

**SENCOR**<sup>®</sup>

SPR 7200SS



**Multikeetja**  
Originaaljuhendi tõlge

## Multikeetja Olulised ohutusjuhised

### LUGEGE HOOLIKALT JA HOIDKE ALLES.

#### Üldised hoiatused

- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks 0-8-aastastele lastele.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks üle 8-aastastele lastele, kui nende üle puudub pidev järelevalve.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks vähese füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega isikute poolt, samuti isikute poolt, kellel puuduvad oskused ja kogemused, kui nende ohutuse eest vastutav isik neid ei juhenda või kui neid ei ole informeeritud seadme ohutust kasutamisest mõistmaks võimalikku ohtu.
- Hoidke seade ja selle juhe alla 8 a laste käeulatuses eemal.
- Lapsed võivad seadet puhastada ja hooldada ainult järelevalve all.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Seade on loodud ainult koduseks kasutamiseks ja kohtades nagu:
  - kaupluste, kontorite ja teiste töökeskkondade töötajate köögipiirkondades;
  - Põllumajanduses;
  - hotellide, motellide ja muude korteritüüpi keskkondade klientidele;
  - külalistemajades
- Seade ei ole loodud kasutamiseks programmeeritavate seadmete, taimerlülitite ega kaugjuhtimispuldiga.



#### Hoiatus:

Ebaõige kasutamine võib põhjustada elektrilöögi või tulekahju.

- Kui juhe on kahjustatud, laske see vahetada professionaalil. Kahjustatud juhtmega või pistikuga seadme kasutamine on keelatud.
- Veenduge, et vesi ega muud vedelik ei pritsiks toitepistikule ning et tekkiv kuum aur oleks suunatud seadmest eemale. Kui see siiski juhtub, lülitage pistikupesa kaitselüliti välja ja kuivatage seejärel pistikupesa ja pistik enne edasist kasutamist hoolikalt.
- Seade peab asuma stabiilses asendis, käepidemed peavad olema paigutatud nii, et oleks välistatud kuumade vedelike pritsimine.
- Multikeetja, sisemine pott, keedunõu ja kütteelement on kasutamise ajal väga kuumad!
- Kütteelemendi pind jääb ka peale kasutamist mõneks ajaks kuumaks.



#### Hoiatus:

Ärge puutuge multikeetja kuumi pindasid. See võib põhjustada põletuse või vigastuse.

- Seadmega toiduga kokkupuutuvad pinnad tuleb alati puhastada vastavalt selle kasutusjuhendi juhistele.
- Ärge peske seadet voolava see all ega kastke seda vette või muudesse vedelikesse.

#### Elektrisüsteemi ohutus

- Enne seadme ühendamist vooluvõrku veenduge seadme nimiplaadil oleva pinge vastavuses teie vastava seinakontaktiga.
- Ühendage seade ainult nõuetekohaselt paigaldatud seinakontakti. Ärge kasutage pikendusjuhet.
- Ärge ühendage seadet vooluvõrku enne täielikku kokkupanemist.
- Enne seadme kasutamist kerige toitejuhe täielikult lahti.

- Ärge ühendage ega lahutage pistikut seinakontaktist märgade kätega.
- Veenduge, et toitejuhe ei satuks vette ega niiskuse kätte.
- Ärge eemaldage pistikut seinakontaktist juhtmest tõmmates. See võib juhett või pistikupesat kahjustada. Eemaldage pistikut seinakontaktist tõmmates õrnalt juhtmest pistikust..
- Ärge asetage raskeid esemeid toitejuhtmele. Veenduge, et toitejuhe ei ripuks üle laua serva ega puutuks vastu kuumi pindasid.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge püüdke seadet ise parandada ega teha selles muid muudatusi. Seadme remontimiseks tuleb see viia volitatud esindusse. Seadme rikkumine garantiiperioodi ajal katkestab garantiit.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge kastke multikeetjat, toitejuhett ega pistikut vette ega muudesse vedelikesse.
- Peale seadme kasutamise lõpetamist lülitage seade alati välja ja eemaldage pistikut pistikupesast.

### Multikeetja õige kasutamine

- Käesolev multikeetja on ette nähtud tavaliseks ja aeglaseks toiduvalmistamiseks ning auruga keetmiseks. *Kasutage seadet ainult ettenähtud otstarbel.*
- Seade on loodud ainult siseruumides kasutamiseks. Ärge kasutage seadet õues ega tööstuskeskkonnas.
- Kasutage seadet ainult vastavalt selles kasutusjuhendis antud juhistele.
- Kasutage seadet ainult koos tootja poolt lisatud originaaltarvikutega.



#### Tähelepanu:

Mitteoriginaalsete tarvikute kasutamine võib tekitada ohtlikke olukordi.

- Ärge kasutage toodet toa kütmiseks!
  - Lülitage seade alati välja ja eemaldage pistikut pistikupesast kui jätate selle järelevalveta, enne sisemise kausi või auruti sisemise osa eemaldamist, enne puhastamist või liigutamist. Ärge liigutage seadet selle töötamise ajal.
  - Ärge kasutage seadet, kui see ei tööta korralikult, peale põrandale kukkumist, vette sattumist või on muul viisil kahjustatud. Viige oma seade volitatud teenindusse.
  - Ärge ühendage seadet pistikupesassa ega lülitage seda sisse ilma eemaldatava sisemise potita.
  - Ärge kasutage seadet tühja eemaldatava keetmisnõuta.
  - Ärge kunagi asetage esemeid multikeetja sees oleva keeduplaadi ja eemaldatava keedunõu põhja vahele.
- Multikeetja pinda on keelatud mingil moel modifitseerida, nt. isekleepuva tapeedi, fooliumi jms kasutamine



#### Hoiatus:

Ärge valage seadmele vett ega pante toitu multikeetja seadmesse. Pange toiduained ja vesi ainult eemaldatavasse sisemisse keedunõusse.

### Multikeetja asukoht

- Asetage seade tasasele, kuivale ja kuumuskindlale pinnale.
- Ärge asetage seadet ebastabiilsele pinnale, nõrutuspinnale, laua servale, elektri- või gaasipliidile ega muude kütteseadmete lähedale.
- Ärge kasutage seadet kuumustundlikel pindadel, mis võivad kahjustuda.
- Keetmise ajal ärge asetage multikeetjat otse kuumustundlikele tööpindadele, nt. kivist töötasapinnal. Seda tüüpi töötasapind on tundlik ebaühtlase kuumuse suhtes ja ühes punktis kuumutades võib see praguneda. Juhul, kui soovite seda multikeetjat kasutada

kuumusetundlikul tööpinnal, asetage selle alla löikelaud või muu sarnane kuumakindel materjal.

