



MARQUE: WMF
REFERENCE: KITCHENminis CUISEUR
CODIC: 4592697

NOTICE



WMF KÜCHENminis®

Reiskocher mit Lunch-to-go-Box



de	Gebrauchsanweisung	4	nl	Gebruiksaanwijzing	48
en	Operating Manual	14	da	Brugsanvisning	56
fr	Mode d'emploi	24	sv	Användarguide	64
it	Istruzioni per l'uso	32	fi	Käyttöohje	72
es	Instrucciones de uso	40	no	Bruksanvisning	80



Aufbau

- 1 Glasdeckel
- 2 Deckel „to go“
- 3 Garaufsatz
- 4 Gartopf, antihafbeschichtet
- 5 Heizgerät
- 6 Bedienfeld
- 7 Reislöffel
- 8 Messbecher
- 9 Stromkabel

Structure

- 1 Glass lid
- 2 "To-go" lid
- 3 Cooking insert
- 4 Cooking pot with non-stick coating
- 5 Heating unit
- 6 Control panel
- 7 Rice spoon
- 8 Measuring jug
- 9 Power cord

Montage

- 1 Couvercle en verre
- 2 Couvercle „to go“
- 3 Panier de cuisson
- 4 Bac de cuisson à revêtement antiadhésif
- 5 Appareil de chauffage
- 6 Panneau de commande
- 7 Cuiller à riz
- 8 Pot gradué
- 9 Câble électrique

Struttura

- 1 Coperchio di vetro
- 2 Coperchio „to go“
- 3 Inserto della pentola
- 4 Pentola, rivestimento antiaderente
- 5 Riscaldatore
- 6 Pannello di comando
- 7 Cucchiaino
- 8 Misurino
- 9 Cavo di alimentazione

Componentes

- 1 Tapa de cristal
- 2 Tapa „para llevar“
- 3 Rustidera
- 4 Olla interior, con revestimiento antiadherente
- 5 Aparato calefactor
- 6 Panel de control
- 7 Cuchara para arroz
- 8 Recipiente medidor
- 9 Cable de corriente

Onderdelen

- 1 Glazen deksel
- 2 Deksel „to go“
- 3 Kook-opzetstuk
- 4 Kookpan, anti-aanbaklaag
- 5 Verwarmingssysteem
- 6 Bedieningspaneel
- 7 Rijstlepel
- 8 Maatbeker
- 9 Stroomkabel

Opbygning

- 1 Glaslåg
- 2 Låg „to go“
- 3 Indsats
- 4 Beholder, antivedhæftningsbelægning
- 5 Riskoger
- 6 Betjeningspanel
- 7 Risske
- 8 Målebæger
- 9 Strømkabel

Konstruktion

- 1 Glaslock
- 2 "To-go-lock"
- 3 Ångkokningsinsats
- 4 Kokkärl
- 5 Värmeenhet
- 6 kontrollpanel
- 7 Rissked
- 8 Mätglas
- 9 Nätsladd

Laitteen osat

- 1 Lasikansi
- 2 Kansi "to go"
- 3 Höyrytysastia
- 4 Keittokattila, tarttumaton pinta
- 5 Lämmitinysikkö
- 6 Käyttöpaneeli
- 7 Riisilusikka
- 8 Mitta-astia
- 9 Virtajohto

Deler

- 1 Glasslokk
- 2 „to go“-lokk
- 3 Kokeinsats
- 4 Gryte med slippbeleg
- 5 Värmeenhet
- 6 Betjeningsfelt
- 7 Risskje
- 8 Målebeger
- 9 Strømlledning

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 cet appareil sous surveillance, si elles ont été formées à l'utilisation sécurisée de cet appareil, et si elles 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 réservées au 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.
 - Attention, risque de formation d'écume et de débordement.

Avant l'utilisation

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu conformément à ce mode d'emploi. Toute réclamation en cas de dommage causé par une utilisation non conforme sera exclue. Nous vous invitons donc à lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en service, car il vous donne des indications concernant l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage résultant 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. Consultez également les informations concernant la garantie à la fin de ce mode d'emploi.

Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

Caractéristiques techniques

Tension nominale :	220-240 V~ 50-60 Hz
Puissance :	180-220 W
Catégorie de protection :	I

Consignes de sécurité supplémentaires

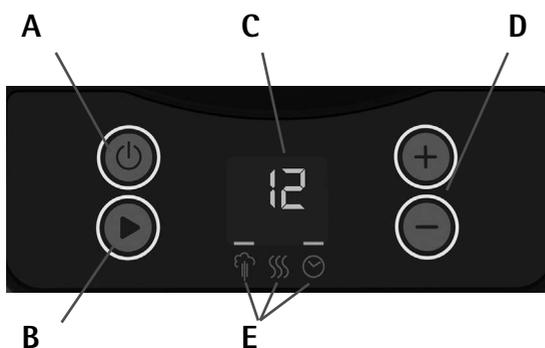
- Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant de sécurité, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
 - Ne pas tirer le câble d'alimentation sur des bords tranchants, ne pas le coincer, ne pas le laisser pendre et le protéger de la chaleur 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 porter 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.
 - Utiliser l'appareil sur une surface plane, non sensible à la chaleur, en le tenant éloigné de 70 cm minimum de tout matériau inflammable (p. ex. rideaux).
 - Ne pas déposer l'appareil sur des surfaces sensibles à l'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 bac de cuisson (4) en respectant le niveau maximum de remplissage «MAX». Ce niveau ne concerne que la cuisson du riz. Les données figurant sur le gobelet doseur (5) permettent de mesurer l'eau en ml (millilitres).
 - Utiliser ou entreposer l'appareil dans des espaces secs et hors de portée des enfants.
 - Faire fonctionner l'appareil uniquement sous surveillance.
 - Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
 - Ne pas couvrir ou bloquer l'ouverture de condensation dans le couvercle en verre (1).
 - Utiliser seulement la cuiller à riz fournie (7) pour remuer les aliments dans le bac de cuisson (4) ou les en prélever. Les couverts en métal abiment le revêtement antiadhésif.
 - Veiller à ce qu'aucun aliment ne s'introduise entre le bac de cuisson (4) et l'appareil de chauffage (5)
 - Ne jamais introduire de liquide ou d'aliments dans le récipient externe de l'appareil de chauffage (5).
 - Laissez refroidir l'appareil avant de le transporter.
 - Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher immédiatement si :
 - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés ;
 - une défaillance est soupçonnée suite à une chute ou équivalent.
- Le cas échéant, porter l'appareil en réparation.

- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage découlant de l'utilisation détournée, de la mauvaise utilisation ou de la réparation inappropriée de l'appareil. Toute intervention sous garantie est également exclue dans de tels cas.

Utilisation

L'autocuiseur à riz WFM Küchenminis®, conçu spécifiquement pour la cuisson du riz, se prête idéalement à la cuisson des céréales et des légumes secs mais aussi la cuisson vapeur des légumes, de la volaille et du poisson. L'appareil permet également de combiner la cuisson du riz à la cuisson vapeur d'un autre aliment. Ce faisant, tenir compte du fait que la durée de la cuisson diffère de celle de la cuisson vapeur et veiller à mettre en place le bac de cuisson (4) et le panier de cuisson (3) l'un après l'autre, verser sur le riz/les céréales une quantité d'eau supérieure à celle indiquée dans le tableau de référence ou verser l'eau dans le bac de cuisson vide après la cuisson du riz/des céréales. Pour faire ramollir les légumes secs, une fonction minuteur rappelle que le temps d'absorption est écoulé.

Panneau de commande



A	Touche Marche/arrêt
B	Touche Start/pause
C	Affichage du minuteur
D	réglér la minuterie
E	Programme Symbole
	Cuisson vapeur Symbole
	Maintien au chaud Symbole
	Minuteur Symbole

Tableau de référence pour le gobelet doseur

Gobelet doseur pour eau	Quantité de riz
140 ml	130 g
70 ml	65 g

Avant la première utilisation

Nettoyage

Avant d'utiliser l'appareil, nettoyez soigneusement toutes les pièces (sauf l'appareil de chauffage) et essuyez-les. Veuillez lire les instructions de nettoyage figurant dans le mode d'emploi.

