



# WMF ENTSAFTER



GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE  
OPERATING AND CARE INSTRUCTIONS

Glassteckdeckel  
Insertable glass lid  
Couverture emboîtable en verre  
Tapa de cristal  
Coperchio ad incastro in vetro  
插入式玻璃盖

Gelochter Dämpfereinsatz (Fruchtkorb)  
Perforated steaming insert (fruit basket)  
Panier vapeur (panier à fruits)  
Accesorio calado para cocinar al vapor (cesto para la fruta)  
Insero vapore forato (cestino per frutta)  
带孔蒸篮 (水果篮)

Saftbehälter mit Silikonschlauch und Schlauchklemme  
Juice container with silicone tube and tube clip  
Récupérateur de jus avec tuyau de soutirage en silicone et pince  
Depósito de zumo con manguito y abrazadera de silicona  
Contentore per succo con tubo in silicone e fermo per tubo  
带硅胶软管和软管夹的果汁容器

Wassertopf ø 26 cm  
Pan ø 26 cm  
Marmite ø 26 cm  
Olla ø 26 cm  
Pentola ø 26 cm  
水壶 ø 26 cm



# WMF Entsafter | Juice extractor



<b>DE</b>	Gebrauchs- und Pflegehinweise	2
<b>EN</b>	Operating and care instructions	8
<b>FR</b>	Conseils d'utilisation et d'entretien	14
<b>ES</b>	Indicaciones de uso y cuidado	20
<b>IT</b>	Istruzioni per la manutenzione e la cura	26
<b>ZH</b>	操作和保养指南	32

## WMF ENTSAFTER

### **Selbst gemacht – lecker und gesund**

Frucht- und Gemüsesäfte sind wahre Powerdrinks. Sie schmecken lecker, spenden Energie und stärken die Abwehrkräfte. Selbstgemachte Obstsaftes leisten überdies einen wertvollen Beitrag zu Ihrer Gesundheit. Dafür sorgen unbehandelte Früchte aus eigenem Anbau oder frisch vom Markt, die Sie ohne Konservierungsstoffe und chemische Zusätze verarbeiten. Außerdem werden beim Entsaften mit Dampf die Früchte nur erhitzt, nicht gekocht. So bleiben nicht nur Aroma, Farbe und Geschmack erhalten, sondern auch wertvolle Mineralien und Vitamine.

Sie können verschiedene Früchte mischen, und Sie bestimmen selbst nach Ihrem Geschmack, wie viel Zucker Sie zusetzen möchten. Rückstände, die beim Entsaften übrig bleiben, können als Marmelade oder Mus verwertet werden. In heißem Zustand sofort in Einmachgläser füllen und gut verschließen. Außerdem können Sie den Saft zu Gelee verarbeiten - einfach mit Gelierzucker kurz aufkochen.

Alle, die es gern pikant mögen, machen Saft aus Gemüsesorten wie Tomaten, Karotten, rote Beete oder Zwiebeln. Je nach Geschmack mit Salz und Gewürzen abschmecken oder mit frischen Kräutern servieren.

### **Qualitätsmerkmale**

Herzlichen Glückwunsch.

Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von WMF entschieden. Hochwertige Materialien, erstklassige Verarbeitung und sorgfältige Qualitätsprüfungen garantieren eine lange Lebensdauer. Das ausgereifte Design und die durchdachte Funktionalität gewährleisten hohen Gebrauchsnutzen.

- Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10
- Geschmacksneutral, beständig gegen Speisesäuren, hygienisch
- Pflegeleicht und für die Spülmaschine geeignet
- TransTherm®-Allherdboden für gleichmäßige Wärmeverteilung, für alle Herdarten geeignet - auch für Induktion

- Steckdeckel aus hitzebeständigem Güteglas zum Sichtkochen
- Ergonomische Griffe, die sicher in der Hand liegen

### Tipps für die Vorbereitung

Verwenden Sie grundsätzlich nur einwandfreie, reife Früchte. Achten Sie darauf, dass Sie nur so viel einkaufen oder ernten, wie Sie frisch verarbeiten können. Früchte kurz, aber gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Äpfel, Birnen und Quitten zerkleinern, ohne das Kerngehäuse zu entfernen. Rhabarber in Stücke schneiden. Erdbeeren, Johannis- oder Stachelbeeren brauchen nicht entstielt werden (sofern Sie die Rückstände nicht weiterverarbeiten wollen). Kirschen, Pflaumen, Mirabellen vorher entsteinen.



## Entsaften

**Herstellung von Gelee**  
(1 kg Gelierzucker\* zugeben)

Obstsorten (je kg)	Einmachzucker	Garzeit*	Saft	Kochzeit
Erdbeeren	50 g	30 – 45 min	0,75 l	4 min
Johannisbeeren	150 – 200 g	45 – 60 min	1,0 l	4 min
Stachelbeeren	50 – 100 g	45 – 60 min	0,75 l	1 min
Himbeeren	50 g	30 min	0,75 l + Saft 1 Zitrone	4 min
Brombeeren	70 – 100 g	45 min	0,75 l + Saft 1 Zitrone	4 min
Süßkirschen	50 g	45 min	0,75 l + Saft 2 Zitronen	4 min
Sauerkirschen	50 – 100 g	45 min	0,75 l + Saft 2 Zitronen	4 min
Aprikosen/ Pfirsich	50 g	45 – 60 min	0,65 l + 0,125 l Wasser	4 min
Pflaumen	50 – 100 g	45 min	0,75 l + Zimtstange	4 min
Äpfel	50 g	60 – 75 min	0,75 l + Saft 1 Zitrone	4 min
Birnen	50 g	60 – 75 min	0,75 l	4 min
Quitten**	80 – 100 g	60 – 75 min	1,0 l	4 min

\* Durchschnittswerte, können je nach persönlichem Geschmack abweichen

\*\* Gründlich waschen und den herb schmeckenden Flaum abreiben, nicht schälen

### So wird's gemacht

Die vorbereiteten Früchte mit der im Rezept angegebenen Menge zuckern und einige Stunden ziehen lassen. So erhalten Sie mehr Saft.