- Ärge asetage multikeetjat niiskustundlike esemete, pindade lähedusse või alla, näiteks seinte, köögikappide, kappide, maalide, kardinade lähedusse, kuna väljavoolav aur võib neid kahjustada.

### **Eemaldatava sisemise keedunõu käsitlemine.**

- Kasutage ainult selle seadmega kaasas olevat eemaldatavat sisemist keedunõud. Ärge kasutage kunagi teistsugust keedunõud.
- Ärge kasutage mõranenud, mõlkis või muul viisil kahjustatud keedunõud. Kahjustatud keedunõu tuleb asendada uue algset tüüpi nõuga.
- Ärge kunagi kasutage keedunõud ilma multikeetjata söögi valmistamiseks elektri-, gaasi-, induktsioonpliidil või lahtisel tulel.
- Keedunõu võib panna külmkappi, seda võib kasutada ahjus ja pesta nõudepesumasinas. Seejuures ärge asetage seda sügavkülmikusse, kuna see võib nõud kahjustada.
- Enne eemaldatava keedunõu sisestamist multikeetjasse kontrollige, kas eemaldatava poti välispind ja multikeetja sisepind on täiesti puhas ja kuiv. Seadme kahjustamise vältimiseks ei tohi keedunõu välisküljel ega multikeetja kütteelemendi pinnal olla kuivanud toidujäänuseid jms. Vastasel korral on rikke või multikeetja vigastuse oht!
- Enne seadme ühendamist vooluvõrku veenduge, et eemaldatav sisemine keedunõu oleks korralikult multikeetjasse paigutatud, et eemaldatav keedunõu oleks täidetud veega ja toiduainetega ning et kaas oleks õigesti asetatud keedunõule. Ärge täitke keedunõud üle.

### **Ohutus toiduvalmistamise ajal**

- Seadet ei tohi jätta järelevalveta kui see töötab.
- Multikeetja töötamise ajal peab kaas olema korralikult alla kallutatud. Ärge asetage kaanele esemeid (nt pajakindaid, lappe) mis võivad auru väljumisava katta.
- Seadet kasutades tuleb tagada selle kohal ja ümber piisav ventilatsioon. Ärge katke seadet ega blokeerige ventilatsiooniavasid.
- Veenduge, et auru väljalaskeava ei oleks suunatud kuumusetundlike materjalide, teie enda ega teiste inimeste poole. Kuum aur võib põhjustada tõsiseid põletusi.
- Keetmise ajal ärge puudutage kohti, kust eraldub kuum aur, kuna see võib põhjustada põletusi või kõrvetust.
- Ärge jätke köögiriistu (nt. segamis- või serveerimislusikat) eemaldatavasse keedunõusse, kui kasutate soojendusfunktsiooni.
- Tõstke kaant väga ettevaatlikult alati endast eemale.
- Kaane avamisel veenduge, et vesi tilguks ainult eemaldatavasse keedunõusse. Vesi ei tohi kunagi tilkuda multikeetja seadmesse.

### **Peale toidu valmistamist**

- Enne sisemise keedunõu, aurutuskorvi või resti eemaldamist ja enne puhastamist laske seadmel täielikult jahtuda.
- Kui kaas on kuum, ärge pange seda kuumusetundlikele pindadele.

### **Multikeetja ja selle osade käsitlemine**

- Kui olete toidu valmistamise lõpetanud, käsitlege multikeetjat alati selliselt et ei puutuks vastu välispinda ega muid osasid, mis võivad olla jääkkuumuse tõttu veel kuumad.
- Ärge puutuge multikeetja kuumi pindasid. Peale seadme väljalülitamist ja vooluvõrgust lahutamist kasutage käepidet seadme tõstmiseks ja kandmiseks. Suurema ohutuse huvides soovitame kasutada pajakindaid.
- Tõstke ja kandke kaant ainult käepidemest. Kallutage kaas alati lahti nii, et potist väljuv

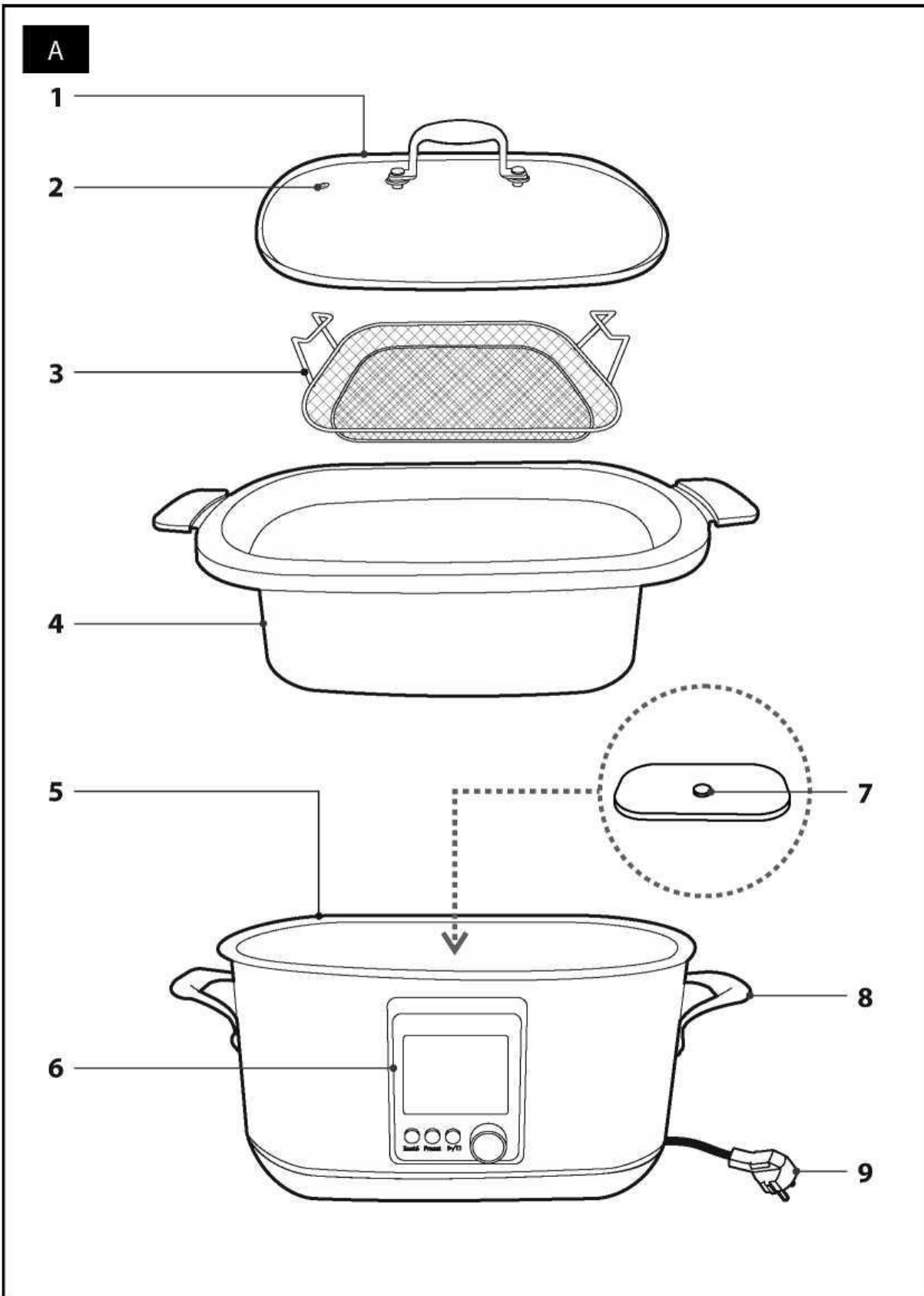
aur ei oleks suunatud teie poole ega saaks teid põletada. Suurema ohutuse huvides soovitame kasutada pajakindaid.

