

Ariete Vintage -riisinketin käyttöohje FI

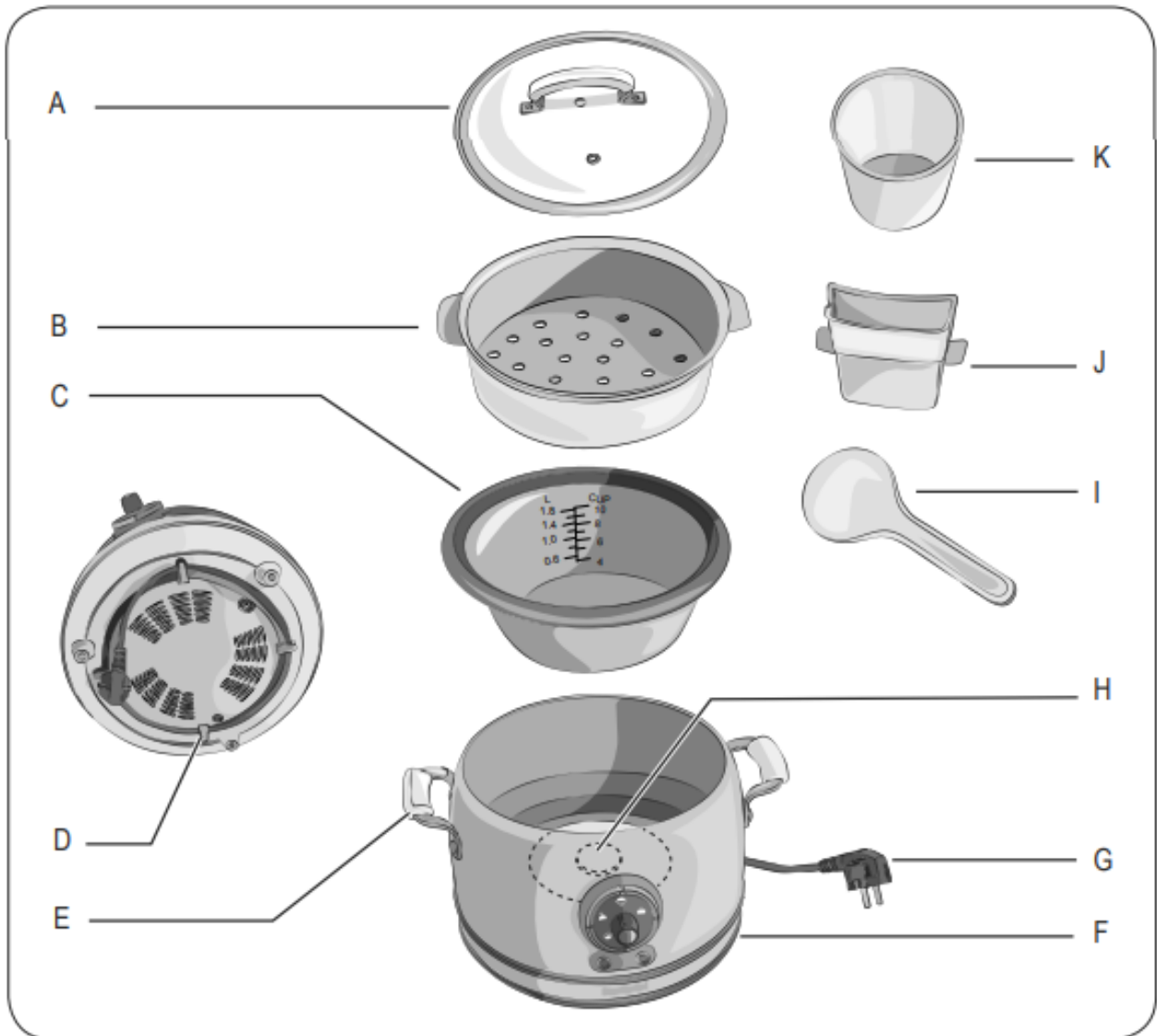


Fig. 1

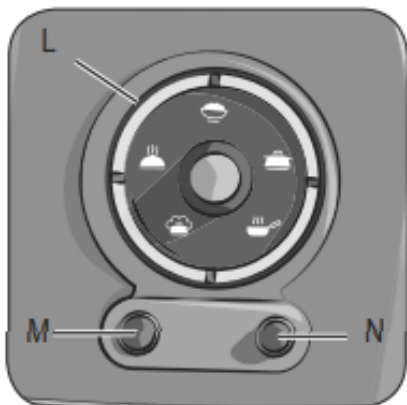


Fig. 2

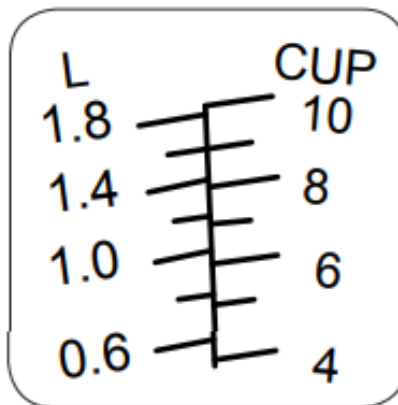


Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

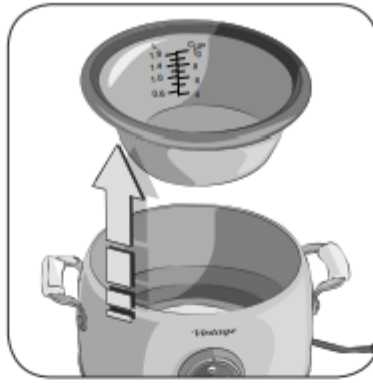


Fig. 6

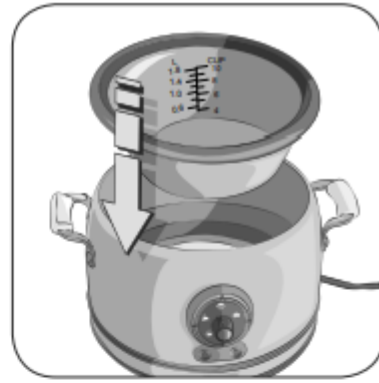


Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

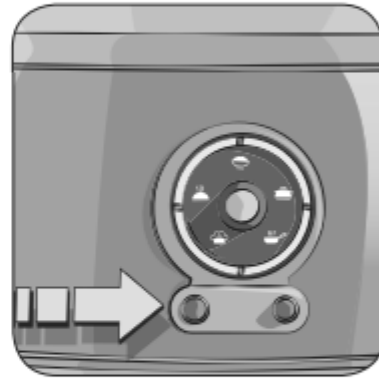


Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12

Tämä laite on valmistettu Euroopassa voimassa olevien määräysten mukaisesti. Lue käyttöohje huolellisesti ennen käyttöä, vaikka laite olisikin sinulle tuttu. Käytä laitetta vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu. Pidä käyttöohje tallessa. Jos päätät luovuttaa tämän laitteen toiselle henkilölle, muista antaa myös nämä ohjeet.

Käyttötarkoitus

Tätä laitetta käytetään vain ruoan valmistamiseen. Valmistaja ei ole vastuussa, jos laitetta käytetään muuhun kuin tässä mainittuun tarkoitukseen. Takuu ei ole voimassa, jos laitetta käytetään väärin tarkoituksiin.

Varoitus! Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin (sähköiskun vaara).

Varo palovammoja. Laitteen sisällä oleva kulho kuumenee, joten älä koske siihen tai muihin kuumiin osiin, kun laite on päällä. Anna laitteen jäähtyä muutama minuutti laitteen sammuttamisen jälkeen. Käytä patakintaita.

Tärkeitä turvallisuusohjeita. Lue ohjeet huolellisesti.

