



# RISKOKARE DUO-PROGRAM

Modell 817

Bruksanvisning



## Innehåll


APPARATBESKRIVNING .....	3
VIKTIGA SÄKERHETSÅD .....	5
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGSGÅNGEN .....	7
RISTILLAGNING MED INSTÄLLNINGEN "VITT RIS" OCH "BRUNT RIS" .....	7
VARMHÅLLNINGSFUNKTIONEN .....	9
RISTILLAGNINGSTABELL.....	9
RISVARIANTER .....	9
TIDSINSTÄLLD RISTILLAGNING .....	11
ÅNGKOKNING .....	11
TILLAGNINGSTABELL FÖR GRÖNSAKER.....	13
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL .....	14
LAGRING.....	15
TEKNISK INFORMATION .....	15
FELSÖKNINGSTABELL.....	16
KASSERING .....	16



## APPARATBESKRIVNING

- A. Fast lock med frigöringsknapp och handtag.**  
För att öppna locket, tryck på frigöringsknappen och lyft uppåt på handtaget.
- B. Ångutlopp.**
- C. Kondensvattenbehållare.**
- D. Löstagbar nonstick-tillagningskål.**  
Hindrar ris från att fastna.
- E. Ångkokningskärn av rostfritt stål.**  
Perfekt för att ångkoka grönsaker, skaldjur, fjäderfän eller kött.
- F. Plastslev.**
- G. Mätkopp.**
- H. Löstagbar elkabel ej i bild).**  
Underlättar servering och lagring.

## STYRPANEL:

- I. Timerinställning.**  
Förhandsinställd ristillagning.
- J. Display.**  
Visar sista 12 kokminuterna för vitt ris.  
Visar sista 25 kokminuterna för brunt ris.  
Visar timantalet för varmhållning.  
Visar timerinställd brukstid.
- K. ON/OFF- ställare .**
- L. Inställning för vitt ris.**  
För tillagning av vitt ris.
- M. Inställning för brunt ris.**  
För tillagning av brunt ris.
- N. Ångkokningsinställning.**  
För tillagning av grönsaker, skaldjur, hönskött och kött.
- O. Varmhållningsinställning.**  
Denna funktion startas automatiskt efter varje tillagningsgång. Funktionen kan även skilt startas.

Varje ovannämnd knapp har en funktionslampa som lyser under användning.  
Dessutom finns en funktionslampa för "tillagning" som tänds då vattnet värms.





## VIKTIGA SÄKERHETSÅD

Var god och läs alla råd och varningar före användning av riskokaren för att bekanta dig med apparaten och kunna använda den på ett säkert sätt. Vi rekommenderar att råden sparas för framtida behov, råden skall alltid följa med apparaten om den överläts till en annan användare.

Observera dessa säkerhetsråd för att garantera säker användning:

