PERFECT / PERFECT PLUS / PERFECT ELEMENT

ZUBEHÖR
ACCESORIES

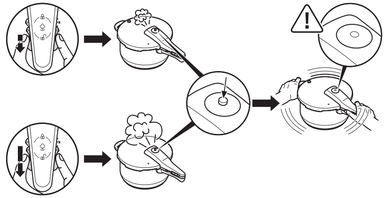
DE	Zubehör
EN	Accesories
FR	Accessoires
ES	Accessorios
IT	Accessori
ZHcn	配件
BG	Принадлежности
CS	Příslušenství
DA	Tilbehør
FI	Lisätarvikkeet
EL	εξάρτημα
HR	Pribor
HU	Tartozék
ID	Aksesori
KO	액세서리
NL	Toeheoren
NO	Tilbehør
PL	Akcesoria
PT	Acessórios
RO	Accesorii
RU	Принадлежности
SK	Príslušenstvo
SL	Pribor
SV	Tillbehör
TH	อุปกรณ์เสริม
TR	Aksesuar
ZHtw	選購配件

07 9618 6380

07 8941 6000

07 8942 6030

A DRUCK ABBAUEN
RELEASE PRESSURE



WMF GmbH

WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany

contact-de@wmf.com
wmf.com

CMMF 1520014683 | 64 1368 0790 | 10/23

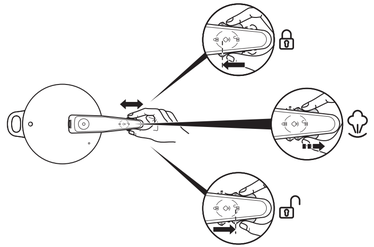
PERFECT / PERFECT PLUS / PERFECT ELEMENT

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

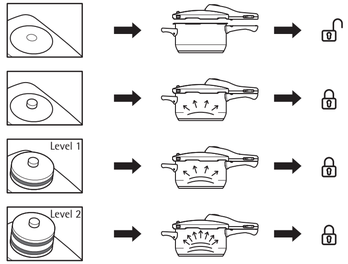
SCHNELLTOPF | PRESSURE COOKER

BEDIENUNGSANLEITUNG
OPERATING INSTRUCTIONS

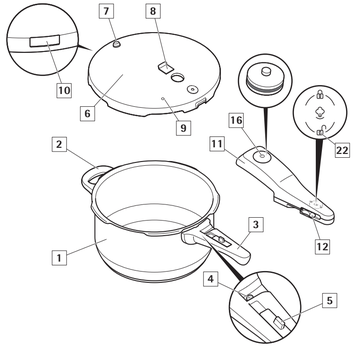
B FUNKTION KOCHSCHIEBER
FUNCTION SLIDING INDICATOR

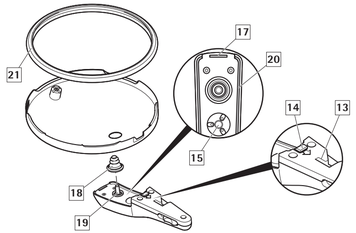


C FUNKTION KOCHSIGNAL MIT PIN
FUNCTION COOKING INDICATOR WITH PIN



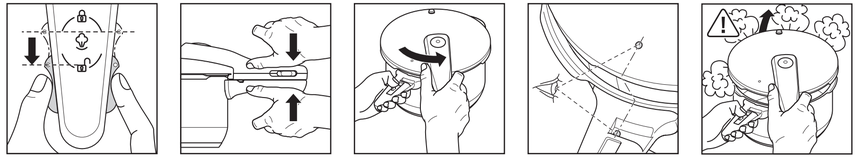
D BESTANDTEILE IM ÜBERBLICK
OVERVIEW OF COMPONENTS



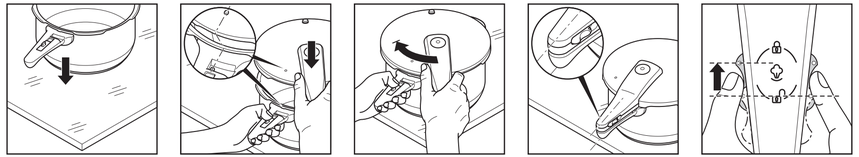


PERFECT / PERFECT PLUS / PERFECT ELEMENT

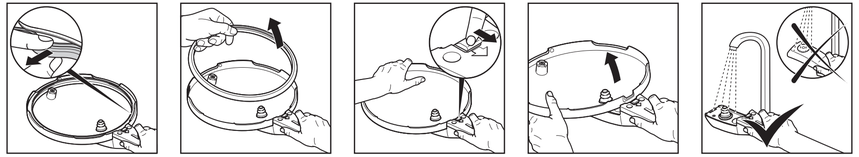
E



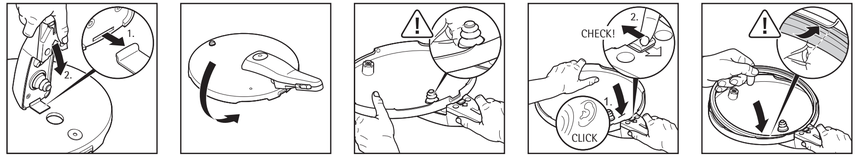
F



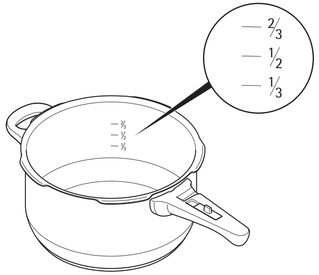
G



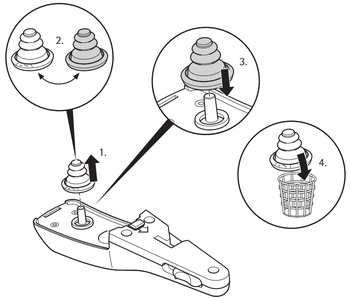
H



I INNENSKALIERUNG
INSIDE SCALING

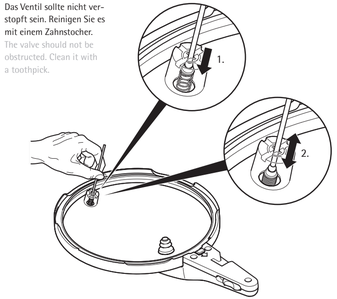


J KOCHSIGNALDICHTUNG WECHSELN
CHANGING COOKING INDICATOR SEAL



K SICHERHEITSVENTIL PRÜFEN
CHECKING SAFETY VALVE

Das Ventil sollte nicht verstopft sein. Reinigen Sie es mit einem Zahnstocher.
The valve should not be obstructed. Clean it with a toothpick.



ERSATZTEILE / VERSCHLEISSTEILE
REPLACEMENT PARTS / WEAR PARTS

DE	Ersatzzeile / Verschleißteile
EN	Replacement parts / Wear parts
FR	Pièces de rechange / Pièces d'usure
ES	Piezas de repuesto / Piezas sometidas a desgaste
IT	Ricambi / Pezzi soggetti ad usura
ZHcn	的备件 / 易损件
BG	Резервни части / Бързоизносващи се части
CS	Náhradní díly / Opotřebitelné díly
DA	Reservedele / Slitdele
FI	Varaosat / Kuluvat osat
EL	Αντιλλακτικό / Φθειρόμενα μέρη
HR	Rezervni dijelovi / Potrošni dijelovi
HU	Cserealkatrészek / Kopó alkatrészek
ID	Suku cadang / Komponen aus
KO	예비부품 / 소모품
NL	Reserveonderdelen / Slijtagedelen
NO	Reservedeler / Slitedeler
PL	Części zamienne / Części zużywające się
PT	Peças de substituição / peças de desgaste
RO	Piese de schimb / Piese de uzură
RU	Запчасти / быстроизнашивающиеся детали
SK	Náhradné diely / Opotrebiteľné diely
SL	Nadomestni deli / Potrošni material
SV	Reservdelar / Slitdelar
TH	ชิ้นส่วนอะไหล่ / ส่วนใดชิ้นส่วน
TR	Yedek parçalar / Aşınma parçaları
ZHtw	備用零件 / 耗材

08 9180 6030 Perfect
08 9480 6030 Perfect Plus
08 9980 6030 Perfect Element

07 9179 6042 Perfect (18 cm)
07 9180 6042 Perfect (22 cm)
07 9479 6042 Perfect Plus (18 cm)
07 9480 6042 Perfect Plus (22 cm)
07 9980 6042 Perfect Element (22 cm)

60 6852 9990 (18 cm)
60 6856 9990 (22 cm)

60 9114 9510

07 9615 9510

PERFECT / PERFECT PLUS / PERFECT ELEMENT

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

DE	Bedienungsanleitung	2
EN	Operating Instructions	24
FR	Notice d'utilisation	46
ES	Instrucciones de uso	68
IT	Istruzioni per l'uso	90
ZHcn	操作说明书	112
BG	Упътване за обслужване	134
CS	Návod k obsluze	156
DA	Betjeningsvejledning	178
EL	Οδηγίες χρήσης	200
FI	Käyttöohje	222
HR	Upute za uporabu	244
HU	Kezelési útmutató	266
ID	Petunjuk Pengoperasian	288
KO	사용 방법 설명	310
NL	Gebruiksaanwijzing	332
NO	Bruksanvisning	354
PL	Instrukcja obsługi	376
PT	Manual de instruções	398
RO	Manual de operare	420
RU	Руководство по эксплуатации	442
SK	Návod na použitie	464
SL	Navodila za uporabo	486
SV	Bruksanvisning	508
TH	คู่มือการใช้งาน	530
TR	Kullanım kılavuzu	552
ZHtw	操作說明書	574

DE BEDIENUNGSANLEITUNG

1	Geräteaufbau	3
2	Wichtige Sicherheitshinweise	3
3	Technische Daten und Hinweise	8
4	Schnelltopf auspacken	9
5	Bedienung Sicherheitselemente	10
6	Inbetriebnahme Schnelltopf	10
7	Bedienung Schnelltopf	11
8	Garstufen Schnelltopf	12
9	Druck abbauen und abkühlen	14
10	Schnelltopf öffnen	14
11	Verwendungs- und Zubereitungsarten	15
12	Reinigung, Wartung und Aufbewahrung	16
13	Hilfe bei Störungen	18
14	Tipps und Tricks zum Garen	19
15	Garzeitentabelle Schnellkochen	20

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen WMF Produkt und vielen Dank für Ihr Vertrauen in uns! Mit der Erfahrung und dem Know how aus über 160 Jahren, entwickeln und fertigen wir unsere qualitativ hochwertigen und hochfunktionalen Produkte mit viel Liebe zum Detail und hohem Anspruch an das Design. Heute freuen wir uns mit Ihnen, dass Sie sich für einen WMF Schnelltopf entschieden haben. Bitte lesen Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise aufmerksam durch und beachten diese im täglichen Gebrauch. Viele weitere Informationen über Ihre WMF, unsere Produkte und Aktionen für Sie, finden Sie übrigens auch auf www.wmf.com.

1 | GERÄTEAUFBAU

1 Topf
2 Seitengriff
3 Stielgriff
4 Stielgriffmarkierung
5 Verschlusssicherung Stielgriff
6 Deckel
7 Sicherheitsventil
8 Halter
9 Aufsetzmarkierung Deckel
10 Sicherheitsschlitz
11 Abnehmbarer Deckelgriff
12 Kochschieber
13 Verschlussicherung im Deckelgriff
14 Griffentriegelung
15 Druckregeleinrichtung
16 Druckanzeige
17 Halteschlitz
18 Kochsignaldichtung
19 Sicherheitsöffnungssystem
20 Dichtlippe Deckelgriff
21 Dichtungsring
22 Öffnungszeichen

2 | WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

In dieser Bedienungsanleitung sind wichtige Hinweise durch Bildzeichen und Signalwörter gekennzeichnet:

WARNUNG zeigt eine gefährliche Situation an, die zu ernsten Verletzungen führen kann (z. B. Verbrennungen durch Dampf oder heiße Oberflächen).

VORSICHT zeigt eine potentiell gefährliche Situation an, die zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen kann.

ACHTUNG zeigt eine Situation an, die zu Sachschäden führen kann.

HINWEIS gibt zusätzliche Informationen zum sicheren Umgang mit dem Schnelltopf.

Symbole Hinweise beachten und befolgen.

2.1 | BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Der Schnelltopf ist ausschließlich geeignet
- für die in dieser Anleitung aufgeführten Herdarten
- zum Garen oder Schmoren von Lebensmitteln (ohne und mit Einsätzen/Steg)
- zum Einkochen von haushaltsüblichen Mengen in Einweckgläsern (mit gelochtem Einsatz)
- zum Entsaften von kleinen Mengen Obst (mit Einsatz)
- zum Sterilisieren von Babyflaschen, Einweckgläsern etc. (mit gelochtem Einsatz)

Der Schnelltopf ist nicht geeignet
- zur Benutzung in einem heißen Backofen oder einer Mikrowelle
- zum Frittieren von Nahrungsmitteln mit Öl
- zur Sterilisation im medizinischen Bereich

- für andere als die genannten Herdarten, offenes Feuer
- für Campingkocher

Bedienungsanleitung
- ist sorgfältig zu behandeln
- ist in der Nähe des Schnelltopfes aufzubewahren
- muss an andere Benutzer weitergegeben und von diesen gelesen werden

Bewahren Sie diese Betriebsanleitung zum späteren Nachlesen gut auf. Lesen Sie diese Hinweise vor dem Gebrauch aufmerksam durch. Der Schnelltopf darf nur benutzt werden, wenn die Sicherheitshinweise gelesen und verstanden wurden. Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann zu Beschädigungen und Verbrennungen beim Gebrauch des Schnelltopfes führen.

2.2 | ALLGEMEINE HINWEISE

WARNUNG

Nutzung nur durch mit dem Umgang vertraute Personen

Der Schnelltopf darf nur von Personen genutzt werden, die sich vorher mit der Gebrauchsanleitung vertraut gemacht und die Sicherheitshinweise gelesen haben.
- Schnelltopf nicht an Personen weitergeben, die damit nicht vertraut sind.
- Kinder nicht mit dem Schnelltopf spielen oder diesen benutzen lassen.

Schnelltopf / Sicherheitseinrichtungen nicht verändern

Die Sicherheitseinrichtungen verhindern gefährliche Situationen. Sie funktionieren nur, wenn sie nicht verändert werden und Topf sowie Deckel zusammenpassen.
- Am Schnelltopf und seinen Sicherheitseinrichtungen keine Änderungen bzw. Eingriffe vornehmen.
- Den Perfect / Perfect Plus / Perfect Element Deckel 6 nur zusammen mit einem passenden Perfect / Perfect Plus / Perfect Element Topf 1 und umgekehrt verwenden. Keine anderen Deckel oder Töpfe benutzen.

Kinder und Haustiere fernhalten

Kinder und Haustiere während der Benutzung des Schnelltopfes nicht in dessen Nähe lassen, da der Schnelltopf schwer ist, sehr heiß wird und Dampf austreten kann.

VORSICHT

Vorhersehbare Fehlanwendung

Um Fehlbenutzung und damit verbundene Beschädigungen bzw. Verbrennungen zu vermeiden, Schnelltopf nicht:
- in einem heißen Backofen oder einer Mikrowelle benutzen,
- zum Frittieren von Nahrungsmitteln mit Öl verwenden,
- zur Sterilisation im medizinischen Bereich einsetzen,
- mit anderen als den genannten Herdarten oder über offenem Feuer verwenden.

Topfgriffe nicht über heiße Herdplatte ragen lassen

- Ragen die Griffe 2 / 3 / 11 über heiße Herdplatten oder die Flamme eines Gasherdes, können sie sehr heiß werden und bei Berührungen zu Verbrennungen führen.

Verschleißteile regelmäßig prüfen und tauschen

Verschleißteile (Kochsignaldichtung 18, Dichtungsring 21) bei erkennbaren Verfärbungen, Rissen, Verhärtung, Beschädigung oder nicht korrektem Sitz gegen Originalersatzteile tauschen.
- Der Dichtungsring 21 muss am Deckelrand anliegen.
- Den Dichtungsring 21 nach ca. 400 Kochvorgängen, spätestens nach 2 Jahren austauschen.
- Nur WMF Originalersatzteile verwenden.

2.3 | ERSTE INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme muss der Schnelltopf mit ausschließlich Wasser (die angegebenen Füllmengen beachten) mindestens 5 Minuten lang auf der 2. Kochstufe bekocht werden. Dies ist ausdrücklich auch für jegliche Produktprüfung zu berücksichtigen.

2.4 | VOR JEDER BENUTZUNG

WARNUNG

Verbrennungsgefahr aufgrund beschädigter / fehlender oder falsch eingesetzter Teile

Vor jeder Benutzung prüfen, ob alle Teile vorhanden, in ordnungsgemäßem Zustand und richtig eingesetzt / verschlossen sind. Bei fehlenden, beschädigten, verformten oder falsch eingesetzten Teilen besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen und austretenden Dampf.

- Deckel 6 auf korrekten Zusammenbau / korrektes Einsetzen überprüfen.
- Fehlende Teile (z. B. Kochsignaldichtung 18, Dichtungsring 21) einsetzen.
- Bei beschädigten, verformten, verfärbten oder gebrochenen Teilen den Schnelltopf nicht benutzen und den WMF Fachhändler / Service kontaktieren.
- Entspricht die Funktion von Teilen nicht der Beschreibung in der Betriebsanleitung, Schnelltopf nicht benutzen und den WMF Fachhändler / Service kontaktieren.
- Prüfen, ob der Schnelltopf sicher verschlossen ist.

Verbrennungsgefahr aufgrund nicht funktionierender Sicherheitseinrichtungen

Vor jeder Benutzung die Sicherheitseinrichtungen auf Funktion, Beschädigungen, Schmutz und Verstopfungen prüfen. Ansonsten besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen und austretenden Dampf.

- Korrekten Sitz der Kochsignaldichtung 18 prüfen. Der Dichtungsring 21 muss am Deckelrand anliegen.
- Bei beschädigten, verformten, verfärbten oder gebrochenen Teilen den Schnelltopf nicht benutzen und den WMF Fachhändler / Service kontaktieren.
- Verschmutzungen / Verstopfungen beseitigen.

VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch ungenügende Reinigung

Vor jeder Benutzung die Sicherheitsventile / -einrichtungen und die Druckanzeige auf Verschmutzung / Verstopfung prüfen, da sonst unkontrolliert Dampf austreten kann. Dies kann zu Verbrennungen führen.

- Sicherheitseinrichtungen und Druckanzeige 16 prüfen und ggf. reinigen.

Verbrennungsgefahr durch falsch zusammengesetzten Deckel

Der Deckel darf nicht fehlerhaft zusammengebaut werden. Der Zusammenbau darf nur in der beschriebenen Weise erfolgen.

- Anweisungen genau beachten.
- Korrekten Sitz prüfen.

2.5 | WÄHREND DER BENUTZUNG

WARNUNG

Verletzungsgefahr durch hohen Druck

Im Topf entsteht während des Kochens ein hoher Druck. Entlädt sich dieser Druck, kann es zu schweren Verbrennungen und Verletzungen kommen.

- Immer überprüfen, ob der Schnelltopf sicher verschlossen ist.
- Schnelltopf nie mit Gewalt öffnen. Nur wenn der Schnelltopf vollständig drucklos ist, lässt er sich leicht öffnen.
- Schnelltopf vorsichtig bewegen, wenn er unter Druck steht.
- Schnelltopf während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt lassen.

VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf

Baut sich im Schnelltopf kein Druck auf, sondern Dampf tritt aus, besteht Verbrennungsgefahr an Händen und Gesicht durch heiße Oberflächen und austretenden Dampf.

- Herd sofort ausschalten, Topf abkühlen lassen und überprüfen.

Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf

Während des Kochens tritt am Deckel 6 gelegentlich heißer Dampf aus.

- Niemals in den Dampf greifen.
- Hände, Kopf und Körper immer aus dem Gefahrenbereich – über dem Deckel 6 und dem seitlichen Sicherheitsschlitz 10 am Deckelrand – halten.
- Schnelltopf während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder und Haustiere fernhalten.
- Schnelltopf immer so ausrichten, dass austretender Dampf nicht in Richtung sich im Raum befindlicher Personen austritt. Insbesondere für „offene Küchen" beachten.

Verbrennungsgefahr beim Schnellabdampfen

Beim Schnellabdampfen durch Zurückziehen des Kochschiebers 12 oder unter fließendem Wasser besteht Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf oder Gargut.

- Schnelltopf vor dem Öffnen rütteln.
- Das Eintauchen des Schnelltopfes in kaltes Wasser ist verboten.
- Hände, Kopf und Körper immer aus dem Gefahrenbereich über dem Deckel 6 und dem seitlichen Sicherheitsschlitz 10 am Deckelrand halten.

Verbrennungsgefahr durch Blasenbildung (Siedeverzug)

Beim Öffnen des abgekühlten Schnelltopfes kann heißes Gargut Blasen bilden und schlagartig herausspritzen. Bei Fleisch mit Haut kann beim Einstechen heiße Flüssigkeit herausspritzen. Dies kann zu Verbrennungen bzw. Verbrühungen führen.

- Schnelltopf vor jedem Öffnen rütteln.
- Heißes Fleisch, das mit der Haut gekocht wurde (z. B. Ochsenzunge) nicht gleich einstechen, sondern erst abkühlen lassen.

Verbrennungsgefahr durch austretende Speisen

Bei einem überfüllten Schnelltopf können heiße Speisen durch das Sicherheitsventil 7, die Druckregeleinrichtung 15 oder den seitlichen Sicherheitsschlitz 10 austreten und zu Verbrennungen führen.

- Schnelltopf niemals überfüllen.
- Schnelltopf maximal bis zu 2/3 seines Nenninhaltes befüllen.
- Schnelltopf höchstens bis zur 1/2 seines Nenninhaltes befüllen, wenn breiende, dickflüssige oder stark schäumende Speisen, wie z. B. Suppen, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Brühen, Innereien oder Teigwaren gegart werden.
- Speisen vorher im offenen Topf ankochen, umrühren und ggf. Schaum abschöpfen.

Verbrennungsgefahr am heißen Topf / Deckel

Während des Kochvorgangs wird der Schnelltopf sehr heiß. Bei Gasherden können durch die offene Flamme auch die Griffe sehr heiß werden. Bei Berührung besteht Verbrennungsgefahr.

- Niemals die heißen Außenflächen des Schnelltopfes berühren.
- Topf 1 / Deckel 6 nur an den Kunststoffgriffen anfassen.
- Handschuhe bzw. Handschutz (z. B. Topflappen) verwenden.
- Heiße Einsätze und Stege nur mit Hilfsmitteln entnehmen, z.B. Topflappen.
- Heißen Schnelltopf nur auf hitzefesten Unterlagen abstellen.

ACHTUNG

Beschädigung durch zu wenig / fehlende Flüssigkeit

Schnelltopf niemals ohne Flüssigkeit oder unbeaufsichtigt auf höchster Stufe aufheizen, da sonst die Gefahr der Überhitzung und Beschädigung besteht.

- Schnelltopf nur mit ausreichend Flüssigkeit (Minimum 1/4 l Wasser, Fonds, Sauce, etc.) verwenden.
- Bei dickflüssigen Speisen auf ausreichend Flüssigkeit achten.
- Bei zu wenig oder keiner Flüssigkeit, Herd sofort ausschalten und Schnelltopf nicht bewegen, bis er vollständig abgekühlt ist.
- Schnelltopf nie unbeaufsichtigt lassen.

2.6 | RICHTIGE REINIGUNG

Schnelltopf nach jeder Nutzung reinigen!

VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch Beschädigung bei der Reinigung

Zur Reinigung der Sicherheitseinrichtungen keine Bürsten, Scheuermittel und Chemikalien verwenden, da diese sonst beschädigt werden und Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf besteht.

- Reinigungs- und Pflegehinweise beachten.
- Kochgeschirr nach jeder Reinigung gut abtrocknen.

2.7 | NOTWENDIGE REPARATUREN

VORSICHT

Beschädigung durch unsachgemäße Reparatur / falsche Ersatzteile

Reparaturen nur von einem WMF Fachhändler / Service ausführen lassen, da sonst der Schnelltopf beschädigt, oder die Sicherheitseinrichtungen nicht mehr richtig funktionieren könnten und Verbrennungsgefahr besteht.

- Im Fall von Reparaturen an einen WMF Fachhändler / Service wenden.
- Griffe, die Risse aufweisen oder nicht korrekt sitzen, vom WMF Fachhändler / Service austauschen lassen.
- Nur Original Schnelltopfersatzteile von WMF verwenden.

2.8 | GEEIGNETE HERDARTEN

VORSICHT

Geeignete Herdarten und Kochfeldgrößen

Der Schnelltopf darf nur mit Induktions-, Glaskeramik-, Gas- oder Elektroherden benutzt werden. Der Durchmesser der Herdplatten bzw. der Gasflamme sollte nicht größer als der Topfboden sein.

- Bei Gasherden darf die Gasflamme nicht über den Topfboden herausragen.
- Für eine optimale Wärmeübertragung und Herdankopplung müssen die Topfgröße und das Kochfeld übereinstimmen.
- Bei Glaskeramik- oder Elektroherden sollte der Durchmesser der Herdplatte nicht größer als 160 mm (2,5 l) bzw. 190 mm (3,0 – 8,5 l) sein.
- Bei Induktionsherden kann bei hohen Kochstufen ein Summgeräusch entstehen. Dies ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Schnelltopf.

2.9 | LEBENSDAUER ERHALTEN

ACHTUNG

Beschädigung des Schnelltopfes

Um Beschädigungen des Schnelltopfs zu vermeiden:

- Küchenhelfer nicht am Topfrand abschlagen.
- Salz nur in kochendes Wasser geben und umrühren, damit der Topfboden nicht angegriffen wird.
- Schmutz zwischen Topfboden und Kochstelle vermeiden, da sonst die Kochstelle (z. B. Glaskeramik) verkratzt werden kann.

3| TECHNISCHE DATEN UND HINWEISE

3.1| TECHNISCHE DATEN

Hersteller: WMF GmbH
Typ: Perfect / Perfect Plus / Perfect Element

Boden: TransTherm®-Allherdboden
Das Gerät entspricht der Richtlinie 2014/68/EU über Druckgeräte.
Änderungen vorbehalten.

Material
Topf / Deckel: Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10

Griffe: Hitzeisolierender Kunststoff
Dichtungen: Silikon

Abmessungen

	PERFECT / PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
FÜLLVOLUMEN	2,5 l	3,0 – 8,5 l	2,5 l	3,0 – 8,5 l
BODEN	158 mm	191,5 mm	158 mm	191,5 mm
INNEN	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
LÄNGE TOPF MIT GRIFFEN	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
LÄNGE TOPF MIT DECKEL	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

Höhe

VOLUMEN	TOPF	TOPF MIT DECKEL	TOPF MIT DECKEL UND GRIFF
2,5 l	112 mm	135 mm	162 mm
3,0 l	91 mm	120 mm	145 mm
4,5 l	129 mm	158 mm	183 mm
6,5 l	186 mm	215 mm	240 mm
8,5 l	236 mm	265 mm	290 mm

Leergewicht
Perfect / Perfect Element
2,5 l 1,84 kg
3,0 l 2,52 kg 4,5 l 2,75 kg
6,5 l 3,11 kg 8,5 l 3,36 kg
Perfect Plus
2,5 l 1,99 kg
3,0 l 2,67 kg 4,5 l 2,90 kg
6,5 l 3,25 kg 8,5 l 3,50 kg
PS-Wert: 150 kPa

Druckwerte
Erster Ring: ca. 106 °C, 25 kPa Betriebsdruck
Zweiter Ring: ca. 115 °C, 70 kPa Betriebsdruck, 90 kPa Regeldruck

Kochfeldgröße
Max. ø 160 mm für 2,5 l
Max. ø 190 mm für 3,0 – 8,5 l
Innenskalierung Füllhöhe
(abhängig vom Gesamtvolumen): 1/3, 1/2, 2/3

Geeignete Herdarten

3.2 | ZUBEHÖR-, ERSATZ- UND VERSCHLEISSTEILE

Zubehör
Einsatz gelocht 22 cm (Art.Nr. 07 8941 6000)
Einsatz Set 22 cm (Art.Nr. 07 8942 6030)
Glasdeckel 22 cm (Art.Nr. 07 9618 6380)

Ersatzteile
Deckelgriff 11
Perfect (Art.Nr. 08 9180 6030)
Perfect Plus (Art.Nr. 08 9480 6030)
Perfect Element (Art.Nr. 08 9980 6030)

Deckel 6 mit Griff 11 18 cm
Perfect (Art.Nr. 07.9179.6042)
Perfect Plus (Art.Nr. 07.9479.6042)

Deckel 6 mit Griff 11 22 cm
Perfect (Art.Nr. 07 9180 6042)
Perfect Plus (Art.Nr. 07 9480 6042)
Perfect Element (Art.Nr. 07 9980 6042)

Verschleißteile
Dichtungsring 21
18 cm (Art.Nr. 60 6852 9990)

Dichtungsring 21
22 cm (Art.Nr. 60 6856 9990)

Sicherheitsventil 7
(Art.Nr. 07 9615 9510)

Kochsignaldichtung 18
(Art.Nr. 60 9310 9502)

4 | SCHNELLTOPF AUSPACKEN

1 | Verpackung öffnen und kontrollieren, ob alle Teile vorhanden sind:
- Topf 1 mit Seiten- 2 und Stielgriff 3
- Deckel 6 mit abnehmbarem Griff 11: Deckel mit Sicherheitsventil 7 , Austauschbare Kochsignaldichtung 18
- Dichtungsring (grau) 21
- Betriebsanleitung
  Bei fehlenden Teilen wenden Sie sich bitte an Ihren autorisierten WMF Fachhändler / Service oder direkt an WMF.
- Alle vorhandenen Aufkleber und Anhänger entfernen

2 | Nicht benötigtes Verpackungsmaterial entsprechend den geltenden Vorschriften entsorgen.

3 | Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und in Reichweite des Schnelltopfes aufbewahren.

4 | Garantiebedingungen sind der beiliegenden Garantieerklärung zu entnehmen.

5| BEDIENUNG SICHERHEITSELEMENTE

Sicherheitselemente	Beschreibung
Druckregeleinrichtung im Deckelgriff	Wird der vorgesehene Druck für Kochstufe 2 überschritten, öffnet sich automatisch die Druckregeleinrichtung 15 und überschüssiger Dampf entweicht. So wird zu großer Druck sofort abgebaut.
Sicherheitsventil	Spricht die Druckregeleinrichtung 15 nicht an, wird zu großer Druck sofort über das Sicherheitsventil 7 abgebaut.
Sicherheitsschlitz im Deckelrand	Fallen alle anderen Sicherheitseinrichtungen beispielsweise durch die Verstopfung mit Speiseresten aus, dient der Sicherheitsschlitz 10 als „Notaustritt". Entsteht ein zu hoher Druck wird der Dichtungsring 21 durch den Sicherheitsschlitz 10 so stark nach außen gedrückt, dass Dampf entweichen kann und der Druck abgebaut wird.
Druckanzeige im Deckelgriff	Die Druckanzeige 16 verfügt über eine Sichthilfe, vorausschauendes, energiesparendes Kochen zu ermöglichen. Sie zeigt den momentanen Stand des Kochdrucks an. Sie ist mit einem runden Pin in der Mitte der Druckanzeige (Druck ist vorhanden) und 2 Ringen (Garstufe 1 und 2) versehen.
Sicherheitsöffnungssystem	Das Sicherheitsöffnungssystem 19 verhindert, dass der Schnelltopf geöffnet werden kann, wenn noch Restdruck vorhanden ist. Erst nach dem vollständigen Druckabbau kann der Schnelltopf geöffnet werden.
Kontrolliertes Abdampfen per Kochschieber	Durch entsprechend langsames Zurückziehen des Kochschiebers kann die Geschwindigkeit beim Abdampfen beeinflusst werden 12.
Verschlusssicherung	Im Deckelgriff 11 befindet sich die Verschlusssicherung 13, die verhindert, dass der Schnelltopf während des Kochens geöffnet werden kann.

6| INBETRIEBNAHME SCHNELLTOPF

6.1| SCHNELLTOPF AUSEINANDERNEHMEN DECKEL ABNEHMEN

(Vgl. Bildreihe E, B).

1| a) Den Kochschieber beidseitig ganz nach hinten in Richtung Griffende ziehen.
→ Die Markierungen auf dem Kochschieber müssen auf AUF/OPEN stehen.
b) Mit der linken Hand nur den Stielgriff 3 des Topfes 1 festhalten.
c) Mit der rechten Hand den Deckelgriff 11 greifen und nach rechts drehen, bis der Deckel 6 sich abheben lässt.
Die Deckel- 9 und Stielgriffmarkierung 4 müssen in einer Linie stehen.
d) Deckel 6 am Griff 11 abheben.

2| Deckel auseinanderbauen *(siehe Bildreihe G)*, dazu zuerst Deckel 6 umdrehen.

3| Dichtungsring 21 vorsichtig aus dem Topfrand herausziehen und zur Seite legen.

4| Deckel 6 festhalten und die Griffentriegelung 14 in Richtung Griffende drücken.

5| Deckel 6 vom Stielgriff abnehmen.

6.2| SCHNELLTOPF ERSTMALS REINIGEN

1| Schnelltopf gemäß *Kapitel 6.1* auseinanderbauen.

2| Topf 1 zu 2/3 *(siehe Innenskalierung Bild I)* mit Wasser füllen und 2-3 Esslöffel Haushaltsessig dazugeben.

3| Topf 1 ohne Deckel 6 ca. 5–10 Minuten lang mit dem Essigwasser auskochen.

4| Anschließend alle Teile gründlich von Hand spülen.

5| Alle Teile nach der Reinigung gut abtrocknen.

6.3| SCHNELLTOPF ZUSAMMENBAUEN

VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch falsch zusammengesetzten Deckel

Der Deckel darf nicht fehlerhaft zusammengesetzt werden. Der Zusammenbau darf nur in der beschriebenen Weise erfolgen.

- Anweisungen genau beachten.
- Korrekten Sitz prüfen.

6.4| DECKEL ZUSAMMENSETZEN

(Siehe Bildreihe H)

1| Deckelrand, Deckelgriff, Sicherheitseinrichtungen und Dichtungsring auf Schmutz oder Verstopfungen überprüfen.

2| Deckel 6 so drehen, dass der Rand nach unten zeigt.

3| Griff 11 umdrehen und festhalten.

4| Halteschlitz 17 am Deckelgriff 11 in den Halter 8 des Deckels 6 einhängen.

5| Griff 11 langsam herunterklappen.

6| Deckel 6 mit Griff 11 umdrehen.

7| Deckel 6 und Griff 11 so ausrichten, dass die Kochsignaldichtung 18 nicht gequetscht oder durch die Ränder der Deckelöffnungen beschädigt wird.

8| Deckel 6 vorsichtig hinunterdrücken, bis er hörbar einrastet. Das Einrasten durch nachdrücken des Schiebers kontrollieren.

9| Dichtungsring 21 in den Topfrand einlegen und vorsichtig unter den Rand drücken. Der Dichtungsring 21 muss komplett unter dem gebogenen Topfrand liegen.

6.5| DECKEL AUFSETZEN

(Siehe Bildreihe F)

1| Topf 1 auf fester Unterlage abstellen.

2| Deckel 6 mit dem Rand nach unten auf den Topf 1 setzen. Die Aufsetzmarkierung 9 am Deckel und die Stielgriffmarkierung 4 müssen übereinstimmen, sonst kann der Deckel nicht aufgesetzt werden. Der Dichtungsring 21 muss in den Deckelrand eingesetzt sein!

3| Mit der linken Hand den Stielgriff 3 des Topfes 1 festhalten.

4| Mit der rechten Hand den Deckel 6 mit dem Griff B nach links schwenken.

5| Wenn beide Griffe 3 / 11 genau übereinanderstehen, Kochschieber exakt auf Position ZU/LOCK schieben.

7| BEDIENUNG SCHNELLTOPF

7.1| SICHERHEITSEINRICHTUNGEN PRÜFEN

Deckel 6 gemäß *Kapitel 6.1* abnehmen.

1| Dichtungsring 21 vorsichtig aus dem Topfrand herausziehen und zur Seite legen.

2| Deckelgriff 11 gemäß *Kapitel 6.1* entfernen.

3| Überprüfen, ob der Dichtungsring 21 und der Deckelinnenrand sauber sind.

4| Kontrollieren, ob ...
- der Sicherheitsschlitz 10 im Deckelrand,
- die Druckregeleinrichtung 15,
- die Druckanzeige 16,
- die Griffentriegelung 14,
- das Sicherheitsventil 7 sauber und nicht verstopft sind.
  → Verkrustungen einweichen und reinigen, Verstopfungen beseitigen *(siehe Kapitel 12.1 Reinigung)*.

5| Prüfen, ob auf der Deckelunterseite die Kugel im Sicherheitsventil 7 sichtbar ist.
→ Ggf. den Deckel 6 schütteln, bis die Kugel wieder sichtbar ist.
→ Bei Beschädigung durch den WMF Fachhandel/Service ersetzen lassen.

6| Druckregeleinrichtung 15 per Fingerdruck vorsichtig auf Beweglichkeit testen.

7| Prüfen, ob alle Dichtungen sauber und unbeschädigt sind sowie korrekt sitzen *(vgl. Bildreihe J)*.
→ Prüfen der Kochsignaldichtung auf Sitz und Beschädigung.

7.2| DECKEL ÖFFNEN

Zum Öffnen des Schnelltopfes den Deckel 6 gemäß *Kapitel 6.1* abnehmen.

7.3| SCHNELLTOPF BEFÜLLEN

Gargut mit ausreichend Flüssigkeit in den Topf legen, ggf. Einsätze und einen Steg *(siehe Kapitel 11.2)* verwenden. Fleisch ggf. gemäß Kapitel 11.1 vorher im Topf anbraten.

7.4| SCHNELLTOPF VERSCHLIESSEN

1| Ggf. den Deckel gemäß *Kapitel 6.3* zusammensetzen.

2| Den Deckel gemäß *Kapitel 6.3* aufsetzen und verschließen.

7.5| SPEISEN GAREN

Im Schnelltopf garen die Speisen unter Druck. Durch den Dampfdruck im Topf herrschen höhere Temperaturen als beim „normalen" Kochen. Dadurch verkürzen sich die Garzeiten auf bis zu 70 Prozent, was zu einer deutlichen Energieeinsparung führt. Durch das kurze Garen im Dampf bleiben zudem Aroma, Geschmack und Vitamine weitgehend erhalten.

TIPP Energiebewusste schalten die Heizquelle bereits vor Beendigung der Garzeit aus, da die im Topf gespeicherte Wärme ausreicht, den Garprozess zu beenden.

VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch austretende Speisen

Heiße Speisen können durch die Druckregeleinrichtung, das Sicherheitsventil oder den seitlichen Sicherheitsschlitz austreten und zu Verbrennungen führen.
- Schnelltopf maximal bis zu 2/3 (siehe Innenmarkierung) seines Nenninhalts befüllen.
- Schnelltopf höchstens bis zu 1/2 seines Nenninhalts befüllen, **wenn quellende, breiige oder stark schäumende Speisen**, wie z. B. Suppen, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Brühen, Innereien oder Teigwaren gegart werden.

ACHTUNG

Beschädigung durch zu wenig / fehlende Flüssigkeit

Gefahr der Überhitzung und Beschädigung
- Schnelltopf niemals ohne Flüssigkeit oder unbeaufsichtigt auf höchster Stufe aufheizen.
- Schnelltopf nur mit ausreichend Flüssigkeit (Minimum 1/4 l Wasser) verwenden.

8| GARSTUFEN SCHNELLTOPF

Garzeiten variieren
Die Garzeiten können bei demselben Gargut unterschiedlich sein, da Menge, Form und Beschaffenheit des Lebensmittels variieren.

8.1| GARSTUFE 1

Schongarstufe für empfindliche Speisen wie Gemüse, Fisch oder Kompott.

Bei dieser Kochstufe wird besonders schonend gegart, Aroma und Nährstoffe bleiben so weitestgehend erhalten. Bei Kochstufe 1 steigt die Druckanzeige bis zum 1. Kochring.

1| Prüfen, dass der Schnelltopf korrekt verschlossen ist.

2| Schnelltopf auf den Herd stellen.

3| Herd auf **hohe** Energiestufe einstellen.
→ Der Schnelltopf erwärmt sich.
a) Über das Sicherheitsventil 7, das zugleich Ankochautomatik ist, entweicht in der Ankochphase so lange Luft, bis das Ventil schließt und sich Druck aufbaut.
b) Zuerst der Pin und dann die gesamte Druckanzeige 16 beginnen zu steigen. Der Anstieg kann durch die Energiezufuhr entsprechend reguliert werden.
c) Das Ansteigen des Pins in der Mitte der Druckanzeige signalisiert, dass der Topf jetzt nicht mehr geöffnet werden kann.

4| Sobald die Druckanzeige 16 den 1. Kochring gut sichtbar anzeigt, beginnt die Garzeit.

5| Darauf achten, dass die Ringposition an der Druckanzeige 16 stabil bleibt.

6| Sinkt die Druckanzeige 16 unter den 1. Kochring, die Energiezufuhr erhöhen.
→ Die Garzeit verlängert sich dadurch etwas.

7| Steigt die Druckanzeige 16 über den 1. Kochring, entsteht ein zu hoher Dampfdruck, der über die Energiezufuhr reguliert werden muss.
a) Schnelltopf von der Kochstelle nehmen.
b) Warten bis sich die Druckanzeige auf den 1. Kochring gesenkt hat.
c) Schnelltopf bei verringerter Energiezufuhr wieder auf den Herd stellen.

8| Nach Beendigung der Garzeit den Schnelltopf von der Kochstelle nehmen und den Druck abbauen *(siehe Kapitel 9)*.

9| Nachdem der Druck abgebaut wurde, Schnelltopf rütteln und vorsichtig öffnen.

8.2| GARSTUFE 2

Schnellgarstufe für alle übrigen Speisen
Bei dieser Kochstufe wird viel Zeit und Energie gespart. Bei Kochstufe 2 steigt die Druckanzeige bis zum 2. Kochring. Zu hoher Druck wird automatisch reguliert.

1| Prüfen, dass der Schnelltopf korrekt verschlossen ist.

2| Schnelltopf auf den Herd stellen.

3| Herd auf die höchste Kochstufe einstellen.
→ Der Schnelltopf erwärmt sich.
a) Über das Sicherheitsventil 7, das zugleich Ankochautomatik ist, entweicht in der Ankochphase so lange Luft, bis das Ventil hörbar schließt und sich Druck aufbaut.
b) Zuerst der Pin und dann die gesamte Druckanzeige 16 beginnt zu steigen. Der Anstieg kann durch die Energiezufuhr entsprechend reguliert werden.
c) Das Ansteigen des Pins in der Mitte der Druckanzeige signalisiert, dass der Topf jetzt nicht mehr geöffnet werden kann.
→ Sobald die Druckanzeige 16 den 2. Kochring gut sichtbar anzeigt, beginnt die Garzeit.

4| Darauf achten, dass die Ringposition an der Druckanzeige 16 stabil bleibt.

5| Sinkt die Druckanzeige 16 unter den 2. Kochring, die Energiezufuhr am Herd höher einstellen.
→ Die Garzeit verlängert sich dadurch etwas.

6| Steigt die Druckanzeige 16 über den 2. Kochring, entsteht ein zu hoher Dampfdruck, der über die Druckregeleinrichtung 15 hörbar entweicht.
a) Schnelltopf von der Kochstelle nehmen.
b) Warten bis sich die Druckanzeige auf den 2. Kochring gesenkt hat.
c) Schnelltopf bei verringerter Energiezufuhr wieder auf den Herd stellen.

7| Nach Beendigung der Garzeit den Schnelltopf von der Kochstelle nehmen und den Druck gemäß Kapitel 9 abbauen.

8| Nachdem der Druck abgebaut wurde, Schnelltopf rütteln und vorsichtig öffnen.

Tipp Bei Überschreiten des Kochbetriebsdruck von Garstufe 2 spricht die Druckregeleinrichtung hörbar an, sodass die Energiezufuhr verringert werden sollte.

9| DRUCK ABBAUEN UND ABKÜHLEN

Topf abdampfen
Bei schäumenden oder quellenden Speisen (z. B. Hülsenfrüchte, Fleischbrühe, Getreide) den Druck nicht nach Methode 2 oder 3 abbauen. So platzen z. B. Pellkartoffeln, wenn sie nach diesen Methoden abgedampft werden.

9.1| METHODE 1 – RESTWÄRME NUTZEN

1| Schnelltopf vom Herd nehmen.
→ Nach kurzer Zeit senkt sich die Druckanzeige.

2| Ist die Druckanzeige 16 inklusive Pin ganz im Deckelgriff verschwunden, den Kochschieber langsam auf AUF/OPEN schieben.

3| Der noch vorhandene restliche Dampf entweicht.

4| Tritt kein Dampf mehr aus, den Topf rütteln und öffnen.

9.2| METHODE 2 – LANGSAM ABDAMPFEN

(Abdampfautomatik – siehe Bild A)
1| Den Kochschieber langsam stufenweise in Richtung AUF/OPEN schieben.

2| Je nach Position des Kochschieber entweicht der Dampf langsam oder schnell.

3| Ist die Druckanzeige inklusive Pin ganz im Deckelgriff verschwunden, Topf rütteln und öffnen.

9.3| METHODE 3 – OHNE DAMPFAUSTRITT

1| Schnelltopf in das Spülbecken stellen und kaltes Wasser über den Deckel laufen lassen.

2| Ist die Druckanzeige inklusive Pin ganz im Deckelgriff verschwunden, Topf rütteln und öffnen.

VORSICHT

Verbrennungsgefahr beim Schnellabdampfen

Beim Schnellabdampfen per Kochschieber 16 oder unter fließendem Wasser besteht Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf oder Gargut.

- Schnelltopf vor dem Öffnen rütteln.
- Hände, Kopf und Körper immer aus dem Gefahrenbereich – über dem Deckel 16 und seitlichen Sicherheitsschlitz 10 am Deckelrand – halten.

10 | SCHNELLTOPF ÖFFNEN

ÖFFNEN NACH DEM GAREN

(Siehe Bildreihe E)

1 | Zuerst den Druck gemäß *Kapitel 9* abbauen. Die Restdrucksicherung gewährleistet, dass sich der Topf nur öffnen lässt, wenn der Druck vollkommen abgebaut ist, das heißt auch der Pin darf nicht mehr sichtbar sein. Bleibt der Pin sichtbar, hat die Restdrucksicherung angesprochen.
→ Vor dem Öffnen muss der Druck abgebaut worden sein.

2 | Den Kochschieber langsam auf AUF/OPEN schieben.

3 | Topf **rütteln**.

4 | Mit der linken Hand den Stielgriff 3 des Topfes 1 festhalten.

5 | Mit der rechten Hand den Deckelgriff B greifen und nach rechts drehen, bis der Deckel 6 entriegelt.
→ Die Deckel- 9 und Stielgriffmarkierung 4 müssen sich decken.

6 | Zum Öffnen den Deckelgriff 11 mit Deckel 6 leicht nach unten kippen, so dass der restliche Dampf nach vorne wegströmt.

7 | Deckel 6 abheben.

11 | VERWENDUNGS- UND ZUBEREITUNGSARTEN

11.1 | GAREN MIT EINSÄTZEN UND STEG

Im Schnelltopf können – je nach Höhe des Schnelltopfes – mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden. Die einzelnen Lebensmittel werden dabei durch Einsätze getrennt aufeinander gestapelt. Soll auf dem Topfboden z. B. Fleisch gegart werden, wird ein Steg auf den Topfboden gestellt, so dass sich der erste Einsatz über dem Fleisch befindet.

Hinweis Zubehör

Einsätze und Stege als Zubehör beim WMF Fachhandel / Service beziehen. Für Gemüse werden ungelochte, für Kartoffeln gelochte Einsätze verwendet. Das Gericht mit der längsten Garzeit wird zuerst ohne Einsatz in den Topf gefüllt.

1 | Um Speisen mit verschiedenen Garzeiten zuzubereiten muss zwischendurch der Topf geöffnet werden. Dadurch entweicht Dampf, daher etwas mehr als die erforderliche Flüssigkeit in den Topf geben und ggf. nachfüllen.

Beispiele
→ Braten (20 Minuten) – Topfboden
→ Kartoffeln (8 Minuten) – gelochter Einsatz
→ Gemüse (8 Minuten) – ungelochter Einsatz

2 | Den Braten zunächst 12 Minuten garen.

3 | Den Topf gemäß *Kapitel 6.1* öffnen.

4 | Kartoffeln im gelochten Einsatz auf einen Steg über den Braten stellen, Gemüse in einem ungelochten Einsatz darüber einsetzen.

5 | Topf gemäß *Kapitel 6.3* schließen und weitere 8 Minuten garen.

TIPP Unterscheiden sich die Garzeiten nicht wesentlich, können alle Einsätze gleichzeitig in den Topf gegeben werden.

11.2 | BRATEN

Vor dem Garen können Lebensmittel (z. B. Zwiebeln, Fleischstücke o. ä.) im Schnelltopf wie in einem herkömmlichen Topf angebraten werden.

1 | Deckel 6 gemäß *Kapitel 6.1* abnehmen und Lebensmittel anbraten.

2 | Zum Fertiggaren ...
a) den Bratensatz lösen,
b) die erforderliche Flüssigkeitsmenge (mindestens 1/4 l) zufügen,
c) Ggf. weitere Lebensmittel – mit oder ohne Einsätze – hinzufügen.

3 | Deckel gemäß Kapitel 6.3 aufsetzen und verschließen.

4 | Hitze zuführen bis gewünschte Garstufe erreicht ist.

11.3 | TIEFKÜHLKOST VERWENDEN

1 | Mindestmenge an Flüssigkeit hinzufügen (1/4 l Wasser).

2 | Tiefkühlkost unaufgetaut in den Topf geben.

3 | Fleisch zum Anbraten antauen.

4 | Gemüse direkt aus der Verpackung in einen ungelochten Einsatz geben.
→ Bei Tiefkühlkost verlängern sich die Garzeiten.

11.4 | GETREIDE ODER HÜLSENFRÜCHTE ZUBEREITEN

Bei der Zubereitung im Schnelltopf müssen Getreide und Hülsenfrüchte nicht eingeweicht werden.
→ Die Garzeiten verlängern sich dadurch um ca. die Hälfte der Zeit.
→ Darauf achten, dass der Topf nur zur Hälfte gefüllt werden darf.

1 | 1/4 l Mindestflüssigkeit in den Topf füllen und zusätzlich pro 1 Teil Getreide / Hülsenfrüchte mind. 2 Teile Flüssigkeit dazugeben.

2 | Kurz vor Ende der Garzeit die Energiezufuhr beenden und die Restwärme der Kochstelle zum Nachquellen nutzen.

11.5 | STERILISIEREN

1 | Babyflaschen, Einweckgläser etc. können sterilisiert werden, dazu die Teile mit der Öffnung nach unten in einen gelochten Einsatz stellen.

2 | 1/4 l Wasser zugeben.

3 | 20 Minuten auf Garstufe 2 sterilisieren.

4 | Langsam abkühlen lassen (Abdampf-Methode 1).

11.6 | EINKOCHEN

1 | Lebensmittel wie gewohnt vorbereiten und in Einweckgläser füllen.

2 | 1/4 l Wasser in den Topf füllen.

3 | Einweckgläser in einen gelochten Einsatz stellen.

4 | Einweckgläser mit 1 l Inhalt im 6,5 l bzw. 8,5 l Schnelltopf, kleinere Einweckgläser im 4,5 l Schnelltopf einkochen.

5 | Gemüse / Fleisch auf Garstufe 2 ca. 20 Minuten, Steinobst auf Garstufe 1 ca. 5 Minuten und Kernobst ca. 10 Minuten garen.

6 | Zum Abdampfen Topf langsam abkühlen lassen (Abdampf-Methode 1), da sich bei den anderen Methoden sonst der Saft aus den Einweckgläsern drückt.

12| REINIGUNG, WARTUNG UND AUFBEWAHRUNG

12.1| REINIGEN

Zur Reinigung heißes Wasser und handelsübliches Spülmittel benutzen.
→ Keine sandhaltigen, scheuernden Reinigungsmittel, Stahlwolle oder die harte Seiten von Schwämmen verwenden.

1| Deckelgriff 11 gemäß *Kapitel 6.1* abnehmen und nur unter fließendem Wasser reinigen (*siehe Bildreihe G*).

2| Dichtungsring 21 aus dem Deckel 6 entnehmen und von Hand spülen.

3| Leicht anhaftende Speisereste einweichen, stark anhaftende Speisereste im Schnelltopf mit etwas Wasser aufkochen.

4| Ventile bei Verschmutzung bzw. Verstopfung mit einem feuchten Wattestäbchen reinigen.
→ Keine scharfen oder spitzen Gegenstände verwenden.

5| Der Topf, die Einsätze und der Steg können in der Spülmaschine gereinigt werden.
→ Dies kann jedoch zu Farbveränderungen der Oberlächen führen. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt.
→ Wir empfehlen trotzdem die Reinigung von Hand.

6| Bei Kalkansatz Schnelltopf mit Essigwasser auskochen.

7| Kochgeschirr nach der Reinigung gut abtrocknen.

12.2| AUFBEWAHREN / LAGERN

Den gereinigten, trockenen Schnelltopf in sauberer, trockener und geschützter Umgebung aufbewahren.

1| Deckel 6 gemäß *Kapitel 6.1* abnehmen.

2| Dichtungsring 21 aus dem Topfrand herausziehen und separat aufbewahren.

3| Deckelgriff 11 gemäß *Kapitel 6.1* entfernen und in den Topf 1 bzw. Deckel 6 legen.

4| Deckel 6 umgekehrt auf den Topf 1 legen.

12.3| WARTEN / VERSCHLEISSTEILE TAUSCHEN

Den gereinigten, trockenen Schnelltopf in sauberer, trockener und geschützter Umgebung aufbewahren.

- Seiten- und Stielgriff nur durch den WMF Fachhandel / Service ersetzen lassen.

- Verschleißteile regelmäßig überprüfen und ggf. gegen Originalersatzteile austauschen.
- Dichtungsring und Kochsignaldichtung bei Beschädigung, Verhärtung, Verfärbung oder nicht korrektem Sitz umgehend gegen Originalersatzteile tauschen.

12.4| DICHTUNGSRING TAUSCHEN

Den gereinigten, trockenen Schnelltopf in sauberer, trockener und geschützter Umgebung aufbewahren.

1| Deckel 6 gemäß *Kapitel 6.1* abnehmen.

2| Deckel 6 umdrehen.

3| Defekten Dichtungsring 21 aus dem Topfrand herausziehen und entsorgen.

4| Neuen originalen Dichtungsring 21 in den Topfrand einlegen und vorsichtig unter den Rand drücken.
→ Der Dichtungsring 21 muss komplett unter dem gebogenen Topfrand liegen.

12.5 | KOCHSIGNALDICHTUNG AUSTAUSCHEN

Den gereinigten, trockenen Schnelltopf in sauberer, trockener und geschützter Umgebung aufbewahren.

1 | Ggf. Deckel 6 gemäß *Kapitel 6.1* vom Topf abnehmen.

2 | Deckel auseinanderbauen (*siehe Bildreihe G*), dazu Deckel 6 umdrehen.

3 | Deckel 6 festhalten und die Griffentriegelung 14 in Richtung Griffende drücken.

4 | Deckelgriff 11 abnehmen.

5 | Kochsignaldichtung 18 vom Deckelgriff 11 abziehen und entsorgen *(siehe Bild J).*

12.6 | SICHERHEITSVENTIL AUSTAUSCHEN

1 | Deckel 6 gemäß *Kapitel 6.1* von Topf abnehmen.

2 | Deckel 6 umdrehen.

3 | Defektes Sicherheitsventil 7 aus dem Topfdeckel 6 heraus lösen und entsorgen.

4 | Das neue Sicherheitsventil 7 vorsichtig mit etwas Druck und leichten Drehbewegungen von der Innenseite durch die Öffnung schieben. Das Sicherheitsventil darf dabei nicht beschädigt werden.

TIPP Um das Einsetzen des Sicherheitsventils zu erleichtern, kann etwas Speiseöl für eine bessere Gleitfähigkeit auf den Kopf des Sicherheitsventils aufgetragen werden.

13 | HILFE BEI STÖRUNGEN

BEI STÖRUNGEN GRUNDSÄTZLICH DEN SCHNELLTOPF VON DER KOCHSTELLE NEHMEN. SCHNELLTOPF NIEMALS MIT GEWALT ÖFFNEN!

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Zu lange Ankochzeit oder das Druckanzeige inklusive Pin steigt nicht	Durchmesser der Kochstelle ungeeignet	Kochstelle wählen, die zum Topfdurchmesser passt
	Kochstufe ungeeignet	Auf höchste Kochstufe stellen
	a) Deckel ist nicht richtig aufgesetzt. b) Kochsignaldichtung fehlt. c) Deckel nicht korrekt zusammengebaut	1. Topf gemäß *Kapitel 9* vollkommen drucklos machen und öffnen. 2. Dichtungsring 21 / Kochsignaldichtung 18 *(siehe Bild J)* auf richtigen Sitz prüfen. 3. Deckel 6 auf korrekten Sitz / Zusammenbau prüfen. 4. Topf gemäß *Kapitel 6.3* verschließen.
	Kugel in Sicherheitsventil / Ankochautomatik sitzt nicht richtig	1. Topf gemäß *Kapitel 9* vollkommen drucklos machen und öffnen. 2. Deckelgriff 11 gemäß *Kapitel 6.1* abnehmen. 3. Sitz der Metallkugel im Sicherheitsventil 7 prüfen und dieses ggf. reinigen. 4. Topf gemäß *Kapitel 6.3* verschließen.
	Flüssigkeit fehlt	1. Topf gemäß *Kapitel 9* vollkommen drucklos machen und öffnen. 2. Flüssigkeit nachfüllen (mind.1/4 l). 3. Topf gemäß *Kapitel 6.3* verschließen.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Dampf tritt am Deckel aus	Dichtungsring und / oder Topfrand sind nicht sauber	1. Topf gemäß *Kapitel 9* vollkommen drucklos machen und öffnen. 2. Dichtungsring 21 und Topfrand reinigen. 3. Topf gemäß *Kapitel 6.3* wieder verschließen.
	Kochschieber steht nicht auf ZU/LOCKED	Kochschieber auf ZU/LOCKED stellen
	Dichtungsring beschädigt oder hart (durch Verschleiß)	Dichtungsring 21 durch einen original WMF Dichtungsring erneuern
	Kochsignaldichtung sitzt nicht richtig oder ist beschädigt	Sitz der Kochsignaldichtung 18 korrigieren oder durch original WMF Ersatzteil erneuern.
Aus dem Sicherheitsventil / Ankochautomatik tritt ständig Dampf aus (gilt nicht für die Ankochphase)	Kugel Sicherheitsventil sitzt nicht richtig im Ventil	1. Topf gemäß *Kapitel 9* vollkommen drucklos machen und öffnen. 2. Deckelgriff 11 gemäß *Kapitel 6.1* abnehmen. 3. Sicherheitsventil 7 bzw. Sitz der Metallkugel im Deckel prüfen. 4. Topf gemäß *Kapitel 6.3* wieder verschließen.

14 TIPPS UND TRICKS ZUM GAREN

- Dichtungsring zur Erhöhung der Leichtgängigkeit beim Öffnen und Schließen, mit einem Speiseöl oder Fett leicht einfetten.
- Die Garzeit beginnt, sobald der vorgeschriebene Ring am Druckanzeige sichtbar wird.
- Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte, lieber kürzere Garzeiten wählen, es kann jederzeit nachgegart werden.
- Bei den angegebenen Garzeiten für Gemüse erhalten Sie bissfeste Speisen.
- Die Gartemperatur beträgt beim ersten Ring 106 °C (besonders geeignet für Gemüse und Fisch), beim 2. Ring 115 °C (besonders geeignet für Fleisch).

Rezepte finden Sie unter www.wmf.com!

15| GARZEITENTABELLE SCHNELLKOCHEN

Lebensmittel	Garzeit	Hinweise
SCHWEIN UND KALB BEIM 1. RING GAREN; MINDESTFÜLLMENGE 1/4 L FLÜSSIGKEIT; KEIN SPEZIELLER EINSATZ NÖTIG		
Geschnetzeltes Schwein	5 – 7 Min.	–
Gulasch Schwein	10 – 15 Min.	–
Schweinebraten	20 – 25 Min.	Garzeit abhängig von Größe und Form
Geschnetzeltes Kalb	5 – 7 Min.	–
Gulasch Kalb	10 – 15 Min.	–
Kalbshaxe am Stück	25 – 30 Min.	–
Kalbszunge	15 – 20 Min.	Mit Wasser bedecken
Kalbsbraten	20 – 25 Min.	Garzeit abhängig von Größe und Form
RIND BEIM 2. RING GAREN; MINDESTFÜLLMENGE 1/4 L FLÜSSIGKEIT; FÜR RINDERZUNGE WIRD EIN GELOCHTER EINSATZ BENÖTIGT		
Hackbraten	10 – 15 Min.	–
Sauerbraten	30 – 35 Min.	–
Rinderzunge	45 – 60 Min.	–
Geschnetzeltes	6 – 8 Min.	–
Gulasch	15 – 20 Min.	–
Rouladen	15 – 20 Min.	–
Rinderbraten	35 – 45 Min.	Garzeit abhängig von Größe und Form
GEFLÜGEL BEIM 2. RING GAREN; MINDESTFÜLLMENGE 1/4 L FLÜSSIGKEIT; FÜR EIN SUPPENHUHN WIRD EIN GELOCHTER EINSATZ BENÖTIGT		
Suppenhuhn	20 – 25 Min.	max. 1/2 Füllmenge
Hühnerteile	6 – 8 Min.	–
Putenkeule	25 – 30 Min.	Abhängig von Dicke der Keulen
Putenragout	6 – 10 Min.	Truthahn ist identisch
Putenschnitzel	2 – 3 Min.	–

Lebensmittel	Garzeit	Hinweise
WILD BEIM 2. RING GAREN; MINDESTFÜLLMENGE 1/4 L FLÜSSIGKEIT; KEIN SPEZIELLER EINSATZ NÖTIG		
Hasenbraten	15 – 20 Min.	–
Hasenrücken	10 – 12 Min.	–
Hirschbraten	25 – 30 Min.	–
Hirschgulasch	15 – 20 Min.	–
LAMM BEIM 2. RING GAREN; MINDESTFÜLLMENGE 1/4 L FLÜSSIGKEIT; KEIN SPEZIELLER EINSATZ NÖTIG		
Lammragout	20 – 25 Min.	Hammel hat längere Garzeiten
Lammbraten	25 – 30 Min.	Garzeit abhängig von Größe und Form
FISCH BEIM 1. RING GAREN; MINDESTFÜLLMENGE 1/4 L FLÜSSIGKEIT; BEI RAGOUT UND GULASCH IST KEIN EINSATZ ERFORDERLICH		
Fischfilets	2 – 3 Min.	Im eigenen Saft gedünstet
Ganze Fische	3 – 4 Min.	Im eigenen Saft gedünstet
Ragout oder Gulasch	3 – 4 Min.	–
SUPPEN BEIM 2. RING GAREN; MIND. 1/4 L FLÜSSIGKEIT BIS MAX. 1/2 TOPFINHALT; KEIN EINSATZ NÖTIG		
Erbsen-, Linsensuppe	12 – 15 Min.	Eingeweichte Hülsenfrüchte
Fleischbrühe	25 – 30 Min.	Für alle Fleischarten gültig
Gemüsesuppe	5 – 8 Min.	–
Gulaschsuppe	10 – 15 Min.	–
Hühnersuppe	20 – 25 Min.	Garzeit abhängig von der Größe
Kartoffelsuppe	5 – 6 Min.	–
Ochsenschwanzsuppe	35 Min.	–

Lebensmittel	Garzeit	Hinweise
GEMÜSE		
BEIM 1. RING GAREN; MINDESTFÜLLMENGE 1/4 L FLÜSSIGKEIT; BEI SAUERKRAUT UND ROTE BETE IST KEIN EINSATZ NÖTIG, BEI ALLEN ANDEREN GERICHTEN DER GELOCHTE EINSATZ; AB DEN BOHNEN BEIM 2. RING GAREN		
Auberginen, Gurken und Tomaten	2 – 3 Min.	Im Dampf gegartes Gemüse wird nicht so schnell ausgelaugt
Blumenkohl, Paprika, Porree	3 – 5 Min.	–
Erbsen, Sellerie, Kohlrabi	4 – 6 Min.	–
Fenchel, Karotten, Wirsing	5 – 8 Min.	–
Bohnen, Grünkohl, Rotkohl	7 – 10 Min.	2. Ring
Sauerkraut	10 – 15 Min.	2. Ring
Rote Bete	15 – 25 Min.	2. Ring
Salzkartoffeln	6 – 8 Min.	2. Ring
Kartoffeln in der Schale	6 – 10 Min.	2. Ring, Pellkartoffeln platzen auf, wenn sie schnell abgedampft werden
HÜLSENFRÜCHTE		
BEIM 2. RING GAREN; MIND. 1/4 L FLÜSSIGKEIT BIS MAX. 1/2 TOPFINHALT; AUF 1 TEIL GETREIDE KOMMEN 2 TEILE WASSER; NICHT EINGEWEICHTES GETREIDE 20 – 30 MIN. LÄNGER GAREN; MILCHREIS BEIM 1. RING GAREN		
Erbsen, Bohnen, Linsen	10 – 15 Min.	Dicke Bohnen 10 Min. länger garen
Buchweizen, Hirse	7 – 10 Min.	Garzeit für eingeweichtes Getreide
Mais, Reis, Grünkern	6 – 15 Min.	Garzeit für eingeweichtes Getreide
Milchreis	20 – 25 Min.	beim 1. Ring garen
Langkornreis	6 – 8 Min.	–
Vollkornreis	12 – 15 Min.	–
Weizen, Roggen	10 – 15 Min.	Garzeit für eingeweichtes Getreide
OBST		
BEIM 1. RING GAREN; MINDESTFÜLLMENGE 1/4 L FLÜSSIGKEIT		
Kirschen, Pflaumen	2 – 5 Min.	Gelochter Einsatz wird empfohlen
Äpfel, Birnen	2 – 5 Min.	Gelochter Einsatz wird empfohlen

EN OPERATING INSTRUCTIONS

1	Components	25
2	Important safety instructions	25
3	Technical specifications and instructions	30
4	Unpacking the pressure cooker	31
5	Operation Safety features	32
6	Using the pressure cooker for the first time	32
7	Operating the pressure cooker	33
8	Pressure cooker cooking levels	34
9	Reducing pressure and cooling	36
10	Opening the pressure cooker	36
11	Usage and preparation methods	37
12	Cleaning, maintenance and storage	38
13	Troubleshooting	40
14	Cooking tips and tricks	41
15	Cooking time chart quick cooking	42

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

Congratulations on purchasing your new WMF product and thank you for putting your trust in us! We use the experience and expertise we have gained over more than 160 years to develop and manufacture our high-quality and highly functional products with great attention to detail and the highest standards in terms of design. We are delighted that you have chosen a WMF pressure cooker. Please read the following safety instructions carefully and observe them during daily use. You will also find much more information about WMF and our products and promotions on www.wmf.com.

1 | COMPONENTS

1 Pot
2 Side handle
3 Handle
4 Handle marking
5 Handle locking device
6 Lid
7 Safety valve
8 Holder
9 Lid placement marking
10 Safety slot
11 Removable lid handle
12 Slider
13 Lid handle locking device
14 Handle locking device
15 Pressure regulation device
16 Pressure indicator
17 Holding slot
18 Cooking indicator seal
19 Safety opening system
20 Lid handle sealing lip
21 Seal ring
22 Opening symbol

2 | IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Important information is indicated in these operating instructions using symbols and signal words:

WARNING indicates a hazardous situation that can cause serious injuries (e.g. burns caused by steam or hot surfaces).

CAUTION indicates a potentially hazardous situation that can cause minor or moderate injuries.

ATTENTION indicates a situation that can lead to material damage.

NOTE provides additional information regarding the safe handling of the pressure cooker.

Symbols observe and follow the indications.

2.1 | PROPER USE

The pressure cooker is only suitable
- for the types of stove indicated in these instructions
- for cooking or stewing food (with and without inserts/trivet)
- for boiling down normal household quantities in preserving jars (with perforated insert)
- for extracting juice from small quantities of fruit (with insert)
- for sterilising baby bottles, preserving jars, etc. (with perforated insert)

The pressure cooker is not suitable
- for use in a hot oven or a microwave
- for frying foods with oil
- for sterilisation in a medical context
- for stove types other than those listed or an open fire
- for camping stoves

Operating Instructions
- must be treated with care
- must be stored in close proximity to the pressure cooker
- must be forwarded to other users and read by them

Save these operating instructions in a safe place to re-read later. Read these notes carefully before use. The pressure cooker can only be used if the safety notes have been read and understood. Failure to take heed of these notes can lead to damages and burns when using the pressure cooker.

2.2 | GENERAL NOTES

WARNING

To be used only by persons familiar with proper handling

The pressure cooker must only be used by persons who have first familiarised themselves with the operating instructions and read the safety notes.
- Do not pass the pressure cooker on to persons who are unfamiliar with the product.
- Do not let children play with or use the pressure cooker.

Do not modify the pressure cooker / safety devices

The safety devices prevent hazardous situations. They only function in an unmodified state and when the pot and lid fit together.
- Do not make any modifications to the pressure cooker or its safety devices.
- Only use the Perfect / Perfect Plus / Perfect Element lid 6 together with the matching Perfect / Perfect Plus / Perfect Element pot 1 and vice versa. Do not use any other lids or pots.

Keep out of reach of children and household pets

Keep children and pets away from the pressure cooker while it is in use as the pressure cooker is heavy, very hot and steam can escape from it.

CAUTION

Foreseeable misuse

In order to prevent misuse and any damage or burns associated with it, do not use the pressure cooker:
- in a hot oven or a microwave,
- for frying foods with oil,
- for sterilisation in a medical context,
- with stove types other than those listed or over an open fire.

Do not allow the handles to protrude over the hotplate

- If the handles 2 / 3 / 11 protrude over hotplates or the flames of a gas stove, they can become very hot and cause burns if touched.

Check and replace wear parts regularly

Replace wear parts (cooking indicator seal 18, seal ring 21) with original spare parts if there is visible discolouration, cracks, hardening, damage or incorrect fit.
- The seal ring 21 must be touching the rim of the lid.
- Replace the seal ring 21 after approx. 400 cooking operations, or after 2 years at the latest.
- Only use WMF original spare parts.

2.3 | FIRST USE

Before using the pressure cooker for the first time, it must be filled with water only (to the specified level) and heated for at least 5 minutes at the 2nd cooking level. This is expressly to be taken into account for any product inspection.

2.4 | BEFORE EACH USE

WARNING

Risk of burns caused by damaged/missing or incorrectly inserted parts

Before each use, check that all parts are present, in proper condition and inserted/closed correctly. There is risk of burns caused by hot surfaces and escaping steam if parts are missing, damaged, deformed or incorrectly inserted.

- Check lid 6 to ensure correct assembly / correct insertion.
- Insert any missing parts (e.g. cooking indicator seal 18, seal ring 21).
- Do not use the pressure cooker if parts are damaged, deformed, discoloured or broken, and contact the WMF specialist dealer / Service centre.
- Do not use the pressure cooker if the function of the parts does not correspond with the description in the operating instructions, and contact the WMF specialist dealer / Service centre.
- Check that the pressure cooker is securely closed.

Risk of burns caused by non-functioning safety features

Before usage, check the safety devices for damages, dirt, blockages and to ensure that they work. Otherwise there is a risk of burns caused by the hot surfaces and escaping steam.

- Check that the cooking indicator seal 18 fits correctly. The seal ring 21 must be touching the rim of the lid.
- Do not use the pressure cooker if parts are damaged, deformed, discoloured or broken, and contact the WMF specialist dealer / Service centre.
- Remove dirt/blockages.

CAUTION

Risk of burns caused by inadequate cleaning

Before each usage, check the safety valves / devices and the pressure indicator for dirt / blockages, otherwise uncontrolled steam will be able to escape. This can lead to burns.

- Check the safety devices and pressure indicator 16 and clean if necessary.

Risk of burns caused by incorrectly assembled lid

The lid must not be put together incorrectly. Assembly must follow the manner described.

- Observe the instructions strictly.
- Check for correct fit.

2.5 | DURING USE

WARNING

Risk of injury caused by high pressure

High pressure builds up in the pot during cooking. If this pressure is released, it can cause serious burns and injuries.

- Always check that the pressure cooker is closed securely.
- Never use force to open the pressure cooker. The pressure cooker can only be opened with ease when it is completely unpressurised.
- Move the pressure cooker carefully when it is under pressure.
- Never leave pressure cooker unattended during use.

CAUTION

Risk of burns caused by hot steam

If steam escapes instead of pressure being built up, there is a risk of burns to hands and face from hot surfaces and escaping steam.

- Turn off the stove immediately, let the pot cool down and inspect it.

Risk of burns caused by escaping steam

Hot steam sometimes escapes from under the lid 6 during cooking.

- Never reach into the steam.
- Always keep hands, head and body out of the danger area - above the lid 6 and the side safety slot 10 on the rim of the lid.

- Never leave pressure cooker unattended during use.
- Keep out of reach of children and household pets.
- Always position the pressure cooker so that steam does not escape in the direction of any people in the room. For “open-plan kitchens” be particularly aware of

Risk of burns during quick release of steam

There is a risk of burns caused by hot steam or cooked food when steam is released quickly by pulling back the slider 12 or under running water.

- Give the pressure cooker a shake before opening.
- Immersing the pressure cooker in water is prohibited.
- Always keep hands, head and body out of the danger area - above the lid 6 and the side safety slot 10 on the rim of the lid.

Risk of burns caused by bubble formation (delay in boiling)

Hot cooked food can form bubbles and suddenly spray out when the cooled pressure cooker is opened. Hot liquid can spray out when piercing meat with skin. This can lead to burns and / or scalding.

- Shake the pressure cooker before opening.
- Do not immediately pierce hot meat that is cooked with skin (e.g. cow tongue), let it cool down first.

Risk of burns caused by leaking food

When the pressure cooker is overfilled, hot food can leak out of the safety valve 7, pressure regulation device 15 or the side safety slot 10 and cause burns.

- Never overfill the pressure cooker.
- Fill the pressure cooker to a maximum of 2/3 (see inner marking) of its nominal capacity.
- Fill the pressure cooker to a maximum of 1/2 its nominal capacity if puréed, viscous or high foaming foods, such as soups, legumes, stews, broths, offal or pasta are being cooked.
- Pre-cook foods beforehand in an open pot, stir and skim off foam if necessary.

Risk of burns from hot pot/lid

The pressure cooker becomes very hot during cooking. The handles can also become very hot from open flames on gas stoves. Touching these can cause burns.

- Never touch the hot outer surface of the pressure cooker.
- Only take hold of the pot 1 / lid 6 by the plastic handles.
- Use gloves and/or hand protection (e.g. pot holders).
- Only remove inserts and trivets using aids, e.g. pot holders.
- Place the hot pressure cooker on heat-resistant surface only.

ATTENTION

Damage caused by too little or lack of liquid

Never turn the pressure cooker on without liquid or switch to the highest setting unattended as this can cause overheating and damage.

- Only use the pressure cooker with sufficient liquid (minimum ¼ l water, stock, sauce, etc.).
- Check that there is sufficient liquid when cooking viscous foods.
- If there is insufficient or no liquid, turn the stove off immediately and do not move the pressure cooker until it has cooled down completely.
- Never leave the pressure cooker unattended.

2.6 | CORRECT CLEANING

Clean the pressure cooker after each use!

CAUTION

Risk of burns from damage caused when cleaning

Do not use brushes, abrasive cleaners or chemicals when cleaning the safety devices as this can damage them, leading to risk of burns from escaping steam.

- Observe the cleaning and care instructions.
- Dry the cookware well after cleaning.

2.7| NECESSARY REPAIRS

CAUTION

Damage caused by improper repairs / incorrect spare parts

Repairs must only be carried out by WMF specialist dealer / the Service centre, otherwise the pressure cooker could be damaged or the safety devices might not function properly any more, causing risk of burns.

- If repairs are necessary, contact a WMF specialist dealer / the Service centre.
- Handles that are cracked or that do not fit properly should be replaced by a WMF specialist dealer / the Service centre.
- Only use original pressure cooker spare parts from WMF.

2.8| SUITABLE STOVE TYPES

CAUTION

Suitable types of stove and hob sizes

The pressure cooker can only be used with an induction, glass ceramic or electric stove. The diameter of the hob or gas flame cannot be bigger than the bottom of the pot.

- On gas stoves, the gas flame must not protrude above the base of the pot.
- For optimum heat transfer and connection with the cooker, the size of the pot should match the size of the hob.
- For glass ceramic or electric cookers, the diameter of the hotplate should not exceed 160 mm (2.5 litres) or 190 mm (3.0 - 8.5 litres).
- A buzzing sound may occur on induction hobs at high cooking levels. This is due to technical reasons and is not a sign of a defect on your stove or pressure cooker.

2.9| MAINTAINING SERVICE LIFE

ATTENTION

Damage to the pressure cooker

To prevent damage to the pressure cooker:

- Do not hit kitchen utensils against the pot's rim.
- Only add salt to boiling water and stir so that the bottom of the pot is not damaged.
- Avoid getting dirt between the bottom of the pot and the hob, otherwise the hob (e.g. glass ceramic) can get scratched.

3| TECHNICAL SPECIFICATIONS AND INSTRUCTIONS

3.1| TECHNICAL SPECIFICATIONS

Manufacturer: WMF GmbH
Type: Perfect / Perfect Plus / Perfect Element

Material
Pot/lid: Cromargan®: Stainless steel 18/10

Base: TransTherm® universal base
The device complies with the 2014/68/EU directive on pressure equipment.
Subject to change.

Handles: Heat-resistant plastic
Seals: Silicone

Dimensions

	PERFECT / PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
FILLING VOLUME	2.5 l	3.0 – 8.5 l	2.5 l	3.0 – 8.5 l
BASE	158 mm	191.5 mm	158 mm	191.5 mm
INTERIOR	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
POT LENGTH WITH HANDLES	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
POT LENGTH WITH LID	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

Height

VOLUME	POT	POT WITH LID	POT WITH LID AND HANDLE
2.5 l	112 mm	135 mm	162 mm
3.0 l	91 mm	120 mm	145 mm
4.5 l	129 mm	158 mm	183 mm
6.5 l	186 mm	215 mm	240 mm
8.5 l	236 mm	265 mm	290 mm

Tare weight
Perfect / Perfect Element
2.5 l 1.84 kg
3.0 l 2.52 kg 4.5 l 2.75 kg
6.5 l 3.11 kg 8.5 l 3.36 kg
Perfect Plus
2.5 l 1.99 kg
3.0 l 2.67 kg 4.5 l 2.90 kg
6.5 l 3.25 kg 8.5 l 3.50 kg
PS value: 150 kPa

Pressure values
First ring, approx. 106 °C, 25 kPa
Operating pressure
Second ring, approx. 115 °C, 70 kPa
Operating pressure, 90 kPa control pressure

Hob size
Max. ø 160 mm, for 2.5 l
Max. ø 190 mm, for 3.0 – 8.5 l
Inside scale for fill level
(depending on the total volume): 1/3, 1/2, 2/3

Suitable stove types

3.2 | ACCESSORIES, SPARE PARTS AND WEAR PARTS

Accessories
Perforated insert 22 cm (Item No. 07 8941 6000)
Insert set 22 cm (Item No. 07 8942 6030)
Glass lid 22 cm (Item No. 07 9618 6380)

Spare parts
Lid handle 11
Perfect (Item No. 08 9180 6030)
Perfect Plus (Item No. 08 9480 6030)
Perfect Element (Item No. 08 9980 6030)

Lid 6 with handle 11 18 cm
Perfect (Item No. 07.9179.6042)
Perfect Plus (Item No. 07.9479.6042)

Lid 6 with handle 11 22 cm
Perfect (Item No. 07 9180 6042)
Perfect Plus (Item No. 07 9480 6042)
Perfect Element (Item No. 07 9980 6042)

Wear parts
Seal ring 21
18 cm (Item No. 60 6852 9990)

Seal ring 21
22 cm (Item No. 60 6856 9990)

Safety valve 7
(Item No. 07 9615 9510)

Cooking indicator seal 18
(Item No. 60 9310 9502)

4 | UNPACKING THE PRESSURE COOKER

1 | Open the packaging and check to ensure that all parts are included:
- Pot 1 with side handle 2 and handle 3
- Lid 6 with removable handle 11: Lid with safety valve 7, replaceable cooking indicator seal 18
- Seal ring (grey) 21
- Operating instructions If parts are missing, please contact your authorised WMF specialist dealer / Service centre or WMF directly.
- Remove all stickers and tags

2 | Dispose of unneeded packing material in accordance with applicable regulations.

3 | Read the operating instructions carefully and store them within easy reach of the pressure cooker.

4 | For warranty conditions please refer to the enclosed warranty declaration.

5| OPERATION SAFETY FEATURES

Safety features	Description
Pressure regulation device in the lid handle	If the intended pressure for the cooking level 2 is exceeded, the pressure regulation device 15 opens automatically and excess steam escapes. This way pressure is reduced immediately.
Safety valve	If the pressure regulation device 15 does not respond, excess pressure is immediately released via the safety valve 7.
Safety slot on rim of lid	If all the other safety devices fail, e.g. due to being clogged with food remains, the safety slot 10 serves as an "emergency discharge". If the pressure becomes too high, the seal ring 21 is pushed outwards through the safety slot 10 so far that steam can escape and the pressure is reduced.
Pressure indicator in the lid handle	The pressure indicator 16 has a visual aid to enable anticipatory, energy-saving cooking. It displays the current cooking pressure status. It has a round pin in the middle of the pressure indicator (pressure is present) and 2 rings (cooking levels 1 and 2).
Safety opening system	The safety opening system 19 prevents the pressure cooker from being opened if there is still some residual pressure. The pressure cooker can only be opened after the pressure has been reduced completely.
Controlled release of steam via the slider	Pulling the slider back slowly can affect the speed of the release of the steam 12.
Locking device	The locking device 11 is located in the lid handle 13 and prevents the pressure cooker from being opened during cooking.

6| USING THE PRESSURE COOKER FOR THE FIRST TIME

6.1| TAKING THE PRESSURE COOKER APART REMOVE LID

(cf. image series E, B).

1| a) Pull the slider on both sides all the way back towards the end of the handle.
→ The markings on the slider must be in the OPEN position.
b) With the left hand, only hold the handle 3 of the pot 1.
c) Hold the lid handle 11 with your right hand and turn it to the right until the lid 6 can be lifted off.
The lid 9 and handle marking 4 must line up.
d) Lift the lid 6 by the handle 11.

2| Take the lid apart *(see image series G)* by first turning the lid 6 over.

3| Carefully pull the seal ring 21 out of the pot's rim and place aside.

4| Hold the lid 6 and press the handle locking device 14 towards the end of the handle.

5| Remove the lid 6 from the handle.

6.2| CLEANING THE PRESSURE COOKER FOR THE FIRST TIME

1| Take the pressure cooker apart as described in *Section 6.1*.

2| Fill 2/3 *(see inside scale image I)* of the pot 1 with water and add 2-3 tablespoons of household vinegar.

3| Boil the vinegar water in the pot 1 without the lid 6 for approx. 5-10 minutes.

4| Afterwards, wash all parts thoroughly by hand.

5| Dry all parts well after cleaning.

6.3| ASSEMBLING THE PRESSURE COOKER

CAUTION

Risk of burns caused by incorrectly assembled lid

The lid must not be assembled incorrectly.
Assembly must follow the manner described.
- Observe the instructions strictly.
- Check for correct fit.

6.4| ASSEMBLING THE LID

(see image series H)

1| Check lid rim, lid handle, safety devices and seal ring for dirt or clogging.

2| Turn the lid 6 so that the rim faces downwards.

3| Turn the handle 11 and hold in place.

4| Attach the holding slot 17 on the lid handle 11 to the holder 8 on the lid 6.

5| Slowly lower the handle 11 into place.

6| Turn lid 6 over using the handle 11.

7| Position the lid 6 and handle 11 so that the cooking indicator seal 18 is not squished or damaged by the edges of the lid openings.

8| Carefully press down the lid 6 until you hear it click into place. Check that it has engaged correctly by pressing on the slider.

9| Insert the seal ring 21 into the pot's rim and carefully press under the rim. The seal ring 21 must be positioned fully under the curved pot rim.

6.5| PUTTING LID ON

(see image series F)

1| Place pot 1 on a firm surface.

2| Place lid 6 on the pot 1 with the rim facing downwards. The placement marking 9 on the lid and the handle marking 4 must line up, otherwise the lid cannot be put on. The seal ring 21 must be inserted into the lid rim!

3| Hold the handle 3 of the pot 1 with the left hand.

4| With the right hand, use handle B to swivel the lid 6 round to the left.

5| When both handles 3 / 11 are lined up exactly with each other, push the slider to the LOCK position.

7| OPERATING THE PRESSURE COOKER

7.1| CHECK SAFETY DEVICES

Remove the lid 6 as described in *Section 6.1*.

1| Carefully pull the seal ring 21 out of the pot's rim and place aside.

2| Remove the lid handle 11 as described in *Section 6.1*.

3| Check that the seal ring 21 and the inner lid rim are clean.

4| Check that...
- the safety slot 10 on the lid rim,
- the pressure regulation device 15
- the pressure indicator 16
- the handle locking device 14
- the safety valve 7

are clean and not clogged.

→ Soak and clean incrustations, remove clogs *(see Section 12.1 Cleaning)*.

5| Check that the ball in the safety valve 7 is visible on the bottom of the lid.
→ Shake the lid 6 if necessary until the ball becomes visible again.
→ If damaged, contact the WMF specialist dealer / Service centre for a replacement.

6| Carefully test the pressure regulation device 15 for movability by applying finger pressure.

7| Check that all seals are clean, undamaged and fit correctly *(cf. image series J)*.
→ Check that the cooking indicator seal fits correctly and is not damaged.

7.2| OPENING THE LID

To open the pressure cooker, remove the lid 6 as described in *Section 6.1*.

7.3| FILLING THE PRESSURE COOKER

Place the food into the pot with sufficient liquid and use inserts and a trivet if necessary *(see Section 11.2)*. If necessary, sear meat in the pot beforehand as described in Section 11.1.

7.4| CLOSING THE PRESSURE COOKER

1| If necessary, assemble the lid as described in Section 6.3.

2| Put the lid on and close as described in Section 6.3.

7.5| COOKING FOOD

Foods are cooked under pressure in the pressure cooker. Due to the steam pressure in the pot, the temperatures are higher than during "normal" cooking. This shortens cooking times by up to 70%, which leads to a significant reduction in energy consumption. The aroma, taste and vitamins are also largely preserved thanks to the short cooking process using steam.

TIP Energy-conscious people turn the heat source off before the end of the cooking time, as the heat stored in the pot is sufficient to complete the cooking process.

CAUTION

Risk of burns caused by leaking food

Hot food can leak through the pressure regulation device, safety valve or the side safety slot causing burns.

- Fill the pressure cooker to a maximum of 2/3 (see inner marking) of its nominal capacity.
- Fill the pressure cooker to a maximum of 1/2 of its nominal capacity **if expanding, mushy or high foaming foods**, such as soups, legumes, stews, broths, offal or pasta are being cooked.

ATTENTION

Damage caused by too little or lack of liquid

Risk of overheating and damage

- Never heat the pressure cooker without liquid or heat at the highest level unattended.
- Only use the pressure cooker with sufficient liquid (minimum 1/4 l water).

8| PRESSURE COOKER COOKING LEVELS

Varying cooking times

Cooking times can be different for the same food because the amount, form and state of the food varies.

8.1| COOKING LEVEL 1

Low cooking level for tender foods like vegetables, fish or stewed fruit.

Food is cooked gently at this cooking level so that the aroma and nutrients remain preserved

as much as possible. At cooking level 1, the pressure indicator rises to the 1st cooking ring.

1| Check that the pressure cooker is closed correctly.

2| Place the pressure cooker on the stove.

3| Set the stove to a **high** energy level.
→ The pressure cooker will heat up.
a) Air will escape through the safety valve 7, which is also the automatic cooking system, until the valve closes and pressure builds up.
b) First the pin and then the entire pressure indicator 16 will start to rise. The increase can be regulated by adjusting the energy supply accordingly.
c) The rise of the pin in the middle of the pressure indicator signals that the pot can no longer be opened.

4| The cooking time begins as soon as the pressure indicator 16 clearly displays the 1st cooking ring.

5| Ensure that the ring position on the pressure indicator 16 remains constant.

6| If the pressure indicator 16 drops below the 1st cooking ring, increase the energy supply.
→ This increases the cooking time slightly.

7| If the pressure indicator 16 rises above the 1st cooking ring, the result is an excess build-up of steam pressure, which must be regulated via adjustment of the energy supply.
a) Remove the pressure cooker from the hob.
b) Wait until the pressure indicator has lowered to the 1st cooking ring.
c) Once the energy supply has been reduced, put the pressure cooker back on the stove.

8| After the cooking time is over, remove the pressure cooker from the hob and reduce the pressure *(see Section 9)*.

9| Once the pressure has been reduced, shake the pressure cooker and open carefully.

8.2| COOKING LEVEL 2

Quick cooking level for all other foods
A lot of time and energy is saved at this cooking level. At cooking level 2, the pressure indicator rises to the 2nd cooking ring. If the pressure is too high, it is regulated automatically.

1| Check that the pressure cooker is closed correctly.

2| Place the pressure cooker on the stove.

3| Set the stove to the highest heat setting.
→ The pressure cooker will heat up.
a) Air will escape through the safety valve 7, which is also the automatic cooking system, until the valve closes audibly and pressure builds up.
b) The pressure indicator 16 begins to rise. The increase can be regulated by adjusting the energy supply accordingly.
c) The rise of the pin in the middle of the pressure indicator signals that the pot can no longer be opened.
→ The cooking time begins as soon as the pressure indicator 16 clearly displays the 2nd cooking ring.

4| Ensure that the ring position on the pressure indicator 16 remains constant.

5| If the pressure indicator 16 drops below the 2nd cooking ring, turn up the energy supply on the stove.
→ This increases the cooking time slightly.

6| If the pressure indicator 16 rises above the 2nd cooking ring, the result is an excess build-up of steam pressure, which escapes audibly through the pressure control device 15.
a) Remove the pressure cooker from the hob.
b) Wait until the pressure indicator has lowered to the 2nd cooking ring.
c) Once the energy supply has been reduced, put the pressure cooker back on the stove.

7| After the cooking time is over, remove the pressure cooker from the hob and reduce the pressure as described in Section 9.

8| Once the pressure has been reduced, shake the pressure cooker and open carefully.

Tip If the cooking pressure for cooking level 2 is exceeded, the pressure control device will respond audibly to indicate that the energy supply should be reduced.

9| REDUCING PRESSURE AND COOLING

Releasing steam from the pot
Do not reduce pressure using methods 2 or 3 if cooking foaming or expanding foods (e.g. legumes, meat broth, grains). Boiled potatoes burst for instance, when steamed off using these methods.

9.1| METHOD 1 – USE RESIDUAL HEAT

1| Remove the pressure cooker from the stove.
→ After a short time the pressure indicator will go down.

2| If the pressure indicator 16 including the pin has completely disappeared into the lid handle, slowly push the slider to OPEN.

3| Any remaining steam will escape.

4| When no more steam comes out, shake the pot and open it.

9.2| METHOD 2 – SLOW STEAM RELEASE

(automatic steam release – see Image A)
1| Slowly push the slider in stages towards the OPEN position.

2| Depending on the position of the slider, the steam will escape slowly or quickly.

3| If the pressure indicator, including the pin, has disappeared completely in the lid handle, shake the pot and open it.

9.3| METHOD 3 – NO ESCAPING STEAM

1| Put the pressure cooker in the sink and run cold water over the lid.

2| If the pressure indicator, including the pin, has disappeared completely in the lid handle, shake the pot and open it.

CAUTION

Risk of burns during quick release of steam
When releasing steam quickly using the slider 16 or under running water, there is a risk of burns being caused by hot steam or cooked food.
- Give the pressure cooker a shake before opening.
- Always keep hands, head and body out of the danger area - above the lid 16 and the side safety slot 10 on the rim of the lid.

10| OPENING THE PRESSURE COOKER

OPENING AFTER COOKING

(see image series E)
1| First release the pressure as described in *Section 9* . The residual pressure safety device ensures that the pot can only be opened when fully depressurised, i.e. when the pin is no longer visible. If the pin remains visible, the residual pressure safety device has been triggered.
→ The pressure must be released before opening.

2| Slowly push the slider to OPEN.

3| **Shake** the pot.

4| Hold the handle 3 of the pot 1 with the left hand.

5| Hold handle B with the right hand and turn it to the right until the lid 6 unlocks.
→ The lid marking 9 and handle marking 4 must line up.

6| To open the lid handle 11 with lid 6, tilt downwards slightly so that the remaining steam is emitted towards the front.

7| Take off the lid 6.

11| USAGE AND PREPARATION METHODS

11.1| COOKING WITH INSERTS AND TRIVET

Several foods can be prepared in the pressure cooker at the same time - depending on the height of the pressure cooker. The individual foods are stacked separately on top of each other using inserts. For instance, if meat is being cooked at the bottom of the pot, a trivet is placed on the bottom of the pot so that the first insert is above the meat.

Note about accessories
Purchase inserts and trivets as accessories from WMF specialised dealers / Service centres. Unperforated inserts are used for vegetables and perforated inserts are used for potatoes. The food with the longest cook time should be placed in the pot first without an insert.

1| In order to cook foods with different cooking times, the pot must be opened now and again. While doing so steam escapes, so put more liquid into the pot than required and refill if need be.

Examples
→ Roasting (20 min) – pot base
→ Potatoes (8 min) – perforated insert
→ Vegetables (8 min) – unperforated insert

2| First cook the roast for 12 min.

3| Open the pot as described in *Section 6.1*.

4| Put the potatoes in a perforated insert on a trivet above the roast and place the vegetables on top in an unperforated insert.

5| Close the pot as described in *Section 6.3* and cook for another 8 min.

TIP If there is not much difference between the cooking times, all inserts can be placed in the pot at the same time.

11.2| SEARING

Before cooking, foods (e.g. onions, pieces of meat etc.) can be seared in the pressure cooker like in a conventional pot.

1| Remove the lid 6 as described in *Section 6.1* and sear the food.

2| To finish cooking ...
a) loosen any residue,
b) add the required amount of liquid (at least 1/4 l),
c) add other foods if desired - with or without inserts.

3| Put the lid on and close it as described in Section 6.3.

4| Heat until the desired cooking level is reached.

11.3| USING FROZEN FOOD

1| Add minimum amount of liquid (1/4 l water).

2| Place unthawed frozen food in the pot.

3| Thaw meat for searing.

4| Place the vegetables into an unperforated insert directly from the packet.
→ Cooking times are longer for frozen food.

11.4| PREPARING GRAIN OR LEGUMES

Grains and legumes do not need to be soaked when prepared in the pressure cooker.

→ This extends the cooking times by approx. half the time.

→ Ensure that the pot is only half full.

1| Fill the pot with at least 1/4 l liquid and add a minimum of 2 parts liquid to 1 part grains/legumes.

2| Shortly before the cooking time is over, turn off the energy supply and use the residual heat on the hob as a source.

11.5| STERILISING

1| Baby bottles, preserving jars etc. can be sterilised. To do this, place the items in a perforated insert with the opening facing down.

2| Add 1.4 l water.

3| Sterilise for 20 min on cooking level 2.

4| Allow to cool slowly (steam release method 1).

11.6| BOILING DOWN

1| Prepare foods as usual and fill preserving jars.

2| Fill the pot with 1/4 l water.

3| Place the preserving jars in a perforated insert.

4| Boil down preserving jars with 1 l content in 6.5 l or 8.5.l pressure cooker; boil down smaller preserving jars in a 4.5 l pressure cooker.

5| Cook vegetables/meat at cooking level 2 for approx. 20 min, stone fruits on cooking level 1 for approx. 5 min and pip fruits for approx. 10 minutes.

6| To release the steam, cool the pot slowly (steam release method 1), as the juice will press out of the preserving jars if the other methods are used.

12| CLEANING, MAINTENANCE AND STORAGE

12.1| CLEANING

Use hot water and conventional detergent for cleaning.

→ Do not use any sandy, scouring detergents, steel wool or the hard side of sponges.

1| Remove the lid handle [11] as described in *Section 6.1* and clean under running water only (*see image series G*).

2| Take the sealing ring [21] out of the lid [6] and wash by hand.

3| Soak lightly sticking food residues, bring strongly sticking food residues to the boil in the pressure cooker with some water.

4| Clean any dirt or clogging from valves with a moist cotton bud.

→ Do not use any sharp or pointed objects.

5| The pot, inserts and trivet can be cleaned in the dishwasher.

→ However, this can lead to discolourations of the surfaces. This does not impair function.

→ Nonetheless, we recommend cleaning by hand.

6| If limescale develops, bring some vinegar water to the boil in the pressure cooker.

7| Dry the cookware well after cleaning.

12.2| STORAGE

Keep the clean, dry pressure cooker in a clean, dry and protected environment.

1| Remove the lid 6 as described in *Section 6.1*.

2| Pull the seal ring 21 out of the pot rim and store separately.

3| Remove the lid handle 11 as described in *Section 6.1* and place inside the pot 1 and/ or lid 6.

4| Place the lid 6 upside down on the pot 1.

12.3| MAINTENANCE / REPLACING WEAR PARTS

Keep the clean, dry pressure cooker in a clean, dry and protected environment.

- Side handle and handle only to be replaced by the WMF specialist dealer / Service centre.
- Check wear parts regularly and replace with original parts if necessary.
- Replace the seal ring and cooking indicator seal with original spare parts if they are damaged, hardened, discoloured or if they no longer fit properly.

12.4| REPLACING THE SEAL RING

Keep the clean, dry pressure cooker in a clean, dry and protected environment.

1| Remove the lid 6 as described in *Section 6.1*.

2| Turn the lid 6 over.

3| Remove the defective seal ring 21 from the pot rim and dispose of it.

4| Insert new original seal ring 21 into the pot's rim and carefully press under the rim.
→ The seal ring 21 must be positioned completely under the curved rim of the pot.

12.5| REPLACING THE COOKING INDICATOR SEAL

Keep the clean, dry pressure cooker in a clean, dry and protected environment.

1| If necessary, remove the lid 6 from the pot as described in *Section 6.1*.

2| Take the lid apart (*see image series G*). Turn the lid 6 over to do this.

3| Hold the lid 6 and press the handle locking device 14 towards the end of the handle.

4| Remove the lid handle 11.

5| Remove the cooking indicator seal 18 from the lid handle 11 and dispose of it *(see Image J)*.

12.6| REPLACING THE SAFETY VALVE

1| Remove the lid 6 from the pot as described in Section 6.1.

2| Turn the lid 6 over.

3| Remove the defective safety valve 7 from the lid of the pot 6 and dispose of it.

4| Carefully push the new safety valve 7 through the opening from the inside using a little pressure and slight turning movements. The safety valve must not become damaged while doing so.

TIP Some cooking oil can be applied to the head of the safety valve to make it easier to slide and insert.

13 | TROUBLESHOOTING

IN THE EVENT OF A MALFUNCTION, ALWAYS REMOVE THE PRESSURE COOKER FROM THE HOB. NEVER OPEN THE PRESSURE COOKER WITH FORCE!

Problem	Potential cause	Solution
Cooking time is too long or the pressure indicator including the pin does not rise	Diameter of the hob is not suitable	Select a hob that fits the diameter of the pot
	Cooking level is not suitable	Set to the highest cooking level
	a) The lid is not sitting on the pot properly. b) The cooking indicator seal is missing. c) The lid is not assembled correctly.	1. Completely release the pressure from the pot as described in *Section 9* and then open it. 2. Check seal ring 21 / cooking indicator seal 18 *(see image J)* to ensure they are correctly in place. 3. Check lid 6 for correct fit/assembly. 4. Close the pot as described in *Section 6.3*.
	The ball in the safety valve / automatic cooking system is not in the right place	1. Completely release the pressure from the pot as described in *Section 9* and then open it. 2. Remove the lid handle 11 as described in *Section 6.1*. 3. Check the position of the metal ball in the safety valve 7 and clean if necessary. 4. Close the pot as described in *Section 6.3*.
	Not enough liquid	1. Completely release the pressure from the pot as described in *Section 9* and then open it. 2. Refill liquid (at least 1/4 l). 3. Close the pot as described in *Section 6.3*.
Steam is escaping from the lid	Seal ring and/or pot rim is not clean	1. Completely release the pressure from the pot as described in *Section 9* and then open it. 2. Clean the seal ring 21 and pot rim. 3. Close the pot again as described in *Section 6.3*.
	Slider is not in CLOSED position	Move the slider to CLOSED
	Seal ring damaged or hard (due to wear)	Replace the seal ring 21 with a WMF original seal ring
	Cooking indicator seal does not fit properly or is damaged	Correct the position of the cooking indicator seal 18 or replace it with an original WMF spare part.
Steam is constantly escaping from the safety valve / automatic cooking system (does not apply to the pre-cook phase)	Safety valve ball is not positioned properly in the valve	1. Completely release the pressure from the pot as described in *Section 9* and then open it. 2. Remove the lid handle 11 as described in *Section 6.1*. 3. Check the safety valve 7 or the position of the metal ball in the lid. 4. Close the pot again as described in *Section 6.3*.

14| COOKING TIPS AND TRICKS

- Seal ring should be lightly greased with cooking oil or fat in order to increase ease of opening and closing.
- The cooking time begins as soon as the specified ring becomes visible on the pressure indicator.
- The indicated cooking times are reference values, it is better to select shorter cooking times: you can always cook it more.
- The indicated cooking times prepare vegetables that are firm to the bite.
- The cooking temperature of the first ring is 106°C (especially suitable for vegetables and fish), the temperature of the second ring is 115 °C (especially suitable for meat).

Find recipes at www.wmf.com!

15| COOKING TIME CHART QUICK COOKING

Food	Cooking time	Notes
PORK AND VEAL COOK AT 1ST RING; MINIMUM FILL LEVEL 1/4 L LIQUID; NO SPECIAL INSERT REQUIRED		
Sliced pork	5 – 7 min	–
Pork goulash	10 – 15 min	–
Roast pork	20 – 25 min	Cooking time depends on size and shape
Sliced veal	5 – 7 min	–
Veal goulash	10 – 15 min	–
Veal shank - one piece	25 – 30 min	–
Veal tongue	15 – 20 min	Cover with water
Roast veal	20 – 25 min	Cooking time depends on size and shape
BEEF COOK AT 2ND RING; MINIMUM FILL LEVEL 1/4 L LIQUID; A PERFORATED INSERT IS REQUIRED FOR OX TONGUE		
Meat loaf	10 – 15 min	–
Marinated pot roast	30 – 35 min	–
Ox tongue	45 – 60 min	–
Sliced meat	6 – 8 min	–
Goulash	15 – 20 min	–
Meat rolls	15 – 20 min	–
Roast beef	35 – 45 min	Cooking time depends on size and shape
POULTRY COOK AT 2ND RING; MINIMUM FILL LEVEL 1/4 L LIQUID; A PERFORATED INSERT IS REQUIRED FOR STEWING HEN		
Stewing hen	20 – 25 min	max. 1/2 fill level
Chicken pieces	6 – 8 min	–
Turkey leg	25 – 30 min	Depends on the thickness of the drumstick
Turkey ragout	6 – 10 min	The same for turkey
Turkey escalope	2 – 3 min	–

Food	Cooking time	Notes
GAME COOK AT 2ND RING; MINIMUM FILL LEVEL 1/4 L LIQUID; NO SPECIAL INSERT REQUIRED		
Roast rabbit	15 – 20 min	–
Saddle of rabbit	10 – 12 min	–
Roast venison	25 – 30 min	–
Venison goulash	15 – 20 min	–
LAMB COOK AT 2ND RING; MINIMUM FILL LEVEL 1/4 L LIQUID; NO SPECIAL INSERT REQUIRED		
Lamb ragout	20 – 25 min	Mutton has longer cooking time
Lamb roast	25 – 30 min	Cooking time depends on size and shape
FISH COOK AT 1ST RING; MINIMUM FILL LEVEL 1/4 L LIQUID; NO SPECIAL INSERT REQUIRED FOR RAGOUT AND GOULASH		
Fish fillet	2 – 3 min	Steamed in its own juice
Whole fish	3 – 4 min	Steamed in its own juice
Ragout or goulash	3 – 4 min	–
SOUPS COOK AT 2ND RING; AT LEAST 1/4 L LIQUID UP TO 1/2 POT CONTENT; NO INSERT REQUIRED		
Pea soup, lentil soup	12 – 15 min	Soaked legumes
Meat broth	25 – 30 min	Applicable to all types of meat
Vegetable soup	5 – 8 min	–
Goulash soup	10 – 15 min	–
Chicken soup	20 – 25 min	Cooking time depends on the size
Potato soup	5 – 6 min	–
Oxtail soup	35 min	–

Food	Cooking time	Notes
VEGETABLES		
COOK AT 1ST RING; MINIMUM FILL LEVEL 1/4 L LIQUID; NO INSERT REQUIRED FOR SAUERKRAUT AND BEETROOT; ALL OTHER FOODS REQUIRE THE PERFORATED INSERT; FOR BEANS ONWARDS COOK AT 2ND RING		
Aubergine, cucumber and tomatoes	2 – 3 min	Vegetables cooked in steam are not leached as quickly
Cauliflower, peppers, leeks	3 – 5 min	–
Peas, celery, kohlrabi	4 – 6 min	–
Fennel, carrots, savoy cabbage	5 – 8 min	–
Beans, kale, red cabbage	7 – 10 min	2nd ring
Sauerkraut	10 – 15 min	2nd ring
Beetroot	15 – 25 min	2nd ring
Salted potatoes	6 – 8 min	2nd ring
Potatoes with peel	6 – 10 min	2nd ring, potatoes cooked in their skins burst when the steam is released too quickly
LEGUMES		
COOK AT 2ND RING; AT LEAST 1/4 L LIQUID UP TO 1/2 POT CONTENT; 2 PARTS WATER TO 1 PART GRAINS, COOK UNSOAKED GRAINS FOR 20-30 MIN LONGER; COOK RICE PUDDING AT 1ST RING		
Peas, beans, lentils	10 – 15 min	Cook thick beans 10 min longer
Buckwheat, millet	7 – 10 min	Cooking time for soaked grain
Corn, rice, green spelt	6 – 15 min	Cooking time for soaked grain
Rice pudding	20 – 25 min	Cook at 1st ring
Long grain rice	6 – 8 min	–
Brown rice	12 – 15 min	–
Wheat, rye	10 – 15 min	Cooking time for soaked grain
FRUIT		
COOK AT 1ST RING; MINIMUM FILL LEVEL 1/4 L LIQUID		
Cherries, plums	2 – 5 min	Perforated insert is recommended
Apples, pears	2 – 5 min	Perforated insert is recommended

FR NOTICE D'UTILISATION

1	Composition de l'appareil	47
2	Consignes de sécurité importantes	47
3	Caractéristiques techniques et informations	52
4	Déballer l'autocuiseur	53
5	Utilisation des éléments de sécurité	54
6	Mise en service de l'autocuiseur	54
7	Utiliser l'autocuiseur	55
8	Positions de cuisson de l'autocuiseur	57
9	Évacuer la pression et refroidir	58
10	Ouvrir l'autocuiseur	59
11	Types d'utilisation et de préparation	59
12	Nettoyage, entretien et conservation	61
13	Assistance en cas de dysfonctionnement	63
14	Conseils et astuces concernant la cuisson	64
15	Tableau des temps de cuisson en cuisson rapide	65

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

Félicitations pour l'achat de votre nouveau produit WMF et merci beaucoup pour la confiance que vous nous témoignez ! Grâce à nos 160 ans d'expérience et de savoir-faire, nous développons et produisons des produits de qualité supérieure hautement fonctionnels avec un amour du détail inégalé et des exigences élevées en matière de design. Aujourd'hui, nous nous réjouissons avec vous de votre choix d'un autocuiseur WMF. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité ci-dessous et les respecter lors de l'utilisation quotidienne du produit. Retrouvez de nombreuses autres informations sur WMF, nos produits et nos offres sur www.wmf.com.

1 | COMPOSITION DE L'APPAREIL

1 Autocuiseur
2 Poignée latérale
3 Manche
4 Marquage du manche
5 Système de blocage du manche
6 Couvercle
7 Soupape de sécurité
8 Support/butée
9 Marquage du couvercle
10 Fente de sécurité
11 Poignée du couvercle amovible
12 Curseur
13 Système de blocage de la poignée du couvercle
14 Déverrouillage de la poignée
15 Dispositif de régulation de la pression
16 Indicateur de pression
17 Fente de retenue
18 Joint de l'indicateur de cuisson
19 Système d'ouverture de sécurité
20 Joint de la poignée du couvercle
21 Bague d'étanchéité
22 Marquage d'ouverture/point de repère

2 | CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Dans cette notice d'utilisation, les informations importantes sont signalées par des pictogrammes et des mentions d'avertissement :

DANGER indique une situation dangereuse qui peut entraîner de graves blessures (par ex. des brûlures par la vapeur ou les surfaces chaudes).

PRUDENCE indique une situation potentiellement dangereuse qui peut entraîner des blessures minimes ou légères.

ATTENTION indique une situation qui peut entraîner des dommages matériels.

REMARQUE donne des informations supplémentaires sur l'utilisation de l'autocuiseur en toute sécurité.

Symboles Suivre et respecter les instructions.

2.1 | UTILISATION CONFORME AUX INSTRUCTIONS

L'autocuiseur convient uniquement
- aux types de feux présentés dans cette notice
- pour faire cuire ou mijoter des aliments (avec ou sans paniers vapeur/support)
- pour faire des conserves en quantités normales dans des bocaux (avec le panier vapeur à trous)
- pour extraire le jus de petites quantités de fruits (avec le panier vapeur)
- pour stériliser les biberons, les bocaux, etc. (avec le panier vapeur à trous)

L'autocuiseur ne convient pas
- à une utilisation dans un four chaud ou un micro-ondes
- pour faire frire des aliments avec de l'huile
- à la stérilisation dans le secteur médical

- à d'autres types de feux que ceux mentionnés ou à un feu ouvert
- à un réchaud de camping

Cette notice d'utilisation
- doit être manipulée avec soin
- doit être conservée à proximité de l'autocuiseur
- doit être transmise à chaque utilisateur et lue par ce dernier

Conservez cette notice d'utilisation afin de la consulter ultérieurement. Lisez attentivement ces indications avant utilisation. L'autocuiseur doit être utilisé uniquement si les consignes de sécurité ont été lues et comprises. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages et des brûlures lors de l'utilisation de l'autocuiseur.

2.2| INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

DANGER

Utilisation uniquement par des personnes familiarisées avec le maniement

L'autocuiseur peut être utilisé uniquement par des personnes qui ont au préalable pris connaissance de la notice d'utilisation et qui ont lu les consignes de sécurité.
- Ne pas donner l'autocuiseur à des personnes qui ne sont pas familiarisées avec celui-ci.
- Ne pas laisser les enfants jouer ou utiliser l'autocuiseur.

Ne pas modifier l'autocuiseur/les dispositifs de sécurité

Les dispositifs de sécurité empêchent les situations dangereuses. Ils fonctionnent uniquement s'ils ne sont pas modifiés et si l'autocuiseur et le couvercle s'emboîtent.
- Ne procéder à aucune modification ou intervention sur l'autocuiseur et ses dispositifs de sécurité.
- N'utiliser le couvercle Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 6 qu'avec un autocuiseur Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 1 et inversement. Ne pas utiliser d'autres couvercles ou autocuiseurs.

Tenir hors de portée des enfants et des animaux

Ne pas laisser les enfants et les animaux à proximité de l'autocuiseur pendant l'utilisation, car l'autocuiseur est lourd, très chaud et peut émettre de la vapeur.

ATTENTION

Mauvais usage prévisible

Pour éviter une mauvaise utilisation et ainsi les dommages associés, et plus particulièrement les brûlures, ne pas utiliser l'autocuiseur :
- dans un four chaud ou un micro-ondes,
- pour faire frire des aliments avec de l'huile,
- pour la stérilisation dans le secteur médical,
- avec d'autres types de feux que ceux mentionnés ou sur un feu ouvert.

Ne pas faire dépasser les poignées au-dessus des plaques de cuisson chaudes

- Si les poignées 2 / 3 / 11 dépassent au-dessus des plaques de cuisson ou de la flamme d'une gazinière, elles peuvent être très chaudes et causer des brûlures en cas de contact.

Contrôler régulièrement les pièces d'usure et les remplacer

Remplacer les pièces d'usure (joint de l'indicateur de cuisson 18, bague d'étanchéité 21) qui présentent une décoloration visible, des fissures, un durcissement et des dommages ou qui ne sont plus correctement en place par des pièces de rechange d'origine.
- La bague d'étanchéité 21 doit toucher le rebord du couvercle.
- Remplacer la bague d'étanchéité 21 après env.400 cycles de cuisson, au plus tard tous les 2 ans.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange WMF d'origine.

2.3| PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Avant la première mise en service, faire bouillir de l'eau dans l'autocuiseur (respecter les quanti-

tés de remplissage indiquées) pendant au moins 5 minutes sur la position de cuisson 2. Il faut impérativement prendre cela en compte pour tout test du produit.

2.4 AVANT CHAQUE UTILISATION

DANGER

Risque de brûlure en raison de pièces endommagées/manquantes ou mal positionnées

Vérifier avant chaque utilisation que toutes les pièces sont en bon état et correctement positionnées/fermées. Des pièces manquantes, endommagées, déformées ou utilisées de manière non conforme représentent un risque de brûlure par les surfaces chaudes et la vapeur qui s'échappe.

- Vérifier que le couvercle 6 est assemblé et positionné correctement.
- Installer les pièces manquantes (par ex. joint de l'indicateur de cuisson 18, bague d'étanchéité 21).
- Si des pièces sont endommagées, déformées, décolorées ou cassées, ne pas utiliser l'autocuiseur et contacter le revendeur/le service après-vente WMF.
- Si la fonction des pièces ne correspond pas à la description dans la notice d'utilisation, ne pas utiliser l'autocuiseur et contacter le revendeur/le service après-vente WMF.
- Vérifier que l'autocuiseur est fermé correctement.

Risque de brûlure en raison de dispositifs de sécurité hors service

Avant chaque utilisation, vérifier que les dispositifs de sécurité fonctionnent correctement et qu'ils ne sont pas endommagés, sales et obstrués. Sinon, il y a un risque de brûlure par les surfaces chaudes et la vapeur qui s'échappe.

- Vérifier que le joint de l'indicateur de cuisson 18 est bien positionné. La bague d'étanchéité 21 doit toucher le rebord du couvercle.
- Si des pièces sont endommagées, déformées, décolorées ou cassées, ne pas utiliser l'autocuiseur et contacter le revendeur/le service après-vente WMF.
- Éliminer les saletés/obstructions.

ATTENTION

Risque de brûlure en raison d'un nettoyage insuffisant

Avant toute utilisation, vérifier que les soupapes/dispositifs de sécurité et l'indicateur de pression ne sont pas sales ou obstrués. Sinon, de la vapeur peut s'échapper de manière incontrôlée et causer des brûlures.

- Contrôler les dispositifs de sécurité et l'indicateur de pression 16, et les nettoyer si nécessaire.

Risque de brûlure en raison d'un couvercle mal assemblé

Le couvercle doit être assemblé correctement, en respectant impérativement la procédure décrite.

- Suivre attentivement les instructions.
- Contrôler la bonne mise en place.

2.5 PENDANT L'UTILISATION

DANGER

Risque de blessure en raison d'une pression élevée

Pendant la cuisson, la pression à l'intérieur de l'autocuiseur augmente fortement. Si cette pression s'évacue brutalement, cela peut entraîner de graves brûlures et blessures.

- Toujours vérifier que l'autocuiseur est bien fermé.
- Ne jamais ouvrir l'autocuiseur en forçant. L'autocuiseur s'ouvre facilement lorsqu'il est complètement hors pression.
- Déplacer l'autocuiseur avec précaution lorsqu'il est sous pression.
- Ne jamais laisser l'autocuiseur sans surveillance pendant l'utilisation.

ATTENTION

Risque de brûlure en raison de la vapeur chaude

Si la pression ne se forme pas dans l'autocuiseur, mais que de la vapeur s'échappe, il y a un risque de brûlure aux mains et au visage par les surfaces chaudes et la vapeur qui s'échappe.

- Couper immédiatement le feu, laisser refroidir l'autocuiseur et le contrôler.

Risque de brûlure en raison de la vapeur qui s'échappe

Pendant la cuisson, de la vapeur chaude s'échappe occasionnellement par le couvercle 6.

- Ne jamais toucher la vapeur.
- Tenir toujours les mains, la tête et le corps hors de la zone de danger qui se trouve au-dessus du couvercle 6 et de la fente de sécurité latérale 10 sur le rebord du couvercle.
- Ne jamais laisser l'autocuiseur sans surveillance pendant l'utilisation.
- Tenir hors de portée des enfants et des animaux.
- Toujours orienter l'autocuiseur de manière à ce que la vapeur ne s'échappe pas en direction des personnes se trouvant dans la pièce, surtout dans les « cuisines ouvertes ».

Risque de brûlure en raison d'une évacuation rapide de la vapeur

Lors de l'évacuation rapide de la vapeur par remise en position du curseur 12 ou par refroidissement rapide sous l'eau du robinet, il y a un risque de brûlure par la vapeur ou les aliments chauds.

- Secouer légèrement l'autocuiseur avant l'ouverture.
- Il est interdit de plonger l'autocuiseur dans l'eau froide.
- Tenir toujours les mains, la tête et le corps hors de la zone de danger qui se trouve au-dessus du couvercle 6 et de la fente de sécurité latérale 10 sur le rebord du couvercle.

Risque de brûlure en raison de la formation de bulles (retard d'ébullition)

Lors de l'ouverture de l'autocuiseur refroidi, les aliments chauds peuvent présenter des bulles qui risquent d'éclater brutalement. Dans le cas d'une viande cuite avec la peau, le fait de piquer dedans peut entraîner la projection de liquide bouillant. Cela peut entraîner des brûlures.

- Secouer légèrement l'autocuiseur avant chaque ouverture.
- Ne pas piquer tout de suite dans une viande chaude qui a été cuite avec la peau (par ex. de la langue de bœuf), mais la laisser d'abord refroidir.

Risque de brûlure en raison du débordement d'aliments

Lorsqu'un autocuiseur déborde, des aliments chauds peuvent sortir par la soupape de sécurité 7, le dispositif de régulation de la pression 15 ou la fente de sécurité latérale 10 et causer des brûlures.

- Ne jamais faire déborder l'autocuiseur.
- Remplir l'autocuiseur au maximum jusqu'aux 2/3 de sa capacité.
- Remplir l'autocuiseur au maximum jusqu'à 1/2 de sa capacité pour faire cuire des aliments qui sont sirupeux, épais ou qui font beaucoup d'écume, par ex. de la soupe, des légumes secs, des potées, des bouillons, des abats ou des pâtes.
- Cuire les aliments au préalable dans l'autocuiseur ouvert, remuer et écumer si nécessaire.

Risque de brûlure sur l'autocuiseur / le couvercle chaud

Pendant la cuisson, l'autocuiseur est très chaud. Sur une gazinière, les poignées peuvent être très chaudes lorsqu'elles se trouvent au-dessus de la flamme. Risque de brûlure en cas de contact.

- Ne jamais toucher les surfaces extérieures chaudes de l'autocuiseur.
- Saisir l'autocuiseur 1 / le couvercle 6 uniquement par les poignées en plastique.
- Utiliser des gants ou une protection (par ex. des maniques).
- Retirer les paniers vapeur et supports chauds uniquement à l'aide de protections, par ex. des maniques.
- Poser l'autocuiseur chaud uniquement sur une surface résistante à la chaleur.

ATTENTION

Dommages en cas de liquide insuffisant ou d'absence de liquide

Ne jamais faire chauffer l'autocuiseur sans liquide ou sans surveillance à puissance maximale pour éviter tout risque de surchauffe et de dommage.

- Utiliser l'autocuiseur uniquement avec un volume de liquide suffisant (au minimum ¼ l d'eau, de fond, de sauce, etc.).

- Veiller à ce que la quantité de liquide soit suffisante pour les préparations épaisses.
- S'il n'y a pas ou pas assez de liquide, éteindre immédiatement la plaque et ne pas déplacer l'autocuiseur jusqu'à ce qu'il soit entièrement refroidi.
- Ne jamais laisser l'autocuiseur sans surveillance.

2.6| NETTOYAGE CONFORME

Nettoyer l'autocuiseur après chaque utilisation !

ATTENTION

Risque de brûlure en raison de dommages lors du nettoyage

Pour le nettoyage des dispositifs de sécurité, ne pas utiliser de brosses, de produits abrasifs ou de produits chimiques afin d'éviter des dommages et un risque de brûlure par la vapeur qui s'échappe.

- Respecter les instructions de nettoyage et d'entretien.
- Bien sécher les ustensiles de cuisson après le nettoyage.

2.7| RÉPARATIONS NÉCESSAIRES

ATTENTION

Dommages dus à une réparation non conforme / à des pièces de rechange incorrectes

Faire réaliser les réparations uniquement par un revendeur spécialisé/le service après-vente WMF pour éviter les dommages sur l'autocuiseur, le dysfonctionnement des dispositifs de sécurité et tout risque de brûlure.

- En cas de réparations, s'adresser à un revendeur/au service après-vente WMF.
- Faire remplacer par le revendeur spécialisé/ le service après-vente WMF les poignées qui présentent des fissures ou qui sont instables.
- N'utiliser que des pièces de rechange pour autocuiseur originales de WMF.

2.8| TYPES DE FEU APPROPRIÉS

ATTENTION

Types de feu appropriés et diamètre de la plaque de cuisson

L'autocuiseur peut être utilisé uniquement avec des plaques de cuisson à induction, en vitrocéramique, de gazinière ou électriques. Le diamètre des plaques de cuisson ou de la flamme de la gazinière ne doit pas être plus grand que l'autocuiseur.

- La flamme de la gazinière ne doit jamais dépasser le fond de l'autocuiseur.
- Pour une transmission de chaleur optimale et un bon fonctionnement sur la plaque de cuisson, la taille de l'autocuiseur doit correspondre à celle de la plaque de cuisson.
- Pour les plaques en vitrocéramique ou électriques, le diamètre de la plaque de cuisson ne doit pas dépasser 160 mm (2,5 l) ou 190 mm (3,0 – 8,5 l).
- Les plaques à induction peuvent générer un bourdonnement lorsque la température est élevée. Il s'agit d'un bruit technique et en aucun cas d'un défaut de votre plaque de cuisson ou de votre autocuiseur.

2.9| PROLONGER LA DURÉE DE VIE DE L'AUTOCUISEUR

ATTENTION

Dommages de l'autocuiseur

Afin d'éviter tout endommagement de l'autocuiseur :

- Ne pas frapper les accessoires de cuisine sur le rebord de l'autocuiseur.
- Ajouter du sel uniquement dans l'eau de cuisson et mélanger afin qu'il ne détériore pas le fond de l'autocuiseur.
- S'assurer qu'il n'y a pas de saleté entre le fond de l'autocuiseur et la plaque de cuisson pour ne pas rayer la plaque de cuisson (par ex. en vitrocéramique).

3| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET INFORMATIONS

3.1| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Fabricant : WMF GmbH
Type : Perfect / Perfect Plus / Perfect Element

Matériau
Autocuiseur / couvercle : Cromargan® : acier inoxydable 18/10

Fond : Fond diffuseur TransTherm®
L'appareil correspond à la directive 2014/68/UE relative aux équipements sous pression.
Sous réserve de modifications.

Poignées : plastique résistant à la chaleur
Joints : silicone

Dimensions

	PERFECT / PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
VOLUME DE REMPLISSAGE	2,5 l	3,0 à 8,5 l	2,5 l	3,0 à 8,5 l
FOND	158 mm	191,5 mm	158 mm	191,5 mm
INTÉRIEUR	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
LONGUEUR DE L'AUTOCUISEUR AVEC POIGNÉES	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
LONGUEUR DE L'AUTOCUISEUR AVEC COUVERCLE	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

Hauteur

VOLUME	AUTOCUISEUR	AUTOCUISEUR AVEC COUVERCLE	AUTOCUISEUR AVEC COUVERCLE ET POIGNÉE
2,5 l	112 mm	135 mm	162 mm
3,0 l	91 mm	120 mm	145 mm
4,5 l	129 mm	158 mm	183 mm
6,5 l	186 mm	215 mm	240 mm
8,5 l	236 mm	265 mm	290 mm

Poids à vide
Perfect / Perfect Element
2,5 l 1,84 kg
3,0 l 2,52 kg 4,5 l 2,75 kg
6,5 l 3,11 kg 8,5 l 3,36 kg
Perfect Plus
2,5 l 1,99 kg
3,0 l 2,67 kg 4,5 l 2,90 kg
6,5 l 3,25 kg 8,5 l 3,50 kg
Valeur CV : 150 kPa

Valeurs de pression
Premier anneau : env. 106 °C, 25 kPa
Pression de service
Deuxième anneau : env. 115 °C, 70 kPa
Pression de service, 90 kPa de pression de régulation

Diamètre des plaques de cuisson
Max. ø 160 mm pour 2,5 l
Max. ø 190 mm pour 3,0 à 8,5 l
Graduation interne du niveau de remplissage (en fonction du volume total) : 1/3, 1/2, 2/3

Types de feu appropriés

3.2| ACCESSOIRES, PIÈCES DE RECHANGE ET D'USURE

Accessoires
Panier vapeur à trous 22 cm (art. nº 8941 6000)
Set panier à trous 22 cm (art. nº 07 8942 6030)
Couvercle en verre 22 cm (art. nº 07 9618 6380)

Pièces de rechange
Manche du couvercle 11
Perfect (art. nº 08 9180 6030)
Perfect Plus (art. nº 08 9480 6030)
Perfect Element (art. nº 08 9980 6030)

Couvercle 6 avec poignée 11 18 cm
Perfect (art. nº 07.9179.6042)
Perfect Plus (art. nº 07.9479.6042)

Couvercle 6 avec poignée 11 22 cm
Perfect (art. nº 07 9180 6042)
Perfect Plus (art. nº 07 9480 6042)
Perfect Element (art. nº 07 9980 6042)

Pièces d'usure
Bague d'étanchéité 21 18 cm
(art. nº 60 6852 9990)

Bague d'étanchéité 21 22 cm
(art. nº 60 6856 9990)

Soupape de sécurité 7
(art. nº 07 9615 9510)

Joint de l'indicateur de cuisson 18
(art. nº 60 9310 9502)

4| DÉBALLER L'AUTOCUISEUR

1| Ouvrir l'emballage et vérifier que toutes les pièces sont présentes :
- Autocuiseur 1 avec poignée latérale 2 et manche 3
- Couvercle 6 avec poignée amovible 11 : couvercle avec soupape de sécurité 7, joint de l'indicateur de cuisson remplaçable 18
- Bague d'étanchéité (grise) 21
- Notice d'utilisation
  Si des pièces sont manquantes, veuillez vous adresser à votre revendeur/au service après-vente WMF ou directement à WMF.
- Retirer toutes les étiquettes et attaches présentes

2| Éliminer les emballages qui ne sont plus utiles conformément aux réglementations en vigueur.

3| Lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver à proximité de l'autocuiseur.

4| Les conditions de garantie sont indiquées dans la déclaration de garantie ci-jointe.

5| UTILISATION DES ÉLÉMENTS DE SÉCURITÉ

Éléments de sécurité	Description
Dispositif de régulation de la pression dans la poignée du couvercle	Si la pression prévue pour la position de cuisson 2 est dépassée, le dispositif de régulation de la pression 15 s'ouvre automatiquement et la vapeur excédentaire s'échappe. Une pression trop élevée est ainsi immédiatement réduite.
Soupape de sécurité	Si le dispositif de régulation de la pression 15 ne réagit pas, la pression excédentaire est immédiatement évacuée par la soupape de sécurité 7.
Fente de sécurité dans le rebord du couvercle	En cas de défaillance de tous les autres dispositifs de sécurité, par exemple en raison de l'obstruction par des résidus d'aliments, la fente de sécurité 10 sert d'« évacuation d'urgence ». Si la pression est trop élevée, la bague d'étanchéité 21 est poussée fortement vers l'extérieur à travers la fente de sécurité 10, de sorte que la vapeur peut s'échapper et que la pression peut être réduite.
Indicateur de pression dans la poignée du couvercle	L'indicateur de pression 16 dispose d'une aide visuelle pour permettre une cuisson prédéterminée et économe en énergie. Il affiche l'état instantané de la pression de cuisson. Il est doté d'une broche ronde en son centre (il y a de la pression) et de 2 bagues (position de cuisson 1 et 2).
Système d'ouverture de sécurité	Le système d'ouverture de sécurité 19 empêche l'ouverture de l'autocuiseur lorsqu'il y a encore une pression résiduelle. L'autocuiseur ne peut être ouvert qu'après l'évacuation complète de la pression.
Évacuation contrôlée de la vapeur par le curseur	Il est possible d'influencer la vitesse d'évacuation de la vapeur en déplaçant lentement le curseur en fonction de la vitesse souhaitée 12.
Système de blocage	Le système de blocage 11 qui se trouve dans la poignée du couvercle 13, empêche l'ouverture de l'autocuiseur pendant la cuisson.

6| MISE EN SERVICE DE L'AUTOCUISEUR

6.1| DÉMONTER L'AUTOCUISEUR RETIRER LE COUVERCLE

(voir. figures E, B).

1| a) Saisir le curseur de part et d'autre et le tirer complètement en arrière, vers l'extrémité de la poignée.
→ Les repères sur le curseur doivent être en position OUVERT/OPEN.
b) Avec la main gauche, tenir uniquement le manche 3 de l'autocuiseur 1.
c) Avec la main droite, saisir la poignée du couvercle 11 et la tourner vers la droite jusqu'à ce qu'il soit possible de soulever le couvercle 6.
Le point de repère du couvercle 9 et celui du manche 4 doivent être alignés.
d) Soulever le couvercle 6 par la poignée 11.

2| Pour démonter le couvercle *(voir la figure G)*, d'abord retourner le couvercle 6.

3| Retirer avec précaution la bague d'étanchéité 21 du rebord de l'autocuiseur et la mettre de côté.

4| Tenir fermement le couvercle 6 et pousser le déverrouillage de la poignée 14 vers l'extrémité de la poignée.

5| Retirer le couvercle 6 du manche.

6.2| NETTOYER L'AUTOCUISEUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

1| Démonter l'autocuiseur conformément au *chapitre 6.1*.

2| Remplir l'autocuiseur 1 aux 2/3 *(voir la graduation interne sur la figure I)* avec de l'eau et 2-3 cuillères à soupe de vinaigre ménager.

3| Faire chauffer l'eau vinaigrée pendant env.5–10 minutes sans mettre le couvercle 6 sur l'autocuiseur 1.

4| Laver ensuite minutieusement toutes les pièces à la main.

5| Bien sécher toutes les pièces après le nettoyage.

6.3| ASSEMBLER L'AUTOCUISEUR

ATTENTION

Risque de brûlure en raison d'un couvercle mal assemblé

Le couvercle doit être assemblé correctement, en respectant impérativement la procédure décrite.

- Suivre attentivement les instructions.
- Contrôler la bonne mise en place.

6.4| ASSEMBLER LE COUVERCLE

(voir la figure H)

1| Vérifier que le rebord du couvercle, la poignée du couvercle, les dispositifs de sécurité et la bague d'étanchéité ne sont ni sales ni obstrués.

2| Tourner le couvercle 6 de manière à ce que le rebord soit orienté vers le bas.

3| Tourner la poignée 11 en la tenant fermement.

4| Placer la fente de retenue 17 de la poignée de couvercle 11 sur le support/la butée 8 du couvercle 6.

5| Rabattre lentement la poignée 11.

6| Retourner le couvercle 6 avec la poignée 11.

7| Positionner le couvercle 6 et la poignée 11 de manière à ce que le joint de l'indicateur de cuisson 18 ne soit ni coincé ni endommagé par les rebords des ouvertures du couvercle.

8| Enfoncer le couvercle 6 prudemment jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible. Contrôler le bon enclenchement en appuyant sur le curseur.

9| Insérer la bague d'étanchéité 21 dans le rebord de l'autocuiseur et appuyer avec précaution pour l'insérer sous le rebord. La bague d'étanchéité 21 doit se trouver complètement sous le rebord courbé de l'autocuiseur.

6.5| METTRE EN PLACE LE COUVERCLE

(voir la figure F)

1| Poser l'autocuiseur 1 sur un support fixe.

2| Poser le couvercle 6 sur l'autocuiseur 1, rebord orienté vers le bas. Le point de repère 9 du couvercle et celui du manche 4 doivent être alignés, sinon le couvercle ne peut pas être mis en place. La bague d'étanchéité 21 doit être insérée dans le rebord de l'autocuiseur !

3| Avec la main gauche, tenir uniquement le manche 3 de l'autocuiseur 1.

4| Avec la main droite, saisir la poignée B et faire tourner le couvercle 6 vers la gauche.

5| Lorsque les deux poignées 3 / 11 sont parfaitement superposées, pousser le curseur exactement en position FERMÉE/LOCK.

7| UTILISER L'AUTOCUISEUR

7.1| CONTRÔLER LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Retirer le couvercle 6 conformément au *chapitre 6.1*.

1| Retirer avec précaution la bague d'étanchéité 21 du rebord de l'autocuiseur et la mettre de côté.

2| Retirer la poignée du couvercle 11 conformément au *chapitre 6.1*.

3| Vérifier que la bague d'étanchéité 21 et le rebord intérieur du couvercle sont propres.

4| Vérifier que...
- la fente de sécurité 10 dans le rebord du couvercle,
- le dispositif de régulation de la pression 15
- l'indicateur de pression 16
- le déverrouillage de la poignée et 14
- la soupape de sécurité 7 sont propres et non obstrués.
  → Faire tremper et nettoyer la saleté incrustée, éliminer les obstructions *(voir le chapitre 12.1 Nettoyage)*.

5| Vérifier si, sur le côté inférieur du couvercle, la bille dans la soupape de sécurité 7 est visible.
→ Sinon, secouer le couvercle 6 jusqu'à ce que la bille soit de nouveau visible.
→ En cas d'endommagement, faire procéder au remplacement par le revendeur/le service après-vente WMF.

6| Tester la mobilité du dispositif de régulation de la pression 15 en exerçant une légère pression du doigt.

7| Vérifier que tous les joints sont propres et en bon état, et qu'ils sont bien en place *(voir la figure J)*.
→ Vérifier que le joint de l'indicateur de cuisson est bien en place et qu'il n'est pas endommagé.

7.2| OUVRIR LE COUVERCLE

Pour ouvrir l'autocuiseur, retirer le couvercle 6 conformément au *chapitre 6.1*.

7.3| REMPLIR L'AUTOCUISEUR

Mettre l'aliment dans l'autocuiseur avec suffisamment de liquide, utiliser si nécessaire les paniers vapeur et un support *(voir le chapitre 11.2)*. Si nécessaire, faire revenir la viande au préalable dans l'autocuiseur conformément au chapitre 11.1.

7.4| FERMER L'AUTOCUISEUR

1| Assembler si nécessaire le couvercle conformément au chapitre 6.3.

2| Poser et fermer le couvercle conformément au chapitre 6.3.

7.5| FAIRE CUIRE DES ALIMENTS

Dans l'autocuiseur, les aliments sont cuits sous pression. La pression de la vapeur permet d'atteindre des températures plus élevées dans l'autocuiseur qu'en cas de cuisson « traditionnelle ». Cela permet de réduire les temps de cuisson jusqu'à 70 %, ce qui représente une économie d'énergie considérable. La cuisson rapide à la vapeur permet de préserver une grande partie des arômes, de la saveur et des vitamines.

CONSEIL Les personnes soucieuses de réaliser des économies d'énergie peuvent éteindre le feu avant la fin du temps de cuisson, car la chaleur emmagasinée dans l'autocuiseur est suffisante pour terminer la cuisson.

ATTENTION

Risque de brûlure en raison du débordement d'aliments

Des aliments chauds peuvent sortir par le dispositif de régulation de la pression, la soupape de sécurité ou la fente de sécurité latérale et entraîner des brûlures.
- Remplir l'autocuiseur au maximum jusqu'aux 2/3 (voir la graduation interne) de sa capacité.
- Remplir l'autocuiseur au maximum jusqu'à 1/2 de sa capacité **pour faire cuire des aliments qui gonflent, sont sirupeux ou qui font beaucoup d'écume**, par ex. de la soupe, des légumes secs, des potées, des bouillons, des abats ou des pâtes.

ATTENTION

Dommages en cas de liquide insuffisant ou d'absence de liquide

Risque de surchauffe et de dommage

- Ne jamais faire chauffer l'autocuiseur sans liquide ou sans surveillance à puissance maximale.
- Utiliser l'autocuiseur uniquement avec du liquide en quantité suffisante (au minimum 1/4 l d'eau).

8| POSITIONS DE CUISSON DE L'AUTOCUISEUR

Les temps de cuisson varient

Pour un même aliment, les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la quantité, de la forme et de la qualité de l'aliment.

8.1| POSITION DE CUISSON 1

Cuisson délicate pour les denrées fragiles telles que les légumes, le poisson ou la compote.

Cette position de cuisson permet de cuire les aliments en douceur, pour mieux préserver les arômes et les nutriments. Avec la position de cuisson 1, l'indicateur de pression monte jusqu'au 1er anneau de cuisson.

1| Vérifier que l'autocuiseur est fermé correctement.

2| Poser l'autocuiseur sur le feu.

3| Allumer la plaque **à feu vif**.
→ L'autocuiseur chauffe.
a) Pendant la phase de démarrage de cuisson, de l'air s'échappe par la soupape de sécurité 7, qui sert également de système automatique de démarrage de cuisson, jusqu'à ce que la soupape se verrouille et que la pression monte.
b) Tout d'abord, la broche commence à monter, puis l'ensemble de l'indicateur de pression 16 suit le mouvement. Il est possible de réguler la montée en réglant la puissance du feu.
c) La montée de la broche au centre de l'indicateur de pression indique que l'autocuiseur ne peut plus être ouvert.

4| Dès que l'indicateur de pression 16 laisse apparaitre nettement le 1er anneau de cuisson, la cuisson proprement dite commence.

5| Veiller à ce que la position de l'anneau sur l'indicateur de pression 16 reste stable.

6| Si l'indicateur de pression 16 descend en dessous du 1er anneau de cuisson, augmenter la puissance du feu.
→ Le temps de cuisson sera ainsi un peu plus long.

7| Si l'indicateur de pression 16 monte au-dessus du 1er anneau de cuisson, la pression de vapeur est trop élevée et il faut baisser la puissance du feu.
a) Retirer l'autocuiseur de la plaque de cuisson.
b) Patienter jusqu'à ce que l'indicateur de pression soit au niveau du 1er anneau de cuisson.
c) Replacer l'autocuiseur sur le feu à une puissance plus faible.

8| À la fin du temps de cuisson, retirer l'autocuiseur du feu et évacuer la pression *(voir le chapitre 9)*.

9| Une fois la pression évacuée, secouer légèrement l'autocuiseur et l'ouvrir avec précaution.

8.2| POSITION DE CUISSON 2

Position de cuisson rapide pour tous les autres mets Cette position de cuisson permet d'économiser beaucoup de temps et d'énergie. Avec la position de cuisson 2, l'indicateur de pression monte jusqu'au 2e anneau de cuisson. Si la pression est trop élevée, elle est automatiquement régulée.

1| Vérifier que l'autocuiseur est fermé correctement.

2| Poser l'autocuiseur sur le feu.

3| Allumer la plaque à puissance maximale.
→ L'autocuiseur chauffe.
a) Pendant la phase de démarrage de cuisson, de l'air s'échappe par la soupape de sécurité 7, qui sert également de système automatique de démarrage de cuisson, jusqu'à ce que la soupape se verrouille et que la pression monte.
b) L'indicateur de pression 16 commence à monter. Il est possible de réguler la montée en réglant la puissance du feu.
c) La montée de la broche au centre de l'indicateur de pression indique que l'autocuiseur ne peut plus être ouvert.
→ Dès que l'indicateur de pression 16 laisse apparaitre nettement le 2e anneau de cuisson, la cuisson proprement dite commence.

4| Veiller à ce que la position de l'anneau sur l'indicateur de pression 16 reste stable.

5| Si l'indicateur de pression 16 descend en dessous du 2e anneau de cuisson, augmenter la puissance du feu.
→ Le temps de cuisson sera ainsi un peu plus long.

6| Si l'indicateur de pression 16 monte au-dessus du 2e anneau de cuisson, la pression de vapeur est trop élevée, et on l'entend s'échapper par le dispositif de régulation de la pression 15.
a) Retirer l'autocuiseur de la plaque de cuisson.
b) Patienter jusqu'à ce que l'indicateur de pression soit au niveau du 2e anneau de cuisson.
c) Replacer l'autocuiseur sur le feu à une puissance plus faible.

7| À la fin du temps de cuisson, retirer l'autocuiseur du feu et évacuer la pression conformément au chapitre 9.

8| Une fois la pression évacuée, secouer légèrement l'autocuiseur et l'ouvrir avec précaution.

Conseil Si la pression de cuisson du niveau de cuisson 2 est dépassée, le dispositif de régulation de la pression se fera entendre, auquel cas, il faudra baisser la puissance du feu.

9| ÉVACUER LA PRESSION ET REFROIDIR

Évacuer la vapeur de l'autocuiseur
Pour les aliments qui font de l'écume ou qui gonflent (par ex. des légumes secs, du bouillon de viande, des céréales), ne pas évacuer la pression avec la méthode 2 ou 3. Par exemple, les pommes de terre en robe des champs éclatent si la pression est évacuée avec ces méthodes.

9.1| MÉTHODE 1 – UTILISER LA CHALEUR RÉSIDUELLE

1| Retirer l'autocuiseur du feu.
→ Après un court instant, l'indicateur de pression baisse.

2| Lorsque l'indicateur de pression 16 et sa broche ont complètement disparu dans la poignée du couvercle, pousser le curseur en position OUVERT/OPEN.

3| La vapeur résiduelle est évacuée.

4| Lorsqu'il n'y a plus de vapeur qui sort, secouer légèrement l'autocuiseur et l'ouvrir.

9.2| MÉTHODE 2 – ÉVACUER LA VAPEUR LENTEMENT

(automatisme d'évaporation – voir la figure A)
1| Pousser le curseur lentement et progressivement vers la position OUVERT/OPEN.

2| En fonction de la position du curseur, la vapeur s'échappe lentement ou rapidement.

3| Une fois que l'indicateur de pression et sa broche ont complètement disparu dans la poignée du couvercle, secouer légèrement l'autocuiseur et l'ouvrir.

9.3| MÉTHODE 3 – SANS ÉVACUATION DE LA VAPEUR

1| Mettre l'autocuiseur dans l'évier et faire couler de l'eau froide sur le couvercle.

2| Une fois que l'indicateur de pression et sa broche ont complètement disparu dans la poignée du couvercle, secouer légèrement l'autocuiseur et l'ouvrir.

ATTENTION

Risque de brûlure en raison d'une évacuation rapide de la vapeur

Lors de l'évacuation rapide de la vapeur par le curseur 16 ou par refroidissement rapide sous l'eau du robinet, il y a un risque de brûlure par la vapeur ou les aliments chauds.

- Secouer légèrement l'autocuiseur avant l'ouverture.
- Tenir toujours les mains, la tête et le corps hors de la zone de danger qui se trouve au-dessus du couvercle 16 et de la fente de sécurité latérale 10 sur le rebord du couvercle.

10| OUVRIR L'AUTOCUISEUR

OUVERTURE APRÈS LA CUISSON

(voir la figure E)

1| Évacuer d'abord la pression conformément au *chapitre 9*. La sécurité de pression résiduelle garantit que l'autocuiseur ne peut être ouvert que lorsque la pression a été complètement évacuée, c'est-à-dire que la broche ne doit plus être visible. Si la broche est toujours visible, la sécurité de pression résiduelle s'enclenche.
→ Avant l'ouverture, la pression doit avoir été évacuée.

2| Pousser lentement le curseur en position OUVERT/OPEN.

3| **Secouer** légèrement l'autocuiseur.

4| Avec la main gauche, tenir uniquement le manche 3 de l'autocuiseur 1.

5| Avec la main droite, saisir la poignée du couvercle B et faire tourner le couvercle 6 vers la droite jusqu'à ce qu'il se déverrouille.
→ Le point de repère de la poignée du couvercle 9 et celui du manche 4 doivent être alignés.

6| Pour l'ouverture, saisir la poignée du couvercle 11 et basculer le couvercle 6 légèrement vers le bas, de manière à ce que la vapeur résiduelle s'échappe vers l'avant.

7| Retirez le couvercle 6.

11| TYPES D'UTILISATION ET DE PRÉPARATION

11.1| CUISSON AVEC PANIERS VAPEUR ET SUPPORT

En fonction de la hauteur de l'autocuiseur, il est possible d'y cuisiner plusieurs plats en même temps. Les différents aliments sont séparés les uns des autres à l'aide de paniers vapeur que l'on superpose. Si par exemple de la viande doit être cuisinée dans le fond de l'autocuiseur, un support est posé sur le fond de l'autocuiseur de manière à ce que le premier panier vapeur se trouve au-dessus de la viande.

Remarque sur les accessoires

Acheter les paniers vapeur et les supports auprès du revendeur/du service après-vente WMF. Des paniers vapeur sans trous sont utilisés pour les légumes et des paniers vapeur avec trous pour les pommes de terre. Le plat avec le temps de cuisson le plus long est placé en premier dans l'autocuiseur, sans panier vapeur.

1| Pour préparer des mets avec différents temps de cuisson, il est nécessaire d'ouvrir l'autocuiseur pendant la cuisson, ce qui entraîne une évacuation de vapeur. De ce fait, verser un peu plus de liquide que requis dans l'autocuiseur et en rajouter si nécessaire.

Exemples
→ Rôti (20 minutes) – fond de l'autocuiseur
→ Pommes de terre (8 minutes) – panier vapeur à trous
→ Légumes (8 minutes) – panier vapeur sans trous

2| Commencer par faire cuire le rôti pendant 12 minutes.

3| Ouvrir l'autocuiseur conformément au *chapitre 6.1*.

4| Par-dessus le rôti, poser le panier vapeur à trous avec les pommes de terre sur un support et ajouter par-dessus un panier sans trous avec les légumes.

5| Fermer l'autocuiseur conformément au *chapitre 6.3* et faire cuire pendant 8 minutes supplémentaires.

CONSEIL Si les temps de cuisson sont tous à peu près les mêmes, tous les paniers vapeur peuvent être mis dans l'autocuiseur en même temps.

11.2| FAIRE RISSOLER

Avant la cuisson, il est possible de faire revenir les aliments (par ex. les oignons, les morceaux de viande, etc.) dans l'autocuiseur comme dans une marmite/braisière traditionnelle.

1| Retirer le couvercle [6] conformément au *chapitre 6.1* et faire revenir les aliments.

2| Pour poursuivre la cuisson...
a) déglacer le fond de cuisson,
b) ajouter la quantité de liquide nécessaire (au moins 1/4 l),
c) Ajouter éventuellement d'autres aliments – avec ou sans paniers vapeur.

3| Poser et fermer le couvercle conformément au *chapitre 6.3*.

4| Mettre sur le feu jusqu'à ce que la position de cuisson souhaitée soit atteinte.

11.3| CUISINER DES ALIMENTS CONGELÉS

1| Ajouter la quantité minimale de liquide (1/4 l d'eau).

2| Mettre les aliments congelés dans l'autocuiseur.

3| Faire décongeler la viande à rôtir.

4| Mettre les légumes dans un panier vapeur sans trous directement après les avoir sortis de leur emballage.
→ Pour les aliments congelés, les temps de cuisson sont plus longs.

11.4| PRÉPARER DES CÉRÉALES OU DES LÉGUMES SECS

Avec l'autocuiseur, il n'est plus nécessaire de faire tremper les céréales et les légumes secs.
→ Il suffit de les faire cuire un peu plus longtemps : une fois et demie le temps normal.
→ Veiller à ne remplir l'autocuiseur qu'à moitié.

1| Verser un 1/4 l de liquide dans l'autocuiseur et ajouter au moins 2 volumes de liquide pour 1 volume de céréales/légumes secs.

2| Juste avant la fin du temps de cuisson, couper le feu et utiliser la chaleur résiduelle de la plaque de cuisson pour faire gonfler les aliments.

11.5| STÉRILISER

1| Les biberons, bocaux, etc. peuvent être stérilisés en les posant tête en bas dans panier vapeur à trous.

2| Ajouter 1/4 l d'eau.

3| Stériliser 20 minutes sur la position de cuisson 2.

4| Laisser refroidir lentement (méthode d'évacuation de la vapeur 1).

11.6| FAIRE DES CONSERVES

1| Préparer les aliments comme à l'habitude et remplir les bocaux.

2| Verser 1/4 l d'eau dans l'autocuiseur.

3| Mettre les bocaux dans un panier vapeur à trous.

4| Les autocuiseurs de 6,5 l et 8,5 l conviennent pour les bocaux d'une contenance de 1 l, les autocuiseurs de 4,5 l pour les bocaux plus petits.

5| Faire cuire les légumes/la viande sur la position de cuisson 2 pendant environ 20 minutes, les fruits à noyau sur la position de cuisson 1 pendant env. 5 minutes et les fruits à pépins pendant env.10 minutes.

6| Laisser refroidir lentement (méthode d'évacuation de la vapeur 1), car avec les autres méthodes, le jus risque d'être pressé hors des bocaux.

12| NETTOYAGE, ENTRETIEN ET CONSERVATION

12.1| NETTOYAGE

Pour le nettoyage, utiliser de l'eau chaude et du liquide vaisselle classique.

→ Ne pas utiliser de détergents sablonneux ou abrasifs, ni de la laine d'acier ou le côté abrasif des éponges.

1| Retirer la poignée du couvercle 11 conformément au *chapitre 6.1* et la nettoyer sous l'eau courante *(voir la figure G)*.

2| Retirer la bague d'étanchéité 21 du couvercle 6 et la laver à la main.

3| Faire tremper les résidus légèrement incrustés et dissoudre les résidus très incrustés en faisant chauffer un fond d'eau dans l'autocuiseur.

4| Nettoyer les soupapes sales ou obstruées avec un coton-tige humidifié.

→ Ne pas utiliser d'objets coupants ou pointus.

5| L'autocuiseur, les paniers vapeur et le support peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

→ Toutefois, cela risque d'occasionner un changement de couleur au niveau de la surface. Le fonctionnement n'en sera pas altéré.

→ Nous recommandons toutefois un nettoyage à la main.

6| En cas de dépôt calcaire dans l'autocuiseur, y faire bouillir de l'eau vinaigrée.

7| Bien sécher les accessoires de cuisson après le nettoyage.

12.2| CONSERVATION / STOCKAGE

Conserver l'autocuiseur nettoyé et sec dans un environnement propre, sec et protégé.

1| Retirer le couvercle 6 conformément au *chapitre 6.1*.

2| Retirer la bague d'étanchéité 21 du rebord de l'autocuiseur et la conserver séparément.

3| Retirer la poignée du couvercle 11 conformément au *chapitre 6.1* et la poser dans l'autocuiseur 1 ou le couvercle 6.

4| Poser le couvercle 6 à l'envers sur l'autocuiseur 1.

12.3| MAINTENANCE / REMPLACEMENT DES PIÈCES D'USURE

Conserver l'autocuiseur nettoyé et sec dans un environnement propre, sec et protégé.

- Faire remplacer la poignée latérale et le manche uniquement par le revendeur/le service après-vente WMF.
- Contrôler régulièrement les pièces d'usure et les remplacer si nécessaire par des pièces de rechange d'origine.

- Remplacer immédiatement par des pièces d'origine la bague d'étanchéité et le joint de l'indicateur de cuisson en cas de dommage, de durcissement, de décoloration ou d'instabilité.

12.4 | REMPLACER LA BAGUE D'ÉTANCHÉITÉ

Conserver l'autocuiseur nettoyé et sec dans un environnement propre, sec et protégé.

1 | Retirer le couvercle 6 conformément au *chapitre 6.1*.

2 | Retourner le couvercle 6.

3 | Retirer la bague d'étanchéité défectueuse 21 du rebord de l'autocuiseur et la jeter.

4 | Insérer la nouvelle bague d'étanchéité d'origine 21 dans le rebord de l'autocuiseur et appuyer avec précaution pour l'insérer sous le rebord.
→ La bague d'étanchéité 21 doit se trouver complètement sous le rebord courbé de l'autocuiseur.

12.5 | REMPLACER LE JOINT DE L'INDICATEUR DE CUISSON

Conserver l'autocuiseur nettoyé et sec dans un environnement propre, sec et protégé.

1 | Retirer le couvercle 6 de l'autocuiseur conformément au *chapitre 6.1*.

2 | Pour démonter le couvercle *(voir la figure G)*, retourner le couvercle 6.

3 | Tenir fermement le couvercle 6 et pousser le déverrouillage de la poignée 14 vers l'extrémité de la poignée.

4 | Retirer la poignée du couvercle 11.

5 | Retirer le joint de l'indicateur de cuisson 18 de la poignée du couvercle 11 et le jeter (voir la figure J).

12.6 | REMPLACER LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ

1 | Retirer le couvercle 6 de l'autocuiseur conformément au *chapitre 6.1*.

2 | Retourner le couvercle 6.

3 | Desserrer la soupape de sécurité défectueuse 7 du couvercle de l'autocuiseur 6 et la jeter.

4 | Par le côté intérieur, insérer doucement la nouvelle soupape de sécurité 7 dans l'ouverture en exerçant une légère pression et en faisant de légers mouvements de rotation. Veiller à ne pas endommager la soupape de sécurité lors de cette manipulation.

CONSEIL Afin de faciliter l'insertion de la soupape de sécurité, il est recommandé d'appliquer un peu d'huile alimentaire sur le bout de la soupape en guise de lubrifiant.

13| ASSISTANCE EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT

EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT, RETIRER L'AUTOCUISEUR DE LA PLAQUE DE CUISSON. NE JAMAIS OUVRIR L'AUTOCUISEUR EN FORÇANT !

Problème	Cause probable	Solution
La cuisson met trop longtemps à démarrer ou l'indicateur de pression et sa broche ne montent pas	Diamètre de la plaque de cuisson inapproprié	Choisir une plaque de cuisson adaptée au diamètre de l'autocuiseur
	Position de cuisson inappropriée	Régler sur la position de cuisson la plus élevée
	a) Le couvercle n'est pas bien positionné b) Le joint de l'indicateur de cuisson est manquant c) Le couvercle n'est pas assemblé correctement	1. Mettre l'autocuiseur entièrement hors pression conformément au *chapitre 9* et l'ouvrir. 2. Vérifier que la bague d'étanchéité 21/ le joint de l'indicateur de cuisson 18 (voir la figure J) est bien en place. 3. Vérifier que le couvercle 6 est assemblé correctement. 4. Fermer l'autocuiseur conformément au *chapitre 6.3*.
	La bille dans la soupape de sécurité/le système automatique de démarrage de cuisson n'est pas bien en place	1. Mettre l'autocuiseur entièrement hors pression conformément au *chapitre 9* et l'ouvrir. 2. Retirer la poignée du couvercle 11 conformément au *chapitre 6.1*. 3. Vérifier que la bille en métal dans la soupape de sécurité 7 est bien en place et la nettoyer si nécessaire. 4. Fermer l'autocuiseur conformément au *chapitre 6.3*.
	Liquide insuffisant	1. Mettre l'autocuiseur entièrement hors pression conformément au *chapitre 9* et l'ouvrir. 2. Ajouter du liquide (min.1/4 l). 3. Fermer l'autocuiseur conformément au *chapitre 6.3*.
La vapeur s'échappe du couvercle	La bague d'étanchéité et/ou le rebord de l'autocuiseur ne sont pas propres	1. Mettre l'autocuiseur entièrement hors pression conformément au *chapitre 9* et l'ouvrir. 2. Nettoyer la bague d'étanchéité 21 et le rebord de l'autocuiseur. 3. Refermer l'autocuiseur conformément au *chapitre 6.3*.
	Le curseur n'est pas en position FERMÉ/ LOCKED	Mettre le curseur en position FERMÉ/LOCKED
	Bague d'étanchéité endommagée ou durcie (par l'usure)	Remplacer la bague d'étanchéité 21 par une bague d'étanchéité WMF d'origine.
	Le joint de l'indicateur de cuisson n'est pas bien en place ou est endommagé	Corriger le positionnement du joint de l'indicateur de cuisson 18 ou le remplacer par une pièce de rechange WMF d'origine.
La vapeur sort en continu de la soupape de sécurité / du système automatique de démarrage de cuisson (ne s'applique à la phase de démarrage de cuisson)	La bille de la soupape de sécurité n'est pas bien en place dans la soupape	1. Mettre l'autocuiseur entièrement hors pression conformément au *chapitre 9* et l'ouvrir. 2. Retirer la poignée du couvercle 11 conformément au *chapitre 6.1*. 3. Vérifier l'état de la soupape de sécurité 7, resp. la position de la bille en métal dans le couvercle. 4. Refermer l'autocuiseur conformément au *chapitre 6.3*.

14| CONSEILS ET ASTUCES CONCERNANT LA CUISSON

- Pour faciliter l'ouverture et la fermeture, graisser légèrement la bague d'étanchéité avec une huile alimentaire ou de la graisse.
- Le temps de cuisson commence dès que l'anneau spécifié est visible sur l'indicateur de pression.
- Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs de référence, il est recommandé de choisir des temps de cuisson plus courts, car la cuisson peut être poursuivie à tout moment.
- Les temps de cuisson indiqués pour les légumes offrent un résultat croquant.
- La température de cuisson du premier anneau est de 106 °C (particulièrement appropriée pour les légumes et le poisson), tandis que pour le 2e anneau, la température est de 115 °C (particulièrement appropriée pour la viande).

Retrouvez nos recettes sur www.wmf.com !

15| TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON EN CUISSON RAPIDE

Aliment	Temps de cuisson	Indications
PORC ET VEAU CUISSON AU 1ER ANNEAU ; QUANTITÉ MINIMALE DE REMPLISSAGE 1/4 L DE LIQUIDE ; AUCUN PANIER VAPEUR SPÉCIAL N'EST REQUIS		
Émincé de porc	5 – 7 min.	–
Goulasch de porc	10 – 15 min.	–
Rôti de porc	20 – 25 min.	Le temps de cuisson dépend de la taille et de la forme
Émincé de veau	5 – 7 min.	–
Goulasch de veau	10 – 15 min.	–
Jarret de veau entier	25 – 30 min.	–
Langue de veau	15 – 20 min.	Couvrir d'eau à hauteur
Rôti de veau	20 – 25 min.	Le temps de cuisson dépend de la taille et de la forme
BŒUF CUISSON AU 2E ANNEAU ; QUANTITÉ MINIMALE DE REMPLISSAGE 1/4 L DE LIQUIDE ; UN PANIER VAPEUR À TROUS EST REQUIS POUR LA LANGUE DE BŒUF		
Rôti de viande hachée	10 – 15 min.	–
Rôti de bœuf mariné	30 – 35 min.	–
Langue de boeuf	45 – 60 min.	–
Émincé	6 – 8 min.	–
Goulasch	15 – 20 min.	–
Paupiettes	15 – 20 min.	–
Rôti de boeuf	35 – 45 min.	Le temps de cuisson dépend de la taille et de la forme
VOLAILLE CUISSON AU 2E ANNEAU ; QUANTITÉ MINIMALE DE REMPLISSAGE 1/4 L DE LIQUIDE ; UN PANIER VAPEUR À TROUS EST REQUIS POUR LE POULET BOUILLI		
Poulet bouilli	20 – 25 min.	Max.1/2 du volume de l'autocuiseur
Morceaux de poulet	6 – 8 min.	–
Cuisse de dinde	25 – 30 min.	En fonction de l'épaisseur des cuisses
Ragoût de dinde	6 – 10 min.	La cuisson du dindon est identique
Escalope de dinde	2 – 3 min.	–

Aliment	Temps de cuisson	Indications
GIBIER CUISSON AU 2E ANNEAU ; QUANTITÉ MINIMALE DE REMPLISSAGE 1/4 L DE LIQUIDE ; AUCUN PANIER VAPEUR SPÉCIAL N'EST REQUIS		
Rôti de lièvre	15 – 20 min.	–
Râble de lièvre	10 – 12 min.	–
Rôti de cerf	25 – 30 min.	–
Goulasch de cerf	15 – 20 min.	–
AGNEAU CUISSON AU 2E ANNEAU ; QUANTITÉ MINIMALE DE REMPLISSAGE 1/4 L DE LIQUIDE ; AUCUN PANIER VAPEUR SPÉCIAL N'EST REQUIS		
Ragoût d'agneau	20 – 25 min.	Le mouton requiert des temps de cuisson plus longs
Rôti d'agneau	25 – 30 min.	Le temps de cuisson dépend de la taille et de la forme
POISSON CUISSON AU 1ER ANNEAU ; QUANTITÉ MINIMALE DE REMPLISSAGE 1/4 L DE LIQUIDE ; AUCUN PANIER VAPEUR N'EST REQUIS POUR LE RAGOÛT ET LE GOULASCH		
Filets de poisson	2 – 3 min.	Cuits dans leur propre jus
Poissons entiers	3 – 4 min.	Cuits dans leur propre jus
Ragoût ou goulasch	3 – 4 min.	–
SOUPES CUISSON AU 2E ANNEAU ; AU MOINS 1/4 L DE LIQUIDE JUSQU'À MAX.1/2 DU VOLUME DE L'AUTOCUISEUR ; AUCUN PANIER VAPEUR N'EST REQUIS		
Soupe de pois, de lentilles	12 – 15 min.	Légumes secs trempés
Bouillon de viande	25 – 30 min.	Valable pour toutes les viandes
Soupe de légumes	5 – 8 min.	–
Soupe de goulasch	10 – 15 min.	–
Soupe de poulet	20 – 25 min.	Le temps de cuisson dépend de la taille
Soupe de pommes de terre	5 – 6 min.	–
Soupe de queue de bœuf	35 min.	–

Aliment	Temps de cuisson	Indications
LÉGUMES CUISSON AU 1ER ANNEAU ; QUANTITÉ MINIMALE DE REMPLISSAGE 1/4 L DE LIQUIDE ; AUCUN PANIER VAPEUR N'EST REQUIS POUR LA CHOUCROUTE ET LA BETTERAVE ROUGE, POUR TOUS LES AUTRES PLATS, UTILISER LE PANIER VAPEUR À TROUS. À PARTIR DES HARICOTS, CUISSON AU 2E ANNEAU		
Aubergines, concombres et tomates	2 – 3 min.	Un légume cuit à la vapeur s'appauvrit moins rapidement
Chou-fleur, poivron, poireau	3 – 5 min.	–
Pois, céleri, chou-rave	4 – 6 min.	–
Fenouil, carottes, chou frisé	5 – 8 min.	–
Haricots, chou vert, chou rouge	7 – 10 min.	2e anneau
Choucroute	10 – 15 min.	2e anneau
Betterave rouge	15 – 25 min.	2e anneau
Pommes de terre à l'eau	6 – 8 min.	2e anneau
Pommes de terre en robe des champs	6 – 10 min.	2e anneau, les pommes de terre en robe des champs éclatent si la pression est évacuée rapidement

LÉGUMES SECS CUISSON AU 2E ANNEAU ; AU MOINS 1/4 L DE LIQUIDE JUSQU'À MAX.1/2 DU VOLUME DE L'AUTOCUISEUR ; 2 VOLUMES D'EAU POUR 1 VOLUME DE CÉRÉALES ; CUIRE LES CÉRÉALES NON PRÉALABLEMENT TREMPÉES 20 À 30 MIN. DE PLUS ; CUIRE LE RIZ AU LAIT AU 1ER ANNEAU		
Pois, haricots, lentilles	10 – 15 min.	Cuire les gros haricots 10 min. de plus
Sarrasin, millet	7 – 10 min.	Temps de cuisson pour les céréales trempées
Mais, riz, épeautre vert	6 – 15 min.	Temps de cuisson pour les céréales trempées
Riz au lait	20 – 25 min.	Cuisson au 1er anneau
Riz long grain	6 – 8 min.	–
Riz complet	12 – 15 min.	–
Blé, seigle	10 – 15 min.	Temps de cuisson pour les céréales trempées

FRUITS CUISSON AU 1ER ANNEAU ; QUANTITÉ MINIMALE DE REMPLISSAGE 1/4 L DE LIQUIDE		
Cerises, prunes	2 – 5 min.	Le panier vapeur à trous est recommandé
Pommes, poires	2 – 5 min.	Le panier vapeur à trous est recommandé

ES INSTRUCCIONES DE USO

1	Partes de la olla	69
2	Advertencias de seguridad importantes	69
3	Datos técnicos e indicaciones	74
4	Desembalaje de la olla rápida	75
5	Manejo de los elementos de seguridad	76
6	Puesta A PUNTO de la olla rápida	76
7	Manejo de la olla rápida	77
8	Niveles de cocción de la olla rápida	79
9	Cómo disminuir la presión/enfriamiento	80
10	Cómo abrir la olla rápida	81
11	Tipos de usos y preparaciones	81
12	Limpieza, mantenimiento y almacenamiento	83
13	Ayuda en caso de fallos	85
14	Consejos para la cocción	86
15	Tabla de tiempos de cocción para ollas rápidas	87

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

Le felicitamos por su nuevo producto WMF y le agradecemos su confianza en nosotros. Con la experiencia y los conocimientos acumulados durante más de 160 años, desarrollamos y fabricamos nuestros productos de gran calidad y funcionalidad con mucho amor al detalle y un exclusivo diseño. Hoy nos alegramos de que se haya decidido por una olla rápida WMF. Por favor lea detenidamente las siguientes advertencias de seguridad y téngalas en cuenta durante el uso diario. Encontrará mucha información adicional sobre WMF, nuestros productos y descuentos en www.wmf.es.

1 | PARTES DE LA OLLA

1 Olla
2 Asa lateral
3 Mango
4 Marca del mango
5 Dispositivo de cierre de seguridad en el mango
6 Tapa
7 Válvula de seguridad
8 Soporte
9 Marca de apoyo de la tapa
10 Ranura de seguridad
11 Mango de la tapa extraíble
12 Botón giratorio
13 Dispositivo de cierre de seguridad en el mango de la tapa
14 Desbloqueo del mango
15 Dispositivo regulador de la presión
16 Indicador de presión
17 Ranura de retención
18 Junta de indicador de cocción
19 Sistema de apertura de seguridad
20 Falda de obturación del mango de la tapa
21 Goma de la tapa
22 Señal de apertura

2 | ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

En estas instrucciones de uso se incluyen indicaciones importantes señalizadas mediante símbolos y términos indicativos.

ADVERTENCIA indica una situación de peligro que puede provocar lesiones graves (p. ej., quemaduras provocadas por el vapor o por la elevada temperatura de las superficies).

CUIDADO indica una situación potencialmente peligrosa que puede provocar lesiones leves o de poca importancia.

ATENCIÓN indica una situación que puede provocar daños materiales.

INDICACIÓN ofrece información adicional para el manejo seguro de la olla rápida.

Símbolos Tener en cuenta y respetar las indicaciones.

2.1 | UTILIZACIÓN SEGÚN EL USO PREVISTO

La olla rápida está indicada exclusivamente
- para los tipos de cocinas indicados en estas instrucciones
- para cocer o guisar alimentos (sin y con interiores/soporte portacomidas)
- para cocinar cantidades de comida habituales en el ámbito doméstico en tarros de conservas (con interior perforado)
- para extraer el zumo de pequeñas cantidades de fruta (con interior)
- para esterilizar biberones, tarros de conservas, etc. (con interior perforado)

La olla rápida no es adecuada
- para su uso en hornos calientes o microondas
- para freír alimentos con aceite
- para esterilizar objetos dentro del ámbito médico

- para otros tipos de cocinas diferentes a los indicados o para su exposición directa al fuego desprotegido
- para cocinillas para camping

Instrucciones de uso
- deben tratarse con cuidado
- deben conservarse cerca de la olla rápida
- deben entregarse a otros usuarios y ser leídas por estos

Conserve estas instrucciones de uso en un lugar seguro para poder leerlas posteriormente. Lea detenidamente estas indicaciones antes del uso. La olla rápida solo debe utilizarse si se han leído y comprendido las indicaciones de seguridad. El incumplimiento de estas indicaciones puede provocar daños y quemaduras durante el uso de la olla rápida.

2.2| INDICACIONES GENERALES

ADVERTENCIA

Uso permitido únicamente a personas familiarizadas con su manejo

La olla rápida solo debe ser utilizada por personas que estén familiarizadas con las instrucciones de uso y que hayan leído las indicaciones de seguridad.
- No deje la olla rápida en manos de personas que no estén familiarizadas con ello.
- No permita que lo niños jueguen con la olla rápida ni la utilicen.

Olla rápida / No modificar los dispositivos de seguridad

Los dispositivos de seguridad evitan que se produzcan situaciones peligrosas. Solo funcionan si no han sido modificados y tanto la olla como la tapa encajan.
- No realice modificaciones ni intervenciones en la olla rápida ni en sus dispositivos de seguridad.
- Use la tapa Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 6 solo con la olla Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 1 y viceversa. No utilice otras tapas u ollas.

Mantenga alejados a los niños y las mascotas

Mantenga la olla alejada de los niños y de las mascotas durante su uso, ya que la olla rápida pesa mucho, alcanza temperaturas muy elevadas y puede expulsar vapor.

CUIDADO

Uso erróneo previsible

Para evitar un uso erróneo y las quemaduras o los daños derivados de ello, no utilice la olla rápida:
- en hornos calientes o microondas
- Esto significa que tampoco se pueden refreir alimentos?
- para esterilizar objetos dentro del ámbito médico
- con tipos de cocinas diferentes a los indicados o sobre el fuego desprotegido.

No dejar que los mangos de la olla sobresalgan sobre placas de cocina calientes

- Si las asas 2 / 3 / 11 sobresalen sobre placas de cocina calientes o sobre las llamas de una cocina de gas, su temperatura podría elevarse notablemente y provocar quemaduras al tocarlas.

Comprobar y sustituir regularmente las piezas de desgaste

Sustituya las piezas sometidas a desgaste (junta del indicador de cocción 18, anillo obturador 21) por otras piezas de repuesto originales si detecta decoloraciones, grietas, endurecimiento, daños o un asiento incorrecto de las mismas.
- La goma de la tapa 21 debe quedar ceñido al borde de la tapa.
- Sustituya la goma de la tapa 21 después
- de aprox. 400 procesos de cocción, como
- máximo una vez cada 2 años.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales de WMF.

2.3| PRIMERA PUESTA A PUNTO

Antes de realizar la primera puesta a punto, ponga a hervir la olla rápida solo con agua (tenga en cuenta las cantidades de llenado indicadas)

durante al menos 5 minutos en el 2.º nivel de cocción. Tenga siempre en cuenta esto también para cualquier comprobación del producto.

2.4 | ANTES DE CADA USO

ADVERTENCIA

Peligro de sufrir quemaduras debido a piezas dañadas/faltantes o colocadas incorrectamente

Antes de cada uso, compruebe que de todas las piezas estén completas, en buen estado, bien colocadas y que cierren correctamente. En caso de que falten piezas, estén dañadas, deformadas o mal colocadas, existe peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes y al escape de vapor.

- Compruebe el montaje/la colocación correcta de la tapa 6.
- Coloque las piezas que falten (p. ej., junta del indicador de cocción 18, goma de la tapan 21).
- En caso de piezas dañadas, deformadas, descoloridas o rotas, no utilice la olla rápida y póngase en contacto con el comerciante especializado de WMF/el servicio postventa de WMF.
- Si el funcionamiento de las piezas no se corresponde con la descripción incluida en estas instrucciones de uso, no utilice la olla rápida y póngase en contacto con el comerciante especializado de WMF/el servicio postventa de WMF.
- Compruebe que la olla rápida esté bien cerrada.

Peligro de quemaduras debido a dispositivos de seguridad que no funcionan

Antes de cada uso, compruebe que los dispositivos de seguridad funcionan correctamente, no presentan daños, suciedad ni obstrucciones. De lo contrario, existe peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes y al vapor emergente.

- Compruebe que el indicador de cocción encaja perfectamente 18. La goma de la tapa 21 debe quedar ajustada al borde de la tapa.
- En caso de piezas dañadas, deformadas, descoloridas o rotas, no utilice la olla rápida y póngase en contacto con el comerciante especializado de WMF/el servicio postventa de WMF.
- Elimine los restos de suciedad/las obstrucciones.

CUIDADO

Peligro de sufrir quemaduras debido a una limpieza insuficiente

Antes de cada uso, compruebe que no existen restos de suciedad/obstrucciones en las válvulas/los dispositivos de seguridad y el indicador de presión, ya que, de lo contrario, podría emerger vapor de forma descontrolada. Como consecuencia, podría sufrir quemaduras.

- Compruebe y, en caso necesario, limpie los dispositivos de seguridad y el indicador de presión 16.

Peligro de sufrir quemaduras debido a una tapa mal montada

La tapa debe montarse siempre correctamente. Móntela solo de la forma descrita.

- Siga las instrucciones detalladamente.
- Compruebe su asiento correcto.

2.5 | DURANTE EL USO

ADVERTENCIA

Peligro de sufrir lesiones debido a la alta presión

Durante el proceso de cocción se forma una gran presión en la olla. Si esta presión se descargase, podría sufrir quemaduras y lesiones graves.

- Compruebe siempre que la olla rápida está bien cerrada.
- No fuerce nunca la olla rápida para abrirla. La olla rápida solo puede abrirse fácilmente cuando está totalmente libre de presión.
- Mueva la olla rápida con cuidado si todavía está bajo presión.
- No deje nunca de vigilar la olla rápida durante su uso.

CUIDADO

Peligro de sufrir quemaduras debido al vapor caliente

Si en la olla rápida no se genera presión, sino que sale vapor, existe el peligro de sufrir quemaduras en las manos y la cara debido a la elevada temperatura de las superficies y al vapor emergente.

- Apague inmediatamente el fuego, deje que la olla se enfríe y compruébela.

Peligro de sufrir quemaduras debido al vapor emergente

Durante el proceso de cocción, es posible que salga vapor caliente por la tapa 6.

- No toque nunca el vapor.
- Mantenga siempre las manos, la cabeza y el cuerpo fuera de la zona de peligro (por encima de la tapa 6 y de la ranura de seguridad lateral en el borde de la tapa 10).
- No deje nunca de vigilar la olla rápida durante su uso.
- Mantenga alejados a los niños y a las mascotas.
- Alinee la olla rápida siempre de manera que el vapor no salga en dirección a las personas que se encuentren presentes. Tenga esto en cuenta sobre todo en las "cocinas abiertas".

Peligro de sufrir quemaduras durante la salida rápida de vapor

Durante la salida rápida de vapor al tirar hacia atrás del botón giratorio 12 o al colocar la olla bajo el agua corriente, existe el peligro de sufrir quemaduras debido a la elevada temperatura del vapor o de la comida.

- Agite la olla rápida antes de abrirla.
- Está prohibido sumergir la olla rápida en agua fría.
- Mantenga siempre las manos, la cabeza y el cuerpo fuera de la zona de peligro (por encima de la tapa 6 y de la ranura de seguridad lateral 10 en el borde de la tapa).

Peligro de sufrir quemaduras debido a la formación de burbujas (ebullición retardada)

Al abrir la olla rápida enfriada, la comida caliente puede formar burbujas que pueden saltar hacia arriba bruscamente. En caso de carnes con piel, podría saltar líquido caliente al pincharlas. Como consecuencia, podría sufrir quemaduras o escaldaduras.

- Agite la olla rápida antes de abrirla.
- No pinche directamente la carne caliente que haya sido cocinada con la piel (p. ej., lengua de buey). Deje que se enfríe primero.

Peligro de sufrir quemaduras debido al desbordamiento de la comida

En caso de que haya llenado la olla rápida en exceso, la comida caliente podría desbordarse por la válvula de seguridad 7,, el dispositivo regulador de la presión 15 o la ranura de seguridad lateral 10 y provocarle quemaduras.

- No llene nunca la olla rápida en exceso.
- Llene la olla rápida, como máximo, hasta alcanzar 2/3 de su capacidad nominal.
- Llene la olla rápida como máximo hasta la mitad de su capacidad nominal cuando desee cocer alimentos viscosos, que se expanden o que producen espuma durante la cocción como, p. ej., sopas, legumbres, potajes, consomés, vísceras o pastas.
- Cueza estos alimentos previamente con la olla abierta, remuévalos y, en caso dado, retire la espuma.

Peligro de sufrir quemaduras debido a la alta temperatura de la olla/tapa

La olla rápida alcanza temperaturas muy elevadas durante el proceso de cocción. En el caso de las cocinas de gas, las llamas desprotegidas pueden incrementar también la temperatura de los mangos. Si los toca, podría sufrir quemaduras.

- No toque nunca las superficies exteriores calientes de la olla rápida.
- Sujete la olla 1 / tapa 6 solo por las empuñaduras de material plástico.
- Utilice guantes o cualquier otro tipo de protección para las manos (p. ej., manoplas).
- Retire los interiores y soportes calientes únicamente con los medios auxiliares adecuados (p. ej., manoplas).
- Coloque la olla rápida caliente solamente sobre superficies resistentes al calor.

ATENCIÓN

Daños debido a líquido insuficiente/faltante

No ponga nunca a calentar la olla rápida sin líquido o sin vigilancia con la máxima potencia, ya que, de lo contrario, existe peligro de sobrecalentamiento y de daños.

- Agregue siempre a la olla rápida la cantidad de líquido suficiente (mínimo 1/4 l de agua, caldos concentrados, salsas, etc.).

- En caso de alimentos viscosos, asegúrese de que existe líquido suficiente.
- En caso de que el líquido sea insuficiente o de que no quede líquido, apague inmediatamente el fuego y no mueva la olla rápida hasta que se haya enfriado por completo.
- No deje nunca la olla rápida sin vigilancia.

2.6| LIMPIEZA CORRECTA

¡Limpie la olla rápida después de cada uso y muy a fondo en la primera utilización, de lo contrario saldrán manchas de color marrón!

CUIDADO

Peligro de sufrir quemaduras debido a daños causados durante la limpieza

No utilice cepillos, productos abrasivos ni productos químicos para limpiar los dispositivos de seguridad, ya que, de lo contrario, podría dañarlos y existiría peligro de sufrir quemaduras debido al vapor emergente.

- Tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza y la conservación.
- Seque correctamente los utensilios de cocina tras su limpieza.

2.7| REPARACIONES NECESARIAS

CUIDADO

Daños por reparaciones inadecuadas / repuestos incorrectos

Haga reparar el equipo solo por comerciantes especializados WMF / el servicio posventa WMF ya que, de lo contrario, se podría dañar la olla rápida o los dispositivos de seguridad podrían dejar de funcionar correctamente y, como consecuencia, existiría peligro de sufrir quemaduras.

- En caso de que sea necesario realizar alguna reparación, diríjase a un comerciante especializado WMF o al servicio posventa WMF.
- Encargue la sustitución de los mangos agrietados o que no están correctamente asentados a un comerciante especializado WMF o al servicio posventa WMF.
- Utilice solo repuestos originales WMF para la olla rápida.

2.8| TIPOS DE COCINAS ADECUADOS

CUIDADO

Tipos de cocinas y tamaños de las placas de cocción adecuados

La olla rápida solo debe utilizarse con cocinas de inducción, vitrocerámica, cocinas de gas o cocinas eléctricas. El diámetro de las placas de cocción o de la llama de gas no debe ser superior al de la base de la olla.

- En el caso de cocinas de gas, la llama de gas no debe sobresalir de la base de la olla.
- Para conseguir una transmisión del calor y un acoplamiento óptimos, el tamaño de la olla debe corresponderse con la placa de cocción.
- En el caso de las cocinas de vitrocerámica o eléctricas, el diámetro de la placa de cocción no debe ser superior a 160 mm (2,5 l) o 190 mm (3,0 – 8,5 l).
- En el caso de las cocinas de inducción podría sonar un zumbido si el nivel de cocción es elevado. Esto se debe a razones técnicas y no indica ningún defecto en su cocina ni en la olla rápida.

2.9| PROLONGAR LA VIDA ÚTIL

ATENCIÓN

Daños en la olla rápida

Para evitar daños en la olla rápida:

- No golpee los utensilios de cocina contra el borde de la olla.
- Añada sal únicamente cuando el agua esté hirviendo y remuévala para no dañar la base de la olla.
- Elimine los restos de suciedad acumulados entre la base de la olla y en la zona de cocción ya que, de lo contrario, podría rayar la zona de cocción (p. ej., vitrocerámica).

3| DATOS TÉCNICOS E INDICACIONES

3.1| DATOS TÉCNICOS

Fabricante: WMF GmbH
Modelo: Perfect / Perfect Plus / Perfect Element

Material
Olla/tapa: Cromargan®: acero inoxidable 18/10.

Fondo: Fondos TransTherm®
El equipo cumple la directiva 2014/68/UE sobre equipos a presión.
Sujeto a modificaciones.

Asas: Plástico con aislamiento térmico
Juntas: Silicona

Dimensiones

	PERFECT / PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
CAPACIDAD DE LLENADO	2,5 l	3,0 – 8,5 l	2,5 l	3,0 – 8,5 l
BASE	158 mm	191,5 mm	158 mm	191,5 mm
INTERIOR	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
LONGITUD DE LA OLLA CON MANGOS	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
LONGITUD DE LA OLLA CON TAPA	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

Altura

VOLUMEN	OLLA	OLLA CON TAPA	OLLA CON TAPA Y MANGO
2,5 l	112 mm	135 mm	162 mm
3,0 l	91 mm	120 mm	145 mm
4,5 l	129 mm	158 mm	183 mm
6,5 l	186 mm	215 mm	240 mm
8,5 l	236 mm	265 mm	290 mm

Peso en vacío
Perfect / Perfect Element
2,5 l 1,84 kg
3,0 l 2,52 kg 4,5 l 2,75 kg
6,5 l 3,11 kg 8,5 l 3,36 kg
Perfect Plus
2,5 l 1,99 kg
3,0 l 2,67 kg 4,5 l 2,90 kg
6,5 l 3,25 kg 8,5 l 3,50 kg
Valor PS: 150 kPa

Valores de presión
Primer anillo: aprox. 106 °C 25 kPa
Presión de servicio
Segundo anillo: aprox. 115 °C 70 kPa
Presión de servicio, 90 kPa presión de regulación

Tamaño de la placa de cocción
Máx. ø 160 mm para 2,5 l
Máx. ø 190 mm para 3,0 – 8,5 l
Escala de medición interna altura de llenado (depende del volumen total): 1/3, 1/2, 2/3

Tipos de cocinas adecuados

3.2| ACCESORIOS, REPUESTOS Y PIEZAS DE DESGASTE

Accesorios
Interior perforado 22 cm (núm. art. 07 8941 6000)
Juego de interiores 22 cm (núm. art. 07 8942 6030)
Tapa de cristal (núm. art. 07 9618 6380)

Repuestos
Mango tapa 11
Perfect (núm. art. 08 9180 6030)
Perfect Plus (núm. art. 08 9480 6030)
Perfect Element (núm. art. 08 9980 6030)

Tapa 6 con mango 11 18 cm
Perfect (núm. art. 07.9179.6042)
Perfect Plus (núm. art. 07.9479.6042)

Tapa 6 con mango 11 22 cm
Perfect (núm. art. 07 9180 6042)
Perfect Plus (núm. art. 07 9480 6042)
Perfect Element (núm. art. 07 9980 6042)

Piezas de desgaste
Anillo de obturación 21
18 cm (núm. art. 60 6852 9990)

Anillo de obturación 21
22 cm (núm. art. 60 6856 9990)

Válvula de seguridad 7
(núm. art. 07 9615 9510)

Junta de indicador de cocción 18
(núm. art. 60 9310 9502)

4| DESEMBALAJE DE LA OLLA RÁPIDA

1| Abra el embalaje y compruebe que contiene todas las piezas:
- Olla 1 con asa lateral 2 y mango 3
- Tapa 6 con asa extraíble 11: Tapa con válvula de seguridad 7, junta de indicador de cocción sustituible 18
- Anillo de obturación (gris) 21
- Instrucciones de uso
  En caso de que falten piezas, póngase en contacto con su comerciante especializado autorizado de WMF/el servicio postventa o directamente con WMF.
- Retire todos los adhesivos y etiquetas colgantes existentes

2| Elimine el material de embalaje que no necesite de conformidad con las normas vigentes.

3| Lea detenidamente las instrucciones de uso y consérvelas cerca de la olla rápida.

4| Encontrará las condiciones de la garantía en la declaración de garantía adjunta.

5| MANEJO DE LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD

Elementos de seguridad	Descripción
Dispositivo regulador de presión en el asa de la tapa	Si se sobrepasa la presión prevista para el nivel de cocción 2, se abre automáticamente el dispositivo regulador de la presión 15 y se escapa el vapor excedente. De este modo se reduce de inmediato la presión excesiva.
Válvula de seguridad	En caso de que el dispositivo regulador de la presión 15 no se active, la válvula de seguridad 7 reduce inmediatamente la presión excedente.
Ranura de seguridad situada en el borde de la tapa	En caso de que no funcionen el resto de dispositivos de seguridad, por ejemplo, debido a una obstrucción provocada por restos de alimentos, la ranura de seguridad 10 actúa como "salida de emergencia". Si la presión es demasiado elevada, el anillo de obturación 21 es presionado por la ranura de seguridad 10 con tanta fuerza hacia fuera que el vapor puede salir y la presión disminuye.
Indicador de presión en el mango de la tapa	El indicador de presión 16 dispone de una ayuda visual para permitir una cocción previsora que ahorra energía. El indicador muestra el estado actual de la presión de cocción. Dispone de un pasador redondo en el centro del indicador de presión (hay presión) y de 2 anillos (nivel de cocción 1 y 2).
Sistema de apertura de seguridad	El sistema de apertura de seguridad 19 evita que la olla rápida pueda abrirse cuando existe todavía presión residual. La olla rápida solo puede abrirse tras la despresurización completa de la misma.
Salida controlada de vapor mediante el botón giratorio	Tirando del botón giratorio hacia atrás se puede regular la velocidad de la salida de vapor12.
Dispositivo de cierre de seguridad	En el mango de la tapa 11 se encuentra un dispositivo de cierre de seguridad 13 que evita que la olla rápida pueda abrirse durante el proceso de cocción.

6| PUESTA A PUNTO DE LA OLLA RÁPIDA

6.1| DESMONTAJE DE LA OLLA RÁPIDA, RETIRADA DE LA TAPA

(vea la serie de imágenes E, B).

1| a) Desplace el botón giratorio C completamente hacia atrás en dirección al extremo del mango.
→ Las marcas del botón giratorio deben encontrarse sobre AUF/OPEN.
b) Con la mano izquierda sujete únicamente el mango 3 de la olla 1.
c) Con la mano derecha, agarre el mango de la tapa 11 y gírela hacia la derecha hasta que pueda levantar la tapa 6.
La marca de la tapa 9 y del mango 4 deben encontrarse en una misma línea.
d) Levante la tapa 6 tirando de ella por el mango 11.

2| Desmonte la tapa *(véase la serie de imágenes G)*, para ello dé primero la vuelta a la tapa 6.

3| Extraiga el anillo de obturación 21 con cuidado del borde de la olla y colóquelo a un lado.

4| Sujete la tapa 6 y presione el dispositivo de desbloqueo del mango 14 en dirección al extremo del mango.

5| Retire la tapa 6 del mango.

6.2| PRIMERA LIMPIEZA DE LA OLLA RÁPIDA

1| Desmonte la olla rápida según lo descrito en el *capítulo 6.1*.

2| Llene la olla 1 con agua hasta 2/3 de su capacidad *(véase la escala interior, imagen I)* y añada 2-3 cucharadas de vinagre para uso doméstico.

3| Ponga la olla 1 al fuego sin la tapa 6 y deje hervir el agua de vinagre durante aprox.5–10 minutos.

4| A continuación, lave bien todas las piezas a mano.

5| Seque bien todas las piezas tras su limpieza.

6.3| MONTAJE DE LA OLLA RÁPIDA

CUIDADO

Peligro de sufrir quemaduras debido a una tapa mal montada

La tapa debe montarse siempre correctamente. Móntela solo de la forma descrita.

- Siga las instrucciones detalladamente.
- Compruebe su asiento correcto.

6.4| MONTAJE DE LA TAPA

(véase la serie de imágenes H)

1| Compruebe que no existan restos de suciedad ni obstrucciones en el borde de la tapa, el mango de la tapa, los dispositivos de seguridad y el anillo de obturación.

2| Gire la tapa 6 de forma que el borde quede señalando hacia abajo.

3| Gire el mango 11 y sujételo.

4| Coloque la ranura de retención 17 del mango de la tapa 11 en el soporte 8 de la tapa 6.

5| Abata el mango 11 lentamente.

6| Gire la tapa 6 con el mango 11.

7| Coloque la tapa 6 y el mango 11 de forma que la junta del indicador de cocción 18 no quede aplastada ni sufra daños causados por los bordes de las aperturas de la tapa.

8| Presione la tapa 6 cuidadosamente hacia abajo hasta que se enclave audiblemente. Compruebe el enclavamiento presionando el pasador de nuevo hacia abajo.

9| Coloque el anillo de obturación 21 en el borde de la olla y presione con cuidado debajo del borde. El anillo de obturación 21 debe quedar situado completamente por debajo del borde arqueado de la olla.

6.5| COLOCACIÓN DE LA TAPA

(véase la serie de imágenes F)

1| Coloque la olla 1 sobre una superficie firme.

2| Coloque la tapa 6 con el borde hacia abajo sobre la olla 1. La marca de apoyo 9 de la tapa y la marca del mango 4 deben coincidir. De lo contrario, la tapa no quedará bien colocada. La goma de la tapa 21 debe estar colocada en el borde de la tapa.

3| Con la mano izquierda sujete el mango 3 de la olla 1.

4| Con la mano derecha desplace la tapa 6 con el mango B hacia la izquierda.

5| Cuando ambos mangos 3 / 11 se encuentran exactamente uno sobre otro, desplace el botón giratorio exactamente a la posición ZU/LOCK.

7| MANEJO DE LA OLLA RÁPIDA

7.1| COMPROBACIÓN DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Retire la tapa 6 según lo indicado en el *capítulo 6.1*.

