



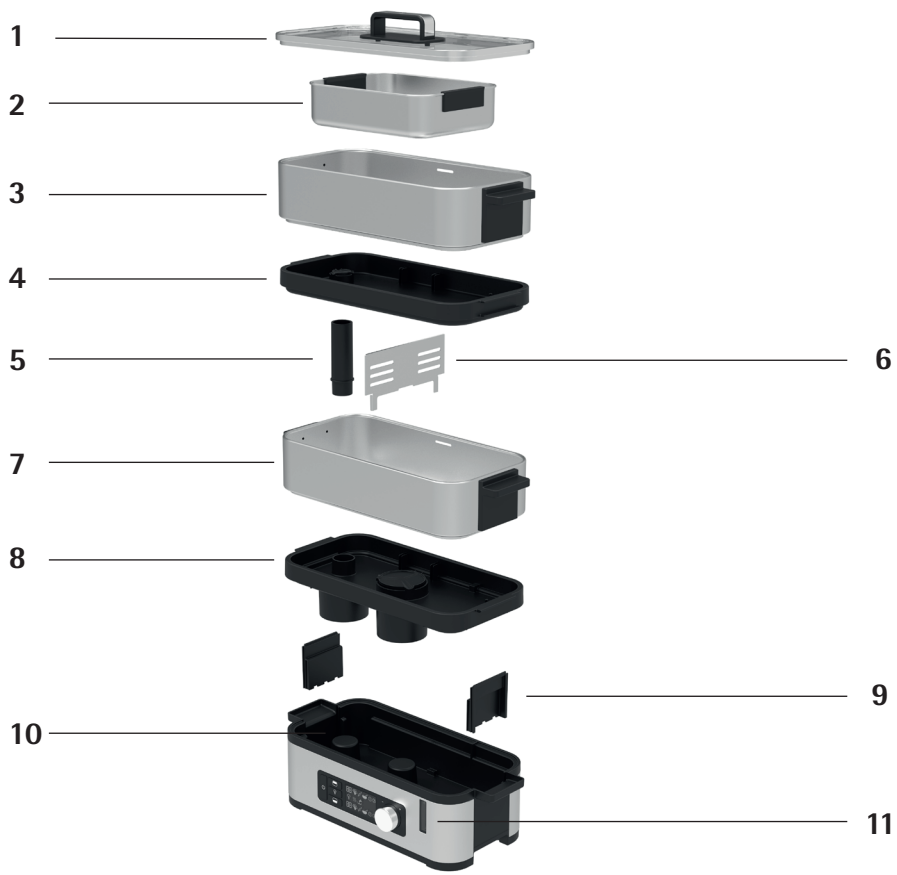
ET Kasutusjuhend
Aurutaja

2 LV Lietošanas rokasgrāmata
Tvaika katls

14

LT Naudojimo vadovas
Garų puodas

8





ET

Aurutaja osad

- 1 Kaas
- 2 Cromargan®-ist küpsetusanum
- 3 Ülemine küpsetusala
- 4 Ülemine kogumisalus
- 5 Aurutoru
- 6 Vahesein (eemaldatav)
- 7 Alumine küpsetusala
- 8 Alumine kogumisalus
- 9 Aurulukk
- 10 Veemahuti
- 11 Veetaseme näidik
- 12 Juhtpaneel
 - a) Toitenupp
 - b) Valikunupp

LT

Sudedamosios garų puodo dalys

- 1 Dangtelis
- 2 „Cromargan®“ gaminimo dubuo
- 3 Viršutinis gaminimo komponentas
- 4 Viršutinis surinkimo padėklas
- 5 Garų vamzdelis
- 6 Dalytuvas (nuimamas)
- 7 Apatinis gaminimo komponentas
- 8 Apatinis surinkimo padėklas
- 9 Garų blokavimas
- 10 Vandens talpa
- 11 Vandens lygio indikatorius
- 12 Valdymo skydas
 - a) Įjungimo/išjungimo mygtukas
 - b) Pasirinkimo mygtukas

LT

Tvaicētāja uzbūve

- 1 Vāks
- 2 Cromargan® tvaicēšanas blōda
- 3 Augšējais ēdiena pagatavošanas nodalījums
- 4 Augšējā uzkrāšanas paplāte
- 5 Tvaika caurule
- 6 Sadalītājs (izņemams)
- 7 Apakšējais ēdiena pagatavošanas nodalījums
- 8 Apakšējā uzkrāšanas paplāte
- 9 Tvaika bloķētājs
- 10 Ūdens tvertne
- 11 Ūdens līmeņa indikators
- 12 Vadības panelis
 - a) Ieslēgšanas/Izslēgšanas poga
 - b) Izvēles poga

Oluline ohutusteave

- Lapsed alates 8. eluaastast tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all või pärast seda, kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad seadme kasutamiseiga kaasnevaid ohte.
 - Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja nendele on tagatud järelevalve.
 - Lapsed ei tohi seadmega mängida.
 - Hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastaste laste käeulatuses eemal.
 - Piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või vajalike kogemuste ja teadmisteta isikud tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all või pärast seda, kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad seadme kasutamiseiga kaasnevaid ohte.
 - Ärge kastke seadet vette.
 - Ohu vältimiseks peab katkise toitejuhtme välja vahetama tootja, teeninduse töötaja või sarnase kvalifikatsiooniga isik.
 - Seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamises ja teistes sarnastes kohtades, näiteks:
 - poodides, kontorites ja muudes äriruumides asuvates töötajate köökides;
 - talumajapidamistes;
 - klientide jaoks hotellides, motellides ja teistes majutusasutustes;
 - kodumajutustes.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks ainult ärilisel eesmärgil.
- Ettevaatust! Põletusoht! Juurdepääsetavate pindade temperatuur võib olla väga kõrge. Küttepinnad võivad olla kuumad ka mõnda aega pärast seadme väljalülitamist.

Enne kasutamist

Seadet tohib kasutada ainult selleks ettenähtud eesmärgil käesoleva kasutusjuhendi kohaselt. Seetõttu soovime kasutusjuhendi enne kasutamist tähelepanelikult läbi lugeda, kuna selles kirjeldatakse seadme kasutamist, puhastamist ja selle hooldamist. Me ei võta vastutust juhiste täitmata jätmisest põhjustatud kahjustuste eest. Hoidke kasutusjuhendit kindlas kohas ja andke see koos seadmega järgmisele kasutajale edasi.

Järgige seadme kasutamise ajal ohutusteavet.

Tehnilised andmed

Nimipinge:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Energiatarve:	900 W
Kaitseklass:	I

Täiendav ohutusteave

- Ühendage seade ainult maandatud seinakontaktidesse, mis on paigaldatud määruste kohaselt. Toitejuhe ja pistik peavad olema kuivad.
- Ärge tõmmake ega kinnitage toitejuhet üle teravate servade. Ärge jätke toitejuhet rippuma ning kaitske seda kuumuse ja õli eest.
- Kasutage üksnes ideaalses seisukorras pikendusjuhet.
- Ärge kunagi tõmmake toitepistikut seinakontaktist välja juhtmest ega märgade kätega.
- Ärge kandke seadet toitejuhtmest.
- Ärge asetage seadet kuumale pinnale, nagu kuumutusplaat jms, või lahtise leegi lähedale, kuna korpus võib sulada.
- Ärge asetage seadet vee suhtes tundlikule pinnale. Veepritsmed võivad selliseid pindu kahjustada.
- Ettevaatust! Seadmest vabaneb auru! Ärge kasutage seadet õrna mööbli (nt seinakappide) all.
- Ettevaatust! Seade läheb kuumaks! Põletusohu vabaneva auru tõttu. Kasutamise ajal ärge liigutage seadet ega tõmmake toitejuhtmest.
- Täitke veepaak **külma** veega kuni maksimaalse täitetaseme tähistuseni **max**.
- Kui seadet ei kasutatata, tõmmake toitepistik seinakontaktist välja.
- Lõpetage kohe seadme kasutamine ja/või tõmmake toitepistik seinakontaktist välja, kui:
 - seade või toitejuhe on kahjustatud,
 - kahtlustate defekti pärast seadme kukkumist või sarnast juhtumit.