1. För att undvika elstötar skall apparaten, elkabeln, stickproppen eller adaptern aldrig komma i kontakt med vätska. Vatten kan skada din apparat! Om någon ovannämnd del blir våt, lossa stickproppen omedelbart ur eluttaget med torra gummihandskar.
2. Kontrollera före bruk att eluttagets värden motsvarar apparatens krav.
3. Anslut alltid först elkabelns adapter till apparatens anslutning innan stickproppen ansluts till eluttaget, koppla strömmen på först nu. Adaptren och apparatens anslutning skall vara helt torra. Rör inte vid stickproppen med våta eller fuktiga händer.
4. Använd apparaten på ett underlag som är stabilt, torrt och värmetåligt. Använd inte under skåp, hyllor eller andra ömtåliga ytor som kan skadas av ångan.
5. Låt inte elkabeln hänga över bordskanten, apparaten kan falla. Elkabeln får inte komma i kontakt med heta föremål. Öppna elkabeln helt före bruk.
6. Håll apparaten på avstånd från heta föremål som ugnar, värmeskivor osv. Använd inte apparaten på heta eller våta underlag. Apparaten får inte placeras nära hög värme, fukt eller öppen eld. Håll apparaten borta från rörliga delar och andra apparater.
7. Apparaten får inte dras eller lyftas från kabeln, ställ inga föremål på elkabeln.
8. Vi rekommenderar inte användning av skarvsladd. Ställ inte apparaten rakt under eluttag.
9. Lossa apparaten ur eluttaget om den inte används, om den inte övervakas eller om den rengörs. Vi rekommenderar användning av jordfelsbrytare. Vi rekommenderar att en säkring används vars backläckström inte överskrider 30 mA. Mer information kan fås av din elektriker.
10. Modifiera inte apparaten, elkabeln, stickproppen eller tilläggsutrustningen.
11. Fel hantering kan orsaka skador!
12. VARNING: Apparaten och dess delar kan vara väldigt heta under användning och efter användning.
13. Ifall apparaten faller i vatten sträck dig inte efter den. Lossa stickproppen ur eluttaget innan du plockar upp apparaten. Apparaten får inte användas igen utan kontroll av en fackman.
14. Ställ inte apparaten på en plats där den kan falla i vatten. (t.ex. bredvid en diskho)
15. Ställ inte apparaten i direkt solsken.
16. Ställ inga föremål i apparatens öppningar. Risk för elstöt!
17. Apparaten får inte skakas eller flyttas under användning.
18. Använd alltid apparaten enligt råden. Använd endast rekommenderad utrustning, fel utrustning kan orsaka skador!
19. Apparaten lämpar sig endast för hushållsbruk, inte kommersiella ändamål.
20. Apparaten lämpar sig inte för utomhusbruk. Använd den inte heller i bilar eller båtar.
21. Kontrollera apparaten före varje användningsgång.
22. Undvik elstötar genom att inte använda en apparat vars elkabel eller stickpropp är skadad, använd inte heller en apparat som fallit eller skadats. Reparera inte apparaten själv, för den på service.

23. Personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga att använda apparaten på ett säkert sätt får inte använda apparaten ifall de inte övervakas av en ansvarsfull vuxen person.
24. Övervaka barn, de får inte leka med apparaten.
25. Säkra att apparaten är rätt hopsatt före bruk. Läs råden för detta.
26. Täck inte luftintagen under bruk.
27. Innan apparaten flyttas eller nedmonteras, säkra att den stängts av med ON/OFF-ställaren . Lossa stickproppen ur eluttaget och låt apparaten svalna. Lossa stickproppen ur eluttaget alltid om apparaten inte används.
28. Före bruk skall man kontrollera att apparatens innandöme, värmeskivan samt skålens ytterdöme är rena och torra.
29. Håll alltid apparaten ren. Se råden i avsnittet "Rengöring och underhåll". Endast ångkokningskorgen kan tvättas i diskmaskin.
30. Ställ inga antändliga och explosionsfarliga ämnen i apparaten.
31. Placera apparaten så att ångutloppet pekar bort från dig själv. Var försiktig då du lyfter locket, heta ångan kan bränna dig.
32. Använd apparaten endast med bifogad tillagningskål eller ångkokningskorg. Ställ inga andra skålar i apparaten. Använd inte skålen för andra ändamål, eller rakt på en kokplatta.
33. Använd inte en skadad eller bucklig skål. Du kan beställa en ny skål av din återförsäljare.
34. Placera aldrig föremål på locket. Täck inte apparaten under användning eller varmhållning.
35. Rengör inte apparaten eller dess skål med starka kemikalier eller skurande tvättredskap. Dessa kan skada ytorna. Rengör apparaten med mjuk trasa och handdiskmedel.
36. Apparaten får inte startas eller anslutas till eluttaget om skålen eller korgen inte är på plats.
37. Ställ inte mat eller vätska rakt i apparaten utan skålen. Endast korgen och skålen får vara i direkt kontakt med maten. Ångkokningskorgen skall alltid användas tillsammans med skålen.
38. Använd inte apparaten om det inte finns mat i skålen.
39. Rör inte vid heta ytor när du öppnar locket eller lossar skålen, använd ugnshandskar. Öppna locket försiktigt, säkra att ångan inte utsöndras mot dig, du kan bränna dig.
40. Säkra att lockets kondensvatten rinner ner i skålen, inte in i skrovet.
41. Var speciellt försiktig när apparaten innehåller het mat eller vätska. Flytta inte apparaten under användning. Rör inte heta ytor med bara händer.
42. Stäng alltid locket under användning och lagring. Ställ inga föremål på apparaten.
43. I skålen skall man använda endast redskap av plast eller trä, non-stickytan kan skadas.
44. Före bruk skall man säkra att skålen sitter rätt. Kondensvattenbehållaren skall fastsättas korrekt i skrovet.
45. Håll inte riset i varmhållning längre än 10 timmar.
46. Före rengöring skall apparaten släckas med ON/OFF-ställaren  (tryck två gånger), lossa stickproppen ur eluttaget och adaptern ur anslutningen. Lossa elkabeln. Låt apparaten svalna i sin helhet. Kabeln skall vara helt torr före bruk.
47. Håll apparaten på minst 20 cm avstånd från alla hinder. Luften skall kunna cirkulera fritt kring apparaten.

