



- 1** покрывка
- 2** Stomatagan® чаша приготовления
- 3** Верхний компонент приготовления
- 4** Верхний лоток сбора
- 5** паропровод
- 6** Разделитель (съёмное)
- 7** Нижний компонент приготовления
- 8** Нижний лоток сбора
- 9** блокировка пара
- 10** Водный танк
- 11** Индикатор уровня воды
- 12** Панель управления
 - а) Кнопка включения / выключения
 - б) Кнопка выбора

Важная информация по технике безопасности

- Этот прибор может быть использован для детей в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под контролем или получили инструкции о том, как использовать прибор безопасным способом, и если они понимают опасности, связанные.
- Очистка и абонентское обслуживание не осуществляется детьми, если они не старше 8 и контролируется.
- Дети не должны играть с прибором.
- Храните прибор и его шнур в недоступном для детей в возрасте до 8 лет.

- Техника может использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под контролем или получили инструкции о том, как использовать прибор безопасным образом и понимают опасности, связанные.
- Не погружайте прибор в воду.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или квалифицированным специалистом, чтобы избежать опасности.

- Данный прибор предназначен для использования в домашних хозяйствах и подобных средах, таких как:
 - кухня персонала зоны в магазинах, офисах и других рабочих сред;

 - фермерские дома;
 - клиенты в гостиницах, отелях и других жилых помещениях;
 - кровать и завтрак учреждений.

Прибор не предназначен для чисто коммерческого использования.

- Внимание! Опасность ожогов! Температура доступных поверхностей может стать очень горячим. Нагревательные поверхности остаются горячими в течение некоторого времени после того, как прибор был выключен.

Перед использованием

Прибор может быть использован только по назначению в соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации. По этой причине, пожалуйста, прочитайте инструкцию перед использованием внимательно, как она содержит инструкции по использованию, чистке и уходу за прибором. Мы принимаем никакой ответственности за любой ущерб не нанесен, если это руководство не соблюдается. Храните руководство по эксплуатации в надежном месте и передать его любому последующему пользователю вместе с прибором.

Соблюдайте указания по технике безопасности при использовании прибора.

Технические данные

Номинальное напряжение:	220-240 В ~ 50-60 Гц
Потребляемая мощность:	900 Вт
Класс защиты:	я

Дополнительная информация по технике безопасности

- Подключайте прибор только к заземленной стенной розетке, которые были установлены в соответствии с правилами. Кабель питания и вилка должна быть сухой.
- Не тяните и не зажимать соединительный кабель поверх острых кромок. Не оставляйте оборванных и защитите его от жары и масла.
- Используйте только удлинитель, который находится в отличном состоянии.
- Никогда не тяните за сетевой шнур из розетки с помощью кабеля или влажными руками.
- Не переносите прибор с помощью кабеля.
- Не ставьте прибор на горячие поверхностях, такие как горячие пластины или аналогичное, или вблизи открытого пламени, так как корпус может расплавиться.
- Не устанавливайте прибор на чувствительных к влаге поверхностей. Распылитель воды может повредить такие поверхности.
- Внимание: пар выходит из прибора! Не используйте прибор под чувствительной мебели (например, настенные шкафы).
- Внимание: прибор не нагревается! Опасность ожога от побега пара. Не перемещайте прибор во время работы и не тяните за кабель питания.
- Заполните резервуар для воды холодно воды не выше, чем Максимум маркер.
- Если прибор не используется, выньте вилку из розетки.
- Прекратите использование прибора и / или вытащить вилку из розетки немедленно, если:
 - устройство или кабель питания поврежден.
 - Вы подозреваете, что есть дефект после того, как прибор упал или перенес подобный инцидент. В таких случаях, организовать прибор для ремонта.
- Прибор должен находиться под наблюдением при использовании.
- Накипь в прибор регулярно.
- Мы не несем никакой ответственности за ущерб, причиненный в результате неправильного использования, неправильной эксплуатации, неправильного ремонта или несоблюдения инструкции по удалению накипи. Претензии по гарантии также исключаются в таких случаях.

использование

WMF KÜCHENminis® WMF Виталис Е является компактным и энергоэффективным кухонным прибором. Вы можете использовать его, чтобы аккуратно готовить продукты, такие как овощи, мясо, рыба и рис. Благодаря Easy функции Steam, вы можете приготовить пищу с различным временем приготовления при нажатии кнопки и они все готовы одновременно.

Панель управления



Символ / кнопка	Функция
	Кнопка включения / выключения
	Кнопка Пуск
	Выберите нижнюю зону для приготовления пищи
	Выберите верхнюю зону приготовления пищи
	Оставшееся время
	Листовые и фрукты овощи программа
	Корнеплоды
	Рисовая программа / макаронные изделия
	Индивидуальная настройка программы
	Функция сохранения тепла
	Недостаточно воды

Примечание: Символы в тексте приведены в перевернутом цвет из-за типографической причины.

Перед использованием в первый раз

очищающий

Очистка устройства перед использованием, как описано в главе «Чистка и уход».

