



3



4



1

5



2 9



8



7



## Ауфбай

- 1 Glasdeckel
- 2 Deckel «идти»
- 3 Garaufsatz
- 4 Gartopf, antihafbeschichtet
- 5 Heizgerät
- 6 Bedienfeld
- 7 Reislöffel
- 8 Messbecher
- 9 Stromkabel

## Состав

- 1 Стеклопанель крышка
- 2 «То-Го» крышка
- 3 Cooking вставка
- 4 Приготовление горшок с антипригарным покрытием
- 5 нагревательный элемент
- 6 Панель управления
- 7 Райс ложка
- 8 Измерение кувшина
- 9 Шнур питания

## Монтаж

- 1 Экстраваскулярный тромб ан Verge
- 2 Экстраваскулярный тромб «идти»
- 3 Panier de cuisson
- 4 Бак де cuisson à revêtement antiadhésif
- 5 Appareil de CHAUFFAGE
- 6 Panneau de Commande
- 7 Cuiller à RIZ
- 8 Пот gradué
- 9 КАБЕЛЬ électrique

## Struttura

- 1 Coperschio di Vetro
- 2 Coperschio «идти»
- 3 Insetto della pentola
- 4 Pentola, Rivestimento antiaderente
- 5 Riscaldatore
- 6 Pannello di Comando
- 7 Cucchiaino
- 8 Misurino
- 9 Кава ди alimentazione

## Componentes

- 1 Tapa de Cristal
- 2 Tapa «пункт llevar»
- 3 Rustidera
- 4 Olla интерьер, кон revestimiento antiaderente
- 5 Aparato небольшая печь
- 6 Панель управления де
- 7 Cuchara пункт арос
- 8 Recipiente medidor
- 9 Кабель-де-Corriente

## Onderdelen

- 1 Glazen deksel
- 2 Deksel, идти»
- 3 Чудак-orzetstuk
- 4 Kookpan, анти-aanbakraag
- 5 Verwarmingssysteem
- 6 Bedieningspaneel
- 7 Rijstlepel
- 8 Maatbeker
- 9 Stroomkabel

## Opbygning

- 1 Glaslåg
- 2 LAG «идти»
- 3 Indsats
- 4 Beholder, antivedhæftningsbelægning
- 5 Riskoger
- 6 Betjeningspanel
- 7 Riske
- 8 Målebæger
- 9 Strømkabel

## Konstruktion

- 1 Glaslock
- 2 «То-Го-замок»
- 3 Ångkokningsinsats
- 4 Kokkårl
- 5 Värmeenhet
- 6 kontrollpanel
- 7 Rissked
- 8 Måtglas
- 9 Nätsladd

## Laitteen OSAT

- 1 Lasikansi
- 2 Kansi «идти»
- 3 Höyryytastasia
- 4 Keittokattila, tarttumaton пинта
- 5 Lämmitinyksikkö
- 6 Käyttöpaneeli
- 7 Riisilusikka
- 8 Митта-ASTIA
- 9 Virtajohto

## Deler

- 1 Glasslokk
- 2 «Идти» -lokk
- 3 Kokeinsats
- 4 Gryte мед slippbelegg
- 5 Värmeenhet
- 6 Betjeningsfelt
- 7 Risskje
- 8 Målebeger
- 9 Strømlledning

## Важная информация по технике безопасности

- Этот прибор может быть использован для детей в возрасте от 8 лет и выше, если они находятся под контролем или получили инструкции о том, как использовать прибор безопасным образом и понимают опасности, связанные.
- Очистка и обслуживание пользователей не должны выполняться детьми в возрасте до 8 лет или без присмотра.
- Дети не должны играть с прибором.
- Храните прибор и его сетевой шнур, в недоступном для детей в возрасте до 8.
- Техника может использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и / или знаний, если они находятся под контролем или получили инструкции о том, как использовать прибор безопасно, и они понимают опасности, связанные.
- Не погружайте прибор в воду.
- Если сетевой шнур теплогенератора поврежден, он должен быть заменен производителем, его послепродажного обслуживания или квалифицированным специалистом, если опасности следует избегать.
- Это устройство предназначено для использования в домашнем хозяйстве и для подобных применений, например:
  - кухня персонала площадь в магазинах, офисах и других коммерческих условиях;
  - Фермы;
  - По гостям в гостиницах, мотелях и других жилых помещениях;
  - На кровать и завтрак учреждений.