**VIKTIGT:** Öppna elkabeln helt före bruk. Om kabeln placeras in i apparaten för lagring skall den vara helt sval.

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGSGÅNGEN

Lossa alla dekaler före bruk. Rengör tillredningsskålen, ångkokningskorgen och platsleven med diskmedel, spola väl och torka alla delar.

- Torka lockets insida med fuktig trasa.
- Kontrollera att kondensvattenbehållaren är rätt fastsatt.

**Lossande:** Lyft behållaren från sin nedre kant och dra den loss från sitt övre fäste.

**Fastsättning:** Först, skuffa dubbarna in i fästet från bägge sidor. Sedan, tryck nedre kanten mot apparaten.

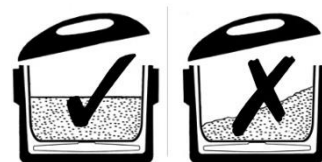
## RISTILLAGNING MED INSTÄLLNINGEN "VITT RIS" OCH "BRUNT RIS"

1. Använd bifogad rismätkopp för att mäta upp önskad mängd ris (se tillagningstabell). Koppen skall vara jämnt fylld till kanten, den får inte vara rågad (se bild).



OBS: Koppen som levereras med apparaten är inte lika stor som en vanlig kopp. En mätkopp ris väger ca 160g. Du kan använda en annan kopp ifall du tappar originalet. Mät riset dock alltid på samma sätt och överskrid inte den största tillåtna mängden på 6 koppar.

2. Ställ riset i en sil och skölj det med kallt vatten för att lossa stärkelsen. När sköljningsvattnet är klart kan du koka riset, låt riset rinna av väl.
3. Häll det tvättade riset i tillagningsskålen. Riset skall spridas jämnt på botten.
4. Tillsätt vattnet med bifogad mätkopp. Om du ställt 2 koppar ris i skålen, fyll vatten till märket "2". Om du tillsatt tre koppar ris i skålen, fyll vatten mellan märkena "2" och "4". Och så vidare. Du kan koka högst 6 koppar ris i taget. Följande tabell ger riktgivande råd gällande kokmängder och koktider.



## RISTILLAGNINGSTABELL

Okokt ris (mätkoppar)*	Kallt vatten tillsätts till märket	Moget ris (mätkoppar)*	Uppskattad tillagningstid för vitt ris (minuter)	Uppskattad tillagningstid för brunt ris (minuter)
2	2	4	30-35	60-65
3	3	6	32-37	65-70
4	4	8	35-42	70-75
5	5	10	40-45	75-80
6	6	12	42-47	80-85

\*mätt med bifogad kopp

5. Innan tillagningsskålen ställs i apparaten skall dess botten, sidor och yttre ytor vara rena för att garantera att kontaktytan till värmeskivan är perfekt.

#### VARNING:



1. Rengör alltid före bruk tillagningskålens botten samt värmeskivans yta. Säkra att det inte finns riskorn i apparaten eller på värmeskivan.





