

READ BEFORE USE
LÅS INNAN ANVÄNDNING
LES FØR BRUK
LÆS 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!

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 en fullständig översikt över produktutvalget vårt och veiledninger for bruk og vedlikehold – i tillegg til smakfulle oppskrifter, tips og mulighet til å registrere produktene dine på nettet!

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

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

Questions?

Please call us – our friendly associates are ready to help.

Customer service number: +46 60 741 21 20

Frågor?

Ring oss gärna – våra trevliga medarbetare är alltid redo att hjälpa till.

Kundtjänstnummer: +46 60 741 21 20

Spørsmål?

Ring oss – våre hyggelige medarbeidere hjelper deg gjerne.

Kundeservice: +46 60 741 21 20

Har du spørsmål?

Du er velkommen til at ringe til vores venlige medarbejdere.

Kundeservicenummer: +46 60 741 21 20

Kysyttävää?

Voit soittaa meille. Ystävällinen asiakaspalvelumme vastaa kysymyksii.

Asiakaspalvelunumero: +46 60 741 21 20

Hamilton Beach®

Digital Simplicity
Rice Cooker & Food Steamer

4.75 L Cooked Food Capacity

Ris- & ångkokare

4,75 liters kapacitet

Risoker og dampkoker

4,75 l kapasitet

Digital enkelhed
riskoger og fødevaredamper

Kapacitet: 4,75 l tilberedte fødevarer

Riisikeitin & Hörykypsennin

Tilavuus 4,75 l



English2

Svensk17

Norsk32

Dansk.....47

Suomi.....62

IMPORTANT SAFEGUARDS

This product is intended for household use only.

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, leaning, or maintenance 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 the use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
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 socket when not in use. Unplug and allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, 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.
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 on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil, food, water, or other hot liquids.

13. To disconnect, press **CANCEL (O)**; then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into the cooker.
16. **CAUTION:** Risk of electric shock. Cook only in removable container.
17. Do not place the unit directly under cabinets when operating as this product produces large amounts of steam. Avoid reaching over the product when operating.

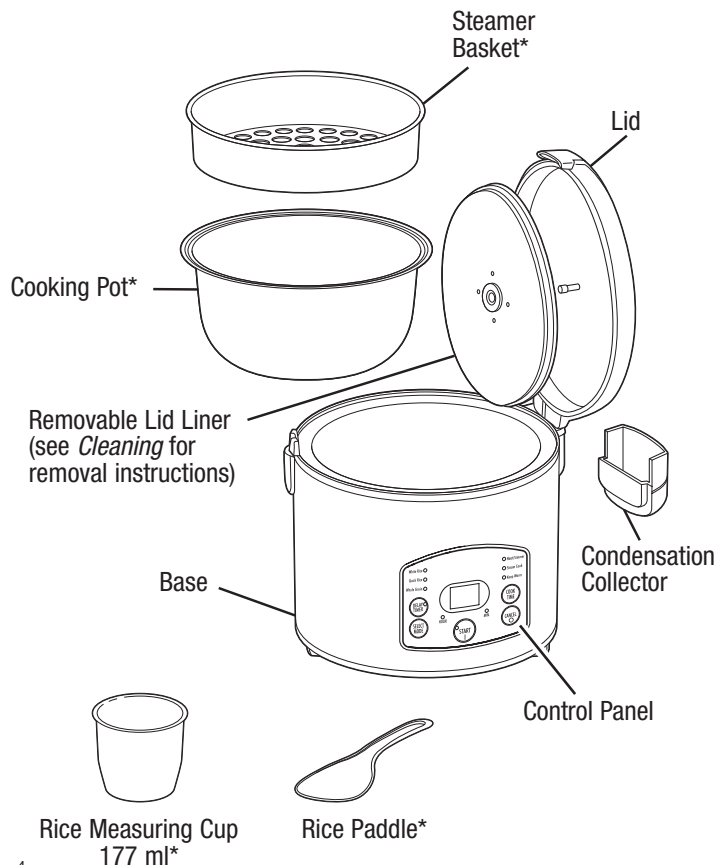
SAVE THESE INSTRUCTIONS!



Recycling the Product at the End of Its Service Life

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

Parts and Features



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



Press to turn the cooker off.



Press to start cooking.



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



Use to select rice or cooking type.

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

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

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

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

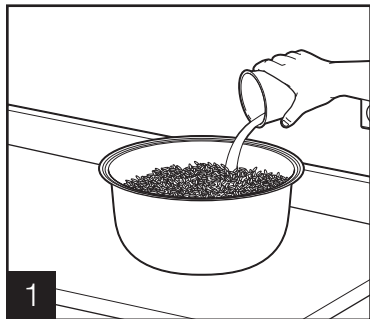
STEAM COOK: Use to steam food for a selected steam time. Steaming time can be set from 0 (to just boil water) to 30 minutes.

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

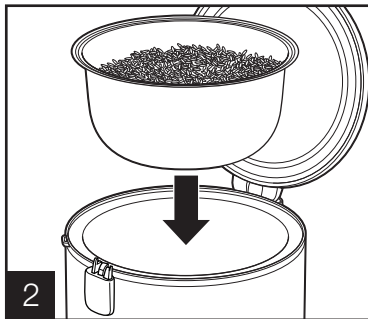
How to Make Rice

RICE MEASURING CUP INFORMATION

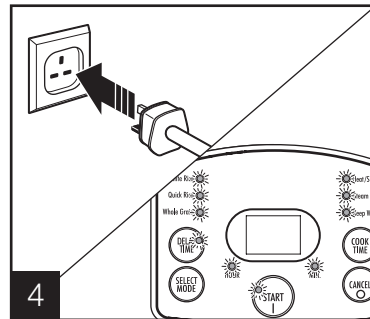
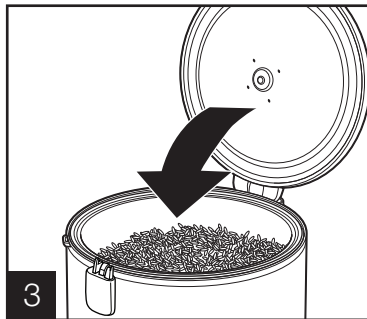
NOTE: Do not throw away the rice measuring cup that comes with your unit. This is an important tool in using your rice cooker successfully and its size is standard in the rice industry. One rice measuring cup equals 177 ml.



Add desired amount of uncooked rice to pot; then fill with water to corresponding water line or follow package directions. Example: If you add 3 level rice cups of rice to the cooking pot, add water to the "3" line of the cooking pot. DO NOT exceed 2.3 L MAX fill line.



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

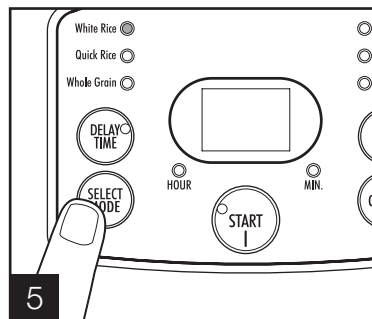


Plug into wall outlet; all lights will flash on control panel. If program is not selected, OR after pressing **CANCEL (O)**, the rice cooker control panel will flash for 15 seconds and the rice cooker will turn off.

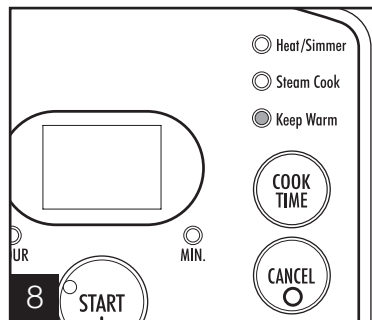
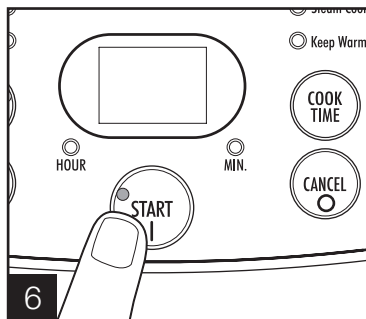
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Cook only in removable cooking pot. Never place water or food directly into the base.

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

How to Make Rice (cont.)

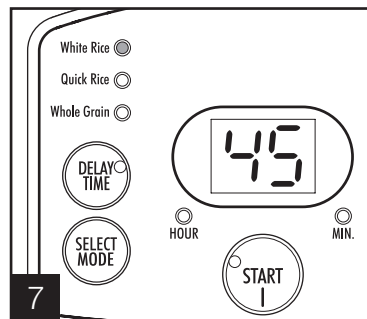
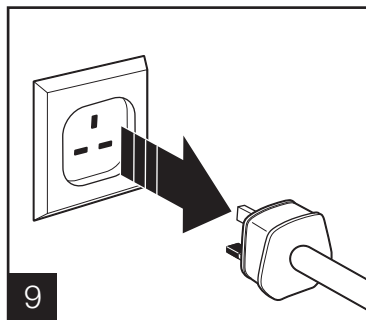


Press **SELECT MODE** to select White Rice, Quick Rice, or Whole Grain function. Light will glow for function selected. Press **START (I)** to start cooking OR unit will start automatically in 5 seconds.



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

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



NOTE: Empty condensation collector as needed during cooking.

TIP: Quick Rice can make white rice or whole grains.

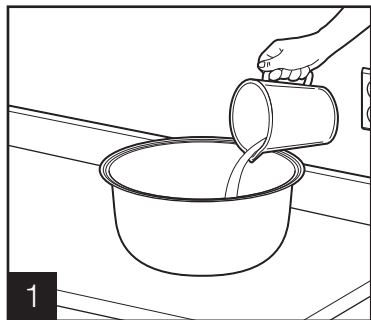
Once a mode is selected, the default time for that mode is displayed. The digital rice cooker will adjust the cooking time throughout the cooking cycle based on the amount of rice and moisture in the cooker. You may notice that the cooker will place a hold on the time or significantly decrease cooking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

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

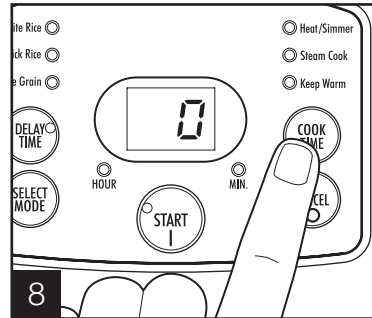
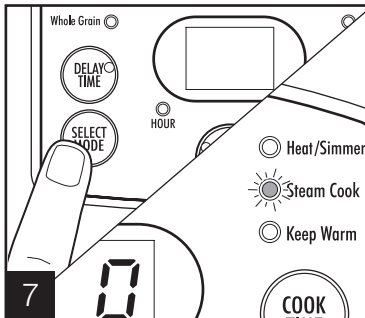
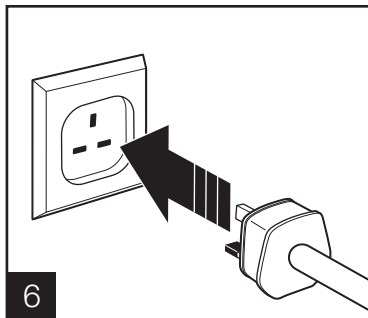
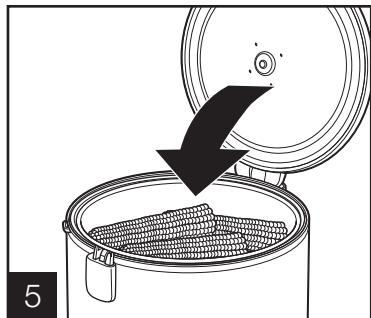
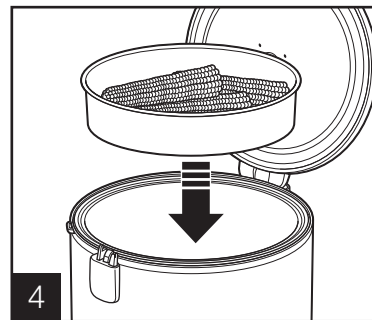
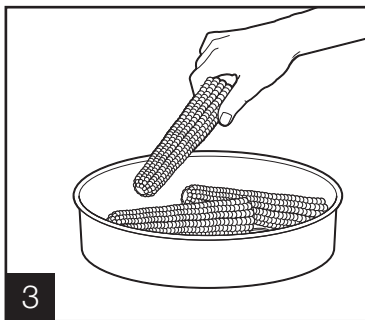
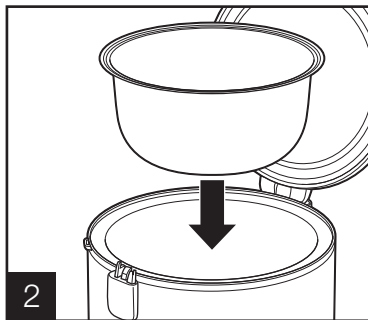
How to Steam Food

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

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

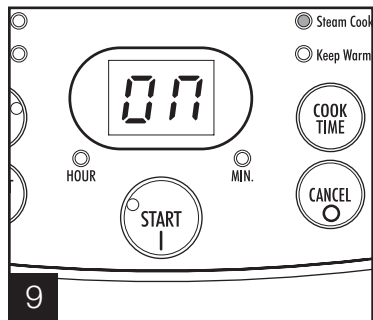


Pour desired amount of water in cooking pot. Carefully place cooking pot straight down on base. Make sure cooking pot is securely seated by rotating the pot left and right.



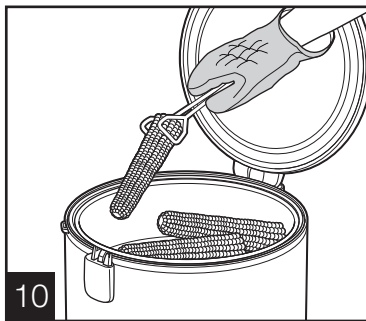
Press **SELECT MODE** until Steam Cook glows. Press **COOK TIME** to set the steam time from 0 to 30 minutes. Press **START (I)**.

How to Steam Food (cont.)

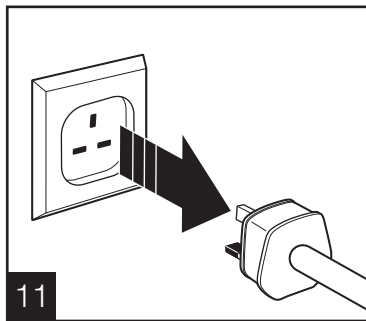


Display will show "ON" during heating, and display will count down set time once steaming has begun.

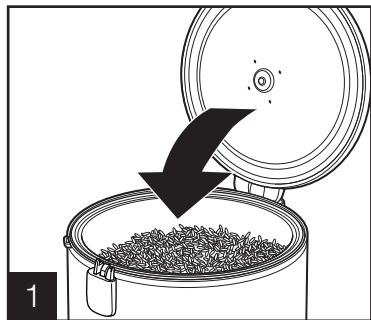
⚠ CAUTION Burn
Hazard: Never use lid handle to carry cooker when contents are hot. Steam from steam vent can cause injury.



