

# Tefal®

Simply Cook Plus  
RK622130



Multifunktsionaalne  
toiduvalmistaja

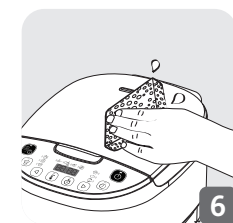
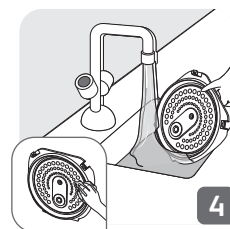
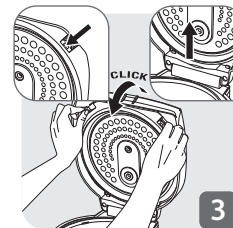
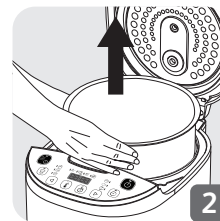
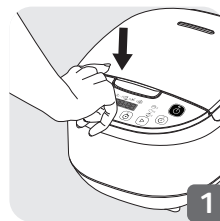
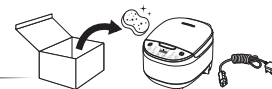
[www.tefal.com](http://www.tefal.com)

- A. KAAS
- B. EEMALDATAV SISEMINE KAAS
- C. EEMALDATAV MULTIKEETJA KAUSS
- C1. TOIDU MÄRGISTUSTASE (riisi/  
aurutamise/hautamise/supi kogus)
- D. AVAMISNUPP
- E. LED-EKRAAN kellaaja ja  
temperatuuri (°C) kuvamiseks
- F. KÜTTEPLAAT
- G. TOOTE KORPUS

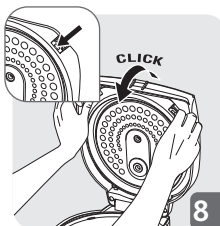
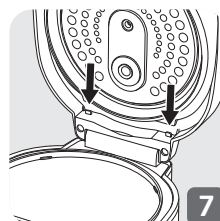
- H. JUHTPANEEL
- I. AURU VÄLJUMISAVA
- J. TOITEÜHENDUS
- K. TOITEJUHE
- L. AURUTUSKORV
- M. SPAATEL
- N. SUPILUSIKAS
- O. MÕÕTETOPS ml-näitudega

ET

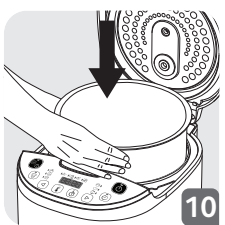
1



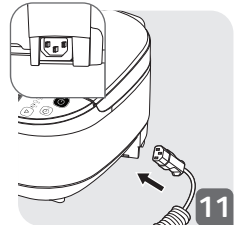
2



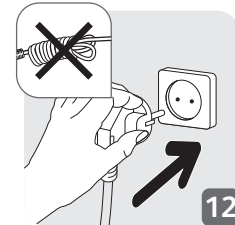
2



10



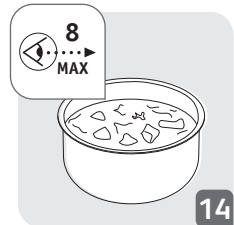
11



12



13

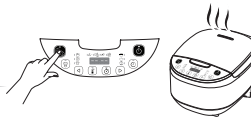


14



15

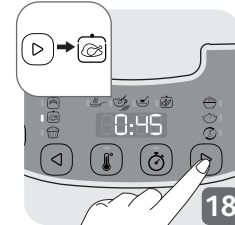
3



16

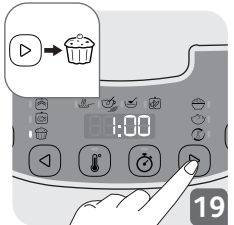
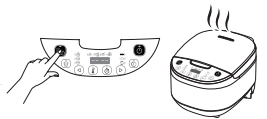


17

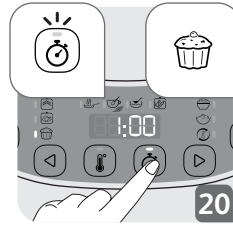


18

3



19



20



21

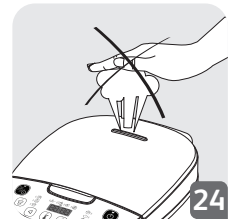


22



23

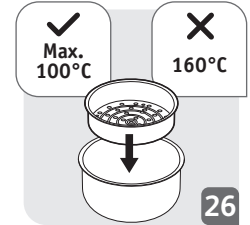
4



24



25



26


## Lugege ja järgige kasutusjuhendit. Hoidke neid turvaliselt.

- Seda seadet ei tohi kasutada välise taimeri ega eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemiga.
- Seda seadet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed, kui nad on järelevalve all või neile on antud juhiseid seadme ohutuks kasutamiseks ja kui nad mõistavad kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja on järelevalve all. Hoidke seadet ja juhett alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Seadmeid võivad kasutada isikud, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on vähenenud või kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad tunnevad sellega seotud ohtusid.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks inimestele (sh lastele), kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, välja arvatud juhul, kui nad teevad seda nende ohutuse eest

vastutava isiku järelevalve või juhendamise all.

- Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Kuna see seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks, ei ole see ette nähtud kasutamiseks järgmistel juhtudel ja garantii ei kehti järgmistes asukohtades:
  - töötajate köögid kaupluses, kontoris või muus töökeskkonnas;
  - talumajad;
  - klientidel hotellides, motellides ja muudes majutuskeskkondades;
  - kodumajutuse tüüpi keskkonnad.
- **Kui teie seade on varustatud eemaldatava toitejuhtmega:** kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtme või seadmega, mis on saadaval volitatud teeninduskeskusest.
- **Kui teie seade on varustatud fikseeritud toitejuhtmega:** kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle mis tahes ohu vältimiseks välja vahetama tootja, tootja müügijärgne teenindus või samalaadse kvalifikatsiooniga isik.
- Seadet ei tohi kasta vette ega muudesse vedelikesse.
- Kasutage toiduga kokku puutuvate tarvikute või osade puhastamiseks niisket lappi või svammi ja nõudepesuvahendit. Loputage niiske lappi või

svammiga. Toiduga kokkupuutuvate tarvikute ja osade kuivatamine kuiva lapiga.

