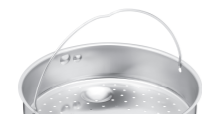


**ZUBEHÖR**  
**ACCESSORIES**

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



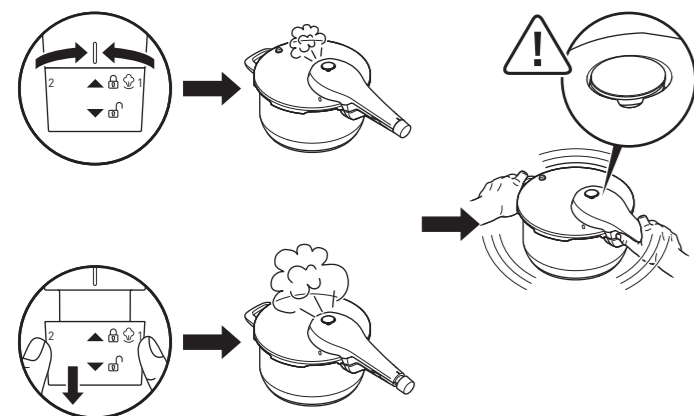
07 9618 6380



07 8941 6000



07 8942 6030

**A DRUCK ABBAUEN**  
**RELEASE PRESSURE**


WMF GmbH

 WMF Platz 1  
 73312 Geislingen/Steige  
 Germany

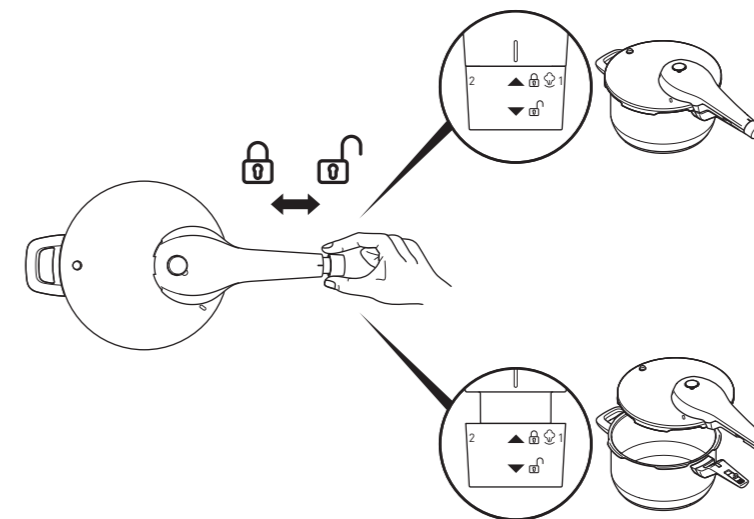
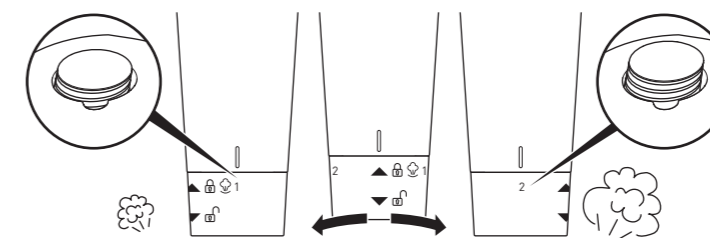
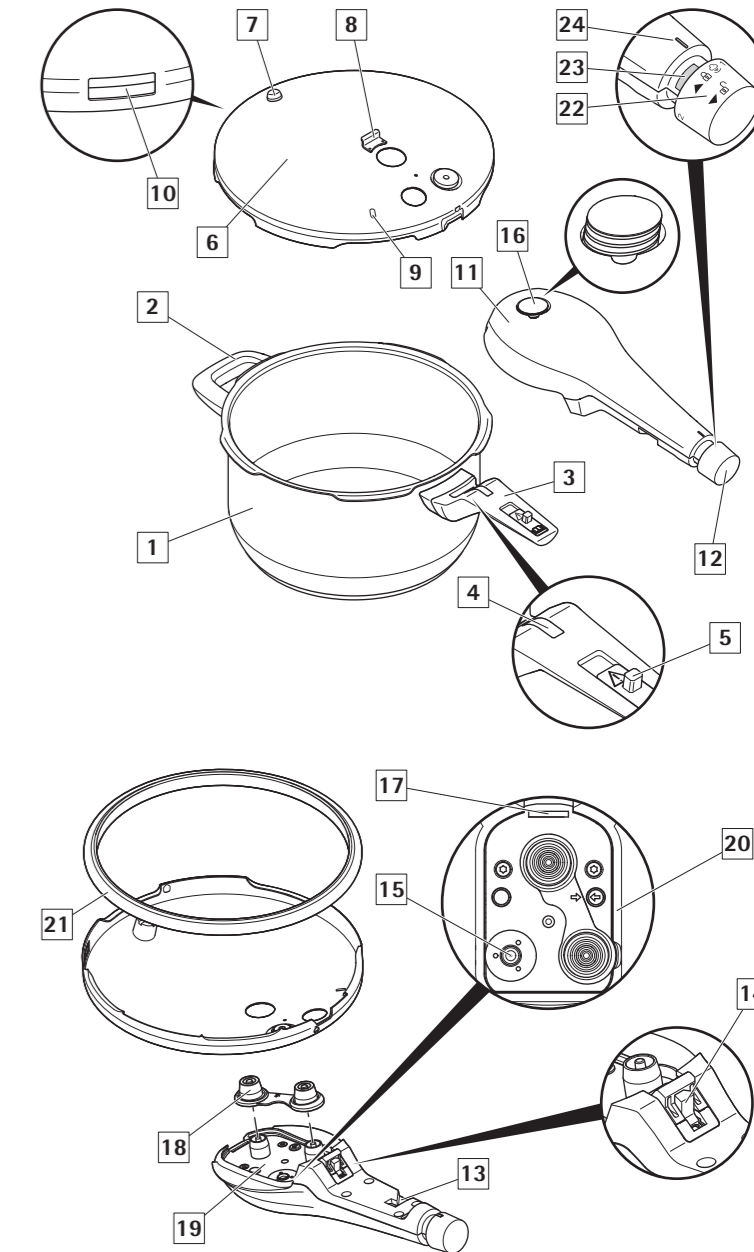
wmf.com

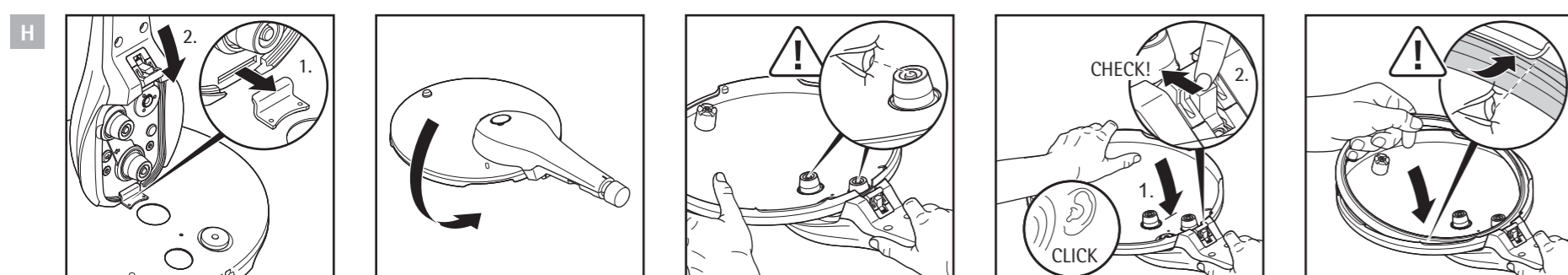
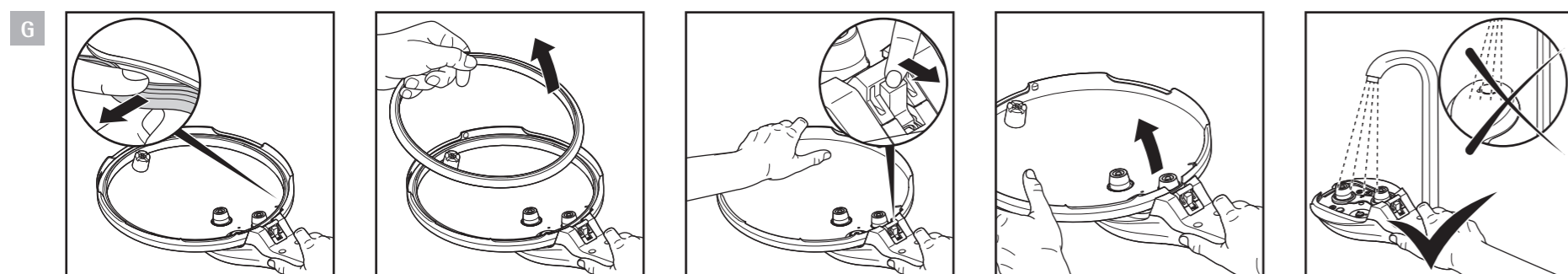
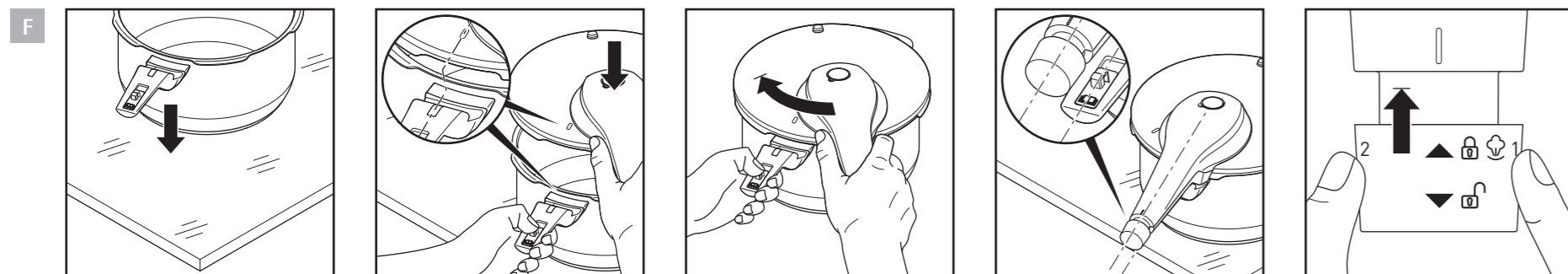
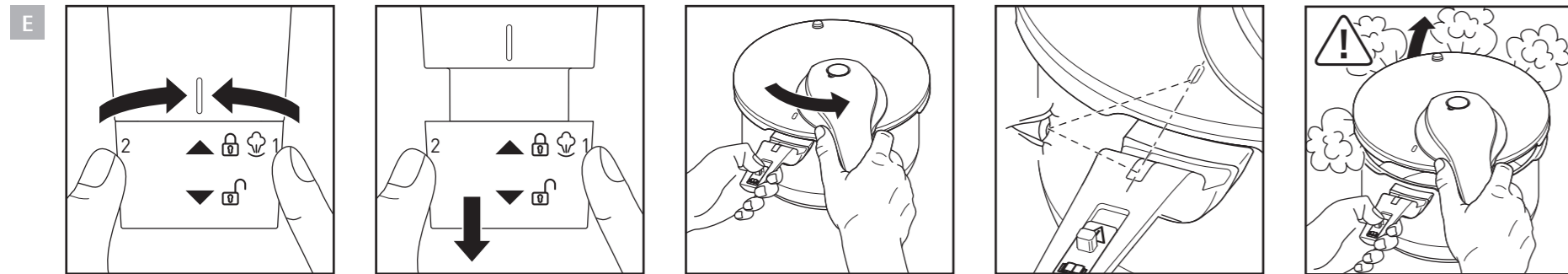
CMMF 1520015382 | 64 5382 0790 | 7/23

**PERFECT PREMIUM**

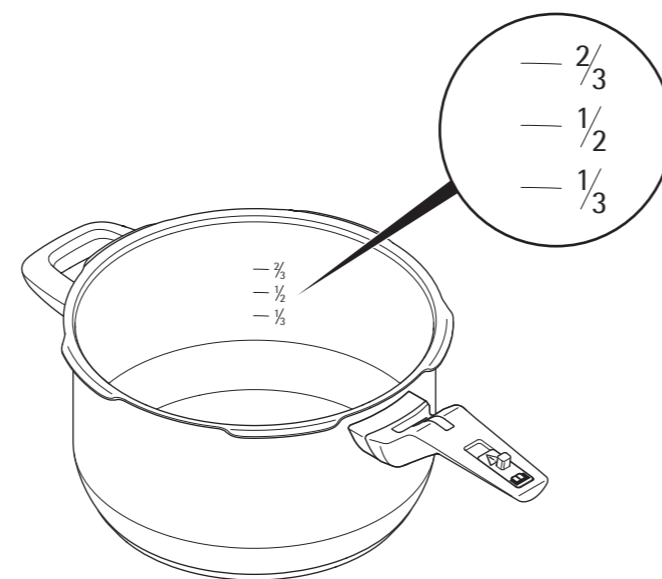
SCHNELLTOPF | PRESSURE COOKER

 BEDIENUNGSANLEITUNG  
 OPERATING INSTRUCTIONS

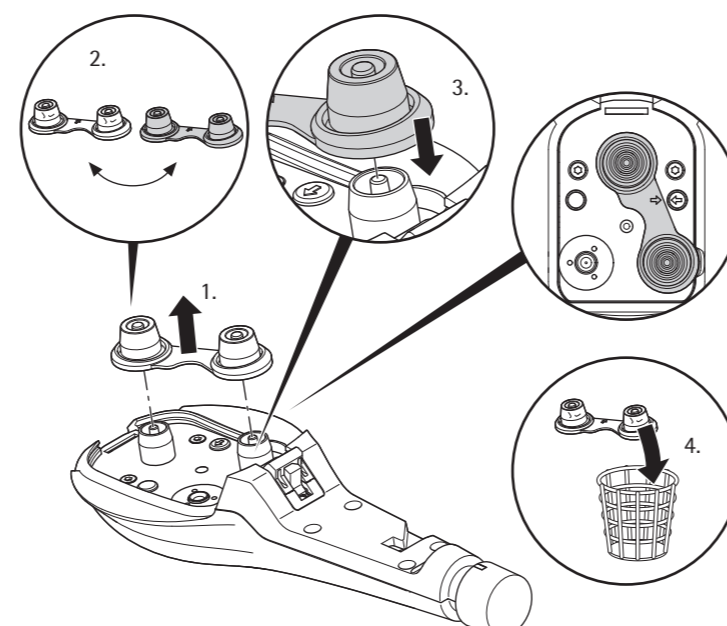
**B FUNKTION DREHKNOPF 1**  
**FUNCTION ROTARY KNOB 1**

**C FUNKTION DREHKNOPF 2**  
**FUNCTION ROTARY KNOB 2**

**D BESTANDTEILE IM ÜBERBLICK**  
**OVERVIEW OF COMPONENTS**




### I INNENSKALIERUNG INSIDE SCALING

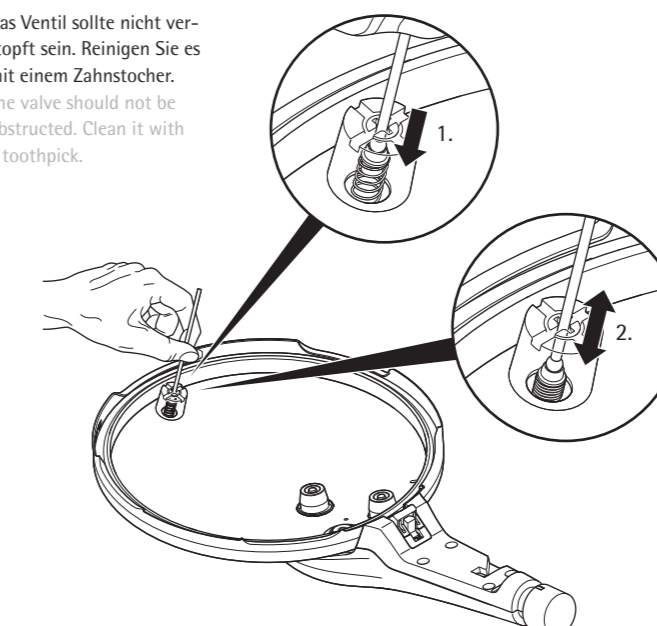


### J KOCHSIGNALDICHTUNG WECHSELN CHANGING COOKING INDICATOR SEAL



### K SICHERHEITSVENTIL PRÜFEN CHECKING SAFETY VALVE

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



### ERSATZTEILE / VERSCHLEISSTEILE REPLACEMENT PARTS / WEAR PARTS

DE	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 / Opatřitelné díly
DA	Reserve dele / Sliddele
FI	Varaosat / Kuluvat osat
EL	Ανταλλακτικά / Φθισίμενα 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 / Opatriteľné diely
SL	Nadomestni deli / Potrošni material
SV	Reservdelar / Slitdelar
TH	ชิ้นส่วนอะไหล่ / ส่วนที่สิ้นส่วน
TR	Yedek parçalar / Aşınma parçaları
ZHtw	備用零件 / 耗材



08 9580 6030



07 9580 6042



60 6856 9990



60 9614 9510



07 9615 9510

DE	Bedienungsanleitung	2
EN	Operating Instructions	24
FR	Notice d'utilisation	46
ES	Instrucciones de uso	70
IT	Istruzioni per l'uso	94
ZHcn	操作说明书	118
BG	Ръководство за обслужване	140
CS	Návod k obsluze	164
DA	Betjeningsvejledning	186
EL	Οδηγίες χρήσης	208
FI	Käyttöohje	232
HR	Upute za uporabu	254
HU	Kezelési útmutató	276
ID	Panduan Pengoperasian	298
KO	사용 설명서	320
NL	Gebruiksaanwijzing	342
NO	Bruksanvisning	366
PL	Instrukcja obsługi	388
PT	Manual de instruções	410
RO	Manual de operare	432
SK	Návod na použitie	478
SLO	Navodila za uporabo	500
SV	Bruksanvisning	522
TH	คู่มือภาษาไทย	544
TR	Kullanım Talimatı	566
ZHtw	操作說明書	588



## 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	13
9  Druck abbauen und abkühlen	14
10  Schnelltopf öffnen	15
11  Verwendungs- und Zubereitungsarten	15
12  Reinigung, Wartung und Aufbewahrung	17
13  Hilfe bei Störungen	19
14  Tipps und Tricks zum Garen	20
15  Garzeitentabelle Schnellkochen	21

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 Sicherheitsschlitze
- 11 Abnehmbarer Deckelgriff
- 12 Drehknopf
- 13 Verschlussicherung im Deckelgriff
- 14 Griffentriegelung
- 15 Druckregeleinrichtung
- 16 Druckanzeige
- 17 Halteschlitze
- 18 Doppeldichtung
- 19 Sicherheitsöffnungssystem
- 20 Dichtlippe Deckelgriff
- 21 Dichtungsring
- 22 Öffnungszeichen
- 23 Grüne Markierung
- 24 Griffmarkierung

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

**WARNING** zeigt eine gefährliche Situation an, die zu ernstesten 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/Stegen)
- zum Einkochen von haushaltsüblichen Mengen in Einweckgläsern (mit gelochtem Einsatz)
- zum Entsaften von kleinen Mengen Obst (mit Einsatz)
- zum Sterilisieren von Babyflaschen, Einweckgläsern etc. (mit gelochtem Einsatz)

**Der Schnelltopf ist nicht geeignet**

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

- für andere als die genannten Herdarten oder 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 Premium Deckel [6] nur zusammen mit einem passenden Perfect Premium 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 (Doppeldichtung [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. Doppeldichtung [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 Doppeldichtung [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 Sicherheitsschlitze [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 per Drehknopf [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 Sicherheitsschlitze [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 Druckregelvorrichtung [15] oder den seitlichen Sicherheitsschlitze [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 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 Schnelltopfes 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 Premium

Das Gerät entspricht der Richtlinie 2014/68/EU über Druckgeräte. Änderungen vorbehalten.

#### Material

Topf / Deckel: Cromargan®,  
Edelstahl Rostfrei 18/10  
Boden: TransTherm®-Allherdboden

Griffe: Hitzeisolierender Kunststoff  
Dichtungen: Silikon

#### Abmessungen

FÜLLVOLUMEN	3,0 – 8,5 l
BODEN	190 mm
INNEN	220 mm
LÄNGE TOPF MIT GRIFFEN	416 mm
LÄNGE TOPF MIT DECKEL	468 mm

#### Höhe

VOLUMEN	TOPF	TOPF MIT DECKEL	TOPF MIT DECKEL UND GRIFF
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

3,0 l 2,85 kg 4,5 l 3,10 kg  
6,5 l 3,40 kg 8,5 l 3,65 kg  
PS-Wert: 150 kPa

#### Kochfeldgröße

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

#### Druckwerte

Erster grüner Ring: ca. 106 °C,  
25 kPa Betriebsdruck, 40 kPa Regeldruck  
Zweiter grüner Ring: ca. 115 °C,  
70 kPa Betriebsdruck, 90 kPa Regeldruck

#### Geeignete Herdarten



### 3.2 | ZUBEHÖR-, ERSATZ- UND VERSCHLEISSTEILE

#### Zubehör

Einsatz gelocht 22 cm (Art.Nr. 07 8941 6000)

Einsatz Set 22 cm (Art.Nr. 07 8942 6030)

Glasdeckel 22 cm (Art.Nr. 07 9618 6380)

#### Ersatzteile

Deckelgriff **11**

(Art. Nr. 08 9580 6030)

Deckel **6** mit Griff **11**

(Art. Nr. 07 9580 6042)

#### Verschleißteile

Dichtungsring **21**

22 cm (Art.Nr. 60 6856 9990)

Sicherheitsventil **7**

(Art.Nr. 07 9615 9510)

Doppeldichtung **18**

(Art. Nr. 60 9614 9510)

- 1 | Verpackung öffnen und kontrollieren, ob alle Teile vorhanden sind:
  - Topf **1** mit Seiten- **2** und Stielgriff **3**
  - Deckel **6** mit abnehmbarem Griff **11**:  
Deckel mit Sicherheitsventil **7**, Austauschbare Doppeldichtung **18**
  - Dichtungsring (grau) **21**
  - Betriebsanleitung  
Bei fehlenden Teilen wenden Sie sich bitte an Ihren autorisierten WMF Fachhändler / Service oder direkt an WMF.
  - Alle vorhandenen Aufkleber und Anhänger entfernen
- 2 | Nicht benötigtes Verpackungsmaterial entsprechend den geltenden Vorschriften entsorgen.
- 3 | Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und in Reichweite des Schnelltopfes aufbewahren.
- 4 | Garantiebedingungen sind der beiliegenden Garantieerklärung zu entnehmen.

## 5 | BEDIENUNG SICHERHEITSELEMENTE

Sicherheitselemente	Beschreibung
<b>Druckregleinrichtung im Deckelgriff</b>	Wird der vorgesehene Druck für die gewählte 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, um vorausschauendes, energiesparendes Kochen zu ermöglichen. Sie zeigt den momentanen Stand des Kochdrucks an. Sie ist mit einem roten Ring (Druck ist vorhanden) und 2 grünen 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 Drehknopf</b>	Mit dem Drehknopf [12] kann der Dampf langsam, aber auch schnell abgelassen werden.
<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 Drehknopf [13] so drehen, dass die Öffnungszeichen [22] mit der Griffmarkierung [24] übereinstimmen.  
b) Den Drehknopf [12] ganz nach hinten Richtung Griffende ziehen.  
→ Die grüne Markierung [23] auf dem Deckelgriff [11] muss vollständig sichtbar sein.  
c) Mit der linken Hand nur den Stielgriff [3] des Topfes [1] festhalten.  
d) 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.  
e) 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 Doppeldichtung **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 **11** nach links schwenken.
- 5 | Wenn beide Griffe **3** / **11** genau übereinanderstehen, den Drehknopf **12** komplett nach vorne schieben. Es darf kein Spalt mehr zwischen Griff **11** und Drehknopf **12** sichtbar sein.

## 7 | BEDIENUNG SCHNELLTOPF

### 7.1 | SICHERHEITSEINRICHTUNGEN PRÜFEN

Deckel **6** gemäß *Kapitel 6.1* abnehmen.

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

2| Deckelgriff [11] gemäß *Kapitel 6.1* entfernen.

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

4| Kontrollieren, ob ...

- der Sicherheitsschlitz [10] im Deckelrand,
- die 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*).

- Die Doppeldichtung [18] darf kein anderes Ventil überdecken, die beiden Pfeile müssen aufeinander zeigen und die Dichtung muss spaltfrei am Griff [11] anliegen.
- Die Doppeldichtung [18] muss sich zudem unter der Dichtlippe [20] des Deckelgriffes [11] befinden.

## 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 Sicherheitsschlitz austreten und zu Verbrennungen führen.

- Schnelltopf maximal bis zu 2/3 (*siehe Innenmarkierung*) seines Nenninhalts befüllen.
- Schnelltopf höchstens bis zu 1/2 seines Nenninhalts befüllen, **wenn quellende, breiige oder stark schäumende Speisen**, wie z. B. Suppen, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Brühen, Innereien oder Teigwaren gegart werden.

### ACHTUNG



#### Beschädigung durch zu wenig / fehlende Flüssigkeit

Gefahr der Überhitzung und Beschädigung

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

## 8 | GARSTUFEN SCHNELLTOPF

### Garzeiten variieren

Die Garzeiten können bei demselben 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. grünen Kochring.

- 1| Prüfen, dass der Schnelltopf korrekt ver-  
schlossen ist.
- 2| Schnelltopf auf den Herd stellen
- 3| Am Drehknopf [12] die Kochstufe 1 einstellen,  
dazu den Drehknopf [12] nach links auf Stufe 1  
drehen (siehe Bild C).
- 4| 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) Die Druckanzeige [16] beginnt zu steigen.  
Der Anstieg kann durch die Aussparung  
neben der Druckanzeige beobachtet und  
die Energiezufuhr entsprechend reguliert  
werden.
  - c) Der rote Ring an der Druckanzeige signali-  
siert, dass der Topf jetzt nicht mehr geöff-  
net werden kann.
- 5| Sobald die Druckanzeige [16] den 1. grünen  
Kochring gut sichtbar anzeigt, beginnt die  
Garzeit.
- 6| Darauf achten, dass die Ringposition an der  
Druckanzeige [16] stabil bleibt.

- 7| Sinkt die Druckanzeige [16] unter den 1. grü-  
nen Kochring, die Energiezufuhr erhöhen.  
→ Die Garzeit verlängert sich dadurch etwas.
- 8| Steigt die Druckanzeige [16] über den 1. grü-  
nen Kochring, entsteht ein zu hoher Dampf-  
druck, der über die Druckregleinrichtung [15]  
hörbar entweicht.
  - a) Schnelltopf von der Kochstelle nehmen.
  - b) Warten bis sich die Druckanzeige auf den  
1. grünen Kochring gesenkt hat.
  - c) Bei zurückgestellter Energiezufuhr Schnell-  
topf wieder auf den Herd stellen.
- 9| Nach Beendigung der Garzeit den Schnell-  
topf von der Kochstelle nehmen und den  
Druck abbauen (siehe Kapitel 9)
- 10| 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. grünen Kochring. Zu hoher Druck  
wird automatisch reguliert.

- 1| Prüfen, dass der Schnelltopf korrekt ver-  
schlossen ist.
- 2| Schnelltopf auf den Herd stellen.
- 3| Am Drehknopf die Kochstufe 2 einstellen,  
dazu den Drehknopf [12] nach rechts auf Stufe  
2 drehen (siehe Bild C).
- 4| 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) Die Druckanzeige [16] beginnt zu steigen.  
Der Anstieg kann durch die Aussparung  
neben der Druckanzeige beobachtet und  
die Energiezufuhr entsprechend reguliert  
werden.

c) Der rote Ring an der Druckanzeige signalisiert, dass der Topf jetzt nicht mehr geöffnet werden kann.

→ Sobald die Druckanzeige **16** den 2. grünen 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 2. grünen Kochring, die Energiezufuhr am Herd höher einstellen.

→ Die Garzeit verlängert sich dadurch etwas.

7| Steigt die Druckanzeige **16** über den 2. grünen 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.

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

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

**Tipp** Bei Überschreiten des Kochbetriebsdruck von Kochstufe 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** ganz im Deckelgriff verschwunden, den Drehknopf **12** so drehen, dass die Öffnungszeichen **22** mit der Griffmarkierung **24** übereinstimmen (siehe Bild A).

3| Den Drehknopf **12** nach hinten in Richtung Griffende ziehen. 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 Drehknopf **12** so drehen, dass die Öffnungszeichen **22** mit der Griffmarkierung **24** übereinstimmen.  
→ Der Dampf entweicht langsam.

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

### 9.3| METHODE 3 – SCHNELL ABDAMPFEN

*(Abdampfautomatik – siehe Bild A)*

1| Den Drehknopf **12** so drehen, dass die Öffnungszeichen **22** mit der Griffmarkierung **24** übereinstimmen.

2| Den Drehknopf **12** nach hinten in Richtung Griffende ziehen  
→ Der Dampf entweicht schnell.

3| 3. Ist die Druckanzeige **16** ganz im Deckelgriff **11** verschwunden, den Topf rütteln und öffnen.



## 9.4 | METHODE 4 – OHNE DAMPFAUSTRITT

- 1 | Schnelltopf in das Spülbecken stellen und kaltes Wasser über den Deckel laufen lassen.
- 2 | Ist die Druckanzeige 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 die Druckanzeige **16** darf nicht mehr sichtbar sein. Bleibt die Druckanzeige sichtbar, hat die Restdrucksicherung angesprochen.  
→ Vor dem Öffnen muss der Druck abgebaut worden sein.
- 2 | Den Drehknopf **12** so drehen, dass die Öffnungszeichen **22** mit der Griffmarkierung **24** übereinstimmen.
- 3 | Den Drehknopf **12** ganz nach hinten in Richtung Griffende ziehen.  
→ Die grüne Markierung **23** auf dem Deckelgriff **11** muss vollständig sichtbar sein.
- 4 | Topf **rütteln**.

- 5 | Mit der linken Hand den Stielgriff **3** des Topfes **1** festhalten.
- 6 | Mit der rechten Hand den Deckelgriff **11** greifen und nach rechts drehen, bis der Deckel **6** entriegelt.  
→ Die Deckel- **9** und Stielgriffmarkierung **4** müssen sich decken.
- 7 | Zum Öffnen den Deckelgriff **11** mit Deckel **6** leicht nach unten kippen, so dass der restliche Dampf nach vorne wegströmt.
- 8 | 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  gemäß *Kapitel 6.1* abnehmen und Lebensmittel anbraten.

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

3| Deckel gemäß *Kapitel 6.3* aufsetzen und verschließen.

4| Garstufe gemäß *Kapitel 8* am Drehknopf  einstellen.

## 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 Doppeldichtung 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| DOPPELDICHTUNG 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| Doppeldichtung [18] vom Deckelgriff [11] abziehen und entsorgen (*siehe Bild J6*.)
- 6| Neue originale Doppeldichtung [18] vorsichtig aufsetzen  
→ Die Doppeldichtung [18] darf kein anderes Ventil überdecken.

- Die Pfeile auf der Doppeldichtung [18] und dem Griffboden müssen aufeinander zeigen.
- Die Doppeldichtung [18] muss spaltfrei und plan am Griffboden anliegen.
- Die Doppeldichtung [18] muss sich unter der Dichtlippe [20] des Griffes befinden, so dass die Auswölbung der Dichtlippe über dem Dichtungsrand liegt.

## 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 die Druckanzeige 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. b) Doppeldichtung fehlt. c) Deckel nicht korrekt zusammengebaut	1. Topf gemäß <i>Kapitel 9</i> vollkommen drucklos machen und öffnen. 2. Dichtungsring [21] / Doppeldichtung [18] (siehe <i>Bild J</i> ) auf richtigen Sitz prüfen. 3. Deckel [6] auf korrekten Sitz / Zusammenbau prüfen. 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. 2. Deckelgriff [11] gemäß <i>Kapitel 6.1</i> abnehmen. 3. Sitz der Metallkugel im Sicherheitsventil [7] prüfen und dieses ggf. reinigen. 4. Topf gemäß <i>Kapitel 6.3</i> verschließen.
<b>Dampf tritt am Deckel aus</b>	Flüssigkeit fehlt	1. Topf gemäß <i>Kapitel 9</i> vollkommen drucklos machen und öffnen. 2. Flüssigkeit nachfüllen (mind. 1/4 l). 3. Topf gemäß <i>Kapitel 6.3</i> verschließen.
	Dichtungsring und / oder Topfrand sind nicht sauber	1. Topf gemäß <i>Kapitel 9</i> vollkommen drucklos machen und öffnen. 2. Dichtungsring [21] und Topfrand reinigen. 3. Topf gemäß <i>Kapitel 6.3</i> wieder verschließen.
	Drehknopf steht nicht auf Garstufe 1 oder 2	Drehknopf [12] auf Garstufe 1 oder 2 stellen.
<b>Aus dem Sicherheitsventil / Ankochautomatik tritt ständig Dampf aus (gilt nicht für die Ankochphase)</b>	Dichtungsring beschädigt oder hart (durch Verschleiß)	Dichtungsring [21] durch einen original WMF Dichtungsring erneuern
	Doppeldichtung sitzt nicht richtig oder ist beschädigt	Sitz der Doppeldichtung [18] korrigieren oder durch original WMF Ersatzteil erneuern.
<b>Aus dem Sicherheitsventil / Ankochautomatik tritt ständig Dampf aus (gilt nicht für die Ankochphase)</b>	Kugel Sicherheitsventil sitzt nicht richtig im Ventil	1. Topf gemäß <i>Kapitel 9</i> vollkommen drucklos machen und öffnen. 2. Deckelgriff [11] gemäß <i>Kapitel 6.1</i> abnehmen. 3. Sicherheitsventil [7] bzw. Sitz der Metallkugel im Deckel prüfen. 4. Topf gemäß <i>Kapitel 6.3</i> wieder verschließen.
	Sicherheitsöffnungssystem blockiert	1. Topf gemäß <i>Kapitel 9</i> vollkommen drucklos machen und öffnen. 2. Drehknopf [12] mehrmals nach vorne schieben und nach hinten ziehen.

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

Lebensmittel	Garzeit	Hinweise
<b>WILD</b>		
BEIM 2. RING GAREN; MINDESTFÜLLMENGE 1/4 L FLÜSSIGKEIT; KEIN SPEZIELLER EINSATZ NÖTIG		
Hasenbraten	15 – 20 Min.	–
Hasenrücken	10 – 12 Min.	–
Hirschbraten	25 – 30 Min.	–
Hirschgulasch	15 – 20 Min.	–
<b>LAMM</b>		
BEIM 2. RING GAREN; MINDESTFÜLLMENGE 1/4 L FLÜSSIGKEIT; KEIN SPEZIELLER EINSATZ NÖTIG		
Lammragout	20 – 25 Min.	Hammel hat längere Garzeiten
Lammbraten	25 – 30 Min.	Garzeit abhängig von Größe und Form
<b>FISCH</b>		
BEIM 1. RING GAREN; MINDESTFÜLLMENGE 1/4 L FLÜSSIGKEIT; BEI RAGOUT UND GULASCH IST KEIN EINSATZ ERFORDERLICH		
Fischfilets	2 – 3 Min.	Im eigenen Saft gedünstet
Ganze Fische	3 – 4 Min.	Im eigenen Saft gedünstet
Ragout oder Gulasch	3 – 4 Min.	–
<b>SUPPEN</b>		
BEIM 2. RING GAREN; MIND. 1/4 L FLÜSSIGKEIT BIS MAX. 1/2 TOPFINHALT; KEIN EINSATZ NÖTIG		
Erbsen-, Linsensuppe	12 – 15 Min.	Eingeweichte Hülsenfrüchte
Fleischbrühe	25 – 30 Min.	Für alle Fleischarten gültig
Gemüsesuppe	5 – 8 Min.	–
Gulaschsuppe	10 – 15 Min.	–
Hühnersuppe	20 – 25 Min.	Garzeit abhängig von der Größe
Kartoffelsuppe	5 – 6 Min.	–
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 GELOCHETE 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 INGEWEICHTES 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  Structure of the appliance	25
2  Important safety instructions	25
3  Technical specifications and information	30
4  Unpacking the pressure cooker	31
5  Operating the safety elements	32
6  Using the pressure cooker for the first time	32
7  Operating the pressure cooker	33
8  Pressure cooker cooking settings	35
9  Reducing pressure and cooling down	36
10  Opening the pressure cooker	37
11  Types of use and preparation	38
12  Cleaning, maintenance and storage	39
13  Troubleshooting	41
14  Tips and tricks for cooking	42
15  Table of cooking times for pressure cooking	43

## PERFECT PREMIUM

Congratulations on purchasing your new WMF product and thank you for placing your trust in us! With over 160 years of experience and expertise, we develop and manufacture our high-quality and high-performance products with a passion for detail and high design standards. Today, we are delighted that you have chosen to purchase 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 | STRUCTURE OF THE APPLIANCE

- 1 Pot
- 2 Side handle
- 3 Long handle
- 4 Long handle marking
- 5 Locking mechanism on long handle
- 6 Lid
- 7 Safety valve
- 8 Holder
- 9 Lid position marking
- 10 Safety slot
- 11 Removable lid handle
- 12 Control knob
- 13 Locking mechanism in lid handle
- 14 Handle unlocking device
- 15 Pressure regulation device
- 16 Pressure indicator
- 17 Holding slot
- 18 Double seal
- 19 Safety opening system
- 20 Sealing lip on lid handle
- 21 Seal ring
- 22 Opening symbol
- 23 Green marking
- 24 Handle marking

## 2 | IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

These Operating Instructions contain important information indicated by graphical 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 lead to minor or moderate injuries.

**ATTENTION** indicates a situation that can lead to material damage.

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



**Symbols** Observe and follow the instructions.

### 2.1 | PROPER USE

**The pressure cooker is only suitable for**

- the hob types listed in these instructions
- cooking or stewing food (with and without inserts/trivet)
- preserving normal household quantities in preserving jars (with perforated insert)
- extracting juice from small amounts of fruit (with insert)
- sterilizing baby bottles, preserving jars etc. (with perforated insert)

**The pressure cooker is not suitable for**

- use in a hot oven or in a microwave
- deep frying food in oil
- sterilization in medical environments
- hob types other than those listed, or naked flames
- camping stoves

## Operating Instructions

- must be treated with care
- must always be stored near the pressure cooker
- must be shared with other users who must read them

Keep these Operating Instructions in a safe place for future reference. Read these notes carefully before use. The pressure cooker may only be used when the person has read and understood the safety instructions. Failure to observe these instructions can lead to damage and burns when using the pressure cooker.

## 2.2 | GENERAL INFORMATION

### WARNING



#### Operation only by people familiar with handling the product

The pressure cooker may only be used by people who have first familiarized themselves with the Operating Instructions and who have read the safety instructions.

- Do not pass on the pressure cooker to people 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 when they remain unmodified and when the pot and lid are matching.

- Do not make any modifications to the pressure cooker or its safety devices.
- Only use the Perfect Premium lid **6** together with a matching Perfect Premium pot **1** and vice versa. Do not use any other lids or pots.



#### Keep out of reach of children and 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 the dangers or burns associated with it, do not use the pressure cooker:

- in a hot oven or in a microwave
- for deep frying food in oil
- for sterilization in medical environments
- on hob types other than those listed or over open flames.



#### Do not allow the pot handles to protrude over the hotplate

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



#### Check and replace wear parts regularly

Replace wear parts (double seal **18**, seal ring **21**) with original spare parts if there are signs of discoloration, cracks, hardening, damage or improper fit.

- The seal ring **21** must be touching the rim of the lid.
- Replace the seal ring **21** after the pressure cooker has been used around 400 times, at the latest after two years.
- Only use WMF original spare parts.

## 2.3 | USING THE PRODUCT FOR THE FIRST TIME

Before using the pressure cooker for the first time, you must fill it with water only (see the stated fill quantities) and cook for at least five minutes on the second cooking setting. This must also be taken into account explicitly each time the product is checked.




## 2.4| BEFORE EACH USE

### WARNING



#### Risk of burns due to damaged/missing or incorrectly inserted parts



Prior to each use, check whether all the parts are present, are in good condition and are correctly inserted/locked. If parts are missing, damaged, deformed or incorrectly inserted, there is a risk of burns caused by hot surfaces and escaping steam.

- Check that the lid  is assembled/inserted correctly.
- Insert any missing parts (e.g. double seal , seal ring ).
- If the pressure cooker has damaged, deformed, discolored or broken parts, do not use it and contact the WMF dealer / service department.
- If the parts do not function as per the description in the Operating Instructions, do not use the pressure cooker and contact the WMF dealer / service department.
- Check whether the pressure cooker is safely locked.



#### Risk of burns due to malfunctioning safety devices

Prior to each use, check that the safety devices are working properly and are not damaged, soiled or blocked. Otherwise this can lead to risk of burns caused by hot surfaces and escaping steam.


- Check that the double seal , is fitted correctly. The seal ring  must be touching the rim of the lid.
- If the pressure cooker has damaged, deformed, discolored or broken parts, do not use it and contact the WMF dealer / service department.
- Remove any soiling/blockages.

### CAUTION



#### Risk of burns due to inadequate cleaning

Before each use, check the safety valves/devices and the pressure indicator for soiling and blockages, otherwise steam can escape uncontrollably. This can result in burns.

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



#### Risk of burns caused by incorrectly assembled lid

The lid must be assembled correctly. It must only be assembled in the manner described.

- Observe the instructions closely.
- Check it is fitted correctly.

## 2.5| DURING USE

### WARNING



#### Risk of injury caused by high pressure

High pressure builds up in the pot during cooking. If this pressure discharges, it can cause severe burns and injuries.

- Always check whether the pressure cooker is securely locked.
- Never use force to open the pressure cooker. The pressure cooker only opens easily when it is completely depressurized.
- If the pressure cooker is pressurized, move it carefully.
- Never leave the pressure cooker unsupervised during use.

### CAUTION



#### Risk of burns caused by hot steam

If no pressure builds up in the pressure cooker, but instead steam escapes, there is a risk of burns to your hands and face caused by hot surfaces and escaping steam.

- Turn the hob off immediately, leave the pot to cool down and then check it.



### Risk of burns caused by escaping steam

During cooking, hot steam occasionally escapes from the lid [6].

- Never reach into the steam.
- Always keep your hands, head and body away from the danger zone – above the lid [6] and the lateral safety slot [10] on the rim of the lid.
- Never leave the pressure cooker unsupervised during use.
- Keep out of reach of children and household pets.
- Always position the pressure cooker so that escaping steam is not directed towards people who are in the room. This is especially important for "open kitchens".



### Risk of burns when quickly releasing steam

When quickly releasing steam via the rotary knob [12] or under running water, there is a risk of burns caused by hot steam or cooked food.

- Shake the pressure cooker before opening it.
- You must never immerse the pressure cooker in cold water.
- Always keep your hands, head and body away from the danger zone above the lid [6] and the lateral safety slot [10] on the rim of the lid.



### Risk of burns caused by the formation of bubbles (superheating)

When opening the lid of the cooled down pressure cooker, hot cooked food can cause bubbles to form and spurt out of the pot. When piercing meat with skin, hot liquid may spurt out. This can result in burns or scalds.

- Always shake the pressure cooker before opening it.
- Do not immediately pierce hot meat that was cooked with its skin (e.g. ox tongue); you must let it cool down first.



### Risk of burns caused by leaking food

If the pressure cooker is overfilled, hot food can leak out via the safety valve [7], pressure regulation device [15] or lateral safety slot [10] and cause burns.

- Never overfill the pressure cooker.
- Fill the pressure cooker to maximum two-thirds of its capacity.
- Fill the pressure cooker to maximum half of its capacity if you are cooking pureed, viscous or heavily foaming foods such as soups, pulses, stews, broths, offal or pasta.
- First cook the food in the open pot, stir and, if necessary, skim off any foam.



### Risk of burns from the hot pot/lid

The pressure cooker gets very hot during cooking. When used on gas hobs, the handles can also get very hot due to the open flames. Risk of burns when touched.

- Never touch the hot outer surfaces of the pressure cooker.
- Only hold the pot [1] / lid [6] via the plastic handles.
- Use gloves or hand protection (e.g. pan holders).
- Always use an aid, such as pan holders, to remove hot inserts and trivets.
- When the pressure cooker is hot, only place it on heat-resistant surfaces.

## ATTENTION



### Damage caused by too little / no liquid

Never heat up the pressure cooker without liquid or unsupervised on the highest setting, otherwise there is a risk of overheating and damage.

- Only use the pressure cooker if it contains sufficient liquid (minimum 0.25 l water, broth, sauce, etc.).
- When cooking viscous food, make sure there is sufficient liquid.
- If there is too little or no liquid, turn the hob off immediately and do not move the pressure cooker until it has completely cooled down.
- Never leave the pressure cooker unsupervised.

## 2.6| CORRECT CLEANING

Clean the pressure cooker after each use!

### CAUTION



#### Risk of burns caused by damage during cleaning

Do not use brushes, abrasives or chemicals to clean the safety devices, as they will damage them and result in a risk of burns caused by escaping steam.

- Observe the instructions for cleaning and care.
- Dry the cookware well each time after it has been cleaned.

## 2.7| NECESSARY REPAIRS

### CAUTION



#### Damage caused by improper repairs / incorrect spare parts

Repairs may only be carried out by a WMF dealer / service department, otherwise the pressure cooker may be damaged or the safety devices may no longer function correctly and result in a risk of burns.

- If repairs are necessary, contact a WMF dealer / service department.
- Handles that are cracked or will not fit correctly must be replaced by a WMF dealer / service department.
- Only use WMF original pressure cooker spare parts.

## 2.8| SUITABLE HOB TYPES

### CAUTION



#### Suitable hob types and hotplate sizes

The pressure cooker may only be used on induction, glass ceramic, gas and electric hobs. The diameter of the hotplate or gas flame must not be wider than the base of the pot.

- On gas hobs, the gas flame must not protrude out past the base of the pot.
- For optimal heat transfer and connection with the hob, the pot size and the hotplate must match.
- With glass ceramic or electric hobs, the diameter of the hotplate must be no wider than 190 mm (3.0–8.5 l).
- On induction hobs, a buzzing noise may occur when used at high cooking settings. This occurs for technical reasons and does not indicate that your hob or pressure cooker is faulty.

## 2.9| PRESERVING THE SERVICE LIFE

### ATTENTION



#### Damage to the pressure cooker

To prevent damage to the pressure cooker:

- Do not strike kitchen utensils on the rim of the pot.
- Only add salt to boiling water and stir it to stop the salt from attacking the bottom of the pot.
- Avoid the build-up of soiling between the base of the pot and the hotplate, as otherwise this can scratch the hotplate (e.g. glass ceramic).

## 3 | TECHNICAL SPECIFICATIONS AND INFORMATION

### 3.1 | TECHNICAL SPECIFICATIONS

Manufacturer: WMF GmbH  
Type: Perfect Premium

The appliance complies with the European Pressure Equipment Directive 2014/68/EU. Subject to change.

#### Material

Pot / lid: Cromargan®,  
stainless steel 18/10  
Base: TransTherm® universal base

Handles: Heat-insulating plastic  
Seals: Silicone

#### Dimensions

FILL VOLUMES	3.0–8.5 l
BASE	190 mm
INSIDE	220 mm
LENGTH OF POT WITH HANDLES	416 mm
LENGTH OF POT WITH LID	468 mm

#### Height

VOLUMES	POT	POT WITH LID	POT WITH LID AND HANDLE
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

#### Empty weight

3.0 l 2.85 kg 4.5 l 3.10 kg  
6.5 l 3.40 kg 8.5 l 3.65 kg  
PS value: 150 kPa

#### Hotplate size

Max. ø 190 mm for 3.0–8.5 l  
Inside scale for filling height  
(depending on total volume): 1/3, 1/2, 2/3

#### Pressure values

First green ring: approx. 106 °C,  
25 kPa operating pressure, 40 kPa control  
pressure  
Second green ring: approx. 115 °C,  
70 kPa operating pressure, 90 kPa control  
pressure

#### Suitable hob types





## 4 | UNPACKING THE PRESSURE COOKER

### 3.2 | ACCESSORY, SPARE 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**

(Item no. 08 9580 6030)

Lid **6** with handle **11**

(Item no. 07 9580 6042)

#### Wear parts

Seal ring **21**

22 cm (item no. 60 6856 9990)

Safety valve **7**

(item no. 07 9615 9510)

Double seal **18**

(Item no. 60 9614 9510)

- 1 | Open the packaging and check that all the parts are included:
  - Pot **1** with side handle **2** and long handle **3**
  - Lid **6** with removable handle **11**; Lid with safety valve **7**, replaceable double seal **18**
  - Seal ring (gray) **21**
  - Operating Instructions  
If any parts are missing, please contact your authorized WMF dealer / service department or contact WMF directly.
  - Remove all stickers and tags.
- 2 | Dispose of unrequired packaging material in accordance with the applicable regulations.
- 3 | Read the Operating Instructions carefully and keep them within reach of the pressure cooker.
- 4 | For the warranty conditions, see the enclosed warranty declaration.

## 5 | OPERATING THE SAFETY ELEMENTS

Safety elements	Description
Pressure regulating device in the lid handle	If the intended pressure for selected cooking setting 2 is exceeded, the pressure regulation device [15] opens automatically and excess steam escapes. This immediately reduces overpressure.
Safety valve	If the pressure regulation device [15] does not engage, excess pressure is reduced immediately via the safety valve [7].
Safety slot on the rim of the pot	If all other safety devices fail to engage, due to a blockage caused by food residue for example, the safety slot [10] functions as the "emergency exit". If excess pressure builds up, the seal ring [21] is pressed out as far as possible through the safety slot [10] so that steam can escape and the pressure is reduced.
Pressure indicator on the lid handle	The pressure indicator [16] has a visual aid to enable anticipatory, energy-saving cooking. It indicates the current status of the cooking pressure. It consists of a red ring (pressurized) and two green rings (cooking levels 1 and 2).
Safety opening system	The safety opening system [19] prevents the pressure cooker from being opened if it still contains residual pressure. The pressure cooker can only be opened once the pressure is released completely.
Controlled steam release via the rotary knob	The rotary knob [12] can be set to release steam slowly or quickly.
Locking mechanism	The locking mechanism [13] is located in the lid handle [11] and prevents the pressure cooker from being opened during cooking.

## 6 | USING THE PRESSURE COOKER FOR THE FIRST TIME

### 6.1 | DISASSEMBLING THE PRESSURE COOKER, REMOVING THE LID

(See image sequence E, B).

- 1 | a) Turn the rotary knob [13] until the opening symbols [22] line up with the handle marking [24].  
b) Pull the rotary knob [12] back toward the end of the handle as far as it will go.  
→ The green marking [23] on the lid handle [11] must be completely visible.  
c) Using your left hand, firmly hold only the long handle [3] of the pot [1].  
d) Using your right hand, hold the lid handle [11] and turn it to the right until the lid [6] lifts off.  
The lid marking [9] and long handle marking [4] must be aligned.  
e) Remove the lid [6] via the handle [11].

- 2 | Disassemble the lid (see image sequence G); to do so first rotate the lid [6]n.

- 3 | Pull the seal ring [21] carefully out at the rim of the pot and put it to one side.
- 4 | Hold the lid [6] firmly and press the handle unlocking device [14] towards the end of the handle.
- 5 | Remove the lid [6] from the long handle.

## 6.2 | CLEANING THE PRESSURE COOKER FOR THE FIRST TIME

- 1 | Disassemble the pressure cooker as per *chapter 6.1*.
- 2 | Fill the pot [1] two-thirds with water (see *inside scale on image I*) and add 2-3 table-spoons of normal vinegar.
- 3 | Boil the pot [1] containing the vinegar water without the lid [6] for approx. 5–10 minutes.
- 4 | Then rinse all parts thoroughly by hand.
- 5 | After washing, dry all parts well.

## 6.3 | ASSEMBLING THE PRESSURE COOKER

### CAUTION



### Risk of burns caused by incorrectly assembled lid

The lid must not be assembled incorrectly. It must only be assembled in the manner described.

- Observe the instructions closely.
- Check it is fitted correctly.

## 6.4 | ASSEMBLING THE LID

(See *image sequence H*)

- 1 | Check the lid rim, lid handle, safety devices and seal ring for soiling or blockages.
- 2 | Turn the lid [6] so that the rim is facing downwards.
- 3 | Rotate the handle [11] and hold it firmly.
- 4 | Insert the holding slot [17] on the lid handle [11] into the holder [8] of the lid [6].
- 5 | Slowly fold the handle [11] down.
- 6 | Rotate the lid [6] with handle [11].

- 7 | Align the lid [6] and handle [11] so that the double seal [18] is not crushed or damaged by the rims of the lid openings.
- 8 | Carefully push the lid [6] downwards until you hear it click into place. Check that it has clicked into place by pushing the slider back.
- 9 | Insert the seal ring [21] in the rim of the pot and carefully press it under the rim. The seal ring [21] must sit completely below the curved rim of the pot.

## 6.5 | POSITIONING THE LID

(See *image sequence F*)

- 1 | Place the pot [1] on a firm surface.
- 2 | Position the lid [6] with the rim facing downwards on the pot [1]. The position marker [9] on the lid and the long handle marker [4] must be aligned, otherwise the lid cannot be put into position. The seal ring [21] must be inserted in the rim of the lid!
- 3 | Using your left hand, firmly hold the long handle [3] of the pot [1].
- 4 | Using your right hand, twist the lid [6] to the left using the handle [11].
- 5 | Once both handles [3] / [11] are perfectly aligned, push the rotary knob [12] all the way forward. There must be no visible gap between the handle [11] and rotary knob [12].

## 7 | OPERATING THE PRESSURE COOKER

### 7.1 | CHECKING THE SAFETY DEVICES

Remove the lid [6] as per *chapter 6.1*.

- 1 | Pull the seal ring [21] carefully out at the rim of the pot and put it to one side.

2| Remove the lid handle **11** as per *chapter 6.1*.

3| Check whether the seal ring **21** and the inner rim of the lid are clean.

4| Check whether the...

- safety slot **10** in the rim of the lid
- safety regulation device **15**
- pressure indicator **16**
- handle unlocking device **14**
- safety valve **7** are clean and are not blocked.  
→ Soak off and clean any incrustations, remove any blockages (see *chapter 12.1 Cleaning*).

5| Check whether the ball in the safety valve **7** on the underside of the lid is visible.

- If necessary, shake the lid **6** until the ball is visible again.
- In case of damage, it must be replaced by the WMF dealer / service department.

6| Test the movement of the pressure regulation device **15** by carefully pressing it with your finger.

7| Check whether all seals are clean, undamaged and fitted correctly (see *image sequence J*).

- The double seal **18** must not cover any other valve, both arrows must be aligned and the seal must fit snugly against the handle **11**.
- The double seal **18** must also be positioned under the sealing lip **20** on the lid handle **11**.

## 7.2| OPENING THE LID

To open the pressure cooker, remove the lid **6** as per *chapter 6.1*.

## 7.3| FILLING THE PRESSURE COOKER

Place the food in the pot with sufficient liquid, and if necessary use inserts and a trivet (see *chapter 11.2*). First brown the meat in the pot as per *chapter 11.1*.

## 7.4| LOCKING THE PRESSURE COOKER

1| If necessary, assemble the lid as per *chapter 6.3*.

2| Position and lock the lid as per *chapter 6.3*.

## 7.5| COOKING FOOD

Cook the food under pressure in the pressure cooker. Due to the build-up of steam in the pot, the temperatures are higher than with "normal" cooking. This reduces the cooking times by up to 70 percent, resulting in considerable energy savings. By cooking briefly in steam, the food largely retains its aromas, flavor and vitamins.

**TIP** Energy-conscious users can switch 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 out through the pressure regulation device, the safety valve or the side safety slot and cause burns.

- Fill the pressure cooker to maximum two-thirds (see inside marking) of its capacity.
- Fill the pressure cooker to maximum half of its capacity if you are cooking **swelling, pureed or heavily foaming foods** such as soups, pulses, stews, broths, offal or pasta.

### ATTENTION



#### Damage caused by too little / no liquid

Risk of overheating and damage

- Never heat up the pressure cooker without liquid or unsupervised on the highest setting.
- Only use the pressure cooker if it contains sufficient liquid (minimum 0.25 l water).

## 8 | PRESSURE COOKER COOKING SETTINGS

### Variation of cooking times

The cooking times can be different for the same food, as the quantity, form and properties of the food vary.

### 8.1 | COOKING SETTING 1

Gentle cooking setting for sensitive foods such as vegetables, fish or compote.

The food is cooked very gently on this setting, while the aromas and nutrients are largely retained. On cooking setting 1, the pressure indicator rises to the first green cooking ring.

- 1 | Check that the pressure cooker is locked correctly.
- 2 | Place the pressure cooker on the hob
- 3 | Turn the rotary knob **12|12** counterclockwise to cooking setting 1 (see image C).
- 4 | Turn the hob onto a **high** energy setting.  
→ The pressure cooker warms up.
  - a) Via the safety valve **7**, which is the automatic cooking system at the same time, air escapes during the parboil phase until the valve closes and the pressure builds up.
  - b) The pressure indicator **16** starts to rise. The increase in pressure can be observed through the recess next to the pressure indicator and the heat setting can be adjusted accordingly.
  - c) The red ring on the pressure indicator indicates that the pot can now no longer be opened.
- 5 | Once the pressure indicator **16** clearly displays the first green cooking ring, the cooking time begins.
- 6 | Make sure that the ring position on the pressure indicator **16** remains stable.

7 | If the pressure indicator **16** drops below the first green cooking ring, increase the heat setting.

→ As a result, the cooking time is extended slightly.

- 8 | If the pressure indicator **16** rises above the first green cooking ring, the excess steam pressure is audibly released via the pressure regulation device **15**.
  - a) Remove the pressure cooker from the hob.
  - b) Wait until the pressure indicator has dropped to the first green cooking ring.
  - c) Select a lower heat setting and return the pressure cooker to the hob.
- 9 | Once the cooking time is complete, remove the pressure cooker from the hob and reduce the pressure (see *chapter 9*)
- 10 | Once the pressure has been reduced, shake the pressure cooker and open it carefully.

### 8.2 | COOKING SETTING 2

Fast cooking setting for all other foods  
A lot of time and energy is saved on this cooking

setting. On cooking setting 2, the pressure indicator rises to the second green cooking ring. Excess pressure is automatically regulated.

- 1 | Check that the pressure cooker is locked correctly.
- 2 | Place the pressure cooker on the hob.
- 3 | Turn the rotary knob **12** clockwise to cooking setting 2 (see image C).
- 4 | Turn the hob onto the highest cooking setting.  
→ The pressure cooker warms up.
  - a) Via the safety valve **7**, which is the automatic cooking system at the same time, air escapes during the parboil phase until the valve closes and the pressure builds up.
  - b) The pressure indicator **16** starts to rise. The increase in pressure can be observed

through the recess next to the pressure indicator and the heat setting can be adjusted accordingly.

c) The red ring on the pressure indicator indicates that the pot can now no longer be opened.

→ Once the pressure indicator **16** clearly displays the second green cooking ring, the cooking time begins.

5| Make sure that the ring position on the pressure indicator **16** remains stable.

6| If the pressure indicator **16** drops below the second green cooking ring, select a higher heat setting on the hob.

→ As a result, the cooking time is extended slightly.

7| If the pressure indicator **16** rises above the second green cooking ring, the excess steam pressure is audibly released via the pressure regulation device **15**.

a) Remove the pressure cooker from the hob.

b) Wait until the pressure indicator has dropped to the second cooking ring.

c) Place the pressure cooker back on the hob on a lower heat setting.

8| Once the cooking time is complete, remove the pressure cooker from the hob and reduce the pressure as per *chapter 9*.

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

**Tip** If the cooking operating pressure for cooking setting 2 is exceeded, the pressure regulation device audibly engages, which means that the heat setting needs to be lowered.

## 9 | REDUCING PRESSURE AND COOLING DOWN

### Releasing steam from the pot

For foaming or swelling foods (e.g. pulses, meat broths, grains), do not reduce the pressure as per method 2 or 3. Otherwise potatoes in their skins, for example, explode if steamed using these methods.

### 9.1 | METHOD 1 – USE OF RESIDUAL HEAT

1| Remove the pressure cooker from the hob.

→ After a short while, the pressure indicator drops.

2| If the cooking indicator **16** disappears completely into the lid handle, turn the rotary knob **12** until the opening symbols **22** line up with the handle marking **24** (see image A).

3| Pull the rotary knob **12** back toward the end of the handle. The remaining residual heat escapes.

4| If no more steam is escaping, shake the pot and open it.

### 9.2 | METHOD 2 – SLOW RELEASE OF STEAM

*(Automatic steam release – see image A)*

1| Turn the rotary knob **12** until the opening symbols **22** line up with the handle marking **24**.

→ Steam escapes slowly.

2| If the cooking indicator disappears completely into the lid handle, shake the pot and open it.

### 9.3| METHOD 3 – QUICK STEAM RELEASE

*(Automatic steam release – see image A)*

- 1| Turn the rotary knob **12** until the opening symbols **22** line up with the handle marking **24**.
- 2| Pull the rotary knob **12** back toward the end of the handle  
→ Steam escapes quickly.
- 3| If the cooking indicator **16** disappears completely into the lid handle **11**, shake the pot and open it.

### 9.4| METHOD 4 – NO STEAM ESCAPES

- 1| Place the pressure cooker in the sink and allow cold water to run over the lid.
- 2| If the cooking indicator disappears completely into the lid handle, shake the pot and open it.

#### CAUTION



#### Risk of burns when quickly releasing steam

When quickly releasing steam via the cooking slider **16** or under running water, there is a risk of burns caused by hot steam or cooked food.

- Shake the pressure cooker before opening it.
- Always keep your hands, head and body away from the danger zone – above the lid **16** and the lateral safety slot **10** on the rim of the lid.

## 10| OPENING THE PRESSURE COOKER

### OPENING AFTER COOKING

*(See image sequence E)*

- 1| First reduce the pressure as per *chapter 9*.  
The residual pressure safety device ensures that the pot can only be opened once the pressure has been completely reduced, which means that the pressure indicator **16** should no longer be visible. If the pressure indicator remains visible, the residual pressure safety device has triggered.  
→ Before opening, the pressure must have been reduced.
- 2| Turn the rotary knob **12** until the opening symbols **22** line up with the handle marking **24**.
- 3| Pull the rotary knob **12** back toward the end of the handle as far as it will go.  
→ The green marking **23** on the lid handle **11** must be completely visible.
- 4| **Shake** the pot.
- 5| Using your left hand, firmly hold the long handle **3** of the pot **1**.
- 6| Using your right hand, hold lid handle **11** and turn it to the right until the lid **6** unlocks.  
→ The lid marking **9** and long handle marking **4** must be aligned.
- 7| To open the lid handle **11** with lid **6**, tilt it slightly downwards so that the residual steam flows out to the front and away from you.
- 8| Lift off the lid **6**.

## 11 | TYPES OF USE AND PREPARATION

### 11.1 | COOKING WITH INSERTS AND TRIVET

You can prepare several dishes at the same time in the pressure cooker – depending on its height. The individual foods are separated using inserts stacked on top of each other. If meat, for example, is to be cooked on the bottom of the pot, place a trivet on the bottom of the pot so that the first insert is positioned above the meat.

#### Information about accessories

Inserts and trivets can be purchased from your WMF dealer / service department. Unperforated inserts are used for vegetables, while perforated inserts are used for potatoes. The dish with the longest cooking time is first placed in the pot without an insert.

- 1| When preparing dishes with different cooking times, the pot must be opened occasionally. As a result, steam escapes which means that you need to add a little more than the required liquid to the pot and top it up if necessary.

#### Examples



- Roasts (20 minutes) – bottom of pot
- Potatoes (8 minutes) – perforated insert
- Vegetables (8 minutes) – unperforated insert

- 2| First cook the roast for 12 minutes.
- 3| Open the pot as per *chapter 6.1*.
- 4| Place the potatoes in the perforated insert on a trivet, then place vegetables on top in an unperforated insert.
- 5| Close the pot as per *chapter 6.3* and cook for a further 8 minutes.

**TIP** If the cooking times do not vary much, you can place all the inserts in the pot at the same time.

### 11.2 | FRYING

Before cooking, food (e.g. onions, pieces of meat etc.) can be fried in the pressure cooker just like in a traditional pot.

- 1| Remove the lid  as per *chapter 6.1* and fry the food.
- 2| To finish cooking...
  - a) loosen the frying food,
  - b) add the required amount of liquid (at least 0.25 l),
  - c) if necessary, add other food – with or without inserts.
- 3| Position and lock the lid as per *chapter 6.3*.
- 4| Set the rotary knob  to the required cooking setting as per *chapter 8*.

### 11.3 | USING FROZEN FOOD

- 1| Add the minimum amount of liquid (0.25 l of water).
- 2| Add the still frozen food to the pot.
- 3| Defrost meat for roasting.
- 4| Add vegetables to an unperforated insert directly from the packaging.
  - The cooking times are longer with frozen food.

### 11.4 | PREPARING GRAINS OR PULSES

When preparing grains or pulses in the pressure cooker, they do not need to be soaked.

- The cooking times are extended by around half as much.
- Note that the pot may only be filled half way.

- 1| Add the minimum amount of liquid (0.25 l) to the pot and then add two parts liquid to every one part grains/pulses.



- 2| Just before the end of the cooking time, turn the heat setting off and use the residual heat on the hotplate to continue swelling.

## 11.5| STERILIZING

- 1| Baby bottles, preservation jars etc. can be sterilized. To do so, place the parts with the opening downwards in a perforated insert.
- 2| Add 0.25 l of water.
- 3| Sterilize for 20 minutes on cooking setting 2.
- 4| Allow to cool down slowly (steam release method 1).

## 11.6| PRESERVING

- 1| Prepare the food as usual and fill into preservation jars.
- 2| Fill the pot with 0.25 l of water.
- 3| Place the preservation jars in a perforated insert.
- 4| Preserve preservation jars with 1 l content in the 6.5 l or 8.5 l pressure cooker, and smaller preservation jars in the 4.5 l pressure cooker.
- 5| Cook vegetables/meat on cooking setting 2 for approx. 20 minutes, stone fruit on cooking setting 1 for approx. 5 minutes and pip fruit for approx 10 minutes.
- 6| To release the steam, allow the pot to cool down slowly (steam release method 1), otherwise the juice is forced out of the preservation jars if the other methods are used.

## 12| CLEANING, MAINTENANCE AND STORAGE

### 12.1| CLEANING

To clean the pressure cooker, use hot water and regular washing-up liquid.

→ Do not use any sandy, abrasive cleaning detergents, steel wool or the hard sides of sponges.

- 1| Remove the lid handle **11** as per *chapter 6.1* and only clean under running water (see *image sequence G*).
- 2| Remove the seal ring **21** from the lid **6** and rinse by hand.
- 3| Soak gently stuck food residues. Boil heavily stuck food residues in the pressure cooker with a little water.
- 4| Clean the valves using a damp cotton swab in the event of soiling or blockage.  
→ Do not use any sharp or pointed objects.
- 5| The pot, inserts and trivet can be cleaned in the dishwasher.  
→ However, this can cause discoloration on the surface. This does not impair function.  
→ We therefore recommend cleaning by hand.
- 6| Boil the pressure cooker with vinegar water to remove any limescale deposits.
- 7| Dry the cookware well after it has been cleaned.

### 12.2| STORAGE

Store the cleaned, dried pressure cooker in a clean, dry and protected place.

- 1| Remove the lid **6** as per *chapter 6.1*.
- 2| Pull the seal ring **21** out of the rim of the pot and store it separately.

- 3| Remove the lid handle [11] as per *chapter 6.1* and place in the pot [1] or lid [6].
- 4| Place the lid [6] upside down on the pot [1].

### 12.3 | MAINTENANCE / REPLACING WEAR PARTS

Store the cleaned, dried pressure cooker in a clean, dry and protected place.

- The side handle and long handle must be replaced by the WMF dealer / service department.
- Regularly check wear parts and if necessary, replace them with original spare parts.
- Immediately replace the seal ring and double seal with original spare parts in the event of damage, hardening, discoloration or incorrect fit.

### 12.4 | REPLACING THE SEAL RING

Store the cleaned, dried pressure cooker in a clean, dry and protected place.

- 1| Remove the lid [6] as per *chapter 6.1*.
- 2| Rotate the lid [6].
- 3| Pull the defective seal ring [21] out of the rim of the pot and dispose of it.
- 4| Insert the new original seal ring [21] in the rim of the pot and carefully press under the rim.
  - The seal ring [21] must sit completely below the curved rim of the pot.

### 12.5 | REPLACING THE DOUBLE SEAL

Store the cleaned, dried pressure cooker in a clean, dry and protected place.

- 1| If necessary, remove the lid [6] from the pot as per *chapter 6.1*.

- 2| Disassemble the lid (*see image sequence G*); to do so rotate the lid [6].

- 3| Hold the lid [6] firmly and press the handle unlocking device [14] towards the end of the handle.

- 4| Remove the lid handle [11].

- 5| Pull the double seal [18] off the lid handle [11] and dispose of it (*see image J6*).

- 6| Carefully refit the new original double seal [18]
  - The double [18] must not cover any other valve.
  - The arrows on the double seal [18] and the bottom of the handle must line up.
  - The double seal [18] must fit snugly and flat against the handle.
  - The double seal [18] must be positioned under the sealing lip [20] of the handle in such a way that the bulge of the sealing lip is above the edge of the seal.

### 12.6 | REPLACING THE SAFETY VALVE

- 1| Remove the lid [6] from the pot as per *chapter 6.1*.

- 2| Rotate the lid [6].

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

- 4| By applying a little pressure and by gently turning the new safety valve [7], carefully push it from the inside through the opening. This does not damage the safety valve.

**TIP** To make it easier to insert the safety valve, you can apply a little cooking oil so that the head of the safety valve slides better.

## 13 | TROUBLESHOOTING

IN THE EVENT OF MALFUNCTIONS, YOU MUST REMOVE THE PRESSURE COOKER FROM THE HOB. NEVER USE FORCE TO OPEN THE PRESSURE COOKER!

Malfunction	Possible cause	Solution
<b>Parboiling time too long or the pressure indicator does not rise</b>	Diameter of the hotplate unsuitable	Choose a hotplate that matches the diameter of the pot
	Cooking setting unsuitable	Turn up to the highest cooking setting
	a) Lid is not positioned correctly. b) Double seal missing. c) Lid is not assembled correctly.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Completely depressurize and open the pot as per <i>chapter 9</i>.</li> <li>2. Check that the seal ring <b>21</b> / double seal <b>18</b> (see <i>image J</i>) is fitted correctly.</li> <li>3. Check the lid <b>6</b> is fitted/assembled correctly.</li> <li>4. Lock the pot as per <i>chapter 6.3</i>.</li> </ol>
	Ball in safety valve / automatic cooking system is not fitted correctly	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Completely depressurize and open the pot as per <i>chapter 9</i>.</li> <li>2. Remove the lid handle <b>11</b> as per <i>chapter 6.1</i>.</li> <li>3. Check the fit of the metal ball in the safety valve <b>7</b> and clean it if necessary.</li> <li>4. Lock the pot as per <i>chapter 6.3</i>.</li> </ol>
	No liquid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Completely depressurize and open the pot as per <i>chapter 9</i>.</li> <li>2. Fill with liquid (at least 0.25 l).</li> <li>3. Lock the pot as per <i>chapter 6.3</i>.</li> </ol>
<b>Steam is escaping from the lid</b>	Seal ring and/or pot rim are not clean	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Completely depressurize and open the pot as per <i>chapter 9</i>.</li> <li>2. Clean the seal ring <b>21</b> and pot rim.</li> <li>3. Lock the pot again as per <i>chapter 6.3</i>.</li> </ol>
	Rotary knob is not set to heat setting 1 or 2	Set the rotary knob <b>12</b> to heat setting 1 or 2.
	Seal ring damaged or hard (due to wear)	Replace seal ring <b>21</b> with an original WMF seal ring
<b>Steam is constantly escaping from the safety valve / automatic cooking system (does not apply to the parboil phase)</b>	Double seal is not fitted correctly or is damaged	Correct the position of the double seal <b>18</b> or replace with an original WMF spare part.
	The safety valve ball is not fitted correctly in the valve	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Completely depressurize and open the pot as per <i>chapter 9</i>.</li> <li>2. Remove the lid handle <b>11</b> as per <i>chapter 6.1</i>.</li> <li>3. Check the safety valve <b>7</b> or whether the metal ball is fitted correctly in the lid.</li> <li>4. Lock the pot again as per <i>chapter 6.3</i>.</li> </ol>
<b>Rotary knob cannot be pulled back and the pressure cooker cannot be opened accordingly</b>	Safety opening system blocked	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Completely depressurize and open the pot as per <i>chapter 9</i>.</li> <li>2. Pull the rotary knob <b>12</b> back and forward several times.</li> </ol>

## 14 | TIPS AND TRICKS FOR COOKING

- Gently grease the seal ring with cooking oil or fat to make it easier to access when opening and closing.
- The cooking time begins once the aforementioned ring is visible on the pressure indicator.
- The stated cooking times are guide values; we recommend that you select shorter cooking times as you can always cook for a little longer.
- The cooking times stated for vegetables are for al dente dishes.
- The cooking temperature for the first ring is 106°C (especially suitable for vegetables and fish) and for the second ring is 115°C (especially suitable for meat).

**Find recipes at  
[www.wmf.com!](http://www.wmf.com!)**

## 15 | TABLE OF COOKING TIMES FOR PRESSURE COOKING

Food	Cooking time	Notes
<b>PORK AND VEAL</b>		
COOK ON SECOND COOKING RING; FILL WITH AT LEAST 0.25 L LIQUID; NO SPECIAL INSERT REQUIRED		
Pork schnitzel	5–7 min.	–
Pork goulash	10–15 min.	–
Roast pork	20–25 min.	Cooking time depends on size and shape
Veal schnitzel	5–7 min.	–
Veal goulash	10–15 min.	–
Veal shank	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 ON SECOND RING; MINIMUM FILL QUANTITY 0.25 L LIQUID; A PERFORATED INSERT IS REQUIRED FOR BEEF TONGUE		
Meat loaf	10–15 min.	–
Braised beef	30–35 min.	–
Beef tongue	45–60 min.	–
Schnitzel	6–8 min.	–
Goulash	15–20 min.	–
Roulades	15–20 min.	–
Roast beef	35–45 min.	Cooking time depends on size and shape
<b>POULTRY</b>		
COOK ON SECOND RING; MINIMUM FILL QUANTITY 0.25 L LIQUID; A PERFORATED INSERT IS REQUIRED FOR BOILING HEN		
Boiling hen	20–25 min.	max. 1/2 fill quantity
Chicken pieces	6–8 min.	–
Turkey leg	25–30 min.	Depends on the thickness of the legs
Turkey ragout	6–10 min.	Turkey is identical
Turkey cutlet	2–3 min.	–

Food	Cooking time	Notes
<b>GAME</b>		
COOK ON SECOND COOKING RING; FILL WITH AT LEAST 0.25 L LIQUID; NO SPECIAL INSERT REQUIRED		
Roast hare	15–20 min.	–
Saddle of hare	10–12 min.	–
Roast venison	25–30 min.	–
Venison goulash	15–20 min.	–
<b>LAMB</b>		
COOK ON SECOND COOKING RING; FILL WITH AT LEAST 0.25 L LIQUID; NO SPECIAL INSERT REQUIRED		
Lamb ragout	20–25 min.	The cooking times for mutton are longer
Roast lamb	25–30 min.	Cooking time depends on size and shape
<b>FISH</b>		
COOK ON FIRST RING; MINIMUM FILL QUANTITY 0.25 L LIQUID; NO INSERT IS REQUIRED FOR RAGOUT OR GOULASH		
Fish fillets	2–3 min.	Steamed in own juice
Entire fish	3–4 min.	Steamed in own juice
Ragout or goulash	3–4 min.	–
<b>SOUPS</b>		
COOK ON SECOND RING; MIN. 0.25 L LIQUID UP TO MAX. 1/2 POT CAPACITY; NO INSERT REQUIRED		
Pea soup, lentil soup	12–15 min.	Soaked pulses
Meat broth	25–30 min.	Applies to all kinds 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 ON FIRST RING; MINIMUM FILL LEVEL 0.25 L LIQUID; NO INSERT IS REQUIRED FOR SAUERKRAUT AND BEETROOT; THE PERFORATED INSERT SHOULD BE USED FOR ALL OTHER DISHES; COOK BEANS AND LARGER VEGETABLES ON SECOND RING		
Eggplant, zucchini and tomatoes	2–3 min.	Vegetables cooked in steam do not leach out as quickly
Cauliflower, peppers, leeks	3–5 min.	–
Peas, celery, kohlrabi	4–6 min.	–
Fennel, carrots, savoy cabbage	5–8 min.	–
Beans, green cabbage, red cabbage	7–10 min.	Second ring
Sauerkraut	10–15 min.	Second ring
Beetroot	15–25 min.	Second ring
Boiled potatoes	6–8 min.	Second ring
Potatoes in their skins	6–10 min.	Second ring, potatoes in their skins explode if the steam is released quickly
<b>PULSES</b>		
COOK ON SECOND RING; MIN. 0.25 L LIQUID UP TO MAX. 1/2 POT CAPACITY; TWO PARTS WATER TO ONE PART GRAINS; COOK UNSOAKED GRAINS 20–30 MIN. LONGER; COOK RICE PUDDING ON FIRST RING		
Peas, beans, lentils	10–15 min.	Cook thick beans for 10 min. longer
Buckwheat, millet	7–10 min.	Cooking time for soaked grains
Sweetcorn, rice, green spelt	6–15 min.	Cooking time for soaked grains
Cook rice pudding	20–25 min.	on first ring
Long-grain rice	6–8 min.	–
Whole-grain rice	12–15 min.	–
Wheat, rye	10–15 min.	Cooking time for soaked grains
<b>FRUIT</b>		
COOK ON FIRST RING; MINIMUM FILL QUANTITY 0.25 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  Déballez l'autocuiseur	53
5  Utilisation des éléments de sécurité	54
6  Mise en service de l'autocuiseur	54
7  Utiliser l'autocuiseur	56
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	60
12  Nettoyage, entretien et conservation	62
13  Assistance en cas de dysfonctionnement	64
14  Conseils et astuces concernant la cuisson	65
15  Tableau des temps de cuisson en cuisson rapide	66



Félicitations pour l'achat de votre nouveau produit WMF et merci 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 Bouton rotatif
- 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 double
- 19 Système d'ouverture de sécurité
- 20 Joint de la poignée du couvercle
- 21 Bague d'étanchéité
- 22 Marquage d'ouverture/point de repère
- 23 Marquage vert
- 24 Marquage de la poignée /point de repère

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

**AVERTISSEMENT** 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

### 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

### AVERTISSEMENT



#### 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.
- Utiliser uniquement le couvercle Perfect Premium [6] avec un autocuiseur Perfect Premium adapté [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 double [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 d'origine WMF.

## 2.3 | PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Avant la première mise en service, faire bouillir l'eau dans l'autocuiseur (respecter les quantités de remplissage indiquées) pendant au moins 5 minutes au 2ème niveau de cuisson. Ce point doit impérativement être pris en compte pour tout test du produit.

## 2.4 | AVANT CHAQUE UTILISATION

### AVERTISSEMENT



#### 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 double [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. À défaut, il existe un risque de brûlure par les surfaces chaudes et la vapeur qui s'échappe.

- Vérifier que le joint double [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. À défaut, 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

### AVERTISSEMENT



#### 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 le bouton rotatif [12] ou par refroidissement rapide sous l'eau du robinet, il y a un risque de brûlure par la vapeur ou les aliments chauds.

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



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

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

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



### Risque de brûlure en raison du débordement d'aliments

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

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



### Risque de brûlure sur l'autocuiseur / le couvercle chaud

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

- Ne jamais toucher les surfaces extérieures chaudes de l'autocuiseur.
- Saisir l'autocuiseur [1] / le couvercle [6] uniquement par les poignées en plastique.
- Utiliser des gants ou une protection (par ex. des maniques).

- Retirer les paniers vapeur et supports chauds uniquement à l'aide de protections, par ex. des maniques.
- Poser l'autocuiseur chaud uniquement sur une surface résistante à la chaleur.

#### ATTENTION



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

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

- Utiliser l'autocuiseur uniquement avec un volume de liquide suffisant (au minimum 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 déplaçer 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 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 : WMF Perfect Premium

L'appareil est conforme à la directive 2014/68/UE relative aux équipements sous pression. Sous réserve de modifications.

#### Matériau

Autocuiseur / couvercle : Cromargan®, acier inoxydable 18/10  
Fond : Fond diffuseur TransTherm®

Poignées : plastique résistant à la chaleur  
Joints : silicone

#### Dimensions

VOLUME DE REMPLISSAGE	3,0 à 8,5 l
FOND	190 mm
INTÉRIEUR	220 mm
LONGUEUR DE L'AUTOUISEUR AVEC POIGNÉES	416 mm
LONGUEUR DE L'AUTOUISEUR AVEC COUVERCLE	468 mm

#### Hauteur

VOLUME	AUTOUISEUR AVEC COUVERCLE ET POIGNÉE		
	AUTOUISEUR	AUTOUISEUR AVEC COUVERCLE	AUTOUISEUR AVEC COUVERCLE ET POIGNÉE
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

3,0 l 2,85 kg 4,5 l 3,10 kg

6,5 l 3,40 kg 8,5 l 3,65 kg

Valeur CV : 150 kPa

### Valeurs de pression

Premier anneau vert : env.106 °C,

pression de service 25 kPa, pression réglée  
40 kPa

Deuxième anneau vert : env.115 °C,

pression de service 70 kPa, pression réglée 90  
kPa

### Diamètre des plaques de cuisson

Max. ø 190 mm pour 3,0 à 8,5 l

Graduation interne du niveau de remplissage  
(en fonction du volume total) : 1/3, 1/2, 2/3

### Types de feu appropriés



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

### Accessoires

Panier vapeur à trous 22 cm (art. 07 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

Poignée pour couvercle **11**

(N° art. 08 9580 6030)

Couvercle **6** avec poignée **11**

(N° art. 07 9580 6042)

### Pièces d'usure

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

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

Joint double **18**

(N° art. 60 9614 9510)

## 4 | DÉBALLER L'AUTOCUISEUR

- 1 | Ouvrir l'emballage et vérifier que toutes les pièces sont présentes :
  - Autocuiseur **1** avec poignée latérale **2** et manche **3**
  - Couvercle **6** avec poignée amovible **11** : Couvercle avec soupape de sécurité **7**, joint double 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 choisie est dépassée, le dispositif de réglage de la pression [15] s'ouvre automatiquement et la vapeur en trop s'échappe. Une pression trop élevée est ainsi immédiatement réduite.
Soupape de sécurité	Si le dispositif de régulation de la pression [15] ne réagit pas, la pression excédentaire est immédiatement évacuée par la soupape de sécurité [7].
Fente de sécurité dans le rebord du couvercle	En cas de défaillance de tous les autres dispositifs de sécurité, par exemple en raison de l'obstruction par des résidus d'aliments, la fente de sécurité [10] sert d'« évacuation d'urgence ». Si la pression est trop élevée, la bague d'étanchéité [21] est poussée fortement vers l'extérieur à travers la fente de sécurité [10], de sorte que la vapeur peut s'échapper et que la pression peut être réduite.
Indicateur de pression dans la poignée du couvercle	L'indicateur de pression [16] dispose d'une aide visuelle pour permettre une cuisson prédéterminée et économe en énergie. Il affiche l'état instantané de la pression de cuisson. Il est doté d'un anneau rouge (il y a de la pression) et de 2 bagues vertes (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 bouton rotatif	Le bouton rotatif [12] permet d'évacuer la vapeur lentement ou rapidement.
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'AUTOUCUISEUR

### 6.1 | DÉMONTER L'AUTOUCUISEUR RETIRER LE COUVERCLE

(voir figures E, B).

- 1 | a) Tourner le bouton rotatif [13] de manière à ce que les points de repère d'ouverture [22] correspondent aux points de repère de la poignée [24].  
b) Tirer le bouton rotatif [12] complètement en arrière en direction de l'extrémité de la poignée.  
→ Le marquage vert [23] sur la poignée du couvercle [11] doit être entièrement visible.  
c) Avec la main gauche, tenir uniquement le manche [3] de l'autocuiseur [1].  
d) 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.  
e) Soulever le couvercle [6] par la poignée [11].

- 2 | Pour démonter le couvercle (voir la figure G), retourner d'abord 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'AUTOUCISEUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

- 1 | Démonter l'autocuisseur conformément au chapitre 6.1.
- 2 | Remplir l'autocuisseur [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'autocuisseur [1].
- 4 | Laver ensuite minutieusement toutes les pièces à la main.
- 5 | Bien sécher toutes les pièces après le nettoyage.

## 6.3 | ASSEMBLER L'AUTOUCISEUR

### 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 double [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'autocuisseur 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'autocuisseur.