Sellistel juhtudel saatke seade remonti.

- Seadet tuleb kasutada järelevalve all.
- Puhastage seadet regulaarselt katlakivist.
- Me ei võta vastutust väärkasutamise, sobimatu remondi või katlakivi eemaldamise juhiste eiramise tulemusena tekkinud kahjustuste eest. Sellistel juhtudel välistatakse ka garantiinõuded.

Kasutamine

WMF KÜCHENminis®-e aurutaja on ruumisäästlik ja energiatõhus köögitarvik.

Saate seda kasutada toiduainete, nagu köögiviljade, liha, kala ja riisi õrnaks küpsetamiseks. Easy Steami funktsiooniga saate vaid ühe nupuvajutusega küpsetada erineva valmistusajaga toiduaineid nii, et need valmivad samal ajal.

Juhtpaneel



Sümbol/nupp	Funktsioon
	Toitelüliti
	Käivitusnupp
	Alumise küpsetusala valimine
	Ülemise küpsetusala valimine
	Järelejäänud aeg
	Leht- ja viliköögiviljade programm
	Juurviljad
	Riisi/pasta programm
	Eraldi seadistatav programm
	Soojashoidmise funktsioon
	Ebapiisav veekogus

Märkus. Sümbolid on trükitehnistel põhjustel näidatud tekstis vastupidiste värvidega.

Enne seadme esmakordset kasutamist

Puhastamine

Puhastage seade enne kasutamist, nagu on kirjeldatud jaotises „Puhastamine ja hooldus“.

Seadme ettevalmistamine kasutamiseks

1. Täitke veemahuti külma kraaniveega. Täitke veemahuti vähemalt pooles ulatuses veega, kuid mitte rohkem kui maksimaalse täitetaseme märgiseni **max**. Soovitame alati täita kuni märgiseni **max**. Märgised asuvad veemahuti tagapaneelil. Märkus. Seadme allaessa käepidemetele tuleb paigaldada aurulukud, et käepidemed ei muutuks liiga kuumaks. Eemaldage need aurutamise lõpus veemahutilt, et järelejäänud vee saaks



- käepidemeid kasutades ära kallata.
2. Paigaldage veemahuti peale alumine kogumisalus, aurutoru ja alumine küpsetusala. Nüüd saate asetada kohale ülemise kogumisaluse ja ülemise küpsetusala ning panna peale kaane.
Märkus. Juhikutega virnastamissüsteem on loodud nii, et eraldi osad saab õigesti üksteise peale paigaldada. Kõigi küpsetusalaade auruväljalaskeavad asuvad seadme taga.
Küpsetusanumate ja -alade vahel ei tohiks olla vahesid. Kontrollige, et osad on kokku pandud õiges järjestuses.
 3. Kui kasutate vaid üht küpsetusala, kasutage ainult alumist kogumisalust, alumist küpsetusala ilma aurutoruta ja kaant.
Valige alumise küpsetusala  jaoks ainult üks programm.
 4. Asetage toiduained küpsetusalale.
Veenduge, et panete sarnase küpsetusajaga toiduained samasse küpsetusalasse.
Märkus. Kui kasutate ühes küpsetusalas kaht erinevat toiduainet, saate need vaheseinaga eraldada. Saate küpsetusala poolitada või jagada 2/3 ja 1/3.
Märkus. Riisi, nuudlite või marineeritud/maitsestatud toitade valmistamiseks kasutage Cromargan®-ist küpsetusanumat.
 5. Ühendage seade vooluvõrku. Kostub helisignaal.
 6. Valige ülemisele () või alumisele küpsetusalale () sobiv programm/küpsetusaeg.
Pärast nupu  või  vajutamist näete juhtpaneelil valitud programmi ja eelseadistatud küpsetusaega.
 7. Programmi valimiseks , , , ① või ② keerake valikunuppu. Kinnitage soovitud programm, vajutades valikunuppu.
 8. Hakkab vilkuma (kindla programmi jaoks) eelseadistatud küpsetusaeg. Saate seda käsitsi muuta, kui keerate valikunuppu ja seda kinnitamiseks vajutate.
Märkus. Seadmel on kaks eraldi programmeeritavat programmi (① ja ②). Saate neid kasutada enda eelistusele vastava küpsetusaja seadistamiseks. Salvastatakse viimati kasutatud seadistus.
 9. Küpsetamise alustamiseks vajutage käivitusnuppu . Ekraanil kuvatakse sümbol .
Märkus. Seadmel on soojashoidmise funktsioon, et hoida toitu soojas, kui küpsetamine on lõpetatud. Pärast käivitusnupu  vajutamist vilgub ekraanil sümbol . Soojashoidmise funktsiooni aktiveerimiseks vajutage 3 sekundi jooksul käivitusnuppu . Kuvatakse sümbol . Kui mitte, lülitub seade küpsetamise lõppedes automaatselt välja.
 10. Järelejäanud küpsetusaega näete ekraanilt (pöördloenduse funktsioon). Lühema küpsetusajaga ala lülitub sisse alles siis, kui pikema küpsetusajaga ala jõuab lühema ajani.
Tähelepanu! Kui veemahutis pole piisavalt vett, kõlab küpsetamise ajal helisignaal ja ekraanil kuvatakse sümbol . Kinnitage signaal, vajutades käivitusnuppu . Täitke mahuti vähemalt poolest saadik veega. Võite vett lisada mõõdutotsiga, kasutades alumise kogumisaluse käepidemeid.
Küpsetamise jätkamiseks vajutage käivitusnuppu .



11. Kui küpsetamine on lõpetatud või soojashoidmise funktsioon aktiveeritud, lülitub seade automaatselt välja. Kostub helisignaali.
Märkus. Saate küpsetamise igal ajal peatada, kui vajutate toitelüliti ①. Seade lülitub välja.
Ettevaatust, põletusoht! Kui eemaldate kaane, aurutussöölad ja kogumisalused, vabaneb kuum aur. Seetõttu tuleks alati kasutada pajalappe või -kindaid.

Küpsetusajad

Küpsetusajad on ligikaudsed ja võivad olenevalt toiduainete suurusest, konsistentsist ja kogusest erineda. Portsjonite suurused inimese kohta on ligikaudsed hinnangud.

Leht- ja viliköögiviljad 	1 portsjon		2 portsjonit	
Lillkapsaõisikud	30 min	100 g	30 min	200 g
Brokoli	20 min	60 g	20 min	120 g
Rohelised oad	15 min	50 g	15 min	100 g
Herned (värsked või külmutatud)	10 min	60 g	10 min	120 g
Rohelised oad	20 min	50 g	20 min	100 g
Porrulauk	15 min	70 g	15 min	140 g
Paprika	15 min	80 g	15 min	160 g
Seened	13 min	50 g	13 min	100 g
Oaidud	20 min	100 g	20 min	200 g
Spargel (valge)	20–25 min	350 g	20–25 min	700 g
Spargel (roheline)	15–20 min	350 g	15–20 min	700 g
Spinat	15 min	60 g	15 min	120 g
Magus mais (konserv)	12 min	80 g	15 min	160 g
Magus mais (külmutatud)	15 min	80 g	15 min	160 g
Tomatid	10 min	120 g	13 min	240 g
Valge peakapsas	15 min	50 g	15 min	100 g
Suvikõrvits	15 min	60 g	15 min	120 g
Suhkruhernes	13 min	50 g	13 min	100 g
Juurviljad 	1 portsjon		2 portsjonit	
Kõrvits	15 min	100 g	15 min	200 g

