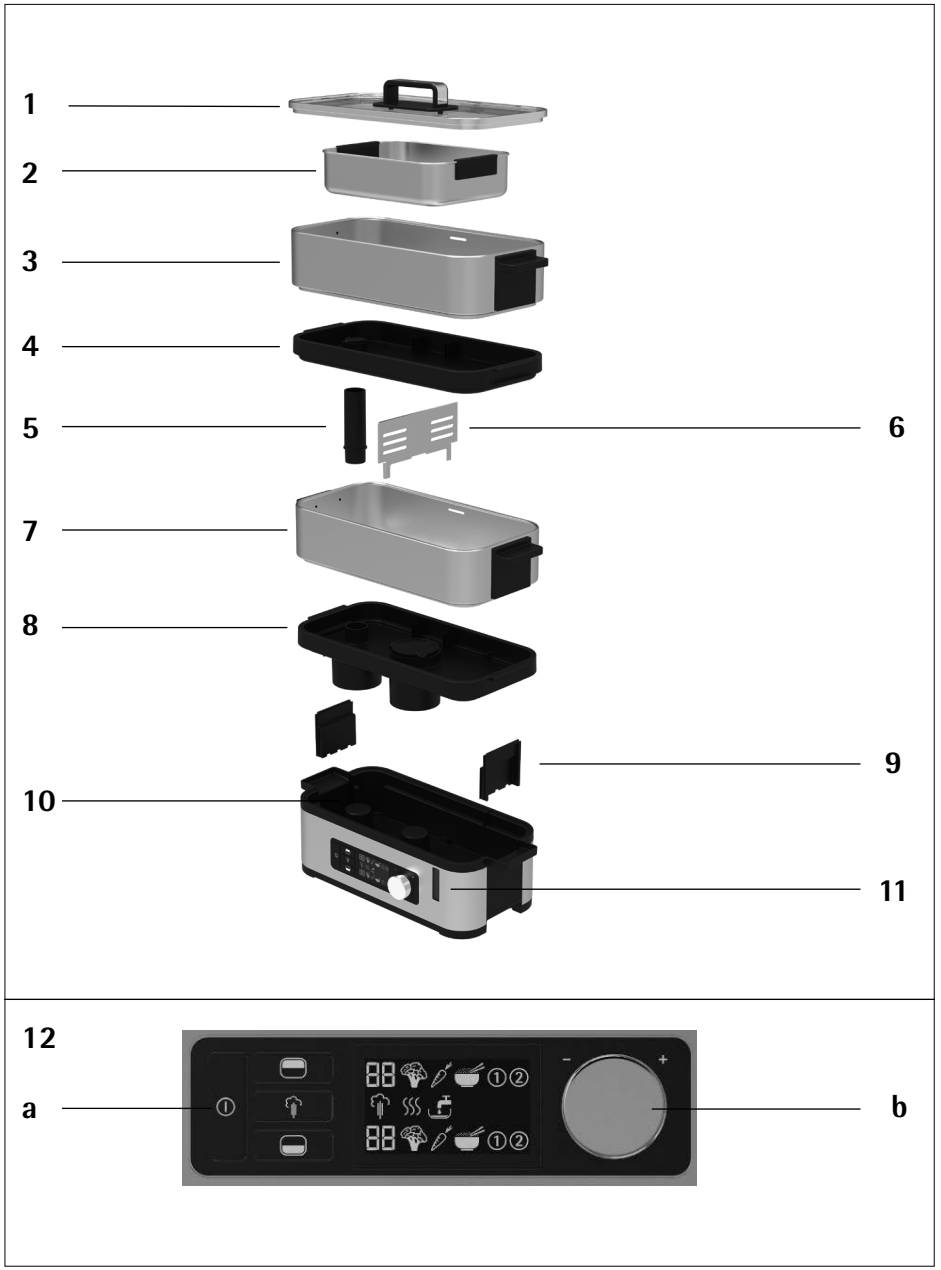
WMF KÜCHENminis



DE	Gebrauchsanweisung **Dampfgarer**	6
EN	Operating Manual **Steam cooker**	14
FR	Mode d'emploi **Cuit-vapeur**	22
ES	Instrucciones de uso **Sistema de vapor**	30
IT	Istruzioni per l'uso **Cottura a vapore**	38
NL	Gebruiksaanwijzing **Stoompan**	46
DA	Brugsanvisning **Dampkoger**	54
SV	Användarguide **Ångkokare**	62
FI	Käyttöohje **Höyrykeittimen**	70
NO	Bruksanvisning **Dampkoker**	78



Aufbau Dampfgarer

1. Deckel
2. Cromargan® Garschale
3. Oberer Garaufsatz
4. Obere Auffangschale
5. Dampfrohr
6. Trenngitter (abnehmbar)
7. Unterer Garaufsatz
8. Untere Auffangschale
9. Dampfsperre
10. Wassertank
11. Wasserstandsanzeige
12. Bedienfeld
    a) Ein-/Austaste
    b) Auswahlknopf

Steam cooker construction

1. Lid
2. Cromargan® cooking bowl
3. Upper cooking component
4. Upper collection tray
5. Steam pipe
6. Divider (removable)
7. Lower cooking component
8. Lower collection tray
9. Steam lock
10. Water tank
11. Water level indicator
12. Control panel
    a) On/Off button
    b) Selection button

Structure du cuit-vapeur

1. Couvercle
2. Récipient de cuisson en Cromargan®
3. Bloc de cuisson supérieur
4. Récipient collecteur supérieur
5. Tuyau de vapeur
6. Grille de séparation (amovible)
7. Bloc de cuisson inférieur
8. Récipient collecteur inférieur
9. Blocage de vapeur
10. Réservoir d'eau
11. Indicateur de niveau d'eau
12. Panneau de commande
    a) Touche marche/arrêt
    b) Bouton de sélection

Componentes del sistema de vapor

1. Tapa
2. Bandeja de cocción de Cromargan®
3. Rustidera superior
4. Bandeja receptora superior
5. Tubo de vapor
6. Rejilla separadora (extraíble)
7. Rustidera inferior
8. Bandeja receptora inferior
9. Bloqueo de vapor
10. Depósito de agua
11. Indicador de estado de agua
12. Cuadro de mando
    a) Tecla de encendido/apagado
    b) Perilla de selección

Sistema di cottura a vapore

1. Coperchio
2. Recipiente di cottura Cromargan®
3. Recipiente di cottura superiore
4. Recipiente di raccolta superiore
5. Tubo per il vapore
6. Griglia divisoria (estraibile)
7. Recipiente di cottura inferiore
8. Recipiente di raccolta inferiore
9. Barriera al vapore
10. Serbatoio dell'acqua
11. Indicatore del livello dell'acqua
12. Pannello di comando
    a) Tasto acceso/spento
    b) Manopola di selezione

Opbouw stoompan

1. Deksel
2. Cromargan® gaarschaal
3. bovenste gaarbak
4. bovenste opvangschaal
5. Stoombuis
6. Scheidingsrooster (uitneembaar)
7. onderste gaarbak
8. onderste opvangschaal
9. Dampscherm
10. Waterreservoir
11. Waterstandindicator
12. Bedienpaneel
    a) Aan-/Uit-knop
    b) Selectieknop

Produktoversigt over dampkoger

1. Låg
2. Cromargan® tilberedningsskål
3. Øverste tilberedningsbeholder
4. Øverste drypskål
5. Damprør
6. Skillegitter (løst)
7. Nederste tilberedningsbeholder
8. Nederste drypskål
9. Dampspærre
10. Vandbeholder
11. Indikator for vandmængde
12. Betjeningspanel
    a) Tænd-/Slukknap
    b) Vælgerknap

Konstruktion – ångkokare

1. Lock
2. Cromargan®-kokkärl
3. Övre kokavsats
4. Övre droppskål
5. Ångrör
6. Fördelningsgaller (löstagbart)
7. Undre kokavsats
8. Undre droppskål
9. Ångspärr
10. Vattenbehållare
11. Vattennivåindikator
12. Manöverpanel
    a) Av-/På-knapp
    b) Inställningsknapp

Höyrykeittimen rakenne

1. Kansi
2. Cromargan®-kypsennyskulho
3. Ylempi kypsennyskulho
4. Ylempi keräysastia
5. Höyryputki
6. Välikeosa (irrotettava)
7. Alempi kypsennyskulho
8. Alempi keräysastia
9. Höyrysuojus
10. Vesisäiliö
11. Vesimäärän osoitin
12. Käyttöpaneeli
    a) Painike päälle/pois
    b) Valintanuppi

Oppbygning dampkoker

1. Lokk
2. Cromargan®-skålen
3. Øvre dampinnsats
4. Øvre oppsamlingsskål
5. Damprør
6. Skillegitter (avtakbart)
7. Nedre dampinnsats
8. Nedre oppsamlingsskål
9. Dampsperre
10. Vanntank
11. Vannstandsmåler
12. Betjeningsfelt
    a) På/Av-tast
    b) Valgknapp

Wichtige Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist dafür bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - in Frühstückspensionen.

  Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- **Vorsicht, Verbrennungsgefahr**: Die Temperatur der berührbaren Oberflächen kann sehr heiß werden. Auch nach dem Ausschalten des Gerätes, bleiben die Heizflächen noch einige Zeit heiß.

Vor dem Benutzen

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden. Lesen Sie deshalb die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme sorgfältig, sie gibt Anweisungen für den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege des Gerätes. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keine Haftung für eventuelle Schäden. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gemeinsam mit dem Gerät an Nachbenutzer weiter. Beachten Sie auch die Garantiehinweise am Ende der Gebrauchsanweisung.
Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

Technische Daten

Nennspannung:	220-240 V~ 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	900 W
Schutzklasse:	I

Weitere Sicherheitshinweise

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Die Anschlussleitung nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen, nicht herunterhängen lassen sowie vor Hitze und Öl schützen.
- Ein Verlängerungskabel nur in einwandfreiem Zustand einsetzen.
- Den Netzstecker nicht an der Leitung oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht an der Zuleitung tragen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen z.B. Herdplatten o.Ä. oder in der Nähe der offenen Gasflamme abstellen, das Gehäuse könnte dabei anschmelzen.
- Das Gerät nicht auf wasserempfindliche Oberflächen abstellen. Wasserspritzer könnten diese beschädigen.
- Achtung, aus dem Gerät entweicht Dampf! Stellen Sie das Gerät nicht unter empfindliche Möbel (z.B. Hängeschränke).
- Vorsicht, das Gerät wird heiß. Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf. Das Gerät während des Betriebes nicht verrücken und nicht am Netzkabel ziehen.
- Den Wassertank höchstens bis zur **max**-Marke mit **kaltem** Wasser füllen.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort Netzstecker ziehen, wenn:
  - Gerät oder Netzkabel beschädigt ist
  - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder Ähnlichem besteht.

  In diesen Fällen das Gerät zur Reparatur geben.
- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.
- Das Gerät regelmäßig entkalken.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung, Nichtbeachtung der Entkalkungshinweise oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.

Verwendung

Der WMF KÜCHENminis Dampfgarer ist ein platzsparendes und energieeffizientes Küchengerät.
Sie können mit dem Gerät Lebensmittel wie z. B. Gemüse, Fleisch, Fisch oder Reis schonend garen.
Dank der Easy Steam Funktion können Sie Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten mit einem Knopfdruck garen, diese werden dann gleichzeitig fertig.

Bedienfeld



Symbol/Taste	Funktion
	Ein-/Austaste
	Starttaste
	Auswahl unterer Garraum
	Auswahl oberer Garraum
	Restlaufzeit
	Programm Blatt- und Fruchtgemüse
	Programm Wurzelgemüse
	Programm Reis, Pasta
①, ②	individuell einstellbare Programme
	Warmhaltefunktion
	Wassermangel

Hinweis: Aus drucktechnischen Gründen sind die Symbole im Fließtext farblich invers abgedruckt.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigung

Reinigen Sie vor der Verwendung das Gerät wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Inbetriebnahme

1. Befüllen Sie den Wasserbehälter mit kaltem Leitungswasser. Füllen Sie das Wasser mindestens bis zur halben Füllmenge auf aber höchstens bis zur **max**-Marke.
   Wir empfehlen, das Wasser immer bis zur **max**-Markierung zu füllen.
   Die Markierungen finden Sie an der Rückwand des Wassertanks.



   Hinweis: An den Griffen der Gerätebasis müssen Sie die Dampfsperren einstecken, diese vermindern eine zu starke Erwärmung der Griffe.
   Nehmen Sie diese nach Beendigung wieder aus dem Wasserbehälter heraus, um das Restwasser über die Griffe auszuleeren.
2. Stellen Sie die untere Auffangschale mit dem Dampfrohr und den unteren Garraum auf den Wassertank. Nun können Sie die obere Auffangschale, oberen Garraum und den Deckel aufsetzen.
   Hinweis: Das geführte Stapelsystem sorgt für ein korrektes Aufsetzen der einzelnen Bestandteile.
   Die Dampfauslassöffnungen der Garschalen sind immer an der Rückseite des Gerätes.
   Es dürfen sich zwischen den einzelnen Schalen, Garräumen keine Spalten zeigen, ansonsten prüfen Sie bitte ob die Teile in der richtigen Reihenfolge/Anordnung korrekt aufgesetzt sind.
3. Bei Verwendung nur eines Garraums, setzen Sie nur die untere Auffangschale, den unteren Garraum ohne Dampfrohr und den Deckel auf.
   Wählen Sie nur ein Programm für den unteren Garraum aus.
4. Füllen Sie die Zutaten in den Garraum.
   Achten Sie darauf, dass Sie möglichst Zutaten mit gleicher Garzeit in den gleichen Garraum legen.
   Hinweis: Falls Sie zwei unterschiedliche Zutaten in einem Garraum zubereiten wollen, können Sie den Garraum mit dem Trenngitter unterteilen. Sie können den Garraum halbieren oder in 2/3 und 1/3 aufteilen.
   Hinweis: Verwenden Sie die Cromargan® Garschale, wenn Sie Reis, Nudeln oder marinierte/gewürzte Lebensmittel zubereiten wollen.
5. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, es ertönt ein akustisches Signal.
6. Stellen Sie für den oberen ( ) bzw. unteren Garraum ( ) das entsprechende Programm bzw. Gardauer ein.
   Nach Drücken der Taste oder erscheint im Bedienfeld das aktuell ausgewählte Programm mit der voreingestellten Garzeit.
7. Sie können die Programme (, , , ① oder ②) durch drehen am Auswahlknopf auswählen. Bestätigen Sie das gewünschte Programm durch Drücken des Auswahlknopfes.
8. Die voreingestellte Garzeit (programmabhängig) blinkt. Sie können diese manuell durch drehen am Auswahlknopf verändern und durch Drücken des Auswahlknopfes bestätigen.
   Hinweis: Das Gerät verfügt über zwei individuell einstellbare Programme (① und ②). Hier können Sie selbst die gewünschte Garzeit einstellen. Die zuletzt verwendete Einstellung bleibt gespeichert.
9. Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Starttaste , es erscheint im Display .
   Hinweis: Das Gerät verfügt über eine Warmhaltefunktion um nach den Garen die Lebensmittel warmzuhalten. Nach Drücken der Starttaste blinkt im Display . Drücken Sie innerhalb von 3 Sekunden nochmals die Starttaste wird die Warmhaltefunktion aktiviert, das Symbol leuchtet. Ansonsten schaltet das Gerät nach Beendigung des Garens automatisch ab.

10. Am Display erkennen Sie die noch verbleibende Garzeit (Countdown-Funktion). Die Kammer mit kürzerer Garzeit schaltet sich erst zu, wenn die Kammer mit der längeren Garzeit die der Kürzeren erreicht hat.
Achtung: Wenn sich zu wenig Wasser im Wassertank befindet, ertönt während des Garvorgangs ein akustisches Signal und im Display erscheint . Bestätigen Sie das Signal durch Drücken der Starttaste . Füllen Sie kaltes Wasser mindestens bis zur halben Füllmenge nach. Dieses können Sie an den Griffen der unteren Auffangschale mit einem Becher nachfüllen. Setzen Sie den Garvorgang durch Drücken der Starttaste fort.



11. Das Gerät schaltet nach dem Garvorgang automatisch ab bzw. die Warmhaltefunktion wird aktiviert. Es ertönt ein akustisches Signal.
Hinweis: Sie können den Garvorgang jederzeit durch Drücken der Ein-/Austaste ⏻ abbrechen, das Gerät schaltet aus.
Achtung Verbrühungsgefahr: Beim Abnehmen des Deckels, der Garaufsätze und Auffangschalen tritt heißer Dampf aus! Verwenden Sie daher immer Topflappen.

Garzeiten

Die Garzeiten sind ungefähre Angaben und abhängig von Größe, Konsistenz und der Menge der Zutaten. Die Portionsangaben pro Person sind nur Richtwerte.

