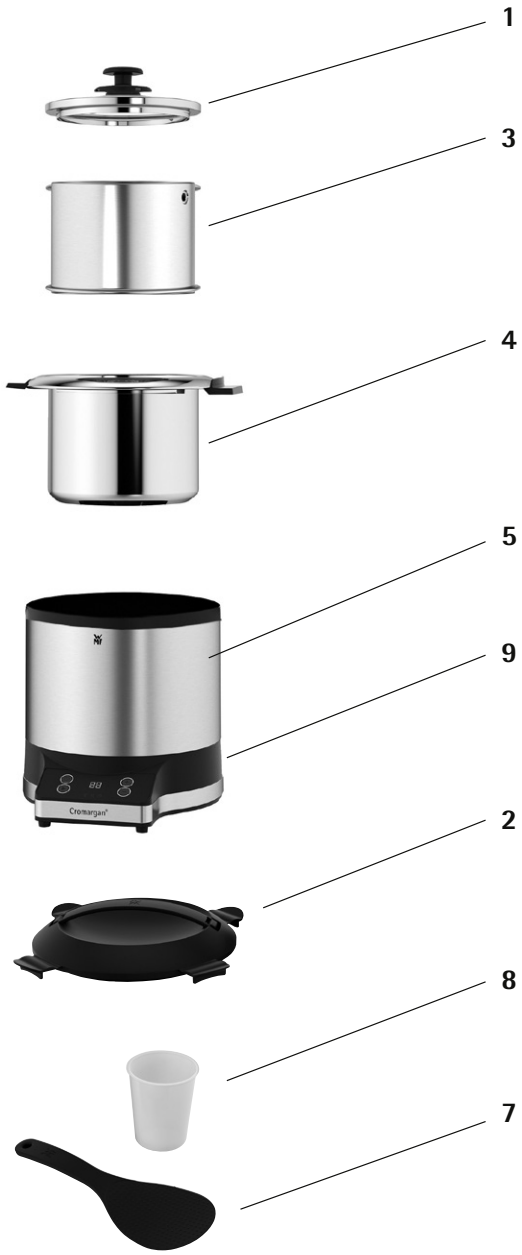
RICE COCKER
WITH LUNCH-TO-GO-BOX

KITCHENMINIS

BEDIENUNGSANLEITUNG
OPERATING INSTRUCTIONS

BESTANDTEILE IM ÜBERBLICK
OVERVIEW OF COMPONENTS



RICE COCKER WITH LUNCH-TO-GO-BOX
KITCHENMINIS

DE	Bedienungsanleitung	4
EN	Operating instructions	14
FR	Mode d'emploi	24
ES	Instrucciones de uso	34
IT	Istruzioni per l'uso	44
BG	Ръководство за обслужване	54
DK	Betjeningsvejledning	64
FI	Käyttöohje	74
NL	Gebruiksaanwijzing	84
NO	Bruksanvisning	94
PT	Manual de instruções	104
RU	Руководство по эксплуатации	114
SE	Bruksanvisning	124
TR	Kullanım kılavuzu	134

12/24

Bedienungsanleitung

Reiskocher mit Lunch-to-go-Box

Komponenten

1 Glasdeckel
2 Deckel „to go“
3 Garaufsatz
4 Gartopf, antihaftbeschichtet
5 Heizgerät
6 Bedienfeld
7 Reislöffel
8 Messbecher
9 Stromkabel

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - in Frühstückspensionen.

  Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- **Vorsicht, Verbrennungsgefahr**: Die Temperatur der berührbaren Oberflächen kann sehr heiß werden.
- Achtung, Gefahr von Schaumbildung und Überkochen.

Vor dem Benutzen

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Lesen Sie deshalb die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. Sie gibt Anweisungen für den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege des Gerätes. Bei Nichtbeachtung wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gemeinsam mit dem Gerät an Nachbenutzer weiter. Beachten Sieauch die Garantiehinweise am Ende derGebrauchsanweisung. Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

Weitere Sicherheitshinweise

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Die Anschlussleitung nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen, nicht herunterhängen lassen sowie vor Hitze und Öl schützen.
- Ein Verlängerungskabel nur in einwandfreiem Zustand einsetzen.
- Den Netzstecker nicht am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht an der Zuleitung tragen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen z.B. Herdplatten o.Ä. oder in der Nähe der offenen Gasflamme abstellen, das Gehäuse könnte dabei anschmelzen.
- Das Gerät auf einer ebenen, nicht hitzeempfindlichen Oberfläche verwenden und mindesten 70 cm Abstand zu entzündlichem Material (z.B. Gardinen) verwenden.
- Das Gerät nicht auf wasserempfindlichen Oberflächen abstellen. Wasserspritzer könnten diese beschädigen.
- **Achtung**, aus dem Gerät entweicht Dampf! Stellen Sie das Gerät nicht unter empfindliche Möbel (z.B. Hängeschränke).
- **Vorsicht**, das Gerät wird heiß. Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf. Das Gerät während des Betriebes nicht verrücken und nicht am Netzkabel ziehen.
- Den Gartopf (4) nur bis zur Markierung „**MAX**“ befüllen. Diese Markierung bezieht sich nur auf das Garen von Reis. Die Angaben des Messbechers (5) beziehen sich auf Wasser in ml (Milliliter).
- Gerät nicht im Freien und in feuchten Räumen sowie in Reichweite von Kindern verwenden oder aufbewahren.
- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.

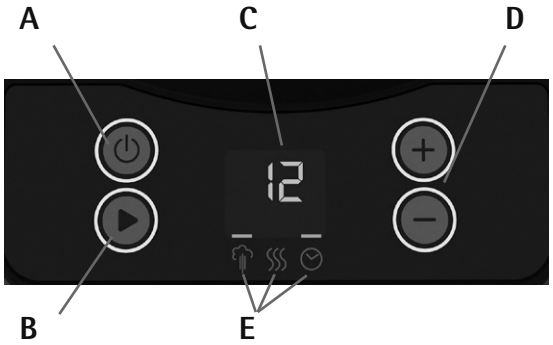
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, den Netzstecker ziehen.
- Die Kondensat-Öffnung im Glasdeckel (1) nicht abdecken oder blockieren.
- Nur den mitgelieferten Reislöffel (7) verwenden, wenn sie das Gargut im Gartopf (4) umrühren oder aus dem Gartopf nehmen. Metallgeschirr beschädigt die Antihaftbeschichtung.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Lebensmittel zwischen Gartopf (4) und Heizgerät (5) befinden.
- Geben Sie niemals Flüssigkeit oder Lebensmittel in den Außentopf des Heizgerätes (5).
- Nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort den Netzstecker ziehen, wenn:
  - Gerät oder Netzkabel beschädigt ist;
  - Der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz o.ä. besteht.

  In diesen Fällen das Gerät zur Reparatur bringen.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.

Verwendung

Der WMF Küchenminis® Reiskocher bietet nicht nur spezielle Vorteile für das Garen von Reis, sondern eignet sich auch perfekt zum Garen von Getreide und Hülsenfrüchten sowie zum Dampfgaren von Gemüse, Geflügel und Fisch. Auch eine Kombination von Garen von Reis und gleichzeitigem Dampfgaren ist möglich. Dabei sollten Sie die unterschiedlichen Kochzeiten für Kochen und Dämpfen berücksichtigen und dem Garaufsatz (3) eventuell zeitversetzt auf den Gartopf (4) setzen, dem Reis/Getreide mehr Wasser hinzugeben als in der Referenztabelle vermerkt, oder Wasser nach dem Garen von Reis/Getreide in den leeren Gartopf geben. Beim Einweichen von Hülsenfrüchten erinnert die Timerfunktion an die abgelaufene Quellzeit.

Bedienfeld



A	Taste Ein/Aus
B	Taste Start/Pause
C	Anzeige Timer
D	Timer einstellen
E	**Programm** Symbole
	Dampfgaren Symbol
	Warmhalten Symbol
	Timer Symbol

Referenztabelle für den Messbecher

Messbecher Wasser	Menge Reis
140 ml	130 g
70 ml	65 g

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigung

Reinigen Sie vor der Verwendung alle Teile (außer dem Heizgerät) gründlich und trocknen Sie diese ab. Beachten Sie dabei auch die Reinigungshinweise in dieser Gebrauchsanweisung.

Garen von Reis und Getreide

Man rechnet etwa 50 g Reis pro Person als Beilage und etwa 100 g Reis als Hauptgericht. Mit dem Messbecher die gewünschte Menge Reis abmessen und in den Gartopf (4) geben. Dann die entsprechende Menge Wasser dazugeben. Achtung! Beachten Sie die Markierung „**MAX**“ für die maximale Füllhöhe. Diese bezieht sich nur auf das Garen von Reis. Verschiedene Reissorten können abweichende Mengen an Wasser benötigen. Richten Sie sich auch nach den Angaben auf der Verpackung des Herstellers.

1. Waschen Sie den rohen Reis/das Getreidemehrere Male unter kaltem Wasser, lassen Sie ihn kurz abtropfen und geben ihn in den Gartopf (4). Beachten Sie, dass der Reis/das Getreide quillt. Befüllen Sie den Gartopf (4) daher nur bis zur Markierung „**MAX**“.
2. Fügen Sie die entsprechende Menge Wasser hinzu (Siehe Referenztabelle).
   Hinweis: Würzen Sie den Reis/das Getreide nach Ihrem Geschmack mit Salz, Kardamom, Kreuzkümmel, Brühwürfel oder anderen Gewürzen und rühren alles kurz mit dem beigefügten Reislöffel (7) um.
3. Setzen Sie den Gartopf (4) in das Heizgerät (5) und verschließen Sie diesen mit dem Glasdeckel (1).
4. Schließen Sie das Gerät an das Netz an.
5. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** (**A**), um das Gerät einzuschalten. Die Anzeige zeigt automatisch **00**.
6. Drücken Sie die Taste Start/Pause (**B**), um den Kochvorgang zu starten. Die Anzeige **00** erlischt und die LED Dampfgaren über dem Symbol leuchtet. Zusätzlich leuchtet das Symbol ≡ Gerät in Betrieb über dem Symbol Timer .
   Hinweis: Wenn Sie die Taste **Start/Pause** erneut drücken, wird der Kochvorgang unterbrochen. Die LED über dem Symbol blinkt. Um den Kochvorgang wieder zu starten, drücken Sie die Taste **Start/Pause** erneut.

7. Der Reis/das Getreide ist fertig, wenn sich **keine Flüssigkeit** mehr im Gartopf (4) befindet. In diesem Fall ertönt ein Signalton, die LED leuchtet und die LED blinkt. Je nach Geschmack kann der Reis/das Getreide noch 5 Minuten nachziehen. Nach 5 Minuten ertönt ein weiterer Signalton, die LED leuchtet. Das Gerät befindet sich nun für maximal **40 Minuten im Warmhalte-Modus**. Nach Ablauf schaltet das Gerät automatisch aus.
   Hinweis: Sie können das Gerät natürlich auch schon vor Ende des Warmhalte-Modus mit der Taste **Ein/Aus** ausschalten.
8. Ziehen Sie den Netzstecker.

Zubereitung von Hülsenfrüchten

Einige Arten von Hülsenfrüchte müssen vor dem Garen 6 bis 8 Stunden in Wasser einweichen, um wieder Flüssigkeit aufzunehmen. Darum ist es nicht möglich, die automatische Stoppfunktion wie beim Garen von Reis und Getreide zu verwenden. Bitte beachten Sie die Garzeiten (siehe Tabelle; Mengenangaben vor Einweichzeit!). Um während des Garens ein Überlaufen aufgrund von Schaumbildung zu vermeiden, sollten Sie vorzugsweise ohne Deckel garen.

Quellen von Hülsenfrüchten (Timerfunktion)

1. Schließen Sie das Gerät an das Netz an.
2. Füllen Sie die gewünschte Menge Wasser in den Gartopf (4) und geben Sie die Hülsenfrüchte hinein.
3. Setzen Sie den Gartopf (4) in das Heizgerät (5) und schließen Sie den Glasdeckel (1).
4. Stellen Sie im Timer die gewünschte Einweichzeit über die Tasten „**+**“ und „**–**“ ein. Die Taste „**+**“ erhöht die Timerzeit, die Taste „**–**“ reduziert diese. Von 1 Minute bis 59 Minuten kann der Timer durch längeres Drücken in 10-Minuten-Schritten eingestellt werden. Dann erfolgt die Darstellung in Stunden (1 h bis 9 h). Von „**1 h**“ bis „**9 h**“ erfolgt die Einstellung des Timers nur in Stunden-Schritten. Die maximale Timerzeit beträgt 9 Stunden.
5. Drücken Sie die Taste **Start/Pause** (**B**) um den Timer zu starten. Die LED leuchtet dauerhaft.
6. Wenn die gewählte Timerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Anschließend schaltet sich das Gerät automatisch ab.
7. Ziehen Sie den Stecker oder fahren Sie mit dem Garen von Hülsenfrüchten fort.

Garen von Hülsenfrüchten (Timerfunktion)

Hülsenfrüchte müssen im Wasser garen. Daher kann hierfür die Timer-Funktion genutzt werden.
1. Schließen Sie das Gerät an das Netz an.
2. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** (**A**), um das Gerät einzuschalten. Die Anzeige zeigt automatisch **00**.
3. Stellen Sie die Garzeit über den Timer (**D**) ein. Die Taste „**+**“ erhöht die Garzeit, die Taste „**–**“ reduziert diese.
   Hinweis: Sie können die Garzeit von 1 Minute bis 99 Minuten einstellen.
4. Drücken Sie die Taste **Start/Pause** (**B**) um den Kochvorgang zu starten. Die LEDs leuchten dauerhaft und die eingestellte Zeit läuft ab. Wenn Sie die die Taste **Start/Pause** (**B**) erneut drücken, wird der Garvorgang unterbrochen. Die LEDs blinken. Um den Kochvorgang wieder zu starten, drücken Sie die Taste **Start/Pause** (**B**) erneut.
   Hinweis: Sie können die eingestellte Garzeit während des Garens jederzeit über die Tasten „**+**“ und „**–**“ verändern.
5. Sobald der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, das Gerät schaltet automatisch für maximal 40 Minuten in den Warmhalte-Modus. Nach Ablauf des Warmhalte-Modus schaltet das Gerät automatisch aus.
   Hinweis: Sie können das Gerät auch schon vor Ende des Warmhalte-Modus mit der Taste **Ein/Aus** ausschalten.
6. Ziehen Sie den Netzstecker.

Dampfgaren (Timerfunktion)

Die entsprechende Wassermenge in den Gartopf (4) geben. Als Anhaltspunkt kann gelten: für 100 ml Wasser beläuft sich die Garzeit auf ca. 40 Minuten.
Hinweis: Vor dem Dampfgaren Gemüse waschen und gegebenenfalls schälen.
1. Füllen Sie die Wasser in den Gartopf (4) (siehe Tabelle) und setzen ihn in das Heizgerät (5).
2. Befüllen Sie den Garaufsatz (3) mit den Zutaten und setzen diesen mittels Henkelgriff mit der Öffnung nach oben auf den Gartopf (4). Verschließen Sie den Garaufsatz (3) mit dem Glasdeckel (1).
   Hinweis: Für ein gleichmäßiges Dampfgaren schneiden Sie die Lebensmittel in gleich große Stücke. Schließen Sie das Gerät an das Netz an.
3. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** (**A**), um das Gerät einzuschalten. Die Anzeige zeigt automatisch **00**.
4. Stellen Sie die Garzeit über den Timer (**D**) ein. Die Taste „**+**“ erhöht die Garzeit, die Taste „**–**“ reduziert diese.
   Hinweis: Sie können die Garzeit von 1 Minute bis 99 Minuten einstellen.
5. Drücken Sie die Taste **Start/Pause** (**B**) um den Kochvorgang zu starten. Die LEDs leuchten dauerhaft und die eingestellte Zeit läuft ab. Wenn Sie die die Taste **Start/Pause** (**B**) erneut drücken, wird der Garvorgang unterbrochen. Die LEDs blinken. Um den Kochvorgang wieder zu starten, drücken Sie die Taste **Start/Pause** (**B**) erneut.
   Hinweis: Sie können die eingestellte Garzeit während des Garens jederzeit über die Tasten „**+**“ und „**–**“ verändern.
6. Sobald der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Das Gerät schaltet sich in den Warmhalte-Modus. Nach Ablauf der 40 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.
   Hinweis: Sie können das Gerät auch schon vor Ende des Warmhalte-Modus mit der Taste **Ein/Aus** ausschalten.
7. Ziehen Sie den Netzstecker

Hinweis: Sie können gleichzeitig Reis/Getreide im Gartopf (4) und Gemüse im Garaufsatz (3) zubereiten. Hierfür stellen Sie den Garaufsatz (3) während des Garens auf den Gartopf (4). Beachten Sie dabei die unterschiedlichen Kochzeiten der Lebensmittel. Eventuell müssen Sie den Garaufsatz (3) zeitversetzt auf den Gartopf (4) setzen, dem Reis/Getreide mehr Wasser hinzugeben als in der Referenztabelle vermerkt, oder Wasser nach dem Garen von Reis/Getreide in den leeren Gartopf geben.

Tipps und Ratschläge

- Die Garzeit kann sich je nach Größe der Nahrungsmittel leicht ändern. Die Wassermenge muss dementsprechend angepasst werden. Kleine Nahrungsmittel werden schneller gar als große. Wir empfehlen Ihnen, Nahrungsmittel von gleicher Größe zusammen zu garen und gelegentlich umzurühren, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen (oder kleinere Stücke zeitversetzt zuzugeben).
- Wenn der Dampfgarvorgang beendet ist, bevor die Zutaten gar sind, geben Sie kaltes Wasser in den Gartopf und setzen den Garaufsatz und den Deckel wieder auf.
- Am Ende des Garvorgangsrühren Sie den Reis mit dem Reislöffel (7) um und lassen ihn noch einige Minuten in dieser Funktion weiter ziehen. So erzielen Sie ein perfektes Ergebnis.
- Zum Aromatisieren und um Ihren Gerichten mehr Geschmack zu verleihen, fügen Sie beim Garen von weißen Bohnen, Linsen und anderen Hülsenfrüchten Zwiebel, Thymian, Lorbeerblatt, Gewürznelken etc. hinzu.
- Zwiebeln, Knoblauch und andere Gewürze können Sie vor dem Garen auch in Öl andünsten und dann erst den Reis oder das Gemüse kochen.

Verwendung Deckel „to go“

Mit dem Deckel „**to go**“ (2) können Sie den Gartopf (4) samt Inhalt sicher und bequem transportieren. Lassen Sie den Inhalt abkühlen und verschließen Sie den Gartopf (4) mit dem Deckel „**to go**“ (2) mit Hilfe der 4 Verschlüsse. Achten Sie darauf, dass diese sich nicht im Bereich der Tragegriffe des Gartopfes (4) befinden. Der Gartopf ist sicher verschlossen, wenn die Verschlüsse mit einem hörbaren „**Klick**“ am Gartopf (4) einrasten.

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie die einzelnen Teile abkühlen.
- Spülen Sie die einzelnen Teile (Gartopf, Garaufsatz, Deckel, Messbecher und Reislöffel) mit mildem Reinigungsmittel oder in der Spülmaschine.
- Wischen Sie das Heizgerät innen mit einem feuchten Tuch ab. Beschädigen Sie den Thermostat nicht.
- Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme und keine metallenen Gegenstände.

Gartabellen

Gartabelle Reis

Nahrungsmittel	Menge	Meßbecher Wasser	Für Anzahl Personen
Langkornreis (weiß)	50 g 100 g 200 g	60 ml 120 ml 240 ml	1 1 - 2 2
Basmati-, Thai-, Surinamreis	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Runder Sushireis, Klebereis	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Wilder Reis, Arborioreis	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2

Gartabelle Getreide

Nahrungsmittel	Menge	Meßbecher Wasser	Für Anzahl Personen
Bulgur, Quinoa, Buchweizen, Amarant	100 g 200 g	120 ml 240 ml	1 - 2 2
Hirse	100 g 200 g	140 ml 280 ml	1 - 2 2

Garzeiten für verschiedene Hülsenfrüchte

Nahrungsmittel	Menge	Meßbecher Wasser	Kochzeit	Für Anzahl Personen
Kichererbsen	150 g	350 ml	40 min.	1-2
Grüne Erbsen	150 g	350 ml	45 min.	1-2
Linsen	100 g	350 ml	25 min.	1-2
Weiße Bohnen	100 g	350 ml	40 min.	1-2

Tabelle Dampfgaren

Nahrungsmittel	Menge	Meßbecher Wasser	Garzeit	Anmerkung
Brokkoli	200 g	100 ml	25 min.	In mundgerechte Stücke teilen
Mohrrüben	300 g	100 ml	25 min.	In Stücke schneiden
Blumenkohl	250 g	100 ml	20 min.	In mundgerechte Stücke teilen
Zucchini	300 g	100 ml	15 min.	Stücke etwa 10 cm lang
Grüne Bohnen	200 g	100 ml	30 min.	Ganze, fein
Kartoffeln	300 g	100 ml	30 min.	Halbieren
Porree	200 g	100 ml	20 min.	Stücke etwa 10 cm lang
Kohlrabi	300 g	100 ml	20 min.	Stücke etwa 10 cm lang
Rote Beete	300 g	100 ml	40 min.	Halbieren

Technische Daten

Nennspannung: 220–240 V~ 50–60 Hz
Leistungsaufnahme: 180–220 W
Schutzklasse: I

Technische Informationen zu den Betriebszuständen gemäß EU-Verordnung 2023/826:

MODUS	ENERGIEVERBRAUCH (WATT)	ZEITRAUM (MINUTEN)
Aus	0,5	1
Standby	–	–
Standby mit Zusatzinformationen	–	–
Vernetzter Betrieb	–	–

CE Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EU.

Umweltschutz

Bedeutung des Symbols „Durchgestrichene Mülltonne“

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.
Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.
Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen.

Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

Umwelt

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Änderungen vorbehalten.

Operating instructions

Rice Cocker with lunch-to-go-box

Components

1 Glass lid
2 “To-go” lid
3 Cooking insert
4 Cooking pot with non-stick coating
5 Heating unit
6 Control panel
7 Rice spoon
8 Measuring jug
9 Power cord

⚠ Important safety information

- This appliance can be used by children aged 8 years and upwards if they are supervised or have been instructed on how to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the device.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children, unless they are older than 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and they understand the hazards involved.
- Do not immerse the appliance in water.
- If the appliance's power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person if hazards are to be avoided.

- This device is designed to be used in the household and for similar applications, for example:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other commercial environments;
  - Farmhouses;
  - By guests at hotels, motels and other residential facilities;
  - At bed-and-breakfast establishments.

  The appliance is not intended for purely commercial use.
- **Caution: risk of burns**! Accessible surfaces can become very hot.
- Warning: danger of foam formation and overcooking.

Prior to use

The appliance may be used only for the intended purpose and in accordance with this instruction manual. No claims of any kind may be pressed for damage resulting from improper use. You are therefore advised to read the instruction manual carefully before use. It contains instructions for using, cleaning and looking after the appliance. We accept no liability for any damage resulting from non-observance.
Keep this instruction manual in a safe place and pass it on to any subsequent user together with the appliance. Please also note the warranty information at the end of the instruction manual.
The safety precautions must be observed during use.

Additional safety information

- The appliance should be connected only to earthed wall sockets that have been installed in accordance with the regulations. The power cable and plug must be dry.
- Do not pull or clamp the connection cable over sharp edges. Do not leave it dangling. Protect it from heat and oil.
- Only use an extension cable if it is in perfect condition.
- Never pull the mains plug out of the socket by the power cord or with wet hands.
- Do not carry the appliance by the cable.
- Do not place the appliance on hot surfaces such as hotplates or near open gas flames because this could melt the casing.
- The appliance should be used on a flat, heat-resistant surface at least 70cm from flammable materials (e.g. curtains).
- Do not place the appliance on water-sensitive surfaces. Splashed water may damage such surfaces.
- **Caution**: steam escapes from the appliance! Do not operate the appliance underneath sensitive furniture (e.g. wall cupboards).
- **Caution**: the appliance gets hot! Risk of scalding from escaping steam. Do not move the appliance or pull on the mains cable during operation.
- The cooking pot (4) should be filled to no higher than the **„MAX“** mark. This mark refers only to cooking rice. The volumes indicated on the measuring jug (5) refer to water and are in ml (millilitres).
- Do not use or store the appliance outside, in damp rooms or within reach of children.
- The appliance must be supervised when in use.

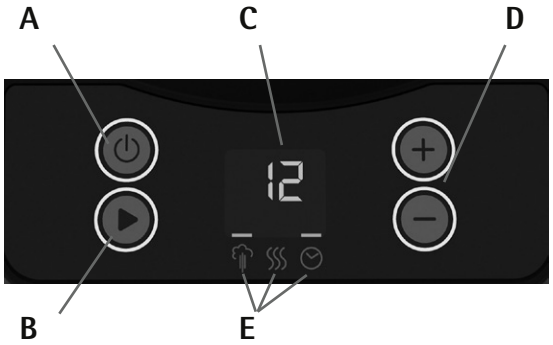
- When the appliance is not being used, pull the mains plug out of the socket.
- Do not cover or block the condensation opening in the glass lid (1).
- Only ever use the supplied rice spoon (7) to stir food in the cooking pot (4) or remove it from the cooking pot. Metal utensils may damage the non-stick coating.
- Ensure that no food gets between the cooking pot (4) and the heating unit (5).
- Never add liquid or foods to the outer pot of the heating unit (5).
- Do not transport until the appliance has cooled off.
- Stop using the appliance and/or pull the mains plug out of the socket immediately if
  - The appliance or the mains cable is damaged;
  - You suspect that the device may be defective following a fall or similar incident.

  In such cases, take the appliance in for repair.
- We accept no liability for any damage caused as a result of misuse, incorrect operation or improper repairs. Warranty claims are likewise excluded in such cases.

Use

The WMF Kitchenminis® rice cooker offers not only special advantages for cooking rice, but is also perfectly suitable for cooking cereals and pulses as well as for steaming vegetables, poultry and fish. Rice can also be cooked while simultaneously steaming. In so doing, please note the differing cooking times for cooked and steamed foods. Where necessary, place the cooking insert (3) on the cooking pot (4) at a different time, add more water to the rice/cereals as indicated in the reference table, or give water in the empty cooking pot after cooking the rice/cereals. When soaking pulses, the timer function reminds you when the soaking time has ended.

Control panel



A	On/off button
B	Start/pause button
C	Timer display
D	Timer setting
E	**Programme** symbols
	Steamer symbol
	Keep-warm symbol
	Timer symbol

Reference table for the measuring jug

Measuring jug water	Volume of rice
140 ml	130 g
70 ml	65 g

Before using for the first time

Cleaning

Before using the appliance for the first time, clean all parts (except the heating unit) thoroughly and dry them. Please also note the cleaning notes in this instruction manual.

Cooking rice and cereals

Use about 50 g of rice per person for a side dish and about 100 g for a main dish. Measure the desired volume of rice using the measuring jug and place it in the cooking pot (4). Then add the corresponding volume of water. Warning! Note the **„MAX"** mark indicating the maximum filling height. This mark refers only to cooking rice. Different types of rice may require different volumes of water. Please refer to the information provided on the manufacturer's packaging.

1. Wash raw rice/cereals in cold water several times, allow to drain briefly and then place in the cooking pot (4). Please note that rice/cereals will swell during cooking. For this reason, only ever fill the cooking pot to the **„MAX"** mark.
2. Add the corresponding volume of water (see reference table).
   Note: Season the rice/cereals to taste with salt, cardamom, cumin, stock cubes or other herbs and spices and stir everything briefly using the enclosed rice spoon (7).
3. Place the cooking pot (4) in the heating unit (5) and cover it with the glass lid (1).
4. Connect the appliance to the mains.
5. Press the **on/off** button (**A**) to turn the appliance on. The display automatically shows **00**.
6. Press the **start/pause** button (**B**) to begin cooking. The **00** display extinguishes and the LED above the steamer symbol lights up. The appliance in use symbol ≡ above the timer symbol also lights up.
   Note: If you press the **start/pause** button again, cooking is interrupted. The LED above the symbol blinks. To restart cooking, press the **start/pause** button again.

7. The rice/cereals is/are cooked, when there is **no more liquid** in the cooking pot (4). This is indicated by an audible signal, the LED lighting up and the LED blinking. Depending on your preferences, you may want to leave the rice/cereals to stand for a further five minutes. After five minutes, an audible signal sound and the LED lights up. The appliance now switches to **keep-warm mode for up to 40 minutes**. At the end of this time, the appliance turns itself off automatically.
   Note: You can, of course, switch off the appliance before the end of the keep-warm period by pressing the **on/off** button.
8. Pull out the mains plug.

Preparing pulses

Some types of pulses need to be soaked in water for six to eight hours before cooking to rehydrate them. For this reason, it is not possible to use the automatic stop function used when cooking rice and cereals. Please note the cooking times (see table; quantities before soaking time!). To avoid overflowing due to foam formation during cooking, you should cook preferably without glass lid.

Soaking pulses (timer function)

1. Connect the appliance to the mains.
2. Fill the desired volume of water to the cooking pot (4) and add the pulses.
3. Place the cooking pot (4) in the heating unit (5) and cover it with the glass lid (1).
4. Set the timer to the desired soaking time using the "**+**" and "**–**" buttons. The "**+**" button increases the timer period, the "**–**" button decreases it. Between 1 and 59 minutes, the timer can be made to advance in ten-minute intervals if the button is held down. Thereafter the time is shown in hours (1h to 9 h). Between "**1h**" and "**9 h**", the timer can only be adjusted in hourly intervals. The maximum timer setting is for 9 hours.
5. Press the **start/pause** button (**B**) to start the timer. The LED lights up permanently.
6. When the selected time is over, an audible signal sound. The appliance then switches off automatically.
7. Pull out the main plug or cook the pulses immediately.

Cooking pulses (timer function)

Pulses must be cooked in water. You can therefore use the timer function for this.
1. Connect the appliance to the mains.
2. Press the on/off button (**A**) to turn the appliance on. The display automatically shows **00**.
3. Set the cooking time on the timer (**D**). The "**+**" button increases the cooking time, the "**–**" button decreases it.
   Note: The cooking time may be set to between 1 and 99 minutes.
4. Press the **start/pause** button (**B**) to begin cooking. The LEDs light up permanently and the set time counts down. If you press the start/pause button (**B**) again, cooking is interrupted. The LEDs blink. To restart cooking, press the **start/pause** button (**B**) again.
   Note: The set cooking time can be changed at any time during cooking by pressing the "**+**" and "**–**" buttons.
5. When the set time has ended, an audible signal sound and the appliance automatically switches to keep-warm mode for a maximum of 40 minutes. At the end of this keep-warm time, the appliance turns itself off automatically.
   Note: You can also switch off the appliance before the end of the keep-warm period by pressing the **on/off** button.
6. Pull out the mains plug.

Steaming (timer function)

Add the relevant volume of water to the cooking pot (4). For reference purposes, 100ml of water corresponds to about 30 minutes of cooking time.
Note: Wash and, where necessary, peel vegetables before steaming.
1. Fill water (see table) into the cooking pot (4) and place it in the heating unit (5).
2. Add your ingredients to the cooking insert (3) and use the handle to place it on the cooking pot (4) with the opening facing upwards. Cover the cooking insert (3) with the glass lid (1).
   Note: For even steaming, cut foods into similarly sized pieces. Connect the device to the mains.
3. Press the on/off button (**A**) to turn the appliance on. The display automatically shows **00**.
4. Set the cooking time on the timer (**D**). The "**+**" button increases the cooking time, the "**–**" button decreases it.
   Note: The cooking time may be set to between 1 and 99 minutes.
5. Press the **start/pause** button (**B**) to begin cooking. The LEDs light up permanently and the set time counts down. If you press the **start/pause** button (**B**) again, cooking is interrupted. The LEDs blink. To restart cooking, press the **start/pause** button (**B**) again.
   Note: The set cooking time can be changed at any time during cooking by pressing the "**+**" and "**–**" buttons.
6. When the set time has ended, an audible signal sound. The appliance switches to keep-warm mode. After 40 minutes, the appliance turns itself off automatically.
   Note: You can also switch off the appliance before the end of the keep-warm period by pressing the **on/off** button.
7. Pull out the mains plug.

Note: You can prepare rice/cereals in the cooking pot (4) and vegetables on the cooking insert (3) at the same time. To this end, place the cooking insert (3) onto the cooking pot (4) during cooking. Please note the different cooking times of your foods. You may need to place the cooking insert (3) on the cooking pot (4) at a different time, add more water to the rice/cereals as indicated in the reference table, or give water in the empty cooking pot after cooking the rice/cereals.

Tips and suggestions

- The cooking time may vary slightly depending on the size of the food being cooked. The water volume must be adapted accordingly. Smaller foods cook quicker than large ones. We recommend cooking foods of similar size together and occasionally stir it (or adding smaller pieces at different times) to obtain homogenous results.
- If steaming has finished before the ingredients have cooked, add cold water to the cooking pot and then replace the cooking insert and lid.
- At the end of cooking, stir the rice using the rice spoon (7) and allow it to stand in this mode for a few minutes. This produces perfect results.
- To give your dishes even more flavour, add onions, thyme, laurel leaves, cloves, etc. to your white beans, lentils or other pulses during cooking.
- You can also sauté onions, garlic or other herbs/spices in oil before adding them to your rice or vegetables for cooking.