Запуск прибора


1. Наполните резервуар для воды холодной водопроводной воды. Залить в бак по крайней мере наполовину **с водой, но не выше, чем Максимум маркер. Мы рекомендуем всегда наполнять к Максимум маркер.** Маркеры расположены на задней панели бака для воды. Примечание: Вы должны вставить пара замков в ручках на базе прибора, чтобы предотвратить ручки становится слишком жарко. Удалить это из резервуара для воды в конце, так что оставшаяся вода может быть очищена с помощью ручек.



2. Поместите нижний поддон для сбора с паровой трубой, а нижняя зона приготовления пищи в верхней части бака для воды. Теперь вы можете поместить верхний лоток для сбора, верхнюю зону для приготовления пищи и выступ на вершине.

Примечание: направляемая система разбивки разработана таким образом, отдельные компоненты могут быть правильно расположена друг на друге. Все паровые выходы для областей приготовления пищи расположены на задней стороне устройства.

Там не должно быть никаких зазоров между отдельными чашами, приготовления пищи области. Убедитесь, что компоненты были объединены в правильном порядке.

3. При использовании только одной области приготовления пищи, использовать только нижний лоток сбора, нижнюю зону для приготовления пищи без паровой трубы, и крышку. Выберите только одну программу для нижней части варочного 



4. Поместите ингредиенты в области приготовления пищи.



Убедитесь, что вы положили ингредиенты с аналогичным временем приготовления в ту же самой области приготовления пищи.





Примечание: если вы используете два различных ингредиентов в одной области приготовления пищи, вы можете отделить область с разделителем. Вы можете разделить область приготовления пищи в два раза, или 2/3 и 1/3.

Примечание: используйте для приготовления пищи миски Comargan® для приготовления риса, лапши или маринованные / приправленные продуктов.

5. Подключите устройство к сети электропитания. Вы услышите звуковой сигнал.



6. Выберите подходящее время программы / приготовлений для верхнего () Или ниже зона приготовления (),

После нажатия кнопки  или  вы увидите, выбранный в настоящее время программа с заранее установленным временем готовки на панели управления.


7. Выберите программы ( ,  ,  , ) путем поворота кнопки выбора.


Подтвердите программу, которую вы хотите, нажав на кнопку выбора.

8. предустановленное время приготовления пищи (для конкретной программы) будет мигать. Вручную изменить это путем поворота кнопки выбора и подтверждения нажатия кнопки выбора.

Примечание: устройство имеет два индивидуально программируемых программ () а также ), Используйте их можно использовать, чтобы установить оптимальное время приготовления пищи самостоятельно. Последний параметр используется сохраняется.

9. Начните приготовления, нажав на кнопку пуска. появится на дисплее.

Примечание: устройство имеет функцию сохранения тепла, чтобы сохранить пищу теплой после приготовления завершен. После нажатия на кнопку пуска,  SSS будет мигать на дисплее.

Нажмите кнопку запуска в течение 3 секунд, чтобы активировать функцию сохранения тепла. Символ  SSS покажет. Если нет, то устройство автоматически выключится после того, как приготовление пищи завершен.

10. Вы можете увидеть оставшееся время приготовления на дисплее (функция обратного отсчета). Область с более коротким временем приготовления только включается, когда область с более длительным временем приготовления достигающей короче один. Обратите внимание: если нет достаточного количества воды в баке для воды, вы услышите звуковой сигнал во время процесса приготовления пищи и появится на дисплее.

Подтвердите сигнал нажатием на кнопку пуска. Залить в бак по крайней мере наполовину с водой. Вы можете заполнить в пресной воде с мензуркой с помощью ручки нижнего лотка сбора. Продолжайте процесс приготовления, нажав на кнопку пуска.




11. Устройство автоматически выключится после приготовления завершения / сторожевая тепло функция активируется. Вы услышите звуковой сигнал. Примечание: вы можете прервать процесс приготовления пищи в любой момент, нажав кнопку включения /


кнопка выключена  , Устройство выключится.

Опасность: риск ожога! Горячий пар выделяется, когда вы снимите крышку, для варки вставки и лотки для сбора. Таким образом, вы всегда должны использовать держатели кастрюль.

Время приготовления

Время приготовления является приблизительным и может изменяться в зависимости от размера, консистенции и количества ингредиентов. Обслуживающая размеры на человек только приближения.