Blatt-/Fruchtgemüse	**1 Portion**		**2 Portionen**	
Blumenkohlröschen	30 Min.	100 g	30 Min.	200 g
Broccoli	20 Min.	60 g	20 Min.	120 g
Brechbohnen	15 Min.	50 g	15 Min.	100 g
Erbsen (frisch und TK)	10 Min.	60 g	10 Min.	120 g
Grüne Bohnen	20 Min.	50 g	20 Min.	100 g
Lauch	15 Min.	70 g	15 Min.	140 g
Paprika	15 Min.	80 g	15 Min.	160 g
Pilze	13 Min.	50 g	13 Min.	100 g
Sojasprossen	20 Min.	100 g	20 Min.	200 g
Spargel (weiß)	20-25 Min.	350 g	20-25 Min.	700 g
Spargel (grün)	15-20 Min.	350 g	15-20 Min.	700 g
Süßer Mais (Dose)	12 Min.	80 g	15 Min.	160 g
Süßer Mais (TK)	15 Min.	80 g	15 Min.	160 g
Tomaten	10 Min.	120 g	13 Min.	240 g
Weißkohl	15 Min.	50 g	15 Min.	100 g
Zucchini	15 Min.	60 g	15 Min.	120 g
Zuckerschoten	13 Min.	50 g	13 Min.	100 g

Wurzelgemüse	**1 Portion**		**2 Portionen**	
Kürbis	15 Min.	100 g	15 Min.	200 g
Karotten	30 Min.	100 g	30 Min.	200 g
Kohlrabi	30 Min.	100 g	35 Min.	200 g
Sellerie	20 Min.	100 g	20 Min.	200 g
Kartoffeln (jung)	23 Min.	180 g	25 Min.	350 g
Kartoffeln (alt)	30 Min.	180 g	30 Min.	350 g
Süßer Mais (ganzer Kolben)	30 Min. 1 Stück 250 g			
Zwiebeln	20 Min.	2 Stück	20 Min.	4 Stück

Reis, Pasta	**1 Portion**		**2 Portionen**	
Parboiled Reis	30 Min.	75 g + 150 ml Wasser	30 Min.	150 g + 300 ml Wasser
Weißer Langkornreis	30 Min.	75 g + 150 ml Wasser	30 Min.	150 g + 300 ml Wasser
Weißer Basmatireis	30 Min.	75 g + 150 ml Wasser	30 Min.	150 g + 300 ml Wasser
Bulgurweizen	20 Min.	75 g + 150 ml Wasser	27 Min.	150 g + 300 ml Wasser
Couscous	15 Min.	75 g + 150 ml Wasser	17 Min.	150 g + 300 ml Wasser
Pasta	25 Min.	75 g + Wasser (muss Pasta bedecken)	30 Min.	150 g + Wasser (muss Pasta bedecken)

Fleisch, Geflügel, Fisch	1 Portion		2 Portionen	
Hähnchenbrust (filettiert)	18 Min.	150 g	20 Min.	300 g
Entenbrust (filettiert)	18 Min.	150 g	20 Min.	300 g
Truthahnfilet	11 Min.	100 g	15 Min.	200 g
Schweinefilet	20 Min.	80 g	20 Min.	160 g
Würstchen	10 Min.	170 g	10 Min.	340 g
Fischfiletstücke (dick)	15 Min.	125 g	15 Min.	250 g
Fischfiletstücke (dünn)	13 Min.	100 g	13 Min.	200 g

Obst, Eier	1 Portion		2 Portionen	
Äpfel	13 Min.	1 Stück	15 Min.	2 Stück
Birnen	20 Min.	1 Stück	25 Min.	2 Stück
Eier (weich gekocht)	9 Min.	1 Stück	10 Min.	2 Stück
Eier (hart gekocht)	18 Min.	1 Stück	20 Min.	2 Stück

Reinigung und Pflege

Reinigung

Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Das Gerät nicht in Wasser tauchen, sondern außen nur mit einem feuchten Tuch, dem etwas Spülmittel beigegeben wird, abwischen.
Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
Auffangschalen, Garbehälter, Dampfrohr, Garschale und Deckel können einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.

Entkalkung

Bitte entkalken Sie Ihr Gerät regelmäßig mit einem hochwertigen dafür geeignetem handelsüblichen Entkalkungsmittel. Beachten Sie dabei die Herstellerangaben insbesondere auch hinsichtlich des anschließend notwendigen Reinigungsvorgangs mit klarem Wasser. Passende Entkalkungsmittel enthalten Inhibitoren, welche die Geräte vor Schäden an Dichtungen und Oberflächen schützen, keine anderweitigen Ablagerungen verursachen und darüber hinaus auch geschmacksneutral sind. Es dürfen keine für das jeweilige Gerät ungeeignete Mittel (wie z. B. rein auf Essig- oder Zitronensäure basierende Substanzen) zum Entkalken verwendet werden. Für Schäden, die durch Verwendung eines ungeeigneten Entkalkungsmittels oder Nichtbeachtung der Entkalkungsvorschrift entstehen, besteht kein Garantieanspruch. Bitte halten Sie Kinder von Entkalkungsmitteln fern und achten Sie darauf keine beim Entkalken entstehende Dämpfe einzuatmen.

CE

Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EU.

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.
Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.
Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.
Die Löschung von eventuell vorhandenen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.

Änderungen vorbehalten

Important safety information

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are supervised or have been instructed on how to use the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.
- Children must not play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed on how to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not immerse the appliance in water.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- This appliance is designed for use in households and similar environments such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential facilities;
  - bed-and-breakfast establishments.

  The appliance is not intended for purely commercial use.
- **Caution! Risk of burns!** The temperature of accessible surfaces can become very hot. The heating surfaces remain hot for some time after the appliance has been switched off.

Before use

The appliance may only be used for the intended purpose according to these operating instructions. For this reason, please read the instruction manual carefully before use as it provides instructions for using, cleaning and caring for the appliance. We accept no liability for any damages caused if this manual is not observed. Keep the operating manual in a safe place and pass it on to any subsequent user together with the appliance.
Observe the safety information when using the appliance.

Technical data

Rated voltage:	220–240 V~ 50–60 Hz
Power consumption:	900 W
Protection class:	I

Additional safety information

- Only connect the appliance to earthed wall sockets that have been installed pursuant to regulations. The supply cable and plug must be dry.
- Do not pull or clamp the connecting cable over sharp edges. Do not leave it dangling and protect it from heat and oil.
- Only use an extension cable that is in perfect condition.
- Never pull the mains plug out of the socket by the cable or with wet hands.
- Do not carry the appliance by the cable.
- Do not place the appliance on hot surfaces, such as hot plates or similar, or near open flames, as the casing could melt.
- Do not place the appliance on water-sensitive surfaces. Water spray can damage such surfaces.
- **Caution:** steam escapes from the appliance! Do not operate the appliance underneath sensitive furniture (e.g. wall cupboards).
- **Caution:** the appliance gets hot! Risk of scalding from escaping steam. Do not move the appliance during operation and do not pull on the mains cable.
- Fill the water tank with **cold** water no higher than the **max** marker.
- If the appliance is not being used, pull out the mains plug.
- Stop using the appliance and/or pull out the mains plug immediately if:
  - the appliance or power cord is damaged.
  - you suspect that there is a defect after the appliance has fallen or suffered a similar incident.

  In such cases, arrange for the appliance to be repaired.
- The appliance must be supervised when in use.
- Descale the appliance regularly.
- We accept no liability for damages caused as a result of misuse, incorrect operation, improper repairs or non-observance of the descaling instructions. Claims under warranty are likewise excluded in such cases.

Use

The WMF KITCHENminis steamer is a space-saving and energy-efficient kitchen appliance.
You can use it to gently cook foods such as vegetables, meat, fish and rice.
With its Easy Steam function, you can cook foods with different cooking times at the touch of a button and have them all ready at the same time.

Control panel



Symbol/button	Function
	On/off button
	Start button
	Select lower cooking area
	Select upper cooking area
	Remaining time
	Leafy and fruit vegetables program
	Root vegetables
	Rice/pasta program
①, ②	Individually adjustable program
	Keep warm function
	Insufficient water

Note: The symbols in the body text are shown in inverted colour due to typographical reasons.

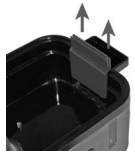
Before using for the first time

Cleaning

Clean the device before use as described in the chapter on "Cleaning and Care".

Starting up the appliance

1. Fill the water tank with cold tap water. Fill the tank at least half full with water, but no higher than the **max** marker.
   We recommend always filling to the **max**marker.
   The markers are located on the back panel of the water tank.



   Note: You must insert the steam locks into the handles on the base of the appliance to prevent the handles from becoming too hot.
   Remove this from the water tank at the end, so that the remaining water can be emptied using the handles.
2. Place the lower collection tray with the steam pipe and the lower cooking area on top of the water tank. You can now place the upper collection tray, upper cooking area and lip on top.
   Note: the guided staking system is designed so the individual components can be correctly placed on each other. All the steam outlets for the cooking areas are located on the back of the device. There should be no gaps between the individual bowls, cooking areas. Check that the components have been put together in the correct order.
3. If using just one cooking area, only use the lower collection tray, the lower cooking area without steam pipe, and the lid.
   Select only one program for the lower cooking area .
4. Put the ingredients in the cooking area.
   Make sure you put the ingredients with similar cooking times in the same cooking area.
   Note: if you are using two different ingredients in one cooking area, you can separate the area with the divider. You can divide the cooking area in half, or 2/3 and 1/3.
   Note: use the Cromargan® cooking bowl to prepare rice, noodles or marinated/seasoned foods.
5. Plug the device into the mains. You will hear an acoustic signal.
6. Select the appropriate program/cooking time for the upper ( ) or lower cooking area ( ).
   After pressing the button or you will see the currently selected program with the preset cooking time on the control panel.
7. Select the programs (, , , ① or ②) by rotating the selection button. Confirm the program you want by pressing the selection button.
8. The preset cooking time (for the specific program) will flash. Manually change this by rotating the selection button and confirming by pressing the selection button.
   Note: the device has two individually programmable programs (① and ②). Use can use them to set your preferred cooking time yourself. The last setting used is saved.
9. Begin cooking by pressing the start button . will appear in the display.
   Note: the device has a keep warm function to keep food warm after cooking is completed. After pressing the start button , will flash in the display. Press the start button within 3 seconds to activate the keep warm function. The symbol will show. If not, the device will automatically switch off after cooking is complete.

10. You can see the remaining cooking time on the display (countdown function).
The area with the shorter cooking time only switches on when the area with the longer cooking time reaches that of the shorter one.
Please Note: if there is not enough water in the water tank, you will hear an acoustic signal during the cooking process and will appear on the display. Confirm the signal by pressing the start button . Fill the tank at least half full with water. You can fill in fresh water with a beaker using the handles of the lower collection tray. Continue the cooking process by pressing the start button .



11. The device will automatically switch off after cooking is complete/the keep warm function is activated. You will hear an acoustic signal.
Note: you can interrupt the cooking process at any time by pressing the on/off button ⏻. The device will switch off.
Danger: risk of scalding! Hot steam is released when you remove the lid, the steaming inserts and collection trays. You should therefore always use pan holders.

Cooking times

The cooking times are approximate and will vary according to size, consistency and quantities of the ingredients. The serving sizes per person are only approximations.

Leafy and fruit vegetables	**1 serving**		**2 servings**	
Cauliflower florets	30 min.	100 g	30 min.	200 g
Broccoli	20 min.	60 g	20 min.	120 g
Green beans	15 min.	50 g	15 min.	100 g
Peas (fresh or frozen)	10 min.	60 g	10 min.	120 g
Green beans	20 min.	50 g	20 min.	100 g
Leek	15 min.	70 g	15 min.	140 g
Pepper	15 min.	80 g	15 min.	160 g
Mushrooms	13 min.	50 g	13 min.	100 g
Bean sprouts	20 min.	100 g	20 min.	200 g
Asparagus (white)	20-25 min.	350 g	20-25 min.	700 g
Asparagus (green)	15-20 min.	350 g	15-20 min.	700 g
Spinach	15 min.	60 g	15 min.	120 g
Sweet corn (tin)	12 min.	80 g	15 min.	160 g
Sweet corn (frozen)	15 min.	80 g	15 min.	160 g
Tomatoes	10 min.	120 g	13 min.	240 g

Leafy and fruit vegetables	**1 serving**		**2 servings**	
White cabbage	15 min.	50 g	15 min.	100 g
Courgette	15 min.	60 g	15 min.	120 g
Mangetout	13 min.	50 g	13 min.	100 g

Root vegetables	**1 serving**		**2 servings**	
Pumpkin	15 min.	100 g	15 min.	200 g
Carrots	30 min.	100 g	30 min.	200 g
Kohlrabi	30 min.	100 g	35 min.	200 g
Celery	20 min.	100 g	20 min.	200 g
Potatoes (new)	23 min.	180 g	25 min.	350 g
Potatoes (old)	30 min.	180 g	30 min.	350 g
Sweet corn (on the cob)	30 min. 1 piece 250 g			
Onions	20 min.	2 pcs.	20 min.	4 pcs.

Rice and pasta	**1 serving**		**2 servings**	
Parboiled rice	30 min.	75 g + 150 ml water	30 min.	150 g + 300 ml water
White long grain rice	30 min.	75 g + 150 ml water	30 min.	150 g + 300 ml water
White basmati rice	30 min.	75 g + 150 ml water	30 min.	150 g + 300 ml water
Bulgur wheat	20 min.	75 g + 150 ml water	27 min.	150 g + 300 ml water
Couscous	15 min.	75 g + 150 ml water	17 min.	150 g + 300 ml water
Pasta	25 min.	75 g + water (must cover pasta)	30 min.	150 g + water (must cover pasta)

Meat, poultry and fish	1 serving		2 servings	
Chicken breast (filleted)	18 min.	150 g	20 min.	300 g
Duck breast (filleted)	18 min.	150 g	20 min.	300 g
Turkey breast	11 min.	100 g	15 min.	200 g
Pork fillet	20 min.	80 g	20 min.	160 g
Sausages	10 min.	170 g	10 min.	340 g
Filleted fish pieces (thick)	15 min.	125 g	15 min.	250 g
Filleted fish pieces (thin)	13 min.	100 g	13 min.	200 g

Fruits and eggs	1 serving		2 servings	
Apples	13 min.	1 pcs.	15 min.	2 pcs.
pears	20 min.	1 pcs.	25 min.	2 pcs.
Eggs (soft boiled)	9 min.	1 pcs.	10 min.	2 pcs.
Eggs (hard boiled)	18 min.	1 pcs.	20 min.	2 pcs.

Cleaning and maintenance

Cleaning

Unplug the mains plug and allow the appliance to cool down.
Do not immerse the appliance in water, but instead just use a damp cloth and a little washing-up liquid to clean its exterior.
Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
The collection trays, steamer baskets, steam pipe, cooking bowl and lids can be easily washed in the dishwasher.

Descaling

Please descale your appliance regularly using a high-quality commercial descaling agent. Follow the manufacturer's instructions, particularly with regard to the subsequent cleaning with clear water, which is essential! Suitable descaling agents contain inhibitors that protect appliances against damage to seals and surfaces, do not cause additional deposits and have no taste. Do not use descaling agents that are unsuitable for your appliance (such as substances based purely on vinegar or citric acid). Our warranty does not cover damage caused by using unsuitable descaling agents or failure to follow the descaling instructions. Please keep descaling agents out of reach of children and make sure you do not inhale any of the steam given off during descaling.

For UK use only

- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:
  Important: The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:
  blue Neutral
  brown Live

As the colours of the wires in the mains lead of this
appliance may not correspond with the coloured markings
identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black,
- the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

Do not connect any wire to the terminal which is marked
with the letter E or by the earth symbol ⏚, or coloured green or green and yellow.

- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 13 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 10 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board.
  If in doubt - consult a qualified electrician.
- Never use the plug without closing the fuse cover.

CE

The appliance complies with European directives 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2009/125/EU.



At the end of its life, this product may not be disposed of in normal household waste, but must instead be taken to a collection point for recycling electrical and electronic appliances.
The materials are recyclable in accordance with their labelling. Reuse, recycling and other ways of reutilising old appliances make an important contribution to protecting our environment.
Please ask your local authorities for information about the appropriate disposal point.
End users are personally responsible for deleting any personal data that may be stored on appliances they are disposing of.

Consignes de sécurité importantes

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, s'ils sont surveillés et s'ils ont été instruits pour utiliser cet appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers pouvant résulter de l'usage de l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et la maintenance, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil.
- Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances peuvent utiliser ces appareils s'ils sont surveillés et s'ils ont été instruits à l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers pouvant résulter de l'usage de l'appareil.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son SAV ou par une personne qualifiée, afin d'éviter toute mise en danger.
- L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
  - dans des cuisines pour le personnel dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels ;
  - dans des exploitations agricoles ;
  - par des clients dans des hôtels, des motels et autres établissements résidentiels ;
  - dans des chambres d'hôtes.

  L'appareil n'est pas conçu pour un usage purement commercial.
- **Attention, risque de brûlure :** La température des surfaces de contact peut devenir extrêmement brûlante. Même après la mise hors tension de l'appareil, les surfaces de chauffe restent brûlantes pendant un certain temps.

Avant l'utilisation

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu conformément à ce mode d'emploi. C'est pourquoi nous vous invitons à lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en service car il vous donne des indications pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage découlant du non-respect des consignes. Conservez soigneusement ce mode d'emploi et transmettez-le avec l'appareil en cas de remise à une tierce personne.
Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

Caractéristiques techniques

Tension nominale :	220-240 V~ 50-60 Hz
Puissance :	900 W
Catégorie de protection :	I

Consignes de sécurité supplémentaires

- Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant de sécurité, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation sur des bords tranchants, ne pas le coincer, ne pas le laisser pendre et le protéger de la chaleur et de l'huile.
- Utiliser uniquement une rallonge en bon état.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble ou avec les mains mouillées.
- Ne pas déplacer l'appareil par le câble d'alimentation.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes, par ex. plaques de cuisson ou équivalent ou à proximité d'une flamme de gaz, car le boîtier pourrait fondre.
- Ne pas déposer l'appareil sur des surfaces à proximité d'eau. Des projections d'eau pourraient les endommager.
- Attention, de la vapeur s'échappe de l'appareil ! Ne posez pas l'appareil sous un meuble fragile (par exemple, une armoire murale).
- Attention, l'appareil devient chaud. Risque de s'ébouillanter avec la vapeur qui s'échappe. Ne pas déplacer l'appareil durant le fonctionnement et ne pas tirer sur le câble d'alimentation.
- Remplir le réservoir d'eau au maximum jusqu'au repère **MAX**-avec de l'eau **froide** .
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher immédiatement si :
  - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés ;
  - l'appareil a été endommagé suite à une chute ou équivalent.

  Dans ces cas, porter l'appareil en réparation.
- Faire fonctionner l'appareil uniquement sous surveillance.
- Détartrer régulièrement l'appareil.
- Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages éventuels en cas d'utilisation détournée, de mauvaise utilisation, de non-respect des consignes de détartrage et de réparation inappropriée. Pour de tels cas toute intervention sous garantie est exclue.

Utilisation

Le WMF miniCUISINE cuit-vapeur est un appareil ménager compact et économe en énergie.
Il vous permet de cuire en délicatesse divers aliments, comme les légumes, la viande, le poisson ou le riz.
Grâce à la fonction Easy Steam, vous pouvez cuire en même temps des aliments dont les temps de cuisson sont différents. Il suffit juste d'appuyer sur un bouton.

Panneau de commande



Symbole/touche	Fonction
	Touche ON/OFF
	Touche de démarrage
	Sélection de l'enceinte de cuisson inférieure
	Sélection de l'enceinte de cuisson supérieure
	Durée restante
	Programme légumes-fruits et légumes-feuilles
	Programme légumes-racines
	Programme riz, pâtes
① ②	programmes réglables séparément
	Fonction de maintien au chaud
	Manque d'eau

Remarque : Pour des raisons techniques d'impression, les symboles présents dans le corps de texte sont imprimés dans des couleurs inverses.

