

ZUBEHÖR  
ACCESSORIES

DE Zubehör  
EN Accessories  
FR Accessoires  
ES Accesorios  
IT Accessori  
ZHcn 配件  
BG Принадлежности  
CS Příslušenství  
DA Tilbehør  
FI Lisätarvikkeet  
EL εξάρτημα  
HR Pribor  
HU Tartozék  
ID Aksesori  
KO 액세서리  
NL Toebehoren  
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

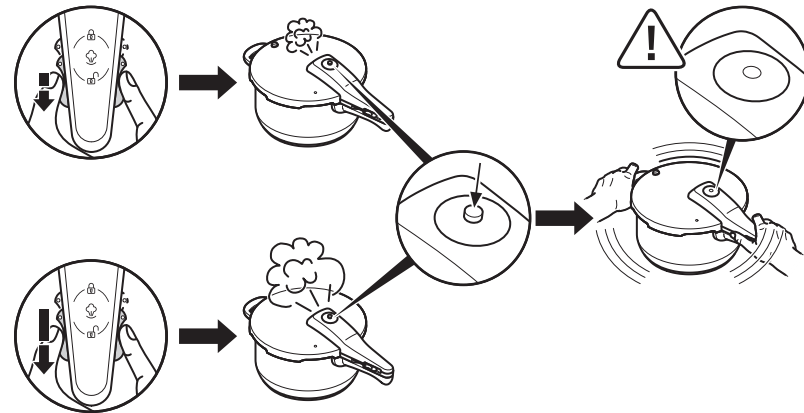


07 8941 6000



07 8942 6030

A DRUCK ABBAUEN  
RELEASE PRESSURE



WMF GmbH

WMF Platz 1  
73312 Geislingen/Steige  
Germany

contact-de@wmf.com  
wmf.com

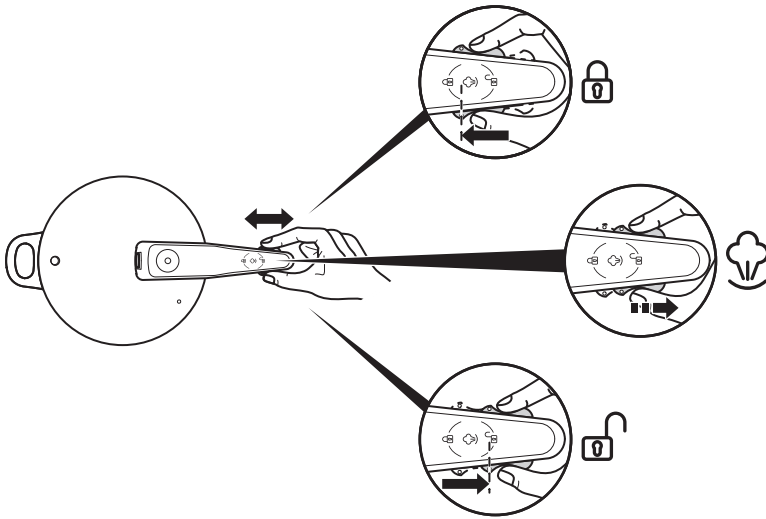
CMMF 1520014683 | 64 1368 0790 | 10/23

PERFECT  
PERFECT PLUS  
PERFECT ELEMENT

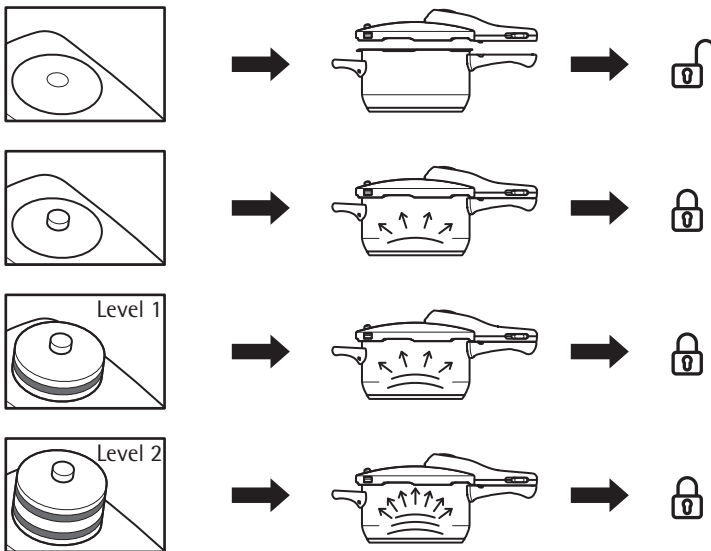
SCHNELLTOPF | PRESSURE COOKER

BEDIENUNGSANLEITUNG  
OPERATING INSTRUCTIONS

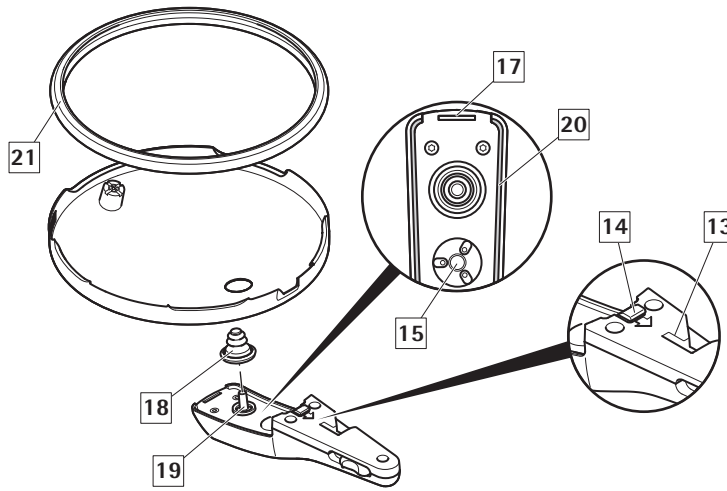
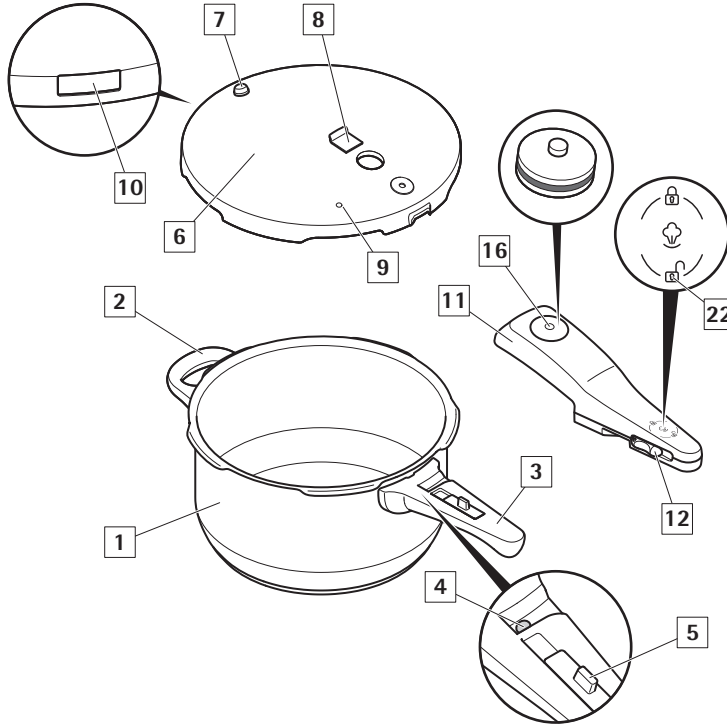
B FUNKTION KOCHSCHIEBER  
FUNCTION SLIDING INDICATOR



C FUNKTION KOCHSIGNAL MIT PIN  
FUNCTION COOKING INDICATOR WITH PIN



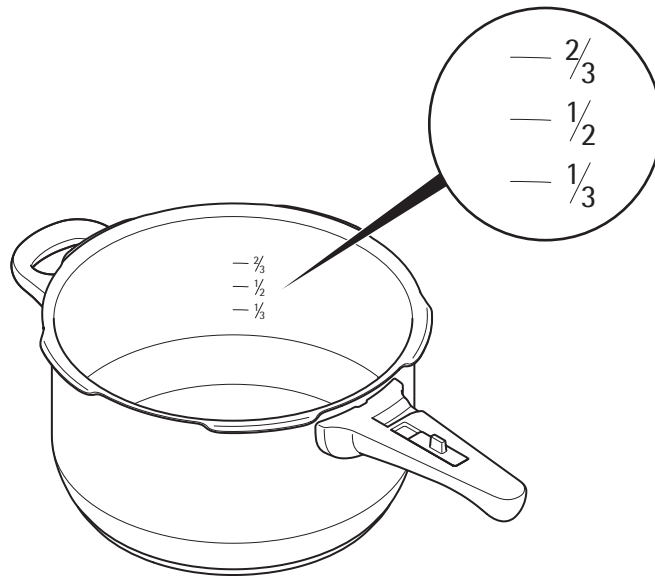
D BESTANDTEILE IM ÜBERBLICK  
OVERVIEW OF COMPONENTS





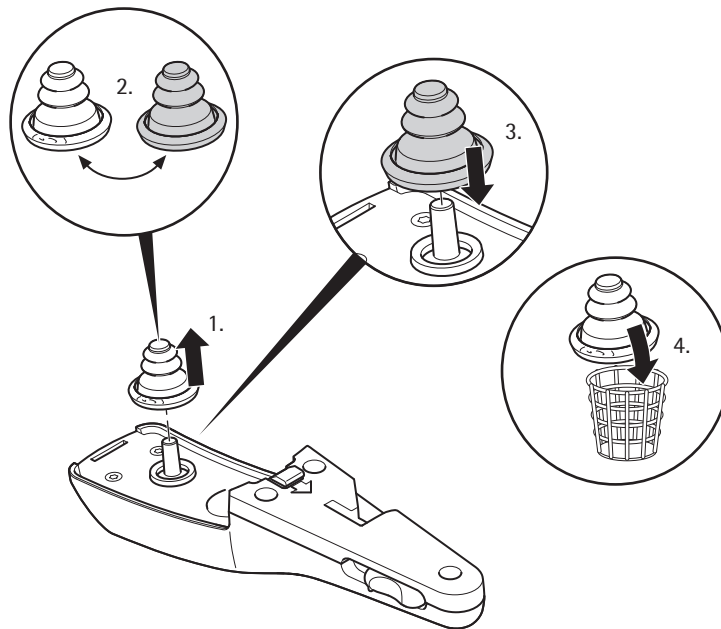
I

INNENSKALIERUNG  
INSIDE SCALING



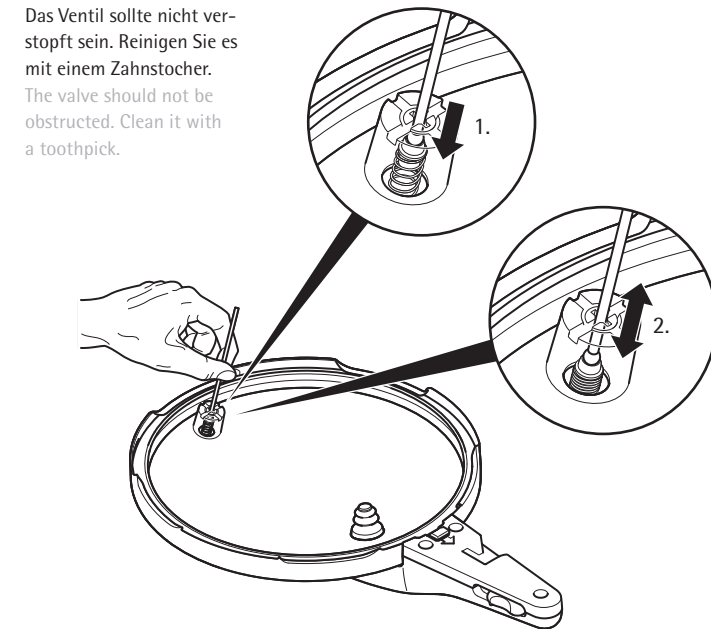
J

KOCHSIGNALDICHTUNG WECHSELN  
CHANGING COOKING INDICATOR SEAL



K

SICHERHEITSVENTIL PRÜFEN  
CHECKING SAFETY VALVE



135

ERSATZTEILE / VERSCHLEISSTEILE  
REPLACEMENT PARTS / WEAR PARTS

|      |                                                  |
|------|--------------------------------------------------|
| DE   | Ersatzteile / 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 / 磨损件                                        |
| BG   | Резервни части / бързоизносващи се части         |
| CS   | Náhradní díly / Opatřebitelné díly               |
| DA   | Reserve dele / Sliddele                          |
| FI   | Varaosat / Kuluvat osat                          |
| EL   | Ανταλλακτικά / Φθοιρόμενα 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 / Opatrebitelné diely             |
| SL   | Nadomestni deli / Potrošni material              |
| SV   | Reservdelar / Slitdelar                          |
| TH   | ชิ้นส่วนอะไหล่ / ส่วนที่สิ้นส่วน                 |
| TR   | Yedek parçalar / Aşınma parçaları                |
| ZHtw | 備用零件 / 耗材                                        |



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   | Käyttööhje                  | 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](http://www.wmf.com).

## 1 | GERÄTEAUFBAU

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

## 2 | WICHTIGE SICHER- HEITSHINWEISE

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

**WARNUNG** zeigt eine gefährliche Situation an, die zu ernststen 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 hausaltüblichen 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 zusammengesetzt 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 Druckregleinrichtung [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

#### 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



#### Druckwerte

Erster Ring: ca. 106 °C, 25 kPa

Betriebsdruck

Zweiter Ring: ca. 115 °C, 70 kPa

Betriebsdruck, 90 kPa Regeldruck

### 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 

Perfect (Art.Nr. 08 9180 6030)

Perfect Plus (Art.Nr. 08 9480 6030)

Perfect Element (Art.Nr. 08 9980 6030)

Deckel  mit Griff  18 cm

Perfect (Art.Nr. 07.9179.6042)

Perfect Plus (Art.Nr. 07.9479.6042)

Deckel  mit Griff  22 cm

Perfect (Art.Nr. 07 9180 6042)

Perfect Plus (Art.Nr. 07 9480 6042)

Perfect Element (Art.Nr. 07 9980 6042)

#### Verschleißteile

Dichtungsring 

18 cm (Art.Nr. 60 6852 9990)

Dichtungsring 

22 cm (Art.Nr. 60 6856 9990)

Sicherheitsventil 

(Art.Nr. 07 9615 9510)

Kochsignaldichtung 

(Art.Nr. 60 9310 9502)

- 1 | Verpackung öffnen und kontrollieren, ob alle Teile vorhanden sind:
  - Topf  mit Seiten-  und Stielgriff 
  - Deckel  mit abnehmbarem Griff : Deckel mit Sicherheitsventil , Austauschbare Kochsignaldichtung 
  - Dichtungsring (grau) 
  - 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Druckregleinrichtung im Deckelgriff</b>       | Wird der vorgesehene Druck für Kochstufe 2 überschritten, öffnet sich automatisch die Druckregleinrichtung [15] und überschüssiger Dampf entweicht. So wird zu großer Druck sofort abgebaut.                                                                                                                                                 |
| <b>Sicherheitsventil</b>                         | Spricht die Druckregleinrichtung [15] nicht an, wird zu großer Druck sofort über das Sicherheitsventil [7] abgebaut.                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Sicherheitsschlitz im Deckelrand</b>          | 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. |
| <b>Druckanzeige im Deckelgriff</b>               | 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.                                                   |
| <b>Sicherheitsöffnungssystem</b>                 | 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.                                                                                                                                    |
| <b>Kontrolliertes Abdampfen per Kochschieber</b> | Durch entsprechend langsames Zurückziehen des Kochschiebers kann die Geschwindigkeit beim Abdampfen beeinflusst werden [12].                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Verschlussicherung</b>                        | Im Deckelgriff [11] befindet sich die Verschlussicherung [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 Topf-  
rand 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 Haushaltssessig 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 Sicherheitsschlitze **10** im Deckelrand,
- die Druckregleinrichtung **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| Druckregleinrichtung **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 Druckregleinrichtung, das Sicherheitsventil oder den seitlichen Sicherheitsschlitze 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 Gar-  
gut 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  
gargt, Aroma und Nährstoffe bleiben so wei-  
testgehend erhalten. Bei Kochstufe 1 steigt die  
Druckanzeige bis zum 1. Kochring.

- 1 | Prüfen, dass der Schnelltopf korrekt ver-  
schlossen 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 ent-  
sprechend 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. Koch-  
ring, die Energiezufuhr erhöhen.  
→ Die Garzeit verlängert sich dadurch etwas.

- 7 | Steigt die Druckanzeige [16] über den 1. Koch-  
ring, entsteht ein zu hoher Dampfdruck,  
der über die Energiezufuhr reguliert wer-  
den 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 Schnell-  
topf 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 auto-  
matisch reguliert.

- 1 | Prüfen, dass der Schnelltopf korrekt ver-  
schlossen 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 ent-  
sprechend 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. Koch-  
ring 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 Druckregleinrichtung **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 Druckregleinrichtung 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 Fertigbaren ...

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

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

## 15 | GARZEITENTABELLE SCHNELLKOCHEN

| Lebensmittel                                                                                                      | Garzeit      | Hinweise                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------|
| <b>SCHWEIN UND KALB</b>                                                                                           |              |                                     |
| BEIM 1. RING GAREN; MINDESTFÜLLMENGE 1/4 L FLÜSSIGKEIT;<br>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 |
| <b>RIND</b>                                                                                                       |              |                                     |
| BEIM 2. RING GAREN; MINDESTFÜLLMENGE 1/4 L FLÜSSIGKEIT;<br>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 |
| <b>GEFLÜGEL</b>                                                                                                   |              |                                     |
| BEIM 2. RING GAREN; MINDESTFÜLLMENGE 1/4 L FLÜSSIGKEIT;<br>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                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------|
| <b>WILD</b><br>BEIM 2. RING GAREN; MINDESTFÜLLMENGE 1/4 L FLÜSSIGKEIT;<br>KEIN SPEZIELLER EINSATZ NÖTIG                         |              |                                     |
| Hasenbraten                                                                                                                     | 15 – 20 Min. | –                                   |
| Hasenrücken                                                                                                                     | 10 – 12 Min. | –                                   |
| Hirschbraten                                                                                                                    | 25 – 30 Min. | –                                   |
| Hirschgulasch                                                                                                                   | 15 – 20 Min. | –                                   |
| <b>LAMM</b><br>BEIM 2. RING GAREN; MINDESTFÜLLMENGE 1/4 L FLÜSSIGKEIT;<br>KEIN SPEZIELLER EINSATZ NÖTIG                         |              |                                     |
| Lammragout                                                                                                                      | 20 – 25 Min. | Hammel hat längere Garzeiten        |
| Lammbraten                                                                                                                      | 25 – 30 Min. | Garzeit abhängig von Größe und Form |
| <b>FISCH</b><br>BEIM 1. RING GAREN; MINDESTFÜLLMENGE 1/4 L FLÜSSIGKEIT;<br>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.   | –                                   |
| <b>SUPPEN</b><br>BEIM 2. RING GAREN; MIND. 1/4 L FLÜSSIGKEIT BIS MAX. 1/2 TOPFINHALT;<br>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.   | –                                   |
| Ochsenchwanzsuppe                                                                                                               | 35 Min.      | –                                   |

| Lebensmittel                                                                                                                                                                                    | Garzeit      | Hinweise                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <b>GEMÜSE</b>                                                                                                                                                                                   |              |                                                                         |
| 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 |

|                                                                                                                                                                                                      |              |                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------|
| <b>HÜLSENFRÜCHTE</b>                                                                                                                                                                                 |              |                                    |
| 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 |

|                                                        |            |                                  |
|--------------------------------------------------------|------------|----------------------------------|
| <b>OBST</b>                                            |            |                                  |
| 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](http://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

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

#### Material

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

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

#### 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



#### Pressure values

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



## 4 | UNPACKING THE PRESSURE COOKER

### 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)

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

## 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](http://www.wmf.com)!**

## 15 | COOKING TIME CHART QUICK COOKING

| Food                                                                             | Cooking time | Notes                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------|
| <b>PORK AND VEAL</b>                                                             |              |                                        |
| COOK AT 1ST RING; MINIMUM FILL LEVEL 1/4 L LIQUID;<br>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 |

|                                                                                                     |             |                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------|
| <b>BEEF</b>                                                                                         |             |                                        |
| COOK AT 2ND RING; MINIMUM FILL LEVEL 1/4 L LIQUID;<br>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 |

|                                                                                                       |             |                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------|
| <b>POULTRY</b>                                                                                        |             |                                           |
| COOK AT 2ND RING; MINIMUM FILL LEVEL 1/4 L LIQUID;<br>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                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------|
| <b>GAME</b>                                                                                             |              |                                        |
| COOK AT 2ND RING; MINIMUM FILL LEVEL 1/4 L LIQUID;<br>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  | –                                      |
| <b>LAMB</b>                                                                                             |              |                                        |
| COOK AT 2ND RING; MINIMUM FILL LEVEL 1/4 L LIQUID;<br>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 |
| <b>FISH</b>                                                                                             |              |                                        |
| COOK AT 1ST RING; MINIMUM FILL LEVEL 1/4 L LIQUID;<br>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    | –                                      |
| <b>SOUPS</b>                                                                                            |              |                                        |
| COOK AT 2ND RING; AT LEAST 1/4 L LIQUID UP TO 1/2 POT CONTENT;<br>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                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VEGETABLES</b>                                                                                                                                                                    |              |                                                                                       |
| 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](http://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 minimales 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



### Domages 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 1/4 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 vitro-céramique, 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'AUTOUISEUR

### 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

Fond : Fond diffuseur TransTherm®

L'appareil correspond à la directive 2014/68/UE relative aux équipements sous pression.

Sous réserve de modifications.

#### Matériau

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

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

#### 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



#### 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

### 3.2 | ACCESSOIRES, PIÈCES DE RECHANGE ET D'USURE

#### Accessoires

Panier vapeur à trous 22 cm (art. n° 8941 6000)  
Set panier à trous 22 cm (art. n° 07 8942 6030)  
Couvercle en verre 22 cm (art. n° 07 9618 6380)

#### Pièces de rechange

Manche du couvercle [11]  
Perfect (art. n° 08 9180 6030)  
Perfect Plus (art. n° 08 9480 6030)  
Perfect Element (art. n° 08 9980 6030)

Couvercle [6] avec poignée [11] 18 cm  
Perfect (art. n° 07.9179.6042)  
Perfect Plus (art. n° 07.9479.6042)

Couvercle [6] avec poignée [11] 22 cm  
Perfect (art. n° 07 9180 6042)  
Perfect Plus (art. n° 07 9480 6042)  
Perfect Element (art. n° 07 9980 6042)

#### Pièces d'usure

Bague d'étanchéité [21] 18 cm  
(art. n° 60 6852 9990)

Bague d'étanchéité [21] 22 cm  
(art. n° 60 6856 9990)

Soupape de sécurité [7]  
(art. n° 07 9615 9510)

Joint de l'indicateur de cuisson [18]  
(art. n° 60 9310 9502)

- 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.                                                                                                                                                                            |
| Souape de sécurité                                                   | Si le dispositif de régulation de la pression [15] ne réagit pas, la pression excédentaire est immédiatement évacuée par la souape 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'AUTOUISEUR

### 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'AUTOUISEUR

### 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 1<sup>er</sup> 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 apparaître nettement le 1<sup>er</sup> 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 1<sup>er</sup> 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 1<sup>er</sup> 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 1<sup>er</sup> 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 2<sup>e</sup> 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 apparaître nettement le 2<sup>e</sup> 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 2<sup>e</sup> 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 2<sup>e</sup> 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 2<sup>e</sup> 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 cuinée 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  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 rôti.
- 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'autocuisseur                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                         | Position de cuisson inappropriée                                                                                                                    | Régler sur la position de cuisson la plus élevée                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                         | a) Le couvercle n'est pas bien positionné<br>b) Le joint de l'indicateur de cuisson est manquant<br>c) Le couvercle n'est pas assemblé correctement | 1. Mettre l'autocuisseur entièrement hors pression conformément au <i>chapitre 9</i> et l'ouvrir.<br>2. Vérifier que la bague d'étanchéité [21] le joint de l'indicateur de cuisson [18] (voir la figure J) est bien en place.<br>3. Vérifier que le couvercle [6] est assemblé correctement.<br>4. Fermer l'autocuisseur conformément au <i>chapitre 6.3</i> .           |
|                                                                                                                                                         | La bille dans la soupape de sécurité/le système automatique de démarrage de cuisson n'est pas bien en place                                         | 1. Mettre l'autocuisseur entièrement hors pression conformément au <i>chapitre 9</i> et l'ouvrir.<br>2. Retirer la poignée du couvercle [11] conformément au <i>chapitre 6.1</i> .<br>3. Vérifier que la bille en métal dans la soupape de sécurité [7] est bien en place et la nettoyer si nécessaire.<br>4. Fermer l'autocuisseur conformément au <i>chapitre 6.3</i> . |
|                                                                                                                                                         | Liquide insuffisant                                                                                                                                 | 1. Mettre l'autocuisseur entièrement hors pression conformément au <i>chapitre 9</i> et l'ouvrir.<br>2. Ajouter du liquide (min. 1/4 l).<br>3. Fermer l'autocuisseur conformément au <i>chapitre 6.3</i> .                                                                                                                                                                |
| La vapeur s'échappe du couvercle                                                                                                                        | La bague d'étanchéité et/ou le rebord de l'autocuisseur ne sont pas propres                                                                         | 1. Mettre l'autocuisseur entièrement hors pression conformément au <i>chapitre 9</i> et l'ouvrir.<br>2. Nettoyer la bague d'étanchéité [21] et le rebord de l'autocuisseur.<br>3. Refermer l'autocuisseur conformément au <i>chapitre 6.3</i> .                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                         | 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'autocuisseur entièrement hors pression conformément au <i>chapitre 9</i> et l'ouvrir.<br>2. Retirer la poignée du couvercle [11] conformément au <i>chapitre 6.1</i> .<br>3. Vérifier l'état de la soupape de sécurité [7], resp. la position de la bille en métal dans le couvercle.<br>4. Refermer l'autocuisseur conformément au <i>chapitre 6.3</i> .     |

## 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 2<sup>e</sup> anneau, la température est de 115 °C (particulièrement appropriée pour la viande).

**Retrouvez nos recettes  
sur [www.wmf.com](http://www.wmf.com) !**

15 | **TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON EN CUISSON RAPIDE**

| Aliment                                                                                                                                                              | Temps de cuisson | Indications                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>PORC ET VEAU</b><br>CUISSON AU 1 <sup>ER</sup> 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 |
| <b>BŒUF</b><br>CUISSON AU 2 <sup>E</sup> 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 bœuf                                                                                                                                                       | 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 |
| <b>VOLAILLE</b><br>CUISSON AU 2 <sup>E</sup> 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                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>GIBIER</b>                                                                                                                                          |                  |                                                        |
| CUISSON AU 2 <sup>E</sup> 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.     | —                                                      |
| <b>AGNEAU</b>                                                                                                                                          |                  |                                                        |
| CUISSON AU 2 <sup>E</sup> 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 |
| <b>POISSON</b>                                                                                                                                         |                  |                                                        |
| CUISSON AU 1 <sup>ER</sup> 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.       | —                                                      |
| <b>SOUPE</b>                                                                                                                                           |                  |                                                        |
| CUISSON AU 2 <sup>E</sup> 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                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LÉGUMES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |                                                                                                              |
| CUISSON AU 1 <sup>ER</sup> 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 2 <sup>E</sup> 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.      | 2 <sup>e</sup> anneau                                                                                        |
| Choucroute                                                                                                                                                                                                                                                                                | 10 – 15 min.     | 2 <sup>e</sup> anneau                                                                                        |
| Betterave rouge                                                                                                                                                                                                                                                                           | 15 – 25 min.     | 2 <sup>e</sup> anneau                                                                                        |
| Pommes de terre à l'eau                                                                                                                                                                                                                                                                   | 6 – 8 min.       | 2 <sup>e</sup> anneau                                                                                        |
| Pommes de terre en robe des champs                                                                                                                                                                                                                                                        | 6 – 10 min.      | 2 <sup>e</sup> anneau, les pommes de terre en robe des champs éclatent si la pression est évacuée rapidement |

|                                                                                                                                                                                                                                                                           |              |                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------|
| <b>LÉGUMES SECS</b>                                                                                                                                                                                                                                                       |              |                                             |
| CUISSON AU 2 <sup>E</sup> 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 1 <sup>ER</sup> 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 1 <sup>er</sup> anneau           |
| Riz long grain                                                                                                                                                                                                                                                            | 6 – 8 min.   | –                                           |
| Riz complet                                                                                                                                                                                                                                                               | 12 – 15 min. | –                                           |
| Blé, seigle                                                                                                                                                                                                                                                               | 10 – 15 min. | Temps de cuisson pour les céréales trempées |

|                                                                                       |            |                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------|
| <b>FRUITS</b>                                                                         |            |                                         |
| CUISSON AU 1 <sup>ER</sup> 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](http://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 los 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 refreír 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 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 asenta-

dos 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

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

#### Material

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

#### 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



#### 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

## 4 | DESEMBALAJE DE LA OLLA RÁPIDA

### 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)

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 previsor 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 vapor [12].                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 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 encuentren 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 necesita 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  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 enfrien 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| Cuezca la verdura/la carne en el nivel de cocción 2 durante aproximadamente 20 minutos. Cuezca 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 tapa [21] de la tapa [6] y lávela 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 tirelo.
- 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tiempo de cocción inicial demasiado largo o el indicador de cocción, incluyendo el pasador, no sube.</b> | 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.<br>b) Falta la junta del indicador de cocción.<br>c) La tapa no está montada correctamente. | 1. Libere completamente la presión de la olla y ábrala siguiendo las instrucciones que figuran en el <i>capítulo 9</i> .<br>2. Compruebe el asiento correcto del anillo de obturación [21] la junta del indicador de cocción [18] (véase la imagen JJ).<br>3. Compruebe el asiento/el montaje correcto de la tapa [6].<br>4. Cierre la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el <i>capítulo 6.3</i> .                         |
|                                                                                                             | 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 <i>capítulo 9</i> .<br>2. Retire el mango de la tapa [11] siguiendo las instrucciones que figuran en el <i>capítulo 6.1</i> .<br>3. Compruebe el asiento de la bola de metal en la válvula de seguridad [7] y límpiela en caso necesario.<br>4. Cierre la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el <i>capítulo 6.3</i> . |
|                                                                                                             | Falta líquido                                                                                                                 | 1. Libere completamente la presión de la olla y ábrala siguiendo las instrucciones que figuran en el <i>capítulo 9</i> .<br>2. Añada líquido (1/4 l como mínimo).<br>3. Cierre la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el <i>capítulo 6.3</i> .                                                                                                                                                                              |
| <b>Sale vapor por la tapa</b>                                                                               | 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 <i>capítulo 9</i> .<br>2. Limpie el anillo de obturación [21] y el borde de la olla.<br>3. Cierre de nuevo la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el <i>capítulo 6.3</i> .                                                                                                                                             |
|                                                                                                             | 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 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Libere completamente la presión de la olla y ábrala siguiendo las instrucciones que figuran en el <i>capítulo 9</i>.</li> <li>2. Retire el mango de la tapa [1] siguiendo las instrucciones que figuran en el <i>capítulo 6.1</i>.</li> <li>3. Compruebe la válvula de seguridad [7] y el asiento de la bola de metal en la tapa.</li> <li>4. Cierre de nuevo la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el <i>capítulo 6.3</i>.</li> </ol> |

## 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](http://www.wmf.es)



# 15 | TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN PARA OLLAS RÁPIDAS

| Alimento                                                                                                                                           | Tiempo de cocción | Indicaciones                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>CERDO Y TERNERA</b><br>COCER EN EL 1. <sup>ER</sup> ANILLO; CANTIDAD MÍNIMA DE LÍQUIDO 1/4 L;<br>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 |
| <b>VACA</b><br>COCER EN EL 2. <sup>DO</sup> ANILLO; CANTIDAD MÍNIMA DE LÍQUIDO 1/4 L;<br>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 |
| <b>AVES</b><br>COCER EN EL 2. <sup>DO</sup> ANILLO; CANTIDAD MÍNIMA DE LÍQUIDO 1/4 L;<br>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                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>CAZA</b>                                                                                                                                                                     |                   |                                                       |
| COCER EN EL 2. <sup>DO</sup> ANILLO; CANTIDAD MÍNIMA DE LÍQUIDO 1/4 L;<br>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.      | —                                                     |
| <b>CORDERO</b>                                                                                                                                                                  |                   |                                                       |
| COCER EN EL 2. <sup>DO</sup> ANILLO; CANTIDAD MÍNIMA DE LÍQUIDO 1/4 L;<br>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 |
| <b>PESCADO</b>                                                                                                                                                                  |                   |                                                       |
| COCER EN EL 1. <sup>ER</sup> ANILLO; CANTIDAD MÍNIMA DE LLENADO DE 1/4 L DE LÍQUIDO<br>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.        | —                                                     |
| <b>SOPAS</b>                                                                                                                                                                    |                   |                                                       |
| COCER EN EL 2. <sup>DO</sup> ANILLO; CANTIDAD MÍNIMA DE LLENADO DE 1/4 L DE LÍQUIDO, CANTIDAD MÁXIMA DE<br>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                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VERDURA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                   |                                                                                         |
| COCER EN EL 1. <sup>ER</sup> 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. <sup>do</sup> Anillo                                                                 |
| Col fermentada                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 10 – 15 min.      | 2. <sup>do</sup> Anillo                                                                 |
| Remolacha roja                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 15 – 25 min.      | 2. <sup>do</sup> Anillo                                                                 |
| Patatas hervidas                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 6 – 8 min.        | 2. <sup>do</sup> Anillo                                                                 |
| Patatas con piel                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 6 – 10 min.       | 2. <sup>do</sup> anillo; las patatas con piel se abren si se escapa el vapor muy rápido |
| <b>LEGUMBRES SECAS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                   |                                                                                         |
| COCER EN EL 2. <sup>DO</sup> 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. <sup>er</sup> anillo                                                     |
| Arroz de grano largo                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 6 – 8 min.        | —                                                                                       |
| Arroz integral                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 12 – 15 min.      | —                                                                                       |
| Trigo, centeno                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 10 – 15 min.      | Tiempo de cocción para cereales reblandecidos                                           |
| <b>FRUTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                   |                                                                                         |
| COCER EN EL 1. <sup>ER</sup> 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](http://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.

**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 [18] 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.

- Spegner 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)**

Apprendo 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 trascinare 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

Fondo: fondo universale TransTherm®

L'apparecchio è conforme alla direttiva 2014/68/UE sulle attrezzature a pressione.

Con riserva di modifiche.

#### Materiale

Pentola/coperchio: Cromargan®: acciaio inox 18/10.

