

Multifunktsionaalne toiduvalmistaja 45in1

RK8121

Kasutusjuhend



- EN
- DE
- NL
- FR
- BG
- CS
- HU
- RO
- HR
- SL
- SK
- PL
- TR
- AR
- FA
- LV
- ET
- LT

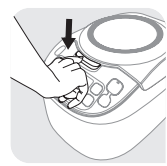
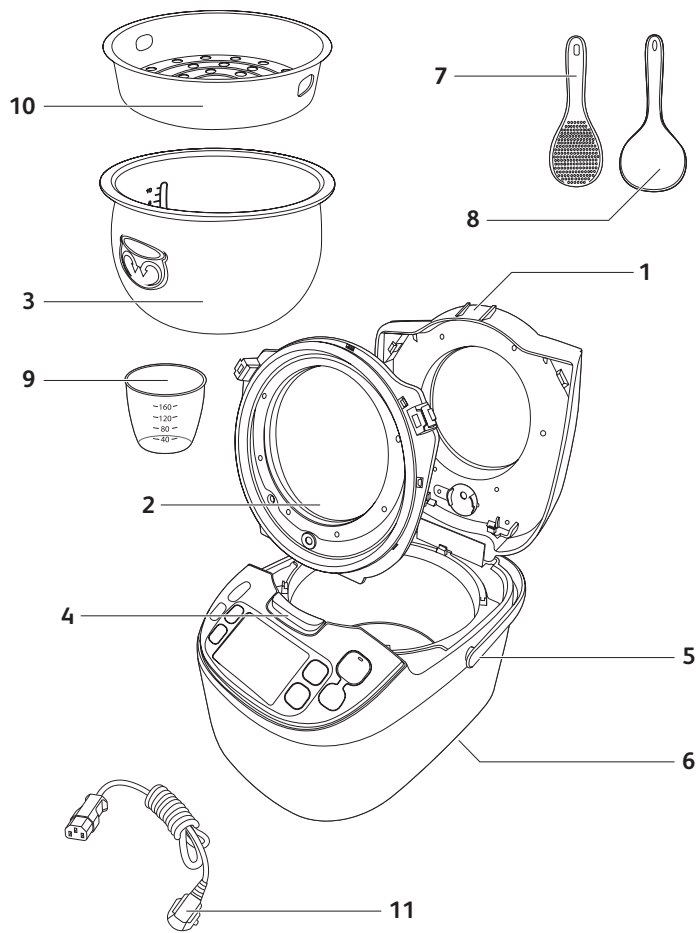


Fig.1



Fig.2

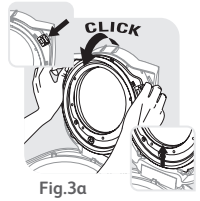


Fig.3a

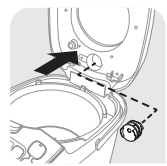


Fig.3b

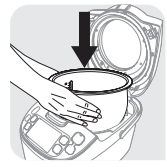


Fig.4



Fig.5



Fig.6

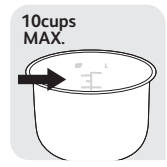


Fig.7



Fig.8



Fig.9



Fig.10



Fig.11

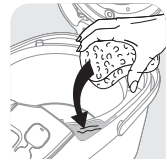


Fig.12



Fig.13



Fig.14

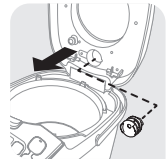


Fig.15

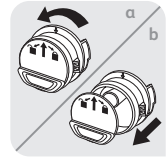


Fig.16

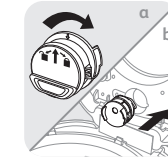
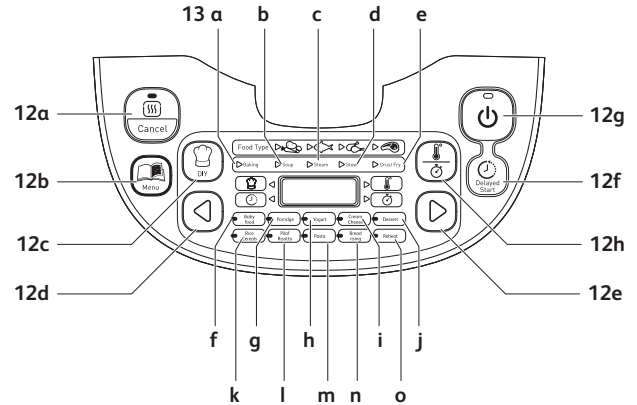


Fig.17



Fig.18

JUHTPANEEL



KIRJELDUS

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 Kaas | h Nupp „Temperatuur/taimer“ |
| 2 Sisekaas | 13 Funktsiooninäidikud |
| 3 Eemaldatav sisekauss | a Küpsetamisfunktsioon |
| 4 Kaane avamise nupp | b Supifunktsioon |
| 5 Käepide | c Aurufunktsioon |
| 6 Toitejuhtme pesa | d Hautamisfunktsioon |
| 7 Riisilusikas | e Kooriku-/praadimisfunktsioon |
| 8 Supilusikas | f Lastetoidufunktsioon |
| 9 Mõõtetops | g Pudrufunktsioon |
| 10 Aurukorv | h Jogurtifunktsioon |
| 11 Toitejuhe | i Koor/juust |
| 12 Juhtpaneel | j Magustoidufunktsioon |
| a Nupp „Soojana hoidmine / tühistamine“ | k Riisi-/teraviljafunktsioon |
| b Nupp „Menüü“ | l Pilafi-/risotofunktsioon |
| c Nupp „Isekokamine“ | m Pastafunktsioon |
| d Nupp „<“ | n Leiva kergitamise funktsioon |
| e Nupp „>“ | o Ülessoojendusfunktsioon |
| f Nupp „Viitkäivitamine“ | |
| g Nupp „Start“ | |

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

Pakkige seade lahti

- Eemaldage seade pakendist ning pakkige lahti kõik tarvikud ja trükitud dokumendid.
- Avage kaas, vajutades korpusel olevat avamisnuppu – jn 1.
Lugege juhendit ja järgige hoolikalt töömeetodit.