Juurviljad	1 portsjon		2 portsjonit	
Porgandid	30 min	100 g	30 min	200 g
Nuikapsas	30 min	100 g	35 min	200 g
Seller	20 min	100 g	20 min	200 g
Kartulid (värsked)	23 min	180 g	25 min	350 g
Kartulid (vanad)	30 min	180 g	30 min	350 g
Magus mais (tölvikul)	30 min 1 tõlvik 250 g			
Sibulad	20 min	2 tk	20 min	4 tk

Riis ja pasta	1 portsjon		2 portsjonit	
Aurutatud riis	30 min	75 g + 150 ml vett	30 min	150 g + 300 ml vett
Valge pikateraline riis	30 min	75 g + 150 ml vett	30 min	150 g + 300 ml vett
Valge basmatiriis	30 min	75 g + 150 ml vett	30 min	150 g + 300 ml vett
Bulgur	20 min	75 g + 150 ml vett	27 min	150 g + 300 ml vett
Kuskuss	15 min	75 g + 150 ml vett	17 min	150 g + 300 ml vett
Pasta	25 min	75 g + vett (pasta tuleb katta)	30 min	150 g + vett (pasta tuleb katta)

Liha, linnuliha ja kala	1 portsjon		2 portsjonit	
Kanarind (filee)	18 min	150 g	20 min	300 g
Pardirind (filee)	18 min	150 g	20 min	300 g
Kalkunirind	11 min	100 g	15 min	200 g

Liha, linnuliha ja kala	1 portsjon		2 portsjonit	
Seafilee	20 min	80 g	20 min	160 g
Vorstid	10 min	170 g	10 min	340 g
Kalafilee tükid (paksud)	15 min	125 g	15 min	250 g
Kalafilee tükid (õhukesed)	13 min	100 g	13 min	200 g

Puuviljad ja munad	1 portsjon		2 portsjonit	
Õunad	13 min	1 tk	15 min	2 tk
Pirnid	20 min	1 tk	25 min	2 tk
Munad (pehमेks keedetud)	9 min	1 tk	10 min	2 tk
Munad (kõvaks keedetud)	18 min	1 tk	20 min	2 tk

Puhastamine ja hooldus

Puhastamine

Tõmmake toitepistik seinakontaktist välja ja laske seadmel jahtuda.

Ärge kastke seadet vette, vaid puhastage välispinda niiske lapi ja nõudepesuvahendiga.

Ärge kasutage tugevatoimelisi või abrasiivseid puhastusvahendeid.

Kogumisaluseid, aurutussõelu, aurutoru, küpsetusanumat ja kaasi saab kergesti nõudepesumasinas pesta.

Katlakivieemaldus

Katlakivi kogunemine võib põhjustada liigset energiakulu ja lühendada seadme kasutusiga. Kui katlakivi kiht on liiga paks, lülitub seade enneaegselt välja. Siis on katlakivi väga raske eemaldada. Seetõttu puhastage seadet regulaarselt katlakivist.

Soovitame kasutada **Cromargol®-i veekeetja katlakivieemaldit**. See on mõeldud just veekeetjatest katlakivi eemaldamiseks ning on väga tõhus, ohutu, lõhnatu ja maitsetu. Tänu kaht kahekordses koguses lisainet sisaldavale eriti õrnale koostisele ei kahjusta **Cromargol®-i veekeetja katlakivieemaldi** materjale.

Üldjuhul saate **Cromargol®-i** osta kauplusest, kust ostsite seadme, või enda valitud edasimüüjalt.

- Enne katlakivi eemaldamist ühendage seade vooluvõrgust lahti ja laske sel jahtuda.
 - Enne kasutamist loksutage **Cromargol®-i** pudelit. Lisage veepaaki üks osa (100 ml) **Cromargol®-i veekeetja katlakivieemaldit** ja laske sel umbes viis minutit toimida. Seejärel täitke seade külma kraaniveega nii, et kannu seintel olev katlakivi rant oleks kaetud, ja jätke 30 minutiks seisma.
 - Seejärel valage vesi ära ja loputage põhjalikult külma kraaniveega.
 - Teisi katlakivieemaldeid doseerige ja kasutage nende tootja juhiste järgi.
- Ärge kuumutage lahust katlakivi eemaldamise ajal.



Hoiatus! Garantii ei kata katlakivi eemaldamise juhiste eiramisest põhjustatud kahjustusi.

Kasutamiseks ainult Ühendkuningriigis

- Toote toitejuhtmega on ühendatud 13 A pistik, mis vastab standardile BS 1363. Kui pistik ei sobi teie pistikupesadega või tuleb välja vahetada, võtke arvesse järgmist. Kui pistik ei ole uuendatava kaabeldusega, lõigake see toitejuhtme küljest ja kõrvaldage kohe. Ärge kunagi sisestage seda pistikupessa, sest esineb suur elektrilöögioht.
- Toitejuhtme pistik tuleb asendada järgmiste juhiste kohaselt.

Hoiatus – seade peab olema maandatud.

Oluline! Toitejuhtme soonte värvid vastavad järgmisele koodile:

roheline/kollane	maandus
sinine	null
pruun	faas

Kuna seadme toitejuhtme soonte värvid ei pruugi vastata teie pistikus olevate klemmide värvitähistele, toimige järgmiselt:

- roheline ja kollane juhe tuleb ühendada klemmiga, mis on märgitud E-tähe või maanduse sümboliga (⏏) või on rohelist või rohelist ja kollast värvi;
- sinine juhe tuleb ühendada klemmiga, mis on märgitud N-tähega või on musta värvi;
- pruun juhe tuleb ühendada klemmiga, mis on märgitud L-tähega või on punast värvi.
- Kui kasutatakse 13 A (BS 1363) pistikut, tuleb see ühendada 13 A sulavkaitsmega, mis vastab standardile BS 1362 ja mille ASTA on heaks kiitnud. Kui kasutatakse muud tüüpi pistikut, tuleb seadet pistikus, adapteris või jaotuskilbis kaitsta 10 A sulavkaitsmega. Kahtluse korral pidage nõu kvalifitseeritud elektrikuga.
- Ärge kunagi kasutage pistikut sulavkaitsme katet sulgemata.



Seade vastab Euroopa direktiividele 2014/35/EL, 2014/30/EL ja 2009/125/EÜ.

Toodet ei tohi kasutusea lõppedes kõrvaldada koos tavapäraste olmejäätmetega, vaid see tuleb ringlussevõtuks viia elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

Materjalid on märgistuse kohaselt ringlussevõetavad. Taaskasutamine, ringlussevõtt ja muud vanade seadmete taaskasutamise viisid aitavad märkimisväärselt kaasa meie keskkonna kaitsmisele.

Küsige kohalikust omavalitsusest, kus asub teile lähim sobiv kogumispunkt.

Võib muutuda.

Svarbi saugos informacija

- Šį prietaisą gali naudoti vyresni nei aštuonerių metų vaikai ir asmenys, jeigu jie tai daro prižiūrimi arba apmokyti apie tai, kaip reikėtų saugiai naudoti šį prietaisą bei suprato kylantį pavojų.
 - Vaikai neturėtų valyti bei prižiūrėti įrenginio, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi.
 - Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
 - Prietaisą ir jo laidą laikykite atokiau nuo jaunesnių nei 8 metų vaikų.
 - Šiuos prietaisus gali naudoti ir asmenys, turintys ribotus fizinius, jutiminius arba protinius gebėjimus bei asmenys, kurie neturi patirties ir/arba žinių, jeigu jie tai daro prižiūrimi arba apmokyti apie tai, kaip reikėtų saugiai naudoti šį prietaisą bei suprato kylantį pavojų.
 - Nenardinkite prietaiso į vandenį.
 - Pažeidus šio prietaiso maitinimo laidą, siekiant išvengti pavojaus, jį pakeis gamintojas, jo klientų aptarnavimo skyrius arba atitinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.
 - Šis prietaisas yra skirtas naudojimui namų ruošoje ir panašioje aplinkoje, tokioje kaip:
 - buitinėse personalo patalpose, parduotuvėse, biuruose ir kitose darbinėse patalpose;
 - sodybose;
 - klientų naudojimui viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamojo tipo patalpose;
 - nakvynės ir pusryčių paslaugų tipo patalpose.
- Šis prietaisas nėra skirtas išskirtinai tik komerciniam naudojimui.
- Dėmesio! Nudegimo pavojus! Liečiamų paviršių temperatūra gali smarkiai pakilti. Kaitinimo paviršiai karšti išlieka dar ilgai po to, kai prietaisas yra išjungiamas.