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

#### 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



#### 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

## 4 | DISIMBALLO DELLA PENTOLA A PRESSIONE

### 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)

- 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dispositivo di regolazione della pressione nell'impugnatura del coperchio</b> | 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.                                                                                                                                                        |
| <b>Valvola di sicurezza</b>                                                      | Se il dispositivo di regolazione della pressione [15] non scatta, l'eccessiva pressione viene subito eliminata attraverso la valvola di sicurezza [7].                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Fessura di sicurezza nel bordo del coperchio</b>                              | 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. |
| <b>Indicatore di pressione sul manico del coperchio</b>                          | 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).                                                                                                                                         |
| <b>Sistema d'apertura di sicurezza</b>                                           | 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.                                                                                                                                                                    |
| <b>Sfiato controllato mediante lo scorrevole</b>                                 | Retraendo lentamente lo scorrevole è possibile influire sulla velocità di fuoriuscita del vapore [12].                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Sicura della chiusura</b>                                                     | 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 [1] 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 cucchiaini 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  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| Scongellare la carne da arrostitore.
- 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 detergente 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tempo di cottura troppo lungo oppure l'indicatore di pressione con il perno non sale.</b>                          | 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.                                                    | 1. Togliere completamente la pressione e aprire la pentola come descritto al <i>capitolo 9</i> .                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                       | b) Manca la guarnizione per l'indicatore di pressione.                                       | 2. Controllare la corretta posizione dell'anello di tenuta [21] / guarnizione per l'indicatore di pressione [18] (vedere la figura J).                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                       | c) Coperchio non montato correttamente                                                       | 3. Controllare il corretto posizionamento/montaggio del coperchio [6].<br>4. Chiudere la pentola secondo quanto descritto al <i>capitolo 6.3</i> .                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                       | 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 <i>capitolo 9</i> .<br>2. Togliere il manico del coperchio [11] secondo il <i>capitolo 6.1</i> .<br>3. Controllare la corretta posizione della sfera in metallo nella valvola di sicurezza [7] ed event. pulirla.<br>4. Chiudere la pentola secondo quanto descritto al <i>capitolo 6.3</i> . |
|                                                                                                                       | Manca del liquido                                                                            | 1. Togliere completamente la pressione e aprire la pentola come descritto al <i>capitolo 9</i> .<br>2. Aggiungere dell'altro liquido (min. 1/4 lt.).<br>3. Chiudere la pentola secondo quanto descritto al <i>capitolo 6.3</i> .                                                                                                                                           |
| <b>Esce del vapore dal coperchio</b>                                                                                  | 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 <i>capitolo 9</i> .<br>2. Pulire l'anello di guarnizione [21] e il bordo della pentola.<br>3. Richiudere la pentola come descritto al <i>capitolo 6.3</i> .                                                                                                                                   |
|                                                                                                                       | 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.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Dalla valvola di sicurezza/modalità parboiling esce continuamente del vapore (non vale per la fase parboiling)</b> | La sfera della valvola di sicurezza non è posizionata correttamente nella valvola            | 1. Togliere completamente la pressione e aprire la pentola come descritto al <i>capitolo 9</i> .<br>2. Togliere il manico del coperchio [11] come descritto al <i>capitolo 6.1</i> .<br>3. Controllare la valvola di sicurezza [7] e/o la corretta posizione della sfera in metallo nel coperchio.<br>4. Richiudere la pentola come descritto al <i>capitolo 6.3</i> .     |

## 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](http://www.wmf.com)!**

# 15 | TABELLA TEMPI DI COTTURA A PRESSIONE

| Alimento                                                                                                                                  | Tempo di cottura | Avvertenze                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>MAIALE E VITELLO</b><br>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 |
| <b>MANZO</b><br>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 |
| <b>POLLAME</b><br>CUOCERE AL 2° ANELLO, QUANTITÀ MINIMA DI LIQUIDO DI RIEMPIMENTO 1/4 LT.; PER IL POLLO LESSO SERVE UN CESTELLO FORATO    |                  |                                                       |
| Pollo lessato                                                                                                                             | 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                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VERDURE</b>                                                                                                                                                                                                                            |                  |                                                                                                |
| 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 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |              |                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------|
| <b>LEGUMI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |                                           |
| 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    |

|                                                                             |            |                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------|
| <b>FRUTTA</b>                                                               |            |                                               |
| 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](http://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<sup>[6]</sup>仅可与适配的 Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 锅身搭配使用，<sup>[1]</sup>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

- 如果将锅柄突出部位<sup>[2]</sup> / <sup>[3]</sup> / <sup>[11]</sup> 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<sup>[18]</sup>、密封圈<sup>[21]</sup>）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<sup>[21]</sup>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<sup>[21]</sup>。
- 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 [19]、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 [19] 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。
- 如果所装食物为发胀、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 1/4 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。

## 2.9| 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）。

## 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。

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

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



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



## 4| 快易锅开箱

### 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)

#### 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| 请仔细阅读操作说明书，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，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 1 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）。
- 如果所装食物为发胀、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，烹饪时间也可能会有不同，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，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，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 [2] 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 [2] 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                                                                                                                           |
|                       | 炉灶火力档位不合适                                   | 调为最高火力档位                                                                                                                               |
|                       | a) 锅盖未正确盖上。<br>b) 缺少烹饪指示器密封环。<br>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。<br>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）。<br>3. 检查锅盖 [6] 的位置是否正确 / 是否正确组装。<br>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。<br>2. 根据第 6.1 章的说明取下锅盖手柄 [11]。<br>3. 检查安全阀 [7] 内金属阀球的位置，必要时予以清洁。<br>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。<br>2. 补注液体（至少 1/4 l）。<br>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。<br>2. 清洁密封圈 [21] 和锅身边缘。<br>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）            | 1. 根据第 9 章的说明完全释放锅身的压力并打开锅身。<br>2. 根据第 6.1 章的说明取下锅盖手柄 [11]。<br>3. 检查安全阀 [7] 以及锅盖中金属阀球的位置。<br>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](http://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           |
|-----------------------------------------------------|------------|--------------|
| <b>猪肉和小牛肉</b>                                       |            |              |
| 使用第 1 个环模式烹饪；最小填充量 1/4 L 液体；<br>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 |
| 切片牛腩肉                                               | 5 - 7 分钟   | —            |
| 牛腩肉块                                                | 10 - 15 分钟 | —            |
| 大块牛腩肘子肉                                             | 25 - 30 分钟 | —            |
| 小牛舌                                                 | 15 - 20 分钟 | 用水覆盖         |
| 大块煎牛腩肉                                              | 20 - 25 分钟 | 烹饪时间视尺寸和外形而定 |
| <b>牛肉</b>                                           |            |              |
| 使用第 2 个环模式烹饪；最低填充量为 1/4 L 液体；<br>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 |
| <b>禽肉</b>                                           |            |              |
| 使用第 2 个环模式烹饪；最低填充量为 1/4 L 液体；<br>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           |
|----------------------------------------------------------------|------------|--------------|
| <b>野味</b><br>使用第 2 个环模式烹饪；最小填充量 1/4 L 液体；<br>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 | —            |
| <b>羔羊肉</b><br>使用第 2 个环模式烹饪；最小填充量 1/4 L 液体；<br>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 |
| <b>鱼肉</b><br>使用第 1 个环模式烹饪；最小填充量 1/4 L 液体；<br>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   | —            |
| <b>浓汤</b><br>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；<br>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                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------|
| <b>蔬菜</b>                                                                                      |            |                                  |
| 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 |
| <b>豆类</b>                                                                                      |            |                                  |
| 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                       |
| <b>水果</b>                                                                                      |            |                                  |
| 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                       |



## ВГ 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](http://www.wmf.com).

## 1 | СТРУКТУРА НА УРЕДА

- 1 Тенджера
- 2 Странична дръжка
- 3 Продълговата дръжка
- 4 Маркировка на продълговатата дръжка
- 5 Закljučващ предпазител на продълговатата 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 Закljučващ предпазител в дръжката на капака
- 14 Бутон за освобождаване на дръжката
- 15 Приспособление за регулиране на налягането
- 16 Индикатор за налягането
- 17 Придържач 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 газон 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/фиксиранни. 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 проти-

вен 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 течаша 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 изважат 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  $\frac{1}{4}$  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

Дъно: TransTherm® за всички видове печки  
Уредът отговаря на Директива 2014/68/ЕС за съоръжения под налягане.  
Запазваме си правото за промени.

#### Материал

Тенджера/капак: Cromargan®:  
неръждаема стомана 18/10

Дръжки: пластмаса, изолираща от нагорещаване  
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)

Съсклен капак 22 cm (арт. № 07 9618 6380)

### Резервни части

Дръжка на капак [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 шифт 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].                                                                                                                                                                                                                             |
| Заклучващ 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| а) Дръпнете плъзгача изцяло назад в посока края на дръжката.  
→ Маркировките върху плъзгача трябва да са на ОТВОРЕН
- б) С лявата ръка хванете здраво само продълговатата дръжка [3] на тенджерата [1].
- в) 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.
- д) 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.1) 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 дръжете 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 огнения 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 продълговатата 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 В 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/сервиси 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 ѝ съдържание.
- Пълнете тенджерата под налягане максимум до 1/2 от номиналното ѝ съдържание, **когато приготвяте набъбващи или силно пенливи ястия**, като например супи, бобови растения, варено, бульони, вътрешности или тесени изделия.

## ВНИМАНИЕ



### Повреждане поради прекалено малко/липсваща течност

Опасност от прегряване и повреждане

- Никога не нагривайте 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 нагрива.  
а) 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.

б) 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.

с) 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.  
а) Свалете тенджерата под налягане от котлона.  
б) Изчакайте, докато индикаторът за налягането падне на пръстен за готвене 1.  
с) 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.

а) 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.

б) Индикаторът за налягането [16] започва да се вдига. Покачването може съответно да се регулира чрез подаването на енергия.

с) 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].

а) Свалете тенджерата под налягане от котлона.

б) Изчакайте, докато индикаторът за налягането падне на пръстен за готвене 2.

с) 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 степенята 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 излезне 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. А)

- 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 излезне 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 излезне 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. Е)

- 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 В 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  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 наксват.

- 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 къкрене.

### 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 охладят (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 охладят (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| Разгложете 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 показва            | Диаметърът на котлона е неподходящ                                              | Изберете котлон, който съответства на диаметъра на тенджерата                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                     | Степента на готвене е неподходяща                                               | Включете на максимална степен на готвене                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                     | а) Капакът е поставен неправилно.                                               | 1. Освободете налягането от тенджерата изцяло съгласно глава 9 и отворете.                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                     | б) Липсва уплътнението на индикатора за готвене.                                | 2. Проверете правилното положение на уплътняващия пръстен [21]/уплътнението на индикатора за готвене [18] (виж фиг. J).                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                     | в) Капакът не е монтиран правилно                                               | 3. Проверете правилното положение/монтажа на капака [6].<br>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.<br>2. Свалете дръжката на капака [11] съгласно глава 6.1.<br>3. Проверете положението на металната сфера в предпазния клапан [7] и при необходимост почистете.<br>4. Затворете тенджерата съгласно глава 6.3. |
|                                                                                                     | Липсва течност                                                                  | 1. Освободете налягането от тенджерата изцяло съгласно глава 9 и отворете.<br>2. Долейте течност (най-малко 1/4 l).<br>3. Затворете тенджерата съгласно глава 6.3.                                                                                                                       |
| От капака излиза пара                                                                               | Уплътняващия пръстен и/или ръбът на тенджерата не са чисти                      | 1. Освободете налягането от тенджерата изцяло съгласно глава 9 и отворете.<br>2. Почистете уплътняващия пръстен [21] и ръба на тенджерата.<br>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.                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                     | Сферата на предпазния клапан не е разположена правилно в клапана                | 1. Освободете налягането от тенджерата изцяло съгласно глава 9 и отворете.<br>2. Свалете дръжката на капака [11] съгласно глава 6.1.<br>3. Проверете предпазния клапан [7] или положението на металната сфера в капака.<br>4. Затворете отново тенджерата съгласно глава 6.3.            |
| От предпазния клапан/автоматиката за завиране постоянно излиза пара (не важи за фазата на завиране) |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## 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 догответе 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!](http://www.wmf.com!)**

# 15| ТАБЛИЦА ЗА ВРЕМЕТО НА ПРИГОТВЯНЕ ПРИ ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

| Хранителни продукти                                                                                                      | Време за приготвяне | Указания                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>СВИНСКО И ТЕЛЕШКО МЕСО</b>                                                                                            |                     |                                                           |
| ГОТВЕНЕ НА ПРЪСТЕН 1; МИНИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО ТЕЧНОСТ ЗА НАПЪЛВАНЕ 1/4 L;<br>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 големи-<br>ната 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 големи-<br>ната и формата |
| <b>ГОВЕЖДО МЕСО</b>                                                                                                      |                     |                                                           |
| ГОТВЕНЕ НА ПРЪСТЕН 2; МИНИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО ТЕЧНОСТ ЗА НАПЪЛВАНЕ 1/4 L;<br>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 големи-<br>ната и формата |
| <b>ПТИЧЕ МЕСО</b>                                                                                                        |                     |                                                           |
| ГОТВЕНЕ НА ПРЪСТЕН 2; МИНИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО ТЕЧНОСТ ЗА НАПЪЛВАНЕ 1/4 L;<br>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                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ЗЕЛЕНЧУЦИ</b>                                                                                                                                                                                                                                |                     |                                                                                  |
| 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.          | Пригответените 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, къдраво 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              |
| <b>БОБОВИ РАСТЕНИЯ</b>                                                                                                                                                                                                                          |                     |                                                                                  |
| 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 наkisнати зърне-но-житни култури                          |
| Царевица, ориз, спелта                                                                                                                                                                                                                          | 6 – 15 мин.         | Време за приготвяне на наkisнати зърне-но-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 наkisнати зърне-но-житни култури                          |
| <b>ПЛОДОВЕ</b>                                                                                                                                                                                                                                  |                     |                                                                                  |
| ГОТВЕНЕ НА ПРЪСТЕН 1; МИНИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО ТЕЧНОСТ ЗА НАПЪЛВАНЕ 1/4 L                                                                                                                                                                           |                     |                                                                                  |
| Череша, 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](http://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 Těsnící chlopeň rukojeti poklice
- 21 Těsnící 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.



**Symbole** 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 peči 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 zabráňují vzniku nebezpečných situací. Fungují pouze tehdy, když na nich nebyly provedeny žádné změny a když správně sedí hrnec i poklice.

- 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 pečici 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 přechínat přes horké plotny sporáku

- Přechínají-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], těsnici kroužek [21] vyměňte, když znatelně změní barvu, vzniknou na nich trhliny, ztvrdnou, poškodí se nebo nesedí správně na originálních náhradních dílech.

- Těsnici kroužek [21] musí přiléhat k okraji poklice.
- Těsnici kroužek [21] vyměňte po cca 400 použití 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.



### 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.
- Nasadte 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 / ucpaní.

### 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 popsání 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 nenechtejete bez dohledu.

### OPATRNĚ



#### Nebezpečí popálení horkou párou

Pokud se v tlakovém hrnci nevytvoří tlak, ale uniká z něj pára, hrozí nebezpečí popálení rukou a obličejů od horkých povrchů a unikající páry.

- Okamžitě vypněte sporák, nechte hrnec vychladnout a vše zkontrolujte.



### Nebezpečí popálení unikající párou

Během vaření poklici [6] příležitostně uniká horká pára.

- Do páry nikdy nesahejte.
- Ruce, hlavu a tělo vždy udržujte mimo nebezpečnou oblast nad poklici [6] a boční bezpečnostní drážkou [10] na okraji poklice.
- Tlakový hrnec při používání nikdy nenechte 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 záračky [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 poklici [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 popálení.

- Tlakový hrnec nikdy nepřepĺňujte.
- Tlakový hrnec naplňte maximálně do 2/3 objemu.
- Tlakový hrnec naplňte maximálně do 1/2 objemu, když připravujete kašovitě, husté nebo výrazně pěnicí 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 nezahřívajte 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 ČISTĚNÍ

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 spojení 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 přídávejte 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

Dno: TransTherm® dno na všechny typy sporáků

Zařízení vyhovuje směrnici 2014/68/EU pro tlaková zařízení.

Změny vyhrazeny.

#### Material

Hrnc / víko: Cromargan®: ušlechtilá ocel  
nerezová 18/10

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 RUKOJETMI | 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

#### 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



#### Tlak

První kroužek: cca 106 °C, 25 kPa

provozní tlak

Druhý kroužek: cca 115 °C, 70 kPa

provozní tlak, 90 kPa regulační tlak

### 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 [1]

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)

- 1 | Otevřete obal a zkontrolujte, zda se v něm nachází všechny součásti:
  - Hrnc [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 přečtěte návod k obsluze a uchovejte ho v blízkosti tlakového hrnce.
- 4 | Záruční podmínky jsou uvedeny v příloženém záručním listu.

## 5| OBSLUHA BEZPEČNOSTNÍCH PRVKŮ

| Bezpečnostní prvky                                       | Popis                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Zařízení pro regulaci tlaku v rukojeti víka</b>       | 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.                                                                                                                                              |
| <b>Bezpečnostní ventil</b>                               | Nereaguje-li regulátor tlaku [15], uvolní se přebytečný tlak okamžitě přes bezpečnostní ventil [7].                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Bezpečnostní drážka na okraji poklice</b>             | 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 snížit se tlak. |
| <b>Ukazatel tlaku v rukojeti poklice</b>                 | Ukazatel tlaku [16] disponuje optickou pomůckou umožňující předvídaté, energeticky úsporné vaření. Znárodňuje momentální tlak při vaření. Sestává z kulatého kolíku ve středu ukazatele tlaku (existence tlaku) a 2 kroužků (stupeň ohřevu 1 a 2).                                                             |
| <b>Bezpečnostní systém otevírání</b>                     | 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.                                                                                                                     |
| <b>Kontrolované odpouštění páry pomocí varné záračky</b> | Pomalým odtáhnutím varné záračky lze ovlivnit rychlost odpouštění páry [12].                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Pojistka</b>                                          | 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 záračku na obou stranách dozadu směrem ke konci rukojeti.  
→ Označení na varné záračce 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 poklice [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) Přidržeťte 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 lžice 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 zárazky.
- 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] nasadte 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] rukojeť B na poklici směrem doleva.
- 5| Když se obě rukojeti [3] / [11] nachází přesně nad sebou, posuňte varnou zárazku 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 ucpaní (viz kapitola 12.1 Čištění).

- 5| Zkontrolujte, zda je na spodní straně poklice vidět kulička v bezpečnostním ventilu [7].  
→ Případně zatřeste poklici [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 nasadte 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 nasťádané 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, kašovitě nebo výrazně pěnění 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, zvýšte 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) Snížte intenzitu tepelného zdroje a postavte tlakový hrnec opět na plotnu.
- 8| Po ukončení tepelné úpravy sundejte tlakový hrnec z plotny a snížte tlak (viz kapitola 9).
- 9| Po uvolnění tlaku zatřeste tlakovým hrcem 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) Snížte intenzitu tepelného zdroje a postavte tlakový hrnec opět na plotnu.
- 7| Po ukončení tepelné úpravy sundejte tlakový hrnec z plotny a snížte tlak dle kapitoly 9.
- 8| Po uvolnění tlaku zatřeste tlakovým hrcem 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 záračku 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 záračku postupně pomalu posouvajte ve směru OTEVŘENO.
- 2| Pára uniká pomalu nebo rychle v závislosti na poloze varné záračky.
- 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 záračky [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 [19] 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 záračku 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] neodoblokuje.  
→ 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 běžné nutné.

#### Příklady

- Pečeně (20 minut) – dno hrnce
- Brambory (8 minut) – děrovaný nástavec
- Zelenina (8 minut) – plný nástavec

- 2| Pečení nejprve povařte po dobu 12 minut.
- 3| Otevřete hrnec dle postupu v kapitole 6.1.
- 4| Na stojan nad pečení 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| Nasadte 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 nerozmražené 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 rukojetí [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 bezpečnostní 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                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Příliš dlouhá doba zahřátí nebo nestoupá ukazatel tlaku včetně kolíku</b>                          | Nevhodný průměr plotny                                                                                      | Zvolte plotnu, která svou velikostí co nejvíce odpovídá průměru hrnce                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                       | Nevhodný stupeň ohřevu                                                                                      | Nastavte nejvyšší stupeň ohřevu                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                       | a) Není správně nasažená poklice.<br>b) Chybí těsnění varného signálu.<br>c) Poklice není správně sestavena | 1. Odtlakujte hrnec podle kapitoly 9 a otevřete ho.<br>2. Zkontrolujte správnou polohu těsnícího kroužku [21] / těsnění varného signálu [18] (viz obrázek J).<br>3. Zkontrolujte správnou polohu / sestavení poklice [6].<br>4. Zavřete hrnec podle kapitoly 6.3. |
|                                                                                                       | Kulička v bezpečnostním ventilu / zahřívací automaticky nesesedí správně                                    | 1. Odtlakujte hrnec podle kapitoly 9 a otevřete ho.<br>2. Sundejte rukojeť poklice [11] podle kapitoly 6.1.<br>3. Zkontrolujte polohu kovové kuličky v bezpečnostním ventilu [7] a případně ji vyčistěte.<br>4. Zavřete hrnec podle kapitoly 6.3.                 |
|                                                                                                       | Chybí tekutina                                                                                              | 1. Odtlakujte hrnec podle kapitoly 9 a otevřete ho.<br>2. Dolijte tekutinu (minimálně 1/4 l).<br>3. Zavřete hrnec podle kapitoly 6.3.                                                                                                                             |
| <b>Víkem uniká pára</b>                                                                               | Těsnící kroužek a/ nebo okraj hrnce nejsou čisté                                                            | 1. Odtlakujte hrnec podle kapitoly 9 a otevřete ho.<br>2. Vyčistěte těsnící kroužek [21] a okraj hrnce.<br>3. Znovu zavřete hrnec podle kapitoly 6.3.                                                                                                             |
|                                                                                                       | Varná zarážka se nenachází v poloze UZAMKNUTO                                                               | Posuňte varnou zarážku do polohy UZAMKNUTO                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                       | Těsnící kroužek je poškozený nebo tvrdý (v důsledku opotřebení)                                             | Vyměňte těsnící kroužek [21] za originální těsnící kroužek WMF                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                       | Těsnění varného signálu nesesedí správně nebo je poškozené                                                  | Opravte polohu těsnění varného signálu [18] nebo ho vyměňte za originální díl WMF.                                                                                                                                                                                |
| <b>Z bezpečnostního ventilu / zahřívací automaticky stále uniká pára (neplatí pro fázi zahřívání)</b> | Kulička bezpečnostního ventilu není správně umístěna ve ventilu                                             | 1. Odtlakujte hrnec podle kapitoly 9 a otevřete ho.<br>2. Sundejte rukojeť poklice [11] podle kapitoly 6.1.<br>3. Zkontrolujte bezpečnostní ventil [7], případně polohu kovové kuličky v poklici.<br>4. Znovu zavřete hrnec podle kapitoly 6.3.                   |

## 14 | TIPY A TRIKY PRO VAŘENÍ

- Těsnící 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!](http://www.wmf.com!)**

## 15 | TABULKA DOBY TEPELNÉ ÚPRAVY V TLAKOVÉM HRNCI

| Potravina                                                                                    | Doba tepelné úpravy | Upozornění                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------|
| <b>VEPŘOVÉ A TELECÍ</b>                                                                      |                     |                                                 |
| VAŘTE NA 1. KROUŽEK; MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ TEKUTINY 1/4 L;<br>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                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------|
| <b>ZVĚŘINA</b><br>VAŘTE NA 2. KROUŽEK; MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ TEKUTINY 1/4 L;<br>NENÍ ZAPOTŘEBÍ SPECIÁLNÍ NÁSTAVEC                |                     |                                                   |
| Zaječí pečeně                                                                                                                 | 15–20 min.          | —                                                 |
| Zaječí hřbet                                                                                                                  | 10–12 min.          | —                                                 |
| Jelení pečeně                                                                                                                 | 25–30 min.          | —                                                 |
| Jelení guláš                                                                                                                  | 15–20 min.          | —                                                 |
| <b>JEHNĚČÍ</b><br>VAŘTE NA 2. KROUŽEK; MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ TEKUTINY 1/4 L;<br>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   |
| <b>RYBY</b><br>VAŘTE NA 1. KROUŽEK; MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ TEKUTINY 1/4 L;<br>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.            | —                                                 |
| <b>POLÉVKY</b><br>VAŘTE NA 2. KROUŽEK; MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ TEKUTINY 1/4 L AŽ MAX. 1/2 OBJEMU HRNCE;<br>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 ohánky                                                                                                       | 35 min.             | —                                                 |

| Potravina                                                                                                                                                                                               | Doba tepelné úpravy | Upozornění                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>ZELENINA</b>                                                                                                                                                                                         |                     |                                                                        |
| 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 |
| <b>LUŠTĚNINY</b>                                                                                                                                                                                        |                     |                                                                        |
| 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                                                    |
| Dlouhozrná rýže                                                                                                                                                                                         | 6–8 min.            | —                                                                      |
| Celozrná rýže                                                                                                                                                                                           | 12–15 min.          | —                                                                      |
| Pšenice, žito                                                                                                                                                                                           | 10–15 min.          | Doba tepelné úpravy předem namočených obilovin                         |
| <b>OVOCE</b>                                                                                                                                                                                            |                     |                                                                        |
| 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 tilberedningstid 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](http://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 blive meget varme og kan medføre forbrændinger ved berøring.



#### Sliddele skal kontrolleres og udskiftes regelmæssigt

Udskift sliddele (kogesignaltætning [18], pakring [21]) ved synlige misfarvninger, revner, hærkning, 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 trykkudligning

Ved hurtig trykkudligning 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 (stødskogning)

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, bælgrugter, 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 trykkogers 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, skuremidler og kemikalier til rengøring af sikkerhedsanordninger, da disse ellers bliver beskadiget og der opstår fare for forbrænding grundet udstømmende 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| EGENE 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 kogetriner 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

Bund: TransTherm®-bund til alle typer komfurer

Apparatet overholder det europæiske direktiv

2014/68/EU om trykbærende udstyr.

Der tages forbehold for ændringer.

#### Materiale

Gryde / låg Cromargan®:

Rustfrit stål 18/10

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 GRYPPE MED HÅNDTAG | 375 mm                    | 421 mm      | 383 mm       | 432 mm      |
| LÆNGDE GRYPPE 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

#### 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



#### Trykværdier

Første ring: ca. 106 °C, 25 kPa arbejdsdruk

Anden ring: ca. 115 °C, 70 kPa arbejdsdruk,

90 kPa reguleringstryk

## 4 | UDPAKNING AF TRYKKOGEREN

### 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)

#### Reserve dele

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)

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 undviges. Således undgives for højt tryk.                                                                                                       |
| Sikkerhedsventil                          | Reagerer trykreguleringsanordningen [15] ikke, udlignes et for højt tryk straks via sikkerhedsventilen [7].                                                                                                                                                                       |
| Sikkerhedsslids i lågets kant             | Sviger 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 indsats 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 udstømmende 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 stiftene at stige, og derefter hele trykindikatoren [16]. Stigningen kan reguleres tilsvarende ved hjælp af energitilførslen.
  - c) Stigningen af stiftene 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

Hurtigttilberedningstrin 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 stiftene 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**.
- Fjern trykkogeren fra komfuret.
  - Vent, indtil trykindikatoren er faldet til den 2. ring.
  - 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

(Afdampfingsautomatik – 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 trykkudligning

Ved hurtig trykkudligning 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 stiftene heller ikke må være synlige mere. Hvis stiftene stadig er synlige, 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 MELLEMLYKKE

I trykkogeren kan der – afhængig af trykkogere-rens højde – tilberedes flere retter samtidigt. Derved bliver de enkelte fødevarer stabilt 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 indsatser.

- 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 uperforeret indsats derover.
  - 5| Luk gryden som beskrevet i *afsnit 6.3*, og for- sæt 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  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, hærkning, 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-<br>tid eller trykindikatoren<br>inkl. stiften stiger ikke | Kogepladens diame-<br>ter uegnet                                                                                    | Vælg en kogeplade, som passer til grydediameteren                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                | Tilberedningstrin<br>uegnet                                                                                         | Stil på højeste tilberedningstrin                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                | a) Låget er ikke sat<br>korrekt på.<br>b) Kogesignaltætnin-<br>gen mangler.<br>c) Låget er ikke sam-<br>let korrekt | 1. Gør gryden helt trykfri som beskrevet i <i>afsnit 9</i> , og åbn den.<br>2. Kontroller, om pakring [21] / kogesignaltætning [18] (se figur J) er placeret korrekt.<br>3. Kontrollér, om låget [6] sidder / er samlet korrekt.<br>4. Luk trykkogeren som beskrevet i <i>afsnit 6.3</i> .                     |
|                                                                                | Kuglen i sikkerheds-<br>ventil/opkogningsau-<br>tomatik sidder ikke<br>rigtigt                                      | 1. Gør gryden helt trykfri som beskrevet i <i>afsnit 9</i> , og åbn den.<br>2. Fjern lågets håndtag [11] som beskrevet i <i>afsnit 6.1</i> .<br>3. Kontrollér, om metalkuglen sidder korrekt i sikkerhedsven-<br>tilen [7], og rengør den ved behov.<br>4. Luk trykkogeren som beskrevet i <i>afsnit 6.3</i> . |
| Der strømmer damp ud<br>af låget                                               | Der mangler væske                                                                                                   | 1. Gør gryden helt trykfri som beskrevet i <i>afsnit 9</i> , og åbn den.<br>2. Fyld vand på (min. 1/4 l).<br>3. Luk trykkogeren som beskrevet i <i>afsnit 6.3</i> .                                                                                                                                            |
|                                                                                | Pakring og/eller gry-<br>dekant er ikke rene                                                                        | 1. Gør gryden helt trykfri som beskrevet i <i>afsnit 9</i> , og åbn den.<br>2. Rengør pakring [21] og grydekant.<br>3. Luk gryden som beskrevet i <i>afsnit 6.3</i> .                                                                                                                                          |
|                                                                                | Regulatoren står ikke<br>på LUKKET/LOCKED                                                                           | Stil regulatoren på LUKKET/LOCKED                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                | Pakring beskadi-<br>get eller hård (grun-<br>det slid)                                                              | Udskift pakring [21] med en original WMF pakring                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                | Kogesignaltætning<br>sidder ikke korrekt<br>eller er beskadiget                                                     | Korriger 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 <i>afsnit 9</i> , og åbn den.<br>5. Fjern lågets håndtag <b>[11]</b> som beskrevet i <i>afsnit 6.1</i> .<br>6. Kontrollér sikkerhedsventil <b>[7]</b> hhv. metalkuglens placering i låget.<br>7. Luk gryden som beskrevet i <i>afsnit 6.3</i> . |

## 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](http://www.wmf.com)!

## 15 | TABEL OVER TILBEREDNINGSTID HURTIG TILBEREDNING

| Fødevarer                                                                                                     | Tid          | Henvisninger                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------|
| <b>SVIN OG KALV</b>                                                                                           |              |                                                |
| TILBEREDNING VED 1. RING; MIN. FYLDEMÆNGDE 1/4 L VÆSKE;<br>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 |
| <b>OKSE</b>                                                                                                   |              |                                                |
| TILBEREDNING VED 2. RING; MIN. FYLDEMÆNGDE 1/4 L VÆSKE;<br>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 |
| <b>FJERKRÆ</b>                                                                                                |              |                                                |
| TILBEREDNING VED 2. RING; MIN. FYLDEMÆNGDE 1/4 L VÆSKE;<br>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.   | –                                              |

| Fødevarer                                                                                                                                                    | Tid          | Henvisninger                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------|
| <b>VILDT</b>                                                                                                                                                 |              |                                                |
| TILBEREDNING VED 2. RING; MIN. FYLDEMÆNGDE 1/4 L VÆSKE;<br>SPECIEL INDSATS IKKE NØDVENDIG                                                                    |              |                                                |
| Haresteg                                                                                                                                                     | 15 – 20 min. | –                                              |
| Hareryg                                                                                                                                                      | 10 – 12 min. | –                                              |
| Dyresteg                                                                                                                                                     | 25 – 30 min. | –                                              |
| Dyregullasch                                                                                                                                                 | 15 – 20 min. | –                                              |
| <b>LAM</b>                                                                                                                                                   |              |                                                |
| TILBEREDNING VED 2. RING; MIN. FYLDEMÆNGDE 1/4 L VÆSKE;<br>SPECIEL INDSATS IKKE NØDVENDIG                                                                    |              |                                                |
| Lammeragout                                                                                                                                                  | 20 – 25 min. | Fårekød har længere tilberedningstider         |
| Lammesteg                                                                                                                                                    | 25 – 30 min. | Tilberedningstid afhængig af størrelse og form |
| <b>FISK</b>                                                                                                                                                  |              |                                                |
| TILBEREDNING VED 1. RING; MIN. FYLDEMÆNGDE 1/4 L VÆSKE; VED RAGOUT OG GULLASCH ER EN<br>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.   | –                                              |
| <b>SUPPER</b>                                                                                                                                                |              |                                                |
| TILBEREDNING VED 2. RING; 1/4 L VÆSKE TIL MAKS. 1/2 GRYPDEINDHOLD;<br>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. | –                                              |
| Hønseuppe                                                                                                                                                    | 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. | Tyke bønner skal tilberedes 10 min. længere |
| Boghvede, hirse       | 7 – 10 min.  | Tilberedningstid for opblødt korn           |
| Majs, ris, grønspekt  | 6 – 15 min.  | Tilberedningstid for opblødt korn           |
| Grødris               | 20 – 25 min. | Tilberedning ved 1. ring                    |
| Langkornet ris        | 6 – 8 min.   | –                                           |
| Fuldkornsrís          | 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 |





## ΕΛ 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](http://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 ασφαλείας
- 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

### WARNING



#### Χρήση μόνο από άτομα, που έχουν εξοικειωθεί με τον χειρισμό

Η χύτρα ταχύτητας επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο από άτομα, που έχουν εξοικειωθεί πρωτίτερα 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 ασφαλή χρήση

Για να αποφύγετε την ασφαλή 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] / [1] 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 [8], 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. Ειδικά 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 εξαλείψετε 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, ειδικά μπορεί να εξέλθει ανεξέλεγκτο 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 χέιλος 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 επistroφή 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 χέιλος του καπακιού.



#### **Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από τη δημιουργία φυσαλίδων (καθυστερήρηση βρασμού)**

Κατά το άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας αφού έχει κρυώσει, το 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 ¼ λίτρο νερό, ζωμός, σάλτσα, κτλ.).
- Στην περίπτωση παχύρρευστων φαγητών να φροντίζετε για επαρκές υγρό.
- Στην περίπτωση μερικής ή ολικής έλλειψης υγρού, να σβήσετε 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 σχετικά 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  |
| ΠΑΤΟΣ                  | 158 mm                    | 158 mm       |
| ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ              | 180 mm                    | 180 mm       |
| ΜΗΚΟΣ ΧΥΤΡΑΣ ΜΕ ΛΑΒΕΣ  | 375 mm                    | 383 mm       |
| ΜΗΚΟΣ ΧΥΤΡΑΣ ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ | 375 mm                    | 383 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 κατακιού [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 με 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 απαραίτητα 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 ασφαλείας                                    | Αν το σύστημα ρύθμισης πίεσης [15] δεν αντιδράσει, η πολύ υψηλή πίεση εκτονώνεται αμέσως μέσω της βαλβίδας ασφαλείας [7].                                                                                                                                                                                                                         |
| Σχισμή ασφαλείας στο χέιλος 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 [9] 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| α) 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).  
β) Κρατήστε με το αριστερό χέρι μόνο τη μακρουλή λαβή [3] της χύτρας [1].  
γ) 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.  
δ) 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 χέιλος της χύτρας και βάλτε τον στην άκρη.
- 4| Κρατήστε καλά το καπάκι [6] και ωθήστε το ξεκλειδώμα 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 νερόξυδο 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 να συναρμολογείται 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 [7] 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 πρωτίτερα 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.

- 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.
- Αρχικά ο πείρος και μετά ολόκληρη η ένδειξη πίεσης [16] αρχίζουν να ανεβαίνουν. Η αύξηση μπορεί να ρυθμιστεί ανάλογα με την φωτιά.
- 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 χρόνος 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 χρόνος 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 Α)

- 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 Ε)

- 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 Β και στρίψτε την προς τα δεξιά, ώσπου να ξεκλειδώσει το καπάκι [6].  
→ Οι σημάσεις του καπακιού [9] και της μακρουλής λαβής [4] πρέπει να καλύπτονται.

