

**W
MF** KITCHENminis®
Рисоварка



Руководство по эксплуатации





Конструкция прибора

- 1 Стеклянная крышка
- 2 Крышка для переноски
- 3 Вставка-пароварка
- 4 Чаша с антипригарным покрытием
- 5 Основной корпус
- 6 Панель управления
- 7 Ложка для риса
- 8 Мерный кувшин
- 9 Шнур питания

Важная информация по безопасности

- Данный прибор может использоваться детьми, достигшими возраста 8 лет, под присмотром старших, либо если они были обучены безопасному использованию прибора и осознают связанные с этим риски.
- Очистка и обслуживание прибора не должны осуществляться детьми младше 8 лет или детьми, находящимися без присмотра.
- Дети не должны играть с прибором.
- Прибор и его провод следует хранить вдали от детей младше 8 лет.
- Приборы могут использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами без опыта и/или знаний о работе подобных приборов, только под присмотром или при условии прохождения инструктажа о безопасном использовании прибора и только при полном понимании возможных рисков.
- Запрещено опускать резервуар и подставку в воду.
- В случае повреждения кабеля питания прибора, во избежание несчастного случая его замену должен производить производитель, представитель службы по работе с клиентами или лицо с аналогичной квалификацией.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных условиях, например:
 - кухни для сотрудников в магазинах, офисах и других коммерческих помещениях;
 - клиентами в отелях, мотелях и прочих местах проживания;Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- **Внимание: риск ожогов!** Доступные поверхности могут сильно нагреваться.
- **Внимание:** риск образования пены и переваривания.

Перед использованием

Прибор можно использовать только по целевому назначению в соответствии с данным руководством по эксплуатации. Компания не принимает претензий в связи с повреждением прибора в результате его неправильного использования. В связи с этим, рекомендуется внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации перед использованием прибора. В нем содержатся инструкции по использованию, чистке и обслуживанию прибора. Мы не берем на себя ответственность в связи с повреждением прибора в результате несоблюдения инструкций по эксплуатации.

Руководство следует хранить в надежном месте и передать его вместе с прибором последующим пользователям. Также следует обратить внимание на информацию по гарантии, приведенную в конце руководства по эксплуатации.

В процессе использования необходимо соблюдать меры предосторожности.

Технические данные

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

Дополнительная информация по безопасности

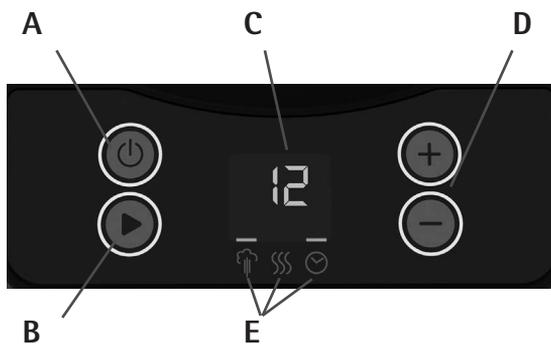
- Прибор можно подключать только к заземленным настенным розеткам, установленным в соответствии с применимыми нормами. Кабель питания и вилка должны быть сухими.
- Не разрешается протягивать или зажимать соединительный кабель над острыми краями. Нельзя оставлять кабель в свешенном состоянии. Кабель необходимо защищать от воздействия тепла и попадания масла.
- Удлинитель можно использовать, только если он находится в безупречном состоянии.
- Запрещено выдергивать вилку из розетки мокрыми руками или держа за шнур питания.
- Запрещается удерживать прибор за кабель.
- Запрещается размещать прибор на горячих поверхностях, например, на электрических конфорках или в аналогичных местах, а также использовать прибор рядом с открытым огнем, поскольку это может привести к расплавлению корпуса.
- Прибор должен быть установлен на плоскую жаропрочную поверхность на расстоянии, по крайней мере, 70 см от воспламеняющихся материалов (например, занавесок).
- Запрещается размещать прибор на поверхностях, восприимчивых к воздействию воды. Брызги воды могут нанести вред таким поверхностям.
- **Внимание:** прибор может выделять пар! Запрещено использовать прибор под предметами мебели из хрупких материалов (например, под стенными шкафчиками).
- **Внимание:** прибор нагревается. Риск ошпаривания паром. Во время работы прибора его не следует перемещать, а также не следует тянуть кабель питания.
- Вода в чашу (4) наливается не выше отметки «MAX». Эта отметка применяется только при варке риса. Объемы, указанные на мерном стакане (5), применяются к воде и представлены в мл (миллилитры).
- Запрещено использовать или хранить прибор вне помещений, в сырых помещениях или в местах, куда могут проникнуть дети.
- Эксплуатация прибора должна осуществляться в присутствии человека.
- Когда прибор не используется, вилку следует вытащить из розетки.
- Запрещено накрывать или блокировать конденсационные отверстия в стеклянной крышке (1).
- Для перемешивания продукта в чаше (4) или его извлечения из чаши используется только специальная ложка для риса (7), которая идет в комплекте. Металлические приборы могут повредить антипригарное покрытие.

