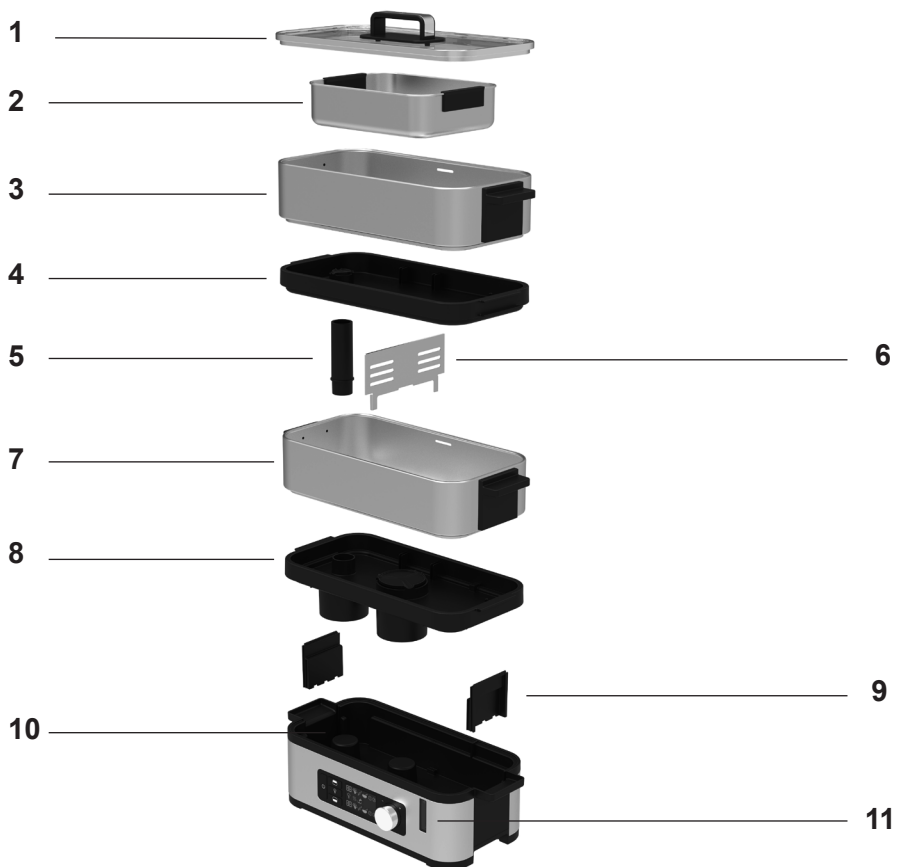


WMf KITCHENminis®

Пароварка



Руководство по эксплуатации





Конструкция пароварки

- 1 Крышка
- 2 Чаша Cromargan®
- 3 Верхний отсек для приготовления пищи
- 4 Верхний лоток
- 5 Трубка для отвода пара
- 6 Разделитель (съемный)
- 7 Нижний отсек для приготовления пищи
- 8 Нижний лоток
- 9 Паровой барьер
- 10 Резервуар для воды
- 11 Индикатор уровня воды
- 12 Панель управления
 - а) Кнопка On/Off (Вкл/Выкл)
 - б) Регулятор

Важная информация по безопасности

- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет под присмотром старших, либо если они были обучены безопасному использованию прибора и осознают связанные с этим риски.
- Дети не должны проводить чистку и обслуживание данных приборов, если им меньше 8 лет и они находятся без присмотра.
- Дети не должны играть с прибором.
- Прибор и его провод следует хранить в местах, недоступных для 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:
 - в кухонных зонах для сотрудников в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - клиентами в отелях, мотелях и прочих местах проживания;Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Внимание! Риск ожогов! Температура открытых поверхностей может становиться очень высокой. Нагревательные поверхности остаются горячими еще некоторое время после выключения прибора.

Перед использованием

Прибор можно использовать только по целевому назначению в соответствии с данным руководством по эксплуатации.

Поэтому перед использованием прибора необходимо внимательно ознакомиться с данным руководством, так как в нем содержатся инструкции по использованию, чистке и обслуживанию прибора. Наша компания не несет никакой ответственности за какие-либо убытки, вызванные несоблюдением инструкций, содержащихся в данном руководстве. Руководство следует хранить в надежном месте и передать его вместе с прибором последующим пользователям.

При использовании прибора необходимо соблюдать меры безопасности.

Технические данные

Номинальное напряжение:	220 – 240 В~ 50–60 Гц
Расход энергии:	900 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.
- Запрещается протягивать или зажимать соединительный кабель над острыми краями. Нельзя оставлять кабель в свешенном состоянии и следует защищать его от нагревания и попадания на него масла.
- Удлинитель можно использовать, только если он находится в безупречном состоянии.
- Запрещено выдергивать вилку из розетки мокрыми руками или держась за кабель 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 он может расплавиться.
- 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.
- Наполните резервуар **холодной** водой до отметки, не выше уровня **max**.
- Если прибор не используется, вытащите сетевую вилку из розетки.
- Следует немедленно остановить работу прибора и/или вытащить из розетки вилку прибора в следующих случаях:
 - повреждение прибора или кабеля питания.
 - подозрение на неисправность прибора после его падения или какого-либо другого аналогичного происшествия.