Prieš pradėdant naudoti

Prietaisas turėtų būti naudojamas tik pagal šioje naudojimo instrukcijoje pateiktą paskirtį, todėl prieš pradėdami naudoti, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją, kurioje pateikiama informacija, susijusi su prietaiso naudojimu, valymu bei priežiūros taisyklėmis. Mes neprisiimame jokios atsakomybės už bet kokią žalą, kuri buvo padaryta, nesilaikant šių instrukcijų. Naudojimo instrukcijas laikykite saugioje vietoje ir perduokite kitam vartotojui kartu su prietaisu. Prašome naudojimo metu laikytis saugos instrukcijų.

Techniniai duomenys

Nominali įtampa: 220–240 V~ 50–60 Hz

Energijos sąnaudos 900 W

Apsaugos klasė: I

Papildomos saugos instrukcijos

- Prietaisą prijunkite prie įžeminto elektros lizdo, kuris buvo įmontuotas laikantis reikalavimų. Maitinimo laidas ir kištukas privalo būti sausi.
- Neveskite jungiamojo laido per aštirus kampus ir nespauskite jo. Neleiskite jam kabėti bei saugokite nuo karščio ir riebalų.
- Naudokite tik puikios būklės ilginamąjį laidą.
- Niekuomet neištraukite maitinimo kištuko iš elektros lizdo traukdami už laido arba šlapiomis rankomis.
- Neneškite prietaiso, laikydami jį už laido.
- Nedėkite prietaiso ant karštų paviršių, tokių kaip kaitlentė ir pan. bei nenaudokite jo šalia atviros liepsnos, kadangi prietaiso korpusas gali pradėti lydytis.
- Nedėkite prietaiso ant vandeniui neatsparių paviršių, kadangi besitaškantis vanduo gali juos pažeisti.
- Dėmesio: iš prietaiso veržiasi garai! Nenaudokite prietaiso po pažeidžiamais baldais (pvz. sieninėmis spintelėmis).
- Dėmesio: prietaisas įkaista! Galite nusideginti kylančiais garais. Veikimo metu nejudinkite prietaiso bei netempkite maitinimo laido.
- Užpildykite vandens talpą **šaltu** vandeniu ne aukščiau nei iki **maksimalios** ribos.
- Jeigu prietaisas nėra naudojamas, ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo.
- Nedelsiant nustokite naudotis prietaisu ir/ar ištraukite jį iš maitinimo šaltinio tuo atveju, jei:
 - prietaisas arba maitinimo laidas yra pažeisti;
 - numetus prietaisą arba panašiu atveju įtariate, kad jis galėjo būti pažeistas.
- Tokiais atvejais nuvežkite prietaisą taisyti.
- Prietaisas privalo būti naudojamas su priežiūra.
- Reguliariai šalinkite iš prietaiso kalkes.
- Mes neprisiimame jokios atsakomybės už bet kokią žalą, patirtą dėl netinkamo naudojimo, neteisingo veikimo, netinkamų taisymo darbų arba nukalkinimo instrukcijų nesilaikymo. Tokiais atvejais pretenzijos dėl garantijos taip pat nėra svarstomos.

Naudojimas

„WMF KÜCHENminis®“ garų puodas yra erdvę taupantis ir efektyviai energiją vartojantis virtuvės prietaisas. Jį galite naudoti maisto ruošimui ir apdoroti daržoves, mėsą, žuvį bei ryžius.

Pasitelkę „Easy Steam“ funkciją, produktus, kurių gaminimas užtrunka skirtingai, galėsite pradėti gaminti vieno mygtuko paspaudimu, o jie visus bus paruošti tuo pačiu metu.

Valdymo skydelis



Simbolis/ mygtukas	Funkcija
	Ijungimo/išjungimo mygtukas
	Paleidimo mygtukas
	Pasirinkti apatinę gaminimo dalį
	Pasirinkti viršutinę gaminimo dalį
	Likęs laikas
	Programa lapinėms ir vaisinėms daržovėms
	Šakninėms daržovėms
	Programa ryžiams/makaronams
	Individualiai nustatoma programa
	Šilumos palaikymo funkcija
	Nepakankamas vandens kiekis

Dėmesio: simboliai tekste yra pavaizduoti atvirkštinėmis spalvomis dėl tipografinių priežasčių.

Prieš naudodami pirmą kartą

Valymas

Prieš pradėdami naudoti, išvalykite prietaisą, remdamiesi „Valymo ir priežiūros“ skyriuje pateiktais nurodymais.

Prietaiso paleidimas

1. Pripildykite vandens talpą šaltu vandeniu iš čiaupo. Užpildykite talpą vandeniu bent iki pusės, tačiau ne aukščiau nei iki **maksimalios** ribos. Rekomenduojame visuomet pripildyti iki **maksimalios** ribos. Ribos yra pažymėtos ant galinės vandens talpos sienelės.

Dėmesio: garų blokavimo elementus privalote įtaisyti į prietaiso pagrindo



esančias rankenas tam, kad jos nepasidarytų pernelyg karštos. Išimkite jas iš vandens talpos pačioje pabaigoje tam, kad likęs vanduo galėtų būti išpilamas, naudojant rankenas.

2. Uždėkite apatinį surinkimo padėklą su garų vamzdeliu ir apatiniu gaminimo komponentu ant vandens talpos. Tuomet ant viršaus galite uždėti viršutinį surinkimo padėklą, viršutinį gaminimo komponentą ir dangtelį.
Dėmesio: sudėlioimo sistema su nurodymais yra sukurta taip, kad atskiri komponentai galėtų būti teisingai sudedami vienas ant kito. Visos garų išleidimo angos gaminimo sritims yra pateikiamos prietaiso gale. Tarp atskirtų dubenų ir gaminimo sričių neturėtų būti tarpų. Įsitikinkite, kad komponentai yra sudėti reikiama tvarka.
3. Jeigu naudojate tik vieną gaminimo dalį, tuomet naudokite tik apatinį surinkimo padėklą, apatinę gaminimo dalį be garų vamzdelio ir dangtelio. Apatinei gaminimo daliai parinkite tik vieną programą .
4. Sudėkite ingredientus į gaminimo dalį.
Įsitikinkite, kad į vieną gaminimo dalį sudėjote ingredientus, kurių paruošimas užtrunka panašų laikotarpį.
Dėmesio: jeigu vienoje gaminimo dalyje naudojate du skirtingus ingredientus, galite atskirti juos dalytuvu. Gaminimo dalį galite padalyti per pusę arba 2/3 ir 1/3.
Dėmesio: „Cromargan®“ gaminimo dubenį galite naudoti ruošdami ryžius, makaronus arba marinuotą bei prieskoniais pagardintą maistą.
5. Įkiškite prietaisą į maitinimo lizdą. Tuomet išgirsite garsinį signalą.
6. Pasirinkite atitinkamą programą/gaminimo laiką viršutinei () arba apatinei () gaminimo daliai.
Paspaudę mygtuką  arba , galėsite peržiūrėti šiuo metu pasirinktą programą su iš anksto valdymo skydelyje nustatytu gaminimo laiku.
7. Pasirinkite norimą programą , , , ① arba ② pasukdami pasirinkimų mygtuką. Patvirtinkite pasirinktą programą paspausdami pasirinkimų mygtuką.
8. Iš anksto nustatytas gaminimo laikas (tam tikrai programai) ims mirksėti. Galite pakeisti jį rankiniu būdu, pasukdami pasirinkimų mygtuką ir patvirtindami, paspausdami minėtąjį mygtuką.
Dėmesio: prietaisas turi dvi individualiai nustatomas programas ① ir ②). Galite pasinaudoti jomis ir patys nustatyti norimą gaminimo laiką. Tuomet liks paskutiniai naudoti nustatymai.
9. Gaminiai pradėkite paspausdami pradžios mygtuką . Ekrane pasirodys simbolis .
Dėmesio: prietaise yra šilumos palaikymo funkcija, kurios dėka po gaminimo maistas išlieka šiltas. Paspaudus pradžios mygtuką , ekrane ims mirksėti simbolis . Per tris sekundes paspauskite pradžios mygtuką  tam, kad aktyvuotumėte šilumos palaikymo funkciją. Tuomet pasirodys simbolis . Kitu atveju, pasibaigus gaminimui, prietaisas išsijungs automatiškai.
10. Likusį gaminimo laiką galite matyti ekrane (atgalinė laiko skaičiavimo funkcija). Dalis, kurioje gaminimo laikas yra trumpesnis, įsijungia tik tuomet, kai dalis su ilgesniu gaminimo laiku pasiekia trumpesniosios dalies laiką.
Atkreipkite dėmesį: jeigu vandens talpoje pasirodys nepakankamas vandens kiekis, tuomet gaminimo metu išgirsite garsinį signalą, o ekrane pasirodys simbolis . Patvirtinkite signalą, paspausdami pradžios mygtuką . Pripildykite talpą vandeniu bent iki vidurio. Šviežio vandens galite įpilti stikline, naudodami apatinio surinkimo padėklą rankenas. Gaminimo procesą tęsti galėsite paspaudę pradžios mygtuką .