- Убедитесь в том, что остатки пищи не застряли между чашей (4) и нагревательной поверхностью (5).
 - Запрещено добавлять жидкость или продукты во внешнюю чашу корпуса (5).
 - Запрещено перемещать прибор до его остывания.
 - Следует немедленно остановить работу прибора и/или вытащить из розетки вилку прибора в следующих случаях:
 - повреждение прибора или кабеля питания
 - имеются подозрения о неисправности прибора после его падения или какого-либо другого аналогичного происшествия.
- В этом случае прибор необходимо направить на ремонт.
- Наша компания не несет ответственности за какие-либо повреждения, вызванные неправильным использованием, эксплуатацией или ремонтом прибора. В таких случаях также исключаются какие-либо претензии по гарантии.

Использование

Рисоварка WMF Kitchenminis® обладает не только особыми функциями варки риса, но и отлично подойдет для приготовления круп и зернобобовых культур, а также для приготовления на пару овощей, птицы и рыбы. Рис также можно готовить при включенной функции приготовления на пару. При этом обратите внимание, что для варки и приготовления на пару применяется разное время. В случае необходимости установите вставку-пароварку (3) в чашу (4), затем добавьте воды для варки риса/круп в соответствии со значениями, указанными в справочной таблице, либо налейте воду в пустую чашу после варки риса/круп. При замачивании зернобобовых таймер напомнит вам об истечении времени замачивания.

Контрольная панель



A	Кнопка On/Off (Вкл/Выкл)
B	Кнопка Start/Pause (Пуск/Пауза)
C	Дисплей таймера
D	Настройка таймера
E	Символы программ
	Символ варки на пару
	Символ постоянного подогрева
	Символ таймера

Справочная таблица для мерного кувшина

Объем воды, определяемый с помощью мерного кувшина	Объем риса
140 мл	130 г
70 мл	65 г

Указания перед первым применением

Чистка

Перед тем, как использовать прибор в первый раз, тщательно очистите, а затем насухо вытрите его части (кроме основного корпуса). Просьба также ознакомиться с примечаниями по очистке прибора, которые приведены в настоящем руководстве по эксплуатации.

Варка риса и круп

Возьмите примерно 50 г риса на человека в качестве гарнира и примерно 100 г в качестве основного блюда. Отмерьте нужное количество риса с помощью мерного кувшина и насыпьте его в чашу (4). Затем влейте нужное количество воды. Предупреждение! Отметка «МАХ» обозначает максимальный уровень заполнения. Эта отметка применяется только при варке риса. Для готовки разных типов риса может потребоваться разный объем воды. Просьба ознакомиться с информацией, представленной на упаковке изготовителя.

1. Промойте сырой рис/крупку в холодной воде несколько раз, оставьте сохнуть ненадолго, а затем насыпьте рис/крупку в чашу (4). Обратите внимание, что рис/крупка разбухает во время готовки. Поэтому чашу необходимо наполнять только до отметки «МАХ».
2. Влейте нужное количество воды (см. справочную таблицу).

