

# WMF Vitalis



WMF Aroma Dampfgarer  
Bedienungs- und Pflegehinweise

WMF Aroma steamer  
Instructions for use and care

WMF Cuit-vapeur Aroma  
Conseils d'utilisation et d'entretien

WMF Sistema de cocción al vapor Aroma  
Indicaciones de manejo y cuidado

WMF Sistema per cottura a vapore Aroma  
Istruzioni per la manutenzione e la cura

WMF 芳香蒸锅  
操作和保养指南



TransTherm Universal base

## WMF Vitalis Aroma-Dampfgarer

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von WMF entschieden. Hochwertige Materialien, erstklassige Verarbeitung und sorgfältige Qualitätsprüfungen garantieren eine lange Lebensdauer. Das ausge-reifte Design und die durchdachte Funktionalität gewährleisten hohen Gebrauchsnutzen.

### Qualitätsmerkmale

- Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10. Geschmacksneutral und hygienisch.
- Bräter mit TransTherm®-Allherdboden, rundum mit Edelstahl verkapselt, für hervorragende Koch- und Brateigenschaften. Für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion.
- Hohlgriffe werden beim Kochen nicht heiß.
- Deckel aus hitzebeständigem Güteglas zum Sichtkochen.
- Integriertes Thermometer zur Temperaturkontrolle.
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und unverwüstlich.

**Lesen Sie die folgenden Bedienungs- und Pflegehinweise vor dem ersten Gebrauch bitte vollständig durch.**

### Hinweise zur Bedienung

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen, heiß spülen und gut abtrocknen.
- Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe garen.
- Auch für den Backofen geeignet. Bitte benutzen Sie Topflappen, da die Griffe im Backofen heiß werden können.
- Der Glasdeckel ist hitzebeständig bis 180 °C.
- Das Thermometer ist nicht für die Verwendung im Backofen geeignet.

### Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

- Bräter niemals ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts, zu Beschädigung des Kochgeschirrs oder zu Beschädigung der Heizquelle kommen.
- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem

Wasser ausspülen.

- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen. (Wir empfehlen Scotch Brite-Reinigungsschwamm »Kratzt nicht 3M«).
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltigen Scheuermittel verwenden.
- Durch kalkhaltiges Wasser und bestimmte Speisen können Kalkflecken oder blau schillernde Verfärbungen im Innern entstehen. Bitte frühzeitig und regelmäßig entfernen, indem Sie Ihr Kochgeschirr mit Essig auskochen. Bei Nichtbehandlung können diese Rückstände Korrosion verursachen.
- In hartnäckigen Fällen empfehlen wir WMF Purargan®, erhältlich im WMF Fachhandel.
- Das Thermometer mit warmem Wasser feucht abwischen.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.

### **Hinweise für die Reinigung in der Spülmaschine**

- Das Thermometer ist nicht für die Spülmaschine geeignet. Mit warmem Wasser feucht abwischen.
- Bräter, Glasdeckel (ohne Thermometer), Garblech und Einsätze können Sie in der Spülma-

schine reinigen.

- Nur Markenspülmittel verwenden. Vorratsbehälter für Spezsals und Klarspülmittel immer rechtzeitig auffüllen. Es darf kein Salz in den Innenraum der Spülmaschine gelangen. Eine Salzkonzentration kann Korrosion auslösen. Wir empfehlen deshalb, nach Auffüllen der Behälter einen Zwischenspülgang mit leerer Maschine durchzuführen.
- In der Spülmaschine kann durch andere Gegenstände Fremdrost auf das Kochgeschirr übertragen werden. Dieser kann Korrosionsschäden verursachen, wenn er nicht umgehend entfernt wird.
- Spülmaschine nach Beendigung des Spülvorgangs baldmöglichst zum Lüften öffnen.
- Kochgeschirr möglichst bald aus der Maschine nehmen und nicht über längere Zeit feucht stehen lassen, da sonst Flecken entstehen können.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.

### **Hinweis für Induktionsherde**

Bitte beachten Sie. Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie keine Pfannen oder Töpfe ohne Inhalt, da Überhitzung das Kochgeschirr beschädigen kann.

Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr.

Topfgröße und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht.

### **Haftungsausschluss**

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir keine Haftung für Schäden übernehmen, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind:

- auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch
- auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung
- auf Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung
- auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- auf den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen

Entsprechendes gilt für Ergänzungsteile und Zubehör.

Soweit das Gesetz nicht zwingend etwas anderes vorschreibt, haften wir im übrigen nur für die

Schäden, die auf einem vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Handeln der gesetzlichen Vertreter unserer Gesellschaft oder deren Erfüllungsgehilfen beruhen.

### **Garantieabschnitt**

Für dieses Kochgeschirr verwenden wir nur einwandfreies Material und verarbeiten es nach modernsten Verfahren. Deshalb übernehmen wir die volle Garantie für Material, Verarbeitung und Funktion.

Bei Beanstandungen bitte Garantieabschnitt zusammen mit der Ware Ihrem Fachgeschäft übergeben.