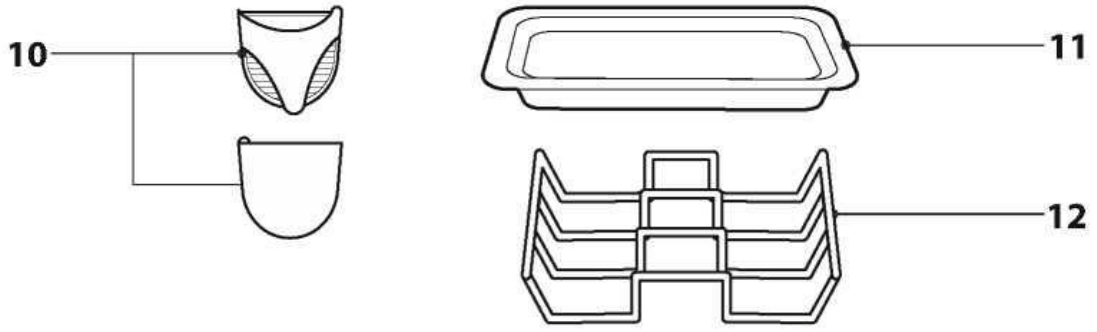
- Peale keetmise lõpetamist kasutage keedunõu eemaldamisel köögikindaid või kaasasolevaid ahjukindaid.
- Kuuma toidu või vedelikuga täidetud seadme teisaldamisel tuleb olla eriti ettevaatlik.

#### **Turvalisus hoolduse ajal**

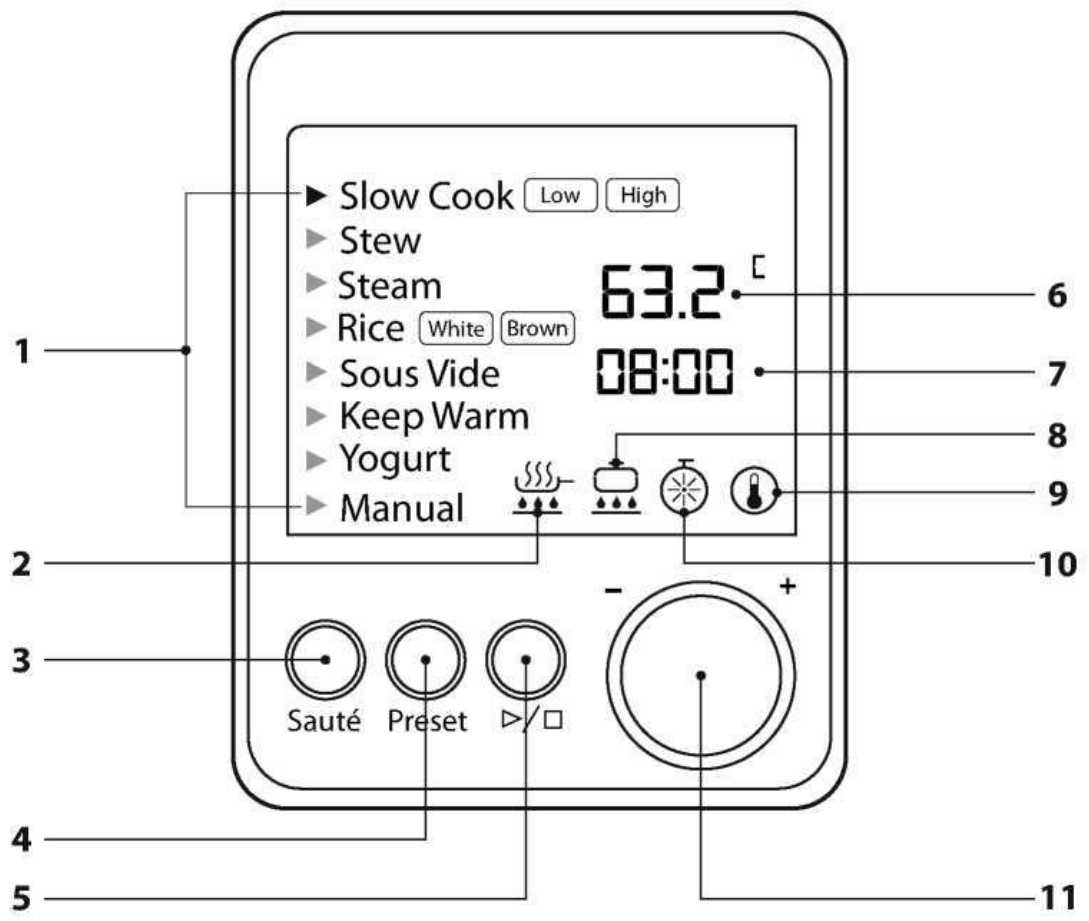
- Tühjendage multikeetja peale igat kasutamist vastavalt juhiste peatükis Puhastamine ja hooldus. Ärge tehke multikeetja hooldustöid mida ei ole kirjeldatud juhistes peatükis „Puhastamine ja hooldus“.
- Keedunõu mittekleepuva pinna kriimustamise vältimiseks selle puhastamisel kasutage alati puust, silikoonist või plastikust riistu.
- Multikeetjat ei tohi pesta nõudepesumasinas.
- Kui kaas ja eemaldatav keedunõu on kuum, ärge pange neid külma vette ega peske neid jooksva külma veega. Toidu segamiseks ja tõstmiseks kasutage plastikust või puidust valmistatud köögiriistu, sest metallnõud võivad kahjustada keedupoti pinda.
- Äkiline temperatuurimuutus võib põhjustada nende kahjustamist.