1| Extraiga el anillo de obturación 21 con cuidado del borde de la olla y colóquelo a un lado.

2| Retire el mango de la tapa 11 según lo indicado en el *capítulo 6.1*.

3| Compruebe que la goma de la tapa 21 y el borde interior de la tapa están limpios.

4| Controle si ...
- la ranura de seguridad 10 del borde de la tapa,
- el dispositivo regulador de la presión 15
- el indicador de presión 16
- el dispositivo de desbloqueo del mango 14
- la válvula de seguridad 7 están limpios y no están obturados.
  → Ponga en remojo los restos incrustados y límpielos, elimine las obstrucciones *(véase el capítulo 12.1 Limpieza)*.

5| Compruebe si la bola de la válvula de seguridad 7 puede verse en la parte inferior de la tapa.
→ En caso necesario, agite la tapa 6 hasta que la bola quede visible de nuevo.
→ En caso de daños, encargue la sustitución en su comercio especializado de WMF/servicio posventa de WMF.

6| Compruebe con cuidado la movilidad del dispositivo regulador de la presión 15 presionando con los dedos.

7| Compruebe que todas las juntas están limpias, no presentan daños y su asiento es correcto *(vea la serie de imágenes J)*.
→ Compruebe que la junta del indicador de cocción está bien colocada y no presenta daños.

7.2| APERTURA DE LA TAPA

Para abrir la olla rápida, retire la tapa 6 según lo indicado en el *capítulo 6.1*.

7.3| LLENADO DE LA OLLA RÁPIDA

Coloque los alimentos en la olla con la cantidad suficiente de líquido y, en caso necesario, utilice el interior y un soporte *(véase el capítulo 11.2)*. En caso necesario, dore la carne previamente en la olla según lo indicado en el capítulo 11.1.

7.4| CIERRE DE LA OLLA RÁPIDA

1| En caso necesario, monte la tapa según lo indicado en el capítulo 6.3.

2| Coloque y cierre la tapa según lo indicado en el capítulo 6.3.

7.5| COCCIÓN DE ALIMENTOS

En la olla rápida, los alimentos se cocinan bajo presión. Debido a la presión del vapor en la olla se alcanzan temperaturas más elevadas que en el caso de una cocción "normal". Como consecuencia, los tiempos de cocción se reducen hasta un 70%, lo cual conlleva un claro ahorro energético. Además, la reducción del tiempo de cocción contribuye a conservar el aroma, el gusto y las vitaminas.

CONSEJO Las personas sensibilizadas con el ahorro energético desconectan la fuente de calor antes de que finalice el tiempo de cocción, ya que el calor acumulado en la olla basta para finalizar el proceso.

CUIDADO

Peligro de sufrir quemaduras debido al desbordamiento de la comida

Los alimentos calientes pueden desbordarse a través del dispositivo regulador de la presión, de la válvula de seguridad o de la ranura de seguridad lateral y provocar quemaduras.
- Llene la olla rápida como máximo hasta alcanzar 2/3 de su capacidad nominal (véase la marca interior).
- Llene la olla rápida como máximo hasta la mitad de su capacidad nominal **cuando desee cocer alimentos que se expanden o que producen espuma durante la cocción** como, p. ej., sopas, legumbres, potajes, consomés, vísceras o pastas.

ATENCIÓN

Daños debido a líquido insuficiente/faltante

Peligro de sobrecalentamiento y daños
- No caliente nunca la olla rápida sin líquido dentro ni la deje sin vigilancia en el nivel de cocción más alto.
- Utilice la olla rápida solo con una cantidad de líquido suficiente (como mínimo, 1/4 l de agua).

8| NIVELES DE COCCIÓN DE LA OLLA RÁPIDA

Variación de los tiempos de cocción
Un mismo alimento puede tener tiempos de cocción diferentes, ya que la cantidad, la forma y el estado del alimento varían.

8.1| NIVEL DE COCCIÓN 1

Nivel de cocción para preparar alimentos delicados como verdura, pescado o compota.

Este nivel de cocción es especialmente cuidadoso y mantiene el aroma y los nutrientes. En el nivel de cocción 1, el indicador de presión solo sube hasta el primer anillo de cocción.

1| Compruebe que la olla rápida esté bien cerrada.

2| Coloque la olla rápida en el fuego.

3| Ajuste una potencia **elevada** de la fuente de calor.
→ La olla rápida se calienta.
a) Mediante la válvula de seguridad 7, que sirve al mismo tiempo de dispositivo automático de cocción, se expulsa aire durante la fase inicial de calentamiento hasta que la válvula se cierra de forma audible y se genera presión.
b) Primero empieza a subir el primer anillo y después el indicador de presión 16 completo. La subida se puede regular mediante la potencia de la fuente de calor.
c) La subida del anillo en el centro del indicador de presión indica que la olla ya no se puede abrir.

4| Una vez que el indicador de presión 16 muestra bien visiblemente el primer anillo de cocción, empieza el tiempo de cocción.

5| Asegúrese de que la posición del anillo en el indicador de presión 16 se mantiene estable.

6| Si el indicador de presión 16 baja por debajo del primer anillo de cocción, aumente la potencia de la fuente de calor.
→ El tiempo de cocción se prolongará un poco.

7| Si el indicador de presión 16 sube por encima del primer anillo de cocción se genera una presión de vapor excesiva que debe regularse mediante la potencia de la fuente de calor.
a) Retire la olla rápida de la fuente de calor.
b) Espere hasta que el indicador de presión haya descendido hasta el primer anillo de cocción.
c) Vuelva a colocar la olla rápida sobre la placa de cocción con una menor potencia de la fuente de calor.

8| Una vez que haya finalizado el tiempo de cocción, retire la olla rápida de la fuente de calor y libere la presión *(véase el capítulo 9)*.

9| Una vez que haya liberado la presión, agite la olla rápida y ábrala con cuidado.

8.2| NIVEL DE COCCIÓN 2

Nivel de cocción rápido para preparar el resto de alimentos Este nivel le permite ahorrar mucho tiempo y energía. En el nivel de cocción 2, el indicador de presión solo sube hasta el segundo anillo de cocción. La presión excesiva se regula automáticamente.

1| Compruebe que la olla rápida esté bien cerrada.

2| Coloque la olla rápida en el fuego.

3| Ajuste la máxima potencia de la fuente de calor.
→ La olla rápida se calienta.

a) Mediante la válvula de seguridad 7, que sirve al mismo tiempo de dispositivo automático de cocción, se expulsa aire durante la fase inicial de calentamiento hasta que la válvula se cierra de forma audible y se genera presión.
b) El indicador de presión 16 empieza a subir. La subida se puede regular mediante la potencia de la fuente de calor.
c) La subida del anillo en el centro del indicador de presión indica que la olla ya no se puede abrir.
→ Una vez que el indicador de presión 16 muestra bien visiblemente el segundo anillo de cocción, empieza el tiempo de cocción.

4| Asegúrese de que la posición del anillo en el indicador de presión 16 se mantiene estable.

5| Si el indicador de presión 16 baja por debajo del segundo anillo de presión, aumente la potencia de la fuente de calor.
→ El tiempo de cocción se prolongará un poco.

6| Si el indicador de presión 16 sube por encima del segundo anillo de cocción se genera una presión de vapor excesiva que escapa audiblemente a través del dispositivo regulador de presión 15.
a) Retire la olla rápida de la fuente de calor.
b) Espere hasta que el indicador de presión haya descendido hasta el segundo anillo de cocción.
c) Vuelva a colocar la olla rápida sobre la placa de cocción con una menor potencia de la fuente de calor.

7| Una vez que haya finalizado el tiempo de cocción, retire la olla rápida de la fuente de calor y libere la presión según lo indicado en el capítulo 9.

8| Una vez que haya liberado la presión, agite la olla rápida y ábrala con cuidado.

Consejo Si se sobrepasa la presión de cocción del nivel de cocción 2, el dispositivo regulador de presión se activa audiblemente y se debe disminuir la potencia de la fuente de calor.

9| CÓMO DISMINUIR LA PRESIÓN/ENFRIAMIENTO

Disminución de la presión de la olla
Si ha cocinado alimentos que forman espuma o que se expanden (como legumbres, caldo de carne, cereales), no libere la presión siguiendo los métodos 2 ni 3. Las patatas cocidas con piel, p. ej., se revientan cuando la olla se descomprime utilizando estos métodos.

9.1| MÉTODO 1 – UTILIZACIÓN DEL CALOR RESIDUAL

1| Retire la olla rápida de la fuente de calor.
→ Tras un breve espacio de tiempo, el indicador de presión desciende.

2| Cuando el indicador de presión 16 incluyendo el anillo haya desaparecido por completo en el mango de la tapa, empuje lentamente el botón giratorio hasta AUF/OPEN.

3| Al hacerlo, se escapará el resto del vapor que quede.

4| Si no sale más vapor, agite la olla y ábrala.

9.2| MÉTODO 2 – LIBERACIÓN LENTA DEL VAPOR

(Salida de vapor automática – véase la figura A)
1| Empuje el botón giratorio lentamente, paso a paso, en dirección a AUF/OPEN.

2| El vapor escapa rápida o lentamente en función de la posición del botón giratorio.

3| Cuando desaparezca el indicador de presión en el mango de la tapa, agite la olla y ábrala.

9.3| MÉTODO 3 – SIN LIBERACIÓN DE VAPOR

1| Coloque la olla rápida en el fregadero y deje correr agua fría por encima de la tapa.

2| Cuando desaparezca el indicador de presión en el mango de la tapa, agite la olla y ábrala.

CUIDADO

Peligro de sufrir quemaduras durante la salida rápida de vapor

Durante la liberación rápida de vapor mediante el botón giratorio 16 o al colocar la olla bajo el agua corriente, existe el peligro de sufrir quemaduras debido a la elevada temperatura del vapor o de la comida.

- Agite la olla rápida antes de abrirla.
- Mantenga siempre las manos, la cabeza y el cuerpo fuera de la zona de peligro (por encima de la tapa 16 y de la ranura de seguridad lateral 10).

10| CÓMO ABRIR LA OLLA RÁPIDA

DESPUÉS DE COCINAR

(véase la serie de imágenes E)

1| En primer lugar, libere la presión como se describe en el *capítulo 9*. El dispositivo de presión residual garantiza que la olla solo se pueda abrir cuando la presión haya desaparecido por completo, es decir que tampoco debe poder verse ya el pasador. Si el pasador todavía se puede ver, el dispositivo de presión residual se ha activado.
→ Antes de abrir la olla debe haber liberado la presión.

2| Empuje el botón giratorio lentamente en dirección a AUF/OPEN.

3| **Agite** la olla.

4| Con la mano izquierda sujete el mango 3 de la olla 1.

5| Con la mano derecha, sujete el mango de la tapa B y gírela hacia la derecha hasta que pueda desbloquear la tapa 6.
→ La marca de la tapa 9 y del mango 4 deben coincidir.

6| Para abrir la olla, incline ligeramente el mango de la tapa 11 con la tapa 6 hacia abajo, de forma que el vapor restante salga hacia delante.

7| Levante la tapa 6.

11| TIPOS DE USOS Y PREPARACIONES

11.1| COCCIÓN CON INTERIORES Y SOPORTE PORTACOMIDAS

Dependiendo de la altura de la olla rápida, puede preparar varios platos al mismo tiempo. Los diferentes alimentos se separan utilizando interiores. Si desea cocinar, p. ej., carne en el fondo de la olla, coloque un soporte portacomidas sobre el fondo de la olla, de forma que el primer interior quede colocado sobre la carne.

Indicaciones sobre accesorios

Puede adquirir interiores y soportes como accesorios en su comercio especializado WMF o a través del servicio postventa de WMF. Para verduras debe utilizar el interior no perforado, para patatas el interior perforado. El plato que necesite un mayor tiempo de cocción deberá colocarse en primer lugar sin interior en la olla.

1| Para preparar platos con diferentes tiempos de cocción, debe abrir de vez en cuando la olla. Al hacerlo sale vapor, por lo que deberá echar más líquido del necesario en la olla o bien ir añadiendo líquido.

Ejemplos
→ Asado (20 min) – Base de la olla
→ Patatas (8 min) – Interior perforado
→ Verduras (8 min) – Interior no perforado

2| Deje que el asado se cueza durante 12 minutos.

3| Abra la olla como se describe en el *capítulo 6.1*.

4| Coloque las patatas en el interior perforado sobre un soporte portacomidas encima del asado. Coloque las verduras encima en el interior no perforado.

5| Cierre la olla siguiendo las instrucciones del *capítulo 6.3* y deje que todo se siga cocinando durante otros 8 minutos.

Consejo Si los tiempos de cocción de los diferentes alimentos no son muy diferentes, puede introducir todos los interiores en la olla al mismo tiempo.

11.2| ASADO

Antes de cocinar los alimentos (p. ej., cebolla, trozos de carne, etc.), puede dorarlos en la olla rápida como si fuese una olla convencional.

1| Retire la tapa 6 siguiendo las instrucciones que figuran en el *capítulo 6.1* y dore los alimentos.

2| Para terminar la preparación ...
a) remueva el contenido,
b) añada la cantidad de líquido necesaria (al menos, 1/4 l),
c) agregue, en su caso, el resto de alimentos (con o sin interior).

3| Coloque y cierre la tapa según lo indicado en el capítulo 6.3.

4| Aumente el calor hasta alcanzar el nivel de cocción deseado.

11.3| PREPARAR ALIMENTOS CONGELADOS

1| Añada la cantidad mínima de líquido (1/4 l de agua).

2| Introduzca los alimentos congelados sin descongelarlos previamente.

3| Deje que se descongele un poco la carne antes de dorarla.

4| La verdura puede echarse directamente del envase en un interior no perforado.
→ Cuando se preparan alimentos congelados el tiempo de cocción se alarga.

11.4| PREPARACIÓN DE CEREALES O LEGUMBRES

Para cocinar en la olla rápida, no es necesario poner en remojo antes los cereales ni las legumbres.
→ Los tiempos de cocción se prolongan en ese caso aproximadamente la mitad.
→ Asegúrese de llenar la olla solo hasta la mitad.

1| Introduzca 1/4 l de líquido como mínimo en la olla y, además, por cada parte de cereales/legumbres añada como mínimo 2 partes de líquido.

2| Poco antes de que finalice el tiempo de cocción, apague el suministro energético y utilice el calor residual de la fuente de calor para que la comida acabe de hacerse.

11.5| ESTERILIZACIÓN

1| Puede esterilizar biberones, tarros de cristal, etc. Para ello, coloque las piezas con la abertura hacia abajo en un interior perforado.

2| Añada 1/4 l de agua.

3| Esterilícelos durante 20 minutos en el nivel de cocción 2.

4| Deje que se enfríen lentamente (método de liberación de vapor 1).

11.6| PREPARACIÓN DE CONSERVAS

1| Prepare los alimentos como siempre y rellene los tarros de cristal.

2| Añada 1/4 l de agua en la olla.

3| Coloque los tarros de cristal en un interior perforado.

4| Para tarros de cristal de 1 l se utiliza la olla rápida de 6,5 l y 8,5 l, y para envases más pequeños, la de 4,5 l.

5| Cueza la verdura/la carne en el nivel de cocción 2 durante aproximadamente 20 minutos. Cueza la fruta con hueso durante aproximadamente 5 minutos y la fruta con pepitas durante aproximadamente 10 minutos en el nivel de cocción 1.

6| Para liberar el vapor, deje que la olla se enfríe lentamente (método de liberación de vapor 1), ya que si lo hace siguiendo alguno de los otros métodos, el zumo haría presión en los recipientes.

12| LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

12.1| LIMPIEZA

Limpie la olla con agua caliente y un producto de limpieza convencional.

→ No utilice productos de limpieza arenosos, abrasivos, estopas de acero o el lado duro de los estropajos.

1| Retire el mango de la tapa 11 siguiendo las instrucciones que figuran en el *capítulo 6.1* y límpiela solo bajo un chorro de agua corriente *(véase la serie de imágenes G).*

2| Extraiga la goma de la tap 21 de la tapa 6 y lávelo a mano.

3| Deje que los restos de comida adheridos se ablanden en agua, y deje hervir los restos de alimentos fuertemente adheridos en la olla rápida con un poco de agua.

4| Si las válvulas están sucias u obstruidas, límpielas con un bastoncillo de algodón húmedo.
→ No utilice objetos afilados o puntiagudos.

5| La olla, los interiores y el soporte portacomidas pueden lavarse en el lavavajillas.
→ No obstante, las superficies podrían sufrir decoloraciones. Esto no afecta en absoluto a su funcionamiento.
→ Sin embargo, recomendamos limpiar estos elementos a mano.

6| En caso de acumulación de cal, deje hervir la olla rápida con agua de vinagre.

7| Seque correctamente los utensilios de cocina tras su limpieza.

12.2| CONSERVACIÓN/ALMACENAMIENTO

Guarde la olla rápida limpia y seca en un entorno limpio, seco y protegido.

1| Retire la tapa 6 según lo indicado en el *capítulo 6.1*.

2| Extraiga la goma de la tapa 21 con cuidado del borde de la olla y consérvelo por separado.

3| Retire el mango de la tapa 11 según lo indicado en el *capítulo 6.1* y colóquelo en la olla 1 o en la tapa 6.

4| Coloque la tapa 6 en posición invertida sobre la olla 1.

12.3| MANTENIMIENTO/SUSTITUCIÓN DE PIEZAS DE DESGASTE

Guarde la olla rápida limpia y seca en un entorno limpio, seco y protegido.

- Encargue la sustitución del asa lateral y el mango únicamente a un comercio especializado de WMF/al servicio postventa de WMF.
- Compruebe regularmente las piezas sometidas a desgaste y, en caso dado, sustitúyalas por repuestos originales.

- Sustituya el anillo de obturación y la junta del indicador de cocción inmediatamente por repuestos originales en caso de que presenten daños, endurecimiento, decoloración o si no quedan asentados correctamente.

12.4| SUSTITUCIÓN DE LA GOMA DE LA TAPA

Guarde la olla rápida limpia y seca en un entorno limpio, seco y protegido.

1| Retire la tapa 6 según lo indicado en el *capítulo 6.1*.

2| De la vuelta a la tapa 6.

3| Extraiga la goma de la tapa defectuosa defectuoso 21 del borde de la olla y tírelo.

4| Coloque un anillo de obturación nuevo 21 en el borde de la olla y presione con cuidado debajo del borde.
→ La goma de la tapa 21 debe quedar situada completamente por debajo del borde arqueado de la olla.

12.5| SUSTITUCIÓN DE LA JUNTA DEL INDICADOR DE COCCIÓN

Guarde la olla rápida limpia y seca en un entorno limpio, seco y protegido.

1| En caso necesario, retire la tapa 6 de la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el *capítulo 6.1*.

2| Desmonte la tapa (*véase la serie de imágenes G*), para ello dé primero la vuelta a la tapa 6.

3| Sujete la tapa 6 y presione el dispositivo de desbloqueo del mango 14 en dirección al extremo del mango.

4| Retire el mango de la tapa 11.

5| Retire la junta del indicador de cocción 18 del mango de la tapa 11 y elimínela *(véase la imagen J)*.

12.6| SUSTITUCIÓN DE LA VÁLVULA DE SEGURIDAD

1| Retire la tapa 6 de la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el *capítulo 6.1*.

2| De la vuelta a la tapa 6.

3| Afloje la válvula de seguridad 7 defectuosa y retírela de la tapa de la olla 6, y elimínela.

4| Introduzca con cuidado la nueva válvula de seguridad 7 presionándola un poco y con ligeros movimientos giratorios desde el interior a través del orificio. La válvula de seguridad no debe sufrir daños durante este proceso.

CONSEJO Para facilitar la introducción de la válvula de seguridad, puede untar un poco de aceite comestible sobre el cabezal de la válvula de seguridad para aumentar su capacidad deslizante.

13| AYUDA EN CASO DE FALLOS

EN CASO DE AVERÍA, RETIRE SIEMPRE LA OLLA RÁPIDA DE LA FUENTE DE CALOR. NO FUERCE NUNCA LA OLLA RÁPIDA PARA ABRIRLA.

Fallo	Posible causa	Solución
Tiempo de cocción inicial demasiado largo o el indicador de cocción, incluyendo el pasador, no sube.	El diámetro de la placa de cocción no es adecuado.	Seleccione una placa de cocción adecuada al diámetro de la olla.
	La placa de cocción no es adecuada	Aumente la potencia al máximo
	a) La tapa no está bien colocada. b) Falta la junta del indicador de cocción. c) La tapa no está montada correctamente.	1. Libere completamente la presión de la olla y ábrala siguiendo las instrucciones que figuran en el *capítulo 9*. 2. Compruebe el asiento correcto del anillo de obturación / 21 la junta del indicador de cocción 18 *(véase la imagen J)*. 3. Compruebe el asiento/el montaje correcto de la tapa 6. 4. Cierre la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el *capítulo 6.3*.
	La bola no asienta correctamente en la válvula de seguridad/en el dispositivo automático de cocción	1. Libere completamente la presión de la olla y ábrala siguiendo las instrucciones que figuran en el *capítulo 9*. 2. Retire el mango de la tapa 11 siguiendo las instrucciones que figuran en el *capítulo 6.1*. 3. Compruebe el asiento de la bola de metal en la válvula de seguridad 7 y límpiela en caso necesario. 4. Cierre la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el *capítulo 6.3*.
	Falta líquido	1. Libere completamente la presión de la olla y ábrala siguiendo las instrucciones que figuran en el *capítulo 9*. 2. Añada líquido (1/4 l como mínimo). 3. Cierre la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el *capítulo 6.3*.
Sale vapor por la tapa	El anillo de obturación y/o el borde de la olla no están limpios	1. Libere completamente la presión de la olla y ábrala siguiendo las instrucciones que figuran en el *capítulo 9*. 2. Limpie el anillo de obturación 21 y el borde de la olla. 3. Cierre de nuevo la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el *capítulo 6.3*.
	El botón giratorio no se encuentra en ZU/LOCKED	Coloque el botón giratorio en ZU/LOCKED
	La goma de la tapa está dañada o muy dura (por desgaste)	Sustituya la goma de la tapa 21 por una original WMF.
	La junta del indicador de cocción no queda correctamente asentada o está dañada	Corrija el asiento de la junta del indicador de cocción 18 o sustitúyalo por un repuesto WMF original.

Fallo	Posible causa	Solución
De la válvula de seguridad/dispositivo automático de cocción sale continuamente vapor (no se aplica a la fase inicial de calentamiento).	La bola de la válvula de seguridad no asienta correctamente en la válvula	1. Libere completamente la presión de la olla y ábrala siguiendo las instrucciones que figuran en el *capítulo 9*. 2. Retire el mango de la tapa 11 siguiendo las instrucciones que figuran en el *capítulo 6.1*. 3. Compruebe la válvula de seguridad 7 y el asiento de la bola de metal en la tapa. 4. Cierre de nuevo la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el *capítulo 6.3*.

14 CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

- Engrase ligeramente el anillo de obturación con aceite comestible o grasa para incrementar la suavidad de movimiento durante la apertura y el cierre.
- El tiempo de cocción empieza cuando el anillo prescrito queda visible en el indicador de presión.
- Los tiempos de cocción indicados son valores orientativos. Es preferible seleccionar tiempos de cocción más cortos, ya que la cocción puede continuarse en cualquier momento cuando sea preciso.
- Los tiempos de cocción para las verduras están definidos de manera que éstas sigan algo crujientes después de la cocción.
- La temperatura de cocción en el primer anillo es de 106 °C (especialmente adecuada para verduras y pescado), en el segundo anillo de 115 °C (especialmente adecuada para carne).

Encontrará una serie de recetas en www.wmf.es

15| TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN PARA OLLAS RÁPIDAS

Alimento	Tiempo de cocción	Indicaciones
CERDO Y TERNERA COCER EN EL 1.ER ANILLO; CANTIDAD MÍNIMA DE LÍQUIDO 1/4 L; NO SE NECESITA NINGÚN INTERIOR ESPECIAL		
Tiras de carne de cerdo	5 – 7 min.	–
Gulasch de cerdo	10 – 15 min.	–
Asado de cerdo	20 – 25 min.	El tiempo de cocción depende del tamaño y de la forma
Ragú de ternera	5 – 7 min.	–
Gulasch de ternera	10 – 15 min.	–
Codillo de ternera	25 – 30 min.	–
Lengua de ternera	15 – 20 min.	Cubrir con agua
Asado de ternera	20 – 25 min.	El tiempo de cocción depende del tamaño y de la forma
VACA COCER EN EL 2.DO ANILLO; CANTIDAD MÍNIMA DE LÍQUIDO 1/4 L; PARA LA LENGUA DE VACA SE NECESITA UN INTERIOR PERFORADO		
Carne picada	10 – 15 min.	–
Asado a la vinagreta	30 – 35 min.	–
Lengua de vaca	45 – 60 min.	–
Ragú	6 – 8 min.	–
Gulasch	15 – 20 min.	–
Asado en rollo	15 – 20 min.	–
Asado de vacuno	35 – 45 min.	El tiempo de cocción depende del tamaño y de la forma
AVES COCER EN EL 2.DO ANILLO; CANTIDAD MÍNIMA DE LÍQUIDO 1/4 L; PARA UN POLLO PARA SOPA SE NECESITA UN INTERIOR PERFORADO		
Albondiguillas para sopa	20 – 25 min.	máx. 1/2 cantidad de llenado
Trozos de pollo	6 – 8 min.	–
Muslos de pavo	25 – 30 min.	Depende del grosor de las patas
Ragú de pavo	6 – 10 min.	Para el pavo es idéntico
Filete de pavo	2 – 3 min.	–

Alimento	Tiempo de cocción	Indicaciones
CAZA COCER EN EL 2.DO ANILLO; CANTIDAD MÍNIMA DE LÍQUIDO 1/4 L; NO SE NECESITA NINGÚN INTERIOR ESPECIAL		
Asado de liebre	15 – 20 min.	–
Lomo de liebre	10 – 12 min.	–
Asado de venado	25 – 30 min.	–
Gulasch de venado	15 – 20 min.	–
CORDERO COCER EN EL 2.DO ANILLO; CANTIDAD MÍNIMA DE LÍQUIDO 1/4 L; NO SE NECESITA NINGÚN INTERIOR ESPECIAL		
Ragú de cordero	20 – 25 min.	El carnero tiene tiempos de cocción más prolongados
Asado de cordero	25 – 30 min.	El tiempo de cocción depende del tamaño y de la forma
PESCADO COCER EN EL 1.ER ANILLO; CANTIDAD MÍNIMA DE LLENADO DE 1/4 L DE LÍQUIDO PARA EL RAGÚ Y EL GOULASH NO SE PRECISA NINGÚN INTERIOR		
Filetes de pescado	2 – 3 min.	Rociados en su propio jugo
Pescados enteros	3 – 4 min.	Rociados en su propio jugo
Ragú o goulash	3 – 4 min.	–
SOPAS COCER EN EL 2.DO ANILLO; CANTIDAD MÍNIMA DE LLENADO DE 1/4 L DE LÍQUIDO, CANTIDAD MÁXIMA DE LLENADO DE 1/2 CONTENIDO DE LA OLLA.; NO SE NECESITA NINGÚN INTERIOR		
Sopa de guisantes/lentejas	12 – 15 min.	Legumbres secas reblandecidas
Caldo de carne	25 – 30 min.	Válido para todo tipo de carnes
Sopa de verduras	5 – 8 min.	–
Sopa de goulash	10 – 15 min.	–
Sopa de pollo	20 – 25 min.	El tiempo de cocción depende del tamaño
Sopa de patatas	5 – 6 min.	–
Sopa de rabo de buey	35 min.	–

Alimento	Tiempo de cocción	Indicaciones
VERDURA		
COCER EN EL 1.ER ANILLO; CANTIDAD MÍNIMA DE LLENADO DE 1/4 L DE LÍQUIDO; PARA LA COL FERMENTADA Y LA REMOLACHA ROJA NO SE NECESITA NINGÚN INTERIOR; PARA LOS DEMÁS PLATOS SE PRECISA EL INTERIOR PERFORADO; A PARTIR DE LAS JUDÍAS COCINAR CON EL SEGUNDO ANILLO		
Berenjenas, pepinos y tomates	2 – 3 min.	Las verduras hervidas al vapor no se disuelven tan rápidamente
Coliflor, pimiento, puerro	3 – 5 min.	–
Guisantes, apio, colinabo	4 – 6 min.	–
Hinojo, zanahoria, berza	5 – 8 min.	–
Judías, col rizada, col lombarda	7 – 10 min.	2.do Anillo
Col fermentada	10 – 15 min.	2.do Anillo
Remolacha roja	15 – 25 min.	2.do Anillo
Patatas hervidas	6 – 8 min.	2.do Anillo
Patatas con piel	6 – 10 min.	2.do anillo; las patatas con piel se abren si se escapa el vapor muy rápido
LEGUMBRES SECAS		
COCER EN EL 2.DO ANILLO; CANTIDAD MÍNIMA DE LLENADO DE 1/4 L DE LÍQUIDO, CANTIDAD MÁXIMA DE LLENADO DE 1/2 CONTENIDO DE LA OLLA, CON DOS PARTES DE AGUA POR CADA PARTE DE CEREALES. LOS CEREALES NO REBLANDECIDOS PRECISAN 20-30 MINUTOS MÁS DE COCCIÓN. COCINAR EL ARROZ CON LECHE CON EL PRIMER ANILLO		
Guisantes, judías, lentejas	10 – 15 min.	Cocinar las judías grandes durante 10 minutos más
Trigo sarraceno, mijo	7 – 10 min.	Tiempo de cocción para cereales reblandecidos
Maíz, arroz, escanda verde	6 – 15 min.	Tiempo de cocción para cereales reblandecidos
Arroz con leche	20 – 25 min.	Cocer en el 1.er anillo
Arroz de grano largo	6 – 8 min.	–
Arroz integral	12 – 15 min.	–
Trigo, centeno	10 – 15 min.	Tiempo de cocción para cereales reblandecidos

FRUTA		
COCER EN EL 1.ER ANILLO; CANTIDAD MÍNIMA DE LLENADO DE 1/4 L DE LÍQUIDO		
Cerezas, ciruelas	2 – 5 min.	Se recomienda utilizar un interior perforado
Manzanas, peras	2 – 5 min.	Se recomienda utilizar un interior perforado

IT ISTRUZIONI PER L'USO

1	Componenti	91
2	Importanti indicazioni per la sicurezza	91
3	Dati tecnici e indicazioni	96
4	Disimballo della pentola a pressione	97
5	Utilizzo degli elementi di sicurezza	98
6	Messa in funzione della pentola a pressione	98
7	Utilizzo della pentola a pressione	100
8	Livelli di cottura della pentola a pressione	101
9	Eliminare la pressione e raffreddare	102
10	Aprire la pentola a pressione	103
11	Tipi d'impiego e preparazioni	103
12	Pulizia, manutenzione e conservazione	105
13	Risoluzione problemi	107
14	Consigli e trucchi per la cottura	108
15	Tabella tempi di cottura a pressione	109

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

Congratulazioni per il suo nuovo prodotto WMF e grazie della fiducia accordataci! Con l'esperienza e il know-how di oltre 160 anni sviluppiamo e produciamo i nostri prodotti di alta qualità e funzionalità con tanto amore per i dettagli e grande attenzione per il design. Oggi siamo felici insieme a lei per la preferenza accordata a una pentola a pressione WMF. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti indicazioni per la sicurezza e di rispettarle nell'utilizzo quotidiano. Trova ulteriori informazioni sulla sua WMF, sui nostri prodotti e le promozioni per lei nel sito www.wmf.com.

1 | COMPONENTI

1 Pentola
2 Manico laterale
3 Manico a stelo
4 Marcatura sul manico a stelo
5 Sicura di chiusura del manico a stelo
6 Coperchio
7 Valvola di sicurezza
8 Supporto
9 Marchio di sovrapposizione del coperchio
10 Fessura di sicurezza
11 Manico estraibile del coperchio
12 Scorrevole
13 Sicura di chiusura nel manico del coperchio
14 Sbloccaggio del manico
15 Valvola di regolazione della pressione
16 Indicazione della pressione
17 Fessura di tenuta
18 Guarnizione per l'indicatore di pressione
19 Sistema d'apertura di sicurezza
20 Linguetta sigillante del manico del coperchio
21 Anello di tenuta
22 Segno d'apertura

2 | IMPORTANTI INDICAZIONI PER LA SICUREZZA

Nelle presenti istruzioni per l'uso sono riportate importanti avvertenze attraverso simboli grafici e avvertimenti:

AVVISO indica una situazione pericolosa che può causare lesioni di grave entità (ad es. ustioni da vapore o superfici calde).

PRUDENZA indica una situazione potenzialmente pericolosa che può causare lesioni di minore o lieve entità.

ATTENZIONE indica una situazione che può causare danni materiali.

AVVERTENZA indica ulteriori informazioni per poter utilizzare la pentola a pressione in modo sicuro.

Simboli Rispettare e seguire le avvertenze.

2.1 | UTILIZZO CONFORME ALLE DISPOSIZIONI

La pentola a pressione è adatta esclusivamente

- per i tipi di fornelli riportati nelle presenti istruzioni
- per la cottura o la brasatura di preparazioni alimentari (senza e con cestelli/banda)
- per la bollitura di conserve in quantità d'uso domestico in vasi (con cestello forato)
- per l'estrazione del succo in piccole quantità di frutta (con il cestello)
- per la sterilizzazione di biberon, vasi da conserva ecc. (con cestello forato)

La pentola a pressione non è adatta

- per l'utilizzo in forno caldo o nel microonde
- per la frittura in olio di preparazioni alimentari
- per la sterilizzazione in ambito medico

- per tipi di fornelli non specificati o su fiamma libera
- per fornelli da campeggio

Istruzioni per l'uso
- vanno conservate con cura
- devono essere tenute vicino alla pentola a pressione
- devono essere cedute ad altri utilizzatori che le devono leggere

Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso per poterle leggere in tempi successivi. Leggere attentamente tutte le presenti avvertenze prima dell'utilizzo della pentola a pressione. La pentola a pressione può essere utilizzata solo dopo aver letto e capito le avvertenze per la sicurezza. Il mancato rispetto delle presenti avvertenze può causare danni e scottature durante l'utilizzo della pentola a pressione.

2.2 | AVVERTENZE GENERALI

AVVISO

Utilizzo solo da parte di persone pratiche

La pentola a pressione può essere utilizzata solo da persone che in precedenza hanno letto le istruzioni per l'uso e le avvertenze per la sicurezza.
- Non cedere la pentola a pressione a persone non pratiche.
- Non permettere ai bambini di giocare con la pentola a pressione o di utilizzarla.

Non modificare la pentola a pressione/i suoi dispositivi di sicurezza

I dispositivi di sicurezza evitano il verificarsi di situazioni di pericolo. Funzionano soltanto se non sono stati modificati e se la pentola e il coperchio combaciano.
- Non apportare modifiche e/o interventi alla pentola a pressione e ai suoi dispositivi di sicurezza.
- Il coperchio Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 6 deve essere utilizzato esclusivamente con una pentola adatta Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 1 e viceversa. Non utilizzare altri coperchi né pentole.

Tenere lontani bambini e animali domestici

Per il suo peso, il forte calore e la possibile fuoriuscita di vapore evitare la vicinanza di bambini e animali domestici alla pentola a pressione in funzione.

PRUDENZA

Utilizzo scorretto prevedibile

Per evitare l'utilizzo scorretto e i conseguenti danni e/o scottature non usare la pentola a pressione:
- in forni caldi né nel microonde,
- per la frittura in olio di preparazioni alimentari,
- per la sterilizzazione in ambito medico,
- con altri tipi di fornelli diversi da quelli indicati o su fiamme libere.

Non lasciare sporgere i manici della pentola sui fornelli caldi

- Se i manici 2 / 3 / 11 sporgono sui fornelli caldi o sulle fiamme di un fornello a gas possono diventare molto caldi e procurare scottature in caso di contatto.

Controllare regolarmente e sostituire i pezzi usurati

Sostituire con ricambi originali i pezzi usurabili (guarnizione per l'indicatore di pressione 18, anello di tenuta 21) in caso di evidenti alterazioni di colorazione, screpolature, indurimento, danni o posizionamento non corretto in sede.
- L'anello di tenuta 21 deve essere inserito nel bordo del coperchio.
- Sostituire l'anello della guarnizione 21 dopo circa 400 cotture e al massimo dopo due anni.
- Utilizzare solo ricambi originali WMF.

2.3 | PRIMA MESSA IN FUNZIONE

Prima di utilizzare la pentola per la prima volta occorre fare bollire al suo interno solo dell'acqua (rispettare le quantità indicate) per almeno 5 minuti al 2° livello di calore. Questa procedura va seguita espressamente anche per qualsiasi controllo del prodotto.

2.4 PRIMA DI CIASCUN UTILIZZO

AVVISO

Pericolo di scottature dovute a pezzi danneggiati/mancanti o applicati in modo scorretto

Prima di qualsiasi utilizzo controllare se tutti i pezzi sono presenti, sono integri e vengono utilizzati o si chiudono in modo corretto. Se mancano dei pezzi oppure sono danneggiati, deformati o applicati in modo scorretto, il vapore emesso e le superfici calde possono causare pericolo di scottature.

- Controllare se il coperchio 6 è stato montato/viene utilizzato in modo corretto.
- Inserire i pezzi mancanti (ad es. la guarnizione per l'indicatore di pressione 18, l'anello di tenuta 21).
- Non utilizzare la pentola a pressione in caso di pezzi danneggiati, deformati, di colore alterato o rotti e contattare il rivenditore specializzato/centro di assistenza WMF.
- Non utilizzare la pentola a pressione se il funzionamento dei pezzi non corrisponde alla descrizione riportata nelle istruzioni per l'uso e contattare il rivenditore specializzato/centro di assistenza WMF.
- Controllare se la pentola a pressione è chiusa in modo sicuro.

Pericolo di scottature a causa di dispositivi di sicurezza non funzionanti

Prima di qualsiasi utilizzo controllare il funzionamento e l'eventuale presenza di danni, sporcizia e intasamenti dei dispositivi di sicurezza. In caso contrario esiste il rischio di scottature dovute a superfici calde o vapore emesso.

- Controllare se la posizione della guarnizione per l'indicatore di pressione 18 è corretta. L'anello di tenuta 21 deve essere inserito nel bordo del coperchio.
- Non utilizzare la pentola a pressione in caso di pezzi danneggiati, deformati, di colore alterato o rotti e contattare il rivenditore specializzato/centro di assistenza WMF.
- Eliminare la sporcizia/gli intasamenti.

PRUDENZA

Pericolo di scottature dovute a pulizia insufficiente

Prima di ciascun utilizzo controllare l'eventuale presenza di sporcizia/intasamenti nelle valvole/nei dispositivi di sicurezza perché diversamente può uscire del vapore incontrollato. Tale vapore può causare delle scottature.

- Controllare i dispositivi di sicurezza e l'indicatore della pressione 16 ed eventualmente pulirli.

Pericolo di scottature a seguito di assemblaggio scorretto del coperchio

Il coperchio non deve essere montato in modo scorretto. L'assemblaggio deve avvenire solo nella modalità descritta.

- Seguire attentamente le istruzioni.
- Controllare se il coperchio è correttamente in sede.

2.5 DURANTE L'USO

AVVISO

Pericolo di scottature dovute all'alta pressione

Durante la cottura nella pentola si crea una pressione elevata. Se questa pressione si scarica possono verificarsi gravi scottature e lesioni.

- Controllare sempre se la pentola a pressione è chiusa in modo sicuro.
- Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione. La pentola si apre facilmente solo se ha scaricato tutta la pressione.
- Muovere con cautela la pentola a pressione quando è sotto pressione.
- Non lasciare mai la pentola a pressione incustodita durante l'uso.

PRUDENZA

Pericolo di scottature dovute a vapore caldo

Se all'interno della pentola non si forma della pressione ma esce del vapore esiste il rischio di scottarsi le mani e il viso attraverso il contatto con le superfici calde e il vapore emesso.

- Spegnere subito il fornello, lasciare raffreddare la pentola e controllare.

Pericolo di scottature da sfiato del vapore

Durante la cottura dal coperchio 6 può uscire di tanto in tanto del vapore caldo.

- Non mettere mai le mani nel vapore.
- Tenere le mani, la testa e il corpo sempre lontano dalla zona di pericolo sopra il coperchio .6 e la fessura laterale di sicurezza 10 sul bordo del coperchio.
- Non lasciare mai la pentola a pressione incustodita durante l'uso.
- Tenere lontani bambini e animali domestici.
- Orientare sempre la pentola a pressione in modo che il vapore che esce non sia mai orientato verso le persone presenti nel locale. Prestare attenzione in particolare nelle "cucine aperte".

Pericolo di scottature durante lo sfiato rapido del vapore

Durante lo sfiato rapido del vapore ritraendo lo scorrevole 12 oppure sotto l'acqua corrente c'è il pericolo di scottarsi con il vapore caldo o i cibi da cucinare.

- Prima di aprire la pentola a pressione agitarla.
- È vietato immergere la pentola a pressione in acqua fredda.
- Tenere le mani, la testa e il corpo sempre lontano dalla zona di pericolo sopra il coperchio 6 e la fessura laterale di sicurezza 10 sul bordo del coperchio.

Pericolo di scottature dovute alla formazione di bolle (bollitura ritardata)

Aprendo la pentola a pressione raffreddata gli alimenti cucinati possono formare delle bolle calde che scoppiano e schizzano improvvisamente. Incidendo la carne con la pelle possono fuoriuscire spruzzi di liquido caldo. Ciò può provocare scottature e/o ustioni.

- Agitare sempre la pentola a pressione prima di aprirla.
- Non incidere subito la carne calda cotta con la pelle (ad es. la lingua di manzo) ma lasciarla prima raffreddare.

Pericolo di scottature da fuoriuscita di alimenti

Se la pentola a pressione è stata riempita troppo, gli alimenti caldi possono tracimare dalla valvola di sicurezza 7, dal dispositivo di regolazione della pressione 15 o dalla fessura laterale di sicurezza 10 e causare delle scottature.

- Non riempire mai eccessivamente la pentola a pressione.
- Riempire la pentola a pressione al massimo fino ai 2/3 del suo contenuto nominale.
- Riempire la pentola a pressione al massimo fino a 1/2 del contenuto nominale per la cottura di alimenti pastosi, che si addensano o formano molta schiuma come ad es. zuppe, legumi, stufati, brodi, frattaglie o paste alimentari.
- Cuocere prima gli alimenti a pentola aperta, mescolare ed eventualmente togliere la schiuma.

Pericolo di scottature dovute a pentola/coperchio caldo

Durante la cottura la pentola a pressione diventa molto calda. I fornelli a gas o le fiamme libere possono scaldare moltissimo anche i manici. In caso di contatto c'è il rischio di scottature.

- Non toccare le superfici esterne calde della pentola a pressione.
- Toccare la pentola 1 / il coperchio 6 solo sui manici in plastica.
- Utilizzare guanti e/o protezioni per le mani (ad es, presine).
- Togliere i cestelli e le bande caldi solo con gli appositi ausili, ad esempio le presine.
- Appoggiare la pentola a pressione calda solo su basi che resistono al calore.

ATTENZIONE

Danni dovuti a liquido insufficiente/assente

Non riscaldare mai la pentola a pressione senza liquidi né alzare al massimo la fiamma senza controllare la pentola per evitare rischi di surriscaldamento e danni.

- Utilizzare la pentola a pressione solo con una sufficiente quantità di liquido (quantità minima d'acqua, fondo, salsa ecc. ¼ lt.).

- Per gli alimenti densi controllare che la quantità di liquido sia sufficiente.
- Se il liquido è insufficiente o assente spegnere subito il fornello e non muovere la pentola a pressione finché non si è completamente raffreddata.
- Non lasciare mai la pentola a pressione incustodita.

2.6 | PULIZIA CORRETTA

Lavare la pentola a pressione dopo ogni utilizzo!

PRUDENZA

Pericolo di scottature da danni procurati durante la pulizia

Per la pulizia dei dispositivi di sicurezza non utilizzare spazzole, sostanze abrasive né prodotti chimici che possono danneggiarli e causare pericoli di scottature da vapore emesso.

- Rispettare le avvertenze per la pulizia e la manutenzione.
- Asciugare bene le pentole dopo ogni loro utilizzo.

2.7 | RIPARAZIONI NECESSARIE

PRUDENZA

Danni da riparazioni inadeguate/ ricambi errati

Le riparazioni devono essere eseguite solo da un rivenditore specializzato/centro di assistenza WMF
per evitare danni alla pentola a pressione oppure possibili difetti di funzionamento dei dispositivi di sicurezza che possono comportare pericoli di scottature.

- In caso di riparazione rivolgersi a un rivenditore specializzato/centro di assistenza WMF.
- Fare sostituire dal rivenditore specializzato/ centro di assistenza WMF i manici che presentano screpolature o non sono correttamente posizionati.
- Utilizzare esclusivamente ricambi WMF originali per pentole a pressione.

2.8 | TIPI DI PIANO DI COTTURA ADATTI

PRUDENZA

Piani di cottura adatti e dimensioni dei piani di cottura

La pentola a pressione deve essere utilizzata solo con fornelli a induzione, vetroceramica, gas o elettrici. Il diametro delle piastre dei fornelli e/o della fiamma del gas non dovrebbe superare il fondo della pentola.

- Con i fornelli a gas la fiamma non deve sporgere dal fondo della pentola.
- Per una trasmissione ottimale del calore e un abbinamento ideale al fornello la misura della pentola e del piano cottura devono coincidere tra loro.
- Nei fornelli in vetroceramica o elettrici il diametro della piastra non dovrebbe essere superiore ai 160 mm (2,5 lt.) o 190 mm (3,0 – 8,5 lt.).
- Nei fornelli a induzione ai livelli più alti di calore di cottura si può produrre un ronzio. Tale rumore dipende da motivi tecnici e non è indice di guasti al fornello o alla pentola a pressione.

2.9 | MANTENERE LA DURATA DI VITA DELLA PENTOLA

ATTENZIONE

Danni alla pentola a pressione

Per evitare danni alla pentola a pressione:

- non sbattere gli utensili da cucina contro il bordo della pentola.
- Mettere il sale nell'acqua solo quando bolle e mescolare per evitare che corroda il fondo.
- Eliminare eventuali depositi tra il fondo della pentola e il fornello per non graffiare il piano di cottura (ad es. in vetroceramica).

3| DATI TECNICI E INDICAZIONI

3.1| DATI TECNICI

Produttore: WMF GmbH
Tipo: Perfect / Perfect Plus / Perfect Element

Materiale
Pentola/coperchio: Cromargan®: acciaio inox 18/10.

Fondo: fondo universale TransTherm®
L'apparecchio è conforme alla direttiva 2014/68/UE sulle attrezzature a pressione.
Con riserva di modifiche.

Manici: materiale plastico termoisolante
Guarnizioni: silicone

Dimensioni

	PERFECT / PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
CAPACITÀ DI RIEMPIMENTO	2,5 l	3,0 – 8,5 l	2,5 l	3,0 – 8,5 l
FONDO	158 mm	191,5 mm	158 mm	191,5 mm
INTERNO	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
LUNGHEZZA PENTOLA CON MANICI	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
LUNGHEZZA PENTOLA CON COPERCHIO	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

Altezza

VOLUME	PENTOLA	PENTOLA CON COPERCHIO	PENTOLA CON COPERCHIO E MANICO
2,5 l	112 mm	135 mm	162 mm
3,0 l	91 mm	120 mm	145 mm
4,5 l	129 mm	158 mm	183 mm
6,5 l	186 mm	215 mm	240 mm
8,5 l	236 mm	265 mm	290 mm

Peso a vuoto
Perfect / Perfect Element
2,5 l 1,84 kg
3,0 l 2,52 kg 4,5 l 2,75 kg
6,5 l 3,11 kg 8,5 l 3,36 kg
Perfect Plus
2,5 l 1,99 kg
3,0 l 2,67 kg 4,5 l 2,90 kg
6,5 l 3,25 kg 8,5 l 3,50 kg
Valore HP: 150 kPa

Valori di pressione
Primo anello: ca. 106°C, 25 kPa
Pressione d'esercizio
Secondo anello: ca. 115°C, 70 kPa
Pressione d'esercizio, 90 kPa pressione di regolazione

Dimensioni piano di cottura
Max. ø 160 mm, per 2,5 l
Max. ø 190 mm, per 3,0 - 8,5 l
Scala graduata interna livello di riempimento (in base al volume complessivo): 1/3, 1/2, 2/3

Tipi di piano di cottura adatti

3.2| ACCESSORI, RICAMBI E PARTI SOGGETTE A USURA

Accessori
Cestello forato 22 cm (cod. art. 07 8941 6000)
Set di cestelli 22 cm (cod. art. 07 8942 6030)
Coperchio in vetro (cod. art. 07 9618 6380)

Pezzi di ricambio
Manico coperchio 11
Perfect (cod. art. 08 9180 6030)
Perfect Plus (cod. art. 08 9480 6030)
Perfect Element (cod. art. 08 9980 6030)

Coperchio 6 con manico 11 18 cm
Perfect (cod. art. 07.9179.6042)
Perfect Plus (cod. art. 07.9479.6042)

Coperchio 6 con manico 11 22 cm
Perfect (cod. art. 07 9180 6042)
Perfect Plus (cod. art. 07 9480 6042)
Perfect Element (cod. art. 07 9980 6042)

Parti soggette a usura
Anello di tenuta 21
18 cm (cod art. 60 6852 9990)

Anello di tenuta 21
22 cm (cod art. 60 6856 9990)

Valvola di sicurezza 7
(cod. art. 07 9615 9510)

Guarnizione per l'indicatore di pressione 18
(cod. art. 60 9310 9502)

4| DISIMBALLO DELLA PENTOLA A PRESSIONE

1| Aprire e controllare se nella confezione sono presenti tutti i pezzi:
- pentola 1 con manico laterale 2 e manico a stelo 3
- coperchio 6 con manico rimovibile 11: coperchio con valvola di sicurezza 7, guarnizione per l'indicatore di pressione sostituibile 18
- anello di tenuta (grigio) 21
- Istruzioni per l'uso
  In caso di mancanza di alcuni pezzi rivolgersi al proprio rivenditore specializzato autorizzato/centro di assistenza WMF oppure direttamente a WMF.
- Rimuovere tutti gli adesivi e i cartellini presenti

2| Smaltire il materiale di imballo non necessario secondo le norme in vigore.

3| Leggere accuratamente le istruzioni per l'uso e conservarle a portata della pentola a pressione.

4| Le condizioni di garanzia sono descritte nella dichiarazione di garanzia allegata.

5| UTILIZZO DEGLI ELEMENTI DI SICUREZZA

Elementi di sicurezza	Descrizione
Dispositivo di regolazione della pressione nell'impugnatura del coperchio	Se viene superata la pressione prevista per il livello di cottura 2, il dispositivo di regolazione della pressione 15 si apre automaticamente e viene scaricato il vapore eccessivo. In questo modo si elimina subito la pressione in eccesso.
Valvola di sicurezza	Se il dispositivo di regolazione della pressione 15 non scatta, l'eccessiva pressione viene subito eliminata attraverso la valvola di sicurezza 7.
Fessura di sicurezza nel bordo del coperchio	Se non funzionano tutti gli altri dispositivi di sicurezza, ad esempio a causa della presenza di residui di cibo, la fessura di sicurezza diventa uno 10 "Sfiato d'emergenza". Se si forma una pressione eccessiva, l'anello di tenuta 21 viene spinto verso l'esterno attraverso la fessura di sicurezza 10 in modo tanto forte da consentire lo sfiato del vapore e lo scarico della pressione.
Indicatore di pressione sul manico del coperchio	L'indicatore di pressione 16 è dotato di una spia per prevedere il grado di cottura e risparmiare energia e indica il livello di pressione del momento. È dotato di un perno rotondo al centro (pressione presente) e di 2 anelli (livello di cottura 1 e 2).
Sistema d'apertura di sicurezza	Il sistema d'apertura di sicurezza 19 impedisce l'apertura della pentola a pressione se vi è ancora della pressione residua all'interno. Solo dopo l'eliminazione di tutta la pressione è possibile aprire la pentola a pressione.
Sfiato controllato mediante lo scorrevole	Retraendo lentamente lo scorrevole è possibile influire sulla velocità di fuoriuscita del vapore 12.
Sicura della chiusura	Nel manico del coperchio 11 si trova la sicura della chiusura 13 che impedisce che la pentola a pressione possa essere aperta durante la cottura.

6| MESSA IN FUNZIONE DELLA PENTOLA A PRESSIONE

6.1| SMONTARE LA PENTOLA A PRESSIONE TOGLIERE IL COPERCHIO

(Confronta serie figure E, B).

1| a) Portare lo scorrevole da entrambi i lati completamente all'indietro in direzione dell'estremità del manico.
→ Le marcature sullo scorrevole devono trovarsi su AUF/OPEN.
b) Con la mano sinistra trattenere solo il manico a stelo 3 della pentola 1.
c) Con la mano destra prendere il manico del coperchio 11 e girare verso destra finché non si riesce ad alzare il coperchio 6.
Il segno del coperchio 9 e del manico a stelo 4 devono essere allineati.
d) Alzare il coperchio 6 con il manico 11.

2| Smontare il coperchio *(vedi serie di figure G)*, a questo scopo girare prima il coperchio 6.

3| Estrarre l'anello di tenuta 21 delicatamente dal bordo della pentola e tenerlo da parte.

4| Trattenere il coperchio 6 e comprimere lo sblocco del manico 14 in direzione dell'estremità del manico.

5| Togliere il coperchio 6 dal manico a stello.

6.2| PRIMA PULIZIA DELLA PENTOLA A PRESSIONE

1| Smontare la pentola a pressione secondo il *capitolo 6.1.*

2| Riempire la pentola 1 per 2/3 *(vedi graduazione interna figura I)* con acqua e aggiungere 2-3 cucchiai d'aceto da tavola.

3| Fare bollire la pentola 1 senza il coperchio 6 per circa 5 – 10 minuti con acqua e aceto.

4| Lavare quindi accuratamente a mano tutti i pezzi.

5| Asciugare bene tutti i pezzi dopo la pulizia.

6.3| ASSEMBLAGGIO DELLA PENTOLA A PRESSIONE

PRUDENZA

Pericolo di scottature a seguito di assemblaggio scorretto del coperchio

Il coperchio non deve essere montato in modo scorretto. L'assemblaggio deve avvenire solo nella modalità descritta.

- Seguire attentamente le istruzioni.
- Controllare se tutto è correttamente in sede.

6.4| ASSEMBLARE IL COPERCHIO

(Vedere la serie di figure H)

1| Controllare se il bordo del coperchio, il manico del coperchio, i dispositivi di sicurezza e l'anello di tenuta sono sporchi o intasati.

2| Girare il coperchio 6 in modo che il bordo sia rivolto verso il basso.

3| Girare il manico 11 e trattenerlo.

4| Agganciare la tacca 17 del manico del coperchio 11 al supporto 8 del coperchio 6.

5| Abbassare lentamente il manico 11.

6| Girare il coperchio 6 con il manico 11.

7| Allineare il coperchio 6 e il manico 11 in modo che la guarnizione per l'indicatore di pressione 18 non risulti schiacciata né danneggiata dai bordi delle aperture del coperchio.

8| Premere delicatamente il coperchio 6 verso il basso fino a sentire lo scatto dell'innesto in posizione. Controllare l'agganciamento premendo lo scorrevole.

9| Inserire l'anello della guarnizione 21 nel bordo della pentola premendolo delicatamente sotto il bordo. L'anello della guarnizione 21 deve trovarsi completamente sotto il bordo curvo della pentola.

6.5| POSIZIONARE IL COPERCHIO

(Vedere la serie di figure F)

1| Disporre la pentola 1 su una base solida.

2| Applicare il coperchio 6 sulla pentola 1 con il bordo rivolto verso il basso. Il segno di sovrapposizione 9 del coperchio e quello del manico a stelo 4 devono coincidere, altrimenti non è possibile applicare il coperchio. L'anello di tenuta 21 deve essere applicato nel bordo del coperchio!

3| Con la mano sinistra trattenere il manico a stelo 3 della pentola 1.

4| Con la mano destra girare il coperchio 6 con il manico B verso sinistra.

5| Quando entrambi i manici 3 / 11 sono allineati esattamente spingere lo scorrevole con precisione su ZU/LOCK.

7| UTILIZZO DELLA PENTOLA A PRESSIONE

7.1| CONTROLLO DEI DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Togliere il coperchio 6 come descritto nel *capitolo 6.1*.

1| Estrarre l'anello di tenuta 21 delicatamente dal bordo della pentola e tenerlo da parte.

2| Togliere il manico del coperchio 11 secondo il *capitolo 6.1*.

3| Controllare che l'anello di tenuta 21 e il bordo dell'interno del coperchio siano puliti.

4| Controllare che...
- la fessura di sicurezza 10 nel bordo del coperchio
- il dispositivo di regolazione della pressione 15
- l'indicatore di pressione 16
- lo sblocco del manico 14
- la valvola di sicurezza 7 siano puliti e non otturati.
  → Ammorbidire ed eliminare le incrostazioni, togliere gli intasamenti *(vedere il capitolo 12.1 Pulizia)*.

5| Controllare se sotto il coperchio si vede la sfera nella valvola di sicurezza 7.
→ Scuotere event. il coperchio 6 finché la sfera è di nuovo visibile.
→ Se danneggiato, richiederne la sostituzione al rivenditore specializzato/centro di assistenza WMF.

6| Controllare delicatamente premendo con un dito se il dispositivo di regolazione della pressione 15 risulta mobile.

7| Controllare che tutte le guarnizioni siano pulite e non danneggiate e siano inserite correttamente in sede *(confronta serie di figure J)*.
→ Controllare se la guarnizione per l'indicatore di pressione è correttamente in sede e presenta danni.

7.2| APERTURA DEL COPERCHIO

Per aprire il coperchio della pentola a pressione togliere il coperchio 6 come descritto nel *capitolo 6.1*.

7.3| RIEMPIMENTO DELLA PENTOLA A PRESSIONE

Mettere gli alimenti con sufficienti liquidi nella pentola, event. inserendo i cestelli e una banda *(vedi capitolo 11.2)*. Eventualmente scottare prima la carne nella pentola come indicato nel capitolo 11.1.

7.4| CHIUSURA DELLA PENTOLA A PRESSIONE

1| Assemblare event. il coperchio come indicato nel capitolo 6.3.

2| Applicare e chiudere il coperchio come descritto al capitolo 6.3.

7.5| COTTURA DEGLI ALIMENTI

Nella pentola a pressione gli alimenti si cuociono sotto pressione. La pressione del vapore all'interno della pentola crea temperature più elevate rispetto alla cottura "normale". Per questo i tempi di cottura si riducono fino al 70%, con un conseguente notevole risparmio d'energia. I tempi brevi di cottura conservano inoltre tutto l'aroma, il gusto e le vitamine dei cibi.

CONSIGLIO Per un utilizzo razionale dell'energia si può spegnere la fiamma a cottura non ancora completamente ultimata perché il calore immagazzinato della pentola è sufficiente per concludere la cottura.

PRUDENZA

Pericolo di scottature da fuoriuscita di alimenti

Gli alimenti caldi possono fuoriuscire dalla valvola di regolazione della pressione, dalla valvola di sicurezza o dalla fessura laterale di sicurezza e causare scottature.

- Riempire la pentola a pressione fino a un livello massimo di 2/3 (vedere il segno interno) della sua capacità nominale.
- Riempire la pentola a pressione al massimo fino alla metà della sua capacità nominale per la cottura di **alimenti che si gonfiano, pastosi o formano molta schiuma** come ad es. zuppe, legumi, stufati, brodi, frattaglie o paste alimentari.

ATTENZIONE

Danni dovuti a liquido insufficiente/assente

Pericolo di surriscaldamento e danni

- Non riscaldare mai la pentola a pressione senza liquidi né alzare al massimo la fiamma se la pentola non è sorvegliata.
- Utilizzare la pentola a pressione solo con sufficiente liquido (minimo 1/4 lt. d'acqua).

8| LIVELLI DI COTTURA DELLA PENTOLA A PRESSIONE

Variare i tempi di cottura

I tempi di cottura di uno stesso alimento possono variare in base alla sua quantità, alla sua forma e alle sue caratteristiche.

8.1| LIVELLO DI COTTURA 1

Livello leggero di cottura per alimenti delicati come le verdure, il pesce o la frutta cotta.

Questo livello consente una cottura particolarmente dolce che conserva al massimo l'aroma e i principi nutritivi delle pietanze. Nel livello di cottura 1 l'indicatore di pressione arriva fino al 1° anello di cottura.

1| Controllare che la pentola a pressione sia chiusa correttamente.

2| Mettere la pentola a pressione sul fornello.

3| Regolare il fornello sulla potenza **elevata**.
→ La pentola a pressione si riscalda.
a) Attraverso la valvola di sicurezza 7 che è contemporaneamente modalità automatica parboiling, nella fase parboiling viene rilasciata aria finché la valvola si chiude e si forma la pressione.
b) Inizialmente sale il perno e successivamente inizia a salire l'intero indicatore di pressione 16. La risalita può essere regolata tramite il livello di calore del fornello.
c) La risalita del perno al centro dell'indicatore di pressione segnala che ora la pentola non può più essere aperta.

4| Quando l'indicatore di pressione 16 indica in modo visibile il 1° anello di cottura, inizia il tempo di cottura.

5| Verificare che la posizione dell'anello sull'indicatore di pressione 16 resti stabile.

6| Se l'indicatore di pressione 16 scende al di sotto del 1° anello di cottura, incrementare il livello di calore del fornello.
→ In tal modo il tempo di cottura si allunga di poco.

7| Se l'indicatore di pressione 16 sale al di sopra del 1° anello di cottura, viene prodotto un eccesso di pressione che deve essere regolato tramite il livello di calore del fornello.
a) Togliere la pentola a pressione dal fuoco.
b) Attendere fino a quando l'indicatore di pressione scende sul 1° anello di cottura.
c) Rimettere la pentola a pressione sul fuoco con una fiamma più bassa.

8| Al termine della cottura togliere la pentola a pressione dal fornello ed eliminare la pressione *(vedi capitolo 9)*.

9| Dopo aver sfiatato la pressione, agitare la pentola a pressione e aprirla con cautela.

8.2| LIVELLO DI COTTURA 2

Livello di cottura rapido per tutti gli altri alimenti Questo livello di cottura consente di risparmiare molto tempo ed energia. Nel livello di cottura 2 l'indicatore di pressione sale fino al 2° anello di cottura. La pressione troppo elevata viene regolata automaticamente.

1| Controllare che la pentola a pressione sia chiusa correttamente.

2| Mettere la pentola a pressione sul fornello.

3| Regolare il fornello sul livello massimo d'energia.
→ La pentola a pressione si riscalda.
a) Attraverso la valvola di sicurezza 7 che è contemporaneamente modalità automatica parboiling, nella fase parboiling viene rilasciata aria finché la valvola si chiude producendo un rumore e si forma la pressione.
b) L'indicatore di pressione 16 inizia a salire. La risalita può essere regolata tramite il livello di calore del fornello.
c) La risalita del perno al centro dell'indicatore di pressione segnala che ora la pentola non può più essere aperta.
→ Quando l'indicatore di pressione 16 indica in modo ben visibile il 2° anello di cottura, inizia il tempo di cottura.

4| Verificare che la posizione dell'anello sull'indicatore di pressione 16 resti stabile.

5| Se l'indicatore di pressione 16 scende al di sotto del 2° anello, incrementare il livello di calore del fornello.
→ In tal modo il tempo di cottura si allunga di poco.

6| Se l'indicatore di pressione 16 sale al di sopra del 2° anello di cottura, si crea una pressione eccessiva che viene eliminata in modo udibile tramite il dispositivo di regolazione della pressione 15.
a) Togliere la pentola a pressione dal fuoco.
b) Attendere finché l'indicatore di pressione scende al 2° anello di cottura.
c) Rimettere la pentola a pressione sul fuoco con una fiamma più bassa.

7| Al termine della cottura togliere la pentola a pressione dal fornello ed eliminare la pressione come descritto nel capitolo 9.

8| Dopo aver sfiatato la pressione, agitare la pentola a pressione e aprirla con cautela.

Consiglio Al superamento della pressione d'esercizio del livello di cottura 2, il dispositivo di regolazione della pressione interviene in modo udibile e il livello di calore del fornello deve essere ridotto.

9| ELIMINARE LA PRESSIONE E RAFFREDDARE

Sfiatare la pentola
Per la cottura di alimenti che producono schiuma o si gonfiano (ad es. legumi, brodo di carne, cereali) non sfiatare la pressione secondo il metodo 2 o 3. Ad esempio, le patate con la buccia possono scoppiare se la pentola viene sfiatata con questi metodi.

9.1| METODO 1 – SFRUTTARE IL CALORE RESIDUO

1| Togliere la pentola a pressione dal fornello.
→ Dopo breve tempo l'indicatore di pressione si abbassa.

2| Quando l'indicatore di pressione 16 e il perno sono completamente scomparsi nel manico del coperchio, spingere lentamente lo scorrevole su AUF/OPEN.

3| Viene sfiatato il vapore residuo ancora presente.

4| Quando non esce più vapore agitare la pentola e aprirla.

9.2| METODO 2 – SFIATARE LENTAMENTE

(Sistema di sfiato automatico – vedi figura A)

1| Spingere gradualmente e lentamente lo scorrevole in direzione AUF/OPEN.

2| In base alla posizione dello scorrevole il vapore esce lentamente o rapidamente.

3| Quando l'indicatore di pressione, incluso il perno, è completamente scomparso nel manico del coperchio, agitare la pentola e aprirla.

9.3| METODO 3 – SENZA SFIATO DEL VAPORE

1| Mettere la pentola a pressione sotto il rubinetto e fare scorrere sul coperchio dell'acqua fredda.

2| Quando l'indicatore di pressione, incluso il perno, è completamente scomparso nel manico del coperchio, agitare la pentola e aprirla.

PRUDENZA

Pericolo di scottature durante lo sfiato rapido del vapore

Durante lo sfiato rapido del vapore con lo scorrevole 16 oppure sotto l'acqua corrente c'è il pericolo di scottarsi con il vapore caldo o gli alimenti.

- Prima di aprire la pentola a pressione agitarla.
- Tenere le mani, la testa e il corpo sempre lontano dalla zona di pericolo sopra il coperchio 16 e la fessura laterale di sicurezza 10 sul bordo del coperchio.

10| APRIRE LA PENTOLA A PRESSIONE

APERTURA DOPO LA COTTURA

(Vedere la serie di figure E)

1| Anzitutto eliminare la pressione come indicato al *capitolo 9* . L'indicatore di pressione residua assicura che la pentola possa essere aperta solo quando la pressione è stata completamente eliminata, ciò significa che anche il perno non deve più essere visibile. Se il perno resta visibile è intervenuto l'indicatore di pressione residua.
→ Prima dell'apertura occorre eliminare la pressione.

2| Spingere lentamente lo scorrevole in direzione AUF/OPEN.

3| **Agitare** la pentola.

4| Con la mano sinistra trattenere il manico a stelo 3 della pentola 1.

5| Con la mano destra afferrare il manico del coperchio B e girarlo verso destra finché il coperchio 6 si sblocca.
→ Il segno del coperchio 9 e del manico a stelo 4 devono coprirsi.

6| Per aprire, inclinare il manico del coperchio 11 con il coperchio 6 leggermente verso il basso per fare uscire dal davanti il vapore rimanente.

7| Alzare il coperchio 6.

11| TIPI D'IMPIEGO E PREPARAZIONI

11.1| COTTURA CON CESTELLI E BANDA

Nella pentola a pressione – a seconda dell'altezza della pentola stessa – si possono cuocere

in contemporanea diverse pietanze. I singoli alimenti vengono messi l'uno sull'altro separati da cestelli. Se sul fondo della pentola si vuole cuocere ad es. della carne si deve mettere sul fondo una banda per introdurre il primo cestello sopra la carne.

Indicazioni accessori
Acquistare i cestelli e le bande come accessori da rivenditori specializzati/centro di assistenza WMF. Per le verdure si utilizzano cestelli senza fori e per le patate cestelli forati. Nella pentola si pone prima e senza cestello la pietanza che richiede un tempo di cottura più lungo.

1| Per preparare alimenti con diversi tipi di cottura occorre aprire ogni tanto la pentola. Ciò comporta una dispersione del vapore perciò è necessario mettere un po' di liquido in più nella pentola ed event. aggiungerlo in seguito.

Esempi
→ Arrosto (20 minuti) – fondo della pentola
→ Patate (8 minuti) – cestello forato
→ Verdura (8 minuti) – cestello non forato

2| Fare cuocere prima l'arrosto per 12 minuti.

3| Aprire la pentola come indicato nel *capitolo 6.1*.

4| Mettere le patate nel cestello forato su una banda sopra l'arrosto e disporvi sopra la verdura in un cestello non forato.

5| Chiudere la pentola come indicato nel *capitolo 6.3* e fare cuocere per altri 8 minuti.

CONSIGLIO Se i tempi di cottura non sono molto diversi si possono mettere tutti i cestelli contemporaneamente nella pentola.

11.2| ARROSTIRE

Prima della cottura si possono abbrustolire gli alimenti (ad es. cipolle, pezzi di carne o simili) nella pentola a pressione come in una pentola tradizionale.

1| Togliere il coperchio 6 come indicato nel *capitolo 6.1* e abbrustolire i cibi.

2| Per terminare la cottura...
a) togliere il set per l'arrostitura,
b) aggiungere la quantità di liquido necessaria (almeno 1/4 lt.),
c) aggiungere event. altri alimenti, con o senza cestelli.

3| Applicare il coperchio come descritto nel capitolo 6.3 e chiuderlo.

4| Riscaldare fino al raggiungimento del livello di cottura desiderato.

11.3| UTILIZZO DI SURGELATI

1| Aggiungere una quantità minima di liquidi (1/4 lt d'acqua).

2| Mettere l'alimento surgelato nella pentola.

3| Scongelare la carne da arrostire.

4| Mettere le verdure direttamente dalla confezione in un cestello non forato.
→ Gli alimenti surgelati richiedono un maggiore tempo di cottura.

11.4| PREPARAZIONE DI CEREALI O LEGUMI

Per la preparazione nella pentola a pressione i cereali o i legumi non devono essere messi in ammollo.
→ I tempi di cottura si allungano di circa la metà.
→ Accertarsi che la pentola sia piena solo a metà.

1| Mettere nella pentola la quantità minima di liquido di 1/4 lt e aggiungere in più per ciascuna parte di cereali/legumi almeno 2 parti di liquido.

2| Poco prima della fine del tempo di cottura spegnere il fornello e sfruttare il calore residuo perché l'alimento si gonfi.

11.5| STERILIZZAZIONE

1| I biberon, i vasi per le conserve ecc. possono essere sterilizzati mettendo le parti con l'apertura rivolta verso il basso in un cestello forato.

2| Aggiungere 1/4 lt d'acqua.

3| Sterilizzare per 20 minuti sul livello di cottura 2.

4| Lasciare raffreddare lentamente (metodo di sfiato del vapore 1).

11.6| BOLLITURA PER LA STERILIZZAZIONE DEI VASI DI CONSERVE

1| Preparare gli alimenti nel modo abituale e versarli negli appositi vasi.

2| Aggiungere 1/4 lt. d'acqua.

3| Mettere i vasi in un cestello forato.

4| Fare bollire i vasi dal contenuto di 1 lt. nella pentola a pressione da 6,5 lt. o 8,5 lt. e i vasi più piccoli nella pentola a pressione da 4,5 lt.

5| Cuocere le verdure/la carne sul livello 2 per circa 20 minuti, la frutta con i noccioli sul livello di cottura 1 per circa 5 minuti e la frutta con i semi per circa 10 minuti.

6| Per sfiatare il vapore lasciare raffreddare lentamente la pentola (metodo di sfiato del vapore 1), perché altrimenti con gli altri metodi il succo fuoriesce dai vasi.

12| PULIZIA, MANUTENZIONE E CONSERVAZIONE

12.1| LAVAGGIO

Per il lavaggio utilizzare acqua calda e detersivo per stoviglie del tipo abitualmente in commercio.

→ Non utilizzare detersivi abrasivi o contenenti granuli, pagliette in acciaio o il lato duro delle spugne.

1| Togliere il manico del coperchio 11 come indicato nel *capitolo 6.1* e lavarlo solo sotto acqua corrente (*vedere la serie di figure G*).

2| Togliere l'anello di tenuta 21 dal coperchio 6 e lavarlo a mano.

3| Lasciare ammorbidire leggere incrostazioni di cibo, scaldare in poca acqua i residui di cibo molto tenaci.

4| Se le valvole sono sporche o intasate pulirle eventualmente con un cotton fioc bagnato.
→ Non utilizzare oggetti acuminati o appuntiti.

5| Pentola, cestelli e banda possono essere lavati in lavastoviglie.
→ Questo però può determinare alterazioni di colore sulle superfici, ma non compromette il funzionamento della pentola.
→ Ciononostante consigliamo il lavaggio manuale.

6| In presenza di residui calcarei bollire dell'acqua con dell'aceto nella pentola.

7| Asciugare bene le pentole dopo il lavaggio.

12.2| CONSERVAZIONE/STOCCAGGIO

Conservare la pentola a pressione pulita e asciutta in un ambiente pulito, asciutto e protetto.

1| Togliere il coperchio 6 come descritto nel *capitolo 6.1*.

2| Estrarre l'anello di tenuta 21 dal bordo della pentola e conservarlo a parte.

3| Togliere il manico del coperchio 11 come descritto al *capitolo 6.1* e metterlo nella pentola 1 o nel coperchio 6.

4| Posizionare il coperchio 6 capovolto sulla pentola 1.

12.3| MANUTENZIONE/SOSTITUZIONE DEI PEZZI USURATI

Conservare la pentola a pressione pulita e asciutta in un ambiente pulito, asciutto e protetto.

- Fare sostituire il manico laterale e a stelo solo dal rivenditore specializzato/centro di assistenza WMF.
- Controllare regolarmente la presenza di pezzi usurati ed event. sostituirli con ricambi originali.
- Sostituire immediatamente con ricambi originali l'anello di tenuta e la guarnizione per l'indicatore di pressione in caso di danni, indurimento, alterazioni di colore o non perfetto posizionamento in sede.

12.4| SOSTITUZIONE DELL'ANELLO DI TENUTA

Conservare la pentola a pressione pulita e asciutta in un ambiente pulito, asciutto e protetto.

1| Togliere il coperchio 6 come descritto nel *capitolo 6.1*.

2| Girare il coperchio 6.

3| Estrarre l'anello di tenuta difettoso 21 dal bordo della pentola e smaltirlo.

4| Inserire il nuovo anello di tenuta originale 21 nel bordo della pentola premendo delicatamente sotto il bordo.
→ L'anello della guarnizione 21 deve trovarsi completamente sotto il bordo curvo della pentola.

12.5| SOSTITUZIONE DELLA GUARNIZIONE PER L'INDICATORE DI PRESSIONE

Conservare la pentola a pressione pulita e asciutta in un ambiente pulito, asciutto e protetto.

1| Togliere event. il coperchio dalla pentola 6 come descritto al *capitolo 6.1*.

2| Smontare il coperchio *(vedi serie di figure G)*, a questo scopo girare il coperchio 6.

3| Trattenere il coperchio 6 e comprimere lo sblocco del manico 14 in direzione dell'estremità del manico.

4| Togliere il manico del coperchio 11.

5| Estrarre la guarnizione per l'indicatore di pressione 18 dal manico del coperchio 11 e smaltirla (vedere la figura J).

12.6| SOSTITUZIONE DELLA VALVOLA DI SICUREZZA

1| Togliere il coperchio 6 dalla pentola come descritto al capitolo 6.1.

2| Girare il coperchio 6.

3| Estrarre la valvola di sicurezza 7 difettosa dal coperchio della pentola 6 e smaltirla.

4| Spingere con cautela la nuova valvola di sicurezza 7 con una leggera pressione e piccoli movimenti di rotazione dall'interno attraverso l'apertura. Non danneggiare la valvola di sicurezza.

CONSIGLIO Per facilitare l'inserimento della valvola di sicurezza è possibile applicare un poco di olio alimentare sulla testa della valvola di sicurezza.

13| RISOLUZIONE PROBLEMI

IN PRESENZA DI PROBLEMI, IN LINEA DI PRINCIPIO OCCORRE TOGLIERE DAL FUOCO LA PENTOLA A PRESSIONE. NON FORZARE MAI L'APERTURA DELLA PENTOLA A PRESSIONE!

Problema	Possibile causa	Soluzione
Tempo di cottura troppo lungo oppure l'indicatore di pressione con il perno non sale.	Diametro del piano di cottura inadeguato	Scegliere il piano di cottura adatto al diametro della pentola
	Livello di cottura inadeguato	Metterlo al massimo livello
	a) Coperchio non correttamente applicato. b) Manca la guarnizione per l'indicatore di pressione. c) Coperchio non montato correttamente	1. Togliere completamente la pressione e aprire la pentola come descritto al *capitolo 9*. 2. Controllare la corretta posizione dell'anello di tenuta 21 / guarnizione per l'indicatore di pressione 18 (vedere la figura J). 3. Controllare il corretto posizionamento/montaggio del coperchio 6. 4. Chiudere la pentola secondo quanto descritto al *capitolo 6.3*.
	La sfera della valvola di sicurezza/della modalità parboiling non è in posizione corretta	1. Togliere completamente la pressione e aprire la pentola come descritto al *capitolo 9*. 2. Togliere il manico del coperchio 11 secondo il *capitolo 6.1*. 3. Controllare la corretta posizione della sfera in metallo nella valvola di sicurezza 7 ed event. pulirla. 4. Chiudere la pentola secondo quanto descritto al *capitolo 6.3*.
	Manca del liquido	1. Togliere completamente la pressione e aprire la pentola come descritto al *capitolo 9*. 2. Aggiungere dell'altro liquido (min.1/4 lt.). 3. Chiudere la pentola secondo quanto descritto al *capitolo 6.3*.
Esce del vapore dal coperchio	L'anello di tenuta e/o il bordo della pentola non sono puliti	1. Togliere completamente la pressione e aprire la pentola come descritto al *capitolo 9*. 2. Pulire l'anello di guarnizione 21 e il bordo della pentola. 3. Richiudere la pentola come descritto al *capitolo 6.3*.
	Lo scorrevole non è posizionato su ZU/ LOCKED	Posizionare lo scorrevole su ZU/LOCKED
	L'anello di tenuta è danneggiato oppure si è indurito (per l'usura)	Sostituire l'anello di tenuta 21 con un anello di tenuta WMF originale
	La guarnizione per l'indicatore di pressione non appoggia correttamente oppure è danneggiata	Correggere la posizione della guarnizione per l'indicatore di pressione 18 o sostituirla con un ricambio originale WMF.
Dalla valvola di sicurezza/modalità parboiling esce continuamente del vapore (non vale per la fase parboiling)	La sfera della valvola di sicurezza non è posizionata correttamente nella valvola	1. Togliere completamente la pressione e aprire la pentola come descritto al *capitolo 9*. 2. Togliere il manico del coperchio 11 come descritto al *capitolo 6.1*. 3. Controllare la valvola di sicurezza 7 e/o la corretta posizione della sfera in metallo nel coperchio. 4. Richiudere la pentola come descritto al *capitolo 6.3*.

14| CONSIGLI E TRUCCHI PER LA COTTURA

- Ungere leggermente con olio commestibile o grasso l'anello di tenuta per facilitare l'apertura e la chiusura.
- Il tempo di cottura inizia quando diventa visibile l'anello prescritto nel segnale di cottura.
- I tempi di cottura menzionati sono indicativi, è preferibile scegliere tempi di cottura più brevi per poi eventualmente prolungarli.
- I tempi riportati per le verdure indicano una cottura al dente.
- La temperatura di cottura per il primo anello è di 106°C (particolarmente adatta per le verdure e il pesce, per il 2° anello è di 115°C (particolarmente indicata per la carne).

Ricette pubblicate sul sito www.wmf.com!

15| TABELLA TEMPI DI COTTURA A PRESSIONE

Alimento	Tempo di cottura	Avvertenze
MAIALE E VITELLO CUOCERE AL 1° ANELLO, QUANTITÀ MINIMA DI LIQUIDO PER IL RIEMPIMENTO 1/4 LT., NON SERVE ALCUN CESTELLO SPECIALE		
Spezzatino di maiale	5 – 7 min.	–
Gulasch di maiale	10 – 15 min.	–
Arrosto di maiale	20 – 25 min.	Tempo di cottura in base alle dimensioni e alla forma
Bocconcini di vitello	5 – 7 min.	–
Gulasch di vitello	10 – 15 min.	–
Stinco di vitello in pezzi	25 – 30 min.	–
Lingua di vitello	15 – 20 min.	Coprire con acqua
Arrosto di vitello	20 – 25 min.	Tempo di cottura in base alle dimensioni e alla forma
MANZO CUOCERE AL 2° ANELLO, QUANTITÀ MINIMA DI LIQUIDO DI RIEMPIMENTO 1/4 LT., PER LA LINGUA DI MANZO SERVE UN CESTELLO FORATO		
Polpettone	10 – 15 min.	–
Arrosto all'agro	30 – 35 min.	–
Lingua di manzo	45 – 60 min.	–
Spezzatino	6 – 8 min.	–
Gulasch	15 – 20 min.	–
Involtini	15 – 20 min.	–
Arrosto di manzo	35 – 45 min.	Tempo di cottura in base alle dimensioni e alla forma
POLLAME CUOCERE AL 2° ANELLO, QUANTITÀ MINIMA DI LIQUIDO DI RIEMPIMENTO 1/4 LT.; PER IL POLLO LESSO SERVE UN CESTELLO FORATO		
Pollo lesso	20 – 25 min.	quantità max. di riempimento 1/2
Pollo a pezzi	6 – 8 min.	–
Coscia di tacchino	25 – 30 min.	A seconda dello spessore delle cosce
Ragù di tacchinella	6 – 10 min.	Uguale per il tacchino

Alimento	Tempo di cottura	Avvertenze
Scaloppine di tacchinella	2 – 3 min.	–

SELVAGGINA
CUOCERE AL 2° ANELLO, QUANTITÀ MINIMA DI LIQUIDO PER IL RIEMPIMENTO 1/4 LT., NON SERVE ALCUN CESTELLO SPECIALE

Lepre arrosto	15 – 20 min.	–
Sella di lepre	10 – 12 min.	–
Cervo arrosto	25 – 30 min.	–
Cervo in gulasch	15 – 20 min.	–

AGNELLO
CUOCERE AL 2° ANELLO, QUANTITÀ MINIMA DI LIQUIDO PER IL RIEMPIMENTO 1/4 LT., NON SERVE ALCUN CESTELLO SPECIALE

Ragù d'agnello	20 – 25 min.	Il castrato ha tempi di cottura più lunghi
Arrosto d'agnello	25 – 30 min.	Tempo di cottura in base alle dimensioni e alla forma

PESCE
CUOCERE AL 1° ANELLO, QUANTITÀ MINIMA DI LIQUIDO PER IL RIEMPIMENTO 1/4 LT., PER IL RAGÙ E IL GULASCH NON SERVE ALCUN CESTELLO

Filetti di pesce	2 – 3 min.	Cottura al vapore nel proprio succo
Pesci interi	3 – 4 min.	Cottura al vapore nel proprio succo
Ragù o gulasch	3 – 4 min.	–

MINESTRE
CUOCERE AL 2° ANELLO, QUANTITÀ MINIMA DI LIQUIDO PER IL RIEMPIMENTO 1/4 LT. FINO AL MASSIMO A METÀ DELLA CAPACITÀ DELLA PENTOLA, NON SERVE ALCUN CESTELLO.

Zuppa di piselli o lenticchie	12 – 15 min.	Legumi ammollati
Brodo di carne	25 – 30 min.	Vale per tutti i tipi di carne
Minestrone di verdure	5 – 8 min.	–
Minestra di gulasch	10 – 15 min.	–
Brodo di pollo	20 – 25 min.	Tempo di cottura a seconda delle dimensioni
Minestra di patate	5 – 6 min.	–
Minestra di coda di bue	35 min.	–

Alimento	Tempo di cottura	Avvertenze
VERDURE		
CUOCERE AL 1° ANELLO, QUANTITÀ MINIMA DI LIQUIDO PER IL RIEMPIMENTO 1/4 LT., PER I CRAUTI E LE RAPE ROSSE NON SERVONO CESTELLI, PER TUTTE LE ALTRE PREPARAZIONI UTILIZZARE IL CESTELLO FORATO; A PARTIRE DAI FAGIOLI CUOCERE AL 2° ANELLO		
Melanzane, cetrioli e pomodori	2 – 3 min.	La verdura cotta al vapore non perde i nutrienti tanto rapidamente
Cavolfiori, peperoni, porri	3 – 5 min.	–
Piselli, sedano, rapa	4 – 6 min.	–
Finocchi, carote, verze	5 – 8 min.	–
Fagioli, cavolo riccio, cavolo rosso	7 – 10 min.	2° anello
Crauti	10 – 15 min.	2° anello
Rape rosse	15 – 25 min.	2° anello
Patate lesse	6 – 8 min.	2° anello
Patate con la buccia	6 – 10 min.	2° anello, le patate con la buccia si spappolano se il vapore viene scaricato troppo in fretta
LEGUMI		
CUOCERE AL 2° ANELLO, QUANTITÀ MINIMA DI LIQUIDO PER IL RIEMPIMENTO 1/4 LT. FINO AL MASSIMO ALLA METÀ DELLA CAPACITÀ DELLA PENTOLA; PER UNA PARTE DI CEREALI AGGIUNGERE DUE PARTI D'ACQUA, I CEREALI NON AMMOLLATI DEVONO ESSER COTTI PER 20 - 30 MIN IN PIÙ; CUOCERE IL RISO AL LATTE AL 1° ANELLO		
Piselli, fagioli, lenticchie	10 – 15 min.	Cuocere i fagioli grossi 10 minuti in più
Grano saraceno, miglio	7 – 10 min.	Tempo di cottura per cereali ammollati
Mais, riso, farro verde	6 – 15 min.	Tempo di cottura per cereali ammollati
Riso al latte	20 – 25 min.	cuocere al 1° anello
Riso a chicco lungo	6 – 8 min.	–
Riso integrale	12 – 15 min.	–
Grano, segale	10 – 15 min.	Tempo di cottura per cereali ammollati
FRUTTA		
CUOCERE AL 1° ANELLO, QUANTITÀ MINIMA DI LIQUIDO PER IL RIEMPIMENTO 1/4 LT.		
Ciliegie, prugne	2 – 5 min.	Si consiglia di utilizzare il cestello forato
Mele, pere	2 – 5 min.	Si consiglia di utilizzare il cestello forato

ZHcn 操作说明书

1	产品结构	113
2	重要安全注意事项	113
3	技术参数和注意事项	118
4	快易锅开箱	119
5	安全元件的操作	120
6	快易锅投入使用	120
7	快易锅操作	121
8	快易锅烹饪档	122
9	释放压力和冷却	124
10	打开快易锅	124
11	使用方式和烹饪方式	125
12	清洁、维护和存放	126
13	故障排除帮助	128
14	烹饪建议与技巧	129
15	快煮烹饪时间表	130

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

恭喜您选择了 WMF 的新产品，衷心感谢您对于我们的信任！凭借 160 多年的经验和专业知识，我们研发和生产具备高超品质和功能的产品，注重细节和高标准设计是我们的特色。对于您今天选择 WMF 快易锅的决定，我们倍感荣幸。请您仔细通读下列安全注意事项，并在日常使用中予以遵守。您可前往 www.wmf.com 网站查询有关 WMF、我们的产品以及特别活动的更多信息。

1| 产品结构

1 锅身
2 侧面手柄
3 杆状手柄
4 杆状手柄标记
5 杆状手柄安全锁
6 锅盖
7 安全阀
8 支架
9 合盖标记
10 安全槽
11 可拆卸锅盖手柄
12 滑阀
13 锅盖手柄安全锁
14 手柄解锁装置
15 主阀门
16 压力指示器
17 固定槽
18 烹饪信号密封环
19 安全打开系统
20 锅盖手柄密封条
21 密封圈
22 打开标志

2| 重要安全注意事项

本操作说明书中的重要安全提示标有图形标志和提示词：

警告 表示可能导致重伤的危险情形（例如：蒸汽或高温表面导致烫伤）。

小心 表示潜在的、可能导致轻伤或微伤的危险情形。

注意 表示可能导致财物损失的情形。

提示 给出有关安全操作快易锅的补充信息。

符号 注意和遵守提示。

2.1| 按规定用途使用

本快易锅仅适用于
- 本操作说明书中所列的炉灶类型
- 烧煮或煨炖食物（用或不用蒸屉 / 三脚架）
- 蒸煮家庭常用量的密封大口玻璃瓶装食物（使用带孔的蒸屉）
- 榨制少量水果（使用蒸屉）
- 为婴儿奶瓶、密封大口玻璃瓶消毒（使用带孔的蒸屉）

本快易锅不适用于
- 在高温烤箱或微波炉中使用
- 用于油炸食物
- 医疗用途的消毒
- 不符合所列类型的炉灶类型或明火
- 露营炊具

操作说明书
- 须予以爱护，小心使用
- 须保管在快易锅附近
- 必须转交给其他用户，且该用户须阅读本操作说明书

请妥善保管该操作说明书，以便日后查阅。请于使用前仔细阅读这些说明。只有在事先阅读并理解安全注意事项的情况下，方允许使用本快易锅。不遵守这些注意事项，可能在使用快易锅时造成损坏和烫伤。

2.2 常规提示

警告

仅允许由熟悉操作的人员使用

仅在事先阅读和理解操作说明以及安全提示后方可使用本快易锅。

- 不得将本快易锅转交给对其不熟悉的人员。
- 儿童不得将本快易锅当作玩具玩耍或进行使用。

不得改动快易锅 / 安全装置

安全装置有助于避免产生危险情形。装置仅在未作改动、且与锅身和锅盖相匹配的情况下，方可正常工作。

- 不得对快易锅及其安全装置进行任何更改或干预。
- Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 锅盖 6 仅可与适配的 Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 锅身搭配使用，1 锅身也须与相应的锅盖匹配。不得使用其他的锅盖或锅身。

远离儿童和宠物

由于本快易锅非常重、非常烫且会释放蒸汽，使用期间儿童或宠物不得靠近。

小心

可预见的错误使用

为避免错误使用以及由此导致的损坏 / 烫伤情形，本快易锅不得：

- 用于在高温烤箱或微波炉中使用，
- 用于油炸食物，
- 用于医疗用途的消毒，
- 用于不符合所列类型的炉灶类型或明火。

不得将锅柄突出部位置于高温炉灶板上方

- 如果将锅柄突出部位 2 / 3 / 11 放置在高温炉灶板或燃气灶火焰上方，可能导致手柄非常烫，触摸手柄时可能会烫伤手部。

定期检查并更换易损件

如果易损件（烹饪指示器密封环 18、密封圈 21）明显变色、开裂、硬化、损坏或位置不正确，则用原装备件予以更换。

- 密封圈 21 必须与锅盖四周贴紧。
- 约 400 次烹饪过程后、最迟在 2 年后须更换密封圈 21。
- 仅可使用 WMF 原装备件。

2.3 首次投入使用

首次投入使用前，须在本快易锅内装水（注意规定的填充量）以第 2 烹饪模式档煮至少 5 分钟。强烈建议每次进行产品测试时如此操作。

2.4 每次使用前

警告

由于所使用部件损坏 / 缺失或装入错误而导致烫伤危险

每次使用前检查是否所有的部件都存在、正常且已正确安装 / 能正确密闭。如果部件缺失、损坏、变形或错误装入，则存在高温表面和逸出的蒸汽造成烫伤的危险。

- 检查锅盖 6 的组装 / 装入是否正确。
- 安装缺失的部件（例如烹饪指示器密封环 18、密封圈 21）。
- 如果所安装的部件损坏、变形、变色或断裂，则不得使用本快易锅，请联系 WMF 专业经销商 / 服务部门。
- 如果部件的功能与操作说明书中的说明不一致，则请联系 WMF 专业经销商 / 服务部门。
- 检查本快易锅是否可靠密闭。

因安全装置失灵导致的烫伤危险

每次使用前都须检查安全装置功能是否正常，是否损坏、脏污和堵塞。否则，高温表面和逸出的蒸汽可能导致烫伤危险。

- 检查烹饪指示器密封环 18 位置是否正确。密封圈 21 必须与锅盖四周贴紧。
- 如果所安装的部件损坏、变形、变色或断裂，则不得使用本快易锅，请联系 WMF 专业经销商 / 服务部门。
- 清除脏污 / 堵塞。

小心

因清洁不充分导致的烫伤危险

每次使用前都须检查安全阀 / 安全装置和压力指示器是否存在脏污 / 堵塞现象，否则蒸汽可能失控逸出。这可能导致烫伤。

- 检查并在必要时清洁安全装置和压力指示器 16。

因错误组装锅盖导致的烫伤危险

不得错误组装锅盖。须按说明的方式进行组装。

- 严格遵照说明。
- 检查位置是否正确。

2.5 使用期间

警告

因高压导致的受伤危险

烹饪期间，锅身内产生高压。高压泄压时可能导致严重的烫伤和重伤。

- 始终检查快易锅是否正确可靠密闭。
- 绝对不要暴力打开快易锅。仅当快易锅完全泄压后，方可轻松打开。
- 当快易锅带有压力时，小心地移动快易锅。
- 使用期间快易锅不得无人看管。

小心

因热蒸汽导致的烫伤危险

如果快易锅内不产生高压，而是逸出蒸汽，则高温表面和逸出的蒸汽有导致手部和脸部烫伤的危险。

- 立即关闭火源、冷却并检查锅身。

因逸出的蒸汽导致的烫伤危险

烹饪期间会时而有热蒸汽从锅盖 6 逸出。

- 切勿将手探入蒸汽。
- 手部、头部和肢体始终远离锅盖 6 上方和锅盖边缘侧面安全槽 10 上方的危险区域。
- 使用期间快易锅不得无人看管。
- 远离儿童和宠物。
- 快易锅的定位必须始终做到：逸出的蒸汽不得朝向室内的任何人员。“开放式厨房”的情况下须格外注意。

蒸汽快速放气时存在烫伤危险

通过后撤滑阀 12 或置于流动水下的方式进行快速放气时，存在灼热蒸汽或烹饪食材造成烫伤的危险。

- 打开快易锅前先摇动几下。
- 禁止将快易锅浸入冷水中。
- 手部、头部和肢体始终远离锅盖 6 上方和锅盖边缘侧面安全槽 10 上方的危险区域。

因形成气泡（沸腾延迟）导致的烫伤危险

打开已冷却的快易锅时，高温烹饪食物可能会产生气泡，并突然喷溅出来。刺入带皮的肉类时，可能会有高温液体喷溅出来。可能因此导致灼伤或烫伤。

- 每次打开快易锅前先摇动几下。
- 蒸煮带皮的肉类（例如：牛舌）时，不得在打开时立即刺入肉中，而须待其冷却。

因食物溢出导致的烫伤危险

如果快易锅过满，则高温食物可能从安全阀 7、主阀门 15 或侧面的安全槽 10 中溢出并导致烫伤。

- 快易锅切勿装得过满。
- 快易锅最多可填充至额定容量的 2/3。
- 如果所装食物为发涨、粘稠或易发泡的食物，例如：汤、豆类、杂烩、底料清汤、动物内脏或面食，则快易锅最多可填充至额定容量的 1/2。
- 事先在打开的锅中稍微煮一下食物，搅拌并在必要时舀出泡沫。

灼热锅身 / 锅盖上的烫伤危险

烹饪过程中快易锅非常烫。燃气灶上的明火可能导致手柄也非常烫。触碰时存在烫伤危险。

- 切勿触碰快易锅的表面。
- 仅可抓握快易锅身 1 / 和锅盖 6 上的塑料手柄部分塑料手柄。
- 使用手套或手部防护工具（例如：端锅用厚布）。
- 仅可使用辅助工具（例如：端锅用厚布）取下高温蒸屉和三脚架。
- 仅可将高温快易锅置于耐热的托板上。

注意

因液体过少 / 没有液体导致损坏

没有液体或没有人员看管的情形下切勿使用快易锅的最高档，否则存在过热和损坏的危险。

- 仅允许在具有足够液体（最少 ¼ l 水、汁水、酱等）的情形下使用快易锅。
- 如果是浓稠食物，须注意具有足够液体。
- 如果液体过少或没有液体，请立即关闭炉灶，并在快易锅完全冷却之前请勿移动快易锅。
- 快易锅不可无人看管。

2.6 正确的清洁

每次使用后清洁快易锅！

小心

因清洁时的损坏导致的烫伤危险

请勿使用刷子、研磨剂或化学品清洁安全装置，否则将导致快易锅损坏，并且存在因逸出的蒸汽导致的烫伤危险。

- 请遵守清洁提示和保养提示。
- 每次清洁后充分晾干该锅具。

2.7 | 必要的维修

小心

因错误维修 / 错误备件导致的损坏

维修仅可由 WMF 专业经销商 / 服务部门进行，否则可能会损坏快易锅或者造成安全装置失灵，从而导致烫伤危险。

- 如需维修，请联系 WMF 专业经销商 / 服务部门。
- 有裂缝或位置不正确的手柄须由 WMF 专业经销商 / 服务部门进行更换。
- 仅可使用 WMF 原装快易锅备件。

2.8 | 合适的炉灶类型

小心

合适的炉灶类型和灶板尺寸

本快易锅仅可与感应式电磁炉、玻璃陶瓷炉、燃气炉以及电热炉搭配使用。炉灶板或燃气火焰的直径不得大于锅身底部。

- 燃气灶的燃气火焰不得超出锅身底部。
- 为了达到最佳的热传递效果和炉灶组合效果，锅身的尺寸应与炉灶尺寸一致。
- 玻璃陶瓷炉或电热炉的炉底板的直径不得大于 160 mm (2.5 l) 或 190 mm (3.0 – 8.5 l)。
- 使用感应式电磁炉的高档烹饪模式时会发出嗡嗡声。此声音是因为技术原因导致的，并非炉灶或快易锅损坏的迹象。

2.9 | 确保使用寿命

注意

快易锅的损坏

为了避免快易锅的损坏：

- 不得将厨房辅助工具在快易锅的锅沿上敲击。
- 仅可在水已烧开时加盐并搅拌，这样可以避免腐蚀锅底。
- 避免在锅底和加热板之间有脏污形成，否则可能会划伤加热板（例如:玻璃陶瓷板)。

3| 技术参数和注意事项

3.1| 技术参数

生产商：WMF GmbH
型号：Perfect / Perfect Plus / Perfect Element

锅底：TransTherm® 通用型锅底
该产品符合欧盟有关压力设备的指令 2014/68/EU。
保留变更的权利。

材料

锅身 / 锅盖：Cromargan®：不锈钢 18/10

手柄：隔热塑料
密封件：硅胶

尺寸

	PERFECT / PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
填充容积	2.5 l	3.0 – 8.5 l	2.5 l	3.0 – 8.5 l
锅底	158 mm	191.5 mm	158 mm	191.5 mm
内径	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
带有手柄的锅身长度	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
带有锅盖的锅身长度	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

高度

容积	锅身	带有锅盖的锅身	带有锅盖和手柄的锅身
2.5 l	112 mm	135 mm	162 mm
3.0 l	91 mm	120 mm	145 mm
4.5 l	129 mm	158 mm	183 mm
6.5 l	186 mm	215 mm	240 mm
8.5 l	236 mm	265 mm	290 mm

净重

Perfect / Perfect Element
2.5 l 1.84 kg
3.0 l 2.52 kg 4.5 l 2.75 kg
6.5 l 3.11 kg 8.5 l 3.36 kg
Perfect Plus
2.5 l 1.99 kg
3.0 l 2.67 kg 4.5 l 2.90 kg
6.5 l 3.25 kg 8.5 l 3.50 kg
最大安全压力值：150 kPa

压力值

第一个环：约 106 ° C，25 kPa
工作压力
第二个环：约 115 ° C，70 kPa
工作压力，90 kPa 调节压力

灶板尺寸

最大 ø 160 mm 用于 2.5 l
最大 ø 190 mm 用于 3.0 – 8.5 l
填充高度内部刻度
（根据总体积而定）：1/3、1/2、2/3

适用的炉灶类型

3.2| 附件、备件和易损件

附件
带孔蒸屉 22 cm（产品编号 07 8941 6000）
蒸屉套件 22 cm（产品编号 07 8942 6030）
玻璃锅盖 22 cm（产品编号 07 9618 6380）

备件
锅盖手柄 11
Perfect（产品编号 08 9180 6030）
Perfect Plus（产品编号 08 9480 6030）
Perfect Element（产品编号 08 9980 6030）

锅盖 6 带手柄 11 18 cm
Perfect（产品编号 07.9179.6042）
Perfect Plus（产品编号 07.9479.6042）

锅盖 6 带手柄 11 22 cm
Perfect（产品编号 07 9180 6042）
Perfect Plus（产品编号 07 9480 6042）
Perfect Element（产品编号 07 9980 6042）

易损件
密封圈 21
18 cm（产品编号 60 6852 9990）

密封圈 21
22 cm（产品编号 60 6856 9990）

安全阀 7
（产品编号 07 9615 9510）

烹饪指示器密封环 18
（产品编号 60 9310 9502）

4| 快易锅开箱

1| 拆开包装并检查所有部件是否都存在：
- 锅身 1，带侧面手柄 2 和杆状手柄 3
- 锅盖 6，带可拆卸手柄 11：锅盖带安全阀 7、可更换的烹饪指示器密封环 18
- 密封圈（灰色）21
- 操作说明书
  如果缺少部件，请联系您的 WMF 授权专业经销商 / 服务部门或直接与 WMF 联系。
- 撕掉所有贴纸和标签

2| 根据适用的法规废弃处理不需要的包装材料。

3| 请仔细通读操作说明书，并将其保管在快易锅使用位置附近。

4| 保修条件请查阅随附的保修声明。

5| 安全元件的操作

安全元件	说明
盖子把手中的压力调节装置	如果超过烹饪档位 2 的规定压力，则主阀门 15 将自动打开，并放掉多余的蒸汽。这样，过高的压力将立即得以释放。
安全阀	如果主阀门 15 没有响应，则通过安全阀 7 立即释放过大的压力。
锅盖边缘内的安全槽	如果所有其他安全装置失灵，例如：由于残留食物造成堵塞，则安全槽 10 用作“紧急释放口”。如果产生过高压力，则密封圈 21 通过安全槽 10 被强力向外顶压，直至蒸汽可以逸出并释放压力。
锅盖手柄内的压力指示器	压力指示器 16 具有一个辅助显示功能，方便预览烹饪情况、节省能源。该装置可显示当前的烹饪压力状态。压力指示器中间有一个圆形栓（显示压力存在）以及 2 个环（烹饪档 1 和 2）。
安全打开系统	安全打开系统 19 可以防止快易锅在还有剩余压力的情况下打开。仅在完全释放压力后方可打开快易锅。
通过滑阀进行受控的蒸汽释放	通过将滑阀 12 相应地慢慢向后拉，可以控制放气的速。
安全锁	在锅盖手柄 11 内有一个安全锁 13，该安全锁可防止快易锅在烹饪期间被打开。

6| 快易锅投入使用

6.1| 拆开快易锅，取下锅盖

（参见顺序图 E、B）。

1| a) 将滑阀 12 两侧朝着手柄末端的方向完全向后拉
→ 滑阀 12 上的标记必须位于“开 /OPEN”位置。
b) 用左手仅固定锅身 1 的杆状手柄 3。
c) 右手抓住锅盖手柄 11 并向右旋转，直至可抬起锅盖 6。
锅盖标记 9 和杆状手柄标记 4 必须在一条直线上。
d) 抬起手柄 11 上的锅盖 6。

2| 拆开锅盖 *（参见顺序图 G）*，为此首先翻转锅盖 6。

3| 小心地将密封圈 21 从锅身边缘取下并放置在一旁。

4| 固定锅盖 6 并朝向手柄末端方向按压手柄解锁装置 14。

5| 将锅盖 6 从杆状手柄上取下。

6.2| 首次清洁快易锅

1| 根据第 *6.1 章*的说明拆开快易锅。

2| 为锅身 1 注入水，最多为容积的 2/3 *（参见图 I 内部刻度）*，并倒入 2-3 勺食用醋。

3| 在锅身 1 不盖上锅盖 6 的情形下，将醋水煮开约 5-10 分钟。

4| 彻底手动冲洗所有部件。注意配件不可浸泡或使用洗碗机清洗，杆状长手柄冲洗时需反面朝上。

5| 清洁后擦干所有部件。

6.3| 组装快易锅

小心

因错误组装锅盖导致的烫伤危险
不得错误组装锅盖。须按说明的方式进行组装。
- 严格遵照说明。
- 检查位置是否正确。

6.4| 组装锅盖

(参见顺序图 H)

1| 检查锅盖边缘、锅盖手柄、安全装置和密封圈是否脏污或堵塞。

2| 将锅盖 6 正面朝上放置。

3| 翻转并固定手柄 11。

4| 将锅盖手柄 11 上的固定槽 17 对准插入锅盖 6 的不锈钢卡扣 8 内。

5| 微微倾斜手柄后放下，和锅盖连接在一起 11。

6| 将锅盖 6 连同手柄 11 一起翻转。

7| 对齐锅盖 6 和手柄 11，确保烹饪指示器密封环 18 不会被挤压或被锅盖开口的边缘损坏。

8| 小心地按下锅盖 6，直至听到咔哒的卡止声。向前推动手柄拆卸钮确保已卡入并锁紧。

9| 将密封圈 21 放入锅盖 6 内，确保与内缘贴合。密封圈 21 必须完全与弯拱形的锅身边缘贴合。

6.5| 盖上锅盖

(参见顺序图 F)

1| 将锅身 1 放置在牢固的底面上。

2| 将锅盖 6 边缘向下放置到锅身 1 上。锅盖上的合盖标记 9 和杆状手柄标记 4 必须重合，否则无法盖上锅盖。密封圈 21 必须放置在锅盖边缘内！

3| 用左手固定锅身 1 的杆状手柄 3。

4| 右手通过手柄 B 向左旋转锅盖 6。

5| 当两个手柄 3 / 11 完全上下对齐时，将滑阀 12 精确推至“关 /LOCK”的位置。

7| 快易锅操作

7.1| 检查安全装置

根据第 *6.1 章*的说明取下锅盖 6。

1| 小心地将密封圈 21 从锅身边缘取下并放置在一旁。

2| 根据第 *6.1 章*的说明取下锅盖手柄 11。

3| 检查密封圈 21 和锅盖内边缘是否干净。

4| 检查下列部件是否干净且无堵塞：
- 锅盖边缘的安全槽 10，
- 压力调节装置 15
- 压力指示器 16
- 手柄解锁装置 14
- 安全阀 7。
  → 浸泡并清洁硬垢，清除堵塞 *(参见第 12.1 章清洁)*。

5| 检查锅盖底部是否可看到安全阀 7 的阀球。
→ 必要时摇晃锅盖 6，直至阀球再次可见。
→ 如果损坏，则交由 WMF 专业经销商 / 服务部门进行更换。

6| 用手指小心按压主阀门 15，检查其是否可移动。

7| 检查所有的密封件是否干净且无损坏，以及位置是否正确（*参见顺序图 J*）。
→ 检查烹饪指示器密封环位置是否正确、是否有损坏。

7.2| 打开锅盖

要打开快易锅，请根据第 *6.1 章*的说明取下锅盖 6。

7.3| 填充快易锅

将烹饪食物和足量的液体放入锅身内，必要时使用蒸屉和三脚架（*参见第 11.2 章*）。必要时根据第 11.1 章的说明在锅身内预先热煎肉类。

7.4| 密闭快易锅

1| 必要时根据第 6.3 章的说明组装锅盖。

2| 根据第 *6.3* 章的说明盖上锅盖并将其密闭。

7.5| 烹饪食物

在快易锅内借助高压烹饪食物。由于锅身中建立起蒸汽压力，可能产生比“正常”烹饪更高的温度。这样，烹饪时间可缩短最多 70%，从而显著节省能源。由于食物在蒸汽中的烹饪时间很短，因此可很大程度地保留食物香气、口味和维生素。

建议 烹饪时间结束之前即可关闭热源，锅内存在的热量足以加热食物至烹饪流程结束，由此可节省能源。

小心

因食物溢出导致的烫伤危险

高温食物可能会从主阀门、安全阀或者侧面的安全槽中溢出，从而导致烫伤。
- 快易锅最多可填充至额定容量的 2/3（参见内部刻度）。
- 如果所装食物为**发涨、糊状或易发泡的食物**，例如：汤、豆类、杂烩、底料清汤、动物内脏或面食，则快易锅最多可填充至额定容量的 1/2。

注意

因液体过少 / 没有液体导致损坏

过热和损坏的危险
- 切勿在没有液体或无人看管时将快易锅加热至最高档位。
- 仅允许在有足够液体（至少 1/4 l 水）的情况下使用快易锅。

8| 快易锅烹饪档

调整烹饪时间
即使相同的烹饪食物，烹饪时间也可能会不同，因为食物量、形状和质地可能有所不同。

8.1| 第 1 烹饪档

针对蔬菜、鱼或水果糊等脆弱食物的柔和烹饪档位。

该烹饪档位下，对食物进行非常柔和的烹饪，旨在尽可能保留香气和营养。第 1 烹饪档下，压力指示器上升到第 1 个烹饪环。

1| 检查快易锅是否正确密闭。

2| 将快易锅置于到炉灶上。

3| 将炉灶调节为高能源档位。
→ 快易锅升温上压。
a) 升温预煮阶段中，锅中多余气体从安全阀 7 中排出，持续加热直至不再有气体排出，气阀关闭，此时锅内压力开始上升。
b) 首先压力指示器中心小凸点开始上升，然后压力指示器 16 整体上升，直到浮现出第一条烹饪环。
c) 快易锅在上压或泄压过程中，压力指示器中心小凸点凸起，无法打开锅盖。

4| 一旦压力指示器 16第 1 个烹饪环浮现，则表示烹饪时间开始。

5| 请注意，看到压力环出现需转小火力，让压力指示器 16 上的烹饪环位置保持稳定。

6| 一旦压力指示器 16 下降低于第 1 个烹饪环，则请调高火力档位，补充上压。
→ 烹饪时间相应有所延长。

7| 如果压力指示器 16 升高至高于第 1 个烹饪环，则表示蒸汽压力过高，必须调低火力档位加以调节。
a) 从炉灶上取下快易锅。
b) 等待直至压力指示器降低至第 1 个烹饪环。
c) 将快易锅重新置于调低档位的炉灶上。

8| 烹饪时间结束后，从炉灶上取下快易锅并释放压力*（参见第 9 章）*。

9| 释放压力后，先将快易锅摇动几下，再小心地打开快易锅。

8.2| 第 2 烹饪档

用于所有其他食物的快速烹饪档位 该烹饪档下，大量的时间和能源 得以节省。第 2 烹饪档下，压力指示器上升到第 2 个烹饪环。

1| 检查快易锅是否正确密闭。

2| 将快易锅置于到炉灶上。

3| 将炉灶调节为最高能源档位。
→ 快易锅升温上压。
a) 升温预煮阶段中，锅中多余气体从安全阀 7 中排出，持续加热直至不再有气体排出，气阀关闭，此时锅内压力开始上升直到烹饪环浮现。
b) 首先压力指示器中心小凸点开始上升，然后压力指示器 16 整体上升，直到浮现出第二条烹饪环。
c) 快易锅在上压或泄压过程中，压力指示器中心小凸点凸起，无法打开锅盖。
→ 一旦压力指示器 16 第 2 个烹饪环浮现，则表示烹饪时间开始。

4| 请注意，看到压力环出现需转小火力，让压力指示器 16 上的烹饪环位置保持稳定。

5| 一旦压力指示器 16 下降低于第 2 个烹饪环，则请调高火力档位，补充上压。
→ 烹饪时间相应有所延长。

6| 如果压力指示器 16 升高至高于第 2 个烹饪环，则表示蒸汽压力过高，可以听到蒸汽通过压力调节装置 15 逸出的声音。
a) 从炉灶上取下快易锅。
b) 等待直至压力指示器降低至第 2 个烹饪环。
c) 将快易锅重新置于调低档位的炉灶上。

7| 烹饪时间结束后，从炉灶上取下快易锅并根据第 9 章的说明释放压力。

8| 释放压力后，先将快易锅摇动几下，再小心地打开快易锅。

请注意 烹饪工作压力超出第 2 烹饪档时，可以听到主阀门发出蒸汽鸣叫声，此时应将火力档位调低。

9| 释放压力和冷却

释放锅身内的蒸汽
如果您烹制了起泡或发涨的食物（例如豆类、肉汤、谷物），则不应当用第 2 或第 3 种方法来释放压力。例如，如果使用这些方法来释放压力，带皮土豆就会突然炸开。

9.1| 方法 1 – 利用余热

1| 将快易锅从炉灶上移开。
→ 短时之后，压力指示器将会下降。

2| 当压力指示器 16 及其中心小凸点完全在锅盖手柄中消失不见时，将滑阀缓慢地推至“开 /OPEN”位置。

3| 尚存的残余蒸汽将会逸出。

4| 当不再有蒸汽逸出时，先将锅身摇动几下再将其打开。

9.2| 方法 2 – 缓慢释放蒸汽

（蒸汽自动释放装置 - 参见图 A）
1| 将滑阀缓慢地逐步向着“开 /OPEN”方向推动。

2| 根据滑阀的位置，蒸汽将或快或慢地逸出。

3| 当压力指示器及其中心小凸点完全在锅盖手柄中消失不见时，先将锅身摇动几下再将其打开。

9.3| 方法 3 – 不采取蒸汽释放

1| 将快易锅放在水池中，将流动的冷水浇在不锈钢锅盖上，注意水不要冲到手柄正面压力指示器的部分。

2| 当压力指示器及其圆形栓完全在锅盖手柄中消失不见时，先将锅身摇动几下再将其打开。

小心

蒸汽快速放气时存在烫伤危险
通过滑阀 12 或置于流动水下的方式进行快速放气时，存在灼热蒸汽或烹饪食材造成烫伤的危险。
- 打开快易锅前先摇动几下。
- 手部、头部和肢体始终远离锅盖 16 上方和锅盖边缘侧面安全槽 10 上方的危险区域。

10| 打开快易锅

烹饪之后打开

（参见顺序图 E）
1| 首先根据*第 9 章*的说明释放压力。余压安全锁确保锅内气压完全卸除之后方能打开快易锅，即当压力指示器中心小凸点也消失之后。如果还能看见小凸点，则余压安全锁还在起作用。
→ 打开前必须先释放压力。

2| 将滑阀缓慢地推向“开 /OPEN”位置。

3| 将锅身**摇动几下**。

4| 用左手固定锅身 1 的杆状手柄 3。

5| 右手抓住锅盖手柄 B 并向右旋转，直至可解锁锅盖 6。
→ 锅盖标记 9 和杆状手柄标记 4 必须重合。

6| 要打开时将锅盖手柄 11 连同锅盖 6 稍微向下倾斜，由此让剩余的蒸汽向前逸出。

7| 取下锅盖 6。

11| 使用方式和烹饪方式

11.1| 使用蒸屉和三脚架烹饪

根据快易锅的具体高度，可在快易锅内同时烹饪多道菜肴。期间，可使用蒸屉分开和叠放各道食物。例如，要在锅底烹饪肉类，则在锅底摆放三脚架，第一件蒸屉置于肉类上方。

附件提示
如购买产品中不含蒸屉和三脚架，可以在 WMF 专业经销 / 服务部门另行购买。蔬菜需使用无孔的蒸屉、土豆需使用有通孔的蒸屉。首先将烹饪时间最长的菜肴放置到锅身内且无需使用蒸屉。

1| 为了蒸煮具有不同烹饪时间的多道菜肴，须分阶段打开锅身。打开期间，蒸汽会逸出，因此须在锅身内倒入比所需量更多的液体，必要时需要加注。

示例
→ 煎肉（20 分钟）- 锅底
→ 土豆（8 分钟）- 带孔的蒸屉
→ 蔬菜（8 分钟）- 无孔的蒸屉

2| 先将煎肉烹饪 12 分钟。

3| 根据第 *6.1 章*的说明打开锅身。

4| 将土豆放在位于煎肉三脚架上方的带孔蒸屉内，在其之上再放上一个无孔蒸屉、将蔬菜放在里面。

5| 根据第 *6.3 章*的说明关闭锅身并继续烹饪 8 分钟。

建议 如果烹饪时间没有显著差异，则可以将所有蒸屉同时放入锅身中。

11.2| 煎肉

高压烹饪前，可以像在常用炒锅中一样在快易锅中煎炒食物（例如：洋葱、肉块或类似食物）。

1| 根据第 *6.1 章*的说明取下锅盖 [6]，开始煎炒食物。

2| 继续烹饪至熟 …
a) 使煎炒形成的浓汁沉淀溶解，
b) 放入所需的液体量（至少 1/4 l），
c) 如有必要，添加其他食物（使用或不使用蒸屉）。

3| 请根据第 6.3 章的说明盖上锅盖并将其密闭。

4| 加热直至达到所需的烹饪档。

11.3| 使用速冻食品

1| 添加最小规定量的液体（1/4 l 水）。

2| 将未解冻的速冻食品放入锅身内。

3| 将需要煎炒的肉解冻。

4| 将蔬菜直接从包装中取出，并放入无通孔蒸屉中。
→ 速冻食品需要更长的烹饪时间。

11.4| 蒸煮谷物或豆类

快易锅内蒸煮时，不必泡发谷物或豆类。
→ 不浸泡的情况下，烹制时间大概延长一半。
→ 注意，仅可将锅身填充至容积的一半。

1| 将至少 1/4 l 的液体加入锅身内，每 1 份谷物 / 豆类加入至少 2 份液体。

2| 烹饪时间快到的时候，可关闭热量供给，利用炉灶的剩余热量继续进行焖煮。

11.5 消毒

1 将婴儿奶瓶、密封大口玻璃瓶等容器开口朝下置于带通孔的蒸屉内，可为其进行消毒。

2 添加 1/4 l 水。

3 使用第 2 烹饪档消毒 20 分钟。

4 慢慢让其冷却（蒸汽释放方法 1）。

11.6 熬煮

1 如往常一样准备食物并放入密封大口玻璃瓶内。

2 在锅内加入 1/4 l 水。

3 将密封大口玻璃瓶放到带通孔的蒸屉内。

4 容积为 1 l 的密封大口玻璃瓶需在容积为 6.5 l 或 8.5 l 的快易锅内熬煮，更小的密封大口玻璃瓶则在 4.5 l 的快易锅内熬煮。

5 使用第 2 烹饪档将蔬菜 / 肉类烹饪约 20 分钟，使用第 1 烹饪档将核果烹饪约 5 分钟，将梨果烹饪约 10 分钟。

6 释放蒸汽时应慢慢冷却锅身（蒸汽释放方法 1），如果使用其他释放蒸汽的方法，则可能导致密封大口玻璃瓶内的汁水溢出。

12 清洁、维护和存放

12.1 清洁

请使用热水和常用洗涤剂进行清洁。
→ 不得使用含砂型、磨蚀性清洁剂，不得使用钢丝球或海绵较硬的一面。

1 根据第 *6.1 章*的说明取下锅盖手柄 11 用水清洁锅盖和手柄。请注意，手柄正面不可用水冲洗。（*参见顺序图 G*）。

2 将密封圈 21 从锅盖 6 中取下并手动冲洗。

3 略微黏附在快易锅内的食物残渣可用水泡软，顽固黏附的食物残渣可加水煮开。

4 用潮湿的棉签清洁脏污或堵塞的阀门。
→ 不得使用锋利或尖锐的物体。

5 可以在洗碗机中清洗锅身、蒸屉和三脚架。
→ 但可能会导致表面变色。功能不会受到影响。
→ 我们仍建议您手动清洗。

6 锅垢可使用醋水煮开清除。

7 清洁锅具后充分晾干。

12.2 保管 / 存放

将已清洁、晾干的快易锅保管在干净、干燥和安全的环境内。

1 根据第 *6.1 章*的说明取下锅盖 6。

2 小心地将密封圈 21 从锅身边缘取下并单独保管。

3 根据第 *6.1 章*的说明取下锅盖手柄 11 并放入锅身 1 或锅盖 6 内。

4 将锅盖 6 翻转后置于锅身 1 上。

12.3 维护 / 更换易损件

将已清洁、晾干的快易锅保管在干净、干燥和安全的环境内。

- 仅允许由 WMF 专业经销商 / 服务部门更换侧面手柄和杆状手柄。
- 须定期检查易损件，并在必要时用原装备件更换。
- 如果密封圈和烹饪指示器密封环损坏、硬化、变色或位置不正确，请立即用原装备件更换。

12.4 更换密封圈

将已清洁、晾干的快易锅
在干净、干燥和安全的环境内
存放保管。

1 根据第 *6.1 章*的说明取下锅盖 6。

2 翻转锅盖 6。

3 将损坏的密封圈 21 从锅身边缘取出并废弃处理。

4 将新的原装密封圈 21 放入锅身边缘并小心地按压到边缘下方。
→ 密封圈 21 必须完全与弯拱形的锅身边缘贴合。

12.5 更换烹饪指示器密封环

将已清洁、晾干的快易锅 在干净、干燥和安全的环境内 存放保管。

1 必要时根据第 *6.1 章*的说明将锅盖 6 从锅身取下。

2 拆开锅盖 *（参见顺序图 G）*，为此请翻转锅盖 6。

3 固定锅盖 6 并朝向手柄末端方向按压手柄解锁装置 14。

4 取下锅盖手柄 11。

5 将烹饪指示器密封环 18 从锅盖手柄 11 中抽出并废弃处理（参见图 J）。

12.6 更换安全阀

1 根据第 6.1 章的说明将锅盖 6 从锅身取下。

2 翻转锅盖 6。

3 将损坏的安全阀 7 从锅盖 6 中取出并作废弃处置。

4 将新的安全阀 7 小心地稍稍施加压力，通过轻微的旋转动作从内侧推动穿过开孔。安全阀在这一过程中不得受损。

建议 为了能够方便安全阀的装入，可以在安全阀的头部涂抹少许食用油，增加润滑性。

13| 故障排除帮助

出现故障时，请始终将快易锅从炉灶上移开。切勿暴力打开快易锅！

故障	可能的原因	解决方法
预煮时间过长或压力指示器及中心小凸点不上升	炉灶直径不合适	选择与锅直径相匹配的炉灶
	炉灶火力档位不适合	调为最高火力档位
	a) 锅盖未正确盖上。 b) 缺少烹饪指示器密封环。 c) 锅盖未正确组装	1. 根据*第 9 章*的说明完全释放锅身的压力并打开锅身。 2. 检查密封圈 21 / 烹饪指示器密封环 18 的位置是否正确（参见图 J）。 3. 检查锅盖 6 的位置是否正确 / 是否正确组装。 4. 根据第 *6.3 章*的说明密闭锅体。
	安全阀 / 自动预煮装置的阀球位置不正确	1. 根据*第 9 章*的说明完全释放锅身的压力并打开锅身。 2. 根据第 *6.1 章*的说明取下锅盖手柄 11。 3. 检查安全阀 7 内金属阀球的位置，必要时予以清洁。 4. 根据第 *6.3 章*的说明密闭锅体。
	缺少液体	1. 根据*第 9 章*的说明完全释放锅身的压力并打开锅身。 2. 补注液体（至少 1/4 l）。 3. 根据第 *6.3 章*的说明密闭锅体。
蒸汽从锅盖逸出	密封圈和 / 或锅身边缘不洁净	1. 根据*第 9 章*的说明完全释放锅身的压力并打开锅身。 2. 清洁密封圈 21 和锅身边缘。 3. 根据第 *6.3 章*的说明再次密闭锅体。
	滑阀未处于“关 / LOCKED”位置	将滑阀移动至“关 /LOCKED”位置
	密封圈损坏或硬化（因磨损所致）	将密封圈 21 用 WMF 原装密封圈 更换
	烹饪指示器密封环位置不正确或损坏	改正烹饪指示器密封环 18 的位置或通过 WMF 原装备件予以更换。
不断有蒸汽从安全阀 / 自动预煮装置中逸出（并非指升温预煮阶段）	安全阀的阀球在阀中的位置不正确	1. 根据*第 9 章*的说明完全释放锅身的压力并打开锅身。 2. 根据第 *6.1 章*的说明取下锅盖手柄 11。 3. 检查安全阀 7 以及锅盖中金属阀球的位置。 4. 根据第 *6.3 章*的说明再次密闭锅体。

14| 烹饪建议与技巧

- 用食用油或油脂对密封圈进行润滑，可更轻松地打开和关闭快易锅。
- 一旦压力指示器出现规定的烹饪环，即表明烹饪时间开始。
- 所注明的烹饪时间仅供参考，宁可选择更短一些的烹饪时间，因为若时间不足可随时延长。
- 在所注明的烹饪时间内烹饪蔬菜，其口感是比较有嚼劲的菜肴。
- 第一个烹饪环的温度为 106 ° C，尤其适合蔬菜和鱼类)，第 2 个烹饪环的温度为 115 ° C（尤其适合肉类)。

可在 www.wmf.com 网页
下载食谱！

15 快煮烹饪时间表

食物	烹饪时间	提示
猪肉和小牛肉 使用第 1 个环模式烹饪；最小填充量 1/4 L 液体； 无需使用专用蒸屉		
切片猪肉	5 - 7 分钟	—
炖猪肉块	10 - 15 分钟	—
大块煎猪肉	20 - 25 分钟	烹饪时间视尺寸和外形而定
切片牛犊肉	5 - 7 分钟	—
牛犊肉块	10 - 15 分钟	—
大块牛犊肘子肉	25 - 30 分钟	—
小牛舌	15 - 20 分钟	用水覆盖
大块煎牛犊肉	20 - 25 分钟	烹饪时间视尺寸和外形而定
牛肉 使用第 2 个环模式烹饪；最低填充量为 1/4 L 液体； 烹饪牛舌时则需要使用带通孔的蒸屉		
大块炖肉糜	10 - 15 分钟	—
酸味炖牛肉	30 - 35 分钟	—
牛舌	45 - 60 分钟	—
切片肉	6 - 8 分钟	—
红烧肉	15 - 20 分钟	—
肉卷	15 - 20 分钟	—
大块煎牛肉	35 - 45 分钟	烹饪时间视尺寸和外形而定
禽肉 使用第 2 个环模式烹饪；最低填充量为 1/4 L 液体； 烹饪炖汤母鸡时则需要使用带通孔的蒸屉		
炖汤母鸡	20 - 25 分钟	最大 1/2 填充量
鸡块	6 - 8 分钟	—
火鸡腿	25 - 30 分钟	视腿肉厚度而定
火鸡炖肉	6 - 10 分钟	雄火鸡同上
火鸡肉片	2 - 3 分钟	—

食物	烹饪时间	提示
野味 使用第 2 个环模式烹饪；最小填充量 1/4 L 液体； 无需使用专用蒸屉		
大块煎兔肉	15 - 20 分钟	—
兔脊肉	10 - 12 分钟	—
大块煎鹿肉	25 - 30 分钟	—
炖鹿肉块	15 - 20 分钟	—
羔羊肉 使用第 2 个环模式烹饪；最小填充量 1/4 L 液体； 无需使用专用蒸屉		
炖羔羊肉	20 - 25 分钟	羊肉烹饪时间更长
大块煎羔羊肉	25 - 30 分钟	烹饪时间视尺寸和外形而定
鱼肉 使用第 1 个环模式烹饪；最小填充量 1/4 L 液体； 炖肉和肉块无需使用蒸屉		
鱼排	2 - 3 分钟	原汁原味蒸
整条鱼	3 - 4 分钟	原汁原味蒸
炖肉或肉块	3 - 4 分钟	—
浓汤 使用第 2 个环模式烹饪；最小填充量 1/4 L 液体，最多至锅体容积的 1/2； 无需蒸屉		
豌豆汤、扁豆汤	12 - 15 分钟	经浸泡的豆类
肉汤	25 - 30 分钟	适用于所有肉类
蔬菜汤	5 - 8 分钟	—
炖牛肉块汤	10 - 15 分钟	—
母鸡汤	20 - 25 分钟	烹饪时间视大小而定
土豆汤	5 - 6 分钟	—
牛尾汤	35 分钟	—

食物	烹饪时间	提示
蔬菜 使用第 1 个环模式烹饪；最小填充量 1/4 L 液体；酸菜和红甜菜头无需使用蒸屉，但所有其他菜肴需要使用带通孔蒸屉；豆类使用第 2 个环模式烹饪		
茄子、黄瓜和蕃茄	2 - 3 分钟	用蒸汽烹饪的蔬菜不会很快烧干
花椰菜、菜椒、韭葱	3 - 5 分钟	—
豌豆、芹菜、大头菜	4 - 6 分钟	—
茴香、胡萝卜、皱叶甘蓝	5 - 8 分钟	—
豆类、羽衣甘蓝、红甘蓝	7 - 10 分钟	第 2 个烹饪环
酸菜	10 - 15 分钟	第 2 个烹饪环
红甜菜头	15 - 25 分钟	第 2 个烹饪环
盐水煮削皮土豆	6 - 8 分钟	第 2 个烹饪环
带皮土豆	6 - 10 分钟	第 2 个烹饪环，注意：如果快速排出蒸汽，则带皮熟土豆很容易破裂
豆类 使用第 2 个环模式烹饪；最小填充量 1/4 L 液体，最多至锅体容积的 1/2；在 1 份谷物中加入 2 份水；将未泡发的谷物多烹饪 20-30 分钟；牛奶甜米饭使用第 1 个环模式烹饪		
豌豆、黄豆、扁豆	10 - 15 分钟	较厚的豆类再多烹饪 10 分钟
荞麦、小米	7 - 10 分钟	经泡发谷物的烹饪时间
玉米、大米、青麦粒	6 - 15 分钟	经泡发谷物的烹饪时间
牛奶甜米	20 - 25 分钟	使用第 1 个环模式烹饪
长粒大米	6 - 8 分钟	—
糙米	12 - 15 分钟	—
小麦、黑麦	10 - 15 分钟	经泡发谷物的烹饪时间
水果 使用第 1 个环模式烹饪；最小填充量 1/4 L 液体		
樱桃、李子	2 - 5 分钟	建议使用带通孔的蒸屉
苹果、梨	2 - 5 分钟	建议使用带通孔的蒸屉

BG УПЪТВАНЕ ЗА ОБСЛУЖВАНЕ

1	Структура на уреда	135
2	Важни инструкции за безопасност	135
3	Технически данни и инструкции	140
4	Разопаковане на тенджерата под налягане	141
5	Обслужване на елементи за безопасност	142
6	Пускане в употреба тенджера под налягане	142
7	Обслужване на тенджерата под налягане	143
8	Степени на готвене на тенджерата под налягане	145
9	Изпускане на налягането и охлаждане	146
10	Отваряне на тенджерата под налягане	147
11	Видове употреба и приготвяне	147
12	Почистване, поддръжка и съхранение	149
13	Помощ при неизправности	151
14	Съвети и трикове за приготвяне	152
15	Таблица за времето на приготвяне при готвене под налягане	153

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

Поздравяваме Ви за новия продукт на WMF и Ви благодарим за доверието към нас! Повече от 160 години с нашия опит и ноу-хау ние разработваме и произвеждаме висококачествени и изключително функционални продукти, като обръщаме голямо внимание на детайлите и поставяме високи изисквания за дизайна. Днес се радваме заедно с Вас, че избрахте тенджерата под налягане WMF. Моля, прочетете внимателно следващите инструкции за безопасност и ги спазвайте в ежедневната употреба. Много допълнителна информация за WMF, нашите продукти и специални предложения за Вас ще намерите и на www.wmf.com.

1 | СТРУКТУРА НА УРЕДА

1 Тенджера
2 Странична дръжка
3 Продълговата дръжка
4 Маркировка на продълговатата дръжка
5 Заключващ предпазител на продълговата дръжка
6 Капак
7 Предпазен клапан
8 Държач
9 Маркировка за поставяне на капака
10 Предпазен процеп
11 Сваляща се дръжка на капака
12 Плъзгач
13 Заключващ предпазител в дръжката на капака
14 Бутон за освобождаване на дръжката
15 Приспособление за регулиране на налягането
16 Индикатор за налягането
17 Придържащ процеп
18 Уплътнение на индикатор за готвене
19 Предпазна система от отваряне
20 Уплътнение на дръжката на капака
21 Уплътняващ пръстен
22 Знак за отваряне

2 | ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

В настоящото упътване за обслужване важните указания са обозначени със символи и сигнални думи:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ показва опасна ситуация, която може да доведе до сериозни наранявания (например изгаряния с пара или горещи повърхности).

ВНИМАНИЕ показва потенциално опасна ситуация, която може да доведе до дребни или леки наранявания.

ВНИМАНИЕ показва ситуация, която може да доведе до материални щети.

УКАЗАНИЕ дава допълнителна информация за безопасна работа с тенджерата под налягане.

Символи Да се спазват и следват указанията.

2.1 | ИЗПОЛЗВАНЕ ПО ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Тенджерата за готвене под налягане е подходяща само за

- видовете печки, изброени в настоящото упътване
- за приготвяне или задушаване на хранителни продукти (без и с приставки/преграда)
- за варене на обичайни домакински количества в буркани (с приставка с дупки)
- за приготвяне на сок от малки количества плодове (с приставка)
- за стерилизиране на бебешки шишета, стъклени буркани и др. (с приставка с дупки)

Тенджерата за готвене под налягане не е подходяща

- за употреба в гореща фурна или микровълнова печка
- за пържене на хранителни продукти с олио

- за стерилизация с медицинско предназначение
- за видове печки, различни от посочените или открит огън
- за туристически газов котлон

Упътване за обслужване
- трябва да се третира грижливо
- трябва да се съхранява в близост до тенджерата за готвене под налягане
- трябва да се предава на други потребители и да бъде прочетено от тях

Пазете добре упътването за употреба за по-късни справки. Преди употреба прочетете внимателно тези инструкции. Тенджерата под налягане може да се използва само след като бъдат прочетени и разбрани инструкциите за безопасност. Неспазването на тези инструкции може да доведе до повреди и изгаряния при употребата на тенджерата под налягане.

2.2 | ОБЩИ УКАЗАНИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Използване само от лица, запознати с работата

Тенджерата под налягане може да се използва само от лица, които преди това са се запознали с упътването за употреба и са прочели инструкциите за безопасност.
- Тенджерата под налягане да не се дава на лица, които не са запознати с тях.
- Да не се разрешава на деца да играят с или да използват тенджерата под налягане.

Да не се променят тенджерата под налягане/предпазните приспособления

Предпазните приспособления предотвратяват опасни ситуации. Те функционират само ако не се променят и тенджерата и капакът си съответстват.
- Да не се извършват промени и интервенции на тенджерата под налягане и нейните предпазни приспособления.
- Да се използва капакът Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 6 само заедно със съответстваща тенджера Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 1 и обратно. Да не се използват други капаци или тенджери.

Пазете от деца и домашни животни

По време на използването на тенджерата под налягане децата и домашните животни да не се оставят в близост до нея, тъй като тенджерата под налягане е тежка, силно се нагорещява и може да излезе пара.

ВНИМАНИЕ

Предвидима неправилна употреба

За да се избегне неправилна употреба и свързаните с нея повреди и изгаряния, тенджерата под налягане да не се:
- използва в гореща фурна или микровълнова печка,
- използва за пържене на хранителни продукти с олио,
- използва за стерилизация за медицински цели,
- използва с печки, различни от посочените или върху открит огън.

Дръжките на тенджерата да не се оставят да стърчат над горещи котлони

- Ако дръжките 2 / 3 / 11 стърчат над горещи котлони или над пламъка на газова печка, те могат силно да се нагорещят и при допир да предизвикат изгаряния.

Бързоизносващите се части да се проверяват редовно и да се сменят

Бързоизносващите се части (уплътнение на индикатор за готвене 18, уплътняващ пръстен 21) при видими промени в цвета, пукнатини, втвърдяване, повреждане или неправилно заставане да се сменят с оригинални резервни части.
- Уплътняващият пръстен 21 трябва да лежи на ръба на капака.
- Сменете уплътняващия пръстен 21 след около 400 готвения, най-късно след 2 години.
- Да се използват само оригинални резервни части на WMF.

2.3| ПЪРВО ПУСКАНЕ В УПОТРЕБА

Преди първото пускане в употреба тенджерата под налягане трябва да ври само с вода (да се спазват посочените количества за напълване) в продължение на най-малко 5 минути на степен за готвене 2. Това трябва изрично да се вземе предвид също и при всяка проверка на продукта.

2.4| ПРЕДИ ВСЯКА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне поради повредени/липсващи или неправилно поставени части

Преди всяка употреба да се проверява, дали всички части са налични, изправни и правилно поставени/фиксирани. При липсващи, повредени, деформирани или неправилно поставени части има опасност от изгаряне поради нагорещените повърхности и излизащата пара.

- Да се провери правилният монтаж/правилното поставяне на капака 6.
- Да се поставят липсващите части (уплътнение на индикатор за готвене 18, уплътняващ пръстен 21).
- При повредени, деформирани части, части с променен цвят или счупени части не използвайте тенджерата под налягане и се свържете със специализирания търговец на WMF/сервиза.
- Ако функцията на частите не отговаря на описанието в упътването за употреба, не използвайте тенджерата под налягане и се свържете със специализирания търговец на WMF/сервиза.
- Проверете, дали тенджерата под налягане е затворена сигурно.

Опасност от изгаряне поради нефункциониращи предпазни приспособления

Преди всяка употреба проверявайте предпазните приспособления за функциониране, повреди, замърсяване и запушване. В противен случай има опасност от изгаряне поради нагорещени повърхности и излизаща пара.

- Проверете правилното положение на уплътнението на индикатора за готвене 18. Уплътняващият пръстен 21 трябва да лежи на ръба на капака.

- При повредени, деформирани части, части с променен цвят или счупени части не използвайте тенджерата под налягане и се свържете със специализирания търговец на WMF/сервиза.
- Отстранете замърсяванията/запушванията.

ВНИМАНИЕ

Опасност от изгаряне поради недостатъчно почистване

Преди всяка употреба проверявайте предпазните клапани/предпазните приспособления и индикатора за налягането за замърсяване/запушване, тъй като в противен случай може да излезе неконтролирано пара. Това може да причини изгаряния.

- Проверете и евентуално почистете предпазните приспособления и индикатора за налягането 16.

Опасност от изгаряне поради неправилно монтиран капак

Капакът не бива да се монтира неправилно. Монтажът трябва да се извършва само по описания начин.

- Да се спазват точно указанията.
- Да се провери правилното положение.

2.5| ПО ВРЕМЕ НА УПОТРЕБАТА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от нараняване поради високо налягане

По време на готвене в тенджерата се образува високо налягане. Ако това налягане се освободи, може да се стигне до тежки изгаряния и наранявания.

- Винаги проверявайте, дали тенджерата под налягане е сигурно затворена.

- Никога не отваряйте тенджерата под налягане със сила. Само когато налягането е напълно освободено от тенджерата под налягане, тя се отваря лесно.
- Движете тенджерата под налягане внимателно, когато тя е под налягане.
- По време на употреба никога не оставяйте тенджерата под налягане без надзор.

ВНИМАНИЕ

Опасност от изгаряне поради гореща пара

Ако в тенджерата под налягане не се образува пара, а излиза пара, има опасност от изгаряне на ръцете и лицето от нагорещените повърхности и излизащата пара.

- Веднага изключете печката, оставете тенджерата да изстине и проверете.

Опасност от изгаряне поради излизаща пара

По време на готвене от капака 6 понякога излиза гореща пара.

- Никога не се присягайте към парата.
- Дръжте ръцете, главата и тялото винаги извън опасната зона - над капака 6 и страничния предпазен процеп 10 на ръба на капака.
- По време на употреба никога не оставяйте тенджерата под налягане без надзор.
- Пазете от деца и домашни животни.
- Винаги насочвайте тенджерата под налягане в такава посока, че излизащата пара да не отива към хората в стаята. Да се има предвид особено за „отворени кухни".

Опасност от изгаряне при бързо изпускане на парата

При бързо изпускане на парата, когато се издърпа назад плъзгачът 12 или под течаща вода, има опасност от изгаряне с гореща пара или сготвена храна.

- Преди отваряне разклатете тенджерата под налягане.
- Забранено е потапянето на тенджерата под налягане в студена вода.
- Дръжте ръцете, главата и тялото винаги извън опасната зона над капака 6 и страничния предпазен процеп 10 на ръба на капака.

Опасност от изгаряне поради образуване на мехурчета (забавяне на кипенето)

При отваряне на изстиналата тенджера под налягане горещата сготвена храна може да образува мехурчета и да пръска внезапно. При месо с кожа при набождане може да пръсне гореща течност. Това може да причини изгаряния и заливане с гореща вода.

- Преди всяко отваряне разклащайте тенджерата под налягане.
- Горещото месо, сварено с кожата (например телешки език) да не се набожда веднага, а първо да се остави да се охлади.

Опасност от изгаряне поради излизаща храна

При препълнена тенджера под налягане през предпазния клапан 7, приспособлението за регулиране на налягането 15 или страничния предпазен процеп 10 може да излезе гореща храна и да причини изгаряния.

- Никога не препълвайте тенджерата под налягане.
- Тенджерата под налягане да се пълни максимум до 2/3 от номиналния си обем.
- Тенджерата под налягане да се пълни най-много до 1/2 от номиналния си обем, когато се готвят каши, гъсти или силно разпенващи се ястия, като например супи, бобови растения, варено, бульони, вътрешности или тестени продукти.
- Храната преди това да се подвари в отворена тенджера, да се разбърка и евентуално да се обере пяната.

Опасност от изгаряне на горещата тенджера/капак

По време на готвене тенджерата под налягане силно се нагорещява. При газови печки поради открития пламък могат да се нагорещят силно също и дръжките. При допир има опасност от изгаряне.

- Никога да не се пипат нагорещените външни повърхности на тенджерата под налягане.
- Тенджерата 1/капакът 6 да се хващат само за пластмасовите дръжки.
- Да се използват ръкавици или защита за ръцете (например ръкохватки за тенджери).

- Горещите приставки и прегради да се изваждат само с помощни средства, например ръкохватки за тенджери.
- Горещата тенджера под налягане да се оставя само върху повърхности, устойчиви на горещина.

ВНИМАНИЕ

Повреждане поради прекалено малко/липсваща течност

Тенджерата под налягане никога да не се нагрява на най-високата степен без течност или без надзор, тъй като в противен случай има опасност от прегряване и повреждане.

- Тенджерата под налягане да се използва само с достатъчно течност (минимум ¼ l вода, бульон, сос и т. н.).
- При гъсти ястия да се внимава за достатъчно течност.
- При прекалено малко или липсваща течност печката да се изключи веднага и тенджерата под налягане да не се мести, докато не изстине напълно.
- Тенджерата под налягане никога да не се оставя без надзор.

2.6 | ПРАВИЛНО ПОЧИСТВАНЕ

След всяка употреба тенджерата под налягане да се почиства!

ВНИМАНИЕ

Опасност от изгаряне поради повреждане при почистването

За почистване на предпазните приспособления да не се използват четки, абразивни препарати и химикали, тъй като в противен случай те ще се повредят и има опасност от изгаряне поради излизаща пара.

- Да се спазват указанията за почистване и поддръжка.
- След всяко почистване съдовете за готвене да се подсушават добре.

2.7 | НЕОБХОДИМИ РЕМОНТИ

ВНИМАНИЕ

Повреждане поради неправилен ремонт/неправилни резервни части

Ремонтите да се извършват само от дистрибутор на WMF/ сервиз, тъй като в противен случай тенджерата под налягане ще се повреди или предпазните приспособления няма повече да функционират правилно и има опасност от изгаряне.

- При ремонти се обръщайте към дистрибутор на WMF/сервиз.
- Дръжките, които са напукани или не стоят правилно, да се дадат за смяна на дистрибутора на WMF/сервиза.
- Използвайте само оригинални резервни части за тенджерата под налягане на WMF.

2.8 | ПОДХОДЯЩИ ВИДОВЕ ПЕЧКИ

ВНИМАНИЕ

Подходящи видове печки и размери котлони

Тенджерата под налягане може да се използва само с индукционни печки, печки със стъклокерамичен плот, газови или електрически печки. Диаметърът на котлоните или на газовия пламък не трябва да е по-голям от дъното на тенджерата.

- При газови печки пламъкът на газта не бива да се подава извън дъното на тенджерата.
- За оптимален пренос на топлина и комбиниране с печката големината на тенджерата и на котлона трябва да съвпадат.
- При печки със стъклокерамичен плот или електрически печки диаметърът на котлона не бива да е по-голям от 160 mm (2,5 l) или 190 mm (3,0 – 8,5 l).
- При индукционни печки при високи степени на готвене може да се получи свистене. Причината за това е техническа, а не е признак за дефект на Вашата печка или тенджера под налягане.

2.9| ЗАПАЗВАНЕ НА ЕКСПЛОАТАЦИОННИЯ ЖИВОТ

ВНИМАНИЕ

Повреждане на тенджерата под налягане

За да се избегнат повреди на тенджерата под налягане:

- Не удряйте помощните кухненските уреди в ръба на тенджерата.
- Добавяйте сол само във вряща вода и разбърквайте, за да не се засегне дъното на тенджерата.
- Да се избягват замърсяванията между дъното на тенджерата и котлона, тъй като в противен случай котлонът (например стъклокерамика) може да се надраска.

3| ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ И ИНСТРУКЦИИ

3.1| ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Производител: WMF GmbH
Тип: Perfect/Perfect Plus/Perfect Element

Материал
Тенджера/капак: Cromargan®: неръждаема стомана 18/10

Дъно: TransTherm® за всички видове печки
Уредът отговаря на Директива 2014/68/ЕС за съоръжения под налягане.
Запазваме си правото за промени.

Дръжки: пластмаса, изолираща от нагорещяване
Уплътнения: Silikon

Размери

	PERFECT/PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
ОБЕМ ЗА ПЪЛНЕНЕ	2,5 l	3,0 – 8,5 l	2,5 l	3,0 – 8,5 l
ДЪНО	158 mm	191,5 mm	158 mm	191,5 mm
ВЪТРЕШНА ЧАСТ	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
ДЪЛЖИНА ТЕНДЖЕРА С ДРЪЖКИ	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
ДЪЛЖИНА ТЕНДЖЕРА С КАПАК	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

Височина

ОБЕМ	ТЕНДЖЕРА	ТЕНДЖЕРА С КАПАК	ТЕНДЖЕРА С КАПАК И ДРЪЖКА
2,5 l	112 mm	135 mm	162 mm
3,0 l	91 mm	120 mm	145 mm
4,5 l	129 mm	158 mm	183 mm
6,5 l	186 mm	215 mm	240 mm
8,5 l	236 mm	265 mm	290 mm

Собствено тегло
Perfect/Perfect Element
2,5 l 1,84 kg
3,0 l 2,52 kg 4,5 l 2,75 kg
6,5 l 3,11 kg 8,5 l 3,36 kg

Perfect Plus
2,5 l 1,99 kg
3,0 l 2,67 kg 4,5 l 2,90 kg
6,5 l 3,25 kg 8,5 l 3,50 kg
PS-стойност: 150 kPa

Стойности на налягането
Първи пръстен: около 106 °C, 25 kPa
работно налягане
Втори пръстен: около 115 °C, 70 kPa
работно налягане, 90 kPa контролно налягане
Размер на плочата
Макс. ø 160 mm за 2,5 l
Макс. ø 190 mm за 3,0 – 8,5 l
Скала от вътрешната страна за ниво на напълване (зависи от общия обем): 1/3, 1/2, 2/3

Подходящи видове печки

3.2 | ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, РЕЗЕРВНИ И БЪРЗОИЗНОСВАЩИ СЕ ЧАСТИ

Принадлежности
Надупчен съд 22 cm (арт. № 07 8941 6000)
Съд комплект 22 cm (арт. № 07 8942 6030)
Стъклен капак 22 cm (арт. № 07 9618 6380)

Резервни части
Дръжка на капака 11
Perfect (арт. № 08 9180 6030)
Perfect Plus (арт. № 08 9480 6030)
Perfect Element (арт. № 08 9980 6030)

Капак 6 с дръжка 11 18 cm
Perfect (арт. № 07.9179.6042)
Perfect Plus (арт. № 07.9479.6042)

Капак 6 с дръжка 11 22 cm
Perfect (арт. № 07 9180 6042)
Perfect Plus (арт. № 07 9480 6042)
Perfect Element (арт. № 07 9980 6042)

Износващи се части
Уплътняващ пръстен 21 18 cm (арт. № 60 6852 9990)
Уплътняващ пръстен 21 22 cm (арт. № 60 6856 9990)
Предпазен клапан 7
(арт. № 07 9615 9510)
Уплътнение на индикатора за готвене 18
(арт. № 60 9310 9502)

4 | РАЗОПАКОВАНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

1 | Отворете опаковката и проверете, дали са налични всички части:
- Тенджера 1 със странична дръжка 2 и продълговата дръжка 3
- Капак 6 със сваляща се дръжка 11: Капак с предпазен клапан 7 , сменяемо уплътнение на индикатора за готвене 18
- Уплътняващ пръстен (сив) 21
- Упътване за употреба
  Ако липсват части, се обърнете към Вашия оторизиран дистрибутор на WMF/ сервиз или директно към WMF.
- Махнете всички налични стикери и висящи етикети

2 | Изхвърлете ненужния опаковъчен материал съгласно действащите разпоредби.

3 | Прочетете внимателно упътването за обслужване и съхранявайте близо до тенджерата под налягане.

4 | Гаранционните условия могат да бъдат намерени в приложената декларация за гаранция.

5| ОБСЛУЖВАНЕ НА ЕЛЕМЕНТИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Елементи за безопасност	Описание
Устройство за регулиране на налягането в дръжката на капака	Ако предвиденото налягане за степен на готвене 2 бъде надвишено, автоматично се отваря приспособление за регулиране на налягането 15 и излишната пара излиза. Така прекалено високото налягане веднага се освобождава.
Предпазен клапан	Ако приспособлението за регулиране на налягането 15 не се задейства, прекалено високото налягане веднага се освобождава чрез предпазния клапан 7.
Предпазен процеп в ръба на капака	Ако всички останали предпазни приспособления не сработят, например поради запушване с ястието, предпазният процеп 10 служи като „авариен изход". Ако се образува прекалено високо налягане, уплътняващият пръстен 21 така се притиска от предпазния процеп 10 навън, че парата може да излезе и налягането се освобождава.
Индикатор за налягането в дръжката на капака	Индикаторът за налягането 16 има помощно приспособление за виждане, което позволява предвидимо, икономично готвене. То показва състоянието на налягането за готвене в момента. То има кръгъл щифт в средата на индикатора за налягане (налично е налягане) и 2 пръстена (степен на готвене 1 и 2).
Предпазна система от отваряне	Предпазната система от отваряне 19 възпрепятства възможността за отваряне на тенджерата под налягане при наличието на остатъчно налягане. Едва след пълното изпускане на налягането тенджерата под налягане може да се отвори.
Контролирано изпускане на парата с плъзгач	Скоростта на изпускане на парата може да бъде повлияна чрез бавно издърпване на плъзгача назад 12.
Заключващ предпазител	В дръжката на капака 11 има заключващ предпазител 13, който възпрепятства възможността за отваряне на тенджерата под налягане по време на готвене.

6| ПУСКАНЕ В УПОТРЕБА ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ

6.1| РАЗГЛОБЕТЕ ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ СВАЛЕТЕ КАПАКА

(Сравнете фиг. E, B).

1| a) Дръпнете плъгача изцяло назад в посока края на дръжката.
→ Маркировките върху плъзгача трябва да са на ОТВОРЕН
b) С лявата ръка хванете здраво само продълговатата дръжка 3 на тенджерата 1.
c) С дясната ръка хванете дръжката на капака 11 и завъртете надясно, докато капакът 6 може да се повдигне. Маркировката на капака 9 и маркировката на продълговатата дръжка 4 трябва да застанат на една линия.
d) Вдигнете капака 6 за дръжката 11.

2| Разглобете капака *(виж фиг.G)*, за целта първо обърнете капака 6.

3| Издърпайте внимателно уплътняващия пръстен 21 от ръба на тенджерата и оставете настрана.

4| Хванете здраво капака 6 и натиснете бутона за освобождаване на дръжката 14 в посока края на дръжката.

5| Свалете капака 6 от продълговатата дръжка.

6.2| ПЪРВО ПОЧИСТВАНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

1| Разглобете тенджерата под налягане съгласно *глава 6.1*.

2| Напълнете тенджерата 1 до 2/3 *(виж вътрешната скала фиг.I)* с вода и добавете 2-3 супени лъжици домашен оцет.

3| Оставете тенджерата 1 без капак 6 да ври с водата с оцет в продължение на около 5–10 минути.

4| След това измийте на ръка основно всички части.

5| След почистването подсушете добре всички части.

6.3| МОНТИРАНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

ВНИМАНИЕ

Опасност от изгаряне поради неправилно монтиран капак

Капакът не бива да се монтира неправилно. Монтажът трябва да се извършва само по описания начин.

- Да се спазват точно указанията.
- Да се провери правилното положение.

6.4| МОНТИРАНЕ НА КАПАКА

(виж. фиг. H)

1| Проверете ръба на капака, дръжката на капака, предпазните приспособления и уплътняващия пръстен за замърсявания или запушвания.

2| Завъртете капака 6 така, че ръбът да сочи надолу.

3| Обърнете дръжката 11 и дръжте здраво.

4| Окачете придържащия процеп 17 на дръжката на капака 11 в държача 8 на капака 6.

5| Натиснете ръкохватката 11 бавно надолу.

6| Обърнете обратно капака 6 с ръкохватката 11.

7| Поставете капака 6 и дръжката 11 така, че уплътнението на индикатора за готвене 18 да не се притиска или да бъде повредено от ръбовете на отворите на капака.

8| Натиснете капака 6 внимателно, докато се фиксира с щракване. Проверете фиксирането, като допълнително натиснете плъзгача.

9| Поставете уплътняващия пръстен 21 в ръба на тенджерата и внимателно натиснете под ръба. Уплътняващият пръстен 21 трябва да лежи изцяло под огънатия ръб на тенджерата.

6.5| ПОСТАВЯНЕ НА КАПАКА

(виж. фиг. F)

1| Поставете тенджерата 1 върху стабилна основа.

2| Поставете капака 6 с ръба надолу върху тенджерата 1. Маркировката за поставяне 9 на капака и маркировката на продълговата дръжка 4 трябва да съвпадат, иначе капакът не може да се постави. Уплътняващият пръстен 21 трябва да е поставен на ръба на капака!

3| С лявата ръка хванете здраво продълговатата дръжка 3 на тенджерата 1.

4| С дясната ръка завъртете капака 6 с дръжката B наляво.

5| Когато двете дръжки 3 / 11 застанат точно една над друга, преместете плъзгача точно на позиция ЗАТВОРЕН.

7| ОБСЛУЖВАНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

7.1| ПРОВЕРКА НА ПРЕДПАЗНИТЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Свалете капака 6 съгласно глава *6.1*.

1| Издърпайте внимателно уплътняващия пръстен 21 от ръба на тенджерата и оставете настрана.

2| Махнете дръжката на капака 11 съгласно *глава 6.1*.

3| Проверете, дали са чисти уплътняващият пръстен 21 и вътрешният ръб на капака.

4| Проверете, дали са чисти и не са запушени ...
- предпазният процеп 10 на ръба на капака,
- приспособлението за регулиране на налягането, 15
- индикаторът за налягането, 16
- бутонът за освобождаване на дръжката, 14
- предпазният клапан 7.
  → Накиснете и почистете засъхналите замърсявания, отстранете запушванията *(виж глава 12.1 Почистване)*.

5| Проверете, дали от долната страна на капака се вижда сферата в предпазния клапан 7.
→ При необходимост разклатете капака 6, докато сферата се покаже отново.
→ При повреда предайте за смяна в специализираните магазини/сервизи за WMF.

6| Проверете, дали регулиращото приспособление на налягането 15 се движи, като леко натиснете с пръст.

7| Проверете, дали всички уплътнения са чисти и неповредени и дали са поставени правилно *(сравни фиг.J)*.
→ Проверете уплътнението на индикатора за готвене за правилно поставяне и повреда.

7.2| ОТВАРЯНЕ НА КАПАКА

За отваряне на тенджерата под налягане свалете капака 6 съгласно *глава 6.1*.

7.3| НАПЪЛВАНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

Поставяйте продуктите за готвене с достатъчно течност в тенджерата, при необходимост използвайте приставки и преграда *(виж глава 11.2)*. При необходимост първо запечатайте месото в тенджерата съгласно глава 11.1.

7.4| ЗАТВАРЯНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

1| При необходимост монтирайте капака съгласно глава 6.3.

2| Поставете и затворете капака съгласно глава 6.3.

7.5| ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ

В тенджерата под налягане ястията се приготвят под налягане. Поради налягането на парата температурата в тенджерата е по-висока, отколкото при „нормалното“ готвене. Така времето за приготвяне се съкращава до 70 процента, което води до значителна икономия на енергия. Освен това поради краткото приготвяне в пара ароматът, вкусът и витамините се запазват до голяма степен.

СЪВЕТ Тези, които съзнателно пестят енергия, изключват печката още преди изтичане на времето за приготвяне, тъй като акумулираната в тенджерата топлина е достатъчна, за да бъде завършен процесът на готвене.

ВНИМАНИЕ

Опасност от изгаряне поради излизаща храна

Горещиата храна може да излезе през устройството за регулиране на налягането, предпазния клапан или през страничния предпазен процеп и да предизвика изгаряния.
- Пълнете тенджерата под налягане максимум до 2/3 (виж вътрешната маркировка) от номиналното й съдържание.
- Пълнете тенджерата под налягане максимум до 1/2 от номиналното й съдържание, **когато приготвяте набъбващи или силно пенливи ястия**, като например супи, бобови растения, варено, бульони, вътрешности или тестени изделия.

ВНИМАНИЕ

Повреждане поради прекалено малко/липсваща течност

Опасност от прегряване и повреждане

- Никога не нагрявайте тенджерата под налягане на най-висока степен без течност или без надзор.
- Използвайте тенджерата под налягане само с достатъчно течност (минимум 1/4 l вода).

8| СТЕПЕНИ НА ГОТВЕНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

Времето за приготвяне варира

При един и същ продукт времето за приготвяне може да е различно, защото количеството, формата и характеристиките на хранителния продукт варират.

8.1| СТЕПЕН НА ГОТВЕНЕ 1

Щадяща степен на приготвяне за чувствителни ястия като зеленчуци, риба или компот.

При тази степен се готви особено щадящо, така ароматът и хранителните вещества се запазват до голяма степен. При степен на готвене 1 индикаторът за налягането се повишава до пръстен за готвене 1.

1| Проверете, дали тенджерата под налягане е затворена правилно.

2| Поставете тенджерата под налягане върху печката.

3| Включете печката на **висока** степен.
→ Тенджерата под налягане се нагрява.
a) През предпазния клапан 7, който същевременно е автоматика за завиране, във фазата на завиране излиза въздух, докато се чуе как вентилът се затваря и се образува налягане.
b) Първоначално щифтът, а след това и целият индикатор за налягането 16 започват да се покачват. Покачването може съответно да се регулира чрез подаването на енергия.
c) Покачването на щифта в средата на индикатора за налягането сигнализира, че тенджерата вече не може да бъде отворена.

4| Щом индикаторът за налягането 16 показва ясно пръстен за готвене 1 започва времето за приготвяне.

5| Да се внимава положението на пръстена на индикатора за налягането 16 да остава стабилно.

6| Щом индикаторът за налягането 16 спадне под пръстен за готвене 1 увеличете подаването на енергия.
→ Така времето за приготвяне малко се удължава.

7| Щом индикаторът за налягането 16 се покачи над пръстен за готвене 1 се образува твърде високо налягането на парата, което трябва да се регулира чрез подаването на енергия.
a) Свалете тенджерата под налягане от котлона.
b) Изчакайте, докато индикаторът за налягането падне на пръстен за готвене 1.
c) При по-малко подаване на енергия поставете тенджерата под налягане отново на печката.

8| След изтичане на времето за приготвяне свалете тенджерата под налягане от котлона и изпуснете налягането *(виж глава 9)*.

9| След като налягането бъде изпуснато, разклатете тенджерата под налягане и отворете внимателно.

8.2 | СТЕПЕН НА ГОТВЕНЕ 2

Степен за бързо приготвяне за всички останали ястия При тази степен на готвене се спестяват много време и енергия. При степен на готвене 2 индикаторът за налягането се повишава до пръстен за готвене 2. Прекалено високото налягане се регулира автоматично.

1 | Проверете, дали тенджерата под налягане е затворена правилно.

2 | Поставете тенджерата под налягане върху печката.

3 | Включете печката на най-високата степен на готвене.
→ Тенджерата под налягане се нагрява.
a) През предпазния клапан 7, който същевременно е автоматика за завиране, във фазата на завиране излиза въздух, докато се чуе как вентилът се затваря и се образува налягане.
b) Индикаторът за налягането 16 започва да се вдига. Покачването може съответно да се регулира чрез подаването на енергия.
c) Покачването на щифта в средата на индикатора за налягането сигнализира, че тенджерата вече не може да бъде отворена.
→ Щом индикаторът за налягането 16 показва ясно пръстен за готвене 2 започва времето за приготвяне.

4 | Да се внимава положението на пръстена на индикатора за налягането 16 да остава стабилно.

5 | Щом индикаторът за налягането 16 спадне под пръстен за 2 увеличете подаването на енергия на печката.
→ Така времето за приготвяне малко се удължава.

6 | Щом индикаторът за налягането 16 се покачи над пръстен за готвене 2 се образува твърде високо налягането на парата, което се чува как излиза през приспособлението за регулиране на налягането 15.
a) Свалете тенджерата под налягане от котлона.
b) Изчакайте, докато индикаторът за налягането падне на пръстен за готвене 2.
c) При по-малко подаване на енергия поставете тенджерата под налягане отново на печката.

7 | След изтичане на времето за приготвяне свалете тенджерата под налягане от котлона и изпуснете налягането съгласно глава 9.

8 | След като налягането бъде изпуснато, разклатете тенджерата под налягане и отворете внимателно.

Съвет При превишаване на работното налягане на готвене на степента на приготвяне 2 се чува как се задейства приспособлението за регулиране на налягането, така че трябва да се намали подаването на енергия.

9 | ИЗПУСКАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО И ОХЛАЖДАНЕ

Изпускане на парата от тенджерата
При пенещи се или набъбващи ястия (например бобови растения, месен бульон, зърнени култури) не изпускайте налягането по метод 2 или 3. Така например небелените картофи се пукат, ако парата бъде изпусната по тези методи.

9.1 | МЕТОД 1 – ИЗПОЛЗВАНЕ НА ОСТАТЪЧНАТА ТОПЛИНА

1 | Свалете тенджерата под налягане от печката.
→ След малко индикаторът за налягането спада.

2 | Щом индикаторът за налягането 16 заедно с щифта изчезне напълно в дръжката на капака, преместете бавно плъзгача на ОТВОРЕН.

3 | Все още наличната остатъчна пара излиза.

4 | Ако вече не излиза пара, разклатете и отворете тенджерата.

9.2| МЕТОД 2 – БАВНО ИЗПУСКАНЕ НА ПАРАТА

(автоматично изпускане на парата – виж фиг. A)

1| Бавно и постепенно преместете плъзгача в посока ОТВОРЕН.

2| В зависимост от позицията на плъзгача парата се изпуска бавно или бързо.

3| Щом индикаторът за налягането заедно с щифта изчезне напълно в дръжката на капака, разклатете и отворете тенджерата.

9.3| МЕТОД 3 – БЕЗ ИЗЛИЗАНЕ НА ПАРА

1| Поставете тенджерата под налягане в мивката и пуснете върху капака да тече студена вода.

2| Щом индикаторът за налягането заедно с щифта изчезне напълно в дръжката на капака, разклатете и отворете тенджерата.

ВНИМАНИЕ

Опасност от изгаряне при бързо изпускане на парата

При бързо изпускане на парата с плъзгача 16 или под течаща вода има опасност от изгаряне с гореща пара или сготвена храна.

- Преди отваряне разклатете тенджерата под налягане.
- Дръжте ръцете, главата и тялото винаги извън опасната зона - над капака 16 и страничния предпазен процеп 10 на ръба на капака.

10| ОТВАРЯНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

ОТВАРЯНЕ СЛЕД ГОТВЕНЕТО

(виж. фиг. E)

1| Първо изпуснете парата съгласно *глава 9* . Предпазителят за остатъчно налягане гарантира, че тенджерата може да бъде отворена само ако налягането е напълно изпуснато, което означава, че щифтът също вече не се вижда. Ако щифтът се вижда, предпазителят за остатъчно налягане се е задействал.
→ Преди отварянето налягането трябва да е изпуснато.

2| Бавно преместете плъзгача на ОТВОРЕН.

3| **Разклатете** тенджерата.

4| С лявата ръка хванете здраво продълговатата дръжка 3 на тенджерата 1.

5| С дясната ръка хванете дръжката на капака B и завъртете надясно, докато капакът 6 се освободи.
→ Маркировката на капака 9 и маркировката на продълговатата дръжка 4 трябва да се припокриват.

6| За отваряне леко наклонете дръжката на капака 11 с капака 6 надолу, така че оставащата пара да излезе напред.

7| Вдигнете капака 6.

11| ВИДОВЕ УПОТРЕБА И ПРИГОТВЯНЕ

11.1| ГОТВЕНЕ С ПРИСТАВКИ И ПРЕГРАДА

В тенджерата под налягане – според височината на тенджерата под налягане - могат да

се приготвят едновременно няколко ястия. При това отделните хранителни продукти се поставят едни върху други, разделени с приставки. Ако на дъното на тенджерата трябва да се приготвя например месо, върху дъното се поставя преграда така, че първата приставка да се намира върху месото.

Инструкция за принадлежности
Приставки и прегради могат да се закупят като принадлежности от специализираните магазини на WMF/сервиза. За зеленчуци се използват приставки без дупки, за картофи приставки с дупки. Ястието с най-дълго време на приготвяне се слага в тенджерата първо без приставка.

1| За да се приготвят ястия с различно време на приготвяне, междувременно тенджерата трябва да се отвори. Така парата излиза, затова поставете в тенджерата малко повече от необходимата течност и при нужда добавете.

Примери
→ Печене (20 минути) – дъно на тенджерата
→ Картофи (8 минути) – приставка с дупки
→ Зеленчуци (8 минути) – приставка без дупки

2| Печеното първо да се вари 12 минути.

3| Отворете тенджерата съгласно *глава 6.1*.

4| Поставете картофите в приставката с дупки върху преграда над печеното, поставете зеленчуците над тях в приставка без дупки.

5| Затворете тенджерата съгласно *глава 6.3* и гответе още 8 минути.

СЪВЕТ Ако времето за приготвяне не се различава съществено, всички приставки могат да се поставят в тенджерата едновременно.

11.2| ПЕЧЕНЕ

Преди готвенето хранителните продукти (например лук, парчета месо и т. н.) могат да се запечатат като в обикновена тенджера.

1| Свалете капака 6 съгласно *глава 6.1* и запечатайте хранителните продукти.

2| За окончателно приготвяне...
a) отделете соса от печеното,
b) добавете необходимото количество течност (най-малко 1/4 l),
c) при необходимост добавете допълнителни хранителни продукти – с или без приставки.

3| Поставете капака съгласно глава 6.3 и го затворете.

4| Увеличете нагряването, докато се постигне желаната степен на приготвяне.

11.3| ИЗПОЛЗВАНЕ НА ДЪЛБОКО ЗАМРАЗЕНА ХРАНА

1| Добавете минимално количество течност (1/4l вода).

2| Поставете замразена храна в тенджерата без да я размразявате предварително.

3| Размразете месото за запечатване.

4| Поставете зеленчуците директно от опаковката в приставка без дупки.
→ Ако храните са замразени, времето за приготвяне се увеличава.

11.4| ПРИГОТВЯНЕ НА ЗЪРНЕНИ КУЛТУРИ ИЛИ БОБОВИ РАСТЕНИЯ

При приготвянето в тенджерата под налягане зърнените и бобови растения не трябва да се накисват.
→ Това увеличава времето за приготвяне с около половината от времето.
→ Обърнете внимание, че тенджерата трябва да се напълни само до половината.

1| Налейте в тенджерата 1/4 l минимално количество течност и добавете на 1 част зърнени култури/бобови растения минимум 2 части течност.

2| Малко преди края на времето за приготвяне изключете печката и използвайте остатъчната топлина на котлона за допълнително кукрене.

11.5| СТЕРИЛИЗИРАНЕ

1| Могат да се стерилизират бебешки шишета, буркани и т. н., за целта поставете частите с отвора надолу в приставка с дупки.

2| Добавете 1/4 l вода.

3| Стерилизирайте 20 минути на степен за приготвяне 2.

4| Оставете бавно да се охлади (метод за изпускане на парата 1).

11.6| КОНСЕРВИРАНЕ

1| Подгответе хранителните продукти по обичайния начин и напълнете в буркани.

2| Налейте в тенджерата 1/4 l вода.

3| Поставете бурканите в приставка с дупки.

4| Бурканите със съдържание 1 l варете в тенджера под налягане от 6,5 l или 8,5 l, по-малките буркани в тенджера под налягане от 4,5 l.

5| Гответе зеленчуци/месо на степен за приготвяне 2 около 20 минути, костилковите плодове на степен 1 около 5 минути, а плодовете със семки около 10 минути.

6| За изпускане на парата оставете тенджерата бавно да се охлади (метод за изпускане на парата 1), тъй като при другите методи сокът може да излезе от бурканите.

12| ПОЧИСТВАНЕ, ПОДДРЪЖКА И СЪХРАНЕНИЕ

12.1| ПОЧИСТВАНЕ

За почистването използвайте гореща вода и обикновен препарат за миене.

→ Не използвайте съдържащи пясък, абразивни почистващи препарати, стоманена тел или твърдата страна на гъбите за почистване.

1| Свалете дръжката на капака 11 съгласно *глава 6.1* и почистете само под течаща вода (*виж фиг.G*).

2| Извадете уплътняващия пръстен 21 от капака 6 и измийте на ръка.

3| Накиснете леко с малко вода захванатите остатъци от храна, силно захванатите остатъци от храна сварете в тенджерата под налягане.

4| При замърсяване или запушване почистете вентилите с навлажнена пръчица с памук.

→ Не използвайте предмети с остри ръбове или островърхи предмети.

5| Тенджерата, приставките и преградата могат да се почистват в миялна машина.

→ Но това може да доведе до промени в цвета на повърхностите. Това не нарушава функционирането.

→ Въпреки това препоръчваме почистване на ръка.

6| При отлагане на варовик в тенджерата под налягане да се свари вода с оцет.

7| След почистване съдовете за готвене да се подсушат добре.

12.2 | СЪХРАНЕНИЕ/СКЛАДИРАНЕ

Съхранявайте почистената, суха тенджера под налягане на чисто, сухо и защитено място.

1 | Свалете капака 6 съгласно глава *6.1*.

2 | Издърпайте уплътняващия пръстен 21 от ръба на тенджерата и съхранявайте отделно.

3 | Махнете дръжката на капака 11 съгласно *глава 6.1* и поставете в тенджерата 1 или капака 6.

4 | Поставете капака 6 обратно върху тенджерата 1.

12.3 | ПОДДЪРЖАНЕ/СМЯНА НА БЪРЗОИЗНОСВАЩИ СЕ ЧАСТИ

Съхранявайте почистената, суха тенджера под налягане на чисто, сухо и защитено място.

- Предавайте страничната и продълговатата дръжка за смяна само на WMF специализирани търговци/сервиз.
- Редовно проверявайте бързоизносващите се части и при необходимост сменете с оригинални резервни части.
- При повреждане, втвърдяване, промяна на цвета или неправилно положение незабавно сменете уплътняващия пръстен и уплътнението на индикатора за готвене с оригинални резервни части.

12.4 | СМЯНА НА УПЛЪТНЕНИЯ

Съхранявайте измитата, подсушена тенджера под налягане в чиста, суха и защитена среда.

1 | Свалете капака 6 съгласно глава *6.1*.

2 | Обърнете капака 6.

3 | Извадете дефектния уплътняващ пръстен 21 от ръба на тенджерата и го изхвърлете.

4 | Поставете нов оригинален уплътняващ пръстен 21 на ръба на тенджерата и внимателно натиснете под ръба.
→ Уплътняващият пръстен 21 трябва да лежи изцяло под огънатия ръб на тенджерата.

12.5 | СМЯНА НА УПЛЪТНЕНИЕТО НА ИНДИКАТОРА ЗА ГОТВЕНЕ

Съхранявайте измитата, подсушена тенджера под налягане в чиста, суха и защитена среда.

1 | При необходимост свалете капака 6 от тенджерата съгласно *глава 6.1*.

2 | Разглобете капака (*виж фиг.G*), за целта завъртете капака 6 обратно.

3 | Хванете здраво капака 6 и натиснете бутона за освобождаване на дръжката 14 в посока края на дръжката.

4 | Свалете дръжката на капака 11.

5 | Издърпайте уплътнението на индикатора за готвене 18 от дръжката на капака 11 и го изхвърлете (виж фиг.J).

12.6 | СМЯНА НА ПРЕДПАЗНИЯ КЛАПАН

1 | Свалете капака 6 от тенджерата съгласно глава 6.1.

2 | Обърнете капака 6.

3 | Освободете дефектния предпазен клапан 7 от капака на тенджерата 6 и го изхвърлете.

4 | Внимателно бутнете новия предпазен клапан 7 с лек натиск и леко завъртане от вътрешната страна през отвора. При това действие внимавайте да не се повреди предпазният клапан.

СЪВЕТ За по-лесно поставяне на предпазния клапан може да се използва малко олио, като се нанесе върху главата на предпазния клапан за по-добро плъзгане.

13| ПОМОЩ ПРИ НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРИ НЕИЗПРАВНОСТИ ВИНАГИ СВАЛЯЙТЕ ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ ОТ КОТЛОНА. НИКОГА НЕ ОТВАРЯЙТЕ ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ СЪС СИЛА!

Неизправност	Възможна причина	Решение
Прекалено дълго време на завиране или индикаторът за налягане, вкл. щифтът не се покачва	Диаметърът на котлона е неподходящ	Изберете котлон, който съответства на диаметъра на тенджерата
	Степента на готвене е неподходяща	Включете на максимална степен на готвене
	a) Капакът е поставен неправилно. b) Липсва уплътнението на индикатора за готвене. c) Капакът не е монтиран правилно	1. Освободете налягането от тенджерата изцяло съгласно *глава 9* и отворете. 2. Проверете правилното положение на уплътняващия пръстен 21/уплътнението на индикатора за готвене 18 (*виж фиг. J*). 3. Проверете правилното положение/монтажа на капака 6. 4. Затворете тенджерата съгласно *глава 6.3*.
	Сферата в предпазния клапан/автоматиката за завиране е в неправилно положение	1. Освободете налягането от тенджерата изцяло съгласно *глава 9* и отворете. 2. Свалете дръжката на капака 11 съгласно *глава 6.1*. 3. Проверете положението на металната сфера в предпазния клапан 7 и при необходимост почистете. 4. Затворете тенджерата съгласно *глава 6.3*.
	Липсва течност	1. Освободете налягането от тенджерата изцяло съгласно *глава 9* и отворете. 2. Долейте течност (най-малко 1/4 l). 3. Затворете тенджерата съгласно *глава 6.3*.
От капака излиза пара	Уплътняващият пръстен и/или ръбът на тенджерата не са чисти	1. Освободете налягането от тенджерата изцяло съгласно *глава 9* и отворете. 2. Почистете уплътняващия пръстен 21 и ръба на тенджерата. 3. Затворете отново тенджерата съгласно *глава 6.3*.
	Плъзгачът не се намира на ЗАТВОРЕН	Поставете плъзгача на ЗАТВОРЕН
	Уплътняващ пръстен е повреден или втвърден (поради износване)	Сменете уплътняващия пръстен 21 с оригинален WMF уплътняващ пръстен
	Уплътнението на индикатора за готвене не е разположено правилно или е повредено	Коригирайте положението на уплътнението на индикатора за готвене 18 или го сменете с оригинална резервна част на WMF.
От предпазния клапан/автоматиката за завиране постоянно излиза пара (не важи за фазата на завиране)	Сферата на предпазния клапан не е разположена правилно в клапана	1. Освободете налягането от тенджерата изцяло съгласно *глава 9* и отворете. 2. Свалете дръжката на капака 11 съгласно *глава 6.1*. 3. Проверете предпазния клапан 7 или положението на металната сфера в капака. 4. Затворете отново тенджерата съгласно *глава 6.3*.

14 СЪВЕТИ И ТРИКОВЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

- За по-лесна подвижност при отваряне и затваряне уплътняващият пръстен да се смаже с олио за готвене или мазнина.
- Времето за приготвяне започва да тече, щом се появи определеният пръстен на индикатора за налягането.
- Посоченото време за приготвяне е ориентировъчна стойност, по-добре избирайте по-кратко време за приготвяне, по всяко време можете да доготвите ястието.
- При посоченото време за приготвяне на зеленчуци ще получите не прекалено сготвени ястия.
- Температурата за приготвяне на първия пръстен е 106° C (особено подходяща за зеленчуци и риба), на втория пръстен – 115 °C (особено подходяща за месо).

Рецепти ще намерите на www.wmf.com!

15| ТАБЛИЦА ЗА ВРЕМЕТО НА ПРИГОТВЯНЕ ПРИ ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

Хранителни продукти	Време за приготвяне	Указания
СВИНСКО И ТЕЛЕШКО МЕСО ГОТВЕНЕ НА ПРЪСТЕН 1; МИНИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО ТЕЧНОСТ ЗА НАПЪЛВАНЕ 1/4 L; НЕ Е НЕОБХОДИМА СПЕЦИАЛНА ПРИСТАВКА		
Кълцано свинско месо	5 – 7 мин.	–
Гулаш от свинско месо	10 – 15 мин.	–
Свинско печено	20 – 25 мин.	Времето за приготвяне зависи от големината и формата
Кълцано телешко месо	5 – 7 мин.	–
Гулаш от телешко месо	10 – 15 мин.	–
Телешки джолан на парчета	25 – 30 мин.	–
Телешки език	15 – 20 мин.	Да се покрие с вода
Телешко печено	20 – 25 мин.	Времето за приготвяне зависи от големината и формата
ГОВЕЖДО МЕСО ГОТВЕНЕ НА ПРЪСТЕН 2; МИНИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО ТЕЧНОСТ ЗА НАПЪЛВАНЕ 1/4 L; ЗА ГОВЕЖДИ ЕЗИК Е НЕОБХОДИМА ПРИСТАВКА С ДУПКИ		
Руло от кайма	10 – 15 мин.	–
Мариновано печено	30 – 35 мин.	–
Говежди език	45 – 60 мин.	–
Кълцано месо	6 – 8 мин.	–
Гулаш	15 – 20 мин.	–
Руладини	15 – 20 мин.	–
Говеждо печено	35 – 45 мин.	Времето за приготвяне зависи от големината и формата
ПТИЧЕ МЕСО ГОТВЕНЕ НА ПРЪСТЕН 2; МИНИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО ТЕЧНОСТ ЗА НАПЪЛВАНЕ 1/4 L; ЗА ПИЛЕ ЗА СУПА Е НЕОБХОДИМА ПРИСТАВКА С ДУПКИ		
Пиле за супа	20 – 25 мин.	макс. количество за напълване 1/2
Нарязано пиле	6 – 8 мин.	–
Пуешки бутчета	25 – 30 мин.	Зависи от дебелината на бутчетата
Пуешко рагу	6 – 10 мин.	Пуешко по същия начин
Пуешки шницел	2 – 3 мин.	–

Хранителни продукти	Време за приготвяне	Указания
ДИВЕЧ ГОТВЕНЕ НА ПРЪСТЕН 2; МИНИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО ТЕЧНОСТ ЗА НАПЪЛВАНЕ 1/4 L; НЕ Е НЕОБХОДИМА СПЕЦИАЛНА ПРИСТАВКА		
Заешко печено	15 – 20 мин.	–
Заешки рибици	10 – 12 мин.	–
Печено еленско месо	25 – 30 мин.	–
Гулаш от еленско месо	15 – 20 мин.	–
АГНЕШКО МЕСО ГОТВЕНЕ НА ПРЪСТЕН 2; МИНИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО ТЕЧНОСТ ЗА НАПЪЛВАНЕ 1/4 L; НЕ Е НЕОБХОДИМА СПЕЦИАЛНА ПРИСТАВКА		
Агнешко рагу	20 – 25 мин.	Овнешкото месо изисква по-дълго време за приготвяне
Агнешко печено	25 – 30 мин.	Времето за приготвяне зависи от големината и формата
РИБА ГОТВЕНЕ НА ПРЪСТЕН 1; МИНИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО ТЕЧНОСТ ЗА НАПЪЛВАНЕ 1/4 L; ПРИ РАГУ И ГУЛАШ НЕ Е НЕОБХОДИМА ПРИСТАВКА		
Рибено филе	2 – 3 мин.	Задушено в собствен сос
Цяла риба	3 – 4 мин.	Задушено в собствен сос
Рагу или гулаш	3 – 4 мин.	–
СУПИ ГОТВЕНЕ НА ПРЪСТЕН 2; НАЙ-МАЛКО 1/4 L ТЕЧНОСТ ДО МАКС. 1/2 ОТ СЪДЪРЖАНИЕТО НА ТЕНДЖЕРАТА; НЕ Е НЕОБХОДИМА ПРИСТАВКА		
Супа от грах, супа от леща	12 – 15 мин.	Накиснати бобови растения
Месен бульон	25 – 30 мин.	Важи за всички видове месо
Зеленчукова супа	5 – 8 мин.	–
Супа гулаш	10 – 15 мин.	–
Пилешка супа	20 – 25 мин.	Времето за приготвяне зависи от големината
Картофена супа	5 – 6 мин.	–
Супа от волска опашка	35 мин.	–

Хранителни продукти	Време за приготвяне	Указания
ЗЕЛЕНЧУЦИ		
ГОТВЕНЕ НА ПРЪСТЕН 1; МИНИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО ТЕЧНОСТ ЗА НАПЪЛВАНЕ 1/4 L; ПРИ КИСЕЛО ЗЕЛЕ И ЧЕРВЕНО ЦВЕКЛО НЕ Е НЕОБХОДИМА ПРИСТАВКА, ПРИ ВСИЧКИ ДРУГИ ЯСТИЯ ПРИСТАВКА С ДУПКИ; БОБОВИ КУЛТУРИ ДА СЕ ПРИГОТВЯТ НА ПРЪСТЕН 2		
Патладжани, краставици и домати	2 – 3 мин.	Приготвените на пара зеленчуци не губят толкова бързо хранителните си вещества
Карфиол, чушки, праз	3 – 5 мин.	–
Грах, целина, алабаш	4 – 6 мин.	–
Резене, моркови, савойско зеле	5 – 8 мин.	–
Боб, кълраво зеле, червено зеле	7 – 10 мин.	пръстен 2
Кисело зеле	10 – 15 мин.	пръстен 2
Червено цвекло	15 – 25 мин.	пръстен 2
Варени картофи в солена вода	6 – 8 мин.	пръстен 2
Небелени картофи	6 – 10 мин.	пръстен 2 небелените картофи се пукат, ако парата се освободи бързо
БОБОВИ РАСТЕНИЯ		
ГОТВЕНЕ НА ПРЪСТЕН 2; МИНИМУМ 1/4 L ТЕЧНОСТ ДО МАКС. 1/2 СЪДЪРЖАНИЕ НА ТЕНДЖЕРАТА; НА 1 ЧАСТ ЗЪРНЕНО-ЖИТНИ КУЛТУРИ СЕ СЛАГАТ 2 ЧАСТИ ВОДА; НЕНАКИСНАТИТЕ ЗЪРНЕНО-ЖИТНИ КУЛТУРИ СЕ ПРИГОТВЯТ 20 – 30 МИН. ПО-ДЪЛГО; МЛЕЧНА ЦАРЕВИЦА НА ПРЪСТЕН 1		
Грах, боб, леща	10 – 15 мин.	Едър боб да се готви 10 мин. по-дълго
Елда, просо	7 – 10 мин.	Време за приготвяне на накиснати зърнено-житни култури
Царевица, ориз, спелта	6 – 15 мин.	Време за приготвяне на накиснати зърнено-житни култури
Мляко с ориз	20 – 25 мин.	готвене на пръстен 1
Дълъг ориз	6 – 8 мин.	–
Кафяв ориз	12 – 15 мин.	–
Пшеница, ръж	10 – 15 мин.	Време за приготвяне на накиснати зърнено-житни култури
ПЛОДОВЕ		
ГОТВЕНЕ НА ПРЪСТЕН 1; МИНИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО ТЕЧНОСТ ЗА НАПЪЛВАНЕ 1/4 L		
Череши, сливи	2 – 5 мин.	Препоръчва се приставка с дупки
Ябълки, круши	2 – 5 мин.	Препоръчва се приставка с дупки

CS NÁVOD K OBSLUZE

1	Konstrukce zařízení	157
2	Důležité bezpečnostní pokyny	157
3	Technické údaje a upozornění	162
4	Vybalení tlakového hrnce	163
5	Obsluha bezpečnostních prvků	164
6	Uvedení tlakového hrnce do provozu	164
7	Obsluha tlakového hrnce	165
8	Stupně ohřevu v tlakovém hrnci	166
9	Snížení tlaku a ochlazení	168
10	Otevření tlakového hrnce	168
11	Způsoby použití a druhy tepelné úpravy	169
12	Čištění, údržba a skladování	170
13	Pomoc v případě poruchy	172
14	Tipy a triky pro vaření	173
15	Tabulka doby tepelné úpravy v tlakovém hrnci	174

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

Srdečně Vám blahopřejeme k Vašemu novému produktu od společnosti WMF a děkujeme Vám za důvěru! Máme více než 160leté zkušenosti a know-how a s láskou k detailu a vysokými nároky na design vyvíjíme a vyrábíme vysoce kvalitní a funkční produkty. Dnes máme radost z toho, že jste se rozhodli pro tlakový hrnec WMF. Přečtěte si prosím důkladně následující bezpečnostní pokyny a řiďte se jimi při každodenním používání. Mnoho dalších informací o společnosti WMF, našich produktech a akcích naleznete na stránkách www.wmf.com.

1| KONSTRUKCE ZAŘÍZENÍ

1 Hrnec
2 Boční ucho
3 Rukojeť
4 Označení na rukojeti
5 Pojistka na rukojeti
6 Poklice
7 Bezpečnostní ventil
8 Držadlo
9 Označení pro nasazení na poklici
10 Bezpečnostní drážka
11 Snímatelná rukojeť poklice
12 Varná zarážka
13 Pojistka v rukojeti poklice
14 Odjištění rukojeti
15 Regulátor tlaku
16 Ukazatel tlaku
17 Zahnutý okraj
18 Těsnění varného signálu
19 Bezpečnostní systém otevírání
20 Těsnicí chlopeň rukojeti poklice
21 Těsnicí kroužek
22 Znamení pro otevření

2| DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Důležitá upozornění v tomto návodu k obsluze jsou označena piktogramy a hesly:

VAROVÁNÍ upozorňuje na nebezpečnou situaci, která může způsobit vážné poranění (např. opaření párou nebo popálení horkými povrchy).

OPATRNĚ upozorňuje na potenciální nebezpečnou situaci, která může způsobit nepatrné nebo lehké poranění.

POZOR upozorňuje na situaci, která může způsobit věcné škody.

UPOZORNĚNÍ zahrnuje dodatečné informace k bezpečné manipulaci s tlakovým hrncem.

Symboly Dodržujte příslušná upozornění.

2.1| POUŽITÍ PODLE URČENÍ

Tlakový hrnec je vhodný výhradně
- pro tepelné zdroje uvedené v tomto návodu k obsluze
- na vaření nebo dušení potravin (bez nástavců/stojanu a s nimi)
- na zavařování potravin v množství obvyklém pro domácnost v zavařovacích sklenicích (s děrovaným nástavcem)
- na odšťavňování malého množství ovoce (s nástavcem)
- na sterilizaci kojeneckých lahví, zavařovacích sklenic atd. (s děrovaným nástavcem)

Tlakový hrnec není vhodný
- k používání v horké pečicí troubě nebo mikrovlnné troubě
- na fritování potravin s olejem
- na sterilizaci v oblasti zdravotnictví

- pro jiné než uvedené typy sporáků, na otevřený oheň
- na kempinkové vařiče

Návod k obsluze
- zacházejte s ním opatrně
- uschovejte ho v blízkosti tlakového hrnce
- musíte ho předat jinému uživateli a ten si ho musí prostudovat

Uschovejte tento návod k použití bezpečně pro další potřebu. Před použitím si pozorně přečtěte tato upozornění. Tlakový hrnec se smí používat pouze tehdy, když jste si přečetli bezpečnostní pokyny a porozuměli jim. Nedodržování těchto upozornění může mít za následek poškození a popálení při používání tlakového hrnce.

2.2 | VŠEOBECNÉ POKYNY

VAROVÁNÍ

Používat smí pouze osoby obeznámené se zacházením

Tlakový hrnec smí používat pouze osoby, které se předtím seznámily s návodem k obsluze a přečetly si bezpečnostní pokyny.
- Tlakový hrnec se nesmí dávat k dispozici osobám, které s ním nejsou obeznámeny.
- Děti nesmí tlakový hrnec používat a ani si s ním hrát.

Neprovádějte změny na tlakovém hrnci / bezpečnostních prvcích

Bezpečnostní prvky zabraňují vzniku nebezpečných situací. Fungují pouze tehdy, když na nich nebyly provedeny žádné změny a když správně sedí hrnec i police.
- Na tlakovém hrnci a jeho bezpečnostních prvcích neprovádějte žádné změny, popř. zásahy.
- Poklici Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 6 používejte pouze s vhodným hrncem Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 1 a obráceně. Nepoužívejte jiné poklice nebo hrnce.

Uchovávejte mimo dosah dětí a domácích zvířat

Děti a domácí zvířata se při používání tlakového hrnce nesmí nacházet v jeho blízkosti, protože je těžký, velmi horký a může z něj unikat pára.

OPATRNĚ

Předvídatelné nesprávné používání

Abyste zabránili špatnému používání a s ním spojeným poškozením, popř. popálením, nepoužívejte tlakový hrnec:
- v horké pečicí troubě nebo mikrovlnné troubě,
- na fritování potravin s olejem,
- na sterilizaci v oblasti zdravotnictví,
- na jiných než uvedených tepelných zdrojích nebo na otevřeném ohni.

Rukojeti hrnce nesmí přečnívat přes horké plotny sporáku

- Přečnívají-li rukojeti 2 / 3 / 11 přes horké plotny nebo plameny plynového sporáku, mohou se velmi rozpálit a poté se o ně můžete popálit.