Cuisson du riz et des céréales

Compter 50g de riz par personne s'il est servi en accompagnement et 100g de riz s'il est servi comme plat principal. Mesurer la quantité de riz souhaitée à l'aide du gobelet doseur et le verser dans le bac de cuisson (4). Puis ajouter la quantité d'eau correspondante. Attention ! Tenir compte de la marque „MAX“ qui correspond au niveau maximal de remplissage. Cette marque ne concerne que la cuisson du riz. En fonction de la variété de riz utilisée, la quantité d'eau de cuisson peut varier. Veuillez également suivre les indications figurant sur l'emballage du fabricant.

1. Rincer le riz/les céréales plusieurs fois à l'eau froide, égoutter rapidement puis verser les aliments dans le bac de cuisson (4). Veuillez noter que le riz/les céréales gonfle(nt). Remplir le bac de cuisson (4) en respectant le niveau maximum de remplissage „MAX“.

2. Ajouter la quantité d'eau correspondante (voir le tableau de référence).

Remarque : Assaisonner le riz/les céréales à votre goût avec du sel, de la cardamome, du cumin, un bouillon cube ou d'autres épices et remuer le tout brièvement avec la cuiller à riz fournie (7).

3. Installer le bac de cuisson (4) dans l'appareil de chauffage (5) et le verrouiller à l'aide du couvercle en verre (1).

4. Brancher l'appareil.

5. Presser la touche **Marche/arrêt (A)** pour mettre l'appareil en marche. L'écran affiche automatiquement **00**.

6. Presser la touche **Start/pause (B)** pour démarrer le processus de cuisson. L'affichage **00** disparaît et la LED cuisson vapeur  s'affiche au-dessus du symbole. Le symbole \equiv Appareil en fonctionnement s'affiche au-dessus du symbole du minuteur .

Remarque : Presser à nouveau sur la touche **Start/pause** pour interrompre le processus de cuisson. La LED au-dessus du symbole  clignote. Pour redémarrer le processus de cuisson, presser à nouveau la touche **Start/pause**.

7. Le riz/les céréales est/sont prêt(es) lorsque le bac de cuisson ne contient **plus de liquide** (4). Dans ce cas, un signal retentit, la LED  s'allume et la LED \mathcal{S} clignote. Selon le goût, le riz/les céréales peut/peuvent cuire 5 minutes de plus. Au bout de 5 minutes, un autre signal retentit, la LED \mathcal{S} s'allume. L'appareil est en **mode Maintien de la chaleur pendant 40 minutes max.** Lorsque le temps est écoulé, il s'éteint automatiquement.

Remarque : Vous pouvez éteindre l'appareil avant la fin du mode Maintien de la chaleur à l'aide de la touche **Marche/arrêt**.

8. Débrancher l'appareil.

Préparation des légumes secs

Certaines variétés de légumes secs doivent ramollir dans de l'eau 6 à 8 heures avant la cuisson. Il n'est donc pas possible d'utiliser la fonction d'arrêt automatique comme pour la cuisson du riz et des céréales. Veuillez respecter les temps de cuisson (voir le tableau; quantités avant temps de réhydratation!). Pour éviter les débordements en raison de la formation de mousse lors de la cuisson, vous devriez préférentiellement cuire sans couvercle.

Faire ramollir les légumes secs (fonction de minuteur)

1. Brancher l'appareil.
2. Remplir le bac de cuisson avec la quantité d'eau souhaitée (4) et ajouter les légumes secs.
3. Installer le bac de cuisson (4) dans l'appareil de chauffage (5) et verrouiller le couvercle en verre (1).
4. Régler dans le minuteur le temps de trempage souhaité à l'aide des touches «+» et «-». La touche «+» permet d'augmenter le temps de cuisson, la touche «-» de le réduire. Une pression prolongée sur le minuteur permet de régler les temps de cuisson par tranches de 10 minutes de 1 à 59 minutes. Le temps s'affiche ensuite en heures (1 h à 9 h). De «1 h» à «9 h», l'affichage du minuteur ne s'effectue que par tranches de 1 h. Le temps de réglage maximal est de 9 heures.
5. Presser la touche **Start/pause (B)** pour démarrer le minuteur. La LED  reste allumée.
6. Lorsque le temps réglé est écoulé, un signal retentit. Ensuite, l'appareil s'éteint automatiquement.
7. Débrancher l'appareil ou procéder à la cuisson des légumes secs.