2. För att säkra att skålen sitter jämnt på värmeskivan, rotera den lite i bägge riktningar.




3. Tillagningskålen skall placeras helt in i riskokaren. Annars startar apparaten inte eller så kan den skadas.

**Minska risken för elstöt genom att alltid använda tillagningskålen, sänk aldrig apparaten i vatten.**


6. Stäng locket så, att det hörs ett knäppande ljud.
7. Anslut elkabelns adapter till apparatens anslutning, anslut sedan stickproppen till ett passligt eluttag.
8. Tryck på ON/OFF-ställaren  för att starta apparaten. Alla funktionslampor tänds för en stund, de röda balkarna syns på skärmen. Tryck nu på knappen "vitt ris" eller "brunt ris", beroende på hurdan ris du använder, för att aktivera funktionen. Funktionens lampa tänds och lyser röd. När tillagningsprocessen börjat, lyser lampan för "tillagning" röd och skärmens balkar tänds i ordning och bildar en kvadrat.
9. När tillagningsprocessen är färdig visas kvarvarande tillagningstid på skärmen. För vitt ris syns timern i 12 minuter, och i 25 minuter för brunt ris.
10. När processen är färdig hör du en ljudsignal och apparaten går till varmhållningsläget, motsvarande funktionslampa tänds. På apparatens skärm visas hur många timmar varmhållningen har varit på.
11. Öppna locket försiktigt och blanda riset med bifogad slev. Stäng locket och låt riset stå i 10-15 minuter i varmhållningsläget före servering. På detta vis sugts möjligt kvarvarande fukt upp i riset och riset blir fluffigare.
12. När tillagningsfunktionen är färdig hålls apparaten i varmhållningsläget i 10 timmars tid.
13. Om du vill släcka apparaten, tryck på ON/OFF-ställaren  två gånger, lossa stickproppen ur eluttaget och låt apparaten svalna före rengöring.



#### OBS:

- Öppna locket först då riset är färdigt (efter ljudsignalen).
- Om du vill avbryta tillagnings- eller varmhållningsfunktionen, tryck två gånger på ON/OFF-ställaren .
- Varför är det långsammare att tillreda brunt ris? Den längre tillredningsprocessen beror på att brunt ris innehåller ett extra lager. Funktionen "brunt ris" beaktar detta, och även brunt ris tillreds optimalt. Funktionen låter bland annat riskornen blötläggas i lägre temperatur för att aromerna skall kunna utvecklas.

#### Viktigt:


- Håll alltid vätska i skålen innan du trycker på ON/OFF-ställaren .
- Tryck inte på funktionsknapparna under användning.
- Undvik att skråma tillagningskålen, använd redskap av plast eller trä.
- Kontrollera alltid före bruk att skålen placerats rätt.



### Varning:

- Innan skålen lyfts ur apparaten skall du säkra att apparaten är avstängd och att stickproppen är lossad.
- Använd alltid ugnshandskar då du lyfter skålen eller locket.
- Ställ apparaten så att ångutloppet pekar bort från dig själv, risk för skada.
- Öppna locket försiktigt, luta locket bort från dig själv för att undvika brännskador.
- Använd alltid passligt eluttag.
- Använd endast bifogad tillagningsskål.
- Använd inte en skadad skål. En ny skål kan beställas av återförsäljaren.

### VARMHÅLLNINGSFUNKTIONEN

- Din riskokare går automatiskt till varmhållningsfunktionen efter att kok- eller ångningsprocessen är färdig. Funktionen hålls på i 10 timmars tid. Apparaten släcks efter 10 timmar. På skärmen visas en räknare som visar hur länge funktionen varit på. Räknaren startar från noll och räknar uppåt.
- Armhållningsfunktionen kan kopplas på separat.
- För att släcka funktionen tryck på ON/OFF-ställaren .

### RISTILLAGNINGSTABELL

- Bifogad mätkopp har använts i följande råd.
- Obs: Koppen som levereras med apparaten är inte lika stor om en vanlig kopp. En mätkopp ris väger ca 160g. Du kan använda en annan kopp ifall du tappar den ursprungliga. Mät ändå alltid anvisad mängd ris och överskrid inte maximala mängden på 6 koppar.