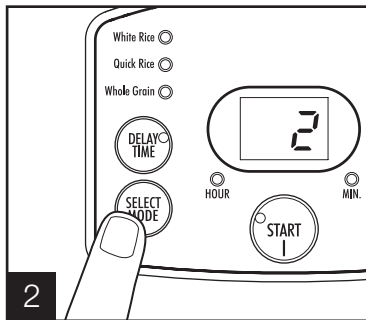
NOTE: If pot boils dry, rice cooker will beep and the remaining time will flash in display. To continue Steam Cook, add more water. Unit will resume steaming if water is added before 3 minutes. After 3 minutes, press **CANCEL (O)** to cancel steam function. Press **SELECT MODE** until Steam Cook glows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



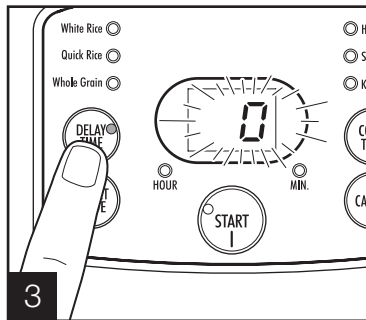
How to Set Delay Start Time



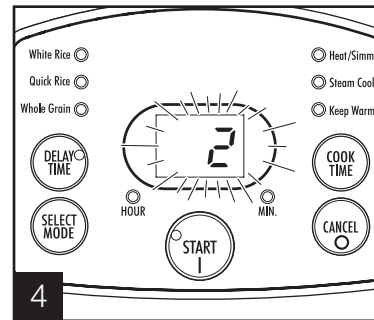
Delay Time can be used with White Rice, Whole Grain, Heat/Simmer, and Steam Cook. Place water and food items in cooking pot or food in steamer basket. See *How to Steam Food*.



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



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

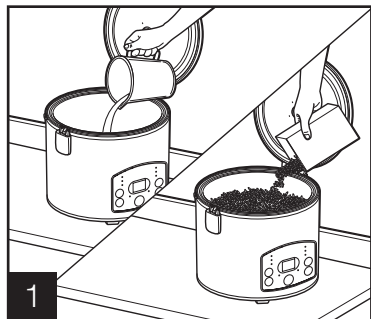


The display will flash and then begin counting down the set delay time. After cooking is complete, the rice cooker will go to Keep Warm (except for Steam Cook).

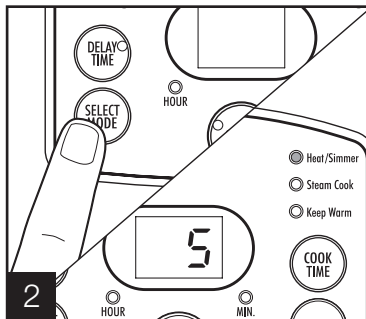
NOTES:

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

How to Set Heat/Simmer



Place water and desired contents into cooking pot.

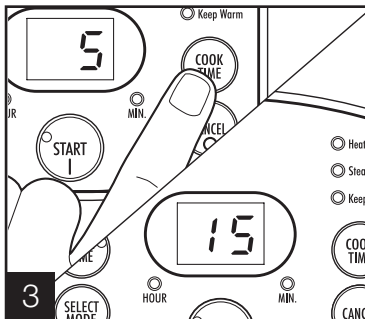


Press **SELECT MODE** until Heat/Simmer is illuminated. "5" will appear in the display. (5 minutes is the minimum amount of time.)

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

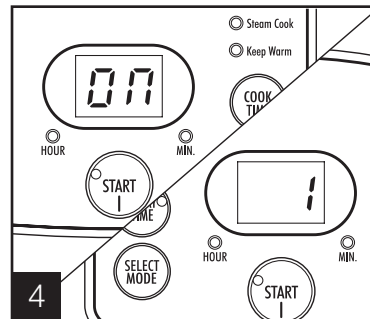
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Cook only in removable cooking pot and steamer basket. Never place water or food directly into the base.

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



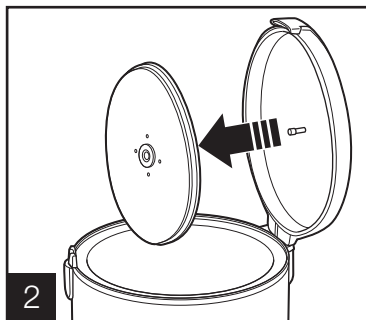
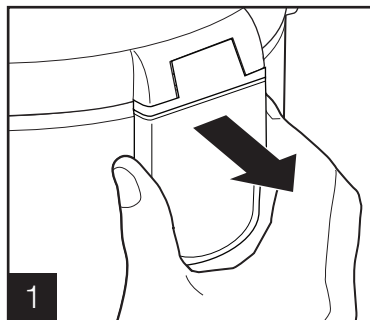
Press **COOK TIME** until desired amount of "simmer" time is selected. Press **START (I)** or the rice cooker will automatically start after 5 seconds. The cooker will heat the contents and then simmer for the selected amount of time. Display will show "ON" during heating and will count down set time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

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



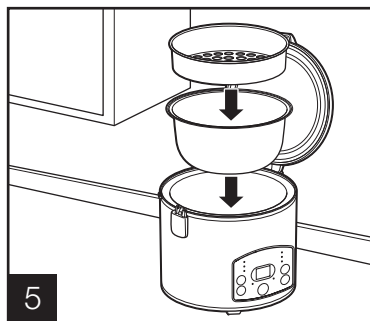
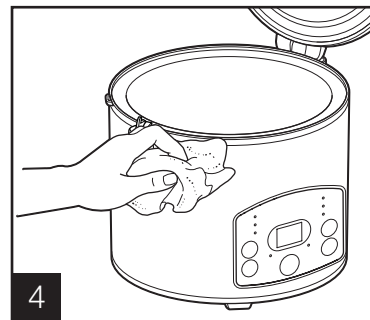
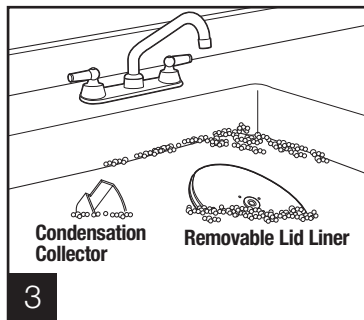
⚠ CAUTION Burn Hazard: Never use lid handle to carry cooker when contents are hot. Steam from steam vent can cause injury.

Cleaning



Lid liner may be removed to wash by hand.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.
Do not immerse base, cord, or plug in water or other liquid.



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

Vegetable Steaming Chart and Tips

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

- The more vegetables added to the steamer basket, the longer the steam time should be.
- Smaller pieces of vegetables will steam faster than larger pieces.
- Allowing rice to “rest” for approximately 5–10 minutes after cooking will yield better-textured rice.
- Give vegetables or rice a flavor boost by substituting an equal amount of chicken/beef/vegetable broth for water.
- Note that the steam times listed here are approximate and for reference only.
- Cook time may vary from the programmed time based on actual amounts of ingredients and water. The rice cooker will adjust time as necessary.

Recipes

Dried Beans

454 g dried beans (any variety)

1.9 L water

0.6 ml baking soda

1 medium onion, quartered

15 ml olive oil

Salt and pepper to taste

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

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

Season with salt and pepper to taste.

Servings: 12

Lentil Soup

30 ml olive oil

237 ml carrot, finely chopped

237 ml celery, finely chopped

10 ml kosher salt

1 bag (454 g) lentils, picked and rinsed

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

1.9 L chicken or vegetable broth

2.5 ml ground coriander

2.5 ml ground cumin

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

Set Cooker: Heat/Simmer: 45 minutes

Season with additional salt and pepper to taste.

Servings: 6–8

Recipes (cont.)

Steamed Salmon with Brown Rice

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

10 ml ground ginger

44 ml low-sodium soy sauce

1 garlic clove, minced

10 ml dark brown sugar

2.5 ml chili flakes

1 green onion or shallot, sliced

Salt and pepper, to taste

Brown rice (uncooked)

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

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

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

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

Servings: 2

Steamed Shrimp with Vegetables

454 g large frozen shrimp

237 ml sugar snap peas

177 to 237 ml red bell pepper, sliced

118 to 177 ml onion, sliced

237 ml chopped pineapple (in juice)

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

White rice (uncooked)

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

Set Cooker: White Rice

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

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

Servings: 4

Troubleshooting

PROBLEM

PROBABLE CAUSE/SOLUTION

Cooker doesn't turn on.

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

Rice is not cooked.

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

Rice is mushy.

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

Rice cooker starts to "beep" during Steam Cook.

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

Cooking pot not fitting.

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

Display time skips minutes or holds time.

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

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in Sweden, Norway, Denmark and Finland. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

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.

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

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.

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, rengöras eller underhållas 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. Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
3. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
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 apparaten inte används. Låt svalna innan du sätter på eller tar av delar, samt före rengöring.
7. Använd inte någon apparat med en skadad sladd eller kontakt eller om apparaten inte fungerar eller har tappats eller skadats på något sätt. Utbyte och reparation av elsladden måste utföras av tillverkaren, tillverkarens serviceombud eller av annan person med motsvarande kvalifikationer för att undvika faror.
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 apparaten 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, mat, vatten eller andra varma vätskor.

- 13. För att koppla ur, tryck **CANCEL (O)**; och drag sedan ut kontakten ur vägguttaget.
- 14. Använd inte apparaten för annat än den avsedda användningen.
- 15. Lyft och öppna locket försiktigt för att undvika skållning, låt vattnet droppa ner i kokaren.
- 16. **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER:** Risk för elektriska stötar. Använd bara det avtagbara kokkärlet.

- 17. Placera inte apparaten under överskåp eftersom denna apparat avger stora mängder ånga. Undvik att sträcka dig över apparaten när den är igång.

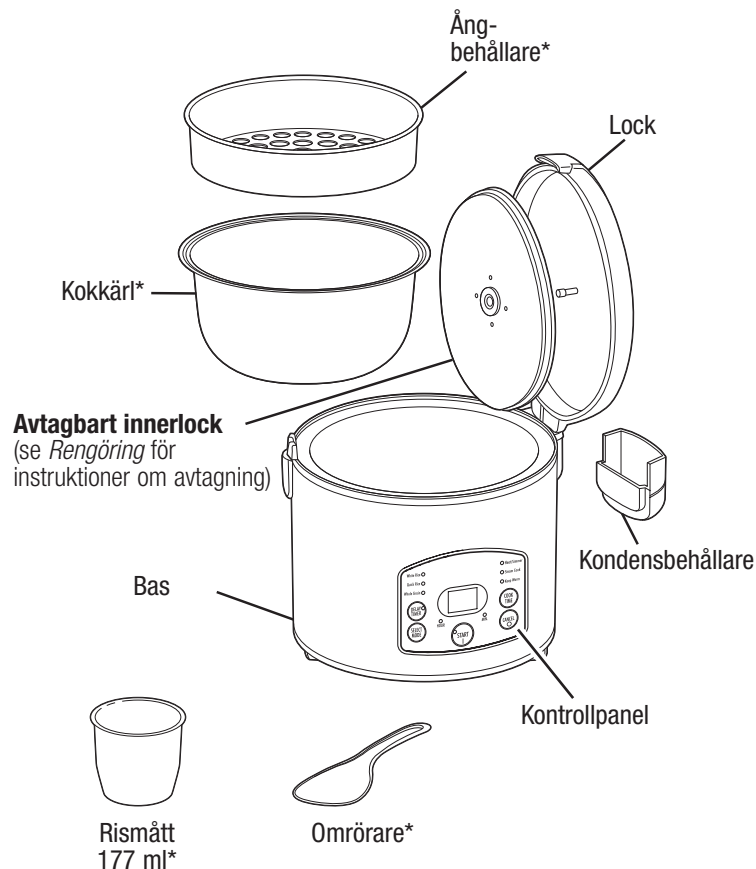
SPARA DESSA INSTRUKTIONER!



Återvinning av produkten vid slutet av dess livslängd

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

Delar och funktioner



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



Tryck för att stänga av kokaren.



Tryck för att börja koka.



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



Används för att välja ris eller kokningstyp.

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

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

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

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

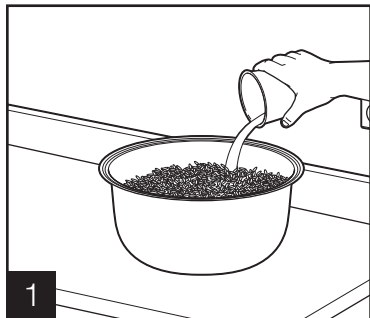
STEAM COOK: Används för att ångkoka mat under en vald tid. Ångningstiden kan ställas in från 0 (för att bara koka vatten) till 30 minuter.

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

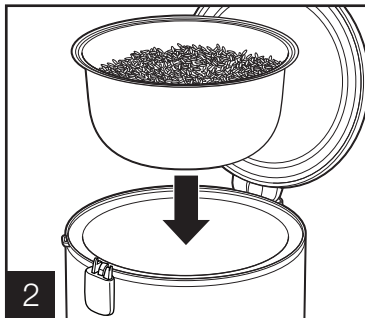
Hur man kokar ris

INFORMATION OM RISMÅTTET

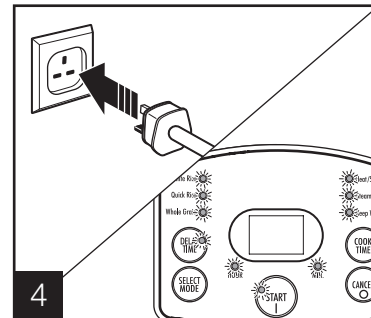
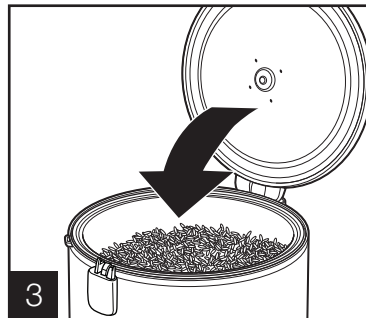
OBSERVERA: Kasta inte bort rismåttet som medföljer din enhet. Det är ett viktigt verktyg för att kunna använda din riskokare framgångsrikt, och storleken är standard i risindustrin. Ett rismått motsvarar 177 ml.



Tillsätt önskad mängd okokt ris i kärlet; fyll sedan med vatten till motsvarande vattenmarkering eller följ paketets anvisningar. Exempel: Om du lägger 3 strukna rismått i kärlet, fyll vatten till markeringen "3" i kärlet. FYLL INTE över max-fyllningsmarkeringen för 2,3 liter.



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

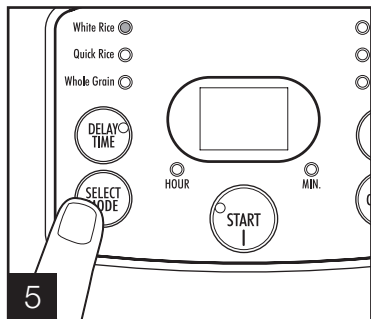


Sätt i kontakten i vägguttaget, alla lampor blinkar på panelen. Om inget program har valts, ELLER efter tryck på **CANCEL (O)**, kommer riskokarens panel att blinka i 15 sekunder och kokaren stängs av.

