

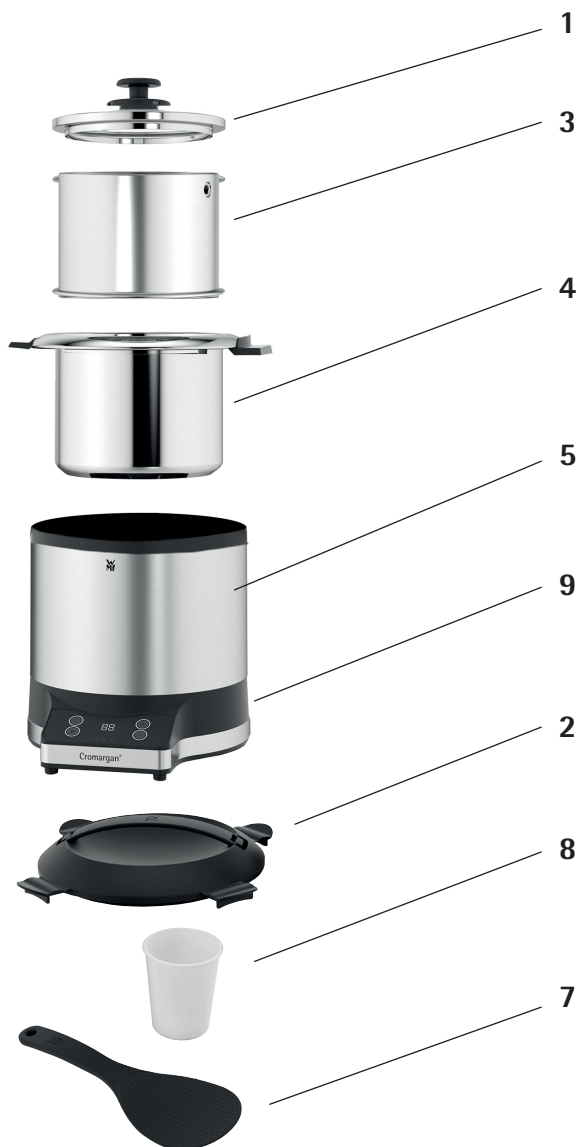


Ryżowar z lunch-boxem

WMF KITCHENminis



Instrukcja obsługi



Elementy urządzenia

1. Szklana pokrywka
2. Pokrywa „to-go”
3. Wkład do gotowania na parze
4. Garnek do gotowania z nieprzywierającą powłoką
5. Jednostka grzewcza
6. Panel sterowania
7. Łyżka do ryżu
8. Dzbanek z miarką
9. Przewód zasilający

Ważne informacje dot. bezpieczeństwa

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze, jeżeli są pod nadzorem lub poinstruowano je odnośnie bezpiecznej obsługi urządzenia i jeżeli rozumieją związane z tym zagrożenia.
 - Sprzątanie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci poniżej 8 roku życia lub pozostające bez nadzoru.
 - Zabrania się wykorzystywania urządzenia do zabawy przez dzieci.
 - Ustawić urządzenie tak, aby do niego i do jego kabla zasilającego nie miały dostępu dzieci w wieku poniżej 8 lat.
 - Urządzenia AGD mogą być używane przez osoby z ograniczonymi możliwościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub poinstruowane odnośnie użycia urządzenia w bezpieczny sposób i jeśli rozumieją one związane z tym zagrożenia.
 - Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie.
 - Jeśli przewód zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez producenta, serwis posprzedażowy lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożeń.
 - Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym i w podobnych zastosowaniach, np.:
 - W kuchniach dla personelu w sklepach, biurach i w innych środowiskach pracy;
 - W gospodarstwach rolnych;
 - Przez gości w hotelach, motelach i innego typu środowiskach mieszkalnych;
 - W obiektach typu bed-and-breakfast.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku czysto komercyjnego.
- **Uwaga: ryzyko oparzeń!** Temperatura powierzchni urządzenia może być bardzo wysoka.
 - Ostrzeżenie: Niebezpieczeństwo tworzenia się piany i kipienia.