## 6.5 | METTRE EN PLACE LE COUVERCLE

(voir la figure F)

- 1 | Poser l'autocuisseur [1] sur un support fixe.
- 2 | Poser le couvercle [6] sur l'autocuisseur [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'autocuisseur !
- 3 | Avec la main gauche, tenir uniquement le manche [3] de l'autocuisseur [1].
- 4 | Avec la main droite, saisir la poignée [11] et faire tourner le couvercle [6] vers la gauche.
- 5 | Lorsque les deux poignées [3] / [11] concordent parfaitement, pousser le bouton rotatif [12] complètement vers l'avant. Il ne doit plus y avoir d'espace visible entre la poignée [11] et le bouton rotatif [12].

## 7 | UTILISER L'AUTOCUISEUR

### 7.1 | CONTRÔLER LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Retirer le couvercle [6] conformément au *chapitre 6.1*.

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

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

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

4 | Vérifier que...

- la fente de sécurité [10] dans le rebord du couvercle,
- le dispositif de régulation de la pression [15],
- l'indicateur de pression [16],
- le déverrouillage des poignées [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 de 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*).

→ Le joint double [18] ne doit pas couvrir d'autres soupapes, les deux flèches doivent être dirigées l'une vers l'autre et il ne doit

y avoir aucun espace entre le joint et la poignée [11].

→ Le joint double [18] doit se trouver également sous le joint [20] de la poignée du couvercle [11].

### 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



### Domages 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 préser-

ver 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 vert.

- 1 | Vérifier que l'autocuiseur est fermé correctement.
- 2 | Poser l'autocuiseur sur le feu
- 3 | Régler la position de cuisson 1 sur le bouton rotatif **12**, tourner le bouton rotatif **12** vers la gauche sur la position 1 (voir la figure C).
- 4 | 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) L'indicateur de pression **16** commence à monter. L'augmentation peut être observée par le trou à côté de l'indicateur de pression et le feu ou la plaque de cuisson peut être réglé en conséquence.
  - c) L'anneau rouge de l'indicateur de pression indique que l'autocuiseur ne peut plus être ouvert.
- 5 | Dès que l'indicateur de pression **16** laisse apparaître nettement le 1<sup>er</sup> anneau de cuisson vert, la cuisson proprement dite commence.
- 6 | Veiller à ce que la position de l'anneau sur l'indicateur de pression **16** reste stable.
- 7 | Si l'indicateur de pression **16** descend en dessous du 1<sup>er</sup> anneau de cuisson vert, augmenter la puissance du feu.  
→ Le temps de cuisson sera ainsi un peu plus long.
- 8 | Si l'indicateur de pression **16** monte au-dessus du 1<sup>er</sup> anneau de cuisson vert, 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 ait baissé au 1<sup>er</sup> anneau de cuisson vert.
  - c) Reposer l'autocuiseur sur la plaque après avoir réglé le feu ou la plaque de cuisson.
- 9| À la fin du temps de cuisson, retirer l'autocuiseur du feu et évacuer la pression (*voir le chapitre 9*).
- 10| 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 vert. Si la pression est trop élevée, elle est automatiquement réglée.

- 1| Vérifier que l'autocuiseur est fermé correctement.
- 2| Poser l'autocuiseur sur le feu.
- 3| Régler la position de cuisson 2 sur le bouton rotatif, tourner le bouton rotatif 12 vers la droite sur la position 2 (*voir la figure C*).
- 4| 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. L'augmentation peut être observée par le trou à côté de l'indicateur de pression et le feu ou la plaque de cuisson peut être réglé en conséquence.
  - c) L'anneau rouge 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 vert, 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 2<sup>e</sup> anneau de cuisson vert, 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 2<sup>e</sup> anneau de cuisson vert, 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 ait baissé jusqu'au 2<sup>e</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 conformément au *chapitre 9*.
- 9| Une fois la pression évacuée, secouer légèrement l'autocuiseur et l'ouvrir avec précaution.

**Conseil** Si la pression de cuisson du niveau de position 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 produisent 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 | Si l'indicateur de pression **16** n'est plus du tout visible sur la poignée du couvercle, tourner le bouton rotatif **12** de manière à ce que les points de repère d'ouverture **22** correspondent aux points de repère de la poignée **24** (voir la figure A).
- 3 | Tirer le bouton rotatif **12** en arrière en direction de l'extrémité de la poignée. 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 | Tourner le bouton rotatif **12** de manière à ce que les points de repère d'ouverture **22** correspondent aux points de repère de la poignée **24**.  
→ La vapeur s'échappe lentement.
- 2 | Une fois que l'indicateur de pression a complètement disparu dans la poignée du couvercle, secouer et ouvrir l'autocuiseur.

### 9.3 | MÉTHODE 3 – ÉVACUER LA VAPEUR RAPIDEMENT

*(automatisme d'évaporation – voir la figure A)*

- 1 | Tourner le bouton rotatif **12** de manière à ce

que les points de repère d'ouverture **22** correspondent aux points de repère de la poignée **24**.

- 2 | Tirer le bouton rotatif **12** en arrière en direction de l'extrémité de la poignée.  
→ La vapeur s'échappe rapidement.
- 3 | 3. Une fois que l'indicateur de pression **16** a complètement disparu dans la poignée du couvercle **11**, secouer et ouvrir l'autocuiseur.

### 9.4 | MÉTHODE 4 – 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 a complètement disparu dans la poignée du couvercle, secouer et ouvrir l'autocuiseur.

#### 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'AUTOUISEUR

### 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 l'indicateur de pression [16] ne doit plus être visible. Si l'indicateur de pression est toujours visible, la sécurité de pression résiduelle s'enclenche.  
→ Avant l'ouverture, la pression doit avoir été évacuée.

- 2| Tourner le bouton rotatif [12] de manière à ce que les points de repère d'ouverture [22] correspondent aux points de repère de la poignée [24].
- 3| Tirer le bouton rotatif [12] complètement en arrière en direction de l'extrémité de la poignée.  
→ Le marquage vert [23] sur la poignée du couvercle [11] doit être entièrement visible.
- 4| **Secouer** légèrement l'autocuiseur.
- 5| Avec la main gauche, tenir uniquement le manche [3] de l'autocuiseur [1].
- 6| Avec la main droite, saisir la poignée du couvercle [11] 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.
- 7| 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.
- 8| 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 cuisée 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 dont le temps de cuisson est 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 RISSLER

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 | Régler la position de cuisson conformément au chapitre 8 sur le bouton rotatif .

## 11.3 | CUISINER DES ALIMENTS CONGELÉS

- 1 | Ajouter la quantité minimale de liquide (1/4 l d'eau).
- 2 | Mettre les aliments congelés dans l'autocuiseur.
- 3 | Faire décongeler la viande à rôtir.
- 4 | Mettre les légumes dans un panier vapeur sans trous directement après les avoir sortis de leur emballage.  
→ Pour les aliments congelés, les temps de cuisson sont plus longs.

## 11.4 | PRÉPARER DES CÉRÉALES OU DES LÉGUMES SECS

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

- 1 | Verser un 1/4 l de liquide dans l'autocuiseur et ajouter au moins 2 volumes de liquide pour 1 volume de céréales/légumes secs.
- 2 | Juste avant la fin du temps de cuisson, couper le feu et utiliser la chaleur résiduelle de la plaque de cuisson pour faire gonfler les aliments.

## 11.5 | STÉRILISER

- 1 | Les biberons, bocaux, etc. peuvent être stérilisés en les posant tête en bas dans panier vapeur à trous.
- 2 | Ajouter 1/4 l d'eau.
- 3 | Stériliser 20 minutes sur la position de cuisson 2.
- 4 | Laisser refroidir lentement (méthode d'évacuation de la vapeur 1).

## 11.6 | FAIRE DES CONSERVES

- 1 | Préparer les aliments comme d'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 la bague d'étanchéité et le joint double qui présentent des dommages, un durcissement ou une décoloration, ou qui ne se positionnent plus correctement par des pièces d'origine.

### 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'autocuseur et la jeter.
- 4| Insérer la nouvelle bague d'étanchéité d'origine [21] dans le rebord de l'autocuseur 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'autocuseur.

## 12.5 | REMPLACER LE JOINT DOUBLE

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

- 1| Retirer le couvercle [6] de l'autocuseur 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 double [18] de la poignée du couvercle [11] et le jeter (*voir la figure J6*.)
- 6| Installer le nouveau joint double d'origine [18] avec précaution.  
→ Le joint double [18] ne doit pas recouvrir d'autres soupapes.

- Les flèches sur le joint double [18] et sur le fond de la poignée doivent être dirigées l'une vers l'autre.
- Le joint double [18] doit toucher le fond de la poignée sans espace et à plat.
- Le joint double [18] doit se trouver sous le joint [20] de la poignée de manière à ce que la partie creuse du joint se trouve au-dessus du rebord du joint.

## 12.6 | REMPLACER LA SOUPE DE SÉCURITÉ

- 1| Retirer le couvercle [6] de l'autocuseur conformément au *chapitre 6.1*.
- 2| Retourner le couvercle [6].
- 3| Desserrer la soupape de sécurité défectueuse [7] du couvercle de l'autocuseur [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 effectuant 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
<b>Temps de cuisson trop long ou le signal de cuisson ne monte pas</b>	Diamètre de la plaque de cuisson inapproprié	Choisir une plaque de cuisson adaptée au diamètre de l'autocuiseur
	Position de cuisson inappropriée	Régler sur la position de cuisson la plus élevée
	a) Le couvercle n'est pas bien positionné b) Le joint double est manquant. c) Le couvercle n'est pas assemblé correctement	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mettre l'autocuiseur entièrement hors pression conformément au <i>chapitre 9</i> et l'ouvrir.</li><li>2. Vérifier que la bague d'étanchéité <b>21</b> / le joint double <b>18</b> (voir la figure J) est bien en place.</li><li>3. Vérifier que le couvercle <b>6</b> est assemblé correctement.</li><li>4. Fermer l'autocuiseur conformément au <i>chapitre 6.3</i>.</li></ol>
	La bille dans la soupape de sécurité/le système automatique de démarrage de cuisson n'est pas bien en place	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mettre l'autocuiseur entièrement hors pression conformément au <i>chapitre 9</i> et l'ouvrir.</li><li>2. Retirer la poignée du couvercle <b>11</b> conformément au <i>chapitre 6.1</i>.</li><li>3. Vérifier que la bille en métal dans la soupape de sécurité <b>7</b> est bien en place et la nettoyer si nécessaire.</li><li>4. Fermer l'autocuiseur conformément au <i>chapitre 6.3</i>.</li></ol>
	Liquide insuffisant	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mettre l'autocuiseur entièrement hors pression conformément au <i>chapitre 9</i> et l'ouvrir.</li><li>2. Ajouter du liquide (min. 1/4 l).</li><li>3. Fermer l'autocuiseur conformément au <i>chapitre 6.3</i>.</li></ol>
<b>La vapeur s'échappe du couvercle</b>	La bague d'étanchéité et/ou le rebord de l'autocuiseur ne sont pas propres	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mettre l'autocuiseur entièrement hors pression conformément au <i>chapitre 9</i> et l'ouvrir.</li><li>2. Nettoyer la bague d'étanchéité <b>21</b> et le rebord de l'autocuiseur.</li><li>3. Refermer l'autocuiseur conformément au <i>chapitre 6.3</i>.</li></ol>
	Le bouton rotatif n'est pas réglé sur la position de cuisson 1 ou 2.	Régler le bouton rotatif <b>12</b> sur la position de cuisson 1 ou 2.
	Bague d'étanchéité endommagée ou durcie (par l'usure)	Remplacer la bague d'étanchéité <b>21</b> par une bague d'étanchéité WMF d'origine.
	Le joint double n'est pas correctement positionné ou est endommagé	Corriger le positionnement du joint double <b>18</b> ou le remplacer par une pièce de rechange WMF d'origine.

Problème	Cause probable	Solution
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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettre l'autocuiseur entièrement hors pression conformément au <i>chapitre 9</i> et l'ouvrir.</li> <li>2. Retirer la poignée du couvercle [11] conformément au <i>chapitre 6.1</i>.</li> <li>3. Vérifier l'état de la soupape de sécurité [7], resp. la position de la bille en métal dans le couvercle.</li> <li>4. Refermer l'autocuiseur conformément au <i>chapitre 6.3</i>.</li> </ol>
Le bouton rotatif ne peut pas être tiré en arrière et l'autocuiseur ne s'ouvre pas	Sécurité de pression résiduelle bloquée	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettre l'autocuiseur entièrement hors pression conformément au <i>chapitre 9</i> et l'ouvrir.</li> <li>2. Pousser le bouton rotatif [12] plusieurs fois vers l'avant et le tirer en arrière.</li> </ol>

## 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), au 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>		
CUIRE AU 2 <sup>ER</sup> ANNEAU ; QUANTITÉ DE REMPLISSAGE MINIMAL 1/4 L DE LIQUIDE ; AUCUN ACCESSOIRE 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>		
CUIRE AU 2 <sup>ER</sup> ANNEAU ; QUANTITÉ DE REMPLISSAGE MINIMAL 1/4 L DE LIQUIDE ; UN PANIER VAPEUR PERFORÉ 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

Aliment	Temps de cuisson	Indications
<b>VOLAILLE</b>		
CUIRE AU 2 <sup>ER</sup> ANNEAU ; QUANTITÉ DE REMPLISSAGE MINIMAL 1/4 L DE LIQUIDE ; PANIER VAPEUR PERFORÉ PERCÉ EST REQUIS POUR UN BOUILLON DE POULE		
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.	–
<b>GIBIER</b>		
CUIRE AU 2 <sup>ER</sup> ANNEAU ; QUANTITÉ DE REMPLISSAGE MINIMAL 1/4 L DE LIQUIDE ; AUCUN ACCESSOIRE 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>		
CUIRE AU 2 <sup>ER</sup> ANNEAU ; QUANTITÉ DE REMPLISSAGE MINIMAL 1/4 L DE LIQUIDE ; AUCUN ACCESSOIRE 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>		
CUIRE AU 1 <sup>ER</sup> ANNEAU ; QUANTITÉ DE REMPLISSAGE MINIMAL 1/4 L DE LIQUIDE ; AUCUN ACCESSOIRE 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>Aliment</b>	<b>Temps de cuisson</b>	<b>Indications</b>
<b>SOUPE</b>		
CUIRE AU 2 <sup>ER</sup> ANNEAU DE CUISSON ; MIN. 1/4 L DE LIQUIDE JUSQU'À MAX.1/2 DU VOLUME DE L'AUTO-CUISEUR ; AUCUN ACCESSOIRE 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.	–

### **LÉGUMES**

CUIRE AU 1<sup>ER</sup> ANNEAU ; QUANTITÉ DE REMPLISSAGE MINIMAL 1/4 L DE LIQUIDE ; AUCUN ACCESSOIRE N'EST REQUIS POUR LA CHOUROUTE ET LA BETTERAVE ROUGE, POUR TOUS LES AUTRES PLATS UTILISER PANIER VAPEUR PERFORÉ.À PARTIR DE LA CUISSON 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. anneau
Choucroute	10 – 15 min.	2. anneau
Betterave rouge	15 – 25 min.	2. anneau
Pommes de terre à l'eau	6 – 8 min.	2. anneau
Pommes de terre en robe des champs	6 – 10 min.	2. anneau, placer les pommes de terre en robe de chambre si elles éclatent rapidement

Aliment	Temps de cuisson	Indications
<b>LÉGUMES SECS</b> CUIRE AU 2 <sup>ER</sup> ANNEAU ; MIN. 1/4 L DE LIQUIDE JUSQU'À MAX.1/2 DU VOLUME DE L'AUTOUISEUR ; 2 VOLUMES D'EAU POUR 1 VOLUME DE CÉRÉALES ; LES CÉRÉALES, NON PRÉALABLEMENT TREMPÉES, DOIVENT CUIRE 20 - 30 MIN EN PLUS ; FAIRE CUIRE LE RIZ AU LAIT AVEC LE 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.	Cuire 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> CUIRE AU 1 <sup>ER</sup> ANNEAU ; QUANTITÉ DE REMPLISSAGE MINIMAL 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  Estructura del aparato	71
2  Advertencias de seguridad importantes	71
3  Datos técnicos e indicaciones	76
4  Desembalaje de la olla rápida	77
5  Manejo de los elementos de seguridad	78
6  Puesta en servicio de la olla rápida	78
7  Manejo de la olla rápida	80
8  Niveles de cocción de la olla rápida	81
9  Cómo disminuir la presión/enfriamiento	82
10  Cómo abrir la olla rápida	83
11  Tipos de usos y preparaciones	84
12  Limpieza, mantenimiento y almacenamiento	86
13  Ayuda en caso de avería	88
14  Consejos para la cocción	89
15  Tabla de tiempos de cocción para ollas rápidas	90



¡Le felicitamos por su nuevo producto WMF y le agradecemos su confianza! Con la experiencia y los conocimientos acumulados durante más de 160 años, desarrollamos y fabricamos nuestros productos de gran calidad y funcionalidad con gran detalle y un exclusivo diseño. Hoy nos alegramos de que haya elegido una olla rápida WMF. Por favor lea detenidamente las siguientes advertencias de seguridad y téngalas en cuenta durante el uso diario. Encontrará información adicional sobre WMF, nuestros productos y descuentos en [www.wmf.com](http://www.wmf.com).

### 1 | ESTRUCTURA DEL APARATO

- 1 Cacerola
- 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 doble
- 19 Sistema de apertura de seguridad
- 20 Falda de obturación del mango de la tapa
- 21 Anillo de obturación
- 22 Señal de apertura
- 23 Marca verde
- 24 Marca del asa

En estas instrucciones de uso se incluyen indicaciones importantes señalizadas mediante símbolos y palabras clave:

**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.
- Utilice la tapa Perfect Premium [6] únicamente en combinación con la cacerola Perfect Premium adecuada [1] y viceversa. No utilice otras tapas o cacerolas.



#### 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
- para freír alimentos con aceite
- 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 doble 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.

- El anillo de obturación [21] debe quedar ceñido al borde de la tapa.
- Sustituya el anillo de obturación [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 EN SERVICIO

Antes de realizar la primera puesta en servicio, 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 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 doble [18], anillo de obturación [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 el asiento correcto de la junta doble [18]. El anillo de obturación [21] debe quedar ceñido 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 escapar 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 ele-

vada 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 que sale**

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 liberación rápida de vapor mediante el 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 la comida.

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



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

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

- Agite la olla rápida antes de abrirla.
- No pinche directamente la carne caliente que

haya sido cocinada con la piel (p. ej., lengua de buey). Deje que se enfríe primero.



### **Peligro de sufrir quemaduras debido al desbordamiento de la comida**

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

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



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

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

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

### **ATENCIÓN**



### **Daños debido a líquido insuficiente/faltante**

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

- Agregue siempre a la olla rápida la cantidad de líquido suficiente (mínimo ¼ 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!

### CUIDADADO



#### **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 que sale.

- 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

### CUIDADADO



#### **Daños por reparaciones inadecuadas/repuestos incorrectos**

Encargue la realización de los trabajos de reparación únicamente a un comerciante especializado WMF o al servicio posventa WMF, ya que, de lo contrario, podría dañar la olla rápida o los dispositivos de seguridad podrían dejar de funcionar correctamente y, como consecuencia, existiría peligro de sufrir quemaduras.

- En caso de que sea necesario realizar alguna reparación, diríjase a un comerciante especializado WMF o al servicio posventa WMF.

- Encargue la sustitución de los mangos agrietados o que no están correctamente asentados a un comerciante especializado WMF o al servicio posventa WMF.
- Utilice solo repuestos originales WMF para la olla rápida.

## 2.8| TIPOS DE COCINAS ADECUADOS

### CUIDADADO



#### **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 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 juegos 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 Premium

El equipo cumple la directiva 2014/68/UE sobre equipos a presión. Sujeto a modificaciones.

#### Material

Olla/tapa: Cromargan®,  
acero inoxidable 18/10  
Fondo: Fondos TransTherm®

Asas: Plástico con aislamiento térmico  
Juntas: Silicona

#### Dimensiones

CAPACIDAD DE LLENADO	3,0 – 8,5 l
BASE	190 mm
INTERIOR	220 mm
LONGITUD DE LA OLLA CON MANGOS	416 mm
LONGITUD DE LA OLLA CON TAPA	468 mm

#### Altura

VOLUMEN	OLLA	OLLA CON TAPA	OLLA CON TAPA Y MANGO
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

3,0 l 2,85 kg 4,5 l 3,10 kg  
6,5 l 3,40 kg 8,5 l 3,65 kg  
Valor PS: 150 kPa

#### Tamaño de la placa de cocción

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

#### Valores de presión

Primer anillo de color verde: aprox.106°C, presión de funcionamiento 25 kPa, presión de regulación 40 kPa  
Segundo anillo de color verde: aprox.115°C, presión de funcionamiento 70 kPa, presión de regulación 90 kPa

#### Tipos de cocinas adecuados



### 3.2 | ACCESORIOS, REPUESTOS Y PIEZAS DE DESGASTE

#### Accesorios

Interior perforado 22 cm (número de art. 07 8941 6000)

Juego de interiores 22 cm (número de art. 07 8942 6030)

Tapa de cristal 22 cm (número de art. 07 9618 6380)

#### Repuestos

Mango de la tapa **11** (N.º de art. 08 9580 6030)

Tapa **6** con mango **11**  
(N.º de art. 07 9580 6042)

#### Piezas de desgaste

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

Válvula de seguridad **7** (número de art. 07 9615 9510)

Junta doble **18** (N.º de art. 60 9614 9510)

## 4 | DESEMBALAJE DE LA OLLA RÁPIDA

- 1 | Abra el embalaje y compruebe que contiene todas las piezas:
  - Olla **1** con asa lateral **2** y mango **3**
  - Tapa **6** con asa extraíble **11**: Tapa con válvula de seguridad **7**, junta doble 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 seleccionado, 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 previsoramente que ahorra energía. El indicador muestra el estado actual de la presión de cocción. Dispone un anillo rojo (hay presión) y de 2 anillos verdes (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.
Liberación controlada de vapor mediante el botón giratorio	Con el botón giratorio [12] puede liberar el vapor rápida o lentamente.
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 EN SERVICIO DE LA OLLA RÁPIDA

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

(vea la serie de imágenes E, B).

- a) Gire el botón giratorio [13] de forma que la señal de apertura [22] coincida con la marca del asa [24].
- b) Desplace el botón giratorio [12] completamente hacia atrás en dirección al extremo del asa.  
→ La marca verde [23] situada en el mango de la tapa [11] debe quedar completamente visible.
- c) Con la mano izquierda sujete únicamente el mango [3] de la olla [1].
- d) 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.

- e) 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

### CUIDADADO



#### **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 doble 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. El anillo de obturación [21] debe estar colocado 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 [11] hacia la izquierda.
- 5| Cuando ambas asas [3] / [11] se superpongan con precisión, desplace el botón giratorio [12] completamente hacia delante. No debe quedar ninguna hendidura entre el asa [11] y el botón giratorio [12].

## 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 el anillo de obturación [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*).
  - La junta doble [18] no debe cubrir ninguna otra válvula, ambas flechas deben señalar entre sí y la junta debe quedar colocada sin hendiduras en el asa [11].

→ Además, la junta doble [18] debe encontrarse debajo de la falda de obturación [20] del asa de la tapa [11].

### 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 cuida-

do 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 de color verde.

- 1| Compruebe que la olla rápida esté bien cerrada.
- 2| Coloque la olla rápida en el fuego
- 3| Ajuste el nivel de cocción 1 mediante el botón giratorio<sup>12</sup>. Para ello, gire el botón giratorio<sup>12</sup> hacia la izquierda hasta el nivel 1 (ver la imagen C).
- 4| Ajuste una potencia **elevada** de la fuente de calor.
  - La olla rápida se calienta.
  - a) Mediante la válvula de seguridad <sup>7</sup>, 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 <sup>16</sup> empieza a subir. La ascensión se puede ver en el hueco situado junto al indicador de presión y puede regular el suministro de energía de forma correspondiente.
  - c) El anillo rojo del indicador de presión indica que la cacerola ya no se puede abrir.
- 5| En cuanto el indicador de presión <sup>16</sup> señale el primer anillo de cocción verde, comienza el tiempo de cocción.
- 6| Asegúrese de que la posición del anillo en el indicador de presión <sup>16</sup> se mantiene estable.
- 7| Si el indicador de presión <sup>16</sup> desciende por debajo del primer anillo de cocción verde, aumente la potencia de la fuente de calor.
  - El tiempo de cocción se prolongará un poco.
- 8| Si el indicador de presión <sup>16</sup> supera el primer anillo de cocción verde, la presión del vapor es excesiva y saldrá de forma audible por el dispositivo regulador de la presión<sup>15</sup>.
  - 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 verde.
- c) A continuación, vuelva a colocar la olla rápida sobre la fuente de calor.

- 9| 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*)
- 10| 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 sube hasta el segundo anillo de cocción de color verde. 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 el nivel de cocción 2 mediante el botón giratorio. Para ello, gire el botón giratorio **12** hacia la derecha hasta el nivel 2 (ver la imagen C).
- 4| 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 ascensión se puede ver en el hueco situado junto al indicador de presión y puede regular el suministro de energía de forma correspondiente.
  - c) El anillo rojo del indicador de presión

indica que la cacerola ya no se puede abrir.  
→ En cuanto el indicador de presión **16** señale el segundo anillo de cocción verde, comienza 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** desciende por debajo del segundo anillo de cocción verde, aumente la potencia de la fuente de calor.  
→ El tiempo de cocción se prolongará un poco.
- 7| Si el indicador de presión **16** supera el segundo anillo de cocción verde, la presión del vapor es excesiva y saldrá de forma audible por el dispositivo regulador de la 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.

- 8| 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*.
- 9| 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 reduzca 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 haya desaparecido totalmente el indicador de presión [16] en el mango de la tapa, gire el botón giratorio [12] de forma que las señales de apertura [22] coincidan con la marca del asa [24] (ver la imagen A).
- 3| Desplace el botón giratorio [12] hacia atrás en dirección al extremo del asa. 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| Gire el botón giratorio [12] de forma que la señal de apertura [22] coincida con la marca del asa [24].  
→ El vapor saldrá despacio.
- 2| Cuando desaparezca el indicador de presión en el asa de la tapa, agite la olla y ábrala.

### 9.3| MÉTODO 3 – LIBERACIÓN RÁPIDA

*(Salida de vapor automática – véase la figura A)*

- 1| Gire el botón giratorio [12] de forma que la señal de apertura [22] coincida con la marca del asa [24].
- 2| Desplace el botón giratorio [12] hacia atrás en dirección al extremo del asa  
→ El vapor saldrá rápidamente.

- 3| 3.º Cuando desaparezca completamente el indicador de presión [16] en el mango de la tapa [11], agite la cacerola y ábrala.

### 9.4| MÉTODO 4 – 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 asa 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 tampoco debe poder verse ya el indicador [16]. Si el indicador de presión todavía se puede ver, el dispositivo de presión residual se ha activado.  
→ Antes de abrir la olla debe haber eliminado la presión.

- 2| Gire el botón giratorio [12] de forma que la señal de apertura [22] coincida con la marca del asa [24].
- 3| Desplace el botón giratorio [12] completamente hacia atrás en dirección al extremo del asa.  
→ La marca verde [23] situada en el mango de la tapa [11] debe quedar completamente visible.
- 4| **Agite** la cacerola.
- 5| Con la mano izquierda sujete el mango [3] de la olla [1].
- 6| Con la mano derecha, sujete el mango de la tapa [11] y gírela hacia la derecha hasta que pueda desbloquear la tapa [6].  
→ La marca de la tapa [9] y del mango [4] deben coincidir.
- 7| 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.
- 8| 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 ver-

duras debe utilizar el interior no perforado, para patatas el interior perforado. El plato que necesite un mayor tiempo de cocción deberá colocarse en primer lugar sin interior en la olla.

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

#### **Ejemplos**

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

- 2| Deje que el asado se cueza durante 12 minutos.
- 3| Abra la olla como se describe en el *capítulo 6.1*.
- 4| Coloque las patatas en el interior perforado sobre un soporte portacomidas encima del asado. Coloque las verduras encima en el interior no perforado.
- 5| Cierre la cacerola siguiendo las instrucciones del *capítulo 6.3* y deje que todo se siga cocinando durante otros 8 minutos.


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

### 11.2 | ASADO

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

- 1| Retire la tapa [6] siguiendo las instrucciones que figuran en el *capítulo 6.1* y dore los alimentos.
- 2| Para terminar la preparación ...
  - a) remueva el contenido,
  - b) añada la cantidad de líquido necesaria (al menos, 1/4 l),

c) agregue, en su caso, el resto de alimentos (con o sin interior).

- 3| Coloque y cierre la tapa según lo indicado en el capítulo 6.3.
- 4| Ajuste el nivel de cocción como se describe en el punto 8 mediante el botón giratorio .

### 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| Esterilice los durante 20 minutos en el nivel de cocción 2.
- 4| Deje que se enfríen lentamente (método de liberación de vapor 1).

### 11.6| PREPARACIÓN DE CONSERVAS

- 1| Prepare los alimentos como siempre y rellene los tarros de cristal.
- 2| Añada 1/4 l de agua en la olla.
- 3| Coloque los tarros de cristal en un interior perforado.
- 4| Para tarros de cristal de 1 l se utiliza la olla rápida de 6,5 l y 8,5 l, y para envases más pequeños, la de 4,5 l.
- 5| Cueza la verdura/la carne en el nivel de cocción 2 durante aproximadamente 20 minutos. Cueza la fruta con hueso durante aproximadamente 5 minutos y la fruta con pepitas durante aproximadamente 10 minutos en el nivel de cocción 1.
- 6| Para liberar el vapor, deje que la olla se enfríe lentamente (método de liberación de vapor 1), ya que si lo hace siguiendo alguno de los otros métodos, el zumo haría presión en los recipientes.

## 12 | LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

### 12.1 | LIMPIEZA

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

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

- 1 | Retire el mango de la tapa [11] siguiendo las instrucciones que figuran en el *capítulo 6.1* y límpielo solo bajo un chorro de agua corriente (véase la serie de imágenes G).
- 2 | Extraiga el anillo de obturación [21] de la tapa [6] y lávelo a mano.
- 3 | Deje que los restos de comida adheridos se ablanden en agua, y deje hervir los restos de alimentos fuertemente adheridos en la olla rápida con un poco de agua.
- 4 | Si las válvulas están sucias u obstruidas, límpielas con un bastoncillo de algodón húmedo.  
→ No utilice objetos afilados o puntiagudos.
- 5 | La olla, los interiores y el soporte portacomidas pueden lavarse en el lavavajillas.  
→ No obstante, las superficies podrían sufrir decoloraciones. Esto no afecta en absoluto a su funcionamiento.  
→ Sin embargo, recomendamos limpiar estos elementos a mano.
- 6 | En caso de acumulación de cal, deje hervir la olla rápida con agua de vinagre.
- 7 | Seque correctamente los utensilios de cocina tras su limpieza.

### 12.2 | CONSERVACIÓN/ALMACENAMIENTO

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

- 1 | Retire la tapa [6] según lo indicado en el *capítulo 6.1*.
- 2 | Extraiga el anillo de obturación [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 del 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 doble inmediatamente por piezas de repuesto originales en caso de que presenten daños, endurecimiento, decoloración o si no quedan asentados correctamente.



## 12.4 | SUSTITUCIÓN DEL ANILLO DE OBTURACIÓN

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 | Dé la vuelta a la tapa [6].
- 3 | Extraiga el anillo de obturación defectuoso [21] del borde de la olla y elimínelo.
- 4 | Coloque un anillo de obturación nuevo [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.

## 12.5 | SUSTITUCIÓN DE LA JUNTA DOBLE

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 doble del indicador de cocción [18] del mango de la tapa [11] y elimínela (véase la imagen J 6.)
- 6 | Coloque una junta doble nueva original [18] con cuidado.  
→ La junta doble [18] no debe cubrir ninguna otra válvula.

- Las flechas situadas en la junta doble [18] y en la base del asa deben coincidir.
- La junta doble [18] debe quedar apoyada sin hendiduras y de forma plana sobre la base del asa.
- La junta doble [18] debe encontrarse debajo de la falda de obturación [20] del asa, de forma que la protuberancia de la falda de obturación quede sobre el borde de obturación.

## 12.6 | SUSTITUCIÓN DE LA VÁLVULA DE SEGURIDAD

- 1 | Retire la tapa [6] de la cacerola siguiendo las instrucciones que figuran en el capítulo 6.1.
- 2 | Dé la vuelta a la tapa [6].
- 3 | Afloje la válvula de seguridad [7] defectuosa y retirela 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 AVERÍA

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
El tiempo inicial de calentamiento es demasiado prolongado o el indicador de cocción no sube.	El diámetro de la placa de cocción no es adecuado.	Seleccione una placa de cocción adecuada para el diámetro de la olla.
	La placa de cocción no es adecuada	Aumente la potencia al máximo
	a) La tapa no está bien colocada. b) Falta la junta doble. c) La tapa no está montada correctamente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elimine completamente la presión de la cacerola y ábrala siguiendo las instrucciones que figuran en el <i>capítulo 9</i>.</li> <li>2. Compruebe el asiento correcto del anillo de obturación [21] /la junta doble del indicador de cocción [18] (véase la imagen J).</li> <li>3. Compruebe [6] el asiento/el montaje correcto de la tapa.</li> <li>4. Cierre la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el <i>capítulo 6.3</i>.</li> </ol>
	La bola no asienta correctamente en la válvula de seguridad/en el dispositivo automático de cocción	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elimine completamente la presión de la cacerola y ábrala siguiendo las instrucciones que figuran en el <i>capítulo 9</i>.</li> <li>2. Retire el mango de la tapa [11] siguiendo las instrucciones que figuran en el <i>capítulo 6.1</i>.</li> <li>3. Compruebe el asiento de la bola de metal en la válvula de seguridad [7] y límpiela en caso necesario.</li> <li>4. Cierre la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el <i>capítulo 6.3</i>.</li> </ol>
	Falta líquido	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elimine completamente la presión de la cacerola y ábrala siguiendo las instrucciones que figuran en el <i>capítulo 9</i>.</li> <li>2. Añada líquido (1/4 l como mínimo).</li> <li>3. Cierre la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el <i>capítulo 6.3</i>.</li> </ol>
Sale vapor por la tapa	El anillo de obturación y/o el borde de la olla no están limpios	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elimine completamente la presión de la olla y ábrala siguiendo las instrucciones que figuran en el <i>capítulo 9</i>.</li> <li>2. Limpie el anillo de obturación [21] y el borde de la olla.</li> <li>3. Cierre de nuevo la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el <i>capítulo 6.3</i>.</li> </ol>
	El botón giratorio no se encuentra en el nivel de cocción 1 o 2	Coloque el botón giratorio [12] en el nivel de cocción 1 o 2.
	El anillo de obturación está dañado o duro (por desgaste)	Sustituya el anillo de obturación [21] por un anillo de obturación original de WMF.
	La junta doble no queda correctamente asentada o está dañada	Corrija el asiento de la junta doble [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. Elimine 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 [11] 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>
No se puede tirar del botón giratorio hacia atrás y la olla rápida no se puede abrir	El sistema de apertura de seguridad está bloqueado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elimine completamente la presión de la cacerola y ábrala siguiendo las instrucciones que figuran en el <i>capítulo 9</i>.</li> <li>2. Desplace el botón giratorio [12] varias veces hacia delante y tire de él hacia atrás.</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.com](http://www.wmf.com)

## 15 | TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN PARA OLLAS RÁPIDAS

Alimento	Tiempo de cocción	Indicaciones
<b>CERDO Y TERNERA</b>		
COCER EN EL 2.º ANILLO; CANTIDAD MÍNIMA DE LÍQUIDO 1/4 L; NO SE NECESITA NINGÚN INTERIOR ESPECIAL		
Tiras de carne de cerdo	5 – 7 min.	–
Gulasch de cerdo	10 – 15 min.	–
Asado de cerdo	20 – 25 min.	El tiempo de cocción depende del tamaño y de la forma
Ragú de ternera	5 – 7 min.	–
Gulasch de ternera	10 – 15 min.	–
Codillo de ternera	25 – 30 min.	–
Lengua de ternera	15 – 20 min.	Cubrir con agua
Asado de ternera	20 – 25 min.	El tiempo de cocción depende del tamaño y de la forma
<b>VACA</b>		
COCER EN EL 2.º ANILLO; CANTIDAD MÍNIMA DE LÍQUIDO 1/4 L; PARA LA LENGUA DE VACA SE NECESITA UN INTERIOR PERFORADO		
Carne picada	10 – 15 min.	–
Asado a la vinagreta	30 – 35 min.	–
Lengua de vaca	45 – 60 min.	–
Ragú	6 – 8 min.	–
Gulasch	15 – 20 min.	–
Asado en rollo	15 – 20 min.	–
Asado de vacuno	35 – 45 min.	El tiempo de cocción depende del tamaño y de la forma
<b>AVES</b>		
COCER EN EL 2.º ANILLO; CANTIDAD MÍNIMA DE LÍQUIDO 1/4 L; PARA UN POLLO PARA SOPA SE NECESITA UN INTERIOR PERFORADO		
Albondiguillas para sopa	20 – 25 min.	máx. 1/2 cantidad de llenado
Trozos de pollo	6 – 8 min.	–

<b>Alimento</b>	<b>Tiempo de cocción</b>	<b>Indicaciones</b>
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.	–

### **CAZA**

COCER EN EL 2.º ANILLO; CANTIDAD MÍNIMA DE LÍQUIDO 1/4 L;  
NO SE NECESITA NINGÚN INTERIOR ESPECIAL

Asado de liebre	15 – 20 min.	–
Lomo de liebre	10 – 12 min.	–
Asado de venado	25 – 30 min.	–
Gulasch de venado	15 – 20 min.	–

### **CORDERO**

COCER EN EL 2.º ANILLO; CANTIDAD MÍNIMA DE LÍQUIDO 1/4 L;  
NO SE NECESITA NINGÚN INTERIOR ESPECIAL

Ragú de cordero	20 – 25 min.	El carnero tiene tiempos de cocción más prolongados
Asado de cordero	25 – 30 min.	El tiempo de cocción depende del tamaño y de la forma

### **PESCADO**

COCER EN EL 1.<sup>ER</sup> ANILLO; CANTIDAD MÍNIMA DE LLENADO DE 1/4 L DE LÍQUIDO  
PARA EL RAGÚ Y EL GULASCH 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 gulasch	3 – 4 min.	–

### **SOPAS**

COCER EN EL 2.º ANILLO; CANTIDAD MÍNIMA DE LLENADO DE 1/4 L DE LÍQUIDO, CANTIDAD MÁXIMA DE LLENADO DE 1/2 CONTENIDO DE LA OLLA.; NO SE NECESITA NINGÚN INTERIOR

Sopa de guisantes/lentejas	12 – 15 min.	Legumbres secas reblanecidas
Caldo de carne	25 – 30 min.	Válido para todo tipo de carnes
Sopa de verduras	5 – 8 min.	–
Sopa de gulasch	10 – 15 min.	–

<b>Alimento</b>	<b>Tiempo de cocción</b>	<b>Indicaciones</b>
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.	–

### **VERDURA**

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

### **LEGUMBRES SECAS**

COCER EN EL 2.<sup>º</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

Alimento	Tiempo de cocción	Indicaciones
<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	95
2  Importanti indicazioni per la sicurezza	95
3  Dati tecnici e indicazioni	100
4  Disimballo della pentola a pressione	101
5  Utilizzo degli elementi di sicurezza	102
6  Messa in funzione della pentola a pressione	102
7  Utilizzo della pentola a pressione	104
8  Livelli di cottura della pentola a pressione	105
9  Eliminazione della pressione e raffreddamento	106
10  Apertura della pentola a pressione	107
11  Tipi d'impiego e preparazioni	108
12  Pulizia, manutenzione e conservazione	109
13  Risoluzione problemi	112
14  Consigli e trucchi per la cottura	113
15  Tabella tempi di cottura a pressione	114



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 Valvola di sicurezza
- 11 Manico estraibile del coperchio
- 12 Manopola girevole
- 13 Sicura di chiusura nel manico per coperchio
- 14 Sbloccaggio del manico
- 15 Valvola di regolazione della pressione
- 16 Indicazione della pressione
- 17 Fessura di tenuta
- 18 Doppia guarnizione
- 19 Sistema d'apertura di sicurezza
- 20 Linguetta sigillante del manico per coperchio
- 21 Anello di tenuta
- 22 Segno d'apertura
- 23 Marchio verde
- 24 Marchio sul manico

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/supporti)
- 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 altri tipi di piani di cottura 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 le presenti indicazioni prima dell'utilizzo. 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.
- Utilizzare il coperchio Premium Perfect **[6]** solo insieme a una pentola Premium Perfect **[1]** adatta 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 sulla piastra calda

- Se i manici **[2]** / **[3]** / **[11]** sporgono sui fornelli caldi o sulle fiamme di un fornello a gas possono diventare molto caldi e procurare ustioni in caso di contatto.



#### Controllare regolarmente e sostituire le parti di usura

Sostituire con ricambi originali i pezzi usurabili (doppia guarnizione **[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 2 anni.
- Utilizzare solo ricambi originali WMF.

## 2.3 | PRIMA MESSA IN FUNZIONE

Prima di utilizzare la pentola a pressione per la prima volta occorre fare bollire al suo interno solo dell'acqua (rispettare le quantità indicate) per almeno 5 minuti al 2° livello di calore. Questa procedura va seguita espressamente anche per qualsiasi controllo del prodotto.

## 2.4 | PRIMA DI CIASCUN UTILIZZO

### AVVISO



#### **Pericolo di scottature dovute a pezzi danneggiati/mancanti o applicati in modo scorretto**

Prima di qualsiasi utilizzo controllare se tutti i pezzi sono presenti, sono integri e vengono utilizzati o si chiudono in modo corretto. Se mancano dei pezzi oppure sono danneggiati, deformati o applicati in modo scorretto, il vapore emesso e le superfici calde possono causare pericolo di scottature.

- Controllare se il coperchio [6] è stato montato/ viene utilizzato in modo corretto.
- Inserire i pezzi mancanti (ad es. la doppia guarnizione [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 doppia guarnizione è corretta [18]. L'anello di tenuta [21] deve essere inserito nel bordo del coperchio.
- Non utilizzare la pentola a pressione in caso di pezzi danneggiati, deformati, di colore alterato o rotti e contattare il rivenditore specializzato/centro di assistenza WMF.
- Eliminare la sporcizia/gli intasamenti.

### PRUDENZA



#### **Pericolo di scottature dovute a pulizia insufficiente**

Prima di ciascun utilizzo controllare l'eventuale presenza di sporcizia/intasamenti nelle valvole/ nei dispositivi di sicurezza perché diversamente può uscire del vapore incontrollato. Tale vapore può causare delle scottature.

- Controllare i dispositivi di sicurezza e l'indicatore della pressione [16] ed eventualmente pulirli.



#### **Pericolo di scottature a seguito di assemblaggio scorretto del coperchio**

Il coperchio non deve essere montato in modo scorretto. L'assemblaggio deve avvenire solo nella modalità descritta.

- Seguire attentamente le istruzioni.
- Controllare se tutto è correttamente in sede.

## 2.5 | DURANTE L'USO

### AVVISO



#### **Pericolo di lesioni 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 a pressione 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 a pressione non si forma della pressione ma esce del vapore esiste il rischio di scottarsi le mani e il viso attraverso il contatto con le superfici calde e il vapore emesso.

- Spegnere subito il fornello, lasciare raffreddare la pentola e controllare.



### **Pericolo di scottature da sfiato del vapore**

Durante la cottura dal coperchio [6] può uscire di tanto in tanto del vapore caldo.

- Non mettere mai le mani nel vapore.
- Tenere le mani, la testa e il corpo sempre lontano dalla zona di pericolo sopra il coperchio [6] e la fessura laterale di sicurezza [10] sul bordo del coperchio.
- Non lasciare mai la pentola a pressione incustodita durante l'uso.
- Tenere lontani bambini e animali domestici.
- Orientare sempre la pentola a pressione in modo che il vapore che esce non sia mai orientato verso le persone presenti nel locale. Prestare attenzione in particolare nelle "cucine aperte".



### **Pericolo di scottature durante lo sfiato rapido del vapore**

Durante lo sfiato rapido del vapore con la manopola [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)**

Aperto 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 ustioni dovute a pentola/al coperchio caldi**

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 di cottura, salsa ecc. pari a 1/4 di litro).

- 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 batterie da cucina dopo ogni loro utilizzo.

## 2.7| RIPARAZIONI NECESSARIE

### PRUDENZA



#### **Danni da riparazioni inadeguate/ pezzi di ricambio 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 dovrà essere superiore ai 190 mm (3,0 – 8,5 l).
- 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| MANTENIMENTO DELLA 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 corrodi 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 Premium

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  
Fondo: fondo universale TransTherm®

Manici: materiale plastico termoisolante  
Guarnizioni: silicone

#### Dimensioni

CAPACITÀ DI RIEMPIMENTO	3,0 - 8,5 l
FONDO	190 mm
INTERNO	220 mm
LUNGHEZZA PENTOLA CON MANICI	416 mm
LUNGHEZZA PENTOLA CON COPERCHIO	468 mm

#### Altezza

VOLUME	PENTOLA	PENTOLA CON COPERCHIO	PENTOLA CON COPERCHIO E MANICO
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

3,0 l 2,85 kg 4,5 l 3,10 kg  
6,5 l 3,40 kg 8,5 l 3,65 kg  
Valore HP: 150 kPa

#### Dimensioni del piano di cottura

Max. ø 190 mm, per 3,0 - 8,5 l  
Graduazione interna livello di riempimento  
(in base al volume complessivo): 1/3, 1/2, 2/3

#### Valori di pressione

Primo anello verde, circa 106°C,  
25 kPa pressione d'esercizio, 40 kPa pressione di  
regolazione  
Secondo anello verde, circa 115°C,  
70 kPa pressione d'esercizio, 90 kPa pressione di  
regolazione

#### Tipi di piano di cottura adatti



### 3.2 | ACCESSORI, RICAMBI E PARTI SOGGETTE A USURA

#### Accessori

Cestello forato 22 cm (cod. art. 07 8941 6000)

Set di cestelli 22 cm (cod. art. 07 8942 6030)

Coperchio di vetro 22 cm (cod. art. 07 9618 6380)

#### Pezzi di ricambio

Manico per coperchio **11**  
(cod. art. 08 9580 6030)

Coperchio **6** con manico **11**  
(cod. art. 07 9580 6042)

#### Parti soggette a usura

Anello di tenuta **21**  
22 cm (cod. art. 60 6856 9990)

Valvola di sicurezza **7**  
(cod. art. 07 9615 9510)

Doppia guarnizione **18**  
(cod. art. 60 9614 9510)

## 4 | DISIMBALLO DELLA PENTOLA A PRESSIONE

- 1 | Aprire e controllare se nella confezione sono presenti tutti i pezzi:
  - pentola **1** con manico laterale **2** e manico a stelo **3**
  - coperchio **6** con manico rimovibile **11**: Coperchio con valvola di sicurezza **7**, doppia guarnizione sostituibile **18**
  - Anello di tenuta (grigio) **21**
  - Istruzioni per l'uso  
In caso di mancanza di alcuni pezzi rivolgersi al proprio rivenditore specializzato autorizzato/centro di assistenza WMF oppure direttamente a WMF.
  - Rimuovere tutti gli adesivi e i cartellini presenti
- 2 | Smaltire il materiale di imballo non necessario secondo le norme in vigore.
- 3 | Leggere accuratamente le istruzioni per l'uso e conservarle a portata della pentola a pressione.
- 4 | Le condizioni di garanzia sono descritte nella dichiarazione di garanzia allegata.

## 5 | UTILIZZO DEGLI ELEMENTI DI SICUREZZA

Elementi di sicurezza	Descrizione
Dispositivo di regolazione della pressione nell'imputatura del coperchio	Se viene superata la pressione prevista per il livello di cottura 2 selezionato, il dispositivo di regolazione della pressione [15] si apre automaticamente e viene scaricato il vapore eccessivo. In questo modo si elimina subito la pressione in eccesso.
Valvola di sicurezza	Se il dispositivo di regolazione della pressione [15] non scatta, l'eccessiva pressione viene subito eliminata attraverso la valvola di sicurezza [7].
Fessura di sicurezza nel bordo del coperchio	Se non funzionano tutti gli altri dispositivi di sicurezza, ad esempio a causa della presenza di residui di cibo, la fessura di sicurezza diventa uno [10] "Sfiato d'emergenza". Se si forma una pressione eccessiva, l'anello di tenuta [21] viene spinto verso l'esterno attraverso la fessura di sicurezza [10] in modo tanto forte da consentire lo sfiato del vapore e lo scarico della pressione.
Indicatore di pressione sul manico per coperchio	L'indicatore di pressione [16] è dotato di una spia per prevedere il grado di cottura e risparmiare energia e indica il livello di pressione del momento. È dotato di un anello rosso (pressione presente) e di 2 anelli verdi (livello di cottura 1 e 2).
Sistema d'apertura di sicurezza	Il sistema d'apertura di sicurezza [19] impedisce l'apertura della pentola a pressione se vi è ancora della pressione residua all'interno. Solo dopo l'eliminazione di tutta la pressione è possibile aprire la pentola a pressione.
Sfiato controllato mediante la manopola	Con la manopola [12] il vapore può essere sfiato lentamente o rapidamente.
Sicura della chiusura	Nel manico per 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 | SMONTAGGIO DELLA PENTOLA A PRESSIONE RIMOZIONE DEL COPERCHIO

non si riesce ad alzare il coperchio [6].  
Il segno del coperchio [9] e del manico a stelo [4] devono essere allineati.  
e) Alzare il coperchio [6] con il manico [11].

(Confronta serie figure E, B).

- 1) A) Girare la manopola [13] in modo che i segni d'apertura [22] coincidano con il segno del manico [24].  
B) Portare la manopola [12] completamente all'indietro in direzione dell'estremità del manico.  
→ Il segno verde [23] sul manico per coperchio [11] deve essere completamente visibile.  
c) Con la mano sinistra trattenere solo il manico a stelo [3] della pentola [1].  
d) Con la mano destra prendere il manico per coperchio [11] e girare verso destra finché
- 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 stelo.



## 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 | ASSEMBLAGGIO DEL COPERCHIO

*(Vedere la serie di figure H)*

- 1 | Controllare se il bordo del coperchio, il manico per 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 per 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 doppia guarnizione [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 | POSIZIONAMENTO DEL 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 [11] verso sinistra.
- 5 | Quando i due manici [3]/[11] sono esattamente sovrapposti, spingere la manopola [12] completamente in avanti. Non deve essere visibile nessuna fessura tra il manico [11] e la manopola [12].

## 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 per 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 che siano inserite correttamente in sede (*confronta serie di figure J*).
  - La doppia guarnizione [18] non deve coprire nessun'altra valvola, le due frecce devono essere sovrapposte e la guarnizione non deve presentare fessure a livello del manico [11].

→ Inoltre la doppia guarnizione [18] deve trovarsi sotto la linguetta sigillante [20] del manico per coperchio [11].

### 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 sufficiente liquido nella pentola, eventualmente inserendo i cestelli e un supporto (*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 eventualmente 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

### Variazione dei 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 della pressione arriva fino al primo anello di cottura verde.

- 1) Controllare che la pentola a pressione sia chiusa correttamente.
- 2) Mettere la pentola a pressione sul fornello
- 3) Con la manopola **12** regolare il livello di cottura 1 e girare la manopola **12** a sinistra sul livello 1 (vedere la figura C).
- 4) 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) L'indicatore di pressione **16** inizia a salire. Si può osservare l'aumento dalla finestra accanto all'indicatore della pressione e si può regolare adeguatamente l'alimentazione dell'energia.
  - c) L'anello rosso dell'indicatore della pressione segnala che ora la pentola non può più essere aperta.
- 5) Quando l'indicatore della pressione **16** mostra il primo anello verde di cottura ben visibile, inizia il tempo di cottura.
- 6) Verificare che la posizione dell'anello sull'indicatore di pressione **16** resti stabile.
- 7) Se l'indicatore della pressione **16** scende sotto il primo anello verde di cottura, occorre aumentare l'alimentazione di energia.  
→ In tal modo il tempo di cottura si allunga di poco.
- 8) Se l'indicatore della pressione **16** sale oltre il primo anello di cottura verde, significa che la pressione del vapore è eccessiva e che il vapore fuoriesce in modo sonoro attraverso il dispositivo di controllo della pressione **15**.
  - a) Togliere la pentola a pressione dal fuoco.
  - b) Attendere finché l'indicatore della pressione si è abbassato sul primo anello di cottura verde.

c) Una volta ripristinata l'alimentazione di energia, rimettere la pentola a pressione sul fornello.

9| Al termine della cottura togliere la pentola a pressione dal fornello ed eliminare la pressione (vedere il capitolo 9)

10| 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 della pressione sale fino al secondo anello di cottura verde. 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 livello di cottura 2 sulla manopola; a questo scopo girare la manopola C12 verso destra al livello 2 (vedere la figura C).

4| 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. Si può osservare l'aumento dalla finestra accanto all'indicatore della pressione e si può regolare adeguatamente l'alimentazione dell'energia.

c) L'anello rosso dell'indicatore della pressione segnala che ora la pentola non può più essere aperta.

→ Quando l'indicatore della pressione 16 mostra il secondo anello di cottura verde ben visibile, inizia il tempo di cottura.

5| Verificare che la posizione dell'anello sull'indicatore di pressione 16 resti stabile.

6| Se l'indicatore della pressione 16 scende sotto il secondo anello di cottura verde, occorre aumentare l'alimentazione di energia.

→ In tal modo il tempo di cottura si allunga di poco.

7| Se l'indicatore della pressione 16 sale oltre il secondo anello di cottura verde, significa che la pressione del vapore è eccessiva e che il vapore fuoriesce in modo sonoro attraverso il dispositivo di controllo 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.

8| Al termine della cottura togliere la pentola a pressione dal fornello ed eliminare la pressione come descritto nel capitolo 9.

9| 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 in modo che l'alimentazione di energia venga ridotta.

## 9| ELIMINAZIONE DELLA PRESSIONE E RAFFREDDAMENTO

### Sfiatamento della pentola

Per la cottura di alimenti che producono schiuma o si gonfiano (ad es. legumi, brodo di carne, cereali) non sfiatate 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 | Se l'indicatore della pressione **16** è completamente scomparso nel manico per coperchio, girare la manopola **12** in modo che i segni d'apertura **22** coincidano con il segno del manico **24** (vedere la figura A).
- 3 | Spostare all'indietro la manopola **12** in direzione dell'estremità del manico. Viene sfiato 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 | Girare la manopola **12** in modo che i segni d'apertura **22** coincidano con il segno del manico **24**.  
→ Il vapore viene sfiato lentamente.
- 2 | Se l'indicatore della pressione è completamente scomparso nel manico per coperchio agitare la pentola ed aprirla.

## 9.3 | METODO 3 – SFIATARE LENTAMENTE

*(Sistema di sfiato automatico – vedi figura A)*

- 1 | Girare la manopola **12** in modo che i segni d'apertura **22** coincidano con il segno del manico **24**.
- 2 | Spostare all'indietro la manopola **12** in direzione dell'estremità del manico  
→ Il vapore viene sfiato rapidamente.
- 3 | Se l'indicatore della pressione **16** è completamente scomparso nel manico per coperchio **11**, agitare la pentola e aprirla.

## 9.4 | METODO 4 – SENZA SFIATO DEL VAPORE

- 1 | Mettere la pentola a pressione sotto il rubinetto e fare scorrere sul coperchio dell'acqua fredda.
- 2 | Se l'indicatore della pressione è completamente scomparso nel manico per coperchio agitare la pentola ed aprirla.

### PRUDENZA



### Pericolo di scottature durante lo sfiato rapido del vapore

Durante lo sfiato rapido del vapore con lo scorsevole **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 | APERTURA DELLA 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 della pressione residua assicura che la pentola possa essere aperta solo quando la pressione è stata completamente eliminata, ciò significa che l'indicatore della pressione **16** non deve più essere visibile. Se l'indicatore della pressione resta visibile, è intervenuto l'indicatore della pressione residua.  
→ Prima dell'apertura occorre eliminare la pressione.
- 2 | Girare la manopola **12** in modo che i segni d'apertura **22** coincidano con il segno del manico **24**.

- 3| Portare la manopola [12] completamente all'indietro in direzione dell'estremità del manico.  
→ Il segno verde [23] sul manico per coperchio [11] deve essere completamente visibile.
- 4| **Agitare** la pentola.
- 5| Con la mano sinistra trattenere il manico a stelo [3] della pentola [1].
- 6| Con la mano destra afferrare il manico per coperchio [11] e girarlo verso destra finché il coperchio [6] si sblocca.  
→ Il segno del coperchio [9] e del manico a stelo [4] devono coprirsi.
- 7| Per aprire, inclinare il manico per coperchio [11] con il coperchio [6] leggermente verso il basso per fare uscire dal davanti il vapore rimanente.
- 8| Alzare il coperchio [6].

## 11 | TIPI D'IMPIEGO E PREPARAZIONI

### 11.1 | COTTURA CON CESTELLI E SUPPORTO

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 un supporto per introdurre il primo cestello sopra la carne.

#### Indicazioni accessori

Acquistare i cestelli e i supporti come accessori presso i rivenditori specializzati/Il 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 un supporto 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 | ARROSTIMENTO

Prima della cottura si possono abbrustolire gli alimenti (ad es. cipolle, pezzi di carne o simili) nella pentola a pressione come in una pentola tradizionale.

- 1| Togliere il coperchio [6] come indicato nel capitolo 6.1 e abbrustolire i cibi.
- 2| Per terminare la cottura...
  - a) togliere il set per l'arrostitura,
  - b) aggiungere la quantità di liquido necessaria (almeno 1/4 lt.),
  - c) aggiungere event. altri alimenti, con o senza cestelli.
- 3| Applicare il coperchio come descritto nel capitolo 6.3 e chiuderlo.
- 4| Regolare il livello di cottura con la manopola [12] come descritto nel capitolo 8.

### 11.3 | UTILIZZO DI SURGELATI

- 1 | Aggiungere una quantità minima di liquidi (1/4 lt d'acqua).
- 2 | Mettere l'alimento surgelato nella pentola.
- 3 | Scongelare la carne da arrostire.
- 4 | Mettere le verdure direttamente dalla confezione in un cestello non forato.  
→ Gli alimenti surgelati richiedono un maggiore tempo di cottura.

### 11.4 | PREPARAZIONE DI CEREALI O LEGUMI

Per la preparazione nella pentola a pressione i cereali o i legumi non devono essere messi in ammollo.

- I tempi di cottura si allungano di circa la metà.
- Accertarsi che la pentola sia piena solo a metà.

- 1 | Mettere nella pentola la quantità minima di liquido di 1/4 lt e aggiungere in più per ciascuna parte di cereali/legumi almeno 2 parti di liquido.
- 2 | Poco prima della fine del tempo di cottura spegnere il fornello e sfruttare il calore residuo perché l'alimento si gonfi.

### 11.5 | STERILIZZAZIONE

- 1 | I biberon, i vasi per le conserve ecc. possono essere sterilizzati mettendo le parti con l'apertura rivolta verso il basso in un cestello forato.
- 2 | Aggiungere 1/4 lt d'acqua.
- 3 | Sterilizzare per 20 minuti sul livello di cottura 2.
- 4 | Lasciare raffreddare lentamente (metodo di sfiato del vapore 1).

### 11.6 | BOLLITURA PER LA STERILIZZAZIONE DEI VASI DI CONSERVE

- 1 | Preparare gli alimenti nel modo abituale e versarli negli appositi vasi.
- 2 | Aggiungere 1/4 lt. d'acqua.
- 3 | Mettere i vasi in un cestello forato.
- 4 | Fare bollire i vasi dal contenuto di 1 lt. nella pentola a pressione da 6,5 lt. o 8,5 lt. e i vasi più piccoli nella pentola a pressione da 4,5 lt.
- 5 | Cuocere le verdure/la carne sul livello 2 per circa 20 minuti, la frutta con i noccioli sul livello di cottura 1 per circa 5 minuti e la frutta con i semi per circa 10 minuti.
- 6 | Per sfiatare il vapore lasciare raffreddare lentamente la pentola (metodo di sfiato del vapore 1), perché altrimenti con gli altri metodi il succo fuoriesce dai vasi.

## 12 | PULIZIA, MANUTENZIONE E CONSERVAZIONE

### 12.1 | LAVAGGIO

Per il lavaggio utilizzare acqua calda e detersivo per stoviglie del tipo abitualmente in commercio.

- Non utilizzare detersivi abrasivi o contenenti granuli, pagliette in acciaio o il lato duro delle spugne.

- 1 | Togliere il manico per coperchio **[1]** come indicato nel *capitolo 6.1* e lavarlo solo sotto acqua corrente (*vedere la serie di figure G*).
- 2 | Togliere l'anello di tenuta **[2]** 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 supporto possono essere lavati in lavastoviglie.  
→ Questo però può determinare alterazioni di colore sulle superfici. Il funzionamento della pentola non viene tuttavia compromesso.  
→ Ciononostante consigliamo il lavaggio manuale.

6| In presenza di residui calcarei bollire dell'acqua con dell'aceto nella pentola.

7| Asciugare bene le batterie da cucina 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 per 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 guarnizione e la doppia guarnizione 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 DOPPIA GUARNIZIONE

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| Trattenerne il coperchio [6] e comprimere lo



sblocco del manico [14] in direzione dell'estremità del manico.

- 4| Togliere il manico per coperchio [11].
- 5| Estrarre la doppia guarnizione [18] dal manico per coperchio [11] e smaltirla (vedere la figura J6).
- 6| Applicare con prudenza una nuova doppia guarnizione originale [18]
  - La doppia guarnizione [18] non deve coprire nessun'altra valvola.
  - Le frecce sulla doppia guarnizione [18] e sul fondo del manico devono essere rivolte una verso l'altra.
  - La doppia guarnizione [18] non deve lasciare delle fessure e deve stendersi completamente sul fondo del manico.
  - La doppia guarnizione [18] deve trovarsi sotto la linguetta sigillante [20] del manico in modo che la sporgenza della linguetta sigillante sia sopra il bordo della guarnizione.

## 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 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. b) Manca la guarnizione doppia. c) Coperchio non montato correttamente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Togliere completamente la pressione e aprire la pentola come descritto al <i>capitolo 9</i>.</li> <li>2. Controllare la corretta posizione dell'anello di tenuta [21] della guarnizione doppia [18] (vedere la figura J).</li> <li>3. Controllare il corretto posizionamento/montaggio del coperchio [6].</li> <li>4. Chiudere la pentola secondo quanto descritto al <i>capitolo 6.3</i>.</li> </ol>
	La sfera della valvola di sicurezza/della modalità parboiling non è in posizione corretta	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Togliere completamente la pressione e aprire la pentola come descritto al <i>capitolo 9</i>.</li> <li>2. Togliere il manico per coperchio [11] come descritto al <i>capitolo 6.1</i>.</li> <li>3. Controllare la corretta posizione della sfera in metallo della valvola di sicurezza [7] ed eventualmente pulirla.</li> <li>4. Chiudere la pentola secondo quanto descritto al <i>capitolo 6.3</i>.</li> </ol>
<b>Esce del vapore dal coperchio</b>	Manca del liquido	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Togliere completamente la pressione e aprire la pentola come descritto al <i>capitolo 9</i>.</li> <li>2. Aggiungere dell'altro liquido (min.1/4 lt.).</li> <li>3. Chiudere la pentola secondo quanto descritto al <i>capitolo 6.3</i>.</li> </ol>
	L'anello di tenuta e/o il bordo della pentola non sono puliti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Togliere completamente la pressione e aprire la pentola come descritto al <i>capitolo 9</i>.</li> <li>2. Pulire l'anello di guarnizione [21] e il bordo della pentola.</li> <li>3. Richiudere la pentola come descritto al <i>capitolo 6.3</i>.</li> </ol>
	La manopola non si trova sul livello di cottura 1 oppure 2	Mettere la manopola [12] sul livello di cottura 1 oppure 2.
	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 doppia guarnizione non si appoggia correttamente oppure è danneggiata	Correggere la posizione della doppia guarnizione [18] o sostituirla con un ricambio originale WMF.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Dalla valvola di sicurezza/modalità parboiling esce continuamente del vapore (non vale per la fase parboiling)	La sfera della valvola di sicurezza non è posizionata correttamente nella valvola	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Togliere completamente la pressione e aprire la pentola come descritto al <i>capitolo 9</i>.</li> <li>2. Togliere il manico per coperchio [11] come descritto al <i>capitolo 6.1</i>.</li> <li>3. Controllare la valvola di sicurezza [7] e/o la corretta posizione della sfera in metallo nel coperchio.</li> <li>4. Richiudere la pentola come descritto al <i>capitolo 6.3</i>.</li> </ol>
Non si riesce a spostare all'indietro la manopola, pertanto la pentola a pressione non si apre	Sistema d'apertura di sicurezza bloccato	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Togliere completamente la pressione e aprire la pentola come descritto al <i>capitolo 9</i>.</li> <li>2. Spingere la manopola [12] varie volte in avanti e all'indietro.</li> </ol>

## 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 nell'indicatore della pressione.
- 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>		
CUOCERE AL 2° 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>		
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>		
CUOCERE AL 2° ANELLO, QUANTITÀ MINIMA DI LIQUIDO DI RIEMPIMENTO 1/4 LT.; PER IL POLLO LESSO SERVE UN CESTELLO FORATO		
Pollo lesso	20 – 25 min.	quantità max. di riempimento 1/2
Pollo a pezzi	6 – 8 min.	–

<b>Alimento</b>	<b>Tempo di cottura</b>	<b>Avvertenze</b>
Coscia di tacchino	25 – 30 min.	A seconda dello spessore delle cosce
Ragù di tacchinella	6 – 10 min.	Uguale per il tacchino
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 DI LITRO 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

<b>Alimento</b>	<b>Tempo di cottura</b>	<b>Avvertenze</b>
Minestra di patate	5 – 6 min.	–
Minestra di coda di bue	35 min.	–

### **VERDURE**

CUOCERE AL 1° ANELLO, QUANTITÀ MINIMA DI LIQUIDO PER IL RIEMPIMENTO 1/4 LT., PER I CRAUTI E LE RAPE ROSSE NON SERVONO CESTELLI, PER TUTTE LE ALTRE PREPARAZIONI UTILIZZARE IL CESTELLO FORATO; A PARTIRE DAI FAGIOLI CUOCERE AL 2° ANELLO

Melanzane, cetrioli e pomodori	2 – 3 min.	La verdura cotta al vapore non perde i nutrienti tanto rapidamente
Cavolfiori, peperoni, porri	3 – 5 min.	–
Piselli, sedano, rapa	4 – 6 min.	–
Finocchi, carote, verze	5 – 8 min.	–
Fagioli, cavolo riccio, cavolo rosso	7 – 10 min.	2° anello
Crauti	10 – 15 min.	2. anello
Rape rosse	15 – 25 min.	2° anello
Patate lesse	6 – 8 min.	2. anello
Patate con la buccia	6 – 10 min.	2° anello, le patate con la buccia si spappolano se il vapore viene scaricato troppo in fretta

### **LEGUMI**

CUOCERE AL 2° ANELLO, QUANTITÀ MINIMA DI LIQUIDO PER IL RIEMPIMENTO 1/4 DI LITRO FINO AL MASSIMO ALLA METÀ DELLA CAPACITÀ DELLA PENTOLA; PER UNA PARTE DI CEREALI AGGIUNGERE 2 PARTI D'ACQUA, I CEREALI NON AMMOLLATI DEVONO ESSER COTTI PER 20 – 30 MIN IN PIÙ; CUOCERE IL RISO AL LATTE AL 1° ANELLO

Piselli, fagioli, lenticchie	10 – 15 min.	Cuocere i fagioli grossi 10 minuti in più
Grano saraceno, miglio	7 – 10 min.	Tempo di cottura per cereali ammollati
Mais, riso, farro verde	6 – 15 min.	Tempo di cottura per cereali ammollati
Riso al latte	20 – 25 min.	cuocere al 1° anello
Riso a chicco lungo	6 – 8 min.	–
Riso integrale	12 – 15 min.	–
Grano, segale	10 – 15 min.	Tempo di cottura per cereali ammollati

### **FRUTTA**

CUOCERE AL 1° ANELLO, QUANTITÀ MINIMA DI LIQUIDO PER IL RIEMPIMENTO 1/4 LT.

Ciliegie, prugne	2 – 5 min.	Si consiglia di utilizzare il cestello forato
------------------	------------	---

Alimento	Tempo di cottura	Avvertenze
Mele, pere	2 – 5 min.	Si consiglia di utilizzare il cestello forato



## ZHen 操作说明书

1  产品结构	119
2  重要安全注意事项	119
3  技术参数和注意事项	124
4  快易锅开箱	125
5  安全元件的操作	126
6  快易锅投入使用	126
7  快易锅操作	127
8  快易锅烹饪档	128
9  泄压和冷却	130
10  打开快易锅	131
11  使用方式和烹饪方式	131
12  清洁、维护和存放	132
13  故障排除帮助	134
14  烹饪建议与技巧	135
15  快煮烹饪时间表	136



恭喜您选择了 WMF 的新产品，衷心感谢您对我们的信任！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。请您仔细阅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 旋钮
- 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 双层密封环
- 19 安全打开系统
- 20 锅盖手柄密封条
- 21 密封圈
- 22 开口标记
- 23 绿色标记
- 24 手柄标记

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險情形。

**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 请注意和遵守提示。

### 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
- 油炸食物
- 医疗用途的消毒
- 除上述所列类型以外的其他炉灶类型或明火
- 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 Premium 锅盖  只能与配套的 Perfect Premium 锅身  搭配使用，反之锅身也只能与配套的锅盖搭配使用。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：

- 在高温烤箱或微波炉中使用，
- 用于用油煎炸食物，
- 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  /  /  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（双层密封环 、密封圈 ）明显变色、开裂、硬化、损坏或位置不正确，请用原装备件予以更换。

- 密封圈  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 。
- 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（注意规定的加注量）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也如此操作。

## 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（例如双层密封环 [18]、密封圈 [21]）。
- 如果所安装的部件损坏、变形、变色或断裂，则不得使用本快易锅，请联系 WMF 专业经销商 / 服务部门。
- 如果部件的功能与操作说明书中的说明不一致，请不要使用快易锅，并联系 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。

- 检查双层密封环 [18] 的位置是否正确。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，则存在高温表面和逸出的蒸汽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。
- 使用快易锅期间，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

通过转动旋钮 [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。将尖锐的厨具或餐具刺入带皮的肉类时，可能会有高温液体喷溅而出。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，不得在打开后立即刺入肉中，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。
- 仅可抓握锅身 [1] / 锅盖 [6] 的塑料手柄。
- 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。

- 只能在锅内有足够液体（至少有 1/4 升的水、汁水、酱汁等）的情况下使用快易锅。
- 如果是浓稠食物，须注意锅内有足够液体。
- 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，否则将导致锅具损坏，并且蒸汽逸出将带来烫伤危险。

- 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



维修工作只能由 WMF 专业经销商 / 服务部门进行，否则可能会损坏快易锅或者安全装置失灵，并导致烫伤危险。

- 如需维修，请联系 WMF 专业经销商 / 服务部门。
- 有裂缝或位置不正确的手柄须由 WMF 专业经销商 / 服务部门进行更换。
- 仅可使用 WMF 原装快易锅备件。

## 2.8| 适用的炉灶类型

### 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 190 mm (3.0 - 8.5 l)。
- 使用感应式电磁炉的高档烹饪模式时会发出嗡嗡声。此声音是因为技术原因导致的，并非炉灶或快易锅损坏的迹象。

## 2.9| 确保使用寿命

### 注意



#### 对快易锅的损坏

为了避免对快易锅产生损坏：

- 不得用厨具敲击锅沿。
- 仅可在水已烧开后加盐并搅拌，这样可以避免腐蚀锅底。
- 避免在锅底和加热板之间有脏污形成，否则可能会划伤加热板（例如：玻璃陶瓷板）。

## 3 | 技术参数和注意事项

### 3.1 | 技术参数

生产商：WMF GmbH  
型号：Perfect Premium

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<sup>®</sup>，  
不锈钢 18/10  
锅底：TransTherm<sup>®</sup> 通用型锅底

手柄：隔热塑料  
密封件：硅胶

#### 尺寸

填充容积	3.0 – 8.5 l
锅底	190 mm
内径	220 mm
带有手柄的锅身长度	416 mm
带有锅盖的锅身长度	468 mm

#### 高度

容积	锅身	带有锅盖的锅身	带有锅盖和手柄的锅身
3.0 公升	91 mm	120 mm	145 mm
4.5 公升	129 mm	158 mm	183 mm
6.5 公升	186 mm	215 mm	240 mm
8.5 公升	236 mm	265 mm	290 mm

#### 净重

3.0 l | 2.85 kg 4.5 l | 3.10 kg  
6.5 l | 3.40 kg 8.5 l | 3.65 kg  
最大安全压力值：150 kPa

#### 灶板尺寸

最大  $\varnothing$  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

#### 压力值

第一个绿色环：约 106 °C，  
25 kPa 工作压力，40 kPa 控制压力  
第二个绿色环：约 115 °C，  
70 kPa 工作压力，90 kPa 控制压力

#### 适用的炉灶类型



## 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 **[1]**

(产品编号 08 9580 6030)

锅盖 **[6]**，带手柄 **[11]**

(产品编号 07 9580 6042)

#### 易损件

密封圈 **[21]** 22 cm (产品编号 60 6856 9990)

安全阀 **[7]** (产品编号 07 9615 9510)

双层密封环 **[18]**

(产品编号 60 9614 9510)

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]**、可更换的双层密封环 **[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	如果超过烹饪档选烹饪位 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泄压。
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。其包括一个红色环（处于压力状态下）以及 2 个绿色环（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。仅在完全泄压后方可打开快易锅。
通过转动旋钮有控制地释放蒸汽	通过转动旋钮 [12] 可以缓慢或者快速地释放蒸汽。
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) 转动旋钮 [13]，使得开口标记 [22] 与手柄标记 [24] 重合。  
b) 将旋钮 [12] 朝着手柄末端方向向后拉到底。  
→ 锅盖手柄 [11] 上的绿色标记 [23] 必须整个都能看见。  
c) 用左手仅固定锅身 [1] 的杆状手柄 [3]。  
d) 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。  
e) 抬起手柄 [11] 上的锅盖 [6]。

- 2| 拆开锅盖 (参见顺序图 G)，为此首先翻转锅盖 [6]。
- 3| 小心地将密封圈 [21] 从锅身边缘取下并放置在一旁。
- 4| 固定锅盖 [6] 并朝向手柄末端方向按压手柄解锁装置 [14]。
- 5| 将锅盖 [6] 从杆状手柄上取下。

### 6.2| 首次清洁快易锅


- 1| 根据第 6.1 章的说明拆开快易锅。



- 2| 为锅身 [1] 注入水，最多为容积的 2/3（参见图 I 内部刻度），并倒入 2-3 勺食用醋。
- 3| 在锅身 [1] 不盖上锅盖 [6] 的情形下，将醋水煮开约 5-10 分钟。
- 4| 然后将所有部件手动冲洗干净。
- 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] 不锈钢卡扣 [8]。
- 5| 微微倾斜手柄 [11] 后放下，和锅盖连接在一起。
- 6| 将锅盖 [6] 连同手柄 [11] 一起翻转。
- 7| 对齐锅盖 [6] 和手柄 [11]，确保双层密封环 [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] 装入锅身边缘中并小心压入，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| 用右手抓住手柄 [11] 向左旋转锅盖 [6]。
- 5| 当两个手柄 [3]/[11] 精准重合后，将旋钮 [12] 向前推到底。确保手柄 [11] 和旋钮 [12] 之间没有任何空隙。

## 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]，
  - 主阀门 [19]，
  - 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] 的球阀。
  - 必要时摇晃锅盖 [6]，直至球阀再次可见。
  - 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）。
  - 双层密封环 [18] 不得盖住其他阀门，两个箭头必须相互对指，且密封环必须无缝紧贴手柄 [11]。
  - 此外，双层密封环 [18] 必须位于锅盖手柄 [11] 的密封条 [20] 下面。

## 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体内，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 章的说明在锅体内预先热煎肉类。

## 7.4| 密闭快易锅

- 1| 必要时根据第 6.3 章的说明组装锅盖。
- 2| 根据第 6.3 章的说明盖上锅盖并将其密闭。

## 7.5| 烹饪食物

在快易锅内借助高压烹饪食物。由于锅身中建立起蒸汽压力，可能产生比“正常”烹饪更高的温度。这样，烹饪时间可缩短最多 70%，从而显著节省能源。由于食物在蒸汽中的烹饪时间很短，因此可很大程度地保留食物香气、口味和维生素。

**建议** 烹饪时间结束之前即可关闭热源，锅内存在的热量足以加热食物至烹饪流程结束，由此可节省能源。

### 小心



#### 因食物溢出导致的烫伤危险

高温食物可能会从主阀门、安全阀或者侧面的安全槽中溢出，从而导致烫伤。

- 快易锅最多可填充至额定容量的 2/3（参见内部刻度）。
- 如果所装食物为发涨、糊状或易发泡的食物，例如：汤、豆类、杂烩、底料清汤、动物内脏或面食，则快易锅最多可填充至额定容量的 1/2。

### 注意



#### 因液体过少 / 没有液体导致损坏过热和损坏的危险

- 切勿在没有液体或无人看管时将快易锅加热至最高档位。
- 仅允许在有足够液体（至少 1/4 l 水）的情况下使用快易锅。

## 8| 快易锅烹饪档










### 调整烹饪时间

即使相同的烹饪食物，烹饪时间也可能不同，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 个绿色烹饪环。

- 1| 检查快易锅是否正确密闭。
- 2| 将快易锅放到炉灶上
- 3| 在旋钮  上设置第 1 烹饪档，方法：将旋钮向左转  到第 1 档（参见图 C）。
- 4| 将炉灶调节为旺火。  
→ 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  中排出。锅会持续加热，直至不再有气体逸出，气阀关闭，此时锅内压力开始上升直到烹饪环浮现。
  - b) 压力指示器  的读数开始上升。可通过压力指示器旁的凹槽观察升压情况，也可相应调节火力。
  - c) 压力指示器的红色环表明现在不能再打开锅身。
- 5| 一旦压力指示器  的第 1 个烹饪绿色环浮现，则表示烹饪时间开始。
- 6| 请注意，看到压力环出现需转小火，让压力指示器  上的烹饪环位置保持稳定。
- 7| 一旦压力指示器  下降低于第 1 个绿色烹饪环，则请调高火力档位，补充上压。  
→ 烹饪时间相应有所延长。
- 8| 如果压力指示器  升高至高于第 1 个绿色烹饪环，则表示蒸汽压力过高，可以听到蒸汽通过主阀门  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 1 个绿色烹饪环。
  - c) 在重置火力档位之后，请再次将快易锅

放到炉灶上。








- 9| 烹饪时间结束后，从炉灶上取下快易锅并泄压（参见第 9 章）
- 10| 泄压后，先将快易锅摇晃几下，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，可节省大量时间和能源。

第 2 烹饪档下，压力指示器上升到第 2 个绿色烹饪环。将会自动调节过高的压力。

- 1| 检查快易锅是否正确密闭。
- 2| 将快易锅放到炉灶上。
- 3| 在旋钮上设置第 2 烹饪档，方法：将旋钮向右转  到第 2 档（参见图 C）。
- 4| 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  中排出。锅将持续加热，直至不再有气体逸出，此时可听到气阀关闭，锅内压力开始上升直到烹饪环浮现。
  - b) 压力指示器  的读数开始上升。可通过压力指示器旁的凹槽观察升压情况，也可相应调节火力。
  - c) 压力指示器的红色环表明现在不能再打开锅身。  
→ 一旦压力指示器  的第 2 个绿色烹饪环浮现，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  上的烹饪环位置保持稳定。
- 6| 一旦压力指示器  下降低于第 2 个绿色烹饪环，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  升高至高于第 2 个绿色

烹饪环，则表示蒸汽压力过高，可以听到蒸汽通过主阀门 **16** 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) 将快易锅重新放到调低火力档位的炉灶上。

8| 烹饪时间结束后，从炉灶上取下快易锅并根据第 9 章的说明泄压。

9| 泄压后，先将快易锅摇晃几下，再小心地打开快易锅。

**小贴士** 烹饪工作压力超出烹饪档位 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| 泄压和冷却

### 释放锅身内的蒸汽

如果您烹制的是起泡或发涨的食物（例如豆类、肉汤、谷物），则不应当用第 2 或第 3 种方法来泄压。例如，如果使用这些方法来释放蒸汽，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** 完全在锅盖手柄中消失不见时，转动旋钮 **12**，使开口标记 **22** 与手柄标记 **24** 重合（参见图 A）。
- 3| 将旋钮 **12** 朝着手柄末端方向向后拉到底。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| 转动旋钮 **12**，使得开口标记 **22** 与手柄标记 **24** 重合。  
→ 蒸汽缓慢逸出。
- 2| 当压力指示器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 - 快速释放蒸汽


(蒸汽自动释放装置 - 参见图 A)

- 1| 转动旋钮 **12**，使得开口标记 **22** 与手柄标记 **24** 重合。
- 2| 将旋钮 **12** 朝着手柄末端方向向后拉到底  
→ 蒸汽快速逸出。
- 3| 3. 当压力指示器 **16** 完全在锅盖手柄 **11** 中消失不见时，先将锅身摇动几下再开盖。

#### 9.4| 方法 4 – 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 **16** 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 章的说明泄压。余压安全锁确保只有在锅身内部完全泄压后方可开盖，换言之，看不到压力指示器 [16] 的时候。如果还能看见压力指示器，则余压安全锁还在起作用。  
→ 开盖之前必须先泄压。
- 2| 转动旋钮 [12]，使得开口标记 [22] 与手柄标记 [24] 重合。
- 3| 将旋钮 [12] 朝着手柄末端方向向后拉到底。  
→ 锅盖手柄 [11] 上的绿色标记 [23] 必须整个都能看见。
- 4| 将锅身摇晃几下。
- 5| 用左手固定锅身 [1] 的杆状手柄 [3]。
- 6| 右手抓住锅盖手柄 [11] 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。
- 7| 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。
- 8| 取下锅盖 [6]。

## 11| 使用方式和烹饪方式

### 11.1| 烹饪时使用蒸屉 和三脚架

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菜品。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| 请根据第 8 章的说明使用旋钮  调节烹饪档位。

### 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  并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  从锅盖  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| 快易锅如果结垢，请使用醋水煮开清除。
- 7| 清洁锅具后充分晾干。

## 12.2| 保管 / 存放

将清洗干净且晾干的快易锅保管在干净、干燥和安全的环境内。

- 1| 根据第 6.1 章的说明取下锅盖 [6]。
- 2| 小心地将密封圈 [21] 从锅身边缘取下并单独保管。
- 3| 根据第 6.1 章的说明取下锅盖手柄 [11] 并放入锅身 [1] 或锅盖 [6] 内。
- 4| 将锅盖 [6] 翻转后置于锅身 [1] 上。

## 12.3| 维护 / 更换易损件

将清洗干净且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。
- 如果密封圈和双层密封环损坏、硬化、变色或位置不正确，请立即换上原装备件。

## 12.4| 更换密封圈

将清洗干净且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| 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| 更换双层密封环

将清洗干净且晾干的快易锅保管在干净、干燥和安全的环境内。

- 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| 将双层密封环 [18] 从锅盖手柄 [11] 中抽出并废弃处理（参见图 J6。）
- 6| 请小心装上新的原装双层密封环 [18]
  - 原装双层密封环 [18] 不得盖住其他阀门。
  - 双层密封环 [18] 上的箭头和手柄底部的箭头必须相互对指。
  - 双层密封环 [18] 必须平整贴合在手柄底部上面。
  - 双层密封环 [18] 必须位于手柄密封条 [20] 的下面，让密封条的凸起部分位于密封环边缘的上方。

## 12.6 | 更换安全阀

- 1| 将锅盖 [6] 根据第 6.1 章的说明从锅身取下。
- 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
烹饪时间过长或压力指示器不显示升高	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。 b) 双层密封环缺失。 c) 锅盖未正确组装	1. 根据第 9 章的说明完全释放锅身的压力并打开锅身。 2. 检查密封圈 [21] / 双层密封环 [18] (参见图 J) 的位置是否正确。 3. 检查锅盖 [6] 的位置是否正确 / 是否正确组装。 4. 根据第 6.3 章的说明密闭锅体。
	安全阀 / 自动预煮装置的阀球位置不正确	1. 根据第 9 章的说明完全释放锅身的压力并打开锅身。 2. 根据第 6.1 章的说明取下锅盖手柄 [11]。 3. 检查安全阀 [7] 内金属阀球的位置，必要时予以清洁。 4. 根据第 6.3 章的说明密闭锅体。
蒸汽从锅盖逸出	缺少液体	1. 根据第 9 章的说明完全释放锅身的压力并打开锅身。 2. 补注液体 (至少 1/4 l)。 3. 根据第 6.3 章的说明密闭锅体。
	密封圈和 / 或锅身边缘不洁净	1. 根据第 9 章的说明完全释放锅身的压力并打开锅身。 2. 清洁密封圈 [21] 和锅身边缘。 3. 根据第 6.3 章的说明再次密闭锅体。
	旋钮不在第 1 或 2 烹饪档	将旋钮 [12] 转到第 1 或 2 烹饪档。



故障	可能的原因	解决方法
	密封圈损坏或硬化 (因磨损所致)	使用 WMF 原装密封圈更换密封圈 [21]
	双层密封环位置不 正确或损坏	校准双层密封环 [18] 的位置，或是换上 WMF 原装备件。
不断有蒸汽从安全阀 / 自动预煮装置中逸出 (并非指升温预煮阶段)	安全阀的阀球在阀 中的位置不正确	1. 根据第 9 章的说明完全释放锅身的压力并打开锅身。 2. 根据第 6.1 章的说明取下锅盖手柄 [11]。 3. 检查安全阀 [7] 以及锅盖中金属阀球的位置。 4. 根据第 6.3 章的说明再次密闭锅体。
无法向后拉动旋钮，快 易锅也打不开	安全打开系统卡住	1. 根据第 9 章的说明完全释放锅身的压力并打开锅身。 2. 反复前后推拉旋钮 [12]。

## 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锅子。
- 一旦压力指示器上浮现规定的烹饪环，即表明烹饪时间开始。
- 所注明的烹饪时间仅供参考，最好先选择较短的烹饪时间，这样即使烹饪不充足也可以随时延长烹饪时间。
- 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。
- 第一个烹饪环的烹饪温度为 106° C（尤其适合蔬菜和鱼类），第 2 个烹饪环的烹饪温度为 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 2 档烹饪；液体的最小加注量为 1/4 升； 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
切片小牛肉	5 - 7 分钟	—
炖小牛肉块	10 - 15 分钟	—
大块小牛腿	25 - 30 分钟	—
小牛舌	15 - 20 分钟	用水覆盖
大块煎小牛肉	20 - 25 分钟	烹饪时间视尺寸和外形而定
<b>牛肉</b>		
使用第 2 档烹饪；液体的最小加注量为 1/4 升； 烹饪牛舌时，需要使用带通孔的蒸屉		
肉饼	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

食物	烹饪时间	提示
<b>禽肉</b>		
使用第 2 档烹饪；液体的最小加注量为 1/4 升； 烹饪炖鸡时，需要使用带通孔的蒸屉		
炖鸡	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	—
<b>野味</b>		
使用第 2 档烹饪；液体的最小加注量为 1/4 升； 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>		
使用第 2 档烹饪；液体的最小加注量为 1/4 升； 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>		
使用第 1 档烹饪；液体的最小加注量为 1/4 升； 炖肉和肉块无需使用蒸屉		

食物	烹饪时间	提示
鱼排	2 - 3 分钟	清蒸
整条鱼	3 - 4 分钟	清蒸
炖肉或肉块	3 - 4 分钟	—

### 浓汤

使用第 2 档烹饪；液体的最小加注量为 1/4 升，最多至锅体容积的 1/2；  
无需蒸屉

豌豆汤、扁豆汤	12 - 15 分钟	经浸泡的豆类
肉汤	25 - 30 分钟	适用于所有肉类
蔬菜汤	5 - 8 分钟	—
炖牛肉块汤	10 - 15 分钟	—
母鸡汤	20 - 25 分钟	烹饪时间视大小而定
土豆汤	5 - 6 分钟	—
牛尾汤	35 分钟	—

### 蔬菜

使用第 1 档烹饪；液体的最小加注量为 1/4 升；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 档烹饪

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 个环
酸菜	10 - 15 分钟	第 2 个环
红甜菜头	15 - 25 分钟	第 2 个环
盐水煮削皮土豆	6 - 8 分钟	第 2 个环
带皮土豆	6 - 10 分钟	第 2 个环，注意：如果快速排出蒸汽，则带皮熟土豆很容易破裂

食物	烹饪时间	提示
<b>豆类</b>		
使用第 2 档烹饪；液体的最小加注量为 1/4 升，最多至锅体容积的 1/2；谷物与水的比例为 1:2；若是未泡发的谷物，请多烹饪 20-30 分钟；香甜牛奶饭使用第 1 档烹饪		
豌豆、黄豆、扁豆	10 - 15 分钟	蚕豆再多烹饪 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
香甜牛奶饭	20 - 25 分钟	使用第 1 档烹饪
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 档烹饪；液体的最小加注量为 1/4 升		
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 РЪКОВОДСТВО ЗА ОБСЛУЖВАНЕ

1  Структура на уреда	141
2  Важни инструкции за безопасност	141
3  Технически данни и инструкции	146
4  Разопаковане на тенджерата под налягане	147
5  Обслужване на елементи за безопасност	148
6  Пускане в употреба тенджера под налягане	148
7  Обслужване на тенджерата под налягане	150
8  Степени на готвене на тенджерата под налягане	151
9  Изпускане на налягането и охлаждане	153
10  Отваряне на тенджерата под налягане	154
11  Видове употреба и приготвяне	154
12  Почистване, поддръжка и съхранение	156
13  Помощ при неизправности	158
14  Съвети и трикове за приготвяне	159
15  Таблица за времето на приготвяне при готвене под налягане	160

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 при 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 Тенджерата
- 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 Въртящо се копче
- 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 Двойно уплътнение
- 19 Предпазна система от отваряне
- 20 Уплътнение на дръжката на капака
- 21 Уплътняващ пръстен
- 22 Знак за отваряне
- 23 Зелена маркировка
- 24 Маркировка на дръжката

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).

