



Perfect Ultra

12°C



Cromargan®
Stainless steel 18/10
Made in Germany

CE
4,5l

Tel: 68185038

Perfect Ultra

Perfect Ultra



30a



30b



30c



30d



Perfect Ultra



Perfect Ultra



Perfect Ultra

压力锅零配件



60 9614 9990 (20)



08 9612 6030 (9)



08 9611 6030 (6)



08 9610 6030 (5)



60 6855 9990 (10)



60 9613 9510 (4)



60 9612 9510 (13)



60 9611 9510 (14)



60 9610 9510 (2)



07 8940 6000



07 8941 6000



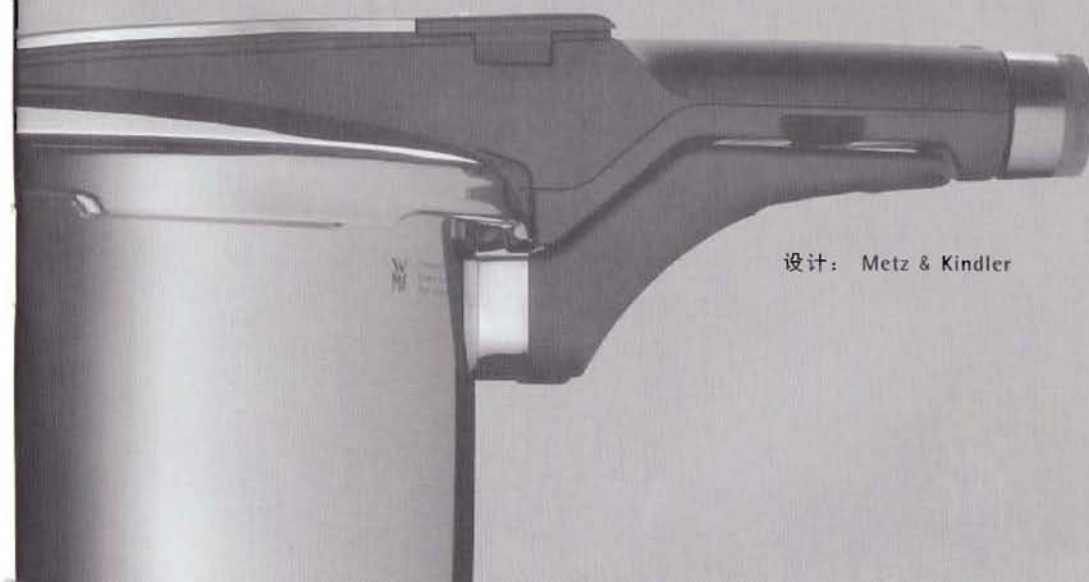
07 8944 6100



07 8942 6030

Perfect Ultra

使用说明书



设计: Metz & Kindler

目录

1. 安全提示
2. 计时器的使用
3. 压力锅的使用
4. 压力锅操作注意事项
5. 压力锅使用说明
6. 四种减压方式
7. 维护与保养
8. 多功能用途
9. 质保声明
10. 免责声明
11. 一般故障处理和维修
12. 烹饪时刻表

压力锅附件和配件
见封面

安全提示

1.

1. 使用压力锅之前请仔细阅读本说明，不适当的操作会导致锅具损坏。

2. 建议未阅读本操作说明之前不要使用压力锅。

3. 锅具使用时请不要让小孩靠近，以免发生意外。

4. 禁止将压力锅放进烤箱中，烤箱的高温会使压力锅的把手、主阀门和安全阀受损。

5. 压力锅尚未完全排压前必须小心移动，不要触碰烫热的金属表面，必要时戴上隔热手套。

6. 压力锅只能用于所属用途上，不可用作其它目的。

7. 压力锅利用压力烹饪，不适当的操作会烧毁压力锅。加热之前，请确保锅盖完全盖好。相关信息可在本使用说明中找到。

8. 不要强行打开压力锅，不要在锅内压力没有完全排空前打开锅盖。相关信息可在本使用说明中找到。

9. 不要无水空锅加热，会造成锅具严重损坏。最低水位：1/4升。

重要提示：切记不要让食物中的水分完全蒸发。过分干烧会导致食物烧焦粘连在锅具上，塑胶柄或锅底铝块烧融以致损坏锅具。如果发生以上情况请立即关闭热源，等压力锅完全冷却后再移开。

安全提示

1.