## Garzeiten

Übersicht über Garzeit und Temperatur von einigen ausgewählten Lebensmitteln.

Die Angaben sind Richtwerte und können je nach Größe, Zusammensetzung und Konsistenz variieren.

Entscheidend ist auch Ihr persönlicher Geschmack.

Diese Angaben beziehen sich auf haushaltsübliche Portionen.

|                      |                     | °C      | Min.    |
|----------------------|---------------------|---------|---------|
| <b>Fisch</b>         | Forelle ganz        | 80 - 85 | 15 - 20 |
|                      | Lachsfilet          | 80 - 85 | 7 - 10  |
|                      | Zanderfilet         | 75 - 80 | 4 - 5   |
| <b>Fleisch</b>       | Kohlrouladen        | 92 - 95 | 15 - 20 |
|                      | Fleischbällchen     | 88 - 90 | 20 - 25 |
|                      | Schweinefilet       | 85 - 90 | 10 - 15 |
| <b>Gemüse</b>        | Blumenkohl Röschen  | 95      | 10 - 12 |
|                      | Brokkoli Röschen    | 95      | 5 - 6   |
|                      | Kohlrabi in Stiften | 95      | 5 - 6   |
|                      | Spargel, Rosenkohl  | 90 - 95 | 10 - 12 |
|                      | Zucchini in Stiften | 95      | 5       |
| <b>Verschiedenes</b> | Kartoffelknödel     | 85 - 90 | 20      |
|                      | Semmelknödel        | 85 - 90 | 20      |
|                      | Salzkartoffeln      | 90 - 95 | 30      |
|                      | Karamellcreme       | 75 - 80 | 40      |

## WMF Vitalis Aroma steamer

Congratulations on your purchase! You have chosen a quality product from WMF. High-quality materials, excellent workmanship and meticulous quality inspections guarantee a long service life. The sophisticated design and well thought-out functionality ensure great versatility.

### Quality features

- Cromargan®: 18/10 stainless steel. Neutral in taste and hygienic.
- Covered roasting pan with TransTherm® universal base encapsulated with stainless steel for excellent cooking and roasting. Suitable for all types of oven, including induction.
- The handles don't heat up during cooking.
- Lid made of heat resistant high-quality glass for full-view cooking.
- Integrated thermometer for checking the temperature.
- Easy to clean and hard-wearing when the following instructions are observed.

**Please read the following instructions for use and care completely before using this product for the first time.**

### Usage instructions

- Before using this product for the first time, remove any existing labels, rinse with hot water and dry well.
- Only use the highest heat setting for heating up. Turn the heat down in good time and cook the food over a medium heat.
- Also suitable for use in the oven. Please use pan holders, as the handles can become hot in the oven.
- The glass lid is heat resistant up to 180°C.
- The thermometer is not suitable for use in the oven.

### Instructions for safe use and care

- Never heat an empty pan and ensure that the liquid from the cooked food never completely evaporates. Failure to do so can result in the food being burned or damage to the cookware or heat source.
- After use, rinse with hot water as soon as possible.
- Soak stubborn food residue and gently re-



move with a sponge or brush. (We recommend using a Scotch Brite „3M Non-Scratch“ cleaning sponge.)

- Please do not use steel wool or abrasive scouring agents.
- Hard water and certain types of food can result in limescale deposits or blue shimmering discolouration on the inside of the pan. Remove this promptly and on a regular basis by boiling vinegar in the cookware. If you do not remove the food residue it can result in corrosion.
- In persistent cases, we commend using WMF Purargan® – available from your WMF dealer.
- Wipe the thermometer with a damp cloth and warm water.
- Dry the cookware thoroughly before storing it.

#### **Information for cleaning in the dishwasher**

- The thermometer is not dishwasher safe. Wipe with a damp cloth and warm water.
- Roasting pan, glass lid (without thermometer), steaming rack and inserts can all be cleaned in the dishwasher.
- Only use dishwasher detergent by well-known brands. Always fill the salt and rinse aid dispensers promptly. No salt should come into

contact with the inside of the dishwasher. A concentration of salt can cause corrosion. After filling the containers, we therefore recommend that you run an intermediate rinse cycle while the machine is empty.

- Rust can be transferred to the cookware from other objects in the dishwasher. This can cause corrosive damage if it is not removed immediately.
- Open the dishwasher as soon as possible after the end of the rinse cycle to allow for ventilation.
- Remove the cookware from the machine as soon as possible and do not allow to stand for long periods in damp air, otherwise stains may appear on the surface.
- Dry the cookware thoroughly before storing it.

#### **Information for induction hobs**

Please note that induction is a very rapid heat source. Never heat frying pans or pots without content as overheating the cookware can damage it.

When cooking on a high heat there may be a humming noise. This noise occurs for technical reasons and does not indicate that your hob or cookware is faulty.

The pot size and the hob size must match, otherwise the hob (magnetic field) will not react to the pot base.

