



**MARQUE:** WMF  
**REFERENCE:** CUISEUR VAPEUR mini  
**CODIC:** 4204883



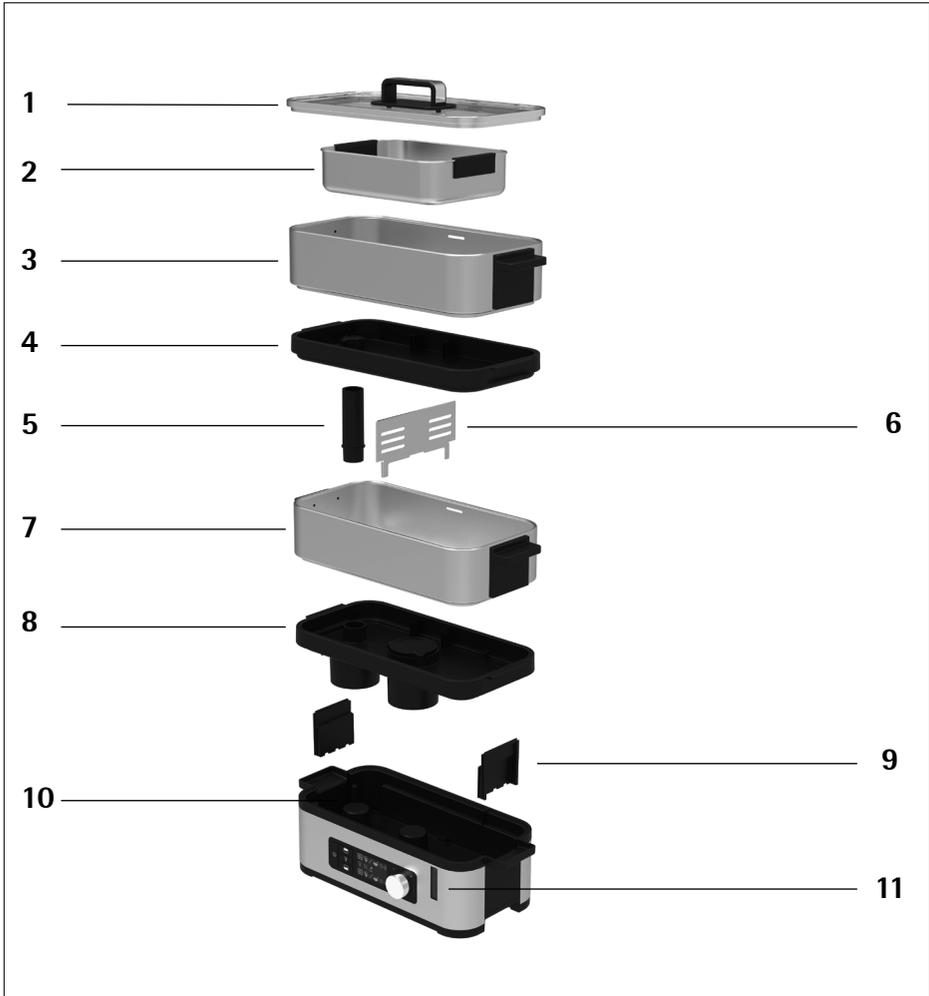
**NOTICE**



**WMF KÜCHENminis<sup>®</sup>**  
**WMF Vitalis E Dampfgarer**



<b>de</b>	Gebrauchsanweisung	6	<b>nl</b>	Gebruiksaanwijzing	46
<b>en</b>	Operating Manual	14	<b>da</b>	Brugsanvisning	54
<b>fr</b>	Mode d'emploi	22	<b>sv</b>	Användarguide	62
<b>it</b>	Istruzioni per l'uso	30	<b>fi</b>	Käyttöohje	70
<b>es</b>	Instrucciones de uso	38	<b>no</b>	Bruksanvisning	78



## Aufbau Dampfgerar

- 1 Deckel
- 2 Cromargan® Garschale
- 3 Oberer Garaufsatz
- 4 Obere Auffangschale
- 5 Dampfrohr
- 6 Trenngitter (abnehmbar)
- 7 Unterer Garaufsatz
- 8 Untere Auffangschale
- 9 Dampfsperre
- 10 Wassertank
- 11 Wasserstandsanzeige
- 12 Bedienfeld
  - a) Ein-/Austaste
  - b) Auswahlknopf