Avant la première utilisation

Nettoyage

Avant d'utiliser l'appareil, nettoyez-le comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».

Mise en service

1. Remplissez le réservoir avec de l'eau du robinet. Remplissez-le au moins jusqu'au milieu du repère **ou jusqu'au repère max tout au plus**. Nous recommandons de ne pas dépasser le repère **max**. Vous trouverez les repères à l'arrière du réservoir.



Consigne : Vous devez insérer un blocage de vapeur au niveau des poignées à la base de l'appareil, afin d'empêcher ces dernières de devenir trop chaudes.Veuillez retirer le blocage du réservoir après utilisation, afin de pouvoir laisser couler l'eau résiduelle par les poignées.

2. Posez le récipient collecteur inférieur avec le tuyau de vapeur et l'enceinte de cuisson inférieure sur le réservoir. Vous pouvez alors poser le récipient collecteur supérieur, l'enceinte supérieure et le couvercle.

   Remarque : Le système à empiler décrit permet d'installer correctement chaque composant. Les ouvertures d'évacuation de la vapeur des récipients de cuisson se trouvent toujours à l'arrière de l'appareil.
   Il ne peut y avoir aucun écart entre les récipients ou enceintes. Vérifiez en outre si les pièces sont posées dans le bon ordre.
3. En cas d'utilisation d'une seule enceinte de cuisson, ne posez que le récipient collecteur inférieur, l'enceinte inférieure sans tuyau de vapeur et le couvercle.
   Ne sélectionnez qu'un programme pour l'enceinte de cuisson inférieure.
4. Ajoutez les ingrédients dans l'enceinte.
   Veillez à mettre dans une même enceinte le plus d'ingrédients possible dont le temps de cuisson est le même.
   Remarque : Si vous souhaitez préparer deux ingrédients différents dans une enceinte, vous pouvez séparer cette dernière avec une grille. Vous pouvez diviser l'enceinte en deux ou en tiers.
   Remarque : Utilisez le récipient de cuisson Cromargan® si vous souhaitez préparer du riz, des pâtes ou des aliments marinés/épicés.
5. Branchez l'appareil dans une prise, un signal sonore retentit.
6. Réglez ensuite le programme ou la durée de cuisson correspondants pour l'enceinte de cuisson supérieure ( ) ou inférieure ( ).
   Lorsque vous avez appuyé sur la touche ou , le panneau de commande affiche le programme choisi et le temps de cuisson préréglé.
7. Vous pouvez choisir les programmes (, , , ① ou ②) en tournant le bouton de sélection. Confirmez le programme souhaité en appuyant sur le bouton de sélection.
8. Le temps de cuisson préréglé (qui dépend du programme) clignote. Vous pouvez le modifier en tournant le bouton de sélection ou le confirmer en appuyant sur le même bouton.
   Remarque : L'appareil dispose de deux programmes qui peuvent être réglés séparément (① et ②). Vous voulez régler ici la durée de cuisson que vous désirez. Le dernier réglage utilisé reste enregistré.

9. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Départ, l'écran affiche .
   Remarque : L'appareil dispose d'une fonction de maintien au chaud pour que les aliments ne refroidissent pas à la fin de la cuisson. Lorsque vous avez appuyé sur la touche Départ , clignote à l'écran. Appuyez à nouveau dans les 3 secondes sur la touche Départ, lorsque la touche de maintien au chaud est activée, le symbole s'allume. Sinon, l'appareil s'éteint automatiquement à la fin de la cuisson.
10. Vous pouvez voir à l'écran le temps de cuisson restant (fonction de compte à rebours). Le compartiment dont le temps de cuisson est le plus court s'éteint d'abord lorsque le compartiment avec le temps de cuisson le plus long a atteint celui du plus court.
    Attention : S'il y a trop peu d'eau dans le réservoir, un signal sonore retentit pendant la cuisson et l'écran affiche . Confirmez le signal en appuyant sur la touche Départ. Remplissez d'eau froide au moins jusqu'au milieu du repère. Vous pouvez le remplir au niveau des poignées du récipient collecteur inférieur à l'aide d'un verre. Poursuivez la cuisson en appuyant sur la touche Départ.



11. L'appareil s'éteint automatiquement à la fin de la cuisson ou la fonction de maintien au chaud s'active. Un signal sonore retentit.
    Remarque : Vous pouvez annuler à tout moment une cuisson en appuyant sur la touche ON/OFF , l'appareil s'éteint alors.
    Attention, risque d'ébouillantage ! De la vapeur s'échappe lorsque vous retirez le couvercle, les blocs de cuisson et les récipients collecteurs. Utilisez donc toujours des maniques.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson sont des données approximatives qui dépendent de la taille, de la consistance et de la quantité des ingrédients. Les portions par personne indiquées ne sont que des indications.

Légumes-feuilles/fruits	**1 portion**		**2 portions**	
Chou-fleur	30 min.	100 g	30 min.	200 g
Brocoli	20 min.	60 g	20 min.	120 g
Haricots mange-tout	15 min.	50 g	15 min.	100 g
Petits pois (frais et surgelés)	10 min.	60 g	10 min.	120 g
Haricots verts	20 min.	50 g	20 min.	100 g
Poireau	15 min.	70 g	15 min.	140 g
Poivron	15 min.	80 g	15 min.	160 g
Champignons	13 min.	50 g	13 min.	100 g
Pousses de soja	20 min.	100 g	20 min.	200 g
Asperges (blanc)	20-25 min.	350 g	20-25 min.	700 g
Asperges (vert)	15-20 min.	350 g	15-20 min.	700 g

Légumes-feuilles/fruits	**1 portion**		**2 portions**	
Épinard	15 min.	60 g	15 min.	120 g
Maïs doux (boîte)	12 min.	80 g	15 min.	160 g
Maïs doux (surgelé)	15 min.	80 g	15 min.	160 g
Tomates	10 min.	120 g	13 min.	240 g
Chou blanc	15 min.	50 g	15 min.	100 g
Courgette	15 min.	60 g	15 min.	120 g
Pois gourmands	13 min.	50 g	13 min.	100 g

Légumes-racines	**1 portion**		**2 portions**	
Potirons	15 min.	100 g	15 min.	200 g
Carottes	30 min.	100 g	30 min.	200 g
Chou-rave	30 min.	100 g	35 min.	200 g
Céleri	20 min.	100 g	20 min.	200 g
Pommes de terre (jeunes)	23 min.	180 g	25 min.	350 g
Pommes de terre (fermes)	30 min.	180 g	30 min.	350 g
Maïs doux (épis entiers)	30 min. 1 pièce 250 g			
Oignons	20 min.	2 pièces	20 min.	4 pièces

Riz, pâtes	**1 portion**		**2 portions**	
Riz parboiled	30 min.	75 g + 150 ml d'eau	30 min.	150 g + 300 ml d'eau
Riz long grain blanc	30 min.	75 g + 150 ml d'eau	30 min.	150 g + 300 ml d'eau
Riz basmati blanc	30 min.	75 g + 150 ml d'eau	30 min.	150 g + 300 ml d'eau
Blé boulgour	20 min.	75 g + 150 ml d'eau	27 min.	150 g + 300 ml d'eau
Couscous	15 min.	75 g + 150 ml d'eau	17 min.	150 g + 300 ml d'eau

Riz, pâtes	1 portion		2 portions	
Pâtes	25 min.	75 g + eau (doit recouvrir les pâtes)	30 min.	150 g + eau (doit recouvrir les pâtes)

Viande, volaille, poisson	1 portion		2 portions	
Blanc en poulet (en filet)	18 min.	150 g	20 min.	300 g
Magret de canard (en filet)	18 min.	150 g	20 min.	300 g
Filet de dindonneau	11 min.	100 g	15 min.	200 g
Filet de porc	20 min.	80 g	20 min.	160 g
Petites saucisses	10 min.	170 g	10 min.	340 g
Morceaux de filet de viande (épais)	15 min.	125 g	15 min.	250 g
Morceaux de filet de viande (fins)	13 min.	100 g	13 min.	200 g

Fruits, œufs	1 portion		2 portions	
Pommes	13 min.	1 pièces	15 min.	2 pièces
poires	20 min.	1 pièces	25 min.	2 pièces
Œufs (mollet)	9 min.	1 pièces	10 min.	2 pièces
Œufs (durs)	18 min.	1 pièces	20 min.	2 pièces

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir durant 1 heure.
Ne pas plonger l'appareil dans l'eau, mais l'essuyer uniquement avec un chiffon humide, imbibé d'un peu de produit vaisselle et le sécher ensuite.
Ne pas utiliser de nettoyants corrosifs ou abrasifs.
Les récipients collecteurs, les récipients de cuisson, le tuyau de vapeur, le plat de cuisson et le couvercle peuvent être nettoyés en toute facilité au lave-vaisselle.

Détartrage

Veuillez détartrer votre appareil régulièrement, à l'aide d'un agent détartrant courant, approprié et de bonne qualité. Suivez les consignes du fabricant, en particulier concernant la procédure de nettoyage à l'eau claire nécessaire après le détartrage. Les agents détartrants appropriés contiennent des inhibiteurs qui protègent l'appareil contre la détérioration des joints et des surfaces, n'engendrent pas d'autres dépôts et n'absorbent pas les odeurs. Ne pas utiliser d'agent inapproprié (par ex. à base de vinaigre ou d'acide citrique pur) pour détartrer cet appareil. Nous ne prenons aucune responsabilité de garantie pour les dommages causés par l'utilisation d'un agent détartrant inapproprié, ou par le non-respect des consignes de détartrage. Veuillez tenir les enfants à l'écart des agents détartrants et veillez à ne pas inspirer les vapeurs qui se forment lors du détartrage.



L'appareil est conforme aux Directives européennes 2014/35/CE, 2014/30/CE et 2009/125/CE.

Au terme de son utilisation, ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.
Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Grâce à la réutilisation, au recyclage de matériaux ou à d'autres formes de recyclage des vieux appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.
Veuillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de recyclage compétent.
Le cas échéant, les utilisateurs finaux sont responsables de la suppression de toutes données personnelles présentes sur les anciens appareils mis au rebut.

Sous réserve de modifications.

Advertencias de seguridad importantes

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años si lo utilizan bajo vigilancia, o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo vigilancia.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga el aparato y los cables de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios para usarlo solo si lo hacen bajo vigilancia, o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- No lo sumerja en agua.
- Si el cable de alimentación de red de este aparato está estropeado, deberá ser sustituido por uno nuevo por el fabricante, por el servicio de atención al cliente o por personal cualificado para evitar cualquier peligro.
- Este aparato está diseñado para el uso doméstico u otras aplicaciones similares, tales como:
  - en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
  - en fincas agrícolas;
  - para clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de hospedaje;
  - en pensiones con desayuno.

  No está diseñado para el uso meramente industrial.
- **Cuidado, peligro de quemaduras:** la temperatura de las superficies de contacto pueden calentarse mucho. Las superficies calientes mantienen durante un tiempo su temperatura incluso después de apagarse el aparato.

Antes de usarlo

Utilice el aparato solo para el fin para el que se ha diseñado y siempre siguiendo las instrucciones de uso de este manual. Antes de poner en funcionamiento esta máquina, lea atentamente el manual de instrucciones de uso, que le indicará cómo utilizarla, limpiarla y mantenerla en buen estado. No nos responsabilizamos de los daños que puedan producirse por un uso no conforme al previsto. Guarde bien estas instrucciones y entréguelas al siguiente usuario junto con el aparato.
Respete siempre las indicaciones de seguridad durante el uso.

Datos técnicos

Tensión nominal:	220-240 V~ 50-60 Hz
Consumo de energía:	900 W
Clase de protección:	I

Otras indicaciones de seguridad

- Enchufe el aparato solamente a una toma de corriente con puesta a tierra que esté instalada correctamente según las normativas correspondientes. El cable y el enchufe deben estar secos.
- No tire del cable de conexión cuando éste se encuentre sobre bordes afilados ni lo aprisione, no deje que cuelgue y protéjalo del calor y del aceite.
- Utilice exclusivamente un cable alargador en perfecto estado.
- No desenchufe nunca el aparato tirando del cable o con las manos mojadas.
- No trasporte el aparato agarrado por el cable.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes, como fuegos de cocina y similares, ni cerca de llamas de gas abierto, la carcasa podría derretirse.
- No lo ponga sobre superficies sensibles al agua. Las salpicaduras de agua podrían dañarlo.
- Atención, sale vapor del aparato! No coloque el aparato debajo de un mueble sensible (p. ej., armarios de colgar).
- Cuidado, el aparato se calienta. Existe peligro de quemaduras por vapor. No mueva el aparato mientras esté funcionando ni tire del cable de red.
- Llene el depósito de agua máximo hasta la marca **max** con agua **fría**.
- Cuando el aparato no se utiliza, desconecte el conector de red.
- No ponga en funcionamiento el aparato y desconéctelo inmediatamente de la red si:
  - El aparato o el cable de red están dañados,
  - Tenga la sospecha de que se haya podido producir algún fallo después de una caída del aparato o similar.

  En estos casos, envíe el aparato para que sea reparado.
- No ponga el aparato a funcionar sin vigilancia.
- Descalcifíquelo regularmente.
- La garantía quedará anulada en caso de uso diferente al expuesto, utilización indebida, incumplimiento de las instrucciones de descalcificación o una reparación que no haya sido realizada por profesionales y no nos haremos cargo de los daños eventuales ocasionados. En esos casos están excluidas también las prestaciones de garantía.

Utilización

El WMF KITCHENminis sistema de vapor es un aparato de cocina con una alta eficiencia energética y que, además, ocupa poco espacio.
El aparato le permite cocer sanamente alimentos tales como verduras, carne, pescado o arroz.
Gracias a la función Easy Steam, con solo pulsar un botón usted puede cocer alimentos con diferentes tiempos de cocción, éstos estarán listos al mismo tiempo.

Panel de control



Símbolo/tecla	Función
	Tecla de encendido/apagado
	Tecla de inicio
	Selección de espacio de cocción inferior
	Selección de espacio de cocción superior
	Tiempo restante
	Programa de verduras y hortalizas
	Programa de tubérculos
	Programa de arroz y pasta
① ②	Programas de ajuste individual
	Función de mantenimiento del calor
	Falta agua

Indicación: Por motivos técnicos los símbolos en el texto tienen una impresión en color inverso.

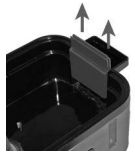
Antes del primer uso

Limpieza

Limpie el aparato antes de usarlo según se describe en el capítulo “Limpieza y cuidados”.

Puesta en funcionamiento

1. Llene el depósito de agua con agua fría del grifo. Agregue agua por lo menos hasta la mitad de llenado, pero como máximo hasta la marca **max**.Recomendamos que siempre agregue agua hasta la marca **max**.
   Las marcas se encuentran en la pared trasera del depósito de agua.



   Nota: En las asas de la base del aparato debe insertarse un bloqueo de vapor, que evita que las asas se calienten demasiado.
   Una vez que finalice de usar el aparato, quite el bloqueo del depósito de agua para poder vaciar el agua restante a través de las asas.
   2. Coloque la bandeja receptora inferior con el tubo de vapor y el espacio de cocción inferior sobre el depósito de agua. Ahora puede colocar la bandeja receptora superior, el espacio de cocción superior y la tapa.
   Indicación: El sistema de apilado con guías asegura que los componentes individuales queden correctamente colocados. Los orificios de salida de vapor de las bandejas de cocción siempre se encuentran en la parte posterior del aparato.
   Entre las bandejas individuales y los espacios de cocción no debe haber ningún espacio libre, de lo contrario compruebe que los componentes hayan sido colocados en el orden correcto.
3. Si se utiliza un solo espacio de cocción, coloque únicamente la bandeja receptora inferior, el espacio de cocción inferior sin tubo de vapor y la tapa.
   Seleccione solo un programa para el espacio de cocción inferior .
4. Coloque los ingredientes en el espacio de cocción.
   Asegúrese de colocar dentro de lo posible ingredientes con el mismo tiempo de cocción en el mismo espacio de cocción.
   Indicación: Si desea preparar dos ingredientes diferentes en un espacio de cocción, puede dividir el espacio de cocción con la rejilla separadora. Puede dividir el espacio de cocción por la mitad o distribuirlo en 2/3 y 1/3.
   Indicación: Utilice la bandeja de cocción de Cromargan® si desea preparar arroz, pasta o alimentos marinados/condimentados.
5. Enchufe el aparato a un toma corriente, se escucha una señal acústica.
6. Seleccione el programa o el tiempo de cocción correspondiente para el espacio de cocción superior ( ) o inferior ( ).
   Después de pulsar la tecla o , en el cuadro de mando aparece el programa seleccionado actualmente con el tiempo de cocción preconfigurado.
7. Puede seleccionar los programas (, , , ① o ②) girando la perilla de selección. Confirme el programa deseado pulsando la perilla de selección.
8. El tiempo de cocción preconfigurado (dependiente del programa) parpadea en la pantalla. Se puede modificar manualmente girando la perilla de selección y confirmar pulsando la misma perilla.
   Indicación: El aparato dispone de dos programas de ajuste individual (① y ②). Aquí puede ajustar personalmente el tiempo de cocción deseado. El ajuste utilizado por última vez queda guardado.

9. Pulse la tecla de inicio para comenzar el proceso de cocción, en la pantalla aparece el mensaje .
   Indicación: El aparato cuenta con una función de mantenimiento del calor para conservar la temperatura de los alimentos después de su cocción. Después de pulsar la tecla de inicio , en la pantalla parpadea el mensaje . Si pulsa nuevamente la tecla de inicio durante un espacio de 3 segundos se activa la función de mantenimiento del calor y se ilumina el símbolo . De lo contrario, el aparato se apaga automáticamente una vez finalizada la cocción.
10. En la pantalla se muestra el tiempo de cocción aún restante (función Countdown). La cámara con el tiempo de cocción más corto se conecta cuando la cámara con el tiempo de cocción más largo ha alcanzado el tiempo más corto.
    Atención: Si no hay agua suficiente en el depósito de agua, durante el proceso de cocción se escucha una señal acústica y en la pantalla aparece el mensaje . Confirme la señal pulsando la tecla de inicio . Agregue agua fría como mínimo hasta la mitad de llenado. Ésta se puede añadir con un vaso a través de las asas de la bandeja receptora inferior. Pulse la tecla de inicio para proseguir el proceso de cocción.