### **Disclaimer**

We would like to expressly point out that we shall not be held liable for damage attributable to the following causes:

- Improper use
- Inappropriate, improper or negligent handling
- Non-compliance with these operating instructions
- Improperly performed repairs
- Installation of spare parts that do not correspond to the original design

The same applies to supplementary parts and accessories.

Unless the law provides otherwise, we shall be liable only for damage based on intentional or gross negligence by a legal representative of our company or its auxiliary persons.

### **Guarantee voucher**

This cookware was manufactured exclusively from flawless materials and using the latest

methods. We therefore assume a full warranty for the material, workmanship and function.

In the case of complaints, please hand in the guarantee voucher to your specialised dealer together with the product.



## Cooking times

Overview of cooking times and temperatures for a selection of foods.

The cooking times given are only guidelines and may vary depending on size, composition and consistency. Please adjust according to your personal taste.

This information applies to normal household portions.

|                   |                             | °C      | Min.    |
|-------------------|-----------------------------|---------|---------|
| <b>Fish</b>       | Whole trout                 | 80 - 85 | 15 - 20 |
|                   | Salmon fillet               | 80 - 85 | 7 - 10  |
|                   | Perch fillet                | 75 - 80 | 4 - 5   |
| <b>Meat</b>       | Stuffed cabbage             | 92 - 95 | 15 - 20 |
|                   | Meat balls                  | 88 - 90 | 20 - 25 |
|                   | Pork fillet                 | 85 - 90 | 10 - 15 |
| <b>Vegetables</b> | Cauliflower florets         | 95      | 10 - 12 |
|                   | Broccoli florets            | 95      | 5 - 6   |
|                   | Turnip sticks               | 95      | 5 - 6   |
|                   | Asparagus, Brussels sprouts | 90 - 95 | 10 - 12 |
|                   | Courgette sticks            | 95      | 5       |
| <b>Other</b>      | Potato dumplings            | 85 - 90 | 20      |
|                   | Bread dumplings             | 85 - 90 | 20      |
|                   | Salted potatoes             | 90 - 95 | 30      |
|                   | Crème caramel               | 75 - 80 | 40      |

## WMF Vitalis Cuit-vapeur Aroma

Nous vous félicitons pour votre choix. Vous avez choisi un produit WMF de qualité. Il doit sa durée de vie remarquable à des matériaux de grande qualité, à une fabrication haut de gamme et à des contrôles de qualité rigoureux. Le design sophistiqué et la fonctionnalité astucieuse sont les gages d'une ergonomie exceptionnelle.

### Caractéristiques de qualité

- Cromargan® : acier inoxydable 18/10. N'absorbe pas les odeurs et hygiénique.
- Fond tous feux TransTherm® entouré d'un revêtement en acier inoxydable pour une qualité de cuisson extraordinaire. Compatible tous feux, induction comprise.
- La poignée creuse est athermique.
- Couvercle en verre de qualité traité haute température, pour cuisiner tout en regardant le contenu.
- Thermomètre intégré pour le contrôle de la température.
- En respectant les consignes suivantes, il est facile d'entretien et indestructible.

**Veillez lire intégralement les consignes d'utilisation et d'entretien avant la première utilisation.**

### Conseils d'utilisation

- Avant la première utilisation, retirez les éventuels autocollants, rincez à l'eau chaude et séchez soigneusement.
- Utilisez le feu le plus vif uniquement pour préchauffer, réduisez à temps et faites cuire les aliments à feu moyen.
- Convient aussi à la cuisson au four. Veuillez vous servir de maniques, car les poignées sont très chaudes à la sortie du four.
- Le couvercle en verre résiste à la chaleur jusqu'à 180 °C.
- Le thermomètre ne doit pas être utilisé dans le four.

### Conseils d'utilisation sûre et d'entretien

- Ne faites jamais chauffer la cocotte sans contenu et faites en sorte que le liquide des aliments ne s'évapore pas complètement. En cas de non-respect, vous multipliez vos chances de brûler l'aliment, d'endommager l'ustensile de cuisson ou la source de chaleur.
- Rincez dès que possible à l'eau chaude après



utilisation.

- Faites ramollir les restes de nourriture incrustés pour pouvoir les enlever facilement avec l'éponge ou la brosse. (Nous préconisons la mousse nettoyante « anti-rayures 3 M » Scotch Brite).
- Les produits abrasifs et la laine d'acier sont à bannir.
- L'eau calcaire et certains aliments peuvent laisser des traces de calcaire ou des décolorations bleuâtres sur l'intérieur. Veuillez les enlever rapidement et régulièrement en faisant bouillir du vinaigre dans votre ustensile. En l'absence de nettoyage, les résidus peuvent entraîner la corrosion de l'ustensile.
- En cas de traces tenaces, nous vous recommandons d'utiliser du WMF Purargan®, disponible chez votre distributeur WMF.
- Essuyez le thermomètre à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau chaude.
- L'ustensile doit être bien séché avant d'être rangé.

