



# RIISINKEITIN DUO-OHJELMA

Malli 817

Käyttöohje



## Sisällysluettelo


LAITTEEN KUVAUS.....	3
TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA .....	5
ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA.....	7
RIISIN KEITTÄMINEN ASETUKSILLA ”VALKOINEN RIISI” JA ”RUSKEA RIISI” .....	7
LÄMPIMÄNÄPITOTOIMINTO .....	9
RIISINKYSENNYSTAULUKKO.....	9
RIISIVARIAATIOITA.....	10
AJASTETTU RIISINKYSENNYS .....	11
HÖYRYTTÄMINEN .....	11
VIHANNESTEN KYSENNYSTAULUKKO .....	13
PUHDISTAMINEN JA YLLÄPITO .....	14
VARASTOINTI.....	15
TEKNISET TIEDOT .....	15
VIANETSINTÄTAULUKKO .....	16
HÄVITTÄMINEN .....	16



## LAITTEEN KUVAUS

- A. Kiinteä kansi vapautuspainikkeella ja kahvalla.**  
Avataksesi kannen, paina vapautusnappia ja nosta kantta kahvasta.
- B. Höyryn ulostulo.**
- C. Kondenssivesisäiliö.**
- D. Irrotettava tarttumaton kypsennyskulho.**  
Estää riisiä tarttumasta.
- E. Höyrytysastia ruostumattomasta teräksestä.**  
Ihanteellinen jos haluat höyryttää kasviksia, mereneläviä, siipikarjaa tai lihaa.
- F. Muovikauha.**
- G. Mittakuppi.**
- H. Irrotettava virtajohto (ei kuvassa).**  
Helpottaa tarjoilua ja varastointia.

## OHJAUSPANEELI:

- I. Ajastinasetus.**  
Riisin keittämisen ajastamiseen.
- J. Näyttö.**  
Näyttää valkoisen riisin 12 viimeistä keittominuuttia.  
Näyttää ruskean riisin 25 viimeistä keittominuuttia.  
Näyttää lämpimänäpitoajan tuntien määrän.  
Näyttää ajastetun käyttöajan.
- K. ON/OFF- kytkin .**
- L. Valkoisen riisin asetus.**  
Valkoisen riisin kypsentämiseen.
- M. Ruskean riisin asetus.**  
Ruskean riisin kypsentämiseen.
- N. Höyrytysasetus.**  
Vihannesten, merenelävien, siipikarjan ja lihan kypsentämiseen.
- O. Lämpimänäpitoasetus.**  
Tämä toiminto käynnistyy automaattisesti kunkin kypsennystoiminnon jälkeen. Toiminnon voi käynnistää myös erikseen.

Kullakin mainitulla painikkeella on toimintovalo, joka palaa käytön aikana.

Lisäksi on olemassa ”kypsennys”-toimintovalo, joka syttyy, kun vettä lämmitetään.





## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Ole hyvä ja lue kaikki ohjeet ja varoitukset ennen riisinkeittimen käyttöä, jotta voit tutustua laitteeseen ja jotta käyttö olisi turvallista. Suosittelemme että säästät nämä ohjeet tulevaa tarvetta varten, ja annat ohjeen laitteen mukaan, jos luovutat laitteen toiselle käyttäjälle.

Oman turvallisuutesi vuoksi, huomioi seuraavat turvallisuusohjeet:

1. Vältä sähköiskut, laite, virtajohto, pistoke tai adapteri eivät saa olla kosketuksissa veteen tai muuhun nesteeseen. Vesi voi vaurioittaa laitetta! Jos jokin edellä mainituista osista kastuu, irrota pistoke virtalähteestä välittömästi kuivin kumikäsinein.
2. Tarkasta ennen käyttöä, että virtalähteen jännite täyttää laitteen vaatimukset.
3. Liitä virtajohdon adapteri aina ensin laitteen liittimeen ennen kuin liität virtajohdon pistorasiaan, kytke virrat vasta nyt. Adapterin ja laitteen liittimen tulee olla täysin kuivat ennen liittämistä. Älä koske pistokkeeseen märin tai kostein käsin.
4. Käytä laitetta vain alustalla, joka on tukeva, kuiva ja lämmönkestävä. Älä käytä laitetta yläkaappien, hyllyjen tai muiden kohteiden alla, jotka voivat vaurioitua höyryn toimesta.
5. Älä anna virtajohdon roikkua pöydänreunan yli, laite voi pudota. Virtajohto ei saa tulla kosketuksiin kuumien esineiden kanssa. Avaa virtajohto kokonaan ennen käyttöä.
6. Pidä laite loitolla kuumista kohteista kuten uunit, lämpölevyt jne. Älä käytä laitetta kuumalla tai märällä alustalla. Laitetta ei saa asettaa lähelle kosteutta, kuumuutta tai avotulta. Pidä laite loitolla liikkuvista osista ja kodinkoneista.
7. Laitetta ei saa vetää tai kantaa johdosta, älä aseta johdon päälle esineitä.
8. Emme suosittele jatkojohdon käyttämistä. Älä aseta laitetta suoraan pistorasian alle.
9. Irrota pistoke pistorasiasta, jos laitetta ei käytetä, jos sitä ei valvota sekä ennen puhdistusta. Suosittelemme vikavirtasuojakytkimen käyttöä. Suosittelemme että käytössä on sulake, jonka vuotovirta ei ylitä 30 mA. Lisää ohjeita voit pyytää sähkömieheltäsi.
10. Älä muokkaa laitetta, virtajohtoa, pistoketta tai lisävarusteita.
11. Väärä käsittely voi aiheuttaa vammoja!
12. VAROITUS: Laite ja sen osat voivat olla erittäin kuumia käytön aikana ja jonkin aikaa käytön jälkeen.
13. Jos laite putoaa veteen, älä kurota sen perään. Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin nostat laitteen vedestä. Älä käytä laitetta uudestaan ennen ammattilaisen suorittamaa tarkastusta.
14. Älä aseta laitetta paikkaan, jossa se voi pudota veteen. (Esim. tiskialtaan viereen)
15. Älä aseta laitetta suoraan auringonpaisteeseen.
16. Älä aseta mitään esineitä laitteen aukkoihin. Sähköiskun vaara!
17. Älä ravista tai siirrä laitetta käytön aikana.
18. Käytä laitetta aina ohjeiden mukaisesti. Käytä vain suositeltuja lisävarusteita, väärät varusteet voivat aiheuttaa vahinkoja!
19. Laite soveltuu ainoastaan kotitalouskäyttöön, ei kaupallisiin käyttötarkoituksiin.
20. Laite ei sovellu ulkoikäyttöön. Älä käytä sitä myöskään autoissa tai veneissä.
21. Tarkasta laite ennen jokaista käyttökertaa.
22. Vältä sähköiskut älä käytä laitetta, jos pistoke tai virtajohto on vaurioitunut, älä myöskään, jos laite on vaurioitunut tai pudonnut. Älä korjaa laitetta itse, toimita laite huoltoon.
23. Henkilöt (mukaan lukien lapset) joilla on alentunut fyysinen, aistinvarainen tai henkinen kyky käyttää laitetta turvallisella tavalla, saavat käyttää laitetta ainoastaan vastuuntuntoisen aikuisen valvonnan alaisuudessa.

24. Valvo lapsia, he eivät saa leikkiä laitteella.
25. Varmista että laite on oikein koottu ennen käyttöä. Lue ohjeet tätä varten.
26. Älä peitä ilmanottoaukkoja käytön aikana.
27. Ennen laitteen siirtämistä tai purkamista, varmista aina, että laite on sammutettu ON/OFF-kytkimestä . Irrota pistoke virtalähteestä ja odota että laite on jäähtynyt. Irrota pistoke virtalähteestä aina kun laitetta ei käytetä.
28. Ennen käyttöä tulee tarkastaa, että laitteen sisus, keittolevy sekä kulhon ulkopinta ovat täysin puhtaita ja kuivia.
29. Pidä laite aina puhtaana. Katso ohjeet osiossa ”Puhdistus ja ylläpito”. Ainoastaan höyrytyskori on pestävissä astianpesukoneessa.
30. Älä aseta laitteeseen syttyviä tai räjähdysherkkiä aineita.
31. Aseta laite aina siten, että höyryn ulostulo osoittaa pois itsestäsi. Ole varovainen nostaessasi kannen, palovamman vaara.
32. Käytä laitetta ainoastaan oheisella kypsennyskulholla tai höyrytyskorilla. Älä aseta laitteeseen muita kulhoja. Älä käytä kulhoa muihin käyttötarkoituksiin, tai suoraan keittolevyn päällä.
33. Älä käytä kulhoa, jos se on vaurioitunut tai jos siinä on lommoja. Voit tilata jälleenmyyjältäsi uuden kulhon.
34. Älä aseta kannen päälle esineitä käytön aikana tai varastointiaessa. Älä peitä laitetta käytön aikana tai lämpimänäpidon aikana.
35. Älä puhdistu laitetta tai sen kulhoa voimakkailla kemikaaleilla tai hankaavilla puhdistusvälineillä. Nämä voivat vaurioittaa pintoja. Puhdistu laite pehmeällä rätillä ja käsitiskiaineella.
36. Laitetta ei saa käynnistää eikä liittää virtalähteeseen, jos kulho tai kori ei ole paikoillaan.
37. Älä aseta ruokaa tai nestettä suoraan laitteeseen ilman kulhoa. Vain kulho ja kori saavat olla kosketuksissa ruoka-aineisiin. Höyrytyskorilla tulee aina käyttää yhdessä kulhon kanssa.
38. Älä käytä laitetta, jos kulhossa ei ole ruoka-aineita.
39. Älä koske kuumiin pintoihin avatessasi kantta tai irrottaessasi kulhon, käytä uunikintaita. Avaa kansi varoen, varmista ettei höyry purkaudu itseäsi kohti, voit polttaa itsesi.
40. Varmista että kannen kondenssivesi valuu kulhoon, ei rungon sisään.
41. Ole erityisen varovainen laitteen sisältäessä kuumia ruokia tai nesteitä. Älä siirrä laitetta käytön aikana. Älä koske kuumiin pintoihin paljain käsin.
42. Sulje kansi aina kypsennysprosessin ja varastoinnin ajaksi. Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle.
43. Käytä kulhossa vain puisia tai muovisia ottimia jottet vaurioita tarttumaton pinnoitetta.
44. Ennen käyttöä tulee varmistaa, että kulho on oikein asetettu laitteeseen. Kondenssivesisäiliö tulee kiinnittää oikein laitteen runkoon.
45. Älä pidä riisiä laitteessa lämpimänäpitotoiminnolla yli 10 tunnin ajan.
46. Ennen puhdistusta, sammuta laite ON/OFF-kytkimellä  (paina kaksi kertaa), irrota pistoke pistorasiasta ja adapteri laitteen liittimestä. Irrota virtajohto. Anna laitteen kaikkien osien jäähtyä. Johto tulee kuivata täysin ennen käyttöä.
47. Pidä laite vähintään 20 cm etäisyydellä kaikista kohteista. Ilman tulee voida kiertää vapaasti laitteen ympärillä.