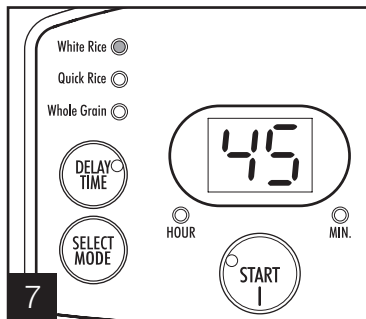
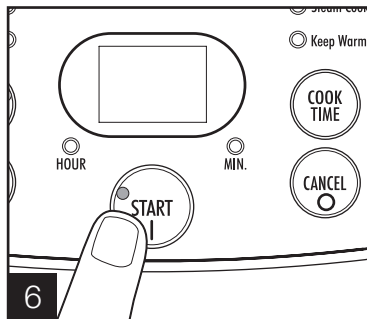
⚠ VARNING Risk för elektriska stötar. Tillaga endast i avtagbart kokkärl. Lägg aldrig vatten eller mat direkt i basen.

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

Hur man kokar ris (forts.)



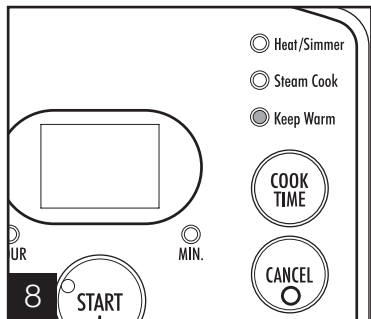
Tryck **SELECT MODE** för att välja funktion White Rice, Quick Rice, eller Whole Grain. Lampan för den valda funktionen lyser. Tryck **START (I)** för att börja koka ELLER apparaten startar automatiskt efter 5 sekunder.



OBSERVERA: Töm kondensbehållaren efter behov under matlagning.

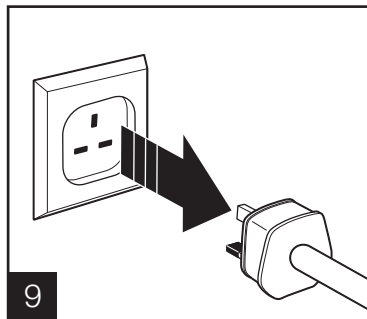
TIPS: Quick Rice kan tillaga vitt ris eller fullkornsprodukter.

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



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

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



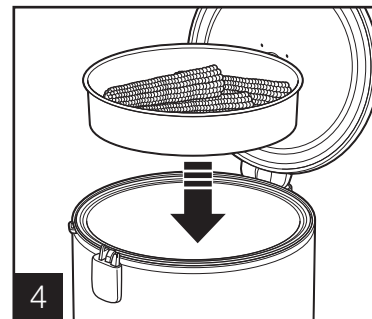
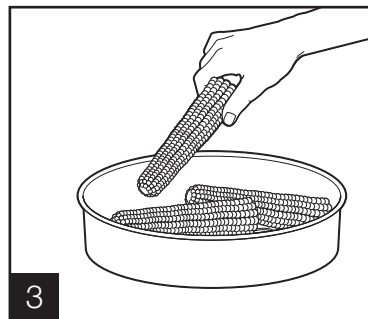
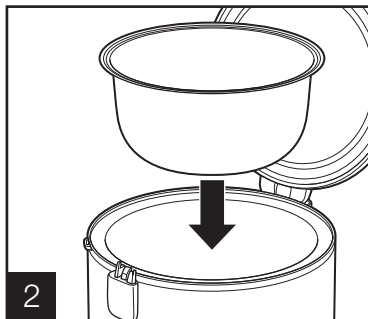
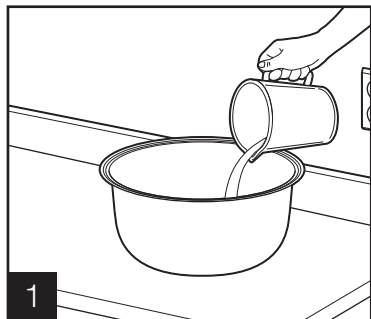
⚠ FÖRSIKTIGT Risk för brännskada: Använd aldrig lockhandtaget för att bära kokaren när innehållet är varmt. Ånga från ångventilen kan orsaka skador.

Hur man ångkokar mat

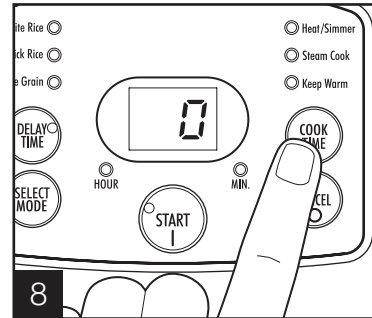
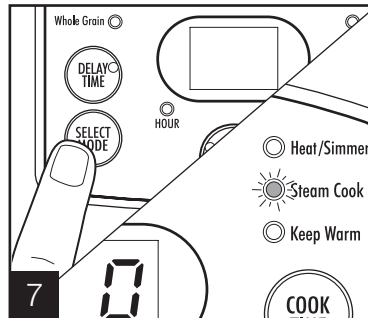
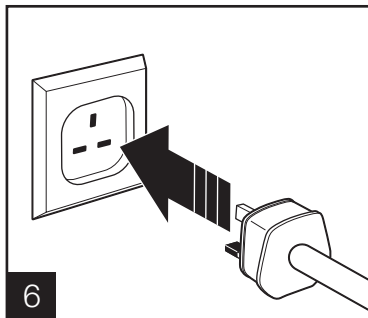
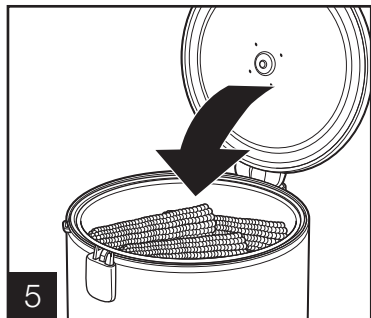
⚠ VARNING Risk för elektriska stötar.

Tillaga endast i avtagbart kärl och ångbehållare.
Lägg aldrig vatten eller mat direkt i basen.

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

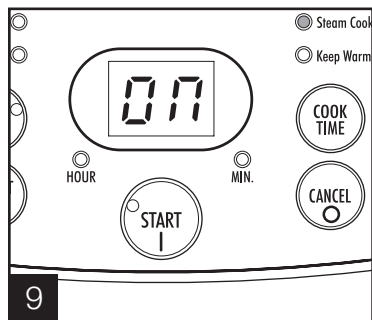


Häll önskad mängd vatten i kokkärlet. Sätt försiktigt ner kärlet rakt ner i basen. Se till att kärlet sitter i ordentligt genom att vrida det fram och tillbaka.



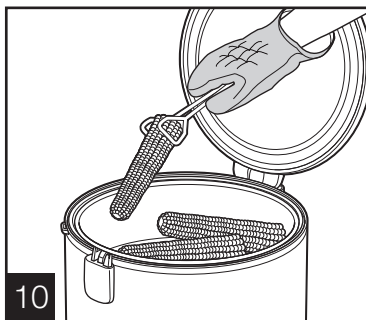
Tryck **SELECT MODE** tills Steam Cook lyser. Tryck **COOK TIME** för att ställa in ångkokningstiden mellan 0 till 30 minuter. Tryck **START (I)**.

Hur man ångkokar mat (forts.)

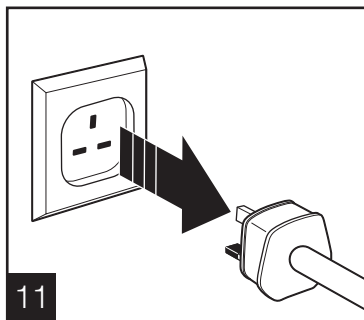


Displayen visar "ON" under uppvärmning, och displayen räknar ner inställd tid när ångkokningen har börjat.

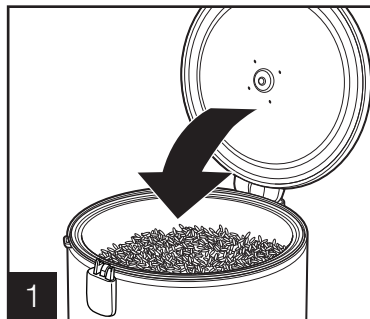
⚠ FÖRSIKTIGT Risk för brännskada: Använd aldrig lockhandtaget för att bära kokaren när innehållet är varmt. Ånga från ångventilen kan orsaka skador.



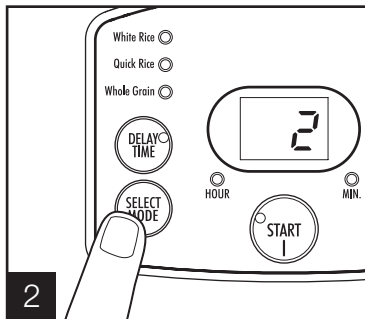
OBSERVERA: Om kokkärlat kokar torr piper kokaren och den resterande tiden blinkar på displayen. För att fortsätta ångkoka, fyll på mer vatten. Enheten återupptar ångkokningen om vatten tillsätts inom 3 minuter. Efter 3 minuter, tryck **CANCEL (O)** för att avbryta ångkokningen. Tryck **SELECT MODE**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



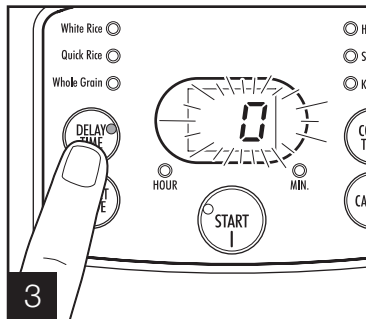
Hur man ställer in fördröjningstiden



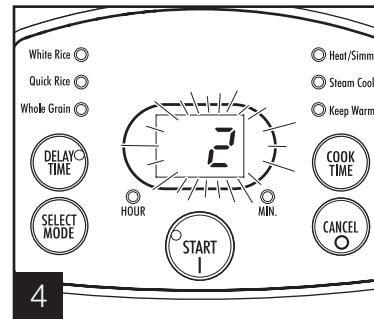
Fördröjningstid kan användas med funktionerna White Rice, Whole Grain, Heat/ Simmer och Steam Cook. Placera vatten och matvaror i kokkaret eller mat i ångbehållaren. Se *Hur man ångkokar mat*.



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



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

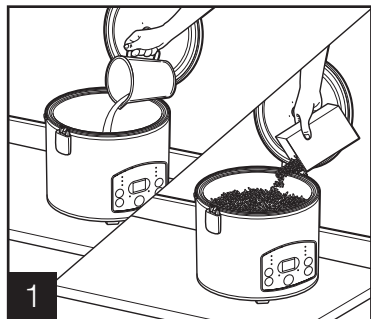


Displayen blinkar och börjar sedan räkna ned den inställda fördröjningstiden. Efter att tillagningen är klar kommer riskokaren att gå till Keep Warm (förutom funktionen Steam Cook).

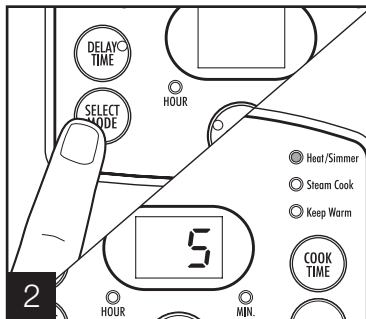
ANMÄRKNINGAR:

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

Hur man ställer in Heat/Simmer



1 Lägga vatten och önskat innehåll i kokkärlet.



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

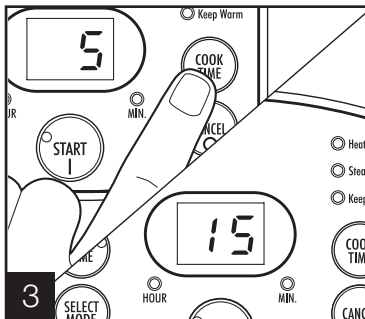
OBSERVERA: Sjudningstiden kan ställas in på upp till 5 timmar. Ställ in Heat/Simmer-tiden i steg om 1 minut upp till 90. Efter 90 minuter, ställ in i steg om 1 timme upp till 5.

⚠ VARNING Risk för elektriska stötar.

Tillaga endast i avtagbart kärl och ångbehållare.

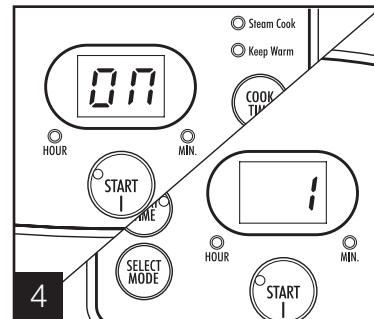
Lägg aldrig vatten eller mat direkt i basen.

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



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

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



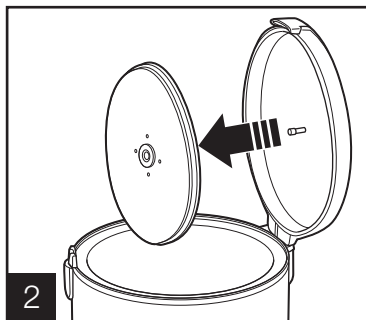
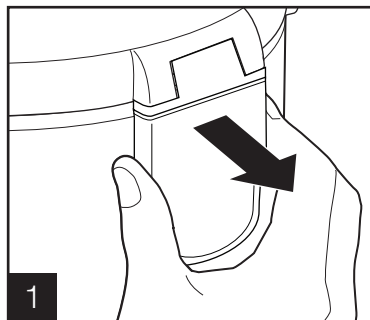
⚠ FÖRSIKTIGT Risk för

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

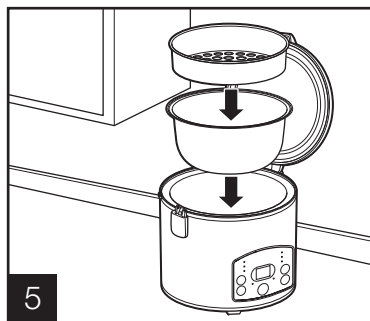
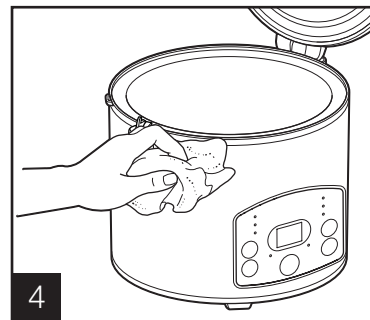
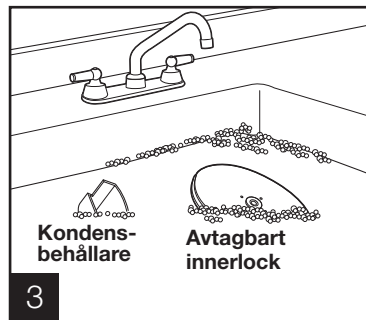
Rengöring

⚠ **VARNING** Risk för elektriska stötar.

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



Innerlocket kan tas av och diskas för hand.



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

Tabell för ångkokning av grönsaker och Tips

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

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

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

Recipes

Dried Beans

454 g dried beans (any variety)

1.9 L water

0.6 ml baking soda

1 medium onion, quartered

15 ml olive oil

Salt and pepper to taste

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

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

Season with salt and pepper to taste.

Servings: 12

Lentil Soup

30 ml olive oil

237 ml carrot, finely chopped

237 ml celery, finely chopped

10 ml kosher salt

1 bag (454 g) lentils, picked and rinsed

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

1.9 L chicken or vegetable broth

2.5 ml ground coriander

2.5 ml ground cumin

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

Set Cooker: Heat/Simmer: 45 minutes

Season with additional salt and pepper to taste.