- 6| Για το άνοιγμα γείρετε ελαφριά τη λαβή του καπακιού [1] με το καπάκι [6] προς τα κάτω, ώστε να εκρυσταλλώσει 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) προσθέστε 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 επιμηκώνεται 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 γιγάρτοκαρπα 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 | ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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 **[1]** σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.1 και καθαρίστε την μόνο κάτω από τρεχούμενο νερό (βλέπε σειρά εικόνων G).
- 2| Αφαιρέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο **[2]** 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 ξεκλειδωμά 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.<br>b) Λείπει η στεγανοποίηση ένδειξης βρασμού.<br>c) Το καπάκι δε συναρμολογήθηκε σωστά. | 1. Εκτονώστε πλήρως την πίεση στη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 9 και ανοίξτε την.<br>2. Ελέγξτε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο [21] / τη στεγανοποίηση ένδειξης βρασμού [18] (βλέπε εικόνα J) για σωστή εφαρμογή.<br>3. Ελέγξτε το καπάκι [6] για σωστή εφαρμογή / συναρμολόγηση.<br>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.<br>2. Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού [11] σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.1.<br>3. Ελέγξτε την έδραση της μεταλλικής σφαίρας μέσα στη βαλβίδα ασφαλείας [7] και καθαρίστε την αν απαιτείται.<br>4. Κλείστε τη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.3.         |
| Από το καπάκι εξέρχεται ατμός                                                       | Λείπει υγρό                                                                                                                       | 1. Εκτονώστε πλήρως την πίεση στη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 9 και ανοίξτε την.<br>2. Συμπληρώστε υγρό (τουλάχισ. 1/4 l).<br>3. Κλείστε τη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.3.                                                                                                                                                     |
|                                                                                     | 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.<br>2. Καθαρίστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο [21] και το χείλος της χύτρας.<br>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             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Εκτονώστε πλήρως την πίεση στη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 9 και ανοίξτε την.</li> <li>2. Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού [11] σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.1.</li> <li>3. Ελέγξτε τη βαλβίδα ασφαλείας [7] ή την εφαρμογή της μεταλλικής σφαίρας στο καπάκι.</li> <li>4. Κλείστε ξανά τη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.3.</li> </ol> |

## 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!](http://www.wmf.com!)

| Τρόφιμα                                                                                                                | Χρόνος μαγειρέματος | Υποδείξεις                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------|
| <b>ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΑΙ ΜΟΣΧΑΡΙ</b>                                                                                             |                     |                                                   |
| ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 10 ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ.<br>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 μπουτί 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 |
| <b>ΒΟΔΙΝΟ</b>                                                                                                          |                     |                                                   |
| ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 20 ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ.<br>ΓΙΑ ΒΟΔΙΝΗ ΓΛΩΣΣΑ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΕΝΑ ΔΙΑΤΡΗΤΟ ΕΝΘΕΤΟ  |                     |                                                   |
| Κιμάς ρολό                                                                                                             | 10 – 15 λεπτά       | –                                                 |
| Ζαουερμπράτεν (βοδινό μαριναρισμένο 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 |
| <b>ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ</b>                                                                                                       |                     |                                                   |
| ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 20 ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ.<br>ΓΙΑ ΚΟΤΑ ΓΙΑ ΣΟΥΠΑ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΕΝΑ ΔΙΑΤΡΗΤΟ ΕΝΘΕΤΟ |                     |                                                   |
| Κότα για σούπα                                                                                                         | 20 – 25 λεπτά       | μέγ. 1/2 ποσότητα πλήρωσης                        |
| Τεμαχισμένο κοτόπουλο                                                                                                  | 6 – 8 λεπτά         | –                                                 |
| Μπουτί 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                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------|
| <b>ΘΗΡΑΜΑΤΑ</b>                                                                 |                     |                                                   |
| ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 20 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       | —                                                 |
| <b>ΑΡΝΙ</b>                                                                     |                     |                                                   |
| ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 20 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 |
| <b>ΨΑΡΙ</b>                                                                     |                     |                                                   |
| ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 10 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         | —                                                 |
| <b>ΣΟΥΠΕΣ</b>                                                                   |                     |                                                   |
| ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 20 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                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>                                                                                                                                                                                                                                  |                     |                                                                     |
| ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 10 ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ. ΓΙΑ ΞΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΕΝΘΕΤΟ. ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΆΛΛΑ ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΔΙΑΤΡΗΤΟ ΕΝΘΕΤΟ. ΤΑ ΦΑΣΟΛΙΑ ΒΡΑΖΟΝΤΑΙ ΣΤΟΝ 20 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 |
| <b>ΟΣΠΡΙΑ</b>                                                                                                                                                                                                                                    |                     |                                                                     |
| ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 20 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 10 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                                |
| <b>ΦΡΟΥΤΑ</b>                                                                                                                                                                                                                                    |                     |                                                                     |
| ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 10 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  Paine kattilan purkaminen pakkauksesta | 229 |
| 5  Turvaelementtien käyttö                | 230 |
| 6  Paine kattilan käyttöönotto            | 230 |
| 7  Paine kattilan käyttö                  | 231 |
| 8  Paine kattilan keittoasteet            | 232 |
| 9  Paineen poistaminen ja jäähtyminen     | 233 |
| 10  Paine kattilan avaaminen              | 234 |
| 11  Käyttö- ja valmistustavat             | 234 |
| 12  Puhdistus, huolto ja varastointi      | 236 |
| 13  Vianetsintä                           | 238 |
| 14  Ruoanlaittovinkkejä                   | 239 |
| 15  Kypsennysaikataulukko                 | 240 |



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. Ilmoitamme 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](http://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 Kaksoistiviste
- 19 Turva-avausjärjestelmä
- 20 Kannen kahvan tiivistehuuli
- 21 Tiivisterengas
- 22 Avausmerkki

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 turvallisuudesta 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)
- tuppuloljojen, 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 myöhempästä 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 lukee neet turvallisuusohjeet.

- Älä anna painekattilaa kenellekään, joka ei ole perehtynyt siihen.
- Älä anna lasten leikkiä painekattilalla tai käytä 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 kansi- 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 kuumen 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 (kaksoistiivist [18], tiiviste- rengas [21]) alkuperäisillä, 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 KÄYTTÖNOTTO

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 / lukituina. 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 avoikeittioissa.



### **Höyryn purkautumisen aiheuttama palovammojen vaara**

Kun höyry päästetään ulos kääntönupilla [12] tai painekattilaa pidetään juoksevan veden alla, on olemassa kuuman höyryn tai keitettyjen aines-  
ten 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 keittoaineisiin muodostuneet kuplat voivat roiskahtaa ulos. Jos keitit 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 keitit turpoavia, sakeita tai voimakkaasti vaahtoavia elintarvikkeita, kuten keittoja, palkokasveja, muhenoksia, 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 keitetessä myös kahvat voivat kuumentua. Niiden kosketaminen 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 suurimalla 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-, kaasuo- 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

Pohja: TransTherm®-yleispohja

Laite on painelaitteista annetun direktiivin 2014/68/EU mukainen.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

#### Materiaali

Kattila / kansi: Cromargan®: Ruostumaton teräs 18/10

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

#### 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



#### Paine-arvot

Ensimmäinen rengas: noin 106 °C, 25 kPa

Käyttöpaine

Toinen rengas: noin 115 °C, 70 kPa

Käyttöpaine, 90 kPa:n säätöpaine

## 4| PAINEKATTILAN PURKAMINEN PAKKAUKSESTA

### 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)

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                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paineen säätölaite kannen kahvassa</b> | Jos keittotasolle 2 määritetty paine ylittyy, paineensäätölaite [15] avautuu automaattisesti ja ylimääräinen höyry pääsee ulos. Tällä tavoin liiallinen paine poistetaan välittömästi.                                                                  |
| <b>Varoventtiili</b>                      | Jos paineensäätölaite [15] ei reagoi, liian korkea paine poistetaan heti varoventtiilin [7] kautta.                                                                                                                                                     |
| <b>Turvarako kannen reunassa</b>          | 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. |
| <b>Painemittari kannen kahvassa</b>       | Painemittari [16] on visuaalinen apuväline ennakoidun, 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).  |
| <b>Turva-avausjärjestelmä</b>             | Turva-avausjärjestelmä [19] estää painekattilan avaamisen, jos jäännöspainetta on edelleen olemassa. Painekattila voidaan avata vasta, kun paine on purkautunut kokonaan.                                                                               |
| <b>Hallittu höyrynpisto nupilla</b>       | Höyrynpiston nopeuteen voidaan vaikuttaa vetämällä nuppia hitaasti takaisin [12].                                                                                                                                                                       |
| <b>Turvalukko</b>                         | 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] varsi-kahvaan [3].  
c) Pidä oikealla kädellä kannen kahvasta [11] ja käännä oikealle, kunnes kansi [6] irtoaa.  
Kannen [9] ja varsi-kahvan 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] varsi-kahvasta.

### 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| Huuhtelee 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 napauttaa 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 kuva-sarja J*).  
→ Tarkista kaksoistiivisteiden 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 aineiden määrät, muodot ja ominaisuudet vaihtelevat.

### 8.1| KEITTOASTE 1

Hellävarainen kypsennys herkille elintarvikkeille, kuten vihannekset, kala ja hedelmät.

Tällä keittoaosteella ainekset kypsyvät erityisen hellävaraisesti, ja aromit ja ravintoaineet säilyvät paremmin. Keittoaosteessa 1 painemittari nousee 1. renkaaseen.

1| Tarkista, että painekattila on suljettu kunnolla.

2| Laita painekattila liedelle.

- 3| Säädä liesi **suurimmalle** teholle.  
→ Paine kattila lämpenee.
- a) Varoventtiiliin [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 kypsennysaika 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.  
→ Paine kattila lämpenee.

- a) Varoventtiiliin [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 kypsennysaika 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 kääntönuppi 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 kääntönuppi 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| KORIEEN JA TUKIEN KÄYTTÖ

Painekattilassa – painekattilan korkeudesta riippuen – voidaan valmistaa useita ruokia samanaikaisesti. Yksittäiset elintarvikkeet pinotaan erikseen koreihin päällekkäin. Jos kattilan pohjalla kyps-

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  *luvun 6.1* mukaan ja ruskista ainekset.

- 2| Kypsennys...
  - a) irrota paistiseti
  - 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| VIILIAN 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-/palkokasviosa 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 säilöntätölkeihin.
- 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 huuhtelee vain juoksevan veden alla (*katso kuvasarja G*).
- 2| Irrota tiivisterengas [21](#) kannesta [6](#) ja huuhtelee käsin.
- 3| Liota pinttynneet ruuantähteet, ja keitä voimakkaasti pinttynneet 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 suojaaisessa 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.

- 4| Työnnä uusi varoventtiili [7] sisäpuolelta varovasti pienellä paineella ja hie-  
man kiertäen aukon läpi. Varoventtiili ei saa  
vahingoittua.

**VINKKI** Varoventtiilin asennuksen helpottamiseksi varoventtiilin päähän voidaan levittää ruokaöljyä luiston parantamiseksi.

## 12.5| KAKSOISTIIVISTEEN VAIHTO

Säilytä puhdistettua, kuivattua painekattilaa puhtaassa, kuivassa ja suojaaisessa 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.

## 13 | VIANETSINTÄ

JOS KÄYTÖSSÄ ILMENEE HÄIRIÖITÄ, POISTA PAINEKATTILA KEITTOLEVYLTA. 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.<br>b) Kaksoistiiviste puuttuu.<br>c) Kantta ei ole koottu oikein. | 1. Poista paine kokonaan kattilasta <i>luvun 9</i> mukaan ja avaa se.<br>2. Tarkasta tiivisterengkaan [21] / kaksoistiivisteen [18] (katso kuva J) oikea asennus.<br>3. Tarkasta, että kansi [6] on koottu oikein.<br>4. Sulje kattila <i>luvun 6.3</i> mukaan. |
|                                                                      | Varoventtiilin kuula ei ole kunnolla paikallaan.                                                    | 1. Poista paine kokonaan kattilasta <i>luvun 9</i> mukaan ja avaa se.<br>2. Irrota kannen kahva [11] <i>luvun 6.1</i> mukaan.<br>3. Tarkasta metallikuula varoventtiilissä [7] ja puhdista se tarvittaessa.<br>4. Sulje kattila <i>luvun 6.3</i> mukaan.        |
|                                                                      | Ei ole nestettä                                                                                     | 1. Poista paine kokonaan kattilasta <i>luvun 9</i> mukaan ja avaa se.<br>2. Lisää nestettä (vähintään 1/4 l).<br>3. Sulje kattila <i>luvun 6.3</i> mukaan.                                                                                                      |
| Höyryä tulee kannesta                                                | Tiivisterengas ja/tai kattilan reuna eivät ole puhtaat                                              | 1. Poista paine kokonaan kattilasta <i>luvun 9</i> mukaan ja avaa se.<br>2. Puhdista tiivisterengas [21] ja kattilan reuna.<br>3. Sulje kattila <i>luvun 6.3</i> 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 <i>luvun 9</i> mukaan ja avaa se.<br>2. Irrota kannen kahva [11] <i>luvun 6.1</i> mukaan.<br>3. Tarkasta varoventtiili [7] ja metallikuulan istukka kannessa.<br>4. Sulje kattila <i>luvun 6.3</i> 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 kypsytysaste 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](http://www.wmf.com)!

## 15 | KYPSENNYSAIKATAULUKKO

| Elintarvike                                                               | Kypsennysaika | Ohje                                     |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------|
| <b>SIKA JA VASIKKA</b>                                                    |               |                                          |
| 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 |
| <b>NAUTA</b>                                                              |               |                                          |
| 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 |
| <b>SIIPIKARJA</b>                                                         |               |                                          |
| 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                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------|
| <b>RIISTA</b>                                                                     |               |                                          |
| 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.    | -                                        |
| <b>LAMMAS</b>                                                                     |               |                                          |
| 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 |
| <b>KALA</b>                                                                       |               |                                          |
| 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.      | -                                        |
| <b>KEITOT</b>                                                                     |               |                                          |
| 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.      | -                                        |
| Häränhänkäkeitto                                                                  | 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, savoiijinkaali | 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 VIILJAA 2 OSAA VETTÄ, LIOTTAMATONTA VIILJAA 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.  | Liottetun viljan kypsennysaika              |
| Maissi, riisi, speltti  | 6–15 min.  | Liottetun viljan kypsennysaika              |
| Riisipuuro              | 20–25 min. | 1. rengas                                   |
| Pitkäjyväinen riisi     | 6–8 min.   | –                                           |
| Kokojyväriisi           | 12–15 min. | –                                           |
| Vehnä, ruis             | 10–15 min. | Liottetun 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](http://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 pažljivo 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 naliježati 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 opekline 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 opekline 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 opekline zbog sigurnosnih uređaja koji ne funkcioniraju

Prije svake uporabe provjerite sigurnosne uređaje u pogledu funkcije, oštećenja, prljavštine i začepljenja. U protivnom postoji opasnost od opekline 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 opekline 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 opekline 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 opekline zbog visokog tlaka

U loncu se tijekom kuhanja razvija visoki tlak. Ako se ovaj tlak oslobodi, može doći do opekline 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 opekline zbog vruće pare

Ako se u ekspres loncu ne stvara tlak, već izlazi para, postoji opasnost od opekline 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 opekline pri brzom ispuštanju pare**

Pri brzom ispuštanju pare povlačenjem kliznog dijela [12] prema natrag ili pod mlazom vode postoji opasnost od opekline 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 opekline 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 opekline 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 pjenu, 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 opekline 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 opekline.

- 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 1/4 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 opekline 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 opekline 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 dosjeda 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 ploče 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

Dno: TransTherm® dno za sve vrste štednjaka  
Uređaj odgovara Direktivi 2014/68/EU o tlačnoj opremi.

Pridržavamo pravo na izmjene.

#### Materijal

Lonac/poklopac: Cromargan®: plemeniti  
nehrđajući čelik 18/10

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

#### 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



#### Vrijednosti tlaka

Prvi prsten: cca. 106 °C, 25 kPa  
radni tlak

Drugi prsten: cca. 115 °C, 70 kPa  
radni tlak, 90 kPa regulacijski tlak

## 4| VAĐENJE EKSPRES LONCA IZ PAKIRANJA

### 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)

- 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 uporabuAko 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 trenutno 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 skalnu 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 opekline 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 oštetiti 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 oprežno 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] oprežno 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 toplota sačuvana u loncu dovoljna za završetak procesa kuhanja.

### OPREZ



#### Opasnost od opekline 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 hranjivi 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 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 pjenu (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  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 opekline pri brzom ispuštanju pare

Pri brzom ispuštanju pare preko kliznog dijela  ili pod mlazom vode postoji opasnost od opekline zbog vruće pare ili hrane.

- Prije otvaranja protresite ekspres lonac.
- Ruke, glavu i tijelo uvijek držite izvan opasnog područja – iznad poklopca  i bočnog sigurnosnog utora  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 aktivira.  
→ Tlak se mora smanjiti prije otvaranja.
- 2| Klizni dio lagano gurnite na OTV/OPEN.
- 3| **Protresite** lonac.
- 4| Lijevom rukom čvrsto držite dršku  lonca .
- 5| Desnom rukom uhvatite ručku poklopca B i okrenite udesno dok se poklopac  ne deblokira.  
→ Oznaka na poklopcu  i oznaka na dršku  moraju se poklopiti.

- 6| Za otvaranje ručku poklopca  s poklopcem  lagano nagnite prema dolje tako da preostala para izađe prema naprijed.

- 7| Podignite poklopac .

## 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  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, koštunjčavo 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 tvrdi stranu spužve.

1| Skinite ručku poklopca  u skladu s poglavljem 6.1 i očistite samo pod mlazom vode (pogledajte niz slika G).

2| Gumu izvadite  iz poklopca  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 savi-  
jenog 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vrijeme pretkuhanja ili indikator tlaka uključujući iglicu ne raste</b>                                  | 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.<br>b) Nedostaje brtva indikatora kuhanja.<br>c) Poklopac nije ispravno sastavljen | 1. Potpuno ispraznite tlak iz lonca u skladu s <i>poglavljem 9</i> i otvorite ga.<br>2. Provjerite pravilan dosjed gume [21] / brtve indikatora kuhanja [18] (pogledajte sliku J).<br>3. Ispitajte pravilan dosjed / sastavljanje poklopca [6].<br>4. Zatvorite lonac u skladu s <i>poglavljem 6.3</i> .       |
|                                                                                                             | Kuglica u sigurnosnom ventilu / automatu za pretkuhanje ne dosjeda ispravno                                            | 1. Potpuno ispraznite tlak iz lonca u skladu s <i>poglavljem 9</i> i otvorite ga.<br>2. Skinite ručku poklopca [11] u skladu s <i>poglavljem 6.1</i> .<br>3. Ispitajte dosjed metalne kuglice u sigurnosnom ventilu [7] i po potrebi očistite ventil.<br>4. Zatvorite lonac u skladu s <i>poglavljem 6.3</i> . |
| <b>Para izlazi na poklopcu</b>                                                                              | Nedostaje tekućina                                                                                                     | 1. Potpuno ispraznite tlak iz lonca u skladu s <i>poglavljem 9</i> i otvorite ga.<br>2. Dolijte tekućinu (najmanje 1/4 l).<br>3. Zatvorite lonac u skladu s <i>poglavljem 6.3</i> .                                                                                                                            |
|                                                                                                             | Guma i/ili rub lonca nisu čisti                                                                                        | 1. Potpuno ispraznite tlak iz lonca u skladu s <i>poglavljem 9</i> i otvorite ga.<br>2. Očistite gumu [21] i rub lonca.<br>3. Ponovno zatvorite lonac u skladu s <i>poglavljem 6.3</i> .                                                                                                                       |
|                                                                                                             | 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.                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Iz sigurnosnog ventila / automata za pretkuhanje stalno izlazi para (ne vrijedi za fazu pretkuhanja)</b> | Kuglica sigurnosnog ventila ne dosjeda ispravno u ventilu                                                              | 1. Potpuno ispraznite tlak iz lonca u skladu s <i>poglavljem 9</i> i otvorite ga.<br>2. Skinite ručku poklopca [11] u skladu s <i>poglavljem 6.1</i> .<br>3. Ispitajte sigurnosni ventil [7] odnosno dosjed metalne kuglice u poklopcu.<br>4. Ponovno zatvorite lonac u skladu s <i>poglavljem 6.3</i> .       |

## 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 tvrde 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!](http://www.wmf.com!)**

## 15 | TABLICE S VREMENIMA KUHANJA, BRZO KUHANJE

| Namirnica                                                                                        | Vrijeme kuhanja | Napomene                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------|
| <b>SVINJETINA I TELETINA</b>                                                                     |                 |                                            |
| KUHAJTE NA 1. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE;<br>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 |
| <b>GOVEDINA</b>                                                                                  |                 |                                            |
| KUHAJTE NA 2. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE;<br>ZA GOVEĐI JEZIK POTREBAN JE RUPIČASTI UMETAK  |                 |                                            |
| Mesna štruga                                                                                     | 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 |
| <b>MESO PERADI</b>                                                                               |                 |                                            |
| KUHAJTE NA 2. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE;<br>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                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------|
| <b>MESO DIVLJAČI</b>                                                                                |                 |                                            |
| KUHAJTE NA 2. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE;<br>NIJE POTREBAN POSEBAN UMETAK                     |                 |                                            |
| Pečena zečjetina                                                                                    | 15 – 20 min.    | —                                          |
| Zečja leđa                                                                                          | 10 – 12 min.    | —                                          |
| Pečena sretina                                                                                      | 25 – 30 min.    | —                                          |
| Srneći gulaš                                                                                        | 15 – 20 min.    | —                                          |
| <b>JANJETINA</b>                                                                                    |                 |                                            |
| KUHAJTE NA 2. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE;<br>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 |
| <b>RIBA</b>                                                                                         |                 |                                            |
| KUHAJTE NA 1. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE;<br>KOD RAGUA I GULAŠA NIJE POTREBAN UMETAK          |                 |                                            |
| Ribljí fileti                                                                                       | 2 – 3 min.      | Pirjano u vlastitom soku                   |
| Cijela riba                                                                                         | 3 – 4 min.      | Pirjano u vlastitom soku                   |
| Ragu ili gulaš                                                                                      | 3 – 4 min.      | —                                          |
| <b>JUHE</b>                                                                                         |                 |                                            |
| KUHAJTE NA 2. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE DO MAKS. 1/2 VOLUMENA LONCA;<br>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                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <b>POVRĆE</b>                                                                                                                                                                 |                 |                                                                          |
| KUHAJTE NA 1. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE; ZA KISELI KUPUS I CIKLU NIJE POTREBAN UMETAK, ZA SVA OSTALA JELA POTREBAN JE RUPICAŠTI 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 |

|                                                                                                                                                                                                              |              |                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------|
| <b>MAHUNARKE</b>                                                                                                                                                                                             |              |                                      |
| 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 MLJEKOM 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 |

|                                                |            |                                 |
|------------------------------------------------|------------|---------------------------------|
| <b>VOĆE</b>                                    |            |                                 |
| KUHAJTE NA 1. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE |            |                                 |
| Višnje, šljive                                 | 2 – 5 min. | Preporučuje se rupicašti umetak |
| Jabuke, kruške                                 | 2 – 5 min. | Preporučuje se rupicašti 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 |

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](http://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

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, befőtt 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.

Őrizz 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



#### Előrelátható 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]/[1] 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 tömitést [18], a tömitőgyűrűt [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 tömités [18] megfelelő helyzetét. A tömitőgyűrű [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 szennyeződések/eltömődések 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 főzősszabályozó 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 megszúrás-kor forró folyadék fröccsenhet ki. Ez égési sérülésekhez, ill. forrázásához 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 töltsse fel.
- A gyorsfőző edényt legfeljebb a névleges űrtartalma 1/2 részéig töltsse fel, ha megduzzadó, sűrűn folyós vagy erősen habzó ételeket, pl. leveseket, hüvelyes növényeket, egytálételeket, mártásokat, belsőségeket vagy tésztafélét 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 fogantyúnál fogja meg.
- Használjon kesztyűt, ill. kézvédőt (pl. konyharuhát).
- A forró betéteket és rácsokat csak segédeszközzel, 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 semmi képpen 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

#### 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



#### Nyomásértékek

Első gyűrű: kb. 106 °C, 25 kPa

Üzemi nyomás

Második gyűrű: kb. 115 °C, 70 kPa

Üzemi nyomás, 90 kPa vezérlőnyomás

## 4 | A GYORSFŐZŐ EDÉNY KICSOMAGOLÁSA

### 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)

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 függőcímkeket 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 ELEMEL 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 tömitőgyűrű [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 túvel (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 tömitőgyűrűt [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 tölts fel, majd adjon hozzá 2-3 evőkanál háztartási ecetet.

- 3| Az edényt [1] a fedelet [6] nélkül kb. 5–10 per-  
cig főzze ki az ecetes vízzel.
- 4| Ezután minden alkatrészt alaposan mosogas-  
son 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 szorul-  
jon be vagy a fedélnyílások szegélyei miatt ne  
károsodjon.
- 8| A fedelet [6] kattanásig nyomja le óvato-  
san. A bepattanást a tolóka utánnyomásával  
ellenőrizze.

- 9| Helyezze a tömítőgyűrűt [21] az edény pere-  
mére, majd óvatosan nyomja alá. A tömítő-  
gyűrű [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 egymás-  
hoz, különben a fedelet nem lehet feltenni.  
Helyezze a tömítőgyűrűt [21] a fedélszegélybe!
- 3| A bal kezével tartsa erősen az edényt [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 gom-  
bot 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 szelepen [7].

- Szükség esetén a fedelet [6] addig rázogassa, amíg a golyó ismét látható nem lesz.
- Sérülés esetén a WMF forgalmazóval/szer-  
vizzel cseréltesse ki.

6| A nyomásszabályozó berendezés [15] mozgás-  
képességét ujjnyomással ellenőrizze.

7| Ellenőrizze, hogy az összes tömítés tiszta és  
sértetlen, valamint hogy megfelelően illesz-  
kednek (lásd a J képsort).

- Ellenőrizze a főzésjelző tömítés illeszke-  
dését 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 beté-  
teket 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  
szerezje 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 csök-  
kenhet, ami jelentős energiamegtakarítás-  
hoz 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 folya-  
mat befejezéséhez.

### VIGYÁZAT



#### Égési sérülés veszélye a kifolyó étel miatt

A forró ételek a nyomásszabályozó berendezé-  
sen, a biztonsági szelepen vagy az oldalsó biz-  
tonsági résen keresztül is kifolyhatnak és égési  
sérüléseket okozhatnak.

- A gyorsfőző edényt legfeljebb a névleges  
űrtartalma 2/3 részéig töltsse fel (lásd a belső  
mércebeosztást).
- A gyorsfőző edényt legfeljebb a névleges  
űrtartalma 1/2 részéig töltsse fel, **ha megduz-  
zadó, kásás vagy erősen habzó ételeket**, pl.  
leveseket, hüvelyes növényeket, egytálétele-  
ket, mártásokat, belsőségeket vagy tésztafélé-  
ket kíván főzni.

### FIGYELEM



#### Károsodás a túl kevés folyadék vagy a folyadék hiánya miatt

Túlhevülés és károsodás veszélye

- A gyorsfőző edényt soha ne melegítse a leg-  
magasabb fokozaton folyadék vagy felügye-  
let nélkül.
- A gyorsfőző edényt csak megfelelő meny-  
nyiségű folyadékkal (legalább 1/4 l vízzel fel-  
töltve) 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 túl-nyomás 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 LEHÚTÁS

### 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 fordítsa 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 töltsen utána.

#### Példák

→ Sülték (20 perc) – az edény alja

→ Burgonya (8 perc) – lyukacsos betét

→ Zöldség (8 perc) – lyukak nélküli betét

2| A sültet először 12 percre 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 percre.

**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 mosogatószer.

- Ne használjon homokot tartalmazó, súroló hatású tisztítószer, fémiszavacsot 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 tömitőgyűrűt 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.<br>b) A főzésjelző tömítés hiányzik.<br>c) A fedél összeszerelése nem megfelelő | 1. Az edényt a 9. fejezet szerint tegye teljesen nyomásmentessé és nyissa ki.<br>2. Ellenőrizze a tömítőgyűrű [21] főzésjelző tömítés [18] (lásd a J ábrát) megfelelő illeszkedését.<br>3. Ellenőrizze a fedél [6] megfelelő illeszkedését/összeszerelését.<br>4. Az edényt a 6.3. fejezet szerint zárja le. |
|                                                                                                              | A biztonsági szelepből/előfűző automatikában a golyó nincs megfelelő helyen                                               | 1. Az edényt a 9. fejezet szerint tegye teljesen nyomásmentessé és nyissa ki.<br>2. A [11] fedélfogantyút a 6.1. fejezet szerint vegye le.<br>3. Ellenőrizze a fémgolyó helyzetét a biztonsági szelepből [7] és szükség esetén tisztítsa meg azt.<br>4. Az edényt a 6.3. fejezet szerint zárja le.           |
| Gőz távozik a fedélnél                                                                                       | Nincs folyadék                                                                                                            | 1. Az edényt a 9. fejezet szerint tegye teljesen nyomásmentessé és nyissa ki.<br>2. Töltsön be folyadékot (legalább 1/4 l).<br>3. Az edényt a 6.3. fejezet szerint zárja le.                                                                                                                                 |
|                                                                                                              | A tömítőgyűrű és/vagy az edény pereme szennyezett                                                                         | 1. Az edényt a 9. fejezet szerint tegye teljesen nyomásmentessé és nyissa ki.<br>2. Tisztítsa meg a tömítőgyűrűt [21] és az edény peremét.<br>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 biztonsági szelepből/előfűző automatikából állandóan gőz távozik (nem csak az előfűzési fázis ideje alatt) | A főzésjelző tömítés helyzete nem megfelelő vagy a tömítés sérült                                                         | Igazítsa a főzésjelző tömítés [18] illeszkedésén vagy cserélje eredeti WMF alkatrészre.                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                              | A biztonsági szelepből a golyó nincs a megfelelő helyen                                                                   | 1. Az edényt a 9. fejezet szerint tegye teljesen nyomásmentessé és nyissa ki.<br>2. A fedélfogantyút [11] a 6.1. fejezet szerint vegye le.<br>3. Ellenőrizze a biztonsági szelepet [7], illetve a fémgolyó helyzetét a fedélben.<br>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](http://www.wmf.com) címen található!**

## 15 | GYORSFŐZÉS IDŐTÁBLÁZATA

| Élelmiszer                                                                                       | Főzési idő | Megjegyzés                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------|
| <b>SERTÉS ÉS BORJÚ</b>                                                                           |            |                                                  |
| 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 húсок   | 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                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------|
| <b>VADHÚSOK</b>                                                                                              |            |                                                  |
| 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 | –                                                |
| <b>BÁRÁNY</b>                                                                                                |            |                                                  |
| 2. GYŰRŰNÉL FŐZZE; MINIMÁLIS FELTÖLTÉSI MENNYISÉG 1/4 L FOLYADÉK; KÜLÖNLEGES BETÉT NEM SZÜKSÉGES             |            |                                                  |
| Báránragu                                                                                                    | 20–25 perc | Az ürü főzési ideje hosszabb                     |
| Báránysült                                                                                                   | 25–30 perc | Az elkészítési idő a mérettől és a formától függ |
| <b>HALAK</b>                                                                                                 |            |                                                  |
| 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   | –                                                |
| <b>LEVESEK</b>                                                                                               |            |                                                  |
| 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   | –                                                |
| Ökörszájleves                                                                                                | 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 LYUKACOS 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 PERCCSEL 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 tönkoly | 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 | Lyukacos betét ajánlott |
| Almafélék, körték            | 2–5 perc | Lyukacos 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](http://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 ber-konsep 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 berbisa 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 dari 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 menyatel 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 pinggir 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

#### 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



#### Nilai tekanan

Ring pertama, sekitar 106 °C, 25 kPa  
Tekanan pengoperasian  
Cincin kedua, sekitar 115 °C, 70 kPa  
Tekanan pengoperasian, tekanan kontrol 90 kPa



## 4 | MEMBUKA KEMASAN PANCI MASAK BERTEKANAN

### 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)

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 ping-<br>giran 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<br>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<br>melalui penggeser | Menarik penggeser ke belakang secara perlahan dapat memengaruhi kecepatan pelepasan uap [12].                                                                                                                                                                                                     |
| Alat pengunci                                 | Alat pengunci [11] terdapat pada pegangan tutup [13] dan mencegah panci masak bertekanan dibuka selama memasak.                                                                                                                                                                                   |

## 6 | MENGGUNAKAN PANGCI MASAK BERTEKANAN UNTUK PERTAMA KALI

### 6.1 | MEMBONGKAR PANGCI 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 PANGCI 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 PANGCI 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] keudukan [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 tem-

patnya. 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 PANGCI 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 PANGCI 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 PANGCI 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 PANGKAT 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 tekanan (*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 tekanan 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 PANGCI 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 aksesoris

Beli sisipan dan trivet sebagai aksesoris dari dealer khusus/Pusat servis WMF. Sisipan tanpa lubang digunakan untuk sayuran dan sisipan berlubang untuk kentang. Masakan dengan waktu memasak terlalu lama 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 [1] seperti diuraikan di *Bagian 6.1* kemudian bersihkan hanya di bawah air yang mengalir (*lihat seri gambar G*).
- 2| Lepaskan cincin sekat [2] 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 [2] dari pinggiran panci dan simpan secara terpisah.
- 3| Lepaskan pegangan tutup [1] 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 [2] dari pinggiran panci lalu buang.
- 4| Masukkan cincin sekat asli baru [2] ke dalam pinggiran panci dan tekan dengan hati-hati di bawah pinggiran.  
→ Cincin sekat [2] 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 PANGCI MASAK BERTEKANAN DARI KOMPOR TANAM. JANGAN MEMBUKA PANGCI 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.<br>b) Sekat indikator memasak tidak ada.<br>c) Tutup tidak dipasang dengan benar. | 1. Lepaskan sepenuhnya tekanan dari panci seperti diuraikan di <i>Bagian 9</i> kemudian buka.<br>2. Periksa cincin sekat [21]/sekat indikator memasak [18] ( <i>lihat gambar J</i> ) untuk memastikan terpasang dengan baik.<br>3. Periksa tutup [6] apakah sudah pas/terpasang dengan benar.<br>4. Tutup panci seperti diuraikan di <i>Bagian 6.3</i> . |
|                                                                           | Bola di dalam katup pengaman/sistem memasak otomatis tidak di tempat yang benar.                                           | 1. Lepaskan sepenuhnya tekanan dari panci seperti diuraikan di <i>Bagian 9</i> kemudian buka.<br>2. Lepaskan pegangan tutup [11] seperti diuraikan di <i>Bagian 6.1</i> .<br>3. Periksa posisi bola logam di dalam katup pengaman [7] dan bersihkan jika perlu.<br>4. Tutup panci seperti diuraikan di <i>Bagian 6.3</i> .                               |
|                                                                           | Cairan tidak cukup                                                                                                         | 1. Lepaskan sepenuhnya tekanan dari panci seperti diuraikan di <i>Bagian 9</i> kemudian buka.<br>2. Isi ulang cairan (setidaknya 1/4 l).<br>3. Tutup panci seperti diuraikan di <i>Bagian 6.3</i> .                                                                                                                                                      |

| 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 <i>Bagian 9</i> kemudian buka.<br>2. Bersihkan cincin sekat <b>[21]</b> dan pinggiran panci.<br>3. Tutup kembali panci seperti diuraikan di <i>Bagian 6.3</i> .                                                                                                     |
|                                                                                                         | Penggeser tidak di posisi CLOSED (TERTUTUP)                   | Pindahkan penggeser ke CLOSED (TERTUTUP)                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                         | Cincin sekat rusak atau keras (karena aus)                    | Ganti cincin sekat <b>[21]</b> dengan cincin sekat asli WMF                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                         | Sekat indikator memasak tidak pas atau rusak                  | Perbaiki posisi sekat indikator memasak <b>[18]</b> 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 <i>Bagian 9</i> kemudian buka.<br>2. Lepaskan pegangan tutup <b>[11]</b> seperti diuraikan di <i>Bagian 6.1</i> .<br>3. Periksa katup pengaman <b>[7]</b> atau posisi bola logam di dalam tutup.<br>4. Tutup kembali panci seperti diuraikan di <i>Bagian 6.3</i> . |

## 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!](http://www.wmf.com!)

## 15 | GRAFIK WAKTU MEMASAK MEMASAK CEPAT

| Makanan                                                                                                 | Waktu memasak | Catatan                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------|
| <b>DAGING SAPI/BABI</b>                                                                                 |               |                                                 |
| MASAK DI CINCIN KE-1; TINGKAT CAIRAN MINIMUM 1/4 L;<br>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 |
| <b>DAGING SAPI</b>                                                                                      |               |                                                 |
| MASAK DI CINCIN KE-2; TINGKAT CAIRAN MINIMUM 1/4 L;<br>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 |
| <b>UNGGAS</b>                                                                                           |               |                                                 |
| MASAK DI CINCIN KE-2; TINGKAT CAIRAN MINIMUM 1/4 L;<br>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                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------|
| <b>HEWAN BURUAN</b>                                                                                        |               |                                                 |
| MASAK DI CINCIN KE-2; TINGKAT CAIRAN MINIMUM 1/4 L;<br>TANPA PERLU SISIPAN KHUSUS                          |               |                                                 |
| Kelinci panggang                                                                                           | 15 – 20 mnt   | —                                               |
| Punggung kelinci                                                                                           | 10 – 12 mnt   | —                                               |
| Rusa panggang                                                                                              | 25 – 30 mnt   | —                                               |
| Goulash rusa                                                                                               | 15 – 20 mnt   | —                                               |
| <b>DOMBA</b>                                                                                               |               |                                                 |
| MASAK DI CINCIN KE-2; TINGKAT CAIRAN MINIMUM 1/4 L;<br>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 |
| <b>IKAN</b>                                                                                                |               |                                                 |
| MASAK DI CINCIN KE-1; TINGKAT CAIRAN MINIMUM 1/4 L;<br>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     | —                                               |
| <b>SUP</b>                                                                                                 |               |                                                 |
| MASAK DI CINCIN KE-2, SETIDAKNYA 1/4 L CAIRAN HINGGA 1/2 ISI PANCI;<br>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                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>SAYURAN</b>                                                                                                                                                                                               |               |                                                                                                |
| 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 |
| <b>KACANG-KACANGAN</b>                                                                                                                                                                                       |               |                                                                                                |
| MASAK DI CINCIN KE-2; SETIDAKNYA 1/4 L CAIRAN HINGGA 1/2 ISI PANGCI; 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, millet                                                                                                                                                                                               | 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                                                       |
| <b>BUAH</b>                                                                                                                                                                                                  |               |                                                                                                |
| 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 |



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 고성능 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](http://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 링
- 21 실리콘 패킹
- 22 개폐 아이콘

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 설명서에서 정하는 유형의 가열 기구
- 음식을 조리하거나 문근히 끓이는 용도 (찜틀/삼발이 사용/미사용)
- 압력솥 내 사용 가능한 용기(도자기, 내열 유리 등)를 이용해 적당한 양의 음식을 졸이는 용도(구멍 뚫린 찜틀 사용)
- 소량의 과일에서 액기스를 추출하는 용도 (찜틀 사용)
- 젓병, 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 정하는 것 이외에 다른 형태의 가열 기구 또는 직화 조리 용도
- 캠핑 스토브 용도

## 사용 방법 설명서

- 주의해 취급해야 합니다
- 압력솔 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 주의 사항을 주의 깊게 읽어 보시기 바랍니다. 압력솔은 안전 유의 사항을 읽고 이해한 경우에 한해 사용할 수 있습니다. 이러한 안전 유의 사항을 따르지 않을 경우 압력솔 사용 중에 손상 및 화상을 초래할 수 있습니다.