Przed pierwszym użyciem

Urządzenie może być używane tylko zgodnie z przeznaczeniem i zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Żadne roszczenia z tytułu szkód wynikających z niewłaściwego użytkowania nie będą uwzględniane. W związku z tym zaleca się uważne przeczytanie instrukcji obsługi przed użyciem. Zawiera ona instrukcje dotyczące użytkowania, czyszczenia i konserwacji urządzenia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania zapisów niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu i przekazywać ją każdemu kolejnemu

użytkownikowi wraz z urządzeniem. Należy również zwrócić uwagę na informacje dotyczące gwarancji, które znajdują się w końcowej części instrukcji. Podczas użytkowania należy przestrzegać środków ostrożności.

Dane techniczne

Napięcie znamionowe: 220-240 V ~ 50-60 Hz
Zużycie energii: 180-220 W
Klasa ochrony: I

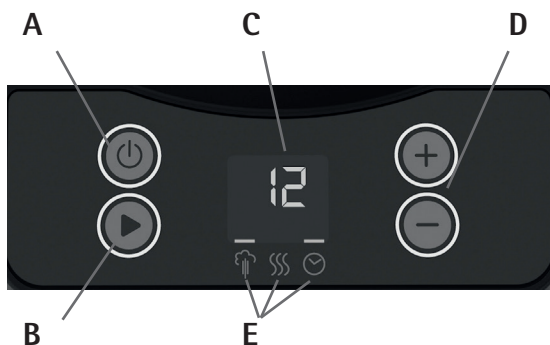
Dodatkowe informacje dot. bezpieczeństwa

- Urządzenie powinno być podłączane tylko do uziemionych gniazdek, które zostały zainstalowane zgodnie z przepisami. Kabel zasilający i wtyczka muszą być suche.
- Nie ciągnąć ani nie zaciskać kabla na ostrych krawędziach. Nie pozostawiać w zawieszaniu. Chronić przed ciepłem i olejem.
- Korzystać z przedłużacza wyłącznie, gdy jest w idealnym stanie.
- Nigdy nie wyciągać wtyczki kabla zasilającego z gniazda, ciągnąc za kabel zasilający lub mokrymi rękami.
- Urządzenia nie wolno przenosić, trzymając je za kabel zasilający.
- Nie umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach, takich jak płyty grzewcze lub w pobliżu otwartych płomieni gazowych, ponieważ może to spowodować stopienie się obudowy.
- Urządzenie powinno być użytkowane na płaskiej, żaroodpornej powierzchni co najmniej 70 cm od materiałów łatwopalnych (np. zasłon).
- Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchniach wrażliwych na działanie wody. Rozlana woda może uszkodzić takie powierzchnie.
- **Uwaga:** z urządzenia wydostaje się para! Nie należy używać urządzenia ustawionego pod wrażliwymi na wilgoć meblami (np. szafkami ściennymi).
- **Uwaga:** urządzenie nagrzewa się! Niebezpieczeństwo poparzenia wydostającą się parą wodną. Nie przesuwaj urządzenia ani nie ciągnąć za kabel zasilający podczas pracy.
- Garnek (4) powinien być wypełniony do wartości nie wyższej niż znak „MAX”. Ten znak odnosi się tylko do gotowania ryżu. Pojemności wskazane na dzbanku z miarką (5) odnoszą się do wody i są podane w ml (mililitry).
- Nie należy używać i przechowywać urządzenia na zewnątrz, w wilgotnych pomieszczeniach lub w zasięgu dzieci.
- Urządzenie musi być nadzorowane podczas użytkowania.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, wyciągnąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazda.
- Nie zakrywać ani nie blokować wylotu pary w pokrywie (1).
- Do mieszania potraw w garnku (4) lub wyjmowania ich z garnka używać wyłącznie dostarczonej łyżki (7). Narzędzia metalowe mogą uszkodzić nieprzywierającą powłokę.
- Upewnić się, że żadne jedzenie nie przedostaje się między garnek (4) i urządzenie grzewcze (5).
- Nigdy nie należy dodawać płynów lub żywności do zewnętrznego naczynia urządzenia grzewczego (5).
- Nie należy przenosić urządzenia, dopóki nie ostygnie.
- Należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia i/lub wyciągnąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazda, jeśli:
 - urządzenie lub kabel zasilający jest uszkodzony,
 - istnieje podejrzenie, że urządzenie może być uszkodzone po upadku lub podobnym zdarzeniu.
- W takich przypadkach należy oddać urządzenie do naprawy.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania, nieprawidłowej obsługi lub nieprawidłowych napraw. Również w takich przypadkach roszczenia z tytułu gwarancji są wyłączone.