#### **Remarques à propos du nettoyage au lave-vaisselle**

- Le thermomètre ne se lave pas au lave-vaisselle. Essuyez-le à l'aide d'un chiffon humidi-

fié à l'eau chaude.

- La cocotte, le couvercle en verre (sans le thermomètre), la grille de cuisson et les paniers se lavent au lave-vaisselle.
- N'utilisez que du produit de marque. Remplissez toujours à temps les réservoirs de sel et de liquide de rinçage. Veillez à ce que du sel ne s'infilte pas dans l'intérieur du lave-vaisselle. Une concentration de sel pour avoir un effet corrosif. C'est pourquoi nous recommandons d'effectuer un rinçage intermédiaire à vide de la machine après avoir rempli le réservoir.
- Dans le lave-vaisselle, d'autres objets peuvent déposer de la rouille sur les ustensiles de cuisine. Nettoyez-la immédiatement pour que vos ustensiles ne soient pas endommagés par la corrosion.
- Après un cycle de nettoyage, ouvrez dès que possible le lave-vaisselle afin de l'aérer.
- Retirez dès que possible les ustensiles du lave-vaisselle et ne les laissez pas mouillés pendant longtemps, sinon des tâches peuvent apparaître.
- L'ustensile doit être bien séché avant d'être rangé.

### **Instructions pour les tables à induction**

Attention. L'induction est une source de chaleur très rapide. Ne chauffez pas de poêles ou de cocotte sans contenu, car la surchauffe peut endommager l'ustensile.

Si le feu est très fort, un bourdonnement peut se faire entendre. Ce bruit est d'origine technique et n'indique en aucun cas un défaut de votre table de cuisson ou de votre ustensile de cuisine.

La taille de la casserole et la celle de la plaque de cuisson doivent être les mêmes, sinon il est possible que la plaque de cuisson (champ magnétique) ne corresponde pas au fond de la casserole.

### **Non-responsabilité**

Nous déclinons formellement toute responsabilité en cas de dommages imputables aux causes suivantes:

- une utilisation non conforme;
- un entretien inadéquat, maladroit ou négligent;
- le non-respect du manuel d'utilisation;
- des réparations non effectuées dans les règles de l'art;
- l'installation de pièces de rechange qui ne correspondent pas au modèle original.

Cela vaut également pour les pièces complémentaires et les accessoires.

Sauf indication contraire par la loi, notre responsabilité ne se limite par ailleurs qu'aux dommages imputables au comportement délibéré ou indéniablement négligent affiché par des représentants légaux de notre société ou leurs auxiliaires.

### **Bon de garantie**

Nous n'utilisons que des matériaux d'une qualité irréprochable et les transformons selon des procédés de pointe pour la création de cet ustensile. C'est pourquoi nous assumons entièrement la garantie pour les matériaux, la fabrication et le fonctionnement.

En cas de réclamation, veuillez faire parvenir le bon de garantie avec la marchandise à votre magasin.

## Temps de cuisson

Aperçu des temps de cuisson et de la température pour quelques aliments types.

Les précisions sont des références et peuvent varier selon la taille, la composition et la consistance.

Mais ce qui importe avant tout, ce sont vos préférences gustatives personnelles.

Ces précisions sont valables pour les portions domestiques.

|                |                                  | °C      | min.    |
|----------------|----------------------------------|---------|---------|
| <b>Poisson</b> | Truite entière                   | 80 - 85 | 15 - 20 |
|                | Filet de saumon                  | 80 - 85 | 7 - 10  |
|                | Filet de sandre                  | 75 - 80 | 4 - 5   |
| <b>Viande</b>  | Chou farci                       | 92 - 95 | 15 - 20 |
|                | Boulettes de viande              | 88 - 90 | 20 - 25 |
|                | Filet de porc                    | 85 - 90 | 10 - 15 |
| <b>Légumes</b> | Chou-fleur en fleurette          | 95      | 10 - 12 |
|                | Brocoli en fleurette             | 95      | 5 - 6   |
|                | Chou-rave en bâtonnets           | 95      | 5 - 6   |
|                | Asperges, chou de Bruxelles      | 90 - 95 | 10 - 12 |
|                | Courgette en bâtonnets           | 95      | 5       |
| <b>Divers</b>  | Boulettes aux pommes<br>de terre | 85 - 90 | 20      |
|                | Boulettes de pain                | 85 - 90 | 20      |
|                | Pommes de terre vapeur           | 90 - 95 | 30      |
|                | Crème caramel                    | 75 - 80 | 40      |

## WMF Vitalis Sistema de cocción al vapor Aroma

Le felicitamos por su elección. Usted ha adquirido un producto de calidad WMF. Nuestros materiales de gran calidad, una fabricación excelente y unas pruebas cuidadosas de calidad garantizan una larga vida útil del producto. Una funcionalidad y un diseño perfeccionados garantizan una utilidad óptima.