- Kui seadmele on märgitud sümbol , tähendab see sümbol „Ettevaatust: pinnad võivad kasutamise ajal kuumeneda“.
- Ettevaatust: kütteelemendi pind on pärast kasutamist kuum.
- Ettevaatust: seadme vale kasutusega kaasneb vigastuste oht.
- Ettevaatust: kui teie seadmel on eemaldatav toitejuhe, ärge piserdage pistikule vedelikku.
- Eemaldage seade alati vooluvõrgust
  - kohe pärast kasutamist
  - selle liigutamisel
  - enne mis tahes puhastamist või hooldust
  - kui see ei tööta korralikult
- Seadme kuuma pinna, kuuma vee, auru või toidu puudutamine võib tekitada põletushaavu.
- Küpsetamise ajal eraldab seade soojust ja auru. Hoidke nägu ja käed eemal.
- Küpsetusseadmed tuleb paigutada stabiilsesse asendisse koos käepidemetega (kui need on olemas), et vältida kuumade vedelike mahavalgumist.

- Ärge pange nägu ega käsi auru väljalaskeava lähedusse. Ärge ummistage auru väljalaskeava.
- Kõigi probleemide või küsimuste korral võtke ühendust meie kliendisuhete meeskonnaga või külastage meie veebisaiti.
- Seadet võib kasutada kuni 2000 m kõrgusel.

- Teie ohutuse tagamiseks vastab see seade tootmise ajal kehtinud ohutuseeskirjadele ja direktiividele (madalpinge direktiiv, elektromagnetiline ühilduvus, toiduga kokkupuutuvate materjalide eeskirjad, keskkond...).
- Veenduge, et toitallika pinge vastaks seadmel näidatud pingele (vahelduvvool).
- Kui seadet kasutatakse mõnes muus riigis kui seal, kust seade osteti, tuleb seda mitmesuguseid kehtivaid standardeid arvesse võttes lasta volitatud teeninduskeskuses kontrollida.

## TOITEGA ÜHENDAMINE

- Ärge kasutage seadet, kui:
  - seade või juhe on kahjustatud
  - seade on maha kukkunud või sellel on nähtavaid kahjustusi või see ei tööta korralikult
  - Ülaltoodud juhtudel tuleb seade saata volitatud teeninduskeskusesse. Ärge võtke seadet ise koost lahti.
- Ärge jätke juhett lahtiselt rippuma.
- Ühendage seadme toitejuhe alati maandatud pistikupesaga.
- Ärge kasutage pikendusjuhet. Omal vastutusel võite kasutada heas korras pikendusjuhet, millel on maandatud pistikupesad ja mis vastab seadme võimsustarbele.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust toitejuhtmest tõmmates.
- Enne kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist ühendage seade alati vooluvõrgust lahti.

## SEADME KASUTAMINE

- Kasutage tasasel, stabiilsel ja kuumakindlal tööpinnal, kus see on kaitstud veepritsmete eest.
- Ärge laske seadme põhjal veega kokku puutuda.
- Ärge kunagi proovige seadet kasutada, kui kauss on tühi või ilma kausita.
- Kõrgetemperatuuril/nupul peab olema võimalik vabalt töötada. Ärge vältige ega takistage funktsiooni automaatset üleminekut soojushoidmise funktsioonile.
- Ärge liigutage kaussi, kui seade töötab.
- Ärge asetage seadet otse kuumale pinnale või muule soojus- või leegiallikale, kuna see võib põhjustada riket või ohtu.
- Kauss ja kütteplaat peavad olema otsekontaktis. Iga nende kahe osa vahele asetatud asi või toit toimib ägesti.
- Ärge asetage seadet soojusallika lähedusse ega kuumahju, kuna see võib põhjustada tõsiseid kahjustusi.
- Ärge pange toitu ega vett seadmesse enne, kui kauss on paigas.
- Järgige retseptides märgitud tasemeid.
- Kui mis tahes seadme osa peaks süttima, siis ärge proovige seda veega kustutada. Leekide summutamiseks kasutage niisket käterätikut.
- Kõiki sekkumisi tohib teha ainult originaalvaruosadega teeninduskeskus.

## KAITSKE KESKKONDA

- Teie seade on ette nähtud kasutamiseks paljude aastate jooksul. Kui aga otsustate selle välja vahetada, pidage meeles, kuidas saate anda oma panuse keskkonnakaitsesse.
- Enne seadme kasutuselt kõrvaldamist eemaldage aku taimerilt ja viige see kohaliku olmejäätmete kogumispunkti (vastavalt mudelile).



### Keskkonnakaitsese ennekoike!

- ① Teie seade sisaldab väärtuslikke materjale, mida on võimalik taaskasutada või ümber töödelda.
- ➔ Jätke see kohaliku jäätmekäitluskeskusesse.

## ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

### Pakkige seade lahti

Eemaldage seade pakendist ja pakkige lahti kõik tarvikud ja printitud dokumendid.

Avage kaas, vajutades korpusel olevat avamisnuppu – joon. 1.

Lugege juhiseid ja järgige hoolikalt töömeetodit.

### Puhastage seade

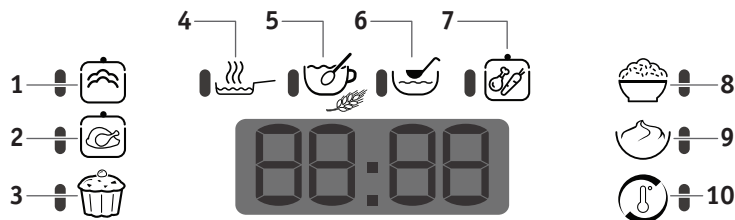
- Eemaldage kauss – joon. 2, sisemine kaas ja surveklapp – joon. 3.
- Puhastage kauss ja sisemine kaas käsna ja nõudepesuvahendiga.
- Pühkige seadme väliskülge ja kaas niiske lapiga – joon. 6.
- Kuivatage hoolikalt.
- Pühkige ettevaatlikult keedukauss väljastpoolt (eriti põhja).

## SEADME JA KÕIGI FUNKTSIOONIDE KOHTA

- Veenduge, et kausi all ja kuumutusplaadil ei oleks võõrjääke ega vedelikku – joon. 9.
- Asetage kauss seadmesse, veendudes, et see on õiges asendis – joon. 10.
- Veenduge, et sisemine kaas on õiges asendis – joon. 8.
- Sulgege kaas, nii et kuulete „klõpsatust“.
- Paigaldage toitejuhe multiküpsetaja aluse pistikupessa (joonis 11) ja ühendage seejärel pistikupessa (joonis 12). Seadmest kostab pikalt piiksu, kõik indikaatorid juhtpaneelil süttivad hetkeks. Seejärel kuvatakse ekraanil [----] ja kõik indikaatorid kustuvad. Seade lülitub ooterežiimi, menüüfunktsioone saate valida vastavalt oma soovile.
- Ärge puudutage kuumutusplaati, kui toode on vooluvõrku ühendatud või pärast küpsetamist. Ärge kandke toodet kasutuses ega vahetult pärast küpsetamist.
- See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult siseruumides.
- **Ärge kunagi asetage oma kätt toiduvalmistamise ajal aruavale, kuna on oht saada põletusi – joon. 24.**
- Kasutage ainult seadmega kaasas olevat sisemist kaussi.
- Kasutage aurukorvi ainult multiküpsetajaga. Seda tuleks kasutada temperatuuri seadistusega, mis ei ületa 100 °C (joonis 26). Saate seda kasutada ka koos Riisi/Teravilja menüüga.
- Ärge valage seadmesse vett ega pange sinna koostisosi, kui kaussi pole sees.