Using the "to-go" lid

The "**to-go**" lid (2) can be used to transport the cooking pot (4) safely and easily. Allow the contents to cool down and close the cooking pot (4) with the "**to-go**" lid (2) using the four clasps. Make sure that these are not over the carrying handles of the cooking pot (4). The cooking pot is closed safely when the clasps clip into place on the cooking pot (4) with an audible "**click**."

Cleaning and care

- Pull out the mains plug.
- Allow the individual parts to cool down.
- Wash the individual parts (cooking pot, cooking insert, lid, measuring jug and rice spoon) with a mild detergent or in the dishwasher.
- Use a damp cloth to wipe down the heating unit. Take care not to damage the thermostat.
- Do not use scouring pads or metal utensils.

Cooking tables

Rice cooking times

Food	Volume	Measuring jug Water	Feeds
Long-grain rice (white)	50 g 100 g 200 g	60 ml 120 ml 240 ml	1 1 - 2 2
Basmati, Thai or Surinam rice	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Round sushi rice, sticky rice	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Wild or Arborio rice	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2

Cereal cooking times

Food	Volume	Measuring jug Water	Feeds
Bulgur, quinoa, buckwheat, amaranth	100 g 200 g	120 ml 240 ml	1 - 2 2
Millet	100 g 200 g	140 ml 280 ml	1 - 2 2

Cooking times for various pulses

Food	Volume	Measuring jug Water	Cooking time	Feeds
Chickpeas	150 g	350 ml	40 min.	1-2
Green peas	150 g	350 ml	45 min.	1-2
Lentils	100 g	350 ml	25 min.	1-2
White beans	100 g	350 ml	40 min.	1-2

Steaming table

Food	Volume	Measuring jug Water	Cooking time	Note
Broccoli	200 g	100 ml	25 min.	Cut into bite-size pieces
Carrots	300 g	100 ml	25 min.	Cut into pieces
Cauliflower	250 g	100 ml	20 min.	Cut or break into bite-size pieces
Zucchini	300 g	100 ml	15 min.	Cut into pieces
Green beans	200 g	100 ml	30 min.	Whole, fine
Potatoes	300 g	100 ml	30 min.	Cut in half
Peas	200 g	100 ml	20 min.	Approx. 10cm long pieces
Turnip greens	300 g	100 ml	20 min.	Approx. 10cm long pieces
Red beets	300 g	100 ml	40 min.	Cut in half

Technical data

Voltage: 220–240 V~ 50–60 Hz
Power consumption: 180–220 W
Appliance class: I

Technical information on the operating modes pursuant to EU Regulation 2023/826:

MODE	POWER CONSUMPTION (WATT)	PERIOD (MINUTES)
OFF	0.5	1
Standby	–	–
Standby with additional information	–	–
Networked standby	–	–

CE The appliance complies with European directives 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2009/125/EU.

For UK use only

- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:
  Warning – This appliance must be earthed
  Important: The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:
  green/yellow Earth
  blue Neutral
  brown Live
  As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:
  - the wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol ⏚, or coloured green or green and yellow,
  - the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked the letter N or coloured black,
  - the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 13 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 10 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board.
  If in doubt - consult a qualified electrician.
- Never use the plug without closing the fuse cover.

Environment

Environment protection first!

Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

Leave it at a local civic waste collection point.

Changes possible.

Mode d'emploi

Cuiseur à riz avec lunch-to-go-box

Composants

1 Couvercle en verre
2 Couv ercle „to go“
3 Panier de cuisson
4 Bac de cuisson à revêtement antiadhésif
5 Appareil de chauffage
6 Panneau de commande
7 Cuiller à riz
8 Pot gradué
9 Câble électrique

⚠ Consignes de sécurité importantes

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, s'ils sont surveillés et s'ils ont été instruits pour utiliser cet appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers pouvant résulter de l'usage de l'appareil.
- Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants n'ont pas le droit d'effectuer le nettoyage et la maintenance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil sous surveillance, si elles ont été formées à l'utilisation sécurisée de cet appareil, et si elles ont compris les dangers pouvant résulter de l'usage de l'appareil.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son SAV ou par une personne qualifiée, afin d'éviter toute mise en danger.
- L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
  - dans des cuisines réservées au personnel dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels ;
  - dans des exploitations agricoles ;
  - par des clients dans des hôtels, des motels et autres établissements résidentiels ;
  - dans des chambres d'hôtes.

  L'appareil n'est pas conçu pour un usage purement commercial.
- **Attention, risque de brûlure**: La température des surfaces de contact peut devenir extrêmement brûlante.
- Attention, risque de formation d'écume et de débordement.

Avant l'utilisation

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu conformément à ce mode d'emploi. Toute réclamation en cas de dommage causé par une utilisation non conforme sera exclue. Nous vous invitons donc à lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en service, car il vous donne des indications concernant l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage résultant du non-respect des consignes.
Conservez soigneusement ce mode d'emploi et transmettez-le avec l'appareil en cas de remise à une tierce personne. Consultez également les informations concernant la garantie à la fin de ce mode d'emploi.
Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

Consignes de sécurité supplémentaires

- Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant de sécurité, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation sur des bords tranchants, ne pas le coincer, ne pas le laisser pendre et le protéger de la chaleur et de l'huile.
- Utiliser uniquement une rallonge en bon état.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble ou avec les mains mouillées.
- Ne pas porter l'appareil par le câble d'alimentation.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes, par ex. plaques de cuisson ou équivalent ou à proximité d'une flamme de gaz, car le boîtier pourrait fondre.
- Utiliser l'appareil sur une surface plane, non sensible à la chaleur, en le tenant éloigné de 70 cm minimum de tout matériau inflammable (p. ex. rideaux).
- Ne pas déposer l'appareil sur des surfaces sensibles à l'eau. Des projections d'eau pourraient les endommager.
- **Attention**, de la vapeur s'échappe de l'appareil! Ne posez pas l'appareil sous un meuble fragile (par exemple, une armoire murale).
- **Attention**, l'appareil devient chaud. Risque de s'ébouillanter avec la vapeur qui s'échappe. Ne pas déplacer l'appareil durant le fonctionnement et ne pas tirer sur le câble d'alimentation.
- Remplir le bac de cuisson (4) en respectant le niveau maximum de remplissage «**MAX**». Ce niveau ne concerne que la cuisson du riz. Les données figurant sur le gobelet doseur (5) permettent de mesurer l'eau en ml (millilitres).
- Utiliser ou entreposer l'appareil dans des espaces secs et hors de portée des enfants.
- Faire fonctionner l'appareil uniquement sous surveillance.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas couvrir ou bloquer l'ouverture de condensation dans le couvercle en verre (1).

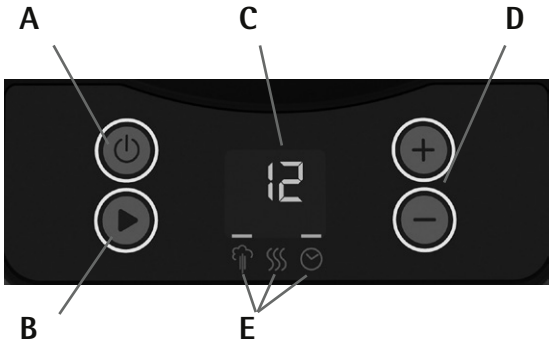
- Utiliser seulement la cuiller à riz fournie (7) pour remuer les aliments dans le bac de cuisson (4) ou les en prélever. Les couverts en métal abiment le revêtement antiadhésif.
- Veiller à ce qu'aucun aliment ne s'introduise entre le bac de cuisson (4) et l'appareil de chauffage (5)
- Ne jamais introduire de liquide ou d'aliments dans le récipient externe de l'appareil de chauffage (5).
- Laissez refroidir l'appareil avant de le transporter.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher immédiatement si :
  - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés ;
  - une défaillance est soupçonnée suite à une chute ou équivalent.

  Le cas échéant, porter l'appareil en réparation.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage découlant de l'utilisation détournée, de la mauvaise utilisation ou de la réparation inappropriée de l'appareil. Toute intervention sous garantie est également exclue dans de tels cas.

Utilisation

L'autocuiseur à riz WFM Küchenminis®, conçu spécifiquement pour la cuisson du riz, se prête idéalement à la cuisson des céréales et des légumes secs mais aussi la cuisson vapeur des légumes, de la volaille et du poisson. L'appareil permet également de combiner la cuisson du riz à la cuisson vapeur d'un autre aliment. Ce faisant, tenir compte du fait que la durée de la cuisson diffère de celle de la cuisson vapeur et veiller à mettre en place le bac de cuisson (4) et le panier de cuisson (3) l'un après l'autre,verser sur le riz/les céréales une quantité d'eau supérieure à celle indiquée dans le tableau de référence ou verser l'eau dans le bac de cuisson vide après la cuisson du riz/des céréales. Pour faire ramollir les légumes secs, une fonction minuteur rappelle que le temps d'absorption est écoulé.

Panneau de commande



A	Touche Marche/arrêt
B	Touche Start/pause
C	Affichage du minuteur
D	régler la minuterie

E	**Programme** Symbole
	Cuisson vapeur Symbole
	Maintien au chaud Symbole
	Minuteur Symbole

Tableau de référence pour le gobelet doseur

Gobelet doseur pour eau	Quantité de riz
140 ml	130 g
70 ml	65 g

Avant la première utilisation

Nettoyage

Avant d'utiliser l'appareil, nettoyez soigneusement toutes les pièces (sauf l'appareil de chauffage) et essuyez-les. Veuillez lire les instructions de nettoyage figurant dans le mode d'emploi.

Cuisson du riz et des céréales

Compter 50g de riz par personne s'il est servi en accompagnement et 100g de riz s'il est servi comme plat principal. Mesurer la quantité de riz souhaitée à l'aide du gobelet doseur et le verser dans le bac de cuisson (4). Puis ajouter la quantité d'eau correspondante. Attention ! Tenir compte de la marque „**MAX**" qui correspond au niveau maximal de remplissage. Cette marque ne concerne que la cuisson du riz. En fonction de la variété de riz utilisée, la quantité d'eau de cuisson peut varier. Veuillez également suivre les indications figurant sur l'emballage du fabricant.

1. Rincer le riz/les céréales plusieurs fois à l'eau froide, égoutter rapidement puis verser les aliments dans le bac de cuisson (4). Veuillez noter que le riz/les céréales gonfle(nt). Remplir le bac de cuisson (4) en respectant le niveau maximum de remplissage „**MAX**".
2. Ajouter la quantité d'eau correspondante (voir le tableau de référence).
   Remarque : Assaisonner le riz/les céréales à votre goût avec du sel, de la cardamome, du cumin, un bouillon cube ou d'autres épices et remuer le tout brièvement avec la cuiller à riz fournie (7).
3. Installer le bac de cuisson (4) dans l'appareil de chauffage (5) et le verrouiller à l'aide du couvercle en verre (1).
4. Brancher l'appareil.
5. Presser la touche **Marche/arrêt** (**A**) pour mettre l'appareil en marche. L'écran affiche automatiquement **00**.
6. Presser la touche Start/pause (**B**) pour démarrer le processus de cuisson. L'affichage **00** disparaît et la LED cuisson vapeur s'affiche au-dessus du symbole. Le symbole ≡ Appareil en fonctionnement s'affiche au-dessus du symbole du minuteur .
   Remarque : Presser à nouveau sur la touche **Start/pause** pour interrompre le processus de cuisson. La LED au-dessus du symbole clignote. Pour redémarrer le processus de cuisson, presser à nouveau la touche **Start/pause**.

7. Le riz/les céréales est/sont prêt(es) lorsque le bac de cuisson ne contient **plus de liquide** (4). Dans ce cas, un signal retentit, la LED s'allume et la LED clignote. Selon le goût, le riz/les céréales peut/peuvent cuire 5 minutes de plus. Au bout de 5 minutes, un autre signal retentit, la LED s'allume. L'appareil est en **mode Maintien de la chaleur pendant 40 minutes max.**. Lorsque le temps est écoulé, il s'éteint automatiquement.
   Remarque : Vous pouvez éteindre l'appareil avant la fin du mode Maintien de la chaleur à l'aide de la touche **Marche/arrêt**.
8. Débrancher l'appareil.

Préparation des légumes secs

Certaines variétés de légumes secs doivent ramollir dans de l'eau 6 à 8 heures avant la cuisson. Il n'est donc pas possible d'utiliser la fonction d'arrêt automatique comme pour la cuisson du riz et des céréales. Veuillez respecter les temps de cuisson (voir le tableau; quantités avant temps de réhydratation!). Pour éviter les débordements en raison de la formation de mousse lors de la cuisson, vous devriez préférablement cuire sans couvercle.

Faire ramollir les légumes secs (fonction de minuteur)

1. Brancher l'appareil.
2. Remplir le bac de cuisson avec la quantité d'eau souhaitée (4) et ajouter les légumes secs.
3. Installer le bac de cuisson (4) dans l'appareil de chauffage (5) et verrouiller le couvercle en verre (1).
4. Régler dans le minuteur le temps de trempage souhaité à l'aide des touches **«+»** et **„–»**. La touche **«+»** permet d'augmenter le temps de cuisson, la touche **«–»** de le réduire. Une pression prolongée sur le minuteur permet de régler les temps de cuisson par tranches de 10 minutes de 1 à 59 minutes. Le temps s'affiche ensuite en heures (1 h à 9 h). De **«1 h»** à **«9 h»**, l'affichage du minuteur ne s'effectue que par tranches de 1 h. Le temps de réglage maximal est de 9 heures.
5. Presser la touche **Start/pause** (**B**) pour démarrer le minuteur. La LED reste allumée.
6. Lorsque le temps réglé est écoulé, un signal retentit. Ensuite, l'appareil s'éteint automatiquement.
7. Débrancher l'appareil ou procéder à la cuisson des légumes secs.

Cuisson des légumes secs (fonction minuteur)

Les légumes secs doivent cuire dans l'eau. Vous pouvez donc utiliser la fonction minuteur.

1. Brancher l'appareil.
2. Presser la touche **Marche/arrêt** (**A**) pour mettre l'appareil en marche. L'écran affiche automatiquement **00**.
3. Régler le temps de cuisson à l'aide du minuteur (**D**). La touche **«+»** permet d'augmenter le temps de cuisson, la touche **«–»** de le réduire.
   Remarque : Vous pouvez régler le temps de cuisson de 1 minute à 99 minutes.
4. Appuyez sur le bouton **marche/pause** (**B**) pour démarrer le processus de chauffage. Les LED restent allumées et le décompte du temps réglé commence. Presser à nouveau sur la touche **Start/pause** (**B**) pour interrompre le processus de cuisson. Les LED clignotent. Pour redémarrer le processus de cuisson, presser à nouveau la touche **Start/pause**(**B**).
   Remarque : Pendant la cuisson, vous pouvez à tout moment modifier le temps de cuisson réglé à l'aide des touches **«+»** et **«–»**.
5. Une fois le temps écoulé, un signal retentit, l'appareil se règle automatiquement en mode Maintien de la chaleur pendant 40 minutes max. Lorsque le temps du mode Maintien au chaud est écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement.
   Remarque : Vous pouvez éteindre l'appareil avant la fin du mode Maintien de la chaleur à l'aide de la touche **Marche/arrêt**.
6. Débrancher l'appareil.

Cuisson vapeur (fonction minuteur)

Verser la quantité d'eau correspondante dans le bac de cuisson (4). A titre indicatif: pour 100 ml d'eau, le temps de cuisson est de 40 minutes environ.
Remarque : Avant de cuire les légumes, les laver et, si nécessaire, les éplucher.

1. Verser l'eau dans le bac de cuisson (4) (voir tableau) et installer le bac dans l'appareil de chauffage (5).
2. Mettre les aliments dans le panier de cuisson (3) et l'installer sur le bac de cuisson (4) à l'aide de la poignée, l'ouverture vers le haut. Verrouiller le bloc de cuisson (3) avec le couvercle en verre (1).
   Remarque : Pour une cuisson vapeur uniforme, couper les aliments en morceaux de même taille.
   Brancher l'appareil.
3. Presser la touche **Marche/arrêt** (**A**) pour mettre l'appareil en marche. L'écran affiche automatiquement **00**.
4. Régler le temps de cuisson à l'aide du minuteur (**D**). La touche **«+»** permet d'augmenter le temps de cuisson, la touche **«–»** de le réduire.
   Remarque : Vous pouvez régler le temps de cuisson de 1 minute à 99 minutes.
5. Appuyez sur le bouton **marche/pause** (**B**) pour démarrer le processus de chauffage. Les LED restent allumées et le décompte du temps réglé commence. Presser à nouveau sur la touche **Start/pause** (**B**) pour interrompre le processus de cuisson. Les LED clignotent. Pour redémarrer le processus de cuisson, presser à nouveau la touche **Start/pause**(**B**).
   Remarque : Pendant la cuisson, vous pouvez à tout moment modifier le temps de cuisson réglé à l'aide des touches **«+»** et **«–»**.
6. Une fois que le temps réglé est écoulé, un signal retentit. L'appareil passe en mode Maintien de la chaleur. Une fois les 40 minutes écoulées, l'appareil se met automatiquement hors tension.
   Remarque : Vous pouvez éteindre l'appareil avant la fin du mode Maintien de la chaleur à l'aide de la touche **Marche/arrêt**.
7. Débrancher l'appareil.

Remarque: Vous pouvez préparer simultanément du riz/des céréales dans le bac de cuisson (4) et des légumes dans le panier de cuisson (3). Pendant la cuisson, installer le panier de cuisson (3) sur le bac de cuisson (4). Veuillez respecter les différents temps de cuisson des aliments. Le bac de cuisson (4) et le panier de cuisson (3) doivent éventuellement être mis en place l'un après l'autre,verser sur le riz/les céréales une quantité d'eau supérieure à celle indiquée dans le tableau de référence ou verser l'eau dans le bac de cuisson vide après la cuisson du riz/des céréales.

Conseils et astuces

- Le temps de cuisson peut varier légèrement en fonction de la taille des aliments. La quantité d'eau doit être adaptée en conséquence. Les aliments de petite taille cuisent plus rapidement que les gros. Nous vous recommandons de cuire ensemble les aliments de même taille, de les remuer de temps en temps pour que la cuisson soit uniforme (ou d'ajouter les morceaux plus petits de manière différée).
- Lorsque la cuisson vapeur est terminée et avant que les ingrédients ne soient cuits, ajouter de l'eau froide dans le bac de cuisson puis installer à nouveau le panier et le couvercle.
- A la fin de la cuisson vapeur, remuer le riz à l'aide de la cuiller à riz (7) puis le laisser reposer encore quelques minutes dans cette fonction. Le résultat obtenu est ainsi parfait.
- Pour aromatiser vos plats ou leur donner davantage de saveur, ajouter des oignons, du thym, du laurier, des clous de girofle, etc. aux haricots blancs, lentilles et autres légumes secs.
- Vous pouvez également faire revenir l'oignon, l'ail ou d'autres épices dans de l'huile, puis les ajouter au riz ou aux légumes avant leur cuisson.

Utilisation du couvercle „to go“

Le couvercle **«to go»** (2) permet de transporter le bac de cuisson (4) avec son contenu de manière sûre et confortable. Laisser refroidir le contenu, fermer le bac de cuisson (4) à l'aide du couvercle **«to go»** (2) et des 4 fermetures. Veillez à ce qu'elles ne se trouvent pas à proximité des poignées du bac de cuisson (4). Le bac de cuisson est verrouillé lorsque les fermetures s'encastrent sur le bac de cuisson (4) en émettant un **«clic»**.

Nettoyage et entretien

- Débrancher l'appareil.
- Laisser refroidir les différentes pièces.
- Laver les différentes pièces (bac de cuisson, panier de cuisson, couvercle, gobelet doseur et cuiller à riz) avec un produit nettoyant doux ou au lave-vaisselle.
- Essuyer l'intérieur de l'appareil de chauffage avec un tissu humide. Ne pas endommager le thermostat.
- Ne pas utiliser d'éponge abrasive ou d'objet métallique.

Tables de cuisson

Tableau de cuisson riz

Aliments	Quantité	Gobelet doseur pour eau	pour x personnes
Riz à grains longs (blanc)	50 g 100 g 200 g	60 ml 120 ml 240 ml	1 1 - 2 2
Riz Basmati, Thai, Surinam	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Riz à sushi rond, riz collant	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Riz sauvage, Arborio	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2

Tableau de cuisson céréales

Aliments	Quantité	Gobelet doseur pour eau	pour x personnes
Boulgour, quinoa, sarrasin, amarante	100 g 200 g	120 ml 240 ml	1 - 2 2
Millet	100 g 200 g	140 ml 280 ml	1 - 2 2

Temps de cuisson pour différents légumes secs

Aliments	Quantité	Gobelet doseur pour eau	Temps de cuisson	pour x personnes
Pois chiches,	150 g	350 ml	40 min.	1-2
Pois verts	150 g	350 ml	45 min.	1-2
Lentilles	100 g	350 ml	25 min.	1-2
Haricots blancs	100 g	350 ml	40 min.	1-2

Tableau de cuisson vapeur

Aliments	Quantité	Gobelet doseur pour eau	Temps de cuisson	Remarque
Brocoli	200 g	100 ml	25 min.	Couper en morceaux d'une bouchée
Carottes	300 g	100 ml	25 min.	Couper en morceaux
Chou-fleur	250 g	100 ml	20 min.	Couper en morceaux d'une bouchée
Courgette	300 g	100 ml	15 min.	Couper en morceaux
Haricots verts	200 g	100 ml	30 min.	Longs, fins
Pommes de terre	300 g	100 ml	30 min.	Couper en deux
Petits pois	200 g	100 ml	20 min.	morceaux de 10 cm de long env.
Feuilles de navet	300 g	100 ml	20 min.	morceaux de 10 cm de long env.
Betteraves rouges	300 g	100 ml	40 min.	Couper en deux

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220–240 V~ 50–60 Hz
Puissance : 180–220 W
Classe de protection : I

Informations techniques sur les modes de fonctionnement conformément au règlement (CE) n° 2023/826 :

MODE	CONSOMMATION D'ÉNERGIE (WATTS)	PÉRIODE (MINUTES)
Arrêt	0,5	1
Veille	–	–
Mise en veille avec informations complémentaires	–	–
Veille en réseau	–	–

CE L'appareil est conforme aux directives européennes 2014/35/UE, 2014/30/UE et 2009/125/UE.

Environnement

Participons à la protection de l'environnement !

- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Modifications possibles.

Instrucciones de uso

Olla arrocera con lunch-to-go-box

Componentes

1 Tapa de cristal
2 Tapa „para llevar“
3 Rustidera
4 Olla interior, con revestimiento antiadherente
5 Aparato calefactor
6 Panel de control
7 Cuchara para arroz
8 Recipiente medidor
9 Cable de corriente

⚠ Advertencias de seguridad importantes

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años si lo utilizan bajo vigilancia, o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- Vigile a los niños en todo momento para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Asimismo, los niños no deben realizar su limpieza ni mantenimiento, a no ser que sean mayores de 8 años y lo hagan vigilados.
- Mantenga el aparato y los cables de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios para usarlo solo si lo hacen bajo vigilancia o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- No lo sumerja en agua.
- Si el cable de alimentación de red de este aparato está estropeado, deberá ser sustituido por uno nuevo por el fabricante, por el servicio de atención al cliente o por personal cualificado, para evitar cualquier peligro.
- Este aparato está diseñado para el uso doméstico u otras aplicaciones similares, tales como:
  - en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
  - en fincas agrícolas;
  - para clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de hospedaje;
  - en pensiones con desayuno.

  No está diseñado para el uso meramente comercial.
- **Cuidado, peligro de quemaduras**: Las superficies de contacto pueden calentarse mucho.
- Atención, peligro de formación de espuma y derramamiento.

Antes de usarlo

Utilice el aparato solo para el fin para el que se ha diseñado y siempre siguiendo las instrucciones de uso de este manual. Están excluidas todas las reclamaciones por daños producidos a consecuencia de una utilización no conforme al uso previsto. Antes de poner en funcionamiento este aparato, lea atentamente las instrucciones de uso, que le indicarán cómo utilizarlo, limpiarlo y mantenerlo en buen estado. No nos responsabilizamos de los daños que puedan producirse si no se siguen las instrucciones de uso.
Guarde bien estas instrucciones y entréguelas al siguiente usuario junto con el aparato. Tenga en cuenta también las advertencias de la garantía contenidas al final de las instrucciones de uso.
Respete siempre las indicaciones de seguridad durante el uso.

Otras indicaciones de seguridad

- Enchufe el aparato solamente a una toma de corriente con puesta a tierra que esté instalada correctamente según las normativas correspondientes. El cable y el enchufe deben estar secos.
- No tire del cable de conexión cuando éste se encuentre sobre bordes afilados ni lo aprisione, no deje que cuelgue y protéjalo del calor y del aceite.
- Utilice exclusivamente un cable alargador en perfecto estado.
- No desenchufe nunca el aparato tirando del cable de red ni con las manos mojadas.
- No trasporte el aparato agarrado por el cable.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes, como fuegos de cocina y similares, ni cerca de llamas de gas abierto, la carcasa podría derretirse.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana que no sea sensible al calor dejando una distancia mínima de 70 cm hasta el material inflamable (p. ej. cortinas).
- No lo coloque sobre superficies sensibles al agua. Las salpicaduras de agua podrían dañarlo.
- ¡**Atención**, sale vapor del aparato! No coloque el aparato debajo de un mueble sensible (p. ej., armarios de colgar).
- **Cuidado**, el aparato se calienta. Existe peligro de quemaduras por vapor. No mueva el aparato mientras esté funcionando ni tire del cable de red.
- Llene la olla interior (4) solo hasta la marca **"MAX"**. Esta marca se refiere solo a la cocción de arroz. Las indicaciones en el vaso medidor (5) se refieren a agua en ml (mililitros).
- No utilice ni conserve el aparato al aire libre ni en lugares húmedos, ni lo deje al alcance de los niños.
- No ponga el aparato a funcionar sin vigilancia.
- Cuando el aparato no se utilice, desconecte el conector de red.

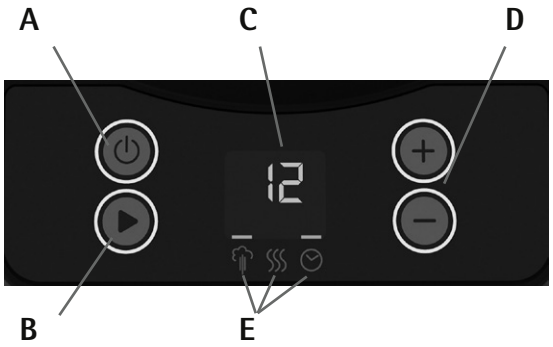
- No cubra ni bloquee el orificio de salida de agua de condensación en la tapa de cristal (1).
- Utilice solo la cuchara para arroz (7) suministrada para remover el contenido de la olla interior (4) o sacarlo de la misma. Los cubiertos de metal dañan el revestimiento antiadherente.
- Cerciórese de que no haya alimentos entre la olla interior (4) y el aparato calefactor (5).
- No introduzca nunca líquidos ni alimentos en la olla exterior del aparato calefactor (5).
- Transporte el aparato solo después de que se haya enfriado.
- No ponga en funcionamiento el aparato y desconéctelo inmediatamente de la red si:
  - El aparato o el cable de red están dañados.
  - Sospecha que se haya podido producir algún fallo después de una caída del aparato o similar.

  En estos casos, envíe el aparato para que sea reparado.
- No asumiremos ninguna responsabilidad por posibles daños en caso de un uso diferente al previsto, un manejo incorrecto o una reparación que no haya sido realizada por profesionales. En esos casos están excluidas también las prestaciones de garantía.

Utilización

La olla arrocera WMF Küchenminis® no solo ofrece ventajas especiales para cocer arroz, sino que es también perfectamente adecuada para cocer granos y legumbres, al igual que para cocer al vapor verduras, aves y pescado. También es posible combinar la cocción de arroz simultáneamente con la cocción al vapor. En este caso debe tener en cuenta los tiempos de cocción diferentes para cocer con agua y al vapor y, en caso dado, colocar la rustidera (3) posteriormente en la olla interior (4), añadir al arroz/cereal más agua de lo que se indica en la tabla de referencia o añadir agua en la olla interior vacia una vez cocido el arroz/cereal. Cuando se ablandan legumbres en agua, la función de temporizador le recordará el tiempo de remojo transcurrido.

Panel de control



A	Tecla de encendido/apagado
B	Tecla de inicio/pausa
C	Indicación del temporizador
D	ajuste del temporizador
E	Símbolos **de los programas**

	Símbolo **de cocer al vapor**
	Símbolo **de mantener caliente**
	Símbolo **del temporizador**

Tabla de referencia para el vaso medidor

Vaso medidor para agua	Cantidad de arroz
140 ml	130 g
70 ml	65 g

Antes del primer uso

Limpieza

Antes del uso limpie bien todas las piezas (exceptuando el aparato calefactor) y séquelas. Tenga en cuenta las advertencias de limpieza que encontrará en estas instrucciones de uso.

Cocer arroz y granos

Calcule con unos 50 g de arroz por persona para guarniciones y unos 100 g de arroz por persona para platos principales. Mida con el vaso medidor la cantidad de arroz que desee e introdúzcala en la olla interior (4). Después añada la cantidad de agua correspondiente. ¡Atención! Tenga en cuenta la marca **"MAX"** para la altura de llenado máxima. Esta marca se refiere solo a la cocción de arroz. Diferentes tipos de arroz pueden requerir diferentes cantidades de agua. Tenga en cuenta también las indicaciones en el embalaje del fabricante.

1. Lave el arroz/los granos crudos varias veces con agua fría, déjelos escurrir brevemente e introdúzcalos en la olla interior (4). Recuerde que el arroz y los granos se hinchan. Por lo tanto, llene la olla interior (4) solo hasta la marca **"MAX"**.
2. Añada la cantidad de agua correspondiente (vea la tabla de referencia).
   Indicación: Condimente el arroz/los granos a su gusto con sal, cardamono, comino, cubitos de verdura u otros condimentos y remueva todo bien con la cuchara para arroz (7) suministrada.
3. Coloque la olla interior (4) en el aparato calefactor (5) y tápela con la tapa de cristal (1).
4. Enchufe el aparato a la red eléctrica.
5. Pulse la tecla de **encendido/apagado** (**A**) para encender el aparato. En la indicación aparece automáticamente **00**.
6. Pulse la tecla de inicio/pausa (**B**) para iniciar el proceso de cocción. La indicación **00** se apaga y se ilumina el LED de cocción al vapor encima del símbolo. Adicionalmente se ilumina el símbolo ≡ de aparato en funcionamiento encima del símbolo del temporizador.
   Indicación: Si pulsa nuevamente la tecla de **inicio/pausa**, el proceso de cocción se interrumpe. El LED encima del símbolo parpadea. Para reiniciar el proceso de cocción, pulse nuevamente la tecla de **inicio/pausa**.
7. El arroz/los granos están listos cuando **no queda ya líquido** en la olla interior (4). En ese caso se emite una señal acústica, el LED se ilumina y el LED parpadea. Dependiendo de su gusto, puede dejar el arroz/los granos cinco minutos más en la olla para que se cuezan un poco más. Después de cinco minutos se emite otra señal acústica y el LED se ilumina. A partir de

ese momento, el aparato estará **en el modo de mantener los alimentos calientes durante un máximo de 40 minutos**. Una vez transcurrido ese tiempo, el aparato se apaga automáticamente.
Indicación: También puede apagar el aparato antes de que finalice el modo de mantener calientes los alimentos pulsando la tecla de **encender/apagar**.

8. Desenchufe el aparato.

Preparación de legumbres

Algunos tipos de legumbres deben remojarse en agua durante 6 a 8 horas para que vuelvan a absorber líquido. Por este motivo, no es posible usar la función de parada automática que se emplea al cocer arroz y granos. Tenga en cuenta los tiempos de cocción (vea la tabla), ya que durante la cocción se puede formar espuma y el contenido de la olla se puede rebosar.

Ablandar legumbres en agua (función de temporizador)

1. Enchufe el aparato a la red eléctrica.
2. Introduzca la cantidad de agua que desee en la olla interior (4) y añada las legumbres.
3. Coloque la olla interior (4) en el aparato calefactor (5) y tápela con la tapa de cristal (1).
4. Ajuste en el temporizador el tiempo de remojo que desee mediante las teclas "**+**" y "**–**". La tecla "**+**" aumenta el tiempo en el temporizador y la tecla "**–**" lo reduce. El temporizador se puede ajustar entre 1 y 59 minutos en pasos de 10 minutos manteniendo pulsada la tecla correspondiente durante más tiempo. Después de eso se muestran las horas (1 h a 9 h). Desde "**1 h**" hasta "**9 h**", el ajuste del temporizador se realiza solo en pasos de una hora. El tiempo máximo ajustable en el temporizador es de 9 horas.
5. Pulse la tecla de **inicio/pausa** (**B**) para iniciar el temporizador. El LED ⏲ se ilumina de forma permanente.
6. Una vez transcurrido el tiempo ajustado en el temporizador, se emite una señal acústica. A continuación el aparato se apaga automáticamente.
7. Desenchufe el aparato o continúe con la cocción de las legumbres.