11. Pasibaigus gaminimui, prietaisais išsijungs automatiškai arba įsijungs šilumos palaikymo funkcija. Tuomet išgirsite garsinį signalą.
 Dėmesio: gaminimo procesą nutraukite bet kuriuo metu, paspausdami įjungimo/išjungimo mygtuką ①. Tuomet prietaisais išsijungs Pavojus: nusišildinimo pavojus! Nuėmus dangtelį, garų įdėklus ir surinkimo padėklus ima kilti karšti garai, todėl visuomet naudokite kepimo pirštines.

Gaminimo laikas

Gaminimo laikas yra pateiktas tik apytiksliai ir gali keistis priklausomai nuo ingredientų dydžio, konsistencijos ir kiekio. Porcijų dydžiai vienam asmeniui taip pat yra tik apytiksliai.

Lapinės ir vaisinės daržovės 🌿	1 porcija		2 porcijos	
Žiediniai kopūstai	30 min.	100 g	30 min.	200 g
Brokoliai	20 min.	60 g	20 min.	120 g
Žaliosios pupelės	15 min.	50 g	15 min.	100 g
Pupelės (šviežios arba šaldytos)	10 min.	60 g	10 min.	120 g
Žaliosios pupelės	20 min.	50 g	20 min.	100 g
Poras	15 min.	70 g	15 min.	140 g
Paprikos	15 min.	80 g	15 min.	160 g
Grybai	13 min.	50 g	13 min.	100 g
Šparaginės pupelės	20 min.	100 g	20 min.	200 g
Šparagai	15 min.	60 g	15 min.	120 g
Špinatai	15 min.	60 g	15 min.	120 g
Kukurūzai (iš skardinės)	12 min.	80 g	15 min.	160 g
Kukurūzai (šaldyti)	15 min.	80 g	15 min.	160 g
Pomidorai	10 min.	120 g	13 min.	240 g
Baltieji kopūstai	15 min.	50 g	15 min.	100 g
Cukinijos	15 min.	60 g	15 min.	120 g
Žirniai	13 min.	50 g	13 min.	100 g

Šakninės daržovės 🥕	1 porcija		2 porcijos	
Moliūgai	15 min.	100 g	15 min.	200 g
Morkos	30 min.	100 g	30 min.	200 g
Kalmaropės	30 min.	100 g	35 min.	200 g
Salierai	20 min.	100 g	20 min.	200 g

Šakninės daržovės 	1 porcija		2 porcijos	
Bulvės (šviežios)	23 min.	180 g	25 min.	350 g
Bulvės (senos)	30 min.	180 g	30 min.	350 g
Kukurūzai (burbuolė)	30 min. 1 vienetas 250 g			
Svogūnai	20 min.	2 vnt.	20 min.	4 vnt.

Ryžiai ir makaronai 	1 porcija		2 porcijos	
Plikyti ryžiai	30 min.	75 g + 150 ml vandens	30 min.	150 g + 300 ml vandens
Balti ilgagrūdžiai ryžiai	30 min.	75 g + 150 ml vandens	30 min.	150 g + 300 ml vandens
Balti basmati ryžiai	30 min.	75 g + 150 ml vandens	30 min.	150 g + 300 ml vandens
Bulgur kviečiai	20 min.	75 g + 150 ml vandens	27 min.	150 g + 300 ml vandens
Kuskusas	15 min.	75 g + 150 ml vandens	17 min.	150 g + 300 ml vandens
Makaronai	25 min.	75 g + vandens (makaronus būtina uždengti)	30 min.	150 g + vandens (makaronus būtina uždengti)

Mėsa, paukštiena ir žuvis	1 porcija		2 porcijos	
Vištienos krūtinėlė (filė)	18 min.	150 g	20 min.	300 g
Antienos krūtinėlė (filė)	18 min.	150 g	20 min.	300 g
Kalakutienos krūtinėlė	11 min.	100 g	15 min.	200 g
Kiaulienos filė	20 min.	80 g	20 min.	160 g
Dešrelės	10 min.	170 g	10 min.	340 g

Mėsa, paukštiena ir žuvis	1 porcija		2 porcijos	
Žuvies filė gabaėliai (stori)	15 min.	125 g	15 min.	250 g
Žuvies filė gabalėliai (ploni)	13 min.	100 g	13 min.	200 g

Vaisiai ir kiaušiniai	1 porcija		2 porcijos	
Obuoliai	13 min.	1 vnt.	15 min.	2 vnt.
Kriaušės	20 min.	1 vnt.	25 min.	2 vnt.
Kiaušiniai (minkštai virti)	9 min.	1 vnt.	10 min.	2 vnt.
Kiaušiniai (kietai virti)	18 min.	1 vnt.	20 min.	2 vnt.

Valymas ir priežiūra

Valymas

Ištraukite prietaisą iš maitinimo šaltinio ir leiskite jam atvėsti.

Niekuomet nenardinkite prietaiso į vandenį, tiesiog nuvalykite jo išorę drėgna šluoste su lašeliu valymo skysčio.

Nenaudokite agresyvių arba abrazyvinių valiklių.

Surinkimo padėklai, garinimo krepšeliai, garų vamzdis, gaminimo dubuo ir dangteliai gali būti lengvai išplaunami indaplovėje.

Nukalkinimas

Kalkių nuosėdos dažnai yra energijos netekimo priežastis bei sutrumpina prietaiso tarnavimo laiką. Jeigu kalkių sluoksnis yra itin storas, prietaisas išsijungia anksčiau laiko. Tuomet kalkes pašalinti yra labai sunku, todėl geriausia nukalkinimo procedūras atlikinėti reguliariai.

Rekomenduojame naudoti „Cromargol®“ virdulių nukalkinimo priemonę. Šis produktas buvo specialiai sukurtas virdulių nukalkinimui ir yra itin efektyvus, saugus maistui bei turi neutralų kvapą ir skonį. Specialios priežiūros formulės su dvejais priedais dėka, „Cromargol®“ virdulių nukalkinimo priemonė nepažeidžia medžiagų. Dažniausiai „Cromargol®“ galite įsigyti iš parduotuvės, kurioje pirkote savo prietaisą arba iš pasirinkto platintojo.