### Características de calidad

- Cromargan®: acero inoxidable 18/10. Neutro al sabor e higiénico.
- Fuente de asar con fondo TransTherm® para todo tipo de zonas de cocción, encapsulado por todos lados en acero inoxidable para las mejores características de cocción y asado. Apta para todo tipo de cocinas, también para cocinas de inducción.
- Asas de madera que no se calientan durante la cocción.
- Tapa de cristal resistente al calor para ver los alimentos mientras cocina.
- Termómetro integrado para controlar la tem-

peratura.

- Fácil de limpiar e indestructible si se siguen las siguientes indicaciones de uso.

### Lea por completo las siguientes indicaciones de manejo y cuidado antes de utilizar el producto por primera vez

#### Indicaciones de uso

- Antes del primer uso, elimine los posibles adhesivos que hubiera, lave la sartén con agua caliente y séquela bien.
- Utilice la temperatura máxima solo para calentar, y seguidamente bájela a temperatura media para cocer el alimento.
- Apto para el horno. Utilice siempre manoplas, ya que las asas se calientan mucho en el horno.
- La tapa de cristal de cocina aguanta una temperatura de cocción de hasta 180 °C.
- El termómetro no es apto para usar en el horno.

#### Indicaciones para una utilización segura y para el cuidado

- No caliente nunca la fuente de asar sin contenido y procure que el líquido de cocción no



se evapore del todo en ningún caso. Si no se tiene esto en cuenta, la comida se puede quemar y la olla se puede estropear, e incluso la fuente de calor podría verse afectada.

- Después de usar el recipiente, lávelo con agua caliente lo antes posible.
- Reblandezca los restos de comida adheridos y seguidamente elimínelos con cuidado con una esponja o cepillo. (Le recomendamos la esponja Scotch Brite "Cero Rayas" con fibra 3M).
- No utilice lana de acero ni detergentes abrasivos arenosos.
- El agua con un alto contenido de cal y algunos alimentos pueden producir manchas de cal o coloraciones azuladas en el interior. Retírelas regularmente a la mayor brevedad posible hirviendo agua con vinagre. Si no se trata, estos restos pueden causar corrosión.
- Si esto no basta, recomendamos utilizar Purgargan® de WMF, de venta donde los distribuidores especializados de WMF.
- Lave el termómetro suavemente con agua caliente.
- Guarde la batería de cocina siempre bien seca.

#### **Indicaciones para la limpieza en el lavavajillas**

- El termómetro no es apto para el lavavajillas. Lave el termómetro suavemente con agua caliente.
- La fuente de asar, la tapa de cristal (sin termómetro), la rejilla de cocción y los interiores se pueden lavar en el lavavajillas.
- Utilice solo detergentes de marca. Rellene oportunamente los depósitos de sal especial y abrillantador. No debe entrar sal en el interior del lavavajillas. Una concentración de sal puede provocar corrosión. Recomendamos ejecutar primero un programa de lavado con el lavavajillas vacío después de rellenar los depósitos.
- En el lavavajillas, el óxido de otros objetos puede traspasarse al wok. Ese óxido puede producir daños por corrosión si no se elimina de inmediato.
- Abra el lavavajillas para que se ventile después de que termine el programa de lavado.
- Saque el wok del lavavajillas a la mayor brevedad posible y no deje que permanezca húmedo durante mucho tiempo, pues de lo contrario pueden formarse manchas.
- Guarde la batería de cocina siempre bien seca.

### **Indicaciones para cocinas de inducción**

Por favor tenga en cuenta que la inducción es una fuente térmica muy rápida. No caliente nunca sartenes o cacerolas vacías, ya que un sobrecalentamiento podría estropearlas.

A altas temperaturas de cocción puede oírse un zumbido. No se preocupe, este ruido es una cuestión técnica y no indica defectos de su cocina o de la batería de cocina.

El tamaño de la zona de cocción y de la cacerola deben coincidir, pues de lo contrario puede ocurrir que el campo magnético de la zona de cocción no reaccione al contacto con el fondo de la cacerola.

### **Exención de responsabilidad**

Le advertimos expresamente que no nos responsabilizamos de los daños causados por los siguientes motivos:

- Utilización no conforme al uso previsto
- Manejo inadecuado, inapropiado o negligente
- Incumplimiento de estas instrucciones de uso
- Reparaciones realizadas inadecuadamente
- Montaje de piezas de recambio no originales

Lo mismo rige para las piezas complementarias y los accesorios.

Siempre y cuando la ley no determine obligatoriamente otra cosa, solo nos responsabilizamos de daños que se produzcan como consecuencia de dolo o negligencia grave por parte del representante legal de nuestra empresa o de sus ayudantes.

### **Cupón de Garantía**

Para esta batería de cocina hemos utilizado solo material en perfecto estado y lo hemos procesado siguiendo los procedimientos más modernos. Por eso, asumimos total garantía en cuanto a material, acabado y función.

En caso de reclamación, entregue el vale de la garantía con el artículo y llévelo a su comercio especializado.