Cuisson des légumes secs (fonction minuteur)

Les légumes secs doivent cuire dans l'eau. Vous pouvez donc utiliser la fonction minuteur.

1. Brancher l'appareil.
2. Presser la touche **Marche/arrêt (A)** pour mettre l'appareil en marche. L'écran affiche automatiquement **00**.
3. Régler le temps de cuisson à l'aide du minuteur (**D**). La touche «+» permet d'augmenter le temps de cuisson, la touche «-» de le réduire.

Remarque : Vous pouvez régler le temps de cuisson de 1 minute à 99 minutes.

4. Appuyez sur le bouton **marche/pause (B)** pour démarrer le processus de chauffage. Les LED   restent allumées et le décompte du temps réglé commence. Presser à nouveau sur la touche **Start/pause (B)** pour interrompre le processus de cuisson. Les LED   clignotent. Pour redémarrer le processus de cuisson, presser à nouveau la touche **Start/pause (B)**.

Remarque : Pendant la cuisson, vous pouvez à tout moment modifier le temps de cuisson réglé à l'aide des touches «+» et «-».

5. Une fois le temps écoulé, un signal retentit, l'appareil se règle automatiquement en mode Maintien de la chaleur pendant 40 minutes max. Lorsque le temps du mode Maintien au chaud est écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement.

Remarque : Vous pouvez éteindre l'appareil avant la fin du mode Maintien de la chaleur à l'aide de la touche **Marche/arrêt**.

6. Débrancher l'appareil.

Cuisson vapeur (fonction minuteur)

Verser la quantité d'eau correspondante dans le bac de cuisson (4). A titre indicatif: pour 100 ml d'eau, le temps de cuisson est de 40 minutes environ.

Remarque : Avant de cuire les légumes, les laver et, si nécessaire, les éplucher.

1. Verser l'eau dans le bac de cuisson (4) (voir tableau) et installer le bac dans l'appareil de chauffage (5).

2. Mettre les aliments dans le panier de cuisson (3) et l'installer sur le bac de cuisson (4) à l'aide de la poignée, l'ouverture vers le haut. Verrouiller le bloc de cuisson (3) avec le couvercle en verre (1).

Remarque : Pour une cuisson vapeur uniforme, couper les aliments en morceaux de même taille. Brancher l'appareil.

3. Presser la touche **Marche/arrêt (A)** pour mettre l'appareil en marche. L'écran affiche automatiquement **00**.

4. Régler le temps de cuisson à l'aide du minuteur (**D**). La touche «+» permet d'augmenter le temps de cuisson, la touche «-» de le réduire.

Remarque : Vous pouvez régler le temps de cuisson de 1 minute à 99 minutes.

5. Appuyez sur le bouton **marche/pause (B)** pour démarrer le processus de chauffage. Les LED  

restent allumées et le décompte du temps réglé commence. Presser à nouveau sur la touche **Start/pause (B)** pour interrompre le processus de cuisson. Les LED   clignotent. Pour redémarrer le processus de cuisson, presser à nouveau la touche **Start/pause(B)**.

Remarque : Pendant la cuisson, vous pouvez à tout moment modifier le temps de cuisson réglé à l'aide des touches «+» et «-».

6. Une fois que le temps réglé est écoulé, un signal retentit. L'appareil passe en mode Maintien de la chaleur. Une fois les 40 minutes écoulées, l'appareil se met automatiquement hors tension.

Remarque : Vous pouvez éteindre l'appareil avant la fin du mode Maintien de la chaleur à l'aide de la touche **Marche/arrêt**.

7. Débrancher l'appareil.

Remarque: Vous pouvez préparer simultanément du riz/des céréales dans le bac de cuisson (4) et des légumes dans le panier de cuisson (3). Pendant la cuisson, installer le panier de cuisson (3) sur le bac de cuisson (4). Veuillez respecter les différents temps de cuisson des aliments. Le bac de cuisson (4) et le panier de cuisson (3) doivent éventuellement être mis en place l'un après l'autre, verser sur le riz/les céréales une quantité d'eau supérieure à celle indiquée dans le tableau de référence ou verser l'eau dans le bac de cuisson vide après la cuisson du riz/des céréales.

