

Multikeetja ja fritüür

Kasutusjuhend



SENCOR®

SFR 9300BK

Originaaljuhendi tõlge

Enne esimest kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit, isegi juhul kui olete juba sama tüüpi seadet kasutanud. Kasutage seadet ainult kasutusjuhendis kirjeldatud viisil. Hoidke juhend alles kohas, kust selle tulevikus vajaduse korral kergesti kätte saate. Kui annate tolmumeija 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 juhuks kui seade vajab garantiiremonti. Sellisel tarnimisel pakkige seade ainult originaalpakendisse.

Multikeetja ja fritüür

SFR 9300BK

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.
- Lapsed võivad seadet puhastada ja hooldada ainult järelevalve all.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Hoidke seade ja selle juhe alla 8 a laste käeulatuses eemal.
- Kui juhe on kahjustatud, laske see vahetada professionaalil. Kahjustatud juhtmega või pistikuga seadme kasutamine on keelatud.
- Seade peab asuma stabiilses asendis, käepidemed peavad olema paigutatud nii, et oleks välistatud kuumade vedelike pritsimine.
- Seadmega toiduga kokkupuutuvad pinnad tuleb alati puhastada vastavalt selle kasutusjuhendi juhistele.
- Seade ei ole loodud kasutamiseks programmeeritavate seadmete, taimerlülitite ega kaugjuhtimispuldiga.
- Seade on loodud ainult koduseks kasutamiseks ja kohtades nagu:
 - kaupluste, kontorite ja teiste töökeskkondade töötajate köögiipiirkondades;
 - Põllumajanduses;
 - hotellide, motellide ja muude korteritüüpi keskkondade klientidele;
 - külalistemajades
- Veenduge, et vesi ega muud vedelik ei pritsiks toitepistikule ning et tekkiv kuum aur oleks suunatud seadmest eemale. Kui see siiski juhtub, lülitage pistikupesaga kaitselüliti välja ja kuivatage seejärel pistikupesaga ja pistik enne edasist kasutamist hoolikalt.
- Seadmega toiduga kokkupuutuvad pinnad tuleb alati puhastada vastavalt selle kasutusjuhendi juhistele.



Hoiatus:

Ebaõige kasutamine võib põhjustada elektrilöögi või tulekahju. Kütteelemendi pind jääb ka peale kasutamist mõneks ajaks kuumaks.

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 ega lahutage pistikut seinakontaktist märgade kätega.
- Veenduge, et toitejuhe ei satuks vette ega niiskuse kätte.
- Ärge eemaldage pistikut seinakontaktist juhtmest tõmmates. See võib juhet või pistikupesa kahjustada. Eemaldage pistik seinakontaktist tõmmates õrnalt juhtme 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 garantii.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge kastke multikeetjat, toitejuhet ega pistikut vette ega muudesse vedelikesse.
- Peale seadme kasutamise lõpetamist lülitage seade alati välja ja eemaldage pistik pistikupesast.

Seadme kasutamine

- 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 seadet ruumi kütmiseks.
- Lülitage seade alati välja ja eemaldage pistik pistikupesast kui te seadet ei kasuta, enne puhastamist, hooldamist või liigutamist. Ärge liigutage seadet kasutamise 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 pistikupesasse 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. iseklepuva tapeedi, fooliumi jms kasutamine



Hoiatus:

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

Seadme asukoht

- Asetage seade tasasele, kuivale, stabiilsele ja kuumuskindlale pinnale.
- Ärge kasutage seadet süttimisohtlike materjalide läheduses, nagu nt kardinad, köögirätid jne.
- Ärge asetage seadet ebastabiilsele pinnale, nõrutuspinnale, laua servale, elektri- või gaasipliidile ega muude kütteseadmete lähedale.
- Seadet kasutades tuleb tagada selle kohal ja ümber vähemalt 15 cm raadiuses piisav ventilatsioon. Ärge asetage seadmele mingeid esemeid, ärge katke ventilatsiooniavasid.
- Ärge asetage multikeetjat niiskustundlike esemete, pindade lähedusse või alla, näiteks seinte, köögikappide, kappide, maalide, kardinade lähedusse. Väljuv 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, mõlakis 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.
- Potti võib pesta nõudepesumasinas.
- 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 voluvõrku 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.

Turvalisus kasutamise ajal

- Seadet kasutades tuleb tagada selle kohal ja ümber piisav ventilatsioon. Ärge katke potti.
- 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 eemaldavasse keedunõusse. Vesi ei tohi kunagi tilkuda multikeetja seadmesse.
- 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.