## 2.2 | 일반 유의 사항

### 경고

#### 올바른 취급 방법을 숙지하고 있는 사람에게 한해 사용해야 합니다

본 압력솔은 미리 사용 설명서를 숙지하고 안전 지침을 읽은 사람에게 한해 사용해야 합니다.

- 본 제품에 익숙하지 않은 사람들에게 압력솔을 전달하지 마세요.
- 아이들이 압력솔을 가지고 놀거나 사용하게 두지 마세요.

#### 압력솔 / 안전 장치를 변형하지 마세요

안전 장치는 위험한 상황을 방지하는 역할을 합니다. 안전 장치는 변형 없이 솔과 뚜껑을 올바르게 결합하는 경우에 한해 제대로 작동합니다.

- 압력솔이나 안전 장치를 일체 변형하거나 손상시키지 마세요.
- Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 뚜껑 [6]은 Perfect / Perfect Plus / Perfect Element 솔 [1]과 짝을 맞춰 사용해야 합니다. 짝이 맞지 않는 다른 뚜껑이나 솔을 사용하지 마세요.

#### 어린이나 반려 동물이 가까이 오지 않게 하세요.

압력솔은 무겁고 매우 뜨거우며 증기가 누출될 수 있으므로, 압력솔을 사용할 때 어린이와 애완동물이 압력솔 가까이 오게 하지 마세요.

### 주의

#### 잘못된 사용법

잘못된 사용법과 그에 따른 부상이나 화상을 방지하려면 압력솔을 다음과 같은 용도로 사용해서는 안 됩니다.

- 뜨거운 오븐 또는 전자 레인지에서 사용하는 것,
- 기름으로 음식을 튀기는 용도,
- 의료 목적으로 소독하는 용도,
- 여기서 정하는 것 이외에 다른 형태의 가열 기구 또는 직화 조리 용도.

#### 솔 손잡이가 뜨거운 열판 위로 가게 두지 마세요

- 손잡이 [2] / [3] / [11]가 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 패키징 [18], 실리콘 패키징 [21])이 눈에 띄게 변색되거나, 금이 가거나, 딱딱해지거나, 손상되었거나, 잘 맞지 않는 경우 원 제조사 부품으로 교체해 주세요.

- 실리콘 패키징 [21]은 반드시 뚜껑 가장자리에 밀착되어야 합니다.
- 실리콘 패키징 [21]은 약 400회의 조리 작업 후, 또는 늦어도 2년이 지나면 교체해야 합니다.
- 반드시 WMF 제조 부품을 사용해야 합니다.

## 2.3 | 처음 사용 시

압력솔을 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, 올바르게 삽입/닫혀 있는지 확인하세요. 누락, 파손, 변형 또는 잘못 조립된 부속품이 있는 경우 고온의 표면과 증기 배출로 인해 화상을 입을 수 있습니다.

- 뚜껑 [6]이 제대로 조립/삽입되어 있는지 확인합니다.
- 누락된 부속품(예: 조리 표시기 패킹 [18], 실리콘 패킹 [21])이 있으면 올바르게 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 가장 자리에 밀착되어야 합니다.
- 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 사용하기 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 [12]를 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 뚜껑 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. 겹질이 있는 고기의 경우 꼬챙이로 찌르면 뜨거운 액체가 분출될 수 있습니다. 그로 인해 화상을 입을 수 있습니다.

- 열기 전에는 항상 압력솥을 흔들어 주세요.
- 겹질 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.
- 푸레로 만들거나, 수프, 콩류, 스투, 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 솔/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 찜통 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 가열하거나 가장 센 불에 올려두고 자리를 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 압력솔이 손상되거나 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 압력솔 교체용 부속품을 사용하세요.

## 2.8| 사용 적합한 가열 기구 유형

### 주의



#### 사용 적합한 가열 기구 유형 및 화구 크기

압력솔은 가스 레인지, 인덕션, 유리 세라믹 또는 전기 레인지에서만 사용 가능합니다. 화구 지름이나 가스 불꽃이 압력솔 바닥보다 커서는 안 됩니다.

- 가스 레인지의 경우 가스 불꽃이 솔 바닥 위로 보여서는 안 됩니다.
- 열 전달력을 최적화하고 압력솔과 잘 맞으려면 솔 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 압력솔에 결함이 있는 것이 아닙니다.

## 2.9| 제품 수명 유지

### 유의



#### 압력솔의 손상

압력솔의 손상을 방지하려면:

- 주걱 등 조리 기구로 솔 가장자리를 치지 마세요.
- 소금은 물이 끓을 때 넣고 저어서 솔바닥이 손상되지 않도록 합니다.
- 솔 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

솔/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 솔 길이 | 375 mm                    | 421 mm      | 383 mm       | 432 mm      |
| 뚜껑 포함 솔 길이  | 375 mm                    | 423 mm      | 383 mm       | 434 mm      |

높이

| 부피    | 솔      | 솔(뚜껑 포함) | 솔(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

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



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

## 4| 압력솔 포장 풀기

### 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)

- 1| 포장을 풀고 다음과 같은 구성품이 모두 들어 있는지 확인합니다.
  - 솔 [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 WMF에 직접 문의하세요.
  - 스티커와 라벨을 모두 제거합니다
- 2| 필요 없는 포장재는 해당 규정에 따라 폐기합니다.
- 3| 사용 설명서를 주의 깊게 읽은 다음 압력솔에서 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 [15]가 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 압력솔이 열리는 것을 방지합니다. 압력이 완전히 배출된 후에만 압력솔을 열 수 있습니다.                                                                       |
| 슬라이더를 통한 제어 방식 중<br>기 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 압력솔이 열리는 것을 막아줍니다.                                                                                              |

## 6| 압력솔 처음 사용 시

### 6.1| 압력솔을 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 솔 [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 솔 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| 압력솔 처음 세척하기

- 1) 섹션 6.1의 설명에 따라 압력솔을 분해합니다.
- 2) 솔 [1]에 물을 2/3 (내부 스케일 이미지 1 참조)만큼 채우고 가정용 식초를 2-3 테이블스푼 넣습니다.
- 3) 뚜껑 [6]을 연 상태로 솔 [1]에 들어 있는 식초 넣은 물을 5-10분간 끓입니다.
- 4) 그런 다음 모든 구성품을 손으로 행굽니다.
- 5) 세척 후에는 모든 구성품을 완전히 말립니다.



### 6.3| 압력솔 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 있는 결합 고리 [8]에 끼웁니다.
- 5| 손잡이 [11]를 천천히 내려 제자리에 놓습니다.
- 6| 손잡이 [11]를 사용해 뚜껑 [6]을 뒤집습니다.
- 7| 조리 표시기 패킹 [18]이 뚜껑 개폐부 가장자리에 의해 눌러지거나 손상되지 않도록 뚜껑 [6]과 손잡이 [11] 위치를 잡습니다.
- 8| 뚜껑 [6]을 조심스럽게 눌러 “짹” 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 솔 테두리 아래로 완전히 들어 가야 합니다.

### 6.5| 뚜껑 덮기

(그림 순서 F 참조)

- 1| 솔 본체 [1]를 평평하고 안정된 자리에 놓습니다.

- 2| 뚜껑 테두리가 아래로 향하도록 뚜껑 [6]을 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 [6]을 왼쪽으로 돌립니다.

- 5| 양쪽 손잡이 [3]/[11]가 서로 정확히 일렬이 되면 슬라이더를 밀어 LOCK(잠금)로 가게 합니다.

## 7| 압력솔 사용하기

### 7.1| 안전 장치 확인하기

섹션 6.1의 설명에 따라 뚜껑 [6]을 분리합니다.

- 1| 실리콘 패킹 [21]을 조심스럽게 솔 가장자리에서 빼내 옆에 둡니다.
- 2| 섹션 6.1의 설명에 따라 뚜껑 손잡이 [11]를 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 [7]가 깨끗하고 막히지 않았는지 여부.
    - 눌러붙어 있는 음식은 불려서 깨끗이 씻어 내고 막힌 부분을 제거합니다 (섹션 12.1 세척하기를 참조하세요).
- 5| 뚜껑 바닥에서 안전 밸브 [7]안의 구슬이 보이는지 확인합니다.
  - 필요하면 구슬이 보일 때까지 뚜껑 [6]을 흔들어 줍니다.
  - 손상된 경우 WMF 전문 대리점 /서비스 센터에 연락해 교체하도록 합니다.

6| 압력 조절 장치 15를 손가락으로 눌러 조심스럽게 움직임을 테스트합니다.

7| 패키지가 모두 깨끗하고 손상되지 않은 상태이며, 정확하게 잘 맞는지 확인합니다  
(그림 순서 J 참조).

→ 조리 표시기 패키지가 잘 맞고 손상된 부분이 없는지 확인합니다.

## 7.2| 뚜껑 열기

압력솥을 열려면 섹션 6.1의 설명에 따라 뚜껑 6을 분리합니다.

## 7.3| 압력솥 채우기

충분한 수분과 함께 음식을 솥에 넣고, 필요한 경우 찜통과 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, 스투, 육수, 내장 또는 파스타 등 부풀거나, 질척하거나, 거품이 많이 나는 음식을 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 스투 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.  
→ 압력솔이 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 압력솔을 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 유지 되도록 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) 압력솔을 열원에서 내려놓습니다.
- b) 압력 표시기가 첫 번째 조리 링으로 내려올 때까지 기다립니다.
- c) 에너지 공급량이 줄어들면 압력솔을 다시 열원에 올려놓습니다.
- 8| 조리 시간이 종료되면 압력솔을 열원에서 내려 놓아 압력을 줄여줍니다(섹션 9 참조).
- 9| 압력이 완전히 잦아들고 나면 압력솔을 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| 압력솔이 제대로 닫혀 있는지 확인하세요.
- 2| 압력솔을 열원에 올립니다.
- 3| 열원의 불 세기를 가장 높게 설정합니다.  
→ 압력솔이 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 압력솔을 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 유지 되도록 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 [16]를 통해 증기가 배출되며, 이 때 증기가 빠져나가는 소리가 들립니다.
- a) 압력솔을 열원에서 내려놓습니다.
- b) 압력 표시기가 두 번째 조리 링으로 내려올 때까지 기다립니다.
- c) 에너지 공급량이 줄어들면 압력솔을 다시 열원에 올려놓습니다.
- 7| 조리 시간이 종료되면 압력솔을 열원에서 내려 놓아 섹션 9번의 설명처럼 압력을 줄여줍니다.
- 8| 압력이 완전히 잦아들고 나면 압력솔을 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

### 솔에서 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| 압력솔을 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 밀니다.
- 3| 남아 있던 증기가 배출됩니다.
- 4| 더이상 빠져 나오는 증기가 없으면 솔을 한 번 흔든 다음 엽니다.

### 9.2| 방법 2 - 완전한 증기 배출

(자동 증기 배출 - 그림 A 참조)

- 1| 슬라이더를 조금씩 나눠서 천천히 OPEN(열림) 위치로 밀니다.
- 2| 슬라이더 위치에 따라 증기가 천천히 또는 빠른 속도로 배출됩니다.
- 3| 핀을 포함한 압력 표시기가 뚜껑 밑으로 완전히 내려가면 솔을 한 번 흔든 다음 엽니다.

### 9.3| 방법 3 - 증기 배출 없이

- 1| 압력솔을 싱크대에 안에 놓고 차가운 수돗물을 뚜껑 위로 흘려보냅니다.
- 2| 핀을 포함한 압력 표시기가 뚜껑 밑으로 완전히 내려가면 솔을 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 압력솔을 한 번 흔들어 주세요.
  - 양손과 머리, 몸은 항상 뚜껑 위 [16]와 뚜껑 가장자리의 측면 안전 슬롯 [10]등의 위험 영역 밖에 두세요.

## 10| 압력솔열기

### 조리 후 열기

(그림 순서 E참조)

- 1| 먼저 섹션 9의 설명에 따라 압력을 배출합니다.  
남은 압력 안전 장치가 작동해 압력이 완전히 제거되어야(즉, 핀이 완전히 내려간 상태) 솔을 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| 솔을 흔듭니다.
- 4| 본체 [1] 손잡이 [3]를 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 썬으면 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 6.1에 따라 엽니다.

4 | 감자를 멍 뚫린 찜틀에 넣어 로스트 위 삼발이 위에 얹고, 채소는 구멍 없는 찜틀에 넣어 제일 위에 놓습니다.

5 | 섹션 6.3의 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 6.1의 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 길입니다.

### 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| 압력솔을 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| 조리

- 1| 재료를 준비해 조리용 병에 넣습니다.
- 2| 솥에 물 1/4 l를 붓습니다.
- 3| 조리용 병을 구멍 뚫린 찜틀에 놓습니다.
- 4| 6.5 l 또는 8.5 l 압력솔인 경우 내용물 1 l가 담긴 병, 4.5 l 압력솔인 경우 그보다 작은 병을 넣고 졸입니다.
- 5| 채소/육류는 조리 단계 2에서 약 20분, 핵과류(예: 복숭아)는 조리 단계 1에서 약 5분, 작은 씨과일(예: 사과)은 약 10분간 조리합니다.
- 6| 다른 방법을 사용할 경우 조리용 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 거친면을 사용하지 마세요.
- 1| 섹션 6.1의 설명에 따라 뚜껑 손잡이 11를 분리해 흐르는 물로만 씻습니다(그림 순서 G 참조).

- 2| 뚜껑 6에서 실리콘 패킹 21을 분리해 손으로 세척합니다.
- 3| 살짝 붙은 음식 잔여물은 물에 담가 제거하고, 단단히 눌러붙은 음식 잔여물은 압력솔에 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, 압력솔 기능에는 영향을 미치지 않습니다.  
→ 하지만 기본적으로는 손세척을 권장합니다.
- 6| 석회 자국이 생기면 압력솔에 식초 탄 물을 넣고 끓입니다.
- 7| 세척 후에는 압력솔을 완전히 말립니다.

### 12.2| 보관하기

솥은 깨끗하게 씻어 잘 말린 다음 깨끗하고 건조하면서 안전한 곳에 보관하세요.

- 1| 섹션 6.1의 설명에 따라 뚜껑 6을 분리합니다.
- 2| 실리콘 패킹 21을 솥 가장자리에서 조심스럽게 빼내 따로 보관합니다.
- 3| 섹션 6.1의 설명에 따라 뚜껑 손잡이 11를 분리한 다음 솥 본체 1 및/또는 뚜껑 6 안에 넣어 보관합니다.
- 4| 뚜껑 6을 솥 본체 1 위에 뒤집어 놓습니다.

## 12.3| 유지관리 / 마모성 부품 교체하기

솔은 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

압력솔은 깨끗하게 씻어 잘 말린 다음 깨끗하고 건조하면서 안전한 곳에 보관하세요.

- 1| 섹션 6.1의 설명에 따라 뚜껑 [6]을 분리합니다.
- 2| 뚜껑 [6]을 뒤집습니다.
- 3| 솔 테두리에서 손상된 실리콘 패킹 [2]을 분리해 폐기합니다.
- 4| 새 실리콘 패킹 [2]을 솔 테두리에 삽입한 다음 조심스럽게 눌러 아래로 밀어넣습니다.  
→ 실리콘 패킹 [2]은 반드시 곡선 형태의 솔 테두리 아래로 완전히 들어가야 합니다.

## 12.5| 조리 표시기 패킹 교체하기

압력솔은 깨끗하게 씻어 잘 말린 다음 깨끗하고 건조하면서 안전한 곳에 보관하세요.

- 1| 필요한 경우 섹션 6.1의 설명에 따라 뚜껑 [6]에서 제거합니다.
- 2| 뚜껑을 분해합니다(그림 순서 G 참조). 뚜껑 [6]을 뒤집어서 분해하면 됩니다.
- 3| 뚜껑 [6]을 잡은 상태에서 뚜껑 잠금 장치 [14]를 손잡이 끝 방향으로 누릅니다.
- 4| 뚜껑 손잡이 [1]를 분리합니다.
- 5| 뚜껑 손잡이 [1]에서 조리 표시기 패킹 [18]을 분리해 폐기합니다(그림 J 참조).

## 12.6| 안전 밸브 교체하기

- 1| 섹션 6.1의 설명에 따라 본체에서 뚜껑 [6]을 분리합니다.
- 2| 뚜껑 [6]을 뒤집습니다.
- 3| 압력솔 뚜껑 [6]에서 문제가 있는 안전 밸브 [7]를 제거해 폐기합니다.
- 4| 약간 돌리듯이 하면서 새 안전 밸브 [7]를 안쪽에서 구멍을 통해 조심스럽게 밀습니다. 그렇게 할 때 안전 밸브가 손상되지 않도록 주의해야 합니다.

팁 안전 밸브 머리 부분에 식용유를 소량 바르면 밀어서 삽입하기가 수월합니다.

### 13| 문제 해결

압력솔이 제대로 작동하지 않는 경우 항상 먼저 솔을 열원에서 내려놓으세요. 절대 억지로 압력솔을 열려고 하서는 안 됩니다!

| 문제                                                                  | 가능한 원인                                                                                              | 해결 방법                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 조리 시간이 너무 길거나<br>핀을 포함한 압력 표시기<br>가 올라오지 않습니다                       | 열원(화구) 크기가 적<br>합하지 않습니다                                                                            | 솔 지름에 맞는 열원(화구)을 선택합니다                                                                                                                                                          |
|                                                                     | 조리 단계가<br>적합하지 않습니다                                                                                 | 가장 높은 조리 단계로 설정합니다                                                                                                                                                              |
|                                                                     | a)뚜껑이 제대로 닫히<br>지 않았습니<br>다.<br>b) 조리 표시<br>기 패킹이 끼워져<br>있지 않습니다.<br>c)뚜껑이 올바르게 조립<br>되지 않았습니<br>다. | 1. 섹션 9의 설명에 따라 솔에서 압력을 완전히 제거해 주세<br>요.<br>2. 실리콘 패킹 [21] / 조리 표시기 패킹 [18] (그림 J 참고)이 올<br>바로 끼워져 있는지 확인하세요.<br>3. 뚜껑 [6]이 잘 맞는지/올바로 조립되어 있는지 확인하세요.<br>4. 솔을 섹션 6.3에 따라 닫습니다. |
|                                                                     | 안전 밸브/자동 조리<br>시스템의 금속 구슬이<br>올바른 위치에 있지<br>않습니다                                                    | 1. 섹션 9의 설명에 따라 솔에서 압력을 완전히 제거해 주세<br>요.<br>2. 섹션 6.1의 설명에 따라 뚜껑 손잡이 [11]를 제거합니다.<br>3. 안전 밸브 [7] 내 금속 구슬의 안착 여부를 확인하고 필요하<br>면 안전 밸브를 세척합니다.<br>4. 솔을 섹션 6.3에 따라 닫습니다.         |
|                                                                     | 수분이 충분치 않습<br>니다                                                                                    | 1. 섹션 9의 설명에 따라 솔에서 압력을 완전히 제거해 주세<br>요.<br>2. 수분을 다시 채웁니다(최소 1/4 l).<br>3. 솔을 섹션 6.3에 따라 닫습니다.                                                                                 |
| 뚜껑에서 증기가 새어 나<br>옵니다                                                | 실리콘 패킹 및/또는<br>압력솔 테두리가 깨끗<br>하지 않습니다                                                               | 1. 섹션 9의 설명에 따라 솔에서 압력을 완전히 제거해 주세<br>요.<br>2. 실리콘 패킹 [21] 과 솔 테두리를 깨끗이 세척합니다.<br>3. 솔을 섹션 6.3에 따라 다시 닫습니다.                                                                     |
|                                                                     | 슬라이더가 CLOSED(<br>닫힘) 위치에 있지 않<br>습니다                                                                | 슬라이더를 CLOSED(닫힘) 위치로 옮깁니다                                                                                                                                                       |
|                                                                     | 실리콘 패킹이 (마모<br>로 인해) 손상되거나<br>딱딱해진 상태입니다                                                            | 실리콘 패킹 [21] 을 WMF 제조 패킹으로<br>교체합니다                                                                                                                                              |
|                                                                     | 조리 표시기 패킹이<br>올바로 맞지 않거나<br>손상되었습니다                                                                 | 조리 표시기 패킹 [18]의 위치를 바로잡거나<br>WMF 제조 교체용 부품으로 교체합니다.                                                                                                                             |
| 증기가 안전 밸브/자동<br>조리 시스템에서 지속<br>적으로 새어나옵니다(<br>끓기 이전 단계에는 해<br>당 없음) | 안전 밸브 금속 구슬<br>이 밸브 내에 제대로<br>자리잡지 못했습니다                                                            | 1. 섹션 9의 설명에 따라 솔에서 압력을 완전히 제거해 주세<br>요.<br>2. 섹션 6.1의 설명에 따라 뚜껑 손잡이 [11]를 제거합니다.<br>3. 안전 밸브 [7] 또는 뚜껑 내 금속 구슬의 위치를 확인합니<br>다.<br>4. 솔을 섹션 6.3에 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](http://www.wmf.co.kr)

에서 레시피를 살펴보세요!

## 15| 조리 시간표신속 조리

| 음식                                                | 조리 시간  | 참고 사항                 |
|---------------------------------------------------|--------|-----------------------|
| <b>돼지고기와 송아지고기</b>                                |        |                       |
| 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 | —                     |
| 송아지허                                              | 15~20분 | 잠길 정도의 물              |
| 송아지고기 로스트                                         | 20~25분 | 크기와 모양에 따라 조리 시간 다릅니다 |
| <b>소고기</b>                                        |        |                       |
| 두 번째 링에서 조리, 최소 수분량 1/4 L, 소혀의 경우 구멍 뚫린 찜틀 필요     |        |                       |
| 미트 로프                                             | 10~15분 | —                     |
| 양념에 켜 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 |
| <b>가금류</b>                                        |        |                       |
| 두 번째 링에서 조리, 최소 수분량 1/4 L, 스투용 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                    |
|----------------------------------------------------------|--------|--------------------------|
| <b>기타 육류</b>                                             |        |                          |
| 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 | —                        |
| <b>램(새끼양고기)</b>                                          |        |                          |
| 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    |
| <b>생선</b>                                                |        |                          |
| 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   | —                        |
| <b>수프</b>                                                |        |                          |
| 두 번째 링에서 조리, 최소 수분량 1/4 L, 스푼 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                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------|
| <b>채소</b>                                                                                                 |        |                                               |
| 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   | 찜 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 |
| <b>콩류</b>                                                                                                 |        |                                               |
| 두 번째 링에서 조리, 최소 수분량 1/4 L, 스푼 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 | 두툽한 콩은 10분 더 조리                               |
| 메밀, 기장                                                                                                    | 7~10분  | 불린 곡물 조리 시간                                   |
| 옥수수, 쌀, 그린 스펀트밀                                                                                           | 6~15분  | 불린 곡물 조리 시간                                   |
| 라이스 푸딩                                                                                                    | 20~25분 | 첫 번째 링에서 조리                                   |
| 룽그레인 쌀                                                                                                    | 6~8분   | —                                             |
| 현미                                                                                                        | 12~15분 | —                                             |
| 밀, 호밀                                                                                                     | 10~15분 | 불린 곡물 조리 시간                                   |
| <b>과일</b>                                                                                                 |        |                                               |
| 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](http://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  alleen gebruiken met een daarbij passende snelkookpan Perfect / Perfect Plus / Perfect Element  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 fritureren 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  /  /  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 , afdichtingsring ) door originele reserveonderdelen als u zichtbare verkleuringen, scheuren, verharding, beschadiging of een incorrecte positie vaststelt.

- De afdichtingsring  moet goed tegen de dekselrand aansluiten.
- Vervang de afdichtingsring  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 kooksignaalafdichting [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.

- Fornois 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 warmteinstellingen 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

Bodem: universele TransTherm®-bodem

Het apparaat voldoet aan de richtlijn 2014/68/

EU drukapparatuur.

Wijzigingen voorbehouden.

#### Materiaal

Pan / deksel: Cromargan®: roestvrij staal 18/10

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

#### 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



#### Drukwaarden

Eerste ring: ca. 106 °C, 25 kPa

werkdruk

Tweede ring: ca. 115 °C, 70 kPa

werkdruk, 90 kPa regeldruk

### 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 status 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 greepontgredeling [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 onttrekt 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 energietoevoer moet worden verlaagd.

## 9| DRUK AFBOWEN 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 AFBOWEN

*(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 veiligheidspleuf **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 gebrad eerst 12 minuten garen.
- 3| De pan volgens *hoofdstuk 6.1* openen.
- 4| Aardappelen in een geperforeerd inzetmandje op de steun boven het gebrad 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 (mini-  
maal 1/4 l) toevoegen,
- c) evt. andere levensmiddelen – met of zon-  
der inzetmandjes– toevoegen.

## **3| Deksel volgens hoofdstuk 6.3 plaatsen en sluiten.**

## **4| Warmte toevoeren tot de gewenste kook- stand 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 graanpro- duct of peulvruchten minstens 2 delen vloeis- tof toevoegen.**

## **2| Kort voor het einde van de gaartijd de ener- gietoevoer 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 geperfo- reerd 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 voorberei- den en in inmaakpotten doen.**

## **2| 1/4 l water in de pan gieten.**

## **3| Inmaakpotten in een geperforeerd inzet- mandje zetten.**

## **4| Voor inmaakpotten met 1 l inhoud een snel- kookpan 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 minu- ten garen.**

## **6| Voor het afstomen de pan langzaam laten afkoelen (afstoommethode 1), omdat bij de andere methoden het sap uit de inmaakpot- ten 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 [1] volgens *hoofdstuk 6.1* wegnemen en alleen onder stromend water reinigen (zie *afbeeldingen reeks G*).
- 2| Afdichtingsring [2] 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 [2] voorzichtig uit de rand van de pan trekken en apart opbergen.
- 3| Dekselgreep [1] 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 [2] uit de rand van de pan trekken en verwijderen.
- 4| Nieuwe, originele afdichtingsring [2] in de rand van de pan plaatsen en voorzichtig onder de rand drukken.  
→ De afdichtingsring [2] 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                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Het duurt te lang voordat druk wordt opgebouwd, of de drukindicator en pal komen niet omhoog</b> | 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<br>b) Kooksignaaldichting ontbreekt<br>c) Deksel is niet correct in elkaar gezet | 1. Pan volgens <i>hoofdstuk 9</i> volledig drukloos maken en openen.<br>2. Afdichtingsring [21] / kooksignaaldichting [18] (zie afbeelding J) op juiste positie controleren.<br>3. Deksel [6] op juiste positie / samenstelling controleren.<br>4. Pan volgens <i>hoofdstuk 6.3</i> sluiten. |
|                                                                                                     | Kogel in het veiligheidsventiel / drukopbouwmechanisme zit niet goed                                              | 1. Pan volgens <i>hoofdstuk 9</i> volledig drukloos maken en openen.<br>2. Dekselgreep [11] volgens <i>hoofdstuk 6.1</i> verwijderen.<br>3. Positie van de metalen kogel in het veiligheidsventiel [7] controleren en deze evt. reinigen.<br>4. Pan volgens <i>hoofdstuk 6.3</i> sluiten.    |
|                                                                                                     | Vloeistof ontbreekt                                                                                               | 1. Pan volgens <i>hoofdstuk 9</i> volledig drukloos maken en openen.<br>2. Vloeistof bijvullen (min. 1/4 l).<br>3. Pan volgens <i>hoofdstuk 6.3</i> sluiten.                                                                                                                                 |
| <b>Stoom ontsnapt uit het deksel</b>                                                                | Afdichtingsring en/of rand van de pan zijn niet schoon                                                            | 1. Pan volgens <i>hoofdstuk 9</i> volledig drukloos maken en openen.<br>2. Afdichtingsring [21] en rand van de pan reinigen.<br>3. Pan volgens <i>hoofdstuk 6.3</i> 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 <b>18</b> corrigeren of door een origineel WMF-onderdeel vervangen.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Uit het veiligheidsventiel / drukopbouwmechanisme ontsnap voortdurend stoom (geldt niet voor de fase waarin druk wordt opgebouwd)</b> | Kogel veiligheidsventiel zit niet correct in het ventiel | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pan volgens <i>hoofdstuk 9</i> volledig drukloos maken en openen.</li><li>2. Dekselgreep <b>11</b> volgens <i>hoofdstuk 6.1</i> verwijderen.</li><li>3. Veiligheidsventiel <b>7</b> resp. positie van de metalen kogel in het deksel controleren.</li><li>4. Pan volgens <i>hoofdstuk 6.3</i> weer sluiten.</li></ol> |

## 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](http://www.wmf.com)!

## 15 | OVERZICHT GAARTIJDEN VOOR DE SNELKOOKPAN

| Levensmiddel                                                                        | Gaartijd    | Tips                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------|
| <b>VARKENSVLEES EN KALFSVLEES</b>                                                   |             |                                                |
| BIJ DE 1E RING GAREN; MINIMALE INHOUD 1/4 L VLOEISTOF;<br>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<br>(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 dijnen |
| Kalkoenragout   | 6 – 10 min  | Kalkoenhaantje is identiek             |
| Kalkoenschntzel | 2 – 3 min   | –                                      |



| Levensmiddel                                                                                                                   | Gaartijd    | Tips                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------|
| <b>WILD</b><br>BIJ DE 2E RING GAREN; MINIMALE INHOUD 1/4 L VLOEISTOF;<br>GEEN INZETMANDJE BENODIGD                             |             |                                                |
| Gebraden haas                                                                                                                  | 15 – 20 min | –                                              |
| Hazenrug                                                                                                                       | 10 – 12 min | –                                              |
| Hertengebraad                                                                                                                  | 25 – 30 min | –                                              |
| Hertengoulash                                                                                                                  | 15 – 20 min | –                                              |
| <b>LAM</b><br>BIJ DE 2E RING GAREN; MINIMALE INHOUD 1/4 L VLOEISTOF;<br>GEEN INZETMANDJE BENODIGD                              |             |                                                |
| Lamsragout                                                                                                                     | 20 – 25 min | Schapenvlees heeft langere gaartijden          |
| Lamsgebraad                                                                                                                    | 25 – 30 min | Gaartijd afhankelijk van de grootte en de vorm |
| <b>VIS</b><br>BIJ DE 1E RING GAREN; MINIMALE INHOUD 1/4 L VLOEISTOF;<br>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   | –                                              |
| <b>SOEPEN</b><br>BIJ DE 2E RING GAREN; MINSTENS 1/4 L TOT MAX. 1/2 INHOUD VAN DE PAN;<br>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                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>GROENTE</b>                                                                                                                                                                                           |             |                                                                               |
| 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](http://www.wmf.com).

## 1 | APPARATETS DELER

- 1 Kasserolle
- 2 Sidehåndtak
- 3 Skafthåndtak
- 4 Skafthåndtakmarkering
- 5 Låssikring skafthåndtak
- 6 Løkk
- 7 Sikkerhetsventil
- 8 Holder
- 9 Påsettingsmarkering løkk
- 10 Sikkerhetsslissee
- 11 Avtakbart løkkhåndtak
- 12 Kokebryter
- 13 Låssikring i løkkhåndtak
- 14 Håndtaksopplåsing
- 15 Trykkregulatorinnretning
- 16 Trykkindikator
- 17 Holdeslissee
- 18 Kokesignaltetning
- 19 Sikkerhetsåpningssystem
- 20 Tetningskant løkkhåndtak
- 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 stekeovn 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  skal kun brukes sammen med en passende Perfect / Perfect Plus / Perfect Element kasserolle  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 stekeovn 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  stikker ut over varme komfyrplater eller flammen på en gass-komfyr, kan de bli svært varme og føre til forbrenninger ved berøring.



#### Kontroller og skift ut slidedeler regelmessig

Skift ut slidedeler (kokesignaltetning , tetningsring ) ved registrerbare misfarginger, revner, herding, skade eller feil plassering mot originale reservedeler.

- Tetningsringen  må ligge på lokkanten.
- Skift ut tetningsringen  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 tilstopping. 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 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 skinnen (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 bli 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 varmekaste 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 inn til den er kjølt helt ned.
- La aldri hurtigkokeren stå uten tilsyn.

## 2.6 | RIKTIG RENGJØRING

Rengjør hurtigkokeren 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

Bunn: TransTherm® universalbunn

Apparatet er i samsvar med direktiv 2014/68/EU om trykksatt utstyr.