Conseils et astuces

- Le temps de cuisson peut varier légèrement en fonction de la taille des aliments. La quantité d'eau doit être adaptée en conséquence. Les aliments de petite taille cuisent plus rapidement que les gros. Nous vous recommandons de cuire ensemble les aliments de même taille, de les remuer de temps en temps pour que la cuisson soit uniforme (ou d'ajouter les morceaux plus petits de manière différée).
- Lorsque la cuisson vapeur est terminée et avant que les ingrédients ne soient cuits, ajouter de l'eau froide dans le bac de cuisson puis installer à nouveau le panier et le couvercle.
- A la fin de la cuisson vapeur, remuer le riz à l'aide de la cuiller à riz (7) puis le laisser reposer encore quelques minutes dans cette fonction. Le résultat obtenu est ainsi parfait.
- Pour aromatiser vos plats ou leur donner davantage de saveur, ajouter des oignons, du thym, du laurier, des clous de girofle, etc. aux haricots blancs, lentilles et autres légumes secs.
- Vous pouvez également faire revenir l'oignon, l'ail ou d'autres épices dans de l'huile, puis les ajouter au riz ou aux légumes avant leur cuisson.

Utilisation du couvercle „to go“

Le couvercle «to go» (2) permet de transporter le bac de cuisson (4) avec son contenu de manière sûre et confortable. Laisser refroidir le contenu, fermer le bac de cuisson (4) à l'aide du couvercle «to go» (2) et des 4 fermetures. Veillez à ce qu'elles ne se trouvent pas à proximité des poignées du bac de cuisson (4). Le bac de cuisson est verrouillé lorsque les fermetures s'encastrent sur le bac de cuisson (4) en émettant un «clac».



Nettoyage et entretien

- Débrancher l'appareil.
- Laisser refroidir les différentes pièces.
- Laver les différentes pièces (bac de cuisson, panier de cuisson, couvercle, gobelet doseur et cuiller à riz) avec un produit nettoyant doux ou au lave-vaisselle.
- Essuyer l'intérieur de l'appareil de chauffage avec un tissu humide. Ne pas endommager le thermostat.
- Ne pas utiliser d'éponge abrasive ou d'objet métallique.

Tableau de cuisson riz

Aliments	Quantité	Gobelet doseur pour eau	pour x personnes
Riz à grains longs (blanc)	50 g 100 g 200 g	60 ml 120 ml 240 ml	1 1 - 2 2
Riz Basmati, Thai, Surinam	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Riz à sushi rond, riz collant	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2
Riz sauvage, Arborio	50 g 100 g 200 g	70 ml 140 ml 280 ml	1 1 - 2 2

Tableau de cuisson céréales

Aliments	Quantité	Gobelet doseur pour eau	pour x personnes
Boulgour, quinoa, sarrasin, amarante	100 g 200 g	120 ml 240 ml	1 - 2 2
Millet	100 g 200 g	140 ml 280 ml	1 - 2 2

Temps de cuisson pour différents légumes secs

Aliments	Quantité	Gobelet doseur pour eau	Temps de cuisson	pour x personnes
Pois chiches,	150 g	350 ml	40 min.	1-2
Pois verts	150 g	350 ml	45 min.	1-2
Lentilles	100 g	350 ml	25 min.	1-2
Haricots blancs	100 g	350 ml	40 min.	1-2

Tableau de cuisson vapeur

Aliments	Quantité	Gobelet doseur pour eau	Temps de cuisson	Remarque
Brocoli	200 g	100 ml	25 min.	Couper en morceaux d'une bouchée
Carottes	300 g	100 ml	25 min.	Couper en morceaux
Chou-fleur	250 g	100 ml	20 min.	Couper en morceaux d'une bouchée
Courgette	300 g	100 ml	15 min.	Couper en morceaux
Haricots verts	200 g	100 ml	30 min.	Longs, fins
Pommes de terre	300 g	100 ml	30 min.	Couper en deux
Petits pois	200 g	100 ml	20 min.	morceaux de 10 cm de long env.
Feuilles de navet	300 g	100 ml	20 min.	morceaux de 10 cm de long env.
Betteraves rouges	300 g	100 ml	40 min.	Couper en deux



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.

Veillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de traitement compétent.

Sous réserve de modifications

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