- Prieš nukalkinimo procedūrą, ištraukite prietaisą iš maitinimo šaltinio ir leiskite jam atvėsti.
- Prieš pradėdami naudoti, suplakite „Cromargol®“ priemonę. Užpildykite vandens talpą viena dalimi (100 ml) „Cromargol®“ virdulių nukalkinimo priemonės ir palikite veikti maždaug penkioms minutėms. Tuomet pripildykite prietaisą šaltu vandeniu iš čiaupo taip, kad jis apsemtų nuosėdų žiedą, esantį ant sienelės ir leiskite jam pastovėti 30 minučių.
- Po to, išpilkite ir kruopščiai išskalaukite šaltu vandeniu iš čiaupo.
- Kitas kalkių šalinimo priemonės dozuokite ir naudokite, remiantis gamintojo instrukcijomis.





Nukalkinimo proceso metu nekaitinkite tirpalo.

Dėmesio: jeigu nukalkinimo procedūros metu nesilaikysite nurodytų instrukcijų, tuomet negalite reikštų pretenzijų dėl garantinio nuostolių kompensavimo.

Prietaisas atitinka Europos direktyvas 2006/95/EB, 2004/108/EB ir 2009/125/EB.



Pasibaigus jo tarnavimo laikui, šis produktas negali būti išmetamas kartu su kitomis namų apyvokos atliekomis, tačiau privalo būti pristatomas į surinkimo punktą elektrinių ir elektroninių prietaisų perdirbimui.

Prietaiso medžiagos, remiantis jų žymėjimu, gali būti naudojamos pakartotinai.

Pakartotinis naudojimas, perdirbimas ir kiti būdai naudoti senus prietaisus padeda svariai prisidėti prie aplinkos išsaugojimo.

Apie atitinkamas atliekų šalinimo vietas pasiteiraukite savo vietinės administracijos padaliniuose.

Ateityje šios taisyklės gali keistis.

Svarīgas drošības instrukcijas

- Šīs iekārtas drīkst lietot bērni, kas ir vecāki par astoņiem gadiem, kā arī personas ar kustību traucējumiem, ierobežotām garīgajām vai maņu spējām, personas, kam trūkst pieredzes un/vai zināšanas, ja tās iekārtas lieto citas personas uzraudzībā vai ja tās ir tikušas instruētas par iekārtas drošu lietošanu un izpratušas iespējamos riskus. Bērniem ir aizliegts ar iekārtu rotaļāties. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien tie ir vecāki par 8 gadiem un dara to citas personas uzraudzībā.
- Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien tie ir vecāki par 8 gadiem un dara to citas personas uzraudzībā.
- Bērniem ir aizliegts ar iekārtu rotaļāties.
- Glabājiet iekārtu un tās vadu vietā, kur tiem nevar piekļūt par 8 gadiem jaunāki bērni.
- Iekārtas drīkst lietot ar kustību traucējumiem, ierobežotām garīgajām vai maņu spējām, personas, kam trūkst pieredzes un/vai zināšanas, ja tās iekārtas lieto citas personas uzraudzībā vai ja tās ir tikušas instruētas par iekārtas drošu lietošanu un izpratušas iespējamos riskus.
- Neiegremdējiet iekārtu ūdenī.
- Ja iekārtas elektropadeves vads ir bojāts, tas ir jānomaina ražotāja centrālajam servisam vai citai kvalificētai personai. Nepareizi veikts remonts var nopietni apdraudēt iekārtas lietotājus.
- Šī iekārta ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un līdzīgos veidos:
 - personāla virtuvēs veikalos, birojos un citu darbavieta vidēs;
 - lauksaimniecībās;
 - viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamajās vidēs;
 - pārnakšņošanas vidēs;
- Iekārta nav paredzēta komerciālai lietošanai.
- Uzmanību! Apdegumu gūšanas bīstamība! Brīvi pieejamās virsmas var kļūt ļoti karstas. Uzsildīšanas virsmas paliek karstas arī neilgi pēc tam, kad iekārta ir tikusi izslēgta.

Pirms lietošanas

Iekārtu drīkst lietot tikai atbilstoši tā paredzētajam pielietojumam, kas ir norādīts šajā ekspluatācijas rokasgrāmatā. Tāpēc pirms iekārtas ievadīšanas ekspluatācijā rūpīgi izlasiet šo ekspluatācijas rokasgrāmatu. Ekspluatācijas rokasgrāmatā ir izklāstītas instrukcijas iekārtas lietošanai, tīrīšanai un apkopei. Mēs neuzņemamies nekādu atbildību par jebkādiem bojājumiem, kas ir radušies, ja nav tikušas

ievērotas instrukcijas. Uzglabājiet ekspluatācijas rokasgrāmatu labā stāvoklī un uzreiz nododiet to attiecīgajam lietotājam kopā ar iekārtu. Ņemiet vērā arī beigas atrodama informāciju. Iekārta nav paredzēta komerciālai lietošanai, bet gan ēdiena pagatavošanai mājāsaimniecībās patērētajos apjomos. Lietošanas laikā ievērojiet drošības instrukcijas.

Tehniskie dati

Nominālais spriegums: 220-240 V~ 50/60

Enerģijas patēriņš: 900 W

Aizsardzības klase: I

Papildu drošības informācija

- Iekārtu pievienojiet tikai pareizi uzstādītām kontaktligzdām. Vadam un spraudnim ir jābūt sausiem.
 - Nevelciet savienojuma kabeli pāri asām malām un neiespiediet to. Neļaujiet tam nokarāties un aizsargājiet to no karstuma un eļļas.
 - Lietojiet tikai tādu pagarinātāja kabeli, kura stāvoklis ir ideāls.
 - Nekad neatvienojiet elektropadeves kabeli no kontaktligzdas, velkot aiz kabeļa vai ar slāpām rokām.
 - Nenesiet iekārtu, turot to aiz kabeļa.
 - Nenovietojiet iekārtu uz karstām virsmām, piemēram, karstiem šķīvjiem vai līdzīgām virsmām, atvērtas liesmas tuvumā, jo korpuss var izkusts.
 - Nenovietojiet iekārtu uz virsmām, kas ir jutīgas pret ūdeni. Izšļakstījies ūdens var tās bojāt.
 - Uzmanību: Neekspluatējiet iekārtu zem smalkām mēbelēm. Tvaiks, kas rodas vārīšanās laikā, var bojāt mēbeles (piemēram, sienas skapji).
 - Uzmanību: Iekārta ir karsta. Pastāv risks gūt applaucējumu no tvaikiem. Nepārvietojiet iekārtu tās darbības laikā un nevelciet aiz elektropadeves kabeļa.
 - Uzpildiet tverti ar **aukstu** ūdeni, nepārsniedzot atzīmi **max** (maksimums).
 - Ja iekārta netiek lietota, atvienojiet elektropadeves kabeli.
 - Pārtrauciet iekārtas lietošanu un/vai atvienojiet to no elektropadeves kontaktligzdas nekavējoties, ja:
 - Iekārta vai elektropadeves kabelis ir bojāts;
 - Ja ir aizdomas, ka pēc iekārtas nokrišanas uz zemes vai līdzīga atgadījuma ir radies defekts.
- Šādos gadījumos nosūtiet iekārtu uz remontu.
- Iekārta tās darbības laikā ir jāuzrauga.
 - Regulāri atkalķojiet iekārtu.
 - Mēs neuzņemamies nekādu atbildību par jebkādiem bojājumiem, kas ir radušies nepareizas lietošanas, nepareizas ekspluatācijas, nepareiza remonta vai atkalķošanas instrukciju neievērošanas rezultātā.
 - Šādos gadījumos garantijas prasības netiks izskatītas.
 - Šādos gadījumos garantijas prasības netiks izskatītas.