## Steam cooker construction

- 1 Lid
- 2 Cromargan® cooking bowl
- 3 Upper cooking component
- 4 Upper collection tray
- 5 Steam pipe
- 6 Divider (removable)
- 7 Lower cooking component
- 8 Lower collection tray
- 9 Steam lock
- 10 Water tank
- 11 Water level indicator
- 12 Control panel
  - a) On/Off button
  - b) Selection button

## Structure du cuit-vapeur

- 1 Couverture
- 2 Récipient de cuisson en Cromargan®
- 3 Bloc de cuisson supérieur
- 4 Récipient collecteur supérieur
- 5 Tuyau de vapeur
- 6 Grille de séparation (amovible)
- 7 Bloc de cuisson inférieur
- 8 Récipient collecteur inférieur
- 9 Blocage de vapeur
- 10 Réservoir d'eau
- 11 Indicateur de niveau d'eau
- 12 Panneau de commande
  - a) Touche marche/arrêt
  - b) Bouton de sélection

## Sistema di cottura a vapore

- 1 Coperchio
- 2 Recipiente di cottura Cromargan®
- 3 Recipiente di cottura superiore
- 4 Recipiente di raccolta superiore
- 5 Tubo per il vapore
- 6 Griglia divisoria (estraibile)
- 7 Recipiente di cottura inferiore
- 8 Recipiente di raccolta inferiore
- 9 Barriera al vapore
- 10 Serbatoio dell'acqua
- 11 Pannello del livello dell'acqua
- 12 Pannello di comando
  - a) Tasto acceso/spento
  - b) Manopola di selezione

## Componentes del sistema de vapor

- 1 Tapa
- 2 Bandeja de cocción de Cromargan®
- 3 Rustidera superior
- 4 Bandeja receptora superior
- 5 Tubo de vapor
- 6 Rejilla separadora (extraíble)
- 7 Rustidera inferior
- 8 Bandeja receptora inferior
- 9 Bloqueo de vapor
- 10 Depósito de agua
- 11 Indicador de estado de agua
- 12 Cuadro de mando
  - a) Tecla de encendido/apagado
  - b) Perilla de selección

## Opbouw stoompan

- 1 Deksel
- 2 Cromargan® gaarschaal
- 3 bovenste gaarbak
- 4 bovenste opvangschaal
- 5 Stoombuis
- 6 Scheidingsrooster (uitneembaar)
- 7 onderste gaarbak
- 8 onderste opvangschaal
- 9 Dampscherm
- 10 Waterreservoir
- 11 Waterstandindicator
- 12 Bedienpaneel
  - a) Aan-/Uit-knop
  - b) Selectieknop

### Consignes de sécurité importantes

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, s'ils sont surveillés et s'ils ont été instruits pour utiliser cet appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers pouvant résulter de l'usage de l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et la maintenance, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil.
- Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances peuvent utiliser ces appareils s'ils sont surveillés et s'ils ont été instruits à l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers pouvant résulter de l'usage de l'appareil.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son SAV ou par une personne qualifiée, afin d'éviter toute mise en danger.
- L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
  - dans des cuisines pour le personnel dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels ;
  - dans des exploitations agricoles ;
  - par des clients dans des hôtels, des motels et autres établissements résidentiels ;
  - dans des chambres d'hôtes.L'appareil n'est pas conçu pour un usage purement commercial.
- Attention, risque de brûlure : La température des surfaces de contact peut devenir extrêmement brûlante. Même après la mise hors tension de l'appareil, les surfaces de chauffe restent brûlantes pendant un certain temps.

## Avant l'utilisation

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu conformément à ce mode d'emploi. C'est pourquoi nous vous invitons à lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en service car il vous donne des indications pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage découlant du non-respect des consignes. Conservez soigneusement ce mode d'emploi et transmettez-le avec l'appareil en cas de remise à une tierce personne. Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

### Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220-240 V~ 50-60 Hz  
Puissance : 900 W  
Catégorie de protection : I

### Consignes de sécurité supplémentaires

- Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant de sécurité, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation sur des bords tranchants, ne pas le coincer, ne pas le laisser pendre et le protéger de la chaleur et de l'huile.
- Utiliser uniquement une rallonge en bon état.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble ou avec les mains mouillées.
- Ne pas déplacer l'appareil par le câble d'alimentation.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes, par ex. plaques de cuisson ou équivalent ou à proximité d'une flamme de gaz, car le boîtier pourrait fondre.
- Ne pas déposer l'appareil sur des surfaces à proximité d'eau. Des projections d'eau pourraient les endommager.
- Attention, de la vapeur s'échappe de l'appareil ! Ne posez pas l'appareil sous un meuble fragile (par exemple, une armoire murale).
- Attention, l'appareil devient chaud. Risque de s'ébouillanter avec la vapeur qui s'échappe. Ne pas déplacer l'appareil durant le fonctionnement et ne pas tirer sur le câble d'alimentation.
- Remplir le réservoir d'eau au maximum jusqu'au repère **MAX**-avec de l'eau **froide**.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher immédiatement si :
  - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés ;
  - l'appareil a été endommagé suite à une chute ou équivalent.