- Maksimaalne vee + koostisosa kogus ei tohi ületada kõrgeimat määrgist kausi sees – joon. 14.

## JUHTPANEEL – MENÜÜ KIRJELDUS

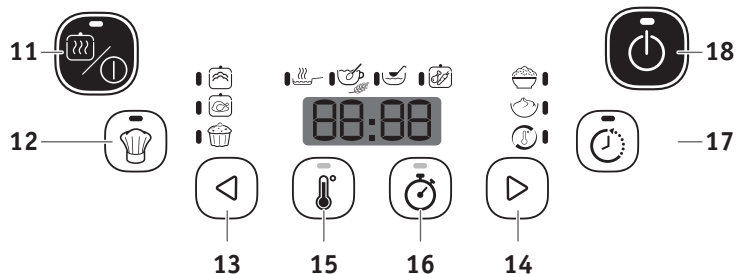


	MENÜÜ	Kirjeldus		MENÜÜ	Kirjeldus
1		<b>AURUTAMINE</b> Toidu valmistamine auruga tänu potis olevale veele ja aurukorvi kasutamisele. Vee kogus: 200–600 ml	6		<b>SUPP</b> Rammusate suppid või liha/juurviljapuljongi keetmine. Maksimaalne kogus: 8. tase potis.
2		<b>RÖSTIMINE</b> Terve või suure liha-, kala- või köögiviljatüki küpsetamine vähese rasva ja vedelikuga.	7		<b>HAUTAMINE / AEGLANE KÜPSETUS</b> Liha, kala ja/või köögiviljade küpsetamine vedelikus, lõpuks rasvaga. Maksimaalne kogus: 8. tase potis.
3		<b>KÜPSETAMINE</b> Magustoitide ja kookide valmistamine või leiva moodi koorega toodete valmistamine (vajab sekkumist).	8		<b>RIIS/TERAVILI</b> Riisi ja teravilja keetmine. Vaadake kasutusjuhendit jaotises Riis/Teravili. Maksimaalne: 8. tase potis.
4		<b>PRAADIMINE</b> Küpsetamise koostisosad õliga. Maksimaalne õli kogus: 350 ml.	9		<b>JOGURT / TAINA KERGITAMINE</b> Jogurtide kääritamine otse keedupotis või ahjukindlates anumates. Pärmitaina immutamiseks.
5		<b>PUDER</b> Terade ja kaera paksu segu keetmine piima/veega	10		<b>ÜLESOOJENDAMINE</b> Küpsetatud roa kuumaks ajamine.

ET

Iga menüü kõrval on LED-indikaator, mis näitab, millist menüüd te valite. Lisateavet iga menüü kasutamise kohta leiate jaotisest „Menüü üksikasjad“.

## JUHTPANEEL – FUNKTSIOONIDE KIRJELDUS



MENÜÜ	Kirjeldus
11 TÜHISTA / SOOJASHOIDMINE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seda klahvi kasutatakse juba käivitatud toiduvalmistamismenüü tühistamiseks (üks vajutus) või soojashoidmise käsitsi aktiveerimiseks (menüü valimise ajal)</li> <li>Soojashoidmise režiimi saab aktiveerida määratud menüü lõpus automaatselt (vt „Toiduvalmistamise tabel“) või käsitsi.</li> <li><b>Automaatse soojashoidmise tühistamiseks</b> (enne menüü käivitamist) peate sellel nupul pikalt vajutama, kuni kuulete piiksatust. Funktsiooni uuesti aktiveerimiseks võite klahvi uuesti pikalt vajutada.</li> <li><b>Indikaator VILGUB</b> menüü valimise ajal: see tähendab, et küpsetusmenüü sisaldab pärast küpsetustsükli automaatset sooja hoidmise režiimi.</li> <li><b>Näidik on VÄLJAS</b>, kui toiduvalmistamise menüü ei sisalda automaatset soojahoidmise režiimi.</li> <li><b>Indikaator jääb SISSE</b>, kui soojahoidmise režiim on juba aktiveeritud. Ekraanil kuvatakse soojas hoidmise aeg. Kui soovite soojashoidmise režiimi peatada, vajutage klahvi. LED-indikaator kustub.</li> <li><b>Toidu maitse säilitamiseks on soovitatav mitte kasutada funktsiooni „Soojashoidmine“ üle 12 h.</b></li> </ul>
12 KÄSIREŽIIM	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vajutage seda nuppu käsirežiimi sisenemiseks. Seejärel vajutage küpsetusparameetrite määramiseks nuppu TEMPERATUUR (15) ja TAIMER (16). Küpsetusprotsessi käivitamiseks vajutage nuppu START (17).</li> <li>Valitud sätted salvestatakse järgmiseks kasutuseks. Kuid saate ka enne iga kasutamist lähtestada või igal ajal toiduvalmistamise ajal reguleerida.</li> </ul>