**TÄRKEÄÄ:** Avaa johto kokonaan ennen käyttöä. Jos asetat johdon laitteen sisään varastoinnin ajaksi, sen tulee olla täysin jäähtynyt.

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Ennen ensimmäistä käyttökertaa tulee laitteesta poista kaikki tarrat. Puhdista kypsennyskulho, höyrytyskori ja muovikauha käsitiskianeella, huuhtelee hyvin ja kuivaa kaikki osat.

- Pyyhi kannen sisäpinta kostealla rätillä.
- Tarkasta että kondenssivesisäiliö on oikein asennettu.

**Irrotus:** Nosta säiliötä alaosastaan ja vedä se irti yläkiinnikkeestä.

**Kiinnitys:** Ensin, työnnä nastat kiinnikkeen sisään molemmin puolin. Sitten, Paina alaosa laitetta vasten.

## RIISIN KEITTÄMINEN ASETUKSILLA ”VALKOINEN RIISI” JA ”RUSKEA RIISI”

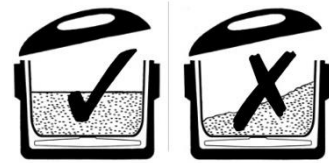
1. Käytä oheistettua riisinmittauskuppia mitataksesi halutun määrän riisiä (katso kypsennystaulukko). Kupin tulee olla tasaisesti täytetty reunaan saakka, se ei saa olla kukkurallinen (katso kuva).



**HUOMAA:** Laitteen mukana toimitettu kuppi ei ole vetoisuudeltaan

tavallisen kupin kokoinen. Yksi mittakupillinen riisiä painaa noin 160g. Voit käyttää muuta kuppia, jos hävität oheistetun mittakupin. Mittaa kuitenkin aina yllä mainittu määrä riisiä äläkä ylitä suurinta sallittua kuuden kupillisen määrää.

2. Aseta mitattu riisi siivilään ja huuhto se kylmällä vedellä irrottaaksesi tärkkelyksen. Kun huuhteluvesi on kirkasta voit keittää riisin, anna riisin valua hyvin.
3. Kaada pesty riisi kypsennyskulhoon. Riisi tulee levittää tasaisesti kulhon pohjalle.
4. Lisää vesi oheistetulla mittakupilla. Jos olet lisännyt kulhoon kaksi kupillista riisiä, täytä vettä merkintään ”2” saakka. Jos olet lisännyt kolme kupillista riisiä kulhoon, täytä vettä merkintöjen ”2” ja ”4” väliin. Ja niin edelleen. Voit keittää kerrallaan korkeintaan 6 kupillista riisiä. Seuraava taulukko antaa osviittaa keittomääriin ja keittoaikoihin.



## RIISINKYSENNYSTAULUKKO

Kypsentämätön riisi (mittakuppia)*	Kylmää vettä lisätään merkkiin	Kypsää riisiä (mittakuppia)*	Valkoisen riisin arvioitu kypsennysaika (minuutteina)	Ruskean riisin arvioitu kypsennysaika (minuutteina)
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

\*mitattu oheistetulla kupilla

5. Ennen kuin kypsennyskulho asetetaan laitteeseen, tulee sen pohjan, kylkien ja ulkopintojen puhtaus varmistaa, jotta kosketuspinta lämpölevyyn on moitteeton.



#### VAROITUS:

1. Puhdista aina ennen käyttöä kypsennyskulhon pohja sekä lämpölevyn pinta. Varmista ettei laitteessa tai lämpölevyllä ole riisinjyviä.