Puhastage seade

- Eemaldage kauss – jn 2, sisemine kaas ja auruklapp – jn 3a ja 3b.
- Puhastage kauss, klapp ja sisemine kaas käsna ja nõudepesuvahendiga.
- Pühkige seadme väliskülge ja kaant niiske lapiga.
- Kuivatage hoolikalt.
- Pange kõik esemed nende algele kohale. Paigaldage sisemine kaas masina pealmises kaanes õigesse kohta. Seejärel pange sisekaas 2 ribi taha ja lükake pealt, kuni see on oma kohale kinnitunud. Sisestage eemaldatav juhe seadme põhjal olevasse pesasse.

SEADME JA KÕIGI FUNKTSIOONIDE KOHTA

- Pühkige kaussi hoolikalt väljastpoolt (eriti põhja). Veenduge, et kausi all ja kütteleadil ei oleks jääke ega vedelikku – jn 5.
- Asetage kauss seadmesse õiges asendis – jn 6.
- Veenduge, et sisemine kaas oleks õiges asendis.
- Sulgege kaas, kuni kostab klõpsatus.
- Paigaldage toitejuhe multikeetja aluse pistikupessa ja ühendage seejärel pistikupessa. Seadmest kõlab pikk piiksuv heli ja kõik juhtpaneelil olevad indikaatorid süttivad hetkeks. Seejärel kuvatakse ekraanil „----“ ja kõik indikaatorid kustuvad. Seade lülitub ooterežiimi, menüüfunktsioone saate valida oma soovi järgi.
- Ärge puudutage kütteleaati, kui seade on vooluvõrku ühendatud või pärast toiduvalmistamist. Ärge teisaldage seadet kasutamise ajal ega vahetult pärast toiduvalmistamist.
- Seade on ette nähtud kasutamiseks ainult siseruumides.

Ärge kunagi asetage oma kätt toiduvalmistamise ajal auruavale, kuna on oht saada põletusi – jn 10.

Kui te soovite pärast toiduvalmistamise algust ekslikult valitud kühsetusrežiimi muuta, vajutage nuppu SOOJANA HOIDMINE / TÜHISTAMINE ja valige uuesti teile vajalik menüü.

Kasutage ainult seadmega kaasas olevat sisemist kaussi.

Ärge valage seadmesse vett ega pange sinna koostisosi, kui kaussi pole sees.

Maksimaalne vee ja koostisainete kogus ei tohi ületada kõrgeimat märgist kausi sees – jn 7.

TOIDUVALMISTUSPROGRAMMIDE TABEL

| PROGRAMMID | Automaatne | Manuaalne | Toidutüüp | Valmistusaeg | | | Vintstart | | Temperatuur (°C) | | Kaane oserd | | Soojana hoidmine |
|-------------------|------------|-----------|------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------|------------------|---------------------|-------------|---------|------------------|
| | | | | Vähim Vähemik | Alg (min) | Vähemik | Alg (min) | Vähemik | Valkeväärtus | Vähemik | Suletud | Avatud | |
| Küpsetamine | 4 | 4 | veg | 25 m | 5 min – 4 h | 5 | Valmistusaeg u 24 h | 5 | 140 °C | 100/120/ 140/160 | • | | • |
| | | | Kala | 20 m | | | | | 160 °C | | | | |
| | | | Linnuliha | 40 m | | | | | 160 °C | | | | |
| | | | Liha | 50 m | | | | | 160 °C | | | | |
| Supp | 4 | | Veg | 40 m | 10 min – 3 h | 5 | Valmistusaeg u 24 h | 5 | 100 °C | - | • | | • |
| | | | Kala | 45 m | | | | | | | | | |
| | | | Linnuliha | 50 m | | | | | | | | | |
| | | | Liha | 60 m | | | | | | | | | |
| Aurutamine | 4 | | Veg | 35 m | 5 min – 3 h | 5 | Valmistusaeg u 24 h | 5 | 100 °C | - | • | | • |
| | | | Kala | 25 m | | | | | | | | | |
| | | | Linnuliha | 45 m | | | | | | | | | |
| | | | Liha | 55 m | | | | | | | | | |
| Hautis | 4 | 2 | veg | 60 m | 20 min – 9 h | 5 | Valmistusaeg u 24 h | 5 | 100 °C | 90/100 | • | | • |
| | | | Kala | 25 m | | | | | | | | | |
| | | | Linnuliha | 1 h 30 m | | | | | | | | | |
| | | | Liha | 2 h | | | | | | | | | |
| Koori/praadimine | 4 | 4 | veg | 12 m | 5 min – 1 h 30 min | 1 | - | Ei | 160 °C | 100/120/ 140/160 | • | • | • |
| | | | Kala | 10 m | | | | | | | | | |
| | | | Linnuliha | 15 m | | | | | | | | | |
| | | | Liha | 20 m | | | | | | | | | |
| Beebitoit | 1 | - | 45 m | 5 min – 2 h | 5 | Valmistusaeg u 24 h | 5 | 100 °C | - | • | - | 1 h max | |
| Kaaperad | 1 | - | 25 m | 5 min – 2 h | 5 | 5 | 100 °C | - | • | - | - | - | |
| Jogurt | 1 | - | 8 h | 1 h – 12 h | 15 | - | - | 40 °C | - | • | - | - | |
| Koor, juust | 1 | - | 40 m | 10 min – 4 h | 15 | - | - | 80 °C | - | • | - | - | |
| Magustoit | - | 4 | - | 45 m | 5 min – 2 h | 5 | - | 5 | 160 °C | 100/120/ 140/160 | • | • | - |
| Ris/teravil | 1 | - | Automaatne | Automaatne | - | - | - | 5 | Automaatne | - | • | • | - |
| Pilaff/risoto | 1 | - | Automaatne | Automaatne | - | - | - | 5 | Automaatne | - | • | • | - |
| Pasta | 1 | - | 8m | 3 min – 3 h | 1 | - | - | 5 | 100 °C | - | • | • | - |
| Leiva kergetamine | 1 | - | 1h | 10 min – 6 h | 5 | - | - | 5 | 40 °C | 40 | • | • | - |
| Ülessojendamise | - | 1 | - | 25 m | 5 min – 1 h | 1 | - | 5 | 100 °C | - | • | • | - |
| Soojana hoidmine | - | 1 | - | - | - | - | - | 5 | 75 °C | - | • | • | - |
| Iselakkamine | - | 1 | - | 30m | 5 min – 9 h | 5 | - | 5 | 100 °C | 40–160 | • | • | - |
| PROGRAMMID | 28 | 17 | | | | | | | | | | | |
| KOIKU | | 45 | | | | | | | | | | | |

