



CZ	Návod k obsluze Rýžovar s cestovním boxem	4-11
SK	Návod na používanie Ryžovar s cestovným boxom	12-19
HU	Használati utasítás Rizsfőző ételhordó dobozzal	20-27





Součásti

1. Skleněné víko
2. Cestovní víko
3. Vnitřní hrnec
4. Varná nádoba s nepřilnavým povrchem
5. Vnější plášť
6. Ovládací panel
7. Lžice na rýži
8. Odměrka
9. Napájecí kabel

Súčásti

1. Sklenené veko
2. Cestovné veko
3. Vnútorný hrniec
4. Varná nádoba s nepřilnavým povrchem
5. Vonkajší plášť
6. Ovládací panel
7. Lyžica na ryžu
8. Odmerka
9. Napájecí kabel

Szerkezet

1. Üvegfedél
2. Utazófedél
3. Főzőbetét
4. Főzőedény tapadásmentes bevonattal
5. Fűtőegység
6. Vezérlőpanel
7. Rizskanál
8. MÉRŐEDÉNY
9. Tápkábel





Návod k obsluze

Rýžovar s cestovním boxem

Důležité bezpečnostní pokyny

- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let, které jsou pod dohledem nebo dostaly pokyny ohledně bezpečného používání spotřebiče a rozumí rizikům, která se s použitím pojí.
 - Čištění a údržbu nesmí vykonávat děti mladší 8 let nebo děti bez dohledu.
 - Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
 - Spotřebič a jeho kabel ponechte mimo dosah dětí mladších 8 let.
 - Osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou tento spotřebič používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud dostaly pokyny ohledně bezpečného používání spotřebiče a rozumí rizikům, která se s použitím pojí.
 - Neponořujte spotřebič do vody.
 - V případě poškození napájecího kabelu spotřebiče je třeba nechat jej vyměnit výrobcem, jeho technikem zajišťujícím poprodejní servis nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečí.
 - Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a pro podobné aplikace, např.
 - v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a v jiném komerčním prostředí;
 - na stacích;
 - použití hosty v hotelech, motelech a jiných obytných zařízeních;
 - v ubytovacích zařízeních.
- Spotřebič není určen pro čistě komerční použití.
- **Upozornění: nebezpečí popálení!** Odkryté povrchy mohou být velmi horké.
 - Varování: nebezpečí tvorby pěny a převaření.

Před použitím

Spotřebič může být používán pouze pro určený účel a v souladu s tímto návodem k obsluze. Na škody způsobené nesprávným použitím nelze podat reklamaci. Proto se doporučuje, abyste si před použitím důkladně přečetli tento návod k obsluze. Obsahuje pokyny pro použití, čištění a údržbu spotřebiče. Neneseme žádnou odpovědnost za škody v důsledku nedodržení těchto pokynů.





Ponechejte si tento návod k obsluze na bezpečném místě a předejte jej případnému dalšímu uživateli společně se spotřebičem. Vezměte také prosím na vědomí informace ohledně záruky uvedené na konci tohoto návodu.

Během používání je třeba dodržovat bezpečnostní opatření.

Technické údaje

Jmenovité napětí:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Spotřeba energie:	180-220 wattů
Třída ochrany:	I

Další bezpečnostní pokyny

- Zařízení může být připojeno pouze k uzemněné elektrické zásuvce, která je nainstalována v souladu s příslušnými nařízeními. Napájecí kabel a zástrčka musí být suché.
 - Připojovací kabel nevedte ani neupínejte nad ostrými hranami. Neopouštějte jej volně viset. Chraňte jej před horkem a olejem.
 - Prodlužovací kabel můžete použít pouze tehdy, je-li v bezvadném stavu.
 - Nikdy nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky pomocí napájecího kabelu nebo mokřýma rukama.
 - Nenoste spotřebič za kabel.
 - Nepokládejte spotřebič na horké povrchy, jako jsou plotýnky, nebo v blízkosti otevřeného plamene, protože by tak mohlo dojít k roztavení krytu.
 - Spotřebič by měl být používán na rovném, žáruvzdorném povrchu, ve vzdálenosti minimálně 70 cm od hořlavých materiálů (např. záclony).
 - Nedávejte spotřebič na povrch, který je citlivý na vodu. Při vystříknutí vody by mohlo dojít k poškození těchto povrchů.
 - **Upozornění:** ze spotřebiče se uvolňuje pára! Spotřebič nepoužívejte pod citlivým nábytkem (např. kuchyňské skříňky).
 - **Upozornění:** Spotřebič se zahřívá. Nebezpečí opaření z důvodu unikající páry. Během provozu spotřebič nepřemisťujte a netahejte za síťový kabel.
 - Varnou nádobu (4) nenaplňujte více než po značku „MAX“. Tato značka se vztahuje pouze na vaření rýže. Objemy uvedené na odměrce (5) se vztahují na vodu a jsou udávány v ml (mililitrech).
 - Spotřebič nepoužívejte a neskladujte venku, ve vlhkých místnostech ani v dosahu dětí.
 - Během používání musí být spotřebič pod dohledem.
 - Když se spotřebič nepoužívá, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
 - Otvor pro výstup páry ve skleněném víku (1) nezakrývejte ani nijak neblokujte.
 - K míchání jídla ve varné nádobě (4) a k vyjmutí jídla z varné nádoby používejte vždy pouze lžici na rýži (7), která je součástí balení. Kovové nádoby by mohlo poškodit nepřilnavý povrch.
 - Zajistěte, aby se mezi varnou nádobu (4) a vnější plášť (5) nedostalo žádné jídlo.
 - Nikdy nelijte žádné kapaliny a nedávejte žádné potraviny do vnějšího pláště (5).
 - Nepřemisťujte spotřebič, dokud nevychladne.
 - Spotřebič přestaňte okamžitě používat a/nebo vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, pokud:
 - dojde k poškození spotřebiče nebo síťového kabelu,
 - se domníváte, že spotřebič může být vadný v důsledku pádu nebo podobné nehody.
- V takových případech nechejte spotřebič opravit.
- Neneseme žádnou odpovědnost za škody způsobené z důvodu nesprávného použití, nesprávné obsluhy nebo nesprávné opravy. Reklamac e v takových případech rovněž nebudou uznány.

Použití

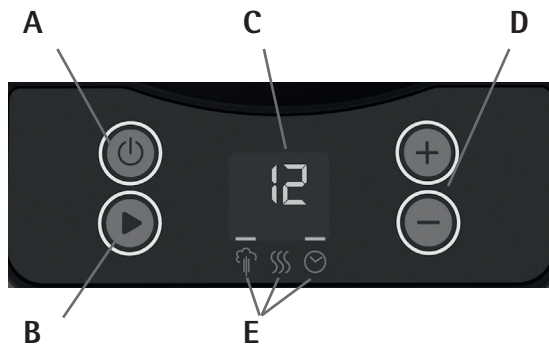
Rýžovar WMF Kitchenminis přináší nejenom speciální výhody pro přípravu rýže, ale také se velmi hodí při vaření obilovin a luštěnin a pro vaření zeleniny, drůbežního masa a ryb v páře. Vaření v páře je





možné provádět souběžně s vařením rýže. V takovém případě mějte prosím na paměti odlišnou délku přípravy pro vaření ve vodě a pro vaření v páře. V případě potřeby položte vnitřní hrnec (3) na varnou nádobu (4) v jinou dobu, přidejte do rýže/obilovin více vody, jak je uvedeno v referenční tabulce, nebo po uvaření rýže / obilovin nalijte vodu do prázdné varné nádoby. Při namáčení luštěnin vás funkce časovače upozorní na uplynutí doby namočení.

Ovládací panel



A	Tlačítko on/off
B	Tlačítko Start/Pause
C	Zobrazení časovače
D	Nastavení časovače
E	Symbole programu
	Symbol vaření v páře
	Symbol udržování teploty
	Symbol časovače

Referenční tabulka pro odměрку

Odměrka na vodu	Objem rýže
140 ml	130 g
70 ml	65 g





Před prvním použitím

Čištění



Než spotřebič použijete poprvé, důkladně očistěte a osušte všechny díly (kromě vnějšího pláště). Mějte také prosím na paměti poznámky ohledně čištění z tohoto návodu na použití.