Lietošana

WMF KÜCHENminis® tvaicētājs ir efektīva virtuves iekārta, kas turklāt ietaupa arī vietu.

Jūs varat to lietot, lai maigi pagatavotu tādus ēdienus kā dārzeņus, gaļu, zivis un rīsus.

Pateicoties iekārtas Easy Steam funkcijai, jūs varat pagatavot ēdienus ar atšķirīgiem pagatavošanas laikiem, tikai nospiežot vienu pogu, un tie visi būs gatavi vienlaikus.

Vadības panelis



Simbols/poga	Funkcija
①	Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
↑	Palaišanas poga
☐	Izvēlēties apakšējo ēdiena pagatavošanas zonu
☐	Izvēlēties augšējo ēdiena pagatavošanas zonu
88	Atlikušais laiks
🌿	Lapu un augļu dārzeņu programma
🥕	Sakņu programma
🍲	Rīsu/pastas programma
①, ②	Individuāli pielāgojama programma
☁	Siltuma uzturēšanas funkcija
🔥	Nepietiekams ūdens daudzums

Piezīme: Simboli ir attēloti invertētās krāsās tipogrāfisku apsvērumu dēļ.

Pirms pirmreizējas lietošanas

Tīrīšana

Pirms lietošanas iztīriet ierīci, kā tas ir aprakstīts sadaļā „Tīrīšana un apkope”.

1. Uzpildiet ūdens tvertni ar aukstu krāna ūdeni. Uzpildiet tvertni ar ūdeni vismaz līdz pusei, taču nepārsniedzot atzīmi **max** (maksimums). Mēs iesakām vienmēr uzpildīt veikt līdz atzīmei **max** (maksimums).

Piezīme: Ievietojiet tvaika bloķētājus rokturos iekārtas pamatnē, lai neļautu rokturiem pārmērīgi uzkarst. Noņemiet to no ūdens tvertnes gala tā, lai atlikušo ūdeni varētu izliet, izmantojot rokturus.

2. Novietojiet apakšējo uzkrāšanas paplāti ar tvaika cauruli un apakšējo ēdiena pagatavošanas zonu uz ūdens tvertnes. Jūs varat novietot augšējo uzkrāšanas



tvertni, apakšējo ēdiena pagatavošanas zonu un maliņas.

Piezīme: Sakraušanas sistēma ar vadotnēm ir izstrādāta tā, lai atsevišķas komponentes varētu pareizi novietot vienu uz otras. Visi ēdiena pagatavošanas zonu tvaika izvadi atrodas iekārtas aizmugurē.

Starp atsevišķām blōdām un ēdiena pagatavošanas zonām nav jābūt spraugām. Pārlicinieties, ka komponentes ir saliktas kopā pareizā secībā.

3. Ja jūs lietojat tikai vienu ēdiena pagatavošanas zonu, lietojiet tikai apakšējo uzkrāšanas paplāti, apakšējo ēdiena pagatavošanas zonu bez tvaika caurules un vāku. Izvēlieties tikai vienu programmu apakšējai ēdiena pagatavošanas zonai .
4. Ievietojiet sastāvdaļas ēdiena pagatavošanas zonā. Pārlicinieties, ka vienā ēdiena pagatavošanas zonā jūs ieliekat sastāvdaļas, kuru pagatavošanas laiks ir līdzīgs.
Piezīme: ja jūs lietojat divas dažādas sastāvdaļas vienā ēdiena pagatavošanas zonā, jūs varat nodalīt zonu ar sadalītāju. Jūs varat sadalīt ēdiena pagatavošanas zonu uz pusēm vai attiecībās 2/3 un 1/3.
Piezīme: Lietojiet Cromargan® blōdu risu, nūdēļu vai marinētu/nogatavinātu pārtikas produktu pagatavošanai.
5. Iespraudiet iekārtas elektropadeves kabeļa spraudni elektropadeves tīkla kontaktligzdā. Atskanēs skaņas signāls.
6. Izvēlieties atbilstošo programmu/ēdiena pagatavošanas laiku augšējai  vai apakšējai  ēdiena pagatavošanas zonai.
Pēc tam, kad ir nospiesta poga  vai , jūs redzēsiet pašreiz izvēlēto programmu ar priekšiestatīto gatavošanas laiku uz vadības paneļa.
7. Izvēlieties programmas , , , ① vai ② griežot izvēles pogu.
Apstipriniet izvēlēto programmu, nospiežot izvēles pogu.
8. Mirgos priekšiestatītais (attiecīgajai programmai) pagatavošanas laiks. Manuāli mainiet šo pagatavošanas laiku, griežot izvēles pogu, un apstipriniet to, nospiežot izvēles pogu.
Piezīme: iekārtai ir divas individuāli programmējamas programmas (① un ②). Jūs tās varat lietot, lai paši iestatītu sev vēlamo ēdiena pagatavošanas laiku. Pēdējais lietotais iestatījums tiek saglabāts.
9. Sāciet ēdiena pagatavošanu, nospiežot palaišanas pogu.   parādīsies uz displeja.
Piezīme: iekārtai ir siltuma uzturēšanas funkcija, kas uztur ēdiena siltu pēc pagatavošanas beigām. Pēc palaišanas pogas , enospiešanas uz displeja mirgos . Nospiediet palaišanas pogu  3 sekunžu laikā, lai aktivizētu siltuma uzturēšanas funkciju.
Parādīsies simbols . Ja to neizdarīsiet, iekārta automātiski izslēgsies pēc ēdiena pagatavošanas beigām.
10. Jūs varat redzēt atlikušo gatavošanas laiku uz displeja (laika skaitīšanas funkcija).
Zona ar mazāko laiku ēdiena pagatavošanas laiku ieslēdzas tikai tad, kad zona ar lielāko ēdiena pagatavošanas laiku sasniedz laiku, kas līdzvērtīgs mazākajam.
Lūdzam ņemt vērā: ja ūdens tvertnē ir nepietiekams ūdens daudzums, jūs ēdiena pagatavošanas laikā dzirdēsiet skaņas signālu, un uz displeja parādīsies . Apstipriniet signālu, nospiežot palaišanas pogu . Uzpildiet tvertni ar ūdeni vismaz līdz pusei. Jūs varat uzpildīt tīru ūdeni ar kausiņu, izmantojot



procesu, nospiežot palaišanas pogu .

11. Iekārta automātiski izslēgsies pēc ēdiena pagatavošanas procesa beigām vai arī tiks aktivizēta siltuma uzturēšanas funkcija. Jūs dzirdēsiet skaņas signālu.

Piezīme: jūs varat pārtraukt ēdiena gatavošanas procesu jebkurā brīdī,

nospiežot izslēgšanas pogu . Iekārta izslēgsies.

Bīstami: applaucēšanās bīstamība! Noņemot vāku, izņemot tvaicēšanas ieliktņus un savākšanas paplātes, ārā izkļūst karsts tvaiks. Tāpēc vienmēr lietojiet atbilstošus cimdus.

Ēdiena pagatavošanas laiki

Ēdiena pagatavošanas laiki ir aptuveni un mainās atkarībā no sastāvdaļu izmēriem, konsistences un daudzumiem. Pasniedzšanas porciju skaits ir tikai aptuvenš.

