugen und Druck im Topf aufzubauen. Geben Sie stets mindestens 1 Tasse (240 ml) Wasser oder andere Flüssigkeit hinzu.
- Der Schnellkochtopf darf maximal zu 2/3 gefüllt werden. Wenn Sie Lebensmittel zubereiten, die sich während des Garvorgangs ausdehnen, z. B. Reis oder Hülsenfrüchte, füllen Sie den Topf maximal bis zur Hälfte.
- Beachten Sie, dass die Garzeit erst heruntergezählt wird, nachdem sich Druck im Gerät aufgebaut hat und der Deckel verriegelt wurde. In der Regel setzt dies nach 10 bis 15 Minuten ein, es kann aber auch um einiges länger dauern.
- Für das Kochen von Reis gilt ein Verhältnis von 1:1 für Reis und Wasser. Spülen Sie den Reis vor dem Kochen mit klarem Wasser.
- Um beim Kochen von Reis und Hülsenfrüchten das Schäumen und Spritzen zu reduzieren, geben Sie 1 Esslöffel (15 ml) Öl hinzu.
- Hülsenfrüchte brauchen nicht eingeweicht zu werden, allerdings werden sie gleichmäßiger weich, wenn Sie sie mindestens 3 Stunden wässern.
- Für das Dämpfen von Lebensmitteln geben Sie mindestens 1 Tasse Wasser (240 ml) auf den Boden des Innentopfs. Legen Sie das Gargut auf den Gareinsatz im Innentopf. Betätigen Sie die Taste STEAM/VEGETABLES (Dämpfen/Gemüse) und folgen Sie den Anweisungen im Rezept. Tiefkühlgemüse können Sie im gefrorenen Zustand dämpfen, wenn Sie zur auf der Verpackung angegebenen Zubereitungszeit 1 bis 2 Minuten addieren.
- Auch tiefgefrorenes Fleisch und Geflügel können Sie im gefrorenen Zustand in den Schnellkochtopf geben. Als Faustregel gilt, die im Rezept angegebene Garzeit um 50 % zu verlängern. Auf www.foodsafety.gov finden Sie nähere Informationen zu den Temperaturen für eine sichere Zubereitung.

Tabelle der Kochmodi unter Druck

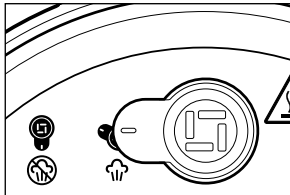
Modus	STANDARD-EINSTELLUNGEN		Garzeitbereich	Stellung des Dampfregelventil	Beschreibung und Empfehlungen
	Druckstufe	Garzeit			
PRESSURE SELECT (Druckstufe): LOW (niedrig) HIGH (hoch)	Niedrig Hoch	35 min 35 min	1 min – 4 h 1 min – 4 h	Geschlossen Geschlossen	Nutzen Sie den manuellen Modus, um Druckstufe und Garzeit anzupassen. Ideal beim Kochen mit mehreren Zutaten.
MEAT/STEW (Fleisch/Schmorgerichte)	Hoch	35 min	15 min – 4 h	Geschlossen	Für zartes, saftiges Fleisch und Schmorgerichte. Wenn das Fleisch „vom Knochen fallen“ soll, verlängern Sie die Garzeit.
POULTRY (Geflügel)	Hoch	25 min	5 min – 4 h	Geschlossen	Ob Sie ein ganzes Huhn braten oder nur rasch ein paar Hühnchenteile garen möchten – mit diesem Modus gelingt es perfekt.
REIS (Reis)	Niedrig	4 min	1 min – 30 min	Geschlossen	Für jede Reisart geeignet. Hier empfiehlt sich das eigenständige Entweichen des Dampfes. Damit sich der Reis ausdehnen kann, darf der Innentopf nur bis zur Hälfte gefüllt werden.
STEAM/VEGETABLES (Dampf/Gemüse)	Niedrig	10 min	1 min – 4 h	Geschlossen	Zum Dämpfen von Gemüse und Meeresfrüchten oder zum Aufwärmen auf dem Gareinsatz. Um ein Verkochen zu verhindern, sollten Sie hier die Methode zum schnellen Ablassen wählen. Geben Sie mindestens 1 Tasse Wasser (240 ml) in den Innentopf, sodass es gerade bis zum Gareinsatz reicht. Legen Sie das Gargut auf den Gareinsatz und achten Sie darauf, dass es keinen Kontakt mit dem Wasser hat.
BEANS (Hülsenfrüchte)	Hoch	30 min	1 min – 4 h	Geschlossen	In diesem Modus sind eingeweichte oder trockene Hülsenfrüchte in weniger als einer Stunde gar. Die Hülsenfrüchte müssen mit mindestens 1,5 cm Wasser bedeckt sein. Der Innentopf darf maximal bis zur Hälfte gefüllt werden, damit sich die Hülsenfrüchte ausdehnen können.
WHOLE GRAINS (Getreide)	Hoch	40 min	1 min – 4 h	Geschlossen	Dinkel, Quinoa, Wildreis – dieser Modus eignet sich für alle Getreidearten. Der Innentopf darf maximal bis zur Hälfte gefüllt werden, damit sich das Getreide ausdehnen kann.
CASSEROLE (Eintöpfe)	Hoch	5 min	1 min – 30 min	Geschlossen	Für Aufläufe und Eintöpfe geeignet. Der Innentopf darf maximal bis zur Hälfte gefüllt werden, damit sich das Gargut ausdehnen kann.
EGG (Eier)	Hoch	5 min	1 min – 30 min	Geschlossen	Auf dem Gareinsatz können Sie Eier in der Schale bis zum gewünschten Härtegrad kochen. Da die Eier gedämpft werden, lassen sie sich leicht schälen.
SOUP (Suppen)	Hoch	30 min	1 min – 4 h	Geschlossen	Suppen und Brühen erhalten mit diesem Modus ein intensives Aroma.

Kochmodi ohne Druck

Folgen Sie den Hinweisen unter „Zusammensetzen des Geräts“, um den Schnellkochtopf vorzubereiten. Betätigen Sie die gewünschte Modustaste. Eine Standardzeit wird angezeigt. Passen Sie die Garzeit mit den Tasten + und – an.

- **Modus BROWN/SAUTÉ:** Der Modus Bräunen/Anbraten kann sowohl als Funktion für sich als auch zum Bräunen von Lebensmitteln oder zum Anbraten von Gemüse genutzt werden, bevor Sie diese dampf- oder schongaren. Bei Verwendung dieses Modus wird der Deckel nicht aufgelegt. Sobald der Schnellkochtopf die Temperatur fürs Bräunen erreicht hat, wird die Zeit fürs Bräunen/Anbraten heruntergezählt.
- **Modus SLOW COOK:** Für den Modus Schongaren können Sie die Wärmestufe LOW (niedrig), MEDIUM (mittel) oder HIGH (hoch) verwenden. Für die Wahl der Wärmestufe betätigen Sie mehrmals die Taste SLOW COOK, um durch die Einstellungen zu blättern. Das Dampfregelventil muss sich in der Stellung „Offen“ befinden (Abbildung 1). Im Modus Schongaren wird nach 10 Sekunden automatisch die Kochzeit heruntergezählt. Am Ende des Garzyklus schaltet der Schnellkochtopf auf Warmhalten um und der Timer zählt aufwärts, bis zu 24 Stunden.
- **Modus WARM:** Der Modus Warmhalten kann verwendet werden, um fertig gekochtes Gargut auf Serviertemperatur zu halten. Bevor der Modus Warmhalten genutzt wird, muss das Gargut ausreichend erhitzt worden sein, um ein Wachstum von Bakterien zu verhindern. Deshalb sollte die Option Warmhalten nur genutzt werden, nachdem die Zutaten bereits richtig gegart wurden. Der Modus Warmhalten darf nicht zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Bereits gekochtes und dann im Kühlschrank aufbewahrtes Essen können Sie mithilfe des Modus Schongaren wieder erwärmen. Wählen Sie zum Erhitzen die niedrige, mittlere oder hohe Temperatur und wechseln Sie dann zum Modus Warmhalten. Auf www.foodsafety.gov finden Sie weitere Informationen.
- **DELAY:** Der Modus Verzögerung sollte nur für unverderbliche Lebensmittel genutzt werden. Für Rezepte mit Fleisch, Fisch, Geflügel, Eiern oder Milch darf er nicht verwendet werden. Beachten Sie die USDA-Richtlinien zur Lebensmittelsicherheit und informieren Sie sich auf www.foodsafety.gov. Um die verzögerte Startzeit einzustellen, wählen Sie zunächst den gewünschten Kochmodus und passen ggf. die Druckstufe und die Garzeit an. Dann betätigen Sie die Taste DELAY/COOKING TIME und stellen die gewünschte Verzögerung der Startzeit mithilfe der Tasten + und – ein. Der Countdown für die Verzögerung beginnt innerhalb von 10 Sekunden. Der gewählte Modus wird aktiviert, sobald die Verzögerung heruntergezählt ist.
- **STOP/CANCEL:** Mit der Taste stoppen Sie alle Funktionen, löschen Zeiten und setzen das Display auf „OFF“ zurück. Um einen Kochmodus zu beenden, können Sie jederzeit diese Taste betätigen.
- **Ton ein/aus:** Wenn sich der Schnellkochtopf im Standby-Modus befindet, können Sie durch Drücken und Halten der Taste „-“ den Ton ausschalten. Durch Drücken und Halten der Taste „+“ schalten Sie den Ton wieder ein.

Abbildung 1



Tipps zum Schongaren

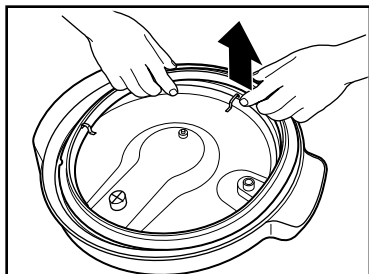
- Für beste Ergebnisse sollte der Innentopf mindestens zur Hälfte gefüllt sein. Wenn Sie den Topf nur bis zur Hälfte füllen, sollten Sie – ausgehend vom im Rezept genannten Garzeitpunkt – schon 1 bis 2 Stunden früher prüfen, ob die Zutaten gar sind.
- Beim Schongaren ist Rühren nicht erforderlich. Wenn der Deckel abgenommen wird, führt dies zu hohen Wärmeverlusten, was eine Verlängerung der Garzeit erforderlich machen könnte. Sollten Sie allerdings auf der Stufe HIGH kochen, kann es ab und an notwendig sein, das Gargut umzurühren.
- Beim Zubereiten von Suppen oder Schmorgerichten sollte das Gargut etwa 5 cm Abstand bis zum Rand des Innentopfs haben, damit es köcheln kann.
- Viele Rezepte sind äußerst zeitraubend. Wenn es Ihre Zeit nicht zulässt, dass Sie eine Mahlzeit vormittags zubereiten, dann richten Sie doch bereits am Vorabend alles her. Geben Sie alle Zutaten in den Innentopf, legen Sie den Deckel auf, und stellen Sie den Topf über Nacht in den Kühlschrank. Am Morgen setzen Sie dann einfach den Innentopf in das Gerät ein und starten den Kochvorgang.
- Tiefgefrorenes Fleisch oder Geflügel ist für das Schongaren nicht geeignet. Fleisch oder Geflügel müssen Sie vor dem Kochen auftauen.
- Einige Lebensmittel sind für die langen Kochzeiten beim Schongaren nicht geeignet. Pasta, Meeresfrüchte, Milch, Sahne oder Sauerrahm sollten erst 2 Stunden vor dem Servieren zugegeben werden. Kondensmilch oder kondensierte Suppen sind für das Schongaren bestens geeignet.
- Je höher der Fettgehalt von Fleisch, desto weniger Flüssigkeit ist erforderlich. Wenn Sie Fleisch mit hohem Fettgehalt garen, sollten Sie es auf dicke Zwiebelscheiben legen, damit es nicht im Fett badet (und darin kocht).
- Beim Schongaren wird nur wenig Flüssigkeit verdunstet. Wenn Sie Ihre Lieblingssuppe, ein Schmorgericht oder eine Sauce zubereiten, reduzieren Sie die im Originalrezept angegebene Flüssigkeitsmenge. Sollte das Gericht zu dickflüssig sein, können Sie später noch Flüssigkeit hinzugeben.
- Beim Kochen von Gemüseeintöpfen ist Flüssigkeit erforderlich, damit der Eintopf nicht an der Topfwand anbrennt.
- Wenn Sie ein Gericht mit Wurzelgemüse zubereiten, legen Sie die Wurzeln ganz unten in den Topf.

Tabelle der Kochmodi ohne Druck

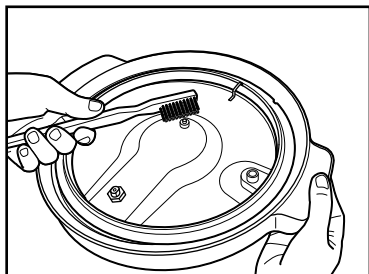
Modus	STANDARD-EINSTELLUNGEN		Garzeitbereich	Stellung des Dampfregelventil	Beschreibung und Empfehlungen
	Druckstufe	Garzeit			
BROWN/SAUTÉ (Bräunen/Anbraten)	–	30 min	1 min – 30 min	–	Zum Bräunen von Fleisch oder Geflügel und zum Anbraten von Gemüse. Der Modus lässt sich außerdem zum Vorheizen des Schnellkochtopfs verwenden, um dadurch schneller Druck aufzubauen. Das Gerät wird auf 174 °C erhitzt, bevor die Zeit heruntergezählt wird. Bei Verwendung dieses Modus wird der Deckel nicht aufgelegt. Sobald der Schnellkochtopf die Temperatur fürs Bräunen erreicht hat, wird die Zeit fürs Bräunen/Anbraten heruntergezählt.
SLOW COOK (Schongaren)					Bei dieser schonenden Kochfunktion werden mithilfe niedrigerer Temperaturen und längerer Garzeiten butterzarte, aromatische Speisen zubereitet.
LOW (niedrig)	–	8 h	30 min – 20 h	Offen	Für die Wahl der Wärmestufe betätigen Sie mehrmals die Taste SLOW COOK, um durch die Einstellungen zu blättern. Im Modus Schongaren wird nach 10 Sekunden automatisch die Kochzeit heruntergezählt. Am Ende des Garzyklus schaltet der Schnellkochtopf auf Warmhalten um und der Timer zählt aufwärts, bis zu 24 Stunden.
MEDIUM (Mittel)	–	6 h	30 min – 20 h	Offen	
HIGH (hoch)	–	4 h	30 min – 20 h	Offen	
WARM (Warmhalten)	–	4 h	10 min – 24 h	Offen	Die Option Warmhalten sollte nur genutzt werden, nachdem die Zutaten bereits richtig gegart wurden. Zum Kochen ist sie nicht vorgesehen. Bei den programmierten Modi wechselt das Gerät am Ende des Kochzyklus automatisch in den Warmhaltemodus.

Pflege und Reinigung

⚠ WARNUNG! Gefahr von Stromschlägen. Ziehen Sie vor der Reinigung das Kabel aus der Steckdose. Tauchen Sie Kabel, Stecker und Basiseinheit nicht in Flüssigkeiten.



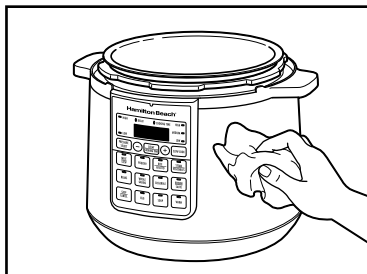
1. Ziehen Sie den Gerätestecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Ziehen Sie die Dichtung hinter dem Metallring hervor und entfernen Sie sie.



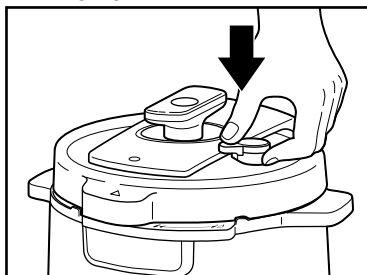
4. Halten Sie den Deckel schräg und reinigen Sie den Schwimmer, den Schaft des Dampfregelventils und das Sicherheits- und Entlastungsventil mit einer kleinen weichen Bürste. Spülen Sie diese Bereiche unter warmem Wasser ab.

HINWEIS: Dichtung, Gareinsatz, Reismessbecher, Reislöffel und Kondensatsammler sind spülmaschinenfest. Verwenden Sie beim Spülen im Geschirrspüler NICHT die „SANI“-Einstellung, da die Temperaturen dieses Zyklus das Produkt beschädigen könnten.

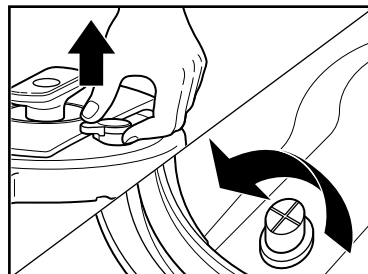
5. Spülen Sie Deckel, Innentopf und das Dampfregelventil mit zugehöriger Kappe in warmer Seifenlauge. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie ab. Das Dampfregelventil und sein Schaft, der Schwimmer und das Sicherheits- und Entlastungsventil müssen sauber und frei von Verunreinigungen sein. Entfernen Sie aus der Mitte der Kappe des Dampfregelventils Lebensmittelreste und Verunreinigungen.



2. Reinigen Sie die Basiseinheit mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm. Um hartnäckige Flecken zu entfernen, verwenden Sie ein mildes, nicht abrasives Reinigungsmittel.



6. An der Unterseite des Deckels bringen Sie die Dichtung an und schrauben die Kappe des Dampfregelventils wieder auf dessen Schaft auf. Auf der Deckeloberseite bringen Sie das Dampfregelventil wieder an (siehe „Zusammensetzen des Geräts“).



3. Ziehen Sie das Dampfregelventil hoch, um es aus dem Deckel zu entfernen. Schrauben Sie auf der Deckelinnenseite die Kappe des Dampfregelventils ab.

HINWEIS: Gehen Sie beim Einsetzen der Dichtung vorsichtig vor. Wenn die Dichtung gedehnt wird, kann später Dampf zwischen Basiseinheit und Deckel entweichen.

Beim Austausch der Dichtung stets eine Originaldichtung vom Hersteller einsetzen. Siehe „Teilebestellung“ in „Teile und Funktionen“.

Fehlerbehebung

Das Display zeigt einen der Fehlercodes von 1 bis 6 an.

- Es liegt eine Funktionsstörung vor; bitte rufen Sie den Kundendienst.

Das Gerät schaltet sich nicht ein.

- Stellen Sie sicher, dass die Steckdose funktionstüchtig ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel sowohl am Geräteanschluss als auch an der Steckdose korrekt angeschlossen ist.

Der Deckel lässt sich schwer schließen.

- Stellen Sie sicher, dass die Dichtung korrekt in der Deckelinnenseite platziert ist.
- Wenn mit dem Schnellkochtopf gebräunt oder angebraten wurde oder das Gerät von einem vorherigen Kochvorgang noch warm ist, kann noch etwas Druck eingeschlossen sein. Stellen Sie das Dampfregelventil auf die Stellung „Offen“, schließen Sie den Deckel, und bewegen sie dann das Ventil in die Stellung „Geschlossen“.

Der Deckel verriegelt nicht.

- Die Dichtung wurde nicht korrekt eingesetzt.
- Verunreinigungen können die Dichtung oder die Ventile blockieren. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und frei von Lebensmittelresten sind.

Während des Garvorgangs entweicht Dampf aus dem Schnellkochtopf.

- Es ist normal, dass etwas Dampf aus dem Schwimmer austritt, bis das Gerät Druck aufgebaut hat und der Deckel verriegelt ist.
- Womöglich wurde der Deckel nicht korrekt geschlossen und verriegelt.
- Womöglich wurde die Dichtung nicht korrekt eingesetzt oder muss ausgetauscht werden.
- Ventile oder Dichtungen müssen ggf. gereinigt werden. Siehe „Pflege und Reinigung“.

Der Deckel lässt sich nicht abnehmen.

- Der Druck muss vollständig abgelassen sein, bevor der Deckel entriegelt wird. Siehe „Dampf ablassen“ unter „Präsentation des Schnellkochtopfs“.

Beim Ablassen von Dampf kommt es zu Spritzern.

- Der Innentopf ist womöglich überfüllt. Der Schnellkochtopf darf maximal zu 2/3 gefüllt werden bzw. nur bis zur Hälfte, wenn Sie Lebensmittel zubereiten, die sich während des Garvorgangs ausdehnen, z. B. Reis oder Hülsenfrüchte.
- Bei Spritzern schützen Sie sich mit Topfhandschuhen und lassen den Druck schrittweise ab, oder sie wählen das eigenständige Entweichen.

Der Schnellkochtopf braucht zu lange, bis der Druck aufgebaut ist.

- Die Dauer des Druckaufbaus richtet sich nach der Flüssigkeitsmenge und dem Gargut im Innentopf. Auch die Ausgangstemperatur der Zutaten kann diesen Zeitraum verlängern.

Die Speise ist nicht gar.

- Verlängern Sie die Garzeit. Setzen Sie den Kochmodus zurück und passen Sie die Zeit entsprechend an, oder wählen Sie BROWN/SAUTÉ und lassen Sie das Gargut länger köcheln.
- Sollten Sie die Druckeinstellung LOW verwendet haben, probieren Sie beim nächsten Mal die Einstellung HIGH.
- Stellen Sie sicher, dass genügend Flüssigkeit im Topf ist, um Dampf zu erzeugen und Druck aufzubauen. Es empfiehlt sich eine Mindestmenge von 1 Tasse (240 ml).

Das Gargut ist verkocht.

- Stellen Sie sicher, dass der richtige Druck und die richtige Garzeit gewählt wurden.
- Reduzieren Sie die Garzeit oder wählen Sie die Druckeinstellung LOW.

Beschränkte Garantie

Diese Garantie gilt für alle in Schweden, Norwegen, Finnland, Dänemark, Spanien, 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.

BELANGRIJKE VOORZORGEN

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. 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. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen eraf haalt of erin zet.
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, zijn serviceagent of gelijkwaardig gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen. Bel het klantenservicenummer voor informatie over onderzoek, reparatie of aanpassing.
8. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat zijn aanbevolen, kan leiden tot letsel.
9. Gebruik het niet 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 toestel.
11. Plaats de uitneembare pot of apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of een elektrische brander noch in een warme oven.
12. Er moet uiterste voorzichtigheid in acht worden genomen bij het verplaatsen van een apparaat indien deze hete olie of andere hete vloeistof bevat.
13. Zet het apparaat uit door de regelaar op OFF (O) en trek daarna de stekker uit het stopcontact. Om de stekker uit het stopcontact te halen moet u de stekker vastpakken en deze uit het stopcontact trekken. Trek nooit aan het netsnoer.
14. Gebruik het apparaat niet voor iets anders dan het bedoelde gebruik.
15. **VOORZICHTIG:** Om schade of schokken te voorkomen, mag u niet in de basis koken. Kook alleen in uitneembare pot.
16. De houder kan warm blijven nadat het apparaat is uitgeschakeld. Lees alle instructies.
17. **WAARSCHUWING!** Gemorst voedsel kan ernstige brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. Laat het snoer nooit over de rand van het werkblad hangen, gebruik het nooit onder een werkblad en gebruik nooit een verlengsnoer.
18. Alleen bedoeld voor gebruik op een werkblad.
19. Dit apparaat staat tijdens het bereiden onder druk. Verkeerd gebruik kan leiden tot brandwonden. Zorg ervoor dat het apparaat op juiste wijze goed is gesloten voordat u ermee aan de slag gaat. Zie "Gebruik van snelkookprogramma's".
20. Wanneer u een snelkookmodus gebruikt mag u het apparaat voor maximaal 2/3 vullen. Bij het koken van voedsel dat uitzet tijdens het koken, zoals rijst of gedroogde groenten, mag het apparaat voor maximaal de helft worden gevuld. Overvulling kan ertoe leiden dat het ventilatiepijpje verstopt raakt en dit kan leiden tot een te hoge druk. Zie "Overzicht snelkookprogramma's".
21. Houd er rekening mee dat bepaalde voedingsmiddelen kunnen schuimen en sputteren waardoor het drukventiel (stoomventilatie) verstopt kan raken. Voorbeelden hiervan zijn appelmoes, veenbessen, parelgerst, havermost of andere granen, spliterwten, noedels, macaroni, rabarber en spaghetti. Deze voedingsmiddelen mogen niet in de snelkookmodus worden bereid.

22. Controleer voor gebruik altijd de drukventielen op eventuele verstopping.
23. Open de multicooker niet totdat alle interne druk is ontsnapt. Als het draaien van het deksel moeizaam gaat is dit een teken dat het apparaat

- nog steeds onder druk staat – forceer het niet open. Elke overdruk in het apparaat kan gevaarlijk zijn. Zie “Gebruik van snelkookprogramma’s”.
24. Gebruik deze multicooker niet voor bakken met olie onder verhoogde druk.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Overige informatie over consumentenveiligheid

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

⚠ WAARSCHUWING **Gevaar voor elektrische schokken:** De stekker past slechts op één manier in een geaard 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 in het stopcontact past, laat een elektricien het stopcontact vervangen.

Het netsnoer is kort om het risico te verkleinen dat kinderen het kunnen vastgrijpen, erin verstrikt raken of erover 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.