Iselakkamisprogrammi puhul on soojana hoidmine saadaval vaid tingimusel, et see on olemas aluseks kasutataval programmil. Kui näiteks iselakkamiseks valitakse jogurtiprogrammi, ei käivitu toiduvalmistamise lõppedes soojana hoidmine.

ET

MENÜÜNUPP

- Vajutage ooteolekus seadmel nuppu „Menu“, et liikuda tsükliliselt läbi järgmiste funktsioonide. Küpsetamine → Supp → Aur → Hautamine → Koorik/praadimine → Lastetoit → Puder → Jogurt → Koor/juust → Magustoit → Riis/teravili → Pilaff/risoto → Pasta → Leiva kergitamine → Ülessoojendamine → Soojana hoidmine.
- Ekraanil kuvatakse iga funktsiooni vaikimisi kestus (erandiks on „Riis/teravili“, „Pilaff/risoto“). Nupp „Start“ hakkab vilkuma ja programmiga seotud funktsioonid süttivad.

Märkus.

Programmi tühistamiseks vajutage nuppu „Menu“ 5 sekundit. Tühistamise kinnituseks kõlab piiks.

Kui soovite piiksu lisada, vajutage teist korda menüünuppu.

KÜPSETAMISFUNKTSIOON

- Vajutage nuppu „Menu“ ja valige funktsioon „Baking“ (Küpsetamine). Ekraanil kuvatakse vaikimisi valmistamisaeg ja nupp „Start“ hakkab punaselt vilkuma. Seejärel vajutage nuppe „<“ või „>“, et valida toidutüüp: köögiviljad, kala, linnuliha või liha.
- Vajutage nuppu „Temperatuur/taimer“, et aktiveerida ajaseadistuse funktsioon, ja vajutage valmistamisaja muutmiseks nuppe „<“ ja „>“. Vajutage uuesti nuppu „Temperatuur/taimer“, et muuta nuppe „<“ ja „>“ vajutades temperatuuri.
- Vajutage nuppu „Start“. Multikeetja lülitub toiduvalmistamisolekusse „Baking“ (Küpsetamine). Nupp „Start“ jääb ühtlaselt põlema ja ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg. Valitud temperatuuri saavutamise järel kõlab multikeetjast helisignaali.
- Toiduvalmistamise lõpus kõlab seadmest kolm piiksu, multikeetja lülitub soojana hoidmise olekusse, näidik „Keep Warm“ süttib ja ekraanil kuvatakse soojana hoidmise aja loendamine.

SUPIFUNKTSIOON

- Vajutage nuppu „Menu“ ja valige funktsioon „Soup“ (Supp). Ekraanil kuvatakse vaikimisi valmistamisaeg ja nupp „Start“ hakkab punaselt vilkuma. Seejärel vajutage nuppe „<“ või „>“, et valida toidutüüp: köögiviljad, kala, linnuliha või liha.
- Vajutage nuppu „Temperatuur/taimer“, et aktiveerida ajaseadistuse funktsioon, ja vajutage valmistamisaja muutmiseks nuppe „<“ ja „>“.
- Vajutage nuppu „Start“. Multikeetja lülitub toiduvalmistamisolekusse „Soup“ (Supp). Nupp „Start“ jääb ühtlaselt põlema ja ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.
- Toiduvalmistamise lõpus kõlab seadmest kolm piiksu, multikeetja lülitub soojana hoidmise olekusse, näidik „Keep Warm“ süttib ja ekraanil kuvatakse soojana hoidmise aja loendamine.

AURUFUNKTSIOON

- Vajutage nuppu „Menu“ ja valige funktsioon „Steam“ (Aur). Ekraanil kuvatakse vaikimisi valmistamisaeg ja nupp „Start“ hakkab punaselt vilkuma. Seejärel vajutage nuppe „<“ või „>“, et valida toidutüüp: köögiviljad, kala, linnuliha või liha.
- Vajutage nuppu „Temperatuur/taimer“, et aktiveerida ajaseadistuse funktsioon, ja vajutage valmistamisaja muutmiseks nuppe „<“ ja „>“.
- Vajutage nuppu „Start“. Multikeetja lülitub toiduvalmistamisolekusse „Steam“ (Aur). Nupp „Start“ jääb ühtlaselt põlema ja ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.
- Toiduvalmistamise lõpus kõlab seadmest kolm piiksu, multikeetja lülitub soojana hoidmise olekusse, näidik „Keep Warm“ süttib ja ekraanil kuvatakse soojana hoidmise aja loendamine.

Soovitused auruga valmistamiseks

- Veekogus peab olema sobiv ja aurukorvist alati madalam. Taseme (max 2,5 l) ületamine võib kasutamise käigus põhjustada ülevoolamist. Info mõttes vastab kausis olev 2 tassi maht umbes 1 liitrile veele.
- Ligikaudne valmistamisaeg auruga valmistamisel on 2 l vee korral 1 tund ja 30 minutit ning 1 liitri vee korral 45 minutit.
- Asetage aurukorv kausile – jn 4.
- Lisage toiduained aurukorvi.