Прибор не предназначен для чисто коммерческого использования.

- **Внимание: опасность ожога!** Поверхности Доступ может быть очень горячим.
- Внимание: опасность образования пены и пригорание.

## Перед использованием

Прибор может быть использован только по назначению и в соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации. Никаких претензий любого рода могут быть нажаты за повреждения, вызванные неправильным использованием. Поэтому рекомендуется внимательно прочитать инструкцию перед использованием. Он содержит инструкции по использованию, чистке и уходу за прибором. Мы не несем никакой ответственности за любой ущерб в результате несоблюдения.

Храните данное руководство в надежном месте и передать его любому последующему пользователю вместе с прибором. Обратите внимание, информация о гарантии в конце инструкции по эксплуатации. Меры предосторожности должны соблюдаться в процессе эксплуатации.

### Технические данные

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

### Дополнительная информация по технике безопасности

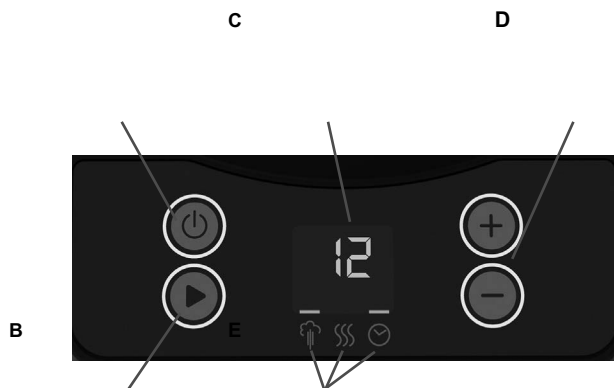
- Прибор должен быть подключен только к заземленным розеткам, которые были установлены в соответствии с правилами. Кабель питания и вилка должны быть сухими.
- Не тяните и не зажимать кабель поверх острых кромок. Не оставляйте его болтаться. Защитите его от жары и масла.
- Используйте только кабель-удлинитель, если он находится в отличном состоянии.
- Никогда не тяните за сетевой шнур из розетки, кабель питания или мокрыми руками.
- Не переносите прибор с помощью кабеля.
- Не ставьте прибор на горячих поверхностях, таких как конфорками или вблизи открытого пламени газа, потому что это может расплавить корпус.
- Прибор должен быть использован на плоской теплоустойчивой поверхности, по меньшей мере 70 см от горячих материалов (например, шторы).
- Не устанавливайте прибор на чувствительных к влаге поверхностей. Splashed вода может повредить такие поверхности.
- **Внимание: пар выходит из прибора! Не используйте прибор под чувствительной мебели (например, настенные шкафы).**
- **Внимание: прибор становится горячим! Опасность ожога от побега пара. Не перемещайте прибор или тянуть кабель питания во время работы.**
- **Горшок приготовления пищи (4) должен быть заполнен до не выше, чем "МАКСИМУМ" отметка. Этот знак относится только к приготовлению риса.** Объемы, указанные на измерительном кувшине (5) относятся к воде и в миллилитрах (мл).
- Не используйте и не храните прибор снаружи, во влажных помещениях или в пределах досягаемости детей.
- Прибор должен находиться под наблюдением при использовании.
- Когда прибор не используется, отсоедините сетевой шнур из розетки.
- Не закрывать или блокировать отверстие конденсации в стеклянной крышке (1).
- Только когда-либо использовать входящий в комплект поставки риса ложку (7) для перемешивания пищи в кастрюле (4) или удалить его из кастрюли. Металлическая посуда может повредить антипригарное покрытие.
- Убедитесь, что никакая пища не попадет между варочным горшком (4) и нагревательным блоком (5).
- Никогда не добавляйте жидкости или продукты к наружному горшку нагревательного блока (5).
- Не перевозите, пока прибор не остынет.
- Прекратите использование прибора и / или вытащить сетевую вилку из розетки сразу же, если
  - Устройство или кабель питания поврежден;
  - Вы подозреваете, что устройство может быть дефектным после падения или подобного инцидента. В таких случаях, возьмите прибор в ремонт.

- Мы не несем никакой ответственности за любой ущерб, причиненный в результате неправильного использования, неправильной эксплуатации или неправильного ремонта. Гарантийные претензии будут также исключены в таких случаях.