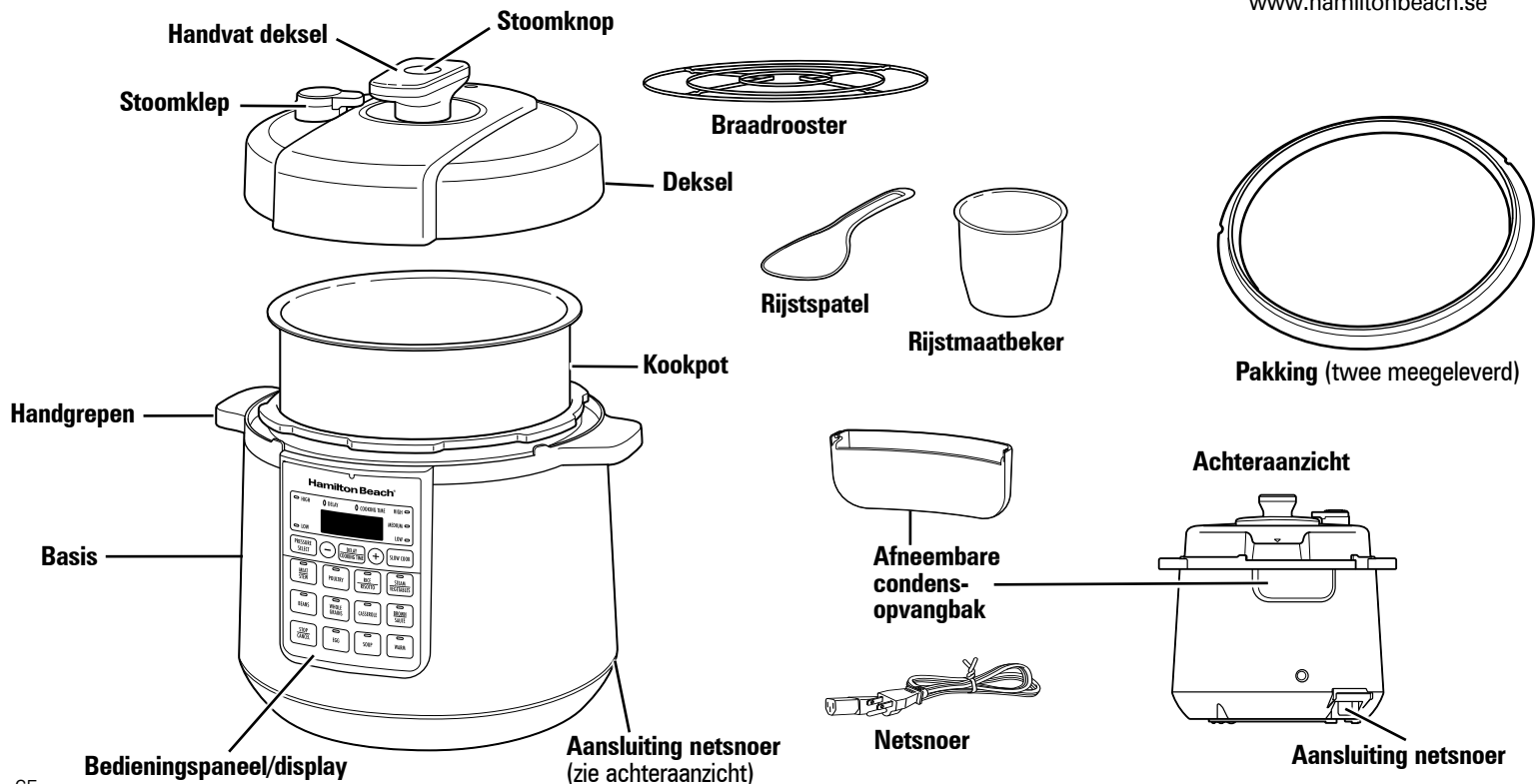
De recycling van het product aan het einde van de levensduur

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

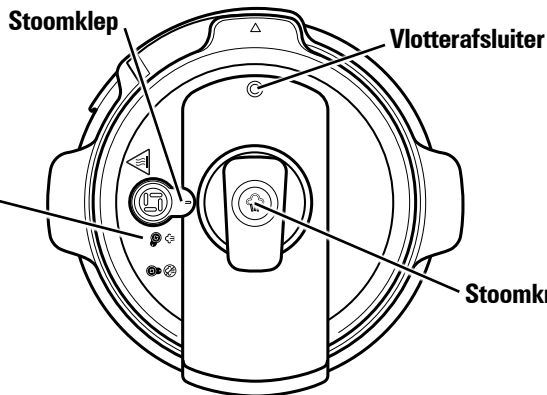
Voor het eerste gebruik: Was de kookpot, deksel, braadrooster, rijstmaatbeker, rijstspatel en verwijderbare condensopvangbak in heet zeepwater. Spoel en droog.

Onderdelen bestellen:
+46 60 741 21 20
www.hamiltonbeach.se



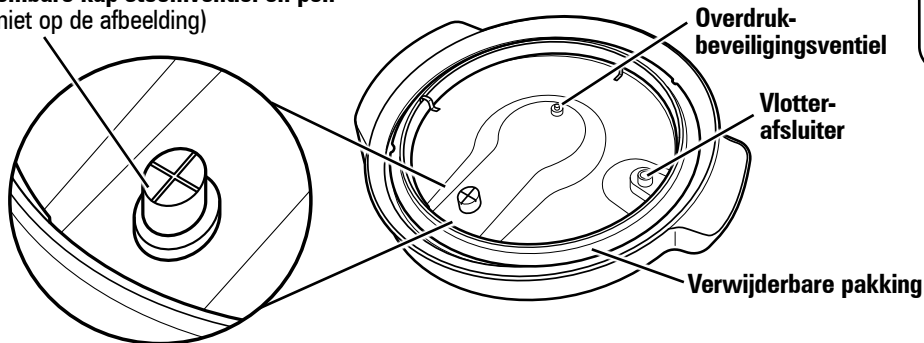
Onderdelen en functies (vervolg)

Bovenkant van het deksel

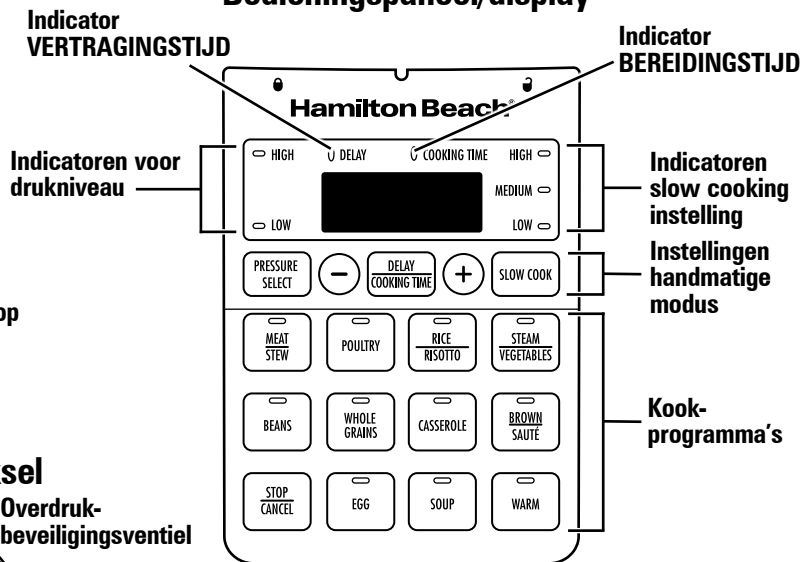


Symbolen voor stoomklep OPEN en GESLOTEN

Binnenkant van het deksel



Bedieningspaneel/display



Dit is uw multicooker

WAARSCHUWING Gevaar voor brandwonden.

Stoom is heet. Vermijd contact met stoom. Wees voorzichtig bij het indrukken van de stoomknop.

Voedsel bereiden onder druk verschilt sterk van normale bereidingsmethoden. Een multicooker is in wezen een kookpot met een gesloten, afsluitbaar deksel en een klep om de druk te regelen. Zodra de pot afgesloten is, wordt de stoom opgesloten en bouwt de druk op, waardoor de kooktemperatuur hoger wordt en de kooktijd aanzienlijk korter. De druk perst ook vloeistof in voedsel, zodat het sappig en mals blijft, terwijl diepe, rijke smaken zich snel ontwikkelen en door de hoge temperatuur kan het voedsel bruinen en karameliseren, ondanks de vochtige omgeving.

Drukniveaus

Let bij het kiezen van een druk erop dat deze wordt aangegeven in psi (pond per vierkante inch).

Hoge druk – 8 tot 12 psi. Hoge druk wordt aanbevolen voor bijna al het voedsel. Hoe hoger de druk, hoe sneller voedsel wordt bereid.

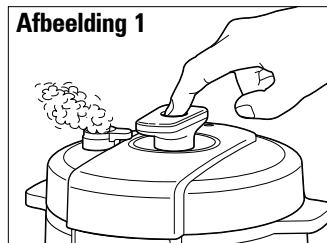
Lage druk – 4 tot 7 psi. Gebruikt voor delicaat voedsel. Bij lagere druk gaat de bereiding van het voedsel langzamer dan bij hoge druk.

Stoom laten ontsnappen

Wanneer de bereidingscyclus klaar is, moet stoom ontsnappen voordat het deksel kan worden geopend. Er zijn twee manieren om stoom te laten ontsnappen:

Natuurlijk ontsnappen - Nadat de bereidingstijd is verstreken zal het apparaat overschakelen naar WARM-programmestand. Laat het apparaat op natuurlijke wijze afkoelen totdat de vlotterafsluiter naar beneden valt en het deksel ontgrendelt. Dit kan 10 tot 30 minuten of langer duren, afhankelijk van de hoeveelheid voedsel. Tijdens het natuurlijk ontsnappen blijft het voedsel warm en gaat de bereiding door voor zolang als het duurt om de stoom te laten ontsnappen.

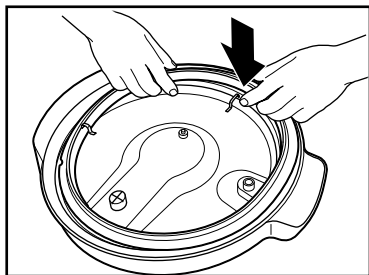
Snel ontsnappen – Wanneer de bereidingscyclus klaar is, drukt u op de stoomknop om stoom te laten ontsnappen (afbeelding 1). Stoom ontsnapt uit de stoomklep van de stoomknop af. Kies snel ontsnappen wanneer u het koken onmiddellijk wilt stoppen wanneer de bereidingscyclus klaar is.



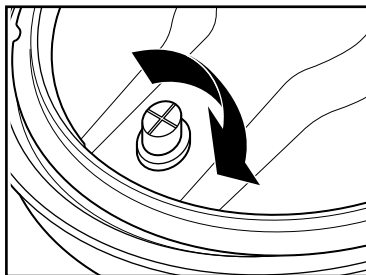
Probeer de multicooker

1. Volg de montage-instructies (zie "Assemblage"), maar giet er 3 kopjes water (700 ml) in, in plaats van eten.
2. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Selecteer de drukinstelling HIGH door op de knop PRESSURE SELECT te drukken.
4. Stel de tijd in op 2 minuten door op + of - knoppen te drukken; de multicooker start automatisch binnen 10 seconden.
5. Op het display verschijnt "ON" totdat de druk is bereikt. Het deksel zal vergrendelen en bereidingstijd zal beginnen af te tellen. Wanneer de bereidingscyclus klaar is, piept de multicooker 5 keer en schakelt over naar de WARM-programmestand.
6. Laat de druk op natuurlijke wijze ontsnappen of druk op stoomknop om deze snel te laten ontsnappen. De stoomklep zal de stoom weg van de stoomknop laten ontsnappen.
7. Wanneer alle overdruk weg is zal het deksel automatisch ontgrendelen. Draai het deksel tegen de klok in om te ontgrendelen. Verwijder het deksel voorzichtig en laat overtollig vocht aan de binnenkant van het deksel teruglopen in kookpot.
8. Druk op STOP/CANCEL om de multicooker te stoppen. Haal de stekker uit het stopcontact.

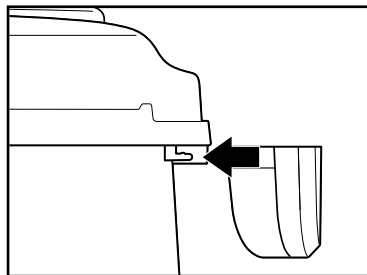
Assemblage



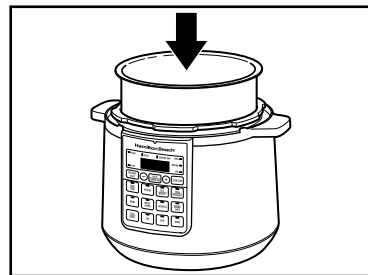
1. Zorg ervoor dat pakking goed in het deksel ligt. Leg de pakking achter de metalen ring en duw de pakking stevig op zijn plaats.



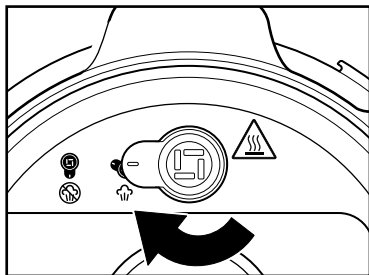
2. Schroef aan de onderkant van het deksel de kap van de stoomklep op de pen van de stoomklep. Zorg ervoor dat stoomklep, vlotterafsluiter en overdrukbeveiligingsventiel schoon en vrij van vuil zijn.



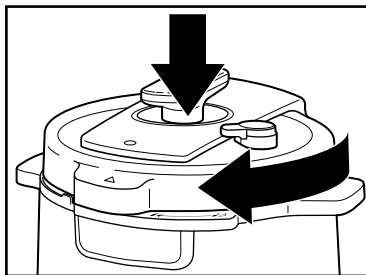
3. Installeer de condensopvangbak aan de achterkant van de multicooker door de bovenkant van de opvangbak met de geleiders op de multicooker uit te lijnen en op zijn plaats te klikken. Steek het netsnoer in de aansluiting op de achterkant van het apparaat.



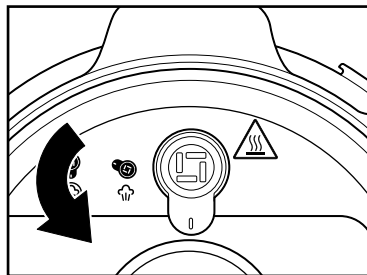
4. Plaats de kookpot in het apparaat en leg voedsel in de kookpot.



5. Plaats op de buiten van het deksel de stoomklep om de pen van de klep. Laat staan in stand OPEN.



6. Plaats het deksel op de multicooker door het pijlsymbool op het deksel te laten wijzen naar het open-symbool op de basis van de multicooker. Draai het deksel rechtsom om te vergrendelen. Pijlsymbool en grendel-symbool moeten naar elkaar wijzen.



7. Draai de stoomklep naar de stand CLOSED.

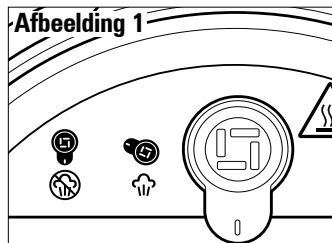
Gebruik van snelkookprogramma's

⚠ WAARSCHUWING Gevaar voor brandwonden.
Stoom is heet. Vermijd contact met stoom. Wees
voorzichtig bij het indrukken van de stoomknop.

De multicooker heeft 10 programma's waarbij voedsel onder druk wordt bereid en 3 zonder druk. Kijk in de twee kookprogramma overzichten (druk en drukloos) voor beschrijvingen, aanbevelingen, standaard bereidingstijden en drukniveaus voor elke programma.

1. Zodra multicooker in elkaar gezet is (zie "Assemblage"), kunt u voedsel in de kookpot leggen.
 - Om stoom te creëren en druk op te bouwen, moet er vloeistof in de kookpot zijn. Gebruik minimaal 1 kopje (225 ml) water of andere vloeistof.
 - Vul kookpot maximaal voor 2/3. Voor eten dat uitzet, zoals rijst en bonen, vul tot maximaal de helft.
2. Zie programma's in het "Overzicht snelkookprogramma's". Druk op een programma om deze te selecteren. Na de selectie wordt de standaard druk en de standaardtijd weergegeven.
3. Aanpassen van de druk en bereidingstijd:
 - In elk snelkookprogramma kan de druk worden gewijzigd. Druk herhaaldelijk op de knop PRESSURE SELECT om te wisselen tussen hoge en lage druk.
 - Pas de bereidingstijd aan met de + en – knoppen.
 - Stoomklep moet in stand CLOSED staan (afbeelding 1).
4. Druk voor de handmatige modus op de knop PRESSURE SELECT. Druk opnieuw om van LOW naar HIGH te gaan. De standaardtijd van 35 minuten staat aangegeven. Pas de bereidingstijd aan met de + en – knoppen.
5. De multicooker zal binnen 10 seconden met de bereiding beginnen. Op het display verschijnt "ON" totdat de druk is bereikt, dan zal de bereidingstijd beginnen af te tellen. Wanneer de bereidingscyclus klaar is, gaat multicooker automatisch over naar de WARM-programmastand.
6. Laat stoom ontsnappen via een natuurlijke of snelle methode. Kijk in de instructies "Stoom laten ontsnappen" in "Dit is uw multicooker."
7. Druk op elk gewenst moment op STOP/CANCEL om te stoppen met koken. Op het display staat "OFF". Laat altijd stoom ontsnappen voordat u het deksel opent.
8. Haal de stekker uit het stopcontact.

OPMERKING: Wanneer alle overdruk weg is zal het deksel automatisch ontgrendelen. Draai het deksel tegen de klok in om te ontgrendelen. Verwijder het deksel voorzichtig en laat overtollig vocht aan de binnenkant van het deksel teruglopen in kookpot.



Tips voor koken met druk

- Bereidingstijden voor snelkookrecepten kunnen tot 70% korter zijn dan traditionele methoden. Als u recepten wilt aanpassen, begin dan met het halveren van de tijd.
- De hoeveelheid vloeistof die nodig is, is veel minder dan bij traditionele kookmethoden. Om favoriete recepten aan te passen aan een snelkookpan, kunt u de hoeveel vloeistof halveren.
- Vloeistof is nodig om stoom te creëren en druk op te bouwen in de multicooker. Voeg altijd minimaal 1 kopje (225 ml) water of andere vloeistof toe.
- Vul kookpot maximaal voor 2/3. Voor voedingsmiddelen die uitzetten, zoals rijst of bonen, voor de helft.
- Vergeet niet dat het aftellen voor bereidingstijd niet zal beginnen totdat de druk in de multicooker is opgebouwd en het deksel vergrendeld is. De gemiddelde tijd is 10 tot 15 minuten, maar kan veel langer zijn.
- Gebruik bij het koken van rijst een verhouding van 1:1 voor rijst tot water. Spoel de rijst voor het koken.
- Voeg 1 eetlepel (15 ml) olie toe aan rijst of bonen om schuimen en spetteren te verminderen.
- Bonen hoeven niet voorgeweekt te zijn, maar als u de boven ten minste 3 uur voorweekt zal dit een zachter, meer consistent resultaat opleveren.
- Stoom voedsel door minstens 1 kopje (225 ml) water op de bodem van kookpot te gieten. Plaats voedsel op Braadroosterrek in de kookpot. Druk op programmaknop STEAM/VEGETABLES en volg het gewenste recept. Bevroren groenten kunnen worden gestoomd uit bevroren toestand: tel 1 tot 2 minuten bij de aangeven tijd op de verpakking.
- Bevroren vlees en gevogelte kunnen bevroren in de multicooker worden geplaatst. Een algemene richtlijn is om de bereidingstijd 50% langer te maken dan het recept aangeeft. Kijk op www.Food Safety.gov voor veilige kerntemperaturen.

Overzicht snelkookprogramma's

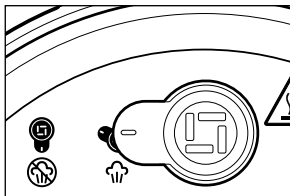
Programma	STANDAARD- INSTELLINGEN		Bereidingstijd van-tot	Stand stoom- klep	Beschrijving en aanbevelingen
	Hoogte druk	Bereidings- tijd			
PRESSURE SELECT: LOW HIGH	Laag High	35 min 35 min	1 min – 4 uur 1 min – 4 uur	CLOSED CLOSED	Gebruik de handmatige modus om de druk en tijd naar wens aan te passen. Ideaal voor recepten met gecombineerde ingrediënten.
MEAT/STEW - Vlees/stoofpot	High	35 min	15 min – 4 uur	CLOSED	Voor mals, sappig vlees en stoofschotels. Maak de bereidingstijd langer voor extra malsheid waarbij het vlees van het bot valt.
POULTRY - Gevogelte	High	25 min	5 min – 4 uur	CLOSED	Of het gaat om roosteren van een hele kip of snel koken van kipdelen, dit programma doet dat perfect.
RICE - Rijst	Laag	4 min	1 min – 30 min	CLOSED	Geschikt voor het koken van alle soorten rijst. Het beste is om natuurlijk ontsnappen te gebruiken. Vul de kookpot voor niet meer dan de helft zodat de rijst kan uitzetten.
STEAM/VEGETABLES - Groenten stomen	Laag	10 min	1 min – 4 uur	CLOSED	Stoom groenten, zeevruchten of verwarm voedsel op het braadrooster. Gebruik snel ontsnappen om te voorkomen dat het voedsel te gaar wordt. Doe ten minste 1 kopje (225 ml) water in de kookpot, tot net onder het braadrooster. Voeg voedsel toe op het rooster, zorg ervoor dat het voedsel niet in contact komt met het water.
BEANS - Bonen	High	30 min	1 min – 4 uur	CLOSED	Geweekte of ongeweekte droge bonen kunnen met dit programma in minder dan een uur worden bereid. Zorg ervoor dat u de bonen minstens 2,5 cm onder water staan. Vul maximaal voor de helft zodat de bonen kunnen uitzetten.
WHOLE GRAINS - Volle granen	High	40 min	1 min – 4 uur	CLOSED	Spelt, quinoa, wilde rijst - elke korrel is geschikt voor dit programma. Vul maximaal voor de helft zodat de granen kunnen uitzetten.
CASSEROLE - Ovenschotel	High	5 min	1 min – 30 min	CLOSED	Gebruik dit voor stoofschotels of eenpansmaaltijden. Vul maximaal voor te helft zodat het eten kan uitzetten.
EGG - Ei	High	5 min	1 min – 30 min	CLOSED	Kook eieren in de schaal op de door u gewenste hardheid op het braadrooster. Eieren worden gestoomd, zodat ze gemakkelijk te pellen zijn.
SOUP - Soep	High	30 min	1 min – 4 uur	CLOSED	Maak soepen en bouillons met heerlijke diepe smaak.

Gebruik van drukloze kookprogramma's

Volg de aanwijzingen voor het in elkaar zetten van uw multicooker "Assemblage". Druk op de programmaknop om deze te selecteren. Er verschijnt een standaard tijd. Om de bereidingstijd aan te passen, drukt u op + of - knoppen.

- **Het programma Brown/Sauté** kan worden gebruikt om voedsel aan te bakken of groenten te sauteren als stap voor hogedrukkoken, slow cooking of als een functie op zichzelf. Dit programma moet draaien zonder deksel. De tijd voor aanbakken/sauteren zal met aftellen beginnen wanneer de multicooker de baktemperatuur heeft bereikt.
- **Slow Cook Mode** kan worden gebruikt op de standen LOW, MEDIUM of HIGH warmte. Om de warmte-instelling te selecteren, drukt u meerdere keren op de knop SLOW COOK om door de instellingen te gaan. Stoomklep moet in OPEN stand staan (afbeelding 1). Slow Cook begint automatisch binnen 10 seconden de bereidingstijd af te tellen. Wanneer de bereidingscyclus klaar is, zal de multicooker overschakelen naar WARM en timer zal gaan lopen tot maximaal 24 uur.
- **Warme** kan worden gebruikt als een programmastand voor het op serveertemperatuur houden van bereid eten. Voedsel moet warm genoeg zijn om bacteriële groei te voorkomen voordat u instelling WARM mag gebruiken. De instelling Warm mag alleen worden gebruikt nadat het voedsel grondig is gekookt. Gebruik de instelling Warm niet om voedsel op te warmen. Als voedsel gekookt en vervolgens afgekoeld is gebruik dan de standen LOW, MEDIUM of HIGH van Slow Cook om het op te warmen en schakel dan over naar WARM. Bezoek foodsafety.gov voor meer informatie.
- **Vertragingstijd** mag alleen worden gebruikt met niet-bederfelijk voedsel. Gebruiken dit niet voor recepten die vlees, vis, gevogelte, eieren of melk bevatten. Volg de USDA-richtlijnen voor voedselveiligheid en bezoek foodsafety.gov voor meer informatie. Als u een vertraagde starttijd wilt instellen, selecteert u het kookprogramma en past u indien nodig de druk en de bereidingstijd aan. Druk vervolgens op de knop DELAY/COOKING TIME en stel de door u gewenste starttijd met de + of - knoppen. Het aftellen voor vertragingstijd begint binnen 10 seconden. Het geselecteerde programma begint wanneer het aftellen van de vertraging verlopen is.
- **Stop/Cancel** annuleert alle functies, wist de tijd en het op het display staat "OFF". Kan op elk gewenst moment worden gebruikt om te stoppen met het kookprogramma.
- **Geluid uit/aan** wanneer de multicooker in stand-bymodus staat, houdt u de "-" knop ingedrukt om het geluid uit te schakelen. Houd de "+" knop ingedrukt om het geluid in te schakelen.

Afbeelding 1



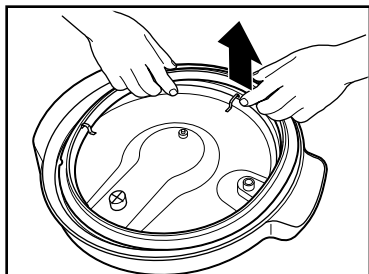
Tips voor slow cooking

- De kookpot moet ten minste 1/2 vol zijn voor de beste resultaten. Als deze slechts halfvol is moet u de gaarheid controleren op 1 tot 2 uur eerder dan aangegeven tijd in het recept.
- Bij slow cooking is roeren is niet nodig. Zonder het deksel verdwijnt veel groot warmte en het kan nodig zijn de bereidingstijd te verlengen. Bij koken op HIGH, kunt u af en toe roeren.
- Bij het bereiden van soepen of stoofschotels moet er ongeveer 5 cm ruimte zijn tussen de bovenkant van de kookpot en het voedsel, zodat dit kan sudderen.
- Voor veel recepten is een bereidingstijd van een helde nodig. Als uw 's morgens geen tijd hebt om een maaltijd voor te bereiden, doe het dan de avond ervoor. Plaats alle ingrediënten in de kookpot, plaats het deksel en zit het tijdens de op een koele plek. Zet eenvoudig 's morgens de kookpot in de multicooker en beginnen met de bereiding.
- Gebruik geen bevroren vlees of gevogelte in de slow cooking modus. Ontdooi vlees of gevogelte voor bereiding.
- Er is voedsel dat niet geschikt is voor lang koken in een slow cooker: pasta, zeevruchten, melk, room of zure room moeten 2 uur voor het serveren worden toegevoegd. Geëvaporeerde melk of gecondenseerde soepen zijn perfect voor langzaam koken.
- Hoe hoger het vetgehalte van vlees, hoe minder vloeistof nodig is. Bij het bereiden van vlees met een hoog vetgehalte kunt u dik gesneden plakken ui eronder leggen, zodat het vlees niet in het vet ligt (en daarin kookt).
- Slow cooking zorgen voor zeer weinig verdamping. Bij het maken van uw favoriete soep, stoofpot, of saus, gebruik dan minder vloeistof dan in het originele recept staat. Mocht het te dik zijn, kun tu later vloeistof naar wens toevoegen.
- Bij het bereiden van een vegetarische ovenschotel, moet er wat water worden toegevoegd om aanbranden aan de wanden van de kookpot te voorkomen.
- Bij een recept met knolgroenten moet u deze op de bodem van de kookpot leggen.

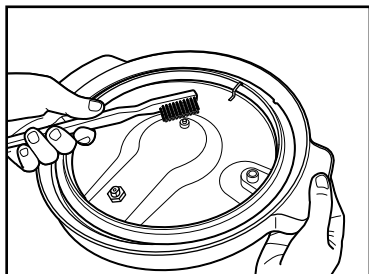
Overzicht drukloze kookprogramma's

Programma	STANDAARD- INSTELLINGEN		Bereidingstijd van-tot	Stand stoomklep	Beschrijving en aanbevelingen
	Hoogte druk	Bereidings- tijd			
BROWN/SAUTÉ - Aanbakken/ sauteren	N.v.t.	30 min	1 min – 30 min	N.v.t.	Gebruik voor het aanbakken van vlees of gevogelte, of het sauteren van groenten. Ook te gebruiken om de multicooker voor te verwarmen voor een snellere drukopbouw. De multicooker verwarmt tot 174°C voordat het aftellen begint. Dit programma moet draaien zonder deksel. De bereidingstijd zal met aftellen beginnen wanneer de multicooker de bruiningstemperatuur heeft bereikt.
SLOW COOK:					Een echte slow cooking functie met lagere temperaturen en langere bereidingstijden voor het bereiden van malse en smaakvolle maaltijden. Om de warmte-instelling te selecteren, drukt u meerdere keren op de knop SLOW COOK om door de instellingen te gaan. De bereidingstijd begint binnen 10 seconden met aftellen. Zodra de cyclus is voltooid, schakelt de multicooker voor maximaal 24 uur over naar WARM.
LOW	N.v.t.	8 uur	30 min – 20 uur	OPEN	
MEDIUM	N.v.t.	6 uur	30 min – 20 uur	OPEN	
HIGH	N.v.t.	4 uur	30 min – 20 uur	OPEN	
WARM	N.v.t.	4 uur	10 min – 24 uur	OPEN	De instelling Warm mag niet worden gebruikt om voedsel te bereiden, maar alleen om al gekookt voedsel warm te houden. Elk kookprogramma gaat automatisch over naar WARM wanneer de bereidingscyclus klaar is.