11. El aparato se apaga automáticamente después del proceso de cocción o bien se activa la función de mantenimiento del calor. Se emite una señal acústica.
    Indicación: El proceso de cocción se puede interrumpir en cualquier momento pulsando la tecla de encendido/apagado , el aparato se apaga.
    Atención, peligro de quemaduras: Al retirar la tapa, sale aire caliente por los complementos de cocción y la bandeja receptora. Utilice por tanto siempre manoplas.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción son aproximados y dependen del tamaño, la consistencia y la cantidad de los ingredientes. Las porciones indicadas por persona son únicamente valores orientativos.

Verduras/hortalizas	**1 porción**		**2 porciones**	
Cogollos de coliflor	30 min.	100 g	30 min.	200 g
Brócoli	20 min.	60 g	20 min.	120 g
Judías verdes	15 min.	50 g	15 min.	100 g
Guisantes (frescos o congelados)	10 min.	60 g	10 min.	120 g
Alubias verdes	20 min.	50 g	20 min.	100 g
Puerro	15 min.	70 g	15 min.	140 g
Pimiento	15 min.	80 g	15 min.	160 g
Setas	13 min.	50 g	13 min.	100 g
Brotes de soja	20 min.	100 g	20 min.	200 g
Espárragos (blanco)	20-25 min.	350 g	20-25 min.	700 g

Verduras/hortalizas	**1 porción**		**2 porciones**	
Espárragos (verde)	15-20 min.	350 g	15-20 min.	700 g
Espinaca	15 min.	60 g	15 min.	120 g
Maíz dulce (lata)	12 min.	80 g	15 min.	160 g
Maíz dulce (congelado)	15 min.	80 g	15 min.	160 g
Tomates	10 min.	120 g	13 min.	240 g
Repollo	15 min.	50 g	15 min.	100 g
Berenjenas	15 min.	60 g	15 min.	120 g
Tirabeques	13 min.	50 g	13 min.	100 g

Tubérculos	**1 porción**		**2 porciones**	
Calabaza	15 min.	100 g	15 min.	200 g
Zanahorias	30 min.	100 g	30 min.	200 g
Colinabo	30 min.	100 g	35 min.	200 g
Apio	20 min.	100 g	20 min.	200 g
Patatas (frescas)	23 min.	180 g	25 min.	350 g
Patatas (maduras)	30 min.	180 g	30 min.	350 g
Maíz dulce (mazorcas completas)	30 min. 1 pieza 250 g			
Cebollas	20 min.	2 piezas	20 min.	4 piezas

Arroz, pasta	**1 porción**		**2 porciones**	
Arroz vaporizado	30 min.	75 g + 150 ml de agua	30 min.	150 g + 300 ml de agua
Arroz de grano largo	30 min.	75 g + 150 ml de agua	30 min.	150 g + 300 ml de agua
Arroz basmati blanco	30 min.	75 g + 150 ml de agua	30 min.	150 g + 300 ml de agua
Trigo bulgur	20 min.	75 g + 150 ml de agua	27 min.	150 g + 300 ml de agua
Cuscús	15 min.	75 g + 150 ml de agua	17 min.	150 g + 300 ml de agua

Arroz, pasta	1 porción		2 porciones	
Pasta	25 min.	75 g + agua (se debe cubrir la pasta)	30 min.	150 g + agua (se debe cubrir la pasta)

Carne, aves, pescado	1 porción		2 porciones	
Pechuga de pollo (fileteada)	18 min.	150 g	20 min.	300 g
Pechuga de pato (fileteada)	18 min.	150 g	20 min.	300 g
Pechuga de pavo	11 min.	100 g	15 min.	200 g
Filete de cerdo	20 min.	80 g	20 min.	160 g
Salchichas	10 min.	170 g	10 min.	340 g
Filetes de pescado (gruesos)	15 min.	125 g	15 min.	250 g
Filetes de pescado (finos)	13 min.	100 g	13 min.	200 g

Fruta, huevos	1 porción		2 porciones	
Manzanas	13 min.	1 piezas	15 min.	2 piezas
de peras	20 min.	1 piezas	25 min.	2 piezas
Huevos (blandos)	9 min.	1 piezas	10 min.	2 piezas
Huevos (duros)	18 min.	1 piezas	20 min.	2 piezas

Limpieza y cuidados

Limpieza

Desconecte el enchufe de la red eléctrica y deje enfriar el aparato.
No sumerja el recipiente en el agua, límpielo por fuera con un paño húmedo y algo de detergente, aclare y seque bien.
No utilice agentes de limpieza abrasivos o corrosivos.
Las bandejas receptoras, los recipientes de cocción, el tubo de vapor, la bandeja de cocción y la tapa se pueden lavar fácilmente en el lavavajillas.

Descalcificación

Descalcifique el aparato regularmente utilizando un descalcificador convencional que sea adecuado y ofrezca una buena calidad. Tenga en cuenta las especificaciones del fabricante, particularmente en lo que respecta a la posterior limpieza con agua clara. Los descalcificadores adecuados contienen inhibidores que protegen los aparatos de daños en juntas y superficies, que no provocan adherencias de otro tipo de partículas y que, además, no transmiten sabores. No se deben utilizar otros productos inadecuados para descalcificar el aparato, tales como sustancias basadas puramente en ácido acético o cítrico. Los daños provocados por utilizar un descalcificador inadecuado o por no tener en cuenta las reglas para la descalcificación no están cubiertos por la garantía. Mantenga los niños alejados de los descalcificadores y asegúrese de no aspirar los vapores desprendidos en la descalcificación.

El aparato cumple las directivas europeas 2014/35/UE, 2014/30/UE y 2009/125/CE.

Al finalizar su ciclo de vida, el producto no debe desecharse con la basura doméstica, sino que debe llevarse a un punto de recogida y reciclaje para aparatos eléctricos y electrónicos.
Los materiales se reutilizan conforme a su etiquetado. Volver a usar, reciclar o utilizar con otro fin aparatos viejos ayuda a proteger el medio ambiente.
Pregunte a las autoridades locales por el lugar específico donde debe entregar o tirar el producto para su eliminación.
La eliminación de cualquier dato personal sobre el equipo de desecho que se va a eliminar debe ser llevado a cabo por el usuario final bajo su propia responsabilidad.

Sujeto a modificaciones.

Importanti indicazioni per la sicurezza

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età, solo se sono sorvegliati o se sono stati istruiti riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio e i suoi cavi di collegamento fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- Queste apparecchiature possono essere utilizzate da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che mancano di esperienza e/o di conoscenza, solo se sono sorvegliate o se sono state istruite riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- Se il cavo di allacciamento alla rete è guasto, è necessario richiederne la sostituzione al produttore, al suo servizio clienti o a un'altra persona competente del settore, onde evitare pericoli.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambito domestico e in applicazioni simili, come ad esempio:
  - in cucine per i dipendenti di negozi, uffici e altri settori commerciali;
  - in tenute agricole;
  - da clienti in hotel, motel e altri impianti di soggiorno;
  - in bed & breakfast.

  Questo apparecchio non è destinato ad un uso puramente commerciale.
- **Attenzione, rischio di ustioni:** la temperatura delle superfici che si possono toccare può essere molto alta. Anche dopo aver spento l'apparecchio la temperatura delle superfici riscaldanti resta molto alta ancora per qualche tempo.

Prima dell'uso

L'apparecchio deve essere adoperato solo per l'uso previsto, seguendo le presenti istruzioni per l'uso. Pertanto, prima dell'uso, leggere attentamente il manuale che contiene le istruzioni per l'uso, la pulizia e la manutenzione dell'apparecchiatura. In caso di inosservanza, non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali danni. Conservare accuratamente le istruzioni per l'uso e, in caso di cessione dell'elettrodomestico, consegnarle all'utente successivo insieme all'apparecchio.
Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

Dati tecnici

Tensione nominale:	220-240 V~ 50-60 Hz
Potenza assorbita:	900 W
Classe di protezione:	I

Ulteriori istruzioni di sicurezza

- Collegare l'apparecchio soltanto a una presa schuko installata a norma. Il cavo di alimentazione e il connettore devono essere asciutti.
- Non tirare o incastrare il cavo di collegamento contro spigoli taglienti, non lasciarlo sospeso e proteggerlo dal calore e dall'olio.
- Usare solo una prolunga in perfette condizioni.
- Non staccare la spina dalla presa, tirandola per il cavo o con le mani bagnate.
- Non sovraccaricare la linea di alimentazione.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici calde, ad esempio su piastre elettriche o simili o in prossimità di fiamme libere, perché l'alloggiamento potrebbe fondersi.
- Non disporre l'apparecchio su superfici sensibili all'acqua. Gli spruzzi d'acqua potrebbero danneggiarle.
- Attenzione, dall'apparecchio fuoriesce vapore! Non posizionare l'apparecchio sotto mobili delicati (ad es. pensili).
- Attenzione, l'apparecchio diventa rovente. Pericolo di ustione dovuto al vapore che fuoriesce. Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento e non tirare il cavo di rete.
- Riempire il serbatoio con acqua **fredda** al massimo fino al segno **max**.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato, staccare la spina.
- Non mettere in funzione l'apparecchio e staccare subito la spina, se:
  - l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono guasti
  - si sospetta un difetto dopo una caduta o un evento simile.

  In questi casi far riparare l'apparecchio.
- Far funzionare l'apparecchio solo se supervisionati.
- Decalcificare regolarmente l'apparecchio.
- Non ci si assume nessuna responsabilità per eventuali danni in caso di non osservanza delle indicazioni per la decalcificazione oppure di riparazione non effettuata da un professionista. In questi casi sono escluse anche le richieste di garanzia.

Utilizzo

Il WMF KITCHENminis cottura a vapore è un elettrodomestico ad elevata efficienza energetica che occupa poco spazio.
Con questo apparecchio è possibile cuocere delicatamente alimenti come per es. verdure, carne, pesce o riso.
Grazie alla funzione Easy Steam è possibile preparare cibi con tempi di cottura differenti semplicemente premendo un tasto: saranno pronti contemporaneamente.

Pannello di comando



Simbolo/tasto	Funzione
	Tasto di accensione/spegnimento
	Tasto di avvio
	Selezione zona di cottura inferiore
	Selezione zona di cottura superiore
	Tempo residuo
	Programma ortaggi a foglia e a frutto
	Programma ortaggi a radice
	Programma riso, pasta
①, ②	Programmi personalizzabili
	Funzione di mantenimento in caldo
	Livello acqua scarso

Nota: Per motivi tecnici di stampa i simboli in corsivo sono stampati con colori contrastanti.

Prima del primo utilizzo

Pulizia

Pulire l'apparecchio prima dell'uso, come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".

Prima messa in servizio

1. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda di rubinetto. Riempire il serbatoio almeno fino alla metà del livello di riempimento, ma al massimo fino al segno **max**.
   È consigliabile riempire sempre il serbatoio fino al segno **max**.
   Il segno del livello si trova sulla parete posteriore del serbatoio dell'acqua.



   Nota: si devono applicare le barriere al vapore sui manici della base del dispositivo che impediscono l'eccessivo surriscaldamento.
   Al termine del processo rimuoverla nuovamente dal serbatoio in modo da poter svuotare l'acqua residua usando i manici.
   2. Posizionare il recipiente di raccolta inferiore con il tubo di passaggio per il vapore e il recipiente di cottura inferiore sul serbatoio dell'acqua. Ora posizionare il recipiente di raccolta superiore, il recipiente di cottura superiore e il coperchio.
   Nota: il sistema impilabile su guide assicura il corretto posizionamento dei singoli componenti. Le aperture per la fuoriuscita del vapore dei recipienti di cottura si trovano sempre sul retro dell'apparecchio.
   Tra i singoli recipienti non devono esservi fessure, altrimenti per cortesia controllare se tutti i componenti sono stati impilati nella sequenza corretta e nella giusta posizione.
3. Quando si utilizza un solo recipiente di cottura inserire solo il recipiente di raccolta inferiore, il recipiente di cottura inferiore senza tubo di passaggio per il vapore e il coperchio.
   Ora selezionare solo un programma per il recipiente di cottura inferiore .
4. Inserire gli alimenti da cuocere.
   Fare attenzione a inserire possibilmente nello stesso recipiente di cottura alimenti con lo stesso tempo di cottura.
   Nota: se si desidera cuocere alimenti diversi nello stesso recipiente di cottura è possibile dividere il recipiente utilizzando la griglia divisoria. Il recipiente di cottura può essere diviso a metà, in 2/3 e in 1/3.
   Nota: per la preparazione di riso, pasta o alimenti marinati/speziati utilizzare il recipiente di cottura Cromargan®.
5. Inserire la spina elettrica nella presa di corrente, l'apparecchio emette un segnale acustico.
6. Impostare il relativo programma oppure la durata della cottura per il recipiente di cottura superiore ( ) o inferiore ( ).
   Dopo aver premuto il tasto o nel pannello di comando compare il programma selezionato con il tempo di cottura preimpostato.
7. È possibile selezionare i programmi (, , , ① o ②) ruotando la manopola di selezione.
   Confermare il programma desiderato premendo la manopola di selezione.
8. Il tempo di cottura preimpostato (in relazione al programma) lampeggia. Ruotando la manopola di selezione è possibile modificare manualmente il tempo di cottura e confermarlo premendo la manopola di selezione.
   Nota: l'apparecchio dispone di due programmi impostabili individualmente (① e ②) che consentono l'impostazione personalizzata del tempo di cottura. L'ultima impostazione utilizzata resta in memoria.
9. Avviare il processo di cottura premendo il tasto start , nel display compare .
   Nota: l'apparecchio dispone di una funzione di mantenimento in caldo per tenere in caldo gli alimenti dopo la cottura. Dopo aver premuto il tasto start nel display lampeggia . Se entro 3 secondi viene premuto nuovamente il tasto start , si attiva la funzione di mantenimento in caldo, il simbolo si illumina. Diversamente l'apparecchio si spegne automaticamente al termine del processo di cottura.

10. Sul display è riconoscibile il tempo di cottura rimanente (funzione countdown). Il contenitore con il tempo di cottura inferiore si accende solo quando il contenitore con il tempo di cottura maggiore ha raggiunto il livello del contenitore con il tempo di cottura inferiore.
    Attenzione: quando il serbatoio dell'acqua contiene una quantità d'acqua insufficiente, durante la cottura viene emesso un segnale acustico e nel display compare . Confermare il segnale premendo il tasto start . Versare l'acqua fredda almeno fino alla metà del livello di riempimento. Aggiungere acqua fredda utilizzando un bicchiere e versandola nelle impugnature del recipiente di raccolta inferiore. Riavviare il processo di cottura premendo il tasto start .



11. Al termine della cottura l'apparecchio si spegne automaticamente oppure si attiva la funzione di mantenimento in caldo. Viene emesso un segnale acustico.
    Nota: in qualsiasi momento è possibile interrompere il processo di cottura premendo il tasto di accensione/spegnimento ⏻, l'apparecchio si spegne.
    Attenzione, pericolo di ustioni: Quando si solleva il coperchio dei recipienti di cottura e di raccolta fuoriesce vapore! Utilizzare quindi le presine.

Tempi di cottura

I tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla dimensione, dalla consistenza e dalla quantità degli alimenti. I dati sulle porzioni a persona sono solo indicativi.

Ortaggi a foglia/a frutto	**1 porzione**		**2 porzioni**	
Rosette di cavolfiore	30 min.	100 g	30 min.	200 g
Broccoli	20 min.	60 g	20 min.	120 g
Fagiolini	15 min.	50 g	15 min.	100 g
Piselli (freschi e surgelati)	10 min.	60 g	10 min.	120 g
Fagioli verdi	20 min.	50 g	20 min.	100 g
Porro	15 min.	70 g	15 min.	140 g
Peperoni	15 min.	80 g	15 min.	160 g
Funghi	13 min.	50 g	13 min.	100 g
Germogli di soia	20 min.	100 g	20 min.	200 g
Asparagi (bianco)	20-25 min.	350 g	20-25 min.	700 g
Asparagi (verde)	15-20 min.	350 g	15-20 min.	700 g
Spinaci	15 min.	60 g	15 min.	120 g
Mais dolce (in scatola)	12 min.	80 g	15 min.	160 g
Mais dolce (surgelato)	15 min.	80 g	15 min.	160 g
Pomodori	10 min.	120 g	13 min.	240 g

Ortaggi a foglia/a frutto	**1 porzione**		**2 porzioni**	
Cavolo bianco	15 min.	50 g	15 min.	100 g
Zucchini	15 min.	60 g	15 min.	120 g
Taccole	13 min.	50 g	13 min.	100 g

Ortaggi a radice	**1 porzione**		**2 porzioni**	
Zucca	15 min.	100 g	15 min.	200 g
Carote	30 min.	100 g	30 min.	200 g
Cavolo rapa	30 min.	100 g	35 min.	200 g
Sedano	20 min.	100 g	20 min.	200 g
Patate (novelle)	23 min.	180 g	25 min.	350 g
Patate (vecchie)	30 min.	180 g	30 min.	350 g
Mais dolce (pannocchia intera)	30 min. 1 pezzo 250 g			
Cipolle	20 min.	2 pezzi	20 min.	4 pezzi

Riso, pasta	**1 porzione**		**2 porzioni**	
Riso Parboiled	30 min.	75 g + 150 ml di acqua	30 min.	150 g + 300 ml di acqua
Riso bianco a chicco lungo	30 min.	75 g + 150 ml di acqua	30 min.	150 g + 300 ml di acqua
Riso Basmati bianco	30 min.	75 g + 150 ml di acqua	30 min.	150 g + 300 ml di acqua
Bulgur	20 min.	75 g + 150 ml di acqua	27 min.	150 g + 300 ml di acqua
Cuscus	15 min.	75 g + 150 ml di acqua	17 min.	150 g + 300 ml di acqua
Pasta	25 min.	75 g + acqua (deve coprire la pasta)	30 min.	150 g + acqua (deve coprire la pasta)

Carne, pollame, pesce	1 porzione		2 porzioni	
Petto di pollo (filetti)	18 min.	150 g	20 min.	300 g
Petto d'anatra (filetto)	18 min.	150 g	20 min.	300 g
Filetto di tacchino	11 min.	100 g	15 min.	200 g
Filetto di maiale	20 min.	80 g	20 min.	160 g
Würstel	10 min.	170 g	10 min.	340 g
Filetto di pesce in pezzi (spessi)	15 min.	125 g	15 min.	250 g
Filetto di pesce in pezzi (sottili)	13 min.	100 g	13 min.	200 g

Frutta, uova	1 porzione		2 porzioni	
Mele	13 min.	1 pezzo	15 min.	2 pezzi
pere	20 min.	1 pezzo	25 min.	2 pezzi
Uova (alla coque)	9 min.	1 pezzo	10 min.	2 pezzi
Uova (sode)	18 min.	1 pezzo	20 min.	2 pezzi

Pulizia e manutenzione

Pulizia

Scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare il dispositivo.
Non immergere l'apparecchio in acqua, bensì strofinarlo dall'esterno solo con un panno umido, a cui sia stato aggiunto un po' di detersivo e successivamente asciugarlo.
Non usare detergenti corrosivi e abrasivi.
I recipienti di raccolta, i recipienti di cottura, il tubo per il vapore, il recipiente di cottura per riso/pasta e il coperchio possono essere lavati comodamente in lavastoviglie.