Użytkowanie

Ryżowar WMF Kitchenminis oferuje nie tylko specjalne korzyści podczas gotowania ryżu, ale również doskonale nadaje się do gotowania kaszy i roślin strączkowych, jak również do gotowania na parze warzyw, drobiu i ryb. Ryż może być również gotowany podczas jednoczesnego gotowania na parze. Należy przy tym zwrócić uwagę na różne czasy gotowania potraw gotowanych normalnie i gotowanych na parze. W razie potrzeby umieścić wkład do gotowania (3) na garnku (4) w innym czasie, dodać więcej wody do ryżu/kaszy, jak wskazano w tabeli referencyjnej, lub dolać wodę do pustego garnka po ugotowaniu ryżu/kaszy. Podczas moczenia nasion roślin strączkowych funkcja czasomierza przypomina o zakończeniu czasu moczenia.

Panel sterowania



A	Przycisk Włącz/Wyłącz
B	Przycisk Start/Pauza
C	Czasomierz
D	Ustawienia czasomierza
E	Symbole programów
	Symbol parowaru
	Symbol utrzymywania ciepła
	Symbol czasomierza

Tabela referencyjna dzbanka z miarką

Woda w dzbanku z miarką	Ilość ryżu
140 ml	130 g
70 ml	65 g

Przed pierwszym użyciem








Czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie oczyścić i osuszyć wszystkie części (oprócz części grzewczej). Należy również przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

Gotowanie ryżu i kaszy

Należy przeznaczyć około 50 g ryżu na osobę w przypadku zastosowania ryżu jako dodatku i około 100 g w przypadku dania głównego. Zmierzyć żądaną objętość ryżu za pomocą dzbanka z miarką i umieścić go w garnku do gotowania (4). Następnie należy dodać odpowiednią ilość wody.


Ostrzeżenie! Należy zwrócić uwagę na oznaczenie „MAX” wskazujące maksymalną wysokość napełniania. Ten znak odnosi się tylko do gotowania ryżu. Różne rodzaje ryżu mogą wymagać różnej ilości wody. Proszę odnieść się do informacji podanych na opakowaniu producenta ryżu.

1. Surowy ryż/kaszę przepłukać kilkakrotnie w zimnej wodzie, pozostawić do krótkotrwałego odsączenia, a następnie umieścić w garnku do gotowania (4). Należy pamiętać, że ryż/kasza będą pęcznić podczas gotowania. Z tego powodu garnek do gotowania należy napełniać tylko do znaku „MAX”.
2. Dodać odpowiednią ilość wody (patrz tabela referencyjna).
Ważne: Doprawić ryż/kaszę do smaku solą, kardamonem, kminkiem, kostkami bulionowymi lub innymi ziołami i przyprawami i krótko wymieszać wszystko, używając załączonej do zestawu łyżki (7).
3. Umieścić garnek (4) w urządzeniu grzewczym (5) i przykryć go szklaną pokrywką (1).
4. Podłączyć urządzenie do prądu.
5. Nacisnąć przycisk **Włącz/Wyłącz (A)**, aby uruchomić urządzenie. Wyświetlacz automatycznie pokazuje **00**.
6. Nacisnąć przycisk **Start/Pauza (B)**, aby rozpocząć gotowanie. Wyświetlacz **00** zgaśnie, a dioda LED nad symbolem parowaru  zaświeci się. Nad symbolem czasomierza  zaświeci się również symbol użytkownika urządzenia .
Ważne: Ponowne naciśnięcie przycisku **Start/Pauza** powoduje przerwanie gotowania. Dioda LED nad symbolem  miga. Ponowne naciśnięcie przycisku **Start/Pauza** powoduje ponowne rozpoczęcie gotowania.
7. Ryż/kasza jest ugotowany(-a), gdy w garnku **nie ma już płynu** (4). Jest to sygnalizowane sygnałem dźwiękowym, zapala się dioda  i miga dioda . W zależności od preferencji, możesz chcieć zostawić ryż/kaszę w garnku na kolejne pięć minut. Po pięciu minutach po usłyszeniu sygnału dźwiękowego zaświeci się dioda . Urządzenie przełącza się teraz w **tryb utrzymywania temperatury na maksymalnie 40 minut**. Po upływie tego czasu urządzenie wyłącza się automatycznie.
Ważne: Można oczywiście wyłączyć urządzenie przed końcem czasu funkcji podgrzewania, naciskając przycisk **włącz/wyłącz**.
8. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Przygotowanie nasion roślin strączkowych