2. Varmistaaksesi että kypsennyskulho on sijoitettu tasaisesti lämpölevylle, käännä sitä molempiin suuntiin.




3. Kypsennyskulho tulee asettaa kokonaan riisinkeittimeen. Muuten laite ei käynnisty tai se voi vaurioitua.

#### Vähennä sähköiskun riskiä käyttämällä aina kypsennyskulhoa, älä koskaan upota laitetta veteen.


6. Sulje kansi siten, että se napsahtaa kiinni.
7. Liitä virtajohdon adapteri laitteen liittimeen, liitä tämän jälkeen pistoke sopivaan pistorasiaan.
8. Paina ON/OFF-kytkintä  käynnistääksesi laitteen. Kaikki toimintovalot syttyvät hetkeksi, punaiset palkit syttyvät näytössä. Paina nyt "valkoinen riisi" tai "ruskea riisi" painiketta, riippuen siitä, mitä riisiä käytät, aktivoidaksesi toiminnon. Toiminnon valo syttyy ja palaa punaisena. Kun kypsennysprosessi on alkanut, "kypsennys"-toiminnon valo palaa punaisena ja näytön palkit syttyvät järjestyksessä muodostaen neliön.
9. Kun kypsennysprosessi on valmis, jäljellä oleva kypsennysaika näkyy näytöllä. Valkoisen riisin kohdalla laskuri näkyy 12 minuutin ajan, ja ruskean riisin osalta 25 minuutin ajan.
10. Kun prosessi on valmis, kuulet äänimerkin ja laite siirtyy lämpimänäpito toimintoon, vastaava toimintovalo syttyy. Laitteen näytöllä näkyy kuinka monta tuntia lämpimänäpito toiminto on ollut päällä.
11. Avaa kansi varoen ja sekoita riisiä oheistetulla kauhalla. Sulje kansi ja anna riisin seistä 10-15 minuuttia lämpimänäpito tilassa ennen tarjoilua. Näin mahdollinen jäännöskosteus imeytyy ja riisistä tulee kuohkeampaa.
12. Kun kypsennystoiminto on valmis, laite pysyy lämpimänäpito toiminnossa 10 tunnin ajan.
13. Jos haluat sammuttaa laitteen, paina ON/OFF-kytkintä  kaksi kertaa, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.



#### Huomaa:

- Avaa kansi vasta kun riisi on valmista (äänimerkin jälkeen).
- Jos haluat lopettaa kypsennystoiminnon tai lämpimänäpito toiminnon, paina kaksi kertaa ON/OFF-kytkintä .
- Miksi ruskea riisi kypsyy hitaammin? Pidempi kypsennysprosessi johtuu ruskeiden riisinhyvien sisältämästä ylimääräisestä kerroksesta. "Ruskea riisi"-toiminto ottaa tämän huomioon, ja myös ruskea riisi kypsentyvät optimaalisesti. Toiminto muun muassa antaa jyvien liota matalammassa lämpötilassa, jotta aromit pääsevät kehittymään.

#### Tärkeää:

- Kaada aina nestettä kulhoon ennen kuin painat ON/OFF-kytkintä .
- Älä paina toimintopainikkeita käytön aikana.




- Vältä naarmuttamasta kypsennyskulhoa, käytä puisia tai muovisia ottimia.
- Tarkasta aina, että kulho on hyvin paikoillaan laitteessa ennen käyttöä.

#### Varoitus:

- Ennen kulhon nostamista laitteesta, varmista että laite on sammutettu ja pistoke on irrotettu.
- Käytä aina uunikintaita avatessasi kannen ja nostaessasi kulhon pois laitteesta.
- Aseta laite siten, että höyryn ulostulo osoittaa pois itsestäsi, näin vältät palovammat.
- Avaa kansi aina varoen, kallista sitä pois itsestäsi välttääksesi höyryn aiheuttamat palovammat.
- Käytä aina soveltuvaa virtalähdettä.
- Käytä laitetta vain oheistetulla kypsennyskulholla.
- Älä käytä vaurioitunutta kypsennyskulhoa. Uuden kulhon voit tilata jälleenmyyjältäsi.

#### LÄMPIMÄNÄPITOTOIMINTO

- Riisikeittimesi siirtyy automaattisesti lämpimänäpito toimintoon kun toiminto ”valkoinen riisi”, ”ruskea riisi” tai ”höyrytys” on valmis. Lämpimänäpito toiminto pysyy päällä 10 tuntia. Laite sammuu 10 tunnin jälkeen. Näytöllä näkyy laskuri, joka osoittaa kuinka kauan lämpimänäpito toiminto on ollut päällä. Laskuri alkaa nolasta ja luku kasvaa ajan kuluessa.
- Lämpimänäpito toiminto voidaan kytkeä päälle erikseen.
- Sammuttaaksesi lämpimänäpito toiminnon, paina ON/OFF-kytkintä .

#### RIISINKYSENNYSTAULUKKO

- Seuraavissa ohjeissa on käytetty laitteen mukana toimitettua mittakuppia.
- Huomaa: Laitteen mukana toimitettu kuppi ei ole vetoisuudeltaan tavallisen kupin kokoinen. Yksi mittakupillinen riisiä painaa noin 160g. Voit käyttää muuta kuppia, jos hävität oheistetun mittakupin. Mittaa kuitenkin aina yllä mainittu määrä riisiä äläkä ylitä suurinta sallittua kuuden kupillisen määrää.