Den Wassertopf mit Wasser füllen - mindestens ein Liter.

Die gezuckerten Früchte in den gelochten Dämpfereinsatz füllen und diesen in den Saftbehälter setzen. Achten Sie darauf, dass der Silikonschlauch fest auf dem Ausfüllstutzen sitzt und die Schlauchklemme dicht verschließt.

Wasser zum Kochen bringen. Der aufsteigende Dampf bringt die Zellwände der Früchte zum Platzen.

Achten Sie darauf, dass das Wasser den gesamten Zeitraum über gleichmäßig kocht und immer ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist.

Etwa fünf Minuten vor dem Ende der Garzeit etwas Saft ablassen (ca. 0,5l) und über das Obst gießen. So erhält der Saft eine gleichmäßige Konzentration.

Den Saft mit dem Silikonschlauch in vorgewärmte Flaschen abfüllen.

Dazu am besten die Flaschen beim Abfüllen in einen Topf mit heißem Wasser stellen, um einen Temperatenausgleich zu schaffen. Saft beim Abfüllen etwas überlaufen lassen und sofort mit Gummikappen, die in heißem Wasser bereitliegen, verschließen. Vor dem Gebrauch sollten Sie die Gummikappen (z.B. im WMF Schnelltopf) sterilisieren.

Abgefüllte Flaschen auf ein feuchtes Tuch stellen, abdecken, abkühlen lassen und beschriften. Sie können die Flaschen auch mit Korken verschließen, die vorher sorgfältig entkeimt wurden. Dann die Flaschen nur bis ca. 3 cm unter den Rand füllen und sofort verkorken. Nach dem Abkühlen Korken mit flüssigem Wachs oder Paraffin abdichten.

Mit Gummikappen verschlossene Flaschen werden stehend, die mit Korken liegend aufbewahrt.

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

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen, heiß spülen und gut abtrocknen.

- Kochgeschirr 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 durch Schmelzen des Aluminiums im Boden 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 sandhaltige 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. In hartnäckigen Fällen empfehlen wir WMF Purargan®, erhältlich im WMF Fachhandel.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.

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

- Nur Markenspülmittel verwenden. Vorratsbehälter für Spezi­alsalz 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 zur Belüftung 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

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.

### Hinweis für Elektroherde

Bei Elektroherden sollte zur besseren Ausnutzung der Energie der Herdplatten-Durchmesser dem Topf- und Pfannendurchmesser in etwa entsprechen. Verwenden Sie bitte die große Herdplatte.

### 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 Gebrauchsanleitung
- 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.



# WMF JUICER

## **Homemade – tasty and healthy**

Fruit and vegetable juices are real power drinks. They taste delicious, give you energy and strengthen your immune system. Homemade fruit juices make a particularly valuable contribution to your health. This is especially true for untreated fruit that you grow yourself or buy fresh from the market, and then process free of preservatives and chemical additives. What's more, when juicing with steam, the fruit is only heated, not cooked. This not only keeps the aroma, color and taste, but also preserves valuable minerals and vitamins.

You can mix different fruits and decide how much sugar to add according to your taste. Residues left over from juicing can be used to make jam or puree. Pour directly into preserving jars while hot and seal tightly. You can also process the juice into jelly – simply boil briefly with gelling sugar.

And if savory is your thing, then why not make your juice from vegetables such as tomatoes,

carrots, beetroot or onions? Season to taste with salt and spices or serve with fresh herbs.

## **Quality features**

Congratulations.

You have chosen a quality product from WMF. High-quality materials, first-class workmanship and careful quality checks guarantee a long service life. The sophisticated design and well thought-out functionality also ensure a high practical value.

- Cromargan®: stainless steel 18/10
- Neutral taste, resistant to food acids, hygienic
- Easy to care for, suitable for the dishwasher
- TransTherm® universal base for even heat distribution Suitable for all kinds of hobs – including induction
- Insertable lid made of heat-resistant glass for full-view cooking
- Ergonomic handles that fit securely in your hand

### Preparation tips

Only ever use ripe, unblemished fruit. Make sure that you only buy or harvest as much as you can freshly process. Wash the fruit briefly but thoroughly and drain well. Chop up apples, pears and quinces without removing the core. Cut rhubarb into pieces. Strawberries, currants or gooseberries do not need to be de-stemmed (unless you want to process the residue further). Pit cherries, plums and mirabelles beforehand.



## Juicing

## Making jelly (add 1 kg of gelling sugar\*)

Types of fruit (per kg)	Preserving sugar	Simmering time*	Juice	Cooking time
Strawberries	50 g	30–45 min	0.75 l	4 min
Currants	150–200 g	45–60 min	1.0 l	4 min
Gooseberries	50–100 g	45–60 min	0.75 l	1 min
Raspberries	50 g	30 min	0.75 l + juice of 1 lemon	4 min
Blackberries	70–100 g	45 min	0.75 l + juice of 1 lemon	4 min
Sweet cherries	50 g	45 min	0.75 l + juice of 2 lemons	4 min
Sour cherries	50–100 g	45 min	0.75 l + juice of 2 lemons	4 min
Apricots / peaches	50 g	45–60 min	0.65 l + 0.125 l water	4 min
Plums	50–100 g	45 min	0.75 l + cinnamon stick	4 min
Apples	50 g	60–75 min	0.75 l + juice of 1 lemon	4 min
Pears	50 g	60–75 min	0.75 l	4 min
Quinces**	80–100 g	60–75 min	1.0 l	4 min

\* Average values, may vary depending on personal taste

\*\* Wash thoroughly and rub off the bitter-tasting fuzz; do not peel

### **How it is done**

Sugar the prepared fruit with the amount given in the recipe and leave for a few hours. This will produce more juice.