### использование

Рисоварка WMF Kitchenminis® предлагает не только особые преимущества для приготовления риса, но также идеально подходит для приготовления крупы и бобовых, а также для приготовления на пару овощей, птиц и рыб. Рис также можно приготовить одновременно пропаривания. При этом, обратите внимание на различные времена приготовления для вареных и приготовленные на пару продукты питания. Там, где это необходимо, место для приготовления пищи вставки (3) на кастрюле (4) в другое время, добавьте больше воды к рису / зерновые, как указано в справочной таблице, или дают воду в пустой кастрюле после варки риса / хлопья. При замачивании импульсов, функция таймера напоминает вам, когда замачивание время закончилось.

## Панель управления



Кнопка включения / выключения

В Кнопка Старт / пауза

C	дисплей таймера
D	установка таймера
E	<b>программа символы</b>
	<b>пароварка символ</b>
	<b>Кеер-теплый символ</b>
	<b>таймер символ</b>
	☁
	🕒

## Справочная таблица для измерения кувшина

Мерный стакан воды                      Объем риса

140 мл	130 г
70 мл	65 г

### Перед использованием в первый раз

очищающий

Перед использованием прибора в первый раз, очистить все детали (кроме нагревательного блока) и тщательно высушить их. Обратите внимание, очищающие примечания в этой инструкции по эксплуатации.

### Приготовление риса и крупы

Используйте около 50 г риса на человека на гарнир и около 100 г для основного блюда. Измерьте желаемый объем риса, используя мерный стакан и поместить его в кастрюле (4). Затем добавляют соответствующий объем воды. **Предупреждение! Обратите внимание "МАКСИМУМ" Знак,** указывающий максимальную высоту наполнения. Этот знак относится только к приготовлению риса. Различные виды риса могут потребоваться различные объемы воды. Пожалуйста, обратитесь к информации, представленной на упаковке изготовителя.

1. Промыть рис-сырец / крупы в холодной воде несколько раз, позволяя кратко стечь, а затем поместить в кастрюле (4). Пожалуйста, обратите внимание, что рис / крупы будут набухать во время приготовления пищи. По этой причине, только когда-либо заполнить кастрюлю к "МАКСИМУМ" отметка.

2. Добавьте соответствующий объем воды (см справочной таблицы).

**Заметка:** Приправьте рис / крупы по вкусу соль, кардамон, тмин, бульонные кубики или другие травы и специи и перемешать все кратко, используя прилагаемую рисовую ложку (7).

3. Поместите горшок приготовления (4) в нагревательном устройстве (5) и покрыть ее со стеклянной крышкой (1).

4. Подключите прибор к электросети.

5. **Нажмите выкл выкл кнопки ( A ) чтобы включить прибор. Дисплей показывает автоматически 00.**

6. **Нажмите старт / пауза кнопки ( B ) чтобы начать готовить. 00 дисплей гасит и выше LED**

символ Пароход загорается. Прибор в символе использования над символом таймера также загорается.

**Заметка:** При нажатии старт / пауза кнопку еще раз, приготовление пищи прерывается. Светодиод над символом мигает. Для повторного запуска приготовления пищи, нажмите старт / пауза кнопку еще раз.

7. **Рисовый / злаковый / варят, когда есть не более жидкости в кастрюле (4). Это**

обозначается звуковым сигналом, то Светодиодное освещение вверх и Индикатор мигает. В зависимости от ваши предпочтения, вы можете оставить рисовые / зерновые стоять еще в течение пяти минут. Через пять минут, слышимый звук сигнала и Загорается светодиод. Прибор переключится в

**держат теплый режим в течение 40 минут. В конце этого времени прибор автоматически выключается.**

**Заметка:** Вы можете, конечно, выключить прибор до конца Keep-теплый период, нажав выкл выкл кнопки.


8. Выньте вилку из розетки.

### Подготовка импульсов

Некоторые типы импульсов должны быть замачивают в воде в течение шести-восьми часов перед приготовлением их регидратации. По этой причине не представляется возможным использовать функцию автоматического останова используется при приготовлении риса и зерновых. Пожалуйста, обратите внимание на время приготовления пищи (смотрите таблицу, количество до замачивания времени!). Чтобы избежать переполнения из-за образования пены во время приготовления пищи, вы должны готовить желательно без стеклянной крышкой.