# SEADME KIRJELDUS





**B**



## Multikeetja Kasutusjuhend

- Enne esimest kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit, isegi juhul kui olete juba sama tüüpi seadet kasutanud. Kasutage seadet ainult juhendis kirjeldatud viisil. Hoidke juhend alles kohas, kust selle tulevikus vajaduse korral kergesti kätte saate. Kui annate tolmuimeja kellelegi teisele, veenduge, et ka juhend seadmega kaasas oleks.
- Eemaldage seade hoolikalt pakendist ja ärge visake pakendit enne ära, kui olete kõik osad välja võtnud. Hoidke vähemalt garantiiperioodi vältel alles originaalkarp, pakkematerjal, ostutšekk ja garantiikaart juhaks kui seade vajab garantiiremonti. Sellisel tarnimisel pakkige seade ainult originaalpakendisse.

### MULTIKEETJA KIRJELDUS

- |   |   |
|---|---|
| <b>A1</b> Karastatud klaasist kaas käepidemega<br>Tihendab suurepäraselt ja aitab säilitada ühtlast temperatuuri. Sobib nõudepesumasinas pesemiseks   | esmaklassilisest roostevabast terasest, tagades pika tööea ja korrosioonikindluse   |
| <b>A2</b> Auru väljalaskeava  | <b>A6</b> Ekraaniga juhtpaneel  |
| <b>A3</b> Aurutuskorv<br>Sobib aurus keetmiseks või suurte portsjonite küpsetamiseks.   | <b>A7</b> Kütteelement  |
| <b>A4</b> Eemaldatav 6-liitrine keedunõu<br>Valmistatud alumiiniumsulamist, kleepumatu sisemise kihi ja kuumenematute käepidemetega. Keedunõu võib panna külmkappi, seda võib kasutada ahjus kuni 270 °C temperatuuril ja pesta nõudepesumasinas. | <b>A8</b> Multikeetja käepidemed Need on kuumuskindlad ja hoiavad ära põletused ning võimaldavad kuuma multikeetja seadet selle küpsetamise ajal ilma ahjukinnasteta käsitseda. |
| <b>A5</b> Multikeetja seade Valmistatud   | <b>A9</b> Toitejuhe   |
| <b>B1</b> Programmimenüü  | <b>A10</b> Pajakindad   |
| <b>B2</b> Hautamisrežiimi näidik  | <b>A11</b> Silikoonist küpsetusplaat  |
| <b>B3</b> Hautamisprogramm  | <b>A12</b> Vaakumrest<br>Sobib toidu valmistamiseks suletud vaakumkottides  |
| <b>B4</b> Eelseadistusnupp<br>(toiduvalmistamise viivitusega algus)<br>Toimib viivitusega toiduvalmistamise funktsiooni aktiveerimiseks.  | <b>B6</b> Temperatuuri näidik   |
| <b>B5</b> Start/Stop nupp   | <b>B7</b> Aja näidik  |
|   | <b>B8</b> Keetmisprotsessi näidik   |
|   | <b>B9</b> Soojendusfunktsiooni näidik   |
|   | <b>B10</b> Küpsetusfunktsiooni viivituse näidik   |
|   | <b>B11</b> Programmi/temperatuuri ja aja seadistuse nupp  |

### MULTIKEETJA KASUTUSOTSTARVE

- Mitmeotstarbeline multikeetja on ette nähtud selliste toitade keetmiseks nagu supid, guljašš, kastmed, hautatud köögiviljad, täidisega paprika, gratinkartulid, liharulaadid, makaronid ja terve rida muid toite, mida saab valmistada tavalises potis, kiirkeetjas ning hautamiseks või aurutamiseks mõeldud pottides.
- Roostevabast terasest aurikorv võimaldab ka kala, pelmeenide ja köögiviljade keetmist aurus, et säilitada maksimaalne toitainete sisaldus. Rest võimaldab isegi sous-vide-tüüpi toiduvalmistamist (vaakumis küpsetamine).

### MIKS KASUTADA AEGLASE KÜPSETAMISE REŽIIMI?

- Aeglane toiduvalmistamisviis säilitab kõik maitserõhked, ei nõua õli kasutamist, säästab aega ja raha ning võimaldab teil valmistada silmapaistvaid toite isegi odavamatest lihatükkidest. Hoiab ära toidu kõrbemise, kuna ei vaja kõrgeid küpsetustemperatuure, mis toitu kõrvetavad. Samuti väheneb veetarve, kuna toit valmib ühes potis.
- Aeglase küpsetamise režiimi eelised:
  - Lihtsus ja aja kokkuhoid - pange kõik koostisosad lihtsalt keedunõusse ja laske sellel kogu töö ära teha.



- Sästab vett ja energiat - spetsiaalne alumiiniumisulamist konstruktsioon võimaldab multikeetjal energiatarbimise vähendamiseks soojusülekanne tõhusamalt teha kui traditsioonilised keraamilised potid.
- Intensiivsed maitseid ja vitamiinide kadu - erinevalt tavapärasest toiduvalmistamisest säilivad madalal temperatuuril aeglaselt küpsetades maitseid ja vitamiinid.
- Mahlane liha - aeglase toiduvalmistamise ajal jäävad mahlad liha sisse.
- Võimalus küpsetada kõvasid lihalõike - traditsiooniliselt on kõvad lihalõigud aeglase küpsetamise korral suurepärased.
- Rasvavaba küpsetamine - tänu madalale temperatuurile ei ole toidu valmistamiseks õli vaja ning seetõttu on toidukorrad kergemad ja maitseid isegi paremad.