Fill the water pot with at least one liter of water.

Fill the sugared fruit into the perforated steaming insert and place this in the juice container. Make sure that the silicone hose is firmly seated on the filler neck and that the hose clamp closes tightly.

Boil the water. The rising steam causes the cell walls of the fruit to burst.

Make sure that the water boils evenly over the entire period and that there is always enough liquid.

About five minutes before the end of the simmering time, drain off some of the juice (about 0.5 l) and pour over the fruit. This gives the juice an even concentration.

Using the silicone hose, fill the juice into pre-heated bottles.

It is best to place the bottles in a pot of hot water when filling so that the temperature is balanced. Let the juice overflow a little when bottling and immediately seal with rubber caps that are lying ready in hot water. Sterilize the rubber caps before use (e.g. in a WMF pressure cooker).

Place the filled bottles on a damp cloth. Cover, allow to cool and attach labels. You can also seal the bottles with corks that have been carefully sterilized beforehand. In this case, only fill the bottles to approx. 3 cm below the rim, and insert the corks immediately. After cooling, seal the cork with liquid wax or paraffin.

Bottles closed with rubber caps are stored upright; those with corks are stored horizontally.

**Please read the operating and care instructions in full before using for the first time.**

- Prior to first use, remove any existing labels, rinse with hot water and dry well.
- Never heat cookware when empty. Also ensure that the liquid of cooked food does not completely evaporate. Failure to do so can result in the food being burned and can damage the cookware or heat source if the aluminum in the base melts.
- After use, rinse with hot water as soon as possible.
- Soak stubborn food residues and gently remove them with a sponge or brush. (We recommend using a Scotch Brite "non-scratch 3M" cleaning sponge).
- Please do not use steel wool or abrasive scouring agents.
- Hard water and certain foods can leave limescale stains or blue iridescent discoloration on the inside. Please remove regularly and promptly by boiling vinegar in your cookware. In stubborn cases, we recommend using WMF Purargan®, available from WMF specialist dealers.
- Dry the cookware well before storing it.

**Instructions for cleaning in the dishwasher:**

- Only use brand-name dishwasher detergents. Always refill the salt and rinse-aid dispensers promptly. No salt should come into contact with the inside of the dishwasher. Concentrated salt may cause corrosion. After filling the salt container, we therefore recommend that you run an intermediate rinse cycle while the machine is empty.
- Rust can be transferred to the cookware from other items in the dishwasher. This can cause corrosion damage if it is not removed immediately.
- Open the dishwasher as soon as possible after the end of the rinse cycle to enable ventilation.
- Remove cookware from the machine as soon as possible, and do not leave in damp air for longer periods. Otherwise, stains may appear on the surface.
- Dry the cookware well before storing it.

**Information for induction cookers**

Cooking at high temperatures may produce a humming noise. This noise occurs for technical reasons and does not indicate that your hob or cookware are faulty. The pot size and hob size must be the same, otherwise the hob (magnetic field) may not respond to the base of the pot.

### Information for electric hobs

For more efficient energy use, the hotplate diameter on electric hobs should match the diameter of the pot or frying pan. Please use the large hotplate.

### Disclaimer

We expressly point out that we shall accept no liability for damage attributable to the following causes:

- Improper use
- Unsuitable, 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 for supplementary parts and accessories.

Unless otherwise prescribed by law, we shall only be liable for damage resulting from intentional or grossly negligent action by the legal representatives of our company or their vicarious agents.

### Guarantee voucher

For this cookware, we only use perfect material, which we process using the latest methods. We therefore assume the full guarantee for material, processing and function.



## EXTRACTEUR DE JUS WMF

### Fait maison – délicieux et sain

Les jus de fruits et de légumes sont de véritables boissons énergisantes. Ils ont un goût délicieux, apportent de l'énergie et renforcent les défenses immunitaires. Les jus de fruits faits maison bénéficient en outre à votre santé. Pour cela, utilisez des fruits non traités issus de votre propre culture ou frais du marché, que vous préparez sans conservateurs ni additifs chimiques. De plus, l'extraction de jus à la vapeur ne fait que chauffer les fruits, sans les cuire. Cela permet de préserver non seulement l'arôme, la couleur et le goût, mais aussi les précieux minéraux et vitamines.

Vous pouvez mélanger différents fruits et déterminer vous-même, selon votre goût, la quantité de sucre que vous souhaitez ajouter. Vous pouvez utiliser les résidus de l'extraction du jus pour faire de la confiture ou de la compote. Versez immédiatement la pulpe chaude dans des bocaux et fermez-les hermétiquement. En outre, vous pouvez transformer le jus en gelée – il suffit de le porter brièvement à ébullition avec du sucre gélifiant.

Les amateurs de plats relevés peuvent préparer des jus à partir de légumes comme les tomates, les carottes, les betteraves rouges ou les oignons. Selon les goûts, assaisonnez avec du sel et des épices ou servez avec des herbes fraîches.

### Caractéristiques de qualité

Toutes nos félicitations!

Vous avez choisi un produit WMF de qualité. Il doit sa durée de vie remarquable à des matériaux de premier ordre, 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.