**ПРЕДПАЗЛИВОСТ** 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 бешки шишета, стъклени буркани и др. (с приставка с дупки)

## Тенджерата за готвене под налягане не е подходяща

- за употреба в гореща фурна или микровълнова печка
- за пържене на хранителни продукти с олио
- за стерилизация с медицинско предназначение
- за видове печки, различни от посочените или открит огън
- за туристически газов котлон

## Ръководство 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 правилно само ако не са променени и тенджерата

и капакът си пасват.

- Да не се извършват промени и интервенции на тенджерата под налягане и нейните предпазни приспособления.
- Капакът на Perfect Premium  трябва да се използва само с подходяща тенджера Perfect Premium  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.




### ПРЕДПАЗЛИВОСТ

#### 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  /  /  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 (Двойно уплътнение , уплътняващ пръстен ) при видими промени в цвета, пукнатини, втвърдяване, повреждане или неправилно положение 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 (двойно уплътнение [18], уплътняващ пръстен [21]).
- При повредени, деформирани части, части с променен цвят или счупени части не използвайте тенджерата под налягане и се свържете със специализирания търговец на WMF/сервиза.
- Ако функцията на частите не отговаря на описанието в упътването за употреба, не използвайте тенджерата под налягане и се свържете със специализирания търговец на WMF/сервиза.
- Проверете, дали тенджерата под налягане е затворена сигурно.



**Опасност от изгаряне поради нефункциониращи предпазни приспособления**

Преди всяка употреба проверявайте предпазните приспособления за функциониране, повреди, замърсяване и запушване. В противен случай има опасност от изгаряне поради нагорещени повърхности и излизаща пара.

- Проверете правилното положение на двойното уплътнение [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.

### ПРЕДПАЗЛИВОСТ



**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 неконтролирано да се изпусне 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 осво-

боди, 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.

## ПРЕДПАЗЛИВОСТ



### 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 с въртящото се копче [12] или под течаща вода има опасност от изгаряне с гореща пара или сготвена храна.

- Преди отваряне разклатете тенджерата под налягане.
- Забранено е потапянето на тенджерата под

налягане в студена вода.

- Дръжте ръцете, главата и тялото винаги извън опасната зона над капака [6] и страничния предпазен процеп [10] на ръба на капака.



### Опасност от изгаряне поради образуване на мехурчета (забавяне на кипенето)

При отваряне на изстиналата тенджерата 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 препълване с храна

При препълнена тенджерата 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.
- Преди това храната да се подвари в отворена тенджерата, да се разбърка и евентуално да се обере пяната.



### Опасност от изгаряне на горещата тенджерата/капак

По време на готвене тенджерата под налягане силно се нагорещява. Поради открития пламък при газови печки могат да се нагорещят силно и дръжките. При допир има опасност от изгаряне.

- Никога да не се пипат нагорещените външни повърхности на тенджерата под налягане.
- Тенджерата [1]/капакът [6] да се хващат само за пластмасовите дръжки.
- Да се използват ръкавици или защита за ръцете (например ръкохватки за тенджери).
- Горещите приставки и прегради да се изваждат само с помощни средства, например ръкохватки за тенджери.
- Горещата тенджера под налягане да се оставя само върху повърхности, устойчиви на горещина.

### ВНИМАНИЕ



#### Повреждане поради прекалено малко/липсваща течност

- Тенджерата под налягане никога да не се нагрява на най-високата степен без течност или без надзор, тъй като в противен случай има опасност от прегряване и повреждане.
- Тенджерата за готвене под налягане да се използва само с достатъчно течност (минимум 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!

### ПРЕДПАЗЛИВОСТ



#### 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

### ПРЕДПАЗЛИВОСТ



#### Повреждане поради неправилен ремонт/неправилни резервни части

Ремонтите да се извършват само от специализиран търговец на WMF, тъй като в противен случай тенджерата под налягане ще се повреди или предпазните приспособления няма повече да могат да функционират правилно и има опасност от изгаряне.

- При ремонти се обръщайте към дистрибутор на WMF/сервиса.
- Дръжките, които са напукани или не стоят правилно, да се дадат за смяна на дистрибутора на WMF/сервиса.
- Използвайте само оригинални резервни части за тенджерата под налягане на WMF.

## 2.8 | ПОДХОДЯЩИ ВИДОВЕ ПЕЧКИ

### ПРЕДПАЗЛИВОСТ



#### 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 плота на котлона не бива да е по-голям от 190 mm (3,0 – 8,5 l).
- При индукционни печки при високи сте-

пени на готвене може да се получи свистене. Причината за това е техническа, а не е признак за дефект на Вашата печка или тенджерата под налягане.

- Не удряйте помощните кухненски 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.

## 2.9 | ЗАПАЗВАНЕ НА ЕКСПЛОАТАЦИОННИЯ ЖИВОТ

### ВНИМАНИЕ



#### Повреждане на тенджерата под налягане

За да се избегнат повреди на тенджерата под налягане:

## 3 | ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ И ИНСТРУКЦИИ

### 3.1 | ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Производител: WMF GmbH  
Тип: Perfect Premium

Уредът отговаря на Директива 2014/68/ЕС за съоръжения под налягане. Запазваме си правото за промени.

#### Материал

Тенджера/капак: Cromargan®,  
неръждаема стомана 18/10  
Дъно: TransTherm® за всички видове печки

Дръжки: пластмаса, изолираща от нагорещаване  
Уплътнения: Silikon

#### Размери

ОБЕМ ЗА ПЪЛНЕНЕ	3,0 – 8,5 l
ДЪНО	190 mm
ВЪТРЕШНА ЧАСТ	220 mm
ДЪЛЖИНА ТЕНДЖЕРА С ДРЪЖКИ	416 mm
ДЪЛЖИНА ТЕНДЖЕРА С КАПАК	468 mm

#### Височина

ОБЕМ	ТЕНДЖЕРА	ТЕНДЖЕРА С КАПАК	ТЕНДЖЕРА С КАПАК И ДРЪЖКА
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

3,0 l 2,85 kg 4,5 l 3,10 kg

6,5 l 3,40 kg 8,5 l 3,65 kg

PS-стойност: 150 kPa

### Стойности на налягането

Първи зелен пръстен, около 106 °C,

25 kPa работно налягане, 40 kPa контролно налягане

Втори зелен пръстен, около 115 °C,

70 kPa работно налягане, 90 kPa контролно налягане

### Размер на плочата

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)

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

### Резервни части

Дръжка на капак [11]

(Арт. № 08 9580 6030)

Капак [6] с дръжка [11]

(Арт. № 07 9580 6042)

### Износващи се части

Уплътняващ пръстен [21] 22 cm (арт. № 60 6856 9990)

Предпазен клапан [7] (арт. № 07 9615 9510)

Двойно уплътнение [18]

(Art. Nr. 60 9614 9510)

## 4 | РАЗОПАКОВАНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

- 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 двойно уплътнение [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
- Изхвърлете ненужния опаковъчен материал съгласно действащите разпоредби.
- Прочетете внимателно упътването за обслужване и съхранявайте близо до тенджерата под налягане.
- 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 избраната 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 храна, 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 да се освободи.
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 червен пръстен (налично е налягане) и 2 зелени 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 въртящо се копче	С въртящото се копче [12] парата може да се изпусне бавно, но също и бързо.
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).

- а) Завъртете въртящото се копче [13] така, че маркировките за отваряне [22] да съвпадат с маркировката на дръжката [24].  
Дръпнете въртящото се копче [12] изцяло назад в посока края на дръжката.  
→ Зелената маркировка [23] на дръжката на капака [11] трябва да се вижда изцяло.
- С лявата ръка хванете здраво само продълговатата дръжка [3] на тенджерата [1].
- 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.

- Вдигнете капака [6] за дръжката [11].
- Разглобете капака (виж фиг. G), за целта първо обърнете капака [6].
- Издърпайте внимателно уплътняващия пръстен [21] от ръба на тенджерата и оставете настрана.
- Хванете здраво капака [6] и натиснете бутона за освобождаване на дръжката [14] в посока края на дръжката.

5| Свалете капака [6] от продълговатата дръжка.

## 6.2| ПЪРВО ПОЧИСТВАНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

1| Разглобете тенджерата под налягане съгласно глава 6.1.

2| Напълнете тенджерата [1] до 2/3 (виж вътрешната скала фиг. I) с вода и добавете 2-3 супени лъжици домашен оцет.

3| Оставете тенджерата [1] без капак [6] да ври с водата с оцет в продължение на около 5-10 минути.

4| След това измийте на ръка основно всички части.

5| След почистването подсушете добре всички части.

## 6.3| МОНТИРАНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

### ПРЕДПАЗЛИВОСТ



#### Опасност от изгаряне поради неправилно монтиран капак

Капакът не бива да се сглобява неправилно. Монтажът трябва да се извършва само по описания начин.

- Да се спазват точно указанията.
- Да се провери правилното положение.

## 6.4| МОНТИРАНЕ НА КАПАКА

(виж. фиг. H)

1| Проверете ръба на капака, дръжката на капака, предпазните приспособления и уплътняващия пръстен за замърсявания или запушвания.

2| Завъртете капака [6] така, че ръбът да сочи надолу.

3| Обърнете дръжката [11] и дръжте здраво.

4| Окачете придържащия процеп [17] на дръжката на капака [11] в държача [8] на капака [6].

5| Натиснете ръкохватката [11] бавно надолу.

6| Обърнете обратно капака [6] с ръкохватката [11].

7| Поставете капака [6] и дръжката [11] така, че двойното уплътнение [18] да не се притиска или да бъде повредено от ръбовете на отворите на капака.

8| Натиснете капака [6] внимателно, докато се фиксира с щракване. Проверете фиксирането, като допълнително натиснете плъзгача.

9| Поставете уплътняващия пръстен [21] в ръба на тенджерата и внимателно натиснете под ръба. Уплътняващият пръстен [21] трябва да лежи изцяло под огънатия ръб на тенджерата.

## 6.5| ПОСТАВЯНЕ НА КАПАКА

(виж. фиг. F)

1| Поставете тенджерата [1] върху стабилна основа.

2| Поставете капака [6] с ръба надолу върху тенджерата [1]. Маркировката за поставяне [9] на капака и маркировката на продълговатата дръжка [4] трябва да съпаднат, 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 [11] наляво.

5| Щом двете дръжки [3] / [11] застанат точно една върху друга, поставете въртящото се копче [12] изцяло напред. Между дръжката [11] и въртящото се копче [12] не бива повече да се вижда процеп.

## 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 налягане [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).

→ Двойното уплътнение [18] не бива да

покрива друг клапан, двете стрелки трябва да сочат една към друга и уплътнението трябва да е прилепнало плътно към дръжката [11].

→ Освен това двойното уплътнение [18] трябва да се намира под уплътнението [20] на дръжката на капака [11].

### 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 сглобете 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 акумулира-



ната в тенджерата топлина е достатъчна, за да бъде завършен процесът на готвене.

## ПРЕДПАЗЛИВОСТ



### Опасност от изгаряне поради препълване с храна

Горещата 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 тесни изделия.

## ВНИМАНИЕ



### Повреждане поради прекалено малко/липсваща течност

Опасност от прегряване и повреждане

- Никога не нагрявайте тенджерата под налягане на най-висока степен без течност или без надзор.
- Използвайте тенджерата под налягане само с достатъчно течност (минимум 1/4 l вода).

## 8 | СТЕПЕНИ НА ГОТВЕНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

### Времето за приготвяне варира

При един и същ продукт времето за приготвяне може да е различно, защото количеството, формата и характеристиките на хранителния продукт варират.

## 8.1 | СТЕПЕН НА ГОТВЕНЕ 1

Щадяща степен на приготвяне за деликатни ястия като зеленчуци, риба или компот.

При тази степен готвенето е силно щадящо, така ароматът и хранителните вещества се запазват до голяма степен. При степен на приготвяне 1 индикаторът за налягането се повишава до 1. зелен пръстен за готвене.

- 1 | Проверете, дали тенджерата под налягане е затворена правилно.
- 2 | Поставете тенджерата под налягане върху печката
- 3 | С въртящото се копче [12] настройте степента на готвене 1, за целта завъртете въртящото се копче [12] наляво на степен 1 (виж фиг. С).
- 4 | Включете печката на **висока** степен.  
→ Тенджерата под налягане се нагрява.  
а) През предпазния клапан [7], който същевременно е автоматика за завиране, във фазата на завиране излиза въздух, докато вентилът се затвори и се образува налягане.  
б) Индикаторът за налягането [16] започва да се повдига. Повишаването може да се наблюдава през отвора до индикатора за налягането и печката съответно да се регулира.  
в) Повдигането на индикатора за налягането сигнализира, че тенджерата вече не може да бъде отворена.
- 5 | Щом индикаторът за налягането [16] застане на 1. зелен пръстен, започва времето за приготвяне.
- 6 | Да се внимава положението на пръстена на индикатора за налягането [16] да остава стабилно.
- 7 | Щом индикаторът за налягането [16] спадне под 1. зелен пръстен, усилете печката.  
→ Така времето за приготвяне малко се удължава.

8| Щом индикаторът за налягането [16] се вдигне над 1-ия зелен пръстен, се получава високо налягане на парата, което се чува как излиза през приспособлението за регулиране на налягането [15].

- a) Свалете тенджерата под налягане от котлона.
- b) Изчакайте, докато индикаторът за налягането падне под 1. зелен пръстен.
- c) При намалена печка отново поставете тенджерата под налягане върху котлона.

9| След изтичане на времето за приготвяне свалете тенджерата под налягане от котлона и изпуснете налягането (виж глава 9)

10| 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 приготвяне 2 индикаторът за налягането се повишава до 2. зелен пръстен за готвене. Прекалено високото налягане се регулира автоматично.

1| Проверете, дали тенджерата под налягане е затворена правилно.

2| Поставете тенджерата под налягане върху печката.

3| Със завъртащото се копче настройте степен на приготвяне 2, за целта завъртете завъртащото се копче [12] надясно на степен 2 (виж фиг. С).

4| Включете печката на най-високата степен на готвене.

→ Тенджерата под налягане се нагрива.

- a) През предпазния клапан [7], който същевременно е автоматика за завиране, във фазата на завиране излиза въздух, докато се чуе как вентилът се затваря и

се образува налягане.

b) Индикаторът за налягането [16] започва да се повдига. Повишаването може да се наблюдава през отвора до индикатора за налягането и печката съответно да се регулира.

c) Повдигането на индикатора за налягането сигнализира, че тенджерата вече не може да бъде отворена.

→ Щом индикаторът за налягането [16] застане на 2. зелен пръстен, 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 2-ия зелен пръстен, усилете печката.  
→ Така времето за приготвяне малко се удължава.

7| Щом индикаторът за налягането [16] се вдигне над 2-ия зелен пръстен, се получава високо налягане на парата, което се чува как излиза през приспособлението за регулиране на налягането [15].

- a) Свалете тенджерата под налягане от котлона.
- b) Изчакайте, докато индикаторът за налягането падне на пръстен за готвене 2.
- c) При по-малко подаване на енергия поставете тенджерата под налягане отново на печката.

8| След изтичане на времето за приготвяне свалете тенджерата под налягане от котлона и изпуснете налягането съгласно глава 9.

9| След като налягането бъде изпуснато, разклатете тенджерата под налягане и отворете внимателно.

**Съвет** При превишаване на работното налягане на готвене на степента на готвене 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** излезне напълно в дръжката на капака, завъртете завъртащото се копче **12** така, че маркировките за отваряне **22** да съвпадат с маркировката на дръжката **24** (виж фиг. А).
- 3 | Дръпнете въртящото се копче **12** назад в посока края на дръжката. 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 | Завъртете въртящото се копче **12** така, че маркировките за отваряне **22** да съвпадат с маркировката на дръжката **24**.  
→ Парата излиза бавно.
- 2 | Щом индикаторът за налягането се прибере напълно в дръжката на капака, разклатете и отворете тенджерата.

### 9.3 | МЕТОД 3 – БАВНО ИЗПУСКАНЕ НА ПАРАТА

*(автоматично изпускане на парата – виж фиг. А)*

- 1 | Завъртете въртящото се копче **12** така, че маркировките за отваряне **22** да съвпадат с маркировката на дръжката **24**.
- 2 | Дръпнете въртящото се копче **12** назад в посока края на дръжката.  
→ Парата излиза бързо.
- 3 | пръстен 3 Щом индикаторът за налягането **16** излезне изцяло в дръжката на капака **11**, разклатете и отворете тенджерата.

### 9.4 | МЕТОД 4 – БЕЗ ИЗЛИЗАНЕ НА ПАРА

- 1 | Поставете тенджерата под налягане в мивката и пуснете върху капака да тече студена вода.
- 2 | Щом индикаторът за налягането се прибере напълно в дръжката на капака, разклатете и отворете тенджерата.

### ПРЕДПАЗЛИВОСТ



#### 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 налягането, както е посочено в *глава 9*. Предпазителят за остатъчно налягане гарантира, че тенджерата може да бъде отворена само ако налягането е напълно изпуснато, което означава, че индикаторът за налягането [16] вече не се вижда. Ако индикаторът за налягането, вижда, предпазителят за остатъчно налягане се е задействал.  
→ Преди отварянето налягането трябва да е изпуснато.
- 2 | Завъртете въртящото се копче [12] така, че маркировките за отваряне [22] да съвпадат с маркировката на дръжката [24].
- 3 | Дръпнете въртящото се копче [12] изцяло назад в посока края на дръжката.  
→ Зелената маркировка [23] на дръжката на капака [11] трябва да се вижда изцяло.
- 4 | **Разклатете** тенджерата.
- 5 | С лявата ръка хванете здраво продълговатата дръжка [3] на тенджерата [1].
- 6 | С дясната ръка хванете дръжката на капака [11] и завъртете надясно, докато капакът [6] се освободи.  
→ Маркировката на капака [9] и маркировката на продълговатата дръжка [4] трябва да се припокриват.
- 7 | За отваряне леко наклонете дръжката на капака [11] с капака [6] надолу, така че остатъщата пара да излезе напред.
- 8 | 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, междуременно тенджерата трябва да се отвори. Така парата излиза, затова поставете в тенджерата малко повече от необходимата течност и при нужда добавете.

#### Примери

- Печене (20 минути) – дъно на тенджерата
- Картофи (8 минути) – приставка с дупки
- Зеленчуци (8 минути) – приставка без дупки

- 2 | Печеното първо да се вари 12 минути.
- 3 | Отворете тенджерата съгласно *глава 6.1*.
- 4 | Поставете картофите в приставката с дупки върху преграда над печеното, поставете зеленчуците над тях в приставка без дупки.
- 5 | Затворете тенджерата съгласно *глава 6.3* и гответе още 8 минути.

**СЪВЕТ** Ако времето за приготвяне не се различава съществено, всички приставки могат да се поставят в тенджерата едновременно.

## 11.2 | ПЕЧЕНЕ

Преди готвенето хранителните продукти (например лук, парчета месо и т. н.) могат да се запечатат като в обикновена тенджера.

- 1 | Свалете капака [6](#) съгласно *глава 6.1* и запечатайте хранителните продукти.
- 2 | За окончателно приготвяне...
  - a) отделете соса от печеното,
  - b) добавете необходимото количество течност (най-малко 1/4 l),
  - c) при необходимост добавете допълнителни хранителни продукти – със или без приставки.
- 3 | Поставете капака съгласно глава 6.3 и го затворете.
- 4 | Настройте степента на готвене съгласно глава 8 с въртящото се копче [12](#).

## 11.3 | ИЗПОЛЗВАНЕ НА ДЪЛБОКО ЗАМРАЗЕНА ХРАНА

- 1 | Добавете минимално количество течност (1/4 l 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 ЗЪР- НЕНИ КУЛТУРИ ИЛИ БОБОВИ РАСТЕНИЯ

При приготвянето в тенджерата под налягане зърнените и бобови растения не трябва да се наакисват.

- Това увеличава времето за приготвяне с около 1/2.
- 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 кърене.

## 11.5 | СТЕРИЛИЗИРАНЕ

- 1 | Могат да се стерилизират бебешки шишета, буркани и т. н., за целта поставете частите с отвора надолу в приставка с дупки.
- 2 | Добавете 1/4 l вода.
- 3 | Стерилизирайте 20 минути на степен за приготвяне 2.
- 4 | Оставете бавно да се охлади (метод за изпускане на парата 1).

## 11.6 | КОНСЕРВИРАНЕ

- 1 | Подгответе хранителните продукти по обичайния начин и напълнете в буркани.
- 2 | Налейте в тенджерата 1/4 l вода.
- 3 | Поставете бурканите в приставка с дупки.
- 4 | Бурканите със съдържание 1 l варете в тенджера под налягане от 6,5 l или 8,5 l,

по-малките буркани в тенджерата под налягане от 4,5 l.

- 5| Гответе зеленчуци/месо на степен за приготвяне 2 около 20 минути, костилковите плодове на степен 1 около 5 минути, а плодовете със семки около 10 минути.
- 6| За изпускане на парата оставете тенджерата бавно да се охлади (метод за изпускане на парата 1), тъй като при другите методи сокът може да излезе от бурканите.

## 12| ПОЧИСТВАНЕ, ПОДДРЪЖКА И СЪХРАНЕНИЕ

### 12.1| ПОЧИСТВАНЕ

За почистването използвайте гореща вода и обикновен препарат за миене.

→ Не използвайте съдържащи пясък, абразивни почистващи препарати, стоманена тел или твърдата страна на гъбите за почистване.

- 1| Свалете дръжката на капака [11] съгласно глава 6.1 и почистете само под течаща вода (виж фиг. G).
- 2| Извадете уплътняващия пръстен [21] от капака [6] и измийте на ръка.
- 3| Накиснете леко с малко вода захванатите остатъци от храна, силно захванатите остатъци от храна сварете в тенджерата под налягане.
- 4| При замърсяване или запушване почистете вентилите с навлажнена пръчица с памук.  
→ Не използвайте предмети с остри ръбове или островърхи предмети.
- 5| Тенджерата, приставките и преградата могат да се почистват в миялна машина.  
→ Но това може да доведе до промени в цвета на повърхностите. Това не нару-

шава функционирането.

→ Въпреки това препоръчваме почистване на ръка.

- 6| При отлагане на варовик в тенджерата под налягане да се сvari вода с оцет.
- 7| След почистване съдовете за готвене да се подсушат добре.

### 12.2| СЪХРАНЕНИЕ/СКЛАДИРАНЕ

Съхранявайте почистената, суха тенджерата 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| ПОДДРЪЖАНЕ/СМЯНА НА БЪРЗОИЗНОСВАЩИ СЕ ЧАСТИ

Съхранявайте почистената, суха тенджерата 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 двойното уплътнение с оригинални резервни части.

## 12.4 | СМЯНА НА УПЛЪТНЕНИЯ

Съхранявайте почистената, суха тенджерата под налягане на чисто, сухо и защитено място. 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 | СМЕНЕТЕ ДВОЙНОТО УПЛЪТНЕНИЕ

Съхранявайте почистената, суха тенджерата под налягане на чисто, сухо и защитено място. среда.

- 1 | При необходимост свалете капака [6] от тенджерата съгласно глава 6.1.
- 2 | Разглобете капака (виж фиг. G), за целта завъртете капака [6] обратно.
- 3 | Хванете здраво капака [6] и натиснете бутона за освобождаване на дръжката [14] в посока края на дръжката.
- 4 | Свалете дръжката на капака [11].
- 5 | Издърпайте двойното уплътнение за готвене [18] от дръжката на капака [11] и го изхвърлете (виж фиг. J6.)
- 6 | Поставете внимателно ново, оригинално двойно уплътнение [18].

- Двойното уплътнение [18] не бива да покрива друг вентил.
- Стрелките върху двойното уплътнение [18] и дъното на дръжката трябва да сочат едни към други.
- Двойното уплътнение [18] трябва да лежи плътно и гладко върху дъното на дръжката.
- Двойното уплътнение [18] трябва да се намира под уплътнението [20] на дръжката, така че изпъкналата част на уплътнението да лежи над уплътняващия ръб.

## 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 за заваряване или индикаторът за налягане не се повдига	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. б) Липсва двойно уплътнение. в) Капакът не е монтиран правилно	1. Освободете налягането от тенджерата изцяло съгласно глава 9 и отворете. 2. Проверете правилното положение на уплътняващия пръстен <sup>[21]</sup> /двойно уплътнение <sup>[18]</sup> (виж фиг. J). 3. Проверете правилното положение/сглобяване на капака <sup>[6]</sup> . 4. Затворете тенджерата съгласно глава 6.3.
	Сферата в предпазния клапан/автоматиката за заваряване е в неправилно положение	1. Освободете налягането от тенджерата изцяло съгласно глава 9 и отворете. 2. Свалете дръжката на капака <sup>[11]</sup> съгласно глава 6.1. 3. Проверете положението на металната сфера в предпазния клапан <sup>[7]</sup> и при необходимост почистете. 4. Затворете тенджерата съгласно глава 6.3.
От капака излиза пара	Липсва течност	1. Освободете налягането от тенджерата изцяло съгласно глава 9 и отворете. 2. Долейте течност (най-малко 1/4 l). 3. Затворете тенджерата съгласно глава 6.3.
	Уплътняващият пръстен и/или ръбът на тенджерата не са чисти	1. Освободете налягането от тенджерата изцяло съгласно глава 9 и отворете. 2. Почистете уплътняващия пръстен <sup>[21]</sup> и ръба на тенджерата. 3. Затворете отново тенджерата съгласно глава 6.3.
	Въртящото се копче не е на степен за приготвяне 1 или 2	Поставете въртящото се копче <sup>[12]</sup> на степен за приготвяне 1 или 2.
От предпазния клапан/автоматиката за заваряване постоянно излиза пара (не важи за фазата на заваряване)	Уплътняващ пръстен е повреден или втвърден (поради износване)	Сменете уплътняващия пръстен <sup>[21]</sup> с оригинален WMF уплътняващ пръстен
	Двойното уплътнение не е разположено правилно или е повредено	Коригирайте положението на двойното уплътнение за готвене <sup>[18]</sup> 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. 2. Свалете дръжката на капака <sup>[11]</sup> съгласно глава 6.1. 3. Проверете предпазния клапан <sup>[7]</sup> или положението на металната сфера в капака. 4. Затворете отново тенджерата съгласно глава 6.3.



Неизправност	Възможна причина	Решение
Въртящото се копче не може да се дръпне назад и съответно да отвори тенджерата под налягане	Системата за без-опасно отваряне е блокирана	1. Освободете налягането от тенджерата изцяло съгласно глава 9 и отворете. 2. Преместете въртящото се копче <b>12</b> няколко пъти напред и дръпнете назад.

## 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 е видим 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 стогтвени ястия.
- Температурата за приготвяне при първия пръстен е 106°C (особено подходяща за зеленчуци риба), при пръстен 2 – 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 2; МИНИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО ТЕЧНОСТ ЗА НАПЪЛВАНЕ 1/4 L; НЕ Е НЕОБХОДИМА СПЕЦИАЛНА ПРИСТАВКА		
Кълцано свинско месо	5 – 7 мин.	–
Гулаш от свинско месо	10 – 15 мин.	–
Свинско печено	20 – 25 мин.	Времето за приготвяне зависи от големината и формата
Кълцано телешко месо	5 – 7 мин.	–
Гулаш от телешко месо	10 – 15 мин.	–
Телешки джолан на парчета	25 – 30 мин.	–
Телешки език	15 – 20 мин.	Да се покрие с вода
Телешко печено	20 – 25 мин.	Времето за приготвяне зависи от големината и формата
<b>ГОВЕЖДО МЕСО</b>		
ГОТВЕНЕ НА ПРЪСТЕН 2; МИНИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО ТЕЧНОСТ ЗА НАПЪЛВАНЕ 1/4 L; ЗА ГОВЕЖДИ ЕЗИК Е НЕОБХОДИМА ПРИСТАВКА С ДУПКИ		
Руло от кайма	10 – 15 мин.	–
Мариновано печено	30 – 35 мин.	–
Говежди език	45 – 60 мин.	–
Кълцано месо	6 – 8 мин.	–
Гулаш	15 – 20 мин.	–
Руладини	15 – 20 мин.	–

Хранителни продукти	Време за приготвяне	Указания
Говеждо печено	35 – 45 мин.	Времето за приготвяне зависи от големината и формата

#### ПТИЧЕ МЕСО

ГОТВЕНЕ НА ПРЪСТЕН 2; МИНИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО ТЕЧНОСТ ЗА НАПЪЛВАНЕ 1/4 L;  
ЗА ПИЛЕ ЗА СУПА Е НЕОБХОДИМА ПРИСТАВКА С ДУПКИ

Пиле за супа	20 – 25 мин.	макс. количество за напълване 1/2
Нарязано пиле	6 – 8 мин.	–
Пуешки бутчета	25 – 30 мин.	Зависи от дебелината на бутчетата
Пуешко рагу	6 – 10 мин.	Пуешко по същия начин
Пуешки шницел	2 – 3 мин.	–

#### 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

Хранителни продукти	Време за приготвяне	Указания
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 ТЕН-ДЖЕРАТА;

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.	–

### ЗЕЛЕНЧУЦИ

ГОТВЕНЕ НА ПРЪСТЕН 1; МИНИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО ТЕЧНОСТ ЗА НАПЪЛВАНЕ 1/4 L; ПРИ КИСЕЛО ЗЕЛЕ И ЧЕРВЕНО ЦВЕКЛО НЕ Е НЕОБХОДИМА ПРИСТАВКА, ПРИ ВСИЧКИ ДРУГИ ЯСТИЯ ПРИСТАВКА С ДУПКИ; БОБОВИ КУЛТУРИ ДА СЕ ПРИГОТВЯТ НА ПРЪСТЕН

Патладжани, краставици и домати	2 – 3 мин.	Приготвените на пара зеленчуци не губят толкова бързо хранителните си вещества
Карфиол, чушки, праз	3 – 5 мин.	–
Грах, целина, алабаш	4 – 6 мин.	–
Резене, моркови, савойско зеле	5 – 8 мин.	–
Боб, къдраво зеле, червено зеле	7 – 10 мин.	пръстен 2 2
Кисело зеле	10 – 15 мин.	пръстен 2 2
Червено цвекло	15 – 25 мин.	пръстен 2 2
Варени картофи в солена вода	6 – 8 мин.	пръстен 2 2
Небелени картофи	6 – 10 мин.	пръстен 2 небелените картофи се пукат, ако парата се освободи бързо

Хранителни продукти	Време за приготвяне	Указания
<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 1-ВИ ПРЪСТЕН		
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 зърнено-житни култури
Царевица, ориз, спелта	6 – 15 мин.	Време за приготвяне на наkisнати зърнено-житни култури
Мляко с ориз	20 – 25 мин.	готвене на 1-ви пръстен
Дълъг ориз	6 – 8 мин.	–
Кафяв ориз	12 – 15 мин.	–
Пшеница, ръж	10 – 15 мин.	Време за приготвяне на наkisнати зърнено-житни култури
<b>ПЛОДОВЕ</b>		
ГОТВЕНЕ НА ПРЪСТЕН 1; МИНИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО ТЕЧНОСТ ЗА НАПЪЛВАНЕ 1/4 L		
Череша, слива	2 – 5 мин.	Препоръчва се приставка с дупки
Ябълка, круша	2 – 5 мин.	Препоръчва се приставка с дупки

## CS NÁVOD K OBSLUZE

1	Konstrukce zařízení	165
2	Důležité bezpečnostní pokyny	165
3	Technické údaje a upozornění	170
4	Vybalení tlakového hrnce	171
5	Obsluha bezpečnostních prvků	172
6	Uvedení tlakového hrnce do provozu	172
7	Obsluha tlakového hrnce	173
8	Stupně ohřevu v tlakovém hrnci	174
9	Snižování tlaku a ochlazení	176
10	Otevření tlakového hrnce	177
11	Způsoby použití a druhy tepelné úpravy	177
12	Čištění, údržba a skladování	178
13	Pomoc v případě poruchy	180
14	Tipy a triky pro vaření	181
15	Tabulka doby tepelné úpravy v tlakovém hrnci	182

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 Otočné tlačítko
- 13 Pojistka v rukojeti poklice
- 14 Odjštění rukojeti
- 15 Regulátor tlaku
- 16 Ukazatel tlaku
- 17 Zahnutý okraj
- 18 Dvojitě těsnění
- 19 Bezpečnostní systém otevírání
- 20 Těsnící chlopeň rukojeti poklice
- 21 Těsnící kroužek
- 22 Značky pro otevírání
- 23 Zelené označení
- 24 Označení rukojeti

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 věčně 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 typy sporáků uvedených 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 pečici ani mikrovlnné troubě
- na fritování potravin s olejem
- na sterilizaci v oblasti zdravotnictví

- pro jiné než uvedené typy sporáků nebo na otevřeném ohni
- na kempinkové vařiče

### Návod k obsluze

- zacházejte s ním opatrně
- uschovejte ho v blízkosti tlakového hrnce
- musí být předány a přečteny ostatními uživateli

Uschovejte tento návod k použití bezpečně pro další potřebu. Před použitím si pozorně přečtěte tato upozornění. Tlakový hrnec se smí používat pouze tehdy, když jste si přečetli bezpečnostní pokyny a porozuměli jim. Nedodržování těchto upozornění může mít za následek poškození a popálení při používání tlakového hrnce.

## 2.2 | VŠEOBECNÉ POKYNY

### VAROVÁNÍ



#### Používat smí pouze osoby obeznámené se zacházením

Tlakový hrnec smí používat pouze osoby, které se předtím seznámily s návodem k obsluze a přečetly si bezpečnostní pokyny.

- Tlakový hrnec se nesmí dávat k dispozici osobám, které s ním nejsou obeznámeny.
- Děti nesmí tlakový hrnec používat a ani si s ním hrát.



#### Neprovádějte změny na tlakovém hrnci / bezpečnostních prvcích

Bezpečnostní prvky zabraňují vzniku nebezpečných situací. Fungují pouze tehdy, když na nich nebyly provedeny žádné změny a když správně sedí hrnec i poklice.

- Na tlakovém hrnci a jeho bezpečnostních prvcích neprovádějte žádné změny, popř. zásahy.
- Poklici Perfect Premium [6] používejte pouze s odpovídajícím hrncem Perfect Premium [1] a naopak. 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 ani 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

Vyměňte opotřebitelné díly (dvojitě těsnění [18], těsnicí kroužek [21]) za originální náhradní díly, pokud jsou patrné změny barvy, praskliny, ztvrdnutí, poškození nebo nesprávné usazení.

- Těsnicí kroužek [21] musí přiléhat k okrajům poklice.
- Těsnicí kroužek [21] vyměňte po cca 400 použitích hrnce, nejpozději však za 2 roky.
- Používejte pouze originální náhradní díly WMF.

## 2.3 | PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

Před prvním uvedením do provozu se musí tlakový hrnec naplnit vodou (dejte pozor na uvedený objem) a ta se musí vařit nejméně 5 minut na stupeň ohřevu 2. Toto je rovněž nutné zohlednit při každém testování produktu.



## 2.4| PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM

### VAROVÁNÍ



#### Nebezpečí popálení v důsledku poškozených / chybějících nebo špatně nasazených součástí

Před každým použitím zkontrolujte, zda jsou všechny součásti přítomny, v řádném stavu a správně nasazené / uzavřené. V případě chybějících, poškozených, deformovaných nebo nesprávně nasazených součástí hrozí nebezpečí popálení od horkých povrchů a unikající páry.

- Zkontrolujte, zda je poklice [6] správně sestavena / nasazena.
- Vložte chybějící díly (např. dvojité těsnění [18], těsnící 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 správné uložení dvojitého těsnění [18]. Těsnící 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 nenechte 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 poklicí [6] příležitostně uniká horká pára.

- Do páry nikdy nesahejte.
- Ruce, hlavu a tělo vždy udržujte mimo nebezpečnou oblast nad poklicí [6] a boční bezpečnostní drážkou [10] na okraji poklice.
- Tlakový hrnec při používání nikdy 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 otáčením tlačítka [12] nebo pod tekoucí vodou hrozí nebezpečí popálení horkou párou nebo jídlem.

- Tlakovým hrncem před otevřením zatřeste.
- Je zakázáno ponořovat tlakový hrnec do studené vody.
- Ruce, hlavu a tělo vždy udržujte mimo nebezpečnou oblast nad poklicí [6] a boční bezpečnostní drážkou [10] na okraji poklice.



### Nebezpečí popálení puchýřky (skrytý var)

Při otevření zchlazeného tlakového hrnce se na horkém pokrmu mohou vytvořit puchýřky a náhle vystříknout. Z masa s kůží může při propíchnutí vystříknout horká tekutina. To může způsobit popálení, případně opaření.

- Před každým otevřením tlakovým hrncem zatřeste.
- Horké maso vařené s kůží (např. volský jazyk) ihned nepropichujte, ale nechte ho nejprve vychladnout.



### Nebezpečí popálení unikajícími pokrmy

Z přeplněného tlakového hrnce může bezpečnostním ventilem [7], regulátorem tlaku [15] nebo bočními bezpečnostními drážkami [10] unikat pokrm a způsobit popálení.

- Tlakový hrnec nikdy nepřepřlňuje.

- 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] / poklicí [6] uchopujte pouze za plastové rukojeti.
- Použijte 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, vývaru, omáčky atd.).
- V případě hustých pokrmů dbejte na dostatek tekutiny.
- Bude-li tekutiny málo nebo dojde-li, okamžitě vypněte sporák a nepohybujte tlakovým hrncem, dokud zcela nevychladne.
- Nikdy nenechávejte tlakový hrnec bez dozoru.

## 2.6| SPRÁVNÉ ČIŠTĚNÍ

Tlakový hrnec po každém použití vyčistěte!

### OPATRNĚ



#### Nebezpečí popálení v důsledku poškození při čištění

Bezpečnostní prvky nečistěte kartáčkem, abrazivní prostředky a chemikáliemi, protože by je mohly poškodit a mohlo by dojít k popálení unikající párou.

- Dodržujte pokyny k čištění a péči.
- Nádobí po každém vyčištění dobře osušte.

## 2.7| NEZBYTNÉ OPRAVY

### OPATRNĚ



#### Poškození neodbornými opravami / nesprávnými náhradními díly

Opravy smí provádět pouze specializovaný prodejce/servis WMF, protože jinak může dojít k poškození tlakového hrnce nebo k selhání bezpečnostních zařízení a nebezpečí 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 TYPY SPORÁKŮ

### 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 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:

- Nenaarážíjte kuchyňskými pomůckami do okraje hrnce.
- Sůl přidávejte pouze do vroucí vody a zamíchejte ji tak, aby se nepřichytila na dno hrnce.
- Mezi dnem hrnce a plotnou se nesmí nacházet nečistoty, jinak může dojít k poškrábání plotny (např. sklokeramické).

## 3 | TECHNICKÉ ÚDAJE A UPOZORNĚNÍ

### 3.1 | TECHNICKÉ ÚDAJE

Výrobce: WMF GmbH  
Typ: Perfect Premium

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

#### Materiál

Hrnc / viko: Cromargan®,  
Nerezová ušlechtilá ocel 18/10  
Dno: TransTherm® dno na všechny typy sporáků

Rukojeti: tepelně izolovaný plast  
Těsnění: silikon

#### Rozměry

PLNICÍ OBJEM	3,0 – 8,5 l
DNO	190 mm
VNITŘEK	220 mm
DÉLKA HRNCE S RUKOJEŤMI	416 mm
DÉLKA HRNCE S POKLICÍ	468 mm

#### Výška

OBJEM	HRNCE	HRNCE S POKLICÍ	HRNCE S POKLICÍ A RUKOJETÍ
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

3,0 l 2,85 kg 4,5 l 3,10 kg  
6,5 l 3,40 kg 8,5 l 3,65 kg  
Hodnota PS: 150 kPa

#### Velikost varné desky

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

#### Tlak

První zelený kroužek: cca 106 °C,  
Provozní tlak 25 kPa, řídicí tlak 40 kPa  
Druhý zelený kroužek: cca 115 °C,  
Provozní tlak 70 kPa, řídicí tlak 90 kPa

#### Vhodné typy sporáků



### 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 poklice [11]

(Art. č. 08 9580 6030)

Poklice [6] s rukojetí [11]

(Art. č. 07 9580 6042)

#### Opotřebitelné díly

Těsnicí kroužek [21] 22 cm (výr. č. 60 6856 9990)

Bezpečnostní ventil [7] (výr. č. 07 9615 9510)

Dvojitě těsnění [18]

(Art. č. 60 9614 9510)

## 4 | VYBALENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

- 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]: Víko s pojistným ventilem [7], vyměnitelné dvojitě těsnění [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
- Zlikvidujte nepotřebný obalový materiál v souladu s platnými předpisy.
- Pozorně si přečtěte návod k obsluze a uchovejte ho v blízkosti tlakového hrnce.
- Záruční podmínky jsou uvedeny v příloženém záručním listu.

## 5 | OBSLUHA BEZPEČNOSTNÍCH PRVKŮ

Bezpečnostní prvky	Popis
Zařízení pro regulaci tlaku v rukojeti víka	Pokud je překročen zamýšlený tlak pro zvolený stupeň ohřevu 2, zařízení pro regulaci tlaku se automaticky otevře [15] a přebytečná pára unikne. Tím dojde k okamžitému snížení velkého tlaku.
Bezpečnostní ventil	Nereaguje-li regulátor tlaku [15], uvolní se přebytečný tlak okamžitě přes bezpečnostní ventil [7].
Bezpečnostní drážka na okraji poklice	Nebudou-li účinné všechny ostatní bezpečnostní prvky například v důsledku ucpání zbytky pokrmu, slouží bezpečnostní drážka [10] jako „nouzový výstup“. Pokud je tlak příliš vysoký, je těsnicí kroužek [21] vytlačován bezpečnostní drážkou [10] natolik směrem ven, aby mohla pára uniknout a snížit se tlak.
Ukazatel tlaku v rukojeti poklice	Ukazatel tlaku [16] je vybaven vizuální pomůckou, která umožňuje předvídaté vaření s úsporou energie. Znázorňuje momentální tlak při vaření. Má červený kroužek (tlak je přítomen) a 2 zelené kroužky (stupeň ohřevu 1 a 2).
Bezpečnostní systém otevírání	Bezpečnostní systém otevírání [19] zabraňuje tomu, aby byl tlakový hrnec otevřen, když je v něm ještě zbytkový tlak. Tlakový hrnec lze otevřít teprve tehdy, není-li již vůbec pod tlakem.
Řízené odpouštění páry pomocí otočného tlačítka	Páru lze uvolňovat pomalu nebo rychle pomocí otočného tlačítka [12].
Pojistka	V rukojeti poklice [11] se nachází pojistka [13], která zabraňuje otevření tlakového hrnce během vaření.

## 6 | UVEDENÍ TLAKOVÉHO HRNCE DO PROVOZU

### 6.1 | DEMONTÁŽ TLAKOVÉHO HRNCE SEJMUTÍ POKLICE

(Viz řada obrázků E, B).

- a) Otočte otočným tlačítkem [13] tak, aby byly značky pro otevření [22] zarovnaný s označením rukojeti [24].
  - Zatáhněte otočné tlačítko [12] až na konec rukojeti.  
→ Zelené označení [23] na rukojeti poklice [11] musí být zcela viditelné.
  - Levou rukou pevně držte rukojeť [3] hrnce [1].
  - Pravou rukou uchopte rukojeť poklice [11] a otáčejte doprava, dokud nejde poklici [6] sundat.  
Označení na poklici [9] a rukojeti [4] musí být v jedné linii.

e) Poklici [6] sundejte za rukojeť [11].

- Rozložení poklice (viz řada obrázků G), nejprve obraťte [6] poklici.
- Z okraje hrnce opatrně sundejte těsnicí kroužek [21] a odložte ho stranou.
- Přidržte poklici [6] a stlačte odjištění rukojeti [14] směrem ke konci rukojeti.
- Sundejte z poklice [6] rukojeť.

## 6.2 | PRVNÍ ČIŠTĚNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

- 1 | Rozložte tlakový hrnec podle *kapitoly 6.1*.
- 2 | Naplňte hrnec **1** vodou do 2/3 (*viz vnitřní stupnice obrázek I*) a přidejte 2–3 lžíce octa.
- 3 | V hrnci **1** bez poklice **6** povařte vodu s octem po dobu cca 5–10 minut.
- 4 | Všechny části poté důkladně ručně opláchněte.
- 5 | Všechny části po očištění dobře osušte.

## 6.3 | SESTAVENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

### OPATRNĚ



#### Nebezpečí popálení v důsledku špatně sestavené poklice

Poklice se musí sestavit správně. Sestavuje se pouze podle popsaného postupu.

- Přesně dodržujte pokyny.
- Zkontrolujte, zda vše správně sedí.

## 6.4 | SESTAVENÍ POKLICE

(*viz řada obrázků H*)

- 1 | Zkontrolujte, zda nejsou okraj hrnce, rukojeť poklice, bezpečnostní prvky a těsnicí kroužek znečištěné nebo ucpané.
- 2 | Otočte poklici **6** tak, aby její okraj směřoval dolů.
- 3 | Otočte rukojeť **11** a držte ji.
- 4 | Zahnutý okraj **17** na rukojeti poklice **11** zavěste do držáku **8** na poklici **6**.
- 5 | Pomalu zacvakněte rukojeť **11**.
- 6 | Otočte poklici **6** s rukojetí **11**.
- 7 | Vyrovnajte poklici **6** a rukojeť **11**, aby nedošlo ke stlačení nebo poškození dvojitého těsnění **18** okraji otvorů poklice.

- 8 | Opatrně stlačte poklici **6**, dokud slyšitelně nezacvakne. Zacvaknutí zkontrolujte stisknutím zarážky.
- 9 | Do okraje hrnce **21** vložte těsnicí kroužek a opatrně ho zatlačte pod okraj. Těsnicí kroužek **21** se musí celý nacházet pod zahnutým okrajem hrnce.

## 6.5 | NASAZENÍ POKLICE

(*viz řada obrázků F*)

- 1 | Postavte hrnec **1** na pevnou podložku.
- 2 | Na hrnec **1** nasadte poklici **6**, jejíž okraj směřuje dolů. Značení **9** na poklici a rukojeti **4** musí souhlasit, jinak nelze poklici nasažit. Do okraje poklice musí být nasazený těsnicí kroužek **21**!
- 3 | Levou rukou uchopte rukojeť **3** hrnce **1**.
- 4 | Pravou rukou otočte poklici **6** s rukojetí **11** doleva.
- 5 | Když jsou obě rukojeti **3** / **11** přesně nad sebou, zatlačte otočné tlačítko **12** zcela dopředu. Mezi rukojetí **11** a otočným tlačítkem **12** nesmí být viditelná mezera.

## 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).

- Dvojitě těsnění [18] nesmí zakrývat žádný jiný ventil, obě šipky musí směřovat k sobě a těsnění musí přiléhat k rukojeti [11] bez mezery.
- Dvojitě těsnění [18] musí být rovněž umístěno pod těsnicí chlopní [20] rukojeti krytu [11].

## 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 pěnicí 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 se ukazatel tlaku zvýší na 1. zelený varný kroužek.

- 1 | Zkontrolujte, zda je tlakový hrnec správně uzavřený.
- 2 | Umístěte tlakový hrnec na sporák
- 3 | Otočením ovládacího tlačítka **12** doleva na úroveň 1 nastavte na ovládacím tlačítku **12** stupeň ohřevu 1 (viz obrázek C).
- 4 | 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) Ukazatel tlaku **16** začne stoupat. Nárůst tlaku lze sledovat skrze prohlubeň vedle ukazatele tlaku a podle toho regulovat přívod energie.
  - c) Červený kroužek na ukazateli tlaku signalizuje, že hrnec již nelze otevřít.
- 5 | Jakmile se na ukazateli tlaku objeví **16** 1. zelený varný kroužek, začíná doba vaření.
- 6 | Dbejte na stálou pozici kroužku ukazatele tlaku **16**.
- 7 | Pokud ukazatel tlaku **16** klesne pod 1. zelený varný kroužek, zvýšte přívod energie.  
→ Tím se trochu prodlouží doba tepelné úpravy.
- 8 | Pokud ukazatel tlaku **16** stoupne nad 1. zelený varný kroužek, je tlak páry příliš vysoký, což se projeví slyšitelným únikem páry přes zařízení pro regulaci tlaku **15**.
  - a) Odstavte tlakový hrnec z plotny.
  - b) Počkejte, až se ukazatel tlaku sníží na 1. zelený varný kroužek.
  - c) Po obnovení přívodu energie postavte tlakový hrnec zpět na sporák.

9 | Po uplynutí doby vaření sejměte tlakový hrnec ze sporáku a uvolněte tlak (viz kapitola 9)

10 | Po uvolnění tlaku zatřeste tlakovým hrncem a opatrně ho otevřete.

## 8.2 | STUPEŇ OHŘEVU 2

Rychlá tepelná úprava pro všechny ostatní pokrmy. Tento stupeň ohřevu ušetří hodně času a energie. Při stupni ohřevu 2 se ukazatel tlaku zvýší na 2. zelený varný kroužek. Příliš vysoký tlak se reguluje automaticky.

- 1 | Zkontrolujte, zda je tlakový hrnec správně uzavřený.
- 2 | Postavte tlakový hrnec na plotnu.
- 3 | Otočením ovládacího tlačítka doprava na stupeň ohřevu 2 nastavte na ovládacím tlačítku **12** stupeň 2 (viz obrázek C).
- 4 | 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. Nárůst tlaku lze sledovat skrze prohlubeň vedle ukazatele tlaku a podle toho regulovat přívod energie.
  - c) Červený kroužek na ukazateli tlaku signalizuje, že hrnec již nelze otevřít.  
→ Jakmile se na ukazateli tlaku **16** objeví zřetelně viditelný 2. zelený varný kroužek, začíná doba vaření.
- 5 | Dbejte na stálou pozici kroužku ukazatele tlaku **16**.
- 6 | Pokud ukazatel tlaku **16** klesne pod 2. zelený varný kroužek, nastavte na sporáku vyšší přívod energie.  
→ Tím se trochu prodlouží doba tepelné úpravy.

- 7| Pokud ukazatel tlaku **16** stoupne nad 2. zelený varný kroužek, je tlak páry příliš vysoký, což se projeví slyšitelným únikem páry přes zařízení pro regulaci tlaku **15**.
- Odstavte tlakový hrnec z plotny.
  - Počkejte, dokud ukazatel tlaku neklesne na 2. varný kroužek.
  - Snižte intenzitu tepelného zdroje a postavte tlakový hrnec opět na plotnu.

8| Po uplynutí doby vaření sejměte tlakový hrnec ze sporáku a snižte tlak podle popisu v kapitole 9.

9| Po uvolnění tlaku zatřeste tlakovým hrncem a opatrně ho otevřete.

**Tip** Pokud dojde k překročení provozního tlaku 2. stupně ohřevu, zařízení pro regulaci tlaku zvukově zareaguje, aby se snížil přívod energie.

## 9| SNÍŽENÍ TLAKU A OCHLAZENÍ

### Odpouštění páry z hrnce

U pokrmů, které pěni 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

- Odstavte tlakový hrnec ze sporáku.  
→ Po krátké době ukazatel tlaku klesne.
- Pokud ukazatel tlaku **16** v rukojeti poklice zcela zmizel, otočte otočným tlačítkem **12** tak, aby značky pro otevření **22** odpovídaly označení rukojeti **24** (viz obrázek A).
- Zatáhněte za otočné tlačítko **12** dozadu směrem ke konci rukojeti. Zbytková pára unikne.
- Pokud již žádná pára neuniká, zatřeste hrncem a otevřete ho.

#### 9.2| METODA 2 – POMALÉ ODPOUŠTĚNÍ PÁRY

(Automatické odpouštění páry – viz obrázek A)

- Otočte otočným tlačítkem **12** aby značky pro otevření **22** odpovídaly označení rukojeti **24**.  
→ Pára uniká pomalu.
- Jakmile ukazatel tlaku zcela zmizí v držadle poklice, hrnec protřepejte a otevřete.

#### 9.3| METODA 3 – RYCHLÉ ODPOUŠTĚNÍ PÁRY

(Automatické odpouštění páry – viz obrázek A)

- Otočte otočným tlačítkem **12** aby značky pro otevření **22** odpovídaly označení rukojeti **24**.
- Zatáhněte za otočné tlačítko **12** dozadu směrem ke konci rukojeti  
→ Pára uniká rychle.
3. Pokud ukazatel tlaku **16** v rukojeti poklice **11** zcela zmizel, hrncem zatřeste a otevřete jej.

#### 9.4| METODA 4 – BEZ ÚNIKU PÁRY

- Postavte tlakový hrnec do dřezu a nechte přes poklici téct studenou vodu.
- Jakmile ukazatel tlaku zcela zmizí v držadle poklice, hrnec protřepejte a otevřete.

### OPATRNĚ



#### Nebezpečí popálení při rychlém odpouštění páry

Při rychlém odpouštění páry pomocí varné zářátky **16** nebo pod tekoucí vodou hrozí nebezpečí popálení horkou párou nebo pokrmem.

- Tlakovým hrncem před otevřením zatřeste.
- Ruce, hlavu a tělo udržujte vždy mimo nebezpečnou oblast nad poklicí **16** a boční bezpečnostní drážkou **10** na okraji poklice.

## 10 | OTEVŘENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

### OTEVŘENÍ PO UKONČENÍ TEPELNÉ ÚPRAVY

(viz řada obrázků E)

1 | Nejprve uvolněte tlak podle kapitoly 9. Zbytková tlaková pojistka zajišťuje, že hrnec lze otevřít až po úplném uvolnění tlaku, tj. ukazatel tlaku [16] již nesmí být viditelný. Pokud je ukazatel tlaku stále viditelný, bezpečnostní pojistka zbytkového tlaku zareagovala.  
→ Před otevřením je třeba hrnec zbavit tlaku.

2 | Otočte otočným tlačítkem [12] aby značky pro otevření [22] odpovídaly označení rukojeti [24].

3 | Zatáhněte otočné tlačítko [12] zcela dozadu ve směru konce rukojeti.  
→ Zelené označení [23] na rukojeti poklice [11] musí být zcela viditelné.

4 | Hrnecem **zatřeste**.

5 | Levou rukou uchopte rukojeť [3] hrnce [1].

6 | Uchopte rukojeť poklice [11] pravou rukou a otáčejte jí doprava, dokud se poklice [6] neuvolní.  
→ Značení na poklici [9] a rukojeti [4] se musí překrývat.

7 | Pro otevření mírně nakloňte dolů rukojeť poklice [11] s poklicí [6], aby mohla uniknout zbývající pára.

8 | 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 plně, na brambory děrované nástavce. Pokrm s nejdelší dobou tepelné úpravy se do hrnce vkládá jako první bez nástavce.

1 | Pro přípravu pokrmů s různou dobou tepelné úpravy se musí hrnec mezitím otevřít. Otevíráním v průběhu tepelné úpravy uniká pára, přidejte proto do hrnce o něco více vody, než je běžně nutné.

### Příklady

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

2 | 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| Nastavte stupeň ohřevu na otočném tlačítku  podle kapitoly 8.

### 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 odpouštění 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  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| Hrncel, nástavce a stojan lze umývat v myčce nádobí.  
→ Může však dojít ke změně zbarvení povrchu. Na funkčnost to však nebude mít vliv.  
→ Přesto doporučujeme ruční čištění.
- 6| Vápenitou usazeninu odstraní vyvařením tlakového hrnce octovou vodou.
- 7| Nádobí po očištění dobře osušte.

## 12.2| ULOŽENÍ / SKLADOVÁNÍ

Umytý, osušený tlakový hrncel 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] hrncel.

## 12.3| ÚDRŽBA / VÝMĚNA OPO- TŘEBITELNÝCH DÍLŮ

Umytý, osušený tlakový hrncel skladujte v čistém, suchém a chráněném prostředí.

- Boční ucho a rukojeť může vyměnit pouze specializovaný prodejce / servis společnosti WMF.

- Opatřitelné díly pravidelně kontrolujte a případně je nechte vyměnit za originální náhradní díly.
- Pokud jsou těsnicí kroužek a dvojitě těsnění poškozeny, ztvrdly, změnilo barvu nebo nejsou správně usazeny, okamžitě je vyměňte za originální náhradní díly.

## 12.4| VÝMĚNA TĚSNICÍHO KROUŽKU

Vyčištěný, suchý tlakový hrncel umístěte do čistého, suchého a chráněného 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 DVOJITÉHO TĚSNĚNÍ

Vyčištěný, suchý tlakový hrncel umístěte do čistého, suchého a chráněného prostředí

- 1| Případně sundejte poklici [6] z hrnce podle kapitoly 6.1.
- 2| Pro rozložení (viz řada obrázků G) poklici [6] otočte.
- 3| Přidržte poklici [6] a stlačte odjištění rukojeti [14] směrem ke konci rukojeti.
- 4| Sundejte rukojeť poklice [11].
- 5| Stáhněte dvojitě těsnění [18] z rukojeti poklice [11] a zlikvidujte jej (viz obrázek J6.)
- 6| Opatrně nasadte nové originální dvojitě těsnění [18]

- Dvojité těsnění [18] nesmí zakrývat žádný jiný ventil.
- Šipky na dvojitém těsnění [18] a spodní část rukojeti musí směřovat k sobě.
- Dvojité těsnění [18] musí ležet na spodní straně rukojeti naplocho a bez mezery.
- Dvojité těsnění [18] musí být umístěno pod těsnící chlopni [20] rukojeti tak, aby vyboulení těsnící chlopně bylo nad okrajem těsnění.

- 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.

## 12.6| VÝMĚNA BEZPEČNOSTNÍHO VENTILU

- 1| Sundejte poklici [6] z hrnce podle kapitoly 6.1.

## 13| POMOC V PŘÍPADĚ PORUCHY

V PŘÍPADĚ PORUCHY TLAKOVÝ HRNEC OKAMŽITĚ SUNDEJTE Z PLOTNY. TLAKOVÝ HRNEC NIKDY NEOTEVÍREJTE NÁSILÍM!

Porucha	Možná příčina	Řešení
Příliš dlouhá doba zahřátí nebo nezvyšující se ukazatel tlaku	Nevhodný průměr plotny	Zvolte plotnu, která svou velikostí co nejvíce odpovídá průměru hrnce
	Nevhodný stupeň ohřevu	Nastavte nejvyšší stupeň ohřevu
	a) Není správně nasazená poklice. b) Dvojité těsnění chybí. c) Poklice není správně sestavena	1. Odtlakujte hrnec podle kapitoly 9 a otevřete ho. 2. Zkontrolujte správné usazení těsnícího kroužku [21] / dvojitého těsnění [18] (viz obrázek J). 3. Zkontrolujte správnou polohu / sestavení poklice [6]. 4. Zavřete hrnec podle kapitoly 6.3.
Kulička v bezpečnostním ventilu / zahřívací automatické nesedí správně	1. Odtlakujte hrnec podle kapitoly 9 a otevřete ho. 2. Sundejte rukojet poklice [11] podle kapitoly 6.1. 3. Zkontrolujte polohu kovové kuličky v bezpečnostním ventilu [7] a případně ji vyčistěte. 4. Zavřete hrnec podle kapitoly 6.3.	
Chybí tekutina	1. Odtlakujte hrnec podle kapitoly 9 a otevřete ho. 2. Dolijte tekutinu (minimálně 1/4 l). 3. Zavřete hrnec podle kapitoly 6.3.	

Porucha	Možná příčina	Řešení
<b>Víkem uniká pára</b>	Těsnicí kroužek a/ nebo okraj hrnce nejsou čisté	1. Odtlakujte hrnec podle <i>kapitoly 9</i> a otevřete ho. 2. Vyčistěte těsnicí kroužek [21] a okraj hrnce. 3. Znovu zavřete hrnec podle <i>kapitoly 6.3</i> .
	Otočné tlačítko není nastaveno na stupeň ohřevu 1 nebo 2	Otočte otočným tlačítkem [12] na stupeň ohřevu 1 nebo 2.
	Těsnicí kroužek je poškozený nebo tvrdý (v důsledku opotřebení)	Vyměňte těsnicí kroužek [21] za originální těsnicí kroužek WMF
	Dvojitě těsnění není správně usazené nebo je poškozené	Opravte usazení dvojitého těsnění [18] nebo jej vyměňte za originální náhradní díl WMF.
<b>Z bezpečnostního ventilu / zahřívací automatiky stále uniká pára (neplatí pro fázi zahřívání)</b>	Kulička bezpečnostního ventilu není správně umístěna ve ventilu	1. Odtlakujte hrnec podle <i>kapitoly 9</i> a otevřete ho. 2. Sundejte rukojeť poklice [11] podle <i>kapitoly 6.1</i> . 3. Zkontrolujte bezpečnostní ventil [7], případně polohu kovové kuličky v poklici. 4. Znovu zavřete hrnec podle <i>kapitoly 6.3</i> .
<b>Otočné tlačítko nelze zatáhnout dozadu a tlakový hrnec nelze odpovídajícím způsobem otevřít</b>	Bezpečnostní systémem otevírání je zablokovaný	1. Odtlakujte hrnec podle <i>kapitoly 9</i> a otevřete ho. 2. Několikrát zatlačte otočné tlačítko [12] dopředu a zatáhněte jej dozadu.

## 14 | TIPY A TRIKY PRO VAŘENÍ

- Těsnicí kroužek pro lehký chod při otevírání a zavírání trochu natřete stolním olejem nebo tukem.
- Doba vaření začíná, jakmile se na ukazateli tlaku objeví předepsaný kroužek.
- 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), při 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 2. KROUŽEK; MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ TEKUTINY 1/4 L; NENÍ ZAPOTŘEBÍ SPECIÁLNÍ NÁSTAVEC		
Vepřové na nudličky	5–7 min.	–
Vepřový guláš	10–15 min.	–
Vepřová pečeně	20–25 min.	Doba tepelné úpravy závisí na velikosti a tvaru
Telecí na nudličky	5–7 min.	–
Telecí guláš	10–15 min.	–
Telecí nožička v kuse	25–30 min.	–
Telecí jazyk	15–20 min.	Ponořte do vody
Telecí pečeně	20–25 min.	Doba tepelné úpravy závisí na velikosti a tvaru

### HOVĚZÍ

VAŘTE NA 2. KROUŽEK; MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ TEKUTINY 1/4 L;  
NA HOVĚZÍ JAZYK JE ZAPOTŘEBÍ DĚROVANÝ NÁSTAVEC

Sekaná pečeně	10–15 min.	–
Svíčková pečeně	30–35 min.	–
Hovězí jazyk	45–60 min.	–
Maso na nudličky	6–8 min.	–
Guláš	15–20 min.	–
Roláda	15–20 min.	–
Hovězí pečeně	35–45 min.	Doba tepelné úpravy závisí na velikosti a tvaru

### DRŮBEŽ

VAŘTE NA 2. KROUŽEK; MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ TEKUTINY 1/4 L;  
NA SLEPICI NA POLÉVKU JE ZAPOTŘEBÍ DĚROVANÝ NÁSTAVEC

Slepice na polévku	20–25 min.	max. 1/2 objemu hrnce
Kousky kuřete	6–8 min.	–
Krůtí stehno	25–30 min.	Záleží na tloušťce stehna
Krůtí ragú	6–10 min.	Stejně i krocan



Potravina	Doba tepelné úpravy	Upozornění
Krůtí řízek	2–3 min.	–

### ZVĚŘINA

VAŘTE NA 2. KROUŽEK; MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ TEKUTINY 1/4 L;  
NENÍ ZAPOTŘEBÍ SPECIÁLNÍ NÁSTAVEC

Zaječí pečeně	15–20 min.	–
Zaječí hřbet	10–12 min.	–
Jelení pečeně	25–30 min.	–
Jelení guláš	15–20 min.	–

### JEHNĚČÍ

VAŘTE NA 2. KROUŽEK; MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ TEKUTINY 1/4 L;  
NENÍ ZAPOTŘEBÍ SPECIÁLNÍ NÁSTAVEC

Jehněčí ragú	20–25 min.	Na skopové je zapotřebí delší doba tepelné úpravy
Jehněčí pečeně	25–30 min.	Doba tepelné úpravy závisí na velikosti a tvaru

### RYBY

VAŘTE NA 1. KROUŽEK; MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ TEKUTINY 1/4 L;  
NA RAGÚ A GULÁŠ NENÍ ZAPOTŘEBÍ NÁSTAVEC

Rybí filety	2–3 min.	Dušené ve vlastní šťávě
Celá ryba	3–4 min.	Dušené ve vlastní šťávě
Ragú nebo guláš	3–4 min.	–

### POLÉVKY

VAŘTE NA 2. KROUŽEK; MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ TEKUTINY 1/4 L AŽ MAX. 1/2 OBJEMU HRNCE;  
NENÍ ZAPOTŘEBÍ NÁSTAVEC

Hrachová, čočková polévka	12–15 min.	Namočené luštěniny
Masový vývar	25–30 min.	Platí pro všechny druhy masa
Zeleninová polévka	5–8 min.	–
Gulášová polévka	10–15 min.	–
Slepičí polévka	20–25 min.	Doba tepelné úpravy závisí na velikosti
Bramboračka	5–6 min.	–

Potravina	Doba tepelné úpravy	Upozornění
Polévka z volské oháňky	35 min.	–

### **ZELENINA**

VAŘTE NA 1. KROUŽEK; MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ TEKUTINY 1/4 L; NA KYSANÉ ZELÍ A ČERVENOU ŘEPU NENÍ ZAPOTŘEBÍ NÁSTAVEC, NA VŠECHNY OSTATNÍ POKRMY JE ZAPOTŘEBÍ DĚROVANÝ NÁSTAVEC; OD FAZOLÍ VAŘTE NA 2. KROUŽEK

Lilek, okurky a rajčata	2–3 min.	Zelenina připravovaná v páře se tak rychle nevylouhuje
Květák, paprika, pórek	3–5 min.	–
Hrách, celer, kedluben	4–6 min.	–
Fenykl, mrkev, kapusta	5–8 min.	–
Fazole, kadeřávek, červené zelí	7–10 min.	2. Kroužek
Kysané zelí	10–15 min.	2. Kroužek
Červená řepa	15–25 min.	2. Kroužek
Vařené brambory	6–8 min.	2. Kroužek
Brambory ve slupce	6–10 min.	2. kroužek, brambory ve slupce popraskají, když se rychle vypustí pára

### **LUŠTĚNINY**

VAŘTE NA 2. KROUŽEK; MIN. MNOŽSTVÍ TEKUTINY 1/4 L AŽ MAX. 1/2 OBJEMU HRNCE; NA 1 DÍL OBILOVIN SE POUŽIJÍ 2 DÍLY VODY; NENAMOČENÉ OBILOVINY VAŘTE O 20–30 MIN DĚLE; 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 špaldá	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

### **OVOCE**

VAŘTE NA 1. KROUŽEK; MINIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ TEKUTINY 1/4 L

Potravina	Doba tepelné úpravy	Upozornění
Třešně, švestky	2-5 min.	Doporučujeme děrovaný nástavec
Jablka, hrušky	2-5 min.	Doporučujeme děrovaný nástavec

## DA BETJENINGSVEJLEDNING

1	Apparatets dele	187
2	Vigtige sikkerhedsanvisninger	187
3	Tekniske data og henvisninger	192
4	Udpakning af trykkogeren	193
5	Betjening af sikkerhedselementer	194
6	Ibrugtagning af trykkoger	194
7	Betjening af trykkogeren	195
8	Tilberedningstrin trykkoger	197
9	Udligning af tryk og afkøling	198
10	Åbning af trykkogeren	199
11	Anvendelses- og tilberedningsmåder	199
12	Rengøring, vedligeholdelse og opbevaring	201
13	Hjælp ved fejl	203
14	Tips og tricks om tilberedning	204
15	Tabel over tilberedningstid hurtig tilberedning	205

# PERFEKT PREMIUM

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 sikkerheds-henvisninger 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 Drejeknap
- 13 Sikkerhedslås i låghåndtag
- 14 Håndtagsfrigørelse
- 15 Trykreguleringsanordning
- 16 Trykindikator
- 17 Holdeslids
- 18 Dobbeltpakning
- 19 Sikkerhedsåbningssystem
- 20 Paklæbe låghåndtag
- 21 Pakring
- 22 Åbningssymbol
- 23 Grøn markering
- 24 Håndtagsmarkering

## 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.

**VIGTIGT** angiver en situation, som kan medføre materielle skader.

**HENVISNING** informerer yderligere om sikker brug af trykkogeren.



**Symboler** Følg og overhold henvisninger.

### 2.1 | KORREKT ANVENDELSE

**Trykkogeren er udelukkende egnet...**

- til de i denne vejledning anførte komfurtyper,
- til kogning og stegning af fødevarer (med og uden indsats/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 Premium-låget **6** sammen med en matchende Perfect Premium-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.



#### Kontroller og udskift **K**regelmæssigt slidde

Udskift slidde (Dobbeltpakning **18**, pakring **21**) ved synlige misfarvninger, revner, hærdning, beskadigelse eller ukorrekt placering med originale reservedele.

- Pakringen **21** skal ligge til på lågets kant.
- Udskift pakringen **21** efter ca. 400 ganges brug af gryden, dog senest efter 2 år.
- Anvend kun originale reservedele fra WMF.

## 2.3 | FØRSTE IBRUGTAGNING

Inden den første ibrugtagning må trykkogeren kun koge vand (overhold de angivne påfyldningsmængder) i mindst 5 minutter på det 2. kogetrin. Dette skal også overholdes ved enhver form for produktkontrol.

## 2.4| FØR ENHVER BRUG

### ADVARSEL



#### Forbrændingsfare grundet beskadigede/manglende eller forkert isatte dele

Kontrollér inden enhver brug, om alle dele er til stede, i god teknisk stand og korrekt isat/lukket. Ved manglende, beskadigede, deformerede eller forkert isatte dele er der forbrændingsfare grundet varme overflader og udstrømmende damp.

- Kontrollér låg for korrekt samling/korrekt isætning.
- Isæt manglende dele (f.eks. Dobbeltpakning , pakring ).
- 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, dobbeltpakningen sidder korrekt . Pakringen 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 .



#### 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 kvæstelser som følge af højt tryk

Under kogningen opstår der et højt tryk i gryden. Udignes dette tryk, kan der forekomme alvorlige forbrændinger og kvæstelser.

- Kontrollér altid, om trykkogeren er rigtigt lukket.
- Åbn aldrig trykkogeren med vold. Trykkogeren er kun nem at åbne, når den er helt trykfri.
- Bevæg trykkogeren forsigtigt, når den står under tryk.
- Lad aldrig trykkogeren være uden opsyn under brugen.

### FORSIGTIG



#### Forbrændingsfare grundet udstrømmende varm damp

Strømmer der damp ud i stedet for, at der opbygges tryk i trykkogeren, er der fare for forbrænding af hænder og ansigt grundet varme overflader og udstrømmende damp.

- Sluk straks komfuret, lad gryden afkøle, og kontrollér.



### Forbrændingsfare grundet udstrømmende damp

Under brugen kommer der af og til varm damp ud af låget [6].

- Hold ikke hænderne ind i dampen.
- Hold altid hænder, hoved og krop væk fra fareområdet – over låget [6] og sikkerhedsslidsen [10] på siden af lågets kant.
- Lad aldrig trykkogeren være uden opsyn under brugen.
- Hold børn og husdyr væk.
- Opstil altid trykkogeren, så den damp, der strømmer ud, ikke er rettet mod personer, som befinder sig i rummet. Dette gælder især for "åbne køkkener".



### Forbrændingsfare ved hurtig trykudligning

Ved hurtig trykudligning vha. drejeknap [12] eller under rindende vand er der fare for forbrænding grundet varm damp eller fødevarer.

- Ryst trykkogeren inden åbning.
- Det er ikke tilladt at dyppe trykkogeren i koldt vand.
- Hold altid hænder, hoved og krop væk fra fareområdet over låget [6] og sikkerhedsslidsen [10] på siden af lågets kant.



### Forbrændingsfare grundet bobledannelse (stødkogning)

Ved åbning af den afkølede trykkoger kan varme fødevarer danne bobler og sprøjte pludseligt ud. Når man stikker i kød med skind kan der sprøjte væske ud. Dette kan medføre forbrænding hhv. skoldning.

- Ryst trykkogeren inden enhver åbning.
- Man bør ikke straks stikke i varmt kød, som blev kogt med skind (f.eks. oksetunge), men først lade det afkøle.



### Forbrændingsfare grundet udstrømmende fødevarer

Ved en overfyldt trykkoger kan der komme varme fødevarer ud af [7], trykreguleringsanordning [15] eller af sikkerhedsslidsen på siden [10] og medføre forbrændinger.

- Overfyld aldrig trykkogeren.
- Fyld maksimalt trykkogeren til 2/3 af dens nominelle indhold.

- Fyld maksimalt trykkogeren til 1/2 af dens nominelle indhold, når der tilberedes grødagtige, tyktflydende eller stærkt skummende fødevarer, som f.eks. supper, bælgfrugter, gryderetter, bouillon, indmad eller pasta.
- Forkog fødevarerne i åben gryde, rør og afskum om nødvendigt.



### Forbrændingsfare på den/det varme gryde/låg

Under brugen bliver trykkogeren meget varm. Ved gaskomfurer kan håndtagene grundet den åbne flamme også blive 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 1/4 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 udstrømmende damp.

- Overhold rengørings- og plejehenvisninger.
- Tør kogegrejet godt af efter enhver rengøring.

## 2.7| NØDVENDIGE REPARATIONER

### FORSIGTIG



#### Beskadigelse grundet usagkyndig reparation/forkerte reservedele

Få kun reparationer udført af en forhandler, da trykkogeren ellers kan beskadiges, eller sikkerhedsanordningerne ikke mere fungerer rigtig 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| EGNED E 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 190 mm.
- 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 kogestedet, da kogestedet (f.eks. glaskeramik) ellers kan blive ridset.

## 3 | TEKNISKE DATA OG HENVISNINGER

### 3.1 | TEKNISKE DATA

Producent: WMF GmbH

Type: Perfekt Premium

Apparatet overholder det europæiske direktiv 2014/68/EU om trykbærende udstyr. Der tages forbehold for ændringer.

#### Materiale

Gryde / låg Cromargan® rustfrit stål 18/10

Bund: TransTherm®-bund til alle typer komfurer

Håndtag: Varmeisolerende kunststof

Pakninger: Silikone

#### Mål

INDHOLD	3,0 – 8,5 l
BUND	190 mm
INDVENDIG	220 mm
LÆNGDE GRYPDE MED HÅNDTAG	416 mm
LÆNGDE GRYPDE MED LÅG	468 mm

#### Højde

INDHOLD	GRYPDE	GRYPDE MED LÅG	GRYPDE MED LÅG OG HÅNDTAG
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

3,0 l 2,85 kg 4,5 l 3,10 kg

6,5 l 3,40 kg 8,5 l 3,65 kg

PS-værdi: 150 kPa

#### Kogepladediameter

Maks. ø 190 mm 3,0 – 8,5 l

Indvendig fyldehøjdeskala

(afhængig af totalindhold): 1/3, 1/2, 2/3

#### Trykværdier

Første grønne ring, ca.106°C, 25 kPa arbejdsstryk,  
40 kPa reguleringstryk

Anden grønne ring, ca.115°C, 70 kPa arbejdsstryk,  
90 kPa reguleringstryk

#### Egnede komfurtyper



### 3.2 | TILBEHØR, RESERVEDELE OG SLIDDELE

#### Tilbehør

Indsats perforeret 22 cm (art.nr. 07 8941 6000)

Indsatser sæt 22 cm (art.nr. 07 8942 6030)

Glaslåg 22 cm (art.nr. 07 9618 6380)

#### Reserve dele

Lågets håndtag **11**

(art. nr. 08 9580 6030)

Låg **6** med håndtag **11** (art.nr. 04 1997 0041 )

#### Sliddele

Pakring **21** 22 cm (art.nr. 60 6856 9990)

Sikkerhedsventil **7** (art.nr. 07 9615 9510)

Dobbeltpakning **18**

(art. nr. 60 9614 9510)

## 4 | UDPAKNING AF TRYKKOGEREN

- 1| Åbn emballagen, og kontrollér, om alle dele er til stede:
    - Gryde **1** med sidehåndtag **2** og grydehåndtag **3**
    - Låg **6** med aftageligt håndtag **11**: Låg med sikkerhedsventil **7** , udskiftelig Dobbeltpakning **18**
    - Pakring (grå) **21**
    - BetjeningsvejledningVed 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 det valgte tilberedningstrin, åbner trykreguleringsanordningen [15] automatisk og den overskydende damp undviger. Således udlignes for højt tryk.
Sikkerhedsventil	Reagerer trykreguleringsanordningen [15] ikke, udlignes et for højt tryk straks via sikkerhedsventilen [7].
Sikkerhedsslids i lågets kant	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 har en rød ring (tryk er til stede) og 2 grønne ringe (tilberedningsniveau 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 drejeknap	Med drejeknappen [12] kan der langsomt men også hurtigt lukkes damp ud.
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) Drej drejeknappen [13] således, at åbnings-symbolerne [22] passer med markeringen på håndtaget [24].

B Træk drejeknappen [12] helt tilbage retning af håndtagets ende.

→ Den grønne markering [23] på lågets håndtag [11] skal være fuldstændig synlig.

c) Hold håndtaget [3] på gryden [1] fast med venstre hånd.

d) 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.

e) 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 pakning 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 Dobbeltpakning **18** ikke klem-

mes 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 **11** til venstre med den højre hånd.
- 5| Når begge håndtag **3** / **11** står nøjagtigt over hinanden, skubbes drejeknappen **12** helt frem. Der må ikke mere kunne ses en spalte mellem håndtag **11** og drejeknap **12**.

## 7| BETJENING AF TRYKKOGEREN

### 7.1| KONTROL AF 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).

- Dobbeltpakningen [18] må ikke tildække nogen anden ventil, de to pile skal pege på hinanden og pakningen skal ligge spaltfrit til på håndtaget [11].
- Dobbeltpakningen [18] skal desuden befinde sig under paklæben [20] på håndtag [11].

## 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 bevarer i stort omfang. Ved tilberedningstrin 1 stiger trykindikatoren til 1. grønne ring.

- 1| Kontrollér, om trykkogeren er rigtigt lukket.
- 2| Stil trykkogeren på komfuret
- 3| Indstil tilberedningstrin 1 på drejeknap **12**, drej dertil drejeknappen **12** til venstre på trin 1 (se Fig.C).
- 4| 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) Trykindikatoren **16** begynder at stige. Stigningen kan ses gennem udsparingen ved siden af trykindikatoren og energitilførslen kan så reguleres tilsvarende.
  - c) Den røde ring (gul ring) på trykindikatoren viser, at gryden nu ikke mere kan åbnes.
- 5| Så snart trykindikatoren **16** viser den 1. grønne ring, begynder tilberedningstiden.
- 6| Vær opmærksom på, at ringpositionen på trykindikatoren **16** er stabil.
- 7| Falder trykindikatoren **16** under den 1. grønne ring, skal energitilførslen indstilles højere.

→ Derved forlænges tilberedningstiden lidt.

- 8| Stiger trykindikatoren **16** over den 1. grønne ring, opstår der et for højt damptryk, som så undviger hørbart via trykreguleringsanordningen **15**.
  - a) Fjern trykkogeren fra komfuret.
  - b) Vent til trykindikatoren er faldet til den 1. grønne ring.
  - c) Stil trykkogeren tilbage på komfuret ved nedsat energitilførsel.
- 9| Når tilberedningstiden er færdig, tages trykkogeren af komfuret, og trykket udlignes (se afsnit 9)

- 10| 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. grønne ring. For højt tryk reguleres automatisk.

- 1| Kontrollér, om trykkogeren er rigtigt lukket.
- 2| Stil trykkogeren på komfuret.
- 3| Indstil tilberedningstrin 2, drej dertil drejeknappen **12** til højre på trin 2 (se Fig.C).
- 4| 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 ses gennem udsparingen ved siden af trykindikatoren og energitilførslen kan så reguleres tilsvarende.
  - c) Den røde ring på trykindikatoren viser, at gryden nu ikke mere kan åbnes.  
→ Så snart trykindikatoren **16** viser den 2. grønne ring, begynder tilberedningstiden .