### ENNE ESIMEST KASUTAMIST

- Enne seadme esmakordset kasutamist peske keedunõu **A4**, klaaskaas **A1**, aurutuskorv **A3**, ja tarvikud **A10** ja **A12** kuumas pesuvahendi lahuses. Seejärel loputage puhta veega ning kuivatage hoolikalt. Keedunõud, kaant, aurutuskorvi ja resti võib pesta nõudepesumasinas.
- Samuti puhastage kõik sisemised ja välimised multikeetja **A5** osad kergelt niiske lapiga ja kuivatage. Ärge kastke multikeetjat **A5** vette ega muudesse vedelikesse!

### ETTEVALMISTUSED KASUTAMISEKS

- Võtke keedunõu **A4** multikeetjast välja ning kasutage mõõtetassi, lusikat, vms. vajalike koostisainete potti panemiseks, seejärel täitke veega vastavalt antud retseptile. Koostisainete kogus koos veega ei tohi ületada 4/5 märki keedunõul. Kui valmistate toite, mille maht keetmise ajal suureneb, ärge täitke keedunõud üle 3/5. Seejuures peab toidu maht oleks vähemalt 1/5 keedunõu mahust.



#### Hoiatus:

Ärge tükeldage toitu kunagi otse keedunõus **A4**. Ärge pange toitu kunagi otse multikeetja seadmesse **A5**.

- Puhastage keedunõu servad ja kõik muud osad, mis on keedunõud täites määrdunud.
- Enne keedunõu panemist multikeetjasse **A5** kontrollige, et sisemine osa ja eriti kütteelement **A7** ja selle ümbrus oleksid puhtad ning vabad toidujääkidest.
- Sisestage keedunõu multikeetja seadmesse. Peale keedunõu sisestamist keerake seda mõlemas suunas, et see istuks korralikult kütteleadile.



#### Hoiatus:

Ärge kasutage multikeetjat ilma sisestatud keedunõuta.

Keedunõud võib kasutada ahjus kuni 270 °C temperatuuril. Seda ei tohi siiski kasutada toiduvalmistamiseks ega kuumutamiseks gaasi-, elektri- või keraamiliste ahjude põletitel.

- Asetage kaas keedunõule. Nüüd on multikeetja kasutamiseks valmis.

### KOOSTISAINETE ETTEVALMISTAMINE NING NÕUANDED VALMISTAMISEKS

- Valige toiduvalmistamiseks vajalik toidukogus nii, et see ei ületaks keedunõu maksimaalset mahtu. Valage toidu alla alati piisavas koguses vett, vastasel juhul võib multikeetja veepuuduse tõttu enne toiduvalmistamise lõppu üle kuumeneda.
- Tervete lihatükkide ettevalmistamisel valage selle alla piisavas koguses vett. Lõigake lihalt alati liigne rasv ära. **Küpsetage kõik liha, kala ja mereannid põhjalikult.**
- Keedupotti võite panna ka külmutatud liha, kuid selleks peate liha ja keedunõu vahel termilise kihi moodustamiseks lisama või varuma umbes 0,2 liitrit vett, et kaitsta keedupotti järsust temperatuurimuutusest tulenevate kahjustuste eest. Samal ajal pidage meeles, et küpsetusaeg on mitu tundi pikem.
- Reeglina lõigake toit võrdse suurusega tükkideks, et see küpseks ühtlaselt.
- Köögiviljade, nagu porgand, sibul, naeris jne, võtab küpsetamine kauem aega kui liha valmistamine, seetõttu lõigake need piisavalt väikesteks tükkideks.
- Laske külmutatud köögiviljatel sulada ja lisage need keetmise viimase poole tunni kuni tunni jooksul. See tagab köögiviljade värvi ja struktuuri säilimise. Samal ajal ei jahuta koostisad multikeetjat liigselt.
- Liha ja köögiviljade praadimine eelnevalt eraldi pannil eemaldab osa rasvast lihast ning parandab

nii liha kui ka köögiviljade välimust ja maitset.

- Piimatooted, näiteks koor, hapukoor või jogurt, samuti pasta kipuvad aeglase toiduvalmistamise käigus kahanema ja lagunema, seetõttu lisage need lõpuks.
- Ärge kunagi küpsetage kaunvilju (nt kuivad oad või läätsed) multikeetja, leotage neid alati esmalt umbes kümme tundi vees.
- Selliseid rasvu nagu õlid, või, seapekk ei pea üldse kasutama, eriti kui soovite tervislikust toitumisest kinni pidada. Kui te ei saa ilma rasvata, siis piisab 2-3 supilusikatäit õlist, vastavalt teie küpsetatavate portsjonite arvule.
- Keetmise ajal tõstke kaant nii vähe kui võimalik, sest iga kord, kui kaant tõstetakse, eraldub kuumus ja vedelikud aurustuvad. Kui tõstate pikema aja vältel sageli kaant üles või panete selle kõrvale, tuleb arvestada, et multikeetja pikendab automaatselt küpsetusaega.

### MULTIKEETJA ASUKOHT

- Asetage multikeetja tasasele, kuivale, puhtale ja mis kõige tähtsam - stabiilsele ja kuumuskindlale pinnale. Juhul, kui soovite seda multikeetjat kasutada kuumustundlikul tööpinnal, asetage selle alla lõikelaud või muu sarnane kuumakindel materjal.
- Multikeetja läheduses ei tohi olla esemeid ega pindu, mida võib väljavooluaur kahjustada, nt. seinad, köögikapid, kapid, maalid, kardinad jne.
- Paigutage multikeetja käepidemed nii, et keegi ei saaks neile vastu minna ja aeglast pliiti nügida või kallutada ega selle kuumu sisu välja pritsida.