- Cromargan® : Acier inoxydable 18/10
- N'absorbe pas les odeurs, résiste aux acides alimentaires, hygiénique
- Facile d'entretien et lavable en lave-vaisselle
- Fond diffuseur TransTherm® pour une répartition uniforme de la chaleur Compatible tous feux – induction comprise



- Couvercle emboîtable en verre traité haute température permettant de surveiller la cuisson
- Poignées ergonomiques offrant une bonne prise en main

### Conseils pour la préparation

N'utilisez en principe que des fruits en parfait état et bien mûrs. Veillez à n'acheter ou à ne récolter que la quantité que vous pouvez utiliser à l'état frais. Lavez brièvement mais soigneusement les fruits et laissez-les bien s'égoutter. Coupez les pommes, les poires et les coings en morceaux, sans enlever le cœur. Couper la rhubarbe en morceaux. Il n'est pas nécessaire d'équeuter les fraises, les groseilles ou les groseilles à maquereau (pour autant que vous ne souhaitez pas utiliser les résidus). Dénoyauter au préalable les cerises, les prunes et les mirabelles.



## Extraction du jus

## Fabrication de gelée (ajouter 1 kg de sucre gélifiant\*)

Type de fruits (par kg)	Sucre gélifiant	Temps de cuisson*	Jus	Temps de cuisson
Fraises	50 g	30 – 45 min	0,75 l	4 min
Groseilles	150 – 200 g	45 – 60 min	1,0 l	4 min
Groseilles à maquereau	50 – 100 g	45 – 60 min	0,75 l	1 min
Framboises	50 g	30 min	0,75 l + jus d'un citron	4 min
Mûres	70 – 100 g	45 min	0,75 l + jus d'un citron	4 min
Cerises douces	50 g	45 min	0,75 l + jus de 2 citrons	4 min
Cerises acides	50 – 100 g	45 min	0,75 l + jus de 2 citrons	4 min
Abricots / pêches	50 g	45 – 60 min	0,65 l + 0,125 l d'eau	4 min
Prunes	50 – 100 g	45 min	0,75 l + bâton de cannelle	4 min
Pommes	50 g	60 – 75 min	0,75 l + jus d'un citron	4 min
Poires	50 g	60 – 75 min	0,75 l	4 min
Coings**	80 – 100 g	60 – 75 min	1,0 l	4 min

\* Valeurs moyennes, ces valeurs peuvent varier selon les goûts personnels

\*\* Laver soigneusement en frottant pour éliminer le duvet au goût âcre, ne pas épilucher.

### La recette

Sucrer les fruits précédemment préparés avec la quantité indiquée dans la recette et laisser macérer quelques heures. Vous obtiendrez ainsi plus de jus.

Remplir la casserole d'eau – au moins un litre.

Verser les fruits sucrés dans le panier vapeur perforé et placer ce dernier dans le récipient à jus. Veillez à ce que le tuyau en silicone soit bien fixé sur le manchon de sortie et que le collier de serrage ferme hermétiquement.

Porter l'eau à ébullition. La vapeur qui s'élève fait éclater les parois cellulaires des fruits.

Assurez-vous que l'eau bout régulièrement pendant toute la durée du processus et qu'il y a toujours suffisamment de liquide.

Environ cinq minutes avant la fin de la cuisson, videz un peu de jus (environ 0,5 l) et versez-le sur les fruits. Cela permet d'obtenir une concentration uniforme du jus.

Verser le jus dans des bouteilles préchauffées à l'aide du tuyau en silicone.

Pour ce faire, il est préférable de placer les bouteilles dans une casserole d'eau chaude lors de leur remplissage afin d'équilibrer la température. Laisser le jus déborder légèrement lors du remplissage et fermer immédiatement avec des bouchons en caoutchouc préalablement trempés dans de l'eau chaude. Avant de les utiliser, il est conseillé de stériliser les bouchons en caoutchouc (par exemple dans l'autocuiseur WMF).

Placer les bouteilles remplies sur un chiffon humide, les couvrir, les laisser refroidir et les étiqueter. Vous pouvez également fermer les bouteilles avec des bouchons en liège soigneusement stérilisés au préalable. Dans ce cas, ne remplir les bouteilles que jusqu'à environ 3 cm du bord et les boucher immédiatement. Une fois refroidis, sceller les bouchons avec de la cire liquide ou de la paraffine.

Les bouteilles fermées par des bouchons en caoutchouc se conservent debout, celles fermées par des bouchons en liège se conservent couchées.

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

- Avant la première utilisation, retirez les éventuels autocollants, rincez à l'eau chaude et séchez soigneusement.
- Ne faites jamais chauffer l'ustensile sans contenu et faites en sorte que le liquide de l'aliment ne s'évapore pas complètement. Si vous ne respectez pas cette consigne, vous risquez de brûler les aliments, d'endommager l'ustensile de cuisson ou d'endommager la source de chaleur en faisant fondre l'aluminium du fond.
- 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).
- 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 cas de traces tenaces, nous vous recommandons d'utiliser du WMF Purargan®, disponible auprès de votre distributeur WMF.
- Les produits abrasifs et la laine d'acier sont à bannir.
- Les ustensiles de cuisine doivent être soigneusement séchés avant d'être rangés.

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

- N'utilisez que des produits de marque. Remplissez toujours à temps les réservoirs de sel et de liquide de rinçage. Veillez à ce que du sel ne s'infiltre pas à l'intérieur de la cuve du lave-vaisselle. Une concentration de sel peut avoir un effet corrosif. C'est pourquoi nous recommandons d'effectuer un rinçage intermédiaire à vide de la machine après avoir rempli les réservoirs.
- Dans le lave-vaisselle, d'autres objets peuvent déposer de la rouille sur les récipients de cuisson. Nettoyez-la immédiatement pour que vos récipients de cuisson ne soient pas endommagés par la corrosion.
- Ouvrez dès que possible le lave-vaisselle après un nettoyage afin de l'aérer.
- Retirez dès que possible les ustensiles de cuisine du lave-vaisselle et ne les laissez pas longtemps mouillés pour éviter l'apparition de tâches.
- Les ustensiles de cuisine doivent être soigneusement séchés avant d'être rangés.