Decalcificazione

Si consiglia di decalcificare regolarmente l'apparecchio con un decalcificante di alta qualità adatto disponibile in commercio. Rispettare le indicazioni del produttore, in particolare anche per la successiva procedura di lavaggio con acqua pulita. I decalcificanti adatti contengono inibitori che proteggono gli apparecchi dai danni alle guarnizioni e alle superfici, non provocano depositi di vario genere e inoltre sono neutrali ai sapori. Per decalcificare non devono essere utilizzati prodotti inadatti al relativo apparecchio (ad es. sostanze a base di acido acetico o di acido citrico puri). Per i danni provocati dall'utilizzo di un decalcificante inadatto o dal mancato rispetto delle indicazioni sulla decalcificazione non sussiste diritto di garanzia. I bambini devono essere tenuti lontani dai decalcificanti, inoltre è necessario fare attenzione a non inalare i vapori generati durante la procedura di decalcificazione.

L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2009/125/CE.

Alla fine del suo ciclo di vita il prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici, ma deve essere consegnato a un centro di riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici.
I materiali possono essere riciclati in conformità alla loro etichettatura. Grazie al riciclaggio, al recupero dei materiali e ad altre forme di riutilizzo di vecchi apparecchi, si riesce a contribuire in modo significativo alla protezione dell'ambiente.
Per informazioni relative al centro di smaltimento, si prega di contattare l'amministrazione comunale.
La cancellazione di dati personali eventualmente presenti sull'apparecchio da smaltire è nella responsabilità dell'utente finale e deve essere effettuata da questi.

Con riserva di modifiche.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Dit apparaat mag door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's hebben begrepen.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat en de stroomkabel moeten op een voor kinderen jongeren dan 8 jaar niet toegankelijke plaats worden bewaard.
- Apparaten mogen door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's hebben begrepen.
- U mag het apparaat niet in water onderdompelen.
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd is, mag deze alleen door de fabrikant, diens klantenservice of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen. Dit om enig risico op gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
  - in de keuken door medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
  - bij agrarische bedrijven;
  - door klanten van hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
  - in pensions.

  Het apparaat is niet bedoeld voor puur zakelijk gebruik.
- **Opgelet, gevaar voor brandwonden:** De contactvlakken kunnen zeer heet worden. Ook na het uitschakelen van het apparaat, blijven de verwarmingsvlakken nog enige tijd heet.

Vóór het gebruik

Het apparaat mag alleen voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Lees daarom de gebruiksaanwijzing goed door voordat u het apparaat in gebruik neemt, het bevat instructies voor het gebruik, de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Wanneer u de gebruiksaanwijzing niet in acht neemt, zijn wij niet aansprakelijk voor eventuele schade. Berg de gebruiksaanwijzing goed op en geef hem samen met het apparaat aan een volgende gebruiker.
Neem bij het gebruik de veiligheidsinstructies in acht.

Technische gegevens

Nominale spanning:	220-240 V~ 50-60 Hz
Vermogen:	900 W
Veiligheidsklasse:	I

Aanvullende veiligheidsinstructies

- U mag het apparaat alleen op een volgens de voorschriften geplaatst en geaard stopcontact aansluiten. Kabel en stekker moeten droog zijn.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet langs scherpe randen loopt of beklemd raakt, laat hem niet naar beneden hangen en bescherm hem tegen hitte en olie.
- Gebruik alleen verlengkabels die volledig intact zijn.
- U mag de stekker niet aan de kabel en niet met natte handen uit het stopcontact trekken.
- Draag het apparaat niet aan de stroomkabel.
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken zoals fornuizen of in de buurt van de open gasvlam, de behuizing kan daardoor smelten.
- Plaats het apparaat niet op oppervlakken die niet tegen water bestand zijn. Opspattend water kan deze oppervlakken beschadigen.
- Let op, hete stoom ontsnapt uit het apparaat! Plaats het apparaat niet onder gevoelige meubels (bijv. hangkasten)
- Voorzichtig, het apparaat wordt heet. Verbrandingsgevaar door ontsnappende waterdamp. Trek tijdens het gebruik niet aan het apparaat en niet aan de stroomkabel.
- Vul het waterreservoir ten hoogste tot de markering **max** met **koud** water.
- Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt, dient de stekker uit het stopcontact genomen te worden.
- Neem het apparaat niet in gebruik of trek direct de stekker uit het stopcontact wanneer:
  - het apparaat of de stroomkabel beschadigd is
  - na een val enz. het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is.

  In dat geval moet u het apparaat ter reparatie afgeven.
- Gebruik het apparaat alleen onder toezicht.
- Ontkalk het apparaat regelmatig.
- Bij onjuist gebruik, verkeerde bediening, het niet in acht nemen van de instructies voor ontkalken of onvakkundige reparatie stellen wij ons niet aansprakelijk voor eventuele schade. In dergelijke gevallen zijn garantievergoedingen ook uitgesloten.

Gebruik

De WMF KEUKENmini's stoompan is een plaatsbesparend en energie-efficiënt keukenapparaat.
U kunt met het apparaat levensmiddelen zoals groente, vlees, vis of raad zachtjes garen.
Dankzij de Easy Steam functie kunt u levensmiddelen met verschillende gaartijden met een knopdruk garen. Deze worden dan gelijktijdig klaar.

Bedieningspaneel



Symbool/Knop	Functie
⏻	Aan/uit-knop
	Startknop
	Selectie onderste gaarruimte
	Selectie bovenste gaarruimte
88	Resterende looptijd
	Programma blad- en vruchtgroenten
	Programma kruidengroenten
	Programma rijst, pasta
① ②	individueel instelbare programma's
	Warmhoudfunctie
	Watertekort

Opmerking: Om druktechnische redenen worden de symbolen in de lopende tekst met een inverse kleur weergegeven.

Vóór het eerste gebruik

Reiniging

Reinig het apparaat vóór gebruik, zoals is beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

In gebruik nemen

1. Vul het waterreservoir met koud leidingwater. Vul het water minstens tot de helft van de maximale vulhoeveelheid, maar nooit meer dan tot de **max**-markering.
   We raden aan om het water altijd tot aan de **max**-markering te vullen.
   U vindt de markeringen op de achterwand van het waterreservoir.



   Aanwijzing: Aan de handgrepen aan de onderkant van het apparaat kunt u een dampscherm aanbrengen. Zo worden de grepen niet te sterk verhit.
   Neem het dampscherm na beëindiging weer uit het waterreservoir, houd het apparaat aan de grepen vast en giet het resterende water weg.
2. Plaats de onderste opvangschaal met de stoombuis en de onderste gaarruimte op het waterreservoir. Nu kunt u de bovenste opvangschaal, de bovenste gaarruimte en het deksel aanbrengen.
   Aanwijzing: Het geleide stapelsysteem zorgt ervoor dat de individuele bestanddelen correct worden aangebracht. De stoomuitlaatopeningen van de gaarschalen bevinden zich altijd aan de achterzijde van het apparaat.
   Er mogen tussen de individuele schalen en de gaarruimtes geen spleten te zien zijn. Controleer anders of alle onderdelen in de juiste volgorde en op de correcte manier zijn aangebracht.
3. Bij gebruik van slechts een gaarruimte, brengt u alleen de onderste opvangschaal, de onderste gaarruimte zonder stoombuis en het deksel aan.
   Selecteer maar een programma voor de onderste gaarruimte .
4. Vul de ingrediënten in de gaarruimte.
   Probeer indien mogelijk ingrediënten met dezelfde gaartijd in dezelfde gaarruimte te leggen.
   Aanwijzing: Als u twee verschillende ingrediënten in een gaarruimte wilt bereiden, kunt u de gaarruimte met het scheidingsrooster onderverdelen. U kunt de gaarruimte halveren of in 2/3 en 1/3 verdelen.
   Aanwijzing: Gebruik de Cromargan® gaarschaal als u rijst, noedels, gemarineerde/gekruide levensmiddelen wilt bereiden.
5. Sluit het apparaat aan op een stopcontact. Er weerklinkt een akoestisch signaal.
6. Zet voor de bovenste ( ) of onderste gaarruimte ( ) het overeenkomstige programma of de gaarduur in.
   Na het indrukken van de knop of verschijnt op het bedienpaneel het actueel geselecteerde programma met de vooraf ingestelde gaartijd.
7. U kunt de programma's (, , , ① of ②) kiezen door de selectieknop te draaien. Bevestig het geewenste programma door de selectieknop in te drukken.
8. De vooraf ingestelde gaartijd (afhankelijk van het programma) knippert. U kunt deze handmatig wijzigen door de selectieknop te draaien en bevestigen door de selectieknop in te drukken.
   Aanwijzing: Het apparaat beschikt over twee individueel instelbare programma's (① en ②). Hier kunt u zelf de gewenste gaartijd instellen. De laatst gebruikte instelling blijft bewaard.
9. Start de gaarprocedure door het indrukken van de startknop , op het display verschijnt .
   Aanwijzing: Het apparaat beschikt over een warmhoudfunctie om de levensmiddelen na het garen warm te houden. Na het indrukken van de startknop knippert op het display . Als u binnen de 3 seconden nogmaals op de startknop drukt, wordt de warmhoudfunctie geactiveerd, het symbool brandt. Anders schakelt het apparaat na beëindiging van het garen automatisch uit.

10. Op het display ziet u de nog resterende gaartijd (countdown-functie).
    De kamer met de korte kooktijd wordt pas ingeschakeld als de kamer met de langere kooktijd, de korte kooktijd heeft bereikt.
    Let op: Als er te weinig water in het waterreservoir aanwezig is, hoort u tijdens het gaarproces een akoestisch signaal en op het display verschijnt . Bevestig het signaal door op de startknop Vul met koud water, minimaal tot de helft van de max. vulhoeveelheid. U kunt dit doen door bij de handgrepen van de onderste opvangschaal, met een beker bij te vullen. U kunt het gaarproces voortzetten door op de startknop te drukken.



11. Het apparaat schakelt na het gaarproces automatisch uit of de warmhoudfunctie wordt geactiveerd. U hoort een akoestisch signaal.
    Aanwijzing: U kunt het gaarproces altijd onderbreken door op de Aan/uit-knop ⏻ te drukken, het apparaat schakelt uit.
    Let op, gevaar voor brandwonden: Bij het afnemen van het deksel, de gaarbakken en opvangschalen zal hete stoom vrijkomen! Gebruik daarom altijd pannenlappen.

Gaartijden

De gaartijden zijn benaderende waarden en zijn afhankelijk van de grootte, de consistentie en de hoeveelheid van de ingrediënten. De portiegegevens per persoon zijn slechts richtwaarden.

Blad-/vruchtgroenten	**1 portie**		**2 porties**	
Bloemkoolroostjes	30 min.	100 g	30 min.	200 g
Broccoli	20 min.	60 g	20 min.	120 g
Breekbonen	15 min.	50 g	15 min.	100 g
Erweten (vers en DK)	10 min.	60 g	10 min.	120 g
Groene bonen	20 min.	50 g	20 min.	100 g
Prei	15 min.	70 g	15 min.	140 g
Paprika	15 min.	80 g	15 min.	160 g
Paddenstoelen	13 min.	50 g	13 min.	100 g
Sojascheuten	20 min.	100 g	20 min.	200 g
Asperges (wit)	20-25 min.	350 g	20-25 min.	700 g
Asperges (groen)	15-20 min.	350 g	15-20 min.	700 g
Spinazie	15 min.	60 g	15 min.	120 g
Zoete mais (blik)	12 min.	80 g	15 min.	160 g
Zoete mais (DK)	15 min.	80 g	15 min.	160 g

Blad-/vruchtgroenten	**1 portie**		**2 porties**	
Tomaten	10 min.	120 g	13 min.	240 g
Witte kool	15 min.	50 g	15 min.	100 g
Courgette	15 min.	60 g	15 min.	120 g
Suikererwten	13 min.	50 g	13 min.	100 g

Wortelgroenten	**1 portie**		**2 porties**	
Pompoen	15 min.	100 g	15 min.	200 g
Wortels	30 min.	100 g	30 min.	200 g
Koolrabi	30 min.	100 g	35 min.	200 g
Selderij	20 min.	100 g	20 min.	200 g
Aardappelen (jong)	23 min.	180 g	25 min.	350 g
Aardappelen (oud)	30 min.	180 g	30 min.	350 g
Zoete mais (hele kolven)	30 min. 1 stuk 250 g			
Uien	20 min.	2 stuks	20 min.	4 stuks

Rijst, pasta	**1 portie**		**2 porties**	
Parboiled rijst	30 min.	75 g + 150 ml water	30 min.	150 g + 300 ml water
Witte langkorrelige rijst	30 min.	75 g + 150 ml water	30 min.	150 g + 300 ml water
Witte basmatirijst	30 min.	75 g + 150 ml water	30 min.	150 g + 300 ml water
Bulgurtarwe	20 min.	75 g + 150 ml water	27 min.	150 g + 300 ml water
Couscous	15 min.	75 g + 150 ml water	17 min.	150 g + 300 ml water
Pasta	25 min.	75 g + water (moet pasta bedekken)	30 min.	150 g + water (moet pasta bedekken)

Vlees, gevogelte, vis	1 portie		2 porties	
Kippeborst (gefileerd)	18 min.	150 g	20 min.	300 g
Eendeborst (gefileerd)	18 min.	150 g	20 min.	300 g
Kalkoenfilet	11 min.	100 g	15 min.	200 g
Varkensfilet	20 min.	80 g	20 min.	160 g
Worstjes	10 min.	170 g	10 min.	340 g
Stukken visfilet (dik)	15 min.	125 g	15 min.	250 g
Stukken visfilet (dun)	13 min.	100 g	13 min.	200 g

Fruit, eieren	1 portie		2 porties	
Appel	13 min.	1 stuk	15 min.	2 stuks
peren	20 min.	1 stuk	25 min.	2 stuks
Eieren (zacht gekookt)	9 min.	1 stuk	10 min.	2 stuk
Eieren (hard gekookt)	18 min.	1 stuk	20 min.	2 stuk

Reiniging en onderhoud

Reiniging

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
Dompel het apparaat niet onder in water, maar veeg de buitenkant af met een vochtige doek waaraan u een beetje afwasmiddel hebt toegevoegd.
Gebruik geen bijtende en schurende schoonmaakmiddelen.
De opvangschalen, gaarreservoirs, stoombuis, gaarschalen en deksels kunnen gewoon in de vaatwasmachine worden gereinigd.

Ontkalken

Ontkalk uw apparaat regelmatig met een hoogwaardig, geschikt ontkalkingsmiddel dat in de handel verkrijgbaar is. Neem daarbij de aanwijzingen van de fabrikant in acht, vooral wat betreft het noodzakelijke reinigen met schoon water na het ontkalken. Geschikte ontkalkingsmiddelen bevatten inhibitoren die het apparaat beschermen tegen beschadigingen van dichtingen en oppervlakken, geen andere afzettingen veroorzaken en bovendien smaakneutraal zijn. Gebruik geen middelen die voor het ontkalken van uw apparaat ongeschikt zijn (zoals substanties zuiver op basis van azijnzuur of citroenzuur). Voor schade die ontstaat door het gebruik van een ongeschikt ontkalkingsmiddel of het niet in acht nemen van de ontkalkingsvoorschriften, vervallen alle aanspraken op garantie.
Hou kinderen uit de buurt van ontkalkingsmiddelen en zorg ervoor dat u de dampen die tijdens het ontkalken ontstaan niet inademt.



Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EG, 2014/30/EG en 2009/125/EG.

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huishoudelijke afval worden afgevoerd, maar moet in een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.
De materialen zijn geschikt voor hergebruik naargelang hun markering. Door het aanbieden voor hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van verwerking van oude apparaten, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
Vraag informatie aan uw gemeentelijke instantie over het verzamelpunt voor afval.
De verwijdering van eventueel aanwezige persoonlijke gegevens op de af te voeren oude apparaten moet door de eindgebruiker onder eigen verantwoordelijkheid worden uitgevoerd.

Wijzigingen voorbehouden

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Apparatet kan bruges af børn over 8 år og kan derudover bruges, hvis de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet anvendes og har forstået farerne, som er forbundet med anvendelsen.
- Børn må kun udføre rengørings- og vedligeholdelsesarbejder på apparatet, hvis de er over 8 år og er under opsyn af en voksen.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet og den tilhørende strømledning skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Dette apparat kan bruges af personer med nedsat fysisk, sansemotorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og/eller viden, forudsat at de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet skal anvendes, og har forstået de farer, der er forbundet med anvendelsen.
- Apparatet må ikke nedsænkes i vand.
- Hvis apparatets strømledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdningen og lignende former for anvendelse som for eksempel:
  - i køkkener for ansatte i butikker, kontorer og andre erhvervsvirksomheder;
  - på landbrugsbedrifter;
  - af kunder i hoteller, moteller og andre former for beboelse;
  - i Bed & Breakfast-pensionater.

  Apparatet er ikke beregnet til industrianvendelse.
- **OBS, risiko for forbrænding:** Overfladen kan blive meget varm. Også når apparatet er slukket, forbliver varmefladerne varme i lang tid.

Inden ibrugtagning

Apparatet må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning. Læs derfor brugsanvisningen omhyggeligt før ibrugtagning, den giver vejledning om brug, rengøring og vedligeholdelse af apparatet. Ved manglende overholdelse påtager vi os intet ansvar for eventuelle skader. Opbevar brugsanvisningen omhyggeligt, og videregiv den sammen med apparatet til efterfølgende brugere.
Overhold sikkerhedsanvisningerne ved brug af apparatet.