10. 不要在压力锅内加入超过容量 2/3 的食物。烹饪容易膨胀的食品，例如米饭或菜干等，请不要超过总容量的一半，并按照使用说明书相关的内容操作。
11. 使用压力锅时请不要长时间离开，注意调节火力，确保烹饪指示器上升至相应橙色圈。如果加热温度过高，蒸汽会从主阀门排出，烹饪时间过长、大量水分蒸发，会影响锅具使用效果。
12. 请配套使用说明书中列明的炉具。
13. 如果烹饪带皮的肉类（如牛舌），请注意此类食品会在压力作用下发生膨胀，不要在表皮膨胀时刺穿肉块，否则容易引起烫伤。
14. 打开压力锅之前请均匀摇动锅身，以避免蒸汽泡飞溅发生烫伤，特别是使用快速排气或自来水冷却降压方法时。
15. 如果使用快速排气或自来水冷却降压的方法时，注意手、头部及身体远离蒸汽正面排出位置，避免烫伤。
16. 使用前请检查安全阀、主阀门和密封圈是否正常。只有在功能正常的情况下能确保压力锅的安全，相关信息可在本使用说明中找到。
17. 禁止使用压力锅在加压的情况下油炸食品。
18. 除了进行使用说明中所列举的必要维护之外，不要尝试拆装任何安全部件。

19. 必须定期更换磨损的部件。特别是当其表面褪色，出现裂纹及其他破损现象，或者部件松动，不能与其他部位匹配时，请及时使用 WMF 原装配件更换。

20. 请使用 WMF 原装配件。使用相同型号的锅身与锅盖。

21. 千万不要在压力锅的任何一个部件损坏、变形或状况异常与说明书描述不符的情况下使用压力锅。当您遇到此类情况，请与附近的 WMF 零售商或 WMF 客户服务部门联系。

关于计时器和电池的重要提示：

计时器不适合 3 岁以下儿童使用，内部小配件（电池盖、密封圈、电池）容易被儿童误食或者吞入导致意外。

如果计时器的液晶显示屏幕被损坏，小心不要让碎片划伤。不要让内部液晶接触到您的皮肤、眼睛或进入口腔。电池不可充电。更换电池时，请注意不要让触片伤害自己。电池有可能发生泄漏，如果泄漏物沾染上您的手或是衣物请马上用水清洗，如果泄漏物接触到您的眼睛请尽快用大量清水冲洗后找医生检查。不要试图损坏、钻开电池外壳或是把电池丢入明火中。请按使用说明更换相同型号电池。使用后的电池不要随便丢弃，应统一回收。



请妥善保存好使用说明书。

计时器的使用

2.

您可以选择带计时器烹饪或不带计时器烹饪。

重要提示：

不要将计时器放置在磁场附近。

计时器与压力锅手柄完整配套，不要随意更换。如果您拥有多款WMF Perfect Ultra压力锅，请注意不要随意交换各自的计时器以避免显示器出现错误。

2.1 计时器的激活与设置

计时器只有放置在锅手柄（5）上才能完成激活与设置。

按住计时器上的“+”键（25），计时器（12）被激活。大约2秒钟后，液晶显示器（20）显示原位»00«。此时，可以利用“+”/“-”键(25)/(26)来设置烹饪所需时间（最多99分钟）。长按选择键，液晶显示时间会快速跳动。锅具加热后，锅内压力开始上升。计时器上红色指示器（24）闪亮，此时不可再打开锅盖。当继续加热到预设烹饪温度时，烹饪计时开始，此时计时器（12）脆鸣3声，液晶显示器开始倒计时，显示器（20）右上角（22）按秒显示烹饪剩余时间。在烹饪过程中，您也可以随时调整烹饪时间，只需将计时器放置在手柄上，利用“+”/“-”键(25)/(26)进行时间更改。同时也可以长按“+”/“-”键(25)/(26)，直到信号消失，关闭计时器（12）。

2.2 倒计时结束

当预设烹饪时间倒数结束时，计时器脆鸣5声，此时，请按“+”或“-”键(25)/(26)停止报警，否则提示信号会继续响4次。只有当锅内压力完全排出后，才可以打开锅盖，此时计时器（12）红灯变成绿灯（w）闪亮，1分钟后绿灯（24）自动熄灭。

新压力锅的使用

2.3 取下计时器

只需往上方从手柄中直接取出计时器（12）即可（X）。

只有当计时器（12）开始计时，即锅具达到预设温度、显示器上面时间（21）开始运行之后，才可以把计时器从手柄中取走。取出计时器（12），红灯消失（24），但计时器上的时间（21）依旧显示。

烹饪时间结束时，计时器会提醒。即使计时器（12）被取走，也会脆鸣提醒5声，然后信号消失。

烹饪计时过程中，可以随时取下或装上计时器（12）。若要更改预定烹饪时间，必须把计时器（12）安装到手柄（5）上才能进行设置。

2.4 计时器的保养与维护

只需用布擦干，不可以放进水里或洗碗机清洗，避免弄湿电池。

2.5 计时器电池的更换

电池后盖在计时器（12）的背面。请使用硬币打开电池后盖（Y），把电池（cr2450,3伏锂电）按照正负极装好（Z），同样用硬币关上电池后盖即可（Y）。

计时器的使用

2.