Niektóre rodzaje nasion roślin strączkowych muszą być moczone w wodzie przez sześć do ośmiu godzin przed gotowaniem w celu ich nawodnienia. Z tego powodu nie jest możliwe użycie funkcji automatycznego zatrzymywania używanej podczas gotowania ryżu i kaszy. Proszę zwrócić uwagę na czasy gotowania (patrz tabela ilości przed ustawieniem czasu moczenia!). Aby uniknąć przepełnienia z powodu tworzenia się piany podczas gotowania, należy gotować najlepiej bez szklanej pokrywy.

Moczenie nasion roślin strączkowych (funkcja czasomierza)

1. Podłączyć urządzenie do prądu.
2. Wlać żądaną ilość wody do garnka (4) i dodać nasiona.
3. Umieścić garnek (4) w urządzeniu grzewczym (5) i przykryć go szklaną pokrywką (1).
4. Za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić żądany czas moczenia. Przycisk „+” wydłuża czas, przycisk „-” skraca go. Można ustawić czasomierz od 1 do 59 minut w dziesięciominutowych odstępach czasu, jeśli przycisk jest wciśnięty. Następnie czas wyświetlany jest w godzinach (1h do 9h). Pomiędzy wartościami „1h” a „9 h” zegar może być regulowany tylko w odstępach godzinnych. Czasomierz może być ustawiony maksymalnie na 9 godzin.
5. Nacisnąć przycisk **Start/Pauza (B)**, aby rozpocząć gotowanie. Dioda LED  będzie świecić światłem ciągłym.
6. Po upływie wybranego czasu emitowany jest sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłącza się automatycznie.
7. Wyciągnąć wtyczkę sieciową lub od razu ugotować nasiona.

Gotowanie nasion roślin strączkowych (funkcja czasomierza)

Nasiona roślin strączkowych muszą być gotowane w wodzie. W tym celu można użyć funkcji czasomierza.





1. Podłączyć urządzenie do prądu.
2. Nacisnąć przycisk **Włącz/Wyłącz (A)**, aby uruchomić urządzenie. Wyświetlacz automatycznie pokazuje **00**.
3. Ustawić czas gotowania na czasomierzu (**D**). Przycisk „+” wydłuża czas gotowania, przycisk „-” skraca go. **Ważne:** Czas gotowania można ustawić na 1-99 minut.
4. Nacisnąć przycisk **Start/Pauza (B)**, aby rozpocząć gotowanie. Diody LED   świecą światłem ciągłym i odliczany jest ustawiony czas. Ponowne naciśnięcie przycisku **Start/Pauza (B)** powoduje przerwanie gotowania. Diody LED   migają. Ponowne naciśnięcie przycisku **Start/Pauza (B)** powoduje ponowne rozpoczęcie gotowania.
Ważne: Ustawiony czas gotowania można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania, naciskając przyciski „+” i „-”.
5. Po upływie ustawionego czasu emitowany jest sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie przełącza się w tryb podgrzewania na maksymalnie 40 minut. Po upływie tego czasu podgrzewania urządzenie wyłącza się automatycznie.
Ważne: Można również wyłączyć urządzenie przed końcem czasu funkcji utrzymywania temperatury, naciskając przycisk **Włącz/Wyłącz**.
6. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Gotowanie na parze (funkcja czasomierza)

Dodać odpowiednią ilość wody do garnka do gotowania (4). 100 ml wody odpowiada około 30 minutom czasu gotowania.

Ważne: Przed gotowaniem na parze umyć i w razie potrzeby obrać warzywa.