Tekniske data

Mærkespænding:	220-240 V~ 50-60 Hz
Effektforbrug:	900 W
Beskyttelsesklasse:	I

Flere sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledningen og stikket skal være tørre.
- Ledningen må ikke trækkes over skarpe kanter eller klemmes eller hænge løst ned. Beskyt ledningen imod varmekilder og olie.
- Brug kun en forlængerledning, der er i perfekt stand.
- Træk ikke i ledningen, og berør ikke ledningen eller stikket med våde hænder, når stikket trækkes ud af stikkontakten.
- Apparatet må ikke bæres i ledningen.
- Stil ikke apparatet på en varm overflade, såsom kogeplader eller lignende eller i nærheden af åben gasflamme, idet det kan smelte.
- Stil ikke apparatet på vandfølsomme overflader. Overfladerne kan beskadiges af vandsprøjt.
- Forsigtigt, der kommer damp ud af apparatet! Stil ikke apparatet under følsomme møbler (f.eks. hængeskabe).
- Forsigtigt, apparatet bliver varmt. Fare for forbrænding ved kontakt med varm damp. Flyt ikke apparatet under drift og træk det ikke med elledningen.
- Vandbeholderen må højst fyldes op til **max**-mærket med **koldt** vand.
- Træk stikket ud, når apparatet ikke er i brug.
- Apparatet må ikke anvendes, og stikket skal straks tages ud af stikkontakten, hvis:
  - Apparatet eller strømledningen er beskadiget.
  - Der er mistanke om en defekt efter fald eller lignende.

  I disse tilfælde skal apparatet indleveres til reparation.
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Afkalk apparatet regelmæssigt.
- Ved anvendelse til andre formål, forkert betjening, manglende overholdelse af afkalkningsinstruktionerne eller ukorrekt reparation, påtages der intet ansvar for eventuelle skader. Garantiydelser bortfalder ligeledes i disse tilfælde.

Anvendelse

WMF KITCHENminis dampkoger er en pladsbesparende og energieffektiv køkkenmaskine.
Du kan tilberede fødevarer som grønsager, kød, fisk eller ris med dette apparat på skånsom vis.
Med Easy Steam-funktionen kan du tilberede fødevarer med forskellige tilberedningstider med tryk på én knap, så de er færdige samtidig.

Betjeningspanel



Symbol/knap	Funktion
	Tænd-/slukknap
	Startknap
	Valg af nederste tilberedningsbeholder
	Valg af øverste tilberedningsbeholder
	Resterende tid
	Program bladgrønt og grønsagsfrugter
	Program rodfrugter
	Program ris, pasta
①, ②	individuelt indstillelige programmer
	Varmholdningsfunktion
	Vandmangel

Bemærk: Af trykteknisk grunde er symbolerne i den kontinuerlige tekst trykt farvemæssigt inverteret.

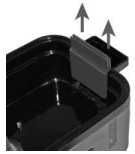
Før første brug

Rengøring

Før brug rengøres apparatet som beskrevet i afsnittet "Rengøring og pleje".

Ibrugtagning

1. Fyld vandbeholderen med koldt postevand. Hæld mindst vand på til den halve påfyldningsmængde, men højest til **max**-mærket.
   Vi anbefaler altid at påfylde vand op til **max**-markeringen.
   Du finder markeringerne på bagsiden af vandbeholderen.



   Bemærk: Stik dampspærrerne ind ved apparatets håndtag. De forhindrer, at håndtagene bliver meget varme.
   Fjern dampspærren fra vandbeholderen efter endt brug, så du kan hælde resten af vandet ud gennem håndtagene.
2. Placer den nederste drypskål med damprøret og den nederste tilberedningsbeholder på vandbeholderen. Nu kan du sætte den øverste drypskål, den øverste tilberedningsbeholder og låget på.
   Bemærk: Stabelsystemets føringer sikrer, at hver enkelt del bliver sat korrekt på.
   Tilberedningsbeholdernes dampudgange sidder altid på bagsiden af apparatet.
   Der må ikke være mellemrum mellem de enkelte skåle, tilberedningsbeholdere. Kontroller, om delene er sat korrekt på i den rigtige rækkefølge, hvis der er mellemrum.
3. Sæt kun den nederste drypskål, den nederste tilberedningsbeholder uden damprør og låget på, hvis du kun bruger én tilberedningsbeholder.
   Vælg kun et program til den nederste tilberedningsbeholder .
4. Fyld ingredienserne i tilberedningsbeholderen.
   Sørg for så vidt muligt at lægge ingredienser med samme tilberedningstid i den samme tilberedningsbeholder.
   Bemærk: Hvis du vil tilberede to forskellige ingredienser i én tilberedningsbeholder, kan du opdele tilberedningsbeholderen med skillegitteret. Tilberedningsbeholderen kan halveres eller deles op i en 2/3 og en 1/3.
   Bemærk: Brug Cromargan®-tilberedningsskålen til tilberedning af ris, nudler samt marinerede/krydrede fødevarer.
5. Slut apparatet til en stikkontakt, apparatet afgiver en signallyd.
6. Vælg det ønskede program/den ønskede tilberedningstid for den øverste () og den nederste tilberedningsbeholder ().
   Tryk på knappen eller . Derefter vises det valgte program og den forindstillede tilberedningstid på betjeningspanelet.
7. Du kan vælge programmerne (, , , ① eller ②) ved at dreje vælgerknappen. Bekræft det ønskede program ved at trykke på vælgerknappen.
8. Den forindstillede tilberedningstid (programafhængig) blinker. Du kan ændre tilberedningstiden manuelt ved at dreje vælgerknappen og derefter trykke på vælgerknappen.
   Bemærk: Apparatet har to individuelt indstillelige programmer (① og ②). Her kan du selv indstille den ønskede tilberedningstid. Den sidst anvendte indstilling gemmes.
9. Start tilberedningen ved at trykke på startknappen , i displayet vises .
   Bemærk: Apparatet har en varmholdningsfunktion, der holder fødevarerne varme efter tilberedningen. Tryk på startknappen, i displayet blinker . Tryk igen på startknappen inden for 3 sekunder for at aktivere varmholdningsfunktionen, symbolet lyser. Ellers slukker apparatet automatisk efter endt tilberedning.

10. I displayet kan du se den resterende tilberedningstid (nedtællingsfunktion).
    Kammeret med kortere tilberedningstid aktiveres først, når kammeret med den længere tilberedningstid har nået den for den kortere.
    Vigtigt: Hvis der er for lidt vand i vandbeholderen, udløses et advarselssignal under tilberedningen, og vises i displayet. Bekræft signalet ved at trykke på startknappen. Hæld mindst koldt vand på til den halve påfyldningsmængde. Det kan hældes på med et bæger ved grebene på den nederste drypskål. Fortsæt dampkogningen ved at trykke på startknappen.



11. Efter endt tilberedning slukker apparatet automatisk, og varmholdningsfunktionen bliver aktiveret, hvis det er valgt. Der lyder et akustisk signal.
    Bemærk: Du kan til enhver tid afbryde tilberedningen ved at trykke på tænd-/slukknappen ⏻, apparatet slukker.
    Fare for forbrænding: Når du taget låget af for at tage maden op, kan der strømme varm damp ud!

Tilberedningstider

Tilberedningstiderne er vejledende og afhænger af ingrediensernes størrelse, konsistens og mængde. Portionsangivelser pr. person er kun vejledende.

Bladgrønt/grønsagsfrugter	**1 portion**		**2 portioner**	
Blomkålsbuketter	30 min.	100 g	30 min.	200 g
Broccoli	20 min.	60 g	20 min.	120 g
Snitbønner	15 min.	50 g	15 min.	100 g
Ærter (friske og frosne)	10 min.	60 g	10 min.	120 g
Grønne bønner	20 min.	50 g	20 min.	100 g
Porrer	15 min.	70 g	15 min.	140 g
Peberfrugt	15 min.	80 g	15 min.	160 g
Svampe	13 min.	50 g	13 min.	100 g
Bønnespirer	20 min.	100 g	20 min.	200 g
Asparges (hvide)	20-25 min.	350 g	20-25 min.	700 g
Asparges (grøn)	15-20 min.	350 g	15-20 min.	700 g
Spinat	15 min.	60 g	15 min.	120 g
Søde majs (dåse)	12 min.	80 g	15 min.	160 g
Søde majs (frost)	15 min.	80 g	15 min.	160 g
Tomater	10 min.	120 g	13 min.	240 g
Hvidkål	15 min.	50 g	15 min.	100 g
Squash	15 min.	60 g	15 min.	120 g
Sukkerærter	13 min.	50 g	13 min.	100 g

Rodfrugter	**1 portion**		**2 portioner**	
Græskar	15 min.	100 g	15 min.	200 g
Gulerødder	30 min.	100 g	30 min.	200 g
Glaskål	30 min.	100 g	35 min.	200 g
Selleri	20 min.	100 g	20 min.	200 g
Kartofler (nye)	23 min.	180 g	25 min.	350 g
Kartofler (gamle)	30 min.	180 g	30 min.	350 g
Sød majs (majskolber)	30 min. 1 stk. 250 g			
Løg	20 min.	2 stk.	20 min.	4 stk.

Ris, pasta	**1 portion**		**2 portioner**	
Parboiled ris	30 min.	75 g + 150 ml vand	30 min.	150 g + 300 ml vand
Hvid langkornede ris	30 min.	75 g + 150 ml vand	30 min.	150 g + 300 ml vand
Hvide basmatiris	30 min.	75 g + 150 ml vand	30 min.	150 g + 300 ml vand
Bulgur	20 min.	75 g + 150 ml vand	27 min.	150 g + 300 ml vand
Couscous	15 min.	75 g + 150 ml vand	17 min.	150 g + 300 ml vand
Pasta	25 min.	75 g + vand (skal dække pastaen)	30 min.	150 g + vand (skal dække pastaen)

Kød, fjerkræ, fisk	1 portion		2 portioner	
Kyllingebryst (fileteret)	18 min.	150 g	20 min.	300 g
Andebryst (fileteret)	18 min.	150 g	20 min.	300 g
Kalkunfilet	11 min.	100 g	15 min.	200 g
Svinemørbrad	20 min.	80 g	20 min.	160 g
Pølser	10 min.	170 g	10 min.	340 g
Fiskefileter (tykke)	15 min.	125 g	15 min.	250 g
Fiskefileter (tynde)	13 min.	100 g	13 min.	200 g

Frugt, æg	1 portion		2 portioner	
Æbler	13 min.	1 stk.	15 min.	2 stk.
Pærer	20 min.	1 stk.	25 min.	2 stk.
Æg (blødkogt)	9 min.	1 stk.	10 min.	2 stk.
Æg (hårdkogt)	18 min.	1 stk.	20 min.	2 stk.

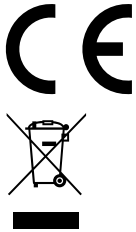
Rengøring og pleje

Rengøring

Træk strømstikket ud, og lad apparatet køle af.
Apparatet må ikke nedsænkes i vand, men kan aftørres udvendigt med en fugtig klud opvredet i mildt opvaskemiddel.
Brug ikke skarpe eller skurende rengøringsmidler.
Drypskåle, tilberedningsbeholdere, damprør, tilberedningsskål og låg er lette at rengøre i opvaskemaskinen.

Afkalkning

Afkalk apparatet regelmæssigt med et almindeligt afkalkningsmiddel af høj kvalitet egnet til formålet. Følg producentens angivelser, især vedrørende den efterfølgende nødvendige rengøringsproces med rent vand. Passende afkalkningsmidler indeholder inhibitorer, som beskytter apparaterne mod skader ved pakninger og overflader, ikke forårsager andre aflejringer og derudover er smagsneutrale. Midler (som f.eks. substanser baseret udelukkende på eddike- eller citronsyre) må ikke anvendes til afkalkning af det pågældende apparat. Der er ingen garanti for skader, der opstår som følge af brug af et uegnet afkalkningsmiddel eller manglende overholdelse af afkalkningsanvisningerne. Hold børn væk fra afkalkningsmidler, og sørg for ikke at indånde dampe, som opstår ved afkalkning.



Apparatet opfylder de europæiske direktiver 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Dette produkt må ved slutningen af dets levetid ikke bortskaffes med det almindelige husholdningsaffald, men skal afleveres på et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater.
Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på en genbrugsplads bidrager du til beskyttelse af miljøet.
Kontakt din kommune for oplysninger om nærmeste genbrugsplads.
Slutbrugeren har selv ansvaret for at slette eventuelle personlige data på apparater, der skal bortskaffes.

Der tages forbehold for ændringer

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Denna produkt får endast användas av barn över 8 år som först fått instruktioner hur man använder produkten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
- Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn, såvida de inte övervakas och är över 8 år.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Apparaten och dess anslutningssladd ska hållas borta från barn under 8 år.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller av personer som saknar erforderliga kunskaper eller erfarenhet såvida dessa personer inte först får instruktioner hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
- Sänk inte ner apparaten i vatten.
- Om sladden skulle skadas ska den bytas ut genom tillverkarens centrala kundtjänst eller en person som tillverkaren godkänt.
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:
  - kök för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser
  - jord- och lantbruksmiljö
  - hotell, motell och liknande anläggningar
  - Bed & Breakfast

  Apparaten är inte avsedd att användas i rent kommersiellt syfte.
- **Obs! Risk för brännskador:** Yttemperaturen kan bli mycket hög. Även efter att apparaten stängts av är värmeytorna varma i ytterligare en stund.

Före användning

Apparaten får användas endast för det ändamål som beskrivs i den här användarguiden. Läs därför instruktionerna noga innan du börjar installationen. Här finns anvisningar för användning, rengöring och underhåll av apparaten. Om du inte följer instruktioner och anvisningar, tar vi inget ansvar för eventuella skador. Förvara instruktionerna på ett säkert ställe så att du vid behov kan ge dem vidare till näste ägare.
Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas.

Tekniska data

Nominell spänning:	220-240 V~ 50-60 Hz
Effekt:	900W
Skyddsklass:	I

Ytterligare säkerhetsinformation

- Apparaten får endast anslutas till ett korrekt installerat, jordat vägguttag. Ledning och kontakt måste vara torra.
- Dra eller kläm inte in anslutningskabeln runt skarpa kanter. Låt den inte hänga fritt och skydda den från värme och olja.
- Använd enbart hela förlängningssladdar.
- Dra inte ur nätkontakten från vägguttaget om du har våta händer och inte heller genom att dra direkt i strömkabeln.
- Lyft inte apparaten med hjälp av nätsladden.
- Maskinen får inte ställas på heta ytor såsom spisplattor och liknande och ej heller i närheten av öppna gaslågor eftersom höljet då kan smälta.
- Ställ inte apparaten på vattenkänsliga ytor. Vattenstänk kan skada dessa ytor.
- Observera att det strömmar ut ånga ur apparaten! Ställ inte apparaten under känsliga möbler (t.ex. väggskåp).
- Varning, apparaten är varm. Brännskaderisk på grund av utströmmande ånga. När apparaten används får man inte skaka den, inte heller dra i sladden.
- Fyll vattentanken högst upp till **max**-markeringen med **kallt** vatten.
- Dra ut nätsladden om apparaten inte ska användas.
- Om följande skulle inträffa, ska du inte använda apparaten och genast dra ur kontakten:
  - Apparaten eller sladden är skadad.
  - Du misstänker att apparaten kan ha tagit skada på grund av att den fallit i golvet eller liknande.

  I så fall ska apparaten lämnas på reparation.
- Apparaten får endast användas under uppsikt.
- Avkalka maskinen regelbundet.
- I händelse av missbruk, felaktig användning eller reparation eller att man inte följt avkalkningsinstruktionerna tas inget ansvar för eventuella skador. Om sådan skada skulle uppstå omfattas den inte av tillverkarens produktgaranti

Användning

WMF KITCHENminis ångkokare är en utrymmessnål och energieffektiv köksapparat.
Apparaten är avsedd för skonsam tillagning av livsmedel såsom grönsaker, kött, fisk eller ris.
Tack vare funktionen Easy Steam kan livsmedel med skilda koktider tillagas med en enda knapptryckning och då bli klara samtidigt.

kontrollpanel



Symbol/knapp	Funktion
	Strömbrytare
	Starttangent
	Val undre kokkärl
	Val övre kokkärl
	Återstående tid
	Program för blad- och fruktgrönsaker
	Program för rotfrukter
	Program för ris, pasta
① ②	Individuellt justerbara program
	Varmhållningsfunktion
	Vattenbrist

OBS: Av tryckteknіska skäl har symbolerna i den löpande texten inverterade färger.

Före den första användningen

Rengöring

Rengör apparaten enligt kapitlet "Rengöring och skötsel" innan du använder den för första gången.

Användning

1. Fyll vattenbehållaren med kallt kranvatten. Fyll vattnet till minst halva fyllmängden och till högst**max**-markeringen.
   Vi rekommenderar att vattnet alltid fylls till **max**-markeringen.
   Markeringarna återfinns på den bakre väggen av vattenbehållaren.



   Viktigt: Stick in ångspärrarna vid handtagen längst ner på apparaten. Dessa förhindrar att handtagen inte blir för varma.
   Ta bort detta från vattentanken i slutet, så att återstående vatten kan tömmas med hjälp av handtagen.
2. Placera den undre droppskålen med ångröret och det undre kokkärlet på vattentanken. Nu kan du stätta dit den övre droppskålen, det övre kokkärlet och locket.
   OBS: Det vägledda staplingssystemet säkerställer korrekt placering av de enskilda komponenterna. Kokskålarnas ångutloppsöppningar återfinns alltid på apparatens baksida.
   Det får inte föreligga något glapp mellan de enskilda skålarna och kokkärlen, om så är fallet kontrollet att delarna är ditsatta i rätt ordningsföljd och på rätt plats.
3. Vid användning av endast ett kokkärl, sätter du endast dit den undre droppskålen, det undre kokkärlet utan ångrör och sedan på locket.
   Välj bara ett program för det undre kokkärlet .
4. Fyll kokkärlet med ingredienserna som ska tillagas.
   Se till att du så långt som möjligt placerar ingredienser med samma tillagningstid i samma kokkärl.
   OBS: Om du vill tillaga två olika ingredienser i samma kokkärl, kan du dela upp kokkärlet med skiljegallret. Kokkärlet kan delas i två halvor eller i 2/3 och 1/3.
   OBS: Använd Cromargan® Kokkärl om du vill laga ris, pasta eller marinerade/kryddade livsmedel.
5. När apparaten ansluts till en stickkontakt hörs en ljudsignal.
6. Ställ in önskat program för respektive övre () och undre kokkärl () liksom önskad tillagningstid.
   När du trycker på knappen eller visas det valda programmet med den förinställda tillagningstiden i manöverpanelen.
7. Du kan välja mellan program (, , , ① eller ②) genom att vrida på väljarvredet. Bekräfta önskat program genom att trycka på väljarvredet.
8. Den förinställda tillagningstiden (beroende på program) blinkar. Du kan ändra tillagningstiden genom att vrida på väljarvredet och sedan bekärfta genom att trycka på väljarvredet.
   OBS: Enheten har två individuellt justerbara program (① och ②). Här kan du själv ställa in önskad tillagningstid. Den senast använda inställningen sparas.
9. Starta tillagningsprocessen genom att trycka på startknappen , som visas på displayen .
   OBS: Enheten har en varmhållningsfunktion för att hålla maten var efter tillagningen. När du tryckt på startknappen blinkar i displayenå. Trycker du inom tre sekunder återigen på Start-knappen , aktiveras varmhållningsfunktionen och lampan tänds. Annars stängs apparaten av automatiskt efter avslutad tillagning.