HAUTAMISFUNKTSIOON

- Vajutage nuppu „Menu“ ja valige funktsioon „Stew“ (Hautis). Ekraanil kuvatakse vaikimisi valmistamisaeg ja nupp „Start“ hakkab punaselt vilkuma. Seejärel vajutage nuppe „<“ või „>“, et valida toidutüüp: köögiviljad, kala, linnuliha või liha.
- Vajutage nuppu „Temperatuur/taimer“, et aktiveerida ajaseadistuse funktsioon, ja vajutage valmistamisaja muutmiseks nuppe „<“ ja „>“. Vajutage uuesti nuppu „Temperatuur/taimer“, et muuta nuppe „<“ ja „>“ vajutades temperatuuri.
- Vajutage nuppu „Start“. Multikeetja lülitub toiduvalmistamisolekusse „Stew“ (Hautamine). Nupp „Start“ jääb ühtlaselt põlema ja ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.
- Toiduvalmistamise lõpus kõlab seadmest kolm piiksu, multikeetja lülitub soojana hoidmise olekusse, näidik „Keep Warm“ süttib ja ekraanil kuvatakse soojana hoidmise aja loendamine.

KOORIKU-/PRAADIMISFUNKTSIOON

- Vajutage nuppu „Menu“ ja valige funktsioon „Crust Fry“ (Koorik/praadimine). Ekraanil kuvatakse vaikimisi valmistamisaeg ja nupp „Start“ hakkab punaselt vilkuma. Seejärel vajutage nuppe „<“ või „>“, et valida toidutüüp: köögiviljad, kala, linnuliha või liha.
- Vajutage nuppu „Temperatuur/taimer“, et aktiveerida ajaseadistuse funktsioon, ja vajutage valmistamisaja muutmiseks nuppe „<“ ja „>“. Vajutage uuesti nuppu „Temperatuur/taimer“, et muuta nuppe „<“ ja „>“ vajutades temperatuuri.
- Vajutage nuppu „Start“. Multikeetja lülitub toiduvalmistamisolekusse „Crust Fry“ (Koorik/praadimine). Nupp „Start“ jääb ühtlaselt põlema ja ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg. Valitud temperatuuri saavutamise järel kõlab multikeetjast helisignaali.
- Toiduvalmistamise lõpus kõlab seadmest kolm piiksu, multikeetja lülitub soojana hoidmise olekusse, näidik „Keep Warm“ süttib ja ekraanil kuvatakse soojana hoidmise aja loendamine.

Märkus. Kasutage seda funktsiooni alati õli ja toiduga. Ainult õli kasutamine võib põhjustada rikke või on ohtlik.

LASTETOIDUFUNKTSIOON

- Selle funktsiooniga on võimalik valmistada toiduainet ja väikest kogust vett kasutades lastetoitu, mille tekstuur sobib just väikelastele kasutamiseks.
- Vajutage nuppu „Menu“ ja valige funktsioon „Baby food“ (Lastetoit). Ekraanil kuvatakse vaikimisi valmistamisaeg ja nupp „Start“ hakkab punaselt vilkuma.
- Vajutage nuppu „Temperatuur/taimer“, et aktiveerida ajaseadistuse funktsioon, ja vajutage valmistamisaja muutmiseks nuppe „<“ ja „>“.
- Vajutage nuppu „Start“. Multikeetja lülitub toiduvalmistamisolekusse „Baby food“ (Lastetoit). Nupp „Start“ jääb ühtlaselt põlema ja ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.
- Toiduvalmistamise lõpus kõlab seadmest kolm piiksu, multikeetja lülitub soojana hoidmise olekusse, näidik „Keep Warm“ süttib ja ekraanil kuvatakse soojana hoidmise aja loendamine.
- Toiduohutuse huvides on soojana hoidmise funktsioon piiratud 1 tunniga.

Märkus. Lastetoidu valmimise järel tuleb see ühe tunni jooksul ära tarbida.

PUDRUFUNKTSIOON

- Vajutage nuppu „Menu“ ja valige funktsioon „Porridge“ (Puder). Ekraanil kuvatakse vaikimisi valmistamisaeg ja nupp „Start“ hakkab punaselt vilkuma.
- Vajutage nuppu „Temperatuur/taimer“, et aktiveerida ajaseadistuse funktsioon, ja vajutage valmistamisaja muutmiseks nuppe „<“ ja „>“.
- Vajutage nuppu „Start“. Multikeetja lülitub toiduvalmistamisolekusse „Porridge“ (Puder). Nupp „Start“ jääb ühtlaselt põlema ja ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.
- Toiduvalmistamise lõpus kõlab seadmest kolm piiksu, multikeetja lülitub soojana hoidmise olekusse, näidik „Keep Warm“ süttib ja ekraanil kuvatakse soojana hoidmise aja loendamine.

JOGURTIFUNKTSIOON

- Vajutage nuppu „Menu“ ja valige funktsioon „Yogurt“ (Jogurt). Ekraanil kuvatakse vaikimisi valmistamisaeg ja nupp „Start“ hakkab punaselt vilkuma.
- Vajutage nuppu „Temperatuur/taimer“, et aktiveerida ajaseadistuse funktsioon, ja vajutage valmistamisaja muutmiseks nuppe „<“ ja „>“.
- Vajutage nuppu „Start“. Multikeetja lülitub toiduvalmistamisolekusse „Yogurt“ (Jogurt). Nupp „Start“ jääb ühtlaselt põlema ja ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.
- Valmistamisaja lõppedes kõlab seadmest kolm piisku.

Programmi lõpus ei järgne soojana hoidmise funktsiooni.

Kasutage jogurti valmistamiseks kuumakindlates klaasnõudes.

JOGURTI KOOSTISOSADE VALIK

Piim

Millist piima tuleks kasutada?

Kõikides meie retseptides (kui pole teisiti märgitud) kasutatakse lehmapiima. Võite kasutada taimset piima, näiteks sojapiima, aga ka lamba- või kitsepiima, kuid sel juhul võib jogurti paksus olenevalt kasutatud piimast erineda. Toor-, pika säilivusajaga piim ja kõik allpool kirjeldatud piimad sobivad seadmes kasutamiseks.