Med forbehold om endringer.

#### Materiale

Kasserolle/lokk Cromargan®: Rustfritt stål  
18/10

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

#### 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



#### Trykkverdier

Første ring: ca. 106 °C, 25 kPa

Driftstrykk

Andre ring: ca. 115 °C, 70 kPa

Driftstrykk, 90 kPa kontrolltrykk

## 4| UTPAKKING AV HURTIGKOKEREN

### 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)

- 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 forpakkingsmaterialet 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 matlagning. Den viser det aktuelle nivået på kokestrykket. 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].                                                                                                                                                                                                                                      |
| Låsikring                                 | 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 dreii 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 dreii 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 skallering 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| Dreii lokket [6] slik at kanten viser nedover.
- 3| Dreii 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| Dreii Sslokket [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 innhekten 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]. Påsettsingsmarkeringen [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 ovenfor 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]
  - håndtaksopplåsing [14]
  - At sikkerhetsventilen [7] er ren og ikke tett.
    - Rengjør myke størknede rester, utbedre tilstoppinger (se *kapittel 12.1 Rengjøring*).
- 5| Kontroller om kulen i sikkerhetsventilen er synlig på lokkets underside [7].

- Evt. rist lokket  inntil kulen er synlig igjen.
- Ved skade skal WMF faghandel/service sørge for utskiftning.

6| Test trykkregulatorinnretningen  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. tethet og skader.

## 7.2| ÅPNE LOKKET

For å åpne hurtigkokeren tar du av lokket  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 trykkregulatorinnretningen, sikkerhetsventilen eller sikkerhetsslissen på siden og føre til forbrenninger.

- Fyll hurtigkokeren til 2/3 (se innvendig merking) 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 kompotter

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. koking.

- 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. Koke-  
ringen vises tydelig, begynner koketiden.
- 5| Pass på at ringposisjonen på trykkindikatoren [16] forblir stabil.
- 6| Hvis trykkindikatoren [16] synker under 1. koking, må energitilførselen økes.  
→ Koketiden forlenges noe.
- 7| Hvis trykkindikatoren [16] stiger over 1. koke-  
ring, 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. kokingen.  
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. koking. 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. Koke-  
ringen vises tydelig, begynner koketiden.
- 4| Pass på at ringposisjonen på trykkindikatoren [16] forblir stabil.
- 5| Hvis trykkindikatoren [16] synker under 2. koking, stilles energiforsyningen på komfyren høyere.  
→ Koketiden forlenges noe.
- 6| Hvis trykkindikatoren [16] stiger over 2. koke-  
ring, 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. kokingen.  
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 trykkindikatoren **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 dreii til høyre, inntil lokket **6** løsner.  
→ Løkk- **9** og skafthåndtaksmarkeringen **4** må dekke hverandre.
- 6| For åpning vipp lokkhåndtaket **11** med lokket **6** lett nedover, slik at resten av dampen strømmes 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  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 pakningen 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 SLI TEDELER

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 dreier 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| Dreier 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 MAKTT!

| 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.<br>b) Kokesignaltetningen mangler.<br>c) Lokket er ikke riktig montert | 1. Gjør kasserollen fullstendig trykløs i henhold til <i>kapittel 9</i> og åpne den.<br>2. Kontroller at tetningsringen <b>[21]</b> / kokesignaltetningen <b>[18]</b> (se bilde J) sitter riktig.<br>3. Kontroller at lokket <b>[6]</b> sitter riktig / kontroller montering.<br>4. Lås kasserollen i henhold til <i>kapittel 6.3</i> . |
|                                                                                                      | Kule i sikkerhetsventilen / kokeautomatikk sitter ikke riktig                                           | 1. Gjør kasserollen fullstendig trykløs i henhold til <i>kapittel 9</i> og åpne den.<br>2. Ta av lokkhåndtaket <b>[11]</b> i henhold til <i>kapittel 6.1</i> .<br>3. Kontroller festet til metallkulen i sikkerhetsventilen <b>[7]</b> og evt. rengjør denne.<br>4. Lås kasserollen i henhold til <i>kapittel 6.3</i> .                 |
|                                                                                                      | Væske mangler                                                                                           | 1. Gjør kasserollen fullstendig trykløs i henhold til <i>kapittel 9</i> og åpne den.<br>2. Etterfyll væske (min. 1/4 l).<br>3. Lås kasserollen i henhold til <i>kapittel 6.3</i> .                                                                                                                                                      |
| Damp kommer ut ved lokket                                                                            | Tetningsring og/eller kasserollekant er ikke rene                                                       | 1. Gjør kasserollen fullstendig trykløs i henhold til <i>kapittel 9</i> og åpne den.<br>2. Rengjør tetningsringen <b>[21]</b> og kasserollekanten.<br>3. Lås kasserollen igjen i henhold til <i>kapittel 6.3</i> .                                                                                                                      |
|                                                                                                      | Kokebryteren er ikke i stilling ZU/LOCKED                                                               | Sett kokebryteren i stilling ZU/LOCKED                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                      | Tetningsring skadet eller hard (på grunn av slitasje)                                                   | Skift ut tetningsringen <b>[21]</b> med en original WMF tetningsring                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                      | Kokesignaltetningen sitter ikke riktig eller er skadet                                                  | Korriger festet til kokesignaltetningen <b>[18]</b> 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 trykløs i henhold til <i>kapittel 9</i> og åpne den.<br>2. Ta av lokkhåndtaket <b>[11]</b> i henhold til <i>kapittel 6.1</i> .<br>3. Kontroller sikkerhetsventilen <b>[7]</b> hhv. festet til metallkulen i lokket.<br>4. Lås kasserollen igjen i henhold til <i>kapittel 6.3</i> .                     |

## 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 nå 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!](http://www.wmf.com!)**

## 15 | TIDTABELLER FOR HURTIGKOKING

| Matvare                                                                          | Koketid    | Anvisninger                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------|
| <b>SVIN OG KALV</b>                                                              |            |                                       |
| 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 |

|                                                                                              |            |                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------|
| <b>STORFEKJØTT</b>                                                                           |            |                                       |
| 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 |

|                                                                                              |            |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| <b>FJÆRKRE</b>                                                                               |            |                          |
| 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                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------|
| <b>VILT</b>                                                                                     |            |                                       |
| 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. | –                                     |
| <b>LAM</b>                                                                                      |            |                                       |
| KOK VED 2. RING; MINSTE FYLLMENGDE 1/4 L VÆSKE;<br>INGEN SPESIELL INNSATS NØDVENDIG             |            |                                       |
| Lammeragu                                                                                       | 20–25 min. | Får har lengre koketider              |
| Lammesteik                                                                                      | 25–30 min. | Koketid avhengig av størrelse og form |
| <b>FISK</b>                                                                                     |            |                                       |
| 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.   | –                                     |
| <b>SUPPER</b>                                                                                   |            |                                       |
| KOK VED 2. RING; MINST 1/4 L VÆSKE OPP TIL MAKS. 1/2 GRYTEINNHold;<br>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](http://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/przegrody 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 oparzenia 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 nieznanym 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 pokrywa 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 kuchenke 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 umożliwi 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 pokryw.
- 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 rozsuniecie 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 pokryw.



### 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 przebiću skóry może wypłynąć 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 pęczniących, gęstych lub silnie pniących 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 chwycić tylko za uchwyty z tworzywa sztucznego.
- Używać rękawic lub innej ochrony dłoni, np. łąpki do garnków.
- Gorących wkładów i przegródek nie wyciągać gołymi dłońmi, lecz chwycić np. przez łąpkę 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

Szybikowar należy umyć po każdym użyciu!

### OSTROŻNIE



#### Ryzyko oparzenia na skutek uszkodzenia przy czyszczeniu

Do czyszczenia zabezpieczeń nie używać szczerpek 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.

- 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 szybikowaru.

## 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 szybikowar może zostać uszkodzony lub nie będzie działał 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 szybikowaru firmy WMF.

## 2.9| ZAPEWNIENIE TRWAŁOŚCI UŻYTKOWANIA

### UWAGA



#### Uszkodzenie szybikowaru

Aby zapobiec uszkodzeniom szybikowaru:

- 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.

## 2.8| ODPowiednie RODZAJE KUCHENEK

### OSTROŻNIE



#### Odpowiednie rodzaje kuchenek i rozmiary pól grzewczych

Szybikowar 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.

### 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

##### **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**



##### **Wartości ciśnienia**

Pierwszy pierścień: ok. 106°C,

ciśnienie robocze 25 kPa

Drugi pierścień: ok. 115°C,

ciśnienie robocze 70 kPa, ciśnienie regulacji 90 kPa



## 4 | ROZPAKOWANIE SZYBKOWARU

### 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)

- 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 rozsuniecie 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 pokryw,
- 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 Czystczenie).

#### 5| Sprawdzić, czy na spodniej stronie pokryw 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 wywołującego 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 pieniających 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 wydłuży.
- 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 szybko-  
warem 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 pniących się lub pęczniejących (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 ułatwia 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 przyrządzić 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 pożądaný 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 odparowania 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 pokryw  zgodnie z opisem w rozdziale 6.1 i umyć tylko pod bieżącą wodą (zob. rysunki G).
- 2| Wyjąć pierścień uszczelniający  z pokryw  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 przegrodkę 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 pokryw [11] zgodnie z opisem w *rozdziale 6.1* i włożyć do garnka [1] lub pokryw [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 PIERŚCENIA 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 pokryw [11].
- 5| Zdjąć uszczelkę sygnalizacji gotowania [18] z uchwytu pokryw [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) Żle założona pokrywa.                                                                       | 1. Całkowicie zredukować ciśnienie w garnku zgodnie z opisem w rozdziale 9 i otworzyć garnek.                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                     | b) Brak uszczelki sygnalizacji gotowania.                                                      | 2. Sprawdzić prawidłowe ułożenie pierścienia uszczelniającego [21] / uszczelki sygnalizacji gotowania [18] (zob. rysunek J).                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                     | c) Żle złożona pokrywa                                                                         | 3. Sprawdzić prawidłową pozycję i zmontowanie pokrywy [6].<br>4. Zamknąć garnek zgodnie z opisem w rozdziale 6.3.                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                     | Nieprawidłowe ułożenie kulki w zaworze bezpieczeństwa / ułożenie automatycznego podgotowywania | 1. Całkowicie zredukować ciśnienie w garnku zgodnie z opisem w rozdziale 9 i otworzyć garnek.<br>2. Zdjąć uchwyt pokrywy [11] zgodnie z opisem w rozdziale 6.1.<br>3. Sprawdzić ułożenie kulki metalowej w zaworze bezpieczeństwa [7] i ewentualnie go wyczyścić.<br>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.<br>2. Uzupełnić płyn (co najmniej 1/4 l).<br>3. Zamknąć garnek zgodnie z opisem w rozdziale 6.3.                                                                                                                           |
| Przy pokrywce wydostaje się para.                                                   | Zabrudzony pierścień uszczelniający lub krawędź garnka                                         | 1. Całkowicie zredukować ciśnienie w garnku zgodnie z opisem w rozdziale 9 i otworzyć garnek.<br>2. Wyczyścić pierścień uszczelniający [21] i krawędź garnka.<br>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                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Całkowicie zredukować ciśnienie w garnku zgodnie z opisem w rozdziale 9 i otworzyć garnek.</li> <li>2. Zdjąć uchwyt pokrywy [11] zgodnie z opisem w rozdziale 6.1.</li> <li>3. Sprawdzić zawór bezpieczeństwa [7] i ułożenie kulki metalowej w pokrywie.</li> <li>4. Ponownie zamknąć garnek zgodnie z opisem w rozdziale 6.3.</li> </ol> |

## 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](http://www.wmf.com)!

## 15 | TABELA CZASU GOTOWANIA W SZYBKOWARZE

| Produkt                                                                                                | Czas gotowania | Wskazówki                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------|
| <b>WIEPRZOWINA I CIEŁĘCINA</b>                                                                         |                |                                               |
| 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 |
| Ciełęcina krojona w paski                                                                              | 5–7 min        | –                                             |
| Gulasz ciełęcy                                                                                         | 10–15 min      | –                                             |
| Goleń ciełęca w jednym kawałku                                                                         | 25–30 min      | –                                             |
| Ozór ciełęcy                                                                                           | 15–20 min      | Zalać wodą                                    |
| Pieczeń ciełęca                                                                                        | 20–25 min      | Czas gotowania zależy od wielkości i kształtu |
| <b>WOŁOWINA</b>                                                                                        |                |                                               |
| GOTOWANIE NA 2. PIERŚCIENIU; MIN. ILOŚĆ PŁYNU 1/4 L;<br>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 |
| <b>DRÓB</b>                                                                                            |                |                                               |
| GOTOWANIE NA 2. PIERŚCIENIU; MIN. ILOŚĆ PŁYNU 1/4 L;<br>DO KURY ROSOŁOWEJ ZASTOSOWAĆ PERFOROWANY WKŁAD |                |                                               |
| Kura rosołowa                                                                                          | 20–25 min      | wypełnić maks. do 1/2                         |
| Części kurczaka                                                                                        | 6–8 min        | –                                             |
| Udka indycze                                                                                           | 25–30 min      | W zależności od grubości udka                 |
| Ragout z indyka                                                                                        | 6–10 min       | Dotyczy także indyczki                        |
| Sznyceł z indyka                                                                                       | 2–3 min        | –                                             |

| Produkt                                                                                                             | Czas gotowania | Wskazówki                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------|
| <b>DZICZYNA</b>                                                                                                     |                |                                               |
| 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      | –                                             |
| <b>JAGNIĘCINA</b>                                                                                                   |                |                                               |
| 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 |
| <b>RYBY</b>                                                                                                         |                |                                               |
| 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        | –                                             |
| <b>ZUPY</b>                                                                                                         |                |                                               |
| GOTOWANIE NA 2. PIERŚCIENIU; MIN. ILOŚĆ PŁYNU 1/4 L, MAKS. 1/2 POJEMNOŚCI GARNKA;<br>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                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>WARZYWA</b>                                                                                                                                                                                                        |                |                                                                        |
| 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](http://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  apenas com uma panela Perfect/Perfect Plus/Perfect Element adequada  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 sobressaíam    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 , anel de vedação ) em caso de descolorações, ruturas, endurecimento, danos ou assentamento incorreto por peças de substituição originais.

- O anel de vedação  tem de assentar no rebordo do testo.
- Substituir o anel de vedação  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 teste [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 teste.
- 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 teste montado incorretamente

O teste 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 teste [6].

- Nunca tocar no vapor.
- Manter sempre as mãos, a cabeça e o corpo afastados da área de perigo – sobre o teste [6] e a ranhura de segurança lateral [10] no rebordo do teste.
- 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 teste [6] e a ranhura de segurança lateral [10] no rebordo do teste.



### 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 escaldadura.

- 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 teste 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]/teste [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 1/4 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

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.

#### Material

Panela/testo: Cromargan®: aço inoxidável 18/10

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

#### 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



#### 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

## 4 | DESEMBALAR A PANELA DE PRESSÃO

### 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)

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 responder, 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 correção   | A velocidade de libertação do vapor pode ser influenciada ao puxar-se lentamente a correção [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 PAINEL DE PRESSÃO

### 6.1 | DESMONTAR A PAINEL DE PRESSÃO E REMOVER O TESTO

(ver a sequência da figura E, B).

- 1| a) Puxar a correção pelos dois lados completamente para trás, no sentido da extremidade da pega.

→ As marcas na correção 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 PAINEL 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 teste [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 teste montado incorretamente

O teste 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 teste, a pega do teste, os dispositivos de segurança e o anel de vedação quanto a sujidade e obstruções.
- 2| Rodar o teste [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 teste [11] no suporte [8] do teste [6].
- 5| Lentamente, virar a pega [11] para baixo.
- 6| Rodar o teste [6] com a pega [11].
- 7| Alinhar o teste [6] e a pega [11], de modo que a vedação do indicador de cozedura [18] não seja esmagada ou danificada pelos rebordos do teste.

- 8| Pressionar cuidadosamente o teste [6] para baixo até encaixar de forma audível. Verificar que engata pressionando a corredeira.
- 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 teste [6] na panela [1] com o rebordo para baixo. A marcação de colocação [9] no teste e a marcação do cabo [4] têm de coincidir, caso contrário não é possível colocar o teste. O anel de vedação [21] tem de estar inserido no rebordo do teste!
- 3| Com a mão esquerda segurar o cabo [3] da panela [1].
- 4| Com a mão direita rodar o teste [6] com a pega B para a esquerda.
- 5| Quando ambas as pegas [3]/[11] estiverem sobrepostas com precisão, deslizar a corredeira para a posição FECHADA/LOCK.

## 7| OPERAÇÃO DA PANELA DE PRESSÃO

### 7.1| VERIFICAR OS DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

Remover o teste [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 teste [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 testó, deslocar lentamente a correção 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 correção no sentido de ABERTA/OPEN.
- 2| Dependendo da posição da correção, o vapor sai lenta ou rapidamente.
- 3| Caso o visor de pressão, incluindo o pino, tenha desaparecido completamente na pega do testó, 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 teste.
- 2| Caso o visor de pressão, incluindo o pino, tenha desaparecido completamente na pega do teste, agitar a panela e abrir.

#### CUIDADO



#### Perigo de queimaduras durante a libertação rápida de vapor

Durante a libertação rápida de vapor por meio da correção [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 teste [16] e a ranhura de segurança lateral [10] no rebordo do teste.

## 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 correção 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 teste B e rodar para a direita até o teste [6] desbloquear.  
→ A marcação do teste [9] e do cabo [4] devem sobrepor-se.
- 6| Para abrir, virar ligeiramente para baixo a pega do teste [11] com o teste [6], de modo que o vapor restante saia pela frente.
- 7| Retire o teste [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 distinguam, 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  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 teste [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 teste [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 teste [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 teste [11] conforme o capítulo 6.1 e colocar na panela [1] ou teste [6].

4| Colocar o teste [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 teste [6] conforme o capítulo 6.1.

2| Rodar o teste [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 teste da panela, [6] conforme o *capítulo 6.1*.

2| Desmontar o teste (ver *sequência da figura G*), para isso, rodar o teste [6].

3| Segurar o teste [6] e pressionar o desbloqueio da pega [14] no sentido da extremidade da pega.

4| Remover a pega do teste [11].

5| Retirar a vedação do indicador de cozadura [18] da pega do teste [11] e eliminar (ver figura J).

### 12.6| SUBSTITUIR A VÁLVULA DE SEGURANÇA

1| Remover o teste [6] da panela, conforme o capítulo 6.1.

2| Rodar o teste [6].

3| Soltar a válvula de segurança defeituosa [7] para fora do teste 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 de 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 PAINEL DE PRESSÃO DA PLACA DO FOGÃO. NUNCA USAR FORÇA PARA ABRIR A PAINEL DE PRESSÃO!

| Avaria                                                                                                                   | Possível causa                                                                                                                  | Resolução                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tempo de cozedura demasiado elevado ou o visor de pressão, incluindo o pino, não sobe</b>                             | 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 teste não está colocado corretamente.<br>b) Vedação do indicador de cozedura em falta<br>c) Teste não montado corretamente | 1. Despressurizar completamente a panela e abrir conforme o <i>capítulo 9</i> .<br>2. Verificar o anel de vedação [21] a vedação do indicador de cozedura [18] (ver figura J) quanto a assentamento correto.<br>3. Verificar o teste [6] quanto a assentamento/montagem correto/a.<br>4. Fechar a panela conforme o <i>capítulo 6.3</i> . |
|                                                                                                                          | A esfera na válvula de segurança/no sistema automático de fervura não está corretamente assente                                 | 1. Despressurizar completamente a panela e abrir conforme o <i>capítulo 9</i> .<br>2. Remover a pega do teste [11] de acordo com o <i>capítulo 6.1</i> .<br>3. Verificar o assentamento da esfera metálica na válvula de segurança [7] e, se necessário, limpar a válvula.<br>4. Fechar a panela conforme o <i>capítulo 6.3</i> .         |
|                                                                                                                          | Falta líquido                                                                                                                   | 1. Despressurizar completamente a panela e abrir conforme o <i>capítulo 9</i> .<br>2. Adicionar líquido (no mín. 1/4 l).<br>3. Fechar a panela conforme o <i>capítulo 6.3</i> .                                                                                                                                                           |
| <b>Sai vapor pelo teste</b>                                                                                              | Anel de vedação e/ou rebordo da panela não está limpo                                                                           | 1. Despressurizar completamente a panela e abrir conforme o <i>capítulo 9</i> .<br>2. Limpar o anel de vedação [21] e o rebordo da panela.<br>3. Voltar a fechar a panela conforme o <i>capítulo 6.3</i> .                                                                                                                                |
|                                                                                                                          | A corredeira não se encontra em FECHADA/LOCKED                                                                                  | Colocar a corredeira 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                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Sai continuamente vapor da válvula de segurança / sistema automático de fervura (não se aplica à fase de fervura)</b> | 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.                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                          | A esfera da válvula de segurança não está corretamente assente na válvula                                                       | 1. Despressurizar completamente a panela e abrir conforme o <i>capítulo 9</i> .<br>2. Remover a pega do teste [11] de acordo com o <i>capítulo 6.1</i> .<br>3. Verificar a válvula de segurança [7] ou o assentamento da esfera metálica no teste.<br>4. Voltar a fechar a panela conforme o <i>capítulo 6.3</i> .                        |

## 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, seleccionar 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!](http://www.wmf.com!)**

## 15 | TABELA DE TEMPOS DE COZEDURA SOB PRESSÃO

| Alimento                                                                                                                                       | Tempo de cozedura | Indicações                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------|
| <b>PORCO E VITELA</b>                                                                                                                          |                   |                                                   |
| COZINHAR NO 1.º ARO; QUANTIDADE DE ENCHIMENTO MÍNIMA DE 1/4 L DE LÍQUIDO;<br>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 |
| <b>CARNE DE VACA</b>                                                                                                                           |                   |                                                   |
| COZINHAR NO 2.º ARO; QUANTIDADE DE ENCHIMENTO MÍNIMA DE 1/4 L DE LÍQUIDO;<br>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 |
| <b>AVES</b>                                                                                                                                    |                   |                                                   |
| COZINHAR NO 2.º ARO; QUANTIDADE DE ENCHIMENTO MÍNIMA DE 1/4 L DE LÍQUIDO;<br>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                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------|
| <b>CAÇA</b>                                                                                                                                            |                   |                                                   |
| COZINHAR NO 2.º ARO; QUANTIDADE DE ENCHIMENTO MÍNIMA DE 1/4 L DE LÍQUIDO;<br>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.      | —                                                 |
| <b>BORREGO</b>                                                                                                                                         |                   |                                                   |
| COZINHAR NO 2.º ARO; QUANTIDADE DE ENCHIMENTO MÍNIMA DE 1/4 L DE LÍQUIDO;<br>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 |
| <b>PEIXE</b>                                                                                                                                           |                   |                                                   |
| COZINHAR NO 1.º ARO; QUANTIDADE MÍNIMA DE ENCHIMENTO DE 1/4 L DE LÍQUIDO;<br>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.        | —                                                 |
| <b>SOPAS</b>                                                                                                                                           |                   |                                                   |
| COZINHAR NO 2.º ARO; QUANTIDADE MÍNIMA DE ENCHIMENTO DE 1/4 L DE LÍQUIDO ATÉ AO MÁX. DE 1/2 CONTEÚDO DA PANELA;<br>NÃO É NECESSÁRIO QUALQUER ACESSÓRIO |                   |                                                   |
| Sopa de ervilhas, lentilhas                                                                                                                            | 12 – 15 min.      | Leguminosas demolidas                             |
| 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                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>LEGUMES</b>                                                                                                                                                                                                                                  |                   |                                                                           |
| 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 |

|                                                                                                                                                                                                                                                          |              |                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------|
| <b>LEGUMINOSAS</b>                                                                                                                                                                                                                                       |              |                                               |
| 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     |

|                                                                          |            |                                  |
|--------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------|
| <b>FRUTA</b>                                                             |            |                                  |
| COZINHAR NO 1.º ARO; QUANTIDADE DE ENCHIMENTO MÍNIMA DE 1/4 L DE LÍQUIDO |            |                                  |
| Cerejas, ameixas                                                         | 2 – 5 min. | Recomenda-se acessório perfurado |
| Maças, 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 promisiunile de care puteți beneficia la [www.wmf.com](http://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 Regulator 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
- gătitul 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 mânerul peste ochiul fierbinte**

- Dacă mânerul [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 incorrectă.

- 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 răni.

- 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.

- Opriti imediat aragazul, lasati oala sa se raceasca si verificati-o.



### **Pericol de arsuri din cauza aburului evacuat**

Aburul fierbinte este eliberat periodic din capac [6] in timpul gatitului.

- 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 „bucătărilor 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 gătit.

- 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 paste.
- 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 mânerul, 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 mânerul 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 1/4 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 nesupraveheată.

## 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 clocotește și 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

Fund: TransTherm® pentru toate tipurile de plite  
Dispozitivul respectă prevederile Directivei  
2014/68/UE privind echipamentele sub presiune.  
Sub rezerva modificărilor.

#### Material

Oală / capac: Cromargan®: Oțel  
inox 18/10

Mânere: Plastic termoizolant  
Etanșări: Silicon

#### Dimensiuni

|                       | PERFECT / PERFECT ELEMENT |             | PERFECT PLUS |             |
|-----------------------|---------------------------|-------------|--------------|-------------|
| VOLUME DE UMLERE      | 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

#### 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



#### 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

## 4 | DESPACHETAREA OALEI SUB PRESIUNE

### 3.2 | ACCESORII, PIESE DE SCHIMB ȘI PIESE DE UZURĂ

#### Accesorii

Insertie perforată 22 cm (nr. articol 07 8941 6000)

Set insertie 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)

- 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, folo-sind 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 capitoului 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 deschiderii capacului.

- 8| Apăsăți 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.
  - Înmuiiați 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 / serviciul 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| UMLEREA OALEI SUB PRESIUNE

Amplasați alimentele în tigaie cu suficient lichid, dacă este necesar folosiți inserții și o parțiție (*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 sto-cată 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 marcasele 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 paste.



## 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 | TREPTLE 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 vaporii 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 capitoului 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 copti 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. Alimentațiile 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 cârnii.

#### 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 gătit se pune primul în oală, fără inserție.

- 1| Pentru a prepara feluri de mâncare cu timp de gătit diferit, 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 găsite în oala sub presiune la fel precum într-o cratiță convențională.

- 1| Scoateți capacul  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| Decongețați 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 gătitul suplimentar.

## 11.5| STERILIZAREA

- 1| Biberonele, 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 și 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

Folositi 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| Înmuiiați 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| Uscăți 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Timpul de fierbere este prea mare sau afișajul de presiune, inclusiv știftul, nu se extind</b>                      | 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.<br>b) Etanșarea semnalului de gătire lipsește.<br>c) Capacul nu a fost asamblat corect | 1. Depresurizați oala complet, așa cum este descris în <i>capitolul 9</i> și deschideți-o.<br>2. Verificați inelul de etanșare [21] / etanșarea semnalului de gătire [18] (consultați figura J) din prisma așezării corecte.<br>3. Verificați capacul [6] din prisma poziției / montajul corecte.<br>4. Închideți oala așa cum este descris în <i>capitolul 6.3</i> . |
|                                                                                                                        | Bila din supapa de siguranță / fierberea automată nu este amplasată corect                                                 | 1. Depresurizați oala complet, așa cum este descris în <i>capitolul 9</i> și deschideți-o.<br>2. Slăbiți mânerul capacului [11] conform <i>capitolului 6.1</i> .<br>3. Verificați locația bilei metalice din supapa de siguranță [7] și curățați lăcașul, dacă este necesar.<br>4. Închideți oala așa cum este descris în <i>capitolul 6.3</i> .                      |
|                                                                                                                        | Lipsește lichidul                                                                                                          | 1. Depresurizați oala complet, așa cum este descris în <i>capitolul 9</i> și deschideți-o.<br>2. Completați cu lichid (cel puțin 1/4 l).<br>3. Închideți oala așa cum este descris în <i>capitolul 6.3</i> .                                                                                                                                                          |
| <b>Aburul iese la nivelul capacului</b>                                                                                | Inelul de etanșare și / sau marginea oalei nu sunt curate                                                                  | 1. Depresurizați oala complet, așa cum este descris în <i>capitolul 9</i> și deschideți-o.<br>2. Curățați inelul de etanșare [21] și marginea vasului.<br>3. Închideți din nou oala așa cum este descris în <i>capitolul 6.3</i> .                                                                                                                                    |
|                                                                                                                        | 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.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Aburul scapă constant de la nivelul supapei de siguranță / fierbere automată (nu se aplică în faza de fierbere)</b> | Supapa de siguranță cu bilă nu este amplasată corect în supapă                                                             | 1. Depresurizați oala complet, așa cum este descris în <i>capitolul 9</i> și deschideți-o.<br>2. Slăbiți mânerul capacului [11] conform <i>capitolului 6.1</i> .<br>3. Verificați supapa de siguranță [7] sau lăcașul bilei metalice de la nivelul capacului.<br>4. Închideți din nou oala așa cum este descris în <i>capitolul 6.3</i> .                             |

## 14 | SFATURI UTILE PENTRU GĂTIRE

- Lubrifiați ușor inelul de etanșare pentru a crește ușurința deschiderii și închiderii 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!](http://www.wmf.com!)**



DE  
EN  
FR  
ES  
IT  
ZHcn  
BG  
CS  
DA  
EL  
FI  
HR  
HU  
ID  
KO  
NL  
NO  
PL  
PT  
RO  
RU  
SK  
SL  
SV  
TH  
TR  
ZHTw

15 | TABEL PERIOADE DE GĂTIRE AFERENTE OALEI SUB PRESIUNE

| Aliment                                                                                                                                 | Timp de gătire | Indicații                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------|
| <b>PORC ȘI VIȚEL</b><br>GĂTIȚI LA TREAPTA 1 CANTITATE MINIMĂ DE UMLERE 1/4 L LICHID;<br>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 |
| <b>VITĂ</b><br>GĂTIȚI LA TREAPTA 2; CANTITATE MINIMĂ DE UMLERE 1/4 L LICHID;<br>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 |
| <b>PASĂRE</b><br>GĂTIȚI LA TREAPTA 2; CANTITATE MINIMĂ DE UMLERE 1/4 L LICHID;<br>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 UMLERE 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 UMLERE 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 UMLERE 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                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LEGUME</b>                                                                                                                                                                                                                     |                |                                                                                             |
| GĂTIȚI LA TREAPTA 1 CANTITATE MINIMĂ DE UMLERE 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 |
| <b>LEGUMINOASE</b>                                                                                                                                                                                                                |                |                                                                                             |
| 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                                                    |
| <b>FRUCTE</b>                                                                                                                                                                                                                     |                |                                                                                             |
| GĂTIȚI LA TREAPTA 1 DE GĂTIRE; CANTITATE MINIMĂ DE UMLERE 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 |

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](http://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 Съёмная 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

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 вблизи 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 использовании скороварки.

## 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 каждым 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 л 1,84 кг

3,0 л 2,52 кг 4,5 л 2,75 кг

6,5 л 3,11 кг 8,5 л 3,36 кг

Perfect Plus

2,5 л 1,99 кг

3,0 л 2,67 кг 4,5 л 2,90 кг

6,5 л 3,25 кг 8,5 л 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)

Стеклопанель крышки, 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 превышает 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 выпуска 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| а) Вытяните переключатель полностью назад в направлении конца ручки.  
→ Отметки на переключателе должны быть установлены в положение «ОТКРЫТО».
- б) Удерживайте левой рукой только ручку с прихватом [3] кастрюли [1].
- в) 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.
- д) 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. 1) 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 Н)

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 В 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 вытечь 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

Степень 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.

а) Снимите скороварку с конфорки.

б) Дождитесь опускания указателя давления на второе кольцо.

с) 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 А)*

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 В 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 сковороде, как в обычной кастрюле.

1| Снимите крышку [6], как описано в *главе 6.1*, и обжарьте продукты.

2| Для доведения до готовности...

а) разрыхлите обжаренные продукты,

б) добавьте в кастрюлю необходимое количество воды (минимум 1/4 литра),

с) 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| Слегка 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                            | а) Неправильно надета крышка.<br>б) Отсутствует уплотнитель индикатора приготовления.<br>в) Неправильно собрана крышка | 1. Полностью сбросьте давление в кастрюле, как описано в главе 9, и откройте скороварку.<br>2. Проверьте правильность посадки уплотнительного кольца [21] и уплотнителя индикатора приготовления [18] (см. рисунок J).<br>3. Проверьте правильность сборки и посадки крышки [6].<br>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.<br>2. Снимите ручку крышки [11], как описано в главе 6.1.<br>3. Проверьте посадку металлического шарика в предохранительном клапане [7], при необходимости очистите его.<br>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.<br>2. Налейте в кастрюлю минимум 1/4 литра жидкости.<br>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.<br>2. Очистите уплотнительное кольцо [21] и край кастрюли.<br>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                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Из предохранительного клапана / автоматического регулятора закипания постоянно выходит пар (не относится к фазе закипания) | Повреждение или неправильная посадка уплотнителя индикатора приготовления                                              | Исправьте положение уплотнителя индикатора приготовления [18] или замените оригинальной запчастью WMF.                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                            | Неправильная посадка шарика в предохранительном клапане                                                                | 1. Полностью сбросьте давление в кастрюле, как описано в главе 9, и откройте скороварку.<br>2. Снимите ручку крышки [11], как описано в главе 6.1.<br>3. Проверьте предохранительный клапан [7] и посадку металлического шарика в крышке.<br>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!](http://www.wmf.com!)

## 15 | ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ В СКОРОВАРКЕ

| Продукт                                                                                                                         | Время готовки | Указания                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------|
| <b>СВИНИНА И ТЕЛЯТИНА</b>                                                                                                       |               |                                                    |
| ГОТОВИТЬ ПРИ ПЕРВОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ 1/4 ЛИТРА;<br>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 |
| <b>ГОВЯДИНА</b>                                                                                                                 |               |                                                    |
| ГОТОВИТЬ ПРИ ВТОРОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ 1/4 ЛИТРА;<br>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 |
| <b>ПТИЦА</b>                                                                                                                    |               |                                                    |
| ГОТОВИТЬ ПРИ ВТОРОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ 1/4 ЛИТРА;<br>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 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------|
| <b>ДИЧЬ</b><br>ГОТОВИТЬ ПРИ ВТОРОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ 1/4 ЛИТРА;<br>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.    | —        |

|                                                                                                                              |            |                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------|
| <b>ЯГНЕНОК</b><br>ГОТОВИТЬ ПРИ ВТОРОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ 1/4 ЛИТРА;<br>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 |

|                                                                                                                                 |          |                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------|
| <b>РЫБА</b><br>ГОТОВИТЬ ПРИ ПЕРВОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ 1/4 ЛИТРА;<br>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. | —                          |

|                                                                                                                                          |            |                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------|
| <b>СУПЫ</b><br>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                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>ОВОЩИ</b>                                                                                                                                                                                                                                           |               |                                                                        |
| 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, брюноколь, 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 |
| <b>БОБОВЫЕ</b>                                                                                                                                                                                                                                         |               |                                                                        |
| 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                                     |
| <b>ФРУКТЫ</b>                                                                                                                                                                                                                                          |               |                                                                        |
| 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](http://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 úchyty
- 15 zariadenie na regulovanie tlaku
- 16 indikátor tlaku
- 17 výrez pre držiak
- 18 tesnenie indikátora varenia
- 19 systém bezpečnostných otvorov
- 20 tesniaca manžeta úchyty 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.