Peale toidu valmistamist

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

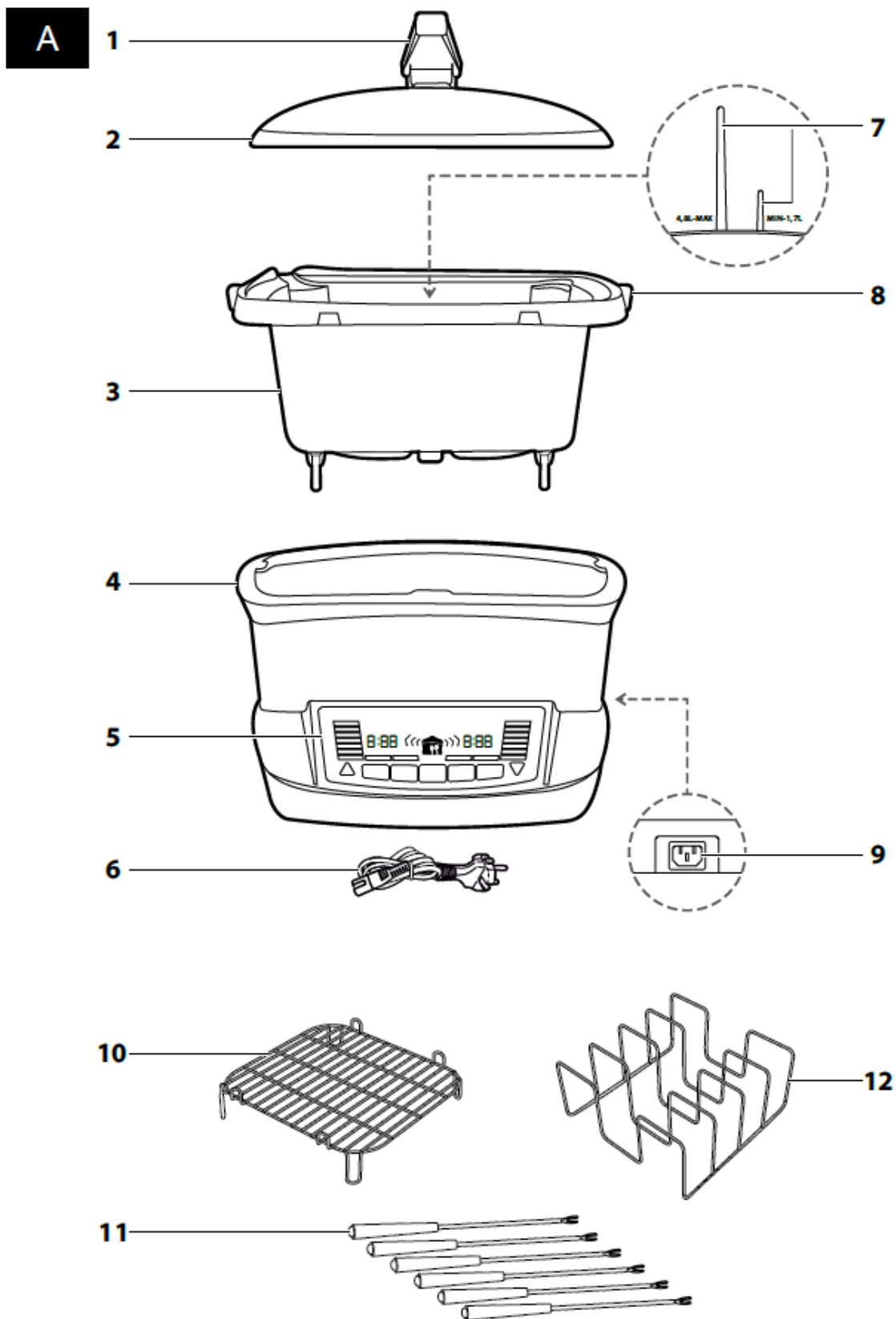
Seadme ja tarvikute käsitlemine

- Kui olete seadme kasutamise lõpetanud, käsitlege multikeetjat alati selliselt, et ei puutuks vastu välispinda ega muid osasid, mis võivad olla jääkuumuse tõttu veel kuumad.
- Ärge puutuge seadme kuumi osasid. Peale seadme väljalülitamist ja voluvõrgust lahutamist kasutage käepidet seadme tõstmiseks ja kandmiseks.
- Eriti ettevaatlik tuleb olla friteerimiskorvi või -resti teisaldamisel, kui see on täidetud kuuma toiduga.