Vaření rýže a obilovin




Pro přílohu použijte zhruba 50 g rýže na osobu a pro hlavní jídlo zhruba 100 g na osobu. Požadované množství rýže odměřte pomocí odměrky a nasypťte rýži do varné nádoby (4). Poté přilijte odpovídající množství vody. Varování! Značka „MAX“ ukazuje maximální úroveň naplnění. Tato značka se vztahuje pouze na vaření rýže. Pro různé typy rýže může být zapotřebí různé množství vody. Přečtete si prosím informace od výrobce uvedené na balení.

1. Rýži / obiloviny několikrát propláchněte ve studené vodě, nechte je krátce odkapat a poté je vložte do varné nádoby (4). Pamatujte na to, že rýže / obiloviny během vaření nabydou na objemu. Proto nenaplňujte varnou nádobu více než po značku „MAX“.
2. Přidejte odpovídající množství vody (viz referenční tabulka).
Poznámka: Sůl / obiloviny ochutíte podle vašich preferencí solí, kardamomem, kmínem, bujonem nebo jinými bylinkami a kořením a vše krátce promíchejte pomocí lžice na rýži (7), která je součástí balení.
3. Vložte varnou nádobu (4) do vnějšího pláště (5) a zakryjte ji skleněným víkem (1).
4. Připojte spotřebič do elektrické sítě.

5. Stiskněte tlačítko **on/off (A)**, abyste spotřebič zapnuli. Na displeji se automaticky objeví **00**.

6. Stiskněte tlačítko **start/pause (B)**, abyste spustili vaření. Symbol **00** zhasne a rozsvítí se LED kontrolka nad symbolem vaření v páře . Rozsvítí se také symbol „spotřebič v provozu“ nad symbolem časovače .

Poznámka: Pokud znovu stisknete **tlačítko start/pause**, vaření se tím přeruší. Bude blikat LED kontrolka na symbolem . Chcete-li vaření obnovit, znovu stiskněte tlačítko **start/pause**.

7. Rýže / obiloviny jsou uvařené, když ve varné nádobě (4) nezůstane žádná voda. Na to vás upozorní zvukový signál, rozsvícení LED kontrolky  a blikání LED kontrolky . Podle vašich preferencí můžete nechat rýži / obiloviny dalších pět minut odstát. Po pěti minutách se ozve zvukový signál a rozsvítí se LED kontrolka . Spotřebič se nyní na 40 minut přepne do režimu udržování teploty. Na konci této doby se spotřebič sám automaticky vypne.

Poznámka: Spotřebič můžete samozřejmě sami vypnout dříve, než skončí doba udržování teploty, a to pomocí tlačítka **on/off**.

8. Vytáhněte síťovou zástrčku.





Příprava luštěnin

Některé typy luštěnin je před vařením třeba na 6 až 8 hodin namočit do vody, aby se znovu zavodnily. Z toho důvodu není možné použít funkci automatického zastavení používanou při vaření rýže a obilovin. Mějte prosím na paměti příslušnou dobu vaření (viz tabulka: Množství před namáčením!). Aby nedošlo k přetečení z důvodu tvory pěny během vaření, měli byste pokud možno vařit bez použití skleněného víka.

Namočení luštěnin (funkce časovače)

1. Připojte spotřebič do elektrické sítě.
2. Nalijte požadované množství vody do varné nádoby (4) a přidejte luštěniny.
3. Vložte varnou nádobu (4) do vnějšího pláště (5) a zakryjte ji skleněným víkem (1).
4. Nastavte časovač na požadovanou dobu namočení pomocí tlačítek „+“ a „-“. Tlačítkem „+“ se doba zvýší, tlačítkem „-“ naopak sníží. V intervalu od 1 do 59 minut můžete po podržení tlačítka provádět změnu časovače po desetiminutových krocích. Poté se čas zobrazuje v hodinách (1 až 9 hod.). Mezi „1 hod.“ a „9 hod.“ lze časovač měnit pouze v hodinových intervalech. Maximální nastavení časovače je na 9 hodin.
5. Stiskněte tlačítko **start/pause (B)**, abyste spustili časovač. LED kontrolka ☺ bude nepřerušovaně svítit.
6. Když zvolená doba uplyne, zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
7. Vytáhněte síťovou zástrčku, nebo dejte luštěniny ihned vařit.

Vaření luštěnin (funkce časovače)

Luštěniny je možné vařit ve vodě. K tomu můžete použít funkci časovače.

1. Připojte spotřebič do elektrické sítě.
2. Stiskněte tlačítko **on/off (A)**, abyste spotřebič zapnuli. Na displeji se automaticky objeví **00**.
3. Nastavte na časovači (**D**) dobu vaření. Tlačítkem „+“ se doba vaření zvýší, tlačítkem „-“ naopak sníží.
Poznámka: Délku doby vaření můžete nastavit od 1 minuty až po 99 minut.
4. Stiskněte tlačítko **start/pause (B)**, abyste spustili vaření. ☺ kontrolky budou svítit nepřerušovaně a začne odpočet nastaveného času. Pokud znovu stisknete tlačítko **start/pause (B)**, vaření se tím přeruší. ☺ ☺ Budou blikat LED kontrolky. Chcete-li vaření obnovit, znovu stiskněte tlačítko **start/pause (B)**.
Poznámka: Nastavenou dobu vaření můžete během vaření kdykoliv změnit pomocí tlačítek „+“ a „-“.
5. Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál a spotřebič se automaticky přepne do režimu udržování teploty, a to maximálně na 40 minut. Na konci této doby udržování teploty se spotřebič sám automaticky vypne.
Poznámka: Spotřebič můžete také vypnout vy sami dříve, než skončí doba udržování teploty, a to pomocí tlačítka **on/off**.
6. Vytáhněte síťovou zástrčku.

Vaření v páře (funkce časovače)

Nalijte do varné nádoby (4) příslušné množství vody. Pro orientaci uvádíme, že 100 ml vody odpovídá zhruba 30 minutám zhruba.





Poznámka: Před napařováním zeleninu umyjte a v případě potřeby očistěte.

1. Do varné nádoby (4) nalijte vodu (viz tabulka) a vložte nádobu do vnějšího pláště (5).
2. Vložte příslušné suroviny do vnitřního hrnce (3) a použijte rukojeť k jeho umístění do varné nádoby (4) tak, aby otvor směřoval nahoru. Vnitřní hrnce (3) zakryjte skleněným víkem (1).
Poznámka: Aby bylo zajištěno rovnoměrné vaření v páře, nakrájejte potraviny na zhruba stejné velké kousky. Připojte spotřebič do elektrické sítě.
3. Stiskněte tlačítko **on/off (A)**, abyste spotřebič zapnuli. Na displeji se automaticky objeví **00**.
4. Nastavte na časovači (**D**) dobu vaření. Tlačítkem „+“ se doba vaření zvýší, tlačítkem „-“ naopak sníží.
Poznámka: Délku doby vaření můžete nastavit od 1 minuty až po 99 minut.



**WMF**

CZ

5. Stiskněte tlačítko **start/pause (B)**, abyste spustili vaření.   kontrolky budou svítit nepřerušovaně a začne odpočet nastaveného času. Pokud znovu stisknete tlačítko **start/pause (B)**, vaření se tím přeruší.   Budou blikat LED kontrolky. Chcete-li vaření obnovit, znovu stiskněte tlačítko **start/pause (B)**.

Poznámka: Nastavenou dobu vaření můžete během vaření kdykoliv změnit pomocí tlačítek „+“ a „-“.

6. Když nastavená doba uplyne, zazní zvukový signál. Spotřebič se přepne do režimu udržování teploty. Po 40 minutách se spotřebič sám automaticky vypne.

Poznámka: Spotřebič můžete také vypnout vy sami dříve, než skončí doba udržování teploty, a to pomocí tlačítka **on/off**.