Součásti podléhající opotřebení pravidelně kontrolujte a vyměňujte

Součásti podléhající opotřebení (těsnění varného signálu 18, těsnicí kroužek 21) vyměňte, když znatelně změní barvu, vzniknou na nich trhliny, ztvrdnou, poškodí se nebo nesedí správně na originálních náhradních dílech.
- Těsnicí kroužek 21 musí přiléhat k okraji poklice.
- Těsnicí kroužek 21 vyměňte po cca 400 použitích hrnce, nejpozději však za 2 roky.
- Používejte pouze originální náhradní díly WMF.

2.3 | PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

Před prvním uvedením do provozu se musí tlakový hrnec naplnit vodou (dejte pozor na uvedený objem) a ta se musí vařit nejméně 5 minut na stupeň ohřevu 2. Toto je rovněž nutné zohlednit při každém testování produktu.

2.4| PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ

Nebezpečí popálení v důsledku poškozených / chybějících nebo špatně nasazených součástí

Před každým použitím zkontrolujte, zda jsou všechny součásti přítomny, v řádném stavu a správně nasazené / uzavřené. V případě chybějících, poškozených, deformovaných nebo nesprávně nasazených součástí hrozí nebezpečí popálení od horkých povrchů a unikající páry.

- Zkontrolujte, zda je poklice 6 správně sestavena / nasazena.
- Nasaďte chybějící součásti (např. těsnění varného signálu 18, těsnicí kroužek 21).
- V případě poškozených, deformovaných, zbarvených nebo prasklých součástí tlakový hrnec nepoužívejte a kontaktujte specializovaného prodejce / servis společnosti WMF.
- Nefungují-li součásti tak, jak je uvedeno v návodu k použití, nepoužívejte tlakový hrnec a kontaktujte specializovaného prodejce / servis společnosti WMF.
- Zkontrolujte, zda je tlakový hrnec bezpečně uzavřen.

Nebezpečí popálení v důsledku nefunkčních bezpečnostních prvků

Před každým použitím zkontrolujte, zda bezpečnostní zařízení fungují, nejsou poškozená, znečištěná nebo ucpaná. V opačném případě hrozí nebezpečí popálení od horkých povrchů a unikající páry.

- Zkontrolujte správnou polohu těsnění varného signálu 18. Těsnicí kroužek 21 musí přiléhat k okraji poklice.
- V případě poškozených, deformovaných, zbarvených nebo prasklých součástí tlakový hrnec nepoužívejte a kontaktujte specializovaného prodejce / servis společnosti WMF.
- Odstraňte nečistoty / ucpání.

OPATRNĚ

Nebezpečí popálení v důsledku nedostatečného vyčištění

Před každým použitím zkontrolujte, zda nejsou znečištěné nebo ucpané bezpečnostní ventily / zařízení a ukazatel tlaku, jinak může nekontrolovaně unikat pára. Ta může způsobit popálení.

- Zkontrolujte a případně vyčistěte 16 bezpečnostní zařízení a ukazatel tlaku.

Nebezpečí popálení v důsledku špatně sestavené poklice

Poklice se musí sestavit správně. Sestavuje se pouze podle popsaného postupu.

- Přesně dodržujte pokyny.
- Zkontrolujte, zda vše správně sedí.

2.5| BĚHEM POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ

Nebezpečí poranění vysokým tlakem

V hrnci během vaření vzniká vysoký tlak. Při uvolnění tlaku může dojít k vážnému popálení a poranění.

- Vždy zkontrolujte, zda je tlakový hrnec bezpečně uzavřený.
- Tlakový hrnec nikdy neotevírejte násilím. Tlakový hrnec lze snadno otevřít, pouze není-li již pod tlakem.
- S tlakovým hrncem pod tlakem manipulujte opatrně.
- Tlakový hrnec při používání nikdy nenechejte bez dohledu.

OPATRNĚ

Nebezpečí popálení horkou párou

Pokud se v tlakovém hrnci nevytvoří tlak, ale uniká z něj pára, hrozí nebezpečí popálení rukou a obličeje od horkých povrchů a unikající páry.

- Okamžitě vypněte sporák, nechte hrnec vychladnout a vše zkontrolujte.

Nebezpečí popálení unikající párou

Během vaření poklicí 6 příležitostně uniká horká pára.

- Do páry nikdy nesahejte.
- Ruce, hlavu a tělo vždy udržujte mimo nebezpečnou oblast nad poklicí 6 a boční bezpečnostní drážkou 10 na okraji poklice.
- Tlakový hrnec při používání nikdy nenechejte bez dohledu.
- Uchovávejte mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Tlakový hrnec vždy nasměrujte tak, aby pára neunikala směrem k osobám nacházejícím se v místnosti. Dávejte pozor obzvláště v „otevřených kuchyních".

Nebezpečí popálení při rychlém odpouštění páry

Při rychlém odpouštění páry odtáhnutím varné zarážky 12 nebo pod tekoucí vodou hrozí nebezpečí popálení horkou párou nebo pokrmem.

- Tlakovým hrncem před otevřením zatřeste.
- Ponoření tlakového hrnce do studené vody je zakázáno.
- Ruce, hlavu a tělo vždy udržujte mimo nebezpečnou oblast nad poklicí 6 a boční bezpečnostní drážkou 10 na okraji poklice.

Nebezpečí popálení puchýřky (skrytý var)

Při otevření zchlazeného tlakového hrnce se na horkém pokrmu mohou vytvořit puchýřky a náhle vystříknout. Z masa s kůží může při propíchnutí vystříknout horká tekutina. To může způsobit popálení, případně opaření.

- Před každým otevřením tlakovým hrncem zatřeste.
- Horké maso vařené s kůží (např. volský jazyk) ihned nepropichujte, ale nechte ho nejprve vychladnout.

Nebezpečí popálení unikajícími pokrmy

Z přeplněného tlakového hrnce může bezpečnostním ventilem 7, regulátorem tlaku 15 nebo bočními bezpečnostními drážkami 10 unikat pokrm a způsobit popáleniny.

- Tlakový hrnec nikdy nepřeplňujte.
- Tlakový hrnec naplňte maximálně do 2/3 objemu.
- Tlakový hrnec naplňte maximálně do 1/2 objemu, když připravujete kašovité, husté nebo výrazně pěnící pokrmy, jako např. polévky, luštěniny, husté polévky, vývary, vnitřnosti nebo těstoviny.
- Pokrmy nejprve povařte v otevřeném hrnci, zamíchejte a případně odeberte pěnu.

Nebezpečí popálení horkým hrncem / poklicí

Tlakový hrnec je během vaření velmi horký. Na plynových sporácích s otevřeným plamenem se mohou rukojeti velmi rozpálit. Když se jich dotknete, můžete se popálit.

- Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů tlakového hrnce.
- Hrnec 1 / poklici 6 uchopujte pouze za plastové rukojeti.
- Používejte rukavice popř. ochranu rukou (např. chňapky).
- Horké vložky a nástavce vyjímejte pouze pomocí příslušných pomůcek, např. chňapky.
- Horký tlakový hrnec pokládejte pouze na žáruvzdorné podložky.

POZOR

Poškození v důsledku malého množství / chybějící tekutiny

Tlakový hrnec nikdy nezahřívejte na nejvyšší stupeň bez tekutiny nebo bez dohledu, neboť hrozí nebezpečí přehřátí a poškození.

- Tlakový hrnec používejte pouze s dostatečným množstvím tekutiny (minimálně 1/4 l vody, šťávy z masa, omáčky atd.).
- V případě hustých pokrmů dbejte na dostatek tekutiny.
- Bude-li tekutiny málo nebo dojde-li, okamžitě vypněte sporák a nepohybujte tlakovým hrncem, dokud zcela nevychladne.
- Nikdy nenechávejte tlakový hrnec bez dozoru.

2.6| SPRÁVNÉ ČIŠTĚNÍ

Tlakový hrnec po každém použití vyčistěte!

OPATRNĚ

Nebezpečí popálení v důsledku poškození při čištění

Bezpečnostní prvky nečistěte kartáčkem, abrazivní prostředky a chemikáliemi, protože by je mohly poškodit a mohlo by dojít k popálení unikající párou.

- Dodržujte pokyny k čištění a péči.
- Nádobí po každém vyčištění dobře osušte.

2.7| NEZBYTNÉ OPRAVY

OPATRNĚ

Poškození neodbornými opravami / nesprávnými náhradními díly

Opravy smí provádět pouze specializovaný prodejce / servis společnosti WMF, neboť může dojít k poškození tlakového hrnce či správné funkčnosti bezpečnostních prvků a mohlo by dojít k popálení.

- Potřebujete-li opravu, obraťte se na specializovaného prodejce / servis společnosti WMF.
- Rukojeti, které vykazují praskliny nebo nesedí správně, nechte vyměnit specializovaným prodejcem / servisem společnosti WMF.
- Používejte pouze originální náhradní díly na tlakové hrnce WMF.

2.8| VHODNÉ TEPELNÉ ZDROJE

OPATRNĚ

Vhodné tepelné zdroje a velikosti varných desek

Tlakový hrnec je vhodný pouze na indukční, sklokeramické, plynové nebo elektrické sporáky. Průměr ploten nebo plynového plamene by neměl být větší než dno hrnce.

- U plynových sporáků nesmí plamen přesahovat přes dno hrnce.
- Pro dosažení optimálního přenosu tepla a propojení s plotnou musí být velikost hrnce stejná jako je velikost varné desky.
- Průměr ploten na sklokeramických nebo elektrických sporácích by neměl přesahovat 160 mm (2,5 l) nebo 190 mm (3,0 – 8,5 l).
- U indukčních sporáků může při vysokých teplotách ohřevu docházet k bzučivému zvuku. To je způsobeno technickými důvody a nejedná se o závadu sporáku ani tlakového hrnce.

2.9| PRODLOUŽENÍ ŽIVOTNOSTI

POZOR

Poškození tlakového hrnce

Zabraňte poškození tlakového hrnce:

- Nenarážejte kuchyňskými pomůckami do okraje hrnce.
- Sůl přidávejte pouze do vroucí vody a zamíchejte ji tak, aby se nepřichytila na dno hrnce.
- Mezi dnem hrnce a plotnou se nesmí nacházet nečistoty, jinak může dojít k poškrábání plotny (např. sklokeramické).

3| TECHNICKÉ ÚDAJE A UPOZORNĚNÍ

3.1| TECHNICKÉ ÚDAJE

Výrobce: WMF GmbH
Typ: Perfect / Perfect Plus / Perfect Element

Materiál
Hrnec / víko: Cromargan®: ušlechtilá ocel nerezová 18/10

Dno: TransTherm® dno na všechny typy sporáků
Zařízení vyhovuje směrnici 2014/68/EU pro tlaková zařízení.
Změny vyhrazeny.

Rukojeti: tepelně izolovaný plast
Těsnění: silikon

Rozměry

	PERFECT / PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
PLNICÍ OBJEM	2,5 l	3,0 – 8,5 l	2,5 l	3,0 – 8,5 l
DNO	158 mm	191,5 mm	158 mm	191,5 mm
VNITŘEK	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
DÉLKA HRNCE S RUKOJEŤMI	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
DÉLKA HRNCE S POKLICÍ	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

Výška

OBJEM	HRNEC	HRNEC S POKLICÍ	HRNEC S POKLICÍ A RUKOJETÍ
2,5 l	112 mm	135 mm	162 mm
3,0 l	91 mm	120 mm	145 mm
4,5 l	129 mm	158 mm	183 mm
6,5 l	186 mm	215 mm	240 mm
8,5 l	236 mm	265 mm	290 mm

Hmotnost prázdného hrnce
Perfect / Perfect Element
2,5 l 1,84 kg
3,0 l 2,52 kg 4,5 l 2,75 kg
6,5 l 3,11 kg 8,5 l 3,36 kg
Perfect Plus
2,5 l 1,99 kg
3,0 l 2,67 kg 4,5 l 2,90 kg
6,5 l 3,25 kg 8,5 l 3,50 kg
Hodnota PS: 150 kPa

Tlak
První kroužek: cca 106 °C, 25 kPa provozní tlak
Druhý kroužek: cca 115 °C, 70 kPa provozní tlak, 90 kPa regulační tlak

Velikost varné desky
Max. ø 160 mm na 2,5 l
Max. ø 190 mm na 3,0 – 8,5 l
Vnitřní stupnice a výška naplnění (závisí na celkovém objemu): 1/3, 1/2, 2/3

Vhodné tepelné zdroje

3.2| PŘÍSLUŠENSTVÍ, NÁHRADNÍ DÍLY A OPOTŘEBITELNÉ DÍLY

Příslušenství
Děrovaná vložka 22 cm (výr. č. 07 8941 6000)
Sada vložek 22 cm (výr. č. 07 8942 6030)
Skleněná poklice 22 cm (výr. č. 07 9618 6380)

Náhradní díly
Rukojeť na poklici 11
Perfect (výr. č. 08 9180 6030)
Perfect Plus (výr. č. 08 9480 6030)
Perfect Element (výr. č. 08 9980 6030)

Poklice 6 s rukojetí 11 18 cm
Perfect (výr. č. 07 9179 6042)
Perfect Plus (výr. č. 07 9479 6042)

Poklice 6 s rukojetí 11 22 cm
Perfect (výr. č. 07 9180 6042)
Perfect Plus (výr. č. 07 9480 6042)
Perfect Element (výr. č. 07 9980 6042)

Opotřebitelné díly
Těsnicí kroužek 21 18 cm (výr. č. 60 6852 9990)

Těsnicí kroužek 21 22 cm (výr. č. 60 6856 9990)

Bezpečnostní ventil 7 (výr. č. 07 9615 9510)

Těsnění varného signálu 18 (výr. č. 60 9310 9502)

4| VYBALENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

1| Otevřete obal a zkontrolujte, zda se v něm nachází všechny součásti:
- Hrnec 1 s bočním uchem 2 a rukojetí 3
- Poklice 6 se snímatelnou rukojetí 11:
  Poklice s bezpečnostním ventilem 7, vyměnitelné těsnění varného signálu 18
- Těsnicí kroužek (šedý) 21
- Návod k použití
  Chybějí-li nějaké součásti, obraťte se na autorizovaného specializovaného prodejce / servis společnosti WMF nebo přímo na společnost WMF.
- Odstraňte všechny nálepky a visačky

2| Zlikvidujte nepotřebný obalový materiál v souladu s platnými předpisy.

3| Pozorně si pročtěte návod k obsluze a uchovejte ho v blízkosti tlakového hrnce.

4| Záruční podmínky jsou uvedeny v přiloženém záručním listu.

5| OBSLUHA BEZPEČNOSTNÍCH PRVKŮ

Bezpečnostní prvky	Popis
Zařízení pro regulaci tlaku v rukojeti víka	Pokud bude překročen tlak pro stupeň ohřevu 2, otevře se automaticky regulátor tlaku 15 a unikne přebytečná pára. Tím dojde k okamžitému snížení velkého tlaku.
Bezpečnostní ventil	Nereaguje-li regulátor tlaku 15, uvolní se přebytečný tlak okamžitě přes bezpečnostní ventil 7.
Bezpečnostní drážka na okraji poklice	Nebudou-li účinné všechny ostatní bezpečnostní prvky například v důsledku ucpání zbytky pokrmu, slouží bezpečnostní drážka 10 jako „nouzový výstup". Pokud je tlak příliš vysoký, je těsnicí kroužek 21 vytlačován bezpečnostní drážkou 10 natolik směrem ven, aby mohla pára uniknout a snížil se tlak.
Ukazatel tlaku v rukojeti poklice	Ukazatel tlaku 16 disponuje optickou pomůckou umožňující předvídavé, energeticky úsporné vaření. Znázorňuje momentální tlak při vaření. Sestává z kulatého kolíku ve středu ukazatele tlaku (existence tlaku) a 2 kroužků (stupeň ohřevu 1 a 2).
Bezpečnostní systém otevírání	Bezpečnostní systém otevírání 19 zabraňuje tomu, aby byl tlakový hrnec otevřen, když je v něm ještě zbytkový tlak. Tlakový hrnec lze otevřít teprve tehdy, není-li již vůbec pod tlakem.
Kontrolované odpouštění páry pomocí varné zarážky	Pomalým odtáhnutím varné zarážky lze ovlivnit rychlost odpouštění páry 12.
Pojistka	V rukojeti poklice 11 se nachází pojistka 13, která zabraňuje otevření tlakového hrnce během vaření.

6| UVEDENÍ TLAKOVÉHO HRNCE DO PROVOZU

6.1| ROZLOŽENÍ TLAKOVÉHO HRNCE A SUNDÁNÍ POKLICE

(Viz řada obrázků E, B).

1| a) Odtáhněte varnou zarážku na obou stranách dozadu směrem ke konci rukojeti.
→ Označení na varné zarážce musí být v poloze OTEVŘENO
b) Levou rukou pevně držte rukojeť 3 hrnce 1.
c) Pravou rukou uchopte rukojeť poklice 11 a otáčejte doprava, dokud nejde poklici 6 sundat.
Označení na poklici 9 a rukojeti 4 musí být v jedné linii.
d) Poklici 6 sundejte za rukojeť 11.

2| Rozložení poklice *(viz řada obrázků G)*, nejprve obraťte 6 poklici.

3| Z okraje hrnce opatrně sundejte těsnicí kroužek 21 a odložte ho stranou.

4| Přidržte poklici 6 a stlačte odjištění rukojeti 14 směrem ke konci rukojeti.

5| Sundejte z poklice 6 rukojeť.

6.2| PRVNÍ ČIŠTĚNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

1| Rozložte tlakový hrnec podle *kapitoly 6.1*.

2| Naplňte hrnec 1 vodou do 2/3 *(viz vnitřní stupnice obrázek I)* a přidejte 2–3 lžíce octa.

3| V hrnci 1 bez poklice 6 povařte vodu s octem po dobu cca 5–10 minut.

4| Všechny části poté důkladně ručně opláchněte.

5| Všechny části po očištění dobře osušte.

6.3| SESTAVENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

OPATRNĚ

Nebezpečí popálení v důsledku špatně sestavené poklice

Poklice se musí sestavit správně. Sestavuje se pouze podle popsaného postupu.

- Přesně dodržujte pokyny.
- Zkontrolujte, zda vše správně sedí.

6.4| SESTAVENÍ POKLICE

(viz řada obrázků H)

1| Zkontrolujte, zda nejsou okraj hrnce, rukojeť poklice, bezpečnostní prvky a těsnicí kroužek znečištěné nebo ucpané.

2| Otočte poklici 6 tak, aby její okraj směřoval dolů.

3| Otočte rukojeť 11 a držte ji.

4| Zahnutý okraj 17 na rukojeti poklice 11 zavěste do držáku 8 na poklici 6.

5| Pomalu zacvakněte rukojeť 11.

6| Otočte poklici 6 s rukojetí 11.

7| Poklici 6 a rukojeť 11 nasměrujte tak, aby se těsnění varného signálu 18 nestlačilo nebo nepoškodilo o okraj otvorů v poklici.

8| Opatrně stlačte poklici 6, dokud slyšitelně nezacvakne. Zacvaknutí zkontrolujte stisknutím zarážky.

9| Do okraje hrnce 21 vložte těsnicí kroužek a opatrně ho zatlačte pod okraj. Těsnicí kroužek 21 se musí celý nacházet pod zahnutým okrajem hrnce.

6.5| NASAZENÍ POKLICE

(viz řada obrázků F)

1| Postavte hrnec 1 na pevnou podložku.

2| Na hrnec 1 nasaďte poklici 6, jejíž okraj směřuje dolů. Značení 9 na poklici a rukojeti 4 musí souhlasit, jinak nelze poklici nasadit. Do okraje poklice musí být nasazený těsnicí kroužek 21!

3| Levou rukou uchopte rukojeť 3 hrnce 1.

4| Pravou rukou otočte 6 rukojetí B na poklici směrem doleva.

5| Když se obě rukojeti 3 / 11 nachází přesně nad sebou, posuňte varnou zarážku přesně do polohy UZAMKNUTO.

7| OBSLUHA TLAKOVÉHO HRNCE

7.1| KONTROLA BEZPEČNOSTNÍCH PRVKŮ

Poklici 6 sejměte dle postupu uvedeného v *kapitole 6.1*.

1| Z okraje hrnce opatrně sundejte těsnicí kroužek 21 a odložte ho stranou.

2| Rukojeť poklice 11 sundejte dle postupu v *kapitole 6.1*.

3| Zkontrolujte, zda jsou těsnicí kroužek 21 a vnitřní okraj poklice čisté.

4| Zkontrolujte, zda nejsou znečištěné nebo ucpané...

- bezpečnostní drážka 10 na okraji poklice,
- regulátor tlaku 15
- ukazatel tlaku 16
- odjištění rukojeti 14
- bezpečnostní ventil 7.

→ Namočte, vyčistěte nánosy, odstraňte ucpání *(viz kapitola 12.1 Čištění)*.

5| Zkontrolujte, zda je na spodní straně poklice vidět kulička v bezpečnostním ventilu 7.
→ Případně zatřeste poklicí 6, dokud není kulička opět vidět.
→ Při poškození kontaktujte specializovaného prodejce / servis společnosti WMF.

6| Stisknutím opatrně zkontrolujte pohyblivost regulátoru tlaku 15.

7| Zkontrolujte, zda jsou čistá, nepoškozená a přesně sedí všechna těsnění *(viz řada obrázků J)*.
→ Zkontrolujte polohu a stav těsnění varného signálu.

7.2| OTEVŘENÍ POKLICE

Pro otevření tlakového hrnce sundejte poklici 6 dle postupu v *kapitole 6.1*.

7.3| NAPLNĚNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Do hrnce vložte suroviny a dostatek tekutiny, případně vložky a nástavec *(viz kapitola 11.2)*. Maso případně předem osmahněte dle kapitoly 11.1.

7.4| UZAVŘENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

1| Případně sestavte poklici dle kapitoly 6.3.

2| Poklici nasaďte a uzavřete dle kapitoly 6.3.

7.5| TEPELNÁ ÚPRAVA POKRMŮ

V tlakovém hrnci se pokrmy připravují pod tlakem. Díky tlaku páry panují v hrnci vyšší teploty než při „běžném“ vaření. Výsledkem je zkrácení doby vaření až o 70 procent, což vede k výrazné úspoře energie. Díky krátkému vaření v páře zůstávají aroma, chuť a vitamíny ve velké míře zachovány.

TIP Abyste neplýtvali energií, vypněte tepelný zdroj již před ukončením tepelné úpravy, neboť teplo nastřádané v hrnci vystačí pro dokončení procesu tepelné úpravy.

OPATRNĚ

Nebezpečí popálení unikajícími pokrmy

Horké pokrmy mohou unikat regulátorem tlaku, bezpečnostním ventilem nebo bočními bezpečnostními drážkami a způsobit popálení.
- Tlakový hrnec naplňte maximálně do 2/3 objemu (viz vnitřní stupnice).
- Tlakový hrnec naplňte maximálně do 1/2 objemu, **pokud připravujete bobtnající, kašovité nebo výrazně pěnící pokrmy**, jako např. polévky, luštěniny, husté polévky, vývary, vnitřnosti nebo těstoviny.

POZOR

Poškození v důsledku malého množství / chybějící tekutiny

Nebezpečí přehřátí a poškození
- Tlakový hrnec nikdy nezahřívejte bez tekutiny nebo bez dohledu na maximální stupeň.
- Tlakový hrnec používejte pouze s dostatečným množstvím tekutiny (minimálně 1/4 l vody).

8| STUPNĚ OHŘEVU V TLAKOVÉM HRNCI

Různá doba tepelné úpravy

Doba tepelné úpravy se může u stejného pokrmu lišit, neboť záleží na množství, tvaru a vlastnostech konkrétních potravin.

8.1| STUPEŇ OHŘEVU 1

Šetrný stupeň ohřevu pro choulostivé pokrmy, jako je zelenina, ryby nebo kompoty.

Tento stupeň ohřevu je obzvláště šetrný, přičemž aroma a živiny zůstávají z velké části

zachovány. Při stupni ohřevu 1 ukazatel tlaku stoupne k 1. varnému kroužku.

1| Zkontrolujte, zda je tlakový hrnec správně uzavřený.

2| Postavte tlakový hrnec na plotnu.

3| Na plotně nastavte **vysoký** výkon.
→ Tlakový hrnec se zahřeje.
a) Bezpečnostním ventilem 7, který je zároveň zahřívací automatikou, uniká během zahřívání tak dlouho vzduch, dokud se ventil neuzavře a nezačne se vytvářet tlak.
b) Nejprve začne stoupat kolík a poté 16 celý ukazatel tlaku. Stoupání lze regulovat pomocí přívodu energie.
c) Když se zvedne kolík uprostřed ukazatele tlaku, signalizuje to, že hrnec již nelze otevřít.

4| Jakmile je na ukazateli tlaku 16 zřetelně vidět 1. varný kroužek, začíná doba tepelné úpravy.

5| Dbejte na stálou pozici kroužku ukazatele tlaku 16.

6| Klesne-li ukazatel tlaku 16 pod 1. varný kroužek, zvyšte intenzitu tepelného zdroje.
→ Tím se trochu prodlouží doba tepelné úpravy.

7| Stoupne-li ukazatel tlaku 16 nad 1. varný kroužek, tlak páry je příliš vysoký a musíte snížit intenzitu tepelného zdroje.
a) Odstavte tlakový hrnec z plotny.
b) Počkejte, dokud ukazatel tlaku neklesne na 1. varný kroužek.
c) Snižte intenzitu tepelného zdroje a postavte tlakový hrnec opět na plotnu.

8| Po ukončení tepelné úpravy sundejte tlakový hrnec z plotny a snižte tlak *(viz kapitola 9)*.

9| Po uvolnění tlaku zatřeste tlakovým hrncem a opatrně ho otevřete.

8.2| STUPEŇ OHŘEVU 2

Rychlá tepelná úprava pro všechny ostatní pokrmy Tento stupeň ohřevu ušetří hodně času a energie. Při stupni ohřevu 2 ukazatel tlaku stoupne k 2. varnému kroužku. Příliš vysoký tlak se reguluje automaticky.

1| Zkontrolujte, zda je tlakový hrnec správně uzavřený.

2| Postavte tlakový hrnec na plotnu.

3| Nastavte plotnu na nejvyšší stupeň ohřevu.
→ Tlakový hrnec se zahřeje.
a) Bezpečnostním ventilem 7, který je zároveň zahřívací automatikou, uniká během zahřívání tak dlouho vzduch, dokud se ventil slyšitelně neuzavře a nezačne se vytvářet tlak.
b) Ukazatel tlaku 16 začne stoupat. Stoupání lze regulovat pomocí přívodu energie.
c) Když se zvedne kolík uprostřed ukazatele tlaku, signalizuje to, že hrnec již nelze otevřít.
→ Jakmile je na ukazateli tlaku 16 zřetelně vidět 2. varný kroužek, začíná doba tepelné úpravy.

4| Dbejte na stálou pozici kroužku ukazatele tlaku 16.

5| Klesne-li ukazatel tlaku 16 pod 2. varný kroužek, nastavte na plotně vyšší přívod energie.
→ Tím se trochu prodlouží doba tepelné úpravy.

6| Stoupne-li ukazatel tlaku 16 nad 2. varný kroužek, vzniká příliš vysoký tlak páry, která slyšitelně uniká regulátorem tlaku 15.
a) Odstavte tlakový hrnec z plotny.
b) Počkejte, dokud ukazatel tlaku neklesne na 2. varný kroužek.
c) Snižte intenzitu tepelného zdroje a postavte tlakový hrnec opět na plotnu.

7| Po ukončení tepelné úpravy sundejte tlakový hrnec z plotny a snižte tlak dle kapitoly 9.

8| Po uvolnění tlaku zatřeste tlakovým hrncem a opatrně ho otevřete.

Tip Překročení tlaku při vaření na stupeň ohřevu 2 slyšitelně signalizuje regulátor tlaku, takže by se měla snížit intenzita tepelného zdroje.

9| SNÍŽENÍ TLAKU A OCHLAZENÍ

Vypuštění páry z hrnce
U pokrmů, které pění nebo varem zvětšují svůj objem (např. luštěniny, masové vývary, obiloviny), neuvolňujte tlak podle metody 2 nebo 3. Pokud se tlak sníží podle této metody, tak např. brambory vařené ve slupce prasknou.

9.1| METODA 1 – VYUŽITÍ ZBYTKOVÉHO TEPLA

1| Odstavte tlakový hrnec ze sporáku.
→ Po krátké době ukazatel tlaku klesne.

2| Když ukazatel tlaku 16 včetně kolíku zcela zmizí v rukojeti poklice, pomalu posuňte varnou zarážku do polohy OTEVŘENO.

3| Zbytková pára unikne.

4| Pokud již žádná pára neuniká, zatřeste hrncem a otevřete ho.

9.2| METODA 2 – POMALÉ ODPOUŠTĚNÍ PÁRY

(Automatické odpouštění páry – viz obrázek A)
1| Varnou zarážku postupně pomalu posouvejte ve směru OTEVŘENO.

2| Pára uniká pomalu nebo rychle v závislosti na poloze varné zarážky.

3| Jakmile ukazatel tlaku včetně kolíku zcela zmizí v rukojeti poklice, zatřeste hrncem a otevřete ho.

9.3| METODA 3 – BEZ ÚNIKU PÁRY

1| Postavte tlakový hrnec do dřezu a nechte přes poklici téct studenou vodu.

2| Jakmile ukazatel tlaku včetně kolíku zcela zmizí v rukojeti poklice, zatřeste hrncem a otevřete ho.

OPATRNĚ

Nebezpečí popálení při rychlém odpouštění páry
Při rychlém odpouštění páry pomocí varné zarážky 16 nebo pod tekoucí vodou hrozí nebezpečí popálení horkou párou nebo pokrmem.
- Tlakovým hrncem před otevřením zatřeste.
- Ruce, hlavu a tělo udržujte vždy mimo nebezpečnou oblast nad poklicí 16 a boční bezpečnostní drážkou 10 na okraji poklice.

10| OTEVŘENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

OTEVŘENÍ PO UKONČENÍ TEPELNÉ ÚPRAVY

(viz řada obrázků E)
1| Nejprve snižte tlak podle *kapitoly 9*. Pojistka zbytkového tlaku zaručuje, že hrnec lze otevřít pouze tehdy, když už není pod tlakem, což znamená, že není vidět kolík. Pokud je kolík stále vidět, je stále aktivní pojistka zbytkového tlaku.
→ Před otevřením se hrnec musí zbavit tlaku.

2| Posuňte varnou zarážku pomalu do polohy OTEVŘENO.

3| **Zatřeste** hrncem.

4| Levou rukou uchopte rukojeť 3 hrnce 1.

5| Pravou rukou uchopte rukojeť poklice B a otočte ji doprava, dokud se poklice 6 neodblokuje.
→ Značení na poklici 9 a rukojeti 4 se musí překrývat.

6| Pro otevření mírně nakloňte dolů rukojeť poklice 11 s poklicí 6, aby mohla uniknout zbývající pára.

7| Zdvihněte poklici 6.

11 | ZPŮSOBY POUŽITÍ A DRUHY TEPELNÉ ÚPRAVY

11.1 | TEPELNÁ ÚPRAVA S NÁSTAVCI A STOJANEM

V tlakovém hrnci lze v závislosti na výšce tlakového hrnce připravovat více pokrmů současně. Jednotlivé potraviny se přitom oddělí pomocí nástavců. Chcete-li na dně hrnce vařit např. maso, umístíte na dno hrnce stojan, takže se první nástavec nachází nad masem.

Upozornění k příslušenství
Nástavce a stojan lze objednat jako příslušenství u specializovaného prodejce / servisu společnosti WMF. Na zeleninu se používají plné, na brambory děrované nástavce. Pokrm s nejdelší dobou tepelné úpravy se do hrnce vkládá jako první bez nástavce.

1 | Pro přípravu pokrmů s různou dobou tepelné úpravy se musí hrnec mezitím otevřít. Otevíráním v průběhu tepelné úpravy uniká pára, přidejte proto do hrnce o něco více vody, než je běžně nutné.

Příklady
→ Pečeně (20 minut) – dno hrnce
→ Brambory (8 minut) – děrovaný nástavec
→ Zelenina (8 minut) – plný nástavec

2 | Pečeni nejprve povařte po dobu 12 minut.

3 | Otevřete hrnec dle postupu v *kapitole 6.1*.

4 | Na stojan nad pečeni postavte brambory v děrovaném nástavci, nad ně umístěte zeleninu v plném nástavci.

5 | Zavřete hrnec dle postupu v *kapitole 6.3* a vařte dalších 8 minut.

TIP Pokud se doba tepelné úpravy značně neliší, můžete všechny nástavce vložit do hrnce zároveň.

11.2 | SMAŽENÍ

Před tepelnou úpravou lze suroviny (např. cibuli, kousky masa apod.) osmažit v tlakovém hrnci či jiném hrnci.

1 | Sundejte poklici 6 dle postupu v *kapitole 6.1* a osmažte suroviny.

2 | Pro dohotovení...
a) vyjměte nástavce,
b) přidejte potřebné množství tekutiny (minimálně 1/4 l),
c) případně přidejte další suroviny s nástavcem nebo bez něj.

3 | Nasaďte poklici dle kapitoly 6.3 a zavřete ji.

4 | Zvyšte teplotu, dokud nedosáhnete požadovaného stupně ohřevu.

11.3 | ÚPRAVA ZMRAŽENÝCH SUROVIN

1 | Přidejte minimální množství tekutiny (1/4 l vody).

2 | Vložte nerozmrazené potraviny do hrnce.

3 | Maso před smažením rozmrazte.

4 | Zeleninu vložte do plného nástavce přímo z obalu.
→ V případě zmražených surovin se prodlužuje doba tepelné úpravy.

11.4 | TEPELNÁ ÚPRAVA OBILOVIN A LUŠTĚNIN

Obiloviny a luštěniny se nemusí při tepelné úpravě v tlakovém hrnci předem namáčet.
→ Doba tepelné úpravy se tím prodlouží přibližně o polovinu.
→ Dbejte na to, aby byl hrnec zaplněný pouze do poloviny.

1 | Do hrnce nalijte minimálně 1/4 l tekutiny a poté přidejte na 1 díl obilovin / luštěnin minimálně 2 díly tekutiny.

2| Krátce před ukončením tepelné úpravy vypněte tepelný zdroj a nechte dovařit s využitím zbytkového tepla plotny.

11.5| STERILIZACE

1| Lze sterilizovat kojenecké lahve, zavařovací sklenice atd., postavte je otvorem dolů do děrované vložky.

2| Přidejte 1/4 l vody.

3| 20 minut sterilizujte na stupeň ohřevu 2.

4| Nechte pomalu vychladnout (metoda s vypouštěním páry 1).

11.6| ZAVAŘOVÁNÍ

1| Potraviny připravte jako obvykle a dejte je do zavařovacích sklenic.

2| Do hrnce nalijte 1/4 l vody.

3| Zavařovací sklenice postavte do děrované vložky.

4| Zavařovací sklenice o objemu 1 l vložte do tlakového hrnce o objemu 6,5 l nebo 8,5 l, menší zavařovací sklenice zavařujte v tlakovém hrnci o objemu 4,5 l.

5| Zeleninu / maso upravujte na stupeň ohřevu 2 po dobu cca 20 minut, peckové ovoce na stupeň ohřevu 1 cca 5 minut a jádrové ovoce cca 10 minut.

6| Pro vypuštění páry nechte hrnec pomalu vychladnout (metoda s vypouštěním páry 1), protože při jiných metodách by mohla ze zavařovacích sklenic vytéct šťáva.

12| ČIŠTĚNÍ, ÚDRŽBA A SKLADOVÁNÍ

12.1| ČIŠTĚNÍ

K čištění používejte horkou vodu a obvyklý prostředek na nádobí.

→ Nepoužívejte čisticí prostředky s obsahem písku, abrazivní čisticí prostředky, drátěnky nebo drsné strany houbiček.

1| Rukojeť poklice 11 sejměte dle *kapitoly 6.1* a umyjte ji pouze pod tekoucí vodou (*viz řada obrázků G*).

2| Těsnicí kroužek 21 sundejte z poklice 6 a ručně ho omyjte.

3| Mírně připálené zbytky pokrmů namočte, silně připálené zbytky pokrmů povařte v tlakovém hrnci s trochou vody.

4| Znečištěné nebo ucpané ventily vyčistěte navlhčenými vatovými tyčinkami.

→ Nepoužívejte žádné ostré nebo špičaté předměty.

5| Hrnec, nástavce a stojan lze umývat v myčce nádobí.

→ Může však dojít ke změně zbarvení povrchu. Na funkčnost to ale nebude mít vliv.

→ Přesto doporučujeme ruční čištění.

6| Vápenitou usazeninu odstraníte vyvařením tlakového hrnce octovou vodou.

7| Nádobí po očištění dobře osušte.

12.2 | ULOŽENÍ / SKLADOVÁNÍ

Umytý, osušený tlakový hrnec skladujte v čistém, suchém a chráněném prostředí.

1 | Poklici 6 sejměte dle postupu uvedeného v *kapitole 6.1*.

2 | Těsnicí kroužek 21 sundejte z okraje hrnce a skladujte zvlášť.

3 | Rukojeť poklice 11 sundejte podle *kapitoly 6.1* a položte do hrnce 1, případně poklice 6.

4 | Obrácenou poklici 6 položte na 1 hrnec.

12.3 | ÚDRŽBA / VÝMĚNA OPOTŘEBITELNÝCH DÍLŮ

Umytý, osušený tlakový hrnec skladujte v čistém, suchém a chráněném prostředí.

- Boční ucho a rukojeť může vyměnit pouze specializovaný prodejce / servis společnosti WMF.
- Opotřebitelné díly pravidelně kontrolujte a případně je nechte vyměnit za originální náhradní díly.
- Poškozený, ztvrdlý, zbarvený nebo špatně usazený těsnicí kroužek nebo těsnění varného signálu okamžitě vyměňte za originální náhradní díl.

12.4 | VÝMĚNA TĚSNICÍHO KROUŽKU

Vyčištěný, osušený tlakový hrnec skladujte v čistém, suchém a chráněném prostředí.

1 | Poklici 6 sejměte dle postupu uvedeného v *kapitole 6.1*.

2 | Poklici 6 otočte.

3 | Vadný těsnicí kroužek 21 sundejte z okraje hrnce a zlikvidujte.

4 | Nový originální těsnicí kroužek 21 vložte do okraje hrnce a opatrně zatlačte pod okraj.
→ Těsnicí kroužek 21 se musí celý nacházet pod zahnutým okrajem hrnce.

12.5 | VÝMĚNA TĚSNĚNÍ VARNÉHO SIGNÁLU

Vyčištěný, osušený tlakový hrnec skladujte v čistém, suchém a chráněném prostředí.

1 | Případně sundejte poklici 6 z hrnce podle *kapitoly 6.1*.

2 | Pro rozložení (*viz řada obrázků G*) poklici 6 otočte.

3 | Přidržte poklici 6 a stlačte odjištění rukojeti 14 směrem ke konci rukojeti.

4 | Sundejte rukojeť poklice 11.

5 | Z rukojeti poklice 11 sundejte těsnění varného signálu 18 a zlikvidujte ho (viz obrázek J).

12.6 | VÝMĚNA BEZPEČNOSTNÍHO VENTILU

1 | Sundejte poklici 6 z hrnce podle *kapitoly 6.1*.

2 | Poklici 6 otočte.

3 | Vadný bezpečnostní ventil 7 uvolněte z poklice hrnce 6 a zlikvidujte.

4 | Nový bezpečností ventil 7 opatrně zatlačte a mírnými otáčivými pohyby zasuňte do otvoru. Bezpečnostní ventil se přitom nesmí poškodit.

TIP Pro usnadnění nasazení bezpečnostního ventilu můžete pro lepší kluznost hlavy bezpečnostního ventilu použít trochu stolního oleje.

13| POMOC V PŘÍPADĚ PORUCHY

V PŘÍPADĚ PORUCHY TLAKOVÝ HRNEC OKAMŽITĚ SUNDEJTE Z PLOTNY. TLAKOVÝ HRNEC NIKDY NEOTEVÍREJTE NÁSILÍM!

Porucha	Možná příčina	Řešení
Příliš dlouhá doba zahřátí nebo nestoupá ukazatel tlaku včetně kolíku	Nevhodný průměr plotny	Zvolte plotnu, která svou velikostí co nejvíce odpovídá průměru hrnce
	Nevhodný stupeň ohřevu	Nastavte nejvyšší stupeň ohřevu
	a) Není správně nasazená poklice. b) Chybí těsnění varného signálu. c) Poklice není správně sestavena	1. Odtlakujte hrnec podle *kapitoly 9* a otevřete ho. 2. Zkontrolujte správou polohu těsnicího kroužku 21 / těsnění varného signálu 18 (viz obrázek J). 3. Zkontrolujte správnou polohu / sestavení poklice 6. 4. Zavřete hrnec podle *kapitoly 6.3.*
	Kulička v bezpečnostním ventilu / zahřívací automatice nesedí správně	1. Odtlakujte hrnec podle *kapitoly 9* a otevřete ho. 2. Sundejte rukojeť poklice 11 podle *kapitoly 6.1.* 3. Zkontrolujte polohu kovové kuličky v bezpečnostním ventilu 7 a případně ji vyčistěte. 4. Zavřete hrnec podle *kapitoly 6.3.*
	Chybí tekutina	1. Odtlakujte hrnec podle *kapitoly 9* a otevřete ho. 2. Dolijte tekutinu (minimálně 1/4 l). 3. Zavřete hrnec podle *kapitoly 6.3.*
Víkem uniká pára	Těsnicí kroužek a/nebo okraj hrnce nejsou čisté	1. Odtlakujte hrnec podle *kapitoly 9* a otevřete ho. 2. Vyčistěte těsnicí kroužek 21 a okraj hrnce. 3. Znovu zavřete hrnec podle *kapitoly 6.3.*
	Varná zarážka se nenachází v poloze UZAMKNUTO	Posuňte varnou zarážku do polohy UZAMKNUTO
	Těsnicí kroužek je poškozený nebo tvrdý (v důsledku opotřebení)	Vyměňte těsnicí kroužek 21 za originální těsnicí kroužek WMF
	Těsnění varného signálu nesedí správně nebo je poškozené	Opravte polohu těsnění varného signálu 18 nebo ho vyměňte za originální díl WMF.
Z bezpečnostního ventilu / zahřívací automatiky stále uniká pára (neplatí pro fázi zahřívání)	Kulička bezpečnostního ventilu není správně umístěna ve ventilu	1. Odtlakujte hrnec podle *kapitoly 9* a otevřete ho. 2. Sundejte rukojeť poklice 11 podle *kapitoly 6.1.* 3. Zkontrolujte bezpečnostní ventil 7, případně polohu kovové kuličky v poklici. 4. Znovu zavřete hrnec podle *kapitoly 6.3.*

14| TIPY A TRIKY PRO VAŘENÍ

- Těsnicí kroužek pro lehký chod při otevírání a zavírání trochu natřete stolním olejem nebo tukem.
- Doba tepelné úpravy začíná, jakmile je vidět předepsaný kroužek na ukazateli tlaku.
- Uvedené doby tepelné úpravy jsou pouze orientační, raději zvolte kratší dobu tepelné úpravy, pokrm můžete kdykoli dovařit.
- U zeleniny je uvedena délka tepelné úpravy na skus.
- Teplota úpravy u prvního kroužku činí 106 °C (obzvláště vhodná na zeleninu a ryby), u 2. kroužku 115 °C (obzvláště vhodná na úpravu masa).

Recepty naleznete na www.wmf.com!

15| TABULKA DOBY TEPELNÉ ÚPRAVY V TLAKOVÉM HRNCI

Potravina	Doba tepelné úpravy	Upozornění
VEPŘOVÉ A TELECÍ VAŘTE NA 1. KROUŽEK; MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ TEKUTINY 1/4 L; NENÍ ZAPOTŘEBÍ SPECIÁLNÍ NÁSTAVEC		
Vepřové na nudličky	5–7 min.	–
Vepřový guláš	10–15 min.	–
Vepřová pečeně	20–25 min.	Doba tepelné úpravy závisí na velikosti a tvaru
Telecí na nudličky	5–7 min.	–
Telecí guláš	10–15 min.	–
Telecí nožička v kuse	25–30 min.	–
Telecí jazyk	15–20 min.	Ponořte do vody
Telecí pečeně	20–25 min.	Doba tepelné úpravy závisí na velikosti a tvaru
HOVĚZÍ VAŘTE NA 2. KROUŽEK; MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ TEKUTINY 1/4 L; NA HOVĚZÍ JAZYK JE ZAPOTŘEBÍ DĚROVANÝ NÁSTAVEC		
Sekaná pečeně	10–15 min.	–
Svíčková pečeně	30–35 min.	–
Hovězí jazyk	45–60 min.	–
Maso na nudličky	6–8 min.	–
Guláš	15–20 min.	–
Roláda	15–20 min.	–
Hovězí pečeně	35–45 min.	Doba tepelné úpravy závisí na velikosti a tvaru
DRŮBEŽ VAŘTE NA 2. KROUŽEK; MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ TEKUTINY 1/4 L; NA SLEPICI NA POLÉVKU JE ZAPOTŘEBÍ DĚROVANÝ NÁSTAVEC		
Slepice na polévku	20–25 min.	max. 1/2 objemu hrnce
Kousky kuřete	6–8 min.	–
Krůtí stehno	25–30 min.	Záleží na tloušťce stehna
Krůtí ragú	6–10 min.	Stejně i krocan
Krůtí řízek	2–3 min.	–

Potravina	Doba tepelné úpravy	Upozornění
ZVĚŘINA VAŘTE NA 2. KROUŽEK; MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ TEKUTINY 1/4 L; NENÍ ZAPOTŘEBÍ SPECIÁLNÍ NÁSTAVEC		
Zaječí pečeně	15–20 min.	–
Zaječí hřbet	10–12 min.	–
Jelení pečeně	25–30 min.	–
Jelení guláš	15–20 min.	–
JEHNĚČÍ VAŘTE NA 2. KROUŽEK; MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ TEKUTINY 1/4 L; NENÍ ZAPOTŘEBÍ SPECIÁLNÍ NÁSTAVEC		
Jehněčí ragú	20–25 min.	Na skopové je zapotřebí delší doba tepelné úpravy
Jehněčí pečeně	25–30 min.	Doba tepelné úpravy závisí na velikosti a tvaru
RYBY VAŘTE NA 1. KROUŽEK; MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ TEKUTINY 1/4 L; NA RAGÚ A GULÁŠ NENÍ ZAPOTŘEBÍ NÁSTAVEC		
Rybí filety	2–3 min.	Dušené ve vlastní šťávě
Celá ryba	3–4 min.	Dušené ve vlastní šťávě
Ragú nebo guláš	3–4 min.	–
POLÉVKY VAŘTE NA 2. KROUŽEK; MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ TEKUTINY 1/4 L AŽ MAX. 1/2 OBJEMU HRNCE; NENÍ ZAPOTŘEBÍ NÁSTAVEC		
Hrachová, čočková polévka	12–15 min.	Namočené luštěniny
Masový vývar	25–30 min.	Platí pro všechny druhy masa
Zeleninová polévka	5–8 min.	–
Gulášová polévka	10–15 min.	–
Slepičí polévka	20–25 min.	Doba tepelné úpravy závisí na velikosti
Bramboračka	5–6 min.	–
Polévka z volské oháňky	35 min.	–

Potravina	Doba tepelné úpravy	Upozornění
ZELENINA		
VAŘTE NA 1. KROUŽEK; MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ TEKUTINY 1/4 L; NA KYSANÉ ZELÍ A ČERVENOU ŘEPU NENÍ ZAPOTŘEBÍ NÁSTAVEC, NA VŠECHNY OSTATNÍ POKRMY JE ZAPOTŘEBÍ DĚROVANÝ NÁSTAVEC; OD FAZOLÍ VAŘTE NA 2. KROUŽEK		
Lilek, okurky a rajčata	2–3 min.	Zelenina připravovaná v páře se tak rychle nevylouhuje
Květák, paprika, pórek	3–5 min.	–
Hrách, celer, kedluben	4–6 min.	–
Fenykl, mrkev, kapusta	5–8 min.	–
Fazole, kadeřávek, červené zelí	7–10 min.	2. kroužek
Kysané zelí	10–15 min.	2. kroužek
Červená řepa	15–25 min.	2. kroužek
Vařené brambory	6–8 min.	2. kroužek
Brambory ve slupce	6–10 min.	2. kroužek, brambory ve slupce popraskají, když se rychle vypustí pára
LUŠTĚNINY		
VAŘTE NA 2. KROUŽEK; MIN. MNOŽSTVÍ TEKUTINY 1/4 L AŽ MAX. 1/2 OBJEMU HRNCE; NA 1 DÍL OBILOVIN SE POUŽIJÍ 2 DÍLY VODY; NENAMOČENÉ OBILOVINY VAŘTE O 20–30 MIN DÉLE; MLÉČNOU RÝŽI VAŘTE NA 1. KROUŽEK		
Hrách, fazole, čočka	10–15 min.	Bob vařte o 10 min. déle
Pohanka, proso	7–10 min.	Doba tepelné úpravy předem namočených obilovin
Kukuřice, rýže, zelená špalda	6–15 min.	Doba tepelné úpravy předem namočených obilovin
Mléčná rýže	20–25 min.	Vařte na 1. kroužek
Dlouhozrnná rýže	6–8 min.	–
Celozrnná rýže	12–15 min.	–
Pšenice, žito	10–15 min.	Doba tepelné úpravy předem namočených obilovin
OVOCE		
VAŘTE NA 1. KROUŽEK; MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ TEKUTINY 1/4 L		
Třešně, švestky	2–5 min.	Doporučujeme děrovaný nástavec
Jablka, hrušky	2–5 min.	Doporučujeme děrovaný nástavec

DA BETJENINGSVEJLEDNING

1	Apparatets dele	179
2	Vigtige sikkerhedsanvisninger	179
3	Tekniske data og henvisninger	184
4	Udpakning af trykkogeren	185
5	Betjening af sikkerhedselementer	186
6	Ibrugtagning af trykkoger	186
7	Betjening af trykkogeren	187
8	Tilberedningstrin trykkoger	189
9	Udligning af tryk og afkøling	190
10	Åbning af trykkogeren	191
11	Anvendelses- og tilberedningsmåder	191
12	Rengøring, vedligeholdelse og opbevaring	192
13	Fejlfinding	194
14	Tips og tricks om tilberedning	195
15	Tabel over tilberedningtid hurtig tilberedning	196

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

Hjertelig tillykke med dit nye produkt fra WMF, og tak for din tillid i os! Med over 160 års erfaring og knowhow udvikler og producerer vi kvalitetsprodukter med høj funktionalitet med stor sans for detaljer og stiller store krav til designet. Det glæder os, at du har besluttet dig for en WMF trykkoger. Læs nedenstående sikkerhedshenvisninger omhyggeligt, og overhold dem, når du bruger trykkogeren til daglig. Du kan også finde mange yderligere oplysninger om vores WMF produkter og kampagner på www.wmf.com.

1 | APPARATETS DELE

1 Gryde
2 Sidehåndtag
3 Grydehåndtag
4 Grydehåndtagsmarkering
5 Sikkerhedslås grydehåndtag
6 Låg
7 Sikkerhedsventil
8 Holder
9 Påsætningsmarkering på låg
10 Sikkerhedsslids
11 Aftageligt låghåndtag
12 Regulator
13 Sikkerhedslås i låghåndtag
14 Håndtagsfrigørelse
15 Trykreguleringsanordning
16 Trykindikator
17 Holdeslids
18 Kogesignaltætning
19 Sikkerhedsåbningssystem
20 Paklæbe låghåndtag
21 Pakring
22 Åbningssymbol

2 | VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

I denne betjeningsvejledning er vigtige henvisninger kendetegnet med symboler og signalord:

ADVARSEL angiver en farlig situation, som kan medføre alvorlige kvæstelser (f. eks. forbrændinger grundet damp eller varme overflader).

FORSIGTIG angiver en potentiel farlig situation, som kan medføre mindre eller lette kvæstelser.

OBS angiver en situation, som kan medføre materielle skader.

HENVISNING informerer yderligere om sikker brug af trykkogeren.

Symboler Følg og overhold henvisninger.

2.1 | FORMÅLSBESTEMT ANVENDELSE

Trykkogeren er udelukkende egnet ...
- til de i denne vejledning anførte komfurtyper,
- til kogning og stegning af fødevarer (med og uden indsatser/mellemstykke),
- til henkogning af normale mængder i henkogningsglas (med perforeret indsats),
- til saftfremstilling af små mængder frugt (med indsats),
- til sterilisering af sutteflasker, henkogningsglas osv. (med perforeret indsats).

Trykkogeren er ikke egnet ...
- til brug i en varm bageovn eller i en mikroovn,
- til friturestegning af fødevarer med olie,
- til sterilisering i medicinsektoren,
- til andre end de nævnte komfurtyper eller åben ild,
- til campingkogere.

Denne betjeningsvejledning...
- skal behandles omhyggeligt,
- skal opbevares i nærheden af trykkogeren,
- skal videregives til andre brugere og læses af disse.

Opbevar denne betjeningsvejledning godt til senere brug. Læs disse henvisninger omhyggeligt inden første brug. Trykkogeren må kun bruges, når sikkerhedshenvisningerne er blevet læst og forstået. Manglende overholdelse af disse henvisninger kan medføre beskadigelser og forbrændinger ved brug af trykkogeren.

2.2 | GENERELLE HENVISNINGER

ADVARSEL

Må kun bruges af personer, som er fortrolig med denne

Denne trykkoger må kun bruges af personer, som forinden har gjort sig fortrolig med betjeningsvejledningen og sikkerhedshenvisningerne.
- Giv ikke trykkogeren videre til personer, som ikke er fortrolig med denne.
- Lad ikke børn lege med og bruge trykkogeren.

Lav ikke om trykkoger / sikkerhedsanordninger

Sikkerhedsanordninger forhindrer farlige situationer. De fungerer kun, hvis de ikke ændres og gryde og låg passer sammen.
- Foretag ingen ændringer hhv. indgreb på trykkogeren og dens sikkerhedsanordninger.
- Brug kun Perfect / Perfect Plus / Perfect Element låget 6 sammen med en passende Perfect / Perfect Plus / Perfect Element gryde 1 og omvendt. Brug ingen andre låg eller gryder.

Hold børn og husdyr væk!

Hold børn og husdyr væk, når trykkogeren bruges, da trykkogeren er tung og meget varm, og da der kan strømme damp ud.

FORSIGTIG

Forudsigelig fejlbrug

For at undgå fejlbrug og således dermed forbundne beskadigelser hhv. forbrændinger, må trykkogeren ikke...
- bruges i en varm bageovn eller i en mikroovn,
- bruges til friturestegning af fødevarer med olie,
- bruges til sterilisering i medicinsektoren,
- bruges til andre end de nævnte komfurtyper eller åben ild.

Lad ikke grydehåndtag rage ud over varme kogeplader

- Rager håndtag 2 / 3 / 11 ud over varme kogeplader eller flammer på et gaskomfur, kan de bliver meget varme og kan medføre forbrændinger ved berøring.

Sliddele skal kontrolleres og udskiftes regelmæssigt

Udskift sliddele (kogesignaltætning 18, pakring 21) ved synlige misfarvninger, revner, hærdning, beskadigelse eller ukorrekt placering med originale reservedele.
- Pakringen 21 skal ligge til på lågets kant.
- Udskift pakringen 21 efter ca. 400 ganges brug af gryden, dog senest efter 2 år.
- Anvend kun originale reservedele fra WMF.

2.3 | FØRSTE IBRUGTAGNING

Inden den første ibrugtagning må trykkogeren kun koge vand (overhold de angivne påfyldningsmængder) i mindst 5 minutter på det 2. kogetrin. Dette skal også overholdes ved enhver form for produktkontrol.

2.4 | FØR ENHVER BRUG

ADVARSEL

Forbrændingsfare grundet beskadigede / manglende eller forkert isatte dele

Kontrollér inden enhver brug, om alle dele er til stede, i god teknisk stand og korrekt isat/lukket. Ved manglende, beskadigede, deformerede eller forkert isatte dele er der forbrændingsfare grundet varme overflader og udstrømmende damp.

- Kontrollér låg 6 for korrekt samling/korrekt isætning.
- Isæt manglende dele (f. eks. kogesignaltætning 18, pakring 21).
- Brug ikke trykkogeren ved beskadigede, deformerede, misfarvede eller knækkede dele og kontakt WMF forhandler/kundeservice.
- Brug ikke trykkogeren, hvis deles funktion ikke svarer til beskrivelsen i betjeningsvejledningen og kontakt WMF forhandler/kundeservice.
- Kontrollér, om trykkogeren er rigtigt lukket.

Forbrændingsfare grundet ikke fungerende sikkerhedsanordninger

Kontrollér sikkerhedsanordninger for funktion, beskadigelser, urenheder og tilstopninger inden enhver brug. Ellers er forbrændingsfare grundet varme overflader og udstrømmende damp.

- Kontrollér, at kogesignaltætningen 18 sidder korrekt. Pakringen 21 skal ligge til på lågets kant.
- Brug ikke trykkogeren ved beskadigede, deformerede, misfarvede eller knækkede dele og kontakt WMF forhandler/kundeservice.
- Afhjælp urenheder og tilstopninger.

FORSIGTIG

Forbrændingsfare grundet utilstrækkelig rengøring

Kontrollér sikkerhedsventiler/-anordninger og trykindikatoren for urenheder/tilstopning inden brug, da der ellers ukontrolleret kan udstrømme damp. Dette kan medføre forbrændinger.

- Kontrollér og rengør om nødvendigt sikkerhedsanordninger og trykindikatoren 16.

Forbrændingsfare grundet forkert samlet låg

Låget må ikke samles forkert. Det må kun samles på den beskrevne måde.

- Følg anvisninger meget nøje.
- Kontrollér, om det sidder korrekt.

2.5 | UNDER BRUG

ADVARSEL

Fare for at komme til skade grundet højt tryk

Under kogningen opstår der et højt tryk i gryden. Udlignes dette tryk, kan der forekomme alvorlige forbrændinger og kvæstelser.

- Kontrollér altid, om trykkogeren er rigtigt lukket.
- Åbn aldrig trykkogeren med vold. Trykkogeren er kun nem at åbne, når den er helt trykfri.
- Bevæg trykkogeren forsigtigt, når den står under tryk.
- Lad aldrig trykkogeren være uden opsyn under brugen.

FORSIGTIG

Forbrændingsfare grundet udstrømmende varm damp

Strømmer der damp ud i stedet for, at der opbygges tryk i trykkogeren, er der fare for forbrænding af hænder og ansigt grundet varme overflader og udstrømmende damp.

- Sluk straks komfuret, lad gryden afkøle, og kontrollér.

Forbrændingsfare grundet udstrømmende damp

Under brugen kommer der af og til varm damp ud af låget 6.

- Hold ikke hænderne ind i dampen.
- Hold altid hænder, hoved og krop væk fra fareområdet – over låget 6 og sikkerhedsslidsen 10 på siden af lågets kant.
- Lad aldrig trykkogeren være uden opsyn under brugen.
- Hold børn og husdyr væk.
- Opstil altid trykkogeren, så den damp, der strømmer ud, ikke er rettet mod personer, som befinder sig i rummet. Dette gælder især for „åbne køkkener".

Forbrændingsfare ved hurtig trykudligning

Ved hurtig trykudligning pga. tilbagetrækning af regulatoren 12 eller under rindende vand er der fare for forbrænding grundet varm damp eller fødevarer.

- Ryst trykkogeren inden åbning.
- Det er ikke tilladt at dyppe trykkogeren i koldt vand.
- Hold altid hænder, hoved og krop væk fra fareområdet over låget 6 og sikkerhedsslidsen 10 på siden af lågets kant.

Forbrændingsfare grundet bobledannelse (stødkogning)

Ved åbning af den afkølede trykkoger kan varme fødevarer danner bobler og sprøjte pludseligt ud. Når man stikker i kød med skind kan der sprøjte væske ud. Dette kan medføre forbrænding hhv. skoldning.

- Ryst trykkogeren inden enhver åbning.
- Man bør ikke straks stikke i varmt kød, som blev kogt med skind (f. eks. oksetunge), men først lade det afkøle.

Forbrændingsfare grundet udstrømmende fødevarer

Ved en overfyldt trykkoger kan der komme varme fødevarer ud af 7, trykreguleringsanordning 15 eller af sikkerhedsslidsen på siden 10 og medføre forbrændinger.

- Overfyld aldrig trykkogeren.
- Fyld maksimalt trykkogeren til 2/3 af dens nominelle indhold.
- Fyld maksimalt trykkogeren til 1/2 af dens nominelle indhold, når der tilberedes grødagtige, tyktflydende eller stærkt skummende fødevarer, som f. eks. supper, bælgfrugter, gryderetter, bouillon, indmad eller pasta.
- Forkog fødevarerne i åben gryde, rør og afskum om nødvendigt.

Forbrændingsfare på den/det varme gryde/låg

Under brugen bliver trykkogeren meget varm. Ved gaskomfurer kan håndtagene grundet den åbne flamme også bliver meget varme. Der er forbrændingsfare ved berøring.

- Berør aldrig trykkogerens varme yderflader.
- Berør kun gryden 1 / låget 6 på plastikhåndtagene.
- Brug handsker hhv. håndbeskyttelse (f. eks. grydelapper).
- Tag kun varme indsatser og mellemstykker ud med hjælpemidler, f. eks. grydelapper.
- Stil kun den varme trykkoger på varmefaste underlag.

OBS

Beskadigelse grundet for lidt eller manglende væske

Opvarm aldrig trykkogeren uden væske eller på højeste trin uden opsyn, da der ellers er fare for overophedning og beskadigelse.

- Brug kun trykkogeren med tilstrækkelig væske (minimum ¼ l vand, fond, sovs osv.)
- Vær også opmærksom på tilstrækkelig væske ved tyktflydende fødevarer.
- Ved for lidt eller ingen væske, sluk straks komfuret, og bevæg ikke trykkogeren, før den er helt afkølet.
- Lad aldrig trykkogeren være uden opsyn.

2.6| KORREKT RENGØRING

Rengør trykkogeren efter hver brug!

FORSIGTIG

Forbrændingsfare grundet beskadigelse ved rengøring

Brug ikke børster, skuremiddel og kemikalier til rengøring af sikkerhedsanordninger, da disse ellers bliver beskadiget og der opstår fare for forbrænding grundet udstrømmende damp.

- Overhold rengørings- og plejehenvisninger.
- Tør kogegrejet godt af efter enhver rengøring.

2.7| NØDVENDIGE REPARATIONER

FORSIGTIG

Beskadigelse grundet usagkyndig reparation / forkerte reservedele

Få kun reparationer udført af en WMF forhandler/kundeservice, da trykkogeren ellers kan blive beskadiget, eller sikkerhedsanordningerne ikke mere fungerer rigtigt, og der således opstår fare for forbrænding.

- Henvend dig ved reparationer til en WMF forhandler/kundeservice.
- Få håndtag, som har revner eller ikke sidder korrekt, udskiftet af en WMF forhandler/kundeservice.
- Brug kun originale trykkoger-reservedele fra WMF.

2.8| EGNEDE KOMFURTYPER

FORSIGTIG

Egnede komfurtyper og kogepladestørrelser

Denne trykkoger er kun beregnet til induktions-, glaskeramik-, gas- eller elkomfurer. Kogepladernes hhv. gasflammen bør ikke være større end grydebunden.

- Ved gaskomfurer må gasflammen ikke rage ud over grydebunden.
- Til en optimal varmeoverførsel skal gryde- og kogepladestørrelse være ens.
- Ved glaskeramik- eller elkomfurer bør kogepladediameteren ikke være større end 160 mm (2,5 l) hhv. 190 mm (3,0 – 8,5 l).
- Ved induktionskomfurer kan der ved høje kogetrin opstå en summelyd. Dette er teknisk betinget og ikke et tegn på en defekt ved dit komfur eller din trykkoger.

2.9| FORLÆNGELSE AF LEVETIDEN

OBS

Beskadigelse af trykkogeren

For at undgå beskadigelse af trykkogeren:

- Bør man ikke banke køkkenredskaber af på grydekanten.
- Bør man komme salt i kogende vand og røre rundt, så grydebunden ikke angribes.
- Bør man undgå urenheder mellem grydebund og kogested, da kogestedet (f. eks. glaskeramik) ellers kan blive ridset.

3| TEKNISKE DATA OG HENVISNINGER

3.1| TEKNISKE DATA

Producent: WMF GmbH
Type: Perfect / Perfect Plus / Perfect Element

Materiale
Gryde / låg Cromargan®:
Rustfrit stål 18/10

Bund: TransTherm®-bund til alle typer komfurer
Apparatet overholder det europæiske direktiv 2014/68/EU om trykbærende udstyr.
Der tages forbehold for ændringer.

Håndtag: Varmeisolerende kunststof
Pakninger: Silikone

Mål

	Perfect / Perfect Element		Perfect Plus	
INDHOLD	2,5 l	3,0 – 8,5 l	2,5 l	3,0 – 8,5 l
BUND	158 mm	191,5 mm	158 mm	191,5 mm
INDVENDIG	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
LÆNGDE GRYDE MED HÅNDTAG	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
LÆNGDE GRYDE MED LÅG	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

Højde

Indhold	Gryde	Gryde med låg	Gryde med låg og håndtag
2,5 l	112 mm	135 mm	162 mm
3,0 l	91 mm	120 mm	145 mm
4,5 l	129 mm	158 mm	183 mm
6,5 l	186 mm	215 mm	240 mm
8,5 l	236 mm	265 mm	290 mm

Egenvægt
Perfect / Perfect Element
2,5 l 1,84 kg
3,0 l 2,52 kg 4,5 l 2,75 kg
6,5 l 3,11 kg 8,5 l 3,36 kg
Perfect Plus
2,5 l 1,99 kg
3,0 l 2,67 kg 4,5 l 2,90 kg
6,5 l 3,25 kg 8,5 l 3,50 kg
PS-værdi: 150 kPa

Trykværdier
Første ring: ca. 106 °C, 25 kPa arbejdstryk
Anden ring: ca. 115 °C, 70 kPa arbejdstryk,
90 kPa reguleringstryk

Kogepladediameter
Maks. ø 160 mm 2,5 l
Maks. ø 190 mm 3,0 – 8,5 l
Indvendig fyldehøjdeskala
(afhængig af totalindhold): 1/3, 1/2, 2/3

Egnede komfurtyper

3.2 | TILBEHØR, RESERVEDELE OG SLIDDELE

Tilbehør
Indsats perforeret 22 cm (art. nr. 07 8941 6000)
Indsatser sæt 22 cm (art. nr. 07 8942 6030)
Glaslåg 22 cm (art. nr. 07 9618 6380)

Reservedele
Låghåndtag 11
Perfect (art. nr. 08 9180 6030)
Perfect Plus (art. nr. 08 9480 6030)
Perfect Element (art. nr. 08 9980 6030)

Lag 6 med håndtag 11 18 cm
Perfect (art. nr. 07.9179.6042)
Perfect Plus (art. nr. 07.9479 6042)

Lag 6 med håndtag 11 22 cm
Perfect (art. nr. 07 9180 6042)
Perfect Plus (art. nr. 07 9480 6042)
Perfect Element (art. nr. 07 9980 6042)

Sliddele
Pakring 21 18 cm (art. nr. 60 6852 9990)

Pakring 21 22 cm (art. nr. 60 6856 9990)

Sikkerhedsventil 7 (art. nr. 07 9615 9510)

Kogesignaltætning 18 (art. nr. 60 9310 9502)

4 | UDPAKNING AF TRYKKOGEREN

1 | Åbn emballagen, og kontrollér, om alle dele er til stede:
- Gryde 1 med sidehåndtag 2 og grydehåndtag 3
- Låg 6 med aftageligt håndtag 11: Låg med sikkerhedsventil 7, udskiftelig kogesignaltætning 18
- Pakring (grå) 21
- Betjeningsvejledning
  Ved manglende dele skal du henvende dig til din autoriserede WMF forhandler/kundeservice eller direkte til WMF.
- Fjern alle tilstedeværende etiketter og hængemærker

2 | Bortskaf ikke-nødvendigt emballagemateriale i overensstemmelse med de gældende bestemmelser.

3 | Læs betjeningsvejledningen grundigt, og opbevar den i nærheden af trykkogeren.

4 | Garantibetingelser fremgår af den vedlagte garantierklæring.

5| BETJENING AF SIKKERHEDSELEMENTER

Sikkerhedselementer	Beskrivelse
Trykreguleringsanordning i lågets håndtag	Overskrides det påtænkte tryk til tilberedningstrin 2, åbner trykreguleringsanordningen 15 automatisk, og den overskydende damp undviger. Således udlignes for højt tryk.
Sikkerhedsventil	Reagerer trykreguleringsanordningen 15 ikke, udlignes et for højt tryk straks via sikkerhedsventilen 7.
Sikkerhedsslids i lågets kant	Svigter alle andre sikkerhedsanordninger grundet f. eks. tilstopning med madrester, tjener sikkerhedsslidsen 10 som „nødudgang". Opstår der et for højt tryk, trykkes pakringen 21 så kraftigt ud gennem sikkerhedsslidsen 10, at der kan undvige damp, og trykket udlignes.
Trykindikator i låghåndtag	Trykindikatoren 16 er en visuel hjælp til forudseende, energibesparende tilberedning. Den viser det aktuelle tilberedningstryk. Den er forsynet med en rund stift, der er centreret i trykindikatoren (tryk findes) og 2 ringe (tilberedningstrin 1 og 2).
Sikkerhedsåbningssystem	Sikkerhedsåbningssystemet 19 forhindrer, at trykkogeren kan åbnes, når der stadig foreligger resttryk. Trykkogeren kan først åbnes efter fuldstændig trykudligning.
Kontrolleret afdampning via regulatoren	Ved langsomt at trække regulatoren tilbage kan hastigheden ved afdampning reguleres 12.
Sikkerhedslås	I lågets håndtag 11 befinder sikkerhedslåsen sig 13, som forhindrer, at trykkogeren kan åbnes under tilberedningen.

6| IBRUGTAGNING AF TRYKKOGER

6.1| ADSKILLELSE AF TRYKKOGER AFTAGNING AF LÅG

(Jf. billedserie E, B).

1| a) Træk regulatoren i begge sider helt tilbage i retning af håndtagets ende.
→ Markeringerne på regulatoren skal stå på ÅBEN/OPEN.
a) Hold håndtaget 3 på gryden 1 fast med venstre hånd.
b) Tag fat om lågets håndtag 11 med højre hånd, og drej det til højre, indtil låget 6 kan løftes af.
Låget 9 og markeringen på håndtaget 4 skal stå over for hinanden.
c) Løft låget 6 af i håndtaget 11.

2| Adskil låget *(se billedserie G)*, vend dertil først låget 6 om.

3| Træk pakringen 21 forsigtigt ud af grydens kant, og læg den væk.

4| Hold låget 6 fast, og tryk håndtagsfrigørelsen 14 i retning af håndtagets ende.

5| Tag låget 6 af håndtaget.

6.2 | FØRSTE RENGØRING AF TRYKKOGEREN

1 | Adskil trykkogeren ifølge *afsnit 6.1.*

2 | Fyld gryden 1 2/3 *(se indvendig skala fig. I)* op med vand, og tilsæt 2-3 spiseskefulde husholdningseddike.

3 | Lad gryden 1 koge uden låg 6 ca. 5–10 minutter med eddikevandet.

4 | Vask derefter alle dele grundigt med hånden.

5 | Tør alle dele godt af efter rengøringen.

6.3 | SAMLING AF TRYKKOGEREN

FORSIGTIG

Forbrændingsfare grundet forkert samlet låg

Låget må ikke samles forkert. Det må kun samles på den beskrevne måde.

- Følg anvisninger meget nøje.
- Kontrollér, om det sidder korrekt.

6.4 | SAMLING AF LÅG

(Se billedserie H)

1 | Kontrollér lågets kant og håndtag, sikkerhedsanordninger og pakring for urenheder eller tilstopninger.

2 | Vend låget 6, således at kanten vender nedad.

3 | Vend håndtaget 11, og hold det fast.

4 | Sæt holdeslidsen 17 på lågets håndtag 11 i holderen 8 på låget 6.

5 | Klap håndtaget 11 langsomt ned.

6 | Vend låget 6 med håndtaget 11.

7 | Ret låget 6 og håndtaget 11 op i forhold til hinanden, så kogesignaltætningen 18 ikke klemmes eller beskadiges af åbningerne på lågets kanter.

8 | Tryk låget 6 forsigtigt ned, indtil det klikker hørbart på plads. Kontrollér fastlåsningen ved at trykke den røde skyder yderligere.

9 | Læg pakringen 21 ind i grydens kant, og tryk den forsigtigt ind under denne. Pakringen 21 skal ligge komplet under grydens buede kant.

6.5 | SÆT LÅGET PÅ

(Se billedserie F)

1 | Stil gryden 1 på et fast underlag.

2 | Sæt låget 6 med kanten nedad på gryden 1 . Påsætningsmarkeringen 9 på låget og på håndtagets markering 4 skal sidde over for hinanden, ellers kan låget ikke sættes på. Pakringen 21 skal være sat ind i lågets kant!

3 | Hold håndtaget 3 på gryden 1 fast med venstre hånd.

4 | Drej låget 6 på håndtaget B til venstre med den højre hånd.

5 | Når begge håndtag 3 / 11 står nøjagtigt over hinanden, skubbes regulatoren præcis til positionen LUKKET/LOCK.

7 | BETJENING AF TRYKKOGEREN

7.1 | KONTROLLÉR SIKKERHEDSANORDNINGER

Tag låget 6 af som beskrevet i *afsnit 6.1.*

1 | Træk pakringen 21 forsigtigt ud af grydens kant, og læg den væk.

2 | Fjern lågets håndtag 11 som beskrevet i *afsnit 6.1.*

3| Kontrollér, om pakringen 21 og lågets indvendige kant er rene.

4| Kontrollér om...
- sikkerhedsslidsen 10 i lågets kant,
- trykreguleringsanordningen 15,
- trykindikatoren 16,
- håndtagsfrigørelsen 14,
- og sikkerhedsventilen 7 er rene og ikke tilstoppede.

→ Opblød og rengør skorper, fjern tilstopninger *(se afsnit 12.1 Rengøring).*

5| Kontrollér, om kuglen i sikkerhedsventilen 7 er synlig på lågets underside.
→ Ryst om nødvendigt låget 6, indtil kuglen igen er synlig.
→ Få delene udskiftet af WMF forhandleren/kundeservice i tilfælde af beskadigelse.

6| Test forsigtigt trykreguleringsanordningens 15 bevægelighed med et fingertryk.

7| Kontrollér, om alle pakninger er rene og ubeskadiget og sidder korrekt *(jf. billedserie J).*
→ Kontrollér, om kogesignaltætningen er placeret korrekt, og at den ikke er beskadiget.

7.2| ÅBNING AF LÅG

Til åbning af trykkogeren tages låget 6 af som beskrevet i *afsnit 6.1*.

7.3| FYLDNING AF TRYKKOGEREN

Læg fødevarerne med tilstrækkelig væske i gryden, brug om nødvendigt indsatser og et mellemstykke *(se afsnit 11.2).* Kød kan evt. forinden brunes i gryden, se afsnit 11.1.

7.4| LUKNING AF TRYKKOGEREN

1| Saml om nødvendigt låget som beskrevet i *afsnit 6.3*.

2| Sæt låget på, og luk det som beskrevet i *afsnit 6.3*.

7.5| TILBEREDNING AF FØDEVARER

I trykkogeren tilberedes fødevarerne under tryk. Grundet damptrykket i gryden opstår der højere temperaturer end ved „normal" tilberedning. Derved afkortes tilberedningstiderne med op til 70 %, hvilket medfører en betydelig energibesparelse. Grundet den korte tilberedningstid i damp bevares desuden aroma, smag og vitaminer i stort omfang.

TIP Energibevidste brugere slukker allerede for varmekilden inden tilberedningen er færdig, da den i gryden lagrede varme er tilstrækkelig til at afslutte tilberedningsprocessen.

FORSIGTIG

Forbrændingsfare grundet udstrømmende fødevarer

Varme fødevarer kan trænge ud gennem trykreguleringsanordningen, sikkerhedsventilen eller sikkerhedsslidsen på siden og medføre forbrændinger.
- Fyld maksimalt trykkogeren til 2/3 (se indvendig markering) af dens nominelle indhold.
- Fyld maksimalt trykkogeren til 1/2 af dens nominelle indhold, **når der tilberedes svulmende, grødagtige eller stærkt skummende retter**, som f. eks. supper, bælgfrugter, gryderetter, bouillon, indmad eller pasta.

OBS

Beskadigelse grundet for lidt eller manglende væske

Fare for overophedning og beskadigelse
- Opvarm aldrig trykkogeren uden væske eller på højeste trin uden opsyn.
- Brug kun trykkogeren med tilstrækkeligt væske (minimum 1/4 l vand).

8| TILBEREDNINGSTRIN TRYKKOGER

Tilberedningstider varierer
De samme fødevarer kan have forskellige tilberedningstider, da fødevarens mængde, form og beskaffenhed varierer.

8.1| TILBEREDNINGSTRIN 1

Skånetilberedningstrin til følsomme fødevarer som grøntsager, fisk eller kompot.

Ved dette tilberedningstrin tilberedes der særdeles skånsomt, aroma og næringsstoffer bevares i stort omfang. Ved tilberedningstrin 1 stiger trykindikatoren til 1. ring.

1| Kontrollér, om trykkogeren er rigtigt lukket.

2| Stil trykkogeren på komfuret.

3| Indstil komfuret på et **højt** trin.
→ Trykkogeren opvarmes.
a) Via sikkerhedsventilen 7, som samtidigt er opkogningsautomatik, undviger der luft så længe i opkogningsfasen, indtil ventilen lukker, og der opbygges tryk.
b) Først begynder stiften at stige, og derefter hele trykindikatoren 16. Stigningen kan reguleres tilsvarende ved hjælp af energitilførslen.
c) Stigningen af stiften i midten af trykindikatoren viser, at gryden nu ikke mere kan åbnes.

4| Så snart trykindikatoren 16 godt synligt viser den 1. ring, begynder tilberedningstiden.

5| Vær opmærksom på, at ringpositionen på trykindikatoren 16 er stabil.

6| Falder trykindikatoren 16 under den 1. ring, skal energitilførslen indstilles højere.
→ Derved forlænges tilberedningstiden lidt.

7| Stiger trykindikatoren 16 over den 1. ring, opstår der et for højt damptryk, som skal reguleres ved hjælp af energitilførslen.
a) Fjern trykkogeren fra komfuret.
b) Vent, indtil trykindikatoren er faldet til den 1. ring.
c) Stil trykkogeren tilbage på komfuret ved nedsat energitilførsel.

8| Når tilberedningstiden er færdig, tages trykkogeren af komfuret, og trykket udlignes *(se afsnit 9).*

9| Når trykket er udlignet, rystes trykkogeren og åbnes forsigtigt.

8.2| TILBEREDNINGSTRIN 2

Hurtigtilberedningstrin til alle andre fødevarer
Ved dette tilberedningstrin spares der meget tid og
energi. Ved tilberedningstrin 2 stiger trykindikatoren til 2. ring. For højt tryk reguleres automatisk.

1| Kontrollér, om trykkogeren er rigtigt lukket.

2| Stil trykkogeren på komfuret.

3| Indstil komfuret på højeste tilberedningstrin.
→ Trykkogeren opvarmes.
a) Via sikkerhedsventilen 7, som samtidigt er opkogningsautomatik, undviger der luft så længe i opkogningsfasen, indtil ventilen lukker hørbart, og der opbygges tryk.
b) Trykindikatoren 16 begynder at stige. Stigningen kan reguleres tilsvarende ved hjælp af energitilførslen.
c) Stigningen af stiften i midten af trykindikatoren viser, at gryden nu ikke mere kan åbnes.

→ Så snart trykindikatoren 16 godt synligt viser den 2. ring, begynder tilberedningstiden.

4| Vær opmærksom på, at ringpositionen på trykindikatoren 16 er stabil.

5| Falder trykindikatoren 16 under den 2. ring, skal energitilførslen indstilles højere på komfuret.
→ Derved forlænges tilberedningstiden lidt.

6| Stiger trykindikatoren 16 over den 2. ring, opstår der et for højt damptryk, som så undviger hørbart via trykreguleringsanordningen 15.
a) Fjern trykkogeren fra komfuret.
b) Vent, indtil trykindikatoren er faldet til den 2. ring.
c) Stil trykkogeren tilbage på komfuret ved nedsat energitilførsel.

7| Når tilberedningstiden er færdig, tages trykkogeren af komfuret, og trykket udlignes som beskrevet i afsnit 9.

8| Når trykket er udlignet, rystes trykkogeren og åbnes forsigtigt.

Tip Når kogedriftstrykket for tilberedningstrin 2 bliver overskredet, reagerer trykreguleringsanordningen hørbart, så energitilførslen skal reduceres.

9| UDLIGNING AF TRYK OG AFKØLING

Afdampning af gryden
Ved skummende eller svulmende fødevarer (f. eks. bælgfrugter, kødbouillon, korn) må trykket ikke udlignes med metode 2 eller 3. Således brister f. eks. pillekartofler, hvis de afdampes med disse metoder.

9.1| METODE 1 – UDNYTTELSE AF RESTVARME

1| Tag trykkogeren af komfuret.
→ Efter kort tid falder trykindikatoren.

2| Hvis trykindikatoren 16 inkl. stiften er helt forsvundet i lågets håndtag, skal regulatoren langsomt skubbes til ÅBEN/OPEN.

3| Den resterende damp undviger.

4| Når der ikke mere undviger damp, skal gryden rystes og åbnes.

9.2| METODE 2 – LANGSOM AFDAMPNING

(Afdampningsautomatik – se figur A)
1| Skub langsomt regulatoren trinvis mod ÅBEN/OPEN.

2| Alt efter regulatorens position undviger dampen langsomt eller hurtigt.

3| Når trykindikatoren inkl. stiften er helt forsvundet i lågets håndtag, skal gryden rystes og åbnes.

9.3| METODE 3 – UDEN UDSTRØMNING AF DAMP

1| Stil trykkogeren i vasken, og lad koldt vand løbe over låget.

2| Når trykindikatoren inkl. stiften er helt forsvundet i lågets håndtag, skal gryden rystes og åbnes.

FORSIGTIG

Forbrændingsfare ved hurtig trykudligning
Ved hurtig trykudligning ved hjælp af regulatoren 16 eller under rindende vand er der fare for forbrænding grundet varm damp eller fødevarer.
- Ryst trykkogeren inden åbning.
- Hold altid hænder, hoved og krop væk fra fareområdet – over låget 16 og sikkerhedsslidsen 10 på siden af lågets kant.

10| ÅBNING AF TRYKKOGEREN

EFTER TILBEREDNING

(Se billedserie E)

1| Udlign først trykket som beskrevet i *afsnit 9.* Resttryksikringen sørger for, at gryden kun kan åbnes, når trykket er helt væk, det vil sige, at stiften heller ikke må være synlig mere. Hvis stiften stadig er synlig, har resttryksikringen reageret.
→ Inden åbning skal trykket være udlignet.

2| Skub langsomt regulatoren mod ÅBEN/OPEN.

3| **Ryst** gryden.

4| Hold håndtaget [3] på gryden [1] fast med venstre hånd.

5| Tag fat om lågets håndtag B med højre hånd, og drej det til højre, indtil låget [6] frigøres.
→ Markeringen på låget [9] og markeringen på håndtaget [4] skal stå over for hinanden.

6| Ved åbning vippes lågets håndtag [11] med låg [6] lidt nedad, således at den resterende damp strømmer væk fremad.

7| Tag låget [6] af.

11| ANVENDELSES- OG TILBEREDNINGSMÅDER

11.1| TILBEREDNING MED INDSATSER OG MELLEMSTYKKE

I trykkogeren kan der – afhængig af trykkogerens højde – tilberedes flere retter samtidigt. Derved bliver de enkelte fødevarer stablet adskilt via indsatser. Skal der f. eks. tilberedes kød på grydebunden, stilles der et mellemstykke på bunden, således at den første indsats befinder sig over kødet.

Henvisning Tilbehør
Indsatser og mellemstykker kan bestilles som tilbehør hos WMF forhandlere/kundeservice. Til grøntsager bruges uperforerede og til kartofler perforerede indsatser. Retten med den længste tilberedningstid hældes først i gryden uden indsats.

1| For at tilberede retter med forskellige tilberedningstider skal gryden ind imellem åbnes. Derved undviger der damp. Fyld derfor lidt mere end den nødvendige mængde væske i gryden, og genopfyld om nødvendigt.

Eksempler
→ Steg (20 min) – grydebund
→ Kartofler (8 min) – perforeret indsats
→ Grøntsager (8 min) – uperforeret indsats

2| Steg først stegen i 12 min.

3| Åbn gryden som beskrevet i *afsnit 6.1*.

4| Stil kartoflerne i den perforerede indsats på et mellemstykke over stegen, og stil grøntsagerne i en uperforerede indsats derover.

5| Luk gryden som beskrevet i *afsnit 6.3*, og forsæt tilberedningen i yderligere 8 min.

TIP Adskiller tilberedningstiderne sig ikke væsentligt, kan alle indsatser stilles i gryden samtidigt.

11.2| STEGNING

Inden tilberedning kan fødevarer (f. eks. løg, kødstykker o. l.) brunes i trykkogeren som i en almindelig gryde.

1| Tag låget af [6] som beskrevet i *afsnit 6.1*, og brun fødevarerne.

2| Til færdig tilberedning...
a) løsnes skyen,
b) tilsættes den nødvendige væskemængde (mindst 1/4 l),
c) tilsættes evt. yderligere fødevarer – med eller uden indsatser.

3| Sæt låget på, og luk det som beskrevet i afsnit 6.3.

4| Tilfør varme, indtil det ønskede tilberedningstrin er nået.

11.3| BRUG AF DYBFROSNE FØDEVARER

1| Tilsæt min. væskemængde (1/4 l vand).

2| Kom de dybfrosne fødevarer i gryden.

3| Kød, der skal brunes, skal tøs lidt op.

4| Kom grøntsager direkte fra emballagen i en uperforeret indsats.
→ Tilberedningstiderne øges for dybfrosne fødevarer.

11.4| TILBEREDNING AF KORN OG BÆLGFRUGTER

Ved tilberedning i en trykkoger skal korn og bælgfrugter ikke lægges i blød.
→ Tilberedningstiderne forlænges med ca.den halve tid.
→ Vær opmærksom på, at gryden kun må fyldes halvt.

1| Fyld 1/4 l min. væskemængde i gryden, og tilsæt yderligere min. 2 dele væske pr. 1 del korn/bælgfrugter.

2| Sluk for energitilførslen til gryden kort før slutningen af tilberedningstiden, og udnyt kogepladens restvarme til færdig tilberedning.

11.5| STERILISERING

1| Sutteflasker, henkogningsglas osv. kan steriliseres, anbring dertil delene med åbningen nedad i en perforeret indsats.

2| Tilsæt 1/4 l vand.

3| Sterilisér 20 minutter på tilberedningstrin 2.

4| Lad afkøle langsomt (afdampningsmetode 1).

11.6| HENKOGNING

1| Forbered fødevarerne som sædvanligt, og hæld dem i henkogningsglas.

2| Hæld 1/4 l vand i gryden.

3| Anbring henkogningsglassene i en perforeret indsats.

4| Henkog henkogningsglas med 1 l indhold i 6,5 l hhv. 8,5 l trykkoger, mindre henkogningsglas i 4,5 l trykkoger.

5| Tilbered grøntsager/kød på tilberedningstrin 2 i ca. 20 min, stenfrugter på tilberedningstrin 1 i ca. 5 min. og kernefrugter i ca. 10 min.

6| Til afdampning skal gryden afkøle langsomt (afdampningsmetode 1), da saften ved de andre metoder ellers trykkes ud af henkogningsglassene.

12| RENGØRING, VEDLIGEHOLDELSE OG OPBEVARING

12.1| RENGØRING

Brug varmt vand og et almindeligt opvaskemiddel til rengøring.
→ Brug ingen sandholdige, skurende rengøringsmidler, ståluld eller de hårde sider på svampe.

1| Tag lågets håndtag [11] af som beskrevet i *afsnit 6.1*, og rengør det kun under rindende vand (*se billedserie G*).

2| Tag pakringen 21 ud af låget 6, og vask den med hånden.

3| Sæt mindre vedhæftende spiserester i blød, kog stærkt vedhæftende spiserester i trykkogeren op med lidt vand.

4| Rengør ventiler ved tilsmudsning hhv. tilstopning med en fugtig vatpind.
→ Benyt ingen skarpe eller spidse genstande.

5| Gryde, indsatser og mellemstykke kan rengøres i opvaskemaskinen.
→ Dette kan medføre farveforandringer af overfladerne. Funktionen påvirkes ikke af dette.
→ Vi anbefaler alligevel manuel rengøring.

6| Ved kalkbelægninger skal trykkogeren koges med eddikevand.

7| Tør kogegrejet godt af efter rengøring.

12.2| OPBEVARING

Opbevar den rengjorte og aftørrede trykkoger på et rent, tørt og beskyttet sted.

1| Tag låget 6 af som beskrevet i *afsnit 6.1*

2| Træk pakringen 21 forsigtigt ud af grydekanten, og opbevar den separat.

3| Fjern lågets håndtag 11 som beskrevet i *afsnit 6.1*, og læg det i gryden 1 hhv. låget 6.

4| Læg låget 6 omvendt i gryden 1.

12.3| VEDLIGEHOLDELSE / UDSKIFTNING AF SLIDDELE

Opbevar den rengjorte og aftørrede trykkoger på et rent, tørt og beskyttet sted.

- Få kun en WMF forhandler/kundeservice til at udskifte side- og grydehåndtaget.
- Kontrollér sliddele regelmæssigt, og udskift dem om nødvendigt med originale reservedele.
- Ved beskadigelse, hærdning, misfarvning eller ikke korrekt placering af pakring og kogesignaltætning skal disse omgående udskiftes med originale reservedele.

12.4| UDSKIFTNING AF PAKRING

Opbevar den rengjorte og aftørrede trykkoger på et rent, tørt og beskyttet sted.

1| Tag låget 6 af som beskrevet i *afsnit 6.1*

2| Vend låget 6 om.

3| Træk den defekte pakring 21 ud af grydekanten, og smid den væk.

4| Læg en ny, original pakring 21 ind i grydekanten, og tryk den forsigtigt ind under denne.
→ Pakringen 21 skal ligge komplet under grydens buede kant.

12.5| UDSKIFTNING AF KOGESIGNALTÆTNINGEN

Opbevar den rengjorte og aftørrede trykkoger på et rent, tørt og beskyttet sted.

1| Tag om nødvendigt låget 6 af som beskrevet i *afsnit 6.1*.

2| Adskil låget (*se billedserie G*), vend låget 6 for at gøre dette.

3| Hold låget 6 fast, og tryk håndtagsfrigørelsen 14 i retning af håndtagets ende.

4| Tag lågets håndtag 11 af.

5| Træk kogesignaltætningen 18 af lågets håndtag 11, og smid den væk (se figur J).

12.6| UDSKIFTNING AF SIKKERHEDSVENTIL

1| Tag låget 6 af som beskrevet i afsnit 6.1.

2| Vend låget 6 om.

3| Løsn den defekte sikkerhedsventil 7 ud af grydens låg 6, og smid den væk.

4| Skub forsigtigt den nye sikkerhedsventil 7 igennem åbningen ved at udøve lidt tryk og lette drejende bevægelser fra indersiden. Sikkerhedsventilen må ikke beskadiges, når du udskifter den.

TIP For at lette isætning af sikkerhedsventilen, kan man smøre sikkerhedsventilens hoved med en smule madolie for at forbedre glideevnen.

13| FEJLFINDING

FJERN PRINCIPIELT TRYKKOGEREN FRA KOMFURET VED FEJL.
ÅBN ALDRIG TRYKKOGEREN MED VOLD!

Fejl	Mulig årsag	Løsning
For lang opkognings-tid eller trykindikatoren inkl. stiften stiger ikke	Kogepladens diameter uegnet	Vælg en kogeplade, som passer til grydediameteren
	Tilberedningstrin uegnet	Stil på højeste tilberedningstrin
	a) Låget er ikke sat korrekt på. b) Kogesignaltætningen mangler. c) Låget er ikke samlet korrekt	1. Gør gryden helt trykfri som beskrevet i *afsnit 9*, og åbn den. 2. Kontroller, om pakring 21 / kogesignaltætning 18 (se figur J) er placeret korrekt. 3. Kontrollér, om låget 6 sidder / er samlet korrekt. 4. Luk trykkogeren som beskrevet i *afsnit 6.3*.
	Kuglen i sikkerhedsventil/opkogningsautomatik sidder ikke rigtigt	1. Gør gryden helt trykfri som beskrevet i *afsnit 9*, og åbn den. 2. Fjern lågets håndtag 11 som beskrevet i *afsnit 6.1*. 3. Kontrollér, om metalkuglen sidder korrekt i sikkerhedsventilen 7, og rengør den ved behov. 4. Luk trykkogeren som beskrevet i *afsnit 6.3*.
	Der mangler væske	1. Gør gryden helt trykfri som beskrevet i *afsnit 9*, og åbn den. 2. Fyld vand på (min. 1/4 l). 3. Luk trykkogeren som beskrevet i *afsnit 6.3*.
Der strømmer damp ud af låget	Pakring og/eller grydekant er ikke rene	1. Gør gryden helt trykfri som beskrevet i *afsnit 9*, og åbn den. 2. Rengør pakring 21 og grydekant. 3. Luk gryden som beskrevet i *afsnit 6.3*.
	Regulatoren står ikke på LUKKET/LOCKED	Stil regulatoren på LUKKET/LOCKED
	Pakring beskadiget eller hård (grundet slid)	Udskift pakring 21 med en original WMF pakring
	Kogesignaltætning sidder ikke korrekt eller er beskadiget	Korrigér kogesignaltætningens placering 18, eller udskift den med en original WMF reservedel.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Der strømmer konstant damp ud af sikkerhedsventilen / opkogningsautomatikken (gælder ikke for opkogningsfasen)	Kuglen sidder ikke rigtigt i sikkerhedsventilen	4. Gør gryden helt trykfri som beskrevet i *afsnit 9*, og åbn den. 5. Fjern lågets håndtag 11 som beskrevet i *afsnit 6.1*. 6. Kontrollér sikkerhedsventil 7 hhv. metalkuglens placering i låget. 7. Luk gryden som beskrevet i *afsnit 6.3*.

14 | TIPS OG TRICKS OM TILBEREDNING

- Smør pakringen med lidt madolie eller fedt for at gøre åbning og lukning nemmere.
- Tilberedningstiden begynder, så snart den foreskrevne ring bliver synlig på trykindikatoren.
- De angivne tilberedningstider er vejledende værdier; vælg hellere kortere tilberedningstider, da man altid kan tilberede længere.
- Ved de angivne tilberedningstider for grøntsager fås sprøde fødevarer.
- Ved den første ring er tilberedningstemperaturen 106 °C (særligt egnet til grøntsager og fisk); ved 2. ring 115 °C (særligt egnet til kød).

Opskrifter findes på www.wmf.com!

15| TABEL OVER TILBEREDNINGTID HURTIG TILBEREDNING

Fødevare	Tid	Henvisninger
SVIN OG KALV TILBEREDNING VED 1. RING; MIN. FYLDEMÆNGDE 1/4 L VÆSKE; SPECIEL INDSATS IKKE NØDVENDIG		
Svinesmåkød	5 – 7 min.	–
Svinegullasch	10 – 15 min.	–
Flæskesteg	20 – 25 min.	Tilberedningstid afhængig af størrelse og form
Kalvesmåkød	5 – 7 min.	–
Kalvegullasch	10 – 15 min.	–
Kalveskank	25 – 30 min.	–
Kalvetunge	15 – 20 min.	Tildæk med vand
Kalvesteg	20 – 25 min.	Tilberedningstid afhængig af størrelse og form
OKSE TILBEREDNING VED 2. RING; MIN. FYLDEMÆNGDE 1/4 L VÆSKE; TIL OKSETUNGE SKAL EN PERFORERET INDSATS BRUGES		
Forloren hare	10 – 15 min.	–
Sursteg	30 – 35 min.	–
Oksetunge	45 – 60 min.	–
Småkød	6 – 8 min.	–
Gullasch	15 – 20 min.	–
Benløse fugle	15 – 20 min.	–
Oksesteg	35 – 45 min.	Tilberedningstid afhængig af størrelse og form
FJERKRÆ TILBEREDNING VED 2. RING; MIN. FYLDEMÆNGDE 1/4 L VÆSKE; TIL EN SUPPEHØNE SKAL EN PERFORERET INDSATS BRUGES		
Suppehøne	20 – 25 min.	maks. 1/2 fyldmængde
Hønsedele	6 – 8 min.	–
Kalkunlår	25 – 30 min.	Afhængigt af lårenes tykkelse
Kalkunragout	6 – 10 min.	Kalkun er identisk
Kalkunschnitzel	2 – 3 min.	–

Fødevare	Tid	Henvisninger
VILDT TILBEREDNING VED 2. RING; MIN. FYLDEMÆNGDE 1/4 L VÆSKE; SPECIEL INDSATS IKKE NØDVENDIG		
Haresteg	15 – 20 min.	–
Hareryg	10 – 12 min.	–
Dyresteg	25 – 30 min.	–
Dyregullasch	15 – 20 min.	–
LAM TILBEREDNING VED 2. RING; MIN. FYLDEMÆNGDE 1/4 L VÆSKE; SPECIEL INDSATS IKKE NØDVENDIG		
Lammeragout	20 – 25 min.	Fårekød har længere tilberedningstider
Lammesteg	25 – 30 min.	Tilberedningstid afhængig af størrelse og form
FISK TILBEREDNING VED 1. RING; MIN. FYLDEMÆNGDE 1/4 L VÆSKE; VED RAGOUT OG GULLASCH ER EN SPECIEL INDSATS IKKE NØDVENDIG, ELLERS BRUGES EN UPERFORERET INDSATS		
Fiskefileter	2 – 3 min.	Dampkogt i egen saft
Hele fisk	3 – 4 min.	Dampkogt i egen saft
Ragout eller gullasch	3 – 4 min.	–
SUPPER TILBEREDNING VED 2. RING; 1/4 L VÆSKE TIL MAKS. 1/2 GRYDEINDHOLD; INDSATS IKKE NØDVENDIG		
Ærte-, linsesuppe	12 – 15 min.	Opblødte bælgfrugter
Kødbouillon	25 – 30 min.	Gælder for alle kødtyper
Grøntsagssuppe	5 – 8 min.	–
Gullaschsuppe	10 – 15 min.	–
Hønsesuppe	20 – 25 min.	Tilberedningstid er afhængig af størrelse
Kartoffelsuppe	5 – 6 min.	–
Oksehalesuppe	35 min.	–

Fødevare	Tid	Henvisninger

GRØNSAGER
TILBEREDNING VED 1. RING; MIN. 1/4 L VÆSKE;
VED SURKÅL OG RØDBEDER ER EN INDSATS IKKE NØDVENDIG,
VED ALLE ANDRE RETTER DEN PERFOREREDE INDSATS; FRA BØNNER TILBEREDES VED 2. RING

Auberginer, agurker og tomater	2 – 3 min.	Dampkogte grøntsager udvandes ikke så hurtigt
Blomkål, paprika, porrer	3 – 5 min.	–
Ærter, selleri, kålrabi	4 – 6 min.	–
Fenikkel, gulerødder, savojkål	5 – 8 min.	–
Bønner, grønkål, rødkål	7 – 10 min.	2. ring
Surkål	10 – 15 min.	2. ring
Rødbeder	15 – 25 min.	2. ring
Kogte kartofler	6 – 8 min.	2. ring
Kartofler med skræl	6 – 10 min.	2. ring, pillekartofler brister, hvis de afdampes for hurtigt

BÆLGFRUGTER
TILBEREDNING VED 2. RING; 1/4 L VÆSKE TIL MAKS. 1/2 GRYDEINDHOLD;
TIL 1 DEL KORN BRUGES 2 DELE VAND; IKKE OPBLØDT KORN TILBEREDES 20 – 30 MIN. LÆNGERE;
GRØDRIS TILBEREDES VED 1. RING

Ærter, bønner, linser	10 – 15 min.	Tykke bønner skal tilberedes 10 min. længere
Boghvede, hirse	7 – 10 min.	Tilberedningstid for opblødt korn
Majs, ris, grønspelt	6 – 15 min.	Tilberedningstid for opblødt korn
Grødris	20 – 25 min.	Tilberedning ved 1. ring
Langkornet ris	6 – 8 min.	–
Fuldkornsris	12 – 15 min.	–
Hvede, rug	10 – 15 min.	Tilberedningstid for opblødt korn

FRUGT
TILBEREDNING VED 1. RING; MIN. 1/4 L VÆSKE

Kirsebær, blommer	2 – 5 min.	Perforeret indsats anbefales
Æbler, pærer	2 – 5 min.	Perforeret indsats anbefales

EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

1	Δομή συσκευής	201
2	Σημαντικές συμβουλές αναφορικά με την ασφάλεια	201
3	Τεχνικά δεδομένα και υποδείξεις	206
4	Αποσυσκευασία της χύτρας ταχύτητας	207
5	Χρήση στοιχείων ασφαλείας	208
6	Θέση σε λειτουργία χύτρας ταχύτητας	208
7	Χρήση της χύτρας ταχύτητας	210
8	Βαθμίδες βρασμού χύτρας ταχύτητας	211
9	Μείωση πίεσης και ψύξη	212
10	Άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας	213
11	Τρόποι χρήσης και παρασκευής	214
12	Καθαρισμός, συντήρηση και φύλαξη	215
13	Βοήθεια σε περίπτωση βλάβης	217
14	Συμβουλές και λύσεις σχετικά με το μαγείρεμα	218
15	Πίνακες χρόνων μαγειρέματος για γρήγορο μαγείρεμα	219

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

Συγχαρητήρια για το νέο σας προϊόν WMF και ευχαριστούμε τια την εμπιστοσύνη σας! Με την εμπειρία και την τεχνογνωσία που διαθέτουμε πάνω από 160 χρόνια, αναπτύσσουμε και κατασκευάζουμε τα υψηλής ποιότητας και εξαιρετικά λειτουργικά προϊόντα μας με μεγάλη προσοχή στη λεπτομέρεια και υψηλά πρότυπα σχεδιασμού. Χαιρόμαστε που επιλέξατε μια χύτρα ταχύτητας WMF. Διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες ασφαλείας και τηρήστε τις σε καθημερινή χρήση. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την WMF, τα προϊόντα μας και τις δράσεις μας για εσάς μπορείτε να βρείτε επίσης στη διεύθυνση auf www.wmf.com.

1| ΔΟΜΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1 Χύτρα
2 πλευρική λαβή
3 μακρουλή λαβή
4 σήμανση μακρουλής λαβής
5 ασφάλεια κλεισίματος της μακρουλής λαβής
6 καπάκι
7 βαλβίδα ασφάλειας
8 στήριγμα
9 σήμανση τοποθέτησης καπακιού
10 σχισμή ασφαλείας
11 αφαιρούμενη λαβή του καπακιού
12 περιστρεφόμενο κουμπί
13 ασφάλεια κλεισίματος στη λαβή καπακιού
14 ξεκλείδωμα καπακιού
15 σύστημα ρύθμισης πίεσης
16 ένδειξη πίεσης
17 σχισμή συγκράτησης
18 στεγανοποίηση ένδειξης βρασμού
19 σύστημα ανοίγματος ασφαλείας
20 στεγανοποιητικό χείλος λαβής καπακιού
21 στεγανοποιητικός δακτύλιος
22 σήμα ανοίγματος

2| ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΝΑΦΟΡΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης οι σημαντικές υποδείξεις χαρακτηρίζονται από εικονοσύμβολα και προειδοποιητικές λέξεις.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, που μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς (π.χ. εγκαύματα από ατμό ή καυτές επιφάνειες).

ΠΡΟΣΟΧΗ υποδεικνύει μια πιθανή επικίνδυνη κατάσταση, που μπορεί να οδηγήσει σε αμελητέους ή ελαφρούς τραυματισμούς.

ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ υποδεικνύει μια κατάσταση, που μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ παρέχει πρόσθετες πληροφορίες για τον ασφαλή χειρισμό της χύτρας ταχύτητας.

Σύμβολα Να προσέχετε και να ακολουθείτε τις υποδείξεις.

2.1| ΠΡΟΟΡΙΖΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Η χύτρα ταχύτητας είναι κατάλληλη αποκλειστικά...
- για τους τύπους κουζίνας, που αναφέρονται στις οδηγίες αυτές,
- για το βράσιμο και σιγοψήσιμο τροφίμων (χωρίς και με ένθετα / γεφυράκια),
- για τη συντήρηση κανονικών – για ένα νοικοκυριό – ποσοτήτων τροφίμων σε βάζα συντήρησης (με διάτρητο ένθετο),
- για την αποχύμωση μικρών ποσοτήτων φρούτων (με ένθετο),
- για την αποστείρωση μπιμπερό, βάζων συντήρησης, κτλ.(με διάτρητο ένθετο).

Η χύτρα ταχύτητας δεν είναι κατάλληλη...
- για τη χρήση σε καυτό φούρνο ή φούρνο μικροκυμάτων,
- για το τηγάνισμα τροφίμων σε λάδι,

- για την αποστείρωση στον ιατρικό τομέα,
- για τύπους κουζίνας που δεν αναφέρονται στις οδηγίες ή για ανοικτή φωτιά,
- για εστίες μαγειρέματος κατασκήνωσης

Οδηγίες χρήσης
- πρέπει να αντιμετωπίζονται με προσοχή,
- πρέπει να διατηρούνται κοντά στη χύτρα ταχύτητας,
- πρέπει να δίνονται σε άλλους χρήστες και να διαβάζονται από αυτούς.

Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης αυτές, για να τις συμβουλευτείτε ενδεχομένως αργότερα. Διαβάστε προσεκτικά τις υποδείξεις αυτές πριν από τη χρήση. Η χύτρα ταχύτητας επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο, αν οι υποδείξεις ασφαλείας έχουν διαβαστεί και κατανοηθεί. Η μη τήρηση των υποδείξεων αυτών μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές και εγκαύματα κατά τη χρήση της χύτρας ταχύτητας.

2.2 | ΓΕΝΙΚΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ

WARNUNG

Χρήση μόνο από άτομα, που έχουν εξοικειωθεί με τον χειρισμό

Η χύτρα ταχύτητας επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο από άτομα, που έχουν εξοικειωθεί πρωτύτερα με τις οδηγίες χρήσης και έχουν διαβάσει τις υποδείξεις ασφαλείας.
- Να μη δίνετε τη χύτρα ταχύτητας σε άτομα, που δεν είναι εξοικειωμένα με αυτήν.
- Να μην επιτρέπεται σε παιδιά να παίζουν και να χρησιμοποιούν την χύτρα ταχύτητας.

Μην μεταβάλλετε τη χύτρα ταχύτητας / τα συστήματα ασφαλείας

Τα συστήματα ασφαλείας αποτρέπουν επικίνδυνες καταστάσεις. Λειτουργούν μόνο, αν δεν μεταβληθούν και αν η χύτρα ταιριάζει με το καπάκι.
- Να μη μεταβάλλετε τη χύτρα ταχύτητας και τα συστήματα ασφαλείας της και να μην προβαίνετε σε επεμβάσεις σε αυτά.
- Να χρησιμοποιείτε το καπάκι του Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 6 μόνο μαζί με την αντίστοιχη χύτρα Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 1 και αντίστροφα. Να μη χρησιμοποιείτε άλλο καπάκι ή χύτρα.

Να κρατάτε μακριά τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα.

Μην επιτρέπετε σε παιδιά και κατοικίδια ζώα να πλησιάζουν την χύτρα ταχύτητας κατά τη χρήση της, διότι είναι βαριά, αναπτύσσει υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να εξέλθει ατμός.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Προβλέψιμη εσφαλμένη χρήση

Για να αποφύγετε την εσφαλμένη χρήση, τις ζημιές και τα εγκαύματα, που μπορεί να συνεπάγεται αυτή, η χύτρα ταχύτητας δεν πρέπει...
- να χρησιμοποιείται σε καυτό φούρνο ή φούρνο μικροκυμάτων,
- να χρησιμοποιείται για το τηγάνισμα τροφίμων σε λάδι,
- να χρησιμοποιείται για την αποστείρωση στον ιατρικό τομέα,
- να χρησιμοποιείται με κουζίνες που δεν αναφέρονται στις οδηγίες ή με ανοικτή φωτιά.

Να μην αφήνετε τις λαβές της χύτρας να βρίσκονται πάνω από καυτά μάτια κουζίνας

- Αν οι λαβές 2 / 3 / 11 βρίσκονται πάνω από καυτά μάτια κουζίνας ή τις φλόγες μιας κουζίνας αερίου, μπορεί να θερμανθούν πολύ και να προκαλέσουν εγκαύματα, αν αγγιχτούν.

Να ελέγχετε τα φθειρόμενα εξαρτήματα τακτικά και να τα αντικαθιστάτε

Σε περίπτωση ορατών αποχρωματισμών, ρωγμών, σκλήρυνσης, βλάβης ή κακής εφαρμογής, να αντικαθιστάτε τα φθειρόμενα εξαρτήματα (στεγανοποίησης ένδειξης βρασμού 18, στεγανοποιητικός δακτύλιος 21) με γνήσια ανταλλακτικά.
- Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος 21 πρέπει να εφαρμόζει στο χείλος του καπακιού.
- Να αντικαθιστάτε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο 21 μετά από περ.400 μαγειρέματα και το αργότερο μετά από 2 χρόνια.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά WMF.

2.3| ΠΡΩΤΗ ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία η χύτρα ταχύτητας πρέπει να χρησιμοποιηθεί για τουλάχιστον 5 λεπτά αποκλειστικά με νερό (προσέξτε τις αναφερόμενες ποσότητες) στη 2η θέση μαγειρέματος. Αυτό πρέπει να ληφθεί ρητά υπόψη και για κάθε έλεγχο προϊόντος.

2.4| ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από ελαττωματικά / απουσιάζοντα ή λάθος τοποθετημένα εξαρτήματα

Πριν από κάθε χρήση να ελέγχετε, αν υπάρχουν όλα τα εξαρτήματα, αν είναι σε καλή κατάσταση λειτουργίας και αν έχουν τοποθετηθεί / ασφαλιστεί σωστά. Σε περίπτωση απουσίας, ελαττωματικών, παραμορφωμένων ή λάθος τοποθετημένων εξαρτημάτων υφίσταται κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από καυτές επιφάνειες και εξερχόμενο ατμό.

- Να ελέγχετε το καπάκι 6 για σωστή συναρμολόγηση / σωστή τοποθέτηση.
- Τοποθετήστε τα εξαρτήματα (π.χ. στεγανοποίησης ένδειξης βρασμού 18, στεγανοποιητικό δακτύλιο 21) που λείπουν.
- Σε περίπτωση ελαττωματικών, παραμορφωμένων, αποχρωματισμένων ή σπασμένων εξαρτημάτων, να μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας και να επικοινωνείτε με τον εξουσιοδοτημένο έμπορο / το σέρβις της WMF.
- Αν η λειτουργία των εξαρτημάτων δεν αντιστοιχεί στην περιγραφή στις οδηγίες χρήσης, να μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας και να επικοινωνείτε με τον εξουσιοδοτημένο έμπορο / το σέρβις της WMF.
- Να ελέγχετε, αν η χύτρα ταχύτητας έχει κλείσει ασφαλώς.

Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων λόγω μη λειτουργικών συστημάτων ασφαλείας

Πριν από κάθε χρήση να ελέγχετε τα συστήματα ασφαλείας ως προς τη λειτουργία τους, για βλάβες, ρύπους και βουλώματα. Ειδάλλως υφίσταται κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από καυτές επιφάνειες και εξερχόμενο ατμό.

- Να ελέγχετε τη σωστή εφαρμογή της στεγανοποίησης ένδειξης βρασμού 18. Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος 21 πρέπει να εφαρμόζει στο χείλος του καπακιού.
- Σε περίπτωση ελαττωματικών, παραμορφωμένων, αποχρωματισμένων ή σπασμένων εξαρτημάτων, να μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας και να επικοινωνείτε με τον εξουσιοδοτημένο έμπορο / το σέρβις της WMF.
- Να εξαλείφετε ρύπους / βουλώματα.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από ελλιπή καθαρισμό

Πριν από κάθε χρήση να ελέγχετε τις βαλβίδες / τα συστήματα ασφαλείας και την ένδειξη πίεσης για ρύπους / βουλώματα, ειδάλλως μπορεί να εξέλθει ανεξέλεγκτα ατμός. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα.

- Να ελέγχετε τα συστήματα ασφαλείας και την ένδειξη πίεσης 16 και να τα καθαρίζετε, αν απαιτείται.

Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από λάθος συναρμολογημένο καπάκι

Το καπάκι επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο, αν οι υποδείξεις ασφαλείας έχουν διαβαστεί και κατανοηθεί. Η συναρμολόγηση πρέπει να πραγματοποιείται μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται.

- Να τηρείτε επακριβώς τις οδηγίες.
- Να ελέγχετε τη σωστή εφαρμογή.

2.5| ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμοί από υψηλή πίεση

Κατά το μαγείρεμα αναπτύσσεται υψηλή πίεση στη χύτρα. Αν η πίεση αυτή απελευθερωθεί, μπορεί να προκληθούν σοβαρά εγκαύματα και τραυματισμοί.

- Να ελέγχετε πάντα, αν η χύτρα ταχύτητας έχει κλείσει ασφαλώς.

- Μην ανοίγετε τη χύτρα ταχύτητας ποτέ με τη βία. Η χύτρα μπορεί να ανοιχθεί εύκολα μόνο, όταν δεν βρίσκεται πια υπό πίεση.
- Να κινείτε τη χύτρα ταχύτητας με προσοχή, όταν αυτή βρίσκεται υπό πίεση.
- Μην αφήνετε τη χύτρα ταχύτητας ποτέ χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από καυτό ατμό

Αν δεν αναπτυχθεί πίεση στην χύτρα ταχύτητας, αλλά αντί αυτού εξέρχεται ατμός, υφίσταται κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων στα χέρια και το πρόσωπο από καυτές επιφάνειες και εξερχόμενο ατμό.

- Σβήστε αμέσως το μάτι, αφήστε τη χύτρα να κρυώσει και ελέγξτε την.

Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από εξερχόμενο ατμό

Κατά το μαγείρεμα εξέρχεται σποραδικά ατμός από το καπάκι 6 .

- Να μη βάζετε ποτέ τα χέρια στον ατμό.
- Να κρατάτε τα χέρια, το κεφάλι και το σώμα πάντα εκτός της περιοχής κινδύνου – πάνω από το καπάκι 6 και την πλευρική σχισμή ασφαλείας 10 στο χείλος του καπακιού.
- Μην αφήνετε τη χύτρα ταχύτητας ποτέ χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.
- Να κρατάτε μακριά τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα.
- Ευθυγραμμίζετε πάντα τη χύτρα ταχύτητας, ώστε να μην διαφεύγει ατμός προς τους ανθρώπους που βρίσκονται στον χώρο. Δίνετε ιδιαίτερη προσοχή στις «ανοιχτές κουζίνες».

Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων κατά τη γρήγορη εξαγωγή ατμού

Κατά τη γρήγορη εξαγωγή ατμού με την επιστροφή του περιστρεφόμενου κουμπιού 12 ή κάτω από το τρεχούμενο νερό υφίσταται πάντα κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από καυτό ατμό ή από τα είδη προς μαγείρεμα.

- Ανακινήστε τη χύτρα ταχύτητας πριν την ανοίξετε.
- Το βύθισμα της χύτρας ταχύτητας σε κρύο νερό απαγορεύεται.
- Να κρατάτε τα χέρια, το κεφάλι και το σώμα πάντα εκτός της περιοχής κινδύνου πάνω από το καπάκι 6 και την πλευρική σχισμή ασφαλείας 10 στο χείλος του καπακιού.

Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από τη δημιουργία φυσαλίδων (καθυστέρηση βρασμού)

Κατά το άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας αφού έχει κρυώσει, τα καυτό φαγητό μπορεί να δημιουργήσει φυσαλίδες ατμού που μπορεί να εξέλθουν απότομα. Στην περίπτωση κρέατος με πέτσα μπορεί κατά το τρύπημα να εξέλθει απότομα υγρό. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή ζεματισμούς.

- Πριν από κάθε άνοιγμα να ανακινείτε τη χύτρα ταχύτητας.
- Να μην τρυπάτε αμέσως το καυτό κρέας, που μαγειρεύτηκε με την πέτσα (π.χ. γλώσσα βοδιού), αλλά να το αφήνετε πρώτα να κρυώσει.

Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από εξερχόμενο φαγητό

Στην περίπτωση παραγεμισμένης χύτρας ταχύτητας μπορεί να εξέλθουν καυτά φαγητά από τη βαλβίδα ασφαλείας 7, το σύστημα ρύθμισης πίεσης 15 ή την πλευρική σχισμή ασφαλείας 10 και να προκαλέσουν εγκαύματα.

- Να μην παραγεμίζετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας.
- Να γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας το πολύ μέχρι τα 2/3 του ονομαστικού της περιεχομένου.
- Να γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας το πολύ μέχρι το 1/2 του ονομαστικού της περιεχομένου, όταν βράζετε φαγητά που φουσκώνουν ή αφρίζουν πολύ ή είναι παχύρρευστα, όπως π.χ. σούπες, όσπρια, μαγειρευτά φαγητά, ζωμούς, εντόσθια ή ζυμαρικά.
- Βράστε τα φαγητά πρώτα προκαταρκτικά με ανοικτή χύτρα, ανακατέψτε τα και ξαφρίστε τα, αν απαιτείται.

Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων στην καυτή χύτρα / το καπάκι

Κατά το μαγείρεμα η χύτρα ταχύτητας αναπτύσσει πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Στην περίπτωση κουζινών αερίου, οι λαβές μπορούν να θερμανθούν πολύ από την ανοικτή φωτιά. Αν υπάρξει επαφή υφίσταται κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων.

- Να μην αγγίζετε ποτέ τις καυτές εξωτερικές επιφάνειες της χύτρας ταχύτητας.
- Να πιάνετε την χύτρα 1 / το καπάκι 6 μόνο από τις πλαστικές λαβές.
- Να φοράτε γάντια ή προστασία χεριών (π.χ. πιάστρα).
- Τα καυτά ένθετα και τα γεφυράκια να αφαιρούνται μόνο με βοηθήματα, π.χ. πιάστρα.
- Η καυτή χύτρα ταχύτητας να αποτίθεται επάνω σε θερμανθεκτικό υπόθεμα.

ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ

Πρόκληση βλαβών από έλλειψη υγρού – μερική ή ολική

Να μη θερμαίνετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας χωρίς υγρό ή επίβλεψη στην ύψιστη βαθμίδα θερμοκρασίας, ειδάλλως υφίσταται κίνδυνος υπερθέρμανσης και πρόκλησης βλάβης.

- Να χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας μόνο με επαρκές υγρό (τουλάχιστον 1/4 λίτρο νερό, ζωμός, σάλτσα, κτλ.).
- Στην περίπτωση παχύρρευστων φαγητών να φροντίζετε για επαρκές υγρό.
- Στην περίπτωση μερικής ή ολικής έλλειψης υγρού, να σβήνετε αμέσως την κουζίνα και να μην κινείτε τη χύτρα ταχύτητας, μέχρι να κρυώσει.
- Μην αφήνετε τη χύτρα ταχύτητας ποτέ χωρίς επίβλεψη.

2.6 | ΣΩΣΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίζετε τη χύτρα ταχύτητας έπειτα από κάθε χρήση!

ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από πρόκληση βλαβών κατά τον καθαρισμό

Να μη χρησιμοποιείτε βούρτσες, σκληρά καθαριστικά και χημικές ουσίες για τον καθαρισμό των συστημάτων ασφαλείας, διότι υφίσταται κίνδυνος να υποστούν βλάβες και να παρουσιαστεί κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από εξερχόμενο ατμό.

- Να τηρείτε τις υποδείξεις καθαρισμού και φροντίδας.
- Να στεγνώνετε τα μαγειρικά σκεύη καλά μετά από κάθε καθαρισμό.

2.7 | ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΕΣ ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ

Πρόκληση βλαβών από ακατάλληλη επισκευή / λάθος ανταλλακτικά

Οι επισκευές μπορούν να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένο έμπορο / το σέρβις της WMF,
ειδάλλως μπορεί να υποστεί βλάβη η χύτρα ταχύτητας, να μη λειτουργούν πια σωστά τα συστήματα ασφαλείας και να υφίσταται κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων.

- Στην περίπτωση επισκευών απευθυνθείτε σε έναν εξουσιοδοτημένο έμπορο / το σέρβις της WMF.
- Λαβές που παρουσιάζουν ρωγμές ή δεν εφαρμόζουν σωστά να αντικαθίστανται από τον εξουσιοδοτημένο έμπορο / το σέρβις της WMF.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά χύτρας ταχύτητας της WMF.

2.8 | ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ

Κατάλληλες κουζίνες και μεγέθη εστιών

Η χύτρα ταχύτητας επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο με επαγωγικές, υαλοκεραμικές και ηλεκτρικές κουζίνες, και με κουζίνες αερίου. Η διάμετρος των ματιών της κουζίνας ή της φλόγας αερίου δεν επιτρέπεται να είναι μεγαλύτερες του πάτου της χύτρας.

- Στην περίπτωση κουζινών αερίου η φλόγα αερίου δεν επιτρέπεται να προεξέχει από τον πάτο της χύτρας.
- Για τη βέλτιστη μετάδοση θερμότητας και επαφή με το μάτι της κουζίνας το μέγεθος του ματιού θα πρέπει να ταιριάζει με το μέγεθος της χύτρας.

- Σε περίπτωση υαλοκεραμικών ή ηλεκτρικών κουζινών η διάμετρος του ματιού της κουζίνας δεν επιτρέπεται να ξεπερνά τα 160 mm (2,5 l) ή 190 mm (3,0 – 8,5 l).

- Σε επαγωγικές εστίες μπορεί στις υψηλές θέσεις μαγειρέματος να προκληθεί ένας θόρυβος, που μοιάζει με βόμβο. Αυτός ο θόρυβος οφείλεται σε τεχνικούς λόγους και δεν παραπέμπει σε βλάβη στην κουζίνα ή τη χύτρα ταχύτητας.

2.9 | ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΖΩΗΣ

ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ

Πρόκληση βλάβης στη χύτρα ταχύτητας

Για να αποφύγετε πρόκληση βλάβης στη χύτρα ταχύτητας:
- Να μη χτυπάτε τα βοηθήματα κουζίνας στο χείλος της χύτρας.
- Να ρίχνετε και να ανακατεύετε το αλάτι μόνο όταν το νερό βράζει ήδη, για να μην φθαρεί ο πάτος της χύτρας.
- Να αποφεύγετε ρύπους μεταξύ του πάτου της χύτρας και του ματιού, ειδάλλως μπορεί να υποστεί γρατσουνιές το μάτι (π.χ. υαλοκεραμικό μάτι).

3 | ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΚΑΙ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ

3.1 | ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

Κατασκευαστής: WMF GmbH
Τύπος: Perfect / Perfect Plus / Perfect Element

Πάτος: TransTherm® για κάθε είδος εστίας
Η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/68/ΕΕ σχετικα με τον εξοπλισμό υπό πίεση.
Υπόκειται σε αλλαγές.

Υλικό

Χύτρα / καπάκι: Cromargan®: Ανοξείδωτος χάλυβας 18/10

Λαβές: Θερμομονωτικό πλαστικό
Στεγανοποιητικά: Σιλικόνη

Διαστάσεις

	PERFECT / PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
ΟΓΚΟΣ ΠΛΗΡΩΣΗΣ	2,5 l	3,0 – 8,5 l	2,5 l	3,0 – 8,5 l
ΠΑΤΟΣ	158 mm	191,5 mm	158 mm	191,5 mm
ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
ΜΗΚΟΣ ΧΥΤΡΑΣ ΜΕ ΛΑΒΕΣ	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
ΜΗΚΟΣ ΧΥΤΡΑΣ ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

Ύψος

ΟΓΚΟΣ	ΧΥΤΡΑ	ΧΥΤΡΑ ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ	ΧΥΤΡΑ ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ ΚΑΙ ΛΑΒΕΣ
2,5 l	112 mm	135 mm	162 mm
3,0 l	91 mm	120 mm	145 mm
4,5 l	129 mm	158 mm	183 mm
6,5 l	186 mm	215 mm	240 mm
8,5 l	236 mm	265 mm	290 mm

Απόβαρο
Perfect / Perfect Element
2,5 l 1,84 kg
3,0 l 2,52 kg 4,5 l 2,75 kg
6,5 l 3,11 kg 8,5 l 3,36 kg
Perfect Plus
2,5 l 1,99 kg
3,0 l 2,67 kg 4,5 l 2,90 kg
6,5 l 3,25 kg 8,5 l 3,50 kg
Τιμή PS: 150 kPa

Τιμές πίεσης
Πρώτος δακτύλιος: περ. 106°C, 25 kPa πίεση λειτουργίας
Δεύτερος δακτύλιος: περ. 115°C, 70 kPa πίεση λειτουργίας, 90 kPa πίεση ελέγχου
Μέγεθος εστίας
Μέγ. ø 160 mm, για 2,5 l
Μέγ. ø 190 mm, για 3,0 – 8,5 l
Εσωτερική κλίμακα στάθμης πλήρωσης (ανάλογα με τον συνολικό όγκο) 1/3, 1/2, 2/3

Κατάλληλες κουζίνες

3.2 | ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ, ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΘΕΙΡΟΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Εξαρτήματα
Τρυπητό ένθετο 22 cm (αρ. είδους 07 8941 6000)
Ένθετο 22 cm (αρ. είδους 07 8942 6030)
Γυάλινο καπάκι 22 cm (αρ. είδους 07 9618 6380)

Ανταλλακτικά
Λαβή καπακιού 11
Perfect (αρ. είδους 08 9180 6030)
Perfect Plus (αρ. είδους 08 9480 6030)
Perfect Element (αρ. είδους 08 9980 6030)

Καπάκι 6 με λαβή 11 18 cm
Perfect (αρ. είδους 07.9179.6042)
Perfect Plus (αρ. είδους 07.9479.6042)

Καπάκι 6 με λαβή 11 22 cm
Perfect (αρ. είδους 07 9180 6042)
Perfect Plus (αρ. είδους 07 9480 6042)
Perfect Element (αρ. είδους 07 9980 6042)

Φθειρόμενα μέρη
Στεγανοποιητικός δακτύλιος 21
18 cm (αρ. είδους 60 6852 9990)

Στεγανοποιητικός δακτύλιος 21
22 cm (αρ. είδους 60 6856 9990)

Βαλβίδα ασφαλείας 7
(αρ. είδους 07 9615 9510)

Στεγανοποίηση ένδειξης βρασμού 18
(αρ. είδους 60 9310 9502)

4 | ΑΠΟΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

1 | Ανοίξτε τη συσκευασία και ελέγξτε, αν υπάρχουν όλα τα εξαρτήματα:
- Χύτρα 1 με πλευρική λαβή 2 και μακρουλή λαβή 3
- Καπάκι 6 με αφαιρούμενη λαβή 11: Καπάκι μα βαλβίδα ασφαλείας 7 , ανταλλάξιμη στεγανοποίηση ένδειξης βρασμού 18
- Στεγανοποιητικός δακτύλιος (γκρι) 21
- Οδηγίες χρήσης
  Στην περίπτωση που λείπουν εξαρτήματα, απευθυνθείτε παρακαλώ στον εξουσιοδοτημένο σας έμπορο της WMF / στο σέρβις ή απευθείας στην WMF.
- Απομακρύνετε όλα τα υφιστάμενα αυτοκόλλητα και προσαρτήματα

2 | Διαθέστε τα αχρείαστα υλικά συσκευασίας σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.

3 | Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και διατηρήστε τις κοντά στην χύτρα ταχύτητας.

4 | Οι όροι εγγύησης βρίσκονται στη συνημμένη δήλωση εγγύησης.

5| ΧΡΗΣΗ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Στοιχεία ασφαλείας	Περιγραφή
Συσκευή ρύθμισης της πίεσης στη λαβή του καπακιού	Αν υπερβείτε την προβλεπόμενη πίεση για τη θέση μαγειρέματος 2, ανοίγει αυτόματα το σύστημα ρύθμισης πίεσης 15 και εξέρχεται ο περίσσιος ατμός. Έτσι εκτονώνεται η πολύ υψηλή πίεση.
βαλβίδα ασφάλειας	Αν το σύστημα ρύθμισης πίεσης 15 δεν αντιδράσει, η πολύ υψηλή πίεση εκτονώνεται αμέσως μέσω της βαλβίδας ασφαλείας 7.
Σχισμή ασφαλείας στο χείλος του καπακιού	Αν αστοχήσουν όλα τα συστήματα ασφαλείας, παραδείγματος χάρη λόγω βουλώματος από κατάλοιπα φαγητού, η σχισμή ασφαλείας 10 χρησιμεύει ως «έξοδος ανάγκης». Αν αναπτυχθεί πολύ υψηλή πίεση ο στεγανοποιητικός δακτύλιος 21 πιέζεται από τη σχισμή ασφαλείας 10 τόσο πολύ προς τα έξω, ώστε να μπορεί να εξέλθει ατμός και να μειωθεί η πίεση.
Ένδειξη πίεσης στη λαβή του καπακιού	Η ένδειξη πίεσης 16 διαθέτει οπτική βοήθεια, για να καταστήσει εφικτό το προοδευτικό μαγείρεμα με εξοικονόμηση ενέργειας. Δείχνει την τρέχουσα κατάσταση της πίεσης μαγειρέματος. Έχει ένα στρογγυλό πείρο στη μέση της ένδειξης πίεσης (η πίεση είναι διαθέσιμη) και 2 δακτυλίους (βαθμίδα βρασμού 1 και 2).
σύστημα ανοίγματος ασφαλείας	Το σύστημα ανοίγματος ασφαλείας 19 αποτρέπει το άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας, όταν υφίσταται ακόμη υπολειπόμενη πίεση. Η χύτρα ταχύτητας μπορεί να ανοιχτεί μόνο, όταν η πίεση εκτονωθεί πλήρως.
ελεγχόμενη εξαγωγή ατμού με το περιστρεφόμενο κουμπί	Κατά την αργή επαναφορά του περιστρεφόμενου κουμπιού, μπορεί να επηρεαστεί η ταχύτητα της εξαγωγής ατμού 12.
ασφάλεια κλεισίματος	Στη λαβή του καπακιού 11 βρίσκεται η ασφάλεια κλεισίματος 13, που αποτρέπει το άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

6| ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

6.1| ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΤΕ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ, ΑΦΑΙΡΕΣΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ

(βλ. σειρά εικόνων E, B).

1| a) Τραβήξτε το περιστρεφόμενο κουμπί τέρμα προς τα πίσω, προς το άκρο της λαβής.
→ Οι σημάνσεις στο περιστρεφόμενο κουμπί πρέπει να παραμείνουν στη θέση AUF/ OPEN (ΑΝΟΙΚΤΟ).

b) Κρατήστε με το αριστερό χέρι μόνο τη μακρουλή λαβή 3 της χύτρας 1.

c) Πιάστε με το δεξί χέρι τη λαβή του καπακιού 11 και στρίψτε την προς τα δεξιά, ώσπου να μπορείτε να ανασηκώσετε το καπάκι 6.
Οι σημάνσεις καπακιού 9 και της μακρουλής λαβής 4 πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένες.

d) Σηκώστε το καπάκι 6 με τη λαβή 11.

2| Αποσυναρμολογήστε το καπάκι *(βλέπε σειρά εικόνων G)*, για τον σκοπό αυτό αναποδογυρίστε πρώτα το καπάκι 6.

3| Αφαιρέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο 21 τραβώντας τον προσεκτικά από το χείλος της χύτρας και βάλτε τον στην άκρη.

4| Κρατήστε καλά το καπάκι 6 και ωθήστε το ξεκλείδωμα καπακιού 14 προς το άκρο της λαβής.

5| Αφαιρέστε το καπάκι 6 από τη μακρουλή λαβή.

6.2 | ΠΡΩΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

1 | Αποσυναρμολογήστε τη χύτρα ταχύτητας σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.1*.

2 | Γεμίστε τη χύτρα 1 κατά 2/3 *(βλέπε εσωτερική κλίμακα εικόνα I)* με νερό και προσθέστε 2 - 3 κουταλιές τις σούπας οικιακό ξύδι.

3 | Βράστε το νερόξιδο στη χύτρα 1 χωρίς το καπάκι 6 περ. 5–10 λεπτά.

4 | Στη συνέχεια ξεπλύνετε όλα τα εξαρτήματα καλά με το χέρι.

5 | Μετά τον καθαρισμό στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα καλά.

6.3 | ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από λάθος συναρμολογημένο καπάκι

Το καπάκι επιτρέπεται νασυναρμολογείται μόνο, αν οι υποδείξεις ασφαλείας έχουν διαβαστεί και κατανοηθεί. Η συναρμολόγηση πρέπει να πραγματοποιείται μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται.

- Να τηρείτε επακριβώς τις οδηγίες.
- Να ελέγχετε τη σωστή εφαρμογή.

6.4 | ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ

(βλέπε σειρά εικόνων H)

1 | Ελέγξτε το χείλος του καπακιού, τη λαβή του καπακιού, τα συστήματα ασφαλείας και τον στεγανοποιητικό δακτύλιο για ρύπους ή βουλώματα.

2 | Στρίψτε το καπάκι 6 έτσι, ώστε το χείλος να δείχνει προς τα κάτω.

3 | Αναποδογυρίστε τη λαβή 11 και κρατήστε την καλά.

4 | Αναρτήστε τη σχισμή συγκράτησης 17 στη λαβή του καπακιού 11 στον συγκρατητή 8 του καπακιού 6.

5 | Διπλώστε τη λαβή 11 αργά προς τα κάτω.

6 | Στρίψτε το καπάκι 6 με τη λαβή 11.

7 | Ευθυγραμμίστε το καπάκι 6 και τη λαβή 11 έτσι, ώστε η στεγανοποίηση ένδειξης βρασμού 18 να μη συνθλίβεται και να μην υποστεί βλάβη από τα χείλη των ανοιγμάτων του καπακιού.

8 | Πιέστε προσεκτικά το καπάκι 6 προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του. Ελέγξτε το κούμπωμα με εκ νέου ώθηση του σύρτη.

9 | Τοποθετήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο 21 μέσα στο χείλος της χύτρας και ωθήστε τον προσεκτικά για να μπει κάτω από το χείλος. Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος 21 πρέπει να βρίσκεται εξολοκλήρου κάτω από το καμπύλο χείλος.

6.5 | ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ

(βλέπε σειρά εικόνων F)

1 | Αποθέστε τη χύτρα 1 επάνω σε μια σταθερή επιφάνεια.

2 | Τοποθετήστε το καπάκι 6 με το χείλος προς τα κάτω επάνω στη χύτρα 1 . Η σήμανση τοποθέτησης 9 στο καπάκι και η σήμανση στη μακρουλή λαβή 4 πρέπει να συμφωνούν, ειδάλλως το καπάκι δεν μπορεί να τοποθετηθεί. Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος 21 πρέπει να είναι τοποθετημένος στο χείλος του καπακιού!

3 | Κρατήστε καλά με το αριστερό χέρι τη μακρουλή λαβή 3 της χύτρας 1.

4 | Κινήστε με το δεξί χέρι το καπάκι 6 με τη λαβή B προς τα αριστερά.

5 | Όταν και οι δύο λαβές 3 / 11 βρίσκονται ακριβώς η μία πάνω στην άλλη, σύρετε το περιστρεφόμενο κουμπί ακριβώς στη θέση ZU/LOCK (ΚΛΕΙΣΤΟ).

7| ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

7.1| ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Αφαιρέστε το καπάκι 6 σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.1*.

1| Αφαιρέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο 21 τραβώντας τον προσεκτικά από το χείλος της χύτρας και βάλτε τον στην άκρη.

2| Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού 11 σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.1*.

3| Ελέγξτε, αν ο στεγανοποιητικός δακτύλιος 21 και το εσωτερικό χείλος του καπακιού είναι καθαρά.

4| Ελέγξτε αν...
- η σχισμή ασφαλείας 10 στο χείλος του καπακιού,
- το σύστημα ρύθμισης πίεσης, 15
- η ένδειξη πίεσης, 16
- το ξεκλείδωμα καπακιού, 14
- η βαλβίδα ασφαλείας 7 είναι καθαρά και όχι βουλωμένα.
  → Μουσκέψτε τυχόν σκληρά ιζήματα και καθαρίστε τα, εξαλείψτε βουλώματα *(βλέπε κεφάλαιο 12.1 Καθαρισμός)*.

5| Ελέγξτε, αν είναι ορατή η σφαίρα στη βαλβίδα ασφαλείας 7 στην κάτω πλευρά του καπακιού.
→ Αν απαιτείται ανακινήστε το καπάκι 6, μέχρι να φανεί η σφαίρα.
→ Σε περίπτωση βλάβης να αντικαθίσταται από τους εξουσιοδοτημένους εμπόρους / το σέρβις της WMF.

6| Ελέγξτε την κινητικότητα του συστήματος ρύθμισης πίεσης 15 πιέζοντας το προσεκτικά με το δάχτυλο.

7| Ελέγξτε, αν όλες οι στεγανοποιήσεις είναι καθαρές, δεν παρουσιάζουν βλάβη και εφαρμόζουν σωστά *(βλ. σειρά εικόνων J)*.
→ Ελέγξτε τη στεγανοποίηση ένδειξης βρασμού για εφαρμόζεε σωστά και έχει υποστεί βλάβη.

7.2| ΑΝΟΙΓΜΑ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ

Για το άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας αφαιρέστε το καπάκι 6 σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.1*.

7.3| ΓΕΜΙΣΜΑ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

Να τοποθετείτε τα είδη προς μαγείρεμα στη χύτρα με επαρκές υγρό και να χρησιμοποιείτε ένθετα και γεφυράκι *(βλέπε κεφάλαιο 11.2)* αν απαιτείται. Αν απαιτείται, να τσιγαρίζετε το κρέας πρωτύτερα στη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 11.1.

7.4| ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

1| Συναρμολογήστε το καπάκι σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.3*, αν απαιτείται.

2| Τοποθετήστε και κλείστε το καπάκι σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.3*.

7.5| ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Στη χύτρα ταχύτητας τα φαγητά βράζουν υπό πίεση. Χάρη στην πίεση του ατμού επικρατούν στη χύτρα υψηλότερες θερμοκρασίες απ' ότι κατά το «κανονικό» μαγείρεμα. Έτσι μειώνονται οι χρόνοι βρασμού έως και 70 %, προσφέροντας σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας. Χάρη στο συντομότερο βράσιμο στον ατμό διατηρούνται σε μεγαλύτερο βαθμό το άρωμα, η γεύση και οι βιταμίνες.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ Όσοι επιδιώκουν εξοικονόμηση ενέργειας κλείνουν την πηγή θέρμανσης πριν λήξει ο χρόνος βρασμού, διότι η συσσωρευμένη θερμότητα στη χύτρα επαρκεί, για την ολοκλήρωση της διαδικασίας βρασίματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από εξερχόμενο φαγητό

Τα καυτά φαγητά μπορούν να εξέλθουν από το σύστημα ρύθμισης πίεσης, τη βαλβίδα ασφαλείας ή την πλευρική σχισμή ασφαλείας και να προκαλέσουν εγκαύματα.

- Να γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας το πολύ μέχρι τα 2/3 (βλέπε εσωτερική σήμανση) του ονομαστικού της περιεχομένου.
- Να γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας το πολύ μέχρι το 1/2 του ονομαστικού της περιεχομένου, όταν βράζετε **φαγητά που φουσκώνουν ή αφρίζουν πολύ**, όπως π.χ. σούπες, όσπρια, μαγειρευτά φαγητά, ζωμούς, εντόσθια ή ζυμαρικά.

ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ

Πρόκληση βλαβών από έλλειψη υγρού – μερική ή ολική

Κίνδυνος υπερθέρμανσης και πρόκλησης βλαβών
- Να μη θερμαίνετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας στην ύψιστη βαθμίδα θερμοκρασίας χωρίς υγρό ή επίβλεψη.
- Να χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας μόνο με επαρκές υγρό (τουλάχιστον 1/4 λίτρου νερού).

8| ΒΑΘΜΙΔΕΣ ΒΡΑΣΜΟΥ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

Διαφορές στους χρόνους βρασμού
Οι χρόνοι βρασμού μπορεί να διαφέρουν στο ίδιο φαγητό μια και μπορεί να υπάρχει διαφορά στην ποσότητα, στο σχήμα και στη σύσταση.

8.1| ΒΑΘΜΙΔΑ ΒΡΑΣΜΟΥ 1

Απαλή βαθμίδα βρασμού για ευαίσθητα φαγητά όπως λαχανικά, ψάρι ή κομπόστα.

Το βράσιμο στη θέση μαγειρέματος αυτή είναι ιδιαίτερα απαλό, το άρωμα και οι θρεπτικές ουσίες διατηρούνται σε υψηλό βαθμό. Στη θέση μαγειρέματος 1 η ένδειξη πίεσης ανεβαίνει μέχρι τον 1ο δακτύλιο μαγειρέματος.

1| Ελέγξτε, αν η χύτρα ταχύτητας έχει κλείσει σωστά.

2| Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας επάνω στη κουζίνα.

3| Ρυθμίστε την κουζίνα σε **υψηλή** βαθμίδα θέρμανσης.
→ Η χύτρα ταχύτητας θερμαίνεται.
a) Μέσω της βαλβίδας ασφαλείας [7], που ταυτόχρονα συνιστά αυτοματισμό προετοιμασίας βρασμού, διαφεύγει κατά τη φάση της προετοιμασίας βρασμού αέρας, ώσπου η βαλβίδα να κλείσει και να αναπτυχθεί πίεση.
b) Αρχικά ο πείρος και μετά ολόκληρη η ένδειξη πίεσης [16] αρχίζουν να ανεβαίνουν. Η αύξηση μπορεί να ρυθμιστεί ανάλογα με την φωτιά.
c) Η άνοδος του πείρου στη μέση της ένδειξης πίεσης σηματοδοτεί ότι η χύτρα δεν μπορεί πλέον να ανοίξει.

4| Μόλις η ένδειξη πίεσης [16] εμφανίζεται καθαρά στον 2ο δακτύλιο μαγειρέματος, ξεκινάει ο χρόνο βρασμού.

5| Να προσέχετε, ώστε η θέση του δακτυλίου στην ένδειξη πίεσης [16] να παραμένει σταθερή.

6| Αν η ένδειξη πίεσης [16] πέσει κάτω από τον 1ο δακτύλιο μαγειρέματος, αυξήστε την ένταση της φωτιάς.
→ Ο χρόνος βρασμού αυξάνεται έτσι κατά λίγο.

7| Αν η ένδειξη πίεσης [16] ανέβει πάνω από τον 1ο δακτύλιο μαγειρέματος, υπάρχει υπερβολικά υψηλή πίεση ατμού, η οποία πρέπει να ρυθμιστεί μέσω της έντασης της φωτιάς.
a) Κατεβάστε τη χύτρα ταχύτητας από την εστία.
b) Περιμένετε, μέχρι η ένδειξη πίεσης να κατεβεί στον 1ο δακτύλιο μαγειρέματος.
c) Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας πίσω στην κουζίνα με μειωμένη φωτιά.

8| Μετά το πέρας του χρόνου βρασμού κατεβάστε τη χύτρα ταχύτητας από την εστία και εκτονώστε την πίεση *(βλέπε κεφάλαιο 9)*.

9| Όταν εκτονωθεί η πίεση, ανακινήστε τη χύτρα ταχύτητας και ανοίξτε την προσεκτικά.

8.2| ΒΑΘΜΙΔΑ ΒΡΑΣΜΟΥ 2

Βαθμίδα ταχύ βρασμού για όλα τα υπόλοιπα φαγητά Σε αυτή τη βαθμίδα βρασμού εξοικονομείται πολύς χρόνος και ενέργεια. Στη θέση μαγειρέματος 2 η ένδειξη πίεσης ανεβαίνει μέχρι τον 2ο δακτύλιο μαγειρέματος. Τυχόν πολύ υψηλή πίεση ρυθμίζεται αυτόματα.

1| Ελέγξτε, αν η χύτρα ταχύτητας έχει κλείσει σωστά.

2| Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας επάνω στη κουζίνα.

3| Ρυθμίστε την κουζίνα στην υψηλότερη θέση μαγειρέματος.
→ Η χύτρα ταχύτητας θερμαίνεται.
a) Μέσω της βαλβίδας ασφαλείας 7, που ταυτόχρονα συνιστά αυτοματισμό προετοιμασίας βρασμού, διαφεύγει κατά τη φάση της προετοιμασίας βρασμού αέρας, ώσπου η βαλβίδα με έναν χαρακτηριστικό ήχο να κλείσει και να αναπτυχθεί πίεση.
b) Η ένδειξη πίεσης 16 αρχίζει να ανεβαίνει. Η αύξηση μπορεί να ρυθμιστεί ανάλογα με την φωτιά.
c) Η άνοδος του πείρου στη μέση της ένδειξης πίεσης σηματοδοτεί ότι η χύτρα δεν μπορεί πλέον να ανοίξει.
→ Μόλις η ένδειξη πίεσης 16 εμφανίζεται καθαρά στον 2ο δακτύλιο μαγειρέματος, ξεκινάει ο χρόνο βρασμού.

4| Να προσέχετε, ώστε η θέση του δακτυλίου στην ένδειξη πίεσης 16 να παραμένει σταθερή.

5| Αν η ένδειξη πίεσης 16 πέσει κάτω από τον 2ο δακτύλιο μαγειρέματος, ανεβάστε τη φωτιά.
→ Ο χρόνος βρασμού αυξάνεται έτσι κατά λίγο.

6| Αν η ένδειξη πίεσης 16 ανέβει πάνω από τον 2ο δακτύλιο μαγειρέματος, υπάρχει υπερβολικά υψηλή πίεση ατμού, η οποία διαφεύγει με χαρακτηριστικό ήχο μέσω του συστήματος ρύθμισης πίεσης 15.
a) Κατεβάστε τη χύτρα ταχύτητας από την εστία.
b) Περιμένετε, μέχρι η ένδειξη πίεσης να κατεβεί στον 2ο δακτύλιο μαγειρέματος.
c) Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας πίσω στην κουζίνα με μειωμένη φωτιά.

7| Μετά το πέρας του χρόνου βρασμού κατεβάστε τη χύτρα ταχύτητας από τη θέση μαγειρέματος και εκτονώστε την πίεση σύμφωνα με το κεφάλαιο 9.

8| Όταν εκτονωθεί η πίεση, ανακινήστε τη χύτρα ταχύτητας και ανοίξτε την προσεκτικά.

Συμβουλή Εάν ξεπεραστεί η πίεση μαγειρέματος του επιπέδου βρασμού 2, το σύστημα ρύθμισης πίεσης αντιδρά με χαρακτηριστικό ήχο, προκειμένου να χαμηλώσετε τη φωτιά.

9| ΜΕΙΩΣΗ ΠΙΕΣΗΣ ΚΑΙ ΨΥΞΗ

Εξαγωγή ατμού από τη χύτρα
Στην περίπτωση φαγητών, που αφρίζουν ή φουσκώνουν (π. χ. όσπρια, ζωμός κρέατος, σιτηρά), δε θα πρέπει να εκτονώσετε την πίεση σύμφωνα με τη μέθοδο 2 ή 3. Αν οι μέθοδοι αυτές χρησιμοποιηθούν π.χ. για την εξαγωγή ατμού σε πατάτες με φλούδα, αυτές σκάνε.

9.1| ΜΕΘΟΔΟΣ 1 – ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ ΤΗΣ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

1| Αφαιρέστε τη χύτρα ταχύτητας από τη κουζίνα.
→ Μετά από σύντομο χρονικό διάστημα κατεβαίνει η ένδειξη πίεσης.

2| Εάν η ένδειξη πίεσης 16, συμπεριλαμβανομένου του πείρου, έχει εξαφανιστεί εντελώς στη λαβή του καπακιού, σπρώξτε αργά το περιστρεφόμενο κουμπί στη θέση AUF/OPEN (ΑΝΟΙΚΤΟ).

3| Ο υπολειπόμενος ατμός διαφεύγει.

4| Όταν δεν εξέρχεται πια ατμός, ανακινήστε τη χύτρα και ανοίξτε την.

9.2| ΜΕΘΟΔΟΣ 2 – ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ ΤΗΣ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

(αυτόματο σύστημα εξαγωγής ατμού – βλέπε εικόνα A)

1| Σπρώξτε αργά και σταδιακά το περιστρεφόμενο κουμπί προς την κατεύθυνση AUF/OPEN (ΑΝΟΙΚΤΟ).

2| Ανάλογα με τη θέση του περιστρεφόμενου κουμπιού, ο ατμός διαφεύγει αργά ή γρήγορα.

3| Αν η ένδειξη πίεσης, συμπεριλαμβανομένου του πείρου, εξαφανιστεί πλήρως στη λαβή του καπακιού, ανακινήστε τη χύτρα και ανοίξτε την.

9.3| ΜΕΘΟΔΟΣ 3 – ΧΩΡΙΣ ΕΞΑΓΩΓΗ ΑΤΜΟΥ

1| Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας στον νεροχύτη και αφήστε να τρέξει κρύο νερό επάνω στο καπάκι.

2| Αν η ένδειξη πίεσης, συμπεριλαμβανομένου του πείρου, εξαφανιστεί πλήρως στη λαβή του καπακιού, ανακινήστε τη χύτρα και ανοίξτε την.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων κατά τη γρήγορη εξαγωγή ατμού

Κατά τη γρήγορη εξαγωγή ατμού με το περιστρεφόμενο κουμπί 16 ή κάτω από το τρεχούμενο νερό υφίσταται πάντα κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από καυτό ατμό ή από το φαγητό.

- Ανακινήστε τη χύτρα ταχύτητας πριν την ανοίξετε.
- Να κρατάτε τα χέρια, το κεφάλι και το σώμα πάντα εκτός της περιοχής κινδύνου – πάνω από το καπάκι 16 και την πλευρική σχισμή ασφαλείας 10 στο χείλος του καπακιού.

10| ΑΝΟΙΓΜΑ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

ΑΝΟΙΓΜΑ ΜΕΤΑ ΤΟΝ ΒΡΑΣΜΟ

(βλέπε σειρά εικόνων E)

1| Εκτονώστε πρώτα την πίεση, σύμφωνα με το *κεφάλαιο 9*. Η ασφάλεια υπολειπόμενης πίεσης διασφαλίζει ότι η χύτρα μπορεί να ανοίξει μόνο όταν η πίεση έχει εκτονωθεί εντελώς, δηλ. ο πείρος δεν πρέπει πλέον να είναι ορατός. Εάν ο πείρος παραμένει ορατός, η ασφάλεια υπολειπόμενης πίεσης έχει ανταποκριθεί.
→ Πριν το άνοιγμα η πίεση πρέπει να έχει εκτονωθεί πλήρως.

2| Σπρώξτε αργά και σταδιακά το περιστρεφόμενο κουμπί στη θέση AUF/OPEN (ΑΝΟΙΚΤΟ).

3| **Ανακινήστε** τη χύτρα.

4| Κρατήστε καλά με το αριστερό χέρι τη μακρουλή λαβή 3 της χύτρας 1.

5| Πιάστε με το δεξί χέρι τη λαβή του καπακιού B και στρίψτε την προς τα δεξιά, ώσπου να ξεκλειδώσει το καπάκι 6.
→ Οι σημάνσεις του καπακιού 9 και της μακρουλής λαβής 4 πρέπει να καλύπτονται.

6| Για το άνοιγμα γείρετε ελαφριά τη λαβή του καπακιού 11 με το καπάκι 6 προς τα κάτω, ώστε να εκρεύσει ο υπόλοιπος ατμός προς τα εμπρός.

7| Σηκώστε το καπάκι 6.

11 | ΤΡΟΠΟΙ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

11.1 | ΒΡΑΣΜΟΣ ΜΕ ΕΝΘΕΤΑ ΚΑΙ ΓΕΦΥΡΑΚΙ

Στη χύτρα ταχύτητας μπορείτε – ανάλογα με το ύψος της χύτρας ταχύτητας – να παρασκευάσετε ταυτόχρονα περισσότερα φαγητά. Στην περίπτωση αυτή τα μεμονωμένα τρόφιμα τοποθετούνται το ένα επάνω στο άλλο και διαχωρίζονται με ένθετα . Αν π.χ. θέλετε να βράσετε κρέας στον πάτο της χύτρας, τοποθετείται ένα γεφυράκι στον πάτο της χύτρας, έτσι ώστε το πρώτο ένθετο να βρίσκεται επάνω από το κρέας.

Υπόδειξη εξαρτημάτων
Ένθετα και γεφυράκια μπορούν να αγοραστούν από τους εξουσιοδοτημένους εμπόρους / το σέρβις της WMF. Για λαχανικά χρησιμοποιούνται μη διάτρητα και για πατάτες διάτρητα ένθετα.
Το τρόφιμο με τον μεγαλύτερο χρόνο βρασμού τοποθετείται πρώτο και χωρίς ένθετο στη χύτρα.

1 | Για την παρασκευή φαγητών με διαφορετικούς χρόνους βρασμού, η χύτρα θα πρέπει να ανοιχτεί στο ενδιάμεσο. Έτσι εξέρχεται ατμός και για τον λόγο αυτόν θα πρέπει να βάλετε παραπάνω από την απαιτούμενη ποσότητα υγρού στη χύτρα και να τη συμπληρώσετε, αν απαιτείται.

Παραδείγματα
→ Ψητό (20 λεπτά) – Πάτος χύτρας
→ Πατάτες (8 λεπτά) – Διάτρητο ένθετο
→ Λαχανικά (8 λεπτά) – Μη διάτρητο ένθετο

2 | Το ψητό να βράσει τουλάχιστον για 12 λεπτά.

3 | Ανοίξτε τη χύτρα σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.1*.

4 | Τοποθετήστε τις πατάτες με ένα διάτρητο ένθετο επάνω σε γεφυράκι πάνω από το ψητό και τα λαχανικά με ένα μη διάτρητο ένθετο από πάνω.

5 | Κλείστε τη χύτρα σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.3* και αφήστε τα φαγητά να βράσουν για ακόμα 8 λεπτά.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ Αν οι χρόνοι βρασμού δε διαφέρουν σημαντικά μπορούν όλα τα ένθετα να τοποθετηθούν ταυτόχρονα στη χύτρα.

11.2 | ΨΗΣΙΜΟ

Αν θέλετε πριν από το μαγείρεμα να τσιγαρίσετε τρόφιμα (π.χ. κρεμμύδια, τεμάχια κρέατος κ.ά.), μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητας όπως μία κανονική κατσαρόλα.

1 | Αφαιρέστε το καπάκι [6] σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.1* και τσιγαρίστε τα τρόφιμα.

2 | Για να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα...
a) λύστε το σετ ψησίματος,
b) προσθέσετε την απαραίτητη ποσότητα υγρού (τουλάχιστον 1/4 l),
c) τοποθετήστε ενδεχομένως περαιτέρω τρόφιμα – με ή χωρίς ένθετα.

3 | Τοποθετήστε και κλείστε το καπάκι σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.3.

4 | Εφαρμόστε θερμότητα μέχρι να φτάσετε στην επιθυμητή βαθμίδα βρασμού.

11.3 | ΧΡΗΣΗ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ

1 | Προσθέστε την ελάχιστη ποσότητα υγρού (1/4 l νερού)

2 | Τα κατεψυγμένα τοποθετούνται σε κατεψυγμένη κατάσταση στη χύτρα.

3 | Ξεπαγώστε το κρέας ελαφρώς, για να το τσιγαρίσετε.

4 | Τα λαχανικά τοποθετούνται απευθείας από τη συσκευασία στο μη διάτρητο ένθετο.
→ Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι μεγαλύτεροι για τα κατεψυγμένα τρόφιμα.

11.4| ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΙΤΗΡΩΝ ΚΑΙ ΟΣΠΡΙΩΝ

Για την παρασκευή στη χύτρα ταχύτητας τα σιτηρά και τα όσπρια δε χρειάζεται να μουσκεύονται.

→ Ο χρόνος βρασμού επιμηκύνεται όμως περίπου κατά το ήμισυ του χρόνου.

→ Να προσέχετε, ότι η χύτρα επιτρέπεται να γεμίζεται μόνο κατά το ήμισυ.

1| Βάλτε στη χύτρα την ελάχιστη ποσότητα υγρού 1/4 l και πρόσθετα ανά 1 μέρος σιτηρών / οσπρίων τουλάχιστον 2 μέρη υγρού.

2| Πριν το τέλος του χρόνου βρασμού σταματήστε την παροχή ενέργειας και εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα της εστίας για μετέπειτα επίτευξη βράσης.

11.5| ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ

1| Μπιμπερά, βάζα συντήρησης κτλ. μπορούν να αποστειρώνονται.Για το σκοπό αυτό τοποθετήστε τα σε ένα διάτρητο ένθετο με το άνοιγμα προς τα κάτω.

2| Προσθέστε 1/4 l νερού.

3| Αποστείρωση για 20 λεπτά στη βαθμίδα βρασμού 2.

4| Αφήστε τα να κρυώσουν αργά (μέθοδος εξαγωγής ατμού 1).

11.6| ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1| Παρασκευάστε τα τρόφιμα ως συνήθως και τοποθετήστε τα σε βάζα συντήρησης.

2| Γεμίστε 1/4 l νερού στη χύτρα.

3| Τοποθετήστε τα βάζα συντήρησης σε ένα διάτρητο ένθετο.

4| Βάζα συντήρησης με περιεχόμενο 1 l να παρασκευάζονται στη χύτρα ταχύτητας των 6,5 l ή 8,5 l, μικρότερα βάζα συντήρησης στη χύτρα ταχύτητας 4,5 l.

5| Λαχανικά / κρέας στη βαθμίδα βρασμού 2 για περίπου 20 λεπτά, φρούτα με κουκούτσια στη βαθμίδα βρασμού 1 για περίπου 5 λεπτά και γιγαρτόκαρπα για περίπου 10 λεπτά.

6| Για την εξαγωγή ατμού αφήστε τη χύτρα να ψυχθεί αργά (μέθοδος εξαγωγής ατμού 1).Με τις άλλες μεθόδους ο χυμός εξέρχεται από τα βάζα συντήρησης.

12| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ, ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΗ

12.1| ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ

Για τον καθαρισμό να χρησιμοποιείτε καυτό νερό και κοινό υγρό πιάτων.

→ Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού που περιέχουν άμμο ή τριπτικά, σύρμα ή τη σκληρή πλευρά σφουγγαριών.

1| Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού [11] σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.1* και καθαρίστε την μόνο κάτω από τρεχούμενο νερό (*βλέπε σειρά εικόνων G*).

2| Αφαιρέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο [21] από το καπάκι [6] και καθαρίστε τον με το χέρι.

3| Κατάλοιπα φαγητού με ελαφριά πρόσφυση να μουσκεύονται.Κατάλοιπα φαγητού με δυνατή πρόσφυση να παίρνουν βράση με λίγο νερό στη χύτρα ταχύτητας.

4| Οι ρυπαρές οι βουλωμένες βαλβίδες να καθαρίζονται με μια υγρή μπατονέτα.

→ Να μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή μυτερά αντικείμενα.

5| Η χύτρα, τα ένθετα και το γεφυράκι μπορούν να καθαρίζονται στο πλυντήριο πιάτων.

→ Αυτό όμως μπορεί να επιφέρει αλλαγές στα χρώματα των επιφανειών. Η λειτουργία δεν επηρεάζεται αρνητικά από αυτό.

→ Παρά ταύτα εμείς συνιστούμε τον καθαρισμό με το χέρι.

6| Σε περίπτωση που η χύτρα ταχύτητας πιάσει άλατα, βράστε με ξίδι.

7| Να στεγνώνετε τα μαγειρικά σκεύη καλά μετά από τον καθαρισμό.

12.2| ΦΥΛΑΞΗ / ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Φυλάσσετε την καθαρή και στεγνή χύτρα ταχύτητας σε καθαρό, ξηρό και προστατευμένο μέρος.

1| Αφαιρέστε το καπάκι 6 σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.1*.

2| Αφαιρέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο 21 τραβώντας τον από το χείλος της χύτρας και φυλάξτε τον.

3| Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού 11 σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.1* και τοποθετήστε την στη χύτρα 1 ή το καπάκι 6.

4| Τοποθετήστε το καπάκι 6 ανάποδα επάνω στη χύτρα 1.

12.3| ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ / ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΦΘΕΙΡΟΜΕΝΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Φυλάσσετε την καθαρή και στεγνή χύτρα ταχύτητας σε καθαρό, ξηρό και προστατευμένο μέρος.

- Η πλευρική και η μακρουλή λαβή να αντικαθίστανται μόνο από τους εξουσιοδοτημένους εμπόρους / το σέρβις της WMF.
- Να ελέγχετε τακτικά τα φθειρόμενα εξαρτήματα και να τα αντικαθιστάτε με γνήσια ανταλλακτικά, αν απαιτείται.
- Σε περίπτωση βλάβης, σκλήρυνσης, αποχρωματισμού ή κακής εφαρμογής, να αντικαθιστάτε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο και τη διπλή στεγανοποίηση με γνήσια ανταλλακτικά.

12.4| ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΕΓΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΔΑΚΤΥΛΙΟΥ

Αποθηκεύστε την καθαρισμένη, στεγνή χύτρα ταχύτητας σε
καθαρό, στεγνό και προστατευμένο περιβάλλον.

1| Αφαιρέστε το καπάκι 6 σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.1*.

2| Αναποδογυρίστε το καπάκι 6.

3| Αφαιρέστε τον ελαττωματικό στεγανοποιητικό δακτύλιο 21 από το χείλος της χύτρας και απορρίψτε τον.

4| Τοποθετήστε τον νέο γνήσιο στεγανοποιητικό δακτύλιο 21 μέσα στο χείλος της χύτρας και ωθήστε τον προσεκτικά για να μπει κάτω από το χείλος.
→ Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος 21 πρέπει να βρίσκεται εξολοκλήρου κάτω από το καμπύλο χείλος.

12.5| ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΕΓΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ ΒΡΑΣΜΟΥ

Αποθηκεύστε την καθαρισμένη, στεγνή χύτρα ταχύτητας σε καθαρό, στεγνό και προστατευμένο περιβάλλον.

1| Αφαιρέστε το καπάκι 6 σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.1* από τη χύτρα, αν απαιτείται.

2| Αποσυναρμολογήστε το καπάκι (*βλέπε σειρά εικόνων G*), για τον σκοπό αυτό αναποδογυρίστε το καπάκι 6.

3| Κρατήστε καλά το καπάκι 6 και ωθήστε το ξεκλείδωμα καπακιού 14 προς το άκρο της λαβής.

4| Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού 11.

5| Αφαιρέστε τη στεγανοποίηση ένδειξης βρασμού 18 από τη λαβή καπακιού 11 και απορρίψτε την (βλέπε εικόνα J).

12.6| ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΒΑΛΒΙΔΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

1| Αφαιρέστε το καπάκι 6 σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.1 από τη χύτρα.

2| Αναποδογυρίστε το καπάκι 6.

3| Αφαιρέστε την ελαττωματική βαλβίδα ασφαλείας 7 από το καπάκι της χύτρας ταχύτητας 6 και απορρίψτε την.

4| Σπρώξτε προσεκτικά τη νέα βαλβίδα ασφαλείας 7 μέσα από το άνοιγμα από μέσα, ασκώντας λίγη πίεση και περιστρέφοντάς την ελαφρά. Η βαλβίδα ασφαλείας δεν πρέπει να υποστεί ζημιά κατά τη διαδικασία.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ Για να διευκολύνετε την εισαγωγή της βαλβίδας ασφαλείας, μπορεί να εφαρμοστεί λίγο λάδι μαγειρέματος στην κεφαλή της βαλβίδας ασφαλείας για καλύτερη ολίσθηση.

13| ΒΟΗΘΕΙΑ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΒΛΑΒΗΣ

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΒΛΑΒΩΝ ΝΑ ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΣΤΙΑ.
ΜΗΝ ΑΝΟΙΓΕΤΕ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΠΟΤΕ ΜΕ ΤΗ ΒΙΑ!

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Λύση
Πολύ μεγάλος χρόνος προετοιμασίας βρασμού ή ο πείρος ένδειξης βρασμού δεν ανεβαίνει	Ακατάλληλη διάμετρος της εστίας	Επιλέξτε μία εστία, που να ταιριάζει στη διάμετρο της χύτρας
	Ακατάλληλη εστία	Ρυθμίστε στην ύψιστη βαθμίδα θέρμανσης.
	a) Το καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. b) Λείπει η στεγανοποίηση ένδειξης βρασμού. c) Το καπάκι δε συναρμολογήθηκε σωστά.	1. Εκτονώστε πλήρως την πίεση στη χύτρα σύμφωνα με το *κεφάλαιο 9* και ανοίξτε την. 2. Ελέγξτε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο 21 / τη στεγανοποίηση ένδειξης βρασμού 18 (βλέπε εικόνα J) για σωστή εφαρμογή. 3. Ελέγξτε το καπάκι 6 για σωστή εφαρμογή / συναρμολόγηση. 4. Κλείστε τη χύτρα σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.3*.
	Το σφαιρίδιο στη βαλβίδα ασφαλείας / ο αυτοματισμός προετοιμασίας βρασμού δεν εφαρμόζει σωστά	1. Εκτονώστε πλήρως την πίεση στη χύτρα σύμφωνα με το *κεφάλαιο 9* και ανοίξτε την. 2. Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού 11 σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.1*. 3. Ελέγξτε την έδραση της μεταλλικής σφαίρας μέσα στη βαλβίδα ασφαλείας 7 και καθαρίστε την αν απαιτείται. 4. Κλείστε τη χύτρα σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.3*.
	Λείπει υγρό	1. Εκτονώστε πλήρως την πίεση στη χύτρα σύμφωνα με το *κεφάλαιο 9* και ανοίξτε την. 2. Συμπληρώστε υγρό (τουλάχ.1/4 l). 3. Κλείστε τη χύτρα σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.3*.
Από το καπάκι εξέρχεται ατμός	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος ή / και το χείλος της χύτρας είναι ρυπαρά	1. Εκτονώστε πλήρως την πίεση στη χύτρα σύμφωνα με το *κεφάλαιο 9* και ανοίξτε την. 2. Καθαρίστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο 21 και το χείλος της χύτρας. 3. Κλείστε ξανά τη χύτρα σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.3*.
	Το περιστρεφόμενο κουμπί στη θέση ZU/ LOCKED (ΚΛΕΙΣΤΟ)	Τοποθετήστε το περιστρεφόμενο κουμπί στη θέση ZU/ LOCKED (ΚΛΕΙΣΤΟ)

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Λύση
	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος είναι ελαττωματικός ή σκληρός (λόγω φθοράς)	Αντικαταστήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο 21 με έναν γνήσιο στεγανοποιητικό δακτύλιο της WMF
	Η στεγανοποίηση ένδειξης βρασμού δεν εφαρμόζει σωστά ή είναι ελαττωματική.	Διορθώστε την εφαρμογή της στεγανοποίησης ένδειξης βρασμού 18 ή αντικαταστήστε την με ένα γνήσιο ανταλλακτικό της WMF.
Από τη βαλβίδα ασφαλείας / τον αυτοματισμό προετοιμασίας βρασμού εξέρχεται συνεχώς ατμός (δεν ισχύει για τη φάση προετοιμασίας βρασμού)	Η σφαίρα στη βαλβίδα ασφαλείας δεν εφαρμόζει σωστά στη βαλβίδα	1. Εκτονώστε πλήρως την πίεση στη χύτρα σύμφωνα με το *κεφάλαιο 9* και ανοίξτε την. 2. Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού 11 σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.1*. 3. Ελέγξτε τη βαλβίδα ασφαλείας 7 ή την εφαρμογή της μεταλλικής σφαίρας στο καπάκι. 4. Κλείστε ξανά τη χύτρα σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.3*.

14 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Για την αύξηση της ευκολίας κίνησης κατά το άνοιγμα και κλείσιμο να λιπαίνετε ελαφρά τον στεγανοποιητικό δακτύλιο με μαγειρικό λάδι ή λίπος.
- Ο χρόνος βρασμού αρχίζει, μόλις ο προβλεπόμενος δακτύλιος εμφανιστεί στην ένδειξη πίεσης.
- Οι αναφερόμενοι χρόνοι βρασμού είναι τιμές αναφοράς. Να προτιμάτε συντομότερους χρόνους, αφού μπορείτε πάντα να συνεχίσετε τον βρασμό.
- Με τους αναφερόμενους χρόνους τα λαχανικά παραμένουν «αλ ντέντε».
- Η θερμοκρασία βρασμού στον πρώτο δακτύλιο ανέρχεται στους 106°C (ιδιαίτερα κατάλληλη για λαχανικά και ψάρι), στον 2ο δακτύλιο στους 115°C (ιδιαίτερα κατάλληλη για κρέας).

Συνταγές θα βρείτε στον ιστότοπο www.wmf.com!

15| ΠΙΝΑΚΕΣ ΧΡΟΝΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΓΡΗΓΟΡΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Τρόφιμα	Χρόνος μαγειρέματος	Υποδείξεις
ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΑΙ ΜΟΣΧΑΡΙ ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 1Ο ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ. ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΕΙΔΙΚΟ ΕΝΘΕΤΟ		
Χοιρινό σε λωρίδες	5 – 7 λεπτά	–
Χοιρινό γκούλας	10 – 15 λεπτά	–
Χοιρινό ψητό	20 – 25 λεπτά	Χρόνος βρασμού ανάλογα με το μέγεθος και το σχήμα
Μοσχάρι σε λωρίδες	5 – 7 λεπτά	–
Μοσχαρίσιο γκούλας	10 – 15 λεπτά	–
Μοσχαρίσιο μπούτι με κόκαλο	25 – 30 λεπτά	–
Μοσχαρίσια γλώσσα	15 – 20 λεπτά	Επικαλύψτε με νερό
Μοσχαρίσιο ψητό	20 – 25 λεπτά	Χρόνος βρασμού ανάλογα με το μέγεθος και το σχήμα
ΒΟΔΙΝΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 2Ο ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ. ΓΙΑ ΒΟΔΙΝΗ ΓΛΩΣΣΑ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΕΝΑ ΔΙΑΤΡΗΤΟ ΕΝΘΕΤΟ		
Κιμάς ρολό	10 – 15 λεπτά	–
Ζαουερμπράτεν (βοδινό μαρι-ναρισμένο σε ξύδι)	30 – 35 λεπτά	–
Βοδινή γλώσσα	45 – 60 λεπτά	–
Σε λωρίδες	6 – 8 λεπτά	–
Γκούλας	15 – 20 λεπτά	–
Ρολά	15 – 20 λεπτά	–
Βοδινό ψητό	35 – 45 λεπτά	Χρόνος βρασμού ανάλογα με το μέγεθος και το σχήμα
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 2Ο ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ. ΓΙΑ ΚΟΤΑ ΓΙΑ ΣΟΥΠΑ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΕΝΑ ΔΙΑΤΡΗΤΟ ΕΝΘΕΤΟ		
Κότα για σούπα	20 – 25 λεπτά	μέγ.1/2 ποσότητα πλήρωσης
Τεμαχισμένο κοτόπουλο	6 – 8 λεπτά	–
Μπούτι γαλοπούλας	25 – 30 λεπτά	εξαρτάται από το μέγεθος του μπουτιού
Γαλοπούλα ραγού	6 – 10 λεπτά	Ο γάλος είναι πανομοιότυπος
Γαλοπούλα σνίτσελ	2 – 3 λεπτά	–

Τρόφιμα	Χρόνος μαγειρέματος	Υποδείξεις
ΘΗΡΑΜΑΤΑ ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 2Ο ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ. ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΕΙΔΙΚΟ ΕΝΘΕΤΟ		
Κουνέλι ψητό	15 – 20 λεπτά	–
Κουνέλι πλάτη	10 – 12 λεπτά	–
Ελάφι ψητό	25 – 30 λεπτά	–
Ελάφι γκούλας	15 – 20 λεπτά	–
ΑΡΝΙ ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 2Ο ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ. ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΕΙΔΙΚΟ ΕΝΘΕΤΟ		
Ραγού αρνί	20 – 25 λεπτά	Το κριάρι έχει μεγαλύτερους χρόνους βρασμού
Αρνί ψητό	25 – 30 λεπτά	Χρόνος βρασμού ανάλογα με το μέγεθος και το σχήμα
ΨΑΡΙ ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 1Ο ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ. ΓΙΑ ΡΑΓΟΥ ΚΑΙ ΓΚΟΥΛΑΣ ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΕΝΘΕΤΟ		
Ψάρι φιλέ	2 – 3 λεπτά	Σοτάρισμα στο ζουμί του
Ψάρι ολόκληρο	3 – 4 λεπτά	Σοτάρισμα στο ζουμί του
Ραγού ή γκούλας	3 – 4 λεπτά	–
ΣΟΥΠΕΣ ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 2Ο ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ ΕΩΣ 1/2 ΧΥΤΡΑ. ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΕΝΘΕΤΟ.		
Σούπα αρακά, σούπα φακής	12 – 15 λεπτά	Μουσκεμένα όσπρια
Ζωμός κρέατος	25 – 30 λεπτά	Ισχύει για όλα τα είδη κρέατος
Σούπα λαχανικών	5 – 8 λεπτά	–
Σούπα γκούλας	10 – 15 λεπτά	–
Σούπα κοτόπουλο	20 – 25 λεπτά	Ο χρόνος βρασμού εξαρτάται από το μέγεθος
Σούπα πατάτας	5 – 6 λεπτά	–
Σούπα ουράς βοδινού	35 λεπτά	–

Τρόφιμα	Χρόνος μαγειρέματος	Υποδείξεις

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 1Ο ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ. ΓΙΑ ΞΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΕΝΘΕΤΟ. ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΑΛΛΑ ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΔΙΑΤΡΗΤΟ ΕΝΘΕΤΟ. ΤΑ ΦΑΣΟΛΙΑ ΒΡΑΖΟΝΤΑΙ ΣΤΟΝ 2Ο ΔΑΚΤΥΛΙΟ.

Μελιτζάνες, αγγούρια και τομάτες	2 – 3 λεπτά	Λαχανικά που σοτάρονται δεν χάνουν γρήγορα το ζουμί τους
Λάχανο, πιπεριές, πράσα	3 – 5 λεπτά	–
Αρακάς, σέλινο, γογγυλοκράμβες	4 – 6 λεπτά	–
Μάραθος, καρότα, λάχανο Σαβοΐας	5 – 8 λεπτά	–
Φασόλια, πράσινο λάχανο, κόκκινο λάχανο	7 – 10 λεπτά	2. δακτύλιος
Ξινό λάχανο	10 – 15 λεπτά	2. δακτύλιος
Παντζάρια	15 – 25 λεπτά	2. δακτύλιος
Αλατισμένες πατάτες	6 – 8 λεπτά	2. δακτύλιος
Πατάτες με φλούδα	6 – 10 λεπτά	2. δακτύλιος, οι πατάτες με φλούδα σκάνε αν εξαχθεί γρήγορα ο ατμός

ΟΣΠΡΙΑ

ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 2Ο ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ ΕΩΣ 1/2 ΧΥΤΡΑΣ. ΓΙΑ 1 ΜΕΡΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ 2 ΜΕΡΗ ΝΕΡΟΥ. ΜΗ ΜΟΥΣΚΕΜΕΝΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΝΑ ΒΡΑΖΟΝΤΑΙ 20-30 ΛΕΠΤΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ. ΤΟ ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΝΑ ΒΡΑΖΕΤΑΙ ΣΤΟΝ 1Ο ΔΑΚΤΥΛΙΟ.

Αρακάς, φασόλια, φακές	10 – 15 λεπτά	Βράστε τα χοντρά φασόλια 10 λεπτά περισσότερο
Πλιγούρι, κεχρί	7 – 10 λεπτά	Χρόνος βρασμού για μουσκεμένα σιτηρά
Καλαμπόκι, ρύζι, πράσινη όλυρα	6 – 15 λεπτά	Χρόνος βρασμού για μουσκεμένα σιτηρά
Ρυζόγαλο	20 – 25 λεπτά	Βράσιμο στον 1ο δακτύλιο.
Μακρόκαρπο ρύζι	6 – 8 λεπτά	–
Πλήρες ρύζι	12 – 15 λεπτά	–
Σιτάρι, σίκαλη	10 – 15 λεπτά	Χρόνος βρασμού για μουσκεμένα σιτηρά

ΦΡΟΥΤΑ

ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 1Ο ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ

Κεράσια, δαμάσκηνα	2 – 5 λεπτά	Συνιστούμε το διάτρητο ένθετο
Μήλα, αχλάδια	2 – 5 λεπτά	Συνιστούμε το διάτρητο ένθετο

FI KÄYTTÖOHJE

1	Laitteen osat	223
2	Tärkeitä turvallisuusohjeita	223
3	Tekniset tiedot ja ohjeita	228
4	Painekattilan purkaminen pakkauksesta	229
5	Turvaelementtien käyttö	230
6	Painekattilan käyttöönotto	230
7	Painekattilan käyttö	231
8	Painekattilan keittoasteet	232
9	Paineen poistaminen ja jäähtyminen	233
10	Painekattilan avaaminen	234
11	Käyttö- ja valmistustavat	234
12	Puhdistus, huolto ja varastointi	236
13	Vianetsintä	238
14	Ruoanlaittovinkkejä	239
15	Kypsennysaikataulukko	240

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

Onnittelut uudesta WMF-tuotteestasi ja kiitos luottamuksestasi! Yli 160 vuoden kokemuksen ja tietotaidon avulla kehitämme ja valmistamme korkealaatuisia ja erittäin toimivia tuotteita kiinnittäen erityistä huomiota yksityiskohtiin ja huippuluokan designiin. Iloitsemme siitä, että valitsit WMF-painekattilan. Lue seuraavat turvallisuusohjeet huolellisesti ja noudata niitä päivittäisessä käytössä. Löydät myös paljon lisätietoja WMF-laitteestasi, tuotteistamme ja tarjouksistasi osoitteesta www.wmf.com.

1 | LAITTEEN OSAT

1 Kattila
2 Sivukahva
3 Varsikahva
4 Varsikahvan merkintä
5 Varsikahvan lukitus
6 Kansi
7 Varoventtiili
8 Pidin
9 Kohdistusmerkki kannessa
10 Turvarako
11 Irrotettava kannen kahva
12 Kääntönuppi
13 Kannen kahvan lukitus
14 Kahvan vapautus
15 Paineensäädin
16 Painemittari
17 Pitoura
18 Kaksoistiiviste
19 Turva-avausjärjestelmä
20 Kannen kahvan tiivistehuuli
21 Tiivisterengas
22 Avausmerkki

2 | TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Tässä käyttöohjeessa tärkeät tiedot on merkitty symboleilla ja signaalisanoilla:

VAROITUS ilmaisee vaarallisen tilanteen, joka voi johtaa vakavaan loukkaantumiseen (esim. höyryn tai kuumien pintojen aiheuttamat palovammat).

VARO ilmaisee mahdollisesti vaarallisen tilanteen, joka voi johtaa vähäisiin tai lieviin loukkaantumisiin.

HUOMIO ilmaisee tilanteen, joka voi johtaa omaisuusvahinkoihin.

OHJE antaa lisätietoja painekattilan turvallisesta käsittelystä.

Symbolit Noudata ohjeita.

2.1 | MÄÄRÄYSTENMUKAINEN KÄYTTÖ

Painekattila sopii käytettäväksi vain
- tässä käyttöohjeessa mainituilla liesillä
- elintarvikkeiden kypsyttämiseen tai hauduttamiseen (korilla/tuella tai ilman)
- normaalien talousmäärien säilömiseen säilöntätölkeissä (reikäkori)
- pienien hedelmämäärien mehustamiseen (kori)
- tuttipullojen, säilöntätölkkien jne. sterilointiin (reikäkori).

Painekattila ei sovellu
- käytettäväksi kuumassa uunissa tai mikroaaltouunissa
- elintarvikkeiden friteeraukseen öljyssä
- lääketieteelliseen sterilointiin
- muille kuin mainituille liesityypeille, avotulelle
- retkikeittimille.

Käyttöohjetta
- on käsiteltävä huolella
- on säilytettävä painekattilan lähellä
- ja se on luovutettava muille käyttäjille ja heidän on luettava se.

Säilytä tämä käyttöohje hyvin tallessa myöhempää tarvetta varten. Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen käyttöä. Painekattilaa saa käyttää vasta, kun turvallisuusohjeet on luettu ja ymmärretty. Näiden ohjeiden laiminlyönti voi aiheuttaa vahinkoja ja palovammoja painekattilaa käytettäessä.

2.2 | YLEISIÄ OHJEITA

VAROITUS

Painekattilaa saavat käyttää vain sen käyttöön perehtyneet henkilöt

Painekattilaa saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat ensin tutustuneet käyttöohjeisiin ja lukeneet turvallisuusohjeet.
- Älä anna painekattilaa kenellekään, joka ei ole perehtynyt siihen.
- Älä anna lasten leikkiä painekattilalla tai käyttää sitä.

Älä tee muutoksia painekattilaan / turvalaitteisiin

Turvalaitteet estävät vaaratilanteet. Ne toimivat vain, jos niitä ei ole muutettu ja kun kattila ja kansi ovat yhteensopivat.
- Älä tee painekattilaan tai sen turvalaitteisiin mitään muutoksia.
- Käytä Perfect- / Perfect Plus- / Perfect Element -kantta 6 vain yhdessä sopivan Perfect- / Perfect Plus- / Perfect Element -kattilan kanssa 1 ja päinvastoin. Älä käytä muita kansia tai kattiloita.

Pidä lapset ja lemmikit poissa

Älä päästä lapsia ja lemmikkejä painekattilan lähelle, kun se on käytössä, koska painekattila on raskas, kuumenee voimakkaasti ja siitä voi päästä höyryä.

VARO

Ennakoitavissa oleva väärinkäyttö

Väärinkäytön ja siihen liittyvien vahinkojen tai palovammojen välttämiseksi älä käytä painekattilaa:
- kuumassa uunissa tai mikroaaltouunissa
- ruoan friteeraukseen öljyssä
- lääketieteelliseen sterilointiin
- muiden kuin mainittujen liesityyppien kanssa tai avotulella.

Älä anna kattilan kahvojen ulottua kuuman keittolevyn päälle

- Jos kahvat 2 / 3 / 11 ulottuvat kuumien liesitasojen tai kaasulieden liekin päälle, ne voivat kuumentua ja aiheuttaa palovammoja kosketettaessa.

Tarkista ja vaihda kuluvat osat säännöllisesti

Korvaa kuluvat osat (kaksoistiiviste 18, tiivisterengas 21) alkuperäisosilla, kun niissä on värimuutoksia, halkeamia, kovettumia, vaurioita tai ne eivät pysy kunnolla paikallaan.
- Tiivisterenkaan 21 täytyy pysyä kannen reunassa.
- Tiivisterengas 21 on vaihdettava noin 400 käyttökerran jälkeen, viimeistään kahden vuoden välein.
- Käytä vain alkuperäisiä WMF-varaosia.

2.3 | ENSIMMÄINEN KÄYTTÖÖNOTTO

Ennen painekattilan ensimmäistä käyttökertaa painekattilassa on keitettävä vettä (huomioi täyttömäärä) vähintään 5 minuutin ajan 2. tehoasteella. Tämä on myös otettava huomioon tuotetarkastuksen yhteydessä.

2.4 | ENNEN JOKAISTA KÄYTTÖÄ

VAROITUS

Palovammavaara vaurioituneiden / puuttuvien tai väärin asennettujen osien vuoksi

Tarkista ennen jokaista käyttöä, että kaikki osat ovat kunnossa ja kunnolla paikoillaan / lukittuina. Jos osia puuttuu, ne ovat vaurioituneet, vääntyneet tai asetettu väärin, on olemassa palovammojen vaara kuumien pintojen ja höyryn vuotamisen vuoksi.

- Tarkasta, että kansi 6 on oikein koottu ja oikein paikallaan.
- Korvaa puuttuvat osat (esim. kaksoistiiviste 18 , tiivisterengas 21).
- Älä käytä painekattilaa, jos osat ovat vaurioituneet, vääntyneet, värjäytyneet tai rikkoutuneet, ja ota yhteys WMF-jälleenmyyjään / -huoltoon.
- Jos osien toiminta ei vastaa käyttöohjeen kuvausta, älä käytä painekattilaa ja ota yhteys WMF-jälleenmyyjään / -huoltoon.
- Tarkista, että painekattila on suljettu kunnolla.

Toimimattomien turvalaitteiden aiheuttama palovammojen vaara

Tarkista ennen jokaista käyttöä turvalaitteiden toiminta, vauriot, lika ja tukokset. Muussa tapauksessa kuumat pinnat ja höyry aiheuttavat palovammojen vaaran.

- Tarkasta kaksoistiivisteen 18 oikea asento. Tiivisterenkaan 21 täytyy pysyä kannen reunassa.
- Älä käytä painekattilaa, jos osat ovat vaurioituneet, vääntyneet, värjäytyneet tai rikkoutuneet, ja ota yhteys WMF-jälleenmyyjään / -huoltoon.
- Poista lika / tukokset.

VARO

Riittämättömän puhdistuksen aiheuttama palovammojen vaara

Tarkista ennen jokaista käyttöä varoventtiilit/turvalaitteet ja painemittari likaantumisen/tukkeutumisen varalta, sillä muuten höyryä voi vapautua hallitsematta. Se voi aiheuttaa palovammoja.

- Tarkista turvalaitteet ja painemittari 16 ja puhdista tarvittaessa.

Väärin kootun kannen aiheuttama palovammojen vaara

Kantta ei saa koota väärin. Kansi on koottava ohjeiden mukaan.

- Noudata ohjeita huolellisesti.
- Tarkista oikea asento.

2.5 | KÄYTÖN AIKANA

VAROITUS

Korkean paineen aiheuttama loukkaantumisvaara

Keittämisen aikana kattilassa on korkea paine. Jos tämä paine vapautuu, se voi aiheuttaa vakavia palovammoja ja loukkaantumisia.

- Tarkista aina, että painekattila on suljettu oikein.
- Älä koskaan avaa painekattilaa väkisin. Avaa painekattila vasta, kun se on täysin paineeton.
- Siirrä painekattilaa varovasti, kun siinä on painetta.
- Älä koskaan jätä painekattilaa ilman valvontaa käytön aikana.

VARO

Kuuman höyryn aiheuttama palovammojen vaara

Jos painekattilan paine ei nouse, vaan höyryä virtaa ulos, on olemassa vaara, että kuumat pinnat ja höyry aiheuttavat palovammoja käsille ja kasvoille.

- Sammuta liesi välittömästi, anna kattilan jäähtyä ja tarkista.

Ulos virtaavan höyryn aiheuttama palovammojen vaara

Keittämisen aikana kannesta 6 virtaa joskus kuumaa höyryä.

- Älä koskaan laita kättä höyryyn.
- Pidä kädet, pää ja vartalo aina poissa vaara-alueelta – kannen 6 yläpuolelta ja kannen sivussa olevan turva-aukon 10 päältä.
- Älä koskaan jätä painekattilaa ilman valvontaa käytön aikana.

- Pidä lapset ja lemmikit poissa.
- Kohdista painekattila aina siten, ettei höyryä virtaa ulos huoneessa olevia henkilöitä kohti. Ole erityisen varovainen avokeittiöissä.

Höyryn purkautumisen aiheuttama palovammojen vaara

Kun höyry päästetään ulos kääntönupilla 12 tai painekattilaa pidetään juoksevan veden alla, on olemassa kuuman höyryn tai keitettyjen ainesten aiheuttama palovammojen vaara.

- Ravistele painekattilaa ennen avaamista.
- Painekattilan upottaminen kylmään veteen on kielletty.
- Pidä kädet, pää ja vartalo pois vaara-alueelta kannen 6 ja kannen sivussa olevan turva-aukon 10 yläpuolelta.

Kuplinnan aiheuttama palovammojen vaara

Kun avaat jäähtyneen painekattilan, kuumiin keittoaineksiin muodostuneet kuplat voivat roiskahtaa ulos. Jos keität lihaa nahkoineen, siitä voi pistettäessä roiskua kuumaa nestettä. Tämä voi aiheuttaa palovammoja.

- Ravistele painekattilaa aina ennen avaamista.
- Älä pistele kuumaa lihaa, joka on kypsennetty nahkoineen (esim. härän kieli) heti, vaan anna sen jäähtyä ensin.

Kattilasta roiskuvan ruoan aiheuttama palovammojen vaara

Jos painekattila on liian täynnä, kuumaa ruokaa voi poistua varoventtiilin 7, paineensäätölaitteen 15 tai sivulla olevan turva-aukon 10 kautta ja aiheuttaa palovammoja.

- Älä koskaan täytä painekattilaa liikaa.
- Täytä painekattila enintään 2/3 sen nimellistilavuudesta.
- Täytä painekattila enintään puoleen sen nimellistilavuudesta, kun keität turpoavia, sakeita tai voimakkaasti vaahtoavia elintarvikkeita, kuten keittoja, palkokasveja, muhennoksia, liemiä, sisälmyksiä tai pastaa.
- Keitä näitä elintarvikkeita ensin ilman kantta ja poista vaahto.

Kuuman kattilan/kannen aiheuttama palovammojen vaara

Painekattila kuumenee erittäin kuumaksi kypsennyksen aikana. Kaasuliedellä keitettäessä myös kahvat voivat kuumentua. Niiden koskettaminen voi aiheuttaa palovammoja.

- Älä koskaan koske painekattilan kuumiin pintoihin.
- Tartu kattilaan 1 / kanteen 6 vain muovikahvoista.
- Käytä patalappuja tai -kintaita
- Poista kuumat sisäosat vain apuvälineitä käyttäen, esim. patalapuilla.
- Aseta kuuma painekattila aina sopivalle alustalle.

HUOMIO

Liian vähäisen / puuttuvan nesteen aiheuttama vaurio

Älä koskaan kuumenna painekattilaa suurimmalla teholla täyttämättä sitä ensin nesteellä, koska muuten se vaurioituu vakavasti.