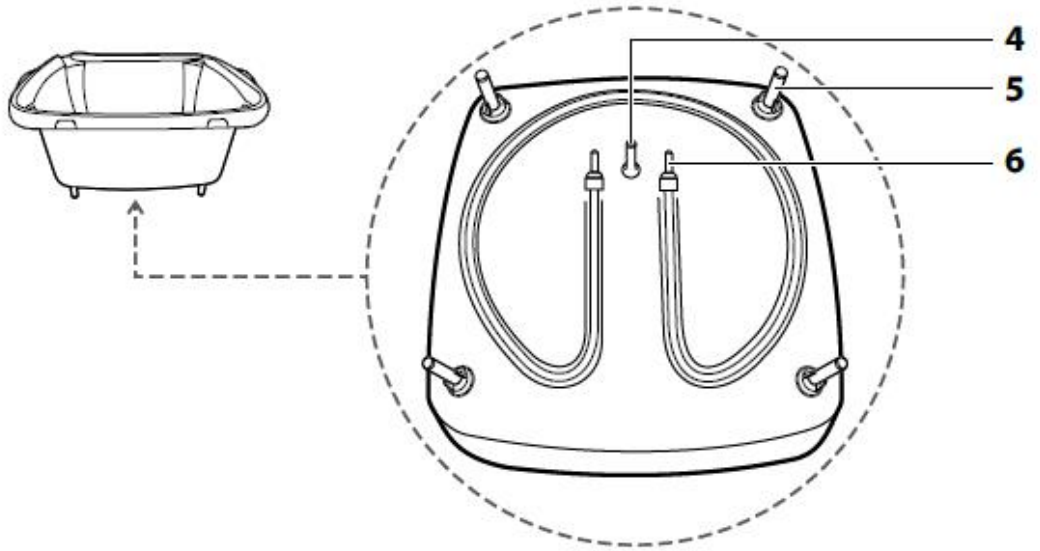
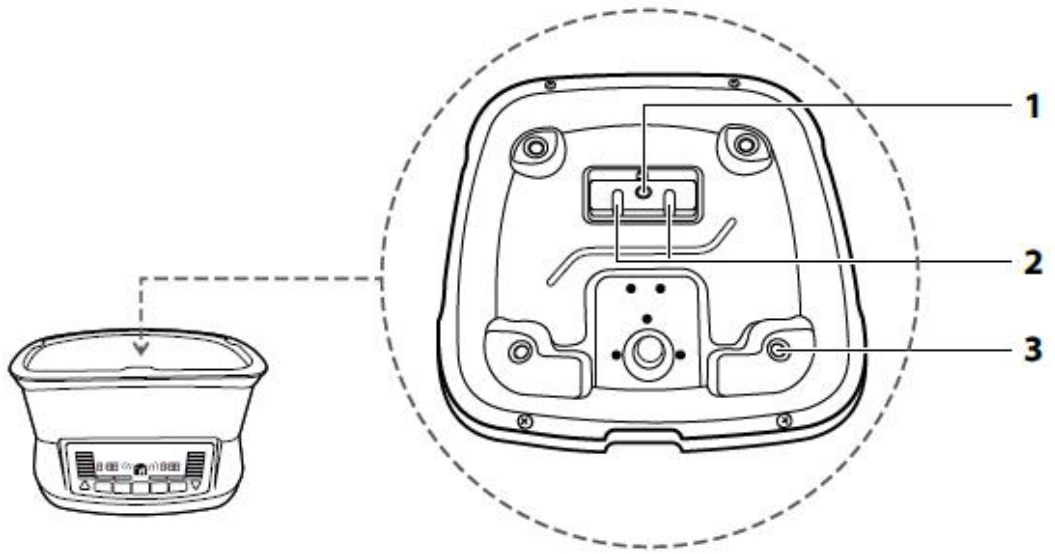
Turvalisus hoolduse ajal

- Enne seadme puhastamist laske sellel täielikult jahtuda.
- Tühjendage multikeetja peale igat kasutamist vastavalt juhiste peatükis Puhastamine ja hooldus. Ärge tehke multikeetja hooldustöid, mida ei ole kirjeldatud juhistes peatükis „Puhastamine ja hooldus“.
- Seadme korpust ei tohi pesta nõudepesumasinas.
- Ärge peske seadet volava see all ega kastke seda vette või muudesse vedelikesse.
- Keedunõu mittekleepuva pinna kriimustamise vältimiseks selle puhastamisel kasutage alati puust, silikoonist või plastikust riistu.
- Kui kaas ja eemaldatav keedunõu on kuum, ärge pange neid külma vette ega peske neid jooksva külma veega. Äkiline temperatuurimuutus võib põhjustada nende kahjustamist.