Cocer legumbres (función de temporizador)

Las legumbres deben cocerse en agua. Por lo tanto, en este caso se puede usar la función de temporizador.

1. Enchufe el aparato a la red eléctrica.
2. Pulse la tecla de **encendido/apagado** (**A**) para encender el aparato. En la indicación aparece automáticamente **00**.
3. Ajuste el tiempo de cocción mediante el temporizador (**D**). Con la tecla "**+**" se aumenta el tiempo de cocción y con la tecla "**–**" se reduce.
   Indicación: Puede ajustar un tiempo de cocción de entre 1 y 99 minutos.
4. Pulse la tecla de **inicio/pausa (B)** para iniciar el proceso de cocción. Los LEDs ⏲ se iluminan de forma permanente y el tiempo ajustado empieza a transcurrir. Pulsando de nuevo la tecla de **inicio/pausa** (**B**) se interrumpe el proceso de cocción. Los LEDs ⏲ parpadean. Para reiniciar el proceso de cocción, pulse nuevamente la tecla de **inicio/pausa** (**B**).
   Indicación: Puede modificar el tiempo de cocción ajustado en cualquier momento durante la cocción mediante las teclas "**+**" y "**–**".
5. Una vez transcurrido el tiempo ajustado en el temporizador se emite una señal acústica y el aparato pasa automáticamente al modo de mantener calientes los alimentos durante, como máximo, 40 minutos. Una finalizado dicho modo el aparato se apaga automáticamente.
   Indicación: También puede apagar el aparato antes de que finalice el modo de mantener calientes los alimentos pulsando la tecla de **encender/apagar**.
6. Desenchufe el aparato.

Cocción al vapor (función de temporizador)

Introduzca la cantidad de agua correspondiente en la olla interior (4). Como referencia puede calcular que el tiempo de cocción con 100 ml de agua es de aprox. 40 minutos.
Indicación: Antes de la cocción a vapor lave las verduras y, en caso dado, pélelas.

1. Introduzca agua en la olla interior (4) (vea la tabla) y colóquela en el aparato calefactor (5).
2. Coloque los ingredientes en la rustidera (3) e introdúzcala en la olla interior (4) con el orificio hacia arriba sosteniéndola por el asa. Tape la rustidera (3) con la tapa de cristal (1).
   Indicación: Para una cocción al vapor homogénea corte los alimentos en pedazos de igual tamaño. Enchufe el aparato a la red.
3. Pulse la tecla de **encendido/apagado** (**A**) para encender el aparato. En la indicación aparece automáticamente **00**.
4. Ajuste el tiempo de cocción mediante el temporizador (**D**). Con la tecla "**+**" se aumenta el tiempo de cocción y con la tecla "**–**" se reduce.
   Indicación: Puede ajustar un tiempo de cocción de entre 1 y 99 minutos.
5. Pulse la tecla de **inicio/pausa (B)** para iniciar el proceso de cocción. Los LEDs ⏲ se iluminan de forma permanente y el tiempo ajustado empieza a transcurrir. Pulsando de nuevo la tecla de **inicio/pausa** (**B**) se interrumpe el proceso de cocción. Los LEDs ⏲ parpadean. Para reiniciar el proceso de cocción, pulse nuevamente la tecla de **inicio/pausa** (**B**).
   Indicación: Puede modificar el tiempo de cocción ajustado en cualquier momento durante la cocción mediante las teclas "**+**" y "**–**".
6. Una vez transcurrido el tiempo ajustado en el temporizador se emite una señal acústica. El aparato pasa al modo de mantener calientes los alimentos. Después de 40 minutos el aparato se apaga automáticamente.
   Indicación: También puede apagar el aparato antes de que finalice el modo de mantener calientes los alimentos pulsando la tecla de **encender/apagar**.
7. Desenchufe el aparato

Indicación: Puede preparar simultáneamente arroz o granos en la olla interior (4) y verduras en la rustidera (3). Para ello coloque la rustidera (3) durante la cocción sobre la olla interior (4). Tenga en cuenta los diferentes tiempos de cocción de los distintos alimentos. Es posible que deba colocar la rustidera (3) después de cierto tiempo sobre la olla interior (4), añadir al arroz/cereal más agua de lo que se indica en la tabla de referencia o añadir agua en la olla interior vacia una vez cocido el arroz/cereal.

Consejos

- El tiempo de cocción puede variar ligeramente en función del tamaño de los alimentos. La cantidad de agua se debe adaptar de la forma correspondiente. Los alimentos pequeños se cuecen más rápidamente que los grandes. Le recomendamos cocer juntos alimentos del mismo tamaño y removerlos de vez en cuando para obtener un resultado homogéneo (o añadir pedazos más pequeños después de cierto tiempo).
- Una vez finalizado el proceso de cocción a vapor y antes de que los ingredientes estén bien cocidos, añada agua fría a la olla interior y coloque de nuevo en ella la rustidera con la tapa.
- Una vez finalizado el proceso de cocción remueva el arroz con la cuchara para arroz (7) y déjelo en la olla algunos minutos más en esta función. Así obtendrá un resultado perfecto.
- Para aromatizar los alimentos y acentuar el sabor de sus platos, cuando cueza frijoles blancos, lentejas y otras legumbres añada cebollas, tomillo, hojas de laurel, clavo aromático, etc.
- También puede sofreír primero las cebollas, el ajo y otros condimentos en aceite antes de la cocción y añadirlos después al arroz o a las verduras.

Utilización de la tapa „para llevar“

La tapa “**para llevar**” (2) le permite transportar la olla interior (4) con su contenido de forma segura y cómoda. Deje enfriar el contenido y cierre la olla interior (4) con la tapa “**para llevar**” (2) empleando para ello los cuatro cierres. Asegúrese de que estos no se encuentren en el área de las asas de la olla interior (4). La olla interior está cerrada de forma segura cuando los cierres encastran audiblemente con un “**clic**” en la olla interior (4).

Limpieza y cuidados

- Desenchufe el aparato.
- Deje que las diferentes piezas se enfríen.
- Lave las piezas individuales (olla interior, rustidera, tapa, vaso medidor y cuchara para arroz) con un detergente suave o en el lavavajillas.
- Limpie el interior del aparato calefactor con un paño húmedo. Tenga cuidado de no dañar el termostato.
- No utilice esponjas abrasivas ni objetos metálicos.

Mesas de cocina

Tabla de cocción arroz

Alimentos	Cantidad	Vaso medidor para agua	Para cantidad de personas
Arroz de grano largo (blanco)	50 g 100 g 200 g	60 ml 120 ml 240 ml	1 1 - 2 2
Arroz Basmati, Thai, Surinam	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Arroz redondo para sushi, arroz glutinoso	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Arroz salvaje, arroz arborio	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2

Tabla de cocción granos

Alimentos	Cantidad	Vaso medidor para agua	Para cantidad de personas
Bulgur, quinoa, trigo sarraceno, amaranto	100 g 200 g	120 ml 240 ml	1 - 2 2
Mijo	100 g 200 g	140 ml 280 ml	1 - 2 2

Tiempos de cocción para diferentes legumbres

Alimentos	Cantidad	Vaso medidor para agua	Tiempo de cocción	Para cantidad de personas
Garbanzos	150 g	350 ml	40 min.	1-2
Guisantes verdes	150 g	350 ml	45 min.	1-2
Frijoles Soissons blancos	100 g	350 ml	25 min.	1-2
Lentejas	100 g	350 ml	40 min.	1-2

Tabla cocción al vapor

Alimentos	Cantidad	Vaso medidor para agua	Tiempo de cocción	Observación
Brócoli	200 g	100 ml	25 min.	Partir en pedazos adecuados para el tamaño de su boca
Zanahorias	300 g	100 ml	25 min.	Cortar en pedazos
Coliflor	250 g	100 ml	20 min.	Partir en pedazos adecuados para el tamaño de su boca
Berenjenas	300 g	100 ml	15 min.	Cortar en pedazos
Alubias verdes	200 g	100 ml	30 min.	Completas, finas
Patatas	300 g	100 ml	30 min.	Cortar por la mitad
Guisantes	200 g	100 ml	20 min.	Pedazos de unos 10 cm de longitud
Grelos	300 g	100 ml	20 min.	Pedazos de unos 10 cm de longitud
Remolacha roja	300 g	100 ml	40 min.	Cortar por la mitad

Datos técnicos

Tensión nominal: 220–240 V~ 50–60 Hz
Consumo de energía: 180–220 W
Clase de aislamiento: I

Información técnica sobre los modos de funcionamiento de conformidad con el Reglamento 2023/826 de la UE:

MODO	CONSUMO DE ENERGÍA (VATIOS)	PERIODO DE TIEMPO (MINUTOS)
Apagado	0,5	1
En espera	–	–
Espera con información adicional	–	–
Espera en red	–	–

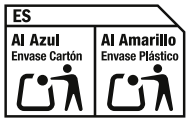
CE El aparato cumple las directivas europeas 2014/35/UE, 2014/30/UE y 2009/125/UE.

Protección del medioambiente

¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !

Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.



Modificaciones posibles.

Componenti

1 Coperchio di vetro
2 Coperchio „to go"
3 Inserto della pentola
4 Pentola, rivestimento antiaderente
5 Riscaldatore
6 Pannello di comando
7 Cucchiaio
8 Misurino
9 Cavo di alimentazione

⚠ Importanti indicazioni per la sicurezza

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età, solo se sono sorvegliati o se sono stati istruiti riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- I bambini vanno sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguiti da bambini, eccetto nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e i suoi cavi di collegamento fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- Queste apparecchiature possono essere utilizzate da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e/o di conoscenze, solo se sorvegliate o previamente istruite riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- Se il cavo di allacciamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, al relativo servizio clienti o a un'altra persona competente del settore al fine di evitare situazioni di pericolo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambito domestico e in contesti applicativi analoghi, come ad esempio:
  - in cucine per i collaboratori di negozi, uffici e altri settori commerciali;
  - in tenute agricole;
  - in hotel, motel e altre strutture ricettive;
  - in strutture Bed and Breakfast.

  Questo apparecchio non è destinato ad un uso puramente commerciale.
- **Attenzione: pericolo di ustioni**: la temperatura delle superfici di contatto può essere molto elevata.
- Attenzione: pericolo di formazione di schiuma e di sovracottura.

Prima dell'uso

L'apparecchio deve essere impiegato solo per l'uso previsto, nel rispetto delle presenti istruzioni. È escluso qualsiasi reclamo di qualsiasi genere a causa di danni dovuti a un uso improprio. Pertanto, prima dell'uso, leggere attentamente il manuale che contiene le istruzioni per l'uso che contengono indicazioni per la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali danni dovuti all'inosservanza delle istruzioni.
Conservare accuratamente le istruzioni per l'uso e, in caso di cessione dell'apparecchio, consegnarle all'utente successivo insieme all'apparecchio. Prestare attenzione anche alle istruzioni per la garanzia alla fine del manuale.
Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

Ulteriori istruzioni di sicurezza

- Collegare l'apparecchio soltanto a una presa schuko installata a norma. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.
- Non tirare o incastrare il cavo di collegamento su spigoli taglienti, non lasciarlo sospeso e proteggerlo dal calore e dall'olio.
- Usare solo una prolunga in perfette condizioni.
- Non staccare la spina dalla presa tirandola per il cavo o con le mani bagnate.
- Non trascinare l'apparecchio mediante il cavo di alimentazione.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici calde, ad esempio su piastre elettriche o simili oppure in prossimità di fiamme libere, perché l'alloggiamento potrebbe fondersi.
- L'apparecchio deve essere utilizzato su una superficie piana, no sensibile al calore, ad almeno 70 cm di distanza dai materiali infiammabili (per es. tende).
- Non collocare l'apparecchio su superfici sensibili all'acqua. Gli spruzzi d'acqua potrebbero danneggiarle.
- **Attenzione**: dall'apparecchio fuoriesce vapore! Non posizionare l'apparecchio sotto mobili delicati (ad es. pensili).
- **Attenzione**, l'apparecchio diventa rovente. Pericolo di ustione dovuto al vapore che fuoriesce. Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento e non tirare il cavo di rete.
- La pentola (4) deve essere riempita solo fino al segno **"MAX"**. Questo segno si riferisce esclusivamente alla cottura del riso. I dati del misurino (5) si riferiscono all'acqua in ml (millilitri).
- Non usare o conservare l'apparecchio all'aperto o in ambienti umidi o alla portata di bambini.

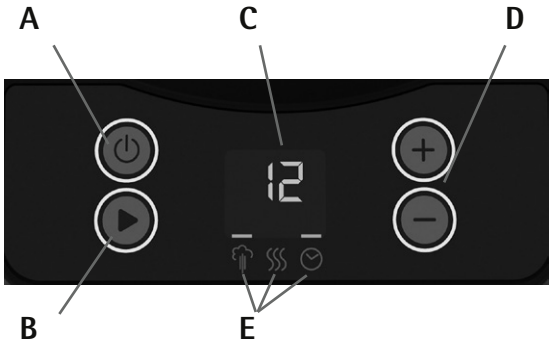
- Mettere in funzione l'apparecchio solo se supervisionato.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato, staccare la spina.
- Non coprire od ostruire l'apertura per la condensa nel coperchio di vetro (1).
- Usare esclusivamente il cucchiaio per riso in dotazione (7) per mescolare il riso durante la cottura nella pentola (4) o per prelevarlo. Le posate in metallo danneggiano il rivestimento antiaderente.
- Verificare che non siano presenti cibi tra la pentola (4) e il riscaldatore (5).
- Non mettere mai liquidi o cibo nella pentola esterna del riscaldatore (5).
- Trasportare solo a raffreddamento avvenuto.
- Non mettere in funzione l'apparecchio o staccare subito la spina, se:
  - l'apparecchio o il cavo d'alimentazione sono guasti;
  - si sospetta un difetto dopo una caduta o un evento simile.

  In questi casi richiedere la riparazione dell'apparecchio.
- Non ci si assume alcuna responsabilità per eventuali danni causati da un utilizzo per scopi diversi da quelli previsti, da un uso errato oppure da riparazione non professionale. In questi casi è altresì esclusa la garanzia.

Utilizzo

Il cuocitore di riso WMF Küchenminis® offre particolari vantaggi non solo per la cottura del riso, ma anche per una cottura perfetta di cereali e legumi, così come per la cottura a vapore di verdure, pollame e pesce. È possibile cuocere contemporaneamente anche una combinazione di riso e altri cibi cotti al vapore. A tale scopo si devono rispettare i diversi tempi di cottura in pentola e a vapore, eventualmente collocando successivamente l'inserto (3) sulla pentola (4), aggiungendo più acqua al riso/cereali rispetto a quanto indicato nella tabella di riferimento o aggiungendo l'acqua nella pentola vuota al termine della cottura del riso o dei cereali. Durante l'ammollo dei legumi la funzione timer rammenta il tempo trascorso.

Pannello di comando



A	Tasto "ON/OFF"
B	Tasto "Start/Pause".
C	Indicazione timer
D	Impostazione timer
E	Simboli dei **programmi**
	Simbolo della **cottura a vapore**
	Simbolo del **mantenimento del calore**
	Simbolo del **timer**

Tabella di riferimento per il misurino

Misurino dell'acqua	Quantità di riso
140 ml	130 g
70 ml	65 g

Prima del primo utilizzo

Pulizia

Prima dell'uso pulire a fondo tutti i componenti (ad eccezione del riscaldatore) e asciugarli. Rispettare anche le istruzioni per la pulizia presenti in questo manuale.

Cottura di riso e cereali

Si calcolano circa 50 g di riso a persona per il contorno e circa 100 g per la portata principale. Misurare la quantità di riso desiderata con il misurino e versarla nella pentola (4). Quindi aggiungere la quantità d'acqua corrispondente. Attenzione! Prestare attenzione al segno **"MAX"** per il livello massimo di riempimento. Esso si riferisce esclusivamente alla cottura del riso. Tipi diversi di riso possono richiedere quantità diverse di acqua. Fare riferimento anche ai dati del produttore riportati sulla confezione.

1. Lavare il riso o i cereali crudi più volte sotto l'acqua fredda, lasciare sgocciolare brevemente e versarli nella pentola (4). Prestare attenzione al riso o ai cereali che possono rigonfiarsi. Quindi riempire la pentola (4) solo fino al segno **"MAX"**.
2. Aggiungere la quantità d'acqua corrispondente (v. tabella di riferimento).
   Nota: condire il riso o i cereali secondo il proprio gusto con sale, cardamomo, cumino, dado o altri aromi e mescolare tutto brevemente con il cucchiaio in dotazione (7).
3. Collocare la pentola (4) nel riscaldatore (5) e chiudere con il coperchio in vetro (1).
4. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
5. Premere il tasto **ON/OFF** (**A**) per accendere l'apparecchio. Il display visualizza automaticamente **00**.
6. Premere il tasto "Start/Pause" (**B**) per avviare il processo di cottura. Comparirà l'indicazione **00** e il LED della cottura a vapore si accende sopra il simbolo. Inoltre si illumina il simbolo ≡ dell'apparecchio in funzione sopra il simbolo del timer .
   Nota: Premendo nuovamente il tasto **Avvio/Pausa** si interrompe il processo di cottura. Il LED sopra il simbolo lampeggia. Per riavviare il processo di cottura premere di nuovo il tasto **Start/Pause**.
7. Il riso o i cereali sono pronti non appena nella pentola (4) **non si trova più alcun liquido**. In questo caso sarà emesso un segnale acustico, il LED si accenderà e il LED inizierà a lampeggiare.
   A seconda dei gusti è possibile lasciar cuocere il riso o i cereali per altri 5 minuti. Dopo 5 minuti

sarà emesso un altro segnale acustico e il LED si accenderà. Adesso l'apparecchio si trova per un massimo di **40 minuti in modalità di mantenimento del calore**. Al termine l'apparecchio si spegnerà automaticamente.
Nota: Naturalmente l'apparecchio può essere spento anche prima della fine della modalità di mantenimento del calore premendo il tasto **ON/OFF**.

8. Togliere la spina dalla presa.

Preparazione dei legumi

Alcuni tipi di legumi devono essere ammollati in acqua per almeno 6-8 ore per riassorbire del liquido. Perciò non è possibile usare la funzione automatica di arresto come per la cottura del riso e dei cereali. Rispettare i tempi di cottura (v. tabella) in quanto durante la cottura si sviluppa della schiuma e il contenuto della pentola può traboccare.

Ammollo dei legumi (funzione timer)

1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
2. Versare la quantità d'acqua desiderata nella pentola (4) e aggiungere i legumi.
3. Collocare la pentola (4) nel riscaldatore (5) e chiuderla con il coperchio in vetro (1).
4. Impostare il tempo di ammollo desiderato sul timer con il tasto "**+**" e "**–**". Il tasto "**+**" aumenta il tempo del timer, il tasto "**–**" lo riduce. Il timer può essere impostato su valori da 1 a 59 minuti premendo più a lungo con incrementi di 10 minuti. Poi l'indicazione sarà visualizzata in ore (da 1 h a 9 h). Da "**1 h**" a "**9 h**" l'impostazione del timer è possibile solo con incrementi di un'ora alla volta. Il tempo massimo del timer è di 9 ore.
5. Premere il tasto **Start/Pause** (**B**) per avviare il processo di cottura. Il LED si accende con luce fissa.
6. Allo scadere del tempo sarà emesso un segnale acustico. Infine l'apparecchio si spegne automaticamente.
7. Estrarre la spina o proseguire con la cottura dei legumi.

Cottura dei legumi (funzione timer)

I legumi devono essere cotti in acqua. A tale scopo è possibile usare la funzione del timer.

1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
2. Premere il tasto **ON/OFF** (**A**) per accendere l'apparecchio. Il display visualizza automaticamente **00**.
3. Impostare il tempo di cottura sul timer (**D**). Il tasto "**+**" aumenta il tempo di cottura, il tasto "**–**" lo riduce.
   Nota: È possibile impostare un tempo di cottura da 1 a 99 minuti.
4. Premere il tasto **Start/Pause** (**B**) per avviare il processo di cottura. I LED si accendono con luce fissa e il tempo impostato inizia a decorrere. Premendo nuovamente il tasto **Avvio/Pausa Start/Pause** (**B**) si interrompe il processo di cottura. I LED iniziano a lampeggiare. Per riavviare il processo di cottura premere di nuovo il tasto **Start/Pause** (**B**).
   Nota: Il tempo di cottura impostato può essere modificato con i tasti "**+**" e "**–**".
5. Alla fine il timer emetterà un segnale acustico, l'apparecchio passa automaticamente in modalità di mantenimento del calore per un massimo di 40 minuti. Alla fine della modalità di mantenimento del calore l'apparecchio si spegne automaticamente.
   Nota: L'apparecchio può essere spento anche prima della fine della modalità di mantenimento del calore premendo il tasto **ON/OFF**.
6. Togliere la spina dalla presa.

Cottura a vapore (funzione timer)

Versare la corretta quantità d'acqua nella pentola (4). Come riferimento si possono indicare circa 40 minuti di cottura per 100 ml d'acqua.
Nota: Prima della cottura a vapore lavare e se necessario sgusciare i legumi.

1. Versa l'acqua nella pentola (4) (v. tabella) e collocarla sul riscaldatore (5).
2. Riempire l'inserto della pentola (3) con gli ingredienti, quindi afferrarlo per la maniglia e collocarlo nella pentola (4) con l'apertura verso l'alto. Chiudere l'inserto della pentola (3) con il coperchio in vetro (1).
   Nota: Per una cottura a vapore uniforme tagliare il cibo in pezzi di dimensioni uniformi. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
3. Premere il tasto **ON/OFF** (**A**) per accendere l'apparecchio. Il display visualizza automaticamente **00**.
4. Impostare il tempo di cottura sul timer (**D**). Il tasto "**+**" aumenta il tempo di cottura, il tasto "**–**" lo riduce.
   Nota: È possibile impostare un tempo di cottura da 1 a 99 minuti.
5. Premere il tasto **Start/Pause** (**B**) per avviare il processo di cottura. I LED si accendono con luce fissa e il tempo impostato inizia a decorrere. Premendo nuovamente il tasto **Avvio/Pausa** Start/Pause (B) si interrompe il processo di cottura. I LED iniziano a lampeggiare. Per riavviare il processo di cottura premere di nuovo il tasto **Start/Pause** (**B**).
   Nota: Il tempo di cottura impostato può essere modificato con i tasti "**+**" e "**–**".
6. Allo scadere del tempo il timer emette un segnale acustico. L'apparecchio passa in modalità di mantenimento del calore. L'apparecchio si spegne automaticamente allo scadere dei 40 minuti.
   Nota: l'apparecchio può essere spento anche prima della fine della modalità di mantenimento del calore premendo il tasto **ON/OFF**.
7. Togliere la spina dalla presa

Nota: è possibile cuocere contemporaneamente riso o cereali nella pentola (4) e verdure nell'inserto (3). A tale scopo collocare l'inserto della pentola (3) sulla pentola (4) durante la cottura. Rispettare i diversi tempi di cottura dei vari alimenti. Eventualmente collocare l'inserto (3) successivamente sulla pentola (4), aggiungendo più acqua al riso o ai cereali rispetto a quanto indicato nella tabella di riferimento o aggiungendo l'acqua nella pentola vuota al termine della cottura del riso o dei cereali.

Suggerimenti e consigli

- Il tempo di cottura può cambiare leggermente secondo le dimensioni degli alimenti. La quantità d'acqua deve essere aggiustata di conseguenza. Gli alimenti più piccoli cuociono più rapidamente di quelli grossi. Si consiglia di cuocere insieme alimenti delle stesse dimensioni e di mescolare occasionalmente per ottenere un risultato uniforme (oppure di aggiungere successivamente i pezzi più piccoli).
- Al termine della cottura a vapore, prima che gli ingredienti siano coti, versare dell'acqua fredda nella pentola e collocare di nuovo l'inserto della pentola e il coperchio.
- Alla fine della cottura mescolare il riso con il cucchiaio (7) e lasciarlo cuocere ancora alcuni minuti in questa funzione. In tal modo si otterrà un risultato perfetto.
- Per aromatizzare e dare più gusto ai piatti, durante la cottura di fagioli bianchi, lenticchie e altri legumi si possono aggiungere cipolla, timo, foglie d'alloro, chiodi di garofano ecc..
- Cipolle, aglio e altre spezie possono anche essere soffritte in olio prima della cottura del riso o delle verdure.

Impiego del coperchio „to go“

Il coperchio “**to go**” (2) consente di trasportare la pentola (4) e il suo contenuto in modo comodo e sicuro. Lasciare raffreddare il contenuto e chiudere la pentola (4) con il coperchio “**to go**” (2) per mezzo dei 4 dispositivi di chiusura. Prestare attenzione che questi non si trovino nell'area della maniglia di trasporto della pentola (4). La pentola è ben chiusa quando i dispositivi di chiusura emettono un “**click**” udibile durante l'innesto sulla pentola (4).

Pulizia e manutenzione

- Togliere la spina dalla presa.
- Lasciare raffreddare in singoli componenti.
- Lavare i singoli componenti (pentola, inserto, coperchio, misurino e cucchiaio) con un detergente neutro o in lavastoviglie.
- Strofinare l'interno del riscaldatore con un panno umido. Non danneggiare il termostato.
- Non usare né spugne abrasive né oggetti di metallo.

Tavoli da cucina

Tabella di cottura del riso

Alimento	Quantità	Misurino dell'acqua	Per numero di persone
Riso a grani lunghi (bianco)	50 g 100 g 200 g	60 ml 120 ml 240 ml	1 1 - 2 2
Riso basmati, thai, suriname	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Riso tondo per sushi, riso glutinoso	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Riso wild, arborio	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2

Tabella di cottura dei cereali

Alimento	Quantità	Misurino dell'acqua	Per numero di persone
Bulgur, quinoa, grano saraceno, amaranto	100 g 200 g	120 ml 240 ml	1 - 2 2
Miglio	100 g 200 g	140 ml 280 ml	1 - 2 2

Tempi di cottura per i diversi legumi

Alimento	Quantità	Misurino dell'acqua	Tempo di cottura	Per numero di persone
Ceci	150 g	350 ml	40 min.	1-2
Piselli verdi	150 g	350 ml	45 min.	1-2
Fagioli bianchi giganti	100 g	350 ml	25 min.	1-2
Lenticchie	100 g	350 ml	40 min.	1-2

Tabella per la cottura a vapore

Alimento	Quantità	Misurino dell'acqua	tempo di cottura	Osservazione
Broccoli	200 g	100 ml	25 min.	Tagliare in bocconcini
Carote	300 g	100 ml	25 min.	Tagliare a pezzi
Cavolfiore	250 g	100 ml	20 min.	Tagliare in bocconcini
Zucchini	300 g	100 ml	15 min.	Tagliare a pezzi
Fagioli verdi	200 g	100 ml	30 min.	Interi, fini
Patate	300 g	100 ml	30 min.	Tagliare a metà
Piselli	200 g	100 ml	20 min.	Pezzi di ca. 10 cm di lunghezza
Cime di rapa	300 g	100 ml	20 min.	Pezzi di ca. 10 cm di lunghezza
Barbabietole rosse	300 g	100 ml	40 min.	Tagliare a metà

Dati tecnici

Tensione nominale: 220–240 V~ 50–60 Hz
Potenza assorbita: 180–220 W
Classe di isolamento: I

Informazioni tecniche sulle modalità di funzionamento ai sensi del Regolamento UE 2023/826:

MODALITÀ	CONSUMO DI ENERGIA (WATT)	PERIODO DI TEMPO (MINUTI)
Spento	0,5	1
Standby	–	–
Standby con informazioni aggiuntive	–	–
Standby in rete	–	–

CE L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2009/125/UE.

Tutela dell'ambiente

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

- Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Possibili modifiche.

Ръководство за обслужване

Уред за готвене на ориз

Компоненти

1 Стъклен капак
2 Капак „за отиване“
3 приставка за готвене
4 Тенджера за готвене, незалепващо покритие
5 нагревател
6 Контролен панел
7 ориз лъжица
8 Мерителна чаша
9 Захранващ кабел

Важна информация за безопасност

- Уредът може да се използва от деца на възраст от 8 години, ако те са под наблюдение или са инструктирани за използването на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с това опасности.
- Почистването и обслужването от страна на потребителя не трябва да се извършва от деца на възраст под 8 години или без наблюдение.
- Децата не следва да играят с уреда.
- Дръжте устройството и кабела му на недостъпно за деца на възраст под 8 години място.
- Уредите могат да се използват от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или от лица без необходимия опит и/или познания, ако те са под наблюдение или са инструктирани за използването на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с това опасности.
- Не потапяйте уреда във вода.
- Ако захранващият кабел на уреда е повреден, той трябва да се замени от производителя, негов сервиз за следпродажбено обслужване или от лице с подобна квалификация за избягване на опасности.
- Уредът е предназначен за употреба в домашни и подобни условия, като:
  - кухни за персонала в магазини, офиси и други търговски обекти;
  - ферми;
  - от гости в хотели, мотели и други жилищни условия;
  - в стаи за нощувки.
- Уредът не е предназначен за изцяло търговска употреба.
- Внимание: риск от изгаряния! Достъпните повърхности могат да се нагорещят много.
- Предупреждение: опасност от образуване на пяна и преваряване.

Преди употреба

Уредът може да се използва само по предназначение съгласно тези указания за употреба. Не могат да се предявяват каквито и да било искове за щети, предизвикани от неправилна употреба. Затова е препоръчително да прочетете внимателно ръководството преди употреба. То съдържа указания за употребата, почистването и грижите за уреда. Не поемаме отговорност за щети, причинени от неспазване на указанията.
Пазете това ръководство на безопасно място и го преедайте на следващия потребител заедно с уреда. Моля, обърнете внимание на информацията за гаранцията в края на ръководството.
Указанията за безопасност трябва да се спазват при употреба.

Допълнителна информация за безопасност

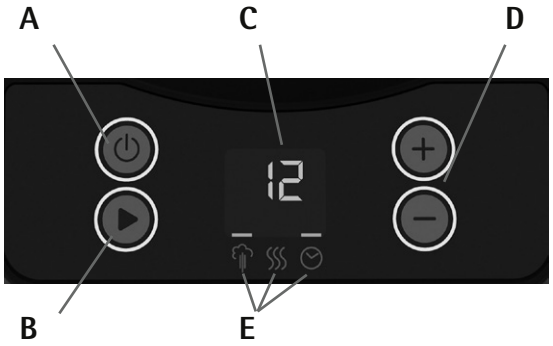
- Уредът следва да се свързва само към заземени стенни контакти, монтирани съгласно разпоредбите. Захранващият кабел и щепселът трябва да са сухи.
- Не дърпайте свързващия кабел върху остри ръбове и не го притискайте. Не го оставяйте да виси и го пазете от топлина и масло.
- Използвайте удължител само ако е в идеално състояние.
- Никога не изключвайте захранващия щепсел от контакта, като дърпате кабела или с мокри ръце.
- Не носете уреда, хванат за кабела.
- Не поставяйте уреда върху горещи повърхности, като котлони, или в близост до открити пламъци, защото това може да разтопи обшивката.
- Уредът трябва да се използва върху равна, устойчива на нагряване повърхност на разстояние от най-малко 70 cm от запалими материали (напр. пердета).
- Не поставяйте уреда върху чувствителни към вода повърхности. Пръските вода могат да ги повредят.
- **Внимание:** от уреда излиза пара! Не използайте уреда под чувствителни мебели (напр. стенни шкафове).
- **Внимание!** уредът се нагорещява! Съществува риск от изгаряне от излизащата пара. Не премествайте уреда и не дърпайте захранващия кабел, докатоработи.
- Съдът за готвене не трябва да се запълва над маркивоката MAX. Тази маркировка се отнася само за готвене на ориз. Посоченият обем на мерителната кана (5) се отнася за вода и е в ml (милилитри).
- Не използвайте и не съхранявайте уреда на открито, във влажни помещения или на достъпни за деца места.
- Уредът трябва да се наблюдава, докато се използва.
- Когато уредът не се използва, изваждайте захранващия щепсел от контакта.

- Не покривайте и не запушвайте отвора за кондензиране в стъкления капак (1).
- Използвайте приложената лъжица за ориз (7) само за разбъркване на продуктите в съда за готвене (4) или за изваждането им от съда за готвене. Металните прибори могат да повредят незалепващото покритие.
- Внимавайте между съда за готвене (4) и нагревателния блок (5) да не попадат продукти.
- Никога не добавяйте течности или храна във външния съд на нагревателния блок (5).
- Не премествайте уреда, докато не изстине.
- Спрете да използвате уреда и/или го изключете от захранващия щепсел незабавно, ако:
  - Уредът или захранващият кабел е повреден;
  - Имате съмнения, че уредът е неизправен, след падане или подобен инцидент. В такива случаи изпратете уреда за ремонт.
- Не поемаме отговорност за щети, причинени от злоупотреба, неправилна употреба или неподходящо извършени ремонтни дейности. В такива случаи се изключват също искове за гаранционно обслужване.