- Tämä laite on suunniteltu kotikäyttöön ja sitä vastaaviin käyttötarkoituksiin kuten:
 - henkilökunnan taukutiloihin
 - asiakkaiden käyttöön hotellien, motellien ja muiden vastaavien tiloihin.
- Valmistaja ei ole vastuussa, jos laitetta käytetään väärin tai muihin kuin tässä ohjeessa mainittuihin tarkoituksiin.
- Jos käytät lisävarusteita, joita valmistaja ei suosittele laitteelle, syntyy riski tulipalolle, sähköiskulle tai loukkaantumisille, eikä takuu ole voimassa.
- Tämä laite on asetusten mukainen (elintarvikkeille sallitut materiaalit N:o 1935/2004, 27.10.2004).
- Lapset sekä fyysisesti, henkisesti, aisteiltaan tai tietämykseltään rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan tai heitä on neuvottu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämiseen liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella tai sen osilla.
- Pidä laite ja virtajohto aina pienten lasten ulottumattomissa.
- Älä jätä pakkausta lasten ulottuville.
- Poistaessasi laitteen käytöstä, varmista, että osat kierrätetään asianmukaisesti.
- Älä koske metallisiin osiin, kanteen ja laitteen runkoon, kun laite on päällä. Anna laitteen jäähtyä pari minuuttia, ennen kuin käsittelet sitä. Koske vain laitteen kahvoihin ja käytä patakintaita tai muita vastaavia. Odota, kunnes kuumat osat ovat jäähtyneet.
- Irrota virtajohto seinästä aina kun laite ei ole käytössä ja ennen laitteen puhdistamista.
- Älä liikuta laitetta, kun sen sisällä on ruokaa.
- Laita ainekset aina kulhoon, jotta ainekset eivät koske laitteen lämpöelementteihin.
- Kun laite on käytössä ja kansi on auki, kulhosta tulee kuumaa ilmaa ja höyryä. Pidä kätesi ja kasvosi kauempana, jotta et saa palovammoja. Varo laitteen kuumia osia.
- Varmista laitteen tyyppikilvestä, että jännite on oikea ja tarvittaessa ota yhteyttä Arieten asiakaspalveluun.
- Jos päätät käyttää jatkojohtoa, varmista, että se sopii laitteelle.
- Kiinnitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.
- Käsittele laitetta vain täysin kuivilla käsillä.
- Laitetta ei pidä käyttää, jos se on pudonnut, siinä on nähtävillä vaurioita tai se vuotaa. Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vahingoittunut tai laite on viallinen. Kaikki laitteen korjaustoimet pitää teettää valtuutetulla korjaajalla.
- Älä liitä samaan virtalähteeseen muita laitteita, jotka vaativat paljon virtaa (kuten hella, silitysrauta jne.)
- Laitetta ja sen johtoa ei saa päästää kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Varmista, että lämmityselementit ja kulho ovat puhtaita ja kuivia, ennen kuin kiinnität virtajohdon pistorasiaan.
- Irrota virtajohto seinästä aina kun laite ei ole käytössä ja ennen laitteen puhdistamista.
- Älä irrota virtajohtoa pistokkeesta vetämällä johdosta.
- Älä jätä virtajohtoa terävien reunojen tai osien lähelle.
- Älä liikuta laitetta virtajohdosta vetämällä.
- Suorista virtajohto aina ennen laitteen käyttämistä.