Servings: 6–8

Recipes (cont.)

Steamed Salmon with Brown Rice

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

10 ml ground ginger

44 ml low-sodium soy sauce

1 garlic clove, minced

10 ml dark brown sugar

2.5 ml chili flakes

1 green onion or shallot, sliced

Salt and pepper, to taste

Brown rice (uncooked)

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

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

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

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

Servings: 2

Steamed Shrimp with Vegetables

454 g large frozen shrimp

237 ml sugar snap peas

177 to 237 ml red bell pepper, sliced

118 to 177 ml onion, sliced

237 ml chopped pineapple (in juice)

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

White rice (uncooked)

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

Set Cooker: White Rice

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

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

Servings: 4

Felsökning

PROBLEM

TROLIG ORSAK/LÖSNING

Riskokaren slås inte på.

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

Riset kokas inte.

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

Riset är mosigt.

- För mycket vätska i kokkärlet. Minska mängden vätska.

Riskokaren börjar pipa under ångkokning.

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

Kokkärlet passar inte.

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

Displayen hoppar över minuter eller står still.

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

Begränsad garanti

Denna garanti gäller för produkter som köps och används i Skandinavien. 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

Dette produktet er bare beregnet for husholdningsbruk.

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, rengjøres eller vedlikeholdes 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. Barn må holdes under oppsikt for å påse at de ikke leker med apparatet.
3. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
4. Ikke berør varme overflater. Bruk håndtakene. Bruk grytekluter når du fjerner varme beholdere.
5. På grunn av faren for elektrisk støt må ikke ledningen, støpslet eller basen dyppes i vann eller annen væske.
6. Koble apparatet fra stikkontakten når det ikke er i bruk. Vent til apparatet er kaldt før du tar på eller av deler, samt før rengjøring.
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.
8. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten, 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 det på eller i nærheten av en varm gassbrenner eller elektrisk brenner eller i en varm ovn.
12. Vær svært forsiktig ved flytting av et apparat som inneholder varm olje, mat, vann eller annen varm væske.

- 13.** Når den skal kobles fra, må du trykke på **CANCEL (O)** og deretter fjerne støpselet fra kontakten.
- 14.** Ikke bruk apparatet til noe annet enn det er beregnet for.
- 15.** Løft og åpne lokket forsiktig for å unngå skålding, og la vann dryppe ned i apparatet.
- 16. FORSIKTIG:** Fare for elektrisk støt. Bruk bare den uttakbare beholderen.
- 17.** Apparatet må ikke plasseres rett under skap under bruk, da det produserer store mengder damp. Unngå å lene deg over produktet når det er i drift.

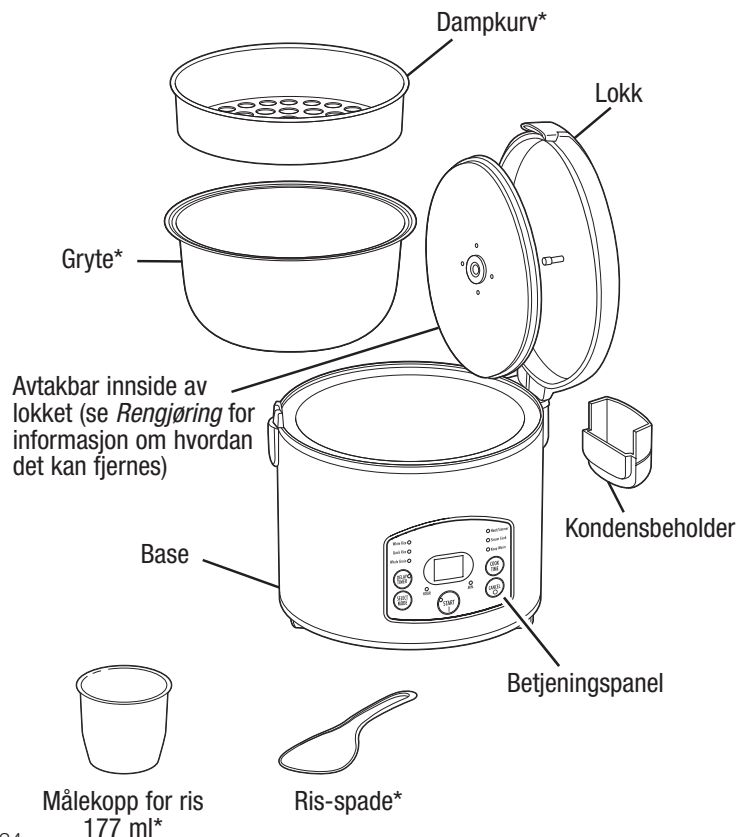
TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE!



Når produktet ikke lenger fungerer, må det resirkuleres

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

Deler og funksjoner



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



Trykk for å slå av apparatet.



Trykk for å starte tilberedningen.



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



Brukes til å velge ris eller tilberedningstype.

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

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

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

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

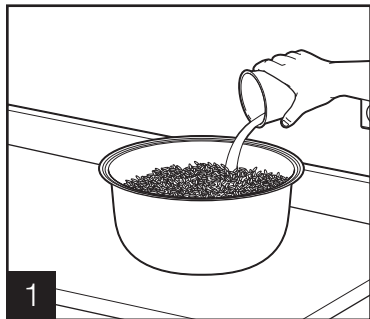
DAMPKOKING: Brukes til å dampkoke mat i valgt tid. Tiden kan stilles inn fra 0 (for å koke opp vann) til 30 minutter.

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

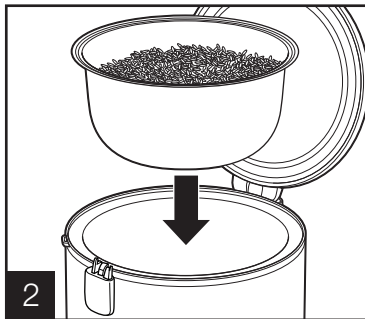
Slik lager du ris

INFORMASJON OM MÅLEKOPP FOR RIS

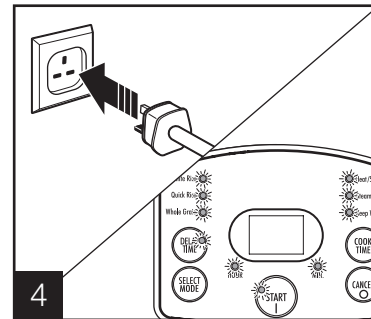
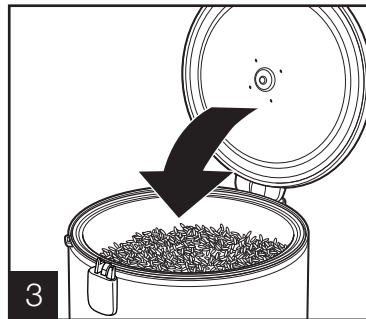
MERK: Ikke kast målekoppen for ris som leveres sammen med apparatet. Dette er et viktig verktøy for å få gode resultater, og det har standardstørrelse. En målekopp tilsvarer 177 ml.



Hell ønsket mengde ukokt ris i beholderen, og fyll deretter med vann til streken, eller følg instruksjonene på pakken. Eksempel: Hvis du heller tre strøkne kopper ris i beholderen, må du helle i vann til streken «3» i beholderen. Du må ikke overstige makslinjen ved 2,3 liter.



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

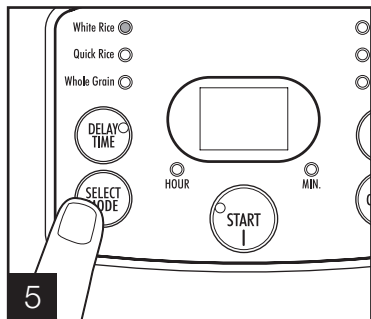


Koble til støpselet. Alle lysene på kontrollpanelet blinker. Hvis du ikke velger et program, eller hvis du trykker på **CANCEL (O)**, vil kontrollpanelet blinke i 15 sekunder. Deretter slås riskokeren av.

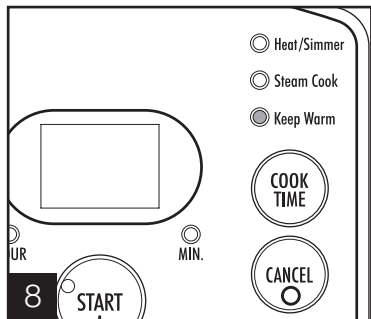
⚠ ADVARSEL Fare for elektrisk støt. Bruk kun den uttakbare beholderen. Du må aldri helle vann eller legge mat rett på bunnen.

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

Slik lager du ris (forts.)

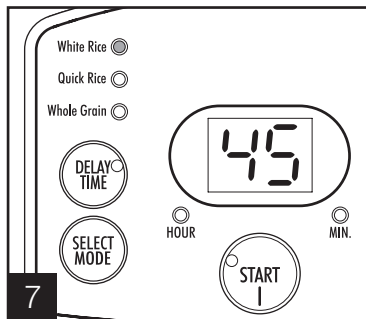
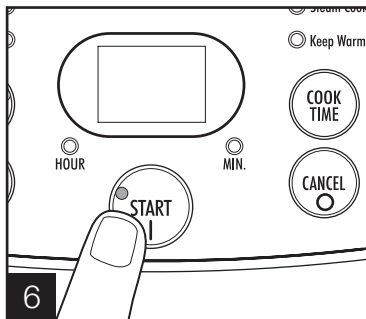


Trykk på **SELECT MODE** for å velge hvit ris (White Rice), hurtigris (Quick Rice), eller fullkornsrís (Whole Grain). Lyset for valgt funksjon lyser. Trykk på **START (I)** for å starte tilberedningen, eller vent i fem sekunder til apparatet starter automatisk.



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

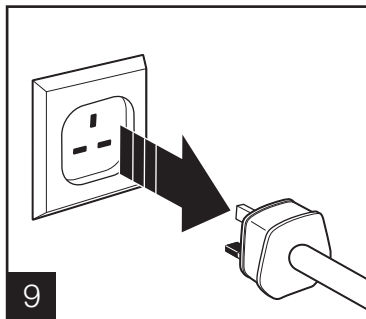
TIPS: Hvis du foretrekker mykere ris, kan du la den ferdige risen ligge i beholderen mens Varmholding er aktiv i 10–15 minutter.



MERK: Tøm kondensbeholderen ved behov.

TIPS: Hurtigris kan lages med hvit ris eller fullkornsrís.

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

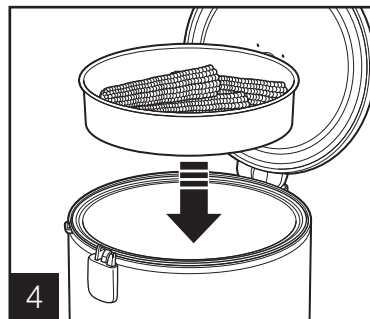
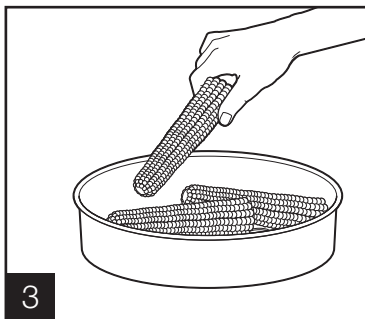
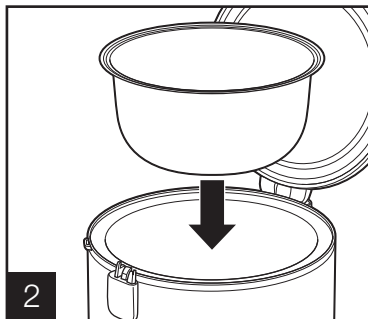
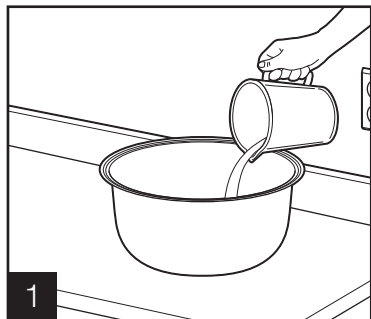


⚠ FORSIKTIG **Varmer deler:** Du må aldri bruke håndtaket på lokket til å bære riskokeren når innholdet er varmt. Damp fra ventilen kan skade deg.

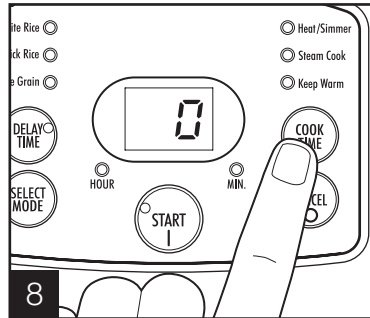
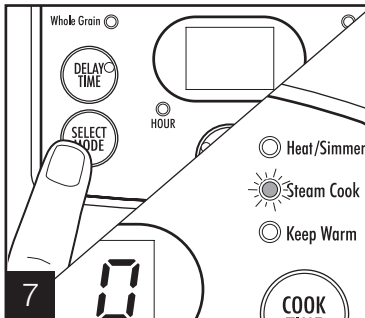
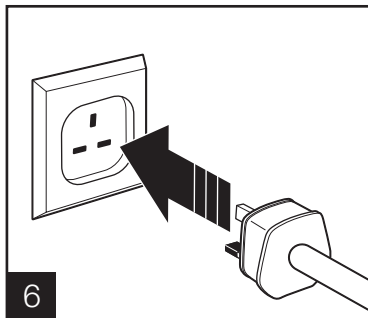
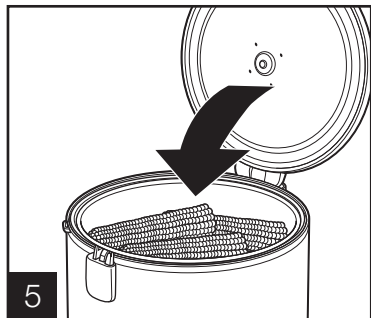
Slik dampkoker du mat

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

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

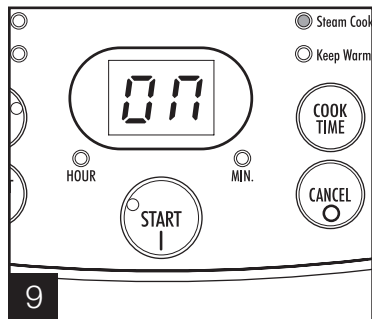


Hell ønsket mengde vann i beholderen. Sett beholderen forsiktig rett ned på sokkelen. Påse at beholderen sitter godt fast ved å vri den mot venstre og høyre.



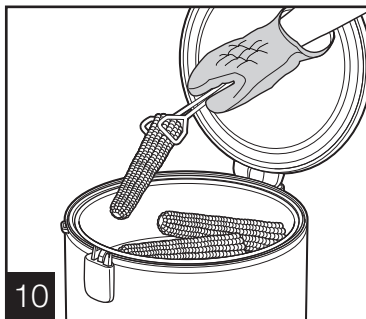
Trykk på **SELECT MODE** til dampkoking (Steam Cook) lyser. Trykk på **COOK TIME** for å stille inn tilberedningstiden fra 0 til 30 minutter. Trykk på **START (I)**.

Slik dampkoker du mat (forts.)