- 5| Vær opmærksom på, at ringpositionen på trykindikatoren **16** er stabil.
- 6| Falder trykindikatoren **16** under den 2. grønne ring, skal energitilførslen indstilles højere.  
→ Derved forlænges tilberedningstiden lidt.
- 7| Stiger trykindikatoren **16** over den 2. grønne ring, opstår der et højt damptryk, som så undviger hørbart via trykreguleringsanordningen **15**.
  - a) Fjern trykkogeren fra komfuret.
  - b) Vent, indtil trykindikatoren er faldet til den 2. ring.
  - c) Stil trykkogeren tilbage på komfuret ved nedsat energitilførsel.
- 8| Når tilberedningstiden er færdig, tages trykkogeren af komfuret, og trykket udlignes som beskrevet i *afsnit 9*.
- 9| 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| Når trykindikatoren **16** er helt forsvundet i lågets håndtag, drejes drejeknappen **12** således, at åbningssymbolerne **22** står over for markeringen på håndtaget **24** (se Fig.A).
- 3| Træk drejeknappen **12** tilbage i retning af håndtagets ende. Den resterende damp undviger.

- 4| Når der ikke mere undviger damp, skal gryden rystes og åbnes.

#### 9.2 | METODE 2 – LANGSOM AFDAMPNING

(*afdampningsautomatik – se figur A*)

- 1| Drej drejeknappen **12** således, at åbningssymbolerne **22** passer med markeringen på håndtaget **24**.  
→ Dampen undviger langsomt.

- 2| Når trykindikatoren er helt forsvundet i lågets håndtag, skal gryden rystes og åbnes.

#### 9.3 | METODE 3 HURTIG AFDAMPNING

(*afdampningsautomatik – se figur A*)

- 1| Drej drejeknappen **12** således, at åbningssymbolerne **22** passer med markeringen på håndtaget **24**.

- 2| Træk drejeknappen **12** tilbage i retning af håndtagets ende  
→ Dampen undviger Hurtig.

- 3| Når trykindikatoren **16** er helt forsvundet i lågets håndtag **11**, skal gryden rystes og åbnes.

#### 9.4 | METODE 4 – UDEN UDSTRØMNING AF DAMP

- 1| Stil trykkogeren i vasken, og lad koldt vand løbe over låget.

- 2| Når trykindikatoren 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 trykindikatoren [16] heller ikke må være synlig mere. trykindikatoren stadig er synlig, har resttryksikringen reageret.  
→ Inden åbning skal trykket være udlignet.
- 2 | Drej drejeknappen [12] således, at åbningssymbolerne [22] passer med markeringen på håndtaget [24].
- 3 | Træk drejeknappen [12] helt tilbage i retning af håndtagets ende.  
→ Den grønne markering [23] på lågets håndtag [11] skal være fuldstændig synlig.
- 4 | Ryst gryden.
- 5 | Hold håndtaget [3] på gryden [1] fast med venstre hånd.
- 6 | Tag fat om lågets håndtag [11] 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.

7 | Ved åbning vippes lågets håndtag [11] med låget [6] lidt nedad, således at den resterende damp strømmer væk fremad.

8 | Tag låget [6] af.

## 11 | ANVENDELSES- OG TILBEREDNINGSMÅDER

### 11.1 | TILBEREDNING MED INDSATSER OG MELLEMLYKKE

I trykkogeren kan der – afhængig af trykkogeregens højde – tilberedes flere retter samtidigt. Derved bliver de enkelte fødevarer stablet adskilt via indsatser. Skal der f.eks. tilberedes kød på grydebunden, stilles der et mellemstykke på bunden, således at den første indsats befinder sig over kødet.

#### Henvi sning Tilbehør

Indsatser og mellemstykker kan bestilles som tilbehør hos WMF forhandlere/kundeservice. Til grøntsager bruges upeforerede og til kartofler perforerede indsatser. Retten med den længste tilberedningstid hældes først i gryden uden indsat.

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 indsat
- Grøntsager (8 min) – upeforeret indsat

2 | Steg først stegen i 12 min.

3 | Åbn gryden som beskrevet i *afsnit 6.1*.

4 | Stil kartoflerne i den perforerede indsat på et mellemstykke over stegen, og stil grøntsagerne i en upeforerede indsat derover.

5| Luk gryden som beskrevet i *afsnit 6.3*, og forsæt tilberedningen i yderligere 8 min.

**TIP** Adskiller tilberedningstiderne sig ikke væsentligt, kan alle indsatser stilles i gryden samtidigt.

## 11.2| STEGNING

Inden tilberedning kan fødevarer (f.eks. løg, kødstykker o.l.) brunes i trykkogeren som i en almindelig gryde.

1| Tag låget af [6](#) som beskrevet i *afsnit 6.1*, og brun fødevarerne.

2| Til færdig tilberedning...

- a) løsnes skyen,
- b) tilsættes den nødvendige væskemængde (mindst 1/4 l),
- c) tilsættes evt. yderligere fødevarer – med eller uden indsatser.

3| Sæt låget på, og luk det som beskrevet i *afsnit 6.3*.

4| Indstil tilberedningstrin tilsvarende kapitel 8 på drejeknappen [12](#).

## 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 upeforeret 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 tilbered-

ningstrin 1 i ca. 5 min. og kernefrugter i ca. 10 min.

- 6| Til afdampning skal gryden afkøle langsomt (afdampningsmetode 1), da saften ved de andre metoder ellers trykkes ud af henkogningsglassene.

## 12| RENGØRING, VEDLIGEHOLDELSE OG OPBEVARING

### 12.1| RENGØRING

Brug varmt vand og et almindeligt opvaskemiddel til rengøring.

→ Brug ingen sandholdige, skurende rengøringsmidler, ståluld eller de hårde sider på svampe.

- 1| Tag lågets håndtag **11** af som beskrevet i *afsnit 6.1*, og rengør det kun under rindende vand (se billedserie G).
- 2| Tag pakringen **21** ud af låget **6**, og vask den med hånden.
- 3| Sæt mindre vedhæftende spiserester i blød, kog stærkt vedhæftende spiserester i trykkogeren op med lidt vand.
- 4| Rengør ventiler ved tilsmudsning hhv. tilstopning med en fugtig vatpind.  
→ Benyt ingen skarpe eller spidse genstande.
- 5| Gryde, indsats 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 dobbelt-pakning skal disse omgående udskiftes med originale reservedele.

### 12.4| UDSKIFTNING AF PAKRING

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 DOBBELTPAKNING

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 Dobbelpakning [18] af lågets håndtag [11], og smid den væk (se *figur J6*).
- 6 | Sæt forsigtigt en ny original dobbelpakning [18] på
  - Dobbelpakningen [18] må ikke tildække nogen anden ventil.
  - Pilene på dobbelpakningen [18] og på bund skal pege på hinanden.

→ Dobbelpakningen [18] skal ligge spaltfrit og plant til på bund.

→ Dobbelpakningen [18] skal befinde sig under håndtagets paklæbe [20], således at paklæbens udbulning ligger over pakningens kant.

## 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 | HJÆLP VED FEJL

FJERN PRINCIELT TRYKKOGEREN FRA KOMFURET VED FEJL. ÅBN ALDRIG TRYKKOGEREN MED VOLD!

Fejl	Mulig årsag	Løsning
<b>For lang opkogningstid eller trykindikatoren stiger ikke</b>	Kogepladens diameter uegnet	Vælg en kogeplade, som passer til grydediameteren
	Tilberedningstrin uegnet	Stil på højeste tilberedningstrin
	a) Låget er ikke sat korrekt på. b) Dobbeltpakning mangler. c) Låget er ikke samlet korrekt	<ol style="list-style-type: none"> <li>Gør gryden helt trykfri som beskrevet i <i>afsnit 9</i>, og åbn den.</li> <li>Kontroller, om pakring <b>[21]</b>/ Dobbeltpakning <b>[18]</b> (se figur J) er placeret korrekt.</li> <li>Kontrollér, om låget <b>[6]</b> sidder/er samlet korrekt.</li> <li>Luk trykkogeren som beskrevet i <i>afsnit 6.3</i>.</li> </ol>
	Kuglen i sikkerhedsventil/opkogningsautomatik sidder ikke rigtigt	<ol style="list-style-type: none"> <li>Gør gryden helt trykfri som beskrevet i <i>afsnit 9</i>, og åbn den.</li> <li>Fjern lågets håndtag <b>[11]</b> som beskrevet i <i>afsnit 6.1</i>.</li> <li>Kontrollér, om metalkuglen sidder korrekt i sikkerhedsventilen <b>[7]</b> og rengør den ved behov.</li> <li>Luk trykkogeren som beskrevet i <i>afsnit 6.3</i>.</li> </ol>
	Der mangler væske	<ol style="list-style-type: none"> <li>Gør gryden helt trykfri som beskrevet i <i>afsnit 9</i>, og åbn den.</li> <li>Fyld vand på (min. 1/4 l).</li> <li>Luk trykkogeren som beskrevet i <i>afsnit 6.3</i>.</li> </ol>
<b>Der strømmer damp ud af låget</b>	Pakring og/eller grydekant er ikke rene	<ol style="list-style-type: none"> <li>Gør gryden helt trykfri som beskrevet i <i>afsnit 9</i>, og åbn den.</li> <li>Rengør pakring <b>[21]</b> og grydekant.</li> <li>Luk gryden som beskrevet i <i>afsnit 6.3</i>.</li> </ol>
	Drejeknap står ikke på tilberedningstrin 1 eller 2	Stil drejeknap <b>[12]</b> på tilberedningstrin 1 eller 2
	Pakring beskadiget eller hård (grundet slid)	Udskift pakring <b>[21]</b> med en original WMF pakring
<b>Der strømmer konstant damp ud af sikkerhedsventilen/opkogningsautomatikken (gælder ikke for opkogningsfasen)</b>	Dobbeltpakning sidder ikke korrekt eller er beskadiget	Korriger dobbeltpakningens placering <b>[18]</b> , eller udskift den med en original WMF reservedel.
	Kuglen sidder ikke rigtigt i sikkerhedsventilen	<ol style="list-style-type: none"> <li>Gør gryden helt trykfri som beskrevet i <i>afsnit 9</i>, og åbn den.</li> <li>Fjern lågets håndtag <b>[11]</b> som beskrevet i <i>afsnit 6.1</i>.</li> <li>Kontrollér sikkerhedsventil <b>[7]</b> hhv. metalkuglens placering i låget.</li> <li>Luk gryden som beskrevet i <i>afsnit 6.3</i>.</li> </ol>
<b>Drejeknapen kan ikke trækkes bagud, og trykkogeren således ikke åbnes</b>	Sikkerhedsåbningssystemet blokeret	<ol style="list-style-type: none"> <li>Gør gryden helt trykfri som beskrevet i <i>afsnit 9</i>, og åbn den.</li> <li>Skub drejeknapen <b>[12]</b> flere gange fremad og træk den så tilbage.</li> </ol>

## 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 2. RING; MIN. FYLDEMÆNGDE 1/4 L VÆSKE; SPECIEL INDSATS IKKE NØDVENDIG		
Svinesmåkød	5 – 7 min.	–
Svinegullasch	10 – 15 min.	–
Flækesteg	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; 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; 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

Fødevarer	Tid	Henvisninger
Kalkunragout	6 – 10 min.	Kalkun er identisk
Kalkunschnitzel	2 – 3 min.	–

#### VILDT

TILBEREDNING VED 2. RING; MIN. FYLDEMÆNGDE 1/4 L VÆSKE;  
SPECIEL INDSATS IKKE NØDVENDIG

Haresteg	15 – 20 min.	–
Hareryg	10 – 12 min.	–
Dyresteg	25 – 30 min.	–
Dyregullasch	15 – 20 min.	–

#### LAM

TILBEREDNING VED 2. RING; MIN. FYLDEMÆNGDE 1/4 L VÆSKE;  
SPECIEL INDSATS IKKE NØDVENDIG

Lammeragout	20 – 25 min.	Fårekød har længere tilberedningstider
Lammesteg	25 – 30 min.	Tilberedningstid afhængig af størrelse og form

#### FISK

TILBEREDNING VED 1. RING; MIN. FYLDEMÆNGDE 1/4 L VÆSKE; VED RAGOUT OG GULLASCH ER EN  
SPECIEL INDSATS IKKE NØDVENDIG, ELLERS BRUGES EN UPERFORERET INDSATS

Fiskefileter	2 – 3 min.	Dampkogt i egen saft
Hele fisk	3 – 4 min.	Dampkogt i egen saft
Ragout eller gullasch	3 – 4 min.	–

#### SUPPER

TILBEREDNING VED 2. RING; 1/4 L VÆSKE TIL MAKS. 1/2 GRYPDEINDHOLD;  
INDSATS IKKE NØDVENDIG

Ærte-, linsesuppe	12 – 15 min.	Opblødte bælgfrugter
Kødbouillon	25 – 30 min.	Gælder for alle kødtyper
Grøntsagssuppe	5 – 8 min.	–
Gullaschsuppe	10 – 15 min.	–
Hønsesuppe	20 – 25 min.	Tilberedningstid er afhængig af størrelse



Fødevarer	Tid	Henvisninger
Kartoffelsuppe	5 – 6 min.	–
Oksehalesuppe	35 min.	–

### 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 GRYPDEINDHOLD; TIL 1 DEL KORN BRUGES 2 DELE VAND; IKKE OPBLØDT KORN TILBEREDES 20 – 30 MIN. LÆNGERE; GRØDRIS TILBEREDES VED 1. RING

Ærter, bønner, linser	10 – 15 min.	Tykke bønner skal tilberedes 10 min. længere
Boghvede, hirse	7 – 10 min.	Tilberedningstid for opblødt korn
Majs, ris, grønspelet	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

## ΕΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

1  Δομή συσκευής	209
2  Σημαντικές συμβουλές αναφορικά με την ασφάλεια	209
3  Τεχνικά δεδομένα και υποδείξεις	214
4  Αποσυσκευασία της χύτρας ταχύτητας	215
5  Χρήση στοιχείων ασφαλείας	216
6  Θέση σε λειτουργία χύτρας ταχύτητας	216
7  Χρήση της χύτρας ταχύτητας	218
8  Βαθμίδες βρασμού χύτρας ταχύτητας	219
9  Μείωση πίεσης και ψύξη	221
10  Άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας	222
11  Τρόποι χρήσης και παρασκευής	222
12  Καθαρισμός, συντήρηση και φύλαξη	224
13  Βοήθεια σε περίπτωση βλάβης	226
14  Συμβουλές και λύσεις σχετικά με το μαγείρεμα	227
15  Πίνακες χρόνων μαγειρέματος για γρήγορο μαγείρεμα	228

Συγχαρητήρια για το νέο σας προϊόν WMF και ευχαριστούμε για 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 ξεκλειδωμά καπακιού
- 15 σύστημα ρύθμισης πίεσης
- 16 ένδειξη πίεσης
- 17 σχισμή συγκράτησης
- 18 διπλή στεγανοποίηση
- 19 σύστημα ανοίγματος ασφαλείας
- 20 στεγανοποιητικό χείλος λαβής καπακιού
- 21 στεγανοποιητικός δακτύλιος
- 22 σήμα ανοίγματος
- 23 πράσινη σήμανση
- 24 σήμανση λαβής

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 ΥΠΟΔΕΙΞΙΣ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



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

Η χύτρα ταχύτητας επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο από άτομα, που έχουν εξοικειωθεί πρωύτερα 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 Perfect Premium  μόνο με τη χύτρα Perfect Premium  και αντίστροφα. Να μη χρησιμοποιείτε άλλο καπάκι ή χύτρα.



#### Να κρατάτε μακριά τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα.

Μην επιτρέπετε σε παιδιά και κατοικίδια ζώα να πλησιάζουν την χύτρα ταχύτητας κατά τη χρήση της, διότι είναι βαριά, αναπτύσσει υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να εξέλθει ατμός.

### ΠΡΟΣΟΧΗ






#### Προβλέψιμη εσφαλμένη χρήση

Για να αποφύγετε την εσφαλμένη χρήση, τις ζημιές και τα εγκαύματα, που μπορεί να συνεπάγεται αυτή, η χύτρα ταχύτητας δεν πρέπει...



- να χρησιμοποιείται σε καυτό φούρνο ή φούρνο μικροκυμάτων,
- να χρησιμοποιείται για το τηγάνισμα τροφίμων σε λάδι,
- να χρησιμοποιείται για την αποστείρωση στον ιατρικό τομέα,
- να χρησιμοποιείται με κουζίνες που δεν αναφέρονται στις οδηγίες ή με ανοικτή φωτιά.





#### Να μην αφήνετε τις λαβές της χύτρας να βρίσκονται πάνω από καυτά μάτια κουζίνας

- Αν οι λαβές  /  /  βρίσκονται πάνω από καυτά μάτια κουζίνας ή τις φλόγες μιας κουζίνας αερίου, μπορεί να θερμανθούν πολύ και να προκαλέσουν εγκαύματα, αν αγγιχτούν.

#### Ελέγχετε και αντικαθιστάτε τα φθειρόμενα εξαρτήματα

Σε περίπτωση ορατών αποχρωματισμών, ρωγμών, σκλήρυνσης, βλάβης ή κακής εφαρμογής, να αντικαθιστάτε τα φθειρόμενα εξαρτήματα (διπλή στεγανοποίηση , στεγανοποιητικός δακτύλιος ) με γνήσια ανταλλακτικά.

- Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος  πρέπει να εφαρμόζει στο χείλος του καπακιού.
- Να αντικαθιστάτε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο  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. διπλή στεγανοποίηση [18], στεγανοποιητικό δακτύλιο [21]) που λείπουν.
- Σε περίπτωση ελαττωματικών, παραμορφωμένων, αποχρωματισμένων ή σπασμένων εξαρτημάτων, να μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας και να επικοινωνείτε με τον εξουσιοδοτημένο έμπορο / το σέρβις της WMF.
- Αν η λειτουργία των εξαρτημάτων δεν αντιστοιχεί στην περιγραφή στις οδηγίες χρήσης, να μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας και να επικοινωνείτε με τον εξουσιοδοτημένο έμπορο / το σέρβις της WMF.
- Να ελέγχετε, αν η χύτρα ταχύτητας έχει κλείσει ασφαλώς.



#### Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων λόγω μη λειτουργικών συστημάτων ασφαλείας

Πριν από κάθε χρήση να ελέγχετε τα συστήματα ασφαλείας ως προς τη λειτουργία τους, για βλάβες,

ρύπους και βουλώματα. Ειδάλλως υφίσταται κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από καυτές επιφάνειες και εξερχόμενο ατμό.

- Να ελέγχετε τη σωστή εφαρμογή της διπλής στεγανοποίησης [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, ειδάλλως μπορεί να εξέλθει ανεξέλεγκτα ατμός. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα.

- Να ελέγχετε τα συστήματα ασφαλείας και την ένδειξη πίεσης [16] και να τα καθαρίζετε, αν απαιτείται.



#### Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από λάθος συναρμολογημένο καπάκι

Το καπάκι επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο, αν οι υποδείξεις ασφαλείας έχουν διαβαστεί και κατανοηθεί. Η συναρμολόγηση πρέπει να πραγματοποιείται μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται.

- Να τηρείτε επακριβώς τις οδηγίες.
- Να ελέγχετε τη σωστή εφαρμογή.

## 2.5| ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



#### Κίνδυνος τραυματισμού από υψηλή πίεση

Κατά το μαγείρεμα αναπτύσσεται υψηλή πίεση στη χύτρα. Αν η πίεση αυτή απελευθερωθεί, μπορεί να προκληθούν σοβαρά εγκαύματα και τραυματισμοί.

- Να ελέγχετε πάντα, αν η χύτρα ταχύτητας έχει κλείσει ασφαλώς.
- Μην ανοίγετε τη χύτρα ταχύτητας ποτέ με τη βία. Η χύτρα μπορεί να ανοιχθεί εύκολα μόνο, όταν δεν βρίσκεται πια υπό πίεση.
- Να κινείτε τη χύτρα ταχύτητας με προσοχή, όταν αυτή βρίσκεται υπό πίεση.
- Μην αφήνετε τη χύτρα ταχύτητας ποτέ χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.

## ΠΡΟΣΟΧΗ



### Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από καυτό ατμό

Αν δεν αναπτυχθεί πίεση στην χύτρα ταχύτητας, αλλά αντί αυτού εξέρχεται ατμός, υφίσταται κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων στα χέρια και το πρόσωπο από καυτές επιφάνειες και εξερχόμενο ατμό.

- Σβήστε αμέσως το μάτι, αφήστε τη χύτρα να κρυώσει και ελέγξτε την.



### Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από εξερχόμενο ατμό

Κατά το μαγείρεμα εξέρχεται σποραδικά ατμός από το καπάκι [6].

- Να μη βάζετε ποτέ τα χέρια στον ατμό.
- Να κρατάτε τα χέρια, το κεφάλι και το σώμα πάντα εκτός της περιοχής κινδύνου – πάνω από το καπάκι [6] και την πλευρική σχισμή ασφαλείας [10] στο χείλος του καπακιού.
- Μην αφήνετε τη χύτρα ταχύτητας ποτέ χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.
- Να κρατάτε μακριά τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα.
- Ευθυγραμμίζετε πάντα τη χύτρα ταχύτητας, ώστε να μην διαφεύγει ατμός προς τους ανθρώπους που βρίσκονται στον χώρο. Δίνετε ιδιαίτερη προσοχή στις «ανοιχτές κουζίνες».



### Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων κατά τη γρήγορη εξαγωγή ατμού

Κατά τη γρήγορη εξαγωγή ατμού με το περιστερόμενο κουμπί [12] ή κάτω από το τρεχούμενο νερό υφίσταται πάντα κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από καυτό ατμό ή από τα είδη προς μαγείρεμα.

- Ανακινήστε τη χύτρα ταχύτητας πριν την ανοίξετε.

- Το βύθισμα της χύτρας ταχύτητας σε κρύο νερό απαγορεύεται.
- Να κρατάτε τα χέρια, το κεφάλι και το σώμα πάντα εκτός της περιοχής κινδύνου πάνω από το καπάκι [6] και την πλευρική σχισμή ασφαλείας [10] στο χείλος του καπακιού.



### Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από τη δημιουργία φυσαλίδων (καθυστέρηση βρασμού)

Κατά το άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας αφού έχει κρυώσει, τα καυτό φαγητό μπορεί να δημιουργήσει φυσαλίδες ατμού που μπορεί να εξέλθουν απότομα. Στην περίπτωση κρέατος με πέτσα μπορεί κατά το τρύπημα να εξέλθει απότομα υγρό. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή ζεματισμούς.

- Πριν από κάθε άνοιγμα να ανακινείτε τη χύτρα ταχύτητας.
- Να μην τρυπάτε αμέσως το καυτό κρέας, που μαγειρεύτηκε με την πέτσα (π.χ. γλώσσα βοδιού), αλλά να το αφήνετε πρώτα να κρυώσει.



### Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από εξερχόμενο φαγητό

Στην περίπτωση παραγεμισμένης χύτρας ταχύτητας μπορεί να εξέλθουν καυτά φαγητά από τη βαλβίδα ασφαλείας [7], το σύστημα ρύθμισης πίεσης [15] ή την πλευρική σχισμή ασφαλείας [10] και να προκαλέσουν εγκαύματα.

- Να μην παραγεμίσετε 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 περί-

πτωση 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 θερμοανθεκτικό υπόθεμα.

## ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ



### Πρόκληση βλαβών από έλλειψη υγρού – μερική ή ολική

Να μη θερμαίνετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας χωρίς υγρό ή επίβλεψη στην ύψιστη βαθμίδα θερμοκρασίας, ειδάλλως υφίσταται κίνδυνος υπερθέρμανσης και πρόκλησης βλάβης.

- Να χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας μόνο με επαρκές υγρό (τουλάχιστον 1/4 λίτρο νερό, ζωμός, σάλτσα, κτλ.).
- Στην περίπτωση παχύρρευστων φαγητών να φροντίζετε για επαρκές υγρό.
- Στην περίπτωση μερικής ή ολικής έλλειψης υγρού, να σβήνετε αμέσως την κουζίνα και να μην κινείτε τη χύτρα ταχύτητας, μέχρι να κρυώσει.
- Μην αφήνετε τη χύτρα ταχύτητας ποτέ χωρίς επίβλεψη.

## 2.6| ΣΩΣΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίζετε τη χύτρα ταχύτητας έπειτα από κάθε χρήση!

### ΠΡΟΣΟΧΗ



### Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από πρόκληση βλαβών κατά τον καθαρισμό

Να μη χρησιμοποιείτε βούρτσες, σκληρά καθαριστικά και χημικές ουσίες για τον καθαρισμό των συστημάτων ασφαλείας, διότι υφίσταται

κίνδυνος να υποστούν βλάβες και να παρουσιαστεί κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από εξερχόμενο ατμό.

- Να τηρείτε τις υποδείξεις καθαρισμού και φροντίδας.
- Να στεγνώνετε τα μαγειρικά σκεύη καλά μετά από κάθε καθαρισμό.

## 2.7| ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΕΣ ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ

### ΠΡΟΣΟΧΗ



### Πρόκληση βλαβών από ακατάλληλη επισκευή / λάθος ανταλλακτικά

Οι επισκευές πρέπει να γίνονται από εξουσιοδοτημένο 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 μεγαλύτερη 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 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 Premium

#### Υλικό

Χύτρα / καπάκι: Cromargan®,  
ανοξειδωτος χάλυβας 18/10  
Πάτος: TransTherm® για κάθε είδος εστίας

Η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/68/ΕΕ σχετικά με τον εξοπλισμό υπό πίεση. Υπόκειται σε αλλαγές.

Λαβές: Θερμομονωτικό πλαστικό  
Στεγανοποιητικά: Σιλικόνες

#### Διαστάσεις

ΟΓΚΟΣ ΠΛΗΡΩΣΗΣ	3,0 – 8,5 l
ΠΑΤΟΣ	190 mm
ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ	220 mm
ΜΗΚΟΣ ΧΥΤΡΑΣ ΜΕ ΛΑΒΕΣ	416 mm
ΜΗΚΟΣ ΧΥΤΡΑΣ ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ	468 mm

#### Ύψος

ΟΓΚΟΣ	ΧΥΤΡΑ	ΧΥΤΡΑ ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ	ΧΥΤΡΑ ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ ΚΑΙ ΛΑΒΕΣ
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

3,0 l 2,85 kg 4,5 l 3,10 kg

6,5 l 3,40 kg 8,5 l 3,65 kg

Τιμή PS: 150 kPa

## Τιμές πίεσης

Πρώτος πράσινος δακτύλιος, περ.106°C,

25 kPa πίεση λειτουργίας, 40 kPa πίεση ελέγχου

Δεύτερος πράσινος δακτύλιος, περ.115°C,

70 kPa πίεση λειτουργίας, 90 kPa πίεση ελέγχου

## Μέγεθος εστίας

Μέγ.  $\varnothing$  190 mm, για 3,0 – 8,5 l

Εσωτερική κλίμακα στάθμης πλήρωσης

(ανάλογα με τον συνολικό όγκο): 1/3, 1/2, 2/3

## Κατάλληλες κουζίνες



## 3.2 | ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ, ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΘΕΙΡΟΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

### Εξαρτήματα

Τρυπητό ένθετο 22 cm (αρ. είδους 07 8941 6000)

Ένθετο 22 cm (αρ. είδους 07 8942 6030)

Γυάλινο καπάκι 22 cm (αρ. είδους 07 9618 6380)

### Ανταλλακτικά

Λαβή καπακιού **11**

(αρ. είδους 08 9580 6030)

Καπάκι **6** με λαβή **11**

(αρ. είδους 07 9580 6042)

### Φθειρόμενα μέρη

Στεγανοποιητικός δακτύλιος **21**

22 cm (αρ. είδους 60 6856 9990)

Βαλβίδα ασφαλείας **7**

(αρ. είδους 07 9615 9510)

Διπλή στεγανοποίηση **18**

(αρ. είδους 60 9614 9510)

## 4 | ΑΠΟΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

1 | Ανοίξετε 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 διπλή στεγανοποίηση **18**
- Στεγανοποιητικός δακτύλιος (γκρι) **21**
- Οδηγίες χρήσης  
Στην περίπτωση που λείπουν εξαρτήματα, απευθυνθείτε παρακαλώ στον εξουσιοδοτημένο σας έμπορο της WMF / στο σέρβις ή απευθείας στην WMF.
- Απομακρύνετε όλα τα υφιστάμενα αυτοκόλλητα και προσαρτήματα

2 | Διαθέστε τα αχρείαστα υλικά συσκευασίας σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.

3 | Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και διατηρήστε τις κοντά στην χύτρα ταχύτητας.

4 | Οι όροι εγγύησης βρίσκονται στη συνημμένη δήλωση εγγύησης.

## 5 | ΧΡΗΣΗ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Στοιχεία ασφαλείας	Περιγραφή
Συσκευή ρύθμισης της πίεσης στη λαβή του καπακιού	Αν υπερβείτε την προβλεπόμενη πίεση για την επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος 2, ανοίγει αυτόματα το σύστημα ρύθμισης πίεσης [15] και εξέρχεται ο περίσσιος ατμός. Έτσι εκτονώνεται η πολύ υψηλή πίεση.
βαλβίδα ασφάλειας	Αν το σύστημα ρύθμισης πίεσης [15] δεν αντιδράσει, η πολύ υψηλή πίεση εκτονώνεται αμέσως μέσω της βαλβίδας ασφαλείας [7].
Σχισμή ασφαλείας στο 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. Διαθέτει κόκκινο δακτύλιο (υψίσταται πίεση) και 2 πράσινους δακτυλίους (τελειότητα 1 και 2).
σύστημα ανοίγματος ασφαλείας	Το σύστημα ανοίγματος ασφαλείας [19] αποτρέπει το άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας, όταν υψίσταται ακόμη υπολειπόμενη πίεση. Η χύτρα ταχύτητας μπορεί να ανοιχτεί μόνο, όταν η πίεση εκτονωθεί πλήρως.
Ελεγχόμενη εξαγωγή ατμού με το περιστρεφόμενο κουμπί	Με το περιστρεφόμενο κουμπί [12] ο ατμός μπορεί να εξαχθεί αργά, αλλά και γρήγορα.
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| Στριψίτε το περιστρεφόμενο κουμπί [13] έτσι, ώστε το σήμα ανοίγματος [22] να συμφωνεί με τη σήμανση λαβής [24].

Τραβήξτε το περιστρεφόμενο κουμπί [12] τέρμα προς τα πίσω, προς το άκρο της λαβής.

→ Η πράσινη σήμανση [23] στη λαβή του καπακιού [11] πρέπει να είναι πλήρως ορατή.

c) Κρατήστε με το αριστερό χέρι μόνο τη μακρουλή λαβή [3] της χύτρας [1].

d) 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.

e) Σηκώστε το καπάκι [6] με τη λαβή [1].

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 ξεκλείδωμα καπακιού [14] προς το άκρο της λαβής.

5| Αφαιρέστε το καπάκι [6] από τη μακρουλή λαβή.

## 6.2| ΠΡΩΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

1| Αποσυναρμολογήστε τη χύτρα ταχύτητας σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.1.

2| Γεμίστε τη χύτρα [1] κατά 2/3 (βλέπε εσωτερική κλίμακα εικόνα I) με νερό και προσθέστε 2 - 3 κουταλιές τις σούπας οικιακό ξύδι.

3| Βράστε το νερόξιδο στη χύτρα [1] χωρίς το καπάκι [6] περ. 5-10 λεπτά.

4| Στη συνέχεια ξεπλύνετε όλα τα εξαρτήματα καλά με το χέρι.

5| Μετά τον καθαρισμό στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα καλά.

## 6.3| ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

### ΠΡΟΣΟΧΗ



#### Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από λάθος συναρμολογημένο καπάκι

Το καπάκι επιτρέπεται 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 [17] στη λαβή του καπακιού [11] στον συγκρατητή [8] του καπακιού [6].

5| Διπλώστε τη λαβή [11] αργά προς τα κάτω.

6| Στρίψτε το καπάκι [6] με τη λαβή [11].

7| Ευθυγραμμίστε το καπάκι [6] και τη λαβή [11] έτσι, ώστε η διπλή στεγανοποίηση [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 [11] προς τα αριστερά.
- 5| Όταν οι δύο λαβές [3]/[11] βρίσκονται ακριβώς η μία επάνω στην άλλη, ωθήστε το περιστρεφόμενο κουμπί [12] πλήρως προς τα εμπρός. Δεν επιτρέπεται να υπάρχει ορατό διάκενο μεταξύ της λαβής [11] και του περιστρεφόμενου κουμπιού [12].

## 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 οχισμή 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).
  - Η διπλή στεγανοποίηση [18] δεν επιτρέπεται να καλύπτει καμία άλλη βαλβίδα, τα δύο βέλη πρέπει να δείχνουν το ένα το άλλο και η στεγανοποίηση πρέπει να εφαρμόζει χωρίς διάκενο στη λαβή [11].
  - Η διπλή στεγανοποίηση [18] πρέπει επιπλέον να βρίσκεται κάτω από το στεγανοποιητικό χείλος [20] της λαβής του καπακιού [11].

### 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 τοιγαρίζετε το κρέας πρωτότερα 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' ό,τι 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. σουπές, 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 βαθμίδα 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 στο περιστρεφόμενο κουμπί  στη βαθμίδα μαγειρέματος 1, για το σκοπό αυτό στρίψτε το περιστρεφόμενο κουμπί  προς τα αριστερά στη βαθμίδα 1 (βλέπε εικόνα C).
- 4| Ρυθμίστε την κουζίνα σε **υψηλή** βαθμίδα θέρμανσης.  
→ Η χύτρα ταχύτητας θερμαίνεται.

- a) Μέσω της βαλβίδας ασφαλείας [7], που ταυτόχρονα συνιστά αυτοματισμό προετοιμασίας βρασμού, διαφεύγει κατά τη φάση της προετοιμασίας βρασμού αέρα, ώσπου η βαλβίδα να κλείσει και να αναπτυχθεί πίεση.
- b) Η ένδειξη πίεσης [16] αρχίζει να ανεβαίνει. Μπορείτε να παρακολουθήσετε την αύξηση μέσα από την εγκοπή δίπλα στην ένδειξη πίεσης και να ρυθμίσετε την παροχή ενέργειας αντίστοιχα.
- c) Ο κόκκινος δακτύλιος στην ένδειξη πίεσης δείχνει ότι η χύτρα δεν μπορεί πια να ανοιχτεί.
- 5| Μόλις η ένδειξη πίεσης [16] δείξει τον 1ο πράσινο δακτύλιο μαγειρέματος, αρχίζει ο χρόνος βρασμού.
- 6| Να προσέχετε, ώστε η θέση του δακτύλιου στην ένδειξη πίεσης [16] να παραμένει σταθερή.
- 7| Αν η ένδειξη πίεσης [16] πέσει κάτω από τον 1ο πράσινο δακτύλιο μαγειρέματος, αυξήστε την παροχή ενέργειας.  
→ Ο χρόνος βρασμού αυξάνεται έτσι κατά λίγο.
- 8| Αν η ένδειξη πίεσης [16] ανεβεί πάνω από τον 1ο πράσινο δακτύλιο μαγειρέματος, δημιουργείται πολύ υψηλή πίεση ατμού, ο οποίος διαφεύγει με θόρυβο μέσω του συστήματος ρύθμισης πίεσης [15].
- a) Κατεβάστε τη χύτρα ταχύτητας από την εστία.
- b) Περιμένετε, μέχρι η ένδειξη πίεσης να κατεβεί στον 1ο δακτύλιο μαγειρέματος.
- c) Τοποθετήστε και πάλι τη χύτρα ταχύτητας επάνω στη κουζίνα με μειωμένη την παροχή ενέργειας.
- 9| Μετά το πέρας του χρόνου βρασμού κατεβάστε τη χύτρα ταχύτητας από την εστία και εκτονώστε την πίεση (βλέπε κεφάλαιο 9).
- 10| 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 βαθμίδα 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 στο περιστρεφόμενο κουμπί [12] τη βαθμίδα μαγειρέματος 2, για το σκοπό αυτό στρίψτε το περιστρεφόμενο κουμπί προς τα δεξιά στη βαθμίδα 2 (βλέπε εικόνα C).

- 4| 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 αέρα, ώσπου η βαλβίδα με έναν χαρακτηριστικό ήχο να κλείσει και να αναπτυχθεί πίεση.

b) Η ένδειξη πίεσης [16] αρχίζει να ανεβαίνει. Μπορείτε να παρακολουθήσετε την αύξηση μέσα από την εγκοπή δίπλα στην ένδειξη πίεσης και να ρυθμίσετε την παροχή ενέργειας αντίστοιχα.

c) Ο κόκκινος δακτύλιος στην ένδειξη πίεσης δείχνει ότι η χύτρα δεν μπορεί πια να ανοιχτεί.

→ Μόλις η ένδειξη πίεσης [16] δείξει τον 2ο πράσινο δακτύλιο μαγειρέματος, αρχίζει ο χρόνος βρασμού.

- 5| Να προσέχετε, ώστε η θέση του δακτύλιου στην ένδειξη πίεσης [16] να παραμένει σταθερή.

6| Αν η ένδειξη πίεσης **16** πέσει κάτω από τον 2ο πράσινο δακτύλιο μαγειρέματος, αυξήστε την παροχή ενέργειας.  
→ Ο χρόνος βρασμού αυξάνεται έτσι κατά λίγο.

7| Αν η ένδειξη πίεσης **16** ανεβεί πάνω από τον 2ο πράσινο δακτύλιο μαγειρέματος, δημιουργείται πολύ υψηλή πίεση ατμού, ο οποίος διαφεύγει με θόρυβο 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.

8| Μετά το πέρας του χρόνου βρασμού κατεβάστε τη χύτρα ταχύτητας από τη θέση μαγειρέματος και εκτονώστε την πίεση σύμφωνα με το κεφάλαιο 9.

9| Όταν εκτονωθεί η πίεση, ανακινήστε τη χύτρα ταχύτητας και ανοίξτε την προσεκτικά.

**Συμβουλή** Εάν ξεπεραστεί η πίεση μαγειρέματος της βαθμίδας μαγειρέματος 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| Αν η ένδειξη πίεσης **16** εξαφανιστεί πλήρως μέσα στη λαβή του καπακιού, στρίψτε το περιστρεφόμενο κουμπί **12** έτσι, ώστε το σήμα ανοίγματος **22** να συμφωνεί με τη σήμανση λαβής **24** (βλέπε εικόνα A).

3| Τραβήξτε το περιστρεφόμενο κουμπί **12** προς τα πίσω, προς το άκρο της λαβής. Ο υπολειπόμενος ατμός διαφεύγει.

4| Όταν δεν εξέρχεται πια ατμός, ανακινήστε τη χύτρα και ανοίξτε την.

## 9.2 | ΜΕΘΟΔΟΣ 2 – ΑΡΓΗ ΑΠΟΠΙΕΣΗ

*(αυτόματο σύστημα εξαγωγής ατμού – βλέπε εικόνα A)*

1| Στρίψτε το περιστρεφόμενο κουμπί **12** έτσι, ώστε το σήμα ανοίγματος **22** να συμφωνεί με τη σήμανση λαβής **24**.  
→ Ο ατμός διαφεύγει αργά.

2| Αν η ένδειξη πίεσης εξαφανιστεί πλήρως στη λαβή του καπακιού, ανακινήστε τη χύτρα και ανοίξτε την.

## 9.3 | ΜΕΘΟΔΟΣ 3 – ΓΡΗΓΟΡΗ ΑΠΟΠΙΕΣΗ

*(αυτόματο σύστημα εξαγωγής ατμού – βλέπε εικόνα A)*

1| Στρίψτε το περιστρεφόμενο κουμπί **12** έτσι, ώστε το σήμα ανοίγματος **22** να συμφωνεί με τη σήμανση λαβής **24**.

2| Τραβήξτε το περιστρεφόμενο κουμπί **12** προς τα πίσω, προς το άκρο της λαβής.  
→ Ο ατμός διαφεύγει γρήγορα.

3| 3. Αν η ένδειξη πίεσης [16] εξαφανιστεί πλήρως μέσα στη λαβή του καπακιού [1], ανακινήστε τη χύτρα και ανοίξτε την.

#### 9.4| ΜΕΘΟΔΟΣ 4 – ΧΩΡΙΣ ΕΞΑΓΩΓΗ ΑΤΜΟΥ

- 1| Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας στον νεροχύτη και αφήστε να τρέξει κρύο νερό επάνω στο καπάκι.
- 2| Αν η ένδειξη πίεσης 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 [6] 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 [6] και την πλευρική σχισμή ασφαλείας [10] στο χείλος του καπακιού.

#### 10| ΑΝΟΙΓΜΑ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

#### ΑΝΟΙΓΜΑ ΜΕΤΑ ΤΟΝ ΒΡΑΣΜΟ

(βλέπε σειρά εικόνων E)

- 1| Εκτωνώστε 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. η ένδειξη πίεσης [16] δεν πρέπει πλέον να είναι ορατή. Εάν η ένδειξη πίεσης παραμένει ορατή, η ασφάλεια υπολειπόμενης πίεσης έχει αναποκριθεί.

→ Πριν το άνοιγμα η πίεση πρέπει να έχει εκτονωθεί πλήρως.

- 2| Στρίψτε το περιστρεφόμενο κουμπί [12] έτσι, ώστε το σήμα ανοίγματος [22] να συμφωνεί με τη σήμανση λαβής [24].
- 3| Τραβήξτε το περιστρεφόμενο κουμπί [12] τέρμα προς τα πίσω, προς το άκρο της λαβής.  
→ Η πράσινη σήμανση [23] στη λαβή του καπακιού [1] πρέπει να είναι πλήρως ορατή.
- 4| **Ανακινήστε** τη χύτρα.
- 5| Κρατήστε καλά με το αριστερό χέρι τη μακρουλή λαβή [3] της χύτρας [1].
- 6| Πιάστε με το δεξιό χέρι τη λαβή του καπακιού [11] και στρίψτε την προς τα δεξιά, ώσπου να ξεκλειδώσει το καπάκι [6].  
→ Οι σημάτσες του καπακιού [9] και της μακρουλής λαβής [4] πρέπει να καλύπτονται.
- 7| Για το άνοιγμα γείρετε ελαφριά τη λαβή του καπακιού [11] με το καπάκι [6] προς τα κάτω, ώστε να εκρεύσει ο υπόλοιπος ατμός προς τα εμπρός.
- 8| 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| Ανοιξτε 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  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| Ρυθμίστε τη βαθμίδα βρασμού σύμφωνα με το κεφάλαιο 8 με το περιστρεφόμενο κουμπί .

## 11.3| ΧΡΗΣΗ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ

1| Προσθέστε την ελάχιστη ποσότητα υγρού (1/4 l νερού).

2| Τα κατεψυγμένα τοποθετούνται σε κατεψυγμένη κατάσταση στη χύτρα.

3| Ξεπαγώστε το κρέας ελαφρώς, για να το τσιγαρίσετε.

4| Τα λαχανικά τοποθετούνται απευθείας από τη συσκευασία στο μη διάτρητο ένθετο.  
→ Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι μεγαλύτεροι για τα κατεψυγμένα τρόφιμα.

## 11.4| ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΙΤΗΡΩΝ ΚΑΙ ΟΣΠΡΙΩΝ

Για την παρασκευή στη χύτρα ταχύτητας τα σιτηρά και τα όσπρια δε χρειάζεται να μουσκεύονται.

→ Ο χρόνος βρασμού επιμηκύνεται όμως περίπου κατά το ήμισυ του χρόνου.

→ Να προσέχετε, ότι η χύτρα επιτρέπεται να γεμίζεται μόνο κατά το ήμισυ.

1| Βάλτε στη χύτρα την ελάχιστη ποσότητα υγρού 1/4 l και πρόσθετα ανά 1 μέρος σιτηρών / οσπρίων τουλάχιστον 2 μέρη υγρού.

2| Πριν το τέλος του χρόνου βρασμού σταματήστε την παροχή ενέργειας και εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα της εστίας για μετέπειτα επίτευξη βράσης.

## 11.5 | ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ

- 1 | Μπιμπερά, βάζα συντήρησης κτλ. μπορούν να αποστειρώνονται. Για το σκοπό αυτό τοποθετήστε τα σε ένα διάτρητο ένθετο με το άνοιγμα προς τα κάτω.
- 2 | Προσθέστε 1/4 l νερού.
- 3 | Αποστείρωση για 20 λεπτά στη βαθμίδα βρασμού 2.
- 4 | Αφήστε τα να κρυσώσουν αργά (μέθοδος εξαγωγής ατμού 1).

## 11.6 | ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- 1 | Παρασκευάστε τα τρόφιμα ως συνήθως και τοποθετήστε τα σε βάζα συντήρησης.
- 2 | Γεμίστε 1/4 l νερού στη χύτρα.
- 3 | Τοποθετήστε τα βάζα συντήρησης σε ένα διάτρητο ένθετο.
- 4 | Βάζα συντήρησης με περιεχόμενο 1 l να παρασκευάζονται στη χύτρα ταχύτητας των 6,5 l ή 8,5 l, μικρότερα βάζα συντήρησης στη χύτρα ταχύτητας 4,5 l.
- 5 | Λαχανικά / κρέας στη βαθμίδα βρασμού 2 για περίπου 20 λεπτά, φρούτα με κουκούτσια στη βαθμίδα βρασμού 1 για περίπου 5 λεπτά και γιγαρτόκαρπα για περίπου 10 λεπτά.
- 6 | Για την εξαγωγή ατμού αφήστε τη χύτρα να ψυχθεί αργά (μέθοδος εξαγωγής ατμού 1). Με τις άλλες μεθόδους ο χυμός εξέρχεται από τα βάζα συντήρησης.

## 12 | ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ, ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΗ

### 12.1 | 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

Φυλάσσετε την καθαρή και στεγνή χύτρα ταχύτητας σε καθαρό, ξηρό 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 ΤΗΣ ΔΙΠΛΗΣ ΣΤΕΓΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Φυλάσσετε την καθαρή και στεγνή χύτρα ταχύτητας σε καθαρό, ξηρό και προστατευμένο περιβάλλον.

- 1| Αφαιρέστε το καπάκι **[6]** σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.1 από τη χύτρα, αν απαιτείται.
- 2| Αποσυναρμολογήστε το καπάκι (βλέπε σειρά εικόνων G), για τον σκοπό αυτό αναποδογυρίστε το καπάκι **[6]**.
- 3| Κρατήστε καλά το καπάκι **[6]** και ωθήστε το ξεκλείδωμα καπακιού **[14]** προς το άκρο της λαβής.
- 4| Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού **[11]**.
- 5| Αφαιρέστε τη διπλή στεγανοποίηση **[18]** από τη λαβή καπακιού **[11]** και απορρίψτε την (βλέπε εικόνα J 6.)
- 6| Τοποθετήστε προσεκτικά τη νέα, γνήσια διπλή στεγανοποίηση **[18]**.  
→ Η διπλή στεγανοποίηση **[18]** δεν επιτρέπεται να καλύπτει καμία άλλη βαλβίδα.  
→ Τα βέλη επάνω στη διπλή στεγανοποίηση **[18]** και στον πάτο της λαβής, πρέπει να δείχνουν το ένα το άλλο.  
→ Η διπλή στεγανοποίηση **[18]** πρέπει να εφαρμόζει χωρίς διάκενο και επίπεδα επάνω στον πάτο της λαβής.

→ Η διπλή στεγανοποίηση [18] πρέπει να βρίσκεται κάτω από το στεγανοποιητικό χείλος [20] της λαβής, έτσι ώστε η προεξοχή του στεγανοποιητικού χείλους να βρίσκεται επάνω από το χείλος της στεγανοποίησης.

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.

## 12.6 | ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΒΑΛΒΙΔΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

1| Αφαιρέστε το καπάκι [6] σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.1 από τη χύτρα.

2| Αναποδογυρίστε το καπάκι [6].

**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 η ένδειξη πίεσης δεν ανεβαίνει	Ακατάλληλη διάμετρος της εστίας	Επιλέξτε μία εστία, που να ταιριάζει στη διάμετρο της χύτρας
	Ακατάλληλη εστία	Ρυθμίστε στην ύψιστη βαθμίδα θέρμανσης.
	a) Το καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. b) Η διπλή στεγανοποίηση λείπει. c) Το καπάκι δε συναρμολογήθηκε σωστά.	1. Εκτονώστε πλήρως την πίεση στη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 9 και ανοίξτε την. 2. Ελέγξτε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο [21] / τη διπλή στεγανοποίηση [18] (βλέπε εικόνα J) για σωστή εφαρμογή. 3. Ελέγξτε το καπάκι [6] για σωστή εφαρμογή / συναρμολόγηση. 4. Κλείστε τη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.3.
Το σφαιρίδιο στη βαλβίδα ασφαλείας / ο αυτοματισμός προετοιμασίας βρασμού δεν εφαρμόζει σωστά	1. Εκτονώστε πλήρως την πίεση στη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 9 και ανοίξτε την. 2. Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού [11] σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.1. 3. Ελέγξτε την έδραση της μεταλλικής σφαίρας μέσα στη βαλβίδα ασφαλείας [7] και καθαρίστε την αν απαιτείται. 4. Κλείστε τη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.3.	
Λείπει υγρό	1. Εκτονώστε πλήρως την πίεση στη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 9 και ανοίξτε την. 2. Συμπληρώστε υγρό (τουλάχισ. 1/4 l). 3. Κλείστε τη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.3.	

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Λύση
Από το καπάκι εξέρχεται ατμός	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος ή / και το χείλος της χύτρας είναι ρυπαρά	<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. Καθαρίστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο [21] και το χείλος της χύτρας.</li> <li>3. Κλείστε ξανά τη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.3.</li> </ol>
	Το περιστρεφόμενο κουμπί δε βρίσκεται στη βαθμίδα βρασμού 1 ή 2	Ρυθμίστε το περιστρεφόμενο κουμπί [12] στη βαθμίδα βρασμού 1 ή 2.
Από τη βαλβίδα ασφαλείας / τον αυτοματισμό προετοιμασίας βρασμού εξέρχεται συνεχώς ατμός (δεν ισχύει για τη φάση προετοιμασίας βρασμού)	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος είναι ελαττωματικός ή σκληρός (λόγω φθοράς)	Αντικαταστήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο [21] με έναν γνήσιο στεγανοποιητικό δακτύλιο της WMF
	Η διπλή στεγανοποίηση δεν εφαρμόζει σωστά ή είναι ελαττωματική	Διορθώστε την εφαρμογή της διπλής στεγανοποίησης [18] ή αντικαταστήστε την με ένα γνήσιο ανταλλακτικό της WMF.
Το περιστρεφόμενο κουμπί δεν μπορεί να τραβηχτεί προς τα πίσω και δεν μπορεί να ανοίξει τη χύτρα ταχύτητας	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>
Το περιστρεφόμενο κουμπί δεν μπορεί να τραβηχτεί προς τα πίσω και δεν μπορεί να ανοίξει τη χύτρα ταχύτητας	Το σύστημα ανοίγματος ασφαλείας μπλοκάρει	<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. Ωθήστε επανειλημμένα το περιστρεφόμενο κουμπί [12] προς τα εμπρός και τραβήξτε το προς τα πίσω.</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!)**

## 15 | ΠΙΝΑΚΕΣ ΧΡΟΝΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΓΡΗΓΟΡΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Τρόφιμα	Χρόνος μαγειρέματος	Υποδείξεις
<b>ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΑΙ ΜΟΣΧΑΡΙ</b>		
ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 20 ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ. ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΕΙΔΙΚΟ ΕΝΘΕΤΟ		
Χοιρινό σε λωρίδες	5 – 7 λεπτά	–
Χοιρινό γκούλας	10 – 15 λεπτά	–
Χοιρινό ψητό	20 – 25 λεπτά	Χρόνος βρασμού ανάλογα με το μέγεθος και το σχήμα
Μοσχάρι σε λωρίδες	5 – 7 λεπτά	–
Μοσχαρίσιο γκούλας	10 – 15 λεπτά	–
Μοσχαρίσιο 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. 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

Τρόφιμα	Χρόνος μαγειρέματος	Υποδείξεις
<b>ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ</b>		
ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 20 ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ. ΓΙΑ ΚΟΤΑ ΓΙΑ ΣΟΥΠΑ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΕΝΑ ΔΙΑΤΡΗΤΟ ΕΝΘΕΤΟ		
Κότα για σούπα	20 – 25 λεπτά	μέγ.1/2 ποσότητα πλήρωσης
Τεμαχισμένο κοτόπουλο	6 – 8 λεπτά	–
Μπούτι γαλοπούλας	25 – 30 λεπτά	εξαρτάται από το μέγεθος του μπουτιού
Γαλοπούλα ραγού	6 – 10 λεπτά	Ο γάλος είναι πανομοιότυπος
Γαλοπούλα σνίτσελ	2 – 3 λεπτά	–
<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

<b>Τρόφιμα</b>	<b>Χρόνος μαγειρέματος</b>	<b>Υποδείξεις</b>
Ψάρι ολόκληρο	3 – 4 λεπτά	Σοτάρισμα στο ζουμί του
Ραγού ή γκούλας	3 – 4 λεπτά	–

### **ΣΟΥΠΕΣ**

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	–

### **ΛΑΧΑΝΙΚΑ**

ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 10 ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ. ΓΙΑ ΞΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΕΝΘΕΤΟ. ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΑΛΛΑ ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΔΙΑΤΡΗΤΟ ΕΝΘΕΤΟ. ΤΑ ΦΑΣΟΛΙΑ ΒΡΑΖΟΝΤΑΙ ΣΤΟΝ 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>Τρόφιμα</b>	<b>Χρόνος μαγειρέματος</b>	<b>Υποδείξεις</b>
<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 KÄYTTÖOHJETTA

1  Laitteen osat	233
2  Tärkeitä turvallisuusohjeita	233
3  Tekniset tiedot ja ohjeita	238
4  Paine kattilan purkaminen pakkauksesta	239
5  Turvaelementtien käyttö	240
6  Paine kattilan käyttöönotto	240
7  Paine kattilan käyttö	241
8  Paine kattilan keittoasteet	243
9  Paineen poistaminen ja jäähtyminen	244
10  Paine kattilan avaaminen	245
11  Käyttö- ja valmistustavat	245
12  Puhdistus, huolto ja varastointi	247
13  Vianetsintä	248
14  Ruoanlaittovinkkejä	249
15  Kypsennysaikataulukko	250

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-paine kattilan. 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
- 23 Vihreä merkki
- 24 Kahvamerkki

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 kypsytämiseen tai hauduttamiseen (korilla/tuella tai ilman)
- normaalien talousmäärien säilömiseen säilöntätölkeissä (reikäkori)
- pienien hedelmämäärien mehustamiseen (kori)
- tuttipullojen, säilöntätölkkien jne. sterilointiin (reikäkori).

#### Painekattila ei sovellu

- käytettäväksi kuumassa uunissa tai mikroaaltouunissa
- elintarvikkeiden friteeraukseen öljyssä
- lääketieteelliseen sterilointiin
- muille kuin mainituille liesille eikä 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 myöhempäälle 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.
- Perfect Premium -kantta [6] saa käyttää vain siihen sopivassa Perfect Premium -kattilassa [1] ja päinvastoin. Älä käytä muita kansi tai kattiloita.



**Pidä lapset ja lemmikit poissa tuotteen lähetyviltä**

Älä päästä lapsia ja lemmikkejä painekattilan lähelle, kun se on käytössä, koska painekattila on raskas, kuumenee voimakkaasti ja siitä voi päästä höyryä.

### VARO



**Ennakoitavissa oleva väärinkäyttö**  
Väärinkäytön ja siihen liittyvien vahinkojen tai palovammojen välttämiseksi älä käytä painekattilaa:

- kuumassa uunissa tai mikroaaltouunissa
- ruoan friteeraukseen öljyssä
- lääketieteelliseen sterilointiin
- muiden kuin mainittujen liesityyppien kanssa tai avotulella.



**Älä anna kattilan kahvojen ulottua kuuman keittolevyn päälle**

- Jos kahvat [2] / [3] / [11] ulottuvat kuumien liesitasojen tai kaasulieden liekin päälle, ne voivat kuumentua ja aiheuttaa palovammoja kosketettaessa.



**Tarkasta ja vaihda kuluvat osat säännöllisesti**

Korvaa kuluvat osat (kaksoistiiviste [18], tiivisterengas [21]) alkuperäisillä, jos 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.

- Tarkista kaksoistiiviste [18] oikea istuvuus. Tiivisterengkaan [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 loukkaantumisaara

Keittämisen aikana kattilassa on korkea paine. Jos tämä paine vapautuu, se voi aiheuttaa vakavia palovammoja ja loukkaantumisia.

- Tarkista aina, että painekattila on suljettu oikein.
- Älä koskaan avaa painekattilaa väkisin. Avaa painekattila vasta, kun se on täysin paineeton.
- Siirrä painekattilaa varovasti, kun siinä on painetta.
- Älä koskaan jätä painekattilaa ilman valvontaa käytön aikana.

### VARO



#### Kuuman höyryn aiheuttama palovammojen vaara

Jos painekattilan paine ei nouse, vaan höyryä virtaa ulos, on olemassa vaara, että kuumat pinnat ja höyry aiheuttavat palovammoja käsille ja kasvoille.

- Sammuta liesi välittömästi, anna kattilan jäähtyä ja tarkista.



## Ulos virtaavan höyryn aiheuttama palovammojen vaara

Keittämisen aikana kannesta [6] virtaa joskus kuumaa höyryä.

- Älä koskaan laita kättä höyryyn.
- Pidä kädet, pää ja vartalo aina poissa vaara-alueelta – kannen [6] yläpuolelta ja kannen sivussa olevan turva-aukon [10] päältä.
- Älä koskaan jätä painekattilaa ilman valvontaa käytön aikana.
- Pidä lapset ja lemmikit poissa.
- Kohdista painekattila aina siten, ettei höyryä virtaa ulos huoneessa olevia henkilöitä kohti. Ole erityisen varovainen avokeittiöissä.



## Höyryn purkautumisen aiheuttama palovammojen vaara

Päästettäessä höyryä nopeasti kääntönupilla [12] tai pitämällä kattilaa kylmän veden alla on olemassa höyrystä tai keitetystä aineksista aiheutuva palovammavaara.

- 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.



## 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 keitetäessä myös kahvat voivat kuumentua. Niiden koskettaminen voi aiheuttaa palovammoja.

- Älä koskaan koske painekattilan kuumiin pintoihin.
- Tartu kattilaan [1] / kanteen [6] vain muovikahvoista.
- Käytä patalappuja tai -kintaita
- Poista kuumat sisäosat vain apuvälineitä käyttäen, esim. patalapuilla.
- Aseta kuuma painekattila aina sopivalle alustalle.

### HUOMIO



## Liian vähäisen / puuttuvan nesteen aiheuttama vaurio

Älä koskaan kuumenna painekattilaa suurimmalla teholla täyttämättä sitä ensin nesteellä, koska muuten se vaurioituu vakavasti.

- Painekattila on täytettävä riittävällä määrällä nestettä (vähintään 1/4 l vettä, lientä, kastiketta jne.).
- Sakeissa ruuissa on huomioitava riittävä nestemäärä.
- Jos nestettä on liian vähän tai ei lainkaan, sammuta liesi välittömästi. Siirrä painekattila vasta kun se on täysin jäähtynyt.
- Älä koskaan jätä painekattilaa ilman valvontaa.

## 2.6| OIKEA PUHDISTUS

Puhdista painekattila jokaisen käytön jälkeen!

### VARO



#### Rikkoutumisen aiheuttama palovammojen vaara puhdistuksen aikana

Turvalaitteiden puhdistamiseen ei saa käyttää harjoja, hankausaineita ja kemiallisia aineita, koska osat voivat vahingoittua ja ulos virtaava höyry voi aiheuttaa palovammoja.

- Noudata puhdistus- ja hoito-ohjeita.
- Kuivaa astiat huolellisesti jokaisen puhdistuksen jälkeen.

## 2.7| TARVITTAVAT KORJAUKSET

### VARO



#### Väärästä korjauksesta / vääristä varaosista johtuvat vahingot

Korjaukset on annettava WMF-jälleenmyyjän tai huollon hoidettavaksi, koska muuten painekattila vaurioituu tai turvalaitteet eivät enää toimi oikein, mistä seuraa palovammavaara.

- Käänny korjauksia varten WMF-jälleenmyyjän / -huollon puoleen.
- Pyydä WMF-jälleenmyyjää / -huoltoa vaihtamaan murtuneet tai irronneet kahvat.
- Käytä painekattilassa vain alkuperäisiä WMF-varaosia.

## 2.8| SOPIVAT LIESITYYPIT

### VARO



#### Sopivat liesityypit ja keittolevykoot

Painekattilaa saa käyttää vain induktio-, lasikeramiikka-, kaasu- tai sähköliedellä. Keittolevyn tai kaasuliekin halkaisija ei saa olla suurempi kuin kattilan pohja.

- Kaasuliedellä kaasuliekki ei saa ulottua kattilan pohjan ulkopuolelle.
- Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi kattilan ja keittolevyn on oltava yhteensopivia.
- Lasikeramiikka- tai sähkölieden keittolevyn halkaisija saa olla enintään 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 keittiövälillä 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 Premium

Laite on painelaitteista annetun direktiivin 2014/68/EU mukainen. Oikeudet muutoksiin pidätetään.

#### Materiaali

Kattila / kansi: Cromargan®,  
ruostumaton teräs 18/10  
Pohja: TransTherm®-yleispohja

Kahvat: Lämpöä eristävä muovi  
Tiivisteet: Silikoni

#### Mitat

TÄYTTÖMÄÄRÄ	3,0–8,5 l
POHJA	190 mm
SISÄPUOLI	220 mm
PITUUS KAHVOJEN KANSSA	416 mm
PITUUS KANNEN KANSSA	468 mm

#### Korkeus

TILAVUUS	KATTILA	KATTILA JA KANSI	KATTILA, KANSI JA KAHVA
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

3,0 l 2,85 kg 4,5 l 3,10 kg  
6,5 l 3,40 kg 8,5 l 3,65 kg  
PS-arvo: 150 kPa

#### Keittolevyn koko

Enintään ø 190 mm, 3,0–8,5 l  
Täyttömääräasteikko  
(kokonaistilavuudesta riippuen): 1/3, 1/2, 2/3

#### Paine-arvot

Ensimmäinen vihreä rengas: n. 106 °C,  
25 kPa:n käyttöpaine, 40 kPa:n säätöpaine  
Toinen vihreä rengas: n. 115 °C,  
70 kPa:n käyttöpaine, 90 kPa:n säätöpaine

#### Sopivat liesityypit





### 3.2 | TARVIKKEET, VARAOSAT JA VARUSTEET

#### Tarvikkeet

Reikäkori 22 cm (tuotenumero 07 8941 6000)

Korisarja 22 cm (tuotenumero 07 8942 6030)

Lasikansi 22 cm (tuotenumero 07 9618 6380)

#### Varaosat

Kannen kahva **[11]**  
(tuotenumero 08 9580 6030)

Kansi **[6]** ja kahva **[11]**  
(tuotenumero 07 9580 6042)

#### Kulutusosat

Tiivisterengas **[21]** 22 cm  
(tuotenumero 60 6856 9990)

Varoventtiili **[7]**  
(tuotenumero 07 9615 9510)

Kaksoistiiviste **[18]**  
(tuotenumero 60 9614 9510)

## 4 | PAINEKATTILAN PURKAMINEN PAKKAUKSESTA

- 1| Avaa pakkaus ja tarkista, että kaikki osat ovat mukana:
  - Kattila **[1]** sekä sivu- **[2]** ja varsikahva **[3]**
  - Kansi **[6]** ja irrotettava kahva **[11]**: Kansi varoventtiilillä **[7]**, vaihdettava kaksoistiiviste **[18]**
  - Tiivisterengas (harmaa) **[21]**
  - Käyttöohjeet  
Jos osia puuttuu, ota yhteys valtuutettuun WMF-jälleenmyyjään / -huoltoon tai suoraan WMF:ään.
  - Poista kaikki tarrat ja tunnisteet.
- 2| Hävitä tarpeeton pakkausmateriaali voimassa olevien määräysten mukaisesti.
- 3| Lue käyttöohjeet huolellisesti ja säilytä ne painekattilan läheisyydessä.
- 4| Takuuehdot löytyvät oheisesta takuuvihkosta.

## 5 | TURVAELEMENTTIEN KÄYTTÖ

Turvaelementit	Kuvaus
<b>Paineen säätölaite kannen kahvassa</b>	Jos valitulle keittoasteelle 2 määritetty paine ylittyy, paineensäädin [15] avautuu automaattisesti ja liika höyry virtaa 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 ennakoivan, energiaa säästävän ruoanlaiton mahdollistamiseksi. Se näyttää paineen nykyisen tason. Siinä on punainen rengas (kattilassa on painetta) ja 2 vihreää rengasta (kypsennystehot 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>Kontrolloitu höyrynpisto kääntönupilla</b>	Kääntönupilla [12] höyryä voi päästää pois hitaasti, mutta myös nopeasti.
<b>Turvalukko</b>	Kannen kahvassa [11] on turvalukko [13], joka estää painekattilan avaamisen kypsennyksen aikana.

## 6 | PAINEKATTILAN KÄYTTÖNOTTO

### 6.1 | PAINEKATTILAN PURKAMINEN JA KANNEN IRROTTAMINEN

(Katso kuvasarja E, B).

- a) Käännä kääntönuppia [13] siten, että avaimismerkki [22] on samassa kohdassa kahva-merkin [24] kanssa.  
b) Vedä kääntönuppi [12] kokonaan taaksepäin kahvan loppupäätä kohti.  
→ Vihreä merkki [23] kannen kahvassa [11] täytyy olla kokonaan näkyvissä.  
c) Tartu vasemmalla kädellä kattilan [1] varsikahvaan [3].  
d) Pidä oikealla kädellä kannen kahvasta [11] ja käännä oikealle, kunnes kansi [6] irtoaa.  
Kannen [9] ja varsikahvan merkintöjen [4] on oltava kohdakkain.  
e) Irrota kansi [6] kahvasta [11] nostamalla.
- Pura kansi (katso kuvasarja G), käännä kansi [6] ensin ympäri.
- Irrota tiivisterengas [21] varovasti kattilan reunasta ja aseta sivuun.
- Pidä kiinni kannesta [6] ja paina kahvan vapautusta [14] kahvan päätä kohti.
- Irrota kansi [6] varsikahvasta.

## 6.2| PAINEKATTILAN PUHDISTAMINEN ENSIMMÄISTÄ KERTAA

- 1| Pura painekattila *kohdan 6.1* mukaan.
- 2| Täytä kattila [1] vedellä 2/3 tasoon (*katso sisäpuolen asteikko, kuva I*) ja lisää vielä 2-3 ruokalusikallista talousetikkaa.
- 3| Keitä etikkavettä n. 5-10 minuuttia kattilassa [1] ilman kantta [6].
- 4| Huuhtele sitten kaikki osat huolellisesti käsin.
- 5| Kuivaa kaikki osat hyvin puhdistamisen jälkeen.

## 6.3| PAINEKATTILAN KOKOAMINEN

### VARO



### Väärin kootun kannen aiheuttama palovammojen vaara

Kantta ei saa koota väärin. Kansi on koottava ohjeiden mukaan.

- Noudata ohjeita huolellisesti.
- Tarkista oikea asento.

## 6.4| KANNEN KOKOAMINEN

(*Katso kuvasarja H*)

- 1| Tarkista kannen reuna, kannen kahva, turvalaitteet ja tiivisterengas lian tai tukosten varalta.
- 2| Käännä kantta [6] niin, että reuna on alaspäin.
- 3| Käännä kahva [11] ja pidä kiinni.
- 4| Ripusta pitoura [17] kannen kahvassa [11] kannen [6] pidikkeeseen [8].
- 5| Taita kahva [11] alas hitaasti.
- 6| Käännä kansi [6] kahvoineen [11] ympäri.

- 7| Kohdistasi kansi [6] ja kahva [11] siten, että kaksoistiiviste [18] ei ole puristuksissa eivätkä kannen aukkojen reunat vahingoita sitä.
- 8| Paina kansi [6] varovasti alas, kunnes se napsahtaa paikalleen. Varmista lukitus työntämällä kääntönuppiä.
- 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 [11] vasemmalle.
- 5| Kun kahvat [3] / [11] ovat tasan vastakkain, työnnä kääntönuppi [12] kokonaan eteen. Kahvan [11] ja kääntönupin [12] väliin ei saa jäädä rakoa.

## 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.

- Raviteste 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).

- Kaksoistiiviste [18] ei saa peittää mitään toista venttiiliä, nuolien pitää osoittaa toisiinsa ja tiivoisteen pitää olla raotta [11] kahvassa.
- Kaksoistiiviste [18] pitää olla vielä kannen kahvan [17] tiivistehuulen [20] alla.

## 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 keittoaineiksilla, koska ainesten määrät, muodot ja ominaisuudet vaihtelevat.

### 8.1 | KEITTOASTE 1

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

Tällä keittoasteella aineet kypsentyvät erityisen hellävaraisesti, ja aromit ja ravintoaineet säilyvät paremmin. Keittoasteessa 1 painemittari nousee 1. vihreään keittorenkaaseen.

1 | Tarkista, että painekattila on suljettu kunnolla.

2 | Laita painekattila liedelle.

3 | Säädä kääntönupilla **12** keittoaste 1, käännä kääntönuppia **12** silloin vasempaan asteeseen 1 (katso kuva C).

4 | Säädä liesi **suurimmalle** teholle.

→ Painekattila lämpenee.

a) Varoventtiiliin **7** kautta purkautuu alkuvaiheessa ilmaa, kunnes venttiili sulkeutuu ja paine nousee.

b) Painemittari **16** alkaa nousta. Nousua voi seurata painemittarin viereisestä aukosta ja tehoa voi säätää vastaavasti.

c) Painemittarin punainen rengas kertoo, että kattilaa ei voi enää avata.

5 | Kypsennysaika alkaa heti, kun painemittari **16** on saavuttanut 1. vihreän renkaan.

6 | Varmista, että painemittari **16** näyttää vakaasti samaa rengasta.

7 | Jos painemittari **16** laskee 1. vihreän renkaan alle, täytyy tehoa lisätä.  
→ Tämä pidentää kypsennysaikaa hieman.

8 | Jos painemittari **16** nousee 1. vihreän renkaan ylitse, syntyy liian korkea höyrypaine, mikä poistuu paineensäätimen **15** kautta sihisten.

a) Ota painekattila keittolevyltä.

b) Odota, kunnes painemittari on laskenut 1. vihreän renkaan kohdalle.

c) Kun lieden tehoa on alennettu, voit asettaa painekattilan taas levyille.

9 | Kypsennysajan päätyttyä poista painekattila levyltä ja anna paineen laskea (ks. luku 9)

10 | 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. vihreään keittorenkaaseen. Liian korkea paine säädetään automaattisesti.

1 | Tarkista, että painekattila on suljettu kunnolla.

2 | Laita painekattila liedelle.

3 | Säädä kääntönupilla keittoaste 2 kääntämällä nuppia **12** oikealle asteeseen 2 (katso kuva C).

4 | Aseta liesi korkeimmalle tehoasteelle.

→ Painekattila lämpenee.

a) Varoventtiiliin **7** kautta purkautuu alkuvaiheessa ilmaa, kunnes venttiili sulkeutuu kuuluvasti ja paine nousee.

b) Painemittari **16** alkaa nousta. Nousua voi seurata painemittarin viereisestä aukosta ja tehoa voi säätää vastaavasti.

c) Painemittarin punainen rengas kertoo, että kattilaa ei voi enää avata.

→ Kypsennysaika alkaa heti, kun painemittari **16** on saavuttanut 2. vihreän renkaan.

5 | Varmista, että painemittari **16** näyttää vakaasti samaa rengasta.

6 | Jos painemittari **16** laskeutuu 2. vihreän renkaan alle, täytyy lieden tehoa lisätä.  
→ Tämä pidentää kypsennysaikaa hieman.

- 7| Jos painemittari **16** nousee 2. vihreän renkaan ylitse, syntyy liian korkea höyrypaine, mikä poistuu paineensäätimen **15** kautta sihisten.
- Ota painekattila keittolevyltä.
  - Odota, kunnes painemittarissa näkyy 2. rengas.
  - Laita painekattila takaisin keittolevylle pienemmällä tehoasteella.

8| Poista kypsennysajan päätyttyä painekattila keittotasolta ja laske painetta *luvussa 9* kuvatulla tavalla.

9| Kun paine on purkautunut, ravista painekattilaa ja avaa se varovasti.

**Vinkki** Jos keittoasteen 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

- Ota painekattila pois liedeltä.  
→ Lyhyen ajan kuluttua painemittari laskee.
- Jos painemittaria **16** ei näy laisinkaan kannen kahvassa, käännä kääntönuppia **12** niin, että avaamismerkki **22** on samassa kohdassa kahvamerkin **24** kanssa (ks. kuva A).
- Vedä kääntönuppia **12** taaksepäin kahvan loppupäätä kohti. 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)*

- Käännä kääntönuppia **12** siten, että avaamismerkki **22** on samassa kohdassa kahvamerkin **24** kanssa.  
→ Höyry poistuu hitaasti kattilasta.
- Kun painemittaria ei enää näy laisinkaan kannen kahvassa, ravista kattilaa ja avaa.

### 9.3| MENETELMÄ 3 – HÖYRYN POISTAMINEN NOPEASTI

*(Automaattinen höyryn poistaminen – katso kuva A)*

- Käännä kääntönuppia **12** siten, että avaamismerkki **22** on samassa kohdassa kahvamerkin **24** kanssa.
- Vedä kääntönuppia **12** taaksepäin kahvan loppupäätä kohti.  
→ Höyry poistuu nopeasti kattilasta.
3. Kun painemittari **16** on hävinnyt kokonaan kannen kahvassa **11**, ravista kattilaa ja avaa.

### 9.4| MENETELMÄ 4 – ILMAN HÖYRYN POISTOA

- Aseta painekattila pesualtaaseen ja valuta kylmää vettä kannen yli.
- Kun painemittaria ei enää näy laisinkaan kannen kahvassa, ravista kattilaa ja avaa.

## VARO



### Höyryn purkautumisen aiheuttama palovammojen vaara

Kun höyry päästetään nopeasti kääntönupilla [6] tai juoksevan veden alla, on olemassa kuuman höyryn ja kuuman ruuan aiheuttama palovammojen vaara.

- Ravistele painekattilaa ennen avaamista.
- Pidä kädet, pää ja vartalo poissa vaa-  
ra-alueelta – kannen [6] ja kannen sivussa ole-  
van turva-aukon [10] yläpuolelta.

## 10 | PAINEKATTILAN AVAAMINEN

### AVAAMINEN KYSENNYKSEN JÄLKEEN

*(Katso kuvasarja E)*

- 1 | Poista ensin paine *luvun 9* mukaan. Jäännös-  
painesuojaus varmistaa sen, että kattilan voi  
avata vasta sen jälkeen, kun paine on koko-  
naan poistettu (ts. painemittari [6] ei saa olla  
enää näkyvissä). Jos painemittari pysyy näky-  
vissä, jäännöspainesuoja on lauennut.  
→ Paine on vapautettava ennen avaamista.
- 2 | Käännä kääntönuppia [12] siten, että avaamis-  
merkki [22] on samassa kohdassa kahvamer-  
kin [24] kanssa.
- 3 | Vedä kääntönuppi [12] kokonaan taaksepäin  
kahvan loppupäätä kohti.  
→ Vihreä merkki [23] kannen kahvassa [11] täy-  
tyy olla kokonaan näkyvissä.
- 4 | Ravistele kattilaa.
- 5 | Pidä vasemmalla kädellä kiinni kattilan [1]  
varsikahvasta [3].
- 6 | Tartu oikealla kädellä kannen kahvaan [11] ja  
käännä sitä oikealle, kunnes kannen lukitus  
[6] avautuu.  
→ Kannen [9] ja varsikahvan merkintöjen [4]  
on oltava kohdakkain.

7 | Kallista kannen kahvaa [11] ja kantta [6] hie-  
man alaspäin niin, että jäljellä oleva höyry  
virtaa eteenpäin.

8 | Irrota kansi [6].

## 11 | KÄYTTÖ- JA VALMISTUSTAVAT

### 11.1 | KORIEEN JA TUKIEN KÄYTTÖ

Painekattilassa – painekattilan korkeudesta riip-  
puen – voidaan valmistaa useita ruokia saman-  
aikaisesti. Yksittäiset elintarvikkeet pinotaan  
erikseen koreihin päällekkäin. Jos kattilan poh-  
jalla kypsennetään lihaa, kattilan pohjalle aset-  
taan 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 lai-  
tetaan ensin kattilan pohjalle.

1 | Eri kypsymisaikoja vaativien ruokien val-  
mistuksessa kattila täytyy avata aina välillä.  
Silloin höyry poistuu, joten kattilaan on lai-  
tettava enemmän nestettä tai avaamisen jäl-  
keen 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 pais-  
tin päälle, ja aseta vihannekset umpikorissa  
ylimmäksi.

5 | Sulje kattila *luvun 6.3* mukaan ja kypsennä  
vielä 8 minuuttia.

**VINKKI** Jos kypsennysajat eivät poikkea merkittävästi, kaikki korit voidaan laittaa kattilaan samanaikaisesti.

## 11.2 | PAISTI

Ennen kypsentämistä elintarvikkeita (esim. sipulit, lihanpalat jne.) voidaan ruskistaa painekattilassa tai tavallisessa kattilassa.

- 1 | Avaa kansi [6](#) luvun 6.1 mukaan ja ruskista ainekset.
- 2 | Kypsennys...
  - a) irrota 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 | Säädä keittoaste luvun 8 mukaisesti kääntönupilla [12](#).

## 11.3 | PAKASTEIDEN KÄYTTÖ

- 1 | Lisää vähimmäismäärä nestettä (1/4 litraa vettä).
- 2 | Laita pakastetut elintarvikkeet kattilaan sulattamatta.
- 3 | Sulata liha ruskistamista varten.
- 4 | Laita vihannekset suoraan pakkauksesta umpikoriin.  
→ Pakasteiden kypsennysajat ovat pidemmät.

## 11.4 | VILJAN TAI PALKOKASVIEN VALMISTUS

Painekattilaa käytettäessä viljaa ja palkokasveja ei tarvitse liottaa.

- Kypsennysajat pidentyvät sitä vastoin noin puolella.
- Kattila saa olla enintään puolillaan.

1 | Kaada 1/4 l kattilaan ja lisää vähintään 2 osaa nestettä jokaista vilja-/palkokasviosaa kohden.

2 | Sammuta keittolevy hieman ennen kypsennysajan päättymistä ja käytä keittolevyn jäännöslämpöä turvottamiseen.

## 11.5 | STERILOINTI

- 1 | Tuttipullot, säilöntätölkit jne. voidaan steriloida asettamalla osat reikäkoriin suuaukko alaspäin.
- 2 | Lisää 1/4 l vettä.
- 3 | Steriloi 2. tasolla 20 minuutin ajan.
- 4 | Anna kattilan jäähtyä hitaasti (höyrynpöistomenetelmä 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, kiviherdelmiä tasolla 1 noin 5 minuuttia ja siemenhedelmiä noin 10 minuuttia.
- 6 | Anna kattilan jäähtyä hitaasti (menetelmä 1), sillä muuten mehu puristuu säilöntätölkeistä muilla menetelmillä.



## 12 | PUHDISTUS, HUOLTO JA VARASTOINTI

### 12.1 | PUHDISTUS

Käytä puhdistukseen kuumaa vettä ja kaupallisesti saatavaa pesuainetta.

→ Älä käytä karkeita tai hankaavia puhdistusaineita, teräsvillaa tai pesusienien kovia puolia.

- 1| Irrota kannen kahva **11** *luvun 6.1* mukaan ja huuhtele vain juoksevan veden alla (*katso kuvasarja G*).
- 2| Irrota tiivisterengas **21** kannesta **6** ja huuhtele käsin.
- 3| Liota pinttyneet ruoantähteet, ja keitä voimakkaasti pinttyneet ruuantähteet painekattilassa pienellä määrällä vettä.
- 4| Puhdista likaantuneet tai tukkeentuneet venttiilit kostealla vanupuikolla.  
→ Älä käytä teräviä esineitä.
- 5| Kattila, korit ja tuki voidaan pestä astianpesukoneessa.  
→ Se voi kuitenkin aiheuttaa värimuutoksia pintoihin. Toimintoon se ei vaikuta.  
→ Suosittelemme kuitenkin puhdistamaan kattilan käsin.
- 6| Jos painekattilaan on kertynyt kalkkia, keitä etikkavedellä.
- 7| Kuivaa astiat hyvin puhdistamisen jälkeen.

### 12.2 | SÄILYTYS / VARASTOINTI

Säilytä puhdistettua, kuivattua painekattilaa puhtaassa, kuivassa ja suojaisessa paikassa.

- 1| Poista kansi **6** *luvun 6.1* mukaan.
- 2| Irrota tiivisterengas **21** varovasti kattilan reunasta ja aseta sivuun.

3| Irrota kannen kahva **11** *luvun 6.1* mukaan ja aseta kattilaan **1** tai kanteen **6**.

4| Aseta kansi nurinpäin **6** kattilan **1** päälle.

### 12.3 | HUOLTO / KULUTUS-OSIEN VAIHTO

Säilytä puhdistettua, kuivattua painekattilaa puhtaassa, kuivassa ja suojaisessa paikassa.

- Vaihdata sivu- ja varsikahva WMF-jälleenmyyjällä / -huollossa.
- Tarkista kulutusosat säännöllisesti ja korvaa tarvittaessa alkuperäisillä varaosilla.
- Korvaa tiivisterengas ja kaksoistiiviste välittömästi alkuperäisillä varaosilla, jos ne ovat vaurioituneet, kovettuneet, värjäytyneet tai eivät pysy kunnolla paikallaan.

### 12.4 | TIIVISTERENKAAN VAIHTO

Säilytä puhdistettua, kuivattua painekattilaa puhtaassa, kuivassa ja suojaisessa paikassa.

- 1| Poista kansi **6** *luvun 6.1* mukaan.
- 2| Käännä kansi **6** ympäri.
- 3| Irrota viallinen tiivisterengas **21** kattilan reunasta ja hävitä se.
- 4| Asenna uusi alkuperäinen tiivisterengas **21** kattilan reunaan ja paina varovasti reunan alle.  
→ Tiivisterenkaan **21** on oltava kokonaan kattilan kaarevan reunan alla.

### 12.5 | KAKSOISTIIVISTEEN VAIHTO

Säilytä puhdistettua, kuivattua painekattilaa puhtaassa, kuivassa ja suojaisessa paikassa.

- 1| Poista kansi **6** *luvun 6.1* mukaan.
- 2| Pura kansi (*katso kuvasarja G*), käännä kansi **6** sitä varten ympäri.

- 3| Pidä kiinni kannesta [6] ja paina kahvan vapautusta [14] kahvan päätä kohti.
- 4| Irrota kannen kahva [11].
- 5| Irrota kaksoistiiviste [18] kannen kahvasta [11] ja hävitä tiiviste (*katso kuva J6*.)
- 6| Aseta uusi kaksoistiiviste [18] varovasti paikalleen.
- Kaksoistiiviste [18] ei saa peittää mitään muuta venttiiliä.
  - Nuolten kaksoistiivisteessä [18] ja kahvan pohjassa on osoitettava toisiinsa.
  - Kaksoistiiviste [18] on oltava kahvan pohjassa tiivisti ja tasaisesti.
  - Kaksoistiiviste [18] täytyy olla kahvan tiivistehuulen [20] alla niin, että tiivistehuulen kohouma on tiivistereunan päällä.

## 12.6| VAROVENTTIILIN VAIHTO

- 1| Irrota kansi [6] *luvun 6.1* mukaan.
- 2| Käännä kansi [6] ympäri.
- 3| Irrota viallinen varoventtiili [7] kattilan kannesta [6] ja hävitä se.
- 4| Työnnä uusi varoventtiili [7] sisäpuolelta varovasti pienellä paineella ja hie- man kiertäen aukon läpi. Varoventtiili ei saa vahingoittua.

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

## 13| VIANETSINTÄ

JOS KÄYTÖSSÄ ILMENEE HÄIRIÖITÄ, POISTA PAINEKATTILA KEITTOLEVYLTA. ÄLÄ KOSKAAN AVAA PAINEKATTILAA VÄKISIN!

Häiriö	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Liian pitkä lämmitys- aika tai painemittari ei nouse	Keittolevyn halkaisija ei ole sopiva.	Valitse keittolevy, joka vastaa kattilan kokoa.
	Väärä tehoaste	Käytä korkeinta tehoastetta.
	a) Kantta ei ole ase- tettu oikein. b) Kaksoistiiviste puuttuu. c) Kantta ei ole koottu oikein.	1. Poista paine kokonaan kattilasta <i>luvun 9</i> mukaan ja avaa se. 2. Varmista, että tiivisterengas [21] / kaksoistiiviste [18] ( <i>katso kuva J</i> ) on oikein paikallaan. 3. Tarkasta, että kansi [6] on koottu oikein. 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. 2. Irrota kannen kahva [11] <i>luvun 6.1</i> mukaan. 3. Tarkasta metallikuulan istukka varoventtiilissä [7] ja puhdistu venttiili tarvittaessa. 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. 2. Lisää nestettä (vähintään 1/4 l). 3. Sulje kattila <i>luvun 6.3</i> mukaan.	