Dans ces cas, porter l'appareil en réparation.

- Faire fonctionner l'appareil uniquement sous surveillance.
- Détartrer régulièrement l'appareil.
- Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages éventuels en cas d'utilisation détournée, de mauvaise utilisation, de non-respect des consignes de détartrage et de réparation inappropriée. Pour de tels cas toute intervention sous garantie est exclue.

### Utilisation

Le WMF miniCUISSINE® WMF Vitalis E est un appareil ménager compact et économe en énergie.

Il vous permet de cuire en délicatesse divers aliments, comme les légumes, la viande, le poisson ou le riz.

Grâce à la fonction Easy Steam, vous pouvez cuire en même temps des aliments dont les temps de cuisson sont différents. Il suffit juste d'appuyer sur un bouton.

## Panneau de commande



Symbole/touche	Fonction
	Touche ON/OFF
	Touche de démarrage
	Sélection de l'enceinte de cuisson inférieure
	Sélection de l'enceinte de cuisson supérieure
	Durée restante
	Programme légumes-fruits et légumes-feuilles
	Programme légumes-racines
	Programme riz, pâtes
	programmes réglables séparément
	Fonction de maintien au chaud
	Manque d'eau

Remarque : Pour des raisons techniques d'impression, les symboles présents dans le corps de texte sont imprimés dans des couleurs inverses.

## Avant la première utilisation

### Nettoyage

Avant d'utiliser l'appareil, nettoyez-le comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».

### Mise en service

1. Remplissez le réservoir avec de l'eau du robinet. Remplissez-le au moins jusqu'au milieu du repère **ou jusqu'au repère max tout au plus**.

Nous recommandons de ne pas dépasser le repère **max**.

Vous trouverez les repères à l'arrière du réservoir.

Consigne : Vous devez insérer un blocage de vapeur au niveau des poignées à



- la base de l'appareil, afin d'empêcher ces dernières de devenir trop chaudes. Veuillez retirer le blocage du réservoir après utilisation, afin de pouvoir laisser couler l'eau résiduelle par les poignées.
2. Posez le récipient collecteur inférieur avec le tuyau de vapeur et l'enceinte de cuisson inférieure sur le réservoir. Vous pouvez alors poser le récipient collecteur supérieur, l'enceinte supérieure et le couvercle.  
Remarque : Le système à empiler décrit permet d'installer correctement chaque composant. Les ouvertures d'évacuation de la vapeur des récipients de cuisson se trouvent toujours à l'arrière de l'appareil.  
Il ne peut y avoir aucun écart entre les récipients ou enceintes. Vérifiez en outre si les pièces sont posées dans le bon ordre.
  3. En cas d'utilisation d'une seule enceinte de cuisson, ne posez que le récipient collecteur inférieur, l'enceinte inférieure sans tuyau de vapeur et le couvercle. Ne sélectionnez qu'un programme pour l'enceinte de cuisson  inférieure.
  4. Ajoutez les ingrédients dans l'enceinte.  
Veillez à mettre dans une même enceinte le plus d'ingrédients possible dont le temps de cuisson est le même.  
Remarque : Si vous souhaitez préparer deux ingrédients différents dans une enceinte, vous pouvez séparer cette dernière avec une grille. Vous pouvez diviser l'enceinte en deux ou en tiers.  
Remarque : Utilisez le récipient de cuisson Cromargan® si vous souhaitez préparer du riz, des pâtes ou des aliments marinés/épiciés.
  5. Branchez l'appareil dans une prise, un signal sonore retentit.
  6. Réglez ensuite le programme ou la durée de cuisson correspondants pour l'enceinte de cuisson supérieure  ou inférieure .  
Lorsque vous avez appuyé sur la touche  ou , le panneau de commande affiche le programme choisi et le temps de cuisson pré réglé.
  7. Vous pouvez choisir les programmes , , , ① ou ② en tournant le bouton de sélection. Confirmez le programme souhaité en appuyant sur le bouton de sélection.
  8. Le temps de cuisson pré réglé (qui dépend du programme) clignote. Vous pouvez le modifier en tournant le bouton de sélection ou le confirmer en appuyant sur le même bouton.  
Remarque : L'appareil dispose de deux programmes qui peuvent être réglés séparément (① et ②). Vous voulez régler ici la durée de cuisson que vous désirez. Le dernier réglage utilisé reste enregistré.
  9. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Départ , l'écran affiche .  
Remarque : L'appareil dispose d'une fonction de maintien au chaud pour que les aliments ne refroidissent pas à la fin de la cuisson. Lorsque vous avez appuyé sur la touche Départ ,  clignote à l'écran. Appuyez à nouveau dans les 3 secondes sur la touche Départ , lorsque la touche de maintien au chaud est activée, le symbole  s'allume. Sinon, l'appareil s'éteint automatiquement à la fin de la cuisson.
  10. Vous pouvez voir à l'écran le temps de cuisson restant (fonction de compte à rebours). Le compartiment dont le temps de cuisson est le plus court s'éteint d'abord lorsque le compartiment avec le temps de cuisson le plus long a atteint celui du plus court.  
Attention : S'il y a trop peu d'eau dans le réservoir, un signal sonore retentit pendant la cuisson et l'écran affiche . Confirmez le signal en appuyant sur la touche Départ . Remplissez d'eau froide au moins jusqu'au milieu du