Примечание: Приправьте рис/крупку солью, кардамоном, зирой, бульонными кубиками или другими травами и специями и быстро перемешайте с помощью специальной ложки для риса (7).
3. Установите чашу (4) в корпус (5) и накройте стеклянной крышкой (1).
4. Подключите прибор к сети.
5. Нажмите кнопку **On/Off (Вкл/Выкл) (A)**, чтобы включить прибор. На дисплее автоматически появится символ **00**.
6. Нажмите кнопку **Start/Pause (Пуск/Пауза) (B)**, чтобы запустить процесс готовки. На дисплее отобразится символ **00**, а над значком варки на пару загорится светодиодный индикатор . Символ эксплуатации прибора также загорится над значком таймера .

Примечание: При повторном нажатии кнопки **Start/Pause (Пуск/Пауза)** процесс варки будет приостановлен. Над значком замигает светодиодный индикатор . Чтобы возобновить процесс варки, нажмите кнопку **Start/Pause (Пуск/Пауза)** еще раз.
7. Рис/крупка считается приготовленным/приготовленной, если в чашу **больше не осталось воды** (4). При этом раздастся звуковой сигнал, активируются и замигают светодиодные индикаторы (,). В зависимости от предпочтений, рис/крупку можно оставить еще на пять минут. По истечении пяти минут раздастся звуковой сигнал, и загорятся светодиодные индикаторы (). После этого прибор переключится **в режим постоянного подогрева еще на 40 минут**. По завершении этого периода прибор автоматически отключится.

Примечание: Разумеется, прибор можно выключить до завершения периода постоянного подогрева, нажав кнопку **On/Off (Вкл/Выкл)**.
8. Выньте вилку из розетки.

Приготовление зернобобовых

Некоторые виды зернобобовых необходимо замачивать в воде на период от шести до восьми часов до варки, чтобы насытить их влагой. По этой причине нельзя использовать функцию автоматического отключения как при готовке риса и круп. Обратите внимание на время готовки (см. таблицу; количество продукта до замачивания!). Чтобы избежать перелив через край из-за образования пены во время готовки, рекомендуется готовить без стеклянной крышки.

Замачивание зернобобовых (функция таймера)

1. Подключите прибор к сети.
2. Налейте нужное количество воды в чашу (4) и добавьте зернобобовые.
3. Установите чашу (4) в корпус (5) и накройте стеклянной крышкой (1).
4. Установите желаемое время замачивания на таймере с помощью кнопок «+» и «-». Кнопка «+» позволяет увеличить время на таймере, кнопка «-» позволяет сократить это время. Если речь идет о периоде от 1 до 59 минут, таймер можно установить с десятиминутными интервалами, удерживая кнопку. Затем время будет отображаться в часах (от 1 до 9 часов). Если речь идет о периоде от 1 до 9 часов, время на таймере можно регулировать с часовыми интервалами. Максимальное время настройки таймера составляет 9 часов.
5. Нажмите кнопку **Start/Pause (Пуск/Пауза) (B)**, чтобы запустить таймер. Светодиодные индикаторы ☺ перестанут мигать.
6. По истечении выбранного времени раздастся звуковой сигнал. После этого прибор автоматически отключится.
7. Вытащите вилку из розетки, либо начните готовку зернобобовых.

Варка зернобобовых (функция таймера)

Зернобобовые варят в воде. Для этого можно использовать функцию таймера.

1. Подключите прибор к сети.
2. Нажмите кнопку **On/Off (Вкл/Выкл) (A)**, чтобы включить прибор. На дисплее автоматически появится символ 00.
3. Установить на таймере время варки (D). Кнопка «+» позволяет увеличить время варки, кнопка «-» позволяет сократить это время.

Примечание: Время готовки может составлять от 1 до 99 минут.