## FUNKTSIOONIKLAHVID – KIRJELDUS

13	<p><b>Tagasi / Nupp «Vähenda»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Seda nuppu kasutatakse menüüvalikus tagasi liikumiseks.</li> <li>Seda kasutatakse ka aja ja temperatuuri seadistuste vähendamiseks</li> </ul>
14	<p><b>Edasi / Nupp «Suurenda»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Seda nuppu kasutatakse menüüvalikus edasiliikumiseks</li> <li>Seda kasutatakse ka aja ja temperatuuri seadistuste suurendamiseks</li> </ul>
15	<p><b>TEMPERATUURI klahv indikaatoriga</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatuuri reguleerimiseks vajutage seda nuppu. Seejärel valige ◀ või ▶ (klahv 13 ja 14)</li> <li>Seda klahvi saab toiduvalmistamise ajal vajutada, kui soovite küpsetusprotsessi ajal temperatuuri muuta.</li> <li>LED-indikaator aktiveerub, kui ekraan näitab temperatuuri.</li> </ul>
16	<p><b>TAIMERI klahv indikaatoriga</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Küpsetusaja reguleerimiseks vajutage seda klahvi. Seejärel valige ◀ või ▶ (klahv 13 ja 14)</li> <li>Seda klahvi saab toiduvalmistamise ajal vajutada, kui soovite pärast toiduvalmistamismenüü käivitamist lisada lisaküpsetamist või lühendada küpsetusaega.</li> <li>LED-indikaator aktiveerub, kui ekraan näitab toiduvalmistamise aega.</li> </ul>
17	<p><b>Klahv VIITKÄIVITUS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vajutage seda nuppu küpsetusprotsessi alguse edasilükkamiseks.</li> <li>Kui vajutate, kuvatakse ekraanil pöördloendus.</li> <li>LED-indikaator jääb põlema kuni küpsetusprotsessi alguseni. Küpsetamise alustamisel lülitub LED-indikaator viitkäivitusklahvilt taimeri klahvile.</li> </ul>
18	<p><b>Klahv START</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vajutage seda nuppu toiduvalmistamise menüü käivitamiseks.</li> <li>Kui küpsetustsüklil on peatatud, lülitab Start-klahvi pikaajaline vajutamine ekraani välja.</li> <li>Kui LED-indikaator lõpetab vilkumise ja jääb põlema, tähendab see, et küpsetamine on pooleli. Küpsetustsükli lõpus lülitub LED-tuli automaatselt soojashoidmisele (kui see on olemas). Vastasel juhul hakkab see vilkuma.</li> </ul>

ET



IKON	MENÜÜD	VALMISTUSAEG		TEMPERatuur		VIITSTART	Automaatne SOOJASHOIDMINE	KAANE ASEND
		Valikväärtus	Reguleeritav	Valikväärtus	Vahemik			
	AURUTAMINE	40 min	5 min	15 m-2 h	100 °C	kuni 24 h 5 min	EI	JAH
	RÖSTIMINE	45 min	5 min	30 m - 1 h 30 m	160 °C	kuni 24 h 5 min	EI	JAH
	KÜPSETAMINE	1 h	5 min	30 m - 1 h 30 m	160 °C	EI	EI	JAH
	PRAADIMINE	20 min	1 min	5 m - 1 h 30 m	160 °C	EI	EI	JAH
	PUDER	20 min	1 min	5 m - 2 h	100 °C	kuni 24 h 5 min	JAH	JAH
	SUPP	1 h	5 min	10 m - 2 h	100 °C	kuni 24 h 5 min	JAH	JAH
	HAUTAMINE / AEGLASALT VALMISTAMINE	1 h	5 min	20 m - 8 h	100 °C	kuni 24 h 5 min	JAH	JAH
	RÜTSI/TERVILJA	Automaatne	-	Automaatne	Automaatne	kuni 24 h 5 min	JAH	JAH
	JOGURT / TAINA KERGITAMINE	8 h	15 min	10 m - 12 h	40 °C	EI	EI	JAH
	ÜLESOOJENDAMINE	25 min	5 min	5 m - 1 h	80 °C	EI	EI	JAH
	DIY KÄSIREŽIM	30 min	5 min	5 m - 9 h	100 °C	kuni 24 h 5 min	EI	JAH
	TÜHISTA / Automaatne soojashoidmine	-	-	-	75 °C	-	-	-
	VIITSTART	-	-	-	-	-	-	-

## KUIDAS ALUSTADA?

- Ühendage seade vooluvõrku ja paigaldage keedupott toote korpusesse, nii et sisemine kaas oleks korralikult paigal ja pistik oleks paigaldatud.

## 1. OMA TOIDUPROGRAMMI VALIMINE

- Kui seade on SISSE lülitatud, kuvatakse ekraanil . Pange toit keedukaussi. Seejärel sulgege kaas või mitte, olenevalt teie retseptist.
- Valige soovitud menüü klahvide ja abil (klahvid 13 ja 14)
  - Nupu vajutamisel süttib iga menüü märgutuli eelmisel lehel 1 kuni 10 loetletud menüüde järjekorras.
  - Nupu vajutamisel süttib iga menüü märgutuli vastupidises järjekorras eelmisel lehel 1 kuni 10 loetletud menüüdele."
- Vajutage START-klahvi (klahv 18), et käivitada menüü, mille LED-tuli põleb. START-klahvi indikaator lõpetab vilkumise ja jääb põlema, kui menüü on aktiveeritud.
- Menüü töötab vaikimisi küpsetusparameetritega (vt eelmisel leheküljel olevat küpsetusprogrammide tabelit)
- LED-ekraan kuvab järelejäänud küpsetusaega (välja arvatud riisi/teravilja menüü) ja see peatub või lülitub küpsetustsükli lõpus automaatselt sooja hoidmiseks (ainult pudru, supi, hautise, riisi/teravilja puhul)







## 2. OMA PARAMEETRITE REGULEERIMINE ENNE VALMISTAMIST

### Automaatne SOOJASHOIDMINE




- Ainult menüüd (puder), (supp), (hautis), (riis/teravilja) saavad lülitada automaatsele soojashoidmisele.
- Kui soovite nende menüüde automaatse soojashoidmise funktsiooni tühistada, vajutage pikalt nuppu Soojashoidmine/Tühista , kuni kuulete piiksu ja indikaator ei vilgu enam.
- Automaatse soojashoidmise tühistamist saab kasutada ainult enne menüü käivitamist.

### Aja ja temperatuuri reguleerimine

- Igal menüül on vaikimisi küpsetustemperatuur ja -aeg.
- Kui soovite seda eelseadistatud küpsetusaega ja temperatuuri muuta, valige vastav klahv :

- Vajutage TIMER klahvi  (klahv 16), seejärel  ja/või  (klahv 13 ja 14), et reguleerida küpsetusaega vastavalt oma retseptile.
- Vajutage TEMPERATUURI klahvi  (klahv 15), seejärel  ja/või  (klahv 13 ja 14), et reguleerida küpsetustemperatuuri vastavalt oma retseptile.

### 3. OMA PARAMEETRITE REGULEERIMINE VALMISTAMISE AJAL

- Küpsetusaega ja -temperatuuri saate igal ajal küpsetamise ajal muuta (v.a  Soojashoidmine ja  (riisi/teravilja menüü ja  (aur), mille puhul saate reguleerida ainult küpsetusaega).
- Kui soovite muuta eelseadistatud küpsetusaega ja -temperatuuri, valige vastav klahv ja järgige eelpool kirjeldatud juhiseid.
- Saate kaane igal ajal toiduvalmistamise ajal avada, et lisada koostisaineid või kontrollida küpsetusolekut.
- Riisi keetmisel ja küpsetamisel ei ole soovitatav kaant avada enne programmi peaaegu lõppemist ja eriti mitte pikema aja jooksul küpsetusprotsessi ajal, kuna see mõjutab küpsetustulemust.