- **Pika säilivusajaga steriliseeritud piim:** kõrgkuumutatud täispiim (UHT) annab tihkema jogurti. Osaliselt kooritud piim annab vähem tihke jogurti. Võite siiski kasutada osaliselt kooritud piima ja lisada üks või kaks supilusikatäit piimapulbrit.
- **Pastöriseeritud piim:** see piim annab kreemjama jogurti, mille peale tekib õhuke nahakiht.
- **Toorpiim (talupiim):** seda tuleb keeta. Soovitatav on seda keeta kaua aega. Seda piima on ilma keetmata ohtlik kasutada. Seejärel laske sellel enne seadmes kasutamist jahtuda. Kultuuri kasvatamine toorpiimast valmistatud jogurtiga ei ole soovitatav.
- **Piimapulber:** piimapulbri kasutamine annab väga kreemja jogurti. Järgige toote karbil olevaid tootja juhiseid.

Valige täispiim, soovitatavalt pika säilivusajaga kõrgkuumutatud piim.

Toor- (värske) või pastöriseeritud piim tuleb keeta ja seejärel jahutada. Sellelt tuleb ka nahk eemaldada.

Kääritusaine

Jogurtile

See on valmistatud alljärgnevat:

- poest ostetud **naturaalsest jogurtist**, millel on võimalikult pikk säilivusaeg; teie jogurt sisaldab seetõttu aktiivsemat kääritusainet, et jogurt oleks paksem;
- külmuivatatud **juuretisest**. Sel juhul järgige kääritamise juhendis märgitud aktiveerimisega. Neid juuretisi leiata supermarketitest, toidupoodidest ja tervisetoodete kauplustest;
- ühest teie **hiljuti valmistatud jogurtist** – see peab olema naturaalne ja hiljuti valmistatud. Seda nimetatakse kultiveerimiseks. Pärast viit kultiveerimisprotsessi kaotab kasutatud jogurt aktiivsed ferendid ja seetõttu võib selle konsistents muutuda vedelamaks. Seejärel peate uuesti kasutama poest ostetud jogurtit või külmuivatatud juuretist.

Kui olete piima ära keetnud, oodake enne juuretise lisamist, kuni see on saavutanud toatemperatuuri.

Liiga suur kuumus võib juuretise omadused hävitada.

Kääritamisaeg

- Jogurt vajab olenevalt põhikoostisainetest ja soovitud tulemusest



6–12 tundi kääritamist. Kui jogurti valmimisprotsess on lõppenud, tuleb jogurt panna vähemalt 4 tunniks külmkappi ja seda võib seal hoida kuni 7 päeva.

KOORE-/JUUSTUFUNKTSIOON

- Selle funktsiooniga saab valmistada pehmet juustu. Soovitav on kasutada täispiima ja väikest kogust jahutatud pehmet juustu.
- Vajutage nuppu „Menu“ ja valige funktsioon „Cream/Cheese“ (Koor/juust). Ekraanil kuvatakse vaikimisi valmistamisaeg ja nupp „Start“ hakkab punaselt vilkuma.
- Vajutage nuppu „Temperatuur/taimer“, et aktiveerida ajaseadistuse funktsioon, ja vajutage valmistamisaja muutmiseks nuppe „<“ ja „>“.
- Vajutage nuppu „Start“. Multikeetja lülitub toiduvalmistamisolekusse „Cream/Cheese“ (Koor/juust). Nupp „Start“ jääb ühtlaselt põlema ja ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

MAGUSTOIDUFUNKTSIOON

- Vajutage nuppu „Menu“ ja valige funktsioon „Dessert“ (Magustoit). Ekraanil kuvatakse vaikimisi valmistamisaeg ja nupp „Start“ hakkab punaselt vilkuma.
- Vajutage nuppu „Temperatuur/taimer“, et aktiveerida ajaseadistuse funktsioon, ja vajutage valmistamisaja muutmiseks nuppe „<“ ja „>“. Vajutage uuesti nuppu „Temperatuur/taimer“, et muuta nuppe „<“ ja „>“ vajutades temperatuuri.
- Vajutage nuppu „Start“. Multikeetja lülitub toiduvalmistamisolekusse „Dessert“ (Magustoit). Nupp „Start“ jääb ühtlaselt põlema ja ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

RIISI-/TERAVILJAFUNKTSIOON

- Valage seadmega kaasas olevat topsi kasutades kaussi vajalik kogus riisi – jn 8. Seejärel lisage kaussi külma vett sellises koguses, mis vastab kausile kirjutatud määrgisele „CUP“ – jn 9.
- Sulgege kaas.

Märkus. Lisage alati kõigepealt riis, sest muidu võib olla vett liiga palju.

- Vajutage nuppu „Menu“ ja valige funktsioon „Rice/Cereal“ (Riis/teravili). Ekraanil kuvatakse „--“ ja nupu „Start“ tuli hakkab vilkuma; alustamiseks vajutage nuppu „Start“. Multikeetja lülitub toiduvalmistamisolekusse „Rice/Cereal“ (Riis/teravili). Nupp „Start“ jääb ühtlaselt põlema ja ekraanil hakkab vilkuma kirje „--“.
- Toiduvalmistamise lõpus kõlab seadmest kolm piiksu, multikeetja lülitub soojana hoidmise olekusse, näidik „Keep Warm“ süttib ja ekraanil kuvatakse soojana hoidmise aja loendamine.

PILAFI-/RISOTOFUNKTSIOON

- Vajutage nuppu „Menu“ ja valige funktsioon „Pilaf/Risoto“ (Pilaff/risoto). Ekraanil kuvatakse „--“ ja nupu „Start“ tuli hakkab vilkuma; alustamiseks vajutage nuppu „Start“. Multikeetja lülitub toiduvalmistamisolekusse „Pilaf/Risoto“ (Pilaff/risoto). Nupp „Start“ jääb ühtlaselt põlema ja ekraanil hakkab vilkuma kirje „--“.
- Toiduvalmistamise lõpus kõlab seadmest kolm piiksu, multikeetja lülitub soojana hoidmise olekusse, näidik „Keep Warm“ süttib ja ekraanil kuvatakse soojana hoidmise aja loendamine.