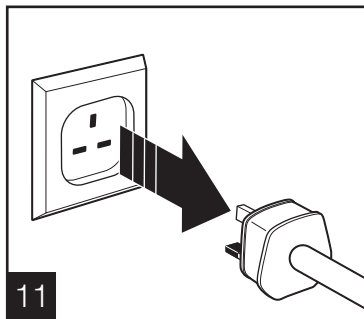


Displayet viser «ON» under oppvarming, og det vil telle ned tiden til dampkokingen starter.

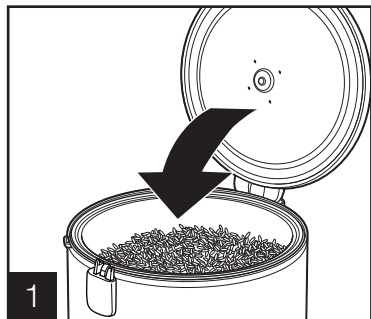
⚠ FORSIKTIG Varme deler: Du må aldri bruke håndtaket på lokket til å bære riskokeren når innholdet er varmt. Damp fra ventilen kan skade deg.



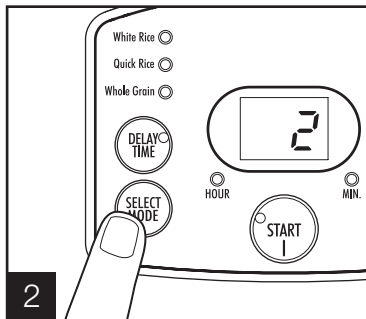
MERK: Hvis beholderen tørrkoker, vil riskokeren pipe, og resterende tid blinker i displayet. Tilsett mer vann for å fortsette. Apparatet fortsetter hvis du tilsetter mer vann innen tre minutter. Etter tre minutter kan du trykke på **CANCEL (O)** for å avslutte dampfunksjonen. Trykk på **SELECT MODE**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



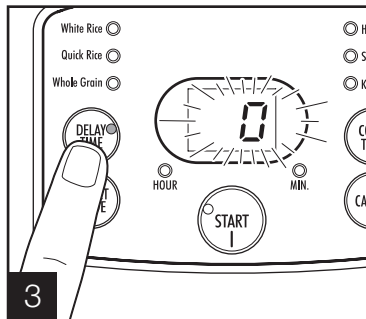
Slik stiller du inn forsinket oppstart



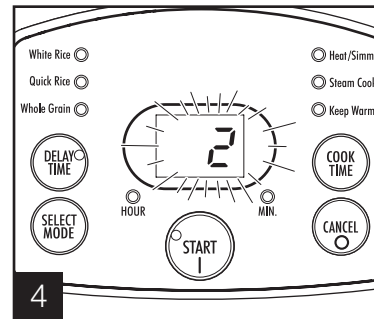
Du kan bruke forsinkelse sammen med funksjonene for hvit ris, fullkornsrís, varmhoding/småkoking og dampkoking. Hell vann og mat i beholderen eller dampkurven. Se *Slik dampkoker du mat*.



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



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

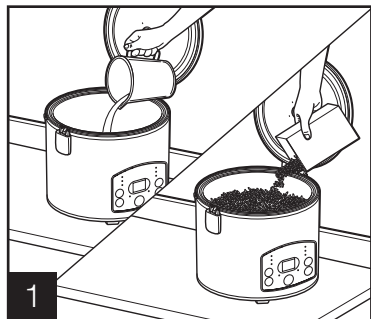


Displayet blinker, og deretter begynner nedtellingen til av innstilt forsinkelse. Når tilberedningen er fullført, vil riskokeren gå over til varmhoding (bortsett fra etter dampkoking).

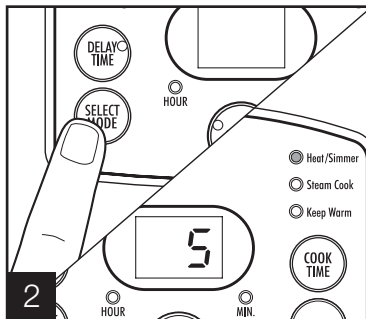
MERK:

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

Slik stiller du inn oppvarming/småkoking



Hell vann og ønskede ingredienser i beholderen.

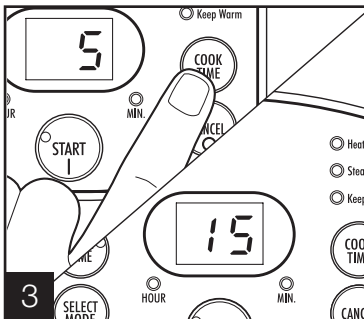


Trykk på **SELECT MODE** til oppvarming/småkoking (Heat/Simmer) lyser. Displayet viser «5». (5 minutter er minste tillatte tid.)

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

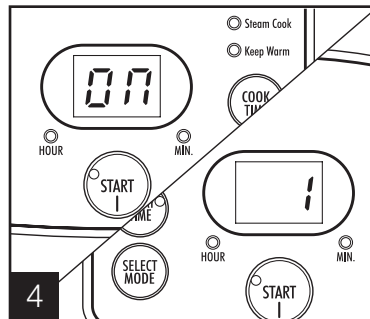
⚠ ADVARSEL Fare for elektrisk støt. Bruk kun den uttakbare beholderen og dampkurven. Du må aldri helle vann eller legge mat rett på bunnen.

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



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

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

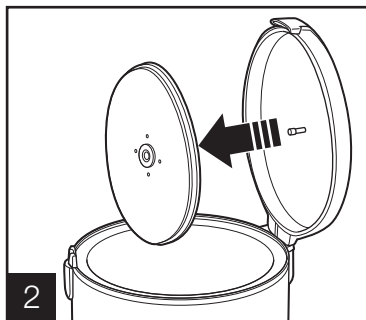
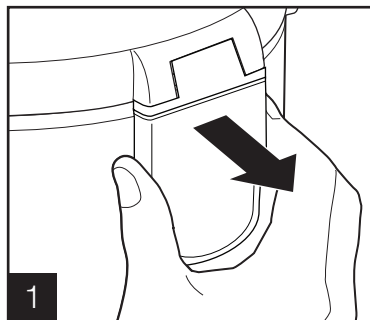


⚠ FORSIKTIG Varme deler: Du må aldri bruke håndtaket på lokket til å bære riskokeren når innholdet er varmt. Damp fra ventilen kan skade deg.

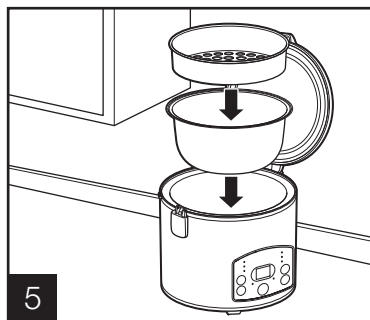
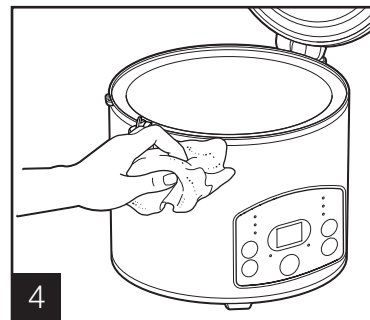
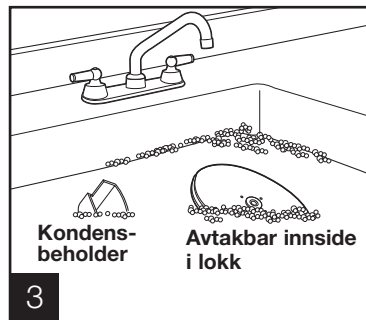
Rengjøring

⚠ ADVARSEL Fare for elektrisk støt.

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



Innsiden av lokket kan vaskes
forhånd.



**KAN VASKES I
OPPVASKMASKIN**

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

Oversikt og tips for dampkoking av grønnsaker

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

- Jo mer grønnsaker du legger i dampkurven, desto lengre vil dampetiden være.
- Mindre grønnsaksbiter dampes raskere enn større biter.
- La risen hvile i 5–10 minutter etter tilberedning for å få et bedre resultat.
- Gi grønnsaker eller ris ekstra smak ved å bytte ut litt av vannet med lik mengde kylling-/okse-/grønnsakskraft.
- Legg merke til at tilberedningstidene her er anslag og kun ment veiledende.
- Tilberedningstiden kan variere fra den programmerte tiden basert på faktisk mengde ingredienser og vann. Riskokeren justerer tiden ved behov.

Recipes

Dried Beans

454 g dried beans (any variety)

1.9 L water

0.6 ml baking soda

1 medium onion, quartered

15 ml olive oil

Salt and pepper to taste

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

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

Season with salt and pepper to taste.

Servings: 12

Lentil Soup

30 ml olive oil

237 ml carrot, finely chopped

237 ml celery, finely chopped

10 ml kosher salt

1 bag (454 g) lentils, picked and rinsed

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

1.9 L chicken or vegetable broth

2.5 ml ground coriander

2.5 ml ground cumin

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

Set Cooker: Heat/Simmer: 45 minutes

Season with additional salt and pepper to taste.

Servings: 6–8

Recipes (cont.)

Steamed Salmon with Brown Rice

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

10 ml ground ginger

44 ml low-sodium soy sauce

1 garlic clove, minced

10 ml dark brown sugar

2.5 ml chili flakes

1 green onion or shallot, sliced

Salt and pepper, to taste

Brown rice (uncooked)

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

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

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

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

Servings: 2

Steamed Shrimp with Vegetables

454 g large frozen shrimp

237 ml sugar snap peas

177 to 237 ml red bell pepper, sliced

118 to 177 ml onion, sliced

237 ml chopped pineapple (in juice)

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

White rice (uncooked)

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

Set Cooker: White Rice

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

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

Servings: 4

Feilsøking

PROBLEM

MULIG ÅRSAK / LØSNING

Apparatet slår seg ikke på.

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

Risen blir ikke tilberedt.

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

Risen er grøtaktig.

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

Riskokeren begynner å pipe under dampkoking.

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

Beholderen passer ikke.

- Ring kundeservice, du finner nummeret på omslaget.

Nedtellingen hopper over minutter eller står stille.

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

Begrenset garanti

Denne garantien gjelder for produkter som er kjøpt og brukes i Skandinavia. Dette er den eneste uttrykte garantien for dette produktet og kommer i stedet for alle andre garantier eller 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

Dette produkt er kun beregnet til privat brug.

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

1. Læs alle instruktioner.
2. Dette produkt må ikke bruges, rengøres eller vedligeholdes af personer (herunder børn) med fysisk eller psykisk handicap, personer med nedsat føleevne eller personer med manglende erfaring eller viden, medmindre det sker under konstant opsyn og efter vejledning i brug af produktet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.
3. Hold produktet og dets ledning uden for rækkevidde af børn.
4. Berør ikke varme overflader. Brug apparatets håndtag eller knapper. Brug grydelapper, når du flytter varme beholdere.
5. Kom aldrig ledningen, stikket eller bunden i vand eller anden væske, da det medfører risiko for elektrisk stød.
6. Tag stikket ud af stikkontakten, når produktet ikke bruges. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af inden montering eller afmontering af dele og før rengøring.
7. Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis apparatet har svigtet, er faldet på gulvet eller er beskadiget på nogen måde. Udskiftning af strømledningen og reparationer skal foretages af producenten, producentens servicerepræsentant eller tilsvarende kvalificeret personale for at undgå eventuelle risici.
8. Brug ikke tilbehør, der ikke anbefales af producenten, da det kan forårsage personskade.
9. Brug ikke produktet udendørs.
10. Lad aldrig ledningen hænge ud over bordkanter, og hold den væk fra varme overflader, herunder komfuret.
11. Anbring ikke produktet på eller i nærheden af et gas- eller elkomfur eller i en varm ovn.
12. Vær meget forsigtig ved flytning af et produkt, som indeholder varm olie, varme fødevarer, varmt vand eller andre varme væsker.

13. Apparatet frakobles ved at trykke på **CANCEL** (ANNULLER) (●) og derefter tage stikket ud af stikkontakten.
14. Brug ikke apparatet til andre formål end det, som det er beregnet til.
15. Løft og åbn låget forsigtigt for at undgå skoldning, og lad vand dryppe ned i skålen.
16. **FORSIGTIG:** Risiko for elektrisk stød. Tilbered kun fødevarer i den udtagelige beholder.
17. Placer ikke enheden direkte under et skab, når det kører, da produktet frembringer store mængder damp. Undgå at række ind over produktet, når det kører.

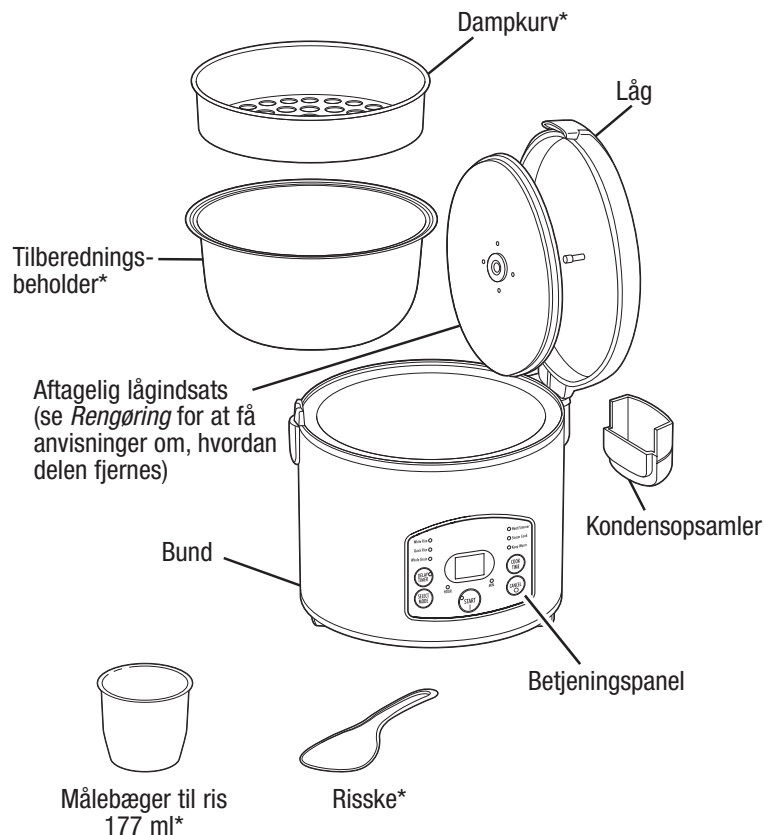
GEM DENNE VEJLEDNING!



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



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



Tryk for at slukke riskogeren.



Tryk for at starte tilberedningen.



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



Bruges til at vælge ris- eller tilberedningstype.

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

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

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

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

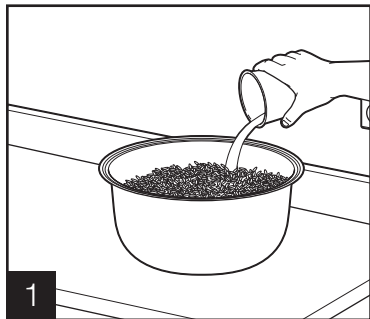
STEAM COOK (DAMPKOGNING): Bruges til at dampe fødevarer i en nærmere indstillet dampningstid. Dampningstiden kan indstilles fra 0 (hvis vandet kun skal koge) til 30 minutter.