### 4. TOIDUVALMISTAMISE LÕPETAMISEL

- Avage kaas
- Keedukaasi ja aurukorvi käsitlemisel tuleb kasutada kindaid.
- Võite toitu serveerida seadmega kaasas oleva spaatli või kulbiga.

**NB: Keedukaasis toidu töötlemiseks ei ole soovitatav kasutada metallist köögiirista, kuna see võib keedupotti rikkuda.**

- Toidu soojana hoidmiseks sulgege kaas uuesti.
- Kui teie kasutatud menüüs ei ole automaatset soojashoidmise funktsiooni, võite küpsetustsükli lõpus soojana hoidmise käsitsi aktiveerimiseks vajutada nuppu Soojashoidmine/Tühista.
- Kui menüü on soojashoidmise olekus, põleb valgusindikaator SEES.
- Kui soovite soojashoidmise režiimi välja lülitada, võite lihtsalt vajutada klahvi Soojashoidmine/Tühista. Vastav LED-indikaator kustub.


### 5. EKRAANI VÄLJALÜLITAMINE

- Pärast kasutamist võite seadme vooluvõrgust lahti ühendada, et seade VÄLJA lülitada.
- Ekraani väljalülitamiseks võite vajutada ka pikalt (~5 sekundit) klahvi START, kuni kostub piiks.
- Ekraani uuesti sisselülitamiseks vajutage liidese mis tahes klahvi.

## MENÜÜ ÜKSIKASJAD

### 1. AURUTAMISE MENÜÜ

See toiduvalmistamismenüü võimaldab küpsetada pelmeene, kala, liha, köögivilju tervislikult tänu kuumale aurule, mis võimaldab piirata õli kasutamist ning säilitada rohkem vitamiine ja toitaineid kui praadimine või keetmine. Seda menüüd saate kasutada oma lapsele toitva tahke toidu valmistamiseks.



- Valage keedukaussi 600 ml kuni 1 l vett. Kiiremaks eelsoojendamiseks on soovitatav mitte ületada keedukaasi sees olevat märgistustaset 4.
- Teadmiseks, astmestik 2 potis = 600 ml. Astmestik 3 = 900 ml, astmestik 4 = 1,2 l
- Asetage koostisosad seadmega kaasas olevasse aurukorvi ja seejärel asetage korv keedukaasile.
- Sulgege kaas. Seejärel valige AURUTAMISE menüü .
- **NÕUANDED:** mida väiksemad on koostisosad, seda kiiremini valmib. Siin on teile teadmiseks mõned toiduvalmistamise ajad:

Toit	Eeldatav valmimisaeg* (600 ml vee põhjal)
Kartulid (kumbki pool ~50 g)	25 min
Kartulid (viilud, ~ 5 mm paksused)	15 min
Brokkoli / lillkapsas	20 min
Porgandid (tükid)	30 min
Porgandid (viilud ~ 0,5 mm paksused)	15 min
Lõhe	15 min
Lihakotletid	15 min
Pelmeenid	30-45 min

\* Hõlmab eelkuumutusaega. Valmimisaeg võib varieeruda olenevalt koostisosade suurusest ja kogusest, aga ka keedupotti pandud vee kogusest. **NB: Olge ettevaatlik, kuna aurukorv on pärast küpsetamist kuum. Kui soovite aurukorvi keedupotist eemaldada, on soovitatav kasutada ahjukindaid.**



## 2. RÖSTIMISE MENÜÜ

See menüü on mõeldud terve liha-, kala- või köögiviljatüki küpsetamiseks.

- Võite liha praadida 10–15 minutit mõlemalt poolt küpsetusrežiimis  (PRAADIMINE) enne selle ümberpööramist ja lülitada küpsetusrežiimi  (RÖSTIMINE)

## 3. KÜPSETAMISE MENÜÜ

See menüü võimaldab mingil määral valmistada magustoite nagu koogid (130 °C/140 °C) või leiba ja muid põhjakoorega küpsetisi.

- Leibade puhul saate pärimtainast enne  (KÜPSETAMISE) menüü valimist  (JOGURT/TAINAKERGITAMINE) menüü abil kergitada. Peate küpsetama 2 poolt.
- Pärast 40–45-minutilist ühelt poolt küpsetamist tuleb pott ahjukinnastega eemaldada ja tainas tagurpidi pöörata.
- Seejärel küpsetage veel 30–45 minutit teiselt poolt (NB: ajad on vaid näitlikud, sõltuvad teie koostisainetest ja maitsest.)
- Kuldse kooriku saamiseks valige 150 °C / 160 °C.
- Piimatooteid või mune sisaldavate retseptide jaoks (nt koogid) võite valida temperatuurid 130 °C / 140 °C.
- NB: küpsetuspoti käsitsemiseks on tungivalt soovitatav kasutada ahjukindaid.
- Keedukausi sees ei ole soovitatav kasutada metallist köögiiriista (eriti teravate servadega), et vältida rikkumist.

## 4. PRAADIMISE MENÜÜ

See menüü on mõeldud väikeste toidutükkide või liha, linnuliha või kergelt praetud toitude, nagu kroketid, praadimiseks. Selle menüü kasutamiseks peab toidu pind kokku puutuma õliga, et tekiks koorik ja maitserohke kiht.

- Kasutage seda funktsiooni alati õli ja toiduga.
- Tõhusamaks praadimiseks on soovitatav lisada keedukaussi nii palju õli, et see kataks põhja, ja enne koostisosade lisamist oodata mõni minut, kuni õli soojeneb.
- Kui õli on saavutanud 160 °C, kuulete 2 piiksu.
- Toitu on soovitatav aeg-ajalt segada.

- See programm ei ole mõeldud frittimiseks. Ei ole soovitatav kasutada rohkem kui 350 ml õli.

### MÄRKUS:

- Oluline on veenduda, et eemaldatav sisemine kaas on hästi kuivanud ja et silikoonühenduses ei oleks veejääke, et vältida kuuma õli väljapaiskumise ohtu kaane sulgemisel.
- Ärge kasutage selle funktsiooniga küpsetamiseks aurukorvi, kuna see võib põhjustada aurukorvi sulamist.

## 5. PUDRU MENÜÜ

See menüü võimaldab valmistada piimaga teravilju, nagu hirss, kaer, riis või tatar, et saada kreemjas ja toitev eine. Seda funktsiooni saate kasutada oma lapsele toitva tahke toidu valmistamiseks.

- Kui kaerahelbed on keedetud, on see kõige parem serveerida kohe ja see tuleks ära tarbida 1 tunni jooksul.
- Ülevooluohu vältimiseks riisi või teravilja kasutamisel on soovitatav enne toiduvalmistamist põhjalikult veega loputada, et eemaldada osa tärklisest.