- Laitetta ei voi hallita ulkoisilla ajastimilla tai erillisillä kaukosäätimillä.
- Käytä vain laitteen alkuperäisiä osia ja valmistajan hyväksymiä lisäosia.
- Älä täytä laitetta liian täyteen.
- Varmista, että kansi on kunnolla kiinni, ennen kuin laitat laitteen päälle.
- Virtajohto pitää aina irrottaa ennen laitteen puhdistamista. Laitteen pitää antaa jäähtyä täysin ennen laitteen puhdistamista. Pese laite käyttämällä kosteaa hankaamatonta liinaa, vettä ja muutamaa tippaa mietoä pesuainetta.
- Älä koskaan sijoita laitetta helposti syttyvien materiaalien lähelle (esim. verhot ja muut kankaat).
- Irrota virtajohto aina ennen kuin laitat laitteen pois. Odota, kunnes kuumat osat ovat jäähtyneet.
- Älä altista laitetta ulkoilmalle (sade, aurinko jne.)
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä pura laitetta. Sen sisällä ei ole osia, jotka pitäisi pestä tai joita pitäisi käyttää.
- Säilytä laitetta sisätiloissa, kuivassa ja viileässä paikassa.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa laitteen ollessa päällä. Kun jätät laitteen valvomatta vaikka vain hetkeksi, sammuta laite ja irrota virtajohto pistorasiasta.
- Kun poistat laitteen käytöstä, varmista, että osat kierrätetään asianmukaisesti.
- Säilytä nämä ohjeet.

Laitteen kuvaus

- A) Kanssi
- B) Höyrytyskori
- C) Kulho
- D) Johdon säilytyspaikka
- E) Kahvat
- F) Laitteen runko
- G) Virtajohto
- H) Lämmityselementti
- I) Lusikka
- J) Kannen pidike
- K) Mittakuppi
- L) Kypsennystoiminnon valitsin
- M) Ohjelman käynnistäminen ja kypsennyksen merkkivalo
- N) Lämmityksen merkkivalo

Tunnistetiedot

Laitteen pohjassa on lappu, josta löytyy seuraavat tiedot laitteesta:

- valmistaja ja CE-merkintä
- malli
- sarjanumero
- jännite (V) ja taajuus (Hz)
- sähkönkulutus (W)
- maksuton asiakaspalvelunumero

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Varoitus! Älä sijoita laitetta tai sen virtajohtoa kuumenevien laitteiden kuten hellan tai mikroaaltouunin lähelle tai päälle.

Varmista, että virtajohto ei roiku pöydän reunan yli. Varmista, että lapset eivät pääse tarttumaan virtajohtoon.

Virtajohto ei saa koskettaa laitteen kuumia osia.







Varmista, että lapset eivät yllä koskettamaan laitteen kuumiin osiin.

Huom. Sijoita laite vähintään 10 cm päähän seinästä, huonekaluista ja muista laitteista.

- Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaali.
- Sijoita laite tasaiselle alustalle pois veden läheisyydestä. Laitetta tulee käyttää ainoastaan tasaisella ja lämpöä kestäväällä alustalla.
- Suorista virtajohto kokonaan.

Varmista laitteen tyyppikilvestä, että jännite on oikea.

Toiminnot

| | | Toiminto | Lämpötila | Kypsennysaika |
|---|---|---------------------|-----------|-------------------------------|
| 1 |  | Riisi | 125°C | Automaattisesti painon mukaan |
| 2 |  | Ruskistaminen | 160°C | 30 min |
| 3 |  | Höyrykypsennys | 105°C | 15 min (kiehumisen jälkeen) |
| 4 |  | Haudutus | 96 - 98°C | 5 tuntia |
| 5 |  | Lämpimänä pitäminen | 65 - 70°C | 24 tuntia |
| 6 |  | Toiminnon pysäytys | | |

Käyttöohjeet

Varoitus! Älä laita laitteen päälle esineitä, kun laite on käytössä. Älä käytä laitetta naarmuttavia keittiövälineitä.

Älä laita laitteeseen haarukoita tai muita välineitä. Ne voivat vahingoittaa laitteen lämmityselementtejä ja voivat aiheuttaa sähköiskun. Älä ikinä laita lämmityselementtiä veteen: sähköiskun vaara.