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

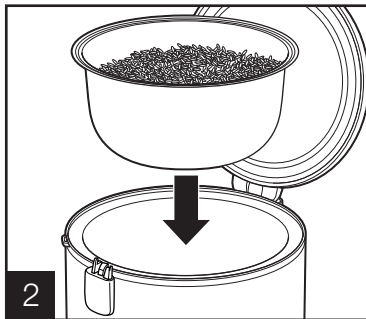
Sådan koger du ris

INFORMATION OM MÅLEBÆGER TIL RIS

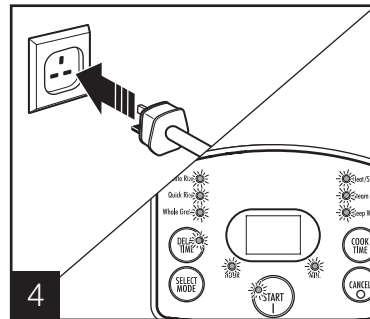
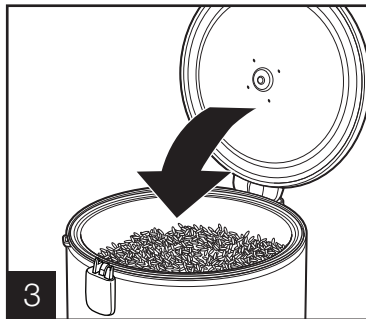
BEMÆRK: Undgå at kassere målebægeret til ris, som følger med apparatet. Dette er et vigtigt redskab til at opnå succes med din riskoger, og det har standardmål til kogning af ris. Ét bæger ris svarer til 177 ml.



Tilsæt den ønskede mængde ukogte ris i beholderen, og tilsæt derefter vand op til den tilsvarende vandmarkeringslinje, eller følg anvisningerne på pakken. Eksempel: Hvis du tilsætter 3 strøgne bægre ris i tilberedningsbeholderen, skal du tilsætte vand op til linjen markeret med "3" i tilberedningsbeholderen. DU MÅ IKKE overskride påfyldningslinjen MAX 2,3 L.



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

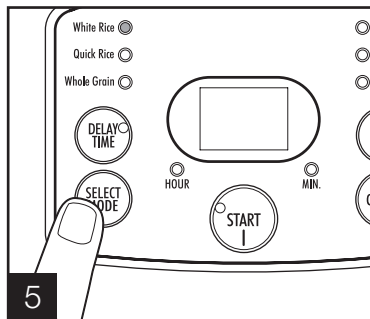


Sæt stikket i stikkontakten. Alle lamper blinker på betjeningspanelet. Hvis du ikke vælger et program, ELLER hvis du trykker på **CANCEL** (ANNULLER) (O), vil riskogeren blinke i 15 sekunder, hvorefter riskogeren slukkes.

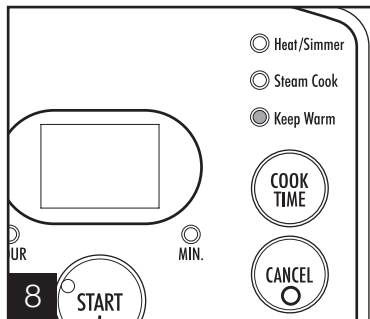
⚠ ADVARSEL Risiko for elektrisk stød. Tilbered kun fødevarer i den aftagelige tilberedningsbeholder. Placer aldrig vand eller fødevarer direkte i apparatets bund.

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

Sådan koger du ris (fortsat)

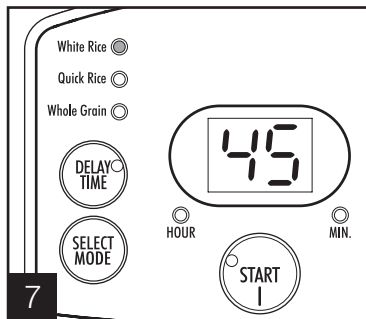
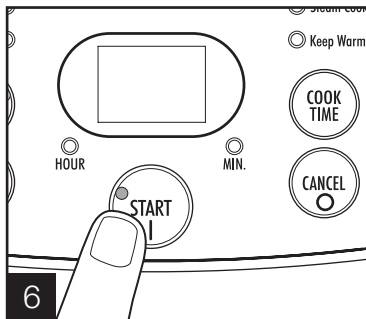


Tryk på **SELECT MODE** (VÆLG FUNKTION) for at vælge funktionen White Rice (Hvid ris), Quick Rice (Hurtigris) eller Whole Grain (Fuldgrain). En lampe lyser for den valgte funktion. Tryk på **START (I)** for at starte tilberedningen, ELLER enheden starter automatisk om 5 sekunder.



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

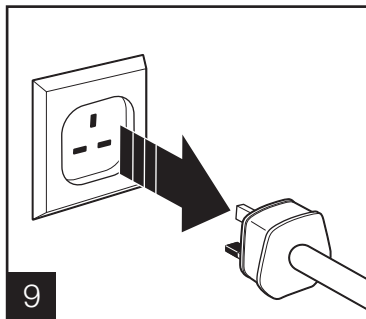
TIP! Hvis du foretrækker blødere ris, skal du lade riskogeren hvile på funktionen Keep Warm i mindst 10 til 15 minutter.



BEMÆRK: Tøm kondensopsamleren efter behov under tilberedningen.

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

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

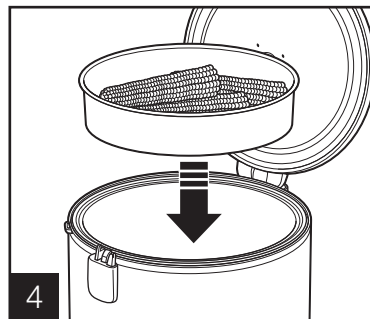
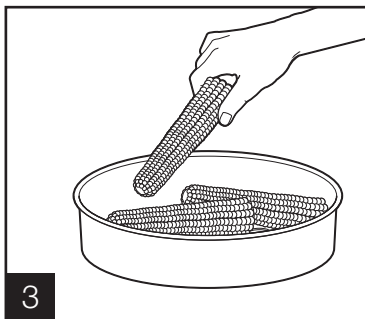
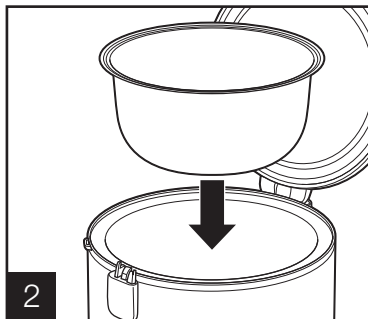
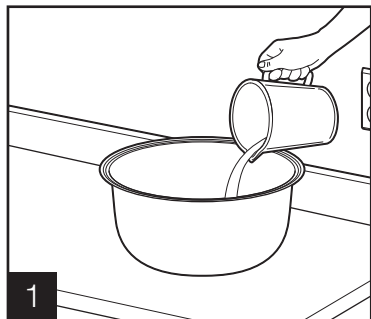


⚠ FORSIGTIG Risiko for forbrænding: Bær aldrig riskogeren i lågets håndtag, når indholdet er varmt. Damp fra dampventilen kan forårsage personskade.

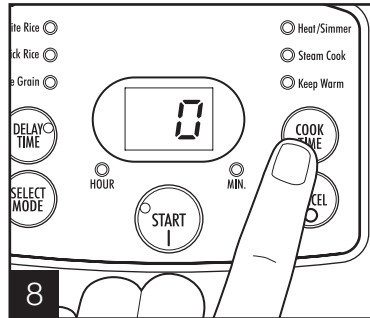
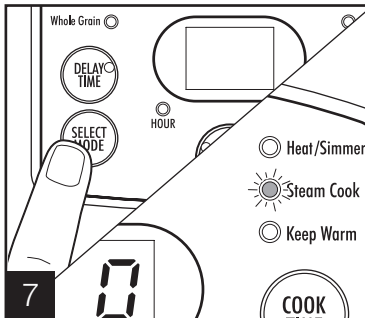
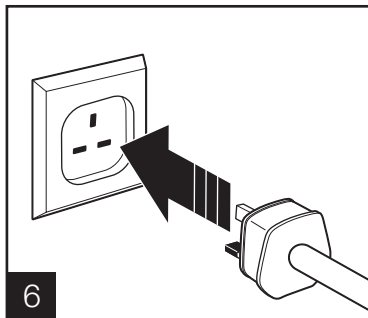
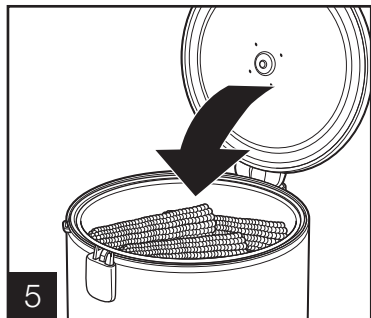
Sådan damper du fødevarer

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

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

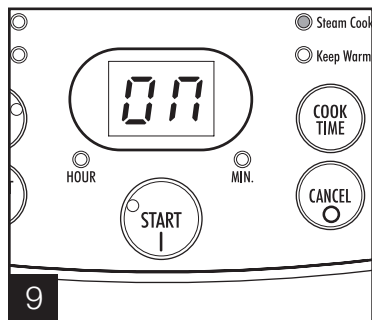


Kom den ønskede mængde vand i tilberedningsbeholderen. Placer omhyggeligt tilberedningsbeholderen lige på apparatets bund. Sørg for, at tilberedningsbeholderen sidder ordentligt fast ved at dreje den mod venstre og højre.



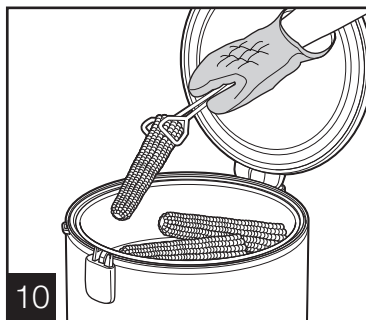
Tryk på **SELECT MODE** (VÆLG FUNKTION), indtil lampen Steam Cook (Dampkogning) lyser. Tryk på **COOK TIME** (TILBEREDNINGSTID) for at indstille dampningstiden fra 0 til 30 minutter. Tryk på **START** (I).

Sådan damper du fødevarer (fortsat)

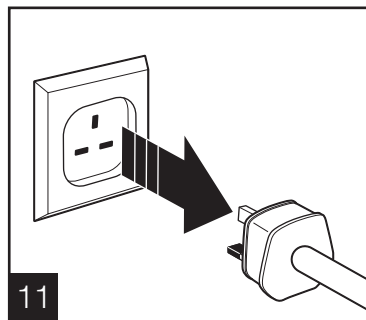


Displayet viser "ON" (TIL) under opvarmning, og displayet tæller ned fra den indstillede tid, når dampningen er begyndt.

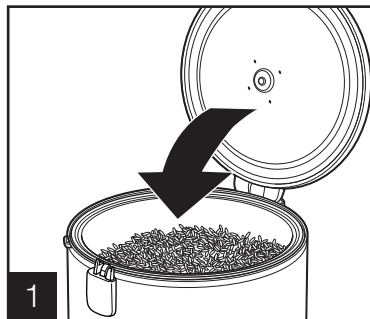
⚠ FORSIGTIG Risiko for forbrænding: Bær aldrig riskogeren i lågets håndtag, når indholdet er varmt. Damp fra dampventilen kan forårsage personskade.



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



Sådan indstilles et forsinket starttidspunkt

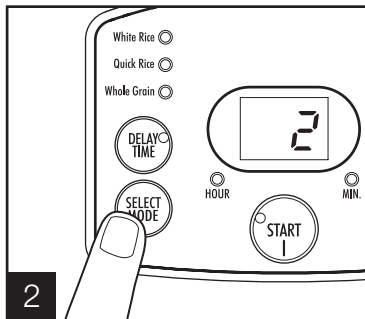


Funktionen Delay Time (Forsinkelsestid) kan bruges, når du vælger White Rice (Hvide ris), Whole Grain (Fuldkorn), Heat/ Simmer (Opvarmning/simre) og Steam Cook (Dampkogning). Kom vand og fødevarer i tilberedningsbeholderen eller fødevarer i dampkurven.

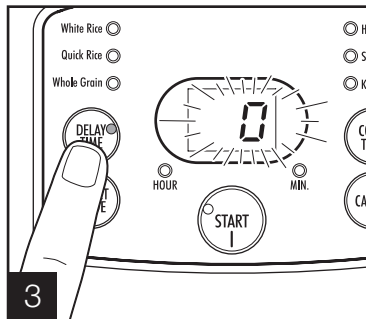
Se *Sådan damper du fødevarer*.

BEMÆRK:

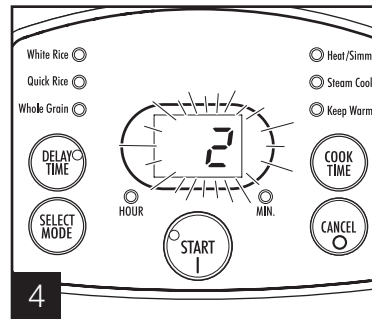
- Tilberedning/dampning begynder, når enheden er færdig med at tælle ned til forsinkelsestidspunktet.
- Denne funktion er ideel til iblødsætning og tilberedning af tørrede bønner.



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

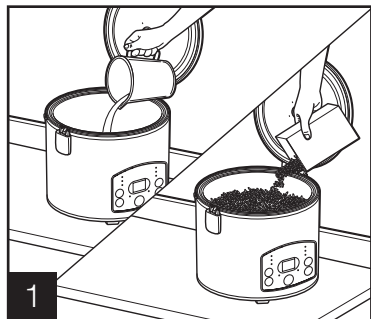


Tryk på **DELAY TIME** (FORSINKELSESTID). "0" blinker i displayet. Fortsæt med at trykke på **DELAY TIME** (FORSINKELSESTID) for at indstille forsinkelsestiden fra 1 til 15 timer. Tryk på **START (I)** for at begynde nedtællingen til forsinket start, eller riskogeren starter automatisk efter 5 sekunder.

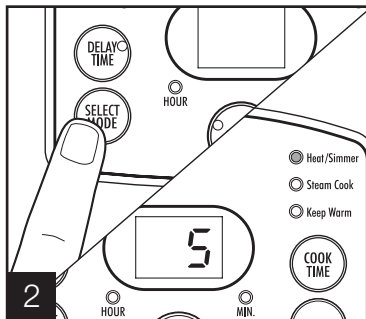


Displayet blinker og begynder derefter at tælle ned fra den indstillede forsinkelsestid. Når tilberedningen er færdig, skifter riskogeren til funktionen Keep Warm (Varmholdning), det gælder dog ikke funktionen Steam Cook (Dampkogning).

Sådan indstilles funktionen Heat/Simmer (Opvarmning/simre)



1 Kom vand og det ønskede indhold i tilberedningsbeholderen.

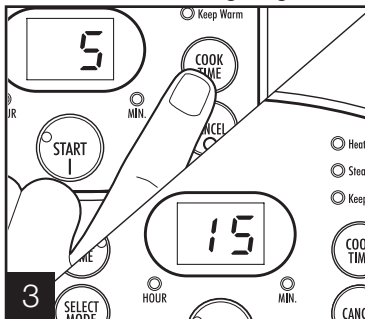


2 Tryk på **SELECT MODE** (VÆLG FUNKTION), indtil funktionen Heat/Simmer (Opvarmning/simre) lyser. "5" vises i displayet. (5 minutter er den minimumtid, der kan vælges).