## 6. SUPI MENÜÜ

See menüü võimaldab valmistada toitvaid rammusaid suppe ja maitsvat naturaalselt liha- või köögiviljapuljongit, millest saab valmistada pilaffi või risotot. ET

Supp on ideaalne roog keha veetaseme tõstmiseks ja kõhu täitmiseks.

- Teie koostisosade ja vedeliku kogus ei tohi ületada potis maksimaalset märgistustaset 8.
- NB: ärge kasutage supi potti püreestamiseks saumikserit. Kui soovite oma suppi püreestada, pange see enne töötlemist blenderisse või sobivasse anumasse.



## 7. HAUTAMINE / AEGLANE VALMISTAMINE MENÜÜ

See menüü võimaldab küpsetada liha ja köögivilju kastmes.

- Saate seda menüüd kasutada aeglaseks küpsetamiseks madalal kuumusel (valides temperatuuriks 80 °C / 90 °C) pikemateks tundideks,

et liha tekstuur oleks pehmem (kuni 8 tundi).

- 100 °C / 120 °C seadistamine võimaldab kiiremini küpsetada.
- Teie koostisosade ja vedeliku kogus ei tohi ületada potis maksimaalset määrgistust 8.

**NÕUANDED:** maitstavamate tulemuste saavutamiseks soovitage liha ja/või sibulat mõne minuti jooksul pruunistada mõne õliga menüüs PRAADIMINE , enne kui hakkate küpsetama menüüs HAUTAMINE / AEGLANE VALMISTAMINE .

**NB:** küpsetusaeg võib olenevalt teie koostisosade suurusest erineda.

## 8. RIISI/TERVILJA MENÜÜ

See menüü kasutab hägusa loogika tehnoloogiat, et küpsetada teie riis täiuslikult kohevaks. Küpsetusaega ja temperatuuri reguleeritakse automaatselt vastavalt teie küpsetatava koostisosa kogusele. Selle menüü jaoks ei saa küpsetusaega seadistada, see on automaatne.

### NÕUANDED TÄIUSLIKU RIISI KEETMISEKS

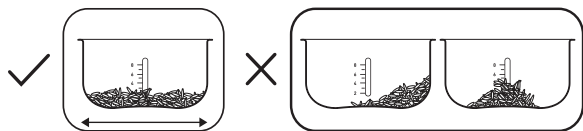
#### SOOVITUSED PARIMAKS RIISI KEETMISEKS

Enne keetmist mõõtke riis mõõtetopsiga ja loputage läbi (v.a risoto riis).

- Mõõtke oma keedetava riisi kogus, kasutades selle seadmega kaasas olevat tassi (nt 1 tass, 2 tassi jne)

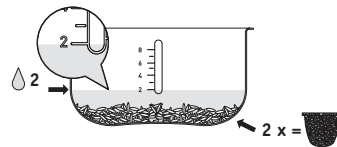







- Loputage esmalt oma riisi, et eemaldada osa tärglisest, et vältida kleepumist.
- Valage loputatud riis ühtlaselt kaussi.



- Täitke külma vee või liha-/juurviljapuljongiga kuni kaussi trükitud määrgini „CUP“.

Näiteks kui keedate 2 tassi riisi:



- Sulgege kaas ja valige  (RIISI/TERAVILJA menüü) vastavalt juhistele, mis on toodud jaotises „KUIDAS ALUSTADA?“
- Ekraanil kuvatakse .
- Vajutage käivitusklahvi . Indikaator lõpetab vilkumise ja jääb põlema.
- Ekraan hakkab vilkuma , küpsetusprotsess käivitub.
- Kui riis on valmis, lülitub multiküpsetaja automaatselt sooja hoidmiseks. Roheline indikaator  lülitub sisse.
- Kui roheline tuli põleb, segage riisi ja jätke see seejärel mõneks minutiks kauemaks multiküpsetajasse, et saada täiuslik riis eraldatud teradega.
- Kui küpsetate pilafriisi, veenduge, et riis oleks alati täielikult vedelikuga kaetud, enne kui sulgete kaane ja avate menüü Riis/Teravili.

All olev tabel annab juhendi riisi keetmiseks

**NÕUANDED:** Need soovitusused on ainult näitlikud. Vee kogust saate ET vastavalt oma maitsele reguleerida.

#### RIISI VALMISTAMISJUHEND – 8 tassi

Toorriisi kogus (tasside arvu järgi)	Toorriisi kogus (grammides)	Veetase kausis (+ riis)	Portsjonid
2	300 g	2 tassi märk	3 in. – 4 in.
4	600 g	4 tassi märk	5 in. – 6 in.
6	900 g	6 tassi märk	8 in. – 10 in.
8	1200 g	8 tassi märk	13 in. – 14 in.

Riisi keetmise aeg ja temperatuur on automaatsed.

Pange tähele, et on 7 sammu:

Eelkuumutamine => Vee imamine => Temperatuuri kiire tõus => Jätkake keetmist => Vee aurustumine => Hautage riisi => Hoidke soojas.

Küpsetusaeg sõltub riisi kogusest ja tüübist.

## 9. JOGURTI / TAINA KERKIMISE MENÜÜ

See menüü võimaldab valmistada jogurtit otse potis või ahjus sobivates anumates. Samuti pakub see võimalust pärmitaigna kergitamiseks.

### JOGURTI VALMISTAMINE

- Peske kauss, nõu või anumad sooja vee ja nõudepesuvahendiga, seejärel loputage ja kuivatage hoolikalt.
- Kõik jogurti valmistamisel kasutatavad seadmed tuleb pesta nõudepesumasinas. Steriliseerimine on oluline, et vältida soovimatute õhus levivate organismide sissetoomist, mis võivad segada kultuuri inkubeerimist ja mille tulemuseks on vedel jogurt, mis ei hangu.
- Kodused jogurtid ei sisalda paksendajaid ja stabilisaatoreid, mis sisalduvad mõnes kaubanduslikult toodetud jogurtis ning on sageli lahjema konsistentsiga. Mõnikord on omatehtud jogurti peal hea toiteväärtusega läbipaistev vadak, mille saab uuesti sisse segada. Teise võimalusena võite selle ära valada.
- Koduse naturaalse jogurti võib pärast valmistamist ja jahutamist maitsestada värskete puuviljade või külmkeedetud hautatud puuviljadega. Kui puuviljad lisada enne kääritamist, segavad puuviljahapped tardumist ja jogurtid jäävad väga vedelad. Mõned väga happelised puuviljad, näiteks värsked ananass, võivad põhjustada jogurti kalgenemist või eraldumist. Happelisi puuvilju serveeritakse kõige paremini eraldi kausis.