Häiriö	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Höyryä tulee kannesta	Tiivisterengas ja/tai kattilan reuna eivät ole puhtaat	<ol style="list-style-type: none"> <li>Poista paine kokonaan kattilasta <i>luvun 9</i> mukaan ja avaa se.</li> <li>Puhdista tiivisterengas <b>21</b> ja kattilan reuna.</li> <li>Sulje kattila <i>luvun 6.3</i> mukaan.</li> </ol>
	Kääntönuppi ei ole keittoasteessa 1 tai 2	Käännä kääntönuppi <b>12</b> keittoasteeseen 1 tai 2.
	Tiivisterengas vaurioitunut tai kova (kuluminen takia).	Korvaa tiivisterengas <b>21</b> alkuperäisellä WMF-tiivisterenkaalla.
Höyryä tulee jatkuvasti varoventtiilistä (ei koske kiehumisvaihetta)	Kaksoistiiviste ei ole oikein paikallaan tai on vaurioitunut	Korjaa kaksoistiiviste <b>18</b> paikka tai korvaa kaksoistiiviste alkuperäisellä WMF-varaosalla.
	Varoventtiilin kuula ei ole kunnolla paikallaan venttiilissä.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Poista paine kokonaan kattilasta <i>luvun 9</i> mukaan ja avaa se.</li> <li>Irrota kannen kahva <b>11</b> <i>luvun 6.1</i> mukaan.</li> <li>Tarkasta varoventtiili <b>7</b> ja metallikuulan istukka kannessa.</li> <li>Sulje kattila <i>luvun 6.3</i> mukaan.</li> </ol>
Kääntönuppia ei voi vetää taaksepäin ja kattilaa ei voi avata	Turva-avausjärjestelmä tukkeutunut	<ol style="list-style-type: none"> <li>Poista paine kokonaan kattilasta <i>luvun 9</i> mukaan ja avaa se.</li> <li>Vedä kääntönuppia <b>12</b> useaan kertaan eteen ja taakse.</li> </ol>

## 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 kypsyyssaste on "al dente".
- Kypsennyslämpötila ensimmäisen renkaan kohdalla on 106 °C (sopii erityisesti vihaneksille ja kalalle) ja toisen renkaan kohdalla 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>		
2. 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****RIISTA**

2. RENGAS, MINIMIMÄÄRÄ 1/4 L NESTETTÄ; KORI EI OLE TARPEEN

Jänispaisti	15-20 min.	-
Jäniksen selkä	10-12 min.	-
Peuranpaisti	25-30 min.	-
Peuranlihagulassi	15-20 min.	-

**LAMMAS**

2. RENGAS, MINIMIMÄÄRÄ 1/4 L NESTETTÄ; KORI EI OLE TARPEEN

Lammasraguu	20-25 min.	Lampaanlihalla on pidemmät kypsennysajat
Lammaspaisti	25-30 min.	Kypsennysaika riippuu koosta ja muodosta

**KALA**

1. RENGAS, MINIMITÄYTTÖMÄÄRÄ 1/4 L NESTETTÄ; RAGUUN JA GULASSIIN EI TARVITA KORIA

Kalafileet	2-3 min.	Omassa nesteessään höyrytetty
Kokonainen kala	3-4 min.	Omassa nesteessään höyrytetty
Ragu tai gulassi	3-4 min.	-

**KEITOT**

2. RENGAS, VÄHINTÄÄN 1/4 L NESTETTÄ, ENINTÄÄN 1/2 KATTILASTA; KORIA EI TARVITA

Herne- ja linssikeitto	12-15 min.	Liotetut palkokasvit
Lihaliemi	25-30 min.	Koskee kaikkia lihoja
Kasviskeitto	5-8 min.	-
Gulassikeitto	10-15 min.	-
Kanakeitto	20-25 min.	Kypsennysaika riippuu koosta
Perunakeitto	5-6 min.	-
Häränhänäkeitto	35 min	-

## Elintarvike

## Kypsennysaika Ohje

### VIHANNEKSET

1. RENGAS, MINIMITÄYTTÖMÄÄRÄ 1/4 L NESTETTÄ; HAPANKAALIA JA PUNAJUURTA VARTEN EI VAA-DITA KORIA, REIKÄKORI KAIKILLE MUILLE RUUILLE; PAPUJEN KYSENNYS 2. RENGAS

Munakoiso, kurkku ja tomaatti	2-3 min.	Höyryssä keitetyt vihannekset eivät nuudu yhtä nopeasti
Kukkakaali, paprika, purjo	3-5 min.	-
Herneet, selleri, kysäkaali	4-6 min.	-
Fenkoli, porkkanat, savoijinkaali	5-8 min.	-
Pavut, lehtikaali, punakaali	7-10 min.	2. rengas
Hapankaali	10-15 min.	2. rengas
Punajuuri	15-25 min.	2. rengas
Suolaperunat	6-8 min.	2. rengas
Kuoriperunat	6-10 min.	2. rengas, kuoriperunat halkeavat, kun ne höyrytetään nopeasti

### PALKOKASVIT

2. RENGAS, VÄHINTÄÄN 1/4 L NESTETTÄ, ENINTÄÄN 1/2 KATTILASTA, 1 OSAAN VILJAA 2 OSAA VETTÄ, LIOTTAMATONTA VILJAA ON KEITETTÄVÄ 20-30 MIN. KAUEMMIN, RIISIPIURO 1. RENGAS

Herneet, pavut, linssit	10-15 min.	Keitä paksuja papuja 10 minuuttia pidempään
Tattari, hirssi	7-10 min.	Liötetun viljan kypsennysaika
Maissi, riisi, speltti	6-15 min.	Liötetun viljan kypsennysaika
Riisipuuro	20-25 min.	1. rengas
Pitkäjyväinen riisi	6-8 min.	-
Kokojyväriisi	12-15 min.	-
Vehnä, ruis	10-15 min.	Liötetun 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	255
2	Važne sigurnosne upute	255
3	Tehnički podaci i napomene	260
4	Vađenje ekspres lonca iz pakiranja	261
5	Rukovanje sigurnosnim elementima	262
6	Puštanje ekspres lonca u rad	262
7	Rukovanje ekspres loncem	263
8	Stupnjevi kuhanja ekspres lonca	265
9	Smanjivanje tlaka i hlađenje	266
10	Otvaranje ekspres lonca	267
11	Načini uporabe i pripreme	267
12	Čišćenje, održavanje i čuvanje	269
13	Pomoć u slučaju smetnji	271
14	Savjeti i trikovi za pirjanje	272
15	Tablice s vremenima kuhanja, brzo kuhanje	273



Iskreno Vam čestitamo na vašem novom WMF proizvodu i zahvaljujemo na ukazanom povjerenju! Zahvaljujući iskustvu i znanju sakupljenima 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 proizvođačima 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 Okretni gumb
- 13 Osigurač u ručki poklopca
- 14 Dio za deblokiranje ručke
- 15 Regulator tlaka
- 16 Indikator tlaka
- 17 Utor za pridržavanje
- 18 Dvostruka brtva
- 19 Sustav sigurnosnog otvaranja
- 20 Brtvena usna ručke poklopca
- 21 Brtveni prsten
- 22 Znak za otvaranje
- 23 Zelena oznaka
- 24 Oznaka ručke

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. opeklinae zbog pare ili zagrijanih površina).

**OPREZ** ukazuje na potencijalno opasnu situaciju koja može uzrokovati manje ili lakše ozljede.

**PAŽNJA** ukazuje na situaciju koja može uzrokovati materijalnu štetu.

**NAPOMENA** sadrži dodatne informacije o sigurnom rukovanju ekspres loncem.



**Simboli** Pridržavajte se napomena i sledite 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 raziluku od navedenih ili otvoreni plamen
- za kuhalo za kampiranje

## Upute za uporabu

- trebaju se pažorno koristiti
- trebaju se čuvati u blizini ekspres lonca
- moraju se prosljediti drugim korisnicima koji ih moraju pročitati

Pažljivo spremite ove upute za uporabu radi kasnijeg čitanja. Prije uporabe pažljivo ih pročitate. Ekspres lonac smije se koristiti samo ako se pročitate i razumiju sigurnosne napomene. Nepoštovanje ovih napomena može uzrokovati oštećenja i opeklina 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.
- Koristite poklopac Perfect Premium [6] samo zajedno s odgovarajućim loncem Perfect Premium [1] i obrnuto. Nemojte koristiti neki drugi poklopac ili lonac.



Držite djecu i kućne životinje podalje

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 opeklina, 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 opeklina pri dodiru.



Redovito provjeravajte i mijenjajte potrošne dijelove

Potrošne dijelove (dvostruku brtvu [18], brtveni prsten [21]) u slučaju vidljivih obojenja, pukotina, stvrdnutih dijelova, oštećenja ili nepravilnog nalijeganja zamijenite originalnim rezervnim dijelovima.

- Brtveni prsten [21] mora nalijegati na rub poklopca.
- Brtveni prsten [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. dvostruku brtva [18], brtveni prsten [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 ispravno nalijeganje dvostruke brtve [18]. Brtveni prsten [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 ozljeđivanja uslijed visokog tlaka

U loncu se tijekom kuhanja razvija visoki tlak. Ako se ovaj tlak oslobodi, može doći do opekline i ozljeđa.

- 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 preko obrtnog dugmeta [12] ili pod mlazom vode postoji opasnost od opekline uslijed vruće pare ili namirnica koje se kuhaju.

- 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 pjeni, kao što su npr. juhe, mahunarke, temeljci, variva, iznutrice ili tjestenine.
- Jela prethodno zakuhajte u otvorenom loncu, promiješajte i prema potrebi skinite pjenu.



### Opasnost od 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 odložite 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 za kuhanje samo ako sadrži dovoljno tekućine (minimalno 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 opekлина 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 opekлина 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

Popravke treba izvoditi samo WMF distributer / servis, jer će se u protivnom ekspres lonac oštetiti, ili sigurnosni uređaji više neće pravilno funkcionirati i postojat će opasnost od opekлина.

- Ako su potrebni popravci, obratite se WMF-ovom distributeru/servisu.
- Napuknute ručke ili ručke koje ne dosjedu ispravno mora zamijeniti WMF-ov distributer/servis.
- Koristite samo originalne WMF-ove rezervne dijelove.

## 2.8| PRIKLADNE VRSTE ŠTEDNJAKA

### OPREZ



Prikladne vrste štednjaka i veličine ploče za kuhanje

Ekspres lonac smije se koristiti samo na indukcijskim, staklo-keramičkim, plinskim ili električnim štednjacima. Promjer ploča štednjaka odnosno plinskog plamena ne bi trebao biti veći od dna lonca.

- Kod plinskih štednjaka plinski plamen ne smije dosezati iznad dna lonca.
- U svrhu optimalnog prijenosa topline i priključka štednjaka, veličina lonca mora odgovarati veličini polja za kuhanje.
- Na staklokeramičkoj ploči ili električnom štednjaku promjer ploče za kuhanje ne smije biti veći od 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 oteresati 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 izgubiti.

## 3 | TEHNIČKI PODACI I NAPOMENE

### 3.1 | TEHNIČKI PODACI

Proizvođač: WMF GmbH  
Tip: Perfect Premium

Uređaj odgovara Direktivi 2014/68/EU o tlačnoj opremi. Pridržavamo pravo na izmjene.

#### Materijal

Lonac/poklopac: Cromargan®,  
nehrđajući plemeniti čelik 18/10  
Dno: TransTherm® dno za sve vrste štednjaka

Ručke: plastični materijal koji toplinski izolira  
Brtve: silikon

#### Dimenzije

VOLUMEN PUNJENJA	3,0 – 8,5 l
DNO	190 mm
UNUTRA	220 mm
DUŽINA LONCA S RUČKAMA	416 mm
DUŽINA LONCA S POKLOPCEM	468 mm

#### Visina

VOLUMEN	LONAC	LONAC S POKLOPCEM	LONAC S POKLOPCEM I RUČKOM
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

3,0 l 2,85 kg 4,5 l 3,10 kg  
6,5 l 3,40 kg 8,5 l 3,65 kg  
PS-vrijednost: 150 kPa

#### Veličina polja za kuhanje

Maks. ø 190 mm za 3,0 – 8,5 l  
Unutarnja skala, visina punjenja  
(ovisno o ukupnom volumenu): 1/3, 1/2, 2/3

#### Vrijednosti tlaka

Prvi zeleni prsten, oko 106 °C,  
radni tlak 25 kPa, regulacijski tlak 40 kPa  
Drugi zeleni prsten, oko 115 °C,  
radni tlak 70 kPa, regulacijski tlak 90 kPa

#### Prikladne vrste štednjaka



### 3.2 | DIJELOVI PRIBORA, REZERVNI I POTROŠNI DIJELOVI

#### Pribor

Rupičasti umetak 22 cm (kat. br. 07 8941 6000)

Komplet umetaka 22 cm (kat. br. 07 8942 6030)

Stakleni poklopac 22 cm (kat. br. 07 9618 6380)

#### Rezervni dijelovi

Ručka poklopca [11]

(br. proiz. 08 9580 6030)

Poklopac [6] s ručkom [11]

(br. proiz. 07 9580 6042)

#### Potrošni dijelovi

Brtneni prsten [21]

22 cm (br. proiz. 60 6856 9990)

Sigurnosni ventil [7]

(br. proiz. 07 9615 9510)

Dvostruka brtva [18]

(br. proiz. 60 9614 9510)

## 4 | VAĐENJE EKSPRES LONCA IZ PAKIRANJA

- 1 | Otvorite pakiranje i provjerite sadrži li sve 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 dvostruka brtva [18]
  - Brtneni prsten (sivi) [21]
  - Upute za uporabu  
Ako dijelovi nedostaju, obratite se svojem ovlaštenom WMF distributeru/servisu ili izravno tvrtki WMF.
  - Uklonite sve postojeće naljepnice i privjeske
- 2 | Nepotreban ambalažni materijal zbrinite u skladu s važećim propisima.
- 3 | Pozorno pročitajte upute za uporabu i čuvajte ih u blizini ekspres lonca.
- 4 | Uvjete jamstva potražite u priloženoj izjavi o jamstvu.

## 5 | RUKOVANJE SIGURNOSNIM ELEMENTIMA

Sigurnosni elementi	Opis
Uređaj za kontrolu tlaka u ručki poklopca	Ako se prekorači predviđeni tlak za odabrani stupanj kuhanja 2, automatski će se otvoriti uređaj za regulaciju tlaka [15] i višak pare izlazi. 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, brtveni će se prsten [21] 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 izvana. Prikazuje trenutačno stanje tlaka kuhanja. Opremljen je indikatorom Crveni prsten (tlak postoji) i dvama zelenim prstenima (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 okretnog gumba	Okretnim gumbom [12] para se može ispustiti polako ali i brzo.
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) Okretni gumb [13] okrenuti tako da se oznake za otvaranje [22] poklope s oznakom na ručki [24].  
b) Okretni gumb [12] povucite do kraja unatrag prema vrhu ručke.  
→ Zelena oznaka [23] na ručki poklopca [11] mora biti potpuno vidljiva.  
c) Lijevom rukom čvrsto držite samo dršku [3] lonca [1].  
d) 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.  
e) Poklopac podignite [6] za ručku [11].

- 2 | Rastavite poklopac (pogledajte niz slika G), a u tu svrhu najprije ga okrenite [6].

- 3 | Oprezno izvadite brtveni prsten [21] iz ruba lonca i odložite sa strane.
- 4 | Čvrsto uhvatite poklopac [6] i dio za deblokiranje ručke [14] pritisnite u smjeru kraja ručke.
- 5 | Skinite poklopac [6] s drške.

### 6.2 | PRVO ČIŠĆENJE EKSPRES LONCA

- 1 | Rastavite ekspres lonac u skladu s poglavljem 6.1.
- 2 | Napunite lonac [1] vodom do 2/3 (pogledajte unutarnju skalu na slici I) i dodajte 2 do 3 žlice octa.



- 3| Vodu s octom u loncu kuhajte **1** bez poklopca **6** oko 5 – 10 minuta.
- 4| Potom sve dijelove temeljito ručno isperite.
- 5| Nakon čišćenja dobro osušite sve dijelove.

## 6.3| SASTAVLJANJE EKSPRES LONCA

### OPREZ



Opasnost od opekлина 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 brtveni prsten 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 dvostruka brtva **18** ne prignječi ili ošteti zbog rubova otvora na poklopcu.
- 8| Oprezno stisnite poklopac **6** prema dolje dok se čujno ne uklopi. Provjerite utiskivanje naknadnim pritiskanjem klizača.

- 9| Umetnite brtveni prsten **21** u rub poklopca i oprezno pritisnite ispod ruba. Brtveni prsten **21** mora u cijelosti biti 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. Brtveni prsten **21** mora biti umetnut u rub poklopca!
  - 3| Lijevom rukom čvrsto držite dršku **3** lonca **1**.
  - 4| Desnom rukom zakrenite poklopac **6** s ručkom **11** u lijevu stranu.
  - 5| Kada obje ručke **3** / **11** stoje točno jedna iznad druge, okretni gumb **12** gurnite do kraja prema naprijed. Više ne smije biti vidljiv procjep između ručke **11** i okretnog gumba **12**.
- ## 7| RUKOVANJE EKSPRES LONCEM
- ### 7.1| PROVJERA SIGURNOSNIH UREĐAJA
- Skinite poklopac **6** u skladu s *poglavljem 6.1*.
- 1| Oprezno izvadite brtveni prsten **21** iz ruba lonca i odložite sa strane.
  - 2| Uklonite ručku poklopca **11** u skladu s *poglavljem 6.1*.
  - 3| Provjerite čistoću brtvenog prstena **21** i unutarnjeg ruba poklopca.

#### 4| Provjerite jesu li ...

- sigurnosni utor [10] u rubu poklopca,
- naprava za reguliranje tlaka [15],
- indikator tlaka [16],
- dio za deblokiranje [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 da li pravilno sjede (*usporedite niz slika J*).

- Dvostruka brtva [18] ne smije prekriti niti jedan drugi ventil, obje strelice moraju pokazivati jedna na drugu i brtva mora bez zazora nalijegati na ručku [11].
- Dvostruka brtva [18] se osim toga mora nalaziti ispod brtvene usne [20] ručke poklopca [11].

## 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| Po potrebi sastavite poklopca prema uputama u *poglavlju 6.3*.

2| Stavite poklopac prema uputama u *poglavlju 6.3* i zatvorite.

## 7.5| KUHANJE JELA

U ekspres loncu jela se kuhaju pod tlakom. Zbog tlaka pare u loncu vladaju više temperature nego kod „normalnog“ kuhanja. Tako se vrijeme kuhanja skraćuje do maksimalno 70 % što dovodi do znatne uštede energije. Kratko kuhanje na pari također u velikoj mjeri čuva arome, okus i vitamine.

**SAVJET** Osobe koje štede energiju isključuju izvor topline već prije završetka vremena kuhanja jer je toplina sačuvana u loncu dovoljna za završetak procesa kuhanja.

### OPREZ



Opasnost od opekline zbog jela koja izlaze iz lonca

Vruće namirnice mogu izaći kroz uređaj za regulaciju tlaka, sigurnosni ventil ili bočni sigurnosni utor i uzrokovati opeklone.

- 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. zelenog prstena za kuhanje.

1| Provjerite je li ekspres lonac pravilno zatvoren.

2| Stavite ekspres lonac na štednjak

3| Na okretnom gumbu [12] podesite stupanj kuhanja 1. Pritom okrenite okretni gumb [12] ulijevo na stupanj 1 (vidi sliku C).

4| 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) Indikator tlaka [16] počinje rasti. Porast se može promatrati kroz udubljenje pored indikatora tlaka i dovod energije se može adekvatno regulirati.

c) Crveni prsten na indikatoru tlaka signalizira da se lonac sada više ne može otvoriti.

5| Čim indikator tlaka [16] prikaže 1. zeleni prsten za kuhanje, počinje vrijeme kuhanja.

6| Pazite da položaj prstena na indikatoru tlaka [16] ostane stabilan.

7| Ako se indikator tlaka [16] spusti ispod 1. zelenog prstena za kuhanje, pojačajte dovod energije.

→ To će malo produžiti vrijeme kuhanja.

8| Ako indikator tlaka [16] poraste iznad 1. zelenog prstena za kuhanje, nastat će previsok tlak pare, koji će se preko uređaja za regulaciju tlaka [15] čujno smanjiti.

a) Skinite ekspres lonac s mjesta za kuhanje.

b) Pričekajte dok se indikator tlaka spusti na 1. zeleni prsten za kuhanje.

c) Kada je dovod energije resetiran, vratite ekspres lonac na štednjak.

9| Nakon isteka vremena kuhanja, maknite ekspres lonac s ploče za kuhanje i isпустite tlak (*vidi 9. poglavlje*)

10| Nakon što je tlak smanjen, protresite i opretno 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. zelenog prstena za kuhanje. Previsok tlak automatski se regulira.

1| Provjerite je li ekspres lonac pravilno zatvoren.

2| Stavite ekspres lonac na štednjak.

3| Na okretnom gumbu podesite stupanj kuhanja 2. Pritom okretni gumb [12] okrenite udesno na stupanj 2 (vidi sliku C).

4| 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. Porast se može promatrati kroz udubljenje pored

indikatora tlaka i dovod energije se može adekvatno regulirati.

- c) Crveni prsten na indikatoru tlaka signalizira da se lonac sada više ne može otvoriti.  
→ Čim indikator tlaka **16** prikaže 2. zeleni 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 2. zelenog prstena za kuhanje, podesite veći dovod energije na štednjaku.  
→ To će malo produžiti vrijeme kuhanja.

7| Ako indikator tlaka **16** poraste iznad 2. zelenog prstena za kuhanje, nastat će previsok tlak pare, koji će se preko uređaja za regulaciju tlaka **19** čujno smanjiti.

- 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.

8| Nakon završetka vremena kuhanja skinite ekspres lonac s mjesta za kuhanje i smanjite tlak u skladu s *poglavljem 9*.

9| Nakon što je tlak smanjen, protresite i oprezno otvorite ekspres lonac.

**Savjet** U slučaju prekoračenja radnog tlaka kuhanja na stupnju kuhanja 2, uređaj za regulaciju tlaka čujno reagira tako da je potrebno smanjiti dovod energije.

## 9| SMANJIVANJE TLAKA I HLAĐENJE

### Ispuštanje pare iz lonca

Kod hrane koja bubri ili se pjeni (npr. kod mahunarki, mesnih juha, žitarica) nije potrebno smanjivati tlak prema metodi 2 ili 3. Tako će npr. oguljeni krumpir puknuti ako se para ispusti prema tim metodama.

## 9.1| 1. METODA – KORIŠTENJE PREOSTALE TOPLINE

1| Skinite ekspres lonac sa štednjaka.

→ Nakon kratkog vremena indikator tlaka će se spustiti.

2| Ako indikator tlaka **16** potpuno nestane u ručki poklopca, okrenuti okretni gumb **12** tako da se oznaka za otvaranje **22** poklopi s oznakom na ručki **24** (vidi sliku A).

3| Povucite okretni gumb **12** unatrag prema kraju ručke. Preostala para izlazi iz lonca.

4| Kada para više ne izlazi, protresite i otvorite lonac.

## 9.2| 2. METODA – LAGANO ISPUŠTANJE PARE

*(Automatsko ispuštanje pare – pogledajte sliku A)*

1| Okretni gumb **12** okrenite tako da se oznake za otvaranje **22** poklope s oznakom na ručki **24**.

→ Para polako izlazi iz lonca.

2| Ako je indikator tlaka posve nestao na ručki poklopca, protresite lonac i otvorite ga.

## 9.3| 3. METODA – BRZO ISPUŠTANJE PARE

*(Automatsko ispuštanje pare – pogledajte sliku A)*

1| Okretni gumb **12** okrenite tako da se oznake za otvaranje **22** poklope s oznakom na ručki **24**.

2| Povucite okretni gumb **12** unatrag prema kraju ručke  
→ Para brzo izlazi iz lonca.

3| 3. Ako je indikator tlaka **16** sasvim nestao u ručki poklopca **11**, protresite i otvorite lonac.

## 9.4| 4. METODA – BEZ ISPUŠTANJA PARE

- 1| Stavite ekspres lonac u sudoper i pustite hladnu vodu da teče preko poklopca.
- 2| Ako je indikator tlaka posve nestao na ručki poklopca, protresite lonac i otvorite ga.

### OPREZ



Opasnost od opekline pri brzom ispuštanju pare

Pri brzom ispuštanju pare preko kliznog dijela **16** 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 **16** i bočnog sigurnosnog utora **10** na rubu poklopca.

## 10| OTVARANJE EKSPRES LONCA

### OTVARANJE NAKON KUHANJA

*(Pogledajte niz slika E)*

- 1| Prvo smanjite tlak prema uputama u 9. poglavlju . Osiguranje od preostalog tlaka jamči da se lonac može otvoriti samo ako je tlak u cijelosti ispušten, to znači da se ni indikator tlaka **16** više ne smije vidjeti. Ako indikator tlaka ostane vidljiv, osigurač preostalog tlaka se aktivirao.  
→ Tlak se mora smanjiti prije otvaranja.
  - 2| Okretni gumb **12** okrenite tako da se oznake za otvaranje **22** poklope s oznakom na ručki **24**.
  - 3| Okretni gumb **12** povucite do kraja unatrag prema vrhu ručke.  
→ Zelena oznaka **23** na ručki poklopca **11** mora biti potpuno vidljiva.
- 4| **Protresite lonac.**

- 5| Lijevom rukom čvrsto držite dršku **3** lonca **1**.
- 6| Desnom rukom uhvatite ručku poklopca **11** i okrenite udesno dok se poklopac **6** ne otključa.  
→ Oznaka na poklopcu **9** i oznaka na dršku **4** moraju se poklopiti.
- 7| Za otvaranje ručku poklopca **11** s poklopcem **6** lagano nagnite prema dolje tako da preostala para izađe prema naprijed.
- 8| Podignite poklopac **6**.

## 11| NAČINI UPORABE I PRIPREME

### 11.1| KUHANJE S UMECIMA I PODMETAČEM

U ekspres loncu moguće je pripremati više jela istodobno, ovisno o njegovoj visini. Pritom se pojedine namirnice stavljaju jedna na drugu odvojene umecima. Ako se na dnu lonca npr. treba kuhati meso, na dno lonca bit će stavljen podmetač, tako da se prvi umetak nalazi iznad mesa.

#### Napomena o priboru

Umetke i podmetače kao pribor naručite od WMF-ove specijalizirane trgovine / servisa. Za povrće se koriste umetci bez rupica, a za krumpir rupičasti umetci. Jelo koje se najduže kuha najprije se stavlja u lonac bez umetka.

- 1| Za pripremanje namirnica s različitim vremenom kuhanja lonac se mora otvarati tijekom kuhanja. To uzrokuje izlazak pare pa u lonac stavite malo više tekućine od potrebne i po potrebi napunite.

#### Primjeri

- Pečenje (20 minuta) – dno lonca
- Krumpir (8 minuta) – rupičasti umetak
- Povrće (8 minuta) – umetak bez rupica

- 2| Pečenje najprije kuhajte 12 minuta.

- 3| Otvorite lonac u skladu s *poglavljem 6.1*.

4| Krumpir u rupičastom umetku stavite na podmetač iznad pečenja, iznad umetnite povrće u umetku bez rupica.

5| Zatvorite lonac u skladu s *poglavljem 6.3* i kuhajte dodatnih 8 minuta.

**SAVJET** Ako se vrijeme kuhanja značajno ne razlikuje, svi se umetci mogu istovremeno staviti u lonac.

## 11.2| PEČENJE

Namirnice (npr. luk, komadi mesa ili sl.) mogu se prije kuhanja prepeći u ekspres loncu kao u standardnom loncu.

1| Skinite poklopac [6](#) u skladu s *poglavljem 6.1* i prepecite namirnice.

2| Kako biste jelo skuhalo 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| Podesite stupanj kuhanja sukladno *poglavljju 8* na okretnom gumbu [12](#).

## 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 polako ohladi (1. metoda ispuštanja pare).

## 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, koštunjicavo voće na stupnju kuhanja 1 oko 5 minuta, a jezgričavo voće oko 10 minuta.

6| U svrhu ispuštanja pare pustite lonac da se polako ohladi (metoda ispuštanja pare 1) jer će se kod ostalih metoda sok istisnuti iz staklenki.

## 12| ČIŠĆENJE, ODRŽAVANJE I ČUVANJE

### 12.1| ČIŠĆENJE

Za čišćenje koristite vruću vodu i uobičajeno sredstvo za pranje.

→ Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže pijesak, abrazivna sredstva, čeličnu vunu ili tvrdu stranu spužve.

1| Skinite ručku poklopca [11] u skladu s *poglavljem 6.1* i očistite samo pod mlazom vode (*pogledajte niz slika G*).

2| Izvadite brtveni prsten [21] iz poklopca [6] i ručno ju operite.

3| Omekšajte ostatke namirnica koji su se lagano uhvatili za lonac, a one koji se jako drže prokuhajte u ekspres loncu s malo vode.

4| U slučaju nečistoća odnosno začepljenja očistite vlažnim štapićima za uši.  
→ Nemojte koristiti oštre ili šiljate predmete.

5| Lonac, umetci i podmetač mogu se prati u perilici posuđa.  
→ To međutim može uzrokovati obojenje površina. Funkcija time neće biti ugrožena.  
→ Ipak preporučujemo ručno pranje.

6| Ako se nataložio kamenac, u loncu prokuhajte mješavinu vode i octa.

7| Posuđe za kuhanje nakon čišćenja treba dobro osušiti.

### 12.2| ČUVANJE/SKLADIŠTENJE

Očišćeni i osušeni ekspres lonac čuvajte na čistom, suhom i zaštićenom mjestu.

1| Skinite poklopac [6] u skladu s *poglavljem 6.1*.

2| Brtveni prsten [21] izvadite iz ruba lonca i 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.

- Brtveni prsten i dvostruku brtvu u slučaju oštećenja, stvrdnjavanja, diskoloracije ili nepravilnog dosjeda odmah zamijeniti originalnim rezervnim dijelovima.

### 12.4| ZAMJENA BRTVENOG PRSTENA

Očišćeni i osušeni ekspres lonac čuvajte na čistom, suhom i zaštićenom mjestu

1| Skinite poklopac [6] u skladu s *poglavljem 6.1*.

2| Okrenite poklopac [6].

3| Oštećeni brtveni prsten [21] izvadite iz ruba lonca i zbrinite na otpad.

4| Novi originalni brtveni prsten [21] postavite u rub lonca i oprezno ga pritisnite ispod ruba.  
→ Brtveni prsten [21] mora u cijelosti biti ispod savijenog ruba lonca.

## 12.5| ZAMJENA DVOSTRUKE BRTVE

Očišćeni i osušeni ekspres 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| Skinite dvostruku brtvu **18** s ručke poklopca **11** i zbrinite je (*pogledajte sliku J6*.)
- 6| Oprezno staviti novu, originalnu dvostruku brtvu **18**.
  - Dvostruka brtva **18** ne smije prekriti nijedan drugi ventil.
  - Strelice na dvostrukoj brtvi **18** i na dnu ručke moraju pokazivati jedna na drugu.
  - Dvostruka brtva **18** mora ravno i bez zazora nalijegati na dno ručke.
  - Dvostruka brtva **18** mora se nalaziti ispod brtvene usne **20** ručke, tako da se ispušćenje brtvene usne nalazi iznad ruba brtve.

## 12.6| ZAMJENA SIGURNOSNOG VENTILA

- 1| Skinite poklopac **6** s lonca prema uputama u *poglavlju 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 sigurno-

snog ventila, na glavu sigurnosnog ventila može se nanijeti malo ulja za bolja klizna svojstva.



U SLUČAJU SMETNJI OBAVEZNO SKLONITE EKSPRES LONAC S MJESTA KUHANJA. EKSPRES LONAC NIKADA NEMOJTE OTVARATI UZ UPORABU SILE!

Smetnja	Mogući uzrok	Rješenje
<b>Predugo vrijeme zakuhanja ili indikator tlaka 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. b) Nema dvostruke brtve. c) Poklopac nije ispravno sastavljen	<ol style="list-style-type: none"> <li>Potpuno ispraznite tlak iz lonca u skladu s <i>poglavljem 9</i> i otvorite ga.</li> <li>Provjerite naliježe li brtveni prsten <b>[21]</b> / dvostruka brtva <b>[18]</b> (<i> pogledajte sliku J</i>) pravilno.</li> <li>Provjerite dosjeda li poklopac <b>[6]</b> pravilno / je li pravilno sastavljen.</li> <li>Zatvorite lonac u skladu s <i>poglavljem 6.3</i>.</li> </ol>
	Kuglica u sigurnosnom ventilu / automatu za pretkuhanje ne dosjeda ispravno	<ol style="list-style-type: none"> <li>Potpuno ispraznite tlak iz lonca u skladu s <i>poglavljem 9</i> i otvorite ga.</li> <li>Skinite ručku poklopca <b>[11]</b> u skladu s <i>poglavljem 6.1</i>.</li> <li>Provjerite dosjed metalne kugle u sigurnosnom ventilu <b>[7]</b> i eventualno ga očistite.</li> <li>Zatvorite lonac u skladu s <i>poglavljem 6.3</i>.</li> </ol>
<b>Para izlazi na poklopcu</b>	Nedostaje tekućina	<ol style="list-style-type: none"> <li>Potpuno ispraznite tlak iz lonca u skladu s <i>poglavljem 9</i> i otvorite ga.</li> <li>Dolijte tekućinu (najmanje 1/4 l).</li> <li>Zatvorite lonac u skladu s <i>poglavljem 6.3</i>.</li> </ol>
	Brtveni prsten i/ili rub lonca nisu čisti	<ol style="list-style-type: none"> <li>Potpuno ispraznite tlak iz lonca u skladu s <i>poglavljem 9</i> i otvorite ga.</li> <li>Očistite brtveni prsten <b>[21]</b> i rub lonca.</li> <li>Ponovno zatvorite lonac u skladu s <i>poglavljem 6.3</i>.</li> </ol>
	Okretni gumb nije na stupnju kuhanja 1 ili 2	Postaviti okretni gumb <b>[12]</b> na stupanj kuhanja 1 ili 2.
	Brtveni je prsten oštećen ili tvrd (uslijed habanja)	Zamijenite brtveni prsten <b>[21]</b> originalnim prstenom tvrtke WMF gumom
	Dvostruka brtva ne dosjeda pravilno ili je oštećena	Ispravite nalijeganje dvostruke brtve <b>[18]</b> 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	<ol style="list-style-type: none"> <li>Potpuno ispraznite tlak iz lonca u skladu s <i>poglavljem 9</i> i otvorite ga.</li> <li>Skinite ručku poklopca <b>[11]</b> u skladu s <i>poglavljem 6.1</i>.</li> <li>Ispitajte sigurnosni ventil <b>[7]</b> odnosno dosjed metalne kuglice u poklopcu.</li> <li>Ponovno zatvorite lonac u skladu s <i>poglavljem 6.3</i>.</li> </ol>
<b>Okretni gumb se ne može povući unatrag te se stoga ekspres lonac ne može otvoriti</b>	Sigurnosni sustav otvora je blokiran	<ol style="list-style-type: none"> <li>Potpuno ispraznite tlak iz lonca u skladu s <i>poglavljem 9</i> i otvorite ga.</li> <li>Više puta okretni gumb <b>[12]</b> gurnite prema naprijed i povucite unatrag.</li> </ol>

## 14 | SAVJETI I TRIKOVI ZA PIRJANJE

- Brtveni prsten lagano podmažite uljem ili masti radi bolje pokretljivosti pri otvaranju i zatvaranju.
- Vrijeme kuhanja počinje čim je 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 pirjanja na prvom prstenu iznosi 106 °C (osobito prikladno za povrće i ribu), na 2. prstenu 115 °C (osobito 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 2. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE; NIJE POTREBAN POSEBAN UMETAK		
Narezana svinjetina	5 – 7 min.	–
Svinjski gulaš	10 – 15 min.	–
Svinjsko pečenje	20 – 25 min.	Vrijeme kuhanja ovisno o veličini i obliku
Narezana teletina	5 – 7 min.	–
Teleći gulaš	10 – 15 min.	–
Teleća koljenica u komadu	25 – 30 min.	–
Teleći jezik	15 – 20 min.	Prekrijte vodom
Teleće pečenje	20 – 25 min.	Vrijeme kuhanja ovisno o veličini i obliku
<b>GOVEDINA</b>		
KUHAJTE NA 2. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE; ZA GOVEDI JEZIK POTREBAN JE RUPIČASTI UMETAK		
Mesna štruca	10 – 15 min.	–
Rajnska pečenka	30 – 35 min.	–
Goveđi jezik	45 – 60 min.	–
Narezan	6 – 8 min.	–
Gulaš	15 – 20 min.	–
Rolade	15 – 20 min.	–
Pečena govedina	35 – 45 min.	Vrijeme kuhanja ovisno o veličini i obliku
<b>MESO PERADI</b>		
KUHAJTE NA 2. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE; ZA KOKOŠ ZA JUHU POTREBAN JE RUPIČASTI UMETAK		
Kokoš za juhu	20 – 25 min.	maks. 1/2 količine punjenja
Dijelovi pileta	6 – 8 min.	–
Pureći batak	25 – 30 min.	Ovisi o debljini bataka
Pureći ragu	6 – 10 min.	Puran identično
Pureći odrezak	2 – 3 min.	–

Namirnica	Vrijeme kuhanja	Napomene
<b>MESO DIVLJAČI</b>		
KUHAJTE NA 2. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE; NIJE POTREBAN POSEBAN UMETAK		
Pečena zečjetina	15 – 20 min.	–
Zečja leđa	10 – 12 min.	–
Pečena srnetina	25 – 30 min.	–
Srneći gulaš	15 – 20 min.	–
<b>JANJETINA</b>		
KUHAJTE NA 2. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE; NIJE POTREBAN POSEBAN UMETAK		
Janjeći ragu	20 – 25 min.	Ovčjetina 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; KOD RAGUA I GULAŠA NIJE POTREBAN UMETAK		
Riblji fileti	2 – 3 min.	Pirjano u vlastitom soku
Cijela riba	3 – 4 min.	Pirjano u vlastitom soku
Ragu ili gulaš	3 – 4 min.	–
<b>JUHE</b>		
KUHAJTE NA 2. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE DO MAKS. 1/2 VOLUMENA LONCA; NIJE POTREBAN UMETAK		
Juha od graška, leće	12 – 15 min.	Namočene mahunarke
Mesna juha	25 – 30 min.	Vrijedi za sve vrste mesa
Juha od povrća	5 – 8 min.	–
Gulaš juha	10 – 15 min.	–
Kokošja juha	20 – 25 min.	Vrijeme kuhanja ovisi o veličini
Juha od krumpira	5 – 6 min.	–
Juha od govedeg 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 RUPČASTI UMETAK; OD GRAHA KUHAJTE NA 2. PRSTENU		
Patlidžan, krastavac i rajčica	2 – 3 min.	Povrće kuhano na pari neće brzo izgubiti vlagu
Cvjetača, paprika, poriluk	3 – 5 min.	–
Grašak, celer, korabica	4 – 6 min.	–
Komorač, mrkva, kelj	5 – 8 min.	–
Grah, raštika, crveni kupus	7 – 10 min.	2. prsten
Kiseli kupus	10 – 15 min.	2. prsten
Cikla	15 – 25 min.	2. prsten
Slani krumpir	6 – 8 min.	2. prsten
Pekarski krumpir	6 – 10 min.	2. prsten, oguljeni krumpir će se raspuknuti ako se para ispusti prebrzo

**MAHUNARKE**

KUHAJTE NA 2. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE DO MAKS. 1/2 SADRŽAJA LONCA; NA 1 DIO ŽITARICA DOĐU 2 DIJELA VODE; ŽITARICE KOJE NISU NAMOČENE KUHAJTE 20 – 30 MIN DUŽE; RIŽU S MLIJEKOM KUHAJTE NA 1. PRSTENU

Grašak, grah, leća	10 – 15 min.	Deblji grah kuhajte 10 minuta
Heljda, proso	7 – 10 min.	Vrijeme kuhanja za namočene žitarice
Kukuruz, riža, pir	6 – 15 min.	Vrijeme kuhanja za namočene žitarice
Rižu s mlijekom	20 – 25 min.	kuhajte na 1. prstenu
Riža dugog zrna	6 – 8 min.	–
Integralna riža	12 – 15 min.	–
Pšenica, raž	10 – 15 min.	Vrijeme kuhanja za namočene žitarice

**VOĆE**

KUHAJTE NA 1. PRSTENU; NAJMANJE 1/4 L TEKUĆINE

Višnje, šljive	2 – 5 min.	Preporučuje se rupičasti umetak
Jabuke, kruške	2 – 5 min.	Preporučuje se rupičasti umetak

## HU KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

1  A készülék felépítése	277
2  Fontos biztonsági utasítások	277
3  Műszaki adatok és tudnivalók	282
4  A gyorsfőző edény kicsomagolása	283
5  A biztonsági elemek működtetése	284
6  A gyorsfőző edény üzembe helyezése	284
7  A gyorsfőző edény használata	286
8  A gyorsfőző edény főzési fokozatai	287
9  Nyomás csökkentése és lehűtés	288
10  A gyorsfőző edény nyitása	289
11  Alkalmazási és elkészítési módok	290
12  Tisztítás, karbantartás és tárolás	291
13  Hibajavítási útmutató	293
14  Típek és trükkök a főzéshez	294
15  Gyorsfőzés időtáblázata	295

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 Forgógomb
- 13 Reteszbiztosítás a fedélfogantyúban
- 14 Fogantyúkioldó
- 15 Nyomászabályozó berendezés
- 16 Nyomásjelző
- 17 Tartórés
- 18 Kettős tömítés
- 19 Biztonsági nyitórendszer
- 20 Fedélfogantyú tömítőpereme
- 21 Tömítőgyűrű
- 22 Nyitási jelzés
- 23 Zöld jelölés
- 24 Fogantyú jelölése

Ebben a kezelési útmutatóban a fontos utasításokat képi jelzések és jelzőszavak jelölik:

**FIGYELMEZTETÉS:** olyan veszélyes helyzetre utal, amely súlyos sérülésekhez vezethet (pl. égési sérülések a gőz vagy forró felületek miatt).

**VIGYÁZAT:** olyan potenciálisan veszélyes helyzetre utal, amely könnyű vagy kisebb sérülésekhez vezethet.

**FIGYELEM:** olyan helyzetre utal, amely anyagi károkhoz vezethet.

**TUDNIVALÓ:** kiegészítő információkkal szolgál a gyorsfőző edény biztonságos kezeléséhez.



**Szimbólumok:** Tartsa be az utasításokat.

## 2.1 | RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

### A gyorsfőző edény kizárólag:

- az ebben az útmutatóban felsorolt tűzhelyfajtákhoz,
- élelmiszerek főzéséhez vagy párolásához (betétek/rácsok nélkül vagy azok segítségével),
- háztartási mennyiségekben befőző üvegekbe történő befőzéshez (lyukacsos betéttel),
- kis mennyiségű gyümölcs levének kivonásához (betéttel),
- cumisüvegek, befőttes üvegek stb. (lyukacsos betéttel történő) sterilizálásához használható.

### A gyorsfőző edény nem alkalmas:

- forró sütőben vagy mikrohullámú sütőben történő használatra,
- élelmiszerek bő olajban történő sütésére,
- gyógyászati vonatkozású sterilizálási feladatokhoz,
- az említettektől eltérő tűzhelytípusok vagy nyílt tűzön főzéshez
- kempingfőzőhöz.

## Kezelési útmutató

- kezelje gondosan,
- tartsa a gyorsfőző edény közelében,
- át kell adni más felhasználóknak és azoknak el kell ezt olvasni

Őrizze meg ezt a kezelési útmutatót, hogy később is belelelaphozhasson. 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 berendezéseiben semmilyen módosítást, ill. beavatkozást nem szabad végrehajtani.
- A Perfect Premium fedelet [6] csak a hozzá illeszkedő Perfect Premium edénnyel használhatja, [1] és fordítva. Ne használjon más fedelet vagy edényeket.



#### **Tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat**

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.



#### **Arendszeresen ellenőrizze és cserélje a kopó alkatrészeket**

A kopó alkatrészeket (kettős tömítés [18], tömítőgyűrű [21] elszíneződés, repedés, megkeményedés, sérülés vagy nem megfelelő helyzetük 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.
- A hiányzó alkatrészeket (pl. kettős tömités [18], tömitőgyűrű [21]) helyezze be.
- 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 kettős tömités megfelelő illeszkedését [18]. 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/eltömődéseket szüntesse meg.

### VIGYÁZAT



#### Égési sérülés veszélye a nem megfelelő tisztítás miatt

Minden használat előtt ellenőrizze a biztonsági szelepek/berendezések és a nyomásjelző szennyezettségét/eltömődését, mert különben a gőz kontrollálatlanul távozhat az edényből. Ez égési sérülésekhez vezethet.

- Ellenőrizze és szükség esetén tisztítsa meg a biztonsági berendezéseket és a nyomásjelzőt [16].



#### Égési sérülés veszélye a hibásan összeállított fedél miatt

A fedelet nem megfelelően összeszerelni tilos. Az összeszerelést csak az előírás szerint végezze.

- Az utasításokat pontosan tartsa be.
- Ügyeljen a helyes illeszkedésre.

## 2.5| HASZNÁLAT KÖZBEN

### FIGYELMEZTETÉS



#### Sérülésveszély a nagy nyomás miatt

Az edényben főzés közben magas nyomás keletkezik. Amikor ez a nyomás felszabadul, súlyos égési és más sérüléseket okozhat.

- Mindig ellenőrizze, hogy a gyorsfőző edény biztonságosan le van-e zárva.
- A gyorsfőző edényt soha ne nyissa ki erővel. A gyorsfőző edényt csak akkor lehet könnyen kinyitni, ha teljesen nyomásmentes.
- Bánjon óvatosan a gyorsfőző edénnyel, ha az nyomás alatt áll.
- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a gyorsfőző edényt.

### VIGYÁZAT



#### Égési sérülés veszélye a forró gőz miatt

Ha a gyorsfőző edényben nem alakul ki nyomás, hanem a gőz eltávozik, akkor a forró felületek és a kilépő gőz égési sérüléseket okozhat az 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 gőz forgógombbal [12] végzett vagy folyó víz alatti gyors kiengedése esetén fennáll a forró gőz vagy étel okozta égési sérülések veszélye.

- 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 megszúrásakor forró folyadék fröccsenhet ki. Ez égési sérülésekhez, ill. forrázáshoz vezethet.

- A gyorsfőző edényt minden kinyitás előtt rázza meg.
- A bőrével együtt főzött hús (pl. marhanyelv) esetében a húst ne szúrja meg azonnal, hanem hagyja kissé lehűlni.



### Égési sérülés veszélye a kifolyó étel miatt

Ha a gyorsfőző edényt túlságosan megtöltötték, akkor a forró étel a biztonsági szelepen [7], a nyomásszabályozó berendezésen [15] vagy az oldalsó biztonsági résen [10] keresztül kifolyhat és égési sérüléseket okozhat.

- Soha ne töltse túl a gyorsfőző edényt.

- A gyorsfőző edényt legfeljebb a névleges űrtartalma 2/3 részéig 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 tésztaféléket kíván főzni.
- Az ételeket előzőleg nyitott tálban elő kell főzni, át kell keverni, és adott esetben a habot el kell távolítani.



### Égési sérülés veszélye a forró edény/fedél miatt

Főzés közben a gyorsfőző edény nagyon felforrósodik. Gáztűzhely esetében a nyílt láng miatt a fülek és fogantyúk is átforrósodnak. Megérintésük égési sérülést okozhat.

- Soha ne érintse meg a gyorsfőző edény forró felületeit.
- Az edényt [1] a fedelet [6] csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.
- Használjon kesztyűt, ill. kézvédőt (pl. konyharuhát).
- A forró betéteket és rácsokat csak segédeszközökkel, pl. konyharuhával vegye ki.
- A forró gyorsfőző edényt csak hőálló alátétre tegye le.

### FIGYELEM



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

A gyorsfőző edényt soha ne melegítse folyadék vagy felügyelet nélkül a legmagasabb fokozaton, mert túlhevülhet és károsodhat.

- A gyorsfőző edényt csak elegendő folyadékkal (legalább 1/4 l vízzel, alaplével, mártással stb.) 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 javításokat csak WMF forgalmazóval/szervizzel végeztessen, mivel ellenkező esetben a gyorsfőző edény megsérülhet, vagy a biztonsági berendezések már nem működnek megfelelően, és fennáll az égési sérülések veszélye.

- Javítások esetén forduljon a WMF forgalmazóhoz/szervizhez.
- Azokat a fogantyúkat, amelyek törtek 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 190 mm (3,0–8,5 l) nagyságot.
- Indukciós tűzhelyek nagy főzési fokozaton történő használatakor zümmögő zaj keletkezhet. Ez műszaki okok miatt van, és semmiképpen sem utal a tűzhely vagy a gyorsfőző edény meghibásodására.

## 2.9| AZ ÉLETTARTAM BIZTOSÍTÁSA

### FIGYELEM



#### A gyorsfőző edény sérülése

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 Premium

Az eszköz megfelel a nyomástartó berendezésekre vonatkozó 2014/68/EU irányelv előírásainak. A változtatás joga fenntartva.

#### Anyag

Edény/Fedél: Cromargan®,  
rozsdamentes acél 18/10  
Edény alja: TransTherm® univerzális talpazat

Fogantyúk: Hőszigetelő műanyag  
Tömítések: Szilikon

#### Méretetek

TÖLTÉSI MENNYISÉG	3,0–8,5 l
EDÉNY ALJA	190 mm
BELSŐ RÉSZ	220 mm
EDÉNY HOSSZA FOGANTYÚKKAL	416 mm
EDÉNY HOSSZA FEDÉLLEL	468 mm

#### Magasság

TÉRFOGAT	EDÉNY	EDÉNY FEDÉLLEL	EDÉNY FEDÉLLEL ÉS FOGANTYÚVAL
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

3,0 l 2,85 kg 4,5 l 3,10 kg  
6,5 l 3,40 kg 8,5 l 3,65 kg  
PS-érték: 150 kPa

#### Főzőlap mérete

3,0–8,5 l űrtartalom esetén legfeljebb  $\varnothing$  190 mm  
Töltési magasságot jelölő, belső skálabeosztás  
(az űrtartalom függvényében): 1/3, 1/2, 2/3

#### Nyomásértékek

Első zöld gyűrű: ca. 106 °C,  
25 kPa üzemi nyomás, 40 kPa vezérlőnyomás  
Második zöld gyűrű: kb. 115 °C,  
70 kPa üzemi nyomás, 90 kPa vezérlőnyomás

#### Megfelelő tűzhelytípusok



## 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**

(cikkszám: 08 9580 6030)

Fedél **6** fogantyúval **11**

(cikkszám: 07 9580 6042)

#### Kopó alkatrészek

22 cm tömítőgyűrű **21** (cikkszám: 60 6856 9990)

Biztonsági szelep **7** (cikkszám: 07 9615 9510)

Kettős tömítés **18**

(cikkszám: 60 9614 9510)

- 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**: Biztonsági szeleppel ellátott fedél **7**, Cserélhető kettős tömítés **18**
  - Tömítőgyűrű (szürke) **21**
  - Kezelési útmutató  
Ha hiányoznak alkatrészek, forduljon a hivatalos WMF-forgalmazóhoz/szervizhez, vagy közvetlenül a WMF céghez.
  - A meglévő matricákat és függőcímkéket távolítsa el
- 2 | A már szükségtelen csomagolóanyagot az érvényes előírásoknak megfelelően selejtezze le.
- 3 | A kezelési útmutatót gondosan olvassa át és tartsa a gyorsfőző edény közelében.
- 4 | A garanciális feltételeket a mellékelt jótállási nyilatkozat tartalmazza.

## 5 | A BIZTONSÁGI ELEMELK MŰKÖDTETÉSE

Biztonsági elemek	Leírás
Nyomásslzabályozó berendezés a fedél fogantyújában	Ha a kiválasztott 2. főzési fokozathoz meghatározott nyomást meghaladja a tényleges nyomás, a nyomásslzabályozó automatikusan kinyílik, [15] és a felesleges gőz távozik. Így a túlnyomás azonnal megszűnik.
Biztonsági szelep	Ha a nyomásslzabályozó 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 eltömlődne például ételmaradékkal, akkor a biztonsági rés [10] „vészkijáratként” szolgál. Túlnyomás esetén a tömlítőgyűrű [21] a biztonsági résen [10] keresztül olyan erősen nyomódik kifelé, hogy a gőz eltávozzhat, és a nyomás lecsökken.
Nyomásjelző a fedélfogantyúban	A nyomásjelző [16] vizuális segítséggel rendelkezik az előrelátó, energiatakarékos főzés lehetővé tétele érdekében. Az eszköz az aktuális főzési nyomást mutatja. Egy piros gyűrűvel (a nyomás fennáll) és 2 zöld gyűrűvel (1. és 2. főzési fokozat) van felszerelve.
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.
Forgógombbal szabályozott gőzleeresztés	A forgógombbal [12] a gőz lassan, de gyorsan is kiereszthető.
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 SZÉTSZEDÉSE FEDÉL ELTÁVOLÍTÁSA

(lásd az E és B képsort)

- a) Fordítsa el a forgógombot [13] úgy, hogy a nyitási jelzések egybeessenek [22] a fogantyú jelölésével [24].
  - Húzza a forgógombot [12] egészen hátra a fogantyú vége felé.  
→ A zöld jelzésnek [23] a fedél fogantyúján [11] teljesen láthatónak kell lennie.
  - A bal kezével csak az edény [3] nyelét [1] tartsa erősen.
  - 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.

e) A fedelet [6] a fogantyúnál [11] fogva emelje le.

- Szerelje szét a fedelet (lásd a G képsort), amihez előbb fordítsa meg a fedelet [6].
- A tömlítőgyűrűt [21] óvatosan húzza ki az edényszegélyből és tegye félre.
- A fedelet [6] tartsa erősen, a fogantyúkioldót [14] pedig nyomja a fogantyúvég irányába.
- 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 töltsse fel, majd adjon hozzá 2-3 evőkanál háztartási ecetet.
- 3| Az edényt **1** a fedelet **6** nélkül kb. 5-10 perig főzze ki az ecetes vízzel.
- 4| Ezután minden alkatrészt alaposan mosogasson el kézzel.
- 5| Tisztítás után minden alkatrészt szárítson meg alaposan.

## 6.3| A GYORSFŐZŐ EDÉNY ÖSSZESZERELÉSE

### VIGYÁZAT



### Égési sérülés veszélye a hibásan összeállított fedél miatt

A fedelet nem megfelelően összeállítani tilos. Az összeszerelést csak az előírás szerint végezze.

- Az utasításokat pontosan tartsa be.
- Ügyeljen a helyes illeszkedésre.

## 6.4| A FEDÉL ÖSSZESZERELÉSE

(lásd a H képsort)

- 1| Ellenőrizze a fedélszegély, a fedélfogantyú, a biztonsági berendezések és a tömítőgyűrű szennyezettségét vagy eltömődését.
- 2| A fedelet **6** úgy fordítsa el, hogy a szegély lefelé nézzen.
- 3| A fogantyút **11** fordítsa meg és tartsa erősen.
- 4| A fedélfogantyú **11** tartórését **17** akassza be a fedél **6** tartóelemébe **8**.
- 5| Lassan hajtja le a fogantyút **11**.

- 6| Forgassa el a fedelet **6** a fogantyúval **11**.
- 7| Igazítsa a fedelet **6** és a fogantyút **11** úgy, hogy a kettős tömítés **18** ne nyomódjon össze vagy ne sérüljön meg a fedélnyílások szélei miatt.
- 8| A fedelet **6** kattanásig nyomja le óvatosan. A bepattanást a tolóka utánn nyomásával ellenőrizze.
- 9| Helyezze a tömítőgyűrűt **21** az edény peremére, majd óvatosan nyomja alá. A tömítőgyűrű **21** teljes egészében az edény hajlított pereme alatt helyezkedjen el.

## 6.5| A FEDÉL FELHELYEZÉSE

(lásd az F képsort)

- 1| Az edényt **1** helyezze szilárd alátételre.
- 2| A fedelet **6** a szegéllyel lefelé tegye fel az edényre **1**. A felhelyezési jelzés **9** a fedélen és a fogantyújelzés **4** illeszkedjen egymáshoz, különben a fedelet nem lehet feltenni. Helyezze a tömítőgyűrűt **21** a fedélszegélybe!
- 3| A bal kezével tartsa erősen az edény **1** nyelét **3**.
- 4| Jobb kézzel fordítsa a fedelet **6** a fogantyúval **11** balra.
- 5| Amikor mindkét fogantyú **3** / **11** pontosan egymáson van, nyomja a forgógombot **12** teljesen előre. A fogantyú **11** és a forgógomb **12** között nem lehet látható rés.

## 7 | A GYORSFŐZŐ EDÉNY HASZNÁLATA

### 7.1 | A BIZTONSÁGI BERENDEZÉSEK ELLENŐRZÉSE

A fedelet [6] a 6.1. fejezet szerint vegye le.

- 1 | A tömitőgyűrűt [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 tömitőgyűrű [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 szelepből [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] mozgásképességét ujjnyomással ellenőrizze.
- 7 | Ellenőrizze, hogy az összes tömités tiszta és sértetlen, valamint hogy megfelelően illeszkednek (lásd a J képsort).
  - A kettős tömités [18] nem fedhet más szelepet, a két nyílknak egymás felé kell nézni, és a tömitésnek hézagmentesen kell illeszkednie a fogantyún [11].
  - A kettős tömitésnek [18] ezenkívül [20] a fedélfogantyú tömitőpereme alatt [11] kell lenni.

### 7.2 | A FEDÉL NYITÁSA

A gyorsfőző edény kinyitásához a fedelet [6] a 6.1. fejezet szerint vegye le.

### 7.3 | A GYORSFŐZŐ EDÉNY FELTÖLTÉSE

A főzni kívánt ételt elegendő folyadékkal tegye be az edénybe, szükség esetén használjon betéteket és rácsot (lásd a 11.2. fejezetet). Húst szükség esetén a 11.1. fejezet szerint előzőleg kissé süsse meg.

### 7.4 | A GYORSFŐZŐ EDÉNY LEZÁRÁSA

- 1 | Adott esetben a fedelet a 6.3. fejezet szerint szerelje össze.
- 2 | A fedelet a 6.3. fejezet szerint helyezze fel és zárja le.

### 7.5 | ÉTELEK ELKÉSZÍTÉSE

A gyorsfőző edényben az ételek nyomás alatt készülnek. Az edényben a gőznyomás miatt magasabb a hőmérséklet, mint „normál” főzés esetén. Ezáltal a főzési idő akár 70%-kal is csökkenhet, ami jelentős energiamegtakarításhoz vezet. A gőzben történő, rövid főzés miatt emellett az aromák, az ízek és a vitaminok is megmaradnak.

**TIPP** A tudatos energiafelhasználók a hőforrást már a főzési idő letelte előtt kikapcsolják, mivel az edényben tárolt hő elegendő a főzési folyamat befejezéséhez.

#### VIGYÁZAT



**Égési sérülés veszélye a kifolyó étel miatt**

A forró ételek a nyomásszabályozó berendezésen, a biztonsági szelepen vagy az oldalsó biztonsági résen keresztül is kifolyhatnak és égési sérüléseket okozhatnak.



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

## FIGYELEM



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

Túlhevülés és károsodás veszélye

- A gyorsfőző edényt soha ne melegítse a legmagasabb fokozaton folyadék vagy felügyelet nélkül.
- A gyorsfőző edényt csak megfelelő mennyiségű folyadékkal (legalább 1/4 l vízzel 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 változóak.

### 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. 1. főzési fokozatnál a nyomásjelző az 1. zöld főzőgyűrűig emelkedik.

1 | Ellenőrizze, hogy a gyorsfőző edény megfelelően van lezárva.

2 | Helyezze a gyorsfőző edényt a tűzhelyre

3 | A a forgógombon **12** állítsa be az 1. főzési fokozatot, ehhez forgassa a forgógombot **12** balra, az 1. fokozatra (lásd a C ábrát).

4 | 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) Ekkor a nyomásjelző **16** emelkedni kezd. Az emelkedés a nyomásjelző melletti mélyedésen keresztül megfigyelhető, és az energiaellátás ennek megfelelően szabályozható.

c) A nyomásjelző piros gyűrűje jelzi, hogy az edényt már nem lehet kinyitni.

5 | Amint a nyomásjelző **16** jól láthatóan jelzi az 1. zöld főzőgyűrűt, a főzési idő megkezdődik.

6 | Ügyeljen arra, hogy a gyűrű helyzete a nyomásjelzőn **16** stabil maradjon.

7 | Ha a nyomásjelző **16** az 1. zöld főzőgyűrű alá csökken, növelje az energiaellátást. → A főzési idő emiatt kissé megnő.

8 | Ha a nyomásjelző **16** az 1. zöld főzőgyűrű fölé emelkedik, túl nagy gőznyomás keletkezik, amely a nyomásszabályozó berendezésen keresztül **15** hallhatóan távozik.

a) Vegye le a gyorsfőző edényt a főzőlapról.

b) Várja meg, amíg a nyomásjelző az 1. zöld főzőgyűrűre csökken.

c) Visszaállt energiaellátásnál tegye vissza a gyorsfőző edényt a tűzhelyre.

9 | A főzési idő letelte után, vegye le a gyorsfőző edényt a főzőlapról, és csökkentse le a nyomást. *(lásd a 9. fejezetet)*

10 | 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. 2. főzési fokozatnál a nyomásjelző az 2. zöld főzőgyűrűig emelkedik. A túlnyomás szabályozása automatikus.

1 | Ellenőrizze, hogy a gyorsfőző edény megfelelően van lezárva.

2 | A gyorsfőző edényt állítsa a tűzhelyre.

3 | Állítsa be a 2. főzési fokozatot a forgógombon, ehhez forgassa a forgógombot [12] jobbra a 2. fokozatra (lásd a C ábrát).

4 | 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 a nyomásjelző melletti mélyedésen keresztül megfigyelhető, és az energiaellátás ennek megfelelően szabályozható.

c) A nyomásjelző piros gyűrűje jelzi, hogy az edényt már nem lehet kinyitni.

→ Amint a nyomásjelző [16] a 2. zöld főzőgyűrűt jól láthatóan jelzi az, főzési idő megkezdődik.

5 | Ügyeljen arra, hogy a gyűrű helyzete a nyomásjelzőn [16] stabil maradjon.

6 | Ha a nyomásjelző [16] 2. zöld főzőgyűrű alá csökken, állítsa magasabbra az energiaellátást a tűzhelyen.

→ A főzési idő emiatt kissé megnő.

7 | Ha a nyomásjelző [16] a 2. zöld főzőgyűrű fölé emelkedik, túl nagy gőznyomás keletkezik, amely a nyomásszabályozó berendezésen keresztül [15] 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.

8 | A főzési idő végén vegye le a gyorsfőző edényt a főzőlapról, és *csökkentse le a nyomást a 9. fejezetben* leirtak szerint.

9 | A nyomás megszűnése után a gyorsfőző edényt rázza meg és óvatosan nyissa ki.

**Tipp** Ha a 2. főzési fokozat főzési nyomását meghaladja a tényleges nyomás, a nyomásszabályozó hallhatóan bekapcsol, így az energiaellátást csökkenteni kell.

## 9 | NYOMÁS CSÖKKENTÉSE ÉS LEHŰTÉS

### Edény gőztelenítése

Habzó vagy megdagadó ételek (pl. hüvelyes növények, húslevesek, gabonafélék) esetén a nyomást a 2. vagy 3. módszer szerint csökkentse. Ilyenkor a héjában főtt burgonya például szétdurran, ha ezen módszerek szerint gőztelenítik.

### 9.1 | 1. MÓDSZER – MARADÉK HŐ HASZNOSÍTÁSA

1 | Vegye le a gyorsfőző edényt a tűzhelyről.  
→ A nyomásjelző rövid idő múlva csökken.

2 | Ha a nyomáskijelző [16] teljesen eltűnt a fedél fogantyújában, forgassa el a forgógombot [12] úgy, hogy a nyitójelzések [22] a fogantyú jelölésével [24] egybeessenek (lásd az A ábrát).

3 | Húzza a forgógombot [12] egészen hátra a fogantyú vége felé. 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| Fordítsa el a forgógombot [12] úgy, hogy a nyitási jelzések egybeessenek [22] a fogantyú jelölésével [24].  
→ A gőz lassan távozik.
- 2| Ha a nyomásjelző teljesen eltűnik a fedélfogantyúban, rázza meg és nyissa ki az edényt.

## 9.3| 3. MÓDSZER – GYORS LEERESZTÉS

(Gőzleeresztő automatika – lásd az A ábrát)

- 1| Fordítsa el a forgógombot [12] úgy, hogy a nyitási jelzések egybeessenek [22] a fogantyú jelölésével [24].
- 2| Húzza a forgógombot [12] egészen hátra a fogantyú vége felé  
→ A gőz gyorsan távozik.
- 3| 3. Ha a nyomásjelző [16] teljesen eltűnik a fedélfogantyúban [11], rázza meg az edényt és nyissa ki.

## 9.4| 4. MÓDSZER – GŐZ LEERESZTÉSE NÉLKÜL

- 1| A gyorsfőző edényt állítsa a mosogatóba, és folyasson hideg vizet a fedélre.
- 2| Ha a nyomásjelző teljesen eltűnik a fedélfogantyúban, rázza meg és nyissa ki az edényt.

### VIGYÁZAT



#### Égési sérülés veszélye a gőz gyors kiengedése közben

A főzőszabályozó 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 maradéknomás-biztosító biztosítja, hogy az edény csak akkor nyitható ki, ha a nyomás teljesen megszűnt, azaz a nyomáskijelző [16] már nem lehet látható. Ha a nyomásjelző továbbra is látható, a maradéknomás-biztosító bekapcsolat.  
→ Kinyitás előtt csökkentse a nyomást.
- 2| Fordítsa el a forgógombot [12] úgy, hogy a nyitási jelzések egybeessenek [22] a fogantyú jelölésével [24].
- 3| Húzza a forgógombot [12] egészen hátra a fogantyú vége felé.  
→ A zöld jelzésnek [23] a fedél fogantyúján [11] teljesen láthatónak kell lennie.
- 4| Az edényt **rázza meg**.
- 5| A bal kezével tartsa erősen az edény [1] nyelét [3].
- 6| Fogja meg jobb kézzel a fedél fogantyúját, [11] és fordítsa jobbra, amíg a fedél [6] kiold.  
→ A fedéljelzésnek [9] és a fogantyújelzésnek [4] illeszkedniük kell egymáshoz.
- 7| A kinyitáshoz a fedelet [6] a fedélfogantyúval [11] kissé billentse lefelé úgy, hogy a maradék gőz előre felé kiáramolhasson.
- 8| 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

- Sültek (20 perc) – az edény alja
- Burgonya (8 perc) – lyukacsos betét
- Zöldség (8 perc) – lyukak nélküli betét

- 2| A sültet először 12 percig főzze.
- 3| Az edényt a 6.1. fejezet szerint nyissa ki.
- 4| A lyukacsos betétben a burgonyát helyezze be egy rácsra a sült fölé, a zöldséget egy nem lyukacsos betétben pedig ezek fölé.
- 5| Az edényt zárja le a 6.3. fejezet szerint, és főzze tovább még 8 percig.

**TIPP** Mivel a főzési idők nem különböznek jelentősen, minden betétet egyszerre lehet behelyezni az edénybe.

### 11.2 | SÜTÉS

Főzés előtt az élelmiszerek (pl. hagymafélék, húsdarabok és hasonlók) a gyorsfőző edényben ugyanúgy elősüthetők, mint egy hagyományos edényben.

- 1| A fedelet [6](#) a 6.1. fejezet szerint vegye le és süssse 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| Állítsa be a főzési fokozatot a forgógombon a 8. fejezetben leírtak [12](#) szerint.

### 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 tisztítószeret, fémszivacsot vagy a szivacsok kemény oldalát.

1| A fedélfogantyút **11** a 6.1. fejezet szerint vegye le és csak folyó vízben tisztítsa (lásd a G képsort).

2| A 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 tömitőgyűrűt **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 tömitőgyűrűt és a kettős tömitést sérülés, megkeményedés, elszíneződés vagy nem megfelelő helyzet esetén azonnal cserélje ki eredeti pótalkatrészekre.

### 12.4| A TÖMITŐGYŰRŰ CSERÉJE

Helyezze a megtisztított, száraz gyorsfőző edényt tiszta, száraz és védett környezetbe. tárolja.

- 1| A fedelet **6** a *6.1. fejezet* szerint vegye le.
- 2| Fordítsa meg a fedelet **6**.
- 3| A hibás tömitőgyűrűt **21** húzza ki az edény pereméből és dobja ki.
- 4| Tegyen be új, eredeti tömitőgyűrűt **21** az edény peremére, majd óvatosan nyomja alá.  
→ A tömitőgyűrű **21** teljes egészében az edény hajlított pereme alatt helyezkedjen el.

### 12.5| KETTŐS TÖMÍTÉS CSERÉJE

Helyezze a megtisztított, száraz gyorsfőző edényt tiszta, száraz és védett környezetbe. 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| Húzza le a kettős tömitést **18** a fedél fogantyújáról, **11** és ártalmatlanítsa azt (*lásd a J6. ábrát*)
- 6| Óvatosan tegye fel az új eredeti kettős tömitést **18**
  - A kettős tömitést **18** nem takarhat más szelepet.
  - A kettős tömitésen és a **18** fogantyú alján lévő nyilaknak egymás felé kell néznie.
  - A kettős tömitésnek **18** hézagmentesen és síkban kell a fogantyú alján felfeküdni.
  - A kettős tömitésnek **18** a fogantyú tömitőpereme alatt **20** kell elhelyezkednie úgy, hogy a tömitőperem kidudorodása a tömitőperem fölött legyen.

### 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 könnyítése 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
<b>A főzési idő túl hosszú, vagy a nyomásjelző nem emelkedik</b>	A főzőlap átmérője nem megfelelő	Olyan főzőlapot válasszon, amely megfelel az edény átmérőjének
	A főzési fokozat nem megfelelő	Állítsa be a legmagasabb főzési fokozatot
	a) A fedél nincs megfelelően felhelyezve. b) Kettős tömítés hiányzik. c) A fedél összeszerelése nem megfelelő	<ol style="list-style-type: none"> <li>Az edényt a 9. fejezet szerint tegye teljesen nyomásmen-tessé és nyissa ki.</li> <li>Ellenőrizze a tömítőgyűrű [21] / kettős tömítés [18] (lásd a J ábrát) megfelelő illeszkedését.</li> <li>Ellenőrizze a fedél [6] megfelelő illeszkedését/összeszerelését.</li> <li>Az edényt a 6.3. fejezet szerint zárja le.</li> </ol>
	A biztonsági szelepben/előfűző automatikában a golyó nincs megfelelő helyen	<ol style="list-style-type: none"> <li>Az edényt a 9. fejezet szerint tegye teljesen nyomásmen-tessé és nyissa ki.</li> <li>A fedélfogantyút [11] a 6.1. fejezet szerint vegye le.</li> <li>Ellenőrizze a fémgolyó helyzetét a biztonsági szelepben [7] és szükség esetén tisztítsa meg azt.</li> <li>Az edényt a 6.3. fejezet szerint zárja le.</li> </ol>
	Nincs folyadék	<ol style="list-style-type: none"> <li>Az edényt a 9. fejezet szerint tegye teljesen nyomásmen-tessé és nyissa ki.</li> <li>Töltsön be folyadékot (legalább 1/4 l).</li> <li>Az edényt a 6.3. fejezet szerint zárja le.</li> </ol>
<b>Gőz távozik a fedélnél</b>	A tömítőgyűrű és/ vagy az edény pereme szennyezett	<ol style="list-style-type: none"> <li>Az edényt a 9. fejezet szerint tegye teljesen nyomásmen-tessé és nyissa ki.</li> <li>Tisztítsa meg a tömítőgyűrűt [21] és az edény peremét.</li> <li>Az edényt zárja vissza a 6.3. fejezet szerint.</li> </ol>
	A forgógomb nincs az 1. vagy 2. főzési fokozatra állítva.	Állítsa a forgógombot [12] 1. vagy 2. főzési fokozatra.
	A tömítőgyűrű sérült vagy kemény (kopás miatt)	A tömítőgyűrűt [21] eredeti WMF tömítőgyűrűre cserélje ki
	A kettős tömítés nem megfelelő helyzetben van, vagy sérült.	Igazítsa be a kettős tömítés helyzetét [18] vagy cserélje eredeti WMF alkatrészre.
<b>A biztonsági szelepből/ előfűző automatikából állandóan gőz távozik (nem csak az előfűzési fázis ideje alatt)</b>	A biztonsági szelepben a golyó nincs a megfelelő helyen	<ol style="list-style-type: none"> <li>Az edényt a 9. fejezet szerint tegye teljesen nyomásmen-tessé és nyissa ki.</li> <li>A fedélfogantyút [11] a 6.1. fejezet szerint vegye le.</li> <li>Ellenőrizze a biztonsági szelepet [7], illetve a fémgolyó helyzetét a fedélben.</li> <li>Az edényt zárja vissza a 6.3. fejezet szerint.</li> </ol>
<b>A forgógombot nem lehet visszahúzni, és a gyorsfűző edény nem nyitható ki emiatt.</b>	Biztonsági nyitórendszer blokkolva	<ol style="list-style-type: none"> <li>Az edényt a 9. fejezet szerint tegye teljesen nyomásmen-tessé és nyissa ki.</li> <li>Nyomja előre többször a forgógombot [12], és húzza hátrafelé.</li> </ol>

## 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, amikor az előírt gyűrű láthatóvá válik a nyomásjelzőn.
- 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 halhoz), a 2. gyűrűnél 115 °C (különösen húshoz megfelelő).

**Receptek a [www.wmf.com](http://www.wmf.com) címen található!**



## 15 | GYORSFŐZÉS IDŐTÁBLÁZATA

Élelmiszer	Főzési idő	Megjegyzés
<b>SERTÉS ÉS BORJÚ</b>		
2. GYŰRŰNÉL FŐZZE; MINIMÁLIS FELTÖLTÉSI MENNYISÉG 1/4 L FOLYADÉK; KÜLÖNLEGES BETÉT NEM SZÜKSÉGES		
Csikozott sertéshús	5–7 perc	–
Gulyásleves sertéshúsból	10–15 perc	–
Sertéssültek	20–25 perc	Az elkészítési idő a mérettől és a formától függ
Csikozott 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
<b>MARHAHÚS</b>		
2. GYŰRŰNÉL FŐZZE; MINIMÁLIS FELTÖLTÉSI MENNYISÉG 1/4 L FOLYADÉK; A MARHANYELVHEZ LYUKAC SOS BETÉT SZÜKSÉGES		
Vagdalt húсок	10–15 perc	–
Ecetes marhahús	30–35 perc	–
Marhanyelv	45–60 perc	–
Csikozva	6–8 perc	–
Pörkölt	15–20 perc	–
Roládok	15–20 perc	–
Marhasültek	35–45 perc	Az elkészítési idő a mérettől és a formától függ
<b>SZÁRNYASOK</b>		
2. GYŰRŰNÉL FŐZZE; MINIMÁLIS FELTÖLTÉSI MENNYISÉG 1/4 L FOLYADÉK; LEVESBE VALÓ TYÚKHOZ LYUKAC SOS BETÉT SZÜKSÉGES		
Levestyúk	20–25 perc	max. 1/2 feltöltési mennyiség
Csirkeaprólék	6–8 perc	–
Pulykacomb	25–30 perc	A combok vastagságától függ

Élelmiszer	Főzési idő	Megjegyzés
Pulykaragu	6–10 perc	Pulykakakas esetén ugyanaz
Pulykaszelet	2–3 perc	–

### VADHÚSOK

2. GYŰRŰNÉL FŐZZE; MINIMÁLIS FELTÖLTÉSI MENNYISÉG 1/4 L FOLYADÉK; KÜLÖNLEGES BETÉT NEM SZÜKSÉGES

Nyúlpecsenye	15–20 perc	–
Nyúlgerinc	10–12 perc	–
Szarvassültek	25–30 perc	–
Szarvaspörkölt	15–20 perc	–

### BÁRÁNY

2. GYŰRŰNÉL FŐZZE; MINIMÁLIS FELTÖLTÉSI MENNYISÉG 1/4 L FOLYADÉK; KÜLÖNLEGES BETÉT NEM SZÜKSÉGES

Bárányragu	20–25 perc	Az ürü főzési ideje hosszabb
Báránysült	25–30 perc	Az elkészítési idő a mérettől és a formától függ

### HALAK

1. GYŰRŰNÉL FŐZZE; MINIMÁLIS FELTÖLTÉSI MENNYISÉG 1/4 L FOLYADÉK; RAGU ÉS PÖRKÖLT ESETÉN BETÉT NEM SZÜKSÉGES

Halfilé	2–3 perc	Saját levében párolva
Egész halak	3–4 perc	Saját levében párolva
Ragu vagy pörkölt	3–4 perc	–

### LEVESEK

2. GYŰRŰNÉL FŐZZE; LEGALÁBB 1/4 L FOLYADÉK MAX. AZ EDÉNY TARTALMÁNAK FELÉIG; BETÉT NEM SZÜKSÉGES

Zöldborsó-, lencseleves	12–15 perc	Beáztatott hüvelyes növények
Húslevesek	25–30 perc	Minden húsfajtára érvényes
Zöldséglevesek	5–8 perc	–
Gulyásleves	10–15 perc	–
Tyúklevés	20–25 perc	A mérettől függő főzési idő

Élelmiszer	Főzési idő	Megjegyzés
Burgonyaleves	5–6 perc	–
Ököruszályleves	35 perc	–

## 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; TEJBERIZT 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 PANDUAN PENGOPERASIAN

1  Struktur perangkat	299
2  Petunjuk keselamatan yang penting	299
3  Data dan petunjuk teknis	304
4  Membuka pressure cooker	305
5  Elemen keamanan pengoperasian	306
6  Komisioning pressure cooker	306
7  Pengoperasian pressure cooker	308
8  Tingkat memasak pressure cooker	309
9  Melepaskan dan mendinginkan tekanan	310
10  Membuka pressure cooker	311
11  Jenis penggunaan dan persiapan	311
12  pembersihan, pemeliharaan, dan penyimpanan	313
13  Membantu mengatasi gangguan	315
14  Tips dan trik memasak	316
15  Tabel waktu memasak memasak cepat	317

Selamat atas produk baru WMF Anda dan terima kasih atas telah percaya kepada kami! Dengan pengalaman dan pengetahuan lebih dari 160 tahun, kami mengembangkan dan memproduksi produk kami yang berkualitas tinggi dan sangat fungsional dengan fokus besar pada detail dan standar desain yang tinggi. Kami sangat menghargai keputusan Anda dalam memutuskan untuk menggunakan pressure cooker WMF. Baca petunjuk keselamatan berikut dengan saksama dan aplikasikan dalam penggunaan sehari-hari. Anda juga dapat menemukan lebih banyak informasi tentang WMF, produk dan kampanye kami untuk Anda di [www.wmf.com](http://www.wmf.com).

1 | STRUKTUR PERANGKAT

- 1 Panci
- 2 Gagang samping
- 3 Gagang stik
- 4 Tanda gagang stik
- 5 Gagang perangkat penguncian
- 6 Tutup
- 7 Katup pengaman
- 8 Gagang
- 9 Tutup penanda permukaan
- 10 Slot keamanan
- 11 Gagang tutup yang dapat dilepas
- 12 Kenop
- 13 Perangkat penguncian di gagang tutup
- 14 Pelepas gagang
- 15 Perangkat pengontrol tekanan
- 16 Pengukur tekanan
- 17 Slot pemegang
- 18 Seal ganda
- 19 Sistem bukaan keamanan
- 20 Gagang tutup lip seal
- 21 Ring seal
- 22 Tanda bukaan
- 23 Penanda hijau
- 24 Penanda gagang

Dalam petunjuk pengoperasian ini, informasi penting diidentifikasi dengan simbol dan kata isyarat:

**PERINGATAN** mengindikasikan situasi berbahaya yang dapat menyebabkan cedera serius (misalnya luka bakar akibat uap atau permukaan yang panas).

**HATI-HATI** mengindikasikan potensi situasi berbahaya yang, jika tidak dihindari, dapat mengakibatkan cedera ringan.

**PERHATIAN** mengindikasikan situasi yang dapat mengakibatkan kerusakan properti.

**PETUNJUK** mengindikasikan informasi tambahan tentang penggunaan pressure cooker yang aman.



**Simbol** Perhatikan dan patuhi instruksi.

2.1 | PENGGUNAAN YANG DITUJUKAN

**Pressure cooker hanya cocok**

- untuk jenis kompor yang tercantum dalam petunjuk ini
- untuk memasak atau merebus makanan (dengan dan tanpa insert/bar)
- untuk mengawetkan sejumlah bahan makanan normal dalam stoples pengawet (dengan insert berlubang)
- untuk membuat jus buah dalam jumlah kecil (dengan insert)
- untuk mensterilkan botol bayi, menyimpan stoples, dll. (dengan insert berlubang)

**Pressure cooker tidak cocok**

- untuk digunakan dalam oven panas atau microwave
- untuk menggoreng makanan dengan minyak
- untuk sterilisasi di bidang medis

- untuk jenis kompor selain yang disebutkan atau api terbuka
- untuk kompor kemah

### Panduan Pengoperasian

- harus dirawat dengan hati-hati
- harus disimpan di dekat pressure cooker
- harus dibagikan dengan pengguna lain dan dibaca oleh mereka

Simpan petunjuk pengoperasian ini untuk referensi di masa mendatang. Baca petunjuk ini dengan saksama sebelum digunakan. Pressure cooker hanya boleh digunakan jika petunjuk keselamatan telah dibaca dan dipahami. Kelalaian dalam mengikuti petunjuk ini dapat mengakibatkan kerusakan dan luka bakar saat menggunakan pressure cooker.

## 2.2 | PETUNJUK UMUM

### PERINGATAN



#### Hanya boleh digunakan oleh pengguna yang memahami penanganannya

Pressure cooker hanya boleh digunakan oleh pengguna yang telah memahami petunjuk pengoperasian dan telah membaca petunjuk keselamatan.

- Jangan mengizinkan pressure cooker digunakan oleh pengguna yang tidak terbiasa menggunakannya.
- Jangan biarkan anak-anak bermain dengan atau menggunakan pressure cooker.



#### Jangan mengganti pressure cooker/alat pengaman

Alat pengaman mencegah situasi berbahaya. Alat pengaman hanya berfungsi jika tidak diganti dan jika panci serta tutupnya pas.

- Jangan melakukan perubahan atau intervensi apa pun pada pressure cooker dan alat pengamannya.

- Tutup Perfect Premium [6] hanya sesuai dengan panci Perfect Premium yang sesuai [1] dan sebaliknya. Jangan gunakan tutup atau panci lain.



#### Jauhkan dari anak-anak dan hewan peliharaan

Jauhkan anak-anak dan hewan peliharaan dari pressure cooker saat menggunakannya, karena pressure cooker berat, sangat panas, dan dapat mengeluarkan uap.

### HATI-HATI



#### Penyalahgunaan yang Dapat Diduga

Untuk menghindari penyalahgunaan dan kerusakan atau luka bakar terkait, jangan gunakan pressure cooker:

- dalam oven panas atau microwave,
- untuk menggoreng makanan dengan minyak,
- untuk sterilisasi di bidang medis,
- dalam kompor selain yang disebutkan atau di atas api terbuka.



#### Jangan biarkan gagang panci menonjol di atas kompor yang panas

- Mengeluarkan gagang [2]/[3]/[11] di atas kompor panas atau kompor gas menyala, dapat menjadi sangat panas dan menyebabkan luka bakar jika disentuh.



#### Periksa dan ganti komponen yang rusak secara berkala

Komponen yang aus (Seal ganda [18], ring seal [21]) Ganti dengan komponen asli jika terlihat perubahan warna, retak, mengeras, rusak atau jika tidak terpasang dengan benar.

- Ring seal [21] harus diletakkan pada bagian tepi tutupnya.
- Ganti ring seal [21] setelah kurang lebih 400 proses pemasakan, paling lambat setelah 2 tahun.
- Hanya gunakan komponen WMF asli.

## 2.3 | KOMISIONING PERTAMA

Sebelum digunakan untuk komisioning pertama, pressure cooker harus diisi air saja (perhatikan jumlah pengisian yang ditentukan) minimal 5 menit pada Pengaturan panas kedua. Hal ini juga harus dipertimbangkan untuk setiap pengujian produk.

## 2.4 | SEBELUM SETIAP PENGGUNAAN

### PERINGATAN



#### Risiko luka bakar akibat komponen yang rusak/hilang atau tidak terpasang dengan benar

Sebelum setiap penggunaan, periksa apakah semua komponen tersedia, dalam kondisi baik dan dimasukkan/ditutup dengan benar. Jika ada komponen yang hilang, rusak, berubah bentuk, atau tidak terpasang dengan benar, risiko luka bakar dari permukaan yang panas dan uap yang keluar akan muncul.