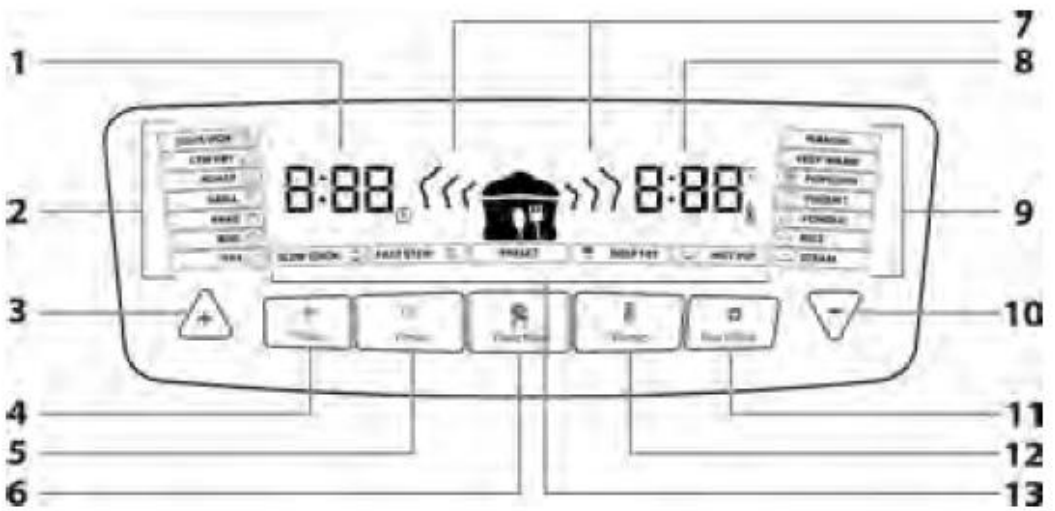
SEADME KIRJELDUS



B



C



SEADME KIRJELDUS

- A1** Kaane käepide
A2 Tihendiga klaasist kaas Sobib nõudepesumasinas pesemiseks
A3 8 L pott, valmistatud alumiiniumisulamist, kleepumatu sisemise kihiga. Sobib nõudepesumasinas pesemiseks
A4 Multikeetja
Multikeetja seadme mõlemal küljel on väljalõiked, mida kasutatakse kandmiseks.
A5 Ekraaniga juhtpaneel
A6 Toitejuhe
- A7** Minimaalse ja maksimaalse taseme märgid
A8 Käepide
A9 Multikeetja seadme toitejuhe (seadme taga)
A10 Friteerimiskorv
A11 fondüükahvlid
Kasutatakse mitmesuguste toitude jaoks, mis hiljem kastetakse fondüüsse, või toidu võtmiseks otse fondüüst.
A12 Vaakumrest

B1	Poti tihvti ava	B4	Tihvt
B2	Poti kontaktavad	B5	Jalg
B3	Poti jalaavad	B6	Kontaktid

- C1** Aja näidik
C2 Vasak programmimenüü
C3 Pluss (+) nupp
Aja pikendamiseks, temperatuuri väärtuse suurendamiseks ning küpsetusprogrammide kerimiseks.
C4 Eelseadistusnupp
Toimib viivitusega toiduvalmistamise funktsiooni aktiveerimiseks.
C5 TIME nupp
Kasutatakse friteerimise ja määramiseks vahemikus 00:01 – 9:59 minutit.
C6 FUNCTION nupp
Kasutatakse küpsetusprogrammi määramiseks.
C7 Keetmisprotsessi On/Off näidik
Kui valmistusprotsess käib, näidatakse sümbolit pidevalt. Kui valmistusprotsess käib, laetakse sümbolit sujuvalt väikseimast suurimani.
C8 Temperatuuri näidik
C9 Parem programmi menüü
C10 Miinus (–) nupp
Kasutatakse aja lühendamiseks või temperatuuri väärtuse vähendamiseks ning küpsetusprogrammide kerimiseks.
C11 Start/Stop nupp
Valmistamise käivitamiseks ja katkestamiseks vajutage nuppu.
C12 TEMP nupp (temperatuur)
Võimaldab küpsetustemperatuuri seadistamist vahemikus 40 - 240 °C 10 °C sammuga.
C13 Keskmise programmimenüü

MULTIKEETJA JA FRITÜÜDI KASUTUSOTSTARVE

- Multikeetja ja fritüür on loodud erinevate toidu valmistamiseks, mille valmistamiseks tavatingimustes on vaja erinevaid seadmeid ja potte. Multikeetja võimaldab näiteks keetmist, küpsetamist, grillimist, friteerimist, hautamist, aurutamist, röstimist ja praadimist.
- Multikeetjat saab kasutada kas automatrežiimis, valides ühe 18 eelseadistatud programmist, ilma et peaksite muid seadistusi tegema, või käsitsi režiimis, kus küpsetusaega ja temperatuuri saab seada vastavalt teie vajadustele ja kogemustele.
- Multikeetjal on muid funktsioone, näiteks viivitatud käivitamine ja automaatne või reguleeritav sooja hoidmise funktsioon.