7. Vytáhněte síťovou zástrčku.

Poznámka: Můžete vařit rýži / obiloviny ve varné nádobě (4) a zároveň připravovat zeleninu ve vnitřním hrnci (3). Pro tento účel umístěte během vaření na varnou nádobu (4) vnitřní hrnec (3). Mějte prosím na paměti různou délku vaření vami připravovaných potravin. Může být nutné položit vnitřní hrnec (3) na varnou nádobu (4) v jinou dobu, přidat do rýže/obilovin více vody, jak je uvedeno v referenční tabulce, nebo po uvaření rýže / obilovin nalít vodu do prázdné varné nádoby.

Tipy a doporučení

- Doba vaření se může mírně lišit v závislosti na velikosti připravovaných potravin. Objem vody je třeba upravit odpovídajícím způsobem. Menší potraviny se uvaří rychleji než větší. Doporučujeme vařit najednou zhruba stejně velké potraviny a občas je zamíchat (nebo přidat menší kousky později), abyste docílili rovnoměrného výsledku.
- Pokud vaření v páře skončí dříve, než se uvaří ingredience ve vodě, přilijte do varné nádoby studenou vodu a poté vraťte zpět vnitřní hrnec a víko.
- Na konci vaření rýži promíchejte pomocí lžice na rýži (7) a nechejte ji v tomto režimu několik minut odstát. Tím dosáhnete dokonalých výsledků.
- Pro ochucení vami připravovaných pokrmů přidejte do bílých fazolí, čočky nebo jiných luštěnin během vaření cibuli, tymián, bobkový list, hřebíček apod.
- Cibuli, česnek nebo jiné byliny / koření můžete před jejich přidáním do rýže nebo zeleniny ještě orestovat na oleji.

Použití víka pro přepravu

Víko pro přepravu (2) můžete použít k zajištění bezpečnější a snadnější přepravy varné nádoby (4). Nechejte obsah vychladnout a poté varnou nádobu (4) uzavřete víkem pro přepravu (2) pomocí klipsů. Dbejte na to, aby klipsy nezakrývaly rukojeti varné nádoby (4). Varná nádoba je bezpečně zavřená, když klipsy slyšitelně zapadnou na svá místa na varné nádobě (4).



Čištění a údržba

- Vytáhněte síťovou zástrčku.
- Nechejte jednotlivé díly vychladnout.
- Jednotlivé díly (varnou nádobu, vnitřní hrnec, víko, odměrku a lžici na rýži) umyjte pomocí jemného čistícího prostředku nebo v myčce nádobí.
- Vnější plášť otřete pomocí vlhkého hadříku. Dávejte pozor, abyste nepoškodili termostat.
- Nepoužívejte drsné hubky nebo kovové náčiní.





Doba vaření rýže

Potravina	Množství	Odměrka na vodu	Porce
Dlouhozrná rýže (bílá)	50 g	60 ml	1
	100 g	120 ml	1 - 2
	200 g	240 ml	2
Rýže Basmati, Thai nebo Surinam	50 g	70 ml	1
	100 g	140 ml	1 - 2
	200 g	280 ml	2
Kulatá sushi rýže, lepivá rýže	50 g	70 ml	1
	100 g	140 ml	1 - 2
	200 g	280 ml	2
Rýže Wild nebo Arborio	50 g	70 ml	1
	100 g	140 ml	1 - 2
	200 g	280 ml	2

Doba vaření obilovin

Potravina	Množství	Odměrka na vodu	Porce
Bulgur, merlík, pohanka, amarant	100 g	120 ml	1 - 2
	200 g	240 ml	2
Proso	100 g	140 ml	1 - 2
	200 g	280 ml	2

Doba vaření různých luštěnin

Potravina	Množství	Odměrka na vodu	Doba vaření	Porce
Cizrna	150 g	350 ml	40 min.	1-2
Zelený hrášek	150 g	350 ml	45 min.	1-2
Čočka	100 g	350 ml	25 min.	1-2
Bílé fazole	100 g	350 ml	40 min.	1-2





Vaření v páře

Potravina	Množství	Odměrka na vodu	Doba vaření	Poznámka
Brokolice	200 g	100 ml	25 min.	Nařezat na malé kousky
Mrkev	300 g	100 ml	25 min.	Nařezat na kousky
Květák	250 g	100 ml	20 min.	Nařezat nebo rozlámat na malé kousky
Cuketa	300 g	100 ml	15 min.	Nařezat na kousky
Zelené fazole	200 g	100 ml	30 min.	Celé, jemné
Brambory	300 g	100 ml	30 min.	Rozřezat na půlky
Hrách	200 g	100 ml	20 min.	Kousky o délce přibližně 10 cm
Tuřín	300 g	100 ml	20 min.	Kousky o délce přibližně 10 cm
Červená řepa	300 g	100 ml	40 min.	Rozřezat na půlky



Zařízení odpovídá evropským směrnicím 2014/35/EC, 2014/30/EC a 2009/125/EC.

Tento výrobek nesmí být na konci životnosti likvidován jako běžný domácí odpad, ale musí být umístěn do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Materiály jsou recyklovatelné podle jejich označení. Opětné použití, recyklace a další využití starých zařízení je důležitým příspěvkem k ochraně našeho životního prostředí. O vhodném sběrném místě se, prosím, informujte u místních správních úřadů.

Dokument podléhá změnám.





Návod na používanie

Ryžovar s cestovným boxom

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ktoré sú pod dohľadom alebo dostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a rozumejú rizikám, ktoré sa spájajú s použitím.
- Čistenie a údržbu prístroja nesmú robiť deti mladšie ako 8 rokov a deti, ktoré nie sú pod dohľadom.
- Deti sa nesmú s prístrojom hrať.
- Spotrebič a napájací kábel ponechajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a/alebo znalostí môžu používať tento spotrebič len vtedy, ak sú pod dohľadom alebo dostali pokyny týkajúce sa bezpečného použitia spotrebiča a rozumejú rizikám, ktoré sa spájajú s použitím.
- Neponárajte spotrebič do vody.
- Ak je napájací kábel spotrebiča poškodený, musí byť zaslaný na výmenu oddeleniu starostlivosti o zákazníkov u výrobcu, prípadne osobe s podobnými kvalifikáciami. Nesprávne opravy môžu predstavovať závažné nebezpečenstvo pre používateľa.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a na podobné použitie, ako napríklad:
 - v kuchynkách pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a v inom pracovnom prostredí;
 - v budovách na farmách;
 - pre hostí v hoteloch, motelloch a iných typoch obytných priestorov;
 - v ubytovacích zariadeniach.

Prístroj nie je určený na čisto komerčné použitie.

- **Upozornenie: Nebezpečenstvo popálenia!** Odkryté povrchy môžu byť veľmi horúce.
- **Varovanie:** Nebezpečenstvo tvorby peny a prevarenia.

Pred použitím

Spotrebič sa môže používať iba na určený účel a v súlade s týmto návodom na obsluhu. Preto odporúčame, aby ste si pred zapnutím spotrebiča dôkladne prečítali návod na obsluhu. Obsahuje



**WMF****SK**

pokyny na použitie, čistenie a údržbu spotrebiča.

V prípade nedodržania pokynov uvedených v tomto návode nenesieme žiadnu zodpovednosť za prípadne vzniknuté škody.

Ponechajte si tento návod na obsluhu na bezpečnom mieste a odovzdajte ho prípadnému ďalšiemu používateľovi spolu so zariadením. Vezmite tiež, prosím, na vedomie informácie týkajúce sa záruky, ktoré sú uvedené na konci tohto návodu.

Počas používania je potrebné dodržiavať bezpečnostné opatrenia.