### SISSE- JA OOTEREŽIIMILE LÜLITAMINE.

- Ühendage multikeetja toitejuhtme pistik kontakti. Multikeetja teeb piiksu ja lülitub ooterežiimile. Ooterežiim tähendab, et multikeetja on kasutamiseks valmis. Ekraan süttib ja kuvatakse üksikud programmid.
- Te saate multikeetja töötamise ajal lülitada igal hetkel ooterežiimile, vajutades nuppu **B5** (Start/Stop).

### TEMPERATUURIÜHIKUTE VAHETAMINE

- Vaikimisi on valmistustemperatuur Celsius. Kui soovite ühikuid vahetada, Fahrenheit'i vastu, hoidke nuppu **B4** (eelseadistus) all kauem kui 3 sekundit. Multikeetja vahetab ühikud ja salvestab valiku mällu.

### KÜPSETAMINE

#### AUTOMAATNE KÜPSETAMINE KASUTADES EELSEADISTATUD PROGRAMME

- Multikeetjal on nutikad küpsetusprogrammid. Igal neist on oma küpsetusaeg ja -temperatuur, et saaksite hõlpsalt saavutada parimaid võimalikke tulemusi.

#### Programmi kirjeldus:

PROGRAMM	RAKENDUSED
Saute (pruunistamine)	Võimaldab toidu kiiret pruunistamist väikese koguse rasva korral (õli, või) See on ideaalne lihale ja köögiviljale värske krõbeda maitse ja konsistentsi andmiseks. Seda saab kasutada ka aasia toitude, praetud segude ja hommikusöögi, näiteks vorstide ja munaputru valmistamiseks.
Slow Cook - Aeglane (väga aeglane küpsetamine)	Sobib väga aeglaseks tugevate lihatükkide valmistamiseks.
Slow Cook - Kõrge (aeglane valmistamine)	Sobib aeglaseks õrnade lihatükkide valmistamiseks.
Hautis (hautamine)	Võimaldab mahlaste roogade keetmist sarnaselt kiirkeetjas küpsetatule. Vee lisamine ei ole vajalik Programm sobib ideaalselt liha, maksa, kala või köögiviljade hautamiseks.
Aur (aurutamine)	Võimaldab toitude keetmist auruga, säilitades vitamiinid ja toidu loodusliku maitse. Seda programmi saab kasutada ka külmade või külmutatud toitude soojendamiseks. Programm kasutab multikeetja kogu võimsust, seetõttu kasutage seda koos aurukorviga, mis tagab, et toit ei puutu eemaldatava sisemise poti põhja.

Rice - White (valge riis)	Seda kasutatakse tavalise või eelküpsutatud riisi keetmiseks.
Rice - Brown (pruun riis)	
Sous Vide (küpsutamine vaakumis)	See on üha populaarsemaks muutuv toidu valmistamise viis vaakumiga suletud kottides veevannis pidevalt madalal temperatuuril. See sobib eriti hästi liha, kala, köögiviljade ja puuviljade jaoks. Selliste toitude valmistamise aeg võib ulatuda 72 tunnini ja tänu sellele säilivad toitude looduslikud maitse, mahlad, tekstuur, vitamiinid ja mineraalid. Programmi kasutamisel kasutage kaasasolevat resti. Ärge unustage seejuures vett lisada. Toidud, mis ei sobi sous-vide jaoks: Pak choi, porrulauk, šveitsi mangold, spinat, kapsa tüüpi köögiviljad, mida keedetakse kergesti pudruks, näiteks lillkapsas, rooskapsas või spargelkapsas.
KeepWarm (hoiab temperatuuri)	Hoiab toitu kindla aja jooksul temperatuuril umbes 66-73 ° C.
Yogurt (jogurt)	Sobib jogurti valmistamiseks. Enne selle valimist kuumutage piima esmalt kaks minutit auruga või kasutage pastöriseeritud piima. Seejärel lisage jogurtikultuur piima ja valige programm Yogurt. Kui jogurti valmistamisprotsess on lõppenud ja jahtunud, asetage jogurt külmkappi, et see veelgi pakseneks. Jogurtikultuuriks võib olla müügil olev maitsestatamata jogurt, varem valmistatud jogurt, supermarketites saadaval jogurtipulbrisegu või tervisliku toidu kaupluse jogurtikultuur.
Manuaalne (käsirežiim)	Võimaldab kõigi küpsetusparameetrite kohandatud määramist retseptide, koostisosade koguse ja teie isiklike eelistuste põhjal.
Eelseadistatud programm (viitstart)	Võimaldab käivitada keetja valitud ajal.

### Ülevaade programmi sätetest:

PROGRAMM	AEG		TEMPERatuur		VIIVITUSEGA VALMISTAMINE	SOOJAS HOIDMINE
	Vaikeväärtus	Käsitsi seadistamine	Käsitsi seadistamine	Käsitsi seadistamine		
Sauté (hautamine)	00:30	00:05 - 01:00	180 °C	150 180 °C	X	X
Slow Cook - Aeglane (väga aeglane küpsutamine)	06:00	00:30 - 24:00	N/A	X	✓	Max 10h
Slow Cook - Kõrge (aeglane valmistamine)	04:00	00:30 - 24:00	N/A	X	✓	Max 10h
Hautis (hautamine)	02:00*	00:15 - 04:00	N/A	X	/	Max 10h
Aur (aurutamine)	00:15*	00:01 - 02:00	N/A	X	✓	Max 2 h
Rice - White (valge riis)	N/A	X	N/A	X	✓	Max 2 h
Rice - Brown (pruun riis)	N/A	X	N/A	X	✓	Max 2 h
Sous Vide (küpsutamine vaakumis)	08:00*	00:30 - 72:00	56 °C	40-90 °C	X	X
KeepWarm (hoiab temperatuuri)	10:00	01:00 - 10:00	N/A	X	✓	
Yogurt (jogurt)	08:00	04:00 - 24:00	N/A	X	X	X

Manual (käsirežiim)	01:00	00:10 - 04:00	180 °C	120 180 °C	✓	X
Eelseadistatud programm (viitstart)	06:00	00:30 - 24:00	N/A	X		X

### Selgitused:

N/A= väärtust ei kuvata ekraanile

\* = Aeg ei hõlma automaatset eelkuumutamise aega, mis erineb alati sõltuvalt potis olevate koostisosade tüübist ja kogusest.

x = funktsioon ei ole saadaval või seadistust ei saa teha

✓ = funktsioon ei ole saadaval

### Programmi valimine

- Valige menüüst **B1** programm keerates nuppu **B11**. Pruunistamiseks vajutage nuppu **B3** (Sauté). Mis tahes programmi valimisega kaasneb ekraanil kuvatav eelseadistatud küpsetusväärtus.
- Slow Cook ja Rice programmide puhul on võimalikud edasised valikud kahe režiimi vahel: Low/High Aeglaste küpsetamise puhul ja White/Brown riisi puhul. Peale programmi valimist vajutage nuppu **B11**. Režiim Low või White põleb kaadris. High või Brown režiimi valimiseks vajutage nuppu **B11**.