2.6 更换计时器及其初始设置

当需更换计时器时，请到WMF专柜配换新的计时器。在第一次使用新计时器之前，需按照以下操作指引对新计时器进行初始设置。在未完成初始设置之前，请勿随便按计时器上的键。

初始设置新计时器：

把新计时器安装在锅手柄上；

往压力锅内倒入1/4升的水，然后关好锅盖；

将金属旋转按钮向前推进后，选择烹饪档位2档，然后开始加热；

当手柄前方开始喷出蒸汽时，就按一下“+”键；

液晶显示器会显示“CA”，两秒后计时器上的绿灯亮起；

初始设置完成，这个新计时器就可以在这个压力锅上正常使用了。

注：以上操作只适合单独购买的计时器零件，和压力锅一起配套购买的计时器无需进行以上操作。

新压力锅的使用

3.

新压力锅的第一次使用

3.1 怎样打开锅盖

锅手柄上的金属旋转按钮（8）转动至»open/close«（30a）的位置，然后向后拉出（30b），直到手柄与按钮中间绿色标记完全出现，此时把锅盖手柄（5）向右推，使锅盖上的定位标记线与锅身手柄的标记线同一条直线上（B），即可打开锅盖。

3.2 新锅的首次清洗

第一次使用新压力锅，需要摘除商品标签，清洗压力锅的各个部件（请参考章节»锅具的清洗«）。

翻转锅盖，沿锅手柄（5）上箭头方向按下橙色键（7），拆除锅把手（C），在水龙头下冲洗；取下密封胶圈（10）用水清洗后抹干。

3.3 怎样盖上锅盖

将锅手柄（5）装上锅盖（D），使橙色键（7）与锅盖边缘“咔哒”一声完全咬合；装上密封胶圈（10）；将锅盖上的定位标记线对准锅身手柄上的标记线位置，向左盖上锅盖（B）；最后，将金属旋转按钮向前推进后，选择所需的烹饪档位1档或2档（30c）/（30d）即可。

压力锅操作 注意事项

4.

4.1 每次使用前请检查安全装置

确保密封胶圈(10)和锅盖边缘保持清洁,检查锅盖内侧(E)安全阀(4)的小钢球是否处于看得见的位置。如果小球在安全阀(4)的上半格,请拆下手柄(5),把小钢球按回到下半格中。用手指轻压测试主阀门(3)的活动性能(G)。检查烹饪指示器垫圈(2)、残余压力安全装置垫圈(13)和排气孔径垫圈(14)的位置与是否有损坏。最后装上锅手柄,盖上锅盖。

4.2 液体容量

为确保注入适量的液体,压力锅内壁标有液体容量刻度线,方便度量。无论是否使用蒸屉烹饪,请确保锅内至少有1/4升液体以帮助蒸汽的产生;为不影响压力锅的使用效果,所注入容量不超过压力锅总容量的2/3;当烹饪容易产生泡沫或膨胀的食物(如肉汁汤、内脏、豌豆等),最多只能加入压力锅容量的一半。(参照章节»天然食品烹饪«获取更多信息)烹饪前如事先需要翻炒食物(如洋葱、肉块等),您可以不上盖把WMF压力锅作为普通锅具使用,然后取出锅内残渣,注入至少1/4升液体,盖上锅盖,完成余下烹饪步骤。

警告!

不要在没有加入足够液体的情况下使用压力锅烹饪,不要让压力锅内的水分完全蒸干。不按照使用说明书操作压力锅会导致食品烧焦、损坏锅具或塑胶手柄(请参考章节安全提示9)

压力锅操作 说明

5.

5.1 概述

WMF新款压力锅利用压力烹饪食物,温度超过100°C,可以节省高达70%的烹饪时间和大量能源;短时间的蒸汽烹饪可以更好地保存食物的原汁原味和维他命。

5.2 蒸屉的使用

根据压力锅的不同大小,您可以选用蒸屉或三角架来辅助烹饪食品。WMF零售商有蒸屉和三角架出售。

5.3 如何加热

盖上锅盖,可参照烹饪时刻表,使用金属旋转按钮(8)选择烹饪档位(30c)/(30d)加热:

1档:第一条橙色圈出现,适用于易熟的食物,例如:鱼类、蔬菜类

2档:第二条橙色圈出现,适用其他不易熟的食物,例如:肉类

计时器(12)放置在手柄(5)上,激活计时器,输入所需烹饪时间,开中小火加热;加热过程中先通过锅盖的安全阀门(4)排出多余的空气,直到阀门关闭,锅内压力开始上升;计时器(12)红灯(24)闪亮,此时不允许再打开锅盖;随着加热升温,可以通过烹饪指示器(1)旁边的凹槽(I)位置观察指示器开始上升,及时调节炉火。当加热到达预设烹饪温度时,计时器脆鸣3声,倒计时开始(V)。