Onderhoud en reiniging



1. Trek de stekker uit het stopcontact en uit het apparaat. Laat het apparaat afkoelen. Verwijder de pakking uit het deksel door deze van onder metalen ring uit te trekken.

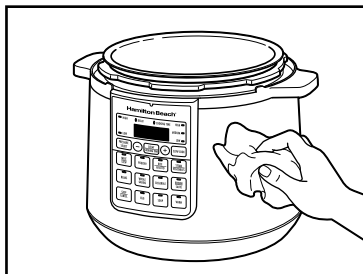


4. Houd het deksel onder een hoek en maak met een kleine, zachte borstel de vlotterafsluiter, pen van de stoomklep en overdrukbeveiligingsventiel schoon. Spoel deze gebieden af met warm water.

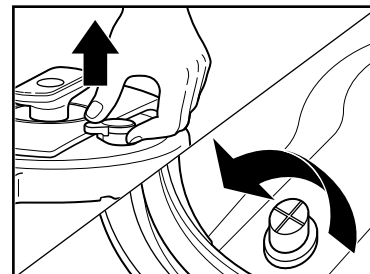
OPMERKING: Pakking, braadrooster, rijstmaatbeker, rijststapel en condensopvangbak zijn vaatwasserbestendig. Gebruik de instelling "SANI" NIET bij het wassen in de vaatwasser. De temperaturen van het "SANI" vaatwasprogramma kunnen uw product beschadigen.

5. Was kookpot, stoomklep, kap van de stoomklep en het deksel met warm zeepwater. Spoel en droog. Zorg ervoor dat stoomklep, pen van de stoomklep, vlotterafsluiter en overdrukbeveiligingsventiel schoon en vrij van vuil zijn. Het midden van de kap van de stoomklep moet voor het koken vrij zijn van voedsel en vuil.

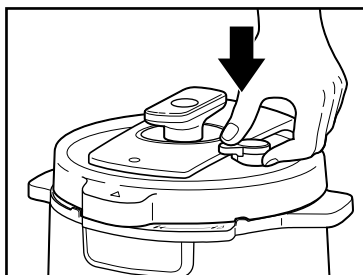
⚠ WAARSCHUWING Gevaar voor elektrische schokken. Koppel het netsnoer los voor het schoonmaken. Dompel het snoer, de stekker of de basis niet onder in een vloeistof.



2. Veeg de basis af met een zachte, vochtige doek of spons. Voor het verwijderen van hardnekkige vlekken kunt u een milde, niet-schurend schoonmaakmiddel gebruiken.



3. Trek de stoomklep omhoog om uit het deksel te verwijderen. Draai het deksel om en schroef on de onderkant de kap van de stoomklep los.



6. Vervang de pakking en schroef de kap van de stoomklep terug op de pen van de stoomklep aan de onderkant van het deksel. Draai het deksel om en plaats de stoomklep terug op de bovenzijde van het deksel (zie "Assemblage" indien nodig).

OPMERKING: Plaats de pakking zorgvuldig. Uittrekken van de pakking zal ervoor zorgen dat er stoom kan ontsnappen tussen de basis en het deksel.

Vervang de pakking altijd door een pakking van de fabrikant. Zie "Onderdelen bestellen" in "Onderdelen en functies".

Probleemoplossing

Display toont foutcodes 1-6.

- Het apparaat werkt niet, bel klantenservice.

Het apparaat gaat niet aan.

- Zorg ervoor dat het stopcontact goed functioneert.
- Controleer of het netsnoer goed in de netsnoeraansluiting zit en goed is aangesloten op het stopcontact.

Deksel sluit moeilijk.

- Zorg dat pakking goed in de onderkant van het deksel zit.
- Als de multicooker gebruikt is om te aanbakken/sauteren of nog warm is van het laatste gebruik, kan er een kleine hoeveelheid druk in multicooker aanwezig zijn. Zet de stoomklep op de stand OPEN, sluit het deksel en zet de klep de stand CLOSED.

Deksel vergrendelt niet.

- Pakking is niet goed geplaatst.
- Er kan vuil zitten onder of op de pakking en bij de kleppen. Zorg ervoor dat alle schoon en vrij is van etensresten.

Er ontsnapt stoom uit de multicooker tijdens het koken.

- Het is normaal dat er wat stoom uit de vlotterafsluiter komt totdat het apparaat onder druk komt en het deksel vergrendeld is.
- Het deksel kan niet goed gesloten en vergrendeld worden.
- Pakking zit niet goed geplaatst of moet vervangen worden.
- Wellicht moeten kleppen of pakking schoongemaakt worden om vuil te verwijderen. Zie "Onderhoud en reiniging."

Deksel kan niet worden verwijderd.

- De overdruk moet volledig weg zijn voordat het deksel wordt ontgrendeld. Kijk in de instructies "Stoom laten ontsnappen" in "Dit is uw multicooker."

Spetteren treedt op wanneer stoom wordt vrijgegeven.

- Kookpot kan overvol zijn. Vul voor maximaal 2/3 en voor eten dat uitzet, zoals rijst en bonen, maximaal 1/2.
- Als er spetteren optreedt, gebruik dan een ovenwant om de hand te beschermen en laat druk in korte pozen of op natuurlijke wijzen ontsnappen.

Het opbouwen van druk duurt te lang.

- Hoeveelheid tijd die nodig is om de druk op te bouwen afhankelijk van de hoeveelheid vloeistof en voedsel in kookpot. De starttemperatuur van voedsel kan ook de tijd verlengen.

Eten is niet gaar.

- Er is meer bereidingstijd nodig. Reset de bereidingsmodus en pas deze aan voor extra tijd of stel de multicooker in op BROWN/SAUTÉ en laat het voedsel langer sudderen.
- Als lage druk werd gebruikt, probeer het dan de volgende keer met hoge druk.
- Zorg dat er voldoende vloeistof is om stoom te creëren en druk op te bouwen. Een minimum van 1 kopje (225 ml) vloeistof wordt aanbevolen.

Eten is te gaar.

- Zorg dat de juiste druk en bereidingstijd geselecteerd wordt.
- Verkort de bereidingstijd of selecteer lage druk.

Beperkte garantie

Deze garantie geldt voor producten die zijn gekocht en gebruikt in Zweden, Noorwegen, Finland, Denemarken, Spanje, 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.

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 personskador:

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. 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. Låt svalna innan du sätter på eller tar av delar, samt före rengöring.
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. Ring vårt avgiftsfria kundtjänstnummer för information om undersökning, reparation eller justering.
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 det löstagbara kärlet eller basen 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 olja eller andra varma vätskor.
13. För att koppla ur, tryck på knappen OFF (O), och drag sedan ut kontakten ur vägguttaget. För att koppla från mixern, ta tag i kontakten och dra ut den från vägguttaget. Dra aldrig i sladden.
14. Använd inte apparaten för annat än den avsedda användningen.
15. **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER:** För att förhindra skador eller elektriska stötar, laga inte mat i baspartiet. Använd bara det avtagbara kärlet.
16. Kärlet kan fortfarande vara varmt trots att enheten har stängts av. Läs alla instruktioner.
17. **WARNING!** Spilld mat kan orsaka allvarliga brännskador. Placera apparaten och sladden där de är oåtkomliga för barn. Dra aldrig sladden över kanten på en arbetsbänk, använd aldrig ett uttag under arbetsbänken och använd aldrig förlängningssladd.
18. Endast avsedd att användas placerad på en bänkskiva.
19. Denna apparat kokar under tryck. Felaktig användning kan resultera i skållningsskador. Se till att enheten är ordentligt stängd innan du använder den. Se "Använda tryckkokarens olika lägen."
20. I tryckkokningsläge får enheten inte fyllas mer än till 2/3. Fyll inte enheten mer än till hälften vid tillagning av livsmedel som expanderar under tillagning, såsom ris eller torkade grönsaker. Överfyllning kan göra att ventilationsröret sätts igen med övertryck som följd. Se "Diagram över tryckkokningslägen."
21. Tänk på att vissa livsmedel, som äppelmos, tranbär, pärlkorn, havregryn och andra spannmål, delade ärtor, nudlar, makaroner, rabarber eller spagetti kan skumma och skvätta samt sätta igen tryckavlastningsanordningen (ångventil). Dessa livsmedel bör inte tillagas i tryckkokningsläge.

22. Kontrollera alltid att tryckavlastningsanordningarna inte är igensatta innan du använder tryckkokaren.
23. Öppna inte tryckkokaren förrän det inre trycket har eliminerats. Om det är svårt att vrida på locket indikerar detta att tryckkokaren

fortfarande är trycksatt – tvinga inte upp locket. Eventuellt kvarvarande tryck i kokaren kan utgöra en fara. Se "Använda tryckkokarens olika lägen."

24. Använd inte denna tryckkokare för att fritera med olja under tryck.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Övrig konsumentssäkerhetsinformation

Denna produkt är avsedd för hushållsbruk.

⚠ VARNING Risk för elektriska stötar: Försök inte kringgå säkerhetsfunktionen genom att modifiera stickkontakten på något sätt eller genom att använda en adapter. Om kontakten inte passar i uttaget, anlita en elektriker för att byta ut uttaget mot ett jordat uttag.

Nätsladden är kort för att minska riskerna om ett barn skulle ta tag i sladden, trassla in sig i eller snubbla över en längre sladd.

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



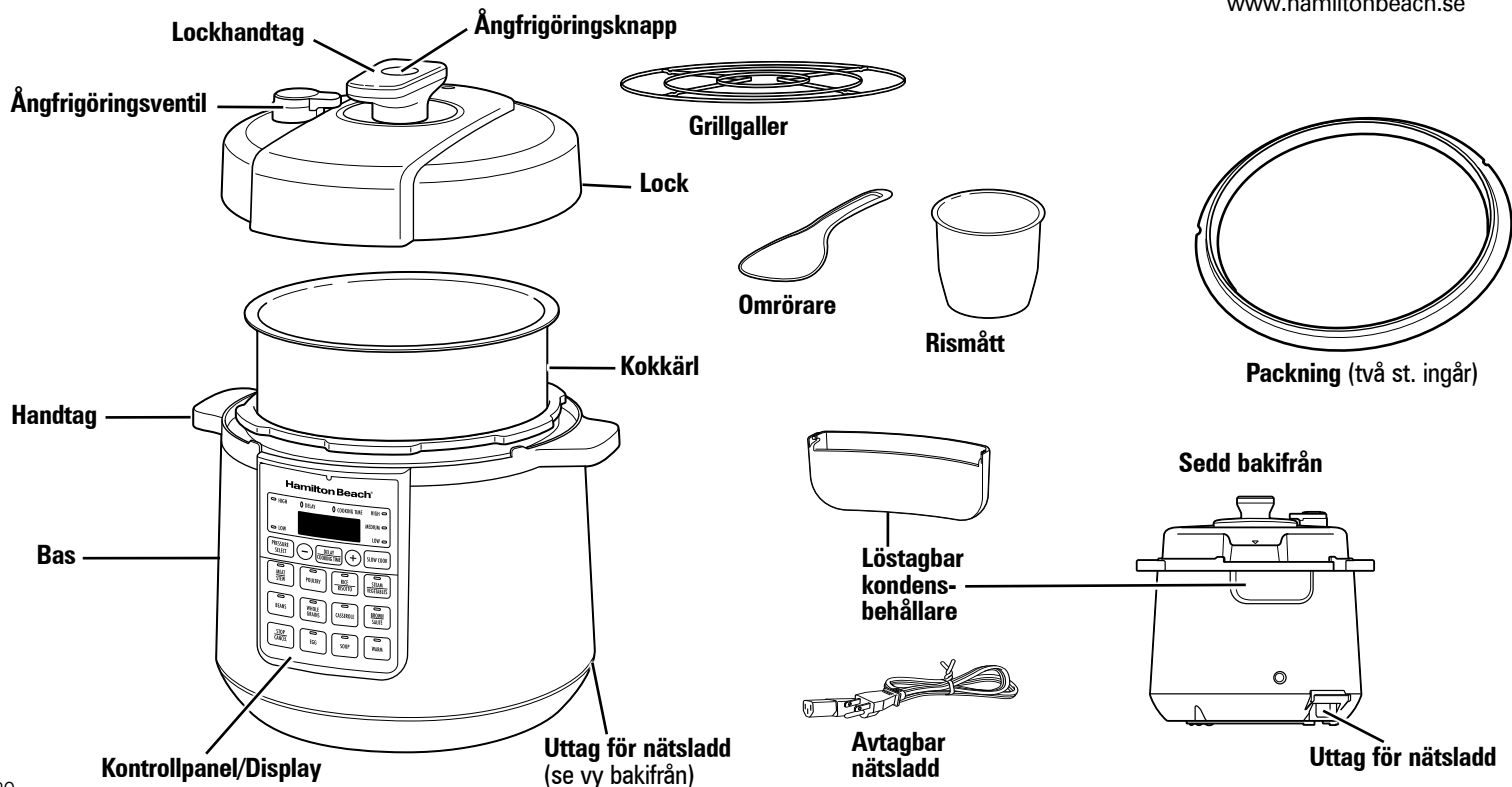
Återvinning av produkten vid slutet av dess livslängd

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

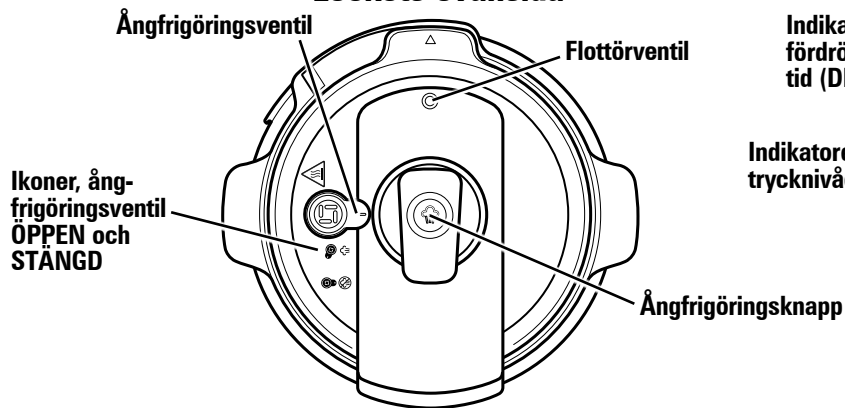
Före första användningen: Diska av kokkärlet, locket, grillgaller, rismåtbägaren, omröraren och den löstagbara kondensuppsamlaren i varmt tvålwater. Skölj och torka.

För att beställa delar:
+46 60 741 21 20
www.hamiltonbeach.se

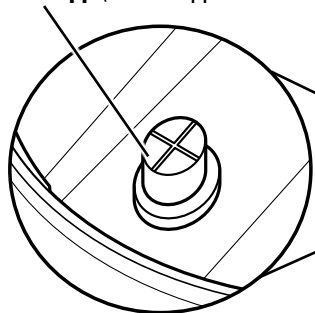


Delar och funktioner (forts.)

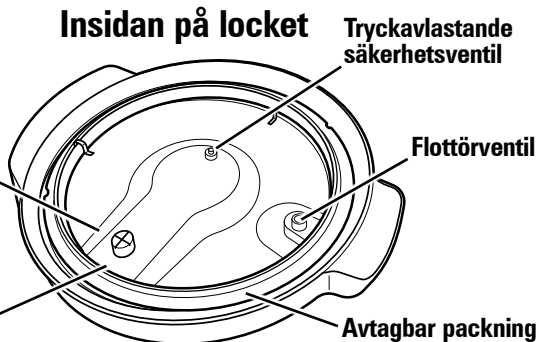
Lockets ovansida



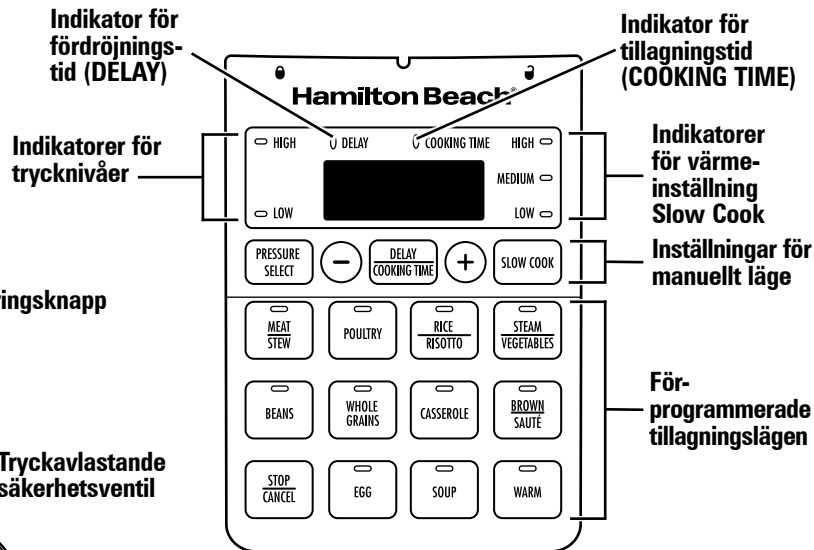
Löstagbart lock till ångfrigöringsventil och ventilkropp (ventilkroppen visas inte)



Insidan på locket



Kontrollpanel/Display



Möt din tryckkokare

⚠ VARNING Risk för brännskada. Ångan är mycket varm. Undvik kontakt med ångan. Var försiktig när du trycker på ångfrigöringsknappen.

Tillagning med tryck skiljer sig mycket från matlagning med vanliga metoder. En tryckkokare är i princip ett kokkärl med ett förseglat, låsbart lock och en ventil för att reglera trycket. När kokkärlet är förseglat stannar ångan kvar i kärlet och trycket byggs upp, höjer tillagningstemperaturen och minskar tillagningstiden markant. Trycket tvingar också in vätska i maten så att den håller sig saftig medan djupa smaker utvecklas snabbt. Den höga temperaturen gör också att maten bryns och karamelliserar, trots den fuktiga miljön.

Trycknivåer

När du väljer trycknivåer, tänk på att tryck mäts i psi (pounds per square inch).

Högt tryck – 8 till 12 psi. Högt tryck rekommenderas för nästan alla livsmedel. Ju högre tryck, desto snabbare tillagas maten.

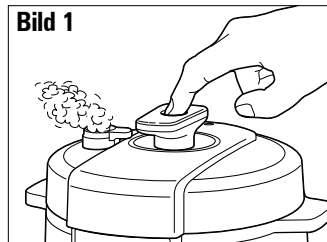
Lågt tryck – 4 till 7 psi. Används för känsliga livsmedel. Med lägre tryck tillagas maten långsammare jämfört med om trycket är högt.

Frigöring av ånga

När tillagningscykeln är klar måste ångan släppas ut innan locket kan öppnas. Det finns två sätt att släppa ut ångan:

Naturlig frigöring – När tillagningstiden har gått går tryckkokaren över till VARMT läge. Låt tryckkokaren svalna naturligt tills flottörventilen faller ner och locket låses upp. Detta kan ta 10 till 30 minuter eller mer beroende på mängden mat. Under naturlig frigöring är maten fortfarande varm och kan fortsätta att tillagas under tiden det tar att släppa ut ångan.

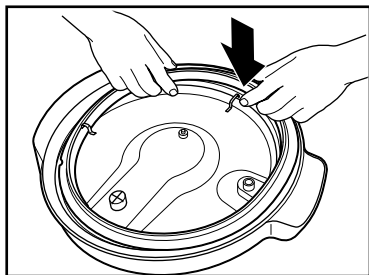
Snabbfrigöring – När tillagningscykeln är klar trycker du på ångfrigöringsknappen för att släppa ut ångan (Bild 1). Ångfrigöringsventilen riktar ångan bort från ångfrigöringsknappen. Välj snabbfrigöring när du vill avbryta tillagningen direkt när cykeln avslutas.



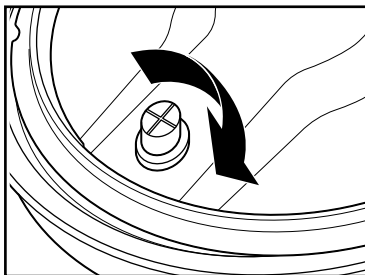
Testa tryckkokaren

1. Följ monteringsanvisningarna (se "Så monterar du tryckkokaren"), men håll i 3 koppar vatten (711 ml) istället för mat.
2. Sätt i kontakten i vägguttaget.
3. Välj inställningen HÖGT tryck genom att trycka på knappen PRESSURE SELECT (välj tryck).
4. Ställ in tiden på 2 minuter med hjälp av + eller - knapparna; kokaren startar automatiskt inom 10 sekunder.
5. Displayen visar "On" tills trycket har uppnåtts. Locket låser och tillagningstiden börjar räkna ner. När tillagningscykeln är klar piper kokaren 5 gånger och växlar till VARMT läge.
6. Låt antingen trycket frigöras naturligt, eller tryck på ångfrigöringsknappen för att snabbt frigöra trycket. Ångfrigöringsventilen riktar ångan bort från ångfrigöringsknappen.
7. När allt tryck har frigjorts låses locket upp automatiskt. Vrid locket moturs för att låsa upp. Ta försiktigt bort locket så att överskottsfukt på locket kan rinna tillbaka ner i kokkärlet.
8. Tryck på STOP/CANCEL för att stänga av kokaren. Dra ut sladden.

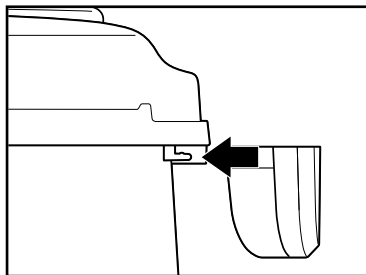
Så monterar du tryckkokaren



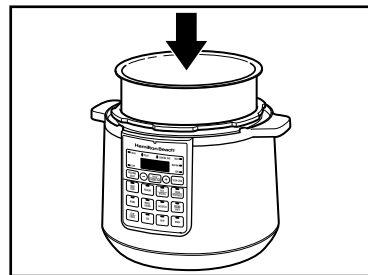
1. Se till att packningen har satts i korrekt i locket. Linjera packningen bakom metallringen och tryck packningen ordentligt på plats.



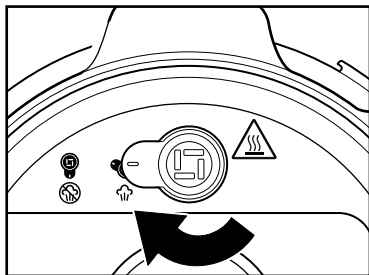
2. På undersidan av locket skruvar du på ångfrigöringsventilens skydd på ångfrigöringsventilens kropp. Se till att ångfrigöringsventilen, flottörventilen och den tryckavlastande säkerhetsventilen är rena och fria från skräp.



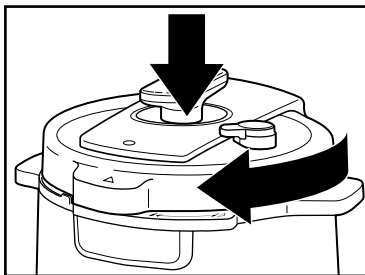
3. Installera kondensuppsamlaren på baksidan av tryckkokaren genom att passa in toppen på uppsamlaren mot styrningarna på tryckkokaren och snäpp på plats. Anslut nätsladden till uttaget på baksidan av tryckkokaren.



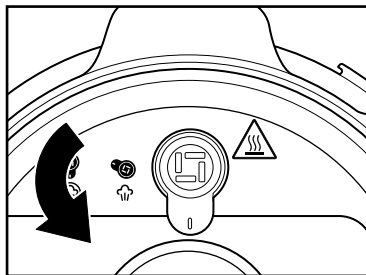
4. Placera kokkärlet på basen och tillsätt mat i kokkärlet.



5. Placera ångfrigöringsventilen på ventil kroppen på locket ovanpå. Låt den stå i ÖPPET läge.



6. Sätt på locket på tryckkokaren genom att placera pilikonen mitt för ikonen lås upp på basen. Vrid locket medurs för att låsa. Pilikonen ska vara mitt för låsikonen.



7. Vrid ångfrigöringsventilen till STÅNGT läge.

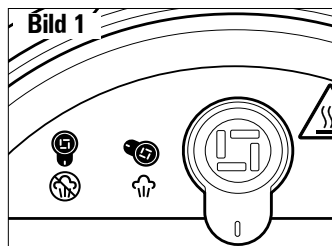
Använda tryckkokarens olika lägen

⚠ VARNING Risk för brännskada. Ångan är mycket varm. Undvik kontakt med ångan. Var försiktig när du trycker på ångfrigöringsknappen.

Tryckkokaren har 10 lägen som använder tryck och 3 lägen som inte använder tryck. Se de diagrammen för de båda tillagningslägena (med tryck resp. utan tryck) för beskrivningar, rekommendationer, standardtillagningstider och trycknivåer för resp. läge.

1. När kokaren är monterad ("Så monterar du tryckkokaren"), fyll på mat i kokkärlet.
 - För att ångtrycket ska byggas upp för att möjliggöra tryckkokning måste det finnas vätska i kokkärlet. Använd minst 1 kopp (237 ml) vatten eller någon annan lämplig vätska.
 - Fyll inte kokkärlet mer än till 2/3. För livsmedel som expanderar, som ris och bönor, fyll inte kokkärlet mer än till hälften.
2. Se tillagningslägen i "Diagram över tryckkokningslägen." Tryck på ett läge för att välja detta. När du har valt läge visas standardtrycknivån och standardtillagningstid på displayen.
3. Ställa in önskad trycknivå och tillagningstid:
 - Trycknivån kan ändras i varje tryckkokningsläge. Tryck på knappen PRESSURE SELECT (välj tryck) upprepade gånger för att växla mellan högt (HIGH) och lågt (LOW) tryck.
 - Justera tillagningstiden med + och - knapparna.
 - Ångfrigöringsventilen ska vara i stängt läge (CLOSED) (Bild 1).
4. För manuellt läge, tryck på knappen PRESSURE SELECT (välj tryck). Tryck igen för att byta från LÅG till HÖG. Standardtillagningstiden 35 minuter visas. Justera tillagningstiden med + och - knapparna.
5. Kokaren börjar tillaga inom 10 sekunder. Displayen visar "ON" (PÅ) tills trycket har uppnåtts, därefter kommer tillagningstiden att börja räkna ner. När tillagningscykeln är klar går kokaren automatiskt till Varmt läge.
6. Släpp ut ånga med naturlig eller snabbfrigöringsmetoden. Se instruktionerna för "Släppa ut ånga" i "Möt din tryckkokare."
7. Tryck på STOP/CANCEL när som helst för att avbryta tillagningen. Displayen visar "OFF" (AV). Släpp alltid ut all ånga innan du öppnar locket.
8. Dra ut sladden.