## Tiempos de cocción

Descripción del tiempo de cocción de algunos alimentos seleccionados

Las indicaciones son valores orientativos y pueden variar en función del tamaño, composición y consistencia. También es decisivo su gusto personal.

Estos datos hacen referencia a porciones habituales en el hogar.

|                 |                             | °C      | min.    |
|-----------------|-----------------------------|---------|---------|
| <b>Pescado</b>  | Trucha entera               | 80 - 85 | 15 - 20 |
|                 | Filete de salmón            | 80 - 85 | 7 - 10  |
|                 | Filete de lucio             | 75 - 80 | 4 - 5   |
| <b>Carne</b>    | Rollo de col                | 92 - 95 | 15 - 20 |
|                 | Albóndigas de carne         | 88 - 90 | 20 - 25 |
|                 | Filete de carne             | 85 - 90 | 10 - 15 |
| <b>Verduras</b> | Cogollos de coliflor        | 95      | 10 - 12 |
|                 | Brócoli en cogollos         | 95      | 5 - 6   |
|                 | Colinabo en varitas         | 95      | 5 - 6   |
|                 | Espárragos, col de Bruselas | 90 - 95 | 10 - 12 |
|                 | Calabacín en varitas        | 95      | 5       |
| <b>Varios</b>   | Albóndigas de patata        | 85 - 90 | 20      |
|                 | Albóndigas de pan           | 85 - 90 | 20      |
|                 | Patatas cocidas             | 90 - 95 | 30      |
|                 | Flan                        | 75 - 80 | 40      |

## WMF Vitalis Sistema per cottura a vapore Aroma

Congratulazioni per il Suo acquisto e per aver scelto un prodotto di qualità di WMF. I materiali pregiati, la lavorazione eccellente e i controlli accurati della qualità del prodotto sono la garanzia di una lunga durata. Il design collaudato e la funzionalità sofisticata garantiscono un elevato valore d'uso.

### Caratteristiche qualitative

- Cromargan®: acciaio inox 18/10. Neutrale ai sapori ed igienico.
- Rostiera con fondo universale TransTherm®, completamente incapsulato in acciaio inox, ottimo per cuocere e friggere. Adatta a tutti i piani di cottura, anche a induzione.
- I manici cavi non si surriscaldano durante la cottura.
- Coperchio in vetro resistente al calore per una cottura a vista.
- Termometro integrato per il controllo della temperatura.
- Rispettando le indicazioni riportate di seguito

avrete un prodotto indistruttibile e di facile manutenzione.

**Prima del primo utilizzo leggere attentamente il seguente manuale per l'uso e la manutenzione in tutte le sue parti.**

### Indicazioni per l'uso

- Prima del primo impiego, rimuovere gli adesivi eventualmente presenti, lavare ad alte temperature ed asciugare con cura.
- Utilizzare il livello di calore massimo solo per riscaldare, impostare il livello inferiore tempestivamente ed effettuare la cottura a livello medio.
- Adatta anche alla cottura in forno. Utilizzare le presine, poiché in forno i manici possono raggiungere temperature elevate.
- Il coperchio di vetro resiste al calore fino a 180°C.
- Il termometro non è adatto all'utilizzo in forno.

### Consigli per un uso sicuro e per la manutenzione

- Non riscaldare mai la rostiera senza contenuto e fare attenzione che il liquido degli alimenti in fase di cottura non evapori mai

completamente. Non osservando questa indicazione si rischia di bruciare le pietanze e di provocare danni alla pentola o alla fonte di calore.

- Dopo l'uso risciacquare il più velocemente possibile con acqua calda.
- In presenza di residui difficili da eliminare, lasciare in ammollo e rimuovere i residui delicatamente con una spugna o una spazzola. (Si consiglia la spugna antigraffio Scotch Brite 3M.)
- Non utilizzare pagliette in acciaio o prodotti abrasivi granulosi.
- L'acqua calcarea e determinati cibi possono provocare la formazione di macchie di calcare o colorazioni bluastre all'interno. Rimuovere tempestivamente e con regolarità tali depositi, facendo bollire dell'aceto nella pentola. Qualora non vengano rimossi, questi residui possono causare corrosione.
- Nei casi difficili, si consiglia di usare Purargan® di WMF, disponibile presso i rivenditori specializzati WMF.
- Pulire il termometro con un panno inumidito con acqua calda.
- Si consiglia di riporre la pentola dopo averla asciugata accuratamente.

### Istruzioni per il lavaggio in lavastoviglie

- Il termometro non è adatto al lavaggio in lavastoviglie. Pulire con un panno inumidito con acqua calda.
- La rostiera, il coperchio di vetro (senza termometro), piastra e cestello possono essere lavati in lavastoviglie.
- Adoperare esclusivamente detergenti di qualità. Riempire sempre anche i contenitori del sale e del brillantante ed accertarsi che il sale non cada all'interno della macchina. Il sale può provocare corrosioni. Si consiglia, dopo aver riempito i suddetti contenitori, di effettuare un risciacquo a lavastoviglie vuota.
- Utilizzando la lavastoviglie, il contatto accidentale con utensili arrugginiti può trasmettere alle pentole macchie di ruggine. Se non prontamente eliminate, le macchie potrebbero provocare corrosioni.
- Al termine del ciclo di lavaggio, aprire lo sportello al più presto per far uscire il vapore.
- Togliere le pentole dalla lavastoviglie e asciugarle subito, per evitare la formazione di macchie.
- Si consiglia di riporre le pentole dopo averle asciugate accuratamente.