5.4 烹饪时间

计时器(12)发出3声脆鸣信号，烹饪计时开始。烹饪过程中请留意烹饪指示器(1)的位置保持平稳，并相应控制火候大小。如果烹饪指示器(1)低于所预设橙色指示圈，则需要继续加热，相应延长烹饪时间。

若烹饪指示器(1)高于预设温度(30c)/(30d)，蒸汽压力过高。多余的蒸汽会通过锅盖手柄(5)上的主阀门(3)排出。此时请将压力锅从火源上移开，待烹饪指示器(1)下降到相应橙色指示器后，放回火源，调低火候。

WMF压力锅节省烹饪时间和能源，是因为食物处于蒸汽产生较高温度的条件下烹饪：

- 第一条橙色指示圈，锅内大约110° C (操作压力45 kPa，调节压力90 kPa) 适用于易熟的食物，如鱼类，蔬果类
- 第二条橙色指示圈，锅内大约119° C (操作压力95 kPa，调节压力130 kPa，最大压力150 kPa) 适用于其他不易煮熟的食物，如肉类等；

为了节约能源，请在烹饪时间结束前关掉火源，利用锅底余热可以完成剩余烹饪过程；

相同食品的烹饪时间会因为形状，大小和数量的不同而有所区别。

5.5 电磁炉的选用

WMF压力锅专利锅底TransTherm®适用于各种炉灶，包括电磁炉；使用电磁炉时，请选用与锅底大小相匹配的炉面，以便达到最佳的导热效果。

压力锅操作说明

5.

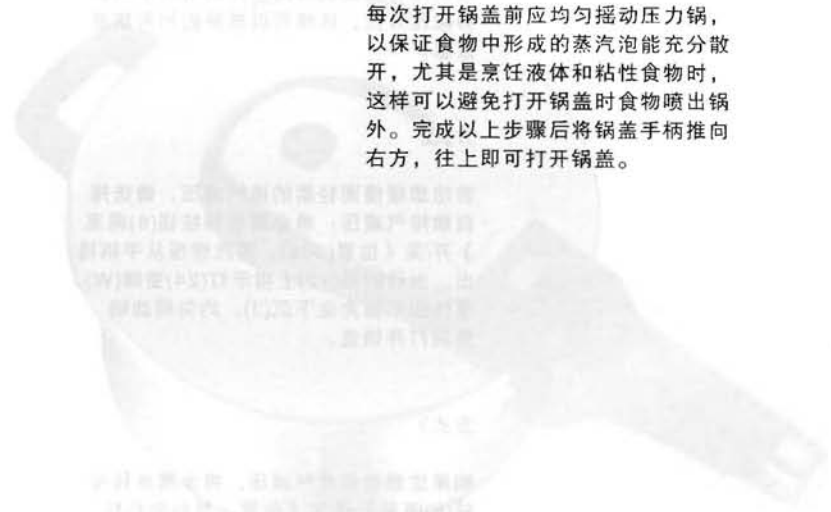
5.6 烹饪结束后如何打开锅盖

烹饪时间结束时，计时器(12)脆鸣5声，此时，请按下“+”或“-”键(25)/(26)以停止提醒信号，否则，提醒信号会延续响4次。

以下有4种方法可以给压力锅减压（见下页）。

只有当锅内的压力完成消失后才可以打开锅盖，此时计时器(12)上红灯变绿灯闪亮(W)，而且烹饪指示器(1)完全沉入手柄(5) (J)。若计时器(12)上还亮着红灯，即便烹饪指示器(1)已经完全下沉，但是残余压力安全装置还在工作，不能马上打开锅盖，请前推、后拉金属旋转按钮(8) (A)，直到红灯变绿灯。

每次打开锅盖前应均匀摇动压力锅，以保证食物中形成的蒸汽泡能充分散开，尤其是烹饪液体和粘性食物时，这样可以避免打开锅盖时食物喷出锅外。完成以上步骤后将锅盖手柄推向右方，往上即可打开锅盖。



四种减压方式

6.