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

- Enne seadme esmakordset kasutamist peske keedunõu **A3**, kaas **A2** ja tarvikud **A10** kuni **A12** kuumas pesuvahendi lahuses. Seejärel loputage puhta veega ning kuivatage hoolikalt. Potti, kaant ja tarvikuid võib pesta ka nõudepesumasinas.
- Samuti puhastage kõik multikeetja **A4** sisemised ja välised osad kergelt niiske lapiga ja kuivatage. Ärge kastke seadet vette ega muudesse vedelikesse.

KÄSITSEMINE

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 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) multikeetjas, 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 toit ei pruugi läbi küpseda ja võib olla vajalik pikendada küpsetusaega, reguleerides aega ja/või temperatuuri.
- Kui friteerimiseks mõeldud toit on niiske, siis kuivatage see kõigepealt. Maitsestage toit alles peale friteerimist, ärge pange maitseaineid keedunõusse ega friteerimiskorvi toidu valmistamise ajal.
- Kui soovite kattega / taignas toitu friteerida, veenduge, et see oleks ühtlaselt kaetud ja et kogu üleliigne riivsaia oleks ära koputatud, kuna lahtine riivsaia puru rikub praadimiskeskonna kvaliteeti.
- Teatud tüüpi toidud, nagu sõõrikud, võib panna friteerimiseks otse keedunõusse friteerimiskorvi (ei ole kaasas) kasutamata.
- Kui soovite friteerida sügavkülmutatud toitu, eemaldage liigne jää, kuna see võib põhjustada õli ülekeemist.

KOKKUPANEK

- Võtke keedunõu multikeetjast välja ning täitke koostisainetega. Jälgige alati märke **A7 (MIN/MAX)** keedunõu sees. 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 olema vähemalt 1/5 keedunõu mahust.
- Friteerimiseks kasutage ainult õlisid ja rasvu, mis on selgesõnaliselt märgitud kui „mittevahutav“ ja sobivad friteerimiseks. Vajalik info on olemas ka pakendil või etiketil.



Hoiatus:

Ärge tükeldage toitu kunagi otse keedunõus **A3**.

Ärge pange toitu kunagi otse multikeetja seadmesse **A4**.

Friteerimisel ärge kombineerige eri tüüpi õlisid ja rasvasid.

- Puhastage keedunõu servad ja kõik muud osad, mis on keedunõud täites määrdunud.

- Enne keedunõu panemist multikeetjasse kontrollige, et sisemine osa oleks puhas ning vabad toidujääkidest.
- Sisestage keedunõu multikeetjasse selliselt, et tihvt **B4**, jalg **B5** ja kontaktid **B6** libiseksid multikeetja metallplaadi vastavatesse avadesse **B1-B3**.



Hoiatus:

Veenduge alati, et keedunõu oleks multikeetja seadmes õigesti. Ärge püüdke multikeetjat sisse lülitada kui keedunõu ei ole õigesti paigas!

MULTIKEETJA ASUKOHT

- Asetage multikeetja tasasele, kuivale, puhtale ja mis kõige tähtsam - stabiilsele ja kuumuskindlale pinnale. Juhul, kui soovite multikeetjat kasutada kuumustundlikul tööpinnal, asetage selle alla löikelaud või muu sarnane kuumakindel materjal.
- Kui soovite asetada multikeetja pliidi pinnale, veenduge, et see oleks väljalülitatud.
- Multikeetja läheduses ei tohi olla esemeid ega pindu, mida välja voolav aur võiks kahjustada, nt. seinad, köögikapid, kapid, maalid, kardinad jne.
- Pange multikeetja selliselt, et lapsed selleni ei ulataks ja et keegi ei saaks sellele pihta minna, maha tõmmata ega ümber ajada.

SISSELÜLITAMINE

- Ühendage toitejuhtme üks ots multikeetjasse ja pistik seinakontakti. Kõlab helisignaali, ekraan hakkab üheks sekundiks helendama ja lülitub seejärel välja ning multikeetja lülitub säästurežiimile.
- Vajutades suvalist nuppu hakkab ekraan helendama ja multikeetja lülitub ooterežiimile, mis tähendab, et seade on kasutamiseks valmis. Ekraan süttib ja kuvatakse üksikud programmid.
- Multikeetjat saab töötamise ajal lülitada igal hetkel ooterežiimile, vajutades nuppu **C11 (Start/Stop)**.
- Kui ühe minuti vältel seadistusi ei tehta, lülitub multikeetja uuesti energiasäästu režiimile.