- Painekattila on täytettävä riittävällä määrällä nestettä (vähintään 1/4 l vettä, lientä, kastiketta jne.).
- Sakeissa ruuissa on huomioitava riittävä nestemäärä.
- Jos nestettä on liian vähän tai ei lainkaan, sammuta liesi välittömästi. Siirrä painekattila vasta kun se on täysin jäähtynyt.
- Älä koskaan jätä painekattilaa ilman valvontaa.

2.6 OIKEA PUHDISTUS

Puhdista painekattila jokaisen käytön jälkeen!

VARO

Rikkoutumisen aiheuttama palovammojen vaara puhdistuksen aikana

Turvalaitteiden puhdistamiseen ei saa käyttää harjoja, hankausaineita ja kemiallisia aineita, koska osat voivat vahingoittua ja ulos virtaava höyry voi aiheuttaa palovammoja.

- Noudata puhdistus- ja hoito-ohjeita.
- Kuivaa astiat huolellisesti jokaisen puhdistuksen jälkeen.

2.7 | TARVITTAVAT KORJAUKSET

VARO

Väärästä korjauksesta / vääristä varaosista johtuvat vahingot

Teetä kaikki korjaukset WMF-jälleenmyyjällä / -huollossa, sillä muuten painekattila voi vaurioitua tai turvalaitteet eivät enää toimi kunnolla ja aiheuttavat palovammojen vaaran.

- Käänny korjauksia varten WMF-jälleenmyyjän / -huollon puoleen.
- Pyydä WMF-jälleenmyyjää / -huoltoa vaihtamaan murtuneet tai irronneet kahvat.
- Käytä painekattilassa vain alkuperäisiä WMF-varaosia.

2.8 | SOPIVAT LIESITYYPIT

VARO

Sopivat liesityypit ja keittolevykoot

Painekattilaa saa käyttää vain induktio-, lasikeramiikka-, kaasu- tai sähköliedellä. Keittolevyn tai kaasuliekin halkaisija ei saa olla suurempi kuin kattilan pohja.

- Kaasuliedellä kaasuliekki ei saa ulottua kattilan pohjan ulkopuolelle.
- Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi kattilan ja keittolevyn on oltava yhteensopivia.
- Lasikeramiikka- tai sähkölieden keittolevyn halkaisija saa olla enintään 160 mm (2,5 l) tai 190 mm 3,0–8,5 l).
- Induktioliesissä voi kuulua huminaa korkeissa tehoasteissa. Tämä johtuu teknisistä syistä, eikä se viittaa lieden tai painekattilan vikaan.

2.9 | KÄYTTÖIÄN PIDENTÄMINEN

HUOMIO

Painekattilan vaurioituminen

Painekattilan vahingoittumisen välttämiseksi:

- Älä lyö keittiövälineillä kattilan reunaan.
- Lisää suolaa vain kiehuvaan veteen ja sekoita, jotta kattilan pohja ei vahingoitu.
- Pyyhi lika kattilan ja keittolevyn väliltä, sillä muuten keittolevy (esim. lasikeraaminen) voi naarmuuntua.

3| TEKNISET TIEDOT JA OHJEITA

3.1| TEKNISET TIEDOT

Valmistaja: WMF GmbH
Tyyppi: Perfect / Perfect Plus / Perfect Element

Materiaali
Kattila / kansi: Cromargan®: Ruostumaton teräs 18/10

Pohja: TransTherm®-yleispohja
Laite on painelaitteista annetun direktiivin 2014/68/EU mukainen.
Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Kahvat: Lämpöä eristävä muovi
Tiivisteet: Silikoni

Mitat

	PERFECT / PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
TÄYTTÖMÄÄRÄ	2,5 l	3,0–8,5 l	2,5 l	3,0–8,5 l
POHJA	158 mm	191,5 mm	158 mm	191,5 mm
SISÄPUOLI	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
PITUUS KAHVOJEN KANSSA	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
PITUUS KANNEN KANSSA	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

Korkeus

TILAVUUS	KATTILA	KATTILA JA KANSI	KATTILA, KANSI JA KAHVA
2,5 l	112 mm	135 mm	162 mm
3,0 l	91 mm	120 mm	145 mm
4,5 l	129 mm	158 mm	183 mm
6,5 l	186 mm	215 mm	240 mm
8,5 l	236 mm	265 mm	290 mm

Paino tyhjänä
Perfect / Perfect Element
2,5 l 1,84 kg
3,0 l 2,52 kg 4,5 l 2,75 kg
6,5 l 3,11 kg 8,5 l 3,36 kg
Perfect Plus
2,5 l 1,99 kg
3,0 l 2,67 kg 4,5 l 2,90 kg
6,5 l 3,25 kg 8,5 l 3,50 kg
PS-arvo: 150 kPa

Paine-arvot
Ensimmäinen rengas: noin 106 °C, 25 kPa
Käyttöpaine
Toinen rengas: noin 115 °C, 70 kPa
Käyttöpaine, 90 kPa:n säätöpaine

Keittolevyn koko
Enintään Ø 160 mm, 2,5 l
Enintään ø 190 mm, 3,0–8,5 l
Täyttömääräasteikko
(kokonaistilavuudesta riippuen): 1/3, 1/2, 2/3

Sopivat liesityypit

3.2 | TARVIKKEET, VARAOSAT JA VARUSTEET

Tarvikkeet
Reikäkori 22 cm (tuotenumero 07 8941 6000)
Korisarja 22 cm (tuotenumero 07 8942 6030)
Lasikansi 22 cm (tuotenumero 07 9618 6380)

Varaosat
Kannen kahva 11
Perfect (tuotenumero 08 9180 6030)
Perfect Plus (tuotenumero 08 9480 6030)
Perfect Element (tuotenumero 08 9980 6030)

Kansi 6 ja kahva 11 18 cm
Perfect (tuotenumero 07.9179.6042)
Perfect Plus (tuotenumero 07.9479.6042)

Kansi 6 ja kahva 11 22 cm
Perfect (tuotenumero 07 9180 6042)
Perfect Plus (tuotenumero 07 9480 6042)
Perfect Element (tuotenumero 07 9980 6042)

Kulutusosat
Tiivisterengas 21 18 cm (tuotenumero 60 6852 9990)

Tiivisterengas 21 22 cm (tuotenumero 60 6856 9990)

Varoventtiili 7 (tuotenumero 07 9615 9510)

Kaksoistiiviste 18 (tuotenumero 60 9310 9502)

4 | PAINEKATTILAN PURKAMINEN PAKKAUKSESTA

1 | Avaa pakkaus ja tarkista, että kaikki osat ovat mukana:
- Kattila 1 sekä sivu- 2 ja varsikahva 3
- Kansi 6 ja irrotettava kahva 11: Kansi varoventtiilillä 7 , vaihdettava kaksoistiiviste 18
- Tiivisterengas (harmaa) 21
- Käyttöohjeet
  Jos osia puuttuu, ota yhteys valtuutettuun WMF-jälleenmyyjään / -huoltoon tai suoraan WMF:ään.
- Poista kaikki tarrat ja tunnisteet.

2 | Hävitä tarpeeton pakkausmateriaali voimassa olevien määräysten mukaisesti.

3 | Lue käyttöohjeet huolellisesti ja säilytä ne painekattilan läheisyydessä.

4 | Takuuehdot löytyvät oheisesta takuuvihkosta.

5| TURVAELEMENTTIEN KÄYTTÖ

Turvaelementit	Kuvaus
Paineen säätölaite kannen kahvassa	Jos keittotasolle 2 määritetty paine ylittyy, paineensäätölaite 15 avautuu automaattisesti ja ylimääräinen höyry pääsee ulos. Tällä tavoin liiallinen paine poistetaan välittömästi.
Varoventtiili	Jos paineensäätölaite 15 ei reagoi, liian korkea paine poistetaan heti varoventtiilin 7 kautta.
Turvarako kannen reunassa	Jos kaikki muut turvalaitteet tukkeutuvat esimerkiksi ruoan jäämistä, turva-aukko 10 toimii hätäpäästönä. Jos paine on liian korkea, tiivisterengas 21 puristuu turva-aukon 10 läpi ulospäin niin paljon, että höyry pääsee ulos ja paine laskee.
Painemittari kannen kahvassa	Painemittari 16 on visuaalinen apuväline ennakoivan, energiaa säästävän ruoanlaiton mahdollistamiseksi. Se näyttää paineen nykyisen tason. Siinä on pyöreä tappi painemittarin keskellä (kattilassa on painetta) ja 2 rengasta (keittotasot 1 ja 2).
Turva-avausjärjestelmä	Turva-avausjärjestelmä 19 estää painekattilan avaamisen, jos jäännöspainetta on edelleen olemassa. Painekattila voidaan avata vasta, kun paine on purkautunut kokonaan.
Hallittu höyrynpoisto nupilla	Höyrynpoiston nopeuteen voidaan vaikuttaa vetämällä nuppia hitaasti takaisin 12.
Turvalukko	Kannen kahvassa 11 on turvalukko 13, joka estää painekattilan avaamisen kypsennyksen aikana.

6| PAINEKATTILAN KÄYTTÖÖNOTTO

6.1| PAINEKATTILAN PURKAMINEN JA KANNEN IRROTTAMINEN

(Katso kuvasarja E, B).

1| a) Vedä kääntönuppi molemmilla puolilla kokonaan taakse kahvan päätä kohti.
→ Nupin merkintöjen on oltava AUF/OPEN (Auki) -merkinnän kohdalla.
b) Tartu vasemmalla kädellä kattilan 1 varsikahvaan 3.
c) Pidä oikealla kädellä kannen kahvasta 11 ja käännä oikealle, kunnes kansi 6 irtoaa. Kannen 9 ja varsikahvan merkintöjen 4 on oltava kohdakkain.
d) Irrota kansi 6 kahvasta 11 nostamalla.

2| Pura kansi *(katso kuvasarja G)*, käännä kansi 6 ensin ympäri.

3| Irrota tiivisterengas 21 varovasti kattilan reunasta ja aseta sivuun.

4| Pidä kiinni kannesta 6 ja paina kahvan vapautusta 14 kahvan päätä kohti.

5| Irrota kansi 6 varsikahvasta.

6.2| PAINEKATTILAN PUHDISTAMINEN ENSIMMÄISTÄ KERTAA

1| Pura painekattila *kohdan 6.1* mukaan.

2| Täytä kattila 1 vedellä 2/3 tasoon *(katso sisäpuolen asteikko, kuva I)* ja lisää vielä 2–3 ruokalusikallista talousetikkaa.

3| Keitä etikkavettä n. 5–10 minuuttia kattilassa 1 ilman kantta 6.

4| Huuhtele sitten kaikki osat huolellisesti käsin.

5| Kuivaa kaikki osat hyvin puhdistamisen jälkeen.

6.3 | PAINEKATTILAN KOKOAMINEN

VARO

Väärin kootun kannen aiheuttama palovammojen vaara

Kantta ei saa koota väärin. Kansi on koottava ohjeiden mukaan.

- Noudata ohjeita huolellisesti.
- Tarkista oikea asento.

6.4 | KANNEN KOKOAMINEN

(Katso kuvasarja H)

1 | Tarkista kannen reuna, kannen kahva, turvalaitteet ja tiivisterengas lian tai tukosten varalta.

2 | Käännä kantta 6 niin, että reuna on alaspäin.

3 | Käännä kahva 11 ja pidä kiinni.

4 | Ripusta pitoura 17 kannen kahvassa 11 kannen 6 pidikkeeseen 8.

5 | Taita kahva 11 alas hitaasti.

6 | Käännä kansi 6 kahvoineen 11 ympäri.

7 | Kohdista kansi 6 ja kahva 11 siten, että kaksoistiiviste 18 ei ole puristuksissa eivätkä kannen aukkojen reunat vahingoita sitä.

8 | Paina kansi 6 varovasti alas, kunnes se napsahtaa paikalleen. Varmista lukitus työntämällä kääntönuppia.

9 | Aseta tiivisterengas 21 kattilan reunaan ja paina varovasti reunan alle. Tiivisterenkaan 21 on oltava kokonaan kattilan kaarevan reunan alla.

6.5 | KANNEN ASETTAMINEN PAIKALLEEN

(Katso kuvasarja F)

1 | Aseta kattila 1 tukevalle alustalle.

2 | Aseta kansi 6 reuna alaspäin kattilan 1 päälle. Kannen 9 ja varsikahvan 4 kohdistusmerkkien on oltava kohdakkain, sillä muuten kantta ei voi sulkea. Tiivisterengas 21 on asetettava kannen reunaan!

3 | Pidä vasemmalla kädellä kiinni kattilan 1 varsikahvasta 3.

4 | Käännä oikealla kädellä kantta 6 kahvalla B vasemmalle.

5 | Kun molemmat kahvat 3 / 11 ovat tarkasti päällekkäin, työnnä kääntönuppi ZU/LOCK (Kiinni) -asentoon.

7 | PAINEKATTILAN KÄYTTÖ

7.1 | TURVALAITTEIDEN TARKASTAMINEN

Poista kansi 6 *luvun 6.1* mukaan.

1 | Irrota tiivisterengas 21 varovasti kattilan reunasta ja aseta sivuun.

2 | Irrota kannen kahva 11 *luvun 6.1* mukaan.

3 | Tarkista, että tiivisterengas 21 ja kannen sisäreuna ovat puhtaat.

4 | Tarkista, että ...

- turvarako 10 kannen reunassa
- paineensäädin 15
- painemittari 16
- kahvan vapautus 14
- varoventtiili 7 ovat puhtaat ja avoimet.
  → Liota ja puhdista kerrostumat, poista tukokset *(katso luku 12.1 Puhdistus)*.

5 | Tarkista, että kannen alapuolella olevan varoventtiilin 7 kuula on näkyvissä.
→ Ravistele tarvittaessa kantta 6, kunnes kuula on jälleen näkyvissä.
→ Jos se on vaurioitunut, vaihdata se WMF-jälleenmyyjällä / -huoltoliikkeessä.

6| Testaa paineensäätimen 15 liikkuvuus varovasti sormella painamalla.

7| Tarkista, että kaikki tiivisteet ovat puhtaat, ehjät ja kunnolla paikoillaan *(katso kuvasarja J)*.
→ Tarkista kaksoistiivisteen asennus ja kunto.

7.2| KANNEN AVAAMINEN

Avaa painekattila poistamalla kansi 6 *luvun 6.1* mukaan.

7.3| TPAINEKATTILAN TÄYTTÄMINEN

Aseta ainekset kattilaan riittävän nestemäärän kanssa, ja käytä tarvittaessa koreja ja tukea *(katso luku 11.2)*. Tarvittaessa ruskista liha pannulla etukäteen luvun 11.1 mukaan.

7.4| PAINEKATTILAN SULKEMINEN

1| Kokoa kansi *luvun 6.3* mukaan.

2| Aseta kansi paikalleen *luvun 6.3* mukaan ja sulje se.

7.5| RUOAN KYPSENTÄMINEN

Painekattilassa ruoka kypsyy paineen alla. Kattilan höyrynpaineen vuoksi lämpötilat ovat korkeammat kuin "normaalissa" kypsennyksessä. Tämä lyhentää kypsennysaikoja jopa 70 prosenttia, mikä johtaa merkittäviin energiansäästöihin. Lyhyt kypsennys höyryssä tarkoittaa myös, että aromit, maut ja vitamiinit säilyvät suurelta osin.

VINKKI Energiatietoiset käyttäjät sammuttavat lämmönlähteen ennen kypsennysajan päättymistä, koska kattilaan varastoitu lämpö riittää kypsennyksen päättymiseen saakka.

VARO

Roiskuvan ruoan aiheuttama palovammojen vaara

Kuumaa ruokaa voi vuotaa paineensäätimen, varoventtiilin tai sivussa olevan turva-aukon läpi ja aiheuttaa palovammoja.

- Täytä painekattilan tilavuudesta enintään 2/3 (katso sisäpuolelle merkitty asteikko).
- Täytä painekattilan tilavuudesta enintään 1/2, **kun keität elintarvikkeita, jotka turpoavat tai vaahtoavat voimakkaasti**, kuten keitot, palkokasvit, sopat, liemet, sisälmykset tai pastatuotteet.

HUOMIO

Liian vähäisen / puuttuvan nesteen aiheuttama vaurio

Ylikuumenemisen ja vaurioiden vaara

- Älä koskaan lämmitä painekattilaa ilman nestettä tai ilman valvontaa korkeimmalla tasolla.
- Käytä painekattilaa vain riittävän nesteen kanssa (vähintään 1/4 l vettä).

8| PAINEKATTILAN KEITTOASTEET

Kypsymisajat vaihtelevat

Kypsymisajat voivat olla erilaisia samoilla keittoaineksilla, koska ainesten määrät, muodot ja ominaisuudet vaihtelevat.

8.1| KEITTOASTE 1

Hellävarainen kypsennys herkille elintarvikkeille, kuten vihannekset, kala ja hedelmät.

Tällä keittoasteella aineet kypsentyvät erityisen hellävaraisesti, ja aromit ja ravintoaineet säilyvät paremmin. Keittoasteessa 1 painemittari nousee 1. renkaaseen.

1| Tarkista, että painekattila on suljettu kunnolla.

2| Laita painekattila liedelle.

3| Säädä liesi **suurimmalle** teholle.
→ Painekattila lämpenee.
a) Varoventtiilin 7 kautta purkautuu alkuvaiheessa ilmaa, kunnes venttiili sulkeutuu ja paine nousee.
b) Ensin tappi ja sitten koko painemittari 16 alkavat nousta. Nousua voidaan säätää tehoa säätämällä.
c) Tapin nousu keskellä painemittaria osoittaa, että kattilaa ei voi enää avata.

4| Heti kun painemittarissa 16 näkyy 1. rengas, kypsennysaika alkaa.

5| Varmista, että painemittari 16 näyttää vakaasti samaa rengasta.

6| Jos painemittari 16 laskee 1. renkaan alle, lisää lämmitystehoa.
→ Tämä pidentää kypsennysaikaa hieman.

7| Jos painemittari 16 nousee 1. renkaan yli, höyrynpaine on liian korkea, ja sitä on säädettävä energiansyötöllä.
a) Ota painekattila keittolevyltä.
b) Odota, kunnes painemittarissa näkyy 1. rengas.
c) Laita painekattila takaisin keittolevylle pienemmällä tehoasteella.

8| Kypsennysajan päätyttyä poista painekattila levyltä ja anna paineen laskea *(ks. luku 9).*

9| Kun paine on purkautunut, ravista painekattilaa ja avaa se varovasti.

8.2| KEITTOASTE 2

Nopea kypsennysaste muille ruuille. Tämä kypsennysaste säästää paljon aikaa ja energiaa. Keittoasteessa 2 painemittari nousee 2. renkaaseen. Liian korkea paine säädetään automaattisesti.

1| Tarkista, että painekattila on suljettu kunnolla.

2| Laita painekattila liedelle.

3| Aseta liesi korkeimmalle tehoasteelle.
→ Painekattila lämpenee.
a) Varoventtiilin 7 kautta purkautuu alkuvaiheessa ilmaa, kunnes venttiili sulkeutuu kuuluvasti ja paine nousee.
b) Painemittari 16 alkaa nousta. Nousua voidaan säätää energiansyöttöä säätämällä.
c) Tapin nousu keskellä painemittaria osoittaa, että kattilaa ei voi enää avata.
→ Heti kun painemittarissa 16 näkyy 2. rengas, kypsennysaika alkaa.

4| Varmista, että painemittari 16 näyttää vakaasti samaa rengasta.

5| Jos painemittari 16 laskee 2. renkaan alle, nosta lieden tehoastetta.
→ Tämä pidentää kypsennysaikaa hieman.

6| Jos painemittari 16 nousee 2. renkaan yläpuolelle, höyrynpaine on liian korkea ja se poistuu paineensäätimen 15 kautta kuuluvasti.
a) Ota painekattila keittolevyltä.
b) Odota, kunnes painemittarissa näkyy 2. rengas.
c) Laita painekattila takaisin keittolevylle pienemmällä tehoasteella.

7| Poista kypsennysajan päätyttyä painekattila keittotasolta ja laske painetta luvussa 9 kuvatulla tavalla.

8| Kun paine on purkautunut, ravista painekattilaa ja avaa se varovasti.

Vinkki Jos kypsennystason 2 kypsennyspaine ylittyy, paineensäätölaite reagoi äänekkäästi siten, että energiansyöttöä tulisi vähentää.

9| PAINEEN POISTAMINEN JA JÄÄHTYMINEN

Höyryn poistaminen kattilasta
Älä käytä menetelmää 2 tai 3 vaahtoavien tai turpoavien elintarvikkeiden (esim. palkokasvit, lihaliemi, vilja) paineen laskemiseen. Esimerkiksi kuoriperunat räjähtävät, jos höyry poistetaan näiden menetelmien mukaan.

9.1 | MENETELMÄ 1 – JÄÄNNÖSLÄMMÖN KÄYTTÄMINEN

1 | Ota painekattila pois liedeltä.
→ Lyhyen ajan kuluttua painemittari laskee.

2 | Kun painemittari 16 ja tappi on kadonnut kokonaan kannen kahvan sisään, työnnä kääntönuppi hitaasti AUF/OPEN (Auki) -asentoon.

3 | Vielä jäljellä oleva höyry poistuu.

4 | Kun höyryä ei enää tule ulos, ravista kattilaa ja avaa se.

9.2 | MENETELMÄ 2 – HÖYRYN POISTAMINEN HITAASTI

(Automaattinen höyryn poistaminen – katso kuva A)

1 | Työnnä kääntönuppia hitaasti AUF/OPEN (Auki) -suuntaan.

2 | Kääntönupin asennosta riippuen höyry poistuu hitaasti tai nopeasti.

3 | Kun painemittari ja tappi on kadonnut kokonaan kannen kahvan sisään, ravista kattilaa ja avaa se.

9.3 | MENETELMÄ 3 – ILMAN HÖYRYN POISTOA

1 | Aseta painekattila pesualtaaseen ja valuta kylmää vettä kannen yli.

2 | Kun painemittari ja tappi on kadonnut kokonaan kannen kahvan sisään, ravista kattilaa ja avaa se.

VARO

Höyryn purkautumisen aiheuttama palovammojen vaara

Kun höyry päästetään nopeasti kääntönupilla 16 tai juoksevan veden alla, on olemassa kuuman höyryn ja kuuman ruuan aiheuttama palovammojen vaara.

- Ravistele painekattilaa ennen avaamista.
- Pidä kädet, pää ja vartalo poissa vaara-alueelta – kannen 16 ja kannen sivussa olevan turva-aukon 10 yläpuolelta.

10 | PAINEKATTILAN AVAAMINEN

AVAAMINEN KYPSENNYKSEN JÄLKEEN

(Katso kuvasarja E)

1 | Poista ensin paine *luvun 9* mukaan. Jäännöspainesuojaus varmistaa, että kattila voidaan avata vasta, kun paine on kokonaan poistettu, ts. tappi ei saa enää olla näkyvissä. Jos tappi on näkyvissä, jäännöspainesuoja on lauennut.
→ Paine on vapautettava ennen avaamista.

2 | Työnnä kääntönuppia AUF/OPEN (Auki) -suuntaan.

3 | **Ravistele** kattilaa.

4 | Pidä vasemmalla kädellä kiinni kattilan 1 varsikahvasta 3.

5 | Tartu oikealla kädellä kannen kahvaan B ja käännä sitä oikealle, kunnes kansi 6 avautuu.
→ Kannen 9 ja varsikahvan merkintöjen 4 on oltava kohdakkain.

6 | Kallista kannen kahvaa 11 ja kantta 6 hieman alaspäin niin, että jäljellä oleva höyry virtaa eteenpäin.

7 | Irrota kansi 6.

11 | KÄYTTÖ- JA VALMISTUSTAVAT

11.1 | KORIEN JA TUKIEN KÄYTTÖ

Painekattilassa – painekattilan korkeudesta riippuen – voidaan valmistaa useita ruokia samanaikaisesti. Yksittäiset elintarvikkeet pinotaan erikseen koreihin päällekkäin. Jos kattilan pohjalla kypsen-

netään lihaa, kattilan pohjalle asetetaan tuki siten, että ensimmäinen kori on lihan yläpuolella.

Tarvikkeisiin liittyvä ohje
Koreja ja tukia on saatavana lisävarusteena WMF-jälleenmyyjiltä / -huollosta. Vihanneksille käytetään umpikoreja, perunoille reikäkoreja. Pisimmän kypsennysajan vaativa elintarvike laitetaan ensin kattilan pohjalle.

1| Eri kypsymisaikoja vaativien ruokien valmistuksessa kattila täytyy avata aina välillä. Silloin höyry poistuu, joten kattilaan on laitettava enemmän nestettä tai avaamisen jälkeen nestettä on lisättävä.

Esimerkkejä
→ Paisti (20 minuuttia) – kattilan pohja
→ Perunat (8 minuuttia) – reikäkori
→ Vihannekset (8 minuuttia) – umpikori

2| Kypsennä paistia ensin 12 minuuttia.

3| Avaa kattila *luvun 6.1* mukaan.

4| Aseta perunat reikäkorissa tuen avulla paistin päälle, ja aseta vihannekset umpikorissa ylimmäksi.

5| Sulje kattila *luvun 6.3* mukaan ja kypsennä vielä 8 minuuttia.

VINKKI Jos kypsennysajat eivät poikkea merkittävästi, kaikki korit voidaan laittaa kattilaan samanaikaisesti.

11.2| PAISTI

Ennen kypsentämistä elintarvikkeita (esim. sipulit, lihanpalat jne.) voidaan ruskistaa painekattilassa tai tavallisessa kattilassa.

1| Avaa kansi 6 *luvun 6.1* mukaan ja ruskista ainekset.

2| Kypsennys...
a) irrota paistisetti
b) lisää tarvittava määrä nestettä (vähintään 1/4 l)
c) lisää muita elintarvikkeita – koreissa tai ilman.

3| Aseta kansi luvun 6.3 mukaan ja sulje.

4| Lisää lämpöä, kunnes haluttu kypsennystaso on saavutettu.

11.3| PAKASTEIDEN KÄYTTÖ

1| Lisää vähimmäismäärä nestettä (1/4 litraa vettä).

2| Laita pakastetut elintarvikkeet kattilaan sulattamatta.

3| Sulata liha ruskistamista varten.

4| Laita vihannekset suoraan pakkauksesta umpikoriin.
→ Pakasteiden kypsennysajat ovat pidemmät.

11.4| VILJAN TAI PALKOKASVIEN VALMISTUS

Painekattilaa käytettäessä viljaa ja palkokasveja ei tarvitse liottaa.
→ Kypsennysajat pidentyvät sitä vastoin noin puolella.
→ Kattila saa olla enintään puolillaan.

1| Kaada 1/4 l kattilaan ja lisää vähintään 2 osaa nestettä jokaista vilja-/palkokasviosaa kohden.

2| Sammuta keittolevy hieman ennen kypsennysajan päättymistä ja käytä keittolevyn jäännöslämpöä turvottamiseen.

11.5| STERILOINTI

1| Tuttipullot, säilöntätölkit jne. voidaan steriloida asettamalla osat reikäkoriin suuaukko alaspäin.

2| Lisää 1/4 l vettä.

3| Steriloi 2. tasolla 20 minuutin ajan.

4| Anna jäähtyä hitaasti (menetelmä 1).

11.6 | SÄILÖNTÄ

1 | Valmista ruoka tavalliseen tapaan ja täytä se säilöntätölkkeihin.

2 | Kaada 1/4 l vettä kattilaan.

3 | Aseta säilöntätölkit reikäkoriin.

4 | 1 litran säilöntätölkit 6,5 tai 8,5 litran painekattilassa, pienemmät säilöntätölkit 4,5 litran painekattilassa.

5 | Kypsennä vihanneksia / lihaa tasolla 2 noin 20 minuuttia, kivihedelmiä tasolla 1 noin 5 minuuttia ja siemenhedelmiä noin 10 minuuttia.

6 | Anna kattilan jäähtyä hitaasti (menetelmä 1), sillä muuten mehu puristuu säilöntätölkeistä muilla menetelmillä.

12 | PUHDISTUS, HUOLTO JA VARASTOINTI

12.1 | PUHDISTUS

Käytä puhdistukseen kuumaa vettä ja kaupallisesti saatavaa pesuainetta.
→ Älä käytä karkeita tai hankaavia puhdistusaineita, teräsvillaa tai pesusienien kovia puolia.

1 | Irrota kannen kahva [11] *luvun 6.1* mukaan ja huuhtele vain juoksevan veden alla (*katso kuvasarja G*).

2 | Irrota tiivisterengas [21] kannesta [6] ja huuhtele käsin.

3 | Liota pinttyneet ruoantähteet, ja keitä voimakkaasti pinttyneet ruuantähteet painekattilassa pienellä määrällä vettä.

4 | Puhdista likaantuneet tai tukkeentuneet venttiilit kostealla vanupuikolla.
→ Älä käytä teräviä esineitä.

5 | Kattila, korit ja tuki voidaan pestä astianpesukoneessa.
→ Se voi kuitenkin aiheuttaa värimuutoksia pintoihin. Toimintoon se ei vaikuta.
→ Suosittelemme kuitenkin puhdistamaan kattilan käsin.

6 | Jos painekattilaan on kertynyt kalkkia, keitä etikkavedellä.

7 | Kuivaa astiat hyvin puhdistamisen jälkeen.

12.2 | SÄILYTYS / VARASTOINTI

Säilytä puhdistettua, kuivattua painekattilaa puhtaassa, kuivassa ja suojaisessa paikassa.

1 | Poista kansi [6] *luvun 6.1* mukaan.

2 | Irrota tiivisterengas [21] varovasti kattilan reunasta ja aseta sivuun.

3 | Irrota kannen kahva [11] *luvun 6.1* mukaan ja aseta kattilaan [1] tai kanteen [6].

4 | Aseta kansi nurinpäin [6] kattilan [1] päälle.

12.3 | HUOLTO / KULUTUSOSIEN VAIHTO

Säilytä puhdistettua, kuivattua painekattilaa puhtaassa, kuivassa ja suojaisessa paikassa.
- Vaihdata sivu- ja varsikahva WMF-jälleenmyyjällä / -huollossa.
- Tarkista kulutusosat säännöllisesti ja korvaa tarvittaessa alkuperäisillä varaosilla.
- Korvaa tiivisterengas ja kaksoistiiviste välittömästi alkuperäisillä varaosilla, jos ne ovat vaurioituneet, kovettuneet, värjäytyneet tai eivät pysy kunnolla paikallaan.

12.4 | TIIVISTERENKAAN VAIHTO

Säilytä puhdistettua, kuivattua painekattilaa puhtaassa, kuivassa ja suojaisessa paikassa.

1 | Poista kansi 6 *luvun 6.1* mukaan.

2 | Käännä kansi 6 ympäri.

3 | Irrota viallinen tiivisterengas 21 kattilan reunasta ja hävitä se.

4 | Asenna uusi alkuperäinen tiivisterengas 21 kattilan reunaan ja paina varovasti reunan alle.
→ Tiivisterenkaan 21 on oltava kokonaan kattilan kaarevan reunan alla.

12.5 | KAKSOISTIIVISTEEN VAIHTO

Säilytä puhdistettua, kuivattua painekattilaa puhtaassa, kuivassa ja suojaisessa paikassa.

1 | Poista kansi 6 *luvun 6.1* mukaan.

2 | Pura kansi (*katso kuvasarja G*), käännä kansi 6 sitä varten ympäri.

3 | Pidä kiinni kannesta 6 ja paina kahvan vapautusta 14 kahvan päätä kohti.

4 | Irrota kannen kahva 11.

5 | Irrota kaksoistiiviste 18 kannen kahvasta 11 ja hävitä *(katso kuva J)*.

12.6 | VAROVENTTIILIN VAIHTO

1 | Irrota kansi 6 luvun 6.1 mukaan.

2 | Käännä kansi 6 ympäri.

3 | Irrota viallinen varoventtiili 7 kattilan kannesta 6 ja hävitä se.

4 | Työnnä uusi varoventtiili 7 sisäpuolelta varovasti pienellä paineella ja hieman kiertäen aukon läpi. Varoventtiili ei saa vahingoittua.

VINKKI Varoventtiilin asennuksen helpottamiseksi varoventtiilin päähän voidaan levittää ruokaöljyä luiston parantamiseksi.

13 | VIANETSINTÄ

JOS KÄYTÖSSÄ ILMENEE HÄIRIÖITÄ, POISTA PAINEKATTILA KEITTOLEVYLTÄ. ÄLÄ KOSKAAN AVAA PAINEKATTILAA VÄKISIN!

Häiriö	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Liian pitkä kiehumisaika tai painemittari tappeineen ei nouse	Keittolevyn halkaisija ei ole sopiva.	Valitse keittolevy, joka vastaa kattilan kokoa.
	Väärä tehoaste	Käytä korkeinta tehoastetta.
	a) Kantta ei ole asetettu oikein. b) Kaksoistiiviste puuttuu. c) Kantta ei ole koottu oikein.	1. Poista paine kokonaan kattilasta *luvun 9* mukaan ja avaa se. 2. Tarkasta tiivisterenkaan 21 / kaksoistiivisteen 18 (katso kuva J) oikea asennus. 3. Tarkasta, että kansi 6 on koottu oikein. 4. Sulje kattila *luvun 6.3* mukaan.
	Varoventtiilin kuula ei ole kunnolla paikallaan.	1. Poista paine kokonaan kattilasta *luvun 9* mukaan ja avaa se. 2. Irrota kannen kahva 11 *luvun 6.1* mukaan. 3. Tarkasta metallikuula varoventtiilissä 7 ja puhdista se tarvittaessa. 4. Sulje kattila *luvun 6.3* mukaan.
	Ei ole nestettä	1. Poista paine kokonaan kattilasta *luvun 9* mukaan ja avaa se. 2. Lisää nestettä (vähintään 1/4 l). 3. Sulje kattila *luvun 6.3* mukaan.
Höyryä tulee kannesta	Tiivisterengas ja/tai kattilan reuna eivät ole puhtaat	1. Poista paine kokonaan kattilasta *luvun 9* mukaan ja avaa se. 2. Puhdista tiivisterengas 21 ja kattilan reuna. 3. Sulje kattila *luvun 6.3* mukaan.
	Kääntönuppi ei ole ZU/LOCKED (Kiinni) -asennossa.	Aseta kääntönuppi ZU/LOCKED (Kiinni) -asentoon.
	Tiivisterengas vaurioitunut tai kova (kulumisen takia).	Korvaa tiivisterengas 21 alkuperäisellä WMF-tiivisterenkaalla.
	Kaksoistiiviste on asetettu väärin tai vahingoittunut.	Korjaa kaksoistiivisteen 18 paikka tai korvaa alkuperäisellä WMF-varaosalla.
Höyryä tulee jatkuvasti varoventtiilistä (ei koske kiehumisvaihetta)	Varoventtiilin kuula ei ole kunnolla paikallaan venttiilissä.	1. Poista paine kokonaan kattilasta *luvun 9* mukaan ja avaa se. 2. Irrota kannen kahva 11 *luvun 6.1* mukaan. 3. Tarkasta varoventtiili 7 ja metallikuulan istukka kannessa. 4. Sulje kattila *luvun 6.3* mukaan.

14| RUOANLAITTOVINKKEJÄ

- Tiivisterengas kannattaa voidella ruokaöljyllä tai rasvalla avaamisen ja sulkemisen helpottamiseksi.
- Kypsennysaika alkaa heti, kun määrätty rengas näkyy painemittarissa.
- Annetut kypsennysajat ovat ohjeellisia. On parempi valita aluksi lyhyempi kypsennysaika, sillä voit jatkaa kypsennystä milloin tahansa.
- Annetuilla vihannesten kypsennysajoilla kypsyysaste on "al dente".
- Ensimmäisen renkaan kypsennyslämpötila on 106 °C (sopii erityisesti vihanneksille ja kalalle), 2. renkaan lämpötila on 115 °C (sopii erityisesti lihalle).

Löydät reseptit osoitteesta www.wmf.com!

15 KYPSENNYSAIKATAULUKKO

Elintarvike	Kypsennysaika	Ohje
SIKA JA VASIKKA		
1. RENGAS, MINIMIMÄÄRÄ 1/4 L NESTETTÄ, KORI EI OLE TARPEEN		
Suikaloitu sianliha	5–7 min.	-
Gulassi-sianliha	10–15 min.	-
Possupaisti	20–25 min.	Kypsennysaika riippuu koosta ja muodosta
Suikaloitu vasikanliha	5–7 min.	-
Gulassi-vasikanliha	10–15 min.	-
Vasikan potka kokonainen	25–30 min.	-
Vasikan kieli	15–20 min.	Peitä vedellä
Vasikanpaisti	20–25 min.	Kypsennysaika riippuu koosta ja muodosta
NAUTA		
2. RENGAS, MINIMIMÄÄRÄ 1/4 L NESTETTÄ; NAUDANKIELELLE TARVITAAN REIKÄKORI		
Mureke	10–15 min.	-
Hapanpaisti	30–35 min.	-
Naudan kieli	45–60 min.	-
Suikaloitu liha	6–8 min.	-
Gulassi	15–20 min.	-
Liharullat	15–20 min.	-
Naudanpaisti	35–45 min.	Kypsennysaika riippuu koosta ja muodosta
SIIPIKARJA		
2. RENGAS, MINIMITÄYTTÖMÄÄRÄ 1/4 L NESTETTÄ; KEITTOKANA VAATII REIKÄKORIN		
Keittokana	20–25 min.	Maks. 1/2 täyttömäärä
Kananpalat	6–8 min.	-
Kalkkunan koipi	25–30 min.	Koiven paksuudesta riippuen
Kalkkunaraguu	6–10 min.	Uroskalkkuna on identtinen
Kalkkunapihvi	2–3 min.	-

Elintarvike	Kypsennysaika	Ohje
RIISTA		
2. RENGAS, MINIMIMÄÄRÄ 1/4 L NESTETTÄ; KORI EI OLE TARPEEN		
Jänispaisti	15–20 min.	-
Jäniksen selkä	10–12 min.	-
Peuranpaisti	25–30 min.	-
Peuranlihagulassi	15–20 min.	-
LAMMAS		
2. RENGAS, MINIMIMÄÄRÄ 1/4 L NESTETTÄ; KORI EI OLE TARPEEN		
Lammasraguu	20–25 min.	Lampaanlihalla on pidemmät kypsennysajat
Lammaspaisti	25–30 min.	Kypsennysaika riippuu koosta ja muodosta
KALA		
1. RENGAS, MINIMITÄYTTÖMÄÄRÄ 1/4 L NESTETTÄ; RAGUUN JA GULASSIIN EI TARVITA KORIA		
Kalafileet	2–3 min.	Omassa nesteessään höyrytetty
Kokonainen kala	3–4 min.	Omassa nesteessään höyrytetty
Raguu tai gulassi	3–4 min.	-
KEITOT		
2. RENGAS, VÄHINTÄÄN 1/4 L NESTETTÄ, ENINTÄÄN 1/2 KATTILASTA; KORIA EI TARVITA		
Herne- ja linssikeitto	12–15 min.	Liotetut palkokasvit
Lihaliemi	25–30 min.	Koskee kaikkia lihoja
Kasviskeitto	5–8 min.	-
Gulassikeitto	10–15 min.	-
Kanakeitto	20–25 min.	Kypsennysaika riippuu koosta
Perunakeitto	5–6 min.	-
Häränhäntäkeitto	35 min	-

Elintarvike	Kypsennysaika	Ohje

VIHANNEKSET

1. RENGAS, MINIMITÄYTTÖMÄÄRÄ 1/4 L NESTETTÄ; HAPANKAALIA JA PUNAJUURTA VARTEN EI VAADITA KORIA, REIKÄKORI KAIKILLE MUILLE RUUILLE; PAPUJEN KYPSENNYS 2. RENGAS

Munakoiso, kurkku ja tomaatti	2–3 min.	Höyryssä keitetyt vihannekset eivät nuudu yhtä nopeasti
Kukkakaali, paprika, purjo	3–5 min.	-
Herneet, selleri, kyssäkaali	4–6 min.	-
Fenkoli, porkkanat, savoijinkaali	5–8 min.	-
Pavut, lehtikaali, punakaali	7–10 min.	2. rengas
Hapankaali	10–15 min.	2. rengas
Punajuuri	15–25 min.	2. rengas
Suolaperunat	6–8 min.	2. rengas
Kuoriperunat	6–10 min.	2. rengas, kuoriperunat halkeavat, kun ne höyrytetään nopeasti

PALKOKASVIT

2. RENGAS, VÄHINTÄÄN 1/4 L NESTETTÄ, ENINTÄÄN 1/2 KATTILASTA, 1 OSAAN VILJAA 2 OSAA VETTÄ, LIOTTAMATONTA VILJAA ON KEITETTÄVÄ 20–30 MIN. KAUEMMIN, RIISIPUURO 1. RENGAS

Herneet, pavut, linssit	10–15 min.	Keitä paksuja papuja 10 minuuttia pidempään
Tattari, hirssi	7–10 min.	Liotetun viljan kypsennysaika
Maissi, riisi, speltti	6–15 min.	Liotetun viljan kypsennysaika
Riisipuuro	20–25 min.	1. rengas
Pitkäjyväinen riisi	6–8 min.	-
Kokojyväriisi	12–15 min.	-
Vehnä, ruis	10–15 min.	Liotetun viljan kypsennysaika

HEDELMÄT

1. RENGAS, MINIMITÄYTTÖMÄÄRÄ 1/4 L NESTETTÄ

Kirsikat, luumut	2–5 min.	Reikäkoria suositellaan
Omenat, päärynät	2–5 min.	Reikäkoria suositellaan

HR UPUTE ZA UPORABU

1	Dijelovi uređaja	245
2	Važne sigurnosne upute	245
3	Tehnički podaci i napomene	250
4	Vađenje ekspres lonca iz pakiranja	251
5	Rukovanje sigurnosnim elementima	252
6	Puštanje ekspres lonca u rad	252
7	Rukovanje ekspres loncem	253
8	Stupnjevi kuhanja ekspres lonca	254
9	Smanjivanje tlaka i hlađenje	256
10	Otvaranje ekspres lonca	256
11	Načini uporabe i pripreme	257
12	Čišćenje, održavanje i čuvanje	258
13	Pomoć u slučaju smetnji	260
14	Savjeti i rješenja za kuhanje	261
15	Tablice s vremenima kuhanja, brzo kuhanje	262

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

Iskreno Vam čestitamo na Vašem novom WMF proizvodu i zahvaljujemo na ukazanom povjerenju! Zahvaljujući iskustvu i znanju sakupljanima kroz više od 160 godina svoje visokokvalitetne i izrazito funkcionalne proizvode razvijamo i proizvodimo s velikom ljubavi prema detaljima i uz visoke standarde dizajna. Danas se zajedno s Vama radujemo što ste se odlučili za WMF-ov ekspres lonac. Molimo Vas da pažljivo pročitate sljedeće sigurnosne napomene i uvažite ih u svakodnevnoj upotrebi. Velik broj dodatnih informacija o svom WMF-u, našim proizvodima i akcijama pronaći ćete na stranici www.wmf.com.

1| DIJELOVI UREĐAJA

1 Lonac
2 Bočna ručka
3 Drška
4 Oznaka na dršci
5 Osigurač zatvarača drške
6 Poklopac
7 Sigurnosni ventil
8 Držač
9 Oznaka za postavljanje poklopca
10 Sigurnosni utor
11 Ručka poklopca koja se može skinuti
12 Klizni dio
13 Osigurač u ručki poklopca
14 Dio za deblokiranje ručke
15 Regulator tlaka
16 Indikator tlaka
17 Utor za pridržavanje
18 Brtva indikatora kuhanja
19 Sustav sigurnosnog otvaranja
20 Brtvena usna ručke poklopca
21 Guma
22 Znak za otvaranje

2| VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

U ovim uputama za uporabu važne napomene označene su grafičkim znakovima i signalnim riječima:

UPOZORENJE ukazuje na opasnu situaciju, koja može uzrokovati teške ozljede (npr. opekline zbog pare ili zagrijanih površina).

OPREZ ukazuje na potencijalno opasnu situaciju koja može uzrokovati manje ili lakše ozljede.

POZOR ukazuje na situaciju koja može uzrokovati materijalnu štetu.

NAPOMENA sadrži dodatne informacije o sigurnom rukovanju ekspres loncem.

Simboli Pridržavajte se napomena i slijedite ih.

2.1| NAMJENSKA UPORABA

Ekspres lonac prikladan je samo
- za vrste štednjaka navedene u ovim uputama
- za kuhanje ili pirjanje namirnica (bez i sa umetcima/podmetačem)
- za ukuhavanje količina uobičajenih za kućanstvo u staklenkama (s rupičastim umetkom)
- za pripremu sokova od malih količina voća (s umetkom)
- za sterilizaciju bočica za bebe, staklenki, itd. (s rupičastim umetkom)

Ekspres lonac nije prikladan
- za korištenje u vrućoj pećnici ili mikrovalnoj pećnici
- za prženje namirnica u dubokom ulju
- za sterilizaciju u medicinske svrhe
- za vrste štednjaka koji se razlikuju od navedenih, otvoreni plamen
- za kuhalo za kampiranje

Upute za uporabu
- trebaju se pozorno koristiti
- trebaju se čuvati u blizini ekspres lonca
- moraju se proslijediti drugim korisnicima koji ih moraju pročitati

Pažljivo spremite ove upute za uporabu radi kasnijeg čitanja. Prije uporabe pažljivo ih pročitajte. Ekspres lonac smije se koristiti samo ako se pročitaju i razumiju sigurnosne napomene. Nepoštovanje ovih napomena može uzrokovati oštećenja i opekline pri korištenju ekspres lonca.

2.2 | OPĆE NAPOMENE

UPOZORENJE

Ekspres lonac smiju koristiti samo osobe upoznate s rukovanjem

Ekspres lonac smiju koristiti samo osobe koje su prije toga proučile upute za uporabu i pročitale sigurnosne napomene.
- Nemojte davati ekspres lonac osobama koje nisu proučile upute.
- Nemojte dopustiti djeci da se igraju s ekspres loncem ili da ga koriste.

Nemojte vršiti izmjene na ekspres loncu / sigurnosnim uređajima

Sigurnosni uređaji sprječavaju opasne situacije. Oni funkcioniraju samo ako se ne mijenjaju i ako lonac odgovara poklopcu.
- Na ekspres loncu i njegovim sigurnosnim uređajima nemojte vršiti izmjene niti zahvate.
- Perfect / Perfect Plus / Perfect Element poklopac 6 koristite zajedno samo s odgovarajućim Perfect / Perfect Plus / Perfect Element loncem 1 i obrnuto. Nemojte koristiti neki drugi poklopac ili lonce.

Djeca i kućni ljubimci ne smiju biti u blizini lonca

Tijekom korištenja ekspres lonca nemojte puštati djecu i kućne ljubimce u njegovu blizinu jer je ekspres lonac težak, jako se zagrijava i iz njega može izaći para.

OPREZ

Predvidiva nepravilna uporaba

Kako biste izbjegli nepravilno korištenje i s tim povezana oštećenja odnosno opekline, ekspres lonac nemojte koristiti:
- u zagrijanoj ili mikrovalnoj pećnici,
- za prženje namirnica u dubokom ulju,
- za sterilizaciju u medicinske svrhe,
- s vrstama štednjaka drugačijima od navedenih ili iznad otvorenog plamena.

Nemojte ostavljati ručke lonca da budu iznad vruće ploče štednjaka

- Ako se ručke 2 / 3 / 11 nalaze iznad vrućih ploča štednjaka ili plamena plinskog štednjaka, mogu se jako zagrijati i uzrokovati opekline pri dodiru.

Redovito provjeravajte i mijenjajte potrošne dijelove

Potrošne dijelove (brtvu indikatora kuhanja 18 , gumu za brtvljenje lonca 21) u slučaju vidljivih obojenja, pukotina, stvrdnutih dijelova, oštećenja ili nepravilnog dosjeda zamijenite originalnim rezervnim dijelovima.
- Guma 21 mora nalijegati na rub poklopca.
- Gumu 21 zamijenite nakon otprilike 400 kuhanja, a najkasnije nakon 2 godine.
- Koristite samo WMF-ove originalne rezervne dijelove.

2.3 | PRVO PUŠTANJE U RAD

Prije prvog puštanja u rad ekspresni lonac mora prokuhati isključivo vodu (uvažite navedene količine punjenja) najmanje 5 minuta, na 2. stupnju kuhanja. To se obvezno mora uzeti u obzir i kod svakog ispitivanja proizvoda.

2.4 | PRIJE SVAKOG KORIŠTENJA

UPOZORENJE

Opasnost od opeklina zbog oštećenih dijelova / dijelova koji nedostaju ili pogrešno umetnutih dijelova

Prije svakog korištenja provjerite postoje li svi dijelovi, jesu li u ispravnom stanju i pravilno umetnuti/zatvoreni. Ako dijelovi nedostaju, ako su oštećeni, deformirani ili pogrešno umetnuti postoji opasnost od opeklina zbog vrućih površina i pare koja izlazi.

- Provjerite je li poklopac 6 pravilo montiran / pravilno umetnut.
- Umetnite dijelove koji nedostaju (npr. brtvu indikatora kuhanja 18, gumu 21).
- Ako su dijelovi ekspres lonca oštećeni, deformirani, deformirani ili slomljeni nemojte ga koristiti i kontaktirajte WMF-ovog distributera/servis.
- Ako funkcija dijelova ne odgovara opisu u uputama za uporabu, ekspres lonac nemojte koristiti i kontaktirajte WMF-ovog distributera/servis.
- Provjerite je li ekspres lonac sigurno zatvoren.

Opasnost od opeklina zbog sigurnosnih uređaja koji ne funkcioniraju

Prije svake uporabe provjerite sigurnosne uređaje u pogledu funkcije, oštećenja, prljavštine i začepljenja. U protivnom postoji opasnost od opeklina zbog vrućih površina i pare koja izlazi.

- Provjerite ispravan dosjed brtve indikatora kuhanja 18. Guma 21 mora nalijegati na rub poklopca.
- Ako su dijelovi ekspres lonca oštećeni, deformirani, deformirani ili slomljeni nemojte ga koristiti i kontaktirajte WMF-ovog distributera/servis.
- Očistite prljavštinu/začepljenja.

OPREZ

Opasnost od opeklina zbog nedovoljnog čišćenja

Prije svakog korištenja provjerite sigurnosne ventile/uređaje i indikator tlaka u pogledu prljavštine/začepljenja jer u protivnom može doći do nekontroliranog ispuštanja pare. To može uzrokovati opekline.

- Provjerite i eventualno očistite sigurnosne uređaje i indikator tlaka 16.

Opasnost od opeklina zbog pogrešno sastavljenog poklopca

Poklopac se ne smije neispravno sastavljati. Sastavljanje se smije obavljati samo na opisani način.

- Precizno se pridržavajte uputa.
- Provjerite ispravan dosjed.

2.5 | TIJEKOM KORIŠTENJA

UPOZORENJE

Opasnost od opeklina zbog visokog tlaka

U loncu se tijekom kuhanja razvija visoki tlak. Ako se ovaj tlak oslobodi, može doći do opeklina i ozljeda.

- Uvijek provjerite je li ekspresni lonac sigurno zatvoren.
- Nikada nemojte silom otvarati ekspres lonac. Ekspres lonac može se lako otvoriti samo kada je potpuno bez tlaka.
- Oprezno pomičite ekspres lonac ako je pod tlakom.
- Nikada nemojte ostavljati ekspres lonac bez nadzora tijekom korištenja.

OPREZ

Opasnost od opeklina zbog vruće pare

Ako se u ekspres loncu ne stvara tlak, već izlazi para, postoji opasnost od opeklina na rukama i licu zbog vrućih površina i pare koja izlazi.

- Odmah isključite štednjak, ostavite lonac da se ohladi i provjerite ga.

Opasnost od oštećenja zbog pare koja izlazi

Tijekom kuhanja na poklopcu 6 povremeno izlazi vruća para.

- Nikada nemojte dodirivati paru.
- Ruke, glavu i tijelo uvijek držite izvan opasnog područja – iznad poklopca 6 i bočnog sigurnosnog utora 10 na rubu poklopca.

- Nikada nemojte ostavljati ekspres lonac bez nadzora tijekom korištenja.
- Djeca i kućni ljubimci ne smiju biti u blizini lonca.
- Ekspresni lonac uvijek namjestite tako da para ne izlazi u smjeru osoba koje se nalaze u prostoriji. To posebno imajte na umu za „otvorene kuhinje".

Opasnost od opeklina pri brzom ispuštanju pare

Pri brzom ispuštanju pare povlačenjem kliznog dijela 12 prema natrag ili pod mlazom vode postoji opasnost od opeklina zbog vruće pare ili hrane.

- Prije otvaranja protresite ekspres lonac.
- Zabranjeno je uranjanje ekspres lonca u hladnu vodu.
- Ruke, glavu i tijelo uvijek držite izvan opasnog područja iznad poklopca 6 i bočnog sigurnosnog utora 10 na rubu poklopca.

Opasnost od opeklina zbog stvaranja mjehurića (pregrijavanje)

Pri otvaranju ohlađenog ekspres lonca vruće namirnice mogu stvoriti mjehuriće i naglo prsnuti prema van. Kod mesa s kožom vruća tekućina može pri ubadanju prsnuti prema van. To može uzrokovati opekline odnosno oparine.

- Prije svakog otvaranja protresite ekspres lonac.
- Vruće meso koje se kuhalo s kožom (npr. volovski jezik) nemojte odmah ubadati, već ga pustite da se prvo ohladi.

Opasnost od opeklina zbog jela koja izlaze iz lonca

Kada je ekspres lonac prekomjerno napunjen, vruća jela mogu izaći kroz sigurnosni ventil 7, uređaj za regulaciju tlaka 15 ili bočni sigurnosni utor 10 i uzrokovati opekline.

- Nikada nemojte prekomjerno puniti ekspres lonac.
- Napunite ekspres lonac maksimalno do 2/3 njegovog nazivnog volumena.
- Napunite ekspres lonac maksimalno do 1/2 njegovog nazivnog volumena ako kuhate hranu koja bubri, koja je gusta ili se jako pjeni, kao što su npr. juhe, mahunarke, temeljci, variva, iznutrice ili tjestenine.
- Jela prethodno zakuhajte u otvorenom loncu, promiješajte i prema potrebi skinite pjenu.

Opasnost od opeklina na vrućem loncu/poklopcu

Tijekom kuhanja ekspres lonac se jako zagrijava. Kod plinskih se štednjaka zbog otvorenog plamena mogu jako zagrijati i ručke. U slučaju dodira postoji opasnost od opeklina.

- Nikada nemojte dodirivati vruće vanjske površine ekspres lonca.
- Ekspres lonac 1 / poklopac 6 hvatajte samo za plastične ručke.
- Koristite rukavice odnosno zaštitu za ruke (npr. kuhinjsku krpu).
- Vruće umetke i podmetače vadite samo pomoćnim sredstvima, npr. kuhinjskom krpom.
- Vrući ekspres lonac odlažite samo na podlogama otpornim na vrućinu.

POZOR

Oštećenje zbog premalo tekućine / tekućine koja nedostaje

Nikada nemojte ekspres lonac zagrijavati bez tekućine niti bez nadzora na najvećem stupnju jer u protivnom postoji opasnost od pregrijavanja i oštećenja.

- Koristite ekspres lonac samo s dovoljno tekućine (najmanje ¼ l vode, temeljca, umaka, itd.).
- Kod gustih jela pazite da bude dovoljno tekućine.
- Kada tekućine ima premalo ili je nema, odmah isključite štednjak i nemojte pomicati ekspres lonac dok se potpuno ne ohladi.
- Nikada nemojte ekspres lonac ostavljati bez nadzora.

2.6 PRAVILNO ČIŠĆENJE

Ekspres lonac očistite nakon svakog korištenja!

OPREZ

Opasnost od opeklina zbog ozljede tijekom čišćenja

Za čišćenje sigurnosnih uređaja nemojte koristiti četke, abrazivna sredstva i kemikalije jer će se ti uređaji u protivnom oštetiti i postojat će opasnost od opeklina zbog pare koja izlazi.

- Uvažite napomene za čišćenje i njegu.
- Posudu za kuhanje osušite nakon svakog čišćenja.

2.7| POTREBNI POPRAVCI

OPREZ

Oštećenje zbog nepravilnog popravka / pogrešnih rezervnih dijelova

Pustite da popravke obavlja samo WMF-ov distributer/servis jer će se u protivnom ekspres lonac oštetiti ili sigurnosni uređaji više neće ispravno funkcionirati te postoji opasnost od opeklina.

- Ako su potrebni popravci, obratite se WMF-ovom distributeru/servisu.
- Napuknute ručke ili ručke koje ne dosjedaju ispravno mora zamijeniti WMF-ov distributer/servis.
- Koristite samo originalne WMF-ove rezervne dijelove.

2.8| PRIKLADNE VRSTE ŠTEDNJAKA

OPREZ

Prikladne vrste štednjaka i veličine ploče za kuhanje

Ekspres lonac smije se koristiti samo na indukcijskim, staklo-keramičkim, plinskim ili električnim štednjacima. Promjer ploča štednjaka odnosno plinskog plamena ne bi trebao biti veći od dna lonca.

- Kod plinskih štednjaka plinski plamen ne smije dosezati iznad dna lonca.
- U svrhu optimalnog prijenosa topline i priključka štednjaka, veličina lonca mora odgovarati veličini polja za kuhanje.
- Kod stakleno-keramičkih ili električnih štednjaka promjer ploče štednjaka ne bi trebao biti veći od 160 mm (2,5 l) odnosno 190 mm (3,0 – 8,5 l).
- Kod indukcijskih štednjaka može se kod visokih stupnjeva kuhanja čuti zujanje. To je tehnički uvjetovano i nije znak kvara na vašem štednjaku ili ekspres loncu.

2.9| ČUVANJE VIJEKA TRAJANJA

POZOR

Oštećenje ekspres lonca

Kako biste izbjegli oštećenja ekspres lonca:

- Kuhinjska pomagala nemojte otresati o rub lonca.
- Sol dodajte samo u uzavrelu vodu i miješajte kako ne bi oštetila dno lonca.
- Spriječite pojavu prljavštine između dna lonca i mjesta za kuhanje jer se u protivnom mjesto za kuhanje (npr. staklo-keramika) može izgrebati.

3| TEHNIČKI PODACI I NAPOMENE

3.1| TEHNIČKI PODACI

Proizvođač: WMF GmbH
Tip: Perfect / Perfect Plus / Perfect Element

Materijal
Lonac/poklopac: Cromargan®: plemeniti nehrđajući čelik 18/10

Dno: TransTherm® dno za sve vrste štednjaka
Uređaj odgovara Direktivi 2014/68/EU o tlačnoj opremi.
Pridržavamo pravo na izmjene.

Ručke: plastični materijal koji toplinski izolira
Brtve: silikon

Dimenzije

	PERFECT / PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
VOLUMEN PUNJENJA	2,5 l	3,0 – 8,5 l	2,5 l	3,0 – 8,5 l
DNO	158 mm	191,5 mm	158 mm	191,5 mm
UNUTRA	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
DUŽINA LONCA S RUČKAMA	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
DUŽINA LONCA S POKLOPCEM	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

Visina

VOLUMEN	LONAC	LONAC S POKLOPCEM	LONAC S POKLOPCEM I RUČKOM
2,5 l	112 mm	135 mm	162 mm
3,0 l	91 mm	120 mm	145 mm
4,5 l	129 mm	158 mm	183 mm
6,5 l	186 mm	215 mm	240 mm
8,5 l	236 mm	265 mm	290 mm

Težina praznog lonca
Perfect / Perfect Element
2,5 l 1,84 kg
3,0 l 2,52 kg 4,5 l 2,75 kg
6,5 l 3,11 kg 8,5 l 3,36 kg
Perfect Plus
2,5 l 1,99 kg
3,0 l 2,67 kg 4,5 l 2,90 kg
6,5 l 3,25 kg 8,5 l 3,50 kg
PS-vrijednost: 150 kPa

Vrijednosti tlaka
Prvi prsten: cca. 106 °C, 25 kPa radni tlak
Drugi prsten: cca. 115 °C, 70 kPa radni tlak, 90 kPa regulacijski tlak

Veličina polja za kuhanje
Maks. ø 160 mm za 2,5 l
Maks. ø 190 mm za 3,0 – 8,5 l
Unutarnja skala, visina punjenja (ovisno o ukupnom volumenu): 1/3, 1/2, 2/3

Prikladne vrste štednjaka

3.2 | DIJELOVI PRIBORA, REZERVNI I POTROŠNI DIJELOVI

Pribor
Rupičasti umetak 22 cm (kat. br. 07 8941 6000)
Komplet umetaka 22 cm (kat. br. 07 8942 6030)
Stakleni poklopac 22 cm (kat. br. 07 9618 6380)

Rezervni dijelovi
Ručka poklopca 11
Perfect (kat. br. 08 9180 6030)
Perfect Plus (kat. br. 08 9480 6030)
Perfect Element (kat. br. 08 9980 6030)

Poklopac 6 s ručkom 11 18 cm
Perfect (kat. br. 07.9179.6042)
Perfect Plus (kat. br. 07.9479.6042)

Poklopac 6 s ručkom 11 22 cm
Perfect (kat. br. 07 9180 6042)
Perfect Plus (kat. br. 07 9480 6042)
Perfect Element (kat. br. 07 9980 6042)

Potrošni dijelovi
Guma 21 18 cm (kat. br. 60 6852 9990)

Guma 21 22 cm (kat. br. 60 6856 9990)

Sigurnosni ventil 7 (kat. br. 07 9615 9510)

Brtva indikatora kuhanja 18 (kat. br. 60 9310 9502)

4 | VAĐENJE EKSPRES LONCA IZ PAKIRANJA

1 | Otvorite pakiranje i provjerite sadrži li svei dijelove:
- Lonac 1 s bočnom ručkom 2 i drškom 3
- Poklopac 6 s ručkom koja se može skinuti 11: Poklopac sa sigurnosnim ventilom 7, zamjenjiva brtva indikatora kuhanja 18
- Guma (siva) 21
- Upute za uporabu
  Ako dijelovi nedostaju, obratite se svojem ovlaštenom WMF distributeru/servisu ili izravno tvrtki WMF.
- Uklonite sve postojeće naljepnice i privjeske

2 | Nepotreban ambalažni materijal zbrinite u skladu s važećim propisima.

3 | Pozorno pročitajte upute za uporabu i čuvajte ih u blizini ekspres lonca.

4 | Uvjete jamstva potražite u priloženoj izjavi o jamstvu.

5| RUKOVANJE SIGURNOSNIM ELEMENTIMA

Sigurnosni elementi	Opis
Uređaj za kontrolu tlaka u ručki poklopca	Ako se prekorači tlak predviđen za stupanj kuhanja 2, uređaj za regulaciju tlaka otvara se automatski< 15 i višak pare izlazi van. Na taj se način odmah smanjuje previsoki tlak.
Sigurnosni ventil	Ako uređaj za regulaciju tlaka 15 ne reagira, previsoki tlak odmah se smanjuje preko sigurnosnog ventila 7.
Sigurnosni utor na rubu poklopca	Ako primjerice zbog začepljenja ostacima hrane prestanu raditi svi drugi sigurnosni uređaji, sigurnosni utor 10 služi kao „izlaz u nuždi". Ako nastane previsok tlak, guma 21 će se istisnuti kroz sigurnosni utor 10 prema van toliko jako da para može izaći i da se tlak smanji.
Indikator tlaka u ručki poklopca	Indikator tlaka 16 ima vizualnu pomoć koja omogućuje kuhanje uz uštedu energije koje se može pratiti iz vana. Prikazuje trenutačno stanje tlaka kuhanja. Indikator tlaka u sredini ima okruglu iglicu (postoji tlak) i 2 prstena (stupanj kuhanja 1 i 2).
Sustav sigurnosnog otvaranja	Sustav sigurnosnog otvaranja 19 sprječava otvaranje ekspres lonca ako još postoji preostali tlak. Tek nakon potpunog smanjivanja tlaka, ekspres lonac se može otvoriti.
Kontrolirano ispuštanje pare pomoću kliznog dijela	Odgovarajućim polaganim povlačenjem kliznog dijela prema natrag moguće je utjecati na brzinu ispuštanja pare 12.
Osigurač zatvarača	U ručki poklopca 11 nalazi se osigurač zatvarača 13 koji sprječava otvaranje ekspres lonca tijekom kuhanja.

6| PUŠTANJE EKSPRES LONCA U RAD

6.1| RASTAVLJANJE EKSPRES LONCA, SKIDANJE POKLOPCA

(Usporedite niz slika E, B).

1| a) Povucite klizni dio s obje strane do kraja prema natrag u smjeru kraja ručke.
→ Oznake na kliznom dijelu moraju se nalaziti na OTV/OPEN.
b) Lijevom rukom čvrsto držite samo dršku 3 lonca 1.
c) Desnom rukom uhvatite ručku poklopca 11 i okrenite udesno dok se poklopac 6 ne može podignuti.
Oznaka na poklopcu 9 i oznaka na dršci 4 moraju biti poravnane.
d) Poklopac podignite 6 za ručku 11.

2| Rastavite poklopac *(pogledajte niz slika G)*, a u tu svrhu najprije ga okrenite 6.

3| Gumu 21 oprezno izvadite z ruba lonca i odložite sa strane.

4| Čvrsto uhvatite poklopac 6 i dio za deblokiranje ručke 14 pritisnite u smjeru kraja ručke.

5| Skinite poklopac 6 s drške.

6.2| PRVO ČIŠĆENJE EKSPRES LONCA

1| Rastavite ekspres lonac u skladu s *poglavljem 6.1.*

2| Napunite lonac 1 vodom do 2/3 *(pogledajte unutarnju skalu na slici I)* i dodajte 2 do 3 žlice octa.

3| Vodu s octom u loncu kuhajte 1 bez poklopca 6 oko 5 – 10 minuta.

4| Potom sve dijelove temeljito ručno isperite.

5| Nakon čišćenja dobro osušite sve dijelove.

6.3| SASTAVLJANJE EKSPRES LONCA

OPREZ

Opasnost od opeklina zbog pogrešno sastavljenog poklopca

Poklopac se ne smije neispravno sastaviti. Sastavljanje se smije obavljati samo na opisani način.
- Precizno se pridržavajte uputa.
- Provjerite ispravan dosjed.

6.4| SASTAVLJANJE POKLOPCA

(Pogledajte niz slika H)

1| Provjerite rub poklopca, ručku poklopca, sigurnosne uređaje i gumu u pogledu prljavštine ili začepljenja.

2| Okrenite poklopac 6 tako da rub pokazuje prema dolje.

3| Okrenite i čvrsto držite ručku 11.

4| Zakvačite utor za podržavanje 17 na ručki poklopca 11 u držač 8 poklopca 6.

5| Polagano sklopite ručku 11 prema dolje.

6| Okrenite poklopac 6 s ručkom 11.

7| Poklopac 6 i ručku 11 namjestite tako da se brtva indikatora kuhanja 18 ne zgnječi ili ošteti zbog rubova otvora na poklopcu.

8| Oprezno stisnite poklopac 6 prema dolje dok se čujno ne uklopi. Provjerite utiskivanje naknadnim pritiskanjem klizača.

9| Gumu umetnite brtveni prsten 21 u rub poklopca i oprezno pritisnite ispod ruba. Guma 21 se mora cijela nalaziti ispod savijenog ruba lonca.

6.5| POSTAVLJANJE POKLOPCA

(Pogledajte niz slika F)

1| Lonac 1 odložite na čvrstu podlogu.

2| Poklopac stavite 6 na lonac 1 s rubom okrenutim prema dolje. Oznaka za postavljanje 9 na poklopcu i oznaka na dršci 4 moraju se poklapati jer se u protivnom poklopac neće moći namjestiti. Guma 21 mora biti umetnuta u rub poklopca!

3| Lijevom rukom čvrsto držite dršku 3 lonca 1.

4| Desnom rukom zakrenite poklopac 6 s ručkom B u lijevu stranu.

5| Ako se obje ručke 3 / 11 nalaze točno jedna iznad druge, gurnite klizni dio točno na položaj ZATV/LOCK.

7| RUKOVANJE EKSPRES LONCEM

7.1| PROVJERA SIGURNOSNIH UREĐAJA

Skinite poklopac 6 u skladu s *poglavljem 6.1*.

1| Guma 21 oprezno izvadite z ruba lonca i odložite sa strane.

2| Uklonite ručku poklopca 11 u skladu s *poglavljem 6.1*.

3| Provjerite čistoću gume 21 i unutarnjeg ruba poklopca.

4| Provjerite jesu li ...
- sigurnosni utor 10 u rubu poklopca,
- uređaj za regulaciju tlaka 15
- indikator tlaka 16
- dio za deblokiranje ručke 14
- sigurnosni ventil 7 čisti i nisu li začepljeni.
  → Omekšajte i očistite naslage, uklonite začepljenja *(pogledajte poglavlje 12.1 Čišćenje)*.

5| Provjerite je li na donjoj strani poklopca vidljiva kuglica u sigurnosnom ventilu 7.
→ Eventualno protresite poklopac 6 dok kuglica ponovno ne postane vidljiva.
→ U slučaju oštećenja zamjenu treba izvršiti specijalizirana WMF-ova trgovina/servis.

6| Pokretljivost uređaja za regulaciju tlaka 15 oprezno provjerite pritiskom prsta.

7| Provjerite jesu li sve brtve čiste i neoštećene te dosjedaju li ispravno *(usporedite niz slika J)*.
→ Provjerite brtvu indikatora kuhanja na dosjed i oštećenje.

7.2| OTVARANJE POKLOPCA

Za otvaranje ekspres lonca skinite poklopac 6 u skladu s *poglavljem 6.1*.

7.3| PUNJENJE EKSPRES LONCA

Namirnice za kuhanje stavite u lonac s dovoljno tekućine, prema potrebi koristite umetke i podmetač *(pogledajte poglavlje 11.2)*. Prije toga u loncu prema potrebi propržite meso u skladu s poglavljem 11.1.

7.4| ZATVARANJE EKSPRES LONCA

1| Prema potrebi sastavite poklopac u skladu s poglavljem 6.3.

2| Stavite i zatvorite poklopac u skladu s poglavljem 6.3.

7.5| KUHANJE JELA

U ekspres loncu jela se kuhaju pod tlakom. Zbog tlaka pare u loncu vladaju više temperature nego kod „normalnog" kuhanja. Tako se vrijeme kuhanja skraćuje do maksimalno 70 % što dovodi do znatne uštede energije. Kratko kuhanje na pari također u velikoj mjeri čuva arome, okus i vitamine.

SAVJET Osobe koje štede energiju isključuju izvor topline već prije završetka vremena kuhanja jer je toplina sačuvana u loncu dovoljna za završetak procesa kuhanja.

OPREZ

Opasnost od opeklina zbog jela koja izlaze iz lonca

Vruće namirnice mogu izaći kroz uređaj za regulaciju tlaka, sigurnosni ventil ili bočni sigurnosni utor i uzrokovati opekline.

- Napunite ekspres lonac maksimalno do 2/3 (pogledajte oznaku s unutarnje strane) njegovog nazivnog volumena.
- Napunite ekspres lonac maksimalno do 1/2 njegovog nazivnog volumena **ako kuhate hranu koja bubri ili se jako pjeni**, kao što su npr. juhe, mahunarke, temeljci, variva, iznutrice ili tjestenine.

POZOR

Oštećenje zbog premalo tekućine / tekućine koja nedostaje

Opasnost od pregrijavanja i oštećenja

- Ekspres lonac nikada nemojte zagrijavati bez tekućine niti bez nadzora na najvišem stupnju.
- Koristite ekspres lonac samo s dovoljno tekućine (minimum 1/4 l vode).

8| STUPNJEVI KUHANJA EKSPRES LONCA

Variranje vremena kuhanja

Vremena kuhanja za iste namirnice mogu biti različita jer količina, oblik i konzistencija namirnice variraju.

8.1| STUPANJ KUHANJA 1

Stupanj kuhanja za osjetljive namirnice poput povrća, ribe ili kompota.

Kod ovog se stupnja kuhanja posebno lagano kuha tako da aroma i hranljivi sastojci ostaju sačuvani u najvećoj mjeri. Kod stupnja kuhanja 1 indikator tlaka raste do 1. prstena za kuhanje.

1| Provjerite je li ekspres lonac pravilno zatvoren.

2| Stavite ekspres lonac na štednjak.

3| Namjestite štednjak na **visoki** stupanj energije.
→ Ekspres lonac se zagrijava.
a) Preko sigurnosnog ventila 7, koji je istovremeno i automat za pretkuhanje, u fazi pretkuhanja zrak izlazi sve dok se ventil ne zatvori i počne se stvarati tlak.
b) Najprije se podiže iglica, a zatim i cijeli indikator tlaka 16. Dovodom energije podizanje se može regulirati na odgovarajući način.
c) Podizanje iglice u sredini indikatora tlaka signalizira da se lonac sada više ne može otvoriti.

4| Čim indikator tlaka 16 jasno prikazuje 1. prsten za kuhanje, počinje vrijeme kuhanja.

5| Pazite da položaj prstena na indikatoru tlaka 16 ostane stabilan.

6| Ako se indikator tlaka 16 spusti ispod 1. prstena za kuhanje, povećajte dovod energije.
→ To će malo produžiti vrijeme kuhanja.

7| Ako se indikator tlaka 16 poveća iznad 1. prstena za kuhanje, nastaje previsok tlak pare koji se mora regulirati dovodom energije.
a) Skinite ekspres lonac s mjesta za kuhanje.
b) Pričekajte dok se indikator tlaka ne spusti na 1. prsten za kuhanje.
c) Ekspres lonac stavite ponovno na štednjak uz smanjeni dovod energije.

8| Nakon završetka vremena kuhanja skinite ekspres lonac s mjesta za kuhanje i smanjite tlak *(pogledajte poglavlje 9)*.

9| Nakon što je tlak smanjen, protresite i oprezno otvorite ekspres lonac.

8.2| STUPANJ KUHANJA 2

Stupanj brzog kuhanja za sve ostale namirnice Ovaj stupanj kuhanja štedi mnogo vremena i energije . Kod stupnja kuhanja 2 indikator tlaka raste do 2. prstena za kuhanje. Previsok tlak automatski se regulira.

1| Provjerite je li ekspres lonac pravilno zatvoren.

2| Stavite ekspres lonac na štednjak.

3| Namjestite štednjak na najviši stupanj kuhanja.
→ Ekspres lonac se zagrijava.
a) Preko sigurnosnog ventila 7, koji je istovremeno i automat za pretkuhanje, u fazi pretkuhanja zrak izlazi sve dok se ventil čujno ne zatvori i počne se stvarati tlak.
b) Indikator tlaka 16 počinje rasti. Dovodom energije podizanje se može regulirati na odgovarajući način.
c) Podizanje iglice u sredini indikatora tlaka signalizira da se lonac sada više ne može otvoriti.
→ Čim indikator tlaka 16 jasno prikazuje 2. prsten za kuhanje, počinje vrijeme kuhanja.

4| Pazite da položaj prstena na indikatoru tlaka 16 ostane stabilan.

5| Ako se indikator tlaka 16 spusti ispod 2. prstena za kuhanje, povećajte dovod energije na štednjaku.
→ To će malo produžiti vrijeme kuhanja.

6| Ako se indikator tlaka 16 poveća iznad 2. prstena za kuhanje, nastaje previsok tlak pare koji čujno izlazi preko uređaja za regulaciju tlaka 15.
a) Skinite ekspres lonac s mjesta za kuhanje.
b) Pričekajte dok se indikator tlaka ne spusti na 2. prsten za kuhanje.
c) Ekspres lonac stavite ponovno na štednjak uz smanjeni dovod energije.

7| Nakon završetka vremena kuhanja skinite ekspres lonac s mjesta za kuhanje i smanjite tlak u skladu s poglavljem 9.

8| Nakon što je tlak smanjen, protresite i oprezno otvorite ekspres lonac.

Savjet U slučaju prekoračenja radnog tlaka kuhanja stupnja kuhanja 2 uređaj za regulaciju tlaka čujno reagira tako da je potrebno smanjiti dovod energije.

9| SMANJIVANJE TLAKA I HLAĐENJE

Ispuštanje pare iz lonca
Kod hrane koja bubri ili se pjeni (npr. kod mahunarki, mesnih juha, žitarica) nije potrebno smanjivati tlak prema metodi 2 ili 3. Tako će npr. oguljeni krumpir puknuti ako se para ispusti prema tim metodama.

9.1| METODA 1 – KORIŠTENJE PREOSTALE TOPLINE

1| Skinite ekspres lonac sa štednjaka.
→ Nakon kratkog vremena indikator tlaka će se spustiti.

2| Ako je indikator tlaka 16 uključujući iglicu potpuno nestao u ručki poklopca, klizni dio lagano gurnite na OTV/OPEN.

3| Preostala para izlazi iz lonca.

4| Kada para više ne izlazi, protresite i otvorite lonac.

9.2| METODA 2 – LAGANO ISPUŠTANJE PARE

(Automatsko ispuštanje pare – pogledajte sliku A)
1| Klizni dio postupno gurnite u smjeru OTV/OPEN.

2| Ovisno o položaju kliznog dijela para izlazi polagano ili brzo.

3| Ako je indikator tlaka uključujući iglicu nestao u ručki poklopca, protresite i otvorite poklopac.

9.3| METODA 3 – BEZ IZLAŽENJA PARE

1| Stavite ekspres lonac u sudoper i pustite hladnu vodu da teče preko poklopca.

2| Ako je indikator tlaka uključujući iglicu nestao u ručki poklopca, protresite i otvorite poklopac.

OPREZ

Opasnost od opeklina pri brzom ispuštanju pare
Pri brzom ispuštanju pare preko kliznog dijela 16 ili pod mlazom vode postoji opasnost od opeklina zbog vruće pare ili hrane.
- Prije otvaranja protresite ekspres lonac.
- Ruke, glavu i tijelo uvijek držite izvan opasnog područja – iznad poklopca 16 i bočnog sigurnosnog utora 10 na rubu poklopca.

10| OTVARANJE EKSPRES LONCA

OTVARANJE NAKON KUHANJA

(Pogledajte niz slika E)
1| Najprije smanjite tlak u skladu s *poglavljem 9.* Osigurač preostalog tlaka jamči da se lonac može otvoriti samo kad je tlak potpuno smanjen, tj. više se ne smije vidjeti ni iglica. Ako iglica ostane vidljiva, osigurač preostalog tlaka se aktivirao.
→ Tlak se mora smanjiti prije otvaranja.

2| Klizni dio lagano gurnite na OTV/OPEN.

3| **Protresite** lonac.

4| Lijevom rukom čvrsto držite dršku 3 lonca 1.

5| Desnom rukom uhvatite ručku poklopca B i okrenite udesno dok se poklopac 6 ne deblokira.
→ Oznaka na poklopcu 9 i oznaka na dršku 4 moraju se poklopiti.

6| Za otvaranje ručku poklopca 11 s poklopcem 6 lagano nagnite prema dolje tako da preostala para izađe prema naprijed.

7| Podignite poklopac 6.

11| NAČINI UPORABE I PRIPREME

11.1| KUHANJE S UMETCIMA I PODMETAČEM

U ekspres loncu moguće je pripremati više jela istodobno, ovisno o njegovoj visini. Pritom se pojedine namirnice stavljaju jedna na drugu odvojene umetcima. Ako se na dnu lonca npr. treba kuhati meso, na dno lonca bit će stavljen podmetač, tako da se prvi umetak nalazi iznad mesa.

Napomena o priboru
Umetke i podmetače kao pribor naručite od WMF-ove specijalizirane trgovine / servisa. Za povrće se koriste umetci bez rupica, a za krumpir rupičasti umetci. Jelo koje se najduže kuha najprije se stavlja u lonac bez umetka.

1| Za pripremanje namirnica s različitim vremenom kuhanja lonac se mora otvarati tijekom kuhanja. To uzrokuje izlazak pare pa u lonac stavite malo više tekućine od potrebne i po potrebi napunite.

Primjeri
→ Pečenje (20 minuta) – dno lonca
→ Krumpir (8 minuta) – rupičasti umetak
→ Povrće (8 minuta) – umetak bez rupica

2| Pečenje najprije kuhajte 12 minuta.

3| Otvorite lonac u skladu s *poglavljem 6.1*.

4| Krumpir u rupičastom umetku stavite na podmetač iznad pečenja, iznad umetnite povrće u umetku bez rupica.

5| Zatvorite lonac u skladu s *poglavljem 6.3* i kuhajte dodatnih 8 minuta.

SAVJET Ako se vrijeme kuhanja značajno ne razlikuje, svi se umetci mogu istovremeno staviti u lonac.

11.2| PEČENJE

Namirnice (npr. luk, komadi mesa ili sl.) mogu se prije kuhanja prepeći u ekspres loncu kao u standardnom loncu.

1| Skinite poklopac 6 u skladu s *poglavljem 6.1* i prepecite namirnice.

2| Kako biste jelo skuhali do kraja ...
a) razrijedite sok od pečenja,
b) dodajte potrebnu količinu tekućine (najmanje 1/4 l),
c) po potrebi dodajte druge namirnice – sa ili bez umetaka.

3| Namjestite poklopac u skladu s poglavljem 6.3 i zatvorite lonac.

4| Zagrijavajte dok se ne postigne željeni stupanj kuhanja.

11.3| UPORABA DUBOKO SMRZNUTIH NAMIRNICA

1| U lonac stavite najmanju količinu tekućine (1/4 l vode).

2| Duboko smrznute namirnice stavite u lonac neodmrznute.

3| Meso koje želite zapeći malo odmrznite.

4| Povrće stavljajte izravno iz pakiranja u umetak bez rupica.
→ Kod duboko smrznutih namirnica vrijeme kuhanja se produžuje.

11.4 | PRIPREMA ŽITARICA ILI MAHUNARKI

Kod pripreme u ekspres loncu žitarice i mahunarke prethodno ne treba stavljati u vodu.

→ Vrijeme kuhanja produžuje se za otprilike pola vremena.

→ Imajte na umu da se lonac smije napuniti samo do pola.

1 | Dodajte minimalno 1/4 l tekućine i dodatno na 1 dio žitarica/mahunarki najmanje 2 dijela tekućine.

2 | Kratko prije isteka vremena kuhanja isključite dovod energije i iskoristite preostalu toplinu mjesta za kuhanje za naknadno dokuhavanje.

11.5 | STERILIZACIJA

1 | Bočice za bebe, staklenke, itd. mogu se sterilizirati, u tu svrhu stavite odgovarajuće predmete s otvorom prema dolje u rupičasti umetak.

2 | Dodajte 1/4 l vode.

3 | Sterilizirajte 20 minuta na stupnju kuhanja 2.

4 | Pustite da se lagano ohlade (metoda ispuštanja pare 1).

11.6 | UKUHAVANJE

1 | Pripremite namirnice kao i obično i stavite ih u staklenke.

2 | Dodajte u lonac 1/4 l vode.

3 | Staklenke stavite u rupičasti umetak.

4 | Staklenke s volumenom od 1 l ukuhajte u ekspres loncu od 6,5 l odnosno 8,5 l, a manje staklenke u ekspres loncu od 4,5 l.

5 | Povrće/meso kuhajte na stupnju kuhanja 2 oko 20 minuta, koštunjičavo voće na stupnju kuhanja 1 oko 5 minuta, a jezgričavo voće oko 10 minuta.

6 | U svrhu ispuštanja pare pustite lonac da se polako ohladi (metoda ispuštanja pare 1) jer će se kod ostalih metoda sok istisnuti iz staklenki.

12 | ČIŠĆENJE, ODRŽAVANJE I ČUVANJE

12.1 | ČIŠĆENJE

Za čišćenje koristite vruću vodu i uobičajeno sredstvo za pranje.

→ Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže pijesak, abrazivna sredstva, čeličnu vunu ili tvrdu stranu spužve.

1 | Skinite ručku poklopca 11 u skladu s *poglavljem 6.1* i očistite samo pod mlazom vode (*pogledajte niz slika G*).

2 | Gumu izvadite 21 iz poklopca 6 i ručno ju operite.

3 | Omekšajte ostatke namirnica koji su se lagano uhvatili za lonac, a one koji se jako drže prokuhajte u ekspres loncu s malo vode.

4 | U slučaju nečistoća odnosno začepljenja očistite vlažnim štapićima za uši.

→ Nemojte koristiti oštre ili šiljate predmete.

5 | Lonac, umetci i podmetač mogu se prati u perilici posuđa.

→ To međutim može uzrokovati obojenje površina. Funkcija time neće biti ugrožena.

→ Ipak preporučujemo ručno pranje.

6 | Ako se nataložio kamenac, u loncu prokuhajte mješavinu vode i octa.

7 | Posuđe za kuhanje nakon čišćenja treba dobro osušiti.

12.2| ČUVANJE/SKLADIŠTENJE

Očišćeni i osušeni ekspres lonac čuvajte na čistom, suhom i zaštićenom mjestu.

1| Skinite poklopac 6 u skladu s *poglavljem 6.1*.

2| Gumu 21 izvadite iz ruba lonca spremite zasebno.

3| Uklonite ručku poklopca 11 u skladu s *poglavljem 6.1* i stavite je u lonac 1 odnosno poklopac 6.

4| Poklopac 6 stavite preokrenut na lonac 1.

12.3| ODRŽAVANJE/ZAMJENA POTROŠNIH DIJELOVA

Očišćeni i osušeni ekspres lonac čuvajte na čistom, suhom i zaštićenom mjestu.

- Bočna ručka i drška smiju se zamijeniti samo u WMF-ovim specijaliziranim trgovinama / servisu.
- Redovito provjeravajte potrošne dijelove i prema potrebi ih zamijenite originalnim rezervnim dijelovima.
- Gumu i brtvu indikatora kuhanja odmah zamijenite originalnim rezervnim dijelovima u slučaju oštećenja, stvrdnjavanja, obojenja ili nepravilnog dosjeda.

12.4| ZAMJENA GUME

Očišćeni, suhi lonac čuvajte na čistom, suhom i zaštićenom mjestu.

1| Skinite poklopac 6 u skladu s *poglavljem 6.1*.

2| Okrenite poklopac 6.

3| Gumu 21 izvadite iz ruba lonca i zbrinite na otpad.

4| Novu originalnu gumu 21 postavite u rub lonca i oprezno ju pritisnite ispod ruba.
→ Guma 21 se mora cijela nalaziti ispod savijenog ruba lonca.

12.5| ZAMJENA BRTVE INDIKATORA KUHANJA

Očišćeni, suhi lonac čuvajte na čistom, suhom i zaštićenom mjestu
.

1| Prema potrebi poklopac 6 skinite s lonca u skladu s *poglavljem 6.1*.

2| Rastavite poklopac (*pogledajte niz slika G*), okretanjem poklopca 6.

3| Čvrsto uhvatite poklopac 6 i dio za deblokiranje ručke 14 pritisnite u smjeru kraja ručke.

4| Skinite ručku poklopca 11.

5| Brtvu indikatora kuhanja 18 izvucite s ručke poklopca 11 i zbrinite na otpad (pogledajte sliku J).

12.6| ZAMJENA SIGURNOSNOG VENTILA

1| Poklopac 6 skinite s lonca u skladu s poglavljem 6.1.

2| Okrenite poklopac 6.

3| Neispravni sigurnosni ventil 7 izvucite iz poklopca lonca 6 i zbrinite na otpad.

4| Novi sigurnosni ventil 7 oprezno gurnite uz lagani pritisak i lagano ga okrećući s unutrašnje strane kroz otvor. Pritom se ne smije oštetiti sigurnosni ventil.

SAVJET Kako bi se olakšalo umetanje sigurnosnog ventila, na glavu sigurnosnog ventila može se nanijeti malo ulja za bolja klizna svojstva.

13 | POMOĆ U SLUČAJU SMETNJI

U SLUČAJU SMETNJI OBAVEZNO SKLONITE EKSPRES LONAC S MJESTA KUHANJA. EKSPRES LONAC NIKADA NEMOJTE OTVARATI UZ UPORABU SILE!

Smetnja	Mogući uzrok	Rješenje
Vrijeme pretkuhanja ili indikator tlaka uključujući iglicu ne raste	Promjer mjesta za kuhanje ne odgovara	Odaberite mjesto za kuhanje u skladu s promjerom lonca
	Stupanj kuhanja ne odgovara	Namjestite na najviši stupanj kuhanja
	a) Poklopac nije pravilno namješten. b) Nedostaje brtva indikatora kuhanja. c) Poklopac nije ispravno sastavljen	1. Potpuno ispraznite tlak iz lonca u skladu s *poglavljem 9* i otvorite ga. 2. Provjerite pravilan dosjed gume 21 / brtve indikatora kuhanja 18 (pogledajte sliku J). 3. Ispitajte pravilan dosjed / sastavljanje poklopca 6. 4. Zatvorite lonac u skladu s *poglavljem 6.3*.
	Kuglica u sigurnosnom ventilu / automatu za pretkuhanje ne dosjeda ispravno	1. Potpuno ispraznite tlak iz lonca u skladu s *poglavljem 9* i otvorite ga. 2. Skinite ručku poklopca 11 u skladu s *poglavljem 6.1*. 3. Ispitajte dosjed metalne kuglice u sigurnosnom ventilu 7 i po potrebi očistite ventil. 4. Zatvorite lonac u skladu s *poglavljem 6.3*.
	Nedostaje tekućina	1. Potpuno ispraznite tlak iz lonca u skladu s *poglavljem 9* i otvorite ga. 2. Dolijte tekućinu (najmanje 1/4 l). 3. Zatvorite lonac u skladu s *poglavljem 6.3*.
Para izlazi na poklopcu	Guma i/ili rub lonca nisu čisti	1. Potpuno ispraznite tlak iz lonca u skladu s *poglavljem 9* i otvorite ga. 2. Očistite gumu 21 i rub lonca. 3. Ponovno zatvorite lonac u skladu s *poglavljem 6.3*.
	Klizni dio ne nalazi se na ZATV/LOCKED	Postavite klizni dio na ZATV/LOCKED
	Guma je oštećena ili tvrda (uslijed habanja)	Gumu 21 zamijenite originalnom WMF-ovom gumom
	Brtva indikatora kuhanja ne dosjeda pravilno ili je oštećena	Ispravite dosjed brtve indikatora kuhanja 18 ili zamijenite originalnim WMF-ovim rezervnim dijelom.
Iz sigurnosnog ventila / automata za pretkuhanje stalno izlazi para (ne vrijedi za fazu pretkuhanja)	Kuglica sigurnosnog ventila ne dosjeda ispravno u ventilu	1. Potpuno ispraznite tlak iz lonca u skladu s *poglavljem 9* i otvorite ga. 2. Skinite ručku poklopca 11 u skladu s *poglavljem 6.1*. 3. Ispitajte sigurnosni ventil 7 odnosno dosjed metalne kuglice u poklopcu. 4. Ponovno zatvorite lonac u skladu s *poglavljem 6.3*.

14| SAVJETI I RJEŠENJA ZA KUHANJE

- Gumu lagano podmažite uljem ili masti radi bolje pokretljivosti pri otvaranju i zatvaranju.
- Vrijeme kuhanja počinje čim bude vidljiv propisani prsten na indikatoru tlaka.
- Navedena vremena kuhanja okvirne su vrijednosti, radije izaberite kraće vrijeme jer je uvijek moguće dokuhati namirnicu.
- Kod navedenih vremena kuhanja povrća dobit ćete malo tvrđe namirnice.
- Temperatura kuhanja iznosi kod prvog prstena 106 °C (posebno prikladno za povrće i ribu), kod 2. prstena 115 °C (posebno prikladno za meso).

Recepte možete pronaći na stranici www.wmf.com!

15 | TABLICE S VREMENIMA KUHANJA, BRZO KUHANJE

Namirnica	Vrijeme kuhanja	Napomene
SVINJETINA I TELETINA KUHAJTE NA 1. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE; NIJE POTREBAN POSEBAN UMETAK		
Narezana svinjetina	5 – 7 min.	–
Svinjski gulaš	10 – 15 min.	–
Svinjsko pečenje	20 – 25 min.	Vrijeme kuhanja ovisno o veličini i obliku
Narezana teletina	5 – 7 min.	–
Teleći gulaš	10 – 15 min.	–
Teleća koljenica u komadu	25 – 30 min.	–
Teleći jezik	15 – 20 min.	Prekrijte vodom
Teleće pečenje	20 – 25 min.	Vrijeme kuhanja ovisno o veličini i obliku
GOVEDINA KUHAJTE NA 2. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE; ZA GOVEĐI JEZIK POTREBAN JE RUPIČASTI UMETAK		
Mesna štruca	10 – 15 min.	–
Rajnska pečenka	30 – 35 min.	–
Goveđi jezik	45 – 60 min.	–
Narezan	6 – 8 min.	–
Gulaš	15 – 20 min.	–
Rolade	15 – 20 min.	–
Pečena govedina	35 – 45 min.	Vrijeme kuhanja ovisno o veličini i obliku
MESO PERADI KUHAJTE NA 2. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE; ZA KOKOŠ ZA JUHU POTREBAN JE RUPIČASTI UMETAK		
Kokoš za juhu	20 – 25 min.	maks. 1/2 količine punjenja
Dijelovi pileta	6 – 8 min.	–
Pureći batak	25 – 30 min.	Ovisi o debljini bataka
Pureći ragu	6 – 10 min.	Puran identično
Pureći odrezak	2 – 3 min.	–

Namirnica	Vrijeme kuhanja	Napomene
MESO DIVLJAČI KUHAJTE NA 2. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE; NIJE POTREBAN POSEBAN UMETAK		
Pečena zečetina	15 – 20 min.	–
Zečja leđa	10 – 12 min.	–
Pečena srnetina	25 – 30 min.	–
Srneći gulaš	15 – 20 min.	–
JANJETINA KUHAJTE NA 2. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE; NIJE POTREBAN POSEBAN UMETAK		
Janjeći ragu	20 – 25 min.	Ovčetina ima duže vrijeme kuhanja
Janjeće pečenje	25 – 30 min.	Vrijeme kuhanja ovisno o veličini i obliku
RIBA KUHAJTE NA 1. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE; KOD RAGUA I GULAŠA NIJE POTREBAN UMETAK		
Riblji fileti	2 – 3 min.	Pirjano u vlastitom soku
Cijela riba	3 – 4 min.	Pirjano u vlastitom soku
Ragu ili gulaš	3 – 4 min.	–
JUHE KUHAJTE NA 2. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE DO MAKS. 1/2 VOLUMENA LONCA; NIJE POTREBAN UMETAK		
Juha od graška, leće	12 – 15 min.	Namočene mahunarke
Mesna juha	25 – 30 min.	Vrijedi za sve vrste mesa
Juha od povrća	5 – 8 min.	–
Gulaš juha	10 – 15 min.	–
Kokošja juha	20 – 25 min.	Vrijeme kuhanja ovisi o veličini
Juha od krumpira	5 – 6 min.	–
Juha od goveđeg repa	35 min.	–

Namirnica	Vrijeme kuhanja	Napomene

POVRĆE

KUHAJTE NA 1. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE; ZA KISELI KUPUS I CIKLU NIJE POTREBAN UMETAK, ZA SVA OSTALA JELA POTREBAN JE RUPIČASTI UMETAK; OD GRAHA KUHAJTE NA 2. PRSTENU

Patlidžan, krastavac i rajčica	2 – 3 min.	Povrće kuhano na pari neće brzo izgubiti vlagu
Cvjetača, paprika, poriluk	3 – 5 min.	–
Grašak, celer, korabica	4 – 6 min.	–
Komorač, mrkva, kelj	5 – 8 min.	–
Grah, raštika, crveni kupus	7 – 10 min.	2. prsten
Kiseli kupus	10 – 15 min.	2. prsten
Cikla	15 – 25 min.	2. prsten
Slani krumpir	6 – 8 min.	2. prsten
Pekarski krumpir	6 – 10 min.	2. prsten, oguljeni krumpir će se raspuknuti ako se para ispusti prebrzo

MAHUNARKE

KUHAJTE NA 2. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE DO MAKS. 1/2 SADRŽAJA LONCA; NA 1 DIO ŽITARICA DOĐU 2 DIJELA VODE; ŽITARICE KOJE NISU NAMOČENE KUHAJTE 20 – 30 MIN DUŽE; RIŽU S MLIJEKOM KUHAJTE NA 1. PRSTENU

Grašak, grah, leća	10 – 15 min.	Deblji grah kuhajte 10 minuta
Heljda, proso	7 – 10 min.	Vrijeme kuhanja za namočene žitarice
Kukuruz, riža, pir	6 – 15 min.	Vrijeme kuhanja za namočene žitarice
Rižu s mlijekom	20 – 25 min.	kuhajte na 1. prstenu
Riža dugog zrna	6 – 8 min.	–
Integralna riža	12 – 15 min.	–
Pšenica, raž	10 – 15 min.	Vrijeme kuhanja za namočene žitarice

VOĆE

KUHAJTE NA 1. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE

Višnje, šljive	2 – 5 min.	Preporučuje se rupičasti umetak
Jabuke, kruške	2 – 5 min.	Preporučuje se rupičasti umetak

HU KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

1	A készülék felépítése	267
2	Fontos biztonsági utasítások	267
3	Műszaki adatok és tudnivalók	272
4	A gyorsfőző edény kicsomagolása	273
5	A biztonsági elemek működtetése	274
6	A gyorsfőző edény üzembe helyezése	274
7	A gyorsfőző edény használata	275
8	A gyorsfőző edény főzési fokozatai	277
9	Nyomás csökkentése és lehűtés	278
10	A gyorsfőző edény nyitása	278
11	Alkalmazási és elkészítési módok	279
12	Tisztítás, karbantartás és tárolás	280
13	Hibajavítási útmutató	282
14	Tippek és trükkök a főzéshez	283
15	Gyorsfőzés időtáblázata	284

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

Sok szeretettel gratulálunk az új WMF termékéhez, és köszönjük a bizalmat! Több mint 160 éves tapasztalattal és tudással a hátunk mögött, a részletek iránti szeretettel és a formatervezés iránti igényességgel fejlesztjük és gyártjuk a minőségi, kiváló és rendkívül jól használható termékeinket. Örülünk annak, hogy a WMF gyorsfőző edény megvásárlása mellett döntött. Figyelmesen olvassa el a következő biztonsági utasításokat, és tartsa be őket a napi használat során. Bővebb információt a WMF márkáról, a termékeinkről és az Önnek szóló akcióinkról a www.wmf.com honlapon olvashat.

1| A KÉSZÜLÉK FELÉPÍTÉSE

1 Edény
2 Oldalfogantyú
3 Nyél
4 Nyéljelölés
5 Nyél reteszbiztosítása
6 Fedél
7 Biztonsági szelep
8 Tartóelem
9 Fedél felhelyezési jelzése
10 Biztonsági rés
11 Levehető fedélfogantyú
12 Főzésszabályozó
13 Reteszbiztosítás a fedélfogantyúban
14 Fogantyúkioldó
15 Nyomásszabályozó berendezés
16 Nyomásjelző
17 Tartórés
18 Főzésjelző tömítés
19 Biztonsági nyitórendszer
20 Fedélfogantyú tömítőpereme
21 Tömítőgyűrű
22 Nyitási jelzés

2| FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Ebben a kezelési útmutatóban a fontos utasításokat képi jelzések és jelzőszavak jelölik:

FIGYELMEZTETÉS: olyan veszélyes helyzetre utal, amely súlyos sérülésekhez vezethet (pl. égési sérülések a gőz vagy forró felületek miatt).

VIGYÁZAT: olyan potenciálisan veszélyes helyzetre utal, amely könnyű vagy kisebb sérülésekhez vezethet.

FIGYELEM: olyan helyzetre utal, amely anyagi károkhoz vezethet.

TUDNIVALÓ: kiegészítő információkkal szolgál a gyorsfőző edény biztonságos kezeléséhez.

szimbólumok: Tartsa be az utasításokat.

2.1| RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

A gyorsfőző edény kizárólag:
- az ebben az útmutatóban felsorolt tűzhelyfajtákhoz,
- élelmiszerek főzéséhez vagy párolásához (betétek/rácsok nélkül vagy azok segítségével),
- háztartási mennyiségekben befőző üvegekbe történő befőzéshez (lyukacsos betéttel),
- kis mennyiségű gyümölcs levének kivonásához (betéttel),
- cumisüvegek, befőttes üvegek stb. (lyukacsos betéttel történő) sterilizálásához használható.

A gyorsfőző edény nem alkalmas:
- forró sütőben vagy mikrohullámú sütőben történő használatra,
- élelmiszerek bő olajban történő sütésére,
- gyógyászati vonatkozású sterilizálási feladatokhoz,
- a megadottaktól eltérő tűzhelyfajtákkal vagy nyílt lángon történő használatra,
- kempingfőzőhöz.

Kezelési útmutató
- kezelje gondosan,
- tartsa a gyorsfőző edény közelében,
- más felhasználóknak át kell adni és nekik azt el kell olvasniuk.

Őrizze meg ezt a kezelési útmutatót, hogy később is belelapozhasson. Használat előtt figyelmesen olvassa el az utasításokat. A gyorsfőző edényt csak akkor használhatja, ha a biztonsági utasításokat elolvasta és megértette. A jelen utasítások figyelmen kívül hagyása a gyorsfőző edény használata közben anyagi károkhoz és égési sérülésekhez vezethet.

2.2 | ÁLTALÁNOS UTASÍTÁSOK

FIGYELMEZTETÉS

Kizárólag a kezelését ismerő személyek használhatják

A gyorsfőző edényt csak olyan személyek használhatják, akik előzőleg a használati útmutató tartalmát megismerték és a biztonsági utasításokat elolvasták.
- A gyorsfőző edényt ne adja át olyanoknak, akik nem ismerik ki magukat azzal kapcsolatban.
- Gyerekek ne játsszanak a gyorsfőző edénnyel, és ne használják azt.

A gyorsfőző edényt/biztonsági berendezéseket módosítani tilos

A biztonsági berendezések veszélyes helyzeteket előznek meg. Csak akkor működnek, ha azokat nem módosítják, és ha az edény és a fedél illeszkedik egymáshoz.
- A gyorsfőző edényen és biztonsági berendezésein semmilyen módosítást, ill. beavatkozást nem szabad végrehajtani.
- A Perfect/Perfect Plus/Perfect Element fedele 6 kizárólag megfelelő Perfect/Perfect Plus/Perfect Element edénnyel 1 használható (és ez fordítva is igaz). Ne használjon más fedelet vagy edényeket.

A gyermekeket és a háziállatokat tartsa távol

A gyorsfőző edény használata közben gyerekek és háziállatok ne legyenek a közelben, mert a gyorsfőző edény nehéz, nagyon forró, és gőz távozhat belőle.

VIGYÁZAT

Előreláthatóan rendellenes használat

A helytelen használat és az ezzel együtt járó károk, ill. égési sérülések elkerülése érdekében a gyorsfőző edényt ne használja:
- forró vagy mikrohullámú sütőben,
- élelmiszerek bő olajban való sütésére,
- gyógyászati vonatkozású sterilizálási feladatokhoz,
- a megadottaktól eltérő tűzhelyfajtákkal vagy nyílt lángon.

Ne engedje, hogy az edény fogantyúja a forró tűzhelylap fölé nyúljon

- Ha a fogantyúk 2/3/11 a forró tűzhelylapok vagy gáztűzhely nyílt lángja fölé érnek, akkor felforrósodhatnak, és megérintésükkor égési sérüléseket okozhatnak.

A kopó alkatrészeket rendszeresen ellenőrizze és cserélje

A kopó alkatrészeket (főzésjelző tömítést 18, tömítőgyűrűt 21) látható elszíneződések, repedések, keményedés vagy nem megfelelő illeszkedés esetén cserélje ki eredeti pótalkatrészekre.
- A tömítőgyűrű 21 végig illeszkedjen a fedél peremére.
- A tömítőgyűrűt 21 kb. 400 főzés után, illetve legkésőbb 2 év elteltével cserélje.
- Csak eredeti WMF pótalkatrészeket használjon.

2.3 | ELSŐ ÜZEMBE HELYEZÉS

Az első üzembe helyezés előtt a gyorsfőző edényt csak vízzel feltöltve (a megadott feltöltési szintet figyelembe véve) legalább 5 percig a 2. főzési fokozaton működtesse. Ezt minden termék próbája során tartsa be.

2.4 | MINDEN HASZNÁLAT ELŐTT

FIGYELMEZTETÉS

Égési sérülés veszélye sérült/ hiányzó vagy hibásan behelyezett alkatrészek miatt

Minden használat előtt ellenőrizze, hogy megvan-e az összes alkatrész, és azok rendben és megfelelően vannak-e behelyezve/lezárva. Hibás, sérült, deformálódott vagy hibásan behelyezett alkatrészek esetén égési sérülés veszélye áll fenn a forró felületek és a távozó gőz miatt.

- Ellenőrizze a fedél 6 helyes összeszerelését/ megfelelő felhelyezését.
- Pótolja a hiányzó alkatrészeket (pl. a főzésjelző tömítést 18, a tömítőgyűrűt 21).
- Sérült, deformálódott, elszíneződött vagy törött alkatrészek esetén ne használja a gyorsfőző edényt, hanem lépjen kapcsolatba a WMF forgalmazóval/szervizzel.
- Ha az alkatrészek működése nem felel meg a kezelési útmutatóban leírtaknak, akkor ne használja a gyorsfőző edényt, hanem lépjen kapcsolatba a WMF forgalmazóval/szervizzel.
- Ellenőrizze, hogy a gyorsfőző edény biztonságosan le van-e zárva.

Égési sérülés veszélye nem működő biztonsági berendezések miatt

Minden használat előtt ellenőrizze a biztonsági berendezések működését, sérüléseit, elszennyeződését és eltömődését. Ellenkező esetben égési sérülés veszélye áll fenn a forró felületek és a távozó gőz miatt.

- Ellenőrizze a főzésjelző tömítés 18 megfelelő helyzetét. A tömítőgyűrű 21 végig illeszkedjen a fedél peremére.
- Sérült, deformálódott, elszíneződött vagy törött alkatrészek esetén ne használja a gyorsfőző edényt, hanem lépjen kapcsolatba a WMF forgalmazóval/szervizzel.
- A szennyeződéseket/eltömődéseket szüntesse meg.

VIGYÁZAT

Égési sérülés veszélye a nem megfelelő tisztítás miatt

Minden használat előtt ellenőrizze a biztonsági szelepek/berendezések és a nyomásjelző szennyezettségét/eltömődését, mert különben a gőz kontrollálatlanul távozhat az edényből. Ez égési sérülésekhez vezethet.

- Ellenőrizze és szükség esetén tisztítsa meg a biztonsági berendezéseket és a nyomásjelzőt 16.

Égési sérülés veszélye a hibásan összeállított fedél miatt

A fedelet nem megfelelően összeszerelni tilos. Az összeszerelést csak az előírás szerint végezze.

- Az utasításokat pontosan tartsa be.
- Ügyeljen a helyes illeszkedésre.

2.5 | HASZNÁLAT KÖZBEN

FIGYELMEZTETÉS

Sérülésveszély a nagy nyomás miatt

Az edényben főzés közben magas nyomás keletkezik. Amikor ez a nyomás felszabadul, súlyos égési és más sérüléseket okozhat.

- Mindig ellenőrizze, hogy a gyorsfőző edény biztonságosan le van-e zárva.
- A gyorsfőző edényt soha ne nyissa ki erővel. A gyorsfőző edényt csak akkor lehet könnyen kinyitni, ha teljesen nyomásmentes.
- Bánjon óvatosan a gyorsfőző edénnyel, ha az nyomás alatt áll.
- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a gyorsfőző edényt.

VIGYÁZAT

Égési sérülés veszélye a forró gőz miatt

Ha a gyorsfőző edényben nem alakul ki nyomás, hanem a gőz eltávozik, akkor a forró felületek és a kilépő gőz égési sérüléseket okozhat a kezeken és az arcon.

- A tűzhelyet azonnal kapcsolja ki, hagyja az edényt lehűlni, majd vizsgálja meg.

Égési sérülés veszélye a kilépő gőz miatt

Főzés közben a fedélnél 6 alkalmanként forró gőz távozik.

- Soha ne nyúljon a gőzbe.
- A kezeit, a fejét és a testét is mindig tartsa a veszélyzónán kívül – ne legyen a fedél 6 felett és az oldalsó biztonsági résnél 10.
- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a gyorsfőző edényt.
- A gyermekeket és a háziállatokat tartsa távol.
- A gyorsfőző edényt mindig úgy állítsa fel, hogy a kilépő gőz ne irányuljon a helyiségben tartózkodók felé. Erre különösen az amerikai konyhák esetén ügyeljen.

Égési sérülés veszélye a gőz gyors kiengedése közben

A főzésszabályozó gomb 12 visszahúzásával vagy folyó víz alatt történő gyors gőzleeresztés égési sérülést okozhat a forró gőz vagy az elkészített étel miatt.

- A gyorsfőző edényt kinyitás előtt rázza meg.
- A gyorsfőző edény hideg vízbe merítése tilos.
- A kezeit, a fejét és a testét is mindig tartsa a veszélyzónán kívül, ne legyen a fedél 6 felett és az oldalsó biztonsági résnél 10.

Égési sérülés veszélye buborékképződés (forráskésés) miatt

A lehűlt gyorsfőző edény kinyitásakor a forró ételben buborékok képződhetnek és hirtelen kifröccsenhetnek. Bőrös hús esetén megszúráskor forró folyadék fröccsenhet ki. Ez égési sérülésekhez, ill. forrázáshoz vezethet.

- A gyorsfőző edényt minden kinyitás előtt rázza meg.
- A bőrével együtt főzött hús (pl. marhanyelv) esetében a húst ne szúrja meg azonnal, hanem hagyja kissé lehűlni.

Égési sérülés veszélye a kifolyó étel miatt

Ha a gyorsfőző edényt túlságosan megtöltötték, akkor a forró étel a biztonsági szelepen 7 , a nyomásszabályozó berendezésen 15 vagy az oldalsó biztonsági résen 10 keresztül kifolyhat és égési sérüléseket okozhat.

- Soha ne töltse túl a gyorsfőző edényt.
- A gyorsfőző edényt legfeljebb a névleges űrtartalma 2/3 részéig töltse fel.
- A gyorsfőző edényt legfeljebb a névleges űrtartalma 1/2 részéig töltse fel, ha megduzzadó, sűrűn folyós vagy erősen habzó ételeket, pl. leveseket, hüvelyes növényeket, egytételeket, mártásokat, belsőségeket vagy tésztaféléket kíván főzni.
- Az ételeket előzőleg nyitott tálban elő kell főzni, át kell keverni, és adott esetben a habot el kell távolítani.

Égési sérülés veszélye a forró edény/fedél miatt

Főzés közben a gyorsfőző edény nagyon felforrósodik. Gáztűzhely esetében a nyílt láng miatt a fülek és fogantyúk is átforrósodnak. Megérintésük égési sérülést okozhat.

- Soha ne érintse meg a gyorsfőző edény forró felületeit.
- Az edényt 1/a fedelet 6 csak a műanyag fogantyúknál fogja meg.
- Használjon kesztyűt, ill. kézvédőt (pl. konyharuhát).
- A forró betéteket és rácsokat csak segédeszközökkel, pl. konyharuhával vegye ki.
- A forró gyorsfőző edényt csak hőálló alátétre tegye le.

FIGYELEM

Károsodás a túl kevés folyadék vagy a folyadék hiánya miatt

A gyorsfőző edényt soha ne melegítse folyadék vagy felügyelet nélkül a legmagasabb fokozaton, mert túlhevülhet és károsodhat.

- A gyorsfőző edényt csak elegendő folyadékkal (legalább ¼ l vízzel, alaplével, mártással stb.) feltöltve használja.
- Sűrűn folyós ételek esetén ügyeljen a kellő folyadékmennyiségre.
- Ha nincs vagy túl kevés a folyadék, a tűzhelyet azonnal kapcsolja ki és a gyorsfőző edényt ne mozgassa addig, amíg teljesen ki nem hűl.
- A gyorsfőző edényt soha ne hagyja felügyelet nélkül.

2.6| MEGFELELŐ TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a gyorsfőző edényt!

VIGYÁZAT

Égési sérülés veszélye a tisztítás közben bekövetkező károk miatt

A biztonsági berendezések tisztításához ne használjon keféket, súrolószert és vegyszereket, mert ezek károkat, a távozó gőz pedig égési sérülést okozhat.

- A tisztítási és ápolási utasításokat tartsa be.
- A főzőedényt minden tisztítás után alaposan szárítsa meg.

2.7| SZÜKSÉGES JAVÍTÁSOK

VIGYÁZAT

Károsodás a szakszerűtlen javítás/ hibás pótalkatrészek miatt

A javítást kizárólag WMF forgalmazó/szerviz végezheti, különben a gyorsfőző edény károsodhat, vagy a biztonsági berendezések nem fognak tovább megfelelően működni, és égési sérülés keletkezhet.

- Javítások esetén forduljon a WMF forgalmazóhoz/szervizhez.
- Azokat a fogantyúkat, amelyek töröttek vagy nem megfelelően illeszkednek, a WMF forgalmazóval/szervizzel cseréltesse ki.
- Csak a WMF gyorsfőző edényének eredeti pótalkatrészeit használja.

2.8| MEGFELELŐ TŰZHELYTÍPUSOK

VIGYÁZAT

Megfelelő tűzhelytípusok és főzőlapméretek

A gyorsfőző edényt csak indukciós, üvegkerámia, gáz- vagy elektromos tűzhelyeken használja. A tűzhelylap, ill. a gázláng átmérője nem lehet nagyobb az edény aljának átmérőjénél.

- Gáztűzhelyek esetén a gázláng ne nyúljon túl az edény alján.
- Az optimális hőátadáshoz és tűzhely-illeszkedéshez az edény és a főzőlap méretének igazodnia kell egymáshoz.
- Üvegkerámia vagy elektromos tűzhelyek esetén a tűzhelylap átmérője nem haladhatja meg a 160 mm (2,5 l), illetve a 190 mm (3,0–8,5 l) nagyságot.
- Indukciós tűzhelyek nagy főzési fokozaton történő használatakor zümmögő zaj keletkezhet. Ez műszaki okok miatt van, és semmiképpen sem utal a tűzhely vagy a gyorsfőző edény meghibásodására.

2.9| AZ ÉLETTARTAM BIZTOSÍTÁSA

FIGYELEM

A gyorsfőző edény károsodása

A gyorsfőző edény sérülésének elkerülése érdekében:

- Konyhai eszközökkel ne érjen hozzá az edény szegélyéhez.
- Sót csak a főzővízhez adjon hozzá állandóan kevergetve, így nem kezdheti ki az edény alját.
- Az edény alja és a főzőlap közé ne kerüljön szennyeződés, különben a főzőlap (pl. az üvegkerámia felület) összekarcolódhat.

3| MŰSZAKI ADATOK ÉS TUDNIVALÓK

3.1| MŰSZAKI ADATOK

Gyártó: WMF GmbH
Típus: Perfect/Perfect Plus/Perfect Element

Anyag
Edény/Fedél: Cromargan®: rozsdamentes nemesacél 18/10

Edény alja: TransTherm® univerzális talpazat
Az eszköz megfelel a nyomástartó berendezésekre vonatkozó 2014/68/EU irányelv előírásainak.
A változtatás joga fenntartva.

Fogantyúk: Hőszigetelő műanyag
Tömítések: Szilikon

Méretek

	PERFECT/PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
TÖLTÉSI MENNYISÉG	2,5 l	3,0–8,5 l	2,5 l	3,0–8,5 l
EDÉNY ALJA	158 mm	191,5 mm	158 mm	191,5 mm
BELSŐ RÉSZ	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
EDÉNY HOSSZA FOGANTYÚKKAL	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
EDÉNY HOSSZA FEDÉLLEL	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

Magasság

TÉRFOGAT	EDÉNY	EDÉNY FEDÉLLEL	EDÉNY FEDÉLLEL ÉS FOGANTYÚVAL
2,5 l	112 mm	135 mm	162 mm
3,0 l	91 mm	120 mm	145 mm
4,5 l	129 mm	158 mm	183 mm
6,5 l	186 mm	215 mm	240 mm
8,5 l	236 mm	265 mm	290 mm

Üres tömeg
Perfect/Perfect Element
2,5 l 1,84 kg
3,0 l 2,52 kg 4,5 l 2,75 kg
6,5 l 3,11 kg 8,5 l 3,36 kg
Perfect Plus
2,5 l 1,99 kg
3,0 l 2,67 kg 4,5 l 2,90 kg
6,5 l 3,25 kg 8,5 l 3,50 kg
PS-érték: 150 kPa

Nyomásértékek
Első gyűrű: kb. 106 °C, 25 kPa
Üzemi nyomás
Második gyűrű: kb. 115 °C, 70 kPa
Üzemi nyomás, 90 kPa vezérlőnyomás

Főzőlap mérete
2,5 l űrtartalom esetén legfeljebb ø 160 mm
3,0–8,5 l űrtartalom esetén legfeljebb ø 190 mm
Töltési magasságot jelölő, belső skálabeosztás (az űrtartalom függvényében): 1/3, 1/2, 2/3

Megfelelő tűzhelytípusok

3.2| TARTOZÉKOK, PÓT- ÉS KOPÓ ALKATRÉSZEK

Tartozékok
22 cm lyukacsos betét (cikkszám: 07 8941 6000)
22 cm betétkészlet (cikkszám: 07 8942 6030)
22 cm üvegfedél (cikkszám: 07 9618 6380)

Pótalkatrészek
Fedélfogantyú 11
Perfect (cikkszám: 08 9180 6030)
Perfect Plus (cikkszám: 08 9480 6030)
Perfect Element (cikkszám: 08 9980 6030)

18 cm fedél 6 fogantyúval 11
Perfect (cikkszám: 07.9179.6042)
Perfect Plus (cikkszám: 07.9479.6042)

22 cm fedél 6 fogantyúval 11
Perfect (cikkszám: 07 9180 6042)
Perfect Plus (cikkszám: 07 9480 6042)
Perfect Element (cikkszám: 07 9980 6042)

Kopó alkatrészek
18 cm tömítőgyűrű 21 (cikkszám: 60 6852 9990)

22 cm tömítőgyűrű 21 (cikkszám: 60 6856 9990)

Biztonsági szelep 7 (cikkszám: 07 9615 9510)

Főzésjelző tömítés 18 (cikkszám: 60 9310 9502)

4| A GYORSFŐZŐ EDÉNY KICSOMAGOLÁSA

1| Nyissa ki a csomagolást és ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e:
- Edény 1 oldalsó fogantyúval 2 és nyéllel 3
- Fedél 6 levehető fogantyúval 11: Fedél biztonsági szeleppel 7, cserélhető főzésjelző tömítés 18
- Tömítőgyűrű (szürke) 21
- Kezelési útmutató
  Ha hiányoznak alkatrészek, forduljon a hivatalos WMF-forgalmazóhoz/szervizhez, vagy közvetlenül a WMF céghez.
- A meglévő matricákat és függőcímkéket távolítsa el

2| A már szükségtelen csomagolóanyagot az érvényes előírásoknak megfelelően selejtezze le.

3| A kezelési útmutatót gondosan olvassa át és tartsa a gyorsfőző edény közelében.

4| A garanciális feltételeket a mellékelt jótállási nyilatkozat tartalmazza.

5| A BIZTONSÁGI ELEMEK MŰKÖDTETÉSE

Biztonsági elemek	Leírás
Nyomásszabályozó berendezés a fedél fogantyújában	A 2. főzési fokozathoz meghatározott nyomás túllépése esetén a nyomásszabályozó berendezés 15 automatikusan kinyílik, és a felesleges gőz távozik. Így a túlnyomás azonnal megszűnik.
Biztonsági szelep	Ha a nyomásszabályozó berendezés 15 nem reagál, akkor a túlnyomás a biztonsági szelepen 7 keresztül azonnal megszűnik.
Biztonsági rés a fedélszegélyben	Arra az esetre, ha minden más biztonsági berendezés eltömődne például ételmaradékkal, akkor a biztonsági rés 10 „vészkijáratként" szolgál. Túlnyomás esetén a tömítőgyűrű 21 a biztonsági résen 10 keresztül olyan erősen nyomódik kifelé, hogy a gőz eltávozhat, és a nyomás lecsökken.
Nyomásjelző a fedélfogantyúban	A nyomásjelző 16 egy látássegítővel rendelkezik a takarékos főzés lehetővé tételéhez. Az eszköz az aktuális főzési nyomást mutatja. Az eszköz a nyomásjelző közepén egy kerek tűvel (nyomás megléte) és 2 gyűrűvel (1. és 2. főzési fokozat) rendelkezik.
Biztonsági nyitórendszer	A biztonsági nyitórendszer 19 megakadályozza, hogy a gyorsfőző edényt ki lehessen nyitni, ha még van maradék nyomás. A gyorsfőző edényt csak a nyomás teljes megszűnése után lehet kinyitni.
Irányított gőztelenítés a főzésszabályozó gombbal	A főzésszabályozó gomb megfelelően lassú visszahúzásával szabályozható a gőztelenítés sebessége 12.
Reteszbiztosítás	A fedélfogantyúban 11 található a reteszbiztosítás 13, amely megakadályozza, hogy a gyorsfőző edényt főzés közben ki lehessen nyitni.

6| A GYORSFŐZŐ EDÉNY ÜZEMBE HELYEZÉSE

6.1| A GYORSFŐZŐ EDÉNY SZÉTSZERELÉSE, A FEDÉL LEVÉTELE

(lásd az E és B képsort)

1| a) A főzésszabályozó gombot húzza teljesen hátra a fogantyúvég irányába.
→ A főzésszabályozó gomb jelölése a NYITOTT/OPEN állásban legyen.
b) A bal kezével tartsa erősen az edény 1 nyelét 3.
c) A jobb kezével fogja meg a fedélfogantyút 11 és forgassa jobbra addig, amíg a fedél 6 fel nem emelkedik.
A fedél- 9 és a fogantyújelzésnek 4 egy vonalban kell lennie.
d) A fedelet 6 a fogantyúnál 11 fogva emelje le.

2| Szerelje szét a fedelet *(lásd a G képsort)*, amihez előbb fordítsa meg a fedelet 6.

3| A tömítőgyűrűt 21 óvatosan húzza ki az edényszegélyből és tegye félre.

4| A fedelet 6 tartsa erősen, a fogantyúkioldót 14 pedig nyomja a fogantyúvég irányába.

5| A fedelet 6 vegye le a nyélről.

6.2| A GYORSFŐZŐ EDÉNY ELSŐ TISZTÍTÁSA

1| A gyorsfőző edényt a *6.1. fejezet* szerint szerelje szét.

2| Az edényt 1 a 2/3 részéig *(lásd a belső mércebeosztást az I ábrán)* vízzel töltse fel, majd adjon hozzá 2-3 evőkanál háztartási ecetet.

3| Az edényt 1 a fedele 6 nélkül kb. 5–10 percig főzze ki az ecetes vízzel.

4| Ezután minden alkatrészt alaposan mosogasson el kézzel.

5| Tisztítás után minden alkatrészt szárítson meg alaposan.

6.3| A GYORSFŐZŐ EDÉNY ÖSSZESZERELÉSE

VIGYÁZAT

Égési sérülés veszélye a hibásan összeállított fedél miatt

A fedelet nem megfelelően összeállítani tilos. Az összeszerelést csak az előírás szerint végezze.
- Az utasításokat pontosan tartsa be.
- Ügyeljen a helyes illeszkedésre.

6.4| A FEDÉL ÖSSZESZERELÉSE

(lásd a H képsort)

1| Ellenőrizze a fedélszegély, a fedélfogantyú, a biztonsági berendezések és a tömítőgyűrű szennyezettségét vagy eltömődését.

2| A fedelet 6 úgy fordítsa el, hogy a szegély lefelé nézzen.

3| A fogantyút 11 fordítsa meg és tartsa erősen.

4| A fedélfogantyú 11 tartórését 17 akassza be a fedél 6 tartóelemébe 8.

5| Lassan hajtsa le a fogantyút 11.

6| Forgassa el a fedelet 6 a fogantyúval 11.

7| A fedelet 6 és a fogantyút 11 úgy igazítsa be, hogy a főzésjelző tömítés 18 ne szoruljon be vagy a fedélnyílások szegélyei miatt ne károsodjon.

8| A fedelet 6 kattanásig nyomja le óvatosan. A bepattanást a tolóka utánnyomásával ellenőrizze.

9| Helyezze a tömítőgyűrűt 21 az edény peremére, majd óvatosan nyomja alá. A tömítőgyűrű 21 teljes egészében az edény hajlított pereme alatt helyezkedjen el.

6.5| A FEDÉL FELHELYEZÉSE

(lásd az F képsort)

1| Az edényt 1 helyezze szilárd alátétre.

2| A fedelet 6 a szegéllyel lefelé tegye fel az edényre 1. A felhelyezési jelzés 9 a fedélen és a fogantyújelzés 4 illeszkedjen egymáshoz, különben a fedelet nem lehet feltenni. Helyezze a tömítőgyűrűt 21 a fedélszegélybe!

3| A bal kezével tartsa erősen az edény 1 nyelét 3 .

4| Jobb kezével a fedelet 6 és a B fogantyút fordítsa balra.

5| Ha a két fogantyú 3/11 pontosan egymáson helyezkedik el, tolja a főzésszabályozó gombot a ZÁR/LOCK állásba.

7| A GYORSFŐZŐ EDÉNY HASZNÁLATA

7.1| A BIZTONSÁGI BERENDEZÉSEK ELLENŐRZÉSE

A fedelet 6 a *6.1. fejezet* szerint vegye le.

1| A tömítőgyűrűt 21 óvatosan húzza ki az edényszegélyből és tegye félre.

2| A fedélfogantyút 11 a *6.1. fejezet* szerint távolítsa el.

3| Győződjön meg arról, hogy a tömítőgyűrű 21 és a fedél belső szegélye tiszta.

4| Győződjön meg arról, hogy:
- a fedélszegélyben a biztonsági rés 10,

- a nyomásszabályozó berendezés, 15
- a nyomásjelző, 16
- a fogantyúkioldó, 14
- a biztonsági szelep 7 tiszta és nincs eltömődve.
  → A lerakódásokat áztassa be és tisztítsa le, az eltömődéseket szüntesse meg *(lásd a 12.1. Tisztítás c. fejezetet)*.

5| Ellenőrizze, hogy a fedél alsó oldalán a golyó látható-e a biztonsági szelepben 7.
→ Szükség esetén a fedelet 6 addig rázogassa, amíg a golyó ismét látható nem lesz.
→ Sérülés esetén a WMF forgalmazóval/szervizzel cseréltesse ki.

6| A nyomásszabályozó berendezés 15 mozgásképességét ujjnyomással ellenőrizze.

7| Ellenőrizze, hogy az összes tömítés tiszta és sértetlen, valamint hogy megfelelően illeszkednek *(lásd a J képsort)*.
→ Ellenőrizze a főzésjelző tömítés illeszkedését és állapotát.

7.2| A FEDÉL NYITÁSA

A gyorsfőző edény kinyitásához a fedelet 6 a *6.1. fejezet* szerint vegye le.

7.3| A GYORSFŐZŐ EDÉNY FELTÖLTÉSE

A főzni kívánt ételt elegendő folyadékkal tegye be az edénybe, szükség esetén használjon betéteket és rácsot *(lásd a 11.2. fejezetet)*. Húst szükség esetén a 11.1. fejezet szerint előzőleg kissé süsse meg.

7.4| A GYORSFŐZŐ EDÉNY LEZÁRÁSA

1| Adott esetben a fedelet a 6.3. fejezet szerint szerelje össze.

2| A fedelet a 6.3. fejezet szerint helyezze fel és zárja le.

7.5| ÉTELEK ELKÉSZÍTÉSE

A gyorsfőző edényben az ételek nyomás alatt készülnek. Az edényben a gőznyomás miatt magasabb a hőmérséklet, mint „normál" főzés esetén. Ezáltal a főzési idő akár 70%-kal is csökkenhet, ami jelentős energiamegtakarításhoz vezet. A gőzben történő, rövid főzés miatt emellett az aromák, az ízek és a vitaminok is megmaradnak.

TIPP A tudatos energiafelhasználók a hőforrást már a főzési idő letelte előtt kikapcsolják, mivel az edényben tárolt hő elegendő a főzési folyamat befejezéséhez.

VIGYÁZAT

Égési sérülés veszélye a kifolyó étel miatt

A forró ételek a nyomásszabályozó berendezésen, a biztonsági szelepen vagy az oldalsó biztonsági résen keresztül is kifolyhatnak és égési sérüléseket okozhatnak.
- A gyorsfőző edényt legfeljebb a névleges űrtartalma 2/3 részéig töltse fel (lásd a belső mércebeosztást).
- A gyorsfőző edényt legfeljebb a névleges űrtartalma 1/2 részéig töltse fel, **ha megduzzadó, kásás vagy erősen habzó ételeket**, pl. leveseket, hüvelyes növényeket, egytálételeket, mártásokat, belsőségeket vagy tésztaféléket kíván főzni.

FIGYELEM

Károsodás a túl kevés folyadék vagy a folyadék hiánya miatt

Túlhevülés és károsodás veszélye
- A gyorsfőző edényt soha ne melegítse a legmagasabb fokozaton folyadék vagy felügyelet nélkül.
- A gyorsfőző edényt csak megfelelő mennyiségű folyadékkal (legalább 1/4 l vízzel feltöltve) használja.

8| A GYORSFŐZŐ EDÉNY FŐZÉSI FOKOZATAI

A főzési idők változtatása
A főzési idők ugyanannál az ételnél is különbözők lehetnek, mivel az élelmiszerek mennyisége, formája és tulajdonságai változók.

8.1| 1. FŐZÉSI FOKOZAT

Kímélő főzési fokozat érzékeny ételekhez, pl. zöldségekhez, halhoz vagy kompóthoz.

Ennél a főzési fokozatnál a főzés különösen kíméletesen történik, az aromák és a tápanyagok a lehető legnagyobb mértékben megmaradnak. Az 1. főzési fokozat esetén a nyomásjelző felemelkedik az 1. gyűrűig.

1| Ellenőrizze, hogy a gyorsfőző edény megfelelően van lezárva.

2| A gyorsfőző edényt állítsa a tűzhelyre.

3| A tűzhelyet állítsa **magas** energiafokozatra.
→ A gyorsfőző edény felmelegszik.
a) Az egyúttal előfőző automatikaként működő biztonsági szelep 7 a főzési fázis során annyi levegőt enged ki, amennyi a szelep zárásához és a nyomás kialakulásához szükséges.
b) Először a tű, majd az egész nyomásjelző 16 emelkedni kezd. Az emelkedés az energia szabályozásával vezérelhető.
c) Ha a tű elérte a nyomásjelző közepét, az azt jelenti, hogy az edény nem nyitható.

4| Amint a nyomásjelző 16 az 1. gyűrűt mutatja, elindul a főzés.

5| Ügyeljen arra, hogy a gyűrű helyzete a nyomásjelzőn 16 stabil maradjon.

6| Amint a nyomásjelző 16 az 1. gyűrű alá süllyed, növelje az energiaellátást.
→ A főzési idő emiatt kissé megnő.

7| Amint a nyomásjelző 16 az 1. gyűrű fölé emelkedik, túl nagy lesz a nyomás, ezért csökkentse az energiaellátást.
a) Vegye le a gyorsfőző edényt a főzőlapról.
b) Várjon, amíg a nyomásjelző az 1. főzőgyűrűig nem süllyed.
c) A csökkentett energiával ellátott gyorsfőző edényt állítsa vissza a tűzhelyre.

8| A főzési idő letelte után a gyorsfőző edény energiaellátását szüntesse meg és csökkentse a nyomást *(lásd a 9. fejezetet)*.

9| A nyomás megszűnése után a gyorsfőző edényt rázza meg és óvatosan nyissa ki.

8.2| 2. FŐZÉSI FOKOZAT

Gyorsfőző fokozat minden szokásos ételhez
Ennél a főzési fokozatnál sok idő és energia takarítható meg. A 2. főzési fokozat esetén a nyomásjelző felemelkedik a 2. gyűrűig. A túlnyomás szabályozása automatikus.

1| Ellenőrizze, hogy a gyorsfőző edény megfelelően van lezárva.

2| A gyorsfőző edényt állítsa a tűzhelyre.

3| A tűzhelyet állítsa a legmagasabb fokozatra.
→ A gyorsfőző edény felmelegszik.
a) Az egyúttal előfőző automatikaként működő biztonsági szelep 7 a főzési fázis során annyi levegőt enged ki, amennyi a szelep jól hallható záráshoz és a nyomás kialakulásához szükséges.
b) Ekkor a nyomásjelző 16 emelkedni kezd. Az emelkedés az energia szabályozásával vezérelhető.
c) Ha a tű elérte a nyomásjelző közepét, az azt jelenti, hogy az edény nem nyitható.
→ Amint a nyomásjelző 16 a 2. gyűrűt mutatja, elindul a főzés.

4| Ügyeljen arra, hogy a gyűrű helyzete a nyomásjelzőn 16 stabil maradjon.

5| Amint a nyomásjelző 16 a 2. gyűrű alá süllyed, növelje a tűzhely energiaellátását.
→ A főzési idő emiatt kissé megnő.

6| Amint a nyomásjelző 16 a 2. gyűrű fölé emelkedik, túl nagy lesz a gőznyomás, ami a nyomásszabályozó berendezésen 15 keresztül jól hallhatóan távozik.
a) Vegye le a gyorsfőző edényt a főzőlapról.
b) Várjon, amíg a nyomásjelző a 2. főzőgyűrűig nem süllyed.
c) A csökkentett energiával ellátott gyorsfőző edényt állítsa vissza a tűzhelyre.

7| A főzési idő letelte után a gyorsfőző edényt vegye le a tűzhelyről, majd csökkentse a nyomást a 9. fejezetben foglaltak szerint.

8| A nyomás megszűnése után a gyorsfőző edényt rázza meg és óvatosan nyissa ki.

Tipp Ha a főzési nyomás meghaladja a 2. fokozat nyomását, a nyomásszabályozó berendezés hangjelzéssel figyelmeztet, hogy csökkentse az energiaellátást.

9| NYOMÁS CSÖKKENTÉSE ÉS LEHŰTÉS

Edény gőztelenítése
Habzó vagy megdagadó ételek (pl. hüvelyes növények, húslevesek, gabonafélék) esetén a nyomást a 2. vagy 3. módszer szerint csökkentse. Ilyenkor a héjában főtt burgonya például szétdurran, ha ezen módszerek szerint gőztelenítik.

9.1| 1. MÓDSZER – MARADÉK HŐ HASZNOSÍTÁSA

1| Vegye le a gyorsfőző edényt a tűzhelyről.
→ A nyomásjelző rövid idő múlva csökken.

2| Ha a nyomásjelző 16 és a tű eltűnik a fedélfogantyúban, lassan tolja a főzésszabályozó gombot a NYIT/OPEN állásba.

3| A még meglévő maradék nyomás megszűnik.

4| Ha már nem távozik gőz, az edényt rázza meg és nyissa ki.

9.2| 2. MÓDSZER – LASSÚ GŐZTELENÍTÉS

(Gőzleeresztő automatika – lásd az A ábrát)
1| Lassan és fokozatosan tolja a főzésszabályozó gombot a NYIT/OPEN irányba.

2| A főzésszabályozó helyzetétől függően a gőz lassan vagy gyorsan távozik.

3| Ha a nyomásjelző a fedélfogantyúban teljesen eltűnik a tűvel együtt, az edényt rázza meg és nyissa ki.

9.3| 3. MÓDSZER – GŐZ LEERESZTÉSE NÉLKÜL

1| A gyorsfőző edényt állítsa a mosogatóba, és folyasson hideg vizet a fedélre.

2| Ha a nyomásjelző a fedélfogantyúban teljesen eltűnik a tűvel együtt, az edényt rázza meg és nyissa ki.

VIGYÁZAT

Égési sérülés veszélye a gőz gyors kiengedése közben
A főzésszabályozó forgógombbal 16 vagy folyó víz alatt történő gőztelenítés esetén égési sérülés veszélye áll fenn a forró gőz vagy az elkészített étel miatt.
- A gyorsfőző edényt kinyitás előtt rázza meg.
- A kezeit, a fejét és a testét is mindig tartsa a veszélyzónán kívül – ne legyen a fedél 16 felett és a oldalsó biztonsági résnél 10.

10| A GYORSFŐZŐ EDÉNY NYITÁSA

NYITÁS A FŐZÉS UTÁN

(lásd az E képsort)
1| Először csökkentse a nyomást a *9. fejezet* szerint. A maradéknyomás-biztosító teszi lehetővé az edény nyitását, amikor a nyomás már teljesen leengedett, vagyis ha a tű már

nem látható. Ha a tű látható, a maradéknyomás-biztosító működésbe lépett.
→ Kinyitás előtt csökkentse a nyomást.

2| Lassan tolja a főzésszabályozó gombot a NYIT/OPEN állásba.

3| **Rázza** meg az edényt.

4| A bal kezével tartsa erősen az edény [1] nyelét [3].

5| A jobb kezével fogja meg a B fedélfogantyút és forgassa jobbra addig, amíg kiold a fedél [6] retesze.
→ A fedéljelzésnek [9] és a fogantyújelzésnek [4] illeszkedniük kell egymáshoz.

6| A kinyitáshoz a fedelet [6] a fedélfogantyúval [11] kissé billentse lefelé úgy, hogy a maradék gőz előrefelé kiáramolhasson.

7| Emelje le a fedelet [6].

11| ALKALMAZÁSI ÉS ELKÉSZÍTÉSI MÓDOK

11.1| FŐZÉS BETÉTEKKEL ÉS RÁCCSAL

A gyorsfőző edényben – annak magasságától függően – egyszerre több étel is készíthető. Az egyes élelmiszerek így egymástól betétekkel szétválasztva egymás fölé helyezhetők. Ha az edény alján például húst főz, akkor egy rács kerül az edény aljára, így az első betét a hús felett található.

Tartozékokkal kapcsolatos tudnivalók
A betétek és a rácsok tartozékokként a WMF kereskedésben/szervizben kaphatók. Zöldségek esetén lyukmentes, burgonyához lyukacsos betéteket használjon. A leghosszabb főzési időt igénylő ételt először betét nélkül helyezze az edénybe.

1| Különböző főzési idejű ételek elkészítéséhez az edényt időnként nyissa ki. Emiatt gőz távozik, ezért a szükségesnél valamivel több folyadékot töltsön az edénybe, majd adott esetben töltse után.

Példák
→ Sültek (20 perc) – az edény alja
→ Burgonya (8 perc) – lyukacsos betét
→ Zöldség (8 perc) – lyukak nélküli betét

2| A sültet először 12 percig főzze.

3| Az edényt a *6.1. fejezet* szerint nyissa ki.

4| A lyukacsos betétben a burgonyát helyezze be egy rácsra a sült fölé, a zöldséget egy nem lyukacsos betétben pedig ezek fölé.

5| Az edényt zárja le a *6.3. fejezet* szerint, és főzze tovább még 8 percig.

TIPP Mivel a főzési idők nem különböznek jelentősen, minden betétet egyszerre lehet behelyezni az edénybe.

11.2| SÜTÉS

Főzés előtt az élelmiszerek (pl. hagymafélék, húsdarabok és hasonlók) a gyorsfőző edényben ugyanúgy elősüthetők, mint egy hagyományos edényben.

1| A fedelet [6] a *6.1. fejezet* szerint vegye le és süsse elő az élelmiszert.

2| Készre sütéshez:
a) oldja ki a sütőbetétet,
b) adja hozzá a szükséges folyadékmennyiséget (legalább 1/4 l),
c) adott esetben helyezzen be további élelmiszereket – betétekkel vagy anélkül.

3| A fedelet a *6.3. fejezet* szerint tegye fel és zárja le.

4| Melegítse addig, amíg el nem éri a kívánt főzési fokozatot.

11.3| MÉLYHŰTÖTT ÉLELMISZER HASZNÁLATA

1| Adjon hozzá minimális folyadékmennyiséget (1/4 l víz).

2| A mélyhűtött élelmiszert fagyott állapotban tegye az edénybe.

3| A húst az elősütéshez olvassza fel.

4| A zöldséget közvetlenül a csomagból kivéve tegye a lyukak nélküli betétbe.
→ Mélyhűtött élelmiszerek esetén a főzési idő hosszabb.

11.4| GABONAFÉLÉK VAGY HÜVELYES NÖVÉNYEK ELKÉSZÍTÉSE

Gyorsfőző edényben történő elkészítés esetén a gabonaféléket és a hüvelyeseket nem kell beáztatni.
→ A főzési idők azonban kb. az idő felével meghosszabbodnak.
→ Ügyeljen arra, hogy az edény csak félig legyen feltöltve.

1| Öntsön az edénybe legalább 1/4 l folyadékot, majd minden 1 rész gabonához/hüvelyes zöldséghez adjon hozzá legalább 2 rész folyadékot.

2| Röviddel a főzési idő letelte előtt az energiaellátást szüntesse meg, és a főzőlap maradék hőjét használja fel az utánfőzéshez.

11.5| STERILIZÁLÁS

1| Cumisüvegek, befőttes üvegek stb. sterilizálhatók, ehhez az edényeket nyílásukkal lefelé állítsa egy lyukacsos betétbe.

2| Adjon hozzá 1/4 l vizet.

3| A sterilizálást 2. fokozaton 20 percig folytassa.

4| Hagyja az edényeket lassan lehűlni (1. gőztelenítési mód).

11.6| BEFŐZÉS

1| Az élelmiszereket a szokásos módon készítse elő és tegye befőttes üvegekbe.

2| Az edénybe öntsön 1/4 l vizet.

3| A befőttes üvegeket állítsa a lyukacsos betétbe.

4| Az 1 l űrtartalmú befőttes üvegeket 6,5 l-es, ill. 8,5 l-es gyorsfőző edénybe, a kisebb befőttes üvegeket 4,5 l-es gyorsfőző edénybe tegye.

5| A zöldségeket/húst a 2. fokozaton kb. 20 percig, a csonthéjasokat 1. fokozaton kb. 5 percig, az almaféléket kb. 10 percig főzze.

6| A gőztelenítéshez az edényt hagyja lassan lehűlni (1. gőztelenítési mód), mivel más módszer alkalmazása esetén a lé kinyomódik a befőttes üvegből.

12| TISZTÍTÁS, KARBANTARTÁS ÉS TÁROLÁS

12.1| TISZTÍTÁS

A tisztításhoz használjon forró vizet és kereskedelmi forgalomban kapható mosogatószert.
→ Ne használjon homokot tartalmazó, súroló hatású tisztítószert, fémszivacsot vagy a szivacsok kemény oldalát.

1| A fedélfogantyút [11] a *6.1. fejezet* szerint vegye le és csak folyó vízben tisztítsa (*lásd a G képsort*).

2| A tömítőgyűrűt [21] vegye ki a fedélből [6], majd kézzel mossa el.

3| A kissé rátapadt ételmaradékokat áztassa be, a makacsabb maradékokat a gyorsfőző edényben némi vízzel főzze fel.

4| A szelepeket szennyeződés, ill. eltömődés esetén nedves vattapálcikával tisztítsa meg.
→ Ne használjon éles vagy hegyes tárgyakat.

5| Az edény, a betétek és a rács mosogatógépben tisztítható.

→ Ez azonban a felületek elszíneződését eredményezheti. A működést ez nem befolyásolja.
→ Ennek ellenére a kézi tisztítást ajánljuk.

6| Vízkövesedés esetén ecetes vízzel forralja a gyorsfőző edényt.

7| A főzőedényt a tisztítás után alaposan szárítsa meg.

12.2| TÁROLÁS/RAKTÁROZÁS

A megtisztított, száraz gyorsfőző edényt tiszta, száraz és védett környezetben tárolja.

1| A fedelet 6 a *6.1. fejezet* szerint vegye le.

2| A tömítőgyűrűt 21 óvatosan húzza ki az edény pereméből, és külön tárolja.

3| A fedélfogantyút 11 a *6.1. fejezet* szerint távolítsa el, majd tegye bele az edénybe 1, illetve a fedélbe 6.

4| A fedelet 6 megfordítva tegye rá az edényre 1.

12.3| KARBANTARTÁS/KOPÓ ALKATRÉSZEK CSERÉJE

A megtisztított, száraz gyorsfőző edényt tiszta, száraz és védett környezetben tárolja.
- Az oldal- és nyélfogantyút csak a WMF forgalmazónál/szervizben cseréltesse.
- A kopó alkatrészeket rendszeresen ellenőrizze és szükség esetén eredeti pótalkatrészekre cserélje.
- A tömítőgyűrűt és a főzésjelző tömítést károsodás, megkeményedés, elszíneződés vagy nem megfelelő illeszkedés esetén cserélje eredeti pótalkatrészre.

12.4| A TÖMÍTŐGYŰRŰ CSERÉJE

A tiszta, száraz gyorsfőző edényt tiszta, száraz és védett helyen tárolja.

1| A fedelet 6 a *6.1. fejezet* szerint vegye le.

2| Fordítsa meg a fedelet 6.

3| A hibás tömítőgyűrűt 21 húzza ki az edény pereméből és dobja ki.

4| Tegyen be új, eredeti tömítőgyűrűt 21 az edény peremére, majd óvatosan nyomja alá.
→ A tömítőgyűrű 21 teljes egészében az edény hajlított pereme alatt helyezkedjen el.

12.5| A FŐZÉSJELZŐ TÖMÍTÉS CSERÉJE

A tiszta, száraz gyorsfőző edényt tiszta, száraz és védett helyen tárolja.

1| Szükség esetén a fedelet 6 *6.1. fejezet* szerint vegye le az edényről.

2| Szerelje szét a fedelet (*lásd a G képsort*), amihez fordítsa meg a fedelet 6.

3| A fedelet 6 tartsa erősen, a fogantyúkioldót 14 pedig nyomja a fogantyúvég irányába.

4| Vegye le a fedélfogantyút 11.

5| A főzésjelző tömítést 18 húzza ki a fedélfogantyúból 11 és dobja ki (lásd a J ábrát).

12.6| A BIZTONSÁGI SZELEP CSERÉJE

1| A fedelet 6 a 6.1. fejezet szerint vegye le az edényről.

2| Fordítsa meg a fedelet 6.

3| Tekerje ki a hibás biztonsági szelepet 7 az edényfedélből 6 és selejtezze le.

4| Óvatosan, enyhe nyomással és finoman forgatva tolja belülről a nyílásba az új biztonsági szelepet 7. Ügyeljen arra, hogy a biztonsági szelep ne sérüljön.

TIPP A biztonsági szelep behelyezésének megkönnyítése érdekében egy kis étolajjal kenje meg a biztonsági szelep fejét, hogy az jobban csússzon.

13| HIBAJAVÍTÁSI ÚTMUTATÓ

HIBA ESETÉN MINDIG VEGYE LE A GYORSFŐZŐ EDÉNYT A FŐZŐLAPRÓL. A GYORSFŐZŐ EDÉNYT SOHASE NYISSA KI ERŐVEL!

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
A főzési idő túl hosszú, vagy a nyomásjelző és a tű nem emelkedik	A főzőlap átmérője nem megfelelő	Olyan főzőlapot válasszon, amely megfelel az edény átmérőjének
	A főzési fokozat nem megfelelő	Állítsa be a legmagasabb főzési fokozatot
	a) A fedél nincs megfelelően felhelyezve. b) A főzésjelző tömítés hiányzik. c) A fedél összeszerelése nem megfelelő	1. Az edényt a *9. fejezet* szerint tegye teljesen nyomásmentessé és nyissa ki. 2. Ellenőrizze a tömítőgyűrű 21/ főzésjelző tömítés 18 (lásd a J ábrát) megfelelő illeszkedését. 3. Ellenőrizze a fedél 6 megfelelő illeszkedését/összeszerelését. 4. Az edényt a *6.3. fejezet* szerint zárja le.
	A biztonsági szelepben/előfőző automatikában a golyó nincs megfelelő helyen	1. Az edényt a *9. fejezet* szerint tegye teljesen nyomásmentessé és nyissa ki. 2. A 11 fedélfogantyút a *6.1. fejezet* szerint vegye le. 3. Ellenőrizze a fémgolyó helyzetét a biztonsági szelepben 7 és szükség esetén tisztítsa meg azt. 4. Az edényt a *6.3. fejezet* szerint zárja le.
	Nincs folyadék	1. Az edényt a *9. fejezet* szerint tegye teljesen nyomásmentessé és nyissa ki. 2. Töltsön be folyadékot (legalább 1/4 l). 3. Az edényt a *6.3. fejezet* szerint zárja le.
Gőz távozik a fedélnél	A tömítőgyűrű és/ vagy az edény pereme szennyezett	1. Az edényt a *9. fejezet* szerint tegye teljesen nyomásmentessé és nyissa ki. 2. Tisztítsa meg a tömítőgyűrűt 21 és az edény peremét. 3. Az edényt zárja vissza a *6.3. fejezet* szerint.
	A főzésszabályozó nem a ZÁRT/LOCKED helyzetben áll	Állítsa a főzésszabályozót a ZÁRT/LOCKED állásba
	A tömítőgyűrű sérült vagy kemény (kopás miatt)	A tömítőgyűrűt 21 eredeti WMF tömítőgyűrűre cserélje ki
	A főzésjelző tömítés helyzete nem megfelelő vagy a tömítés sérült	Igazítson a főzésjelző tömítés 18 illeszkedésén vagy cserélje eredeti WMF alkatrészre.
A biztonsági szelepből/ előfőző automatikából állandóan gőz távozik (nem csak az előfőzési fázis ideje alatt)	A biztonsági szelepben a golyó nincs a megfelelő helyen	1. Az edényt a *9. fejezet* szerint tegye teljesen nyomásmentessé és nyissa ki. 2. A fedélfogantyút 11 a *6.1. fejezet* szerint vegye le. 3. Ellenőrizze a biztonsági szelepet 7, illetve a fémgolyó helyzetét a fedélben. 4. Az edényt zárja vissza a *6.3. fejezet* szerint.

14| TIPPEK ÉS TRÜKKÖK A FŐZÉSHEZ

- A tömítőgyűrűt a könnyű nyitás és zárás érdekében étolajjal vagy zsírral vékonyan kenje meg.
- A főzési idő akkor kezdődik, amint a nyomásjelzőn az előírás szerinti gyűrű megjelenik.
- A megadott főzési idők tájékoztató jellegűek, válasszon inkább rövidebb főzési időket, mert utánfőzni bármikor lehet.
- A zöldségekre megadott főzési idők esetében roppanós keménységű ételekről van szó.
- Az első gyűrűnél a főzési hőmérséklet 106 °C (különösen megfelelő zöldségekhez és halakhoz), a 2. gyűrűnél 115 °C (különösen húsokhoz megfelelő).

Receptek a www.wmf.com címen találhatók!

15| GYORSFŐZÉS IDŐTÁBLÁZATA

Élelmiszer	Főzési idő	Megjegyzés
SERTÉS ÉS BORJÚ		
1. GYŰRŰNÉL FŐZZE; MINIMÁLIS FELTÖLTÉSI MENNYISÉG 1/4 L FOLYADÉK; KÜLÖNLEGES BETÉT NEM SZÜKSÉGES		
Csíkozott sertéshús	5–7 perc	–
Gulyásleves sertéshúsból	10–15 perc	–
Sertéssültek	20–25 perc	Az elkészítési idő a mérettől és a formától függ
Csíkozott borjúhús	5–7 perc	–
Gulyásleves borjúhúsból	10–15 perc	–
Borjúláb egészben	25–30 perc	–
Borjúnyelv	15–20 perc	A víz fedje el
Borjúsültek	20–25 perc	Az elkészítési idő a mérettől és a formától függ
MARHAHÚS		
2. GYŰRŰNÉL FŐZZE; MINIMÁLIS FELTÖLTÉSI MENNYISÉG 1/4 L FOLYADÉK; A MARHANYELVHEZ LYUKACSOS BETÉT SZÜKSÉGES		
Vagdalt húsok	10–15 perc	–
Ecetes marhahús	30–35 perc	–
Marhanyelv	45–60 perc	–
Csíkozva	6–8 perc	–
Pörkölt	15–20 perc	–
Roládok	15–20 perc	–
Marhasültek	35–45 perc	Az elkészítési idő a mérettől és a formától függ
SZÁRNYASOK		
2. GYŰRŰNÉL FŐZZE; MINIMÁLIS FELTÖLTÉSI MENNYISÉG 1/4 L FOLYADÉK; LEVESBE VALÓ TYÚKHOZ LYUKACSOS BETÉT SZÜKSÉGES		
Levestyúk	20–25 perc	max. 1/2 feltöltési mennyiség
Csirkeaprólék	6–8 perc	–
Pulykacomb	25–30 perc	A combok vastagságától függ
Pulykaragu	6–10 perc	Pulykakakas esetén ugyanaz
Pulykaszelet	2–3 perc	–

Élelmiszer	Főzési idő	Megjegyzés
VADHÚSOK 2. GYŰRŰNÉL FŐZZE; MINIMÁLIS FELTÖLTÉSI MENNYISÉG 1/4 L FOLYADÉK; KÜLÖNLEGES BETÉT NEM SZÜKSÉGES		
Nyúlpecsenye	15–20 perc	–
Nyúlgerinc	10–12 perc	–
Szarvassültek	25–30 perc	–
Szarvaspörkölt	15–20 perc	–
BÁRÁNY 2. GYŰRŰNÉL FŐZZE; MINIMÁLIS FELTÖLTÉSI MENNYISÉG 1/4 L FOLYADÉK; KÜLÖNLEGES BETÉT NEM SZÜKSÉGES		
Bárányragu	20–25 perc	Az ürü főzési ideje hosszabb
Bárányesült	25–30 perc	Az elkészítési idő a mérettől és a formától függ
HALAK 1. GYŰRŰNÉL FŐZZE; MINIMÁLIS FELTÖLTÉSI MENNYISÉG 1/4 L FOLYADÉK; RAGU ÉS PÖRKÖLT ESETÉN BETÉT NEM SZÜKSÉGES		
Halfilék	2–3 perc	Saját levében párolva
Egész halak	3–4 perc	Saját levében párolva
Ragu vagy pörkölt	3–4 perc	–
LEVESEK 2. GYŰRŰNÉL FŐZZE; LEGALÁBB 1/4 L FOLYADÉK MAX. AZ EDÉNY TARTALMÁNAK FELÉIG; BETÉT NEM SZÜKSÉGES		
Zöldborsó-, lencseleves	12–15 perc	Beáztatott hüvelyes növények
Húslevesek	25–30 perc	Minden húsfajtára érvényes
Zöldséglevesek	5–8 perc	–
Gulyásleves	10–15 perc	–
Tyúkleves	20–25 perc	A mérettől függő főzési idő
Burgonyaleves	5–6 perc	–
Ökoruszályleves	35 perc	–

Élelmiszer	Főzési idő	Megjegyzés
ZÖLDSÉGEK		
1. GYŰRŰNÉL FŐZZE; MINIMÁLIS FELTÖLTÉSI MENNYISÉG 1/4 L FOLYADÉK; SAVANYÚ KÁPOSZTA ÉS CÉKLA ESETÉN BETÉT NEM SZÜKSÉGES, MINDEN MÁS ÉTEL ESETÉBEN LYUKACSOS BETÉT SZÜKSÉGES; BABFÉLÉK ESETÉN A 2. GYŰRŰNÉL FŐZZE		
Padlizsánfélék, uborkák és paradicsomok	2–3 perc	Gőzben párolt zöldségekben lassúbb a kilúgozódás
Karfiol, paprika, póréhagyma	3–5 perc	–
Zöldborsó, zeller, karalábé	4–6 perc	–
Édeskömény, sárgarépa, kelkáposzta	5–8 perc	–
Babfélék, fejes káposzta, vörös káposzta	7–10 perc	2. gyűrűnél
Savanyú káposzta	10–15 perc	2. gyűrűnél
Cékla	15–25 perc	2. gyűrűnél
Sósburgonya	6–8 perc	2. gyűrűnél
Burgonya héjában	6–10 perc	2. gyűrűnél, a héjában főtt burgonya szétreped, ha gyorsan gőzmentesítik
HÜVELYESEK		
2. GYŰRŰNÉL FŐZZE; 1/4 L FOLYADÉK MAX. AZ EDÉNY TARTALMÁNAK 1/2 RÉSZÉIG; 1 RÉSZ GABONÁHOZ 2 RÉSZ VIZET ADJON; ÁZTATÁS NÉLKÜLI GABONÁK ESETÉN 20–30 PERCCEL HOSSZABB A FŐZÉSI IDŐ; TEJBERIZST AZ 1. GYŰRŰNÉL FŐZZE		
Zöldborsó, babfélék, lencse	10–15 perc	Vastag bab esetén 10 perccel hosszabb a főzési idő
Hajdina, köles	7–10 perc	Főzési idő beáztatott gabona esetén
Kukorica, rizs, aszalt tönköly	6–15 perc	Főzési idő beáztatott gabona esetén
Tejberizs	20–25 perc	1. gyűrűnél főzze
Hosszú szemű rizs	6–8 perc	–
Teljes kiőrlésű rizs	12–15 perc	–
Búza, rozs	10–15 perc	Főzési idő beáztatott gabona esetén
GYÜMÖLCSÖK		
1. GYŰRŰNÉL FŐZZE; MINIMÁLIS FELTÖLTÉSI MENNYISÉG 1/4 L FOLYADÉK		
Cseresznyefélék, szilvafélék	2–5 perc	Lyukacsos betét ajánlott
Almafélék, körték	2–5 perc	Lyukacsos betét ajánlott

ID PETUNJUK PENGOPERASIAN

1	Komponen	289
2	Petunjuk keselamatan penting	289
3	Spesifikasi dan petunjuk teknis	294
4	Membuka kemasan panci masak bertekanan	295
5	Fitur Pengaman Pengoperasian	296
6	Menggunakan panci masak bertekanan untuk pertama kali	296
7	Mengoperasikan panci masak bertekanan	297
8	Tingkat memasak panci masak bertekanan	299
9	Mengurangi tekanan dan pendinginan	300
10	Membuka panci masak bertekanan	301
11	Metode penggunaan dan persiapan	301
12	Pembersihan, pemeliharaan, dan penyimpanan	303
13	Penyelesaian Masalah	304
14	Tip dan trik memasak	305
15	Grafik waktu memasak memasak cepat	306

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

Selamat, Anda telah membeli produk WMF baru dan terima kasih atas kepercayaan Anda! Kami menggunakan pengalaman serta keahlian selama lebih dari 160 tahun untuk mengembangkan dan memproduksi produk berkualitas tinggi serta sangat fungsional, dengan perhatian besar pada detail dan standar tertinggi dari segi desain. Kami gembira Anda telah memilih panci masak bertekanan WMF. Bacalah petunjuk keselamatan berikut dengan saksama, dan ikuti selama penggunaan sehari-hari. Anda juga akan mendapatkan informasi lebih lanjut mengenai WMF serta produk dan promosi kami di www.wmf.com.

1 | KOMPONEN

1 Panci
2 Pegangan samping
3 Pegangan
4 Tanda pegangan
5 Alat pengunci pegangan
6 Tutup
7 Katup pengaman
8 Dudukan
9 Tanda penempatan tutup
10 Selot pengaman
11 Pegangan tutup yang dapat dilepas
12 Penggeser
13 Alat pengunci pegangan tutup
14 Alat pengunci pegangan
15 Alat pengatur tekanan
16 Indikator tekanan
17 Selot penahan
18 Cincin sekat indikator memasak
19 Sistem pembukaan aman
20 Tepi sekat pegangan tutup
21 Cincin sekat
22 Simbol membuka

2 | PETUNJUK KESELAMATAN PENTING

Informasi penting ditunjukkan dalam petunjuk pengoperasian ini dengan menggunakan simbol dan kata sinyal:

PERINGATAN menunjukkan situasi berbahaya yang dapat menyebabkan cedera berat (misalnya luka bakar karena uap atau permukaan panas).

AWAS menunjukkan kemungkinan situasi berbahaya yang dapat menyebabkan cedera ringan atau sedang.

PERHATIAN menunjukkan situasi yang dapat mengakibatkan kerusakan material.

CATATAN memberikan informasi tambahan mengenai cara menangani panci masak bertekanan dengan aman.

Simbol perhatikan dan ikuti petunjuk.

2.1 | PENGGUNAAN YANG BENAR

Panci masak bertekanan hanya sesuai
- untuk jenis kompor yang ditunjukkan dalam petunjuk ini
- untuk memasak atau merebus makanan (dengan atau tanpa sisipan/trivet)
- untuk membuat sari dalam jumlah rumah tangga normal di dalam toples pengawet (dengan sisipan berlubang)
- untuk membuat jus dari beberapa butir buah (dengan sisipan)
- untuk mensterilkan botol bayi, toples pengawet, dll. (dengan sisipan berlubang)

Panci masak bertekanan tidak sesuai
- untuk digunakan di dalam oven panas atau microwave
- untuk menggoreng makanan dengan minyak
- untuk sterilisasi dalam konteks medis

- untuk jenis kompor selain yang tercantum atau nyala api terbuka
- untuk kompor berkemah

Petunjuk Pengoperasian
- harus diperlakukan dengan hati-hati
- harus disimpan di dekat panci masak bertekanan
- harus diteruskan ke pengguna lain dan dibaca oleh mereka

Simpan petunjuk pengoperasian ini di tempat yang aman untuk dibaca lagi nanti. Baca catatan ini dengan saksama sebelum menggunakan panci. Panci masak bertekanan hanya boleh digunakan jika catatan keselamatan telah dibaca dan dipahami. Jika catatan ini tidak diikuti dapat mengakibatkan kerusakan dan luka bakar ketika menggunakan panci masak bertekanan.

2.2 | CATATAN UMUM

PERINGATAN

Hanya untuk digunakan oleh orang yang terbiasa dengan penanganan yang benar

Panci masak bertekanan hanya boleh digunakan oleh orang yang telah membiasakan diri dengan petunjuk pengoperasian dan membaca catatan keselamatan.
- Jangan berikan panci masak bertekanan kepada orang yang tidak terbiasa dengan produk ini.
- Jangan biarkan anak-anak bermain dengan atau menggunakan panci masak bertekanan.

Jangan modifikasi panci masak bertekanan/alat pengaman

Alat pengaman mencegah situasi yang berbahaya. Alat pengaman hanya berfungsi dalam kondisi tidak diubah dan apabila panci dan tutup terpasang dengan baik.
- Jangan lakukan modifikasi apa pun pada panci masak bertekanan atau alat pengaman.
- Hanya gunakan tutup Perfect/Perfect Plus/Perfect Element 6 bersama dengan panci Perfect/Perfect Plus/Perfect Element yang sesuai 1 dan sebaliknya. Jangan gunakan tutup atau panci lainnya.

Jauhkan dari jangkauan anak-anak dan hewan peliharaan

Jauhkan anak-anak dan hewan peliharaan dari panci masak bertekanan saat digunakan karena panci masak bertekanan berat, sangat panas, dan bisa mengeluarkan uap.

AWAS

Kemungkinan penyalahgunaan

Untuk mencegah penyalahgunaan dan kerusakan apa pun atau luka bakar yang terkait, jangan gunakan panci masak bertekanan:
- di dalam oven panas atau microwave,
- untuk menggoreng makanan dengan minyak,
- untuk sterilisasi dalam konteks medis,
- dengan jenis kompor selain yang tercantum atau nyala api terbuka.

Jangan sampai pegangan menonjol keluar dari hotplate

- Jika pegangan 2 / 3 / 11 menonjol keluar dari hotplate atau nyala api kompor gas, dapat menjadi sangat panas dan menyebabkan luka bakar jika disentuh.

Periksa dan ganti komponen aus secara rutin

Ganti komponen aus (sekat indikator memasak 18, cincin sekat 21) dengan suku cadang asli jika terlihat perubahan warna, retak, mengeras, rusak, atau tidak pas.
- Cincin sekat 21 harus menyentuh pinggiran tutup.
- Ganti cincin sekat 21 setelah sekitar 400 operasi memasak, atau paling lambat setelah 2 tahun.
- Gunakan hanya suku cadang asli WMF.

2.3 | PENGGUNAAN YANG PERTAMA

Sebelum menggunakan panci masak bertekanan untuk pertama kali, harus diisi hanya dengan air (hingga tingkat yang ditetapkan) dan dipanaskan selama setidaknya 5 menit pada tingkat memasak ke-2. Hal ini harus dipertimbangkan untuk inspeksi produk apa pun.

2.4 SEBELUM SETIAP PENGGUNAAN

PERINGATAN

Risiko luka bakar yang disebabkan oleh komponen yang rusak/tidak ada, atau tidak disisipkan dengan benar

Sebelum setiap penggunaan, periksa bahwa semua komponen ada, dalam kondisi baik, dan disisipkan/ditutup dengan benar. Berisiko luka bakar yang disebabkan oleh permukaan panas dan uap yang keluar jika ada komponen yang tidak ada, rusak, berubah bentuk, atau tidak dimasukkan dengan benar.

- Periksa tutup 6 untuk memastikan pemasangan/penyisipan yang benar.
- Sisipkan bagian yang tidak ada (misalnya sekat indikator memasak 18, cincin sekat 21).
- Jangan gunakan panci masak bertekanan jika ada komponen yang rusak, berubah bentuk, berubah warna, atau patah, dan hubungi dealer khusus/Pusat servis WMF.
- Jangan gunakan panci masak bertekanan jika fungsi komponen tidak sesuai dengan deskripsi dalam petunjuk pengoperasian, dan hubungi dealer khusus/Pusat servis WMF.
- Periksa apakah panci masak bertekanan ditutup dengan kuat.

Risiko luka bakar karena fitur pengaman yang tidak berfungsi

Sebelum menggunakan, periksa alat pengaman terhadap kerusakan, kotoran, penyumbat, dan memastikan alat tersebut berfungsi. Jika tidak berisiko luka bakar yang disebabkan oleh permukaan panas dan uap yang keluar.

- Periksa apakah sekat indikator memasak 18 terpasang dengan benar. Cincin sekat 21 harus menyentuh pinggiran tutup.
- Jangan gunakan panci masak bertekanan jika ada komponen yang rusak, berubah bentuk, berubah warna, atau patah, dan hubungi dealer khusus/Pusat servis WMF.
- Bersihkan kotoran/penyumbat.

AWAS

Risiko luka bakar karena pembersihan yang tidak memadai

Sebelum setiap penggunaan, periksa katup/alat pengaman dan indikator tekanan terhadap kotoran/penyumbat, jika tidak uap bisa keluar tanpa terkontrol. Hal ini dapat mengakibatkan luka bakar.

- Periksa alat pengaman dan indikator tekanan 16 dan bersihkan jika perlu.

Risiko luka bakar karena tutup yang tidak terpasang dengan benar

Tutup tidak boleh terpasang secara tidak benar. Pemasangan harus mengikuti cara yang diuraikan.

- Ikuti petunjuk secara ketat.
- Periksa apakah sudah pas.

2.5 SELAMA PENGGUNAAN

PERINGATAN

Risiko cedera karena tekanan tinggi

Tekanan tinggi terbentuk di dalam panci selama memasak. Jika tekanan ini terlepas, dapat menyebabkan luka bakar dan cedera parah.

- Selalu periksa bahwa panci masak bertekanan ditutup dengan kuat.
- Jangan pernah memaksa membuka panci masak bertekanan. Panci masak bertekanan hanya dapat dibuka dengan mudah jika sudah tidak bertekanan.
- Pindahkan panci masak bertekanan dengan hati-hati jika masih bertekanan.
- Jangan tinggalkan panci masak bertekanan selama penggunaan.

AWAS

Risiko luka bakar karena uap panas

Jika uap keluar bukannya menaikkan tekanan, berisiko luka bakar pada tangan dan wajah dari permukaan panas dan uap yang keluar.

- Segera matikan kompor, biarkan panci mendingin lalu periksa.

Risiko luka bakar karena uap yang keluar

Uap panas kadang-kadang keluar dari bawah tutup 6 selama memasak.

- Jangan sentuh uap tersebut.
- Selalu jauhkan tangan, kepala, dan tubuh dari area bahaya - di atas tutup 6 dan selot pengaman samping 10 pada pinggiran tutup.
- Jangan tinggalkan panci masak bertekanan selama penggunaan.
- Jauhkan dari jangkauan anak-anak dan hewan peliharaan.
- Selalu tempatkan panci masak bertekanan agar uap tidak keluar ke arah orang di dalam ruangan. Lebih berhati-hati untuk "dapur berkonsep terbuka"

Risiko luka bakar selama uap keluar dengan cepat

Berisiko luka bakar yang disebabkan oleh uap panas atau makanan yang dimasak jika uap dikeluarkan dengan cepat dengan menarik penggeser ke belakang 12 atau di bawah air yang mengalir.

- Guncang panci masak bertekanan sebelum membukanya.
- Dilarang merendam panci masak bertekanan di dalam air.
- Selalu jauhkan tangan, kepala, dan tubuh dari area bahaya - di atas tutup 6 dan selot pengaman samping 10 pada pinggiran tutup.

Risiko luka bakar karena pembentukan gelembung (mendidih tertunda)

Makanan yang dimasak panas dapat membentuk gelembung dan tiba-tiba menyemprot ketika panci masak bertekanan dibuka. Cairan panas bisa menyemprot saat menusuk daging berkulit. Hal ini dapat mengakibatkan luka bakar dan/atau kulit mengelupas.

- Guncang panci masak bertekanan sebelum dibuka.
- Jangan langsung menusuk makanan panas yang dimasak dengan kulitnya (misalnya lidah sapi), biarkan dingin terlebih dahulu.

Risiko luka bakar karena masakan yang merembes

Jika panci masak bertekanan diisi berlebihan, makanan panas dapat merembes keluar dari katup pengaman 7, alat pengatur tekanan 15 atau selot pengaman samping 10 dan menyebabkan luka bakar.

- Jangan mengisi panci masak bertekanan secara berlebihan.
- Isi panci masak bertekanan hingga maksimum 2/3 (lihat tanda di bagian dalam) dari kapasitas nominalnya.
- Isi panci masak bertekanan hingga maksimum 1/2 dari kapasitas nominalnya jika sedang memasak bubur, makanan kental, atau berbusa banyak, seperti sup, kacang-kacangan, rebusan, kaldu, jeroan, atau pasta.
- Masak makanan terlebih dahulu di panci yang terbuka, aduk dan buang busanya jika perlu.

Risiko luka bakar karena panci/ tutup panas

Panci masak bertekanan menjadi sangat panas selama memasak. Pegangan juga bisa menjadi sangat panas dari nyala api terbuka atau kompor gas. Jika disentuh dapat menyebabkan luka bakar.

- Jangan sentuh permukaan luar panci masak bertekanan yang panas.
- Pegang panci 1 / tutup 6 hanya dengan pegangan plastik.
- Gunakan sarung tangan dan/atau pelindung tangan (misalnya cempal panci).
- Hanya keluarkan sisipan dan trivet menggunakan alat bantu, misalnya cempal panci.
- Letakkan panci masak bertekanan yang panas hanya di permukaan tahan panas.

PERHATIAN

Kerusakan karena cairan terlalu sedikit atau tidak ada

Jangan nyalakan panci masak bertekanan tanpa cairan atau menyetel ke pengaturan tertinggi tanpa ditunggu, karena dapat menyebabkan panas berlebihan dan kerusakan.

- Gunakan panci masak bertekanan hanya dengan cairan yang cukup (minimum 1/4 l air, kaldu, saus, dll.).

- Periksa apakah ada cukup cairan ketika memasak makanan kental.
- Jika kurang atau tidak ada cairan, segera matikan kompor dan jangan pindahkan panci masak bertekanan sebelum dingin sepenuhnya.
- Jangan tinggalkan panci masak bertekanan tanpa ditunggu.

2.6 | PEMBERSIHAN YANG BENAR

Bersihkan panci masak bertekanan setelah setiap kali digunakan!

AWAS

Risiko luka bakar karena kerusakan yang disebabkan oleh pembersihan

Jangan gunakan sikat, pembersih abrasif, atau bahan kimia ketika membersihkan alat pengaman, karena dapat merusaknya, menyebabkan risiko luka bakar dari uap yang keluar.

- Ikuti petunjuk pembersihan dan pemeliharaan.
- Keringkan alat masak dengan baik setelah dibersihkan.

2.7 | PERBAIKAN YANG DIPERLUKAN

AWAS

Kerusakan karena perbaikan yang tidak benar/suku cadang yang salah

Perbaikan hanya boleh dilakukan oleh dealer khusus/Pusat servis WMF,
jika tidak panci masak bertekanan bisa rusak atau alat pengaman tidak lagi berfungsi dengan benar, menimbulkan risiko luka bakar.

- Jika perbaikan diperlukan, hubungi dealer khusus/Pusat servis WMF.
- Pegangan yang retak atau tidak pas harus diganti oleh dealer khusus/Pusat servis WMF.
- Gunakan hanya suku cadang panci masak bertekanan asli dari WMF.

2.8 | JENIS KOMPOR YANG SESUAI

AWAS

Jenis kompor dan ukuran kompor tanam yang sesuai

Panci masak bertekanan hanya dapat digunakan dengan kompor induksi, keramik kaca, atau listrik. Diameter kompor tanam atau nyala gas tidak boleh lebih besar dari bagian bawah panci.

- Pada kompor gas, nyala gas tidak boleh lebih tinggi dari dasar panci.
- Untuk transfer dan sambungan panas yang optimal dengan panci, ukuran panci harus cocok dengan ukuran kompor tanam.
- Untuk kompor keramik kaca atau listrik, diameter hotplate tidak boleh melebihi 160 mm (2,5 liter) atau 190 mm (3,0 - 8,5 liter).
- Suara mendengung mungkin terdengar pada kompor tanam induksi pada tingkat memasak tinggi. Hal ini adalah kondisi teknis dan bukan tanda kerusakan pada kompor atau panci masak bertekanan.

2.9 | MEMELIHARA MASA PAKAI

PERHATIAN

Kerusakan pada panci masak bertekanan

Untuk mencegah kerusakan pada panci masak bertekanan:

- Jangan benturkan alat dapur ke pinggiran panci.
- Hanya tambahkan garam ke air yang mendidih lalu aduk agar bagian bawah panci tidak rusak.
- Hindari kotoran antara bagian bawah panci dan kompor tanam, jika tidak kompor tanam (misalnya keramik kaca) dapat tergores.

3| SPESIFIKASI DAN PETUNJUK TEKNIS

3.1| SPESIFIKASI TEKNIS

Produsen: WMF GmbH
Jenis: Perfect / Perfect Plus / Perfect Element

Basis: Alas universal TransTherm®
Perangkat ini mematuhi arahan 2014/68/EU mengenai peralatan tekanan.
Dapat berubah.

Bahan
Panci/tutup: Cromargan®: Baja tahan karat 18/10

Pegangan: Plastik tahan panas
Sekat: Silikon

Dimensi

	PERFECT / PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
VOLUME PENGISIAN	2,5 l	3,0 – 8,5 l	2,5 l	3,0 – 8,5 l
BAGIAN DASAR	158 mm	191,5 mm	158 mm	191,5 mm
BAGIAN DALAM	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
PANJANG PANCI DENGAN PEGANGAN	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
PANJANG PANCI DENGAN TUTUP	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

Tinggi

VOLUME	PANCI	PANCI DENGAN TUTUP	PANCI DENGAN TUTUP DAN PEGANGAN
2,5 l	112 mm	135 mm	162 mm
3,0 l	91 mm	120 mm	145 mm
4,5 l	129 mm	158 mm	183 mm
6,5 l	186 mm	215 mm	240 mm
8,5 l	236 mm	265 mm	290 mm

Berat kosong
Perfect / Perfect Element
2,5 l 1,84 kg
3,0 l 2,52 kg 4,5 l 2,75 kg
6,5 l 3,11 kg 8,5 l 3,36 kg
Perfect Plus
2,5 l 1,99 kg
3,0 l 2,67 kg 4,5 l 2,90 kg
6,5 l 3,25 kg 8,5 l 3,50 kg
Nilai PS: 150 kPa

Nilai tekanan
Ring pertama, sekitar 106 °C, 25 kPa
Tekanan pengoperasian
Cincin kedua, sekitar 115 °C, 70 kPa
Tekanan pengoperasian, tekanan kontrol 90 kPa

Ukuran kompor tanam
Maks. ø 160 mm, untuk 2,5 l
Maks. ø 190 mm, untuk 3,0 – 8,5 l
Skala di bagian dalam untuk tingkat pengisian (bergantung pada total volume): 1/3, 1/2, 2/3

Jenis kompor yang sesuai

3.2 | AKSESORI, SUKU CADANG, DAN KOMPONEN AUS

Aksesori
Sisipan berlubang 22 cm (Item No. 07 8941 6000)
Set sisipan 22 cm (Item No. 07 8942 6030)
Tutup kaca 22 cm (Item No. 07 9618 6380)

Suku cadang
Pegangan tutup 11
Perfect (Item No. 08 9180 6030)
Perfect Plus (Item No. 08 9480 6030)
Perfect Element (Item No. 08 9980 6030)

Tutup 6 dengan pegangan 11 18 cm
Perfect (Item No. 07.9179.6042)
Perfect Plus (Item No. 07.9479.6042)

Tutup 6 dengan pegangan 11 22 cm
Perfect (Item No. 07 9180 6042)
Perfect Plus (Item No. 07 9480 6042)
Perfect Element (Item No. 07 9980 6042)

Komponen aus
Cincin sekat 21
18 cm (Item No. 60 6852 9990)

Cincin sekat 21
22 cm (Item No. 60 6856 9990)

Katup pengaman 7
(Item No. 07 9615 9510)

Sekat indikator memasak 18
(Item No. 60 9310 9502)

4 | MEMBUKA KEMASAN PANCI MASAK BERTEKANAN

1 | Buka kemasan dan periksa untuk memastikan semua komponen disertakan:
- Panci 1 dengan pegangan samping 2 dan pegangan 3
- Tutup 6 dengan pegangan yang dapat dilepas 11: Tutup dengan katup pengaman 7, sekat indikator memasak yang dapat diganti 18
- Cincin sekat (abu-abu) 21
- Petunjuk pengoperasian
  Jika ada komponen yang tidak disertakan, hubungi dealer khusus/Pusat servis WMF atau langsung ke WMF.
- Lepaskan semua stiker dan penanda

2 | Buang bahan kemasan yang tidak dibutuhkan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

3 | Baca petunjuk pengoperasian dengan saksama lalu simpan di tempat yang mudah dijangkau dari panci masak bertekanan.

4 | Untuk ketentuan garansi, baca pernyataan garansi yang disertakan.

5| FITUR PENGAMAN PENGOPERASIAN

Fitur pengaman	Deskripsi
Perangkat pengatur tekanan di pegangan tutup	Jika tekanan yang diinginkan untuk tingkat memasak 2, alat pengatur tekanan 15 akan otomatis terbuka dan uap yang berlebihan keluar. Dengan cara ini tekanan langsung berkurang.
Katup pengaman	Jika alat pengatur tekanan 15 tidak merespons, tekanan yang berlebihan segera dilepaskan melalui katup pengaman 7.
Selot pengaman pada pinggiran tutup	Jika semua alat pengaman lainnya gagal, misalnya karena tersumbat sisa makanan, selot pengaman 10 berfungsi sebagai "pelepasan darurat". Jika tekanan menjadi terlalu tinggi, cincin sekat 21 terdorong keluar melalui selot pengaman 10 sehingga uap dapat keluar dan tekanan berkurang.
Indikator tekanan pada pegangan tutup	Indikator tekanan 16 dilengkapi dengan alat bantu visual untuk memungkinkan memasak sesuai keinginan, hemat energi. Alat ini menampilkan status tekanan memasak saat ini. Alat ini dilengkapi dengan pin bulat di tengah indikator tekanan (bertekanan) dan 2 cincin (tingkat memasak 1 dan 2).
Sistem pembukaan aman	Sistem pembukaan aman 19 mencegah panci masak bertekanan dibuka ketika masih ada tekanan yang tersisa. Panci masak bertekanan hanya bisa dibuka setelah tekanan berkurang sepenuhnya.
Pelepasan uap terkontrol melalui penggeser	Menarik penggeser ke belakang secara perlahan dapat memengaruhi kecepatan pelepasan uap12.
Alat pengunci	Alat pengunci 11 terdapat pada pegangan tutup 13 dan mencegah panci masak bertekanan dibuka selama memasak.

6| MENGGUNAKAN PANCI MASAK BERTEKANAN UNTUK PERTAMA KALI

6.1| MEMBONGKAR PANCI MASAK BERTEKANAN LEPASKAN TUTUP

(rujuk ke seri gambar E, B).

1| a) Tarik penggeser di kedua sisi sepenuhnya ke belakang ke arah ujung pegangan.
→ Tanda pada penggeser harus di posisi OPEN (TERBUKA).
b) Dengan tangan kiri, pegang pegangan 3 panci 1.
c) Pegang pegangan tutup 11 dengan tangan kanan lalu putar ke kanan sampai tutup 6 dapat diangkat.
Tutup 9 dan tanda pegangan 4 harus sejajar.
d) Angkat tutup 6 dengan pegangan 11.

2| Lepaskan tutup *(lihat seri gambar G)* dengan memutar tutup 6 terlebih dahulu.

3| Dengan hati-hati, tarik keluar cincin sekat 21 dari pinggiran panci dan letakkan di samping.

4| Pegang tutup 6 dan tekan alat pengunci pegangan 14 ke arah ujung pegangan.

5| Lepaskan tutup 6 dari pegangan.

6.2| MEMBERSIHKAN PANCI MASAK BERTEKANAN UNTUK PERTAMA KALI

1| Bongkar panci masak bertekanan seperti dijelaskan di *Bagian 6.1*.

2| Isi 2/3 *(lihat gambar skala di bagian dalam I)* panci 1 dengan air dan tambahkan 2-3 sendok makan cuka untuk memasak.

3| Didihkan air cuka di dalam panci 1 tanpa tutup 6 selama sekitar 5-10 menit.

4| Setelah itu, cuci semua komponen secara tuntas dengan tangan.

5| Keringkan semua komponen dengan baik setelah dibersihkan.

6.3| MEMASANG PANCI MASAK BERTEKANAN

AWAS

Risiko luka bakar karena tutup yang tidak terpasang dengan benar

Tutup tidak boleh dipasang secara tidak benar. Pemasangan harus mengikuti cara yang diuraikan.

- Ikuti petunjuk secara ketat.
- Periksa apakah sudah pas.

6.4| MEMASANG TUTUP

(Lihat seri gambar H)

1| Periksa pinggiran tutup, alat pengaman, dan cincin sekat terhadap kotoran atau penyumbatan.

2| Putar tutup 6 agar pinggiran menghadap ke bawah.

3| Putar pegangan 11 dan tahan di tempatnya.

4| Pasang selot penahan 17 pada pegangan tutup 11 ke dudukan 8 pada tutup 6.

5| Dengan perlahan, turunkan pegangan 11 ke tempatnya.

6| Balikkan tutup 6 menggunakan pegangan 11.

7| Tempatkan tutup 6 dan pegangan 11 sehingga sekat indikator memasak 18 tidak terjepit atau rusak karena tepi bukaan tutup.

8| Dengan hati-hati, tekan tutup ke bawah 6 sampai Anda mendengar bunyi klik di tempatnya. Periksa apakah sudah terpasang dengan benar dengan menekan penggeser.

9| Sisipkan cincin sekat 21 ke dalam pinggiran panci dan tekan dengan hati-hati di bawah pinggiran. Cincin sekat 21 harus ditempatkan sepenuhnya di bawah pinggiran panci yang melengkung.

6.5| MEMASANG TUTUP

(lihat seri gambar F)

1| Letakkan panci 1 di permukaan yang keras.

2| Pasang tutup 6 pada panci 1 dengan pinggiran menghadap ke bawah. Tanda penempatan 9 pada tutup dan tanda pegangan 4 harus sejajar, jika tidak tutup tidak bisa dipasang. Cincin sekat 21 harus disisipkan ke dalam pinggiran tutup!

3| Pegang pegangan 3 panci 1 dengan tangan kiri.

4| Dengan tangan kanan, gunakan pegangan B untuk memutar tutup 6 ke kiri.

5| Ketika kedua pegangan 3 / 11 tepat sejajar satu sama lain, dorong penggeser ke posisi LOCK (KUNCI).

7| MENGOPERASIKAN PANCI MASAK BERTEKANAN

7.1| PERIKSA ALAT PENGAMAN

Lepaskan tutup 6 seperti diuraikan di *Bagian 6.1*.

1| Dengan hati-hati, tarik keluar cincin sekat 21 dari pinggiran
panci dan letakkan di samping.

2| Lepaskan pegangan tutup 11 seperti diuraikan di *Bagian 6.1*.

3| Periksa apakah cincin sekat 21 dan pinggiran tutup dalam bersih.

4| Periksa apakah...
- selot pengaman 10 pada pinggiran tutup,
- alat pengukur tekanan 15
- indikator tekanan 16
- alat pengunci pegangan 14
- katup pengaman 7
  bersih dan tidak tersumbat.
  → Rendam dan bersihkan kerak, buang sumbatan *(lihat Bagian 12.1 Pembersihan)*.

5| Periksa apakah bola di dalam katup pengaman 7 dapat dilihat pada bagian bawah tutup.
→ Guncang tutup 6 jika perlu, sampai bola menjadi terlihat lagi.
→ Jika rusak, hubungi dealer khusus/Pusat servis WMF untuk diganti.

6| Dengan hati-hati, uji alat pengatur tekanan 15 apakah mudah bergerak dengan menekan dengan jari.

7| Periksa bahwa semua sekat bersih, tidak rusak, dan terpasang dengan benar *(rujuk ke seri gambar J)*.
→ Periksa apakah sekat indikator memasak terpasang dengan benar dan tidak rusak.

7.2| MEMBUKA TUTUP

Untuk membuka panci masak bertekanan, lepaskan tutup 6 seperti diuraikan di *Bagian 6.1*.

7.3| MENGISI PANCI MASAK BERTEKANAN

Masukkan makanan ke dalam panci dengan cairan secukupnya serta gunakan sisipan dan trivet jika perlu *(lihat Bagian 11.2)*. Jika perlu, masak daging pada suhu tinggi di panci terlebih dahulu seperti diuraikan di Bagian 11.1.

7.4| MENUTUP PANCI MASAK BERTEKANAN

1| Jika perlu, pasang tutup seperti diuraikan di *Bagian 6.3*.

2| Pasang tutup lalu tutup seperti diuraikan di *Bagian 6.3*.

7.5| MEMASAK MAKANAN

Makanan dimasak di bawah tekanan di dalam panci masak bertekanan. Karena tekanan uap di dalam panci, suhunya lebih tinggi dari memasak "normal". Hal ini mempersingkat waktu memasak hingga 70%, yang menghemat konsumsi energi secara signifikan. Aroma, rasa, dan vitamin juga sebagian besar dipertahankan, berkat proses memasak singkat menggunakan uap.

TIP Pengguna yang sadar energi mematikan sumber panas sebelum waktu memasak berakhir, karena panas yang tersimpan di panci cukup untuk menyelesaikan proses memasak.

AWAS

Risiko luka bakar karena masakan yang merembes

Makanan panas dapat merembes melalui alat pengatur tekanan, katup pengaman, atau selot pengaman samping, menyebabkan luka bakar.
- Isi panci masak bertekanan hingga maksimum 2/3 (lihat tanda di bagian dalam) dari kapasitas nominalnya.
- Isi panci masak bertekanan hingga maksimum 1/2 dari kapasitas nominal **jika memasak makanan yang mengembang, lembek, atau berbusa banyak**, seperti sup, kacang-kacangan, rebusan, kaldu, jeroan, atau pasta.

PERHATIAN

Kerusakan karena cairan terlalu sedikit atau tidak ada

Risiko panas berlebihan dan kerusakan
- Jangan panaskan panci masak bertekanan tanpa cairan atau memanaskan ke tinggi tertinggi tanpa ditunggu.
- Gunakan panci masak bertekanan hanya dengan cairan yang memadai (minimum 1/4 l air).

8| TINGKAT MEMASAK PANCI MASAK BERTEKANAN

Waktu memasak yang bervariasi
Waktu memasak juga bisa berbeda untuk makanan yang sama karena jumlah, bentuk, dan kondisi makanan yang bervariasi.

8.1| TINGKAT MEMASAK 1

Tingkat memasak rendah untuk makanan lembut seperti sayur, ikan, atau buah kukus.

Makanan dimasak secara lembut di tingkat memasak ini, sehingga aroma dan nutrisinya tetap terjaga sebanyak mungkin. Di tingkat memasak 1, indikator tekanan naik ke cincin memasak ke-1.

1| Periksa apakah panci masak bertekanan ditutup dengan benar.

2| Letakkan panci masak bertekanan di atas kompor.

3| Atur kompor ke tingkat energi **tinggi**.
→ Panci masak bertekanan akan dipanaskan.
a) Udara akan keluar dari katup pengaman 7, yang juga merupakan sistem memasak otomatis, sampai katup tertutup dan tekanan meningkat.
b) Pertama pin kemudian indikator tekanan keseluruhan
16 akan mulai naik. Peningkatan ini bisa diatur dengan menyesuaikan sumber energi.
c) Naiknya pin di tengah indikator tekanan menunjukkan bahwa panci tidak lagi dapat dibuka.

4| Waktu memasak dimulai segera setelah indikator tekanan 16 menunjukkan dengan jelas cincin memasak ke-1.

5| Pastikan bahwa posisi cincin pada indikator tekanan 16 tetap konstan.

6| Jika indikator tekanan 16 turun di bawah cincin memasak ke-1, besarkan sumber energi.
→ Hal ini akan sedikit menambah waktu memasak.

7| Jika indikator tekanan 16 naik di atas cincin memasak ke-1, hasilnya adalah penumpukan tekanan uap berlebihan, yang harus diatur dengan menyesuaikan sumber energi.
a) Angkat panci masak bertekanan dari kompor tanam.
b) Tunggu sampai indikator tekanan turun ke cincin memasak ke-1.
c) Setelah sumber energi diturunkan, letakkan kembali panci masak bertekanan di atas kompor.

8| Setelah waktu memasak selesai, angkat panci masak bertekanan dari kompor tanam dan kurangi tekenan *(lihat Bagian 9)*.

9| Setelah tekanan berkurang, guncang panci masak bertekanan dan buka dengan hati-hati.

8.2| TINGKAT MEMASAK 2

Tingkat memasak cepat untuk semua makanan lainnya Banyak waktu dan energi yang dihemat di tingkat memasak ini. Di tingkat memasak 2, indikator tekanan naik ke cincin memasak ke-2. Jika tekanan terlalu tinggi, akan diatur secara otomatis.

1| Periksa apakah panci masak bertekanan ditutup dengan benar.

2| Letakkan panci masak bertekanan di atas kompor.

3| Atur kompor ke tingkat pemanasan tertinggi.
→ Panci masak bertekanan akan dipanaskan.
a) Udara akan keluar dari katup pengaman 7, yang juga merupakan sistem memasak otomatis, sampai katup tertutup dengan bunyi dan tekanan meningkat.
b) Indikator tekanan 16 mulai meningkat. Peningkatan ini bisa diatur dengan menyesuaikan sumber energi.
c) Naiknya pin di tengah indikator tekanan menunjukkan bahwa panci tidak lagi dapat dibuka.
→ Waktu memasak dimulai segera setelah indikator tekanan 16 menunjukkan dengan jelas cincin memasak ke-2.