### Instructions pour les plaques à induction

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. Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre à la taille de la plaque de cuisson, sinon il est possible que la plaque de cuisson (champ magnétique) ne réagisse pas au contact du fond de la casserole.

### Instructions pour les cuisinières électriques

Avec les cuisinières électriques, afin d'exploitation l'énergie de manière plus efficace, les diamètres des plaques doivent plus ou moins correspondre aux diamètres des poêles. Utilisez la grande plaque de cuisson.

### Clause de 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.



# EXPRIMIDOR WMF

## Hechos en casa, deliciosos y sanos

Los zumos de fruta y verdura son auténticas bebidas energéticas. Son deliciosos, aportan energía y refuerzan el sistema inmunitario. Los zumos de fruta caseros también constituyen una valiosa aportación para su salud. De ello se encargan las frutas no tratadas de cosecha propia o frescas del mercado que se preparan sin conservantes ni aditivos químicos. Además, al exprimirlas con vapor, las frutas se calientan pero no se cuecen. De este modo, no solo conservan el aroma y el sabor, sino también los valiosos minerales y vitaminas.

Se pueden mezclar frutas diferentes y decidir por cuenta propia cuánta azúcar se desea añadir según el propio gusto. Los restos que quedan al exprimir se pueden utilizar para hacer mermelada o mus. Se deben colocar inmediatamente en tarros de vidrio mientras están calientes y cerrarlos bien. También se puede convertir el zumo en gelatina, solo hay que hervirlo con azúcar gelificante.

A quienes les guste el picante, pueden hacer zumos de verduras como el tomate, la zanaho-

ria, la remolacha o la cebolla. Se pueden sazonar al gusto con sal y especias o servir con hierbas frescas.

## Características de calidad

Enhorabuena.

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.

- Cromargan®: acero inoxidable 18/10
- De sabor neutro, resistente a los ácidos alimenticios, higiénico
- De cuidado fácil y apto para el lavavajillas
- Fondo TransTherm® para un reparto uniforme del calor. Para todo tipo de cocinas incluidas las de inducción
- Tapa de cristal resistente al calor para ver durante el proceso
- Asas ergonómicas que se sujetan muy bien con la mano

### Consejos para la preparación

Utilice esencialmente solo fruta madura en perfectas condiciones. Asegúrese de que compra o cosecha solo la cantidad que pueda preparar estando fresca. Lave la fruta brevemente pero a fondo y escúrrala bien. Trocee las manzanas, peras y los membrillos sin quitarles el corazón. Trocee el ruibarbo. A las fresas, grosellas o arándanos no es necesario deshuesarlas (salvo que desee elaborar los restos). Quite previamente el hueso de las cerezas, ciruelas y demás.



## Exprimir

## Elaboración de gelatina (agregar 1 kg de azúcar gelificante\*)

Tipos de fruta (por kilo)	Azúcar gelificante	Tiempo de cocción*	Zumo	Tiempo de ebullición
Fresas	50g	30 – 45 min	0,75l	4 min
Grosellas	150 – 200 g	45 – 60 min	1,0l	4 min
Arándanos	50 – 100 g	45 – 60 min	0,75l	1 min
Frambuesas	50g	30 min	0,75l + el zumo de 1 limón	4 min
Zarzamoras	70 – 100 g	45 min	0,75l + el zumo de 1 limón	4 min
Cerezas	50g	45 min	0,75l + el zumo de 2 limones	4 min
Guindas	50 – 100 g	45 min	0,75l + el zumo de 2 limones	4 min
Albaricoques / melocotones	50g	45 – 60 min	0,65l + 0,125l de agua	4 min
Ciruelas	50 – 100 g	45 min	0,75l + canela en rama	4 min
Manzanas	50g	60 – 75 min	0,75l + el zumo de 1 limón	4 min
Peras	50g	60 – 75 min	0,75l	4 min
Membrillos**	80 – 100 g	60 – 75 min	1,0l	4 min

\* Los valores promedio pueden variar según el gusto personal

\*\* Lavarlos a fondo y quitar la pelusa amarga, no pelarlos



**Proceda de la siguiente manera**

Mezcle la fruta preparada con la cantidad de azúcar indicada en la receta y deje reposar unas horas. Así se consigue más zumo.

Llene con agua el recipiente previsto para ello, al menos un litro.

Introduzca la fruta azucarada en el elemento de vapor perforado y colóquelo en el recipiente para zumo. Asegúrese de que el tubo de silicona está bien fijo en las boquillas de llenado y que la abrazadera cierra herméticamente.

Lleve el agua a ebullición. El vapor que asciende hace que las paredes celulares de las frutas se rompan.

Asegúrese de que el agua hierva uniformemente durante todo el tiempo y de que siempre haya suficiente líquido.

Unos cinco minutos antes del final del tiempo de cocción, deje salir algo de zumo (aprox. 0,5l) y viértalo sobre la fruta. De este modo se consigue una concentración uniforme del zumo.

Vierta el zumo en botellas previamente calentadas con ayuda del tubo de silicona.

Para ello lo mejor es poner las botellas en una olla con agua caliente mientras se llenan para conseguir una compensación de la temperatura. Deje que rebose un poco de zumo al llenar y cierre inmediatamente con los tapones de goma ya preparados en el agua caliente. Los tapones de goma deben esterilizarse antes de usarlos (p. ej. en la olla rápida WMF).