重要提示：当您烹饪容易产生泡沫或会发生膨胀的食物如豌豆、肉汁汤、谷物时，请不要使用第2、3、4种方式减压。烹饪带皮马铃薯时，若使用第2、3、4种方式减压会导致马铃薯皮破裂。采用拉出金属旋转按钮紧急排气或使用自来水冷却减压时，请注意头、手和身体不要靠得太近，避免被蒸汽烫伤。

方式1

直接将锅具从火源上移开，等烹饪指示器(1)完全沉入手柄(J)、计时器(12)上指示灯(24)变成绿色后(W)，将金属旋转按钮(8)旋转至《开/关》位置(30a)，然后向后拉(30b)。此时会有部分残余蒸汽从手柄(5)下方排出。当所有蒸汽排出，均匀摇动锅身后即可打开锅盖。

我们推荐需要长时间烹饪的情况使用这种减压方式，这样可以充分的利用锅底余温。

方式2

若您想缓慢而轻柔的排气减压，请选择自动排气减压：将金属旋转按钮(8)调至《开/关》位置(30a)，蒸汽缓慢从手柄排出。当计时器(12)上指示灯(24)变绿(W)，烹饪指示器完全下沉(J)，均匀摇动锅身后打开锅盖。

方式3

如果您想快速排气减压，将金属旋转按钮(8)调至《开/关》位置，然后向后拉即可迅速释放蒸汽(A)。当计时器(12)上指示灯(24)变绿(W)，烹饪指示器完全下沉(J)，均匀摇动锅身后打开锅盖。

四种减压方式

6.

方式4

如果您担心快速排出的蒸汽，又急需打开锅盖，可将锅具放入水池用自来水冷却锅盖(K)。注意不要弄湿计时器(12)，否则容易损坏。当计时器(12)上指示灯(24)变绿(W)，烹饪指示器完全下沉(J)，均匀摇动锅身后打开锅盖。



TransTherm® Allherdboden



维护和保养

方式

7.

7.1. 清洗

摘除计时器(12)(X)，用布抹干净；拆除锅盖手柄(5)(C)，用自来水清洗(L)；取下密封胶圈(10)用水清洗抹干。锅身，锅盖和内部蒸屉可用洗碗机清洗。请不要使用钢丝球擦洗锅体内食物残渣，这样容易刮花锅具表面，可先用水浸泡后，加入适量的醋稍微加温后清洗，即可除掉残迹。

7.2 存放

密封胶圈(10)清洗干净后，请单独存放

7.3 保养

您的压力锅是高科技产品，个别配件会因长时间使用受到磨损。因此，您需要定期检查各个配件，如有异常请使用原厂配件替换。

注：

锅盖手柄有任何损坏请联系WMF公司提供专业维修。



多功能用途

8.

WMF新款压力锅除了具备传统锅具功能以外，还具有以下功能：

8.1. 直接烹饪冷冻食品

可从冰箱中取出冷冻食品，直接放进压力锅内烹饪。

肉类稍作预热即可煎煮；蔬菜类去除包装袋，即可放到蒸屉上烹饪。冷冻食品的预热时间稍为延长，但烹饪时间不变。

8.2. 烹饪天然食品不需要预先浸泡

烹饪豆类等天然食品时不需要预先浸泡，只需要相应延长一半煮食时间。至少1/4升水量，每加入1份豆类，需要2倍的水。煮食熄火后的余热可以在最后充分利用。记住，烹饪此类会膨胀的食品(谷物、豆类)，加入容量不要超过压力锅容量的一半。

8.3 做果酱

1升容量的果酱瓶需要使用6.5升或8.5升的压力锅，小容量的果酱瓶使用4.5升压力锅。

把准备好的食物装入瓶中，在压力锅内放入1/4升水，瓶子放在有孔蒸屉内。

蔬菜或是肉类：

第二条橙色指示圈，大约20分钟

带核水果：

第一条橙色指示圈，大约5至10分钟

请选择自然冷却方式降压，不要使用金属旋转按钮或冷水急速降压，否则食物的汁液会溢出瓶外。



8.4 榨果汁

您可使用您的压力锅将少量水果榨汁。
在锅内加入1/4升水，把水果放入带孔蒸屉再放在无孔蒸屉上，根据自己的口味加入适量的糖。选择2档烹饪。根据不同水果选择10至20分钟的烹饪时间。熄火后用冷水进行降温降压，打开锅盖前请均匀摇动压力锅。

8.5 快速消毒

婴儿用奶瓶、玻璃瓶等可以用压力锅快速消毒。把此类物品倒立放在有孔蒸屉里，加入1/4升水，选择2档烹饪，消毒20分钟，自然冷却降压（方法1）。

8.6 一锅三菜

根据压力锅的尺寸可以选择使用蒸屉或是搭配三角架烹饪。蒸屉和三角架可在WMF零售商处购买。

您可以利用蒸屉在同一时间做多道菜式。烹饪所需时间最长的一道菜放在最底层。

例如：

- 肉类（20分钟）—压力锅最底层
- 马铃薯（8分钟）—第二层有孔蒸屉
- 蔬菜（8分钟）—最上层无孔蒸屉

首先烹饪肉类大约12分钟。然后按照操作要求打开锅盖。把马铃薯放入有孔蒸屉后置于三角架上，无孔蒸屉中放入蔬菜，置于最上层，盖上锅盖后再烹饪8分钟。如果烹饪的几道菜式所需时间区别不大，可使用蒸屉和三角架同时在压力锅内加热。烹饪期间打开锅盖会有蒸汽溢出，所以请在烹饪前加入稍多的清水。