SOOVITUSED PARIMA RIISI VALMISTAMISEKS (funktsioonid „Riis/teravili“ ja „Pilaff/risoto“)

- Enne keetmist mõõtke riisikogus mõõtetopsiga ja loputage riis läbi (v.a risotoriis).
- Katke kausi põhi ühtlase kihina loputatud riisiga. Lisage kaussi vajalik kogus vett (gradatsioon on esitatud topsiendena).
- Kui riis on valmis, süttib näidik „Keep Warm“. Segage riisi ja jätke seejärel veel mõneks minutiks multikeetjasse, et saada täiuslik sömerate teradega riis.

Allolev tabel annab juhised riisi keetmiseks.

| VALGE RIISI VALMISTAMISE JUHEND – 10 TOPSI | | | |
|--|------------|-------------------------|------------|
| Mõõtetopsid | Riisi kaal | Veetase kausis (+ riis) | Portsjonid |
| 2 | 300 g | 2 topsi märk | 3– 4 |
| 4 | 600 g | 4 topsi märk | 5– 6 |
| 6 | 900 g | 6 topsi märk | 8– 10 |
| 8 | 1200 g | 8 topsi märk | 13– 14 |
| 10 | 1500 g | 10 topsi märk | 16– 18 |

Riisi keetmise aeg ja temperatuur on automaatsed.

Pange tähele, et läbida tuleb 7 etappi.

Eelkuumutamine => Vee imamine => Temperatuuri kiire tõus => Keetmise jätkamine => Vee aurustumine => Riisi hautamine => Soojashoidmine. Valmistusaeg oleneb riisi kogusest ja tüübist.

PASTAFUNKTSIOON

- **Pasta valmistamise ajal peab kaas olema avatud.**
- Pasta valmistamise ajal on oluline oodata, kuni vesi saavutab vajaliku temperatuuri ja alles siis saab pasta vette lisada.
- Vajutage nuppu „Menu“ ja valige funktsioon „Pasta“. Ekraanil kuvatakse vaikimisi valmistamisaeg ja nupp „Start“ hakkab punaselt vilkuma.
- Vajutage nuppu „Temperatuur/taimer“, et aktiveerida ajaseadistuse funktsioon, ja vajutage pasta valmistamisaja muutmiseks nuppe „<“ ja „>“.
- Vajutage nuppu „Start“. Multikeetja lülitub toiduvalmistamisolekusse „Pasta“. Nupp „Start“ jääb ühtlaselt põlema ja ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.
- Kui vesi on saavutanud sobiva temperatuuri, kõlab seadmest helisignaali. Pange pasta vette ja vajutage taimeri käivitamiseks uuesti Start-nuppu. Kuni seadme kasutaja pole vajutanud Start-nuppu, valmistamisaja loendamist ei alustata ja veekeetja hoiab vett vajalikul temperatuuril.
- Valmistamisaja lõppedes kõlab seadmest kolm piiksu

Märkus. Sellel funktsioonil pole soojana hoidmise funktsiooni.

LEIVA KERGITAMISE FUNKTSIOON

- Seda funktsiooni kasutatakse pärast käsitsi taina sõtkumist ja enne küpsetamist leivataina temperatuuri tõstmiseks 40 °C-ni.
- Vajutage nuppu „Menu“ ja valige funktsioon „Bread rising“ (Leiva kergitamine). Ekraanil kuvatakse vaikimisi valmistamisaeg ja nupp „Start“ hakkab punaselt vilkuma.
- Vajutage nuppu „Temperatuur/taimer“, et aktiveerida ajaseadistuse funktsioon, ja vajutage valmistamisaja muutmiseks nuppe „<“ ja „>“.
- Vajutage nuppu „Start“. Multikeetja lülitub toiduvalmistamisolekusse „Bread rising“ (Leiva kergitamine). Nupp „Start“ jääb ühtlaselt põlema ja ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

Taina kergitamise (leiva kergitamine) soovitusel

- Valmistage eraldi tainas ja pange see sisekaussi. Sulgege kaas ja valige funktsioon „Bread rising“ (Leiva kergitamine).
- Kui tainas on valmis, saate funktsiooni „Baking“ (Küpsetamine) kasutades küpsetada leiva 20–23 minutiga 160 °C juures valmis. Seejärel pöörake leib ümber veel umbes 23 minutiks (olenevalt koostisainete kogusest).

ÜLESOOJENDUSFUNKTSIOON

- See funktsioon on mõeldud ainult valmistatud toidu ülessoojendamiseks.
- Vajutage nuppu „Menu“ ja valige funktsioon „Reheat“ (Uuesti kuumutamine). Ekraanil kuvatakse vaikimisi valmistamisaeg ja nupp „Start“ hakkab punaselt vilkuma.
- Vajutage nuppu „Temperatuur/taimer“, et aktiveerida ajaseadistuse funktsioon, ja vajutage valmistamisaja muutmiseks nuppe „<“ ja „>“.
- Vajutage nuppu „Start“. Multikeetja lülitub toiduvalmistamisolekusse „Reheat“ (ülessoojendamine). Nupp „Start“ jääb ühtlaselt põlema ja ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.
- Toiduvalmistamise lõpus kõlab seadmest kolm piiksu, multikeetja lülitub soojana hoidmise olekusse, näidik „Keep Warm“ süttib ja ekraanil kuvatakse soojana hoidmise aja loendamine.

ETTEVAATUST!