### RISTILLAGNINGSTABELL

#### Vatten/ris-förhållande för vitt/brunt ris

Okokt ris (mätkoppar)*	Kallt vatten tillsätts till märket	Moget ris (mätkoppar)*	Uppskattad tillagningstid för vitt ris (minuter)	Uppskattad tillagningstid för brunt ris (minuter)
2	2	4	30-35	60-65
3	3	6	32-37	65-70
4	4	8	35-42	70-75
5	5	10	40-45	75-80
6	6	12	42-47	80-85

\*mätt med bifogad kopp

### RISVARIANTER

Du kan välja mellan flera olika risvarianter och tillreda dem på olika sätt. Här följer några exempel.

#### SMAKSATT RIS

- Tillred riset enligt vanliga instruktioner men ersätt vattnet med grönsaks-, kött-, höns- eller fiskbuljong.

#### SÖTT RIS

- Tillred riset enligt vanliga instruktioner men ersätt hälften av vattenmängden med äppel-, apelsin- eller ananassaft. Varning: Vi rekommenderar inte att du tillverkar risgrynsgröt i denna apparat.

#### **SAFFRANRIS**

- Tillsätt ¼ tsk saffranpulver eller 2 saffranstrån per mät kopp ris i vattnet. Använd råden för vitt ris. Blanda riset väl.

#### **ARBORIO- ELLER CARNAROLIRIS FÖR RISOTTO**

- Arborio- och carnaroliris har korn som är genomskinliga och runda. Dessa är italienska varianter som används för risottorätter. Använd tillagningsråden för brunt ris.

#### **JASMINRIS**

- Jasminris är en doftande variant med långa korn. Använd råden för vitt ris.

#### **BASMATIRIS**

- Basmatiris är ett aromrikt ris med långa korn. Använd råden för vitt ris.

#### **VILDRIS**

- Vi rekommenderar inte att du tillagar endast vildris i apparaten eftersom det kräver en större vattenmängd, vildris kan blandas med bland vanligt ris.

#### **KVINOA**

- Kvinoa är en gammal sydamerikansk risvariant som innehåller mycket protein, dess konsistens är lätt och gräddig. Använd tillagningsråden för brunt ris.

#### **SUSHIRIS**

- Sushiris har små korn, det används i japanska köket. Använd tillagningsråden för brunt ris.



#### **Tips:**

- För att göra riset fluffigare kan du tillsätta lite vatten i skålen. Om du vill ha en mer kompakt konsistens kan du använda en lite mindre vattenmängd.

## TIDSINSTÄLLD RISTILLAGNING

Med timerfunktionen kan du ställa in en timmängd efter vilken riset skall vara färdigt. Din riskokare startar vid en passlig stund för att riset vore färdigt när du önskar. Du kan t.ex. placera riset och vattnet i kokaren på morgonen och få färdigt ris då du kommer hem från jobbet.

### Gör så här:

- Tvätta riset och ställ det tillsammans med en passlig vattenmängd i skålen. Följ kokrådets punkter 1-7.
- Starta apparaten genom att trycka på ON/OFF-ställaren .
- Tryck på timerknappen, nummer "1" visas på skärmen, detta representerar en timme. Varje tryckning tillsätter en timme på timern. För vitt ris kan du ställa in 1-15 timmar och för brunt ris 2-15 timmar.
- När en passlig timmängd visas på skärmen, välj antingen funktionen för vitt ris eller brunt ris.
- Tiden på skärmen löper nedåt. Vid passlig tidpunkt övergår apparaten till automatiskt tillagningsläge och "tillagnings"-lampan tänds. Sträcken löper på skärmen.
- Helt som vid vanlig tillagning visas på skärmen de 12 sista minuterna för vitt ris och de 25 sista för brunt ris.
- När tillagningsprocessen är färdig hör du en ljudsignal och apparaten går till varmhållningsfunktionen för 10 timmars tid. Skärmen visar hur många timmar varmhållningsfunktionen varit på. Första siffran som visas är "0".
- Blanda riset före servering med bifogad slev.
- Du kan släcka apparaten genom att trycka två gånger på ON/OFF-ställaren , lossa stickproppen ur eluttaget.
- Låt apparaten svalna före rengöring.