### **Indicazioni per piani di cottura a induzione**

Attenzione! L'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non riscaldare padelle e pentole vuote, poiché il surriscaldamento le può danneggiare.

Cucinando a fuoco alto, potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore tecnico e non di un difetto del piano di cottura o delle pentole.

Il diametro del fondo della pentola e le dimensioni della zona di cottura devono coincidere, altrimenti sussiste la possibilità che il campo di cottura (campo magnetico) non generi contatto sul fondo della pentola.

### **Esclusione di responsabilità**

Vi informiamo che WMF non si assume alcuna responsabilità per danni causati da:

- utilizzo non conforme
- trattamento inadeguato, inappropriato o negligente
- mancata osservanza delle istruzioni riportate in queste istruzioni per l'uso
- riparazioni inadeguate
- sostituzioni di parti con ricambi non originali

Quanto sopra vale anche per pezzi di completamento e accessori.

Per quanto non diversamente ed obbligatoriamente prescritto dalla legge, WMF si assume la responsabilità soltanto per i danni provocati da un'azione intenzionale o da grave negligenza da parte dei rappresentanti legali della società o dai loro esecutori.

### **Tagliando di garanzia**

Per queste stoviglie utilizziamo esclusivamente materiali senza difetti che vengono lavorati con i metodi più moderni. Quindi garantiamo in modo completo il materiale, la lavorazione e la funzionalità.

In caso di reclami si prega di consegnare il tagliando di garanzia e il prodotto al negozio specializzato.

## Tempi di cottura

Prospetto dei tempi di cottura e delle temperature per alcuni alimenti.

I valori sono indicativi e possono variare in base alla grandezza, alla composizione e alla consistenza.

Incide anche il gusto personale.

I dati fanno riferimento a porzioni normali per la famiglia.

|                |                                 | °C      | Min.    |
|----------------|---------------------------------|---------|---------|
| <b>Pesce</b>   | Trota intera                    | 80 - 85 | 15 - 20 |
|                | Filetto di salmone              | 80 - 85 | 7 - 10  |
|                | Filetto di lucioperca           | 75 - 80 | 4 - 5   |
| <b>Carne</b>   | Involtini di cavolo             | 92 - 95 | 15 - 20 |
|                | Polpette di carne               | 88 - 90 | 20 - 25 |
|                | Filetto di maiale               | 85 - 90 | 10 - 15 |
| <b>Verdure</b> | Cavolfiore in roselline         | 95      | 10 - 12 |
|                | Broccoli in roselline           | 95      | 5 - 6   |
|                | Cavolo rapa a bastoncini        | 95      | 5 - 6   |
|                | Asparagi, cavolini di Bruxelles | 90 - 95 | 10 - 12 |
|                | Zucchine a bastoncini           | 95      | 5       |
| <b>Varie</b>   | Gnocchi di patate               | 85 - 90 | 20      |
|                | Canederli                       | 85 - 90 | 20      |
|                | Patate lesse                    | 90 - 95 | 30      |
|                | Crème caramel                   | 75 - 80 | 40      |

## WMF Vitalis 芳香蒸锅

衷心感谢并恭喜您选用本产品。您选择的是一款 WMF 优质产品。高品质的材料、一流的加工和严格的质量检验确保产品的长效使用寿命。成熟的设计和齐备的功能确保极高的实用性。

### 质量特性

- Cromargan®: 不锈钢 18/10。无异味和清洁卫生。
- 锅具采用 TransTherm® 全能灶具锅底，四周不锈钢镶边，确保达到杰出的烹煮和煎炸性能。适用于所有灶具类型，包括电磁炉。
- 烹饪时，中空锅柄不会灼热。
- 锅盖采用耐高温优质玻璃，便于观察烹饪情况。
- 内置温度计便于控制温度。
- 只要遵守下列各条注意事项，易保养，牢固耐用。

请在首次使用前完全通读下列操作指南和保养指南。

### 使用说明

- 第一次使用前请去除可能存在的标签，用热水清洗并充分抹干。
- 最高加热挡只用于热锅，应及时调低档位，在中挡上烹煮食物。
- 也适用于烤箱。请使用垫布，因为手柄在烤箱内可能会很热。
- 玻璃盖耐高温，最高温可达 180 °C。
- 温度计不适合在烤箱中使用。