- **Külma toitu ei tohi olla üle 1/2 küpsetusmasina mahust. Liiga paljut toitu ei saa põhjalikult kuumutada. Korduv ülessoojendamine või liiga vähese toidu kasutamine põhjustab toidu kõrbemist ja kõva kahi tekkimist kausi põhja.**
- **Paksu putru ei soovitata uuesti kuumutada, sest see võib muutuda tainaseks.**
- **Ebameeldiva lõhna vältimiseks ärge soojendage üles kaua säilitatud külma toitu.**

SOOJANA HOIDMISE / TÜHISTAMISE FUNKTSIOON

Sellel nupul on kaks eraldi funktsiooni: soojana hoidmine ja tühistamine.

1. Soojana hoidmise funktsioon

1.1 Käsitsi soojana hoidmine

Võite vajutada ka käsitsi nuppu „Keep Warm/Cancel“. Näidik „Keep Warm/Cancel“ süttib ja seade lülitub soojana hoidmise olekusse.

1.2 Automaatne soojana hoidmine

Multikeetja lülitub toiduvalmistamise lõpus automaatselt soojana hoidmise olekusse (osa menüüde puhul seda ei juhtu). Seadmest kõlab kolm piiksu, multikeetja lülitub soojana hoidmise olekusse, näidik „Keep Warm“ süttib ja ekraanil kuvatakse soojana hoidmise aja loendamine.

ET

Juhul kui teil on vaja katkestada automaatne soojana hoidmise funktsioon toiduvalmistamise lõppedes: pikk nupu „Keep warm“ vajutamine 5 s enne küpsetusprogrammi alustamist.

Kui soovite uuesti automaatset soojana hoidmist lisada, vajutage uuesti 5 s soojana hoidmise nuppu.

2. Tühistamise funktsioon

• Vajutage nuppu „Soojana hoidmine / tühistamine“, et tühistada kõik seadistusandmed ja liikuda tagasi ooteolekusse.

Soovitus: toidu hea maitse säilitamiseks ärge kasutage soojana hoidmist üle 12 tunni järjest.

ISEKOKKAMISFUNKTSIOON

- „Isekokkamise“ funktsioon salvestab seadme mällu teie eelistatud küpsetusvalikud.
- Vajutage nuppu „DIY“, et valida ooteseisundis seadmel isekokkamise funktsioon. Multikeetja lülitub esmalt isekokkamise seadistusolekusse, ekraanil kuvatakse vaikimisi valmistamisaeg ja tuli „Start“ hakkab vilkuma.
- Isekokkamise seadistamiseks on kaks võimalust.
 - Kui soovite oma programmi jaoks stabiilset temperatuuri ja aega, vajutage nuppu „Temperatuur/aeg“.
 - Kui soovite kasutada menüüd oma programmi alusena, vajutage menüünuppu ja valige soovitud küpsetusprogramm. Pärast menüü valimist saate nupuga „Temperatuur/taimer“ muuta selle seadeid.
- Toiduvalmistamise lõpus kõlab seadmest kolm piiksu, multikeetja lülitub soojana hoidmise olekusse, näidik „Keep Warm“ süttib ja ekraanil kuvatakse soojana hoidmise aja loendamine.

Märkus.

- **Osa programme on juba algul täisautomaatsed ja neil pole võimalik muuta ei valmistamisaega ega temperatuuri.**
- **Multikeetja salvestab isekokkamise seadistuse temperatuuri ja valmistamisaja järgmiseks kasutuskorras seadme mällu.**
- **Seadme kaitsmiseks on isekokkamisfunktsioonile seatud temperatuuripiirang:**
40–100 °C, valmistamisaeg on piiratud 1 minuti kuni 9 tunniga
105–160 °C, valmistamisaeg on piiratud 1 minuti kuni 2 tunniga

VIITKÄIVITAMISE FUNKTSIOON

- Viitkäivituse funktsiooni kasutamiseks valige esmalt toiduvalmistusprogramm ja valmistusaeg. Seejärel vajutage nuppu „Delayed start“ (Viitkäivitus) ja valige eelmääratud aeg.
- Eelmääratud aeg vastab küpsetamise lõpuajale.
- Vaikimisi eelmääratud aeg muutub olenevalt valitud küpsetusajast. Eelmääratud aeg jääb vahemikku 1 kuni 24 tundi.
- Iga nupu „<“ ja „>“ vajutamine pikendab või lühendab viitkäivitusaega.
- Kui olete valinud soovitud eelmääratud aja, vajutage valmistamisolekusse lülitumiseks nuppu „Start“; näidik „Start“ jääb ühtlaselt põlema.

TAIMERIFUNKTSIOON

- Taimerifunktsioonikasutamiseks valige esmalt toiduvalmistusprogramm ja -aeg. Seejärel vajutage nuppu „Temperatuur/taimer“ ja valige valmistamisaeg. Iga nupu „<“ ja „>“ vajutamine pikendab või lühendab valmistamisaega.
- Kui olete valinud soovitud valmistamisaja, vajutage valmistamisolekusse lülitumiseks nuppu „Start“; näidik „Start“ jääb ühtlaselt põlema.
- Pärast viitkäivituse alustamist saate valmistamisaega vaadata, vajutades nuppu „Temperatuur/taimer“.
- Toiduvalmistamise ajal on võimalik valmistamisaega muuta, vajutades selleks nuppu „Temperatuur/taimer“. Pärast valmistamisaja valimist ja 5 s ootamist jätkab multikeetja toiduvalmistamist uue seadistusega.

TEMPERatuurIFUNKTSIOON

- Temperatuurifunktsiooni kasutamiseks valige esmalt toiduvalmistusprogramm ja valmistusaeg. Seejärel vajutage nuppu „Temperatuur/taimer“ ja valige temperatuur. Vaikimisi valmistamisaeg muutub olenevalt valitud küpsetusprogrammist. Iga nupu „<“ ja „>“ vajutamine suurendab või vähendab temperatuuri.
- Kui olete valinud soovitud temperatuuri, vajutage valmistamisolekusse lülitumiseks nuppu „Start“; näidik „Start“ jääb ühtlaselt põlema.
- Toiduvalmistamise ajal on võimalik temperatuuri muuta, vajutades selleks nuppu „Temperatuur/taimer“. Pärast temperatuuri valimist ja 5 s ootamist jätkab multikeetja toiduvalmistamist uue seadistusega.