В таком случае прибор необходимо направить на ремонт.

- Эксплуатация прибора должна осуществляться в присутствии человека.
- Необходимо регулярно удалять накипь.
- Наша компания не несет ответственности в связи с повреждениями, вызванными неправильным использованием, функционированием или ремонтом прибора, либо несоблюдением инструкций по удалению накипи. В таких случаях также исключаются какие-либо претензии по гарантии.

Использование

Пароварка WMF KITCHENminis® представляет собой компактный и энергосберегающий кухонный прибор. Этот аппарат может использоваться для приготовления пищи, например, овощей, мяса, рыбы и риса, без потери полезных веществ.

С помощью функции Easy Steam одним нажатием кнопки можно одновременно приготовить разные продукты с учетом разного времени готовки.

Панель управления



Обозначение/кнопка	Функция
	Кнопка On/Off (Вкл/Выкл)
	Кнопка Start (Пуск)
	Выбор нижней зоны для приготовления пищи
	Выбор верхней зоны для приготовления пищи
	Оставшееся время
	Программа для приготовления листовых и плодовых овощей
	Корнеплоды
	Программа для приготовления риса/пасты
	Индивидуальная настройка
	Функция подогрева
	Недостаточное количество воды

Примечание: Символы, содержащиеся в основном тексте, представлены другим цветом в оформительских целях.

Указания перед первым применением

Чистка

Перед использованием прибор необходимо помыть, как описано в разделе «Чистка и обслуживание».

Запуск прибора

1. Заполните резервуар холодной водопроводной водой. Заполните резервуар водой, по крайней мере, наполовину, но так, чтобы уровень воды не превышал отметку **max**.

Рекомендуем заполнять резервуар до отметки **max**.

Отметки расположены на задней панели резервуара с водой.

Примечание: Вставьте паровые барьеры в ручки на корпусе прибора во избежание нагревания ручек.

В конце варки извлеките паровые барьеры, чтобы слить оставшуюся воду, держась за ручки.

2. Разместите нижний лоток с трубкой для отвода пара и нижний отсек для приготовления пищи на резервуар с водой. Поверх них теперь можно установить верхний лоток, верхний отсек для приготовления пищи и крышку.

Примечание: умная система хранения обеспечивает правильное размещение отдельных компонентов друг над другом. Отверстия для отвода пара из зон для приготовления пищи расположены с задней стороны устройства. Между отдельными лотками и отсеками для приготовления пищи не должно быть зазоров. Убедитесь в том, что компоненты были размещены в правильном порядке.

3. При использовании одной зоны для приготовления пищи необходимо установить только нижний лоток, нижний отсек для приготовления пищи без трубки для отвода пара и крышку.



При использовании нижней зоны для приготовления пищи необходимо выбрать только одну программу .

4. Положите ингредиенты в зону для приготовления.
В одну и ту же зону для приготовления пищи кладутся ингредиенты с одинаковым временем готовки.

Примечание: при размещении двух разных ингредиентов на одной и той же зоне для приготовления пищи можно разделить их специальной перегородкой. Зону для приготовления пищи можно разделить 1/2, 2/3 или 1/3.

Примечание: для приготовления риса, лапши или маринованной/приправленной пищи используйте чашу Cromargan®.

5. Подключите прибор к сети. Вы услышите звуковой сигнал.
6. Выберите необходимую программу/время готовки при использовании верхней  или нижней зоны для приготовления пищи .
Нажав кнопку, вы увидите выбранную программу с заданным временем готовки на контрольной панели.

7. Для выбора программы , , , ① или ② поворачивайте регулятор.
Подтвердите выбор программы, нажав на регулятор.

8. Индикатор установленного по умолчанию времени готовки (для специальной программы) начнет мигать. При необходимости измените время готовки поворачивая регулятор, подтвердите свой выбор, нажав на регулятор.

Примечание: прибор оснащен двумя ручными программами (① и ②). Эти программы настраиваются пользователем для установки желаемого времени готовки. Последние заданные значения сохраняются.

9. Чтобы приступить в готовке, нажмите кнопку пуска . На экране появится изображение .

Примечание: прибор оснащен функцией подогрева, которая позволяет сохранять пищу теплой после окончания готовки. После нажатия кнопки пуска  изображение  на экране начнет мигать.

Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку пуска  для активации функции постоянного подогрева.

На экране появится изображение . Если этого не произошло, прибор автоматически отключится по завершении готовки.

10. На экране будет отражено время, оставшееся до окончания готовки (функция обратного отсчета).

Зона с более коротким временем готовки включается, только если в зоне с более длительным периодом готовки достигается более короткое время готовки.

Внимание: если в резервуаре недостаточно воды, вы услышите звуковой сигнал в процессе готовки, и на экране появится соответствующее изображение .