repère. Vous pouvez le remplir au niveau des poignées du récipient collecteur inférieur à l'aide d'un verre. Poursuivez la cuisson en appuyant sur la touche Départ .

11. L'appareil s'éteint automatiquement à la fin de la cuisson ou la fonction de maintien au chaud s'active. Un signal sonore retentit.

Remarque : Vous pouvez annuler à tout moment une cuisson en appuyant sur la touche ON/OFF , l'appareil s'éteint alors.

Attention, risque d'ébouillantage ! De la vapeur s'échappe lorsque vous retirez le couvercle, les blocs de cuisson et les récipients collecteurs. Utilisez donc toujours des maniques.

## Temps de cuisson

Les temps de cuisson sont des données approximatives qui dépendent de la taille, de la consistance et de la quantité des ingrédients. Les portions par personne indiquées ne sont que des indications.

Légumes-feuilles/fruits 	1 portion		2 portions	
Chou-fleur	30 min.	100 g	30 min.	200 g
Brocoli	20 min.	60 g	20 min.	120 g
Haricots mange-tout	15 min.	50 g	15 min.	100 g
Petits pois (frais et surgelés)	10 min.	60 g	10 min.	120 g
Haricots verts	20 min.	50 g	20 min.	100 g
Poireau	15 min.	70 g	15 min.	140 g
Poivron	15 min.	80 g	15 min.	160 g
Champignons	13 min.	50 g	13 min.	100 g
Pousses de soja	20 min.	100 g	20 min.	200 g
Asperges	15 min.	60 g	15 min.	120 g
Épinard	15 min.	60 g	15 min.	120 g
Maïs doux (boîte)	12 min.	80 g	15 min.	160 g
Maïs doux (surgelé)	15 min.	80 g	15 min.	160 g
Tomates	10 min.	120 g	13 min.	240 g
Chou blanc	15 min.	50 g	15 min.	100 g
Courgette	15 min.	60 g	15 min.	120 g
Pois gourmands	13 min.	50 g	13 min.	100 g

Légumes-racines 	1 portion		2 portions	
Potirons	15 min.	100 g	15 min.	200 g
Carottes	30 min.	100 g	30 min.	200 g
Chou-rave	30 min.	100 g	35 min.	200 g

Légumes-racines 	1 portion		2 portions	
Céleri	20 min.	100 g	20 min.	200 g
Pommes de terre (jeunes)	23 min.	180 g	25 min.	350 g
Pommes de terre (fermes)	30 min.	180 g	30 min.	350 g
Maïs doux (épis entiers)	30 min. 1 pièce 250 g			
Oignons	20 min.	2 pièces	20 min.	4 pièces