#### RIISINKYSENNYSTAULUKKO

##### Vesi/riisi-suhde valkoiselle/ruskealle riisille

Kypsentämätön riisi (mittakuppia)*	Kylmää vettä lisätään merkkiin	Kypsää riisiä (mittakuppia)*	Valkoisen riisin arvioitu kypsennysaika (minuutteina)	Ruskean riisin arvioitu kypsennysaika (minuutteina)
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

\*mitattu oheistetulla kupilla

## RIISIVARIAATIOITA

Voit valita useita eri riisilajeja ja valmistaa niitä eri tavoin. Tässä seuraa muutama esimerkki.

### MAUSTETTU RIISI

- Valmista riisi normaalin ohjeen mukaan, mutta korvaa vesi kasvis-, liha-, kana- tai kalaliemellä.

### MAKEA RIISI

- Valmista riisi normaalin ohjeen mukaan, mutta korvaa puolet vesimäärästä omena-, appelsiini- tai ananasmehulla. Varoitus: Emme suosittele riisipuuron valmistamista tällä laitteella, ainekset voivat palaa pohjaan.

### SAHRAMIRIISI

- Lisää veteen ¼ tl sahramijauhetta tai 2 sahramisäiettä kahta mittakupillista riisiä kohden. Käytä valkoisen riisin ohjetta. Sekoita riisi huolella.

### ARBORIO- TAI CARNAROLIRIISI RISOTTOA VARTEN

- Arborio- ja carnaroliriisin jyvät ovat kuultavia ja pyöreitä italialaisia lajikkeita, näitä käytetään risottoruokiin. Käytä risottoriisille ruskean riisin ohjetta.

### JASMIINIRIISI

- Jasmiiniriisi on tuoksuva pitkäjyväinen lajike. Käytä valkoisen riisin ohjetta.

### BASMATIRIISI

- Basmatiriisi on aromikas pitkäjyväinen lajike. Käytä valkoisen riisin ohjetta.

### VILLIRIISI

- Emme suosittele pelkän villiriisin kypsentämistä tässä laitteessa sillä se vaatii suuren määrän vettä, villiriisiä voi sekoittaa tavallisen riisin joukkoon.

### KVINOA

- Kvinoa on vanha eteläamerikkalainen riisilajike, joka sisältää paljon proteiinia, sen koostumus on kevyt ja kermanen. Käytä ruskean riisin ohjetta.

### SUSHIRIISI

- Sushiriisi on pienijyväinen lajike, jota käytetään japanilaisessa keittiössä. Käytä ruskean riisin ohjetta.



### Vihje:

- Saadaksesi riisistä ilmavampaa, lisää hieman enemmän vettä kulhoon. Jos haluat tiiviimmän koostumuksen, käytä hieman vähemmän vettä.

## AJASTETTU RIISINKYSENNYS

Ajastintoiminnon avulla voit asettaa tuntimäärän, jonka jälkeen riisin tulee olla kypsennetty. Riisinkeittimesi käynnistyy sopivana hetkenä, jotta riisisi olisi valmista haluamasi ajankohtana. Voit esimerkiksi asettaa riisin ja veden aamulla keittimeen, ja saapuessasi kotiin töistä riisi on valmista tarjoiltavaksi.

### Toimi näin:

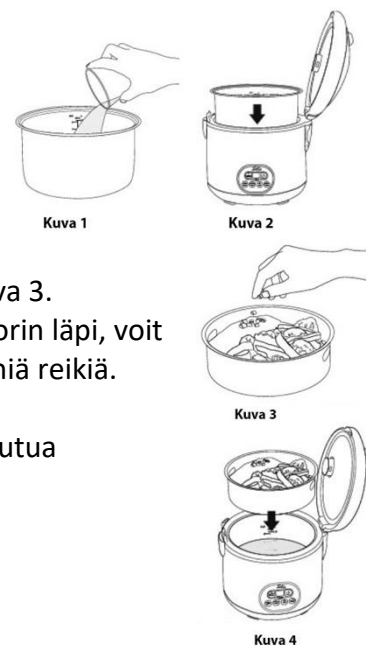
- Pese riisi ja aseta se sopivan vesimäärän kera kypsennyskulhoon. Noudata riisinkeitto-ohjeen kohtia 1-7.
- Käynnistä laite painamalla ON/OFF-kytkintä .
- Paina ajastinpainiketta, numero "1" näkyy näytöllä osoittaakseen yhtä tuntia. Kukin painallus lisää yhden tunnin ajastimeen. Voit asettaa tuntimääräksi 1-15 valkoiselle riisille, ja 2-15 ruskealle riisille.
- Kun näytöllä on sinulle sopiva tuntimäärä, valitse joko valkoisen tai ruskean riisin toiminto.
- Aika kuluu laskevasti näytöllä. Kun sopiva aika on käsillä, laite siirtyy automaattisesti kypsennystilaan ja "kypsennys"-toiminnon valo syttyy. Viivat juoksevat näytöllä.
- Aivan kuten tavallisessa kypsennyksessä, näytöllä näkyy valkoisen riisin kohdalla 12 viimeistä kypsennysminuuttia ja ruskean riisin kohdalla 25 viimeistä minuuttia.
- Kun riisinkypsennysprosessi on valmis, kuulet äänimerkin ja laite siirtyy lämpimänäpito toimintoon 10 tunnin ajaksi. Näytöllä näkyy kuinka monta tuntia lämpimänäpito on ollut päällä. Ensimmäinen näytetty numero on "0".
- Ennen tarjoilua, sekoita riisiä oheistetulla kauhalla.
- Voit sammuttaa laitteen painamalla kaksi kertaa ON/OFF-kytkintä , irrota pistoke virtalähteestä.
- Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.