Coloque las botellas llenas sobre un paño húmedo, tápelas, deje que se enfrien y etiquételas. También se pueden cerrar las botellas con tapones de corcho, que deben esterilizarse a fondo previamente. En ese caso, llene las botellas solo hasta aprox. 3 cm por debajo del borde y ponga inmediatamente el tapón de corcho. Una vez enfriadas las botellas, selle los tapones de corcho con cera líquida o parafina.

Las botellas cerradas con tapones de goma se guardan en posición vertical, si es con tapones de corcho en posición horizontal.

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

- Antes del primer uso, elimine los posibles adhesivos que hubiera, lave bien con agua caliente y seque.
- No caliente nunca la batería vacía y procure que el líquido de cocción no se evapore del todo en ningún caso. Si no se tiene esto en cuenta, el alimento se puede quemar y la olla se puede estropear, e incluso la fuente de calor podría verse afectada por derretimiento del aluminio en la base.
- Lave con agua caliente lo antes posible después del uso.
- Reblandezca los restos de alimento adheridos y elimínelos suavemente con una esponja o un cepillo. (Recomendamos el estropajo Scotch-Brite 3M "Cero rayas con fibra 3M").
- No utilice estropajos metálicos 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. Para las manchas incrustadas, recomendamos que utilice Purargan® de WMF, disponible en los distribuidores especializados de WMF.

- Guarde la batería de cocina siempre bien seca.

**Indicaciones para la limpieza 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 a las baterías de cocina. Ese óxido puede producir daños por corrosión si no se elimina de inmediato.
- Abra el lavavajillas lo antes posible para que se ventile después de que termine el programa de lavado.
- Saque la batería de cocina del lavavajillas a la mayor brevedad posible y no deje que permanezca húmeda durante mucho tiempo, pues, de lo contrario, pueden formarse manchas.
- Guarde la batería de cocina siempre bien seca.

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

A altas temperaturas de cocción puede oírse un zumbido. No se preocupe, este ruido se debe a 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.

### **Indicaciones para cocinas eléctricas**

Para aprovechar mejor la energía, el diámetro de la placa de la cocina eléctrica debería ser aproximadamente igual que el diámetro de la cacerola y la sartén. Utilice la placa grande.

### **Exención de responsabilidad**

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.



## ESTRATTORE DI SUCCO WMF

### Fatto in casa - delizioso e sano

Succhi di frutta e verdura sono veri Power Drink. Hanno un buon sapore, danno energia e rafforzano il sistema immunitario. Inoltre, i succhi di frutta fatti in casa apportano un importante contributo alla salute. E questo grazie alla frutta non trattata di propria produzione o fresca del mercato che viene lavorata senza conservanti e additivi chimici. Inoltre, estraendo i succhi con il vapore la frutta viene solo riscaldata, non cotta. In questo modo non si conserva solo l'aroma, il colore e il gusto, bensì anche minerali e vitamine preziosi.

Si possono mescolare diversi tipi di frutta e si decide a piacere quanto zucchero aggiungere. I residui che rimangono dopo l'estrazione possono essere recuperati per fare marmellate o conserve. Quando sono caldi, riempire immediatamente i vasetti e chiudere bene. Inoltre, è possibile trasformare il succo in gelatina scaldandolo leggermente con zucchero gelatinizzante.

Tutti coloro a cui piace il piccante possono fare succhi con vegetali quali pomodori, carote, barbabietole o cipolle. Aggiustare di sale e spezie a seconda del gusto o servire con erbe fresche.

### Caratteristiche qualitative

Congratulazioni

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.

- Cromargan®: acciaio inox 18/10
- Neutrale ai sapori, resistente agli acidi alimentari, igienico
- Facile da pulire e adatto per lavastoviglie
- Fondo universale TransTherm® per l'uniforme diffusione del calore Adatto a tutti i tipi di piani di cottura, anche a induzione
- Coperchio a incastro di vetro resistente al calore per una cottura visibile
- Manici ergonomici per una buona presa

### Consigli per la preparazione

Utilizzare sostanzialmente solo frutta matura in perfette condizioni. Fare attenzione a comprare o raccogliere solo la quantità di cibo fresco che si vuole preparare. Lavare la frutta brevemente ma a fondo e lasciare asciugare bene. Sminuzzare le mele, le pere e le mele cotogne, senza rimuovere i torsoli. Tagliare a pezzi i rabarbari. Non c'è bisogno di togliere il picciolo alle fragole, ai ribes o all'uva spina (se non si vogliono riutilizzare i residui). Togliere il picciolo alle ciliegie, alle prugne e alle mirabelle.



**Estrazione del succo****Preparazione di gelatina**

(Aggiungere 1 kg di zucchero gelatinizzante\*)

Tipi di frutta (per kg)	Zucchero da conservazione	Tempo di cottura a fuoco lento*	Succo	Tempo di cottura
Fragole	50 g	30 – 45 min.	0,75 l	4 min.
Ribes	150 – 200 g	45 – 60 min.	1,0 l	4 min.
Uva spina	50 – 100 g	45 – 60 min.	0,75 l	1 min.
Lamponi	50 g	30 min.	0,75 l + succo 1 limone	4 min.
More	70 – 100 g	45 min.	0,75 l + succo 2 limoni	4 min.
Ciliegie dolci	50 g	45 min.	0,75 l + succo 2 limoni	4 min.
Amarene	50 – 100 g	45 min.	0,75 l + succo 2 limoni	4 min.
Albicocche/pesche	50 g	45 – 60 min.	0,65 l + 0,125 l di acqua	4 min.
Prugne	50 – 100 g	45 min.	0,75 l + bastoncino di cannella	4 min.
Mele	50 g	60 – 75 min.	0,75 l + succo 1 limone	4 min.
Pere	50 g	60 – 75 min.	0,75 l	4 min.
Mele cotogne**	80 – 100 g	60 – 75 min.	1,0 l	4 min.