4. Нажмите кнопку **Start/Pause (Пуск/Пауза) (B)**, чтобы запустить процесс готовки. Светодиодные индикаторы ☺ перестанут мигать, и начнется обратный отсчет времени. При повторном нажатии кнопки **Start/Pause (Пуск/Пауза) (B)** процесс варки будет приостановлен. Замигают светодиодные индикаторы ☺. Чтобы возобновить процесс варки, нажмите кнопку **Start/Pause (Пуск/Пауза) (B)** еще раз.

Примечание: Время варки можно изменить в любой момент во время готовки с помощью кнопки «+» и «-».

5. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, и прибор автоматически переключится в режим постоянного подогрева на максимальный период 40 минут. По завершении этого периода постоянного подогрева прибор автоматически отключится.

Примечание: Прибор также можно выключить до завершения периода постоянного подогрева, нажав кнопку **On/Off (Вкл/Выкл)**.

6. Выньте вилку из розетки.

Готовка на пару (функция таймера).

Налейте нужное количество воды в чашу (4). Для справки: 100 мл воды соответствует примерно 40 минутам времени варки.

Примечание: Промойте и, в случае необходимости, очистите овощи от кожуры перед тем, как приготовить их на пару.

1. Налейте воду (см. таблицу) в чашу (4) и поместите чашу в корпус (5).
2. Положите ингредиенты во вставку-пароварку (3) и с помощью рукоятки поместите его в чашу (4) так, чтобы отверстие находилось наверху. Накройте вставку-пароварку (3) стеклянной крышкой (1).

Примечание: Для равномерного распределения пара нарежьте продукты на куски одинакового размера. Подключите прибор к сети.

3. Нажмите кнопку **On/Off (Вкл/Выкл) (A)**, чтобы включить прибор. На дисплее автоматически появится символ **00**.
4. Установить на таймере время варки (**D**). Кнопка «+» позволяет увеличить время варки, кнопка «-» позволяет сократить это время. **Примечание:** Время готовки может составлять от 1 до 99 минут.
5. Нажмите кнопку **Start/Pause (Пуск/Пауза) (B)**, чтобы запустить процесс готовки. Светодиодные индикаторы перестанут мигать, и начнется обратный отсчет времени. При повторном нажатии кнопки **Start/Pause (Пуск/Пауза) (B)** процесс варки будет приостановлен. Замигают светодиодные индикаторы . Чтобы возобновить процесс варки, нажмите кнопку **Start/Pause (Пуск/Пауза) (B)** еще раз.

Примечание: Время варки можно изменить в любой момент во время готовки с помощью кнопки «+» и «-».

6. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Прибор переключится в режим постоянного подогрева. Через 40 минут прибор автоматически отключится.

Примечание: Прибор также можно выключить до завершения периода постоянного подогрева, нажав кнопку **On/Off (Вкл/Выкл)**.

7. Выньте вилку из розетки.

Примечание: Вы можете одновременно готовить рис/крупы в чаше (4) и овощи во вставку-пароварке (3). Для этого поместите вставку-пароварку (3) в чашу (4) во время приготовления. Учитывайте, что для приготовления разных блюд требуется разное время. В случае необходимости установите вставку-пароварку (3) в чашу (4) в другое время, добавьте воды для варки риса/круп в соответствии со значениями, указанными в справочной таблице, либо налейте воду в пустую чашу после варки риса/круп.

Советы и предложения

- Время приготовления может незначительно отличаться, в зависимости от количества продукта, которое необходимо приготовить. Объем воды необходимо подбирать. Порции меньшего объема готовятся быстрее. Мы рекомендуем готовить продукты одинакового размера вместе, периодически перемешивая их (либо добавляя более мелкие куски время от времени) для получения однородного блюда.
- Если функция пара отключилась до приготовления ингредиентов, налейте холодную воду в чашу, а затем поместите обратно вставку-пароварку и крышку.
- В конце процесса варки перемешайте рис с помощью ложки для риса (7) и оставьте его в этом режиме на несколько минут. Это обеспечит получение идеального результата.
- Для придания блюду большего аромата, добавьте к белой фасоли, чечевице или другим зернобобовым лук, тимьян, лавровые листья, гвоздику и т.д. во время приготовления.
- Вы также можете обжарить лук, чеснок или другие травы/специи в масле на медленном огне перед тем, как добавить их в рис или овощи для дальнейшей готовки.