### Programmi käivitamine, peatamine ja lõpetamine

- Käivitage küpsetusprotsess, vajutades nuppu **B5** (▷/□). Multikeetja piiksub 3 korda ja näidik **B8** süttib. Kui valite programmi **B3** (pruunistamine), süttib ka märgutuli **B2**. Aja mahaloendust näidatakse ekraanil.



#### Märkus:

Küpsetusprotsess algab automaatselt ka siis, kui 10 sekundi jooksul pärast programmi valimist ei tee te muud toimingut.

- Kui valite Steam, Stew või Sous Vide programmid, alustab multikeetja esmalt automaatselt eelsoojendamist vajaliku temperatuurini. Peale temperatuuri saavutamist käivitus tegelik küpsetusprogramm ja aja mahaloendust näidatakse ekraanil.
- Te võite küpsetusprotsessi igal ajal peatada, vajutades nuppu **B5** (▷/□).
- Kui multikeetja lõpetab töö, kõlab 10 piiksu ja seade lülitub soojendusrežiimile. Sauté, Sous Vide ja Yogurt režiimis lülitub multikeetja ooterežiimile. Sel viisil lõpetatakse automaatne toiduvalmistamise funktsioon.

### KÜPSETUSPROGRAMMIDE REGULEERIMINE

- Enamiku programmide puhul on vastavalt vajadustele ja kogemustele võimalik kohandada mõnda või kõiki eelseadistatud küpsetusparameetreid. Parameetrid on loetletud programmi ülevaattetabelis.
- Te võite küpsetusparameetreid igal ajal muuta, vajutades nuppu **B5** (▷/□).
- Peale andmete muutmist käivitage küpsetusprotsess, vajutades nuppu **B5** (▷/□). Küpsetusprotsess kulgeb samamoodi nagu automaatse küpsetamise korral.

### Temperatuuri reguleerimine

- Valige programm, mille temperatuuri soovite reguleerida ja vajutage nuppu **B11**. Temperatuuri muutmiseks keerake juhtnuppu **B6**. Kinnitage uus väärtus vajutades uuesti **B11**. Kui programm võimaldab ka aja seadistamist, on vaja nuppu **B11** kaks korda järjest vajutada.

### Aja määramine

- Valige programm, mille aega soovite reguleerida ja vajutage nuppu **B11**. Kui programm võimaldab ka temperatuuri seadistamist, on vaja nuppu **B11** kaks korda järjest vajutada. Keerake aja väärtuse muutmiseks nuppu ja kinnitage uus väärtus vajutades uuesti **B11**.

### KÄSITSI KÜPSETAMINE

- Multikeetja võimaldab kõigi küpsetusparameetrite kohandatud määramist retseptide, koostisosade koguse ja teie isiklike eelistuste põhjal. Küpsetustemperatuuri ja -aja saate

seadistada, vaadake programmi ülevaattetabelis rida "Käsitsi".

- Keerake nuppu **B11** Manual programmi seadmiseks (käsirežiim). Vaikimisi on temperatuur 180 °C ja aeg 01:00.
- Reguleerige toiduvalmistamise parameetreid vastavalt eelmises peatükis olevale protseduurile KÜPSETUSPROGRAMMIDE REGULEERIMINE.
- Peale andmete määramist käivitage küpsetusprotsess, vajutades nuppu **B5** (▷/□). Küpsetusprotsess kulgeb samamoodi nagu automaatse küpsetamise korral.



#### Tähelepanu:

Kui kasutate käsitsi seadistamist, ärge jätke multikeetjat mingil tingimusel järelevalveta. Ärge kunagi kasutage teise poti kaant, kasutage ainult kaasasolevat kaant ja tarvikuid.

### AURUTUSKORVI KASUTAMINE

- Aurutuskorvi saab kasutada praktiliselt kõigis toiduvalmistamise režiimides kus peate toitu auruga küpsetama. Parima tulemuse annavad siiski Steam (aurutamine) või Manual (käsirežiim) programmid.
- Pange toit aurutuskorvi ja sisestage see keedunõusse.
- Valage vesi potti selliselt, et veetase oleks veidi madalam kui aurutuskorv. Vesi ei tohi toitu katta. Katke aurutuskorvi sisaldav keedunõu kaanega.
- Kui keetmise ajal on vaja vett lisada, eemaldage ettevaatlikult kaas ja lisage vesi vastavalt vajadusele. Kaane tõstmisel vabaneb aga kuumus ja seetõttu on vaja eeldada, et küpsetusaega pikendatakse veel 10 kuni 20 minutit (sõltuvalt toidutüübist).

### SOUS-VIDE RESTI KASUTAMINE

- Komplekti kuuluvat resti kasutatakse ühe või mitme toitu sisaldava vaakumiga suletud koti paigutamiseks.
- Pange rest küpsetusnõusse ja valage nõusse vett.
- Kasutage nuppu **B11**, et valida Sous Vide programm ja reguleerige toiduvalmistamise parameetreid vastavalt eelmises peatükis olevale protseduurile KÜPSETUSPROGRAMMIDE REGULEERIMINE. Multikeetja alustab vee kuumutamist.
- Kui vesi saavutab seatud temperatuuri, piiksub aeglane pliit 3x ja algab mahaloendus. Sellel hetkel pange restile toitu sisaldav vaakumkott. Enne koti panemist kontrollige, kas kott on kindlalt suletud. Vee sattumine võib toitu rikkuda või see võib maitseda vesiselt. Katke keedunõu kaanega.
- Kui multikeetja lõpetab töö, kõlab 10 piiksu ja seade lülitub ooterežiimile.

### VIIVITUSEGA VALMISTAMISE FUNKTSIOON

- Viivitusega valmistamise funktsioon võimaldab käivitada keetja valitud ajal. Minimaalne seadistatav viivitusaeg on 30 minutit ja maksimaalne seatav aeg 24 tundi.