Kun laite on toiminnassa, sen runko, höyrytyskori ja lämmityselementti tulevat hyvin kuumiksi. Älä koske niihin, kun laite on toiminnassa, ja anna laitteen jäähtyä rauhassa pari minuuttia käytön jälkeen.

Kun otat kulhon pois laitteesta, käytä patakintaita tai muita vastaavia.

Kun avaat kannen, laitteesta tulee kuumaa ilmaa ja höyryä. Pidä kätesi ja kasvosi kaukana, jotta et saa palovammoja.

Älä täytä laitetta liian täyteen. Laitteen sisäpuolella on merkki, jota ei saa ylittää.

1. Laita kannen pidike (J) kahvan sisään (kuva 4).
2. Nosta kansi (A) ja laita se pidikkeeseen (J) (kuva 5). Poista kulho (C) laitteen rungosta (F) (kuva 6).

3. Laita kypsennettävät ruoka-aineet kulhoon (C). Noudata MIN- ja MAX-rajvoja (0,6 l ja 1,8 l).
4. Laita kulho (C) laitteeseen (kuva 7). Tarkista, että kulho koskettaa lämmityselementtiä (H).
5. Laita kansi paikalleen (kuva 8).
6. Kiinnitä virtajohto pistorasiaan. Laite menee päälle ja piippaa.
7. Käännä valitsinta (L) valitaksesi haluamasi kypsennystoiminnon (kuva 9). Laite piippaa aina, kun valitsinta käännetään.
Jos valitsin on asennossa ”0”, kaikki merkkivalot ovat kiinni.
Jos valitset toiminnon riisi, ruskistaminen, höyrykypsennys tai haudutus, merkkivalo (M) alkaa palaa ja lämmityksen merkkivalo (N) sammuu.
Jos valitset ”pidä lämpimänä” -toiminnon, merkkivalo (N) alkaa välkkyä ja merkkivalo (M) sammuu.
8. Paina käynnistysnappia (M) (kuva 10) sen jälkeen, kun olet valinnut haluamasi toiminnon. Kypsennystoiminto käynnistyy.
Kypsennystoiminto sammuu automaattisesti valitun ohjelman mukaisesti.
Kun kypsennys on päättynyt, laite pitää äänimerkin. Merkkivalo (M) sammuu ja laite siirtyy automaattisesti pitämään ruokaa lämpimänä (toiminnoissa 1, 2, 3, 4). Merkkivalo (N) menee päälle.
Laite pysyy ”pidä lämpimänä” -toiminnossa 24 tuntia.
Kun aika on kulunut loppuun, laite piippaa kolme kertaa. Merkkivalo (N) sammuu ja käynnistysnappi (M) alkaa välkkyä.
Sekä kypsennystoiminnon että lämmitystoiminnon voi pysäyttää manuaalisesti kääntämällä valitsin (L) asentoon ”0”.
9. Sammuttaaksesi laitteen, irrota pistoke pistorasiasta.

Riisi-toiminto

Tätä toimintoa käytetään lisukeriisin tai sushiriisin keittämiseen.

Parhaiten riisinkeittimelle sopivat riisit ovat esimerkiksi Jasmine-, Basmati-, Thai- ja Kome-riisien kaltaiset riisit. Voit kokeilla myös muita riisejä ja voit lisätä riisiin mausteita.

1. Mittaa riisi mitalla (K). Riisi pitäisi sen jälkeen huuhdella juoksevan veden alla vähintään 4–5 kertaa, kunnes vesi on kirkasta.
2. Laita pesty riisi kulhoon (C).
3. Lisää kulhoon vettä: tarkista, että vettä on sopivasti suhteessa riisin määrään. Esimerkiksi keittääksesi 4 kupillista riisiä, käytä 4 kupillista vettä.
Veden määrää voi lisätä tai vähentää oman maun ja riisilajikkeen mukaan.
Kulhoon mahtuu enintään 10 mitallista riisiä, jokaisessa kupillisessa on noin 150 grammaa.
4. Käynnistä riisinkypsennystoiminto. Kypsennysaika riippuu riisin määrästä:

| Kypsentämätön riisi | Veden määrä | Kypsennysaika | Kypsennetty riisi |
|---------------------|---------------|---------------|-------------------|
| 4 mitallista | 4 mitallista | 20–22 min | 8–10 mitallista |
| 6 mitallista | 6 mitallista | 24–25 min | 11–12 mitallista |
| 8 mitallista | 8 mitallista | 30–33 min | 15–16 mitallista |
| 10 mitallista | 10 mitallista | 34–40 min | 18–20 mitallista |

Kun vesi on haihtunut kokonaan, laite siirtyy automaattisesti pitämään riisin lämpimänä.

Toiminnon lopussa, jos haluat, että riisi on kypsennetty hyvin, pidä laitteen lämmitystoimintoa päällä 8–10 minuuttia ja pidä kansi päällä.

Voit sekoittaa riisiä kauhalla (I).

Ruskistus-toiminto

Tällä ohjelmalla voit kypsentää ruokaa korkeassa lämpötilassa, samoin kuin paistinpannulla. Se sopii hyvin esimerkiksi lihan, kasvien, kalan tai kananmunan kypsentämiseen. Käynnistä toiminto. Kypsennysaika riippuu ruoasta.

Höyrykypsennys

Höyryllä kypsentämiseen voi käyttää erityistä koria (B).

Voit kypsentää samanaikaisesti riisiä ja höyrytettävää ruokaa laittamalla kulhoon riisiä ja vettä.

Huom. Höyrytystoiminto kestää 15 minuuttia veden kiehumisesta laskien. Aseta sitten haluamasi kypsennystoiminto ja jos mahdollista, käytä ajastinta.

1. Laita kulho (C) laitteeseen (kuva 7) ja kaada kylmää vettä. Noudata min- ja max-rajoja.
2. Laita höyrytettävät ruoat koriin (B).
3. Laita höyrytyskori kulhoon (kuva 11).
4. Sulje kansi (kuva 12).
5. Käynnistä toiminto. Kypsennysaika vaihtelee kypsennettävän ruoan mukaan. **Pilko kypsennettävät ruoat pienempiin paloihin.**

| Ruoka | Kypsennysaika |
|--------------|----------------------|
| Parsakaali | 13–15 min |
| Herneet | 13–15 min |
| Porkkanat | 17–19 min |
| Kaali | 11–13 min |
| Parsa | 11–13 min |
| Kesäkurpitsa | 9–11 min |
| Idut | 13–15 min |
| Kukkakaali | 15–17 min |
| Maissi | 17–21 min |
| Perunat | 21–23 min |

Seuraavat ainekset kypsennetään, kun laite alkaa tuottaa höyryä.

1. Laita kulho (C) laitteen runkoon (kuva 7) ja kaada siihen vettä. Noudata min- ja max-rajoja.
2. Sulje kansi (kuva 8).
3. Laita höyrytettävät ruoat koriin (B).
4. Käynnistä höyrytystoiminto ja odota, kunnes höyryä muodostuu.
5. Kun höyryä on alkanut muodostua, laita kori kulhon päälle (kuva 11) patakintaita tai vastaavia käyttäen.
6. Sulje kansi (kuva 12).