Листовые и фрукты vegeta- BLES 	1 порция		2 порции	
	Время	Вес	Время	Вес
Цветная капуста соцветия	30 минут.	100 г	30 минут.	200 г
Брокколи	20 мин.	60 г	20 мин.	120 г
зеленая фасоль	15 мин.	50 г	15 мин.	100 г
Горох (свежие или замороженные)	10 минут.	60 г	10 минут.	120 г
зеленая фасоль	20 мин.	50 г	20 мин.	100 г
лук-порей	15 мин.	70 г	15 мин.	140 г
Перец	15 мин.	80 г	15 мин.	160 г
грибы	13 мин.	50 г	13 мин.	100 г
пророщенная фасоль	20 мин.	100 г	20 мин.	200 г
Спаржа	15 мин.	60 г	15 мин.	120 г
Шпинат	15 мин.	60 г	15 мин.	120 г
Сахарная кукуруза (олово)	12 мин.	80 г	15 мин.	160 г
Сахарная кукуруза (замороженная)	15 мин.	80 г	15 мин.	160 г
помидоры	10 минут.	120 г	13 мин.	240 г
белокочанная капуста	15 мин.	50 г	15 мин.	100 г
Цуккини	15 мин.	60 г	15 мин.	120 г
Mangetout	13 мин.	50 г	13 мин.	100 г

Корнеплоды 	1 порция		2 порции	
	Время	Вес	Время	Вес
тыква	15 мин.	100 г	15 мин.	200 г
морковь	30 минут.	100 г	30 минут.	200 г
Кольраби	30 минут.	100 г	35 мин.	200 г
Сельдерей	20 мин.	100 г	20 мин.	200 г
Картофель (новый)	23 мин.	180 г	25 мин.	350 г
Картофель (старый)	30 минут.	180 г	30 минут.	350 г



Корнеплоды 	1 порция		2 порции	
Сахарная кукуруза (в початках)	30 минут. 1 кусок 250 г			
лук	20 мин.	2 шт.	20 мин.	4 шт.

Рис и макаронные изделия 	1 порция		2 порции	
Пропаренный рис	30 минут.	75 г + 150 мл воды	30 минут.	150 г + 300 мл воды
Белый длинные зерна риса	30 минут.	75 г + 150 мл воды	30 минут.	150 г + 300 мл воды
Белый рис басмати	30 минут.	75 г + 150 мл воды	30 минут.	150 г + 300 мл воды
Vulgur пшеницы	20 мин.	75 г + 150 мл воды	27 мин.	150 г + 300 мл воды
Кускус	15 мин.	75 г + 150 мл воды	17 мин.	150 г + 300 мл воды
Макаронные изделия	25 мин.	75 г + Вода (должна покрывать макаронные изделия)	30 минут.	150 г + Вода (должна покрывать макаронные изделия)

Мясо, птица и рыба	1 порция		2 порции	
Куриные грудки (филе)	18 мин.	150 г	20 мин.	300 г
Утиная грудка (филе)	18 мин.	150 г	20 мин.	300 г
грудка индейки	11 мин.	100 г	15 мин.	200 г
Свиное филе	20 мин.	80 г	20 мин.	160 г
Колбасные изделия	10 минут.	170 г	10 минут.	340 г
Скругленные кусочки рыбы (толстый)	15 мин.	125 г	15 мин.	250 г
Скругленные части рыбы (тонкая) 13 мин.		100 г	13 мин.	200 г

Фрукты и яйца	1 порция		2 порции	
	время	шт.	время	шт.
яблоки	13 мин.	1 шт.	15 мин.	2 шт.
груши	20 мин.	1 шт.	25 мин.	2 шт.
Яйца (вмятку)	9 мин.	1 шт.	10 минут.	2 шт.
Яйца (вкрутую)	18 мин.	1 шт.	20 мин.	2 шт.

Очистка и техническое обслуживание

очищающий

Отключите вилку из розетки и дайте прибору остыть. Не погружайте прибор в воду, но вместо того, чтобы просто использовать влажную ткань и немного моющего средства для очистки его внешний вид. Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.

Сбор лотки, корзины пароварки, паровая труба, приготовление пищи чаша и крышки могут быть легко мыть в посудомоечной машине.

удаление окалины

Накипь приводит к потерям энергии и ухудшать срок службы примени- ANCE. Прибор выключается преждевременно, если слой накипи слишком толстый. Накипь тогда очень трудно удалить. Поэтому накипь прибор регулярно.



Мы рекомендуем использовать **Cromargol® чайник от накипи**. Этот продукт был разработан специально для удаления накипи чайники и является чрезвычайно эффективным, продукты питания безопасными и имеет нейтральный запах и вкус. Благодаря специальной формуле ухода с двумя двойными добавками, то **Cromargol® чайник от накипи не повреждает материалы**. Обычно вы можете приобрести **Cromargol®** из магазина, где вы приобрели ваш прибор или от выбранного дилера.

- До удаления накипи, отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Встряхните бутылку **Cromargol®** прежде чем использовать его. Заполните резервуар для воды с одной порцией (100 мл) **Cromargol® чайник от накипи** и оставьте примерно на пять минут, чтобы вступили в силу. Затем заполнить прибор с холодной водопроводной водой, чтобы покрыть известковое кольцо на стене и оставить стоять в течение 30 минут.
- Затем слейте воду и тщательно промойте холодной водопроводной водой.
- Отмерьте и использовать другие средства для удаления накипи в соответствии с инструкциями изготовителя.

Не нагревать раствор во время очистки от накипи.

Внимание: гарантия не распространяется на повреждения, вызванные несоблюдением инструкции для удаления накипи.