Technické údaje

Menovité napätie: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Spotreba energie: 180-220 wattov

Trieda ochrany: I

Ďalšie bezpečnostné pokyny

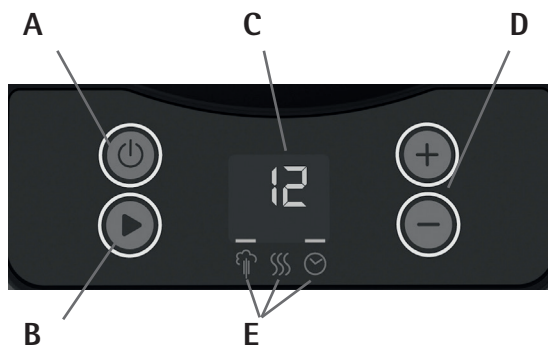
- Spotrebič zapájajte iba do riadne nainštalovaných a uzemnených zásuviek. Kábel a zástrčka musia byť suché.
 - Pripojovací kábel nevedte ani nezapínajte nad ostrými hranami. Neponechávajte ho visieť dole a chráňte ho pred horúčavou a mastnotou.
 - Predlžovací kábel môžete použiť iba vtedy, keď je v bezchybnom stave.
 - Nikdy nevyťahujte sieťovú zástrčku zo zásuvky za kábel alebo mokrými rukami.
 - Nenoste spotrebič za kábel.
 - Nekladte spotrebič na horúce povrchy, ako sú platničky, alebo do blízkosti otvoreného plameňa, pretože by tak mohlo dôjsť k roztaveniu krytu.
 - Spotrebič by sa mal používať na rovnom, žiaruvzdornom povrchu, vo vzdialenosti minimálne 70 cm od horľavých materiálov (napríklad záclon).
 - Nedávajte spotrebič na povrch, ktorý je citlivý na vodu. Pri vystreknutí vody by mohlo dôjsť k poškodeniu týchto povrchov.
 - **Upozornenie:** Zo spotrebiča sa uvoľňuje para! Spotrebič nepoužívajte pod citlivým nábytkom (napríklad kuchynskými skrinkami).
 - **Upozornenie:** Spotrebič sa zahrieva. Nebezpečenstvo oparenia z dôvodu unikajúcej pary. Počas prevádzky spotrebič nepremiestňujte a neťahajte za sieťový kábel.
 - Varnú nádobu (4) nenapĺňate viac než po značku „MAX“. Táto značka sa vzťahuje iba na varenie ryže. Objemy uvedené na odmerke (5) sa vzťahujú na vodu a sú udávané v ml (mililitroch).
 - Spotrebič nepoužívajte a neskladujte vonku, vo vlhkých miestnostiach ani v dosahu detí.
 - Počas používania musí byť spotrebič pod dohľadom.
 - Keď sa spotrebič nepoužíva, vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
 - Otvor na výstup pary v sklennom veku (1) nezakrývajte ani nijako neblokujte.
 - Na miešanie jedla vo varnej nádobe (4) a na vybratie jedla z varnej nádoby používajte vždy iba lyžicu na ryžu (7), ktorá je súčasťou balenia. Kovový riad by mohol poškodiť nepriľnavý povrch.
 - Zaisťte, aby sa medzi varnú nádobu (4) a vonkajší plášť (5) nedostalo žiadne jedlo.
 - Nikdy nelejte žiadne kvapaliny a nedávajte žiadne potraviny do vonkajšieho plášťa (5).
 - Nepremiestňujte spotrebič, kým nevychladne.
 - Spotrebič prestaňte okamžite používať a/alebo vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky, ak:
 - dôjde k poškodeniu spotrebiča alebo sieťového kábla,
 - sa domnievate, že prístroj môže byť chybný v dôsledku pádu alebo podobnej nehody.
- V takýchto prípadoch nechajte spotrebič opraviť.
- Výrobca nenesie zodpovednosť za škody z dôvodu nesprávneho použitia, nesprávnej obsluhy alebo opravy. Tiež nebudú v takých prípadoch uznané záručné reklamácie.



Použitie

Ryžovar WMF Kitchenminis prináša nielen špeciálne výhody pri príprave ryže, ale tiež sa veľmi hodí pri varení obilnín a strukovín a pri varení zeleniny, hydiny a rýb v pare. Variť v pare je možné súčasne s varením ryže. V takom prípade majte, prosím, na pamäti odlišnú dĺžku prípravy pri varení vo vode a varení v pare. V prípade potreby položte vnútorný hrniec (3) na varnú nádobu (4) v inom čase, pridajte do ryže/obilnín viac vody, ako je uvedené v referenčnej tabuľke, alebo po uvarení ryže/obilnín nalejte vodu do prázdnej varnej nádoby. Pri namáčaní strukovín vás funkcia časovača upozorní na uplynutie času namočenia.

Ovládací panel



A	Tlačidlo On/Off
B	Tlačidlo Start/Pause
C	Zobrazenie časovača
D	Nastavenie časovača
E	Symbole programu
	Symbol varenia v pare
	Symbol udržiavania teploty
	Symbol časovača

Referenčná tabuľka pre odmerku

Odmerka na vodu	Objem ryže
140 ml	130 g
70 ml	65 g

**WMF**

SK

Pred prvým použitím

Čistenie

Pred prvým použitím spotrebiča dôkladne očistite a osušte všetky diely (okrem vonkajšieho plášťa). Majte tiež, prosím, na pamäti informácie týkajúce sa čistenia z tohto návodu na obsluhu.

Varenie ryže a obilnín

Pre prílohu použite zhruba 50 g ryže na osobu a pre hlavné jedlo zhruba 100 g na osobu. Požadované množstvo ryže odmerajte pomocou odmerky a nasypťte ryžu do varnej nádoby (4). Potom prilejte zodpovedajúce množstvo vody. Varovanie! Značka „MAX“ ukazuje maximálnu úroveň naplnenia. Táto značka sa vzťahuje iba na varenie ryže. Pre rôzne typy ryže môže byť potrebné rôzne množstvo vody. Prečítajte si, prosím, informácie od výrobcu uvedené na balení.

1. Ryžu/obilniny niekoľkokrát prepláchnite v studenej vode, nechajte ich chvíľu odkvapkať a potom ich vložte do varnej nádoby (4). Pamätajte na to, že ryža/obilniny naberú počas varenia objem, preto nenaplnajte varnú nádobu viac než po značku „MAX“.




2. Pridajte zodpovedajúce množstvo vody (pozrite referenčnú tabuľku).


Poznámka: Ryžu/obilniny ochuťte podľa svojich preferencií soľou, kardamómom, rascou, bujónom alebo inými bylinkami a korením a všetko krátke premiešajte pomocou lyžice na ryžu (7), ktorá je súčasťou balenia.




3. Vložte varnú nádobu (4) do vonkajšieho plášťa (5) a zakryte ju skleneným vekom (1).

4. Pripojte spotrebič do elektrickej siete.

5. Stlačte tlačidlo **On/Off (A)**, aby ste spotrebič zapli. Na displeji sa automaticky objaví **00**.

6. Stlačte tlačidlo **Start/Pause (B)**, aby ste spustili varenie. Symbol **00** zhasne a rozsvieti sa LED kontrolka nad symbolom varenia v pare . Rozsvieti sa aj symbol  „spotrebič v prevádzke“ nad symbolom časovača .

Poznámka: Ak znovu stlačíte tlačidlo **Start/Pause**, varenie sa tým preruší. Bude blikať LED kontrolka nad symbolom . Ak chcete varenie obnoviť, znovu stlačte tlačidlo **Start/Pause**.

7. Ryža/obilniny sú uvarené, keď vo varnej nádobe (4) nezostane žiadna voda. Na to vás upozorní zvukový signál, rozsvietenie LED kontrolky  a blikanie LED kontrolky . Podľa svojich preferencií môžete nechať ryžu/obilniny ďalších päť minút odstáť. Po piatich minútach sa ozve zvukový signál a rozsvieti sa LED kontrolka . Spotrebič sa teraz na 40 minút prepne do režimu udržiavania teploty. Na konci tohto času sa spotrebič sám automaticky vypne.

Poznámka: Spotrebič môžete, samozrejme, sami vypnúť skôr, než sa skončí čas udržiavania teploty, a to pomocou tlačidla **On/Off**.