Märkus:

Esmakordsel kasutamisel võib eralduda kergelt põlemise lõhna. See on täiesti normaalne ja hajub peale mõningast kasutamist. Enne esmakordset kasutamist võite valada potti kaks tassi vett ja käivitada STEAM (aurutamine) režiimi. Vajadusel korrake tegevust.

AUTOMAATNE KÜPSETAMINE KASUTADES EELSEADISTATUD PROGRAMME

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

Ülevaade programmidest:

PROGRAMM	KIRJELDUS	VAIKEVÄÄRTUS		REGULEERIMINE	
		AEG	TEMP.	AEG	TEMP.
SOUS VIDE	Toiduvalmistamine vaakumis, kasutades veevanni ja vaakumkotte. See programm sobib liha, kala, köögiviljade ja puuviljade jaoks. Programmi kasutamisel kasutage kaasasolevat resti.	01:00	50 °C	01:00-9:59	40–99 °C
STIR-FRY	Väikestes kogustes koostisosade valmistamine väga kuumas õlis pidevalt segades. Programm sobib liha ja kala valmistamiseks, mida võib segada näiteks nuudlite ja riisiga.	00:10	240 °C	00:05-0:20	140–240 °C
ROAST	Röstimine Kasutage seda programmi liha, köögiviljade, linnuliha jms. röstimiseks, praadimiseks ning grillimiseks.	0:60	240 °C	00:10-1:00	120–240 °C

GRILLIMINE	See programm sobib nt. marineeritud kanaliha vms. grillimiseks. Programmi kasutamisel kasutage kaasasolevat resti.	00:30	240 °C	00:10-1:00	150–240 °C
BAKE (Küpsetus)	Küpsetamine See programm sobib pirukate, kookide, küpsiste jms. magusate toitude, aga samuti ka liha, kala ja köögiviljade valmistamiseks.	00:30	180 °C	00:10-2:00	140–180 °C
KEEMINE	See programm sobib pasta, kartulite, riisi, köögiviljade, suppide ja kastmete, pelmeenide jms. valmistamiseks.	00:25	150 °C	00:15-1:00	100–240 °C
FRY	Osaliselt rasvainesse kastetud toidu praadimiseks.	00:20	200 °C	00:01-1:00	120–240 °C
SLOW COOK	Toidu aeglaseks valmistamiseks Lihtsalt tükeldage koostisained, pange need keedunõusse, segage, katke, vajaduse korral reguleerige aega ja temperatuuri, käivitage valmistusprotsess ning ärge muretsege selle pärast.	06:00	100 °C	00:30-6:00	x
FAST STEW	Kiire hautamine Programm sobib ideaalselt liha, maksa, kala või köögiviljade hautamiseks. Võimaldab mahlaste roogade keetmist sarnaselt kiirkeetjas küpsetatule. Vee lisamine ei ole vajalik	01:00	120 °C	00:01-2:00	120–200 °C
DEEP FRY	Täielikult rasvainesse kastetud toidu praadimiseks.	00:40	210 °C	00:20-2:00	180–210 °C
HOT POT	Suppide valmistamine otse söögilauale. See võetakse järk-järgult potist välja ja serveeritakse taldrikutel, suppi samaaegselt täiendavate koostisosadega täiendades, mis keedetakse ja seejärel serveeritakse. Koostisained võivad sisaldada õhukesi lihaviile, lehtköögivilju, seeni, munapelmeene, tofut, mereande jne.	01:00	220 °C	00:30-9:59	120–240 °C
STEAM	Toidu aurutamiseks. Seda programmi saab kasutada ka külmade või külmutatud toitude soojendamiseks.	00:15	220 °C	00:10-1:00	120–220 °C
RICE	Tavalise või eelküpsetatud riisi keetmiseks.	N/A	100 °C	x	x *
FONDUE	Šokolaadi, juustu, aga ka lihakastmete või suppide valmistamiseks.	02:00	60 °C	00:30-4:00	40–70 °C
YOGURT	Jogurti valmistamiseks Kasutage keedetud või pastöriseeritud piima ja jogurtikultuuri. Jogurtikultuuriks võib olla müügil olev maitsestatamata jogurt, varem valmistatud jogurt, supermarketites saadaval jogurtipulbrisegu või tervisliku toidu kaupluse jogurtikultuur.	04:00	40 °C	00:30-9:59	x
POPCORN	Paismaisi valmistamiseks Paismaisi võib valmistada ilma õlita või vähese õliga. Valmis paismaisi maitsestage.	00:08	240 °C	00:01-0:15	200–240 °C
MANUAL	Võimaldab kõigi küpsetusparameetrite kohandatud määramist retseptide,	01:00	240 °C	00:01-9:59	40–240 °C

	koostisosade koguse ja teie isiklike eelistuste põhjal.				
KEEP WARM	Säilitab temperatuuri. Programm hoiab toidu u. 80 °C temperatuuril eelseatud või kohandatud aja vältel.	02:00	80 °C	00:30-9:59	x
PRESET	Viitstart Võimaldab käivitada keetja valitud ajal.	01:00	x	00:01-9:59	x