## HÖYRYTTÄMINEN

Höyrytetty ruoka säilyttää ravintoarvonsa ja vitamiininsa parhaalla mahdollisella tavalla. Aseta höyrytettävät ainekset ruostumattomasta teräksestä valmistettuun koriin. Kaada lientä tai vettä kypsennyskulhoon ja sulje kansi. Anna kannen olla kiinni koko höyrytysprosessin ajan, kannen avaaminen pidentää kypsennysaikaa.

### Toimi näin:

1. Kaada kypsennyskulhoon kolme mittakupillista nestettä. Kuva 1.
2. Aseta kulho laitteeseen. Varmista että kulhon ulkopinta on puhdas ja kuiva. Kuva 2.
3. Aseta kypsennettävät ainekset suoraan höyrytyskoriin. Kuva 3. Vihje: Jos ainekset ovat niin pieniä, että ne voivat tippua korin läpi, voit asettaa leivinpaperia korin pohjalle. Tee leivinpaperiin pieniä reikiä. Varoitus: Leivinpaperi ei saa ulottua korin reunojen yli. Varoitus: Älä laita liikaa aineksia koriin, kannen tulee sulkeutua vaivatta.
4. Aseta höyrytyskori kypsennyskulhoon. Kuva 4.



5. Sulje kansi siten, että se lukittuu paikoilleen. Kuva 5.
6. Liitä virtajohdon adapteri laitteen liittimeen. Kytke sitten pistoke pistorasiaan. Kuva 6.
7. Paina ON/OFF-kytkintä  käynnistääksesi laitteen. Paina sitten höyrytyspainiketta "steam" aktivoiaksesi höyrytystoiminnon. Punainen toimintovalo syttyy.



- Näytöllä vilkkuu numero "5" osoittamassa että höyrytysaika on 5 minuuttia. Paina uudestaan höyrytyspainiketta lisätäksesi höyrytysaikaa, kukin painallus lisää aikaa yhdellä minuutilla. Maksimiaika on 30 minuuttia, tämän jälkeen laskuri siirtyy takaisin lukemaan 5.
8. Syötettyäsi ajan, eli et paina painiketta enää, kuulet äänimerkin ja näyttö lakkaa vilkkumasta osoittaakseen, että aika on asetettu. Höyrytys alkaa. "Kypsennys"-valo syttyy.
  9. Kypsennyskulhon veden saavuttaessa kiehumispisteen, näyttö alkaa laskea aikaa alaspäin yhden minuutin väleissä.
  10. Kun höyrytys on valmis, kuulet äänimerkin ja laite siirtyy automaattisesti lämpimänäpitoimintoon. Näyttö osoittaa kuinka monta tuntia lämpimänäpito on ollut käytössä.
  11. Avaa kansi ja nosta kori laitteesta varoen käyttäen uunikintaita. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

#### Huomaa:

- Anna kannen olla kiinni koko höyrytysprosessin ajan.
- Kypsennyskulhossa tulee olla vettä koko höyrytysprosessin ajan.
- Jos vesi loppuu, laite siirtyy lämpimänäpitoimintoon.
- Voit lisätä kuumaa vettä laitteeseen kypsennysprosessin aikana, jos tarvetta ilmenee.
- Jos ainekset eivät ole kypsiä, lisää nestettä kulhoon ja aktivoi toiminto uudestaan.
- Lämpimänäpitoiminto pysyy päällä 10 tuntia. Suosittelemme kuitenkin, että syöt ainekset mahdollisimman pian valmistuksen jälkeen, jotta ravintoaineet säilyvät.

#### Varoitus:

Avaa kansi aina varoen, kuuma höyry voi polttaa sinua.

#### RIISIN KEITTÄMINEN JA HÖYRYTTÄMINEN SAMAAAN AIKAAN

- Säästääksesi energiaa, voit samaan aikaan keittää riisiä ja höyryttää kasviksia, lihaa tai mereneläviä.
- Toimi kuten kohdassa "riisin kypsentyminen" joko valkoisen tai ruskean riisin ohjeistuksella.
- Aseta höyrytyskori aineksineen samaan aikaan kypsennyskulhoon.
- Sulje kansi ja aktivoi riisinkypsennystoiminto. Muista aika. Valkoisen riisin toiminnossa höyrytys alkaa melko pian sillä vesi kuumenee nopeammin. Ruskean riisin toiminnossa höyrytys alkaa hieman myöhemmin liotusajan ansiosta.
- Tarkkaile aikaa ja sitä, ovatko höyrytettävät ainekset valmiita ennen riisiä. Oheistetut kypsennystaulukot antavat sinulle suuntaa antavia vihjeitä kypsennysajasta.
- Kun höyrytettävät ainekset ovat kypsiä, poista höyrytyskori varoen laitteesta. VARO: höyrytyskori on kuuma, käsittele sitä uunikintain! Sulje kansi välittömästi, jotta riisi kypsyy nopeammin.
- Voit asettaa höyrytetyt ainekset takaisin keittimeen, kun lämpimänäpitoiminto on aktivoitunut ja riisi on kypsää.