4| Pastikan bahwa posisi cincin pada indikator tekanan 16 tetap konstan.

5| Jika indikator tekanan 16 turun di bawah cincin memasak ke-2, besarkan sumber energi.
→ Hal ini akan sedikit menambah waktu memasak.

6| Jika indikator tekanan 16 naik di atas cincin memasak ke-2, hasilnya adalah penumpukan tekanan berlebihan, yang keluar dengan bunyi melalui alat kontrol tekanan 15.
a) Angkat panci masak bertekanan dari kompor tanam.
b) Tunggu sampai indikator tekanan turun ke cincin memasak ke-2.
c) Setelah sumber energi diturunkan, letakkan kembali panci masak bertekanan di atas kompor.

7| Setelah waktu memasak selesai, angkat panci masak bertekanan dari kompor tanam dan kurangi tekenan seperti diuraikan di *Bagian 9*.

8| Setelah tekanan berkurang, guncang panci masak bertekanan dan buka dengan hati-hati.

Tip Jika tekanan memasak untuk tingkat memasak 2 terlampaui, alat kontrol tekanan akan merespons dengan bunyi untuk menunjukkan bahwa sumber energi harus dikurangi.

9| MENGURANGI TEKANAN DAN PENDINGINAN

Melepaskan uap dari panci
Jangan kurangi tekanan menggunakan metode 2 atau 3 jika memasak makanan yang berbusa atau mengembang (misalnya kacang-kacangan, kaldu daging, biji-bijian). Misalnya, kentang rebus akan meledak jika uap dilepaskan menggunakan metode ini.

9.1| METODE 1 – GUNAKAN PANAS YANG TERSISA

1| Angkat panci masak bertekanan dari kompor.
→ Setelah beberapa saat indikator tekanan akan turun.

2| Jika indikator tekanan 16 termasuk pin telah menghilang ke dalam pegangan tutup, tekan penggeser secara perlahan ke OPEN (TERBUKA).

3| Uap yang tersisa akan keluar.

4| Jika tidak ada lagi uap yang keluar, guncang panci lalu buka.

9.2| METODE 2 – PELEPASAN UAP PERLAHAN

(pelepasan uap otomatis – lihat Gambar A)
1| Secara perlahan dorong penggeser secara bertahap ke posisi OPEN (TERBUKA).

2| Bergantung pada posisi penggeser, uap akan keluar dengan perlahan atau cepat.

3| Jika indikator tekanan, termasuk pin, menghilang sepenuhnya di dalam pegangan tutup, guncang panci lalu buka.

9.3| METODE 3 – TANPA UAP KELUAR

1| Masukkan panci masak bertekanan ke dalam bak cuci dan alirkan air dingin di atas tutup.

2| Jika indikator tekanan, termasuk pin, menghilang sepenuhnya di dalam pegangan tutup, guncang panci lalu buka.

AWAS

Risiko luka bakar selama uap keluar dengan cepat
Ketika melepaskan uap secara cepat menggunakan penggeser 16 atau di bawah air mengalir,

ada risiko luka bakar yang disebabkan oleh uap panas atau makanan yang dimasak.

- Guncang panci masak bertekanan sebelum membukanya.
- Selalu jauhkan tangan, kepala, dan tubuh dari area bahaya - di atas tutup 16 dan selot pengaman samping 10 pada pinggiran tutup.

10 | MEMBUKA PANCI MASAK BERTEKANAN

MEMBUKA SETELAH MEMASAK

(lihat seri gambar E)

1 | Pertama-tama lepaskan tekanan seperti diuraikan di *Bagian 9*. Alat pengaman tekanan yang tersisa memastikan bahwa panci hanya dapat dibuka setelah tekanan dilepaskan sepenuhnya, yaitu ketika pin tidak lagi terlihat. Jika pin tetap terlihat, alat pengaman tekanan yang tersisa telah dipicu.
→ Tekanan harus dilepaskan sebelum membuka panci.

2 | Secara perlahan, dorong penggeser ke OPEN (TERBUKA).

3 | **Guncang** panci.

4 | Pegang pegangan 3 panci 1 dengan tangan kiri.

5 | Pegang pegangan B dengan tangan kanan lalu putar ke kanan sampai tutup 6 tidak terkunci.
→ Tanda pada tutup 9 dan tanda pada pegangan 4 harus sejajar.

6 | Untuk membuka pegangan tutup 11 dengan tutup 6, miringkan sedikit ke bawah agar uap yang tersisa keluar ke arah depan.

7 | Lepaskan tutup 6.

11 | METODE PENGGUNAAN DAN PERSIAPAN

11.1 | MEMASAK DENGAN SISIPAN DAN TRIVET

Beberapa makanan dapat disiapkan di dalam panci masak bertekanan pada saat yang sama - bergantung pada tinggi panci masak bertekanan. Masing-masing makanan ditumpuk secara terpisah dengan menggunakan sisipan. Misalnya, jika daging dimasak di bagian bawah panci, trivet diletakkan di bagian bawah panci sehingga sisipan pertama berada di atas daging.

Catatan tentang aksesori
Beli sisipan dan trivet sebagai aksesori dari dealer khusus/Pusat servis WMF. Sisipan tanpa lubang digunakan untuk sayuran dan sisipan berlubang untuk kentang. Masakan dengan waktu memasak terlama harus dimasukkan ke panci terlebih dahulu tanpa sisipan.

1 | Untuk memasak makanan dengan waktu memasak yang berbeda, panci harus dibuka beberapa kali. Setiap kali dibuka uap akan keluar, jadi masukkan cairan dalam panci lebih dari yang diperlukan dan isi ulang jika perlu.

Contoh
→ Daging panggang (20 mnt) – dasar panci
→ Kentang (8 mnt) – sisipan berlubang
→ Sayuran (8 mnt) – sisipan tanpa lubang

2 | Pertama-tama masak daging panggang selama 12 mnt.

3 | Buka panci seperti diuraikan di *Bagian 6.1*.

4 | Masukkan kentang dengan sisipan berlubang pada trivet di atas daging panggang dan letakkan sayuran di atas sisipan tanpa lubang.

5 | Tutup panci seperti diuraikan di *Bagian 6.3* lalu masak selama 8 mnt lagi.

TIP Jika waktu memasak tidak jauh berbeda, semua sisipan dapat dipasang di dalam panci pada saat yang sama.

11.2 | MEMASAK PADA SUHU TINGGI

Sebelum memasak, makanan (misalnya bawang, potongan daging, dll.) dapat dimasak pada suhu tinggi di panci masak bertekanan seperti dengan panci biasa.

1 | Lepaskan tutup [6] seperti diuraikan di *Bagian 6.1* lalu masak makanan pada suhu tinggi.

2 | Untuk menyelesaikan memasak...
a) bersihkan semua sisanya,
b) tambahkan jumlah cairan yang diperlukan (setidaknya 1/4 l),
c) tambahkan makanan lain jika diinginkan - dengan atau tanpa sisipan.

3 | Pasang tutup seperti diuraikan di *Bagian 6.3*.

4 | Panaskan hingga tingkat memasak yang diinginkan tercapai.

11.3 | MENGGUNAKAN MAKANAN BEKU

1 | Tambahkan jumlah minimum cairan (1/4 l air).

2 | Masukkan makanan beku ke dalam panci.

3 | Cairkan daging beku untuk dimasak pada suhu tinggi.

4 | Masukkan sayuran ke sisipan tanpa lubang langsung dari kemasannya.
→ Waktu memasak lebih lama untuk makanan beku.

11.4 | MENYIAPKAN BIJI-BIJIAN ATAU KACANG-KACANGAN

Biji-bijian dan kacang-kacangan tidak perlu direndam ketika menyiapkan di panci masak bertekanan.
→ Ini akan memperlama waktu memasak sekitar separuhnya.
→ Pastikan bahwa panci hanya setengah penuh.

1 | Isi panci dengan setidaknya 1/4 l cairan dan tambahkan minimum 2 bagian cairan ke 1 bagian biji-bijian/kacang-kacangan.

2 | Tepat sebelum waktu memasak selesai, matikan sumber energi dan gunakan panas yang tersisa pada kompor tanam sebagai sumber.

11.5 | MENSTERILKAN

1 | Botol bayi, toples pengawet, dll. dapat disterilkan. Untuk melakukannya, letakkan item di sisipan berlubang dengan bukaan menghadap ke bawah.

2 | Tambahkan 1,4 l air.

3 | Sterilkan selama 20 mnt pada tingkat memasak 2.

4 | Biarkan mendingin perlahan (metode pelepasan uap 1).

11.6 | PENGUKUSAN

1 | Siapkan makanan seperti biasa dan isi toples pengawet.

2 | Isi panci dengan 1/4 l air.

3 | Letakkan toples pengawet di sisipan berlubang.

4 | Kukus toples pengawet dengan isi 1 l di dalam panci masak bertekanan 6,5 l atau 8,5.l; kukus toples pengawet kecil di dalam panci masak bertekanan 4,5 l.

5 | Masak sayuran/daging di tingkat memasak 2 selama sekitar 20 menit, kukus buah di tingkat memasak 1 selama sekitar 5 menit dan buah seperti apel selama sekitar 10 menit.

6 | Untuk melepaskan uap, dinginkan panci secara perlahan (metode pelepasan uap 1), karena jus akan tertekan keluar dari toples pengawet jika menggunakan metode lain.

12 | PEMBERSIHAN, PEMELIHARAAN, DAN PENYIMPANAN

12.1 | PEMBERSIHAN

Gunakan air panas dan detergen biasa untuk membersihkan.
→ Jangan gunakan detergen gosok berpasir, serabut kawat baja, atau sisi spons yang keras.

1 | Lepaskan pegangan tutup 11 seperti diuraikan di *Bagian 6.1* kemudian bersihkan hanya di bawah air yang mengalir (*lihat seri gambar G*).

2 | Lepaskan cincin sekat 21 dari tutup 6 lalu cuci dengan tangan.

3 | Rendam sebentar sisa makanan yang menempel, rebus sisa makanan yang menempel kuat di dalam panci masak bertekanan dengan air.

4 | Bersihkan kotoran atau sumbatan dari katup dengan tangkai kapas lembap.
→ Jangan gunakan benda yang tajam atau runcing.

5 | Panci, sisipan, dan trivet dapat dibersihkan di mesin cuci piring.
→ Namun, hal ini dapat menyebabkan perubahan warna pada permukaannya. Ini tidak memengaruhi fungsinya.
→ Meskipun demikian, kami sarankan mencuci dengan tangan.

6 | Jika kerak telah terbentuk, masukkan air cuka sampai mendidih di panci masak bertekanan.

7 | Keringkan alat masak dengan baik setelah dibersihkan.

12.2 | PENYIMPANAN

Simpan panci masak bertekanan yang bersih, kering di lingkungan yang bersih, kering, dan terlindung.

1 | Lepaskan tutup 6 seperti diuraikan di *Bagian 6.1*.

2 | Tarik cincin sekat 21 dari pinggiran panci dan simpan secara terpisah.

3 | Lepaskan pegangan tutup 11 seperti diuraikan di *Bagian 6.1* lalu simpan di dalam panci 1 dan/atau tutup 6.

4 | Letakkan tutup 6 secara terbalik di atas panci 1.

12.3 | PEMELIHARAAN/MENGGANTI KOMPONEN AUS

Simpan panci masak bertekanan yang bersih, kering di lingkungan yang bersih, kering, dan terlindung.
- Pegangan samping dan pegangan hanya boleh diganti oleh dealer khusus/Pusat servis WMF.
- Periksa komponen aus secara rutin dan ganti dengan suku cadang asli jika perlu.
- Ganti cincin sekat dan sekat indikator memasak dengan suku cadang asli jika rusak, mengeras, berubah warna, atau tidak pas lagi.

12.4 | MENGGANTI CINCIN SEKAT

Simpan panci masak bertekanan yang bersih, kering di lingkungan yang bersih, kering, dan terlindung.

1 | Lepaskan tutup 6 seperti diuraikan di *Bagian 6.1*.

2 | Balik tutup 6.

3 | Lepaskan cincin sekat yang rusak 21 dari pinggiran panci lalu buang.

4 | Masukkan cincin sekat asli baru 21 ke dalam pinggiran panci dan tekan dengan hati-hati di bawah pinggiran.
→ Cincin sekat 21 harus dipasang sepenuhnya di bawah pinggiran panci yang melengkung.

12.5| MENGGANTI SEKAT INDIKATOR MEMASAK

Simpan panci masak bertekanan yang bersih, kering di lingkungan yang bersih, kering, dan terlindung.

1| Jika perlu, lepaskan tutup 6 dari panci seperti diuraikan di *Bagian 6.1*.

2| Lepaskan tutup (*lihat seri gambar G*). Balik tutup 6 untuk melakukannya.

3| Pegang tutup 6 dan tekan alat pengunci pegangan 14 ke arah ujung pegangan.

4| Lepaskan pemegang tutup 11.

5| Lepaskan sekat indikator memasak 18 dari pegangan tutup 11 lalu buang *(lihat Gambar J)*.

12.6| MENGGANTI KATUP PENGAMAN

1| Lepaskan tutup 6 dari panci seperti diuraikan di *Bagian 6.1*.

2| Balik tutup 6.

3| Lepaskan katup pengaman yang rusak 7 dari tutup panci 6 lalu buang.

4| Dengan hati-hati, dorong katup pengaman baru 7 melalui bukaan dari dalam menggunakan sedikit tekanan dan gerakan sedikit memutar. Katup pengaman tidak boleh rusak ketika melakukannya.

TIP Minyak goreng dapat dioleskan ke kepala katup pengaman agar lebih mudah digeser dan dimasukkan.

13| PENYELESAIAN MASALAH

SEANDAINYA TERJADI MALAFUNGSI, SELALU ANGKAT PANCI MASAK BERTEKANAN DARI KOMPOR TANAM. JANGAN MEMBUKA PANCI MASAK BERTEKANAN SECARA PAKSA!

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Waktu memasak terlalu lama atau indikator tekanan termasuk pin tidak naik	Diameter kompor tanam tidak sesuai	Pilih kompor tanam yang pas dengan diameter panci
	Tingkat memasak tidak sesuai	Atur ke tingkat memasak tertinggi
	a) Tutup tidak terpasang pas pada panci. b) Sekat indikator memasak tidak ada. c) Tutup tidak dipasang dengan benar.	1. Lepaskan sepenuhnya tekanan dari panci seperti diuraikan di *Bagian 9* kemudian buka. 2. Periksa cincin sekat 21/sekat indikator memasak 18 (lihat gambar J) untuk memastikan terpasang dengan baik. 3. Periksa tutup 6 apakah sudah pas/terpasang dengan benar. 4. Tutup panci seperti diuraikan di *Bagian 6.3*.
	Bola di dalam katup pengaman/sistem memasak otomatis tidak di tempat yang benar.	1. Lepaskan sepenuhnya tekanan dari panci seperti diuraikan di *Bagian 9* kemudian buka. 2. Lepaskan pegangan tutup 11 seperti diuraikan di *Bagian 6.1*. 3. Periksa posisi bola logam di dalam katup pengaman 7 dan bersihkan jika perlu. 4. Tutup panci seperti diuraikan di *Bagian 6.3*.
	Cairan tidak cukup	1. Lepaskan sepenuhnya tekanan dari panci seperti diuraikan di *Bagian 9* kemudian buka. 2. Isi ulang cairan (setidaknya 1/4 l). 3. Tutup panci seperti diuraikan di *Bagian 6.3*.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Uap keluar dari tutup	Cincin sekat dan/atau pinggiran panci tidak bersih	1. Lepaskan sepenuhnya tekanan dari panci seperti diuraikan di *Bagian 9* kemudian buka. 2. Bersihkan cincin sekat 21 dan pinggiran panci. 3. Tutup kembali panci seperti diuraikan di *Bagian 6.3*.
	Penggeser tidak di posisi CLOSED (TERTUTUP)	Pindahkan penggeser ke CLOSED (TERTUTUP)
	Cincin sekat rusak atau keras (karena aus)	Ganti cincin sekat 21 dengan cincin sekat asli WMF
	Sekat indikator memasak tidak pas atau rusak	Perbaiki posisi sekat indikator memasak 18 atau ganti dengan suku cadang asli WMF.
Uap terus keluar dari katup pengaman/sistem memasak otomatis (tidak berlaku untuk tahap pemasakan awal)	Bola katup pengaman tidak di posisi yang benar di dalam katup	1. Lepaskan sepenuhnya tekanan dari panci seperti diuraikan di *Bagian 9* kemudian buka. 2. Lepaskan pegangan tutup 11 seperti diuraikan di *Bagian 6.1*. 3. Periksa katup pengaman 7 atau posisi bola logam di dalam tutup. 4. Tutup kembali panci seperti diuraikan di *Bagian 6.3*.

14 | TIP DAN TRIK MEMASAK

- Cincin sekat perlu diolesi dengan sedikit minyak goreng atau lemak untuk mempermudah membuka dan menutup.
- Waktu memasak dimulai segera setelah cincin yang ditetapkan terlihat pada indikator tekanan.
- Waktu memasak yang ditunjukkan adalah nilai referensi, lebih baik memilih waktu memasak yang lebih singkat, Anda selalu dapat memasak lagi.
- Waktu memasak yang ditunjukkan adalah untuk sayuran yang keras jika digigit.
- Suhu memasak cincin pertama adalah 106 °C (terutama sesuai untuk sayuran dan ikan), suhu cincin kedua adalah 115 °C (terutama sesuai untuk daging).

Temukan resep di www.wmf.com!

15| GRAFIK WAKTU MEMASAK MEMASAK CEPAT

Makanan	Waktu memasak	Catatan
DAGING SAPI/BABI MASAK DI CINCIN KE-1; TINGKAT CAIRAN MINIMUM 1/4 L; TANPA PERLU SISIPAN KHUSUS		
Irisan daging babi	5 – 7 mnt	–
Goulash babi	10 – 15 mnt	–
Daging babi panggang	20 – 25 mnt	Waktu memasak tergantung pada ukuran dan bentuk
Irisan daging sapi	5 – 7 mnt	–
Goulash daging sapi	10 – 15 mnt	–
Sengkel daging sapi - satu potong	25 – 30 mnt	–
Lidah daging sapi	15 – 20 mnt	Tutupi dengan air
Daging sapi panggang	20 – 25 mnt	Waktu memasak tergantung pada ukuran dan bentuk
DAGING SAPI MASAK DI CINCIN KE-2; TINGKAT CAIRAN MINIMUM 1/4 L; SISIPAN BERLUBANG DIPERLUKAN UNTUK LIDAH SAPI		
Bongkah daging	10 – 15 mnt	–
Daging panggang diasinkan	30 – 35 mnt	–
Lidah sapi	45 – 60 mnt	–
Irisan daging	6 – 8 mnt	–
Goulash	15 – 20 mnt	–
Gulungan daging	15 – 20 mnt	–
Daging sapi panggang	35 – 45 mnt	Waktu memasak tergantung pada ukuran dan bentuk
UNGGAS MASAK DI CINCIN KE-2; TINGKAT CAIRAN MINIMUM 1/4 L; SISIPAN BERLUBANG DIPERLUKAN UNTUK MENGUKUS AYAM		
Ayam kukus	20 – 25 mnt	Tingkat cairan maks. 1/2
Potongan ayam	6 – 8 mnt	–
Kaki kalkun	25 – 30 mnt	Tergantung pada ketebalan paha bawah
Ragout kalkun	6 – 10 mnt	Sama dengan untuk kalkun
Eskalop kalkun	2 – 3 mnt	–

Makanan	Waktu memasak	Catatan
HEWAN BURUAN MASAK DI CINCIN KE-2; TINGKAT CAIRAN MINIMUM 1/4 L; TANPA PERLU SISIPAN KHUSUS		
Kelinci panggang	15 – 20 mnt	–
Punggung kelinci	10 – 12 mnt	–
Rusa panggang	25 – 30 mnt	–
Goulash rusa	15 – 20 mnt	–
DOMBA MASAK DI CINCIN KE-2; TINGKAT CAIRAN MINIMUM 1/4 L; TANPA PERLU SISIPAN KHUSUS		
Ragout domba	20 – 25 mnt	Waktu memasak daging domba dewasa lebih lama
Domba panggang	25 – 30 mnt	Waktu memasak tergantung pada ukuran dan bentuk
IKAN MASAK DI CINCIN KE-1; TINGKAT CAIRAN MINIMUM 1/4 L; TANPA PERLU SISIPAN KHUSUS UNTUK RAGOUT DAN GOULASH		
Filet ikan	2 – 3 mnt	Dikukus dalam cairannya sendiri
Ikan utuh	3 – 4 mnt	Dikukus dalam cairannya sendiri
Ragout atau goulash	3 – 4 mnt	–
SUP MASAK DI CINCIN KE-2, SETIDAKNYA 1/4 L CAIRAN HINGGA 1/2 ISI PANCI; TANPA PERLU SISIPAN		
Sup kacang polong, lentil	12 – 15 mnt	Kacang-kacangan rebus
Kaldu daging	25 – 30 mnt	Berlaku untuk semua jenis daging
Sup sayuran	5 – 8 mnt	–
Sup goulash	10 – 15 mnt	–
Sup ayam	20 – 25 mnt	Waktu memasak tergantung pada ukurannya
Sup kentang	5 – 6 mnt	–
Sup buntut	35 mnt	–

Makanan	Waktu memasak	Catatan

SAYURAN

MASAK DI CINCIN KE-1; TINGKAT CAIRAN MINIMUM 1/4 L; TANPA PERLU SISIPAN UNTUK SAUERKRAUT DAN BEETROOT; SEMUA MAKANAN LAIN MEMERLUKAN SISIPAN BERLUBANG; UNTUK KACANG POLONG MASAK DI CINCIN KE-2

Terong, mentimun, dan tomat	2 – 3 mnt	Sayuran yang dimasak dengan uap tidak dibilas dengan cepat
Kembang kol, paprika, daun bawang	3 – 5 mnt	–
Kacang polong, seledri, kohlrabi	4 – 6 mnt	–
Labu, wortel, kol	5 – 8 mnt	–
Kapri, kale, kol merah	7 – 10 mnt	Cincin ke-2
Sauerkraut	10 – 15 mnt	Cincin ke-2
Beetroot	15 – 25 mnt	Cincin ke-2
Kentang	6 – 8 mnt	Cincin ke-2
Kentang dengan kulit	6 – 10 mnt	Cincin ke-2, kentang yang dimasak dengan kulitnya akan pecah jika uap dilepaskan terlalu cepat

KACANG-KACANGAN

MASAK DI CINCIN KE-2; SETIDAKNYA 1/4 L CAIRAN HINGGA 1/2 ISI PANCI; 2 BAGIAN AIR UNTUK 1 BAGIAN BIJI-BIJIAN, MASAK BIJI-BIJIAN TANPA DIRENDAM SELAMA 20-30 MNT LEBIH LAMA; MASAK PUDING NASI DI CINCIN KE-1

Kapri, kacang polong, lentil	10 – 15 mnt	Masak kacang besar 10 mnt lebih lama
Gandum, milet	7 – 10 mnt	Waktu memasak untuk biji-bijian direndam
Jagung, beras, gandum hijau	6 – 15 mnt	Waktu memasak untuk biji-bijian direndam
Puding nasi	20 – 25 mnt	Masak di cincin ke-1
Beras berbulir panjang	6 – 8 mnt	–
Beras cokelat	12 – 15 mnt	–
Gandum, gandum hitam	10 – 15 mnt	Waktu memasak untuk biji-bijian direndam

BUAH

MASAK DI CINCIN KE-1; TINGKAT CAIRAN MINIMUM 1/4 L

Ceri, plum	2 – 5 mnt	Sisipan berlubang disarankan
Apel, pir	2 – 5 mnt	Sisipan berlubang disarankan

KO 사용 방법 설명

1|	구성품	311
2|	중요 안전 지시 사항	311
3|	기술 규격 및 지시 사항	316
4|	압력솥 포장 풀기	317
5|	사용 안전 기능	318
6|	압력솥 처음 사용 시	318
7|	압력솥 사용하기	319
8|	압력솥 조리 단계	320
9|	압력 줄이기 및 식히기	322
10|	압력솥열기	322
11|	용도 및 조리 방법	323
12|	세척, 유지관리 및 보관	324
13|	문제 해결	326
14|	조리 팁 및 요령	327
15|	조리 시간표신속 조리	328

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

WMF 제품 구입을 축하드리며 저희 제품에 대한 신뢰에 감사드립니다. WMF는 160여 년에 걸친 경험과 전문성을 바탕으로 디테일에 대한 세심한 주의와 디자인에 대한 가장 엄격한 기준을 적용해 뛰어난 품질의 고기능 제품을 개발 및 제조하고 있습니다. WMF 압력솥을 선택해 주셔서 감사합니다. 다음 안전 지시 사항을 주의 깊게 읽고 평상시 사용하실 때 항상 지시 사항을 준수해 주시기 바랍니다. 또한, www.wmf.co.kr 을 방문하시면 WMF와 당사 제품에 관한 더 자세한 정보를 확인하실 수 있습니다.

1| 구성품

1 솥
2 보조 손잡이
3 본체 손잡이
4 설정 표시선
5 본체 손잡이 잠금 장치
6 뚜껑
7 안전 밸브
8 결합 고리
9 뚜껑 여닫이 표시
10 안전 슬롯
11 탈착식 뚜껑 손잡이
12 슬라이더
13 뚜껑 손잡이 잠금 장치
14 본체 손잡이 잠금 장치
15 압력 조절 장치
16 압력 표시기
17 결합 구멍
18 조리 표시기 패킹
19 안전 개폐 시스템
20 뚜껑 손잡이 실링 립
21 실리콘 패킹
22 개폐 아이콘

2| 중요 안전 지시 사항

본 사용 방법 설명서에서 중요한 정보는 기호 및 표시어를 사용해 표시합니다.

경고 방지하지 않으면 심각한 부상으로 이어질 수 있는 위험한 상황을 나타냅니다(예: 증기 또는 뜨거운 표면으로 인한 화상).

주의 경미하거나 중등도의 부상을 초래할 수 있는 잠재적 위험 상황을 나타냅니다.

유의 재산 상 손해를 초래할 수 있는 상황을 나타냅니다.

참고 압력솥의 안전한 취급에 대한 부가 정보를 제공합니다.

기호 표시에 주목하고 지시 사항에 따릅니다.

2.1| 올바른 사용법

본 압력솥은 다음 용도에 한해 적합합니다
- 본 사용 설명에서 정하는 유형의 가열 기구
- 음식을 조리하거나 뭉근히 끓이는 용도 (찜틀/삼발이 사용/미사용)
- 압력솥 내 사용 가능한 용기(도자기, 내열유리 등)를 이용해 적당한 양의 음식을 졸이는 용도(구멍 뚫린 찜틀 사용)
- 소량의 과일에서 액기스를 추출하는 용도 (찜틀 사용)
- 젖병, 병조림용 유리병 등을 소독하는 용도 (구멍 뚫린 찜틀 사용)

본 압력솥은 다음 용도에는 적합하지 않습니다
- 뜨거운 오븐 또는 전자 레인지에서 사용
- 기름으로 음식을 튀기는 용도
- 의료 목적으로 소독하는 용도
- 본 설명서에서 정하는것 이외에 다른 형태의 가열 기구 또는 직화 조리 용도
- 캠핑 스토브 용도

사용 방법 설명서
- 주의해 취급해야 합니다
- 압력솥 가까이 보관해 두어야 합니다
- 다른 사용자들에게 전달해 읽을 수 있도록 해야 합니다

본 설명서는 나중에 다시 볼 수 있도록 안전한 장소에 보관해 두어야 합니다. 사용 전에 사용 시 유의 사항을 주의 깊게 읽어 보시기 바랍니다. 압력솥은 안전 유의 사항을 읽고 이해한 경우에 한해 사용할 수 있습니다. 이러한 안전 유의 사항을 따르지 않을 경우 압력솥 사용 중에 손상 및 화상을 초래할 수 있습니다.

2.2 | 일반 유의 사항

경고

올바른 취급 방법을 숙지하고 있는 사람에 한해 사용해야 합니다

본 압력솥은 미리 사용 설명서를 숙지하고 안전 수칙을 읽은 사람에 한해 사용해야 합니다.
- 본 제품에 익숙하지 않은 사람들에게 압력솥을 전달하지 마세요.
- 아이들이 압력솥을 가지고 놀거나 사용하게 두지 마세요.

압력솥 / 안전 장치를 변형하지 마세요

안전 장치는 위험한 상황을 방지하는 역할을 합니다. 안전 장치는 변형 없이 솥과 뚜껑을 올바로 결합하는 경우에 한해 제대로 작동합니다.
- 압력솥이나 안전 장치를 일체 변형하거나 손상시키지 마세요.
- Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 뚜껑 6 은 Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 솥 1 과 짝을 맞춰 사용해야 합니다. 짝이 맞지 않는 다른 뚜껑이나 솥을 사용하지 마세요.

어린이나 반려 동물이 가까이 오지 않게 하세요.

압력솥은 무겁고 매우 뜨거우며 증기가 누출될 수 있으므로, 압력솥을 사용할 때 어린이와 애완 동물이 압력솥 가까이 오게 하지 마세요.

주의

잘못된 사용법

잘못된 사용법과 그에 따른 부상이나 화상을 방지하려면 압력솥을 다음과 같은 용도로 사용해서는 안됩니다.
- 뜨거운 오븐 또는 전자 레인지에서 사용하는 것,
- 기름으로 음식을 튀기는 용도,
- 의료 목적으로 소독하는 용도,
- 여기서 정하는것 이외에 다른 형태의 가열 기구 또는 직화 조리 용도.

솥 손잡이가 뜨거운 열판 위로 가게 두지 마세요

- 손잡이 2 / 3 / 11가 뜨거운 열판이나 가스 레인지 불꽃 위로 노출되면 심하게 뜨거워져서 접촉 시 화상을 입을 수 있습니다.

마모성 부품은 정기적으로 점검하고 교체해 주세요

마모성 부품(조리 표시기 패킹 18, 실리콘 패킹 21)이 눈에 띄게 변색되거나, 금이 가거나, 딱딱해지거나, 손상되었거나, 잘 맞지 않는 경우 원 제조사 부품으로 교체해 주세요.
- 실리콘 패킹 21 은 반드시 뚜껑 가장자리에 밀착되어야 하니다.
- 실리콘 패킹 21 은 약 400회의 조리 작업 후, 또는 늦어도 2년이 지나면 교체해야 합니다.
- 반드시 WMF 제조 부품을 사용해야 합니다.

2.3 | 처음 사용 시

압력솥을 처음 사용 하기 전에 물만 넣고(정해진 물 양을 준수하세요) 압력 2단계에서 최소 5분 동안 가열해야 합니다. 이는 해당 제품의 올바른 작동 여부 확인을 위하여 꼭 시행하셔야 합니다.

2.4 | 매번 사용하기 전

경고

손상/누락 또는 잘못 조립된 부품으로 인한 화상 위험

매번 사용하기 전에 모든 부속품이 있고, 사용에 적합한 상태이며, 올바로 삽입/닫혀 있는지 확인하세요. 누락, 파손, 변형 또는 잘못 조립된 부속품이 있는 경우 고온의 표면과 증기 배출로 인해 화상을 입을 수 있습니다.

- 뚜껑 6이 제대로 조립/삽입되어 있는지 확인합니다.
- 누락된 부속품(예: 조리 표시기 패킹 18, 실리콘 패킹 21)이 있으면 올바로 끼웁니다.
- 손상, 변형, 변색 또는 파손된 부속품이 있는 경우 압력솥을 사용하지 말고 WMF 전문 대리점/서비스 센터로 문의하세요.
- 부속품의 작동이 본 사용 설명서의 설명과 일치하지 않는 경우 압력솥을 사용하지 말고 WMF 전문 대리점/서비스 센터로 문의하세요.
- 압력솥이 안전하게 닫혔는지 확인하세요.

제대로 작동하지 않는 안전 장치로 인한 화상 위험

사용하기 전에 항상 안전 장치의 손상, 오염 및 막힘 여부를 점검해야 합니다. 그렇지 않을 경우 뜨거운 표면과 증기 배출로 인해 화상 위험이 발생할 수 있습니다.

- 조리 표시기 패킹 18 이 잘 맞게 끼워졌는지 확인합니다. 실리콘 패킹 21 은 반드시 뚜껑 가장자리에 밀착되어야 하니다.
- 손상, 변형, 변색 또는 파손된 부속품이 있는 경우 압력솥을 사용하지 말고 WMF 전문 대리점/서비스 센터로 문의하세요.
- 오염/막힘이 있는 경우 제거합니다.

주의

불충분한 세척으로 인한 화상 위험

매번 사용 하기 전에 안전 밸브/ 안전 장치 및 압력 표시기의 오염/ 막힘 여부를 점검해 주세요. 오염/막힘으로 인해 예상치 못하게 증기가 배출 되어 화상을 초래할 수 있습니다.

- 안전 장치와 압력 표시기 16 를 점검하고 필요한 경우 세척합니다.

잘못 조립된 뚜껑으로 인한 화상 위험

뚜껑 조립은 절대 잘못하면 안됩니다. 반드시 설명된 방식에 따라 조립해야 합니다.

- 지시 사항을 정확하게 따르세요.
- 제대로 자리 잡았는지 확인하세요.

2.5 | 사용 중

경고

높은 압력으로 인한 부상 위험

조리 중에는 솥 안의 압력이 높아집니다. 이 압력이 방출되면 심각한 화상과 부상을 초래할 수 있습니다.

- 항상 압력솥이 잘 닫혔는지 확인하세요.
- 절대 압력솥을 강제로 열려고 해서는 안 됩니다. 압력솥은 압력이 완전히 제거된 경우에만 쉽게 열 수 있습니다.
- 압력이 남아 있는 상태에서 압력솥을 옮겨야 하는 경우 주의하세요.
- 압력솥 사용 중에는 절대 자리를 비우지 마세요.

주의

뜨거운 증기로 인한 화상 위험

압력솥 내의 압력이 높아지지 않고 증기가 빠져 나오는 경우 뜨거운 표면과 빠져나온 증기로 인해 손과 얼굴에 화상을 입을 위험이 있습니다.

- 즉시 불을 끄고 압력솥을 식힌 다음 점검하세요.

빠져 나오는 증기로 인한 화상 위험

때때로 조리 중에 뚜껑 6 에서 뜨거운 증기가 배출됩니다.

- 절대 증기에 손을 대지 마세요.
- 양손과 머리, 몸은 항상 뚜껑 위 6 와 뚜껑 가장자리의 측면 안전 슬롯 10 등의 위험 영역 밖에 두세요.
- 압력솥 사용 중에는 절대 자리를 비우지 마세요.
- 어린이나 반려 동물이 가까이 오지 않게 하세요.
- 압력솥은 항상 증기가 근처에 있는 사람의 방향으로 빠져나가지 않는 방향으로 놓아 두어야 합니다. “개방형 주방”인 경우 특히 주의하세요.

증기가 빠르게 배출되는 동안 화상 위험

증기가 빠르게 배출될 때 슬라이더 12를 뒤로 밀거나 흐르는 물 아래에 가져갔을 때 증기가 빠르게 배출되어 뜨거운 증기나 조리된 음식으로 인해 화상이 발생할 수 있는 위험이 있습니다.

- 열기 전에 압력솥을 한 번 흔들어 주세요.
- 절대 압력솥을 물에 담가서는 안 됩니다.
- 양손과 머리, 몸은 항상 뚜껑 위 6 와 꾸껑 가장자리의 측면 안전 슬롯 10 등의 위험 영역 밖에 두세요.

거품 생성(끓기 지연)으로 인한 화상 위험

식힌 압력솥을 열었을 때 조리된 뜨거운 음식에 거품이 생기면서 갑자기 분출될 수 있습니다. 껍질이 있는 고기의 경우 꼬챙이로 찌르면 뜨거운 액체가 분출될 수 있습니다. 그로 인해 화상을 입을 수 있습니다.

- 열기 전에는 항상 압력솥을 흔들어 주세요.
- 껍질 채 조리한 뜨거운 고기(예: 우설)는 바로 찌르지 말고 먼저 식혀주세요.

새는 음식으로 인한 화상 위험

압력솥에 내용물이 너무 많으면 뜨거운 음식이 안전 밸브 7, 압력 조절 장치 15, 또는 측면 안전 슬롯 10 밖으로 새어나와 화상을 초래할 수 있습니다.

- 절대 압력솥을 정해진 용량보다 많이 채우지 마세요.
- 압력솥은 규격 용량의 최대 2/3(내부 눈금 참조)까지만 채우세요.
- 퓌레로 만들거나, 수프, 콩류, 스튜, 육수, 내장 또는 파스타 등 점도가 높거나 거품이 많이 나는 음식을 조리하는 경우 압력솥은 규격 용량의 최대 1/2까지만 채우세요.
- 필요한 경우 뚜껑을 연 상태에서 음식을 먼저 익힌 다음, 저어서 거품을 걷어내도록 합니다.

뜨거운 솥/뚜껑에 닿아 화상이 발생할 위험

압력솥은 조리 과정에서 매우 뜨거워집니다. 가스 렌지의 경우 손잡이도 불에 산발적으로 노출되어 매우 뜨거워질 수 있습니다. 손잡이에 손이 닿을 경우에 화상 위험이 있습니다.

- 절대 압력솥의 뜨거운 외부 표면을 만지지 마세요.
- 본체 1 / 뚜껑 6 은 플라스틱 손잡이로만 잡으세요.
- 장갑이나 손 보호 수단(예: 오븐 장갑)을 사용하세요.
- 뜨거운 찜틀 및 받침판을 제거할 때는 반드시 보조 기구(예:오븐 장갑)를 사용합니다.
- 뜨거운 압력솥은 반드시 내열성 표면 위에 내려놓으세요.

유의

수분이 너무 적거나 없어서 생기는 손상

절대 수분이 없는 상태에서 압력솥을 가열 하거나 가장 센 불에 올려두고 자리르 비우지 마세요. 과열 및 손상 우려가 있습니다.

- 압력솥은 항상 충분한 수분(최소 ¼ ℓ의 물, 육수, 소스 등)이 있는 상태에서 사용하세요.
- 점성이 강한 음식을 조리할 때는 반드시 충분한 수분이 있는지 확인하세요.
- 수분이 너무 적거나 없으면 즉시 불을 끄고 압력솥이 완전히 식을 때까지 옮기지 마세요.
- 절대 압력솥 조리 중에 자리를 비우지 마세요.

2.6 올바른 세척 방법

압력솥은 매번 사용 후 세척해야 합니다!

주의

세척 시 손상으로 인한 화상 위험

안전장치를 세척할 때 브러시, 연마제 또는 화학 약품을 사용하지 마세요. 제품이 손상될 수 있으며 증기가 빠져나와 이로 인해 화상 위험이 있습니다.

- 세척 및 관리 수칙을 준수하세요.
- 세척 후에는 압력솥을 완전히 말립니다.

2.7| 필요한 수리

주의

잘못된 수리 / 부적합한 교체용 부속품으로 인한 손상

수리 작업은 반드시 WMF 전문 대리점 / 서비스 센터에 의뢰해야 합니다. 그렇지 않을 경우 압력솥이 손상 되거나 안전 장치가 제대로 작동 하지 않아서 화상이 발생할 수 있습니다.

- 수리가 필요한 경우 WMF 전문 대리점 / 서비스 센터에 문의하시기 바랍니다.
- 손잡이에 균열이 보이거나 정확히 맞지 않는 경우 WMF 전문 대리점 / 서비스 센터에 의뢰해 교체해야 합니다.
- 반드시 WMF에서 제조한 압력솥 교체용 부속품을 사용하세요.

2.8| 사용 적합한 가열 기구 유형

주의

사용 적합한 가열 기구 유형 및 화구 크기

압력솥은 가스 레인지, 인덕션, 유리 세라믹 또는 전기 레인지에서만 사용 가능합니다. 화구 지름이나 가스 불꽃이 압력솥 바닥보다 커서는 안 됩니다.

- 가스 레인지의 경우 가스 불꽃이 솥 바닥 위로 보여서는 안 됩니다.
- 열 전달력을 최적화하고 앞력솥과 잘 맞으려면 솥 크기와 화구 크기가 일치해야 합니다.
- 유리 세라믹이나 전기 레인지의 경우 열판 지름이 160mm(2.5 리터) 또는 190mm(3.0 ~ 8.5 리터)를 초과해서는 안 됩니다.
- 높은 조리 단계에서는 인덕션 레인지 열판에서 “윙”하는 소리가 발생할 수 있습니다. 이는 기술적으로 불가피한 것으로 레인지나 압력솥에 결함이 있는 것이 아닙니다.

2.9| 제품 수명 유지

유의

압력솥의 손상

압력솥의 손상을 방지하려면:

- 주걱 등 조리 기구로 솥 가장자리를 치지 마세요.
- 소금은 물이 끓을 때 넣고 저어서 솥바닥이 손상되지 않도록 합니다.
- 솥 바닥과 열판 사이가 더러워지지 않도록 하세요. 그렇지 않을 경우 열판(예: 유리 세라믹)이 긁힐 수 있습니다.

3| 기술 규격 및 지시 사항

3.1| 기술 규격

제조사: WMF GmbH
유형: Perfect / Perfect Plus / Perfect Element

소재
솥/뚜껑: Cromargan®: 스테인리스 스틸 18/10

베이스: TransTherm® 범용 베이스
압력 장비에 대한 2014/68/EU 디렉티브 적합 장치입니다.
변경 가능.

손잡이: 내열 플라스틱
패킹: 실리콘

치수

	PERFECT / PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
용량	2.5 l	3.0 – 8.5 l	2.5 l	3.0 – 8.5 l
베이스	158 mm	191.5 mm	158 mm	191.5 mm
내부	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
손잡이 포함 솥 길이	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
뚜껑 포함 솥 길이	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

높이

부피	솥	솥(뚜껑 포함)	솥(뚜껑 및 손잡이 포함)
2.5 l	112 mm	135 mm	162 mm
3.0 l	91 mm	120 mm	145 mm
4.5 l	129 mm	158 mm	183 mm
6.5 l	186 mm	215 mm	240 mm
8.5 l	236 mm	265 mm	290 mm

빈 중량
Perfect / Perfect Element
2.5 l 1.84 kg
3.0 l 2.52 kg 4.5 l 2.75 kg
6.5 l 3.11 kg 8.5 l 3.36 kg
Perfect Plus
2.5 l 1.99 kg
3.0 l 2.67 kg 4.5 l 2.90 kg
6.5 l 3.25 kg 8.5 l 3.50 kg
PS 값: 150 kPa

압력값
첫 번째 링, 약 106°C, 25 kPa
작동 압력
두 번째 링, 약 115°C, 70 kPa
작동 압력, 90 kPa 사용설계 압력

화구 크기
최대 ø 160 mm(2.5 l 용량)
최대 ø 190 mm(3.0~8.5 l 용량)
내용물 채우는 높이
(총 부피에 따라 다릅니다): 1/3, 1/2, 2/3

사용 적합한 가열 기구 유형

3.2| 부속품, 예비 부품 및 마모성 부품

부속품
구멍 뚫린 찜틀 22cm(품목 번호: 07 8941 6000)
찜틀 세트 22cm(품목 번호: 07 8942 6030)
유리 뚜껑 22cm(품목 번호: 07 9618 6380)

예비 부품
뚜껑 손잡이 11
Perfect(품목 번호: 08 9180 6030)
Perfect Plus(품목 번호: 08 9480 6030)
Perfect Element(품목 번호: 08 9980 6030)

손잡이 달린 뚜껑 6 11 18cm
Perfect(품목 번호: 07.9179 6042)
Perfect Plus(품목 번호: 07.9479 6042)

손잡이 달린 뚜껑 6 11 22 cm
Perfect(품목 번호: 07 9180 6042)
Perfect Plus(품목 번호: 07 9480 6042)
Perfect Element(품목 번호: 07 9980 6042)

마모성 부품
실리콘 패킹 21
18cm(품목 번호: No. 60 6852 9990)

실리콘 패킹 21
22cm(품목 번호: No. 60 6856 9990)

안전 밸브 7
(품목 번호: 07 9615 9510)

조리 표시기 패킹 18
(품목 번호: 60 9310 9502)

4| 압력솥 포장 풀기

1| 포장을 풀고 다음과 같은 구성품이 모두 들어 있는지 확인합니다.
- 솥 1, 보조 손잡이 2 와 본체 손잡이 포함 3
- 뚜껑 6, 탈착식 손잡이 11 포함: 뚜껑, 안전 밸브 7 포함, 탈착식 조리 표시기 패킹 18
- 실리콘 패킹(회색) 21
- 사용 방법서
  구성품 중 누락된 품목이 있는 경우 지정 WMF 전문 대리점 / 서비스 센터, 또는 WMF 에 직접 문의하세요.
- 스티커와 라벨을 모두 제거합니다

2| 필요 없는 포장재는 해당 규정에 따라 폐기합니다.

3| 사용 설명서를 주의 깊게 읽은 다음 압력솥에서 가깝고 쉽게 손에 닿을 수 있는 곳에 보관해 둡니다.

4| 보증 조건은 제품에 들어 있는 보증서를 참조하세요.

5| 사용 안전 기능

안전 기능	설명
뚜껑 손잡이의 압력 조절 장치	조리 단계 2에 해당되는 압력 수준을 초과하면 압력 조절 장치 15 가 자동으로 열리면서 압력 초과분이 배출됩니다. 그에 따라 압력이 즉시 감소합니다.
안전 밸브	압력 조절 장치 15가 반응하지 않는 경우 안전 밸브 7 를 통해 초과 압력이 즉시 배출됩니다.
뚜껑 가장자리의 안전 슬롯	식품 잔유물로 막히는 등 다른 모든 안전 장치가 정상 작동하지 않는 경우 안전 슬롯 10 이 "비상 배출구" 역할을 합니다. 압력이 너무 높아지는 경우 실리콘 패킹 21 이 안전 슬롯 10 을 통해 강하게 바깥으로 밀려나오면서 증기가 배출되어 압력이 감소합니다.
뚜껑 손잡이의 압력 표시기	압력 표시기 16 에는 예상 조리 상태를 확인하고 에너지를 절감할 수 있는 시각적 보조 장치가 있습니다. 압력 표시기는 현재의 조리 압력 상태를 표시합니다. 압력 표시기 중간에 원형 핀(압력이 존재합니다)과 링 2개(조리 단계 1과 2)가 있습니다.
안전 개폐 시스템	안전 개폐 시스템 19 은 압력이 남아 있는 상태의 압력솥이 열리는 것을 방지합니다. 압력이 완전히 배출된 후에만 압력솥을 열 수 있습니다.
슬라이더를 통한 제어 방식 증기 배출	슬라이더를 천천히 뒤로 당기면서 증기의 배출 속도를 조절할 수 있습니다 12.
잠금 장치	잠금 장치 11 는 뚜껑 손잡이 13 에 있는 장치로 조리 중에 압력솥이 열리는 것을 막아줍니다.

6| 압력솥 처음 사용 시

6.1| 압력솥을 분해합니다 뚜껑을 엽니다

(그림 E, B 참조).

1| a) 양쪽 측면의 슬라이더를 손잡이 끝부분을 향해 뒤로 완전히 당깁니다.
→ 슬라이더의 표시가 OPEN(열림) 위치로 가야 합니다.
a) 왼손으로 솥 1 본체 손잡이 3 만 잡습니다.
b) 오른손으로 뚜껑 손잡이 11 를 잡고 뚜껑 6 이 열릴 때까지 오른쪽으로 돌립니다.
뚜껑 9 과 손잡이 표시 4 가 일렬이 되어야 합니다.
c) 손잡이 11 를 사용해 뚜껑 6 을 들어올립니다.

2| 뚜껑 6 을 뒤집어 뚜껑을 분리합니다 *(그림 순서 G 참조).*

3| 실리콘 패킹 21 을 솥 가장자리에서 조심스럽게 빼내 옆에 둡니다.

4| 뚜껑 6 을 잡은 상태에서 뚜껑 잠금 장치 14 를 손잡이 끝 방향으로 누릅니다.

5| 손잡이에서 뚜껑 6 을 분리합니다.

6.2| 압력솥 처음 세척하기

1| *섹션 6.1*의 설명에 따라 압력솥을 분해합니다.

2| 솥 1 에 물을 2/3 *(내부 스케일 이미지 I 참조)* 만큼 채우고 가정용 식초를 2-3 테이블스푼 넣습니다.

3| 뚜껑 6 을 연 상태로 솥 1 에 들어 있는 식초 넣은 물을 5-10분간 끓입니다.

4| 그런 다음 모든 구성품을 손으로 헹굽니다.

5| 세척 후에는 모든 구성품을 완전히 말립니다.

6.3| 압력솥 조립하기

주의

잘못 조립된 뚜껑으로 인한 화상 위험

뚜껑은 반드시 올바른 방법으로 조립해야 합니다. 반드시 설명된 방식에 따라 조립해야 합니다.
- 지시 사항을 정확하게 따르세요.
- 제대로 자리 잡았는지 확인하세요.

6.4| 뚜껑 조립하기

(그림 순서 H 참조)

1| 뚜껑 가장자리, 뚜껑 손잡이, 안전 장치 및 실리콘 패킹이 더러워졌거나 막히지 않았는지 점검합니다.

2| 가장자리가 아래를 향하도록 뚜껑 6 을 뒤집습니다.

3| 손잡이 11 를 돌려 그대로 잡습니다.

4| 뚜껑 손잡이 11 에 있는 결합 구멍 17 을 뚜껑 6 에 있는결합 고리 8 에 끼웁니다.

5| 손잡이 11 를 천천히 내려 제자리에 넣습니다.

6| 손잡이 11 를 사용해 뚜껑 6 을 뒤집습니다.

7| 조리 표시기 패킹 18 이 뚜껑 개폐부 가장자리에 의해 눌리거나 손상되지 않도록 뚜껑 6 과 손잡이 11 위치를 잡습니다.

8| 뚜껑 6 을 조심스럽게 눌러 “짤깍” 하는 소리와 함께 제자리에 들어가게 합니다. 슬라이더를 눌러 제대로 끼워졌는지 확인합니다.

9| 실리콘 패킹 21 을 뚜껑 안쪽 테두리에 끼워 넣고 조심스럽게 밀어넣습니다. 실리콘 패킹 21 이 곡선 형태의 솥 테두리 아래로 완전히 들어가야 합니다.

6.5| 뚜껑 덮기

(그림 순서 F 참조)

1| 솥 본체 1 를 평평하고 안정된 자리에 놓습니다.

2| 뚜껑 테두리가 아래로 향하도록 뚜껑 6을 본체 1 위에 놓습니다. 뚜껑에 있는 여닫이 표시 9 와 손잡이 표시 4 가 반드시 일렬이 되어야 합니다. 그렇지 않으면 뚜껑을 제대로 닫을 수 없습니다. 실리콘 패킹 21 을 반드시 뚜껑 테두리 안에 삽입해야 합니다!

3| 본체 1 손잡이 3 를 왼손으로 잡습니다.

4| 오른손으로는 손잡이 B를 사용해 뚜껑 6을 왼쪽으로 돌립니다.

5| 양쪽 손잡이 3 / 11 가 서로 정확히 일렬이 되면 슬라이더를 밀어 LOCK(잠금)로 가게 합니다.

7| 압력솥 사용하기

7.1| 안전 장치 확인하기

*섹션 6.1*의 설명에 따라 뚜껑 6 을 분리합니다.

1| 실리콘 패킹 21 을 조심스럽게 솥 가장자리에서 빼내 옆에 둡니다.

2| *섹션 6.1*의 설명에 따라 뚜껑 손잡이 11를 제거합니다.

3| 실리콘 패킹 21 과 안쪽 뚜껑 테두리가 깨끗한지 확인합니다.

4| 다음 사항을 확인합니다...
- 뚜껑 가장자리의 안전 슬롯 10,
- 압력 조절 장치 15
- 압력 표시기 16
- 손잡이 잠금 장치 14
- 안전 밸브 7가 깨끗하고 막히지 않았는지 여부.
  → 눌어붙어 있는 음식은 불려서 깨끗이 씻어내고 막힌 부분을 제거합니다 *(섹션 12.1 세척하기를 참조하세요)*.

5| 뚜껑 바닥에서 안전 밸브 7 안의 구슬이 보이는지 확인합니다.
→ 필요하면 구슬이 보일 때까지 뚜껑 6을 흔들어 줍니다.
→ 손상된 경우 WMF 전문 대리점 /서비스 센터에 연락해 교체하도록 합니다.

6| 압력 조절 장치 15를 손가락으로 눌러 조심스럽게 움직임을 테스트합니다.

7| 패킹이 모두 깨끗하고 손상되지 않은 상태이며, 정확하게 잘 맞는지 확인합니다 *(그림 순서 J 참조)*.
→ 조리 표시기 패킹이 잘 맞고 손상된 부분이 없는지 확인합니다.

7.2| 뚜껑 열기

압력솥을 열려면 *섹션 6.1*의 설명에 따라 뚜껑 6을 분리합니다.

7.3| 압력솥 채우기

충분한 수분과 함께 음식을 솥에 넣고, 필요한 경우 찜틀과 삼발이를 사용합니다*(섹션 11.2 참조)*. 필요한 경우 섹션 11.1의 설명에 따라 사전에 솥 안에서 고기를 볶습니다.

7.4| 압력솥 닫기

1| 필요한 경우 섹션 6.3의 설명에 따라 뚜껑을 조립합니다.

2| 섹션 6.4의 설명에 따라 뚜껑을 덮은 후 닫습니다.

7.5| 음식 조리하기

압력솥은 음식에 압력을 가해 익힙니다. 압력솥 안의 증기압으로 인해 "일반" 조리 시보다 온도가 높아집니다. 따라서 조리 시간이 최대 70%까지 단축되어 에너지 소비를 크게 절감할 수 있습니다. 또한, 증기를 이용해 조리 시간이 단축되기 때문에 풍미와 맛, 비타민이 최대한 보존됩니다.

팁 압력솥 안에 저장되어 있는 열기로 조리 과정을 완료하는 데 충분하기 때문에 조리 시간이 끝나기 전에 조금 일찍 불을 꺼 두면 에너지를 조금 더 아낄 수 있습니다.

주의

새는 음식으로 인한 화상 위험

뜨거운 음식물이 압력 조절기, 안전 밸브 또는 측면 안전 슬롯을 통해 새어 나와 화상을 입을 수 있습니다.

- 압력솥은 규격 용량의 최대 2/3(내부 눈금 참조)까지만 채우세요.
- 수프, 콩류, 스튜, 육수, 내장 또는 파스타 등 **부풀거나, 질퍽하거나, 거품이 많이 나는 음식**을 조리하는 경우 압력솥은 규격 용량의 최대 1/2까지만 채우세요.

유의

수분이 너무 적거나 없어서 생기는 손상

과열 및 손상 위험

- 절대 수분이 없는 상태에서 가열하거나 가장 센 불로 가열하면서 자리를 비우지 마세요.
- 압력솥으로 조리할 때는 반드시 수분을 충분히 넣어 주어야 합니다(물 최소 1/4).

8| 압력솥 조리 단계

조리 시간 다르게 하기
음식의 양이나 형태, 상태가 다양하기 때문에 같은 음식이라도 조리 시간을 달리 할 수 있습니다.

8.1| 조리 단계 1

야채, 생선, 또는 과일 스튜 등 쉽게 무르는 음식은 낮은 조리 단계를 사용합니다.

이 조리 단계에서는 조리 강도가 약하기 때문에 풍미와 영양소가 최대한 그대로 보존됩니다. 조리 단계 1에서는 압력 표시기가 첫 번째 조리 링까지 올라갑니다.

1| 압력솥이 제대로 닫혀 있는지 확인하세요.

2| 압력솥을 열원에 올립니다.

3| 열원의 불 세기를 **강한 열**로 설정합니다.
→ 압력솥이 가열됩니다.
a) 공기가 안전 밸브 7 를 통해 배출되다가 압력이 차오르면 밸브가 닫힙니다. 안전 밸브도 자동 조리 시스템입니다.
b) 처음에는 핀만, 이어서 전체 압력 표시기 표시기 16 가 올라오기 시작합니다. 불 세기를 조절하면 표시기가 올라오는 속도를 조절할 수 있습니다.
c) 압력 표시기 중앙에 있는 핀이 올라오면 이제 압력솥을 열어서는 안 된다는 것을 의미합니다.

4| 압력 표시기 16 의 첫 번째 조리 링이 확실히 보이기 시작하면 바로 조리 시간이 시작됩니다.

5| 압력 표시기 16 의 링이 계속 같은 위치로 유지되도록 해야 합니다.

6| 압력 표시기 16 가 첫 번째 조리 링 아래로 떨어지면 에너지 공급량을 늘려주어야 합니다.
→ 이 경우 조리 시간이 약간 늘어납니다.

7| 압력 표시기 16 가 첫 번째 조리 링 위로 올라가면 증기 압력이 과도하게 높아지며, 이 경우 에너지 공급량을 조절해 압력을 낮춰주어야 합니다.
a) 압력솥을 열원에서 내려놓습니다.
b) 압력 표시기가 첫 번째 조리 링으로 내려올 때까지 기다립니다.
c) 에너지 공급량이 줄어들면 압력솥을 다시 열원에 올려놓습니다.

8| 조리 시간이 종료되면 압력솥을 열원에서 내려놓아 압력을 줄여줍니다*(섹션 9 참조)*.

9| 압력이 완전히 잦아들고 나면 압력솥을 약간 흔들어 준 다음 조심스럽게 뚜껑을 엽니다.

8.2| 조리 단계 2

그 외 모든 요리의 신속 조리 단계 이 조리 단계는 시간과 에너지를 크게 절약해 줍니다. 조리 단계 2에서는 압력 표시기가 두 번째 조리 링까지 올라갑니다. 압력이 너무 높아지면 자동으로 조절됩니다.

1| 압력솥이 제대로 닫혀 있는지 확인하세요.

2| 압력솥을 열원에 올립니다.

3| 열원의 불 세기를 가장 높게 설정합니다.
→ 압력솥이 가열됩니다.
a) 공기가 안전 밸브 7 를 통해 배출되다가 압력이 차오르면 소리를 내면서 밸브가 닫힙니다. 안전 밸브도 자동 조리 시스템입니다.
b) 압력 표시기 16 가 올라오기 시작합니다. 불 세기를 조절하면 표시기가 올라오는 속도를 조절할 수 있습니다.
c) 압력 표시기 중앙에 있는 핀이 올라오면 이제 압력솥을 열어서는 안 된다는 것을 의미합니다.

→ 압력 표시기 16 의 두 번째 조리 링이 확실히 보이기 시작하면 바로 조리 시간이 시작됩니다.

4| 압력 표시기 16 의 링이 계속 같은 위치로 유지되도록 해야 합니다.

5| 압력 표시기 16 가 두 번째 조리 링 아래로 떨어지면 열원의 에너지 공급량을 늘려주어야 합니다.
→ 이 경우 조리 시간이 약간 늘어납니다.

6| 압력 표시기 16 가 두 번째 조리 링 위로 올라가면 증기 압력이 지나치게 높아지고, 압력 제어 장치 15 를 통해 증기가 배출되며, 이 때 증기가 빠져나가는 소리가 들립니다.
a) 압력솥을 열원에서 내려놓습니다.
b) 압력 표시기가 두 번째 조리 링으로 내려올 때까지 기다립니다.
c) 에너지 공급량이 줄어들면 압력솥을 다시 열원에 올려놓습니다.

7| 조리 시간이 종료되면 압력솥을 열원에서 내려놓아 섹션 9번의 설명처럼 압력을 줄여줍니다.

8| 압력이 완전히 잦아들고 나면 압력솥을 약간 흔들어 준 다음 조심스럽게 뚜껑을 엽니다.

팁 조리 단계 2의 조리 압력이 초과되는 경우 압력 제어 장치가 소리를 내며 반응하면서 에너지 공급량을 줄여야 한다고 표시합니다.

9| 압력 줄이기 및 식히기

솥에서 증기 배출하기
거품이 생기거나 혹은 부풀어 오르는 식품(예: 콩류, 육수 및 곡류)을 조리하는 경우 압력을 줄일 때 2번 또는 3번 방법을 사용하지 마세요. 이 두 가지 중 한 가지 방법으로 증기를 배출하는 경우 예를 들어 껍질 채 삶는 감자가 터질 수 있습니다.

9.1| 방법 1 - 남은 열 사용

1| 압력솥을 열원에서 내려놓습니다.
→ 잠시 후 압력 표시기가 내려갑니다.

2| 핀을 포함해 압력 표시기 16 가 완전히 뚜껑 손잡이 안으로 내려가 보이지 않게 되면 슬라이더를 천천히 OPEN(열림) 위치로 밉니다.

3| 남아 있던 증기가 배출됩니다.

4| 더이상 빠져 나오는 증기가 없으면 솥을 한 번 흔든 다음 엽니다.

9.2| 방법 2 - 완만한 증기 배출

(자동 증기 배출 - 그림 A 참조)
1| 슬라이더를 조금씩 나눠서 천천히 OPEN (열림) 위치로 밉니다.

2| 슬라이더 위치에 따라 증기가 천천히 또는 빠른 속도로 배출됩니다.

3| 핀을 포함한 압력 표시기가 뚜껑 밑으로 완전히 내려가면 솥을 한 번 흔든 다음 엽니다.

9.3| 방법 3 – 증기 배출 없이

1| 압력솥을 싱크대에 안에 놓고 차가운 수돗물을 뚜껑 위로 흘려보냅니다.

2| 핀을 포함한 압력 표시기가 뚜껑 밑으로 완전히 내려가면 솥을 한 번 흔든 다음 엽니다.

주의

증기가 빠르게 배출되는 동안 화상 위험

슬라이더 16 를 사용하거나
수돗물을 사용해 증기를 빨리 배출하는 경우
뜨거운 증기나 조리된 음식으로 인한 화상 발생 위험이 있습니다.
- 열기 전에 압력솥을 한 번 흔들어 주세요.
- 양손과 머리, 몸은 항상 뚜껑 위 16 와 뚜껑 가장자리의 측면 안전 슬롯 10 등의 위험 영역 밖에 두세요.

10| 압력솥열기

조리 후 열기

(그림 순서 E참조)
1| 먼저 *섹션 9*의 설명에 따라 압력을 배출합니다. 남은 압력 안전 장치가 작동해 압력이 완전히 제거되어야(즉, 핀이 완전히 내려간 상태) 솥을 열 수 있도록 합니다. 핀이 아직 보이는 경우 남은 압력 안전 장치가 작동 중입니다.
→ 따라서 열기 전에 반드시 압력을 배출해야 합니다.

2| 슬라이더를 천천히 OPEN(열림) 위치로 밀어 옮깁니다.

3| 솥을 **흔듭니다**.

4| 본체 1 손잡이 3를 왼손으로 잡습니다.

5| 오른손으로 손잡이 B를 잡고 뚜껑 6 의 잠김이 해제될 때까지 오른쪽으로 돌립니다.
→ 뚜껑 표시 9 와 손잡이 표시 4 가 일렬이 되어야 합니다.

6| 뚜껑 6 과 뚜껑 손잡이 11 를 약간 아래로 기울여 남아 있는 증기가 앞으로 배출되도록 합니다.

7| 뚜껑 6 을 엽니다.

11| 용도 및 조리 방법

11.1| 찜틀과 삼발이를 사용한 조리

압력솥의 높이에 따라 여러 가지 음식을 동시에 조리할 수 있습니다. 찜틀을 사용해 여러 가지 음식을 따로 쌓으면 됩니다. 예를 들어 솥 바닥에서 육류를 조리하는 경우, 솥 바닥에 삼발이를 놓아 첫 번째 찜틀이 육류 위로 오게 할 수 있습니다.

부속품에 관한 참고 사항
찜틀과 삼발이는 WMF 전문 대리점 / 서비스 센터에서 부속품으로 구입하시면 됩니다. 구멍이 없는 찜틀은 채소 조리용이며, 구멍 뚫린 찜틀은 감자 조리용입니다. 조리 시간이 가장 긴 음식을 찜틀 없이 솥에 가장 먼저 넣습니다.

1| 조리 시간이 서로 다른 음식을 함께 조리하려면 솥을 중간에 열어야 합니다. 중간에 증기가 빠져나가기 때문에 필요한 것보다 수분을 약간 더 많이 넣고 필요하면 다시 채웁니다.

예
→ 고기 로스트(20분) – 솥 바닥
→ 감자(8분) – 구멍 뚫린 찜틀
→ 채소(8분) – 구멍 없는 찜틀

2| 먼저 고기 로스트를 12분간 익힙니다.

3| 솥을 *섹션 6.1*에 따라 엽니다.

4| 감자를 멍 뚫린 찜틀에 넣어 로스트 위 삼발이 위에 얹고, 채소는 구멍 없는 찜틀에 넣어 제일 위에 놓습니다.

5| *섹션 6.3*의 설명에 따라 솥을 닫고 8분 동안 조리합니다.

팁 조리 시간에 크게 차이가 없는 경우 찜틀을 모두 동시에 솥 안에 넣어도 됩니다.

11.2| 볶기

일반 냄비에서처럼 압력솥에서도 조리하기 전에 재료(예: 양파, 고기 조각 등)를 볶을 수 있습니다.

1| *섹션 6.1*의 설명에 따라 뚜껑 6 을 분리하고 재료를 볶습니다.

2| 조리를 마무리 하려면...
a) 남은 증기를 배출한 후
b) 정해진 양의 수분(최소 1/4 l)을 추가한 다음,
c) (필요하면 찜기에 담아) 원하는 다른 재료를 넣습니다.

3| 섹션 6.3의 설명에 따라 뚜껑을 덮고 닫습니다.

4| 원하는 조리 단계에 도달할 때까지 가열합니다.

11.3| 냉동 식품 사용하기

1| 최소량의 수분(물 1/4 l)을 넣습니다.

2| 해동한 냉동 식품을 솥에 넣습니다.

3| 육류는 해동한 후 볶습니다.

4| 채소는 포장에서 꺼내 바로 구멍 없는 찜틀에 담습니다.
→ 냉동 식품의 경우 조리 시간이 더 깁니다.

11.4| 곡류 또는 콩류 조리하기

압력솥으로 조리하는 경우 곡물과 콩류를 불릴 필요가 없습니다.
→ 그 결과 조리 시간이 약 절반 정도 늘어납니다.
→ 솥은 절반 이상 채우면 안 됩니다.

1| 솥에 최소 1/4 l의 액체를 넣는데 곡물/콩류와 액체를 1:2의 비율로 넣습니다.

2| 조리 시간이 종료되기 직전에 불을 끄고 남은 열로 뜸을 들입니다.

11.5| 소독하기

1| 압력솥을 사용해 젖병, 병조림 병 등을 소독할 수 있습니다. 구멍 뚫린 찜틀에 소독하려는 병의 입구가 아래로 향하게 놓습니다.

2| 물 1/4 l를 넣습니다.

3| 조리 단계 2에서 20분간 소독합니다.

4| 천천히 식힙니다(증기 배출 방법 1).

11.6| 조림

1| 재료를 준비해 조림용 병에 넣습니다.

2| 솥에 물 1/4 l를 붓습니다.

3| 조림용 병을 구멍 뚫린 찜틀에 놓습니다.

4| 6.5 l 또는 8.5 l 압력솥인 경우 내용물 1 l가 담긴 병, 4.5 l 압력솥인 경우 그보다 작은 병을 넣고 졸입니다.

5| 채소/육류는 조리 단계 2에서 약 20분, 핵과류(예: 복숭아)는 조리 단계 1에서 약 5분, 작은 씨 과일(예: 사과)는 약 10분간 조리합니다.

6| 다른 방법을 사용할 경우 조림용 병에서 과즙이 튀어나올 수 있기 때문에 증기를 배출하려면 천천히 식힙니다(증기 배출 방법 1).

12| 세척, 유지관리 및 보관

12.1| 세척하기

따뜻한 물과 일반 주방 세제를 사용해 세척합니다.
→ 연마성 세제, 철 수세미 또는 스펀지의 거친 면을 사용하지 마세요.

1| *섹션 6.1*의 설명에 따라 뚜껑 손잡이 11 를 분리해 흐르는 물로만 씻습니다(*그림 순서 G 참조*).

2| 뚜껑 6 에서 실리콘 패킹 21 을 분리해 손으로 세척합니다.

3| 살짝 붙은 음식 잔여물은 물에 담가 제거하고, 단단히 눌어붙은 음식 잔여물은 압력솥에 물을 조금 넣고 끓여서 제거합니다.

4| 밸브가 막힌 경우 물에 적신 면봉을 사용해 제거합니다.
→ 날카롭거나 뾰족한 물체는 사용하지 마세요.

5| 솥, 찜기, 삼발이 및 뚜껑은 식기세척기에서 세척할 수 있습니다.
→ 하지만 식기 세척기 세척 시 표면 변색이 발생할 수 있습니다. 단, 압력솥 기능에는 영향을 미치지 않습니다.
→ 하지만 기본적으로는 손세척을 권장합니다.

6| 석회 자국이 생기면 압력솥에 식초 탄 물을 넣고 끓입니다.

7| 세척 후에는 압력솥을 완전히 말립니다.

12.2| 보관하기

솥은 깨끗하게 씻어 잘 말린 다음 깨끗하고 건조하면서 안전한 곳에 보관하세요.

1| *섹션 6.1*의 설명에 따라 뚜껑 6 을 분리합니다.

2| 실리콘 패킹 21을 솥 가장자리에서 조심스럽게 빼내 따로 보관합니다.

3| *섹션 6.1*의 설명에 따라 뚜껑 손잡이 11 를 분리한 다음 솥 본체 1 및/또는 뚜껑 6 안에 넣어 보관합니다.

4| 뚜껑 6 을 솥 본체 1 위에 뒤집어 놓습니다.

12.3| 유지관리 / 마모성 부품 교체하기

솥은 깨끗하게 씻어 잘 말린 다음 깨끗하고 건조하면서 안전한 곳에 보관하세요.

- 보조 손잡이와 본체 손잡이는 반드시 WMF 전문 대리점 / 서비스 센터에 의뢰해 교체 받아야 합니다.
- 마모성 부품은 정기적으로 점검하고 필요한 경우 WMF 부품으로 교체합니다.
- 실리콘 패킹 및 조리 표시기 패킹이 손상되거나, 딱딱해지거나, 변색되거나, 잘 맞지 않는 경우 WMF 교체용 부품으로 교체해야 합니다.

12.4| 실리콘 패킹 교체하기

압력솥은 깨끗하게 씻어 잘 말린 다음 깨끗하고 건조하면서 안전한 곳에 보관하세요.

1| *섹션 6.1*의 설명에 따라 뚜껑 6 을 분리합니다.

2| 뚜껑 6을 뒤집습니다.

3| 솥 테두리에서 손상된 실리코 패킹 21 을 분리해 폐기합니다.

4| 새 실리콘 패킹 21 을 솥 테두리에 삽입한 다음 조심스럽게 눌러 아래로 밀어넣습니다.
→ 실리콘 패킹 21은 반드시 곡선 형태의 솥 테두리 아래로 완전히 들어가야 합니다.

12.5| 조리 표시기 패킹 교체하기

압력솥은 깨끗하게 씻어 잘 말린 다음
깨끗하고 건조하면서 안전한
곳에 보관하세요.

1| 필요한 경우 *섹션 6.1*의 설명에 따라 뚜껑 6에서 제거합니다.

2| 뚜껑을 분해합니다(*그림 순서 G 참조*). 뚜껑 6 을 뒤집어서 분해하면 됩니다.

3| 뚜껑 6을 잡은 상태에서 뚜껑 잠금 장치 14를 손잡이 끝 방향으로 누릅니다.

4| 뚜껑 손잡이 11를 분리합니다.

5| 뚜껑 손잡이 11에서 조리 표시기 패킹 18을 분리해 폐기합니다(그림 J 참조).

12.6| 안전 밸브 교체하기

1| 섹션 6.1의 설명에 따라 본체에서 뚜껑 6을 분리합니다.

2| 뚜껑 6을 뒤집습니다.

3| 압력솥 뚜껑 6에서 문제가 있는 안전 밸브 7 를 제거해 폐기합니다.

4| 약간 돌리듯이 하면서 새 안전 밸브 7를 안쪽에서 구멍을 통해 조심스럽게 밉니다. 그렇게 할 때 안전 밸브가 손상되지 않도록 주의해야 합니다.

팁 안전 밸브 머리 부분에 식용유를 소량 바르면 밀어서 삽입하기가 수월합니다.

13| 문제 해결

압력솥이 제대로 작동하지 않는 경우 항상 먼저 솥을 열원에서 내려놓으세요. 절대 억지로 압력솥을 열려고 해서는 안 됩니다!

문제	가능한 원인	해결 방법
조리 시간이 너무 길거나 핀을 포함한 압력 표시기가 올라오지 않습니다	열원(화구) 크기가 적합하지 않습니다	솥 지름에 맞는 열원(화구)을 선택합니다
	조리 단계가 적합하지 않습니다	가장 높은 조리 단계로 설정합니다
	a) 뚜껑이 제대로 닫히지 않았습니다. b) 조리 표시기 패킹이 끼워져 있지 않습니다. c) 뚜껑이 올바로 조립되지 않았습니다.	1. *섹션 9*의 설명에 따라 솥에서 압력을 완전히 제가해 주세요. 2. 실리콘 패킹 21 / 조리 표시기 패킹 18 (그림 J 참고)이 올바로 끼워져 있는지 확인하세요. 3. 뚜껑 6이 잘 맞는지/올바로 조립되어 있는지 확인하세요. 4. 솥을 *섹션 6.3*에 따라 닫습니다.
	안전 밸브/자동 조리 시스템의 금속 구슬이 올바른 위치에 있지 않습니다	1. *섹션 9*의 설명에 따라 솥에서 압력을 완전히 제거해 주세요. 2. *섹션 6.1*의 설명에 따라 뚜껑 손잡이 11를 제거합니다. 3. 안전 밸브 7 내 금속 구슬의 안착 여부를 확인하고 필요하면 안전 밸브를 세척합니다. 4. 솥을 *섹션 6.3*에 따라 닫습니다.
	수분이 충분치 않습니다	1. *섹션 9*의 설명에 따라 솥에서 압력을 완전히 제거해 주세요. 2. 수분을 다시 채웁니다(최소 1/4 l). 3. 솥을 *섹션 6.3*에 따라 닫습니다.
뚜껑에서 증기가 새어 나옵니다	실리콘 패킹 및/또는 압력솥 테두리가 깨끗하지 않습니다	1. *섹션 9*의 설명에 따라 솥에서 압력을 완전히 제거해 주세요. 2. 실리콘 패킹 21과 솥 테두리를 깨끗이 세척합니다. 3. 솥을 *섹션 6.3*에 따라 다시 닫습니다.
	슬라이더가 CLOSED(닫힘) 위치에 있지 않습니다	슬라이더를 CLOSED(닫힘) 위치로 옮깁니다
	실리콘 패킹이 (마모로 인해) 손상되거나 딱딱해진 상태입니다	실리콘 패킹 21을 WMF 제조 패킹으로 교체합니다
	조리 표시기 패킹이 올바로 맞지 않거나 손상되었습니다	조리 표시기 패킹 18의 위치를 바로잡거나 WMF 제조 교체용 부품으로 교체합니다.
증기가 안전 밸브/자동 조리 시스템에서 지속적으로 새어나옵니다(끓기 이전 단계에는 해당 없음)	안전 밸브 금속 구슬이 밸브 내에 제대로 자리잡지 못했습니다	1. *섹션 9*의 설명에 따라 솥에서 압력을 완전히 제거해 주세요. 2. *섹션 6.1*의 설명에 따라 뚜껑 손잡이 11를 제거합니다. 3. 안전 밸브 7 또는 뚜껑 내 금속 구슬의 위치를 확인합니다. 4. 솥을 *섹션 6.3*에 따라 다시 닫습니다.

14| 조리 팁 및 요령

- 더 쉽게 열고 닫을 수 있도록 실리콘 패킹에 식용유나 그리스를 살짝 발라주세요.
- 조리 시간은 압력 표시기에 정해진 선(링)이 보이는 순간부터 시작됩니다.
- 지정된 조리 시간은 단순 참고용으로, 상황에 따라 더 짧게 혹은 길게 변경할 수 있습니다.
- 지정된 시간에 채소를 조리하면 아삭거리는 질감의 요리를 만들 수 있습니다.
- 첫 번째 링의 조리 온도는 106°C(특히 채소와 생선 조리에 적합)이며 두 번째 링의 온도는 115°C(특히 육류 조리에 적합)입니다.

www.wmf.co.kr
에서 레시피를 살펴보세요!

15| 조리 시간표신속 조리

음식	조리 시간	참고 사항
돼지고기와 송아지고기 첫 번째 링에서 조리, 최소 수분량 1/4 L, 전용 찜틀 필요 없음		
얇게 썬 돼지고기	5~7분	—
돼지고기 굴라시	10~15분	—
돼지고기 로스트	20~25분	크기와 모양에 따라 조리 시간 다릅니다
얇게 썬 송아지고기	5~7분	—
송아지고기 굴라시	10~15분	—
송아지 정강이고기 - 한 조각	25~30분	—
송아지혀	15~20분	잠길 정도의 물
송아지고기 로스트	20~25분	크기와 모양에 따라 조리 시간 다릅니다
소고기 두 번째 링에서 조리, 최소 수분량 1/4 L, 소혀의 경우 구멍 뚫린 찜틀 필요		
미트 로프	10~15분	—
양념에 잰 고기찜	30~35분	—
우설(소혀)	45~60분	—
얇게 썬 육류	6~8분	—
굴라시(스튜)	15~20분	—
미트 롤	15~20분	—
로스트 비프	35~45분	크기와 모양에 따라 조리 시간 다릅니다
가금류 두 번째 링에서 조리, 최소 수분량 1/4 L, 스튜용 암탉의 경우 구멍 뚫린 찜틀 필요		
스튜용 암탉	20~25분	용량의 최대 1/2
닭고기 조각	6~8분	—
칠면조 다리	25~30분	다리 두께에 따라 다릅니다
칠면조 라구	6~10분	칠면조도 동일합니다
칠면조 커틀릿	2~3분	—

음식	조리 시간	참고 사항
기타 육류		
두 번째 링에서 조리, 최소 수분량 1/4 L, 전용 찜틀이 필요 없습니다		
토끼고기 로스트	15~20분	—
토끼고기 등심	10~12분	—
사슴고기 로스트	25~30분	—
사슴고기 굴라시	15~20분	—
램(새끼양고기)		
두 번째 링에서 조리, 최소 수분량 1/4 L, 전용 찜틀이 필요 없습니다		
램 라구	20~25분	머튼(일반 양고기)는 더 오래 익혀야 합니다
램 로스트	25~30분	크기와 모양에 따라 조리 시간 다릅니다
생선		
첫 번째 링에서 조리, 최소 수분량 1/4 L, 라구 및 굴라시 전용 찜틀이 필요 없습니다		
생선 필레	2~3분	자체 즙으로 익혀집니다
생선(전체)	3~4분	자체 즙으로 익혀집니다
라구 또는 굴라시	3~4분	—
수프		
두 번째 링에서 조리, 최소 수분량 1/4 L, 솥 내용물 최대 1/2 까지, 찜틀이 필요 없습니다		
완두콩, 렌틸콩 수프	12~15분	불린 콩류
육수	25~30분	모든 종류의 육류에 해당됩니다
야채 수프	5~8분	—
굴라시 수프	10~15분	—
닭고기 수프	20~25분	크기에 따라 조리 시간이 다릅니다
감자 수프	5~6분	—
소꼬리 수프	35분	—

음식	조리 시간	참고 사항

채소

첫 번째 링에서 조리. 최소 수분량 1/4 L, 사우어크라우트와 비트의 경우는 찜틀이 필요 없습니다, 그 외 다른 요리는 모두 구멍 뚫린 찜틀 필요, 콩부터 두 번째 링에서 조리

가지, 오이 및 토마토	2~3분	찐 채소는 수분이 빨리 빠지지 않습니다
콜리플라워, 파프리카, 대파	3~5분	—
완두콩, 샐러리, 콜라비	4~6분	—
회향, 당근, 사보이 양배추	5~8분	—
콩, 케일, 붉은 양배추	7~10분	두 번째 링
사우어크라우트	10~15분	두 번째 링
비트	15~25분	두 번째 링
소금 뿌린 감자	6~8분	두 번째 링
통감자	6~10분	두 번째 링, 껍질 채 조리한 감자는 증기를 너무 빨리 배출하면 터질 수 있습니다

콩류

두 번째 링에서 조리, 최소 수분량 1/4 L, 솥 내용물 최대 1/2까지, 물과 곡류의 비율 2:1, 불리지 않은 곡류는 20~30분 더 오래 조리, 라이스 푸딩은 첫 번째 링에서 조리

완두콩, 콩, 렌틸콩	10~15분	두툼한 콩은 10분 더 조리
메밀, 기장	7~10분	불린 곡물 조리 시간
옥수수, 쌀, 그린 스펠트밀	6~15분	불린 곡물 조리 시간
라이스 푸딩	20~25분	첫 번째 링에서 조리
롱그레인 쌀	6~8분	—
현미	12~15분	—
밀, 호밀	10~15분	불린 곡물 조리 시간

과일

첫 번째 링에서 조리, 최소 수분량 1/4 L

체리, 자두	2~5분	구멍 뚫린 찜틀 권장
사과, 배	2~5분	구멍 뚫린 찜틀 권장

NL GEBRUIKSAANWIJZING

1	Samenstelling van het apparaat	333
2	Belangrijke veiligheidsinstructies	333
3	Technische gegevens en instructies	338
4	Snelkookpan uitpakken	339
5	Bediening veiligheidselementen	340
6	De snelkookpan in gebruik nemen	340
7	Bediening snelkookpan	341
8	Kookstanden snelkookpan	343
9	Druk afbouwen en pan afkoelen	344
10	Snelkookpan openen	345
11	Gebruiks- en bereidingswijzen	345
12	Reinigen, onderhouden en opbergen	346
13	Hulp bij storingen	348
14	Tips en trucs voor het garen	349
15	Overzicht gaartijden voor de snelkookpan	350

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

Gefeliciteerd met uw nieuwe WMF- product en hartelijk dank voor uw vertrouwen in ons! Met meer dan 160 jaar ervaring en knowhow ontwikkelen en produceren wij onze kwalitatief hoogwaardige en zeer functionele producten. We werken eraan met veel liefde voor het detail en stellen hoge eisen aan het design. Het doet ons plezier dat u gekozen hebt voor een WMF-snelkookpan. Lees de volgende veiligheidsinstructies aandachtig door en pas ze toe tijdens het dagelijkse gebruik. Op www.wmf.com vindt u overigens veel andere informatie over WMF, onze producten en onze acties voor u.

1 | SAMENSTELLING VAN HET APPARAAT

1 Pan
2 Zijgreep
3 Steelgreep
4 Steelgreepmarkering
5 Sluitbeveiliging steelgreep
6 Deksel
7 Veiligheidsventiel
8 Houder
9 Opzetmarkering deksel
10 Veiligheidsgleuf
11 Afneembare dekselgreep
12 Schuifknop
13 Sluitbeveiliging dekselgreep
14 Greepontgrendeling
15 Drukregelaar
16 Drukindicator
17 Houdergleuf
18 Kooksignaaldichting
19 Openingsbeveiliging
20 Afdichtlip dekselgreep
21 Afdichtingsring
22 Openingssymbool

2 | BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

In deze gebruiksaanwijzing zijn belangrijke aanwijzingen gemarkeerd met symbolen en sleutelwoorden:

WAARSCHUWING geeft een gevaarlijke situatie aan die kan leiden tot ernstig letsel (bijv. verbrandingen door stoom of hete oppervlakken).

VOORZICHTIG geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die kan leiden tot matig of licht letsel.

OPGELET geeft een situatie aan die kan leiden tot materiële schade.

AANWIJZING geeft extra informatie over de veilige omgang met de snelkookpan.

Symbolen Aanwijzingen in acht nemen en opvolgen.

2.1 | GEBRUIK CONFORM DE VOORSCHRIFTEN

De snelkookpan is uitsluitend geschikt
- voor de in deze gebruiksaanwijzing vermelde warmtebronnen
- voor het garen of smoren van levensmiddelen (zonder of met inzetmandjes/steun)
- voor het inmaken van standaard huishoudelijke hoeveelheden in inmaakpotten (met geperforeerd inzetmandje)
- om sap uit kleine hoeveelheden fruit te halen (met inzetmandje)
- voor het steriliseren van babyflessen, inmaakpotten enz. (met geperforeerd inzetmandje)

De snelkookpan is niet geschikt
- voor het gebruik in een hete oven of een magnetron
- voor het frituren van voedingsmiddelen met olie
- als sterilisator voor medische doeleinden

- voor andere dan de vermelde warmtebronnen of open vuur
- voor camping-kooktoestellen

De gebruiksaanwijzing
- moet zorgvuldig worden gebruikt
- moet in de buurt van de snelkookpan worden bewaard
- moet aan andere gebruikers worden doorgegeven en door deze gebruikers worden gelezen

Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats voor toekomstige referentie. Lees deze aanwijzingen vóór het gebruik aandachtig door. De snelkookpan mag alleen worden gebruikt als de veiligheidsinstructies zijn gelezen en begrepen. Het niet in acht nemen van deze aanwijzingen kan leiden tot beschadigingen en verbrandingen bij het gebruik van de snelkookpan.

2.2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

WAARSCHUWING

Gebruik alleen door personen die vertrouwd zijn met het product

De snelkookpan mag alleen gebruikt worden door personen die zich van tevoren vertrouwd hebben gemaakt met de gebruiksaanwijzing en die de veiligheidsinstructies hebben gelezen.
- De snelkookpan niet aan personen geven die niet vertrouwd zijn met het product.
- Kinderen niet met de snelkookpan laten spelen of deze laten gebruiken.

Snelkookpan / veiligheidssystemen niet wijzigen

De veiligheidssystemen voorkomen gevaarlijke situaties. Deze functioneren alleen als ze niet worden gewijzigd en pan en deksel bij elkaar passen.
- Geen wijzigingen aanbrengen of ingrepen uitvoeren aan de snelkookpan en de bijbehorende veiligheidssystemen.
- Het deksel Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 6 alleen gebruiken met een daarbij passende snelkookpan Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 1 en omgekeerd. Geen andere deksels of pannen gebruiken.

Kinderen en huisdieren uit de buurt houden

Houd kinderen en huisdieren tijdens het gebruik van de snelkookpan uit de buurt, want de snelkookpan is zwaar, wordt zeer heet en er kan stoom ontsnappen.

VOORZICHTIG

Mogelijk incorrect gebruik

Om incorrect gebruik en de daarmee verbonden beschadigingen of verbrandingen te vermijden, de snelkookpan:
- niet in een hete oven of magnetron gebruiken
- niet gebruiken om voedingsmiddelen te frituren in olie
- niet gebruiken als sterilisator voor medische doeleinden
- niet met andere dan de vermelde warmtebronnen of boven open vuur gebruiken

Pangrepen niet boven een heet fornuis laten opwarmen

- Als de grepen 2 / 3 / 11 uitsteken boven een hete kookplaat of de vlammen van een gasfornuis, kunnen deze zeer heet worden en bij aanraking brandwonden veroorzaken.

Aan slijtage onderhevige delen regelmatig controleren en vervangen

Vervang delen die aan slijtage onderhevig zijn (kooksignaaldichting 18, afdichtingsring 21) door originele reserveonderdelen als u zichtbare verkleuringen, scheuren, verharding, beschadiging of een incorrecte positie vaststelt.
- De afdichtingsring 21 moet goed tegen de dekselrand aansluiten.
- Vervang de afdichtingsring 21 na ca. 400 keer koken en uiterlijk na 2 jaar.
- Alleen originele reserveonderdelen van WMF gebruiken.

2.3 EERSTE GEBRUIK

Vóór het eerste gebruik laat u de snelkookpan met uitsluitend water (neem de aangegeven

hoeveelheden in acht) minstens 5 minuten lang koken op kookstand 2. Dit moet ook uitdrukkelijk bij elke productcontrole gedaan worden.

2.4 VÓÓR ELK GEBRUIK

WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden vanwege beschadigde / ontbrekende of incorrect geplaatste delen

Controleer vóór elk gebruik of alle delen aanwezig en in goede staat zijn en correct zijn geplaatst / afgesloten. Bij ontbrekende, beschadigde, vervormde of incorrect geplaatste delen ontstaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken en ontsnappende stoom.

- Deksel 6 controleren op correcte samenstelling / correcte plaatsing.
- Ontbrekende delen (bijv. kooksignaalafdichting 18, afdichtingsring 21) aanbrengen.
- Bij beschadigde, vervormde, verkleurde of gebroken delen mag de snelkookpan niet worden gebruikt en moet u contact opnemen met een WMF-dealer of -servicepunt.
- Als bepaalde onderdelen niet werken zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing, mag u de snelkookpan niet gebruiken en moet u contact opnemen met een WMF-dealer of -servicepunt.
- Controleer of de snelkookpan goed is afgesloten.

Gevaar voor brandwonden vanwege niet werkende veiligheidssystemen

Vóór elk gebruik moeten de veiligheidssystemen op werking, beschadigingen, vuil en verstoppingen worden gecontroleerd. Anders bestaat er gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken en ontsnappende stoom.

- Correcte positie van de kooksignaaldichting 18 controleren. De afdichtingsring 21 moet tegen de dekselrand aanliggen.
- Bij beschadigde, vervormde, verkleurde of gebroken delen mag de snelkookpan niet worden gebruikt en moet u contact opnemen met een WMF-dealer of -servicepunt.
- Vervuilingen / verstoppingen oplossen.

VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door onvoldoende reiniging

Controleer vóór elk gebruik de veiligheidsventielen en -systemen en de drukindicator op vervuiling of verstopping, omdat anders ongecontroleerd stoom kan ontsnappen. Dit kan leiden tot verbrandingen.

- Veiligheidssystemen en drukindicator 16 controleren en evt. reinigen.

Gevaar voor brandwonden door verkeerd in elkaar gezet deksel

Het deksel moet altijd correct in elkaar worden gezet. Raadpleeg daarvoor de beschrijving in deze gebruiksaanwijzing.

- Aanwijzingen nauwkeurig in acht nemen.
- Correcte positie controleren.

2.5 TIJDENS HET GEBRUIK

WAARSCHUWING

Gevaar voor letsel door hoge druk

In de pan ontstaat tijdens het koken een hoge druk. Als deze druk vrijkomt, kunnen ernstige verbrandingen en letsels ontstaan.

- Altijd controleren of de snelkookpan veilig is afgesloten.
- Snelkookpan nooit met geweld openen. Alleen als de snelkookpan volledig drukloos is, kan deze eenvoudig worden geopend.
- Snelkookpan voorzichtig bewegen als deze onder druk staat.
- Snelkookpan tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achterlaten.

VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door hete stoom

Als er in de snelkookpan geen druk wordt opgebouwd maar wel stoom ontsnapt, bestaat het gevaar dat u brandwonden aan de handen en het gezicht oploopt door hete oppervlakken en ontsnappende stoom.

- Fornuis direct uitschakelen, pan laten afkoelen en controleren.

Gevaar voor brandwonden door ontsnappende stoom

Tijdens het koken treedt via het deksel 6 af en toe hete stoom uit.

- Nooit in de stoom grijpen.
- Houd handen, hoofd en lichaam altijd buiten de gevaarlijke zone boven het deksel 6 en de zijdelingse veiligheidsgleuf 10 aan de rand van het deksel.
- Snelkookpan tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achterlaten.
- Kinderen en huisdieren uit de buurt houden.
- Snelkookpan altijd zo vasthouden dat de stoom niet kan ontsnappen in de richting van personen die zich in de ruimte bevinden. Let hier vooral op als u een zogenaamde open keuken hebt.

Gevaar voor brandwonden bij snel afstomen

Bij het snel afstomen via de schuifknop 12 of onder stromend water bestaat gevaar op brandwonden door hete stoom of voedingsmiddelen.

- Snelkookpan vóór het openen schudden.
- Het is verboden om de snelkookpan in koud water onder te dompelen.
- Houd handen, hoofd en lichaam altijd buiten de gevaarlijke zone boven het deksel 6 en de zijdelingse veiligheidsgleuf 10 aan de rand van het deksel.

Gevaar voor brandwonden door de vorming van bellen (kookvertraging)

Bij het openen van de snelkookpan kunnen hete ingrediënten bellen vormen en deze kunnen onverwachts uit de pan spatten. Bij vlees met huid kan bij het insteken (doorprikken) hete vloeistof uitspatten. Dit kan leiden tot verbrandingen of brandwonden.

- Snelkookpan altijd schudden vóór het openen.
- Heet vlees dat met huid is gekookt (bijv. ossentong) niet direct doorprikken, maar eerst laten afkoelen.

Gevaar voor brandwonden door vrijkomende voedingsmiddelen

Bij een te volle snelkookpan kunnen hete voedingsmiddelen vrijkomen via het veiligheidsventiel 7, de drukregelaar 15 of de zijdelingse veiligheidsgleuf 10 en brandwonden veroorzaken.

- Snelkookpan nooit overmatig vullen.
- Snelkookpan maximaal tot 2/3 van zijn nominale inhoud vullen.
- Snelkookpan hoogstens tot 1/2 van zijn nominale inhoud vullen, indien brijachtige, dikvloeibare of zeer schuimende voedingsmiddelen zoals bijv. soepen, peulvruchten, stoofschotels, bouillon, orgaanvlees of deegwaren worden gegaard.
- Voedingsmiddelen eerst in een open pan aan de kook brengen, omroeren en evt. het schuim eraf scheppen.

Verbrandingsgevaar aan hete pan en heet deksel

Tijdens het koken wordt de snelkookpan zeer heet. Bij gasfornuizen kunnen de grepen ook zeer heet worden door het open vuur. Bij aanraking bestaat gevaar op brandwonden.

- Raak nooit de hete buitenste vlakken van de snelkookpan aan.
- De pan 1 en het deksel 6 alleen aan de kunststof grepen vastpakken.
- Handschoenen of handbescherming (bijv. pannenlappen) gebruiken.
- Hete inzetmandjes en steunen alleen met hulpmiddelen verwijderen, bijv. pannenlappen.
- Hete snelkookpan alleen op een hittebestendige ondergrond plaatsen.

OPGELET

Beschadiging door te weinig of ontbrekende vloeistof

Snelkookpan nooit zonder vloeistof of zonder toezicht op de hoogste stand opwarmen, omdat in dat geval gevaar op oververhitting en beschadiging ontstaat.

- Snelkookpan alleen met voldoende vloeistof (minimaal ¼ l water, bouillon, saus, enz.) gebruiken.
- Bij dikvloeibare voedingsmiddelen altijd op voldoende vloeistof letten.

- Bij te weinig of geen vloeistof, het fornuis direct uitschakelen en de snelkookpan niet bewegen tot de pan volledig is afgekoeld.
- Snelkookpan nooit zonder toezicht achterlaten.

2.6 | CORRECTE REINIGING

Reinig de snelkookpan na elke gebruik!

VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door beschadiging bij de reiniging

Gebruik voor de reiniging van de veiligheidssystemen geen borstels, schuurmiddelen en chemicaliën: de veiligheidssystemen kunnen beschadigd raken en gevaar opleveren voor brandwonden door ontsnappende stoom.

- Reinigings- en onderhoudsaanwijzingen in acht nemen.
- Kookgerei na elke reiniging goed afdrogen.

2.7 | NOODZAKELIJKE REPARATIES

VOORZICHTIG

Beschadiging door onjuiste reparaties of verkeerde reserveonderdelen

Laat reparaties alleen uitvoeren door een WMF-dealer of
-servicepunt. Anders kan de snelkookpan beschadigd raken of is het mogelijk dat de veiligheidssystemen niet meer correct werken, waardoor gevaar op brandwonden ontstaat.

- Neem voor reparaties contact op met een WMF-dealer of -servicepunt.
- Laat handgrepen die gescheurd zijn of niet correct vastzitten, vervangen door een WMF-dealer of -servicepunt.
- Gebruik alleen originele onderdelen van WMF-snelkookpannen.

2.8 | GESCHIKTE WARMTEBRONNEN

VOORZICHTIG

Geschikte warmtebronnen en afmetingen van de kookzone

De snelkookpan mag alleen met inductie-, glaskeramische, gas- of elektrische fornuizen worden gebruikt. De diameter van de kookplaten of de gasvlam mag niet groter zijn dan de bodem van de pan.

- Bij gasfornuizen mag de gasvlam niet tot buiten de bodem van de pan komen.
- Voor een optimale warmteoverdracht en aansluiting op het fornuis moeten de grootte van de pan en de kookzone overeenstemmen.
- Bij glaskeramische- of elektrische fornuizen mag de diameter van de kookplaat niet groter zijn dan 160 mm (2,5 l) resp. 190 mm (3,0 – 8,5 l).
- Bij inductiefornuizen kan bij hoge warmte-instellingen een zoemgeluid ontstaan. Dit heeft een technische oorzaak en is geen teken dat de kookplaat of snelkookpan defect zijn.

2.9 | VOOR EEN LANGE LEVENSDUUR VAN UW SNELKOOKPAN

OPGELET

Beschadiging van de snelkookpan

Zo vermijdt u beschadiging van de snelkookpan:

- kookgerei nooit tegen de rand van de pan aftikken
- zout alleen aan kokend water toevoegen en vervolgens omroeren, zodat de bodem van de pan niet wordt aangetast
- vuil tussen de bodem van de pan en de kookplaat vermijden, omdat bijv. een glaskeramisch oppervlak bekrast kan raken

3| TECHNISCHE GEGEVENS EN INSTRUCTIES

3.1| TECHNISCHE GEGEVENS

Fabrikant: WMF GmbH
Type: Perfect / Perfect Plus / Perfect Element

Materiaal
Pan / deksel: Cromargan®: roestvrij staal 18/10

Bodem: universele TransTherm®-bodem
Het apparaat voldoet aan de richtlijn 2014/68/EU drukapparatuur.
Wijzigingen voorbehouden.

Grepen: hittebestendig kunststof
Afdichtingen: silicone

Afmetingen

	PERFECT / PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
VULVOLUME	2,5 l	3,0 – 8,5 l	2,5 l	3,0 – 8,5 l
BODEM	158 mm	191,5 mm	158 mm	191,5 mm
BINNENKANT	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
LENGTE PAN MET GREPEN	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
LENGTE PAN MET DEKSEL	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

Hoogte

VOLUME	PAN	PAN MET DEKSEL	PAN MET DEKSEL EN GREEP
2,5 l	112 mm	135 mm	162 mm
3,0 l	91 mm	120 mm	145 mm
4,5 l	129 mm	158 mm	183 mm
6,5 l	186 mm	215 mm	240 mm
8,5 l	236 mm	265 mm	290 mm

Leeggewicht
Perfect / Perfect Element
2,5 l 1,84 kg
3,0 l 2,52 kg 4,5 l 2,75 kg
6,5 l 3,11 kg 8,5 l 3,36 kg
Perfect Plus
2,5 l 1,99 kg
3,0 l 2,67 kg 4,5 l 2,90 kg
6,5 l 3,25 kg 8,5 l 3,50 kg
PS-waarde: 150 kPa

Drukwaarden
Eerste ring: ca. 106 °C, 25 kPa werkdruk
Tweede ring: ca. 115 °C, 70 kPa werkdruk, 90 kPa regeldruk

Afmeting kookzone
Max. ø 160 mm voor 2,5 l
Max. ø 190 mm voor 3,0 – 8,5 l
Schaalverdeling aan de binnenkant voor de vulhoogte
(afhankelijk van het totale volume): 1/3, 1/2, 2/3

Geschikte warmtebronnen

4| SNELKOOKPAN UITPAKKEN

3.2| TOEBEHOREN, VERVANGINGS-ONDERDELEN EN AAN SLIJTAGE ONDERHEVIGE DELEN

Toebehoren
Geperforeerd inzetmandje 22 cm
(artikelnr. 07 8941 6000)
Set van geperforeerd inzetmandje 22 cm met steun (artikelnr. 07 8942 6030)
Glazen deksel 22 cm (artikelnr. 07 9618 6380)

Reserveonderdelen
Dekselgreep 11
Perfect (artikelnr. 08 9180 6030)
Perfect Plus (artikelnr. 08 9480 6030)
Perfect Element (artikelnr. 08 9980 6030)

Deksel 6 met greep 11 18 cm
Perfect (artikelnr. 07.9179.6042)
Perfect Plus (artikelnr. 07.9479.6042)

Deksel 6 met greep 11 22 cm
Perfect (artikelnr. 07 9180 6042)
Perfect Plus (artikelnr. 07 9480 6042)
Perfect Element (artikelnr. 07 9980 6042)

Aan slijtage onderhevige delen
Afdichtingsring 21 18 cm (artikelnr. 60 6852 9990)

Afdichtingsring 21 22 cm (artikelnr. 60 6856 9990)

Veiligheidsventiel 7 (artikelnr. 07 9615 9510)

Kooksignaaldichting 18 (artikelnr. 60 9310 9502)

1| Verpakking openen en controleren of alle onderdelen aanwezig zijn:
- Pan 1 met zijgreep 2 en steelgreep 3
- Deksel 6 met verwijderbare greep 11: deksel met veiligheidsventiel 7 , vervangbare kooksignaaldichting 18
- Afdichtingsring (grijs) 21
- Gebruiksaanwijzing
  Bij ontbrekende delen kunt u contact opnemen met een geautoriseerde WMF-dealer of -servicepunt of rechtstreeks met WMF.
- Alle aanwezige stickers en labels verwijderen.

2| Niet benodigd verpakkingsmateriaal overeenkomstig de geldende voorschriften verwijderen.

3| Gebruiksaanwijzing zorgvuldig doorlezen en in de buurt van de snelkookpan bewaren.

4| De garantievoorwaarden vindt u in de bijgesloten garantieverklaring.

5| BEDIENING VEILIGHEIDSELEMENTEN

Veiligheidselementen	Beschrijving
Drukregelaar in de dekselgreep	Als de voorziene druk voor kookstand 2 wordt overschreden, wordt de drukregelaar 15 automatisch geopend en het teveel aan stoom ontsnapt. Zo wordt een te grote druk onmiddellijk afgebouwd.
Veiligheidsventiel	Als de drukregelaar 15 niet wordt geactiveerd, wordt een te grote druk rechtstreeks via het veiligheidsventiel 7 afgebouwd.
Veiligheidsgleuf in de rand van het deksel	Als alle andere veiligheidssystemen uitvallen, bijvoorbeeld door verstopping met voedingsresten, dient de veiligheidsgleuf 10 als "nooduitgang". Als een te hoge druk ontstaat, wordt de afdichtingsring 21 door de veiligheidsgleuf 10 zo sterk naar buiten gedrukt, dat de stoom kan ontwijken en de druk wordt afgebouwd.
Drukindicator in de dekselgreep	De drukindicator 16 beschikt over een visuele hulp om anticiperend, energiebesparend koken mogelijk te maken. De drukindicator geeft de huidige ststus van de kookdruk aan. Hij heeft in het midden een ronde pal (als de pal zichtbaar is, is druk aanwezig) en twee ringen voor kookstanden 1 en 2.
Openingsbeveiliging	De openingsbeveiliging 19 voorkomt dat de snelkookpan geopend kan worden als er nog restdruk aanwezig is. Pas na de volledige drukafbouw kan de snelkookpan worden geopend.
Gecontroleerd afstomen via de schuifknop	U kunt de snelheid van het afstomen beïnvloeden door de schuifknop 12 langzaam terug te trekken.
Sluitbeveiliging	In de dekselgreep 11 bevindt zich de sluitbeveiliging 13, die voorkomt dat de snelkookpan tijdens het koken geopend kan worden.

6| DE SNELKOOKPAN IN GEBRUIK NEMEN

6.1| DE SNELKOOKPAN UIT ELKAAR HALEN EN HET DEKSEL VERWIJDEREN

(Vgl. afbeeldingen reeksen E en B).

1| a) De schuifknop aan de twee kanten vastnemen en volledig naar achteren, in de richting van het uiteinde van de greep trekken.
→ De markeringen op de schuifknop moeten op AUF/OPEN staan.
b) Met de linkerhand alleen de steelgreep 3 van de pan 1 vasthouden.
c) Met de rechterhand de dekselgreep 11 vastnemen en naar rechts draaien, tot het deksel 6 kan worden opgetild.
De dekselmarkering 9 en steelgreepmarkering 4 moeten in één lijn staan.
d) Deksel 6 aan de greep 11 optillen.

2| Deksel demonteren *(zie afbeeldingen reeks G)*, daartoe deksel 6 omdraaien.

3| Afdichtingsring 21 voorzichtig uit de rand van de pan trekken en opzijleggen.

4| Deksel 6 vasthouden en de greepontgrendeling 14 naar het uiteinde van de greep drukken.

5| Deksel 6 van de steelgreep losmaken.

6.2| SNELKOOKPAN VOOR DE EERSTE KEER REINIGEN

1| Snelkookpan volgens *hoofdstuk 6.1* uit elkaar halen.

2| Pan 1 tot 2/3 *(schaalverdeling aan de binnenkant, afbeelding I)* met water vullen en 2-3 eetlepels huishoudazijn toevoegen.

3| Pan 1 zonder deksel 6 ca. 5-10 minuten met het azijnwater uitkoken.

4| Vervolgens alle delen grondig met de hand afwassen.

5| Alle delen na de reiniging goed afdrogen.

6.3| SNELKOOKPAN IN ELKAAR ZETTEN

VOORZICHTIG

Gevaar op brandwonden door verkeerd in elkaar gezet deksel

Het deksel moet altijd correct in elkaar worden gezet. Raadpleeg daarvoor de beschrijving in deze gebruiksaanwijzing.

- Aanwijzingen nauwkeurig in acht nemen.
- Correcte positie controleren.

6.4| DEKSEL IN ELKAAR ZETTEN

(Zie afbeeldingen reeks H)

1| Dekselrand, dekselgreep, veiligheidssystemen en afdichtingsring op vuil en verstoppingen controleren.

2| Deksel 6 zo draaien, dat de rand naar onderen wijst.

3| Greep 11 omdraaien en vasthouden.

4| Houdergleuf 17 op dekselgreep 11 in de houder 8 van het deksel 6 hangen.

5| Greep 11 langzaam neerklappen.

6| Deksel 6 met greep 11 omdraaien.

7| Deksel 6 en greep 11 zo uitlijnen, dat de dubbele afdichting 18 niet bekneld raakt of door de randen van de dekselopeningen wordt beschadigd.

8| Deksel 6 voorzichtig omlaag drukken tot het hoorbaar vastklikt. Het vastklikken controleren door de schuifknop nog eens in te duwen.

9| Afdichtingsring 21 in de rand van de pan plaatsen en voorzichtig onder de rand drukken. De afdichtingsring 21 moet volledig onder de gebogen rand van de pan liggen.

6.5| DEKSEL AANBRENGEN

(Zie afbeeldingen reeks F)

1| Pan 1 op een vaste ondergrond plaatsen.

2| Deksel 6 met de rand naar onderen op de pan 1 plaatsen. De opzetmarkeringen 9 op het deksel en de steelgreepmarkering 4 moeten overeenstemmen, anders kan het deksel niet worden geplaatst. De afdichtingsring 21 moet in de rand van het deksel zijn geplaatst!

3| Met de linkerhand de steelgreep 3 van de pan 1 vasthouden.

4| Met de rechterhand het deksel 6 met de greep B naar links draaien.

5| Als de beide grepen 3 / 11 precies tegenover elkaar staan, de schuifknop exact in positie ZU/LOCK zetten.

7| BEDIENING SNELKOOKPAN

7.1| VEILIGHEIDSSYSTEMEN CONTROLEREN

Deksel 6 volgens *hoofdstuk 6.1* verwijderen.

1| Afdichtingsring 21 voorzichtig uit de rand van de pan trekken en aan de zijkant neerleggen.

2| Dekselgreep 11 volgens *hoofdstuk 6.1* verwijderen.

3| Controleren of de afdichtingsring 21 en de binnenste rand van het deksel schoon zijn.

4| Controleren of ...
- de veiligheidsgleuf 10 in de rand van het deksel
- de drukregelaar 15
- de drukindicator 16
- de greepontgrendeling 14
- het veiligheidsventiel 7 schoon en niet verstopt zijn.
  → Korsten inweken en verwijderen, verstoppingen verwijderen *(zie hoofdstuk 12.1 Reiniging)*.

5| Controleren of aan de onderzijde van het deksel de kogel in het veiligheidsventiel 7 zichtbaar is.
→ Evt. het deksel 6 schudden, totdat de kogel weer zichtbaar is.
→ Bij beschadiging door een WMF-dealer of -servicepunt laten vervangen.

6| Drukregelaar 15 met een druk van de vinger voorzichtig op beweeglijkheid testen.

7| Controleren of alle afdichtingen schoon en onbeschadigd zijn en eveneens correct in positie zitten *(vgl. afbeeldingen reeks J)*.
→ Positie van de kooksignaaldichting en eventuele beschadiging ervan controleren.

7.2| DEKSEL OPENEN

Voor het openen van de snelkookpan het deksel 6 volgens *hoofdstuk 6.1 verwijderen*.

7.3| SNELKOOKPAN VULLEN

Te garen voedingsmiddelen met voldoende vloeistof in de pan leggen, evt. inzetmandjes en een steun *(zie hoofdstuk 11.2)* gebruiken. Vlees evt. volgens hoofdstuk 11.1 eerst in de pan dichtschroeien.

7.4| SNELKOOKPAN SLUITEN

1| Evt. het deksel volgens hoofdstuk 6.3 in elkaar zetten.

2| Het deksel volgens *hoofdstuk 6.3* plaatsen en sluiten.

7.5| VOEDINGSMIDDELEN GAREN

In de snelkookpan garen de voedingsmiddelen onder druk. Door de stoomdruk in de pan heersen hogere temperaturen dan bij "normaal" koken. Daardoor worden de gaartijden tot 70 procent verkort, wat leidt tot een duidelijke energiebesparing. Door het korte garen in stoom blijven bovendien het aroma, de smaak en vitamines zoveel mogelijk behouden.

TIP Om meer energie te besparen, schakelt u de warmtebron al voor de beëindiging van de gaartijd uit, omdat de warmte die is opgeslagen in de pan voldoende is om het gaarproces te voltooien.

VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door vrijkomende voedingsmiddelen

Hete voedingsmiddelen kunnen via de drukregelaar, het veiligheidsventiel of de zijdelingse veiligheidsgleuf uit de snelkookpan vrijkomen en verbrandingen veroorzaken.
- Snelkookpan maximaal tot 2/3 (zie markering aan de binnenzijde) van zijn nominale inhoud vullen.
- Snelkookpan hoogstens tot 1/2 van zijn nominale inhoud vullen, **indien zwellende, brijachtige of sterk schuimende voedingsmiddelen** zoals bijv. soepen, peulvruchten, stoofschotels, bouillon, orgaanvlees of deegwaren worden gegaard.

OPGELET

Beschadiging door te weinig / ontbrekende vloeistof

Gevaar door oververhitting en beschadiging
- Snelkookpan nooit zonder vloeistof of zonder toezicht op de hoogste stand verwarmen.
- Snelkookpan alleen met voldoende vloeistof (minimaal 1/4 l water) gebruiken.

8| KOOKSTANDEN SNELKOOKPAN

GAARTIJDEN VARIËREN
De gaartijden kunnen bij hetzelfde te garen voedingsmiddel verschillen, omdat hoeveelheid, vorm en toestand van levensmiddelen variëren.

8.1| KOOKSTAND 1

Behoedzaam koken van kwetsbare levensmiddelen zoals groente, vis of compote.

Bij deze kookstand wordt bijzonder behoedzaam gegaard. Het aroma en de voedingsstoffen blijven zoveel mogelijk behouden. Bij kookstand 1 komt de drukindicator omhoog tot de 1e kookring.

1| Controleer of de snelkookpan correct is afgesloten.

2| Snelkookpan op het fornuis zetten.

3| Fornuis op **hoge** energiestand instellen.
→ De snelkookpan wordt opgewarmd.
a) Via het veiligheidsventiel 7, dat ook het drukopbouwmechanisme is, treedt in de beginnende kookfase net zolang lucht uit totdat het ventiel sluit en er druk wordt opgebouwd.
b) Eerst komt de pal omhoog en daarna de volledige drukindicator 16. De stijging kan worden geregeld door de energietoevoer aan te passen.
c) Als de pal in het midden van de drukindicator omhoogkomt, betekent dat dat u de pan nu niet meer kunt openen.

4| Zodra op de drukindicator 16 de 1e kookring goed zichtbaar is, begint de gaartijd.

5| Let erop dat de positie van de ring op de drukindicator 16 stabiel blijft.

6| Als de drukindicator 16 onder de 1e kookring daalt, de warmtetoevoer verhogen.
→ De gaartijd wordt daardoor enigszins verlengd.

7| Als de drukindicator 16 tot boven de 1e kookring stijgt, ontstaat een te hoge stoomdruk die via de energietoevoer geregeld moet worden.
a) Snelkookpan van de kookplaat halen.
b) Wachten totdat de drukindicator tot de 1e kookring is gedaald.
c) De snelkookpan bij een verlaagde energietoevoer weer op het fornuis zetten..

8| Na het beëindigen van de gaartijd de snelkookpan van het fornuis halen en de druk afbouwen *(zie hoofdstuk 9).*

9| Nadat de druk afgebouwd is, de snelkookpan schudden en voorzichtig openen.

8.2| KOOKSTAND 2

Snelle kookstand voor alle overige levensmiddelen Bij deze kookstand wordt veel tijd en energie bespaard. Bij kookstand 2 komt de drukindicator omhoog tot de 2e kookring. Te hoge druk wordt automatisch gereguleerd.

1| Controleer of de snelkookpan correct is afgesloten.

2| Snelkookpan op het fornuis zetten.

3| Fornuis op de hoogste kookstand instellen.
→ De snelkookpan wordt opgewarmd.
a) Via het veiligheidsventiel 7, dat ook het drukopbouwmechanisme is, ontsnapt in de beginnende kookfase net zolang lucht tot het ventiel sluit en druk wordt opgebouwd.
b) De drukindicator 16 komt omhoog. De stijging kan worden geregeld door de energietoevoer aan te passen.
c) Als de pal in het midden van de drukindicator omhoogkomt, betekent dat dat u de pan nu niet meer kunt openen.
→ Zodra op de drukindicator 16 de 2e kookring goed zichtbaar is, begint de gaartijd.

4| Let erop dat de positie van de ring op de drukindicator 16 stabiel blijft.

5| Als de drukindicator 16 onder de 2e kookring daalt, de energietoevoer van het fornuis hoger instellen.
→ De gaartijd wordt daardoor enigszins verlengd.

6| Als de drukindicator 16 tot boven de 2e kookring stijgt, ontstaat een te hoge stoomdruk. De stoom ontwijkt met een sissend geluid uit de drukregelaar 15.
a) Snelkookpan van de kookplaat halen.
b) Wachten totdat de drukindicator tot de 2e kookring is gedaald.
c) De snelkookpan bij een verlaagde energietoevoer weer op het fornuis zetten.

7| Na het beëindigen van de gaartijd de snelkookpan van het fornuis halen en de druk volgens hoofdstuk 9 afbouwen.

8| Nadat de druk afgebouwd is, de snelkookpan schudden en voorzichtig openen.

Tip Als de werkdruk van kookstand 2 twee wordt overschreden, hoort u de drukregelaar in werking treden en weet u dat de energiertoevoer moet worden verlaagd.

9| DRUK AFBOUWEN EN PAN AFKOELEN

Pan afstomen
Bij schuimende of zwellende levensmiddelen (bijv. peulvruchten, vleesbouillon, graanproducten) de druk niet volgens methode 2 of 3 afbouwen. Bijv. in de schil gekookte aardappelen barsten als ze op die manier worden afgestoomd.

9.1| METHODE 1 – RESTWARMTE GEBRUIKEN

1| Snelkookpan van het fornuis halen.
→ Na een korte tijd daalt de drukindicator.

2| Als de drukindicator 16 en de pal volledig in de dekselgreep zijn verdwenen, schuift u de schuifknop langzaam naar AUF/OPEN.

3| De nog aanwezige resterende stoom ontsnapt uit de pan.

4| Als geen stoom meer uittreedt, de pan schudden en openen.

9.2| METHODE 2 – LANGZAAM AFSTOMEN

(Afstoommechanisme – zie afbeelding A)
1| Schuif de schuifknop langzaam richting AUF/OPEN.

2| Afhankelijk van de positie van de schuifknop ontsnapt de stoom langzaam of snel.

3| Als de drukindicator en pal volledig in de dekselgreep zijn verdwenen, de pan schudden en openen.

9.3| METHODE 3 - ZONDER ONTSNAPPENDE STOOM

1| Snelkookpan in de spoelbak plaatsen en koud water over het deksel laten lopen.

2| Als de drukindicator en pal volledig in de dekselgreep zijn verdwenen, de pan schudden en openen.

VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden bij snel afstomen
Bij het snel afstomen via de schuifknop 16 of onder stromend water ontstaat gevaar op brandwonden door hete stoom of gekookte ingrediënten.
- Snelkookpan vóór het openen schudden.
- Houd handen, hoofd en lichaam altijd buiten de gevaarlijke zone boven het deksel 16 en de zijdelingse veiligheidsgleuf 10 aan de rand van het deksel.

10| SNELKOOKPAN OPENEN

OPENEN NA HET GAREN

(Zie afbeeldingen reeks E)

1| Eerst de druk volgens *hoofdstuk 9* afbouwen. De beveiliging tegen resterende druk zorgt ervoor dat u de pan alleen kunt openen als de druk volledig is afgebouwd, dus wanneer ook de pal niet meer zichtbaar is. Zolang de pal zichtbaar blijft, is de beveiliging tegen resterende druk in werking.
→ Vóór het openen moet de druk zijn afgebouwd.

2| Schuif de schuifknop langzaam op AUF/OPEN.

3| Pan **schudden**.

4| Met de linkerhand de steelgreep [3] van de pan [1] vasthouden.

5| Met de rechterhand de dekselgreep B vastnemen en naar rechts draaien tot het deksel [6] ontgrendeld is.
→ De dekselmarkering [9] en de steelgreepmarkering [4] moeten samenvallen.

6| Voor het openen de dekselgreep [11] met het deksel [6] iets omlaag kiepen, zodat de resterende stoom naar voren wegstroomt.

7| Deksel [6] optillen.

11| GEBRUIKS- EN BEREIDINGSWIJZEN

11.1| GAREN MET INZETMANDJES EN STEUN

In de snelkookpan kunnen, afhankelijk van de hoogte van de snelkookpan, meerdere gerechten tegelijk worden bereid. De afzonderlijke levensmiddelen worden gescheiden en op elkaar gestapeld door middel van inzetmandjes en een steun. Als u op de bodem van de pan bijv. vlees wilt garen, plaatst u de steun op de bodem van de pan, zodat het eerste inzetmandje zich boven het vlees bevindt.

Opmerking toebehoren
Inzetmandjes en steunen zijn als toebehoren verkrijgbaar bij een WMF-dealer of -servicepunt. Voor groenten worden niet-geperforeerde inzetmandjes en voor aardappelen geperforeerde inzetmandjes gebruikt. Het gerecht met de langste gaartijd wordt eerst zonder inzetmandje in de pan gedaan.

1| Om levensmiddelen met verschillende gaartijden te bereiden moet u tussendoor de pan openen. Daardoor ontwijkt stoom en moet u iets meer dan de noodzakelijke hoeveelheid vloeistof in de pan gieten en evt. bijvullen.

Voorbeelden
→ Braden (20 minuten) – bodem van de pan
→ Aardappelen (8 minuten) – geperforeerd inzetmandje
→ Groente (8 minuten) – niet-geperforeerd inzetmandje

2| Het gebraad eerst 12 minuten garen.

3| De pan volgens *hoofdstuk 6.1* openen.

4| Aardappelen in een geperforeerd inzetmandje op de steun boven het gebraad plaatsen, groente in een niet-geperforeerd inzetmandje erbovenop plaatsen.

5| Pan volgens *hoofdstuk 6.3* sluiten en opnieuw 8 minuten garen.

TIP Als de gaartijden niet wezenlijk verschillen, kunnen de inzetmandjes tegelijk in de pan worden geplaatst.

11.2| BRADEN

Vóór het garen kunnen de levensmiddelen (bijv. uien, stukken vlees enz.) in de snelkookpan worden aangebraden zoals in een gewone pan.

1| Deksel [6] volgens *hoofdstuk 6.1* wegnemen en de levensmiddelen dichtschroeien.

2| Om verder te garen:
a) aanbaksels losmaken,
b) de benodigde hoeveelheid vloeistof (minimaal 1/4 l) toevoegen,
c) evt. andere levensmiddelen – met of zonder inzetmandjes– toevoegen.

3| Deksel volgens hoofdstuk 6.3 plaatsen en sluiten.

4| Warmte toevoeren tot de gewenste kookstand bereikt is.

11.3| DIEPVRIESPRODUCTEN GEBRUIKEN

1| Minimale hoeveelheid vloeistof toevoegen (1/4 l water).

2| Diepvriesproduct bevroren in de pan leggen.

3| Vlees vóór het dichtschroeien licht ontdooien.

4| Groente direct uit de verpakking in een niet-geperforeerd inzetmandje plaatsen.
→ Bij diepvriesproducten wordt de gaartijd langer.

11.4| GRAANPRODUCTEN OF PEULVRUCHTEN BEREIDEN

Bij de bereiding in de snelkookpan moeten graanproducten en peulvruchten niet worden geweekt.
→ De gaartijden worden met ca. de helft verlengd.
→ Let erop dat de pan slechts tot de helft gevuld mag worden.

1| 1/4 l minimale hoeveelheid vloeistof in de pan gieten en daarnaast per deel graanproduct of peulvruchten minstens 2 delen vloeistof toevoegen.

2| Kort voor het einde van de gaartijd de energietoevoer beëindigen en de resterende warmte van het fornuis voor het nagaren gebruiken.

11.5| STERILISEREN

1| Babyflessen, inmaakpotten enz. kunnen gesteriliseerd worden. Daartoe de delen met de opening omlaag gericht in een geperforeerd inzetmandje plaatsen.

2| 1/4 l water toevoegen.

3| 20 minuten op kookstand 2 steriliseren.

4| Langzaam laten afkoelen (afstoommethode 1).

11.6| INKOKEN

1| Levensmiddelen zoals gewoonlijk voorbereiden en in inmaakpotten doen.

2| 1/4 l water in de pan gieten.

3| Inmaakpotten in een geperforeerd inzetmandje zetten.

4| Voor inmaakpotten met 1 l inhoud een snelkookpan van 6,5 l of 8,5 l gebruiken, voor kleinere inmaakpotten een snelkookpan van 4,5 l gebruiken.

5| Groente en vlees op kookstand 2 ca. 20 minuten, steenvruchten op kookstand 1 ca.5 minuten en pitvruchten ca. 10 minuten garen.

6| Voor het afstomen de pan langzaam laten afkoelen (afstoommethode 1), omdat bij de andere methoden het sap uit de inmaakpotten wordt gedrukt.

12| REINIGEN, ONDERHOUDEN EN OPBERGEN

12.1| REINIGEN

Voor de reiniging heet water en een gewoon afwasmiddel gebruiken.

→ Geen zandhoudende, schurende reinigingsmiddelen, staalwol of de harde kant van sponsjes gebruiken.

1 | Dekselgreep 11 volgens *hoofdstuk 6.1* wegnemen en alleen onder stromend water reinigen (*zie afbeeldingen reeks G*).

2 | Afdichtingsring 21 uit het deksel 6 nemen en met de hand afwassen.

3 | Licht aangekoekte voedselresten laten weken, sterk aangekoekte voedselresten in de snelkookpan met wat water uitkoken.

4 | Ventielen bij vervuiling of verstopping met een vochtig wattenstaafje reinigen.
→ Geen scherpe of puntige voorwerpen gebruiken.

5 | De pan, de inzetmandjes en de steun kunnen in de afwasmachine worden gereinigd.
→ Dit kan echter leiden tot kleurwijzigingen van de oppervlakken. De werking wordt daardoor niet beïnvloed.
→ Wij raden echter reiniging met de hand aan.

6 | Bij kalkafzettingen de snelkookpan met azijnwater uitkoken.

7 | Kookgerei na de reiniging goed afdrogen.

12.2 | OPBERGEN

De gereinigde, droge snelkookpan in een schone, droge en beschermde omgeving opbergen.

1 | Deksel 6 volgens *hoofdstuk 6.1* verwijderen.

2 | Afdichtingsring 21 voorzichtig uit de rand van de pan trekken en apart opbergen.

3 | Dekselgreep 11 volgens *hoofdstuk 6.1* verwijderen en in de pan 1 of het deksel 6 leggen.

4 | Deksel 6 omgekeerd op de pan 1 leggen.

12.3 | ONDERHOUD / AAN SLIJTAGE ONDERHEVIGE ONDERDELEN VERVANGEN

De gereinigde, droge snelkookpan in een schone, droge en beschermde omgeving opbergen.

- Zijgreep en steelgreep alleen door een WMF-dealer of -servicepunt laten vervangen.
- Aan slijtage onderhevige delen regelmatig controleren en evt. door originele reserveonderdelen vervangen.
- Afdichtingsring en kooksignaaldichting bij beschadiging, verharding, verkleuring of incorrecte positie direct door originele reserveonderdelen vervangen.

12.4 | AFDICHTINGSRING VERVANGEN

Berg de gereinigde, droge snelkookpan op in een schone, droge en beschermde omgeving.

1 | Deksel 6 volgens *hoofdstuk 6.1* verwijderen.

2 | Deksel 6 omdraaien.

3 | Defecte afdichtingsring 21 uit de rand van de pan trekken en verwijderen.

4 | Nieuwe, originele afdichtingsring 21 in de rand van de pan plaatsen en voorzichtig onder de rand drukken.
→ De afdichtingsring 21 moet volledig onder de gebogen rand van de pan liggen.

12.5 | KOOKSIGNAALDICHTING VERVANGEN

Berg de gereinigde, droge snelkookpan op in een schone, droge en beschermde omgeving.

1 | Evt. deksel 6 volgens *hoofdstuk 6.1* wegnemen van de pan.

2 | Deksel uit elkaar halen (*afbeeldingen reeks G*), daartoe het deksel 6 omdraaien.

3 | Deksel 6 vasthouden en de greepontgrendeling 14 naar het uiteinde van de greep drukken.

4| Dekselgreep 11 verwijderen.

5| Kooksignaaldichting 18 van de dekselgreep 11 trekken en verwijderen (zie afbeelding J).

12.6| VEILIGHEIDSVENTIEL VERVANGEN

1| Evt. deksel 6 volgens hoofdstuk 6.1 van de pan verwijderen.

2| Deksel 6 omdraaien.

3| Defect veiligheidsventiel 7 uit het deksel 6 losmaken en verwijderen.

4| Het nieuwe veiligheidsventiel 7 voorzichtig met zachte druk en lichte draaibewegingen langs de binnenkant door de opening schuiven. Het veiligheidsventiel mag hierbij niet worden beschadigd.

TIP Breng een beetje slaolie aan op de kop van het veiligheidsventiel. Het ventiel zal beter glijden en kan makkelijker worden aangebracht.

13| HULP BIJ STORINGEN

BIJ STORINGEN ALTIJD DE SNELKOOKPAN VAN HET FORNUIS HALEN.
SNELKOOKPAN NOOIT MET GEWELD OPENEN!

Storingen	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het duurt te lang voordat druk wordt opgebouwd, of de drukindicator en pal komen niet omhoog	Diameter van de kookplaat is ongeschikt	Kookplaat selecteren die bij de diameter van de pan past
	Kookstand is onjuist/ ongeschikt	Op hoogste kookstand instellen
	a) Deksel is niet goed geplaatst b) Kooksignaaldichting ontbreekt c) Deksel is niet correct in elkaar gezet	1. Pan volgens *hoofdstuk 9* volledig drukloos maken en openen. 2. Afdichtingsring 21 / kooksignaaldichting 18 (zie afbeelding J) op juiste positie controleren. 3. Deksel 6 op juiste positie / samenstelling controleren. 4. Pan volgens *hoofdstuk 6.3* sluiten.
	Kogel in het veiligheidsventiel / drukopbouwmechanisme zit niet goed	1. Pan volgens *hoofdstuk 9* volledig drukloos maken en openen. 2. Dekselgreep 11 volgens *hoofdstuk 6.1* verwijderen. 3. Positie van de metalen kogel in het veiligheidsventiel 7 controleren en deze evt. reinigen. 4. Pan volgens *hoofdstuk 6.3* sluiten.
	Vloeistof ontbreekt	1. Pan volgens *hoofdstuk 9* volledig drukloos maken en openen. 2. Vloeistof bijvullen (min.1/4 l). 3. Pan volgens *hoofdstuk 6.3* sluiten.
Stoom ontsnapt uit het deksel	Afdichtingsring en/of rand van de pan zijn niet schoon	1. Pan volgens *hoofdstuk 9* volledig drukloos maken en openen. 2. Afdichtingsring 21 en rand van de pan reinigen. 3. Pan volgens *hoofdstuk 6.3* weer sluiten.
	Schuifknop staat niet op ZU/LOCKED	Schuifknop weer op ZU/LOCKED zetten
	Afdichtingsring beschadigd of hard geworden (door slijtage)	Afdichtingsring 21 door een originele WMF-afdichtingsring vervangen

Storingen	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Kooksignaaldichting zit niet goed of is beschadigd	Positie van de kooksignaaldichting 18 corrigeren of door een origineel WMF-onderdeel vervangen.
Uit het veiligheidsventiel / drukopbouwmechanisme ontsnap voortdurend stoom (geldt niet voor de fase waarin druk wordt opgebouwd)	Kogel veiligheidsventiel zit niet correct in het ventiel	1. Pan volgens *hoofdstuk 9* volledig drukloos maken en openen. 2. Dekselgreep 11 volgens *hoofdstuk 6.1* verwijderen. 3. Veiligheidsventiel 7 resp. positie van de metalen kogel in het deksel controleren. 4. Pan volgens *hoofdstuk 6.3* weer sluiten.

14 | TIPS EN TRUCS VOOR HET GAREN

- Afdichtingsring om de soepele bediening bij het openen en sluiten te verbeteren, met slaolie of vet lichtjes invetten.
- De gaartijd begint zodra de voorgeschreven ring op de drukindicator zichtbaar wordt.
- De aangegeven gaartijden zijn richtwaarden. Hanteer liever wat kortere gaartijden, omdat het gerecht dan altijd nog nagegaard kan worden.
- Met de opgegeven gaartijden worden de groenten beetgaar.
- De gaartemperatuur bedraagt bij de eerste ring 106 °C (vooral geschikt voor groente en vis), bij de tweede ring 115 °C (vooral geschikt voor vlees).

Recepten vindt u op www.wmf.com!

15 | OVERZICHT GAARTIJDEN VOOR DE SNELKOOKPAN

Levensmiddel	Gaartijd	Tips
VARKENSVLEES EN KALFSVLEES BIJ DE 1E RING GAREN; MINIMALE INHOUD 1/4 L VLOEISTOF; GEEN INZETMANDJE BENODIGD		
Varkenslapjes	5 – 7 min	–
Varkensgoulash	10 – 15 min	–
Varkensgebraad	20 – 25 min	Gaartijd afhankelijk van de grootte en de vorm
Kalfslapjes	5 – 7 min	–
Kalfsgoulash	10 – 15 min	–
Kalfsschenkel met been	25 – 30 min	–
Kalfstong	15 – 20 min	Met water bedekken
Kalfsgebraad	20 – 25 min	Gaartijd afhankelijk van de grootte en de vorm
RUND BIJ DE 2E RING GAREN; MINIMALE INHOUD 1/4 L VLOEISTOF; VOOR RUNDERTONG IS EEN GEPERFOREERD INZETMANDJE NODIG		
Gebraden gehakt, gehaktbrood	10 – 15 min	–
Gemarineerd gebraden rundvlees (zuurgebraad)	30 – 35 min	–
Rundertong	45 – 60 min	–
Runderlapjes	6 – 8 min	–
Goulash	15 – 20 min	–
Rollades	15 – 20 min	–
Rundergebraad	35 – 45 min	Gaartijd afhankelijk van de grootte en de vorm
GEVOGELTE BIJ DE 2E RING GAREN; MINIMALE INHOUD 1/4 L VLOEISTOF; VOOR SOEPKIP IS EEN GEPERFOREERD INZETMANDJE NODIG		
Soepkip	20 – 25 min	max.1/2 inhoud
Stukken kip	6 – 8 min	–
Kalkoendijen	25 – 30 min	Afhankelijk van de dikte van de dijen
Kalkoenragout	6 – 10 min	Kalkoenhaantje is identiek
Kalkoenschnitzel	2 – 3 min	–

Levensmiddel	Gaartijd	Tips
WILD BIJ DE 2E RING GAREN; MINIMALE INHOUD 1/4 L VLOEISTOF; GEEN INZETMANDJE BENODIGD		
Gebraden haas	15 – 20 min	–
Hazenrug	10 – 12 min	–
Hertengebraad	25 – 30 min	–
Hertengoulash	15 – 20 min	–
LAM BIJ DE 2E RING GAREN; MINIMALE INHOUD 1/4 L VLOEISTOF; GEEN INZETMANDJE BENODIGD		
Lamsragout	20 – 25 min	Schapenvlees heeft langere gaartijden
Lamsgebraad	25 – 30 min	Gaartijd afhankelijk van de grootte en de vorm
VIS BIJ DE 1E RING GAREN; MINIMALE INHOUD 1/4 L VLOEISTOF; BIJ RAGOUT EN GOULASH IS GEEN INZETMANDJE NOODZAKELIJK		
Visfilets	2 – 3 min	In eigen vocht gestoofd
Hele vis	3 – 4 min	In eigen vocht gestoofd
Ragout of goulash	3 – 4 min	–
SOEPEN BIJ DE 2E RING GAREN; MINSTENS 1/4 L TOT MAX. 1/2 INHOUD VAN DE PAN; GEEN INZETMANDJE BENODIGD		
Erwten- en linzensoep	12 – 15 min	Geweekte peulvruchten
Vleesbouillon	25 – 30 min	Geldt voor alle soorten vlees
Groentesoep	5 – 8 min	–
Goulashsoep	10 – 15 min	–
Kippensoep	20 – 25 min	Gaartijd afhankelijk van de hoeveelheid
Aardappelsoep	5 – 6 min	–
Ossenstaartsoep	35 min	–

Levensmiddel	Gaartijd	Tips
GROENTE		
BIJ DE 1E RING GAREN; MINIMALE INHOUD 1/4 L VLOEISTOF; BIJ ZUURKOOL EN RODE BIET IS GEEN INZETMANDJE BENODIGD, BIJ ALLE ANDERE GERECHTEN HET GEPERFOREERDE INZETMANDJE; VANAF BONEN BIJ DE 2E RING GAREN		
Aubergines, komkommers en tomaten	2 – 3 min	In stoom gegaarde groenten geven niet zoveel vocht af
Bloemkool, paprika, prei	3 – 5 min	–
Erwten, selderie, koolrabi	4 – 6 min	–
Venkel, wortels, savooiekool	5 – 8 min	–
Bonen, boerenkool, rode kool	7 – 10 min	2. ring
Zuurkool	10 – 15 min	2. ring
Rode biet	15 – 25 min	2. ring
Gekookte aardappelen	6 – 8 min	2. ring
Aardappelen in de schil	6 – 10 min	2. ring, aardappelen in de schil barsten open als deze snel worden afgestoomd
PEULVRUCHTEN		
BIJ DE 2E RING GAREN; MINSTENS 1/4 L VLOEISTOF TOT MAX.1/2 INHOUD VAN DE PAN; BIJ 1 DEEL GRAANPRODUCTEN BEHOORT 2 DELEN WATER; NIET-GEWEEKTE GRAANPRODUCTEN 20 – 30 MIN LANGER GAREN; RIJSTEPAP BIJ 1E RING GAREN		
Erwten, bonen, linzen	10 – 15 min	Tuinbonen 10 min langer garen
Boekweit, gierst	7 – 10 min	Gaartijd voor geweekte graanproducten
Mais, rijst, spelt	6 – 15 min	Gaartijd voor geweekte graanproducten
Rijstepap	20 – 25 min	Bij de 1e ring garen
Langkorrelige rijst	6 – 8 min	–
Volkorenrijst	12 – 15 min	–
Tarwe, rogge	10 – 15 min	Gaartijd voor geweekte graanproducten
FRUIT		
BIJ DE 1E RING GAREN; MINIMALE INHOUD 1/4 L VLOEISTOF		
Kersen, pruimen	2 – 5 min	Geperforeerd inzetmandje wordt aanbevolen
Appels, peren	2 – 5 min	Geperforeerd inzetmandje wordt aanbevolen

NO BRUKSANVISNING

1	Apparatets deler	355
2	Viktige sikkerhetsanvisninger	355
3	Tekniske data og informasjon	360
4	Utpakking av hurtigkokeren	361
5	Bruk av sikkerhetselementene	362
6	Første gangs bruk av hurtigkokeren	362
7	Bruk av hurtigkokeren	363
8	Tilberedningstrinn for hurtigkokeren	364
9	Redusere trykket / avkjøle	365
10	Åpne hurtigkokeren	366
11	Bruks- og tilberedningstyper	366
12	Rengjøring, vedlikehold og lagring	368
13	Hjelp hvis det oppstår feil	370
14	Råd og tips om koking	371
15	Tidtabeller for hurtigkoking	372

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

Gratulerer med ditt nye WMF-produkt og takk for tilliten til oss! Med erfaring og kunnskap som strekker seg mer enn 160 år tilbake utvikler og produserer vi våre svært funksjonelle produkter av høy kvalitet med stor vekt på detaljer og høye designstandarder. I dag er vi glade for deg at du har valgt en WMF-trykkoker. Les følgende sikkerhetsinstruksjoner nøye og følg dem i den daglige bruken. Du kan også finne mye mer informasjon om WMF, våre produkter og kampanjer for deg på www.wmf.com.

1 | APPARATETS DELER

1 Kasserolle
2 Sidehåndtak
3 Skafthåndtak
4 Skafthåndtakmarkering
5 Låssikring skafthåndtak
6 Lokk
7 Sikkerhetsventil
8 Holder
9 Påsettingsmarkering lokk
10 Sikkerhetsslisse
11 Avtakbart lokkhåndtak
12 Kokebryter
13 Låssikring i lokkhåndtak
14 Håndtaksopplåsing
15 Trykkregulatorinnretning
16 Trykkindikator
17 Holdeslisse
18 Kokesignaltetning
19 Sikkerhetsåpningssystem
20 Tetningskant lokkhåndtak
21 Tetningsring
22 Åpningstider

2 | VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

I denne bruksanvisningen er viktige anvisninger merket med bildeskilt og signalord:

ADVARSEL Kjennetegner en farlig situasjon som kan føre til alvorlige personskader (f.eks. forbrenninger på grunn av damp eller varme overflater).

FORSIKTIG Kjennetegner en potensielt farlig situasjon som kan føre til små eller lette personskader.

OBS Kjennetegner en situasjon som kan føre til materielle skader.

MERK Gir tilleggsinformasjon om sikker håndtering av hurtigkokeren.

Symboler Se og følg anvisningene.

2.1 | TILTENKT BRUK

Hurtigkokeren er utelukkende egnet ...
- til de komfyrtypene som er oppført i denne anvisningen
- til steking eller surring av matvarer (uten og med innsatser/bro)
- til koking av vanlige mengder engangsglass (med hullet innsats)
- til avsafting av små fruktmengder (med innsats)
- til sterilisering av babyflasker, engangsglass osv.(med hullet innsats).

Hurtigkokeren er ikke egnet ...
- til bruk i varm stekevn eller mikrobølgeovn
- til fritering av mat med olje
- til sterilisering innenfor medisinsk område
- til andre enn de nevnte komfyrtypene eller til åpen ild.
- til campingkomfyrer

Bruksanvisning
- skal behandles forsiktig
- skal oppbevares i nærheten av hurtigkokeren
- må gis videre til andre brukere og må leses av disse.

Oppbevar denne bruksanvisningen til senere bruk. Les nøye gjennom anvisningene før bruk. Hurtigkokeren skal kun brukes når sikkerhetsanvisningene er lest og forstått. Manglende overholdelse av disse anvisningene kan føre til skader og forbrenninger ved bruk av hurtigkokeren.

2.2 GENERELL INFORMASJON

FORSIKTIG

Skal kun brukes av personer som er fortrolig med håndteringen

Hurtigkokeren skal kun brukes av personer som har gjort seg fortrolig med bruksanvisningen og har lest sikkerhetsanvisningene.
- Ikke gi hurtigkokeren til personer som ikke er fortrolig med denne.
- Barn må ikke leke med hurtigkokeren eller bruke denne.

Ikke foreta endringer på hurtigkokeren/ sikkerhetsinnretningene

Sikkerhetsinnretningene forhindrer farlige situasjoner. De fungerer kun når de ikke blir endret og kar og lokk passer sammen.
- På hurtigkokeren og sikkerhetsinnretningene skal det ikke gjøres noen endringer hhv. inngrep.
- Perfect / Perfect Plus / Perfect Element-lokk 6 skal kun brukes sammen med en passende Perfect / Perfect Plus / Perfect Element kasserolle 1 og omvendt. Ikke bruk andre lokk eller kasseroller.

Hold barn og husdyr på avstand.

Ikke la barn og husdyr komme i nærheten av hurtigkokeren når den er i bruk, da hurtigkokeren er tung, blir svært varm og det kan komme ut damp.

FORSIKTIG

Forutsigbar feilbruk

For å unngå feil bruk og dermed tilknyttede skader hhv. forbrenninger, skal hurtigkokeren ikke...
- brukes i en varm stekeoven eller i mikrobølgeovn
- brukes til fritering av mat med olje
- brukes til sterilisering innenfor medisinsk område
- brukes til andre enn de nevnte komfyrtypene eller over åpen ild.

Ikke la kasserollehåndtakene stikke ut over varme komfyrplater

- Hvis håndtakene 2/3/11 stikker ut over varme komfyrplater eller flammen på en gasskomfyr, kan de bli svært varme og føre til forbrenninger ved berøring.

Kontroller og skift ut slitedeler regelmessig

Skift ut slitedeler (kokesignaltetning 18, tetningsring 21) ved registrerbare misfarginger, revner, herding, skade eller feil plassering mot originale reservedeler.
- Tetningsringen 21 må ligge på lokkanten.
- Skift ut tetningsringen 21 etter ca.400 kokesykluser, senest etter 2 år.
- Bruk bare originale WMF-reservedeler.

2.3 FØRSTE GANGS BRUK

Før første gangs bruk må hurtigkokeren kokes med kun vann (overhold de angitte påfyllingsmengdene) i minst 5 minutter på 2. koketrinn. Dette må det absolutt også tas hensyn til for enhver produktkontroll.

2.4 | FØR HVER BRUK

FORSIKTIG

Forbrenningsfare på grunn v skadet/manglende eller feil brukte deler

Før hver bruk kontroller om alle deler er til stede, er i orden og brukes/låses riktig. Ved manglende skadede, deformerte eller feil innsatte deler er det fare for forbrenninger på grunn av varme overflater og damp som kommer ut.

- Kontroller lokket 6 for riktig montering/ innsetting.
- Sett inn manglende deler (f.eks. kokesignaltetning 18, tetningsring 21).
- Ved skadede, deformerte, misfargede eller ødelagte deler skal hurtigkokeren ikke brukes, og WMF-forhandleren/service må kontaktes.
- Tilsvarer funksjonen til delene ikke beskrivelsen i bruksanvisningen, skal hurtigkokeren ikke brukes, og WMF-forhandleren/service må kontaktes.
- Kontroller om hurtigkokeren er forsvarlig lukket.

Fare for forbrenning på grunn av ikke-fungerende sikkerhetsinnretninger

Før hver bruk må sikkerhetsinnretningene kontrolleres for funksjon, skader, smuss og tilstoppinger. Ellers er det fare for forbrenninger på grunn av varme overflater og damp som kommer ut.

- Kontroller riktig feste på kokesignaltetningen 18. Tetningsringen 21 må ligge på lokkanten.
- Ved skadede, deformerte, misfargede eller ødelagte deler skal hurtigkokeren ikke brukes, og WMF-forhandleren/service må kontaktes.
- Utbedre tilsmussinger/tilstoppinger.

FORSIKTIG

Fare for forbrenninger på grunn av utilstrekkelig rengjøring

Før hver bruk skal sikkerhetsventilene/-innretningene og trykkvisningen kontrolleres for tilsmussing/tilstopping, da damp ellers kan komme ukontrollert ut. Dette kan føre til forbrenninger.

- Kontroller sikkerhetsinnretningene og trykkvisningen 16 og rengjør ved behov.

Fare for forbrenninger på grunn av feil sammensatt lokk

Lokket må ikke monteres på feil måte. Monteringen skal kun skal på beskrevet måte.

- Følg anvisningene nøyaktig.
- Kontroller riktig feste.

2.5 | UNDER BRUK

FORSIKTIG

Fare for personskader på grunn av høyt trykk

I kasserollen oppstår økt trykk under kokingen. Hvis dette trykket lades ut, kan det føre til alvorlige forbrenninger og skader.

- Kontroller alltid at hurtigkokeren er forsvarlig lukket.
- Åpne aldri hurtigkokeren med makt. Kun når hurtigkokeren er helt trykkløs, kan den lett åpnes.
- Beveg hurtigkokeren forsiktig når den står under trykk.
- Forlat aldri hurtigkokeren uten tilsyn under bruk.

FORSIKTIG

Fare for forbrenninger på grunn av varm damp

Hvis det ikke bygges opp noe trykk i hurtigkokeren, men det kommer ut damp, er det fare for forbrenninger på hender og ansikt på grunn av varme overflater og damp som kommer ut.

- Slå umiddelbart av komfyren, la kasserollen kjøles ned og kontroller den.

Fare for forbrenninger på grunn av damp som kommer ut

I løpet av kokingen kommer av og til varm damp ut ved lokket 6.

- Stikk aldri hendene inn i dampen.
- Hold hender, hode og kropp alltid ute av fareområdet – over lokket 6 og sikkerhetsåpningen på siden 10 på lokkanten.
- Forlat aldri hurtigkokeren uten tilsyn under bruk.
- Hold barn og husdyr på avstand.
- Juster alltid hurtigkokeren slik at dampen ikke trenger ut i retning av mennesker som befinner seg i rommet. Vær spesielt oppmerksom på "åpne kjøkken".

Forbrenningsfare ved hurtigavdamping

Ved hurtigavdamping ved å trekke tilbake kokebryteren 12 eller under rennende vann, er det fare for forbrenninger på grunn av varm damp eller stekevarer.

- Rist hurtigkokeren før åpning.
- Senking av hurtigkokeren i kaldt vann er forbudt.
- Hold hender, hode og kropp alltid ute av fareområdet – over lokket 6 og sikkerhetsåpningen på siden 10 på lokkanten.

Fare for forbrenninger på grunn av bobledannelse (silforsinkelse)

Ved åpning av den avkjølte hurtigkokeren kan varme stekevarer danne bobler og sprute kraftig ut. Ved kjøtt med skinn kan det sprute ut varm væske ved innstikking. Dette kan føre til forbrenninger hhv. skåldinger.

- Rist hurtigkokeren før hver åpning.
- Varmt kjøtt, som er stekt med skinnet (f.eks. oksetunge) må ikke stikkes i med en gang, men nedkjøles først.

Fare for forbrenninger på grunn av matvarer som kommer ut

Ved en overfylt hurtigkoker kan varm mat komme ut gjennom sikkerhetsventilen 7, trykkregulatorinnretningen 15 eller sikkerhetsslissen på siden 10 og føre til forbrenninger.

- Overfyll aldri hurtigkokeren.
- Fyll hurtigkokeren maksimalt til 2/3 av det nominelle innholdet.
- Fyll hurtigkokeren til 1/2 av det nominelle innholdet hvis det skal tilberedes tyktflytende eller sterkt skummende matvarer, slik som supper, belgfrukter, gryter, buljonger, innmat eller deigvarer.
- Kok opp maten i åpen kasserolle, rør om og evt. fjern skum på forhånd.

Fare for forbrenninger på varm kasserolle / varmt lokk

I løpet av kokingen blir hurtigkokeren svært varm. På gasskomfyrer kan håndtakene også blir svært varme på grunn av den åpne flammen. Det er fare for forbrenning ved berøring.

- Berør aldri de varme utvendige flatene på hurtigkokeren.
- Ta kun tak i kasserollen 1 / lokket 6 i plasthåndtakene.
- Bruk hansker hhv. håndbeskyttelse (f.eks. grytelapper).
- Ta kun ut innsatser og broer med hjelpemidler, f.eks. grytekluter.
- Sett kun ned hurtigkokeren på varmefaste underlag.

NB!

Skader på grunn av for lite eller manglende væske

Varm aldri opp hurtigkokeren uten væske eller uten tilsyn på høyeste trinn, da det er fare for overoppheting og skade.

- Bruk hurtigkokeren kun med tilstrekkelig væske (minimum 1/4 liter vann, kraft, saus etc.).
- Ved tyktflytende mat sørg for tilstrekkelig med væske.
- Ved lite eller ingen væske, slå av komfyren umiddelbart og ikke beveg hurtigkokeren inntil den er kjølt helt ned.
- La aldri hurtigkokeren stå uten tilsyn.

2.6 RIKTIG RENGJØRING

Rengjør hurtikokeren etter hver gangs bruk!

FORSIKTIG

Fare for forbrenninger på grunn av skade ved rengjøring

Til rengjøring av sikkerhetsinnretningene skal det ikke brukes børster, skuremidler og kjemikalier, da disse kan forårsake skade og det er fare for forbrenning på grunn av damp som kommer ut.

- Følg rengjørings- og pleiemerknader.
- Tørk av kokeren godt etter rengjøring.

2.7| NØDVENDIGE REPARASJONER

FORSIKTIG

Skader på grunn av usakkyndig reparasjon/feil reservedeler

Reparasjoner kun av en WMF-spesialforhandler / fagforhandler, da hurtigkokeren ellers kan skades, eller sikkerhetsinnretningene fungerer ikke lenger riktig, og det er fare for forbrenninger.

- Henvend deg til en WMF-forhandler/faghandler i tilfelle reparasjoner.
- Håndtak som har sprekker eller som ikke sitter riktig, må skiftes ut av WMF-forhandleren/faghandleren.
- Bruk bare originale WMF-hurtigkokerdeler.

2.8| EGNEDE KOMFYRTYPER

FORSIKTIG

Egnede komfyrtyper og kokeplater

Hurtigkokeren skal kun brukes med induksjons-, glasskeramikk- gass- eller elektriske komfyrer. Diameteren på komfyrplatene hhv. gassflammen skal ikke være større enn bunnen på kasserollen.

- På gasskomfyrer skal gassflammen ikke komme utenfor bunnen på kasserollen.
- For en optimal varmeoverføring og komfyrtilkobling må kasserollestørrelsen og kokefeltet stemme overens.
- På glasskeramikk- eller elektriske komfyrer skal diameteren på komfyrplaten ikke være større enn 160 mm ()2,5 l) eller 190 mm (3,0–8,5 l)
- På induksjonskomfyrer kan det oppstå en summelyd ved høye stekeeffekter. Dette er teknisk betinget og ikke tegn på en defekt på komfyren eller hurtigkokeren.

2.9| BEVARE LEVETIDEN

NB!

Skade på hurtigkokeren

For å unngå skade på trykkokeren:

- Ikke bank kjøkkenredskaper mot kanten til kasserollen.
- Tilsett kun salt i kokende vann og rør om, slik at kasserollebunnen ikke angripes.
- Unngå smuss mellom kasserollebunnen og kokeplaten, da kokeplaten ellers kan ripes opp (f.eks. glasskeramikk).

3| TEKNISKE DATA OG INFORMASJON

3.1| TEKNISKE DATA

Produsent: WMF GmbH
Type: Perfect / Perfect Plus / Perfect Element

Materiale
Kasserolle/lokk Cromargan®: Rustfritt stål 18/10

Bunn: TransTherm® universalbunn
Apparatet er i samsvar med direktiv 2014/68/EU om trykksatt utstyr.
Med forbehold om endringer.

Håndtak: Varmeisolerende plast
Tetninger: Silikon

Mål

	PERFECT / PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
FYLLEVOLUM	2,5 l	3,0–8,5 l	2,5 l	3,0–8,5 l
BUNN	158 mm	191,5 mm	158 mm	191,5 mm
INNVENDIG	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
LENGDE, KASSEROLLE MED HÅNDTAK	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
LENGDE, KASSEROLLE MED LOKK	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

Høyde

VOLUM	KASSEROLLE	KASSEROLLE MED LOKK	KASSEROLLE MED LOKK OG HÅNDTAK
2,5 l	112 mm	135 mm	162 mm
3,0 l	91 mm	120 mm	145 mm
4,5 l	129 mm	158 mm	183 mm
6,5 l	186 mm	215 mm	240 mm
8,5 l	236 mm	265 mm	290 mm

Tomvekt
Perfect / Perfect Element
2,5 l 1,84 kg
3,0 l 2,52 kg 4,5 l 2,75 kg
6,5 l 3,11 kg 8,5 l 3,36 kg
Perfect Plus
2,5 l 1,99 kg
3,0 l 2,67 kg 4,5 l 2,90 kg
6,5 l 3,25 kg 8,5 l 3,50 kg
PS-verdi: 150 kPa

Trykkverdier
Første ring: ca. 106 °C, 25 kPa
Driftstrykk
Andre ring: ca. 115 °C, 70 kPa
Driftstrykk, 90 kPa kontrolltrykk

Kokefeltstørrelse
Maks. Ø 160 mm for 2,5 l
Maks. Ø 190 mm for 3,0 - 8,5 l
Innvendig skala, påfyllingsnivå (avhengig av totalt volum): 1/3, 1/2, 2/3

Egnede komfyrtyper

3.2 | TILBEHØR, RESERVEDELER OG SLITDELER

Tilbehør
Innsats, perforert 22 cm (art.nr. 07 8941 6000)
Innsatssett 22 cm (art.nr. 07 8942 6030)
Glasslokk (art.nr. 07 9618 6380)

Reservedeler
Lokkhåndtak 11
Perfect (art.nr. 08 9180 6030)
Perfect Plus (art.nr. 08 9480 6030)
Perfect Element (art.nr. 08 9980 6030)

Lokk 6 med håndtak 11 18 cm
Perfect (art.nr. 07.9179.6042)
Perfect Plus (art.nr. 07.9479.6042)

Lokk 6 med håndtak 11 22 cm
Perfect (art.nr. 07 9180 6042)
Perfect Plus (art.nr. 07 9480 6042)
Perfect Element (art.nr. 07 9980 6042)

Slitedeler
Tetningsring 21 18 cm (art.nr. 60 6852 9990)

Tetningsring 21 22 cm (art.nr. 60 6856 9990)

Sikkerhetsventil 7 (art.nr. 07 9615 9510)

Kokesignaltetning 18 (art.nr. 60 9310 9502)

4 | UTPAKKING AV HURTIGKOKEREN

1 | Åpne og kontroller pakken for å se at alle deler finnes:
- Kasserolle 1 med sider- 2 og skafthåndtak 3
- Lokk 6 med avtakbart håndtak 11 Lokk med sikkerhetsventil 7, utskiftbar kokesignaltetning 18
- Tetningsring (grå) 21
- Bruksanvisning
  Ved manglende deler henvend deg til autorisert WMF-fagforhandler/-service eller direkte til WMF.
- Fjern alle tilstedeværende klistremerker og merkelapper

2 | Kast forpakningsmaterialet i henhold til gjeldende forskrifter.

3 | Les nøye gjennom bruksanvisningen og oppbevar den innen rekkevidde for hurtigkokeren.

4 | Garantibetingelser finner du i vedlagte garantierklæring.

5| BRUK AV SIKKERHETSELEMENTENE

Sikkerhetselementer	Beskrivelse
Trykkreguleringsanordning i lokkhåndtaket	Hvis det foresette trykket overskrides for effekttrinn 2, åpner trykkregulatorinnretningen seg automatisk 15, og overflødig damp kommer ut. Dermed blir for stort trykk straks redusert.
Sikkerhetsventil	Hvis trykkregulatorinnretningen 15 ikke utløses, blir for stort trykk straks brutt ned via sikkerhetsventilen 7.
Sikkerhetsåpning i lokkanten	Hvis alle andre sikkerhetsinnretninger for eksempel fylles med matrester på grunn av tilstopping, tjener sikkerhetsåpningen 10 som "nødutslipp". Hvis det oppstår et for høyt trykk, blir tetningsringen 21 trykket så sterkt utover gjennom sikkerhetsåpningen 10, at dampen kan vike unna og trykket brytes ned.
Trykkvisning i lokkhåndtaket	Trykkvisningen 16 har en visuell hjelp for å gjøre det mulig med forutsigbar matlaging. Den viser det aktuelle nivået på koketrykket. Den har en rund tapp midt på trykkindikatoren (trykk er tilgjengelig) og 2 ringer (koketrinn 1 og 2).
Sikkerhetsåpningssystem	Sikkerhetsåpningssystemet 19 forhindrer at hurtigkokeren kan åpnes når det fortsatt finnes resttrykk. Først etter fullstendig trykkavlastning kan hurtigkokeren åpnes.
Kontroller avdamping med kokebryteren	Fordampningens hastighet kan påvirkes ved å trekke kokebryteren sakte tilbake 12.
Låssikring	I lokkhåndtaket 11 finnes en låsesikring 13 som forhindrer at hurtigkokeren kan åpnes i løpet av matlagingen.

6| FØRSTE GANGS BRUK AV HURTIGKOKEREN

6.1| TA FRA HVERANDRE HURTIGKOKEREN. FJERN LOKKET

(se bildeserien E, B) .

1| a) Trekk glidebryteren helt tilbake på begge sider mot enden av håndtaket.
→ Merkingen på kokebryteren må være på AUF/OPEN.
b) Hold med venstre hånd kun fast skafthåndtaket 3 på kasserollen 1.
c) Ta med høyre hånd tak i lokkhåndtaket 11 og drei til høyre, inntil lokket 6 kan løftes av.
Lokk- 9 og skafthåndtaksmarkeringen 4 må stå i linje.
d) Løft av lokket 6 med håndtaket 11.

2| Demonter lokket *(se bildeserie G)*, for å gjøre dette drei først lokket 6.

3| Trekk tetningsringen 21 forsiktig ut av kasserollen og legg den til side.

4| Hold fast lokket 6 og trykk håndtaksopplåsingen 14 i retning av håndtaksenden.

5| Ta lokket 6 av fra skafthåndtaket.

6.2| RENGJØR FØRST HURTIGKOKEREN

1| Demonter hurtigkokeren i henhold til kapittel *6.1.*

2| Fyll kasserolle 1 til 2/3 *(se innvendig skalering bilde I)* med vann og 2-3 spiseskjeer med husholdningseddik.

3| Kok kasserollen 1 uten lokk 6 ca.5–10 minutter med eddikvannet.

4| Skyll deretter alle deler grundig for hånd.

5| Tørk alle deler godt etter rengjøringen.

6.3| MONTERE HURTIGKOKEREN

FORSIKTIG

Fare for forbrenninger på grunn av feil sammensatt lokk

Lokket må ikke monteres på feil måte. Monteringen skal kun skal på beskrevet måte.

- Følg anvisningene nøyaktig.
- Kontroller riktig feste.

6.4| MONTERE LOKKET

(se bildeserie H)

1| Kontroller lokkant, lokkhåndtak, sikkerhetsinnretninger og tetningsring for smuss eller tilstoppinger.

2| Drei lokket 6 slik at kanten viser nedover.

3| Drei håndtaket 11 og hold fast.

4| Fest holdeslissen 17 på lokkhåndtaket 11 i holderen 8 på lokket 6.

5| Vipp håndtaket 11 langsomt ned.

6| Drei §§lokket 6 med håndtaket 11.

7| Innjuster lokket 6 og håndtaket 11 slik at kokesignaltetningen 18 ikke klemmes eller skades på kantene til lokkåpningene.

8| Trykk lokket 6 forsiktig ned til det klikker på plass. Kontroller innhektingen ved å trykke på bryteren på nytt.

9| Legg tetningsringen 21 inn i kasserollekanten og trykk den forsiktig under kanten. Tetningsringen 21 må ligge helt under den bøyde kasserollekanten.

6.5| SETTE PÅ LOKKET

(se bildeserie F)

1| Sett ned kasserollen 1 på fast underlag.

2| Sett lokket 6 med kanten nedover på kasserollen 1. Påsettingsmarkeringen 9 på lokket og stanghåndtaksmarkeringen 4 må stemme overens, ellers kan lokket ikke settes på. Tetningsringen 21 må være innsatt i lokkanten!

3| Hold med venstre hånd fast i skafthåndtaket 3 på kasserollen 1.

4| Sving med høyre hånd lokket 6 med håndtaket B til venstre.

5| Når begge håndtakene 3 /11 er nøyaktig ovenefor hverandre, skyver du kokeknappen nøyaktig til ZU/LOCK-stilling.

7| BRUK AV HURTIGKOKEREN

7.1| TEST SIKKERHETSINNRETNINGENE

Ta av lokket 6 i henhold til *kapittel 6.1*.

1| Trekk tetningsringen 21 forsiktig ut av kasserollen og legg den til side.

2| Fjern lokkhåndtaket 11 i henhold til *kapittel 6.1*.

3| Kontroller at tetningsringen 21 og lokkets innvendige kant er rene.

4| Kontroller ....

- at sikkerhetsåpning 10 er i lokkanten,
- trykkregulatorinnretningen 15
- trykkindikatoren 16
- håndtaksopplåsingen 14
- At sikkerhetsventilen 7 er ren og ikke tett.
  → Rengjør mykne størknede rester, utbedre tilstoppinger (se *kapittel 12.1 Rengjøring*).

5| Kontroller om kulen i sikkerhetsventilen er synlig på lokkets underside 7.

→ Evt. rist lokket 6 inntil kulen er synlig igjen.
→ Ved skade skal WMF faghandel/service sørge for utskiftning.

6| Test trykkregulatorinnretningen 15 med fingertrykk forsiktig med hensyn til bevegelighet.

7| Kontroller at alle retninger er rene og uskadet, samt at de sitter riktig (*jf. bildeserie J*).
→ Kontroller kokesignaltetningen mht. tetthet og skader.

7.2| ÅPNE LOKKET

For å åpne hurtigkokeren tar du av lokket 6 i henhold til *kapittel 6.1*.

7.3| FYLLE HURTIGKOKEREN

Legg det som skal tilberedes med tilstrekkelig væske i kasserollen, bruk evt. innsatser og en bro (se *kapittel 11.2*). Stek kjøtt evt. i henhold til kapittel 11.1 på forhånd i kasserollen.

7.4| LUKKE HURTIGKOKEREN

1| Monter ev. lokket i henhold til kapittel 6.3.

2| Sett på lokket og lukk i henhold til *kapittel 6.3*.

7.5| TILBEREDE MAT

I hurtigkokeren tilberedes maten under trykk. På grunn av damptrykket i kasserollen hersker høyere temperaturer enn ved "normal" koking. På grunn av dette forkortes tilberedningstidene opptil 70 %, og dette føres til en tydelig energibesparelse. På grunn av den korte tilberedningstiden i damp bevares aroma, smak og vitaminer i stor grad.

TIPS - Energibevisste kobler ut varmekilden allerede før avsluttet tilberedningstid, da varmen som finnes i kasserollen er tilstrekkelig til å fullføre tilberedningsprosessen.

FORSIKTIG

Fare for forbrenninger på grunn av matvarer som kommer ut

Varm mat kan komme ut gjennom trykkreguleringsinnretningen, sikkerhetsventilen eller sikkerhetsslissen på siden og føre til forbrenninger.
- Fyll hurtigkokeren til 2/3 (se innvendig markering) av det nominelle innholdet.
- Fyll hurtigkokeren til 1/2 av det nominelle innholdet **hvis det skal tilberedes osende eller sterkt skummende matvarer**, slik som supper, hylsefrukter, gryter, buljonger, innmat eller deigvarer.

NB!

Skader på grunn av for lite eller manglende væske

Fare for overoppheting og skade
- Varm aldri opp hurtigkokeren uten væske eller uten tilsyn på høyeste trinn.
- Bruk hurtigkokeren kun med tilstrekkelig væske (minimum 1/4 liter vann).

8| TILBEREDNINGSTRINN FOR HURTIGKOKEREN

Variere tilberedningstidene
Tilberedningstidene kan være forskjellige for samme matvarer, da mengde, form og beskaffenhet på maten varierer.

8.1| KOKETRINN 1

Skånsomt koketrinn for følsomme matvarer som grønnsaker, fisk eller kompott

Ved dette koketrinnet blir det kokt spesielt skånsomt, aroma og næringsstoffer blir dermed bevart i den grad det er mulig. Ved koketrinn 1 stiger trykkvisningen opp til 1. kokering.
1| Kontroller om hurtigkokeren er riktig lukket.

2| Sett kokekaret på komfyren.

3| Still inn komfyren på **høyt** energitrinn.
→ Hurtigkokeren varmes opp.
a) Via sikkerhetsventilen 7, som samtidig er oppkokningsautomatikk, siver det ut luft i oppkokningsfasen inntil ventilen lukker seg og det dannes et trykk.
b) Først begynner tappen å stige og deretter hele trykkindikatoren 16. Stigningen kan reguleres med energitilførselen.
c) Stigningen av tappen midt på trykkindikatoren signaliserer at kasserollen ikke lenger kan åpnes.

4| Så snart trykkindikatoren 16 på den 1. Kokeringen vises tydelig, begynner koketiden.

5| Pass på at ringposisjonen på trykkindikatoren 16 forblir stabil.

6| Hvis trykkindikatoren 16 synker under 1. kokering, må energitilførselen økes.
→ Koketiden forlenges noe.

7| Hvis trykkindikatoren 16 stiger over 1. kokering, er damptrykket for høyt, og dette må reguleres via energiforsyningen.
a) Ta hurtigkokeren fra kokefeltet.
b) Vent til trykkvisningen har senket seg til den 1. kokeringen.
c) Sett hurtigkokeren tilbake på komfyren med redusert energiforsyning.

8| Etter avsluttet koketid ta hurtigkokeren av fra kokefeltet og avlast trykket (*se kapittel 9*).

9| Etter at trykket er avlastet, rist hurtigkokeren og åpne den forsiktig.

8.2| KOKETRINN 2

Hurtigkoketrinn for alle andre matvarer
Med dette koketrinnet
spares mye tid og energi. Ved koketrinn 2 stiger trykkvisningen opp til 2. kokering. For høyt trykk blir regulert automatisk.

1| Kontroller om hurtigkokeren er riktig lukket.

2| Sett kokekaret på komfyren.

3| Still inn komfyren på høyeste koketrinn.
→ Hurtigkokeren varmes opp.
a) Via sikkerhetsventilen 7, som samtidig er oppkokningsautomatikk, siver det ut luft i oppkokningsfasen inntil ventilen lukker seg hørbart og det dannes et trykk.
b) Trykkindikatoren 16 begynner å stige. Stigningen kan reguleres med energitilførselen.
c) Stigningen av tappen midt på trykkindikatoren signaliserer at kasserollen ikke lenger kan åpnes.
→ Så snart trykkindikatoren 16 på den 2. Kokeringen vises tydelig, begynner koketiden.

4| Pass på at ringposisjonen på trykkindikatoren 16 forblir stabil.

5| Hvis trykkindikatoren 16 synker under 2. kokering, stilles energiforsyningen på komfyren høyere.
→ Koketiden forlenges noe.

6| Hvis trykkindikatoren 16 stiger over 2. kokering, er damptrykket for høyt, som kommer hørbart ut via trykkregulatoren 15.
a) Ta hurtigkokeren fra kokefeltet.
b) Vent til trykkvisningen har senket seg til den 2. kokeringen.
c) Sett hurtigkokeren tilbake på komfyren med redusert energiforsyning.

7| Etter avsluttet koketid ta hurtigkokeren av fra kokefeltet og avlast trykket etter kapittel 9.

8| Etter at trykket er avlastet, rist hurtigkokeren og åpne den forsiktig.

Tips Hvis koketrykket til koketrinn 2 overskrides, reagerer trykkregulatoren hørbart, slik at energiforsyningen må reduseres.

9| REDUSERE TRYKKET / AVKJØLE

Avdampe kasserollen
Ved skummende eller osende mat (f.eks. hylsefrukter, kjøttkraft, korn) ikke avlast trykket etter metode 2 eller 3. Slik sprekker f.eks. kokte poteter når de avdampes etter denne metoden.

9.1 | METODE 1 – BRUK RESTVARME

1 | Ta hurtigkokeren av fra komfyren.
→ Etter kort tid senker trykkindikatoren seg.

2 | Hvis trykkdindikatoren 16 inkludert tappen har forsvunnet helt i lokkhåndtaket, skyves kokebryteren sakte til AUF/OPEN.

3 | Den fortsatt tilstedeværende restdampen viker unna.

4 | Hvis ingen damp kommer ut lenger, rist kasserollen og åpne den.

9.2 | METODE 2 – LANGSOM AVDAMPING

(Automatisk avdamping - se bilde A)

1 | Skyv kokebryteren sakte trinnvis i retning AUF/OPEN.

2 | Avhengig av posisjonen til kokebryteren, slippes dampen sakte eller raskt ut.

3 | Hvis trykkindikatoren inklusiv tapp har forsvunnet helt i lokkhåndtaket, rist kasserollen og åpne den.

9.3 | METODE 3 – UTEN DAMPUTSIVING

1 | Sett hurtigkokeren i vasken og la kaldt vann renne over lokket.

2 | Hvis trykkindikatoren inklusiv tapp har forsvunnet helt i lokkhåndtaket, rist kasserollen og åpne den.

FORSIKTIG

Forbrenningsfare ved hurtigavdamping

Ved hurtigavdamping med kokebrytere 16 eller under rennende vann, er det fare for forbrenninger på grunn av varm damp eller stekevarer.

- Rist hurtigkokeren før åpning.
- Hold hender, hode og kropp alltid ute av fareområdet – over lokket 16 og sikkerhetsåpningen på siden 10 på lokkanten.

10 | ÅPNE HURTIGKOKEREN

ÅPNE ETTER TILBEREDNING

(se bildeserie E)

1 | Avlast først trykket i henhold til *kapittel 9*. Resttrykkbeskyttelsen sikrer at kasserollen bare kan åpnes når trykket er helt avlastet, dvs. at tappen ikke lenger er synlig. Hvis tappen forblir synlig, har resttrykkbeskyttelsen blitt aktivert.
→ Før åpning må trykket ha blitt avlastet.

2 | Skyv kokebryteren sakte trinnvis i retning AUF/OPEN.

3 | **Rist** kasserollen.

4 | Hold med venstre hånd fast i skafthåndtaket 3 på kasserollen 1.

5 | Ta med høyre hånd tak i lokkhåndtaket B og drei til høyre, inntil lokket 6 løsner.
→ Lokk- 9 og skafthåndtaksmarkeringen 4 må dekke hverandre.

6 | For åpning vipp lokkhåndtaket 11 med lokket 6 lett nedover, slik at resten av dampen strømmer bort fremover.

7 | Løft av lokket 6.

11 | BRUKS- OG TILBEREDNINGSTYPER

11.1 | KOKING MED INNSATSER OG BROER

I hurtigkokeren kan flere retter tilberedes samtidig – avhengig av høyden på hurtigkokeren. De enkelte næringsmidlene stables dermed separat oppå hverandre. Hvis det på bunnen av hurtigkokeren f.eks. skal kokes kjøtt, blir det satt en bro på bunnen av kasserollen, slik at den første innsatsen befinner seg over kjøttet.

Merknad om tilbehør
Innsatser og broer anskaffes som tilbehør hos WMF fagforhandler/service. For grønnsaker brukes innsatser uten hull, for poteter hullede innsatser. Retten med den lengste koketiden fylles først i kasserollen uten innsats.

1| For å tilberede retter med ulike koketider, må kasserollen åpnes av og til. Dermed slipper noe damp ut, slik at det må tilsettes litt mer væske enn nødvendig i kasserollen og evt. etterfylles.

Eksempler
→ Steking (20 min) – kasserollebunnen
→ Poteter (8 min) – hullet innsats
→ Grønnsaker (8 min) – uhullet innsats

2| Stek steiken først i 12 min.

3| Åpne kasserollen i henhold til *kapittel 6.1*.

4| Sett poteten i hullet innsats på en bro over steiken, sett inn grønnsakene i en uhullet innsats over dette.

5| Lukk kasserollen i henhold til *kapittel 6.3* og kok i ytterligere 8 min.

TIPS - Hvis koketidene ikke skiller seg betydelig fra hverandre, kan alle innsatsene legges i kasserollen samtidig.

11.2| STEKING

Før tilberedningen kan matvarer (f.eks. løk, kjøttstykker o.l.) stekes i hurtigkokeren som i en vanlig kasserolle.

1| Ta av lokket [6] i henhold til *6.1.* og stek maten.

2| For å koke ferdig...
a) løsne stekesettet,
b) tilsett nødvendig væskemengde (minst 1/4 l),
c) tilsett evt. ytterligere matvarer – med eller uten innsats.

3| Sett på lokket og lukk i henhold til kapittel 6.3.

4| Tilfør varme til ønsket kokepunkt oppnås.

11.3| BRUKE DYPFRYSTE VARER

1| Tilsett minste væskemengde (1/4 l vann),

2| Legg den dypfrosne maten i kasserollen

3| Tin opp kjøttet til steking

4| Legg grønnsaker direkte fra paknngen i en uhullet innsats
→ Tilberedningstiden er lengre for frossen mat.

11.4| TILBEREDE KORN ELLER HYLSEFRUKTER

Ved tilberedning i hurtigkokeren må korn og hylsefrukter ikke myknes opp.
→ Koketidene forlenges dermed med ca. halvparten av tiden.
→ Vær oppmerksom på at kasserollen kun kan fylles halvveis.

1| Fyll 1/4 l minste væske i kasserollen og tilsett i tillegg min 2 deler væske per 1 del korn/belgfrukter.

2| Avslutt energiforsyningen rett før slutten av koketiden og utnytt restvarmen fra kokeplaten som kilde.

11.5| STERILISERING

1| Babyflasker, engangsglass osv. kan sterilisere, sett delene med åpningen ned i en hullet innsats.

2| Tilsett 1/4 liter vann.

3| Steriliser i 20 min på koketrinn 2.

4| La det kjøles langsomt ned (avdampingsmetode 1).

11.6| INNKOKING

1| Forbered maten som vanlig og fyll på engangsglass.

2| Fyll 1/4 l vann i kasserollen.

3| Sett engangsglassene i en hullet innsats.

4| Kok inn engangsglassene med 1 l innhold i 6,5 l hhv.8,5 l hurtigkoker, mindre engangsglass i 4,5 l hurtigkoker.

5| Kok grønnsaker/kjøtt på koketrinn 2 i ca.20 min, steinfrukt på koketrinn 1 i ca.5 min. og kjernefrukt i ca.10 min.

6| For avdamping la kasserollen kjøle seg langsomt ned (avdampingsmetode 1), da det ellers med de andre metodene ville trykkes saft ut av glassene.

12| RENGJØRING, VEDLIKEHOLD OG LAGRING

12.1| RENGJØRE

Til rengjøring brukes varmt vann og vanlig oppvaskmiddel.

→ Ikke bruk sandholdige, skurende rengjøringsmidler, stålull eller de harde sidene på svamper.

1| Ta av lokkhåndtaket 11 i henhold til *kapittel 6.1* og rengjør kun under rennende vann (*se bildeserie G*).

2| Ta tetningsringen 21 ut av lokket 6 og skyll for hånd.

3| Mykne lett heftende matrester, kok opp sterkt heftende matrester i hurtigkokeren med noe vann.

4| Rengjør ventiler med en fuktig bomullspinne ved tilsmussing hhv. tilstopping.

→ Ikke bruk noen skarpe eller spisse gjenstander.

5| Kasserollen, innsatsene og broen kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

→ Dette kan imidlertid føre til fargeforandringer på overflatene. Funksjonen blir dermed ikke redusert.

→ Vi anbefaler likevel rengjøring for hånd.

6| Kok ut hurtigkokeren med eddikvann ved kalkavleiring.

7| Tørk av kokeren godt etter rengjøring.

12.2| OPPBEVARING/LAGRING

Oppbevar den rengjorte, tørre hurtigkokeren i rene, tørre og beskyttede omgivelser.

1| Ta av lokket 6 i henhold til *kapittel 6.1*.

2| Trekk tetningsringen 21 forsiktig ut av kasserollen og legg den til side.

3| Ta av lokkhåndtaket 11 i henhold til *kapittel 6.1* og legg det i kasserollen 1 hhv. lokket 6.

4| Sett lokket 6 omvendt på kasserollen 1.

12.3| VEDLIKEHOLD / SKIFTE UT SLITEDELER

Oppbevar den rengjorte, tørre hurtigkokeren i rene, tørre og beskyttede omgivelser.

- Side- og skaftgrep skal kun skiftes ut av WMF faghandel/service.
- Kontroller slitedeler regelmessig og skift evt. ut mot originale reservedeler.
- Skift ut tetningsring og kokesignaltetning ved skade, herding, misfarginger og ikke riktig feste omgående mot originale reservedeler.

12.4| SKIFTE UT TETNINGSRINGEN

Oppbevar den rensede, tørre hurtigkokeren i rent, tørt og beskyttet miljø.

1| Ta av lokket 6 i henhold til *kapittel 6.1*.

2| Drei om lokket 6.

3| Trekk den defekte tetningsringen 21 ut av kasserollekanten og kast den.

4| Legg den nye originale tetningsringen 21 inn i kasserollekanten og trykk den forsiktig under kanten.
→ Tetningsringen 21 må ligge helt under den bøyde kasserollekanten.

12.5| BYTTE UT KOKESIGNALTETNINGEN

Oppbevar den rensede, tørre hurtigkokeren i rent, tørt og beskyttet miljø.

1| Ta av lokket 6 fra kasserollen i henhold til *kapittel 6.1*.

2| Demonter lokket (*se bildeserie G*), for å gjøre dette drei lokket 6.

3| Hold fast lokket 6 og trykk håndtaksopplåsingen 14 i retning av håndtaksenden.

4| Ta av lokkhåndtaket 11.

5| Trekk av kokesignaltetningen 18 fra lokkhåndtaket 11 og kast det (se bilde J).

12.6| BYTTE SIKKERHETSVENTIL

1| Ta av lokket 6 fra kasserollen i henhold til kapittel 6.1.

2| Drei om lokket 6.

3| Fjern defekt sikkerhetsventil 7 fra lokket 6 og kast det.

4| Den nye sikkerhetsventilen 7 skyves forsiktig gjennom åpningen fra innsiden med et lite trykk og små vridningsbevegelser. Sikkerhetsventilen må ikke bli skadet i prosessen.

TIPS For å gjøre det enklere å sette inn sikkerhetsventilen, kan det påføres noe matolje på sikkerhetsventilens hode for bedre skyveegenskaper.

13| HJELP HVIS DET OPPSTÅR FEIL

VED FEIL TAS HURTIGKOKEREN BORT FRA KOKEPLATEN. ÅPNE ALDRI HURTIGKOKEREN MED MAKT!

Feil	Mulig årsak	Løsning
For lang koketid, eller trykkindikatoren med tapp stiger ikke	Diameter på kokeplaten er uegnet	Velg kokeplate som passer til kasserollens diameter
	Koketrinnet er uegnet	Sett på høyeste koketrinn
	a) Lokket er ikke riktig påsatt. b) Kokesignaltetningen mangler. c) Lokket er ikke riktig montert	1. Gjør kasserollen fullstendig trykkløs i henhold til *kapittel 9* og åpne den. 2. Kontroller at tetningsringen 21 / kokesignaltetningen 18 (se bilde J) sitter riktig. 3. Kontroller at lokket 6 sitter riktig / kontroller montering. 4. Lås kasserollen i henhold til *kapittel 6.3*.
	Kule i sikkerhetsventilen / kokeautomatikk sitter ikke riktig	1. Gjør kasserollen fullstendig trykkløs i henhold til *kapittel 9* og åpne den. 2. Ta av lokkhåndtaket 11 i henhold til *kapittel 6.1*. 3. Kontroller festet til metallkulen i sikkerhetsventilen 7 og evt. rengjør denne. 4. Lås kasserollen i henhold til *kapittel 6.3*.
	Væske mangler	1. Gjør kasserollen fullstendig trykkløs i henhold til *kapittel 9* og åpne den. 2. Etterfyll væske (min.1/4 l). 3. Lås kasserollen i henhold til *kapittel 6.3*.
Damp kommer ut ved lokket	Tetningsring og/eller kasserollekant er ikke rene	1. Gjør kasserollen fullstendig trykkløs i henhold til *kapittel 9* og åpne den. 2. Rengjør tetningsringen 21 og kasserollekanten. 3. Lås kasserollen igjen i henhold til kapittel *6.3*.
	Kokebryteren er ikke i stilling ZU/LOCKED	Sett kokebryteren i stilling ZU/LOCKED
	Tetningsring skadet eller hard (på grunn av slitasje)	Skift ut tetningsringen 21 med en original WMF tetningsring
	Kokesignaltetningen sitter ikke riktig eller er skadet	Korriger festet til kokesignaltetningen 18 riktig eller bytt ut med original WMF-reservedel.
Det kommer kontinuerlig ut damp fra sikkerhetsventilen/kokeautomatikken (gjelder ikke for kokefasen)	Kule til sikkerhetsventil sitter ikke riktig i ventilen	1. Gjør kasserollen fullstendig trykkløs i henhold til *kapittel 9* og åpne den. 2. Ta av lokkhåndtaket 11 i henhold til *kapittel 6.1*. 3. Kontroller sikkerhetsventilen 7 hhv. festet til metallkulen i lokket. 4. Lås kasserollen igjen i henhold til kapittel *6.3*.

14| RÅD OG TIPS OM KOKING

- Tetningsring for økning av lett bevegelighet ved åpning og lukking skal smøres lett inn med matolje eller fett.
- Koketiden begynner så snart foreskrevet ring blir synlig på trykkindikatoren.
- De angitte koketidene er veiledende, velg heller kortere koketider, de kan når som helst forlenges.
- Ved de angitte koketidene for grønnsaker får du bitefaste retter.
- Koketemperaturen for den første ringen er 106 °C (spesielt egnet for grønnsaker og fisk), ved 2. ring 115 ° C (spesielt egnet for kjøtt).

Oppskrifter finner du på www.wmf.com!

15 | TIDTABELLER FOR HURTIGKOKING

Matvare	Koketid	Anvisninger
SVIN OG KALV		
KOK VED 1. RING; MINSTE FYLLMENGDE 1/4 L VÆSKE; INGEN SPESIELL INNSATS NØDVENDIG		
Strimlet svinekjøtt	5–7 min.	–
Gulasj av svinekjøtt	10–15 min.	–
Svinesteik	20–25 min.	Koketid avhengig av størrelse og form
Strimlet kalv	5–7 min.	–
Gulasj kalv	10–15 min.	–
Kalveknoke i stykke	25–30 min.	–
Kalvetunge	15–25 min.	Dekk med vann
Kalvesteik	20–25 min.	Koketid avhengig av størrelse og form
STORFEKJØTT		
KOK VED 2. RING; MINSTE FYLLMENGDE 1/4 L VÆSKE; FOR OKSETUNGE ER EN HULLET INNSATS NØDVENDIG		
Kjøttpudding	10–15 min.	–
Storfesteik	30–35 min.	–
Storfetunge	45–60 min.	–
Strimlet kjøtt	6–8 min.	–
Gulasj	15–25 min.	–
Rullade	15–25 min.	–
Oksesteik	35–45 min.	Koketid avhengig av størrelse og form
FJÆRKRE		
KOK VED 2. RING; MINSTE FYLLMENGDE 1/4 L VÆSKE; FOR SUPPEHØNE ER EN HULLET INNSATS NØDVENDIG		
Suppehøne	20–25 min.	maks.1/2 fyllmengde
Kyllingbiter	6–8 min.	–
Kalkunlår	25–30 min.	Avhengig av lårtykkelsen
Kalkunragu	6–10 min.	Kalkunhane er identisk
Kalkunschnitsel	2–3 min.	–

Matvare	Koketid	Anvisninger
VILT KOK VED 2. RING; MINSTE FYLLMENGDE 1/4 L VÆSKE; INGEN SPESIELL INNSATS NØDVENDIG		
Haresteik	15–25 min.	–
Harerygg	10–12 min.	–
Hjortesteik	25–30 min.	–
Hjortegulasj	15–25 min.	–
LAM KOK VED 2. RING; MINSTE FYLLMENGDE 1/4 L VÆSKE; INGEN SPESIELL INNSATS NØDVENDIG		
Lammeragu	20–25 min.	Får har lengre koketider
Lammesteik	25–30 min.	Koketid avhengig av størrelse og form
FISK KOK VED 1. RING; MINSTE FYLLMENGDE 1/4 L VÆSKE; VED RAGOUT OG GULASJ ER INGEN INNSATS NØDVENDIG		
Fiskefilet	2–3 min.	Dampet i egen kraft
Hel fisk	3–4 min.	Dampet i egen kraft
Ragu eller gulasj	3–4 min.	–
SUPPER KOK VED 2. RING; MINST 1/4 L VÆSKE OPP TIL MAKS. 1/2 GRYTEINNHOLD; INNSATS ER IKKE NØDVENDIG		
Erte-, linsesuppe	12–15 min.	Bløtgjorte belgfrukter
Kjøttbuljong	25–30 min.	Gjelder for alle kjøttyper
Grønnsakssuppe	5–8 min.	–
Gulasjsuppe	10–15 min.	–
Kyllingsuppe	20–25 min.	Koketid avhengig av størrelsen
Potetsuppe	5–6 min.	–
Oksehalesuppe	35 min.	–

Matvare	Koketid	Anvisninger
GRØNNSAKER		
KOK VED 1. RING; MINSTE FYLLMENGDE 1/4 L VÆSKE; VED SURKÅL OG RØDBETE ER INGEN INNSATS NØDVENDIG, VED ALLE ANDRE RETTER HULLET INNSATS; FRA BØNNER KOK VED 2. RING		
Auberginer, agurker og tomater	2–3 min.	Grønnsaker som er kokt i damp blir ikke så hurtig utkokt
Blomkål, paprika, purreløk	3–5 min.	–
Erter, selleri, kålrabi	4–6 min.	–
Fenikkel, gulrøtter, kål	5–8 min.	–
Bønner, grønnkål, rødkål	7–10 min.	2. ring
Surkål	10–15 min.	2. ring
Rødbete	15–25 min.	2. ring
Salte poteter	6–8 min.	2. ring
Poteter med skall	6–10 min.	2. ring, kokte poteter sprekker hvis de avdampes hurtig.
BELGFRUKTER		
KOK VED 2. 1/4 L VÆSKE OPPTIL MAKS.1/2 KASSEROLLEVOLUM; PÅ 1 DEL KORN BRUKES 2 DELER VANN; IKKE-BLØTGJORT KORN KOKES 2030 MIN LENGER; MELKERIS VED 1. RING		
Erter, bønner, linser	10–15 min.	Tykke bønner kokes 10 min lenger
Bokhvete, hirse	7–10 min.	Koketid for bløtlagt korn
Mais, ris, dinkel	6–15 min.	Koketid for bløtlagt korn
Melkeris	20–25 min.	Kok ved 1. ring
Langkornris	6–8 min.	–
Fullkornris	12–15 min.	–
Hvete, rug	10–15 min.	Koketid for bløtlagt korn
FRUKT		
KOK VED 1. RING; MINSTE FYLLMENGDE 1/4 L VÆSKE		
Kirsebær, plommer	2–5 min.	Hullet innsats anbefales
Epler, pærer	2–5 min.	Hullet innsats anbefales

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

1	Budowa urządzenia	377
2	Ważne zasady bezpieczeństwa	377
3	Dane techniczne i wskazówki	382
4	Rozpakowanie szybkowaru	383
5	Obsługa zabezpieczeń	384
6	Uruchomienie szybkowaru	384
7	Obsługa szybkowaru	385
8	Stopnie gotowania szybkowaru	387
9	Redukowanie ciśnienia i schładzanie	388
10	Otwieranie szybkowaru	389
11	Rodzaje użycia i przygotowywania potraw	389
12	Czyszczenie, konserwacja i przechowywanie	390
13	Pomoc w razie usterek	392
14	Porady i wskazówki dotyczące gotowania	393
15	Tabela czasu gotowania w szybkowarze	394

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

Gratulujemy zakupu nowego produktu WMF i dziękujemy za okazane nam zaufanie! Nasze ponad 160-letnie doświadczenie i know-how pozwalają nam projektować i wytwarzać funkcjonalne produkty wysokiej jakości z dbałością o detale i znakomite wzornictwo. Dzisiaj cieszymy się, że zdecydowali się Państwo na zakup szybkowaru WMF. Prosimy o dokładne zapoznanie się z poniższymi wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa i przestrzeganie ich w codziennym użytkowaniu. Wiele dodatkowych informacji na temat WMF, naszych produktów i ofert dla klientów podano także na stronie www.wmf.com.

1 | BUDOWA URZĄDZENIA

1 Garnek
2 Uchwyt boczny
3 Uchwyt trzonkowy
4 Oznaczenie na uchwyt trzonkowy
5 Blokada zamknięcia uchwytu trzonkowego
6 Pokrywa
7 Zawór bezpieczeństwa
8 Uchwyt
9 Oznaczenie pozycji pokrywy
10 Szczelina zabezpieczająca
11 Zdejmowany uchwyt pokrywy
12 Suwak gotowania
13 Blokada zamknięcia w uchwycie pokrywy
14 Mechanizm zwalniania uchwytu
15 Regulator ciśnienia
16 Wskaźnik ciśnienia
17 Szczelina mocująca
18 Uszczelka sygnalizacji gotowania
19 System bezpiecznego otwierania
20 Uszczelka wargowa uchwytu pokrywy
21 Pierścień uszczelniający
22 Znacznik otwarcia

2 | WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Ważne wskazówki są oznaczone w niniejszej instrukcji obsługi symbolami oraz hasłami ostrzegawczymi:

OSTRZEŻENIE oznacza niebezpieczną sytuację, która może prowadzić do poważnych obrażeń ciała (np. poparzenia parą lub o gorące powierzchnie).

OSTROŻNIE oznacza potencjalnie niebezpieczną sytuację, która może prowadzić do nieznacznych lub lekkich obrażeń ciała.

UWAGA oznacza sytuację, która może prowadzić do strat materialnych.

WSKAZÓWKA oznacza dodatkowe informacje dotyczące bezpiecznego obchodzenia się z szybkowarem.

Symbole Należy przestrzegać wskazówek i postępować zgodnie z nimi.