### 安全使用及保养指南

- 绝不要将锅具空烧，并注意不可完全蒸干食物汤汁。如不遵守，可能导致食物烧焦、锅具损坏或热源损坏。
- 使用完毕后尽快用热水充分冲洗。
- 先将牢固附着的食物残渣泡软，然后用海绵或毛刷轻轻将其擦除。（推荐使用 3M 公司的无划痕 Scotch Brite 清洁海绵）。
- 不得使用钢丝球或含沙型去污剂。
- 含钙水和某些食物可能会使锅内产生水垢污渍或蓝色光亮斑迹。请用醋蒸煮锅具，以及早和定期清除这些污迹。如不及时处理，残余物将可能导致腐蚀。
- 如存在顽渍，我们推荐使用 WMF Purargan®，可在 WMF 专业商店购买。
- 用温水将温度计擦干净。
- 将锅具充分抹干存放。

### 在洗碗机中的清洗指南

- 温度计不适用于在洗碗机中清洗。用温水将其擦净。
- 可将锅具、玻璃盖(不带温度计)、蒸架和蒸屉放入洗碗机中清洗。
- 仅可使用品牌洗涤剂。及时加满专用盐和漂洗剂的储罐。不得让盐进入到洗碗机内部。盐的浓缩液可能有腐蚀作用。因此,建议在加满储罐后进行一次空机冲洗。
- 在洗碗机中可能因其他物品而将外部锈蚀转移到锅具上。如不立即清除这种外部锈蚀,则将造成腐蚀损坏。
- 清洗结束后尽快敞开洗碗机通风。
- 尽快从洗碗机中取出锅具,不要让其长时间潮湿,否则可能产生斑迹。
- 将锅具充分抹干存放。

### 电磁炉上的使用指南

请注意。电磁炉是一种加热极快的热源。不要空锅加热,因为一旦过热,则可能损坏锅具。在高挡火候下可能产生蜂鸣噪音。这种噪音的产生是由于技术受限,并不表明您的灶具或锅具出现故障。

锅的大小与烹饪感应区的大小必须相吻合,否则存在感应区(磁场)无法识别到锅底的可能性。

### 免责条款

特此声明,我们对由于以下原因造成的损失不承担任何赔偿责任:

- 不符合规定的使用
- 处理方式不合适、不正确或疏忽大意
- 未遵守本使用说明
- 修理不当
- 安装了与原始规格不相符的备件

上述声明同样适用于补充件和配件。

此外,只要法律未作不同的强制性规定,我们只对由我公司法定代表人或其代理人的故意或重大过失行为所造成的损失承担赔偿责任。

### 保修卡

我们只为本锅具采用完美的材料并根据最现代化的工艺进行加工。因此,我们对材料、加工和功能承担全部质保。

投诉时请随商品一并将保修卡交给专业商店。

## 烹饪时间

食物烹饪时间和温度一览表。

此处提供的数据为参考值，请根据食材大小、成分和浓稠度进行相应调整。最重要的还是根据个人自己的口味决定。

此处提供的数据适用于一般家庭常用的食材份额大小。

|    |         | °C      | 分钟      |
|----|---------|---------|---------|
| 鱼  | 整条鳕鱼    | 80 - 85 | 15 - 20 |
|    | 三文鱼片    | 80 - 85 | 7 - 10  |
|    | 梭鲈鱼片    | 75 - 80 | 4 - 5   |
| 肉  | 卷心菜肉卷   | 92 - 95 | 15 - 20 |
|    | 肉丸      | 88 - 90 | 20 - 25 |
|    | 猪里脊肉    | 85 - 90 | 10 - 15 |
| 蔬菜 | 花椰菜朵    | 95      | 10 - 12 |
|    | 西兰花朵    | 95      | 5 - 6   |
|    | 苜蓿条     | 95      | 5 - 6   |
|    | 芦笋、球芽甘蓝 | 90 - 95 | 10 - 12 |
|    | 西葫芦条    | 95      | 5       |
| 其他 | 土豆丸子    | 85 - 90 | 20      |
|    | 面包丸子    | 85 - 90 | 20      |
|    | 盐水土豆    | 90 - 95 | 30      |
|    | 焦糖奶油    | 75 - 80 | 40      |







Complaint slip | Réclamations | Cupón para reclamaciones | Tagliando di reclamo | 投诉单

---

Name des Käufers | Purchasers name | Nom de l'acheteur | Nombre del vendedor | Nome cliente | 客戶姓名

---

Straße | Street | Rue | Calle | Via | 街道

---

Postleitzahl | Postcode | Code postal | Código postal  
Codice postale | 郵政編碼

Ort | City | Lieu | Población | Luogo | 番地 - 地點

Stempel des WMF Fachgeschäfts | WMF retailer's stamp | Timbre  
du magasin spécialisé WMF | Sello del comercio de WMF | Timbro  
del negozio specializzato WMF | WMF 專業商店的印章

Verkaufsdatum | Date of sale | Date de vente  
Fecha de venta | Data di vendita | 售出日期

WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35  
D-73312 Geislingen/Steige  
Germany

Mail: [service@wmf.de](mailto:service@wmf.de)  
[wmf.com](http://wmf.com)