Употреба

Уредът за готвене на ориз WMF Kitchenminis не само осигурява специални предимства за приготвяне на ориз, но също така подхожда идеално за готвене на зърнени храни и за приготвяне на зеленчуци, птиче месо и риба на пара. Оризът може също да се готви едновременно с приготвянето на пара. В този случай, моля, обърнете внимание на различните срокове за готвене на храните. Когато е нобходимо, поставяйте вложката за готвене (3) на съда за готвене (4) по различно време, добавяйте повече вода към ориза/зърнените храни, както е посочено в таблицата за справка, или премахвайте вода от празния съд за готвене след приготвяне на ориз/зърнени храни. При накисване на бобови култури функцията за таймер ви напомня, когато накисването приключи.

Панел за управление



A	Бутон вкл./изкл.
B	Бутон старт/пауза
C	Дисплей на таймера

D	Настройка на таймера
E	Символи за **програми**
	Символ **Готвене на пара**
	Символ **Поддържане на топлината**
	Символ **Таймер**

Таблица за справка за мерителната кана

Вода в мерителната кана	Обем на ориза
140 ml	130 g
70 ml	65 g

Преди използване за първи път

Почистване

Преди да използвате уреда за първи път, почистете всички части (с изключени на нагревателния блок) старателно и ги подсушете. Моля, обърнете внимание също на бележките за почистване в ръководството.

Приготвяне на ориз и зърнени храни

Използвайте около 50 g ориз на човек за гарнитура и около 100 g за основно. Измервайте желания обем на ориза с помощта на мерителната кана и го поставяйте в съда за готвене (4). След това добавяйте съответното количество вода. Предупреждение! Обърнете внимание на маркировката **MAX**, която показва максималното ниво на зареждане. Тази маркировка се отнася само за готвене на ориз. За различните видове ориз може да е необходимо различно количество вода. Моля, вижте предоставената от производителя информация върху опаковката.

1. Измийте суровия ориз/зърнени храни със студена вода няколко пъти, оставете да се отцедят за кратко, след което ги поставяйте в съда за готвене (4). Моля, обърнете внимание, че оризът/зърнените храни се надуват по време на готвене. Поради тази причина винаги запълвайте съда за готвене само до маркировката **MAX**.
2. Добавете съответното количество вода (вж. таблицата за справка).
   Забележка: подправяйте ориза/зърнените храни на вкус със сол, кардамон, кимион, кубчета бульон или други свежи и сухи подправки и разбъркайте всичко за кратко с приложената лъжица за ориз (7).
3. Поставете съда за готвене (4) в блока за нагряване (5) и го покрийте със стъкления капак (1).
4. Включете уреда в контакта.
5. Натиснете бутона **вкл./изкл. (A),** за да включите уреда. Дисплеят автоматично показва **00**.
6. Натиснете бутона **старт/пауза (B)**, за да започнете готвенето. Дисплеят с **00** изгасва и LED индикаторът над символа за готвене на пара светва. Символът за работещ уред ≡ над символа за таймер също светва.

Забележка: ако натиснете бутона **старт/пауза** отново, готвенето се прекъсва. LED индикаторът над символа мига. За да възобновите готвенето, натиснете бутона **старт/пауза** отново.

7. Оризът/зърнените храни са сготвени, когато в съда за готвене (4) **няма останала течност**. Това се посочва със звуков сигнал, LED индикаторът светва и LED индикаторът мига. В зависимост от вашите предпочитания можете да оставите ориза/зърнените храни за още пет минути. След пет минути се чува звуков сигнал и LED индикаторът светва. Сега уредът преминава в режим за **поддържане на топлината за до 40 минути**. Когато това време изтече, уредът се изключва автоматично.
   Забележка: разбира се, можете да изключите уреда преди края на периода за поддържане на топлина, като натиснете бутона вкл./изкл.
8. Извадете щепсела от контакта.

Готвене на бобови култури

Някои видове бобови култури се нуждаят от накисване във вода за шест до осем часа преди готвене, за да се овлажнят. Поради тази причина не е възможно да се използва функцията за автоматично спиране, използвана при готвене на ориз и зърнени култури. Моля, обърнете внимание на времето за готвене (вж. таблицата; количества преди накисване!). За да избегнете преливане поради образуване на пяна по време на готвене, е препоръчително да готвите без стъклен капак.

Накисване на бобови култури (функция за таймер)

1. Включете уреда в контакта.
2. Налейте желаното количество вода в съда за готвене (4) и добавете бобовите култури.
3. Поставете съда за готвене (4) в нагревателния блок (5) и покрийте със стъкления капак (1).
4. Задайте таймера на желаното време за накисване с помощта на бутоните „**+**“ и „**–**“. Бутонът „**+**“ увеличава срока на таймера, а бутонът „**–**“ го намалява. Между 1 и 59 минути таймерът се настройва със стъпка от десет минути, ако бутонът се задържи. След това времето се показва в часове (1 ч. до 9 ч.). Между **1 ч.** и **9 ч.** таймерът може да се регулира само със стъпка от един час. Максималната настройка на таймера е 9 часа.
5. Натиснете бутона **старт/пауза (B)**, за да стартирате таймера. LED индикаторът свети напрекъснато.
6. Когато избраното време изтече, се чува звуков сигнал. След това уредът се изключва автоматично.
7. Извадете захранващия щепсел или пригответе бобовите култури незабавно.

Готвене на бобови култури (функция за таймер)

Бобовите култури трябва да се готвят във вода. Затова можете да използвате функцията за таймер за тази цел.

1. Включете уреда в контакта.
2. Натиснете бутона вкл./изкл. **(A)**, за да включите уреда. Дисплеят автоматично извежда **00**.
3. Задайте времето за готвене на таймера **(D)**. Бутонът „**+**“ увеличава времето за готвене, а бутонът „**–**“ го намалява.
   Забележка: времето за готвене може да се задава между 1 и 99 минути.
4. Натиснете бутона **старт/пауза (B)**, за да започнете готвенето. LED индикаторите светят непрекъснато и зададеното време се отброява. Ако натиснете бутона **старт/пауза (B)** отново, готвенето се прекъсва. LED индикаторите мигат. За да възобновите готвенето, натиснете бутона **старт/пауза (B)** отново.
   Забележка: зададеното време за готвене може да се променя по всяко време, докато тече готвенето, с натискане на бутоните „**+**“ и „**–**“.

5. Когато зададеното време изтече, се чува звуков сигнал и уредът автоматично преминава в режим за поддържане на топлината за максимум 40 минути. В края на времето за поддържане на топлината уредът се изключва автоматично.
   Забележка: можете също да изключите уреда преди края на периода за поддържане на топлина, като натиснете бутона **вкл./изкл.**
6. Извадете щепсела от контакта.

Готвене на пара (функция за таймер)

Налейте съответното количество вода в съда за готвене (4). За справка 100 ml вода отговаря на около 30 минути време за готвене.
Забележка: измийте и при необходимост обелете зеленчуците преди готвене на пара.

1. Налейте вода (вж. таблицата) в съда за готвене (4) и го поставете в нагревателния блок (5).
2. Сложете съставките във вложката за готвене (3) и с помощта на дръжката я поставете в съда за готвене (4), като отворът е насочен нагоре. Покрийте вложката за готвене (3) със стъкления капак (1).
   Забележка: за равномерно приготвяне на пара нарежете продуктите на парчета с подобни размери. Включете уреда в контакта.
3. Натиснете бутона вкл./изкл. **(A)**, за да включите уреда. Дисплеят автоматично извежда **00**.
4. Задайте времето за готвене на таймера **(D)**. Бутонът „**+**“ увеличава времето за готвене, а бутонът „**–**“ го намалява.
   Забележка: времето за готвене може да се задава между 1 и 99 минути.
5. Натиснете бутона **старт/пауза (B)**, за да започнете готвенето. LED индикаторите светят непрекъснато и зададеното време се отброява. Ако натиснете бутона **старт/пауза (B)** отново, готвенето се прекъсва. LED индикаторите мигат. За да възобновите готвенето, натиснете бутона **старт/пауза (B)** отново.
   Забележка: зададеното време за готвене може да се променя по всяко време, докато тече готвенето, с натискане на бутоните „**+**“ и „**–**“.
6. Когато зададеното време изтече, се чува звуков сигнал и уредът преминава в режим за поддържане на топлината. След 40 минути уредът се изключва автоматично.
   Забележка: можете също да изключите уреда преди края на периода за поддържане на топлина, като натиснете бутона **вкл./изкл**.
7. Извадете щепсела от контакта.
   Забележка: Можете да приготвяте ориз/зърнени храни в съда за готвене (4) и зеленчуци във вложката за готвене (3) едновременно. За тази цел поставете вложката за готвене (3) в съда за готвене (4) по време на готвене. Моля, обърнете внимание, на различното време за готвене на храните. Може да е необходимо да поставите вложката за готвене (3) върху съда за готвене (4) в различен момент, да добавите повече вода към ориза/зърнените храни, както е посочено в таблицата за справка, или да премахнете вода от празния съд за готвене след приготвяне на ориза/зърнените храни.

Съвети и препоръки

- Времето за готвене може да се различава леко в зависимост от размера на приготвяните продукти. Обемът на водата също трябва да се съобрази съответно. По-малките продукти се приготвят по-бързо от по-едрите. Препоръчваме продуктите с подобен размер да се готвят заедно и от време на време да се разбъркват (или по-дребните да се добавят в различен момент) за постигане на хомогенни резултати.
- Ако приготвянето на пара е приключило преди съставките да се сготвят, добавете студена вода в съда за готвене и след това поставете вложката за готвене и капака отново.
- В края на готвенето разбъркайте ориза с помощта на лъжицата за ориз (7) и го оставете да стои

в този режим за няколко минути. Така ще постигнете перфектни резултати.
- За да бъдат ястията ви още по-вкусни, добавете лук, мащерка, дафинов лист, карамфил и др. към боб, леща или други бобови по време на готвене.
- Също така можете да сотирате лук, чесън или други пресни/сухи подправки в олио, преди да ги добавите към ориза или зеленчуците за готвене.

Използване на капака „за навън“

Капакът „**за навън**“ (2) може да се използва за пренасяне на съда за готвене (4) лесно и безопасно. Оставете съдържанието да изстине и затворете съда за готвене (4) с капака „**за навън**“ (2) с помощта на четирите щипки. Уверете се, че те не попадат върху дръжките за носене на съда за готвене (4). Съдът за готвене е затворен добре, когато щипките са захванати на място на съда за готвене (4) с ясно **щракване**.

Почистване и грижи

- Извадете щепсела от контакта.
- Оставете отделните части да изстинат.
- Измийте отделните части (съд за готвене, вложка за готвене, капак, мерителна кана и лъжица за ориз) с лек препарат или в съдомиялна.
- Използвайте влажна кърпа за забърсване на нагревателния блок. Внимавайте да не повредите термостата.
- Не използвайте стъргалки или метални прибори.

Маси за готвене

Време за готвене на ориз

Продукт	Обем	Вода в мерителната кана	Порции
Дълъг ориз (бял)	50 g 100 g 200 g	60 ml 120 ml 240 ml	1 1 - 2 2
Ориз басмати, тайландски или суринамски	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Кръгъл ориз за суши, лепкав ориз	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Див ориз или арборио	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2

Време за готвене на зърнени храни

Продукт	Обем	Вода в мерителната кана	Порции
Булгур, киноа, елда, амарант	100 g 200 g	120 ml 240 ml	1 - 2 2
Просо	100 g 200 g	140 ml 280 ml	1 - 2 2

Време за готвене на различни бобови

Продукт	Обем	Вода в мерителната кана	Време за готвене	Порции
Нахут	150 g	350 ml	40 мин.	1-2
Грах	150 g	350 ml	45 мин.	1-2
Леща	100 g	350 ml	25 мин.	1-2
Бял боб	100 g	350 ml	40 мин.	1-2

Таблица за готвене на пара

Продукт	Обем	Вода в мерителната кана	Време за готвене	Забележка
Броколи	200 g	100 ml	25 мин.	Нарязани на хапки
Моркови	300 g	100 ml	25 мин.	На парчета
Карфиол	250 g	100 ml	20 мин.	Нарязани на хапки
Тиквичка	300 g	100 ml	15 мин.	На парчета
Зелен боб	200 g	100 ml	30 мин.	Цели, фини
Картофи	300 g	100 ml	30 мин.	На половинки
Грах	200 g	100 ml	20 мин.	Около 10 cm дълги
Листа турнепс	300 g	100 ml	20 мин.	Около 10 cm дълги
Цвекло	300 g	100 ml	40 мин.	На половинки

Технически данни

Номинално напрежение: 220–240 V~ 50–60 Hz
Консумация на енергия: 180–220 W
Клас на защита: I

Техническа информация за режимите на работа в съответствие с Регламент 2023/826 на ЕС:

РЕЖИМ	КОНСУМАЦИЯ НА ЕНЕРГИЯ (ВАТОВЕ)	ПЕРИОД ОТ ВРЕМЕ (МИНУТИ)
Изключено	0,5	1
В режим на готовност	–	–
В готовност с допълнителна информация	–	–
Мрежов резервен режим	–	–

CE Уредът съответства на Европейските директиви 2014/35/ЕС, 2014/30/ЕС и 2009/125/ЕС.

Пазете околната среда

Да участваме в опазването на околната среда!

Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.

Занесете го в центъра за вторични суровини или в оторизирания сервиз, където той ще бъде рециклиран.

Възможни промени.

Komponenter

1 Glaslåg
2 Låg „to go"
3 Indsats
4 Beholder, antivedhæftningsbelægning
5 Riskoger
6 Betjeningspanel
7 Risske
8 Målebæger
9 Strømkabel

⚠ Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Apparatet kan bruges af børn over 8 år og kan derudover bruges, hvis de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet anvendes og har forstået farerne, som er forbundet med anvendelsen.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 8 år og er under opsyn.
- Apparatet og den tilhørende strømledning skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Dette apparat kan bruges af personer med nedsat fysisk, sansemotorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og/eller viden, forudsat at de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet skal anvendes, og har forstået de farer, der er forbundet med anvendelsen.
- Apparatet må ikke nedsænkes i vand.
- Hvis apparatets strømledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdningen og lignende former for anvendelse som for eksempel:
  - i køkkener for ansatte i butikker, kontorer og andre erhvervsvirksomheder;
  - på landbrugsbedrifter;
  - af kunder i hoteller, moteller og andre former for beboelse;
  - i Bed & Breakfast-pensionater.

  Apparatet er ikke beregnet til industrianvendelse.
- **Forsigtigt, risiko for forbrænding**: Overfladen kan blive meget varm.
- Advarsel, fare for skumdannelse og overkogning.

Inden ibrugtagning

Apparatet må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning. Ethvert erstatningskrav som følge af ikke tilsigtet anvendelse er udelukket. Læs derfor brugsanvisningen omhyggeligt før ibrugtagning, den vejleder om brug, rengøring og pleje af apparatet. Ved manglende observering påtages der intet ansvar for eventuelle skader.
Opbevar brugsanvisningen omhyggeligt, og videregiv den sammen med apparatet til efterfølgende brugere. Bemærk også garantioplysningerne i slutningen af brugsanvisningen.
Overhold sikkerhedsanvisningerne ved brug af apparatet.

Flere sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må kun tilsluttes en jordforbundet stikkontakt, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledning og stik skal være tørre.
- Ledningen må ikke trækkes over skarpe kanter eller klemmes eller hænge løst ned. Beskyt ledningen imod varmekilder og olie.
- Brug kun en forlængerledning, der er i perfekt stand.
- Træk ikke i ledningen, og berør ikke ledningen eller stikket med våde hænder, når stikket trækkes ud af stikkontakten.
- Apparatet må ikke bæres i ledningen.
- Stil ikke apparatet på en varm overflade, såsom kogeplader eller lignende eller i nærheden af åben gasflamme, da det kan smelte.
- Apparatet skal anvendes på et plant, ikke varmefølsomt underlag og med mindst 70 cm afstand til antændelige materialer (f.eks. gardiner).
- Stil ikke apparatet på vandfølsomme overflader. Overfladerne kan beskadiges af vandsprøjt.
- **Bemærk**, der udslipper damp fra apparatet! Stil ikke apparatet under følsomme møbler (f.eks. overskabe).
- **Forsigtigt**, apparatet bliver varmt. Fare for forbrænding ved kontakt med varm damp. Flyt ikke apparatet under drift og træk det ikke med elledningen.
- Beholderen (4) må kun fyldes til **"MAX"**. Denne markering er baseret på tilberedning af ris. Angivelserne på målebægeret (5) er baseret på vand i ml (milliliter).
- Apparatet må ikke anvendes eller opbevares udendørs eller i fugtige rum samt inden for børns rækkevidde.
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Træk stikket ud, når apparatet ikke er i brug.
- Kondensåbningen i glaslåget (1) må ikke tildækkes eller blokeres.
- Benyt kun den medfølgende risske (7) til omrøring i eller udtagning af beholderen (4). Metalredskaber ødelægger antivedhæftningsbelægningen.
- Vær opmærksom på, at der ikke kommer fødevarer mellem beholderen (4) og varmelegemet (5).

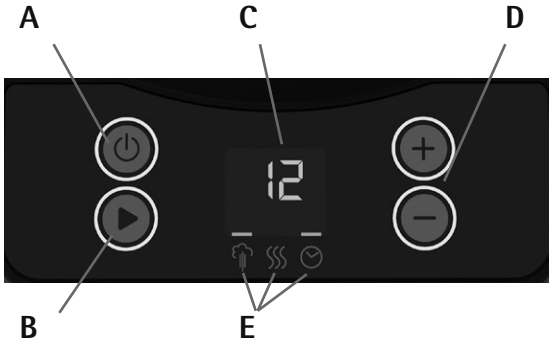
- Tilfør aldrig væske eller fødevarer til apparatets udvendige beholder (5).
- Må kun transporteres efter afkøling.
- Apparatet må ikke anvendes, og stikket skal straks tages ud af stikkontakten, hvis:
  - Apparatet eller netkablet er beskadiget;
  - Der er mistanke om en defekt efter fald eller lignende.

  I disse tilfælde skal apparatet indleveres til reparation.
- Ved anvendelse til andre formål end det tilsigtede, forkert betjening eller ukorrekt reparation påtager producenten sig intet ansvar for eventuelle skader. Garantiydelser bortfalder ligeledes i disse tilfælde.

Anvendelse

WMF Küchenminis® riskoger byder ikke kun på specielle fordele ved tilberedning af ris, men er også perfekt egnet til kogning af korn og bælgfrugter samt dampning af grøntsager, fjerkræ og fisk. Det er også muligt at kombinere kogning af ris og samtidig dampning. Herved observeres de forskellige tilberedningstider for kogning og dampning, og evt. tilføres kogebeholderen (3) tidsforskudt til kogeren (4), der tilsættes mere vand til ris/korn end angivet i referencetabellen, eller der tilsættes vand til den tomme koger efter tilberedning af ris/korn. Ved tilberedning af bælgfrugter minder timeren om den førløbne tid.

Betjeningspanel



A	Knap til/fra
B	Knap start/pause
C	Display timer
D	indstille timer
E	**Program** Symboler
	Dampning Symbol
	Varmholdelse Symbol
	Timer Symbol

Referencetabel for målebæger

Målebæger vand	Rismængde
140 ml	130 g
70 ml	65 g

Før første brug

Rengøring

Rengør alle dele grundigt inden brugen (undtagen varmelegemet), og tør dem af. Bemærk herved også rengøringsanvisningerne i denne brugsanvisning.

Kogning af ris og korn

Man beregner ca. 50 g ris pr. person som tilbehør og ca. 100 g ris som hovedret. Mål den ønskede rismængde med målebægeret, og tilsæt den i beholderen (4). Herefter tilsættes den respektive vandmængde. Vigtigt! Bemærk markeringen "**MAX**" for maksimale fyldestand. Denne markering er baseret på tilberedning af ris. Forskellige rissorter kan kræve afvigende vandmængder. Følg også producentens angivelser på pakningen.

1. Vask de rå ris/korn flere gange i koldt vand, lad dem dryppe af, og tilføj dem til beholderen (4). Bemærk, at ris/korn udvider sig. Beholderen (4) må derfor kun fyldes til "**MAX**".
2. Tilføj den respektive vandmængde (se referencetabel)
   Bemærk: Ris/korn krydres efter smag med salt, kardemomme, kommen, bouillonterning eller andre krydderier og røres lidt rundt med den medfølgende risske (7).
3. Anbring beholderen (4) i riskogeren (5), og luk med glaslåget (1).
4. Tilslut apparatet til lysnettet.
5. Tryk på knappen **Til/Fra** (**A**) for at tænde apparatet. Displayet viser automatisk **00**.
6. Tryk på knappen start/pause (**B**) for at starte kogningen. Displayet **00** slukker, og LED dampning over symbolet lyser. Samtidigt lyser symbolet ≡ apparat i drift over timersymbolet .
   Bemærk: Kogningen fortsætter, når der trykkes på knappen **Start/pause** igen. LED over symbolet blinker. Tryk på knappen **Start/pause** igen for at starte kogningen igen.
7. Ris/korn er færdigt, når der **ikke er mere væske** i beholderen (4). I dette tilfælde lyder der en tone, LED'en lyser, og LED'en blinker. Alt efter smag kan ris/korn trække i 5 minutter. Efter 5 minutter lyder endnu en tone, LED'en lyser. Apparatet er nu i maksimalt **40 minutter i varmholdefunktion**. Efter udløbet tid slukker apparatet automatisk.
   Bemærk: Apparatet kan naturligvis også slukkes, inden varmholdetiden udløber, ved hjælp af knappen **Til/Fra**.
8. Træk netstikket ud.

Tilberedning af bælgfrugter

Visse typer af bælgfrugter skal opblødes i vand i 6 til 8 timer for at kunne optage væske. Det er derfor ikke muligt at bruge den automatiske stopfunktion som ved kogning af ris og korn. Bemærk venligst kogetider (se tabel), da der opstår skum under kogningen, og beholderen kan koge over.

Opblødning af bælgfrugter (timerfunktion)

1. Tilslut apparatet til lysnettet.
2. Påfyld den ønskede vandmængde i beholderen (4), og tilsæt bælgfrugterne.
3. Anbring beholderen (4) i riskogeren (5), og luk med glaslåget (1).
4. Stil timeren på ønsket tid med knapperne "**+**" og "**–**". Knappen "**+**" øger tiden, knappen "**–**" reducerer tiden. Fra 1 til 59 minutter kan timeren indstilles i 10-minutters skridt ved længere tryk. Herefter sker visning i timer (1 h til 9 h). Fra „**1 h**" til „**9 h**" sker indstilling af timer kun i time-skridt. Den maksimalt indstillelige tid er 9 timer.
5. Tryk på knappen **Start/pause** (**B**) for at starte kogningen. LED ⏲ lyser permanent.
6. Når den valgte timetid er udløbet, lyder der en tone. Efterfølgende slukker apparatet automatisk.
7. Træk stikket ud, eller fortsæt kogning af bælgfrugterne.

Kogning af bælgfrugter (timerfunktion)

Bælgfrugter skal tilberedes i vand. Derfor kan timerfunktionen ikke benyttes.

1. Tilslut apparatet til lysnettet.
2. Tryk på knappen **Til/Fra** (**A**) for at tænde apparatet. Displayet viser automatisk **00**.
3. Indstil kogetiden på timeren (**D**). Knappen "**+**" øger tiden, knappen "**–**" reducerer tiden.
   Bemærk: Du kan indstille kogetiden fra 1 minut til 99 minutter.
4. Tryk på knappen **start/pause** (**B**) for at starte kogningen. LED'erne ⏲ lyser permanent, og den indstillede tid forløber. Kogningen stoppes, når der trykkes på knappen **Start/pause** igen. LED'erne ⏲ blinker. Tryk på knappen **Start/pause** (**B**) igen for at starte kogningen igen.
   Bemærk: Den indstillede kogetid kan ændres under kogningen på knapperne "**+**" og "**–**".
5. Når timeren er udløbet, lyder der en tone, apparatet skifter automatisk til maksimalt 40 minutters vamholdefunktion. Efter udløbet varmholdetid slukker apparatet automatisk.
   Bemærk: Apparatet kan naturligvis også slukkes inden varmholdetiden udløber, ved hjælp af knappen **Til/Fra**.
6. Træk netstikket ud.

Dampning (timerfunktion)

Tilføj den respektive vandmængde til beholderen (4). Vejledende gælder: for 100 ml vand er kogetiden ca. 40 minutter.
Bemærk: Grøntsager vaskes inden dampning og skrælles efter behov.

1. Fyld vand i beholderen (4) (se tabel), og anbring denne i riskogeren (5).
2. Fyld indsatsen (3) med ingredienser, og anbring denne ved hjælp af grebet med åbningen opad i beholderen (4). Luk indsatsen (3) med glaslåget (1).
   Bemærk: For en regelmæssig dampning skæres madvarerne i lige store stykker. Tilslut apparatet til lysnettet.
3. Tryk på knappen **Til/Fra** (**A**) for at tænde apparatet. Displayet viser automatisk **00**.
4. Indstil kogetiden på timeren (**D**). Knappen "**+**" øger tiden, knappen "**–**" reducerer tiden.
   Bemærk: Du kan indstille kogetiden fra 1 minut til 99 minutter.
5. Tryk på knappen **start/pause** (**B**) for at starte kogningen. LED'erne ⏲ lyser permanent, og den indstillede tid forløber. Kogningen stoppes, når der trykkes på knappen **Start/pause** igen. LED'erne ⏲ blinker. Tryk på knappen **Start/pause** (**B**) igen for at starte kogningen igen.
   Bemærk: Den indstillede kogetid kan ændres under kogningen på knapperne "**+**" og "**–**".
6. Når timeren er færdig, lyder en tone. Apparat skifter til varmholdefunktion. Apparatet slukker automatisk, når de 40 minutter er gået.
   Bemærk: Apparatet kan naturligvis også slukkes, inden varmholdetiden udløber, ved hjælp af knappen **Til/Fra**.
7. Træk netstikket ud.

Bemærk: Der kan tilberedes ris/korn i beholderen (4) og grøntsager i indsatsen (3) samtidigt. Hertil stilles indsatsen (3) under kogningen på beholderen (4). Bemærk de forskellige kogetider for madvarer. Indsatsen (3) skal muligvis anbringes tidsforskudt på beholderen (4)., der tilsættes mere vand til ris/korn end angivet i referencetabellen, eller der tilsættes vand til den tomme koger efter tilberedning af ris/korn.

Tips og råd

- Kogetiden kan let ændres efter størrelsen på madvarerne. Vandmængden skal tilpasses respektivt. Mindre madvarer koges hurtigere end store. Vi anbefaler, at madvarer tilberedes i samme størrelse og omrøres med mellemrum for at opnå et ensartet resultat (eller mindre stykker tilsættes tidsforskudt).
- Når dampning er afsluttet, inden ingredienserne er møre, tilsættes koldt vand i beholderen, og indsats og låg anbringes igen.
- Sidst i kogningen omrøres risen med risskeen (7), og den trækker i nogle minutter i denne funktion. Herved opnås et perfekt resultat.
- For mere smag og aroma i hvide bønner, linser og andre bælgfrugter tilføjes løg, timian, laurbær, nellike m.m.
- Løg, hvidløg og andre krydderurter kan også svitses i olie og herefter tilsættes til ris eller grøntsager.

Brug af låg „to go“

Med låget "**to go**" (2) kan riskogeren (4) med indhold transporteres sikkert og bekvemt. Lad indholdet afkøle, og luk riskogeren (4) med låget "**to go**" (2) ved hjælp af de 4 låse. Vær opmærksom på, at de ikke er i området omkring bæregreb på riskogeren (4). Riskogeren er lukket sikkert, når låsene falder hørbart i hak med et "**klik**" på riskogeren (4).

Rengøring og pleje

- Træk netstikket ud.
- Lad de enkelte dele køle af først.
- Vask de enkelte dele (riskoger, indsats, låg, målebæger og risske) med mildt rengøringsmiddel eller i opvaskemaskine.
- Tør kun apparatet af med en fugtig klud indvendigt. Undgå at skade termostaten.
- Benyt ikke skuresvampe eller metalgenstande.

Madlavningsborde

Kogetabel ris

Madvarer	Mængde	Målebæger vand	Til antal personer
Langkornet ris (hvid)	50 g 100 g 200 g	60 ml 120 ml 240 ml	1 1 - 2 2
Basmati-, thai-, surinamris	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Rund sushiris, grødris	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Vilde ris, arborioris	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2

Kogetabel grøntsager

Madvarer	Mængde	Målebæger vand	Til antal personer
Bulgur, quinoa, boghvede, amaranth	100 g 200 g	120 ml 240 ml	1 - 2 2
Hirse	100 g 200 g	140 ml 280 ml	1 - 2 2

Kogetider for diverse bælgfrugter

Madvarer	Mængde	Målebæger vand	Kogetid	Til antal personer
Kikærter	150 g	350 ml	40 min.	1-2
Grønne ærter	150 g	350 ml	45 min.	1-2
Hvide soissonbønner	100 g	350 ml	25 min.	1-2
Linser	100 g	350 ml	40 min.	1-2

Tabel dampning

Madvarer	Mængde	Målebæger vand	Kogetid	Bemærkning
Broccoli	200 g	100 ml	25 min.	Skåret i mundrette stykker
Gulerødder	300 g	100 ml	25 min.	Skæret i små stykker
Blomkål	250 g	100 ml	20 min.	Skåret i mundrette stykker
Squash	300 g	100 ml	15 min.	Skæret i små stykker
Grønne bønner	200 g	100 ml	30 min.	Hele, små
kartofler	300 g	100 ml	30 min.	Halveres
Ærter	200 g	100 ml	20 min.	Ca. 10 cm lange stykker
Majroer	300 g	100 ml	20 min.	Ca. 10 cm lange stykker
Rødbeder	300 g	100 ml	40 min.	Halveres

Tekniske data

Mærkespænding: 220–240 V~ 50–60 Hz
Effektforbrug: 180–220 W
Beskyttelsesklasse: I

Tekniske oplysninger om driftstilstande i henhold til EU-forordning 2023/826:

TILSTAND	ENERGIFORBRUG (WATT)	TIDSPERIODE (MINUTTER)
Slukket	0,5	1
Standby	–	–
Standby med yderligere oplysninger	–	–
Netværksbaseret standby	–	–

CE Apparatet overholder EU-direktiverne 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Beskyt miljøet

Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Mulige ændringer.

Käyttöohje

Riisinkeitin lounaslaatikolla

Komponentit

1 Lasikansi
2 Kansi "to go"
3 Höyrytysastia
4 Keittokattila, tarttumaton pinta
5 Lämmitinyksikkö
6 Käyttöpaneeli
7 Riisilusikka
8 Mitta-astia
9 Virtajohto

⚠ Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Yli 8-vuotiaat lapset saavat käyttää tätä laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Valvo lapsia, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
- Säilytä laite ja sen liitäntäjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Fyysisiltä, aistillisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Älä upota laitetta veteen.
- Jos laitteen verkkojohto vahingoittuu, on sen vaihtaminen annettava valmistajan, valmistajan asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi vaarojen välttämiseksi.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa vastaavissa käyttötilanteissa, kuten:
  - myymälöiden ja toimistojen henkilöstökeittiöissä sekä muissa työympäristöissä,
  - maatiloilla,
  - hotellien, motellien ja muiden majoituspaikkojen asiakastiloissa,
  - aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.

  Laitetta ei ole tarkoitettu puhtaasti kaupalliseen käyttöön.
- **Varo, palovammojen vaara**: Laitteen ulkopinnat voivat kuumentua hyvin kuumiksi.
- Huomio, vaahtoamisen ja ylikiehumisen vaara.

Ennen käyttöä

Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu. Valmistaja ei vastaa määräysten vastaisesta käytöstä johtuvien vahinkojen aiheuttamista vaateista. Lue sen vuoksi käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Se sisältää tietoa laitteen käytöstä, puhdistamisesta ja huollosta. Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka syntyvät käyttöohjeessa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä.
Säilytä käyttöohje huolellisesti ja anna se laitteen mukana seuraavalle käyttäjälle. Huomioi myös käyttöohjeen lopussa olevat takuuta koskevat ohjeet.
Noudata laitteen käytössä turvallisuusohjeita.