\* I valori medi possono variare in base ai gusti personali

\*\* Lavare a fondo e grattugiare la lanugine aspra, non sbucciarla

## Procedimento

Zuccherare la frutta preparata con la quantità indicata nella ricetta e lasciare riposare per qualche ora. In questo modo si ottiene più succo.

Riempire il contenitore dell'acqua con almeno un litro di acqua.

Mettere la frutta zuccherata nell'insero per cottura a vapore e mettere quest'ultimo nel recipiente di raccolta. Fare attenzione che il tubo di silicone sia ben posizionato sul supporto di riempimento e che la cravatta fermatubi sia ben chiusa.

Far bollire l'acqua. Il vapore che sale fa scoppiare le pareti cellulari della frutta.

Fare attenzione che l'acqua bolla in modo uniforme per tutta la durata e che ci sia sempre sufficiente liquido a disposizione.

Circa cinque minuti prime della fine del tempo di cottura far defluire un po' di succo (ca. 0,5l) e versare sulla frutta. In questo modo il succo mantiene una concentrazione omogenea.

Con il tubo di silicone versare il succo nelle bottiglie preriscaldate.

La cosa migliore da fare in fase di versamento è mettere le bottiglie in una pentola con acqua calda, in modo da creare una temperatura omogenea. In fase di versamento lasciare traboccare un po' di succo e chiudere subito con i tappi di gomma pronti nell'acqua calda. Prima dell'uso sterilizzare i tappi di gomma (ad es. con la pentola a pressione di WMF).

Posizionare le bottiglie riempite su un panno umido, coprirle, lasciarle raffreddare e darle di etichetta. Si possono chiudere le bottiglie anche con tappi di sughero che in precedenza sono stati accuratamente sterilizzati. Quindi, riempire le bottiglie solo fino a ca. 3 cm dal limite e applicare subito il tappo di sughero. Dopo il raffreddamento impermeabilizzare i tappi di sughero con cera liquida o paraffina.

Le bottiglie chiuse con tappi di gomma devono essere conservate in posizione verticale, mentre quelle con i tappi di sughero vanno conservate in orizzontale.

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

- Prima del primo impiego, rimuovere gli adesivi eventualmente presenti, lavare ad alte temperature e asciugare con cura.
- Non riscaldare mai la batteria da cucina senza alimenti e fare attenzione che i liquidi di cottura non evaporino mai completamente. Non osservando questa indicazione si rischia di bruciare le pietanze e di provocare danni alle pentole o alla fonte di calore tramite la fusione dell'alluminio sul fondo.
- Dopo l'impiego, lavare con acqua calda quanto prima.
- Ammorbidire i residui delle pietanze rimasti attaccati e rimuoverli con delicatezza con una spugna o una spazzola. (Si consiglia la spugna Scotch Brite "3M antigraffio").
- Non utilizzare pagliette in acciaio o prodotti abrasivi granulosi.
- L'acqua calcarea e determinate pietanze possono provocare la formazione di depositi di calcare e colorazioni bluastre all'interno. Rimuovere tempestivamente e con regolarità tali depositi, facendo bollire dell'aceto nella pentola. Nei casi difficili, si consiglia di usare WMF Purargan®, disponibile presso i rivenditori specializzati WMF.

- Conservare la batteria di pentole ben asciutta.

**Istruzioni per il lavaggio in lavastoviglie:**

- Adoperare esclusivamente detergenti di qualità. Riempire sempre tempestivamente anche i contenitori del sale e del brillantante e accertarsi che il sale non cada all'interno della macchina. Il sale può provocare corrosioni. Per questo motivo, dopo aver riempito i suddetti contenitori, si consiglia di effettuare un risciacquo a lavastoviglie vuota.
- Potrebbe accadere che la ruggine proveniente da altri oggetti presenti all'interno della lavastoviglie si depositi sulla pentola. Se non prontamente eliminate, le macchie potrebbero provocare corrosioni.
- Alla fine del ciclo di lavaggio, aprire lo sportello della lavastoviglie il prima possibile per consentire un'adeguata ventilazione.
- Estrarre quanto prima le pentole dalla macchina e non lasciarle umide a lungo per evitare la formazione di macchie.
- Conservare la batteria di pentole ben asciutta.



### **Indicazione per i piani di cottura a induzione**

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.

### **Indicazione per i piani di cottura elettrici**

Al fine di sfruttare al massimo l'energia del piano cottura, è consigliabile utilizzare pentole e padelle della stessa grandezza della fonte di calore. Utilizzare il piano di cottura grande.

### **Esclusione della responsabilità**

La 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 e 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.



# WMF 榨汁机

## 自制果汁 – 美味而健康

果汁和蔬菜汁是真正的能量饮料。它们不仅味道好，还能提供能量并加强免疫力。自制果汁也非常有助于您的健康。特别是使用自己种植或是从市场新鲜购买并且未经处理的水果制成的果汁，不需任何防腐剂和化学添加剂。此外，蒸汽榨汁并非要将水果制熟，而只是加热。从而不仅保留了果香、果色和果味，还包括珍贵的矿物质和维生素。

您可以混合不同的水果，并且您可以自己根据口味决定要添加多少糖。榨汁时剩下的残留物可用作果酱。趁热倒入保鲜罐并密封好。此外，也可以将果汁加工成果冻。为此，只需将其与果酱糖一起煮沸即可。