8. Vytiahnite sieťovú zástrčku.

Príprava strukovín

Niektoré druhy strukovín je potrebné pred varením namočiť na 6 až 8 hodín do vody, aby sa znovu zavodnili. Z tohto dôvodu nie je možné použiť funkciu automatického zastavenia používanú pri varení ryže a obilnín. Majte, prosím, na pamäti príslušný čas varenia (pozrite tabuľku: Množstvo pred namáčaním!). Aby nedošlo k pretečeniu z dôvodu tvorby peny počas varenia, mali by ste, ak je to možné, variť bez použitia skleneného veka.





Namočenie strukovín (funkcia časovača)

1. Pripojte spotrebič do elektrickej siete.
2. Nalejte požadované množstvo vody do varnej nádoby (4) a pridajte strukoviny.
3. Vložte varnú nádobu (4) do vonkajšieho pláštá (5) a zakryte ju skleneným vekom (1).
4. Nastavte časovač na požadovaný čas namočenia pomocou tlačidiel „+“ a „-“. Tlačidlom „+“ sa čas zvýši, tlačidlom „-“ sa, naopak, zníži. V intervale od 1 do 59 minút môžete po podržaní tlačidla robiť zmenu časovača po desaťminútových krokoch. Potom sa čas zobrazuje v hodinách (1 až 9 hod.). Medzi „1 hod.“ a „9 hod.“ je možné časovač meniť iba v hodinových intervaloch. Maximálne nastavenie časovača je na 9 hodín.
5. Stlačte tlačidlo **Start/Pause (B)**, aby ste spustili časovač. LED kontrolka ☺ bude neprerušovane svietiť.
6. Po uplynutí zvoleného času zaznie zvukový signál. Spotrebič sa automaticky vypne.
7. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo dajte strukoviny ihneď variť.

Varenie strukovín (funkcia časovača)

Strukoviny je možné variť vo vode. Môžete na to použiť funkciu časovača.

1. Pripojte spotrebič do elektrickej siete.
2. Stlačte tlačidlo **On/Off (A)**, aby ste spotrebič zapli. Na displeji sa automaticky objaví **00**.
3. Nastavte na časovači (**D**) čas varenia. Tlačidlom „+“ sa čas varenia zvýši, tlačidlom „-“ sa, naopak, zníži.
Poznámka: Čas varenia môžete nastaviť od 1 do 99 minút.
4. Stlačte tlačidlo **Start/Pause (B)**, aby ste spustili varenie. ☺ ☺ kontrolky budú svietiť neprerušovane a začne sa odpočet nastaveného času. Ak znovu stlačíte tlačidlo **Start/Pause (B)**, varenie sa tým preruší. ☺ ☺ Budú blikať LED kontrolky. Ak chcete varenie obnoviť, znovu stlačte tlačidlo **Start/Pause (B)**.
Poznámka: Nastavený čas varenia môžete počas varenia kedykoľvek zmeniť pomocou tlačidiel „+“ a „-“.
5. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a spotrebič sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty, a to maximálne na 40 minút. Na konci tohto času udržiavania teploty sa spotrebič sám automaticky vypne.
Poznámka: Spotrebič môžete, samozrejme, sami vypnúť skôr, než sa skončí čas udržiavania teploty, a to pomocou tlačidla **On/Off**.
6. Vytiahnite sieťovú zástrčku.

Varenie v pare (funkcia časovača)

Nalejte do varnej nádoby (4) príslušné množstvo vody. Pre orientáciu uvádzame, že 100 ml vody zodpovedá asi 30 minútam varenia.

Poznámka: Pred naparovaním zeleninu umyte a v prípade potreby očistite.

1. Do varnej nádoby (4) nalejte vodu (pozrite tabuľku) a vložte nádobu do vonkajšieho pláštá (5).
2. Vložte príslušné suroviny do vnútorného hrnca (3) a použite rukoväť na jeho umiestnenie do varnej nádoby (4) tak, aby otvor smeroval hore. Vnútorný hrniec (3) zakryte skleneným vekom (1).
Poznámka: Aby bolo zaistené rovnomerné varenie v pare, nakrájajte potraviny na približne rovnako veľké kúsky. Pripojte spotrebič do elektrickej siete.
3. Stlačte tlačidlo **On/Off (A)**, aby ste spotrebič zapli. Na displeji sa automaticky objaví **00**.
4. Nastavte na časovači (**D**) čas varenia. Tlačidlom „+“ sa čas varenia zvýši, tlačidlom „-“ sa, naopak, zníži.
Poznámka: Čas varenia môžete nastaviť od 1 do 99 minút.
5. Stlačte tlačidlo **Start/Pause (B)**, aby ste spustili varenie. ☺ ☺ kontrolky budú svietiť neprerušovane a začne sa odpočet nastaveného času. Ak znovu stlačíte tlačidlo **Start/Pause (B)**, varenie sa tým preruší. ☺ ☺ Budú blikať LED kontrolky. Ak chcete varenie obnoviť, znovu stlačte tlačidlo **Start/Pause (B)**.
Poznámka: Nastavený čas varenia môžete počas varenia kedykoľvek zmeniť pomocou tlačidiel „+“ a „-“.



**WMF**

SK

6. Keď nastavený čas uplynie, zaznie zvukový signál. Spotrebič sa prepne do režimu udržiavania teploty. Po 40 minútach sa spotrebič sám automaticky vypne.

Poznámka: Spotrebič môžete, samozrejme, sami vypnúť skôr, než sa skončí čas udržiavania teploty, a to pomocou tlačidla **On/Off**.

7. Vytiahnite sieťovú zástrčku.

Poznámka: Môžete variť ryžu/obilniny vo varnej nádobe (4) a zároveň pripravovať zeleninu vo vnútornom hrnci (3). Na tento účel umiestnite počas varenia na varnú nádobu (4) vnútorný hrniec (3). Majte, prosím, na pamäti rôznu dĺžku varenia vami pripravovaných potravín. Môže byť nutné položiť vnútorný hrniec (3) na varnú nádobu (4) v inom čase, pridať do ryže/obilnín viac vody, ako je uvedené v referenčnej tabuľke, alebo po uvarení ryže/obilnín nalíať vodu do prázdnej varnej nádoby.

Tipy a odporúčania

- Čas varenia sa môže mierne líšiť v závislosti od veľkosti pripravovaných potravín. Objem vody je potrebné upraviť zodpovedajúcim spôsobom. Menšie potraviny sa uvaria rýchlejšie než väčšie. Odporúčame variť naraz asi rovnako veľké potraviny a občas ich premiešať (alebo pridať menšie kúsky neskôr), aby ste dosiahli rovnomerný výsledok.
- Ak sa varenie v pare skončí skôr, než sa uvaria ingrediencie vo vode, prilejte do varnej nádoby studenú vodu a potom vráťte späť vnútorný hrniec a veko.
- Na konci varenia ryžu premiešajte pomocou lyžice na ryžu (7) a nechajte ju v tomto režime niekoľko minút odstáť. Tým dosiahnete dokonalé výsledky.
- Na ochutenie vami pripravovaných pokrmov pridajte do bielej fazule, šošovice alebo iných strukovín počas varenia cibuľu, tymian, bobkový list, klinček a pod.
- Cibuľu, cesnak alebo iné byliny/korenie môžete pred ich pridaním do ryže alebo zeleniny ešte orestovať na oleji.

Použitie veka na prepravu

Veko na prepravu (2) môžete použiť na zaistenie bezpečnejšej a jednoduchšej prepravy varnej nádoby (4). Nechajte obsah vychladnúť a potom varnú nádobu (4) uzavrite vekom na prepravu (2) pomocou klipsov. Dbajte na to, aby klipsy nezakrývali rukoväti varnej nádoby (4). Varná nádoba je bezpečne zavretá, keď klipsy počuteľne zapadnú na svoje miesta na varnej nádobe (4).