1. Wlać wodę (patrz tabela) do garnka (4) i umieścić go w urządzeniu grzewczym (5).
2. Dodać składniki do wkładu do gotowania (3) i za pomocą uchwyty umieścić go na garnku (4) z otworem skierowanym do góry. Przykryć wkład do gotowania (3) szklaną pokrywką (1).
Ważne: Do gotowania na parze należy pokroić żywność na kawałki o podobnej wielkości. Następnie podłączyć urządzenie do sieci.
3. Nacisnąć przycisk **Włącz/Wyłącz (A)**, aby uruchomić urządzenie. Wyświetlacz automatycznie pokazuje **00**.
4. Ustawić czas gotowania na czasomierzu (**D**). Przycisk „+” wydłuża czas gotowania, przycisk „-” skraca go.
Ważne: Czas gotowania można ustawić na 1-99 minut.

1. Nacisnąć przycisk **Start/Pauza (B)**, aby rozpocząć gotowanie. Diody LED   świecą światłem ciągłym i odliczany jest ustawiony czas. Ponowne naciśnięcie przycisku **Start/Pauza (B)** powoduje przerwanie gotowania. Diody LED   migają. Ponowne naciśnięcie przycisku **Start/Pauza (B)** powoduje ponowne rozpoczęcie gotowania.
Ważne: Ustawiony czas gotowania można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania, naciskając przyciski „+” i „-”.
2. Po upływie ustawionego czasu emitowany jest sygnał dźwiękowy. Urządzenie przełącza się w tryb podgrzewania. Po 40 minutach urządzenie wyłącza się automatycznie.
Ważne: Można również wyłączyć urządzenie przed końcem czasu funkcji podgrzewania, naciskając przycisk **Włącz/Wyłącz**.
3. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
Ważne: Ryż/kaszę można przygotowywać jednocześnie w garnku (4) a warzywa na wkładzie do gotowania na parze (3). W tym celu podczas gotowania umieścić wkład do gotowania na parze (3) na garnku (4). Proszę zwrócić uwagę na różne czasy gotowania potraw. W razie potrzeby umieścić wkład do gotowania (3) na garnku (4) w innym czasie, dodać więcej wody do ryżu/kaszy, jak wskazano w tabeli referencyjnej, lub dolać wodę do pustego garnka po ugotowaniu ryżu/kaszy.

Wskazówki i zalecenia

- Czas gotowania może się nieznacznie różnić w zależności od ilości gotowanych potraw. Ilość wody musi być odpowiednio dostosowana. Mniejsze ilości potraw gotują się szybciej niż duże. Zalecamy jednoczesne gotowanie potraw w podobnych ilościach i od czasu do czasu mieszanie (lub dodawanie mniejszych kawałków w różnym czasie) w celu uzyskania jednorodnych rezultatów.
- Jeśli gotowanie na parze zakończyło się przed ugotowaniem składników, dodać zimną wodę do garnka, a następnie wymienić wkład do gotowania i pokrywę.
- Po zakończeniu gotowania, wymieszać ryż łyżką z zestawu (7) i pozostawić na kilka minut w tym trybie. Daje to doskonałe rezultaty.
- Aby nadać potrawom jeszcze więcej smaku, dodaj cebulę, tymianek, liście laurowe, goździki itp. do białej fasoli, soczewicy lub innych nasion strączkowych podczas gotowania.
- Można również posmarować cebulę, czosnek lub inne zioła/ przyprawy olejem przed dodaniem ich do ryżu lub warzyw do gotowania.

Korzystanie z pokrywki „to-go”

Pokrywka (2) może być używana do bezpiecznego i łatwego przenoszenia garnka (4). Pozostawić zawartość do ostygnięcia i zamknąć garnek (4) pokrywą „to-go” (2) za pomocą czterech zatrzasków. Upewnić się, że nie znajdują się one nad uchwyty do przenoszenia garnka (4). Garnek jest bezpiecznie zamknięty, gdy zatrzaski zatrzaskną się na garnku (4) po usłyszeniu **kliknięcia**.



Czyszczenie i konserwacja

- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Poszczególne części urządzenia należy pozostawić do ostygnięcia.
- Poszczególne części (garnek, wkład do gotowania, pokrywkę, dzbanek z miarką i łyżkę) umyć łagodnym detergentem lub w zmywarce.
- Do wytarcia urządzenia grzewczego należy użyć wilgotnej ściereczki. Należy uważać, by nie uszkodzić termostatu.
- Nie należy używać gąbek do szorowania ani metalowych narzędzi.