## ÅNGKOKNING

Ångkokad mat behåller sina näringsämnen och vitaminer på ett optimalt sätt. Ställ ingredienserna som skall ångkokas i ångkokningskorgen av rostfritt stål. Häll buljong eller vatten i skålen och stäng locket. Låt locket vara fast under hela ångkokningsprocessen, om locket öppnas förlängs tillagningstiden.

### Gör så här:

1. Häll 3 mätkoppar vätska i skålen. bild 1.
2. Ställ skålen i apparaten. Säkra att skålens yttre ytor är rena och torra. Bild 2.
3. Ställ ingredienserna rakt i ångkokningskorgen. Bild 3.  
Tips: Ifall ingredienserna är så små att de kan falla genom gallret, placera en bit bakplåtspapper på botten av korgen. Gör små hål i pappret. Varning: bakplåtspappret får inte sträcka sig över korgens kanter.  
Varning: Ställ inte för mycket ingredienser i korgen, locket skall kunna stängas enkelt.
4. Ställ korgen i skålen. Bild 4.



5. Stäng locket så att det låses. Bild 5.

6. Anslut elkabelns adapter till apparatens anslutning. Anslut sedan stickproppen till eluttaget. Bild 6.

7. Tryck på ON/OFF-ställaren  för att starta apparaten.

Tryck sedan på ångkokningsknappen "steam" för att aktivera ångkokningsfunktionen. Den röda

funktionslampan tänds. På skärmen blinkar siffran "5" för att visa 5 minuters ångkokningstid. Tryck på knappen igen för att förlänga tiden, varje tryckning ökar tiden med en minut. Maximala tiden är 30 minuter, efter detta går räknaren tillbaka till 5.

8. När du angivit tiden, alltså inte längre trycker på någon knapp, hör du en ljudsignal och apparaten slutar blinka för att visa att tiden är inställd. Ångkokningen börjar. "Tillagnings"-lampan tänds.

9. När vattnet i tillagningskålen når kokpunkten börjar apparatens skärm räkna tiden nedåt i en minuts intervaller.

10. När ångkokningen är färdig hör du en ljudsignal och apparaten går automatiskt till varmhållningsfunktionen. Skärmen visar hur många timmar varmhållningen varit på.

11. Öppna locket och lyft korgen ur apparaten, använd ugnshandskar och var försiktig. Låt apparaten svalna före rengöring.

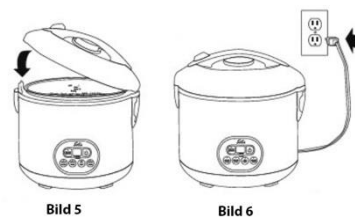


Bild 5

Bild 6

#### Obs:

- Låt locket vara fast under hela ångkokningsprocessen.
- Det skall finnas vatten i skålen under hela processen.
- Om vattnet tar slut startar varmhållningsfunktionen.
- Du kan tillsätta hett vatten i apparaten under ångkokningsprocessens lopp ifall det behövs.
- Om ingredienserna inte är mogna, tillsätt vatten i skålen och aktivera funktionen igen.
- Varmhållningsfunktionen hålls på i 10 timmar. Vi rekommenderar ändå att du äter ingredienserna så fort som möjligt för att behålla näringsämnen.

#### Varning:

Öppna alltid locket försiktigt, het ånga kan bränna dig.

#### ATT KOKA RIS OCH ÅNGKOKA SAMTIDIGT

- För att spara energi kan du samtidigt koka ris och ångkoka grönsaker, kött eller skaldjur.
- Gör som i avsnittet "tillagning av ris" antingen enligt råden för vitt ris eller brunt ris.
- Ställ ångkokningskorgen med ingredienserna samtidigt i tillagningskålen.
- Stäng locket och aktivera ristillagningsfunktionen. Kom ihåg tiden. Vid funktionen för vitt ris börjar ångkokandet rätt fort eftersom vattnet uppvärms snabbare. Vid funktionen för brunt ris börjar ångkokningen lite senare pga. blötläggningstiden.
- Övervaka tiden och det om ångkokade ingredienserna är färdiga före riset. Bifogade tillagningstabeller ger dig riktlinjer om tillagningstider.
- När ångkokningsingredienserna är färdiga, lyft bort ångkokningskorgen försiktigt. AKTA: ångkokningskorgen är het, hantera varsamt! Stäng locket omedelbart för att riset skall tillredas snabbare.
- Du kan ställa ingredienserna tillbaka i kokaren då varmhållningsfunktionen aktiverats och riset är färdigt.