Čistenie a údržba

- Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Nechajte jednotlivé diely vychladnúť.
- Jednotlivé diely (varnú nádobu, vnútorný hrniec, veko, odmerku a lyžicu na ryžu) umyte pomocou jemného čistiaceho prostriedku alebo v umývačke riadu.
- Vonkajší plášť utrite pomocou vlhkej handričky. Dávajte pozor, aby ste nepoškodili termostat.
- Nepoužívajte drsné hubky alebo kovový riad.





Čas varenia ryže

Potravina	Množstvo	Odmerka na vodu	Porcie
Dlhohzrná ryža (biela)	50 g	60 ml	1
	100 g	120 ml	1 - 2
	200 g	240 ml	2
Ryža Basmati, Thai alebo Surinam	50 g	70 ml	1
	100 g	140 ml	1 - 2
	200 g	280 ml	2
Guľatá sushi ryža, lepivá ryža	50 g	70 ml	1
	100 g	140 ml	1 - 2
	200 g	280 ml	2
Ryža Wild alebo Arborio	50 g	70 ml	1
	100 g	140 ml	1 - 2
	200 g	280 ml	2

Čas varenia obilnín

Potravina	Množstvo	Odmerka na vodu	Porcie
Bulgur, mrlík, pohánka, amarant	100 g	120 ml	1 - 2
	200 g	240 ml	2
Proso	100 g	140 ml	1 - 2
	200 g	280 ml	2

Čas varenia rôznych strukovín

Potravina	Množstvo	Odmerka na vodu	Čas varenia	Porcie
Cícer	150 g	350 ml	40 min.	1-2
Zelený hrášok	150 g	350 ml	45 min.	1-2
Šošovica	100 g	350 ml	25 min.	1-2
Biela fazuľa	100 g	350 ml	40 min.	1-2



**WMF**

SK

Varenie v pare

Potravina	Množstvo	Odmerka na vodu	Čas varenia	Poznámka
Brokolica	200 g	100 ml	25 min.	Narezať na malé kúsky
Mrkva	300 g	100 ml	25 min.	Narezať na kúsky
Karfiol	250 g	100 ml	20 min.	Narezať alebo rozlámať na malé kúsky
Cuketa	300 g	100 ml	15 min.	Narezať na kúsky
Zelená fazuľa	200 g	100 ml	30 min.	Celé, jemné
Zemiaky	300 g	100 ml	30 min.	Rozrezať na polovice
Hrach	200 g	100 ml	20 min.	Kúsky s dĺžkou približne 10 cm
Kvaka	300 g	100 ml	20 min.	Kúsky s dĺžkou približne 10 cm
Červená repa	300 g	100 ml	40 min.	Rozrezať na polovice



Zariadenie zodpovedá európskym smerniciam 2014/35/EC, 2014/30/EC a 2009/125/EC.



Tento výrobok nesmie byť na konci životnosti likvidovaný ako bežný domáci odpad, ale musí byť umiestnený do zberného miesta na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Materiály sú recyklovateľné podľa ich označení. Opätovné použitie, recyklácia a ďalšie využitie starých zariadení je dôležitým príspevkom k ochrane životného prostredia.

O vhodnom zbernom mieste sa informujte na miestnych úradoch.

Dokument podlieha zmenám.





Használati utasítás

Rizsfőző ételhordó dobozzal

Fontos biztonsági információ

- A készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek használhatják, felügyelet mellett, illetve, ha útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és ismerik az ezzel járó veszélyeket.
- A készülék tisztítását és karbantartását 8 év alatti gyermekek, illetve gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
- Gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- A készüléket és kábelét tartsa 8 év alatti gyermekektől távol.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve kellő tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, illetve akkor használhatják, ha útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és ismerik az ezzel járó veszélyeket.
- Ne merítse vízbe a készüléket.
- Amennyiben a tápkábel sérült, azt a gyártó, annak szervize vagy hasonló képzettséggel rendelkező személy cserélje, így elkerülve a veszélyeket.
- A készüléket háztartásban és hasonló helyeken történő használatra tervezték, mint például:
 - Személyzeti konyhák üzletekben, irodákban és más kereskedelmi egységekben;
 - Tanyasi környezet, parasztház;
 - Szállodák, motelek és más szálláshelyek vendégei;
 - Szoba kiadó típusú létesítmények.

A készülék pusztán kereskedelmi használatra nem alkalmas.

- **Vigyázat: égésveszély!** A hozzáférhető részek rendkívül felforrósodhatnak!
- Figyelmeztetés: habképződés és túlfőzés veszélye.

Használat előtt

A készülék kizárólag rendeltetészerűen használható, jelen kezelési útmutatóval összhangban. A nem megfelelő használatból eredő károkat illetően semmilyen igény/követelés nem érvényesíthető. Ezért ajánljuk, hogy használat előtt figyelmesen olvassa el a kezelési útmutatót. Ezek között a készülék használatára, valamint a tisztításra és ápolásra vonatkozó utasításokat talál. Az ezek figyelmen kívül hagyásából eredő károkért nem vállalunk felelősséget.

A használati útmutatót tartsa biztonságos helyen, majd a készülékkel együtt adja tovább a következő



**WMF****HU**

felhasználónak. Vegye figyelembe a füzet végén található garanciára vonatkozó információkat is. Használat közben tartsa be a biztonsági óvintézkedéseket.

Műszaki adatok

Névleges feszültség:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Áramfogyasztás:	180-220 watt
Védelmi osztály:	I

Kiegészítő biztonsági információ

- A készülék csak az előírásoknak megfelelően telepített földelt konnektorba csatlakoztatható. A tápkábel és a dugó legyen száraz.
- A kábelt ne vezesse át éles széléken, és ne hajlítsa meg. Ne hagyja lógni. Óvja a melegtől és a zsírszennyeződéstől.
- Csak hibátlan állapotú hosszabbító kábelt használjon.
- A csatlakozódugót soha ne a kábelnél fogva vagy vizes kézzel húzza ki a konnektorból.
- Ne hordozza a készüléket a kábelnél fogva.
- Ne helyezze a készüléket forró felületekre, például főzőlapra vagy nyílt láng közelébe, ugyanis a burkolat megolvadhat.
- A készüléket sík, hőálló felületen használja, legalább 70 cm távolságra a gyúlékony anyagoktól (pl. függöny).
- Ne tegye a készüléket vízre érzékeny felületekre. A kifröccsenő víz az ilyen felületek sérülését okozhatja.
- **Figyelem:** a készülékből gőz száll fel! Ne használja a készüléket érzékeny bútor alatt (pl. konyhaszékreny).
- **Figyelmeztetés:** A készülék felforrósodik! A felszálló gőz égési sérülést okozhat. Működés közben ne mozgassa a készüléket, és ne húzza ki a tápkábelt.
- A főzőedényt (4) soha ne töltsse a „MAX” jel fölé. Ez a jelölés csak rizsfőzésre vonatkozik. A mérőedényen (5) jelölt mennyiségek vízre vonatkoznak, és ml (milliliter) egységben szerepelnek.
- A készüléket ne használja vagy tárolja kint, nyirkos helyiségben, illetve gyermekek számára elérhető helyen.
- A készüléket csak felügyelet mellett használja.
- Amikor nem használja, húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból.
- Ne takarja le és ne zárja el az üvegfedélen (1) található gőznyílást.
- A fazékban (4) lévő étel megkeveréséhez vagy kiszedéséhez kizárólag a mellékelt rizskanalat (7) használja. A fém eszközök megsérthetik a tapadásmentes bevonatot.
- Ügyeljen, hogy a főzőedény (4) és a fűtőttest (5) közé ne kerüljön étel.
- A fűtőttest (5) külső edényébe soha ne töltsön folyadékot vagy élelmiszert.
- Ne mozgassa a készüléket, amíg le nem hűlt.
- Azonnal szakítsa meg a készülék használatát és/vagy húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból, ha:
 - A készülék vagy a tápkábel sérült;
 - Arra gyanakszik, hogy a készülék esést vagy hasonló balesetet követően meghibásodhatott. Ilyen esetekben küldje javításra a készüléket.
- A nem megfelelő használatból, szabálytalan működtetésből vagy szakszerűtlen javításból eredő károkért nem vállalunk felelősséget. Ezekben az esetekben a garancia ideje alatt benyújtott kéréseket/követeléseket sem áll módunkban figyelembe venni.