Lapas un augļu dārzeņi 	1 porcija		2 porcijas	
Ziedkāposti	30 min.	100 g	30 min.	200 g
Brokoļi	20 min.	60 g	20 min.	120 g
Zaļās pupiņas	15 min.	50 g	15 min.	100 g
Zirņi (svaigi vai saldēti)	10 min.	60 g	10 min.	120 g
Zaļās pupiņas	20 min.	50 g	20 min.	100 g
Puravi	15 min.	70 g	15 min.	140 g
Pipari	15 min.	80 g	15 min.	160 g
Sēnes	13 min.	50 g	13 min.	100 g
Diedzētas pupiņas	20 min.	100 g	20 min.	200 g
Spargēļi	15 min.	60 g	15 min.	120 g
Spināti	15 min.	60 g	15 min.	120 g
Saldā kukurūza (bundža)	12 min.	80 g	15 min.	160 g
Saldā kukurūza (sasaldēta)	15 min.	80 g	15 min.	160 g
Tomāti	10 min.	120 g	13 min.	240 g
Baltie kāposti	15 min.	50 g	15 min.	100 g
Kabači	15 min.	60 g	15 min.	120 g
Cukurzirņi	13 min.	50 g	13 min.	100 g

Lapas un augļu dārzeņi 	1 porcija		2 porcijas	
Ķirbis	15 min.	100 g	15 min.	200 g
Burkāni	30 min.	100 g	30 min.	200 g

Lapas un augļu dārzeņi	1 porcija		2 porcijas	
Kolrābji	30 min.	100 g	35 min.	200 g
Selerija	20 min.	100 g	20 min.	200 g
Kartupeļi (vecie)	23 min.	180 g	25 min.	350 g
Kartupeļi (jaunie)	30 min.	180 g	30 min.	350 g
Saldā kukurūza (uz vālītes)	30 min. 1 gab. 250 g			
Burkāni	20 min.	2 gab.	20	4 gab.

Rīsi un pasta	1 porcija		2 porcijas	
Tvaicēti rīsi	30 min.	75 g + 150 ml ūdens	30 min.	150 g + 300 ml ūdens
Baltie gargaudu rīsi	30 min.	75 g + 150 ml ūdens	30 min.	150 g + 300 ml ūdens
Baltie basmati rīsi	30 min.	75 g + 150 ml ūdens	30 min.	150 g + 300 ml ūdens
Bulguri	20 min.	75 g + 150 ml ūdens	27 min.	150 g + 300 ml ūdens
Kuskuss	15 min.	75 g + 150 ml ūdens	17 min.	150 g + 300 ml ūdens
Pasta	25 min.	75 g + ūdens (jānosēdz pasta)	30 min.	150 g + ūdens (jānosēdz pasta)

Gaļa, mājputnu gaļa un zivis	1 porcija		2 porcijas	
Vistas krūtiņa (fileja)	18 min.	150 g	20 min.	300 g
Pīles krūtiņa (fileja)	18 min.	150 g	20 min.	300 g
Tītara krūtiņa	11 min.	100 g	15 min.	200 g
Cūkas fileja	20 min.	80 g	20 min.	160 g
Desiņas	10 min.	170 g	10 min.	340 g

Gaļa, mājputnu gaļa un zivis	1 porcija		2 porcijas	
Zivs filejas gabaliņš (biezi)	15 min.	125 g	15 min.	250 g
Zivs filejas gabaliņi (plāni)	13 min.	100 g	13 min.	200 g

Augļi un olas	1 porcija		2 porcijas	
Āboli	13 min.	1 gab.	15 min.	2 gab.
bumbieri	20 min.	1 gab.	25 min.	2 gab.
Olas (mīksti vārītas)	9 min.	1 gab.	10 min.	2 gab.
Olas (cieti vārītas)	18 min.	1 gab.	20 min.	2 gab.

Tīrīšana un apkope

Tīrīšana

Atvienojiet elektropadeves kabeli un ļaujiet iekārtai atdzist.

Neiegremdējiet iekārtu ūdenī, vienkārši noslauciet iekārtas ārpusi ar mitru auduma lupatiņu un nelielu daudzumu mazgāšanas līdzekļa.

Nelietojiet agresīvus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus.

Uzkrāšanas paplātes, tvaicētāja grozu, tvaika cauruli, ēdiena pagatavošanas blōdu un vāku ir var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Atkalķošana

Kaļķakmens nogulsnes noved pie enerģijas zuduma un mazina iekārtas darbību ilgumu. Ja kaļķakmens slānis ir pārāk biezs, iekārta izslēdzas pārāgri. Kaļķakmens noņemšana ir ļoti grūta. Tāpēc atkalķošana ir jāveic regulāri.

Mēs iesakām lietot tējkannām paredzēto Cromargol®. Šis produkts ir izstrādāts tieši tējkannu atkalķošanai un ir ārkārtīgi efektīvs, tas ir drošs pārtikas produktiem un ar neitrālu smaržu un garšu. Pateicoties speciālajai formulai ar diviem dubultajiem piemaisījumiem, Cromargol® tējkannu atkalķotājs nebojā materiālus.

Parasti Cromargol® var iegādāties veikalā, kurā jūs iegādājāties savu iekārtu vai pie sava izvēlēta izplatītāja.

- Sakratiet Cromargol® pudeli pirms lietošanas. Piepildiet ūdens tverti ar vienu porciju (100 ml) Cromargol® tējkannām paredzētā atkalķotāja un atstājiet to nostāvēties piecas minūtes, lai tas iedarbotos. Pēc tam uzpildiet iekārtu ar aukstu krāna ūdeni tā, lai tas nosegtu kaļķakmens gredzenu uz sienas, un atstājiet nostāvēties 30 minūtes.
- Pēc tam izlejiet ūdeni un rūpīgi izskalojiet ar aukstu krāna ūdeni.
- Apsveriet un lietojiet citus atkalķošanas līdzekļus atbilstoši ražotāja instrukcijām
- Nekarsējiet iekārtu atkalķošanas laikā.

Uzmanību: garantija nesedz bojājumu, kas ir radušies atkalķošanas instrukciju neievērošanas rezultātā.





Iekārta atbilst Eiropas direktīvām 2006/95/EK, 2004/108/EK un 2009/125/EK.



Šo izstrādājumu nedrīkst izmest kopā ar sadzīves atkritumiem, kas tā ir beidzies tā darbumūžs. Tā vietā izstrādājums ir jānodod elektrisko un elektronisku iekārtu atkritumu pieņemšanas punktā. Materiāli ir otrreizēji pārstrādājami atbilstoši to identifikācijai. Nododot izlietotās iekārtas otrreizējai pārstrādei, jūs atbalstīsiet mūsu apkārtējās vides aizsardzību.

Lai iegūtu informāciju par jums tuvākajiem pārstrādes punktiem, vērsieties pie vietējām varasiestādēm.

Var tikt mainīts

POLSKA

contact-pl@wmf.com



801 300 420

Groupe SEB Polska

Ul. Inflancka 4C

00-189 Warszawa

SLOVENSKO

contact-sk@wmf.com



232 199 932

GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o.

Cesta na Senec 2/A

821 04 Bratislava

ROMANIA

contact-ro@wmf.com



031 130 93 03

GROUPE SEB ROMÂNIA Str.

Ermil Pangratti nr. 13

011881 Bucureşti

HRVATSKACROATIA

contact-hr@wmf.com



(01) 30 15 295

SEB mku & p d.o.o.

Sarajevska 29,

10000 Zagreb

SLOVENIA

contact-si@wmf.com



02 234 94 95

GROUPE SEB Slovensko,

spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A

821 04 Bratislava

ČESKÁ REPUBLIKA

contact-cz@wmf.com



773 070 853

Groupe SEB ČR s.r.o.

Futurama Business Park (budova A)

Sokolovská 651/136a

186 00 Praha 8

HUNGARY

contact-hu@wmf.com



06 1 272 7872

GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE

Kft. 2040 Budaörs,

Puskás Tivadar út 14

БЪЛГАРИЯBULGARIA

contact-bg@wmf.com



07 002 00 59

Груп Себ България ЕООД бул.

България 58 С, ет 9, офис 30

1680 София

Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH

Standort Trepesch

Steinstraße 19

D-90419 Nürnberg

Germany

Tel.: +49 (0) 7331 256 256

eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

WMF consumer electric GmbH

Messerschmittstraße 4

D-89343 Jettingen-Scheppach

Germany

www.wmf-ce.de