## TIPS FÖR ÅNGKOKNING AV GRÖNSAKER

- Mindre grönsaksstycken tillreds snabbare än stora. Försök använda lika stora bitar.
- Tina inte frusna grönsaker i förväg.
- Förutom dina egna preferenser påverkar grönsakernas storlek och form tillagningstiden. Om du vill ha mjukare grönsaker, förläng tillagningstiden.
- Låt inte vätskan nå upp till korgen. Annars är ångkokandet inte effektivt.
- Om tillagningstiden överskrider 30 minuter, kontrollera vätskemängden och tillsätt vätska vid behov. Starta ångkokningsfunktionen igen.

## TILLAGNINGSTABELL FÖR GRÖNSAKER

Grönsak	Tips/förslag	Mängd	Tillagningstid (minuter)
Jordärtskocka	Lossa yttersta bladen och skaftet	2 medelstora	30-35
Sparris	Trimma	2 buntar	12-14
Bönor	Rengör övre och nedre del	250g	13-15
Betor	Trimma, skala inte	300g	12-13
Paprika	Strimla	3 medelstora	14-16
Broccoli	Skär i knoppar	250 g	8-10
Rosenkål	Gör korssnitt i botten	375g	17-19
Kål	Stora bitar	500g	10-12
Morot	Strimla	3 medelstora	14-16
Selleri	Strimla	3 skaft	5-6
Kikärter	Blötlägg 12h	1 kopp, tork.	40-45
Majs	Hela kolvar	2 små	20-22
Svamp	Hela, otvättade	300g	8-10
Lök	Skalade, hela	6 medelstora	20-25
Socketärter	Putsade	250g	4-5
Ärter	Färska, djupfrysta skalade	250g	8-10
Potatis	Hela	4st	35-40
Nypotatis	Hela	6st	25-30
Batat	Styckade	300g	20-25
Pumpa	Styckade	300g	20-25
Spenat	Putsade	½ bunt	5
Pumpa (liten)	Trimma	350g	8
Rova	Skala, skiva / skär i 50g bitar	350g	15-17
Zucchini	Skiva	350g	6

## TIPS FÖR ÅNGKOKNING AV FISK OCH SKALDJUR

- Krydda maten före tillredning med färska örter, citron, lök osv.
- Säkra att fiskfiléer inte ligger på varann
- Fisk är färdigt då det kan brytas i bitar och inte längre är genomskinligt

Typ	Tips/förslag	Tillagningstid (minuter)
Fisk - filé	Ångkoka tills ogenomskinlig och går att bryta.	8-10
-hel		15-20
-schnitzel	Schnitzeln är färdig då benet i mitten lossar.	12-14
Hummer - stjärt	Lossa skalets nedre del	18-20
Blåmussla – i skal	Ångkoka tills de öppnas	12-14
Musslor	Ångkoka tills de öppnas	8-10
Jätteräkor – med skal	Ångkoka tills ljusröda	8-10
Kammussla	Ångkoka tills ogenomskinliga	4-6

## TIPS FÖR ÅNGKOKANDE AV HÖNA


- Välj jämnstora bitar
- Ställ köttet i ett lager
- Avlägsna synligt fett och skinn
- Kontrollera mognad från tjockaste stället. Hönsköttet är moget då köttsaften är klar till färgen

Typ	Tips/förslag	Tillagningstid (minuter)
Bröstfilé	Ställ skinnsida uppåt	20-25
Hönsben	Ställ tjockaste stället vid utkanten	30-35
Benlår	Ställ tjockaste stället vid utkanten	18-20

## TIPS FÖR ÅNGKOKANDE AV DUMPLINGAR

- Du kan väl tillreda dumplingar med denna apparat, både färska och djupfrysta. För att hindra att de fastnar kan du ställa en bit bakplåtspapper under dem, du kan även använda kålblad eller sallad. Separera ingredienserna före tillagning
- Färska dumplingar mognar inom 5-6 minuter och djupfrysta inom 8-10 minuter