OBSERVERA: När allt tryck har frigjorts låses locket upp automatiskt. Vrid locket moturs för att låsa upp. Ta försiktigt bort locket så att överskottsflukt på locket kan rinna tillbaka ner i kokkärlet.



Tips för matlagning med tryckkokare

- Tillagningstiden för recept anpassade för tryckkokare kan vara upp till 70 % kortare än vid tillagning med traditionella metoder. För att anpassa recept, börja med att halvera tiden.
- Mängden vätska som behövs är mycket mindre än traditionella tillagningsmetoder. För att anpassa dina favoritrecept till tryckkokaren, minska mängden vätska med cirka hälften.
- För att generera ånga och bygga upp trycket i tryckkokaren behövs det vätska. Tillsätt alltid minst 1 kopp (237 ml) vatten eller någon annan lämplig vätska.
- Fyll inte kokkärlet mer än till 2/3. För livsmedel som sväller, som ris eller bönor, fyll kokaren högst till hälften.
- Kom ihåg att nedräkningen för tillagningstiden inte börjar förrän trycket har byggts upp i tryckkokaren och locket är låst. Genomsnittlig tid är 10 till 15 minuter men den kan också vara mycket längre.
- När du kokar ris, använd blandningsförhållandet 1:1 för ris till vatten. Skölj av riset innan du börjar koka.
- Tillsätt 1 matsked (15 ml) olja till riset eller bönorna för att minska tendenserna till skumning och stänk.
- Bönor behöver inte blötläggas, men genom att blötlägga bönorna i minst 3 timmar blir resultatet mjukare bönor och ett mer enhetligt resultat.
- Ånga livsmedel genom att tillsätta minst 1 kopp (237 ml) vatten i botten på kokkärlet. Placera maten på grillgallret i kokkärlet. Tryck på knappen STEAM/VEGETABLES (ånga/grönsaker) och följ önskat recept. Frysta grönsaker kan ångas från fryst tillstånd: lägg på 1 till 2 minuter till tiden som anges på förpackningen.
- Fryst kött och fågel kan tillagas från fryst tillstånd. En tumregel är att förlänga tillagningstiden i receptet med 50 %. Gå in på www.Food Safety.gov för säkra tillagningstemperaturer.

Diagram över tryckkokningslägen

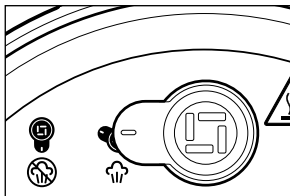
Läge	STANDARD- INSTÄLLNINGAR		Tidsintervall, tillagningstid	Tryck- ventilens position	Beskrivning och rekommendationer
	Tryck- nivå	Tillagningstid			
PRESSURE SELECT: LÅG HÖG	Låg Hög	35 min 35 min	1 min – 4 timmar 1 min – 4 timmar	STÄNGD STÄNGD	Använd manuellt läge för att anpassa trycknivån och tiden. Perfekt för användning i kombination med matrecept.
KÖTT/GRYTA	Hög	35 min	15 min – 4 timmar	STÄNGD	Laga saftigt kött och grytor. Förläng tillagningstiden för kött som är så mört att köttet faller av benet.
FJÄDERFÄ	Hög	25 min	5 min – 4 timmar	STÄNGD	I detta läge tillagas maten perfekt oavsett om du grillar en hel kyckling eller snabblagar kycklingbitar.
RIS	Låg	4 min	1 min – 30 min	STÄNGD	Lämpligt för tillagning av alla sorters ris. Det bästa är att använda naturlig frigöring. Fyll inte kokkärlet mer än till hälften för att det ska finnas plats när riset sväller.
ÅNGA/GRÖNSAKER	Låg	10 min	1 min – 4 timmar	STÄNGD	Ånga grönsaker, skaldjur eller varm mat på grillgallret. Använd snabbfrigöring för att förhindra överkokning. Fyll på minst 1 kopp (237 ml) vatten i kokkärlet så att vattennivån är precis under grillgallret. Lägg på maten på gallret, se till att vattnet inte kommer i kontakt med maten.
BÖNOR	Hög	30 min	1 min – 4 timmar	STÄNGD	Blötlagda eller torra bönor som inte har blötlagts kan tillagas på mindre än en timme i detta läge. Se till att bönorna täcks av minst 1,3 cm vatten. Fyll inte på mer än till hälften för att möjliggöra att bönorna sväller.
FULLKORN	Hög	40 min	1 min – 4 timmar	STÄNGD	Farro, quinoa, vildris — alla spannmål kan användas i detta läge. Fyll inte mer än till hälften så att det finns plats för kornen att svälla.
GRYTA	Hög	5 min	1 min – 30 min	STÄNGD	Använd för grytor eller one-pot-rätter där allt lagas i samma kastrull. Fyll inte på mer än till hälften så att det finns plats för maten att svälla.
ÄGG	Hög	5 min	1 min – 30 min	STÄNGD	Koka ägg i skalet till önskad nivå på grillgallret. Äggen är lätta att skala eftersom de har ångkokats.
SOPPA	Hög	30 min	1 min – 4 timmar	STÄNGD	Gör soppor och buljonger med mycket smak.

Tillagningslägen utan tryck

Följ anvisningarna för montering av tryckkokaren i "Så monterar du tryckkokaren." Tryck på lägesväljaren för att välja. En standardtid visas. Ställ in tillagningstiden med hjälp av + eller - knapparna.

- **Brown/Sauté-läget** kan användas för att bryna livsmedel eller sautera grönsaker före tryckkokning, slow cooking eller som en separat funktion. Locket ska vara avtaget när detta läge används. Brown/Sauté-tiden börjar räkna ner när kokaren har nått temperaturen för bryning.
- **Slow Cook-läget** kan användas i värmelägena LOW (låg), MEDIUM eller HIGH (hög). För att välja värmeläge, tryck flera gånger på SLOW COOK-knappen för att växla mellan inställningar. Ångfrigöringsventilen ska vara i öppet läge (OPEN) (Bild 1). Slow Cook börjar automatiskt räkna ner tillagningstiden inom 10 sekunder. När tillagningscykeln är klar växlar tryckkokaren till VARM och timern börjar räkna upp i upp till 24 timmar.

Bild 1



- **Varm** kan användas som varmhållning av tillagad mat vid serveringstemperatur. Maten ska vara tillräckligt varm för att förhindra bakterietillväxt innan du använder Varm inställning. Varm inställning bör endast användas efter att en måltid har kokat klart. Värm inte mat på Varm inställning. Om mat har kokats och sedan lagts i kylskåp, värm den på Slow Cook LÅG, MEDIUM, eller HÖG och växla sedan till VARM. Besök [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) för mer information.
- **Fördröjningstid** bör endast användas med livsmedel som inte lätt fördärvas. Använd inte för recept som innehåller kött, fisk, fjäderfä, ägg eller mjölk. Följ USDA:s riktlinjer för livsmedelssäkerhet och gå in på [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) för mer information. För att ställa in en starttid med fördröjning, välj tillagningsläge och ställ in trycknivån och tillagningstiden vid behov. Tryck sedan på knappen DELAY/COOKING TIME (fördröjning/tillagningstid) och ställ in önskad starttid med fördröjning genom att trycka på + eller - knappen. Nedräkning för fördröjningstid startar inom 10 sekunder. Det valda läget startar när nedräkningen av den fördröjda starttiden är klar.
- **Stop/Cancel** avbryter alla funktioner, rensar tiden och gör att displayn återgår till att visa "OFF." Använd när som helst för att avbryta tillagningslägena.
- **Ljud av/på** när tryckkokaren är i standby-läge, trycker du på och håller in "-" knappen för att stänga av ljudet. Tryck på och håll in "+" knappen för att slå på ljudet.

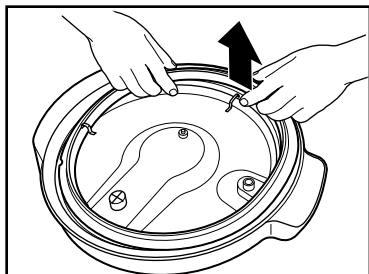
Tips för långsam matlagning

- Korkärlet bör vara minst halvfullt för bästa resultat. Om den bara är halvfull, kontrollera om rätten är klar en till två timmar tidigare än receptet säger.
- Omrörning är inte nödvändigt vid långkokning. Tas locket bort sker stora värmeförluster och tillagningstiden kan behöva förlängas. Men om kokningen sker på HÖG vill du kanske röra om då och då.
- Vid tillagning av soppor eller grytor, lämna ett avstånd på 5 cm mellan toppen av korkärlet och maten så att receptet kan sjuda.
- Många recept kräver tillagning hela dagen. Om ditt morgonschema inte tillåter tid till att förbereda ett recept, gör det kvällen innan. Lägg alla ingredienser i korkärlet, täck med lock och ställ i kylskåp över natten. Placera bara korkärlet i tryckkokaren på morgon och starta tillagningen.
- Använd inte fryst kött eller fjäderfä i Slow Cook-läget. Tina kött eller fågel innan tillagning.
- Vissa livsmedel är inte lämpliga för tillagning i en långkokare: pasta, skaldjur, mjölk, grädde eller gräddfil bör tillsättas 2 timmar före servering. Koncentrerad mjölk samt soppkoncentrat är perfekt för långkokning
- Ju högre fetthalten av kött är, desto mindre vätska behövs. Om kött med hög fetthalt tillagas, placera tjocka lökskivor under så köttet inte kommer att ligga i (och tillagas i) fett.
- Långkokare tillåter väldigt lite avdunstning. Om du gör din favoritsoppa, gryta eller sås bör du minska på mängden vätska i originalreceptet. Om resultatet blir alltför tjockt kan vätska tillsättas senare.
- Om en grönsaksgryta tillagas kommer det att behövas vätska i receptet för att förhindra att det bränns fast på sidorna av korkärlet.
- Om receptet är med rotfrukter, placera rotfrukterna i botten på korkärlet.

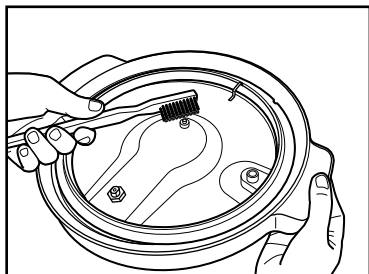
Diagram över tillagningslägen utan tryck

Läge	STANDARD- INSTÄLLNINGAR		Tidsintervall, tillagningstid	Tryck- ventilens position	Beskrivning och rekommendationer
	Tryck- nivå	Tillagnings- tid			
BROWN/SAUTÉ	–	30 min	1 min – 30 min	–	Använd för bryning av kött eller fjäderfä eller för att steka grönsaker. Använd också tryckkokaren för att snabba upp tryckkuppbyggnaden. Tryckkokaren värms upp till 174 °C innan nedräkningen börjar. Locket ska vara avtaget när detta läge används. Tillagningstiden börjar räkna ner när tryckkokaren har nått temperaturen för bryning.
SLOW COOK:					En äkta slow cook-funktion (långkok) som använder lägre temperaturer och längre tillagningstider för att maten ska bli mör och smakrik. För att välja värmeläge, tryck flera gånger på SLOW COOK-knappen för att växla mellan inställningar. Tillagningstiden börjar räkna ner inom 10 sekunder. När cykeln är klar går tryckkokaren över till läget VARM i upp till 24 timmar.
LÅG	–	8 timmar	30 min – 20 timmar	ÖPPNA	
MEDIUM	–	6 timmar	30 min – 20 timmar	ÖPPNA	
HÖG	–	4 timmar	30 min – 20 timmar	ÖPPNA	
VARM	–	4 timmar	10 min – 24 timmar	ÖPPNA	Inställningen Varm bör inte användas för tillagning av mat, utan ska användas för varmhållning av mat som redan har tillagats. Varje programläge går automatiskt över till VARM när cykeln är klar.

Skötsel och rengöring



1. Drag ur kontakten. Låt svalna. Ta bort packningen från locket genom att dra ut den under metallringen.

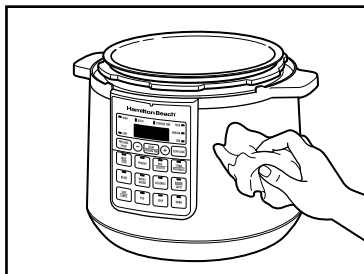


4. Håll locket i vinkel och använd en liten, mjuk borste för att rensa flottörventilen, ångfrigöringsventilen och den tryckavlastande säkerhetsventilen från skräp. Rensa dessa områden med varmt vatten.

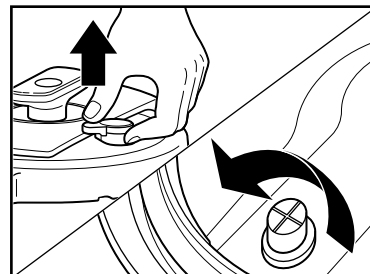
OBS: Packning, grillgaller, rismätbägare, omrörare och kondensuppsamlare kan diskas i diskmaskin. Använd INTE inställningen "SANI" när du tvättar i diskmaskinen. "SANI" har växlande temperaturer vilket kan skada produkten.

5. Diska av kokkärlet, ångfrigöringsventilen, ångfrigöringsventilens skydd och locket med varmt tvålwater. Skölj och torka. Se till att ångfrigöringsventilen, ångfrigöringsventilens kropp, flottörventilen och den tryckavlastande säkerhetsventilen är rena och fria från skräp. Mitten på ångfrigöringsventilens skydd måste vara fri från mat och skräp före tillagning.

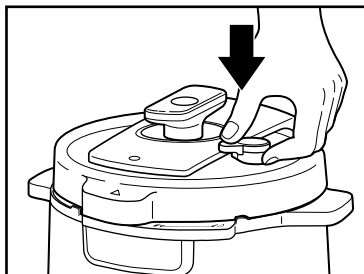
⚠ VARNING Risk för elektriska stötar: Koppla ur strömmen före rengöring. Doppa inte sladden, kontakten, eller basen i någon vätska.



2. Torka av basen med en mjuk, fuktig trasa eller svamp. För att ta bort envisa fläckar, använd ett mildt, icke-slipande rengöringsmedel.



3. Dra upp ångfrigöringsventilen för att ta bort locket. Vänd på locket och skruva loss skyddet över ångfrigöringsventilen från locket underside.



6. Byt ut packningen och skruva på ångfrigöringsventilens skydd igen på ångfrigöringsventilens kropp på undersidan av locket. Vänd på locket och byt ut ångfrigöringsventilen på locket ovansida (vid behov, se "Så monterar du tryckkokaren").

OBS: Var försiktig när du sätter i packningen. Om packningen tänjs ut kommer ånga att kunna tränga ut mellan basen och locket.

Byt alltid ut packningen mot en ny från tryckkokarens tillverkare. Se "Beställa reservdelar" under "Reservdelar och funktioner."

Felsökning

Displayen visar felkoderna 1-6.

- Enheten fungerar inte, ring kundtjänst.

Kokaren startar inte.

- Kontrollera att eluttaget fungerar.
- Kontrollera att kontakten har satts i ordentligt i uttaget för nätsladden på tryckkokaren och att stickkontakten har satts i ordentligt i eluttaget.

Det är svårt att stänga locket.

- Se till att packningen har installerats korrekt på undersidan av locket.
- Om tryckkokaren har använts för att bryna/steka (Brown/Sauté) eller fortfarande är varm efter föregående tillagning, kan det finnas lite tryck kvar i tryckkokaren. För ångfrigöringsventilen till läget ÖPPEN, stäng locket och för sedan ventilen till läget STÄNGD.

Locket går inte att stänga.

- Packningen har inte installerats korrekt.
- Skräp kan blockera packningen eller ventilerna. Se till att det inte sitter mat på packningen/ventilerna.

Ånga kommer ut från kokaren under tillagning.

- Det är normalt att det kommer lite ånga från flottörventilen tills kokaren kommer upp i rätt tryck och locket stängs.
- Locket går inte att stänga och låsa på plats.
- Packningen har eventuellt inte installerats korrekt eller kan behöva bytas ut.
- Ventilerna eller packningen kan behöva rengöras för att ta bort skräp. Se "Skötsel och rengöring"

Det går inte att ta av locket.

- Trycket måste ha frigjorts helt innan locket låses upp. Se instruktionerna för "Släppa ut ånga" i "Möt din tryckkokare."

När ångan frigörs kan det skvätta från ventilen.

- Kockärlet får inte vara överfyllt. Fyll inte kockärlet till mer än 2/3, eller till hälften för livsmedel som expanderar, som ris och bönor.
- Om det skvätter från ångventilen, använd en ugnsvante för att skydda handen och lossa trycket i korta omgångar eller vänta tills trycket har frigjorts naturligt.

Det tar för lång tid för tryckkokaren att komma upp i rätt tryck.

- Hur lång tid det tar att uppnå rätt tryck beror på mängden vätska och typen av livsmedel som fyllts på i kockärlet. Temperaturen som livsmedlet har när tillagningen startar kan också göra att tillagningstiden förlängs.

Maten är inte tillagad.

- Tillagningstiden behöver förlängas. Återställ tillagningsläget och ställ in ytterligare tid, eller ställ in tryckkokaren på BROWN/SAUTÉ och låt maten sjuda längre.
- Om lågt (LOW) tryck har använts, prova att använda högt (HIGH) tryck nästa gång.
- Se till att det finns tillräckligt med vätska för att generera ånga och bygga upp trycket. Rekommenderad minsta mängd vätska är motsvarande en 1 kopp (237 ml).

Maten är överkokt.

- Kontrollera att rätt tryck och tillagningstid har valts.
- Korta tillagningstiden eller välj lågt (LOW) tryck.

Begränsad garanti

Denna garanti gäller för produkter som köps och används i Sverige, Norge, Finland, Danmark, Spanien, 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. 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 stikkontakten når det ikke er i bruk, og før rengjøring. Vent til apparatet er kaldt før du tar på eller av deler.
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. Ring vår kundeservicetelefon for informasjon om undersøkelse, reparasjon eller justeringer.
8. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten av apparatet, kan føre til skader.
9. Ikke bruk apparatet 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 kjelen eller sokkelen på eller i nærheten av en varm gassplate, elektrisk plate eller i en varm komfyr.
12. Vær svært forsiktig ved flytting av et apparat som inneholder varm olje eller annen væske.
13. For å koble fra vrir du bryteren til OFF (○) før du trekker ut støpselet fra stikkontakten. Ta tak i støpselet, og trekk det ut av stikkontakten. Ikke trekk i strømledningen.
14. Ikke bruk apparatet til noe annet enn det er beregnet for.
15. **FORSIKTIG:** For å unngå skade og fare for elektrisk støt må du ikke tilberede mat i sokkelen. Bruk bare den løse gryten.
16. Beholderen kan forbli varm etter at apparatet er slått av. Les alle instruksjonene.
17. **ADVARSEL!** Hvis du søler mat, kan det forårsake alvorlige brannskader. Ikke la barn komme i kontakt med apparatet eller ledningen. Ikke legg ledningen over kanten på benken, ikke bruk stikkontakt under benken, og ikke bruk skjøteledning.
18. Skal bare brukes på benken.
19. Dette apparatet bruker trykk. Feil bruk kan føre til skålding. Kontroller at apparatet er lukket før bruk. Se «Bruke trykkoking».
20. Under trykkoking må ikke enheten fylles mer enn 2/3. Når du tilbereder råvarer som ekspanderer under tilberedning, for eksempel ris eller tørkede grønnsaker, må ikke enheten fylles mer enn 1/2. Hvis du fyller for mye, kan ventilasjonsrøret tilstoppes, slik at det oppstår overtrykk. Se «Diagram for trykkoking».
21. Enkelte råvarer, som eplemos, tranebær, byggryn, havregryn og andre frokostblandinger, ertre, nudler, makaroni, rabarbra og spagheti, kan skumme, sprute og tette dampventilen. Slike råvarer bør ikke tilberedes under trykk.

22. Kontroller alltid dampventilen før bruk.
23. Trykkokeren må ikke åpnes før alt trykket er sluppet ut. Hvis det er vanskelig å åpne lokket, viser det at det fortsatt er trykk i trykkokeren.

- Du må ikke tvinge det opp. Trykk i trykkokeren kan være farlig. Se «Bruke trykkoking».
24. Ikke bruk trykkokeren til steking med olje under trykk.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

Annen sikkerhetsinformasjon for forbrukere

Dette apparatet er bare beregnet for husholdningsbruk.

⚠ ADVARSEL Fare for elektrisk støt: Støpselet passer bare i jordet stikkontakt. Ikke ødelegg sikkerheten til dette støpselet ved å endre støpselet eller ved å bruke en adapter. Hvis støpselet ikke passer i stikkontakten, må stikkontakten byttes av en elektriker.

Det brukes kort strømledning for å redusere risikoen for at barn tar tak i den, snurrer seg inn i den eller snubler i den.

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



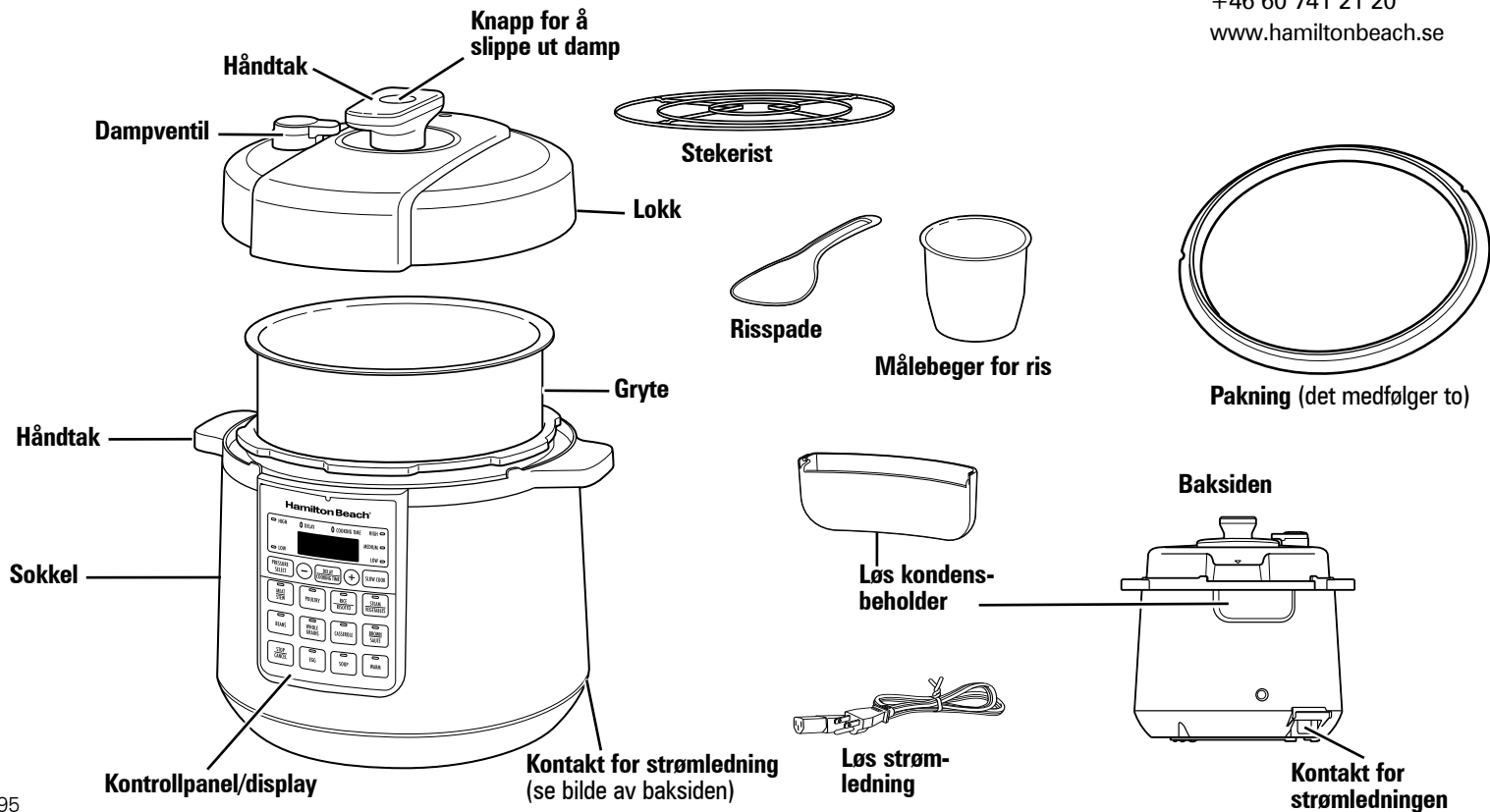
Når produktet ikke lenger fungerer, må det resirkuleres

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

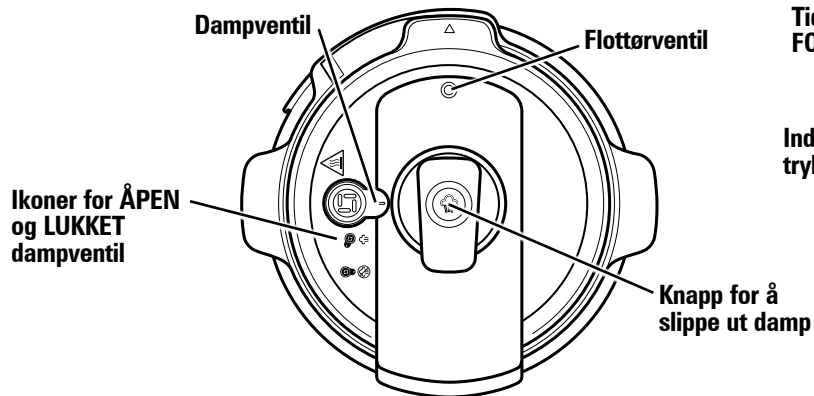
Før du tar apparatet i bruk: Vask gryten, lokket, risten, målebegeret, risspade og kondensbeholderen i varmt såpevann. Skyll og tørk.

For bestilling av deler:
+46 60 741 21 20
www.hamiltonbeach.se

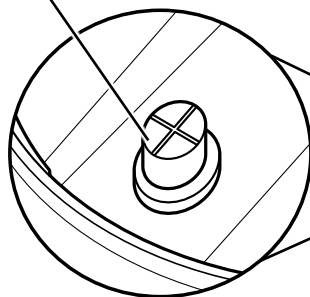


Deler og funksjoner (forts.)