Használat

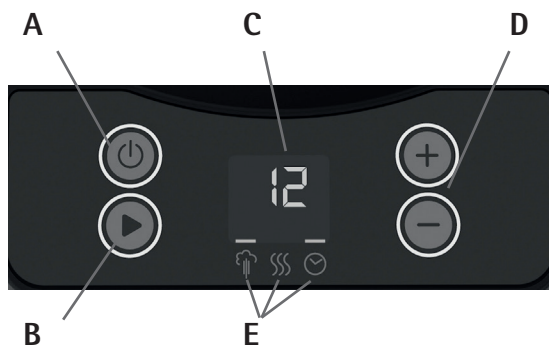
A WMF Kitchenminis rizsfőző nem csupán a rizsfőzést illetően kínál különleges előnyöket, hanem tökéletesen alkalmas gabonafélék és hüvelyesek főzésére, zöldségek, baromfi és halak párolására is. Úgy is főzhetünk rizst, hogy közben egyidejűleg párolunk. Ebben az esetben ügyeljen a főzött és a párolt





ételek eltérő főzési idejére. Ahol szükséges, eltérő időben helyezze a főzőbetétet (3) a főzőedényre (4), adjon több vizet a rizshez/gabonához, ahogy az a referencia táblázatban szerepel, vagy tegyen vizet az üres főzőedénybe a rizs/gabona főzését követően. Hűvelyesek áztatásakor az időzítő funkció emlékezteti, amikor az áztatási idő lejárt.

Kezelőpanel



A	Be/Kikapcsoló gomb
B	Start/Pause gomb
C	Időzítő kijelző
D	Időzítő beállítás
E	Program szimbólumok
	Párolás szimbólum
	Melegen tartás szimbólum
	Időzítő szimbólum

Referencia táblázat a mérőedényhez

Mérőedény víz	Rizsmennyiség
140 ml	130 g
70 ml	65 g





Az első használat előtt

Tisztítás

A készülék első alkalommal történő használata előtt alaposan tisztítsa, majd szárítsa meg valamennyi elemét (a fűtőtest kivételével). Kövesse a jelen használati útmutatóban szereplő, tisztításra vonatkozó megjegyzéseket.

Rizs és gabona főzése

Használjon személyenként kb. 50 g rizst, ha az köret, illetve 100 g-t, ha az főétel. A mérőedénnyel mérje ki a kívánt rizsmennyiséget, és tegye a főzőedénybe (4). Töltse hozzá a megfelelő mennyiségű vizet. Figyelem! Ügyeljen a maximális mennyiségre figyelmeztető „MAX” jelölésre. Ez a jelölés csak rizsfőzésre vonatkozik. A különféle rizsfajtákhoz eltérő vízmennyiségre lehet szükség. Kövesse a gyártó csomagolásán feltüntetett információt.

1. Hideg vízben többször öblítse át a rizst/gabonát, rövid ideig hagyja száradni, majd tegye a főzőedénybe (4). Tartsa szem előtt, hogy a rizs/gabona főzés közben megdagad. Emiatt sose töltse a főzőedényt a „MAX” jelölésig.
2. Adja hozzá a megfelelő mennyiségű vizet (lásd a referencia táblázatot).
Megjegyzés: Izesítse a rizst/gabonát izlés szerint sóval, kardamommal, köménnyel, leveskockával illetve más fűszerekkel vagy fűszernövényekkel, és a mellékelt rizskanállal (7) forgassa össze.
3. Helyezze a főzőedényt (4) a fűtőtestre (5), majd fedje le az üvegfedéllel.
4. Csatlakoztassa a készüléket a tápforráshoz.
5. A készülék bekapcsolásához nyomja meg a **be/kikapcsoló** gombot (A). A kijelzőn automatikusan **00** jelenik meg.

6. A főzés megkezdéséhez nyomja meg a **Start/Pause** gombot (B). A kijelzőn látható **00** eltűnik, és a párolás szimbólum feletti LED felvillog. Az időzítő szimbólum feletti „a készülék használatban van” szimbólum szintén világít.

Megjegyzés: Amennyiben ismét megnyomja a **Start/Pause** gombot, megszakítja a főzést. A szimbólum feletti LED villog. A főzés folytatásához nyomja meg ismét a **Start/Pause** gombot.

7. A rizs/gabona akkor főtt meg, ha nincs több folyadék a főzőedényben (4). Erre egy hangjelzés figyelmeztet, a LED világít, és a LED villog. Ízlésétől függően további öt percig állni hagyhatja a rizst/gabonát. Az öt perc elteltével hangjelzést hallhat, és a LED felvillog. A készülék ekkor melegentartó üzemmódba kapcsol, akár 40 percen át. Az idő leteltével a készülék automatikusan kikapcsol.

Megjegyzés: A **be/kikapcsoló** gomb megnyomásával természetesen a melegen tartási időszak vége előtt is kikapcsolhatja a készüléket.

8. Húzza ki a csatlakozódugót:

Hüvelyesek készítése

Egyes hüvelyeseket a főzés előtt hat-nyolc órával vízbe kell áztatni, hogy visszanyerjék nedvességtartalmukat. Emiatt a rizs- és gabonafőzés során használt automatikus leállító funkció nem használható. Tartsa szem előtt a főzési időket (lásd a táblázatot; az áztatási idő előtti mennyiségek!). A főzés során keletkező hab miatt bekövetkező túlfolyás elkerülése érdekében főzzön inkább az üvegfedő nélkül.





Hüvelyesek áztatása (időzítő funkció)

1. Csatlakoztassa a készüléket a tápforráshoz.
2. Töltsze a kívánt mennyiségű vizet a főzőedénybe (4), majd adja hozzá a hüveljest.
3. Helyezze a főzőedényt (4) a fűtőtestre (5), majd fedje le az üvegfedéllel.
4. A + és a - gombokkal állítsa be a kívánt áztatási időt az időzítőn. A + gombbal növeli, míg a - gombbal csökkenti az időtartamot. 1 és 59 perc között az időzítő tíz perces intervallumokban állítható, ha a gombot lenyomva tartja. Ezt követően az időt órában (1-9 óra) kifejezve látja. Az időzítő 1 és 9 óra között csak órás intervallumokban állítható. A maximálisan beállítható idő 9 óra.
5. Az időzítő indításához nyomja meg a **Start/Pause** gombot (B). A ☺ LED folyamatosan világít.
6. Miután a kiválasztott idő lejárt, hangjelzés hallatszik. A készülék automatikusan kikapcsol.
7. Húzza ki a csatlakozódugót vagy azonnal főzze meg a hüveljest.

Hüvelyesek főzése (időzítő funkció)

A hüvelyeseket vízben kell főznie. Ennek okán használhatja az időzítő funkciót.

1. Csatlakoztassa a készüléket a tápforráshoz.
2. A készülék bekapcsolásához nyomja meg a **be/kikapcsoló** gombot (A). A kijelzőn automatikusan **00** jelenik meg.
3. Állítsa be a főzési időt az időzítőn (D). A + gombbal növeli, míg a - gombbal csökkenti az időtartamot.

Megjegyzés: A főzési idő 1 és 99 perc között állítható.

4. A főzés megkezdéséhez nyomja meg a **Start/Pause** gombot (B). ☺☺ A LED fények folyamatosan világítanak, és megkezdődik a beállított idő visszaszámlálása. Ha ismét megnyomja a **Start/Pause** gombot (B), megszakítja a főzést. A ☺☺ LED-ek villognak. A főzés folytatásához nyomja meg ismét a **Start/Pause** (B) gombot.

Megjegyzés: A beállított főzési idő a főzés során bármikor módosítható a + és a - gombok segítségével.

5. Miután a beállított idő lejárt, hangjelzés hallatszik, és a készülék automatikusan melegen tartás üzemmódba kapcsol, max. 40 percen át. Az melegen tartási idő leteltével a készülék automatikusan kikapcsol.