Selgitused:

x = funktsioon ei ole saadaval või seadistust ei saa teha

* = Temperatuuri ei saa kuumenemise ajal muuta. Kui keemistemperatuur on saavutatud, võib aja seada vahemikus 0:10 kuni 0:15 min.

Programmi valimine

- Vasakul, keskel või paremal olevat menüüd saab muuta kolmel viisil:
 - Kasutades nuppu **C6** (funktsioon): Iga nupuvajutusega liigutakse programmides vastupäeva, st. vasakult paremale.
 - Kasutades nuppu **C3** (+) ooterežiimis: Iga nupuvajutusega liigutakse programmides vastupäeva, st. vasakult paremale.
 - Kasutades nuppu **C10** (-) ooterežiimis: Iga nupuvajutusega liigutakse programmides päripäeva, st. paremalt vasakule.

Vajutades suvalist ülalkirjeldatud nuppu, kostab lühike piiks, valitud programm vilgub ja eelseatud valmistusväärtus kuvatakse ekraanile.

Programmi käivitamine, peatamine ja lõpetamine

- Käivitage küpsetusprotsess, vajutades nuppu **C11** (Start/Stop). Valitud valmistusprogramm hakkab vilkuma, märgutuled **C7** alustavad laadimist ja eelseatud aega hakatakse maha lugema.
- Te võite küpsetusprotsessi igal ajal peatada, vajutades nuppu **C11** (Start/Stop).
- Kui multikeetja valmistamise lõpetab, kõlab 3 piiksi ja sõltuvalt valitud programmist või seadistusest lülitub seade soojashoidmise või energiasäästu režiimile, st. ekraan lülitub välja. Sel viisil lõpetatakse automaatne toiduvalmistamise funktsioon.

KÜPSETUSPROGRAMMIDE REGULEERIMINE

- Enamiku programmide puhul on vastavalt vajadustele ja kogemustele võimalik kohandada mõnda või kõiki eelseadistatud küpsetusparameetreid. Reguleeritavad parameetrid on loetletud programmi ülevaattetabelis.
- Reguleeritavaid parameetreid võib reguleerida nii enne valmistamist kui ka valmistamise ajal. Küpsetusparameetreid saab muuta igal ajal vajutades nuppu **C11** (Start/Stop).
- Peale andmete muutmist käivitage küpsetusprotsess, vajutades nuppu **C11** (Start/Stop). Küpsetusprotsess kulgeb samamoodi nagu automaatse küpsetamise korral.

Aja määramine

- Valige programm, mille aega soovite reguleerida ja vajutage nuppu **C5** (aeg). Kui vajutate nuppu **C5** esimest korda, hakkavad minutid ekraanil vilkuma, uuesti vajutades hakkavad vilkuma tunnid. Kasutades nuppe **C3** (pluss) või **C10** (miinus) saate väärtusi reguleerida vastavalt vajadusele.
- Minuteid seades muudab iga nupuvajutus aega 1 minuti võrra. Nuppu all hoides muutub aeg 10-minutilise sammuga.

Temperatuuri reguleerimine

- Valige programm, mille temperatuuri soovite reguleerida ja vajutage nuppu **C12** (temp). Kasutades nuppe **C3** (pluss) või **C10** (miinus) saate väärtusi reguleerida vastavalt vajadusele.

KÄSITSI KÜPSETAMINE

- Võimaldab kõigi küpsetusparameetrite kohandatud määramist retseptide, koostisosade koguse ja teie isiklike eelistuste põhjal. Küpsetustemperatuuri ja -aja saate seadistada, vaadake programmi ülevaattetabelis rida "Käsitsi".

- Valige programm Manual kuvatakse vaikeväärtuse aeg **01:00** ja temperatuur 240 °C.
- Reguleerige toiduvalmistamise parameetreid vastavalt eelmises peatükis olevale protseduurile TOIDUPROGRAMMIDE REGULEERIMINE.
- Peale andmete määramist käivitage küpsetusprotsess, vajutades nuppu **C11 (Start/Stop)**. Küpsetusprotsess kulgeb samamoodi nagu automaatse küpsetamise korral.