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

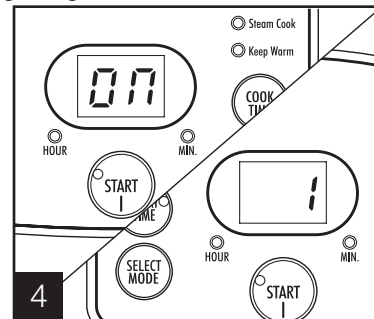
⚠ ADVARSEL Risiko for elektrisk stød. Tilbered kun fødevarer i den aftagelige tilberedningsbeholder og dampkurv. Placer aldrig vand eller fødevarer direkte i apparatets bund.

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



3 Tryk på **COOK TIME** (TILBEREDNINGSTID), indtil den ønskede "simretid" er valgt. Tryk på **START (1)**, eller riskogeren vil automatisk starte efter 5 sekunder. Riskogeren vil opvarme indholdet og derefter simre i den indstillede tid. Displayet viser "ON" (TIL) under opvarmning og vil tælle ned fra den indstillede tid, når simrefunktionen er begyndt. Når simretiden er gået, skifter riskogeren automatisk til Keep Warm (Varmholdning).

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

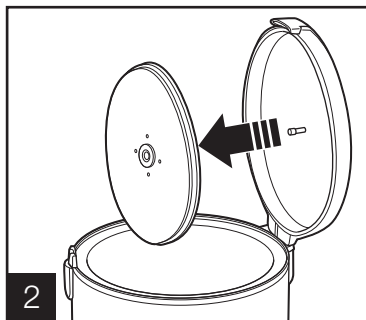
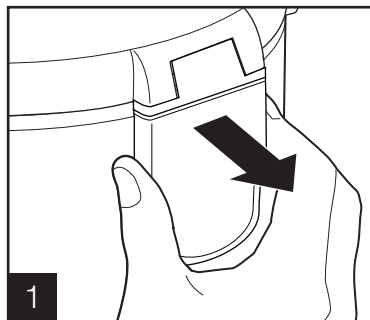


⚠ FORSIGTIG Risiko for forbrænding: Bær aldrig riskogeren i lågets håndtag, når indholdet er varmt. Damp fra dampventilen kan forårsage personskade.

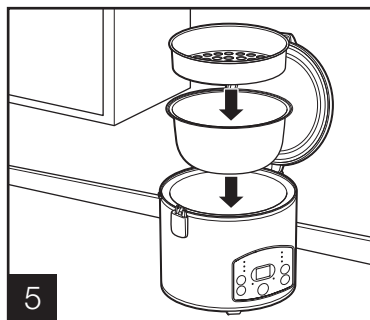
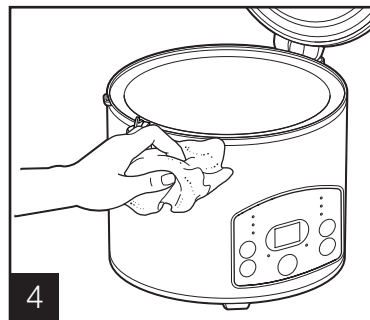
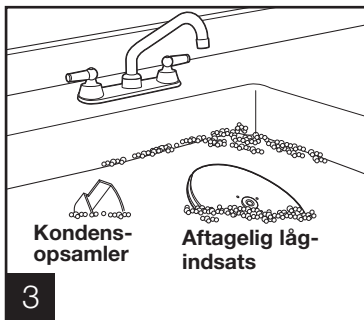
Rengøring

⚠ ADVARSEL Risiko for elektrisk stød.

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



Lågindsatsen kan tages ud, så den kan vaskes manuelt.



TÅLER MASKINOPVASK

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

Dampning af grøntsager – oversigt og tips

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

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

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

Recipes

Dried Beans

454 g dried beans (any variety)

1.9 L water

0.6 ml baking soda

1 medium onion, quartered

15 ml olive oil

Salt and pepper to taste

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

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

Season with salt and pepper to taste.

Servings: 12

Lentil Soup

30 ml olive oil

237 ml carrot, finely chopped

237 ml celery, finely chopped

10 ml kosher salt

1 bag (454 g) lentils, picked and rinsed

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

1.9 L chicken or vegetable broth

2.5 ml ground coriander

2.5 ml ground cumin

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

Set Cooker: Heat/Simmer: 45 minutes

Season with additional salt and pepper to taste.

Servings: 6–8

Recipes (cont.)

Steamed Salmon with Brown Rice

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

10 ml ground ginger

44 ml low-sodium soy sauce

1 garlic clove, minced

10 ml dark brown sugar

2.5 ml chili flakes

1 green onion or shallot, sliced

Salt and pepper, to taste

Brown rice (uncooked)

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

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

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

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

Servings: 2

Steamed Shrimp with Vegetables

454 g large frozen shrimp

237 ml sugar snap peas

177 to 237 ml red bell pepper, sliced

118 to 177 ml onion, sliced

237 ml chopped pineapple (in juice)

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

White rice (uncooked)

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

Set Cooker: White Rice

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

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

Servings: 4

Fejlfinding

PROBLEM

MULIG ÅRSAG/LØSNING

Riskogeren starter ikke.

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

Risene koges ikke.

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

Risene er grødagtige.

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

Riskogeren begynder at bippe under dampkogning.

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

Tilberedningsbeholderen passer ikke.

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

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

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

Begrænset garanti

Denne garanti gælder produkter, der er købt og bruges i Skandinavien. Dette 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

Tuote on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.

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

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi, puhdistettavaksi tai huollettavaksi, 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. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
3. Pidä laite ja johto poissa lasten ulottuvilta.
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, irrota pistoke pistorasiasta. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen osien kokoamista tai irrottamista sekä ennen laitteen puhdistamista.
7. Älä käytä laitetta viallisella virtajohdolla tai pistokkeella, toimintahäiriön jälkeen tai laitteen putoamisen tai muun vahingoittumisen jälkeen. Virtajohdon vaihdon ja korjaukset saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valmistajan huoltoedustaja tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö vaaratilanteiden välttämiseksi.
8. Muiden kuin valmistajan suosittelemien lisäosien käyttäminen voi aiheuttaa henkilövammoja.
9. Ei saa käyttää ulkona.
10. Älä jätä johtoa roikkumaan pöydän tai tason reunan yli, äläkä anna johdon koskea kuumiin pintoihin, kuten lieteen.
11. Älä laita laitetta kaasu- tai sähkölieden lähelle tai päälle tai kuumaan uuniin.
12. Kuumaa öljyä, ruokaa, vettä tai muita kuumia nesteitä sisältävää laitetta on siirrettävä erityistä varovaisuutta noudattaen.

13. Kytke virta pois painamalla **CANCEL (O)**, ja irrota sitten pistoke pistorasiasta.
14. Älä käytä laitetta muihin tarkoituksiin.
15. Avaa kansi varovasti, varo kuumaa vettä ja anna veden valua keittimeen.
16. **HUOMAUTUS:** Sähköiskun vaara. Valmista ruokaa ainoastaan irrotettavassa astiassa.

17. Älä käytä laitetta kaapiston alla, koska käytön aikana syntyy runsaasti höyryä. Älä kumarru laitteen päälle sen ollessa käynnissä.

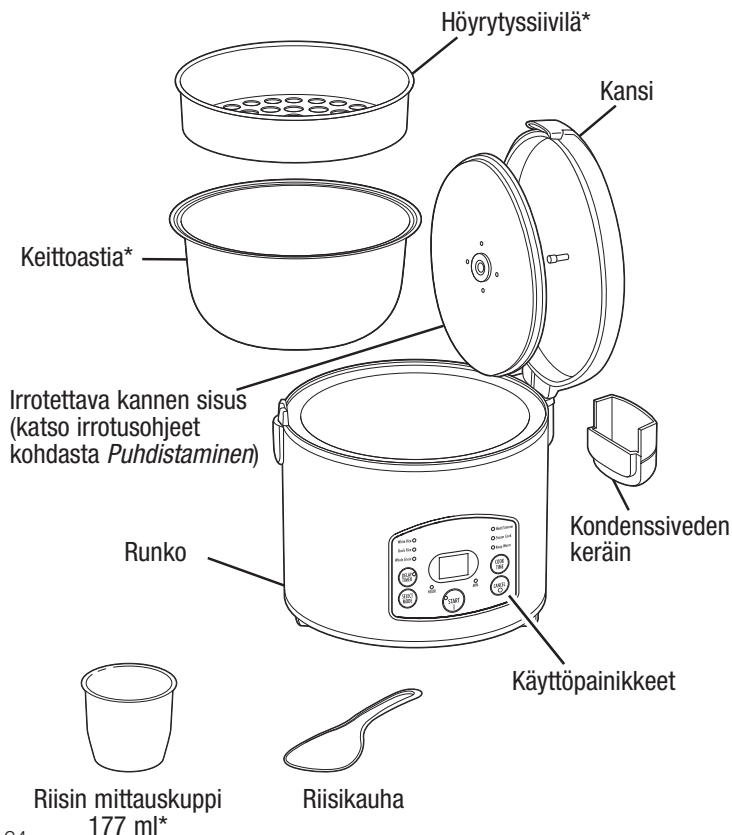
SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET!



Tuotteen kierrätys sen käyttöön jälkeen

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

Tuotteen osat



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



Laitteen virran kytkeminen pois päältä.



Laitteen käynnistäminen



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



Riisin tai kypsennystyyppin valitseminen.

WHITE RICE: Valkoisen riisin kypsennäminen esiohjelmoidulla keittoaajalla.

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

WHOLE GRAIN: Tumman riisin tai muiden jyvien (muiden kuin valkoisen riisin) kypsennäminen esiohjelmoidulla keittoaajalla.

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

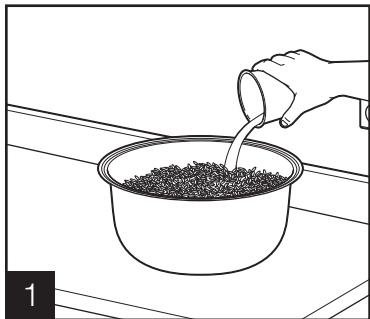
STEAM COOK: Käytetään ruoan höyryttämiseen valitun höyrytysajan. Höyrytysaika voidaan asettaa 0:sta (pelkkä veden keittäminen) 30 minuuttiin.

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

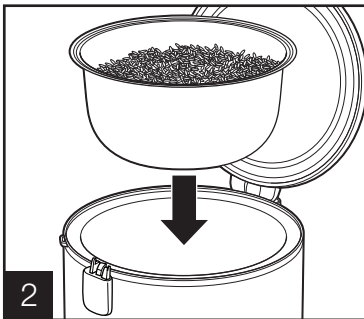
Riisin kypsentäminen

RIISIN MITTAUSKUPIN TIEDOT

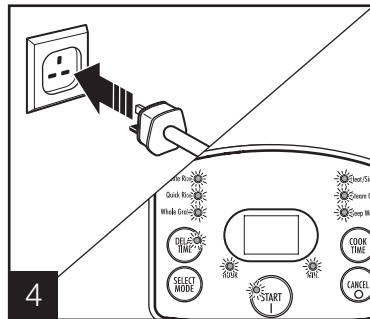
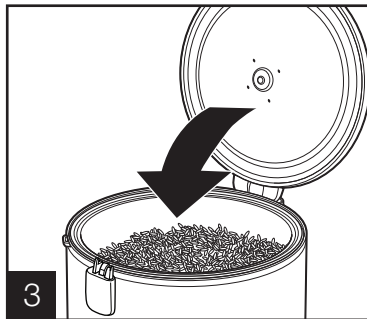
HUOMAA: Älä heitä pois laitteen mukana tulevaa riisin mittauskuppia. Kuppi on tärkeä väline riisikeittimen käyttämisessä, ja sen koko vastaa riisialan standardia. Riisin mittauskupin tilavuus on 177 ml.



Lisää tarvittava määrä riisiä astiaan. Lisää vettä riisimäärää vastaavaan viivaan saakka tai pakkauksen ohjeiden mukaan. Esimerkki: Jos lisäät kolme tasaista riisikupillista astiaan, lisää vettä keittoastiaan 3-viivaan saakka. ÄLÄ ylitä 2,3 l:n MAX-täyttörajaa.



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

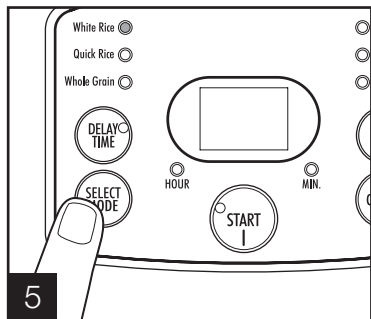


Kytke johto pistorasiaan. Kaikki ohjauspaneelin valot vilkkuvat. Jos ohjelmaa ei ole valittu TAI olet painanut **CANCEL (O)**, riisikeittimen ohjauspaneelin valot vilkkuvat 15 sekuntia ja laitteen virta sammuu.

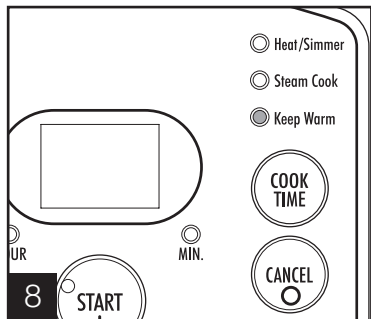
VAROITUS **Sähköiskun vaara.** Käytä ainoastaan irrotettavaa keittoastiaa. Älä koskaan laita vettä tai ruoka-aineita pelkän rungon sisään.

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

Riisin valmistaminen (jatkoa)

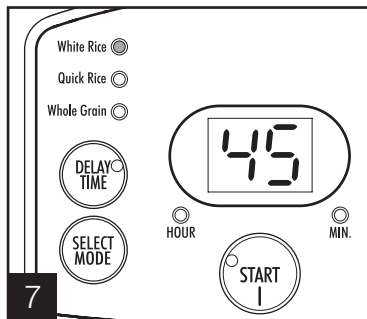
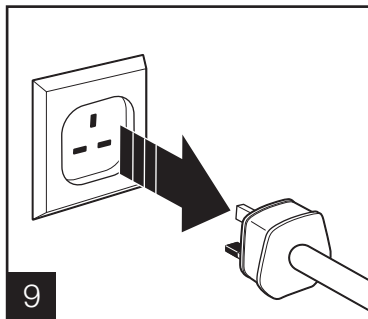
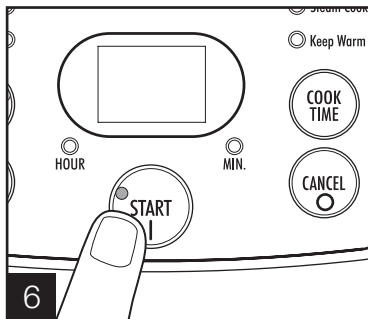


Painele **SELECT MODE** -painiketta ja valitse White Rice-, Quick Rice- tai Whole Grain -toiminto. Valitsemasi toiminnon merkkivalo syttyy. Aloita valmistus painamalla **START (I)** TAI anna laitteen käynnistyä automaattisesti viiden (5) sekunnin kuluttua.