## VIHJEITÄ VIHANNESTEN HÖYRYTTÄMISEEN

- Pienemmät vihannespalat kypsyvät nopeammin kuin suuret. Pyri käyttämään samankokoisia aineksia.
- Jos käytät pakastettuja vihanneksia, älä sulata niitä ensin.
- Vihannesten koko ja muoto omien mieltymystesi lisäksi määrittelee kypsennysajan. Jos haluat pehmeämpiä vihanneksia, pidennä kypsennysaikaa.
- Älä anna nesteen yltää höyrytyskoriin saakka. Muutoin höyrytys ei ole tehokasta.
- Jos kypsennysaika ylittää 30 minuuttia, tarkasta nesteen määrä 30 minuutin kohdalla ja täytä lisää nestettä tarvittaessa. Käynnistä höyrytystoiminto uudestaan.

## VIHANNESTEN KYPSENNYSTAULUKKO

Vihannes	Vihje/ehdotus	Määrä	Kypsennysaika (minuuttia)
Artisokka	Irrota uloimmat lehdet ja varsi	2 keskikokoista	30-35
Parsa	Trimmaa	2 nippua	12-14
Pavut	Puhdista ylä- ja alaosaa	250g	13-15
Juurikas	Trimmaa, älä kuori	300g	12-13
Paprika	Suikaloi	3 keskikokoista	14-16
Parsakaali	Leikkaa nupuiksi	250 g	8-10
Ruusukaali	Tee ristiviilto pohjaan	375g	17-19
Kaali	Suuria paloja	500g	10-12
Porkkana	Suikaloi	3 keskikokoista	14-16
Selleri	Suikaloi	3 vartta	5-6
Kikherneet	Liota 12h	1 kuppi, kuiv.	40-45
Maissi	Tähkät kokonaisina	2 pientä	20-22
Sienet	Kokonaisina, pesemättöminä	300g	8-10
Sipuli	Kuorittuna, kokonaisena	6 keskikokoista	20-25
Sokeriherneet	Putsattuina	250g	4-5
Herneet	Tuoreena, pakasteet kuorittuna	250g	8-10
Peruna	Kokonaisena	4kpl	35-40
Uudet perunat	Kokonaisena	6kpl	25-30
Bataatti	Paloiteltuna	300g	20-25
Kurpitsa	Paloiteltuna	300g	20-25
Pinaatti	Putsattuna	½ nippu	5
Kurpitsa (pieni)	Trimmaa	350g	8
Nauris	Kuori, viipaloi / leikkaa 50g paloiksi	350g	15-17
Kesäkurpitsa	Viipaloi	350g	6

## VIHJEITÄ KALAN JA MERENELÄVIEN HÖYRYTTÄMISEEN

- Mausta kala ennen kypsennystä tuoreilla yrteillä, sitruunalla, sipulilla jne.
- Varmista etteivät kalafileet ole päällekkäin
- Kala on kypsää, kun se on irtonaista ja läpikuultamatonta

Tyyppi	Vihje/ehdotus	Kypsennysaika (minuuttia)
Kala - filee	Höyrytä läpikuultamattomaksi ja	8-10
-kokonainen	irtonaiseksi. Leike on valmis, kun keskiruoto	15-20
-leike	irtoaa.	12-14
Hummeri - pyrstö	Irrota kuoren alaosa	18-20
Sinisimpukka – kuoressa	Höyrytä kunnes aukeaa	12-14
Simpukat	Höyrytä kunnes aukeaa	8-10
Jättikatkarapu – kuorellinen	Höyrytä vaaleanpunaiseksi	8-10
Kampasimpukka	Höyrytä läpikuultamattomaksi	4-6

## VIHJEITÄ SIIPIKARJAN HÖYRYTTÄMISEEN


- Valitse tasakokoisia paloja
- Aseta liha yhteen kerrokseen
- Poista näkyvä rasva ja nahka
- Tarkasta kypsäys lävistämällä paksuin kohta. Liha on kypsää, kun lihasneste on kirkasta

Tyyppi	Vihje/ehdotus	Kypsennysaika (minuuttia)
Rintafilee	Aseta nahkapuoli ylös	20-25
Kanankoipi	Aseta paksuin kohta ulkoreunalle	30-35
Koipireisi	Aseta paksuin kohta ulkoreunalle	18-20

## VIHJEITÄ MYKYJEN HÖYRYTTÄMISEEN

- Voit hyvin kypsentää mykyjä tällä laitteella, sekä tuoreita että pakasteita. Estääksesi mykyjen tarttumisen voit asettaa niiden alle leivinpaperia tai kaalia/salaatinlehtiä. Erottele ainekset ennen kypsentämistä
- Tuoreet mykyt kypsyvät noin 5-6 minuutissa, pakasteet 8-10 minuutissa