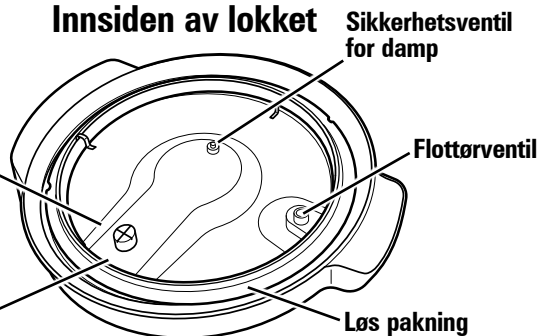
Toppen av lokket



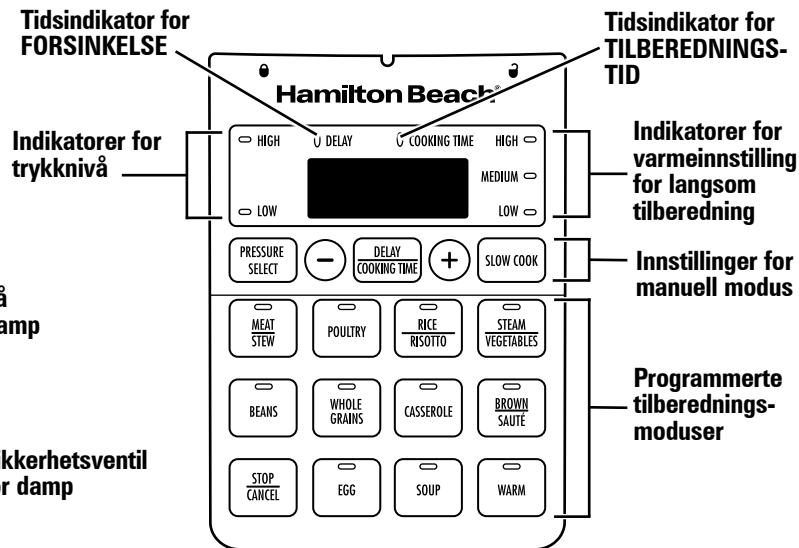
Avtakbart ventildeksel og stang for damp (stangen vises ikke)



Innsiden av lokket



Kontrollpanel/display



Her er trykkokeren din

⚠ ADVARSEL Fare for brannskader. Dampen er varm. Ikke kom i kontakt med dampen. Vær forsiktig når du trykker på dampknappen.

Å tilberede mat under trykk er veldig forskjellig fra andre måter å tilberede mat på. En trykkoker er egentlig bare en gryte med tett, låsbart lokk og en ventil som kontrollerer trykket. Når gryten er tett, fanges dampen, og trykket øker. Da øker også temperaturen, noe som dramatisk reduserer tilberedningstiden. Trykket tvinger også væske inn i råvarene, slik at de forblir saftige og møre, samtidig som dyp og rik smak utvikles raskt. Den høye temperaturen lar også ingrediensene stekes og karamelliseres til tross for det fuktige miljøet.

Trykknivåer

Når du skal velge trykknivå, må du huske at trykket måles i psi (pund per kvadrattomme).

Høyt trykk – 8 til 12 psi. Høyt trykk anbefales for nesten alle råvarer. Jo høyere trykk, desto raskere blir maten tilberedt.

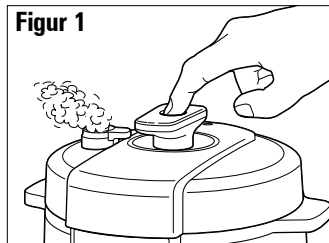
Lavt trykk – 4 til 7 psi. Brukes til råvarer som ikke tåler like mye. Ved lavt trykk tilberedes maten langsommere enn ved høyt trykk.

Slippe ut dampen

Når tilberedningen er fullført, må dampen slippes ut før lokket kan åpnes. Det er to måter å slippe ut dampen på:

Naturlig – når tilberedningen er over, går trykkokeren over til varmholding. La trykkokeren avkjøles naturlig til flottørventilen faller ned og lokket låses opp. Dette kan ta 10 til 30 minutter eller mer, avhengig av mengden råvarer. Når dampen slippes ut naturlig, er maten fortsatt varm, og den kan fortsette å tilberedes mens dampen slippes ut.

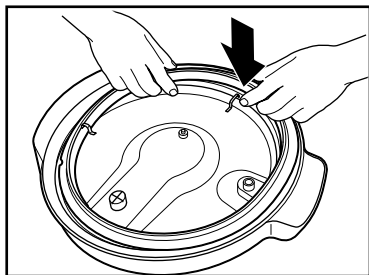
Hurtigutløser – når tilberedningen er fullført, trykker du på dampknappen for å slippe ut dampen (figur 1). Dampventilen retter dampen bort fra dampknappen. Velg hurtigutløseren hvis du vil avslutte tilberedningen umiddelbart etter at syklusen er over.



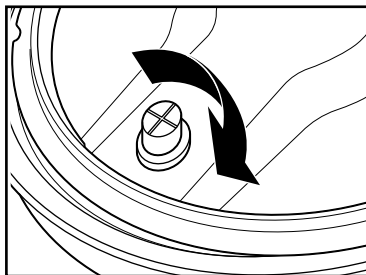
Gjennomfør en test

1. Følg monteringsinstruksjonene (se «Monteringsanvisning»), men tilsett 711 ml vann istedenfor mat.
2. Koble til kontakten.
3. Velg trykkinnstillingen HIGH ved å trykke på TRYKKNIVÅ-knappen.
4. Velg 2 minutter ved å trykke på + eller -. Trykkokeren starter automatisk innen 10 sekunder.
5. Displayet viser «On» til trykket er oppnådd. Lokket låses, og tilberedningstiden telles ned. Når syklusen er fullført, vil trykkokeren pipe fem ganger og gå over til varmholdingsmodus.
6. La enten trykket reduseres naturlig, eller trykk på dampknappen for å slippe det ut raskt. Dampventilen retter dampen bort fra dampknappen.
7. Når trykket er sluppet ut, låses lokket opp automatisk. Vri lokket mot urviseren for å låse det opp. Fjern lokket forsiktig. La fuktigheten på lokket dryppe tilbake i gryten.
8. Trykk på STOP/CANCEL for å slå av trykkokeren. Trekk ut støpselet.

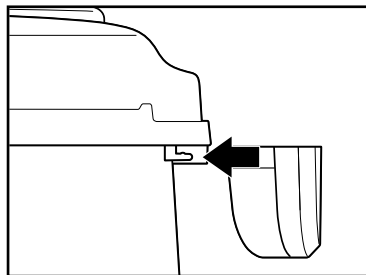
Monteringsanvisning



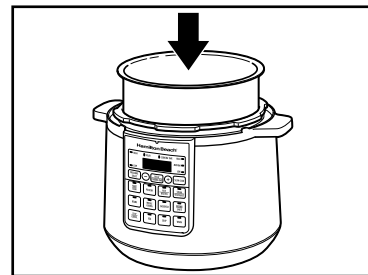
1. Kontroller at pakningen er montert på riktig måte i lokket. Plasser pakningen bak metallringen, og trykk den på plass.



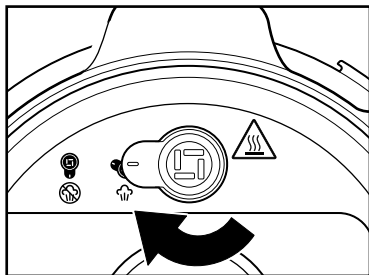
2. På undersiden av lokket må du skru dampventildekselet på stangen. Kontroller at dampventilen, flottørventilen og sikkerhetsventilen er rene og fri for rusk.



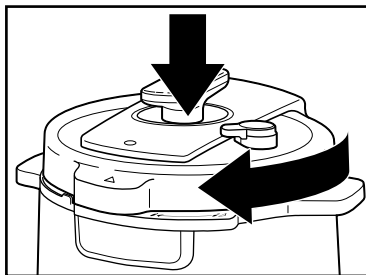
3. Monter kondensbeholderen på baksiden av trykkokeren ved å plassere toppen av beholderen på festene på trykkokeren og trykke den på plass. Koble strømledningen til kontakten på baksiden av sokkelen.



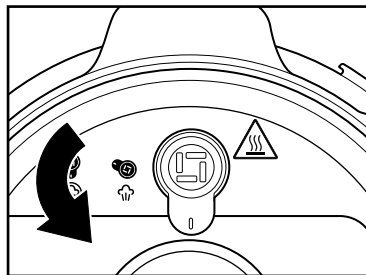
4. Plasser gryten i sokkelen, og legg maten i gryten.



5. Plasser dampventilen på ventilrøret på lokket. La den stå ÅPEN.



6. Plasser lokket på trykkokeren ved å plassere pilen på lokket ved opplåst-ikonet på sokkelen. Vri lokket med urviseren for å låse det. Nå skal pilen peke på låst-ikonet.



7. Vri dampventilen til LUKKET posisjon.

Bruke trykkoking

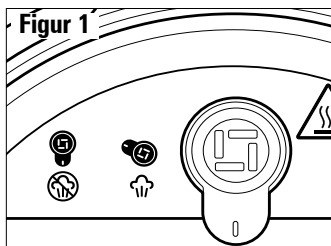
⚠ ADVARSEL Fare for brannskader. Dampen er varm. Ikke kom i kontakt med dampen. Vær forsiktig når du trykker på dampknappen.

Trykkokeren har ti innstillinger som bruker trykk, og tre som ikke bruker trykk. Se de to oversiktene over tilberedningsmodus (med og uten trykk) for beskrivelser, anbefalinger, standard tilberedningstid og trykknivå for hver innstilling.

1. Når trykkokeren er montert (se «Monteringsanvisning»), tilsetter du maten i gryten.
 - For å kunne skape damp for å bygge trykk må det være væske i gryten. Bruk minimum 237 ml vann eller annen væske.
 - Ikke fyll gryten mer enn 2/3. Hvis du skal tilberede matvarer som ekspanderer, for eksempel ris eller bønner, må den ikke fylles mer enn 1/2.
2. Se oversikten i «Diagram for trykkoking». Trykk på en innstilling for å velge den. Når den er valgt, vises standard trykknivå og tilberedningstid.
3. Juster trykknivå og tilberedningstid:
 - Trykknivået kan endres for alle innstillingene. Trykk på trykknivå-knappen flere ganger for å veksle mellom høyt («HIGH») og lavt («LOW») trykk.
 - Tilpass tilberedningstiden ved hjelp av knappene + og –.
 - Dampventilen skal være STENGT (figur 1).

4. For manuell modus trykker du på TRYKKNIVÅ-knappen. Trykk igjen for å bytte mellom lavt («LOW») og høyt («HIGH») trykk. Standard tilberedningstid på 35 minutter vises. Tilpass tilberedningstiden ved hjelp av knappene + og –.
5. Trykkokeren starter tilberedningen innen 10 sekunder. Displayet viser «ON» til trykket er oppnådd. Deretter telles tilberedningstiden ned. Når syklusen er fullført, går trykkokeren automatisk over til varmholding.
6. Slipp ut dampen naturlig eller hurtig. Se «Slippe ut dampen» under «Her er trykkokeren din».
7. Du kan når som helst trykke på STOP/CANCEL for å slå av trykkokeren. Displayet viser «OFF». Slipp alltid ut dampen før du åpner lokket.
8. Trekk ut støpselet.

MERK: Når trykket er sluppet ut, låses lokket opp automatisk. Vri lokket mot urviseren for å låse det opp. Fjern lokket forsiktig. La fuktigheten på lokket dryppe tilbake i gryten.



Tips til tilberedning under trykk

- Tilberedningstidene for trykkoker-oppskrifter kan være opptil 70 % kortere enn ved tradisjonelle metoder. Hvis du vil tilpasse oppskrifter, kan du starte med å halvere tiden.
- Det trengs mye mindre væske enn ved tradisjonell tilberedning. Hvis du vil tilpasse oppskrifter til trykkokeren, kan du vanligvis halvere væskemengden.
- Det trengs væske for å lage damp og danne trykk i trykkokeren. Du må alltid tilsette minimum 237 ml vann eller annen væske.
- Ikke fyll gryten mer enn 2/3. Ved matvarer som utvider seg, som ris eller bønner, må den ikke fylles mer enn 1/2.
- Nedtellingen for tilberedning starter ikke før det er trykk i trykkokeren og lokket er låst. Dette tar vanligvis 10–15 minutter, men det kan også ta mye mer tid.
- Når du skal tilberede ris, bør du bruke 1:1-forhold mellom ris og vann. Skyll risen før den tilberedes.
- Tilsett 1 ss (15 ml) olje til risen eller bønnene for å redusere skumdannelse og spruting.
- Du trenger ikke å legge bønnene i vann, men hvis du likevel gjør det i minst 3 timer, får du et mykere og mer ensartet resultat.
- Damp maten ved å tilsette minst 237 ml vann i bunnen av gryten. Legg råvarene på risten i gryten. Trykk på knappen for damp/grønnsaker («STEAM/VEGETABLES»), og følg ønsket oppskrift. Frosne grønnsaker kan dampes rett fra fryseren. Legg 1–2 minutter til tilberedningstiden som står på pakken.
- Frossent kjøtt og fjærkre kan tilberedes rett fra fryseren. Vanligvis må du legge til 50 % mer tid enn det som er oppgitt i oppskriften. Du finner mer informasjon om temperaturer på www.FoodSafety.gov.

Diagram for trykkoking

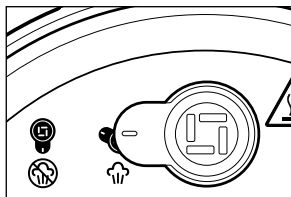
Modus	STANDARD-INNSTILLINGER		Tidsområde for tilberedning	Trykk-ventilens posisjon	Beskrivelse og anbefalinger
	Trykk-nivå	Tilberednings-tid			
VALGT TRYKK: LAVT HØYT	Lavt Høyt	35 min 35 min	1 min – 4 timer 1 min – 4 timer	STENGT STENGT	Bruk manuell modus for å tilpasse trykknivå og tid. Det er et godt alternativ når du skal tilberede kombinerte oppskrifter.
KJØTT/ LAPSKAUS	Høyt	35 min	15 min – 4 timer	STENGT	Tilberede mørt og saftig kjøtt og lapskaus. Forleng tilberedningstiden for et enda mørere resultat.
FJÆRKRE	Høyt	25 min	5 min – 4 timer	STENGT	Enten du skal tilberede en hel kylling eller tilberede oppdelt kylling raskt, er denne innstillingen perfekt.
RIS	Lavt	4 min	1 min – 30 min	STENGT	Egnet for tilberedning av alle typer ris. Bruk naturlig utslipp av damp for best resultat. Ikke fyll gryten mer enn 1/2, slik at risen kan ekspandere.
DAMP/ GRØNNSAKER	Lavt	10 min	1 min – 4 timer	STENGT	Damp grønnsaker, sjømat eller varm opp igjen mat på risten. Slipp ut dampen raskt for å unngå at maten tilberedes for lenge. Tilsett minst 237 ml vann i gryten, til like under risten. Plasser maten på risten. Ikke la vannet komme i kontakt med maten.
BØNNER	Høyt	30 min	1 min – 4 timer	STENGT	Bløtlagte eller tørre bønner kan tilberedes på mindre enn én time med denne innstillingen. Bønnene må dekket med minst 1,3 cm vann. Ikke fyll gryten mer enn 1/2, slik at bønnene kan ekspandere.
FULLKORN	Høyt	40 min	1 min – 4 timer	STENGT	Spelt, quinoa, villris – med denne innstillingen kan du tilberede alle typer korn. Ikke fyll gryten mer enn 1/2, slik at kornene kan ekspandere.
GRYTE	Høyt	5 min	1 min – 30 min	STENGT	Brukes til gryter eller måltider som tilberedes i samme gryte. Ikke fyll gryten mer enn 1/2, slik at ingrediensene kan ekspandere.
EGG	Høyt	5 min	1 min – 30 min	STENGT	Kok egg til ønsket fasthet på risten. Eggene dampes, slik at de blir enkle å skrelle.
SUPPE	Høyt	30 min	1 min – 4 timer	STENGT	Lag suppe og kraft med deilig smak.

Bruke tilberedning uten trykk

Følg instruksjonene for montering av trykkokeren under «Monteringsanvisning». Trykk på innstillingsknappen for å velge. Standardtiden vises. Trykk på + eller – for å justere tilberedningstiden.

- **Innstillingen for bruning/sautering** kan brukes til å brunere ingrediensene eller sautere grønnsaker før trykkoking, eller som en frittstående funksjon. Ikke legg på lokket mens denne innstillingen brukes. Tiden for bruning/sautering telles ned når trykkokeren har oppnådd ønsket temperatur.
- **Innstilling for langsom tilberedning** kan brukes med lav («LOW»), middels («MEDIUM») eller høy («HIGH») varme. Trykk flere ganger på knappen for langsom tilberedning («SLOW COOK») for å veksle mellom varmeinnstillingene. Dampventilen skal være ÅPEN (figur 1). Tilberedningstiden telles automatisk ned etter cirka 10 sekunder. Når tilberedningen er fullført, går trykkokeren over til varmholding, og tidsuret begynner å telle opp til 24 timer.

Figur 1



- **Varmholding** kan brukes for å holde den tilberedte maten varm ved serveringstemperatur. Mat må være varm nok til å forhindre bakterievekst før bruk av Warm (varm)-innstillingen. Warm (varm)-innstillingen skal bare brukes når maten først er tilstrekkelig varmebehandlet. Ikke varm opp mat på nytt med Warm (varm)-innstillingen. Hvis maten har blitt tilberedt og plassert i kjøleskapet, kan den varmes opp igjen med langsom tilberedning ved lav («LOW»), middels («MEDIUM») eller høy («HIGH») temperatur, og deretter kan du bytte til varmholding. Du finner mer informasjon på [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov).
- **Forsinkelse** skal bare brukes med matvarer som ikke kan bli bedrevet. Innstillingen må ikke brukes til oppskrifter som inneholder kjøtt, fisk, fjærkre, egg eller melk. Følg USDAs retningslinjer. Du finner mer informasjon på [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov). For å velge forsinkelse velger du en innstilling. Trykknivå og tilberedningstid kan justeres ved behov. Trykk deretter på knappen DELAY/COOKING TIME, og trykk på + eller – for å velge starttidspunkt. Nedtellingen til starttidspunktet starter innen 10 sekunder. Valgt innstilling aktiveres når nedtellingen er fullført.
- **Knappen «Stop/Cancel»** stopper alle funksjoner, nullstiller tiden, og displayet viser «OFF». Dette kan du gjøre når som helst for å avslutte tilberedningen.
- **Lyd på/av** Hold inne «-» mens trykkokeren står i standby for å slå av lyden. Hold inne «+» for å slå lyden på.

Tils for langsom tilberedning

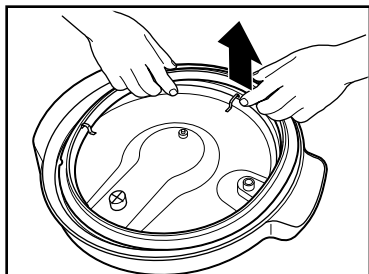
- Gryten bør være minst halvfull for best resultat. Hvis gryten bare er halvfull, kontrollerer du om maten er ferdig én til to timer tidligere enn det står i oppskriften.
- Omrøring er ikke nødvendig under langtidstilberedning. Hvis lokket fjernes, fører det til stort varmetap, og det kan være nødvendig å forlenge tilberedningstiden. Men hvis du bruker høy varme («HIGH»), kan det hende du bør røre av og til.
- Hvis du lager suppe eller gryte, må du la det være 5 cm mellom toppen av gryten og maten, slik at retten kan småkoke.
- Det er mange retter som krever tilberedning gjennom hele dagen. Hvis du ikke har tid til å forberede en rett om morgenen, kan du gjøre det kvelden før. Plasser alle ingrediensene i gryten, legg på lokket og sett gryten i kjøleskapet over natten. Om morgenen plasserer du gryten i trykkokeren og starter tilberedningen.
- Ikke bruk frossent kjøtt eller fjærkre ved langsom tilberedning. Tin kjøtt og fjærkre for tilberedning.
- Enkelte matvarer er ikke egnet for langsom tilberedning. Dette gjelder for eksempel pasta, sjømat, melk, fløte og rømme, som bør tilsettes 2 timer før servering. Redusert melk eller tyknede supper er perfekt til langtidstilberedning.
- Jo mer fett kjøttet inneholder, desto mindre væske trenger du. Hvis du lager kjøtt med høyt fettinnhold, kan du plassere tykke skiver med løk under slik at kjøttet ikke hviler på (og koker i) fett.
- Ved langsom tilberedning fordampes svært lite væske. Hvis du lager suppe, gryte eller saus, bør du redusere væskemengden i oppskriften. Hvis retten blir for tykk, kan du tilføre væske senere.
- Hvis du lager en grønnsaksgryte, trenger du væske for å unngå fastbrenning på sidene av gryten.
- Hvis du lager en rett med rotgrønnskaker, plasserer du rotgrønnsakene nederst i gryten.

Diagram for tilberedning uten trykkoking

Modus	STANDARD-INNSTILLINGER		Tidsområde for tilberedning	Trykk-ventilens posisjon	Beskrivelse og anbefalinger
	Trykk-nivå	Tilberednings-tid			
BRUNE/SAUTERE	I/A	30 min	1 min – 30 min	I/A	Brukes til å brune kjøtt eller fjærkre, eller til å sautere grønnsaker. Brukes også til å varme opp trykkokeren, slik at trykket bygges opp raskere. Trykkokeren varmes opp til 174 °C før nedtellingen starter. Ikke legg på lokket mens denne innstillingen brukes. Tilberedningstiden telles ned når trykkokeren har oppnådd ønsket temperatur.
LANGSOM TILBEREDNING:					En funksjon som bruker lavere temperaturer og lengre tid for å oppnå mørere og mer smakfulle måltider.
LAVT	I/A	8 timer	30 min – 20 timer	ÅPEN	Trykk flere ganger på knappen for langsom tilberedning («SLOW COOK») for å veksle mellom varmeinnstillingene. Nedtellingen av tilberedningstiden starter innen 10 sekunder. Når syklusen er fullført, vil trykkokeren gå over til varmholding i opptil 24 timer.
MEDIUM	I/A	6 timer	30 min – 20 timer	ÅPEN	
HØYT	I/A	4 timer	30 min – 20 timer	ÅPEN	
VARM	I/A	4 timer	10 min – 24 timer	ÅPEN	Varmholdingsinnstillingen bør ikke brukes til å tilberede mat, men til å holde tilberedt mat varm. Hver innstilling går automatisk over til varmholding når syklusen er fullført.

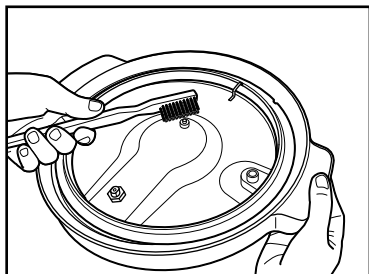
Rengjøring og vedlikehold

⚠ ADVARSEL Fare for elektrisk støt. Koble fra strømmen før rengjøring. Ikke dypp ledningen, støpselet eller basen i væske.

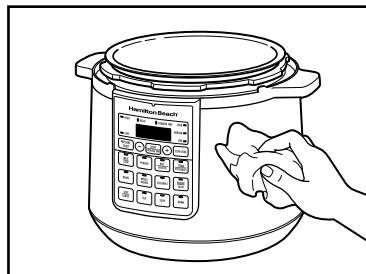


MERK: Pakning, rist, målebeger for ris, risspade og kondensbeholder kan vaskes i oppvaskmaskinen. Ikke bruk «SANI»-innstillingen ved rengjøring i oppvaskmaskin. «SANI»-temperaturen under vask kan skade produktet.

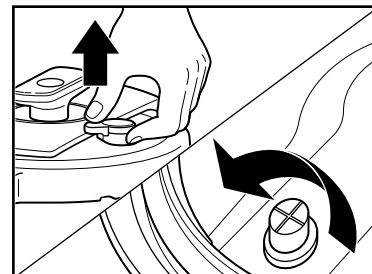
1. Koble fra apparatet. La det avkjøles. Fjern pakningen fra lokket ved å trekke den ut fra metallringen.



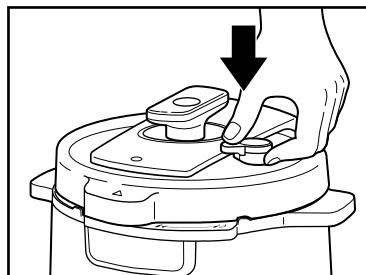
4. Hold lokket i en vinkel, og bruk en liten og myk børste til å rengjøre flottørventilen, dampventilrøret og damp-sikkerhetsventilen. Skyll disse områdene i varmt vann.



2. Tørk av sokkelen med en myk og fuktig klut eller en svamp. Ved behov kan du bruke et mildt, ikke-slipende rengjøringsmiddel for å fjerne vanskelige flekker.



3. Trekk opp dampventilen for å fjerne den fra lokket. Snu lokket, og skru av dampventildekselet fra undersiden.



6. Monter pakningen og skru dampventildekselet på plass på dampventilrøret på undersiden av lokket. Snu lokket, og monter dampventilen på oversiden (se «Monteringsanvisning»).

MERK: Vær forsiktig når du monterer pakningen. Hvis du strekker pakningen, kan det slippe ut damp mellom sokkelen og lokket. Bruk alltid pakning fra produsenten. Se «Bestille deler» under «Deler og funksjoner».

Feilsøking

Displayet viser feilkoder 1–6.

- Det har oppstått en funksjonsfeil. Kontakt kundeservice.

Trykkokeren slår seg ikke på.

- Kontroller at stikkontakten fungerer.
- Kontroller at strømledningen er koblet til apparatet og til stikkontakten.

Det er vanskelig å lukke lokket.

- Kontroller at pakningen på undersiden av lokket er montert på riktig måte.
- Hvis trykkokeren har blitt brukt til bruning/sautering eller fortsatt er varm etter bruk, kan det være litt trykk i den. Flytt dampventilen til åpen posisjon, lukk lokket og flytt ventilene til stengt posisjon.

Lokket låses ikke.

- Pakningen er ikke montert på riktig måte.
- Pakningen eller ventiler kan være blokkert av rusk. Kontroller at de er rene og fri for mat.

Det kommer damp fra trykkokeren under tilberedning.

- Det er vanlig at det kommer litt damp fra flottørventilen til trykkokeren har oppnådd ønsket trykk og lokket er låst.
- Det kan hende at lokket ikke er lukket og låst på riktig måte.
- Det kan hende at pakningen er montert feil, eller at den må byttes.
- Det kan hende at ventilene eller pakningen må rengjøres. Se «Rengjøring og vedlikehold».

Lokket kan ikke fjernes.

- Trykket må slippes ut før lokket låses opp. Se «Slippe ut dampen» under «Her er trykkokeren din».

Det spruter når dampen slippes ut.

- Det kan hende at gryten er for full. Ikke fyll den mer enn 2/3, eller 1/2 hvis du skal tilberede mat som ekspanderer, for eksempel ris og bønner.
- Hvis det oppstår sprut, må du bruke en gryteklut og slippe ut trykket i korte støt eller la det reduseres naturlig.

Det tar lang tid før trykkokeren oppnår trykk.

- Tiden det tar å oppnå trykket, avhenger av hvor mye væske og ingredienser det er i gryten. Starttemperaturen på ingrediensene kan også forlenge tiden.

Maten blir ikke ferdig tilberedt.

- Den må tilberedes lenger. Tilbakestill tilberedningsmodus og velg ekstra tid, eller velg BRUNING/SAUTERING og la maten tilberedes lenger.
- Hvis du brukte lavt trykk, kan du prøve å bruke høyt trykk neste gang.
- Sørg for at det er nok væske til å skape damp og trykk. Det anbefales minimum 237 ml.