**Symbole** Dodržiavajte pokyny a riad'te 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 zaváracích pohároch množstiev bežných pre domácnosť (s dierovanou vložkou)
- na odšťavovanie malých množstiev ovocia (s vložkou)
- na sterilizovanie dojčenských fliaš, zaváracích 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



#### **Hrnec 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 zabrahujú 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 (testovanie indikátora varenia [18], tesniaci krúžok [21]) v prípade viditeľnej zmeny sfarbenia, praskania, stvrdnutia, poškodenia alebo nesprávneho použitia nahraďte originálnymi náhradnými dielmi.
- Tesniaci krúžok [21] musí priliehať k okraju veka.
  - Tesniaci krúžok [21] vymeňte po približne 400 vareníach, 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.
- Nasadte 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 záružky [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 (skrýty var)

Pri otvorení schladeného tlakového hrnca môže horúca potravina vytvárať bubliny a náhle vystreknúť. Pri mäse s kožou môže pri vpíchnutí do mäsa z neho vystreknúť horúca tekutina. To môže viesť k popáleninám alebo obareniam.

- Tlakovým hrncom pred každým otvorením potraďte.
- 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 úchyty.
- 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.

- Riadte 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 pólí

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 neodklepávajúte 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 poškrabaniu varnej plochy (napr. sklokeramiky).

### 3| TECHNICKÉ ÚDAJE A UPOZORNENIA

#### 3.1| TECHNICKÉ ÚDAJE

Výrobca: WMF GmbH

Typ: Perfect / Perfect Plus / Perfect Element

##### Materiál

Hrnec / veko: Cromargan®: nehrdzavejúca  
ušľachtilá oceľ 18/10

Dno: dno TransTherm® vhodné na všetky typy  
sporákov

Zariadenie vyhovuje smernici 2014/68/EÚ o tlač-  
kových 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

##### Veľkosť varného poľa

Max. ø 160 mm pre 2,5 l

Max. ø 190 mm pre 3,0 – 8,5 l

Vnútna stupnica výšky naplnenia

(v závislosti od celkového objemu): 1/3, 1/2, 2/3

##### Vhodné druhy sporákov



##### Hodnoty tlaku

Prvý prstenec: cca 106 °C, 25 kPa

Prevádzkový tlak

Druhý prstenec: cca 115 °C, 70 kPa

Prevádzkový tlak, 90 kPa regulačný tlak



## 4 | VYBALENIE TLAKOVÉHO HRNCA

### 3.2 | PRÍSLUŠENSTVO, NÁHRADNÉ A OPOTREBITELNÉ 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)

- 1 | Otvorte obal a skontrolujte, či sú k dispozícii všetky diely:
  - Hrnec [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 unikáť a tlak sa zníži. |
| Indikátor tlaku v úchyte veka                               | Indikátor tlaku [16] disponuje vizuálnou pomôckou, aby bolo umožnené predvidáve, 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] zabráňuje 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 záračky | Náležite pomalým stiahnutím späť varnej záračky môžete ovplyvniť rýchlosť vypúšťania pary [12].                                                                                                                                                                                                            |
| Uzatváracia poistka                                         | V úchyte veka [11] sa nachádza uzatváracia poistka [13], ktorá zabráňuje tomu, aby sa tlakový hrniec dal otvoriť počas varenia.                                                                                                                                                                            |

## 6| PRVÉ POUŽITIE TLAKOVÉHO HRNCA

### 6.1| ROZOBRA Tie TLAKOVÉHO HRNCA SŇATIE VEKA

(Porovnaj rad obrázkov E, B).

- 1| a) Varnú záračku obojstranne potiahnite celkom dozadu v smere konca úchyty.  
→ Značenia na varnej záračke 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 úchyty [14] zatlačte v smere ku koncu úchyty.
- 5| Veko [6] zložte z rúčky.

## 6.2| PRVÉ ČISTENIE TLAKOVÉHO HRNCA

- 1| Tlakový hrniec rozoberte podľa *Kapitoly 6.1*.
- 2| Hrnec [1] naplňte do 2/3 (*pozri mierku na vnútornej strane Obrázok I*) vodou a pridajte 2–3 polievkové lyžice octu.
- 3| Hrnec [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 úchyty [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 počuťne 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| Hrnec [1] položte na pevnú podložku.
- 2| Veko [6] nasadte 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 úchyty 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 ventilu [7].

→ Prip. vekom [6] potraсте, 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 nasadte 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 skrátiť 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 naplňajte maximálne do 2/3 (pozri mierku na vnútornej strane) jeho menovitého objemu.
- Tlakový hrniec naplňajte 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 zostávajú 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 krátkého predvarenia, uniká vo fáze krátkého 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 krátkého predvarenia, uniká vo fáze krátkého 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 [19].

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 ZVÝŠKOVÉHO 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 vypustíte 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] neodoblokuje.  
→ Značka veka [9] a rúčky [4] sa musia prekryvať.

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 doplňajte.

#### 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| Hrnec 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) zäsmažku uvoľnite,
- b) pridajte potrebné množstvo tekutiny (aspoň 1/4 l),
- c) Príp. pridajte ďalšie potraviny – s vložkami alebo bez vložiek.

3| Nasadte veko podľa pokynov uvedených v kapitole 6.3 a uzavrite ho.

4| Privádzajte teplo, kým sa nedosiahne želaný varný stupeň.

### 11.3 | POUŽITIE MRAZENÝCH POTRAVIN

1| Pridajte minimálne množstvo tekutiny (1/4 l vody).

2| Mrazené potraviny vložte do hrnca bez rozmrazenia.

- 3| Ak chcete oparať mäso, musíte ho rozmraziť.
- 4| Zeleninu nasypťe priamo z balenia do vložky bez dierovania.  
→ Pri mrazených potravinách sa predĺžia doby tepelnej úpravy.

## 11.4| PRÍPRAVA OBI LNÍN 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, závaracie 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 závaracích pohárov.
- 2| Hrnec naplňte 1/4 l vody.
- 3| Závaracie poháre poukladajte do dierkovanej vložky.

- 4| Závaracie poháre s objemom 1 l závarajte v 6,5 l, resp. 8,5 l tlakovom hrnci, menšie závaracie poháre v 4,5 l tlakovom hrnci.
- 5| Zeleninu/mäso závarajte 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 ochlaďte (metóda 1 vypustenie pary), pretože pri inom postupe sa šťava vytlačí zo závaracích 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| Hrnec, 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 zriadeným 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 TESNIAČEHO 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 pridržite a odblokovanie úchyty [14] zatlačte v smere ku koncu úchyty.
- 4| Zložte úchyt veka [11].
- 5| Tesnenie indikátora varenia [18] stiahnite z úchyty 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 mier-  
nym tlakom a ľahkými točivými pohybmi pre-  
strčte 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 TLA-KOVÝ HRNIEC NÁSILÍM!

| Porucha                                                                                                | Možná príčina                                                                                                 | Riešenie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Príliš dlhý čas pred-varenia alebo indiká-tor tlaku vrátane hrotu nestúpa</b>                       | 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.<br>b) Chýba tesnenie indikátora varenia.<br>c) Veko nie je správne zostavené | 1. Hrnec úplne odtlakujte podľa pokynov uvedených v <i>Kapitole 9</i> a otvorte ho.<br>2. Skontrolujte správne usadenie tesniaceho krúžku [21] / tesnenia indikátora varenia [18] (pozri obrázok J).<br>3. Skontrolujte, či je veko [6] správne nasadené /zostavené.<br>4. Hrnec uzavrite podľa pokynov uvedených v <i>Kapitole 6.3</i> . |
|                                                                                                        | Guľka v bezpečnost-nom ventile/automa-tike predvarenia nie je v správnej polohe                               | 1. Hrnec úplne odtlakujte podľa pokynov uvedených v <i>Kapitole 9</i> a otvorte ho.<br>2. Zložte úchyt veka [11] podľa pokynov uvedených v <i>Kapitole 6.1</i> .<br>3. Skontrolujte kovovú guľku v bezpečnostnom ventile [7] a ventil v prípade potreby vyčistite.<br>4. Hrnec uzavrite podľa pokynov uvedených v <i>Kapitole 6.3</i> .   |
|                                                                                                        | Chýba tekutina                                                                                                | 1. Hrnec úplne odtlakujte podľa pokynov uvedených v <i>Kapitole 9</i> a otvorte ho.<br>2. Doplníte tekutinu (min.1/4 l).<br>3. Hrnec uzavrite podľa pokynov uvedených v <i>Kapitole 6.3</i> .                                                                                                                                             |
| <b>Para uniká cez veko</b>                                                                             | Tesniaci krúžok a / alebo okraj hrnca nie sú čisté                                                            | 1. Hrnec úplne odtlakujte podľa pokynov uvedených v <i>Kapitole 9</i> a otvorte ho.<br>2. Očistite tesniaci krúžok [21] a okraj hrnca.<br>3. Hrnec znovu uzavrite podľa pokynov uvedených v <i>Kapitole 6.3</i> .                                                                                                                         |
|                                                                                                        | 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] nahradzte novým originálnym tesniacim krúžkom WMF                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Z poistného ventilu / automatiky predvarenia neustále uniká para (neplatí pre fázu predvarenia)</b> | Tesnenie indikátora varenia nie je správne nasadené alebo je poškodené                                        | Opravte nasadenie tesnenia indikátora varenia [18] alebo nahradzte originálnym náhradným dielom WMF.                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                        | Guľka bezpečnost-ného ventilu nesedí správne vo ventile                                                       | 1. Hrnec úplne odtlakujte podľa pokynov uvedených v <i>Kapitole 9</i> a otvorte ho.<br>2. Zložte úchyt veka [11] podľa pokynov uvedených v <i>Kapitole 6.1</i> .<br>3. Skontrolujte poistný ventil [7] resp. usadenie kovovej guľky vo veku.<br>4. Hrnec znovu uzavrite podľa pokynov uvedených v <i>Kapitole 6.3</i> .                   |

## 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, zvolte 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](http://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 PLNIAČE MNOŽSTVO 1/4 L TEKUTINY;  
NIE JE POTREBNÁ ŽIADNA ŠPECIÁLNA VLOŽKA

|                       |              |                                         |
|-----------------------|--------------|-----------------------------------------|
| Plátky bravčoviny     | 5 – 7 min.   | –                                       |
| Bravčový guláš        | 10 – 15 min. | –                                       |
| Bravčová pečienka     | 20 – 25 min. | Doba pečenia závisí od veľkosti a tvaru |
| Plátky teľaciny       | 5 – 7 min.   | –                                       |
| Teľacina guláš        | 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 PLNIAČE 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 PLNIAČE 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                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------|
| <b>DIVINA</b>                                                                                                                 |                     |                                             |
| 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.        | –                                           |
| <b>JAHŇACINA</b>                                                                                                              |                     |                                             |
| 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     |
| <b>RYBY</b>                                                                                                                   |                     |                                             |
| 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 šťave                    |
| Celé ryby                                                                                                                     | 3 – 4 min.          | Dusené vo vlastnej šťave                    |
| Ragú alebo guláš                                                                                                              | 3 – 4 min.          | –                                           |
| <b>POLIEVKY</b>                                                                                                               |                     |                                             |
| 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 FAZÚL TEPELNE UPRAVOVAŤ PRI 2. PRSTENCI

|                                         |              |                                                                  |
|-----------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------|
| Baklažán, uhorky a rajčiny              | 2 – 3 min.   | Zelenina varená v pare sa nevytlúhuje 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 brezhrebno 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](http://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 odprtih 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 sestati 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, umazanih 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 sedeti 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

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.

#### Oprema

Lonec in pokrov: Cromargan®: nerjavno  
legirano jeklo 18/10

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

#### 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



#### Tlak

Prvi obroč: ok. 106 °C, 25 kPa

delovni tlak

Drugi obroč: ok. 115 °C, 70 kPa

delovni tlak, 90 kPa regulirni tlak

## 4 | VZETI EKONOM LONEC IZ EMBALAŽE

### 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)

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 zavržite 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 sprostí 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 slike 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 letevico 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  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  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 ohrani 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 lonca napolnite največ do 2/3 (glejte notranjo oznako) njegove nazivne prostornine.
- Ekonom lonca 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 lonca 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 lonca pravilno zaprt.
- 2| Ekonom lonca 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 počī.

### 9.1| NAČIN 1 – PORABA PREOSTALE TOPLLOTNE 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 [19] 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 sprostī 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 sprostī 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 vstavke 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  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 pečkatno 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 podstavke 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 namешčeno, 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 zavržite.

- 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 zavržite (*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 zavržite.
- 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Predolg čas zakuhe ali kazalnik tlaka, vključno z iglo, se ne dviga</b> | Premer kahalnega mesta ni zadosten.                                                                   | Izberite kahalno mesto, ki ustreza premeru lonca.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                            | Jakost ni primerna.                                                                                   | Nastavite na največjo jakost kuhanja.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                            | a) Pokrov ni pravilno nameščen.<br>b) Ni signalnega tesnila.<br>c) Pokrov ni pravilno sestavljen.     | 1. Iz lonca sprostite ves tlak, kot je opisano v <i>poglavju 9</i> , in ga odprite.<br>2. Pravilno namestite tesnilni obroč [21]/signalno tesnilo [18] (glejte sliko J).<br>3. Pravilno namestite/sestavite pokov [6].<br>4. Lonec zaprite, kot je opisano v <i>poglavju 6.3</i> .                                            |
|                                                                            | Krogla v varnostnem ventilu/pripomočku za avtomatsko zakuho ni pravilno nameščena                     | 1. Iz lonca sprostite ves tlak, kot je opisano v <i>poglavju 9</i> , in ga odprite.<br>2. Odstranite pokrov z ročajem [11], kot je opisano v <i>poglavju 6.1</i> .<br>3. Preverite namestitev kovinske krogle v varnostnem ventilu [7] in ga po potrebi očistite.<br>4. Lonec zaprite, kot je opisano v <i>poglavju 6.3</i> . |
|                                                                            | Ni tekočine                                                                                           | 1. Iz lonca sprostite ves tlak, kot je opisano v <i>poglavju 9</i> , in ga odprite.<br>2. Dolijte tekočino (najmanj 1/4 L).<br>3. Lonec zaprite, kot je opisano v <i>poglavju 6.3</i> .                                                                                                                                       |
| <b>Para izstopa iz pokrova</b>                                             | Tesnilni obroč in/ali rob lonca ni čist                                                               | 1. Iz lonca sprostite ves tlak, kot je opisano v <i>poglavju 9</i> , in ga odprite.<br>2. Očistite tesnilni obroč [21] in rob lonca.<br>3. Lonec znova zaprite, kot je opisano v <i>poglavju 6.3</i> .                                                                                                                        |
|                                                                            | 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). | 1. Iz lonca sprostite ves tlak, kot je opisano v <i>poglavju 9</i> , in ga odprite.<br>2. Odstranite pokrov z ročajem [11], kot je opisano v <i>poglavju 6.1</i> .<br>3. Preglejte varnostni ventil [7] in/ali namestitev kovinske krogle v pokrovu.<br>4. Lonec znova zaprite, kot je opisano v <i>poglavju 6.3</i> .        |



## 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!](http://www.wmf.com!)**

## 15 | PREGLEDNICA TRAJANJA HITREGA KUHANJA

| Živila                                                                                      | Čas kuhanja | Navodilo                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------|
| <b>SVINJINA IN TELETINA</b>                                                                 |             |                                               |
| 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 |
| <b>GOVEDINA</b>                                                                             |             |                                               |
| 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 |
| <b>PERUTNINA</b>                                                                            |             |                                               |
| 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                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------|
| <b>DIVJAČINA</b>                                                                              |             |                                               |
| 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.  | —                                             |
| <b>JAGNJETINA</b>                                                                             |             |                                               |
| 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 |
| <b>RIBE</b>                                                                                   |             |                                               |
| 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.    | —                                             |
| <b>JUHE</b>                                                                                   |             |                                               |
| 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                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>ZELENJAVA</b>                                                                                                                                                                     |             |                                                                  |
| 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 hru-<br>stljava          |
| 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 počí med prehi-<br>trim odjemom pare |

|                                                                                                                                                                                   |            |                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------|
| <b>STROČNICE</b>                                                                                                                                                                  |            |                                   |
| 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      |

|                                                                  |          |                                |
|------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------|
| <b>SADJE</b>                                                     |          |                                |
| 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 kunskande 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](http://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 Koksingalspackning
- 19 Säkerhetsöppningssystem
- 20 Tätningsslapp 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  får bara användas tillsammans med tillhörande Perfect/Perfect Plus/ Perfect Element-gryta  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 spishållar än de angivna eller över öppen eld.



**Låt inte grytskaftet sticka ut över en het spisplatta**

- Om skaften  /  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 (koxsignalspackning , tätningssring ) ska vid synliga missfärgningar, sprickor, förhårdnader, skador eller felaktig passform bytas ut mot originalreservdelar.

- Tätningssringen  ska ligga tätt mot lockets kant.
- Tätningssringen  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. koksinalspackning [18], tätningssring [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 koksinalspackningen [18] sitter korrekt. Tätningssringen [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.
- Kontrollera 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 oövervakad 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 viktigt 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 (stöt kokning)

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 tillagats 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 nogga 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 tillsätts 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

#### 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



#### Tryckvärden

Första ringen: ca 106 °C, 25 kPa

Drifttryck

Andra ringen: ca 115 °C, 70 kPa

Drifttryck, 90 kPa märktryck

### 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

Tättningsring [21] 18 cm (art.nr. 60 6852 9990)

Tättningsring [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 koksighalspackning [18]
- Tättningsring (grå) [21]
- Bruksanvisning  
Om delar saknas bör du kontakta din auktoriserade WMF-fackhandel/serviceavdelning eller WMF direkt.
- Ta bort alla dekalerna 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 överskrider, 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 tätningssringen [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 energibesparande 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 tätningssringen [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] upp till 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  tills kulan syns igen.
- Eventuella skador ska åtgärdas av WMF:s fackhandel/serviceavdelning.

6| Kontrollera försiktigt med fingret att tryckregulatorn  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  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

Snabbblagningsnivå för alla övriga rätter Vid denna koknivå sparar du 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 restånga 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 ångan 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 framtilt.

- 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 hållas 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  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 fryssta 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 konserveringsglaset 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 konserveringsglaset.

## 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 tätningssringen [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 tätningssringen [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.
- Tätningssringen och koksinalspackningen ska vid skador, förhårdnader, missfärgning eller felaktigt 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 tättningsringen **21** från grytkanten och släng den.
- 4| Sätt in den nya originaltättningsringen **21** i kanten på grytan och tryck försiktigt in den under kanten.  
→ Tättningsringen **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 uppkoknings-<br>tid eller tryckindika-<br>torn inklusive stift<br>stiger inte                                       | Olämplig diameter på<br>kokplattan                                                                                 | Välj en platta som passar till grytans diameter                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                              | Olämplig koknivå                                                                                                   | Ställ in på högsta koknivå                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                              | a) Locket sitter inte<br>på korrekt.<br>b) Koksinalspack-<br>ningen saknas.<br>c) Locket är inte rätt<br>monterat. | 1. Gör tryckkokaren helt trycklös enligt <i>kapitel 9</i> och öppna den.<br>2. Kontrollera att tätningringen [21]/koksinalspackningen [18] (se bild J) sitter korrekt.<br>3. Kontrollera att locket [6] har monterats/sitter korrekt.<br>4. Stäng tryckkokaren enligt <i>kapitel 6.3</i> . |
|                                                                                                                              | Kulan i säkerhetsven-<br>tilen/uppkokningsau-<br>tomatiken sitter inte<br>korrekt                                  | 1. Gör grytan enligt <i>kapitel 9</i> helt tryckfri och öppna den.<br>2. Ta av lockhandtaget [11] enligt <i>kapitel 6.1</i> .<br>3. Kontrollera hur metallkulan i säkerhetsventil [7] sitter och<br>rengör den vid behov.<br>4. Stäng tryckkokaren enligt <i>kapitel 6.3</i> .             |
|                                                                                                                              | Vätska saknas                                                                                                      | 1. Gör tryckkokaren helt trycklös enligt <i>kapitel 9</i> och öppna den.<br>2. Fyll på vätska (minst 2,5 dl).<br>3. Stäng tryckkokaren enligt <i>kapitel 6.3</i> .                                                                                                                         |
| Ånga tränger ut vid<br>locket                                                                                                | Tätningringen och/<br>eller grytkanten är<br>inte rena                                                             | 1. Gör tryckkokaren helt trycklös enligt <i>kapitel 9</i> och öppna den.<br>2. Rengör tätningringen [21] och grytkanten.<br>3. Stäng tryckkokaren igen enligt <i>kapitel 6.3</i> .                                                                                                         |
|                                                                                                                              | Kokreglaget står inte<br>på ZU/LOCK                                                                                | Ställ kokreglaget på ZU/LOCK                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                              | Tätningringen är ska-<br>dad eller hård (slitage)                                                                  | Byt ut tätningringen [21] med<br>en ny originaltätningring från WMF                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                              | Koksinalspackningen<br>sitter inte korrekt<br>eller är skadad                                                      | Korrigerar positionen på koksinalspackningen [18] eller ersätt<br>den med en ersättningsdel från WMF.                                                                                                                                                                                      |
| Ånga tränger kon-<br>tinuerligt ut ur<br>säkerhetsventilen/<br>uppkokningsauto-<br>matiken (gäller inte<br>uppkokningsfasen) | Kulan i säkerhetsven-<br>tilen sitter inte kor-<br>rekt i ventilen                                                 | 1. Gör tryckkokaren helt trycklös enligt <i>kapitel 9</i> och öppna den.<br>2. Ta av lockhandtaget [11] enligt <i>kapitel 6.1</i> .<br>3. Kontrollera säkerhetsventilen [7] eller att metallkulan sit-<br>ter rätt i locket.<br>4. Stäng tryckkokaren igen enligt <i>kapitel 6.3</i> .     |

## 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!](http://www.wmf.com!)**

## 15 | KOKTIDER FÖR TRYCKKOKNING

| Livsmedel                                                                 | Koktid     | Tips                                       |
|---------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------|
| <b>FLÄSK OCH KALV</b>                                                     |            |                                            |
| 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 |

|                                                                                |            |                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------|
| <b>NÖTKÖTT</b>                                                                 |            |                                            |
| 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 |

|                                                                                   |            |                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------|
| <b>FÅGEL</b>                                                                      |            |                             |
| 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                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------|
| <b>VILT</b>                                                                                |            |                                            |
| 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. | –                                          |
| <b>LAMM</b>                                                                                |            |                                            |
| 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 |
| <b>FISK</b>                                                                                |            |                                            |
| 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.   | –                                          |
| <b>SOPPOR</b>                                                                              |            |                                            |
| KOKA VID 2. RINGEN; MINST 2,5 DL VÄTSKA UPTILL MAX 1/2 VOLYMEN; INGEN INSATS BEHÖVS        |            |                                            |
| Ärt-, linsoppa                                                                             | 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                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>GRÖNSAKER</b>                                                                                                                                                                       |            |                                                               |
| 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 |

|                                                                                                                                                                                                 |            |                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------|
| <b>BALJVÄXTER</b>                                                                                                                                                                               |            |                                |
| 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.   | –                              |
| Fullkornsrís                                                                                                                                                                                    | 12–15 min. | –                              |
| Vete, råg                                                                                                                                                                                       | 10–15 min. | Koktider för blötlagd spannmål |

|                                             |          |                            |
|---------------------------------------------|----------|----------------------------|
| <b>FRUKT</b>                                |          |                            |
| 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! เราใช้ประสบการณ์และความเชี่ยวชาญที่เราได้รับมากกว่า 160 ปีในการพัฒนาและผลิตผลิตภัณฑ์คุณภาพสูงและใช้งานได้ดีด้วยความใส่ใจในรายละเอียดและมาตรฐานสูงสุดในเรื่องการออกแบบ เรามีความยินดีที่คุณเลือกหม้ออัดแรงดัน WMF โปรดอ่านคำแนะนำด้านความปลอดภัยต่อไปนี้ อย่างละเอียดและปฏิบัติตามระหว่างการใช้งานประจำวัน คุณจะพบข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ WMF และผลิตภัณฑ์และโปรแกรมของเราได้ที่ [www.wmf.com](http://www.wmf.com)

## 1 | ส่วนประกอบ

- [1] หม้อ
- [2] ที่จับด้านข้าง
- [3] ที่จับ
- [4] เครื่องหมายที่จับ
- [5] อุปกรณ์ล็อกที่จับ
- [6] ฝาหม้อ
- [7] วาล์วนิรภัย
- [8] หูจับ
- [9] เครื่องหมาย ระบุตำแหน่งของฝาหม้อ
- [10] หน้าต่างนิรภัย
- [11] ที่จับฝาหม้อที่ถอดออกได้
- [12] แถบเลื่อน
- [13] อุปกรณ์ล็อกที่จับฝาหม้อ
- [14] อุปกรณ์ล็อกที่จับ
- [15] อุปกรณ์ควบคุมความดัน
- [16] ตัวบ่งชี้แรงดัน
- [17] ช่องถือ
- [18] ซิลบ่งชี้การปรุงอาหาร
- [19] ระบบเปิดนิรภัย
- [20] ปากซิลที่จับฝาหม้อ
- [21] วงแหวนซิล
- [22] สัญลักษณ์การเปิด

## 2 | คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ

ข้อมูลสำคัญระบุไว้ในคู่มือการใช้งานเหล่านี้โดยใช้สัญลักษณ์และคำที่ให้สัญญาณต่าง ๆ:

**คำเตือน** บ่งบอกถึงสถานการณ์อันตรายที่อาจทำให้ได้รับบาดเจ็บสาหัส (เช่น แผลไหม้ที่เกิดจากไอน้ำหรือพื้นผิวที่ร้อน)

**ข้อควรระวัง** บ่งบอกถึงสถานการณ์ที่อาจเป็นอันตรายที่อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บเล็กน้อยหรือปานกลาง

**โปรดทราบ** บ่งบอกถึงสถานการณ์ที่อาจนำไปสู่ความเสียหายของวัสดุ

**หมายเหตุ** ให้ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการดูแลจัดการหม้ออัดแรงดันอย่างปลอดภัย



**สัญลักษณ์สังเกตและปฏิบัติตามข้อบ่งชี้**

### 2.1 | การใช้อย่างถูกต้อง

**หม้ออัดแรงดันเหมาะสำหรับเฉพาะ**

- ประเภทของเตาที่ระบุไว้ในคำแนะนำเหล่านี้
- การปรุงอาหารหรืออุ่นอาหาร (ทั้งที่มีและไม่มีภาชนะชั้นใน/ขาตั้ง)
- การต้มในครัวเรือนในปริมาณปกติลงในขวดถนอมอาหาร (โดยมีภาชนะชั้นในแบบเจาะรู)
- การสกัดน้ำผลไม้ในปริมาณเล็กน้อย (โดยมีภาชนะชั้นใน)
- การฆ่าเชื้อขวดนม ขวดถนอมอาหาร ฯลฯ (โดยมีภาชนะชั้นในแบบเจาะรู)

**หม้ออัดแรงดันไม่เหมาะสำหรับ**

- การใช้ในเตาอบร้อนหรือไมโครเวฟ
- การทอดอาหารด้วยน้ำมัน
- การฆ่าเชื้อที่เกี่ยวข้องกับการใช้งานทางการแพทย์

- เตาประเภทอื่นนอกเหนือจากที่ระบุไว้หรือในเปลวไฟ
- เตาแก๊สปิคนิค

## คู่มือการใช้งาน

- ต้องดูแลด้วยความระมัดระวัง
- ต้องจัดเก็บไว้ใกล้กับหม้ออัดแรงดัน
- ต้องส่งต่อไปยังผู้ขายอื่นและให้ผู้ขายอื่นอ่าน

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  กับรุ่นของหม้อ Perfect / Perfect Plus / Perfect Element ที่ตรงกันเท่านั้น  ประเภทที่อื่น

#### เก็บให้พ้นมือเด็กและสัตว์เลี้ยงในบ้าน

ให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ห่างจากหม้ออัดแรงดันในขณะที่ใช้งานเนื่องจากหม้ออัดแรงดันมีน้ำหนักร้อนมาก และสามารถมีไอน้ำออกมาจากหม้อได้

### ข้อควรระวัง

#### การใช้งานที่ผิดที่อาจเกิดขึ้น

เพื่อป้องกันการใช้งานที่ผิดและความเสียหายหรือแผลไหม้ใด ๆ ที่เกี่ยวข้องจากการใช้งานที่ผิด ห้ามไม่ให้ใช้หม้ออัดแรงดัน:

- ในเตาอบร้อนหรือไมโครเวฟ
- ในการทอดอาหารที่ใช้ไขมัน
- ในการฆ่าเชื้อที่เกี่ยวข้องกับการใช้งานทางการแพทย์
- กับเตาประเภทอื่นนอกเหนือจากที่ระบุไว้ในเปลวไฟ

#### อย่าปล่อยให้ที่จับยื่นออกมาเหนือแผ่นให้ความร้อน

- หากที่จับ  /  /  ยื่นออกมาเหนือแผ่นให้ความร้อนหรือเหนือเปลวไฟบนเตาแก๊ส ที่จับจะร้อนจัดและทำให้เกิดแผลไหม้ได้หากสัมผัส

#### ตรวจสอบและเปลี่ยนทดแทนส่วนประกอบที่สึกหรอเป็นประจำ

เปลี่ยนทดแทนส่วนประกอบที่สึกหรอ (ซีลป้องกันปรุงอาหาร  วงแหวนซีล ) ด้วยชิ้นส่วนอะไหล่ของแท้ หากสังเกตเห็นว่าซีลเปลี่ยนไป มีรอยแตกแข็งตัว มีความเสียหาย หรือใส่ได้ไม่พอดี

- วงแหวนซีล  จะต้องแตะถึงขอบฝาหม้อ
- เปลี่ยนวงแหวนซีลใหม่  หลังจากการใช้งานประมาณ 400 ครั้ง หรือซ้ำที่สุดหลังจาก 2 ปี
- ใช้ชิ้นส่วนอะไหล่แท้ของ WMF เท่านั้น

## 2.3| การใช้งานครั้งแรก

ก่อนใช้หม้ออัดแรงดันเป็นครั้งแรก ต้องเติมน้ำ (ถึงระดับที่กำหนด) และอุ่นเป็นเวลาอย่างน้อย 5 นาทีที่การปรุงอาหารระดับ 2 จะต้องคำนึงถึงเรื่องนี้ในการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ใด ๆ

## 2.4| ก่อนการใช้งานแต่ละครั้ง

### WARNING



### ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากชิ้นส่วนชำรุด/หายไป หรือใส่ไม่ถูกต้อง

ก่อนใช้งานทุกครั้ง ให้ตรวจสอบว่าชิ้นส่วนทั้งหมดอยู่ในสภาพที่เหมาะสมและใส่/ปิดอย่างถูกต้อง มีความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากพื้นผิวที่ร้อนและไอน้ำที่พุ่งออกมาหากชิ้นส่วนหายไป ชำรุด ผิดรูป หรือใส่ไม่ถูกต้อง

- ตรวจสอบฝาหม้อ [6] เพื่อให้แน่ใจว่ามีารประกอบ/การใส่ที่ถูกต้อง
- ใส่ชิ้นส่วนที่หายไป (เช่น ซีลป้องกันการปรุงอาหาร [18] วงแหวนซีล [21])
- ห้ามไม่ให้ใช้หม้ออัดแรงดันหากชิ้นส่วนชำรุด ผิดรูป เปลี่ยนสี หรือแตก และติดต่อกับตัวแทนจำหน่ายผู้เชี่ยวชาญ/ศูนย์บริการของ WMF
- ห้ามไม่ให้ใช้หม้ออัดแรงดันหากการทำงานของชิ้นส่วนไม่ตรงตามคำอธิบายในคู่มือการใช้งาน และติดต่อกับตัวแทนจำหน่ายผู้เชี่ยวชาญ/ศูนย์บริการของ WMF
- ตรวจสอบว่าหม้ออัดแรงดันปิดแน่นดีแล้ว



### ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากการไม่ทำงานของคุณสมบัติด้านความปลอดภัย

ก่อนใช้งานให้ตรวจสอบอุปกรณ์ความปลอดภัยว่าชำรุดเสียหาย มีสิ่งสกปรก มีการอุดตัน หรือไม่ และตรวจสอบให้แน่ใจว่าใช้งานได้ มิฉะนั้นอาจเสี่ยงต่อการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากพื้นผิวที่ร้อนและไอน้ำที่พุ่งออกมา

- ตรวจสอบว่าซีลป้องกันการปรุงอาหาร [18] ปิดได้พอดี วงแหวนซีล [21] จะต้องแตะถึงขอบฝาหม้อ

- ห้ามไม่ให้ใช้หม้ออัดแรงดันหากชิ้นส่วนชำรุด ผิดรูป เปลี่ยนสี หรือแตก และติดต่อกับตัวแทนจำหน่ายผู้เชี่ยวชาญ/ศูนย์บริการของ WMF
- ขจัดสิ่งสกปรก/สิ่งอุดตัน

### ข้อควรระวัง



### ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากการทำความสะอาดที่ไม่เพียงพอ

ก่อนการใช้งานแต่ละครั้ง ให้ตรวจสอบว่าลวดนิรภัย/อุปกรณ์ความปลอดภัยและตัวบ่งชี้แรงดันเพื่อมองหาสิ่งสกปรก/สิ่งอุดตัน มิฉะนั้นไอน้ำที่ไม่มีการควบคุมจะสามารถพุ่งออกมาได้ ซึ่งอาจทำให้เกิดแผลไหม้ได้

- ตรวจสอบอุปกรณ์ความปลอดภัยและตัวบ่งชี้แรงดัน [16] และทำความสะอาดหากจำเป็น



### ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากฝาหม้อที่ประกอบไม่ถูกต้อง

จะต้องประกอบฝาหม้ออย่างถูกต้อง และสนิทดี ฝาให้ถูกวิธี คำวารี

- ปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด
- ตรวจสอบว่าประกอบเข้ากันได้พอดี

## 2.5| ระหว่างการใช้งาน

### WARNING



### ความเสี่ยงในการเกิดการบาดเจ็บเนื่องจากแรงดันสูง

แรงดันสูงจะก่อตัวขึ้นในหม้อระหว่างการปรุงอาหาร หากแรงดันนี้ถูกปล่อยออกมา อาจทำให้เกิดแผลไหม้และการบาดเจ็บร้ายแรงได้

- ตรวจสอบทุกครั้งว่าหม้ออัดแรงดันปิดแน่นสนิท
- ห้ามไม่ให้ใช้กำลังในการเปิดหม้ออัดแรงดัน หม้ออัดแรงดันสามารถเปิดได้อย่างง่ายดายตลอดเวลาที่ไม่มีแรงดันอยู่ในหม้อโดยสมบูรณ์
- เคลื่อนย้ายหม้ออัดแรงดันอย่างระมัดระวังในขณะที่มีแรงดันอยู่ในหม้อ

- ห้ามไม่ให้ทิ้งหม้ออัดแรงดันไว้โดยไม่มีใครดูแลระหว่างการใช้งาน

#### ข้อควรระวัง



#### ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากไอน้ำร้อน

- หากไอน้ำพุ่งออกมาแทนที่จะทำให้แรงดันเพิ่มขึ้น มีความเสี่ยงที่จะเกิดแผลไหม้ที่มือและใบหน้าจากพื้นผิวที่ร้อนและไอน้ำที่พุ่งออกมา
- ให้ปิดเตาในทันที ปลอยให้หม้ออัดแรงดันเย็นตัวลงและตรวจสอบหม้อ



#### ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากไอน้ำที่พุ่งออกมา

บางครั้งอาจมีไอน้ำร้อนพุ่งออกมาจากใต้ฝาหม้อ

- ระหว่างการปรุงอาหาร
- ห้ามไม่ให้เอามือไปแตะไอน้ำเด็ดขาด
- ให้เอามือ ศีรษะ และลำตัวห่างออกจากพื้นที่อันตราย ซึ่งก็คือเหนือฝาหม้อ [6] และหน้าต่างนิรภัยด้านข้าง [10] ที่ขอบฝาหม้อ
- ห้ามไม่ให้ทิ้งหม้ออัดแรงดันไว้โดยไม่มีใครดูแลระหว่างการใช้งาน
- ให้หม้ออัดแรงดันอยู่ห่างจากมือเด็กและสัตว์เลี้ยงในบ้าน
- วางหม้ออัดแรงดันให้อยู่ในตำแหน่งที่ไม่ให้ไอน้ำพุ่งออกมาในทิศทางที่ผู้คนในห้องอยู่สำหรับ “ครีวแบบเปิด” ให้ระมัดระวังเป็นพิเศษในเรื่อง



#### ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ระหว่างการปล่อยไอน้ำออกมาอย่างรวดเร็ว

มีความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากไอน้ำร้อนหรืออาหารปรุงสุกเมื่อไอน้ำถูกปล่อยออกมาอย่างรวดเร็วโดยการดึงแถบเลื่อน [12] หรือเมื่ออยู่ใต้น้ำไหล

- ให้เขย่าหม้อแรงดันก่อนเปิดฝาหม้อ
- ห้ามไม่ให้หน้าหม้อแรงดันไปแช่ในน้ำเด็ดขาด
- ให้เอามือ ศีรษะ และลำตัวห่างออกจากพื้นที่อันตราย ซึ่งก็คือเหนือฝาหม้อ [6] และหน้าต่างนิรภัยด้านข้าง [10] ที่ขอบฝาหม้อ



#### ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากการก่อตัวเป็นฟอง (จากความล่าช้าในการเดือด)

อาหารที่ปรุงร้อนอาจทำให้เกิดฟองและฟองพุ่งออกมาทันทีในเวลาที่เปิดหม้ออัดแรงดันที่เย็นลง น้ำร้อนอาจพุ่งออกมาในเวลาที่จะเจาะแทงเนื้อที่มีหนัง ซึ่งอาจทำให้เกิดแผลไหม้ และ/หรือแผลน้ำร้อนลวกได้

- เขย่าหม้อแรงดันก่อนเปิดฝาหม้อ
- ห้ามไม่ให้เจาะแทงเนื้อร้อนที่ปรุงโดยมีหนังในทันที (เช่น ลิ้นวัว) ปลอยให้เนื้อเย็นลงก่อน



#### ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากอาหารที่รั่วซึมออกมา

เมื่อใส่อาหารในหม้ออัดแรงดันจนเต็มมากเกินไป อาหารร้อนอาจรั่วซึมออกจากวาล์วนิรภัย [7] อุปกรณ์ควบคุมแรงดัน [15] หรือหน้าต่างนิรภัยด้านข้าง [10] และทำให้เกิดแผลไหม้ได้

- ห้ามไม่ให้ใส่อาหารจนเต็มมากเกินไป
- ให้ใส่อาหารจนถึงสูงสุด 2/3 (ดูเครื่องหมายด้านใน) ของความจุที่ระบุของหม้ออัดแรงดัน
- ให้ใส่อาหารจนถึงสูงสุด 1/2 ของความจุที่ระบุของหม้ออัดแรงดัน หากมีการปรุงอาหารที่มีความข้นหนืด หรือมีฟองสูง เช่น ซุป ตุ่นเคี้ยว เครื่องในสัตว์ หรือพาสต้า
- ให้เตรียมปรุงอาหารไว้ล่วงหน้าในหม้อเปิดคนให้เข้ากันและตักฟองออกหากจำเป็น



#### ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้จากหม้อ/ฝาหม้อที่ร้อน

หม้ออัดแรงดันจะร้อนมากระหว่างทำอาหาร ที่จับอาจร้อนจัดได้เช่นกันจากเปลวไฟบนเตาแก๊ส การจับต้องตัวหม้อและที่จับอาจทำให้เกิดแผลไหม้ได้

- ห้ามไม่ให้แตะจับพื้นผิวด้านนอกที่ร้อนของหม้ออัดแรงดัน
- แตะจับหม้อ [1]/ฝาหม้อ [6] โดยใช้ที่จับที่เป็นพลาสติกเท่านั้น
- ใช้ถุงมือ และ/หรือ อุปกรณ์ป้องกันมือ (เช่น ที่จับหม้อ)
- ให้ถอดภาชนะขึ้นในและขัดด้วยใช้เครื่องช่วย เช่น ที่จับหม้อ
- ให้วางหม้ออัดแรงดันร้อนบนพื้นผิวที่ทนความร้อนเท่านั้น





### ความเสียหายที่เกิดจากมีน้ำในหม้อ ปริมาณน้อยเกินไปหรือไม่มีเลย

อย่าเปิดหม้ออัดแรงดันโดยไม่มีน้ำอยู่ข้างใน หรือปรับใช้การตั้งค่าสูงสุดโดยที่ไม่มีคนดูแลอยู่ เพราะอาจทำให้เกิดความร้อนสูงเกินไปและเกิดความเสียหายได้

- ใช้หม้ออัดแรงดันที่มีน้ำในปริมาณที่เพียงพอเท่านั้น (น้ำ น้ำสต็อก ซอส ฯลฯ ขึ้นต่ำ 1/4 ลิตร)
- ตรวจสอบว่ามีน้ำในปริมาณเพียงพอเมื่อปรุงอาหารที่มีความหนืด
- หากมีน้ำในปริมาณไม่เพียงพอหรือไม่มีเลย ให้ปิดเตาทันทีและไม่ให้เคลื่อนย้ายหม้ออัดแรงดันจนกว่าจะเย็นลงอย่างสมบูรณ์
- ห้ามไม่ให้ทั้งหม้ออัดแรงดันไว้โดยไม่มีคนดูแลอยู่

## 2.6| การทำความสะอาดที่ถูกต้อง

ทำความสะอาดหม้ออัดแรงดันหลังจากการใช้ทุกครั้ง!

### ข้อควรระวัง



### ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้จากความเสียหายที่เกิดขึ้นเมื่อทำความสะอาด

ห้ามไม่ให้ใช้แปรง น้ำยาทำความสะอาดหรือสารเคมีที่มีฤทธิ์กัดกร่อนในการทำความสะอาด อุปกรณ์ความปลอดภัย 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 เส้นผ่านศูนย์กลางของตะแกรงเตาหรือเปลวไฟต้องไม่ใหญ่กว่ากันหม้อ

- บนเตาแก๊ส เปลวไฟของแก๊สจะต้องไม่ยื่นออกมาเหนือฐานของหม้อ
- เพื่อการถ่ายเทความร้อนที่เหมาะสมและการเชื่อมต่อกับเตา ขนาดของหม้อควรเท่ากับขนาดของตะแกรงเตา
- สำหรับเตาเซรามิกแก้วหรือเตาไฟฟ้า เส้นผ่านศูนย์กลางของแผ่นความร้อนไม่ควรเกิน 160 มม. (2.5 ลิตร) หรือ 190 มม. (3.0 - 8.5 ลิตร)
- อาจเกิดเสียงที่ขึ้นที่เตาแม่เหล็กไฟฟ้าที่ระดับการหุงต้มสูง ซึ่งเป็นเพราะเหตุผลทางเทคนิคและไม่ใช่อสัญญาณที่บ่งบอกว่าเตาหรือหม้ออัดแรงดันของคุณมีความบกพร่อง

## 2.9| การรักษาอายุการใช้งาน

### โปรดทราบ



### ความเสียหายที่เกิดขึ้นกับหม้ออัดแรงดัน

เพื่อป้องกันความเสียหายต่อหม้ออัดแรงดัน:

- อย่ากระแทกเครื่องครัวกับขอบหม้อ
- ใส่เฉพาะเกลือลงในน้ำเดือดเท่านั้นและคนให้เข้ากันเพื่อไม่ให้หม้อเสียหาย
- หลีกเลี่ยงไม่ให้มีสิ่งสกปรกระหว่างกันหม้อและตะแกรงเตา 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®

สแตนเลส 18/10

ที่จับ: พลาสติกกันความร้อน

ซีล: ซิลิโคน

### ขนาด

|                           | PERFECT / PERFECT ELEMENT |                | PERFECT PLUS |                |
|---------------------------|---------------------------|----------------|--------------|----------------|
| ปริมาตรความจุของเหลว      | 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.                  |

### น้ำหนักภาษา

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 และ ชิ้นส่วนที่สึกหรอ

### อุปกรณ์เสริม

ภาชนะชั้นในแบบเจาะรู 22 ซม. (หมายเลข  
สินค้า 07 8941 6000)

ชุดภาชนะชั้นใน 22 ซม. (หมายเลขสินค้า 07  
8942 6030)

ฝาหม้อแก้ว 22 ซม. (หมายเลขสินค้า 07 9618  
6380)

### ชิ้นส่วนอะไหล่

ที่จับฝาหม้อ <sup>[1]</sup>

Perfect (หมายเลขสินค้า 08 9180 6030)

Perfect Plus (หมายเลขสินค้า 08 9480 6030)

Perfect Element (หมายเลขสินค้า 08 9980 6030)

ฝาหม้อ <sup>[6]</sup> พร้อมที่จับ <sup>[11]</sup> 18 ซม.

Perfect (หมายเลขสินค้า 07.9179.6042)

Perfect Plus (หมายเลขสินค้า 07.9479.6042)

ฝาหม้อ <sup>[6]</sup> พร้อมที่จับ <sup>[11]</sup> 22 ซม.

Perfect (หมายเลขสินค้า 07 9180 6042)

Perfect Plus (หมายเลขสินค้า 07 9480 6042)

Perfect Element (หมายเลขสินค้า 07 9980 6042)

## ชิ้นส่วนที่สึกหรอ

วงแหวนซีล <sup>[21]</sup>

18 ซม. (หมายเลขสินค้า 60 6852 9990)

วงแหวนซีล <sup>[21]</sup>

22 ซม. (หมายเลขสินค้า 60 6856 9990)

วาล์วนิรภัย <sup>[7]</sup>

(หมายเลขสินค้า 07 9615 9510)

ซีลป้องกันการปรุงอาหาร <sup>[18]</sup>

(หมายเลขสินค้า 60 9310 9502)

## 4 | การแกะกล่องหม้ออัดแรงดัน

1 | เปิดบรรจุภัณฑ์และตรวจสอบเพื่อให้แน่ใจว่า  
มีชิ้นส่วนให้มาครบทั้งหมด:

- หม้อ <sup>[1]</sup> พร้อมที่จับด้านข้าง <sup>[2]</sup> และที่จับ <sup>[3]</sup>
- ฝาหม้อ <sup>[6]</sup> พร้อมที่จับที่ถอดออกได้ <sup>[11]</sup>:  
ฝาหม้อพร้อมวาล์วนิรภัย <sup>[7]</sup> ซีลป้องกันการ  
ปรุงอาหารที่ถอดออกได้ <sup>[18]</sup>
- วงแหวนซีล (สีเทา) <sup>[21]</sup>
- คู่มือการใช้งาน  
หากชิ้นส่วนหายไป โปรดติดต่อตัวแทน  
จำหน่ายผู้เชี่ยวชาญ/ศูนย์บริการของ  
WMF ที่ได้รับอนุญาต หรือ WMF โดยตรง
- แกะสติกเกอร์และแท็กทั้งหมดออก

2 | กำจัดสิ่งวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ไม่จำเป็นตามข้อ  
บังคับที่บังคับใช้

3 | อ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดและจัดเก็บ  
ไว้ใกล้หม้ออัดแรงดันให้สามารถเข้าถึงได้  
ง่าย

4 | สำหรับเงื่อนไขการรับประกัน โปรดดู  
ประกาศการรับประกันที่แนบมา

## 5| คุณสมบัติความปลอดภัยในการทำงาน

| คุณสมบัติความปลอดภัย                | คำอธิบาย                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| อุปกรณ์ควบคุมแรงดันที่ตามจับฝา      | หากแรงดันเกินที่กำหนดไว้สำหรับการปรุงอาหารระดับ 2 อุปกรณ์ควบคุมแรงดัน [15] จะทำงานอัตโนมัติและไอน้ำส่วนเกินจะพุ่งออกมา เช่นนี้ แรงดันจะลดลงในทันที                                                                                                              |
| วาล์วนิรภัย                         | หากอุปกรณ์ควบคุมแรงดัน [15] ไม่ตอบสนอง แรงดันส่วนเกินจะถูกปล่อยออกมาในทันทีผ่านทางวาล์วนิรภัย [7]                                                                                                                                                               |
| หน้าต่างนิรภัยที่ขอบฝามือ           | หากอุปกรณ์ความปลอดภัยอื่น ๆ ทั้งหมดล้มเหลว เช่น เนื่องจากการอุดตันของเศษอาหาร หน้าต่างนิรภัย [10] จะทำหน้าที่เป็น “ช่องระบายฉุกเฉิน” หากแรงดันสูงมากเกินไป วงแหวนซีล [21] จะถูกดันออกมาด้านนอกผ่านทางหน้าต่างนิรภัย [10] จนไอน้ำสามารถพุ่งออกมาได้และแรงดันลดลง |
| ตัวบ่งชี้แรงดันในที่จับฝามือ        | ตัวบ่งชี้แรงดัน [16] มีอุปกรณ์ช่วยในการมองเห็นเพื่อให้สามารถปรุงอาหารได้โดยสามารถคาดการณ์ได้และประหยัดพลังงาน โดยจะแสดงสถานะแรงดันในการปรุงอาหารปัจจุบัน มีหมุดกลมอยู่ตรงกลางของตัวบ่งชี้แรงดัน (มีแรงดันอยู่) และวงแหวน 2 วง (ระดับการปรุงอาหาร 1 และ 2)       |
| ระบบเปิดนิรภัย                      | ระบบเปิดนิรภัย [19] ป้องกันไม่ให้อัตแรงดันเปิดหากยังมีแรงดันเหลืออยู่ภายใน หม้ออัดแรงดันสามารถเปิดได้หลังจากแรงดันลดลงโดยสมบูรณ์แล้วเท่านั้น                                                                                                                    |
| การควบคุมการปล่อยไอน้ำผ่านแถบเลื่อน | การดึงแถบเลื่อนกลับช้า ๆ อาจส่งผลต่อความเร็วในการปล่อยไอน้ำ [12]                                                                                                                                                                                                |
| อุปกรณ์ล็อก                         | อุปกรณ์ล็อก [11] อยู่บนที่จับฝามือ [13] และป้องกันไม่ให้เปิดหม้ออัดแรงดันได้ระหว่างที่ทำงานอยู่                                                                                                                                                                 |

## 6| การใช้หม้ออัดแรงดันเป็นครั้งแรก

### 6.1| การแยกส่วนประกอบหม้ออัดแรงดัน ถอดฝามือออก

(ดูรูปภาพ จ, ข)

- ก) ดึงแถบเลื่อนทั้งสองด้านกลับไปจนสุดที่จับ → เครื่องหมายบนแถบเลื่อนต้องอยู่ในตำแหน่งเปิด
- ใช้มือซ้ายถือที่จับ [3] หม้อ [1]
- ใช้มือขวาถือฝามือ [11] และหมุนไปทางขวา จนกว่าจะสามารถยกฝามือขึ้นได้ ฝามือ [9] และเครื่องหมายบนที่จับ [4] จะต้องอยู่ตรงกัน
- ยกฝามือ [6] โดยใช้ที่จับ [11]

- แยกส่วนประกอบของฝามือออก (ดูรูปภาพ ข) โดยหงายฝามือขึ้น [6] ก่อนเป็นอันดับแรก

- ดึงวงแหวนซีล [21] ออกจากขอบหม้ออย่างระมัดระวัง แล้ววางไว้ข้าง ๆ
- ถือฝามือ [6] แล้วกดอุปกรณ์ล็อกที่จับ [14] ไปทางปลายที่จับ
- ถอดฝามือ [6] ออกจากที่จับ

## 6.2| การทำความสะอาดหม้ออัดแรงดันเป็นครั้งแรก

- 1| แยกส่วนประกอบของหม้ออัดแรงดันออกตามที่ได้อธิบายไว้ในหัวข้อ 6.1
- 2| เติมน้ำในหม้อให้ถึง 2/3 (ดูภาพระดับข้างในฉ) ของหม้อ ① แล้วเติมน้ำส้มสายช 2-3 ช้อนโต๊ะ
- 3| ต้มน้ำผสมน้ำส้มสายชูในหม้อ①โดยไม่ต้องปิดฝาหม้อ⑥เป็นระยะเวลาประมาณ 5-10 นาที
- 4| หลังจากนั้น ให้ล้างชิ้นส่วนทั้งหมดให้สะอาดด้วยมือ
- 5| ทิ้งชิ้นส่วนทั้งหมดให้แห้งหลังจากทำความสะอาด

- 4| ติดช่องถือ ⑦ บนที่จับฝาหม้อ ⑪ เข้ากับหูจับ ⑧ บนฝาหม้อ ⑥
- 5| ค่อย ๆ ลดที่จับลง ⑪ จนเข้าที่
- 6| กลับฝาหม้อ ⑥ ขึ้นโดยใช้ที่จับ ⑪
- 7| จัดตำแหน่งฝาหม้อ ⑥ และที่จับ ⑪ เพื่อให้ซีลป้องกันการปรองอาหาร ⑮ ไม่ถูกขอบช่องเปิดฝาหม้อทำให้เป็นรอยหรือเสียหาย
- 8| กดฝาหม้อลง ⑥ จนกระทั่งคุณได้ยินเสียงคลิกว่าเข้าที่แล้ว ตรวจสอบว่าเข้าที่อย่างดีแล้วโดยกดบนแถบเลื่อน
- 9| ใส่แหวนซีล ② เข้าในขอบหม้อและกดเข้าไปใต้ขอบอย่างระมัดระวัง จะต้องจัดตำแหน่งให้วงแหวนซีล ② ทั้งหมดอยู่ใต้ขอบโค้งของหม้อ

## 6.3| การประกอบหม้อแรงดัน

### ข้อควรระวัง



**ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากฝาหม้อที่ประกอบไม่ถูกต้อง**

จะต้องประกอบฝาหม้อให้ถูกต้อง และสนิท ฝาให้ถูกวิธี คำควรปี

- ปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด
- ตรวจสอบว่าประกอบเข้ากันได้พอดี

## 6.4| การประกอบฝาหม้อ

(ดูชุดภาพ ข)

- 1| ต้มจับหม้อ ตรวจสอบขอบฝาหม้อ อุปกรณ์ป้องกันภัย
- 2| กลับฝาหม้อ ⑥ เพื่อให้ขอบฝาหันลงด้านล่าง
- 3| หมุนที่จับ ⑪ และยึดให้อยู่กับที่

## 6.5| การใส่ฝาหม้อกลับ

(ดูชุดภาพ ฉ)

- 1| วางหม้อ ① ลงบนพื้นผิวที่มั่นคง
- 2| วางฝาหม้อ ⑥ ลงบนหม้อ ① โดยให้ขอบหันลงด้านล่าง เครื่องหมายระบุตำแหน่ง ⑨ บนฝาหม้อและเครื่องหมายบนที่จับ ④ จะต้องตรงกัน มิฉะนั้นจะไม่สามารถวางฝาหม้อลงได้ จะต้องใส่แหวนซีล ② 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] ออกจากขอบหม้ออย่างระมัดระวังและวางไว้ข้าง ๆ
- 2| ถอดที่จับฝาหม้อ [11] ตามที่ได้อธิบายไว้ใน หัวข้อ 6.1
- 3| ตรวจสอบว่าวงแหวนซีล [21] และขอบฝาหม้อด้านในสะอาด
- 4| ตรวจสอบว่า...
  - หน้าต่งนิริภัย [10] บนขอบฝาหม้อ
  - อุปกรณ์ควบคุมแรงดัน [15]
  - ตัวบ่งชี้แรงดัน [16]
  - อุปกรณ์ล็อกที่จับ [14]
  - วาล์วนิรภัย [7] นั้นสะอาดและไม่อุดตัน
    - แขนและทำความสะอาดทราบสกรปรก ขจัดสิ่งอุดตัน (ดูหัวข้อ 12.1 การทำความสะอาด)
- 5| ตรวจสอบว่ามองเห็นลูกบอลในวาล์วนิรภัย [7] ที่ด้านล่างของฝาหม้อ
  - เขย่าฝาหม้อ [6] หากจำเป็น จนกว่าจะสามารถมองเห็นลูกบอลได้
  - หากเกิดความเสียหาย โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผู้เชี่ยวชาญ /ศูนย์บริการของ WMF เพื่อเปลี่ยน
- 6| ทดสอบอุปกรณ์ควบคุมแรงดันอย่างระมัดระวัง [15] เพื่อดูว่าเคลื่อนที่ได้หรือไม่โดยใช้นิ้วกด
- 7| ตรวจสอบว่าซีลทั้งหมดสะอาด ไม่เสียหายและใส่ได้พอดี (cf. ชุดภาพ ญ)
  - ตรวจสอบว่าซีลป้องกันการปรุงอาหารใส่ได้พอดีและไม่เสียหาย

### 7.2| การเปิดฝาหม้อ

ในการที่จะเปิดหม้ออัดแรงดัน ให้ถอดฝาหม้อออก [6] ตามที่ได้อธิบายไว้ใน หัวข้อ 6.1

### 7.3| การใส่อาหารในหม้ออัดแรงดัน

วางอาหารเข้าไปในหม้อโดยให้มีน้ำปริมาณที่เพียงพอและใช้ภาชนะชั้นในและขาตั้งหากจำเป็น (ดูหัวข้อ 11.2) หากจำเป็น ให้หันเนื้อสัตว์ในหม้อก่อนตามที่ได้อธิบายไว้ในหัวข้อ 11.1

### 7.4| การบีบ ดีหม้ออัดแรงดัน

- 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



### ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ที่ เกิดจากอาหารที่ร้อนออกมา

อาหารร้อนอาจรั่วซึมผ่านอุปกรณ์ควบคุมแรงดัน  
วาล์วนิรภัย หรือหน้าต่างนิรภัยด้านข้าง ทำให้  
เกิดแผลไหม้ได้

- ให้ใส่อาหารจนถึงสูงสุด 2/3 (ดูเครื่องหมาย  
ด้านใน) ของความจุที่ระบุของหม้ออัดแรงดัน
- ให้ใส่อาหารจนถึงสูงสุด 1/2 ของความจุที่ระบุ  
ของหม้ออัดแรงดัน หากมีการปรุงอาหารที่  
ขยายตัว เหลว หรือเป็นฟองเยอะ เช่น ชุป  
ต้น เคียว เครื่องในสัตว์ หรือพาสต้า

## โปรดทราบ



### ความเสียหายที่เกิดจากมีน้ำใน หม้อปริมาณน้อยเกินไปหรือไม่มี เลย

ความเสี่ยงต่อการที่จะมีความร้อนสูงเกินไปและ  
เกิดความเสียหาย

- ห้ามไม่ให้ความร้อนหม้ออัดแรงดันโดยไม่มี  
น้ำหรือให้ความร้อนที่ระดับสูงสุดโดยไม่มีใคร  
ดูแล
- ใช้หม้ออัดแรงดันที่มีปริมาณน้ำเพียงพอ  
เท่านั้น (มีน้ำขั้นต่ำ 1/4 ลิตร)

## 8 | ระดับการปรุงอาหารของหม้อ อัดแรงดัน

### เวลาปรุงอาหารที่แตกต่างกัน

เวลาในการปรุงอาจแตกต่างกันสำหรับอาหาร  
ชนิดเดียวกันเนื่องจากปริมาณ รูปแบบ และ  
สถานะของอาหารแตกต่างกันไป

### 8.1 | การปรุงอาหารระดับ 1

ระดับการปรุงอาหารต่ำใช้สำหรับอาหารที่นุ่ม  
เช่น ผัก ปลา หรือผลไม้

อาหารจะถูกปรุงอย่างนุ่มนวลในระดับการปรุง  
อาหารนี้เพื่อให้สามารถรักษากลิ่นและสารอาหาร  
ให้ได้มากที่สุด ที่การปรุงอาหารระดับ 1 ตัวบ่งชี้  
แรงดันจะเพิ่มขึ้นไปยังวงแหวนการปรุงอาหารที่ 1

- 1 | ตรวจสอบว่าหม้ออัดแรงดันปิดอย่างถูกต้อง
- 2 | วางหม้ออัดแรงดันไว้บนเตา
- 3 | ตั้งเตาให้อยู่ในระดับพลังงานสูง  
→ หม้ออัดแรงดันจะร้อนขึ้น  
a) อากาศจะพุ่งออกทางวาล์วนิรภัย <sup>[7]</sup> ซึ่งยัง  
เป็นระบบปรุงอาหารอัตโนมัติ จนกว่าวาล์ว  
จะปิดและมีแรงดันเพิ่มขึ้น  
b) หมุดจะเพิ่มขึ้นก่อน หลังจากนั้นตัวบ่งชี้  
แรงดันทั้งหมด  
<sup>[16]</sup> จะเริ่มเพิ่มขึ้น สามารถควบคุมการเพิ่ม  
นี้ได้โดยการปรับการจ่ายพลังงานให้เหมาะสม  
c) การเพิ่มขึ้นของหมุดที่อยู่ตรงกลางของ  
ตัวบ่งชี้แรงดันเป็นสัญญาณบ่งบอกว่าไม่  
สามารถเปิดหม้อได้อีกต่อไป
- 4 | เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มขึ้นทันทีที่ตัวบ่ง  
ชี้แรงดัน <sup>[16]</sup> แสดงวงแหวนการปรุงอาหารที่  
1 อย่างชัดเจน
- 5 | ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตำแหน่งวงแหวนบน  
ตัวบ่งชี้แรงดัน <sup>[16]</sup> คงที่
- 6 | หากตัวบ่งชี้แรงดัน <sup>[16]</sup> ลดลงต่ำกว่าวงแหวน  
การปรุงอาหารที่ 1 ให้เพิ่มการจ่ายพลังงาน  
→ ซึ่งจะเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารเล็กน้อย
- 7 | หากตัวบ่งชี้แรงดัน <sup>[16]</sup> เพิ่มสูงกว่าวงแหวน  
การปรุงอาหารที่ 1 ผลที่ได้คือการสะสม  
ของแรงดันไอน้ำส่วนเกิน ซึ่งต้องได้รับการ  
ควบคุมโดยการปรับการจ่ายพลังงาน  
a) ยกหม้ออัดแรงดันออกจากตะแกรงเตา  
b) รอจนกระทั่งตัวบ่งชี้แรงดันลดลงไปที่  
วงแหวนการปรุงอาหารที่ 1  
c) เมื่อลดการจ่ายพลังงานลงแล้ว ให้วางหม้อ  
อัดแรงดันกลับไปที่บนเตา

8| หลังจากการปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้ยกหม้ออัดแรงดันออกจากตะแกรงเตาและลดแรงดัน (ดูหัวข้อ 9)

9| เมื่อลดแรงดันลงแล้ว ให้เขย่าหม้ออัดแรงดันและเปิดอย่างระมัดระวัง

## 8.2| การปรุงอาหารระดับ 2

ระดับการปรุงอาหารอย่างรวดเร็วสำหรับ 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] ลดลงต่ำกว่าวงแหวนการปรุงอาหารอื่นที่ 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 มันฝรั่งต้มจะระเบิดเมื่อหนึ่งโดยใช้วิธีการเหล่านี้

### 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 - ปลอยไอน้ำออกมาช้า ๆ

(ปลอยไอน้ำอัตโนมัติ - รูปภาพ A)

- 1| ค่อย ๆ ดันแถบเลื่อนเป็นขั้นไปยังตำแหน่งเปิด
- 2| ไอน้ำจะพุ่งออกไปอย่างช้าหรือเร็วขึ้นอยู่กับตำแหน่งของแถบเลื่อน
- 3| หากตัวบ่งชี้แรงดันและหมดอายุเข้าไปในที่จับฝาหม้อ ให้เขย่าหม้อแล้วเปิด

ช่วยให้มั่นใจได้ว่าหม้อจะเปิดได้เฉพาะเมื่อแรงดันลดลงจนสุดแล้วเท่านั้น นั่นคือ เมื่อมองไม่เห็นหมุดอีกต่อไป หากยังคงมองเห็นหมุดแสดงว่ามีการทำงานของอุปกรณ์ป้องกันแรงดันตกค้าง  
→ จะต้องปลอยแรงดันก่อนเปิดหม้อ

- 2| ค่อย ๆ ดันแถบเลื่อนไปที่ เปิด
- 3| เขย่าหม้อ
- 4| ถือที่จับ 3| หม้อ 1| ด้วยมือซ้าย

## 9.3| วิธีที่ 3 - ไม่มีไอน้ำพุ่งออกมา

- 1| วางหม้ออัดแรงดันลงในอ่างล้างจานและใช้น้ำเย็นราดให้ทั่วฝาหม้อ
- 2| หากตัวบ่งชี้แรงดันและหมดอายุเข้าไปในที่จับฝาหม้อ ให้เขย่าหม้อแล้วเปิด

- 5| ถือที่จับ B ด้วยมือขวา แล้วหมุนไปทางขวาจนกว่าฝาหม้อ 6| จะปลดล็อก  
→ เครื่องหมายบนฝาหม้อ 9| และเครื่องหมายบนที่จับ 4| จะต้องตรงกัน

- 6| ในการที่จะเปิดที่จับฝาหม้อ 11| โดยใช้ฝาหม้อ 6| เอียงลงเล็กน้อยเพื่อปลอยไอน้ำที่เหลือออกไปทางด้านหน้า

- 7| เปิดฝาหม้อ 6|

## 11| วิธีการใช้งานและวิธีการเตรียมอาหาร

### 11.1| การปรุงอาหารด้วยภาชนะชั้นในและชาตัง

สามารถเตรียมอาหารได้หลายอย่างในหม้ออัดแรงดันในเวลาเดียวกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความสูงของหม้ออัดแรงดัน อาหารแต่ละอย่างจะเรียงซ้อนกันแยกโดยใช้ภาชนะชั้นใน ตัวอย่างเช่น หากกำลังอบเนื้ออยู่ด้านล่างสุด ให้วางชาตังที่ด้านล่างของหม้อเพื่อที่สามารถวางภาชนะชั้นในอันแรกไว้เหนือเนื้อ

**หมายเหตุเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริม**

ชื่อภาชนะชั้นในและชาตังเป็นอุปกรณ์เสริมจากตัวแทนจำหน่ายผู้เชี่ยวชาญ/ศูนย์บริการของ WMF ภาชนะชั้นในแบบไม่ได้เจาะรูใช้สำหรับผัด

### ข้อควรระวัง



**ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ระหว่างการปลอยไอน้ำออกมาอย่างรวดเร็ว**

เมื่อปลอยไอน้ำอย่างรวดเร็วโดยใช้แถบเลื่อน 16| หรือเปิดให้น้ำไหลผ่าน มีความเสี่ยงของการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากไอน้ำร้อนหรืออาหารที่ปรุงแล้ว

- ให้เขย่าหม้อแรงดันก่อนเปิดฝาหม้อ
- ให้เอามือ ศีรษะ และลำตัวห่างออกจากพื้นที่อันตราย ซึ่งก็คือเหนือฝาหม้อ 16| และหน้าต่างนิรภัยด้านข้าง 10| ที่ขอบฝาหม้อ

## 10| การเปิดหม้ออัดแรงดัน

### การเปิดหลังการปรุงอาหาร

(ดูรูปภาพ E)

- 1| ปลอยแรงดันก่อนตามที่ได้อธิบายไว้ในหัวข้อ 9 อุปกรณ์ป้องกันแรงดันตกค้างจะ

และภาชนะชั้นในแบบเจาะรูใช้สำหรับมันฝรั่ง ควรใส่อาหารที่มีเวลาปรุงนานที่สุดในหม้อก่อน โดยไม่ต้องใส่ภาชนะชั้นใน

- 1| ในการปรุงอาหารที่มีเวลาในการปรุงอาหารที่แตกต่างกัน ต้องเปิดหม้อเป็นระยะ ๆ ในขณะที่เปิดหม้อ ไอน้ำจะพุ่งออกไป ให้ไอน้ำลงในหม้อมากกว่าที่กำหนดและเติมหากจำเป็น

#### ตัวอย่าง

- ย่าง (20 นาที) – พันหม้อ
- มันฝรั่ง (8 นาที) - ภาชนะชั้นในแบบเจาะรู
- ผัก (8 นาที) – ภาชนะชั้นในแบบไม่เจาะรู

- 2| ให้อบเนื้อก่อนเป็น เวลา 12 นาที
- 3| เปิดหม้อตามที่ได้อธิบายไว้ใน หัวข้อ 6.1
- 4| ใส่มันฝรั่งลงในภาชนะชั้นในแบบเจาะรูบนขาตั้งเหนืออาหารที่ย่างและวางผักไว้ด้านบนในภาชนะชั้นในแบบไม่เจาะรู
- 5| ปิดหม้อตามที่ได้อธิบายไว้ใน หัวข้อ 6.3 และปรุงอาหารต่ออีก 8 นาที

**คำแนะนำ** หากเวลาในการปรุงอาหารไม่แตกต่างกันมากนัก สามารถใส่ภาชนะชั้นในทั้งหมดลงในหม้อพร้อมกันได้

### 11.2| การย่างแบบเชียร์

ก่อนปรุงอาหาร อาหาร (เช่น หอมใหญ่ ชิน เนื้อ ฯลฯ) สามารถถูก นำมาย่าง (Sear) ในหม้ออัดแรงดันได้เช่นเดียวกับหม้อหุงต้ม

- 1| เอาฝาหม้อออก  ตามที่ได้อธิบายไว้ใน หัวข้อ 6.1 และเผา (sear) อาหาร
- 2| เพื่อเสร็จสิ้น การปรุงอาหาร
  - a) ทำให้สิ่งตกค้างที่มีอยู่หลุดออก
  - b) เติมน้ำตามปริมาณที่กำหนด (อย่างน้อย 1/4 ลิตร)

c) ใส่อาหารประเภทอื่นโดยใช้หรือ ไม่ใช้ตะแกรงได้

- 3| วางและปิดฝาหม้อตามที่ได้อธิบายไว้ใน หัวข้อ 6.3
- 4| ให้ความร้อนจนถึงระดับการปรุงที่ต้องการ

### 11.3| การปรุงอาหารแช่แข็ง

- 1| เติมน้ำในปริมาณขั้นต่ำ (น้ำ 1/4 ลิตร)
- 2| ใส่อาหารแช่แข็งที่ยังไม่ละลายในหม้อ
- 3| ละลายเนื้อสัตว์ไม่ให้แข็งก่อนเผา (Sear)
- 4| ใส่ผักลงในภาชนะชั้นในแบบไม่เจาะรูจากของโดยตรง
  - 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| ปลดปล่อยไอน้ำลงอย่างช้า ๆ (วิธีการปลดปล่อยไอน้ำ 1)

## 11.6| การต้ม

- 1| เตรียมอาหารตามปกติและเติมขวดถนอมอาหารให้เต็ม
- 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

ใช้น้ำร้อน และน้ำยาล้างจานในการทำความสะอาด

→ ไม่ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดที่เป็นเม็ด ผอยเหล็ก หรือฟองน้ำด้านแข็ง

- 1| ถอดที่จับฝาหม้อออก <sup>[1]</sup> ตามที่ได้อธิบายไว้ใน หัวข้อ 6.1 และทำความสะอาดโดยใช้น้ำไหลผ่านเท่านั้น (ดูชุดภาพ G)
- 2| นำวงแหวนซิล <sup>[2]</sup> ออกจากฝาหม้อ <sup>[6]</sup> และล้างด้วยมือ
- 3| แห่เศษอาหารที่ติดแน่นเล็กน้อยในน้ำ นำเศษอาหารที่ติดแน่นไปต้มในหม้ออัดแรงดันที่ใส่น้ำเล็กน้อย
- 4| ทำความสะอาดสิ่งสกปรกหรือสิ่งอุดตันจากวาล์วด้วยไม้พันสาลีชุบน้ำ  
→ ไม่ให้ใช้วัสดุที่แหลมหรือคม
- 5| สามารถทำความสะอาดหม้อ ภาชนะชั้นใน และขาตั้งในเครื่องล้างจานได้  
→ อย่างไรก็ตาม การทำเช่นนี้อาจทำให้พื้นผิวเปลี่ยนสีได้ แต่จะไม่ทำให้การทำงานบกพร่อง  
→ ทั้งนี้ เราขอแนะนำให้ทำความสะอาดด้วยมือ
- 6| หากมีคราบหินปูนจับ ให้ใช้น้ำส้มสายชูไปต้มในหม้ออัดแรงดัน
- 7| เช็ดเครื่องครัวให้แห้งหลังจากทำความสะอาด