2.1 | UŻYTKOWANIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM

Szybkowar jest przeznaczony wyłącznie do:
- używania na kuchenkach, których rodzaje są podane w niniejszej instrukcji,
- gotowania lub duszenia potraw (bez wkładu/przegródki lub z nimi),
- wekowania ilości przeznaczonych dla gospodarstwa domowego (z perforowanym wkładem),
- wyciskania soku z małej ilości owoców (z wkładem),
- sterylizacji butelek dla niemowląt, weków itp. (z perforowanym wkładem).

Szybkowar nie jest przeznaczony do:
- używania w gorącym piekarniku i kuchence mikrofalowej,
- smażenia potraw w głębokim tłuszczu,
- sterylizacji medycznej,

- używania na innych kuchenkach niż wymienione w instrukcji i na otwartym ogniu,
- używania na kuchenkach turystycznych.

Instrukcja obsługi
- powinna być używana z dbałością,
- powinna być przechowywana w pobliżu szybkowaru,
- powinna zostać przekazana każdemu kolejnemu użytkownikowi, a użytkownik ten musi ją przeczytać.

Należy zachować niniejszą instrukcję obsługi, aby móc z niej korzystać w przyszłości. Przed użyciem produktu należy przeczytać niniejsze wskazówki. Szybkowaru można używać wyłącznie po przeczytaniu i zrozumieniu wskazówek dotyczących bezpieczeństwa. Niestosowanie się do wskazówek może spowodować uszkodzenia lub poparzenia podczas używania szybkowaru.

2.2 | WSKAZÓWKI OGÓLNE

OSTRZEŻENIE

Używać tylko po zapoznaniu się z zasadami używania produktu

Szybkowar może być używany wyłącznie przez osoby, które wcześniej zapoznały się z instrukcją obsługi i przeczytały wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.
- Szybkowaru nie można przekazywać osobom nieznającym tych zasad.
- Dzieci nie mogą bawić się szybkowarem ani go używać.

Nie modyfikować szybkowaru ani zabezpieczeń

Zabezpieczenia zapobiegają niebezpiecznym sytuacjom. Działają one tylko wtedy, gdy nie zostaną zmodyfikowane oraz gdy garnek i pokrywka pasują do siebie.
- Nie wolno dokonywać jakichkolwiek modyfikacji w szybkowarze ani w jego zabezpieczeniach.
- Pokrywek Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 6 należy używać tylko razem z pasującym garnkiem Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 1 i na odwrót. Nie używać żadnych innych pokrywek ani garnków.

Chronić przed dziećmi i zwierzętami domowymi

Podczas używania szybkowaru nie mogą przebywać w pobliżu dzieci ani zwierzęta domowe, ponieważ szybkowar jest ciężki, bardzo gorący i może się z niego wydostawać para.

OSTROŻNIE

Możliwe do przewidzenia niewłaściwe użytkowanie

Aby zapobiec niewłaściwemu użyciu oraz związanym z tym uszkodzeniom i oparzeniom, szybkowaru nie wolno używać:
- w gorącym piekarniku i kuchence mikrofalowej,
- do smażenia potraw w głębokim tłuszczu,
- do sterylizacji medycznej,
- na innych rodzajach kuchenek niż wymienione w niniejszej instrukcji i na otwartym ogniu.

Uchwytów garnka nie trzymać nad gorącym palnikiem kuchenki

- Jeżeli uchwyty 2 / 3 / 11 będą znajdować się nad gorącą płytą lub palnikiem kuchenki, mogą się bardzo nagrzać i po dotknięciu spowodować oparzenia.

Regularnie kontrolować i wymieniać zużywające się elementy

Elementy zużywające się (uszczelka sygnalizacji gotowania 18, pierścień uszczelniający 21) należy wymienić na oryginalne nowe elementy w przypadku widocznych przebarwień, pęknięć, stwardnienia, uszkodzenia lub niewłaściwego dopasowania.
- Pierścień uszczelniający 21 musi przylegać do krawędzi pokrywy.
- Pierścień uszczelniający 21 należy wymienić po mniej więcej 400 cyklach gotowania, najpóźniej po 2 latach.
- Używać wyłącznie oryginalnych części WMF.

2.3 | PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym uruchomieniem należy przez co najmniej 5 minut gotować w szybkowarze wodę (przestrzegać podanych ilości napełniania) na 2. stopniu gotowania. Należy o tym pamiętać także przy każdym sprawdzaniu produktu.

2.4| PRZED KAŻDYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE

Ryzyko oparzenia w przypadku uszkodzonych, brakujących lub nieprawidłowo założonych części

Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy są wszystkie elementy, czy są one w dobrym stanie oraz czy są prawidłowo założone lub zamknięte. W przypadku brakujących, uszkodzonych, zdeformowanych lub nieprawidłowo założonych elementów istnieje ryzyko oparzenia gorącymi powierzchniami i wydostającą się parą.

- Sprawdzić pokrywę 6 pod kątem prawidłowego złożenia i prawidłowego założenia.
- Założyć brakujące elementy (np. uszczelkę sygnalizacji gotowania 18, pierścień uszczelniający 21).
- W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, deformacji, przebarwienia lub pęknięcia części nie używać szybkowaru i skontaktować się z przedstawicielem lub serwisem WMF.
- Jeśli działanie elementów odbiega od działania opisanego w instrukcji obsługi, należy zaprzestać używania szybkowaru i skontaktować się z przedstawicielem lub serwisem WMF.
- Sprawdzić, czy szybkowar jest dobrze zamknięty.

Ryzyko oparzenia ze względu na niedziałające zabezpieczenia

Przed każdym użyciem szybkowaru sprawdzić, czy zabezpieczenia działają, nie są uszkodzone, brudne bądź zapchane. Poza tym występuje ryzyko oparzenia gorącymi powierzchniami i wydostającą się parą.

- Sprawdzić prawidłowe umieszczenie uszczelki sygnalizacji gotowania 18. Pierścień uszczelniający 21 musi przylegać do krawędzi pokrywy.
- W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, deformacji, przebarwienia lub pęknięcia części nie używać szybkowaru i skontaktować się z przedstawicielem lub serwisem WMF.
- Usuwanie zabrudzeń i zatorów

OSTROŻNIE

Ryzyko oparzenia na skutek niedostatecznego oczyszczenia

Przed każdym użyciem sprawdzić zawory bezpieczeństwa i zabezpieczenia oraz wskaźnik ciśnienia pod kątem zabrudzenia i drożności, ponieważ przy niewłaściwym stanie tych urządzeń para może wydostawać się w sposób niekontrolowany. Może to prowadzić do oparzeń.

- Sprawdzić i w razie potrzeby wyczyścić zabezpieczenia i wskaźnik ciśnienia 16.

Ryzyko oparzenia na skutek źle złożonej pokrywy

Pokrywa musi być właściwie złożona. Montaż musi przebiegać wyłącznie w opisany sposób.

- Należy dokładnie przestrzegać instrukcji.
- Sprawdzić poprawne umieszczenie.

2.5| W CZASIE UŻYTKOWANIA

OSTRZEŻENIE

Ryzyko obrażeń na skutek wysokiego ciśnienia

Podczas gotowania w garnku powstaje wysokie ciśnienie. W przypadku rozprężenia może dojść do ciężkich oparzeń i obrażeń ciała.

- Zawsze należy sprawdzać, czy szybkowar jest dobrze zamknięty.
- Nigdy nie otwierać szybkowaru siłą. Dopiero po całkowitym rozprężeniu szybkowar umożliwia otwarcie bez użycia siły.
- Gdy szybkowar znajduje się pod ciśnieniem, należy zachować ostrożność przy jego przenoszeniu.
- Podczas używania szybkowaru nie wolno zostawiać go bez nadzoru.

OSTROŻNIE

Ryzyko oparzenia gorącą parą

Jeśli w szybkowarze nie jest wytwarzane ciśnienie, lecz wydostaje się para, zachodzi ryzyko poparzenia rąk i twarzy przez gorące powierzchnie i wydostającą się parę.

- Należy wtedy natychmiast wyłączyć kuchenkę, odczekać, aż garnek ostygnie, i sprawdzić go.

Ryzyko oparzenia spowodowane wydostającą się parą

Podczas gotowania 6 co jakiś czas przy pokrywie wydostaje się gorąca para.

- Nigdy nie zbliżać dłoni do strumienia pary.
- Nigdy nie trzymać dłoni, głowy ani innych części ciała w strefie zagrożenia – nad pokrywą 6 i boczną szczeliną zabezpieczającą 10 przy krawędzi pokrywy.
- Podczas używania szybkowaru nie wolno zostawiać go bez nadzoru.
- Chronić przed dziećmi i zwierzętami domowymi.
- Szybkowar zawsze ustawiać w takiej pozycji, aby wydostająca się para nie była skierowana w stronę osób znajdujących się w pomieszczeniu. Należy o tym pamiętać szczególnie w tzw. „otwartych kuchniach".

Ryzyko oparzenia przy szybkim odparowywaniu

Przy szybkim odparowywaniu przez rozsunięcie suwaka gotowania 12 lub pod bieżącą wodą zachodzi ryzyko oparzenia gorącą parą lub potrawą.

- Przed otwarciem potrząsnąć szybkowarem.
- Szybkowaru nie wolno zanurzać w zimnej wodzie.
- Nigdy nie trzymać dłoni, głowy ani innych części ciała w strefie zagrożenia – nad pokrywą 6 i boczną szczeliną zabezpieczającą 10 przy krawędzi pokrywy.

Ryzyko oparzenia w wyniku powstawania pęcherzy (płyn przegrzany)

Podczas otwierania schłodzonego szybkowaru w gorącej potrawie mogą wytworzyć się gwałtownie pękające pęcherze. Przy gotowaniu mięsa ze skórą po przebiciu skóry może wyprysnąć gorący płyn. Może to prowadzić do oparzeń.

- Przed każdym otwarciem potrząsnąć szybkowarem.
- Gorące mięso gotowane razem ze skórą (np. ozory wołowe) należy ostudzić przed przekłuciem skóry.

Ryzyko oparzenia wypływającą potrawą

W przypadku przepełnienia szybkowaru gorące potrawy mogą wydostawać się przez zawór bezpieczeństwa 7, regulator ciśnienia 15 lub boczną szczelinę zabezpieczającą 10 i powodować oparzenia.

- Nigdy nie przepełniać szybkowaru.
- Szybkowar może być napełniony maksymalnie do 2/3 swojej pojemności nominalnej.
- Szybkowar można napełniać maksymalnie do 1/2 jego pojemności nominalnej przy gotowaniu potraw pęczniejących, gęstych lub silnie pieniących się, takich jak np. zupy, rośliny strączkowe, dania jednogarnkowe, buliony, podroby lub potrawy mączne.

- Takie potrawy należy najpierw podgotować w otwartym garnku, wymieszać i ewentualnie odszumować.

Ryzyko oparzenia o gorący garnek lub pokrywę

Podczas gotowania szybkowar bardzo się nagrzewa. Płomienie kuchenki gazowej mogą także spowodować znaczne nagrzanie się uchwytów. Ich dotknięcie grozi oparzeniem.

- Nigdy nie dotykać gorących zewnętrznych powierzchni szybkowaru.
- Garnek 1 i pokrywę 6 należy chwytać tylko za uchwyty z tworzywa sztucznego.
- Używać rękawic lub innej ochrony dłoni, np. łapki do garnków.
- Gorących wkładów i przegródek nie wyciągać gołymi dłońmi, lecz chwytać np. przez łapkę do garnków.
- Gorący szybkowar stawiać tylko na powierzchniach odpornych na wysoką temperaturę.

UWAGA

Uszkodzenie na skutek zbyt małej ilości płynu lub jego braku

Nigdy nie nagrzewać szybkowaru do najwyższego stopnia, jeśli nie ma w nim płynu lub znajduje się bez nadzoru, ponieważ zachodzi wtedy ryzyko przegrzania i uszkodzenia.

- W szybkowarze zawsze musi znajdować się co najmniej minimalna ilość płynu (minimum 1/4 l wody, soku z mięsa, sosu itp.).
- Przy gęstych potrawach zwracać uwagę na wystarczającą ilość płynu.
- Gdy płynu jest zbyt mało lub nie ma go wcale, należy natychmiast wyłączyć kuchenkę i nie przenosić szybkowaru do czasu całkowitego ostygnięcia.
- Nigdy nie zostawiać szybkowaru bez nadzoru.

2.6 | PRAWIDŁOWE CZYSZCZENIE

Szybkowar należy umyć po każdym użyciu!

OSTROŻNIE

Ryzyko oparzenia na skutek uszkodzenia przy czyszczeniu

Do czyszczenia zabezpieczeń nie używać szczotek ani środków szorujących lub chemicznych, ponieważ zabezpieczenia mogą ulec uszkodzeniu, co grozi oparzeniem wydostającą się parą.

- Przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia i pielęgnacji.
- Po każdym czyszczeniu dokładnie osuszyć garnek.

2.7 | NIEZBĘDNE NAPRAWY

OSTROŻNIE

Uszkodzenia na skutek nieprawidłowo wykonanych napraw lub nieodpowiednich części zamiennych

Naprawy należy zlecać wyłącznie odpowiednim przedstawicielom WMF lub
serwisowi, ponieważ w przeciwnym razie szybkowar może zostać uszkodzony lub nie będą działać poprawnie zabezpieczenia, co stwarza ryzyko oparzenia.

- Gdy konieczna jest naprawa, należy ją zlecić przedstawicielowi WMF lub serwisowi.
- Popękane lub luźne uchwyty muszą być wymienione przez przedstawiciela WMF lub serwis.
- Używać tylko oryginalnych części zamiennych do szybkowaru firmy WMF.

2.8 | ODPOWIEDNIE RODZAJE KUCHENEK

OSTROŻNIE

Odpowiednie rodzaje kuchenek i rozmiary pól grzewczych

Szybkowar może być używany wyłącznie na kuchenkach gazowych i elektrycznych, z płytą indukcyjną lub ceramiczną. Średnica pola grzewczego lub obwodu płomienia gazu nie może być większa niż dno garnka.

- Na kuchenkach gazowych płomień nie może sięgać powyżej dna garnka.
- Tylko rozmiar garnka odpowiednio dobrany do pola grzewczego zapewnia optymalny transfer ciepła i połączenie z kuchenką.
- W kuchenkach z płytą ceramiczną i elektryczną średnica pola grzewczego nie powinna przekraczać 160 mm (2,5 l) oraz 190 mm (3,0–8,5 l).
- W kuchenkach indukcyjnych przy wysokich stopniach gotowania może pojawić się słyszalny szum. Jest to uwarunkowane technicznie i nie jest oznaką uszkodzenia kuchenki lub szybkowaru.

2.9 | ZAPEWNIENIE TRWAŁOŚCI UŻYTKOWANIA

UWAGA

Uszkodzenie szybkowaru

Aby zapobiec uszkodzeniom szybkowaru:

- nie stukać przyrządami kuchennymi w krawędź garnka;
- dodawać soli tylko do wrzącej wody i wymieszać, aby zapobiec wżerom soli w dno garnka;
- unikać zabrudzeń między dnem garnka a płytą, ponieważ w przeciwnym wypadku na płycie (np. ceramicznej) mogą pojawić się zadrapania.

3| DANE TECHNICZNE I WSKAZÓWKI

3.1| DANE TECHNICZNE

Producent: WMF GmbH
Typ: Perfect / Perfect Plus / Perfect Element

Materiał
Garnek/pokrywa: Cromargan®:
stal nierdzewna 18/10

Dno: uniwersalne dno TransTherm®
Produkt spełnia wymogi dyrektywy 2014/68/UE w sprawie urządzeń ciśnieniowych.
Zastrzega się zmiany.

Uchwyty: tworzywo sztuczne izolujące od wysokiej temperatury
Uszczelki: silikon

Wymiary

	PERFECT / PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
POJEMNOŚĆ	2,5 l	3,0–8,5 l	2,5 l	3,0–8,5 l
DNO	158 mm	191,5 mm	158 mm	191,5 mm
WEWNĄTRZ	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
DŁUGOŚĆ GARNKA Z UCHWYTAMI	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
DŁUGOŚĆ GARNKA Z POKRYWĄ	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

Wysokość

POJEMNOŚĆ	GARNEK	GARNEK Z POKRYWĄ	GARNEK Z POKRYWĄ I UCHWYTEM
2,5 l	112 mm	135 mm	162 mm
3,0 l	91 mm	120 mm	145 mm
4,5 l	129 mm	158 mm	183 mm
6,5 l	186 mm	215 mm	240 mm
8,5 l	236 mm	265 mm	290 mm

Masa własna
Perfect / Perfect Element
2,5 l 1,84 kg
3,0 l 2,52 kg 4,5 l 2,75 kg
6,5 l 3,11 kg 8,5 l 3,36 kg
Perfect Plus
2,5 l 1,99 kg
3,0 l 2,67 kg 4,5 l 2,90 kg
6,5 l 3,25 kg 8,5 l 3,50 kg
Wartość PS: 150 kPa

Wartości ciśnienia
Pierwszy pierścień: ok. 106°C,
ciśnienie robocze 25 kPa
Drugi pierścień: ok. 115°C,
ciśnienie robocze 70 kPa, ciśnienie regulacji 90 kPa

Średnica pola grzewczego
Maks. ø 160 mm na 2,5 l
Maks. ø 190 mm na 3,0–8,5 l
Wewnętrzna skala napełnienia
(w zależności od pojemności): 1/3, 1/2, 2/3

Odpowiednie rodzaje kuchenek

3.2| AKCESORIA, CZĘŚCI ZAMIENNE, CZĘŚCI ZUŻYWAJĄCE SIĘ

Akcesoria
Wkład perforowany 22 cm (nr art. 07 8941 6000)
Zestaw wkładów 22 cm (nr art. 07 8942 6030)
Pokrywa szklana 22 cm (nr art. 07 9618 6380)

Części zamienne
Uchwyt pokrywy 11
Perfect (nr art. 08 9180 6030)
Perfect Plus (nr art. 08 9480 6030)
Perfect Element (nr art. 08 9980 6030)

Pokrywa 6 z uchwytem 11 18 cm
Perfect (nr art. 07.9179.6042)
Perfect Plus (nr art. 07.9479.6042)

Pokrywa 6 z uchwytem 11 22 cm
Perfect (nr art. 07 9180 6042)
Perfect Plus (nr art. 07 9480 6042)
Perfect Element (nr art. 07 9980 6042)

Części zużywające się
Pierścień uszczelniający 21 18 cm
(nr art. 60 6852 9990)

Pierścień uszczelniający 21 22 cm
(nr art. 60 6856 9990)

Zawór bezpieczeństwa 7
(nr art. 07 9615 9510)

Uszczelka sygnalizacji gotowania 18
(nr art. 60 9310 9502)

4| ROZPAKOWANIE SZYBKOWARU

1| Otworzyć opakowanie i sprawdzić, czy niczego nie brakuje:
- garnek 1 z uchwytem bocznym 2 i trzonkowym, 3
- pokrywa 6 ze zdejmowanym uchwytem 11 : pokrywa z zaworem bezpieczeństwa 7 , wymienna uszczelka sygnalizacji gotowania, 18
- pierścień uszczelniający (szary), 21
- instrukcja obsługi.
  Jeśli brakuje jakiegokolwiek elementu, należy zwrócić się do autoryzowanego przedstawiciela lub serwisu WMF lub bezpośrednio do producenta WMF.
- Usunąć wszystkie naklejki i przywieszki.

2| Niepotrzebne opakowania zutylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

3| Dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i przechowywać ją zawsze w pobliżu szybkowaru.

4| Warunki gwarancji podano w dołączonej karcie gwarancyjnej.

5| OBSŁUGA ZABEZPIECZEŃ

Zabezpieczenia	Opis
Urządzenie regulujące ciśnienie w uchwycie pokrywy	Jeśli ciśnienie przewidziane dla 2. stopnia gotowania zostanie przekroczone, automatycznie uruchomi się urządzenie do regulacji ciśnienia 15 i nadmierne ciśnienie zostanie zredukowane. W ten sposób zbyt wysokie ciśnienie jest natychmiast redukowane.
Zawór bezpieczeństwa	Jeśli regulator ciśnienia 15 nie zadziała, zbyt wysokie ciśnienie zostanie natychmiast zredukowane przez zawór bezpieczeństwa 7.
Szczelina zabezpieczająca w krawędzi pokrywy	Jeśli zawiodą wszystkie inne zabezpieczenia, np. wskutek zapchania resztkami potrawy, szczelina zabezpieczająca 10 posłuży za „wylot awaryjny". Gdy pojawi się zbyt wysokie ciśnienie, pierścień uszczelniający 21 zostanie wypchnięty przez szczelinę zabezpieczającą 10 na zewnątrz tak daleko, aż para uleci z garnka i ciśnienie zostanie zredukowane.
Wskaźnik ciśnienia w uchwycie pokrywy	Wskaźnik ciśnienia 16 jest wyposażony w oznaczenia umożliwiające przewidywanie procesu gotowania i gotowanie energooszczędne. Wskaźnik pokazuje chwilową wartość ciśnienia gotowania. Jest on wyposażony w okrągły bolec pośrodku wskaźnika ciśnienia (jest ciśnienie) i 2 pierścienie (stopień gotowania 1 i 2).
System bezpiecznego otwierania	System bezpiecznego otwierania 19 uniemożliwia otwarcie szybkowaru, gdy panuje w nim jeszcze ciśnienie. Szybkowar da się otworzyć dopiero po całkowitym zredukowaniu ciśnienia.
Kontrolowane odparowywanie przez suwak gotowania	Przez powolne rozsunięcie suwaka gotowania można wpłynąć na szybkość odparowywania 12.
Blokada zamknięcia	W uchwycie pokrywy 11 znajduje się blokada zamknięcia 13 uniemożliwiająca otwarcie szybkowaru podczas gotowania.

6| URUCHOMIENIE SZYBKOWARU

6.1| ROZMONTOWANIE SZYBKOWARU ZDEJMOWANIE POKRYWY

(por. rysunki E, B).

1| a) Rozsunąć suwak gotowania z obu stron całkowicie do tyłu w kierunku końca uchwytu.
→ Oznaczenia na suwaku muszą znajdować się na pozycji OTWARTE.
b) Lewą ręką przytrzymać uchwyt trzonkowy 3 garnka 1.
c) Prawą ręką chwycić uchwyt pokrywy 11 i obrócić w prawo, aż będzie możliwe uniesienie pokrywy 6.
Oznaczenia na pokrywie 9 i uchwycie trzonkowym 4 muszą znaleźć się w jednej linii.
d) Unieść pokrywę 6 za uchwyt 11.

2| Rozmontować pokrywę *(zob. rysunki G)*, w tym celu najpierw obrócić pokrywę 6.

3| Ostrożnie wyjąć pierścień uszczelniający 21 z krawędzi garnka i odłożyć go na bok.

4| Przytrzymać pokrywę 6 i nacisnąć mechanizm zwalniania uchwytu 14 w kierunku końca uchwytu.

5| Odłączyć pokrywę 6 od uchwytu trzonkowego.

6.2| PIERWSZE CZYSZCZENIE SZYBKOWARU

1| Rozmontować szybkowar według opisu w *rozdziale 6.1.*

2| Garnek 1 napełnić wodą w 2/3 *(zob. wewnętrzna skala na rysunku I)* i dodać 2–3 łyżki stołowe octu.

3| Garnek 1 bez pokrywy 6 wygotować przez mniej więcej 5–10 minut wodą z octem.

4| Następnie wszystkie części dokładnie wypłukać ręcznie.

5| Po czyszczeniu starannie osuszyć wszystkie elementy.

6.3| MONTAŻ SZYBKOWARU

OSTROŻNIE

Ryzyko oparzenia na skutek źle złożonej pokrywy

Pokrywa musi być prawidłowo złożona. Montaż musi przebiegać wyłącznie w opisany sposób.

- Należy dokładnie przestrzegać instrukcji.
- Sprawdzić poprawne umieszczenie.

6.4| MONTAŻ POKRYWY

(zob. rysunki H)

1| Sprawdzić krawędź pokrywy, uchwyt pokrywy, zabezpieczenia i pierścień uszczelniający pod kątem zabrudzeń i zapchania.

2| Odwrócić pokrywę 6 w taki sposób, aby krawędź była skierowana w dół.

3| Odwrócić i przytrzymać uchwyt 11.

4| Szczelinę mocującą 17 przy uchwycie pokrywy 11 zawiesić w uchwycie 8 pokrywy 6.

5| Powoli złożyć uchwyt 11.

6| Przekręcić pokrywę 6 z uchwytem 11.

7| Pokrywę 6 i uchwyt 11 ustawić w taki sposób, aby uszczelka sygnalizacji gotowania 18 nie została zgnieciona ani uszkodzona przez krawędzie otworów w pokrywie.

8| Ostrożnie docisnąć pokrywę 6, aż będzie słyszalne zatrzaśnięcie. Zatrzaśnięcie skontrolować przez dociśnięcie suwaka.

9| Pierścień uszczelniający 21 ułożyć na krawędzi garnka i ostrożnie wcisnąć pod krawędź. Pierścień uszczelniający 21 musi znaleźć się całkowicie pod wywiniętą krawędzią garnka.

6.5| NAKŁADANIE POKRYWY

(zob. rysunki F)

1| Garnek 1 ustawić na stabilnym podłożu.

2| Nałożyć pokrywę 6 na garnek 1 krawędzią skierowaną w dół. Oznaczenie 9 na pokrywie musi pokrywać się z oznaczeniem na uchwycie trzonkowym 4, w przeciwnym razie nałożenie pokrywy będzie niemożliwe. Pierścień uszczelniający 21 musi być umieszczony w krawędzi pokrywy!

3| Lewą ręką przytrzymać uchwyt trzonkowy 3 garnka 1.

4| Prawą ręką przechylić pokrywę 6 z uchwytem B w lewo.

5| Gdy oba uchwyty 3 / 11 znajdą się w jednej pozycji, przesunąć suwak dokładnie na pozycję ZAMKNIĘTE.

7| OBSŁUGA SZYBKOWARU

7.1| KONTROLA ZABEZPIECZEŃ

Zdjąć pokrywę 6 zgodnie z opisem w *rozdziale 6.1.*

1| Ostrożnie wyjąć pierścień uszczelniający 21 z krawędzi garnka i odłożyć go na bok.

2| Zdjąć uchwyt pokrywy 11 zgodnie z opisem w *rozdziale 6.1.*

3| Sprawdzić, czy pierścień uszczelniający 21 i wewnętrzna krawędź pokrywy są czyste.

4| Sprawdzić, czy...
- szczelina zabezpieczająca 10 w krawędzi pokrywy,
- regulator ciśnienia, 15
- wskaźnik ciśnienia, 16
- mechanizm zwalniania uchwytu, 14
- zawór bezpieczeństwa 7 są czyste i drożne.
  → Zmiękczyć i usunąć osady, usunąć zatory *(zob. rozdział 12.1 Czyszczenie).*

5| Sprawdzić, czy na spodniej stronie pokrywy widoczna jest kulka w zaworze bezpieczeństwa 7.
→ Ewentualnie wstrząsnąć pokrywą 6, aby kulka była widoczna.
→ W przypadku uszkodzenia zlecić wymianę wyspecjalizowanemu sprzedawcy lub serwisowi firmy WMF.

6| Sprawdzić swobodę poruszania się regulatora ciśnienia 15, naciskając go ostrożnie palcem.

7| Sprawdzić, czy wszystkie uszczelki są czyste i nieuszkodzone oraz prawidłowo założone *(por. rysunki J).*
→ Sprawdzić uszczelkę sygnalizacji gotowania pod kątem pozycji i ewentualnych uszkodzeń.

7.2| OTWIERANIE POKRYWY

Aby otworzyć szybkowar, należy zdjąć pokrywę 6 zgodnie z opisem w *rozdziale 6.1.*

7.3| NAPEŁNIANIE SZYBKOWARU

Do garnka z potrawą należy wlać odpowiednią ilość płynu. W razie potrzeby zastosować wkłady lub przegródkę *(zob. rozdział 11.2).* Mięso w razie potrzeby podpiec wcześniej w garnku wg opisu w rozdziale 11.1.

7.4| ZAMYKANIE SZYBKOWARU

1| Złożyć pokrywę zgodnie z opisem w rozdziale 6.3.

2| Założyć pokrywę zgodnie z opisem w rozdziale 6.3 i zamknąć.

7.5| DUSZENIE POTRAW

Duszenie potraw w szybkowarze odbywa się pod ciśnieniem. Ze względu na ciśnienie pary w garnku panują wyższe temperatury niż podczas „normalnego" gotowania. Dzięki temu czas gotowania ulega skróceniu nawet o 70%, co skutkuje znacznymi oszczędnościami energii. Krótkie duszenie na parze powoduje także, że potrawy zachowują aromat, smak i witaminy.

PORADA Osoby świadomie gospodarujące energią wyłączają źródło grzania jeszcze przed zakończeniem gotowania, ponieważ zmagazynowane w garnku ciepło wystarcza do zakończenia procesu duszenia.

OSTROŻNIE

Ryzyko oparzenia wypływającą potrawą

Gorące potrawy mogą wydostać się na zewnątrz przez regulator ciśnienia, zawór bezpieczeństwa lub boczną szczelinę zabezpieczającą i spowodować oparzenia.
- Szybkowar może być napełniony maksymalnie do 2/3 (zob. wewnętrzna skala) pojemności nominalnej.
- Szybkowar można napełniać maksymalnie do 1/2 pojemności nominalnej **przy gotowaniu potraw pęczniejących, gęstych lub silnie pieniących się**, takich jak np. zupy, rośliny strączkowe, dania jednogarnkowe, buliony, podroby lub potrawy mączne.

UWAGA

Uszkodzenie na skutek zbyt małej ilości płynu lub jego braku

Ryzyko przegrzania i uszkodzenia
- Nigdy nie nagrzewać szybkowaru do najwyższego stopnia, jeśli nie ma w nim płynu lub znajduje się bez nadzoru.
- W szybkowarze zawsze musi się znajdować wystarczająca ilość płynu (minimum 1/4 l wody).

8| STOPNIE GOTOWANIA SZYBKOWARU

Różny czas gotowania
Czas gotowania tej samej potrawy może się różnić w zależności od ilości, formy i właściwości artykułów spożywczych.

8.1| STOPIEŃ GOTOWANIA 1

Gotowanie wolne przeznaczone do delikatnych potraw, takich jak warzywa, ryby czy desery owocowe.

Na tym stopniu proces gotowania przebiega wyjątkowo delikatnie i dzięki temu potrawa zachowuje w znacznym stopniu aromat i składniki odżywcze. Podczas gotowania na 1. stopniu wskaźnik ciśnienia dochodzi do 1. pierścienia.

1| Sprawdzić, czy szybkowar jest prawidłowo zamknięty.

2| Ustawić szybkowar na kuchence.

3| Ustawić kuchenkę na **wysoką** moc grzania.
→ Szybkowar nagrzewa się.
a) Przez zawór bezpieczeństwa 7, który jest jednocześnie układem automatycznego podgotowywania, powietrze uchodzi w fazie podgotowywania tak długo, aż zawór się zamknie i w garnku wytworzy się ciśnienie.
b) Najpierw wysuwa się bolec, a następnie cały wskaźnik ciśnienia 16. Tempo wysuwania można odpowiednio regulować za pomocą mocy grzania.
c) Wysuwanie się bolca pośrodku wskaźnika ciśnienia oznacza, że otwarcie garnka jest teraz niemożliwe.

4| Należy zwracać uwagę, aby pozycja pierścienia na wskaźniku ciśnienia 16 była stabilna.

5| Jeżeli wskaźnik ciśnienia 16 spada poniżej 1. pierścienia, należy zwiększyć moc grzania.
→ Czas gotowania nieco się wtedy wydłuża.

6| Jeżeli wskaźnik ciśnienia 16 unosi się powyżej 1. pierścienia, powstaje zbyt duże ciśnienie pary, które należy dopasować za pomocą mocy grzania.
a) Zdjąć szybkowar z kuchenki.
b) Odczekać, aż wskazanie ciśnienia wróci do 1. pierścienia.
c) Postawić szybkowar z powrotem na kuchence przy zredukowanej mocy grzania.

7| Po zakończeniu gotowania zdjąć szybkowar z kuchenki i zredukować ciśnienie *(zob. rozdział 9)*.

8| Po zredukowaniu ciśnienia poruszać szybkowarem i ostrożnie go otworzyć.

8.2| STOPIEŃ GOTOWANIA 2

Tryb szybkiego gotowania dla wszystkich innych potraw. Gotowanie na tym stopniu oszczędza dużo czasu i energii. Podczas gotowania na 2. stopniu wskaźnik ciśnienia dochodzi do 2. pierścienia. Zbyt wysokie ciśnienie jest automatycznie regulowane.

1| Sprawdzić, czy szybkowar jest prawidłowo zamknięty.

2| Ustawić szybkowar na kuchence.

3| Ustawić kuchenkę na najwyższą moc grzania.
→ Szybkowar nagrzewa się.
a) Przez zawór bezpieczeństwa 7, który jest jednocześnie układem automatycznego podgotowywania, powietrze uchodzi w fazie podgotowywania tak długo, aż zawór się zamknie w słyszalny sposób i w garnku wytworzy się ciśnienie.
b) Wskaźnik ciśnienia 16 zaczyna się wysuwać. Tempo wysuwania można odpowiednio regulować za pomocą mocy grzania.
c) Wysuwanie się bolca pośrodku wskaźnika ciśnienia oznacza, że otwarcie garnka jest teraz niemożliwe.
→ Gdy wskaźnik ciśnienia 16 pokazuje dobrze widoczny 2. pierścień, rozpoczyna się czas gotowania.

4| Należy zwracać uwagę, aby pozycja pierścienia na wskaźniku ciśnienia 16 była stabilna.

5| Jeżeli wskaźnik ciśnienia 16 spada poniżej 2. pierścienia, należy ustawić wyższą moc grzania na kuchence.
→ Czas gotowania nieco się wtedy wydłuża.

6| Jeżeli wskaźnik ciśnienia 16 unosi się powyżej 2. pierścienia, powstaje zbyt duże ciśnienie pary, które zostaje obniżone w słyszalny sposób przez regulator ciśnienia 15.
a) Zdjąć szybkowar z kuchenki.
b) Odczekać, aż wskaźnik ciśnienia wróci do 2. pierścienia.
c) Postawić szybkowar z powrotem na kuchence przy zredukowanej mocy grzania.

7| Po zakończeniu gotowania zdjąć szybkowar z kuchenki i zredukować ciśnienie zgodnie z opisem w rozdziale 9.

8| Po zredukowaniu ciśnienia poruszać szybkowarem i ostrożnie go otworzyć.

Porada W razie przekroczenia ciśnienia roboczego dla stopnia gotowania 2 regulator ciśnienia reaguje w słyszalny sposób, w związku z czym konieczne jest ustawienie niższej mocy grzania.

9| REDUKOWANIE CIŚNIENIA I SCHŁADZANIE

Odparowanie garnka
W przypadku potraw pieniących się lub pęcznieających (np. rośliny strączkowe, wywar mięsny, zboża) nie należy redukować ciśnienia metodą 2 lub 3. Przy odparowywaniu tymi metodami pękają np. obrane ziemniaki.

9.1| METODA 1 – WYKORZYSTANIE CIEPŁA RESZTKOWEGO

1| Zdjąć szybkowar z kuchenki.
→ Po krótkim czasie wskaźnik ciśnienia spada.

2| Gdy wskaźnik ciśnienia 16 wraz z bolcem całkowicie schowa się w uchwycie pokrywy, powoli przesunąć suwak na pozycję OTWARTE.

3| Ulatnia się reszta pary.

4| Gdy para przestanie się wydostawać, wstrząsnąć garnkiem i otworzyć go.

9.2| METODA 2 – POWOLNE ODPAROWANIE

(układ automatycznego odparowania – zob. rysunek A)
1| Przesuwać powoli suwak w kierunku pozycji OTWARTE.

2| W zależności od pozycji suwaka para uwalnia się powoli lub szybko.

3| Gdy wskaźnik ciśnienia wraz z bolcem schowa się całkowicie w uchwycie pokrywy, należy wstrząsnąć garnkiem i otworzyć go.

9.3| METODA 3 – BEZ WYPUSZCZANIA PARY

1| Wstawić szybkowar do zlewozmywaka i puścić zimną wodę na pokrywę.

2| Gdy wskaźnik ciśnienia wraz z bolcem schowa się całkowicie w uchwycie pokrywy, należy wstrząsnąć garnkiem i otworzyć go.

OSTROŻNIE

Ryzyko oparzenia przy szybkim odparowywaniu
Przy szybkim odparowywaniu przez suwak 16 lub pod bieżącą wodą zachodzi ryzyko oparzenia gorącą parą lub potrawą.
- Przed otwarciem potrząsnąć szybkowarem.
- Nigdy nie trzymać dłoni, głowy ani innych części ciała w strefie zagrożenia – nad pokrywą 16 i boczną szczeliną zabezpieczającą 10 przy krawędzi pokrywy.

10| OTWIERANIE SZYBKOWARU

OTWIERANIE PO GOTOWANIU

(zob. rysunki E)

1| Najpierw zredukować ciśnienie zgodnie z opisem w *rozdziale 9*. Zabezpieczenie przed ciśnieniem szczątkowym gwarantuje, że garnek można otworzyć dopiero po całkowitym zredukowaniu ciśnienia. Oznacza to, że bolec nie może być widoczny. Jeżeli bolec jest widoczny, wówczas zadziała zabezpieczenie przed ciśnieniem szczątkowym.
→ Przed otwarciem ciśnienie musi zostać zredukowane.

2| Przesuwać powoli suwak na pozycję OTWARTE.

3| **Wstrząsnąć** garnkiem.

4| Lewą ręką przytrzymać uchwyt trzonkowy [3] garnka [1].

5| Prawą ręką chwycić uchwyt pokrywy B i obrócić w prawo, aż pokrywa [6] odblokuje się.
→ Oznaczenia na pokrywie [9] i uchwycie trzonkowym [4] muszą się pokrywać.

6| Aby otworzyć, przechylić uchwyt pokrywy [11], trzymając pokrywę [6] nieco w dół, aby pozostała para uleciała z przodu.

7| Zdjąć pokrywę [6].

11| RODZAJE UŻYCIA I PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

11.1| DUSZENIE Z ZASTOSOWANIEM WKŁADÓW I PRZEGRÓDKI

W zależności od wysokości szybkowaru można w nim przygotować wiele potraw jednocześnie. Poszczególne artykuły są układane jeden na drugim i oddzielone od siebie wkładami. Jeśli na dnie garnka ma być duszone np. mięso, na dnie ustawia się przegródkę, tak by pierwszy wkład znalazł się nad mięsem.

Wskazówka dotycząca akcesoriów
Wkłady i przegródki jako akcesoria dodatkowe są dostępne w specjalistycznych sklepach i serwisach WMF. Do warzyw stosuje się wkłady nieperforowane, a do ziemniaków perforowane. Potrawę o najdłuższym czasie gotowania umieszcza się jako pierwszą w garnku bez wkładu.

1| Aby przygotować potrawy o różnym czasie gotowania, co pewien czas trzeba otworzyć garnek. Przy otwieraniu garnka ulatnia się para, dlatego do garnka trzeba dodać nieco więcej płynu niż zazwyczaj i ewentualnie uzupełniać go.

Przykłady
→ pieczeń (20 minut) – dno garnka,
→ ziemniaki (8 minut) – wkład perforowany,
→ warzywa (8 minut) – wkład bez perforacji.

2| Najpierw przez 12 minut dusić pieczeń.

3| Otworzyć garnek zgodnie z opisem w *rozdziale 6.1*.

4| Ziemniaki w perforowanym wkładzie umieścić na przegródce nad pieczenią, a warzywa we wkładzie bez perforacji jeszcze wyżej.

5| Zamknąć garnek zgodnie z opisem w *rozdziale 6.3* i dusić potrawy przez kolejne 8 minut.

PORADA Jeśli czas gotowania nie różni się znacznie, można umieścić w garnku wszystkie wkłady jednocześnie.

11.2| SMAŻENIE

Przed duszeniem można w szybkowarze przysmażyć produkty (np. cebulę lub kawałki mięsa), tak jak w zwykłym garnku.

1| Zdjąć pokrywę [6] według opisu w *rozdziale 6.1* i przysmażyć produkty.

2| Aby dokończyć gotowanie...
a) rozpuścić sos ze smażenia,
b) dodać odpowiednią ilość płynu (co najmniej 1/4 l),
c) ewentualnie dodać dalsze produkty – z wkładami lub bez.

3| Założyć pokrywę zgodnie z opisem w rozdziale 6.3 i zamknąć.

4| Zwiększyć moc grzania, aby uzyskać pożądany stopień gotowania.

11.3| UŻYWANIE MROŻONEK

1| Wlać minimalną ilość płynu (1/4 l wody).

2| Włożyć mrożonkę do garnka bez rozmrażania.

3| Mięso do przysmażenia lekko rozmrozić.

4| Warzywa wsypać bezpośrednio z opakowania do wkładu bez perforacji.
→ W przypadku mrożonek czas gotowania ulega wydłużeniu.

11.4| PRZYGOTOWYWANIE ZBÓŻ I ROŚLIN STRĄCZKOWYCH

Przed gotowaniem w szybkowarze nie trzeba namaczać zbóż i roślin strączkowych.
→ Czas gotowania wydłuża się jednak mniej więcej o połowę.
→ Należy pamiętać, aby garnek był wypełniony tylko do połowy.

1| Wlać do garnka minimalną ilość płynu, czyli 1/4 l, oraz dodatkowo na każdą część zboża lub roślin strączkowych co najmniej 2 części płynu.

2| Krótko przed końcem gotowania wyłączyć dopływ energii i wykorzystać ciepło resztkowe kuchenki do dogotowania potrawy.

11.5| STERYLIZACJA

1| W szybkowarze można sterylizować butelki dla niemowląt, weki itp. Należy je umieścić otworem na dół w perforowanym wkładzie.

2| Dodać 1/4 l wody.

3| Sterylizować przez 20 minut na stopniu 2.

4| Pozostawić do ostygnięcia (metoda odparowywania 1).

11.6| WEKOWANIE

1| Przygotować potrawy w zwykły sposób i włożyć do weków.

2| Wlać do garnka 1/4 l wody.

3| Wstawić weki do perforowanego wkładu.

4| Do weków o pojemności 1 l użyć garnka 6,5 l lub 8,5 l, do mniejszych weków użyć garnka 4,5 l.

5| Warzywa lub mięso gotować przez mniej więcej 20 minut na stopniu 2., owoce pestkowe na stopniu 1. przez mniej więcej 5 minut, a owoce ziarnkowe przez mniej więcej 10 minut.

6| Odparować, pozostawiając do powolnego ostygnięcia (metoda odparowania 1), ponieważ przy innych metodach z weków wycieknie sok.

12| CZYSZCZENIE, KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE

12.1| CZYSZCZENIE

Do czyszczenia używać gorącej wody i zwykłego płynu do mycia naczyń.
→ Nie używać środków zawierających piasek, szorujących, wełny stalowej ani twardej strony gąbki.

1| Zdjąć uchwyt pokrywy [11] zgodnie z opisem w *rozdziale 6.1* i umyć tylko pod bieżącą wodą (*zob. rysunki G*).

2| Wyjąć pierścień uszczelniający [21] z pokrywy [6] i umyć ręcznie.

3| Lekko przylegające resztki potrawy namoczyć, silnie przylegające zagotować w szybkowarze z niewielką ilością wody.

4| Zabrudzone lub zapchane zawory wyczyścić zwilżonym patyczkiem kosmetycznym.
→ Nie używać żadnych ostrych ani spiczastych przedmiotów.

5| Garnek, wkłady i przegródkę można myć w zmywarce.
→ Może to spowodować przebarwienia powierzchni. Nie wpływa to jednak na funkcjonalność garnka.
→ Mimo to zaleca się mycie ręczne.

6| W przypadku pojawienia się kamienia należy wygotować szybkowar wodą z octem.

7| Po każdym czyszczeniu dokładnie osuszyć garnek.

12.2| PRZECHOWYWANIE I MAGAZYNOWANIE

Czysty i suchy szybkowar należy przechowywać w miejscu czystym, suchym i bezpiecznym.

1| Zdjąć pokrywę 6 zgodnie z opisem w *rozdziale 6.1*.

2| Ostrożnie wyjąć pierścień uszczelniający 21 z krawędzi garnka i przechowywać oddzielnie.

3| Zdjąć uchwyt pokrywy 11 zgodnie z opisem w *rozdziale 6.1* i włożyć do garnka 1 lub pokrywy.6

4| Pokrywę 6 położyć odwrotnie na garnek 1.

12.3| KONSERWACJA I WYMIANA CZĘŚCI ZUŻYWAJĄCYCH SIĘ

Czysty i suchy szybkowar należy przechowywać w miejscu czystym, suchym i bezpiecznym.

- Wymianę uchwytu bocznego i trzonkowego zlecać wyłącznie wyspecjalizowanemu sprzedawcy lub serwisowi firmy WMF.
- Regularnie kontrolować części zużywające się i w razie potrzeby wymieniać na oryginalne części zamienne.
- W przypadku uszkodzenia, stwardnienia, przebarwienia lub nieprawidłowego ułożenia pierścienia uszczelniającego lub uszczelki sygnalizacji gotowania natychmiast wymienić te elementy na oryginalne części zamienne.

12.4| WYMIANA PIERŚCIENIA USZCZELNIAJĄCEGO

Czysty i suchy szybkowar należy przechowywać w miejscu czystym, suchym i bezpiecznym.

1| Zdjąć pokrywę 6 zgodnie z opisem w *rozdziale 6.1*.

2| Odwrócić pokrywę 6.

3| Uszkodzony pierścień uszczelniający 21 wyjąć z krawędzi garnka i zutylizować.

4| Ułożyć nowy oryginalny pierścień uszczelniający 21 na krawędzi garnka i ostrożnie wsunąć pod krawędź.
→ Pierścień uszczelniający 21 musi znaleźć się całkowicie pod wywiniętą krawędzią garnka.

12.5| WYMIANA USZCZELKI SYGNALIZACJI GOTOWANIA

Czysty i suchy szybkowar należy przechowywać w miejscu czystym, suchym i bezpiecznym.

1| Zdjąć pokrywę 6 z garnka zgodnie z opisem w *rozdziale 6.1*.

2| Rozmontować pokrywę (*zob. rysunki G*), w tym celu najpierw odwrócić pokrywę 6.

3| Przytrzymać pokrywę 6 i nacisnąć mechanizm zwalniania uchwytu 14 w kierunku końca uchwytu.

4| Zdjąć uchwyt pokrywy 11.

5| Zdjąć uszczelkę sygnalizacji gotowania 18 z uchwytu pokrywy 11 i zutylizować (zob. rysunek J).

12.6 | WYMIANA ZAWORU BEZPIECZEŃSTWA

1 | Zdjąć pokrywę 6 z garnka zgodnie z opisem w rozdziale 6.1.

2 | Odwrócić pokrywę 6.

3 | Uszkodzony zawór bezpieczeństwa 7 wyjąć z pokrywy garnka 6 i zutylizować.

4 | Nowy zawór bezpieczeństwa 7 ostrożnie wsunąć przez otwór od wewnętrznej strony, lekko naciskając i wykonując ruchy obrotowe. Nie wolno przy tym uszkodzić zaworu bezpieczeństwa.

PORADA Aby ułatwić wkładanie zaworu bezpieczeństwa, można posmarować głowicę zaworu odrobiną oleju spożywczego.

13 | POMOC W RAZIE USTEREK

ZASADNICZO W PRZYPADKU JAKIEJKOLWIEK USTERKI NALEŻY ZDJĄĆ SZYBKOWAR Z KUCHENKI. NIGDY NIE OTWIERAĆ SZYBKOWARU SIŁĄ!

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Zbyt długi czas podgotowywania lub wskaźnik ciśnienia wraz z bolcem nie wysuwa się.	Niewłaściwa średnica płyty grzewczej	Wybrać płytę grzewczą pasującą do średnicy garnka.
	Nieprawidłowa moc grzania	Ustawić kuchenkę na najwyższą moc grzania
	a) Źle założona pokrywa. b) Brak uszczelki sygnalizacji gotowania. c) Źle złożona pokrywa	1. Całkowicie zredukować ciśnienie w garnku zgodnie z opisem w *rozdziale 9* i otworzyć garnek. 2. Sprawdzić prawidłowe ułożenie pierścienia uszczelniającego 21 / uszczelki sygnalizacji gotowania 18 (zob. rysunek J). 3. Sprawdzić prawidłową pozycję i zmontowanie pokrywy 6. 4. Zamknąć garnek zgodnie z opisem w *rozdziale 6.3*.
	Nieprawidłowe ułożenie kulki w zaworze bezpieczeństwa / układzie automatycznego podgotowywania	1. Całkowicie zredukować ciśnienie w garnku zgodnie z opisem w *rozdziale 9* i otworzyć garnek. 2. Zdjąć uchwyt pokrywy 11 zgodnie z opisem w *rozdziale 6.1*. 3. Sprawdzić ułożenie kulki metalowej w zaworze bezpieczeństwa 7 i ewentualnie go wyczyścić. 4. Zamknąć garnek zgodnie z opisem w *rozdziale 6.3*.
	Brak płynu	1. Całkowicie zredukować ciśnienie w garnku zgodnie z opisem w *rozdziale 9* i otworzyć garnek. 2. Uzupełnić płyn (co najmniej 1/4 l). 3. Zamknąć garnek zgodnie z opisem w *rozdziale 6.3*.
Przy pokrywie wydostaje się para.	Zabrudzony pierścień uszczelniający lub krawędź garnka	1. Całkowicie zredukować ciśnienie w garnku zgodnie z opisem w *rozdziale 9* i otworzyć garnek. 2. Wyczyścić pierścień uszczelniający 21 i krawędź garnka. 3. Ponownie zamknąć garnek zgodnie z opisem w *rozdziale 6.3*.
	Suwak nie znajduje się w pozycji ZAMKNIĘTE.	Ustawić suwak w pozycji ZAMKNIĘTE.
	Pierścień uszczelniający jest uszkodzony lub twardy (wskutek zużycia).	Wymienić pierścień uszczelniający 21 na nowy oryginalny pierścień uszczelniający WMF.

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
	Uszczelka sygnalizacji gotowania jest ułożona nieprawidłowo lub jest uszkodzona.	Skorygować ułożenie uszczelki sygnalizacji gotowania 18 lub wymienić na nową oryginalną część zamienną WMF.
Z zaworu bezpieczeństwa / układu automatycznego podgotowywania ciągle wydostaje się para (nie dotyczy fazy podgotowywania).	Niewłaściwe ułożenie kulki w zaworze bezpieczeństwa	1. Całkowicie zredukować ciśnienie w garnku zgodnie z opisem w *rozdziale 9* i otworzyć garnek. 2. Zdjąć uchwyt pokrywy 11 zgodnie z opisem w *rozdziale 6.1*. 3. Sprawdzić zawór bezpieczeństwa 7 i ułożenie kulki metalowej w pokrywie. 4. Ponownie zamknąć garnek zgodnie z opisem w *rozdziale 6.3*.

14 | PORADY I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- W celu zwiększenia swobody otwierania i zamykania delikatnie posmarować pierścień uszczelniający olejem spożywczym lub tłuszczem.
- Czas gotowania rozpoczyna się od momentu, gdy na wskaźniku ciśnienia widoczny jest właściwy pierścień.
- Podany czas gotowania jest wartością przybliżoną, dlatego lepiej wybrać krótszy czas gotowania – potrawę zawsze można dogotować.
- Gotując warzywa zgodnie z podanym czasem gotowania, uzyskuje się potrawy al dente.
- Temperatura gotowania przy pierwszym pierścieniu wynosi 106°C (nadaje się szczególnie do warzyw i ryb), przy 2. pierścieniu 115°C (nadaje się szczególnie do mięsa).

Przepisy można znaleźć na stronie www.wmf.com!

15 TABELA CZASU GOTOWANIA W SZYBKOWARZE

Produkt	Czas gotowania	Wskazówki
WIEPRZOWINA I CIELĘCINA GOTOWANIE NA 1. PIERŚCIENIU; MIN. ILOŚĆ PŁYNU 1/4 L; NIE JEST KONIECZNY ŻADEN WKŁAD		
Wieprzowina krojona w paski	5–7 min	–
Gulasz wieprzowy	10–15 min	–
Pieczeń wieprzowa	20–25 min	Czas gotowania zależy od wielkości i kształtu
Cielęcina krojona w paski	5–7 min	–
Gulasz cielęcy	10–15 min	–
Goleń cielęca w jednym kawałku	25–30 min	–
Ozór cielęcy	15–20 min	Zalać wodą
Pieczeń cielęca	20–25 min	Czas gotowania zależy od wielkości i kształtu
WOŁOWINA GOTOWANIE NA 2. PIERŚCIENIU; MIN. ILOŚĆ PŁYNU 1/4 L; DO OZORA WOŁOWEGO ZASTOSOWAĆ PERFOROWANY WKŁAD		
Pieczeń rzymska	10–15 min	–
Pieczeń wołowa w marynacie	30–35 min	–
Ozór wołowy	45–60 min	–
Mięso krojone w paski	6–8 min	–
Gulasz	15–20 min	–
Rolada	15–20 min	–
Pieczeń wołowa	35–45 min	Czas gotowania zależy od wielkości i kształtu
DRÓB GOTOWANIE NA 2. PIERŚCIENIU; MIN. ILOŚĆ PŁYNU 1/4 L; DO KURY ROSOŁOWEJ ZASTOSOWAĆ PERFOROWANY WKŁAD		
Kura rosołowa	20–25 min	wypełnić maks. do 1/2
Części kurczaka	6–8 min	–
Udko indycze	25–30 min	W zależności od grubości udka
Ragout z indyka	6–10 min	Dotyczy także indyczki
Sznycel z indyka	2–3 min	–

Produkt	Czas gotowania	Wskazówki
DZICZYZNA		
GOTOWANIE NA 2. PIERŚCIENIU; MIN. ILOŚĆ PŁYNU 1/4 L; NIE JEST KONIECZNY ŻADEN WKŁAD		
Pieczeń z zająca	15–20 min	–
Polędwica z zająca	10–12 min	–
Pieczeń z jelenia	25–30 min	–
Gulasz z jelenia	15–20 min	–
JAGNIĘCINA		
GOTOWANIE NA 2. PIERŚCIENIU; MIN. ILOŚĆ PŁYNU 1/4 L; NIE JEST KONIECZNY ŻADEN WKŁAD		
Ragout jagnięce	20–25 min	Baranina wymaga dłuższego czasu gotowania
Pieczeń jagnięca	25–30 min	Czas gotowania zależy od wielkości i kształtu
RYBY		
GOTOWANIE NA 1. PIERŚCIENIU; MIN. ILOŚĆ PŁYNU 1/4 L; DO RAGOUT I GULASZU NIE JEST KONIECZNY WKŁAD		
Filety rybne	2–3 min	Duszone w sosie własnym
Całe ryby	3–4 min	Duszone w sosie własnym
Ragout lub gulasz	3–4 min	–
ZUPY		
GOTOWANIE NA 2. PIERŚCIENIU; MIN. ILOŚĆ PŁYNU 1/4 L, MAKS. 1/2 POJEMNOŚCI GARNKA; NIE JEST KONIECZNY ŻADEN WKŁAD		
Zupa grochowa, zupa z soczewicy	12–15 min	Namoczone rośliny strączkowe
Bulion rybny	25–30 min	Dotyczy wszystkich rodzajów mięsa
Zupa jarzynowa	5–8 min	–
Zupa gulaszowa	10–15 min	–
Rosół drobiowy	20–25 min	Czas gotowania zależy od wielkości
Zupa ziemniaczana	5–6 min	–
Zupa ogonowa	35 min	–

Produkt	Czas gotowania	Wskazówki
WARZYWA		
GOTOWANIE NA 1. PIERŚCIENIU; MIN. ILOŚĆ PŁYNU 1/4 L; DO KISZONEJ KAPUSTY I CZERWONYCH BURACZKÓW NIE JEST KONIECZNY WKŁAD, DO POZOSTAŁYCH POTRAW NALEŻY ZASTOSOWAĆ WKŁAD PERFOROWANY; FASOLĘ GOTOWAĆ NA 2. PIERŚCIENIU		
Bakłażan, ogórki i pomidory	2–3 min	Warzywa gotowane na parze nie tracą tak szybko składników odżywczych
Kalafior, papryka, por	3–5 min	–
Groch, seler, kalarepa	4–6 min	–
Koper włoski, marchew, kapusta włoska	5–8 min	–
Fasola, kapusta, kapusta czerwona	7–10 min	2. pierścień
Kapusta kiszona	10–15 min	2. pierścień
Czerwone buraki	15–25 min	2. pierścień
Ziemniaki z wody	6–8 min	2. pierścień
Ziemniaki w mundurkach	6–10 min	2. pierścień, obrane ziemniaki pękają, gdy są zbyt szybko odparowywane
ROŚLINY STRĄCZKOWE		
GOTOWANIE NA 2. PIERŚCIENIU; MIN. ILOŚĆ PŁYNU 1/4 L, MAKS. 1/2 POJEMNOŚCI GARNKA; NA JEDNĄ CZĘŚĆ ZBOŻA NALEŻY DODAĆ DWIE CZĘŚCI WODY; ZBOŻA NIENAMOCZONE WCZEŚNIEJ NALEŻY GOTOWAĆ 20–30 MIN DŁUŻEJ; RYŻ NA MLEKU GOTOWAĆ NA 1. PIERŚCIENIU		
Groch, fasola, soczewica	10–15 min	Grubą fasolę należy gotować 10 min dłużej
Gryka, proso	7–10 min	Czas gotowania namoczonych zbóż
Kukurydza, ryż, zielony orkisz	6–15 min	Czas gotowania namoczonych zbóż
Ryż na mleku	20–25 min	Gotowanie na 1. pierścieniu
Ryż długoziarnisty	6–8 min	–
Ryż pełnoziarnisty	12–15 min	–
Pszenica, żyto	10–15 min	Czas gotowania namoczonych zbóż
OWOCE		
GOTOWANIE NA 1. PIERŚCIENIU; MIN. ILOŚĆ PŁYNU 1/4 L		
Wiśnie, śliwki	2–5 min	Zaleca się stosowanie perforowanego wkładu
Jabłka, gruszki	2–5 min	Zaleca się stosowanie perforowanego wkładu

PT MANUAL DE INSTRUÇÕES

1	Componentes do aparelho	399
2	Instruções de segurança importantes	399
3	Dados técnicos e notas	404
4	Desembalar a panela de pressão	405
5	Operação dos elementos de segurança	406
6	Colocação em funcionamento da panela de pressão	406
7	Operação da panela de pressão	407
8	Níveis de cozedura da panela de pressão	409
9	Despressurizar e arrefecer	410
10	Abrir a panela de pressão	411
11	Tipos de utilização e de preparação	411
12	Limpeza, manutenção e armazenamento	413
13	Resolução de problemas	415
14	Dicas e truques para a cozedura	416
15	Tabela de tempos de cozedura sob pressão	417

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

Muito obrigado por ter escolhido um novo produto WMF e pela sua confiança em nós! A nossa experiência e conhecimentos adquiridos ao longo de mais de 160 anos permite-nos desenvolver e produzir produtos de elevada qualidade e extrema funcionalidade, com muita atenção ao detalhe e grandes exigências em termos de design. Ficamos satisfeitos por ter optado por uma panela de pressão WMF. Leia atentamente as instruções de segurança seguintes e respeite-as durante a utilização diária. Pode encontrar mais informações sobre a WMF, os nossos produtos e as nossas promoções em www.wmf.com.

1 | COMPONENTES DO APARELHO

1 Panela
2 Pega lateral
3 Cabo
4 Marcação do cabo
5 Proteção do fecho do cabo
6 Testo
7 Válvula de segurança
8 Suporte
9 Marcação para colocação do testo
10 Ranhura de segurança
11 Pega do testo amovível
12 Corrediça
13 Proteção do fecho na pega do testo
14 Desbloqueio da pega
15 Dispositivo de regulação de pressão
16 Visor de pressão
17 Ranhura de suporte
18 Vedação do indicador de cozedura
19 Sistema de abertura de segurança
20 Lábio de vedação da pega do testo
21 Anel de vedação
22 Símbolos de abertura

2 | INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Neste manual de instruções estão identificadas indicações importantes através de ícones e palavras de sinalização:

AVISO indica uma situação perigosa que pode conduzir a ferimentos sérios (por ex. queimaduras devido a vapor ou superfícies quentes).

CUIDADO indica uma potencial situação perigosa que pode conduzir a ferimentos menores ou ligeiros.

ATENÇÃO indica uma situação que pode conduzir a danos materiais.

INDICAÇÃO fornece informações adicionais relativamente a um manuseamento seguro da panela de pressão.

Símbolos Observar e cumprir as indicações.

2.1 | UTILIZAÇÃO CORRETA

A panela de pressão adequa-se exclusivamente
- para os tipos de fogão apresentados neste manual,
- para cozinhar ou estufar alimentos (sem ou com acessórios/base),
- para cozer quantidades domésticas em boiões de conserva (com acessório perfurado),
- para espremer pequenas quantidades de fruta (com acessório),
- para esterilizar biberões, boiões de conserva, etc. (com acessório perfurado).

A panela de pressão não se adequa
- à utilização com um forno ou micro-ondas quente,
- para fritar alimentos com óleo,
- para esterilização na área médica,

- para outros tipos de fogão além dos referidos ou chama viva,
- a fogareiros de campismo.

Manual de instruções
- tem de ser tratado com cuidado,
- tem de ser conservado próximo da panela de pressão,
- tem de ser passado a outros utilizadores e lido pelos mesmos.

Conserve bem este manual de instruções para releitura posterior. Leia atentamente estas indicações antes da utilização. A panela de pressão apenas pode ser utilizada se as instruções de segurança tiverem sido lidas e compreendidas. A inobservância destas indicações pode conduzir a danos e queimaduras durante a utilização da panela de pressão.

2.2 | INDICAÇÕES GERAIS

AVISO

Utilização apenas por pessoas familiarizadas com o manuseamento

A panela de pressão apenas pode ser utilizada por pessoas que se tenham familiarizado previamente com a mesma e tenham lido as instruções de segurança.
- Não entregar a panela de pressão a pessoas que não estejam familiarizadas com a mesma.
- Não permitir que as crianças brinquem ou utilizem a panela de pressão.

Não alterar a panela de pressão/ os dispositivos de segurança

Os dispositivos de segurança evitam situações perigosas. Apenas funcionam se não forem alterados e a panela e o testo combinarem.
- Não efetuar alterações nem intervenções na panela de pressão e nos seus dispositivos de segurança.
- Usar o testo Perfect/Perfect Plus/Perfect Element 6 apenas com uma panela Perfect/ Perfect Plus/Perfect Element adequada 1 e vice-versa. Não utilizar outros testos ou panelas.

Manter as crianças e os animais domésticos afastados

Não permitir que as crianças e os animais domésticos permaneçam nas proximidades da panela de pressão durante a sua utilização, uma vez que a mesma é pesada, fica muito quente e pode libertar vapor.

CUIDADO

Utilização indevida previsível

Para evitar a utilização indevida e dessa forma também danos e queimaduras associadas, não utilizar a panela de pressão:
- num forno quente ou num micro-ondas,
- para fritar alimentos com óleo,
- para esterilização na área médica,
- com outros tipos de fogão além dos referidos ou sobre chama viva.

Não deixar as pegas do testo sobressair sobre a placa do fogão quente

- Caso as pegas sobressaiam 2/3/11 sobre as placas do fogão quentes ou a chama de um fogão a gás podem aquecer muito e em caso de contacto resultar em queimaduras.

Verificar e substituir regularmente peças de desgaste

Substituir as peças de desgaste (vedação do indicador de cozedura 18, anel de vedação 21) em caso de descolorações, ruturas, endurecimento, danos ou assentamento incorreto por peças de substituição originais.
- O anel de vedação 21 tem de assentar no rebordo do testo.
- Substituir o anel de vedação 21 após aprox. 400 processos de cozedura, no máximo após 2 anos.
- Apenas utilizar peças de substituição originais WMF.

2.3 | PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Antes da primeira colocação em funcionamento, a panela de pressão tem de ser colocada a cozinhar apenas com água (observar a quantidade de água especificada) durante pelo menos 5 minutos no 2.º nível de cozedura. Isto aplica-se expressamente a qualquer teste de produto.

2.4 | ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO

AVISO

Perigo de queimaduras devido a peças danificadas/em falta ou colocadas incorretamente

Antes de cada utilização verificar se todas as peças estão disponíveis, se estão em condições e colocadas/fechadas corretamente. No caso de peças em falta, danificadas, deformadas ou colocadas incorretamente, existe o perigo de queimaduras devido a superfícies quentes e saída de vapor.

- Verificar o testo 6 quanto a montagem/colocação correta.
- Aplicar as peças em falta (por ex. vedação do indicador de cozedura 18, anel de vedação 21).
- Em caso de peças danificadas, deformadas, descoloridas ou partidas, não utilizar a panela de pressão e contactar o distribuidor especializado/a assistência técnica WMF.
- Caso a função das peças não corresponda à descrição no manual de instruções, não utilizar a panela de pressão e contactar o distribuidor especializado/a assistência técnica WMF.
- Verificar se a panela de pressão está fechada de forma segura.

Perigo de queimaduras devido a dispositivos de segurança que não funcionam

Antes de cada utilização, verificar os dispositivos de segurança quanto a funcionamento, danos, sujidade e obstrução. Caso contrário existe o perigo de queimaduras devido a superfícies quentes e saída de vapor.

- Verificar o assentamento correto da vedação do indicador de cozedura 18. O anel de vedação 21 tem de assentar no rebordo do testo.
- Em caso de peças danificadas, deformadas, descoloridas ou partidas, não utilizar a panela de pressão e contactar o distribuidor especializado/a assistência técnica WMF.
- Eliminar sujidade/obstruções.

CUIDADO

Perigo de queimaduras devido a limpeza insuficiente

Antes de cada utilização, verificar as válvulas/os dispositivos de segurança e o visor de pressão quanto a sujidade/obstrução, caso contrário pode sair vapor de forma descontrolada. Isso pode conduzir a queimaduras.

- Verificar e, se necessário, limpar os dispositivos de segurança e o visor de pressão 16.

Perigo de queimaduras devido a testo montado incorretamente

O testo não pode ser montado incorretamente. A montagem apenas deve ocorrer da forma descrita.

- Observar instruções com precisão.
- Verificar o assentamento correto.

2.5 | DURANTE A UTILIZAÇÃO

AVISO

Perigo de ferimentos devido a pressão elevada

Durante a cozedura, estabelece-se uma elevada pressão na panela. Caso ocorra uma descarga dessa pressão, podem ocorrer queimaduras e ferimentos graves.

- Verificar se a panela de pressão está fechada de forma segura.
- Nunca usar força para abrir a panela de pressão. Apenas é possível abrir facilmente a panela de pressão quando estiver completamente despressurizada.
- Mover a panela de pressão com cuidado se estiver sob pressão.
- Durante a utilização, nunca deixar a panela de pressão sem vigilância.

CUIDADO

Perigo de queimaduras devido a vapor quente

Caso não se forme qualquer pressão na panela de pressão, mas sair vapor, existe o perigo de queimaduras nas mãos e na face devido a superfícies quentes e saída de vapor.

- Desligar de imediato o fogão, deixar arrefecer a panela e verificar.

Perigo de queimaduras devido a saída de vapor

Durante a cozedura, sai ocasionalmente vapor quente no testo 6.

- Nunca tocar no vapor.
- Manter sempre as mãos, a cabeça e o corpo afastados da área de perigo - sobre o testo 6 e a ranhura de segurança lateral 10 no rebordo do testo.
- Durante a utilização, nunca deixar a panela de pressão sem vigilância.
- Manter as crianças e os animais domésticos afastados.
- Orientar sempre a panela de pressão de modo que o vapor não saia no sentido das pessoas que se encontrem na cozinha. Isto aplica-se especialmente a "cozinhas americanas".

Perigo de queimaduras durante a libertação rápida de vapor

Durante a libertação rápida de vapor ao puxar--se a corrediça para trás 12 ou quando sob água corrente, existe perigo de queimaduras devido ao vapor ou alimentos de cozedura quentes.

- Antes da abertura, agitar a panela de pressão.
- É proibida a imersão da panela de pressão em água fria.
- Manter sempre as mãos, a cabeça e o corpo afastados da área de perigo - sobre o testo 6 e a ranhura de segurança lateral 10 no rebordo do testo.

Perigo de queimaduras devido a formação de bolhas (superaquecimento)

Durante a abertura da panela de pressão arrefecida os alimentos quentes podem formar bolhas e salpicar repentinamente. Ao perfurar carne com pele pode salpicar líquido quente. Isto pode resultar em queimaduras ou escaldadela.

- Antes de cada abertura, agitar a panela de pressão.
- Não perfurar de imediato a carne quente, cozinhada com a pele (p. ex. língua de vaca), deixar arrefecer primeiro.

Perigo de queimaduras devido a vazamento de alimentos

Em caso de uma panela de pressão excessivamente cheia podem vazar alimentos quentes pela válvula de segurança 7, pelo dispositivo de regulação de pressão 15 ou pela ranhura de segurança lateral 10 e conduzir a queimaduras.

- Nunca encher a panela de pressão em demasia.
- Encher a panela de pressão, no máximo, até 2/3 do seu conteúdo nominal.
- Encher a panela de pressão, no máximo, até 1/2 do seu conteúdo nominal, caso sejam cozinhados alimentos pastosos, densos ou intensamente espumantes, como p. ex. sopas, leguminosas, guisados, caldos, miúdos ou massas.
- Primeiro cozer ligeiramente os alimentos com a panela aberta, mexer e, se necessário, retirar a espuma.

Perigo de queimaduras na panela/ no testo quente

Durante o processo de cozedura, a panela de pressão fica muito quente. Em fogões a gás, as pegas também podem ficar muito quentes devido à chama viva. Em caso de contacto, existe perigo de queimaduras.

- Nunca tocar nas superfícies exteriores da panela de pressão.
- Apenas tocar na panela 1/testo 6 pelas pegas de plástico.
- Utilizar luvas ou proteção manual (p. ex. pegas).
- Apenas remover acessórios e bases quentes com meios auxiliares, por ex. pegas.
- Apenas pousar a panela de pressão quente em superfícies resistentes ao calor.

ATENÇÃO

Danos devido a pouco líquido/ falta de líquido

Nunca aquecer a panela de pressão sem líquido ou sem vigilância no nível máximo, caso contrário existe perigo de sobreaquecimento e danos.

- Apenas utilizar a panela de pressão com líquido suficiente (mínimo ¼ l de água, caldos de carne, molho, etc.).
- No caso de alimentos densos, garantir que existe líquido suficiente.
- Em caso de pouco ou nenhum líquido, desligar de imediato o fogão e não mover a panela de pressão até ter arrefecido completamente.
- Nunca deixar a panela de pressão sem vigilância.

2.6| LAVAGEM CORRETA

Lavar a panela de pressão após cada utilização!

CUIDADO

Perigo de queimaduras devido a danos durante a limpeza

Para a limpeza de dispositivos de segurança não utilizar escovas, produtos abrasivos e químicos, caso contrário os mesmos sofrem danos e existe perigo de queimaduras devido à saída de vapor.

- Observar as indicações de limpeza e conservação.
- Após a limpeza, secar bem a panela.

2.7| REPARAÇÕES NECESSÁRIAS

CUIDADO

Danos devido a reparação inadequada/peças de substituição incorretas

Apenas solicitar reparações a um distribuidor especializado/assistência técnica WMF, caso contrário a panela de pressão é danificada, ou os dispositivos de segurança deixam de funcionar e existe perigo de queimaduras.

- Em caso de reparação, contactar um distribuidor especializado/assistência técnica WMF.
- Solicitar a substituição de pegas que apresentem ruturas ou não assentem corretamente ao distribuidor especializado/assistência técnica WMF.
- Utilizar apenas peças de substituição originais da panela de pressão da WMF.

2.8| TIPOS DE FOGÃO ADEQUADOS

CUIDADO

Tipos de fogão e áreas da placa do fogão adequadas

A panela de pressão apenas pode ser utilizada em fogões de indução, de cerâmica de vidro, a gás ou elétricos. O diâmetro das placas do fogão ou da chama de gás não deverá ser superior ao fundo da panela.

- Em fogões a gás a chama de gás não deve sobressair ao fundo da panela.
- Para uma transferência de calor e acoplamento do fogão ideal, o tamanho da panela e da placa do fogão devem coincidir.
- No caso de fogões de cerâmica de vidro ou elétricos, o diâmetro da placa do fogão não deverá ser superior a 160 mm (2,5 l) ou 190 mm (3,0 – 8,5 l).
- Em fogões de indução pode ocorrer um ruído de zumbido nos níveis de cozedura mais elevados. Isso é uma condição técnica e não sinal de um defeito no fogão ou na panela de pressão.

2.9| PRESERVAR A VIDA ÚTIL

ATENÇÃO

Danos da panela de pressão

Para evitar danos da panela de pressão:

- Não bater com os utensílios de cozinha no rebordo da panela.
- Colocar sal na água a ferver e mexer para que o fundo da panela fique deteriorado.
- Evitar sujidade entre o fundo da panela e a placa do fogão, caso contrário esta (p. ex. cerâmica de vidro) pode ficar arranhada.

3| DADOS TÉCNICOS E NOTAS

3.1| DADOS TÉCNICOS

Fabricante: WMF GmbH
Modelo: Perfect/Perfect Plus/Perfect Element

Material
Panela/testo: Cromargan®: aço inoxidável 18/10

Fundo: Para todos os tipos de fogão TransTherm®
O aparelho está conforme a diretiva 2014/68/UE respeitante a equipamentos sob pressão.
Reservado o direito a alterações.

Pegas: plástico com isolamento térmico
Vedações: silicone

Dimensões

	PERFECT/PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
VOLUME DE ENCHIMENTO	2,5 l	3,0 – 8,5 l	2,5 l	3,0 – 8,5 l
FUNDO	158 mm	191,5 mm	158 mm	191,5 mm
INTERIOR	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
COMPRIMENTO DA PANELA COM PEGAS	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
COMPRIMENTO DA PANELA COM TESTO	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

Altura

VOLUME	PANELA	PANELA COM TESTO	PANELA COM TESTO E PEGA
2,5 l	112 mm	135 mm	162 mm
3,0 l	91 mm	120 mm	145 mm
4,5 l	129 mm	158 mm	183 mm
6,5 l	186 mm	215 mm	240 mm
8,5 l	236 mm	265 mm	290 mm

Tara
Perfect/Perfect Element
2,5 l 1,84 kg
3,0 l 2,52 kg 4,5 l 2,75 kg
6,5 l 3,11 kg 8,5 l 3,36 kg
Perfect Plus
2,5 l 1,99 kg
3,0 l 2,67 kg 4,5 l 2,90 kg
6,5 l 3,25 kg 8,5 l 3,50 kg
Valor OS 150 kPa

Valores de pressão
Primeiro aro: aprox. 106 °C, 25 kPa
Pressão de serviço
Segundo aro: aprox. 115 °C, 70 kPa
Pressão de serviço, pressão de regulação de 90 kPa

Área da placa do fogão
Máx. ø 160 mm para 2,5 l
Máx. ø 190 mm para 3,0 – 8,5 l
Escala interna da altura de enchimento (dependendo do volume total): 1/3, 1/2, 2/3

Tipos de fogão adequados

3.2| ACESSÓRIOS, PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO E PEÇAS DE DESGASTE

Acessórios
Cesto perfurado de 22 cm (n.º de art.º 07 8941 6000)
Conjunto de cesto de 22 cm (n.º de art.º 07 8942 6030)
Testo de vidro de 22 cm (n.º de art.º 07 9618 6380)

Peças de substituição
Pega do testo 11
Perfect (n.º de art.º 08 9180 6030)
Perfect Plus (n.º de art.º 08 9480 6030)
Perfect Element (n.º de art.º 08 9980 6030)

Testo 6 com pega 11 de 18 cm
Perfect (n.º de art.º 07.9179.6042)
Perfect Plus (n.º de art.º 07.9479.6042)

Testo 6 com pega 11 de 22 cm
Perfect (n.º de art.º 07 9180 6042)
Perfect Plus (n.º de art.º 07 9480 6042)
Perfect Element (n.º de art.º 07 9980 6042)

Peças de desgaste
Anel de vedação 21 de 18 cm
(n.º de art.º 60 6852 9990)

Anel de vedação 21 de 22 cm
(n.º de art.º 60 6856 9990)

Válvula de segurança 7
(n.º de art.º 07 9615 9510)

Vedação do indicador de cozedura 18
(n.º de art.º 60 9310 9502)

4| DESEMBALAR A PANELA DE PRESSÃO

1| Abrir a embalagem e controlar se estão disponíveis todas as peças:
- Panela 1 com pega lateral 2 e cabo 3
- Testo 6 com pega amovível 11: Testo com válvula de segurança 7 , vedação do indicador de cozedura substituível 18
- Anel de vedação (cinzento) 21
- Manual de instruções
  Em caso de falta de peças, contacte o distribuidor especializado/assistência técnica WMF autorizado/a ou diretamente a WMF.
- Remover todos os autocolantes e etiquetas existentes.

2| Eliminar o material de embalagem desnecessário de acordo com as prescrições em vigor.

3| Ler atentamente o manual de instruções e conservar o mesmo ao alcance da panela de pressão.

4| As condições da garantia podem ser consultadas na declaração de garantia em anexo.

5| OPERAÇÃO DOS ELEMENTOS DE SEGURANÇA

Elementos de segurança	Descrição
Dispositivo de regulação da pressão no punho da tampa	Se a pressão prevista para o nível de cozedura 2 for excedida, abre-se automaticamente o dispositivo de regulação de pressão 15 e é libertado o vapor em excesso. Assim é estabelecida de imediato elevada pressão.
Válvula de segurança	Se o dispositivo de regulação de pressão 15 não responda, a pressão em demasia é de imediato reduzida através da válvula de segurança 7.
Ranhura de segurança no rebordo do testo	Se todos os outros dispositivos de segurança falharem, p. ex., devido a obstrução por resíduos de alimentos, a ranhura de segurança serve 10 de "Saída de emergência". Caso se estabeleça uma pressão demasiado elevada o anel de vedação 21 é intensamente pressionado para fora pela ranhura de segurança 10, de modo que o vapor possa ser libertado e a pressão reduzida.
Visor de pressão na pega do testo	O visor de pressão 16 dispõe de um auxílio visual para permitir uma cozedura económica em termos de energia. Indica o estado atual da pressão de cozedura. Dispõe de um pino redondo no centro do visor de pressão (pressão existente) e de 2 anéis (nível de cozedura 1 e 2).
Sistema de abertura de segurança	O sistema de abertura de segurança 19 impede que a panela de pressão possa ser aberta quando ainda existe pressão residual. A panela de pressão só pode ser aberta depois de completamente despressurizada.
Libertação de vapor controlada por meio da corrediça	A velocidade de libertação do vapor pode ser influenciada ao puxar-se lentamente a corrediça 12.
Proteção do fecho	Na pega do testo 11 encontra-se a proteção do fecho 13 que impede que a panela de pressão possa ser aberta durante a cozedura.

6| COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DA PANELA DE PRESSÃO

6.1| DESMONTAR A PANELA DE PRESSÃO E REMOVER O TESTO

(ver a sequência da figura E, B).

1| a) Puxar a corrediça pelos dois lados completamente para trás, no sentido da extremidade da pega.
→ As marcas na corrediça têm de estar em ABERTA/OPEN.
b) Com a mão esquerda segurar apenas o cabo 3 da panela 1.
c) Com a mão direita agarrar na pega do testo 11 e rodar para a direita até ser possível levantar o testo 6.
As marcações do testo 9 e do cabo 4 têm de estar em linha reta.
d) Levantar o testo 6 na pega 11.

2| Desmontar o testo *(ver sequência da figura G)*, para isso, rodar primeiro o testo 6 .

3| Com cuidado retirar o anel de vedação 21 do rebordo da panela e colocar de lado.

4| Segurar o testo 6 e pressionar o desbloqueio da pega 14 no sentido da extremidade da pega.

5| Remover o testo 6 do cabo.

6.2| PRIMEIRO, LAVAR A PANELA DE PRESSÃO

1| Desmontar a panela de pressão conforme o *capítulo 6.1*.

2| Encher a panela 1 até 2/3 *(ver escala interna na figura I)* com água e adicionar 2-3 colheres de sopa de vinagre.

3| Deixar a panela 1 ferver em água com vinagre sem testo 6 durante aprox. 5 – 10 minutos.

4| De seguida, lavar cuidadosa e manualmente todas as peças.

5| Após a lavagem, secar bem todas as peças.

6.3| MONTAR A PANELA DE PRESSÃO

CUIDADO

Perigo de queimaduras devido a testo montado incorretamente

O testo não pode ser montado incorretamente. A montagem apenas deve ocorrer da forma descrita.

- Observar instruções com precisão.
- Verificar o assentamento correto.

6.4| MONTAR O TESTO

(Ver sequência da figura H)

1| Verificar o rebordo do testo, a pega do testo, os dispositivos de segurança e o anel de vedação quanto a sujidade e obstruções.

2| Rodar o testo 6 de forma que o rebordo aponte para baixo.

3| Rodar e segurar a pega 11.

4| Suspender a ranhura de suporte 17 na pega do testo 11 no suporte 8 do testo 6.

5| Lentamente, virar a pega 11 para baixo.

6| Rodar o testo 6 com a pega 11.

7| Alinhar o testo 6 e a pega 11, de modo que a vedação do indicador de cozedura 18 não seja esmagada ou danificada pelos rebordos do testo.

8| Pressionar cuidadosamente o testo 6 para baixo até encaixar de forma audível. Verificar que engata pressionando a corrediça.

9| Inserir o anel de vedação 21 no rebordo da panela e, com cuidado, pressionar para baixo no rebordo. O anel de vedação 21 tem de assentar completamente debaixo do rebordo curvado da panela.

6.5| COLOCAR O TESTO

(Ver sequência da figura F)

1| Colocar a panela 1 sobre uma base sólida.

2| Colocar o testo 6 na panela 1 com o rebordo para baixo. A marcação de colocação 9 no testo e a marcação do cabo 4 têm de coincidir, caso contrário não é possível colocar o testo. O anel de vedação 21 tem de estar inserido no rebordo do testo!

3| Com a mão esquerda segurar o cabo 3 da panela 1.

4| Com a mão direita rodar o testo 6 com a pega B para a esquerda.

5| Quando ambas as pegas 3/11 estiverem sobrepostas com precisão, deslizar a corrediça para a posição FECHADA/LOCK.

7| OPERAÇÃO DA PANELA DE PRESSÃO

7.1| VERIFICAR OS DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

Remover o testo 6 conforme o *capítulo 6.1*.

1| Com cuidado retirar o anel de vedação 21 do rebordo da panela e colocar de lado.

2| Remover a pega do testo 11 conforme o *capítulo 6.1*.

3| Verificar se o anel de vedação 21 e o rebordo interior do testo estão limpos.

4| Verificar se...
- a ranhura de segurança 10 no rebordo do testo,
- o dispositivo de regulação de pressão, 15
- o visor de pressão, 16
- o desbloqueio da pega e 14
- a válvula de segurança 7 estão limpos e não obstruídos.
  → Amolecer e limpar incrustações, eliminar obstruções *(ver capítulo 12.1 Lavagem)*.

5| Verificar se na parte inferior do testo é visível a esfera na válvula de segurança 7.
→ Se necessário, agitar o testo 6 até a esfera voltar a estar visível.
→ Em caso de danos, mandar substituir através do comércio especializado/assistência técnica da WMF.

6| Com cuidado, testar o dispositivo de regulação de pressão 15 por meio de pressão com o dedo quanto a mobilidade.

7| Verificar se todas as vedações estão limpas e não danificadas, assim como assentes corretamente *(ver sequência da figura J)*.
→ Verificar a vedação do indicador de cozedura está bem assente e não apresenta danos.

7.2| ABRIR O TESTO

Para abrir a panela de pressão, remover o testo 6 conforme o *capítulo 6.1*.

7.3| ENCHER A PANELA DE PRESSÃO

Colocar os alimentos com líquido suficiente na panela, se necessário, utilizar acessórios ou base *(ver capítulo 11.2)*. Se necessário, dourar previamente a carne capítulo 11.1 na panela.

7.4| FECHAR A PANELA DE PRESSÃO

1| Se necessário, montar o testo conforme o capítulo 6.3.

2| Se necessário, colocar o testo conforme o capítulo 6.3 e fechar.

7.5| COZINHAR REFEIÇÕES

Na panela de pressão, as refeições cozinham sob pressão. Através da pressão do vapor, na panela dominam temperaturas mais altas do que na cozedura "normal". Dessa forma são reduzidos os tempos de cozedura até 70 %, o que conduz a uma considerável poupança energética. Através da cozedura rápida a vapor, o aroma, o paladar e as vitaminas são preservados.

DICA Pessoas conscientes dos gastos energéticos desligam a placa do fogão antes de terminar o tempo de cozedura, uma vez que o calor armazenado na panela é suficiente para terminar o processo de cozedura.

CUIDADO

Perigo de queimaduras devido a vazamento de alimentos

Os alimentos quentes podem sair pelo dispositivo de regulação de pressão, pela válvula de segurança ou pela ranhura de segurança lateral e provocar queimaduras.
- Encher a panela de pressão, no máximo, até 2/3 (ver marcação interior) do seu conteúdo nominal.
- Encher a panela de pressão, no máximo, até 1/2 do seu conteúdo nominal, **caso sejam cozinhados alimentos que crescem, densos ou intensamente espumantes**, como por ex. sopas, leguminosas, guisados, caldos, miúdos ou massas.

ATENÇÃO

Danos devido a pouco líquido/ falta de líquido

Perigo de aquecimento excessivo e danos
- Nunca aquecer a panela de pressão sem líquido ou sem vigilância no nível máximo.
- Apenas utilizar a panela de pressão com líquido suficiente (mínimo, 1/4 l de água).

8| NÍVEIS DE COZEDURA DA PANELA DE PRESSÃO

Os tempos de cozedura variam

Os tempos de cozedura podem variar em função dos alimentos, da quantidade, forma e qualidade dos mesmos.

8.1| NÍVEL DE COZEDURA 1

Nível de cozedura delicado a alimentos delicados, como legumes, peixe e compotas.

Neste nível, a cozedura é especialmente delicada, o aroma e os nutrientes são assim amplamente preservados. No nível de cozedura 1, o visor de pressão sobe até ao 1.º aro de cozedura.

1| Verificar se a panela de pressão está corretamente fechada.

2| Colocar a panela de pressão sobre o fogão.

3| Definir o fogão para um nível de energia **elevado**.
→ A panela de pressão aquece.
a) Através da válvula de segurança 7, que é simultaneamente um sistema automático de fervura, na fase de fervura é libertado ar até a válvula se fechar e se estabelecer pressão.
b) Primeiro o pino e depois todo o visor de pressão 16 começam a subir. A subida pode ser regulada, conforme pretendido, através do fornecimento de energia.
c) A subida do pino no centro do visor de pressão sinaliza que a panela já não pode ser aberta.

4| Assim que o visor de pressão 16 esteja bem visível no 1.º aro de cozedura, o tempo de cozedura inicia-se.

5| Ter em atenção que a posição do aro no visor de pressão 16 permaneça estável.

6| Se o visor de pressão 16 descer abaixo do 1.º aro de cozedura, aumentar o fornecimento de energia.
→ Dessa forma, o tempo de cozedura prolonga-se um pouco.

7| Se o visor de pressão 16 subir acima do 1.º aro de cozedura, gera-se uma pressão do vapor demasiado elevada que tem de ser regulada através do fornecimento de energia.
a) Retirar a panela de pressão da placa do fogão.
b) Aguardar até o visor de pressão ter descido até ao 1.º aro de cozedura.
c) Voltar a colocar a panela de pressão no fogão com um fornecimento de energia reduzido.

8| Após terminar o tempo de cozedura, retirar a panela de pressão da placa do fogão e despressurizar *(ver capítulo 9)*.

9| Após despressurização, agitar a panela de pressão e abrir com cuidado.

8.2| NÍVEL DE COZEDURA 2

Nível de cozedura rápida para todas as outras refeições Neste nível de cozedura é poupado muito tempo e energia. No nível de cozedura 2, o visor de pressão sobe até ao 2.º aro de cozedura. A pressão demasiado elevada é regulada automaticamente.

1| Verificar se a panela de pressão está corretamente fechada.

2| Colocar a panela de pressão sobre o fogão.

3| Definir o fogão para o nível de cozedura mais elevado.
→ A panela de pressão aquece.
a) Através da válvula de segurança 7, que é simultaneamente um sistema automático de fervura, na fase de fervura é libertado ar até a válvula se fechar de forma audível e gerar-se pressão.
b) O visor de pressão 16 começa a subir. A subida pode ser regulada, conforme pretendido, através do fornecimento de energia.
c) A subida do pino no centro do visor de pressão sinaliza que a panela já não pode ser aberta.
→ Assim que o visor de pressão 16 esteja bem visível no 2.º aro de cozedura, o tempo de cozedura inicia-se.

4| Ter em atenção que a posição do aro no visor de pressão 16 permaneça estável.

5| Se o visor de pressão 16 descer abaixo do 2.º aro de cozedura, aumentar o fornecimento de energia do fogão.
→ Dessa forma, o tempo de cozedura prolonga-se um pouco.

6| Se o visor de pressão 16 subir acima do 2.º aro de cozedura, gera-se uma pressão do vapor demasiado elevada, que sai de forma audível através do dispositivo de regulação de pressão 15.
a) Retirar a panela de pressão da placa do fogão.
b) Aguardar até o visor de pressão ter descido até ao 2.º aro de cozedura.
c) Voltar a colocar a panela de pressão no fogão com um fornecimento de energia reduzido.

7| Após terminar o tempo de cozedura retirar a panela de pressão da placa do fogão e despressurizar conforme o capítulo 9.

8| Após despressurização, agitar a panela de pressão e abrir com cuidado.

Dica Se a pressão operacional de cozedura do nível de cozedura 2 for ultrapassada, o dispositivo de regulação de pressão aciona-se de forma audível, pelo que o fornecimento de energia deve ser reduzido.

9| DESPRESSURIZAR E ARREFECER

Libertar o vapor da panela
Em caso de alimentos espumantes ou que crescem (por ex. leguminosas, calde de carne, cereais) não despressurizar conforme o método 2 ou 3. Assim, p. ex., as batatas cozidas rebentam se o vapor for libertado conforme esses métodos.

9.1| MÉTODO 1 – UTILIZAR O CALOR RESIDUAL

1| Retirar a panela de pressão do fogão.
→ Após pouco tempo, o visor de pressão desce.

2| Se o visor de pressão 16, incluindo o pino, desaparecerem totalmente na pega do testo, deslocar lentamente a corrediça para ABERTA/OPEN.

3| O vapor ainda existente é libertado.

4| Quando não sair mais vapor, agitar a panela a abrir.

9.2| MÉTODO 2 – LIBERTAR LENTAMENTE O VAPOR

(Dispositivo automático de evaporação - ver figura A)
1| Deslocar lenta e gradualmente a corrediça no sentido de ABERTA/OPEN.

2| Dependendo da posição da corrediça, o vapor sai lenta ou rapidamente.

3| Caso o visor de pressão, incluindo o pino, tenha desaparecido completamente na pega do testo, agitar a panela e abrir.

9.3| MÉTODO 3 – SEM SAÍDA DE VAPOR

1| Colocar a panela de pressão na banca e deixar correr água fria sobre o testo.

2| Caso o visor de pressão, incluindo o pino, tenha desaparecido completamente na pega do testo, agitar a panela e abrir.

CUIDADO

Perigo de queimaduras durante a libertação rápida de vapor

Durante a libertação rápida de vapor por meio da corrediça 16 ou sob água corrente existe perigo de queimaduras devido ao vapor ou alimentos de cozedura quentes.

- Antes da abertura, agitar a panela de pressão.
- Manter sempre as mãos, a cabeça e o corpo afastados da área de perigo - sobre o testo 16 e a ranhura de segurança lateral 10 no rebordo do testo.

10| ABRIR A PANELA DE PRESSÃO

ABRIR APÓS A COZEDURA

(Ver sequência da figura E)

1| Primeiro despressurizar conforme o *capítulo 9*. A proteção de pressão residual garante que apenas é possível abrir a panela quando a pressão tiver sido totalmente aliviada, ou seja, o pino também não pode estar mais visível. Se o pino se mantiver visível, a proteção de pressão residual ativou-se.
→ Antes da abertura, deve ocorrer a despressurização.

2| Deslocar lentamente a corrediça no sentido de ABERTA/OPEN.

3| **Agitar** a panela.

4| Com a mão esquerda segurar o cabo 3 da panela 1.

5| Com a mão direita pegar na pega do testo B e rodar para a direita até o testo 6 desbloquear.
→ A marcação do testo 9 e do cabo 4 devem sobrepor-se.

6| Para abrir, virar ligeiramente para baixo a pega do testo 11 com o testo 6, de modo que o vapor restante saia pela frente.

7| Retire o testo 6.

11| TIPOS DE UTILIZAÇÃO E DE PREPARAÇÃO

11.1| COZEDURA COM ACESSÓRIOS E BASE

Na panela de pressão – em função da altura da mesma – podem ser preparadas em simultâneo várias refeições. Os alimentos individuais são empilhados uns sobre os outros em separado, em acessórios. Caso no fundo da panela deva, p. ex., ser cozinhada carne, é colocada uma base no fundo da panela, de modo que o primeiro encaixe se encontre sobre a carne.

Nota relativa aos acessórios

Adquirir acessórios e bases junto do comércio especializado/da assistência técnica da WMF. Para legumes são utilizados acessórios não perfurados e para batatas acessórios perfurados. A refeição com o tempo de cozedura mais longo é colocada em primeiro sem acessório na panela.

1| Para preparar refeições com diferentes tempos de cozedura, de vez em quando a panela tem de ser aberta. Dessa forma sai vapor, por isso colocar um pouco mais de líquido do que o necessário na panela e, se necessário, ir adicionado.

Exemplos
→ Assado (20 minutos) – fundo da panela
→ Batatas (8 minutos) – acessório perfurado
→ Legumes (8 minutos) – acessório não perfurado

2| Em primeiro, deixar o assado cozinhar durante 12 minutos.

3| Abrir a panela conforme o *capítulo 6.1*.

4| Colocar as batatas no acessório perfurado sobre uma base por cima do assado, colocar os legumes num acessório não perfurado por cima das mesmas.

5| Fechar a panela conforme o *capítulo 6.3* e deixar cozinhar por mais 8 minutos.

DICA Caso os tempos de cozedura não se distingam, podem ser colocados todos os acessórios em simultâneo na panela.

11.2| ASSADO

Antes da cozedura, os alimentos (p. ex. cebolas, pedaços de carne, etc.) podem ser ligeiramente dourados na panela de pressão, assim como numa panela convencional.

1| Remover o testo 6 conforme o *capítulo 6.1* e dourar os alimentos.

2| Para concluir a cozedura...
a) desapertar o conjunto para assar,
b) adicionar a quantidade de líquido necessária (no mínimo, 1/4 l).
c) Se necessário, adicionar outros alimentos – com ou sem acessórios.

3| Colocar o testo conforme o capítulo 6.3 e fechar.

4| Aumentar o calor até se atingir o nível de cozedura pretendido.

11.3| UTILIZAR PRODUTOS CONGELADOS

1| Adicionar a quantidade mínima de líquido (1/4l de água).

2| Colocar os produtos congelados na panela.

3| Descongelar a carne para o assado.

4| Colocar os legumes diretamente da embalagem num acessório não perfurado.
→ Os tempos de cozedura aumentam no caso de produtos congelados.

11.4| PREPARAR OS CEREAIS OU AS LEGUMINOSAS

Na preparação na panela de pressão, os cereais e as leguminosas não necessitam de demolha.
→ Os tempos de cozedura são então prolongados em cerca de metade do tempo.
→ Ter em atenção que a panela apenas pode ser enchida até meio.

1| Colocar, no mínimo, 1/4 l de líquido na panela e adicionalmente por 1 parte de cereais / leguminosas adicionar, no mínimo, 2 partes de líquido.

2| Pouco antes do fim do tempo de cozedura, desligar o fornecimento de energia e aproveitar o calor residual da placa do fogão para terminar a cozedura.

11.5| ESTERILIZAR

1| Os biberões, boiões de conserva, etc. podem ser esterilizados, para isso colocar as partes com a abertura viradas para baixo no acessório perfurado.

2| Adicionar 1/4 l de água.

3| Esterilizar 20 min no nível de cozedura 2.

4| Deixar arrefecer lentamente (método de evaporação 1).

11.6| COZER

1| Preparar os alimentos como habitualmente e colocar em boiões de conserva.

2| Colocar 1/4 l de água na panela.

3| Colocar os boiões de conserva num acessório perfurado.

4| Ferver os boiões de conserva com 1 l de capacidade na panela de pressão de 6,5 l ou 8,5 l, os boiões de conserva mais pequenos na panela de pressão de 4,5 l.

5| Cozinhar os legumes/carne no nível de cozedura 2 durante aprox. 20 minutos, frutos de caroço no nível de cozedura 1 durante aprox. 5 minutos e os frutos de semente durante aprox. 10 minutos.

6| Para libertar o vapor deixar a panela arrefecer lentamente (método de evaporação 1), uma vez que, nos outros métodos, o sumo é comprimido para fora dos boiões de conserva.

12| LIMPEZA, MANUTENÇÃO E ARMAZENAMENTO

12.1| LIMPAR

Para a limpeza, utilizar água quente e detergente convencional.

→ Não utilizar detergentes arenosos, abrasivos, palha de aço ou os lados mais rígidos de esponjas.

1| Remover a pega do testo 11 conforme o capítulo *6.1* e apenas limpar sob água corrente (*ver sequência da figura G*).

2| Retirar o anel de vedação 21 do testo 6 e lavar manualmente.

3| Amolecer os resíduos de alimentos de ligeira aderência, ferver os de aderência intensa na panela de pressão com um pouco de água.

4| Em caso de sujidade ou obstrução, limpar as válvulas com um cotonete húmido.

→ Não utilizar objetos afiados ou pontiagudos.

5| A panela, os acessórios e a base podem ser lavados na máquina.

→ No entanto, isto pode conduzir a alterações da cor das superfícies. A função não é afetada.

→ Ainda assim, recomenda-se a limpeza manual.

6| Em caso de deposição de calcário, deixar ferver água e vinagre na panela de pressão.

7| Após a limpeza, secar bem a panela.

12.2| CONSERVAR/ARMAZENAR

Conservar a panela de pressão limpa e seca em ambiente limpo, seco e protegido.

1| Remover o testo 6 conforme o *capítulo 6.1*.

2| Retirar o anel de vedação 21 do rebordo da panela e guardar em separado.

3| Remover a pega do testo 11 conforme o *capítulo 6.1* e colocar na panela 1 ou testo 6.

4| Colocar o testo 6 ao contrário na panela 1.

12.3| MANUTENÇÃO/SUBSTITUIÇÃO DAS PEÇAS DE DESGASTE

Conservar a panela de pressão limpa e seca em ambiente limpo, seco e protegido.

- A pega lateral e o cabo só podem ser substituídas pelo comércio especializado/assistência técnica da WMF.
- Verificar regularmente as peças de desgaste e, se necessário, substituir por peças de substituição originais.
- Substituir de imediato o anel de vedação e a vedação do indicador de cozedura em caso de danos, endurecimento, descoloração ou assentamento incorreto por peças de substituição originais.

12.4| SUBSTITUIR O ANEL DE VEDAÇÃO

Conservar a panela de pressão limpa e seca em ambiente limpo, seco e protegido.

1| Remover o testo 6 conforme o *capítulo 6.1*.

2| Rodar o testo 6.

3 | Retirar o anel de vedação L com defeito do rebordo da panela 21 e eliminar.

4 | Inserir o novo anel de vedação original 21 no rebordo da panela e com cuidado pressionar para baixo no rebordo.
→ O anel de vedação 21 tem de assentar completamente debaixo do rebordo curvado da panela.

12.5 | SUBSTITUIR A VEDAÇÃO DO INDICADOR DE COZEDURA

Conservar a panela de pressão limpa e seca em ambiente limpo, seco e protegido.

1 | Se necessário, remover o testo da panela, 6 conforme o *capítulo 6.1*.

2 | Desmontar o testo (*ver sequência da figura G*), para isso, rodar o testo 6.

3 | Segurar o testo 6 e pressionar o desbloqueio da pega 14 no sentido da extremidade da pega.

4 | Remover a pega do testo 11.

5 | Retirar a vedação do indicador de cozedura 18 da pega do testo 11 e eliminar (ver figura J).

12.6 | SUBSTITUIR A VÁLVULA DE SEGURANÇA

1 | Remover o testo 6 da panela, conforme o capítulo 6.1.

2 | Rodar o testo 6.

3 | Soltar a válvula de segurança defeituosa 7 para fora do testo da panela 6 e eliminar.

4 | Empurrar cuidadosamente a válvula de segurança nova 7 através da abertura, exercendo uma ligeira pressão e efetuando pequenos movimentos rotativos a partir do lado de dentro. A válvula de segurança não pode ficar danificada durante o processo.

DICA Para facilitar a colocação da válvula de segurança, pode ser aplicado um pouco óleo alimentar na cabeça da válvula de segurança para garantir que desliza melhor.

13| RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

EM CASO DE AVARIAS, POR NORMA RETIRAR A PANELA DE PRESSÃO DA PLACA DO FOGÃO. NUNCA USAR FORÇA PARA ABRIR A PANELA DE PRESSÃO!

Avaria	Possível causa	Resolução
Tempo de cozedura demasiado elevado ou o visor de pressão, incluindo o pino, não sobe	Diâmetro da placa do fogão inadequado	Selecionar placa do fogão que se adequa ao diâmetro da panela.
	Nível de cozedura inadequado	Definir para o nível de cozedura mais elevado.
	a) O testo não está colocado corretamente. b) Vedação do indicador de cozedura em falta c) Testo não montado corretamente	1. Despressurizar completamente a panela e abrir conforme o *capítulo 9*. 2. Verificar o anel de vedação 21/a vedação do indicador de cozedura 18 (ver figura J) quanto a assentamento correto. 3. Verificar o testo 6 quanto a assentamento/montagem correto/a. 4. Fechar a panela conforme o *capítulo 6.3*.
	A esfera na válvula de segurança/no sistema automático de fervura não está corretamente assente	1. Despressurizar completamente a panela e abrir conforme o *capítulo 9*. 2. Remover a pega do testo 11 de acordo com o *capítulo 6.1*. 3. Verificar o assentamento da esfera metálica na válvula de segurança 7 e, se necessário, limpar a válvula. 4. Fechar a panela conforme o *capítulo 6.3*.
	Falta líquido	1. Despressurizar completamente a panela e abrir conforme o *capítulo 9*. 2. Adicionar líquido (no mín.1/4 l). 3. Fechar a panela conforme o *capítulo 6.3*.
Sai vapor pelo testo	Anel de vedação e/ou rebordo da panela não está limpo	1. Despressurizar completamente a panela e abrir conforme o *capítulo 9*. 2. Limpar o anel de vedação 21 e o rebordo da panela. 3. Voltar a fechar a panela conforme o *capítulo 6.3*.
	A corrediça não se encontra em FECHADA/LOCKED	Colocar a corrediça em FECHADA/LOCKED.
	Anel de vedação danificado ou duro (devido a desgaste)	Substituir o anel de vedação 21 por um anel de vedação original WMF
	A vedação do indicador de cozedura não está corretamente assente ou está danificada	Corrigir a vedação do indicador de cozedura 18 ou substituir por uma peça de substituição original WMF.
Sai continuamente vapor da válvula de segurança / sistema automático de fervura (não se aplica à fase de fervura)	A esfera da válvula de segurança não está corretamente assente na válvula	1. Despressurizar completamente a panela e abrir conforme o *capítulo 9*. 2. Remover a pega do testo 11 de acordo com o *capítulo 6.1*. 3. Verificar a válvula de segurança 7 ou o assentamento da esfera metálica no testo. 4. Voltar a fechar a panela conforme o *capítulo 6.3*.

14 DICAS E TRUQUES PARA A COZEDURA

- Lubrificar ligeiramente com óleo alimentar ou gordura o anel de vedação para aumentar a fácil mobilidade na abertura e fecho.
- O tempo de cozedura inicia assim que o aro prescrito for visível no visor de pressão.
- Os tempos de cozedura indicados são valores de referência, selecionar preferencialmente tempos de cozedura menores, a qualquer momento podem ser aumentados.
- Nos tempos de cozedura indicados para legumes obtém-se refeições ricas.
- A temperatura de cozedura é de 106 °C no primeiro aro (especialmente adequado para vegetais e peixe), no 2.º aro de 115 °C (especialmente adequado para carne).

Pode consultar receitas em www.wmf.com!

15| TABELA DE TEMPOS DE COZEDURA SOB PRESSÃO

Alimento	Tempo de cozedura	Indicações
PORCO E VITELA COZINHAR NO 1.º ARO; QUANTIDADE DE ENCHIMENTO MÍNIMA DE 1/4 L DE LÍQUIDO; NÃO É NECESSÁRIO QUALQUER ACESSÓRIO ESPECIAL		
Carne de porco fatiada	5 – 7 min.	–
Gulache de porco	10 – 15 min.	–
Assado de porco	20 – 25 min.	Tempo de cozedura em função do tamanho e da forma
Carne de vitela fatiada	5 – 7 min.	–
Gulache de vitela	10 – 15 min.	–
Pernil de vitela, por peça	25 – 30 min.	–
Língua de vitela	15 – 20 min.	Cobrir com água
Assado de vitela	20 – 25 min.	Tempo de cozedura em função do tamanho e da forma
CARNE DE VACA COZINHAR NO 2.º ARO; QUANTIDADE DE ENCHIMENTO MÍNIMA DE 1/4 L DE LÍQUIDO; NÃO É NECESSÁRIO QUALQUER ACESSÓRIO PERFURADO PARA LÍNGUA DE VACA		
Rolo de carne picada	10 – 15 min.	–
Carne marinada assada	30 – 35 min.	–
Língua de vaca	45 – 60 min.	–
Carne fatiada	6 – 8 min.	–
Gulache	15 – 20 min.	–
Rolos de carne	15 – 20 min.	–
Assado de vaca	35 – 45 min.	Tempo de cozedura em função do tamanho e da forma
AVES COZINHAR NO 2.º ARO; QUANTIDADE DE ENCHIMENTO MÍNIMA DE 1/4 L DE LÍQUIDO; NÃO É NECESSÁRIO QUALQUER ACESSÓRIO PERFURADO PARA GALINHA		
Galinha	20 – 25 min.	No máx.1/2 quantidade de enchimento
Coxinha de galinha	6 – 8 min.	–
Perna de peru	25 – 30 min.	Em função da espessura das pernas
"Ragout" de peru	6 – 10 min.	O peru é idêntico
Escalopes de peru	2 – 3 min.	–

Alimento	Tempo de cozedura	Indicações
CAÇA COZINHAR NO 2.º ARO; QUANTIDADE DE ENCHIMENTO MÍNIMA DE 1/4 L DE LÍQUIDO; NÃO É NECESSÁRIO QUALQUER ACESSÓRIO ESPECIAL		
Coelho assado	15 – 20 min.	–
Lombo de coelho	10 – 12 min.	–
Veado assado	25 – 30 min.	–
Gulache de veado	15 – 20 min.	–
BORREGO COZINHAR NO 2.º ARO; QUANTIDADE DE ENCHIMENTO MÍNIMA DE 1/4 L DE LÍQUIDO; NÃO É NECESSÁRIO QUALQUER ACESSÓRIO ESPECIAL		
"Ragout" de borrego	20 – 25 min.	O cordeiro tem tempos de cozedura mais longos
Borrego assado	25 – 30 min.	Tempo de cozedura em função do tamanho e da forma
PEIXE COZINHAR NO 1.º ARO; QUANTIDADE MÍNIMA DE ENCHIMENTO DE 1/4 L DE LÍQUIDO; NÃO É NECESSÁRIO UM ACESSÓRIO PARA "RAGOUT" E GULACHE		
Filetes de peixe	2 – 3 min.	Cozinhado a vapor no próprio sumo
Peixe inteiro	3 – 4 min.	Cozinhado a vapor no próprio sumo
"Ragout" ou gulache	3 – 4 min.	–
SOPAS COZINHAR NO 2.º ARO; QUANTIDADE MÍNIMA DE ENCHIMENTO DE 1/4 L DE LÍQUIDO ATÉ AO MÁX. DE 1/2 CONTEÚDO DA PANELA; NÃO É NECESSÁRIO QUALQUER ACESSÓRIO		
Sopa de ervilhas, lentilhas	12 – 15 min.	Leguminosas demolhadas
Caldo de carne	25 – 30 min.	Válido para todos os tipos de carne
Sopa de legumes	5 – 8 min.	–
Sopa de gulache	10 – 15 min.	–
Sopa de galinha	20 – 25 min.	Tempo de cozedura em função do tamanho
Sopa de batatas	5 – 6 min.	–
Sopa de rabo de boi	35 min.	–

Alimento	Tempo de cozedura	Indicações
LEGUMES		
COZINHAR NO 1.º ARO; QUANTIDADE MÍNIMA DE ENCHIMENTO DE 1/4 L DE LÍQUIDO; NO CASO DO CHUCRUTE E DA BETERRABA NÃO É NECESSÁRIO QUALQUER ACESSÓRIO, EM TODAS AS OUTRAS REFEIÇÕES O ACESSÓRIO PERFURADO; A PARTIR DOS FEIJÕES, COZINHAR NO 2.º ARO		
Beringelas, pepinos e tomates	2 – 3 min.	Os legumes cozinhados a vapor não escoam tão rapidamente
Couve-flor, pimentos, alho francês	3 – 5 min.	–
Ervilhas, aipo, couve-rábano	4 – 6 min.	–
Funcho, cenouras, repolho	5 – 8 min.	–
Feijões, couve frisada, couve roxa	7 – 10 min.	2.º aro
Chucrute	10 – 15 min.	2.º aro
Beterraba	15 – 25 min.	2.º aro
Batatas cozidas	6 – 8 min.	2.º aro
Batas com casca	6 – 10 min.	2.º aro, as batatas cozidas rebentam se o vapor for libertado rapidamente
LEGUMINOSAS		
COZINHAR NO 2.º ARO; QUANTIDADE MÍNIMA DE ENCHIMENTO DE 1/4 L DE LÍQUIDO ATÉ AO MÁX. DE 1/2 CONTEÚDO DA PANELA; PARA 1 PARTE DE CEREAIS, 2 PARTES DE ÁGUA; COZINHAR OS CEREAIS NÃO DEMOLHADOS POR MAIS 20 – 30 MIN; COZINHAR O PUDIM DE ARROZ NO 1.º ARO		
Ervilhas, feijões, lentilhas	10 – 15 min.	Deixar as favas cozinhar durante mais 10 min.
Trigo sarraceno, painço	7 – 10 min.	Tempo de cozedura para cereais demolhados
Milho, arroz, espelta em grão	6 – 15 min.	Tempo de cozedura para cereais demolhados
Pudim de arroz	20 – 25 min.	Cozinhar no 1.º aro
Arroz de grãos longos	6 – 8 min.	–
Arroz integral	12 – 15 min.	–
Trigo, centeio	10 – 15 min.	Tempo de cozedura para cereais demolhados
FRUTA		
COZINHAR NO 1.º ARO; QUANTIDADE DE ENCHIMENTO MÍNIMA DE 1/4 L DE LÍQUIDO		
Cerejas, ameixas	2 – 5 min.	Recomenda-se acessório perfurado
Maçãs, peras	2 – 5 min.	Recomenda-se acessório perfurado

RO MANUAL DE OPERARE

1	Structura dispozitivului	421
2	Instrucțiuni de siguranță importante	421
3	Date tehnice și informații	426
4	Despachetarea oalei sub presiune	427
5	Funcționarea elementelor de siguranță	428
6	Punerea în funcțiune a oalei sub presiune	428
7	Funcționarea oalei sub presiune	429
8	Treptele de gătire ale oalei sub presiune	431
9	Eliberarea presiunii și răcirea	432
10	Deschiderea oalei sub presiune	433
11	Tipuri de utilizare și preparare	433
12	Curățarea, întreținerea și depozitarea	435
13	Ajutor în caz de defecțiuni	437
14	Sfaturi utile pentru gătire	438
15	Tabel perioade de gătire aferente oalei sub presiune	439

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

Felicitări pentru noul dvs. produs WMF, dorim să vă mulțumim pentru încrederea acordată! Prin experiența și expertiza adunate în peste 160 de ani, dezvoltăm și fabricăm produsele noastre de înaltă calitate și extrem de funcționale, cu o atenție deosebită la detalii și aplicând standarde ridicate în materie de design. Astăzi suntem încântați de faptul că ați ales oala sub presiune WMF. Vă rugăm să citiți cu atenție următoarele instrucțiuni de siguranță și să le respectați în utilizarea zilnică a produsului. De asemenea, puteți găsi mai multe informații despre produsul dvs. WMF, precum și despre produsele noastre și promoțiile de care puteți beneficia la www.wmf.com.

1 | STRUCTURA DISPOZITIVULUI

1 Oală
2 Mâner lateral
3 Mâner lung
4 Marcaj mâner lung
5 Închidere de siguranță a mânerului lung
6 Capac
7 Supapă de siguranță
8 Suport
9 Marcaj de amplasare capac
10 Orificiu de siguranță
11 Mâner de capac detașabil
12 Glisor de fierbere
13 Închidere de siguranță la nivelul mânerului capacului
14 Sistem de deblocare prindere
15 Regulatoare de presiune
16 Afișaj de presiune
17 Orificiu de prindere
18 Etanșare semnal de gătit
19 Sistem de deschidere de siguranță
20 Prag de etanșare al mânerului capacului
21 Inel de etanșare
22 Semne deschidere

2 | INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

În aceste instrucțiuni de utilizare, informațiile importante sunt identificate prin simboluri și cuvinte de avertizare:

AVERTISMENT indică o situație periculoasă, care ar putea duce la vătămări grave (spre exemplu, arsuri cauzate de aburi sau suprafețe fierbinți).

PRECAUȚIE indică o situație potențial periculoasă, care poate duce la răni minore sau ușoare.

ATENȚIE indică o situație care poate cauza daune materiale.

NOTĂ oferă informații suplimentare cu privire la manipularea în siguranță a oalei sub presiune.

Simbol Respectați și urmați instrucțiunile.

2.1 | UTILIZARE PREVĂZUTĂ

Oala sub presiune este destinată numai pentru
- utilizarea cu sistemele de încălzire enumerate în aceste instrucțiuni
- gătirea sau fierberea alimentelor (cu și fără inserții / partiții)
- conservarea cantităților obișnuite de uz casnic în borcane de conservare (cu inserție perforată)
- suc în cantități mici de fructe (cu inserție)
- sterilizarea biberoanelor, borcanelor de conservare etc. (cu inserție perforată)

Oala sub presiune nu este destinată pentru
- utilizarea în cuptor sau cuptor cu microunde
- prăjirea alimentelor cu ulei
- sterilizarea în aplicații medicale
- sisteme de încălzire, altele decât cele menționate, foc deschis
- utilizarea cu sisteme de încălzire pentru camping

Manual de operare
- manipulați cu atenție manualul
- păstrați manualul lângă oala sub presiune
- puneți manualul de operare la dispoziția altor utilizatori și asigurați-vă că aceștia îl parcurg

Vă rugăm să păstrați acest manual de operare într-un loc sigur, pentru consultare ulterioară. Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de utilizare. Oala sub presiune poate fi utilizată numai dacă instrucțiunile de siguranță au fost parcurse și înțelese. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la deteriorări și arsuri, atunci când utilizați oala sub presiune.

2.2 | INSTRUCȚIUNI GENERALE

AVERTISMENT

A se utiliza numai de către persoane care sunt familiarizate cu manipularea produsului

Oala sub presiune poate fi utilizată numai de către persoanele care s-au familiarizat anterior cu manualul de operare și au citit instrucțiunile de siguranță.
- Nu dați spre utilizare oala sub presiune persoanelor care nu sunt familiarizate cu aceasta.
- Nu lăsați copiii să se joace cu oala sub presiune sau să o folosească.

Nu schimbați dispozitivele de siguranță ale oalei sub presiune

Dispozitivele de siguranță au rolul de a preveni situații periculoase. Acestea funcționează numai dacă nu sunt schimbate și dacă oala și capacul se potrivesc.
- Nu efectuați modificări sau intervenții la nivelul oalei sub presiune sau dispozitivelor de siguranță ale acesteia.
- Utilizați capacul Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 6 numai împreună cu o oală potrivită Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 1 și viceversa. Nu folosiți alte capace sau vase.

Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea produsului

Nu lăsați copiii și animalele de companie să stea lângă oala sub presiune atunci când aceasta este în uz, deoarece oala sub presiune este grea, se încălzește considerabil și aburul poate ieși în afară.

PRECAUȚIE

Utilizare necorespunzătoare previzibilă

Pentru a evita utilizarea necorespunzătoare și deteriorarea sau arsurile asociate, nu utilizați oala sub presiune:
- în cuptor sau cuptor cu microunde,
- pentru prăjirea alimentelor cu ulei,
- pentru sterilizare în aplicații medicale,
- cu alte sisteme de încălzire față de cele menționate sau la foc deschis.

Nu plasați oala cu mânerele peste ochiul fierbinte

- Dacă mânerele 2 / 3 / 11 sunt plasate deasupra ochiului fierbinte sau a flăcării unui aragaz, acestea se pot încălzi foarte tare și pot provoca arsuri atunci când sunt atinse.

Verificați și înlocuiți piesele uzate în mod periodic

Înlocuiți piesele uzate (etanșarea semnalului de gătit 18, inelul de etanșare 21) cu piese de schimb originale, dacă sunt prezente semne evidente de decolorare, fisuri, întărire, deteriorare sau poziționare incorectă.
- Inelul de etanșare 21 trebuie să fie poziționat pe marginea capacului.
- Înlocuiți inelul de etanșare 21 după aproximativ 400 de procese de gătit, cel târziu după 2 ani.
- Folosiți numai piese de schimb originale WMF.

2.3 | PRIMA PUNERE ÎN FUNCȚIUNE

Înainte de a folosi oala sub presiune pentru a găti pentru prima dată, fierbeți apă (rețineți cantitățile de umplere specificate) timp de cel puțin 5 minute, la setarea 2 de căldură. Acest aspect trebuie luat în considerare și în ceea ce privește orice testare a produsului.

2.4| ÎNAINTE DE FIECARE UTILIZARE

AVERTISMENT

Pericol de arsuri din cauza pieselor deteriorate / lipsă sau introduse incorect

Înainte de fiecare utilizare, verificați dacă toate piesele sunt prezente, dacă se află în stare corespunzătoare și sunt corect introduse / blocate. În cazul în care piesele lipsesc, sunt deteriorate, deformate sau introduse incorect, apare riscul de arsuri cauzat de suprafețele fierbinți și de aburul evacuat.

- Verificați capacul 6 în ceea ce privește montarea corectă / introducerea corectă.
- Introduceți piesele lipsă (spre exemplu, etanșarea semnalului de gătit 18, inelul de etanșare 21).
- În cazul în care piesele sunt deteriorate, deformate, decolorate sau rupte, nu folosiți oala sub presiune și contactați distribuitorul specializat / service-ul WMF.
- În cazul în care funcția pieselor nu corespunde cu descrierea din manualul de operare, nu utilizați oala sub presiune și contactați distribuitorul specializat / service-ul WMF.
- Verificați dacă vasul de presiune este bine închis.

Pericol de arsuri din cauza dispozitivelor de siguranță nefuncționale

Înainte de fiecare utilizare, verificați dispozitivele de siguranță pentru a vedea dacă sunt funcționale, deteriorate, murdare și dacă există blocaje. În caz contrar, există riscul de arsuri din cauza suprafețelor fierbinți și aburului evacuat.

- Verificați poziția corectă a etanșării semnalului de gătit 18. Inelul de etanșare 21 trebuie să fie poziționat pe marginea capacului.
- În cazul în care piesele sunt deteriorate, deformate, decolorate sau rupte, nu folosiți oala sub presiune și contactați distribuitorul specializat / service-ul WMF.
- Eliminați semnele de murdărie / blocajele.

PRECAUȚIE

Pericol de arsuri din cauza curățării insuficiente

Înainte de fiecare utilizare, verificați supapele / dispozitivele de siguranță și afișajul de presiune pentru semne de contaminare / blocaje, în caz contrar, aburul poate fi evacuat necontrolat. Acesta poate provoca arsuri.

- Verificați dispozitivele de siguranță și afișajul de presiune 16 și curățați-le dacă este necesar.

Pericol de arsuri din cauza capacului asamblat incorect

Capacul nu trebuie să fie asamblat incorect. Asamblarea poate fi efectuată numai conform modului de lucru descris.

- Urmați cu atenție instrucțiunile.
- Verificați poziționarea corectă.

2.5| ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

AVERTISMENT

Pericol de rănire din cauza presiunii ridicate

În timpul gătitului, în oală se generează o presiune ridicată. Dacă această presiune este eliberată, poate cauza arsuri grave și răniri.

- Verificați întotdeauna dacă vasul de presiune este bine închis.
- Nu deschideți niciodată oala sub presiune aplicând forță. Numai atunci când oala sub presiune este complet depresurizată, poate fi deschisă cu ușurință.
- Deplasați cu grijă oala sub presiune atunci când acesta se află sub presiune.
- Nu lăsați niciodată oala sub presiune nesupravegheată în timpul utilizării.

PRECAUȚIE

Pericol de arsuri din cauza aburului fierbinte

În cazul în care nu se acumulează presiune în oala sub presiune, dar aburul totuși este evacuat, există riscul de arsuri la nivelul mâinilor și feței din cauza suprafețelor fierbinți și a aburului eliberat.

- Opriți imediat aragazul, lăsați oala să se răcească și verificați-o.

Pericol de arsuri din cauza aburului evacuat

Aburul fierbinte este eliberat periodic din capac 6 în timpul gătitului.

- Nu atingeți niciodată aburii.
- Păstrați întotdeauna mâinile, capul și corpul în afara zonei de pericol - deasupra capacului 6 și a orificiului de siguranță 10 de pe marginea capacului.
- Nu lăsați niciodată oala sub presiune nesupravegheată în timpul utilizării.
- Păstrați copiii și animalele de companie la distanță față de produs.
- Poziționați întotdeauna oala sub presiune, astfel încât aburul eliberat să nu fie direcționat către persoanele din cameră. Acordați o atenție deosebită acestor prevederi în cazul „bucătăriilor deschise"

Pericol de arsuri din cauza evaporării rapide

În cazul evaporării rapide, trăgând glisorul de fierbere 12 în spate sau amplasând sub apă curentă, există riscul de evaporare rapidă a aburului fierbinte sau alimentelor gătite.

- Agitați oala sub presiune înainte de a o deschide.
- Este interzisă scufundarea oalei sub presiune în apă rece.
- Păstrați întotdeauna mâinile, capul și corpul în afara zonei de pericol - deasupra capacului 6 și a orificiului de siguranță 10 de pe marginea capacului.

Pericol de arsuri din cauza formării bulelor (supraîncălzire)

Atunci când oala sub presiune răcită este deschisă, alimentele fierbinți pot forma bule, care pot sări în afara oalei. În cazul alimentelor de tip carne cu piele, lichidul fierbinte poate apărea la perforarea produsului gătit. Acestea pot provoca arsuri sau opăriri.

- Agitați oala sub presiune înainte de fiecare deschidere.
- Nu secționați imediat carnea fierbinte cu piele care a fost gătită (spre ex. limbă animală), ci lăsați-o să se răcească mai întâi.

Pericol de arsuri cauzat de scurgeri ale alimentelor gătite

În cazul în care oala sub presiune este umplută în exces, alimentele fierbinți pot ieși prin supapa de siguranță 7, regulatorul de presiune 15 sau orificiul de siguranță din lateral 10 și pot provoca astfel arsuri.

- Nu umpleți niciodată în exces oala sub presiune.
- Umpleți oala sub presiune până la maximum 2/3 din capacitatea sa nominală.
- Umpleți oala sub presiune până la maximum 1/2 din capacitatea sa nominală, atunci când gătiți preparate consistente sau puternic spumante, cum ar fi supele, leguminoasele, tocanele, bulioanele, măruntaiele sau pastele.
- Fierbeți în prealabil alimentele într-o cratiță deschisă, amestecați și, dacă este necesar, îndepărtați spuma.

Pericol de arsuri la nivelul oalei / capacului fierbinte

Oala sub presiune se încălzește foarte mult în timpul procesului de gătit. În cazul plitelor cu gaz, se pot încălzi și mânerele, din cauza flăcării deschise. Dacă acest mâner este atins, există riscul de arsuri.

- Nu atingeți niciodată suprafețele exterioare fierbinți ale oalei sub presiune.
- Apucați oala 1 / capacul 6 numai de mânerele din plastic.
- Folosiți mănuși sau protecție pentru mâini (spre exemplu, prosoape pentru oale).
- Îndepărtați inserțiile fierbinți și separatoarele numai cu instrumente speciale, spre exemplu, prosoape pentru oale.
- Așezați oala sub presiune fierbinte pe o suprafață rezistentă la căldură.

ATENȚIE

Deteriorare cauzată de prea puțin lichid / lichid lipsă

Nu încălziți niciodată oala sub presiune fără lichid sau la cel mai înalt nivel fără să o supravegheați, în caz contrar există riscul supraîncălzirii și deteriorării produsului.

- Utilizați oală sub presiune numai cu o cantitate de lichid suficientă (minimum ¼ l apă, sos etc.).
- Asigurați-vă că există suficient lichid pentru preparatele consistente.

- Dacă observați că este prea puțin lichid sau că nu există lichid, opriți imediat aragazul și nu mișcați oala sub presiune până când aceasta nu s-a răcit complet.
- Nu lăsați niciodată oala sub presiune nesupravegheată.

2.6| CURĂȚAREA CORECTĂ

Curățați oala sub presiune după fiecare utilizare!

PRECAUȚIE

Pericol de arsuri din cauza deteriorărilor produsului în timpul curățării

Nu utilizați perii, produse de curățare abrazive sau substanțe chimice pentru a curăța dispozitivele de siguranță, deoarece acestea, în caz contrar, vor deveni deteriorate și există riscul de arsuri cauzate de scurgerea aburului.

- Respectați instrucțiunile de curățare și îngrijire.
- Uscați bine vasele după fiecare curățare.

2.7| REPARAȚII NECESARE

PRECAUȚIE

Deteriorări datorate reparațiilor necorespunzătoare / pieselor de schimb incorecte

Reparațiile trebuie să fie efectuate numai de către un distribuitor specializat / service WMF, deoarece, în caz contrar, oala sub presiune ar putea deveni deteriorată sau dispozitivele de siguranță ar putea să nu mai funcționeze corect și astfel apare riscul de arsuri.

- În cazul reparațiilor, contactați un distribuitor specializat / service WMF.
- Solicitați înlocuirea mânerelor crăpate sau care nu sunt așezate corect, de la distribuitorul specializat / service-ul WMF.
- Utilizați numai piese originale pentru oalele sub presiune WMF.

2.8| TIPURI DE SISTEME DE ÎNCĂLZIRE CORESPUNZĂTOARE

PRECAUȚIE

Tipuri de aragaz și dimensiuni de plită adecvate

Oala sub presiune poate fi utilizată numai cu aragazurile cu inducție, plite vitroceramice, cu gaz sau electrice. Diametrul plitei, respectiv al flăcării de gaz nu trebuie să fie mai mare decât fundul oalei sub presiune.

- În cazul aragazurilor cu gaz, flacăra de gaz nu trebuie să iasă în afara fundului oalei sub presiune.
- Dimensiunea oalei și aragazului trebuie să se potrivească, pentru a asigura un transfer optim de căldură și o gătire uniformă.
- În cazul plitelor vitroceramice sau electrice, diametrul plitei nu trebuie să fie mai mare de 160 mm (2,5 l) sau 190 mm (3,0 - 8,5 l).
- La aragazurile cu inducție, la niveluri ridicate de gătit, poate apărea un zgomot. Acesta este de natură tehnică și nu indică nici o defecțiune a cuptorului sau a oalei sub presiune.

2.9| MENȚINEREA DURATEI DE VIAȚĂ

ATENȚIE

Deteriorarea oalei sub presiune

Pentru a evita deteriorarea oalei sub presiune:

- Nu amplasați ustensilele de bucătărie pe marginea oalei.
- Adăugați sarea numai în apa care clocoteşte şi amestecați, pentru ca aceasta să nu atace fundul vasului.
- Evitați murdăria între fundul vasului și plită, în caz contrar, ar putea fi zgâriată plita (spre exemplu, în cazul plitelor vitroceramice).

3| DATE TEHNICE ȘI INFORMAȚII

3.1| DATE TEHNICE

Producător: WMF GmbH
Tip: Perfect / Perfect Plus / Perfect Element

Material
Oală / capac: Cromargan®: Oțel inox 18/10

Fund: TransTherm® pentru toate tipurile de plite
Dispozitivul respectă prevederile Directivei 2014/68/UE privind echipamentele sub presiune.
Sub rezerva modificărilor.

Mânere: Plastic termoizolant
Etanșări: Silicon

Dimensiuni

	PERFECT / PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
VOLUME DE UMPLERE	2,5 l	3,0 – 8,5 l	2,5 l	3,0 – 8,5 l
FUND	158 mm	191,5 mm	158 mm	191,5 mm
INTERIOR	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
LUNGIME OALĂ CU MÂNER	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
LUNGIME OALĂ CU CAPAC	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

Înălțime

VOLUM	OALĂ	OALĂ CU CAPAC	OALĂ CU CAPAC ȘI MÂNER
2,5 l	112 mm	135 mm	162 mm
3,0 l	91 mm	120 mm	145 mm
4,5 l	129 mm	158 mm	183 mm
6,5 l	186 mm	215 mm	240 mm
8,5 l	236 mm	265 mm	290 mm

masa proprie
Perfect / Perfect Element
2,5 l 1,84 kg
3,0 l 2,52 kg 4,5 l 2,75 kg
6,5 l 3,11 kg 8,5 l 3,36 kg
Perfect Plus
2,5 l 1,99 kg
3,0 l 2,67 kg 4,5 l 2,90 kg
6,5 l 3,25 kg 8,5 l 3,50 kg
Valoare PS: 150 kPa

Valori presiune
Primul inel: aproximativ 106 °C, 25 kPa
Presiunea de lucru
Al doilea inel: aproximativ 115 °C, 70 kPa
Presiunea de lucru, presiunea de control 90 kPa

Dimensiuni gătire
Max. ø 160 mm pentru 2,5 l
Max. ø 190 mm pentru 3,0 – 8,5 l
Nivelul de umplere interior
(în funcție de volumul total): 1/3, 1/2, 2/3

Tipuri de sisteme de încălzire corespunzătoare

3.2 | ACCESORII, PIESE DE SCHIMB ȘI PIESE DE UZURĂ

Accesorii
Inserție perforată 22 cm (nr. articol 07 8941 6000)
Set inserție 22 cm (nr. articol 07 8942 6030)
Capac de sticlă 22 cm (nr. articol 07 9618 6380)

Piese de schimb
Mâner capac 11
Perfect (nr. articol 08 9180 6030)
Perfect Plus (nr. articol 08 9480 6030)
Perfect Element (nr. articol 08 9980 6030)

Capac 6 cu mâner 11 18 cm
Perfect (nr. articol 07.9179.6042)
Perfect Plus (nr. articol 07.9479.6042)

Capac 6 cu mâner 11 22 cm
Perfect (nr. articol 07 9180 6042)
Perfect Plus (nr. articol 07 9480 6042)
Perfect Element (nr. articol 07 9980 6042)

Piese de uzură
Inel de etanșare 21 18 cm (nr. articol 60 6852 9990)

Inel de etanșare 21 22 cm (nr. articol 60 6856 9990)

Supapă de siguranță 7 (nr. articol 07 9615 9510)

Etanșare semnal de gătit 18 (nr. articol 60 9310 9502)

4 | DESPACHETAREA OALEI SUB PRESIUNE

1 | Deschideți ambalajul și verificați dacă sunt prezente toate piesele:
- Oală 1 cu mâner lateral 2 și mâner lung 3
- Capac 6 cu mâner detașabil 11: Capac cu supapă de siguranță 7, Etanșare semnal de gătit înlocuibilă 18
- Inel de etanșare (gri) 21
- Instrucțiuni de utilizare
  În cazul în care identificați piese care lipsesc, vă rugăm să contactați direct distribuitorul specializat WMF / service-ul autorizat WMF.
- Îndepărtați toate autocolantele și etichetele existente

2 | Eliminați materialul de ambalare neutilizat, în conformitate cu reglementările aplicabile.

3 | Citiți cu atenție instrucțiunile de funcționare și păstrați-le la îndemâna oalei sub presiune.

4 | Condițiile în ceea ce privește garanția pot fi găsite în declarația de garanție anexată.

5| FUNCȚIONAREA ELEMENTELOR DE SIGURANȚĂ

Elemente de siguranță	Descriere
Dispozitiv de reglare a presiunii în mânerul capacului	În cazul în care presiunea dorită pentru nivelul de gătire 2 este depășită, regulatorul de presiune 15 se va deschide automat și excesul de abur va fi evacuat. În acest mod, presiunea excesivă este imediat diminuată.
Supapă de siguranță	În cazul în care regulatorul de presiune 15 nu răspunde, presiunea excesivă este imediat redusă prin intermediul supapei de siguranță 7.
Orificiul de siguranță de la marginea capacului	În cazul în care toate celelalte dispozitive de siguranță se defectează, spre exemplu, din cauza unui blocaj cauzat de resturile de alimente, orificiul de siguranță 10 servește drept „ieșire de urgență". În cazul în care presiunea este prea mare, inelul de etanșare 21 este presat spre exterior prin orificiul de siguranță 10 atât de puternic, încât aburul poate fi evacuat și presiunea poate fi astfel redusă.
Afișaj de presiune în mânerul capacului	Afișajul de presiune 16 dispune de un ajutor vizual, pentru a permite prepararea predictivă a alimentelor, generatoare de economii în materie de energie. Afișează nivelul curent al presiunii de fierbere. Dispune de un știft rotund în mijlocul afișajului de presiune (presiunea este disponibilă) și 2 inele (nivel de gătire 1 și 2).
Sistem de deschidere de siguranță	Sistemul de deschidere de siguranță 19 împiedică deschiderea oalei sub presiune, dacă există încă presiune reziduală. Oala sub presiune poate fi deschisă numai după ce presiunea a fost complet redusă.
Evaporare controlată, folosind glisorul de fierbere	Viteza de evaporare poate fi influențată prin deplasarea lentă corespunzătoare a glisorului de fierbere 12.
Închidere de siguranță	Închiderea de siguranță 13 este situată în mânerul capacului 11, ceea ce împiedică deschiderea oalei sub presiune în timpul gătitului.

6| PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A OALEI SUB PRESIUNE

6.1| DEMONTAȚI OALA SUB PRESIUNE ȘI SCOATEȚI CAPACUL

(consultați seria de figuri E, B).

1| a) Trageți glisorul de fierbere până la capăt pe ambele părți în direcția capătului mânerului.
→ Marcajele de pe glisorul de fierbere trebuie să fie pe AUF / OPEN (DESCHIS).
b) țineți mânerul lung 3 al oalei 1 doar cu mâna stângă.
c) Prindeți mânerul capacului 11 cu mâna dreaptă și rotiți-l spre dreapta până când capacul 6 poate fi ridicat.
Marcajele capacului 9 și mânerului lung 4 trebuie să fie în linie.
d) Ridicați 6 capacul de mâner 11.

2| Demontați capacul *(consultați seria de figuri G)*, mai întâi întoarceți capacul 6.

3| Trageți cu grijă inelul de etanșare 21 de pe marginea vasului și puneți-l deoparte.

4| țineți bine capacul 6 și apăsați sistemul de deblocare al mânerului 14 în direcția capătului mânerului.

5| Scoateți capacul 6 de pe mânerul lung.

6.2| PRIMA CURĂȚARE A OALEI SUB PRESIUNE

1| Demontați oala sub presiune conform *capitolului 6.1.*

2| Umpleți oala 1 cu 2/3 *(a se vedea marcajul*

interior - Figura I) cu apă și adăugați 2-3 linguri de oțet de uz casnic.

3| Lăsați conținutul din oală 1 de apă de oțet să fiarbă fără capac 6 timp de aproximativ 5-10 minute.

4| Apoi clătiți bine toate piesele manual.

5| Uscați bine toate piesele după curățare.

6.3| ASAMBLAREA OALEI SUB PRESIUNE

PRECAUȚIE

Pericol de arsuri din cauza capacului asamblat incorect

Capacul nu trebuie să fie montat incorect. Asamblarea poate fi efectuată numai conform modului de lucru descris.

- Urmați cu atenție instrucțiunile.
- Verificați poziționarea corectă.

6.4| ASAMBLAREA CAPACULUI

(Consultați seria de figuri H)

1| Verificați marginea capacului, mânerul capacului, dispozitivele de siguranță și inelul de etanșare pentru semne de murdărie sau blocaje.

2| Întoarceți capacul 6 astfel încât marginea să fie orientată în jos.

3| Întoarceți mânerul 11 și țineți-l în poziție.

4| Agățați orificiul de prindere 17 de la nivelul mânerului capacului 11 în suportul 8 capacului 6.

5| Coborâți mânerul 11 încet.

6| Întoarceți capacul 6 cu mâner 11.

7| Aliniați capacul 6 și mânerul 11 astfel încât etanșarea semnalului de gătit 18 să nu fie strivită sau deteriorată de marginile deschiderilor capacului.

8| Apăsați cu atenție capacul 6 până când se fixează în poziție. Verificați dacă se cuplează în poziție, împingând în jos glisorul.

9| Amplasați inelul de etanșare 21 în marginea oalei și apăsați-l cu atenție sub margine. Inelul de etanșare 21 trebuie să se afle complet sub marginea curbată a oalei.

6.5| AMPLASAREA CAPACULUI

(Consultați seria de figuri F)

1| Așezați oala 1 pe o suprafață fermă.

2| Așezați capacul 6 pe oală 1 cu marginea în jos. Marcajul de amplasare 9 de la nivelul capacului și marcajul mânerului lung 4 trebuie să se potrivească, în caz contrar capacul nu poate fi atașat. Inelul de etanșare 21 trebuie să fie introdus în marginea capacului!

3| țineți mânerul lung 3 al oalei 1 cu mâna stângă.

4| Folosiți mâna dreaptă pentru a roti capacul 6 spre stânga, folosind mânerul B.

5| Când ambele mânere 3 / 11 se află exact unul peste celălalt, glisați glisorul de fierbere exact în poziția ZU / LOCK (ÎNCHIS / BLOCAT).

7| FUNCȚIONAREA OALEI SUB PRESIUNE

7.1| VERIFICAȚI DISPOZITIVELE DE SIGURANȚĂ

Scoateți capacul 6 așa cum este descris în *capitolul 6.1*.

1| Trageți cu grijă inelul de etanșare 21 de pe marginea vasului și puneți-l deoparte.

2| Scoateți mânerul capacului 11 conform *capitolului 6.1*.

3| Verificați dacă inelul de etanșare 21 și marginea interioară a capacului sunt curate.

4| Verificați dacă ...
- orificiul de siguranță 10 de pe marginea capacului,
- regulatorul de presiune 15
- afișajul de presiune 16
- sistemul de deblocare a mânerului 14
- supapa de siguranță 7 sunt curate și nu sunt înfundate.
  → Înmuiați și curățați acumulările, remediați blocajele *(consultați capitolul 12.1 Curățare).*

5| Verificați dacă bila din supapa de siguranță 7 este vizibilă pe partea inferioară a capacului.
→ Eventual mișcați capacul 6 până când bila este din nou vizibilă.
→ În caz de deteriorare, solicitați înlocuirea de către distribuitorul specializat / service-ul WMF.

6| Testați cu atenție regulatorul de presiune 15 din perspectiva mobilității, apăsând cu degetul.

7| Verificați dacă toate etanșările sunt curate, nedeteriorate și amplasate corect *(consultați seria de figuri J).*
→ Verificați etanșarea semnalului de gătit, în sensul poziției corecte și a potențialelor semne de deteriorare.

7.2| DESCHIDEREA CAPACULUI

Pentru a deschide oala sub presiune, scoateți capacul 6, așa cum este descris în *capitolul 6.1*.

7.3| UMPLEREA OALEI SUB PRESIUNE

Amplasați alimentele în tigaie cu suficient lichid, dacă este necesar folosiți inserții și o partiție *(consultați capitolul 11.2)* Dacă este necesar, rumeniți carnea în tigaie în prealabil, așa cum este descris în capitolul 11.1.

7.4| ÎNCHIDEREA OALEI SUB PRESIUNE

1| În funcție de situație, asamblați capacul conform capitolului 6.3.

2| Amplasați capacul conform capitolului 6.3 și închideți-l.

7.5| PREPARAREA ALIMENTELOR

În oala sub presiune, alimentele introduse sunt gătite sub presiune. Datorită presiunii aburului acumulat în oală, temperaturile sunt mai ridicate decât în timpul procesului de gătire „normal". Din acest motiv, se scurtează timpii de gătit cu până la 70%, ceea ce duce la economii semnificative de energie. Gătitul scurt cu aburi înseamnă, de asemenea, că aroma, gustul și vitaminele sunt în mare măsură păstrate.

SFAT Dacă vreți să consumați energia în mod responsabil, opriți sursa de căldură înainte de sfârșitul timpului de gătit, deoarece căldura stocată în oală este suficientă pentru a finaliza procesul de gătit.

PRECAUȚIE

Pericol de arsuri cauzat de scurgeri ale alimentelor gătite

Mâncarea fierbinte poate ieși prin regulatorul de presiune, supapa de siguranță sau orificiul de siguranță din lateral și poate provoca astfel arsuri.
- Umpleți oala sub presiune până la maximum 2/3 (consultați marcajele interioare) din capacitatea sa nominală.
- Umpleți oala sub presiune până la maximum 1/2 din capacitatea sa nominală, **atunci când gătiți preparate consistente**, cum ar fi supele, leguminoasele, tocanele, bulioanele, măruntaiele sau pastele.

ATENȚIE

Deteriorare cauzată de prea puțin lichid / lichid lipsă

Pericol de supraîncălzire și deteriorare

- Nu încălziți niciodată oala sub presiune fără lichid sau nesupravegheat la cea mai înaltă treaptă de gătire.
- Utilizați oala sub presiune numai cu suficient lichid (minimum 1/4 l de apă).

8| TREPTELE DE GĂTIRE ALE OALEI SUB PRESIUNE

Variația perioadelor de gătire

Perioadele de gătire pot fi diferite pentru același preparat, deoarece cantitatea, forma și natura alimentelor variază.

8.1| TREAPTA DE GĂTIRE 1

Treaptă de gătire lentă pentru preparate delicate, precum legume, pește sau compoturi.

Această treaptă de gătire este deosebit de delicată, iar aroma și substanțele nutritive ale preparatelor sunt în mare parte păstrate. La treapta de gătire 1, afișajul de presiune se ridică până la inelul 1 de gătire.

1| Verificați dacă oala sub presiune este corect închis.

2| Amplasați oala sub presiune pe aragaz.

3| Setați aragazul la un nivel **ridicat** de energie.
→ Oala sub presiune se încălzește.
a) În timpul fazei de fierbere, care reprezintă și funcția de fierbere automată, aerul este evacuat prin supapa de siguranță 7, până când supapa se închide și presiunea este atinsă.
b) Mai întâi știftul și apoi întregul afișaj de presiune 16 încep să crească. Creșterea poate fi reglată în mod corespunzător prin furnizarea de energie.
c) Deplasarea știftului în mijlocul afișajului de presiune semnalează faptul că oala nu mai poate fi deschisă.

4| Imediat ce afișajul de presiune 16 indică clar inelul 1 de gătire, începe timpul de gătire.

5| Asigurați-vă că poziția inelului pe afișajul de presiune 16 rămâne stabilă.

6| În cazul în care afișajul de presiune 16 scade sub inelul 1 de gătire, creșteți alimentarea cu energie.
→ Acest demers prelungește puțin timpul de gătire.

7| În cazul în care afișajul de presiune 16 crește peste inelul 1 de gătire, rezultatul constă într-o presiune de vapori excesiv de mare, care trebuie reglată prin alimentarea cu energie.
a) Îndepărtați oala sub presiune de pe plită.
b) Așteptați până când afișajul de presiune scade la inelul 1 de gătire.
c) Amplasați oala sub presiune înapoi pe aragaz, cu o alimentare redusă de energie.

8| După finalizarea timpului de gătire, îndepărtați oala sub presiune de pe plită și eliberați presiunea *(consultați capitolul 9)*.

9| După eliberarea presiunii, agitați oala sub presiune și deschideți-o cu atenție.

8.2| TREAPTA DE GĂTIRE 2

Treaptă rapidă de gătire pentru toate celelalte feluri de mâncare Această treaptă de gătire economisește mult timp și energie. La treapta de gătire 2, afișajul de presiune se ridică până la inelul 2 de gătire. Presiunea în exces este reglată automat.

1| Verificați dacă oala sub presiune este corect închis.

2| Amplasați oala sub presiune pe aragaz.

3| Setați plita la cea mai înaltă temperatură.
→ Oala sub presiune se încălzește.
a) În timpul fazei de fierbere, care reprezintă și funcția de fierbere automată, aerul este evacuat prin supapa de siguranță 7, până când supapa se închide sonor și nivelul de presiune este atins.

b) Afișajul de presiune 16 începe să crească. Creșterea poate fi reglată în mod corespunzător prin furnizarea de energie.
c) Deplasarea știftului în mijlocul afișajului de presiune semnalează faptul că oala nu mai poate fi deschisă.
→ Imediat ce afișajul de presiune 16 indică clar inelul 2 de gătire, începe timpul de gătire.

4| Asigurați-vă că poziția inelului pe afișajul de presiune 16 rămâne stabilă.

5| În cazul în care afișajul de presiune 16 scade sub inelul 2 de gătire, setați alimentarea cu energie a plitei la un nivel mai ridicat.
→ Acest demers prelungește puțin timpul de gătire.

6| În cazul în care afișajul de presiune 16 crește peste inelul 2 de gătire, rezultatul constă într-o presiune de vapori excesiv de mare, care este eliminată sonor prin intermediul regulatorului de presiune 15.
a) Îndepărtați oala sub presiune de pe plită.
b) Așteptați până când afișajul de presiune scade la inelul 2 de gătire.
c) Amplasați oala sub presiune înapoi pe aragaz, cu o alimentare redusă de energie.

7| După finalizarea timpului de gătire, scoateți oala sub presiune de pe plită și eliberați presiunea conform capitolului 9.

8| După eliberarea presiunii, agitați oala sub presiune și deschideți-o cu atenție.

Sfat Dacă presiunea de gătire la nivelul 2 de gătire este depășită, regulatorul de presiune va reacționa sonor, iar alimentarea cu energie ar trebui redusă.

9| ELIBERAREA PRESIUNII ȘI RĂCIREA

Eliberarea aburilor din oală
Nu utilizați metoda 2 sau 3 pentru a diminua presiunea alimentelor generatoare de spumă sau consistente (spre exemplu, leguminoase, mâncăruri cu carne, cereale). Spre exemplu, cartofii copți cu coajă vor pocni, în cazul în care se eliberează aburii folosind aceste metode.

9.1| METODA 1 – FOLOSIREA CĂLDURII REZIDUALE

1| Scoateți oala sub presiune de pe plită.
→ După o perioadă scurtă de timp, afișajul de presiune va scădea.

2| În cazul în care afișajul de presiune 16, inclusiv știftul, au dispărut complet în mânerul capacului, împingeți încet glisorul de fierbere în poziția AUF / OPEN (DESCHIS).

3| Aburul rezidual este astfel eliminat.

4| Dacă nu mai ies aburi, agitați și deschideți oala.

9.2| METODA 2 – EVAPORAREA LENTĂ

(Eliberare automată a aburului - consultați figura A)
1| Împingeți încet glisorul de fierbere în trepte în direcția AUF / OPEN (DESCHIS).

2| În funcție de poziția glisorului de fierbere, aburul este eliberat încet sau rapid.

3| În cazul în care afișajul de presiune, inclusiv știftul, au dispărut complet în mânerul capacului, agitați și deschideți oala.

9.3| METODA 3 – FĂRĂ ELIBERAREA ABURILOR

1| Amplasați oala sub presiune în chiuvetă și lăsați apă rece să curgă peste capac.

2| În cazul în care afișajul de presiune, inclusiv știftul, au dispărut complet în mânerul capacului, agitați și deschideți oala.

PRECAUȚIE

Pericol de arsuri din cauza evaporării rapide
În cazul evaporării rapide cu ajutorul glisorului de fierbere 16 în spate sau amplasând sub apă

curentă, există riscul de evaporare rapidă a aburului fierbinte sau alimentelor gătite.

- Agitați oala sub presiune înainte de a o deschide.
- Păstrați întotdeauna mâinile, capul și corpul în afara zonei de pericol - deasupra capacului 16 și a orificiului de siguranță 10 pe marginea capacului.

10| DESCHIDEREA OALEI SUB PRESIUNE

DESCHIDEREA DUPĂ GĂTIRE

(Consultați seria de figuri E)

1| Mai întâi eliberați presiunea, așa cum este descris în *capitolul 9*. Protecția împotriva presiunii reziduale asigură faptul că oala se poate deschide numai atunci când presiunea a fost complet eliberată, adică știftul nu mai trebuie să fie vizibil. Dacă știftul rămâne vizibil, protecția împotriva presiunii reziduale a fost declanșată.
→ Presiunea trebuie să fi fost eliberată înainte de deschidere.

2| Împingeți încet glisorul de fierbere pe AUF / OPEN (DESCHIS).

3| Agitați **oala sub presiune**.

4| țineți mânerul lung 3 al oalei 1 cu mâna stângă.

5| Prindeți mânerul capacului B cu mâna dreaptă și rotiți-l spre dreapta, până când capacul 6 se deblochează.
→ Marcajele capacului 9 și ale mânerului lung 4 trebuie să se potrivească.

6| Pentru a deschide, înclinați mânerul capacului 11 cu capacul 6 ușor în jos, astfel încât aburul rămas să fie direcționat în față.

7| Ridicați capacul 6.

11| TIPURI DE UTILIZARE ȘI PREPARARE

11.1| GĂTITUL CU INSERȚII ȘI O PARTIȚIE

În oala sub presiune - în funcție de înălțimea oalei sub presiune - se pot prepara mai multe feluri de mâncare în același timp. Alimentele individuale sunt stivuite unele peste altele, separat, prin intermediul inserțiilor. În cazul în care, spre exemplu, se gătește carne, o partiție este așezată pe fundul oalei, astfel încât prima inserție să se regăsească deasupra cărnii.

Notă privind accesoriile
Obțineți inserții și partiții ca accesorii de la distribuitorii specializați / service-ul WMF. Inserțiile neperforate sunt utilizate pentru legume și cele perforate pentru cartofi. Preparatul cu cel mai lung timp de gătire se pune primul în oală, fără inserție.

1| Pentru a prepara feluri de mâncare cu timpi de gătire diferiți, oala trebuie să fie deschisă în timpul preparării. Acest demers face ca aburul să fie eliberat, așa că trebuie să adăugați puțin mai mult lichidul decât de obicei în oală și, dacă este necesar, chiar să o umpleți.

Exemple
→ Friptură (20 de minute) - partea inferioară a oalei
→ Cartofi (8 minute) - inserție perforată
→ Legume (8 minute) - inserție neperforată

2| Mai întâi gătiți friptura timp de 12 minute.

3| Deschideți oala așa cum este descris în *capitolul 6.1*.

4| Amplasați cartofii în inserția perforată pe o partiție peste friptură, așezați legumele într-o inserție neperforată deasupra.

5| Închideți oala așa cum este descris în *capitolul 6.3* și gătiți timp de 8 minute.

SFAT În cazul în care timpii de gătire nu diferă semnificativ, toate inserțiile pot fi amplasate în oală în același timp.

11.2 | GĂTIRE

Înainte de gătire, alimentele (spre exemplu ceapă, bucăți de carne etc.) pot fi gătite în oala sub presiune la fel precum într-o cratiță convențională.

1 | Scoateți capacul 6 așa cum este descris în *capitolul 6.1* și rumeniți alimentele.

2 | Pentru finalizarea gătirii ...
a) slăbiți inserția de gătire,
b) adăugați cantitatea necesară de lichid (cel puțin 1/4 l),
c) Eventual, adăugați alimente suplimentare - cu sau fără inserții.

3 | Amplasați capacul conform capitolului 6.3 și închideți-l.

4 | Setați nivelul de căldură până la atingerea nivelului dorit de gătire.

11.3 | FOLOSIREA ALIMENTELOR CONGELATE

1 | Adăugați o cantitate minimă de lichid (1/4l de apă).

2 | Amplasați alimentele congelate în oală, fără a le dezgheța.

3 | Decongelați carnea de gătit.

4 | Amplasați legumele direct din ambalaj într-o inserție neperforată.
→ Timpii de gătire sunt mai mari în ceea ce privește alimentele congelate.

11.4 | PREPARAREA CEREALELOR SAU LEGUMINOASELOR

Cerealele și leguminoasele nu trebuie să fie înmuiate atunci când se prepară în oala sub presiune.
→ Astfel se prelungește timpul de gătire cu aproximativ jumătate din timp.
→ Asigurați-vă că oala este doar pe jumătate plină.

1 | Turnați 1/4 l lichid minim în oală și adăugați cel puțin 2 părți de lichid la 1 parte de cereale / leguminoase.

2 | Cu puțin înainte de finalizarea timpului de gătit, opriți alimentarea cu energie și utilizați căldura reziduală de pe plita pentru gătirea suplimentară.

11.5 | STERILIZAREA

1 | Biberoanele, borcanele de conservare etc. pot fi sterilizate prin amplasarea acestora într-o inserție perforată, cu deschiderea orientată în jos.

2 | Completați cu 1/4 l apă.

3 | Sterilizați la treapta 2 timp de 20 de minute.

4 | Lăsați să se răcească încet (metoda de eliberare aburi 1).

11.6 | FIERBERE

1 | Pregătiți alimentele ca de obicei și umpleți borcanele.

2 | Turnați 1/4 l de apă în oală.

3 | Așezați borcanele într-o inserție perforată.

4 | Borcane cu conținut de 1 l în oala sub presiune de 6,5 l sau 8,5 l, borcane mai mici în oala sub presiune de 4,5 l.

5| Gătiți legumele / carnea la treapta 2 timp de aproximativ 20 de minute, fructele cu sâmburi la treapta 1 timp de aproximativ 5 minute si fructele cu semințe mici timp de aproximativ 10 minute.

6| Lăsați vasul să se răcească încet pentru a asigura eliberarea vaporilor (metoda 1), în caz contrar sucul va ieși din borcane.

12| CURĂȚAREA, ÎNTREȚINEREA ȘI DEPOZITAREA

12.1| CURĂȚAREA

Folosiți apă fierbinte și detergent disponibil în comerț pentru curățarea produsului.
→ Nu utilizați agenți de curățare abrazivi, care conțin nisip, bureți de sârmă sau părțile dure ale bureților.

1| Îndepărtați mânerul capacului 11 așa cum este descris în *capitolul 6.1* și curățați-l numai sub apă curentă (*consultați seria de figuri G*).

2| Îndepărtați inelul de etanșare 21 de la nivelul capacului 6 și clătiți manual.

3| Înmuiați reziduurile alimentare aderente, fierbeți reziduurile alimentare puternic aderente de la nivelul oalei sub presiune cu puțină apă.

4| Curățați supapele, dacă sunt murdare sau înfundate, cu un tampon de bumbac umed.
→ Nu utilizați obiecte ascuțite sau tăioase.

5| Oala, inserțiile și partiția pot fi curățate în mașina de spălat vase.
→ Cu toate acestea, acest mod de curățare poate duce la modificări ale culorii suprafețelor produsului. Acest aspect nu afectează funcționalitatea produsului.
→ Cu toate acestea, recomandăm curățarea manuală.

6| În cazul existenței urmelor de calcar, fierbeți vasul sub presiune cu apă cu oțet.

7| Uscați bine vasele după curățare.

12.2| PĂSTRAREA / DEPOZITAREA

Păstrați oala sub presiune curățată, uscată, într-un mediu curat, uscat și protejat.

1| Scoateți capacul 6 așa cum este descris în *capitolul 6.1*.

2| Trageți inelul de etanșare 21 de pe marginea vasului și depozitați separat.

3| Îndepărtați mânerul capacului 11 așa cum este descris în *capitolul 6.1* și amplasați-l în oală 1 sau capac 6.

4| Așezați capacul 6 invers pe oală 1.

12.3| ÎNTREȚINEREA / ÎNLOCUIREA PIESELOR UZATE

Păstrați oala sub presiune curățată, uscată, într-un mediu curat, uscat și protejat.
- Solicitați înlocuirea mânerelor laterale și a mânerului lung de către distribuitorul specializat / service-ul WMF.
- Verificați în mod periodic piesele de uzură și înlocuiți-le cu piese de schimb originale, dacă este cazul.
- Înlocuiți imediat inelul de etanșare și etanșarea semnalului de fierbere cu piese de schimb originale, dacă prezintă deteriorări, acumulări, decolorare sau nu sunt poziționate corect.

12.4| ÎNLOCUIREA INELULUI DE ETANȘARE

Păstrați oala sub presiune curățată, uscată, într-un mediu curat, uscat și protejat.
1| Scoateți capacul 6 așa cum este descris în *capitolul 6.1*.

2| Întoarceți capacul 6.

3| Trageți inelul de etanșare 21 defect de pe marginea vasului și eliminați-l.

4| Amplasați inelul de etanșare 21 original nou în marginea oalei și apăsați-l cu atenție sub margine.
→ Inelul de etanșare 21 trebuie să se afle complet sub marginea curbată a oalei.

12.5| ÎNLOCUIREA ETANȘĂRII SEMNALULUI DE GĂTIRE

Păstrați oala sub presiune curățată, uscată, într-un mediu curat, uscat și protejat.

1| Eventual scoateți capacul 6 din oală așa cum este descris în *capitolul 6.1*.

2| Demontați capacul (*consultați seria de figuri G*), întoarceți capacul 6.

3| țineți bine capacul 6 și apăsați sistemul de deblocare al mânerului 14 în direcția capătului mânerului.

4| Îndepărtați mânerul capacului 11.

5| Îndepărtați etanșarea semnalului de gătire 18 de pe mânerul capacului 11 și aruncați-o (consultați *Figura J*).

12.6| ÎNLOCUIREA SUPAPEI DE SIGURANȚĂ

1| Scoateți capacul 6 din oală așa cum este descris în capitolul 6.1.

2| Întoarceți capacul 6.

3| Eliberați supapa de siguranță 7 defectă de pe capacul oalei 6 și aruncați-o.

4| Împingeți cu grijă noua supapă de siguranță 7 prin deschiderea din interior, aplicând puțină presiune și rotind-o ușor. Supapa de siguranță nu trebuie să devină deteriorată în timpul procesului.

SFAT Pentru a facilita introducerea supapei de siguranță, se poate aplica ulei de gătit pe capul supapei de siguranță, pentru a aluneca mai ușor.

13| AJUTOR ÎN CAZ DE DEFECȚIUNI

ÎN CAZUL UNEI DEFECȚIUNI, ÎNDEPĂRTAȚI ÎNTOTDEAUNA OALA SUB PRESIUNE DE PE PLITĂ. NU FOLOSIȚI FORȚA PENTRU A DESCHIDE OALA SUB PRESIUNE.

Defecțiune	Cauza posibilă	Soluție
Timpul de fierbere este prea mare sau afișajul de presiune, inclusiv știftul, nu se extind	Diametru neadecvat al ochiului plitei	Alegeți o plită care se potrivește cu diametrul oalei
	Treapta de căldură este inadecvată	Setați la cea mai mare treaptă de căldură
	a) Capacul nu este amplasat corect. b) Etanșarea semnalului de gătire lipsește. c) Capacul nu a fost asamblat corect	1. Depresurizați oala complet, așa cum este descris în *capitolul 9* și deschideți-o. 2. Verificați inelul de etanșare 21 / etanșarea semnalului de gătire 18 (consultați figura J) din prisma așezării corecte. 3. Verificați capacul 6 din prisma poziției / montajul corecte. 4. Închideți oala așa cum este descris în *capitolul 6.3*.
	Bila din supapa de siguranță / fierberea automată nu este amplasată corect	1. Depresurizați oala complet, așa cum este descris în *capitolul 9* și deschideți-o. 2. Slăbiți mânerul capacului 11 conform *capitolului 6.1*. 3. Verificați locația bilei metalice din supapa de siguranță 7 și curățați lăcașul, dacă este necesar. 4. Închideți oala așa cum este descris în *capitolul 6.3*.
	Lipsește lichidul	1. Depresurizați oala complet, așa cum este descris în *capitolul 9* și deschideți-o. 2. Completați cu lichid (cel puțin 1/4 l). 3. Închideți oala așa cum este descris în *capitolul 6.3*.
Aburul iese la nivelul capacului	Inelul de etanșare și / sau marginea oalei nu sunt curate	1. Depresurizați oala complet, așa cum este descris în *capitolul 9* și deschideți-o. 2. Curățați inelul de etanșare 21 și marginea vasului. 3. Închideți din nou oala așa cum este descris în *capitolul 6.3*.
	Glisorul de fierbere nu este în poziția ZU / LOCKED (ÎNCHIS / BLOCAT)	Setați glisorul în poziția ZU / LOCKED (ÎNCHIS / BLOCAT)
	Inel de etanșare deteriorat sau dur (din cauza uzurii)	Înlocuiți inelul de etanșare 21 cu un inel original de etanșare WMF
	Etanșarea semnalului de gătire este amplasată sau deteriorată incorect	Corectați poziția etanșării semnalului de gătire 18 sau înlocuiți-o cu o piesă de schimb originală WMF.
Aburul scapă constant de la nivelul supapei de siguranță / fierbere automată (nu se aplică în faza de fierbere)	Supapa de siguranță cu bilă nu este amplasată corect în supapă	1. Depresurizați oala complet, așa cum este descris în *capitolul 9* și deschideți-o. 2. Slăbiți mânerul capacului 11 conform *capitolului 6.1*. 3. Verificați supapa de siguranță 7 sau lăcașul bilei metalice de la nivelul capacului. 4. Închideți din nou oala așa cum este descris în *capitolul 6.3*.

14 SFATURI UTILE PENTRU GĂTIRE

- Lubrifiați ușor inelul de etanșare pentru a crește ușurința deschiderii și închideri cu un ulei sau o grăsime comestibilă.
- Timpul de gătire începe imediat ce inelul recomandat este vizibil pe afișajul de presiune.
- Timpii de gătire indicați sunt orientativi, este mai bine să alegeți timpi de gătire mai scurți, puteți continua să gătiți oricând.
- În timpul de gătire specificat pentru legume, veți obține alimente al dente.
- Temperatura de gătire aferentă primului inel este de 106 °C (potrivită în special pentru legume și pește), iar cea aferentă inelului 2 este de 115 °C (potrivită în special pentru carne).

Puteți găsi rețele la www.wmf.com!

15| TABEL PERIOADE DE GĂTIRE AFERENTE OALEI SUB PRESIUNE

Aliment	Timp de gătire	Indicații
PORC ȘI VIȚEL GĂTIțI LA TREAPTA 1 CANTITATE MINIMĂ DE UMPLERE 1/4 L LICHID; NU ESTE NECESARĂ O INSERțIE SPECIALĂ		
File de porc	5 – 7 min.	–
Gulaș de porc	10 – 15 min.	–
Friptură de porc	20 – 25 min.	Perioada de preparare depinde de dimensiune și formă
File de vițel	5 – 7 min.	–
Gulaș de vițel	10 – 15 min.	–
Carne de vițel dintr-o singură bucată	25 – 30 min.	–
Limbă de vițel	15 – 20 min.	Acoperiți cu apă
Friptură de vițel	20 – 25 min.	Perioada de preparare depinde de dimensiune și formă
VITĂ GĂTIțI LA TREAPTA 2; CANTITATE MINIMĂ DE UMPLERE 1/4 L LICHID; ESTE NECESARĂ O INSERțIE PERFORATĂ PENTRU LIMBA DE VITĂ		
Friptură	10 – 15 min.	–
Friptură marinată	30 – 35 min.	–
Limbă de vită	45 – 60 min.	–
File	6 – 8 min.	–
Gulaș	15 – 20 min.	–
Ruladă	15 – 20 min.	–
Friptură de vită	35 – 45 min.	Perioada de preparare depinde de dimensiune și formă
PASĂRE GĂTIțI LA TREAPTA 2; CANTITATE MINIMĂ DE UMPLERE 1/4 L LICHID; ESTE NECESARĂ O INSERțIE PERFORATĂ PENTRU SUPA DE PUI		
Supă de pui	20 – 25 min.	Max. 1/2 cantitate de umplere
Componente pui	6 – 8 min.	–
Pulpă de curcan	25 – 30 min.	Depinde de dimensiunea pulpelor
Ostropel de curcan	6 – 10 min.	Carnea de curcan este identică
Șnițel curcan	2 – 3 min.	–

Aliment	Timp de gătire	Indicații
VÂNAT GĂTIțI LA TREAPTA 2; CANTITATE MINIMĂ DE UMPLERE 1/4 L LICHID; NU ESTE NECESARĂ O INSERțIE SPECIALĂ		
Friptură de iepure	15 – 20 min.	–
Spinare de iepure	10 – 12 min.	–
Friptură de vânat	25 – 30 min.	–
Gulaș de vânat	15 – 20 min.	–
OAIE GĂTIțI LA TREAPTA 2; CANTITATE MINIMĂ DE UMPLERE 1/4 L LICHID; NU ESTE NECESARĂ O INSERțIE SPECIALĂ		
Ostropel de miel	20 – 25 min.	Carnea de oaie implică un timp de gătire mai lung
Friptură de oaie	25 – 30 min.	Perioada de preparare depinde de dimensiune și formă
PEȘTE GĂTIțI LA TREAPTA 1 CANTITATE MINIMĂ DE UMPLERE 1/4 L LICHID; NU ESTE NECESARĂ INSERțIA PENTRU OSTROPEL ȘI GULAȘ		
File de pește	2 – 3 min.	Preparat în suc propriu
Pește întreg	3 – 4 min.	Preparat în suc propriu
Ostropel sau gulaș	3 – 4 min.	–
SUPE GĂTIțI LA TREAPTA 2; CEL PUțIN 1/4 L LICHID PÂNĂ LA MAX. 1/2 CONțINUT ÎN OALĂ; NU ESTE NECESARĂ NICI O INSERțIE		
Supă de mazăre, linte	12 – 15 min.	Leguminoase înmuiate
Mâncare cu carne	25 – 30 min.	Valabil pentru toate tipurile de carne
Supă de legume	5 – 8 min.	–
Supă gulaș	10 – 15 min.	–
Supă de pui	20 – 25 min.	Timpul de gătire depinde de dimensiune
Supă de cartofi	5 – 6 min.	–
Supă din coadă de vită	35 min.	–

Aliment	Timp de gătire	Indicații
LEGUME		
GĂTIțI LA TREAPTA 1 CANTITATE MINIMĂ DE UMPLERE 1/4 L LICHID; NU ESTE NECESARĂ NICIO INSERțIE PENTRU A GĂTI VARZA MURATĂ ȘI SFECLA ROȘIE, INSERțIE PERFORATĂ PENTRU TOATE CELELALTE VASE; FASOLEA SE GĂTEȘTE LA INELUL 2 DE GĂTIRE		
Vinete, castraveți și roșii	2 – 3 min.	Legumele fierte la aburi nu vor deveni înmuiate la fel de repede
Conopidă, ardei, praz	3 – 5 min.	–
Mazăre, țelină, napi	4 – 6 min.	–
Fenicul, morcovi, varză	5 – 8 min.	–
Fasole, varză de mare, varză roșie	7 – 10 min.	Al 2-lea inel
Varză murată	10 – 15 min.	Al 2-lea inel
Sfeclă roșie	15 – 25 min.	Al 2-lea inel
Cartofi fierți	6 – 8 min.	Al 2-lea inel
Cartofi cu coajă	6 – 10 min.	Al 2-lea inel, cartofii cu coajă vor „exploda", în cazul în care se eliberează aburii rapid
LEGUMINOASE		
GĂTIțI LA TREAPTA 2; CEL PUțIN 1/4 L LICHID PÂNĂ LA MAX. 1/2 CONțINUT ÎN OALĂ; 2 PĂRțI DE APĂ PENTRU 1 PARTE DE CEREALE; GĂTIțI CEREALE NEÎNMUIATE 20 - 30 MIN. BUDINCA DE OREZ LA INELUL 1 DE GĂTIRE		
Mazăre, fasole, linte	10 – 15 min.	Gătiți fasolea groasă cu 10 minute mai mult
Hrișcă, mei	7 – 10 min.	Timp de gătire pentru cerealele înmuiate
Porumb, orez, boabe de alac	6 – 15 min.	Timp de gătire pentru cerealele înmuiate
Budincă de orez	20 – 25 min.	gătiți la treapta 1 de gătire
Orez cu bob lung	6 – 8 min.	–
Orez integral	12 – 15 min.	–
Grâu, secară	10 – 15 min.	Timp de gătire pentru cerealele înmuiate
FRUCTE		
GĂTIțI LA TREAPTA 1 DE GĂTIRE; CANTITATE MINIMĂ DE UMPLERE 1/4 L DE LICHID		
Cireșe, prune	2 – 5 min.	Se recomandă o inserție perforată
Mere, pere	2 – 5 min.	Se recomandă o inserție perforată

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1	Составные части изделия	443
2	Важные указания по безопасности	443
3	Технические характеристики и указания	448
4	Распаковка скороварки	449
5	Использование защитных элементов	450
6	Подготовка скороварки к использованию	450
7	Обслуживание скороварки	451
8	Ступени готовки скороварки	453
9	Сброс давления и охлаждение	454
10	Открывание скороварки	455
11	Способы использования и готовки	455
12	Очистка, техническое обслуживание и хранение	457
13	Помощь при неполадках	459
14	Советы и хитрости готовки	460
15	Таблица времени готовки в скороварке	461

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

Поздравляем с приобретением нового продукта от WMF и благодарим за оказанное доверие! Наш уникальный производственный опыт, насчитывающий более 160 лет, позволяет нам разрабатывать и создавать продукцию, обладающую наивысшим качеством и функциональностью, благодаря повышенному вниманию к деталям и дизайну изделий. Мы рады, что вы выбрали скороварку WMF. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с приведенными указаниями по технике безопасности и соблюдайте их при повседневном использовании изделия. Более подробную информацию о компании WMF, нашей продукции и действующих акциях вы можете найти на веб-сайте www.wmf.com.

1| СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ ИЗДЕЛИЯ

1 Кастрюля
2 Боковая ручка
3 Ручка с прихватом
4 Метка ручки с прихватом
5 Предохранитель замка
6 Крышка
7 Предохранительный клапан
8 Держатель
9 Накладная метка крышки
10 Предохранительный шлиц
11 Съемная ручка крышки
12 Переключатель
13 Предохранитель замка в ручке крышки
14 Устройство разблокирования ручки
15 Регулятор давления
16 Указатель давления
17 Удерживающий шлиц
18 Уплотнитель индикатора приготовления
19 Система безопасного открывания
20 Уплотнительная губка ручки крышки
21 Уплотнительное кольцо
22 Значок открывания

2| ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

В настоящем руководстве по эксплуатации важные указания выделены специальными знаками и сигнальными словами:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ указывает на опасную ситуацию, которая может привести к серьезным травмам, например, к ожогу паром или горячими поверхностями.

ОСТОРОЖНО указывает на ситуацию, которая может привести к легким травмам.

ВНИМАНИЕ указывает на ситуацию, которая может привести к материальному ущербу.

УКАЗАНИЕ сообщает дополнительную информацию, необходимую для безопасного обращения со скороваркой.

Условное обозначение. Необходимо следовать указаниям.

2.1| НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Скороварка предназначена только для следующих целей:

- для использования на кухонных плитах, указанных в настоящем руководстве;
- для варки и тушения продуктов (с использованием вкладышей/перегородок или без них);
- для консервирования продуктов в стеклянных банках в домашних объемах (с помощью перфорированного вкладыша);
- для извлечения сока из фруктов в небольших количествах (с помощью вкладыша);
- для стерилизации детских бутылочек, стеклянных банок и т. д. (с помощью перфорированного вкладыша).

Скороварка не предназначена:

- для использования в горячей духовке и микроволновой печи;

- для жарки продуктов во фритюре;
- для стерилизации медицинских инструментов;
- для нагрева на открытом огне и на кухонных плитах, не указанных в данном руководстве;
- для использования на туристических плитах.

Руководство по эксплуатации
- требует аккуратного обращения;
- должно храниться поблизости от скороварки;
- необходимо передавать для прочтения другим пользователям.

Храните настоящее руководство по эксплуатации для последующего прочтения. Перед использованием скороварки внимательно прочтите руководство. Пользоваться скороваркой можно только после прочтения и уяснения указаний по технике безопасности. Игнорирование этих указаний может привести к травмам и ожогам при пользовании скороваркой.

2.2 | ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Пользование скороваркой возможно только для лиц, ознакомившихся с правилами обращения

Пользоваться скороваркой разрешается только лицам, ознакомившимся с руководством по эксплуатации и прочитавшим указания по технике безопасности.
- Не передавайте скороварку лицам, которые не ознакомились с руководством по эксплуатации.
- Не позволяйте детям играть со скороваркой и пользоваться ею.

Не вносить какие-либо изменения в конструкцию скороварки / предохранительных устройств

Предохранительные устройства предотвращают возникновение опасных ситуаций. Они функционируют только в том случае, если в них не вносились изменения, а крышка и кастрюля подогнаны друг к другу.
- Не вносите никаких изменений в конструкцию скороварки и ее предохранительных устройств.
- Крышка 6 Perfect / Perfect Plus / Perfect Element используется только вместе с соответствующей кастрюлей 1 Perfect / Perfect Plus / Perfect Element и наоборот. Не используйте другие крышки или кастрюли.

Не допускать приближения детей и домашних животных к скороварке

Во время пользования скороваркой не позволяйте находиться рядом с ней детям и домашним животным, так как скороварка тяжелая, сильно нагревается и может выпускать пар.

ОСТОРОЖНО!

Возможное неправильное использование

Во избежание неправильного использования скороварки и связанной с этим опасности травм и ожогов:
- не ставьте скороварку в горячую духовку и микроволновую печь;
- не жарьте в ней продукты во фритюре;
- не стерилизуйте в ней медицинские инструменты;
- не нагревайте ее на открытом огне и на кухонных плитах, не указанных в данном руководстве.

Не держать ручки кастрюли над горячими поверхностями кухонной плиты

- Если ручки 2 / 3 / 11 находятся над горячими поверхностями плиты, они сильно нагреваются и могут причинить ожоги при прикосновении к ним.

Регулярно проверять и заменять быстроизнашивающиеся части

При обнаружении выцветания, растрескивания, затвердевания или неправильной посадки быстроизнашивающихся частей (уплотнитель индикатора приготовления 18, уплотнительное кольцо 21), замените эти части оригинальными запчастями.
- Уплотнительное кольцо 21 должно прилегать к краю крышки.
- Меняйте уплотнительное кольцо 21 после прибл.400 циклов готовки, но не реже чем раз в 2 года.
- Используйте только оригинальные запчасти WMF.

2.3 | ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед первым использованием скороварку необходимо прокипятить, налив только воду (учитывая указанные емкостные данные), в течение минимум 5 минут на второй ступени готовки. Эти указания необходимо также учитывать при любых испытаниях продукта.

2.4 | ПЕРЕД КАЖДЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность ожога из-за поврежденных, отсутствующих или неправильно установленных частей

Перед каждыми применением скороварки убедитесь в том, что все ее части в наличии, находятся в надлежащем состоянии и правильно установлены/закрыты. При отсутствующих, поврежденных, деформированных или неправильно установленных частях существует опасность ожогов горячими поверхностями или выходящим паром.

- Убедитесь в том, что крышка 6 правильно собрана и установлена.
- Установите на место отсутствующие части (например, уплотнитель индикатора приготовления 18, уплотнительное кольцо 21).
- Обнаружив поврежденные, деформированные, выцветшие или разрушившиеся части, прекратите использование скороварки и обратитесь к дилеру или в сервисную службу WMF.
- Если эти части работают не так, как описано в руководстве по эксплуатации, прекратите использование скороварки и обратитесь к дилеру или в сервисную службу WMF.
- Убедитесь в том, что скороварка надежно закрыта.

Опасность ожога из-за неработающих предохранительных устройств

Перед каждым использованием скороварки проверьте ее предохранительные устройства на предмет работоспособности, повреждений и загрязнения. Иначе существует опасность ожога горячими поверхностями и выходящим паром.

- Убедитесь в правильной посадке уплотнителя индикатора приготовления 18. Уплотнительное кольцо 21 должно прилегать к краю крышки.
- Обнаружив поврежденные, деформированные, выцветшие или разрушившиеся части, прекратите использование скороварки и обратитесь к дилеру или в сервисную службу WMF.
- Устраните засорения и загрязнения.

ОСТОРОЖНО!

Опасность ожога из-за недостаточной очистки

Во избежание неконтролируемого выброса пара перед каждым использованием скороварки проверьте предохранительные клапаны и устройства, а также указатель давления на предмет засорения и загрязнения. Выброс пара может привести к ожогам.

- Проверьте и при необходимости очистите предохранительные устройства и указатель давления 16.

Опасность ожога из-за неправильно собранной крышки

Крышка должна быть собрана правильно. Ее сборку выполняйте согласно описанию.

- Точно следуйте инструкциям.
- Проверяйте правильность посадки.

2.5 | ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность получения травм из-за высокого давления

Во время готовки в кастрюле создается высокое давление. При сбросе этого давления можно получить тяжелые травмы и ожоги.

- Всегда проверяйте надежно ли закрыта скороварка.
- Никогда не прикладывайте силу для открывания скороварки. Скороварка легко открывается, когда в ней полностью отсутствует давление.
- Скороварку, находящуюся под давлением, передвигайте с осторожностью.
- Никогда не оставляйте нагретую скороварку без присмотра.

ОСТОРОЖНО!

Опасность ожога горячим паром

Если давление в скороварке не создается, но из нее выходит пар, существует опасность ожога рук и лица горячими поверхностями и выходящим паром.

- Немедленно выключите плиту, дайте остыть кастрюле и проверьте ее.

Опасность ожога выходящим паром

Во время готовки из крышки 6 время от времени выходит горячий пар.

- Остерегайтесь выброса горячего пара.
- Не держите руки, голову и другие части тела в опасной области над крышкой 6 и боковым предохранительным шлицем 10 на краю крышки.
- Никогда не оставляйте нагретую скороварку без присмотра.
- Не допускайте приближения детей и домашних животных к скороварке.
- Всегда устанавливайте скороварку таким образом, чтобы выходящий пар не мог попасть на тех, кто находится рядом. Особенно, это касается кухонь с «открытой планировкой».

Опасность ожога при быстром выпуске пара

При быстром выпуске пара оттягиванием назад переключателя 12 или под текущей водой существует опасность ожога горячим паром или содержимым кастрюли.

- Перед тем как открыть скороварку, встряхните ее.
- Запрещается погружать скороварку в холодную воду.
- Не держите руки, голову и другие части тела в опасной области над крышкой 6 и боковым предохранительным шлицем 10 на краю крышки.

Опасность ожога из-за образования пузырьков (перегрева)

При открывании охлажденной скороварки ее горячее содержимое может внезапно брызнуть из-за образования пузырьков. Горячая жидкость также может брызнуть при прокалывании мяса с кожей. Это может привести к ожогу или обвариванию.

- Встряхивайте скороварку перед каждым открыванием.
- Не прокалывайте вареное горячее мясо с кожей (например, говяжий язык), дайте ему остыть.

Опасность ожога вытекающим содержимым

При переполнении скороварки ее горячее содержимое может выйти через предохранительный клапан 7, регулятор давления 15 или боковой предохранительный шлиц 10, причинив ожоги.

- Никогда не переполняйте скороварку.
- Заполняйте скороварку максимум на 2/3 ее объема.
- Если готовите кашеобразные, густые или сильно пенящиеся блюда, например, похлебки, семена бобовых, густые супы, бульоны, субпродукты или макаронные изделия, заполняйте скороварку не более чем на 1/2 ее объема.
- Предварительно заварите продукты в открытой кастрюле, перемешайте их и при необходимости снимите пену.

Опасность ожога горячей кастрюлей или крышкой

Во время готовки скороварка очень сильно нагревается. При готовке на газовых плитах с открытым огнем ручки также могут нагреваться. При прикосновении к ним возможен ожог.

- Никогда не прикасайтесь к горячим наружным поверхностям скороварки.
- Берите кастрюлю 1 и крышку 6 только за пластмассовые ручки.
- Используйте рукавицы или тряпку-прихватку.
- Горячие вкладыши и подставки всегда доставайте используя вспомогательные средства, например, тряпку-прихватку.
- Ставьте горячую скороварку только на жаростойкую подложку.

ВНИМАНИЕ!

Повреждение из-за отсутствия или слишком малого количества жидкости

Никогда не нагревайте скороварку без жидкости и не оставляйте ее без присмотра на максимальном огне. Это может привести к ее перегреву и повреждению.

- Используйте скороварку только с достаточным количеством жидкости (минимум 1/4 литра воды, мясного сока, соуса и т. д.).
- При приготовлении густых блюд, обеспечьте достаточное количество жидкости.
- Если жидкости нет или ее слишком мало, немедленно выключите конфорку и не двигайте скороварку, пока она не остынет.
- Никогда не оставляйте скороварку без присмотра.

2.6 НАДЛЕЖАЩАЯ ОЧИСТКА ИЗДЕЛИЯ

Очищайте скороварку после каждого использования!

ОСТОРОЖНО!

Опасность ожога из-за повреждения при очистке

Для очистки предохранительных устройств не используйте щетки, чистящие средства и химикаты, поскольку они могут привести к повреждениям, при которых возникнет опасность ожога выходящим паром.

- Соблюдайте указания по чистке и уходу.
- После каждой чистки тщательно высушивайте все части.

2.7 НЕОБХОДИМЫЕ РЕМОНТНЫЕ РАБОТЫ

ОСТОРОЖНО!

Повреждение в результате ненадлежащего ремонта и использования неоригинальных запчастей

Ремонт скороварки должен осуществляться только официальным дилером или сервисной службой WMF, иначе возможно ее повреждение или неправильное функционирование предохранительных устройств, что, в свою очередь, может привести к получению ожогов.

- При необходимости ремонта обратитесь к официальному дилеру или в сервисную службу WMF.
- Здесь же следует осуществлять замену потрескавшихся или неправильно сидящих ручек.
- Необходимо использовать только оригинальные запчасти WMF.

2.8 ПОДХОДЯЩИЕ ТИПЫ ПЛИТ

ОСТОРОЖНО!

Подходящие типы плит и размеры варочных конфорок

Скороварку можно использовать на индукционных, стеклокерамических, газовых или электрических плитах. Диаметр используемой конфорки или, соответственно, газового пламени не должен быть больше диаметра дна кастрюли.

- При нагреве на газовой плите газовое пламя не должно выступать за пределы дна кастрюли.
- Максимальная теплопередача и устойчивость скороварки на плите обеспечивается при совпадении диаметров конфорки и дна кастрюли.
- Диаметр конфорки стеклокерамической или электрической плиты не должен превышать 160 мм (2,5 л) или 190 мм (3,0–8,5 л).
- При высоком температурном режиме работы индукционной плиты может возникнуть гудение. Это обусловлено техническими причинами и не свидетельствует о неисправности самой плиты или скороварки.

2.9| СОХРАНЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ В РАБОЧЕМ СОСТОЯНИИ

ВНИМАНИЕ!

Повреждение скороварки

Во избежание возникновения повреждений:

- Не ударяйте о края скороварки кухонными принадлежностями.
- Соль добавляйте только в очень горячую воду и сразу перемешивайте для избежания повреждения дна кастрюли.
- Не допускайте скопления загрязнений на дне кастрюли или конфорке, иначе конфорка (например, стеклокерамическая) может поцарапаться.

3| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И УКАЗАНИЯ

3.1| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производитель: WMF GmbH
Тип изделия: Perfect / Perfect Plus / Perfect Element

Материал

Кастрюля/крышка: Cromargan®: Высококачественная нержавеющая сталь 18/10

Дно: Универсальное дно TransTherm®
Изделие соответствует директиве 2014/68/EU для оборудования, работающего под давлением.
Компания оставляет за собой право на внесение изменений.

Ручки: теплоизолирующая пластмасса
Уплотнения: силикон

Размеры

	PERFECT / PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
ОБЪЕМ ЗАПОЛНЕНИЯ	2,5 л	3,0–8,5 л	2,5 л	3,0–8,5 л
ДНО	158 мм	191,5 мм	158 мм	191,5 мм
ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ	180 мм	220 мм	180 мм	220 мм
РАЗМЕР КАСТРЮЛИ С РУЧКАМИ	375 мм	421 мм	383 мм	432 мм
РАЗМЕР КАСТРЮЛИ С КРЫШКОЙ	375 мм	423 мм	383 мм	434 мм

Высота

ОБЪЕМ	КАСТРЮЛЯ	КАСТРЮЛЯ С КРЫШКОЙ	КАСТРЮЛЯ С КРЫШКОЙ И РУЧКОЙ
2,5 л	112 мм	135 мм	162 мм
3,0 л	91 мм	120 мм	145 мм
4,5 л	129 мм	158 мм	183 мм
6,5 л	186 мм	215 мм	240 мм
8,5 л	236 мм	265 мм	290 мм

Собственный вес изделия

Perfect / Perfect Element
2,5 l 1,84 кг
3,0 l 2,52 кг 4,5 l 2,75 кг
6,5 l 3,11 кг 8,5 l 3,36 кг

Perfect Plus
2,5 l 1,99 кг
3,0 l 2,67 кг 4,5 l 2,90 кг
6,5 l 3,25 кг 8,5 l 3,50 кг
Значение PS: 150 кПа

Значения давления
Первое кольцо: прибл. 106 °C, 25 кПа рабочее давление
Второе кольцо: прибл. 115 °C, 70 кПа рабочее давление, 90 кПа регулируемое давление

Размер конфорки
Макс. диаметр 160 мм для 2,5 л
Макс. диаметр 190 мм для 3,0–8,5 л
Внутренние отметки высоты заполнения (в зависимости от общего объема): 1/3, 1/2, 2/3

Подходящие типы плит

3.2 | ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ И ИЗНАШИВАЮЩИЕСЯ ДЕТАЛИ

Принадлежности
Перфорированный вкладыш, 22 см (арт. 07 8941 6000)
Набор вкладышей, 22 см (арт. 07 8942 6030)
Стеклянная крышка, 22 см (арт. 07 9618 6380)

Запасные части
Ручка крышки 11
Perfect (арт. 08 9180 6030)
Perfect Plus (арт. 08 9480 6030)
Perfect Element (арт. 08 9980 6030)

Крышка 6 с ручкой 11 18 см
Perfect (арт. 07.9179.6042)
Perfect Plus (арт. 07.9479.6042)

Крышка 6 с ручкой 11 22 см
Perfect (арт. 07 9180 6042)
Perfect Plus (арт. 07 9480 6042)
Perfect Element (арт. 07 9980 6042)

Изнашивающиеся детали
Уплотнительное кольцо 21 18 см (арт. 60 6852 9990)
Уплотнительное кольцо 21 22 см (арт. 60 6856 9990)
Предохранительный клапан 7 (арт. 07 9615 9510)
Уплотнитель индикатора приготовления 18 (арт. 60 9310 9502)

4 | РАСПАКОВКА СКОРОВАРКИ

1 | Откройте упаковку и убедитесь в наличии всех частей скороварки:
- Кастрюля 1 с боковой ручкой 2 и ручкой с прихватом 3
- Крышка 6 со съемной ручкой 11: крышка с предохранительным клапаном 7, сменный уплотнитель индикатора приготовления 18
- Уплотнительное кольцо (серое) 21
- Руководство по эксплуатации
  Если что-либо из перечисленного отсутствует, обратитесь к авторизованному дилеру WMF, сервисную службу WMF или непосредственно в компанию WMF.
- Удалите все имеющиеся наклейки и бирки.

2 | Утилизируйте ненужный упаковочный материал согласно действующим предписаниям.

3 | Внимательно прочтите руководство по эксплуатации и храните его в течение всего срока службы скороварки.

4 | С условиями гарантии можно ознакомиться в прилагаемом гарантийном обязательстве.

5| ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗАЩИТНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

Защитные элементы	Описание
Устройство для регулирования давления в ручке крышки	Если превышается заданное давление ступени готовки 2, регулятор давления 15 автоматически открывается и происходит сброс лишнего пара. Таким образом, слишком большое давление сразу снижается.
Предохранительный клапан	Если регулятор давления 15 не срабатывает, избыточное давление немедленно сбрасывается через предохранительный клапан 7.
Предохранительный шлиц на краю крышки	Если все другие предохранительные устройства не срабатывают, например, из-за засорения остатками содержимого кастрюли, аварийный сброс давления осуществляется через предохранительный шлиц 10. Если давление становится слишком высоким, уплотнительное кольцо 21 так сильно давит наружу через предохранительный шлиц 10, что пар выходит и давление снижается.
Указатель давления в ручке крышки	Указатель давления 16 позволяет визуально контролировать энергосберегающий режим готовки. Он показывает текущее давление в кастрюле. Имеется круглый выступающий элемент в центре указателя давления (при наличии давления) и 2 кольца (ступень готовки 1 и 2).
Система безопасного открывания	Система безопасного открывания 19 не позволяет открывать скороварку, когда в ней все еще имеется хотя бы остаточное давление. Открывание скороварки возможно только после полного сброса давления.
Контролируемый выпуск пара посредством переключателя	Медленно оттягивая назад переключатель, можно контролировать скорость выпускания пара 12.
Предохранитель замка	В ручке крышки 11 находится предохранитель замка 13, который препятствует открыванию скороварки во время готовки.

6| ПОДГОТОВКА СКОРОВАРКИ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

6.1| РАЗБОРКА СКОРОВАРКИ, ОТСОЕДИНЕНИЕ КРЫШКИ

(См. ряд рисунков E, B).

1| a) Вытяните переключатель полностью назад в направлении конца ручки.
→ Отметки на переключателе должны быть установлены в положение «ОТКРЫТО».
b) Удерживайте левой рукой только ручку с прихватом 3 кастрюли 1.
c) Возьмите правой рукой ручку крышки 11 и поверните ее вправо так, чтобы крышку 6 можно было открыть.
Метки крышки 9 и ручки с прихватом 4 должны находиться на одной линии.
d) Поднимите крышку 6 за ручку 11.