Maten blir for godt tilberedt.

- Sørg for at du har valgt riktig trykk og tilberedningstid.
- Reduser tilberedningstiden, eller velg lavt trykk.

Garanti

Denne garantien er gyldig for produkter som kjøpes og brukes i Norge, Sverige, Danmark, Finland, Spania, 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 personskaade, 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. Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.
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 produktet ikke bruges og inden rengøring. Lad produktet køle af inden montering eller afmontering af dele.
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. Udskitning af strømledningen og reparationer skal foretages af producenten, producentens servicerepræsentant eller tilsvarende kvalificeret personale for at undgå eventuelle risici. Ring til vores kundeservice for at få information om undersøgelse, reparation eller justering.
8. Brug ikke tilbehør, der ikke anbefales af producenten, da det kan forårsage personskaade.
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 den udtagelige gryde eller underdelen på eller i nærheden af en varm gasbrænder eller en elektrisk brænder eller i en opvarmet ovn.
12. Vær meget forsigtig ved flytning af et produkt, som indeholder varm olie eller andre varme væsker.
13. Tryk på knappen OFF (O), før stikket tages ud af stikkontakten. For at trække stikket ud skal du holde om det og trække det ud af stikkontakten. Træk ikke i selve strømledningen.
14. Brug ikke apparatet til andre formål end det, som det er beregnet til.
15. **FORSIGTIG:** For at undgå skader eller risiko for elektrisk stød må maden ikke tilberedes direkte i underdelen. Tilbered kun mad i den udtagelige gryde.
16. Beholderen kan være varm, efter at apparatet er slukket. Læs alle instruktioner.
17. **ADVARSEL!** Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. Apparatet og ledningen skal holdes uden for børns rækkevidde. Lad ikke ledningen hænge ud over køkkenbordet. Brug ikke en stikkontakt, der sidder under køkkenbordet, og brug ikke forlængerledning.
18. Kun beregnet til brug på køkkenbordet.
19. Dette apparat tilbereder mad under tryk. Forkert brug kan medføre skoldning. Sørg for, at apparatet er ordentligt lukket, før det tages i brug. Se "Brug af tilstandene til trykkogning".
20. Ved anvendelse af en tilstand til trykkogning må gryden højst være 2/3 fuld. Hvis der tilberedes fødevarer, der udvider sig, såsom ris og tørrede bønner, må gryden kun være 1/2 fuld. Overfyldning kan medføre risiko for tilstopning af dampventilen og udvikling af overtryk. Se oversigten "Trykkogningstilstande".
21. Vær opmærksom på, at visse fødevarer, såsom æblesovs, tranebær, perlebyg, havregryn eller andre kornsorter, flækærter, nudler, makaroni, rabarber eller spaghetti kan danne skum og sprøjt og tilstoppe anordningen til frigivelse af tryk (dampventilen). Sådanne fødevarer må ikke koges i trykkogningstilstand.

22. Inden brug skal det kontrolleres, om anordningen til frigivelse af tryk er tilstoppet.
23. Trykkogeren må ikke åbnes, før alt indvendigt tryk er frigivet. Hvis det er vanskeligt at dreje låget, betyder det, at trykkogeren stadig

er under tryk. Undlad derfor at bruge for mange kræfter. Hvis der er tryk i trykkogeren, kan det være farligt. Se "Brug af tilstandene til trykkogning".

24. Denne trykkoger må ikke anvendes til trykkogning med olie.

GEM VEJLEDNINGEN

Yderligere sikkerhedsoplysninger

Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug.

⚠ ADVARSEL Risiko for elektrisk stød: Stikket kan kun sættes i en jordet stikkontakt på én måde. Undlad at ændre stikket eller bruge adapter, da det forringer sikkerheden. Få en elektriker til at udskifte stikket, hvis det ikke passer til udtaget.

Der er anvendt en kort strømledning for at reducere risikoen for, at børn kan gribe fat i den, og for at undgå at blive viklet ind i eller snuble over den.

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



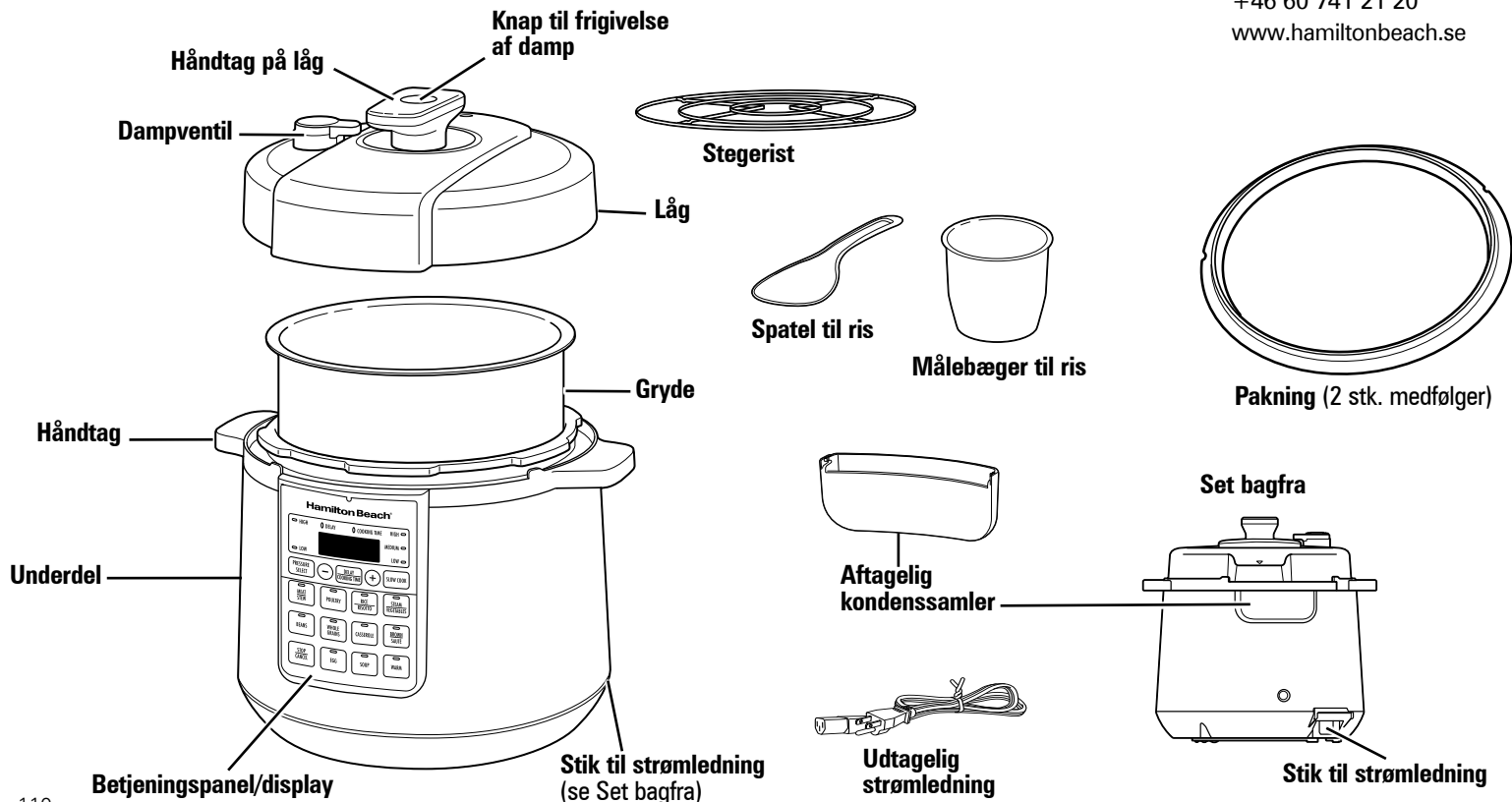
Genvinding af produktet efter endt levetid

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

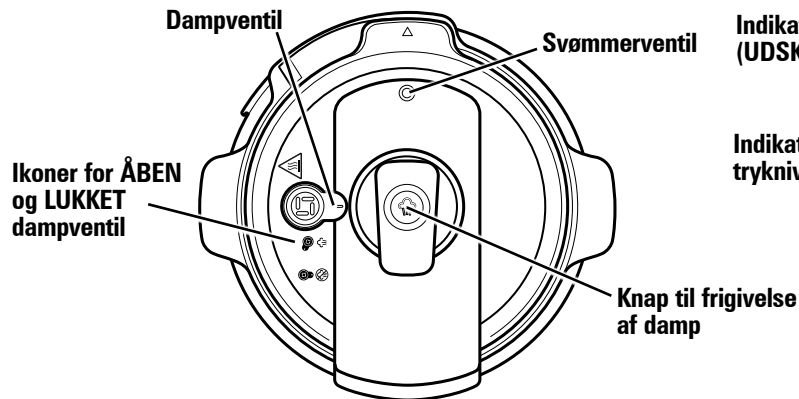
Inden brug første gang: Vask gryde, låg, stegerist, målebæger til ris, risspatel og aftagelig kondenssamler i varmt sæbevand. Skylles og tørres.

Bestilling af dele:
+46 60 741 21 20
www.hamiltonbeach.se



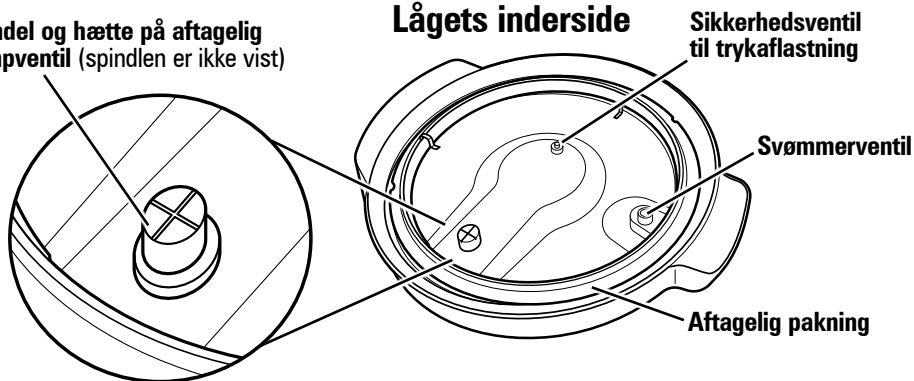
Dele og funktioner (fortsat)

Øverste del af låget

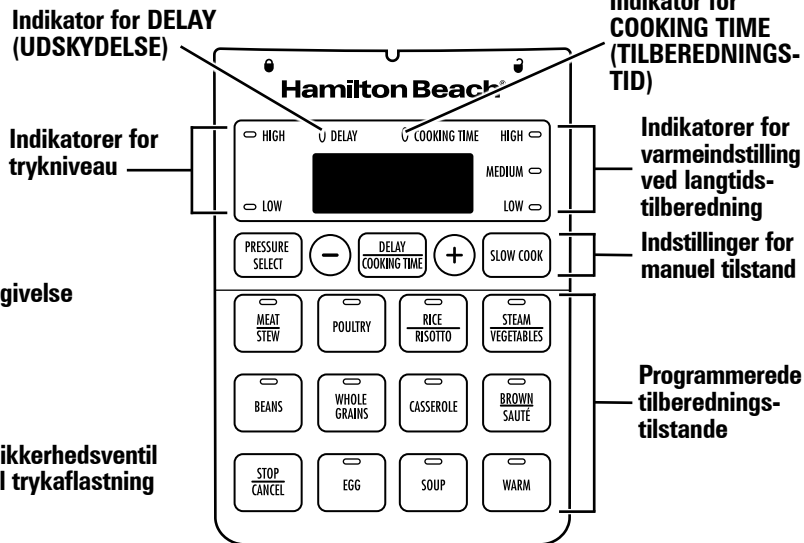


Spindel og hætte på aftagelig dampventil (spindlen er ikke vist)

Lågets inderside



Betjeningspanel/display



Lær din trykkoger at kende

⚠ ADVARSEL Risiko for forbrænding. Dampen er varm. Undgå kontakt med damp. Vær forsigtig, når du trykker på dampfrigivelsesknappen.

Tilberedning af mad under tryk adskiller sig meget fra normale tilberedningsmetoder. En trykkoger er hovedsageligt en gryde med et tæt, låsbart låg og en ventil til styring af trykket. Når gryden er lukket, indespærres dampen, og der opbygges et tryk, som øger tilberedningstemperaturen og reducerer tilberedningstiden væsentligt. Trykket betyder også, at væsken bliver i maden, så den bliver saftig og mør og hurtigt får en kraftig smag. Den høje temperatur gør, at maden brunes og karamelliserer på trods af det fugtige miljø.

Trykniveauer

Når du vælger trykniveau, skal du huske, at trykket måles i psi (pund per kvadrattomme).

Højt tryk – 8 til 12 psi. Højt tryk anbefales til næsten alle fødevarer. Jo højere tryk, desto hurtigere tilberedes maden.

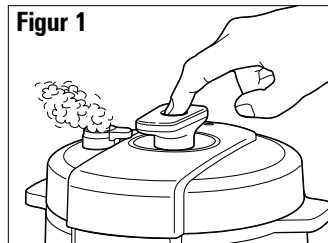
Lavt tryk – 4 til 7 psi. Bruges til delikate fødevarer. Ved lavere tryk tilberedes maden langsommere end ved højt tryk.

Frigivelse af damp

Når tilberedningscyklussen er færdig, skal der frigives damp, før låget kan åbnes. Dampen kan frigives på to måder:

Naturlig frigivelse – Når tilberedningstiden er gået, skifter trykkogeren til tilstanden WARM (VARMHOLDNING). Lad trykkogeren køle af, indtil svømmerventilen falder ned, og låget låses op. Dette kan tage 10 til 30 minutter eller mere afhængigt af mængden af mad. Ved naturlig frigivelse, er maden stadig varm og kan blive ved med at koge i den tid, det tager at frigive dampen.

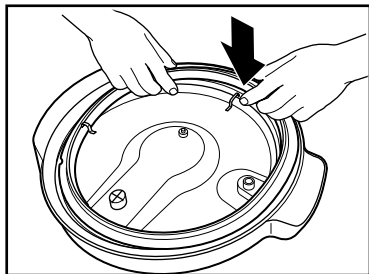
Hurtig frigivelse – Når tilberedningscyklussen er færdig, skal du trykke på dampfrigivelsesknappen for at lukke dampen ud (figur 1). Dampventilen fører dampen væk fra dampfrigivelsesknappen. Vælg hurtig frigivelse, hvis du vil stoppe tilberedningen med det samme, når cyklussen slutter.



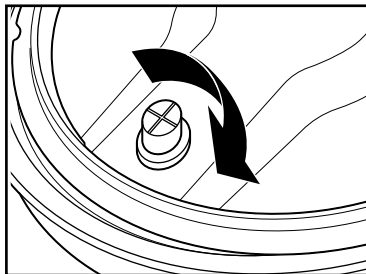
Lav en funktionstest

1. Følg monteringsvejledningen (se "Sådan samles apparatet"), men brug 3 kopper (711 ml) vand i stedet for mad.
2. Sæt stikket i stikkontakten.
3. Vælg trykindstillingen HIGH (HØJ) ved at trykke på knappen PRESSURE SELECT (VALG AF TRYK).
4. Indstil tiden til 2 minutter ved at trykke på knapperne + eller -. Trykkogeren starter automatisk inden for 10 sekunder.
5. Displayet viser "ON" (TÆNDT), indtil trykket er nået. Låget låses, og nedtælling af tilberedningstiden begynder. Når tilberedningscyklussen er færdig, bipper trykkogeren 5 gange og skifter til tilstanden WARM (VARMHOLDNING).
6. Du kan enten lade trykket frigives naturligt eller trykke på dampfrigivelsesknappen for at frigive det hurtigt. Dampventilen fører dampen væk fra dampfrigivelsesknappen.
7. Når alt trykket er frigivet, låses låget automatisk op. Drej låget mod uret for at låse det op. Fjern låget forsigtigt, så overskydende fugt på låget kan løbe tilbage i gryden.
8. Tryk på STOP/CANCEL (STOP/ANNULLER) for at stoppe trykkogeren. Træk stikket ud.

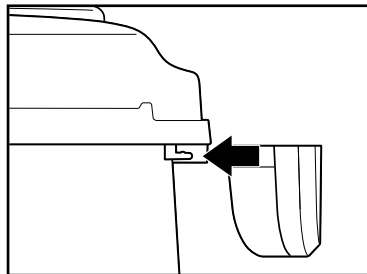
Sådan samles apparatet



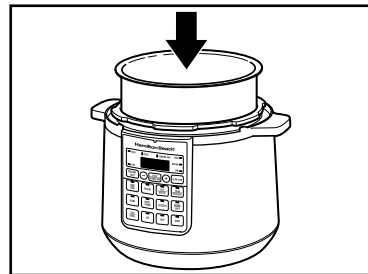
1. Sørg for, at pakningen er sat korrekt i låget. Juster pakningen bag metalringen, og skub pakningen godt på plads.



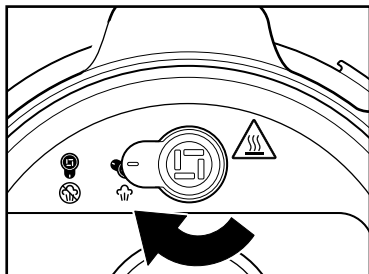
2. På undersiden af låget skrues hættten til dampventilen fast på spindlen. Sørg for, at dampventilen, svømmerventilen og sikkerhedsventilen til trykafledning er rene og fri for snavs.



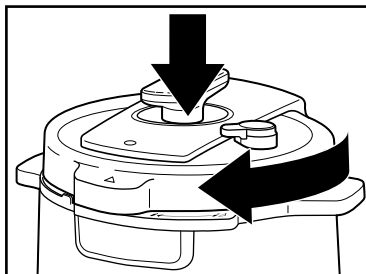
3. Monter kondensopsamleren bag på trykkogeren ved at få toppen af opsamleren til at flugte med styrelisterne på trykkogeren, og klik den på plads. Tilslut strømledningen til stikket bag på underdelen.



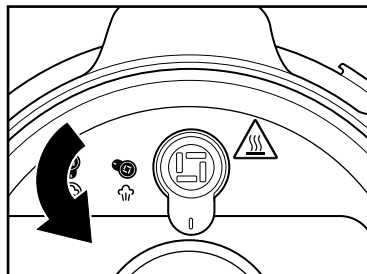
4. Sæt gryden ned i underdelen, og læg maden ned i gryden.



5. Sæt dampventilen fast på ventilspindlen oven på låget. Lad den stå i ÅBEN position.



6. Sæt låget fast på trykkogeren ved at få pileikonet på låget til at flugte med oplåsningsikonet på underdelen. Drej låget med uret for at låse det. Pileikonet med låseikonet skal flugte.



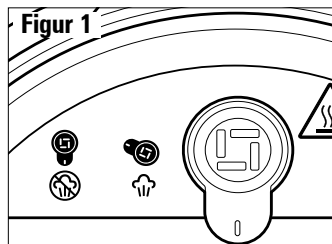
7. Drej dampventilen til LUKKET position.

Brug af tilstandene til trykkogning

⚠ ADVARSEL Risiko for forbrænding. Dampen er varm. Undgå kontakt med damp. Vær forsigtig, når du trykker på dampfrigivelsesknappen.

Trykkogeren har 10 tilstande, der bruger tryk, og 3 tilstande, der ikke bruger tryk. På de to oversigter over tilberedningstilstande (med og uden tryk) kan du se beskrivelser, anbefalinger, standardtilberedningstider og trykniveauer for de forskellige tilstande.

1. Når trykkogeren er samlet (se "Sådan samles apparatet"), kan du lægge mad i gryden.
 - For at skabe damp til opbygning af trykket skal der være væske i gryden. Brug mindst 1 kop (237 ml) vand eller anden væske.
 - Gryden må ikke være mere end 2/3 fuld. Hvis der tilberedes fødevarer, der udvider sig, såsom ris og bønner, må gryden kun være 1/2 fuld.
2. Tilstandene kan ses i oversigten "Trykkogningstilstande" Tryk på en tilstand for at vælge den. Når den er valgt, vises standardtrykniveau og standardtilberedningstid.
3. Juster trykniveau og tilberedningstid:
 - Trykniveauet kan ændres for de forskellige trykkogningstilstande. Tryk på knappen PRESSURE SELECT (VALG AF TRYK) gentagne gange for at skifte mellem HIGH (HØJT) og LOW (LAVT) tryk.
 - Indstil tilberedningstiden med knapperne + og -.
 - Dampventilen skal være i LUKKET position (figur 1).



4. Tryk på knappen PRESSURE SELECT (VALG AF TRYK) for at få manuel tilstand. Tryk igen for at skifte fra LOW (LAV) til HIGH (HØJ). Standardtilberedningstiden på 35 minutter vises. Indstil tilberedningstiden med knapperne + og -.
5. Trykkogeren starter inden for 10 sekunder. Displayet viser "ON" (TÆNDT), indtil trykket er nået, hvorefter nedtælling af tilberedningstiden begynder. Når tilberedningscyklussen er færdig, skifter trykkogeren automatisk til tilstanden WARM (VARMHOLDNING).
6. Lad dampen komme ud med metoden til naturlig eller hurtig frigivelse. Se vejledningen "Frigivelse af damp" under "Lær din trykkoger at kende".
7. Tryk på STOP/CANCEL (STOP/ANNULLER) når som helst for at stoppe tilberedningen. Displayet viser "OFF" (SLUKKET). Lad altid dampen komme ud, inden låget åbnes.
8. Træk stikket ud.

BEMÆRK: Når alt trykket er frigivet, låses låget automatisk op. Drej låget mod uret for at låse det op. Fjern låget forsigtigt, så overskydende fugt på låget kan løbe tilbage i gryden.

Råd om trykkogning

- Tilberedningstiden ved trykkogning kan være op til 70 % hurtigere end ved brug af traditionelle metoder. For at tilpasse tilberedningstiden til en bestemt opskrift, skal du starte med at halvere tilberedningstiden.
- Der kræves langt mindre væske end ved brug af traditionelle tilberedningsmetoder. For at tilpasse dine yndlingsopskrifter til en trykkoger skal mængden af væske cirka halveres.
- Væsken er nødvendig for at skabe damp og opbygge trykket i trykkogeren. Tilsæt altid mindst 1 kop (237 ml) vand eller anden væske.
- Gryden må ikke være mere end 2/3 fuld. Hvis der tilberedes fødevarer, der udvider sig, såsom ris og bønner, må gryden kun være 1/2 fuld.
- Husk, at nedtællingen af tilberedningstiden ikke starter, før trykket er opbygget i trykkogeren, og låget er låst. Gennemsnitstiden er 10 til 15 minutter, men kan være meget længere.
- Ved kogning af ris skal forholdet mellem vand og ris være 1:1. Skyl risene, inden de koges.
- Tilsæt 1 spiseskefuld (15 ml) olie til ris eller bønner for at reducere skumdannelse og sprøjt.
- Bønner kræver ikke iblødsætning, men hvis de sættes i blød i mindst 3 timer, bliver de blødere og mere ensartede.
- Damp maden ved at tilsætte mindst 1 kop (237 ml) vand til bunden af gryden. Placer maden på stegeristen i gryden. Tryk på knappen STEAM/VEGETABLES (DAMP/GRØNTSAGER), og følg opskriften. Frosne grøntsager kan dampes fra frossen tilstand ved at øge tilberedningstiden med 1 til 2 minutter.
- Frosset kød og fjerkræ kan tilberedes fra frossen tilstand. En generel retningslinje er at øge tilberedningstiden i henhold til opskriften med 50 %. På www.Food Safety.gov kan du få yderligere information om sikre kernetemperaturer.

Oversigt over trykkogningstilstande

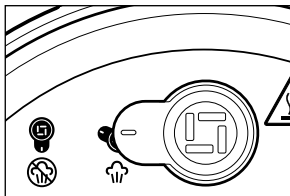
Tilstand	STANDARD-INDSTILLINGER		Tidsinterval	Trykventilposition	Beskrivelse og anbefalinger
	Trykniveau	Tilberedningstid			
PRESSURE SELECT (VALG AF TRYK): LOW (LAV) HIGH (HØJ)	Lav Høj	35 min. 35 min.	1 min. – 4 timer 1 min. – 4 timer	LUKKET LUKKET	Brug manuel tilstand, hvis du selv vil indstille trykniveau og tilberedningstid. Ideelt til opskrifter med flere fødevarer.
MEAT/STEW (KØD/GRYDERET)	Høj	35 min.	15 min. – 4 timer	LUKKET	Tilberedning af mørt, saftigt kød og gryderetter. Øg tilberedningstiden, hvis kødet skal være så mørt, at det "falder af benet".
POULTRY (FJERKRÆ)	Høj	25 min.	5 min. – 4 timer	LUKKET	Uanset om du steger en hel kylling eller hurtigt tilbereder kyllingestykker, er denne tilstand perfekt.
RICE (RIS)	Lav	4 min.	1 min. – 30 min.	LUKKET	Velegnet til kogning af alle slags ris. Det er bedst at bruge naturlig frigivelse. Gryden skal kun være 1/2 fuld, så risene har plads til at udvide sig.
STEAM/VEGETABLES (DAMP/GRØNTSAGER)	Lav	10 min.	1 min. – 4 timer	LUKKET	Damp grøntsager og skaldyr, eller genopvarm mad på stegeristen. Brug hurtig frigivelse for at undgå udkogning. Hæld mindst 1 kop (237 ml) vand i gryden, så den fyldes til lige under stegeristen. Læg maden på stegeristen, og sørg for, at vandet ikke rører maden.
BEANS (BØNNER)	Høj	30 min.	1 min. – 4 timer	LUKKET	Tørre bønner og udblødte tørre bønner kan koges på under en time ved brug af denne tilstand. Sørg for at dække bønnerne med mindst 1/2 tomme vand. Gryden må kun være 1/2 fuld, så bønnerne har plads til at udvide sig.
WHOLE GRAINS (FULDKORN)	Høj	40 min.	1 min. – 4 timer	LUKKET	Farro, quinoa, vilde ris - alle kornsorter egner sig til denne tilstand. Gryden må kun være 1/2 fuld, så kornprodukterne har plads til at udvide sig.
CASSEROLE (GRYDERET)	Høj	5 min.	1 min. – 30 min.	LUKKET	Bruges til gryderetter. Gryden må kun være 1/2 fuld, så maden har plads til at udvide sig.
EGG (ÆG)	Høj	5 min.	1 min. – 30 min.	LUKKET	Kog æggene med skal på stegeristen, indtil de er enten blød- eller hårdkogte. Æggene dampes og er derfor nemme at pille.
SOUP (SUPPE)	Høj	30 min.	1 min. – 4 timer	LUKKET	Tilbered suppe og bouillon med en dejlig kraftig smag.

Brug af tilberedningstilstande uden tryk

Følg anvisningerne vedrørende samling af trykkogeren under "Sådan samles apparatet". Tryk på en tilstandsknap for at vælge tilberedningstilstand. Der vises en forprogrammeret tilberedningstid. Tryk på knapperne + eller - for at justere tiden.