Muita turvallisuusohjeita

- Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Virtajohdon ja pistokkeen on oltava kuivia.
- Älä vedä liitäntäjohtoa terävien reunojen yli tai ympäri äläkä anna johdon roikkua reunan yli. Suojaa johto kuumuudelta ja öljyltä.
- Käytä vain moitteettomassa kunnossa olevaa jatkojohtoa.
- Älä irrota verkkopistoketta pistorasiasta liitäntäjohdosta vetämällä tai märin käsin.
- Älä kanna laitetta roikottamalla sitä virtajohdosta.
- Älä aseta laitetta kuumille pinnoille, kuten liedelle tai avoimen kaasuliekin lähettyville, koska kotelo voi sulaa.
- Käytä laitetta tasaisella, kuumuuden kestävällä pinnalla ja vähintään 70 cm päässä syttyvästä materiaalista (esim. verhoista).
- Älä aseta laitetta kosteudelle aroille pinnoille. Vesiroiskeet voivat vahingoittaa pintoja.
- **Huomio**, laitteesta haihtuu höyryä! Älä aseta laitetta herkkien huonekalujen (esim. seinään kiinnitettyjen kaappien) alle.
- **Varo**, laite kuumenee. Vapautuva höyry voi aiheuttaa palovammoja. Älä siirrä laitetta käytön aikana tai irrota sen johtoa pistorasiasta.
- Keittokattilan (4) saa täyttää vain merkkiin "**MAX**" saakka. Tämä merkki koskee vain riisin keittämistä. Mitta-astian (5) merkinnät perustuvat veteen millilitroina (ml).
- Laitetta ei saa käyttää ulkona eikä kosteissa tiloissa. Sitä on käytettävä tai säilytettävä lasten ulottumattomissa.
- Laitetta saa käyttää vain valvottuna.
- Irrota verkkopistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä.
- Lasikannessa (1) olevaa kondenssivesiaukkoa ei saa peittää eikä tukkia.
- Käytä vain mukana toimitettua riisilusikkaa (7) kypsennettävän ruoan sekoittamiseen keittokattilassa (4) tai poistamiseen kattilasta. Metalliesineet vaurioittavat tarttumatonta pintaa.
- Varmista, ettei keittokattilan (4) ja lämmitinyksikön (5) välissä ole ruoka-aineksia.

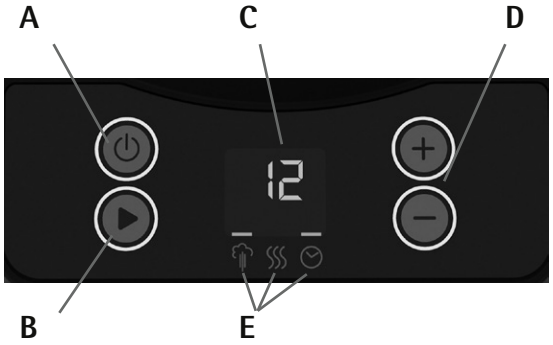
- Älä koskaan lisää nestettä eikä ruoka-aineksia lämmitinyksikön ulkokattilaan (5).
- Laitetta saa kuljettaa vain jäähtyneenä.
- Älä käytä laitetta ja irrota verkkopistoke heti pistorasiasta, jos:
  - laite tai liitäntäjohto on vahingoittunut;
  - on syytä epäillä laitteen vioittuneen putoamisen tms. jälkeen.

  Näissä tapauksissa laite on toimitettava korjattavaksi.
- Jos laitetta käytetään käyttötarkoituksen vastaisesti tai väärin tai sille suoritetaan epäasianmukaisia korjauksia, valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista. Myöskään laitteen takuu ei kata tällaisia tapauksia.

Käyttö

WMF Küchenminis® -riisinkeitin tarjoaa erityisiä etuja riisin keittämiseen ja sopii myös erinomaisesti viljojen ja palkovihannesten kypsennykseen sekä kasvisten, linnunlihan ja kalan höyrytykseen. Myös samanaikainen riisin keittäminen ja ruoka-ainesten höyrytys on mahdollista. Huomioi tuolloin erilaiset kypsennysajat keittämiselle ja höyrytykselle ja aseta höyrytysastia (3) viiveellä keittokattilan (4) päälle, lisää riisiin/viljaan enemmän vettä kuin viitetaulukkoon on merkitty tai laita vettä riisin/viljan kypsennyksen jälkeen tyhjään kattilaan. Ajastintoiminto muistuttaa kuluneesta turpoamisajasta palkovihannesten liotuksen aikana.

Käyttöpaneeli



A	Painike päälle/pois
B	Painike käynnistys/tauko
C	Ajastinnäyttö
D	ajastimen säätäminen
E	**Ohjelma**symbolit
	Höyrytyssymboli
	Lämpimänäpitosymboli
	Ajastinsymboli

Viitetaulukko mitta-astiaa varten

Mitta-astia, vesi	Riisimäärä
140 ml	130 g
70 ml	65 g

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Puhdistus

Puhdista kaikki osat (paitsi lämmitinyksikkö) ennen käyttöä perusteellisesti ja kuivaa ne. Noudata myös tämän käyttöohjeen sisältämiä puhdistusohjeita.

Riisin ja viljan keittäminen

Riisiä lasketaan 50 g henkilöä kohti lisukkeena ja noin 100 g pääruokana. Mittaa mitta-astialla haluamasi riisimäärä ja lisää se keittokattilaan (4). Lisää vastaava määrä vettä. Huomio! Huomioi enimmäistäyttökorkeuden merkki "**MAX**". Merkki koskee vain riisin keittämistä. Eri riisilajit voivat edellyttää poikkeavia vesimääriä. Katso myös tiedot valmistajan pakkauksesta.

1. Pese raaka riisi/vilja useamman kerran kylmässä vedessä, valuta vesi pois ja lisää riisi/vilja keittokattilaan (4). Huomaa, että riisi/vilja turpoaa. Täytä keittokattila (4) siksi vain merkkiin "**MAX**" saakka.
2. Lisää vastaava määrä vettä (katso viitetaulukko).
   Huomautus: Mausta riisi/vilja makusi mukaan suolalla, kardemummalla, kuminalla, liemikuutiolla tai muilla mausteilla ja hämmennä kaikki lyhyesti sekaisin oheisella riisilusikalla (7).
3. Laita keittokattila (4) lämmitinyksikköön (5) ja sulje se lasikannella (1).
4. Liitä laite pistorasiaan.
5. Käynnistä laite painiketta **päälle/pois** (**A**) painamalla. Näyttö näyttää automaattisesti **00**.
6. Käynnistä keittäminen painiketta käynnistys/tauko (**B**) painamalla. Näyttö **00** sammuu ja höyrytyksen LED syttyy symbolin yläpuolella. Lisäksi symboliin ≡ "laite on käytössä" syttyy valo ajastinsymbolin yläpuolella.
   Huomautus: Keskeytät keittämisen painamalla uudelleen painiketta **käynnistys/tauko**. LED vilkkuu symbolin yläpuolella. Voit käynnistää keittämisen jälleen painamalla uudelleen painiketta **käynnistys/tauko**.
7. Riisi/vilja on valmista, kun keittokattilassa (4) ei ole enää **yhtään nestettä jäljellä**. Silloin kuuluu merkkiääni, LED syttyy ja LED vilkkuu. Riisin/viljan voi antaa maun mukaan levätä vielä 5 minuuttia. 5 minuutin kuluttua kuuluu toinen merkkiääni, LED syttyy. Laite jää nyt enintään **40 minuutiksi lämpimänäpitotilaan**. Sen kuluttua laite sammuu automaattisesti.
   Huomautus: Voit kuitenkin sammuttaa laitteen virran painikkeesta **päälle/pois** myös jo ennen lämpimänäpitotilan päättymistä.
8. Irrota verkkopistoke pistorasiasta.

Palkovihannesten valmistus

Eräitä palkovihanneslajeja on liotettava 6 - 8 tunnin ajan ennen kypsennystä, jotta ne pehmenisivät nesteen avulla. Sen vuoksi automaattista pysäytystoimintoa ei voi käyttää kuten riisiä ja viljoja keitettäessä. Huomioi kypsennysajat (katso taulukko), sillä keittämisen aikana syntyy vaahtoa ja kypsennettävä ruoka voi kiehua yli.

Palkovihannesten liotus (ajastintoiminto)

1. Liitä laite pistorasiaan.
2. Lisää keittokattilaan (4) haluamasi määrä vettä ja lisää palkovihannekset.
3. Laita keittokattila (4) lämmitinyksikköön (5) ja sulje lasikannella (1).
4. Aseta ajastin haluamaasi liotusaikaan painikkeilla "**+**" ja "**–**". Painike "**+**" pidentää ajastimen aikaa ja painike "**–**" lyhentää sitä. Ajastimen ajan voi asettaa 1 - 59 minuutin välille pidemmällä painalluksella 10 minuutin askelin. Sen jälkeen näyttöön tulevat tunnit (1 h - 9 h). Ajastin asetetaan välille "**1 h**" - "**9 h**" vain tunnin askelin. Ajastimen enimmäisaika on 9 tuntia.
5. Käynnistä ajastin painiketta **käynnistys/tauko** (**B**) painamalla. LED-valo palaa tasaisesti.
6. Kun valittu ajastimen aika on kulunut umpeen, kuuluu merkkiääni. Sen jälkeen laite sammuu automaattisesti.
7. Irrota pistoke pistorasiasta tai jatka palkovihannesten kypsentämiseen.

Palkovihannesten kypsentäminen (ajastintoiminto)

Palkovihannekset on kypsennettävä vedessä. Sen vuoksi siihen voidaan käyttää ajastintoimintoa.

1. Liitä laite pistorasiaan.
2. Käynnistä laite painiketta **päälle/pois** (**A**) painamalla. Näyttö näyttää automaattisesti **00**.
3. Säädä kypsennysaika ajastimen (**D**) kautta. Painike "**+**" pidentää kypsennysaikaa ja painike "**–**" lyhentää sitä.
   Huomautus: Voit asettaa kypsennysajaksi 1 - 99 minuuttia.
4. Käynnistä keittäminen **käynnistys-/taukopainiketta (B)** painamalla. LED-valot palavat tasaisesti ja asetettu aika alkaa kulua. Keskeytät kypsentämisen painamalla uudelleen painiketta **käynnistys/tauko** (**B**). LED:it vilkkuvat. Voit käynnistää kypsentämisen jälleen painamalla uudelleen painiketta **käynnistys/tauko** (**B**).
   Huomautus: Voit muuttaa asetettua kypsennysaikaa milloin tahansa kypsennyksen aikana painikkeilla "**+**" ja "**–**".
5. Heti kun ajastimen aika on kulunut loppuun, kuuluu merkkiääni, laite kytkeytyy automaattisesti enintään 40 minuutin ajaksi lämpimänäpitotilaan. Lämpimänäpitotilan päätyttyä laite sammuu automaattisesti.
   Huomautus: Voit sammuttaa laitteen virran painikkeesta **päälle/pois** myös jo ennen lämpimänäpitotilan päättymistä.
6. Irrota verkkopistoke pistorasiasta.

Höyrytys (ajastintoiminto)

Lisää tarvittava vesimäärä keittokattilaan (4). Lähtökohtana pätee: kypsennysaika on noin 40 minuuttia 100 ml:lle vettä.
Huomautus: Pese ja tarvittaessa kuori kasvikset ennen höyrytystä.

1. Lisää keittokattilaan (4) vettä (katso taulukko) ja laita kattila lämmitinyksikköön (5).
2. Lisää ainekset höyrytysastiaan (3) ja laita astia kahvan avulla aukko ylöspäin keittokattilan (4) päälle. Sulje höyrytysastia (3) lasikannella (1).
   Huomautus: Pilko ruoka-ainekset yhtä suuriksi paloiksi tasaista höyrytystä varten. Kytke laite pistorasiaan.
3. Käynnistä laite painiketta **päälle/pois** (**A**) painamalla. Näyttö näyttää automaattisesti **00**.
4. Säädä kypsennysaika ajastimen (**D**) kautta. Painike "**+**" pidentää kypsennysaikaa ja painike "**–**" lyhentää sitä.
   Huomautus: Voit asettaa kypsennysajaksi 1 - 99 minuuttia.
5. Käynnistä keittäminen **käynnistys-/taukopainiketta (B)** painamalla. LED-valot palavat tasaisesti ja asetettu aika alkaa kulua. Keskeytät kypsentämisen painamalla uudelleen painiketta **käynnistys/tauko** (**B**). LED:it vilkkuvat. Voit käynnistää kypsentämisen jälleen painamalla uudelleen painiketta **käynnistys/tauko** (**B**).
   Huomautus: Voit muuttaa asetettua kypsennysaikaa milloin tahansa kypsennyksen aikana painikkeilla "**+**" ja "**–**".
6. Kun ajastimen aika on kulunut, kuuluu merkkiääni. Laite kytkeytyy lämpimänäpitotilaan. Laite sammuu automaattisesti 40 minuutin kuluttua.
   Huomautus: Voit sammuttaa laitteen virran painikkeesta **päälle/pois** myös jo ennen lämpimänäpitotilan päättymistä.
7. Irrota verkkopistoke pistorasiasta.

Huomautus: Voit valmistaa samanaikaisesti riisiä/viljaa keittokattilassa (4) ja vihanneksia höyrytysastiassa (3). Aseta sitä varten höyrytysastia (3) keittokattilan (4) päälle kypsennyksen aikana. Huomioi ruoka-ainesten erilaiset kypsennysajat. Lisää höyrytysastia (3) tarvittaessa viiveellä keittokattilan (4) päälle, lisää riisiin/viljaan enemmän vettä kuin viitetaulukkoon on merkitty tai laita vettä riisin/viljan kypsennyksen jälkeen tyhjään kattilaan.

Vihjeitä ja vinkkejä

- Kypsennysaika voi muuttua hieman ruoka-ainesten koosta riippuen. Vesimäärää on mukautettava sen mukaisesti. Pienet ruoka-ainekset kypsyvät isoja nopeammin. Suosittelemme samankokoisten ruoka-ainesten kypsentämistä yhdessä ja sekoittamista välillä tasaisen tuloksen saavuttamiseksi (tai pienempien palojen lisäämistä viiveellä).
- Jos höyrytys päättyy ennen kuin ainekset ovat kypsiä, lisää keittokattilaan kylmää vettä, aseta höyrytysastia sen päälle ja kansi takaisin paikalleen.
- Sekoita riisi keittämisen päätteeksi riisilusikalla (7) ja anna sen levätä tässä toiminnossa vielä muutaman minuutin ajan. Näin saavutat täydellisen tuloksen.
- Voit maustaa ateriat ja täydentää niiden makua lisäämällä kypsennettävien valkoisten papujen, linssien ja muiden palkovihannesten joukkoon sipulia, timjamia, laakerinlehtiä, mausteneilikkaa yms.
- Voit kuullottaa sipulin, valkosipulin ja muut mausteet myös öljyssä ennen kypsennystä ja keittää vasta sitten riisin tai vihannekset.

Kannen "to go" käyttö

Voit kuljettaa keittokattilaa (4) ja sen sisältöä turvallisesti ja mukavasti kantta "**to go**" (2) käyttämällä. Anna sisällön jäähtyä ja sulje keittokattila (4) kannella "**to go**" (2) 4 sulkimen avulla. Varmista, etteivät sulkimet osu keittokattilan (4) kantokahvojen alueelle. Keittokattila on turvallisesti suljettu, kun kuulet suljinten lukkiutuvan "**klikkauksella**" keittokattilaan (4).

Puhdistaminen ja huolto

- Irrota verkkopistoke pistorasiasta.
- Anna yksittäisten osien jäähtyä.
- Pese yksittäiset osat (keittokattila, höyrytysastia, kansi, mitta-astia ja riisilusikka) miedolla pesuaineella tai astianpesukoneessa.
- Pyyhi lämmitinyksikön sisäpuoli kostealla liinalla. Älä vaurioita termostaattia.
- Älä käytä hankaavia sieniä eikä metalliesineitä.

Ruoanlaittopöydät

Riisin kypsennystaulukko

Ruoka-aines	Määrä	Mitta-astia, vesi	Henkilömäärä
Pitkäjyväinen riisi (valkoinen)	50 g 100 g 200 g	60 ml 120 ml 240 ml	1 1 - 2 2
Basmati-, thai-, Surinamin riisi	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Pyöreä sushiriisi, tahmariisi	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Villiriisi, arborio-riisi	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2

Viljan kypsennystaulukko

Ruoka-aines	Määrä	Mitta-astia, vesi	Henkilömäärä
Bulgur, kvinoa, tattari, amaranth	130 g 200 g	140 ml 215 ml	1 - 2 2
Hirssi	100 g 200 g	140 ml 280 ml	1 - 2 2

Eri palkovihannesten kypsennysajat

Ruoka-aines	Määrä	Mitta-astia, vesi	Keittoaika	Henkilömäärä
Kikpavut	150 g	350 ml	40 min.	1-2
Vihreitä herneitä	150 g	350 ml	45 min.	1-2
Valkoiset soissons-pavut	100 g	350 ml	25 min.	1-2
Linssit	100 g	350 ml	40 min.	1-2

Höyrytystaulukko

Ruoka-aines	Määrä	Mitta-astia, vesi	Kypsennysaika	Huomautus
Parsakaali	200 g	100 ml	25 min.	Jaa suuhun sopivan-kokoisiksi paloiksi
Porkkana	300 g	100 ml	25 min.	Pilko paloiksi
Kukkakaali	250 g	100 ml	20 min.	Jaa suuhun sopivan-kokoisiksi paloiksi
Kesäkurpitsa	300 g	100 ml	15 min.	Pilko paloiksi
Vihreät pavut	200 g	100 ml	30 min.	Kokonainen, hieno
Perunat	300 g	100 ml	30 min.	Halkaise
Herneet	200 g	100 ml	20 min.	Noin 10 cm pitkät kappaleet
Nauris kasviksia	300 g	100 ml	20 min.	Noin 10 cm pitkät kappaleet
Punainen punajuurta	300 g	100 ml	40 min.	Halkaise

Tekniset tiedot

Nimellisjännite: 220–240 V~ 50–60 Hz
Tehonkulutus: 180–220 W
Suojausluokka: I

Tekniset tiedot EU:n asetuksen 2023/826 mukaisista toimintatiloista:

TILA	ENERGIANKULUTUS (WATTIA)	AJANJAKSO (MINUUTTIA)
Pois päältä	0,5	1
Valmiustila	–	–
Valmiustila ja lisätietoja	–	–
Verkkoon kytketty valmiustila	–	–

CE Laite on eurooppalaisten direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2009/125/EU mukainen.

Ympäristön suojelu

Huolehtikaamme ympäristöstä!

- I Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- ➲ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Mahdolliset muutokset.

Onderdelen

1 Glazen deksel
2 Deksel ‚to go'
3 Kook-opzetstuk
4 Kookpan, anti-aanbaklaag
5 Verwarmingssysteem
6 Bedieningspaneel
7 Rijstlepel
8 Maatbeker
9 Stroomkabel

⚠ Belangrijke veiligheidsinstructies

- Dit apparaat mag door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's hebben begrepen.
- Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Het apparaat en de stroomkabel moeten op een voor kinderen jonger dan 8 jaar niet toegankelijke plaats worden bewaard.
- Apparaten mogen door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's hebben begrepen.
- U mag het apparaat niet in water onderdompelen.
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd is, mag deze alleen door de fabrikant, zijn klantenservice of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen, dit om gevaren te vermijden.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
  - in keukens voor medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
  - bij agrarische bedrijven;
  - door klanten van hotels, motels en andere accommodaties;
  - in bed and breakfasts.

  Het apparaat is niet bedoeld voor puur zakelijk gebruik.
- **Opgelet, gevaar voor brandwonden**: De contactvlakken kunnen zeer heet worden.
- Let op gevaar op schuimvorming en overkoken.

Vóór het gebruik

Het apparaat mag alleen voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Aanspraken van welke aard dan ook als gevolg van schade door niet bedoeld gebruik zijn uitgesloten. Lees daarom de gebruiksaanwijzing goed door voordat u het apparaat in gebruik neemt, het bevat instructies voor het gebruik, de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Bij het niet nakomen hiervan accepteren wij geen aansprakelijkheid voor eventuele schade.
Bewaar de gebruiksaanwijzing goed en geef deze samen met het apparaat aan een volgende gebruiker.
Let u ook op de garantie-instructies aan het einde van de gebruiksaanwijzing.
Neem bij het gebruik de veiligheidsinstructies in acht.

Aanvullende veiligheidsinstructies

- U mag het apparaat alleen aansluiten op een stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd en geaard. Kabel en stekker moeten droog zijn.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet langs scherpe randen loopt of beklemd raakt, laat de kabel niet naar beneden hangen en bescherm de kabel tegen hitte en olie.
- Gebruik alleen verlengkabels die volledig intact zijn.
- De stekker niet aan de kabel of met natte handen uit het stopcontact trekken.
- Draag het apparaat niet aan de stroomkabel.
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken zoals fornuizen of in de buurt van de open gasvlam. De behuizing kan daardoor beginnen smelten.
- Het apparaat op een egaal, niet warmtegevoelig oppervlak gebruiken en een afstand van minimaal 70 cm t.o.v ontvlambaar materiaal (bijv. gordijnen) in acht nemen.
- Plaats het apparaat niet op oppervlakken die niet tegen water bestand zijn. Opspattend water kan deze oppervlakken beschadigen.
- **Let op**, hete stoom ontsnapt uit het apparaat! Plaats het apparaat niet onder gevoelige meubels (bijv. hangkasten)
- **Voorzichtig**, het apparaat wordt heet. Verbrandingsgevaar door ontsnappende waterdamp. Trek tijdens het gebruik niet aan het apparaat en niet aan de stroomkabel.
- De kookpan (4) alleen tot de markering '**Max**' vullen. Deze markering heeft uitsluitend betrekking op het garen van de rijst. De indicaties op de maatbeker (5) hebben betrekking op het water in ml (milliliter).
- Apparaten niet buiten of in vochtige ruimtes opslaan, of binnen het bereik van kinderen gebruiken of opslaan.
- Gebruik het apparaat alleen onder toezicht.

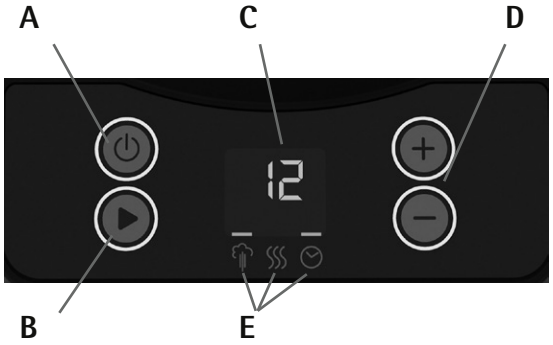
- Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt, dient de stekker uit het stopcontact genomen te worden.
- De condensopening in de glazen deksel (1) niet afdekken of blokkeren..
- Alleen de meegeleverde rijstlepel (7) gebruiken, als u het gerecht in de pan (4) omroert of uit de pan schept. Metalen keukengerei zal de anti-aanbaklaag beschadigen.
- Let op dat geen voedingsmiddelen tussen de kookpan (4) en het verwarmingssysteem (5) komt.
- Voeg nooit vloeistoffen of voedingsmiddelen toe aan de buitenste pan van het verwarmingssysteem (5).
- Uitsluitend vervoeren als het apparaat afgekoeld is.
- Neem het apparaat niet in gebruik of trek direct de stekker uit het stopcontact wanneer:
  - het apparaat of de stroomkabel is beschadigd;
  - na een val enz. het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is.

  In dat geval moet het apparaat ter reparatie worden weggebracht.
- Bij oneigenlijk gebruik, verkeerde bediening of onvakkundige reparatie accepteren wij geen aansprakelijkheid voor eventuele schade. In dergelijke gevallen zijn garantievergoedingen ook uitgesloten.

Gebruik

De rijstkoker van de serie WMF Küchenminis® biedt niet alleen speciale voordelen voor het koken van rijst, maar is ook uitstekend geschikt voor het koken van graanproducten, peulvruchten evenals voor het stomen van groenten, gevogelte en vis. Ook een combinatie van het koken van rijst en het tegelijkertijd stomen is mogelijk. Houd rekening met de verschillende kooktijden voor koken en stomen en plaats het kook-opzetstuk (3) eventueel later op de kookpan (4), voeg meer water toe bij de rijst/het graanproduct als in de referentietabel aangegeven of voeg het water pas naar het koken van de rijst/het graanproduct in de lege kookpan toe. Bij het inweken van peulvruchten herinnert de timerfunctie aan de verlopen inweektijd.

Bedieningspaneel



A	Toets Aan/Uit
B	Toets Start/Pauze
C	Timer-weergave

D	timer instellen
E	**Programma**-symbolen
	Stomen-symbool
	Warmhoud -symbool
	Timer-symbool

Referentietabellen voor de maatbeker

Maatbeker - Water	Hoeveelheid rijst
140 ml	130 g
70 ml	65 g

Vóór het eerste gebruik

Reiniging

Vóór het eerste gebruik alle onderdelen reinigen (buiten het verwarmingssysteem) en afdrogen. Let daarbij op dat u ook de reinigingsinstructies in deze gebruiksaanwijzing opvolgt.

Koken van rijst en graanproducten

Als hoofdgerecht wordt per persoon ca. 50 g rijst als bijgerecht gerekend en 100 g als hoofdgerecht. Met de maatbeker de gewenste hoeveelheid rijst afmeten en in de kookpan (4) doen. Vervolgens de overeenkomstige hoeveelheid water toevoegen. Opgelet! Let op de markering '**Max**' voor de maximale vulhoogte. Deze heeft uitsluitend betrekking op het garen van de rijst. Verschillende soorten rijst kunnen een afwijkende hoeveelheid water nodig hebben. Richt u daarom op de aanwijzingen op de verpakking van de fabrikant.

1. Was de ruwe rijst/het graanproduct meerdere keren onder koud water, laat het kort uitdruipen en doe daarna de rijst in de kookpan (4). Let op dat de rijst/het graanproduct zwelt. Vul de kookpan (4) daarom alleen tot de markering '**Max**'.
2. Voeg de overeenkomstige hoeveelheid water toe (zie de referentietabel).
   Opmerking: Kruid de rijst/het graanproduct naar uw eigen smaak met zout, kardemom, bouillonblokjes of andere kruiden en roer alles met de meegeleverde rijstlepel (7) kort door.
3. Plaats de kookpan (4) op het verwarmingssysteem (5) en sluit de pan af met de glazen deksel (1).
4. Sluit het apparaat op de voeding aan.
5. Druk op de knop **Aan/Uit** (**A**), om het apparaat in te schakelen. De weergave zal automatisch **00** tonen.
6. Druk op de toets Start-/Pauze (**B**) om het kookproces te starten. De weergave **00** dooft en de led Stomen boven het symbool licht op. Bovendien licht het symbool ≡ Apparaat in werking op, boven het symbool Timer.
   Opmerking: Als u nogmaals op de knop **Start/Pauze** drukt, wordt het kookproces onderbroken. De led boven het symbool knippert. Om het kookproces weer te starten, drukt u nogmaals op de knop **Start/Pauze**.

7. De rijst/het graanproduct is gereed als er **geen vloeistof** meer in de kookpan (4) aanwezig is. In dat geval hoort u een signaaltoon, licht de led op en de led knippert. Naar eigen smaak kan de rijst/het graanproduct nog 5 minuten natrekken. Na 5 minuten klinkt nog een signaaltoon, de led gaat branden. Het apparaat bevindt zich nu gedurende maximaal **40 minuten in de warmhoud-modus**. Na het verlopen van deze tijd zal het apparaat automatisch uitschakelen.
   Opmerking: U kunt het apparaat uiteraard ook voor het einde van de warmhoud-modus uitschakelen. Gebruik hiervoor de knop**Aan/Uit**.
8. Neem de stekker uit het stopcontact.

Bereiding van peulvruchten

Een aantal soorten peulvruchten moeten voor het koken 6 tot 8 uur in water weken, om weer vloeistof op te kunnen nemen. Het is daarom niet mogelijk om de automatische stopfunctie te gebruiken, zoals bij rijst en graanproducten. Let a.u.b. op de kooktijden (zie tabel), omdat tijdens het koken schuim ontstaat en het gerecht kan overkoken.

Weken van peulvruchten (timerfunctie)

1. Sluit het apparaat op de voeding aan.
2. Vul de kookpan (4) met de gewenste hoeveelheid water en voeg de peulvruchten toe.
3. Plaats de kookpan (4) op het verwarmingssysteem (5) en sluit de pan af met de glazen deksel (1).
4. Stel de timer in op de gewenste inweektijd. Gebruik hiervoor de knoppen '**+**' en '**–**'. De knop '**+**' verhoogt de tijd voor de timer en de knop '**–**' stelt de tijd lager in. Door het lang indrukken van de knop, kan de tijd in stappen van 10 minuten worden ingesteld van 1 tot 59 minuten. Daarna volgt de weergave in uren (1 h tot 9 h). Voor de instelling '**1 h**' tot '**9 h** kan de timer uitsluitend in uren worden gerealiseerd. De maximaal instelbare tijd voor de timer is 9 uur.
5. Druk op de knop **Start/Pauze**(**B**) om de timer te starten. De led zal voortdurend branden.
6. Als de ingestelde tijd van de timer is verlopen, zal een signaaltoon hoorbaar zijn. Daarna schakelt het apparaat automatisch uit.
7. Neem de stekker uit het stopcontact of ga door met het koken van de peulvruchten.

Koken van peulvruchten (timerfunctie)

Peulvruchten moeten altijd in water koken. Daarom kan de timerfunctie hiervoor worden gebruikt.

1. Sluit het apparaat op de voeding aan.
2. Druk op de knop **Aan/Uit** (**A**), om het apparaat in te schakelen. De weergave zal automatisch **00** tonen.
3. Stel de kooktijd in via de timer (**D**). De knop '**+**' verhoogt de kooktijd en de knop '**–**' stelt de kooktijd lager in.
   Opmerking: U kunt de kooktijd instellen van 1 tot 99 minuten.
4. Druk op de **Start-/Pauzeknop** (**B**)om het kookproces te starten. De leds branden onafgebroken en de ingestelde tijd telt af. Als u nogmaals op de knop **Start/Pauze** (**B**) drukt, wordt het kookproces onderbroken. De leds knipperen. Om het kookproces weer te starten, drukt u nogmaals op de knop **Start/Pauze** (**B**).
   Opmerking: U kunt de instelde kooktijd op elk gewenst moment tijdens het koken wijzigen door de knoppen '**+**' en '**–**' te gebruiken.
5. Zodra de ingestelde tijd van de timer is verlopen zal een signaaltoon hoorbaar zijn, en na maximaal 40 minuten in de warmhoud-modus schakelt het apparaat automatisch uit. Na het verlopen van de tijd voor de warmhoud-modus zal het apparaat automatisch uitschakelen.
   Opmerking: U kunt het apparaat ook voor het einde van de warmhoud-modus uitschakelen. Gebruik hiervoor de knop **Aan/Uit**.
6. Neem de stekker uit het stopcontact.

Stomen (timerfunctie)

De overeenkomstige hoeveelheid water in de kookpan (4) gieten. Als referentiepunt kan worden aangehouden dat voor 100 ml water een kooktijd van 40 minuten vereist is.
Opmerking: Vóór het stomen de groenten wassen en eventueel schillen.

1. Vul het water in de kookpan (4) (zie tabel) en plaats het op het verwarmingssysteem (5).
2. Vul het kook-opzetstuk (3) met de ingrediënten en plaats deze met behulp van een hengsel, met de opening naar boven toe gericht, op de kookpan (4). Sluit het kook-opzetstuk (3) met de glazen deksel (1).
   Opmerking: Voor het gelijkmatig stomen dienen alle voedingsmiddelen op gelijke grootte gesneden te worden. Sluit het apparaat op de voeding aan.
3. Druk op de knop **Aan/Uit** (**A**), om het apparaat in te schakelen. De weergave zal automatisch **00** tonen.
4. Stel de kooktijd in via de timer (**D**). De knop '**+**' verhoogt de kooktijd en de knop '**–**' stelt de kooktijd lager in.
   Opmerking: U kunt de kooktijd instellen van 1 tot 99 minuten.
5. Druk op de **Start-/Pauzeknop** (**B**)om het kookproces te starten. De leds branden onafgebroken en de ingestelde tijd telt af. Als u nogmaals op de knop **Start/Pauze** (**B**) drukt, wordt het kookproces onderbroken. De leds knipperen. Om het kookproces weer te starten, drukt u nogmaals op de knop **Start/Pauze** (**B**).
   Opmerking: U kunt de instelde kooktijd op elk gewenst moment tijdens het koken wijzigen door de knoppen '**+**' en '**–**' te gebruiken.
6. Zodra de ingestelde tijd van de timer verlopen is, hoort u een signaaltoon. Het apparaat schakelt over naar de warmhoud-modus. Na het verlopen van de 40 minuten, schakelt het apparaat automatisch uit.
   Opmerking: U kunt het apparaat ook voor het einde van de warmhoud-modus uitschakelen. Gebruik hiervoor de knop **Aan/Uit**.
7. Neem de stekker uit het stopcontact.

Opmerking: U kunt tegelijkertijd rijst/graanproducten in de kookpan (4) en groenten in het kook-opzetstuk (3) bereiden. Plaats hiervoor het kook-opzetstuk (3) tijdens het koken op de kookpan (4). Let hierbij op de verschillende kooktijden van de voedingsmiddelen. Plaats het kook-opzetstuk (3) eventueel later op de kookpan (4), voeg meer water toe bij de rijst/het graanproduct als in de referentietabel aangegeven of voeg het water pas naar het koken van de rijst/het graanproduct in de lege kookpan toe.