质保声明

质保期内我们保证产品和其配件的所有使用功能。质保期为购买产品之日起3年。请在WMF零售商处索取质保卡并填写完整资料方可生效。

在质保期内，依照使用说明正常操作的情况下，若发生质量问题，请将产品及填写完整的质保卡一起提交给WMF零售商，我们将免费为您提供维修或调换服务。损坏的配件只能由WMF专业零售商或德国盖斯林根WMF AG售后服务部提供替换。

WMF公司保留质保赔偿最终解释权。此质保声明不影响正当法律权益的行使，在质保期内，您有权依法要求执行、中断、拒付和索赔。

以下配件为易耗品，不属于质保范围，只担保10年内相应配件可以得到更换：

- 烹饪指示器垫圈
- 残余压力安全装置垫圈
- 排气孔径垫圈
- 安全阀
- 密封胶圈
- 电池



免责声明

10.

以下原因所造成的损失不在质保范围:

- 不正当操作造成的损坏
- 错误或疏忽的操作造成的损坏
- 自行改装或非经本公司维修造成的损坏
- 使用非原装配件造成的损坏
- 锅具表面遭受的物理性或化学性损坏
- 不按照使用说明书进行操作造成的损坏

公司名称/地址:

WMF AG
Eberhardstraße
D-73309 Geislingen/Steige

质保赔偿需直接向WMF公司或WMF特许零售商申请



一般故障 处理和维修

11.

发生故障时, 首先请把压力锅从火源上移开, 千万不要试图强行打开锅盖!



一般故障

预热时间过长或者指示器 (1) 没有上升

蒸汽从锅盖处排出

产生原因

解决方法

电磁炉大小不匹配

选择合适压力锅直径大小的电磁炉

火力设置不正确

调节至最大火力

没有盖好压力锅盖

完全排气降压后，打开锅盖。检查密封胶圈(10)是否装好，再次合上锅盖。

安全阀(4)小球位置不正确

完全排气降压后，打开锅盖，拆除锅手柄，检查安全阀(4)及其内金属小球位置是否正确(E) (F)，盖上锅盖。

锅内水量不够（至少1/4升）

完全排气降压后，打开锅盖，加入足够的水后盖上锅盖。

密封胶圈(10)或锅边缘处太脏

完全排气降压后，打开锅盖，清洁密封胶圈（10）和锅边缘处，盖上锅盖

金属旋转按钮(8)没有选择烹饪档次1或2

调节金属旋转按钮(8)至烹饪1档或2档(30c)/(30d)

密封胶圈损坏或硬化

更换WMF原装密封胶圈(10)

烹饪指示器垫圈(2)或残余压力安全装置垫圈(13)或排气孔垫圈(14)位置不正确或是损坏

调整好垫圈位置或使用WMF原装配件更换。

一般故障处理和维修

11.

发生故障时，首先请把压力锅从火源上移开，千万不要试图强行打开锅盖！

一般故障

蒸汽不断从安全阀排出(4)
(达不到所需加热水平)

金属旋转按钮不能向后拉，
打不开锅盖

计时器一般故障

液晶显示器(20)无信号

液晶显示器显示
》E1《 》E6《 或 》E7《



产生原因

安全阀中小球位置不正确(E)。
小球被压到阀门的上部分

解决方法

完全排气减压后，打开锅盖，拆除手柄，把小球按回阀门的下部分(F)。检查主阀门(3)的活动性能(G)，盖上锅盖

残余压力安全装置被堵塞

用针或者牙签向下按压锅手柄上残余压力安全装置小孔(15)直到金属旋转按钮(8)可以往后拉。

计时器(12)没有开始计时，
被过早取出

将计时器(12)放回锅手柄(5)，重新输入所需烹饪时间。

计时器(12)没被激活

按下计时器(12)上的“+”键(25)激活计时器

电池没电（见电池容量指示器(23)）

根据使用说明书更换电池

软件出现问题交送WMF厂家维修

请把计时器交送WMF指定零售商或直接寄往WMF AG维修。

烹饪时刻表

12.