Использование крышки для переноски

Крышку для переноски (2) можно использовать для безопасной и удобной переноски чаши (4). Дайте содержимому остынуть и закройте чашу (4) крышкой для переноски (2) с помощью четырех защелок.

Убедитесь, что эти элементы не перекрывают переносные ручки чаши (4). Чаша считается закрытой, если защелки зафиксированы на месте на поверхности чаши (4) до **щелчка**.



Чистка и обслуживание

- Выньте вилку из розетки.
- Дайте отдельным деталям остынуть.
- Промойте отдельные детали (чашу, вставку-пароварку, крышку, мерный кувшин и ложку для риса) с использованием мягкого чистящего средства или в посудомоечной машине.
- С помощью влажной тряпки протрите корпус. Будьте аккуратны, чтобы не повредить термостат.
- Запрещено использовать металлические губки или металлические инструменты.

Время варки риса

Продукт	Объем	Объем воды из мерного кувшина	Задаваемые значения
Длиннозерный рис (белый)	50 г	60 мл	1
	100 г	120 мл	1 - 2
	200 г	240 мл	2
Рис басмати, тайский или суринамский	50 г	70 мл	1
	100 г	140 мл	1 - 2
	200 г	280 мл	2
Круглый рис для суши, клейкий рис	50 г	70 мл	1
	100 г	140 мл	1 - 2
	200 г	280 мл	2
Дикий рис или рис арборио	50 г	70 мл	1
	100 г	140 мл	1 - 2
	200 г	280 мл	2

Время варки круп

Продукт	Объем	Объем воды из мерного кувшина	Задаваемые значения
Булгур, киноа, гречневая крупа, амарантовая крупа	100 г	120 мл	1 - 2
	200 г	240 мл	2
Пшено	100 г	140 мл	1 - 2
	200 г	280 мл	2

Время варки различных зернобобовых культур

Продукт	Объем	Объем воды, определяемый с помощью мерного кувшина	Время готовки	Исходные значения
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
Белая фасоль	100 г	350 мл	40 мин.	1-2

Таблица продуктов для приготовления на пару

Продукт	Объем	Объем воды из мерного кувшина	Время готовки	Примечания
Брокколи	200 г	100 мл	25 мин.	порежьте на мелкие куски
Морковь	300 г	100 мл	25 мин.	порежьте на куски
Цветная капуста	250 г	100 мл	20 мин.	порежьте или разломите на мелкие куски
Цуккини	300 г	100 мл	15 мин.	порежьте на куски
Зеленая фасоль	200 г	100 мл	30 мин.	целиком, кусочками
Картофель	300 г	100 мл	30 мин.	разрежьте на половинки
Горох	200 г	100 мл	20 мин.	разрежьте на куски длиной примерно 10 см
Листья репы	300 г	100 мл	20 мин.	разрежьте на куски длиной примерно 10 см
Красная свекла	300 г	100 мл	40 мин.	разрежьте на половинки



Прибор соответствует требованиям Директив ЕС 2014/35/EG, 2014/30/EG и 2009/125/EG.



По окончании срока службы данного прибора запрещается утилизировать его вместе с бытовыми отходами. Его следует сдать на вторичную переработку в приемный пункт электрических и электронных приборов.

Материалы подлежат вторичной переработке согласно их маркировке. Сдавая приборы на вторичную переработку, переработку материалов или для других видов вторичного использования, вы делаете важный вклад в дело охраны окружающей среды.

Узнайте в местной администрации, где находится ваш приемный пункт.
Компания оставляет за собой право на внесение изменений

Официальный представитель, импортер:

ЗАО «Группа СЕБ-Восток»

125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3

8 (495) 213-32-31

contact-ru@wmf.com