喜欢浓郁味道的，则可以用西红柿、胡萝卜、甜菜根或洋葱等蔬菜榨汁。根据口味需要，可用盐和调味品进行调味或添加新鲜的香草。

## 品质特征

恭喜。

您选择了 WMF 的品质产品。高档的材料、一流的做工和严格的质量检验确保了我们的产品拥有长效的使用寿命。成熟的设计和齐备的功能确保了高实用性。

- Cromargan®：不锈钢 18/10
- 无味、耐食醋、卫生干净
- 易保养，适用于洗碗机清洗
- TransTherm® 通用型锅底能够确保均匀的热分配，适用于所有灶具类型，包括电磁炉
- 由耐高温玻璃制成的插入式盖子，让烹饪过程一目了然
- 符合人体工学设计的手柄，可牢固地握在手中

### 准备工作提示

请确保使用完好成熟的水果。请注意购买或采摘的水果数量能够满足您榨汁所需的量即可。简单、彻底地清洗水果并沥干水分。如果使用苹果、梨和木瓜，请将其切小块，但注意不要去核。如果是大黄苜，也需切成小块。草莓、醋栗或鹅莓不需要去梗（如果您不想进一步加工残渣）。使用樱桃、李子和黄香李榨汁时，需要事先去核。



## 榨汁

## 果冻的制作 (添加 1 公斤的果酱糖\*)

水果品种 (每 kg)	果酱糖	烹饪时间*	果汁	蒸煮时间
草莓	50 克	30-45 分钟	0.75 公升	4 分钟
醋栗	150-200 克	45-60 分钟	1.0 公升	4 分钟
鹅莓	50-100 克	45-60 分钟	0.75 公升	1 分钟
覆盆子	50 克	30 分钟	0.75l + 果汁 1 柠檬	4 分钟
黑莓	70-100 克	45 分钟	0.75l + 果汁 1 柠檬	4 分钟
甜樱桃	50 克	45 分钟	0.75l + 果汁 2 柠檬	4 分钟
酸樱桃	50-100 克	45 分钟	0.75l + 果汁 2 柠檬	4 分钟
杏子 / 桃子	50 克	45-60 分钟	0.65l + 0.125l 水	4 分钟
李子	50-100 克	45 分钟	0.75l + 桂皮	4 分钟
苹果	50 克	60-75 分钟	0.75l + 果汁 1 柠檬	4 分钟
梨	50 克	60-75 分钟	0.75 公升	4 分钟
木瓜**	80-100 克	60-75 分钟	1.0 公升	4 分钟

\* 平均值, 根据个人口味可能有偏差

\*\* 彻底清洗并擦去绒毛, 不要剥皮

## 制作方法

在准备好的水果中加入配方中指定的糖量，然后放置几个小时。这样会得到更多果汁。

给水壶加水（至少一升）。

将加了糖的水果倒入带孔蒸篮中并将其装入果汁容器中。确保硅胶软管牢固地固定在填充接管上并会用软管夹夹紧保持密封。

将水煮沸。上升的蒸汽导致水果的细胞壁破裂。

确保水在整个过程中均匀沸腾，并且机器内始终有足够的水。

在烹饪时间结束前约 5 分钟，放掉一些果汁（约 0.5 升），然后倒在水果上。这样，果汁的浓度会很均匀。

用硅胶软管将果汁装入已预热的瓶子中。

最好的方法是在灌装时将瓶子放入一锅热水中，以平衡温度。装瓶时让果汁溢出一点，并立即用在热水中准备好的橡胶盖密封。使用前，要对橡胶盖进行消毒（例如：在 WMF 高压锅中）。

将装满的瓶子放在湿布上，盖上盖子，让其冷却并贴上标签。您也可以事先仔细消毒的软木塞将瓶子封闭起来。然后将瓶子装满至边缘以下约 3 cm 处，并立即塞上软木塞。冷却后，用液体蜡或石蜡密封软木塞。

将用橡胶盖堵住的瓶子直立存放，用软木塞封口的瓶子水平存放。

### 首次使用之前，请完整通读以下操作保养须知。

- 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。
- 不要加热空的锅具，并确保食物中的液体不会完全蒸发。不注意可能导致食物烧焦、锅具损坏或因锅底铝材熔化而损坏热源。
- 使用完毕后尽快用热水冲洗。
- 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。（我们建议使用 Scotch Brite 清洁海绵“不刮擦 3M”）。
- 不得使用钢丝球或含沙型去污剂。
- 可能因含钙水和特定食物而在锅内产生水垢污渍或变成蓝色。请用醋蒸煮锅具，以及早和定期清除这些污渍。对于顽固污渍，我们建议使用 WMF Purargan®，可在 WMF 专业经销商处购买。
- 锅具要充分擦干保管。

### 在洗碗机中清洗的须知：

- 只使用品牌清洗剂。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。
- 洗碗机中的其他物体可能会将铁锈转移到锅具上。如不立即清除这种外部锈蚀，则会造成腐蚀损坏。

- 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，不要让其长时间处于潮湿环境下，否则可能产生水渍。
- 将锅具充分擦干存放。

### 电磁炉须知

烹饪挡位很高时可能发出嗡嗡声。这种声音的产生是由于技术原因，并不代表您的灶具或锅具出现故障。锅的大小和炉头的大小必须一致，因为否则会造成炉头（磁场）对锅底没有响应。

### 电炉上的使用指南

使用电炉时，为了更好地充分利用能源，灶板直径应与锅底直径大抵相符。请使用大炉盘。

## 免责声明

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
- 装入与原款型不符的备件

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

本锅具由完好的材料并采用最先进的工艺加工而成。因此，我们对材料、做工和功能承担全部质保。



WMF GmbH WMF Platz 1 73312 Geislingen/Steige Germany [wmf.com](http://wmf.com)

07 9780 9990 08/22