- **Tilstanden Brown/Sauté (Brun/Sauter)** kan bruges til at brune mad eller sautere grøntsager inden trykkogning eller langtidstilberedning eller som en selvstændig funktion. Låget skal være fjernet, når du bruger denne tilstand. Nedtælling af tilberedningstiden for bruning/sautering begynder, når trykkogeren har nået bruningstemperaturen.
- **Tilstanden Slow Cook (Langtidstilberedning)** kan bruges med LOW (LAV), MEDIUM (MIDDEL) eller HIGH (HØJ) varme. For at vælge varmeindstilling skal du trykke på knappen SLOW COOK (LANGTIDSTILBEREDNING) flere gange for at skifte mellem indstillingerne. Dampventilen skal være i ÅBEN position (figur 1). Nedtælling af den langsomme tilberedningstid begynder automatisk inden for 10 sekunder. Når tilberedningscyklussen er færdig, skifter trykkogeren til WARM (VARMHOLDNING), og timeren begynder at tælle i op til 24 timer.
- **Warm** (Varmholdelse) kan bruges til at holde tilberedt mad ved serveringstemperatur. Maden skal være så varm, at der ikke dannes bakterier, før indstillingen Warm må benyttes. Indstillingen Warm må kun benyttes, når maden er helt gennemstegt. Mad må ikke genopvarmes med indstillingen Warm (Varmholdning). Hvis maden er tilberedt og har været i køleskabet, skal den genopvarmes ved indstillingen SLOW COOK (LANGTIDSTILBEREDNING) ved lav, middel eller høj temperatur, hvorefter der kan skiftes til indstillingen WARM (VARMHOLDNING). Du kan finde flere oplysninger på foodsafety.gov.
- **Delay Time** (Udskudt tid) må kun anvendes med ikke-fordærlige fødevarer. Denne tilstand må ikke anvendes til opskrifter, der indeholder kød, fisk, fjerkræ, æg eller mælk. Følg USDA's retningslinjer for fødevarer sikkerhed, og gå ind på foodsafety.gov for at få nærmere oplysninger. For at indstille et udskudt starttidspunkt skal du vælge tilberedningstilstand og om nødvendigt indstille trykniveau og tilberedningstid. Tryk derefter på knappen DELAY/COOKING TIME (UDSKYDELSE/TILBEREDNINGSTID), og indstil det ønskede udskudte starttidspunkt ved at trykke på + eller -. Nedtællingen til det udskudte starttidspunkt starter inden for 10 sekunder. Den valgte tilstand begynder, når nedtællingen er færdig.
- **Stop/Cancel** (Stop/Annuller) annullerer alle funktioner og rydder tidsindstillingen, hvorefter displayet viser "OFF". Denne knap kan når som helst bruges til at stoppe tilberedningstilstandene.
- **Sound Off/On** (Lyd fra/til): Når trykkogeren er i standbytilstand, skal du holde knappen "-" nede for at slukke for lyden. Hold knappen "+" nede for at tænde for lyden.

Figur 1



Råd om langtidstilberedning

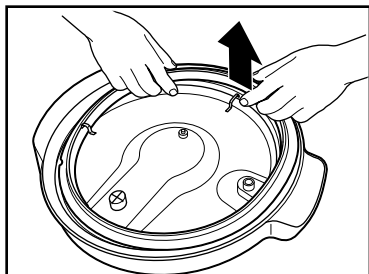
- Gryden skal være mindst 1/2 fuld for at opnå de bedste resultater. Kontroller, om maden er færdig 1-2 timer før den tid, der er angivet i opskriften, hvis gryden kun er halvt fuld.
- Det er ikke nødvendigt at røre i maden ved langtidstilberedning. Hvis låget fjernes, medfører det et stort varmetab, så tilberedningstiden muligvis skal øges. Under tilberedning ved indstillingen HIGH kan det dog være nødvendigt at røre i maden indimellem.
- Sørg for, at der er 5 cm mellem grydens kant og maden ved tilberedning af suppe og gryderetter, så maden kan simre.
- I mange opskrifter står der, at maden skal tilberedes en hel dag. Hvis der ikke er tid til forberedelse om morgenen, kan det gøres aftenen før. Læg alle ingredienserne i gryden, læg låget på, og stil gryden i fryseren. Om morgenen skal du blot sætte gryden i trykkogeren og begynde at tilberede maden.
- Der må ikke anvendes frosset kød eller fjerkræ ved langtidstilberedning. Eventuelt kød eller fjerkræ skal optøes inden tilberedning.
- Visse fødevarer egner sig ikke til langtidsstegning: pasta, skaldyr, mælk, fløde og creme fraiche bør tilsættes 2 timer inden servering. Kondenseret mælk eller koncentreret suppe (condensed soup) er perfekt til langtidstilberedning.
- Jo højere fedtindhold i kødet, desto mindre væske skal der bruges. Ved tilberedning af kød med højt fedtindhold kan der placeres tykke løgskiver under kødet, så det ikke ligger (og koger) i fedt.
- Der fordamper meget lidt væske i en slow cooker. Reducer væskemængden i velkendte opskrifter til supper, gryderetter eller sovs. Hvis retten bliver for tyk, kan der altid tilsættes mere væske senere.
- Ved tilberedning af gryderetter med mange grønsager skal der være væske for at undgå, at det brænder sig fast på grydens sider.
- Ved tilberedning af mad med rodfrugter skal rodfrugterne lægges i bunden af gryden.

Oversigt over tilberedningstilstande uden tryk.

Tilstand	STANDARD-INDSTILLINGER		Tidsinterval	Trykventil-position	Beskrivelse og anbefalinger
	Tryk-niveau	Tilberednings-tid			
BROWN/SAUTÉ (BRUN/SAUTER)	Ikke rel.	30 min.	1 min. – 30 min.	Ikke rel.	Anvendes til brunng af kød eller fjerkræ eller sautering af grøntsager. Anvendes også til at forvarme trykkogeren for at fremskynde tryk-opbygningen. Trykkogeren opvarmes til (174° C), før nedtællingen begynder. Låget skal være fjernet, når du bruger denne tilstand. Nedtælling af tilberedningstiden begynder, når trykkogeren har nået brunngstemperaturen.
SLOW COOK (LANGTIDS-TILBEREDNING):					En funktion til langtidstilberedning, hvor der bruges lavere temperatur og længere tilberedningstid til at opnå møre og velsmagende retter. For at vælge varmeindstilling skal du trykke på knappen SLOW COOK (LANGTIDSTILBEREDNING) flere gange for at skifte mellem indstillingerne. Nedtælling af tilberedningstiden starter inden for 10 sekunder. Når cyklusen er færdig, skifter trykkogeren til WARM (VARMHOLDELSE) i op til 24 timer.
LOW (LAV)	Ikke rel.	8 timer	30 min. – 20 timer	ÅBEN	
MEDIUM (MIDDEL)	Ikke rel.	6 timer	30 min. – 20 timer	ÅBEN	
HIGH (HØJ)	Ikke rel.	4 timer	30 min. – 20 timer	ÅBEN	
WARM (VARMHOLDELSE)	Ikke rel.	4 timer	10 min. – 24 timer	ÅBEN	Indstillingen WARM (VARMHOLDELSE) må ikke anvendes til tilberedning af mad, men skal anvendes til at holde tilberedt mad varm. Hver program-tilstand skifter automatisk til WARM, når cyklusen er færdig.

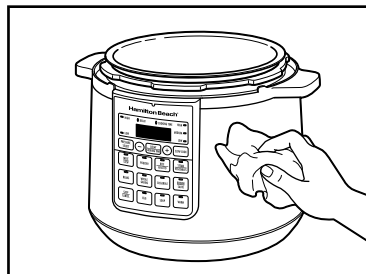
Rengøring og vedligeholdelse

⚠ ADVARSEL Risiko for elektrisk stød. Træk stikket ud før rengøring. Ledning, stik og underdel må ikke nedsænkes i væske.

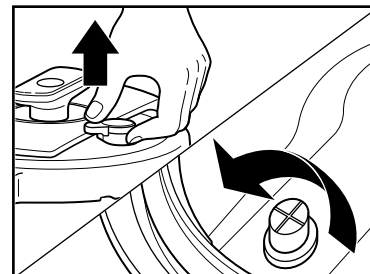


1. Tag stikket ud af stikkontakten. Lad apparatet afkøle. Fjern pakningen fra låget ved at trække den ud fra metalringens underside.

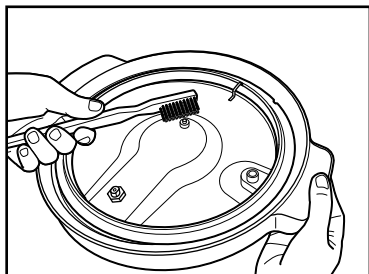
BEMÆRK: Pakning, stegerist, målebæger til ris, risspatel og kondensopsamler tåler opvaskemaskine. BRUG IKKE desinfektionsindstillingen ved vask i opvaskemaskine. Høje "desinficerende" temperaturer kan beskadige produktet.



2. Tør underdelen af med en blød, fugtet klud eller svamp. Besværlige pletter kan fjernes med et mildt, ikke-slibende rengøringsmiddel.

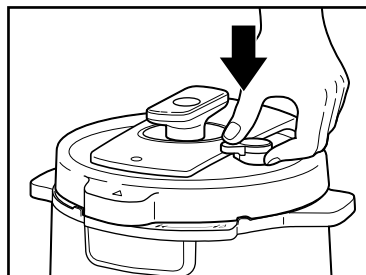


3. Træk dampventilen op for at fjerne den fra låget. Vend låget om, og skru hættten til dampventilen af lågets underside.



4. Hold låget på skrå, og brug en lille, blød børste til at rense svømmerventilen, dampventilen og sikkerhedsventilen til trykafledning for snavs. Skyl disse områder med varmt vand.

5. Vask gryden, dampventilen, hættten til dampventilen og låget med varmt sæbevand. Skyl og tør dem. Sørg for, at dampventilen, spindlen til dampventilen, svømmerventilen og sikkerhedsventilen til trykafledning er rene og fri for snavs. Midten af hættten til dampventilen skal være fri for mad og snavs før tilberedning.



6. Sæt pakningen på igen, og skru hættten til dampventilen fast på spindlen på undersiden af låget. Vend låget, og sæt dampventilen fast på oversiden af låget (se om nødvendigt "Sådan samles apparatet").

BEMÆRK: Vær forsigtig ved isætning af pakningen. Hvis pakningen forstrækkes, kan der sive damp ud mellem underdelen og låget.

Udskift altid pakningen med producentens pakning. Se "Bestilling af dele" under "Dele og funktioner".

Fejlfinding

Displayet viser fejlkode 1-6.

- Apparatet fungerer ikke korrekt. Ring til kundeservice.

Trykkogeren kan ikke tændes.

- Sørg for, at stikkontakten fungerer korrekt.
- Kontrollér, at strømledningen er sat ordentligt i stikket på apparatet og i vægkontakten.

Det er svært at lukke låget.

- Sørg for, at pakningen sidder korrekt på lågets underside.
- Hvis trykkogeren er blevet brugt til bruning/sautering eller stadig er varm fra tidligere tilberedning, kan der være et lille tryk i trykkogeren. Flyt dampventilen til ÅBEN position, luk låget, og flyt derefter ventilen til LUKKET position.

Låget kan ikke låses.

- Pakningen er ikke monteret korrekt.
- Måske er pakningen eller ventilerne tilstoppet med snavs. Sørg for, at alle dele er rene og fri for madrester.

Der siver damp ud af trykkogeren under tilberedningen.

- Det er normalt, at der siver noget damp ud af svømmerventilen, indtil der er opbygget et tryk i trykkogeren, og låget låses.
- Låget er muligvis ikke lukket korrekt og låses ikke.
- Pakningen er muligvis ikke isat korrekt eller skal udskiftes.
- Ventilerne eller pakningen skal muligvis rengøres for at fjerne snavs. Se "Rengøring og vedligeholdelse".

Låget kan ikke fjernes.

- Trykket skal frigives helt, før låget låses op. Se vejledningen "Frigivelse af damp" under "Lær din trykkoger at kende".

Det sprøjter, når der frigives damp.

- Måske er der for meget i gryden. Hvis der tilberedes fødevarer, der udvider sig, såsom ris og bønner, må gryden kun være 2/3 eller 1/2 fuld.
- Hvis det sprøjter, skal du beskytte hånden med en grillhandske og frigive trykket med korte intervaller. Du kan også anvende funktionen Naturlig frigivelse.

Trykkogeren er for lang tid om at nå trykket.

- Den tid, det tager at opbygge trykket, afhænger af mængden af væske og mad i gryden. Madens starttemperatur kan også forlænge tiden.

Maden tilberedes ikke ordentligt.

- Der kræves mere tilberedningstid. Nulstil tilberedningstilstanden, og indstil en længere tilberedningstid, eller indstil trykkogeren til BROWN/SAUTÉ (BRUN/SAUTER), og lad maden simre længere.
- Hvis der er brugt LOW (LAVT) tryk, kan du prøve at bruge HIGH (HØJT) tryk næste gang.
- Sørg for, at der er nok væske til at danne damp og skabe et tryk. Det anbefales at bruge mindst 1 kop (237 ml) væske.

Maden bliver overstegt

- Sørg for, at det korrekte tryk og den korrekte tilberedningstid er valgt.
- Reducer tilberedningstiden, eller vælg LOW (LAVT) tryk.

Begrænset garanti

Denne garanti gælder produkter, der er købt og anvendes i Sverige, Norge, Finland, Danmark, Spanien, 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. Lasten ei saa antaa leikkiiä laitteella.
4. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja tai nuppeja. Suojaa kätesi patalapuilla, kun nostat kuumaa astiaa.
5. Älä laita johtoa, pistoketta tai laitteen runkoa veteen tai muuhun nesteeseen. Sähköiskun vaara.
6. Kun laite ei ole käytössä tai laitetta puhdistetaan, irrota pistoke pistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä ennen osien kokoamista tai irrottamista.
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. Soita edellä mainittuun asiakaspalvelunumeroomme, niin saat tietoja laitteen tarkistamisesta, korjaamisesta tai säätämisestä.
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 irrotettavaa pataa tai runkoa kaas- tai sähkölieden lähelle tai päälle tai kuumaan uuniin.
12. Kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä sisältävää laitetta on siirrettävä erityistä varovaisuutta noudattaen.
13. Sammuta laite painamalla OFF-painiketta (O) ja irrota pistoke pistorasiasta. Irrota johto tarttumalla pistokkeeseen ja vetämällä se pistorasiasta. Älä koskaan vedä virtajohdosta.
14. Älä käytä laitetta muuhun kuin varsinaiseen käyttötarkoitukseen.
15. **VAROITUS:** Älä valmista ruokaa rungon sisällä. Laitteen vahingoittumisen ja sähköiskun vaara. Valmista ruokaa ainoastaan irrotettavassa padassa.
16. Astia voi olla edelleen kuuma, kun laite on sammutettu. Lue kaikki ohjeet.
17. **VAROITUS!** Kaatuva ruoka voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Pidä laite ja johto poissa lasten ulottuvilta. Älä anna johdon koskaan roikkua työtasolta, älä käytä työtason alla olevaa pistorasiaa äläkä käytä jatkojohdon kanssa.
18. Tarkoitettu vain työtason päällä käytettäväksi.
19. Tämä laite hyödyntää painetta ruoan kypsentämiseen. Virheellinen käyttö voi aiheuttaa palovammoja. Varmista, että laite on kunnolla kiinni ennen käyttöä. Katso "Painekeksennystilojen käyttäminen".
20. Kun laite on painekeksennystilassa, älä täytä laitetta yli 2/3 tilavuudesta. Kun valmistat ainesosia, jotka laajenevat keksennyksen aikana, kuten riisiä tai kuivattuja vihanneksia, täytä pata korkeintaan puolilleen. Ylitäyttö voi tukkia poistoputken ja aiheuttaa ylipaineen. Katso "Painekeksennystilojen kaavio".
21. Huomaa, että tietyt elintarvikkeet, kuten omenasose, karpalot, helmiohra, kaura tai muut viljat, herneet, nuudelit, makaroni, raparperi tai spagetti voivat vaahdota ja tukkia paineenvapautuslaitteen (höyryventtiilin). Näitä elintarvikkeita ei saa keittää painekeksennystilassa.

22. Tarkista aina ennen käyttöä, että paineenvapautuslaitteet eivät ole tukossa.

23. Älä avaa painekeitintä, ennen kuin kaikki sisäinen paine on vapautettu. Jos kantta on vaikea kääntää, se on merkki siitä, että keitin on

edelleen paineistettu – älä avaa kantta väkisin. Kaikki paine keittimessä voi olla vaarallista. Katso ”Painekypsennystilojen käyttäminen”.

24. Älä käytä tätä painekeitintä painekeitämiseen öljyssä.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Muita kuluttajan turvallisuuteen liittyviä tietoja

Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.

VAROITUS Sähköiskun vaara: Pistoke sopii vain yhdellä tavalla maadoitettuun pistorasiaan. Älä ohita turvaominaisuutta muokkaamalla pistoketta tai käyttämällä adapteria. Jos pistoke ei sovi pistorasiaan, pyydä sähköasentajaa vaihtamaan pistorasia.

Lyhyt virtajohto vähentää riskiä, että lapset tarttuvat siihen, johtoon sotkeutuu tai johtoon kompastuu.

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



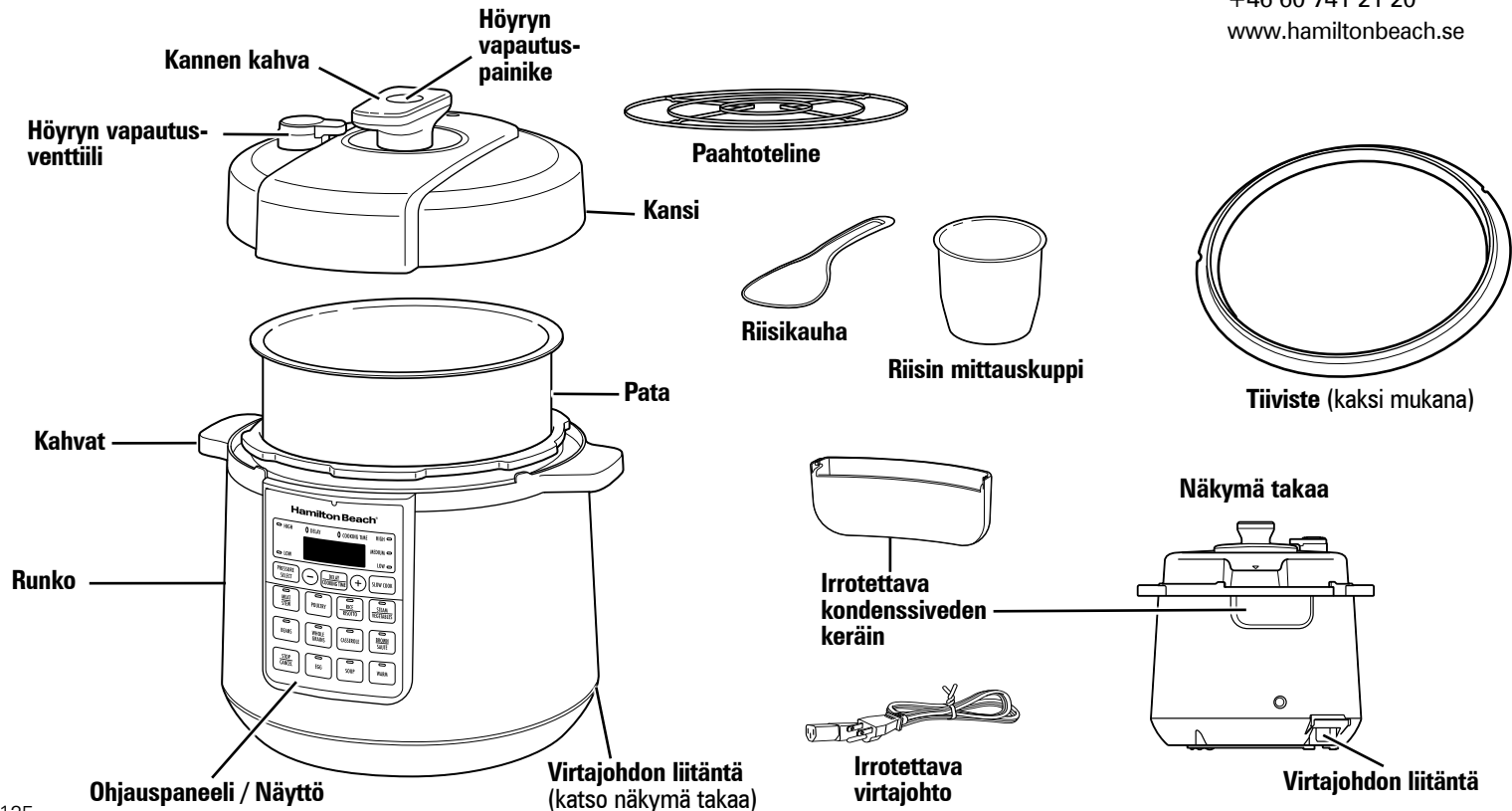
Tuotteen kierrätys sen käyttöön jälkeen

Yliviiivattu 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

Ennen ensimmäistä käyttökertaa: Pese pata, kansi, paahdoteline, riisin mittauscuppi, riisikauha ja irrotettava kondenssiveden keräin kuumassa pesuainevedessä. Huuhtele ja kuivaa.

Osien tilaaminen:
+46 60 741 21 20
www.hamiltonbeach.se



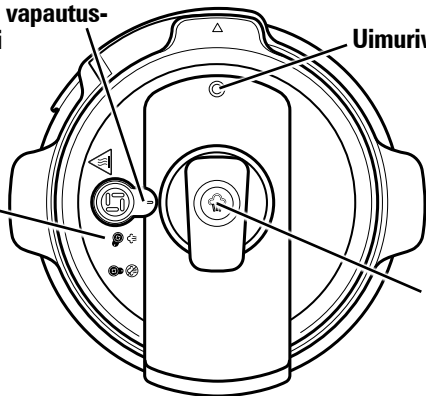
Tuotteen osat (jatkuu)

Kannen yläosa

Höyryn vapautus-
venttiili

Uimuriventtiili

Höyryn vapautus-
venttiili AUKI- ja
KIINNI-kuvakkeet



Höyryn vapau-
tuspainike

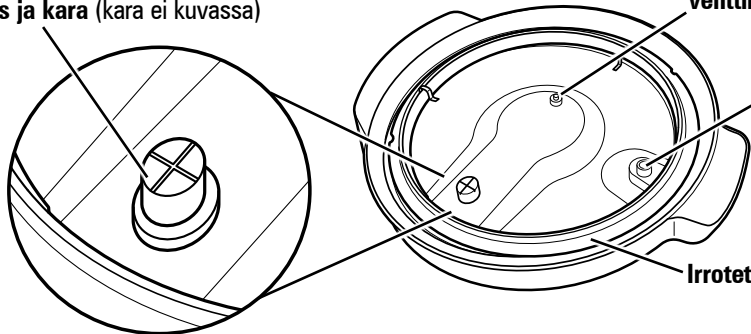
Irrotettava höyryn vapautusventtiilin
suojus ja kara (kara ei kuvassa)

Kannen sisäpuoli

Paineen rajoitus-
venttiili

Uimuriventtiili

Irrotettava tiiviste



Ohjauspaneeli / Näyttö

Viiveajan
ilmaisim

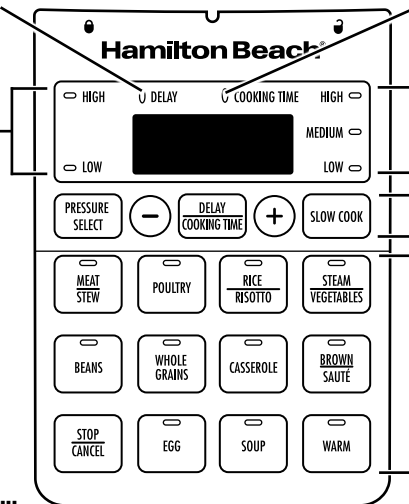
Valmistusajan
ilmaisim

Painetason
ilmaisimet

Haudutus-
lämpötilan
asetuksen
ilmaisimet

Manuaalisen
tilan
asetukset

Ohjelmoidut
keittotilat



Painekeittimen esittely

VAROITUS Palovamman vaara. Höyry on kuumaa. Vältä koskemasta höyryyn. Ole varovainen, kun painat höyrynvapautuspainiketta.

Painekeittimellä valmistaminen poikkeaa selvästi tavallisista ruoanvalmistusmenetelmistä. Painekeitin on käytännössä pata, jossa on tiivis, lukittava kansi ja venttiili paineen säätöä varten. Kun kattila on suljettu, se on höyrytiivis ja paine nousee, mikä nostaa valmistuslämpötilaa ja lyhentää kypsennysaikaa merkittävästi. Lisäksi paine pakottaa nestettä ruokaan, joten se pysyy mehukkaana ja mureana, ja täyteläinen maku kehittyy nopeasti. Korkeassa lämpötilassa ruoka ruskistuu ja karamellisoituu kosteista olosuhteista huolimatta.

Painetasot

Kun valitset painetasoa, muista, että paine mitataan psi-yksiköissä (paunaa per neliötuuma).

Korkea paine – 8-12 psi. Korkeaa painetta suositellaan lähes kaikille elintarvikkeille. Mitä korkeampi paine, sitä nopeammin ruoka valmistuu.

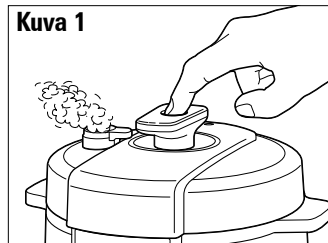
Matala paine – 4-7 psi. Herkille elintarvikkeille. Matalampi paine kypsentää ruoan hitaammin korkeaan paineeseen verrattuna.

Höyryn vapauttaminen

Kun kypsennysaika on kulunut, höyry on vapautettava, ennen kuin kansi voidaan avata. Höyryä voi vapauttaa kahdella tavalla:

Luonnollinen vapautuminen – Kypsennysajan päätyttyä keitin siirtyy WARM-tilaan. Anna keittimen jäähtyä luonnollisesti, kunnes uimuriventtiili laskeutuu alas ja kansi aukeaa. Tämä voi kestää 10–30 minuuttia tai pidempään riippuen ruoan määrästä. Luonnollisen vapautumisen aikana ruoka on edelleen lämmintä ja sen kypsennys saattaa jatkua höyryn vapauttamiseen tarvittavan ajan.

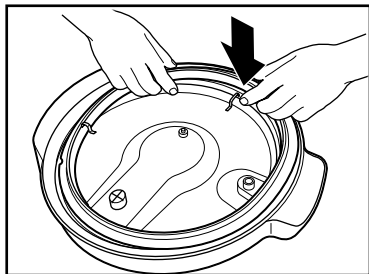
Pikavapautus – Kun kypsennysjakso on valmis, paina höyryn vapautuspainiketta ja päästä höyry ulos (Kuva 1). Höyrynvapautusventtiili ohjaa höyryn pois päin höyryn vapautuspainikkeesta. Valitse pikavapautus, kun haluat lopettaa kypsennyksen heti, kun valmistusaika päättyy.