VIIVITUSEGA VALMISTAMISE FUNKTSIOON

- Viivitusega valmistamise funktsioon võimaldab käivitada keetja valitud ajal. Minimaalne seadistatav viivitusae on 30 minutit ja maksimaalne seatav aeg 24 tundi.
- Viivitusega valmistamine on saadaval ainult järgmiste programmide puhul: SOUS VIDE, BAKE, BOIL, SLOW COOK, FAST STEW, HOT POT, STEAM ja RICE.
- Valige valmistusprogramm ja vajutage nuppu **C4** (eelseadistus). PRESET tekst ja aja näidik hakkavad vilkuma. Tehaseadistus on 1 tund. Vajutage nuppu **C5** (aeg) ja seejärel kasutage nuppe **C3/C10** (+/-) väärtuse muutmiseks vahemikus 0:01-9:59.
- Mahaloenduse alustamiseks vajutage nuppu **C11** (start/stop). Tekst PRESET jääb põlema. Niipea, kui määratud aeg on möödas, alustab multikeetja tööd.

SOOJASHOIDMISE FUNKTSIOON

- Soojashoidmise funktsioon hoiab toitu seatud temperatuuril 80 °C.
- Soojashoidmise funktsioon käivitub automaatselt järgmiste programmide lõpus: BOIL, SLOW COOK, FAST STEW, STEAM ja RICE. Seda saab seada ka käsitsi, valides KEEP WARM programmi kasutades nuppu **C6** (funktsioon) või nuppe **C3/C10** (+/-).
- Automaatselt on vaikimisi määratud või käsitsi valitud soojas hoidmise funktsioon 2:00 tundi. Väärtust saab muuta vahemikus 0:30 kuni 9:59 vajutades nuppu **C5** (aeg) ja määrates vajalikud väärtused kasutades nuppe **C3/C10** (+/-) väärtuse muutmiseks vahemikus 0:01-9:59. Eelseadistatud temperatuuri väärtust ei saa muuta.
- Funktsiooni käivitamiseks vajutage nuppu **C11** (start/stop). Sümbol **C7** alustab laadimist ja mahaloendus algab. Funktsiooni võite igal ajal peatada, vajutades nuppu **C11** (start/Stop).
- Niipea kui aeg on saabunud, kõlab piiks ja multikeetja lülitub automaatselt välja.

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

- Multikeetja täielikuks väljalülitamiseks eemaldage pistik vooluvõrgust ja laske seadmel täielikult jahtuda. Peale jahtumist puhastage vastavalt juhistelet, 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.



Tähelepanu:

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

- Peske eemaldatav keedunõu, kaas ja kasutatud tarvikud kuumas vees pesuvahendiga, loputage ning kuivatage hoolikalt peene lapiga. Neid osasid võib pesta nõudepesumasinas.
- Kui kaas on väga määrdunud, võtke kummist tihend ära ning puhastage kaas ja tihend hoolikalt, peske ja kuivatage. Ärge unustage tihendit uuesti kaanele panna.
- Samuti puhastage kõik multikeetja sisemised ja välimised osad kergelt niiske lapiga ja kuivatage. Pühkige multikeetja sisemine osa paberrätiga, tugevamaid plekke võite puhastada pehme käsna ja seejärel pühkige kuivaks.
- 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 multikeetjat või keedupotti kahjustada.

SÄILITAMINE

- Enne multikeetja lahtivõtmist kontrollige, kas seade on täielikult jahtunud, väljalülitatud ja pistik seinakontaktist eemaldatud.
- Hoiustamiseks asetage tarvikud 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 AC
Sagedusvahemik.....	50-60 Hz
Sisendvõimsus	1800 W
Friteerimispoti maht.....	4,8 L
Mõõtmed (kõrgus x laius x sügavus)	300 mm x 345 mm x 340 mm
Kaal	4 kg

Jätame endale õiguse teha muudatusi tehnilistes näitajates ja tekstis.

JUHISED JA INFORMATSIOON PAKKEMATERJALI UTILISEERIMISE KOHTA.

Kasutatud pakkematerjal hävitage vastavalt kohalikule regulatsioonile.



ELEKTRI- JA ELEKTRONIKASEADMETE 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 korrektses hävitamisega aitate kaasa looduse säästmisele ja väldite võimaliku kahju tekitamist keskkonnale ja inimeste tervisele. Küsige lisainfot kohalikust omavalitsusest või kogumiskohtadest. Ebakorrektses utiliseerimises 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 korrektses utiliseerimises kohta kohalikust omavalitsusest või müüjalt.



See toode vastab kõikidele EL vastavatele põhioüetele.