Ruolan sopiva kypsennysaika riippuu kypsennettävästä ruoasta:

| Ruoka | Kypsennysaika |
|--------------------|---|
| Keitetyt kananmuna | 5–12 min, halutusta kypsyyssasteesta riippuen |
| Kananrinta | 12–14 min |
| Lohi jne. | 7–9 min |
| Vaalea kala | 3–4 min |
| Tonnikala jne. | 7–9 min |
| Simpukat | 8–10 min (sekoita välillä) |
| Kuningasravut | 2–3 min (sekoita välillä) |

Haudutustoiminto

Haudutustoiminnolla voit kypsentää ruokaa matalassa lämpötilassa (96–98°C) pitkän aikaa, mikä säilyttää ruoan ravinteet ja maut paremmin kuin tavallinen kypsennys. Tällä tavalla voi kypsentää vaikka mitä: lihaa, kalaa, keittoja, patoja, kasviksia jne. Hauduttaminen sopii hyvin myös paksujen

lihasiivujen kypsentämiseen. Pidempi kypsennysaika ja hidas kypsennys säilyttävät lihan mureuden ja maun.

Hauduttaminen vaatii noin 4–5 tuntia, riippuen ruoasta.

1. Laita kulho (C) laitteeseen (kuva 7).
2. Laita kypsennettävä ruoka kulhoon (C).
3. Sulje kansi (kuva 8).
4. Käynnistä haudutustoiminto.

Jotkut ruoat kannattaa ensin ruskistaa ennen hauduttamista. Esimerkkejä ruokien haudutusajoista:

| Ruoka | Haudutusaika |
|------------------|---------------------|
| Jauhelihakastike | 5 h |
| Naudanlihapata | 4 h |
| Kanaliemi | 5 h |
| Keitot | 4 h |

Vinkkejä hauduttamiseen

Kaikki ruoat eivät sovellu hauduttamiseen. Tällaisia ovat esimerkiksi maito, kerma, pasta ja merenelävät. Lisää ne vasta kypsennyksen loppupuolella. Jotta saat parhaan mahdollisen tuloksen, kulho pitäisi olla ainakin puolillaan nesteitä ja aineksia.

Älä nosta kantta, kun kypsennys on käynnissä. Silloin lämpöä poistuu ja kypsennysaika pitenee.

Haudutuksen lopussa kulhon voi laittaa myös uuniin enintään 180 asteeseen.

Lämmitystoiminto

Tällä toiminnolla voit lämmittää ruokaa tai pitää sitä lämpimänä.

Sen voi valita manuaalisesti tai se käynnistyy automaattisesti kypsennystoiminnon loputtua. Valitaksesi toiminnon manuaalisesti toimi näin:

- Käännä valitsin (L) lämmitystoiminto-symbolin kohdalle. Laite tekee äänimerkin aina, kun valitsinta käännetään. Lämmitysvalo (N) alkaa välkkyä ja kypsennysvalo (M) sammuu.
- Paina käynnistysnappia (M). Laite alkaa lämmittää ruokaa. Laite pitää ruoan lämpimänä 24 tuntia. Kun aika loppuu, laite piippaa kolme kertaa. Lämmitysvalo (N) sammuu ja kypsennysvalo (M) alkaa vilkkua. Kypsennys- ja lämmitystoiminnot saa pysäytettyä manuaalisesti kääntämällä valitsin (L) kohtaan ”0”.

Puhdistaminen ja ylläpito

Varoitus! Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen kuin alat puhdistaa laitetta.

Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.

Älä käytä laitetta, jos se tai sen virtajohto ovat vaurioituneet.

Älä käytä aineita tai välineitä, jotka voivat naarmuttaa laitetta.

Älä pese laitetta suoran vesisuihkun alla.

Älä pese laitetta tai sen kulhoa astianpesukoneessa.

Laitteen peseminen

Puhdista laite käyttämällä pehmeää liinaa. Kuivaa joka puolelta pehmeällä liinalla.

Suosittelemme, että peset kulhon (C) käsin käyttämällä vettä ja mietoa pesuainetta. Älä käytä astianpesukonetta, koska se voi vahingoittaa kulho ja sen pinnoitetta.

Muut lisävarusteet voi pestä astianpesukoneessa.

Säännöllinen puhdistaminen pitää laitteen kunnossa pidempään.

Kun laite poistetaan käytöstä, varmista, että kaikki sen osat kierrätetään asianmukaisesti.