Riz, pâtes 	1 portion		2 portions	
Riz parboiled	30 min.	75 g + 150 ml d'eau	30 min.	150 g + 300 ml d'eau
Riz long grain blanc	30 min.	75 g + 150 ml d'eau	30 min.	150 g + 300 ml d'eau
Riz basmati blanc	30 min.	75 g + 150 ml d'eau	30 min.	150 g + 300 ml d'eau
Blé boulgour	20 min.	75 g + 150 ml d'eau	27 min.	150 g + 300 ml d'eau
Couscous	15 min.	75 g + 150 ml d'eau	17 min.	150 g + 300 ml d'eau
Pâtes	25 min.	75 g + eau (doit recouvrir les pâtes)	30 min.	150 g + eau (doit recouvrir les pâtes)

Viande, volaille, poisson	1 portion		2 portions	
Blanc en poulet (en filet)	18 min.	150 g	20 min.	300 g
Magret de canard (en filet)	18 min.	150 g	20 min.	300 g
Filet de dindonneau	11 min.	100 g	15 min.	200 g
Filet de porc	20 min.	80 g	20 min.	160 g
Petites saucisses	10 min.	170 g	10 min.	340 g
Morceaux de filet de viande (épais)	15 min.	125 g	15 min.	250 g

Viande, volaille, poisson	1 portion		2 portions	
Morceaux de filet de viande (fins)	13 min.	100 g	13 min.	200 g

Fruits, œufs	1 portion		2 portions	
Pommes	13 min.	1 pièces	15 min.	2 pièces
poires	20 min.	1 pièces	25 min.	2 pièces
Œufs (mollet)	9 min.	1 pièces	10 min.	2 pièces
Œufs (durs)	18 min.	1 pièces	20 min.	2 pièces

## Nettoyage et entretien

### Nettoyage

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir durant 1 heure.

Ne pas plonger l'appareil dans l'eau, mais l'essuyer uniquement avec un chiffon humide, imbibé d'un peu de produit vaisselle et le sécher ensuite.

Ne pas utiliser de nettoyeurs corrosifs ou abrasifs.

Les récipients collecteurs, les récipients de cuisson, le tuyau de vapeur, le plat de cuisson et le couvercle peuvent être nettoyés en toute facilité au lave-vaisselle.

### Détartre

Des dépôts calcaires peuvent causer des pertes d'énergie et influencent la durée de vie de l'appareil. L'appareil s'éteint trop tôt si la couche calcaire est trop importante. Cette couche se laisse alors très difficilement enlever. Détartrez pour cette raison régulièrement votre bouilloire.

Nous vous conseillons d'utiliser le **détartrant bouilloire Cromargol®**. Ce dernier a été spécialement conçu pour le détartrage de bouilloires. Il est hautement efficace, ne représente aucun danger pour les aliments et est neutre en goût et en odeur. Par sa formule de soins spéciale avec 2 doubles additifs, le **détartrant bouilloire Cromargol®** préserve les matériaux.

Vous pourrez en règle générale obtenir **Cromargol®**, là où vous avez acheté l'appareil ou dans un commerce spécialisé de votre choix.

- Débrancher l'appareil avant le détartrage et le laisser refroidir.
- Avant l'utilisation, secouer la bouteille de **Cromargol®**. Verser une dose (100 ml) de **détartrant bouilloire Cromargol®** dans le réservoir et laisser agir environ 5 minutes. Remplir ensuite l'appareil jusqu'au-dessus de la limite du calcaire sur les parois avec de l'eau froide et laisser reposer durant 30 minutes.
- Vider l'appareil ensuite et le rincer soigneusement avec de l'eau potable froide.
- Doser et utiliser d'autres agents détartrants en suivant les instructions des fabricants.

Ne pas chauffer la solution durant le processus de détartrage.

Attention, aucun droit à garantie n'est engagé pour des dommages dus au non-respect des prescriptions du détartrage.





L'appareil est conforme aux Directives européennes 2006/95/CE, 2004/108/CE et 2009/125/CE.



Au terme de son utilisation, ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Grâce à la réutilisation, au recyclage de matériaux ou à d'autres formes de recyclage des vieux appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.

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

Sous réserve de modifications

**Kundendienst-Adresse:**

WMF consumer electric GmbH  
Standort Trepesch  
Steinstraße 19  
D-90419 Nürnberg  
Germany  
Tel.: +49 (0) 7331 25-8677  
eMail: [service-wmf@wmf-ce.de](mailto:service-wmf@wmf-ce.de)

---

**Hersteller:**

WMF consumer electric GmbH  
Messerschmittstraße 4  
D-89343 Jettingen-Scheppach  
Germany  
[www.wmf-ce.de](http://www.wmf-ce.de)