## 12.2| การเก็บ

เก็บหม้ออัดแรงดันในที่ ๆ สะอาดและไม่อับชื้น

- 1| ถอดฝาหม้อ [6] ตามที่ได้อธิบายไว้ในหัวข้อ 6.1
- 2| ดึงวงแหวนซิล[21]ออกจากขอบหม้อและจัดเก็บแยกต่างหาก
- 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
- เปลี่ยนวงแหวนซิลและซิลบ่งชี้การปรุงอาหารด้วยชิ้นส่วนอะไหล่ของแท้หากชำรุด แข็งตัว เปลี่ยนสี หรือหากใส่ไม่พอดีอีกต่อไป

## 12.4| การเปลี่ยนวงแหวนซิล

เก็บหม้อความดันที่แห้งและสะอาด ในสภาพแวดล้อมที่

สะอาด แห้ง และมีการป้องกัน

- 1| ถอดฝาหม้อ [6] ตามที่ได้อธิบายไว้ในหัวข้อ 6.1
- 2| หายฝาหม้อ [6] ขึ้น
- 3| ถอดวงแหวนซิลที่ชำรุด [21] ออกจากขอบหม้อแล้วกำจัดทิ้ง

- 4| ใส่วงแหวนซิลของแท้ใหม่ [21] เข้าไปในขอบหม้อ แล้วกดได้ขอบอย่างระมัดระวัง → จะต้องจัดตำแหน่งให้วงแหวนซิล [21] ทั้งหมดอยู่ใต้ขอบโค้งของหม้อ

## 12.5| การเปลี่ยนซิลบ่งชี้การปรุงอาหาร

เก็บหม้อความดันที่แห้งและสะอาด ในสภาพแวดล้อมที่ สะอาด แห้ง และมีการป้องกัน

- 1| หากจำเป็น ให้ถอดฝาหม้อ[6]ออกจากหม้อตามที่ได้อธิบายไว้ใน หัวข้อ 6.1

- 2| แยกส่วนประกอบของฝาหม้อออก (ดูรูปภาพ G) ในการทำเช่นนี้ ให้หงายฝาหม้อ [6] ขึ้น
- 3| ถอดฝาหม้อ [6] แล้วกดอุปกรณ์ล็อกที่จับ [14] ไปทางปลายที่จับ

- 4| ถอดที่จับฝาหม้อ [11]

- 5| ถอดซิลบ่งชี้การปรุงอาหาร [18] จากที่จับฝาหม้อ [11] และกำจัดทิ้ง (ดูภาพ ญ)

## 12.6| การเปลี่ยนวาล์วนิรภัย

- 1| ถอดฝาหม้อ [6] ออกจากหม้อตามที่ได้อธิบายไว้ในหัวข้อ 6.1
- 2| หายฝาหม้อ [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                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เวลาในการปรุงอาหารนานเกินไปหรือตัวบ่งชี้แรงดันและหมดไม่เพิ่มขึ้น                               | เส้นผ่านศูนย์กลางของตะแกรงเตา ไม่เหมาะสม                                         | เลือกตะแกรงเตาที่สามารถวางหม้อได้พอดี                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                | ระดับการปรุงอาหารไม่เหมาะสม                                                      | ตั้งการปรุงอาหารให้อยู่ระดับสูงสุด                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                | a) ปิดฝาหม้อไม่แน่น<br>b) ซิลป่งซีการปรุงอาหารหายไป<br>c) ประกอบฝาหม้อไม่ถูกต้อง | 1. ปลอยแรงดันออกจากหม้อให้หมดตามที่ได้อธิบายไว้ในหัวข้อ 9 แล้วเปิดหม้อ<br>2. ตรวจสอบวงแหวนซิล [21] / ซิลป่งซีการปรุงอาหาร [18] (ดูภาพ) เพื่อให้แน่ใจว่าใส่อยู่ถูกต้อง<br>3. ตรวจสอบฝาหม้อ [6] ว่าพอดี/ประกอบได้ถูกต้อง<br>4. ปิดหม้อตามที่ได้อธิบายไว้ใน หัวข้อ 6.3 |
|                                                                                                | ลูกบอลในวาล์วนิรภัย/ระบบปรุงอาหารอัดในมัตติอยู่ผิดที่                            | 1. ปลอยแรงดันออกจากหม้อให้หมดตามที่ได้อธิบายไว้ในหัวข้อ 9 แล้วเปิดหม้อ<br>2. ถอดที่จับฝาหม้อ [11] ตามที่ได้อธิบายไว้ใน หัวข้อ 6.1<br>3. ตรวจสอบตำแหน่งของลูกบอลเหล็กในวาล์วนิรภัย [7] และทำความสะอาดหากเป็นไปได้<br>4. ปิดหม้อตามที่ได้อธิบายไว้ใน หัวข้อ 6.3       |
| มีไอน้ำพุ่งออกจากฝา                                                                            | น้ำไม่พอ                                                                         | 1. ปลอยแรงดันออกจากหม้อให้หมดตามที่ได้อธิบายไว้ในหัวข้อ 9 แล้วเปิดหม้อ<br>2. เติมน้ำ (อย่างน้อย 1.4 ลิตร)<br>3. ปิดหม้อตามที่ได้อธิบายไว้ใน หัวข้อ 6.3                                                                                                              |
|                                                                                                | วงแหวนซิล และ/หรือขอบหม้อไม่สะอาด                                                | 1. ปลอยแรงดันออกจากหม้อให้หมดตามที่ได้อธิบายไว้ในหัวข้อ 9 แล้วเปิดหม้อ<br>2. ทำความสะอาดวงแหวนซิล [21] และขอบหม้อ<br>3. ปิดหม้อใหม่ ตามที่ได้อธิบายไว้ใน หัวข้อ 6.3                                                                                                 |
|                                                                                                | แถบเลื่อนไม่ได้อยู่ในตำแหน่งปิด                                                  | ให้เลื่อนแถบเลื่อนไปที่ปิด                                                                                                                                                                                                                                          |
| ไอน้ำพุ่งออกจากวาล์วนิรภัย/ระบบปรุงอาหารอัดในมัตติอยู่ตลอดเวลา (ไม่ใช้กับขั้นตอนก่อนปรุงอาหาร) | วงแหวนซิลชำรุดหรือแข็ง (เนื่องจากการสึกหรอ)                                      | เปลี่ยนวงแหวนซิล [21] โดยใช้วงแหวนซิลแท้ของ WMF                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                | ซิลป่งซีการปรุงอาหารใส่ไม่พอดีหรือชำรุด                                          | จัดซิลป่งซีการปรุงอาหารให้อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง [18] หรือเปลี่ยน โดยใช้ชิ้นส่วนอะไหล่ของแท้ของ WMF                                                                                                                                                                |
| ไอน้ำพุ่งออกจากวาล์วนิรภัย/ระบบปรุงอาหารอัดในมัตติอยู่ตลอดเวลา (ไม่ใช้กับขั้นตอนก่อนปรุงอาหาร) | ลูกบอลวาล์วนิรภัยไม่อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องในวาล์ว                               | 1. ปลอยแรงดันออกจากหม้อให้หมดตามที่ได้อธิบายไว้ในหัวข้อ 9 แล้วเปิดหม้อ<br>2. ถอดที่จับฝาหม้อ [11] ตามที่ได้อธิบายไว้ใน หัวข้อ 6.1<br>3. ตรวจสอบวาล์วนิรภัย [7] หรือตำแหน่งของลูกบอลเหล็กในฝาหม้อ<br>4. ปิดหม้อใหม่ ตามที่ได้อธิบายไว้ใน หัวข้อ 6.3                  |

## 14| คำแนะนำและเคล็ดลับในการปรุงอาหาร

- ควรทาน้ำมันปรุงอาหารหรือไขมันบนวงแหวนซีลเพื่อเพิ่มความสะดวกในการเปิดและปิด
- เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มขึ้นทันทีที่สามารถมองเห็นวงแหวนที่ระบุบนตัวบ่งชี้แรงดัน
- เวลาปรุงอาหารที่ระบุเป็นค่าอ้างอิง ควรเลือกเวลาปรุงอาหารที่สั้นลง: คุณสามารถปรุงอาหารนานขึ้นได้เสมอ
- เวลาปรุงอาหารที่ระบุจะช่วยปรุงผักที่รับประทานแล้วให้ความกรอบที่เหมาะสม
- อุณหภูมิในการปรุงอาหารของวงแหวนแรกเท่ากับ 106 °C (เหมาะอย่างยิ่งสำหรับผักและปลา) อุณหภูมิในการปรุงอาหารของวงแหวนแรกเท่ากับ 115 °C (เหมาะอย่างยิ่งสำหรับเนื้อ)

ค้นหาสูตรอาหารที่

[www.wmf.com!](http://www.wmf.com!)

# 15| แผนภูมิเวลาปรุงอาหารการปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว

| อาหาร                                                                                                             | เวลาในการปรุง | หมายเหตุ                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------|
| <b>เนื้อหมูและเนื้อลูกวัว</b><br>ปรุงอาหารที่วงแหวนที่ 1; น้ำต่ำสุด 1/4 ลิตร;<br>ไม่จำเป็นต้องใช้ภาชนะชั้นในพิเศษ |               |                                        |
| เนื้อหมูหั่นเป็นแผ่นบาง ๆ                                                                                         | 5 – 7 นาที    | —                                      |
| กุลาซหมู                                                                                                          | 10 – 15 นาที  | —                                      |
| หมูย่าง                                                                                                           | 20 – 25 นาที  | เวลาในการปรุงขึ้นอยู่กับขนาดและรูปร่าง |
| เนื้อลูกวัวหั่นเป็นแผ่นบาง ๆ                                                                                      | 5 – 7 นาที    | —                                      |
| กุลาซเนื้อลูกวัว                                                                                                  | 10 – 15 นาที  | —                                      |
| เนื้อลูกวัวส่วนต้นขาหน้า - 1 ชิ้น                                                                                 | 25 – 30 นาที  | —                                      |
| ลันลูกวัว                                                                                                         | 15 – 20 นาที  | เติมน้ำให้ท่วม                         |
| เนื้อลูกวัวย่าง                                                                                                   | 20 – 25 นาที  | เวลาในการปรุงขึ้นอยู่กับขนาดและรูปร่าง |
| <b>เนื้อวัว</b><br>ปรุงอาหารที่วงแหวนที่ 2; น้ำต่ำสุด 1/4 ลิตร;<br>จำเป็นต้องใช้ภาชนะชั้นในแบบเจาะรูสำหรับลันวัว  |               |                                        |
| มิตโลฟ                                                                                                            | 10 – 15 นาที  | —                                      |
| เนื้อหมักอบ                                                                                                       | 30 – 35 นาที  | —                                      |
| ลันวัว                                                                                                            | 45 – 60 นาที  | —                                      |
| เนื้อหั่นแผ่นบาง ๆ                                                                                                | 6 – 8 นาที    | —                                      |
| กุลาซ                                                                                                             | 15 – 20 นาที  | —                                      |
| มิตโรล                                                                                                            | 15 – 20 นาที  | —                                      |
| เนื้อย่าง                                                                                                         | 35 – 45 นาที  | เวลาในการปรุงขึ้นอยู่กับขนาดและรูปร่าง |
| <b>สัตว์ปีก</b><br>ปรุงอาหารที่วงแหวนที่ 2; น้ำต่ำสุด 1/4 ลิตร;<br>จำเป็นต้องใช้ภาชนะชั้นในแบบเจาะรูสำหรับตุ๋นไก่ |               |                                        |
| ไก่ตุ๋น                                                                                                           | 20 – 25 นาที  | ใส่ได้สูงสุด 1/2 หม้อ                  |
| ชิ้นเนื้อไก่                                                                                                      | 6 – 8 นาที    | —                                      |
| นองไก่ทรง                                                                                                         | 25 – 30 นาที  | ขึ้นอยู่กับความหนาของนองไก่            |
| รากูไก่ทรง                                                                                                        | 6 – 10 นาที   | เช่นเดียวกับไก่ทรง                     |
| ชิ้นเนื้อไก่ทรงหั่นบาง ๆ ไม่ติดกระดูก                                                                             | 2 – 3 นาที    | —                                      |

| อาหาร                                                                                                        | เวลาในการปรุง | หมายเหตุ                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------|
| <b>แกม</b>                                                                                                   |               |                                        |
| ปรุงอาหารที่วงแหวนที่ 2; น้ำต่ำสุด 1/4 ลิตร;<br>ไม่จำเป็นต้องใช้ภาชนะชั้นในพิเศษ                             |               |                                        |
| เนื้อกระต่ายย่าง                                                                                             | 15 – 20 นาที  | —                                      |
| เนื้อสะโพกกระต่าย                                                                                            | 10 – 12 นาที  | —                                      |
| เนื้อกวางย่าง                                                                                                | 25 – 30 นาที  | —                                      |
| กุลาชเนื้อกวาง                                                                                               | 15 – 20 นาที  | —                                      |
| <b>เนื้อแกะ</b>                                                                                              |               |                                        |
| ปรุงอาหารที่วงแหวนที่ 2; น้ำต่ำสุด 1/4 ลิตร;<br>ไม่จำเป็นต้องใช้ภาชนะชั้นในพิเศษ                             |               |                                        |
| รากูเนื้อแกะ                                                                                                 | 20 – 25 นาที  | เนื้อแกะจะใช้เวลาในการปรุงอาหารนานขึ้น |
| เนื้อแกะย่าง                                                                                                 | 25 – 30 นาที  | เวลาในการปรุงขึ้นอยู่กับขนาดและรูปร่าง |
| <b>ปลา</b>                                                                                                   |               |                                        |
| ปรุงอาหารที่วงแหวนที่ 1; น้ำต่ำสุด 1/4 ลิตร;<br>ไม่จำเป็นต้องใช้ภาชนะชั้นในพิเศษสำหรับการปรุงแรกเอาทและกุลาช |               |                                        |
| ชิ้นเนื้อปลาที่ไม่มีกระดูก                                                                                   | 2 – 3 นาที    | ปลาหนึ่ง                               |
| ปลาทั้งตัว                                                                                                   | 3 – 4 นาที    | ปลาหนึ่ง                               |
| รากูหรือกุลาช                                                                                                | 3 – 4 นาที    | —                                      |
| <b>ซूप</b>                                                                                                   |               |                                        |
| ปรุงอาหารที่วงแหวนที่ 2; น้ำต่ำสุด 1/4 ลิตรหรือสูงสุด 1/2 หม้อ;<br>ไม่จำเป็นต้องใช้ภาชนะชั้นในพิเศษ          |               |                                        |
| ซूपถั่ว                                                                                                      | 12 – 15 นาที  | พืชตระกูลถั่วแช่น้ำ                    |
| ซूपเห็ดน้ำใส                                                                                                 | 25 – 30 นาที  | ใช้ได้กับเนื้อทุกประเภท                |
| ซूपผัก                                                                                                       | 5 – 8 นาที    | —                                      |
| ซूपกุลาช                                                                                                     | 10 – 15 นาที  | —                                      |
| ซूपไก่                                                                                                       | 20 – 25 นาที  | เวลาการปรุงอาหารขึ้นอยู่กับขนาด        |
| ซूपมันฝรั่ง                                                                                                  | 5 – 6 นาที    | —                                      |
| ซूपหางวัว                                                                                                    | 35 นาที       | —                                      |



| อาหาร                                                                                                                                                                                                                                | เวลาในการปรุง | หมายเหตุ                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ผัก</b>                                                                                                                                                                                                                           |               |                                                                                      |
| ปรุงอาหารที่วงแหวนที่ 1; น้ำต่ำสุด 1/4 ลิตร; ไม่จำเป็นต้องใช้ภาชนะชั้นในพิเศษสำหรับกะหล่ำปลีดอง (ของเยอรมัน) และบัตร์ท; อาหารอื่น ๆ จำเป็นต้องใช้ภาชนะชั้นในแบบเจาะรู; สำหรับถั่วและรายการอาหารหลังจากนั้นให้ปรุงอาหารที่วงแหวนที่ 2 |               |                                                                                      |
| มะเขือม่วง แดงกวา และมะเขือเทศ                                                                                                                                                                                                       | 2 – 3 นาที    | ผักที่ปรุงด้วยไอน้ำจะไม่ถูกชะได้เร็วนัก                                              |
| ดอกกะหล่ำ พริกไทย กระเทียม                                                                                                                                                                                                           | 3 – 5 นาที    | —                                                                                    |
| ถั่ว ขึ้นฉ่าย โคลราบี                                                                                                                                                                                                                | 4 – 6 นาที    | —                                                                                    |
| ยี่ห่วย แครอท กะหล่ำปลีขาวอวย                                                                                                                                                                                                        | 5 – 8 นาที    | —                                                                                    |
| ถั่ว เคล กะหล่ำปลีแดง                                                                                                                                                                                                                | 7 – 10 นาที   | วงแหวนที่ 2                                                                          |
| กะหล่ำปลีดอง (ของเยอรมัน)                                                                                                                                                                                                            | 10 – 15 นาที  | วงแหวนที่ 2                                                                          |
| บัตร์ท                                                                                                                                                                                                                               | 15 – 25 นาที  | วงแหวนที่ 2                                                                          |
| มันฝรั่งเค็ม                                                                                                                                                                                                                         | 6 – 8 นาที    | วงแหวนที่ 2                                                                          |
| มันฝรั่งที่ไม่ได้ปอกเปลือก                                                                                                                                                                                                           | 6 – 10 นาที   | วงแหวนที่ 2; มันฝรั่งที่ปรุงโดยไม่ได้ออกเปลือกจะระเบิดเมื่อปล่อยไอน้ำออกมาเร็วเกินไป |
| <b>พืชตระกูลถั่ว</b>                                                                                                                                                                                                                 |               |                                                                                      |
| ปรุงอาหารที่วงแหวนที่ 2; น้ำต่ำสุด 1/4 ลิตรหรือสูงสุด 1/2 หม้อ; น้ำ 2 ส่วนต่อธัญพืช 1 ส่วน โดยปรุงธัญพืชที่ไม่ได้แช่นานกว่าปกติ 20-30 นาที; ปรุงพุดดิ้งข้าวที่วงแหวนที่ 1                                                            |               |                                                                                      |
| ถั่วฝักเมล็ดกลม ถั่วฝัก ถั่วเมล็ดแบน                                                                                                                                                                                                 | 10 – 15 นาที  | ปรุงถั่วฝักที่มีความหนานานกว่าปกติ 10 นาที                                           |
| บัตร์ท ลูกเดือย                                                                                                                                                                                                                      | 7 – 10 นาที   | ระยะเวลาในการปรุงธัญพืชที่แช่น้ำ                                                     |
| ข้าวโพด ข้าว กรีนสเปล์                                                                                                                                                                                                               | 6 – 15 นาที   | ระยะเวลาในการปรุงธัญพืชที่แช่น้ำ                                                     |
| พุดดิ้งข้าว                                                                                                                                                                                                                          | 20 – 25 นาที  | ปรุงที่วงแหวนที่ 1                                                                   |
| ข้าวเมล็ดยาว                                                                                                                                                                                                                         | 6 – 8 นาที    | —                                                                                    |
| ข้าวกล้อง                                                                                                                                                                                                                            | 12 – 15 นาที  | —                                                                                    |
| ข้าวสาลี ข้าวไรย์                                                                                                                                                                                                                    | 10 – 15 นาที  | ระยะเวลาในการปรุงธัญพืชที่แช่น้ำ                                                     |
| <b>ผลไม้</b>                                                                                                                                                                                                                         |               |                                                                                      |
| 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](http://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 Çıkarılabilir 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
- Dödüklü tencerenin yakınında bulundurun
- Diğer kullanıcılara da verip onların da okumasını sağlayın

Bu kullanım kılavuzunu ileride başvurmak üzere iyi saklayın. Tencereyi kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatlice okuyun. Dödüklü tencere sadece emniyet talimatları okunup anlaşıldıysa kullanılabilir. Bu talimatlara uyulmaması durumunda dödüklü tencerenin kullanımında hasar ve yanıklar meydana gelebilir.

## 2.2| GENEL BİLGİLER

### UYARI



#### Sadece kullanmasını bilen kişiler tarafından kullanılmalıdır

Dödüklü tencere yalnızca kullanım talimatlarını önceden öğrenmiş ve emniyet talimatlarını okumuş kişiler tarafından kullanılabilir.

- Dödüklü tencereyi kullanmasını bilmeyen kişilere vermeyin.
- Çocukların dödüklü tencere ile oynamasına veya onu kullanmasına izin vermeyin.



#### Dödüklü tencereye / Emniyet tertibatlarına müdahale etmeyin

Emniyet tertibatları tehlikeli durumların oluşmasını önler. Bu tertibatlar yalnızca müdahaleye maruz kalmazlarsa ve tencere ile kapak birbirine uyarıya doğru çalışırlar.

- Dödüklü 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

Dödüklü tencere ağır olduğundan, çok ısındığından ve buhar çıkabileceğinden, çalışırken çocukları ve evcil hayvanları dödüklü tencerenin yanına yaklaştırmayın.

### DİKKAT



#### Öngörülebilir yanlış kullanım

Yanlış kullanımdan ve buna bağlı hasar veya yanıklardan kaçınmak için dödüklü 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 (pişirme 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

Dödüklü 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

Piştirme sırasında ara sıra kapaktan [6] sıcak buhar çıkar.

- Asla buhara elinizi uzatmayın.
- Ellerinizi, başınızı ve vücudunuzu daima kapaktan [6] ve kapak kenarının yanındaki emniyet yuvasının [10] üzerindeki tehlikeli alandan uzak tutun.
- Dödüklü tencereyi kullanım sırasında asla gözetimsiz bırakmayın.
- Çocukları ve evcil hayvanları uzak tutun.
- Dödüklü 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 dödüklü tencereyi sallayın.
- Dödüklü tencere soğuk suya kesinlikle batırılmamalıdır.
- Ellerinizi, başınızı ve vücudunuzu daima kapaktan [6] ve kapak kenarının yanındaki emniyet yuvasının [10] üzerindeki tehlikeli alandan uzak tutun.



### Kabarcık oluşumu nedeniyle yanma riski (kaynamanın gecikmesi)

Soğutulmuş dödüklü 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 dödüklü tencereyi sallayın.
- Derisiyle pişirilmiş sıcak eti (örneğin dana dili) hemen delmeyin, önce soğumasını bekleyin.



### Dışarıya taşan yiyecekler nedeniyle yanma riski

Dödüklü tencere aşırı doldurulursa sıcak yiyecekler emniyet valfinden [7], basınç ayar tertibatından [15] veya yandaki emniyet yuvasından [10] dışarıya kaçabilir ve yanıklara neden olabilir.

- Dödüklü tencereyi asla aşırı doldurmayın.

- Dödüklü 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 dödüklü 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

Piştirme işlemi sırasında dödüklü tencere çok ısıdır. Gazlı ocaklardaki açık alev nedeniyle tutacaklar çok fazla ısınabilir. Dokunulduğunda yanma riski vardır.

- Dödüklü 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 dödüklü tencereyi sadece ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun.

### DİKKAT



### Sıvının çok az olmasından ya da hiç olmamasından kaynaklanan hasar

Dödüklü tencereyi asla içinde sıvı olmadan veya gözetimsiz olarak en yüksek ateşe koymayın, aksi takdirde aşırı ısınma ve hasar meydana gelebilir.

- Dödüklü 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 dödüklü tencereyi hareket ettirmeyin.
- Dödüklü 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/servis 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 induksiyonlu, 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 kirliletmekten 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

Taban: TransTherm®-Allherdboden

Cihaz, basınçlı kaplar yönelik 2014/68/EU yönetmeliğine uymaktadır.

Değişiklik yapma hakkı saklıdır.

#### Malzeme

Tencere/Kapak: Cromargan®: Paslanmaz çelik 18/10

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

#### 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



#### Basınç değerleri

Birinci halka: Yaklaşık 106 °C, 25 kPa çalışma basıncı

İkinci halka: Yaklaşık 115 °C, 70 kPa

Çalışma basıncı, 90 kPa ayar basıncı



## 4| DÜDÜKLÜ TENCEREYİ AMBALAJINDAN ÇIKARMA

### 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)

- 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 bayinize/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 aşılsa 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 anahatarını [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 tutacağına, 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 conta-  
tası [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<sup>[10]</sup>
- Basınç ayar tertibatının<sup>[15]</sup>
- Basınç göstergesinin<sup>[16]</sup>
- Tutacak kilidi açma anahtarının<sup>[14]</sup>
- Emniyet valfinin 7 temiz olduğundan ve tıkalı olmadığından emin olun.  
→ Kabuk tutmuş lekeleri ısıtın ve temizleyin, tıkanıklıkları giderin (bkz. Bölüm 12.1 Temizleme).

- 5| Emniyet valfinin<sup>[7]</sup> kapağın alt tarafında bulunan bilyenin görünür olup olmadığını kontrol edin.  
→ Gerekirse kapağı<sup>[6]</sup> bilye tekrar görünene kadar sallayın.  
→ Arızalıysa WMF uzman bayiine/servisine başvurarak değiştirin.

- 6| Basınç ayar tertibatının<sup>[15]</sup> hareket edip etmediğini parmağınızla bastırarak dikkatlice test edin.

- 7| Tüm contaların temiz, hasarsız ve doğru konumlandırılmış olduğunu kontrol edin (bkz. Resim serisi J).  
→ Pişirme işaret contasını yerine oturma ve hasar durumu açısından kontrol edin.

## 7.2| KAPAĞI AÇMA

Düdüklü tencereyi açmak için kapağı<sup>[6]</sup> Bölüm 6.1'de açıklandığı gibi çıkarın.

## 7.3| DÜDÜKLÜ TENCEREYİ DOLDURMA

Piştirilecek 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

Sebzeler, 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 pimi ve ardından tüm basınç göstergesi **16** yükselmeye başlar. Artış, ateşin şiddeti ayarlanarak düzenlenebilir.
  - c) Basınç göstergesinin ortasındaki pimin yükselmesi, tencerenin artık açılmayacağı 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 açılmayacağı 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 aşırsa 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 tutacağındaki 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 olacak 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 yükseklğine 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. Sebze için deliksiz, patatesler için delikli sepetler kullanılır. En uzun pişme süresine sahip yemek, önce sepet kullanılmadan tencereye konur.

- 1| Farklı pişirme sürelerine sahip yemekler hazır-

lamak 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.

**İPUÇU** Pişirme süreleri önemli ölçüde farklılık göstermiyorsa tüm sepetler tencereye aynı anda konulabilir.

### 11.2 | KIZARTMA

Pişırmenden 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 ulaşılan 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| TAHİL 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. ağız 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 ısıtın, 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 tutacağı [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] tutacağı ucuna doğru bastırın.  
4| Kapak tutacağı [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 kapağın-  
dan [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.<br>b) Pişme işaret contası yok.<br>c) Kapak doğru monte edilmemiş. | 1. Tencere <i>Bölüm 9</i> 'da açıklandığı şekilde basınçsız hale getirilerek açılmalıdır.<br>2. Sızdırmazlık halkasının [21] / pişme işaret contasının [18] (bkz. <i>resim J</i> ) doğru oturduklarından emin olun.<br>3. Kapağın [6] doğru oturduğunu / monte edildiğini kontrol edin.<br>4. Tencereyi <i>Bölüm 6.3</i> 'de açıklandığı şekilde kapatın. |
|                                                                    | Emniyet valfinin / kaynama otomatının içindeki bilye düzgün oturmuyor.                              | 1. Tencere <i>Bölüm 9</i> 'da açıklandığı şekilde basınçsız hale getirilerek açılmalıdır.<br>2. Kapak sapını [11] <i>Bölüm 6.1</i> 'de açıklandığı şekilde çıkarın.<br>3. Emniyet valfindeki [7] metal bilyenin oturduğu yuvayı kontrol edin ve gerekirse temizleyin.<br>4. Tencereyi <i>Bölüm 6.3</i> 'de açıklandığı şekilde kapatın.                   |
| Kaptan buhar sızıyor                                               | Sıvı eksik                                                                                          | 1. Tencere <i>Bölüm 9</i> 'da açıklandığı şekilde basınçsız hale getirilerek açılmalıdır.<br>2. Eksik sıvıyı tamamlayın (en az 1/4 l).<br>3. Tencereyi <i>Bölüm 6.3</i> 'de açıklandığı şekilde kapatın.                                                                                                                                                  |
|                                                                    | Tencerenin sızdırmazlık halkası ve/veya kenarı temiz değil                                          | 1. Tencere <i>Bölüm 9</i> 'da açıklandığı şekilde basınçsız hale getirilerek açılmalıdır.<br>2. Sızdırmazlık halkasını [21] ve tencerenin kenarını temizleyin.<br>3. Tencereyi <i>Bölüm 6.3</i> '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.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Kaptan buhar sızıyor                                               | Pişme işaret contası yanlış oturuyor veya hasarlı                                                   | Pişme işaret contasının [18] oturmasını 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 bil-yesi valfin için-deki yuvasına tam oturmuyor | 1. Tencere <i>Bölüm 9</i> 'da açıklandığı şekilde basınçsız hale getirilerek açılmalıdır.<br>2. Kapak sapını <b>11</b> <i>Bölüm 6.1</i> 'de açıklandığı şekilde çıkarın.<br>3. Emniyet valfini <b>7</b> ve kapağın içindeki metal bilyeyi kontrol edin.<br>4. Tencereyi <i>Bölüm 6.3</i> '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](http://www.wmf.com.tr) adresinde bulabilirsiniz!

## 15| DÜDÜKLÜ TENCERE İÇİN PIŞIRME SÜRESİ TABLOSU

| Yiyecekler                                                                                        | Piştirme süresi | Notlar:                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------|
| <b>DANA</b>                                                                                       |                 |                                             |
| 1. HALKADA PIŞIRIN; EN AZ SIVI MİKTARI 1/4 L;<br>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.    | Piştirme süresi büyüklüğe ve şekle bağlıdır |
| <b>SIĞIR</b>                                                                                      |                 |                                             |
| 2. HALKADA PIŞIRIN; EN AZ SIVI MİKTARI 1/4 L;<br>DANA DİLİ İÇİN BİR DELİKLİ SEPET GEREKLİDİR      |                 |                                             |
| Dalyan Köfte                                                                                      | 10 – 15 Dak.    | —                                           |
| Soslu Rosto                                                                                       | 30 – 35 Dak.    | —                                           |
| Siğır dili                                                                                        | 45 – 60 Dak.    | —                                           |
| İnce Dilim Et Yahnisi                                                                             | 6 – 8 Dak.      | —                                           |
| Gulaş                                                                                             | 15 – 20 Dak.    | —                                           |
| Et sarma                                                                                          | 15 – 20 Dak.    | —                                           |
| Siğır eti kızartması                                                                              | 35 – 45 Dak.    | Piştirme süresi büyüklüğe ve şekle bağlıdır |
| <b>KANATLI HAYVANLAR</b>                                                                          |                 |                                             |
| 2. HALKADA PIŞIRIN; EN AZ SIVI MİKTARI 1/4 L;<br>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 yahnisi                                                                                     | 6 – 10 Dak.     | Hindi ile aynıdır                           |
| Hindi schnitzel                                                                                   | 2 – 3 Dak.      | —                                           |

**Yiyecekler****Piştirme 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 piştirme sürelerine sahiptir |
| Kuzu rosto | 25 – 30 Dak. | Piştirme 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. | Piştirme süresi büyüklüğe bağlı |
| Patates çorbası             | 5 – 6 Dak.   | —                               |

| Yiyecekler                                                                                                                                                                    | Piştirme süresi | Notlar:                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>SEBZE</b>                                                                                                                                                                  |                 |                                                                                       |
| 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 |

|                                                                                                                                                                                                                          |              |                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------|
| <b>BAKLAGİLLER</b>                                                                                                                                                                                                       |              |                                               |
| 2. HALKADA PİŞİRİN; EN FAZLA 1/2 İÇERİK İÇİN TENCERENİN YARISINA KADAR EN AZ 1/4 L SIVI; 1 ÖLÇEK TAHİL İÇİN 2 ÖLÇEK SU GEREKİR; ÖNCEDEN ISLATILMAYAN TAHİLİ 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 piştirme süresi  |
| Mısır, pirinç, yeşil çekirdekli                                                                                                                                                                                          | 6 – 15 Dak.  | Önceden ıslatılan tahıl için piştirme 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 piştirme süresi  |

|                                              |            |                              |
|----------------------------------------------|------------|------------------------------|
| <b>MEYVE</b>                                 |            |                              |
| 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。您也可以在此 [www.wmf.com](http://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。
- 清除髒汙／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汙／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汽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，請務必讓蒸汽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| 維持使用壽命

### 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

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。

材質

鍋身／鍋蓋：Cromargan®：不銹鋼 18/10

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      |
| 鍋身長度的含手柄 | 375 mm                    | 421 mm      | 383 mm       | 432 mm      |
| 鍋身長度的含鍋蓋 | 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

#### 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



#### 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

## 4| 快力鍋拆封

### 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)

蒸籠組 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)

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「緊急釋出口」。如果產生過高壓力，密封環 [21] 被推向安全槽 [10]，使得蒸汽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汽   | 慢慢拉回滑件可以控制蒸汽的釋放速度 [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] 直到聽到扣住的聲音。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  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 。

## 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 — 慢速釋放蒸汽

(自動釋放蒸汽 — 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汽時

[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 [1] 並只使用流動水清潔（參見順序圖 G）。
- 2| 將密封環 [2] 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 [2] 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 [1] 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。<br>b) 烹調指示器密封環遺失。<br>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。<br>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）。<br>3. 檢查鍋蓋 [6] 的位置是否正確 / 是否正確關閉。<br>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。<br>2. 根據第 6.1 章的說明取下鍋蓋手柄 [11]。<br>3. 檢查安全閥 [7] 內金屬閥球的位置，必要時予以清潔。<br>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。<br>2. 補注液體（至少 1/4 公升）。<br>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。<br>2. 清潔密封環 [21] 和鍋身邊緣。<br>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                                                                                                              |
| 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） | 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。                                                                                                    |
|                                | 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。<br>2. 根據第 6.1 章的說明取下鍋蓋手柄 [11]。<br>3. 安全閥 [7] 或鍋蓋中金屬閥球的位置。<br>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](http://www.wmf.com)

網頁下載食譜！

## 15| 烹調時間表 快速烹調

| 食品                                                        | 烹調時間       | 提示           |
|-----------------------------------------------------------|------------|--------------|
| <b>豬肉和小牛肉</b><br>使用第 1 環模式烹調；最小填充量 1/4 公升的液體；<br>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——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 |

|                                                          |            |              |
|----------------------------------------------------------|------------|--------------|
| <b>牛肉</b><br>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 |

|                                                          |            |            |
|----------------------------------------------------------|------------|------------|
| <b>家禽</b><br>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           |
|-------------------------------------------------------------|------------|--------------|
| <b>其他肉類</b><br>使用第 2 環模式烹調；最低填充量為 1/4 公升的液體；<br>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 | —            |
| <b>羊羔肉</b><br>使用第 2 環模式烹調；最低填充量為 1/4 公升的液體；<br>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 |
| <b>魚肉</b><br>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   | —            |
| <b>湯類</b><br>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；<br>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                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------|
| <b>蔬菜</b>                                                                                 |            |                         |
| 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 |
| <b>豆科植物</b>                                                                               |            |                         |
| 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             |
| <b>水果</b>                                                                                 |            |                         |
| 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                |



[illegible]

[illegible]

[illegible]



[illegible]

[illegible]