TOIDUVALMISTAMISE LÕPPEMISEL

- Avage kaas – jn 1.
- Kausi ja aurukorvi käsitsemisel tuleb kasutada kindaid.– jn 11.
- Serveerige toitu seadme komplekti kuuluva lusikaga ja sulgege kaas.
- Maksimalne soojana hoidmise aeg on 24 tundi.
- Soojana hoidmise oleku tühistamiseks vajutage nuppu „Soojana hoidmine / tühistamine“.
- Lahutage seade vooluvõrgust.

MUU TEAVE

- Seadmel on mälu funktsioon. Voolukatkestuse korral salvestab multikeetja enne riket olnud toiduvalmistamiseseadmed ja jätkab toiduvalmistamist, kui vooluvarustus taastub 2 sekundi jooksul. Kui voolukatkestus kestab üle 2 sekundi, tühistab multikeetja varasema toiduvalmistuse ja naaseb ooteolekusse.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Enne puhastamist ja hooldust tuleb multikeetja toitepistik vooluvõrgust lahutada ja lasta seadmel täielikult maha jahtuda.
- Seadet on soovitatav pärast iga kasutamist svammiga puhastada – jn 12.
- Kauss, sisekaas, tops ning riisi- ja supilusikad on nõudepesumasinas pestavad – jn 13.

Kauss, aurukorv

- Vältige küürimisvahendite ja abrasiivsete svammide kasutamist.
- Kui toit on põhja külge kinni jäänud, valage toidu lahtileotamiseks kaussi enne pesemist veidi vett.
- Kuivatage kauss hoolikalt.

Kausi hooldamine

Kausi hooldamiseks järgige tähelepanelikult järgmisi juhiseid.

- Kausi kvaliteedi tagamiseks ei ole soovitatav selle sees toitu lõigata.
- Pange kauss kindlasti tagasi multikeetjasse.
- Kasutage seadmega kaasas olevat või puidust lusikat. Kausipinna kahjustamise vältimiseks ärge kasutage metallist söögiriistu – jn 14.
- Korrosiooniohu vältimiseks ärge valage kaussi äädikat.
- Pärast esimest või pikemaajalist kasutamist võib kausi värvus muutuda. Värvuse muutumine on põhjustatud auru ja vee mõjust ning sellel pole mõju multikeetja toimimisele. Samuti pole see tervisele ohtlik ja seadet võib muretult edasi kasutada.

Mikrorõhklapi puhastamine

- Mikrorõhklapi puhastamisel eemaldage see kaanelt – jn 15 ja avage see, pöörates suunas „Open“ (lahti) – jn 16a ja 16b. Pärast seadme puhastamist pühkige see kuivaks, pange kaks osa üksteisega kokku ja pöörake märke „close“ suunas kinni. Seejärel pange see tagasi multikeetja kaane külge – jn 17a ja 17b.

Seadme muude osade puhastamine ja hooldamine

- Puhastage multikeetja väliskülg – jn 18, kaane sisekülg ja juhe niiske lapiga ning pühkige kuivaks. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.
- Ärge kasutage seadme sisemuse puhastamiseks vett, kuna see võib soojusandurit kahjustada.

TEHNILISTE VEAPARANDUSTE JUHEND

| Rikke kirjeldus | Põhjused | Lahendused |
|--|--|--|
| Ükski märgutuli ei põle ja seade ei kuumene | Seade pole vooluvõrku ühendatud | Kontrollige, kas toitejuhe on pistikupessa ja vooluvõrku ühendatud |
| Ükski märgutuli ei põle, kuid seade kuumutab | Märgutule ühenduse probleem või märgutuli on kahjustatud | Viige volitatud hoolduskeskusse parandusse |

ET

| Rikke kirjeldus | Põhjused | Lahendused |
|--|--|--|
| Auru lekkimine kasutamise ajal | Kaas on halvasti suletud | Avage ja sulgege kaas uuesti |
| | Mikrorõhuklapp pole õigesti oma kohal või ei ole komplektne | Peatage keetmine (lahutage seade vooluvõrgust) ning kontrollige klapi kompleksust (2 omavahel lukustatud osa) ja asetust |
| | Kaas või mikrorõhuklapi tihend on kahjustatud | Viige volitatud hoolduskeskusesse parandusse |
| Riis on vaid pooleldi valminud või valmimine võtab liiga palju aega | Liiga palju või vähe vett võrreldes riisi kogusega | Vt tabelist vajalikku veekogust |
| Riis on vaid pooleldi valminud või valmimine võtab liiga palju aega | Pole piisavalt kuumutatud | Viige volitatud hoolduskeskusesse parandusse |
| Automaatne soojana hoidmine ei toimi (toode jääb kas küpsetusasendisse või ei kuumuta) | Kasutaja on seadistamise ajal soojashoidmise funktsiooni tühistanud. Vt soojana hoidmise funktsioon peatükki | |
| E0 | Andur on ülemises avatud vooluringis või lühises | |

| Rikke kirjeldus | Põhjused | Lahendused |
|-----------------|--|--|
| E1 | Andur on alumises avatud vooluringis või lühises | Peatage seade ja taaskäivitage programm. Probleemi kordumisel viige seade volitatud hoolduskeskusesse parandusse |
| E3 | Tuvastatud on kõrge temperatuur (kaasis pole piisavalt vett või toitu) | Lahutage seade mõneks sekundiks vooluvõrgust ja käivitage programm uuesti. Probleemi kordumisel viige seade volitatud hoolduskeskusesse parandusse |

Märkus: kui sisemine kauss on deformeerunud, ärge seda enam kasutage ja hankige parandamiseks volitatud teeninduskeskusest asenduskauss.

KESKKONNAKAITSE



Aidake keskkonda kaitsta.

- ① Teie seadmes on mitmeid materjale, mida on võimalik taastada ja taaskasutada.
- ➔ Viige toode kohaliku jäätmekäitluskeskusesse.