2| Разберите крышку 6 *(см. ряд рисунков G)*, для этого сначала переверните ее.

3| Осторожно вытащите уплотнительное кольцо 21 из края кастрюли и отложите его в сторону.

4| Удерживая крышку 6, нажимайте на устройство разблокирования ручки 14 в направлении конца ручки.

5| Отсоедините крышку 6 от ручки с прихватом.

6.2| ПЕРВАЯ ОЧИСТКА СКОРОВАРКИ

1| Разберите скороварку, как описано в *главе 6.1*.

2| Заполните кастрюлю 1 водой на 2/3 *(см. внутренние отметки на рис. I)* и добавьте в воду 2–3 ложки столового уксуса.

3| Доведите воду с уксусом до кипения в кастрюле 1 без крышки 6 и дайте ей покипеть 5–10 минут.

4| Затем тщательно промойте все части вручную и

5| высушите их.

6.3| СБОРКА СКОРОВАРКИ

ОСТОРОЖНО!

Опасность ожога из-за неправильно собранной крышки

Крышка должна быть собрана правильно. Ее сборку выполняйте согласно описанию.

- Точно следуйте инструкциям.
- Проверяйте правильность посадки.

6.4| СБОРКА КРЫШКИ

(См. ряд рисунков H)

1| Проверьте край крышки, ручку крышки, предохранительные устройства и уплотнительное кольцо на предмет засорения и загрязнения.

2| Поверните крышку 6 так, чтобы ее край смотрел вниз.

3| Переверните ручку 11 и придержите ее.

4| Зацепите удерживающий шлиц 17 в ручке крышки 11 за держатель 8 крышки 6.

5| Медленно опустите ручку 11.

6| Переверните крышку 6 с ручкой 11.

7| Выровняйте крышку 6 и ручку 11 так, чтобы уплотнитель индикатора приготовления 18 не выдавливался и не повреждался краями отверстий крышки.

8| Осторожно прижмите крышку 6 до щелчка. Проверьте фиксацию нажатием на ползунок.

9| Вложите уплотнительное кольцо 21 в край кастрюли и осторожно вдавите его под край. Уплотнительное кольцо 21 должно полностью находиться под изогнутым краем кастрюли.

6.5| УСТАНОВКА КРЫШКИ

(См. ряд рисунков F)

1| Поставьте кастрюлю 1 на прочное основание.

2| Установите крышку 6 на кастрюлю 1 краем вниз. Накладная метка 9 на крышке и метка ручки с прихватом 4 должны совпадать, иначе крышка не наденется. Уплотнительное кольцо 21 должно быть вставлено в край крышки!

3| Удерживайте левой рукой ручку с прихватом 3 кастрюли 1.

4| Поверните правой рукой крышку 6 с ручкой B влево.

5| Когда обе ручки 3 / 11 находятся точно друг над другом, сдвиньте переключатель точно в положение «ЗАКРЫТО».

7| ОБСЛУЖИВАНИЕ СКОРОВАРКИ

7.1| ПРОВЕРКА ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫХ УСТРОЙСТВ

Снимите крышку 6, как описано в *главе 6.1*.

1| Осторожно вытащите уплотнительное кольцо 21 из края кастрюли и отложите его в сторону.

2| Снимите ручку крышки 11, как описано в *главе 6.1*.

3| Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо 21 и внутренний край крышки чистые.

4| Проверьте следующее:
- предохранительный шлиц 10 в крае крышки
- регулятор давления 15
- указатель давления 16
- устройство разблокирования ручки 14
- отсутствие загрязнений на предохранительном клапане 7.
  → Размочите и удалите отложения и засорения *(см. главу 12.1 «Очистка»)*.

5| Проверьте, виден ли на нижней стороне крышки шарик в предохранительном клапане 7.
→ При необходимости потрясите крышку 6, чтобы шарик стал виден.
→ В случае повреждения обратитесь к официальному дилеру или в сервисную службу WMF для замены.

6| Проверьте подвижность регулятора давления 15, осторожно нажав его пальцем.

7| Проверьте чистоту, отсутствие повреждений и правильную установку всех уплотнений *(см. ряд рисунков J)*.
→ Проверьте положение и отсутствие повреждений уплотнителя индикатора приготовления.

7.2| ОТКРЫВАНИЕ КРЫШКИ

Для открывания скороварки снимите крышку 6, как описано в *главе 6.1*.

7.3| ЗАПОЛНЕНИЕ СКОРОВАРКИ

Уложите в кастрюлю продукты, залейте их достаточным количеством жидкости, при необходимости используйте вкладыши и подставку *(см. главу 11.2)*. Мясо при необходимости предварительно обжарьте в кастрюле, как описано в главе 11.1.

7.4| ЗАКРЫВАНИЕ СКОРОВАРКИ

1| При необходимости соберите крышку, как описано в главе 6.3.

2| Наденьте и закройте крышку, как описано в главе 6.3.

7.5| ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

В скороварке блюда готовятся под давлением. Благодаря давлению пара температура в кастрюле выше, чем при готовке обычным способом. Вследствие этого время готовки сокращается порой на 70 процентов, что заметно снижает расход энергии. За счет того, что продукты готовятся на пару, в них больше сохраняются вкус, аромат и витамины.

СОВЕТ. Для экономии энергии выключайте конфорку до истечения указанного времени готовки — в кастрюле останется достаточно тепла для завершения процесса.

ОСТОРОЖНО!

Опасность ожога вытекающим содержимым

Горячее содержимое скороварки может вытекать через устройство регулирования давления, предохранительный клапан или боковой предохранительный шлиц и причинять ожоги.
- Заполняйте скороварку максимум на 2/3 ее объема (см. внутренние отметки).
- **Если готовите набухающие, кашеобразные или сильно пенящиеся блюда**, например, похлебки, семена бобовых, густые супы, бульоны, субпродукты или макаронные изделия, заполняйте скороварку не более чем на 1/2 ее объема.

ВНИМАНИЕ!

Повреждение из-за отсутствия или слишком малого количества жидкости

Опасность перегрева и повреждения
- Никогда не нагревайте скороварку без жидкости и не оставляйте ее без присмотра на максимальном огне.
- Нагревайте скороварку только с достаточным количеством жидкости (минимум 1/4 литра воды).

8| СТУПЕНИ ГОТОВКИ СКОРОВАРКИ

Изменение времени готовки
Время приготовления одного и того же блюда может быть разным в зависимости от количества, формы и свойств продуктов.

8.1| СТУПЕНЬ ГОТОВКИ 1

Щадящая ступень готовки для нежных блюд (овощи, рыба, компот).

На этой ступени блюда готовятся особенно бережно — так больше сохраняются питательные вещества и аромат. На ступени готовки 1 давление возрастает до первого кольца.

1| Убедитесь в том, что скороварка закрыта правильно.

2| Поставьте скороварку на плиту.

3| Включите конфорку на **высокую** мощность.
→ Скороварка нагреется.
a) На начальной стадии готовки воздух будет выходить через предохранительный клапан 7, являющийся одновременно автоматическим регулятором закипания. Затем клапан закрывается и давление в кастрюле начинает увеличиваться.
b) Сначала рост давления показывает выступающая кнопка, а затем подниматься начинает указатель давления 16. Подъем можно регулировать за счет температурного режима.
c) Подъем кнопки в центре указателя давления указывает на то, что кастрюлю нельзя открывать.

4| Как только на указателе давления 16 становится явно видно первое кольцо, начинается отсчет времени приготовления.

5| Следите за тем, чтобы положение кольца на указателе давления 16 оставалось неизменным.

6| При опускании указателя давления 16 ниже первого кольца, увеличьте мощность работы плиты.
→ При этом происходит некоторое продление времени готовки.

7| При подъеме указателя давления 16 выше первого кольца из-за слишком большого давления пара, его необходимо отрегулировать посредством температурного режима.
a) Снимите скороварку с конфорки.
b) Дождитесь опускания указателя давления на первое кольцо.
c) Снова поставьте скороварку на плиту при уменьшенной мощности нагрева.

8| По истечении времени готовки снимите скороварку с конфорки и сбросьте давление в скороварке *(см. главу 9)*.

9| После сброса давления встряхните скороварку и осторожно откройте ее.

8.2| СТУПЕНЬ ГОТОВКИ 2

Ступень быстрого приготовления всех обычных блюд. При готовке на этой ступени экономится много времени и энергии. На ступени готовки 2 давление возрастает до второго кольца. Слишком высокое давление регулируется автоматически.

1| Убедитесь в том, что скороварка закрыта правильно.

2| Поставьте скороварку на плиту.

3| Включите конфорку на максимальную мощность.
→ Скороварка нагреется.
a) На начальной стадии готовки воздух будет выходить через предохранительный клапан 7, являющийся одновременно автоматическим регулятором закипания. Затем клапан закрывается с характерным звуком и давление в кастрюле начинает увеличиваться.
b) Указатель давления 16 начинает подниматься. Подъем можно регулировать за счет температурного режима.
c) Подъем кнопки в центре указателя давления указывает на то, что кастрюлю нельзя открывать.

→ Как только на указателе давления 16 становится явно видно второе кольцо, начинается отсчет времени приготовления.

4| Следите за тем, чтобы положение кольца на указателе давления 16 оставалось неизменным.

5| При опускании указателя давления 16 ниже второго кольца увеличьте мощность конфорки.
→ При этом происходит некоторое продление времени готовки.

6| При подъеме указателя давления 16 выше второго кольца из-за слишком большого давления пара, оно будет сброшено посредством регулятора давления 15 с характерным звуком.
a) Снимите скороварку с конфорки.
b) Дождитесь опускания указателя давления на второе кольцо.
c) Снова поставьте скороварку на плиту при уменьшенной мощности нагрева.

7| По истечении времени готовки снимите скороварку с конфорки и сбросьте давление в скороварке, как описано в главе 9.

8| После сброса давления встряхните скороварку и осторожно откройте ее.

СОВЕТ. При превышении уровня рабочего давления на ступени готовки 2 регулятором давления издается характерный звук — после этого необходимо уменьшить мощность нагрева.

9| СБРОС ДАВЛЕНИЯ И ОХЛАЖДЕНИЕ

Выпуск пара из кастрюли
При приготовлении пенящихся или набухающих блюд (например, бобовые, мясной бульон, зерна злаковых) не сбрасывайте давление методами 2 или 3. При таком сбросе давления, например, картофель в мундире может полопаться.

9.1| МЕТОД 1 — ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

1| Снимите скороварку с конфорки.
→ Спустя короткое время указатель давления покажет его снижение.

2| Когда указатель давления 16 при включении кнопки на нем, полностью скроется в ручке крышки, медленно сдвиньте переключатель в положение «ОТКРЫТО».

3| Из кастрюли выйдет остающийся в ней пар.

4| Когда пар перестанет выходить, встряхните и откройте кастрюлю.

9.2| МЕТОД 2 — МЕДЛЕННЫЙ ВЫПУСК ПАРА

(Автоматический режим выпуска пара —см. рисунок A)

1| Постепенно, не торопясь сдвигайте переключатель в направлении положения «ОТКРЫТО».

2| В зависимости от положения переключателя происходит быстрый или медленный выпуск пара.

3| Когда указатель давления, включая кнопку на нем, полностью скроется в ручке крышки, встряхните и откройте кастрюлю.

9.3| МЕТОД 3 — БЕЗ ВЫХОДА ПАРА

1| Поставьте скороварку в кухонную раковину и полейте крышку холодной водой.

2| Когда указатель давления, включая кнопку на нем, полностью скроется в ручке крышки, встряхните и откройте кастрюлю.

ОСТОРОЖНО!

Опасность ожога при быстром выпуске пара

При быстром выпуске пара с использованием переключателя 16 или под текущей водой существует опасность ожога горячим паром или содержимым кастрюли.

- Перед тем как открыть скороварку, встряхните ее.
- Не держите руки, голову и другие части тела в опасной области над крышкой 16 и боковым предохранительным шлицем 10 на краю крышки.

10| ОТКРЫВАНИЕ СКОРОВАРКИ

ОТКРЫВАНИЕ ПОСЛЕ ГОТОВКИ

(См. ряд рисунков E)

1| Сбросьте давление, как описано в *главе 9*. Предохранитель остаточного давления обеспечивает открытие кастрюли только в том случае, если давление полностью сброшено, т.е. кнопка на указателе давления больше не видна. Если кнопка все еще видна, сработал предохранитель остаточного давления.
→ Перед открыванием давление должно быть сброшено.

2| Медленно сдвигайте переключатель в направлении положения «ОТКРЫТО».

3| Кастрюлю необходимо **встряхнуть**.

4| Удерживайте левой рукой ручку с прихватом 3 кастрюли 1.

5| Возьмите правой рукой ручку крышки B и поверните ее вправо так, чтобы крышка 6 разблокировалась.
→ Метки крышки 9 и ручки с прихватом 4 должны совпадать.

6| Для открывания слегка отклоните ручку крышки 11 с крышкой 6 вниз так, чтобы остающийся пар устремился вперед.

7| Снимите крышку 6.

11| СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ГОТОВКИ

11.1| ГОТОВКА С ПОДСТАВКОЙ И ВКЛАДЫШАМИ

В зависимости от высоты скороварки в ней можно готовить несколько блюд одновременно. При этом отдельные продукты укладываются отдельно друг от друга стопкой во вкладышах. Например, если на дне кастрюли готовится мясо, то на дно ставится подставка, чтобы первый вкладыш оказался над мясом.

Указания по использованию принадлежностей
Вкладыши и подставки продаются официальными дилерами и сервисной службой WMF в качестве принадлежностей. Для овощей используются неперфорированные вкладыши, для картофеля — перфорированные. Сначала в кастрюлю укладываются продукты с самым большим временем готовки без вкладыша.

1| Для одновременного приготовления нескольких блюд с разным временем готовки скороварку придется иногда открывать. При этом из нее будет выходить пар, поэтому в кастрюлю нужно сразу залить немного больше жидкости, чем требуется, а в случае необходимости добавлять.

Примеры
→ Жаркое (20 минут) — дно кастрюли
→ Картофель (8 минут) — перфорированный вкладыш
→ Овощи (8 минут) — неперфорированный вкладыш

2| Сначала в течении 12 минут готовьте жаркое.

3| Откройте кастрюлю, как описано в *главе 6.1*.

4| Уложите картофель в перфорированный вкладыш, установленный на подставке поверх жаркого. Над ним разместите неперфорированный вкладыш с овощами.

5| Закройте кастрюлю, как описано в *главе 6.3* и продолжите готовку в течении 8 минут.

СОВЕТ. Если время готовки продуктов различается несущественно, можно установить в кастрюлю сразу все вкладыши.

11.2| ЖАРКОЕ

Перед готовкой можно обжарить продукты (например, лук, кусочки мяса и т. д.) в скороварке, как в обычной кастрюле.

1| Снимите крышку 6, как описано в *главе 6.1*, и обжарьте продукты.

2| Для доведения до готовности...
a) разрыхлите обжаренные продукты,
b) добавьте в кастрюлю необходимое количество воды (минимум 1/4 литра),
c) при необходимости добавьте другие продукты (во вкладышах или без них).

3| Наденьте и закройте крышку, как описано в главе 6.3.

4| Держите на плите до достижения желаемой степени готовности.

11.3| ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

1| Налейте в кастрюлю минимальное количество жидкости (1/4 л воды).

2| Уложите туда быстрозамороженные продукты, не размораживая их.

3| Мясо для обжаривания разморозьте.

4| Овощи сразу выложите из упаковки в неперфорированный вкладыш.

→ При использовании замороженных продуктов увеличивается время готовки.

11.4| ПРИГОТОВЛЕНИЕ БОБОВЫХ И ЗЛАКОВЫХ

Для готовки зерен бобовых и злаковых их не надо замачивать.

→ Время готовки при этом увеличивается примерно наполовину.

→ Заполните не более половины кастрюли.

1| Налейте в кастрюлю минимум 1/4 литра жидкости, плюс дополнительно по 2 части жидкости на 1 часть зерна.

2| Незадолго до истечения времени готовки выключите конфорку и используйте ее остаточное тепло для разбухания зерен.

11.5| СТЕРИЛИЗАЦИЯ

1| В скороварке можно стерилизовать детские бутылочки, стеклянные банки для консервирования и т. д. Для этого их нужно установить в перфорированный вкладыш горлышком вниз.

2| Добавьте 1/4 литра воды.

3| Выполните стерилизацию в течении 20 минут на ступени готовки 2.

4| Медленно остудите банки (метод 1 выпуска пара).

11.6| КОНСЕРВИРОВАНИЕ

1| Подготовьте продукты как обычно и уложите их в стеклянные банки.

2| Налейте в кастрюлю 1/4 литра воды.

3| Поставьте банки в перфорированный вкладыш.

4| Банки объемом 1 литр можно обрабатывать в скороварках 6,5 и 8,5 литров, для меньших банок можно использовать скороварку 4,5 литра.

5| Банки с овощами и мясом обрабатывайте на ступени готовки 2 в течении 20 минут, косточковые плоды — на ступени 1 в течении 5 минут, а семечковые плоды — на ступени 1 в течении 10 минут.

6| Для выпуска пара дайте кастрюле остыть (метод 1 выпуска пара), так как при других методах из банок выдавится сок.

12| ОЧИСТКА, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

12.1| ОЧИСТКА

Для очистки используйте горячую воду и обычные моющие средства.

→ Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, песком, проволочными губками и жесткой стороной обычных губок.

1| Снимите ручку крышки 11, как описано в *главе 6.1*, и промойте ее проточной водой (*см. ряд рисунков G*).

2| Снимите уплотнительное кольцо 21 с крышки 6 и промойте его вручную.

3| Слега приставшие остатки пищи размочите, сильно приставшие остатки прокипятите, налив в скороварку немного воды.

4| Загрязненные и засоренные клапаны очистите мягкими ватными палочками.

→ Не используйте для этого никакие острые предметы.

5| Кастрюлю, вкладыши и подставку можно промыть в посудомоечной машине.

→ Однако из-за этого может измениться цвет их поверхностей. Такое изменение не ухудшает работу этих частей.

→ Все же мы рекомендуем ручную мойку.

6| При известковых отложениях нагрейте в кастрюле до кипения воду с уксусом.

7| После очистки тщательно высушите все части.

12.2| ХРАНЕНИЕ

Очищенную и высушенную скороварку храните в чистом, сухом и защищенном месте.

1| Снимите крышку 6, как описано в *главе 6.1*.

2| Вытащите уплотнительное кольцо 21 из края кастрюли и отложите его в сторону.

3| Снимите ручку крышки 11, как описано в *главе 6.1*, и положите ее в кастрюлю 1 или крышку 6.

4| Положите крышку 6 на кастрюлю 1 в перевернутом положении.

12.3| ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАМЕНА БЫСТРОИЗНАШИВАЮЩИХСЯ ЧАСТЕЙ

Очищенную и высушенную скороварку храните в чистом, сухом и защищенном месте.

- Менять боковую ручку и ручку с прихватом разрешается только официальному дилеру или сервисной службе WMF.
- Регулярно проверяйте быстроизнашивающиеся части, при необходимости заменяйте их оригинальными запчастями.
- Поврежденное, затвердевшее, выцветшее или неправильно сидящее уплотнительное кольцо и уплотнитель индикатора приготовления немедленно замените оригинальной запчастью.

12.4 | ЗАМЕНА УПЛОТНИТЕЛЬНОГО КОЛЬЦА

Очищенную и высушенную скороварку храните в чистом, сухом и защищенном месте.

1 | Снимите крышку 6, как описано в *главе 6.1*.

2 | Переверните крышку 6.

3 | Извлеките дефектное уплотнительное кольцо 21 из края кастрюли и утилизируйте его.

4 | Вложите новое оригинальное уплотнительное кольцо 21 в край кастрюли и осторожно вдавите его под край.
→ Уплотнительное кольцо 21 должно полностью находиться под изогнутым краем кастрюли.

12.5 | ЗАМЕНА УПЛОТНИТЕЛЯ ИНДИКАТОРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очищенную и высушенную скороварку храните в чистом, сухом и защищенном месте.

1 | Снимите крышку 6 с кастрюли, как описано в *главе 6.1*.

2 | Разберите крышку 6 (*см. ряд рисунков G*), для этого переверните ее.

3 | Удерживая крышку 6, нажимайте на устройство разблокирования ручки 14 в направлении конца ручки.

4 | Снимите ручку крышки 11.

5 | Стяните уплотнитель индикатора приготовления 18 с ручки крышки 11 и утилизируйте его (см. рисунок J).

12.6 | ЗАМЕНА ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОГО КЛАПАНА

1 | Снимите крышку 6 с кастрюли, как описано в *главе 6.1*.

2 | Переверните крышку 6.

3 | Извлеките дефектный предохранительный клапан 7 из крышки кастрюли 6 и утилизируйте его.

4 | Осторожно вставьте через отверстие с внутренней стороны новый предохранительный клапан 7 слегка нажав на него и немного повернув. Соблюдайте осторожность, чтобы не повредить предохранительный клапан.

СОВЕТ. Чтобы облегчить замену предохранительного клапана, на его верхнюю часть можно нанести немного растительного масла, что улучшит его скольжение.

13| ПОМОЩЬ ПРИ НЕПОЛАДКАХ

ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТИ ОБЯЗАТЕЛЬНО СНИМИТЕ СКОРОВАРКУ С КОНФОРКИ. НИКОГДА НЕ ПРИКЛАДЫВАЙТЕ СИЛУ ДЛЯ ОТКРЫВАНИЯ СКОРОВАРКИ!

Неполадка	Возможная причина	Решение
Слишком продолжительное время закипания или не выступает указатель давления с расположенной на нем кнопкой	Неподходящий диаметр конфорки	Выберите конфорку, подходящую к диаметру кастрюли
	Неподходящая ступень готовки	Увеличьте ступень готовки
	a) Неправильно надета крышка. b) Отсутствует уплотнитель индикатора приготовления. c) Неправильно собрана крышка	1. Полностью сбросьте давление в кастрюле, как описано в *главе 9*, и откройте скороварку. 2. Проверьте правильность посадки уплотнительного кольца 21 и уплотнителя индикатора приготовления 18 (см. рисунок J). 3. Проверьте правильность сборки и посадки крышки 6. 4. Закройте кастрюлю, как описано в *главе 6.3*.
	Неправильная посадка шарика в предохранительном клапане / автоматическом регуляторе закипания	1. Полностью сбросьте давление в кастрюле, как описано в *главе 9*, и откройте скороварку. 2. Снимите ручку крышки 11, как описано в *главе 6.1*. 3. Проверьте посадку металлического шарика в предохранительном клапане 7, при необходимости очистите его. 4. Закройте кастрюлю, как описано в *главе 6.3*.
	Отсутствует жидкость	1. Полностью сбросьте давление в кастрюле, как описано в *главе 9*, и откройте скороварку. 2. Налейте в кастрюлю минимум 1/4 литра жидкости. 3. Закройте кастрюлю, как описано в *главе 6.3*.
Пар выходит из крышки	Загрязнение уплотнительного кольца и/ или края кастрюли	1. Полностью сбросьте давление в кастрюле, как описано в *главе 9*, и откройте скороварку. 2. Очистите уплотнительное кольцо 21 и край кастрюли. 3. Снова закройте кастрюлю, как описано в *главе 6.3*.
	Переключатель не находится в положении «ЗАКРЫТО»	Установите переключатель в положение «ЗАКРЫТО»
	Уплотнительное кольцо повреждено или жесткое из-за износа	Замените уплотнительное кольцо 21 оригинальным уплотнительным кольцом WMF
	Повреждение или неправильная посадка уплотнителя индикатора приготовления	Исправьте положение уплотнителя индикатора приготовления 18 или замените оригинальной запчастью WMF.
Из предохранительного клапана / автоматического регулятора закипания постоянно выходит пар (не относится к фазе закипания)	Неправильная посадка шарика в предохранительном клапане	1. Полностью сбросьте давление в кастрюле, как описано в *главе 9*, и откройте скороварку. 2. Снимите ручку крышки 11, как описано в *главе 6.1*. 3. Проверьте предохранительный клапан 7 и посадку металлического шарика в крышке. 4. Снова закройте кастрюлю, как описано в *главе 6.3*.

14 СОВЕТЫ И ХИТРОСТИ ГОТОВКИ

- Слегка смазывайте уплотнительное кольцо пищевым маслом или консистентной смазкой для облегчения процесса открывания и закрывания.
- Отсчет времени готовки начинается с того момента, как становится видимым указанное в рецепте кольцо на указателе давления.
- Указанные в рецептах значения времени готовки являются ориентировочными. Лучше выбирать время покороче — при необходимости всегда можно дополнительно проварить блюдо.
- При соблюдении указанного времени готовки овощей, они остаются упругими, а не разваренными до мягкости.
- Температура готовки для первого кольца составляет 106 °C (особенно подходит для овощей и рыбы), для второго кольца — 115 °C (особенно подходит для мяса).

Рецепты можно найти на сайте www.wmf.com!

15| ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ В СКОРОВАРКЕ

Продукт	Время готовки	Указания
СВИНИНА И ТЕЛЯТИНА ГОТОВИТЬ ПРИ ПЕРВОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ 1/4 ЛИТРА; СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВКЛАДЫШ НЕ ТРЕБУЕТСЯ		
Бефстроганов из свинины	5–7 мин.	–
Гуляш из свинины	10–15 мин.	–
Жаркое из свинины	20–25 мин.	Время готовки зависит от величины и формы кусочков
Бефстроганов из телятины	5–7 мин.	–
Гуляш из телятины	10–15 мин.	–
Телячья рулька куском	25–30 мин.	–
Телячий язык	15–20 мин.	Покрыть водой
Жаркое из телятины	20–25 мин.	Время готовки зависит от величины и формы кусочков
ГОВЯДИНА ГОТОВИТЬ ПРИ ВТОРОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ 1/4 ЛИТРА; ДЛЯ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА ТРЕБУЕТСЯ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ВКЛАДЫШ		
Мясной рулет	10–15 мин.	–
Жаркое из маринованного мяса	30–35 мин.	–
Говяжий язык	45–60 мин.	–
Бефстроганов	6–8 мин.	–
Гуляш	15–20 мин.	–
Рулет	15–20 мин.	–
Жаркое из говядины	35–45 мин.	Время готовки зависит от величины и формы кусочков
ПТИЦА ГОТОВИТЬ ПРИ ВТОРОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ 1/4 ЛИТРА; ДЛЯ СУПОВОЙ КУРИЦЫ ТРЕБУЕТСЯ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ВКЛАДЫШ		
Суповая курица	20–25 мин.	Заполнить макс. на 1/2 объема
Курица кусками	6–8 мин.	–
Ножки индейки	25–30 мин.	В зависимости от толщины ножек
Рагу из индейки	6–10 мин.	Индейка аналогично
Шницель из индейки	2–3 мин.	–

Продукт	Время готовки	Указания
ДИЧЬ ГОТОВИТЬ ПРИ ВТОРОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ 1/4 ЛИТРА; СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВКЛАДЫШ НЕ ТРЕБУЕТСЯ		
Жаркое из зайчатины	15–20 мин.	–
Спинка зайца	10–12 мин.	–
Жаркое из оленины	25–30 мин.	–
Гуляш из оленины	15–20 мин.	–
ЯГНЕНОК ГОТОВИТЬ ПРИ ВТОРОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ 1/4 ЛИТРА; СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВКЛАДЫШ НЕ ТРЕБУЕТСЯ		
Рагу из ягненка	20–25 мин.	Баранина готовится дольше
Жаркое из ягненка	25–30 мин.	Время готовки зависит от величины и формы кусочков
РЫБА ГОТОВИТЬ ПРИ ПЕРВОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ 1/4 ЛИТРА; ДЛЯ РАГУ И ГУЛЯША ВКЛАДЫШ НЕ ТРЕБУЕТСЯ		
Рыбное филе	2–3 мин.	Тушение в собственном соку
Рыба целиком	3–4 мин.	Тушение в собственном соку
Рагу или гуляш	3–4 мин.	–
СУПЫ ГОТОВИТЬ ПРИ ВТОРОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ 1/4 ЛИТРА, НЕ БОЛЕЕ 1/2 ОБЪЕМА КАСТРЮЛИ; ВКЛАДЫШ НЕ ТРЕБУЕТСЯ		
Суп из гороха или чечевицы	12–15 мин.	Замоченные бобовые
Мясной бульон	25–30 мин.	Действительно для всех видов мяса
Овощной суп	5–8 мин.	–
Суп-гуляш	10–15 мин.	–
Суп из курицы	20–25 мин.	Время готовки зависит от размера
Картофельный суп	5–6 мин.	–
Суп из бычьих хвостов	35 мин.	–

Продукт	Время готовки	Указания
ОВОЩИ		
ГОТОВИТЬ ПРИ ПЕРВОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ 1/4 ЛИТРА; ДЛЯ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ И СВЕКЛЫ ВКЛАДЫШ НЕ ТРЕБУЕТСЯ, ДЛЯ ОСТАЛЬНЫХ БЛЮД ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ВКЛАДЫШ; НАЧИНАЯ С БОБОВ ГОТОВИТЬ ПРИ ВТОРОМ КОЛЬЦЕ		
Баклажаны, огурцы и помидоры	2–3 мин.	При готовке на пару овощи не выщелачиваются так быстро
Цветная капуста, красный перец, лук-порей	3–5 мин.	–
Горох, сельдерей, кольраби	4–6 мин.	–
Фенхель, морковь, савойская капуста	5–8 мин.	–
Бобы, грюнколь, краснокочанная капуста	7–10 мин.	Второе кольцо
Квашеная капуста	10–15 мин.	Второе кольцо
Столовая свекла	15–25 мин.	Второе кольцо
Отварной картофель	6–8 мин.	Второе кольцо
Картофель в мундире	6–10 мин.	Второе кольцо, при быстром выпуске пара картофель в мундире трескается
БОБОВЫЕ		
ГОТОВИТЬ ПРИ ВТОРОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ ОТ 1/4 ЛИТРА, НЕ БОЛЕЕ 1/2 ОБЪЕМА КАСТРЮЛИ; НА 1 ЧАСТЬ ОВОЩЕЙ ДОБАВЛЯТЬ 2 ЧАСТИ ВОДЫ; НЕ ЗАМОЧЕННЫЕ ЗЕРНА ГОТОВИТЬ НА 20–30 МИНУТ ДОЛЬШЕ; МОЛОЧНУЮ РИСОВУЮ КАШУ ГОТОВИТЬ ПРИ ПЕРВОМ КОЛЬЦЕ		
Горох, бобы, чечевица	10–15 мин.	Крупные бобы готовить на 10 минут дольше
Гречка, пшено	7–10 мин.	Время готовки для замоченных зерен
Кукуруза, рис, крупа из полбы	6–15 мин.	Время готовки для замоченных зерен
Молочная рисовая каша	20–25 мин.	Готовить при первом кольце
Длиннозерный рис	6–8 мин.	–
Цельнозерновой рис	12–15 мин.	–
Пшеница, рожь	10–15 мин.	Время готовки для замоченных зерен
ФРУКТЫ		
ГОТОВИТЬ ПРИ ПЕРВОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ 1/4 ЛИТРА		
Вишня, слива	2–5 мин.	Рекомендуется использовать перфорированный вкладыш
Яблоки, груши	2–5 мин.	Рекомендуется использовать перфорированный вкладыш

SK NÁVOD NA POUŽITIE

1	Konštrukcia prístroja	465
2	Dôležité bezpečnostné pokyny	465
3	Technické údaje a upozornenia	470
4	Vybalenie tlakového hrnca	471
5	Obsluha bezpečnostných prvkov	472
6	Prvé použitie tlakového hrnca	472
7	Obsluha tlakového hrnca	473
8	Stupne tepelnej úpravy tlakového hrnca	475
9	Odtlakovanie a ochladenie	476
10	Otvorenie parného hrnca	476
11	Spôsoby použitia a prípravy jedál	477
12	Čistenie, údržba a skladovanie	478
13	Pomoc pri poruchách	480
14	Tipy a triky varenie	481
15	Tabuľka časov tepelnej úpravy Rýchle varenie	482

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

Srdečne Vám blahoželáme k Vášmu novému produktu WMF a ďakujeme za Vašu dôveru v nás! S vyše 160-ročnými skúsenosťami a know-how vyvíjame a vyrábame naše vysoko kvalitné a funkčné produkty s veľkou láskou k detailu a vysokými nárokmi na dizajn. Dnes sa tešíme s Vami, že ste sa rozhodli pre tlakový hrniec WMF. Dôkladne si, prosím, prečítajte bezpečnostné pokyny a dodržiavajte ich pri každodennom používaní. Mnohé ďalšie informácie o spoločnosti WMF, našich produktoch a akciách pre Vás, nájdete mimochodom tiež na stránke www.wmf.com.

1| KONŠTRUKCIA PRÍSTROJA

1 hrniec
2 bočný úchyt
3 rúčka
4 označenie rúčky
5 uzatváracia poistka rúčky
6 veko
7 bezpečnostný ventil
8 držiak
9 označenie pre nasadenie veka
10 bezpečnostný výrez
11 odnímateľný úchyt na veku
12 varná zarážka
13 uzatváracia poistka na úchyte veka
14 odblokovanie úchytu
15 zariadenie na regulovanie tlaku
16 indikátor tlaku
17 výrez pre držiak
18 tesnenie indikátora varenia
19 systém bezpečnostných otvorov
20 tesniaca manžeta úchytu veka
21 tesniaci krúžok
22 Označenie otvoru

2| DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

V tomto návode na použitie sú dôležité upozornenia označené piktogramami a signálnymi slovami:

VAROVANIE označuje nebezpečnú situáciu, ktorá môže viesť k vážnym zraneniam (napr. popáleninám parou alebo na horúcich povrchoch).

VÝSTRAHA označuje potenciálne nebezpečnú situáciu, ktorá môže viesť k drobným alebo ľahkým zraneniam.

POZOR označuje situáciu, ktorá môže viesť k materiálnym škodám.

UPOZORNENIE poskytuje ďalšie informácie o bezpečnom zaobchádzaní s tlakovým hrncom.

Symboly Dodržiavajte pokyny a riaďte sa nimi.

2.1| POUŽÍVANIE NA URČENÝ ÚČEL

Tlakový hrniec je určený výhradne
- pre druhy sporákov uvedených v tomto návode
- na varenie alebo dusenie potravín (bez vložiek/podložiek alebo s nimi)
- na zaváranie v zavárácích pohároch množstiev bežných pre domácnosť (s dierovanou vložkou)
- na odšťavovanie malých množstiev ovocia (s vložkou)
- na sterilizovanie dojčenských fliaš, zavárácích pohárov atď. (s dierovanou vložkou)

Tlakový hrniec nie je vhodný
- na použitie v horúcej rúre alebo mikrovlnnej rúre
- na fritovanie potravín s olejom
- na sterilizáciu v oblasti zdravotníctva
- pre iné ako uvedené typy sporákov, otvorený oheň
- pre kempingové variče

Návod na použitie
- sa má dôkladne preštudovať
- treba uložiť v blízkosti tlakového hrnca
- musí byť odovzdaný ďalším používateľom a títo si ho musia prečítať

Tento návod si dobre uschovajte kvôli neskoršiemu použitiu. Tieto pokyny si pozorne prečítajte pred použitím hrnca. Tlakový hrniec môže byť použitý len vtedy, ak ste si prečítali bezpečnostné pokyny a porozumeli im. Nedodržiavanie týchto pokynov môže viesť k poškodeniam alebo popáleninám pri použití tlakového hrnca.

2.2 | VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA

VAROVANIE

Hrniec smú používať iba osoby oboznámené s manipuláciou s ním

Tlakový hrniec smú používať iba osoby, ktoré sa predtým oboznámili s návodom na použitie a prečítali si bezpečnostné pokyny.
- Tlakový hrniec neposkytujte osobám, ktoré nie sú s ním oboznámené.
- Deťom nedovoľte hrať sa s tlakovým hrncom alebo ho používať.

Na tlakovom hrnci/ bezpečnostných zariadeniach nerobte žiadne zmeny

Bezpečnostné zariadenia zabraňujú nebezpečným situáciám. Fungujú iba vtedy, ak nebudú zmenené a hrniec a veko sa navzájom k sebe hodia.
- Na tlakovom hrnci a jeho bezpečnostných zariadeniach sa nesmú uskutočňovať žiadne zmeny alebo zásahy.
- Veko hrnca Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 6 používajte iba spolu s vhodným hrncom Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 1 a naopak. Nepoužívajte žiadne iné veká alebo hrnce.

Zabráňte prístupu detí a domácich zvierat

Deti a domáce zvieratá nenechávajte počas prevádzky tlakového hrnca v jeho blízkosti, lebo tlakový hrniec je ťažký, môže byť veľmi horúci a môže z neho unikať para.

POZOR

Predvídateľné chybné použitie

Aby sa zamedzilo chybnému použitiu a vzniku súvisiacich poškodení alebo popálenín, tlakový hrniec nepoužívajte:
- v horúcej rúre alebo mikrovlnnej rúre,
- na fritovanie potravín s olejom,
- na sterilizáciu v oblasti medicíny,
- na iných ako uvedených sporákoch alebo na otvorenom ohni.

Úchyty hrnca nesmú byť nad horúcimi platňami

- Ak úchyty 2 / 3 / 11 prečnievajú nad horúcimi platňami alebo plameňom plynového sporáka, môžu sa veľmi rozhorúčiť a pri kontakte s nimi môže dôjsť k popáleninám.

Diely podliehajúce rýchlemu opotrebeniu pravidelne kontrolujte a vymieňajte

Diely podliehajúce rýchlemu opotrebeniu (tesnenie indikátora varenia 18, tesniaci krúžok 21) v prípade viditeľnej zmeny sfarbenia, praskania, stvrdnutia, poškodenia alebo nesprávneho usadenia nahraďte originálnymi náhradnými dielmi.
- Tesniaci krúžok 21 musí priliehať k okraju veka.
- Tesniaci krúžok 21 vymeňte po približne 400 vareniach, najneskôr však po 2 rokoch.
- Používajte originálne náhradné diely WMF.

2.3 | PRVÉ POUŽITIE

Pred prvým použitím tlakového hrnca musíte variť iba vodu (zohľadnite uvedené plniace množstvo) po dobu aspoň 5 minút na 2. stupni varenia. Tento postup je potrebné výslovne zohľadniť pri kontrole akéhokoľvek výrobku.

2.4| PRED KAŽDÝM POUŽITÍM

VAROVANIE

Nebezpečenstvo popálenia v dôsledku poškodených / chýbajúcich alebo nesprávne nasadených dielov

Pred každým použitím skontrolujte, či sú k dispozícii všetky diely, či sú v poriadku a správne nasadené / uzavreté. V prípade chýbajúcich, poškodených, alebo nesprávne vložených dielov vzniká nebezpečenstvo popálenia na horúcich povrchoch alebo prostredníctvom unikajúcej pary.

- Veko 6 skontrolujte, či bolo správne zostavené / správne nasadené.
- Nasaďte chýbajúce časti (napr. tesnenie indikátora varenia 18, tesniaci krúžok 21).
- V prípade poškodených, zdeformovaných, zafarbených alebo popraskaných častí tlakový hrniec nepoužívajte a kontaktujte špecializovaného WMF predajcu / servis.
- Ak funkcia dielov nezodpovedá popisu v návode na použitie, tlakový hrniec nepoužívajte a kontaktujte špecializovaného WMF predajcu / servis.
- Skontrolujte, či je tlakový hrniec bezpečne uzavretý.

Nebezpečenstvo popálenia z dôvodu nefunkčných bezpečnostných zariadení

Pred každým použitím skontrolujte funkčnosť bezpečnostných zariadení, či nie sú poškodené, znečistené a upchaté. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo popálenia na horúcich povrchoch a kvôli unikajúcej pare.

- Skontrolujte správne nasadenie tesnenia indikátora varenia 18. Tesniaci krúžok 21 musí priliehať k okraju veka.
- V prípade poškodených, zdeformovaných, zafarbených alebo popraskaných častí tlakový hrniec nepoužívajte a kontaktujte špecializovaného WMF predajcu / servis.
- Odstráňte nečistoty / upchatie.

POZOR

Nebezpečenstvo popálenia kvôli nedostatočnému čisteniu

Pred každým použitím skontrolujte bezpečnostné ventily / zariadenia a indikátor tlaku, či nie sú znečistené / upchaté, pretože para by mohla uniknúť nekontrolovateľne. Môže to viesť k popáleninám.

- Skontrolujte bezpečnostné zariadenie a indikátor tlaku 16 a v prípade ich potreby vyčistite.

Nebezpečenstvo popálenia kvôli zle zmontovanému veku

Veko nesmie byť nesprávne zmontované. Montáž sa musí robiť popísaným spôsobom.

- Postupujte predne podľa pokynov.
- Skontrolujte pevné osadenie.

2.5| POČAS POUŽÍVANIA

VAROVANIE

Nebezpečenstvo zranenia v dôsledku vysokého tlaku

Počas varenia vzniká v hrnci vysoký tlak. Uvoľňovanie tohto tlaku môže spôsobiť vážne popáleniny a zranenia.

- Vždy skontrolujte, či je tlakový hrniec bezpečne uzavretý.
- Nikdy neotvárajte tlakový hrniec násilím. Iba vtedy, keď je tlakový hrniec úplne bez tlaku, dá sa ľahko otvoriť.
- Keď je tlakový hrniec pod tlakom, pohybujte ním opatrne.
- Nikdy nenechávajte tlakový hrniec počas používania bez dozoru.

POZOR

Nebezpečenstvo popálenia horúcou parou

Ak sa v tlakovom hrnci nevytvára žiadny tlak, ale para vychádza von, hrozí nebezpečenstvo popálenia rúk a tváre horúcimi povrchmi a unikajúcou parou.

- Sporák okamžite vypnite, hrniec nechajte schladnúť a skontrolujte ho.

Nebezpečenstvo popálenia unikajúcou parou

Počas varenia z veka 6 občas uniká horúca para.

- Nikdy nesiahajte do pary.
- Ruky, hlavu a telo majte vždy mimo nebezpečnej zóny – nad vekom 6 a bočnou bezpečnostnou drážkou 10 na okraji veka.
- Nikdy nenechávajte tlakový hrniec počas používania bez dozoru.
- Zabráňte prístupu detí a domácich zvierat.
- Tlakový hrniec vždy nasmerujte tak, aby vystupujúca para neunikala v smere osôb, ktoré sa nachádzajú v miestnosti. Dbajte na to hlavne pri „otvorených kuchyniach".

Nebezpečenstvo popálenia pri rýchlom vypustení pary

Pri rýchlom vypustení pary zatiahnutím varnej zarážky 12 alebo pod tečúcou vodou vzniká riziko popálenia horúcou parou alebo vareným jedlom.

- Tlakovým hrncom pred otvorením zatraste.
- Ponorenie tlakového hrnca do studenej vody je zakázané.
- Ruky, hlavu a telo majte vždy mimo nebezpečnej zóny nad vekom 6 a bočnou bezpečnostnou drážkou 10 na okraji veka.

Nebezpečenstvo popálenia v dôsledku tvorby bublín (skrytý var)

Pri otvorení schladeného tlakového hrnca môže horúca potravina vytvárať bubliny a náhle vystreknúť. Pri mäse s kožou môže pri vpichnutí do mäsa z neho vystreknúť horúca tekutina. To môže viesť k popáleninám alebo obareniam.

- Tlakovým hrncom pred každým otvorením potraste.
- Do horúceho mäsa, ktoré bolo varené s kožou (napr. volský jazyk) hneď nepichajte, najprv ho nechajte vychladnúť.

Nebezpečenstvo popálenia prostredníctvom uniknutého jedla

Pri preplnenom tlakovom hrnci môžu uniknúť horúce kusy jedla cez bezpečnostný ventil 7 , zariadenie na reguláciu tlaku 15 alebo bočnú bezpečnostnú drážku 10 a spôsobiť popáleniny.

- Tlakový hrniec nikdy nepreplňte.
- Tlakový hrniec plňte maximálne do 2/3 jeho menovitého objemu.
- Tlakový hrniec plňte maximálne do 1/2 jeho menovitého objemu, keď sa varia bobtnajúce, husté alebo výrazne peniace potraviny, ako sú polievky, strukoviny, husté jedlá z jedného hrnca, vývary, vnútornosti alebo cestoviny.
- Potraviny najprv varte v otvorenom hrnci, premiešajte ich a prípadne pozbierajte penu.

Nebezpečenstvo popálenia sa na horúcom hrnci / veku

Počas varenia je tlakový hrniec veľmi horúci. Pri plynových sporákoch môžu byť kvôli otvorenému plameňu veľmi horúce aj úchyty. Pri kontakte vzniká nebezpečenstvo popálenia.

- Nikdy sa nedotýkajte horúcich vonkajších plôch tlakového hrnca.
- Hrnca 1 / veka 6 sa dotýkajte iba na mieste plastových úchytov.
- Používajte rukavice alebo inú ochranu rúk (napr. chňapky).
- Horúce vložky a podložky vyberajte iba s použitím pomôcok, napr. pomocou chňapiek.
- Horúci tlakový hrniec ukladajte len na podložky odolné voči teplu.

POZOR

Poškodenie v dôsledku malého množstva alebo chýbajúcej tekutiny

Tlakový hrniec nikdy bez tekutiny alebo bez dozoru neohrievajte na najvyššom stupni, inak hrozí nebezpečenstvo jeho prehriatia a poškodenia.

- Tlakový hrniec s dostatkom tekutiny (minimálne ¼ l vody, základu, omáčky atď.).
- Pri hustých jedlách si dávajte pozor na dostatok tekutín.
- Pri nedostatku tekutiny alebo žiadnej tekutine sporák okamžite vypnite a tlakovým hrncom nepohybujte, kým úplne neschladne.
- Tlakový hrniec nikdy nenechávajte bez dozoru.

2.6 SPRÁVNE ČISTENIE

Tlakový hrniec po každom použití vyčistite!

POZOR

Nebezpečenstvo popálenia v dôsledku poškodenia pri čistení

Na čistenie bezpečnostných zariadení nepoužívajte žiadne kefy, abrazívne prostriedky a chemikálie, pretože by sa mohli poškodiť, a vzniká nebezpečenstvo popálenia unikajúcou parou.

- Riaďte sa pokynmi k čisteniu a ošetrovaniu.
- Kuchynský riad po každom čistení dobre vysušte.

2.7| POTREBNÉ OPRAVY

POZOR

Škody spôsobené neodbornou opravou / nesprávnymi náhradnými dielmi

Opravy smie vykonávať iba špecializovaný predajca / servis WMF, v opačnom prípade sa môže tlakový hrniec poškodiť alebo bezpečnostné zariadenia nebudú správne fungovať a vznikne riziko popálenia.

- V prípade opráv sa obráťte na špecializovaného predajcu / servis WMF.
- Úchyty, ktoré majú trhliny alebo nie sú správne usadené, nechajte vymeniť prostredníctvom špecializovaného predajcu / servisu WMF.
- Používajte iba originálne náhradné diely pre tlakové hrnce WMF.

2.8| VHODNÉ DRUHY SPORÁKOV

POZOR

Vhodné druhy sporákov a veľkosti varných polí

Tlakový hrniec môže byť použitý iba na indukčných, sklokeramických, plynových alebo elektrických sporákoch. Priemer sporákových platní alebo plynového plameňa by nemal byť väčší ako dno hrnca.

- Pri plynových sporákoch nesmie plynový plameň presahovať dno hrnca.
- Na dosiahnutie optimálneho prenosu tepla a spojenia so sporákom sa musí zhodovať veľkosť hrnca a varnej platne.
- Pri sklokeramických alebo elektrických sporákoch by priemer varnej platne nemal byť väčší ako 160 mm (2,5 l) resp. 190 mm (3,0 – 8,5 l).
- Pri indukčných sporákoch môže pri vyšších stupňoch varenia vzniknúť zvuk bzučania. Je to technicky podmienené a nie je to príznak poruchy sporáku alebo tlakového hrnca.

2.9| ZACHOVANIE ŽIVOTNOSTI

POZOR

Poškodenie tlakového hrnca

Aby ste predišli poškodeniam tlakového hrnca:

- Kuchynské pomôcky neodklepávajte o okraj hrnca.
- Soľ pridávajte iba do vriacej vody a za stáleho miešania, aby nebolo ňou napadnuté dno hrnca.
- Vyhnite sa nečistotám medzi dnom hrnca a varnou plochou, v opačnom prípade môže dôjsť k poškriabaniu varnej plochy (napr. sklokeramiky).

3| TECHNICKÉ ÚDAJE A UPOZORNENIA

3.1| TECHNICKÉ ÚDAJE

Výrobca: WMF GmbH
Typ: Perfect / Perfect Plus / Perfect Element

Materiál
Hrniec / veko: Cromargan®: nehrdzavejúca ušľachtilá oceľ 18/10

Dno: dno TransTherm® vhodné na všetky typy sporákov
Zariadenie vyhovuje smernici 2014/68/EÚ o tlakových zariadeniach.
Právo na zmeny vyhradené.

Úchyty: Tepelnoizolačný plast
Tesnenia: silikónové

Rozmery

	PERFECT / PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
OBJEM NÁPLNE	2,5 l	3,0 – 8,5 l	2,5 l	3,0 – 8,5 l
DNO	158 mm	191,5 mm	158 mm	191,5 mm
VNÚTRO	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
DĹŽKA HRNCA S ÚCHYTMI	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
DĹŽKA HRNCA S VEKOM	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

Výška

OBJEM	HRNIEC	HRNIEC S VEKOM	HRNIEC S VEKOM A ÚCHYTOM
2,5 l	112 mm	135 mm	162 mm
3,0 l	91 mm	120 mm	145 mm
4,5 l	129 mm	158 mm	183 mm
6,5 l	186 mm	215 mm	240 mm
8,5 l	236 mm	265 mm	290 mm

Vlastná hmotnosť
Perfect / Perfect Element
2,5 l 1,84 kg
3,0 l 2,52 kg 4,5 l 2,75 kg
6,5 l 3,11 kg 8,5 l 3,36 kg
Perfect Plus
2,5 l 1,99 kg
3,0 l 2,67 kg 4,5 l 2,90 kg
6,5 l 3,25 kg 8,5 l 3,50 kg
Hodnota PS: 150 kPa

Hodnoty tlaku
Prvý prstenec: cca 106 °C, 25 kPa
Prevádzkový tlak
Druhý prstenec: cca 115 °C, 70 kPa
Prevádzkový tlak, 90 kPa regulačný tlak

Veľkosť varného poľa
Max. ø 160 mm pre 2,5 l
Max. ø 190 mm pre 3,0 – 8,5 l
Vnútorná stupnica výšky naplnenia
(v závislosti od celkového objemu): 1/3, 1/2, 2/3

Vhodné druhy sporákov

3.2| PRÍSLUŠENSTVO, NÁHRADNÉ A OPOTREBITEĽNÉ DIELY

Príslušenstvo
Dierkovaná vložka 22 cm (č.výr. 07 8941 6000)
Sada vložiek 22 cm (č.výr. 07 8942 6030)
Sklenené veko 22 cm (č. výr. 07 9618 6380)

Náhradné diely
Úchyt veka 11
Perfect (č. výr. 08 9180 6030)
Perfect Plus (č. výr. 08 9480 6030)
Perfect Element (č. výr. 08 9980 6030)

Veko 6 s úchytom 11 18 cm
Perfect (č. výr. 07 9179 6042)
Perfect Plus (č. výr. 07 9479 6042)

Veko 6 s úchytom 11 22 cm
Perfect (č. výr. 07 9180 6042)
Perfect Plus (č. výr. 07 9480 6042)
Perfect Element (č. výr. 07 9980 6042)

Opotrebovávané diely
Tesniaci krúžok 21 18 cm (č. výr. 60 6852 9990)

Tesniaci krúžok 21 22 cm (č. výr. 60 6856 9990)

Bezpečnostný ventil 7 (č.výr. 07 9615 9510)

Tesnenie indikátora varenia 18 (č.výr. 60 9310 9502)

4| VYBALENIE TLAKOVÉHO HRNCA

1| Otvorte obal a skontrolujte, či sú k dispozícii všetky diely:
- Hrniec 1 s bočnými úchytmi 2 a rúčkou 3
- Veko 6 s odnímateľným úchytom 11: Veko s bezpečnostným ventilom 7, vymeniteľné tesnenie indikátora varenia 18
- Tesniaci krúžok (sivý) 21
- Návod na použitie
  Ak niečo chýba, obráťte sa na autorizovaného špecializovaného WMF predajcu / servis alebo priamo na spoločnosť WMF.
- Odstráňte všetky nálepky a visačky

2| Nepotrebný obalový materiál zlikvidujte v súlade s platnými predpismi.

3| Návod na použitie si dôkladne prečítajte a uložte si ho v dosahu tlakového hrnca.

4| Podmienky záruky nájdete v priložených Záručných podmienkach.

5| OBSLUHA BEZPEČNOSTNÝCH PRVKOV

Bezpečnostné prvky	Opis
Zariadenie na reguláciu tlaku v rukoväti veka	Ak dôjde k prekročeniu predpokladaného tlaku pre stupeň varenia 2, automaticky sa otvorí zariadenie na regulovanie tlaku 15 a prebytočný tlak unikne. Tak sa príliš veľký tlak okamžite zníži.
Bezpečnostný ventil	Ak sa neotvorí zariadenie na regulovanie tlaku 15, príliš veľký tlak sa okamžite zníži cez bezpečnostný ventil 7.
Bezpečnostný výrez v okraji veka	Ak všetky ostatné bezpečnostné zariadenia vypadnú napríklad z dôvodu upchatia zvyškami jedla, slúži bezpečnostný výrez 10 ako „núdzový výstup". Ak sa vytvorí príliš vysoký tlak, tesniaci krúžok 21 sa cez bezpečnostný výrez 10 vytlačí tak silno smerom von, že para môže unikať a tlak sa zníži.
Indikátor tlaku v úchyte veka	Indikátor tlaku 16 disponuje vizuálnou pomôckou, aby bolo umožnené predvídavé, energeticky úsporné varenie. Zobrazuje aktuálny stav tlaku varenia. Je opatrený hrotom uprostred indikátora tlaku (tlak je k dispozícii) a 2 krúžkami (varný stupeň 1 a 2).
Systém bezpečnostných otvorov	Systém bezpečnostných otvorov 19 zabraňuje tomu, aby sa tlakový hrniec dal otvoriť, aj keď je k dispozícii ešte zvyškový tlak. Tlakový hrniec je možné otvoriť až po úplnom odtlakovaní.
Kontrolované vypustenie pary prostredníctvom varnej zarážky	Náležite pomalým stiahnutím späť varnej zarážky môžete ovplyvniť rýchlosť vypúšťania pary 12.
Uzatváracia poistka	V úchyte veka 11 sa nachádza uzatváracia poistka 13, ktorá zabraňuje tomu, aby sa tlakový hrniec dal otvoriť počas varenia.

6| PRVÉ POUŽITIE TLAKOVÉHO HRNCA

6.1| ROZOBRATIE TLAKOVÉHO HRNCA SŇATIE VEKA

(Porovnaj rad obrázkov E, B).

1| a) Varnú zarážku obojstranne potiahnite celkom dozadu v smere konca úchytu.
→ Značenia na varnej zarážke musia byť na OTV/OPEN.
b) Ľavou rukou teraz pevne držte rúčku 3 hrnca 1.
c) Pravou rukou chyťte úchyt veka 11 a otáčajte ho smerom doprava, kým sa veko 6 nedá zdvihnúť.
Značka veka 9 a rúčky 4 musí byť v jednej línii.
d) Veko 6 zdvihnite na úchyte 11.

2| Veko rozoberte *(pozri rad obrázkov G)*, k tomu najskôr otočte veko 6.

3| Tesniaci krúžok 21 opatrne vytiahnite z okraja hrnca a položte nabok.

4| Veko 6 pevne pridržte a odblokovanie úchytu 14 zatlačte v smere ku koncu úchytu.

5| Veko 6 zložte z rúčky.

6.2 | PRVÉ ČISTENIE TLAKOVÉHO HRNCA

1 | Tlakový hrniec rozoberte podľa *Kapitoly 6.1.*

2 | Hrniec 1 naplňte do 2/3 *(pozri mierku na vnútornej strane Obrázok I)* vodou a pridajte 2-3 polievkové lyžice octu.

3 | Hrniec 1 bez veka 6 nechajte s octovou vodou vyvariť cca 5 – 10 minút.

4 | Následne všetky časti dôkladne ručne opláchnite.

5 | Po vyčistení nechajte všetky časti dobre uschnúť.

6.3 | ZOSTAVENIE TLAKOVÉHO HRNCA

POZOR

Nebezpečenstvo popálenia kvôli zle zmontovanému veku

Veko nesmie byť nesprávne zmontované. Montáž sa musí robiť popísaným spôsobom.
- Postupujte predne podľa pokynov.
- Skontrolujte pevné osadenie.

6.4 | ZOSTAVENIE VEKA

(Pozri rad obrázkov H)

1 | Okraj veka, úchyt veka, bezpečnostné zariadenia a tesniaci krúžok skontrolujte na znečistenie alebo upchatia.

2 | Veko 6 otočte tak, aby okraj smeroval nadol.

3 | Úchyt 11 otočte a pevne podržte.

4 | Výrez pre držiak 17 na úchyte veka 11 zaveste do držiaka 8 veka 6.

5 | Úchyt 11 pomaly sklopte nadol.

6 | Otočte veko 6 s úchytom 11.

7 | Veko 6 a úchyt 11 vyrovnajte tak, aby tesnenie indikátora varenia 18 nebolo pritlačené alebo poškodené okrajmi otvorov veka.

8 | Veko 6 opatrne zatlačte nadol, kým sa počuteľne nezaistí. Zaistenie skontrolujte zatlačením varnej zarážky.

9 | Tesniaci krúžok 21 vložte do okraja hrnca a opatrne ho zatlačte pod okraj. Tesniaci krúžok 21 sa musí kompletne nachádzať pod zahnutým okrajom hrnca.

6.5 | NASADENIE VEKA

(Pozri rad obrázkov F)

1 | Hrniec 1 položte na pevnú podložku.

2 | Veko 6 nasaďte okrajom smerom nadol na hrniec 1. Značka pre nasadenie 9 na veku a označenie rúčky 4 musia lícovať, inak sa veko nedá nasadiť. Tesniaci krúžok 21 musí byť vložený do okraja veka!

3 | Ľavou rukou pevne držte rúčku 3 hrnca 1.

4 | Pravou rukou otočte veko 6 s úchytom B doľava.

5 | Keď sú oba úchyty 3 / 11 presne nad sebou, varnú zarážku posuňte presne do polohy ZAT/LOCK.

7 | OBSLUHA TLAKOVÉHO HRNCA

7.1 | KONTROLA BEZPEČNOSTNÝCH ZARIADENÍ

Veko 6 zložte podľa pokynov uvedených v *Kapitole 6.1.*

1 | Tesniaci krúžok 21 opatrne vytiahnite z okraja hrnca a položte nabok.

2 | Úchyt veka 11 zložte podľa *Kapitoly 6.1.*

3 | Skontrolujte, či tesniaci krúžok 21 a vnútorný okraj veka sú čisté.

4| Skontrolujte, či...
- bezpečnostný výrez 10 v okraji veka,
- zariadenie na regulovanie tlaku 15
- indikátor tlaku 16
- odblokovanie úchytu 14
- bezpečnostný ventil 7 sú čisté a neupchaté.
  → Zaschnuté zvyšky namočte a vyčistite, upchatia odstráňte *(pozri kapitolu 12.1 Čistenie).*

5| Skontrolujte, či je na spodnej strane veka viditeľná guľka v bezpečnostnom ventile 7.
→ Príp. vekom 6 potraste, kým guľka nebude opäť viditeľná.
→ V prípade poškodenia nechajte vymeniť prostredníctvom špecializovanej predajne/servisu WMF.

6| Zariadenie na regulovanie tlaku 15 stlačením prstom opatrne otestujte na pohyblivosť.

7| Skontrolujte, či sú tesnenia čisté a nepoškodené, ako aj správne usadené *(porovnaj rad obrázkov J).*
→ Skontrolujte správne osadenie a prípadné poškodenie indikátora varenia.

7.2| OTVORENIE VEKA

Na otvorenie tlakového hrnca zložte veko 6 podľa *Kapitoly 6.1.*

7.3| PLNENIE TLAKOVÉHO HRNCA

Potraviny vložte s dostatočným množstvom tekutiny do hrnca, príp. použite vložky a podložku *(pozri kapitolu 11.2).* Mäso príp. predtým v hrnci osmažte podľa *kapitoly 11.1.*

7.4| ZATVORENIE TLAKOVÉHO HRNCA

1| Príp. veko zostavte podľa kapitoly 6.3.

2| Veko nasaďte podľa kapitoly 6.3 a uzavrite ho.

7.5| VARENIE JEDLA

V tlakovom hrnci sa jedlá varia pod tlakom. Tlak pary v hrnci spôsobuje vyššie teploty ako pri „bežnom" varení. Tým sa časy tepelnej úpravy skrátia až na 70 percent, čo vedie k výraznej úspore energie. Krátkou tepelnou úpravou v pare sa vo veľkej miere zachová aróma, chuť a vitamíny.

TIP Tí, čo neradi plytvajú energiou, vypnú zdroj tepla už pred ukončením času tepelnej úpravy, pretože v hrnci nahromadené teplo postačí na ukončenie procesu tepelnej úpravy.

POZOR

Nebezpečenstvo popálenia prostredníctvom uniknutého jedla

Horúce jedlo môže unikať cez zariadenie na reguláciu tlaku, bezpečnostný ventil alebo bočný bezpečnostný výrez a spôsobiť popáleniny.
- Tlakový hrniec napĺňajte maximálne do 2/3 (pozri mierku na vnútornej strane) jeho menovitého objemu.
- Tlakový hrniec napĺňajte maximálne do 1/2 jeho menovitého objemu, **keď sa varia bobtnajúce, kašovité alebo výrazne peniace potraviny**, ako sú polievky, strukoviny, husté jedlá z jedného hrnca, vývary, vnútornosti alebo cestoviny.

POZOR

Poškodenie v dôsledku malého množstva alebo chýbajúcej tekutiny

Nebezpečenstvo prehriatia a poškodenia
- Tlakový hrniec nikdy nezohrievajte bez tekutiny, ani nenechávajte bez dozoru zohrievať na najvyššom stupni.
- Tlakový hrniec používajte len s dostatočným množstvom tekutiny (minimálne 1/4 l vody).

8| STUPNE TEPELNEJ ÚPRAVY TLAKOVÉHO HRNCA

Časy tepelnej úpravy sú rozličné
Časy tepelnej úpravy môžu byť pri tej istej potravine rôzne, pretože množstvo, tvar a kvalita potravín sa líšia.

8.1| STUPEŇ TEPELNEJ ÚPRAVY 1

Šetrný stupeň tepelnej úpravy pre citlivé potraviny ako zelenina, ryba alebo kompót.

Pri tomto stupni varenia sa potraviny tepelne upravujú obzvlášť šetrne, aróma a živiny zastávajú v maximálnej miere zachované. Pri stupni varenia 1 vystúpi indikátor tlaku až po 1. krúžok varenia.

1| Skontrolujte, či je tlakový hrniec bezpečne uzavretý.

2| Tlakový hrniec postavte na sporák.

3| Sporák nastavte na **vysoký** energetický stupeň.
→ Tlakový hrniec sa zohreje.
a) Cez bezpečnostný ventil 7, čo je zároveň automatika krátkeho predvarenia, uniká vo fáze krátkeho predvarenia vzduch tak dlho, kým sa ventil nezavrie a nevytvorí sa tlak.
b) Najprv začne stúpať hrot a potom celý indikátor tlaku 16. Nárast môžete príslušne regulovať pomocou prísunu energie.
c) Stúpanie hrotu v strede indikátora tlaku signalizuje, že sa teraz už nedá otvoriť hrniec.

4| Len čo indikátor tlaku 16 dobre viditeľne zobrazí 1. krúžok varenia, začne sa čas tepelnej úpravy.

5| Dbajte na to, aby poloha krúžka na indikátore tlaku 16 zostala stabilná.

6| Ak klesne indikátor tlaku 16 pod 1. krúžok varenia, zvýšte prívod energie.
→ Čas tepelnej úpravy sa tým o niečo predĺži.

7| Ak stúpne indikátor tlaku 16 nad 1. krúžok varenia, vznikne príliš vysoký tlak pary, ktorý musíte regulovať pomocou prívodu energie.
a) Tlakový hrniec zložte z varnej plochy.
b) Počkajte, kým indikátor tlaku neklesne na 1. krúžok varenia.
c) Tlakový hrniec pri zníženom prísune energie opäť položte na sporák.

8| Po ukončení času tepelnej úpravy tlakový hrniec zoberte z varnej plochy a odtlakujte *(pozri kapitolu 9)*.

9| Potom, ako sa znížil tlak, tlakovým hrncom zatraste a opatrne ho otvorte.

8.2| STUPEŇ TEPELNEJ ÚPRAVY 2

Rýchla tepelná úprava pre všetky ostatné jedlá
Pri tomto stupni varenia sa ušetrí veľa času a energie. Pri stupni varenia 2 vystúpi indikátor tlaku až po 2. krúžok varenia. Príliš vysoký tlak sa automaticky reguluje.

1| Skontrolujte, či je tlakový hrniec bezpečne uzavretý.

2| Tlakový hrniec postavte na sporák.

3| Sporák nastavte na najvyšší varný stupeň.
→ Tlakový hrniec sa zohreje.
a) Cez bezpečnostný ventil 7, čo je zároveň automatika krátkeho predvarenia, uniká vo fáze krátkeho predvarenia vzduch tak dlho, kým sa ventil počuteľne nezavrie a nevytvorí sa tlak.
b) Indikátor tlaku 16 začne stúpať. Nárast môžete príslušne regulovať pomocou prísunu energie.
c) Stúpanie hrotu v strede indikátora tlaku signalizuje, že sa teraz už nedá otvoriť hrniec.
→ Len čo indikátor tlaku 16 dobre viditeľne zobrazí 2. krúžok varenia, začne sa čas tepelnej úpravy.

4| Dbajte na to, aby poloha krúžka na indikátore tlaku 16 zostala stabilná.

5| Ak klesne indikátor tlaku 16 pod 2. krúžok varenia, nastavte na sporáku vyšší prívod energie.
→ Čas tepelnej úpravy sa tým o niečo predĺži.

6| Ak stúpne indikátor tlaku 16 nad 2. krúžok varenia, vznikne príliš vysoký tlak pary, ktorý počuteľne uniká cez zariadenie na regulovanie tlaku 15.
a) Tlakový hrniec zložte z varnej plochy.
b) Počkajte, kým indikátor tlaku neklesne na 2. krúžok varenia.
c) Tlakový hrniec pri zníženom prísune energie opäť položte na sporák.

7| Po ukončení času tepelnej úpravy tlakový hrniec zoberte z miesta varenia a odtlakujte ho, ako je popísané v kapitole 9.

8| Potom, ako sa znížil tlak, tlakovým hrncom zatraste a opatrne ho otvorte.

Tip Pri prekročení prevádzkového tlaku varného stupňa 2 sa počuteľne aktivuje zariadenie na regulovanie tlaku, aby sa mohol znížiť prívod energie.

9| ODTLAKOVANIE A OCHLADENIE

Vypustenie pary z hrnca
Pri peniacich alebo bobtnajúcich jedlách (ako napr. strukoviny, mäsový vývar, obilniny) tlak neznižujte podľa metódy 2 alebo 3. Keď sa podľa týchto metód vypúšťa para, tak napr. zemiaky v šupke prasknú.

9.1| METÓDA 1 – POUŽITIE ZVYŠKOVÉHO TEPLA

1| Tlakový hrniec odstavte zo sporáku.
→ Po krátkom čase sa indikátor tlaku zníži.

2| Keď indikátor tlaku 16 vrátane hrotu úplne zmizne v úchyte veka, pomaly posuňte varnú zarážku do polohy OTV/OPEN.

3| Zvyškový tlak, ktorý sa tam ešte nachádza, unikne.

4| Ak viac nevychádza žiadna para, hrncom zatraste a otvorte ho.

9.2| METÓDA 2 – POMALÉ VYPUSTENIE PARY

(automatika vypustenia pary pozri obrázok A)
1| Varnú zarážku pomaly postupne posúvajte v smere OTV/OPEN.

2| V závislosti od polohy varnej zarážky bude para unikať pomaly alebo rýchlo.

3| Keď indikátor tlaku vrátane hrotu úplne zmizne v úchyte veka, hrncom zatraste a otvorte ho.

9.3| METÓDA 3 – BEZ VÝSTUPU PARY

1| Tlakový hrniec vložte do drezu a pustite studenú vodu na veko.

2| Keď indikátor tlaku vrátane hrotu úplne zmizne v úchyte veka, hrncom zatraste a otvorte ho.

POZOR

Nebezpečenstvo popálenia pri rýchlom vypustení pary
Pri rýchlom vypustení pary pomocou varnej zarážky 16 alebo pod tečúcou vodou vzniká riziko popálenia horúcou parou alebo vareným jedlom.
- Tlakovým hrncom pred otvorením zatraste.
- Ruky, hlavu a telo majte vždy mimo nebezpečnej zóny – nad vekom 16 a bočnou bezpečnostnou drážkou 10 na okraji veka.

10| OTVORENIE PARNÉHO HRNCA

OTVORENIE PO VARENÍ

(Pozri rad obrázkov E)
1| Najprv vypusťte tlak podľa *Kapitoly 9* .
Poistka proti zvyškovému tlaku zabezpečuje, že sa hrniec dá otvoriť iba po úplnom znížení tlaku, t.j. nesmie byť viac vidieť ani hrot. Ak

zostane hrot viditeľný, aktivovala sa poistka proti zvyškovému tlaku.
→ Pred otvorením musí byť tlak vypustený.

2| Varnú zarážku pomaly posuňte na OTV/OPEN.

3| Hrncom **zatraste**.

4| Ľavou rukou pevne držte rúčku [3] hrnca [1].

5| Pravou rukou chyťte úchyt veka B a otáčajte ho smerom doprava, pokým sa veko [6] neodblokuje.
→ Značka veka [9] a rúčky [4] sa musia prekrývať.

6| Pri otváraní mierne sklopte úchyt veka [11] s vekom [6] nadol, aby zvyšná para mohla uniknúť smerom dopredu.

7| Veko [6] nadvihnite.

11| SPÔSOBY POUŽITIA A PRÍPRAVY JEDÁL

11.1| VARENIE S VLOŽKAMI A PODLOŽKOU

V tlakovom hrnci sa dajú – v závislosti od výšky tlakového hrnca – súčasne pripravovať viaceré pokrmy. Jednotlivé potraviny sa pritom ukladajú nad seba oddelené vložkami. Ak sa má napríklad na dne hrnca variť mäso, umiestni sa na dno hrnca podložka, takže prvá vložka sa bude nachádzať nad mäsom.

Upozornenie Príslušenstvo
Vložky a podložky ako príslušenstvo sú dostupné v špecializovanom WMF obchode / servise. Na zeleninu sa používajú vložky bez dierovania, na zemiaky dierkované vložky. Pokrm, ktorý vyžaduje najdlhšiu dobu na tepelnú prípravu, sa vkladá do hrnca ako prvý, bez vložky.

1| Pri príprave pokrmov s rôznou dobu tepelnej úpravy sa hrniec musí medzičasom otvárať. Pri otvorení hrnca unikne para, preto naplňte do hrnca o niečo viac tekutiny, ako by bolo potrebné, prípadne tekutinu dopĺňajte.

Príklady
→ Pečienka (20 minút) – dno hrnca
→ Zemiaky (8 minút) – dierkovaná vložka
→ Zelenina (8 minút) – vložka bez dierovania

2| Pečienku tepelne upravujte najprv 12 minút.

3| Potom hrniec otvorte podľa pokynov v *Kapitole 6.1*.

4| Zemiaky v dierkovanej vložke umiestnite na podložku nad pečienkou, zeleninu dajte nad to do vložky bez dierovania.

5| Hrniec zatvorte podľa pokynov v *Kapitole 6.3* a varte ďalej 8 minút.

TIP Ak sa časy varenia podstatne nelíšia, všetky vložky môžu byť pridané do hrnca súčasne.

11.2| PEČENIE

Pred ďalšou tepelnou úpravou sa potraviny (napr. cibuľa, kúsky mäsa a pod.) v tlakovom hrnci môžu opražiť ako v bežnom hrnci.

1| Zložte veko [6] podľa pokynov v *Kapitole 6.1* a potraviny osmažte.

2| Na dovarenie...
a) zásmažku uvoľnite,
b) pridajte potrebné množstvo tekutiny (aspoň 1/4 l),
c) Príp. pridajte ďalšie potraviny – s vložkami alebo bez vložiek.

3| Nasaďte veko podľa pokynov uvedených v kapitole 6.3 a uzavrite ho.

4| Privádzajte teplo, kým sa nedosiahne želaný varný stupeň.

11.3| POUŽITIE MRAZENÝCH POTRAVÍN

1| Pridajte minimálne množstvo tekutiny (1/4 l vody).

2| Mrazené potraviny vložte do hrnca bez rozmrazenia.

3| Ak chcete opražiť mäso, musíte ho rozmraziť.

4| Zeleninu nasypte priamo z balenia do vložky bez dierovania.
→ Pri mrazených potravinách sa predĺžia doby tepelnej úpravy.

11.4| PRÍPRAVA OBILNÍN A STRUKOVÍN

Pri varení v tlakovom hrnci sa obilniny a strukoviny nemusia vopred namáčať.
→ Doba tepelnej úpravy sa tým predlžuje približne o polovicu.
→ Dbajte na to, že hrniec smie byť naplnený len do polovice.

1| Naplňte 1/4 l minimálneho objemu tekutiny do hrnca a pridajte na jeden diel obilnín/strukovín min. 2 diely tekutiny.

2| Krátko pred koncom doby tepelnej úpravy sporák vypnite a zvyškové teplo varnej plochy využite na dovarenie.

11.5| STERILIZOVANIE

1| Dojčenské fľaše, zaváracie poháre atď možno sterilizovať, k tomu je potrebné vložiť ich otvorom nadol do dierkovanej vložky.

2| Pridajte 1/4 l vody.

3| Sterilizujte 20 minút na varnom stupni 2.

4| Nechajte pomaly vychladnúť (metóda 1 vypustenie pary).

11.6| ZAVÁRANIE

1| Potraviny pripravte ako obvykle a naplňte do zaváracích pohárov.

2| Hrniec naplňte 1/4 l vody.

3| Zaváracie poháre poukladajte do dierkovanej vložky.

4| Zaváracie poháre s objemom 1 l zavárajte v 6,5 l, resp.8,5 l tlakovom hrnci, menšie zaváracie poháre v 4,5 l tlakovom hrnci.

5| Zeleninu/mäso zavárajte na varnom stupni 2 asi 20 minút, kôstkové ovocie na varnom stupni 1 asi 5 minút a jadrové ovocie asi 10 minút.

6| Aby unikla para, hrniec pomaly ochladťte (metóda 1 vypustenie pary), pretože pri inom postupe sa šťava vytlačí zo zaváracích pohárov.

12| ČISTENIE, ÚDRŽBA A SKLADOVANIE

12.1| ČISTENIE

Na čistenie použite horúcu vodu a bežný saponát.
→ Nepoužívajte čistiace prostriedky na drhnutie, oceľovú vlnu, ani tvrdú stranu špongií.

1| Zložte úchyt veka 11 podľa pokynov v *Kapitole 6.1* a očistite ho len pod prúdom vody (*pozri rad obrázkov G*).

2| Tesniaci krúžok 21 vyberte z veka 6 a ručne ho umyte.

3| Ľahko odstrániteľné zvyšky potravy namočte, ťažko odstrániteľné zvyšky potravín prevarte v tlakovom hrnci s malým množstvom vody.

4| Znečistené, príp. upchaté ventily vyčistite navlhčenou vatovou tyčinkou.
→ Nepoužívajte ostré alebo zahrotené predmety.

5| Hrniec, vložky a podložka sa dajú umývať v umývačke riadu.
→ Pritom však môže dôjsť k zmene farby povrchov. Nemá to žiadny vplyv na funkčnosť.
→ Napriek tomu odporúčame ručné čistenie.

6| Pri usadení vodného kameňa vyvarte tlakový hrniec octom zriedeným vodou.

7| Kuchynský riad po očistení dobre osušte.

12.2| USCHOVANIE / SKLADOVANIE

Vyčistený, suchý tlakový hrniec odložte na čisté, suché a chránené miesto.

1| Veko 6 zložte podľa pokynov uvedených v *Kapitole 6.1*.

2| Tesniaci krúžok 21 opatrne vytiahnite z okraja hrnca a položte nabok.

3| Úchyt veka 11 odstráňte podľa pokynov uvedených v *Kapitole 6.1* a uložte ho do hrnca 1, resp. do veka 6.

4| Veko 6 položte obrátene na hrniec 1.

12.3| ÚDRŽBA / VÝMENA OPOTREBOVATEĽNÝCH DIELOV

Vyčistený, suchý tlakový hrniec odložte na čisté, suché a chránené miesto.

- Bočný úchyt a rúčku nechajte vymeniť len prostredníctvom špecializovanej predajne / servisu WMF.
- Diely podliehajúce opotrebeniu pravidelne kontrolujte a v prípade potreby nahraďte originálnymi náhradnými dielmi.
- Tesniaci krúžok a tesnenie indikátora varenia v prípade poškodenia, stvrdnutia, zmeny farby alebo nesprávneho usadenia okamžite nahraďte originálnymi náhradnými dielmi.

12.4| VÝMENA TESNIACEHO KRÚŽKU

Vyčistený, suchý tlakový hrniec odložte na čisté, suché a chránené miesto.

1| Veko 6 zložte podľa pokynov uvedených v *Kapitole 6.1*.

2| Veko 6 obráťte.

3| Poškodený tesniaci krúžok 21 vytiahnite z okraja hrnca a zlikvidujte ho.

4| Nový originálny tesniaci krúžok 21 vložte do okraja hrnca a opatrne ho zatlačte pod okraj.
→ Tesniaci krúžok 21 sa musí kompletne nachádzať pod zahnutým okrajom hrnca.

12.5| VÝMENA TESNENIA INDIKÁTORA VARENIA

Vyčistený, suchý tlakový hrniec odložte na čisté, suché a chránené miesto.

1| V prípade potreby zložte veko 6 z hrnca podľa pokynov uvedených v *Kapitole 6.1*.

2| Veko rozoberte (*pozri rad obrázkov G*), k tomu musíte veko 6 najprv obrátiť.

3| Veko 6 pevne pridržte a odblokovanie úchytu 14 zatlačte v smere ku koncu úchytu.

4| Zložte úchyt veka 11.

5| Tesnenie indikátora varenia 18 stiahnite z úchytu veka 11 a zlikvidujte ho (pozri obrázok J).

12.6| VÝMENA BEZPEČNOSTNÉHO VENTILU

1| Zložte veko 6 z hrnca podľa pokynov uvedených v Kapitole 6.1.

2| Veko 6 obráťte.

3| Poškodený bezpečnostný ventil 7 uvoľnite z veka hrnca 6 a zlikvidujte.

4| Nový bezpečnostný ventil 7 opatrne s miernym tlakom a ľahkými točivými pohybmi prestrčte z vnútornej strany cez otvor. Nesmie sa pritom poškodiť bezpečnostný ventil.

TIP Aby ste uľahčili vkladanie bezpečnostného ventilu, môžete na hlavu bezpečnostného ventilu naniesť trochu jedlého oleja pre lepšiu kĺzavosť.

13| POMOC PRI PORUCHÁCH

TENTO NÁVOD SI DOBRE USCHOVAJTE KVÔLI NESKORŠIEMU POUŽITIU. NIKDY NEOTVÁRAJTE TLAKOVÝ HRNIEC NÁSILÍM!

Porucha	Možná príčina	Riešenie
Príliš dlhý čas predvarenia alebo indikátor tlaku vrátane hrotu nestúpa	Nevhodný priemer varnej plochy	Zvoľte varnú plochu, ktorá zodpovedá priemeru tlakového hrnca
	Nevhodný stupeň varenia	Nastavte na najvyšší stupeň varenia
	a) Veko nie je správne nasadené. b) Chýba tesnenie indikátora varenia. c) Veko nie je správne zostavené	1. Hrniec úplne odtlakujte podľa pokynov uvedených v *Kapitole 9* a otvorte ho. 2. Skontrolujte správne usadenie tesniaceho krúžku 21 / tesnenia indikátora varenia 18 (pozri obrázok J). 3. Skontrolujte, či je veko 6 správne nasadené /zostavené. 4. Hrniec uzavrite podľa pokynov uvedených v *Kapitole 6.3.*
	Guľka v bezpečnostnom ventile/automatike predvarenia nie je v správnej polohe	1. Hrniec úplne odtlakujte podľa pokynov uvedených v *Kapitole 9* a otvorte ho. 2. Zložte úchyt veka 11 podľa pokynov uvedených v *Kapitole 6.1.* 3. Skontrolujte kovovú guľku v bezpečnostnom ventile 7 a ventil v prípade potreby vyčistite. 4. Hrniec uzavrite podľa pokynov uvedených v *Kapitole 6.3.*
	Chýba tekutina	1. Hrniec úplne odtlakujte podľa pokynov uvedených v *Kapitole 9* a otvorte ho. 2. Doplňte tekutinu (min.1/4 l). 3. Hrniec uzavrite podľa pokynov uvedených v *Kapitole 6.3.*
Para uniká cez veko	Tesniaci krúžok a / alebo okraj hrnca nie sú čisté	1. Hrniec úplne odtlakujte podľa pokynov uvedených v *Kapitole 9* a otvorte ho. 2. Očistite tesniaci krúžok 21 a okraj hrnca. 3. Hrniec znovu uzavrite podľa pokynov uvedených v *Kapitole 6.3.*
	Varná zarážka nie je v polohe ZAT/LOCKED	Varnú zarážku dajte do polohy ZAT/LOCKED
	Tesniaci krúžok poškodený alebo stvrdnutý (v dôsledku opotrebenia)	Tesniaci krúžok 21 nahraďte novým originálnym tesniacim krúžkom WMF
	Tesnenie indikátora varenia nie je správne nasadené alebo je poškodené	Opravte nasadenie tesnenia indikátora varenia 18 alebo nahraďte originálnym náhradným dielom WMF.
Z poistného ventilu / automatiky predvarenia neustále uniká para (neplatí pre fázu predvarenia)	Guľka bezpečnostného ventilu nesedí správne vo ventile	1. Hrniec úplne odtlakujte podľa pokynov uvedených v *Kapitole 9* a otvorte ho. 2. Zložte úchyt veka 11 podľa pokynov uvedených v *Kapitole 6.1.* 3. Skontrolujte poistný ventil 7 resp. usadenie kovovej guľky vo veku. 4. Hrniec znovu uzavrite podľa pokynov uvedených v *Kapitole 6.3.*

14| TIPY A TRIKY VARENIE

- Na zlepšenie jednoduchého otvárania a zatvárania mierne natrite tesniaci krúžok jedlým olejom alebo tukom.
- Doba varenia začína, keď sa predpísaný prstenec objaví na indikátore tlaku.
- Uvedené doby varenia sú orientačné hodnoty, zvoľte radšej kratšiu dobu varenia, dovariť pokrm môžete kedykoľvek.
- Pri uvedených dobách tepelnej úpravy pre zeleninu bude zelenina uvarená do polomäkka (al dente).
- Teplota tepelnej úpravy je pri prvom prstenci 106 °C (vhodná pre zeleninu a ryby), pri 2. prstenci 115 °C (vhodné predovšetkým pre mäso).

Recepty nájdete na www.wmf.com!

15| TABUĽKA ČASOV TEPELNEJ ÚPRAVY RÝCHLE VARENIE

Potravina	Čas tepelnej úpravy	Pokyny
BRAVČOVÉ A TEĽACIE MÄSO TEPELNE UPRAVOVAŤ PRI 1. PRSTENCI; MINIMÁLNE PLNIACE MNOŽSTVO 1/4 L TEKUTINY; NIE JE POTREBNÁ ŽIADNA ŠPECIÁLNA VLOŽKA		
Plátky bravčoviny	5 – 7 min.	–
Bravčový guľáš	10 – 15 min.	–
Bravčová pečienka	20 – 25 min.	Doba pečenia závisí od veľkosti a tvaru
Plátky teľaciny	5 – 7 min.	–
Teľacina guľáš	10 – 15 min.	–
Teľacie koleno v kuse	25 – 30 min.	–
Teľací jazyk	15 – 20 min.	Zaliať vodou
Teľacie pečené	20 – 25 min.	Doba pečenia závisí od veľkosti a tvaru
HOVÄDZIE MÄSO TEPELNE UPRAVOVAŤ PRI 2. PRSTENCI; MINIMÁLNE PLNIACE MNOŽSTVO 1/4 L TEKUTINY; NA HOVÄDZÍ JAZYK POTREBUJETE DIERKOVANÚ VLOŽKU		
Sekaná pečienka	10 – 15 min.	–
Pečienka sviečková	30 – 35 min.	–
Hovädzí jazyk	45 – 60 min.	–
Plátky	6 – 8 min.	–
Guláš	15 – 20 min.	–
Hovädzie rolády	15 – 20 min.	–
Hovädzia pečienka	35 – 45 min.	Doba pečenia závisí od veľkosti a tvaru
HYDINA TEPELNE UPRAVOVAŤ PRI 2. PRSTENCI; MINIMÁLNE PLNIACE MNOŽSTVO 1/4 L TEKUTINY; NA KURACIU POLIEVKU POTREBUJETE DIERKOVANÚ VLOŽKU		
Kuracia polievka	20 – 25 min.	max.1/2 plniaceho množstva
Kuracie diely	6 – 8 min.	–
Morčacie stehno	25 – 30 min.	V závislosti od hrúbky stehien
Morčacie ragú	6 – 10 min.	Moriak sa pripravuje rovnako
Morčací rezeň	2 – 3 min.	–

Potravina	Čas tepelnej úpravy	Pokyny
DIVINA TEPELNE UPRAVOVAŤ PRI 2. PRSTENCI; MINIMÁLNE PLNIACE MNOŽSTVO 1/4 L TEKUTINY; NIE JE POTREBNÁ ŽIADNA ŠPECIÁLNA VLOŽKA		
Pečený zajac	15 – 20 min.	–
Zajačí chrbát	10 – 12 min.	–
Pečené mäso z jeleňa	25 – 30 min.	–
Jelení guláš	15 – 20 min.	–
JAHŇACINA TEPELNE UPRAVOVAŤ PRI 2. PRSTENCI; MINIMÁLNE PLNIACE MNOŽSTVO 1/4 L TEKUTINY; NIE JE POTREBNÁ ŽIADNA ŠPECIÁLNA VLOŽKA		
Jahňacie ragú	20 – 25 min.	Baranie mäso má dlhšiu dobu tepelnej úpravy
Pečené jahňacie	25 – 30 min.	Doba pečenia závisí od veľkosti a tvaru
RYBY TEPELNE UPRAVOVAŤ PRI 1. PRSTENCI; MINIMÁLNE PLNIACE MNOŽSTVO 1/4 L TEKUTINY; PRI RAGÚ A GULÁŠI NIE JE POTREBNÁ ŽIADNA VLOŽKA		
Rybie filé	2 – 3 min.	Dusené vo vlastnej štave
Celé ryby	3 – 4 min.	Dusené vo vlastnej štave
Ragú alebo guláš	3 – 4 min.	–
POLIEVKY TEPELNE UPRAVOVAŤ PRI 2. PRSTENCI; MINIMÁLNE 1/4 L TEKUTINY DO MAX.1/2 OBSAHU HRNCA; NIE JE POTREBNÁ ŽIADNA VLOŽKA		
Hrachová, šošovicová polievka	12 – 15 min.	Vopred namočené strukoviny
Mäsový vývar	25 – 30 min.	Platí pre všetky druhy mäsa
Zeleninový polievka	5 – 8 min.	–
Gulášová polievka	10 – 15 min.	–
Slepačia polievka	20 – 25 min.	Doba tepelnej úpravy závisí od veľkosti
Zemiaková polievka	5 – 6 min.	–
Polievka z volského chvosta	35 min.	–

Potravina	Čas tepelnej úpravy	Pokyny
ZELENINA		
TEPELNE UPRAVOVAŤ PRI 1. PRSTENCI; MINIMÁLNE MNOŽSTVO PLNENIA 1/4 L TEKUTINY; PRI KYSLEJ KAPUSTE A CVIKLE NIE JE POTREBNÁ ŽIADNA VLOŽKA, PRI VŠETKÝCH OSTATNÝCH POKRMOCH DIERKOVANÁ VLOŽKA, OD FAZÚĽ TEPELNE UPRAVOVAŤ PRI 2. PRSTENCI		
Baklažán, uhorky a rajčiny	2 – 3 min.	Zelenina varená v pare sa nevylúhuje tak rýchlo
Karfiol, papriky, pór	3 – 5 min.	–
Hrášok, zeler, kaleráb	4 – 6 min.	–
Fenikel, mrkva, hlávkový kel	5 – 8 min.	–
Fazuľa, zelená kapusta, červená kapusta	7 – 10 min.	2. prstenec
Kyslá kapusta	10 – 15 min.	2. prstenec
Cvikla	15 – 25 min.	2. prstenec
Varené zemiaky	6 – 8 min.	2. prstenec
Zemiaky v šupke	6 – 10 min.	2. prstenec, zemiaky v šupke praskajú pri rýchlom vypustení pary
STRUKOVINY		
TEPELNE UPRAVOVAŤ PRI 2. PRSTENCI; MINIMÁLNE 1/4 L TEKUTINY DO MAX.1/2 OBSAHU HRNCA; NA 1 DIEL OBILNÍN 2 DIELY VODY; VOPRED NENAMOČENÉ OBILIE VARTE O 20 – 30 MINÚT DLHŠIE; RYŽOVÝ NÁKYP PRIPRAVOVAŤ PRI 1. PRSTENCI		
Hrach, fazuľa, šošovica	10 – 15 min.	Hrubú fazuľu varte o 10 min dlhšie
Pohánka, proso	7 – 10 min.	Doba prípravy vopred namočených obilnín
Kukurica, ryža, zelená špalda	6 – 15 min.	Doba prípravy vopred namočených obilnín
Mliečna ryža	20 – 25 min.	Tepelne upravovať pri 1. prstenci
Dlhozrnná ryža	6 – 8 min.	–
Hnedá ryža	12 – 15 min.	–
Pšenica, raž	10 – 15 min.	Doba prípravy vopred namočených obilnín
OVOCIE		
TEPELNE UPRAVOVAŤ PRI 1. PRSTENCI; MINIMÁLNE PLNIACE MNOŽSTVO 1/4 L TEKUTINY		
Čerešne, slivky	2 – 5 min.	Odporúčame dierkovanú vložku
Jablká, hrušky	2 – 5 min.	Odporúčame dierkovanú vložku

SL NAVODILA ZA UPORABO

1	Naprava	487
2	Pomembna varnostna navodila	487
3	Tehnični podatki in navodila	492
4	Vzeti ekonom lonec iz embalaže	493
5	Varnostni elementi	494
6	Vključiti ekonom lonca	494
7	Navodila za ekonom lonec	495
8	Jakost kuhanja v ekonom loncu	496
9	Odjem tlaka in ohlajevanje	498
10	Odpreti ekonom lonec	498
11	Navodila za uporabo in pripravo	499
12	Čistiti, vzdrževati in shraniti	500
13	Odpraviti težave	502
14	Namigi in triki za kuhanje	503
15	Preglednica trajanja hitrega kuhanja	504

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

Čestitamo za nakup novega izdelka WMF in hvala za zaupanje! Z izkušnjami in strokovnim znanjem 160 let razvijamo in izdelujemo visoko kakovostne in brezhibno delujoče izdelke, s posebno pozornostjo za podrobnosti in poudarkom na obliki. Danes se veselimo z vami, za nakup ekonom lonca WMF. Natančno preberite varnostna navodila in jih upoštevajte vsak dan pri vsaki uporabi. Več informacij o WMF, naših izdelkih in akcijah za vas najdete tudi na www.wmf.com.

1 | NAPRAVA

1 Lonec
2 Stranski ročaj
3 Ročaj
4 Oznaka ročaja
5 Zapiralo ročaja
6 Pokrov
7 Varnostni ventil
8 Držalo
9 Oznaka za pokrov
10 Varnostna reža
11 Snemljiv ročaj na pokrovu
12 Kuhalni drsnik
13 Zapiralo v ročaju pokrova
14 Odklepanje ročaja
15 Reguliranje tlaka
16 Prikaza tlaka
17 Zadrževalna reža
18 Signalno tesnilo kuhanja
19 Sistem varnostne odprtine
20 Tesnilna izboklina ročaja pokrova
21 Tesnilni obroč
22 Znak za odpiranje

2 | POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

V teh navodilih za uporabo so pomembna navodila označena s slikovnimi ikonami in besedami:

OPOZORILO pomeni situacijo, nevarno za resne telesne poškodbe (npr. opekline zaradi pare ali vroče površine).

PREVIDNO pomeni situacijo, morda nevarno za neznatne ali manjše poškodbe.

POZOR pomeni situacijo, nevarno za škodo na opremi.

NASVET da dodatne informacije za varno uporabo ekonom lonca.

Simbol Upoštevajte in sledite navodilom.

2.1 | PRAVILNA UPORABA

Ekonom lonec je primeren samo
- za štedilnike, kot so določeni v teh navodilih:
- za kuhanje ali dušenje živil (brez ali z vložkom/mostiča);
- za ukuhanje običajnih količin v kozarcih za vlaganje (z vložkom z luknjami);
- za iztiskanje manjše količine sadja (z vložkom);
- za steriliziranje stekleničk za dojenčke, kozarcev za vlaganje itd. (z vložkom z luknjami)

Ekonom lonec ni primeren
- za uporabo v vroči ponvi ali mikrovalovni pečici:
- za cvrtje živil v olju;
- za steriliziranje v zdravstvenem okolju;
- za druge štedilnike, ki niso navedeni v navodilih, odprt ogenj;
- za kuhalnik za kampiranje.

Navodila za uporabo
- je treba skrbno uporabljati;
- hraniti v bližini ekonom lonca,
- je treba posredovati naprej uporabniku, ki jih mora prebrati.

Navodila za uporabo dobro shranite za pozneje. Navodila natančno preberite pred uporabo. Ekonom lonec lahko uporabite, ko preberete varnostna navodila in se posvetujete o vseh morebitnih dvomih o varnostnih navodilih. Neupoštevanje navodil pomeni nevarnost nastanka škode ali opeklin pri uporabi ekonom lonca.

2.2 SPLOŠNA NAVODILA

OPOZORILO

Samo za osebe, ki znajo rokovati z napravo

Ekonom lonec lahko uporabljajo le osebe, ki so prebrale navodila za uporabo in varnostna navodila.
- Ekonom lonca ni dovoljeno dati osebami, ki ga ne znajo uporabljati.
- Ekonom lonec ni igrača, zato ni primeren za otroke.

Ekonom lonec/ne spreminjati varnostnih navodil

Varnostna opreme zaščiti pred nevarnimi situacijami. Deluje samo, dokler je ne spremenite ter se lonec in pokrov prilegata skupaj.
- Ekonom lonca in varnostnih navodil ni dovoljeno spreminjati in/ali predelati.
- Pokrov Perfect / Perfect Plus / Perfect Element uporabljajte 6 samo skupaj z ustreznim loncem Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 1 ter obratno. Ne uporabiti drugega pokrova ali druge posode.

Hraniti izven dosega otrok in domačih živali

Ne dovolite otrokom in domačim živalim v bližino ekonom posode, ko ga uporabljate; posoda je težka, se zelo segreje in pod tlakom.

PREVIDNO

Nepravilna uporaba

Nepravilno uporabo in povezane poškodbe in/ali opekline preprečite tako, da ekonom posode:
- ne postavite v vročo pečico ali mikrovalovno pečico,
- ne uporabite za cvrtje živil v olju,
- ne uporabite za steriliziranje v zdravstvenem okolju,
- ne uporabljate na drugih štedilnikih ali nad odprtin ognjem.

Z zgornjimi ročaji ne segajte nad kuhalne plošče štedilnika

- Ročaji se lahko 2 / 3 / 11 nad vročimi kuhalnimi ploščami ali ognjem plinskega štedilnika zelo segrejejo in povzročijo opekline pri stiku.

Redno pregledujte in po potrebi menjajte obrabljene dele

Dele, ki se lahko obrabijo (signalno tesnilo 18, tesnilni obroč 21), zamenjajte z originalnimi nadomestnimi deli, ko se obrabijo, strgajo, otrdijo, poškodujejo ali se ne prilegajo več pravilno.
- Tesnilni obroč mora 21 pravilno sesti na rob pokrova.
- Tesnilni obroč 21 zamenjajte po 400 kuhanjih, najpozneje po dveh letih uporabe.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele WMF.

2.3 PRVA UPORABA

Pred prvo uporabo je treba ekonom lonec napolniti samo z vodo (upoštevajte navedeno količino) in kuhati vsaj 5 minut na 2. jakosti. To je treba upoštevati tudi pri vsakem pregledu in preizkusu izdelka.

2.4 PRED VSAKO UPORABO

OPOZORILO

Nevarnost opeklin zaradi poškodovanih/manjkajočih ali nepravilno nameščenih delov

Pred vsako uporabo preverite, ali so posamezni deli nameščeni, v dobrem stanju in pravilno vstavljeni/zaprti. Če kateri deli manjkajo, so poškodovani, deformirani ali napačno vstavljeni, obstaja nevarnost opeklin zaradi vročih površin in uhajanja pare.

- Preglejte, ali je pokrov 6 pravilno sestavljen/nameščen.
- Namestite manjkajoči del (npr. signalno tesnilo 18, tesnilni obroč 21).
- Ne uporabite ekonom lonca s poškodovanim, uničenim, razbarvanim ali zlomljenim delom in/ali pokličite prodajalca/servis WMF.
- Če funkcija delov ne ustreza opisu v navodilih za uporabo, ekonom lonca ne uporabljajte in stopite v stik s prodajalcem/servisom za WMF.
- Preverite, ali je ekonom lonec varno zaprt.

Nevarnost opeklin zaradi nedelujoče varnostne opreme

Pred vsako uporabo preverite varnostne elemente glede delovanja, poškodb, umazanije in zamašitev. Sicer zaradi vročih površin in uhajanja pare obstaja nevarnost opeklin.

- Preglejte in potrdite, da se signal tesnilo pravilno namesti 18. Tesnilni obroč mora 21 pravilno sesti na rob pokrova.
- Ne uporabite ekonom lonca s poškodovanim, uničenim, razbarvanim ali zlomljenim delom in/ali pokličite prodajalca/servis WMF.
- Očistite/odstranite nesnago, zaradi katere so posamezni deli zamašeni.

PREVIDNO

Nevarnost opeklin zaradi nezadostnega čiščenja

Pred vsako uporabo preglejte varnostne ventile/elemente in kazalnik tlaka, ali so onesnaženi/zamašeni: nevarnost nenadzorovanega uhajanja pare. To lahko vodi do opeklin.

- Preglejte in po potrebi očistite varnostne elemente in kazalnik tlaka 16.

Nevarnost opeklin zaradi nepravilno sestavljenega pokrova

Pokrov ne sme biti napačno sestavljen. Sestaviti ga je treba v skladu z opisanim načinom.

- Natančno upoštevajte napotke.
- Preverite in potrdite, da se pravilno namesti.

2.5 MED UPORABO

OPOZORILO

Nevarnost poškodb zaradi visokega tlaka

Lonec je med kuhanjem pod visokim tlakom. Če se ta pritisk sprosti, lahko pride do hudih opeklin in poškodb.

- Obvezno dobro zaprite ekonom lonec.
- Ekonom lonca nikoli ne odpirajte na silo. Ekonom lonec se odpre enostavno, ko ni pod tlakom.
- Ko je ekonom lonec pod pritiskom, ga premikajte previdno.
- Ekonom lonca med uporabo nikoli ne pustite brez nadzora.

PREVIDNO

Nevarnost opeklin zaradi vroče pare

Če se v ekonom loncu ne vzpostavi pritisk, ampak izstopa para, obstaja nevarnost opeklin na dlaneh in obrazu zaradi vročih površin in izstopajoče pare.

- Takoj izključite štedilnik, počakajte, da se lonec ohladi in ga preglejte.

Nevarnost opeklin zaradi pare, ki izstopi iz lonca

Med kuhanje občasno izstopi vroča na pokrovu 6.

- V nobenem primeru se ne dotikajte pare.
- Dlani, glavo in telo vedno držite izven območja nevarnosti, tj. nad pokrovom 6 in stransko varnostno režo 10 na robu pokrova.
- Ekonom lonca med uporabo nikoli ne pustite brez nadzora.
- Otrokom in domačim živalim ne dovoliti v bližino.

- Ekonom lonec postavite tako, da para ne izstopi v smeri oseb, ki so v prostoru. To navodilo upoštevajte predvsem v „odprtih kuhinjah".

Nevarnost opeklin pri hitrem odjemu pare

Pri hitrem odjemu pare, ki ga ustvarite tako, da povlečete nazaj drsnik 12 ali pod tekočo vodo, velja nevarnost opeklin zaradi vroče pare ali jedi v loncu.

- Ekonom lonec stresite, preden ga odprete.
- Ekonom lonca ni dovoljeno potopiti v hladno vodo.
- Dlani, glavo in telo vedno držite izven območja nevarnosti, tj. nad pokrovom 6 n stransko varnostno režo 10 na robu pokrova.

Nevarnost opeklin zaradi nastajanja mehurjev (zapoznelo vrenje)

Ko odprete ohlajen ekonom lonec, se lahko zaradi vroče kuhane hrane naredijo mehurji, ki počijo in brizgnejo ven. Ko prebodete meso, na katerem je koža, lahko prav tako iz mesa brizgne vroča tekočina. To lahko vodi do opeklin in/ali oparin.

- Ekonom lonec obvezno stresite, preden ga odprete.
- Vročega mesa, ki ste ga kuhali s kožo (npr. volovski jezik), ne prebodite takoj, ampak počakajte, da se ohladi.

Nevarnost opeklin zaradi jedi, ki se zlijejo iz lonca

Če lonec napolnite preveč, lahko vroča jed izstopi skozi varnostni ventil 7, tlačni regulator 15 ali stransko varnostno režo 10 in povzroči opekline.

- Ekonom lonca ne napolnite preveč.
- Ekonom lonec napolnite največ do 2/3 njegove nazivne prostornine.
- Ekonom lonec napolnite največ do 1/2 njegove nazivne prostornine, če kuhate jedi, ki so kašaste, goste ali se zelo penijo, kot so npr. juhe, stročnice, enolončnice, mesne juhe, drobovina ali jedi iz testa.
- Jedi kuhajte najprej v odprtem loncu, premešajte in morebitno peno odstranite.

Nevarnost opeklin zaradi vročega lonca in/ali pokrova

Med kuhanjem se ekonom lonec močno segreje. Pri plinskih štedilnikih se lahko zaradi odprtega plamena močno segrejejo tudi ročaji. Ob stiku obstaja nevarnost opeklin.

- Ne dotikajte se vročih zunanjih površin ekonom lonca.
- Lonec 1 in/ali pokrov 6 primite samo za plastične ročaje.
- Uporabljajte rokavice oz. zaščito za dlani (npr. prijemalka).
- Vroče vstavke in podstavke vzemite ven iz lonca samo z ustreznimi pripomočki, kot so kuhinjske prijemalka.
- Vroč ekonom lonec odložite samo na podlage, odporne proti vročini.

PREVIDNO

Poškodbe zaradi premajhne količine tekočine/pomanjkanja tekočine

Ekonom lonca nikoli ne segrevajte brez tekočine ali brez nadzora na najvišji jakosti, ker sicer obstaja nevarnost pregrevanja in poškodb.

- Ekonom lonec uporabljajte samo z dovolj tekočine (najmanj ¼ L vode, omake itd.).
- Pri gostih jedeh bodite pozorni na dovolj tekočine.
- Pri premalo tekočine ali če zmanjka tekočine, štedilnik takoj izključite in ekonom lonca ne premikajte, dokler se povsem ne ohladi.
- Ekonom lonca ne pustite brez nadzora.

2.6| PRAVILNO ČIŠČENJE

Ekonom lonec očistite po vsaki uporabi!

PREVIDNO

Nevarnost opeklin zaradi poškodb, ki nastanejo med čiščenjem

Za čiščenje varnostnih elementov ne uporabljajte krtač, čistil in kemikalij, ker jih lahko poškodujete in pride do nevarnosti opeklin zaradi uhajanja pare.

- Upoštevajte napotke za čiščenje in nego.
- Posodo za kuhanje po vsakem čiščenju dobro osušite.

2.7| POTREBNA POPRAVILA

PREVIDNO

Poškodbe zaradi nepravilnega popravila/neustreznih nadomestnih delov

Popravila lahko opravi samo prodajalec/serviser WMF; v nasprotnem primeru se lahko ekonom lonec poškoduje ali varnostni elementi ne delujejo pravilno in ustvarijo nevarnost opeklin.

- Popravilo naročite pri prodajalcu/na servisu WMF.
- Ročaje, ki so razpokani ali nepravilno pritrjeni, zamenjajte pri prodajalcu ali na servisu WMF.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele za ekonom lonce WMF.

2.8| USTREZNI ŠTEDILNIKI

PREVIDNO

Ustrezni štedilniki in velikosti kuhalne površine

Ekonom lonec je dovoljeno uporabljati samo z indukcijskimi, steklokeramičnimi, plinskimi ali električnimi štedilniki. Premer kuhalne plošče oz. plinskega plamena ne sme biti večji od dna lonca.

- Pri plinskih štedilnikih plamen ne sme segati preko dna lonca.
- Za najboljši prenos toplote med štedilnikom in loncem mora velikost lonca ustrezati velikosti kuhalnega mesta.
- Kuhalna površina steklo-keramičnih ali električnih štedilnikov ima lahko premer največ 160 mm (2,5 L), npr. 190 mm (3,0–8,5 L).
- Pri indukcijskih štedilnikih se lahko pri visoki jakosti segrevanja zasliši zvok brenčanja. To je tehnično pogojeno in ni znak napake na vašem štedilniku ali ekonom loncu.

2.9| ŽIVLJENJSKA DOBA

PREVIDNO

Poškodba ekonom lonca

Za zaščito pred poškodbami ekonom lonca:

- ne obešajte kuharskih pripomočkov na rob lonca;
- sol dodajajte samo v vrelo vodo in premešajte, da ne razjeda dna lonca;
- Očistite površino med dnom lonca in štedilnikom, tako da umazanije ne poškoduje kuhalnega mesta (npr. steklokeramike).

3| TEHNIČNI PODATKI IN NAVODILA

3.1| TEHNIČNI PODATKI

Proizvajalec: WMF GmbH
Tip: Perfect / Perfect Plus / Perfect Element

Oprema
Lonec in pokrov: Cromargan®: nerjavno legirano jeklo 18/10

Dno: dno TransTherm®, primerno za vse štedilnike
Proizvod je oblikovan in izdelan v skladu z Direktivo 2014/68/EU o tlačnih napravah.
Pravica do sprememb pridržana.

Ročaji: toplotno izolirna umetna masa
Tesnila: silikon

Mere

	PERFECT / PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
PROSTORNINA	2,5 L	3,0–8,5 L	2,5 L	3,0–8,5 L
DNO	158 mm	191,5 mm	158 mm	191,5 mm
NOTRANJOST	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
DOLŽINA LONCA Z ROČAJI	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
DOLŽINA LONCA S POKROVOM	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

Višina

PROSTORNINA	LONEC	LONEC S POKROVOM	LONEC S POKROVOM IN ROČAJEM
2,5 L	112 mm	135 mm	162 mm
3,0 L	91 mm	120 mm	145 mm
4,5 L	129 mm	158 mm	183 mm
6,5 L	186 mm	215 mm	240 mm
8,5 L	236 mm	265 mm	290 mm

Teža praznega lonca
Perfect / Perfect Element
2,5 L 1,84 kg
3,0 L 2,52 kg 4,5 L 2,75 kg
6,5 L 3,11 kg 8,5 L 3,36 kg
Perfect Plus
2,5 L 1,99 kg
3,0 L 2,67 kg 4,5 L 2,90 kg
6,5 L 3,25 kg 8,5 L 3,50 kg
Vrednost PS: 150 kPa

Tlak
Prvi obroč: ok. 106 °C, 25 kPa delovni tlak
Drugi obroč: ok. 115 °C, 70 kPa delovni tlak, 90 kPa regulirni tlak

Velikost kuhalne površine
Maks. ø 160 mm za 2,5 L
Maks. ø 190 mm za 3,0–8,5 L
Skala v notranjosti, nivo napolnjenosti (odvisno od skupne prostornine): 1/3, 1/2, 2/3

Ustrezni štedilniki

3.2| OPREMA, NADOMESTNI DELI IN POTROŠNI DELI

Oprema
Vstavek z luknjami 22 cm (št. art. 07 8941 6000)
Vstavek 22 cm (št. art. 07 8942 6030)
Stekleni pokrov 22 cm (št. art. 07 9618 6380)

Nadomestni deli
Ročaj pokrova 11
Perfect (št. art. 08 9180 6030)
Perfect Plus (št. art. 08 9480 6030)
Perfect Element (št. art. 08 9980 6030)

Pokrov 6 z ročajem 11 18 cm
Perfect (št. art. 07.9179.6042)
Perfect Plus (št. art. 07.9479.6042)

Pokrov 6 z ročajem 11 22 cm
Perfect (št. art. 07 9180 6042)
Perfect Plus (št. art. 07 9480 6042)
Perfect Element (št. art. 07 9980 6042)

Potrošni material
Tesnilni obroč 21 18 cm (št. art. 60 6852 9990)

Tesnilni obroč 21 22 cm (št. art. 60 6856 9990)

Varnostni ventil 7 (št. art. 07 9615 9510)

Signalno tesnilo 18 (št. art. 60 9310 9502)

4| VZETI EKONOM LONEC IZ EMBALAŽE

1| Odprite embalažo in preverite, da ne manjka noben del:
- Lonec 1 s stranskim 2 in dolgim ročajem 3
- Pokrov 6 s snemljivim ročajem 11: Pokrov z varnostnim ventilom 7 , Zamenljivo signalno tesnilo 18
- Tesnilni obroč (siv) 21
- Navodilo za uporabo
  Če kateri koli deli manjkajo, se obrnite na pooblaščenega prodajalca/servis ali neposredno na družbo WMF.
- Odstranite morebitne nalepke in obeske.

2| Odstranite embalažni material, ki ga ne potrebujete, in ga zavrzite v skladu z veljavnimi predpisi.

3| Pozorno preberite navodila za uporabo in jih shranite v bližini lonca.

4| Garancijski pogoji so navedeni na priloženem garancijskim listom.

5| VARNOSTNI ELEMENTI

Varnostni elementi	Opis
Naprava za uravnavanje tlaka v ročaju pokrova	Če se tlak zviša nad predviden nivo, se samodejno odpre regulator tlaka 15 in para začne uhajati. Tako se previsoki tlak takoj zmanjša.
Varnostni ventil	Če se regulator tlaka 15 ne sproži, se previsoki tlak takoj sprosti skozi varnostni ventil 7.
Varnostna reža v robu pokrova	Če npr. zaradi zamašitve z ostanki hrane noben ostali varnostni element ne deluje, se kot Odjem v sili uporablja varnostna reža 10. Če se tlak dvigne previsoko, tesnilni obroč 21 potisne ven skozi varnostno režo 10 tako da para lahko izstopi in tlak zniža.
Kazalnik tlaka na ročaju pokrova	Kazalnik tlaka 16 ima pripomoček, ki omogoča varčno kuhanje. Prikazuje trenutno stanje tlaka kuhanja. Na sredini kazalnika tlaka je okrogla igla (tlak je) in 2 obroča (jakost 1 in 2).
Sistem varnostne odprtine	Sistem sistem odpiranja 19 onemogoči, da bi odprli ekonom lonec, ko je v njem še preostali tlak. Ekonom lonec odprete, ko v njem ni več tlaka.
Nadzorovan odjem pare skozi drsnik	Počasi potiskajte drsnik nazaj, tako da uravnate hitrost odjema pare 12.
Zaporno varovalo	Na ročaju pokrova 11 je zaporno varovalo 13, ki onemogoča, da bi lonec odprli med kuhanjem.

6| VKLJUČITI EKONOM LONCA

6.1| RAZSTAVITI EKONOM LONEC, SNETI POKROV

(Glejte sliki E, B).

1| A) Drsnik povlecite na obeh straneh nazaj do konca giba proti koncu ročaja.
→ Oznaka na drsniku mora biti na odprto (AUF/OPEN).
b) Z levo roko primite dolgi ročaj 3 lonca 1.
c) Z desno roko primite ročaj pokrova 11 in ga zavrtite v desno, tako da pokrova 6 ni mogoče dvigniti.
Oznaki na pokrovu 9 in stranskem ročaju 4 morata biti poravnani.
d) Pokrov primite za 6 ročaj 11 in dvignite.

2| Razstavite pokrov *(glejte sliko G)* tako, da najprej zavrtite pokrov 6.

3| Tesnilni obroč 21 previdno odstranite z roba lonca in odložite na stran.

4| Držite pokrov 6 in potisnite zaporo ročaja 14 proti koncu ročaja.

5| Snemite pokrov 6 z dolgega ročaja.

6.2| NAJPREJ OČISTITI EKONOM LONEC

1| Ekonom lonec razstavite, kot je opisano v *Poglavju 6.1.*

2| Lonec 1 napolnite z vodo do 2/3 *(glejte lestvico na sliki I)* in dodajte 2 do 3 jedilne žlice kisa.

3| Lonec 1 brez pokrova 6 in z okisano vodo v njem pustiti na ognju približno 5 do 10 minut.

4| Nato vse dele temeljito ročno sperite.

5| Vse dele po čiščenju dobro posušite.

6.3 | SESTAVITI EKONOM LONEC

PREVIDNO

Nevarnost opeklin zaradi nepravilno sestavljenega pokrova

Pokrov mora biti pravilno sestavljen. Sestaviti ga je treba v skladu z opisanim načinom.

- Natančno upoštevajte napotke.
- Preverite in potrdite, da se pravilno namesti.

6.4 | SESTAVITI POKROV

(Glejte sliko H)

1 | Preglejte rob pokrova, ročaj pokrova, varnostne elemente in tesnilni obroč, če so umazani ali zamašeni.

2 | Pokrov 6 obrnite tako, da je rob obrnjen dol.

3 | Obrnite ročaj 11 in pridržite.

4 | Držalno režo 17 namestite na ročaj pokrova 11 v držalu 8 pokrova 6.

5 | Ročaj 11 počasi potisnite dol.

6 | Pokrov 6 z ročajem 11 obrnite.

7 | Poravnajte pokrov 6 in ročaj 11 tako, da signalno tesnilo 18 ni stisnjeno in da mu ne škodi rob odprtine pokrova.

8 | Pokrov 6 previdno pritisnite dol, tako da zaslišite, kako se zaskoči na mesto. Pritisnite na drsnik, tako da preizkusite, ali se je pokrov pravilno zaskočil.

9 | Namestite tesnilni obroč 21 na rob lonca in ga previdno potisnite pod rob. Tesnilni obroč 21 mora biti cel pod ukrivljenim robom lonca.

6.5 | NAMESTITI POKROV

(glejte sliko F)

1 | Lonec 1 postavite na trdno podlago.

2 | Pokrov 6 postavite, tako da je rob spodaj, na lonec 1. Oznaki 9 na pokrovu in na dolgem ročaju 4 morata biti poravnani; v nasprotnem primeru pokrova ni možno namestiti. Tesnilni obroč 21 je treba namestiti za rob pokrova!

3 | Z levo roko primite dolgi ročaj 3 lonca 1.

4 | Z desno roko primite ročaj B in obrnite pokrov 6 levo.

5 | Ko se oba ročaja 3 / 11 poravnata eden na drugega, potisnite drsnik na položaj zaklenjeno (ZU/LOCK).

7 | NAVODILA ZA EKONOM LONEC

7.1 | PREIZKUS VARNOSTNIH ELEMENTOV

Odstranite pokrov 6 po navodilu, kot je opisano v *poglavju 6.1*.

1 | Tesnilni obroč 21 previdno odstranite z roba lonca in odložite na stran.

2 | Odstranite ročaj pokrova 11 po navodilu, kot je opisano v *poglavju 6.1*.

3 | Očistite tesnilni obroč 21 in notranji rob pokrova.

4 | Preglejte in potrdite, da so ...

- varnostna reža 10 na robu pokrova,
- regulator tlaka, 15
- kazalnik tlaka, 16
- odpiralo ročaja, 14
- varnostni ventil 7 čisti in neovirani.
  → Zasušene ostanke namočite in očistite; po potrebi odmašite *(glejte poglavje 12.1 Čistiti)*.

5 | Preverite, ali je na spodnji strani pokrova vidna krogla v varnostnem ventilu 7.
→ Po potrebi pokrov 6 tresite, tako da se krogla pokaže.
→ Poškodbe naj vam popravi prodajalec/servisna služba WMF.

6| S prstom pritisnite na regulator tlaka 15 in preverite, ali se premika.

7| Preverite, ali so vsa tesnila čista, nepoškodovana in pravilno nameščena *(glejte sliko J)*.
→ Preglejte in potrdite, da je signalno tesnilo na mestu in da ni poškodovano.

7.2| ODPRETI POKROV

Ekonom lonec odprete tako, da snamete pokrov 6 po navodilu v *poglavju 6.1*.

7.3| NAPOLNITI EKONOM LONEC

Hrano dajte v lonec in dolijte dovolj tekočine; po potrebi namestite vstavek in podstavek *(glejte poglavje 11.2)*. Meso po potrebi najprej zapecite, kot je opisano v poglavju 11.1.

7.4| ZAPRETI EKONOM LONEC

1| Pokrov po potrebi sestavite, kot je opisano v poglavju 6.3.

2| Pokrov namestite in zaprite, kot je opisano v poglavju 6.3.

7.5| KUHATI

V ekonom loncu se jedi kuhajo pod tlakom. Temperature v ekonom loncu so zaradi parnega tlaka višje kot pri "normalnem" kuhanju. Zato traja kuhanje 70 odstotkov manj časa, kar pomeni pomemben prihranek energije. Zaradi kratkega kuhanja v paru se poleg tega v veliki meri ohranijo aroma, okus in vitamini.

NAMIG – Energetsko ozaveščeni izključijo vir toplote še pred iztekom časa kuhanja, saj toplota v loncu zadostuje za uspešen zaključek kuhanja.

PREVIDNO

Nevarnost opeklin zaradi jedi, ki se zlijejo iz lonca

Vroče jedi se lahko razlivajo skozi tlačni regulirni ventil, varnostni ventil a stransko varnostno režo in vodijo do opeklin.

- Ekonom lonec napolnite največ do 2/3 (glejte notranjo oznako) njegove nazivne prostornine.
- Ekonom lonec napolnite do 1/2 nazivne prostornine, **če kuhate jedi, ki so kašaste, goste ali se zelo penijo**, kot so juhe, stročnice, enolončnice, mesne juhe, drobovina ali jedi iz testa.

PREVIDNO

Poškodbe zaradi premajhne količine tekočine/pomanjkanja tekočine

Nevarnost pregrevanja in poškodb

- Ekonom lonca nikoli ne segrevajte brez tekočine ali brez nadzora na najvišji jakosti.
- Ekonom lonec uporabljajte samo z dovolj tekočine (najmanj 1/4 L vode).

8| JAKOST KUHANJA V EKONOM LONCU

Čas kuhanja ni vedno enak

Časi kuhanja so lahko pri isti jedi različni, saj so odvisni od količine, oblike in sestave živil.

8.1| JAKOST KUHANJA 1

Manjša jakost kuhanja za občutljive jedi, kot so zelenjava, riba ali kompot.

Pri tej jakosti se hrana kuha še posebej previdno, tako da se v aroma in hranilne snovi v pretežni meri ohranijo. Na jakosti kuhanja 1 se kazalnik dvigne do 1. obroča.

1| Preverite, ali je ekonom lonec pravilno zaprt.

2| Ekonom lonec postavite na štedilnik.

3| Štedilnik nastavite na **visoko** raven energije.
→ Ekonom lonec se segreje.
a) Preko varnostnega ventila 7, ki je hkrati tudi pripomoček za avtomatsko zakuho, v fazi zakuhe zrak uhaja tako dolgo, dokler se ventil slišno ne zapre in se vzpostavi tlak.
b) Najprej se začne dvigati igla nato cel kazalnik 16. Povečanje lahko regulirate z dovajanjem energije.
c) Dvig igle na sredini kazalnika signalizira, da lonca ni več mogoče odpreti.

4| Takoj ko kazalnik 16 pokaže 1. obroč, začne teči čas kuhanja.

5| Položaj obroča na kazalniku tlaka 16 mora ostati stabilen.

6| Če kazalnik 16 pade pod 1. obroč, povečajte moč energije.
→ Čas kuhanja se s tem nekoliko podaljša.

7| Če se dvigne kazalnik 16 čez 1. kuhalni obroč, je parni tlak previsok; regulira se z dovodom energije.
a) Ekonom lonec umaknite s kuhalnega mesta.
b) Počakajte, da se kazalnik spusti na 1. obroč.
c) Ekonom lonec znova postavite na štedilnik, z zmanjšano močjo energije.

8| Po določenem času kuhanja ekonom lonec umaknite s kuhalnega mesta in sprostite tlak *(glejte poglavje 9)*.

9| Ko se tlak sprosti, ekonom lonec stresite in previdno odprite.

8.2| JAKOST KUHANJA 2

Jakost za hitro kuhanje za vse ostale jedi.
Na tej jakosti kuhanja prihranite veliko časa in energije. Na jakosti kuhanja 2 se kazalnik dvigne do 2. obroča. Previsoki tlak se samodejno uravnava.

1| Preverite, ali je ekonom lonec pravilno zaprt.

2| Ekonom lonec postavite na štedilnik.

3| Štedilnik nastavite na najvišjo jakost.
→ Ekonom lonec se segreje.
a) Preko varnostnega ventila 7, ki je hkrati tudi pripomoček za avtomatsko zakuho , v fazi zakuhe zrak uhaja tako dolgo, dokler se ventil slišno ne zapre in se vzpostavi tlak.
b) Kazalnik tlaka 16 se začne dvigati. Povečanje lahko regulirate z dovajanjem energije.
c) Dvig igle na sredini kazalnika signalizira, da lonca ni več mogoče odpreti.
→ Takoj ko kazalnik tlaka 16 pokaže 2. obroč, začne teči čas kuhanja.

4| Položaj obroča na kazalniku tlaka 16 mora ostati stabilen.

5| Če kazalnik tlaka 16 pade pod 2. obroč, nastavite višje dovajanje energije na štedilniku.
→ Čas kuhanja se s tem nekoliko podaljša.

6| Če se dvigne kazalnik tlaka 16 čez 2. obroč, je v loncu previsok parni tlak, ki začne slišno uhajati skozi regulator tlaka 15.
a) Ekonom lonec umaknite s kuhalnega mesta.
b) Počakajte, da se kazalnik tlaka spusti na 2. obroč.
c) Ekonom lonec znova postavite na štedilnik, z zmanjšano močjo energije.

7| Po koncu časa kuhanja ekonom lonec umaknite s kuhalnega mesta in sprostite tlak, kot je opisano v *poglavju 9*.

8| Ko se tlak sprosti, ekonom lonec stresite in previdno odprite.

Namig Če se tlak 2. obroča preveč zviša, se slišno vključi regulator tlaka, tako da lahko zmanjšate moč energije.

9| ODJEM TLAKA IN OHLAJEVANJE

Odvod pare iz lonca
Pri jedeh, ki se penijo in nabreknejo (kot so stročnice, mesne juhe, žita), tlaka ne sprostite na način 2 ali 3. Pri odjemu tlaka na ta načina lahko, na primer, krompir v oblicah poči.

9.1| NAČIN 1 – PORABA PREOSTALE TOPLOTNE ENERGIJE

1| Umaknite ekonom lonec s štedilnika.
→ Kmalu kazalnik tlaka pade.

2| Če kazalnik tlaka 16, vključno z iglo, izgine v ročaj pokrova, počasi potisnite drsnik v položaj odprto (AUF/OPEN).

3| Izstopi tudi preostala para.

4| Ko para preneha izstopati, lonec stresite in odprite.

9.2| NAČIN 2 – POČASEN ODJEM PARE

(Avtomatski odjem – glejte sliko A)
1| Drsnik počasi in postopoma potisnite proti položaju odprto (AUF/OPEN).

2| Para počasi ali hitro izstopi, odvisno od položaja drsnika.

3| Če kazalnik tlaka, vključno z iglo, popolnoma izgine v ročaj pokrova, lonec stresite in odprite.

9.3| NAČIN 3 – BREZ ODJEMA PARE

1| Ekonom lonec postavite v pomivalno korito in pustite, da hladna voda teče po pokrovu.

2| Če kazalnik tlaka, vključno z iglo, popolnoma izgine v ročaj pokrova, lonec stresite in odprite.

PREVIDNO

Nevarnost opeklin pri hitrem odjemu pare
Med hitrim sproščanjem pare skozi drsnik 16 ali pod tekočo vodo obstaja nevarnost opeklin zaradi vroče pare ali kuhane jedi.
- Ekonom lonec stresite, preden ga odprete.
- Dlani, glavo in telo vedno držite izven območja nevarnosti, tj. nad pokrovom 16 in stransko varnostno režo 10 na robu pokrova.

10| ODPRETI EKONOM LONEC

ODPRETI PO KUHANJU

(glejte sliko E)
1| Najprej sprostite tlak, kot je opisano *poglavju 9* . Varovalo preostalega tlaka onemogoči, da bi odprli lonec, dokler se ne sprosti ves tlak, to pomeni, da tudi igla ni več vidna. Če ostane igla vidna, se je vključilo varovalo za preostali tlak.
→ Preden lonec odprete, sprostite tlak.

2| Drsnik počasi in postopoma potisnite proti položaju odprto (AUF/OPEN).

3| Lonec **stresite**.

4| Z levo roko primite dolgi ročaj 3 lonca 1.

5| Z desno roko primite ročaj pokrova B in ga obrnite v desno, dokler se pokrov 6 ne odklopi.
→ Pokrov 9 in oznaka dolgega ročaja 4 se morata prekrivati.

6| Odprete tako, da ročaj pokrova 11 s pokrovom 6 nagnite rahlo dol; preostala para se sprosti naprej.

7| Pokrov 6 dvignite.

11 | NAVODILA ZA UPORABO IN PRIPRAVO

11.1 | KUHANJE Z VSTAVKI IN PODSTAVKOM

V ekonom loncu lahko pripravite več jedi hkrati – odvisno od višine ekonom lonca. Posamezna živila pri tem zložite enega nad drugega in jih ločite z vstavki. Če želite na dnu lonca kuhati meso, postavite podstavek na dno, tako da bo prvi vstavek nad mesom.

Navodilo za opremo
Vstavke in podstavek lahko naročite kot dodatke pri specializiranem trgovcu/servisu za WMF. Za zelenjavo uporabljajte vstavek brez lukenj, za krompir vstavek z luknjami. Jed, ki se kuha najdlje, najprej daste v lonec brez vstavka.

1 | Za pripravo jedi z različnimi časi kuhanja je treba lonec občasno vmes odpreti. Pri tem uide nekaj pare, zaradi česar je treba v lonec naliti oz. doliti malce več od potrebne tekočine.

Primeri
→ Pečenka (20 minut) – dno lonca
→ Krompir (8 minut) – vstavek z luknjami
→ Zelenjava (8 minut) – vstavek brez lukenj

2 | Pečenko najprej 12 minut počasi kuhajte.

3 | Lonec odprite, kot je opisano v *poglavju 6.1*.

4 | Krompir na vstavku z luknjami postavite na podstavek nad pečenko, zelenjavo pa na vstavek brez lukenj nad krompir.

5 | Lonec zaprite, kot je opisano v *poglavju 6.3*, in kuhajte nadaljnjih 8 minut.

NAMIG Če se časi kuhanja ne razlikujejo zelo, lahko vse vstavek položite v lonec istočasno.

11.2 | PRAŽENJE

Pred kuhanjem lahko živila (npr. čebula, kosi mesa ipd.) v ekonom loncu popražite podobno kot v običajnem loncu.

1 | Snemite pokrov 6 po navodilu v *poglavju 6.1* in popražite.

2 | Za dokončanje kuhe ...
a) odstranite nastavek za praženje;
b) dolijte potrebno količino tekočine (najmanj 1/4 L);
c) po potrebi dodajte preostala živila – z vstavkom ali brez.

3 | Pokrov namestite in zaprite, kot je opisano v poglavju 6.3.

4 | Dodajte toploto, dokler ne dosežete želene jakosti kuhanja.

11.3 | GLOBO ZAMRZNJENA ŽIVILA

1 | Dodajte najmanjšo dovoljeno količino tekočine (1/4 L vode).

2 | Globoko zamrznjeno živilo položite v lonec.

3 | Mesto za praženje najprej odmrznite.

4 | Zelenjavo položite na vstavek brez lukenj, neposredno iz ovojnine.
→ Globoko zamrznjene jedi kuhate dalj časa.

11.4 | PRIPRAVITI ŽITA IN STROČNICE

Pri pripravi v ekonom loncu žit in stročnic ni treba namakati.
→ Vendar pa se pri tem čas kuhanja podaljša za približno polovico.
→ Pazite, saj lahko lonec napolnite samo do polovice.

1 | V lonec nalijte najmanj 1/4 L tekočine in dodatno na 1 enoto žit/stročnic dodajte še najmanj 2 enoti tekočine.

2| Tik pred koncem kuhanja izključite štedilnik in za dokončanje izkoristite preostalo toploto štedilnika.

11.5| STERILIZACIJA

1| V loncu je mogoče sterilizirati stekleničke za dojenčke, kozarce za vlaganje itd., pri čemer kose obrnite tako, da je odprtina dol na vstavku z luknjami.

2| Dolijte 1/4 L vode.

3| Sterilizirajte 20 minut na jakosti 2.

4| Pustite, da se počasi ohladi (način odjema pare 1).

11.6| VKUHAVANJE

1| Živila pripravite kot običajno in jih dajte v kozarce za vlaganje.

2| V lonec nalijte 1/4 L vode.

3| Kozarce za vlaganje postavite na vstavek z luknjami.

4| Kozarce za vlaganje z vsebino 1 L vkuhajte v ekonom loncu 6,5 ali 8,5 L; manjše kozarce za vlaganje namestite v ekonom lonec 4,5 L.

5| Zelenjavo/meso kuhajte približno 20 minut na jakosti 2, koščičasto sadje približno 5 minut in pečkato sadje približno 10 minut na jakosti 1.

6| Za odvajanje pare pustite lonec, da se počasi ohladi (način odjema pare 1), ker se pri drugih načinih sicer sok potisne iz kozarcev za vlaganje.

12| ČISTITI, VZDRŽEVATI IN SHRANITI

12.1| ČISTITI

Za čiščenje uporabite vročo vodo in običajno sredstvo za pomivanje posode.

→ Ne uporabljati peskastih, grobih čistil, jeklene volne ali trde strani pomivalnih gobic.

1| Snemite ročaj pokrova [11] po navodilu v *poglavju 6.1* in očistite samo po tekočo vodo (*glejte sliko G*).

2| Vzemite tesnilni obroč [21] iz pokrova [6] in sperite na roke.

3| Oprijete ostanke hrane v ekonom loncu namočite, močno zasušene ostanke namočite in vodo zavrite.

4| Če so ventili umazani oz. zamašeni, jih očistite z vlažno vatno palčko.

→ Ne uporabljajte ostrih ali koničastih predmetov.

5| Lonec, vstavke in podstavek lahko umivate v pomivalnem stroju.

→ To lahko sicer povzroči razbarvanje površin. Ne vpliva na delovanje lonca.

→ Kljub temu priporočamo ročno umivanje.

6| Pri nastanku vodnega kamna v ekonom loncu zavrite okisano vodo.

7| Posodo za kuhanje po čiščenju dobro osušite.

12.2 | SHRANITI / POSPRAVITI

Očiščen in suh ekonom lonec spravite na čisto, suho in zaščiteno mesto.

1 | Odstranite pokrov 6 po navodilu, kot je opisano v *poglavju 6.1*.

2 | Izvlecite tesnilni obroč 21 izpod roba lonca in ločeno pospravite.

3 | Snemite ročaj pokrova 11 po navodilu v *poglavju 6.1* in ga odložite v lonec 1 in/ali pokrov 6.

4 | Obrnite pokrov 6 in odložite na lonec 1.

12.3 | VZDRŽEVATI/ZAMENJATI OBRABLJENE DELE

Očiščen in suh ekonom lonec spravite na čisto, suho in zaščiteno mesto.

- Stranski in dolgi ročaj naj vam zamenjajo samo v specializirani trgovini/pri servisu WMF.
- Redno preverjajte obrabne dele in jih po potrebi zamenjajte z originalnimi nadomestnimi deli.
- Tesnilni obroč in/ali signalno tesnilo, ki je poškodovano, ni več prožni ali pravilno nameščeno, zamenjajte z originalnim nadomestnim delom.

12.4 | ZAMENJATI TESNILNI OBROČ

Očiščen, suh ekonom lonec pospravite na čisto, suho in zaščiteno mesto.

1 | Odstranite pokrov 6 po navodilu, kot je opisano v *poglavju 6.1*.

2 | Obrnite pokrov 6.

3 | Izvlecite okvarjen tesnilni obroč 21 z roba lonca in zavrzite.

4 | Namestite nov originalni tesnilni obroč 21 na rob lonca in previdno potisnite pod rob.
→ Tesnilni obroč 21 mora biti cel pod ukrivljenim robom lonca.

12.5 | ZAMENJATI SIGNALNO TESNILO

Očiščen, suh ekonom lonec pospravite na čisto, suho in zaščiteno mesto.

1 | Po potrebi odstranite z lonca pokrov 6 po navodilu v *poglavju 6.1*.

2 | Pokrov razstavite (*glejte sliko G*) tako, da obrnete pokrov 6.

3 | Držite pokrov 6 in potisnite zaporo ročaja 14 proti koncu ročaja.

4 | Snemite ročaj pokrova 11.

5 | Izvlecite signalno tesnilo 18 iz ročaja pokrova 11 ter zavrzite (glejte sliko J).

12.6 | ZAMENJAVA VARNOSTNEGA VENTILA

1 | Pokrov 6 snemite z lonca po navodilu v poglavju 6.1.

2 | Obrnite 6 pokrov.

3 | Odklopite okvarjeni varnostni ventil 7 s pokrova lonca 6 in zavrzite.

4 | Novi varnostni ventil 7 previdno potisnite skozi odprtino iz notranjosti tako, da ga rahlo pritisnete in obrnete. Previdno, da ne poškodujete varnostnega ventila.

NAMIG Varnostni ventil boste enostavneje zamenjali, če boste glavo ventila naoljili z majhno količino jedilnega olja.

13 | ODPRAVITI TEŽAVE

PRI MOTNJAH ODSTRANITE EKONOM LONEC S KUHALNEGA MESTA.
EKONOM LONCA NIKOLI NE ODPIRAJTE NA SILO!

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Predolg čas zakuhe ali kazalnik tlaka, vključno z iglo, se ne dviga	Premer kuhalnega mesta ni zadosten.	Izberite kuhalno mesto, ki ustreza premeru lonca.
	Jakost ni primerna.	Nastavite na največjo jakost kuhanja.
	a) Pokrov ni pravilno nameščen. b) Ni signalnega tesnila. c) Pokrov ni pravilno sestavljen.	1. Iz lonca sprostite ves tlak, kot je opisano v *poglavju 9* , in ga odprite. 2. Pravilno namestite tesnilni obroč 21/signalno tesnilo 18 (glejte sliko J). 3. Pravilno namestite/sestavite pokov 6. 4. Lonec zaprite, kot je opisano v *poglavju 6.3* .
	Krogla v varnostnem ventilu/pripomočku za avtomatsko zakuho ni pravilno nameščena	1. Iz lonca sprostite ves tlak, kot je opisano v *poglavju 9* , in ga odprite. 2. Odstranite pokrov z ročajem 11, kot je opisano v *poglavju 6.1*. 3. Preverite namestitev kovinske krogle v varnostnem ventilu 7 in ga po potrebi očistite. 4. Lonec zaprite, kot je opisano v *poglavju 6.3* .
	Ni tekočine	1. Iz lonca sprostite ves tlak, kot je opisano v *poglavju 9* , in ga odprite. 2. Dolijte tekočino (najmanj 1/4 L). 3. Lonec zaprite, kot je opisano v *poglavju 6.3* .
Para izstopa iz pokrova	Tesnilni obroč in/ali rob lonca ni čist	1. Iz lonca sprostite ves tlak, kot je opisano v *poglavju 9*, in ga odprite. 2. Očistite tesnilni obroč 21 in rob lonca. 3. Lonec znova zaprite, kot je opisano v *poglavju 6.3*.
	Drsnik ni v položaju zaklenjeno (ZU/LOCKED)	Prestavite drsnik v položaj zaklenjeno (ZU/LOCKED)
	Tesnilni obroč je poškodovan ali ni več prožen (obraba)	Tesnilni obroč 21 zamenjajte z originalnim nadomestnim tesnilnim obročem WMF.
	Signalno tesnilo ni pravilno na mestu ali je poškodovano	Popravite položaj signalnega tesnila 18 ali zamenjajte z originalnim nadomestnim delom WMF.
Iz varnostnega ventila/pripomočka za avtomatsko zakuho para stalno izstopa (ne velja za fazo zakuhe).	Krogla varnostnega ventila ni pravilno nameščena v ventilu.	1. Iz lonca sprostite ves tlak, kot je opisano v *poglavju 9* , in ga odprite. 2. Odstranite pokrov z ročajem 11, kot je opisano v *poglavju 6.1*. 3. Preglejte varnostni ventil 7 in/ali namestitev kovinske krogle v pokrovu. 4. Lonec znova zaprite, kot je opisano v *poglavju 6.3*.

14| NAMIGI IN TRIKI ZA KUHANJE

- Tesnilni obroč za lažje odpiranje in zapiranje rahlo naoljite z jedilnim oljem ali mastjo.
- Čas kuhanja se začne, tako ko se na prikazu tlaka označi določeni obroč.
- Navedeni časi kuhanja so zgolj orientacijske vrednosti, zato raje izberite krajše čase, saj jih lahko vedno po potrebi podaljšate.
- Pri navedenih časih kuhanja za zelenjavo bodo jedi hrustljave.
- Temperatura kuhanja je na prvem obroču 106 °C (posebej primerno za zelenjavo in ribe), na 2. obroču 115 °C (posebej primerno za meso).

Recepti so objavljeni na www.wmf.com!

15 PREGLEDNICA TRAJANJA HITREGA KUHANJA

Živila	Čas kuhanja	Navodilo
SVINJINA IN TELETINA		
KUHATI NA 1. OBROČU; NAJMANJ 1/4 L TEKOČINE, POSEBEN VLOŽEK NI POTREBE		
Tanke rezine svinjina	5–7 min.	–
Golaž svinjina	10–15 min.	–
Svinjska pečenka	20–25 min.	Čas kuhanja je odvisen od velikosti in oblike
rezin teletine	5–7 min.	–
Golaž teletina	10–15 min.	–
Telečja krača v kosu	25–30 min.	–
Telečji jezik	15–20 min.	Prekriti z vodo
Telečja pečenka	20–25 min.	Čas kuhanja je odvisen od velikosti in oblike
GOVEDINA		
KUHATI NA 2. OBROČU; NAJMANJ 1/4 L TEKOČINE; ZA GOVEJI JEZIK POTREBUJETE VSTAVEK Z LUKNJAMI		
Sesekljana pečenka	10–15 min.	–
Dušena govedina iz kvaše	30–35 min.	–
Goveji jezik	45–60 min.	–
Mleto meso	6–8 min.	–
Golaž	15–20 min.	–
Rulada	15–20 min.	–
Goveja pečenka	35–45 min.	Čas kuhanja je odvisen od velikosti in oblike
PERUTNINA		
KUHATI NA 2. OBROČU; NAJMANJ 1/4 L TEKOČINE; KOKOŠ ZA JUHO NAMESTITE NA VSTAVEK Z LUKNJAMI		
Kokoš za juho	20–25 min.	največ 1/2 dovoljene prostornine
Deli kokoši	6–8 min.	–
Kokošje stegno	25–30 min.	Odvisno debeline stegna
Kokošji ragu	6–10 min.	Enako za purana
Piščančji zrezek	2–3 min.	–

Živila	Čas kuhanja	Navodilo
DIVJAČINA		
KUHATI NA 2. OBROČU; NAJMANJ 1/4 L TEKOČINE, POSEBEN VLOŽEK NI POTREBE		
Zajčja pečenka	15–20 min.	–
Zajčji hrbet	10–12 min.	–
Jelenja pečenka	25–30 min.	–
Jelenji golaž	15–20 min.	–
JAGNJETINA		
KUHATI NA 2. OBROČU; NAJMANJ 1/4 L TEKOČINE, POSEBEN VLOŽEK NI POTREBE		
Jagnječji ragu	20–25 min.	Koštruna kuhate dlje
Jagnječja pečenka	25–30 min.	Čas kuhanja je odvisen od velikosti in oblike
RIBE		
KUHATI NA 1. OBROČU; NAJMANJ 1/4 L TEKOČINE; ZA RAGU IN GOLAŽ NE POTREBUJETE VSTAVKA		
Ribji file	2–3 min.	Dušeno v lastnem soku
Cela riba	3–4 min.	Dušeno v lastnem soku
Ragu ali golaž	3–4 min.	–
JUHE		
KUHATI NA 2. OBROČU; 1/4 L TEKOČINE PRI NAJVEČ 1/2 DOVOLJENI KOLIČINI; VSTAVKA NE POTREBUJETE		
Grahova juha, lečina juha	12–15 min.	Namočene stročnice
Mesna obara	25–30 min.	Velja za vse vrste mesa
Zelenjavna juha	5–8 min.	–
Golaževa juha	10–15 min.	–
Kokošja juha	20–25 min.	Čas kuhanja je odvisen od velikosti
Krompirjeva juha	5–6 min.	–
Juha iz govejega repa	35 min.	–

Živila	Čas kuhanja	Navodilo
ZELENJAVA		
KUHATI NA 1. OBROČU; NAJMANJ 1/4 L TEKOČINE; ZA KISLO ZELJE IN RDEČO PESO NE POTREBUJETE VSTAVKA, ZA OSTALE JEDI UPORABITE VSTAVEK Z LUKNJAMI; OD FIŽOLA NAPREJ KUHAJTE NA 2. OBROČU		
Jajčevci, kumarice in paradižnik	2–3 min.	Zelenjava, skuhana na pari, ostane dlje hrustljava
Cvetača, paprika, por	3–5 min.	–
Grah, zelena, koleraba	4–6 min.	–
Koromač, korenje, ohrovt	5–8 min.	–
Fižol, krmni ohrovt, rdeče zelje	7–10 min.	2. obroč
Kislo zelje	10–15 min.	2. obroč
Rdeča pesa	15–25 min.	2. obroč
Kuhan krompir	6–8 min.	2. obroč
Krompir z olupkom	6–10 min.	2. obroč; krompir v oblicah poči med prehitrim odjemom pare
STROČNICE		
KUHATI NA 2. OBROČU; NAJMANJ 1/4 L TEKOČINE DO NAJVEČ 1/2 VSEBINE LONCA; NA 1 ENOTO ŽIT DAJTE 2 ENOTI VODE; NENAMOČENA ŽITA KUHAJTE NAJDLJE 20 DO 30 MIN; MLEČNI RIŽ NA 1. OBROČU		
Grah, fižol, leča	10–15 min.	Debele kosti kuhati 10 min. dlje.
Ajda, proso	7–10 min.	Čas kuhanja za namočeno žito
Koruza, riž, zelena pira	6–15 min.	Čas kuhanja za namočeno žito
Mlečni riž	20–25 min.	kuhati na 1. obroču
Dolgozrnati riž	6–8 min.	–
Polnozrnati riž	12–15 min.	–
Pšenica, rž	10–15 min.	Čas kuhanja za namočeno žito
SADJE		
KUHATI NA 1. OBROČU; NAJMANJ 1/4 L TEKOČINE DO POLNE PROSTORNINE		
Češnje, slive	2–5 min.	Priporočamo vložek z luknjami.
Jabolka, hruške	2–5 min.	Priporočamo vložek z luknjami.

SV BRUKSANVISNING

1	Apparatens delar	509
2	Viktiga säkerhetsinstruktioner	509
3	Teknisk data och tips	514
4	Packa upp tryckkokaren	515
5	Användning av säkerhetsdelar	516
6	Första användningen av tryckkokaren	516
7	Användning av tryckkokaren	517
8	Koknivåer	518
9	Sänk trycket och låt svalna	519
10	Öppna tryckkokaren	520
11	Användnings- och tillagningssätt	520
12	Rengöring, underhåll och förvaring	522
13	Hjälp vid fel	524
14	Tips och knep för tillagningen	525
15	Koktider för tryckkokning	526

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

Grattis till din nya WMF-produkt och tack för att du litar på oss! Vår erfarenhet och vårt kunnande sträcker sig mer än 160 år tillbaka i tiden. Vi utvecklar produkter av hög kvalitet och funktionalitet med stor uppmärksamhet på detaljer och höga krav på designen. Vi är glada över att du har valt en WMF-tryckkokare! Läs de följande säkerhetsinstruktionerna noggrant och följ dem varje gång du använder apparaten. Mer information om WMF, våra produkter och kampanjer hittar du på www.wmf.com.

1 | APPARATENS DELAR

1 Gryta
2 Sidohandtag
3 Skafthandtag
4 Markering för skafthandtag
5 Låssäkring för skafthandtag
6 Lock
7 Säkerhetsventil
8 Hållare
9 Påsättningsmarkering på lock
10 Säkerhetsslits
11 Avtagbart lockhandtag
12 Kokreglage
13 Låssäkring i lockhandtaget
14 Handtagsupplåsning
15 Tryckregulator
16 Tryckindikator
17 Hållarspår
18 Koksignalspackning
19 Säkerhetsöppningssystem
20 Tätningsläpp för lockhandtag
21 Tätningsring
22 Öppningsmarkering

2 | VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

I den här bruksanvisningen har vi markerat viktiga anvisningar med bilder, symboler och varningsmeddelanden:

VARNING varnar för en farlig situation som kan leda till allvarliga skador (t.ex. brännskador genom ånga och heta ytor).

FÖRSIKTIGHET varnar för en eventuell farlig situation som kan leda till mindre eller lättare skador.

OBS varnar för en situation som kan leda till materiella skador.

TIPS ger mer information om hur man handskas med tryckkokaren på ett säkert sätt.

Symboler Beakta och följ instruktionerna.

2.1 | KORREKT ANVÄNDNING

Tryckkokaren är endast avsedd för
- för de sorters spishällar som anges i denna bruksanvisning,
- tillagning och stekning av livsmedel (med/utan insatser/stativ)
- konservering för eget behov i konserveringsglas (med hålad insats)
- saftning av mindre mängder frukt (med insats)
- sterilisering av barnmatsflaskor, konserveringsglas osv. (med hålad insats)

Tryckkokaren är inte avsedd för
- användning i het ugn eller mikrovågsugn
- fritering av livsmedel i olja
- medicinsk sterilisering
- andra än de nämnda spistyperna, öppen eld
- campingkök

Bruksanvisningen
- ska hanteras varsamt
- ska förvaras i tryckkokarens närhet
- ska överlämnas till andra användare och läsas av dessa

Spara bruksanvisningen för senare bruk. Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder apparaten. Du får bara använda tryckkokaren om du har läst och förstått säkerhetsanvisningarna. Om instruktionerna inte följs kan det leda till materiella skador och brännskador vid användning av tryckkokaren.

2.2 | ALLMÄNNA INSTRUKTIONER

VARNING

Får endast användas av personer som vet hur apparaten ska hanteras

Tryckkokaren får endast användas av personer som har läst bruksanvisningen noga och har läst säkerhetsinstruktionerna.
- Tryckkokaren får inte överlämnas till personer som inte vet hur den ska användas.
- Barn får inte leka med eller använda tryckkokaren.

Tryckkokaren/säkerhetsanordningarna får inte förändras

Säkerhetsanordningarna förhindrar farliga situationer. De fungerar bara om de inte har förändrats och grytan och locket passar ihop.
- Inga ändringar respektive ingrepp får utföras på tryckkokaren och dess säkerhetsanordningar.
- Lock till Perfect/Perfect Plus/Perfect Element 6 får bara användas tillsammans med tillhörande Perfect/Perfect Plus/ Perfect Element-gryta 1 och omvänt. Inga andra lock eller grytor får användas.

Förvaras oåtkomligt för barn och husdjur

Under användning ska barn och husdjur hållas på avstånd från tryckkokaren eftersom den är tung, blir mycket varm och kan släppa ut ånga.

FÖRSIKTIGHET

Förutsebar felanvändning

För att undvika felanvändning och därmed förknippade materiella skador respektive brännskador får tryckkokaren inte användas:
- i en varm ugn eller i mikrovågsugn,
- för fritering av livsmedel i olja,
- för medicinsk sterilisering,
- på andra spishällar än de angivna eller över öppen eld.

Låt inte grytskaftet sticka ut över en het spisplatta

- Om skaften 2/3 / 11 sticker ut över en het spisplatta eller lågan på en gasspis kan de bli mycket heta och förorsaka brännskador när de vidrörs.

Slitagedelar ska kontrolleras och bytas ut regelbundet

Slitagedelar (koksignalspackning 18, tätningsring 21) ska vid synliga missfärgningar, sprickor, förhårdnader, skador eller felaktig passform bytas ut mot originalreservdelar.
- Tätningsringen 21 ska ligga tätt mot lockets kant.
- Tätningsringen 21 ska bytas ut efter ca 400 kokningar, senast efter 2 år.
- Använd endast WMF originalreservdelar.

2.3 | FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Innan tryckkokaren används för första gången ska du koka bara vatten i den (observera den angivna fyllnadsmängden) i minst 5 minuter på andra nivån. Det gäller även för alla produktkontroller.

2.4 FÖRE VARJE ANVÄNDNING

VARNING

Risk för brännskador på grund av skadade/borttagna eller felaktigt insatta delar

Före varje användning ska det kontrolleras att alla delar finns på plats, är i bra skick och har satts in/slutits till korrekt. Borttagna, skadade, deformerade eller felaktigt insatta delar utgör en risk för brännskador genom heta ytor och utträngande ånga.

- Kontrollera att locket 6 har monterats/satts på korrekt.
- Sätt in borttagna delar (t.ex. koksignalspackning 18, tätningsring 21).
- Använd inte tryckkokaren om delar är skadade, missfärgade eller trasiga, utan kontakta istället WMF:s fackhandel/serviceavdelning.
- Använd inte tryckkokaren om delarnas funktion inte motsvarar beskrivningen i bruksanvisningen, utan kontakta istället WMF fackhandel/serviceavdelning.
- Kontrollera att tryckkokaren har stängts till korrekt.

Risk för brännskador på grund av säkerhetsanordningar som inte fungerar

Före varje användning måste du kontrollera att säkerhetsanordningarna fungerar, inte är skadade, smutsiga eller igensatta. I annat fall föreligger risk för brännskador genom heta ytor och utträdande ånga.

- Kontrollera att koksignalspackningen 18 sitter korrekt. Tätningsringen 21 ska ligga tätt mot lockets kant.
- Använd inte tryckkokaren om delar är skadade, missfärgade eller trasiga, utan kontakta istället WMF:s fackhandel/serviceavdelning.
- Åtgärda smuts/stopp.

FÖRSIKTIGHET

Risk för brännskador genom otillräcklig rengöring

Före varje användning måste du kontrollera att säkerhetsventilerna/-anordningarna och tryckindikatorn inte är smutsiga/igensatta, eftersom ånga annars kan tränga ut på ett okontrollerat sätt. Det kan leda till brännskador.

- Kontrollera säkerhetsanordningarna och tryckindikatorn 16 och rengör dessa v.b.

Risk för brännskador genom felaktigt sammansatt lock

Locket får inte sättas samman på fel sätt. Sammansättningen får bara utföras enligt beskrivningen.

- Följ instruktionerna noggrant.
- Kontrollerar att locket sitter korrekt.

2.5 UNDER ANVÄNDNINGEN

VARNING

Skaderisk genom högt tryck

Under kokningen uppstår ett högt tryck i kokaren. Ett utsläpp av trycket skulle kunna förorsaka allvarliga brännskador och skador.

- Kontrollera därför alltid att tryckkokaren har stängts säker.
- Tryckkokaren får aldrig öppnas med våld. Endast när tryckkokaren har helt tryckfri kan den öppnas lätt.
- Tryckkokaren ska hanteras försiktigt när den står under tryck.
- Tryckkokaren får under användningen aldrig lämnas utan tillsyn.

FÖRSIKTIGHET

Risk för brännskador genom het ånga

Om inget tryck byggs upp i tryckkokaren, utan ånga istället tränger ut, finns risk att heta ytor och utträngande ånga orsakar brännskador på händer och ansikte.

- Stäng av spisen omedelbart, låt kokaren svalna och kontrollera den.

Risk för brännskador genom utträngande ånga

Under kokningen kan het ibland tränga ut vid locket 6.

- Stick aldrig in händerna i ångan.
- Håll alltid händerna, huvudet och kroppen utanför riskområdet – ovanför locket 6 och säkerhetsslitsen 10 vid lockets kant.
- Lämna aldrig tryckkokaren obevakad när den används.
- Håll barn och husdjur på avstånd.
- Tryckkokaren ska alltid placeras så att utträngande ånga inte riktas mot personer som står i närheten. Det är särskilt viktig i kök med öppen planlösning.

Risk för brännskador genom snabbavångning

Om du drar tillbaka kokreglaget för snabbt ångutsläpp, 12 eller sätter apparaten under rinnande vatten, finns det risk att du får brännskador av het ånga eller heta matvaror.

- Innan tryckkokaren öppnas ska den skakas om.
- Tryckkokaren får inte sänkas ned i kallt vatten.
- Håll alltid händerna, huvudet och kroppen utanför riskområdet ovanför locket 6 och säkerhetsslitsen 10 vid lockets kant.

Risk för brännskador av bubblor (stötkokning)

När den svalnade tryckkokaren öppnas kan bubblor uppstå i heta matvaror och dessa kan sprutas ut plötsligt. När det gäller kött med skinn kan het vätska sprutas ut när köttet punkteras. Det kan leda till brännskador och skållning.

- Innan tryckkokaren öppnas ska den alltid skakas om.
- Stick inte direkt i hett kött som tilllagats med skinnet (t.ex. oxtunga), utan låt det svalna först.

Risk för brännskador genom mat som tränger ut

Om tryckkokaren är överfylld kan heta matvaror tränga ut genom säkerhetsventilen 7, tryckregulatorn 15 och säkerhetsslitsen 10. Detta kan orsaka brännskador.

- Tryckkokaren får aldrig överfyllas.
- Tryckkokaren får max fyllas till 2/3 av sin volym.
- Tryckkokaren får max fyllas till 1/2 av sin volym när grötiga, trögflytande eller starkt skummande mat som soppor, baljväxter, grytor, buljong, inälvor och pasta tillagas.
- Förkoka i sådana fall maten i en öppen gryta, rör om och ta eventuellt bort skummet.

Risk för brännskador på het gryta/lock

Tryckkokaren blir mycket het under kokningen. På gasspisar kan även handtagen bli mycket varma av den öppna lågan. Beröring kan leda till brännskador.

- Vidrör aldrig tryckkokarens heta ytor.
- Ta bara i grytan 1/locket 6 på plasthandtagen.
- Använd handskar resp. handskydd (t.ex. grytlappar).
- Heta insatser och stativ får endast tas ut med hjälpmedel, t.ex. grytlappar.
- Den heta tryckkokaren får endast placeras på värmefasta underlag.

OBS

Skador som orsakas av för lite/ avsaknad av vätska

Sätt aldrig tryckkokaren på högsta värme utan vätska eller utan uppsikt, eftersom det då finns risk för överhettning och skador.

- Använd bara tryckkokaren med tillräckligt mycket vätska (minst ¼ l vatten, fond, sås etc.).
- Var noga med att tillsätta tillräckligt mycket vätska när du lagar tjockflytande rätter.
- Om det är för lite vätska eller ingen vätska i grytan, måste du genast stänga av spisen och inte flytta på grytan förrän den är helt avsvalnad.
- Lämna aldrig tryckkokaren utan uppsikt.

2.6 KORREKT RENGÖRING

Rengör tryckkokaren efter varje användning!

FÖRSIKTIGHET

Risk för brännskador genom skador under rengöringen

Använd inga borstar, skurmedel eller kemikalier när du gör rent säkerhetsanordningarna, efter-

som dessa kan skadas, vilket medför risk för brännskador av utträngande ånga.
- Följ rengörings- och skötselinstruktionerna.
- Torka grytan noga efter varje rengöring.

2.7| NÖDVÄNDIGA REPARATIONER

FÖRSIKTIGHET

Skador genom felaktiga reparationer/felaktiga reservdelar

Reparationer får endast utföras av WMF:s fackhandel/serviceavdelning eftersom tryckkokaren eller säkerhetsanordningarna annars kan skadas, eller säkerhetsanordningarna sluta att fungera, vilket leder till risk för brännskador.
- Lämna eventuella reparationer till WMF:s fackhandel/serviceavdelning.
- Handtag med sprickor och som inte sitter korrekt ska bytas ut av WMF:s fackhandel/serviceavdelning.
- Endast WMF:s originalreservdelar för tryckkokare får användas.

2.8| LÄMPLIGA SPISTYPER

FÖRSIKTIGHET

Lämpliga spistyper och storlekar på kokplattor

Tryckkokaren får endast användas på induktions-, glaskeramik-, gas- och elspisar. Spisplattan resp. gaslågan får inte vara större än tryckkokarens botten.
- På gasspisar får gaslågan inte sticka utanför tryckkokarens botten.
- För optimal värmeöverföring och spiskoppling måste grytans och kokfältets storlek stämma överens.
- På glaskeramik- och elspisar bör spisplattans diameter inte vara större än 160 mm (2,5 l) resp. 190 mm (3,0–8,5 l).
- På induktionshällar kan ett surrande ljud uppstå vid höga effekter. Det har tekniska orsaker och är inget tecken på fel på spisen eller tryckkokaren.

2.9| BEVARA LIVSLÄNGDEN

OBS

Skador på tryckkokaren

För att undvika skador på tryckkokaren ska:
- köksredskap inte slås av på grytans kant
- salt endast tillsättas i kokande vatten och röras om för att grytans botten inte ska angripas
- smuts mellan grytans botten och kokstället undvikas eftersom kokstället (t.ex. glaskeramik) annars kan repas.

3| TEKNISK DATA OCH TIPS

3.1| TEKNISK DATA

Tillverkare: WMF GmbH
Typ: Perfect/Perfect Plus/Perfect Element

Material
Gryta/lock: Cromargan®: rostfritt stål 18/10

Botten: TransTherm®-botten för alla spistyper
Apparaten följer direktivet 2014/68/EU om tryckbärande anordningar.
Ändringar förbehålles.

Handtag: Värmeisolerande plast
Packningar: Silikon

Mått

	PERFECT/PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
FYLLNADSVOLYM	2,5 l	3,0–8,5 l	2,5 l	3,0–8,5 l
BOTTEN	158 mm	191,5 mm	158 mm	191,5 mm
INRE	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
GRYTANS LÄNGD MED HANDTAG	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
GRYTANS LÄNGD MED LOCK	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

Höjd

VOLYM	GRYTA	GRYTA MED LOCK	GRYTA MED LOCK OCH HANDTAG
2,5 l	112 mm	135 mm	162 mm
3,0 l	91 mm	120 mm	145 mm
4,5 l	129 mm	158 mm	183 mm
6,5 l	186 mm	215 mm	240 mm
8,5 l	236 mm	265 mm	290 mm

Tomvikt
Perfect/Perfect Element
2,5 l 1,84 kg
3,0 l 2,52 kg 4,5 l 2,75 kg
6,5 l 3,11 kg 8,5 l 3,36 kg
Perfect Plus
2,5 l 1,99 kg
3,0 l 2,67 kg 4,5 l 2,90 kg
6,5 l 3,25 kg 8,5 l 3,50 kg
PS-värde: 150 kPa

Tryckvärden
Första ringen: ca 106 °C, 25 kPa
Drifttryck
Andra ringen: ca 115 °C, 70 kPa
Drifttryck, 90 kPa märktryck

Kokfält storlek
Max ø 160 mm för 2,5 l
Max ø 190 mm för 3,0–8,5 l
Innerskala fyllnadshöjd
(Beroende på totalvolymen): 1/3, 1/2, 2/3

Lämpliga spistyper

3.2| TILLBEHÖR, RESERV- OCH SLITAGEDETALJER

Tillbehör
Hålad insats 22 cm (art.nr. 07 8941 6000)
Insatsset 22 cm (art.nr. 07 8942 6030)
Glaslock 22 cm (art.nr. 07 9618 6380)

Reservdelar
Handtag på locket 11
Perfect (art.nr. 08 9180 6030)
Perfect Plus (art.nr. 08 9480 6030)
Perfect Element (art.nr. 08 9980 6030)

Lock 6 med handtag 11 18 cm
Perfect (art.nr. 07.9179.6042)
Perfect Plus (art.nr. 07.9479.6042)

Lock 6 med handtag 11 22 cm
Perfect (art.nr. 07 9180 6042)
Perfect Plus (art.nr. 07 9480 6042)
Perfect Element (art.nr. 07 9980 6042)

Slitagedelar
Tätningsring 21 18 cm (art.nr. 60 6852 9990)

Tätningsring 21 22 cm (art.nr. 60 6856 9990)

Säkerhetsventil 7 (art.nr. 07 9615 9510)

Koksignalspackning 18 (art.nr. 60 9310 9502)

4| PACKA UPP TRYCKKOKAREN

1| Öppna förpackningen och kontrollera att alla delar finns med:
- Gryta 1 med sido- 2 och skafthandtag 3
- Lock 6 med avtagbart handtag 11: Lock med säkerhetsventil 7, utbytbar koksignalspackning 18
- Tätningsring (grå) 21
- Bruksanvisning
  Om delar saknas bör du kontakta din auktoriserade WMF-fackhandel/serviceavdelning eller WMF direkt.
- Ta bort alla dekaler och etiketter

2| Förpackningsmaterialet ska omhändertas enligt gällande föreskrifter.

3| Bruksanvisningen ska läsas noggrant och förvaras i tryckkokarens närhet.

4| Den medföljande garantin innehåller en beskrivning av garantivillkoren.

5| ANVÄNDNING AV SÄKERHETSDELAR

Säkerhetsdelar	Beskrivning
Tryckregleringsanordning i lockets handtag	Om det avsedda trycket för koknivå 2 överskrids, öppnas tryckregulatorn 15 automatiskt och överskottsånga släpps ut. Det reducerar omedelbart trycket.
Säkerhetsventil	Om tryckregulatorn 15 inte reagerar, reducerar säkerhetsventilen omedelbart det förhöjda trycket 7.
Säkerhetsslits i lockets kant	Om de andra säkerhetsanordningarna till exempel blockeras av matrester, fungerar säkerhetsslitsen 10 som "nödutsläpp". Om trycket är för högt trycks tätningsringen 21 igenom säkerhetsslitsen 10 så långt utåt att ångan kan komma ut och trycket kan sänkas.
Tryckindikator på lockhandtaget	Tryckindikatorn 16 ger visuell hjälp att tillaga maten på ett planerat och energibeisparande sätt och visar det aktuella koktrycket. Den är utrustad med ett runt stift i mitten (tryck finns) och 2 ringar (koknivå 1 och 2).
Säkerhetsöppningssystem	Säkerhetsöppningssystemet 19 gör att tryckkokaren inte kan öppnas om det finns ett resttryck kvar. Först när trycket har sänkts helt kan tryckkokaren öppnas.
Kontrollerat ångutsläpp via kokreglaget	Om du drar tillbaka kokreglaget långsamt kan du påverka hur snabbt ångan släpps ut 12.
Låssäkring	I lockhandtaget 11 sitter låssäkringen 13 som förhindrar att tryckkokaren kan öppnas under matlagningen.

6| FÖRSTA ANVÄNDNINGEN AV TRYCKKOKAREN

6.1| TA ISÄR TRYCKKOKAREN OCH TA AV LOCKET

(jfr. bildserie E, B).

1| a) Dra kokreglaget på båda sidor längst bak mot handtagets slut.
→ Markeringarna på reglaget ska stå på AUF/OPEN.
b) Håll i endast skafthandtaget med vänster hand 3 1.
c) Ta tag i lockhandtaget med höger hand 11 och vrid det åt höger tills locket 6 kan lyftas av.
Markeringarna på locket 9 och skafthandtaget 4 ska ligga i linje.
d) Lyft av locket 6 i handtaget 11.

2| Ta isär locket *(se bildserie G)* genom att först vända på locket 6.

3| Dra försiktigt ut tätningsringen 21 ur grytans kant och lägg den åt sidan.

4| Håll fast locket 6 och tryck handtagsupplåsningen 14 mot handtagets ände.

5| Ta av locket 6 från skafthandtaget.

6.2| RENGÖRA TRYCKKOKAREN FÖRSTA GÅNGEN

1| Ta isär tryckkokaren enligt *kapitel 6.1*.

2| Fyll grytan 1 upptill 2/3 *(se innerskala bild I)* med vatten och tillsätt 2–3 matskedar hushållsvinäger.

3| Koka ur grytan med vinägervattnet 1 utan lock 6 i ca 5–10 minuter.

4| Diska sedan alla delar noggrant för hand.

5| Torka alla delar noggrant efter rengöringen.

6.3| MONTERA TRYCKKOKAREN

FÖRSIKTIGHET

Risk för brännskador om locket monteras fel

Locket får inte monteras på fel sätt. Det får bara monteras på det sätt som beskrivs.
- Följ instruktionerna noggrant.
- Kontrollera att locket sitter korrekt.

6.4| MONTERA LOCKET

(se bildserie H)

1| Kontrollera att lockets kant, lockhandtaget, säkerhetsanordningarna och tätningsringen inte är smutsiga eller igensatta.

2| Vrid locket 6 så att kanten pekar nedåt.

3| Vänd på handtaget 11 och håll fast det.

4| Häkta hållarspåret 17 vid lockhandtaget 11 i hållaren 8 på locket 6.

5| Fäll ned handtaget 11 långsamt.

6| Vänd locket 6 med handtaget 11.

7| Justera locket 6 och handtaget 11 så att koksignalspackningen 18 inte kläms eller skadas av kanterna på locköppningarna.

8| Tryck försiktigt ned locket 6 tills det klickar i så att det hörs. Kontrollera låsningen genom att trycka på reglaget.

9| Sätt in tätningsringen 21 i grytans kant och tryck den försiktigt under kanten. Tätningsringen 21 ska sitta helt under den böjda kanten på grytan.

6.5| SÄTT PÅ LOCKET

(se bildserie F)

1| Placera grytan 1 på ett fast underlag.

2| Sätt locket 6 med kanten nedåt på grytan 1. Påsättningsmarkeringen 9 på locket och markeringen på skafthandtaget 4 ska överensstämma – annars kan locket inte sättas på. Tätningsringen 21 ska sitta i kanten på grytan!

3| Håll fast skafthandtaget med vänster hand 3 1.

4| Vrid med höger hand locket 6 med handtag B åt vänster.

5| När de båda handtagen 3/11 ligger exakt på varandra, skjut kokreglaget exakt på positionen ZU/LOCK.

7| ANVÄNDNING AV TRYCKKOKAREN

7.1| KONTROLLERA SÄKERHETSANORDNINGARNA

Ta av locket 6 enligt *kapitel 6.1*.

1| Dra försiktigt ut tätningsringen 21 ur grytans kant och lägg den åt sidan.

2| Ta av lockhandtaget 11 enligt *kapitel 6.1*.

3| Kontrollera att tätningsringen 21 och lockets inre kant är rena.

4| Kontrollera, att ...
- säkerhetsslitsen 10 i lockets kant,
- tryckregulatorn 15
- tryckindikatorn 16
- handtagsupplåsningen 14
- säkerhetsventilen 7 är rena och inte igensatta.
  → Blötlägg och rengör avlagringar och åtgärda stopp *(se kapitel 12.1 Rengöring)*.

5| Kontrollera att kulan i säkerhetsventilen 7 på lockets undersida syns.

→ Skaka i annat fall locket 6 tills kulan syns igen.
→ Eventuella skador ska åtgärdas av WMF:s fackhandel/serviceavdelning.

6| Kontrollera försiktigt med fingret att tryckregulatorn 15 är rörlig.

7| Kontrollera att alla packningar är rena och oskadade samt sitter korrekt *(jfr. bildserie J)*.
→ Kontrollera att koksignalspackningen sitter korrekt och inte är skadad.

7.2| ÖPPNA LOCKET

Öppna tryckkokaren genom att ta av locket 6 enligt *kapitel 6.1*.

7.3| FYLLA TRYCKKOKAREN

Lägg maten som ska tillagas med tillräckligt mycket vätska i grytan. Använd insatser och ett stativ *(se kapitel 11.2)* vid behov. Kött ska enligt kapitel 11.1 först stekas i grytan.

7.4| STÄNGA TRYCKKOKAREN

1| Sätt vid behov ihop locket enligt kapitel 6.3.

2| Sätt på locket enligt kapitel 6.3 och stäng det.

7.5| TILLAGA MAT

Mat lagas i tryckkokaren under tryck. Genom ångtrycket i grytan uppstår högre temperaturer än under "normal" matlagning. Det förkortar koktiderna med upp till 70 %, vilket ger en stor energibesparing. Tack vare den kortare tillagningstiden i ånga bibehålls mer arom, smak och vitaminer.

TIPS Spara energi genom att stänga av värmekällan lite innan koktiden är slut, eftersom värmen i grytan räcker till för att koka färdigt maten.

FÖRSIKTIGHET

Risk för brännskador genom mat som tränger ut

Heta matvaror kan tränga ut genom tryckregulatorn, säkerhetsventilen eller säkerhetsslitsen på sidan och leda till brännskador.
- Tryckkokaren får maximalt fyllas till 2/3 (se innermarkering) av sin volym.
- Tryckkokaren får maximalt fyllas till 1/2 av sin volym, **om svällande, degaktiga eller starkt skummande maträtter** ska tillagas, t.ex. soppor, baljväxter, grytor, buljonger, inälvor eller pasta.

OBS

Skador som orsakas av för lite/ avsaknad av vätska

Risk för överhettning och skador
- Värm aldrig tryckkokaren på högsta effekt utan vätska eller utan uppsikt.
- Använd bara tryckkokaren med tillräckligt mycket vätska (minst 1/4 l vatten).

8| KOKNIVÅER

Tillagningstiden varierar
Tillagningstiden är olika beroende på vad man lagar, eftersom livsmedlens mängd, form och egenskaper varierar.

8.1| KOKNIVÅ 1

Skonsam tillagning för känsliga matvaror som grönsaker, fisk eller fruktkompott.

På den här koknivån kokas maten försiktigt, så att arom och näringsämnen behålls i största möjliga mån. Vid koknivå 1 höjs tryckindikatorn till första kokringen.

1| Kontrollera att tryckkokaren är rätt stängd.

2| Ställ tryckkokaren på spishällen.

3| Sätt spisen på **hög** effekt.
→ Tryckkokaren värms upp.

a) Genom säkerhetsventilen 7, som samtidigt är uppkokningsautomatik, tränger det ut luft under uppkokningsfasen ända tills ventilen stängs och tryck byggs upp.
b) Först höjs stiftet och sedan hela tryckindikatorn 16. Du kan styra ökningen via energitillförseln.
c) Att stiftet stiger mitt i tryckindikatorn signalerar att grytan inte kan öppnas längre.

4| Koktiden startar så snart tryckindikatorn 16 på den första ringen är väl synlig.

5| Kontrollera att ringpositionen på tryckindikatorn 16 förblir stabil.

6| Om tryckindikatorn 16 sjunker under den första kokringen ska du öka energitillförseln.
→ Koktiden blir då lite längre.

7| Om tryckindikatorn 16 stiger över den första kokringen är ångtrycket för högt och ska regleras via energitillförseln.
a) Ta av tryckkokaren från plattan.
b) Vänta tills tryckindikatorn har sjunkit till den första kokringen.
c) Sätt tillbaka tryckkokaren på spisen och minska energitillförseln.

8| När koktiden har gått ska tryckkokaren tas av spisen och trycket sänkas *(se kapitel 9)*.

9| När trycket har sänkts, ska tryckkokaren skakas och öppnas försiktigt.

8.2| KOKNIVÅ 2

Snabblagningsnivå för alla övriga rätter Vid denna koknivå sparar dy mycket tid och energi. Vid koknivå 2 höjs tryckindikatorn till den andra kokringen. Om trycket är för högt regleras det automatiskt.

1| Kontrollera att tryckkokaren är rätt stängd.

2| Ställ tryckkokaren på spishällen.

3| Ställ spisen på högsta effekt.
→ Tryckkokaren värms upp.
a) Genom säkerhetsventilen 7, som samtidigt är uppkokningsautomatik, tränger det ut luft under uppkokningsfasen ända tills ventilen stängs och tryck byggs upp.
b) Tryckindikatorn 16 börjar höjas. Ökningen kan regleras via energitillförseln.
c) Att stiftet stiger mitt i tryckindikatorn signalerar att grytan inte kan öppnas längre.
→ Koktiden startar så snart tryckindikatorn 16 på den andra ringen är väl synlig.

4| Kontrollera att ringpositionen på tryckindikatorn 16 förblir stabil.

5| Om tryckindikatorn 16 sjunker under den andra kokringen ska du höja energitillförseln.
→ Koktiden blir då lite längre.

6| Om tryckindikatorn 16 stiger över den andra kokringen, är ångtrycket för högt och släpps hörbart ut via tryckregulatorn 15.
a) Ta av tryckkokaren från plattan.
b) Vänta tills tryckindikatorn har sjunkit till den andra kokringen.
c) Sätt tillbaka tryckkokaren på spisen och minska energitillförseln.

7| När koktiden har gått ska du ta av tryckkokaren från spisen och sänka trycket enligt kapitel 9.

8| Skaka tryckkokaren och öppna den försiktigt när den är helt trycklös.

Tips när tillagningstrycket på koknivå 2 överskrids, utlöses tryckregulatorn hörbart och energitillförseln bör sänkas.

9| SÄNK TRYCKET OCH LÅT SVALNA

Ånga av grytan
För skummande och svällande maträtter (t.ex. baljväxter, buljong, spannmål) ska trycket inte sänkas enligt metod 2 eller 3. Potatis med skal spricker exempelvis om den ångas av enligt denna metod.

9.1 | METOD 1 – UTNYTTJA RESTVÄRMEN

1 | Ta av tryckkokaren från spisen.
→ Efter en kort stund sjunker tryckindikatorn.

2 | När tryckindikatorn 16 inklusive stiftet har försvunnit helt in i lockhandtaget ska du långsamt skjuta kokreglaget mot AUF/OPEN.

3 | Eventuell reståna släpps ut.

4 | Om ingen ånga tränger ut mer, kan du skaka grytan och öppna den.

9.2 | METOD 2 – ÅNGA AV LÅNGSAMT

(ångutsläppsautomatik – se bild A)

1 | Skjut kokreglaget långsamt stegvis mot AUF/OPEN.

2 | Beroende på kokreglagets position släpps ången ut snabbt eller långsamt.

3 | När tryckindikatorn inklusive stiftet har försvunnit helt in i lockhandtaget, kan du skaka grytan och öppna den.

9.3 | METOD 3 – UTAN ÅNGUTSLÄPP

1 | Placera tryckkokaren i diskhon och spola locket med kallt vatten.

2 | När tryckindikatorn inklusive stiftet har försvunnit helt in i lockhandtaget, kan du skaka grytan och öppna den.

FÖRSIKTIGHET

Risk för brännskador genom snabbavångning

Vid snabbavångning via kokreglaget 16 eller under rinnande vatten finns det risk att het ånga och heta matvaror orsakar brännskador.

- Skaka tryckkokaren innan du öppnar den.
- Håll alltid händerna, huvudet och kroppen utanför riskområdet – ovanför locket 16 och säkerhetsslitsen 10 vid sidan av lockets kant.

10 | ÖPPNA TRYCKKOKAREN

ÖPPNA EFTER TILLAGNINGEN

(se bildserie E)

1 | Sänk först trycket enligt *kapitel 9* . Resttryckssäkringen garanterar att grytan bara kan öppnas när den är helt trycklös, vilket betyder att inte heller stiftet får vara synligt längre. Om stiftet fortfarande syns har resttryckssäkringen utlösts.
→ Innan tryckkokaren öppnas måste den vara helt trycklös.

2 | Skjut kokreglaget långsamt mot AUF/OPEN.

3 | **Skaka** grytan.

4 | Håll fast skafthandtaget med vänster hand 3 1.

5 | Ta tag i lockhandtag B med höger hand och vrid åt höger, tills locket 6 är upplåst.
→ Markeringarna på locket 9 och skafthandtaget 4 ska ligga i linje med varandra.

6 | För att öppna lutar du lockhandtag 11 med lock 6 lätt nedåt, så att resten av ångan strömmar ut framtill.

7 | Lyft av locket 6.

11 | ANVÄNDNINGS- OCH TILLAGNINGSSÄTT

11.1 | TILLAGNING MED INSATSER OCH STATIV

I tryckkokaren kan du – beroende på tryckkokarens höjd – tillaga flera rätter samtidigt. De olika livsmedlen staplas då separat och skiljs genom insatser. Om till exempel kött ska lagas på grytans botten sätts ett stativ på grytans botten så att den första insatsen hamnar ovanför köttet.

Tips tillbehör
Insatser och stativ finns att köpa som tillbehör hos WMF:s fackhandel/serviceavdelning. För grönsaker används ohålade, för potatis hålade insatser. Rätten med den längsta koktiden läggs först utan insats i grytan.

1| För att tillaga rätter med olika koktider ska grytan öppnas emellanåt. Då släpps ånga ut och därför ska lite mer än den minimala vätskemängden hällas i grytan resp. vätska fyllas på.

Exempel
→ Stek (20 minuter) – grytans botten
→ Potatis (8 minuter) – hålad insats
→ Grönsaker (8 minuter) – ohålad insats

2| Tillaga först steken under 12 minuter.

3| Öppna grytan enligt *kapitel 6.1.*

4| Sätt potatis i den hålade insatsen på ett stativ över steken, grönsakerna i en ohålad insats ovanför dessa.

5| Tillslut grytan enligt *kapitel 6.3* och tillaga ytterligare 8 minuter.

TIPS om koktiderna inte skiljer sig mycket kan alla insatser sättas samtidigt i grytan.

11.2| STEKA

Innan tillagningen kan livsmedel (t.ex. lök, köttbitar o.dyl.) stekas i tryckkokaren som i en vanlig gryta.

1| Ta av locket 6 enligt *kapitel 6.1* och stek matvarorna.

2| För tillagningen ...
a) lös stekskyn,
b) tillsätt den erforderliga vätskemängden (minst 2,5 dl),
c) tillsätt eventuellt ytterligare matvaror – med eller utan insatser.

3| Sätt på locket enligt kapitel 6.3 och tillslut grytan.

4| Tillför värme tills den önskade koknivån är nådd.

11.3| ANVÄNDA FRYSTA MATVAROR

1| Tillsätt den erforderliga vätskemängden (minst 2,5 dl vatten).

2| Lägg de frysta matvarorna direkt i grytan.

3| Tina kött för att ge det en stekyta.

4| Lägg grönsaker direkt ur förpackningen i den ohålade insatsen.
→ Frysta matvaror förlänger koktiden.

11.4| LAGA SPANNMÅL OCH BALJVÄXTER

Vid tillagning i tryckkokaren behöver spannmål och baljväxter inte blötläggas innan.
→ Koktiden förlängs då med ca halva tiden.
→ Beakta att grytan bara får fyllas till hälften.

1| Fyll 2,5 dl minimivätskan i grytan och ytterligare per 1 del spannmål/baljväxter minst 2 delar vätska.

2| Kort innan koktiden går ut kan energitillförseln stängas av och kokplattans eftervärme kan användas för att låta maten svälla.

11.5| STERILISERING

1| Barnmatsflaskor, konserveringsglas osv. kan steriliseras. Placera då delarna med öppningen nedåt i en hålad insats.

2| Tillsätt en 2,5 dl vatten.

3| Sterilisera 20 minuter på koknivå 2.

4| Låt den svalna långsamt (ångutsläpps-metod 1).

11.6 | KONSERVERA

1 | Förbered matvarorna som vanligt och fyll de i konserveringsglas.

2 | Fyll en 2,5 dl vatten i grytan.

3 | Sätt konserveringsglasen i en hålad insats.

4 | Konserveringsglas med 1 l innehåll konserveras i 6,5 resp. 8,5 l tryckkokaren, mindre konserveringsglas konserveras i 4,5 l tryckkokaren.

5 | Grönsaker/kött konserveras 20 minuter på koknivå 2, stenfrukter 5 minuter och kärnfrukter 10 minuter på koknivå 1.

6 | Låt grytan svalna långsamt (ångutsläpps-metod 1) eftersom de andra metoderna leder till att saften trycks ut ur konserveringsglasen.

12 | RENGÖRING, UNDERHÅLL OCH FÖRVARING

12.1 | RENGÖRING

Använd för rengöringen hett vatten och vanligt diskmedel.

→ Använd inga sandiga, skurande rengöringsmedel, stålull eller disksvampars hårda sida.

1 | Ta av lockhandtaget 11 enligt *kapitel 6.1* och diska endast under rinnande vatten (*se bildserie G*).

2 | Ta ut tätningsringen 21 ur locket 6 och diska den för hand.

3 | Blötlägg matrester som har fastnat, matrester som sitter mycket hårt kan kokas loss med lite vatten i tryckkokaren.

4 | Om ventiler är smutsiga eller igensatta ska de rengöras med fuktiga bomullstopps.

→ Använd inga vassa eller skarpa föremål.

5 | Grytan, insatserna och stativet kan rengöras i diskmaskinen.

→ Det kan ge färgförändringar på ytorna, men funktionen påverkas inte.

→ Vi rekommenderar ändå rengöring för hand.

6 | Koka ur tryckkokaren med ättiksvatten om den har kalkavlagringar.

7 | Torka grytan noggrant efter diskningen.

12.2 | FÖRVARING/LAGRING

Den rena, torra tryckkokaren ska förvaras på en ren, torr och skyddad plats.

1 | Ta av locket 6 enligt *kapitel 6.1*.

2 | Dra ut tätningsringen 21 ur grytans kant och förvara den separat.

3 | Ta av lockhandtaget 11 enligt *kapitel 6.1* och lägg det i grytan 1 resp. locket 6.

4 | Lägg locket 6 upp och ner på 1.

12.3 | UNDERHÅLL/BYTE AV SLITAGEDELAR

Den rena, torra tryckkokaren ska förvaras på en ren, torr och skyddad plats.

- Sido- och skafthandtag får bara bytas ut av WMF:s fackhandel/serviceavdelning.
- Slitagedetaljer ska kontrolleras regelbundet och vid behov bytas ut mot originalreservdelar.
- Tätningsringen och koksignalspackningen ska vid skador, förhårdnader, missfärgning eller felaktig sits omgående bytas ut mot originalreservdelar.

12.4 | BYTA TÄTNINGSRING

Den rena, torra tryckkokaren ska förvaras på en ren, torr och skyddad plats.

1 | Ta av locket 6 enligt *kapitel 6.1*.

2| Vänd locket 6 upp och ned.

3| Dra ut den trasiga tätningsringen 21 från grytkanten och släng den.

4| Sätt in den nya originaltätningsringen 21 i kanten på grytan och tryck försiktigt in den under kanten.
→ Tätningsringen 21 ska sitta helt under den böjda kanten på grytan.

12.5| BYTA UT KOKSIGNALSPACKNINGEN

Den rena, torra tryckkokaren ska förvaras på en ren, torr och skyddad plats.

1| Ta vid behov av locket 6 från grytan enligt *kapitel 6.1*.

2| Ta isär locket (*se bildserie G*) genom att vrida det 6.

3| Håll fast locket 6 och tryck handtagsupplåsningen 14 mot handtagets ände.

4| Ta av 11 lockhandtaget.

5| Dra av koksignalspackningen 18 från lockhandtaget 11 och släng den (se bild J).

12.6| BYTA UT SÄKERHETSVENTILEN

1| Ta av locket 6 från grytan enligt kapitel 6.1.

2| Vänd locket 6 upp och ned.

3| Ta ur den trasiga säkerhetsventilen 7 ur grytlocket 6 och släng den.

4| Skjut in den nya säkerhetsventilen 7 försiktigt genom att trycka och vrida den lite lätt från insidan och ut genom öppningen. Säkerhetsventilen får inte skadas.

TIPS För att göra det lättare att sätta in säkerhetsventilen kan du använda lite matolja på säkerhetsventilens huvud, så ökar glidförmågan.

13 | HJÄLP VID FEL

TA GENAST TRYCKKOKAREN AV SPISEN OM FEL UPPSTÅR.
TRYCKKOKAREN FÅR ALDRIG ÖPPNAS MED VÅLD!

Fel	Möjlig orsak	Lösning
För lång uppkokningstid eller tryckindikatorn inklusive stift stiger inte	Olämplig diameter på kokplattan	Välj en platta som passar till grytans diameter
	Olämplig koknivå	Ställ in på högsta koknivå
	a) Locket sitter inte på korrekt. b) Koksignalspackningen saknas. c) Locket är inte rätt monterat.	1. Gör tryckkokaren helt trycklös enligt *kapitel 9* och öppna den. 2. Kontrollera att tätningsringen 21/koksignalspackningen 18 (se bild J) sitter korrekt. 3. Kontrollera att locket 6 har monterats/sitter korrekt. 4. Stäng tryckkokaren enligt *kapitel 6.3*.
	Kulan i säkerhetsventilen/uppkokningsautomatiken sitter inte korrekt	1. Gör grytan enligt *kapitel 9* helt tryckfri och öppna den. 2. Ta av lockhandtaget 11 enligt *kapitel 6.1*. 3. Kontrollera hur metallkulan i säkerhetsventil 7 sitter och rengör den vid behov. 4. Stäng tryckkokaren enligt *kapitel 6.3*.
	Vätska saknas	1. Gör tryckkokaren helt trycklös enligt *kapitel 9* och öppna den. 2. Fyll på vätska (minst 2,5 dl). 3. Stäng tryckkokaren enligt *kapitel 6.3*.
Ånga tränger ut vid locket	Tätningsringen och/eller grytkanten är inte rena	1. Gör tryckkokaren helt trycklös enligt *kapitel 9* och öppna den. 2. Rengör tätningsringen 21 och grytkanten. 3. Stäng tryckkokaren igen enligt *kapitel 6.3*.
	Kokreglaget står inte på ZU/LOCK	Ställ kokreglaget på ZU/LOCK
	Tätningsringen är skadad eller hård (slitage)	Byt ut tätningsringen 21 med en ny originaltätningsring från WMF
	Koksignalspackningen sitter inte korrekt eller är skadad	Korrigera positionen på koksignalspackningen 18 eller ersätt den med en ersättningsdel från WMF.
Ånga tränger kontinuerligt ut ur säkerhetsventilen/uppkokningsautomatiken (gäller inte uppkokningsfasen)	Kulan i säkerhetsventilen sitter inte korrekt i ventilen	1. Gör tryckkokaren helt trycklös enligt *kapitel 9* och öppna den. 2. Ta av lockhandtaget 11 enligt *kapitel 6.1*. 3. Kontrollera säkerhetsventilen 7 eller att metallkulan sitter rätt i locket. 4. Stäng tryckkokaren igen enligt *kapitel 6.3*.

14| TIPS OCH KNEP FÖR TILLAGNINGEN

- Smörj in tätningsringen lätt med matolja eller fett så går det lättare att öppna och stänga.
- Koktiden börjar när den avsedda ringen syns på tryckindikatorn.
- De uppgivna koktiderna är riktvärden, välj hellre kortare koktider, det är alltid möjligt att koka lite till.
- De tider som står angivna för grönsaker ger grönsaker med tuggmotstånd.
- Tillagningstemperaturen uppgår vid den första ringen till 106 °C (särskilt bra för grönsaker och fisk), vid den andra ringen till 115 °C (särskilt bra för kött).

Recept finns på www.wmf.com!