- Periksa tutup [6] apakah sudah dirakit/dipasang dengan benar.
- Pasang komponen yang hilang (mis. seal ganda [18], ring seal [21]).
- Jika ada komponen yang rusak, berubah bentuk, berubah warna atau pecah, jangan gunakan pressure cooker dan hubungi peritel/ layanan servis WMF.
- Jika fungsi suku cadang tidak sesuai dengan deskripsi dalam petunjuk pengoperasian, jangan gunakan pressure cooker dan hubungi peritel/layanan servis WMF.
- Periksa apakah pressure cooker sudah tertutup rapat.



#### Bahaya luka bakar akibat alat pengaman yang tidak berfungsi

Sebelum setiap penggunaan, periksa alat pengaman apakah fungsinya masih baik, apakah ada kerusakan, kotoran, dan penyumbatan. Jika tidak, risiko luka bakar dari permukaan yang panas dan keluarnya uap mungkin muncul.

- Periksa apakah seal ganda sudah terpasang dengan [18] benar. Ring seal [21] harus diletakkan pada bagian tepi tutupnya.

- Jika ada komponen yang rusak, berubah bentuk, berubah warna atau pecah, jangan gunakan pressure cooker dan hubungi peritel/ layanan servis WMF.
- Menghilangkan kotoran/penyumbatan.

### HATI-HATI



#### Bahaya luka bakar karena pembersihan yang tidak memadai

Sebelum digunakan, periksa katup/alat pengaman dan pengukur tekanan apakah ada kotoran/sumbatan, jika tidak, uap dapat keluar tanpa terkendali. Hal ini dapat menyebabkan luka bakar.

- Periksa alat pengaman dan pengukur tekanan [16] dan bersihkan jika perlu.



#### Risiko luka bakar akibat pemasangan tutup yang salah dapat terjadi

Tutup tidak boleh dipasang secara salah. Perakitan hanya boleh dilakukan dengan cara yang dijelaskan.

- Ikuti petunjuk dengan hati-hati.
- Periksa kesesuaian.

## 2.5 | SELAMA PENGGUNAAN.

### PERINGATAN



#### Bahaya cedera karena tekanan tinggi

Tekanan tinggi dapat terjadi dalam panci selama memasak. Jika tekanan ini dilepaskan, luka bakar dan cedera parah dapat terjadi.

- Selalu periksa apakah pressure cooker tertutup rapat.
- Jangan pernah memaksa untuk membuka pressure cooker. Pressure cooker dapat dibuka dengan mudah jika tekanannya sudah diturunkan.
- Pindahkan pressure cooker dengan hati-hati saat berada di bawah tekanan.
- Jangan pernah meninggalkan pressure cooker tanpa pengawasan saat sedang digunakan.

## HATI-HATI



### Risiko luka bakar akibat uap panas

Jika tidak ada tekanan yang terbentuk di dalam pressure cooker dan uap keluar, ada risiko luka bakar yang dapat mengenai tangan dan wajah dari permukaan yang panas dan uap yang keluar.

- Matikan kompor segera, biarkan panci dingin dan periksa.



### Risiko luka bakar karena uap yang keluar

Uap panas sesekali keluar dari tutupnya [6] saat memasak.

- Jangan pernah mengulurkan tangan ke dalam uap.
- Selalu jauhkan tangan, kepala, dan tubuh Anda dari area berbahaya – di atas tutup [6] dan slot pengaman samping [10] di tepi tutup.
- Jangan pernah meninggalkan pressure cooker tanpa pengawasan saat sedang digunakan.
- Jauhkan dari anak-anak dan hewan peliharaan.
- Selalu sejajarkan pressure cooker agar uap yang keluar tidak keluar ke arah orang di dalam ruangan. Berikan perhatian khusus pada kondisi "dapur terbuka".



### Bahaya luka bakar selama penguapan cepat

Ada risiko luka bakar akibat uap panas atau makanan yang sedang dimasak saat kenop putar yang sedang digunakan [12] mengeluarkan uap dengan cepat atau di bawah air mengalir.

- Goyangkan pressure cooker sebelum dibuka.
- Dilarang merendam pressure cooker dalam air dingin.
- Selalu jauhkan tangan, kepala, dan tubuh dari area bahaya di atas tutup [6] dan slot pengaman samping [10] di tepi tutup.



### Bahaya luka bakar akibat terbentuknya gelembung (penundaan mendidih)

Saat Anda membuka pressure cooker saat sudah dingin, makanan panas dapat membentuk gelembung dan menyembur secara tiba-tiba. Cairan panas bisa menyembur keluar saat menusuk daging dengan kulit. Hal ini dapat menyebabkan luka bakar.

- Goyangkan pressure cooker sebelum setiap pembukaan.
- Jangan menusuk daging panas yang sudah dimasak dengan kulitnya (misalnya lidah sapi), tetapi biarkan hingga mendingin terlebih dahulu.



### Risiko luka bakar karena makanan yang keluar

Jika panci presto terlalu penuh, makanan panas dapat keluar melalui katup pengaman [7], perangkat pengatur tekanan, [15] atau slot pengaman [10] di samping dan menyebabkan luka bakar.

- Risiko luka bakar karena makanan yang tumpah keluar.
- Isi pressure cooker hingga maksimum 2/3 dari kapasitas nominalnya.
- Isi pressure cooker maksimum 1/2 dari isi nominalnya jika makanan yang berdagang, kental atau berbusa banyak, seperti mis. sup, polong-polongan, gulai, kaldu, jeroan atau pasta dimasak.
- Rebus makanan dalam panci terbuka sebelumnya, aduk dan buang semua buih.



### Risiko luka bakar pada panci/tutup yang panas

Pressure cooker menjadi sangat panas selama proses memasak. Dengan kompor gas, nyala api yang terbuka juga dapat menyebabkan gagang menjadi sangat panas. Ada risiko luka bakar jika disentuh.

- Jangan pernah menyentuh permukaan luar pressure cooker yang panas.
- Hanya sentuh panci [1] /tutup panci [6] dengan gagang plastik.
- Gunakan sarung tangan atau pelindung tangan (misalnya lampin).
- Lepaskan insert dan bar yang panas hanya menggunakan alat, misalnya lampin.
- Tempatkan pressure cooker panas hanya di atas permukaan yang tahan panas.



## PERHATIAN



### Kerusakan karena cairan terlalu sedikit/habis

Jangan sekali-kali memanaskan pressure cooker tanpa cairan atau tanpa pengawasan yang hati-hati, jika tidak risiko panas berlebih dan kerusakan dapat terjadi.

- Hanya gunakan pressure cooker dengan cairan secukupnya (minimal 1/4 l air, kaldu, saus, dll.).
- Pastikan cukup cairan pada makanan kental tersedia.
- Jika cairannya sedikit atau tidak ada sama sekali, segera matikan api dan jangan pindahkan pressure cooker sampai benar-benar dingin.
- Jangan pernah meninggalkan pressure cooker tanpa pengawasan.

## 2.6 | PEBERSIHAN YANG BENAR

Bersihkan pressure cooker setelah digunakan!

### HATI-HATI



### Risiko luka bakar akibat kerusakan selama pembersihan

Jangan menggunakan sikat, bahan penggosok, atau bahan kimia untuk membersihkan alat pengaman, karena akan menyebabkan kerusakan dan ada risiko luka bakar karena uap yang keluar.

- Patuhi petunjuk pembersihan dan pemeliharaan.
- Keringkan peralatan masak dengan baik setelah setiap pembersihan.

## 2.7 | PERBAIKAN YANG DIPERLUKAN

### HATI-HATI



### Kerusakan yang disebabkan oleh perbaikan yang tidak benar/komponen yang salah

Perbaikan hanya boleh dilakukan oleh peritel/layanan servis WMF, jika tidak pressure cooker akan rusak atau alat pengaman mungkin tidak lagi berfungsi dengan baik dan ada risiko luka bakar.

- Jika perbaikan diperlukan, hubungi peritel/layanan servis WMF.
- Minta gagang yang retak atau tidak terpasang dengan benar diganti oleh peritel/layanan servis WMF.
- Hanya gunakan komponen pelepas tekanan WMF asli.

## 2.8 | JENIS KOMPOR YANG SESUAI

### HATI-HATI



### Jenis kompor dan ukuran kompor yang sesuai

Pressure cooker hanya boleh digunakan dengan kompor induksi, keramik kaca, gas, atau listrik. Diameter hotplate atau nyala api gas tidak boleh lebih besar dari dasar panci.

- Dengan kompor gas, api gas tidak boleh meluap keluar dari dasar panci.
- Untuk perpindahan panas dan penyambungan kompor yang optimal, ukuran panci dan kompor harus sesuai.
- Dengan keramik kaca atau kompor listrik, diameter kompor tidak boleh lebih besar dari 190 mm (3,0 - 8,5 l).
- Dengan kompor induksi, suara dengungan dapat terjadi pada tingkat memasak yang tinggi. Hal ini bersifat teknis dan tidak mengindikasikan kerusakan pada kompor atau pressure cooker Anda.

## 2.9 | MEMPERTAHANKAN MASA PAKAI

### PERHATIAN



### Kerusakan pada pressure cooker

Untuk menghindari kerusakan pada pressure cooker:

- Jangan membenturkan peralatan dapur dari tepi panci.
- Hanya tambahkan garam ke dalam air mendidih dan aduk agar tidak merusak dasar panci.
- Hindari kotoran di antara bagian bawah panci dan kompor, jika tidak kompor (misalnya kaca keramik) dapat tergores.

## 3 | DATA DAN PETUNJUK TEKNIS

### 3.1 | DATA TEKNIS

Produsen: WMF GmbH  
Jenis: Perfect Premium

Perangkat mematuhi Petunjuk Peralatan Bertekanan 2014/68/EU. Dapat berubah sewaktu-waktu.

#### Material

Panci/tutup: Cromargan®,  
Edelstahl Rostfrei 18/10  
Lantai: TransTherm®-Allherdboden

Gagang: Plastik isolasi panas  
Seal: Silikon

#### Ukuran

VOLUME PENUH	3,0 – 8,5 l
DASAR	190 mm
BAGIAN DALAM	220 mm
PANJANG PANCI DENGAN GAGANG	416 mm
PANJANG PANCI DENGAN PENUTUP	468 mm

#### Tinggi

VOLUME	PANCI	PANCI DENGAN TUTUP	PANCI DENGAN TUTUP DAN GAGANG
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

#### Bobot kosong

3,0 l 2,85 kg 4,5 l 3,10 kg  
6,5 l 3,40 kg 8,5 l 3,65 kg  
Nilai PS: 150 kPa

#### Ukuran kompor

Diameter maksimum 190 mm untuk 3,0 – 8,5 l  
Tinggi pengisian penskalaan bagian dalam (tergantung volume total): 1/3, 1/2, 2/3

#### Pembacaan tekanan

Ring hijau pertama: sekitar 106 °C,  
Tekanan pengoperasian 25 kPa, tekanan kontrol 40 kPa  
Ring hijau kedua: sekitar 115 °C,  
Tekanan pengoperasian 70 kPa, tekanan kontrol 90 kPa

#### Jenis kompor yang sesuai



## 4 | MEMBUKA PRESSURE COOKER

### 3.2 | AKSESORIS, KOMPONEN, DAN KOMPONEN AUS

#### Aksesoris

Insert berlubang 22 cm (no. item 07 8941 6000)

Set Insert 22 cm (no. item 07 8942 6030)

Tutup kaca 22 cm (no. item 07 9618 6380)

#### Komponen

Gagang tutup **11**

(no. item 08 9580 6030)

Tutup **6** dengan gagang **11**

(no. item 07 9580 6042)

#### Komponen aus

Ring seal **21**

22 cm (no. item 60 6856 9990)

Katup pengaman **7**

(no. item 07 9615 9510)

Seal ganda **18**

(no. item 60 9614 9510)

- 1 | Buka kemasan dan periksa apakah semua komponen tersedia:
  - Panci **1** dengan gagang samping- **2** dan gagang panjang **3**
  - Tutup **6** dengan gagang yang dapat dilepas : **11**: Tutup dengan katup pengaman **7**, seal ganda yang dapat diganti **18**
  - Ring seal (abu-abu) **21**
  - Panduan pengoperasian

Jika komponen hilang, hubungi peritel/ layanan servis resmi WMF atau WMF secara langsung.

- Lepaskan semua stiker dan tag yang ada
- 2 | Buang bahan kemasan yang tidak digunakan sesuai dengan peraturan yang berlaku.
  - 3 | Baca petunjuk pengoperasian dengan saksama dan jauhkan dari jangkauan pressure cooker.
  - 4 | Ketentuan garansi dapat ditemukan dalam pernyataan jaminan terlampir.

## 5 | ELEMEN KEAMANAN PENGOPERASIAN

Elemen keamanan	Deskripsi
Perangkat pengatur tekanan di pegangan tutup	Jika tekanan yang ditentukan untuk tingkat memasak 2 yang dipilih terlampaui, perangkat kontrol tekanan terbuka secara otomatis [15] dan kelebihan uap keluar. Dengan cara ini, tekanan yang terlalu banyak akan segera dilepaskan.
Katup pengaman	Perangkat kontrol tekanan tidak merespons [15], tekanan berlebih dilepaskan segera melalui katup pengaman [7].
Slot keamanan di tepi tutupnya	Jika semua alat pengaman lainnya gagal, misalnya karena tersumbat oleh sisa makanan, slot pengaman digunakan [10] sebagai "pintu keluar darurat". Jika tekanan terlalu tinggi, ring seal [21] melalui slot keamanan [10] didorong keluar sedemikian rupa sehingga uap dapat keluar dan tekanan berkurang.
Indikator tekanan di gagang tutup	Pengukur tekanan [16] memiliki bantuan visual untuk memungkinkan proses memasak yang antisipatif dan hemat energi. Hal ini mengindikasikan status tekanan memasak saat ini. Hal ini memiliki ring merah (tekanan tersedua) dan 2 ring hijau (tingkat kematangan 1 dan 2).
Sistem bukaan keamanan	Sistem bukaan pengaman [19] mencegah pressure cooker terbuka saat ada sisa tekanan. Pressure cooker hanya dapat dibuka setelah tekanan sepenuhnya berkurang.
Penguapan terkontrol dengan tombol putar	Dengan kenop putar [12] uap dapat dikeluarkan secara perlahan, tetapi juga cepat.
Alat pengunci	Di gagang tutup [11] terdapat alat pengunci [13], yang mencegah pressure cooker terbuka selama memasak.

## 6 | KOMISIONING PRESSURE COOKER

### 6.1 | BONGKAR PRESSURE COOKER DAN BUKA TUTUPNYA

(Bandingkan seri gambar E, B).

- a) Putar Kenop [13] diputar sedemikian rupa, sampai tanda bukaan sesuai dengan [22] penanda gagang [24].  
b) Tarik kenop putar [12] sepenuhnya ke belakang ke arah ujung pegangan.  
→ Tanda hijau [23] pada gagang tutup [11] harus sepenuhnya terlihat.
- c) Pegang gagang panjang [3] panci [1] dengan tangan kiri.
- d) Menggunakan tangan kanan, pegang gagang tutup [11] dan putar ke kanan, sampai tutupnya [6] terangkat.  
Tanda tutup [9] dan gagang panjang [4] harus sejajar.

e) Angkat tutupnya [6] pada gagang [11].


- Bongkar tutup (*lihat rangkaian gambar G*), balikkan tutup [6] terlebih dahulu.
- Tarik ring seal [21] dengan hati-hati dari tepi panci dan sisihkan.
- Pegang tutup [6] dan dorong pelepas gagang [14] ke arah ujung gagang.
- Lepaskan penutup [6] dari gagang panjang.

## 6.2 | MEMBERSIHKAN PRESSURE COOKER UNTUK PERTAMA KALINYA

- 1 | Bongkar pressure cooker sesuai *bab 6.1*.
- 2 | Isi panci **1** 2/3 penuh (*lihat gambar pen-skalaan bagian dalam I*) dengan air dan tambahkan 2-3 sendok makan cuka rumah tangga.
- 3 | Rebus panci **1** tanpa tutup **6** selama sekitar 5-10 menit dengan air cuka.
- 4 | Kemudian cuci semua komponen secara menyeluruh menggunakan tangan.
- 5 | Keringkan semua bagian komponen baik setelah dibersihkan.

## 6.3 | MERAKIT PRESSURE COOKER

### HATI-HATI

 **Risiko luka bakar akibat pemasangan tutup yang salah dapat terjadi**

Tutup tidak boleh dipasang secara salah. Perakitan hanya boleh dilakukan dengan cara yang dijelaskan.

- Ikuti petunjuk dengan hati-hati.
- Periksa kesesuaian.

## 6.4 | PASANG TUTUP

(*Lihat rangkaian gambar H*)

- 1 | Periksa tepi tutup, gagang tutup, alat pengaman, dan ring seal apakah ada kotoran atau tersumbat.
- 2 | Putar tutup **6** sehingga tepi menghadap ke bawah.
- 3 | Putar dan pegang gagang **11**.
- 4 | Kaitkan slot penahan **17** pada gagang tutup **11** ke dudukan tutup **8** **6**.

- 5 | Lipat gagang **11** ke bawah secara perlahan.
- 6 | Putar tutup **6** dengan gagang **11**.
- 7 | Sejajarkan tutup **6** dan gagang **11**, agar seal ganda **18** tidak terjepit atau rusak oleh tepi bukaan tutup.
- 8 | Tekan tutup **6** dengan hati-hati hingga terdengar bunyi klik. Periksa apakah sudah berbunyi klik pada tempatnya dengan menekan penggeser.
- 9 | Tempatkan ring seal **21** di tepi pot dan tekan dengan hati-hati di bawah tepinya. Ring seal **21** harus diletakkan sepenuhnya di bagian bawah tepi panci yang melengkung.

## 6.5 | MEMASANG TUTUP

(*Lihat rangkaian gambar F*)

- 1 | Tempatkan panci **1** di atas permukaan padat
- 2 | Letakkan tutup **6** dengan tepi menghadap ke bawah di atas panci **1**. Tanda pada tutup **9** dan tanda pada gagang harus cocok, **4** jika tidak tutup tidak dapat dipasang. Ring seal **21** harus dimasukkan ke tepi tutupnya!
- 3 | Pegang gagang **3** panci **1** dengan tangan kiri Anda.
- 4 | Dengan tangan kanan Anda, gunakan **6** gagang **11** untuk mengayunkan tutupnya ke kiri.
- 5 | Jika kedua gagang **3** / **11** berada tepat di atas satu sama lain, dorong kenop putar **12** sepenuhnya ke depan. Seharusnya tidak ada lagi celah yang terlihat antara gagang **11** dan kenop putar **12**.

## 7 | PENGOPERASIAN PRESSURE COOKER

### 7.1 | PERIKSA ALAT PENGAMAN

Lepaskan tutup [6] sesuai dengan bab 6.1.

- 1| Tarik ring seal [21] dengan hati-hati dari tepi panci dan sisihkan.
- 2| Lepaskan tutup [11] sesuai dengan bab 6.1.
- 3| Periksa apakah ring seal [21] dan tepi bagian dalam penutup bersih.
- 4| Periksa apakah
  - slot keamanan [10] di tepi tutupnya,
  - perangkat kontrol tekanan [15],
  - Tampilan tekanan [16],
  - pelepasan gagang [14],
  - Katup pengaman [7] bersih dan tidak tersumbat.
    - Rendam dan bersihkan kerak, hilangkan sumbatan (*lihat bab 12.1 Membersihkan*).
- 5| Periksa apakah bola di katup pengaman [7] terlihat di bagian bawah penutup.
  - Jika perlu, goyangkan tutup [6], hingga bola terlihat lagi.
  - Jika rusak, gantilah di peritel/layanan servis WMF.
- 6| Uji dengan hati-hati perangkat kontrol tekanan [15] untuk mobilitas dengan menekan jari Anda.
- 7| Periksa apakah semua seal bersih, tidak rusak, dan terpasang dengan benar (*lihat rangkaian gambar J*).
  - Seal ganda [18] tidak boleh menutupi katup lainnya, kedua tanda panah harus menunjuk satu sama lain dan seal harus bersentuhan dengan gagang tanpa celah [11].
  - Seal ganda [18] juga harus ditempatkan di bawah bibir seal [20] gagang tutup [11].

### 7.2 | MEMBUKA TUTUP

Untuk membuka pressure cooker, lepas tutupnya [6] seperti dijelaskan di bab 6.1.

### 7.3 | MENGISI PRESSURE COOKER

Letakkan makanan di dalam panci berisi cairan secukupnya, jika perlu gunakan insert dan bar (*lihat Bab 11.2*). Jika perlu, masak daging sampai kecoklatan di dalam panci sebelumnya seperti yang dijelaskan pada Bab 11.1.

### 7.4 | MENUTUP PRESSURE COOKER

- 1| Jika perlu, pasang tutup sesuai bab 6.3.
- 2| Gunakan tutup sesuai dengan *Kapitel 6.3* dan tutup.

### 7.5 | MEMASAK MAKANAN

Makanan dimasak di bawah tekanan dalam pressure cooker. Karena tekanan uap di dalam panci, suhunya lebih tinggi dibandingkan dengan memasak "normal". Hal ini mempersingkat waktu memasak hingga 70 persen, sehingga menghasilkan penghematan energi yang signifikan. Berkat pemasakan yang singkat, uap, aroma, rasa, dan vitamin sebagian besar akan dipertahankan.

**PETUNJUK** Pengguna yang ingin berhemat energi mematikan sumber panas sebelum waktu memasak berakhir, karena panas yang tersimpan di dalam panci cukup untuk menyelesaikan proses memasak.

#### HATI-HATI



#### Risiko luka bakar karena makanan yang keluar

Makanan panas dapat keluar melalui perangkat kontrol tekanan, katup pengaman, atau slot pengaman di samping dan menyebabkan luka bakar.

- Isi panci pressure cooker hingga maksimal 2/3 (lihat tanda di bagian dalam) dari kapasitas nominalnya.
- Isi panci presto maksimum 1/2 dari kapasitas nominalnya, **ketika makanan mengembang, lembek, atau banyak berbusa**, seperti sup, polong-polongan, gulai, kaldu, jeroan, atau pasta dimasak.

## PERHATIAN



### Kerusakan karena cairan terlalu sedikit/habis

Risiko terlalu panas dan kerusakan

- Jangan pernah memanaskan pressure cooker pada tingkat tertinggi tanpa cairan atau tanpa pengawasan.
- Hanya gunakan panci pressure cooker dengan cairan secukupnya (minimal 1/4 l air).

## 8 | TINGKAT MEMASAK PRESSURE COOKER

### Waktu memasak bervariasi

Waktu memasak dapat berbeda untuk makanan yang sama, karena jumlah, bentuk, dan tekstur makanan berbeda.

### 8.1 | TINGKAT MEMASAK 1

Pengaturan memasak lambat untuk makanan lembut seperti sayuran, ikan, atau kolak.

Pada tingkat memasak ini, makanan dimasak dengan sangat lembut, sehingga aroma dan nutrisinya dapat dipertahankan semaksimal mungkin. Pada tingkat memasak 1, tampilan tekanan meningkat menjadi ring memasak hijau 1.

- 1| Periksa apakah pressure cooker sudah tertutup dengan benar.
- 2| Tempatkan panci presto di atas kompor
- 3| Saat memasang tingkat 1 pada kenop putar [12] dengan memutar kenop putar [12] ke kiri ke tingkat 1 (lihat gambar C).

- 4| Atur kompor ke tingkat daya **tinggi**.
  - Pressure cooker memanaskan.
  - a) Selama fase pra-mendidih, udara keluar melalui katup pengaman [7], yang juga merupakan penguat otomatis, hingga katup menutup dan tekanan meningkat.
  - b) Pengukur tekanan [16] mulai naik. Peningkatan dapat diamati melalui ceruk di sebelah tampilan tekanan dan pasokan energi dapat diatur secara sesuai.
  - c) Ring merah pada indikator tekanan mengindikasikan bahwa panci tidak dapat dibuka lagi.
- 5| Waktu memasak dimulai segera setelah tampilan tekanan [16] menunjukkan dengan jelas ring masak hijau 1.
- 6| Pastikan posisi ring pada pengukur tekanan [16] tetap stabil.
- 7| Jika pengukur tekanan [16] turun di bawah ring masak hijau 1, tingkatkan pasokan energi.
  - Ini akan sedikit menambah waktu memasak.
- 8| Jika pengukur tekanan [16] naik di atas ring masak hijau 1, tekanan uap terlalu tinggi, yang terdengar keluar melalui perangkat kontrol tekanan [15].
  - a) Angkat pressure cooker dari kompor.
  - b) Tunggu hingga indikator tekanan turun ke ring memasak hijau 1.
  - c) Saat listrik dimatikan, letakkan kembali pressure cooker di atas kompor.
- 9| Saat waktu memasak selesai, angkat pressure cooker dari kompor dan lepaskan tekanannya (*lihat bab 9*)
- 10| Setelah tekanan dilepaskan, goyangkan pressure cooker dan buka dengan hati-hati.

### 8.2 | TINGKAT MEMASAK 2

Tingkat memasak ini menghemat banyak waktu dan energi. Pada tingkat memasak 2, tampilan tekanan meningkat menjadi ring memasak hijau 2. Tekanan yang terlalu tinggi akan diatur secara otomatis.

- 1| Periksa apakah pressure cooker sudah tertutup dengan benar.
- 2| Tempatkan pressure cooker di atas kompor.
- 3| Atur tingkat memasak 2 pada kenop putar, gunakan kenop putar untuk melakukannya [12] putar searah jarum jam ke level 2 (lihat gambar C).
- 4| Atur kompor ke pengaturan panas tertinggi.
  - Pressure cooker memanans.
  - a) Tentang katup pengaman [7], yang juga merupakan penguat otomatis, udara keluar selama fase penguat hingga katup menutup dengan jelas dan tekanan meningkat.
  - b) Pengukur tekanan [16] mulai naik. Peningkatan dapat diamati melalui ceruk di sebelah tampilan tekanan dan pasokan energi dapat diatur secara sesuai.
  - c) Ring merah pada indikator tekanan, mengindikasikan bahwa panci tidak dapat dibuka lagi.
    - Segera setelah tampilan tekanan menunjukkan ring masak [16] hijau 2 terlihat jelas, waktu memasak dimulai.
- 5| Pastikan posisi ring pada pengukur tekanan [16] tetap stabil.
- 6| Jika tampilan tekanan [16] berada di bawah ring memasak hijau 2, naikan daya pada kompor.
  - Ini akan sedikit menambah waktu memasak.
- 7| Jika pengukur tekanan [16] naik di atas ring masak hijau 2, tekanan uap terlalu tinggi, yang terdengar keluar melalui perangkat kontrol tekanan [15].
  - a) Angkat pressure cooker dari kompor.
  - b) Tunggu hingga tampilan tekanan berubah ke tingkat 2. Ring memasak diturunkan.
  - c) Letakkan kembali pressure cooker di atas kompor dengan daya dikurangi.
- 8| Setelah waktu memasak berakhir, lepaskan pressure cooker dari hotplate dan lepaskan tekanan seperti yang dijelaskan Bab 9.
- 9| Setelah tekanan dilepaskan, goyangkan pressure cooker dan buka dengan hati-hati.

**Petunjuk** Jika tekanan pengoperasian memasak tingkat 2 terlampaui, perangkat kontrol tekanan akan merespons dengan suara, sehingga pasokan energi harus dikurangi.

## 9 | MELEPASKAN DAN MENDINGINKAN TEKANAN

### Mengukus panci

Jangan gunakan metode 2 atau 3 untuk menghilangkan tekanan pada makanan berbusa atau mengembang (mis. polong-polongan, kaldu daging, sereal). Misalnya kentang akan meledak saat dikukus dengan metode ini.

### 9.1 | METODE 1 – MENGGUNAKAN SISA PANAS

- 1| Angkat pressure cooker dari kompor.
  - Setelah beberapa saat, pengukur tekanan turun.
- 2| Jika pengukur tekanan [16] telah hilang sepenuhnya pada gagang tutup, putar kenop putar [12] sedemikian rupa, hingga tanda bukaan sesuai [22] dengan tanda gagang [24] (lihat gambar A).
- 3| Tarik kenop putar [12] ke belakang ke arah ujung gagang. Uap yang tersisa akan keluar.
- 4| Jika tidak ada lagi uap yang keluar, goyangkan panci dan buka.

### 9.2 | METODE 2 – MENGUAP PERLAHAN

*(Pelepasan uap otomatis – lihat gambar A)*

- 1| Putar kenop [12] sedemikian rupa, hingga tanda bukaan [22] sesuai dengan tanda gagang [24].
  - Uap perlahan keluar.
- 2| Jika pengukur tekanan telah hilang sepenuhnya pada gagang tutup, goyangkan panci dan buka.



### 9.3 | METODE 3 – PENGUAPAN CEPAT

(Pelepasan uap otomatis – lihat gambar A)

- 1 | Putar kenop [12] sedemikian rupa, hingga tanda bukaan [22] sesuai dengan tanda gagang [24].
- 2 | Tarik kenop [12] ke belakang ke arah ujung gagang  
→ Uap keluar dengan cepat.
- 3 | Jika pengukur tekanan [16] telah sepenuhnya menghilang ke dalam gagang tutup [11], goyangkan panci dan buka.

### 9.4 | METODE 4 – TANPA KEBOCORAN UAP

- 1 | Tempatkan pressure cooker di bak cuci dan alirkan air dingin ke tutupnya.
- 2 | Jika pengukur tekanan telah hilang sepenuhnya pada gagang tutup, goyangkan panci dan buka.

#### HATI-HATI



#### Bahaya luka bakar selama penguapan cepat

Ada risiko luka bakar akibat uap panas [16] atau makanan yang dimasak saat menggunakan pelepasan uap cepat dengan katup geser atau di bawah air mengalir.

- Goyangkan pressure cooker sebelum dibuka.
- Selalu jauhkan tangan, kepala, dan tubuh Anda dari area berbahaya – di atas tutup [16] dan slot pengaman samping [10] di tepi tutup.

## 10 | MEMBUKA PRESSURE COOKER

### MEMBUKA SETELAH DIMASAK

(Lihat rangkaian gambar E)

- 1 | Pertama-tama kurangi tekanan sesuai

dengan bab 9. Perlindungan tekanan sisa memastikan bahwa panci hanya dapat dibuka ketika tekanan telah sepenuhnya dilepaskan, yaitu tampilan tekanan [16] tidak boleh terlihat lagi. Jika tampilan tekanan tetap terlihat, perlindungan tekanan sisa telah merespons.  
→ Sebelum dibuka, tekanannya harus sudah dikurangi.

- 2 | Putar kenop [12] sedemikian rupa, hingga tanda bukaan [22] sesuai dengan tanda gagang [24].
- 3 | Tarik kenop [12] sepenuhnya ke belakang ke arah ujung gagang.  
→ Tanda hijau [23] pada gagang tutup [11] harus sepenuhnya terlihat.
- 4 | Menggoyang panci.
- 5 | Pegang gagang [3] panci [1] dengan tangan kiri Anda.
- 6 | Dengan tangan kanan Anda, pegang gagang tutup [11] dan putar ke kanan hingga tutup [6] terbuka.  
→ Tanda tutup [9] dan gagang panjang [4] harus sesuai.
- 7 | Untuk membukanya, miringkan gagang tutup [11] dengan tutup [6] sedikit ke bawah agar sisa uap mengalir keluar ke depan.
- 8 | Angkat [6] tutup.

## 11 | JENIS PENGGUNAAN DAN PERSIAPAN

### 11.1 | MEMASAK DENGAN INSERT DAN BAR

Bergantung pada ketinggian pressure cooker, beberapa hidangan dapat disiapkan secara bersamaan di dalam pressure cooker. Masing-masing makanan ditumpuk satu sama lain secara terpisah menggunakan insert. Jika di bagian bawah panci mis. daging akan dimasak,

bar diletakkan di dasar panci sehingga insert pertama berada di atas daging.

### Catatan aksesoris

Dapatkan insert dan bar sebagai aksesoris dari peritel/layanan servis WMF. Insert tidak berlubang digunakan untuk sayuran dan insert berlubang untuk kentang. Makanan dengan waktu memasak paling lama dimasukkan ke dalam panci terlebih dahulu tanpa insert.

1| Untuk menyiapkan hidangan dengan waktu memasak yang berbeda, panci harus dibuka di antaranya. Ini akan memungkinkan uap keluar, jadi tambahkan sedikit lebih banyak cairan dari yang dibutuhkan ke dalam panci dan isi ulang jika perlu.

### Contoh

- Panggang (20 menit) – bagian bawah panci
- Kentang (8 menit) – insert berlubang
- Sayuran (8 menit) – insert tidak berlubang

2| Pertama masak daging panggang selama 12 menit.

3| Buka panci sesuai dengan *bab 6.1*.


4| Tempatkan kentang di insert berlubang di atas bar di atas daging panggang, tempatkan sayuran di insert tidak berlubang di atasnya.

5| Tutup panci seperti yang dijelaskan pada *bab 6.3* dan masak lagi selama 8 menit.

**PETUNJUK** Jika waktu memasak tidak berbeda jauh, semua insert dapat ditempatkan di dalam panci secara bersamaan.


## 11.2| MEMANGGANG

Sebelum dimasak, makanan (misalnya bawang bombay, potongan daging, dll.) dapat digoreng di dalam pressure cooker seperti pada panci konvensional.

1| Buka tutup  sesuai dengan yang dijelaskan di *bab 6.1*, lalu goreng bahan makanannya.

- 2| Untuk menyelesaikan memasak...
- a) mendinginkan daging panggang,
  - b) tambahkan jumlah cairan yang dibutuhkan (setidaknya 1/4 l),
  - c) Jika perlu, tambahkan lebih banyak makanan – dengan atau tanpa insert.

3| Gunakan tutup sesuai dengan bab 6.3 dan tutup.

4| Atur tingkat memasak sesuai dengan Bab 8 menggunakan kenop putar .

## 11.3| MENGGUNAKAN MAKANAN BEKU

1| Tambahkan jumlah minimum cairan (1/4 L air).

2| Masukkan makanan beku ke dalam panci tanpa dicairkan.

3| Cairkan daging untuk digoreng.

4| Tempatkan sayuran langsung dari kemasannya di insert yang tidak berlubang.  
→ Waktu memasak lebih lama untuk makanan beku.

## 11.4| SIAPKAN SEREAL ATAU KACANG-KACANGAN

Biji-bijian dan polong-polongan tidak harus direndam saat menyiapkannya di dalam pressure cooker.

- Hal ini memperpanjang waktu memasak sekitar separuhnya.
- Pastikan bahwa panci ini hanya setengah penuh.

1| Tuangkan 1/4 l cairan minimum ke dalam panci dan tambahkan setidaknya 2 bagian cairan untuk setiap 1 bagian biji-bijian/kacang-kacangan.

2| Sesaat sebelum akhir waktu memasak, hentikan pasokan energi dan gunakan sisa panas dari kompor untuk mengembangkan.

## 11.5 | MENSTERILKAN

- 1 | Botol bayi, stoples pengawet, dll. dapat disterilkan dengan meletakkan bagian-bagiannya secara terbalik di dalam insert berlubang.
- 2 | Tambahkan 1/4 liter air.
- 3 | Sterilkan selama 20 menit pada tingkat memasak 2.
- 4 | Biarkan dingin perlahan (metode penguapan 1).

## 11.6 | MEREBUS

- 1 | Siapkan makanan seperti biasa dan isi ke dalam stoples.
- 2 | Tuang 1/4 liter air ke dalam panci.
- 3 | Tempatkan stoples di insert berlubang.
- 4 | Mengawetkan stoples berkapasitas 1 l pada pressure cooker 6,5 l atau 8,5 l, dan stoples yang lebih kecil pada pressure cooker 4,5 l.
- 5 | Masak sayuran/daging pada tingkat memasak 2 selama sekitar 20 menit, buah batu pada tingkat memasak 1 selama sekitar 5 menit dan buah pome sekitar 10 menit.
- 6 | Biarkan panci mendingin perlahan sebelum menguap (metode penguapan 1), jika tidak, jus akan diperas dari stoples dengan metode lain.

## 12 | PEMBERSIHAN, PEMELIHARAAN, DAN PENYIMPANAN

### 12.1 | PEMBERSIHAN

Gunakan air panas dan cairan pencuci yang tersedia secara komersial untuk membersihkan.

- Jangan gunakan bahan pembersih abrasif yang mengandung pasir, sabut baja, atau sisi spons yang keras.

- 1 | Lepaskan gagang tutup [11] seperti yang dijelaskan pada *bab 6.1* dan bersihkan hanya dengan air mengalir (*lihat rangkaian gambar G*).
- 2 | Lepaskan ring seal [21] dari tutup [6] dan cuci menggunakan tangan
- 3 | Rendam sisa makanan yang lengket, rebus sisa makanan yang menempel kuat di panci presto dengan sedikit air.
- 4 | Jika katup kotor atau tersumbat, bersihkan dengan kapas basah.  
→ Jangan gunakan benda tajam atau runcing.
- 5 | Panci, insert, dan bar dapat dicuci di mesin pencuci piring.  
→ Namun, hal ini dapat menyebabkan perubahan warna pada permukaan. Hal ini tidak akan mempengaruhi fungsi.  
→ Namun demikian, kami merekomendasikan pembersihan secara manual.
- 6 | Jika ada kerak air, rebus panci presto dengan air cuka.
- 7 | Keringkan peralatan masak dengan baik setelah dibersihkan.

### 12.2 | MENYIMPAN

Simpan pressure cooker yang sudah dibersihkan dan kering di lingkungan yang bersih, kering, dan terlindung.

- 1 | Lepaskan penutup [6] sesuai dengan *bab 6.1*.
- 2 | Tarik ring seal [21] dari tepi panci dan simpan secara terpisah.
- 3 | Lepas gagang tutup [11] seperti yang dijelaskan di *bab 6.1* dan tempatkan di dalam panci [1] atau tutupnya [6].
- 4 | Tempatkan tutupnya [6] secara terbalik di atas panci [1].

### 12.3 | MENYERVIS/MENGGANTI KOMPONEN YANG AUS

Simpan pressure cooker yang sudah dibersihkan dan kering di lingkungan yang bersih, kering, dan terlindung.

- Hanya gagang samping dan panjang yang diganti oleh peritel/layanan servis WMF.
- Periksa komponen yang aus secara teratur dan, jika perlu, ganti dengan komponen asli.
- Segera ganti ring seal dan seal ganda dengan komponen asli jika rusak, mengeras, berubah warna atau tidak terpasang dengan benar.

### 12.4 | MENGGANTI RING SEAL

Simpan pressure cooker yang dibersihkan dan kering di lingkungan yang bersih, kering, dan terlindungi.

- 1 | Lepaskan penutup [6] sesuai dengan bab 6.1.
- 2 | Putar tutup [6].
- 3 | Tarik ring seal yang rusak [21] dari tepi panci, lalu buang.
- 4 | Masukkan ring seal asli yang baru [21] ke tepi panci dan tekan dengan hati-hati di bawah tepinya.  
→ Ring seal [21] harus diletakkan sepenuhnya di bawah tepi panci yang melengkung.

### 12.5 | MENGGANTI RING SEAL

Simpan pressure cooker yang dibersihkan dan kering di lingkungan yang bersih, kering, dan terlindungi.

- 1 | Jika perlu, lepas tutup dari panci [6] seperti yang dijelaskan dalam bab 6.1.
- 2 | Bongkar tutupnya (*lihat rangkaian gambar G*), lalu balikkan tutupnya [6].
- 3 | Pegang tutup [6] dan dorong pelepas gagang [14] ke arah bagian ujung gagang.

4 | Lepaskan gagang tutup [11].

5 | Lepas seal ganda [18] dari gagang tutup [11], lalu buang (*lihat gambar J6.*)

6 | Pasang dengan hati-hati seal ganda [18] yang baru

- Seal ganda tidak boleh menutupi [18] katup lain.
- Tanda panah pada seal ganda dan bagian bawah gagang [18] harus mengarah satu sama lain.
- Seal ganda harus diletakkan [18] rata dan tanpa celah di bagian dasar gagang.
- Seal ganda [18] harus ditempatkan di bawah lip seal gagang [20], sehingga tonjolan lip seal berada di atas tepi seal.

### 12.6 | MENGGANTI KATUP PENGAMAN

- 1 | Lepaskan tutup panci [6] seperti yang dijelaskan pada bab 6.1.
- 2 | Putar tutup [6].
- 3 | Lepas dan buang katup pengaman yang rusak [7] dari tutup panci [6].
- 4 | Dorong dengan hati-hati katup pengaman baru [7] melalui lubang dari dalam dengan sedikit tekanan dan sedikit gerakan memutar. Katup pengaman tidak boleh rusak dalam prosesnya

**PETUNJUK** Untuk memudahkan masuknya katup pengaman, sedikit minyak goreng dapat dioleskan ke kepala katup pengaman untuk pelumasan yang lebih baik.

## 13 | MEMBANTU MENGATASI GANGGUAN

JIKA TERJADI KESALAHAN, SELALU ANGKAT PRESSURE COOKER DARI KOMPOR. JANGAN PERNAH MEMAKSA UNTUK MEMBUKA PANCI PRESTO!

Penyimpanan	Kemungkinan penyebabnya	Pemecahan masalah
Waktu perebusan terlalu lama atau pengukur tekanan tidak naik	Diameter pelat panas tidak sesuai	Pilih pelat panas yang sesuai dengan diameter panci
	Tingkat memasak tidak sesuai	Atur ke tingkat memasak tertinggi
	a) Tutup tidak terpasang dengan benar. b) Segel ganda hilang. c) Tutup tidak dipasang dengan benar	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tekan panci sepenuhnya sesuai dengan yang dijelaskan di <i>bab 9</i> dan buka.</li> <li>2. Periksa ring seal <b>[21]</b>/seal ganda <b>[18]</b> (<i>lihat gambar J</i>) untuk pemasangan yang benar.</li> <li>3. Periksa tutup <b>[6]</b> apakah sudah sesuai atau dipasang dengan benar.</li> <li>4. Tutup panci sesuai dengan <i>bab 6.3</i>.</li> </ol>
	Bola di katup pengaman/penguat otomatis tidak terpasang dengan benar	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tekan panci sepenuhnya sesuai dengan yang dijelaskan di <i>bab 9</i> dan buka.</li> <li>2. Lepas gagang tutup <b>[11]</b> sesuai dengan <i>bab 6.1</i>.</li> <li>3. Periksa dudukan bola logam di katup pengaman <b>[7]</b> dan bersihkan jika perlu.</li> <li>4. Tutup panci sesuai dengan <i>bab 6.3</i>.</li> </ol>
	Cairan habis	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tekan panci sepenuhnya sesuai dengan yang dijelaskan di <i>bab 9</i> dan buka.</li> <li>2. Isi ulang cairan (setidaknya 1/4 L).</li> <li>3. Tutup panci sesuai dengan <i>bab 6.3</i>.</li> </ol>
Uap keluar dari tutupnya	Ring seal dan/atau tepi panci kotor	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tekan panci sepenuhnya sesuai dengan yang dijelaskan di <i>bab 9</i> dan buka.</li> <li>2. Bersihkan ring seal <b>[21]</b> dan tepi panci.</li> <li>3. Tutup kembali panci sesuai dengan <i>bab 6.3</i>.</li> </ol>
	Kenop putar tidak diatur ke tingkat memasak 1 atau 2	Atur kenop putar <b>[12]</b> pada tingkat memasak 1 atau 2.
	Seal ring rusak atau keras (karena aus)	Ganti ring seal <b>[21]</b> dengan ring seal WMF asli
	Seal ganda tidak terpasang dengan benar atau rusak	Perbaiki dudukan ring seal <b>[18]</b> atau ganti dengan komponen WMF asli.
Uap terus menerus keluar dari katup pengaman/penguat otomatis (tidak berlaku untuk tahap memasak setengah matang)	Bola katup pengaman tidak terpasang dengan benar di dalam katup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tekan panci sepenuhnya sesuai dengan yang dijelaskan di <i>bab 9</i> dan buka.</li> <li>2. Lepas gagang tutup <b>[11]</b> sesuai dengan <i>bab 6.1</i>.</li> <li>3. Periksa katup pengaman <b>[7]</b> dan dudukan bola logam di penutupnya.</li> <li>4. Tutup kembali panci sesuai dengan <i>bab 6.3</i>.</li> </ol>
Kenop tidak dapat ditarik ke belakang dan pressure cooker tidak dapat dibuka sebagaimana mestinya	Sistem pembukaan keaman terhalang	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tekan panci sepenuhnya sesuai dengan yang dijelaskan di <i>bab 9</i> dan buka.</li> <li>2. Dorong kenop putar <b>[12]</b> ke depan dan tarik ke belakang beberapa kali.</li> </ol>

## 14 | TIPS DAN TRIK MEMASAK

- Olesi sedikit ring seal dengan minyak goreng atau lemak untuk memudahkan gerakan saat membuka dan menutup.
- Waktu memasak dimulai segera setelah ring yang ditentukan muncul di pengukur tekanan.
- Waktu memasak yang diberikan adalah nilai panduan, sebaiknya pilih waktu memasak yang lebih singkat, Anda dapat melanjutkan memasak kapan saja.
- Dengan waktu memasak sayuran yang ditentukan, Anda akan mendapatkan makanan yang enak.
- Suhu pemasakan untuk ring pertama adalah 106 °C (sangat cocok untuk sayuran dan ikan), untuk ring 2. Ring 115 °C (sangat cocok untuk daging).

**Temukan resepnya di  
[www.wmf.com!](http://www.wmf.com!)**

## 15 | TABEL WAKTU MEMASAK MEMASAK CEPAT

Bahan makanan	Waktu memasak	Petunjuk
<b>DAGING BABI DAN DAGING SAPI MUDA</b>		
MASAK DI RING 2 KUANTITAS PENGISIAN MINIMUM 1/4 L CAIRAN; TIDAK DIPERLUKAN PENGGUNAAN KHUSUS		
daging babi iris	5 – 7 mnt.	–
Gulai daging babi	10 – 15 mnt.	–
Daging babi panggang	20 – 25 mnt.	Waktu memasak tergantung pada ukuran dan bentuk
Irisan daging sapi muda	5 – 7 mnt.	–
Gulai daging sapi	10 – 15 mnt.	–
Daging sapi muda utuh	25 – 30 mnt.	–
Lidah sapi	15 – 20 mnt.	Tutup dengan air
Daging sapi panggang	20 – 25 mnt.	Waktu memasak tergantung pada ukuran dan bentuk
<b>DAGING SAPI</b>		
MASAK DI RING 2 RING MASAK; KUANTITAS PENGISIAN MINIMUM 1/4 L CAIRAN; INSERT BERLUBANG DIPERLUKAN UNTUK LIDAH SAPI		
Daging cincang	10 – 15 mnt.	–
Daging panggang asam	30 – 35 mnt.	–
Lidah sapi	45 – 60 mnt.	–
Irisan daging	6 – 8 mnt.	–
Gulai	15 – 20 mnt.	–
Rolade	15 – 20 mnt.	–
Daging sapi panggang	35 – 45 mnt.	Waktu memasak tergantung pada ukuran dan bentuk
<b>UNGGAS</b>		
MASAK DI RING 2. RING MASAK; KUANTITAS PENGISIAN MINIMUM 1/4 L CAIRAN; INSERT BERLUBANG DIPERLUKAN UNTUK SUP AYAM		
Sup ayam	20 – 25 mnt.	maks. 1/2 jumlah pengisian
Bagian ayam	6 – 8 mnt.	–
Kaki kalkun	25 – 30 mnt.	Tergantung ketebalan kakinya

Bahan makanan	Waktu memasak	Petunjuk
Sup kalkun	6 – 10 mnt.	Daging kalkun
Daging kalkun	2 – 3 mnt.	–

#### LIAR

MASAK DI RING 2. KUANTITAS PENGISIAN MINIMUM 1/4 L CAIRAN;  
TIDAK DIPERLUKAN PENGGUNAAN KHUSUS

Kelinci panggang	15 – 20 mnt.	–
Punggung kelinci	10 – 12 mnt.	–
Daging rusa panggang	25 – 30 mnt.	–
Gulai daging rusa	15 – 20 mnt.	–

#### DOMBA

MASAK DI RING 2. KUANTITAS PENGISIAN MINIMUM 1/4 L CAIRAN;  
TIDAK DIPERLUKAN PENGGUNAAN KHUSUS

Daging domba rebus	20 – 25 mnt.	Daging kambing memerlukan waktu lebih lama untuk dimasak
Domba panggang	25 – 30 mnt.	Waktu memasak tergantung pada ukuran dan bentuk

#### IKAN

MASAK DI RING 1. RING MASAK; KUANTITAS PENGISIAN MINIMUM 1/4 L CAIRAN;

DENGAN RAGOUT DAN GULAI TIDAK PERLU DIGUNAKAN

Fillet ikan	2 – 3 mnt.	Direbus dalam jusnya sendiri
Ikan utuh	3 – 4 mnt.	Direbus dalam jusnya sendiri
Ragout atau gulai	3 – 4 mnt.	–

#### SUP

MASAK DI RING 2. RING MASAK; SETIDAKNYA 1/4 L CAIRAN HINGGA MAKSIMAL 1/2 ISI PANCI;

TIDAK PERLU DIGUNAKAN

Kacang polong, sup miju-miju	12 – 15 mnt.	Kacang-kacangan yang direndam
Sup daging	25 – 30 mnt.	Berlaku untuk semua jenis daging
Sup sayur	5 – 8 mnt.	–
Sup gulai	10 – 15 mnt.	–
Sup ayam	20 – 25 mnt.	Waktu memasak tergantung pada ukuran
Sup kentang	5 – 6 mnt.	–
Sop buntut	318 35 mnt.	–



Bahan makanan	Waktu memasak	Petunjuk
<b>SAYURAN</b>		
MASAK DI RING 1. RING MASAK; KUANTITAS PENGISIAN MINIMUM 1/4 L CAIRAN; DENGAN SAUERKRAUT DAN BIT TIDAK MEMERLUKAN INSERT, DENGAN SEMUA HIDANGAN LAINNYA PADA INSERT BERLUBANG; MASAK DARI KACANG DI RING 2		
Terong, timun, dan tomat	2 – 3 mnt.	Sayuran yang dimasak dengan uap tidak cepat larut
Kembang kol, paprika, daun bawang	3 – 5 mnt.	–
Kacang polong, seledri, kohlrabi	4 – 6 mnt.	–
Adas, wortel, savoy	5 – 8 mnt.	–
Buncis, kangkung, kol merah	7 – 10 mnt.	Ring 2
Sauerkraut	10 – 15 mnt.	Ring 2
Akar bit	15 – 25 mnt.	Ring 2
Kentang asin	6 – 8 mnt.	Ring 2
Kentang dalam cangkang	6 – 10 mnt.	Ring 2, Kentang akan pecah jika dikukus dengan cepat
<b>KACANG-KACANGAN</b>		
MASAK DI RING 2. RING MASAK; SETIDAKNYA 1/4 L CAIRAN HINGGA MAKSIMUM 1/2 ISI POT; 2 BAGIAN AIR UNTUK 1 BAGIAN BIJI-BIJIAN; MASAK BIJI-BIJIAN YANG BELUM DIRENDAM 20 – 30 MENIT LEBIH LAMA; MASAK NASI SUSU DI RING 1		
Kacang polong, buncis, lentil	10 – 15 mnt.	Masak kacang panjang 10 menit lebih lama
Soba, millet	7 – 10 mnt.	Waktu memasak untuk biji-bijian yang direndam
Jagung, nasi, gandum mentah	6 – 15 mnt.	Waktu memasak untuk biji-bijian yang direndam
Puding beras	20 – 25 mnt.	memasak di ring 1
Long grain rice	6 – 8 mnt.	–
Nasi merah	12 – 15 mnt.	–
Gandum, gandum hitam	10 – 15 mnt.	Waktu memasak untuk biji-bijian yang direndam
<b>BUAH</b>		
MASAK DI RING 1. KUANTITAS PENGISIAN MINIMUM 1/4 L CAIRAN		
Ceri, plum	2 – 5 mnt.	Insert berlubang direkomendasikan
Apel, pir	2 – 5 mnt.	Insert berlubang direkomendasikan

## KO 사용 설명서

1  기구 구조	321
2  중요한 안전 지침	321
3  기술 정보 및 참고	326
4  압력솔 언박싱	327
5  사용 안전 요소	328
6  압력솔 사용	328
7  압력솔 사용	329
8  압력솔 조리 수준	330
9  압력 낮추기 및 냉각	332
10  압력솔 열기	332
11  사용 및 준비 방법	333
12  세척, 유지보수 및 보관	334
13  오작동 해결	335
14  조리 팁과 비법	337
15  압력솔 조리 시간 테이블	338

## 퍼펙트 프리미엄

저희 새 WMF 제품을 구매해주시고 저희 제품을 신뢰해주셔서 감사합니다! 160여 년에 걸쳐 축적한 경험과 노하우로 고품질 및 고기능 제품을 세부사항에 주의를 기울이고 디자인에 높은 기준을 가지고 개발하고 생산하고 있습니다. 오늘 WMF 압력솔을 선택해주셔서 감사합니다. 다음 안전수칙을 숙지하고 매일 사용하며 준수하십시오. 구매하신 WMF 브랜드, 제품 및 할인에 대한 정보는 [www.wmf.com](http://www.wmf.com)에서 찾을 수 있습니다.

### 1 | 기구 구조

- 1 솔
- 2 옆 손잡이
- 3 손잡이
- 4 손잡이 표시
- 5 잠금장치 손잡이
- 6 뚜껑
- 7 안전 압력조절밸브
- 8 홀더
- 9 압력표시기 뚜껑
- 10 안전 슬롯
- 11 제거 가능한 뚜껑 손잡이
- 12 올인원 컨트롤 손잡이
- 13 뚜껑 손잡이 잠금장치
- 14 손잡이 해제
- 15 압력 조절 장치
- 16 압력표시기
- 17 홀딩 슬롯
- 18 가스켓 실리콘 패킹
- 19 안전 개폐 시스템
- 20 실리콘 립 뚜껑 손잡이
- 21 실리콘 링
- 22 열림 표시
- 23 초록색 표시
- 24 손잡이 표시

## 2 | 중요한 안전 지침

이 사용 설명서에는 중요한 지시 사항이 그림과 표식으로 설명되어 있습니다:

**경고**는 스팀 또는 뜨거운 표면으로 인한 화상 등 심각한 부상을 입을 수 있는 위험한 상황을 나타냅니다.

**주의**는 가벼운 또는 중등의 부상을 입을 수 있는 잠재적으로 위험한 상황을 나타냅니다.

**조심**은 물품 손상으로 이어질 수 있는 상황을 나타냅니다.

**참고**는 압력솔을 안전하게 사용하기 위한 추가 정보를 제공합니다.



**표시** 참고 사항을 준수하고 따르십시오.

### 2.1 | 규정에 맞는 올바른 사용

압력솔에 특히 적합합니다

- 이 설명서 목록에 있는 열원 유형
- 음식을 끓이거나 찌는 용도 (삼입물/삼발이 없이)
- 가정용 용량을 보관용 유리용기에서 조리하는 용도 (찜기 사용)
- 작은 양의 과일에서 즙을 추출하는 용도 (삼입물 사용)
- 유아용 병, 용기 등 살균용 (찜기 사용)

압력솔에 적합하지 않습니다

- 뜨거운 오븐이나 전자렌지에 사용
- 식품을 뜨거운 기름으로 튀기는 용도
- 의료 목적으로 살균용
- 명시되지 않은 열원 또는 직접 가열
- 캠핑 조리기구


사용 설명서


- 주의해서 다루십시오
- 항상 압력솔 주변에 두십시오
- 다른 사용자에게 전하고 모두가 읽도록 하십시오

이 사용 설명서를 향후에 사용하기 위해 안전한 곳에 보관하십시오. 참고 사항을 사용하기 전 주의 깊게 숙지하십시오. 압력솔은 안전 지침을 읽고 숙지한 후에만 사용하십시오. 이 설명서 내용을 준수하지 않으면 압력솔을 사용하며 손상 또는 화상을 입을 수 있습니다.


## 2.2 | 일반 지침

### 경고


-  **취급이 익숙한 사람만 사용**  
이 압력솔은 이미 사용 설명서와 안전 지침을 읽고 숙지한 사람만 사용해야 합니다.
- 압력솔을 취급에 익숙하지 않은 사람에게 주지 마십시오.
- 어린이가 압력솔을 가지고 놀거나 사용하지 못하도록 하십시오.

-  **압력솔 / 안전 장치 변경 금지**  
안전 장치는 위험한 상황을 방지합니다. 이 장치는 조작을 하지 않고 솔과 뚜껑이 서로 맞은 상태에서에만 작동합니다.
- 압력솔 및 안전 장치를 변경하거나 손대지 마십시오.

- 퍼펙트 프리미엄 뚜껑은 [6] 적합한 퍼펙트 프리미엄 솔에만 [1] 사용하도록 하고, 그 반대로 마찬가지로입니다. 다른 뚜껑 또는 솔을 사용하지 마십시오.

-  **어린이 및 애완동물 접근 금지**  
압력솔이 무겁고 사용하는 동안 온도가 매우 높게 올라가며 증기가 빠져나갈 수 있으므로 어린이와 애완동물이 압력솔을 사용하는 동안 접근하지 못하도록 하십시오.

### 주의

-  **예측가능한 오용**  
오용과 그에 따른 손상 및 화상을 방지하기 위해 압력솔을 다음과 같이 사용하지 마십시오:
- 뜨거운 오븐 또는 전자렌지에 사용,
- 식품을 뜨거운 기름으로 튀기는 용도,
- 의료 목적으로 살균용,

- 명시되지 않은 열원 또는 직접 가열

### **솔 손잡이를 뜨거운 열원에 노출시키지 마십시오**

- 손잡이가 [2] / [3] / [11] 뜨거운 열원 또는 화기에 노출되면 매우 뜨거워져 손에 닿았을 때 화상을 입힐 수 있습니다.

### **정기적으로 소모품 확인 및 교체** 교체 가능한 소모품(가스켓 실리콘 패킹 [18], 실리콘 링 [21])을 색상 변화, 갈라짐, 경화, 손상, 잘 맞지 않을 때 교체하십시오.


- 실리콘 링은 [21] 뚜껑 가장자리에 닿아야 합니다.
- 실리콘 링은 [21] 약 400회 조리 또는 2년 후 교체해야 합니다.
- WMF 정품 부품만 사용하십시오.

## 2.3 | 첫 사용

첫 사용 전 압력솔에 물만 넣은 후 명시된 물 양에 따라 최소한 5분 동안 2단계에서 끓여야 합니다. 지정된 조리 조건을 맞추십시오. 모든 제품 테스트에서 이 점을 고려해야 합니다.

## 2.4 | 매 사용

### 경고

-  **손상되거나 부족한 부품 또는 잘못된 설치로 인한 화상 위험**  
매번 사용하기 전 모든 부품이 있는지, 상태가 적절한지, 바르게 설치되고 닫혀있는지 확인하십시오. 부족하거나 손상되거나, 변형되거나 잘못 삽입된 부품으로 인해 표면이 가열되고 증기가 누출되어 화상을 입을 수 있습니다.
- 뚜껑을 [6] 바르게 정렬하고 맞춰졌는지 확인하십시오.
- 부품(예를 들어 가스켓 실리콘 패킹 [18], 실리콘 링 [21])을 설치하십시오.
- 부품이 손상, 변형, 변색, 파괴되면 압력솔을 사용하지 마시고 WMF 판매처 / 서비스 센터에 연락하십시오.
- 부품의 기능이 사용 설명서의 설명과 일치하지 않으면 압력솔을 사용하지 마시고 WMF 판매처 / 서비스에 연락하십시오.
- 압력솔이 안전하게 닫혔는지 확인하십시오.



### 바르게 작동하지 않는 안전 장치로 인한 화상 위험

매번 사용하기 전 안전 장치의 기능, 손상, 오염 및 폐쇄를 확인하십시오. 이를 따르지 않으면 뜨거운 표면이나 증기 누출로 인한 화상을 입을 수 있습니다.

- 가스켓 실리콘 패킹이 [8] 잘 정착되었는지 확인하십시오. 실리콘 링은 [21] 뚜껑 가장자리에 닿아야 합니다.
- 부품이 손상, 변형, 변색, 파괴되면 압력솥을 사용하지 마시고 WMF 판매처 / 서비스 센터에 연락하십시오.
- 오염 / 장애물을 제거하십시오.

### 주의



### 부적절한 세척으로 인한 화상 위험

매번 사용하기 전 압력조절밸브 / 장치 및 압력표시기에 오염 / 밀폐가 있는지 확인하십시오. 증기가 통제할 수 없는 방식으로 분출될 수 있습니다. 이로 인해 화상을 입을 수 있습니다.

- 안전 장치와 압력표시기를 [6] 점검하고 청소하십시오.



### 잘못 설치한 뚜껑으로 인한 화상 위험

뚜껑을 잘못 닫아 화상을 입을 수 있습니다. 여기에서 설명한 방법으로 뚜껑을 닫으십시오.

- 설명서를 정확히 따르십시오.
- 설치가 바르게 되었는지 점검하십시오.

## 2.5 | 사용 중

### 경고



### 높은 압력으로 인한 화상 위험

조리 중 솥의 압력이 높아집니다. 이 압력이 누출되면 심각한 화상 또는 부상을 입을 수 있습니다.

- 항상 압력솥이 바르게 닫혔는지 확인하십시오.
- 절대 힘으로 압력솥을 열지 마십시오. 압력솥의 압력이 내려간 후에야만 쉽게 열 수 있습니다.
- 압력이 가해진 상태에서는 압력솥을 주의해서 움직이십시오.
- 사용하는 동안 압력솥을 방치하지 마십시오.

### 주의



### 뜨거운 증기로 인한 화상 위험

압력솥의 압력이 증가하지는 않지만 증기가 누출되면 이 뜨거운 증기로 인해 손이나 얼굴에 화상을 입을 위험이 있습니다.

- 열원을 바로 차단하고 온도가 내려가도록 하고 확인하십시오.



### 누출된 증기로 인한 화상 위험

뜨거운 증기가 조리 도중 뚜껑으로 [6] 누출될 수 있습니다.

- 절대 증기를 가까이 하지 마십시오.
- 손과 머리, 몸을 뚜껑 위 및 [6] 뚜껑 옆면의 안전 홈 등 [10] 위험한 위치에서 멀리하십시오.
- 사용하는 동안 압력솥을 방치하지 마십시오.
- 어린아이와 애완동물을 멀리하십시오.
- 항상 압력솥을 정렬해 누출되는 증기가 같은 공간의 사람을 향해 누출되지 않도록 하십시오. 특히 오픈 키친에서 주의하십시오.



### 빠른 증기 누출로 인한 화상 위험

증기가 올인원 컨트롤 손잡이에서 [12] 빠르게 누출되거나 물이 넘치는 현상으로 뜨거운 증기 또는 음식물에 화상을 입을 수 있습니다.

- 압력솥을 열기 전 흔드십시오.
- 압력솥을 차가운 물에 넣지 마십시오.
- 항상 손과 머리, 몸을 뚜껑 위 및 [6] 뚜껑 옆면의 안전 홈 등 [10] 위험한 위치에서 멀리하십시오.



### 거품 형성(물리 비등 지연)으로 인한 화상 위험

온도가 내려간 압력솥을 열 때 뜨거운 음식물이 거품을 형성해 빠르게 분출될 수 있습니다. 피부가 달린 고기조각을 찌를 때 뜨거운 액체가 빠르게 분출될 수 있습니다. 이로 인해 화상을 입거나 데일 수 있습니다.

- 압력솥을 열기 전 흔드십시오.
- 피부가 달린 뜨거운 고기(예를 들어 소머)는 바로 찌르지 말고 먼저 식히십시오.



### 음식물 유출로 인한 화상

압력솥을 과하게 채우면 압력조절밸브, [7], 압력 조절 장치, [9] 또는 옆면 안전 홈을 통해 [10] 음식물이 유출되어 화상을 입을 수 있습니다.

- 압력솥의 용량을 넘지 않도록 하십시오.
- 최대 허용량의 2/3만 채우십시오.
- 수프, 콩, 스투, 국, 내장, 파스타 등 부드럽거

- 나 점성이 있거나 거품이 이는 음식을 조리 할 때에는 정상 조리 허용량의 1/2만 채우십시오.
- 먼저 뚜껑을 열고 조리해 음식을 젖고 거품을 제거하십시오.



### 뜨거운 스푼 / 뚜껑으로 인한 화상 위험

조리 과정 중 압력스푼의 온도가 매우 높아집니다. 가스 렌지에서서는 직화로 인해 손잡이가 매우 뜨거워질 수 있습니다. 손잡이를 만지면 화상을 입을 수 있습니다.

- 뜨거운 표면이나 압력스푼을 만지지 마십시오.
- 스푼 ① / 뚜껑의 ⑥ 플라스틱 부분만 잡으십시오.
- 오븐용 장갑과 같은 손 보호구를 착용하십시오.
- 오븐용 장갑과 같은 보조기구를 이용했을 때에만 뜨거운 부속품이나 삼발이를 제거하십시오.
- 뜨거운 압력스푼을 방열처리가 된 곳에서 식히십시오.

### 조심



### 부족하거나 액체가 없어 발생하는 손상

압력스푼을 절대 액체 없이 제일 고온에서 조리하며 방치하지 마십시오. 과열되어 손상될 수 있습니다.

- 압력스푼을 충분한 액체(최소 물, 육수, 소스 1/4 리터)를 넣어 사용하십시오.
- 밀도가 높은 음식을 조리할 때에는 액체가 충분하지 확인하십시오.
- 액체가 너무 적거나 없다면 즉시 열원을 차단하고 압력스푼이 다시 냉각될 때까지 움직이지 마십시오.
- 압력스푼을 절대 방치하지 마십시오.

## 2.6 | 바른 세척

매번 사용 후 압력스푼을 세척하십시오!

### 주의



### 세척 중 화상 위험

압력 장치를 청소할 때 청소용 스푼, 정련제 또는 화학 제품을 사용하지 마십시오. 이는

압력 장치를 손상시켜 고온의 증기가 누출되도록 할 수 있습니다.

- 세척 및 보관 방법을 준수하십시오.
- 매번 세척 후 잘 말리십시오.

## 2.7 | 적절한 보수

### 주의



### 부적절한 취급 / 잘못된 부속품으로 인한 손상

WMF 판매업체 / 서비스 센터에서만 수리를 받으십시오. 그렇지 않으면 압력스푼이 손상되거나 압력 장치가 제대로 작동하지 않아 화상을 입을 수 있습니다.

- 보수가 필요하다면 WMF 판매업체 / 서비스 센터에 연락하십시오.
- 갈라졌거나 제대로 접착되지 않은 손잡이는 WMF 판매업체 / 서비스 센터에서 교환받으십시오.
- WMF 정품 압력스푼 부품만 사용하십시오.

## 2.8 | 적절한 열원

### 주의



### 적절한 열원 및 크기

압력스푼은 인덕션, 유리 세라믹, 가스렌지 및 전기레인지에만 사용해야 합니다. 요리판 또는 가스레인지 열원의 지름은 스푼 바닥보다 크면 안됩니다.

- 가스레인지에서 불이 스푼 바닥보다 올라오면 안됩니다.
- 최적의 열 전달 및 열원과의 연결을 위해 스푼 크기와 요리판 크기가 맞아야 합니다.
- 유리 세라믹 또는 전기레인지의 요리판 지름은 190mm(3.0 - 8.5)를 넘어서는 안됩니다.
- 인덕션 요리판은 고온에서 소음을 발생시킬 수 있습니다. 이는 기술적인 이유로 인한 것이며 요리판이나 압력스푼의 결함을 암시하지 않습니다.

## 2.9 | 사용 수명 유지

### 조심



#### 압력솔의 손상

압력솔의 손상을 방지하기 위해 다음을 따르십시오:

- 주방용 도구를 솔 옆면에 걸치지 마십시오.
- 소금은 물이 끓을 때에만 넣고 저어 솔 바닥 손상을 방지하십시오.
- 솔 바닥과 요리판 사이 오염을 방지해 유리 세라믹 등 요리판의 긁힘 등을 방지하십시오.

### 3| 기술 정보 및 참고

#### 3.1| 기술 정보

제조업자: WMF GmbH  
 유형: 퍼펙트 프리미엄

이 장비는 2014/68/Eu의 압력 장치 규정을 준수합니다. 고지 없이 변경될 수 있습니다.

#### 재료

솔 / 뚜껑: 크로마간®,

손잡이: 내열성 플라스틱

실링: 실리콘

스테인리스스틸 18/10

바닥: TransTherm® 모든 열원 호환

#### 치수

최대 용량	3.0 - 8.5l
바닥	190mm
내부	220mm
손잡이 포함 솔 지름	416mm
뚜껑 포함 솔 지름	468mm

#### 높이

용량	솔	솔과 뚜껑	솔과 뚜껑 및 손잡이
3.0l	91mm	120mm	145mm
4.5l	129mm	158mm	183mm
6.5l	186mm	215mm	240mm
8.5l	236mm	265mm	290mm

#### 빈 용기 무게

3.0l 2.85kg 4.5l 3.10kg

6.5l 3.40kg 8.5l 3.65kg

압력값: 150kPa

#### 요리판 크기

최대 ø 190mm 3.0 - 8.5l용

내부 용량 높이

(총 용량에 따라 다름): 1/3, 1/2, 2/3

#### 압력값

첫 초록색 링: 약 106°C,

25kPa 작동 압력, 40kPa 제어 압력

두 번째 초록색 링: 약 115°C,

70kPa 작동 압력, 90kPa 제어 압력

#### 적절한 열원





## 4| 압력솔 언박싱

### 3.2| 추가 구성품, 교체품 및 소모품

#### 추가 구성품

찜기 22 cm (제품번호 07 8941 6000)

인서트 세트 22 cm (제품번호 07 8942 6030)

유리 뚜껑 22 cm (제품번호 07 9618 6380)

#### 교체품

뚜껑 손잡이 [11]

(제품번호 08 9580 6030)

뚜껑 및 [6] 손잡이 [11]

(제품번호 07 9580 6042)

#### 소모품

실리콘 링 [21]

22 cm (제품번호 60 6856 9990)

압력조절밸브 [7]

(제품번호 07 9615 9510)

가스켓 실리콘 패킹 [18]

(제품번호 60 9614 9510)

1| 포장을 열고 모든 부품이 있는지 확인하십시오:

- 솔 [1] 옆면 [2] 손잡이 포함 [3]
- 뚜껑 [6] 및 분리 가능한 손잡이 [11]: 뚜껑 및 압력조절밸브 [7], 교체 가능한 가스켓 실리콘 패킹 [18]
- 실리콘 링 (회색) [21]
- 사용 설명서  
부품이 포함되어 있지 않다면 WMF 판매업체 / 서비스 센터에 연락하거나 WMF 본사에 연락하시기 바랍니다.
- 모든 스티커와 태그를 제거합니다

2| 사용하지 않은 포장 자재를 적절한 규정에 따라 처리하십시오.

3| 사용 설명서를 읽고 숙지하고 압력솔 근처에 두십시오.

4| 보증 조건에 대해서는 동봉된 품질 보증서를 참조하십시오.

## 5| 사용 안전 요소

안전 요소	설명
뚜껑 손잡이의 압력 조절 장치	설정한 압력이 조리 조건 2를 넘으면 압력 조절 장치가 [15] 자동적으로 열려서 추가 증기를 배출합니다. 따라서 추가 압력이 즉시 해소됩니다.
압력조절밸브	압력 조절 장치가 [16] 반응하지 않으면, 추가 압력이 즉시 압력조절밸브를 [7] 통해 배출됩니다.
뚜껑 가장자리의 안전 홈	음식물 등으로 막혀 다른 안전 장치들이 작동하지 않으면 안전 홈이 [10] “비상 출구”로 작동합니다. 압력이 너무 높다면 실리콘 링이 [21] 안전 홈의 [10] 바깥쪽으로 밀려나면서 증기가 배출되어 압력이 낮아집니다.
뚜껑 손잡이의 압력표시기	압력표시기는 [16] 예측 가능한 저에너지 사용 조리를 위한 시각적 보조장치입니다. 현재의 조리 압력을 표시합니다. 빨간색 링(압력이 가해짐) 한 줄과 초록색 링(압력 1단계과 2) 두 줄로 표시됩니다.
안전 개폐 시스템	안전 개폐 시스템은 [19] 압력솔이 압력이 가해진 상황에서 열리는 것을 방지합니다. 압력이 완전히 방출된 다음에야 압력솔을 열 수 있습니다.
올인원 컨트롤 손잡이로 증기 배출	올인원 컨트롤 손잡이로 [12] 증기를 느리거나 빠르게 배출할 수 있습니다.
안전 잠금	뚜껑 손잡이에 [11] 조리 도중 뚜껑이 열리지 않도록 하는 안전 잠금이 [13] 있습니다.

## 6| 압력솔 사용

### 6.1| 압력솔에서 뚜껑 분리

(참고 그림 E, B).

- 1| a) 올인원 컨트롤 손잡이를 [3] 돌려 열림 표시가 [22] 손잡이 표시와 [24] 정렬되도록 하십시오.  
b) 올인원 컨트롤 손잡이를 [12] 손잡이 끝 쪽 방향으로 당깁니다.  
→ 초록색 표시가 [23] 뚜껑 손잡이에 [11] 분명히 보여야 합니다.
- c) 왼손으로 솔 손잡이를 [3] [1] 짝 잡으십시오.
- d) 오른손으로 뚜껑 손잡이를 [11] 잡고 뚜껑을 [6] 들어올릴 수 있을 때까지 오른쪽으로 돌리십시오.

뚜껑과 [9] 손잡이 표시가 [4] 한 줄로 정렬되어야 합니다.

- e) 뚜껑을 [6] 손잡이로 [11] 들어올립니다.

- 2| 뚜껑을 분리하고 (그림 G 참조) 먼저 뚜껑을 [6] 뒤집습니다.

- 3| 실리콘 링을 [21] 뚜껑 가장자리에서 분리하고 옆에 두십시오.

- 4| 뚜껑을 [6] 짝 잡고 안전버튼을 [14] 손잡이 끝 방향으로 밀니다.

- 5| 뚜껑을 [6] 솔 손잡이에서 분리합니다.

### 6.2| 압력솔 첫 세척

- 1| 압력솔을 6.1장에 따라 분리하십시오.

- 2| 솔의 [1] 2/3 정도 (그림 I의 내부 용량 표시 참조) 물로 채우고 식초를 2-3큰술 정도 넣습니다.

니다.

- 3| 솔을 1| 뚜껑 없이 6| 약 5-10분 정도 식촛물을 끓입니다.
- 4| 모든 부품을 손으로 세척하십시오.
- 5| 모든 부품을 세척 후 잘 말리십시오.

### 6.3| 압력솔 조립

#### 주의



#### 잘못 설치한 뚜껑으로 인한 화상 위험

뚜껑을 잘못 조립하면 안됩니다. 여기에서 설명한 방법으로 뚜껑을 닫으십시오.

- 설명서를 정확히 따르십시오.
- 설치가 바르게 되었는지 점검하십시오.

### 6.4| 뚜껑 조립

(그림 H 참조)

- 1| 뚜껑 가장자리, 뚜껑 손잡이, 안전 장치와 실리콘 링이 오염되거나 막히지 않았는지 확인합니다.
- 2| 뚜껑을 6| 뒤집어 모서리가 아래를 바라보게 합니다.
- 3| 손잡이를 11| 돌려 잡으십시오.
- 4| 뚜껑 손잡이의 17| 고정 홈을 11| 뚜껑의 8| 홈더에 6| 끼우십시오.
- 5| 손잡이를 11| 천천히 내려서 닫으십시오.
- 6| 뚜껑 6| 손잡이를 11| 돌리십시오.
- 7| 뚜껑과 6| 손잡이를 11| 가스켓 실리콘 패킹이 18| 찌그러지거나 뚜껑 가장자리로 손상되지 않도록 정렬하십시오.
- 8| 뚜껑을 6| 주의하며 맞물리는 소리가 들릴 때까지 내리십시오. 슬라이더를 움직여 잘 맞물렸는지 확인합니다.

- 9| 실리콘 링을 21| 뚜껑 가장자리에 넣고 가장자리에 주의깊게 밀어넣습니다. 실리콘 링을 21| 완전히 솔 가장자리 구부러진 쪽 아래에 위치해야 합니다.

### 6.5| 뚜껑 덮기

(그림 F 참조)

- 1| 솔을 1| 단단한 표면에 두십시오.
- 2| 뚜껑 6| 가장자리가 아래쪽을 보도록 솔에 1| 놓습니다. 뚜껑의 설치 위치가 9| 손잡이 표시에 4| 맞도록 확인하십시오. 이 표시가 맞지 않으면 뚜껑을 덮을 수 없습니다. 실리콘 링은 21| 뚜껑 가장자리 안쪽에 들어가야 합니다!
- 3| 왼손으로 솔 3| 손잡이를 1| 짝 잡으십시오.
- 4| 오른 손으로 뚜껑과 6| 손잡이를 11| 잡고 왼쪽으로 미십시오.
- 5| 양쪽 손잡이가 3| / 11| 정확히 맞으면 올인원 컨트롤 손잡이를 12| 완전히 앞쪽으로 당기십시오. 손잡이와 11| 올인원 컨트롤 손잡이 12| 사이에 보이는 틈이 없어야 합니다.

### 7| 압력솔 사용

#### 7.1| 안전 장치 점검

뚜껑을 6| 6.1장에 따라 분리하십시오.

- 1| 실리콘 링을 21| 주의하여 뚜껑 가장자리에서 분리하고 옆에 두십시오.
- 2| 뚜껑 손잡이를 11| 6.1장에 따라 분리하십시오.
- 3| 실리콘 링과 21| 뚜껑 가장자리 내부가 깨끗한지 확인하십시오.
- 4| 다음을 점검하십시오.
  - 뚜껑 가장자리의 안전 홈 10|,
  - 압력 조절 장치 15|,
  - 압력표시기 16|,
  - 손잡이 릴리즈 바 14|,

- 압력조절밸브가 7) 깨끗하고 막힘이 없는지 확인하십시오.  
→ 물때를 불려서 제거하고 막힌 부분을 뚫으십시오 (12.1장 세척 참조).

- 5) 압력조절밸브 7) 내부의 구슬이 뚜껑 아래쪽에서 보이는지 확인하십시오.  
→ 필요하다면 뚜껑을 6) 흔들어 내부의 구슬이 다시 보이게 하십시오.  
→ 손상이 있다면 WMF 판매처/서비스 센터에 연락해 교환하십시오.

- 6) 압력 조절 장치를 16) 손가락으로 눌러 움직임을 확인하십시오.

- 7) 모든 실링이 깨끗하고 손상되지 않았으며 바르게 정렬되었는지 점검하십시오 (그림 J 참조).  
→ 가스켓 실리콘 패키지가 18) 다른 압력조절밸브를 덮고 있지 않은지, 양 화살표가 서로를 가리키며 실링과 손잡이에 틈이 없는지 11) 확인하십시오.  
→ 가스켓 실리콘 패키지는 18) 뚜껑 손잡이의 20) 실링 가장자리에 11) 위치해야 합니다.

## 7.2) 뚜껑 열기

압력솥 뚜껑을 6) 6.1 장에 따라 분리하십시오.

## 7.3) 압력솥 채우기

음식물을 충분한 액체와 함께 솥 및 인서트 또는 삼발이로 (11.2장 참조) 채우고 사용하십시오. 육류는 11.1장에 따라 솥에서 먼저 구우십시오.

## 7.4) 압력솥 닫기

- 1) 뚜껑을 6.3장에 따라 연결하십시오.
- 2) 뚜껑을 6.3장에 따라 덮고 닫으십시오.

## 7.5) 음식물 조리

압력솥은 음식물을 압력으로 조리합니다. 솥의 높은 증기 압력이 “일반적인” 조리보다 고온에서 조리하도록 합니다. 따라서 조리 시간을 70%

까지 줄일 수 있으며, 확실히 조리에 사용하는 에너지를 줄일 수 있습니다. 증기로 조리 시간이 단축되며 풍미, 맛과 비타민이 더욱 보존됩니다.

**팁** 에너지를 절약하기 위해 조리 시간이 끝나기 전 요리판을 끄면 솥의 잔열로 조리과정을 끝낼 수 있습니다.

### 주의



#### 음식물 유출로 인한 화상

뜨거운 음식물이 압력 조절 장치, 압력 조절밸브 또는 옆면의 안전 홈을 통해 유출되어 화상을 입을 수 있습니다.

- 압력솥을 용량의 최대 2/3(내부 표시 참조)만 채우십시오.
- 수프, 콩류, 스투, 육수, 내장, 파스타 등 **볼어나거나, 으깨졌거나, 거품이 많이 이는 음식을 조리할 때에는** 표시된 용량의 1/2까지만 채우십시오.

### 조심



#### 액체가 부족하거나 액체가 없어 발생하는 손상

과열 및 손상으로 인한 위험

- 절대 압력솥에 액체를 채우지 않거나 가장 높은 출력으로 가열하고 방치하지 마십시오.
- 압력솥에 충분한 액체(최소 물 1/4l)를 채우십시오.

## 8) 압력솥 조리 수준

### 조리 시간 차이

같은 음식물도 양, 형태, 질감 등에 따라 달라질 수 있습니다.

### 8.1) 압력 1단계

채소, 생선 또는 콤포트 등 섬세한 음식물을 조리하기에 적합한 조리 수준입니다.

이 조리 수준에서는 보다 섬세하게 조리하며 향과 영양소가 최대한 보존됩니다. 압력 1단계은 압력표시기가 첫 번째 초록색 링이 보일 때까지입니다.

- 1| 압력솔이 바르게 닫혔는지 확인하십시오.
- 2| 압력솔을 요리판에 놓으십시오
- 3| 올인원 컨트롤 손잡이를 [12] 왼쪽으로 밀어 1에 맞추어 올인원 컨트롤 손잡이의 [12] 압력을 1단계로 설정하십시오 (그림 C 참조).
- 4| 요리판을 높은 출력으로 설정하십시오.  
→ 압력솔이 데워집니다.
  - a) 자동 조리 장치인 압력조절밸브를 [7] 통해 끓이는 동안 밸브가 닫히고 압력이 높아질 때까지 기체가 유출될 수 있습니다.
  - b) 압력표시기가 [16] 올라가기 시작합니다. 이 상승을 압력표시기 옆에서 관찰할 수 있으며 요리판 출력을 이에 따라 조절할 수 있습니다.
  - c) 압력표시기의 빨간색 링은 솔을 더 이상 열면 안된다고 표시합니다.
- 5| 압력표시기가 [16] 첫 초록색 링을 보이면 조리가 시작됩니다.
- 6| 압력표시기의 [16] 링 위치가 안정적으로 유지되는지 확인하십시오.
- 7| 압력표시기가 [16] 첫 번째 초록색 링 밑으로 내려가면 요리판 출력을 올리십시오.  
→ 조리 시간이 길어질 수 있습니다.
- 8| 압력표시기가 [16] 첫 번째 초록색 링보다 올라가면 목표한 바보다 압력이 높으므로 [16] 압력 조절 장치를 통해 유출됩니다.
  - a) 압력솔을 요리판에서 내리십시오.
  - b) 압력표시기가 첫 번째 초록색 링까지 내려갈 때까지 기다리십시오.
  - c) 요리판 출력을 다시 설정하고 압력솔을 다시 요리판 위에 놓으십시오.
- 9| 압력솔 조리 시간을 끝내려면 요리판에서 압력솔을 내리고 압력이 내려가도록 하십시오 (9장 참조)
- 10| 압력이 내려간 후 주의하며 압력솔을 흔드십시오.

## 8.2| 압력 2단계

모든 기타 음식을 조리하기 위한 조리 수준이 조리 수준에서는 많은 시간과 에너지가 절약됩니다. 압력 2단계에서는 두 번째 초록색 링까지 압력표시기가 올라갑니다. 너무 높은 압력은 자동으로 조절됩니다.

- 1| 압력솔이 바르게 닫혔는지 확인하십시오.
- 2| 압력솔을 요리판 위에 올려놓으십시오.
- 3| 올인원 컨트롤 손잡이를 [12] 오른쪽으로 밀어 올인원 컨트롤 손잡이 압력을 2단계로 설정하십시오 (그림 C 참조).
- 4| 요리판 출력을 최대로 설정하십시오.  
→ 압력솔이 데워집니다.
  - a) 자동 조리 장치인 압력조절밸브를 [7] 통해 끓이는 동안 밸브가 닫히고 압력이 높아질 때까지 기체가 유출될 수 있습니다.
  - b) 압력표시기가 [16] 올라가기 시작합니다. 이 상승을 압력표시기 옆면에서 관찰할 수 있으며 요리판 출력을 이에 따라 조절할 수 있습니다.
  - c) 압력표시기의 빨간색 링은 솔을 더 이상 열면 안된다고 표시합니다.  
→ 압력표시기에 [16] 두 번째 초록색 링이 뚜렷하게 보이면 조리가 시작됩니다.
- 5| 압력표시기의 [16] 링 위치가 안정적으로 유지되는지 확인하십시오.
- 6| 압력표시기가 [16] 두 번째 초록색 링 아래로 내려가면 요리판 출력을 높이십시오.  
→ 조리 시간이 길어질 수 있습니다.
- 7| 압력표시기가 [16] 두 번째 초록색 링 위로 올라가면 증기가 너무 많이 생성되어 압력 조절 장치를 [16] 통해 소리를 내며 누출될 수 있습니다.
  - a) 압력솔을 요리판에서 내리십시오.
  - b) 압력표시기가 두 번째 링까지 내려갈 때까지 기다리십시오.
  - c) 압력솔을 출력이 낮춰진 요리판에 올려놓으십시오.
- 8| 조리 시간이 지난 후 압력솔을 9장에 따라 요리판에서 내리고 압력을 낮추십시오.