Подтвердите сигнал нажатием кнопки пуска . Заполните резервуар водой, по крайней мере, на половину. Вы сможете влить свежей воды из стакана, держась за ручки нижнего лотка. Чтобы продолжить процесс готовки, нажмите кнопку пуска .



11. Прибор автоматически отключится по завершении готовки/произойдет активация функции постоянного подогрева. Вы услышите звуковой сигнал.

Примечание: процесс готовки можно остановить в любой момент, нажав кнопку On/Off (Вкл/Выкл) ①. Прибор отключится.

Опасность: риск ошпаривания! При снятии крышки, паровых барьеров и лотков поднимается горячий пар. В связи с этим необходимо использовать прихватки.

Время готовки

Время готовки носит приблизительный характер и изменяется в зависимости от размера, консистенции и количества ингредиентов. Размер порции на человека представляет собой приблизительное значение.

Листовые и плодовые овощи 	1 порция		2 порции	
Соцветия цветной капусты	30 мин.	100 г	30 мин.	200 г
Брокколи	20 мин.	60 г	20 мин.	120 г
Стручковая фасоль	15 мин.	50 г	15 мин.	100 г
Горох (свежий или замороженный)	10 мин.	60 г	10 мин.	120 г
Стручковая 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
Ростки фасоли	20 мин.	100 г	20 мин.	200 г
Спаржа (белая)	20-25 мин.	350 г	20-25 мин.	700 г
Спаржа (зеленая)	15-20 мин.	350 г	15-20 мин.	700 г
Шпинат	15 мин.	60 г	15 мин.	120 г
Сахарная кукуруза (банка)	12 мин.	80 г	15 мин.	160 г
Сахарная кукуруза (замороженная)	15 мин.	80 г	15 мин.	160 г
Томаты	10 мин.	120 г	13 мин.	240 г
Белокочанная капуста	15 мин.	50 г	15 мин.	100 г
Цукини	15 мин.	60 г	15 мин.	120 г
Стручковый горох	13 мин.	50 г	13 мин.	100 г

Корнеплоды 	1 порция		2 порции	
Тыква	15 мин.	100 г	15 мин.	200 г
Морковь	30 мин.	100 г	30 мин.	200 г
Кольраби	30 мин.	100 г	35 мин.	200 г
Сельдей	20 мин.	100 г	20 мин.	200 г
Картофель (молодой)	23 мин.	180 г	25 мин.	350 г
Картофель (старый)	30 мин.	180 г	30 мин.	350 г
Сахарная кукуруза (в початках)	30 мин. 1 штука 250 г			
Лук	20 мин.	2 шт.	20 мин.	4 шт.

Рис и паста 	1 порция		2 порции	
Пропаренный рис	30 мин.	75 г + 150 мл воды	30 мин.	150 г + 300 мл воды
Белый длиннозерный рис	30 мин.	75 г + 150 мл воды	30 мин.	150 г + 300 мл воды
Белый рис басмати	30 мин.	75 г + 150 мл воды	30 мин.	150 г + 300 мл воды
Булгур	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
Паста	25 мин.	75 г + вода (должна покрывать пасту)	30 мин.	150 г + вода (должна покрывать пасту)

Мясо, птица и рыба	1 порция		2 порции	
Куриная грудка (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
Сосиски	10 мин.	170 г	10 мин.	340 г
Рыбное филе (плотные куски)	15 мин.	125 г	15 мин.	250 г
Рыбное филе (тонкие куски)	13 мин.	100 г	13 мин.	200 г

Фрукты и яйца	1 порция		2 порции	
Яблоки	13 мин.	1 шт.	15 мин.	2 шт.
Груши	20 мин.	1 шт.	25 мин.	2 шт.
Яйца (всмятку)	9 мин.	1 шт.	10 мин.	2 шт.
Яйца (вкрутую)	18 мин.	1 шт.	20 мин.	2 шт.

Чистка и обслуживание

Чистка

Отключите кабель питания и дождитесь, пока прибор остынет.

Запрещено погружать прибор в воду. Вместо этого, чтобы очистить его внешнюю поверхность, необходимо использовать влажную тряпку и небольшое количество моющего средства.

Нельзя использовать жесткие и абразивные чистящие средства.

Съемные части: лотки, отсеки для приготовления, трубки для отвода пара и крышки можно легко промыть в посудомоечной машине.

Удаление накипи

Регулярно удаляйте накипь, используя высококачественное средство для удаления накипи. Следуйте инструкции изготовителя, особенно в отношении обязательной последующей очистки чистой водой! Подходящие средства для удаления накипи содержат ингибиторы, которые защищают поверхности прибора от повреждений, не вызывают дополнительных отложений и не имеют никакого вкуса. Не используйте средства для удаления накипи которые непригодны для вашего устройства (например, средства, основанные исключительно на уксусе или лимонной кислоте). Наша гарантия не распространяется на ущерб, вызванный использованием неподходящих средств для удаления накипи или несоблюдением инструкции по удалению накипи. Держите средства для удаления накипи в недоступном для детей месте и убедитесь, что вы не вдыхаете пары, выделяемые во время удаления накипи.



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