食品及其烹饪说明

猪肉

选用第二档烹饪，确保锅内最少有1/4升水，不需要加蒸屉；

牛肉

选用第二档烹饪，确保锅内最少有1/4升水；牛舌需要放在带孔蒸屉上。

鸡肉

选用第二档烹饪，确保锅内最少有1/4升水，蒸鸡需要放在带孔蒸屉上。

野味

选用第二档烹饪，确保锅内最少有1/4升水，不需要加蒸屉；

羊肉

选用第二档烹饪，确保锅内最少有1/4升水。

鱼类

选用第一档烹饪，确保锅内最少有1/4升水。蔬菜炖鱼肉或者焖鱼肉不需要任何蒸屉，其他需要无孔蒸屉

汤

选用第二档烹饪，确保锅内最少有1/4升水，不得超过压力锅容量的1/2。不需要加蒸屉。



菜式举例

烹饪时间（分钟）

烹饪时间

猪肉丁/红烧肉
蔬菜炖肉
猪排
焖猪手

5-8
10-15
15-20（视大小/形状而定）
20-2

牛肉条
荷牛排
牛舌
牛柳
土豆炖牛肉
牛排

10-15
30-35
45-60
6-8
15-20
35-45（视大小/形状而定）

蒸全鸡
鸡块
烤全鸡
酱油鸡

20-25（最多1/2的容量）
6-8
15-20
15-20

兔肉
兔腰肉
鹿肉
焖鹿肉

15-20
10-12
25-30
15-20

焖羊肉
羊排

20-25（老羊肉需更长时间）
25-30（视大小/形状而定）

鱼里脊
蒸全鱼
蔬菜炖鱼肉或焖鱼肉

2-3 利用鱼肉自身汁液烹饪
3-4 利用鱼肉自身汁液烹饪
3-4

绿豆汤
肉汤/排骨汤
蔬菜汤
鸡汤
猪舌鸡骨草汤

15-20
25-30（适用于所有肉类）
5-8
20-25（视大小/形状而定）
20-25

烹饪时刻表

烹饪时间

12.

食品及其烹饪说明

蔬菜

选用第一档烹饪，确保锅内最少有1/4升水。需要带孔蒸屉，豆类需要选用第二档烹饪。

豆谷类

选用第二档烹饪，确保锅内最少有1/4升水，不得超过压力锅容量的1/2。一份谷类对应两倍水。

水果

选用第一档烹饪，确保锅内最少有1/4升水；

甜品

选用第二档烹饪，确保锅内最少有1/4升水；



菜式举例

烹饪时间（分钟）

茄子，黄瓜与西红柿	2-3(蒸蔬菜能保证颜色新鲜)
花椰菜与韭菜	3-5
扁豆，芹菜与大头菜	4-6
茴香，胡萝卜，与大头菜	5-8
豆类与红色卷心菜	7-10
土豆	6-8
带皮土豆	6-10(降温太快会使土豆皮破裂)

豌豆及小扁豆	10-15(大豆需要延长10分钟)
荞麦 粟	7-10(浸泡后的时间)
玉米 小麦	6-15(浸泡后的时间)
长杆稻米	5-8
黑米	12-15
小麦 裸麦	10-15(浸泡后的时间)

樱桃，洋李	2-5(建议使用带孔蒸屉)
苹果，雪梨	2-5(建议使用带孔蒸屉)

莲子百合	15-20
红/绿豆沙	15-20
水果茶	15-20
木瓜牛奶	15-20
芋头西米	15-20
银耳羹	15-20
红枣茶	5-10

烹饪小提示：

- 1 当预设的橙色指示圈出现时，烹饪计时开始
- 2 上述烹饪时间仅供参考；
- 3 建议尽量采用较短的时间烹饪，这样即使没煮透的食物还可以继续重煮。
- 4 煮蔬菜的时间是固定的，请按建议时间烹饪更新鲜
- 5 烹饪指示器第一条橙色圈代表温度达到110℃，第二条橙色圈代表温度达到119℃

Perfect Ultra

客户资料

Perfect Ultra

姓名

地址

邮编

销售日期







Geislingen, 27. April 2007

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG für Schnellkochtöpfe

EG-Baumusterprüfung, Modul B
(Entwurfskontrolle)

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichneten Schnellkochtöpfe aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinien entsprechen.
Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Geräte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Gerätetyp: SKT „Perfect Ultra“

Einschlägige EG-Richtlinien: RL 97/23 EG

Angewandte Norm: EN 12778:2002/A1:2005

WMF Württembergische Metallwarenfabrik Aktiengesellschaft

[Signature]
Leiter Technik
Tisch & Küche / Hotel

[Signature]
Leiter Qualitätssicherung
Tisch & Küche / Hotel

(BEVOLLMÄCHTIGTE UNTERZEICHNER)