9| 압력이 내려간 후 주의하며 압력솔을 흔드십시오.

참고 압력 2단계를 넘는 압력이 형성되면 압력 조절 장치가 소리를 내며 압력을 낮춥니다.

## 9| 압력 낮추기 및 냉각

### 솔 압력 제거

거품이 생기거나 불어나는 음식(렌틸, 옥수, 곡류 등)은 다음 방법 2 또는 3을 이용해 압력을 낮추면 안됩니다. 예를 들어 껍질째 삶은 감자는 두 방법을 사용하면 터집니다.

### 9.1| 방법 1 - 잔열 사용

- 1| 압력솔을 요리판에서 내립니다.  
→ 잠시 후 압력표시기가 내려갑니다.
- 2| 압력표시기가 [16] 뚜껑 손잡이에서 완전히 내려가면 올인원 컨트롤 손잡이를 [12] 돌려 열림 표시가 [22] 손잡이 표시에 [24] 정렬되도록 합니다(그림 A 참조).
- 3| 올인원 컨트롤 손잡이를 [12] 손잡이 끝쪽으로 미십시오. 남은 증기가 배출됩니다.
- 4| 더 이상 증기가 배출되지 않으면 솔을 흔든 후 여십시오.

### 9.2| 방법 2 - 느린 증기 배출

(자동 증기 배출 - 그림 A 참조)

- 1| 올인원 컨트롤 손잡이를 [12] 돌려 열림 표시가 [22] 손잡이 표시에 [24] 정렬되도록 합니다.  
→ 천천히 증기를 배출합니다.
- 2| 압력표시기가 뚜껑 손잡이에서 완전히 내려가면 솔을 흔든 후 여십시오.

### 9.3| 방법 3 - 빠른 증기 배출

(자동 증기 배출 - 그림 A 참조)

- 1| 올인원 컨트롤 손잡이를 [12] 돌려 열림 표시가 [22] 손잡이 표시에 [24] 정렬되도록 합니다.

2| 올인원 컨트롤 손잡이를 [12] 손잡이 끝쪽으로 미십시오  
→ 증기가 빠르게 배출됩니다

3| 3. 압력표시기가 [16] 뚜껑 손잡이 [11] 안으로 완전히 내려가면 솔을 흔드고 여십시오.

## 9.4| 방법 4 - 증기 배출 건너뛰기

- 1| 압력솔을 싱크대에 넣고 차가운 물을 끼얹으십시오.
- 2| 압력표시기가 뚜껑 손잡이에서 완전히 내려가면 솔을 흔든 후 여십시오.

### 주의



**빠른 증기 누출로 인한 화상 위험**  
증기가 조리도구 옆면 [16] 또는 흐르는 물 아래에서 빠르게 누출되어 뜨거운 증기나 음식물로 인한 화상을 입을 위험이 있습니다.

- 압력솔을 열기 전 흔드십시오.
- 항상 손, 머리, 몸이 위험 부위인 뚜껑 위 [16] 및 뚜껑 가장자리의 안전홈에서 [10] 멀리 떨어지도록 하십시오.

## 10| 압력솔 열기

### 조리 후 열기

(그림 E 참조)

- 1| 먼저 9장에 따라 증기를 배출하십시오. 잔여 압력 안전 장치가 압력표시기가 [16] 완전히 내려가는 등 잔여 압력이 완전히 배출된 후에만 열 수 있도록 합니다. 압력표시기가 보이면 잔여 압력 안전 장치가 반응하고 있습니다.  
→ 열기 전 압력을 배출해야 합니다.
- 2| 올인원 컨트롤 손잡이를 [12] 돌려 열림 표시가 [22] 손잡이 표시에 [24] 정렬되도록 합니다.
- 3| 올인원 컨트롤 손잡이를 [12] 손잡이 끝쪽으로 완전히 빼십시오.  
→ 초록색 표시가 [23] 뚜껑 손잡이에 [11] 분명히 보여야 합니다.

4| 솔을 **흔드십시오.**

5| 왼손으로 솔 **3** 손잡이를 **1** 짝 잡으십시오.

6| 오른손으로 뚜껑 손잡이를 **11** 잡고 오른쪽으로 돌려 뚜껑 **6** 잠금이 풀리게 합니다.  
→ 뚜껑과 **9** 손잡이의 표시가 **4** 서로 맞아야 합니다.

7| 뚜껑 손잡이를 **11** 기울여 뚜껑이 **6** 아래쪽으로 향하게 해 남은 증기가 **앞쪽**으로 배출되도록 하십시오.

8| 뚜껑을 **6** 들어올립니다.

에 놓으십시오. 야채를 구멍 없는 인서트에 넣고 맨 위에 넣으십시오.

5| 솔을 6.3장에 따라 닫고 8분 더 조리합니다.

**팁** 조리시간이 유의미하게 다르지 않다면 모든 인서트를 솔에 한꺼번에 넣어도 됩니다.

## 11.2| 고기 구이

조리 전 일반적인 솔처럼 야채, 고기 조각 등 음식을 압력솔에서 먼저 조리할 수 있습니다.

1| 뚜껑을 **6** 6.1장에 따라 분리하고 음식을 조리합니다.

2| 음식물 조리를 마무리하려면...  
a) 고기 찌꺼기를 제거하고,  
b) 적절한 양의 액체(최소 1/4l)를 넣고,  
c) 필요한 경우, 다른 음식을 인서트를 포함/포함하지 않고 넣으십시오.

3| 뚜껑을 6.3장에 따라 닫고 잠그십시오.

4| 8장에 따라 올인원 컨트롤 손잡이로 **12** 압력 단계를 설정합니다.

## 11| 사용 및 준비 방법

### 11.1| 보조 도구 및 삼발이로 조리

압력솔의 높이에 따라 다양한 음식을 동시에 압력솔에서 조리할 수 있습니다. 각 음식을 인서트에 넣어 여러 층으로 쌓을 수 있습니다. 예를 들어, 고기를 바닥에 조리할 때 바를 넣어 인서트가 고기 위에 위치하도록 조절할 수 있습니다.

#### 액세서리 참고

인서트와 바 등 액세서를 WMF 판매처 / 서비스 센터에서 구할 수 있습니다. 구멍이 뚫리지 않은 인서트는 야채에, 찌기는 감자에 사용할 수 있습니다. 가장 오래 조리해야 하는 음식물은 인서트 없이 바닥에 넣으십시오.

1| 서로 다른 조리시간을 요하는 음식물은 솔을 중간에 여러번 열어야 합니다. 이때 증기가 배출되므로 필요한 양보다 액체를 더 넣고 필요하다면 추가로 채우십시오.

#### 조리예

- 고기 구이 (20분) - 바닥
- 감자 (8분) - 찌기
- 야채 (8분) - 구멍 없는 인서트

2| 고기 구이를 12분 동안 먼저 조리합니다.

3| 솔을 6.1장에 따라 여십시오.

4| 감자를 찌기에 넣고 바를 이용해 고기 구이 위

### 11.3| 냉동식품 사용

1| 액체 최소 요구량(물 1/4l)을 넣으십시오.

2| 냉동식품을 해동하지 말고 넣으십시오.

3| 육류는 표면을 굽기 위해 해동하십시오.

4| 야채는 포장에서 구멍 없는 인서트로 바로 옮기십시오.  
→ 냉동식품은 조리시간을 늘리십시오.

### 11.4| 곡류 또는 렌틸 조리

압력솔에서 조리할 때 곡류 또는 렌틸을 불릴 필요가 없습니다.

- 이는 조리시간을 전체 과정의 절반 정도 더 늘립니다.
- 솔가 반만 차있도록 확인하십시오.

- 1| 압력솥에 최소 액체량 1/4를 채우고, 곡류/렌틸의 두 배가 되는 양을 추가하십시오.
- 2| 조리시간이 끝나기 전 요리판을 끄고 요리판의 잔열로 조리하십시오.

## 11.5| 소독

- 1| 유아용 병, 유리병 등을 찌기 위에 거꾸로 넣어 소독할 수 있습니다.
- 2| 물 1/4를 넣습니다.
- 3| 압력 2단계에서 20분 소독합니다.
- 4| 천천히 냉각하십시오 (증기 배출 방법 1).

## 11.6| 즐이기

- 1| 음식물을 준비해 보관용 병에 채우십시오.
- 2| 물 1/4를 솥에 채웁니다.
- 3| 보관용 병을 찌기에 넣습니다.
- 4| 6.5 또는 8.5I 압력솥에서 1I 보관용 병을, 4.5I 압력솥에서는 더 작은 보관용 병을 가열하십시오.
- 5| 야채 / 육류는 압력 2단계에서 약 20분, 핵과류는 압력 1단계에서 약 5분 정도, 핵과류는 10분 정도 조리합니다.
- 6| 증기를 배출하려면 솥을 천천히 냉각시키십시오(증기 배출 방법 1). 다른 방법을 사용하면 병에서 즙이 새어나올 수 있습니다.

## 12| 세척, 유지보수 및 보관

### 12.1| 세척

세척하려면 뜨거운 물과 상업적으로 판매하는 세제를 준비하십시오.  
→ 모래, 철수세미 또는 스펀지 거친 면을 사용하지 마십시오.

- 1| 뚜껑 손잡이를 **[11]** 6.1장에 따라 분리하고 흐르는 물에 세척하십시오 (그림 G 참조).
- 2| 실리콘 링을 **[2]** 뚜껑에서 **[6]** 분리하고 손으로 세척하십시오.
- 3| 들러붙은 음식물 찌꺼기를 물에 불리고, 강력하게 붙은 찌꺼기는 솥에 물과 함께 담아 끓이십시오.
- 4| 밸브가 오염되거나 막히면 물에 적신 면봉으로 청소하십시오.  
→ 뾰족하거나 날카로운 물체를 사용하지 마십시오.
- 5| 솥, 인서트나 바는 식기세척기에서 세척할 수 있습니다.  
→ 하지만 이로 인해 표면 색이 변할 수 있습니다. 하지만 성능은 변하지 않습니다.  
→ 따라서 손세척을 권장합니다.
- 6| 석회 침착이 있다면 식촛물에 끓이십시오.
- 7| 조리도구를 세척 후 잘 말리십시오.

### 12.2| 보관

세척하고 말린 압력솥을 깨끗하고 건조하고 잘 보호된 곳에 보관하십시오.

- 1| 뚜껑을 **[6]** 6.1장에 따라 분리하십시오.
- 2| 실리콘 링을 **[2]** 솥 가장자리에서 분리해 따로 보관하십시오.
- 3| 뚜껑 손잡이를 **[11]** 6.1장에 따라 분리하고 솥이나 **[1]** 뚜껑과 **[6]** 보관하십시오.
- 4| 뚜껑을 **[6]** 솥 **[1]** 위에 뒤집어 보관하십시오.

### 12.3| 유지보수 / 낡은 부품 교체

세척하고 말린 압력솥을 깨끗하고 건조하고 잘 보호된 곳에 보관하십시오.

- 옆면 및 중심 손잡이를 WMF 판매업체 / 서비스 센터에서만 교환하십시오.





오작동	가능한 원인	해결책
너무 오래 가열하거나 압력표시기 상승하지 않음	요리판 지름이 맞지 않음	솔 지름에 맞는 요리판을 고르십시오.
	요리판 출력력 맞지 않음	가장 높은 출력으로 조정하십시오.
	a) 뚜껑이 바르게 닫히지 않음. b) 가스켓 실리콘 패킹 빠짐. c) 뚜껑이 바르게 조립되지 않음	1. 솔을 9장에 따라 압력을 제거하고 여십시오. 2. 실리콘 링 [21] / 가스켓 실리콘 패킹을 [18] (그림 J 참조) 바르게 설치하십시오. 3. 뚜껑을 [6] 바르게 조립했는지 확인하십시오. 4. 솔을 6.3장에 따라 닫으십시오.
	안전 압력조절밸브 / 자동 조리 시스템에 구슬이 바르게 설치되지 않음	1. 솔을 9장에 따라 압력을 제거하고 여십시오. 2. 뚜껑 손잡이를 [11] 6.1장에 따라 분리하십시오. 3. 안전 압력조절밸브의 [7] 금속 구슬을 점검하고 필요하면 세척하십시오. 4. 솔을 6.3장에 따라 닫으십시오.
뚜껑에서 증기 샘	액체 부족함	1. 솔을 9장에 따라 압력을 제거하고 여십시오. 2. 액체를 더 넣으십시오 (최소 1/4L). 3. 솔을 6.3장에 따라 닫으십시오.
	실리콘 링 및/또는 솔 가장자리가 깨끗하지 않습니다	1. 솔을 9장에 따라 압력을 제거하고 여십시오. 2. 실리콘 링 [21] 및 솔 가장자리를 세척하십시오. 3. 솔을 6.3장에 따라 다시 닫으십시오.
증기가 안전 압력조절밸브 / 자동 조리 시스템에서 누출(끓는점 도달하지 못함)	올인원 컨트롤 손잡이가 압력 1 또는 2단계로 설정되지 않음	올인원 컨트롤 손잡이를 [2] 압력 1 또는 2단계로 설정하십시오.
	실리콘 링 손상 또는 경화 (노화)	실리콘 링을 [21] WMF 정품 실리콘 링으로 교체하십시오.
	가스켓 실리콘 패킹이 바르게 설치되지 않거나 손상	가스켓 실리콘 패킹을 [18] 바르게 설치하거나 WMF 정품 부품으로 교체하십시오.
증기가 안전 압력조절밸브 / 자동 조리 시스템에서 누출(끓는점 도달하지 못함)	안전 압력조절밸브에 구슬이 바르게 설치되지 않음	1. 솔을 9장에 따라 압력을 제거하고 여십시오. 2. 뚜껑 손잡이를 [11] 6.1장에 따라 분리하십시오. 3. 뚜껑의 안전 압력조절밸브 [7] 및 구슬의 위치를 점검하십시오. 4. 솔을 6.3장에 따라 다시 닫으십시오.
	올인원 컨트롤 손잡이를 열거나 압력솔을 열 수 없음	1. 솔을 9장에 따라 압력을 제거하고 여십시오. 2. 올인원 컨트롤 손잡이를 [2] 다시 앞뒤로 움직이십시오.

## 14 | 조리 팁과 비법

- 가스켓 실리콘 패킹이 열고 닫을 때 부드럽게 움직이도록 조리용 오일 또는 지방으로 윤활하십시오.
- 위에서 기술한 링이 압력표시기에 보이면 조리시간이 시작됩니다.
- 여기에 표시한 조리시간은 한 예시로 이보다 짧게 조리하고 확인한 후 추가 조리하는 것이 좋습니다.
- 제시된 채소 조리시간으로 재료가 물러지지 않게 조리할 수 있습니다.
- 첫 링의 조리온도는 106°C(특히 야채 및 생선에 적합)이며, 2번째 링의 조리온도는 115°C(특히 육류에 적합)입니다.

**www.wmf.com에서  
레시피를 찾아보세요!**

## 15| 압력솥 조리 시간 테이블

식재료	조리시간	참고
<b>돼지고기 및 소고기</b>		
2번째 표시선에서 조리. 최소 액체 용량 1/4L, 특별한 조리 기구 필요 없음		
잘게 썬 돼지고기	5 - 7 분.	—
돼지고기 굴라쉬	10 - 15 분.	—
돼지고기 로스트	20 - 25 분.	조리시간은 크기와 형태에 따라 다름
잘게 썬 송아지 고기	5 - 7 분.	—
송아지 고기 굴라쉬	10 - 15 분.	—
송아지 앞다리 덩이	25 - 30 분.	—
송아지 허	15 - 20 분.	물에 잠기게 하십시오
송아지 구이	20 - 25 분.	조리시간은 크기와 형태에 따라 다름
<b>소고기</b>		
2번째 표시선에서 조리. 최소 액체 용량 1/4L, 소혀는 찌기 필수		
미트로프	10 - 15 분.	—
자우어브라텐	30 - 35 분.	—
소혀	45 - 60 분.	—
잘게 썬 소고기	6 - 8 분.	—
굴라쉬	15 - 20 분.	—
롤라드	15 - 20 분.	—
소고기 구이	35 - 45 분.	조리시간은 크기와 형태에 따라 다름
<b>가금류</b>		
2번째 표시선에서 조리. 최소 액체 용량 1/4L, 국물용 닭은 찌기 필수		
수프용 닭	20 - 25 분.	최대 용량 1/2
닭 부위	6 - 8 분.	—
칠면조 다리	25 - 30 분.	다리 두께에 따라 다름
칠면조 라구	6 - 10 분.	칠면조가 동일함
칠면조 슈니첼	2 - 3 분.	—

식재료	조리시간	참고
<b>야생 동물 고기</b>		
2번째 표시선에서 조리. 최소 액체 용량 1/4L, 특별한 조리 기구 필요 없음		
토끼 구이	15 - 20 분.	—
토끼 등	10 - 12 분.	—
사슴고기 구이	25 - 30 분.	—
사슴 굴라쉬	15 - 20 분.	—
<b>양고기</b>		
2번째 표시선에서 조리. 최소 액체 용량 1/4L, 특별한 조리 기구 필요 없음		
양고기 라구	20 - 25 분.	다 자란 양은 더 긴 조리 시간 필요
양고기 구이	25 - 30 분.	조리시간은 크기와 형태에 따라 다름
<b>생선</b>		
1번째 표시선에서 조리. 최소 액체 용량 1/4L, 라구와 굴라쉬는 특별한 조리 기구 필요 없음		
생선 필레	2 - 3 분.	자체 수분으로 조리
통생선	3 - 4 분.	자체 수분으로 조리
라구 또는 굴라쉬	3 - 4 분.	—
<b>수프</b>		
2번째 표시선에서 조리. 최소 액체 용량 1/4L 최대 스푼 높이 1/2, 특별한 조리 기구 필요 없음		
완두콩, 렌틸수프	12 - 15 분.	불린 콩
육수	25 - 30 분.	모든 육류에 적합함
야채수프	5 - 8 분.	—
굴라쉬 수프	10 - 15 분.	—
닭고기 수프	20 - 25 분.	조리 시간은 크기에 따라 다름
감자 수프	5 - 6 분.	—
소꼬리 수프	35 분.	—

식재료	조리시간	참고
<b>채소</b>		
1번째 표시선에서 조리. 최소 액체 용량 1/4L, 자우어크라우트나 레드비트는 인터트가 필요 없으며 나머지는 찜기 이용, 콩류는 2 번째 표시선에서 조리		
가지, 오이 및 토마토	2 - 3분.	증기로 조리한 야채는 빠르게 물러지지 않습니다
브로콜리, 파프리카, 대파	3 - 5분.	—
완두콩, 셀러리, 콜라비	4 - 6분.	—
펜넬, 당근, 오그랑양배추	5 - 8분.	—
콩, 양배추, 붉은 양배추	7 - 10분.	표시선
자우어 크라우트	10 - 15분.	표시선
레드비트	15 - 25분.	표시선
삶은 감자	6 - 8분.	표시선
겉질 있는 감자	6 - 10분.	2번째 표시선, 겉질 있는 감자는 빠르게 증기가 빠지면 터질 수 있습니다
<b>렌틸</b>		
2번째 표시선에서 조리, 최소 1/4L에서 냄비 용량 1/2 액체, 곡류 대비 2배 물 추가, 불리지 않은 곡류는 20 - 30분 추가 조리, 라이스 푸딩은 1 번째 표시선에서 조리		
완두콩, 콩, 렌틸	10 - 15분.	큰 콩은 10분 더 조리
메밀, 조	7 - 10분.	불린 곡류 조리시간
옥수수, 쌀, 팟밀	6 - 15분.	불린 곡류 조리시간
라이스푸딩	20 - 25분.	1 번째 표시선에서 조리
장립종 쌀	6 - 8분.	—
현미	12 - 15분.	—
밀, 호밀	10 - 15분.	불린 곡류 조리시간
<b>과일</b>		
1번째 표시선에서 조리, 최소 1/4L 액체		
체리, 자두	2 - 5분.	찜기 추천
사과, 배	2 - 5분.	찜기 추천



## NL GEBRUIKSAANWIJZING

1  Samenstelling van het apparaat	343
2  Belangrijke veiligheidsinstructies	343
3  Technische gegevens en instructies	348
4  Snelkookpan uitpakken	349
5  Bediening veiligheidselementen	350
6  De snelkookpan in gebruik nemen	350
7  Bediening snelkookpan	352
8  Kookstanden snelkookpan	353
9  Druk verminderen en pan afkoelen	354
10  Snelkookpan openen	355
11  Gebruiks- en bereidingswijzen	356
12  Reinigen, onderhouden en opbergen	357
13  Hulp bij storingen	360
14  Tips en trucs voor het garen	361
15  Overzicht gaartijden voor de snelkookpan	362



Gefeliciteerd met uw nieuwe WMF-product en hartelijk dank voor uw vertrouwen in ons! Met meer dan 160 jaar aan ervaring en knowhow ontwikkelen en produceren wij kwalitatief hoogwaardige en zeer functionele producten. We werken aan onze producten 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 Draaiknop
- 13 Sluitbeveiliging dekselgreep
- 14 Greepontgrendeling
- 15 Drukregelaar
- 16 Drukindicator
- 17 Houdergleuf
- 18 Dubbele afdichting
- 19 Openingsbeveiliging
- 20 Afdichtlip dekselgreep
- 21 Afdichtingsring
- 22 Openingssymbool
- 23 Groene markering
- 24 Greepmarkering

## 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.

**LET OP** geeft een situatie aan die kan leiden tot materiële schade.

**AANWIJZING** geeft extra informatie over de veilige omgang met de snelkookpan.



**Symbolen** Neem de instructies in acht en volg ze op.

### 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

### 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 opmerkingen 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 OPMERKINGEN

### WAARSCHUWING



#### Alleen te gebruiken 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.
- Gebruik het Perfect Premium deksel [6] alleen samen met een bijpassende Perfect Premium pan [1] en omgekeerd. Gebruik geen andere deksels of pannen.



#### 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, mag de snelkookpan:

- niet in een hete oven of in een magnetron worden gebruikt,
- niet worden gebruikt om voedingsmiddelen te frituren in olie,
- niet worden gebruikt als sterilisator voor medische doeleinden,
- niet worden gebruikt met andere dan de vermelde warmtebronnen of boven open vuur.



#### Pangrepen niet boven een heet fornuis laten opwarmen

- Als de grepen [2] / [3] / [11] uitsteken boven een hete kookplaat of de vlammen van een gasfornuis, kunnen deze zeer heet worden en bij aanraking brandwonden veroorzaken.



#### Aan slijtage onderhevige onderdelen regelmatig controleren en vervangen

Vervang onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn (dubbele afdichting [18], afdichtingsring [21]) door originele reserveonderdelen als u zichtbare verkleuringen, scheuren, verharding, beschadiging of een incorrecte positie vaststelt.

- De afdichtingsring [21] moet tegen de dekselrand aanliggen.
- Vervang de afdichtingsring [21] na ca. 400 keer koken en uiterlijk na 2 jaar.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen van WMF.

## 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. Houd daarmee ook uitdrukkelijk rekening bij elke productcontrole.

## 2.4 | IEDERE KEER VOOR GEBRUIK

### WAARSCHUWING



#### **Gevaar voor brandwonden vanwege beschadigde / ontbrekende of incorrect geplaatste onderdelen**

Controleer iedere keer voor gebruik of alle onderdelen aanwezig en in goede staat zijn en correct zijn geplaatst / afgesloten. Bij ontbrekende, beschadigde, vervormde of incorrect geplaatste onderdelen ontstaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken en ontsnappende stoom.

- Controleer het deksel [6] op correcte samenstelling / correcte plaatsing.
- Breng ontbrekende onderdelen (bijv. dubbele afdichting [18], afdichtingsring [21]) aan waar nodig.
- 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**

Controleer iedere keer voor gebruik de veiligheidssystemen op hun werking en op beschadigingen, vuil en verstoppingen. Anders bestaat er gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken en ontsnappende stoom.

- Correcte positie van de dubbele afdichting [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.
- Los vervuilingen / verstoppingen op.

### 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.

- Controleer de veiligheidssystemen en drukindicator [16] en reinig ze eventueel.



#### **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.

- Neem de instructies nauwkeurig in acht.
- Controleer de correcte positie.

## 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.

- Schakel het fornuis direct uit, laat de pan afkoelen en controleer hem.



### **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.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt.
- 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 draaiknop [12] of onder stromend water bestaat er verbrandingsgevaar door hete stoom of gekookte ingrediënten.

- 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 een vel kan bij het insteken (doorprikken) hete vloeistof naar buiten spuiten. Dit kan leiden tot verbrandingen of brandwonden.

- Snelkookpan altijd schudden vóór het openen.
- Prik heet vlees dat met vel en al is gekookt (bijv. ossentong) niet direct door, maar laat het 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.
- Breng voedingsmiddelen eerst in de open pan aan de kook, roer ze om en schep evt. het schuim eraf.



### **Verbrandingsgevaar bij hete pan / heet deksel**

Tijdens het koken wordt de snelkookpan zeer heet. Bij gasfornuizen kunnen de handgrepen ook zeer heet worden door het open vuur. Bij aanraking bestaat gevaar voor brandwonden.

- Raak nooit de hete buitenste vlakken van de snelkookpan aan.
- Pak de pan [1] en het deksel [6] alleen vast aan de kunststof handgrepen.
- Gebruik handschoenen of handbescherming (bijv. pannenlappen).
- Verwijder hete inzetmandjes en steunen alleen met hulpmiddelen, bijv. pannenlappen.
- Hete snelkookpan alleen op een hittebestendige ondergrond plaatsen.

### **LET OP**



### **Beschadiging door te weinig / ontbrekende vloeistof**

Snelkookpan nooit zonder vloeistof of zonder toezicht op de hoogste stand opwarmen, omdat in dat geval gevaar op oververhitting en beschadiging ontstaat.

- Gebruik de snelkookpan alleen met voldoende vloeistof (minimaal 1/4 l water, bouillon, saus enz.).
- Let bij dikvloeibare voedingsmiddelen altijd op voldoende vloeistof.

- 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.

- Neem de reinigings- en onderhoudsinstructies in acht.
- Droog het kookgerei na elke reiniging goed af.

## 2.7| NOODZAKELIJKE REPARATIES

### VOORZICHTIG



#### **Beschadiging door onjuiste reparaties of verkeerde reserveonderdelen**

Reparaties alleen door een WMF-dealer of -servicepunt laten uitvoeren, omdat de snelkookpan anders beschadigd kan raken of de veiligheidsinrichtingen niet meer correct werken, waardoor er verbrandingsgevaar bestaat.

- 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 inductiekookplaten, keramische kookplaten, gasfornuizen 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 overeenkomen.
- Bij keramische kookplaten of elektrische fornuizen mag de diameter van de kookplaat niet groter zijn dan 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

### LET OP



#### **Beschadiging van de snelkookpan**

Zo vermijdt u beschadiging van de snelkookpan:

- tik kookgerei nooit tegen de rand van de pan af,
- voeg zout alleen aan kokend water toe en roer het vervolgens om, zodat de bodem van de pan niet wordt aangetast,
- vermijd vuil tussen de bodem van de pan en de kookplaat, om krassen op bijv. keramische kookplaten te voorkomen.

## 3 | TECHNISCHE GEGEVENS EN INSTRUCTIES

### 3.1 | TECHNISCHE GEGEVENS

Fabrikant: WMF GmbH  
Type: Perfect Premium

Het apparaat voldoet aan de richtlijn 2014/68/  
EU drukapparatuur. Wijzigingen voorbehouden.

#### Materiaal

Pan / deksel: Cromargan®,  
roestvrij staal 18/10  
Bodem: universele TransTherm®-bodem

Grepen: hittebestendige kunststof  
Afdichtingen: silicone

#### Afmetingen

VULVOLUME	3,0 – 8,5 l
BODEM	190 mm
BINNENKANT	220 mm
LENGTE PAN MET GREPEN	416 mm
LENGTE PAN MET DEKSEL	468 mm

#### Hoogte

VOLUME	PAN	PAN MET DEKSEL	PAN MET DEKSEL EN GREEP
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

#### Leeg gewicht

3,0 l 2,85 kg 4,5 l 3,10 kg  
6,5 l 3,40 kg 8,5 l 3,65 kg  
PS-waarde: 150 kPa

#### Drukwaarden

Eerste groene ring: ca. 106°C,  
25 kPa bedrijfsdruk, 40 kPa regeldruk  
Tweede groene ring: ca. 115°C,  
70 kPa bedrijfsdruk, 90 kPa regeldruk

#### Afmeting kookzone

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



### 3.2 | ACCESSOIRES, VERVANGENDE ONDERDELEN EN AAN SLIJTAGE ONDERHEVIGE ONDERDELEN

#### Accessoires

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**  
(art. nr. 08 9580 6030)

Deksel **6** met greep **11**  
(art. nr. 07 9580 6042)

#### Aan slijtage onderhevige delen

Afdichtingsring **21**  
22 cm (artikelnr. 60 6856 9990)

Veiligheidsventiel **7**  
(artikelnr. 07 9615 9510)

Dubbele afdichting **18**  
(art. nr. 60 9614 9510)

- 1 | Open de verpakking en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn:
  - pan **1** met zijgreep **2** en steelgreep **3**
  - deksel **6** met verwijderbare greep **11**: Deksel met veiligheidsventiel **7**, vervangbare dubbele afdichting **18**
  - afdichtingsring (grijs) **21**
  - gebruiksaanwijzing  
Bij ontbrekende onderdelen kunt u contact opnemen met een geautoriseerde WMF-dealer of -servicepunt of rechtstreeks met WMF.
  - Verwijder alle aanwezige stickers en labels.
- 2 | Voer verpakkingsmateriaal dat niet meer nodig is af in overeenstemming met de geldende voorschriften.
- 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 bepaalde druk voor de geselecteerde kookstand 2 wordt overschreden, wordt automatisch de drukregelaar geopend [15] en het teveel aan stoom kan ontsnappen. Zo wordt een te grote druk onmiddellijk verminderd.
Veiligheidsventiel	Als de drukregelaar [15] niet wordt geactiveerd, wordt een te grote druk rechtstreeks via het veiligheidsventiel [7] verminderd.
Veiligheidsgleuf in de rand van het deksel	Als alle andere veiligheidssystemen uitvallen, bijvoorbeeld door verstopping met voedingsresten, dient de veiligheidsgleuf [10] als 'nooduitgang'. Als er een te hoge druk ontstaat, wordt de afdichtingsring [21] door de veiligheidsgleuf [10] zo sterk naar buiten gedrukt, dat de stoom kan ontsnappen en de druk afneemt.
Drukindicator in de dekselgreep	De drukindicator [16] beschikt over een visuele hulp om anticiperend, energiebesparend koken mogelijk te maken. De drukindicator geeft de actuele status van de kookdruk aan. Hij is uitgerust met een rode ring (er is druk aanwezig) en 2 groene ringen (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 draaiknop	Met de draaiknop [12] kan de stoom langzaam maar ook snel worden afgevoerd.
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. afbeeldingenreeksen E en B).

- a) De draaiknop [13] zo draaien dat de openingssymbolen [22] met de greepmarkering [24] overeenstemmen.  
b) De draaiknop [12] geheel naar achteren in de richting van het uiteinde van de greep trekken.  
→ De groene markering [23] op de dekselgreep [11] moet volledig zichtbaar zijn.  
c) Houd met de linkerhand alleen de steelgreep [3] van de pan [1] vast.  
d) Pak met de rechterhand de dekselgreep [11] vast en draai hem naar rechts, tot het deksel [6] kan worden opgetild.  
De dekselmarkering [9] en steelgreepmarkering [4] moeten in één lijn staan.  
e) Til het deksel [6] op aan de greep [11].
- 2) Haal het deksel uit elkaar (zie afbeeldingenreeks G). Draai het deksel [6] daarvoor eerst om.
- 3) Trek voorzichtig de afdichtingsring [21] uit de rand van de pan en leg hem opzij.
- 4) Houd het deksel [6] vast en druk de greepontgrendeling [14] naar het uiteinde van de greep.
- 5) Maak het deksel [6] los van de steelgreep.



## 6.2| SNELKOOKPAN VOOR DE EERSTE KEER REINIGEN

- 1| Snelkookpan volgens *hoofdstuk 6.1* uit elkaar halen.
- 2| Vul de pan **1** tot 2/3 (*schaalverdeling aan de binnenkant, afbeelding I*) met water en voeg 2-3 eetlepels huishoudazijn toe.
- 3| Kook de pan **1** zonder deksel **6** ca. 5-10 minuten uit met het azijnwater.
- 4| Was vervolgens alle onderdelen grondig met de hand af.
- 5| Droog alle onderdelen na de reiniging goed af.

## 6.3| SNELKOOKPAN IN ELKAAR ZETTEN

### VOORZICHTIG



### 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.

- Neem de instructies nauwkeurig in acht.
- Controleer de correcte positie.

## 6.4| DEKSEL IN ELKAAR ZETTEN

(Zie *afbeeldingenreeks H*)

- 1| Controleer de dekselrand, dekselgreep, veiligheidssystemen en afdichtingsring op vuil en verstoppingen.
- 2| Draai het deksel **6** zo, dat de rand naar onderen wijst.
- 3| Draai de greep **11** om en houd hem vast.
- 4| Hang de houdergleuf **17** op de dekselgreep **11** in de houder **8** van het deksel **6**.

- 5| Klap de greep **11** langzaam omlaag.
- 6| Draai het deksel **6** met de greep **11** om.
- 7| Lijn deksel **6** en greep **11** zo uit, dat de dubbele afdichting **18** niet bekneld raakt of door de randen van de dekselopeningen wordt beschadigd.
- 8| Druk het deksel **6** voorzichtig omlaag, tot het hoorbaar vastklikt. Controleer het vastklikken door de schuifknop nog eens in te duwen.
- 9| Doe de afdichtingsring **21** in de rand van de pan en druk hem voorzichtig onder de rand. De afdichtingsring **21** moet volledig onder de gebogen rand van de pan liggen.

## 6.5| DEKSEL AANBRENGEN

(Zie *afbeeldingenreeks F*)

- 1| Zet de pan **1** op een stevige ondergrond.
- 2| Plaats het deksel **6** met de rand naar onderen op de pan **1**. Zorg dat de opzetmarkeringen **9** op het deksel en de steelgreepmarkering **4** overeenstemmen, anders kan het deksel niet worden geplaatst. Zorg dat de afdichtingsring **21** in de rand van het deksel is aangebracht!
- 3| Houd met de linkerhand de steelgreep **3** van de pan **1** vast.
- 4| Draai met de rechterhand het deksel **6** met de greep **11** naar links.
- 5| Als de beide grepen **3** / **11** exact tegenover elkaar staan, de draaiknop **12** volledig naar voren schuiven. Er mag geen ruimte meer tussen de greep **11** en de draaiknop **12** zichtbaar zijn.

## 7 | BEDIENING SNELKOOKPAN

### 7.1 | VEILIGHEIDSSYSTEMEN CONTROLLEREN

Verwijder het deksel [6] volgens *hoofdstuk 6.1*.

1 | Trek voorzichtig de afdichtingsring [21] uit de rand van de pan en leg hem opzij.

2 | Verwijder de dekselgreep [11] volgens *hoofdstuk 6.1*.

3 | Controleer of de afdichtingsring [21] en de binnenrand van het deksel schoon zijn.

4 | Controleer 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.  
→ Laat korsten inweken en verwijder ze, verwijder verstoppingen (*zie hoofdstuk 12.1 Reiniging*).

5 | Controleer of aan de onderzijde van het deksel het balletje in het veiligheidsventiel [7] zichtbaar is.

→ Schud evt. het deksel [6], totdat het balletje weer zichtbaar is.

→ Bij beschadiging door een WMF-dealer of -servicepunt laten vervangen.

6 | Controleer de drukregelaar [15] door te drukken met een vinger voorzichtig op beweeglijkheid.

7 | Controleer of alle afdichtingen schoon en onbeschadigd zijn en zich ook in de correcte positie bevinden (*vgl. afbeeldingenreeks J*).  
→ De dubbele afdichting [18] mag geen ander ventiel bedekken, de beide pijlen moeten naar elkaar wijzen en de afdichting moet zonder ruimte tegen de greep [11] aanliggen.

→ De dubbele afdichting [18] moet bovendien onder de afdichtlip [20] van de dekselgreep [11] zitten.

### 7.2 | DEKSEL OPENEN

Voor het openen van de snelkookpan het deksel [6] volgens *hoofdstuk 6.1 verwijderen*.

### 7.3 | SNELKOOKPAN VULLEN

Doe de te garen voedingsmiddelen met voldoende vloeistof in de pan, gebruik evt. inzetmandjes en een steun (*zie hoofdstuk 11.2*).  
Schroei vlees evt. volgens hoofdstuk 11.1 eerst in de pan dicht.

### 7.4 | SNELKOOKPAN SLUITEN

1 | Zet waar nodig eerst het deksel in elkaar volgens *hoofdstuk 6.3*.

2 | Breng het deksel volgens *hoofdstuk 6.3* aan en sluit het.

### 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 korter, wat leidt tot een duidelijke energiebesparing. Door het korte garen in stoom blijven bovendien het aroma, de smaak en vitamines zoveel mogelijk behouden.

**TIP** Zet om meer energie te besparen 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.

## LET OP



### 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

### De 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 stijgt de drukindicator tot de 1e groene kookring.

- 1 | Controleer of de snelkookpan correct is afgesloten.
- 2 | Snelkookpan op het fornuis zetten
- 3 | Op draaiknop **12** de kookstand 1 instellen, daartoe de draaiknop **12** naar links op stand 1 draaien (zie afbeelding C).
- 4 | Stel het fornuis in op **hoge** energiestand.  
→ De snelkookpan wordt opgewarmd.
  - a) Via het veiligheidsventiel **7**, dat ook het drukopbouwmechanisme is, treedt in de eerste kookfase net zolang lucht uit totdat het ventiel sluit en er druk wordt opgebouwd.
  - b) De drukindicator **16** komt omhoog. Het stijgen kan door de uitsparing naast de drukindicator in de gaten worden gehouden en de warmtetoevoer kan overeenkomstig worden gereguleerd.
  - c) De rode ring op de drukindicator geeft aan dat u de pan nu niet meer kunt openen.
- 5 | Zodra op de drukindicator **16** de 1e groene kookring goed zichtbaar is, begint de gaartijd.
- 6 | Let erop dat de positie van de ring op de drukindicator **16** stabiel blijft.
- 7 | Als de drukindicator **16** onder de 1e groene kookring daalt, de warmtetoevoer verhogen.  
→ De gaartijd wordt daardoor enigszins verlengd.
- 8 | Als de drukindicator **16** tot boven de 2e groene kookring stijgt, ontstaat een te hoge stoomdruk. De stoom ontwijkt met een sis-send geluid uit de drukregelaar **15**.
  - a) Snelkookpan van de kookplaat halen.
  - b) Wachten totdat de drukindicator tot de 1e groene kookring is gedaald.
  - c) Bij een lagere energiestand de snelkookpan weer op het fornuis zetten.
- 9 | Na het beëindigen van de gaartijd de snelkookpan van het fornuis halen en de druk afbouwen (zie hoofdstuk 9)

- 10| 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 stijgt de drukindicator tot de 2e groene kookring. Te hoge druk wordt automatisch gereguleerd.

- 1| Controleer of de snelkookpan correct is afgesloten.
- 2| Snelkookpan op het fornuis zetten.
- 3| Met de draaiknop kookstand 2 instellen, daartoe de draaiknop **12** naar rechts op stand 2 draaien (zie afbeelding C).

- 4| Schakel het fornuis in de hoogste kookstand.  
→ De snelkookpan wordt opgewarmd.

a) Via het veiligheidsventiel **7**, dat ook het drukopbouwmechanisme is, ontsnapt in de eerste kookfase net zolang lucht tot het ventiel sluit en druk wordt opgebouwd.

b) De drukindicator **16** komt omhoog. Het stijgen kan door de uitsparing naast de drukindicator in de gaten worden gehouden en de warmtetoevoer kan overeenkomstig worden gereguleerd.

c) De rode ring op de drukindicator geeft aan dat u de pan nu niet meer kunt openen.

→ Zodra op de drukindicator **16** de 2e groene 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 2e groene kookring daalt, de warmtebron temperen.  
→ De gaartijd wordt daardoor enigszins verlengd.

- 7| Als de drukindicator **16** tot boven de 2e groene kookring stijgt, ontstaat een te hoge stoomdruk. De stoom ontwijkt met een sis-

send geluid uit de drukregelaar **15**.

- a) Snelkookpan van de kookplaat halen.  
b) Wacht totdat de drukindicator tot de 2e kookring is gedaald.  
c) De snelkookpan bij een verlaagde warmtetoevoer weer op het fornuis zetten.

- 8| Na het beëindigen van de gaartijd de snelkookpan van het fornuis halen en de druk volgens *hoofdstuk 9* afbouwen.

- 9| Nadat de druk afgebouwd is, de snelkookpan schudden en voorzichtig openen.

**Tip** Als de werkdruk van kookstand 2 twee overschreden wordt, hoort u de drukregelaar in werking treden en weet u dat u minder hitte moet toevoeren.

## 9 | DRUK VERMINDEREN EN PAN AFKOELEN

### Pan afstomen

Verminder bij schuimende of opzettende levensmiddelen (bijv. peulvruchten, vleesbouillon, graanproducten) de druk niet volgens methode 2 of 3. In de schil gekookte aardappelen barsten bijvoorbeeld 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** geheel in de dekselgreep is verdwenen, de draaiknop **12** zo draaien dat het openingssymbool **22** met de greepmarkering **24** overeenkomt (zie afbeelding A).

- 3| De draaiknop **12** naar achteren in de richting van het greepeinde trekken. De nog aanwezige resterende stoom ontsnapt uit de pan.

- 4| Schud en open de pan als er geen stoom meer ontsnapt.

## 9.2| METHODE 2 – LANGZAAM AFSTOMEN

(Afstoommechanisme – zie afbeelding A)

- 1| De draaiknop **12** zo draaien dat het openingssymbolen **22** met de greepmarkering **24** overeenstemmen.  
→ De stoom ontsnapt langzaam.
- 2| Schud de pan en open hem als de drukindicator volledig in de dekselgreep is verdwenen.

## 9.3| METHODE 3 – SNEL AFSTOMEN

(Afstoommechanisme – zie afbeelding A)

- 1| De draaiknop **12** zo draaien dat het openingssymbolen **22** met de greepmarkering **24** overeenstemmen.
- 2| De draaiknop **12** naar achteren in de richting van het greepeinde trekken  
→ De stoom ontsnapt snel.
- 3| 3. Als de drukindicator **16** volledig in de dekselgreep **11** is verdwenen, de pan schudden en openen.

## 9.4| METHODE 4 – ZONDER ONTSNAPPENDE STOOM

- 1| Snelkookpan in de spoelbak plaatsen en koud water over het deksel laten lopen.
- 2| Schud de pan en open hem als de drukindicator volledig in de dekselgreep is verdwenen.

## VOORZICHTIG



### Gevaar voor brandwonden bij snel afstomen

Bij het snel afstomen via de schuifknop **16** of onder stromend water ontstaat gevaar voor brandwonden door hete stoom of gekookte ingrediënten.

- Snelkookpan vóór het openen schudden.
- Houd handen, hoofd en lichaam altijd buiten de gevaarlijke zone boven het deksel **16** en de zijdelingse veiligheidsgleuf **10** aan de rand van het deksel.

## 10| SNELKOOKPAN OPENEN

### OPENEN NA HET GAREN

(Zie afbeeldingenreeks 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 weg is, dus wanneer de drukindicator **16** niet meer zichtbaar is. Zolang de drukindicator zichtbaar blijft, is de beveiliging tegen resterende druk in werking.  
→ Vóór het openen moet de druk weg zijn.
- 2| De draaiknop **12** zo draaien dat het openingssymbolen **22** met de greepmarkering **24** overeenstemmen.
- 3| De draaiknop **12** geheel naar achteren in de richting van het uiteinde van de greep trekken.  
→ De groene markering **23** op de dekselgreep **11** moet volledig zichtbaar zijn.
- 4| Pan **schudden**.
- 5| Houd met de linkerhand de steelgreep **3** van de pan **1** vast.
- 6| Met de rechterhand de dekselgreep **11** vastnemen en naar rechts draaien tot het deksel **6** ontgrendeld is.

→ De dekselmarkering **9** en de steelgreepmarkering **4** moeten samenvallen.

**7** | Kantel voor het openen de dekselgreep **11** met het deksel **6** iets omlaag, zodat de resterende stoom naar voren ontsnapt.

**8** | Til het deksel **6** op.

## **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 accessoires**

Inzetmandjes en steunen zijn als accessoires verkrijgbaar bij een WMF-dealer of -servicepunt. Gebruik voor groenten niet-geperforeerde inzetmandjes en voor aardappelen geperforeerde inzetmandjes. Doe het gerecht met de langste gaartijd eerst zonder inzetmandje in de pan.

**1** | Open tussentijds de pan om levensmiddelen met verschillende gaartijden te bereiden. Daardoor ontwijkt er 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** | Laat het braadstuk eerst 12 minuten garen.

**3** | Open vervolgens de pan volgens *hoofdstuk 6.1*.

**4** | Zet aardappelen in een geperforeerd inzetmandje op de steun boven het braadstuk en groente in een niet-geperforeerd inzetmandje daar weer boven.

**5** | Sluit de pan weer volgens *hoofdstuk 6.3* en laat het geheel 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** | Verwijder daarvoor het deksel **6** volgens *hoofdstuk 6.1* en braad de levensmiddelen aan.

**2** | Om verder te garen:  
a) maak aanbaksel los,  
b) voeg de benodigde hoeveelheid vloeistof (minimaal 1/4 l) toe,  
c) voeg evt. andere levensmiddelen – met of zonder inzetmandjes – toe.

**3** | Breng het deksel aan volgens hoofdstuk 6.3 en sluit het.

**4** | Kookstand volgens hoofdstuk 8 op draaiknop **12** instellen.

### **11.3 | GEBRUIK VAN DIEPVRIESPRODUCTEN**

**1** | Voeg de minimale hoeveelheid vloeistof toe (1/4 l water).

**2** | Leg het diepvriesproduct bevroren in de pan.

- 3| Laat het vlees vóór het dichtschroeien licht ontdooien.
- 4| Doe groente direct uit de verpakking in een niet-geperforeerd inzetmandje.
  - Bij diepvriesproducten wordt de gaartijd langer.

#### 11.4| GRAANPRODUCTEN OF PEUL-VRUCHTEN 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| Doe de minimale hoeveelheid vloeistof van 1/4 l in de pan en voeg daarnaast per deel graanproduct of peulvruchten minstens 2 delen vloeistof toe.
  - 2| Stop kort voor het einde van de gaartijd de warmtetoevoer en gebruik de resterende warmte van het fornuis voor het nagaren.

#### 11.5| STERILISEREN

- 1| Babyflesjes, inmaakpotten enz. kunnen gesteriliseerd worden. Zet ze daarvoor met de opening omlaag in een geperforeerd inzetmandje.
- 2| Voeg 1/4 l water toe.
- 3| Steriliseer ze 20 minuten op kookstand 2.
- 4| Laat ze daarna langzaam afkoelen (afstoommethode 1).

#### 11.6| INMAKEN

- 1| Bereid de levensmiddelen zoals gebruikelijk voor en doe ze in inmaakpotten.

- 2| Giet 1/4 l water in de pan.
- 3| Zet de inmaakpotten in een geperforeerd inzetmandje.
- 4| Voor inmaakpotten met 1 l inhoud een snelkookpan van 6,5 l of 8,5 l gebruiken, voor kleinere inmaakpotten een snelkookpan van 4,5 l gebruiken.
- 5| Gaar groente en vlees op kookstand 2, gedurende ca. 20 minuten, steenvruchten op kookstand 1, gedurende ca. 5 minuten en pitvruchten gedurende ca. 10 minuten.
- 6| Laat voor het afstomen de pan langzaam afkoelen (afstoommethode 1), omdat bij de andere methoden het sap uit de inmaakpotten wordt gedrukt.

## 12| REINIGEN, ONDERHOUDEN EN OPBERGEN

### 12.1| REINIGEN

Gebruik voor de reiniging heet water en een gewoon afwasmiddel.

- Gebruik geen zandhoudende, schurende reinigingsmiddelen, staalwol of de harde kant van sponsjes.

- 1| Verwijder de dekselgreep [11](#) volgens *hoofdstuk 6.1* en reinig hem alleen onder stromend water (zie *afbeeldingenreeks G*).
- 2| Haal de afdichtingsring [21](#) uit het deksel [6](#) en was hem met de hand af.
- 3| Licht aangekoekte voedselresten laten weken, sterk aangekoekte voedselresten in de snelkookpan met wat water uitkoken.
- 4| Reinig de ventielen bij vervuiling of verstopping met een vochtig wattenstaafje.
  - Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen.

- 5| De pan, de inzetmandjes en de steun kunnen in de afwasmachine worden gereinigd.  
 → Dit kan echter leiden tot verkleuringen van de oppervlakken. De werking wordt daarvoor niet beïnvloed.  
 → Wij raden echter reiniging met de hand aan.

6| Bij kalkafzettingen de snelkookpan met azijnwater uitkoken.

7| Droog het kookgerei na de reiniging goed af.

## 12.2 | OPBERGEN

De gereinigde, droge snelkookpan in een schone, droge en beschermde omgeving opbergen.

- 1| Verwijder het deksel **6** volgens *hoofdstuk 6.1*.
- 2| Trek de afdichtingsring **21** voorzichtig uit de rand van de pan en berg hem apart op.
- 3| Verwijder de dekselgreep **11** volgens *hoofdstuk 6.1* en leg hem in de pan **1** of het deksel **6**.
- 4| Leg het deksel **6** omgekeerd op de pan **1**.

## 12.3 | ONDERHOUD / VERVANGEN VAN AAN SLIJTAGE ONDERHEVIGE ONDERDELEN

De gereinigde, droge snelkookpan in een schone, droge en beschermde omgeving opbergen.

- Laat de zijgreep en steelgreep alleen vervangen door een WMF-dealer of -servicepunt.
- Controleer aan slijtage onderhevige onderdelen regelmatig en vervang ze evt. door originele reserveonderdelen.

- Afdichtingsring en dubbele afdichting bij beschadiging, verharding, verkleuring of incorrecte positie direct door originele reserveonderdelen vervangen.

## 12.4 | AFDICHTINGSRING VERVANGEN

De gereinigde, droge snelkookpan in een schone, droge en beschermde omgeving bewaren.

- 1| Verwijder het deksel **6** volgens *hoofdstuk 6.1*.
- 2| Draai het deksel **6** om.
- 3| Trek de defecte afdichtingsring **21** uit de rand van de pan en voer hem af als afval.
- 4| Doe een nieuwe, originele afdichtingsring **21** in de rand van de pan en duw hem voorzichtig onder de rand.  
 → De afdichtingsring **21** moet volledig onder de gebogen rand van de pan liggen.

## 12.5 | DUBBELE AFDICHTING VERVANGEN

De gereinigde, droge snelkookpan in een schone, droge en beschermde omgeving bewaren.

- 1| Neem indien nodig het deksel van de pan **6** volgens *hoofdstuk 6.1*.
- 2| Haal het deksel uit elkaar (*afbeeldingenreeks G*), draai daartoe het deksel **6** om.
- 3| Houd het deksel **6** vast en druk de greepontgrendeling **14** naar het uiteinde van de greep.
- 4| Verwijder de dekselgreep **11**.
- 5| Dubbele afdichting **18** van de dekselgreep **11** trekken en verwijderen (*zie afbeelding J6*).



6| Nieuwe, originele dubbele afdichting **18** voorzichtig aanbrengen.

- De dubbele afdichting **18** mag geen ander ventiel overlappen.
- De pijlen op de dubbele afdichting **18** en de bodem van de greep moeten naar elkaar wijzen.
- De dubbele afdichting **18** moet zonder een spleet en vlak tegen de bodem van de greep aanliggen.
- De dubbele afdichting **18** moet zich goed onder de afdichtlip **20** van de greep bevinden, zodat de welving van de afdichtlip over de afdichtingsrand ligt.

## 12.6| VEILIGHEIDSVENTIEL VERVANGEN

- 1| Neem indien nodig het deksel van de pan **6** volgens *hoofdstuk 6.1*.
- 2| Draai het deksel **6** om.
- 3| Maak het defecte veiligheidsventiel **7** los uit het deksel **6** en voer het af als afval.
- 4| Schuif het nieuwe veiligheidsventiel **7** voorzichtig, met zachte druk en lichte draai-bewegingen, langs de binnenkant door de opening. Zorg dat het veiligheidsventiel hierbij niet wordt 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>Te lange aankooktijd of de drukindicator stijgt niet</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 b) Dubbele afdichting ontbreekt c) Deksel is niet correct in elkaar gezet	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pan volgens <i>hoofdstuk 9</i> volledig drukloos maken en openen.</li> <li>2. Afdichtingsring [21] / dubbele afdichting [18] (zie afbeelding J) op juiste positie controleren.</li> <li>3. Deksel [6] op juiste positie / samenstelling controleren.</li> <li>4. Pan volgens <i>hoofdstuk 6.3</i> sluiten.</li> </ol>
	Balletje in het veiligheidsventiel / drukopbouwmechanisme zit niet goed	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pan volgens <i>hoofdstuk 9</i> volledig drukloos maken en openen.</li> <li>2. Dekselgreep [11] volgens <i>hoofdstuk 6.1</i> verwijderen.</li> <li>3. Controleer de positie van het metalen balletje in het veiligheidsventiel [7] en reinig het eventueel.</li> <li>4. Pan volgens <i>hoofdstuk 6.3</i> sluiten.</li> </ol>
	Vloeistof ontbreekt	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pan volgens <i>hoofdstuk 9</i> volledig drukloos maken en openen.</li> <li>2. Vloeistof bijvullen (min.1/4 l).</li> <li>3. Pan volgens <i>hoofdstuk 6.3</i> sluiten.</li> </ol>
<b>Stoom ontsnapt uit het deksel</b>	Afdichtingsring en/of rand van de pan zijn niet schoon	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pan volgens <i>hoofdstuk 9</i> volledig drukloos maken en openen.</li> <li>2. Afdichtingsring [21] en rand van de pan reinigen.</li> <li>3. Pan volgens <i>hoofdstuk 6.3</i> weer sluiten.</li> </ol>
	Draaiknop staat niet op kookstand 1 of 2	Draaiknop [12] op kookstand 1 of 2 zetten.
	Afdichtingsring beschadigd of hard geworden (door slijtage)	Afdichtingsring [21] vervangen door een originele WMF-afdichtingsring vervangen
<b>Uit het veiligheidsventiel / drukopbouwmechanisme ontsnapt voortdurend stoom (geldt niet voor de fase waarin druk wordt opgebouwd)</b>	Dubbele afdichting zit niet goed of is beschadigd	Positie van de dubbele afdichting [18] corrigeren of het stuk door een origineel WMF-onderdeel vervangen.
	Balletje 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 [11] volgens <i>hoofdstuk 6.1</i> verwijderen.</li> <li>3. Veiligheidsventiel [7] resp. de positie van het metalen balletje in het deksel controleren.</li> <li>4. Pan volgens <i>hoofdstuk 6.3</i> weer sluiten.</li> </ol>
<b>Draaiknop kan niet naar achteren worden getrokken en daarom kan de snelkookpan niet worden geopend</b>	Openingsbeveiliging geblokkeerd	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pan volgens <i>hoofdstuk 9</i> volledig drukloos maken en openen.</li> <li>2. Draaiknop [12] meerdere keren naar voren schuiven en naar achteren trekken.</li> </ol>

## 14 | TIPS EN TRUCS VOOR HET GAREN

- Vet de afdichtingsring in met wat slaolie of vet om het openen en sluiten beter te laten verlopen.
- 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>VARKEISVLEES EN KALFSVLEES</b>		
BIJ DE 2E RING GAREN; MINIMALE INHOUD 1/4 L VLOEISTOF; GEEN INZETMANDJE BENODIGD		
Varkenslapjes	5 – 7 min.	–
Varkensgoulash	10 – 15 min.	–
Varkensgebraad	20 – 25 min.	Gaartijd afhankelijk van de grootte en de vorm
Kalfsreepjes	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
<b>RUND</b>		
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 (Sauerbraten)	30 – 35 min.	–
Rundertong	45 – 60 min.	–
Runderreepjes	6 – 8 min.	–
Goulash	15 – 20 min.	–
Rollades	15 – 20 min.	–
Rundergebraad	35 – 45 min.	Gaartijd afhankelijk van de grootte en de vorm
<b>GEVOGELTE</b>		
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

Levensmiddel	Gaartijd	Tips
Stukken kip	6 – 8 min.	–
Kalkoendijen	25 – 30 min.	Afhankelijk van de dikte van de dijen
Kalkoeragout	6 – 10 min.	Kalkoenhaantje is identiek
Kalkoenschnitzel	2 – 3 min.	–

### WILD

BIJ DE 2E RING GAREN; MINIMALE INHOUD 1/4 L VLOEISTOF;  
GEEN INZETMANDJE BENODIGD

Gebraden haas	15 – 20 min.	–
Hazenrug	10 – 12 min.	–
Hertengebraad	25 – 30 min.	–
Hertengoulash	15 – 20 min.	–

### LAM

BIJ DE 2E RING GAREN; MINIMALE INHOUD 1/4 L VLOEISTOF;  
GEEN INZETMANDJE BENODIGD

Lamsragout	20 – 25 min.	Schapenvlees heeft langere gaartijden
Lamsgebraad	25 – 30 min.	Gaartijd afhankelijk van de grootte en de vorm

### VIS

BIJ DE 1E RING GAREN; MINIMALE INHOUD 1/4 L VLOEISTOF;  
BIJ RAGOUT EN GOULASH IS GEEN INZETMANDJE NOODZAKELIJK

Visfilets	2 – 3 min.	In eigen vocht gestoofd
Hele vis	3 – 4 min.	In eigen vocht gestoofd
Ragout of goulash	3 – 4 min.	–

### SOEPEN

BIJ DE 2E RING GAREN; MINSTENS 1/4 L TOT MAX. 1/2 INHOUD VAN DE PAN;  
GEEN INZETMANDJE BENODIGD

Erwten- en linzensoep	12 – 15 min.	Geweekte peulvruchten
Vleesbouillon	25 – 30 min.	Geldt voor alle soorten vlees
Groentesoep	5 – 8 min.	–
Goulashsoep	10 – 15 min.	–

Levensmiddel	Gaartijd	Tips
Kippensoep	20 – 25 min.	Gaartijd afhankelijk van de hoeveelheid
Aardappelsoep	5 – 6 min.	–
Ossenstaartsoep	35 min.	–

### GROENTE

BIJ DE 1E RING GAREN; MINIMALE INHOUD 1/4 L VLOEISTOF; BIJ ZUURKOOL EN RODE BIET IS GEEN INZETMANDJE BENODIGD, BIJ ALLE ANDERE GERECHTEN HET GEPERFOREERDE INZETMANDJE; VANAF BONEN BIJ DE 2E RING GAREN

Aubergines, komkommers en tomaten	2 – 3 min.	In stoom gegaarde groenten geven niet zoveel vocht af
Bloemkool, paprika, prei	3 – 5 min.	–
Erwten, selderie, koolrabi	4 – 6 min.	–
Venkel, wortels, groene kool	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	367
2	Viktige sikkerhetsanvisninger	367
3	Tekniske data og informasjon	372
4	Utpakking av hurtigkokeren	373
5	Bruk av sikkerhetselementene	374
6	Første gangs bruk av hurtigkokeren	374
7	Bruk av hurtigkokeren	375
8	Tilberedningstrinn for hurtigkokeren	376
9	Redusere trykket og avkjøle	378
10	Åpne hurtigkokeren	379
11	Bruks- og tilberedningstyper	379
12	Rengjøring, vedlikehold og lagring	380
13	Hjelp hvis det oppstår feil	382
14	Råd og tips om koking	383
15	Tidtabeller for hurtigkoking	384



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 Påsettsingsmarkering lokk
- 10 Sikkerhetsslisse
- 11 Avtakbart lokkhåndtak
- 12 Dreieknapp
- 13 Låssikring i lokkhåndtak
- 14 Håndtaksopplåsing
- 15 Trykkregulatorinnretning
- 16 Trykkindikator
- 17 Holdeslisse
- 18 Dobbeltetning
- 19 Sikkerhetsåpningssystem
- 20 Tetningskant lokkhåndtak
- 21 Tetningsring
- 22 Åpningstider
- 23 Grønn markering
- 24 Håndtaksmarkering

## 2 | VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

I denne bruksanvisningen er viktige anvisninger merket med bildeskilt og signallord:

**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 åpne flammer
- 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 anvisningen 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

### ADVARSEL



#### 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 Premium-lokket **6** skal kun brukes sammen med en passende Perfect Premium-kasserolle **1** og omvendt. Ikke bruk andre lokk eller kasseroller.



#### Hold barn og husdyr på avstand

Ikke la barn og husdyr komme i nærheten av hurtigkokeren når den er i bruk, da hurtigkokeren er tung, blir svært varm og det kan komme ut damp.

### FORSIKTIG



#### Forutsigbar feilbruk

For å unngå feil bruk og dermed tilknyttede skader hhv. forbrenninger, skal hurtigkokeren ikke...

- brukes i en varm stekeoven eller i mikrobølgeovn
- brukes til fritering av mat med olje
- brukes til sterilisering innenfor medisinsk område
- brukes til andre enn de nevnte komfyrtypene eller over åpen ild.



#### Ikke la kasserollehåndtakene stikke ut over varme komfyrplater

- Hvis håndtakene **2/3/11** stikker ut over varme komfyrplater eller flammen på en gasskomfyr, kan de bli svært varme og føre til forbrenninger ved berøring.



#### Kontroller og skift ut slidedeler regelmessig

Skift ut slidedeler (dobbeltetning **18**, tetningsring **21**) ved registrerbare misfarginger, revner, herding, skade eller feil plassering mot originale reservedeler.

- Tetningsringen **21** må ligge på lokkanten.
- Skift ut tetningsringen **21** etter ca. 400 kokesykluser, senest etter 2 år.
- Bruk bare originale WMF-reservedeler.

## 2.3 | FØRSTE GANGS BRUK

Før første gangs bruk må hurtigkokeren kokes med kun vann (overhold de angitte påfyllingsmengdene) i minst 5 minutter på 2. koketrinn. Dette må det absolutt også tas hensyn til for enhver produktkontroll.

## 2.4| FØR HVER BRUK

### ADVARSEL



#### 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. dobbeltetning [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 dobbeltetningen [18]. Tetningsringen [21] må ligge på lokkanten.
- Ved skadede, deformerte, misfargede eller ødelagte deler skal hurtigkokeren ikke brukes, og WMF-forhandleren/service må kontaktes.
- Utbedre tilsmussinger/tilstoppinger.

### FORSIKTIG



#### Fare for forbrenninger på grunn av utilstrekkelig rengjøring

Før hver bruk skal sikkerhetsventilene/-innretningene og trykkvisningen kontrolleres for tilsmussing/tilstopping, da damp ellers kan komme ukontrollert ut. Dette kan føre til forbrenninger.

- Kontroller sikkerhetsinnretningene og trykkvisningen [16] og rengjør ved behov.



#### Fare for forbrenninger på grunn av feil sammensatt lokk

Lokket må ikke monteres på feil måte. Monteringen skal kun skal på beskrevet måte.

- Følg anvisningene nøyaktig.
- Kontroller riktig feste.

## 2.5| UNDER BRUK

### ADVARSEL



#### 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 trykløs, 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 med dreieknapp [12] eller under rennende vann, er det fare for forbrenninger på grunn av varm damp eller stekevarer.

- Rist hurtigkokeren før åpning.
- Senking av hurtigkokeren i kaldt vann er forbudt.
- Hold hender, hode og kropp alltid ute av fareområdet – over lokket [6] og sikkerhetsåpningen på siden [10] på lokkanten.



### Fare for forbrenninger på grunn av bobledannelse (silforsinkelse)

Ved åpning av den avkjølte hurtigkokeren kan varme stekevarer danne bobler og sprute kraftig ut. Ved kjøtt med skinn kan det sprute ut varm væske ved innstikking. Dette kan føre til forbrenninger hhv. skåldinger.

- Rist hurtigkokeren før hver åpning.
- Varmt kjøtt, som er stekt med skinnet (f.eks. oksetunge) må ikke stikkes i med en gang, men nedkjøles først.



### Fare for forbrenninger på grunn av matvarer som kommer ut

Ved en overfylt hurtigkoker kan varm mat komme ut gjennom sikkerhetsventilen [7], trykkregulatorinnretningen [15] eller sikkerhetsslissen på siden [10] og føre til forbrenninger.

- Overfyll aldri hurtigkokeren.
- Fyll hurtigkokeren maksimalt til 2/3 av det nominelle innholdet.
- Fyll hurtigkokeren til 1/2 av det nominelle innholdet hvis det skal tilberedes tyktflytende eller sterkt skummende matvarer, slik som supper, belgfrukter, gryter, buljonger, innmat eller deigvarer.
- Kok opp maten i åpen kasserolle, rør om og evt. fjern skum på forhånd.



### Fare for forbrenninger på varm kasserolle / varmt lokk

I løpet av kokingen blir hurtigkokeren svært varm. På gasskomfyrer kan håndtakene også 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 varmefaste underlag.

### OBS!



### 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 osv.).
- 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 skal utføres av en WMF-fagforhandler/-servicested, 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 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

### OBS!



#### 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 Premium

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

#### Materiale

Kasserolle/lokk: Cromargan®,  
rustfritt stål 18/10  
Bunn: TransTherm® universalbunn

Håndtak: Varmeisolerende plast  
Tetninger: Silikon

#### Mål

FYLLEVOLUM	3,0–8,5 l
BUNN	190 mm
INNVENDIG	220 mm
LENGDE, KASSEROLLE MED HÅNDTAK	416 mm
LENGDE, KASSEROLLE MED LOKK	468 mm

#### Høyde

VOLUM	KASSEROLLE MED		
	KASSEROLLE	LOKK	KASSEROLLE MED LOKK OG HÅNDTAK
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

3,0 l 2,85 kg 4,5 l 3,10 kg  
6,5 l 3,40 kg 8,5 l 3,65 kg  
PS-verdi: 150 kPa

#### Kokeplatestørrelse

Maks. Ø 190 mm for 3,0 - 8,5 l  
Innvendig skala, påfyllingsnivå  
(avhengig av totalt volum): 1/3, 1/2, 2/3

#### Trykkverdier

Første grønn ring: ca. 106 °C,  
25 kPa driftstrykk, 40 kPa reguleringstrykk  
Andre grønn ring: ca. 115 °C,  
70 kPa driftstrykk, 90 kPa reguleringstrykk

#### Egnede komfyrtyper



## 4| UTPAKKING AV HURTIGKOKEREN

### 3.2| TILBEHØR, RESERVEDELER OG SLITDELER

#### Tilbehør

Innsats, perforert 22 cm (art.nr. 07 8941 6000)

Innsattssett 22 cm (art.nr. 07 8942 6030)

Glasslokk 22 cm (art.nr. 07 9618 6380)

#### Reservedeler

Lokkhåndtak **11**

(art.nr. 08 9580 6030)

Lokk **6** med håndtak **11**

(art.nr. 07 9580 6042)

#### Slitedeler

Tetningsring **21**

22 cm (art.nr. 60 6856 9990)

Sikkerhetsventil **7**

(art.nr. 07 9615 9510)

Dobbeltetning **18**

(art.nr. 60 9614 9510)

- 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 dobbeltetning **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 valgt effekttrinn 2, åpner trykkregulatorinnretningen [15] seg automatisk F, og overflødig damp kommer ut. Dermed blir for stort trykk straks redusert.
Sikkerhetsventil	Hvis trykkregulatorinnretningen [15] ikke utløses, blir for stort trykk straks brutt ned via sikkerhetsventilen [7].
Sikkerhetsåpning i lokkanten	Hvis alle andre sikkerhetsinnretninger for eksempel fylles med matrester på grunn av tilstopping, tjener sikkerhetsåpningen [10] som "nødutslipp". Hvis det oppstår et for høyt trykk, blir tetningsringen [21] trykket så sterkt utover gjennom sikkerhetsåpningen [10], at dampen kan vike unna og trykket brytes ned.
Trykkvisning i lokkhåndtaket	Trykkvisningen [16] har en visuell hjelp for å gjøre det mulig med forutsigbar matlaging. Den viser det aktuelle nivået på koketrykket. Den har en rød ring (trykk er til stede) og 2 grønne 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 avdampning med dreieknapp	Med dreieknappen [12] kan dampen langsomt, men sikkert slippes ut.
Låssikring	I lokkhåndtaket [11] finnes en låssikring [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).

- a) Drei dreieknappen [13] slik at åpningstegene [22] stemmer overens med håndtaksmarkeringen [24].  
b) Rett dreieknappen [12] helt ned i retning av håndtaksenden.  
→ Den grønne markeringen [23] på lokkhåndtaket [11] må være helt synlig.
- c) Hold med venstre hånd kun fast skaft-håndtaket [3] på kasserollen [1].
- d) Ta med høyre hånd tak i lokkhåndtaket [11] og drei til høyre, inntil lokket [6] kan løftes av.  
Lokk- [9] og skafthåndtaksmarkeringen [4]

e) Løft av lokket [6] med håndtaket [11].

- 2) Demonter lokket (se bildeserie G), for å gjøre dette drei først lokket [6].
- 3) Trekk tetningsringen [21] forsiktig ut av kasserollen og legg den til side.
- 4) Hold fast lokket [6] og trykk håndtaksopplasingen [14] i retning av håndtaksenden.
- 5) Ta lokket [6] av fra skafthåndtaket.

### 6.2 | RENJØR FØRST HURTIGKOKEREN

- 1) Demonter hurtigkokeren i henhold til kapittel 6.1.



- 2| Fyll kasserolle **1** til 2/3 (se *innvendig skaleringsbilde I*) med vann og 2-3 spiseskjeer med husholdningseddik.
- 3| Kok kasserollen **1** uten lokk **6** ca. 5-10 minutter med eddikvannet.
- 4| Skyll deretter alle deler grundig for hånd.
- 5| Tørk alle deler godt etter rengjøringen.

## 6.3| MONTERE HURTIGKOKEREN

### FORSIKTIG



#### Fare for forbrenninger på grunn av feil sammensatt lokk

Lokket må ikke monteres på feil måte. Monteringen skal kun skal på beskrevet måte.

- Følg anvisningene nøyaktig.
- Kontroller riktig feste.

## 6.4| MONTERE LOKKET

(se bildeserie H)

- 1| Kontroller lokkant, lokkhåndtak, sikkerhetsinnretninger og tetningsring for smuss eller tilstoppinger.
- 2| Drei lokket **6** slik at kanten viser nedover.
- 3| Drei håndtaket **11** og hold fast.
- 4| Fest holdeslissen **17** på lokkhåndtaket **11** i holderen **8** på lokket **6**.
- 5| Vipp håndtaket **11** langsomt ned.
- 6| Drei  $\S$ lokket **6** med håndtaket **11**.
- 7| Innjuster lokket **6** og håndtaket **11** slik at dobbeltetningen **18** ikke klemmes eller skades på kantene til lokkåpningene.
- 8| Trykk lokket **6** forsiktig ned til det klikker på plass. Kontroller innhektningen ved å trykke på bryteren på nytt.

- 9| Legg tetningsringen **21** inn i kasserollekanten og trykk den forsiktig under kanten. Tetningsringen **21** må ligge helt under den bøyde kasserollekanten.

## 6.5| SETTE PÅ LOKKET

(se bildeserie F)

- 1| Sett ned kasserollen **1** på fast underlag.
- 2| Sett lokket **6** med kanten nedover på kasserollen **1**. Påsettingsmarkeringen **9** på lokket og stanghåndtaksmarkeringen **4** må stemme overens, ellers kan lokket ikke settes på. Tetningsringen **21** må være innsatt i lokkanten!
- 3| Hold med venstre hånd fast i skafthåndtaket **3** på kasserollen **1**.
- 4| Sving med høyre hånd lokket **6** med håndtaket **11** til venstre.
- 5| Når begge håndtakene **3** / **11** står nøyaktig overfor hverandre, skyv dreieknappen **12** helt fremover. Det skal ikke være noen synlig spalte mellom håndtaket **11** og dreieknappen **12**.

## 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 mykne størknede rester, utbedre tilstoppinger (se *kapittel 12.1 Rengjøring*).

- 5| Kontroller om kulen i sikkerhetsventilen er synlig på lokkets underside **7**.
- Evt. rist lokket **6** inntil kulen er synlig igjen.
  - Ved skade skal WMF faghandel/service sørge for utskiftning.

- 6| Test trykkregulatorinnretningen **15** med fingertrykk forsiktig med hensyn til bevegelighet.

- 7| Kontroller at alle retninger er rene og uskadet, samt at de sitter riktig (*jf. bildeserie J*).
- Dobbeltetningen **18** skal ikke dekke til noen annen ventil, begge pilene må vise på hverandre, og tetningen må ligge spaltefritt mot håndtaket **11**.
  - Dobbeltetningen **18** må dessuten befinne seg under tetningskanten **20** på lokkhåndtaket **11**.

## 7.2 | ÅPNE LOKKET

For å åpne hurtigkokeren tar du av lokket **6** i henhold til *kapittel 6.1*.

## 7.3 | FYLLE HURTIGKOKEREN

Legg det som skal tilberedes med tilstrekkelig væske i kasserollen, bruk evt. innsatser og en bro (se *kapittel 11.2*). Stek kjøtt evt. i henhold til *kapittel 11.1* på forhånd i kasserollen.

## 7.4 | LUKKE HURTIGKOKEREN

- 1| Monter ev. lokket i henhold til *kapittel 6.3*.
- 2| Sett på lokket og lukk det i henhold til *kapittel 6.3*.

## 7.5 | TILBEREDE MAT

I hurtigkokeren tilberedes maten under trykk. På grunn av damptrykket i kasserollen hersker høyere temperaturer enn ved "normal" koking. På grunn av dette forkortes tilberedningstidene opptil 70 %, og dette føres til en tydelig energibesparelse. På grunn av den korte tilberedningstiden i damp bevares aroma, smak og vitaminer i stor grad.

**TIPS** - Energibevisste kobler ut varmekilden allerede før avsluttet tilberedningstid, da varmen som finnes i kasserollen er tilstrekkelig til å fullføre tilberedningsprosessen.

### FORSIKTIG



#### Fare for forbrenninger på grunn av matvarer som kommer ut

Varm mat kan komme ut gjennom trykkreguleringsinnretningen, sikkerhetsventilen eller sikkerhetsslissen på siden og føre til forbrenninger.

- Fyll hurtigkokeren til 2/3 (se innvendig 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.

### OBS!



#### 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 kompot.

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. grønne kokering.

- 1| Kontroller om hurtigkokeren er riktig lukket.
- 2| Sett kokekaret på komfyren
- 3| Still inn dreieknappen **12** på koketrinn 1, ved å dreie dreieknappen **12** til venstre på trinn 1 (se bilde C).
- 4| 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) Trykkindikatoren **16** begynner å stige. Stigningen kan observeres gjennom utsparingen ved siden av trykkindikatoren, og energiforsyningen kan reguleres tilsvarende.
  - c) Den røde ringen på trykkindikatoren signaliserer at kasserollen ikke lenger kan åpnes.
- 5| Så snart trykkindikatoren **16** når den 1. grønne kokeringen, begynner koketiden.
- 6| Pass på at ringposisjonen på trykkindikatoren **16** forblir stabil.
- 7| Hvis trykkindikatoren **16** synker under den 1. grønne kokeringen, stiller du energiforsyningen på komfyren høyere.  
→ Koketiden forlenges noe.
- 8| Stiger trykkindikatoren **16** over den 1. grønne kokeringen, oppstår et for høyt damptrykk, som hørbart siver ut via trykkregulatorinnretningen **15**.
  - a) Ta hurtigkokeren fra kokefeltet.
  - b) Vent til trykkvisningen har senket seg til den 1. grønne kokeringen.

c) Ved tilbakestillt energiforsyning settes hurtigkokeren tilbake på komfyren igjen

- 9| Etter avsluttet koketid ta hurtigkokeren av kokefeltet og avlast trykket (se *kapittel 9*)
- 10| 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. grønne kokering. For høyt trykk blir regulert automatisk.

- 1| Kontroller om hurtigkokeren er riktig lukket.
- 2| Sett kokekaret på komfyren.
- 3| Still inn dreieknappen på koketrinn 2 ved å dreie dreieknappen **12** til høyre til trinn 2 (se bilde C).
- 4| 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 observeres gjennom utsparingen ved siden av trykkindikatoren, og energiforsyningen kan reguleres tilsvarende.
  - c) Den røde ringen på trykkindikatoren signaliserer at kasserollen ikke lenger kan åpnes.  
→ Så snart trykkindikatoren **16** når den 2. grønne kokeringen, begynner koketiden.
- 5| Pass på at ringposisjonen på trykkindikatoren **16** forblir stabil.
- 6| Hvis trykkindikatoren **16** synker under den 2. grønne kokeringen, stiller du energiforsyningen på komfyren høyere.  
→ Koketiden forlenges noe.

7| Stiger trykkindikatoren **16** over den 2. grønne kokeringen, oppstår et for høyt damptrykk, som hørbart siver ut via trykkregulatorinnretningen **15**.

- a) Ta hurtigkokeren fra kokefeltet.
- b) Vent til trykkvisningen har senket seg til den 2. kokeringen.
- c) Sett hurtigkokeren tilbake på komfyren med redusert energiforsyning.

8| Etter avsluttet koketid tar du hurtigkokeren fra kokefeltet og avlaster trykket i henhold til *kapittel 9*.

9| 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 OG 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** har forsvunnet helt i lokkhåndtaket, drei dreieknappen **12** slik at åpningstegnene **22** stemmer overens med håndtaksmarkeringen **24** (se bilde A).
- 3| Rett dreieknappen **12** ned i retning av håndtaksenden. 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| Drei dreieknappen **12** slik at åpningstegnene **22** stemmer overens med håndtaksmarkeringen **24**.  
→ Dampen siver langsomt ut.
- 2| Hvis trykkindikatoren har forsvunnet helt i lokkhåndtaket, rist kasserollen og åpne den.

### 9.3| METODE 3 – LANGSOM AVDAMPING

(Automatisk avdamping - se bilde A)

- 1| Drei dreieknappen **12** slik at åpningstegnene **22** stemmer overens med håndtaksmarkeringen **24**.
- 2| Rett dreieknappen **12** ned i retning av håndtaksenden  
→ Dampen siver raskt ut.
- 3| 3. Hvis trykkindikatoren **16** har forsvunnet helt i lokkhåndtaket **11**, rist kasserollen og åpne den.

### 9.4| METODE 4 – UTEN DAMPUTSIVING

- 1| Sett hurtigkokeren i vasken og la kaldt vann renne over lokket.
- 2| Hvis trykkindikatoren 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 åpnes når trykket er helt avlastet, dvs. at trykkindikatoren [16] ikke lenger er synlig. Forblir trykkindikatoren synlig, har resttrykkbeskyttelsen blitt aktivert.  
→ Før åpning må trykket ha blitt avlastet.
- 2| Drei dreieknappen [12] slik at åpningstegnene [22] stemmer overens med håndtaksmerkingen [24].
- 3| Rett dreieknappen [12] helt ned i retning av håndtaksenden.  
→ Den grønne markeringen [23] på lokkhåndtaket [11] må være helt synlig.
- 4| Rist kasserollen.
- 5| Hold med venstre hånd fast i skafthåndtaket [3] på kasserollen [1].
- 6| Ta med høyre hånd tak i lokkhåndtaket [11] og drei til høyre, inntil lokket [6] løsner.  
→ Løkk- [9] og skafthåndtaksmerkingen [4] må dekke hverandre.
- 7| For åpning vipp lokkhåndtaket [11] med lokket [6] lett nedover, slik at resten av dampen strømmes bort fremover.
- 8| Løft av lokket [6].

## 11 | BRUKS- OG TILBEREDNINGSTYPER

### 11.1 | KOKING MED INNSATSER OG BROER

I hurtigkokeren kan flere retter tilberedes samtidig – avhengig av høyden på hurtigkokeren. De

enkelte næringsmidlene stables dermed separat oppå hverandre. Hvis det på bunnen av hurtigkokeren f.eks. skal kokes kjøtt, blir det satt en bro på bunnen av kasserollen, slik at den første innsatsen befinner seg over kjøttet.

### Merknad om tilbehør

Innsatser og broer anskaffes som tilbehør hos WMF fagforhandler/service. For grønnsaker brukes innsatser uten hull, for poteter hullede innsatser. Retten med den lengste koketiden fylles først i kasserollen uten innsats.

- 1| For å tilberede retter med ulike koketider, må kasserollen åpnes av og til. Dermed slipper noe damp ut, slik at det må tilsettes litt mer væske enn nødvendig i kasserollen og evt. etterfylles.

### Eksempler

- Steking (20 min) – kasserollebunnen
- Poteter (8 min) – hullet innsats
- Grønnsaker (8 min) – uhullet innsats

- 2| Stek steiken først i 12 min.

- 3| Åpne kasserollen i henhold til *kapittel 6.1*.

- 4| Sett poteten i hullet innsats på en bro over steiken, sett inn grønnsakene i en uhullet innsats over dette.

- 5| Lukk kasserollen i henhold til *kapittel 6.3* og kok i ytterligere 8 min.

**TIPS** - Hvis koketidene ikke skiller seg betydelig fra hverandre, kan alle innsatsene legges i kasserollen samtidig.

### 11.2 | STEKING

Før tilberedningen kan matvarer (f.eks. løk, kjøttstykker o.l.) stekes i hurtigkokeren som i en vanlig kasserolle.

- 1| Ta av lokket [6] i henhold til *6.1* og stek maten.

- 2| For å koke ferdig...
  - a) løsne stekesettet,

- b) tilsett nødvendig væskemengde (minst 1/4 l),
- c) tilsett evt. ytterligere matvarer – med eller uten innsats.

- 3| Sett på lokket og lukk i henhold til kapittel 6.3.
- 4| Still inn koketrinn på dreieknappen **12** i henhold til kapittel 8.

### 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 SLIATEDELER

Oppbevar den rengjorte, tørre hurtigkokeren i rene, tørre og beskyttede omgivelser.

- Side- og skaftgrep skal kun skiftes ut av WMF faghandel/service.
- Kontroller slidedeler regelmessig og skift evt. ut mot originale reservedeler.

- Skift ut tetningsring og dobbeltetning ved skade, herding, misfarginger og ikke riktig feste omgående mot originale reservedeler.

## 12.4 | SKIFTE UT TETNINGSRINGEN

Oppbevar den rengjorte, tørre hurtigkokeren i rene, tørre og beskyttede omgivelser.

- 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 | SKIFTE UT DOBBELTETNING

Oppbevar den rengjorte, tørre hurtigkokeren i rene, tørre og beskyttede omgivelser.

- 1| Ta av lokket **6** fra kasserollen i henhold til *kapittel 6.1*.
- 2| Demonter lokket (se *bildeserie G*), for å gjøre dette drei lokket **6**.
- 3| Hold fast lokket **6** og trykk håndtaksopplåsingen **14** i retning av håndtaksenden.
- 4| Ta av lokkhåndtaket **11**.
- 5| Trekk av dobbeltetningen **18** fra lokkhåndtaket **11** og kast den (se *bilde J 6*.)
- 6| Sett forsiktig på ny, original dobbeltetning **18**.  
→ Dobbeltetningen **18** skal ikke dekke til noen annen ventil.  
→ Pilene på dobbeltetningen **18** og håndtaks-

- bunnen må peke mot hverandre.
- Dobbeltetningen [18] må være spaltefri og ligge flatt på håndtaksbunnen.
  - Dobbeltetningen [18] må befinne seg under tetningskanten [20] på håndtaket, slik at utbulingen på tetningsleppen ligger over tetningskanten.

- 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.

## 12.6| BYTTE SIKKERHETSVENTIL

- 1| Ta av lokket [6] fra kasserollen i henhold til *kapittel 6.1*.
- 2| Drei om lokket [6].

**TIPS** For å gjøre det enklere å sette inn sikkerhetsventilen, kan det påføres noe matolje på sikkerhetsventilens hode for bedre skyveegenskaper.

## 13| HJELP HVIS DET OPPSTÅR FEIL

VED FEIL TAS HURTIGKOKEREN BORT FRA KOKEPLATEN. ÅPNE ALDRI HURTIGKOKEREN MED MAKT!