#### Märkus:

See funktsioon ei ole saadaval Sauté, Sous Vide ja Yogurt programmide puhul.

- Valige valmistusprogramm ja vajutage **B4** nuppu (eelseadistus). Taimeri näidik hakkab vilkuma. Keerake juhtnuppu **B11**, et määrata viivitusaeg.
- Mahaloenduse alustamiseks vajutage nuppu **B11**. Multikeetja piiksub 3 korda ja näidik **B10** süttib. Niipea, kui määratud aeg on möödas, kõlab uuesti 3 piiksu ja multikeetja alustab tööd.

### SOOJASHOIDMISE FUNKTSIOON

- Soojashoidmise funktsioon hoiab toitu seatud temperatuuril kuni 10 tundi.
- Funktsioon käivitub automaatselt peale iga programmi lõppemist, välja arvatud Sauté, Sous Vide ja Yogurt programmid. Ekraanile kuvatakse programmi vaikeväärtus.
- Soojashoidmist saab määrata ka käsitsi. Kasutage Keep Warm seadistuse valimiseks nuppu **B11**. Vajutage ja keerake nuppu oma aja määramiseks 30-minutilise sammuga vahemikus 01:00 kuni 10:00.
- Funktsiooni käivitamiseks vajutage nuppu **B11**. Multikeetja piiksub 3 korda ja näidik **B9** süttib ja mahaloendus algab.

- Funktsiooni võite igal ajal peatada, vajutades nuppu **B5** (▷/□).
- Seatud aja möödudes kõlab 10 piiksu ja seade lülitub ooterežiimile.

### ÜLEKUUMENEMISKAITSE

- Multikeetja on varustatud ülekuumenemiskaitsega. Kui keedunõus pole enam vett ega mahla ning temperatuur sees tõuseb liiga kõrgeks, lülitub aeglane multikeetja automaatselt välja. Sellisel juhul lahutage seade vooluvõrgust ja laske jahtuda. Seejärel pange jälle tööle.

### SEADME VÄLJALÜLITAMINE

- Eemaldage pistik vooluvõrgust ja laske seadmel täielikult jahtuda. Peale jahtumist puhastage vastavalt juhistele, mis on kirjeldatud peatükis „PUHASTAMINE JA HOOLDUS“ ning säilitage sobivas kohas.

### PUHASTAMINE JA HOOLDUS



#### Tähelepanu:

Enne mis tahes puhastamist või hooldust eemaldage multikeetja alati elektrivõrgust. Enne kaane eemaldamist ja sisemise keedunõu väljavõtmist laske seadmel täielikult jahtuda.

- Peske eemaldatav keedunõu, kaas ja aurutuskorv kuumas vees pesuvahendiga, loputage ning kuivatage hoolikalt peene lapiga. Neid osasid võib pesta nõudepesumasinas.
- Samuti puhastage kõik sisemised ja välimised multikeetja osad kergelt niiske lapiga ja kuivatage.



#### Tähelepanu:

Multikeetja seade ja toitejuhe ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks. Ärge pihustage seadmele ega toitejuhtmele vett ega muid vedelikke ning ärge kastke seadet vette ega muudesse vedelikesse.



#### Tähelepanu:

Kui klaaskaas ja eemaldatav keedunõu on kuumad, ärge pange neid külma vette ega peske neid jooksva külma veega.

- Kui soovite küpsetatud toidujäägid keedunõust eemaldada, laske esmalt sellel 20-30 minutit liguneda pesuvahendiga kuumas vees. Seejärel saab toidujäägid pehme köögiharjaga hõlpsalt eemaldada.



#### Tähelepanu:

Ärge kunagi kasutage multikeetja või keedunõu välispinna puhastamiseks kemikaale, köögitarbeid, terasvilla või abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad aeglase multikeetjat või keedupotti kahjustada.

### SÄILITAMINE

- Enne multikeetja lahtivõtmist kontrollige, kas seade on täielikult jahtunud, väljalülitatud ja pistik seinakontaktist eemaldatud.
- Sisestage aurutuskorv keedunõusse ja pange keedunõu multikeetja seadmesse. Asetage kaas keedunõule.
- Seejärel hoidke multikeetjat kuivas ja turvalises ning lastele kättesaamatus kohas.



#### Tähelepanu:

Hoidke multikeetja eemal äärmuslikest temperatuuridest, otsesest päikesekiirgusest ja niiskusest ning tolmust. Ärge asetage seadmele esemeid.

## TEHNILISED ANDMED

Nominaalne pingevahemik.....220-240 V  
Sagedusvahemik ..... 50-60 Hz  
Sisendvõimsus ..... 1250 W  
Eemaldatava keedunõu maht ..... 6 L

Jätame endale õiguse teha muudatusi tehnilistes näitajates ja tekstis.

## JUHISED JA INFORMATSIOON PAKKEMATERJALI UTILISEERIMISE KOHTA.

Kasutatud pakkematerjal hävitage vastavalt kohalikule regulatsioonile.

### ELEKTRI- JA ELEKTROONIKASEADMETE HÄVITAMINE



See tootel või originaaldokumendis olev sümbol tähendab, et kasutatud elektri- või elektroonikaseade ei kuulu olmejäätmete hulka. Õigeks hävitamiseks või taaskasutamiseks viige seade vastavasse kogumispunkti. Vastavalt EL seadusele võite kasutatud seadme viia kauplusse, kust selle ostsite ning vahetada samalaadse uue toote vastu.

Seadme korrektse hävitamisega aitate kaasa looduse säästmisele ja väldite võimaliku kahju tekitamist keskkonnale ja inimeste tervisele. Küsige lisainfot kohalikust omavalitsusest või kogumiskohtadest

Ebakorrektselt utiliseerimise eest võib kohalik seadusandlus ette näha karistusi.

### EL liikmesriikide äriettevõtetele

Kui soovite seadet hävitada, küsige vajadusel informatsiooni müüjalt.

### Utiliseerimine väljaspool EL.

Need sümbolid kehtivad EÜ-s Kui soovite seadet hävitada, küsige vajadusel informatsiooni korrektse utiliseerimise kohta kohalikust omavalitsusest või müüjalt.



See toode vastab kõikidele EL vastavatele põhinõuetele.