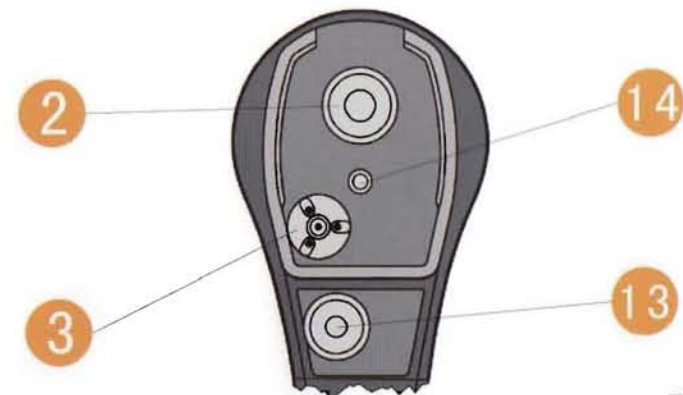
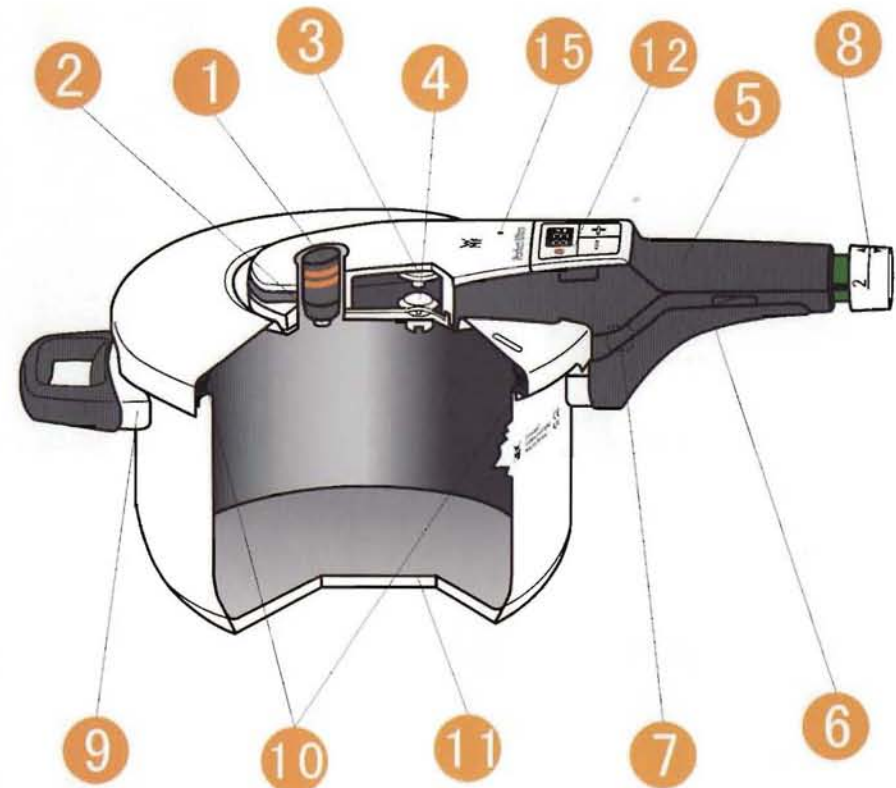
WMF Württembergische
Metallwarenfabrik Aktiengesellschaft
Eisenwerkstraße
D-73309 Geislingen/Steige
Telefon: 0 71 31 02-1
Telefax: 0 71 31 02-53 57
E-Mail: info@wmf.de
Internet: http://www.wmf.de

Vorsitzende des Aufsichtsrats
Prof. Stefan Feuerstein
Vorstand
Thorsten Kapproth, Vorsitzender
Dr. Bernd Fehr
Ulrich Möhr
Dr. Hubert Weller

Sitz der Gesellschaft: Geislingen/Steige
Rechtsform: Aktiengesellschaft
Registriergericht:
UVR-Nr. SA 2215
WEEE-Reg.-Nr. DE 78428551
USt-ID-Nr. DE 145480077
St.Nr. 4205021072
St.Nr. 4305030 00000 2

Deutsche Bank AG, Düsseldorf
BLZ 610 700 78 Kontonr. 0 136 931
BIC: DEUT33HAN
IBAN: DE07 6107 0078 0013 6031 00
Dresdner Bank AG, Düsseldorf
BLZ 610 800 00 Kontonr. 303 219 300
BIC: DRESDE33HAN
IBAN: DE06 6108 0008 0003 2193 00

Perfect Ultra





Perfect Ultra



销售日期

WMF 售后部

邮编

地址

姓名

客户资料



Perfect Ultra



Perfect Ultra



WMF AG D-73309 Geislingen
www.wmf.de

Perfect Ultra

WMF AG
Eberhardstrasse
D-73309 Geislingen
www.wmf.de