### JOGURTI KOOSTISOSADE VALIK

#### Piim

##### Millist piima peaksite kasutama?

Kõik meie retseptid (kui pole teisiti sätestatud) on valmistatud lehmapiimast. Võite kasutada taimset piima, näiteks sojapiima, aga

ka lamba- või kitsepiima, kuid sel juhul võib jogurti kõvadus olenevalt kasutatud piimast erineda. Toorpiim, pika säilivusajaga piim ja kõik allpool kirjeldatud piimad sobivad seadmes kasutamiseks:

- **Pikaajaline steriliseeritud piim:** Kõrgkuumutatud täispiim annab tihkema jogurti. Kasutades osaliselt kooritud piima, on jogurt vähem tihke. Teise võimalusena võite kasutada osaliselt kooritud piima ja lisada ühe või kaks supilusikatäit piimapulbrit.
- **Pastöriseeritud piim:** see piim annab kreemjama jogurti, mille peal on veidi nahka.
- **Toorpiim (talupiim):** seda tuleb keeta. Soovitav on ka kaua keeda lasta. Seda piima ilma keetmata oleks ohtlik kasutada. Seejärel jätke see enne seadmes kasutamist jahtuma. Kultiveerimine toorpiimaga valmistatud jogurtiga ei ole soovitatav.
- **Piimapulber:** piimapulbri kasutamine annab väga kreemja jogurti. Järgige tootja karbil olevaid juhiseid.

**Valige täispiim, eelistatavalt kauakestev ja kõrgkuumutatud. Toores (värsked) või pastöriseeritud piim tuleb keeta, seejärel jahutada ja see vajab naha eemaldamist.**

### Käärimine

Jogurti jaoks. See on valmistatud kas:

- ühest poest ostetud naturaalsest jogurtist, millel on võimalikult pikk säilivusaeg; teie jogurt sisaldab seetõttu aktiivsemat fermenti, et jogurt oleks tugevam;
- külmkuivatatud fermentist. Sel juhul järgige fermentatsiooni juhistes märgitud aktiveerimisajaga. Neid fermente leiab supermarketitest, apteekidest ja teatud tervisetoodete kauplustest.
- Ühest teie hiljuti valmistatud jogurtist – see peab olema looduslik ja hiljuti valmistatud. Seda nimetatakse kultiveerimiseks. Pärast viit kultiveerimisprotsessi kaotab kasutatud jogurt aktiivsed ferendid ja seetõttu on oht, et konsistents muutub vähem tihkeks. Seejärel peate uuesti kasutama poest ostetud jogurtit või külmkuivatatud juuretist.

**Kui olete piima ära keetnud, oodake enne juuretise lisamist kuni see on jõudnud toatemperatuurini.**

**Liiga kõrge kuumus võib hävitada teie juuretise omadused.**

## Kääritamisaeg

- Teie jogurt vajab kääritamist 6–12 tundi, olenevalt põhikoostisainetest ja soovitud tulemusest.



- Kui jogurti keetmine on lõppenud, tuleb jogurt panna vähemalt 4 tunniks külmkappi ja seda võib külmikus hoida kuni 7 päeva.

## TAINA KERGITAMINE

Enne selle menüü kasutamist pärmitaigna kergitamiseks peate esmalt taina sõtkuma.

- Kui sõtkute tainast käsitsi, võite kõigepealt segada pärimi tassis sooja vee või piimaga. Pärimi aktiveerumise kiirendamiseks võite sellele lisada 1 tl suhkrut ja hästi läbi segada.
- Kui näete 10 minuti jooksul vahutamisreaktsiooni, tähendab see, et teie pärm on aktiivne.
- Saate selle aktiveeritud pärimi sisaldava vedeliku segada kuivainetega (jahu+sool) ja täiendada ülejäänud retsepti jaoks vajaliku vedelikukogusega.
- Tavaliselt soovitatakse tainast sõtkuda umbes 15–20 minutit, et saavutada hea ja homogeenne konsistents.
- Kui tainas on saavutanud ühtlase konsistentsi, asetage see keedukaussi ja sulgege kaas.
- Valige menüü TAINA KERKIMINE 🍷 vastavalt jaotises „Teie menüü valimine“ esitatud juhistele.
- Saiataina jaoks standardne soovitatav aeg on tavaliselt 1 h.
- NB:** nõutav proovimisaeg võib olenevalt teie koostisosade laadist ja kvaliteedist erineda.
- Kui teie tainas ei kerkinud üldse 30 min – 1 h möödumisel, võib pärm olla mitteaktiivne või kasutasite liiga kuumu vedelikku. Sel juhul võite taina säästmiseks lisada uue pärimi.

**NÕUANDED:** Vältige pärimi otsest kokkupuudet soolaga ja ärge kasutage kuumu vett. Sool on pärimi vaenlane ja kõrge kuumus tapab inaktiveeritud pärimi mõju. Seetõttu kasutage kuumu vee asemel kindlasti sooja vett.

**MÄRKUS:** Ärge kasutage keedupotis metallist köögiriistu, et vältida rikkumist. Kui soovite tainast valmistada saumikseriga, kasutage sobivat kaussi ja viige tainas oma Tefal multiküpsetaja keedukaussi alles kerkimisest.

## 10. ÜLESOOJENDAMISE MENÜÜ

See menüü on mõeldud teie küpsetatud toidu kuumaks ajamiseks. See ei ole ette nähtud toortoidu valmistamiseks.

Asetage toit keedupotti ja sulgege kaas. Seejärel valige menüü ÜLESOOJENDAMINE 🍷.

### ETTEVAATUST

- Ärge kunagi kasutage soojendamise funktsiooni toidu ülesulatamiseks.
- Külm toit ei tohi ületada 1/2 küpsetusmasina mahust. Liiga paljut toitu ei saa põhjalikult kuumutada. Korduv funktsiooni „Ülessoojendamise“ kasutamine või liiga vähesel toidu kasutamisel põhjustab toidu kõrbemist ja kõva kihi tekkimist põhja.
- Paksu putru ei soovitata uuesti kuumutada, sest see võib muutuda pastaseks.
- Ärge soojendage üles kaua säilitatud külma toitu, et vältida ebameeldivat lõhna.
- Riisi ülessoojendamiseks on soovitatav enne alustamist lisada veidi vett ja riisi segada.
- Ülessoojendamise ajal on soovitatav toitu aeg-ajalt segada.

## 11. KÄSIREŽIIMI MENÜÜ

Simply Cook Plusiga millegi valmistamine on teie käeulatuses, seda ka tänu käsirežiimile.