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Släck apparaten genom att trycka två gånger på ON/OFF-ställaren , lossa stickproppen ur eluttaget. Lossa elkabeln från apparaten.
- Lossa skålen först då alla delar svalnat. Rengör tillagningsskålen, ångkokningskorgen och kondensbehållaren med diskmedel och torka väl. Skålen och korgen skall rengöras efter varje användning.
- Endast korgen kan tvättas i diskmaskin. Starkt maskindiskmedel och hög värme kan skada övriga delar.
- Rengör lockets insida och gummipackningen med fuktig trasa. Låt locket och packningen torka väl innan du stänger locket.

- Rengör inte apparaten eller någon del med starka kemikalier eller skurande rengöringsprodukter.
- Rengör apparatens ytor med fuktig trasa och torka dem. Använd inte starka kemikalier.
- Kondensvattenbehållaren skall placeras på sin plats efter rengöring.

**Obs:**

- Om ris fastnat på botten av skålen, tillsätt varmt vatten och diskmedel, blötlägg i 10 minuter och tvätta skålen.

**Varning:**

- Lossa elkabelns adapter från apparatens anslutning före rengöring. Kabeln skall vara helt torr före start.
- Använd inte alkaliska rengöringsmedel.
- Använd inte starka kemikalier, slipande rengöringsredskap, stålull eller motsvarande. Dessa kan skada ytorna.
- Sänk inte apparaten eller kabeln i vätska, detta kan orsaka elstötar.

**LAGRING**

1. Kontrollera att apparaten är avstängd och att elkabeln lossats.
2. Kontrollera att apparaten och alla dess delar är svala, rena och helt torra.
3. Ställ utrustningen in i apparaten och stäng locket.
4. Förvara apparaten i upprätt läge på en plats som är torr och skyddad mot ljus. Använd gärna originalförpackningen. Ställ inga föremål på apparaten.

**TEKNISK INFORMATION**

Modellnr.	JH926SBD, typ 817
Produktbeskrivning	Ångkokare och riskokare
Spänning/frekvens	220-240V / 50 Hz
Effekt	640-760 W
Mått	ca 24 x 23 (höjd x diameter)
Vikt	ca 2,2 kg

## FELSÖKNINGSTABELL

PROBLEM	LÖSNING
Apparatens program slocknar mitt i allt	-Kontrollera att adapter och elkabel är väl fastsatt. -Apparaten har överhettats. Lossa apparaten ur elkällan och låt den svalna i några minuter. Anslut stickproppen i eluttaget och starta apparaten med strömställaren. Börja tillagningsprocessen från början.
Riset är för torrt eller hårt efter tillagning.*	-Om riset är för hårt/torrt efter tillagning kan du tillsätta vatten eller förlänga tillagningstiden. Beroende på torrhetsgraden tillsätt ½-1 kopp vatten i riset och blanda. Stäng locket och starta programmet. Då apparaten går till varmhållningsläget, öppna locket och blanda riset. Riset kan vara passligt om du låter det stå i 10-15 minuter på varmhållningsläget.
Riset är för fuktigt efter tillagning.*	- Om riset är för fuktigt/vått efter tillagning, blanda det med slevan. Fukten fördelas och avdunstar. Stäng locket och låt apparaten stå i varmhållningsläget i 10-30 minuters tid. Öppna locket ibland och blanda riset för att fukten skall avdunsta.

\*Slutresultatet kan variera beroende på risets hopsättning och typ. Dessa tips hjälper dig att nå ett bra slutresultat.

## KASSERING



EU 2002/96/EC

### Kasseringsråd i enlighet med EU-direktivet 2002/96/EU.

Apparaten får inte slängas bland hushållsavfall. För en trasig apparat till en uppsamlingsplats för att spara naturen. Apparatus delar kan återvinnas. Mer info gällande återvinning får du av lokala myndigheter eller din återförsäljare.

Spara originalpaketet, du kan använda det för transport och lagring.

### Solis of Switzerland Ltd

Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Switzerland  
Phone +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99  
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com