Tips en adviezen

- De kooktijd kan afhankelijk van de grootte van de voedingsmiddelen iets wijzigen. De hoeveelheid water moet overeenkomstig daaraan worden aangepast. Kleine voedingsmiddelen worden sneller gaar dan grote. Wij adviseren om voedingsmiddelen van eenzelfde formaat samen te koken en af en toe om te roeren, om zo een gelijkmatig resultaat te bereiken (of kleine stukken later toevoegen).
- Als het stoomproces is beëindigd voordat de ingrediënten gaar zijn, kunt u koud water aan de kookpan toevoegen en het kook-opzetstuk en de deksel weer plaatsen.
- Aan het einde van het stoomproces roert u de rijst met de rijstlepel (7) om en laat deze nog enkele minuten in deze stand staan om verder na te trekken. Zo bereikt u een perfect resultaat.
- Voor het aromatiseren en voor een nog betere smaak van uw gerechten, kunt u tijdens het koken van witte bonen, linzen en andere peulvruchten, uien, tijm, laurier, kruidnagel, enz. toevoegen.
- Uien, knoflook en andere kruiden kunt u vóór het koken ook in olie drenken en vervolgens eerst de rijst of de groenten koken.

Gebruik van de deksel ‚to go'

Met de deksel '**to go**'' (2) kunt u de kookpan (4) met inhoud veilig en praktisch vervoeren. Laat de inhoud afkoelen en sluit de kookpan (4) af met de deksel '**to go**' (2) met behulp van de 4 afdichtingen. Let op dat deze niet in de omgeving van de draaggrepen van de kookpan (4) worden aangebracht. De kookpan is veilig afgesloten als de afdichtingen met een hoorbare '**klik**' op de kookpan (4) vergrendelen.

Reiniging en onderhoud

- Neem de stekker uit het stopcontact.
- Laat de afzonderlijke onderdelen afkoelen.
- Was de afzonderlijke delen (kookpan, kook-opzetstuk, deksel, maatbeker en rijstlepel) met een afwasmiddel of reinig deze delen in de afwasmachine.
- Veeg de buitenkant van het verwarmingssysteem af met een vochtige doek. Beschadig de thermostaat niet.
- Gebruik geen schurende sponsjes en ook geen metalen voorwerpen.

Kooktafels

Kooktabel – Rijst

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Maatbeker – Water	Voor aantal personen
Langkorrelige rijst (wit)	50 g 100 g 200 g	60 ml 120 ml 240 ml	1 1 - 2 2
Basmati-, Thaise-, Surinaamse rijst	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Runder sushi-rijst, kleefrijst	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Wilde rijst, Arborio rijst	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2

Kooktabel – Graanproducten

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Maatbeker – Water	Voor aantal personen
Bulger, quinoa, boekweit, amarant	100 g 200 g	120 ml 240 ml	1 - 2 2
Millet	100 g 200 g	140 ml 280 ml	1 - 2 2

Kooktijden voor verschillende peulvruchten

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Maatbeker – Water	Kooktijd	Voor aantal personen
Kikkererwten	150 g	350 ml	40 min.	1-2
Groene erwten	150 g	350 ml	45 min.	1-2
Witte Soisson bonen	100 g	350 ml	25 min.	1-2
Linzen	100 g	350 ml	40 min.	1-2

Tabel – Stomen

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Maatbeker – Water	Kooktijd	Opmerking
Broccoli	200 g	100 ml	25 min.	in eenhaps-stukken verdelen
Wortelen	300 g	100 ml	25 min.	In stukken snijden
Bloemkool	250 g	100 ml	20 min.	in eenhaps-stukken verdelen
Courgettes	300 g	100 ml	15 min.	In stukken snijden
Groene bonen	200 g	100 ml	30 min.	Geheel. fijn
Aardappels	300 g	100 ml	30 min.	Halveren
Erwten	200 g	100 ml	20 min.	Stukken, ca. 10 cm lang
Raapstelen	300 g	100 ml	20 min.	Stukken, ca. 10 cm lang
Rode bieten	300 g	100 ml	40 min.	Halveren

Technische gegevens

Nominale spanning: 220–240 V~ 50–60 Hz
Stroomverbruik : 180–220 W
Elektrische veiligheidsklasse: I

Technische informatie over de bedrijfsmodi volgens EU-verordening 2023/826:

MODUS	ENERGIEVERBRUIK (WATT)	TIJDSPERIODE (MINUTEN)
Uit	0,5	1
Stand-by	–	–
Stand-by met extra informatie	–	–
Stand-by via netwerk	–	–

CE Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU en 2009/125/EU.

Milieubescherming

Wees vriendelijk voor het milieu!

- Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Wijzigingen mogelijk.

Bruksanvisning

Riskoker med lunsj-to-go-boks

Komponenter

1 Glasslokk
2 „to go"-lokk
3 Kokeinnsats
4 Gryte med slippbelegg
5 Varmeenhet
6 Betjeningsfelt
7 Risskje
8 Målebeger
9 Strømledning

⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover dersom de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene som kan oppstå i forbindelse med det.
- Barn bør holdes under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
- Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- Apparatene kan brukes av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer som mangler erfaring og/eller kunnskaper, hvis de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene som kan oppstå ved bruk.
- Ikke senk apparatet ned i vann.
- Hvis apparatets strømledning blir skadet, må den byttes av produsenten eller produsentens kundeserviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå farer.
- Dette apparatet er beregnet på bruk i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel:
  - på personalkjøkkenet i butikker, kontorer og andre næringsområder
  - i landbruksvirksomhet
  - av kunder på hoteller, moteller, samt andre boenheter
  - i frokostpensjonater

  Apparatet er ikke beregnet til kommersiell bruk.

- **Forsiktig, fare for forbrenning**: Temperaturen på overflatene kan bli svært høy.
- Obs! Fare for at det dannes skum og koker over.

Før bruk

Apparatet må bare brukes til de beregnede formålene og i samsvar med denne bruksanvisningen. Eventuelle erstatningskrav for skader som følge av feil bruk, er utelukket. Les derfor bruksanvisningen grundig før bruk. Den inneholder informasjon om bruk, rengjøring og vedlikehold av apparatet. Hvis denne ikke følges, kan vi ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader.
Ta godt vare på bruksanvisningen og gi den videre til neste eier sammen med apparatet. Vær oppmerksom på garantivilkårene på slutten av bruksanvisningen.
Følg sikkerhetsanvisningene når du bruker apparatet.

Mer sikkerhetsinformasjon

- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Strømledning og støpsel må være tørre.
- Strømledningen må ikke dras eller klemmes over skarpe kanter. Den må heller ikke henge løst, og den må være beskyttet mot varme og olje.
- Pass ved bruk av skjøteledning på at den er feilfri.
- Støpselet må ikke trekkes ut av stikkontakten etter strømledningen eller med våte hender.
- Ikke bruk ledningen til å bære apparatet.
- Apparatet må ikke benyttes på varme overflater, f.eks. kokeplater o.l., og ikke i nærheten av åpen ild, fordi apparathuset kan smelte.
- Apparatet skal brukes på en flat, varmebestandig overflate, og i minst 70 cm avstand fra brennbart materiale (f.eks, gardiner).
- Plasser ikke apparatet på vannfølsomme overflater. Vannsprut kan skade disse.
- **Forsiktig**, det kommer damp ut av apparatet! Ikke sett apparatet under ømfintlige møbler (f.eks. overskap).
- **Forsiktig,** apparatet er varmt. Fare for skålding fra damp som kommer ut. Apparatet må ikke flyttes under bruk og ikke dras i kabelen.
- Gryten (4) skal bare fylles opp til markeringen **"MAX"**. Denne markeringen gjelder bare for koking av ris. Merkingen på målebegeret (5) gjelder vann i ml (milliliter).
- Ikke bruk eller oppbevar apparatet utendørs og i fuktige omgivelser. Oppbevares og brukes utilgjengelig for barn.
- Apparatet skal kun brukes under tilsyn.
- Dra ut støpselet når apparatet ikke er i bruk.
- Ikke dekk til eller sperr for kondensatåpningen i glasslokket (1).
- Bruk bare den vedlagte risskjeen (7) når du rører i maten i gryten (4) eller tar den ut av gryten. Metallbestikk skader slippbelegget.
- Pass på at det ikke befinner seg matvarer mellom gryten (4) og varmeenheten (5).
- Tilsett aldri væske eller mat i den ytre beholderen i varmeenheten (5).
- Skal bare transporteres i avkjølt stand.
- Apparatet må ikke tas i bruk og støpselet skal trekkes ut umiddelbart dersom:
  - apparatet eller strømkabelen er skadet
  - du mistenker at det har skjedd en skade etter at enheten har falt i bakken eller tilsvarende.

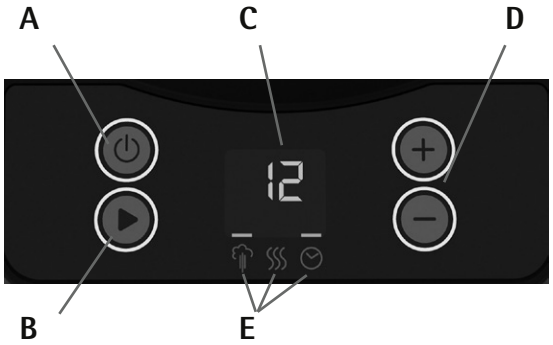
  I slike tilfeller må apparatet leveres inn til reparasjon.

- Ved feil bruk av apparatet, feil betjening eller ikke fagmessig reparasjon, påtar vi oss ikke noe ansvar for eventuelle skader. I slike tilfeller bortfaller også garantien.

Bruksområde

WMF Küchenminis® riskoker gir ikke bare spesielle fordeler ved koking av ris, men er også perfekt for koking av korn og belgfrukter, samt damping av grønnsaker, fjærkre og fisk. En kombinasjon av koking av ris og dampkoking er også mulig. Du bør ta hensyn til de ulike tilberedningstidene for koking og damping og ev. sette kokeinnsatsen (3) forsinket inn i gryten (4), tilsette mer vann til risen/kornet enn det som står i referansetabellen, eller tilsette vann i den tomme gryten etter kokingen av ris/korn. Ved bløtlegging av belgfrukter minner tidsurfunksjonen om tiden som er gått.

Betjeningsfelt



A	På/av-knapp
B	Start/pause-knapp
C	Visning av tidsur
D	innstilling av tidsuret
E	**Program** Symboler
	Dampkoking Symbol
	Varmholding Symbol
	Tidsur Symbol

Referansetabell for målebegeret

Målebeger vann	Mengde ris
140 ml	130 g
70 ml	65 g

Før førstegangs bruk

Rengjøring

Alle deler (unntatt varmeapparatet) må rengjøres grundig før bruk og deretter tørkes. Følg rengjøringsanvisningene i denne bruksanvisningen.

Koking av ris og korn

Man regner omtrent 50 gram per ris person som tilbehør og ca. 100 gram ris som hovedrett. Med målebegeret måler du opp den ønskede mengden og tilsetter den i gryten (4). Tilsett deretter tilsvarende mengde vann. OBS! Legg merke til **"MAX**-markeringen av maksimal høyde. Denne gjelder bare for koking av ris. Ulike varianter av ris kan kreve avvikende mengder vann. Følg også her opplysningene på emballasjen fra produsenten.

10. Vask rå ris/mais flere ganger med kaldt vann, la den dryppe raskt av seg og tilsett den i gryten (4). Legg merke til at ris/korn sveller. Gryten (4) skal derfor bare fylles opp til markeringen **"MAX"**.
11. Tilsett passende mengde vann (se referansetabellen).
    Merk: Krydre risen/maisen med salt, kardemomme, spisskummen, buljongterninger eller andre krydder og rør alt kort rundt med den medfølgende risskjeen (7).
12. Sett gryten (4) i varmeenheten (5), og sett på glasslokket (1).
13. Koble apparatet til strømnettet.
14. Trykk på **på/av-knappen (A)** for å slå på enheten. Displayet viser automatisk **00**.
15. Trykk på start/pause-knappen (**B**)for å starte tilberedningsprosessen. Displaymeldingen **00** forsvinner og lampen for dampkoking over symbolet lyser. I tillegg symbol lyser symbolet ≡ Apparat i drift over tidsursymbolet ,
    Merk: Trykker du på **start/pause**-tasten en gang til, avbrytes tilberedningsprosessen. LED-lampen over symbolet blinker. For å starte tilberedningsprosessen trykker du på **start/pause-knappen** igjen.
16. Risen/maisen er ferdig når det **ikke er mer væske** igjen i gryten (4). Da høres et lydsignal, LED-lampen lyser og LED-lampen blinker. Hvis du ønsker, kan risen/maisen trekke videre i ytterligere 5 minutter. Etter 5 minutter høres en annen en annen signaltone, LED-lampen lyser. Apparatet er nå i maks. **40 minutter i varmholdingsmodus.** Etter denne perioden kobles apparatet automatisk ut.
    Merk: Du kan selvfølgelig selv slå av varmholdingsmodus med **på/av-knappen.**
17. Trekk ut støpselet.

Tilberedning av belgfrukter

Enkelte typer belgfrukter må ligge i bløt 6 til 8 timer i vann før koking for å trekke til seg væske. Derfor er det ikke mulig å bruke automatisk stopp-funksjon, som ved koking av ris og korn. Vær oppmerksom på koketiden (se tabell). Under kokingen dannes det skum, og innholdet i gryten kan renne over.

Svelling av belgfrukter (tidsurfunksjon)

18. Koble apparatet til strømnettet.
19. Fylle den ønskede mengden vann i gryten (4) og legg belgfruktene i den.
20. Sett gryten (4) i varmeenheten (5), og lukk glasslokket (1).
21. Med tidsuret stiller du inn ønsket bløtleggingstid ved hjelp av "**+**" og "**–**". Knappen "**+**" øker tidsurperioden, knappen "**–**" reduserer den. Fra 1 minutt til 59 minutter kan tidsuret stilles inn i trinn på 10 minutter ved å holde knappen inne. Deretter går visningen over i timer (fra 1 time til 9 timer). Fra "**1 h**" til "**9 h**" skjer innstillingne av tidsuret bare i intervaller på én time. Du kan maksimalt stille tidsuret på 9 timer.
22. Trykk på knappen **start/pause** (**B**)for å starte tidsuret. LED-lappen ⏲ lyser permanent.
23. Når den valgte tiden er utløpt, høres et lydsignal. Deretter slår apparatet seg av automatisk.
24. Trekk ut kontakten eller fortsett med kokingen av belgfruktene.

Koking av belgfrukter (tidsurfunksjon)

Belgfruktene må koke i vannet. Dette kan du bruke tidusrfunksjonen til.
25. Koble apparatet til strømnettet.
26. Trykk på **på/av-knappen (A)** for å slå på enheten. Displayet viser automatisk **00**.
27. Stille inn koketiden på tidsuret **(D)**. Knappen "**+**" øker koketiden, knappen "**–**" reduserer den.
    Merk: Du kan stille inn koketiden fra 1 minutt til 99 minutter.
28. Trykk på **start/pause-knappen**(**B**) for å starte tilberedningsprosessen. LED-lampene ⏲ lyser permanent, og den innstilte tiden telles ned. Trykker du på **start/pause**-tasten (**B**)en gang til, avbrytes kokeprosessen. LED-lampene ⏲ blinker. For å starte tilberedningsprosessen trykker du på **start/pause**-knappen (**B**) igjen.
    Merk: Du kan når som helst endre koketiden under kokingen med knappene "**+**" og "**–**".
29. Så snart tidsuret er utløpt, høres et lydsignal, apparatet kobles automatisk over i varmholdingsmodus i høyst 40 minutter. Etter varmholdningsperioden kobles apparatet automatisk ut.
    Merk: Du kan selv slå av varmholdingsmodus med **på/av-knappen.**
30. Trekk ut støpselet.

Dampkoking (tidsurfunksjon)

Tilsett passende mengde vann i gryten (4). Som en tommelfingerregel gjelder følgende: for 1 dl vann utgjør koketiden ca. 40 minutter.
Merk: Før dampkoking må grønnsaker vaskes og eventuelt skrelles.
31. Fyll vann i gryten (4) (se tabell), og sett den inn i varmeenheten (5).
32. Fyll kokeinnsatsen (3) med ingrediensene og sett den ved hjelp av gripehåndtaket på gryten (4) med åpningen vendt opp. Lukk kokeinnsatsen (3) med glasslokket (1).
    Merk: For å oppnå jevn dampkoking skjærer du matvarene i like store biter. Koble apparatet til strømnettet.
33. Trykk på **på/av-knappen (A)** for å slå på enheten. Displayet viser automatisk **00**.
34. Stille inn koketiden på tidsuret **(D)**. Knappen "**+**" øker koketiden, knappen "**–**" reduserer den.
    Merk: Du kan stille inn koketiden fra 1 minutt til 99 minutter.
35. Trykk på **start/pause-knappen**(**B**) for å starte kokeprosessen. LED-lampene ⏲ lyser permanent, og den innstilte tiden telles ned. Trykker du på **start/pause**-tasten (**B**)en gang til, avbrytes kokeprosessen. LED-lampene ⏲ blinker. For å starte tilberedningsprosessen trykker du på **start/pause**-knappen (**B**) igjen.
    Merk: Du kan når som helst endre koketiden under kokingen med knappene "**+**" og "**–**".
36. Så snart tidsuret er utløpt, høres et lydsignal. Apparatet går over til varmholdingsmodus. Etter 40 minutter kobles apparatet automatisk ut.
    Merk: Du kan selv slå av varmholdingsmodus med **på/av-knappen.**
37. Trekk ut støpselet.

Merk: Du kan tilberede ris/korn i gryten (4) og grønnsaker i kokeinnsatsen (3) samtidig. For å gjøre dette setter du kokeinnsatsen (3) på gryten (4) under tilberedningen. Legg merke til de forskjellige tilberedningstidene for matvarene. Du må kanskje sette kokeinnsatsen (3) forsinket på gryten (4), tilsette mer vann til risen/kornet enn det som står i referansetabellen, eller tilsette vann i den tomme gryten etter kokingen av ris/korn.

Tips og råd

- Koketiden kan lett endres avhengig av størrelsen på næringsmidlene. Mengden vann må justeres tilsvarende. Mat i små biter tilberedes raskere enn store. Vi anbefaler å tilberede mat av samme størrelse sammen og røre om med jevne mellomrom for å oppnå et jevnt resultat (eller tilsett mindre biter med forsinkelse).
- Når dampkokingen er avsluttet, før ingrediensene er kokt, tilsetter du kaldt vann i gryten og setter på kokeinnsatsen og lokket.
- På slutten av tilberedningstiden rører du om i risen med risskjeen (7) og lar den stå videre enda et par minutter med denne funksjonen. På den måten oppnår du et perfekt resultat.
- Som smakstilsetning kan du under tilberedningen tilsette hvite bønner, linser og andre belgfrukter løk, timian, laurbærblad, nellik osv.
- Løk, hvitløk og andre krydder kan du før kokingen steke i olje og først deretter koke risen eller grønnsakene.

Bruk av „to go"-lokk

Med lokket "**to go#** (2) kan du transportere gryten (4) og innholdet på en trygg og komfortabel måte. La innholdet avkjøles og sett lokket "**to go**" (2) på gryten (4) ved hjelp av de 4 låseanordningene. Pass på at disse ikke er plassert i området der håndtakene på gryten (4) befinner seg. Gryten er skikkelig lukket når låseanordningen går i inngrep med et hørbart "**klikk**" på gryten (4).

Rengjøring og vedlikehold

- Trekk ut støpselet.
- La de enkelte delene avkjøles først.
- Skyll de enkelte delene (gryte, kokeinnsats, deksel, målebeger og risskje) med en mild såpe eller i oppvaskmaskinen.
- Tørk av varmeenheten innvendig kun med en fuktig klut. Ikke ødelegg termostaten.
- Ikke bruk slipende svamper eller metallgjenstander.

Matlagingsbord

Koketabell ris

Næringsmiddel	Mengde	8Målebeger vann	For antall personer
Langkornet ris (hvit)	50 g 100 g 200 g	60 ml 120 ml 240 ml	1 1 - 2 2
Basmati-, thai-, surinamris	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Rund sushiris, klebrig ris	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Villris, arborioris	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2

Koketabell kornprodukter

Næringsmiddel	Mengde	8Målebeger vann	For antall personer
Bulgur, quinoa, bokhvete, amaranth	100 g 200 g	120 ml 240 ml	1 - 2 2
Hirse	100 g 200 g	140 ml 280 ml	1 - 2 2

Koketider for ulike belgfrukter

Næringsmiddel	Mengde	8Målebeger vann	Koketid	For antall personer
Kikerter	150 g	350 ml	40 min.	1-2
Erter	150 g	350 ml	45 min.	1-2
Hvite hestebønner	100 g	350 ml	25 min.	1-2
Linser	100 g	350 ml	40 min.	1-2

Tabell dampkoking

Næringsmiddel	Mengde	8Målebeger vann	Koketid	Merknad
Brokkoli	200 g	100 ml	25 min.	Del i munnfullbiter
Gulrøtter	300 g	100 ml	25 min.	Skåret i biter
Blomkål	250 g	100 ml	20 min.	Del i munnfullbiter
Squash	300 g	100 ml	15 min.	Skåret i biter
Grønne bønner	200 g	100 ml	30 min.	Hele, fine
Potet	300 g	100 ml	30 min.	Del i to
Erter	200 g	100 ml	20 min.	Ca. 10 cm lange biter
Kohlrabi	300 g	100 ml	20 min.	Ca. 10 cm lange biter
Rote Beete	300 g	100 ml	40 min.	Del i to

Tekniske data

Nominell spenning: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Strømforbruk: 180–220 W
Beskyttelsesklasse: I

Teknisk informasjon om driftsmodusene i henhold til EU-forordning 2023/826:

MODUS	ENERGIFORBRUK (WATT)	TIDSPERIODE (MINUTTER)
Av	0,5	1
Standby	–	–
Standby med tilleggsinformasjon	–	–
Nettverkstilkoblet standby	–	–

CE Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Beskytt miljøet

Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- Apparatet inneholder verdifullt materiale som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- Lever det ved et lokalt kommunalt gjenvinningsanlegg.

Mulige endringer.

Manual de instruções

Arrozeira com lancheira portátil

Componentes

1 Tampa de vidro
2 Tampa "para ir"
3 acessório de cozinha
4 Panela com revestimento antiaderente
5 aquecedor
6 Painel de controlo
7 colher de arroz
8 Copo medidor
9 Cabo de alimentação

⚠ Informações de segurança importantes

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, desde que sejam vigiadas ou tenham recebido instruções sobre como utilizar o aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças devem ser vigiadas de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre como utilizar o aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- Não mergulhe o aparelho em água.
- Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa com qualificações semelhantes, para evitar riscos.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado em casa e para aplicações semelhantes, por exemplo:

  - Zonas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes comerciais
  - Quintas
  - Por clientes em hotéis, motéis e outros estabelecimentos
  - Em quartos de hóspedes.

  O aparelho não se destina apenas a uso comercial.
- **Cuidado: risco de queimaduras**! As superfícies acessíveis podem ficar muito quentes.
- Atenção: perigo de formação de espuma e de cozedura excessiva.

Antes da utilização

O aparelho só pode ser utilizado para o fim a que se destina e em conformidade com este manual de instruções. Não são admissíveis quaisquer reclamações por danos resultantes de uma utilização incorrecta. Aconselha-se, por isso, a leitura atenta do manual de instruções antes da sua utilização. Este contém instruções de utilização, limpeza e conservação do aparelho. Não nos responsabilizamos por quaisquer danos resultantes da inobservância das mesmas.
Guarde este manual de instruções num local seguro e entregue-o a qualquer utilizador posterior juntamente com o aparelho. Tenha também em atenção as informações sobre a garantia no final do manual de instruções.
As precauções de segurança devem ser respeitadas durante a utilização.

Informações adicionais de segurança

- O aparelho só deve ser ligado a tomadas de parede com ligação à terra, instaladas de acordo com os regulamentos. O cabo de alimentação e a ficha devem estar secos.
- Não puxe nem prenda o cabo de alimentação sobre zonas cortantes. Não o deixar pendurado. Proteja-o do calor e do óleo.
- Utilize apenas uma extensão que se encontre em perfeitas condições de utilização.
- Nunca retire a ficha da tomada puxando pelo cabo de alimentação ou com as mãos molhadas.
- Não transporte o aparelho pelo cabo.
- Não colocaque o aparelho sobre superfícies quentes, como placas de fogão, ou na aproximidade de uma chama, pois isso poderia derreter o revestimento.
- O aparelho deve ser utilizado numa superfície plana e resistente ao calor, a pelo menos 70 cm de materiais inflamáveis (por exemplo, cortinas).
- Não coloque o aparelho sobre superfícies sensíveis à água. Os salpicos de água podem danificar essas superfícies.
- **Cuidado com o aparelho**: sai vapor do aparelho! Não utilize o aparelho por baixo de móveis sensíveis (por exemplo, armários de parede).
- **Cuidado** : o aparelho aquece! Risco de queimadura devido à saída de vapor. Não desloque o aparelho nem o puxe pelo cabo de alimentação durante o funcionamento.
- A cuba de cozedura (4) deve estar cheia até à marca **"MAX"** . Esta marca refere-se apenas à cozedura do arroz. As quantidades indicadas no copo de medição (5) referem-se à água e estão em ml (mililitros).
- Não utilize ou guarde o aparelho no exterior, em locais húmidos ou ao alcance das crianças.

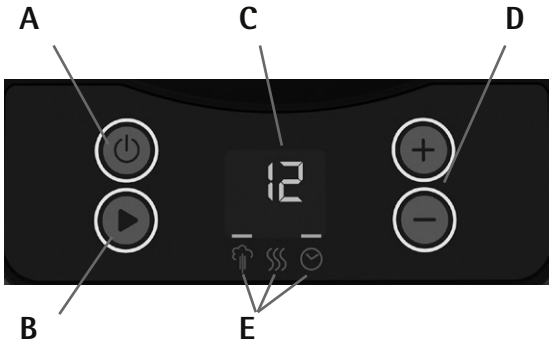
- O aparelho deve ser vigiado durante a sua utilização.
- Quando o aparelho não estiver a ser utilizado, retire a ficha de alimentação da tomada.
- Não tape ou bloqueie a abertura de condensação da tampa de vidro (1).
- Utilize exclusivamente a colher de arroz (7) fornecida com o aparelho para mexer os alimentos na cuba (4) ou para os retirar da cuba. Os utensílios de metal podem danificar o revestimento antiaderente.
- Certifique-se de que nenhum alimento fica entre a cuba (4) e a unidade de aquecimento (5).
- Nunca coloque líquidos ou alimentos no recipiente exterior da unidade de aquecimento (5).
- Não transporte o aparelho antes de este ter arrefecido.
- Pare de utilizar o aparelho e/ou retire imediatamente a ficha de alimentação da tomada se
  - O aparelho ou o cabo de alimentação estiverem danificados;
  - Se suspeitar que o aparelho pode estar defeituoso na sequência de uma queda ou de um incidente semelhante.

  Neste caso, deve levar o aparelho para reparação.
- Não nos responsabilizamos por quaisquer danos causados por utilização indevida, operação incorrecta ou reparações inadequadas. Nestes casos, a garantia fica igualmente excluída.

Utilização

A Arrozeira Kitchenminis® da WMF oferece não só vantagens especiais para a cozedura de arroz, mas também é perfeitamente adequada para a cozedura de cereais e leguminosas, bem como para cozer legumes, aves e peixe ao vapor. O arroz também pode ser cozinhado ao mesmo tempo que é cozinhado a vapor. Para tal, tenha em atenção os diferentes tempos de cozedura dos alimentos cozinhados e cozidos a vapor. Se necessário, coloque o acessório de cozedura (3) na cuba (4) numa altura diferente, adicione mais água ao arroz/cereais, como indicado na tabela de referência, ou deite água na cuba vazia depois de cozinhar o arroz/cereais. Durante a cozedura dos legumes, a função de temporizador recorda-o do fim do tempo de cozedura.

Painel de controlo



A	Botão de ligar/desligar
B	Botão de início/pausa
C	Visor do temporizador
D	Configuração do temporizador
E	**Símbolos** dos programas
	Símbolo de cozer a vapor
	Símbolo de manter quente
	Símbolo do temporizador

Tabela de referência para o copo de medição

Copo de medição de água	Quantidade de arroz
140 ml	130 g
70 ml	65 g

Antes da primeira utilização

Limpeza

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe bem todas as peças (exceto a unidade de aquecimento) e seque-as. Tenha também em atenção as indicações de limpeza deste manual de instruções.

Cozinhar arroz e cereais

Utilize cerca de 50 g de arroz por pessoa para um prato de acompanhamento e cerca de 100 g para um prato principal. Meça a quantidade de arroz desejado com o copo de medição e coloque-o na cuba (4). De seguida, adicione a quantidade de água correspondente. Atenção! Observe a marca **"MAX"** que indica a altura máxima de enchimento. Esta marca refere-se apenas ao arroz para cozer. Os diferentes tipos de arroz podem necessitar de diferentes quantidades de água. Consulte as informações fornecidas na embalagem do fabricante.

10. Lave várias vezes o arroz cru/cereais em água fria, deixe-o escorrer por breves instantes e coloque-o na cuba (4). Tenha em atenção que o arroz/cereais incham durante a cozedura. Por este motivo, encha a cuba apenas até à marca **"MAX"** .
11. Adicione a quantidade de água correspondente (ver tabela de referência). **Nota**: Tempere o arroz/cereais a gosto com sal, cardamomo, cominhos, cubos de caldo ou outras ervas e especiarias e mexa tudo rapidamente com a colher de arroz fornecida (7).
12. Coloque a cuba de cozedura (4) na unidade de aquecimento (5) e cubra-a com a tampa de vidro (1).
13. Ligue o aparelho à tomada.
14. Prima a tecla **Ligar/Desligar (A**) para ligar o aparelho. O visor apresenta automaticamente a indicação **00**.
15. Prima o botão de **início/pausa (B**) para começar a cozinhar. A indicação **00** apaga-se e o LED por cima do símbolo do vapor acende-se . ≡ O símbolo do aparelho em funcionamento **por cima do símbolo do temporizador**também se acende. **Nota** : Se voltar **a** premir a tecla Iniciar/Parar, a cozedura é interrompida. O LED por cima do símbolo pisca. Para recomeçar a cozedura, prima novamente a tecla Iniciar/Parar.

16. O arroz/cereais está/estão cozinhado(s) quando **não houver mais líquido** na cuba de cozedura (4). Este facto é indicado por um aviso sonoro, o LED acende-se e o LED a piscar. Consoante as suas preferências, pode deixar o arroz/cereais repousar durante mais cinco minutos. Após cinco minutos, ouve-se um aviso sonoro e o LED acende-se. O aparelho passa agora para o modo **de manter quente durante um máximo de 40 minutos**. No final deste tempo, o aparelho desliga--se automaticamente. **Nota**: Pode desligar o aparelho antes do fim do período de aquecimento premindo o botão **ligar/desligar** de ligar/desligar.
17. Desligue o aparelho da tomada.

Preparação de leguminosas

Alguns tipos de leguminosas devem ser demolhados em água durante 6 a 8 horas antes da cozedura para serem rehidratados. Por este motivo, não é possível utilizar a função de paragem automática utilizada na cozedura do arroz e dos cereais. Atenção aos tempos de cozedura (ver quadro; quantidades antes do tempo de demolha!). Para evitar o transbordamento devido à formação de espuma durante a cozedura, deve cozinhar de preferência sem tampa de vidro.

Colocar as leguminosas de molho (função temporizador)

1. Ligue o aparelho à tomada.
2. Encha a cuba de cozedura (4) com a quantidade de água desejada e adicione as leguminosas.
3. Coloque a cuba de cozedura (4) na unidade de aquecimento (5) e cubra-a com a tampa de vidro (1).
4. Defina o temporizador para o tempo de cozedura desejado com as teclas "**+**" e "**–**". A tecla "**+**" aumenta o período do temporizador e a tecla "**–**" diminui-o. Entre 1 e 59 minutos, o temporizador pode ser avançado em intervalos de dez minutos, se o botão for mantido premido. A partir daí, o tempo é indicado em horas (1h a 9 h). Entre "**1h**" e "**9 h**", o temporizador só pode ser ajustado em intervalos de uma hora. O ajuste máximo do temporizador é de 9 horas.
5. Prima o botão **iniciar/pausar** (**B**) para iniciar o temporizador. O LED Acende-se permanentemente.
6. Quando o tempo selecionado termina, é emitido um aviso sonoro. O aparelho desliga-se automaticamente.
7. Desligue o aparelho da tomada ou continue a cozer as leguminosas.

Cozinhar leguminosas (função de temporizador)

As leguminosas devem ser cozinhadas em água. Para o efeito, pode utilizar a função de temporizador.
1. Ligue o aparelho à tomada.
2. Prima o botão Ligar/Desligar**(A)** para ligar o aparelho. O visor apresenta automaticamente **00**.
3. Defina o tempo de cozedura no temporizador**(D)**. A tecla "**+**" aumenta o tempo de cozedura e a tecla "**–**" diminui-o. **Nota**: O tempo de cozedura pode ser regulado entre 1 e 99 minutos.
4. Prima o botão de **início/pausa (B**) para iniciar a cozedura. Os LEDs acendem-se permanentemente e o tempo definido é contado em contagem decrescente. Se voltara **premir o botão Iniciar/Parar (B), a cozedura é interrompida. Os**LEDs piscam. Para recomeçar a cozedura, prima novamente o botão **Iniciar/Parar(B**).**Nota**: O tempo de cozedura definido pode ser alterado em qualquer altura durante a cozedura, premindo os botões "+" e "-".
5. Quando o tempo de cozedura definido termina, é emitido um aviso sonoro e o aparelho passa automaticamente para o modo de manter quente durante um máximo de 40 minutos. No final deste tempo, o aparelho desliga-se automaticamente. **Nota**: Também é possível desligar o aparelho antes do fim do tempo de manter quente premindo o botão **on/off** .
6. Desligue o aparelho da tomada.