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

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



HUOMAA: Tyhjennä kondenssiveden keräintä ruoan valmistuksen aikana tarvittaessa.

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

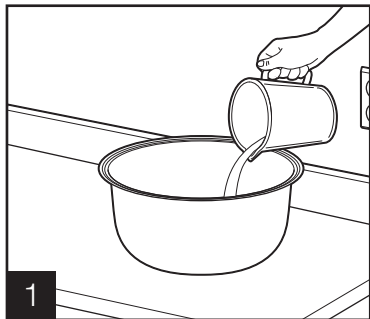
Kun olet valinnut toiminnon, sen oletusaika näkyy näytöllä. Digitaalinen riisikeitin säätää aikaa keittämisen aikana riisimäärän ja keittimen sisältämän kosteuden perusteella. Saatat huomata näytöltä, että keitin pidättää aikaa tai lyhentää sitä merkittävästi kosteuden muutosten mukaan.

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

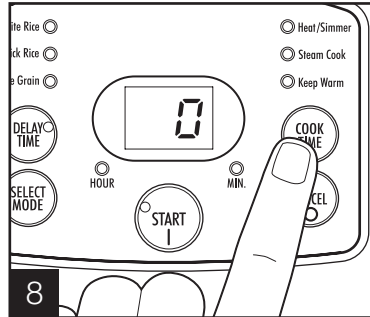
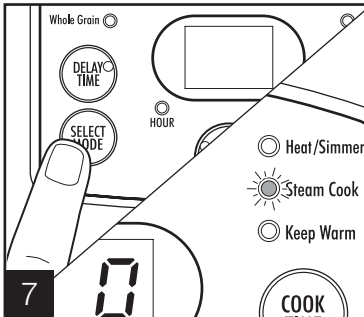
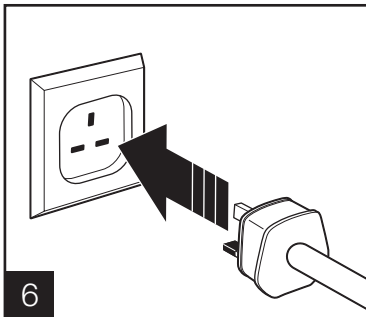
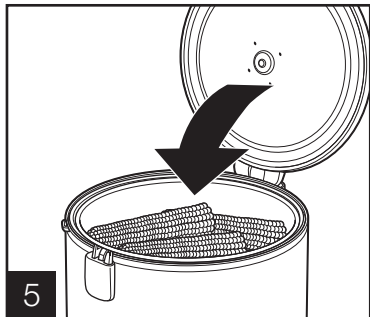
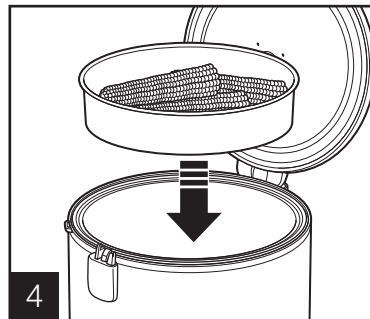
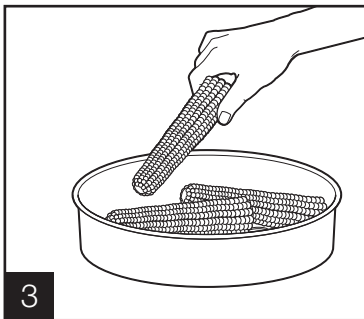
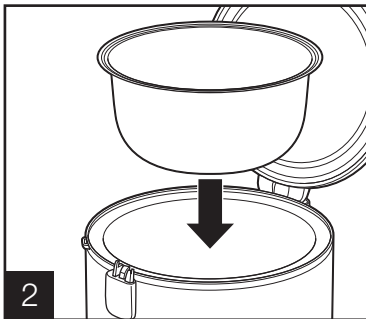
Ruoan höyryttäminen

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

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

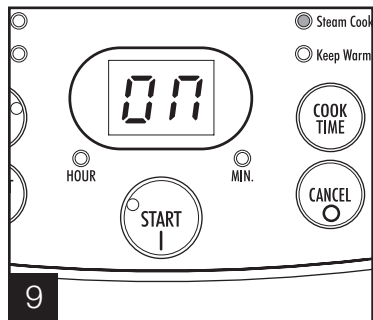


1 Kaada tarvittava määrä vettä keittoastiaan. Aseta keittoastia huolellisesti rungon sisään. Varmista oikea asento kääntämällä astiaa vasemmalle ja oikealle.



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

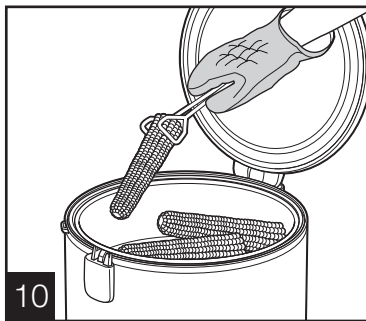
Ruoan höyryttäminen (jatkoa)



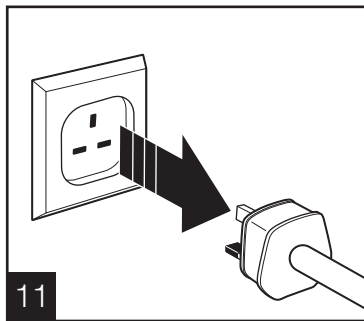
Lämmityksen aikana näytössä näkyy ON, ja höyrytyksen alettua aika näytössä vähenee.

VAROITUS Palovamman

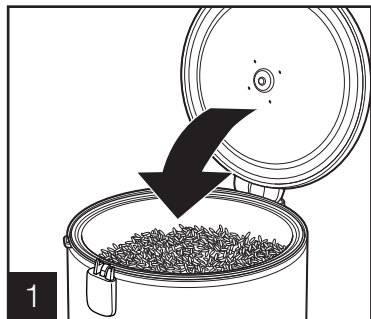
vaara: Älä koskaan nosta keitintä kannen kahvasta, kun sisältö on kuumaa. Höyryaukosta tuleva höyry voi aiheuttaa palovamman.



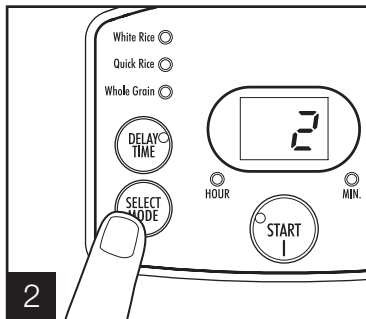
HUOMAA: Jos vesi kiehuu tyhjiin, laite antaa merkkiään ja jäljellä oleva aika vilkkuu näytössä. Jatka Steam Cook -tilassa lisäämällä vettä. Laite jatkaa höyrytystä, jos vettä lisätään kolmen (3) minuutin kuluessa. Jos on kulunut yli kolme minuuttia, paina **CANCEL** (O) ja peru höyrytystoiminto. Painele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



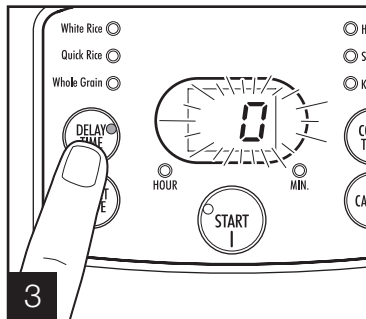
Käynnistysajan lykkääminen



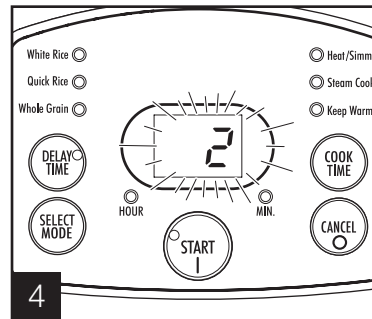
Käynnistysajan lykkäämistä (Delay Time) voi käyttää White Rice-, Whole Grain-, Heat/ Simmer- ja Steam Cook -toiminnoissa. Laita vesi ja ainekset keittoastiaan tai höyrytysivellään. Katso kohta *Ruoan höyryttäminen*.



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



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

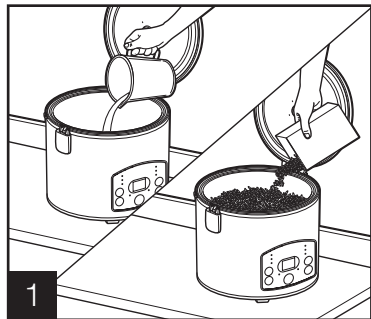


Näyttö vilkkuu ja aloittaa sitten asetetun lykkäysajan laskennan. Kun sisältö on valmis, riisikeitin siirtyy Keep Warm -tilaan (paitsi Steam Cook -toiminnolla).

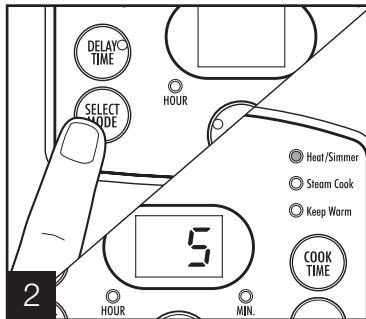
HUOMIOITAVAA:

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

Heat/Simmer-toiminnon asettaminen



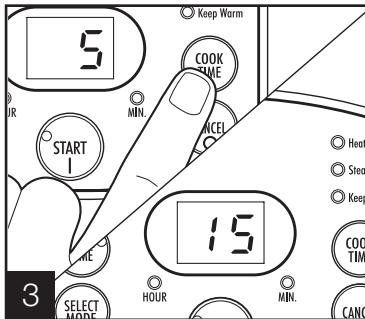
1 Laita vesi ja haluamasi ainekset keittoastiaan.



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

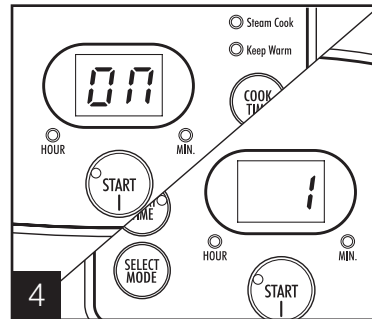
VAROITUS Sähköiskun vaara. Käytä ainoastaan irrotettavaa keittoastiaa ja höyrytyssiivilää. Älä koskaan laita vettä tai ruoka-aineita pelkän rungon sisään.

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



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

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

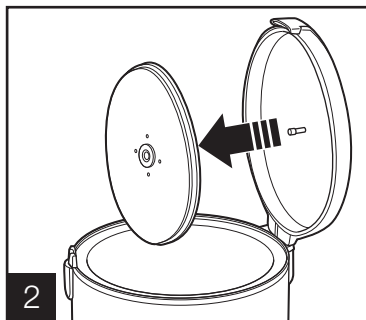
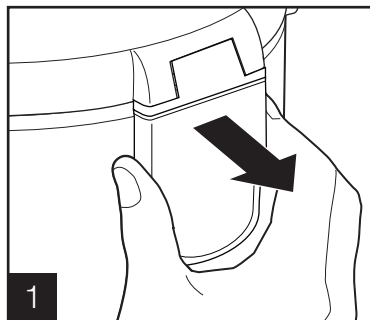


VAROITUS Palovamman vaara: Älä koskaan nosta keitintä kannen kahvasta, kun sisältö on kuumaa. Höyryaukosta tuleva höyry voi aiheuttaa palovamman.

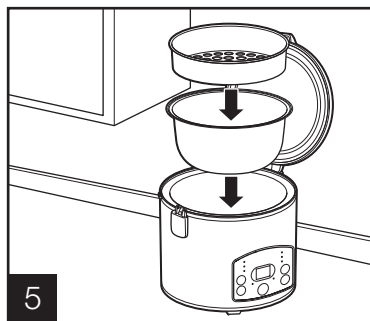
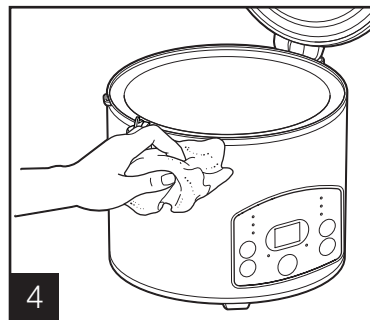
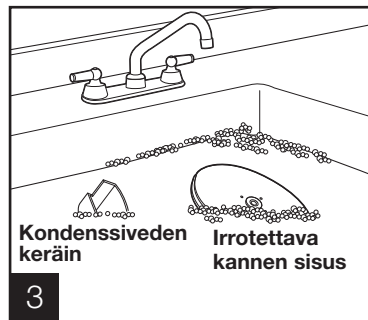
Puhdistaminen

VAROITUS Sähköiskun vaara.

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



Kannen sisuksen voi irrottaa käsin pestäväksi.



**VOIDAAN PESTÄ
ASTIANPESUKONEESSA**

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

Vihannesten höyrytystaulukko ja vinkkejä

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

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

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

Recipes

Dried Beans

454 g dried beans (any variety)

1.9 L water

0.6 ml baking soda

1 medium onion, quartered

15 ml olive oil

Salt and pepper to taste

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

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

Season with salt and pepper to taste.

Servings: 12

Lentil Soup

30 ml olive oil

237 ml carrot, finely chopped

237 ml celery, finely chopped

10 ml kosher salt

1 bag (454 g) lentils, picked and rinsed

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

1.9 L chicken or vegetable broth

2.5 ml ground coriander

2.5 ml ground cumin

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

Set Cooker: Heat/Simmer: 45 minutes

Season with additional salt and pepper to taste.

Servings: 6–8

Recipes (cont.)

Steamed Salmon with Brown Rice

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

10 ml ground ginger

44 ml low-sodium soy sauce

1 garlic clove, minced

10 ml dark brown sugar

2.5 ml chili flakes

1 green onion or shallot, sliced

Salt and pepper, to taste

Brown rice (uncooked)

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

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

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

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

Servings: 2

Steamed Shrimp with Vegetables

454 g large frozen shrimp

237 ml sugar snap peas

177 to 237 ml red bell pepper, sliced

118 to 177 ml onion, sliced

237 ml chopped pineapple (in juice)

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

White rice (uncooked)

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

Set Cooker: White Rice

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

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

Servings: 4

Vianetsintä

ONGELMA

MAHDOLLINEN SYY/RATKAISU

Keitin ei mene päälle.

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

Riisi ei ole kypsää.

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

Riisi on puuromaista.

- Keittoastiaan on lisätty liikaa vettä. Vähennä veden määrää

Laite alkaa ”piipata”
Steam Cook -toiminnon aikana.

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

Keittoastia ei istu oikein.

- Soita tämän ohjeen kannessa olevaan maksuttomaan asiakaspalvelunumeroon.

Näytössä oleva aika hyppii minuuttien yli tai pysyy samassa numerossa.

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

Rajoitettu takuu

Takuu koskee Pohjoismaissa ostettuja ja käytettäviä tuotteita. Tuotteelle ei anneta mitään muuta nimenomaista takuuta ja tätä takuuta sovelletaan mahdollisten muiden takuiden tai ehtojen sijasta.

Tuotteelle annetaan materiaali- ja valmistustakuu viisi (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 takuuasiasa 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 takuuajakaan.** 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.