### Замачивание импульсов (функция таймера)

1. Подключите прибор к электросети.
2. Заполнить требуемый объем воды в кастрюле (4) и добавить импульсы.
3. Поместите горшок приготовления (4) в нагревательном устройстве (5) и покрыть ее со стеклянной крышкой (1).
4. Установите таймер на желаемое время замачивания с помощью «+» и «-» кнопки. Кнопка «+» увеличивает период таймера, кнопка «-» уменьшает ее. От 1 до 59 минут, таймер может быть сделано, чтобы перейти в десяти-минутных интервалах, если кнопка **нажата. После этого времени в часах (1 ч до 9 ч). Между « 1ч » а также « 9 ч », Таймер может быть настроен только в часовых интервалах.** Значение максимального таймера в течение 9 часов.
5. **Нажмите **старт / пауза** кнопка ( В ) для запуска таймера.** Светодиод горит постоянно.
6. Когда выбранное время истекло, слышимый звуковой сигнал. Затем устройство автоматически выключается.

7. Извлеките вилку или сразу же готовить импульсы. 



### Приготовление импульсов (функция таймера)

Импульсы должны быть приготовлены в воде. Таким образом, вы можете использовать функцию таймера для этого.

1. Подключите прибор к электросети.
2. **Нажмите кнопку включения / выключения ( А ) чтобы включить прибор. Дисплей показывает автоматически 00.**
3. Установите время приготовления по таймеру ( D ). Кнопка «+» увеличивает время приготовления, - кнопка «-» уменьшает ее.

**Заметка:** Время приготовления может быть установлено в диапазоне от 1 до 99 минут.

4. **Нажмите **старт / пауза** кнопка ( В ) чтобы начать готовить.** Светодиоды загораются постоянно и множество обратный отсчет времени. При нажатии на кнопку **старт / пауза ( В )** опять же, приготовление пищи прерывается. Светодиоды мигают. Для повторного запуска приготовления пищи, нажмите **старт / пауза** кнопка ( В ) еще раз.

**Заметка:** Установленное время приготовления может быть изменено в любое время во время приготовления, нажав на «+» и «-» кнопку.  

5. Когда установленное время закончилось, слышимый звуковой сигнал и прибор автоматически переключается, чтобы держать теплый режим в течение максимум 40 минут. В конце этого Кеер-теплый время, прибор выключится автоматически.

**Заметка:** Вы также можете отключить прибор до конца Кеер-теплый период, нажав **вкл выкл** кнопка.

6. Вынуть вилку из розетки.

### Пропаривание (функция таймера)

Добавьте соответствующий объем воды в варочный котел (4). Для справочных целей, 100 мл воды соответствует примерно 30 минут времени приготовления.

**Заметка:** Мытье и, в случае необходимости, кожура овощи перед приготовлением.



1. Заполните воду (смотри таблицу) в кастрюлю (4) и поместите его в нагревательный блок (5).
2. Добавить ингредиенты в варочных вставки (3) и использовать ручку, чтобы поместить его на котелке (4) с отверстием вверх. Крышка варочной вставки (3) со стеклянной крышкой (1).

**Заметка:** Ибо даже на пару, нарезать продукты в аналогичных размеров кусков. Подключите устройство к сети.

3. **Нажмите кнопку включения / выключения ( А ) чтобы включить прибор. Дисплей показывает автоматически 00.**
4. Установите время приготовления по таймеру ( D ). Кнопка «+» увеличивает время приготовления, - кнопка «-» уменьшает ее.

**Заметка:** Время приготовления может быть установлено в диапазоне от 1 до 99 минут.

5. **Нажмите **старт / пауза** кнопка ( В ) чтобы начать готовить.** Светодиоды загораются постоянно и множество обратный отсчет времени. При нажатии **старт / пауза** кнопка ( В ) опять же, приготовление пищи прерывается. Светодиоды мигают. Для повторного запуска приготовления пищи, нажмите **старт / пауза** кнопка ( В ) еще раз.

**Заметка:** Установленное время приготовления может быть изменено в любое время во время приготовления, нажав на «+» и «-» кнопку.  

6. Когда установленное время закончилось, слышимый звуковой сигнал. Переключатели прибора держать-теплый режим. Через 40 минут, прибор автоматически выключится.

**Заметка:** Вы также можете отключить прибор до конца Кеер-теплый период, нажав **вкл выкл** кнопка.

7. Вынуть вилку из розетки.