Cozedura a vapor (função de temporizador)

Coloque a quantidade de água necessária na cuba de cozedura (4). Para efeitos de referência, 100 ml de água correspondem a cerca de 30 minutos de tempo de cozedura.
Nota: Lave e, se necessário, descasque os legumes antes de os cozer a vapor.
1. Coloque água (ver quadro) na cuba (4) e coloque-a na unidade de aquecimento (5).
2. Coloque os ingredientes no acessório de vapor (3) e, com a ajuda da pega, coloque-o na cuba de cozedura (4) com a abertura virada para cima. Tape o acessório de vapor (3) com a tampa de vidro (1). **Nota**: Para uma cozedura a vapor homogénea, corte os alimentos em pedaços de tamanho semelhante. Ligue o aparelho à tomada.
3. Prima o botão Ligar/Desligar**(A)** para ligar o aparelho. O visor apresenta automaticamente **00**.
4. Defina o tempo de cozedura no temporizador**(D)**. A tecla "**+**" aumenta o tempo de cozedura e a tecla "**–**" diminui-o. **Nota**: O tempo de cozedura pode ser regulado entre 1 e 99 minutos.
5. Prima o botão de **início/pausa (B**) para iniciar a cozedura. Os LEDs acendem-se permanentemente e o tempo definido é contado em contagem decrescente. Se voltar apremir o botão Iniciar/Parar **(B), a cozedura é interrompida. Os**LEDs ficam intermitentes. Para recomeçar a cozedura, prima novamente o botão **Iniciar/Parar(B**).**Nota**: O tempo de cozedura definido pode ser alterado em qualquer altura durante a cozedura, premindo os botões "+" e "-".
6. Quando o tempo de cozedura definido termina, é emitido um aviso sonoro. O aparelho passa para o modo de manter quente. Após 40 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente. **Nota**: Também é possível desligar o aparelho antes do fim do tempo de manter quente premindo o botão **"on/off** ".
7. Desligue o aparelho da tomada.

Nota: Pode preparar arroz/cereais na cuba (4) e legumes no acessório de vapor (3) ao mesmo tempo. Para o efeito, coloque o acessório de vapor (3) sobre a cuba (4) durante a cozedura. Tenha em atenção os diferentes tempos de cozedura dos alimentos. Pode ser necessário colocar o acessório de vapor (3) na cuba (4) num momento diferente, adicione mais água ao arroz/cereais, como indicado na tabela de referência, ou deite água na cuba vazia após a cozedura do arroz/cereais.

Conselhos e sugestões

- O tempo de cozedura pode variar ligeiramente em função do tamanho dos alimentos que estão a ser cozinhados. A quantidade de água deve ser adaptada em conformidade. Os alimentos mais pequenos cozem mais rapidamente do que os grandes. Recomendamos que cozinhe alimentos de tamanho semelhante em conjunto e que os mexa ocasionalmente (ou que adicione pedaços mais pequenos em alturas diferentes) para obter resultados homogéneos.
- Se a cozedura a vapor terminar antes de os ingredientes estarem cozinhados, adicione água fria na cuba e volte a colocar o acessório de vapor e a tampa.
- No final da cozedura, mexa o arroz com a colher de arroz (7) e deixe-o repousar neste modo durante alguns minutos. O resultado é perfeito.
- Para dar ainda mais sabor aos seus pratos, adicione cebolas, tomilho, folhas de louro, cravinho, etc. ao feijão branco, às lentilhas ou a outras leguminosas durante a cozedura.
- Também pode saltear cebolas, alhos ou outras ervas/especiarias em óleo antes de os adicionar ao arroz ou aos legumes para cozer.

Utilizar a tampa "to go

A tampa "**to-go**" (2) pode ser utilizada para transportar a cuba (4) de forma segura e fácil. Deixar arrefecer o conteúdo e feche a cuba (4) com a tampa "**to-go**" (2) utilizando os quatro fechos. Certifique-se de que estes não estão sobre as pegas de transporte da cuba (4). A cuba está fechada em segurança quando os fechos se encaixam na cuba (4) com um "**clique**".

Limpeza e manutenção

- Desligue o aparelho da tomada.
- Deixe arrefecer as diferentes peças.
- Lave as peças individuais (cuba, acessório de vapor, tampa, copo de medição e colher de arroz) com um detergente suave ou na máquina de lavar loiça.
- Utilize um pano húmido para limpar a unidade de aquecimento. Tenha cuidado para não danificar o termóstato.
- Não utilizar esfregões ou utensílios metálicos.

Mesas de cozinha

Tempo de cozedura do arroz

Alimentos	Quantidade	Copo de medição para Água	Alimentos
Arroz de grão longo (branco)	50 g 100 g 200 g	60 ml 120 ml 240 ml	1 1 - 2 2
Arroz basmati, tailandês ou do Suriname	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Arroz redondo para sushi, arroz glutinoso	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Arroz selvagem ou Arborio	5 0 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2

Tempos de cozedura dos cereais

Alimentos	Quantidade	Copo de medição para Água	Alimentos
Bulgur, quinoa, trigo sarraceno, amaranto	100 g 200 g	120 ml 240 ml	1 - 2 2
Milho	100 g 200 g	140 ml 280 ml	1 - 2 2

Tempos de cozedura para diferentes leguminosas

Alimentos	Quantidade	Copo de medição para Água	Tempo de cozedura	Alimentos
Grão-de-bico	150 g	350 ml	40 min.	1-2
Ervilhas verdes	150 g	350 ml	45 min.	1-2
Lentilhas	100 g	350 ml	25 min.	1-2
Feijão branco	100 g	350 ml	40 min.	1-2

Tabela de cozedura a vapor

Alimentos	Quantidade	Copo de medição para Água	Tempo de cozedura	Nota
Brócolos	200 g	100 ml	25 min.	Cortados em pedaços pequenos
Cenouras	300 g	100 ml	25 min.	Cortadas em pedaços
Couve-flor	250 g	100 ml	20 min.	Cortar ou partir em pedaços pequenos
Curgetes	300 g	100 ml	15 min.	Cortadas em pedaços
Feijão verde	200 g	100 ml	30 min.	Inteiras, finas
Batatas	300 g	100 ml	30 min.	Cortadas ao meio
Ervilhas	200 g	100 ml	20 min.	Pedaços com cerca de 10 cm de comprimento
Nabiças	300 g	100 ml	20 min.	Pedaços com cerca de 10 cm de comprimento
Beterrabas vermelhas	300 g	100 ml	40 min.	Cortadas ao meio

Dados técnicos

Tensão nominal: 220–240 V~ 50–60 Hz
Consumo de energia: 180–220 W
Classe de isolamento: I

Informações técnicas sobre os modos de funcionamento nos termos do Regulamento UE 2023/826:

MODO	CONSUMO DE ENERGIA (WATTS)	PERÍODO DE TEMPO (MINUTOS)
Desligado	0,5	1
Em espera	–	–
Espera com informações adicionais	–	–
Espera em rede	–	–

CE O aparelho está em conformidade com as directivas europeias 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2009/125/UE.

Proteger o ambiente

Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- O seu aparelho contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados.
- Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Alterações possíveis.

Руководство по эксплуатации

Рисоварка с ланч-боксом

Компоненты

1 Стеклянная крышка
2 Крышка «на ходу»
3 приспособление для приготовления пищи
4 Кастрюля с антипригарным покрытием.
5 обогреватель
6 Панель управления
7 ложка риса
8 Мерный стакан
9 Кабель питания

⚠ Важная информация по безопасности

- Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора, и понимают связанные с этим опасности.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не играть с устройством.
- Чистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми, если им не исполнилось 8 лет и они не находятся под присмотром взрослых.
- Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Приборы могут использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и/или знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора, и понимают связанные с этим опасности.
- Не погружайте прибор в воду.
- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его службой послепродажного обслуживания или специалистом с аналогичной квалификацией.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях и аналогичных условиях, таких как:

  - Кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других коммерческих помещениях;
  - Фермерские дома;
  - Гостями в гостиницах, мотелях и других жилых помещениях;
  - В пансионатах и гостиницах.

  Прибор не предназначен для чисто коммерческого использования.
- **Осторожно: опасность ожогов**! Доступные поверхности могут сильно нагреваться.
- Внимание: опасность образования пены и пережаривания.

Перед использованием

Прибор может использоваться только по назначению и в соответствии с данной инструкцией. Не допускается предъявление каких-либо претензий в связи с ущербом, возникшим в результате неправильного использования. Поэтому перед использованием прибора внимательно прочтите инструкцию. В ней содержатся указания по использованию, чистке и уходу за прибором. Мы не несем ответственности за любой ущерб, возникший в результате несоблюдения инструкции. Храните данное руководство в надежном месте и передавайте его вместе с прибором любому последующему пользователю. Также обратите внимание на информацию о гарантии в конце инструкции. Во время использования прибора необходимо соблюдать меры предосторожности.

Дополнительная информация по безопасности

- Прибор следует подключать только к заземленным розеткам, установленным в соответствии с нормами. Кабель питания и вилка должны быть сухими.
- Не тяните и не перегибайте соединительный кабель через острые края. Не допускайте его провисания. Защищайте его от воздействия тепла и масла.
- Используйте удлинительный кабель только в том случае, если он находится в идеальном состоянии.
- Никогда не вытаскивайте сетевую вилку из розетки за шнур питания или мокрыми руками.
- Не переносите прибор за кабель.
- Не ставьте прибор на горячие поверхности, такие как конфорки, или вблизи открытого газового пламени, так как это может привести к расплавлению корпуса.
- Прибор следует использовать на ровной жаропрочной поверхности на расстоянии не менее 70 см от легковоспламеняющихся материалов (например, штор).
- Не ставьте прибор на чувствительные к воде поверхности. Брызги воды могут повредить такие поверхности.
- **Внимание**из прибора выходит пар! Не включайте прибор под чувствительной мебелью (например, под стенными шкафами).
- **Внимание**: прибор нагревается! Опасность ошпаривания выходящим паром. Не перемещайте прибор и не тяните за сетевой кабель во время работы.
- Кастрюля (4) должна быть заполнена не выше отметки **"MAX"** . Эта отметка относится только к приготовлению риса. Объем, указанный на мерном стакане (5), относится к воде и указан в мл (миллилитрах).
- Не используйте и не храните прибор на улице, в сырых помещениях или в доступном для детей месте.

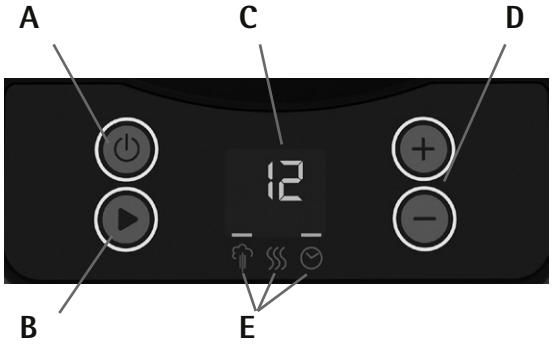
- Во время использования прибор должен находиться под присмотром.
- Когда прибор не используется, вынимайте вилку из розетки.
- Не закрывайте и не блокируйте отверстие для сбора конденсата в стеклянной крышке (1).
- Для перемешивания пищи в кастрюле (4) или извлечения ее из кастрюли используйте только прилагаемую ложку для риса (7). Металлические предметы могут повредить антипригарное покрытие.
- Следите за тем, чтобы пища не попадала между кастрюлей (4) и нагревательным элементом (5).
- Никогда не добавляйте жидкость или продукты во внешнюю емкость нагревательного блока (5).
- Не транспортируйте прибор, пока он не остынет.
- Немедленно прекратите использование прибора и/или выньте сетевую вилку из розетки, если
  - Прибор или сетевой кабель повреждены;
  - Вы подозреваете наличие дефекта после падения прибора или после аналогичного инцидента.

  В таких случаях сдайте прибор в ремонт.
- Мы не несем ответственности за ущерб, причиненный в результате неправильного использования, неправильной эксплуатации или ненадлежащего ремонта. Гарантийные претензии в таких случаях также не принимаются.

Использование

Рисоварка WMF Kitchenminis® обладает не только особыми преимуществами в приготовлении риса, но и прекрасно подходит для варки круп и бобовых, а также для приготовления на пару овощей, птицы и рыбы. Рис также можно готовить параллельно с готовкой на пару. При этом обратите внимание на разное время приготовления для вареных продуктов и продуктов, приготовленных на пару. При необходимости установите вставку (3) на кастрюлю (4) в другое время, добавьте в рис/зерно больше воды, как указано в справочной таблице, или долейте воду в пустую кастрюлю после приготовления риса/зерна. При замачивании бобовых функция таймера напомнит вам, когда закончится время замачивания.

Панель управления



A	Кнопка включения/выключения
B	Кнопка старта/паузы
C	Дисплей с таймером
D	Настройка таймера
E	**Символы программ**
	Символ пароварки
	Символ поддержания тепла
	Символ таймера

Справочная таблица для мерного стакана

Вода в мерном стакане	**Объем риса**
140 ml	130 g
70 ml	65 g

Перед первым использованием

Очистка

Перед первым использованием прибора тщательно очистите все детали (кроме нагревательного элемента) и высушите их. Также обратите внимание на указания по очистке в данной инструкции.

Приготовление риса и круп

Используйте около 50 г риса на человека для гарнира и около 100 г для основного блюда. Отмерьте необходимый объем риса с помощью мерного стаканчика и положите его в кастрюлю (4). Затем добавьте соответствующий объем воды. Внимание! Обратите внимание на отметку **"MAX"** , обозначающую максимальную высоту загрузки. Эта отметка относится только к варке риса. Для разных видов риса может потребоваться разный объем воды. Пожалуйста, ознакомьтесь с информацией, указанной на упаковке производителя.

1. Предварительно промойте рис/крупу в холодной воде несколько раз, дайте воде стечь, а затем положите в кастрюлю для варки (4). Обратите внимание, что во время приготовления рис/крупа разбухает. Поэтому наполняйте кастрюлю не выше отметки **"MAX"**.
2. Добавьте соответствующий объем воды (см. справочную таблицу). **Примечание**: Приправьте рис/крупу солью, кардамоном, кумином, бульонными кубиками или другими травами и специями по вкусу и немного перемешайте всё прилагаемой ложкой для риса (7).
3. Поместите кастрюлю (4) в нагревательный элемент (5) и накройте ее стеклянной крышкой (1).
4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажмите кнопку **включения/выключения** (**A**), чтобы включить прибор. На дисплее автоматически отобразится **00**.
6. Нажмите кнопку **старт/пауза** (**B**), чтобы начать приготовление. Индикатор **00** погаснет, и загорится светодиод над символом пароварки . Также загорается символ использования прибора ≡ над символом таймера . **Примечание**: Если вы снова нажмете **кнопку "Старт/Пауза"**, приготовление будет прервано. Светодиод над символом замигает. Чтобы возобновить приготовление, снова нажмите **кнопку старт/пауза** .

7. Рис/крупа готов(а), когда **не осталось жидкости** в кастрюле (4). Это подтверждается звуковым сигналом, загоранием светодиодного индикатора и миганием индикатора . В зависимости от ваших предпочтений вы можете оставить рис/крупу постоять еще пять минут. Через пять минут раздастся звуковой сигнал и загорится индикатор . Теперь прибор переключается в режим поддержания тепла **на срок до 40 минут**. По истечении этого времени прибор автоматически выключится. **Примечание**: Вы можете выключить прибор до окончания периода поддержания тепла, нажав кнопку **включения/выключения**.
8. Выньте вилку из розетки.

Приготовление бобовых

Некоторые виды бобовых перед приготовлением необходимо замочить в воде на шесть-восемь часов, чтобы они стали более влажными. По этой причине невозможно использовать функцию автоматической остановки, применяемую при приготовлении риса и круп. Обратите внимание на время приготовления (см. таблицу; объем бобовых до времени замачивания!). Чтобы избежать переполнения кастрюли из-за образования пены во время приготовления, готовить лучше без стеклянной крышки.

Замачивание бобовых (функция таймера)

1. Подключите прибор к электросети.
2. Налейте в кастрюлю (4) необходимое количество воды и добавьте бобовые.
3. Поместите кастрюлю (4) в нагревательный элемент (5) и накройте ее стеклянной крышкой (1).
4. Установите таймер на желаемое время замачивания с помощью кнопок "**+**" и "**–**". Кнопка "**+**" увеличивает время таймера, кнопка "**–**" - уменьшает. Если удерживать кнопку нажатой, таймер можно перевести в положение от 1 до 59 минут с десятиминутным интервалом. После этого время отображается в часах (от 1 ч до 9 ч). В диапазоне от "**1 ч**" до "**9 ч**" таймер можно настроить только на часовые интервалы. Максимальная настройка таймера - 9 часов.
5. Нажмите кнопку **старт/пауза** (**B**), чтобы запустить таймер. Индикатор будет гореть в течение всего времени.
6. По истечении выбранного времени раздается звуковой сигнал. После этого прибор автоматически выключается.
7. Выньте вилку из розетки или сразу же приступайте к приготовлению бобовых.

Приготовление бобовых (функция таймера)

Бобовые должны вариться в воде. Поэтому для этого можно использовать функцию таймера.
1. Подключите прибор к электросети.
2. Нажмите кнопку включения/выключения (**A**), чтобы включить прибор. На дисплее автоматически отобразится **00**.
3. Установите время приготовления на таймере (**D**). Кнопка "**+**" увеличивает время приготовления, кнопка "**–**" уменьшает его. **Примечание**: Время приготовления может быть установлено в диапазоне от 1 до 99 минут.
4. Нажмите кнопку **старт/пауза** (**B**), чтобы начать приготовление. Индикаторы будут гореть в течение всего времени, и будет идти обратный отсчет установленного времени. Если вы снова нажмете кнопку старт/пауза (**B**), приготовление будет прервано. Индикаторы замигают. Чтобы возобновить приготовление, снова нажмите кнопку **старт/пауза** (**B**). **Примечание**: Установленное время приготовления можно изменить в любой момент во время приготовления, нажимая кнопки "**+**" и "**–**").
5. По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал, и прибор автоматически переключается в режим поддержания тепла максимум на 40 минут. По истечении этого времени прибор автоматически выключится. **Примечание**: Вы также можете выключить прибор до окончания периода поддержания тепла, нажав кнопку **включения/выключения** .
6. Выньте вилку из розетки.

Приготовление на пару (функция таймера)

Добавьте соответствующий объем воды в кастрюлю (4). Для справки, 100 мл воды соответствуют примерно 30 минутам приготовления.
Примечание: Перед приготовлением на пару вымойте и, при необходимости, очистите овощи.
1. Залейте воду (см. таблицу) в кастрюлю (4) и поместите ее в нагревательный элемент (5).
2. Добавьте ингредиенты во вставку для приготовления (3) и с помощью ручки установите ее на кастрюлю (4) отверстием вверх. Накройте вставку (3) стеклянной крышкой (1). **Примечание**: Для равномерного приготовления на пару нарезайте продукты на одинаковые по размеру кусочки. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку включения/выключения (**A**), чтобы включить прибор. На дисплее автоматически отобразится **00**.
4. Установите время приготовления на таймере (**D**). Кнопка "**+**" увеличивает время приготовления, кнопка "**–**" уменьшает его. **Примечание**: Время приготовления может быть установлено в диапазоне от 1 до 99 минут.
5. Нажмите кнопку **старт/пауза** (**B**), чтобы начать приготовление. Индикаторы загорятся на все время приготовления, и начнется обратный отсчет установленного времени. Если вы снова нажмете **кнопку старт/пауза** (**B**), приготовление будет прервано. Индикаторы замигают. Чтобы возобновить приготовление, снова нажмите **кнопку старт/пауза** (**B**). **Примечание**: Установленное время приготовления можно изменить в любой момент во время приготовления, нажимая кнопки "**+**" и "**–**".
6. По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал. Прибор переключается в режим поддержания тепла. Через 40 минут прибор автоматически выключится. **Примечание**: Вы также можете выключить прибор до окончания периода поддержания тепла, нажав кнопку **включения/выключения** .
7. Выньте вилку из розетки.

Примечание: Вы можете одновременно готовить рис/крупы в кастрюле (4) и овощи на варочной вставке (3). Для этого во время приготовления установите вставку (3) на кастрюлю (4). Обратите внимание на разное время приготовления продуктов. Возможно, вам потребуется установить вставку (3) на кастрюлю (4) в другое время, добавить больше воды в рис/крупу, как указано в справочной таблице, или долить воду в пустую кастрюлю после приготовления риса/крупы.

Советы и рекомендации

- Время приготовления может немного отличаться в зависимости от размера готовящегося продукта. Объем воды должен быть соответствующим образом отрегулирован. Маленькие продукты готовятся быстрее, чем большие. Мы рекомендуем готовить продукты одинакового размера вместе и время от времени помешивать их (или добавлять небольшие кусочки к крупным чуть позже), чтобы получить однородный результат.
- Если приготовление на пару закончилось раньше, чем ингредиенты приготовились, добавьте в кастрюлю холодную воду, а затем установите вставку и крышку.
- В конце приготовления перемешайте рис с помощью ложки для риса (7) и дайте ему постоять в таком режиме несколько минут. Это позволит добиться идеального результата.
- Чтобы придать блюдам еще больше аромата, во время приготовления добавьте к белой фасоли, чечевице или другим бобовым лук, тимьян, лавровый лист, гвоздику и т. д.
- Вы также можете обжарить лук, чеснок или другие травы/специи в масле, прежде чем добавить их к рису или овощам для приготовления.

Использование крышки для транспортировки

Крышку "**to-go**" (2) можно использовать для безопасной и удобной транспортировки кастрюли (4). Дайте содержимому остыть и закройте кастрюлю (4) крышкой "**to-go**" (2) с помощью четырех застежек. Убедитесь, что они не находятся над ручками для переноски кастрюли (4). Кастрюля надежно закрыта, когда застежки защелкиваются на кастрюле (4) со "**щелчком**".

Чистка и уход

- Выньте вилку из розетки.
- Дайте отдельным деталям остыть.
- Вымойте отдельные детали (кастрюлю, вставку для приготовления на пару, крышку, мерный стаканчик и ложку для риса) с мягким моющим средством или в посудомоечной машине.
- Протрите нагревательный элемент влажной тканью. Следите за тем, чтобы не повредить термостат.
- Не используйте абразивные губки или металлические принадлежности.

Кулинарные столы

Время приготовления риса

Продукты питания	Объем	Вода в мерном стакане	Порции
Длиннозерный рис (белый)	50 g 100 g 200 g	60 ml 120 ml 240 ml	1 1 - 2 2
Басмати, тайский или суринамский рис	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Круглый рис для суши, клейкий рис	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Дикий рис или рис Арборио	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2

Время приготовления круп

Продукты питания	Объем	Вода в мерном стакане	Порции
Булгур, киноа, гречка, амарант	100 g 200 g	120 ml 240 ml	1 - 2 2
Пшено	100 g 200 g	140 ml 280 ml	1 - 2 2

Время приготовления различных бобовых

Продукты питания	Объем	Вода в мерном стакане	Время приготовления	Порции
Нут	150 g	350 ml	40 мин.	1-2
Зеленый горошек	150 g	350 ml	45 мин.	1-2
Чечевица	100 g	350 ml	25 мин.	1-2
Белая фасоль	100 g	350 ml	40 мин.	1-2

Вставка для приготовления на пару

Продукты питания	Объем	Вода в мерном стакане	Время приготовления	Примечание
Брокколи	200 g	100 ml	25 мин.	Порезать на кусочки
Морковь	300 g	100 ml	25 мин.	Порезать на кусочки
Цветная капуста	250 g	100 ml	20 мин.	Нарезать или разломать на кусочки
Цуккини	300 g	100 ml	15 мин.	Порезать на кусочки
Зеленая фасоль	200 g	100 ml	30 мин.	Целые, мелкие
Картофель	300 g	100 ml	30 мин.	Разрезать пополам
Горох	200 g	100 ml	20 мин.	Кусочки длиной около 10 см
Зелень репы	300 g	100 ml	20 мин.	Кусочки длиной около 10 см
Красная свекла	300 g	100 ml	40 мин.	Разрезать пополам

Технические данные

Номинальное напряжение: 220–240 В~ 50–60 Гц
Потребляемая мощность: 180–220 Вт
Класс защиты: I

Техническая информация о режимах работы в соответствии с Постановлением ЕС 2023/826:

РЕЖИМ	ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ (ВАТТ)	ПЕРИОД ВРЕМЕНИ (МИНУТЫ)
Выключено	0,5	1
В режиме ожидания	–	–
Резервный режим с дополнительной информацией	–	–
Сетевой режим ожидания	–	–

CE Устройство отвечает требованиям Европейских директив 2014/35/EU, 2014/30/EU и 2009/125/EU.

Защитим окружающую среду

Защита окружающей среды – наша главная забота!

Данный прибор содержит ценные материалы, которые можно переработать ииспользовать повторно.

Сдайте прибор в местный центр утилизации отходов.

Возможны изменения.

Bruksanvisning

Riskokare med lunch-to-go-låda

Komponenter

1 Glaslock
2 "To-go-lock"
3 Ångkokningsinsats
4 Kokkärl
5 Värmeenhet
6 kontrollpanel
7 Rissked
8 Mätglas
9 Nätsladd

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar

- Denna produkt får endast användas av barn över 8 år som först fått instruktioner hur man använder produkten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
- Håll barn under ständig uppsikt och förvissa dig om att de under inga omständigheter leker med apparaten.
- Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn, såvida de inte övervakas och är över 8 år.
- Apparaten och dess anslutningssladd ska hållas borta från barn under 8 års ålder.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller av personer som saknar erforderliga kunskaper eller erfarenhet såvida dessa personer inte först får instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
- Sänk inte ner apparaten i vatten.
- Om sladden skulle skadas ska den bytas ut genom tillverkarens centrala kundtjänst eller en person som tillverkaren har godkänt.
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:
  - Kök för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser
  - Jord- och lantbruksmiljö
  - Hotell, motell och liknande anläggningar
  - Bed & Breakfast

  Apparaten är inte avsedd att användas i rent kommersiellt syfte.

- **Obs! Risk för brännskador**: Yttemperaturen kan bli mycket hög.
- Obs! Risk att det bildas skum och kokar över.

Före användning

Apparaten får användas endast för det ändamål som beskrivs i den här bruksanvisningen. Skador som beror på ej avsedd eller felaktig användning täcks inte av vår produktgaranti. Läs därför bruksanvisningen noga innan du tar apparaten i drift. Här finns instruktioner för användning, rengöring och underhåll av apparaten. Om du inte följer instruktioner och anvisningar, tar vi inget ansvar för eventuella skador.
Förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe så att du vid behov kan lämna över dem till nästa ägare.
Läs även garantiupplysningarna i slutet av bruksanvisningen.
Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas.

Ytterligare säkerhetsinformation

- Apparaten får endast anslutas till ett korrekt installerat, jordat vägguttag. Sladd och kontakt måste vara torra.
- Dra inte och kläm inte anslutningssladden mot skarpa kanter. Låt den inte hänga fritt och skydda den från värme och olja.
- Använd enbart felfria förlängningssladdar.
- Fatta alltid tag i stickkontakten och aldrig i nätsladden när du ska dra ut stickkontakten ur eluttaget. Fatta aldrig tag om stickkontakten med våta händer.
- Lyft inte apparaten i nätsladden.
- Maskinen får inte ställas på heta ytor såsom spisplattor och liknande och inte heller i närheten av öppna gaslågor eftersom höljet då kan smälta.
- Placera apparaten på en jämn och värmetålig yta och med minst 70 cm avstånd till lättantändliga material (t.ex. gardiner).
- Ställ inte apparaten på en vattenkänslig yta. Vattenstänk kan skada dessa ytor.
- **Obs!** Det strömmar ut ånga ur apparaten! Ställ inte apparaten under känsliga möbler (t.ex. väggskåp).
- **Varning**, apparaten är varm. Brännskaderisk på grund av utströmmande ånga. När apparaten används får man inte skaka den, inte heller dra i sladden.
- Fyll endast kokkärlet (4) till markeringen "**MAX**". Denna markering gäller vid kokning av ris. Måttbägarens (5) mått gäller vatten i ml (milliliter).
- Använd eller förvara inte apparaten utomhus eller i fuktiga utrymmen och inte heller inom räckhåll för barn.
- Apparaten får endast användas under uppsikt.
- Dra ut nätsladden när apparaten inte ska användas.
- Se till att ventilationshålet i glaslocket (1) aldrig täcks över eller på annat sätt blockeras.
- Använd endast den medföljande risskeden (7) när du rör om eller tömmer ut innehållet i kokkärlet (4). Metallredskap skadar nonstickbeläggningen.
- Kontrollera noga att inget livsmedel befinner sig mellan kokkärlet (4) och värmeenheten (5).
- Tillsätt aldrig vätska eller livsmedel direkt i värmeenhetens (5) ytterkärl.
- Låt alltid apparaten svalna före transport

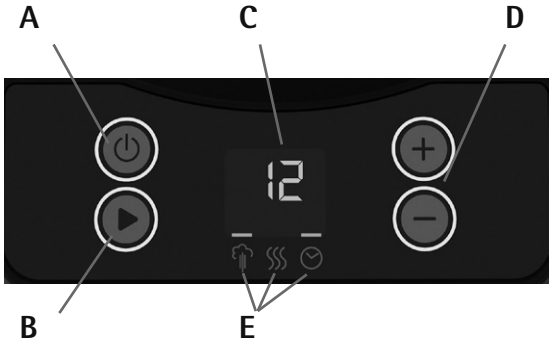
- Använd inte apparaten och dra genast ut stickkontakten ur eluttaget om:
  - Apparaten eller strömkabeln är skadad
  - Du misstänker att apparaten kan ha tagit skada efter att den har fallit i golvet eller liknande.

  I så fall ska apparaten lämnas in för reparation.
- I händelse av missbruk, felaktig användning eller reparation tas inget ansvar för eventuella skador. Om skador skulle uppstå i sådana fall omfattas dessa inte av tillverkarens produktgaranti.

Användning

Riskokaren i serien WMF Küchenminis® erbjuder inte bara extra bra för riskokning, utan lämpar sig även perfekt för kokning av spannmål och baljväxter liksom ångkokning av grönsaker, kyckling och fisk. Det är även möjligt att kombinera riskokning och ångkokning samtidigt. Du måste då ta hänsyn till eventuella olika tillagningstider för kokning respektive ångkokning och vid behov placera ångkokningsinsatsen (3) på kokkärlet (4) vid en senare tidpunkt. Du måste även tillsätta mer vatten till riset/spannmålet än vad som anges i referenstabellen alternativt tillsätta vatten till kokkärlet efter det att riset/spannmålet har kokat klart. Vid blötläggning av baljväxter kan timerfunktionen påminna dig om blötläggningstiden.

kontrollpanel



A	Strömbrytare
B	Start/paus
C	Timerdisplay
D	inställning av timer
E	**Program**symboler
	Ångkokningssymbol
	Varmhållningssymbol
	Timersymbol

Referenstabell för måttbägaren

Måttbägare, vatten	Rismängd
140 ml	130 g
70 ml	65 g

Före den första användningen

Rengöring

Före användning – rengör och torka av alla delar (utom värmeenheten) omsorgsfullt. Läs också igenom och följ rengöringsanvisningarna i denna bruksanvisning.

Koka ris och spannmål

När det gäller ris som tillbehör brukar man räkna med ca 50 g ris/person och när ris serveras som huvudrätt räknar man med ca 100 g ris/person. Mät upp önskad mängd ris med måttbägaren och tillsätt riset till kokkärlet (4). Tillsätt därefter lämplig mängd vatten. Obs! Obs! Innehållet i kokkärlet får aldrig överstiga markeringen "**MAX**". Detta gäller endast vid kokning av ris. Olika rissorter kan behöva olika mängder vatten. Följ alltid anvisningarna på förpackningen.

1. Skölj det okokta riset/spannmålet flera gånger i kallt vatten. Låt rinna av hastigt och tillsätt sedan till kokkärlet (4). Tänk på att riset/spannmålet sväller. Fyll därför kokkärlet (4) endast till markeringen "**MAX**".
2. Tillsätt lämplig mängd vatten (se referenstabell).
   Tips: Krydda/smaksätt riset/spannmålet med salt, kardemumma, buljongtärning eller annan krydda enligt smak och rör sedan om hastigt med den medföljande risskeden (7).
3. Placera kokkärlet (4) i värmeenheten (5) och lägg på glaslocket (1).
4. Anslut apparatens stickkontakt till ett eluttag.
5. Tryck på **strömbrytaren** (**A**) för att sätta på apparaten. I displayen visas automatiskt **00**.
6. Tryck på start/paus (**B**) för att starta kokningen. I displayen släcks visningen av **00** och istället lyser LED-lampan ovanför symbolen för ångkokning. Även symbolen för att apparaten är i drift ≡ över symbolen för timer lyser.
   Tips: Trycker du en gång till på **start/paus** avbryts kokningen. LED-lampan över symbolen blinkar. Tryck en gång till på **start/paus** för att starta kokningen på nytt.
7. Riset/spannmålet är klart när det **inte finns någon vätska** kvar i kokkärlet (4). I detta fall hörs en ljudsignal, LED-lampan tänds och LED -lampan blinkar. Riset/spannmålet kan få dra i ytterligare 5 minuter beroende tycke och smak. Efter 5 minuter hörs ytterligare en ljudsignal och LED-lampan tänds. Apparaten är nu **varmhållningsläget, i max 40 minuter**. Därefter stängs apparaten av automatiskt.
   Tips: Givetvis kan du även stänga av varmhållningsläget i förtid genom att trycka på **strömbrytaren**.
8. Dra ut stickkontakten ur eluttaget.