## PUHDISTAMINEN JA YLLÄPITO

- Sammuta laite painamalla kaksi kertaa ON/OFF-kytkintä , irrota pistoke virtalähteestä. Irrota virtajohto laitteesta.
- Irrota kypsennyskulho vasta kun kaikki osat ovat viilentyneet. Puhdista kypsennyskulho, höyrytyskori ja kondenssisäiliö käsitiskiaineella ja kuivaa hyvin. Kypsennyskulho ja höyrytyskori tulee puhdistaa jokaisen käytön jälkeen.
- Vain höyrytyskori on pestävissä astianpesukoneessa. Voimakas pesuaine ja korkea lämpötila voivat vahingoittaa muita osia.
- Puhdista kannen sisäpuoli ja kumitiiviste kostealla rätillä. Anna kannen ja tiivisteiden kuivua hyvin ennen sulkemista.
- Älä puhdista laitetta tai mitään sen osia hankaavilla pesutuotteilla tai voimakkailla kemikaaleilla.

- Pyyhi laitteen pinnat kostealla rätillä ja kuivaa ne. Älä käytä voimakkaita pesuaineita.
- Kondenssivesisäiliö tulee asentaa paikoilleen puhdistuksen jälkeen.

**Huomaa:**

- Jos kypsennyskulhon pohjaan on tarttunut riisiä, lisää kulhoon kuumaa vettä ja käsitiskiainetta, anna liota 10 minuuttia ja pese kulho.

**Varoitus:**

- Irrota virtajohdon adapteri laitteen liittimestä ennen puhdistusta. Johdon tulee olla täysin kuiva ennen laitteen käynnistämistä.
- Älä käytä emäksisiä puhdistusaineita.
- Älä käytä voimakkaita kemikaaleja, hiovia pesuvälineitä, teräsvillaa tai vastaavia puhdistamiseen. Nämä voivat vaurioittaa pintoja.
- Älä upota laitetta tai sen johtoa nesteeseen, tämä voi aiheuttaa sähköiskun.

**VARASTOINTI**

1. Tarkasta että laite on sammutettu ja että virtajohto on irrotettu.
2. Tarkasta että laite ja kaikki sen osat ovat viileitä, puhtaita ja täysin kuivia.
3. Aseta lisävarusteet laitteen sisään ja sulje kansi.
4. Säilytä laitetta pystyasennossa tilassa, joka on kuiva ja valolta suojattu. Käytä mielellään alkuperäispakkausta. Älä aseta laitteen päälle mitään esineitä.

**TEKNISET TIEDOT**

Mallinro.	JH926SBD, tyyppi 817
Tuotekuvaus	Höyrytin ja riisinkeitin
Jännite/taajuus	220-240V / 50 Hz
Teho	640-760 W
Mitat	noin 24 x 23 (korkeus x läpimitta)
Paino	noin 2,2 kg

## VIANETSINTÄTAULUKKO

ONGELMA	RATKAISU
Laitteen ohjelma sammuu yllättäen	-Tarkasta onko adapteri ja virtajohto hyvin liitetty. -Laitte on ylikuumentunut. Irrota laite virtalähteestä ja anna sen jäähtyä muutaman minuutin ajan. Liitä pistoke virtalähteeseen ja käynnistä laite virtapainikkeella. Aloita kypsennysprosessi alusta.
Riisi on liian kuivaa/kovaa kypsennyksen jälkeen.*	-Jos riisi on liian kovaa/kuivaa kypsennyksen jälkeen, voit lisätä vettä tai pidentää kypsennysaikaa. Riippuen kuivuusasteesta, lisää ½-1 kupillinen vettä riisiin sekaan ja sekoita. Sulje kansi ja käynnistä kypsennysohjelma. Laitteen siirtyessä lämpimänäpito toimintoon, avaa kansi ja sekoita riisiä. Jos annat riisiin seistä 10-15 minuuttia lämpimänäpito toiminnolla, riisi voi olla sopivaa.
Riisi on liian kosteaa kypsennyksen jälkeen.*	-Jos riisi on liian kosteaa/märkää kypsennyksen jälkeen, sekoita sitä kauhalla. Näin kosteus jakaantuu ja haihtuu. Sulje kansi ja anna laitteen seistä lämpimänäpito toiminnolla 10-30 minuutin ajan. Avaa välillä kanta ja sekoita riisiä, jotta kosteus haihtuu.

\*Lopputulos voi olla erilainen riippuen riisin koostumuksesta ja lajikkeesta. Nämä vihjeet auttavat sinua saavuttamaan hyvän lopputuloksen.

## HÄVITTÄMINEN



EU 2002/96/EC

### Hävittämisohjeet EU-direktiivin 2002/96/EU mukaisesti.

Laitetta ei saa hävittää kotitalousjätteen seassa. Toimita toimimaton laite keräyspisteeseen, jotta säästät luontoa ja resursseja. Laitteen osat voidaan kierrättää. Lisäohjeita kierrätyksen suhteen saat paikallisviranomaisilta tai jälleenmyyjältäsi.

Säästä alkuperäispakkaus, jotta voit käyttää sitä kuljetukseen ja varastointiin.

### 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