Czas gotowania ryżu

Produkt spożywczy	Ilość	Woda w dzbanku z miarką	Porcje
Ryż długoziarnisty (biały)	50 g	60 ml	1
	100 g	120 ml	1-2
	200 g	240 ml	2
Ryż basmati, tajski lub Surinam	50 g	70 ml	1
	100 g	140 ml	1 - 2
		280 ml	2
Ryż do sushi okrągły, ryż kleisty	50 g	70 ml	1
	100 g	140 ml	1-2
	200 g	280 ml	2
Ryż dziki lub ryż Arborio	50 g	70 ml	1
	100 g	140 ml	1-2
	200 g	280 ml	2

Czas gotowania kaszy

Produkt spożywczy	Ilość	Woda w dzbanku z miarką	Porcje
Kasza bulgur, quinoa, gryka, amarantus	100 g	120 ml	1-2
	200 g	240 ml	2
Kasza perłowa	100 g	140 ml	1-2
	200 g	280 ml	2

Czas gotowania dla różnych nasion roślin strączkowych

Produkt spożywczy	Ilość	Woda w dzbanku z miarką	Czas gotowania	Porcje
Ciecierzycza	150 g	350 ml	40 min.	1-2
Groszek zielony	150 g	350 ml	45 min.	1-2
Soczewica	100 g	350 ml	25 min.	1-2
Fasola biała	100 g	350 ml	40 min.	1-2

Tabela do gotowania na parze

Produkt spożywczy	Ilość	Woda w dzbanku z miarką	Czas gotowania	Uwaga
Brokuł	200 g	100 ml	25 min.	Pokroić na mniejsze kawałki
Marchew	300 g	100 ml	25 min.	Pokroić na kawałki
Kalafior	250 g	100 ml	20 min.	Pokroić lub połamać na mniejsze kawałki
Cukinia	300 g	100 ml	15 min.	Pokroić na kawałki
Fasolka szparagowa	200 g	100 ml	30 min.	Cała, drobna
Ziemniaki	300 g	100 ml	30 min.	Przekroić na pół
Groch	200 g	100 ml	20 min.	Kawałki o wielkości ok. 10 cm
Rzępa	300 g	100 ml	20 min.	Kawałki o wielkości ok. 10 cm
Buraki czerwone	300 g	100 ml	40 min.	Przekroić na pół



Niniejsze urządzenie spełnia wymagania dyrektyw 2014/35/WE, 2014/30/WE oraz 2009/125/WE.



Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu w normalnych odpadach komunalnych, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Materiały nadają się do powtórnego wykorzystania, zgodnie z ich odpowiednim oznaczeniem. Ponowne używanie starych urządzeń, przekazywanie ich do recyklingu lub wykorzystanie w inny sposób stanowi istotny wkład w ochronę środowiska naturalnego.

Informację o lokalizacji najbliższego punktu zbiórki urządzeń można uzyskać w odpowiednim urzędzie gminy.

Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian.

POLSKA

contact-pl@wmf.com



801 300 420

Groupe SEB Polska
Ul. Inflancka 4C
00-189 Warszawa

SLOVENSKO

contact-sk@wmf.com



232 199 932

GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o.
Cesta na Senec 2/A
821 04 Bratislava

ROMANIA

contact-ro@wmf.com



031 130 93 03

GROUPE SEB ROMÂNIA Str.
Ermil Pangratti nr. 13
011881 Bucureşti

HRVATSKACROATIA

contact-hr@wmf.com



(01) 30 15 295

SEB mku Et p d.o.o.
Sarajevska 29,
10000 Zagreb

SLOVENIA

contact-si@wmf.com



02 234 94 95

GROUPE SEB Slovensko,
spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A
821 04 Bratislava

ČESKÁ REPUBLIKA

contact-cz@wmf.com



773 070 853

Groupe SEB ČR s.r.o.
Futurama Business Park (budova A)
Sokolovská 651/136a
186 00 Praha 8

HUNGARY

contact-hu@wmf.com



06 1 272 7872

GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE
Kft.2040 Budaörs,
Puskás Tivadar út 14

БЪЛГАРИЯBULGARIA

contact-bg@wmf.com



07 002 00 59

Груп Себ България ЕООДбул.
България 58 С, ет 9, офис 30
1680 София

Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstraße 19
D-90419 Nürnberg
Germany
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

WMF consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Germany
www.wmf-ce.de