Tillagning av baljväxter

Vissa typer av baljväxter måste blötläggas 6–8 timmar i vatten för att absorbera vätska. Därför är det inte möjligt att använda den automatiska stoppfunktionen som vid kokning av ris och spannmål. Observera koktiderna (se tabell), eftersom skum kan bildas och koka över vid tillagningen.

Blötläggning av baljväxter (timerfunktion)

1. Anslut apparatens stickkontakt till ett eluttag.
2. Häll önskad mängd vatten i kokkärlet (4) och tillsätt sedan baljväxterna.
3. Placera kokkärlet (4) i värmeenheten (5) och lägg på glaslocket (1).
4. Ställ timern på önskad blötläggningstid med hjälp av knapparna "**+**" och "**–**". Med knappen "**+**" ökar du timertiden och med knappen "**–**" minskar du den. Från 1 minut till 59 minuter kan du ställa in timern i steg om 10 minuter genom att hålla ner knappen. Därefter visas tiden i timmar (1 h till 9 h). Från "**1 h**" till "**9 h**" kan timern endast ställas in i steg om timmar. Maximal timerinställning är 9 timmar.
5. Tryck på **start/paus**(**B**) för att starta timern. LED-lampan tänds och lyser med ett fast sken.
6. När inställd timertid har gått hörs en ljudsignal. Därefter stängs apparaten av automatiskt.
7. Dra ut stickkontakten ur eluttaget eller fortsätt med kokningen av baljväxterna.

Kokning av baljväxter (timerfunktion)

Baljväxter måste koka i vatten. Du kan använda timerfunktionen för att göra detta.

1. Anslut apparatens stickkontakt till ett eluttag.
2. Tryck på **strömbrytaren** (**A**) för att sätta på apparaten. I displayen visas automatiskt **00**.
3. Ställ in koktiden med hjälp av timern (**D**). Med knappen "**+**" ökar du koktiden och med knappen "**–**" minskar du den.
   Tips: Du kan ställa in koktiden till mellan 1 och 99 minuter.
4. Tryck på **start/paus** (**B**) för att starta kokningen. LED-lamporna tänds och lyser med ett fast sken och den inställda tiden räknar ner. Trycker du en gång till på **start/paus** (**B**) avbryts kokningen. LED-lamporna blinkar. Tryck en gång till på **start/paus** (**B**) för att starta kokningen på nytt.
   Tips: Med knapparna "**+**" och "**–**" kan du alltid när som helst ändra tiden under pågående kokning.
5. När timern har räknat ner och tiden är ute hörs en ljudsignal. Apparaten växlar nu till varmhållningsläge i max 40 minuter. Därefter stängs apparaten av automatiskt.
   Tips: Du kan även stänga av varmhållningsläget i förtid genom att trycka på **strömbrytaren**.
6. Dra ut stickkontakten ur eluttaget.

Ångkokning (timerfunktion)

Tillsätt lämplig mängd vatten i kokkärlet (4). I referenssyfte kan du utgå från följande: för 100 ml vatten uppgår koktiden till ca 40 minuter.
Tips: Skölj och skala vid behov grönsakerna före ångkokning.

1. Fyll på vatten i kokkärlet (4) (se tabell) och sätt ner det i värmeenheten (5).
2. Tillsätt ingredienserna i ångkokningsinsatsen (3) och använd handtaget för att placera denna på kokkärlet (4) med öppningen uppåt. Lägg på glaslocket (1) på ångkokningsinatsen (3).
   Tips: För att ingredienserna ska bli jämnt tillagade, rekommenderar vi att de är skurna i jämnstora bitar. Anslut stickkontakten till eluttaget.
3. Tryck på **strömbrytaren** (**A**) för att sätta på apparaten. I displayen visas automatiskt **00**.
4. Ställ in koktiden med hjälp av timern (**D**). Med knappen "**+**" ökar du koktiden och med knappen "**–**" minskar du den.
   Tips: Du kan ställa in koktiden till mellan 1 och 99 minuter.
5. Tryck på **start/paus** (**B**) för att starta kokningen. LED-lamporna tänds och lyser med ett fast sken och den inställda tiden räknar ner. Trycker du en gång till på **start/paus** (**B**) avbryts kokningen. LED-lamporna blinkar. Tryck en gång till på **start/paus** (**B**) för att starta kokningen på nytt.
   Tips: Med knapparna "**+**" och "**–**" kan du alltid när som helst ändra tiden under pågående kokning.
6. När timern har räknat ner och tiden är ute hörs en ljudsignal. Apparaten växlar nu till varmhållningsläge. När 40 minuter har gått stängs apparaten av automatiskt.
   Tips: Du kan även stänga av varmhållningsläget i förtid genom att trycka på **strömbrytaren**.
7. Dra ut stickkontakten ur eluttaget.

Tips: Du kan koka ris/spannmål i kokkärlet (4) och samtidigt tillaga grönsaker i ångkokningsinsatsen (3). För att göra detta placerar du ångkokningsinsatsen (3) på kokkärlet (4) under pågående kokning. Tänk dock på att olika livsmedel kan ha olika koktider. Eventuellt måste du placera ångkoksningsinsatsen (3) på kokkärlet (4) vid en senare tidpunkt. Du måste även tillsätta mer vatten till riset/spannmålet än vad som anges i referenstabellen alternativt tillsätta vatten till kokkärlet efter det att riset/spannmålet har kokat klart.

Tips och förslag

- Tillagningstiden kan variera en aning beroende på storleken på det aktuella livsmedlet. Vattenmängden måste anpassas därefter. Mindre ingredienser blir klara snabbare än stora. Vi rekommenderar jämnstora ingredienser tillagas tillsammans och att du rör om regelbundet för att uppnå en jämn tillagning (alternativt tillsätta mindre bitar senare).
- Om ångkokningen stängs av innan ingredienserna är klara, tillsätter du kallt vatten i kokkärlet och sätter sedan tillbaka ångkokningsinsatsen och på locket igen.
- Efter avslutad kokning – rör runt i riset med risskeden (7) och låt det stå och dra i detta läge ett tag till. På så vis får du ett perfekt slutresultat.
- För att sätta ännu mer smak på dina rätter kan du vid tillagning av vita bönor, linsor och andra baljväxter tillsätta lök, timjan, lagerblad, kryddnejlika o.s.v.
- Du kan även låta lök, vitlök och andra kryddor fräsa i olja först och sedan tillsätta ris eller grönsaker och koka alltsammans.

Användning av "to-go-locket"

Med "**to-go-locket**" (2) kan du säkert och bekvämt transportera kokkärlet (4) med innehåll. Låt innehållet svalna och lägg på "**to-go-locket**" (2) på kokkärlet (4) med hjälp av de 4 spärrarna. Se bara till att dessa inte hamnar över handtagen på kokkärlet (4). Kokkärlet är säkert förslutet när spärrarna låses på plats på kokkärlet (4) med ett tydligt "**klick**".

Rengöring och skötsel

- Dra ut stickkontakten ur eluttaget.
- Låt de enskilda delarna svalna.
- Hand- eller maskindiska de enskilda delarna (kokkärl, ångkokningsinsats, lock, måttbägare och rissked) med milt diskmedel.
- Torka av värmeenheten med en fuktad trasa. Skada inte termostaten.
- Använd inga svampar med slipeffekt och inga metallföremål.

Matlagningsbord

Koktabell, ris

Livsmedel	Mängden	Måttbägare, vatten	Antal portioner
Långkornigt ris (vitt)	50 g 100 g 200 g	60 ml 120 ml 240 ml	1 1 - 2 2
Basmati-, thai-, surinamris	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Runt sushiris, grötris	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Råris, arborioris	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2

Koktabell, spannmål

Livsmedel	Mängden	Måttbägare, vatten	Antal portioner
Bulgur, quinoa, bovete, amaranth	130 g 200 g	140 ml 215 ml	1 - 2 2
Hirs	100 g 200 g	140 ml 280 ml	1 - 2 2

Koktider för olika baljväxter

Livsmedel	Mängden	Måttbägare, vatten	Koktid	Antal portioner
Kikärtor	150 g	350 ml	40 min.	1-2
Gröna ärtor	150 g	350 ml	45 min.	1-2
Stora vita bönor	100 g	350 ml	25 min.	1-2
Linser	100 g	350 ml	40 min.	1-2

Tabell, ångkokning

Livsmedel	Mängden	Måttbägare, vatten	Koktid	Kommentar
Broccoli	200 g	100 ml	25 min.	Skär i lagom stora munsbitar
Morot	300 g	100 ml	25 min.	Skär i bitar
Blomkål	250 g	100 ml	20 min.	Skär i lagom stora munsbitar
Zucchini	300 g	100 ml	15 min.	Skär i bitar
Gröna bönor	200 g	100 ml	30 min.	Hela, fina
Potatis	300 g	100 ml	30 min.	Halvera
Ärtor	200 g	100 ml	20 min.	Bitar, ca 10 cm
Kohlrabi	300 g	100 ml	20 min.	Bitar, ca 10 cm
Rote Beete	300 g	100 ml	40 min.	Halvera

Tekniska data

Nominell spänning: 220–240 V~ 50–60 Hz
Strömförbrukning: 180–220 W
Skyddsklass: I

Teknisk information om driftlägen i enlighet med EU-förordning 2023/826:

DRIFTLÄGE	ENERGIFÖRBRUKNING (WATT)	TIDSPERIOD (MINUTER)
Från	0,5	1
Standby	–	–
Standby med ytterligare information	–	–
Nätverksansluten standby	–	–

CE Apparaten följer de europeiska direktiven 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EU.

Miljöskydd

Var rädd om miljön!

- Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Förändringar möjliga.

Kullanım kılavuzu

Öğle yemeği kutulu Rice Cocker

Bileşenler

1 Cam kapak
2 Kapak „gitmek“
3 pişirme eki
4 Tencere, yapışmaz kaplamalı
5 ısıtıcı
6 Kontrol Paneli
7 pirinç kaşığı
8 Ölçüm kabı
9 Güç kablosu

⚠ Önemli güvenlik bilgileri

- Bu cihaz, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli bir şekilde nasıl kullanılacağı konusunda bilgilendirilmeleri ve ilgili tehlikeleri anlamaları halinde 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük olmadıkları ve gözetim altında tutulmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve elektrik kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Cihazlar, fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasiteleri düşük olan veya deneyim ve/veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, gözetim altında tutulmaları veya cihazın güvenli bir şekilde nasıl kullanılacağı konusunda bilgilendirilmeleri ve ilgili tehlikeleri anlamaları halinde kullanılabilir.
- Cihazı suya daldırmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasar görürse, tehlikelerin önlenmesi için üretici, satış sonrası servis veya benzer niteliklere sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Bu cihaz, örneğin evlerde ve benzer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
  - Mağazalar, ofisler ve diğer ticari ortamlardaki personel mutfak alanları;
  - Çiftlik evleri;
  - Oteller, moteller ve diğer konut tesislerindeki konuklar tarafından;
  - Oda ve kahvaltı tesislerinde.

  Cihaz tamamen ticari kullanım için tasarlanmamıştır.
- **Dikkat: yanma riski**! Erişilebilir yüzeyler çok sıcak olabilir.
- Uyarı: köpük oluşumu ve aşırı pişirme tehlikesi.

Kullanımdan önce

Cihaz sadece öngörülen amaç için ve bu kullanım kılavuzuna uygun olarak kullanılmalıdır. Yanlış kullanımdan kaynaklanan hasarlar için herhangi bir hak talebinde bulunulamaz. Bu nedenle kullanmadan önce kullanım kılavuzunu dikkatlice okumanız tavsiye edilir. Cihazın kullanımı, temizliği ve bakımı ile ilgili talimatları içerir. Bunlara uyulmamasından kaynaklanan hasarlar için hiçbir sorumluluk kabul etmiyoruz.
Bu kullanım kılavuzunu güvenli bir yerde saklayın ve cihazla birlikte sonraki kullanıcılara verin. Lütfen kullanım kılavuzunun sonundaki garanti bilgilerine de dikkat edin.
Kullanım sırasında güvenlik önlemlerine uyulmalıdır.

Ek güvenlik bilgileri

- Cihaz sadece yönetmeliklere uygun olarak monte edilmiş topraklı duvar prizlerine bağlanmalıdır. Elektrik kablosu ve fiş kuru olmalıdır.
- Bağlantı kablosunu keskin kenarlardan çekmeyin veya sıkıştırmayın. Sarkık halde bırakmayınız. Isı ve yağdan koruyun.
- Bir uzatma kablosunu sadece mükemmel durumdaysa kullanın.
- Elektrik fişini asla elektrik kablosundan veya ıslak ellerle prizden çekmeyin.
- Cihazı kablosundan tutarak taşımayınız.
- Cihazı ocak gibi sıcak yüzeylerin üzerine veya açık gaz alevlerinin yakınına koymayın, aksi takdirde cihazın gövdesi eriyebilir.
- Cihaz düz, ısıya dayanıklı bir yüzey üzerinde, yanıcı maddelerden (örn. perdeler) en az 70 cm uzakta kullanılmalıdır.
- Cihazı suya duyarlı yüzeylerin üzerine koymayın. Sıçrayan su bu yüzeylere zarar verebilir.
- **Dikkat**: cihazdan buhar çıkar! Cihazı hassas mobilyaların (örn. duvar dolapları) altında çalıştırmayın.
- **Dikkat**: cihaz ısınır! Çıkan buhar nedeniyle haşlanma tehlikesi. Çalışma sırasında cihazı hareket ettirmeyin veya şebeke kablosunu çekmeyin.
- Pişirme kabı (4) **"MAX"** işaretinden daha yüksek olmayacak şekilde doldurulmalıdır. Bu işaret sadece pirinç pişirmek içindir. Ölçü kabı (5) üzerinde belirtilen hacimler su içindir ve ml (mililitre) cinsindendir.
- Cihazı dışarıda, nemli odalarda veya çocukların ulaşabileceği yerlerde kullanmayın veya saklamayın.
- Cihaz kullanımdayken gözetim altında tutulmalıdır.
- Cihaz kullanılmadığında, elektrik fişini prizden çekin.
- Cam kapaktaki (1) yoğuşma açıklığını kapatmayın veya engellemeyin.
- Tenceredeki (4) yiyecekleri karıştırmak veya tencereden çıkarmak için sadece birlikte verilen pirinç kaşığını (7) kullanın. Metal aletler yapışmaz kaplamaya zarar verebilir.
- Pişirme tenceresi (4) ile ısıtma ünitesi (5) arasına yiyecek girmediğinden emin olun.
- Isıtma ünitesinin (5) dış tenceresine asla sıvı veya yiyecek eklemeyin.

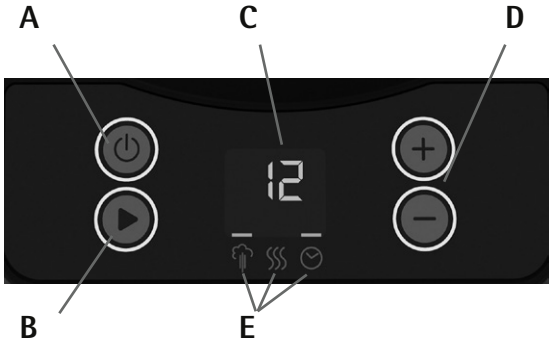
- Cihaz soğuyana kadar taşımayın.
- Aşağıdaki durumlarda cihazı kullanmayı bırakın ve/veya elektrik fişini derhal prizden çekin
  - Cihaz veya şebeke kablosu hasar görmüşse;
  - Düşme veya benzeri bir olay sonrasında cihazın arızalı olabileceğinden şüpheleniyorsanız.

  Bu gibi durumlarda, cihazı tamir için götürün.
- Yanlış kullanım, hatalı çalıştırma veya uygun olmayan onarımlar sonucunda meydana gelen hasarlar için hiçbir sorumluluk kabul etmiyoruz. Bu tür durumlarda garanti talepleri de aynı şekilde hariç tutulur.

Kullanım

WMF Kitchenminis® pirinç pişirici sadece pirinç pişirmek için özel avantajlar sunmakla kalmaz, aynı zamanda tahıl ve bakliyat pişirmenin yanı sıra sebzeleri, kümes hayvanlarını ve balıkları buharda pişirmek için de mükemmel şekilde uygundur. Pirinç aynı anda buharda pişirilerek de pişirilebilir. Bunu yaparken lütfen pişmiş ve buharda pişirilmiş gıdalar için farklı pişirme sürelerine dikkat edin. Gerektiğinde, pişirme parçasını (3) pişirme kabına (4) farklı bir zamanda yerleştirin, pirinç/tahıllara referans tablosunda belirtildiği gibi daha fazla su ekleyin veya pirinç/tahılları pişirdikten sonra boş pişirme kabına su verin. Bakliyat ıslatırken, zamanlayıcı işlevi ıslatma süresinin ne zaman bittiğini size hatırlatır.

Kontrol paneli



A	Açma/kapama düğmesi
B	Başlat/duraklat düğmesi
C	Zamanlayıcı ekranı
D	Zamanlayıcı ayarı
E	**Program** semboller
	Buharlı Pişirici sembolü
	Sıcak tut sembolü
	Zamanlayıcı sembolü

Ölçüm sürahisi için referans tablosu

Sürahi suyu ölçme	Pirinç hacmi
140 ml	130 g
70 ml	65 g

İlk kez kullanmadan önce

Temizlik

Cihazı ilk kez kullanmadan önce tüm parçaları (ısıtma ünitesi hariç) iyice temizleyin ve kurulayın. Lütfen bu kullanım kılavuzundaki temizlik notlarına da dikkat edin.

Pirinç ve tahılların pişirilmesi

Garnitür için kişi başına yaklaşık 50 g ve ana yemek için yaklaşık 100 g pirinç kullanın. Ölçü kabını kullanarak istediğiniz pirinç hacmini ölçün ve pişirme kabına (4) yerleştirin. Ardından ilgili hacimde su ekleyin. Uyarı! Maksimum doldurma yüksekliğini gösteren **"MAX"** işaretine dikkat edin. Bu işaret sadece pirinç pişirmek içindir. Farklı pirinç türleri farklı hacimlerde su gerektirebilir. Lütfen üreticinin ambalajı üzerinde verilen bilgilere bakın.

1. Çiğ pirinci/tahılları birkaç kez soğuk suyla yıkayın, kısa bir süre süzülmesini bekleyin ve ardından pişirme tenceresine (4) yerleştirin. Pirinç/tahılların pişirme sırasında şişeceğini lütfen unutmayın. Bu nedenle tencereyi sadece **"MAX"** işaretine kadar doldurun.
2. İlgili hacimde su ekleyin (referans tablosuna bakın). **Not**: Pirinci/tahılları tuz, kakule, kimyon, et suyu küpleri veya diğer otlar ve baharatlarla tatlandırın ve birlikte verilen pirinç kaşığını (7) kullanarak her şeyi kısaca karıştırın.
3. Pişirme kabını (4) ısıtma ünitesine (5) yerleştirin ve cam kapakla (1) kapatın.
4. Cihazı elektrik şebekesine bağlayın.
5. Cihazı açmak için **açma/kapama** düğmesine**(A)** basın. Ekranda otomatik olarak **00**görüntülenir.
6. Pişirmeye başlamak için **başlat/duraklat** düğmesine**(B)** basın. **00** göstergesi söner ve buharlı pişirici sembolünün üzerindeki LED yanar ≡ . Zamanlayıcı sembolünün üzerindeki cihaz kullanımda sembol **ü**de yanar **. Not** : Başlat/duraklat **düğmesine tekrar** basarsanız pişirme işlemi yarıda kesilir. Sembolün üzerindeki LED yanıp söner. Pişirmeyi yeniden başlatmak için başlat/duraklat düğmesine tekrar basın.
7. Pirinç/tahıl piştiğinde/pişirildiğinde **daha fazla sıvı yok** pişirme kabında (4). Bu durum sesli bir sinyal ile belirtilir LED yanar ve LED yanıp sönüyor. Tercihlerinize bağlı olarak, pirinci/tahılları beş dakika daha bekletmek isteyebilirsiniz. Beş dakika sonra, sesli bir sinyal duyulur ve LED yanar. Cihaz şimdi aşağıdakilere geçer **sıcak tutma modu 40 dakikaya kadar**. Bu sürenin sonunda cihaz kendini otomatik olarak kapatır. **Not**: Elbette, sıcak tutma süresinin bitiminden önce aşağıdaki düğmeye basarak cihazı kapatabilirsiniz **açık/kapalı** düğmesine basın.
8. Elektrik fişini çekin.

Darbeleri hazırlama

Bazı bakliyat türlerinin pişirilmeden önce altı ila sekiz saat boyunca suda bekletilmesi gerekir. Bu nedenle pirinç ve tahılları pişirirken kullanılan otomatik durdurma fonksiyonunu kullanmak mümkün değildir. Lütfen pişirme sürelerine dikkat edin (tabloya bakın; ıslatma süresinden önceki miktarlar!). Pişirme sırasında köpük oluşumundan dolayı taşmayı önlemek için, tercihen cam kapak olmadan pişirmelisiniz.

Bakliyat ıslatma (zamanlayıcı fonksiyonu)

1. Cihazı elektrik şebekesine bağlayın.
2. Pişirme kabına (4) istediğiniz miktarda su doldurun ve bakliyatları ekleyin.
3. Pişirme kabını (4) ısıtma ünitesine (5) yerleştirin ve cam kapakla (1) kapatın.
4. "**+**" ve "**–**" düğmelerini kullanarak zamanlayıcıyı istediğiniz ıslatma süresine ayarlayın. "**+**" düğmesi zamanlayıcı süresini artırır, "**–**" düğmesi azaltır. 1 ile 59 dakika arasında, düğme basılı tutulursa zamanlayıcının on dakikalık aralıklarla ilerlemesi sağlanabilir. Bundan sonra zaman saat olarak gösterilir (1 saatten 9 saate kadar). "**1h**" ve "**9 h**" arasında, zamanlayıcı sadece saatlik aralıklarla ayarlanabilir. Maksimum zamanlayıcı ayarı 9 saat içindir.
5. Tuşuna basın **başlat/duraklat** düğmesi (**B**) zamanlayıcıyı başlatmak için. Zamanlayıcı LED sürekli olarak yanar.
6. Seçilen süre sona erdiğinde sesli bir sinyal duyulur. Cihaz daha sonra otomatik olarak kapanır.
7. Ana fişi çekin veya bakliyatları hemen pişirin.

Bakliyat pişirme (zamanlayıcı fonksiyonu)

Bakliyatlar suda pişirilmelidir. Bunun için zamanlayıcı fonksiyonunu kullanabilirsiniz.

1. Cihazı elektrik şebekesine bağlayın.
2. Cihazı açmak için açma/kapama düğmesine**(A)** basın. Ekranda otomatik olarak **00**görüntülenir.
3. Pişirme süresini zamanlayıcıdan**(D)** ayarlayın. "**+**" düğmesi pişirme süresini artırır, "**–**" düğmesi azaltır. **Not**: Pişirme süresi 1 ila 99 dakika arasında ayarlanabilir.
4. Pişirmeye başlamak için **başlat/duraklat** düğmesine**(B)** basın. LED'ler sürekli yanar ve ayarlanan süre geri sayar. Başlat/duraklat düğmesine (**B**) tekrar **basarsanız pişirme işlemi yarıda kesilir.**LED' **ler**yanıp söner. Pişirmeyi yeniden başlatmak için**başlat/duraklat**düğmesine**(B)** tekrar basın. Not: Ayarlanan pişirme süresi, pişirme sırasında herhangi bir zamanda "+" ve "-" düğmelerine basılarak değiştirilebilir.
5. Ayarlanan süre sona erdiğinde, sesli bir sinyal duyulur ve cihaz otomatik olarak maksimum 40 dakika boyunca sıcak tutma moduna geçer. Bu sıcak tutma süresinin sonunda cihaz kendini otomatik olarak kapatır. **Not**: Cihazı sıcak tutma süresinin bitiminden önce de **açma/kapama** düğmesine basarak kapatabilirsiniz.
6. Elektrik fişini çekin.

Buharda pişirme (zamanlayıcı fonksiyonu)

Pişirme kabına (4) ilgili hacimde su ekleyin. Referans amacıyla, 100 ml su yaklaşık 30 dakikalık pişirme süresine karşılık gelir.
Not: Buharda pişirmeden önce sebzeleri yıkayın ve gerekirse soyun.

1. Pişirme kabına (4) su doldurun (tabloya bakın) ve ısıtma ünitesine (5) yerleştirin.
2. Malzemelerinizi pişirme parçasına (3) ekleyin ve sapını kullanarak açıklığı yukarı bakacak şekilde pişirme kabının (4) üzerine yerleştirin. Pişirme parçasını (3) cam kapakla (1) kapatın. **Not**: Eşit buharda pişirme için yiyecekleri benzer büyüklükte parçalara ayırın. Cihazı elektrik şebekesine bağlayın.
3. Cihazı açmak için açma/kapama düğmesine**(A)** basın. Ekranda otomatik olarak **00**görüntülenir.
4. Zamanlayıcıda**(D)** pişirme süresini ayarlayın. "**+**" düğmesi pişirme süresini artırır, "**–**" düğmesi azaltır. **Not**: Pişirme süresi 1 ila 99 dakika arasında ayarlanabilir.
5. Pişirmeye başlamak için **başlat/duraklat** düğmesine**(B)** basın. LED'ler sürekli yanar ve ayarlanan süre geri sayar. **Başlat/duraklat** düğmesine (**B**) tekrar **basarsanız pişirme işlemi yarıda kesilir.**LED' **ler**yanıp söner. Pişirmeyi yeniden başlatmak için**başlat/duraklat**düğmesine**(B)** tekrar basın. Not: Ayarlanan pişirme süresi, pişirme sırasında herhangi bir zamanda "+" ve "-" düğmelerine basılarak değiştirilebilir.
6. Ayarlanan süre sona erdiğinde sesli bir sinyal duyulur. Cihaz sıcak tutma moduna geçer. 40 dakika sonra cihaz kendini otomatik olarak kapatır. **Not**: Cihazı sıcak tutma süresinin bitiminden önce **açma/kapama** düğmesine basarak da kapatabilirsiniz.
7. Elektrik fişini çekin.

Not Tencerede (4) pilav/tahıl ve pişirme parçasında (3) sebzeleri aynı anda hazırlayabilirsiniz. Bunun için pişirme parçasını (3) pişirme sırasında tencerenin (4) üzerine yerleştirin. Lütfen yiyeceklerinizin farklı pişirme sürelerine dikkat edin. Pişirme parçasını (3) pişirme kabına (4) farklı bir zamanda yerleştirmeniz, pirinç/tahıllara referans tablosunda belirtildiği gibi daha fazla su eklemeniz veya pirinç/tahılları pişirdikten sonra boş pişirme kabına su vermeniz gerekebilir.

İpuçları ve öneriler

- Pişirme süresi, pişirilen yiyeceğin boyutuna bağlı olarak biraz değişebilir. Su hacmi buna göre ayarlanmalıdır. Küçük yiyecekler büyük yiyeceklerden daha çabuk pişer. Homojen sonuçlar elde etmek için benzer boyuttaki yiyecekleri birlikte pişirmenizi ve ara sıra karıştırmanızı (veya farklı zamanlarda daha küçük parçalar eklemenizi) öneririz.
- Malzemeler pişmeden buharda pişirme işlemi bittiyse, pişirme kabına soğuk su ekleyin ve ardından pişirme parçasını ve kapağı yerine takın.
- Pişirmenin sonunda pirinç kaşığını (7) kullanarak pirinci karıştırın ve birkaç dakika bu modda bekletin. Bu şekilde mükemmel sonuçlar elde edilir.
- Yemeklerinize daha fazla lezzet katmak için, pişirme sırasında kuru fasulye, mercimek veya diğer bakliyatlarınıza soğan, kekik, defne yaprağı, karanfil vb. ekleyin.
- Ayrıca soğan, sarımsak veya diğer otları/baharatları pişirmek için pirincinize veya sebzelerinize eklemeden önce yağda soteleyebilirsiniz.

"Kullan-at" kapağının kullanılması

Tencereyi (4) güvenli ve kolay bir şekilde taşımak için "**to-go**" kapağı (2) kullanılabilir. İçindekilerin soğumasını bekleyin ve dört tokayı kullanarak tencereyi (4) "t**o-go**" kapakla (2) kapatın. Bunların tencerenin (4) taşıma kulplarının üzerinde olmadığından emin olun. Kopçalar duyulabilir bir "**klik**" sesiyle tencere (4) üzerindeki yerine oturduğunda tencere güvenli bir şekilde kapanmıştır

Temizlik ve bakım

- Elektrik fişini çekin.
- Münferit parçaların soğumasını bekleyin.
- Parçaları (pişirme kabı, pişirme parçası, kapak, ölçü kabı ve pirinç kaşığı) yumuşak bir deterjanla veya bulaşık makinesinde yıkayın.
- Isıtma ünitesini silmek için nemli bir bez kullanın. Termostata zarar vermemeye dikkat edin.
- Ovma süngeri veya metal kaplar kullanmayın.

Yemek masaları

Pirinç pişirme süreleri

Yemek	Cilt	Sürahi ölçme Su	Beslemeler
Uzun taneli pirinç (beyaz)	50 g 100 g 200 g	60 ml 120 ml 240 ml	1 1 - 2 2
Basmati, Tayland veya Surinam pirinci	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Yuvarlak suşi pirinci, yapışkan pirinç	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Yabani veya Arborio pirinci	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2

Tahıl pişirme süreleri

Yemek	Cilt	Sürahi ölçme Su	Beslemeler
Bulgur, kinoa, karabuğday, amarant	100 g 200 g	120 ml 240 ml	1 - 2 2
Millet	100 g 200 g	140 ml 280 ml	1 - 2 2

Çeşitli bakliyatlar için pişirme süreleri

Yemek	Cilt	Sürahi ölçme Su	Pişirme süresi	Beslemeler
Nohut	150 g	350 ml	40 dakika.	1-2
Yeşil bezelye	150 g	350 ml	45 dakika.	1-2
Mercimek	100 g	350 ml	25 dakika.	1-2
Beyaz fasulye	100 g	350 ml	40 dakika.	1-2

Buharlama masası

Yemek	Cilt	Sürahi ölçme Su	Pişirme süresi	Not
Brokoli	200 g	100 ml	25 dakika.	Lokma büyüklüğünde parçalar halinde kesin
Havuçlar	300 g	100 ml	25 dakika.	Parçalara ayırın
Karnabahar	250 g	100 ml	20 dakika.	Lokma büyüklüğünde parçalar halinde kesin veya kırın
Kabak	300 g	100 ml	15 dakika.	Parçalara ayırın
Yeşil fasulye	200 g	100 ml	30 dakika.	Bütün, ince
Patates	300 g	100 ml	30 dakika.	İkiye bölün
Bezelye	200 g	100 ml	20 dakika.	Yaklaşık 10cm uzunluğunda parçalar
Şalgam yeşillikleri	300 g	100 ml	20 dakika.	Yaklaşık 10cm uzunluğunda parçalar
Kırmızı pancar	300 g	100 ml	40 dakika.	İkiye bölün

Teknik veriler

Nominal gerilim: 220–240 V~ 50–60 Hz
Güç tüketimi: 180–220 W
Koruma sınıfı: I

2023/826 sayılı AB Yönetmeliği uyarınca çalışma modları hakkında teknik bilgiler:

MOD	ENERJI TÜKETIMI (WATT)	ZAMAN ARALIĞI (DAKIKA)
Kapalı	0,5	1
Bekleme	–	–
Ek bilgi ile beklemede kalın	–	–
Ağa bağlı bekleme	–	–

CE Cihaz 2014/35/EU, 2014/30/EU ve 2009/125/EU numaralı Avrupa direktifleri ile uyumludur.

Çevrenin korunması

Çevrenin korunmasına katılalım!

- Cihazınız geri dönüştürülebilir ve kazanılabilir değerli malzemeler içermektedir.
- Cihazı yerel sivil atık toplama noktasına götürün.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

Olası değişiklikler.

These instructions are also available on our website: **wmf.com**

WMF Business Unit Consumer GmbH

WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany

+49 (0)7331 256 256
contact@wmf.com
wmf.com

Официальный представитель в Российской Федерации, импортер:
ЗАО «Группа СЕБ-Восток» 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
8(495) 213-32-31
contact-ru@wmf.com

CMMF 3200000132 | Model 04 1526 0011

3200002736/01