**Заметка:** Вы можете приготовить рис / крупы в кастрюле (4) и овощей на варочной вставке (3), в то же время. С этой целью, поместите вставку для приготовления пищи (3) на кастрюле (4) во время приготовления пищи. Пожалуйста, обратите внимание на различные времена приготовления ваших продуктов. Вы, возможно, потребуется разместить варочную вставку (3) на котелок (4) в разное время, добавьте больше воды к рису / злаки, как указано в справочной таблице, или дайте воду в пустой кастрюле после варки риса /хлопья.

#### Советы и предложения

- Время приготовления может немного меняться в зависимости от размера пищи, приготовленной. Объем воды должен быть адаптирован соответствующим образом. Меньшие продукты готовятся быстрее, чем крупные. Мы рекомендуем готовить пищу такого же размера вместе, а иногда и размешать (или добавление более мелкие куски в разное время), чтобы получить однородные результаты.
- Если пропаривание законченные до ингредиентов приготовлено, добавить холодную воду в кастрюлю, а затем заменить варочную вставку и крышку.
- В конце варки, перемешайте рис с помощью риса ложки (7) и дайте ему постоять в этом режиме в течение нескольких минут. Это дает отличные результаты.
- Для того, чтобы дать вашим блюдам еще больше аромата, добавить лук, тимьян, лавровый лист, гвоздику и т.д., чтобы ваши белые бобы, чечевица или других импульсов во время приготовления пищи.
- Вы можете также обжарить лук, чеснок и другие травы / специи в масле, прежде чем добавить их в свой рис или овощи для приготовления пищи.

#### Использование «в ходе» крышка

«идти» Крышка (2) может быть использована для транспортировки горшка для варки пищи (4) безопасно и легко. Разрешить содержимое остыть и закрыть кастрюлю (4) с «идти» Крышка (2) с помощью четыре застёжек. Убедитесь в том, что они не за ручки для переноски в котелке (4). Горшок приготовления закрыт безопасно, когда застёжки клипа на место на кастрюле (4) с слышимым « **нажмите кнопку.** »



#### Чистка и уход

- Вытащите сетевой штекер.
- Разрешить отдельные части, чтобы остыть.
- Промыть отдельные части (кастрюли, приготовление вставки, крышка, мерный стакан и риса ложка) с мягким моющим средством или в посудомоечной машине.
- Используйте влажную ткань, чтобы вытереть нагревательный блок. Позаботьтесь, чтобы не повредить термостат.
- Не используйте чистящие подушечки или металлическую посуду.



**Рисовые время приготовления**

питание	объем	Измерение кувшина воды	Ленты
Длиннозерный рис (белый)	50 г	60 мл	11 - 2,2
	100 г	120 мл	
	200 г	240 мл	
Басмати, тайский или Суринамский риса	50 г	70 мл	11 - 2,2
	100 г	140 мл	
	200 г	280 мл	
Круглый суши рис, клейкий рис	50 г	70 мл	11 - 2,2
	100 г	140 мл	
	200 г	280 мл	
Дикий или Arborio риса	50 г	70 мл	11 - 2,2
	100 г	140 мл	
	200 г	280 мл	

**раз Cereal приготовления**

питание	объем	Измерение кувшина воды	Ленты
Vulgar, лебеда, гречиха, амарант	100 г	120 мл	1 - 2,2
	200 г	240 мл	
Просо	100 г	140 мл	1 - 2,2
	200 г	280 мл	

**Время приготовления для различных импульсов**

питание	объем	Измерение кувшина воды	Время готовить	Ленты
Нут	150 г	350 мл	40 мин.	1-2
Зеленый горошек	150 г	350 мл	45 мин.	1-2
Чечевица	100 г	350 мл	25 мин.	1-2
белые бобы	100 г	350 мл	40 мин.	1-2

**Пароварка стол**

питание	объем	Измерение кувшина воды	Время готовить	Заметка
Брокколи	200 г	100 мл	25 мин.	Нарезать крохотные части
морковь	300 г	100 мл	25 мин.	Разрезать на кусочки
Цветная капуста	250 г	100 мл	20 мин.	Вырезать или разбить на маленькие кусочки
Цукини	300 г	100 мл	15 мин.	Разрезать на кусочки
зеленая фасоль	200 г	100 мл	30 минут.	Всего, штраф
Картофель	300 г	100 мл	30 минут.	Разрезать пополам
Горох	200 г	100 мл	20 мин.	Прибл. 10см длинные куски
репа	300 г	100 мл	20 мин.	Прибл. 10см длинные куски
свекла	300 г	100 мл	40 мин.	Разрезать пополам