10. På displayen visas återstående tillagningstid (nedräkningsfunktion). Kammaren med kortare tillagningstid kopplas in först när kammaren med längre tillagningstid har gått så lång tid att det som återstår motsvarar tiden för den kortare kammaren.
OBS: Om det är för lite vatten i vattentanken, ljuder under tillagningen en akustisk signal och displayen visar . Bekräfta signalen genom att trycka på startknappen . Fyll på med kallt vatten till minst halva fyllmängden. Fyll på vatten efterhand vid handtaget på den undre droppskålen med en kopp. Starta tillagningsprocessen genom att trycka på startknappen .



11. Apparaten stängs av automatiskt efter tillagningen om inte varmhållningsfunktionen aktiveras. En akustisk signal hörs.
OBS: Du kan alltid avbryta tillagningsförloppet genom att trycka på strömbrytare ⏻ och då stängs apparaten av.
Varning för brännskador: När locket, kokavsatserna och droppskålarna tas bort strömmar det ut het ånga! Använd alltid grytlappar.

Tillagningstider

Tillagningstiderna är ungefärliga och beror på ingrediensernas storlek, konsistens och mängd. Portionsuppgifterna per person är endast riktvärden.

Blad-/fruktgrönsaker	**1 portion**		**2 portioner**	
Blomkålsstånd	30 minuter	100 g	30 minuter	200 g
Broccoli	20 minuter	60 g	20 minuter	120 g
Brytbönor	15 minuter	50 g	15 minuter	100 g
Örter (färska och frysta)	10 minuter	60 g	10 minuter	120 g
Gröna bönor	20 minuter	50 g	20 minuter	100 g
Lök	15 minuter	70 g	15 minuter	140 g
Paprika	15 minuter	80 g	15 minuter	160 g
Svamp	13 minuter	50 g	13 minuter	100 g
Böngroddar	20 minuter	100 g	20 minuter	200 g
Sparris (vit)	20-25 minuter	350 g	20-25 minuter	700 g
Sparris (grön)	15-20 minuter	350 g	15-20 minuter	700 g
Spenat	15 minuter	60 g	15 minuter	120 g
Majskorn (burk)	12 minuter	80 g	15 minuter	160 g
Majskorn (frusna)	15 minuter	80 g	15 minuter	160 g

Blad-/fruktgrönsaker	**1 portion**		**2 portioner**	
Tomater	10 minuter	120 g	13 minuter	240 g
Vitkål	15 minuter	50 g	15 minuter	100 g
Zucchini	15 minuter	60 g	15 minuter	120 g
Sockerärtor	13 minuter	50 g	13 minuter	100 g

Rotfrukter	**1 portion**		**2 portioner**	
Pumpa	15 minuter	100 g	15 minuter	200 g
Morötter	30 minuter	100 g	30 minuter	200 g
Kålrabbi	30 minuter	100 g	35 minuter	200 g
Selleri	20 minuter	100 g	20 minuter	200 g
Potatis (färsk)	23 minuter	180 g	25 minuter	350 g
Potatis (vinter)	30 minuter	180 g	30 minuter	350 g
Majs (hel kolv)	30 min. 1 st 250 g			
lök	20 minuter	2 stycken	20 minuter	4 stycken

Ris, Pasta	**1 portion**		**2 portioner**	
Parboiled ris	30 minuter	75 g + 150 ml vatten	30 minuter	150 g + 300 ml vatten
Vitt långkornigt ris	30 minuter	75 g + 150 ml vatten	30 minuter	150 g + 300 ml vatten
Vitt basmatiris	30 minuter	75 g + 150 ml vatten	30 minuter	150 g + 300 ml vatten
Bulgur	20 minuter	75 g + 150 ml vatten	27 minuter	150 g + 300 ml vatten
Couscous	15 minuter	75 g + 150 ml vatten	17 minuter	150 g + 300 ml vatten
Pasta	25 minuter	75 g + vatten (måste täcka pastan)	30 minuter	150 g + vatten (måste täcka pastan)

Kött, fågel, fisk	1 portion		2 portioner	
Kycklingbröst (filéer)	18 minuter	150 g	20 minuter	300 g
Ankbröst (filéer)	18 minuter	150 g	20 minuter	300 g
Kalkonfilé	11 minuter	100 g	15 minuter	200 g
Fläskfilé	20 minuter	80 g	20 minuter	160 g
Korv	10 minuter	170 g	10 minuter	340 g
Fiskfiléer (tjocka)	15 minuter	125 g	15 minuter	250 g
Fiskfiléer (tunna)	13 minuter	100 g	13 minuter	200 g

Frukt, Ägg	1 portion		2 portioner	
Äpple	13 minuter	1 stycken	15 minuter	2 stycken
Päron	20 minuter	1 stycken	25 minuter	2 stycken
Ägg (löskokt)	9 minuter	1 stycken	10 minuter	2 stycken
Ägg (hårdkokt)	18 minuter	1 stycken	20 minuter	2 stycken

Rengöring och skötsel

Rengöring

Dra ur nätsladden och låt apparaten svalna.
Sänk inte ner apparaten i vatten. Torka istället av den med fuktad trasa med lite diskmedel.
Använd inga starka och frätande rengöringsmedel.
Droppskål, kokbehållare, ångrör, kokkärl och lock lätt kan rengöras i diskmaskin.

Avkalkning

Apparaten ska avkalkas regelbundet med ett kommersiellt tillgängligt avkalkningsmedel av hög kvalitet som är lämpat för ändamålet. Observera tillverkarens anvisningar, i synnerhet beträffande sköljning i efterhand med rent vatten. Passande avkalkningsmedel innehåller inhibitorer som skyddar apparaterna mot skador på tätningar och ytor. De ger inte upphov till några andra avlagringar och är dessutom smakfria. Inga medel som är olämpliga för apparaten i fråga (t.ex. substanser som är baserade på ättik- eller citronsyra) får användas för avkalkning. För skador som orsakats av att ett olämpligt avkalkningsmedel har använts eller av att avkalkninganvisningarna inte har följts gäller inte garantin. Barn ska hållas borta från avkalkningsmedel. Var noga med att inte andas in de ångor som uppstår vid avkalkning.

Apparaten motsvarar de europeiska riktlinjerna 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EU.

Den här produkten får inte kastas tillsammans med hushållsavfall när den är uttjänt, utan ska lämnas in på en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt avfall.
Hur de olika materialen ska återvinnas ser du på märkningen. Genom att återvinna gamla hushållsapparater bidrar du till att skydda miljön.
Kontakta din kommun för information om var närmaste återvinningsstation ligger.
Borttagning av eventuella personuppgifter på uttjänta apparater ansvarar användaren själv för.

Med reservation för ändringar.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Yli 8-vuotiaat lapset saavat käyttää tätä laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Säilytä laite ja sen liitäntäjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Fyysisiltä, aistillisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Älä upota laitetta veteen.
- Jos laitteen verkkojohto vahingoittuu, tulee sen vaihtaminen antaa valmistajan, valmistajan asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi vaarojen välttämiseksi.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa vastaavissa käyttötilanteissa, kuten
  - työpaikkakeittiöissä myymälöissä, toimistoissa ja muissa kaupallisissa ympäristöissä,
  - maatalousalueilla,
  - asiakastiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa majoituspaikoissa,
  - aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.

  Laitetta ei ole tarkoitettu puhtaasti kaupalliseen käyttöön.
- **Varo, palovammojen vaara:** Laitteen ulkopinnat voivat kuumentua hyvin kuumiksi. Kuumennuspinnat pysyvät kuumina vielä jonkin aikaa sen jälkeen, kun laite on sammutettu.

Ennen käyttöä

Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu. Lue sen vuoksi käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Se sisältää tietoa laitteen käytöstä, puhdistamisesta ja huollosta. Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka syntyvät käyttöohjeessa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä. Säilytä käyttöohje huolellisesti ja anna se laitteen mukana eteenpäin seuraavalle käyttäjälle.
Noudata laitteen käytössä turvallisuusohjeita.

Tekniset tiedot

Nimellisjännite:	220–240 V~ 50-60 Hz
Tehonkulutus:	900 W
Suojaluokka:	I

Muita turvallisuusohjeita

- Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Liitäntäjohdon ja pistokkeen tulee olla kuivia.
- Älä vedä liitäntäjohtoa terävien reunojen yli tai ympäri äläkä anna johdon roikkua reunan yli. Suojaa johto kuumuudelta ja öljyltä.
- Käytä vain moitteettomassa kunnossa olevaa jatkojohtoa.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta johdosta vetämällä tai märin käsin.
- Älä kanna laitetta roikottamalla sitä verkkojohdosta.
- Älä aseta laitetta kuumille pinnoille, kuten liedelle tai avoimen kaasuliekin lähettyville, koska kotelo voi sulaa.
- Älä aseta laitetta kosteudelle aroille pinnoille. Vesiroiskeet voivat vahingoittaa pintoja.
- Huomio, laitteesta haihtuu höyryä! Älä aseta laitetta herkkien huonekalujen (esim. seinään kiinnitettyjen kaappien) alle.
- Varo, laite kuumenee. Vapautuva höyry voi aiheuttaa palovammoja. Älä siirrä laitetta käytön aikana tai irrota sen johtoa pistorasiasta.
- Vesisäiliöön saa täyttää **kylmää** vettä enintään **max**-merkkiin saakka.
- Irrota verkkopistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä.
- Älä käytä laitetta ja irrota pistoke heti pistorasiasta, jos:
  - laite tai liitäntäjohto on vahingoittunut
  - on syytä epäillä laitteen vioittuneen putoamisen tms. jälkeen.

  Näissä tapauksissa laite tulee toimittaa korjattavaksi.
- Laitetta saa käyttää vain valvottuna.
- Suorita laitteelle säännöllisesti kalkinpoisto.
- Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka aiheutuvat käyttötarkoituksen vastaisesta käytöstä, virheellisestä käytöstä, kalkinpoisto-ohjeiden laiminlyönnistä tai vääränlaisesta korjauksesta. Myöskään laitteen takuu ei kata tällaisia tapauksia.

Käyttö

WMF KITCHENminis höyrykeittimen on tilaa säästävä ja energiatehokas keittiökone.
Laitteella voidaan kypsentää hellävaraisesti ruoka-aineksia kuten vihanneksia, lihaa, kalaa tai riisiä. Easy Steam -toiminnon ansiosta ruoka-aineksia voidaan kypsentää eri kypsennysajoilla napin painalluksella ja ne valmistuvat tuolloin samanaikaisesti.

Käyttöpaneeli



Symboli/painike	Toiminto
	Painike päälle/pois
	Käynnistyspainike
	Alemman kypsennyskulhon valinta
	Ylemmän kypsennyskulhon valinta
	Jäljellä oleva käyntiaika
	Lehti- ja hedelmävihannesohjelma
	Juuresohjelma
	Riisi-, pastaohjelma
① ②	Yksilöllisesti säädettävät ohjelmat
	Lämpimänäpitotoiminto
	Vedenpuute

Vinkki: Teknisistä syistä juoksevan tekstin värit tulostetaan käänteisinä.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Puhdistus

Puhdista laite ennen käyttöä kappaleessa "Puhdistus ja huolto" kuvatulla tavalla.

Käyttöönotto

1. Lisää vesisäiliöön kylmää hanavettä. Lisää vettä vähintään puoleen täyttömäärään, mutta enintään **max**-merkkiin saakka.
   Suosittelemme veden lisäämistä aina **max**-merkkiin saakka.
   Merkit sijaitsevat vesisäiliön takaseinässä.



   Vinkki: Laitteen rungon kahvoihin täytyy kiinnittää höyrysuojuksia, joka ehkäisevät kahvojen liiallista kuumenemista.
   Poista ne käytön jälkeen vesisäiliöstä, jotta jäljelle jäänyt vesi voidaan poistaa kahvojen kautta.
2. Laita vesisäiliöön alempi keräysastia höyryputken kera ja alempi kypsennyskulho. Sitten voit asettaa paikalleen ylemmän keräysastian, ylemmän kypsennyskulhon ja kannen.
   Vinkki: Ohjattu pinoamisjärjestelmä takaa yksittäisten rakenneosien asettamisen paikalleen oikein. Kypsennyskulhojen höyrynpoistoaukot ovat aina laitteen takapuolella.
   Yksittäisten kulhojen, kypsennystilojen välillä ei saa olla rakoja. Jos näin on, tarkasta, ovatko osat asetettuja paikalleen oikeassa järjestyksessä / oikein.
3. Vain yhtä kypsennyskulhoa käytettäessä aseta paikalleen vain alempi keräysastia, alempi kypsennyskulho ilman höyryputkea ja kansi.
   Valitse vain yksi ohjelma alempaa kypsennyskulhoa varten.
4. Lisää ainekset kypsennyskulhoon.
   Jos mahdollista, varmista, että laitat samaan kypsennyskulhoon ainekset, joilla on sama kypsennysaika.
   Vinkki: Jos haluat valmistaa yhdessä kypsennyskulhossa kahdenlaisia aineksia, voit jakaa kypsennystilan välikeosalla. Voit puolittaa kypsennyskulhon tai jakaa sen 2/3 ja 1/3.
   Vinkki: Käytä Cromargan®-kypsennyskulhoa, kun haluat valmistaa riisiä, nuudeleita tai marinoituja/maustettuja ruokia.
5. Liitä laite pistorasiaan, kuuluu merkkiääni.
6. Säädä ylemmälle ( ) ja/tai alemmalle kypsennyskulholle ( ) sopiva ohjelma tai kesto.
   Paina painiketta tai , niin käyttöpaneeliin ilmestyy valittuna oleva ohjelma ja esisäädetty kypsennysaika.
7. Voit valita ohjelmia (, , , ① tai ②) valintanuppia kääntämällä. Vahvista haluamasi ohjelma valintanuppia painamalla.
8. Esivalittu kypsennysaika (ohjelmasta riippuvainen) vilkkuu. Voit muuttaa sitä manuaalisesti valintanuppia kääntämällä tai vahvistaa sen valintanuppia painamalla.
   Vinkki: Laitteessa on kaksi yksilöllisesti säädettävää ohjelmaa (① ja ②). Voit säätää niille itse haluamasi kypsennysajan. Viimeksi käytetty asetus jää tallennetuksi.
9. Käynnistä kypsennys käynnistyspainiketta painamalla, näyttöön ilmestyy .
   Vinkki: Laitteessa on lämpimänäpitotoiminto, joka pitää ruoan lämpimänä kypsennyksen jälkeen. Käynnistyspainikkeen painamisen jälkeen näytöllä vilkkuu . Paina käynnistyspainiketta vielä kerran 3 sekunnin kuluessa, lämpimänäpitotoiminto aktivoituu, symboli vilkkuu. Muutoin laitteesta katkeaa automaattisesti virta kypsennyksen päätyttyä.

10. Näytöltä näkee vielä jäljellä olevan kypsennysajan (Countdown-toiminto).
    Lyhyemmän kypsennysajan kulho kytkeytyy vasta sitten, kun pidemmän kypsennysajan kulho on saavuttanut lyhyemmän kypsennysajan.
    Huomautus: Jos vesisäiliöön jää liian vähän vettä, kypsennystoimenpiteen aikana kuuluu merkkiääni ja näyttöön ilmestyy . LVarmista signaali käynnistyspainiketta painamalla. Lisää kylmää vettä vähintään puoleen täyttömäärään saakka. Voit lisätä sitä alemman keräysastian kahvoista kupilla. Jatka kypsennystä painamalla käynnistyspainiketta .



11. Laitteesta katkeaa automaattisesti virta kypsennystoimenpiteen jälkeen tai lämpimänäpitotoiminto aktivoituu. Kuuluu merkkiääni.
    Vinkki: Voit keskeyttää kypsennystoimenpiteen milloin tahansa painike päälle/pois ⏻ painamalla, laitteesta katkeaa virta.
    Huomio, nesteen aiheuttama palovammavaara: Kantta irrotettaessa kypsennyskulhoista ja keräysastioista haihtuu kuumaa höyryä! Käytä aina patalappuja.

Kypsennysajat

Kypsennysajat ovat summittaisia tietoja ja ovat riippuvaisia ainesten koosta, kiinteydestä ja määrästä. Henkilökohtaiset annostiedot ovat vain suuntaa-antavia.