- Seadistage oma toiduvalmistamise aeg ja temperatuur, et küpsetada nii, nagu tunnete.
- Reguleerige temperatuuri, et hoida automaatset ja stabiilset kuumuse jälgimist või suurendada võimsust ja juhtida seda, kuidas soovite oma lemmiktoite valmistada.
- Kodujuustu või vaakumkotis küpsetamine on võimalik tänu käsirežiimi madalatele temperatuuridele.

- Siin on mõned näpunäited, mis annavad teile juhiseid veelgi rohkemate retseptivõimaluste kohta.
- Käsiirežiim salvestab teie viimased eelseadistatud parameetrid järgmiseks kasutuseks.



T °C	Mida te teha saate?
40 °C	Imikutoitu soojendada või tainast kergitada
80 °C	Kodujuustu valmistada
100 °C	Vett keema ajada
110 °C	Moosi valmistada
120 °C	Pastat keeta
130 °C	Koostisosi pruunistada
140 °C	Küpsetada köögivilju ja linnuliha
150 °C	Liha röstida
160 °C	Liha ja linnuliha praadida

- **Kodujuustu valmistamine.** Kodujuustu alusena kasutatakse keefiri. Keefiri ja kodujuustu suhe on umbes 4: 1.
- **Kui keedate moosi,** on soovitatav keeta avatud kaanega.

## 12. VIITKÄIVITUSE FUNKTSIOON

- Viitkäävituse funktsiooni kasutamiseks valige esmalt küpsetusprogramm ja küpsetusaeg.
- Seejärel vajutage klahvi  (Viitkäävitus) ja valige eelseadistatud aeg.
- Vaikimisi eelseadistatud aeg algab teie valitud küpsetusajast.
- Eelseadistusvahemik on eelvalitud küpsetusajast kuni 24 tunnini.
- Iga  ja  klahvi vajutus võib viitkäävitusaega suurendada või vähendada.
- Kui olete valinud soovitud eelseadistatud aja, vajutage küpsetusolekusse sisenemiseks nuppu  (Start), indikaator  START jääb põlema ja ekraanil kuvatakse küpsetusmenüü lõppemiseni jäänud tundide arv.
- Viitkäävituse LED-indikaator jääb SISSE kuni küpsetusprotsessi alguseni. Küpsetamise alustamisel lülitub LED-indikaator viitkäävitusklahvilt taimeriklahvile.

### Märkus:

Viitkäävitusfunktsioon puudub järgmistel juhtudel: Funktsioonid  (Praadimine),  (Leiva kerkimine/Jogurt),  (Küpsetamine),  (Ülessoojendamine) ja  (Soojashoidmine).

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Enne mis tahes puhastamist või hooldust veenduge, et multiküpsetaja on vooluvõrgust lahti ühendatud ja täielikult maha jahtunud.
- On tungivalt soovitatav puhastada seadet pärast iga kasutuskorda käsnaga – joon. 4-5-6.
- Pühkige kindlasti pärast iga kasutuskorda toote korpusest aurukondensaat ära.
- Keedukauss, mõõtetops, spaatel ja supilusikas on nõudepesumasinas pestavad.

### Keedukauss, aurukorv

- Me ei soovita kasutada abrasiivseid pulbreid ega küürimislappe.
- Kui toit on põhja külge kinni jäänud, vala kaussi veidi vett ja lase enne pesemist liguneda.
- Kuivatage keedunõu põhjalikult.

### Keedukaasi hooldamine.

- Keedukaasi hooldamiseks järgige hoolikalt alltoodud juhiseid.
- Et kauss püsiks heas korras, soovitame kausis toitu mitte lõigata.
- Kindlasti pange kauss alati multiküpsetajasse tagasi.
- Kasutage kaasas olevat plastlusikat või puulusikat; kausi pinna kahjustamise vältimiseks ärge kasutage metallriistu – joon. 15.
- Korrosiooniohu vältimiseks ärge valage keedukaasi äädikat.
- Kausi pind võib pärast esmakordset kasutamist või pikaajalisel kasutamisel muuta värvi. See värvimuutus on auru ja vee mõju – see ei mõjuta multiküpsetaja kasutamist ega ole teie tervisele ohtlik. Saate seda ohutult edasi kasutada.

### Sisemise kaane puhastamine

Eemaldage sisemine kaas, surudes mõlema käega väljapoole (joon. 3). Puhastage seda käsna ja nõudepesuvahendiga (joon. 4). Seejärel pühkige kuivaks ja pange see tagasi 2 ribi taha ja lükake ülaosale, kuni see on fikseeritud – (joon. 7–8).

## Seadme muude osade puhastamine ja hooldamine

Puhastage multiküpsetaja väliskülg – joon. 6, kaane sisekülg ja juhe niiske lapiga ning pühkige kuivaks. Ärge kasutage abrasiivseid puhastustooteid. Ärge kasutage seadme korpuse sisemuse puhastamiseks vett, kuna see võib soojusandurit kahjustada.

### TEHNILISTE VEAPARANDUSTE JUHEND

Rikete kirjeldused	Põhjused	Lahendused
Juhtpaneeli tuled kustuvad ja küte puudub.	Seade pole vooluvõrku ühendatud.	Kontrollige, kas seade on pistikupessa ühendatud ja sisse lülitatud.
Juhtpaneeli ja kütte tuled kustuvad.	Märgutule ühenduse probleem või märgutuli on kahjustatud.	Saatke volitatud hoolduskeskusesse remonti.
Auru lekkimine kasutamise ajal.	Kaas on halvasti suletud.	Avage ja sulgege kaas uuesti.
	Sisemine kaas pole korralikult paigas või monteeritud.	Veenduge, et sisemine kaas oleks korralikult paigas – joon. 7–8
Riis on ala- või ülekeedetud.	Liiga palju või vähe vett võrreldes riisi kogusega.	Veekoguse kohta vaadake infot riisikeetmistabelist. Lisage alati esmalt keedunõusse riis, seejärel lisage vesi kausi siseküljel oleva veetaseme märgini.

Rikete kirjeldused	Põhjused	Lahendused
Riis on ala- või ülekeedetud.	Ebapiisavalt hautatud.	Saatke volitatud hoolduskeskusesse remonti.
Automaatne soojashoidmise funktsioon ei tööta (seade jääb küpsetusprogrammile või ei soojenda).	Kasutaja on seadistamise ajal soojashoidmise funktsiooni tühistanud. Funktsioon võib toimida ainult pärast pudru, supi, hautise, riisi/teravilja menüüd.	
E0	Andur ülemises avatud vooluringis või lühises.	Peatage seade ja taaskäivitage programm. Probleemi kordumisel saatke seade volitatud hoolduskeskusesse remonti.
E1	Andur alumises avatud vooluringis või lühises.	

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

ET