Megjegyzés: A **be/kikapcsoló** gomb megnyomásával természetesen a melegen tartási időszak vége előtt is kikapcsolhatja a készüléket.

6. Húzza ki a csatlakozódugót.

Párolás (időzítő funkció)

Töltsze a megfelelő mennyiségű vizet a főzőedénybe (4). Tájékozódásképp, 100 ml víz nagyjából 30 perces főzési időnek felel meg.

Megjegyzés: Párolás előtt mossa, illetve szükség szerint hámozza meg a zöldségeket.

1. Töltsön vizet (lásd a táblázatot) a főzőedénybe (4), és helyezze a fűtőtestre.
2. Tegye a hozzávalókat a főzőbetétbe (3), majd a füle segítségével helyezze a főzőedényre, (4) miközben a nyílás felfelé néz. Fedje le a főzőbetétet (3) az üvegfedéllel (1).

Megjegyzés: Az egyenletes párolás érdekében azonos méretűre darabolja az ételeket.

Csatlakoztassa a készüléket a tápforráshoz.

3. A készülék bekapcsolásához nyomja meg a **be/kikapcsoló** gombot (A). A kijelzőn automatikusan **00** jelenik meg.
4. Állítsa be a főzési időt az időzítőn (D). A + gombbal növeli, míg a - gombbal csökkenti az időtartamot.



Megjegyzés: A főzési idő 1 és 99 perc között állítható.

5. A főzés megkezdéséhez nyomja meg a **Start/Pause** gombot (B). ☺☺ A LED fények folyamatosan világítanak, és megkezdődik a beállított idő visszaszámlálása. Ha ismét megnyomja a **Start/Pause**



**WMF**

HU

gombot **(B)**, megszakítja a főzést. A   LED-ek villognak. A főzés folytatásához nyomja meg ismét a **Start/Pause (B)** gombot.

Megjegyzés: A beállított főzési idő a főzés során bármikor módosítható a + és a – gombok segítségével.

6. Miután a kiválasztott idő lejárt, hangjelzés hallatszik. A készülék melegen tartó üzemmódba kapcsol. 40 perc elteltével a készülék automatikusan kikapcsol.

Megjegyzés: A **be/kikapcsoló** gomb megnyomásával természetesen a melegen tartási időszak vége előtt is kikapcsolhatja a készüléket.

7. Húzza ki a csatlakozódugót.

Megjegyzés: Akár egyszerre is készíthet rizst/gabonát a főzőedényben (4) és zöldségeket a főzőbetétben (3). Ehhez helyezze a főzőbetétet (3) a főzőedényre (4) a főzés közben. Ügyeljen az ételek által igényelt eltérő főzési időre. Lehetséges, hogy a főzőbetétet (3) máskor kell a főzőedényre (4) helyezni, esetleg több vizet kell adnia a rizshez/gabonához, mint ahogy az a referencia táblázatban szerepel, illetve az üres főzőedénybe kell vizet töltenie a rizs/gabona főzését követően.

Tippek és javaslatok

- A főzési idő kissé eltérő lehet az éppen főzött élelmiszer méretétől függően. A vízmennyiséget ehhez igazítsa. A kisebb méretű élelmiszerek gyorsabban elkészülnek, mint a nagyobbak. Az egységes eredmény elérése érdekében ajánljuk, hogy hasonló méretű ételeket főzzön együtt, és időnként keverje meg (vagy a kisebb darabokat eltérő időben adja hozzá).
- Amennyiben a párolás azelőtt befejeződik, mielőtt a hozzávalók megfőttek, töltsön hideg vizet a főzőedénybe, majd így helyezze vissza a főzőbetétet és a fedelet.
- A főzés végeztével keverje meg a rizst a rizskanállal (7), és hagyja így állni pár percig. Ezzel tökéletes eredményt érhet el.
- Hogy ételei még ízletesebbek legyenek, adjon hagymát, kakukkfűvet, babérlevelet, szegfűszeget, stb. a fehérbabhoz, lencséhez és más hüvelyesekhez a főzés közben.
- Mielőtt a rizshez vagy a zöldségekhez adná őket, megpiríthatja a hagymát, fokhagymát és más fűszereket/fűszernövényeket.

Az „utazó” (to-go) fedél használata

Az utazó fedelet (2) a főzőedény egyszerű és biztonságos szállításához használhatja. Várja meg, amíg az edény tartalma lehül, majd a négy kapocs segítségével pattintsa rá az utazó fedelet (2). Ügyeljen, hogy ezek ne kerüljenek a főzőedény (4) hordozófülei fölé. A főzőedényt akkor zárta le biztonságosan, ha a kapcsok a helyükre pattantak, hallható „katt” kíséretében.



Tisztítás és ápolás

- Húzza ki a csatlakozódugót.
- Várja meg, amíg az egyes részek lehűlnek.
- Enyhe mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben mossa el az alkotóelemeket (főzőedény, főzőbetét, fedél, mérőedény és rizskanál).
- A fűtőtestet nedves ruhával törölje át. Ügyeljen, hogy a termosztát ne sérüljön.
- Ne használjon súrolószivacsot vagy fém eszközöket.





Rizsfőzési idők

Étel	Mennyiség	Mérőedény Víz	Adagolás
Hosszú szemű rizs (fehér)	50 g 100 g 200 g	60 ml 120 ml 240 ml	1 1 - 2 2
Basmati, Thai vagy Surinam rizs	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Kerek sushi rizs, tapadós rizs	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Vadrizs, Arborio rizs	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2

Gabonák főzési idői

Étel	Mennyiség	Mérőedény Víz	Adagolás
Bulgur, quinoa, hajdina, amaránt	100 g 200 g	120 ml 240 ml	1 - 2 2
Köles	100 g 200 g	140 ml 280 ml	1 - 2 2

Hüvelyesek főzési ideje

Étel	Mennyiség	Mérőedény Víz	Főzési idő	Adagolás
Csicsriborsó	150 g	350 ml	40 perc	1-2
Zöldborsó	150 g	350 ml	45 perc	1-2
Lencse	100 g	350 ml	25 perc	1-2
Fehérbab	100 g	350 ml	40 perc	1-2





Párolási táblázat

Étel	Mennyiség	Mérőedény Víz	Főzési idő	Megjegyzés
Brokkoli	200 g	100 ml	25 perc	Vágja falatnyi darabokra
Répa	300 g	100 ml	25 perc	Vágja darabokra
Karfiol	250 g	100 ml	20 perc	Vágja vagy törje falatnyi darabokra
Cukkini	300 g	100 ml	15 perc	Vágja darabokra
Zöldbab	200 g	100 ml	30 perc	Egész, finom
Burgonya	300 g	100 ml	30 perc	Félbe vágva
Borsó	200 g	100 ml	20 perc	Kb. 10 cm hosszú darabok
Répalevél	300 g	100 ml	20 perc	Kb. 10 cm-es darabok
Cékla	300 g	100 ml	40 perc	Félbe vágva



A készülék megfelel a 2014/35/EU, 2014/30/EU és a 2009/125/EU irányelveknek.



Élettartamának lejártát követően a készülék nem ártalmatlanítható a kommunális háztartási hulladékkal együtt, hanem az elektromos és elektronikai készülékeket gyűjtő udvarban kell leadni, újrahasznosítás céljából. Az anyagok a címkén szereplő információk szerint hasznosíthatók újra. Az újrahasznosítással jelentősen hozzájárul a környezet védelméhez.

A legközelebbi gyűjtőhely címéről érdeklődjön a helyi önkormányzatnál.

A szöveg módosításának jogát fenntartjuk.





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

SLOVENSKO

contact-sk@wmf.com



232 199 932

GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o.

Cesta na Senec 2/A

821 04 Bratislava

HUNGARY

contact-hu@wmf.com



06 1 272 7872

GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE

Kft.2040 Budaörs,

Puskás Tivadar út 14

04_1526_0011_IFU_01-1902