Lehti-/hedelmävihannekset	**1 annos**		**2 annosta**	
Kukkakaalinuput	30 min	100 g	30 min	200 g
Parsakaali	20 min	60 g	20 min	120 g
Tarhapavut	15 min	50 g	15 min	100 g
Herneet (tuoreet ja pakastetut)	10 min	60 g	10 min	120 g
Vihreät pavut	20 min	50 g	20 min	100 g
Purjosipuli	15 min	70 g	15 min	140 g
Paprika	15 min	80 g	15 min	160 g
Sienet	13 min	50 g	13 min	100 g
Soijaidut	20 min	100 g	20 min	200 g
Parsa (valkoinen)	20-25 min	350 g	20-25 min	700 g
Parsa (vihreä)	15-20 min	350 g	15-20 min	700 g
Pinaatti	15 min	60 g	15 min	120 g
Makea maissi (purkki)	12 min	80 g	15 min	160 g
Makea maissi (pakaste)	15 min	80 g	15 min	160 g
Tomaatit	10 min	120 g	13 min	240 g

Lehti-/hedelmävihannekset	**1 annos**		**2 annosta**	
Keräkaali	15 min	50 g	15 min	100 g
Kesäkurpitsa	15 min	60 g	15 min	120 g
Sokeriherneet	13 min	50 g	13 min	100 g

Juurekset	**1 annos**		**2 annosta**	
Kurpitsa	15 min	100 g	15 min	200 g
Porkkanat	30 min	100 g	30 min	200 g
Kyssäkaali	30 min	100 g	35 min	200 g
Selleri	20 min	100 g	20 min	200 g
Perunat (varhais-)	23 min	180 g	25 min	350 g
Perunat (vanhat)	30 min	180 g	30 min	350 g
Makea maissi (koko tähkä)	30 min 1 kpl 250 g			
Sipulit	20 min	2 kpl	20 min	4 kpl

Riisi, pasta	**1 annos**		**2 annosta**	
Esikeitetty riisi	30 min	75 g + 150 ml vettä	30 min	150 g + 300 ml vettä
Valkoinen pitkäjyväinen riisi	30 min	75 g + 150 ml vettä	30 min	150 g + 300 ml vettä
Valkoinen basmatiriisi	30 min	75 g + 150 ml vettä	30 min	150 g + 300 ml vettä
Bulgurvehnä	20 min	75 g + 150 ml vettä	27 min	150 g + 300 ml vettä
Kuskus	15 min	75 g + 150 ml vettä	17 min	150 g + 300 ml vettä
Pasta	25 min	75 g + vettä (pastan täytyy peittyä)	30 min	150 g + vettä (pastan täytyy peittyä)

Liha, siipikarja, kala	1 annos		2 annosta	
Kananrinta (fileerattu)	18 min	150 g	20 min	300 g
Ankanrinta (fileerattu)	18 min	150 g	20 min	300 g
Kalkkunafilee	11 min	100 g	15 min	200 g
Possunfilee	20 min	80 g	20 min	160 g
Makkara	10 min	170 g	10 min	340 g
Kalafileepalat (paksut)	15 min	125 g	15 min	250 g
Kalafileepalat (ohuet)	13 min	100 g	13 min	200 g

Hedelmät, munat	1 annos		2 annosta	
Omenat	13 min	1 kpl	15 min	2 kpl
Päärynät	20 min	1 kpl	25 min	2 kpl
Munat (pehmeäksi keitetyt)	9 min	1 kpl	10 min	2 kpl
Munat (kovaksi keitetyt)	18 min	1 kpl	20 min	2 kpl

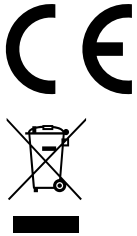
Puhdistus ja huolto

Puhdistus

Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
Älä upota laitetta veteen, vaan pyyhi sen ulkopinta kostealla liinalla, jossa on hiukan pesuainetta.
Älä käytä voimakkaita ja hankaavia puhdistusaineita.
Keräysastiat, kypsennysastiat, höyryputki, kypsennyskulho ja kansi voidaan pestä helposti astianpesukoneessa.

Kalkinpoisto

Suorita kalkinpoisto säännöllisesti korkealaatuisella ja tarkoitukseen sopivalla tavanomaisella kalkinpoistoaineella. Noudata valmistajan antamia ohjeita erityisesti koskien kalkinpoiston jälkeen suoritettavaa puhdistusta puhtaalla vedellä. Sopivat kalkinpoistoaineet sisältävät inhibiittoreita, jotka suojaavat laitteen tiivisteitä ja pintoja vaurioilta. Ne ovat myös makuneutraaleja eivätkä aiheuta muiden saostumien kertymistä. Kalkinpoistoon ei saa käyttää muita kyseiselle laitteelle sopimattomia aineita (esim. puhtaasti etikka- tai sitruunahappopohjaisia aineita). Takuu ei kata sopimattoman kalkinpoistoaineen käytöstä tai kalkinpoisto-ohjeen laiminlyönnistä syntyneitä vahinkoja. Säilytä kalkinpoistoaineita poissa lasten ulottuvilta. Älä myöskään hengitä kalkinpoiston yhteydessä muodostuvia höyryjä.



Laite vastaa EU:n direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2009/125/EU määräyksiä.

Tätä tuotetta ei saa hävittää sen elinkaaren päätyttyä tavallisten kotitalousjätteiden mukana, vaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten.
Valmistusaineet soveltuvat uusiokäyttöön tunnusmerkintänsä mukaisesti.
Uusiokäytön, raaka-aineiden hyödyntämisen tai muunlaisten käytettyjen laitteiden hyödyntämismuotojen avulla edistät omalta osaltasi ympäristönsuojelua.
Tiedustele kuntasi viranomaisilta asianomaisten keräyspisteiden sijaintia.
Loppukäyttäjän on itse huolehdittava mahdollisten henkilötietojen poistamisesta hävitettävistä laitteista.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Viktige sikkerhetsanvisninger

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover dersom de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene som kan oppstå i forbindelse med det.
- Rengjøring og vedlikehold som skal utføres av bruker, må ikke utføres av barn, med mindre de er 8 år eller eldre og under tilsyn.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn som er under 8 år.
- Apparatene kan brukes av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer som mangler erfaring og/eller kunnskaper, hvis de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene som kan oppstå ved bruk.
- Ikke senk apparatet ned i vann.
- Hvis apparatets strømledning blir skadet, må den byttes av produsenten eller produsentens kundeserviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå farer.
- Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel:
  - på kjøkkenet, samt av personalet i butikker, kontorer og andre næringsområder
  - i landbruksvirksomhet
  - av kunder på hoteller, moteller, samt andre boenheter
  - i frokostpensjonater

  Apparatet er ikke beregnet til kommersiell bruk.
- **Forsiktig, fare for forbrenning**: Temperaturen på overflatene kan bli svært høy. Varmeflatene forblir varme en stund etter at apparatet er slått av.

Før bruk

Apparatet må bare brukes til de beregnede formålene og i samsvar med denne bruksanvisningen. Les derfor bruksanvisningen grundig før bruk. Den inneholder informasjon om bruk, rengjøring og vedlikehold av apparatet. Hvis denne informasjonen ikke følges, bortfaller vårt ansvar for eventuelle skader. Oppbevar bruksanvisningen godt og gi den videre til neste eier sammen med apparatet. Følg sikkerhetsanvisningene når du bruker apparatet.

Tekniske data

Nominell spenning:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Strømforbruk:	900 W
Beskyttelsesklasse:	I

Mer sikkerhetsinformasjon

- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Strømledning og støpsel må være tørre.
- Strømledningen må ikke dras eller klemmes over skarpe kanter. Den må heller ikke henge løst, og den må være beskyttet mot varme og olje.
- Pass ved bruk av skjøteledning på at den er feilfri.
- Støpselet må ikke trekkes ut av stikkontakten etter strømledningen eller med våte hender.
- Ikke bruk ledningen til å bære apparatet.
- Apparatet må ikke benyttes på varme overflater, f.eks. kokeplater o.l., og ikke i nærheten av åpen ild, fordi apparathuset kan smelte.
- Plasser ikke apparatet på vannfølsomme overflater. Vannsprut kan skade disse.
- Forsiktig, det kommer damp ut av apparatet! Ikke sett apparatet under ømfintlige møbler (f.eks. overskap).
- Forsiktig, apparatet er varmt. Fare for skålding fra damp som kommer ut. Apparatet må ikke flyttes under bruk og ikke dras i kabelen.
- Fyll på **kaldt** vann til **max**-merket.
- Dra ut støpselet når apparatet ikke er i bruk.
- Apparatet må ikke tas i bruk og støpselet skal trekkes ut umiddelbart dersom:
  - apparatet eller strømledningen er skadet
  - det foreligger mistanke om feil etter fall eller lignende

  I slike tilfeller må apparatet leveres inn til reparasjon.
- Apparatet skal kun brukes under tilsyn.
- Apparatet må avkalkes regelmessig.
- Ved feil bruk av apparatet, feil betjening, ikke fagmessig reparasjon eller dersom avkalkningsvarselet ignoreres, påtar vi oss ikke noe ansvar for eventuelle skader. I slike tilfeller bortfaller også garantien.

Bruksområde

WMF KITCHENminis dampkoker er et plassbesparende og energieffektivt kjøkkenapparat.
Med dette apparatet kan du tilberede f.eks. grønnsaker, kjøtt, fisk eller ris på en skånsom måte.
Takket være Easy Steam-funksjonen kan du tilberede matvarer med forskjellig tilberedningstid med et tastetrykk slik at de blir samtidig ferdige.

Betjeningsfelt



Symbol/tast	Funksjon
	På/av-tast
	Starttast
	Valg for nedre tilberedningsrom
	Valg for øvre tilberedningsrom
	Resterende tid
	Program for blad- og fruktgrønnsaker
	Program for rotgrønnsaker
	Program for ris, pasta
①, ②	Programmer som kan stilles inn individuelt
	Varmholdingsfunksjon
	Vannmangel

Merk: Av trykktekniske grunner er symbolene i hovedteksten trykt med omvendt farging.

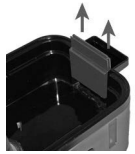
Før førstegangs bruk

Rengjøring

Rengjør apparatet som beskrevet i kapittel "Rengjøring og vedlikehold" før bruk.

Ta apparatet i bruk

1. Fyll vanntanken med kaldt springvann. Fyll vanntanken minst halvfull, men ikke høyere enn enn til **max**-merket.
   Vi anbefaler å alltid fylle på vann til **max**-merket.
   Du finner merkene på baksiden av vanntanken.



   Merk: Du må sette inn dampsperrene på håndtakene på apparathuset for å unngå at håndtakene blir veldig varme.
   Ta den ut av vannbeholderen igjen etter bruk, slik at du kan tømme ut restvannet via håndtakene.
   2. Sett den nedre oppsamlingsskålen med damprør og nedre del av tilberedningsrommet på vanntanken. Deretter kan du sette på den øvre oppsamlingsskålen, det øvre tilberedningsrommet og lokket.
   Merk: Det førte stablesystemet sørger for at hver enkelt bestanddel blir riktig satt på.
   Damputslippsåpningene på tilberedningsskålene er alltid på baksiden av apparatet.
   Det skal ikke være gliper mellom de enkelte skålene og innsatsene, da må du i tilfelle kontrollere om alle delene er satt riktig på og i riktig rekkefølge.
3. Dersom du skal bruke bare det ene tilberedningsrommet, setter du bare inn den nedre oppsamlingsskålen, det nedre tilberedningsrommet uten damprør og legger på lokket.
   Velg bare et program for det nedre tilberedningsrommet .
4. Ha ingrediensene i tilberedningsrommet.
   Prøv å legge ingredienser med like lang tilberedningstid i samme tilberedningsrom.
   Merk: Dersom du vil tilberede to forskjellige ingredienser i ett tilberedningsrom, kan du dele tilberedningsrommet med skillegitteret. Du kan dele tilberedningsrommet i to like deler, eller i 2/3 og 1/3.
   Merk: Bruk Cromargan®-skålen når du skal tilberede ris, nudler eller marinerte/krydrede matvarer.
5. Koble apparatet til en stikkontakt. Du hører et varselsignal.
6. Still inn ønsket program eller tilberedningstid for øvre () eller nedre () tilberedningsrom.
   Trykk på tasten eller , og valgt program med forhåndsinnstilt tilberedningstid vises i betjeningsfeltet.
7. Du kan velge programmene (, , , ① eller ②) ved å vri på valgknappen. Bekreft valgt program ved å trykke på valgknappen.
8. Den forhåndsinnstilte tilberedningstiden (programavhengig) blinker. Du kan endre disse manuelt ved å vri på valgknappen og trykke på den for å bekrefte.
   Merk: Apparatet er utstyrt med to programmer som kan stilles inn individuelt (① og ②). Her kan du selv stille inn ønsket tilberedningstid. Den sist brukte innstillingen lagres.
9. Start tilberedningen ved å trykke på starttasten . I displayet vises .
   Merk: Apparatet har en varmholdingsfunksjon som holder matvarene varme etter tilberedning.
   Trykk på starttasten og blinker i displayet. Hvis du trykker en gang til på starttasten innen 3 sekunder, aktiveres varmholdingsfunksjonen og symbolet lyser. Ellers kobles apparatet automatisk ut når tilberedningen er ferdig.

10. I displayet vises den resterende tilberedningstiden (nedtellingsfunksjon). Kammeret med kortest tilberedningstid kobles først inn når kammeret med lengst tilberedningstid har nådd den korteste tiden.
    Viktig: Hvis det er for lite vann i vanntanken, høres et lydsignal under tilberedningen og blinker i displayet. Bekreft signalet ved å trykke på startknappen. Fyll vanntanken minst halvfull med kaldt vann. Bruk et beger og fyll på vann i håndtakene på den nedre oppsamlingsskålen. Fortsett tilberedningen ved å trykke på startknappen.



11. Apparatet kobler seg automatisk ut etter tilberedningen, eller varmholdingsfunksjonen aktiveres. Det høres et lydsignal.
    Merk: Du kan når som helst avbryte tilberedningen ved å trykke på å/av-tast ⏻, apparatet slår seg av.
    NB! Fare for forbrenning: Når du tar av lokket, kommer det damp ut av dampinnsatser og oppsamlingsskåler. Bruk derfor alltid gryteklut.

Tilberedningstider

Tilberedningstidene er angitt omtrentlig og avhenger av matvarenes størrelse, konsistens og mengde. Porsjonsangivelsene per person er veiledende.

Blad-/fruktgrønnsaker	**1 porsjon**		**2 porsjoner**	
Blomkålbuketter	30 min.	100 g	30 min.	200 g
Brokkoli	20 min.	60 g	20 min.	120 g
Brekkbønner	15 min.	50 g	15 min.	100 g
Erter (ferske og frosne)	10 min.	60 g	10 min.	120 g
Grønne bønner	20 min.	50 g	20 min.	100 g
Purre	15 min.	70 g	15 min.	140 g
Paprika	15 min.	80 g	15 min.	160 g
Sopp	13 min.	50 g	13 min.	100 g
Soyaspirer	20 min.	100 g	20 min.	200 g
Asparges (hvit)	20-25 min.	350 g	20-25 min.	700 g
Asparges (grønn)	15-20 min.	350 g	15-20 min.	700 g
Spinat	15 min.	60 g	15 min.	120 g
Søt mais (boks)	12 min.	80 g	15 min.	160 g
Søt mais (frossen)	15 min.	80 g	15 min.	160 g
Tomater	10 min.	120 g	13 min.	240 g
Hodekål	15 min.	50 g	15 min.	100 g
Squash	15 min.	60 g	15 min.	120 g
Sukkererter	13 min.	50 g	13 min.	100 g

Rotgrønnsaker	**1 porsjon**		**2 porsjoner**	
Gresskar	15 min.	100 g	15 min.	200 g
Gulrot	30 min.	100 g	30 min.	200 g
Kålrot	30 min.	100 g	35 min.	200 g
Selleri	20 min.	100 g	20 min.	200 g
Poteter (nye)	23 min.	180 g	25 min.	350 g
Poteter (gamle)	30 min.	180 g	30 min.	350 g
Søt mais (hel kolbe)	30 min. 1 stk. 250 g			
Løk	20 min.	2 stk.	20 min.	4 stk.

Ris, pasta	**1 porsjon**		**2 porsjoner**	
Parboiled ris	30 min.	75 g + 150 ml vann	30 min.	150 g + 300 ml vann
Hvit, langkornet ris	30 min.	75 g + 150 ml vann	30 min.	150 g + 300 ml vann
Hvit basmatiris	30 min.	75 g + 150 ml vann	30 min.	150 g + 300 ml vann
Bulgurgryn	20 min.	75 g + 150 ml vann	27 min.	150 g + 300 ml vann
Couscous	15 min.	75 g + 150 ml vann	17 min.	150 g + 300 ml vann
Pasta	25 min.	75 g + vann (må dekke pastaen)	30 min.	150 g + vann (må dekke pastaen)

Kjøtt, fjærkre, fisk	1 porsjon		2 porsjoner	
Kyllingbryst (filet)	18 min.	150 g	20 min.	300 g
Andebryst (filet)	18 min.	150 g	20 min.	300 g
Kalkunfilet	11 Min.	100 g	15 min.	200 g
Svinefilet	20 min.	80 g	20 min.	160 g
Pølser	10 min.	170 g	10 min.	340 g
Fiskefiletbiter (tykke)	15 min.	125 g	15 min.	250 g
Fiskefiletbiter (tynne)	13 min.	100 g	13 min.	200 g

Frukt, egg	1 porsjon		2 porsjoner	
Eple	13 min.	1 stk.	15 min.	2 stk.
Pære	20 min.	1 stk.	25 min.	2 stk.
Egg (bløtkokt)	9 min.	1 stk.	10 min.	2 stk.
Egg (hardkokt)	18 min.	1 stk.	20 min.	2 stk.

Rengjøring og vedlikehold

Rengjøring

Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles.
Ikke dypp apparatet i vann, men vask kun på utsiden med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel før du tørker av.
Bruk ikke skarpe og skurende rengjøringsmidler.
Oppsamlingsskåler, dampinnsatser, damprør, skåler og lokk kan også rengjøres i oppvaskmaskin.

Avkalkning

Avkalk apparatet regelmessig med et passende avkalkningsmiddel av høy kvalitet. Følg produsentens anvisninger, spesielt med hensyn til den etterfølgende rengjøringsprosessen med rent vann.
Egnede avkalkningsmidler inneholder hemmende stoffer som beskytter utstyret mot skade på tetninger og overflater, som ikke forårsaker andre avsetninger og som også er smaksnøytrale. Ikke bruk avkalkningsmidler (for eksempel stoffer basert på ren eddiksyre eller sitronsyre) som ikke er egnet for det aktuelle apparatet. Garantien dekker ikke skader som skyldes at det har blitt brukt et uegnet avkalkningsmiddel, eller at anvisningene for avkalkning ikke er fulgt. Hold barn unna avkalkningsmidler, og vær forsiktig så du ikke inhalerer damper som avgis under avkalkning.

Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Dette produktet må på slutten av levetiden ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres til et returpunkt for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.
Materialene kan gjenvinnes i henhold til sine spesifikasjoner. Ved gjenbruken, materialgjenvinning eller andre former for resirkulering yter man et viktig bidrag for miljøet vårt.
Ta eventuelt kontakt med kommunen for informasjon om ansvarlig returpunkt.
Sletting av personopplysninger på avfallsutstyret som skal avhendes, må utføres av sluttbrukeren på eget ansvar.

Med forbehold om endringer

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

Änderungen vorbehalten - IB-1509 0011-07-1904