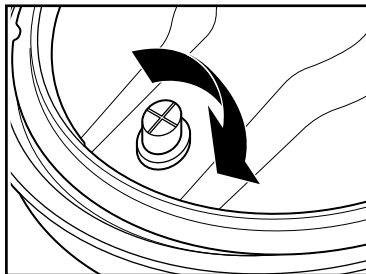
Tee testi

1. Noudata asennusohjeita (katso "Kokoaminen"), ja laita pataan 700 ml vettä ruoka-aineiden sijasta.
2. Laita virtajohto seinään.
3. Valitse paineasetukseksi HIGH painamalla PRESSURE SELECT -painiketta.
4. Säädä aika kahteen minuuttiin painamalla + tai - painikkeita: painekeitin käynnistyy automaattisesti 10 sekunnin kuluessa.
5. Näytössä näkyy "On", kunnes paine on saavutettu. Kansi lukittuu ja kypsennysaika alkaa kulua. Kun kypsennys on valmis, keitin piippaa viisi kertaa ja siirtyy WARM-tilaan.
6. Anna paineen vapautua joko luonnollisesti tai vapauta se nopeasti painamalla höyryn vapautuspainiketta. Höyrynvapautusventtiili ohjaa höyryn pois päin höyryn vapautuspainikkeesta.
7. Kun kaikki paine on vapautettu, kannen lukitus avautuu automaattisesti. Avaa kansi kiertämällä kantta vastapäivään. Ota kansi pois varovasti, ja anna kannessa olevan ylimääräisen kosteuden valua takaisin pataan.
8. Sammuta keitin painamalla STOP/CANCEL-painiketta. Irrota johto.

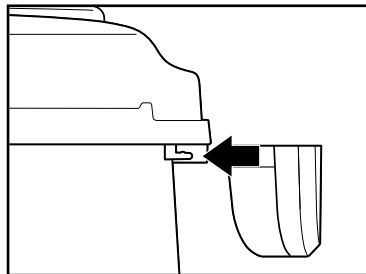
Kokoaminen



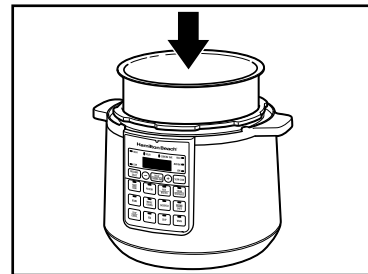
1. Varmista, että tiiviste on kunnolla kiinni kannessa. Kohdista tiiviste metallirenkaan taakse ja työnnä tiiviste tukevasti paikalleen.



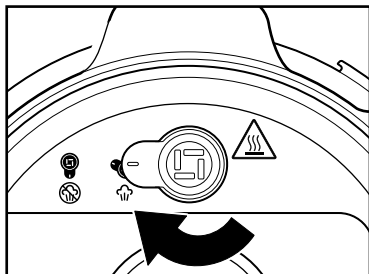
2. Kiinnitä kannen alapuolelle höyryn vapautusventtiilin suojus höyryn vapautusventtiilin karaan. Varmista, että höyryn vapautusventtiili, uimuriventtiili ja painenrajoitusventtiili ovat puhtaita ja roskattomia.



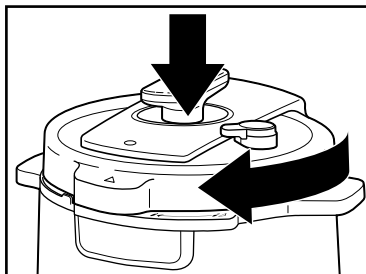
3. Asenna kondenssiveden keräin keittimen takaosaan kohdistamalla keräimen yläosa keittimen ohjaimiin ja napsauta paikalleen. Kytke virtajohto rungon takana olevaan virtajohtoon liittämään.



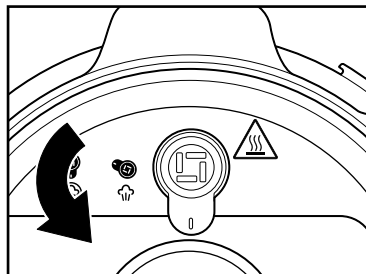
4. Aseta pata rungon päälle ja laita pataan valmistettavat ruoka-aineet.



5. Aseta kannen päällä höyryvapautusventtiili venttiilin karaan. Jätä AUKI-asentoon.



6. Aseta kansi keittimeen kohdistamalla kannen nuolikuvake rungossa olevan avauskuvakkeen kohdalle. Lukitse kiertämällä kantta myötäpäivään. Nuolikuvakkeen ja lukituskuvakkeen pitäisi olla kohdakkain.



7. Käännä höyryvapautusventtiili KIINNI-asentoon.

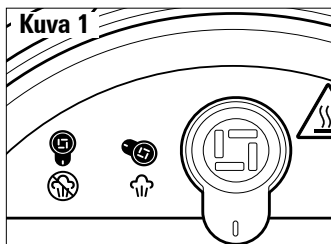
Painekypsennystilojen käyttäminen

VAROITUS Palovamman vaara. Höyry on kuumaa. Vältä koskemasta höyryyn. Ole varovainen, kun painat höyrynvapautuspainiketta.

Keittimessä on 10 tilaa, joissa käytetään painetta ja kolme tilaa, joissa ei käytetä painetta. Katso kahdesta kypsennystilojen kaaviosta (paine ja paineeton) tilojen kuvauksia, suosituksia, oletuskypsennysaikoja ja painetasoja.

1. Kun keitin on koottu (katso "Kokoaminen"), lisää pataan ruoka-aineita.
 - Höyryn ja paineen kehittämiseksi painekeitin pataan on lisättävä nestettä. Käytä vähintään 237 ml vettä tai muuta nestettä.
 - Älä täytä pataa yli 2/3 tilavuudesta. Jos elintarvike on laajeneva, kuten riisi tai pavut, täytä korkeintaan puolilleen.
2. Katso tilat kohdassa "Painekypsennystilojen kaavio". Valitse tila painamalla. Kun tila on valittu, näyttöön tulevat oletuspainetaso ja kypsennysaika.
3. Säädä painetasoa ja kypsennysaika:
 - Painetasoa voidaan muuttaa missä tahansa painekypsennystilassa. Vaihtelee korkean ja matalan paineen välillä painamalla PRESSURE SELECT-painiketta toistuvasti.
 - Säädä kypsennysaika +- ja -painikkeilla.
 - Höyrynvapautusventtiiliin tulee olla KIINNI-asennossa (kuva 1).
4. Siirry manuaaliseen tilaan painamalla PRESSURE SELECT -painiketta. Paina uudelleen vaihtaaksesi matalasta LOW-asetuksesta korkeaan HIGH-asetukseen. Näyttöön tulee 35 minuutin oletuskypsennysaika. Säädä kypsennysaika +- ja -painikkeilla.
5. Keitin aloittaa kypsennyksen 10 sekunnin kuluessa. Näytössä näkyy "ON", kunnes paine on saavutettu, minkä jälkeen kypsennysaika alkaa kulua. Kun kypsennys on valmis, keitin siirtyy automaattisesti WARM-tilaan.
6. Vapauta höyry luonnollisella tai pikavapautusmenetelmällä. Katso ohjeet kohdasta "Höyryn vapauttaminen" kappaleessa "Painekeitin esittely".
7. Paina milloin tahansa STOP/CANCEL, kun haluat pysäyttää kypsennyksen. Näytössä näkyy "OFF". Vapauta höyry aina ennen kannen avaamista.
8. Irrota johto.

HUOMAA: Kun kaikki paine on vapautettu, kannen lukitus avautuu automaattisesti. Avaa kansi kiertämällä kantta vastapäivään. Ota kansi pois varovasti, ja anna kannessa olevan ylimääräisen kosteuden valua takaisin pataan.



Vinkkejä painekeittimen käyttöön

- Ruoan valmistusaika voi olla painekeittimellä jopa 70 % lyhyempi kuin perinteisillä menetelmillä. Voit mukauttaa reseptejä lyhentämällä aikaa aluksi puoleen.
- Tarvittava nestemäärä on paljon pienempi kuin perinteisissä kypsennysmenetelmissä. Voit mukauttaa suosikkireseptejä painekeittimellä vähentämällä nestemäärää noin puoleen.
- Nestettä tarvitaan höyryn ja paineen kehittämiseen keittimessä. Käytä aina vähintään 237 ml vettä tai muuta nestettä.
- Älä täytä pataa yli 2/3 tilavuudesta. Jos elintarvike on laajeneva, kuten riisi tai pavut, täytä korkeintaan puolilleen.
- Muista, että kypsennysaika ei käynnisty, ennen kuin paine on kehittynyt pataan ja kansi on lukittu. Keskimääräinen aika on 10-15 minuuttia, mutta se voi olla myös paljon pidempi.
- Kun kypsennät riisiä, käytä 1:1-suhdetta riisiin ja veden määrään. Huuhtelee riisi ennen keittämistä.
- Lisää riisiin tai papujen joukkoon 1 rkl (15 ml) öljyä vaahtoamisen ja roiskumisen vähentämiseksi.
- Papuja ei ole pakko liottaa, mutta vähintään kolmen tunnin liotuksella saat pehmeämmän ja yhtenäisemmän koostumuksen.
- Höyrytä ruoka-aineita lisäämällä vähintään 237 ml vettä padan pohjalle. Aseta ruoka padassa olevaan paahtotelineeseen. Paina STEAM/VEGETABLES-tilan painiketta ja noudata haluamaasi reseptiä. Pakastevihannekset voi höyryttää suoraan pakastimesta: lisää 1–2 minuuttia pakkauksessa ilmoitettuun aikaan.
- Pakastettua lihaa ja siipikarjaa voi valmistaa suoraan pakastimesta. Yleisenä ohjeena on lisätä kypsennysaikaa 50 % enemmän kuin reseptissä suositellaan. Katso turvalliset kypsyyslämpötilat osoitteesta www.FoodSafety.gov.

Painekypsennystilojen kaavio

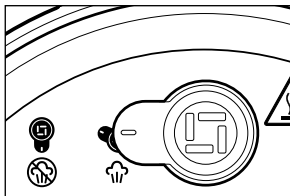
Tila	OLETUSASETUKSET		Kypsennysaika-alue	Paine-venttiilin asento	Kuvaus ja suositukset
	Painetaso	Kypsennys-aika			
PRESSURE SELECT: LOW HIGH	Matala Korkea	35 min 35 min	1 min – 4 tuntia 1 min – 4 tuntia	CLOSED CLOSED	Manuaalisessa tilassa voit mukauttaa painetasoa ja aikaa. Sopii hyvin, jos reseptissä on useita ainesosia.
LIHA/PATARUOKA (MEAT/STEW)	Korkea	35 min	15 min – 4 tuntia	CLOSED	Valmista mureaa, mehukasta lihaa ja pataruokaa. Pidennä kypsennysaikaa, jos haluat lihan irtoavan luista.
SIIPIKARJA (POULTRY)	Korkea	25 min	5 min – 4 tuntia	CLOSED	Tässä tilassa paahdat kokonaisen broilerin tai kypsennät nopeasti broilerin palat.
RIISI (RICE)	Matala	4 min	1 min – 30 min	CLOSED	Sopii kaikentyyppisen riisin kypsentämiseen. Kannattaa käyttää paineen luonnollista vapautumista. Täytä pata korkeintaan puolilleen, että riisille jää tilaa laajentua.
HÖYRYTYŚ/VIHANNEKSET (STEAM/VEGETABLES)	Matala	10 min	1 min – 4 tuntia	CLOSED	Höyrytä vihanneksia tai äyriäisiä tai lämmitä ruokaa uudelleen paahtotelineessä. Käytä paineen pikavapautusta, niin vältät ylikypsentämisen. Laita pataan vähintään 237 ml vettä niin, että se ulottuu juuri paahtotelineen alle. Lisää ruoka-aineet telineeseen ja varmista, että vesi ei kosketa ruokaan.
PAVUT (BEANS)	Korkea	30 min	1 min – 4 tuntia	CLOSED	Liotetut tai liottamattomat kuivat pavut kypsyvät alle tunnissa tässä tilassa. Muista lisätä vettä vähintään niin, että papujen päällä on kaksi senttimetriä vettä. Täytä enintään puolilleen, jotta pavuilla on tilaa laajentua.
TÄYSJYVÄ (WHOLE GRAINS)	Korkea	40 min	1 min – 4 tuntia	CLOSED	Farro, quinoa, villiriisi - tässä tilassa voi kypsentää kaikenlaisia jyviä. Täytä enintään puolilleen, jotta jyvillä on tilaa laajentua.
LAATIKOT (CASSEROLE)	Korkea	5 min	1 min – 30 min	CLOSED	Käytä laatikoihin tai yhden astian ruokiin. Täytä enintään puolilleen, jotta ruoka-aineilla on tilaa laajentua.
KANANMUNA (EGG)	Korkea	5 min	1 min – 30 min	CLOSED	Kypsennä kananmunat kuoressa haluamaasi kypsyyteen paahtotelineessä. Munat höyrytetään, joten kuori irtaoo helposti.
KEITTO (SOUP)	Korkea	30 min	1 min – 4 tuntia	CLOSED	Valmista keittoja ja liemiä, joissa on herkullisen täyteläinen maku.

Paineettomien kypsennystilojen käyttäminen

Noudata painekeitimen kokoamisohjeita kohdassa "Kokoaminen". Valitse painamalla tilapainiketta. Oletusaika tulee näkyviin. Voit säätää kypsennysaikaa painamalla + tai –painikkeita.

- **Ruskistus/kuullotus-tilassa** voi ruskistaa ruokaa tai kuullottaa vihanneksia ennen painekeitintämistä, haudutusta tai käyttää erillisenä toimintona. Kannen pitäisi olla pois käyttäessäsi tätä tilaa. Ruskistus/Kuullotus-aika alkaa kulua, kun keitin on saavuttanut ruskistuslämpötilan.
- **Haudutustilassa** voi käyttää lämpöä LOW, MEDIUM tai HIGH. Voit valita lämpöasetuksen selaamalla asetuksia SLOW COOK -painikkeesta. Höyrynpapautusventtiiliin tulee olla AUKI-asennossa (kuva 1). Haudutusaika alkaa kulua automaattisesti 10 sekunnin kuluessa. Kun kypsennys on valmis, keitin siirtyy WARM-tilaan ja ajastin käynnistyy korkeintaan 24 tunniksi.
- **Warm-tilaa** voi käyttää pitämään valmiin ruoan tarjoilulämpötilassa. Ruoan on oltava riittävän kuumaa bakteerikasvun ehkäisemiseksi ennen Warm-asetuksen käyttöä. Warm-asetusta saa käyttää vasta kun ruoka on täysin kypsää. Älä lämmitä ruokaa uudelleen Warm-asetuksella. Jos valmis ruoka on ollut jääkaapissa, sen voi lämmittää haudutustilan LOW- tai HIGH-asetuksella, minkä jälkeen vaihdetaan WARM-tilaan. Katso lisätietoja osoitteesta **foodsafety.gov**.
- **Viiveaikaa** tulee käyttää vain pilaantumattomien elintarvikkeiden kanssa. Ei saa käyttää resepteihin, jotka sisältävät lihaa, kalaa, siipikarjaa, munia tai maitoa. Noudata USDA:n elintarviketurvallisuusohjeita ja katso lisätietoja osoitteesta **foodsafety.gov**. Jos haluat asettaa viiveen käynnistysaikaan, valitse kypsennystila ja säädä tarvittaessa painetasoa ja kypsennysaikaa. Paina sitten DELAY/COOKING TIME -painiketta ja säädä haluamasi viive painamalla + tai –painiketta. Viiveaika alkaa kulua 10 sekunnin kuluessa. Valittu tila alkaa, kun viiveaika on kulunut.
- **Stop/Cancel** peruuttaa kaikki toiminnot, nollaa ajan ja palauttaa näytön "OFF"-tilaan. Käytä milloin tahansa kypsennystilojen pysäyttämiseen.
- **Ääni pois/päällä** kun keitin on valmiustilassa, sammuta ääni painamalla "-"-painiketta. Ota ääni käyttöön pitämällä "+"-painiketta painettuna.

Kuva 1



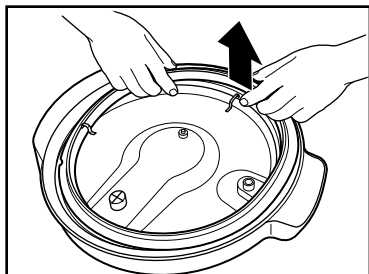
Vinkkejä hauduttamiseen

- Padan tulee olla vähintään puoliksi täynnä parhaan tuloksen saamiseksi. Jos pata täytetään vain puolilleen, tarkista kypsytys 1–2 tuntia aikaisemmin kuin ruokaohjeessa sanotaan.
- Hämmäntäminen ei ole tarpeellista hauduttamisen aikana. kannen poistaminen laskee lämpötilaa huomattavasti, ja kypsennysaika voi joutua pidentämään. HIGH-asennossa kypsennettäessä voit kuitenkin hämmäntää ruokaa silloin tällöin.
- Valmistatessasi keitto- ja pataruokia jätä padan reunaa näkyviin 5 cm, jotta ruoalla on tilaa poreilla.
- Monessa ruokaohjeessa kypsennysaika on koko päivän. Jos et ehdi valmistella ruokaa aamulla, tee se edellisenä iltana. Laita ainekset pataan, laita kansi päälle ja laita pata jääkaappiin yöksi. Laita sitten pata aamulla keittimeen ja aloita valmistus.
- Älä käytä pakastelihaa tai -siipikarjaa haudutustilassa. Sulata kaikki liha ja broileri ennen valmistamista.
- Jotkut elintarvikkeet eivät sovellu pitkäaikaiseen valmistukseen haudutuspadassa: pasta, äyriäiset, maito, kerma tai smetana on lisättävä 2 tuntia ennen tarjoilua. Maitotiiviste tai keittotiiviste sopii hyvin hauduttamiseen.
- Mitä rasvaisempaa liha on, sitä vähemmän tarvitaan nestettä. Jos kypsennät hyvin rasvaista lihaa, laita lihan alle paksuja sipulisiivuja, niin liha ei uppoa rasvaan (ja kypsenny siinä).
- Haudutuspadasta haihtuu erittäin vähän nestettä. Vähennä alkuperäisessä ohjeessa annettua nestemäärää valmistatessasi keittoja, patoja tai kastikkeita. Jos lopputulos on liian sateaa, nestettä voi lisätä myöhemmin.
- Jos valmistat kasvispataa, ruoassa on oltava nestettä, jotta vihannekset eivät pala padan reunoihin kiinni.
- Jos ohjeeseen kuuluu juureksia, laita ne padan pohjalle.

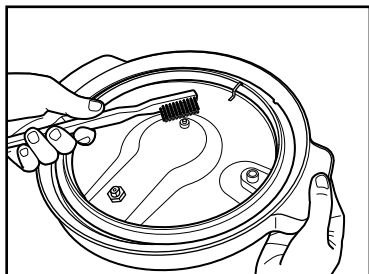
Paineettomien kypsennystilojen kaavio

Tila	OLETUSASETUKSET		Kypsennysaika- alue	Paine- venttiilin asento	Kuvaus ja suositukset
	Painetaso	Kypsennys- aika			
RUSKISTUS/ KUULLOTUS (BROWN/SAUTÉ)	ei käytössä	30 min	1 min – 30 min	ei käytössä	Käytetään lihan tai siipikarjan ruskistamiseen tai vihannesten kuullottamiseen. Käytä myös keittimen esilämmitykseen, mikä nopeuttaa paineen kehittämistä. Keitin lämpenee 174 °C:seen ennen ajan käynnistymistä. Kannen pitäisi olla pois käyttäessäsi tätä tilaa. Kypsennysaika alkaa kulua, kun keitin on saavuttanut ruskistustilaa.
HAUDUTUS (SLOW COOK):	LOW	ei käytössä	8 tuntia	30 min – 20 tuntia	AUKI
	MEDIUM	ei käytössä	6 tuntia	30 min – 20 tuntia	
	HIGH	ei käytössä	4 tuntia	30 min – 20 tuntia	
HAUDUTUS (SLOW COOK):	ei käytössä	4 tuntia	10 min – 24 tuntia	AUKI	Todella hidas kypsennystoiminto, joka käyttää matalaa lämpötilaa ja pidempää valmistusaikaa murean, maukkaan ruoan valmistamiseen. Voit valita lämpöasetuksen selaamalla asetuksia SLOW COOK -painikkeesta. Kypsennysaika alkaa kulua 10 sekunnin kuluessa. Kun kypsennysaika on kulunut, keitin siirtyy WARM-tilaan korkeintaan 24 tunniksi.
WARM	ei käytössä	4 tuntia	10 min – 24 tuntia	AUKI	WARM-tilaa ei saa käyttää ruoan valmistamiseen, vaan sitä käytetään jo kypsennettyjen ruokien pitämiseen lämpimänä. Kun kypsennys on valmis missä tahansa tilassa, keitin siirtyy automaattisesti WARM-tilaan.

Hoito ja puhdistus



1. Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta. Anna jäähtyä. Irrota tiiviste kannesta vetämällä se pois metallirenkaan alta.

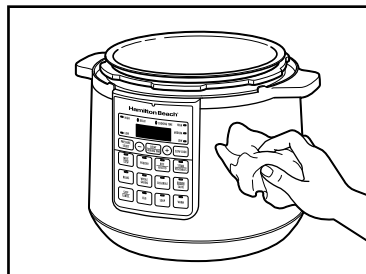


4. Pidä kanta viistosti ja puhdistä pienellä, pehmeällä harjalla uimuriventtiili, höyryvapautusventtiili ja paineenrajoitusventtiili mahdollisista roskista. Huuhtele nämä alueet lämpimällä vedellä.

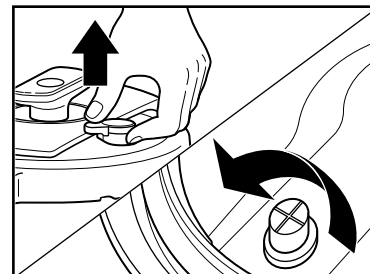
HUOMAA: Tiiviste, paahtoteline, riisin mittauscuppi, riisikauha ja kondenssiveden keräin ovat konepesun kestäviä. ÄLÄ käytä astianpesukoneessa SANI-asetusta. SANI-ohjelman lämpötila voi vahingoittaa tuotetta.

5. Pese pata, höyryvapautusventtiili, höyryvapautusventtiilin suojus ja kansi lämpimällä pesuainvedellä. Huuhtele ja kuivaa. Varmista, että höyryvapautusventtiili, höyryvapautusventtiilin kara, uimuriventtiili ja paineenrajoitusventtiili ovat puhtaita ja roskattomia. Höyryvapautusventtiilin suojuksen keskiosassa ei saa olla ruokajäämiä tai roskia ennen kypsennystä.

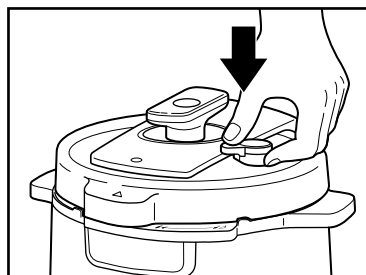
VAROITUS Sähköiskun vaara. Irrota pistoke ennen puhdistamista. Älä upota johtoa, pistoketta tai runkoa mihinkään nesteeseen.



2. Pyyhi runko kostealla liinalla tai sienellä. Käytä pinttyneisiin tahroihin mietoa, ei hankaavaa puhdistusainetta.



3. Irrota höyryvapautusventtiili kannesta ylös vetämällä. Käännä kansi ympäri ja kierrä höyryvapautusventtiilin suojus irti kannen alapuolelta.



6. Laita tiiviste takaisin ja kiinnitä höyryvapautusventtiilin suojus uudelleen höyryvapautusventtiilin karaan kannen alapuolella. Käännä kansi ympäri ja laita höyryvapautusventtiili paikalleen kannen yläpuolelle (katso tarvittaessa kohta "Kokoaminen").

HUOMAA: Ole varovainen, kun asetat tiivisteiden paikalleen. Tiivisteiden venyminen mahdollistaa höyryvapautuksen rungon ja kannen välistä.

Vaihda tiiviste aina valmistajan suosittelemaan tiivisteeseen. Katso "Osien tilaaminen" kohdassa "Tuotteen osat".

Vianetsintä

Näytössä näkyy virhekoodit 1-6.

- Laitteessa on vika, soita asiakaspalveluun.

Keitin ei käynnisty.

- Varmista, että pistorasia toimii oikein.
- Varmista, että virtajohto on kunnolla kiinni virtajohdon liitännässä ja kytketty kunnolla pistorasiaan.

Kansi on vaikea sulkea.

- Varmista, että tiiviste on asetettu oikein kannen alapintaan.
- Jos keitintä on käytetty Ruskistus/Kuullotus-tilassa tai se on vielä lämmin edellisen ruoanlaiton jäljiltä, keittimessä voi olla vielä vähän painetta. Laita höyryvapautusventtiili AUKI-asentoon, sulje kansi ja siirrä venttiili sitten KIINNI-asentoon.

Kansi ei lukitu.

- Tiivistettä ei ole asennettu oikein.
- Roskat voivat tukkia tiivisteiden tai venttiilit. Varmista, että kaikki ovat puhtaita ja ettei niissä ole ruokajäämiä.

Höyry vapautuu keittimestä kypsennyksen aikana.

- On normaalia, että uimuriventtiilistä tulee vähän höyryä, kunnes keittimeen kehittyä painetta ja kansi lukittuu.
- Kansi ei välttämättä ole kunnolla kiinni ja lukittu.
- Tiiviste ei ole ehkä kunnolla paikallaan, tai se on vaihdettava.
- Venttiilit tai tiiviste saattavat olla puhdistuksen tarpeessa. Katso kohta "Hoito ja puhdistus".

Kansi ei irtoa.

- Paine on vapautettava kokonaan, ennen kuin kansi avataan. Katso ohjeet kohdasta "Höyry vapauttaminen" kappaleessa "Painekeittimen esittely".

Höyry vapautuessa tapahtuu roiskumista.

- Pata saattaa olla liian täynnä. Täytä korkeintaan 2/3 tilavuudesta, tai jos elintarvikke on laajeneva, kuten riisi tai pavut, täytä korkeintaan puolilleen.
- Jos roiskumista tapahtuu, suoja kätesi uunikintaalla ja vapauta painetta lyhyissä jaksoissa tai anna sen vapautua luonnollisesti.

Kestää liian kauan, ennen kuin keitin saavuttaa paineen.

- Paineen kehittymiseen kuluva aika riippuu nesteestä ja ruoan määrästä padassa. Ruoan aloituslämpötila voi myös pidentää aikaa.

Ruoka ei ole kypsää.

- Tarvitaan pidempi kypsennysaika. Nollaa kypsennystila ja säädä lisäaikaa tai aseta liesi BROWN/SAUTÉ-tilaan ja anna ruoan poreilla pidempään.
- Jos käytössä on matala paine, kokeile ensi kerralla korkeaa painetta.
- Varmista, että nestettä on riittävästi höyryä ja paineen kehittämiseen. Suositeltava määrä on vähintään 237 ml.

Ruoka on ylikypsää.

- Varmista, että valitsit oikean paineen ja kypsennysajan.
- Lyhennä kypsennysaikaa tai valitse matala paine, LOW.

Rajoitettu takuu

Tämä takuu koskee Ruotsissa, Norjassa, Suomessa, Tanskassa, Espanjassa, 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 osa 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 takuuehdoissa mainittuun takuuajkaan.** 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.