15 | KOKTIDER FÖR TRYCKKOKNING

Livsmedel	Koktid	Tips
FLÄSK OCH KALV		
KOKA VID FÖRSTA RINGEN; MINST 2,5 DL VÄTSKA; INGEN SÄRSKILD INSATS BEHÖVS		
Strimlat fläsk	5–7 min.	–
Grytbitar fläsk	10–15 min.	–
Fläskstek	20–25 min.	Tillagningstiden beror på storlek och form
Strimlad kalv	5–7 min.	–
Grytbitar kalv	10–15 min.	–
Kalvlägg i bit	25–30 min.	–
Kalvtunga	15–20 min.	Täcks med vatten
Kalvstek	20–25 min.	Tillagningstiden beror på storlek och form
NÖTKÖTT		
KOKA VID ANDRA RINGEN; MINST 2,5 DL VÄTSKA; FÖR OXTUNGA BEHÖVS EN HÅLAD INSATS		
Köttfärslimpa	10–15 min.	–
Surstek	30–35 min.	–
Oxtunga	45–60 min.	–
Strimlat	6–8 min.	–
Gulasch	15–20 min.	–
Rullader	15–20 min.	–
Nötstek	35–45 min.	Tillagningstiden beror på storlek och form
FÅGEL		
KOKA VID ANDRA RINGEN; MINST 2,5 DL VÄTSKA; FÖR EN KOKHÖNA BEHÖVS EN HÅLAD INSATS		
Kokhöna	20–25 min.	Max 1/2 fyllnadsvolym
Kycklingdelar	6–8 min.	–
Kalkonlår	25–30 min.	Beroende på lårens tjocklek
Strimlad kalkon	6–10 min.	Samma för kalkontupp
Kalkonschnitzel	2–3 min.	–

Livsmedel	Koktid	Tips
VILT		
KOKA VID ANDRA RINGEN; MINST 2,5 DL VÄTSKA; INGEN SÄRSKILD INSATS BEHÖVS		
Harstek	15–20 min.	–
Harsadel	10–12 min.	–
Hjortstek	25–30 min.	–
Hjortgulasch	15–20 min.	–
LAMM		
KOKA VID ANDRA RINGEN; MINST 2,5 DL VÄTSKA; INGEN SÄRSKILD INSATS BEHÖVS		
Lammragu	20–25 min.	Längre koktider för får
Lammstek	25–30 min.	Tillagningstiden beror på storlek och form
FISK		
KOKA VID 1. RINGEN; MINST 2,5 DL VÄTSKA; INGEN SÄRSKILD INSATS BEHÖVS FÖR RAGU OCH GULASCH		
Fiskfilet	2–3 min.	Ångkokas i egen vätska
Hela fiskar	3–4 min.	Ångkokas i egen vätska
Ragu eller gulasch	3–4 min.	–
SOPPOR		
KOKA VID 2. RINGEN; MINST 2,5 DL VÄTSKA UPPTILL MAX 1/2 VOLYMEN; INGEN INSATS BEHÖVS		
Ärt-, linssoppa	12–15 min.	Blötlagda baljväxter
Köttbuljong	25–30 min.	Gäller för alla slags kött
Grönsakssoppa	5–8 min.	–
Gulaschsoppa	10–15 min.	–
Kycklingsoppa	20–25 min.	Tillagningstiden beror på storlek
Potatissoppa	5–6 min.	–
Oxsvanssoppa	35 min.	–

Livsmedel	Koktid	Tips
GRÖNSAKER		
KOKA VID FÖRSTA RINGEN; MINST 2,5 DL VÄTSKA; FÖR SURKÅL OCH RÖDBETOR BEHÖVS INGEN INSATS; FÖR ALLA ANDRA RÄTTER BEHÖVS DEN HÅLADE INSATSEN; KOKA FRÅN OCH MED BÖNORNA VID ANDRA RINGEN		
Aubergine, gurka och tomat	2–3 min.	Ångkokta grönsaker lakas inte ur lika mycket
Blomkål, paprika, purjolök	3–5 min.	–
Ärtor, selleri, kålrabbi	4–6 min.	–
Fänkål, morötter, savoykål	5–8 min.	–
Bönor, grönkål, rödkål	7–10 min.	andra ringen
Surkål	10–15 min.	andra ringen
Rödbetor	15–25 min.	andra ringen
Kokt potatis	6–8 min.	andra ringen
Potatis med skal	6–10 min.	andra ringen; potatis med skal spricker om de ångas av snabbt
BALJVÄXTER		
KOKA VID ANDRA RINGEN; MINST 2,5 DL VÄTSKA UPPTILL MAX 1/2 VOLYMEN; FÖR 1 DEL SPANNMÅL BEHÖVS 2 DELAR VATTEN; SPANNMÅL SOM INTE ÄR BLÖTLAGD KOKAS 20–30 LÄNGRE; GRÖTRIS KOKAS VID FÖRSTA RINGEN		
Ärtor, bönor, linser	10–15 min.	Vita bönor kokas 10 min längre
Bovete, hirs	7–10 min.	Koktider för blötlagd spannmål
Majs, ris, grönkärna	6–15 min.	Koktider för blötlagd spannmål
Grötris	20–25 min.	Koka vid första ringen
Långkornigt ris	6–8 min.	–
Fullkornsris	12–15 min.	–
Vete, råg	10–15 min.	Koktider för blötlagd spannmål
FRUKT		
KOKA VID FÖRSTA RINGEN; MINST 2,5 DL VÄTSKA		
Körsbär, plommon	2–5 min.	Hålad insats rekommenderas
Äpplen, päron	2–5 min.	Hålad insats rekommenderas

TH คู่มือการใช้งาน

1|	ส่วนประกอบ	531
2|	คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ	531
3|	ข้อกำหนดทางเทคนิคและคำแนะนำ	536
4|	การแกะกล่องหม้ออัดแรงดัน	537
5|	คุณสมบัติความปลอดภัยในการทำงาน	538
6|	การใช้หม้ออัดแรงดันเป็นครั้งแรก	538
7|	การใช้งานหม้ออัดแรงดัน	540
8|	ระดับการปรุงอาหารของหม้ออัดแรงดัน	541
9|	การลดแรงดันและการทำให้เย็นลง	542
10|	การเปิดหม้ออัดแรงดัน	543
11|	วิธีการใช้งานและวิธีการเตรียมอาหาร	543
12|	การทำความสะอาด การบำรุงรักษา และการจัดเก็บ	545
13|	การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น	547
14|	คำแนะนำและเคล็ดลับในการปรุงอาหาร	548
15|	แผนภูมิเวลาปรุงอาหารการปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว	549

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

ขอแสดงความยินดีกับการซื้อผลิตภัณฑ์ WMF ใหม่ของคุณและขอขอบคุณที่ไว้วางใจเรา! เราใช้ประสบการณ์และความเชี่ยวชาญที่เราได้รับมากว่า 160 ปีในการพัฒนาและผลิตผลิตภัณฑ์คุณภาพสูงและใช้งานได้ดีด้วยความใส่ใจในรายละเอียดและมาตรฐานสูงสุดในเรื่องการออกแบบ เรามีความยินดีที่คุณเลือกหม้ออัดแรงดัน WMF โปรดอ่านคำแนะนำด้านความปลอดภัยต่อไปนี้อย่างละเอียดและปฏิบัติตามระหว่างการใช้งานประจำวัน คุณจะพบข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ WMF และผลิตภัณฑ์และโปรโมชันของเราได้ที่ www.wmf.com

1| ส่วนประกอบ

1 หม้อ
2 ที่จับด้านข้าง
3 ที่จับ
4 เครื่องหมายที่จับ
5 อุปกรณ์ล็อกที่จับ
6 ฝาหม้อ
7 วาล์วนิรภัย
8 หูจับ
9 เครื่องหมา ยระบุตำแหน่งของฝาหม้อ
10 หน้าต่างนิรภัย
11 ที่จับฝาหม้อที่ถอดออกได้
12 แถบเลื่อน
13 อุปกรณ์ล็อกที่จับฝาหม้อ
14 อุปกรณ์ล็อกที่จับ
15 อุปกรณ์ควบคุมความดัน
16 ตัวบ่งชี้แรงดัน
17 ช่องถือ
18 ซีลบ่งชี้การปรุงอาหาร
19 ระบบเปิดนิรภัย
20 ปากซีลที่จับฝาหม้อ
21 วงแหวนซีล
22 สัญลักษณ์การเปิด

2| คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ

ข้อมูลสำคัญระบุไว้ในคู่มือการใช้งานเหล่านี้โดยใช้สัญลักษณ์และคำที่ให้สัญญาณต่าง ๆ:

คำเตือน บ่งบอกถึงสถานการณ์อันตรายที่อาจทำให้ได้รับบาดเจ็บสาหัส (เช่น แผลไหม้ที่เกิดจากไอน้ำหรือพื้นผิวที่ร้อน)

ข้อควรระวัง บ่งบอกถึงสถานการณ์ที่อาจเป็นอันตรายที่อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บเล็กน้อยหรือปานกลาง

โปรดทราบ บ่งบอกถึงสถานการณ์ที่อาจนำไปสู่ความเสียหายของวัสดุ

หมายเหตุ ให้ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการดูแลจัดการหม้ออัดแรงดันอย่างปลอดภัย

สัญลักษณ์สังเกตและปฏิบัติตามข้อบ่งชี้

2.1| การใช้อย่างถูกต้อง

หม้ออัดแรงดันเหมาะสำหรับเฉพาะ
- ประเภทของเตาที่ระบุไว้ในคำแนะนำเหล่านี้
- การปรุงอาหารหรือตุ๋นอาหาร (ทั้งที่มีและไม่มีภาชนะชั้นใน/ขาตั้ง)
- การต้มในครัวเรือนในปริมาณปกติลงในขวดถนอมอาหาร (โดยมีภาชนะชั้นในแบบเจาะรู)
- การสกัดน้ำผลไม้ในปริมาณเล็กน้อย (โดยมีภาชนะชั้นใน)
- การฆ่าเชื้อขวดนม ขวดถนอมอาหาร ฯลฯ (โดยมีภาชนะชั้นในแบบเจาะรู)

หม้ออัดแรงดันไม่เหมาะสำหรับ
- การใช้ในเตาอบร้อนหรือไมโครเวฟ
- การทอดอาหารด้วยน้ำมัน
- การฆ่าเชื้อที่เกี่ยวข้องกับการใช้งานทางการแพทย์

- เตาประเภทอื่นนอกเหนือจากที่ระบุไว้หรือในเปลวไฟ
- เตาแก๊สปิกนิก

คู่มือการใช้งาน
- ต้องดูแลด้วยความระมัดระวัง
- ต้องจัดเก็บไว้ใกล้กับหม้ออัดแรงดัน
- ต้องส่งต่อไปยังผู้ใช้รายอื่นและให้ผู้ใช้รายอื่นอ่าน

จัดเก็บคู่มือการใช้งานเหล่านี้ไว้ในที่ปลอดภัยเพื่ออ่านซ้ำในภายหลัง อ่านหมายเหตุเหล่านี้อย่างละเอียดก่อนใช้งาน จะสามารถใช้หม้ออัดแรงดันได้หลังจากอ่านและทำความเข้าใจหมายเหตุเรื่องความปลอดภัยแล้วเท่านั้น การไม่ปฏิบัติตามหมายเหตุเหล่านี้อาจทำให้เกิดความเสียหายและแผลไหม้ในขณะที่ใช้หม้ออัดแรงดันได้

2.2| หมายเหตุทั่วไป

WARNING

เฉพาะบุคคลที่คุ้นเคยกับการดูแลที่เหมาะสมเท่านั้นที่สามารถใช้งานได้

เฉพาะบุคคลที่คุ้นเคยกับคู่มือการใช้งานและได้อ่านหมายเหตุด้านความปลอดภัยแล้วเท่านั้นที่สามารถใช้งานหม้ออัดแรงดันได้
- ห้ามไม่ให้บุคคลที่ไม่คุ้นเคยกับผลิตภัณฑ์ใช้งานหม้ออัดแรงดัน
- ห้ามไม่ให้เด็กเล่นหรือใช้งานหม้ออัดแรงดัน

ห้ามไม่ให้ดัดแปลงหม้ออัดแรงดัน/อุปกรณ์ความปลอดภัย

อุปกรณ์ความปลอดภัยช่วยป้องกันสถานการณ์ที่เป็นอันตราย หม้ออัดแรงดันจะทำงานในสภาพที่ไม่ได้มีการดัดแปลงและในขณะที่หม้อและฝาหม้อปิดเข้าได้อย่างพอดีเท่านั้น
- ห้ามไม่ให้ทำการดัดแปลงใด ๆ กับหม้ออัดแรงดันหรืออุปกรณ์ความปลอดภัย
- ใช้ฝาหม้อ Perfect / Perfect Plus / Perfect Element [6] กับรุ่นของหม้อ Perfect / Perfect Plus / Perfect Element ที่ตรงกันเท่านั้น [1] ประเภทั้อ้น

เก็บให้พ้นมือเด็กและสัตว์เลี้ยงในบ้าน

ให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ห่างจากหม้ออัดแรงดันในขณะที่ใช้งานเนื่องจากหม้ออัดแรงดันมีน้ำหนักมาก ร้อนมาก และสามารถมีไอน้ำออกมาจากหม้อได้

ข้อควรระวัง

การใช้งานที่ผิดที่อาจเกิดขึ้น

เพื่อป้องกันการใช้งานที่ผิดและความเสียหายหรือแผลไหม้ใด ๆ ที่เกี่ยวข้องจากการใช้งานที่ผิด ห้ามไม่ให้ใช้หม้ออัดแรงดัน:
- ในเตาอบร้อนหรือไมโครเวฟ
- ในการทอดอาหารที่ใช้น้ำมัน
- ในการฆ่าเชื้อที่เกี่ยวข้องกับการใช้งานทางการแพทย์
- กับเตาประเภทอื่นนอกเหนือจากที่ระบุไว้หรือในเปลวไฟ

อย่าปล่อยให้ที่จับยื่นออกมาเหนือแผ่นให้ความร้อน

- หากที่จับ [2] / [3] / [11] ยื่นออกมาเหนือแผ่นให้ความร้อนหรือเหนือเปลวไฟบนเตาแก๊ส ที่จับจะร้อนจัดและทำให้เกิดแผลไหม้ได้หากสัมผัส

ตรวจสอบและเปลี่ยนทดแทนส่วนประกอบที่สึกหรอเป็นประจำ

เปลี่ยนทดแทนส่วนประกอบที่สึกหรอ (ซีลบ่งชี้การปรุงอาหาร [18] วงแหวนซีล [21]) ด้วยชิ้นส่วนอะไหล่ของแท้ หากสังเกตเห็นว่าสีเปลี่ยนไป มีรอยแตก แข็งตัว มีความเสียหาย หรือใส่ได้ไม่พอดี
- วงแหวนซีล [21] จะต้องแตะถึงขอบฝาหม้อ
- เปลี่ยนวงแหวนซีลใหม่ [21] หลังจากการใช้งานประมาณ 400 ครั้ง หรือช้าที่สุดหลังจาก 2 ปี
- ใช้ชิ้นส่วนอะไหล่แท้ของ WMF เท่านั้น

2.3| การใช้งานครั้งแรก

ก่อนใช้หม้ออัดแรงดันเป็นครั้งแรก ต้องเติมน้ำ (ถึงระดับที่กำหนด) และอุ่นเป็นเวลาอย่างน้อย 5 นาทีที่การปรุงอาหารระดับ 2 จะต้องคำนึงถึงเรื่องนี้ในการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ใด ๆ

2.4| ก่อนการใช้งานแต่ละครั้ง

WARNING

ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากชิ้นส่วนชำรุด/หายไปหรือใส่ไม่ถูกต้อง

ก่อนใช้งานทุกครั้ง ให้ตรวจสอบว่าชิ้นส่วนทั้งหมดอยู่ในสภาพที่เหมาะสมและใส่/ปิดอย่างถูกต้อง มีความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากพื้นผิวที่ร้อนและไอน้ำที่พุ่งออกมาหากชิ้นส่วนหายไป ชำรุด ผิดรูป หรือใส่ไม่ถูกต้อง

- ตรวจสอบฝาหม้อ 6 เพื่อให้แน่ใจว่ามีการประกอบ/การใส่ที่ถูกต้อง
- ใส่ชิ้นส่วนที่หายไป (เช่น ซีลบ่งชี้การปรุงอาหาร 18 วงแหวนซีล 21)
- ห้ามไม่ให้ใช้หม้ออัดแรงดันหากชิ้นส่วนชำรุด ผิดรูป เปลี่ยนสี หรือแตก และติดต่อตัวแทนจำหน่ายผู้เชี่ยวชาญ/ศูนย์บริการของ WMF
- ห้ามไม่ให้ใช้หม้ออัดแรงดันหากการทำงานของชิ้นส่วนไม่ตรงตามคำอธิบายในคู่มือการใช้งาน และติดต่อตัวแทนจำหน่ายผู้เชี่ยวชาญ/ศูนย์บริการของ WMF
- ตรวจสอบว่าหม้ออัดแรงดันปิดแน่นดีแล้ว

ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากการไม่ทำงานของคุณสมบัติด้านความปลอดภัย

ก่อนใช้งานให้ตรวจสอบอุปกรณ์ความปลอดภัยว่าชำรุดเสียหาย มีสิ่งสกปรก มีการอุดตัน หรือไม่ และตรวจสอบให้แน่ใจว่าใช้งานได้ มิฉะนั้นอาจเสี่ยงต่อการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากพื้นผิวที่ร้อนและไอน้ำที่พุ่งออกมา

- ตรวจสอบว่าซีลบ่งชี้การปรุงอาหาร 18 ปิดได้พอดี วงแหวนซีล 21 จะต้องแตะถึงขอบฝาหม้อ
- ห้ามไม่ให้ใช้หม้ออัดแรงดันหากชิ้นส่วนชำรุด ผิดรูป เปลี่ยนสี หรือแตก และติดต่อตัวแทนจำหน่ายผู้เชี่ยวชาญ/ศูนย์บริการของ WMF
- ขจัดสิ่งสกปรก/สิ่งอุดตัน

ข้อควรระวัง

ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากการทำความสะอาดที่ไม่เพียงพอ

ก่อนการใช้งานแต่ละครั้ง ให้ตรวจสอบวาล์วนิรภัย/อุปกรณ์ความปลอดภัยและตัวบ่งชี้แรงดันเพื่อมองหาสิ่งสกปรก/สิ่งอุดตัน มิฉะนั้นไอน้ำที่ไม่มีการควบคุมจะสามารถพุ่งออกมาได้ ซึ่งอาจทำให้เกิดแผลไหม้ได้

- ตรวจสอบอุปกรณ์ความปลอดภัยและตัวบ่งชี้แรงดัน 16 และทำความสะอาดหากจำเป็น

ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากฝาหม้อที่ประกอบไม่ถูกต้อง

จะต้องประกอบฝาหม้ออย่างถูกต้อง และสนิทั้ ดฝาให้ถูกวธิ คำวรปิ

- ปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด
- ตรวจสอบว่าประกอบเข้ากันได้พอดี

2.5| ระหว่างการใช้งาน

WARNING

ความเสี่ยงในการเกิดการบาดเจ็บเนื่องจากแรงดันสูง

แรงดันสูงจะก่อตัวขึ้นในหม้อระหว่างการปรุงอาหาร หากแรงดันนี้ถูกปล่อยออกมา อาจทำให้เกิดแผลไหม้และการบาดเจ็บร้ายแรงได้

- ตรวจสอบทุกครั้งว่าหม้ออัดแรงดันปิดแน่นสนิท
- ห้ามไม่ให้ใช้กำลังในการเปิดหม้ออัดแรงดัน หม้ออัดแรงดันสามารถเปิดได้อย่างง่ายดายเวลาที่ไม่มีแรงดันอยู่ในหม้อโดยสมบูรณ์
- เคลื่อนย้ายหม้ออัดแรงดันอย่างระมัดระวังในขณะที่มีแรงดันอยู่ในหม้อ

- ห้ามไม่ให้ทิ้งหม้ออัดแรงดันไว้โดยไม่มีใครดูแลระหว่างการใช้งาน

ข้อควรระวัง

ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากไอน้ำร้อน

หากไอน้ำพุ่งออกมาแทนที่จะทำให้แรงดันเพิ่มขึ้น มีความเสี่ยงที่จะเกิดแผลไหม้ที่มือและใบหน้าจากพื้นผิวที่ร้อนและไอน้ำที่พุ่งออกมา

- ให้ปิดเตาในทันที ปล่อยให้หม้ออัดแรงดันเย็นตัวลงและตรวจสอบหม้อ

ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากไอน้ำที่พุ่งออกมา

บางครั้งอาจมีไอน้ำร้อนพุ่งออกมาจากใต้ฝาหม้อ 6 ระหว่างการปรุงอาหาร

- ห้ามไม่ให้เอามือไปแตะไอน้ำเด็ดขาด
- ให้เอามือ ศีรษะ และลำตัวห่างออกจากพื้นที่อันตราย ซึ่งก็คือเหนือฝาหม้อ 6 และหน้าต่างนิรภัยด้านข้าง 10 ที่ขอบฝาหม้อ
- ห้ามไม่ให้ทิ้งหม้ออัดแรงดันไว้โดยไม่มีใครดูแลระหว่างการใช้งาน
- ให้หม้ออัดแรงดันอยู่ห่างจากมือเด็กและสัตว์เลี้ยงในบ้าน
- วางหม้ออัดแรงดันให้อยู่ในตำแหน่งที่ไม่ให้ไอน้ำพุ่งออกมาในทิศทางที่ผู้คนในห้องอยู่ สำหรับ “ครัวแบบเปิด” ให้ระมัดระวังเป็นพิเศษในเรื่อง

ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ระหว่างการปล่อยไอน้ำออกมาอย่างรวดเร็ว

มีความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากไอน้ำร้อนหรืออาหารปรุงสุกเมื่อไอน้ำถูกปล่อยออกมาอย่างรวดเร็วโดยการดึงแถบเลื่อน 12 หรือเมื่ออยู่ใต้น้ำไหล

- ให้เขย่าหม้อแรงดันก่อนเปิดฝาหม้อ
- ห้ามไม่ให้นำหม้อแรงดันไปแช่ในน้ำเด็ดขาด
- ให้เอามือ ศีรษะ และลำตัวห่างออกจากพื้นที่อันตราย ซึ่งก็คือเหนือฝาหม้อ 6 และหน้าต่างนิรภัยด้านข้าง 10 ที่ขอบฝาหม้อ

ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากการก่อตัวเป็นฟอง (จากความล่าช้าในการเดือด)

อาหารที่ปรุงร้อนอาจทำให้เกิดฟองและพ่นฟองออกมาทันทีในเวลาที่เปิดหม้ออัดแรงดันที่เย็นลง น้ำร้อนอาจพ่นออกมาในเวลาที่เจาะแทงเนื้อที่มีหนัง ซึ่งอาจทำให้เกิดแผลไหม้ และ/หรือแผลน้ำร้อนลวกได้

- เขย่าหม้อแรงดันก่อนเปิดฝาหม้อ
- ห้ามไม่ให้เจาะแทงเนื้อร้อนที่ปรุงโดยมีหนังในทันที (เช่น ลิ้นวัว) ปล่อยให้เนื้อเย็นลงก่อน

ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากอาหารที่รั่วซึมออกมา

เมื่อใส่อาหารในหม้ออัดแรงดันจนเต็มมากเกินไป อาหารร้อนอาจรั่วซึมออกจากวาล์วนิรภัย 7 อุปกรณ์ควบคุมแรงดัน 15 หรือหน้าต่างนิรภัยด้านข้าง 10 และทำให้เกิดแผลไหม้ได้

- ห้ามไม่ให้ใส่อาหารจนเต็มมากเกินไป
- ให้ใส่อาหารจนถึงสูงสุด 2/3 (ดูเครื่องหมายด้านใน) ของความจุที่ระบุของหม้ออัดแรงดัน
- ให้ใส่อาหารจนถึงสูงสุด 1/2 ของความจุที่ระบุของหม้ออัดแรงดัน หากมีการปรุงอาหารที่มีความข้น หนืด หรือมีฟองสูง เช่น ซุป ตุ๋นเคี่ยว เครื่องในสัตว์ หรือพาสต้า
- ให้เตรียมปรุงอาหารไว้ล่วงหน้าในหม้อเปิดคนให้เข้ากันและตักฟองออกหากจำเป็น

ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้จากหม้อ/ฝาหม้อที่ร้อน

หม้ออัดแรงดันจะร้อนมากกระหว่างทำอาหาร ที่จับอาจร้อนจัดได้เช่นกันจากเปลวไฟบนเตาแก๊ส การจับต้องตัวหม้อและที่จับอาจทำให้เกิดแผลไหม้ได้

- ห้ามไม่ให้แตะจับพื้นผิวด้านนอกที่ร้อนของหม้ออัดแรงดัน
- แตะจับหม้อ 1/ฝาหม้อ 6 โดยใช้ที่จับที่เป็นพลาสติกเท่านั้น
- ใช้ถุงมือ และ/หรือ อุปกรณ์ป้องกันมือ (เช่น ที่จับหม้อ)
- ให้ถอดภาชนะชั้นในและขาตั้งโดยใช้เครื่องช่วย เช่น ที่จับหม้อ
- ให้วางหม้ออัดแรงดันร้อนบนพื้นผิวที่ทนความร้อนเท่านั้น

โปรดทราบ

ความเสียหายที่เกิดจากมีน้ำในหม้อปริมาณน้อยเกินไปหรือไม่มีเลย

อย่าเปิดหม้ออัดแรงดันโดยไม่มีน้ำอยู่ข้างในหรือปรับใช้การตั้งค่าสูงสุดโดยที่ไม่มีคนดูแลอยู่ เพราะอาจทำให้เกิดความร้อนสูงเกินไปและเกิดความเสียหายได้

- ใช้หม้ออัดแรงดันที่มีน้ำในปริมาณที่เพียงพอเท่านั้น (น้ำ น้ำสต็อก ซอส ฯลฯ ขั้นต่ำ 1/4 ลิตร)
- ตรวจสอบว่ามีน้ำในปริมาณเพียงพอเมื่อปรุงอาหารที่มีความหนืด
- หากมีน้ำในปริมาณไม่เพียงพอหรือไม่มีเลย ให้ปิดเตาทันทีและไม่ให้เคลื่อนย้ายหม้ออัดแรงดันจนกว่าจะเย็นลงอย่างสมบูรณ์
- ห้ามไม่ให้ทิ้งหม้ออัดแรงดันไว้โดยไม่มีคนดูแลอยู่

2.6| การทำความสะอาดที่ถูกต้อง

ทำความสะอาดหม้ออัดแรงดันหลังจากการใช้ทุกครั้ง!

ข้อควรระวัง

ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้จากความเสียหายที่เกิดขึ้นเมื่อทำความสะอาด

ห้ามไม่ให้ใช้แปรง น้ำยาทำความสะอาดหรือสารเคมีที่มีฤทธิ์กัดกร่อนในการทำความสะอาดอุปกรณ์ความปลอดภัย เพราะอาจทำให้อุปกรณ์เหล่านี้เสียหายได้ ซึ่งนำไปสู่ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้จากไอน้ำที่พุ่งออกมาได้

- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการทำความสะอาดและการดูแล
- เช็ดเครื่องครัวให้แห้งหลังจากทำความสะอาด

2.7| การซ่อมแซมที่จำเป็น

ข้อควรระวัง

ความเสียหายที่เกิดจากการซ่อมแซมที่ไม่เหมาะสม/ชิ้นส่วนอะไหล่ที่ไม่ถูกต้อง

การซ่อมแซมจะต้องดำเนินการโดยตัวแทนจำหน่ายผู้เชี่ยวชาญ/ศูนย์บริการของ WMF เท่านั้น มิฉะนั้นหม้ออัดแรงดันอาจเสียหายหรืออุปกรณ์ความปลอดภัยอาจทำงานไม่ได้ตามที่ควรจะเป็นอีกต่อไป ทำให้เสี่ยงที่จะเกิดแผลไหม้ได้

- หากจำเป็นต้องซ่อมแซม โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผู้เชี่ยวชาญ/ศูนย์บริการของ WMF
- ควรเปลี่ยนที่จับที่แตกหรือที่ไม่พอดีโดยใช้ตัวแทนจำหน่ายผู้เชี่ยวชาญ/ศูนย์บริการของ WMF
- ใช้เฉพาะชิ้นส่วนอะไหล่หม้ออัดแรงดันของแท้จาก WMF เท่านั้น

2.8| เตาประเภทที่เหมาะสม

ข้อควรระวัง

เตาประเภทที่เหมาะสมและขนาดตะแกรงเตา

หม้ออัดแรงดันสามารถใช้ได้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า เตาเซรามิกแก้ว หรือเตาไฟฟ้า เส้นผ่านศูนย์กลางของตะแกรงเตาหรือเปลวไฟต้องไม่ใหญ่กว่าก้นหม้อ

- บนเตาแก๊ส เปลวไฟของแก๊สจะต้องไม่ยื่นออกมาเหนือฐานของหม้อ
- เพื่อการถ่ายเทความร้อนที่เหมาะสมและการเชื่อมต่อกับเตา ขนาดของหม้อควรเท่ากับขนาดของตะแกรงเตา
- สำหรับเตาเซรามิกแก้วหรือเตาไฟฟ้า เส้นผ่านศูนย์กลางของแผ่นความร้อนไม่ควรเกิน 160 มม. (2.5 ลิตร) หรือ 190 มม. (3.0 - 8.5 ลิตร)
- อาจเกิดเสียงหึ่งขึ้นที่เตาแม่เหล็กไฟฟ้าที่ระดับการหุงต้มสูง ซึ่งเป็นเพราะเหตุผลทางเทคนิคและไม่ใช่สัญญาณที่บ่งบอกว่าเตาหรือหม้ออัดแรงดันของคุณมีความบกพร่อง

2.9| การรักษาอายุการใช้งาน

โปรดทราบ

ความเสียหายที่เกิดขึ้นกับหม้ออัดแรงดัน

เพื่อป้องกันความเสียหายต่อหม้ออัดแรงดัน:

- อย่ากระแทกเครื่องครัวกับขอบหม้อ
- ใส่เฉพาะเกลือลงในน้ำเดือดเท่านั้นและคนให้เข้ากันเพื่อไม่ให้ก้นหม้อเสียหาย
- หลีกเลี่ยงไม่ให้มีสิ่งสกปรกระหว่างก้นหม้อและตะแกรงเตา มิฉะนั้นตะแกรงเตา (เช่น เซรามิกแก้ว) อาจเป็นรอยได้

3| ข้อกำหนดทางเทคนิคและคำแนะนำ

3.1| ข้อกำหนดทางเทคนิค

ผู้ผลิต: WMF GmbH
ประเภท: Perfect/Perfect Plus/Perfect Element

ฐาน: ฐานที่ใช้ได้ทั่วไป TransTherm®
อุปกรณ์นี้เป็นไปตามระเบียบ 2014/68/EU เกี่ยวกับอุปกรณ์แรงดัน
อาจมีการเปลี่ยนแปลงได้

วัสดุ

หม้อ/ฝาหม้อ: Cromargan®:
สเตนเลส 18/10

ที่จับ: พลาสติกกันความร้อน
ซีล: ซิลิโคน

ขนาด

	PERFECT / PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
ปรมี าณความีจุของเหลว	2.5 ลิตร	3.0 – 8.5 ลิตร	2.5 ลิตร	3.0 – 8.5 ลิตร
ฐาน	158 มม.	191.5 มม.	158 มม.	191.5 มม.
ภายใน	180 มม.	220 มม.	180 มม.	220 มม.
ความยาวของหม้อพร้อมที่จับ	375 มม.	421 มม.	383 มม.	432 มม.
ความยาวของหม้อพร้อมฝาหม้อ	375 มม.	423 มม.	383 มม.	434 มม.

ความสูง

ปริมาตร	หม้อ	หม้อพร้อมฝาหม้อ	หม้อพร้อมฝาหม้อและที่จับ
2.5 ลิตร	112 มม.	135 มม.	162 มม.
3.0 ลิตร	91 มม.	120 มม.	145 มม.
4.5 ลิตร	129 มม.	158 มม.	183 มม.
6.5 ลิตร	186 มม.	215 มม.	240 มม.
8.5 ลิตร	236 มม.	265 มม.	290 มม.

น้ำหนักภาชนะ

Perfect / Perfect Element
2.5 ลิตร 1.84 กก.
3.0 ลิตร 2.52 กก. 4.5 ลิตร 2.75 กก.
6.5 ลิตร 3.11 กก. 8.5 ลิตร 3.36 กก.

Perfect Plus
2.5 ลิตร 1.99 กก.
3.0 ลิตร 2.67 กก. 4.5 ลิตร 2.90 กก.
6.5 ลิตร 3.25 กก. 8.5 ลิตร 3.50 กก.
ค่าแรงดัน: 150 kPa

ค่าแรงดัน
วงแหวนแรก ประมาณ 106 °C, 25 kPa แรงดันขณะใช้งาน
วงแหวนที่สอง ประมาณ 115 °C, 70 kPa แรงดันขณะใช้งาน 90 kPa แรงดันควบคุม
ขนาดตะแกรงเตา
Ø สูงสุด 160 มม. สำหรับ 2.5 ลิตร
Ø สูงสุด 190 มม. สำหรับ 3.0 - 8.5 ลิตร
ขนาดภายในสำหรับระดับการเติม (ขึ้นอยู่กับปริมาตรรวม): 1/3, 1/2, 2/3

เตาประเภทที่เหมาะสม

3.2| อุปกรณ์เสริม ชิ้นส่วนอะไหล่ และชิ้นส่วนที่สึกหรอ

อุปกรณ์เสริม
ภาชนะชั้นในแบบเจาะรู 22 ซม. (หมายเลขสินค้า 07 8941 6000)
ชุดภาชนะชั้นใน 22 ซม. (หมายเลขสินค้า 07 8942 6030)
ฝาหม้อแก้ว 22 ซม. (หมายเลขสินค้า 07 9618 6380)

ชิ้นส่วนอะไหล่
ที่จับฝาหม้อ 11
Perfect (หมายเลขสินค้า 08 9180 6030)
Perfect Plus (หมายเลขสินค้า 08 9480 6030)
Perfect Element (หมายเลขสินค้า 08 9980 6030)

ฝาหม้อ 6 พร้อมที่จับ 11 18 ซม.
Perfect (หมายเลขสินค้า 07.9179.6042)
Perfect Plus (หมายเลขสินค้า 07.9479.6042)

ฝาหม้อ 6 พร้อมที่จับ 11 22 ซม.
Perfect (หมายเลขสินค้า 07 9180 6042)
Perfect Plus (หมายเลขสินค้า 07 9480 6042)
Perfect Element (หมายเลขสินค้า 07 9980 6042)

ชิ้นส่วนที่สึกหรอ
วงแหวนซีล 21
18 ซม. (หมายเลขสินค้า 60 6852 9990)

วงแหวนซีล 21
22 ซม. (หมายเลขสินค้า 60 6856 9990)

วาล์วนิรภัย 7
(หมายเลขสินค้า 07 9615 9510)

ซีลบ่งชี้การปรุงอาหาร 18
(หมายเลขสินค้า 60 9310 9502)

4| การแกะกล่องหม้ออัดแรงดัน

1| เปิดบรรจุภัณฑ์และตรวจสอบเพื่อให้แน่ใจว่ามีชิ้นส่วนให้มาครบทั้งหมด:
- หม้อ 1 พร้อมที่จับด้านข้าง 2 และที่จับ 3
- ฝาหม้อ 6 พร้อมที่จับที่ถอดออกได้ 11: ฝาหม้อพร้อมวาล์วนิรภัย 7 ซีลบ่งชี้การปรุงอาหารที่ถอดออกได้ 18
- วงแหวนซีล (สีเทา) 21
- คู่มือการใช้งาน
  หากชิ้นส่วนหายไป โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผู้เชี่ยวชาญ/ศูนย์บริการของ WMF ที่ได้รับอนุญาต หรือ WMF โดยตรง
- แกะสติกเกอร์และแท็กทั้งหมดออก

2| กำจัดทิ้งวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ไม่จำเป็นตามข้อบังคับที่บังคับใช้

3| อ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดและจัดเก็บไว้ใกล้หม้ออัดแรงดันให้สามารถเข้าถึงได้ง่าย

4| สำหรับเงื่อนไขการรับประกัน โปรดดูประกาศการรับประกันที่แนบมา

5| คุณสมบัติความปลอดภัยในการทำงาน

คุณสมบัติความปลอดภัย	คำอธิบาย
อุปกรณ์ควบคุมแรงดันที่ด้ามจับฝา	หากแรงดันเกินที่กำหนดไว้สำหรับการปรุงอาหารระดับ 2 อุปกรณ์ควบคุมแรงดัน 15 จะทำงานอัตโนมัติและไอน้ำส่วนเกินจะพุ่งออกมา เช่นนี้ แรงดันจะลดลงในทันที
วาล์วนิรภัย	หากอุปกรณ์ควบคุมแรงดัน 15 ไม่ตอบสนอง แรงดันส่วนเกินจะถูกปล่อยออกมาในทันทีผ่านทางวาล์วนิรภัย 7
หน้าต่างนิรภัยที่ขอบฝาหม้อ	หากอุปกรณ์ความปลอดภัยอื่น ๆ ทั้งหมดล้มเหลว เช่น เนื่องจากการอุดตันของเศษอาหาร หน้าต่างนิรภัย 10 จะทำหน้าที่เป็น “ช่องระบายฉุกเฉิน” หากแรงดันสูงมากเกินไป วงแหวนซีล 21 จะถูกดันออกมาด้านนอกผ่านทางหน้าต่างนิรภัย 10 จนไอน้ำสามารถพุ่งออกมาได้และแรงดันลดลง
ตัวบ่งชี้แรงดันในที่จับฝาหม้อ	ตัวบ่งชี้แรงดัน 16 มีอุปกรณ์ช่วยในการมองเห็นเพื่อให้สามารถปรุงอาหารได้โดยสามารถคาดการณ์ได้และประหยัดพลังงาน โดยจะแสดงสถานะแรงดันในการปรุงอาหารปัจจุบัน มีหมุดกลมอยู่ตรงกลางของตัวบ่งชี้แรงดัน (มีแรงดันอยู่) และวงแหวน 2 วง (ระดับการปรุงอาหาร 1 และ 2)
ระบบเปิดนิรภัย	ระบบเปิดนิรภัย 19 ป้องกันไม่ให้หม้ออัดแรงดันเปิดหากยังมีแรงดันเหลืออยู่ภายใน หม้ออัดแรงดันสามารถเปิดได้หลังจากแรงดันลดลงโดยสมบูรณ์แล้วเท่านั้น
การควบคุมการปล่อยไอน้ำผ่านแถบเลื่อน	การดึงแถบเลื่อนกลับช้า ๆ อาจส่งผลต่อความเร็วในการปล่อยไอน้ำ 12
อุปกรณ์ล็อก	อุปกรณ์ล็อก 11 อยู่บนที่จับฝาหม้อ 13 และป้องกันไม่ให้เปิดหม้ออัดแรงดันได้ระหว่างที่ทำงานอยู่

6| การใช้หม้ออัดแรงดันเป็นครั้งแรก

6.1| การแยกส่วนประกอบหม้ออัดแรงดัน ถอดฝาหม้อออก

(ชุดภาพ จ, ข)

1| ก) ดึงแถบเลื่อนทั้งสองด้านกลับไปจนสุดที่จับ → เครื่องหมายบนแถบเลื่อนต้องอยู่ในตำแหน่งเปิด
b)ใช้มือซ้ายถือที่จับ 3 หม้อ 1
c)ใช้มือขวาถือฝาหม้อ 11 และหมุนไปทางขวาจนกว่าจะสามารถยก 6 ฝาหม้อขึ้นได้ ฝาหม้อ 9 และเครื่องหมายบนที่จับ 4 จะต้องอยู่ตรงกัน
d)ยกฝาหม้อ 6 โดยใช้ที่จับ 11

2| แยกส่วนประกอบของฝาหม้อออก *(ดูชุดภาพ ช)* โดยหงายฝาหม้อขึ้น 6 ก่อนเป็นอันดับแรก

3| ดึงวงแหวนซีล 21 ออกจากขอบหม้ออย่างระมัดระวัง แล้ววางไว้ข้าง ๆ

4| ถือฝาหม้อ 6 แล้วกดอุปกรณ์ล็อกที่จับ 14 ไปทางปลายที่จับ

5| ถอดฝาหม้อ 6 ออกจากที่จับ

6.2| การทำความสะอาดหม้ออัดแรงดันเป็นครั้งแรก

1| แยกส่วนประกอบของหม้ออัดแรงดันออกตามที่ได้อธิบายไว้ใน*หัวข้อ 6.1*

2| เติมน้ำในหม้อให้ถึง 2/3 *(ดูภาพระดับข้างใน ฌ)* ของหม้อ 1 แล้วเติมน้ำส้มสายชู 2-3 ช้อนโต๊ะ

3| ต้มน้ำผสมน้ำส้มสายชูในหม้อ 1 โดยไม่ต้องปิดฝาหม้อ 6 เป็นระยะเวลาประมาณ 5-10 นาที

4| หลังจากนั้น ให้ล้างชิ้นส่วนทั้งหมดให้สะอาดด้วยมือ

5| ทิ้งชิ้นส่วนทั้งหมดให้แห้งหลังจากทำความสะอาด

6.3| การประกอบหม้อแรงดัน

ข้อควรระวัง

ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากฝาหม้อที่ประกอบไม่ถูกต้อง

จะต้องประกอบฝาหม้อให้ถูกต้อง และสนิท ดฝาให้ถูกวิธี คำวรปิ

- ปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด
- ตรวจสอบว่าประกอบเข้ากันได้พอดี

6.4| การประกอบฝาหม้อ

(ดูชุดภาพ ซ)

1| ด้ามจับหม้อ ตรวจสอบขอบฝาหม้อ อุปกรณ์ป้องกันภัย

2| กลับฝาหม้อ 6 เพื่อให้ขอบฝาหันลงด้านล่าง

3| หมุนที่จับ 11 และยึดให้อยู่กับที่

4| ติดช่องถือ 17 บนที่จับฝาหม้อ 11 เข้ากับหูจับ 8 บนฝาหม้อ 6

5| ค่อย ๆ ลดที่จับลง 11 จนเข้าที่

6| กลับฝาหม้อ 6 ขึ้นโดยใช้ที่จับ 11

7| จัดตำแหน่งฝาหม้อ 6 และที่จับ 11 เพื่อให้ซีลบ่งชี้การปรุงอาหาร 18 ไม่ถูกขอบช่องเปิดฝาหม้อทำให้เป็นรอยหรือเสียหาย

8| กดฝาหม้อลง 6 จนกระทั่งคุณได้ยินเสียงคลิกว่าเข้าที่แล้ว ตรวจสอบว่าเข้าที่อย่างดีแล้วโดยกดบนแถบเลื่อน

9| ใส่วงแหวนซีล 21 เข้าในขอบหม้อและกดเข้าไปใต้ขอบอย่างระมัดระวัง จะต้องจัดตำแหน่งให้วงแหวนซีล 21 ทั้งหมดอยู่ใต้ขอบโค้งของหม้อ

6.5| การใส่ฝาหม้อกลับ

(ดูชุดภาพ ฉ)

1| วางหม้อ 1 ลงบนพื้นผิวที่มั่นคง

2| วางฝาหม้อ 6 ลงบนหม้อ 1 โดยให้ขอบหันลงด้านล่าง เครื่องหมายระบุตำแหน่ง 9 บนฝาหม้อและเครื่องหมายบนที่จับ 4 จะต้องตรงกัน มิฉะนั้นจะไม่สามารถวางฝาหม้อลงได้ จะต้องใส่วงแหวนซีล 21 เข้าไปในขอบฝาหม้อ!

3| ถือที่จับ 3 หม้อ 1 ด้วยมือซ้าย

4| ใช้มือขวาจับที่จับ ข เพื่อหมุนฝาหม้อไป 6 รอบ ๆ ทางด้านซ้าย

5| เมื่อที่จับทั้งสอง 3 / 11 ตรงกันแล้ว ให้เลื่อนแถบเลื่อนไปที่ตำแหน่งล็อก

7| การใช้งานหม้ออัดแรงดัน

7.1| ตรวจสอบอุปกรณ์ความปลอดภัย

ถอดฝาหม้อ 6 ตามที่ได้อธิบายไว้ใน *หัวข้อ 6.1*

1| ดึงวงแหวนซีล 21 ออกจาก ขอบหม้ออย่างระมัดระวังและวางไว้ข้าง ๆ

2| ถอดที่จับฝาหม้อ 11 ตามที่ได้อธิบายไว้ใน *หัวข้อ 6.1*

3| ตรวจสอบว่าวงแหวนซีล 21 และขอบฝาหม้อด้านในสะอาด

4| ตรวจสอบว่า...
- หน้าต่างนิรภัย 10 บนขอบฝาหม้อ
- อุปกรณ์ควบคุมแรงดัน 15
- ตัวบ่งชี้แรงดัน 16
- อุปกรณ์ล็อกที่จับ 14
- วาล์วนิรภัย 7 นั้นสะอาดและไม่อุดตัน
  → แช่และทำความสะอาดคราบสกปรก ขจัดสิ่งอุดตัน *(ดูหัวข้อ 12.1 การทำความสะอาด)*

5| ตรวจสอบว่ามองเห็นลูกบอลในวาล์วนิรภัย 7 ที่ด้านล่างของฝาหม้อ
→ เขย่าฝาหม้อ 6 หากจำเป็น จนกว่าจะสามารถมองเห็นลูกบอลได้
→ หากเกิดความเสียหาย โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผู้เชี่ยวชาญ /ศูนย์บริการของ WMF เพื่อเปลี่ยน

6| ทดสอบอุปกรณ์ควบคุมแรงดันอย่างระมัดระวัง 15 เพื่อดูว่าเคลื่อนที่ได้หรือไม่ โดยใช้นิ้วกด

7| ตรวจสอบว่าซีลทั้งหมดสะอาด ไม่เสียหาย และใส่ได้พอดี *(cf. ชุดภาพ ญ)*
→ ตรวจสอบว่าซีลบ่งชี้การปรุงอาหารใส่ได้พอดีและไม่เสียหาย

7.2| การเปิดฝาหม้อ

ในการที่จะเปิดหม้ออัดแรงดัน ให้ถอดฝาหม้อออก 6 ตามที่ได้อธิบายไว้ใน *หัวข้อ 6.1*

7.3| การใส่อาหารในหม้ออัดแรงดัน

วางอาหารเข้าไปในหม้อโดยให้มีน้ำปริมาณที่เพียงพอและใช้ภาชนะชั้นในและขาตั้งหากจำเป็น *(ดูหัวข้อ 11.2)* หากจำเป็น ให้หั่นเนื้อสัตว์ในหม้อก่อนตามที่ได้อธิบายไว้ในหัวข้อ 11.1

7.4| การปิ ดหมื้ออัดีแรงดัน

1| หากจำเป็น ให้ประกอบฝาหม้อตามที่ได้อธิบายไว้ใน หัวข้อ 6.3

2| วางฝาหม้อแล้วปิดตามที่ได้อธิบายไว้ใน หัวข้อ 6.3

7.5| การปรุงอาหาร

อาหารจะถูกปรุงภายใต้ความกดดันในหม้ออัดแรงดัน เนื่องจากแรงดันไอน้ำในหม้อ อุณหภูมิจึงสูงกว่าระหว่างการปรุงอาหาร "ปกติ" ซึ่งจะช่วยลดเวลาในการปรุงอาหารได้ถึง 70% สิ่งนี้จะนำไปสู่การลดการใช้พลังงานลงอย่างมาก นอกจากนั้น ยังสามารถรักษากลิ่น รสชาติ และวิตามินไว้ได้เป็นส่วนใหญ่เนื่องจากกระบวนการปรุงอาหารใช้เวลาสั้น ๆ โดยใช้ไอน้ำ

คำแนะนำ ผู้คนที่ใส่ใจเรื่องพลังงานจะปิดแหล่งความร้อนก่อนหมดเวลาปรุงอาหารเนื่องจากความร้อนที่เก็บไว้ในหม้อนั้นเพียงพอที่จะทำให้กระบวนการปรุงอาหารเสร็จสมบูรณ์

ข้อควรระวัง

ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากอาหารที่รั่วซึมออกมา

อาหารร้อนอาจรั่วซึมผ่านอุปกรณ์ควบคุมแรงดัน วาล์วนิรภัย หรือหน้าต่างนิรภัยด้านข้าง ทำให้เกิดแผลไหม้ได้

- ให้ใส่อาหารจนถึงสูงสุด 2/3 (ดูเครื่องหมายด้านใน) ของความจุที่ระบุของหม้ออัดแรงดัน
- ให้ใส่อาหารจนถึงสูงสุด 1/2 ของความจุที่ระบุของหม้ออัดแรงดัน **หากมีการปรุงอาหารที่ขยายตัว เหลว หรือเป็นฟองเยอะ** เช่น ซุป ตุ๋น เคี่ยว เครื่องในสัตว์ หรือพาสต้า

โปรดทราบ

ความเสียหายที่เกิดจากมีน้ำในหม้อปริมาณน้อยเกินไปหรือไม่มีเลย

ความเสี่ยงต่อการที่จะมีความร้อนสูงเกินไปและเกิดความเสียหาย

- ห้ามไม่ให้ความร้อนหม้ออัดแรงดันโดยไม่มีน้ำหรือให้ความร้อนที่ระดับสูงสุดโดยไม่มีใครดูแล
- ใช้หม้ออัดแรงดันที่มีปริมาณน้ำเพียงพอเท่านั้น (มีน้ำขั้นต่ำ 1/4 ลิตร)

8| ระดับการปรุงอาหารของหม้ออัดแรงดัน

เวลาปรุงอาหารที่แตกต่างกัน

เวลาในการปรุงอาจแตกต่างกันสำหรับอาหารชนิดเดียวกันเนื่องจากปริมาณ รูปแบบ และสถานะของอาหารแตกต่างกันไป

8.1| การปรุงอาหารระดับ 1

ระดับการปรุงอาหารต่ำใช้สำหรับอาหารที่นุ่ม เช่น ผัก ปลา หรือผลไม้

อาหารจะถูกปรุงอย่างนุ่มนวลในระดับการปรุงอาหารนี้เพื่อให้สามารถรักษากลิ่นและสารอาหารให้ได้มากที่สุด ที่การปรุงอาหารระดับ 1 ตัวบ่งชี้แรงดันจะเพิ่มขึ้นไปยังวงแหวนการปรุงอาหารที่1

1| ตรวจสอบว่าหม้ออัดแรงดันปิดอย่างถูกต้อง

2| วางหม้ออัดแรงดันไว้บนเตา

3| ตั้งเตาให้อยู่ในระดับพลังงาน**สูง**
→ หม้ออัดแรงดันจะร้อนขึ้น
a) อากาศจะพุ่งออกทางวาล์วนิรภัย [7] ซึ่งยังเป็นระบบปรุงอาหารอัตโนมัติ จนกว่าวาล์วจะปิดและมีแรงดันเพิ่มขึ้น
b) หมุดจะเพิ่มขึ้นก่อน หลังจากนั้นตัวบ่งชี้แรงดันทั้งหมด
[16] จะเริ่มเพิ่มขึ้น สามารถควบคุมการเพิ่มนี้ได้โดยการปรับการจ่ายพลังงานให้เหมาะสม
c) การเพิ่มขึ้นของหมุดที่อยู่ตรงกลางของตัวบ่งชี้แรงดันเป็นสัญญาณบ่งบอกว่าไม่สามารถเปิดหม้อได้อีกต่อไป

4| เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มขึ้นทันทีที่ตัวบ่งชี้แรงดัน [16] แสดงวงแหวนการปรุงอาหารที่ 1 อย่างชัดเจน

5| ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตำแหน่งวงแหวนบนตัวบ่งชี้แรงดัน [16] คงที่

6| หากตัวบ่งชี้แรงดัน [16] ลดลงต่ำกว่าวงแหวนการปรุงอาหารที่ 1 ให้เพิ่มการจ่ายพลังงาน
→ ซึ่งจะเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารเล็กน้อย

7| หากตัวบ่งชี้แรงดัน [16] เพิ่มสูงกว่าวงแหวนการปรุงอาหารที่ 1 ผลที่ได้คือการสะสมของแรงดันไอน้ำส่วนเกิน ซึ่งต้องได้รับการควบคุมโดยการปรับการจ่ายพลังงาน
a) ยกหม้ออัดแรงดันออกจากตะแกรงเตา
b) รอจนกระทั่งตัวบ่งชี้แรงดันลดลงไปที่วงแหวนการปรุงอาหารที่ 1
c) เมื่อลดการจ่ายพลังงานลงแล้ว ให้วางหม้ออัดแรงดันกลับไปบนเตา

8| หลังจากการปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้ยกหม้ออัดแรงดันออกจากตะแกรงเตาและลดแรงดัน *(ดูหัวข้อ 9)*

9| เมื่อลดแรงดันลงแล้ว ให้เขย่าหม้ออัดแรงดันและเปิดอย่างระมัดระวัง

8.2| การปรุงอาหารระดับ 2

ระดับการปรุง อาหารอย่างรวดเร็วสำหรบั อาหารอื่น ๆ การปรุงอาหารในระดับนี้ช่วยประหยัดเวลาและพลังงาน ได้มาก ที่การปรุงอาหารระดับ 2 ตัวบ่งชี้ความดันจะเพิ่มขึ้นที่วงแหวนปรุงอาหารที่ 2 หากแรงดันสูงเกินไป ระบบจะควบคุมแรงดันโดยอัตโนมัติ

1| ตรวจสอบว่าหม้ออัดแรงดันปิดอย่างถูกต้อง

2| วางหม้ออัดแรงดันไว้บนเตา

3| ตั้งเตาให้อยู่ในระดับความร้อนสูงสุด
→ หม้ออัดแรงดันจะร้อนขึ้น
a) อากาศจะพุ่งออกทางวาล์วนิรภัย 7 ซึ่งยังเป็นระบบปรุงอาหารอัตโนมัติ จนกว่าวาล์วจะปิดและมีแรงดันเพิ่มขึ้น
b) ตัวบ่งชี้แรงดัน 16 เริ่มสูงขึ้น สามารถควบคุมการเพิ่มนี้ได้โดยการปรับการจ่ายพลังงานให้เหมาะสม
c) การเพิ่มขึ้นของหมุดที่อยู่ตรงกลางของตัวบ่งชี้แรงดันเป็นสัญญาณบ่งบอกว่าไม่สามารถเปิดหม้อได้อีกต่อไป
→ เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มขึ้นทันทีที่ตัวบ่งชี้แรงดัน 16 แสดงวงแหวนการปรุงอาหารที่ 2 อย่างชัดเจน

4| ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตำแหน่งวงแหวนบนตัวบ่งชี้แรงดัน 16 คงที่

5| หากตัวบ่งชี้แรงดัน 16 ลดลงต่ำกว่าวงแหวนการปรุงอาหารอันที่ 2 ให้เปิดการจ่ายพลังงานบนเตาให้แรงขึ้น
→ ซึ่งจะเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารเล็กน้อย

6| หากตัวบ่งชี้แรงดัน 16 เพิ่มสูงกว่าวงแหวนการปรุงอาหารที่ 2 ผลที่ได้คือการสะสมของแรงดันไอน้ำส่วนเกิน ซึ่งจะพุ่งออกมาทางอุปกรณ์ควบคุมแรงดัน 15
a) ยกหม้ออัดแรงดันออกจากตะแกรงเตา
b) รอจนกระทั่งตัวบ่งชี้แรงดันลดลงไปยังวงแหวนการปรุงอาหารที่ 2
c) เมื่อลดการจ่ายพลังงานลงแล้ว ให้วางหม้ออัดแรงดันกลับไปบนเตา

7| หลังจากเวลาในการปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้ยกถอดหม้ออัดแรงดันออกจากตะแกรงเตาและลดแรงดันตามที่ได้อธิบายไว้ในหัวข้อ 9

8| เมื่อลดแรงดันลงแล้ว ให้เขย่าหม้ออัดแรงดันและเปิดอย่างระมัดระวัง

คำแนะนำ หากแรงดันในการปรุงอาหารระดับ 2 เกินที่ควรเป็น อุปกรณ์ควบคุมแรงดันจะมีเสียงดังขึ้นมาเพื่อบ่งชี้ว่าควรลดการจ่ายพลังงานลง

9| การลดแรงดันและการทำให้เย็นลง

การปล่อยไอน้ำออกจากหม้อ
อย่าลดแรงดันโดยใช้วิธีที่ 2 หรือ 3 หากปรุงอาหารที่มีฟองหรือขยายตัว (เช่น พืชตระกูลถั่ว เนื้อตุ๋น ธัญพืช) ตัวอย่างเช่น มันฝรั่งต้มจะระเบิดเมื่อนึ่งโดยใช้วิธีการเหล่านี้

9.1| วิธีที่ 1 – ใช้ความร้อนคงเหลือ

1| ยกหม้ออัดแรงดันออกจากเตา
→ หลังจากนั้นไม่นาน ตัวบ่งชี้แรงดันจะลดลง

2| หากตัวบ่งชี้แรงดัน 16 และหมุดหายเข้าไปในที่จับฝาหม้อทั้งหมด ให้ค่อย ๆ ดันแถบเลื่อนไปที่ เปิด

3| ไอน้ำที่เหลือจะพุ่งออกไป

4| เมื่อไม่มีไอน้ำออกมาอีก ให้เขย่าหม้อแล้วเปิด

9.2| วิธีที่ 2 - ปล่อยไอน้ำออกมาช้า ๆ

(ปล่อยไอน้ำอัตโนมัติ - ดูภาพ A)

1| ค่อย ๆ ดันแถบเลื่อนเป็นขั้นไปยังตำแหน่ง เปิด

2| ไอน้ำจะพุ่งออกไปอย่างช้าหรือเร็วขึ้นอยู่กับตำแหน่งของแถบเลื่อน

3| หากตัวบ่งชี้แรงดันและหมุดหายเข้าไปในที่จับฝาหม้อ ให้เขย่าหม้อแล้วเปิด

9.3| วิธีที่ 3 – ไม่มีไอน้ำพุ่งออกมา

1| วางหม้ออัดแรงดันลงในอ่างล้างจานและใช้น้ำเย็นราดให้ทั่วฝาหม้อ

2| หากตัวบ่งชี้แรงดันและหมุดหายเข้าไปในที่จับฝาหม้อ ให้เขย่าหม้อแล้วเปิด

ข้อควรระวัง

ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ระหว่างการปล่อยไอน้ำออกมาอย่างรวดเร็ว

เมื่อปล่อยไอน้ำอย่างรวดเร็วโดยใช้แถบเลื่อน 16 หรือเปิดให้น้ำไหลผ่าน มีความเสี่ยงของการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากไอน้ำร้อนหรืออาหารที่ปรุงแล้ว

- ให้เขย่าหม้อแรงดันก่อนเปิดฝาหม้อ
- ให้เอามือ ศีรษะ และลำตัวห่างออกจากพื้นที่อันตราย ซึ่งก็คือเหนือฝาหม้อ 16 และหน้าต่างนิรภัยด้านข้าง 10 ที่ขอบฝาหม้อ

10| การเปิดหม้ออัดแรงดัน

การเปิดหลังการปรุงอาหาร

(ดูชุดภาพ E)

1| ปล่อยแรงดันก่อนตามที่ได้อธิบายไว้ใน *หัวข้อ 9* อุปกรณ์ป้องกันแรงดันตกค้างจะช่วยให้มั่นใจได้ว่าหม้อจะเปิดได้เฉพาะเมื่อแรงดันลดลงจนสุดแล้วเท่านั้น นั่นคือ เมื่อมองไม่เห็นหมุดอีกต่อไป หากยังคงมองเห็นหมุดแสดงว่ามีการทำงานของอุปกรณ์ป้องกันแรงดันตกค้าง
→ จะต้องปล่อยแรงดันก่อนเปิดหม้อ

2| ค่อย ๆ ดันแถบเลื่อนไปที่ เปิด

3| **เขย่า**หม้อ

4| ถือที่จับ 3 หม้อ 1 ด้วยมือซ้าย

5| ถือที่จับ B ด้วยมือขวา แล้วหมุนไปทางขวาจนกว่าฝาหม้อ 6 จะปลดล็อก
→ เครื่องหมายบนฝาหม้อ 9 และเครื่องหมายบนที่จับ 4 จะต้องตรงกัน

6| ในการที่จะเปิดที่จับฝาหม้อ 11 โดยใช้ฝาหม้อ 6 เอียงลงเล็กน้อยเพื่อปล่อยไอน้ำที่เหลือออกไปทางด้านหน้า

7| เปิดฝาหม้อ 6

11| วิธีการใช้งานและวิธีการเตรียมอาหาร

11.1| การปรุงอาหารด้วยภาชนะชั้นในและขาตั้ง

สามารถเตรียมอาหารได้หลายอย่างในหม้ออัดแรงดันในเวลาเดียวกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความสูงของหม้ออัดแรงดัน อาหารแต่ละอย่างจะเรียงซ้อนกันแยกโดยใช้ภาชนะชั้นใน ตัวอย่างเช่น หากกำลังอบเนื้ออยู่ด้านล่างสุด ให้วางขาตั้งที่ด้านล่างของหม้อเพื่อที่สามารถวางภาชนะชั้นในอันแรกไว้เหนือเนื้อ

หมายเหตุเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริม

ซื้อภาชนะชั้นในและขาตั้งเป็นอุปกรณ์เสริมจากตัวแทนจำหน่ายผู้เชี่ยวชาญ/ศูนย์บริการของ WMF ภาชนะชั้นในแบบไม่ได้เจาะรูใช้สำหรับผัก

และภาชนะชั้นในแบบเจาะรูใช้สำหรับมันฝรั่ง ควรใส่อาหารที่มีเวลาปรุงนานที่สุดในหม้อก่อน โดยไม่ต้องใส่ภาชนะชั้นใน

1| ในการปรุงอาหารที่มีเวลาในการปรุงอาหารที่แตกต่างกัน ต้องเปิดหม้อเป็นระยะ ๆ ในขณะที่เปิดหม้อ ไอน้ำจะพุ่งออกไป ให้ใส่น้ำลงในหม้อมากกว่าที่กำหนดและเติมหากจำเป็น

ตัวอย่าง
→ ย่าง (20 นาที) – พื้นหม้อ
→ มันฝรั่ง (8 นาที) - ภาชนะชั้นในแบบเจาะรู
→ ผัก (8 นาที) – ภาชนะชั้นในแบบไม่เจาะรู

2| ให้อบเนื้อก่อนเป็ นเวลา 12 นาที

3| เปิดหม้อตามที่ได้อธิบายไว้ใน *หัวข้อ 6.1*

4| ใส่มันฝรั่งลงในภาชนะชั้นในแบบเจาะรูบนขาตั้งเหนืออาหารที่ย่างและวางผักไว้ด้านบนในภาชนะชั้นในแบบไม่เจาะรู

5| ปิดหม้อตามที่ได้อธิบายไว้ใน *หัวข้อ 6.3* และปรุงอาหารต่ออีก 8 นาที

คำแนะนำ หากเวลาในการปรุงอาหารไม่แตกต่างกันมากนัก สามารถใส่ภาชนะชั้นในทั้งหมดลงในหม้อพร้อมกันได้

11.2| การย่างแบบเซียร์

กอ่ นปรงุ อาหาร อาหาร (เช่น หอมใหญ่ ชิน้เนื้อ ฯลฯ) สามารถถกู นำมาย่าง (Sear) ในหม้ออัดแรงดันได้เช่นเดียวกับหม้อหุงต้ม

1| เอาฝาหม้อออก 6 ตามที่ได้อธิบายไว้ใน *หัวข้อ 6.1* และเผาจี่ (sear) อาหาร

2| เพื่อเสร็จสิน้ การปรงุ อาหาร
a)ทำให้สิ่งตกค้างที่มีอยู่หลุดออก
b)เติมน้ำตามปริมาณที่กำหนด (อย่างน้อย 1/4 ลิตร)
c)ใส่อาหารประเภทอื่นโดยใช้หรอื ไม่ใช้ตะแกรงได้

3| วางและปิดฝาหม้อตามที่ได้อธิบายไว้ในหัวข้อ 6.3

4| ให้ความร้อนจนถึงระดับการปรุงที่ต้องการ

11.3| การปรุงอาหารแช่แข็ง

1| เติมน้ำในปริมาณขั้นต่ำ (น้ำ 1/4 ลิตร)

2| ใส่อาหารแช่แข็งที่ยังไม่ละลายในหม้อ

3| ละลายเนื้อสัตว์ไม่ให้แข็งก่อนเผาจี่ (Sear)

4| ใส่ผักลงในภาชนะชั้นในแบบไม่เจาะรูจากซองโดยตรง
→ เวลาในการปรุงอาหารจะนานขึ้นสำหรับอาหารแช่แข็ง

11.4| การเตรียมพร้อมอาหารประเภทพืชตระกูลถั่ว หรือ ธัญพืช

อาหารประเภทนี้ไม่จำเป็นต้องแช่น้ำก่อนปรุงในหม้ออัดแรงดัน
→ ซึ่งจะขยายเวลาในการปรุงอาหารจากเดิมประมาณครึ่งเท่า
→ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใส่อาหารแค่ครึ่งหม้อเท่านั้น

1| เติมน้ำอย่างน้อย 1/4 ลิตรลงในหม้อ แล้วเติมน้ำอย่างน้อย 2 ส่วนต่อธัญพืช/พืชตระกูลถั่ว 1 ส่วน

2| ไม่นานก่อนเวลาปรุงอาหารจะสิ้นสุดลง ให้ปิดแหล่งจ่ายพลังงานและใช้ความร้อนที่เหลืออยู่บนตะแกรงเตาเป็นแหล่งความร้อน

11.5| การฆ่าเชื้อ

1| สามารถฆ่าเชื้อขวดนม ขวดถนอมอาหาร ฯลฯ ได้ ในการฆ่าเชื้อ ให้วางสิ่งที่ต้องการฆ่าเชื้อลงในภาชนะชั้นในแบบเจาะรูโดยให้ช่องเปิดคว่ำลง

2| เติมน้ำ 1.4 ลิตร

3| ฆ่าเชื้อ 20 นาทีโดยใช้การปรุงอาหารระดับ 2

4| ปล่อยให้เย็นลงอย่างช้า ๆ (วิธีการปล่อยไอน้ำ 1)

11.6| การต้ม

1| เตรียมอาหารตามปกติและเติมขวดถนอดอาหารให้เต็ม

2| เติมน้ำ 1/4 ลิตรลงในหม้อ

3| วางขวดถนอมอาหารลงในภาชนะชั้นในแบบเจาะรู

4| ต้มขวดถนอมอาหารที่มีปริมาณ 1 ลิตรในหม้ออัดแรงดัน 6.5 ลิตรหรือ 8.5 ลิตร ต้มขวดถนอมอาหารขนาดเล็กลงในหม้ออัดแรงดัน 4.5 ลิตร

5| ต้มผัก/เนื้อที่การปรุงอาหารระดับ 2 ประมาณ 20 นาที ผลไม้เมล็ดแข็งที่การปรุงอาหารระดับ 1 ประมาณ 5 นาที และเมล็ดผลไม้ ประมาณ 10 นาที

6| ในการปล่อยไอน้ำ ให้ทำให้หม้อเย็นลงอย่างช้า ๆ (วิธีการปล่อยไอน้ำ 1) ในขณะที่น้ำผลไม้จะถูกคั้นออกจากขวดถนอมอาหาร หากใช้วิธีการอื่น

12| การทำความสะอาด การบำรุงรักษา และการจัดเก็บ

12.1| การทำความสะอาด

ใช้น้ำรอ้ นและน้ำยาล้างจานในการทำความสะอาด

→ ไม่ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดที่เป็นเม็ด ฝอยเหล็ก หรือฟองน้ำด้านแข็ง

1| ถอดที่จับฝาหม้อออก [11] ตามที่ได้อธิบายไว้ใน *หัวข้อ 6.1* และทำความสะอาดโดยใช้น้ำไหลผ่านเท่านั้น (*ดูชุดภาพ G*)

2| นำวงแหวนซีล [21] ออกจากฝาหม้อ [6] และล้างด้วยมือ

3| แช่เศษอาหารที่ติดแน่นเล็กน้อยในน้ำ นำเศษอาหารที่ติดแน่นไปต้มในหม้ออัดแรงดันที่ใส่น้ำเล็กน้อย

4| ทำความสะอาดสิ่งสกปรกหรือสิ่งอุดตันจากวาล์วด้วยไม้พันสำลีชุบน้ำ
→ ไม่ให้ใช้วัสดุที่แหลมหรือคม

5| สามารถทำความสะอาดหม้อ ภาชนะชั้นในและขาตั้งในเครื่องล้างจานได้
→ อย่างไรก็ตาม การทำเช่นนี้อาจทำให้พื้นผิวเปลี่ยนสีได้ แต่จะไม่ทำให้การทำงานบกพร่อง
→ ทั้งนี้ เราขอแนะนำให้ทำความสะอาดด้วยมือ

6| หากมีคราบหินปูนจับ ให้นำน้ำส้มสายชูไปต้มในหม้ออัดแรงดัน

7| เช็ดเครื่องครัวให้แห้งหลังจากทำความสะอาด

12.2| การเก็บ

เก็บหม้ออัดแรงดันในที่ ๆ สะอาดและไม่อับชื้น

1| ถอดฝาหม้อ 6 ตามที่ได้อธิบายไว้ใน *หัวข้อ 6.1*

2| ดึงวงแหวนซีล21ออกจากขอบหม้อและจัดเก็บแยกต่างหาก

3| ถอดที่จับฝาหม้อออก 11 ตามที่ได้อธิบายไว้ใน *หัวข้อ 6.1* และวางไว้ข้างในหม้อ 1 และ/หรือ ฝาหม้อ 6

4| วางฝาหม้อ 6 ในหม้อโดยให้หงายขึ้น 1

12.3| การดูแลรักษา

เก็บหม้ออัดแรงดันในที่ ๆ สะอาดและไม่อับชื้น
- จะต้องเปลี่ยนที่จับด้านข้างและที่จับโดยตัวแทนจำหน่ายผู้เชี่ยวชาญ/ศูนย์บริการของ WMF เท่านั้น
- ตรวจสอบชิ้นส่วนที่สึกหรอเป็นประจำและเปลี่ยนชิ้นส่วนด้วยอะไหล่ของแท้หากจำเป็น
- เปลี่ยนวงแหวนซีลและซีลบ่งชี้การปรุงอาหารด้วยชิ้นส่วนอะไหล่ของแท้หากชำรุด แข็งตัว เปลี่ยนสี หรือหากใส่ไม่พอดีอีกต่อไป

12.4| การเปลี่ยนวงแหวนซีล

เก็บหม้อความดันที่แห้งและสะอาด ในสภาพแวดล้อมที่
สะอาด แห้ง และมีการป้องกัน

1| ถอดฝาหม้อ 6 ตามที่ได้อธิบายไว้ใน *หัวข้อ 6.1*

2| หงายฝาหม้อ 6 ขึ้น

3| ถอดวงแหวนซีลที่ชำรุด 21 ออกจากขอบหม้อแล้วกำจัดทิ้ง

4| ใส่วงแหวนซีลของแท้อันใหม่ 21 เข้าไปในขอบหม้อ แล้วกดใต้ขอบอย่างระมัดระวัง
→ จะต้องจัดตำแหน่งให้วงแหวนซีล 21 ทั้งหมดอยู่ใต้ขอบโค้งของหม้อ

12.5| การเปลี่ยนซีลบ่งชี้การปรุงอาหาร

เก็บหม้อความดันที่แห้งและสะอาด ในสภาพแวดล้อมที่ สะอาด แห้ง และมีการป้องกัน

1| หากจำเป็น ให้ถอดฝาหม้อ6ออกจากหม้อตามที่ได้อธิบายไว้ใน *หัวข้อ 6.1*

2| แยกส่วนประกอบของฝาหม้อออก (*ดูชุดภาพ G*) ในการทำเช่นนี้ ให้หงายฝาหม้อ 6 ขึ้น

3| ถือฝาหม้อ 6 แล้วกดอุปกรณ์ล็อกที่จับ 14 ไปทางปลายที่จับ

4| ถอดที่จับฝาหม้อ 11

5| ถอดซีลบ่งชี้การปรุงอาหาร 18 จากที่จับฝาหม้อ 11 และกำจัดทิ้ง (ดูภาพ ญ)

12.6| การเปลี่ยนวาล์วนิรภัย

1| ถอดฝาหม้อ 6 ออกจากหม้อตามที่ได้อธิบายไว้ในหัวข้อ 6.1

2| หงายฝาหม้อ 6 ขึ้น

3| ถอดวาล์วนิรภัยที่ชำรุด 7 ออกจากฝาหม้อ 6 แล้วกำจัดทิ้ง

4| ค่อย ๆ ดันวาล์วนิรภัยตัวใหม่ 7 ผ่านช่องเปิดจากด้านในโดยใช้แรงเล็กน้อยและการหมุนเพียงเล็กน้อย วาล์วนิรภัยจะต้องไม่เสียหายในขณะที่ทำเช่นนั้น

คำแนะนำ สามารถใช้น้ำมันปรุงอาหารบางชนิดทาที่หัวของวาล์วนิรภัยเพื่อให้เลื่อนและใส่ได้ง่ายขึ้น

13| การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

ในกรณีที่เกิดความผิดปกติ ให้ถอดหม้ออัดแรงดันออกจากตะแกรงเตาทุกครั้ง ห้ามไม่ให้เปิดหม้ออัดแรงดันโดยใช้แรง!

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้
เวลาในการปรุงอาหารนานเกินไปหรือตัวบ่งชี้แรงดันและหมุดไม่เพิ่มขึ้น	เส้นผ่าศูนย์กลางของต้ะแกรงเต้า ไม้เหม้าะสม	เล้อกต้ะแกรงเต้าทั้สาม้ารถูวางหม้อได้พอด่
	ระดับการปรุงอาหารไม่เหมาะสม	ตั้งการปรุงอาหารให้อยู่ระดับสูงสุด
	a)ปิดฝาหม้อไม้แน่น b) ซีลบ่งชี้การปรุงอาหารหายไป c) ประกอบฝาหม้อไม้ถูกต้อง	1.ปล่อยแรงดันออกจากหม้อให้หมดตามที่ได้อธิบายไว้ใน *หัวข้อ 9* แล้วเปิดหม้อ 2.ตรวจสอบวงแหวนซีล 21 / ซีลบ่งชี้การปรุงอาหาร 18 (ดูภาพ ญ) เพื่อให้แน่ใจว่าใส่อยู่ถูกที่ 3.ตรวจสอบฝาหม้อ 6 ว่าพอดี/ประกอบได้ถูกต้อง 4.ปิดหม้อตามที่ได้อธิบายไว้ใน *หัวข้อ 6.3*
	ลูกบอลในวาล์วนิรภัย/ระบบปรุงอาหารอัตโนมัติอยู่ผิดที่	1.ปล่อยแรงดันออกจากหม้อให้หมดตามที่ได้อธิบายไว้ใน *หัวข้อ 9* แล้วเปิดหม้อ 2.ถอดที่จับฝาหม้อ 11 ตามที่ได้อธิบายไว้ใน *หัวข้อ 6.1* 3.ตรวจสอบตำแหน่งของลูกบอลเหล็กในวาล์วนิรภัย 7 และทำความสะอาดหากเป็นไปได้ 4.ปิดหม้อตามที่ได้อธิบายไว้ใน *หัวข้อ 6.3*
	น้ำไม่พอ	1.ปล่อยแรงดันออกจากหม้อให้หมดตามที่ได้อธิบายไว้ใน *หัวข้อ 9* แล้วเปิดหม้อ 2.เติมน้ำ (อย่างน้อย 1.4 ลิตร) 3.ปิดหม้อตามที่ได้อธิบายไว้ใน *หัวข้อ 6.3*
มีไอน้ำพุ่งออกจากฝา	วงแหวนซีล และ/หรือขอบหม้อไม่สะอาด	1.ปล่อยแรงดันออกจากหม้อให้หมดตามที่ได้อธิบายไว้ใน *หัวข้อ 9* แล้วเปิดหม้อ 2.ทำความสะอาดวงแหวนซีล21และขอบหม้อ 3.ปิดหม้อใหม่ ตามที่ได้อธิบายไว้ใน *หัวข้อ 6.3*
	แถบเลื่อนไม่ได้อยู่ในตำแหน่งปิด	ให้เลื่อนแถบเลื่อนไปที่ปิด
	วงแหวนซีลชำรุดหรือแข็ง (เนื่องจากการสึกหรอ)	เปลี่ยนวงแหวนซีล 21 โดยใช้วงแหวนซีลแท้ของ WMF
	ซีลบ่งชี้การปรุงอาหารใส่ไม่พอดีหรือชำรุด	จัดซีลบ่งชี้การปรุงอาหารให้อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง 18 หรือเปลี่ยน โดยใช้ชิ้นส่วนอะไล่ของแท้ของ WMF
ไอน้ำพุ่งออกจากวาล์วนิรภัย/ระบบปรุงอาหารอัตโนมัติอยู่ตลอดเวลา (ไม่ใช้กับขั้นตอนก่อนปรุงอาหาร)	ลูกบอลวาล์วนิรมัยไม่อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องในวาล์ว	1.ปล่อยแรงดันออกจากหม้อให้หมดตามที่ได้อธิบายไว้ใน *หัวข้อ 9* แล้วเปิดหม้อ 2.ถอดที่จับฝาหม้อ 11 ตามที่ได้อธิบายไว้ใน *หัวข้อ 6.1* 3.ตรวจสอบวาล์วนิรภัย 7 หรือตำแหน่งของลูกบอลเหล็กในฝาหม้อ 4.ปิดหม้อใหม่ ตามที่ได้อธิบายไว้ใน *หัวข้อ 6.3*

14| คำแนะนำและเคล็ดลับในการปรุงอาหาร

- ควรทาน้ำมันปรุงอาหารหรือไขมันบนวงแหวนซีลเพื่อเพิ่มความสะดวกในการเปิดและปิด
- เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มขึ้นทันทีที่สามารถมองเห็นวงแหวนที่ระบุบนตัวบ่งชี้แรงดัน
- เวลาปรุงอาหารที่ระบุเป็นค่าอ้างอิง ควรเลือกเวลาปรุงอาหารที่สั้นลง: คุณสามารถปรุงอาหารนานขึ้นได้เสมอ
- เวลาปรุงอาหารที่ระบุจะช่วยปรุงผักที่รับประทานแล้วให้ความกรอบที่พอเหมาะ
- อุณหภูมิในการปรุงอาหารของวงแหวนแรกเท่ากับ 106 °C (เหมาะอย่างยิ่งสำหรับผักและปลา) อุณหภูมิในการปรุงอาหารของวงแหวนแรกเท่ากับ 115 °C (เหมาะอย่างยิ่งสำหรับเนื้อ)

ค้นหาสูตรอาหารที่
www.wmf.com!

15| แผนภูมิเวลาปรุงอาหารการปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว

อาหาร	เวลาในการปรุง	หมายเหตุ
เนื้อหมูและเนื้อลูกวัว ปรุงอาหารที่วงแหวนที่ 1; น้ำต่ำสุด 1/4 ลิตร; ไม่จำเป็นต้องใช้ภาชนะชั้นในพิเศษ		
เนื้อหมูหั่นเป็นแผ่นบาง ๆ	5 – 7 นาที	–
กูลาชหมู	10 – 15 นาที	–
หมูย่าง	20 – 25 นาที	เวลาในการปรุงขึ้นอยู่กับขนาดและรูปร่าง
เนื้อลูกวัวหั่นเป็นแผ่นบาง ๆ	5 – 7 นาที	–
กูลาชเนื้อลูกวัว	10 – 15 นาที	–
เนื้อลูกวัวส่วนต้นขาหน้า - 1 ชิ้น	25 – 30 นาที	–
ลิ้นลูกวัว	15 – 20 นาที	เติมน้ำให้ท่วม
เนื้อลูกวัวย่าง	20 – 25 นาที	เวลาในการปรุงขึ้นอยู่กับขนาดและรูปร่าง
เนื้อวัว ปรุงอาหารที่วงแหวนที่ 2; น้ำต่ำสุด 1/4 ลิตร; จำเป็นต้องใช้ภาชนะชั้นในแบบเจาะรูสำหรับลิ้นวัว		
มีตโลฟ	10 – 15 นาที	–
เนื้อหมักอบ	30 – 35 นาที	–
ลิ้นวัว	45 – 60 นาที	–
เนื้อหั่นแผ่นบาง ๆ	6 – 8 นาที	–
กูลาช	15 – 20 นาที	–
มีตโรล	15 – 20 นาที	–
เนื้อย่าง	35 – 45 นาที	เวลาในการปรุงขึ้นอยู่กับขนาดและรูปร่าง
สัตว์ปีก ปรุงอาหารที่วงแหวนที่ 2; น้ำต่ำสุด 1/4 ลิตร; จำเป็นต้องใช้ภาชนะชั้นในแบบเจาะรูสำหรับตุ๋นไก่		
ไก่ตุ๋น	20 – 25 นาที	ใส่ได้สูงสุด 1/2 หม้อ
ชิ้นเนื้อไก่	6 – 8 นาที	–
น่องไก่งวง	25 – 30 นาที	ขึ้นอยู่กับความหนาของน่องไก่
รากูไก่งวง	6 – 10 นาที	เช่นเดียวกับไก่งวง
ชิ้นเนื้อไก่งวงหั่นบาง ๆ ไม่ติดกระดูก	2 – 3 นาที	–

อาหาร	เวลาในการปรุง	หมายเหตุ
เกม ปรุงอาหารที่วงแหวนที่ 2; น้ำต่ำสุด 1/4 ลิตร; ไม่จำเป็นต้องใช้ภาชนะชั้นในพิเศษ		
เนื้อกระต่ายย่าง	15 – 20 นาที	–
เนื้อสะโพกกระต่าย	10 – 12 นาที	–
เนื้อกวางย่าง	25 – 30 นาที	–
กูลาชเนื้อกวาง	15 – 20 นาที	–
เนื้อแกะ ปรุงอาหารที่วงแหวนที่ 2; น้ำต่ำสุด 1/4 ลิตร; ไม่จำเป็นต้องใช้ภาชนะชั้นในพิเศษ		
รากูเนื้อแกะ	20 – 25 นาที	เนื้อแกะจะใช้เวลาในการปรุงอาหารนานขึ้น
เนื้อแกะย่าง	25 – 30 นาที	เวลาในการปรุงขึ้นอยู่กับขนาดและรูปร่าง
ปลา ปรุงอาหารที่วงแหวนที่ 1; น้ำต่ำสุด 1/4 ลิตร; ไม่จำเป็นต้องใช้ภาชนะชั้นในพิเศษสำหรับการปรุงแรกเอาท์และกูลาช		
ชิ้นเนื้อปลาที่ไม่มีกระดูก	2 – 3 นาที	ปลานึ่ง
ปลาทั้งตัว	3 – 4 นาที	ปลานึ่ง
รากูหรือกูลาช	3 – 4 นาที	–
ซุป ปรุงอาหารที่วงแหวนที่ 2; น้ำต่ำสุด 1/4 ลิตรหรือสูงสด 1/2 หม้อ; ไม่จำเป็นต้องใช้ภาชนะชั้นในพิเศษ		
ซุปถั่ว	12 – 15 นาที	พืชตระกูลถั่วแช่น้ำ
ซุปเนื้อน้ำใส	25 – 30 นาที	ใช้ได้กับเนื้อทุกประเภท
ซุปผัก	5 – 8 นาที	–
ซุปกูลาช	10 – 15 นาที	–
ซุปไก่	20 – 25 นาที	เวลาการปรุงอาหารขึ้นอยู่กับขนาด
ซุปมันฝรั่ง	5 – 6 นาที	–
ซุปหางวัว	35 นาที	–

อาหาร	เวลาในการปรุง	หมายเหตุ
ผัก		
ปรุงอาหารที่วงแหวนที่ 1; น้ำต่ำสุด 1/4 ลิตร; ไม่จำเป็นต้องใช้ภาชนะชั้นในพิเศษสำหรับกะหล่ำปลีดอง (ของเยอรมัน) และบีทรูท; อาหารอื่น ๆ จำเป็นต้องใช้ภาชนะชั้นในแบบเจาะรู; สำหรับถั่วและรายการอาหารหลังจากนั้นให้ปรุงอาหารที่วงแหวนที่ 2		
มะเขือม่วง แตงกวา และมะเขือเทศ	2 – 3 นาที	ผักที่ปรุงด้วยไอน้ำจะไม่ถูกชะได้เร็วนัก
ดอกกะหล่ำ พริกไทย กระเทียม	3 – 5 นาที	–
ถั่ว ขึ้นฉ่าย โคลราบิ	4 – 6 นาที	–
ยี่หร่า แครอท กะหล่ำปลีซาวอย	5 – 8 นาที	–
ถั่ว เคล กะหล่ำปลีแดง	7 – 10 นาที	วงแหวนที่ 2
กะหล่ำปลีดอง (ของเยอรมัน)	10 – 15 นาที	วงแหวนที่ 2
บีทรูท	15 – 25 นาที	วงแหวนที่ 2
มันฝรั่งเค็ม	6 – 8 นาที	วงแหวนที่ 2
มันฝรั่งที่ไม่ได้ปอกเปลือก	6 – 10 นาที	วงแหวนที่ 2; มันฝรั่งที่ปรุงโดยไม่ได้ปอกเปลือกจะระเบิดเมื่อปล่อยไอน้ำออกมาเร็วเกินไป
พืชตระกูลถั่ว		
ปรุงอาหารที่วงแหวนที่ 2; น้ำต่ำสุด 1/4 ลิตรหรือสูงสด 1/2 หม้อ; น้ำ 2 ส่วนต่อธัญพืช 1 ส่วน โดยปรุงธัญพืชที่ไม่ได้แช่น้ำนานกว่าปกติ 20-30 นาที; ปรุงพุดดิ้งข้าวที่วงแหวนที่ 1		
ถั่วฝักเมล็ดกลม ถั่วฝัก ถั่วเมล็ดแบน	10 – 15 นาที	ปรุงถั่วฝักที่มีความหนานานกว่าปกติ 10 นาที
บัควีท ลูกเดือย	7 – 10 นาที	ระยะเวลาในการปรุงธัญพืชที่แช่น้ำ
ข้าวโพด ข้าว กรีนสเปลท์	6 – 15 นาที	ระยะเวลาในการปรุงธัญพืชที่แช่น้ำ
พุดดิ้งข้าว	20 – 25 นาที	ปรุงที่วงแหวนที่ 1
ข้าวเมล็ดยาว	6 – 8 นาที	–
ข้าวกล้อง	12 – 15 นาที	–
ข้าวสาลี ข้าวไรย์	10 – 15 นาที	ระยะเวลาในการปรุงธัญพืชที่แช่น้ำ
ผิลไม้		
ปรุงอาหารที่วงแหวนที่ 1; น้ำต่ำสุด 1/4 ลิตร		
เชอร์รี่ ลูกพลัม	2 – 5 นาที	แนะนำให้ใช้ภาชนะชั้นในแบบเจาะรู
แอปเปิ้ล ลูกแพร์	2 – 5 นาที	แนะนำให้ใช้ภาชนะชั้นในแบบเจาะรู

TR KULLANIM KILAVUZU

1	Cihaz bileşenleri	553
2	Önemli güvenlik talimatları	553
3	Teknik Özellikler ve Talimatlar	558
4	Düdüklü Tencereyi Ambalajından Çıkarma	559
5	Emniyet Elemanlarının Kullanımı	560
6	Düdüklü Tencerenin İlk Defa Kullanımı	560
7	Düdüklü Tencerenin Kullanımı	561
8	Düdüklü Tencere Pişirme Seviyeleri	563
9	Basıncı Düşürme ve Soğutma	564
10	Düdüklü Tencereyi Açma	564
11	Kullanım ve Hazırlık Şekilleri	565
12	Temizlik, Bakım ve Muhafaza	566
13	Arıza Yardımı	568
14	Yemek Pişirme İçin İpuçları ve Püf Noktaları	569
15	Düdüklü tencere için pişirme süresi tablosu	570

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

Yeni WMF ürününü seçtiğiniz için tebrik eder, bize güvendiğiniz için de teşekkür ederiz! 160 yılı aşkın tecrübe ve bilgi birikimimiz ile yüksek kaliteli ve son derece işlevsel ürünlerimizi ayrıntılara ve yüksek tasarım standartlarına büyük özen göstererek geliştiriyor ve üretiyoruz. Bugün bir WMF düdüklü tencere seçmiş olmanızdan dolayı memnuniyet duyuyoruz. Lütfen aşağıdaki emniyet talimatlarını dikkatlice okuyun ve günlük kullanımda bu talimatlara uymaya özen gösterin. WMF'niz ile sizin için sunduğumuz ürünler ve promosyonlar hakkında daha fazla bilgiyi www.wmf.com.tr adresinde bulabilirsiniz.

1| CİHAZ BİLEŞENLERİ

1 Tencere
2 Yan tutacak
3 Sap
4 Sap üzerindeki semboller
5 Sap emniyet kilidi
6 Kapak
7 Emniyet valfi
8 Tutucu
9 Kapak yerleştirme işareti
10 Emniyet yuvası
11 Çıkartılabilir kapak sapı
12 Kontrol düğmesi
13 Kapak sapı emniyet kilidi
14 Sap kilidi açma anahtarı
15 Basınç ayar tertibatı
16 Basınç göstergesi
17 Tutma yuvası
18 Pişme sinyali contası
19 Emniyetli açma sistemi
20 Kapak sapındaki sızdırmaz kenarlar
21 Sızdırmazlık halkası
22 Açma işareti

2| ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

Bu kullanım kılavuzunda önemli talimatlar, semboller ve uyarı sözcükleriyle belirtilmiştir:

UYARI, ciddi yaralanmalara neden olabilecek tehlikeli bir durumu belirtir (ör. buhar veya sıcak yüzeylerin sebep olabileceği yanıklar).

DİKKAT, küçük veya hafif yaralanmalara neden olabilecek potansiyel olarak tehlikeli bir durumu belirtir.

ÖNEMLİ, maddi hasarlara neden olabilecek bir durumu belirtir.

NOT, düdüklü tencerenin emniyetli kullanımı hakkında ek bilgi sağlar.

Semboller Talimatlara dikkat edin ve uyun.

2.1| AMACA UYGUN KULLANIM

Düdüklü tencere sadece aşağıdaki kullanımlar için uygundur:
- Bu kılavuzda belirtilen ocak tipleri için
- Yiyecekleri pişirmek veya buğulamak için (içinde sepet/tel ile veya olmadan)
- Kavanoz içinde alışılagelmiş ev miktarlarında pişirme için (delikli sepet ile)
- Az miktarlarda meyve suyu yapmak için (sepet ile)
- Biberon, kavanoz vb. sterilizasyonu için (delikli sepet ile)

Düdüklü tencere aşağıdaki kullanımlar için uygun değildir:
- Sıcak bir fırının içinde veya mikrodalga fırında
- Yiyeceklerin yağda kızartılması için
- Tıbbi amaçlı sterilizasyon için
- Belirtilenlerden farklı ocak tipleri, açık ateş ile
- Kamping amaçlı kullanım

Kullanım kılavuzu
- Özenli kullanın
- Düdüklü tencerenin yakınında bulundurun
- Diğer kullanıcılara da verip onların da okunmasını sağlayın

Bu kullanım kılavuzunu ileride başvurmak üzere iyi saklayın. Tencereyi kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatlice okuyun. Düdüklü tencere sadece emniyet talimatları okunup anlaşıldıysa kullanılabilir. Bu talimatlara uyulmaması durumunda düdüklü tencerenin kullanımında hasar ve yanıklar meydana gelebilir.

2.2| GENEL BİLGİLER

UYARI

Sadece kullanmasını bilen kişiler tarafından kullanılmalıdır

Düdüklü tencere yalnızca kullanım talimatlarını önceden öğrenmiş ve emniyet talimatlarını okumuş kişiler tarafından kullanılabilir.
- Düdüklü tencereyi kullanmasını bilmeyen kişilere vermeyin.
- Çocukların düdüklü tencere ile oynamasına veya onu kullanmasına izin vermeyin.

Düdüklü tencereye / Emniyet tertibatlarına müdahale etmeyin

Emniyet tertibatları tehlikeli durumların oluşmasını önler. Bu tertibatlar yalnızca müdahaleye maruz kalmazlarsa ve tencere ile kapak birbirine uyarsa doğru çalışırlar.
- Düdüklü tencere veya emniyet tertibatları üzerinde herhangi bir değişiklik veya müdahalede bulunmayın.
- Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 6 kapaklarını yalnızca uygun Perfect / Perfect Plus / Perfect Element tencereler ile 1 kullanılmalıdır; tam tersi durumda da aynı koşul söz konusudur. Farklı kapaklar veya tencereler kullanmayın.

Çocukları ve evcil hayvanları uzak tutun

Düdüklü tencere ağır olduğundan, çok ısındığından ve buhar çıkabileceğinden, çalışırken çocukları ve evcil hayvanları düdüklü tencerenin yanına yaklaştırmayın.

DİKKAT

Öngörülebilir yanlış kullanım

Yanlış kullanımdan ve buna bağlı hasar veya yanıklardan kaçınmak için düdüklü tencereyi:
- Sıcak fırında veya mikrodalgada kullanmayın,
- Yiyeceklerin yağda kızartılması için kullanmayın,
- Tıbbi amaçlı sterilizasyon için kullanmayın
- Belirtilen ocak tipleri dışında veya açık ateş üzerinde kullanmayın.

Tencere tutacaklarının sıcak ocak plakasının üzerine gelmesine izin vermeyin

- Tutacaklar 2 / 3 / 11 sıcak ocak plakalarının veya bir gazlı ocak alevi üzerine doğru çıkıntı yaparsa çok ısınabilir ve dokunulduğunda yanıklara neden olabilir.

Aşınan parçaları düzenli olarak kontrol edin ve değiştirin

Aşınan parçaları (pişme işaret contası 18, sızdırmazlık halkası 21), belirgin renk farklılığı, çatlak, sertleşme, hasar veya tam oturmama durumu olması durumunda orijinal yedek parçalarla değiştirin.
- Sızdırmazlık halkası 21 kapağın kenarına dayanmalıdır.
- Sızdırmazlık halkasını 21 en geç 2 yıl içinde, yaklaşık 400 pişirme işleminden sonra değiştirin.
- Yalnızca orijinal WMF yedek parçalarını kullanın.

2.3| İLK DEFA KULLANIM

Düdüklü tencere ilk kez kullanılmadan önce Pişirme Seviyesi 2'de en az 5 dakika sadece suyla (belirtilen doldurma miktarlarına dikkat edin) kaynatılmalıdır. Bu ayrıca, herhangi bir ürün testi için mutlaka dikkate alınmalıdır.

2.4 HER KULLANIMDAN ÖNCE

UYARI

Hasarlı/eksik veya yanlış yerleştirilmiş parçalar nedeniyle yanma riski

Her kullanımdan önce, tüm parçaların mevcut, doğru durumda ve doğru şekilde takılmış/kilitli olduğunu kontrol edin. Parçalar eksik, hasarlı, deforme olmuş veya yanlış yerleştirilmişse sıcak yüzeyler ve dışarı çıkan buhar nedeniyle yanma riski vardır.

- Kapağı 6 doğru montaj/doğru yerleştirme için kontrol edin.
- Eksik parçaları (ör. pişme işaret contası 18, sızdırmazlık halkası 21) tamamlayın.
- Parçalar hasar görmüş, deforme olmuş, rengi atmış veya kırılmışsa düdüklü tencereyi kullanmayın ve WMF yetkili satıcısı/servisi ile iletişime geçin.
- Parçaların işlevi kullanım kılavuzundaki açıklamaya uymuyorsa düdüklü tencereyi kullanmayın ve WMF yetkili satıcısı/servisi ile iletişime geçin.
- Düdüklü tencerenin emniyetli bir şekilde kapatılıp kapatılmadığını kontrol edin.

Çalışmayan emniyet tertibatları nedeniyle yanma riski

Her kullanımdan önce emniyet tertibatlarını işlev, hasar, kir ve tıkanma açısından kontrol edin. Aksi takdirde sıcak yüzeylerden ve dışarı çıkan buhardan yanma riski vardır.

- Pişme sinyali contasının 18 doğru yerleştirildiğini kontrol edin. Sızdırmazlık halkası 21 kapağın kenarına dayanmalıdır.
- Parçalar hasar görmüş, deforme olmuş, rengi atmış veya kırılmışsa düdüklü tencereyi kullanmayın ve WMF yetkili satıcısı/servisi ile iletişime geçin.
- Kirlenmeleri/tıkanmaları ortadan kaldırın.

DİKKAT

Yetersiz temizlik nedeniyle yanma riski

Her kullanımdan önce emniyet valfini ve basınç göstergesini kirlenme/tıkanma açısından kontrol edin, aksi takdirde buhar kontrolsüz bir şekilde dışarı çıkabilir. Bu durum yanıklara neden olabilir.

- Güvenlik tertibatlarını ve basınç göstergesini 16 kontrol edin ve gerekirse temizleyin.

Hatalı kapatılan kapak nedeniyle yanma riski

Kapak hatalı monte edilmemelidir. Kapatma sadece açıklanan şekilde yapılmalıdır.

- Talimatlara tam olarak uyun.
- Kapağın doğru oturup oturmadığını kontrol edin.

2.5 KULLANIM SIRASINDA

UYARI

Yüksek basınç nedeniyle yaralanma riski

Pişirme sırasında tencerede yüksek basınç oluşur. Bu basınç serbest bırakılırsa ciddi yanıklar ve yaralanmalara sebep olabilir.

- Her zaman düdüklü tencerenin emniyetli bir şekilde kapatılıp kapatılmadığını kontrol edin.
- Düdüklü tencereyi asla zorlayarak açmayın. Düdüklü tencerenin içerisinde hiç basınç kalmadığında kolayca açılabilir.
- Düdüklü tencereyi basınçlıyken dikkatli bir şekilde hareket ettirin.
- Düdüklü tencereyi kullanım sırasında asla gözetimsiz bırakmayın.

DİKKAT

Sıcak buhar nedeniyle yanma riski

Düdüklü tencerede basınç oluşmazsa ancak buhar çıkarsa sıcak yüzeyler ve dışarı çıkan buhardan dolayı ellerinizin ve yüzünüzün yanma riski doğar.

- Hemen ocağı kapatın, tencerenin soğumasını bekleyin ve durumu kontrol edin.

Dışarıya kaçan sıcak buhar nedeniyle yanma riski

Pişirme sırasında ara sıra kapaktan 6 sıcak buhar çıkar.

- Asla buhara elinizi uzatmayın.
- Ellerinizi, başınızı ve vücudunuzu daima kapağın 6 ve kapak kenarının yanındaki emniyet yuvasının 10 üzerindeki tehlikeli alandan uzak tutun.
- Düdüklü tencereyi kullanım sırasında asla gözetimsiz bırakmayın.
- Çocukları ve evcil hayvanları uzak tutun.
- Düdüklü tencereyi daima, dışarı çıkan buharın odadaki insanlara doğru gitmeyecek şekilde hizalayın. "Açık mutfaklarda" özellikle dikkat edin.

Buharı hızlı soğuturken yanma riski

Buharı hızlı soğutmak için kontrol düğmesi 12 geri çekince veya tencereyi akan su altına tutunca sıcak buhar veya yiyecekler nedeniyle yanma riski doğar.

- Açmadan önce düdüklü tencereyi sallayın.
- Düdüklü tencere soğuk suya kesinlikle batırılmamalıdır.
- Ellerinizi, başınızı ve vücudunuzu daima kapağın 6 ve kapak kenarının yanındaki emniyet yuvasının 10 üzerindeki tehlikeli alandan uzak tutun.

Kabarcık oluşumu nedeniyle yanma riski (kaynamanın gecikmesi)

Soğutulmuş düdüklü tencereyi açarken, sıcak yiyecekler kabarcık oluşturabilir ve aniden dışarı fışkırabilir. Üzerinde deri olan et, delindiğinde dışarıya sıcak sıvı fışkırtabilir. Bu durum yanıklara neden olabilir.

- Açmadan önce düdüklü tencereyi sallayın.
- Derisiyle pişirilmiş sıcak eti (örneğin dana dili) hemen delmeyin, önce soğumasını bekleyin.

Dışarıya taşan yiyecekler nedeniyle yanma riski

Düdüklü tencere aşırı doldurulursa sıcak yiyecekler emniyet valfinden 7, basınç ayar tertibatından 15 veya yandaki emniyet yuvasından 10 dışarıya kaçabilir ve yanıklara neden olabilir.

- Düdüklü tencereyi asla aşırı doldurmayın.
- Düdüklü tencereyi, nominal kapasitesinin en fazla 2/3'üne kadar doldurun.
- Çorba, bakliyat, güveç, et suyu, sakatat veya makarna gibi peltemsi, lifli veya kuvvetli köpüren yiyecekler pişiriyorsanız düdüklü tencereyi nominal kapasitesinin en fazla 1/2'sine kadar doldurun.
- Yiyeceği kapağı açık tencerede önceden kaynatın, karıştırın ve gerekirse köpüğünü alın.

Sıcak tencerede/kapakta yanma riski

Pişirme işlemi sırasında düdüklü tencere çok ısınır. Gazlı ocaklardaki açık alev nedeniyle tutacaklar çok fazla ısınabilir. Dokunulduğunda yanma riski vardır.

- Düdüklü tencerenin sıcak dış yüzeylerine asla dokunmayın.
- Tencereyi 1 / kapağı 6 sadece plastik tutacaklardan tutun.
- Eldiven veya el koruması (ör. tutacak bezi) kullanın.
- Sıcak sepetleri ve telleri alet kullanarak çıkarın, ör. tutacak bezi.
- Sıcak düdüklü tencereyi sadece ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun.

DİKKAT

Sıvının çok az olmasından ya da hiç olmamasından kaynaklanan hasar

Düdüklü tencereyi asla içinde sıvı olmadan veya gözetimsiz olarak en yüksek ateşe koymayın, aksi takdirde aşırı ısınma ve hasar meydana gelebilir.

- Düdüklü tencereyi sadece yeterli miktarda sıvıyla (minimum ¼ l su, et suyu, sos vb.) kullanın.
- Kıvamlı yiyecekler için yeterli miktarda sıvınız olduğundan emin olun.
- Çok az sıvı varsa veya hiç sıvı yoksa hemen ocağı kapatın ve tamamen soğuyana kadar düdüklü tencereyi hareket ettirmeyin.
- Düdüklü tencereyi asla gözetimsiz bırakmayın.

2.6| DOĞRU TEMİZLEME

Düdüklü tencereyi her kullanımdan sonra temizleyin!

DİKKAT

Temizlik sırasında oluşan hasar nedeniyle yanma riski

Emniyet tertibatlarını temizlemek için fırça, ovma maddeleri veya kimyasallar kullanmayın, aksi takdirde bu tertibatlar zarar görürler ve buharın dışarı kaçması nedeniyle yanma riski doğar.

- Temizlik ve bakım talimatlarına uyun.
- Her temizlikten sonra pişirme kaplarını iyice kurulayın.

2.7| GEREKLİ ONARIMLAR

DİKKAT

Usulüne uygun olmayan onarım/ yanlış yedek parçalar nedeniyle hasar

Onarımları sadece bir WMF uzman bayiine/servise yaptırın.
Aksi takdirde düdüklü tencere hasar görebilir veya emniyet tertibatları artık düzgün çalışmayabilir ve yanma riski doğar.

- Onarım gerektiren durumlarda bir WMF uzman bayiine/servisine başvurun.
- Çatlak veya doğru oturmamış tutacakları WMF uzman bayiine / servisine başvurarak değiştirin.
- Sadece orijinal WMF düdüklü tencereleri için olan yedek parçaları kullanın.

2.8| UYGUN OCAK TİPLERİ

DİKKAT

Uygun ocak tipleri ve pişirme alanı büyüklükleri

Düdüklü tencere sadece indüksiyonlu, cam seramik, gazlı veya elektrikli ocaklarda kullanılabilir. Ocak gözünün çapı veya gaz alevi, tencere tabanından büyük olmamalıdır.

- Gazlı ocaklarda gaz alevi, tencerenin altından dışarı taşmamalıdır.
- Tencere boyutu ve pişirme alanı, optimum ısı transferi ve ocak bağlantısı için uyumlu olmalıdır.
- Cam seramik veya elektrikli ocaklarda, ocak gözünün çapı 160 mm (2,5 l) veya 190 mm (3,0 - 8,5 l) 'den büyük olmamalıdır.
- İndüksiyonlu ocaklarda yüksek pişirme kademelerinde bir uğultu duyulabilir. Bu teknik nedenlerden kaynaklanmaktadır ve ocağınızda veya düdüklü tencerenizde bir arıza olduğunu göstermez.

2.9| KULLANIM ÖMRÜNE DİKKAT ETME

DİKKAT

Düdüklü tencerenin hasar görmesi

Düdüklü tencerenin hasar görmesini engellemek için:

- Mutfak eşyalarını tencerenin kenarına vurmayın.
- Sadece kaynar suya tuz ekleyin ve tencerenin dibine zarar vermeyecek şekilde karıştırın.
- Tencerenin alt kısmı ile ocak gözü arasını kirletmekten kaçının, aksi takdirde ocak gözü (ör. cam seramik) çizilebilir.

3| TEKNİK ÖZELLİKLER VE TALİMATLAR

3.1| TEKNİK ÖZELLİKLER

İmalatçı: WMF GmbH
Tip: Perfect / Perfect Plus / Perfect Element

Malzeme
Tencere/Kapak: Cromargan®: Paslanmaz çelik 18/10

Taban: TransTherm®-Allherdboden
Cihaz, basınçlı kaplar yönelik 2014/68/EU yönetmeliğine uymaktadır.
Değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Tutacaklar: Isı izolasyonlu plastik
Contalar: Silikon

Boyutlar

	PERFECT / PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
DOLDURMA HACMİ	2,5 l	3,0 – 8,5 l	2,5 l	3,0 – 8,5 l
TABAN	158 mm	191,5 mm	158 mm	191,5 mm
İÇ KISIM	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
TUTACAKLARLA BİRLİKTE TENCERENİN UZUNLUĞU	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
KAPAKLA BİRLİKTE TENCERENİN UZUNLUĞU	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

Yükseklik

HACİM	TENCERE	KAPAKLA BİRLİKTE TENCERE	KAPAK VE TUTACAKLA BİRLİKTE TENCERE
2,5 l	112 mm	135 mm	162 mm
3,0 l	91 mm	120 mm	145 mm
4,5 l	129 mm	158 mm	183 mm
6,5 l	186 mm	215 mm	240 mm
8,5 l	236 mm	265 mm	290 mm

Boş ağırlık
Perfect / Perfect Element
2,5 l 1,84 kg
3,0 l 2,52 kg 4,5 l 2,75 kg
6,5 l 3,11 kg 8,5 l 3,36 kg
Perfect Plus
2,5 l 1,99 kg
3,0 l 2,67 kg 4,5 l 2,90 kg
6,5 l 3,25 kg 8,5 l 3,50 kg
PS Değeri: 150 kPa

Basınç değerleri
Birinci halka: Yaklaşık 106 °C, 25 kPa çalışma basıncı
İkinci halka: Yaklaşık 115 °C, 70 kPa
Çalışma basıncı, 90 kPa ayar basıncı

Pişirme alanı büyüklüğü
2,5 l için maks. ø 160 mm
3,0 - 8,5 l için maks. ø 190 mm
İç ölçeklendirme doldurma seviyesi
(Toplam hacme bağlı): 1/3, 1/2, 2/3

Uygun ocak tipleri

3.2| AKSESUAR, YEDEK PARÇA VE AŞINAN PARÇALAR

Aksesuar
Delikli sepet 22 cm (Kalem No 07 8941 6000)
Sepet seti 22 cm (Kalem No 07 8942 6030)
Cam kapak 22 cm (Kalem No 07 9618 6380)

Yedek parçalar
Kapak tutacağı 11
Perfect (Kalem No 08 9180 6030)
Perfect Plus (Kalem No 08 9480 6030)
Perfect Element (Kalem No 08 9980 6030)

Kapak 6 ve tutacak 11 18 cm
Perfect (Kalem No 07.9179.6042)
Perfect Plus (Kalem No 07.9479.6042)

Kapak 6 ve tutacak 11 22 cm
Perfect (Kalem No 07 9180 6042)
Perfect Plus (Kalem No 07 9480 6042)
Perfect Element (Kalem No 07 9980 6042)

Aşınma parçaları
Sızdırmazlık halkası 21
18 cm (Kalem No 60 6852 9990)

Sızdırmazlık halkası 21
22 cm (Kalem No 60 6856 9990)

Emniyet valfi 7
(Kalem No 07 9615 9510)

Pişme işaret contası 18
(Kalem No 60 9310 9502)

4| DÜDÜKLÜ TENCEREYİ AMBALAJINDAN ÇIKARMA

1| Ambalajı açın ve tüm parçaların mevcut olup olmadığını kontrol edin:
- Tencere, 1 yan tutacak 2 ve sap ile birlikte 3
- Kapak, 6 çıkartılabilir tutacak 11 ile birlikte: Kapak, emniyet valfi, 7 değiştirilebilir pişme işaret contası ile birlikte 18
- Sızdırmazlık halkası (gri) 21
- Kullanım Kılavuzu
  Parçaların eksik olması halinde lütfen yetkili WMF uzman bayiinize/servisine veya doğrudan WMF'ye başvurun.
- Mevcut tüm çıkartma ve etiketleri sökün

2| Gerekli olmayan ambalaj malzemelerini yürürlükteki düzenlemelere göre bertaraf edin.

3| Kullanım Kılavuzunu dikkatli okuyun ve düdüklü tencerenin yakınında bulundurun.

4| Garanti koşulları, ekteki garanti bildiriminde yer almaktadır.

5| EMNİYET ELEMANLARININ KULLANIMI

Emniyet Elemanları	Açıklama
Kapak tutamağındaki basınç ayar cihazı	Pişirme seviyesi 2 için amaçlanan basınç aşılırsa basınç ayar tertibatı 15 otomatik olarak açılır ve fazla buhar dışarı atılır. Bu şekilde aşırı basınç derhal düşürülür.
Emniyet valfi	Basınç ayar tertibatı 15 yanıt vermezse aşırı yüksek basınç emniyet valfi 7 vasıtasıyla derhal düşürülür.
Kapak kenarındaki emniyet yuvası	Diğer tüm emniyet tertibatları arızalanırsa örneğin artık yiyeceklerle tıkanırsa emniyet yuvası 10 bir "acil çıkış" işlevi görür. Yüksek basınç oluştuğunda sızdırmazlık halkası, 21 buhar çıkıp ve basınç azalacak şekilde emniyet yuvasından 10 dışarıya doğru bastırılır.
Kapak tutacağındaki basınç göstergesi	Basınç göstergesi, 16 pişirme için kolaylık ve enerji tasarrufu sağlamak amacıyla görsel bir yardım sağlar. Pişirme sırasındaki anlık basıncı gösterir. Basınç göstergesinin ortasında (basınç mevcutsa) yuvarlak bir pim ve 2 halka (pişirme seviyesi 1 ve 2) vardır.
Emniyetli açma sistemi	Emniyetli açma sistemi 19 içinde hala basınç varken düdüklü tencerenin açılmasını önler. Düdüklü tencere, ancak basınç tamamen düşürüldükten sonra açılabilir.
Kontrol düğmesi vasıtasıyla kontrollü buharlaşma	Kontrol düğmesi yavaşça geri çekilmesiyle buharlaşma hızı kontrol edilebilir 12.
Sap emniyet kilidi	Kapak tutacağında 11 emniyet kilidi 13 yer alır. Bu kilit pişirme sırasında düdüklü tencerenin açılmasını önler.

6| DÜDÜKLÜ TENCERENİN İLK DEFA KULLANIMI

6.1| DÜDÜKLÜ TENCEREYİ SÖKME VE KAPAĞI ÇIKARMA

(bkz. E, B resim serisi).

1| a) Kontrol düğmesini her iki taraftan tutamağın ucuna doğru tamamen geriye çekin.
→ Kontrol düğmesi üzerindeki işaretler AÇIK/ OPEN konumunda olmalıdır.
b) Sol el ile sadece tencerenin 1 sapı 3 tutulmalıdır.
c) Sağ elle kapak tutacağı 11 tutulmalı ve kapak 6 kendiliğinden kalkana kadar sağa doğru çevrilmelidir.
Kapak 9 ve sap üzerindeki semboller 4 aynı hizada durmalıdır.
d) Kapağı 6 tutacak vasıtasıyla 11 kaldırın.

2| Kapağı sökün *(bkz. G resim serisi)*, bunun için önce kapağı 6 çevirin.

3| Sızdırmazlık halkasını 21 dikkatli bir şekilde tencerenin kenarından dışarı çıkarın ve bir kenara koyun.

4| Kapağı 6 tutun ve tutacak kilidi açma anahtarını 14 tutacağın ucuna doğru bastırın.

5| Kapağı 6 saptan ayırın.

6.2| DÜDÜKLÜ TENCERENİN İLK TEMİZLİĞİ

1| Düdüklü tencereyi *Bölüm 6.1*'e açıklandığı şekilde sökün.

2| Tencereyi 1 2/3 seviyeye kadar *(bkz. İç Ölçeklendirme Resim I)* kadar su ile doldurun ve üzerine 2-3 yemek kaşığı sirke ilave edin.

3| Tencereyi 1 kapak olmadan 6 yaklaşık 5–10 dakika kadar sirkeli suda kaynatın.

4| Ardından tüm parçaları elle iyice durulayın.

5| Tüm parçaları temizledikten sonra iyice kurulayın.

6.3| DÜDÜKLÜ TENCERENİN PARÇALARINI BİRLEŞTİRME

DİKKAT

Hatalı kapatılan kapak nedeniyle yanma riski

Kapak hatalı kapatılmamalıdır. Kapatma sadece açıklanan şekilde yapılmalıdır.

- Talimatlara tam olarak uyun.
- Kapağın doğru oturup oturmadığını kontrol edin.

6.4| KAPAĞI MONTE ETME

(Bkz. H resim serisi)

1| Kapak kenarını, kapak tutacağını, emniyet tertibatlarını ve sızdırmazlık halkasını kir veya tıkanma açısından kontrol edin.

2| Kapağı 6 kenar aşağıya bakacak şekilde çevirin.

3| Tutacağı 11 çevirin ve bırakmayın.

4| Kapak tutacağındaki 11 tutma yuvasını 17 kapağın 6 tutucusuna 8 asın.

5| Tutacağı 11 yavaşça aşağıya doğru katlayın.

6| Kapağı 6 tutacak 11 ile birlikte döndürün.

7| Kapağı 6 ve tutacağını 11 pişme işaret contası 18 ezilmeyecek veya kapak açıklıklarının kenarları tarafından hasara uğratılmayacak şekilde hizalayın.

8| Kapağı 6 duyulabilir bir sesle kilitlenene kadar aşağıya doğru bastırın. Kapağın yerine oturduğundan emin olun.

9| Sızdırmazlık halkasını 21 tencerenin kenarına yerleştirin ve dikkatlice kenarın altına doğru bastırın. Sızdırmazlık halkası 21 tencerenin kavisli kenarının tamamen altında kalmalıdır.

6.5| KAPAĞI YERİNE OTURTMA

(Bkz. F resim serisi)

1| Tencereyi 1 sağlam bir zemin üzerine oturtun.

2| Kapağı, 6 kenarı aşağı gelecek şekilde tencerenin 1 üzerine yerleştirin. Kapaktaki yerleştirme işareti 9 ile sap üzerindeki semboller 4 uyuşmalıdır, aksi takdirde kapak yerine takılamaz. Sızdırmazlık halkası 21 kapağın kenarına yerleştirilmiş olmalıdır!

3| Sol el ile tencerenin 3 sapını 1 tutun.

4| Sağ eliniz ile kapağı 6 B kolunu kullanarak sola çevirin.

5| Her iki tutamak da 3 / 11 tam olarak üst üste geldiğinde kontrol düğmesi tam olarak KAPALI/LOCK konumuna kaydırın.

7| DÜDÜKLÜ TENCERENİN KULLANIMI

7.1| EMNİYET TERTİBATLARINI KONTROL ETME

Kapağı 6 *Bölüm 6.1*'de açıklandığı şekilde açın.

1| Sızdırmazlık halkasını 21 dikkatli bir şekilde tencerenin kenarından dışarı çıkarın ve bir kenara koyun.

2| Kapak tutacağını 11 *Bölüm 6.1*'de açıklandığı şekilde çıkarın.

3| Sızdırmazlık halkası 21 ile kapak iç kenarının temiz olup olmadığını kontrol edin.

4| Şu hususları kontrol edin:

- Kapak kenarındaki emniyet yuvasının, 10
- Basınç ayar tertibatının 15
- Basınç göstergesinin 16
- Tutacak kilidi açma anahtarının 14
- Emniyet valfinin 7 temiz olduğundan ve tıkalı olmadığından emin olun.
  → Kabuk tutmuş lekeleri ıslatın ve temizleyin, tıkanıklıkları giderin *(bkz. Bölüm 12.1 Temizleme).*

5| Emniyet valfinin 7 kapağın alt tarafında bulunan bilyenin görünür olup olmadığını kontrol edin.
→ Gerekirse kapağı 6 bilye tekrar görünene kadar sallayın.
→ Arızalıysa WMF uzman bayiine/servisine başvurarak değiştirin.

6| Basınç ayar tertibatının 15 hareket edip etmediğini parmağınızla bastırarak dikkatlice test edin.

7| Tüm contaların temiz, hasarsız ve doğru konumlandırılmış olduğunu kontrol edin (bkz. Resim serisi J).
→ Pişme işaret contasını yerine oturma ve hasar durumu açısından kontrol edin.

7.2| KAPAĞI AÇMA

Düdüklü tencereyi açmak için kapağı 6 *Bölüm 6.1*'de açıklandığı gibi çıkarın.

7.3| DÜDÜKLÜ TENCEREYİ DOLDURMA

Pişirilecek yiyecekleri yeterli sıvıyla birlikte tencereye koyun, gerekirse sepetleri ve telleri gereçlerini de kullanın *(Bkz. Bölüm 11.2).* Gerekirse eti Bölüm 11.1'de anlatıldığı gibi tencerede önceden kızartın.

7.4| DÜDÜKLÜ TENCEREYİ KAPATMA

1| Gerekirse kapağı *Bölüm 6.3*'de açıklandığı şekilde monte edin.

2| Kapağı *Bölüm 6.3*'de açıklandığı şekilde oturtun ve kapatın.

7.5| YEMEK PİŞİRME

Düdüklü tencerede yemek basınç altında pişer. Tencere içindeki buhar basıncı nedeniyle, sıcaklık "normal" pişirmeden daha yüksektir. Bu, pişirme sürelerini yüzde 70'e kadar kısaltarak önemli ölçüde enerji tasarrufu sağlar. Buharda kısa pişirme aynı zamanda aromayı, tadı ve vitaminleri de büyük ölçüde korur.

İPUCU Enerji bilincine sahip kişiler, tencerede depolanan ısı pişirme işlemini bitirmek için yeterli geleceğinden pişirme süresi sona ermeden önce ısı kaynağını kapatır.

DİKKAT

Dışarıya taşan yiyecekler nedeniyle yanma riski

Sıcak yiyecekler basınç ayar tertibatından, emniyet valfinden veya yan taraftaki emniyet yuvasından dışarıya çıkarak yanıklara neden olabilirler.
- Düdüklü tencereyi, nominal kapasitesinin en fazla 2/3'üne kadar (iç işaretlemeye bakın) doldurun.
- **Çorba, bakliyat, güveç, et suyu, sakatat veya makarna gibi** şişen, püremsi veya kuvvetli köpüren yiyecekler pişiriyorsanız düdüklü tencereyi nominal kapasitesinin en fazla 1/2'sine kadar doldurun.

DİKKAT

Sıvının çok az olmasından ya da hiç olmamasından kaynaklanan hasar

Aşırı ısınma ve hasar riski
- Düdüklü tencereyi asla içinde sıvı olmadan veya gözetimsiz olarak en yüksek seviyede ısıtmayın.
- Düdüklü tencereyi sadece yeterli miktarda sıvıyla (minimum 1/4 l su) kullanın.

8| DÜDÜKLÜ TENCERE PİŞİRME SEVİYELERİ

Pişirme süreleri değişir
Aynı yiyecek için pişirme süreleri farklı olabilir, çünkü yiyeceğin miktarı, şekli ve niteliği değişiklik gösterir.

8.1| PİŞİRME SEVİYESİ 1

Sebze, balık veya komposto gibi hassas yemekler için dikkatli pişirme seviyesi.

Bu pişirme seviyesinde özellikle dikkatli bir pişirme gerçekleşir ve böylelikle aroma ve besinler büyük ölçüde korunur. Pişirme Seviyesi 1'de basınç göstergesi 1. pişirme halkasına kadar yükselir.

1| Düdüklü tencerenin tam olarak kapatılıp kapatılmadığını kontrol edin.

2| Düdüklü tencereyi ocağa koyun.

3| Ocağı **yüksek**bir enerji seviyesine ayarlayın.
→ Düdüklü tencere ısınır.
a) Aynı zamanda kaynama otomatı olan emniyet valfinden, 7 pişirme aşamasında, valf kapanana ve basınç oluşana kadar, hava kaçar.
b) Önce pim ve ardından tüm basınç göstergesi 16 yükselmeye başlar. Artış, ateşin şiddeti ayarlanarak düzenlenebilir.
c) Basınç göstergesinin ortasındaki pimin yükselmesi, tencerenin artık açılamayacağı işaretini verir.

4| Basınç göstergesi 16 1. pişirme halkasını net olarak gösterdiğinde pişirme süresi başlar.

5| Basınç göstergesindeki 16 halkanın konumunun sabit kaldığından emin olun.

6| Basınç göstergesi 16 1. pişirme halkasının altına düşerse ateşin şiddetini artırın.
→ Bu şekilde pişirme süresi biraz uzamış olur.

7| Basınç göstergesi 16 1. pişirme halkasının üzerine çıkarsa buhar basıncı çok yüksektir ve basınç ateşin şiddeti ile ayarlanmalıdır.
a) Düdüklü tencereyi ocaktan indirin.
b) Basınç göstergesi 1. pişirme halkasına düşene kadar bekleyin.
c) Düdüklü tencereyi daha düşük bir ateş şiddeti ile tekrar ocağa koyun.

8| Pişirme süresi sona erdiğinde, düdüklü tencereyi ocaktan alın ve basıncı düşürün *(bkz. Bölüm 9)*.

9| Basınç düştükten sonra düdüklü tencereyi sallayın ve dikkatlice açın.

8.2| PİŞİRME SEVİYESİ 2

Tüm diğer yemekler için hızlı pişirme seviyesi Bu pişirme seviyesi oldukça fazla zaman ve enerji tasarrufu sağlar. Pişirme Seviyesi 2'de basınç göstergesi 2. pişirme halkasına kadar yükselir. Çok yüksek olan basınç otomatik olarak ayarlanır.

1| Düdüklü tencerenin tam olarak kapatılıp kapatılmadığını kontrol edin.

2| Düdüklü tencereyi ocağa koyun.

3| Ocağı en yüksek ateşe alın.
→ Düdüklü tencere ısınır.
a) Aynı zamanda kaynama otomatı olan emniyet valfinden, 7 valf duyulabilir şekilde kapanıncaya ve basınç oluşana kadar kaynama aşamasında hava kaçar.
b) Basınç göstergesi 16 yükselmeye başlar. Artış, ateşin şiddeti ayarlanarak düzenlenebilir.
c) Basınç göstergesinin ortasındaki pimin yükselmesi, tencerenin artık açılamayacağı işaretini verir.
→ Basınç göstergesi 16 2. pişirme halkasını net olarak gösterdiğinde pişirme süresi başlar.

4| Basınç göstergesindeki 16 halkanın konumunun sabit kaldığından emin olun.

5| Basınç göstergesi 16 2. pişirme halkasının altına düşerse ocağın enerji kaynağını daha yüksek bir seviyeye ayarlayın.
→ Bu şekilde pişirme süresi biraz uzamış olur.

6| Basınç göstergesi 16 2. pişirme halkasının üzerine çıkarsa buhar basıncı çok yüksektir ve basınç, ayar tertibatı 15 üzerinden duyulabilir şekilde kaçırılır.
a) Düdüklü tencereyi ocaktan indirin.
b) Basınç göstergesinin 2. pişirme halkasına düşene kadar bekleyin.
c) Düdüklü tencereyi daha düşük bir ateş şiddeti ile tekrar ocağa koyun.

7| Pişirme süresi sona erdiğinde, düdüklü tencereyi ocaktan indirin ve basıncı, Bölüm 9'da bahsedildiği şekilde düşürün.

8| Basınç düştükten sonra düdüklü tencereyi sallayın ve dikkatlice açın.

İpucu Pişirme seviyesi 2'nin çalışma basıncı aşılırsa basınç ayar tertibatı sesli olarak yanıt verir, bu durumda ateşin şiddeti azaltılmalıdır.

9| BASINCI DÜŞÜRME VE SOĞUTMA

Tencerede buhar oluşturma
Köpüren veya şişen yiyeceklerin (ör. baklagiller, et suyu, tahıllar) basıncını azaltmak için yöntem 2 veya 3'ü kullanmayın. Örneğin kabuğuyla pişirilen patatesler, bu yöntemler kullanılarak buharda pişirilirse patlarlar.

9.1| YÖNTEM 1 – KALAN ISIYI KULLANMA

1| Düdüklü tencereyi ocaktan indirin.
→ Kısa bir süre sonra basınç göstergesi düşecektir.

2| Basınç göstergesinin 16 kapak tutacağındaki pimi tamamen kaybolduysa kontrol düğmesi yavaşça AÇIK/OPEN konumuna itin.

3| Kalan mevcut buhar çıkar.

4| Daha fazla buhar çıkmıyorsa tencereyi sallayın ve açın.

9.2| YÖNTEM 2 – YAVAŞÇA BUHARLAŞTIRIN

(Otomatik buhar çıkışı - bkz. Resim A)
1| Kontrol düğmesi AÇIK/OPEN yönünde kademeli olarak yavaşça itin.

2| Kontrol düğmesi konumuna bağlı olarak buhar yavaş veya hızlı bir şekilde dışarı çıkar.

3| Basınç göstergesinin kapak tutamağındaki pimi tamamen kaybolmuşsa tencereyi sallayın ve açın.

9.3| YÖNTEM 3 – BUHAR ÇIKIŞI OLMADAN

1| Düdüklü tencereyi lavaboya koyun ve kapağın üzerinden soğuk su dökün.

2| Basınç göstergesinin kapak tutacağındaki pimi tamamen kaybolmuşsa tencereyi sallayın ve açın.

DİKKAT

Buharı hızlı soğuturken yanma riski
Kontrol düğmesi 16 vasıtasıyla veya tencereyi akan su altına tutarak hızlı soğutma yapılırsa sıcak buhar veya yiyecekler nedeniyle yanma riski doğar.
- Açmadan önce düdüklü tencereyi sallayın.
- Ellerinizi, başınızı ve vücudunuzu daima kapağın 16 ve kapak kenarının yanındaki emniyet yuvasının 10 üzerindeki tehlikeli alandan uzak tutun.

10| DÜDÜKLÜ TENCEREYİ AÇMA

PİŞİRMEDEN SONRA AÇMA

(Bkz. E resim serisi)
1| Kapağı *Bölüm 9*'da açıklandığı şekilde monte edin. Kalan basınç emniyeti, tencerenin

sadece basınç tamamen tahliye edildiğinde açılabilmesini sağlar, yani pim artık görünmemelidir. Pim görünür kalırsa kalan basınç emniyeti tepki vermiştir.
→ Tencere açılmadan önce basınç tamamen düşürülmüş olmalıdır.

2| Kontrol düğmesi AÇIK/OPEN yönünde yavaşça itin.

3| Tencereyi **sallayın**.

4| Sol el ile tencerenin [1] sapını [3] tutun.

5| Sağ elle kapak tutacağı B tutulmalı ve kapak, [6] kilidi açılana kadar sağa doğru döndürülmelidir.
→ Kapak yerleştirme işareti [9] ile sap üzerinde ki sembol [4] denk gelmelidir.

6| Açmak için kapak tutacağını [11] kapak ile birlikte [6] kalan buhar öne doğru akacak şekilde hafifçe aşağıya doğru eğin.

7| Kapağı [6] kaldırın.

11| KULLANIM VE HAZIRLIK ŞEKİLLERİ

11.1| SEPET VE TEL KULLANARAK YEMEK PİŞİRME

Düdüklü tencerede - düdüklü tencerenin yüksekliğine bağlı olarak - aynı anda birkaç yemek hazırlanabilir. Farklı yiyecekler, sepetler yardımıyla ayrı ayrı olarak üst üste yerleştirilir. Örneğin, et tencerenin dibinde pişirilecekse etin üzerine birinci sepeti bir tel ile yerleştirin.

Not: Aksesuar
Sepetleri ve telleri WMF uzman bayiinden/servisinden aksesuar olarak temin edebilirsiniz. Sebzeler için deliksiz, patatesler için delikli sepetler kullanılır. En uzun pişme süresine sahip yemek, önce sepet kullanılmadan tencereye konur.

1| Farklı pişirme sürelerine sahip yemekler hazırlamak için tencere arada açılmalıdır. Bu, buharın çıkmasına neden olur; bu nedenle tencereye gerekli sıvı miktarından biraz daha fazlasını ekleyin ve gerekirse yeniden doldurun.

Örnekler
→ Et kızartma (20 dakika) - tencerenin dibinde
→ Patates (8 dakika) - delikli sepet
→ Sebze (8 dakika) - deliksiz sepet

2| Eti önce 12 dakika pişirin.

3| Tencereyi *Bölüm 6.1*'de açıklandığı şekilde açın.

4| Delikli sepetteki patatesleri, kızaran etin üzerine gelecek şekilde tencereye yerleştirin, ardından sebzeleri deliksiz bir sepet ile bunların üzerine yerleştirin.

5| Tencereyi *Bölüm 6.3*'te açıklandığı şekilde kapatın ve 8 dakika daha pişirin.

İPUCU Pişirme süreleri önemli ölçüde farklılık göstermiyorsa tüm sepetler tencereye aynı anda konulabilir.

11.2| KIZARTMA

Pişirmeden önce yiyecekler (ör. soğan, et parçaları, vb.), geleneksel bir tencerede olduğu gibi düdüklü tencerede kızartılabilir.

1| Kapağı [6] *Bölüm 6.1*'de anlatıldığı şekilde kaldırın ve yiyecekleri kızartın.

2| Pişirmeyi bitirmek için;
a) Kızartma setini açın,
b) Gerekli miktarda sıvı ekleyin (en az 1/4 l),
c) Gerekirse -sepetle ya da sepet olmadan - daha fazla yiyecek ekleyin.

3| Kapağı Bölüm 6.3'de açıklandığı şekilde oturtun ve kapatın.

4| İstenilen pişirme seviyesine ulaşılana kadar tencereyi ateşte tutun.

11.3| DERİN DONDURULMUŞ YİYECEK KULLANIMI

1| Minimum miktarda sıvı (1/4 l su) ekleyin.

2| Dondurulmuş yiyecekleri buzunu çözmeden tencereye koyun.

3| Kızartma için eti eritin.

4| Sebzeleri doğrudan ambalajından alarak deliksiz bir sepete koyun.
→ Dondurulmuş yiyecekler için pişirme süreleri daha uzundur.

11.4| TAHIL VEYA BAKLİYAT PİŞİRME

Düdüklü tencerede pişirilirken tahılların ve bakliyatın önceden ıslatılmasına gerek yoktur.
→ Bu, pişirme sürelerini yaklaşık yarı yarıya uzatır.
→ Tencerenin sadece yarısının dolu olduğundan emin olun.

1| Tencereye minimum 1/4 l sıvı dökün ve her 1 ölçek tahıl / bakliyat için en az 2 ölçek sıvı ekleyin.

2| Pişirme süresinin bitiminden kısa bir süre önce ısı kaynağını kapatın ve ocakta kalan ısıyı pişirmeyi tamamlamak için kullanın.

11.5| STERİLİZASYON

1| Biberonlar, kavanozlar vb. ağzı aşağı bakacak şekilde delikli bir sepete yerleştirilerek sterilize edilebilir.

2| 1/4 l su ekleyin.

3| Pişirme Seviyesi 2'de 20 dakika sterilize edin.

4| Yavaş yavaş soğumaya bırakın (Buharlaştırma Yöntemi 1).

11.6| KONSERVE YAPMAK

1| Her zamanki gibi yiyecekleri hazırlayın ve kavanozlara doldurun.

2| Tencereye 1/4 l su koyun.

3| Kavanozları delikli bir sepete yerleştirin.

4| 1 l hacimli kavanozları 6,5 l veya 8,5 l hacimli düdüklü tencerede, daha küçük kavanozları 4,5 l hacimli düdüklü tencerede pişirin.

5| Sebze / eti Pişirme Seviyesi 2'de yaklaşık 20 dakika, sert çekirdekli meyveleri Pişirme Seviyesi 1'de yaklaşık 5 dakika ve yumuşak çekirdekli meyveleri yaklaşık 10 dakika pişirin.

6| Tencerenin buharının çıkması için yavaşça soğumasını bekleyin (Buharlaştırma Yöntemi 1). Aksi takdirde başka yöntemler konserve suyunun kavanozlardan fışkırmasına neden olabilir.

12| TEMİZLİK, BAKIM VE MUHAFAZA

12.1| TEMİZLİK

Temizlik için sıcak su ve piyasada satılan deterjanları kullanın.
→ Kum içeren ve aşındırıcı temizlik maddeleri ile çelik yün veya süngerlerin sert taraflarını kullanmayın.

1| Kapak tutacağını 11 *Bölüm 6.1*'de açıklandığı şekilde sökün ve sadece akan suyun altında temizleyin (*bkz. G resim serisi*).

2| Sızdırmazlık halkasını 21 kapaktan 6 çıkarın ve elde yıkayın.

3| Hafif yapışkan yemek artıklarını ıslatın, kuvvetli yapışkan yemek artıklarını düdüklü tencerede biraz su ile kaynatın.

4| Kirlenen veya tıkanan valfleri nemli bir pamuklu çubukla temizleyin.
→ Keskin veya sivri uçlu nesneler kullanmayın.

5| Tencere, sepetler ve tel bulaşık makinesinde temizlenebilir.
→ Ancak bu, yüzeylerin renginde değişikliklere neden olabilir. Ancak bu durum işlevi etkilemez.
→ Yine de elde temizlemenizi öneririz.

6| Kireç varsa düdüklü tencereyi sirkeli su ile kaynatın.

7| Temizledikten sonra pişirme kaplarını iyice kurulayın.

12.2| MUHAFAZA/DEPOLAMA

Temizlenmiş, kuru düdüklü tencereyi temiz, kuru ve korumalı bir ortamda muhafaza edin.

1| Kapağı 6 *Bölüm 6.1*'de açıklandığı şekilde açın.

2| Sızdırmazlık halkasını 21 dikkatli bir şekilde tencerenin kenarından dışarı çıkarın ve tencereden ayrı muhafaza edin.

3| Kapak tutacağını 11 *Bölüm 6.1*'de açıklandığı şekilde çıkarın ve tencerenin 1 veya kapağın 6 içine koyun.

4| Kapağı 6 ters çevrilmiş olarak tencerenin 1 üzerine koyun.

12.3| BAKIM/AŞINAN PARÇALARIN DEĞİŞİMİ

Temizlenmiş, kuru düdüklü tencereyi temiz, kuru ve korumalı bir ortamda muhafaza edin.
- Yan tutacak ve sap arızalıysa WMF uzman bayiine/servisine başvurarak değiştirin.
- Aşınan parçaları düzenli olarak kontrol edin ve gerekirse orijinal yedek parçalarla değiştirin.
- Hasarlı, sertleşmiş, rengi farklılaşmış veya düzgün yerleşmeyen sızdırmazlık halkasını ve pişme sinyali contasını orijinal yedek parçalarla hemen değiştirin.

12.4| SIZDIRMAZLIK HALKASI DEĞİŞİMİ

Temizlenmiş, kuru düdüklü tencereyi temiz, kuru ve korumalı bir ortamda saklayın.
1| Kapağı 6 *Bölüm 6.1*'de açıklandığı şekilde açın.

2| Kapağı 6 döndürün.

3| Arızalı sızdırmazlık halkasını 21 tencerenin kenarından dışarı çıkarın ve imha edin.

4| Yeni sızdırmazlık halkasını 21 tencerenin kenarına yerleştirin ve dikkatlice kenarın altına doğru bastırın.
→ Sızdırmazlık halkası 21 tencerenin kavisli kenarının tamamen altında kalmalıdır.

12.5| PİŞME İŞARET CONTASI DEĞİŞİMİ

Temizlenmiş, kuru düdüklü tencereyi temiz, kuru ve korumalı bir ortamda saklayın.
1| Gerekirse kapağı 6 *Bölüm 6.1*'de açıklandığı şekilde kapaktan ayırın.

2| Kapağı sökün *(bkz. G resim serisi)*, bunun için kapağı 6 çevirin.

3| Kapağı 6 tutun ve tutacak kilidi açma anahtarını 14 tutacağın ucuna doğru bastırın.

4| Kapak tutacağını 11 alın.

5| Pişme işaret contasını 18 kapak tutacağından 11 ayırın ve bertaraf edin (bkz. resim J).

12.6| EMNİYET VALFİ DEĞİŞİMİ

1| Kapağı 6 *Bölüm 6.1*'de açıklandığı şekilde tencereden ayırın.

2| Kapağı 6 döndürün.

3| Arızalı emniyet valfini 7 tencerenin kapağından 6 çekip çıkartın ve bertaraf edin.

4| Yeni emniyet valfini 7 dikkatli bir şekilde üzerine biraz bastırarak ve hafifçe döndürerek oturacağı deliğe iç taraftan itin. Bu esnada emniyet valfi hasar görmemelidir.

İPUCU Emniyet valfini takmayı kolaylaştırmak üzere, daha iyi kayma özellikleri sağlamak için emniyet valfinin başına bir miktar kızartma yağı sürülebilir.

13| ARIZA YARDIMI

BİR ARIZA DURUMUNDA DÜDÜKLÜ TENCEREYİ DAİMA OCAKTAN ALIN. DÜDÜKLÜ TENCEREYİ ASLA ZORLAYARAK AÇMAYIN!

Arıza	Muhtemel Neden	Çözüm
Çok uzun kaynama süresi veya basınç göstergesinin pimi yükselmiyor	Ocak gözünün çapı uygun değil	Tencerenin çapına uygun bir ocak seçin
	Pişirme seviyesi uygun değil	En yüksek pişirme seviyesine ayarlayın
	a) Kapak doğru yerleştirilmemiş. b) Pişme işaret contası yok. c) Kapak doğru monte edilmemiş.	1. Tencere *Bölüm 9*'da açıklandığı şekilde basınçsız hale getirilerek açılmalıdır. 2. Sızdırmazlık halkasının 21 / pişme işaret contasının 18 *(bkz. resim J)* doğru oturduklarından emin olun. 3. Kapağın 6 doğru oturduğunu / monte edildiğini kontrol edin. 4. Tencereyi *Bölüm 6.3*'de açıklandığı şekilde kapatın.
	Emniyet valfinin / kaynama otomatının içindeki bilye düzgün oturmuyor.	1. Tencere *Bölüm 9*'da açıklandığı şekilde basınçsız hale getirilerek açılmalıdır. 2. Kapak sapını 11 *Bölüm 6.1*'de açıklandığı şekilde çıkarın. 3. Emniyet valfindeki 7 metal bilyenin oturduğu yuvayı kontrol edin ve gerekirse temizleyin. 4. Tencereyi *Bölüm 6.3*'de açıklandığı şekilde kapatın.
	Sıvı eksik	1. Tencere *Bölüm 9*'da açıklandığı şekilde basınçsız hale getirilerek açılmalıdır. 2. Eksik sıvıyı tamamlayın (en az 1/4 l). 3. Tencereyi *Bölüm 6.3*'de açıklandığı şekilde kapatın.
Kapaktan buhar sızıyor	Tencerenin sızdırmazlık halkası ve/veya kenarı temiz değil	1. Tencere *Bölüm 9*'da açıklandığı şekilde basınçsız hale getirilerek açılmalıdır. 2. Sızdırmazlık halkasını 21 ve tencerenin kenarını temizleyin. 3. Tencereyi *Bölüm 6.3*'de açıklandığı şekilde tekrar kapatın.
	Kontrol düğmesi KAPALI/ LOCKED konumunda değil	Kontrol düğmesini KAPALI LOCKED olarak ayarlayın
	Sızdırmazlık halkası hasarlı veya sert (aşınma nedeniyle)	Sızdırmazlık halkasını 21 orijinal bir WMF sızdırmazlık halkası ile yenileyin.
	Pişme işaret contası yanlış oturuyor veya hasarlı	Pişme işaret contasının 18 oturuşunu düzeltin veya orijinal WMF yedek parçası ile değiştirin.

Arıza	Muhtemel Neden	Çözüm
Emniyet valfinden / kaynama otomatiğinden sürekli buhar çıkıyor (kaynama aşaması için geçerli değil)	Emniyet valfinin bilyesi valfin içindeki yuvasına tam oturmuyor	1. Tencere *Bölüm 9*'da açıklandığı şekilde basınçsız hale getirilerek açılmalıdır. 2. Kapak sapını 11 *Bölüm 6.1*'de açıklandığı şekilde çıkarın. 3. Emniyet valfini 7 ve kapağın içindeki metal bilyeyi kontrol edin. 4. Tencereyi *Bölüm 6.3*'de açıklandığı şekilde tekrar kapatın.

14 | YEMEK PİŞİRME İÇİN İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI

- Açma ve kapamaya kolaylık sağlamak için sızdırmazlık halkasını yemeklik yağ veya katı yağ ile hafifçe yağlayın.
- Daha önce bahsedilen halka, basınç göstergesinde görünür görünmez pişirme süresi başlar.
- Belirtilen pişirme süreleri bilgilendirme niteliğindedir, daha kısa pişirme süreleri seçmek daha iyidir, istediğiniz zaman pişirmeye devam edebilirsiniz.
- Sebzeler için belirtilen pişirme süreleri ile dişe gelen (al dente) yemekler elde edersiniz.
- Birinci halkanın pişirme sıcaklığı 106 °C'dir (özellikle sebze ve balıklar için uygundur) ve 2. halka 115 °C'dir (özellikle et için uygundur).

Yemek tariflerini
www.wmf.com.tr adresinde bulabilirsiniz!

15| DÜDÜKLÜ TENCERE İÇİN PİŞİRME SÜRESİ TABLOSU

Yiyecekler	Pişirme süresi	Notlar:
DANA 1. HALKADA PİŞİRİN; EN AZ SIVI MİKTARI 1/4 L; ÖZEL SEPET KULLANIMI GEREKMEZ		
Dilimlenmiş dana eti	5 – 7 Dak.	–
Dana gulaş	10 – 15 Dak.	–
Dana paça	25 – 30 Dak.	–
Dana dili	15 – 20 Dak.	Üzerine gelinceye kadar su koyun
Dana kızartma	20 – 25 Dak.	Pişirme süresi büyüklüğe ve şekle bağlıdır
SIĞIR 2. HALKADA PİŞİRİN; EN AZ SIVI MİKTARI 1/4 L; DANA DİLİ İÇİN BİR DELİKLİ SEPET GEREKLİDİR		
Dalyan Köfte	10 – 15 Dak.	–
Soslu Rosto	30 – 35 Dak.	–
Sığır dili	45 – 60 Dak.	–
İnce Dilim Et Yahnisi	6 – 8 Dak.	–
Gulaş	15 – 20 Dak.	–
Et sarma	15 – 20 Dak.	–
Sığır eti kızartması	35 – 45 Dak.	Pişirme süresi büyüklüğe ve şekle bağlıdır
KANATLI HAYVANLAR 2. HALKADA PİŞİRİN; EN AZ SIVI MİKTARI 1/4 L; ÇORBALIK TAVUK İÇİN BİR DELİKLİ SEPET GEREKLİDİR		
Çorbalık tavuk	20 – 25 Dak.	Doluluk miktarı en fazla 1/2
Parça tavuk	6 – 8 Dak.	–
Hindi But	25 – 30 Dak.	But kalınlığına bağlı
Hindi yahni	6 – 10 Dak.	Hindi ile aynıdır
Hindi schnitzel	2 – 3 Dak.	–

Yiyecekler	Pişirme süresi	Notlar:
AV HAYVANLARI 2. HALKADA PİŞİRİN; EN AZ SIVI MİKTARI 1/4 L; ÖZEL SEPET KULLANIMI GEREKMEZ		
Tavşan kızartması	15 – 20 Dak.	–
Tavşan sırtı	10 – 12 Dak.	–
Geyik kızartması	25 – 30 Dak.	–
Geyik gulaş	15 – 20 Dak.	–
KUZU 2. HALKADA PİŞİRİN; EN AZ SIVI MİKTARI 1/4 L; ÖZEL SEPET KULLANIMI GEREKMEZ		
Kuzu yahni	20 – 25 Dak.	Koyun eti daha uzun pişirme sürelerine sahiptir
Kuzu rosto	25 – 30 Dak.	Pişirme süresi büyüklüğe ve şekle bağlıdır
BALIK 1. HALKADA PİŞİRİN; EN AZ SIVI MİKTARI 1/4 L; YAHNİ VE GULAŞ İÇİN SEPET GEREKMEZ		
Balık filetolar	2 – 3 Dak.	Kendi suyunda buharda pişirilir
Bütün halinde balık	3 – 4 Dak.	Kendi suyunda buharda pişirilir
Yahni veya gulaş	3 – 4 Dak.	–
ÇORBALAR 2. HALKADA PİŞİRİN; EN FAZLA 1/2 İÇERİK İÇİN TENCERENİN YARISINA KADAR EN AZ 1/4 L SIVI; SEPET GEREKMEZ		
Bezelye ve mercimek çorbası	12 – 15 Dak.	Önceden ıslatılmış baklagiller
Et suyu	25 – 30 Dak.	Tüm et çeşitleri için geçerli
Sebze çorbası	5 – 8 Dak.	–
Gulaş çorbası	10 – 15 Dak.	–
Tavuk çorbası	20 – 25 Dak.	Pişirme süresi büyüklüğe bağlı
Patates çorbası	5 – 6 Dak.	–

Yiyecekler	Pişirme süresi	Notlar:

SEBZE

1. HALKADA PİŞİRİN; EN AZ SIVI MİKTARI 1/4 L; LAHANA TURŞUSU VE PANCAR İÇİN EK PARÇA GEREKMEZ, DİĞER TÜM YEMEKLER İÇİN DELİKLİ SEPET; FASULYEDEN SONRASINI 2. HALKADA PİŞİRİN

Patlıcan, salatalık ve domates	2 – 3 Dak.	Buharda pişirilen sebzeler daha uzun süre dayanır
Karnabahar, kırmızı biber, pırasa	3 – 5 Dak.	–
Bezelye, kereviz, alabaş	4 – 6 Dak.	–
Rezene, havuç, savoy lahana	5 – 8 Dak.	–
Fasulye, kara lahana, kırmızı lahana	7 – 10 Dak.	2. halkada
Lahana turşusu	10 – 15 Dak.	2. halkada
Kırmızı pancar	15 – 25 Dak.	2. halkada
Tuzlu patates	6 – 8 Dak.	2. halkada
Kabuklu patates	6 – 10 Dak.	2. halkada; buhar hızlı giderildiğinde kabukla pişirilen patatesler patlayarak açılır

BAKLAGİLLER

2. HALKADA PİŞİRİN; EN FAZLA 1/2 İÇERİK İÇİN TENCERENİN YARISINA KADAR EN AZ 1/4 L SIVI; 1 ÖLÇEK TAHIL İÇİN 2 ÖLÇEK SU GEREKİR; ÖNCEDEN ISLATILMAYAN TAHILI 20 - 30 DAKİKA DAHA UZUN PİŞİRİN; SÜTLACI 1. HALKADA PİŞİRİN

Bezelye, fasulye, mercimek	10 – 15 Dak.	Kalın fasulyeleri 10 dakika daha uzun pişirin
Karabuğday, darı	7 – 10 Dak.	Önceden ıslatılan tahıl için pişirme süresi
Mısır, pirinç, yeşil çekirdekliler	6 – 15 Dak.	Önceden ıslatılan tahıl için pişirme süresi
Sütlaç	20 – 25 Dak.	1. halkada pişirin
Uzun taneli pirinç	6 – 8 Dak.	–
Tam tahıllı pirinç	12 – 15 Dak.	–
Buğday, çavdar	10 – 15 Dak.	Önceden ıslatılan tahıl için pişirme süresi

MEYVE

1. HALKADA PİŞİRİN; EN AZ SIVI MİKTARI 1/4 L

Kiraz, erik	2 – 5 Dak.	Delikli sepet tavsiye edilir
Elma, armut	2 – 5 Dak.	Delikli sepet tavsiye edilir

ZHtw 操作說明書

1	組件	575
2	重要安全說明	575
3	技術規格與說明	580
4	快力鍋拆封	581
5	操作安全功能	582
6	首次使用快力鍋	582
7	操作快力鍋	583
8	快力鍋烹調檔位	584
9	釋放壓力並冷卻	586
10	打開快力鍋	586
11	使用方式和蒸煮方式	587
12	清潔、維護與保存	588
13	故障排除	590
14	烹調建議與技巧	591
15	烹調時間表 快速烹調	592

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

恭喜您購買全新 WMF 產品，並感謝您對我們的信任！我們運用超過 160 年的經驗和專業知識，非常注重細節並運用最高標準設計，研發及製造高品質與高功能性的產品。我們很高興您選擇了 WMF 快力鍋。請仔細閱讀並在日常使用中遵循以下安全說明。您也可以在 www.wmf.com 找到更多關於 WMF 和我們的產品及促銷活動的資訊。

1 組件

1 鍋身
2 短手柄
3 手柄
4 手柄標記
5 手柄安全鎖
6 鍋蓋
7 安全閥
8 底座
9 合蓋標記
10 安全槽
11 可拆鍋蓋手柄
12 滑件
13 鍋蓋手柄內的安全鎖
14 手柄安全鎖
15 壓力調節裝置
16 壓力指示器
17 夾持槽
18 烹調指示器密封環
19 安全打開系統
20 鍋蓋手柄密封口
21 密封環
22 開關標記

2 重要安全說明

本操作說明書中的重要安全資訊標有圖形和提示詞：

警告 表示可能導致重傷的危險情形（例如：蒸汽或高溫表面導致的燙傷）。

小心 表示潛在的、可能導致輕傷或微傷的情形。

注意 表示可能導致財物損失的情形。

提示 提供關於安全操作快力鍋的輔助資料。

符號 注意和遵守提示。

2.1 正確使用

本快力鍋僅適用於
- 這些說明中所指的爐具類型
- 烹調或燉煮食物（配備或不配備蒸籃／三腳架）
- 蒸煮密封大口玻璃瓶裝一般家庭量的食物（使用有孔烹調盤）
- 榨製少量水果（使用蒸籃）
- 為嬰兒奶瓶、密封大口玻璃瓶等消毒（使用有孔烹調盤）

本快力鍋不適用於
- 在高溫烤爐或微波爐中使用
- 油炸食物
- 用於醫療用途的消毒
- 不符合所列類型的爐具類型或明火
- 用於露營爐具

操作說明書
- 須妥善保管
- 必須保管在快力鍋附近
- 必須轉交給其他使用者，且該使用者須閱讀本操作說明書

將這些操作說明書儲存在安全的位置，以便稍後再次閱讀。使用前請仔細閱讀這些注意事項。快力鍋僅可在已閱讀並瞭解安全注意事項的情況下使用。使用快力鍋時，如果不注意這些注意事項，可能會導致損壞和燙傷。

2.2 常規提示

警告

僅允許已閱讀說明書的人員使用

僅允許已閱讀使用說明書且已閱讀安全提示的人員使用本快力鍋。

- 不得將本快力鍋轉交給對其不熟悉的人員。
- 兒童、行動不便者及年長者不得將本快力鍋當作玩具或進行使用。

切勿修改快力鍋／安全裝置

安全裝置有助於避免產生危險情形。該裝置僅在未改造時方可正常工作，且與鍋身和鍋蓋相匹配。

- 不得對快力鍋及其安全裝置進行任何更改或干預。
- Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 鍋蓋 6 僅可搭配 Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 鍋身 1，反之亦然。不得使用其他的鍋蓋或鍋身。

遠離兒童、寵物、行動不便及年長者

由於本快力鍋非常重、非常燙且會釋放蒸汽，使用期間兒童或寵物不得靠近。

注意

可預見的錯誤使用

為避免錯誤使用和可能導致的任何損壞或燙傷情形，本快力鍋不得：

- 用於在高溫烤爐或微波爐中使用，
- 用油煎炸食物，
- 用於醫療用途的消毒，
- 用於不符合所列類型的爐具類型或明火。

不得將手柄突出部位置於加熱板上方

- 如果將手柄突出部位 2／3／11 放在加熱板上或瓦斯爐火焰上，可能導致手柄非常燙，觸摸手柄時可能會燙傷手部。

定期檢查並更換易損件

如果易損件（烹調指示器密封環 18、密封環 21）明顯變色、硬化、損壞或位置不正確，則立即至維修中心予以更換。

- 密封環 21 必須與鍋蓋四周貼緊。
- 建議烹煮約 400 次後或至少 2 年須更換密封環 21。
- 僅得使用 WMF 原廠零件。

2.3 首次使用

首次使用前，須在快力鍋內僅裝水（注意規定的容量）使用第 2 烹飪檔煮至少 5 分鐘。進行每次產品測試時均考慮到該點。

2.4 每次使用前

警告

由於所使用的零件損壞／遺失或安裝不正確而導致燙傷的風險

每次使用前檢查是否所有的零件都存在、正常且已正確安裝／關閉。如果所安裝的零件缺失、損壞、變形或錯誤，則存在高溫表面和釋放的蒸汽造成燙傷的危險。

- 檢查鍋蓋 6 的組裝／安裝是否正確。
- 安裝任何缺失的部件（例如烹調指示器密封環 18、密封環 21）。
- 如果所安裝的零件損壞、變形、變色或斷裂，則不得使用本快力鍋，請聯絡 WMF 專業經銷商／維修中心。
- 如果部件的功能與操作說明書的說明不一致，則請聯絡 WMF 專業經銷商／維修中心。
- 檢查此快力鍋可以完全密閉。

安全功能無法運作導致燙傷的風險

每次使用前都須檢查安全裝置功能是否正常、是否損壞、髒汙和堵塞。否則高溫表面和釋出的蒸汽可能會導致燙傷的風險。

- 檢查烹調指示器密封環 18 位置是否正確。密封環 21 必須與鍋蓋四周貼緊。
- 如果所安裝的零件損壞、變形、變色或斷裂，則不得使用本快力鍋，請聯絡 WMF 專業經銷商／維修中心。
- 清除髒污／堵塞。

注意

因未適當清潔導致燙傷的風險

每次使用前都須檢查安全閥／安全裝置和壓力指示器是否存在髒污／堵塞現象，否則蒸汽可能失控釋出。這可能導致燙傷。

- 檢查並在必要時清潔安全裝置和壓力指示器 16。

因組裝鍋蓋錯誤導致燙傷的風險

不得錯誤組裝鍋蓋。須按說明的方式進行組裝。

- 嚴格遵照說明。
- 檢查位置是否正確。

2.5 使用過程中

警告

因高壓導致的受傷危險

烹調期間，鍋身內帶有高壓。高壓洩壓時可能導致嚴重的燙傷和重傷。

- 總是檢查本快力鍋是否確實密閉。
- 請勿強行開啟快力鍋。僅當快力鍋完全洩壓後，方可輕鬆打開。
- 當快力鍋帶有壓力時，小心移動快力鍋。
- 使用期間快力鍋不得無人看管。

注意

因高溫蒸汽導致燙傷的風險

如果快力鍋內部產生高壓，而釋出蒸汽，則高溫表面和釋出的蒸氣有導致手部和臉部燙傷的危險。

- 立即關閉火源、等待冷卻並檢查鍋身。

因釋出蒸汽導致燙傷的風險

烹調期間會不時從鍋蓋 6 釋出蒸汽。

- 切勿將手探入蒸汽。
- 手部、頭部和肢體始終遠離鍋蓋 6 上方和鍋蓋邊緣側面安全槽 10 上方的危險區域。
- 使用期間快力鍋不得無人看管。
- 遠離兒童、寵物、行動不便及年長者。
- 放置快力鍋時，請務必讓蒸氣不會朝房間裡任何人的方向釋出。對於「開放式廚房」要特別注意

蒸汽快速釋放期間有燙傷的風險

當向後拉動滑件 12 快速釋放蒸汽時，高溫蒸汽或烹調的食物可能導致燙傷的風險。

- 打開前務必輕壓搖晃快力鍋。
- 禁止將快力鍋浸入冷水中。
- 手部、頭部和肢體始終遠離鍋蓋 6 上方和鍋蓋邊緣側面安全槽 10 上方的危險區域。

因（瞬間高溫）形成的氣泡導致燙傷的風險

打開已冷卻的快力鍋時，高溫烹調食物可能會產生氣泡，並突然噴出。刺入帶皮的肉類時，可能會噴出高溫液體。可能因此導致灼傷或燙傷。

- 每次打開前務必輕壓搖晃快力鍋。
- 蒸煮帶皮肉類（例如：牛舌）時，不得在打開時立即刺入肉中，而須待其冷卻。

因食物噴出導致的燙傷危險

如果快力鍋過滿，則高溫食物可能從安全閥 7、壓力調節裝置 15 或側面安全槽中溢出 10，導致燙傷。

- 快力鍋切勿過滿。
- 快力鍋最多可填充至容量的 2/3（參見內部刻度）。
- 如果所裝食物為濃稠或容易膨脹與發泡的食物，例如：濃湯、米粥、豆類、穀麥、木耳、雜燴、雞肉湯、動物內臟或麵食，則快力鍋最多可填充至額定體積的 1/2。
- 先打開鍋並稍微煮一下食物，攪拌並在必要時舀出泡沫。

高溫鍋身／鍋蓋導致燙傷的風險

烹調過程中快力鍋非常燙。瓦斯爐上的明火可能導致手柄非常燙。觸碰時存在燙傷的危險。

- 切勿觸碰快力鍋的表面。
- 僅可抓住鍋身 1／鍋蓋 6 的塑料手柄。
- 使用手套或手部防護工具（例如：端鍋用厚布）。
- 僅可使用輔助工具（例如：端鍋用厚布），移除蒸籃和三腳架。
- 僅可將高溫快力鍋置於耐熱的托板上。

注意

因液體過少／沒有液體導致損壞

沒有液體或沒有人員看管的情形下切勿使用快力鍋的最高壓力，否則存在過熱和損壞的危險。

- 僅允許在具有足夠液體（最少 250cc 水、湯、醬汁）的情形下使用快力鍋。
- 如果是濃稠食物，須注意具有足夠液體。
- 如果液體過少或沒有液體，請立即關閉火爐，並在快力鍋完全冷卻之前請勿移動快力鍋。
- 快力鍋不可無人看管。

2.6 正確清潔

每次使用後請清潔快力鍋！

注意

因清潔時的損壞導致燙傷的風險

請勿使用鐵刷、研磨劑或化學品清潔安全裝置，否則將導致快力鍋損壞，並且存在因釋出的蒸汽導致燙傷的風險。

- 注意清潔提示和保養提示。
- 清潔後晾乾鍋具。

2.7| 必要維修

注意

不當維修／零件不正確所造成的損壞

必須由 WMF 專業經銷商／維修中心進行維修，否則可能損壞快力鍋或者安全裝置失靈，並導致燙傷的風險。

- 如有需要維修，請聯絡 WMF 專業經銷商／維修中心。
- 僅由 WMF 專業經銷商／維修中心更換有裂縫或位置不正確的手柄。
- 只使用 WMF 原廠快力鍋零件。

2.8| 合適的爐具類型

注意

適合的爐具類型和爐具尺寸

本快力鍋僅可與感應式電磁爐、玻璃陶瓷爐、玻璃爐或電熱爐搭配使用。爐底板或瓦斯火焰的直徑不得大於鍋身底部。

- 在瓦斯爐上，氣體火焰不得超出鍋底。
- 為了達到最佳的熱傳遞效果和爐具組合效果，鍋身的尺寸應與爐具尺寸一致。
- 玻璃陶瓷或電爐直徑不得超過 160 mm（2.5 公升）或 190 mm（3.0 至 8.5 公升）。
- 使用感應式電磁爐的高檔烹調模式時會發出嗡嗡聲。此聲音是因為技術原因導致的，並非爐具或快力鍋損壞的跡象。

2.9| 維持使用壽年

注意

快力鍋的損壞

為避免快力鍋的損壞：

- 不得將廚房各式配件置於快力鍋旁。
- 僅可在水已燒開時加鹽並攪拌，這樣可以避免腐蝕鍋底。
- 避免在鍋底和爐具之間有髒汙形成，否則可能會劃傷加熱板，例如：玻璃陶瓷板。

3| 技術規格與說明

3.1| 技術規格

製造商：WMF GmbH
型號：Perfect / Perfect Plus / Perfect Element

材質
鍋身／鍋蓋：Cromargan®：不銹鋼 18/10

底座類：TransTherm® 通用鍋底
本裝置符合 2014/68/EU 壓力設備指令。
可能會有所變更。

手柄：電木塑料
密封環：矽膠

外型尺寸

	PERFECT / PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
裝填體積	2.5l	3.0 – 8.5 l	2.5l	3.0 – 8.5 l
鍋底	158 mm	191.5 mm	158 mm	191.5 mm
內部	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
鍋身長度含手柄	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
鍋身長度含鍋蓋	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

高度

容積	鍋身	鍋身含鍋蓋	鍋身含鍋蓋和手柄
2.5l	112 mm	135 mm	162 mm
3.0 l	91 mm	120 mm	145 mm
4.5l	129 mm	158 mm	183 mm
6.5l	186 mm	215 mm	240 mm
8.5l	236 mm	265 mm	290 mm

淨重
Perfect / Perfect Element
2.5 l 1.84 kg
3.0 l 2.52 kg 4.5 l 2.75 kg
6.5 l 3.11 kg 8.5 l 3.36 kg
Perfect Plus
2.5 l 1.99 kg
3.0 l 2.67 kg 4.5 l 2.90 kg
6.5 l 3.25 kg 8.5 l 3.50 kg
PS 值：150 kPa

壓力值
第 1 環，約 106 ° C, 25 kPa
運作壓力
第 2 環，約 115 ° C, 70 kPa
運作壓力，控制壓力 90 kPa

爐具尺寸
最大直徑 160 mm，適用於 2.5 公升
最大直徑 190 mm，適用於 3.0 至 8.5 公升
指示填滿程度的內部刻度
（取決於總體積）：1/3, 1/2, 2/3

合適的爐具類型

3.2| 選購配件、零件及耗材

選購配件
有孔烹調盤 22 cm（貨號 07 8941 6000）
蒸籃組 22 cm（貨號 07 8942 6030）
玻璃鍋蓋 22 cm（貨號 07 9618 6380）

備用零件
鍋蓋手柄 11
Perfect（貨號 08 9180 6030）
Perfect Plus（貨號 08 9480 6030）
Perfect Element（貨號 08 9980 6030）

鍋蓋 6 含手柄 11 18 cm
Perfect（貨號 07.9179.6042）
Perfect Plus（貨號 07.9479.6042）

鍋蓋 6 含手柄 11 22 cm
Perfect（貨號 07 9180 6042）
Perfect Plus（貨號 07 9480 6042）
Perfect Element（貨號 07 9980 6042）

耗材
密封環 21
18 cm（貨號 60 6852 9990）

密封環 21
22 cm（貨號 60 6856 9990）

安全閥 7
（貨號 07 9615 9510）

烹調指示器密封環 18
（貨號 60 9310 9502）

4| 快力鍋拆封

1| 拆開包裝並檢查所有零件是否都在：
- 鍋身 1 含短手柄 2 及手柄 3
- 鍋蓋 6 含可拆卸手柄 11：鍋蓋含安全閥 7，可更換烹調指示器密封環 18
- 密封環（灰色）21
- 操作說明書
  如果缺少部件，請聯絡授權的 WMF 專業經銷商／維修中心或直接聯絡 WMF。
- 撕掉所有貼紙和標籤（快力鍋依當地政府法規，可能有警告貼紙，不得取下）

2| 根據適用的法規回收不需要的包裝材料。

3| 請仔細閱讀操作說明書，並將其存放在快力鍋附近容易拿到的位置。

4| 有關保固條件，參見隨附的保固聲明。

5| 操作安全功能

安全功能	說明
盖板手柄中的压力调节装置	如果超過所選烹調檔 2 的規定壓力，則壓力節裝置 15 將自動開啟，並放掉多餘的蒸汽。這樣便可釋放高壓。
安全閥	如果壓力控制裝置 15 沒有反應，則透過安全閥 7 立即釋放過大的壓力。
鍋蓋邊緣內的安全槽	如果所有其他安全裝置失靈，例如：由於食物顆粒造成堵塞，則安全槽 10 可作為「緊急釋放口」。如果產生過高壓力，密封環 21 被推向安全槽 10，使得蒸氣可以釋出並釋放壓力。
鍋蓋手柄內的壓力指示器	壓力指示器 16 具有一個輔助顯示功能，方便預覽節能烹調的情況。該裝置可顯示當前的烹調壓力狀態。在壓力指示器的中間有一個圓點安全閥（代表有壓力）和 2 個烹調環標誌（烹調檔位 1 和 2）。
安全打開系統	如果還有部分剩餘壓力，安全打開系統 19 可防止快力鍋打開。僅在完全釋放壓力後方可打開快力鍋。
透過滑件控制釋放蒸氣	慢慢拉回滑件可以控制蒸氣的釋放速度 12。
安全鎖	在鍋蓋手柄 13 內有一個安全鎖 11，可防止在烹調期間打開快力鍋。

6| 首次使用快力鍋

6.1| 拆開快力鍋取下鍋蓋

（參見順序圖 E、B）。

1| a) 將兩側的滑件一直拉到手柄末端。
→ 滑件上的標記必須位於打開位置。
b) 用左手，僅握住鍋身 3 的手柄 1。
c) 右手抓住鍋蓋手柄 11 並向右旋轉，直到可抬起鍋蓋 6。
鍋蓋 9 和手柄標記 4 必須重合。
d) 抬起手柄 11 上的鍋蓋 6。

2| 拆開鍋蓋*（參見順序圖 G）*，同時首先旋轉鍋蓋 6。

3| 小心地將密封環 21 從鍋身邊緣取下並放置在一旁。

4| 固定鍋蓋 6 並沿手柄末端方向按壓手柄解鎖裝置 14。

5| 將鍋蓋 6 從鍋蓋手柄上取下。

6.2| 首次清潔快力鍋

1| 根據*第 6.1 章*的說明拆開快力鍋。

2| 為鍋身 1 填充水，最多為容積的 2/3 *（參見圖 I 內部刻度）*，並倒入 2-3 勺食用醋。

3| 在鍋身 1 不蓋上鍋蓋 6 的情況下，煮約 5-10 分鐘。

4| 然後徹底手動沖洗所有零件。

5| 清潔後晾乾所有零件。

6.3| 組裝快力鍋

注意

因組裝鍋蓋錯誤導致燙傷的風險

鍋蓋須正確組裝。須按說明的方式進行組裝。

- 嚴格遵照說明。
- 檢查位置是否正確。

6.4| 組裝鍋蓋

(參見順序圖 H)

1| 檢查鍋蓋邊緣鍋蓋手柄、安全裝置和密封環是否髒汙或堵塞。

2| 旋轉鍋蓋 6，確保邊緣朝下。

3| 旋轉並固定手柄 11。

4| 將鍋蓋手柄 11 上的固定槽連接 17 到鍋蓋 6 上的固定座 8。

5| 慢慢放下手柄 11 到位。

6| 使用手柄 11 旋轉鍋蓋 6。

7| 調整鍋蓋 6 和手柄 11 位置，使烹調指示器密封環 18 不會被鍋蓋開口的邊緣壓扁或損壞。

8| 小心地向下壓鍋蓋，6 直到聽到扣住的聲響。按下滑件，檢查能否正確操作。

9| 將密封環 21 放入鍋蓋內側溝槽，並小心按壓使其貼合鍋蓋內側溝槽。密封環 21 必須完全與圓形的鍋蓋內側溝槽貼合。

6.5| 蓋上鍋蓋

(參見順序圖 F)

1| 將鍋身 1 放在牢固的底板上。

2| 將鍋蓋 6 和邊緣向下放到鍋身 1 上。鍋蓋上的合蓋標記 9 和手柄標記 4 必須重合，否則無法放下鍋蓋。必須將密封環 21 放置到鍋蓋邊緣內！

3| 用左手 3 握住鍋身 1 的手柄。

4| 用右手操作手柄 B 將鍋蓋 6 旋轉至左側。

5| 當兩個手柄 3 ／ 11 完全相互對齊時，請將滑件推到鎖定位置。

7| 操作快力鍋

7.1| 檢查安全裝置

根據*第 6.1 章*的說明取下鍋蓋 6。

1| 小心地將密封環 21 從鍋身邊緣取下並放置在一旁。

2| 根據*第 6.1 章*的說明取下鍋蓋手柄 11。

3| 檢查密封環 21 和鍋蓋內邊緣是否乾淨。

4| 檢查…
- 鍋蓋邊緣的安全槽 10、
- 壓力調節裝置 15
- 壓力指示器 16
- 手柄安全鎖 14
- 安全閥 7

  乾淨且未堵塞。

  → 浸泡和去除髒污

  (參見第 12.1 章清潔)。

5| 檢查鍋蓋底部是否可看到安全閥 7 的閥球。

→ 必要時搖晃鍋蓋 6，直到閥球再次可見。

→ 如果損壞，請聯絡 WMF 專業經銷商／維修中心進行更換。

6| 用手指小心按壓壓力調節裝置 15 檢查其是否可移動。

7| 檢查所有的密封件是否乾淨和無損壞，以及位置是否正確*（參見順序圖 J）*。
→ 檢查烹調指示器密封環是否正確貼合且沒有損壞。

7.2| 打開鍋蓋

在打開快力鍋時，必須根據*第 6.1 章*的說明取下鍋蓋 6。

7.3| 填充快力鍋

將食物和足量的液體放入鍋身內，必要時使用蒸籃和三腳架*（參見第 11.2 章）*。必要時根據第 11.1 章的說明在鍋身內熱煎肉類。

7.4| 密閉快力鍋

1| 必要時根據
第 6.3 章的說明密閉鍋蓋。

2| 請根據第 6.3 章的說明放上並密閉鍋蓋。

7.5| 烹調食物

在快力鍋內借助高壓烹調食物。由於鍋身中累積了蒸汽壓力，可能產生比「正常」烹調更高的溫度。這樣便可縮短 70% 的烹調時間，顯著節省能源。食物在蒸汽中僅烹調很短時間，也因此可很大程度地保留食物滋味和維他命。

建議 烹調時間結束之前即可關閉熱源，鍋內存在的熱量足以加熱食物至烹調流程結束，由此可節省能源。

注意

因食物噴出導致的燙傷危險
高溫食物可能會從壓力調節裝置、安全閥或者側面的安全槽中溢出，並導致燙傷。
- 快力鍋最多可填充至額定體積的 2/3（參見內部刻度）。
- **如果所裝食物為發脹、糊狀或是易發泡的食物**，例如：濃湯、米粥、豆類、穀麥、木耳、雜燴、雞肉湯、動物內臟或麵食，則快力鍋最多可填充至額定體積的 1/2。

注意

因液體過少／沒有液體導致損壞
過熱和損壞的危險
- 切勿在沒有液體或無人看管時將快力鍋加熱至最高檔位。
- 僅允許在有足夠液體（最少 1/4 公升的水）的情況下使用快力鍋。

8| 快力鍋烹調檔位

調整烹調時間
針對相同的烹調食物，烹調時間也可能會不同，因為食物量、形狀和質地會有所不同。

8.1| 第 1 烹調檔

針對蔬菜、魚或蜜餞等脆弱的食物的烹調檔位。

在此烹調檔位下對食物進行溫和烹調，旨在盡可能保留香氣和營養。第 1 烹調檔下，壓力指示器上升到第 1 個烹調環。
1| 檢查快力鍋是否正確關閉。

2| 將快力鍋置於爐具上。

3| 將爐具調節為**高**能源檔位。
→ 快力鍋升溫。
a) 空氣會通過安全閥 11 釋出，這也是自動烹調系統，直到閥門關閉並積累壓力。
b) 首先是圓點安全閥，然後是整個壓力指示器 16 將會開始上升。可以透過調整熱量供給，調節上升程度。
c) 壓力指示器中間的圓點安全閥升起，表示無法再打開快力鍋。

4| 一旦壓力指示器 16 清楚顯示第 1 個烹調環，則表示烹調時間開始。

5| 注意，壓力指示器 16 上的烹調環位置保持穩定。

6| 如果壓力指示器 16 降低至低於第 1 個烹調環，則調高熱量供給。
→ 烹調時間相應稍微延長。

7| 如果壓力指示器 16 升高至高於第 1 個烹調環，則表示蒸汽壓力過高，必須調整熱量供給來進行調節。
a) 從爐具上取下快力鍋。
b) 等待直至壓力指示器降低至第 1 個烹調環。
c) 減少熱量供給後，將快力鍋放回爐具上。

8| 烹調時間結束後，從爐具上取下快力鍋，並釋放壓力*（參見第 9 章）*。

9| **釋放壓力後，搖晃並小心打開快力鍋。**

8.2| 第 2 烹調檔

用於所有其他食物的快速烹調檔位
在該烹調檔下，可節省大量時間和能源。在第 2 烹調檔下，壓力指示器上升到第 2 個烹調環。將會自動調節過高的壓力。

1| 檢查快力鍋是否正確關閉。

2| 將快力鍋置於爐具上。

3| 將爐具調節為最高加熱設定。
→ 快力鍋升溫。
a) 空氣會通過安全閥 7 釋出，這也是自動烹調系統，直到閥門關閉發出聲響並積累壓力。
b) 壓力指示器 16 開始上升。可以透過調整熱量供給，調節上升程度。
c) 壓力指示器中間的圓點安全閥升起，表示無法再打開快力鍋。

→ 一旦壓力指示器 16 清楚顯示第 2 個烹調環，則表示烹調時間開始。

4| 注意，壓力指示器 16 上的烹調環位置保持穩定。

5| 如果壓力指示器 16 降低至低於第 2 個烹調環，則調高爐具的熱量供給。
→ 烹調時間相應稍微延長。

6| 壓力指示器 16 升高至高於第 2 個烹調環，則表示蒸汽壓力過高，蒸汽壓力控制裝置 15 中釋出並發出嘶嘶聲。
a) 從爐具上取下快力鍋。
b) 等待直至壓力指示器降低至第 2 個烹調環。
c) 減少熱量供給後，將快力鍋放回爐具上。

7| 烹調時間結束後，從爐具上取下快力鍋並釋放壓力，如第 9 章所述。

8| 釋放壓力後，搖晃並小心打開快力鍋。

建議 如果超過烹調檔位 2 的烹調壓力，壓力控制裝置會發出聲響，表示應減少熱量供給。

9| 釋放壓力並冷卻

從快力鍋釋放蒸汽
如果烹調易發泡或發脹的食物（例如濃湯、米粥、豆類、穀麥、木耳、肉塊）則不得使用方法 2 或 3 釋放壓力。使用此方法是釋放蒸汽後，帶皮熟馬鈴薯等很容易破裂。

9.1| 方法 1 －利用剩餘熱量

1| 從爐具上取下快力鍋。
→ 壓力指示器讀數很快便會下降。

2| 如果包括圓點安全閥在內的壓力指示器 16 已經完全下沉在鍋蓋手柄中，慢慢地推動滑件到打開的位置。

3| 釋放仍然存在的剩餘蒸汽。

4| 如果沒有蒸汽釋出，則搖晃並打開鍋身。

9.2| 方法 2 — 慢速釋放蒸氣

(自動釋放蒸氣 — 參見圖 A)
1| 慢慢地將滑件分階段推向打開位置。

2| 根據滑件的位置，蒸汽會緩慢或快速釋出。

3| 如果壓力指示器連同圓點安全閥完全下沉在鍋蓋手柄中，則搖晃並打開鍋身。

9.3| 方法 3 －無蒸汽釋出

1| 將快力鍋放入水槽，讓冷水從鍋蓋上流過。

2| 如果壓力指示器連同圓點安全閥完全下沉在鍋蓋手柄中，則搖晃並打開鍋身。

注意

蒸汽快速釋放期間有燙傷的風險
使用滑件快速釋放蒸氣時
16 或在滾水下，有
熱蒸汽或熟食引起燙傷的風險。
- 打開前搖晃快力鍋。
- 手部、頭部和肢體始終遠離鍋蓋 16 上方和鍋蓋邊緣側面安全槽 10 上方的危險區域。

10| 打開快力鍋

烹調後打開

(參見順序圖 E)
1| 根據*第 9 章*的說明釋放壓力。剩餘壓力安全裝置確保鍋身只有在完全減壓時才能打開，即看不見圓點安全閥時才能打開。如果仍然可以看見圓點安全閥，則會觸發剩餘壓力安全裝置。
→ 打開前必須先釋放壓力。

2| 慢慢地推動滑件以打開。

3| **搖晃**鍋身。

4| 用左手 3 握住鍋身 1 的手柄。

5| 右手抓住鍋蓋手柄 B 並向右旋轉，直至可解鎖鍋蓋 6。
→ 鍋蓋標記 9 和手柄標記 4 必須重合。

6| 將鍋蓋 6 稍微向下傾斜，由此讓剩餘的蒸汽向前釋出，以便打開鍋蓋手柄 11。

7| 打開鍋蓋 6。

11| 使用方式和蒸煮方式

11.1| 使用蒸籃和三角架烹調

根據快力鍋的具體高度，可在快力鍋內同時蒸煮幾道菜餚。用蒸籃分開堆疊個別食物在彼此之上。例如，如果是在鍋底烹調肉類，就要在鍋底放三腳架，這樣第一個蒸籃就會在肉類上面。

附件的注意事項
向 WMF 專業經銷商／維修中心選購蒸籃和三腳架。無孔蒸籃用於蔬菜，用有孔蒸籃用於馬鈴薯。將烹調時間最久的食物先放入鍋內（不須放置烹調盤）。

1| 為了蒸煮具有不同烹調時間的多道菜餚，須分階段打開鍋身。這樣做時會釋放蒸汽，所以請放置比要求數量還多的水量，如有需要時再加水。

示例
→ 煎炒肉塊（20 分鐘）－鍋底
→ 馬鈴薯（8 分鐘）－有孔蒸籃
→ 蔬菜（8 分鐘）－無孔蒸籃

2| 先將肉塊煎炒烹調 12 分鐘。

3| 根據*第 6.1 章*的說明打開鍋身。

4| 在燉肉上方，將馬鈴薯放入三腳架上的有孔蒸籃，最上面再將蔬菜放入無孔蒸籃。

5| 根據*第 6.3 章*的說明關閉鍋身並繼續烹調 8 分鐘。

建議 若烹調時間無太大差異，可同時將所有的烹調盤放入鍋中。

11.2| 煎肉

在烹調前，可以像在常用炒鍋中一樣在快力鍋中煎炒食物（例如：洋蔥、肉塊…等）。

1| 根據*第 6.1 章*的說明取下鍋蓋 6，並煎炒食物。

2| 完成烹調時…
a) 鬆開任何殘留物，
b) 放入所需要的液體量（至少 1/4 公升），
c) 如有必要，添加其他食物（使用或不使用蒸籃）。

3| 請根據第 6.3 章的說明放上並密閉鍋蓋。

4| 加熱至達到所需的烹調檔位。

11.3| 使用冷凍食品

1| 加最小量的液體（1/4 公升的水）。

2| 將未解凍的冷凍食品放入鍋身內。

3| 將需要煎炒的肉解凍。

4| 將蔬菜直接從包裝中取出，並放入無孔蒸籃中。
→ 冷凍食品的烹調時間較長。

11.4| 蒸煮穀物或豆類

快力鍋內蒸煮時，不必泡發穀物或豆類。
→ 這將烹調時間延長約一半的時間。
→ 注意，僅可將鍋身填充至容積的一半。

1| 以至少 1/4 公升的液體填充鍋身，1 份穀物／豆類加入至少 2 份液體。

2| 烹調時間結束前不久，請關閉熱量供給，並使用爐具上的剩餘熱量作為熱源。

11.5 消毒

1 嬰兒奶瓶、果醬保存罐等皆可消毒。若要執行這個動作，請將物品放在有孔蒸籃中，開口朝下。

2 添加 1/4 公升的水。

3 使用第 2 烹調檔消毒 20 分鐘。

4 慢慢讓其冷卻（蒸汽釋放方法 1）。

11.6 熬煮醬料或果醬

1 如往常一樣準備食物並放進密封大口玻璃瓶內。

2 在鍋內加入 1/4 公升的水。

3 將密封大口玻璃瓶放到有孔蒸籃內。

4 將容積為 1 公升的密封大口玻璃瓶放到容積為 6.5 公升或 8.5 公升的快力鍋內，將更小的密封大口玻璃瓶放到 4.5 公升的快力鍋內熬煮。

5 使用第 2 烹調檔將蔬菜／肉類烹調約 20 分鐘，使用第 1 烹調檔將核果烹調約 5 分鐘，仁果類水果烹調約 10 分鐘。

6 在釋放蒸汽，慢慢冷卻鍋身（蒸汽釋放方法 1）時，如果使用其他釋放蒸汽的方法，則可能導致密封大口玻璃瓶內的汁水釋出。

12 清潔、維護與保存

12.1 清潔

使用熱水和常用的沖洗劑進行清潔。
→ 不得使用含研磨劑、有磨蝕性清潔劑，不得使用鋼絲絨或海綿菜瓜布較硬的一面。

1 根據*第 6.1 章*的說明取下鍋蓋手柄 11 並只使用流動水清潔（*參見順序圖 G*）。

2 將密封環 21 從鍋蓋 6 取下並手動沖洗。

3 輕輕浸泡殘留物，讓頑固食物殘留物在快力鍋內加少許水煮沸。

4 用濕棉花棒清潔閥門的任何污垢或堵塞。
→ 不得使用鋒利或尖銳的物體。

5 可以在洗碗機中清洗鍋身、蒸籃及三腳架。
→ 但可能會導致表面變色。這不會影響功能。
→ 但我們建議您手動清潔。

6 如果出現水垢，放入少許醋在快力鍋中煮沸。

7 清潔後晾乾鍋具。

12.2 保存

將已清潔、晾乾的快力鍋保管在乾淨、乾燥和安全的環境內。

1 根據*第 6.1 章*的說明取下鍋蓋 6。

2 將密封環 21 從鍋身邊緣取下並分開保存。

3 根據*第 6.1 章*的說明取下鍋蓋手柄 11 並放入鍋身 1 或鍋蓋 6 內。

4 反之，將鍋蓋 6 底部向上放置於鍋身 1 上。

12.3 維護／更換耗材

將已清潔、晾乾的快力鍋保管在乾淨、乾燥和安全的環境內。

- 僅允許由 WMF 專業經銷商／維修中心更換短手柄和手柄。
- 須定期檢查易損件，並在必要時用原廠零件更換。
- 如果密封環和烹調指示器密封環損壞、硬化、變色或位置不正確，請立即用原裝備件更換。

12.4 更換密封環

請將乾淨、乾燥的快力鍋保持在
乾淨、乾燥及受保護
的環境。

1 根據*第 6.1 章*的說明取下鍋蓋 6。

2 將鍋蓋 6 內部朝上放置。

3 將損壞的密封環 21 從鍋身邊緣取出並回收處理。

4 將新的原裝密封環 21 放入鍋身邊緣，並小心按壓使其貼合鍋蓋內側溝槽邊緣。
→ 密封環 21 必須完全與圓形的鍋身邊緣下方貼合。

12.5 更換烹調指示器密封環

請將乾淨、乾燥的快力鍋保持在 乾淨、乾燥及受保護 的環境。

1 必要時根據*第 6.1 章*的說明將鍋蓋 6 從鍋身取下。

2 拆開鍋蓋（*參見順序圖 G*）。將鍋蓋 6 內部朝上放置即可完成。

3 固定鍋蓋 6 並沿手柄末端方向按壓手柄解鎖裝置 14。

4 取下鍋蓋手柄 11。

5 將烹調指示器密封環 18 從鍋蓋手柄 11 抽出並回收處理（參見圖 J）。

12.6 更換安全閥

1 根據第 6.1 章的說明將鍋蓋 6 從鍋身取下。

2 將鍋蓋 6 內部朝上放置。

3 將損壞的安全閥 7 從鍋蓋 6 上取出並丟棄。

4 小心推動新安全閥 7 通過開口從內部略施壓力並稍微轉動。操作時小心不要損壞安全閥。

建議可以在安全閥的頭部塗些食用油，使其更容易滑動以順利安裝。

13| 故障排除

如果發生故障，請務必從爐具上取下快力鍋。切勿強行打開快力鍋！

問題回報	可能原因	解決方案
烹調時間過長或含圓點安全閥的壓力指示器未升高	爐具直徑不適當	選擇與鍋具直徑相匹配的爐具
	烹調檔 不適合	將爐具的火力開到最大
	a) 鍋蓋放置不正確。 b) 烹調指示器密封環遺失。 c) 鍋蓋無法正確關閉。	1. 根據*第 9 章*的說明完全釋放鍋身的壓力並打開鍋身。 2. 檢查密封環 21／烹調指示器密封環 18 的位置是否正確（參見圖 J）。 3. 檢查鍋蓋 6 的位置是否正確／是否正確關閉。 4. 根據*第 6.3 章*的說明關閉鍋身。
	安全閥的閥球位置不正確	1. 根據*第 9 章*的說明完全釋放鍋身的壓力並打開鍋身。 2. 根據*第 6.1 章*的說明取下鍋蓋手柄 11。 3. 檢查安全閥 7 內金屬閥球的位置，必要時予以清潔。 4. 根據*第 6.3 章*的說明關閉鍋身。
	缺少液體	1. 根據*第 9 章*的說明完全釋放鍋身的壓力並打開鍋身。 2. 補注液體（至少 1/4 公升）。 3. 根據*第 6.3 章*的說明關閉鍋身。
蒸汽從鍋蓋釋出	密封環和／或鍋身邊緣不乾淨	1. 根據*第 9 章*的說明完全釋放鍋身的壓力並打開鍋身。 2. 清潔密封環 21 和鍋身邊緣。 3. 根據*第 6.3 章*的說明再次關閉鍋身。
	滑件未處於關閉位置	將滑件移至關閉
	密封環損壞或硬化（因磨損所致）	使用原裝 WMF 密封環 21 更換舊的密封 環
	烹調指示器密封環位置不正確或損壞	調整烹調指示器密封環 18 的位置或 以 WMF 原裝零件進行更換。
始終有蒸氣從安全閥／自動烹煮裝置中釋出（不適用預煮階段）	安全閥的閥球在閥中的位置不正確	1. 根據*第 9 章*的說明完全釋放鍋身的壓力並打開鍋身。 2. 根據*第 6.1 章*的說明取下鍋蓋手柄 11。 3. 安全閥 7 或鍋蓋中金屬閥球的位置。 4. 根據*第 6.3 章*的說明再次關閉鍋身。

14| 烹調建議與技巧

- 用食用油或油脂對密封環稍微進行潤滑，可更輕鬆地打開和關閉快力鍋。
- 一旦壓力指示器出現說明的環形，即表明烹調時間開始。
- 所註明的烹調時間僅供參考，最好選擇更短的烹調時間，因為若時間不足可隨時補充烹調。
- 指定烹調時間烹調出的蔬菜太硬。
- 第 1 環的烹調溫度為 106° C（特別適合蔬菜和魚），第 2 環的溫度為 115 ° C（特別適合肉類）。

可在 www.wmf.com
網頁下載食譜！

食品	烹調時間	提示
豬肉和小牛肉 使用第 1 環模式烹調；最小填充量 1/4 公升的液體； 無須使用專用蒸籃		
切片豬肉	5 – 7 分鐘	—
燉豬肉	10 – 15 分鐘	—
烤豬肉	20 – 25 分鐘	烹調時間視尺寸和外形而定
切片小牛肉	5 – 7 分鐘	—
燉小牛肉	10 – 15 分鐘	—
小牛小腿一一支	25 – 30 分鐘	—
小牛舌	15 – 20 分鐘	用水覆蓋
烤小牛肉	20 – 25 分鐘	烹調時間視尺寸和外形而定
牛肉 使用第 2 環模式烹調；最低填充量為 1/4 水量的液體；烹調牛舌時則須要使用通孔蒸籃		
肉餅	10 – 15 分鐘	—
滷肉	30 – 35 分鐘	—
牛舌	45 – 60 分鐘	—
切片肉	6 – 8 分鐘	—
燉牛肉	15 – 20 分鐘	—
肉捲	15 – 20 分鐘	—
烤牛肉	35 – 45 分鐘	烹調時間視尺寸和外形而定
家禽 使用第 2 環模式烹調；最低填充量為 1/4 公升的液體；烹調雞湯時則須要使用通孔蒸籃		
雞湯	20 – 25 分鐘	最大 1/2 填充量
雞塊	6 – 8 分鐘	—
火雞腿	25 – 30 分鐘	視腿肉厚度而定
火雞燉肉	6 – 10 分鐘	同土雞肉
火雞肉片	2 – 3 分鐘	—

食品	烹調時間	提示
其他肉類 使用第 2 環模式烹調；最低填充量為 1/4 公升的液體； 無須使用專用蒸籃		
烤兔肉	15 – 20 分鐘	—
兔脊肉	10 – 12 分鐘	—
烤鹿肉	25 – 30 分鐘	—
燉鹿肉	15 – 20 分鐘	—
羊羔肉 使用第 2 環模式烹調；最低填充量為 1/4 公升的液體； 無須使用專用蒸籃		
燉羊羔肉	20 – 25 分鐘	羊肉烹調時間更長
烤羊羔肉	25 – 30 分鐘	烹調時間視尺寸和外形而定
魚肉 使用第 1 環模式烹調；最小填充量 1/4 公升的液體；燉肉和紅燒肉無須使用專用蒸籃		
魚排	2 – 3 分鐘	用本身的湯汁蒸
全魚	3 – 4 分鐘	用本身的湯汁蒸
燉肉或紅燒肉	3 – 4 分鐘	—
湯類 使用第 2 環模式烹調；最小填充量 1/4 公升的液體至鍋身容積的 1/2； 無須蒸籃		
豌豆湯、扁豆湯	12 – 15 分鐘	已經浸泡的豆類
肉湯	25 – 30 分鐘	適用於所有肉類
蔬菜湯	5 – 8 分鐘	—
燉牛肉湯	10 – 15 分鐘	—
母雞湯	20 – 25 分鐘	烹調時間視尺寸而定
馬鈴薯湯	5 – 6 分鐘	—
牛尾湯	35 分鐘	—

食品	烹調時間	提示

蔬菜

使用第 1 環模式烹調；最小填充量 1/4 公升的液體；酸菜和甜菜根無須使用蒸籃；但所有其他菜餚須要使用通孔蒸籃；豆類使用第 2 環模式烹調

茄子、黃瓜和番茄	2 – 3 分鐘	用蒸氣烹調的蔬菜不會很快燒乾
花椰菜、辣椒、青蒜苗	3 – 5 分鐘	—
豌豆、芹菜、大頭菜	4 – 6 分鐘	—
茴香、胡蘿蔔、皺葉甘藍	5 – 8 分鐘	—
豆類、羽衣甘藍、紅甘藍	7 – 10 分鐘	第 2 環
酸菜	10 – 15 分鐘	第 2 環
甜菜根	15 – 25 分鐘	第 2 環
鹽漬馬鈴薯	6 – 8 分鐘	第 2 環
帶皮馬鈴薯	6 – 10 分鐘	第 2 環，帶皮煮馬鈴薯，當急速釋放蒸汽時爆裂

豆科植物

使用第 2 環模式烹調；最小填充量 1/4 公升的液體至鍋身容積的 1/2；在 1 份穀物中加入 2 份水，將未泡發的穀物延長烹調 20-30 分鐘；八寶粥使用第 1 環模式烹調

豌豆、黃豆、扁豆	10 – 15 分鐘	較厚的豆類再多烹調 10 分鐘
蕎麥、小米	7 – 10 分鐘	已經泡發穀物的烹調時間
玉米、大米、青麥粒	6 – 15 分鐘	已經泡發穀物的烹調時間
八寶粥	20 – 25 分鐘	使用第 1 環模式烹調
長粒大米	6 – 8 分鐘	—
糙米	12 – 15 分鐘	—
小麥、黑麥	10 – 15 分鐘	已經泡發穀物的烹調時間

水果

使用第 1 環模式烹調；最小填充量 1/4 公升的液體

櫻桃、李子	2 – 5 分鐘	建議使用有孔蒸籃
蘋果、梨	2 – 5 分鐘	建議使用有孔蒸籃

NOTIZEN / NOTES

NOTIZEN / NOTES

NOTIZEN / NOTES