Feil	Mulig årsak	Løsning
For lang koketid, eller trykkindikatoren stiger ikke	Diameter på kokeplaten er uegnet	Velg kokeplate som passer til kasserollens diameter
	Koketrinnet er uegnet	Sett på høyeste koketrinn
	a) Lokket er ikke riktig påsatt. b) Dobbeltetning mangler. c) Lokket er ikke riktig montert	1. Gjør kasserollen fullstendig trykløs i henhold til <i>kapittel 9</i> og åpne den. 2. Kontroller at tetningsringen [21] / dobbeltetningen [18] (se <i>bilde J</i> ) sitter riktig. 3. Kontroller at lokket [6] sitter riktig / kontroller montering. 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. 2. Ta av lokkhåndtaket [11] i henhold til <i>kapittel 6.1</i> . 3. Kontroller festet til metallkule i sikkerhetsventilen [7] og evt. rengjør denne. 4. Lås kasserollen i henhold til <i>kapittel 6.3</i> .
		Væske mangler



Feil	Mulig årsak	Løsning
<b>Damp kommer ut ved lokket</b>	Tetningsring og/eller kasserollekant er ikke rene	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gjør kasserollen fullstendig trykkløs i henhold til <i>kapittel 9</i> og åpne den.</li> <li>2. Rengjør tetningsringen <b>21</b> og kasserollekanten.</li> <li>3. Lås kasserollen igjen i henhold til <i>kapittel 6.3</i>.</li> </ol>
	Dreieknapp står ikke på koketrinn 1 eller 2	Sett dreieknapp <b>12</b> på koketrinn 1 eller 2.
	Tetningsring skadet eller hard (på grunn av slitasje)	Skift ut tetningsringen <b>21</b> med en original WMF tetningsring
	Dobbeltetningen sitter ikke riktig eller er skadet	Korriger festet til dobbeltetningen <b>18</b> eller bytt ut med original WMF-reservedel.
<b>Det kommer kontinuerlig ut damp fra sikkerhetsventilen/kokeautomatiken (gjelder ikke for kokefasen)</b>	Kule til sikkerhetsventil sitter ikke riktig i ventilen	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gjør kasserollen fullstendig trykkløs i henhold til <i>kapittel 9</i> og åpne den.</li> <li>2. Ta av lokkhåndtaket <b>11</b> i henhold til <i>kapittel 6.1</i>.</li> <li>3. Kontroller sikkerhetsventilen <b>7</b> hhv. festet til metallkule i lokket.</li> <li>4. Lås kasserollen igjen i henhold til <i>kapittel 6.3</i>.</li> </ol>
<b>Dreieknapp kan ikke trekkes bakover, og dermed kan hurtigkokeren ikke åpnes</b>	Sikkerhetsåpningssystem blokkert	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gjør kasserollen fullstendig trykkløs i henhold til <i>kapittel 9</i> og åpne den.</li> <li>2. Skyv dreieknappen <b>12</b> flere ganger fremover og trekk bakover.</li> </ol>

## 14 | RÅD OG TIPS OM KOKING

- Tetningsring for økning av lett bevegelighet ved åpning og lukking skal smøres lett inn med matolje eller fett.
- Koketiden begynner så snart foreskrevet ring blir synlig på trykkindikatoren.
- De angitte koketidene er veiledende, velg heller kortere koketider, de kan når som helst forlenges.
- Ved de angitte koketidene for grønnsaker får du bitefaste retter.
- Koketemperaturen for den første ringen er 106 °C (spesielt egnet for grønnsaker og fisk, for 2. ring 115 °C (spesielt egnet for kjøtt).

**Oppskrifter finner du på [www.wmf.com](http://www.wmf.com)!**

## 15 | TIDABELLER FOR HURTIGKOKING

Matvare	Koketid	Anvisninger
<b>SVIN OG KALV</b>		
KOK VED 2. 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.	–
Kalveknokke i stykke	25–30 min.	–
Kalvetunge	15–20 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	15–20 min.	–
Rullade	15–20 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	15–20 min.	–
Harerygg	10–12 min.	–
Hjortesteik	25–30 min.	–
Hjortegulasj	15–20 min.	–
<b>LAM</b>		
KOK VED 2. RING; MINSTE FYLLMENGDE 1/4 L VÆSKE; INGEN SPESIELL INNSATS NØDVENDIG		
Lammeragu	20–25 min.	Får har lengre koketider
Lammesteik	25–30 min.	Koketid avhengig av størrelse og form
<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; INNSATS ER IKKE NØDVENDIG		
Erte-, linsesuppe	12–15 min.	Bløtgjorte belgfrukter
Kjøttbuljong	25–30 min.	Gjelder for alle kjøtttyper
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
<b>GRØNNSAKER</b>		
KOK VED 1. RING; MINSTE FYLLMENGDE 1/4 L VÆSKE; VED SURKÅL OG RØDBETE ER INGEN INNSATS NØDVENDIG, VED ALLE ANDRE RETTER HULLETT 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. RING; MINST 1/4 L VÆSKE OPPTIL MAKS. 1/2 KASSEROLLEVOLUM; PÅ 1 DEL KORN BRUKES 2 DELER VANN; IKKE-BLØTGJORT KORN KOKES 20–30 MIN LENGER; MELKERIS KOKES VED 1. RING

Erter, bønner, linser	10–15 min.	Tyke 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	389
2  Ważne zasady bezpieczeństwa	389
3  Dane techniczne i wskazówki	394
4  Rozpakowanie szybkowaru	395
5  Obsługa zabezpieczeń	396
6  Uruchomienie szybkowaru	396
7  Obsługa szybkowaru	398
8  Stopnie gotowania szybkowaru	399
9  Redukowanie ciśnienia i schładzanie	400
10  Otwieranie szybkowaru	401
11  Rodzaje użycia i przygotowywania potraw	402
12  Czyszczenie, konserwacja i przechowywanie	403
13  Pomoc w razie usterek	405
14  Rady i wskazówki dotyczące gotowania	406
15  Tabela czasu gotowania w szybkowarze	407

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 uchwycie trzonkowym
- 5 Blokada zamknięcia uchwytu trzonkowego
- 6 Pokrywka
- 7 Zawór bezpieczeństwa
- 8 Zaczep
- 9 Oznaczenie pozycji pokrywki
- 10 Szczelina zabezpieczająca
- 11 Zdejmowany uchwyt pokrywki
- 12 Pokrętło
- 13 Blokada zamknięcia w uchwycie pokrywki
- 14 Mechanizm zwalniania uchwytu
- 15 Regulator ciśnienia
- 16 Wskaźnik ciśnienia
- 17 Szczelina mocująca
- 18 Podwójna uszczelka
- 19 System bezpiecznego otwierania
- 20 Uszczelka wargowa uchwytu pokrywki
- 21 Pierścień uszczelniający
- 22 Znacznik otwarcia
- 23 Zielone oznaczenie
- 24 Oznaczenie uchwytów

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 niewielkich lub umiarkowanych 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,

- stosowania na innych kuchenkach niż wymienione w instrukcji czy 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 oraz zostać przez niego przeczytana

Należy zachować niniejszą instrukcję obsługi, aby móc z niej korzystać w przyszłości. Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać podane wskazówki. Szybkowaru można używać wyłącznie po przeczytaniu i zrozumieniu wskazówek dotyczących bezpieczeństwa. Niestosowanie się do wskazówek może spowodować uszkodzenia lub poparzenia podczas używania szybkowaru.

## 2.2 | WSKAZÓWKI OGÓLNE

### OSTRZEŻENIE



#### Korzystanie tylko przez osoby zaznajomione z obsługą

Szybkowar może być używany wyłącznie przez osoby, które wcześniej zapoznały się z instrukcją obsługi i przeczytały wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

- Szybkowaru nie można przekazywać osobom nieznającym tych zasad.
- Dzieci nie mogą bawić się szybkowarem ani go używać.



#### Nie modyfikować szybkowaru ani zabezpieczeń

Zabezpieczenia zapobiegają niebezpiecznym sytuacjom. Działają one tylko wtedy, gdy nie zostaną zmodyfikowane oraz gdy garnek i pokrywka pasują do siebie.

- Nie wolno dokonywać jakichkolwiek modyfikacji w szybkowarze ani w jego zabezpieczeniach.
- Pokrywkę Perfect Premium [6] należy stosować wyłącznie z pasującym do niej garnkiem Perfect Premium [1] i odwrotnie. 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 (podwójna uszczelka [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 pokrywki.
- 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 pokrywkę [6] pod kątem prawidłowego złożenia i prawidłowego założenia.
- Założyć brakujące elementy (np. podwójną uszczelkę [18], pierścień uszczelniający [21]).
- W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, deformacji, przebarwienia lub pęknięcia części nie używać szybkowaru i skontaktować się z wyspecjalizowanym sprzedawcą lub serwisem firmy 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 niedrożne. Poza tym występuje ryzyko oparzenia gorącymi powierzchniami i wydostającą się parą.

- Sprawdzić poprawne umieszczenie podwójnej [18] uszczelki. Pierścień uszczelniający [21] musi przylegać do krawędzi pokrywki.
- W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, deformacji, przebarwienia lub pęknięcia części nie używać szybkowaru i skontaktować się z wyspecjalizowanym sprzedawcą lub serwisem firmy 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 pokrywki

Pokrywka 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

#### wskutek działania wysokiego ciśnienia

Podczas gotowania w garnku powstaje wysokie ciśnienie. W przypadku rozprężenia może dojść do ciężkich oparzeń i obrażeń ciała.

- Zawsze należy sprawdzać, czy szybkowar jest dobrze zamknięty.
- Nigdy nie otwierać szybkowaru siłą. Dopiero po całkowitym rozprężeniu szybkowar umożliwia otwarcie bez użycia siły.
- Gdy szybkowar znajduje się pod ciśnieniem, należy zachować ostrożność przy jego przenoszeniu.
- Podczas używania szybkowaru nigdy 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 pokrywce wydostaje się gorąca para.

- Nigdy nie zbliżać dłoni do strumienia pary.
- Nigdy nie trzymać dłoni, głowy ani innych części ciała w strefie zagrożenia – nad pokrywką [6] i boczną szczeliną zabezpieczającą [10] przy krawędzi pokrywki.
- Podczas używania szybkowaru nigdy 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

Istnieje ryzyko poparzenia gorącą parą lub potrawą podczas szybkiego odparowywania wskutek użycia pokrętki [12] lub pod bieżącą wodą.

- Przed otwarciem potrząsnąć szybkowarem.
- Szybkowaru nie wolno zanurzać w zimnej wodzie.
- Nigdy nie trzymać dłoni, głowy ani innych części ciała w strefie zagrożenia – nad pokrywką [6] i boczną szczeliną zabezpieczającą [10] przy krawędzi pokrywki.



### 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 przebicciu skóry może wyprysnąć gorący płyn. Może to prowadzić do oparzeń.

- Przed każdym otwarciem potrząsnąć szybkowarem.
- Gorące mięso gotowane razem ze skórą (np. ozory wołowe) należy przed przekłuciem skóry ostudzić.



### Ryzyko oparzenia wypływającą potrawą

W przypadku przepełnienia szybkowaru gorące potrawy mogą wydostawać się przez zawór bezpieczeństwa [7], regulator ciśnienia [15] lub boczną szczelinę zabezpieczającą [10] i powodować oparzenia.

- Nigdy nie przepełniać szybkowaru.
- Szybkowar może być napełniony maksymalnie do 2/3 swojej pojemności nominalnej.
- Szybkowar można napełniać maksymalnie do 1/2 jego pojemności nominalnej przy gotowaniu potraw pęczniejących, gęstych lub silnie pieniających 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 pokrywkę

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 pokrywkę [6] należy chwytać tylko za uchwyty z tworzywa sztucznego.
- Używać rękawic lub innej ochrony dłoni, np. łapki do garnków.
- Gorących wkładów i przegródek nie wyciągać gołymi dłońmi, lecz chwytać np. przez łapkę do garnków.
- Gorący szybkowar stawiać tylko na powierzchniach odpornych na wysoką temperaturę.

### UWAGA



### Uszkodzenie na skutek zbyt małej ilości płynu lub jego braku

Nigdy nie nagrzewać szybkowaru do najwyższego stopnia, jeśli nie ma w nim płynu lub znajduje się bez nadzoru, ponieważ zachodzi wtedy ryzyko przegrzania i uszkodzenia.

- W szybkowarze zawsze musi znajdować się co najmniej minimalna ilość płynu (minimum 1/4 l wody, wywaru, sosu itp.).

- Przy gęstych potrawach zwracać uwagę na wystarczającą ilość płynu.
- Gdy płynu jest zbyt mało lub nie ma go wcale, należy natychmiast wyłączyć kuchenkę i nie przenosić szybkowaru do czasu całkowitego ostygnięcia.
- Nigdy nie zostawiać szybkowaru bez nadzoru.

## 2.6| PRAWIDŁOWE CZYSZCZENIE

Szybkowar należy umyć po każdym użyciu!

### OSTROŻNIE



#### Ryzyko oparzenia na skutek uszkodzenia przy czyszczeniu

Do czyszczenia zabezpieczeń nie używać szkodliwych ani środków szorujących lub chemicznych, ponieważ zabezpieczenia mogą ulec uszkodzeniu, co grozi oparzeniem wydostającą się parą.

- Przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia i pielęgnacji.
- Po każdym czyszczeniu dokładnie osuszyć garnek.

## 2.7| NIEZBĘDNE NAPRAWY

### OSTROŻNIE



#### Uszkodzenia na skutek nieprawidłowo wykonanych napraw lub nieodpowiednich części zamiennych

Naprawy należy zlecać wyłącznie wyspecjalizowanemu sprzedawcy lub serwisowi firmy WMF, ponieważ w przeciwnym razie szybkowar może zostać uszkodzony lub nie będą działać poprawnie zabezpieczenia, co prowadzi do powstania ryzyka oparzenia.

- Gdy konieczna jest naprawa, należy ją zlecić wyspecjalizowanemu sprzedawcy lub serwisowi firmy WMF.
- Popękane lub luźne uchwyty muszą być wymienione przez wyspecjalizowanego sprzedawcę lub serwis firmy WMF.
- Używać tylko oryginalnych części zamiennych do szybkowaru firmy WMF.

## 2.8| ODPOWIEDNIE RODZAJE KUCHENEK

### OSTROŻNIE



#### Odporne rodzaje kuchenek i rozmiary pól grzewczych

Szybkowar może być używany wyłącznie na kuchenkach gazowych i elektrycznych, z płytą indukcyjną lub ceramiczną. Średnica pola grzewczego lub obwodu płomienia gazu nie może być większa niż dno garnka.

- Na kuchenkach gazowych płomień nie może sięgać poza dno 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 190 mm (3,0–8,5 l).
- W kuchenkach indukcyjnych przy wysokich stopniach gotowania może pojawić się słyszalny szum. Jest to uwarunkowane technicznie i nie jest oznaką uszkodzenia kuchenki lub szybkowaru.

## 2.9| ZACHOWANIE TRWAŁOŚCI UŻYTKOWANIA

### UWAGA



#### Uszkodzenie szybkowaru

Aby zapobiec uszkodzeniu szybkowaru:

- nie stukać przyrządami kuchennymi w krawędź garnka;
- dodawać soli tylko do wrzącej wody i wymieszać, aby zapobiec wżerom soli w dno garnka;
- unikać zabrudzeń między dnem garnka a płytą, ponieważ w przeciwnym wypadku na płycie (np. ceramicznej) mogą pojawić się zadrapania.

## 3 | DANE TECHNICZNE I WSKAZÓWKI

### 3.1 | DANE TECHNICZNE

Producent: WMF GmbH

Typ: Perfect Premium

w sprawie urządzeń ciśnieniowych. Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian.

#### Material

Garnek/pokrywka: Cromargan®, stal nierdzewna 18/10

Dno: uniwersalne dno TransTherm®

Uchwyty: tworzywo sztuczne izolujące od wysokiej temperatury

Uszczelki: silikon

Produkt spełnia wymogi dyrektywy 2014/68/UE

#### Wymiary

POJEMNOŚĆ	3,0–8,5 l
DNO	190 mm
WEWNĄTRZ	220 mm
DŁUGOŚĆ GARNKA Z UCHWYTAMI	416 mm
DŁUGOŚĆ GARNKA Z POKRYWKĄ	468 mm

#### Wysokość

POJEMNOŚĆ	GARNEK	GARNEK Z POKRYWKĄ	GARNEK Z POKRYWKĄ I UCHWYTEM
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

3,0 l 2,85 kg 4,5 l 3,10 kg

6,5 l 3,40 kg 8,5 l 3,65 kg

Wartość PS: 150 kPa

#### Wielkość pola grzewczego

maks. ø 190 mm na 3,0–8,5 l

Skala wewnętrzna poziomu napełnienia

(w zależności od pojemności): 1/3, 1/2, 2/3

#### Wartości ciśnienia

Pierwszy zielony pierścień: ok.106 °C, ciśnienie robocze 25 kPa, ciśnienie regulacji 40 kPa

Drugi zielony pierścień: ok.115 °C, ciśnienie robocze 70 kPa, ciśnienie regulacji 90 kPa

#### Odpowiednie rodzaje kuchenek



### 3.2 | AKCESORIA, CZĘŚCI ZAMIENNE, CZĘŚCI ZUŻYWAJĄCE SIĘ

#### Akcesoria

Wkład perforowany 22 cm (nr art. 07 8941 6000)

Zestaw wkładów 22 cm (nr art. 07 8942 6030)

Pokrywka szklana 22 cm (nr art. 07 9618 6380)

#### Części zamienne

Uchwyt pokrywki [11]  
(nr art. 08 9580 6030)

Pokrywka [6] z uchwytem [11]  
(nr art. 07 9580 6042)

#### Części zużywające się

Pierścień uszczelniający [21]  
22 cm (nr art. 60 6856 9990)

Zawór bezpieczeństwa [7]  
(nr art. 07 9615 9510)

Podwójna uszczelka [18]  
(nr art. 60 9614 9510)

## 4 | ROZPAKOWANIE SZYBKOWARU

- 1 | Otworzyć opakowanie i sprawdzić, czy niczego nie brakuje:
  - garnek [1] z uchwytem bocznym [2] i trzonkowym, [3]
  - pokrywka [6] ze zdejmowanym uchwytem [11]: pokrywka z zaworem bezpieczeństwa [7], wymienna podwójna uszczelka [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 pokrywki	Jeśli ciśnienie przewidziane dla wybranego stopnia gotowania 2 zostanie przekroczone, automatycznie otwiera się urządzenie regulacji ciśnienia [15] i nadmiar pary zostaje usunięty. W ten sposób zbyt wysokie ciśnienie jest natychmiast zredukowane.
Zawór bezpieczeństwa	Jeśli regulator ciśnienia [15] nie zadziała, zbyt wysokie ciśnienie zostanie natychmiast zredukowane przez zawór bezpieczeństwa [7].
Szczelina zabezpieczająca w krawędzi pokrywki	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 pokrywki	Wskaźnik ciśnienia [16] jest wyposażony w pomocnicze urządzenie wizualne umożliwiające przewidywanie procesu gotowania i gotowanie energooszczędne. Wskaźnik pokazuje chwilową wartość ciśnienia gotowania. Jest on wyposażony w czerwony pierścień (ciśnienie występuje) oraz 2 zielone 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 pokrętło	Za pomocą pokrętła [12] można wypuszczać parę powoli lub szybko.
Blokada zamknięcia	W uchwycie pokrywki [11] znajduje się blokada zamknięcia [13] uniemożliwiająca otwarcie szybkowaru podczas gotowania.

## 6 | URUCHOMIENIE SZYBKOWARU

### 6.1 | ROZMONTOWANIE SZYBKOWARU ZDEJMOWANIE POKRYWKI

(por. rysunki E, B).

- 1) a) Obrócić pokrętło [13] w taki sposób, [22] aby oznaczenie otwarcia pokryło się [24] z oznaczeniem na uchwycie.  
b) Odciągnąć pokrętło [12] całkiem do tyłu w kierunku końca uchwytu.  
→ Zielone oznaczenie [23] na uchwycie pokrywki [11] musi być całkowicie widoczne.  
c) Lewą ręką przytrzymać uchwyt trzonkowy [3] garnka [1].  
d) Prawą ręką chwycić uchwyt pokrywki [11] i obrócić w prawo, aż będzie możliwe uniesienie pokrywki [6].

Oznaczenia na pokrywce [9] i uchwycie trzonkowym [4] muszą znaleźć się w jednej linii.

- e) Unieść pokrywkę [6] za uchwyt [11].
- 2) Rozmontować pokrywkę (zob. rysunki G), w tym celu najpierw obrócić pokrywkę [6].
- 3) Ostrożnie wyjąć pierścień uszczelniający [21] z krawędzi garnka i odłożyć go na bok.
- 4) Przytrzymać pokrywkę [6] i nacisnąć mechanizm zwalniania uchwytu [14] w kierunku końca uchwytu.
- 5) Odłączyć pokrywkę [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 oczyszczeniu starannie osuszyć wszystkie elementy.

## 6.3| SKŁADANIE 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 POKRYWKI

(*zob. rysunki H*)

- 1| Sprawdzić krawędź pokrywy, uchwyt pokrywy, zabezpieczenia i pierścień uszczelniający pod kątem zabrudzeń i drożności.
- 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 zaczepie **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 podwójna uszczelka **18** nie została zgnieciona ani uszkodzona przez krawędzie otworów w pokrywce.
- 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 POKRYWKI

(*zob. rysunki F*)

- 1| Garnek **1** ustawić na stabilnym podłożu.
- 2| Nałożyć pokrywę **6** na garnek **1** krawędzią skierowaną w dół. Oznaczenie **9** na pokrywce 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 przesunąć pokrywę **6** z uchwytem **11** w lewo.
- 5| Gdy oba uchwyty **3** / **11** znajdą się dokładnie jeden nad drugim, przesunąć pokrętło **12** maksymalnie do przodu. Pomiędzy uchwytem **11** a pokrętłem **12** nie może być widoczna żadna szczelina.

## 7 | OBSŁUGA SZYBKOWARU

### 7.1 | KONTROLA ZABEZPIECZEŃ

Zdjąć pokrywkę [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 pokrywki [11] zgodnie z opisem w rozdziale 6.1.

3 | Sprawdzić, czy pierścień uszczelniający [21] i wewnętrzna krawędź pokrywki są czyste.

4 | Sprawdzić, czy...

- szczelina zabezpieczająca [10] w krawędzi pokrywki,
- regulator ciśnienia [15],
- wskaźnik ciśnienia [16],
- mechanizm zwalnający blokadę uchwytu [14],
- zawór bezpieczeństwa [7] są czyste i drożne.  
→ Zmiękczyć i usunąć osady, usunąć zatopy (zob. rozdział 12.1 Czystczenie).

5 | Sprawdzić, czy na spodniej stronie pokrywki widoczna jest kulka w zaworze bezpieczeństwa [7].

→ Ewentualnie wstrząsnąć pokrywką [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).

→ Podwójna uszczelka [18] nie może zakrywać żadnego innego zaworu, obie strzałki muszą być skierowane na siebie, a uszczelka musi bez szczelin przylegać do uchwytu [11].

→ Ponadto podwójna uszczelka [18] musi znaleźć się pod wargą uszczelniającą [20] uchwytu pokrywki [11].

### 7.2 | OTWIERANIE POKRYWKI

Aby otworzyć szybkowar, należy zdjąć pokrywkę [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 pokrywkę zgodnie z opisem w rozdziale 6.3.

2 | Założyć pokrywkę 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.

**RADA** Osoby świadomie gospodarujące energią wyłączają źródło grzania jeszcze przed zakończeniem gotowania, ponieważ zmagazynowane w garnku ciepło wystarcza do zakończenia procesu gotowania.

#### OSTROŻNIE



#### Ryzyko oparzenia wyphywającą potrawą

Goście potrawy mogą wydostać się na zewnątrz przez regulator ciśnienia, zawór bezpieczeństwa lub boczną szczelinę zabezpieczającą i spowodować oparzenia.



- Szybkokwar może być napełniony maksymalnie do 2/3 (zob. wewnętrzna skala) pojemności nominalnej.
- Szybkokwar 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 | 1. STOPIEŃ GOTOWANIA

Gotowanie wolne przeznaczone do delikatnych potraw, takich jak warzywa, ryby czy kompot.

Na tym stopniu proces gotowania przebiega wyjątkowo delikatnie i dzięki temu potrawa zachowuje w znacznym stopniu aromat i składniki odżywcze. Podczas gotowania na stopniu 1 wskaźnik ciśnienia dochodzi do pierwszego zielonego pierścienia.

- 1| Sprawdzić, czy szybkowar jest prawidłowo zamknięty.
- 2| Ustawić szybkowar na kuchence

- 3| Pokrętkiem [12] ustawić stopień gotowania 1, w tym celu obrócić pokrętko [12] w lewo na stopień 1 (patrz rysunek C).
- 4| Ustawić kuchenkę na **wysoką** moc grzania.
  - Szybkokwar 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) Wskaźnik ciśnienia [16] zaczyna się podnosić. Wzrost można obserwować przez wycięcie obok wskaźnika ciśnienia i odpowiednio regulować dopływ energii.
  - c) Czerwony pierścień na wskaźniku ciśnienia sygnalizuje, że otwarcie garnka jest teraz niemożliwe.
- 5| Gdy na wskaźniku ciśnienia [16] pojawi się pierwszy zielony pierścień, rozpoczyna się gotowanie potrawy.
- 6| Należy zwracać uwagę, aby pozycja pierścienia na wskaźniku ciśnienia [16] była stabilna.
- 7| Gdy wskaźnik ciśnienia [16] spadnie poniżej pierwszego zielonego pierścienia, należy zwiększyć dopływ energii.
  - Czas gotowania nieco się wtedy wydłuży.
- 8| Gdy wskaźnik ciśnienia [16] wzrośnie powyżej pierwszego zielonego pierścienia, powstaje zbyt wysokie ciśnienie pary, które jest redukowane przez regulator ciśnienia [15] w słyszalny sposób.
  - a) Zdjąć szybkowar z kuchenki.
  - b) Odczekać, aż wskaźnik ciśnienia opadnie do pierwszego zielonego pierścienia.
  - c) Po zmniejszeniu dopływu energii ponownie postawić szybkowar na kuchence.
- 9| Po zakończeniu gotowania zdjąć szybkowar z kuchenki i zredukować ciśnienie (zob. rozdział 9).
- 10| Po zredukowaniu ciśnienia potrząsnąć 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 stopniu 2 wskaźnik ciśnienia dochodzi do drugiego zielonego pierścienia. Zbyt wysokie ciśnienie jest automatycznie regulowane.

- 1| Sprawdzić, czy szybkowar jest prawidłowo zamknięty.
- 2| Ustawić szybkowar na kuchence.
- 3| Pokrętkiem ustawić stopień gotowania 2, w tym celu obrócić pokrętko [12] w prawo na stopień 2 (patrz rysunek C).
- 4| 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 podnosić. Wzrost można obserwować przez wycięcie obok wskaźnika ciśnienia i odpowiednio regulować dopływ energii.
  - c) Czerwony pierścień na wskaźniku ciśnienia sygnalizuje, że otwarcie garnka jest teraz niemożliwe.  
→ Gdy wskaźnik ciśnienia dojdzie do [16] drugiego zielonego pierścienia, rozpoczyna się gotowanie potrawy.
- 5| Należy zwracać uwagę, aby pozycja pierścienia na wskaźniku ciśnienia [16] była stabilna.
- 6| Gdy wskaźnik ciśnienia [16] spadnie poniżej drugiego zielonego pierścienia, należy zwiększyć dopływ energii.  
→ Czas gotowania nieco się wtedy wydłuża.
- 7| Gdy wskaźnik ciśnienia [16] wzrośnie powyżej drugiego zielonego pierścienia, powstaje zbyt wysokie ciśnienie pary, które jest redukowane przez regulator ciśnienia [15] w sposób słyszalny.

- 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.

- 8| Po zakończeniu gotowania zdjąć szybkowar z kuchenki i zredukować ciśnienie zgodnie z opisem w rozdziale 9.
- 9| Po zredukowaniu ciśnienia potrząsnąć szybkowarem i ostrożnie go otworzyć.

**Rada** W razie przekroczenia ciśnienia roboczego dla 2. stopnia gotowania 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 pęczniących (np. rośliny strączkowe, wywar mięsny, zboża) nie należy redukować ciśnienia metodą 2 lub 3. Przy odparowywaniu tymi metodami pękają np. ziemniaki „w mundurkach”.

### 9.1 | METODA 1 – WYKORZYSTANIE CIEPŁA RESZTKOWEGO

- 1| Zdjąć szybkowar z kuchenki.  
→ Po krótkim czasie wskaźnik ciśnienia opada.
- 2| Gdy wskaźnik ciśnienia [16] schowa się całkowicie w uchwycie pokrywki, [12] obrócić pokrętko [22] w taki sposób, aby oznaczenie otwarcia [24] pokrywało się z oznaczeniem na uchwycie (patrz rysunek A).
- 3| Odciągnąć pokrętko [12] do tyłu w kierunku końca uchwytu. 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| Obrócić pokrętko [12] w taki sposób, [22] aby oznaczenie otwarcia [24] pokryło się z oznaczeniem na uchwycie.  
→ Para uchodzi powoli.
- 2| Gdy wskaźnik ciśnienia schowa się całkowicie w uchwycie pokrywki, należy wstrząsnąć garnkiem i otworzyć go.

## 9.3| METODA 3 – POWOLNE ODPAROWANIE

(Układ automatycznego odparowania – zob. rysunek A)

- 1| Obrócić pokrętko [12] w taki sposób, [22] aby oznaczenie otwarcia [24] pokryło się z oznaczeniem na uchwycie.
- 2| Odciągnąć pokrętko [12] do tyłu w kierunku końca uchwytu.  
→ Para uchodzi szybko.
- 3| 3. Gdy wskaźnik ciśnienia [16] schowa się całkowicie w uchwycie pokrywki, [11] należy wstrząsnąć garnkiem i otworzyć go.

## 9.4| METODA 4 – BEZ WYPUSZCZANIA PARY

- 1| Wstawić szybkowar do zlewozmywaka i puścić zimną wodę na pokrywkę.
- 2| Gdy wskaźnik ciśnienia schowa się całkowicie w uchwycie pokrywki, 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 pokrywką [16] i boczną szczeliną zabezpieczającą [10] przy krawędzi pokrywki.

## 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 wskaźnik ciśnienia [16] nie może być widoczny. Jeżeli wskaźnik ciśnienia pozostaje widoczny, wówczas zadziała zabezpieczenie przed ciśnieniem szczątkowym.  
→ Przed otwarciem ciśnienie musi zostać zredukowane.
- 2| Obrócić pokrętko [12] w taki sposób, [22] aby oznaczenie otwarcia [24] pokryło się z oznaczeniem na uchwycie.
- 3| Odciągnąć pokrętko [12] całkiem do tyłu w kierunku końca uchwytu.  
→ Zielone oznaczenie [23] na uchwycie pokrywki [11] musi być całkowicie widoczne.
- 4| Wstrząsnąć garnkiem.
- 5| Lewą ręką przytrzymać uchwyt trzonkowy [3] garnka [1].
- 6| Prawą ręką chwycić uchwyt pokrywki [11] i obrócić w prawo, aż pokrywka [6] odblokuje się.  
→ Oznaczenia na pokrywce [9] i uchwycie trzonkowym [4] muszą się pokrywać.
- 7| Aby otworzyć, przechylić uchwyt pokrywki [11], trzymając pokrywkę [6] nieco w dół, aby pozostała para uleciała z przodu.
- 8| Zdjąć pokrywkę [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 produkty są układane jeden na drugim i oddzielane od siebie wkładami. Jeśli na dnie garnka ma być duszone np. mięso, na dnie ustawia się przegródkę, tak by pierwszy wkład znalazł się nad mięsem.

#### Wskazówka dotycząca akcesoriów

Wkłady i przegródki jako akcesoria dodatkowe są dostępne w specjalistycznych sklepach i serwisach WMF. Do warzyw stosuje się wkłady nieperforowane, a do ziemniaków perforowane. Potrawę o najdłuższym czasie gotowania umieszcza się jako pierwszą w garnku bez wkładu.

- 1| Aby przygotować potrawy o różnym czasie gotowania, co pewien czas trzeba otworzyć garnek. Przy otwieraniu garnka ulatnia się para, dlatego do garnka trzeba dodać nieco więcej płynu niż zazwyczaj i ewentualnie uzupełniać go.

#### Przykłady

- pieczeń (20 minut) – dno garnka,
- ziemniaki (8 minut) – wkład perforowany,
- warzywa (8 minut) – wkład bez perforacji

- 2| Najpierw przez 12 minut dusić pieczeń.
- 3| Otworzyć garnek zgodnie z opisem w *rozdziale 6.1*.
- 4| Ziemniaki w perforowanym wkładzie umieścić na przegródce nad pieczeniem, 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.

**RADA** Jeśli czas gotowania nie różni się znacznie, można umieścić w garnku wszystkie wkłady jednocześnie.

### 11.2 | SMAŻENIE

Przed duszeniem można w szybkowarze przysmażyć produkty (np. cebulę lub kawałki mięsa), tak jak w zwykłym garnku.

- 1| Zdjąć pokrywkę [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 pokrywkę zgodnie z opisem w *rozdziale 6.3* i zamknąć.
- 4| Stopień gotowania ustawić zgodnie z opisem z *rozdziału 8* na pokrętle [12].

### 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 w perforowanym wkładzie otworem w dół.
- 2| Dodać 1/4 l wody.
- 3| Sterylizować przez 20 minut na 2. stopniu.
- 4| Pozostawić do ostygnięcia (metoda odparowywania 1).

## 11.6| WEKOWANIE

- 1| Przygotować potrawy w zwykły sposób i włożyć do weków.
- 2| Wlać do garnka 1/4 l wody.
- 3| Wstawić weki do perforowanego wkładu.
- 4| Do weków o pojemności 1 l użyć garnka 6,5 l lub 8,5 l, do mniejszych weków użyć garnka 4,5 l.
- 5| Warzywa lub mięso gotować przez mniej więcej 20 minut na 2. stopniu, owoce pestkowe na 1. stopniu 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 pokrywki **11** zgodnie z opisem w *rozdziale 6.1* i umyć tylko pod bieżącą wodą (*zob. rysunki G*).
- 2| Wyjąć pierścieni uszczelniający **21** z pokrywki **6** i umyć ręcznie.
- 3| Lekko przylegające resztki potrawy namoczyć, silnie przylegające zagotować w szybkowarze z niewielką ilością wody.
- 4| Zabrudzone lub niedrożne zawory wyczyścić zwilżonym patyczkiem kosmetycznym.  
→ Nie używać żadnych ostrych ani spiczastych przedmiotów.
- 5| Garnek, wkłady i przegródkę można myć w zmywarce.  
→ Może to spowodować przebarwienia powierzchni. Nie wpływa to jednak na funkcjonalność garnka.  
→ Mimo to zaleca się mycie ręczne.
- 6| W przypadku pojawienia się kamienia należy wygotować szybkowar wodą z octem.
- 7| Po każdym czyszczeniu dokładnie osuszyć garnek.

### 12.2| PRZECHOWYWANIE I MAGAZYNOWANIE

Czysty i suchy szybkowar należy przechowywać w miejscu czystym, suchym i bezpiecznym.

- 1| Zdjąć pokrywkę [6] zgodnie z opisem w rozdziale 6.1.
- 2| Ostrożnie wyjąć pierścień uszczelniający [21] z krawędzi garnka i przechowywać oddzielnie.
- 3| Zdjąć uchwyt pokrywki [11] zgodnie z opisem w rozdziale 6.1 i włożyć do garnka [1] lub pokrywki [6].
- 4| Pokrywkę [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 niepoprawnego ułożenia pierścienia uszczelniającego lub podwójnej uszczelki natychmiast wymienić te elementy na oryginalne części.

### 12.4| WYMIANA PIERŚCIENIA USZCZELNIAJĄCEGO

Czysty i suchy szybkowar przechowywać w miejscu czystym, suchym i bezpiecznym.

- 1| Zdjąć pokrywkę [6] zgodnie z opisem w rozdziale 6.1.
- 2| Odwrócić pokrywkę [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 wywinętą krawędzią garnka.

### 12.5| WYMIANA PODWÓJNEJ USZCZELKI

Czysty i suchy szybkowar przechowywać w miejscu czystym, suchym i bezpiecznym.

- 1| Zdjąć pokrywkę [6] z garnka zgodnie z opisem w rozdziale 6.1.
- 2| Rozmontować pokrywkę (zob. rysunki G), w tym celu najpierw odwrócić pokrywkę [6].
- 3| Przytrzymać pokrywkę [6] i nacisnąć mechanizm zwalniania uchwytu [14] w kierunku końca uchwytu.
- 4| Zdjąć uchwyt pokrywki [11].
- 5| Zdjąć podwójną uszczelkę [18] z uchwytu pokrywki [11] i zutylizować (zob. rysunek J6.)
- 6| Ostrożnie założyć nową oryginalną podwójną uszczelkę [18]
  - Podwójna uszczelka [18] nie może przykrywać żadnego innego zaworu.
  - Strzałki na podwójnej uszczelce [18] i na spodzie uchwytu muszą być skierowane na siebie.
  - Podwójna uszczelka [18] musi przylegać bez szczelin i płasko do spodu uchwytu.
  - Podwójna uszczelka [18] musi znajdować się pod wargą uszczelniającą [20] uchwytu, tak aby wyrzuczenie wargi uszczelniającej znajdowało się nad krawędzią uszczelki.

### 12.6| WYMIANA ZAWORU BEZPIECZEŃSTWA

- 1| Zdjąć pokrywkę [6] z garnka zgodnie z opisem w rozdziale 6.1.
- 2| Odwrócić pokrywkę [6].

3| Uszkodzony zawór bezpieczeństwa [7] wyjąć z pokrywki garnka [6] i zutylizować.

tove. Nie wolno przy tym uszkodzić zaworu bezpieczeństwa.

4| Nowy zawór bezpieczeństwa [7] ostrożnie wsunąć przez otwór od wewnętrznej strony, lekko naciskając i wykonując ruchy obro-

**RADA** 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 nie podnosi się	Niewłaściwa średnica płyty grzewczej	Wybrać płytę grzewczą pasującą do średnicy garnka.
	Nieprawidłowa moc grzania	Ustawić kuchenkę na najwyższą moc grzania
	a) Źle założona pokrywka.	1. Całkowicie zredukować ciśnienie w garnku zgodnie z opisem w <i>rozdziale 9</i> i otworzyć garnek.
	b) Brak podwójnej uszczelki.	2. Sprawdzić prawidłowe ułożenie pierścienia uszczelniającego [21] / podwójnej uszczelki [18] (zob. rysunek J).
c) Nieprawidłowo złożona pokrywka	3. Sprawdzić prawidłową pozycję i złożenie pokrywki [6]. 4. Zamknąć garnek zgodnie z opisem w <i>rozdziale 6.3</i> .	
Nieprawidłowe ułożenie kulki w zaworze bezpieczeństwa / ukladzie automatycznego podgotowywania		1. Całkowicie zredukować ciśnienie w garnku zgodnie z opisem w <i>rozdziale 9</i> i otworzyć garnek.
		2. Zdjąć uchwyt pokrywki [11] zgodnie z opisem w <i>rozdziale 6.1</i> .
		3. Sprawdzić ułożenie kulki metalowej w zaworze bezpieczeństwa [7] i ewentualnie go wyczyścić. 4. Zamknąć garnek zgodnie z opisem w <i>rozdziale 6.3</i> .
Brak płynu		1. Całkowicie zredukować ciśnienie w garnku zgodnie z opisem w <i>rozdziale 9</i> i otworzyć garnek.
		2. Uzupełnić płyn (co najmniej 1/4 l).
		3. Zamknąć garnek zgodnie z opisem w <i>rozdziale 6.3</i> .
Przy pokrywie wydostaje się para.	Zabrudzony pierścień uszczelniający lub krawędź garnka	1. Całkowicie zredukować ciśnienie w garnku zgodnie z opisem w <i>rozdziale 9</i> i otworzyć garnek. 2. Wyczyścić pierścień uszczelniający [21] i krawędź garnka. 3. Ponownie zamknąć garnek zgodnie z opisem w <i>rozdziale 6.3</i> .
	Pokrętko nie jest ustawione na stopień gotowania 1 ani 2	Ustawić pokrętko [12] na stopień gotowania 1 lub 2.
	Pierścień uszczelniający jest uszkodzony lub twardy (wskutek zużycia).	Wymienić pierścień uszczelniający [21] na nowy oryginalny pierścień uszczelniający WMF.

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
	Podwójna uszczelka ułożona niepoprawnie lub uszkodzona	Skorygować ułożenie podwójnej uszczelki [18] lub wymienić na nową oryginalną część zamienną WMF.
<b>Z zaworu bezpieczeństwa / układu automatycznego podgotowywania ciągle wystaje się para (nie dotyczy fazy podgotowywania).</b>	Niewłaściwe ułożenie kulki w zaworze bezpieczeństwa	<ol style="list-style-type: none"> <li>Całkowicie zredukować ciśnienie w garnku zgodnie z opisem w <i>rozdziale 9</i> i otworzyć garnek.</li> <li>Zdjąć uchwyt pokrywki [11] zgodnie z opisem w <i>rozdziale 6.1</i>.</li> <li>Sprawdzić zawór bezpieczeństwa [7] i ułożenie kulki metalowej w pokrywie.</li> <li>Ponownie zamknąć garnek zgodnie z opisem w <i>rozdziale 6.3</i>.</li> </ol>
<b>Nie można odciągnąć pokrętła do tyłu i tym samym nie można otworzyć szybkaru</b>	Zablokowany bezpieczny system otwierania	<ol style="list-style-type: none"> <li>Całkowicie zredukować ciśnienie w garnku zgodnie z opisem w <i>rozdziale 9</i> i otworzyć garnek.</li> <li>Wielokrotnie przesunąć pokrętło [12] do przodu i do tyłu.</li> </ol>

## 14 | RADY I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- W celu zwiększenia swobody otwierania i zamykania delikatnie posmarować pierścieniami uszczelniającymi 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 1. 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 2. 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 cielęcy	10–15 min	–
Gicz cielęca w jednym kawałku	25–30 min	–
Ozór cielęcy	15–20 min	Zalać wodą
Pieczeń cielęca	20–25 min	Czas gotowania zależy od wielkości i kształtu
<b>WOŁOWINA</b>		
GOTOWANIE NA 2. PIERŚCIENIU; MIN. ILOŚĆ PŁYNU 1/4 L; DO OZORA WOŁOWEGO ZASTOSOWAĆ PERFOROWANY WKŁAD		
Pieczeń rzymska	10–15 min	–
Pieczeń wołowa w marynacie	30–35 min	–
Ozór wołowy	45–60 min	–
Mięso krojone w paski	6–8 min	–
Gulasz	15–20 min	–
Rolady	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; DO KURY ROSOŁOWEJ ZASTOSOWAĆ PERFOROWANY WKŁAD		
Kura rosółowa	20–25 min	wypełnić maks. do 1/2
Części kurczaka	6–8 min	–
Udko indycze	25–30 min	W zależności od grubości udka
Ragout z indyka	6–10 min	Dotyczy także indyczki
Sznyceł z indyka	2–3 min	–

<b>Produkt</b>	<b>Czas gotowania</b>	<b>Wskazówki</b>
----------------	-----------------------	------------------

### **DZICZYŻNA**

GOTOWANIE NA 2. PIERŚCIENIU; MIN. ILOŚĆ PŁYNU 1/4 L; NIE JEST KONIECZNY ŻADEN WKŁAD

Pieczeń z zająca	15–20 min	–
Comber zajęczy	10–12 min	–
Pieczeń z jelenia	25–30 min	–
Gulasz z jelenia	15–20 min	–

### **JAGNIĘCINA**

GOTOWANIE NA 2. PIERŚCIENIU; MIN. ILOŚĆ PŁYNU 1/4 L; NIE JEST KONIECZNY ŻADEN WKŁAD

Ragout jagnięce	20–25 min	Baranina wymaga dłuższego czasu gotowania
Pieczeń jagnięca	25–30 min	Czas gotowania zależy od wielkości i kształtu

### **RYBY**

GOTOWANIE NA 1. PIERŚCIENIU; MIN. ILOŚĆ PŁYNU 1/4 L; DO RAGOUT I GULASZU NIE JEST KONIECZNY WKŁAD

Filety rybne	2–3 min	Duszone w sosie własnym
Całe ryby	3–4 min	Duszone w sosie własnym
Ragout lub gulasz	3–4 min	–

### **ZUPY**

GOTOWANIE NA 2. PIERŚCIENIU; MIN. ILOŚĆ PŁYNU 1/4 L, MAKS. 1/2 POJEMNOŚCI GARNKA; NIE JEST KONIECZNY ŻADEN WKŁAD

Zupa grochowa, zupa z soczewicy	12–15 min	Namoczone rośliny strączkowe
Bulion rybny	25–30 min	Dotyczy wszystkich rodzajów mięsa
Zupa jarzynowa	5–8 min	–
Zupa gulaszowa	10–15 min	–
Rosół drobiowy	20–25 min	Czas gotowania zależy od wielkości
Zupa ziemniaczana	5–6 min	–
Zupa ogonowa	35 min	–

Produkt	Czas gotowania	Wskazówki
<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; PO CZĄSZY OD FASOLI 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, jarmuż, 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, ziemniaki „w mundurkach” pękają, gdy są zbyt szybko odparowywane
<b>ROŚLINY STRĄCZKOWE</b>		
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
<b>OWOCE</b>		
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	411
2  Instruções de segurança importantes	411
3  Dados técnicos e notas	416
4  Desembalar a panela de pressão	417
5  Operação dos elementos de segurança	418
6  Colocação em funcionamento da panela de pressão	418
7  Operação da panela de pressão	420
8  Níveis de cozedura da panela de pressão	421
9  Despressurizar e arrefecer	422
10  Abrir a panela de pressão	423
11  Tipos de utilização e de preparação	424
12  Limpeza, manutenção e armazenamento	425
13  Resolução de problemas	427
14  Dicas e truques para a cozedura	428
15  Tabela de tempos de cozedura sob pressão	429

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 Tampa
- 7 Válvula de segurança
- 8 Suporte
- 9 Marcação para colocação da tampa
- 10 Ranhura de segurança
- 11 Pega da tampa amovível
- 12 Botão rotativo
- 13 Proteção do fecho na pega da tampa
- 14 Desbloqueio da pega
- 15 Dispositivo de regulação de pressão
- 16 Visor de pressão
- 17 Ranhura de suporte
- 18 Vedação dupla
- 19 Sistema de abertura de segurança
- 20 Lábio de vedação da pega da tampa
- 21 Anel de vedação
- 22 Símbolos de abertura
- 23 Marcação verde
- 24 Marcação da pega

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 sobre chama viva
- a fogareiros de campismo.

### Manual de instruções

- tem de ser tratado com cuidado,
- tem de ser conservado próximo da panela de pressão,
- deve ser transmitido e lido por outros utilizadores

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 a tampa combinarem.

- Não efetuar alterações nem intervenções na panela de pressão e nos seus dispositivos de segurança.

- Utilizar apenas a tampa Perfect Premium **[6]** juntamente com uma panela Perfect Premium **[1]** correspondente e vice-versa. Não utilizar outras tampas 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 da tampa sobressair sobre a placa do fogão quente

- Caso as pegas sobressaíam **[2]/[3]/[11]** sobre as placas do fogão quentes ou a chama de um fogão a gás podem aquecer muito e em caso de contacto resultar em queimaduras.



#### Verificar e substituir regularmente peças de desgaste

Substituir peças de desgaste (vedação dupla **[18]**, anel de vedação **[21]**) por peças sobressalentes originais se for visível descoloração, fissuras, endurecimento, danos ou assentamento incorreto.

- O anel de vedação **[21]** tem de assentar no rebordo da tampa.
- Substituir o anel de vedação **[21]** após aprox. 400 processos de cozedura, no máximo após 2 anos.
- Apenas utilizar peças de substituição originais WMF.

## 2.3| PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Antes da primeira colocação em funcionamento, a panela de pressão tem de ser colocada a cozinhar apenas com água (observar a quantidade de água especificada) durante pelo menos 5 minutos no 2.º nível de cozedura. Isto aplica-se expressamente a qualquer teste de produto.

## 2.4| ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO

### AVISO



#### Perigo de queimaduras devido a peças danificadas/em falta ou colocadas incorretamente

Antes de cada utilização verificar se todas as peças estão disponíveis, se estão em condições e colocadas/fechadas corretamente. No caso de peças em falta, danificadas, deformadas ou colocadas incorretamente, existe o perigo de queimaduras devido a superfícies quentes e saída de vapor.

- Verificar a tampa [6] quanto a montagem/ colocação correta.
- Inserir peças em falta (por exemplo, vedação dupla [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 ajuste correto da vedação dupla [18]. O anel de vedação [21] tem de assentar no rebordo da tampa.
- 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 tampa montada incorretamente

A tampa não pode ser montada 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 na tampa [6].

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

Existe o risco de queimaduras por vapor quente ou alimentos cozidos quando ocorre um evaporação rápida ao rodar com o botão rotativo [12].

- 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 a tampa [6] e a ranhura de segurança lateral [10] no rebordo da tampa.



### 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/na tampa 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]/tampa [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, fundo, 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

As reparações só podem ser efetuadas por um revendedor / serviço especializado WMF, caso contrário a panela de pressão pode ser danificada ou os dispositivos de segurança podem já não funcionar corretamente e existe o risco 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 placas vitrocerâmicas ou elétricas, o diâmetro do disco não deverá ser superior a 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 Premium

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  
Fundo: Para todos os tipos de fogão  
TransTherm®

Pegas: plástico com isolamento térmico  
Vedações: silicone

#### Dimensões

VOLUME DE ENCHIMENTO	3,0–8,5 l
FUNDO	190 mm
INTERIOR	220 mm
COMPRIMENTO DA PANELA COM PEGAS	416 mm
COMPRIMENTO DA PANELA COM TAMPA	468 mm

#### Altura

VOLUME	PANELA	PANELA COM TAMPA	PANELA COM TAMPA E PEGA
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

3,0 l | 2,85 kg 4,5 l | 3,10 kg  
6,5 l | 3,40 kg 8,5 l | 3,65 kg  
Valor OS: 150 kPa

#### Área da placa do fogão

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

#### Valores de pressão

Primeiro anel verde: aprox. 106 °C,  
25 kPa Pressão de funcionamento, 40 kPa Pressão de controlo

Segundo anel verde: aprox. 115 °C,  
70 kPa Pressão de funcionamento, 90 kPa Pressão de controlo

#### Tipos de fogão adequados



### 3.2 | ACESSÓRIOS, PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO E PEÇAS DE DESGASTE

#### Acessórios

Cesto perfurado de 22 cm (n.º de art.º 07 8941 6000)

Conjunto de cesto de 22 cm (n.º de art.º 07 8942 6030)

Tampa de vidro de 22 cm (n.º de art.º 07 9618 6380)

#### Peças de substituição

Pega da tampa **11**

(N.º do artigo 08 9580 6030)

Tampa **6** com pega **11**

(N.º do artigo 07 9580 6042)

#### Peças de desgaste

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 dupla **18**

(N.º do artigo 60 9614 9510)

## 4 | DESEMBALAR A PAINEL DE PRESSÃO

1 | Abrir a embalagem e controlar se estão disponíveis todas as peças:

- Painel **1** com pega lateral **2** e cabo **3**
- Tampa **6** com pega amovível **11**; Tampa com válvula de segurança **7**, vedação dupla 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 painela 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 pretendida para o nível de cozedura 2 selecionado for excedida, o dispositivo de controlo de pressão abre-se automaticamente [15] e o vapor em excesso escapa. 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 da tampa	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 da tampa	O visor de pressão [16] tem uma ajuda visual para permitir uma cozedura antecipada e economizadora de energia. Indica o estado atual da pressão de cozedura. Tem um anel vermelho (a pressão está presente) e 2 anéis verdes (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.
Evaporação controlada através de botão rotativo	O vapor pode ser libertado lenta ou rapidamente com o botão rotativo [12].
Proteção do fecho	Na pega do testo [11] encontra-se a proteção do fecho [13] que impede que a panela de pressão possa ser aberta durante a cozedura.

## 6 | COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DA PANELA DE PRESSÃO

### 6.1 | DESMONTAR A PANELA DE PRESSÃO RETIRAR A TAMPA

(ver a sequência da figura E, B).

- 1 | a) Rodar o botão rotativo [13], de modo que os caracteres de abertura [22] correspondam à marcação de pega [24].  
b) Puxar o botão rotativo [12] até à extremidade da pega.  
→ A marcação verde [23] na pega da tampa [11] deve ser totalmente visível.  
c) Com a mão esquerda segurar apenas o cabo [3] da panela [1].  
d) Com a mão direita agarrar na pega da tampa [11] e rodar para a direita até ser possível levantar a tampa [6].  
As marcações da tampa [9] e do cabo [4] têm de estar em linha reta.

e) Levantar a tampa [6] na pega [11].

- 2 | Desmontar a tampa (ver sequência da figura G), para isso, rodar primeiro a tampa [6].
- 3 | Com cuidado retirar o anel de vedação [21] do rebordo da panela e colocar de lado.
- 4 | Segurar a tampa [6] e pressionar o desbloqueio da pega [14] no sentido da extremidade da pega.
- 5 | Remover a tampa [6] do cabo.

## 6.2| LIMPAR PRIMEIRO A PAINELA DE PRESSÃO

- 1| Desmontar a painela de pressão conforme o capítulo 6.1.
- 2| Encher a painela [1] até 2/3 (ver escala interna na figura I) com água e adicionar 2-3 colheres de sopa de vinagre.
- 3| Deixar a painela [1] ferver em água com vinagre sem tampa [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 PAINELA DE PRESSÃO

### CUIDADO



#### Perigo de queimaduras devido a tampa montada incorretamente

A tampa não pode ser montada incorretamente. A montagem apenas deve ocorrer da forma descrita.

- Observar instruções com precisão.
- Verificar o assentamento correto.

## 6.4| MONTAR A TAMPA

(Ver sequência da figura H)

- 1| Verificar o rebordo da tampa, a pega da tampa, os dispositivos de segurança e o anel de vedação quanto a sujidade e obstruções.
- 2| Rodar a tampa [6] de forma que o rebordo aponte para baixo.
- 3| Rodar e segurar a pega [11].
- 4| Suspende a ranhura de suporte [17] na pega da tampa [11] no suporte [8] da tampa [6].
- 5| Lentamente, virar a pega [11] para baixo.

- 6| Rodar a tampa [6] com a pega [11].

- 7| Alinhar a tampa [6] e a pega [11] de modo a que a dupla vedação [18] não seja esmagada ou danificada pelos bordos das aberturas da tampa.
- 8| Pressionar cuidadosamente a tampa [6] para baixo até encaixar de forma audível. Verificar que engata pressionando a corrediça.
- 9| Inserir o anel de vedação [21] no rebordo da painela e, com cuidado, pressionar para baixo no rebordo. O anel de vedação [21] tem de assentar completamente debaixo do rebordo curvado da painela.

## 6.5| COLOCAR A TAMPA

(Ver sequência da figura F)

- 1| Colocar a painela [1] sobre uma base sólida.
- 2| Colocar a tampa [6] na painela [1] com o rebordo para baixo. A marcação de colocação [9] na tampa e a marcação do cabo [4] têm de coincidir, caso contrário não é possível colocar a tampa. O anel de vedação [21] tem de estar inserido no rebordo da tampa!
- 3| Com a mão esquerda segurar o cabo [3] da painela [1].
- 4| Com a mão direita, balance a tampa [6] com a pega [11] para a esquerda.
- 5| Quando ambas as pegas [3] / [11] se encontram exatamente uma em cima da outra, empurrar o botão rotativo [12] completamente para a frente. Não deve haver nenhum espaço visível entre a pega [11] e o botão rotativo [12].

## 7 | OPERAÇÃO DA PAINELA DE PRESSÃO

### 7.1 | VERIFICAR OS DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

Remover a tampa [6] conforme o *capítulo 6.1*.

- 1 | Com cuidado retirar o anel de vedação [21] do rebordo da painela e colocar de lado.
- 2 | Remover a pega da tampa [11] conforme o *capítulo 6.1*.
- 3 | Verificar se o anel de vedação [21] e o rebordo interior da tampa estão limpos.
- 4 | Verificar se...
  - a ranhura de segurança [10] no rebordo da tampa,
  - 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 da tampa é visível a esfera na válvula de segurança [7].
  - Se necessário, agitar a tampa [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*).
  - A vedação dupla [18] não deve cobrir nenhuma outra válvula, as duas setas devem apontar uma para a outra e o selo deve caber na pega sem uma folga [11].

→ A vedação dupla [18] deve também ser colocada debaixo do lábio de vedação [20] da pega da tampa [11].

### 7.2 | ABRIR A TAMPAINA

Para abrir a painela de pressão, remover o teste [6] conforme o *capítulo 6.1*.

### 7.3 | ENCHER A PAINELA DE PRESSÃO

Colocar os alimentos com líquido suficiente na painela, se necessário, utilizar acessórios ou base (*ver capítulo 11.2*). Se necessário, dourar previamente a carne capítulo 11.1 na painela.

### 7.4 | FECHAR A PAINELA DE PRESSÃO

- 1 | Se necessário, montar a tampa conforme o *capítulo 6.3*.
- 2 | Colocar a tampa conforme o *capítulo 6.3* e fechar.

### 7.5 | COZINHAR REFEIÇÕES

Na painela de pressão, as refeições cozinham sob pressão. Através da pressão do vapor, na painela 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 painela 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 para o 1.º anel de coze-

dura verde.

- 1| Verificar se a panela de pressão está corretamente fechada.
- 2| Colocar a panela de pressão sobre o fogão
- 3| No botão rotativo [12] definir o nível de cozedura para 1, de modo que possa rodar o botão rotativo [12] para a esquerda para o nível 1 (ver imagem C).
- 4| 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) O visor de pressão [16] começa a subir. A subida pode ser observada através do recesso junto ao indicador de pressão e o fornecimento de energia pode ser regulado em conformidade.
  - c) O anel vermelho no visor de pressão assinala, que a panela deixou de poder ser aberta.
- 5| Assim que o visor de pressão mostra [16] o 1.º anel de cozedura verde claramente visível, o tempo de cozedura começa.
- 6| Ter em atenção que a posição do aro no visor de pressão [16] permaneça estável.
- 7| Se o visor de pressão descer [16] abaixo do 1.º anel de cozedura verde, aumentar o fornecimento de energia.
  - Dessa forma, o tempo de cozedura prolonga-se um pouco.
- 8| Se o visor de pressão subir [16] acima do 1.º anel de cozedura verde, há demasiada pressão de vapor que escapa audivelmente através do dispositivo de controlo de pressão [15].
  - a) Retirar a panela de pressão da placa do fogão.
  - b) Esperar até o visor de pressão ter baixado para o 1.º anel de cozedura verde.

c) Quando o fornecimento de energia for restabelecido, voltar a colocar a panela de pressão no fogão.

9| No final do tempo de cozedura, retirar a panela de pressão da placa e libertar a pressão (ver capítulo 9)

10| 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 para o 2.º anel de cozedura verde. 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 nível de cozedura 2 no botão rotativo rodando-o [12] para a direita para o nível 2 (ver imagem C).

4| 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 observada através do recesso junto ao indicador de pressão e o fornecimento de energia pode ser regulado em conformidade.

c) O anel vermelho no visor de pressão assinala, que a panela deixou de poder ser aberta.

→ Assim que o visor de pressão [16] mostrar o 2.º anel de cozedura verde claramente visível, o tempo de cozedura começa.

5| Ter em atenção que a posição do aro no visor de pressão [16] permaneça estável.

6| Se o visor de pressão descer [16] abaixo do 2.º anel de cozedura verde, colocar a alimentação de energia na panela mais alta.

→ Dessa forma, o tempo de cozedura prolonga-se um pouco.

7| Se o visor de pressão subir [16] acima do 2.º anel de cozedura verde, há demasiada pressão de vapor que escapa [15] audivelmente através do dispositivo de controlo de pressão.

a) Retirar a panela de pressão da placa do fogão.

b) Esperar até o visor de pressão mudar para o 2.º aro de cozedura.

c) Voltar a colocar a panela de pressão no fogão com um fornecimento de energia reduzido.

8| Quando o tempo de cozedura estiver terminado, retirar a panela de pressão da placa e aliviar a pressão como descrito no capítulo 9.

9| Após despressurização, agitar a panela de pressão e abrir com cuidado.

**Dica** Se a pressão de funcionamento de cozedura do nível 2 for excedida, o dispositivo de controlo da pressão responde de forma audível, de modo 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 reben-tam 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 indicador de pressão [16] tiver desaparecido por completo, rodar o botão rotativo [12] de modo que os sinais de abertura [22] correspondam à marcação da pega [24] (ver Figura A).
- 3| Puxar o botão rotativo [12] para trás na direção da extremidade da pega. 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| Rodar o botão rotativo de modo [12] que os sinais de abertura [22] correspondam à marcação da pega [24].  
→ O vapor escapa lentamente.
- 2| Caso o visor de pressão tenha desaparecido completamente na pega da tampa, agitar a panela e abrir.

## 9.3| MÉTODO 3 – RAPIDAMENTE A VAPOR

*(Dispositivo automático de evaporação – ver figura A)*

- 1| Rodar o botão rotativo de modo [12] que os sinais de abertura [22] correspondam à marcação da pega [24].
- 2| Puxar o botão rotativo [12] para trás na direção da extremidade da pega  
→ O vapor escapa rapidamente.
- 3| 3. Caso o visor de pressão [16] tenha desaparecido [11] completamente na pega da tampa, agitar a panela e abrir.

## 9.4| MÉTODO 4 – SEM SAÍDA DE VAPOR

- 1| Colocar a panela de pressão na banca e deixar correr água fria sobre o testro.
- 2| Caso o visor de pressão tenha desaparecido completamente na pega da tampa, agitar a panela e abrir.

### CUIDADO



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

Durante a liberação rápida de vapor por meio da corredeira [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 a tampa [16] e a ranhura de segurança lateral [10] no rebordo da tampa.

## 10| ABRIR A PANELA DE PRESSÃO

### ABRIR APÓS A COZEDURA

*(Ver sequência da figura E)*

- 1| Primeiro aliviar a pressão de acordo com o capítulo 9. O dispositivo de segurança da pressão residual assegura que a panela só pode ser aberta quando a pressão tiver sido completamente libertada, ou seja, o visor de pressão [16] deve deixar de estar visível. Se o visor de pressão permanecer visível, o dispositivo de segurança contra a pressão residual respondeu.  
→ Antes da abertura, deve ocorrer a despressurização.
- 2| Rodar o botão rotativo de modo [12] que os sinais de abertura [22] correspondam à marcação da pega [24].
- 3| Puxar o botão rotativo [12] até à extremidade da pega.

→ A marcação verde [23] na pega da tampa [11] deve ser totalmente visível.

#### 4| Agitar a **panela**.

5| Com a mão esquerda segurar o cabo [3] da panela [1].

6| Com a mão direita agarrar na pega da tampa [11] e rodar para a direita até ser possível desbloquear a tampa [6].

→ A marcação da tampa [9] e do cabo [4] devem sobrepor-se.

7| Para abrir, virar ligeiramente para baixo a pega da tampa [11] com a tampa [6], de modo que o vapor restante saia pela frente.

8| Retire a tampa [6].

## 11 | TIPOS DE UTILIZAÇÃO E DE PREPARAÇÃO

### 11.1 | COZEDURA COM ACESSÓRIOS E BASE

Na panela de pressão – em função da altura da mesma – podem ser preparadas em simultâneo várias refeições. Os alimentos individuais são empilhados uns sobre os outros em separado, em acessórios. Caso no fundo da panela deva, p. ex., ser cozinhada carne, é colocada uma base no fundo da panela, de modo que o primeiro encaixe se encontre sobre a carne.

#### **Nota relativa aos acessórios**

Adquirir acessórios e bases junto do comércio especializado/da assistência técnica da WMF. Para legumes são utilizados acessórios não perfurados e para batatas acessórios perfurados. A refeição com o tempo de cozedura mais longo é colocada em primeiro sem acessório na panela.

1| Para preparar refeições com diferentes tempos de cozedura, de vez em quando a panela tem de ser aberta. Dessa forma sai vapor, por isso colocar um pouco mais de líquido do

que o necessário na panela e, se necessário, ir adicionado.

#### **Exemplos**

→ Assado (20 minutos) – fundo da panela

→ Batatas (8 minutos) – acessório perfurado

→ Legumes (8 minutos) – acessório não perfurado

2| Em primeiro, deixar o assado cozinhar durante 12 minutos.

3| Abrir a panela conforme o *capítulo 6.1*.

4| Colocar as batatas no acessório perfurado sobre uma base por cima do assado, colocar os legumes num acessório não perfurado por cima das mesmas.

5| Fechar a panela conforme o *capítulo 6.3* e deixar cozinhar por mais 8 minutos.

**DICA** Caso os tempos de cozedura não se distingam, podem ser colocados todos os acessórios em simultâneo na panela.

### 11.2 | ASSADO

Antes da cozedura, os alimentos (p. ex. cebolas, pedaços de carne, etc.) podem ser ligeiramente dourados na panela de pressão, assim como numa panela convencional.

1| Remover a tampa [6] conforme o *capítulo 6.1* e dourar os alimentos.

2| Para concluir a cozedura...

a) desapertar o conjunto para assar,

b) adicionar a quantidade de líquido necessária (no mínimo, 1/4 l).

c) Se necessário, adicionar outros alimentos – com ou sem acessórios.

3| Colocar a tampa conforme o *capítulo 6.3* e fechar.

4| Ajustar o nível de cozedura no botão rotativo [12] tal como descrito no *capítulo 8*.

### 11.3 | UTILIZAR PRODUTOS CONGELADOS

- 1 | Adicionar a quantidade mínima de líquido (1/4 l 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 da tampa **[11]** conforme o capítulo 6.1 e apenas limpar sob água corrente (ver sequência da figura G).
- 2 | Retirar o anel de vedação **[21]** da tampa **[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 a tampa [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 da tampa [11] conforme o *capítulo 6.1* e colocar na panela [1] ou tampa [6].

4| Colocar a tampa [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.

- Se o anel de vedação e a vedação dupla estiverem danificados, endurecidos, descoloridos ou não assentes corretamente, substituí-los imediatamente por peças sobressalentes originais.

## 12.4| SUBSTITUIR O ANEL DE VEDAÇÃO

Conservar a panela de pressão limpa e seca em ambiente limpo, seco e protegido.

1| Remover a tampa [6] conforme o *capítulo 6.1*.

2| Rodar a tampa [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| TROCAR A VEDAÇÃO DUPLA

Conservar a panela de pressão limpa e seca em ambiente limpo, seco e protegido.

1| Se necessário, remover a tampa da panela, [6] conforme o *capítulo 6.1*.

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

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

4| Remover a pega da tampa [11].

5| Retirar a vedação dupla [18] da pega da tampa [11] e descartar (*ver foto J6*).

6| Encaixar cuidadosamente a nova vedação dupla original [18].

- A vedação dupla [18] não deve cobrir nenhuma outra válvula.
- As setas na vedação dupla [18] e a parte inferior da pega devem apontar uma para a outra.
- A vedação dupla [18] deve ser colocada na parte inferior da pega sem quaisquer folgas.
- A vedação dupla [18] deve estar debaixo do lábio de vedação [20] da pega de modo a que a protuberância do lábio de vedação fique acima da borda de vedação.

- 2| Rodar a tampa [6].
- 3| Soltar a válvula de segurança defeituosa [7] para fora da tampa 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.

## 12.6 | SUBSTITUIR A VÁLVULA DE SEGURANÇA

- 1| Remover a tampa [6] da panela, *conforme o capítulo 6.1.*

## 13 | RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

EM CASO DE AVARIAS, POR NORMA RETIRAR A PANELA DE PRESSÃO DA PLACA DO FOGÃO. NUNCA USAR FORÇA PARA ABRIR A PANELA DE PRESSÃO!

Avaria	Possível causa	Resolução
Demasiado tempo de cozedura ou o sinal de cozedura não sobe	Diâmetro da placa do fogão inadequado	Selecionar placa do fogão que se adequa ao diâmetro da panela.
	Nível de cozedura inadequado	Definir para o nível de cozedura mais elevado.
	a) A tampa não está colocada corretamente. b) Vedação dupla em falta. c) Tampa não montada corretamente	1. Despressurizar completamente a panela e abrir conforme o <i>capítulo 9.</i> 2. Verificar o anel de vedação [21] / vedação dupla [18] ( <i>ver imagem J</i> ) para um ajuste correto. 3. Verificar a tampa [6] quanto a assentamento/montagem correto/a. 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> 2. Remover a pega da tampa [11] de acordo com o <i>capítulo 6.1.</i> 3. Verificar o assentamento da esfera metálica na válvula de segurança [7] e, se necessário, limpar a válvula. 4. Fechar a panela conforme o <i>capítulo 6.3.</i>	
Líquido em falta	1. Despressurizar completamente a panela e abrir conforme o <i>capítulo 9.</i> 2. Adicionar líquido (no mín. 1/4 l). 3. Fechar a panela conforme o <i>capítulo 6.3.</i>	

Avaria	Possível causa	Resolução
Sai vapor pela tampa	Anel de vedação e/ou rebordo da panela não está limpo	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Despressurizar completamente a panela e abrir conforme o <i>capítulo 9</i>.</li> <li>2. Limpar o anel de vedação [21] e o rebordo da panela.</li> <li>3. Voltar a fechar a panela conforme o <i>capítulo 6.3</i>.</li> </ol>
	O botão rotativo não está regulado para o nível de cozedura 1 ou 2	Rodar o botão rotativo [12] para o nível de cozedura 1 ou 2.
	Anel de vedação danificado ou duro (devido a desgaste)	Substituir o anel de vedação [21] por um anel de vedação original WMF
	A vedação dupla não está bem assente ou está danificado	Corrija o ajuste da vedação dupla [18] ou substitua-a por uma peça de substituição original WMF.
Sai continuamente vapor da válvula de segurança / sistema automático de fervura (não se aplica à fase de fervura)	A esfera da válvula de segurança não está corretamente assente na válvula	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Despressurizar completamente a panela e abrir conforme o <i>capítulo 9</i>.</li> <li>2. Remover a pega da tampa [11] de acordo com o <i>capítulo 6.1</i>.</li> <li>3. Verificar a válvula de segurança [7] ou o assentamento da esfera metálica na tampa.</li> <li>4. Voltar a fechar a panela conforme o <i>capítulo 6.3</i>.</li> </ol>
O botão rotativo não pode ser puxado para trás e o pote rápido não pode ser aberto em conformidade.	Sistema de abertura de segurança bloqueado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Despressurizar completamente a panela e abrir conforme o <i>capítulo 9</i>.</li> <li>2. Empurrar o botão rotativo [12] várias vezes para a frente e puxá-lo para trás.</li> </ol>

## 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 começa assim que o anel prescrito se torna visível no visor de pressão.
- Os tempos de cozedura indicados são valores de referência, selecionar preferencialmente tempos de cozedura menores, a qualquer momento podem ser aumentados.
- Nos tempos de cozedura indicados para legumes obtém-se refeições ricas.

- A temperatura de cozedura é de 106 °C no primeiro aro (especialmente adequado para vegetais e peixe), no 2º 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 cozadura	Indicações
<b>PORCO E VITELA</b>		
COZINHAR NO 2.º ARO; QUANTIDADE DE ENCHIMENTO MÍNIMA DE 1/4 L DE LÍQUIDO; NÃO É NECESSÁRIO QUALQUER ACESSÓRIO ESPECIAL		
Carne de porco fatiada	5–7 min.	–
Gulache de porco	10–15 min.	–
Assado de porco	20–25 min.	Tempo de cozadura 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 cozadura 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; 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 cozadura 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; 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

<b>Alimento</b>	<b>Tempo de cozedura</b>	<b>Indicações</b>
"Ragout" de peru	6–10 min.	O peru é idêntico
Escalopes de peru	2–3 min.	–

### **CAÇA**

COZINHAR NO 2.º ARO; QUANTIDADE DE ENCHIMENTO MÍNIMA DE 1/4 L DE LÍQUIDO;  
NÃO É NECESSÁRIO QUALQUER ACESSÓRIO ESPECIAL

Coelho assado	15–20 min.	–
Lombo de coelho	10–12 min.	–
Veado assado	25–30 min.	–
Gulache de veado	15–20 min.	–

### **BORREGO**

COZINHAR NO 2.º ARO; QUANTIDADE DE ENCHIMENTO MÍNIMA DE 1/4 L DE LÍQUIDO;  
NÃO É NECESSÁRIO QUALQUER ACESSÓRIO ESPECIAL

"Ragout" de borrego	20–25 min.	O cordeiro tem tempos de cozedura mais longos
Borrego assado	25–30 min.	Tempo de cozedura em função do tamanho e da forma

### **PEIXE**

COZINHAR NO 1.º ARO; QUANTIDADE MÍNIMA DE ENCHIMENTO DE 1/4 L DE LÍQUIDO;  
NÃO É NECESSÁRIO UM ACESSÓRIO PARA "RAGOUT" E GULACHE

Filetes de peixe	2–3 min.	Cozinhado a vapor no próprio sumo
Peixe inteiro	3–4 min.	Cozinhado a vapor no próprio sumo
"Ragout" ou gulache	3–4 min.	–

### **SOPAS**

COZINHAR NO 2.º ARO; QUANTIDADE MÍNIMA DE ENCHIMENTO DE 1/4 L DE LÍQUIDO ATÉ AO MÁX. DE 1/2 CONTEÚDO DA PANELA;  
NÃO É NECESSÁRIO QUALQUER ACESSÓRIO

Sopa de ervilhas, lentilhas	12–15 min.	Leguminosas 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.	–



Alimento	Tempo de cozedura	Indicações
Sopa de rabo de boi	35 min.	–

### LEGUMES

COZINHAR NO 1.º ARO; QUANTIDADE MÍNIMA DE ENCHIMENTO DE 1/4 L DE LÍQUIDO; NO CASO DO CHUCRUTE E DA BETERRABA NÃO É NECESSÁRIO QUALQUER ACESSÓRIO, EM TODAS AS OUTRAS REFEIÇÕES O ACESSÓRIO PERFURADO; A PARTIR DOS FEIJÕES, COZINHAR NO 2.º ARO

Beringelas, pepinos e tomates	2–3 min.	Os legumes cozinhados a vapor não escoam tão rapidamente
Couve-flor, pimentos, alho francês	3–5 min.	–
Ervilhas, aipo, couve-rábano	4–6 min.	–
Funcho, cenouras, repolho	5–8 min.	–
Feijões, couve frisada, couve roxa	7–10 min.	2.º aro
Chucrute	10–15 min.	2.º aro
Beterraba	15–25 min.	2.º aro
Batatas cozidas	6–8 min.	2.º aro
Batas com casca	6–10 min.	2.º aro, as batatas cozidas rebentam se o vapor for libertado rapidamente

### LEGUMINOSAS

COZINHAR NO 2.º ARO; QUANTIDADE MÍNIMA DE ENCHIMENTO DE 1/4 L DE LÍQUIDO ATÉ AO MÁX. DE 1/2 CONTEÚDO DA PANELA; PARA 1 PARTE DE CEREAIS, 2 PARTES DE ÁGUA; COZINHAR OS CEREAIS NÃO DEMOLHADOS POR MAIS 20–30 MIN; COZINHAR O PUDIM DE ARROZ NO 1.º ARO

Ervilhas, feijões, lentilhas	10–15 min.	Deixar as favas cozinhar durante mais 10 min.
Trigo sarraceno, painço	7–10 min.	Tempo de cozedura para cereais demolhados
Milho, arroz, espelta em grão	6–15 min.	Tempo de cozedura para cereais demolhados
Pudim de arroz	20–25 min.	Cozinhar no 1.º aro
Arroz de grãos longos	6–8 min.	–
Arroz integral	12–15 min.	–
Trigo, centeio	10–15 min.	Tempo de cozedura para cereais demolhados

### FRUTA

COZINHAR NO 1.º ARO; QUANTIDADE DE ENCHIMENTO MÍNIMA DE 1/4 L DE LÍQUIDO

Cerejas, ameixas	2–5 min.	Recomenda-se acessório perfurado
Maçãs, peras	2–5 min.	Recomenda-se acessório perfurado

## RO MANUAL DE OPERARE

1  Structura dispozitivului	433
2  Instrucțiuni de siguranță importante	433
3  Date tehnice și informații	438
4  Despachetarea oalei sub presiune	439
5  Funcționarea elementelor de siguranță	440
6  Punerea în funcțiune a oalei sub presiune	440
7  Funcționarea oalei sub presiune	442
8  Treptele de gătire ale oalei sub presiune	443
9  Reduceți presiunea și răciți	444
10  Deschiderea oalei sub presiune	445
11  Tipuri de utilizare și preparare	446
12  Curățarea, întreținerea și depozitarea	447
13  Ajutor în caz de defecțiuni	449
14  Sfaturi și trucuri pentru gătit	450
15  Tabel perioade de gătire aferente oalei sub presiune	451

Felicitări pentru noul dvs. produs WMF, dorim să vă mulțumim pentru încrederea acordată! Prin experiența și expertiza adunate în peste 160 de ani, dezvoltăm și fabricăm produsele noastre de înaltă calitate și extrem de funcționale, cu o atenție deosebită la detalii și aplicând standarde ridicate în materie de design. Astăzi suntem încântați de faptul că ați ales oala sub presiune WMF. Vă rugăm să citiți cu atenție următoarele instrucțiuni de siguranță și să le respectați în utilizarea zilnică a produsului. De asemenea, puteți găsi mai multe informații despre produsul dvs. WMF, precum și despre produsele noastre și promoțiile de care puteți beneficia la [www.wmf.com](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 Buton rotativ
- 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 Garnitură dublă
- 19 Sistem de deschidere de siguranță
- 20 Prag de etanșare al mânerului capacului
- 21 Inel de etanșare
- 22 Semne deschidere
- 23 Marcaj verde
- 24 Marcaj mâner

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.

**INDICAȚIE** 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

- pentru alte sisteme de încălzire față de cele menționate sau la foc deschis
- utilizarea cu sisteme de încălzire pentru camping

### Manual de operare

- manipulați cu atenție manualul
- păstrați manualul lângă oala sub presiune
- trebuie să fie transmis și citit de alți utilizatori

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 Premium [6] numai împreună cu o oală Perfect Premium [1] și viceversa. Nu folosiți alte capace sau vase.



#### Țineți copiii și animalele de companie la distanță

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 la intervale regulate piesele de uzură

Înlocuiți piesele de uzură (garnitura dublă [18], inelul de etanșare [21]) cu piese de schimb originale dacă sunt vizibile decolorări, fisuri, întăriri, deteriorări sau poziționări incorecte.

- 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 treapta 2 de gătit. 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.
- Înlocuiți piesele care lipsesc (de exemplu, garnitura dublă [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 poziționarea corectă a garniturii duble [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 accidentare datorită 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.

- Opriiți imediat aragazul, lăsați oala să se răcească și verificați-o.



### Pericol de arsuri din cauza aburului evacuat

Aburul fierbinte este eliberat periodic din capac [6] în timpul gătitului.

- Nu atingeți niciodată aburii.
- Păstrați întotdeauna mâinile, capul și corpul în afara zonei de pericol – deasupra capacului [6] și a orificiului de siguranță [10] de pe marginea capacului.
- Nu lăsați niciodată oala sub presiune nesupravegheată în timpul utilizării.
- Păstrați copiii și animalele de companie la distanță față de produs.
- Poziționați întotdeauna oala sub presiune, astfel încât aburul eliberat să nu fie direcționat către persoanele din cameră. Acordați o atenție deosebită acestor prevederi în cazul „bucătăriilor deschise”.



### Pericol de arsuri din cauza evaporării rapide

În cazul evaporării rapide cu ajutorul butonului rotativ [12] în spate sau amplasând sub apă curentă, există riscul de evaporare rapidă a aburului fierbinte sau alimentelor gătite.

- Agitați oala sub presiune înainte de a o deschide.
- Este interzisă scufundarea oalei sub presiune în apă rece.
- Păstrați întotdeauna mâinile, capul și corpul în afara zonei de pericol – deasupra capacului [6] și a orificiului de siguranță [10] de pe marginea capacului.



### Pericol de arsuri din cauza formării bulelor (supraîncălzire)

Atunci când oala sub presiune răcită este deschisă, alimentele fierbinți pot forma bule, care pot sări în afara oalei. În cazul alimentelor de tip carne cu piele, lichidul fierbinte poate apărea la perforarea produsului gătit. Acestea pot provoca arsuri sau opăriri.

- Agitați oala sub presiune înainte de fiecare deschidere.
- Nu secționați imediat carnea fierbinte cu piele care a fost gătită (spre ex. limbă animală), ci lăsați-o să se răcească mai întâi.



### Pericol de arsuri cauzat de scurgeri ale alimentelor gătite

În cazul în care oala sub presiune este umplută în exces, alimentele fierbinți pot ieși prin supapa de siguranță [7], regulatorul de presiune [19] 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 ardere la oala/capacul fierbinte

Oala sub presiune se încălzește foarte mult în timpul procesului de gătit. În cazul plitelor cu gaz, se pot încălzi și mânerele, din cauza flăcării deschise. Dacă acest mâner este atins, există riscul de arsuri.

- Nu atingeți niciodată suprafețele exterioare fierbinți ale oalei sub presiune.
- Apucați oala [1]/capacul [6] numai de mânerle 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 oala sub presiune numai cu suficient lichid (minimum 1/4 l de apă, supă, 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 pot fi efectuate numai de către un distribuitor/service specializat WMF, deoarece, în caz contrar, oala sub presiune poate fi deteriorată sau dispozitivele de siguranță pot să nu mai funcționeze corespunzător și există pericol 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 plitelor, 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 aragazurilor vitroceramice sau electrice, diametrul plitei nu trebuie să fie mai mare de 190 mm (3,0–8,5 l).
- La aragazurile cu inducție, la trepte ridicate de gătire, 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 Premium

Dispozitivul respectă prevederile Directivei 2014/68/UE privind echipamentele sub presiune. Sub rezerva modificărilor.

#### Material

Oală/capac: Cromargan®,  
Oțel superior inoxidabil 18/10  
Fund: TransTherm® pentru toate tipurile de plite

Mânere: Plastic termoizolant  
Etașări: Silicon

#### Dimensiuni

VOLUME DE UMLERE	3,0–8,5 l
FUND	190 mm
INTERIOR	220 mm
LUNGIME OALĂ CU MÂNER	416 mm
LUNGIME OALĂ CU CAPAC	468 mm

#### Înălțime

VOLUM	OALĂ	OALĂ CU CAPAC	OALĂ CU CAPAC ȘI MÂNER
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

3,0 l 2,85 kg 4,5 l 3,10 kg  
6,5 l 3,40 kg 8,5 l 3,65 kg  
Valoare PS: 150 kPa

#### Dimensiunea plitei

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

#### Valori presiune

Primul inel verde: aproximativ 106 °C,  
25 kPa presiune de lucru, 40 kPa presiune  
normată  
Al doilea inel verde: aproximativ 115 °C,  
70 kPa presiune de lucru, 90 kPa presiune  
normată

#### Tipuri de sisteme de încălzire corespunzătoare





## 4 | DESPACHETAREA OALEI SUB PRESIUNE

### 3.2 | ACCESORII, PIEȘE DE SCHIMB ȘI PIEȘE 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**  
(nr. art. 08 9580 6030)

Capac **6** cu mâner **11**  
(nr. art. 07 9580 6042)

#### Piese de uzură

Inel de etanșare **21**  
22 cm (cod articol 60 6856 9990)

Supapă de siguranță **7**  
(cod articol 07 9615 9510)

Garnitură dublă **18**  
(nr. art. 60 9614 9510)

- 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**, garnitură dublă 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	Dacă se depășește presiunea prevăzută pentru treapta de gătire 2 selectată, regulatorul de presiune [15] se deschide automat, iar aburul în exces este eliberat. 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] are un ajutor vizual pentru a permite gătitul anticipat cu economie de energie. Afișează nivelul curent al presiunii de fierbere. Este prevăzut cu un inel roșu (există presiune) și 2 inele verzi (treaptă 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.
Eliberarea controlată a vaporilor prin butonul rotativ	Aburul poate fi eliberat lent sau rapid cu ajutorul butonului rotativ [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 | DEMONTAREA OALEI SUB PRESIUNE SCOATEREA CAPACULUI

Marcajele capacului [9] și mânerului lung [4] trebuie să fie în linie.  
e) Ridicați [6] capacul de mâner [11].

(consultați seria de figuri E, B).

1 | a) Rotiți butonul rotativ [13] astfel încât semnele de deschidere [22] să fie aliniate cu marcajul mânerului [24].

B) Trageți butonul rotativ [12] de tot în spate spre capătul mânerului.

→ Marcajul verde [23] de pe mânerul capacului [11] trebuie să fie complet vizibil.

c) Țineți mânerul lung [3] al oalei [1] doar cu mâna stângă.

d) Prindeți mânerul capacului [11] cu mâna dreaptă și rotiți-l spre dreapta până când capacul [6] poate fi ridicat.

2 | Demontați capacul (consultați seria de figuri G), mai întâi întoarceți capacul [6].

3 | Trageți cu grijă inelul de etanșare [21] de pe marginea vasului și puneți-l deoparte.

4 | Țineți bine capacul [6] și apăsați sistemul de deblocare al mânerului [14] în direcția capătului mânerului.

5 | Scoateți capacul [6] de pe mânerul lung.

## 6.2| PRIMA CURĂȚARE A OALEI SUB PRESIUNE

- 1| Demontați oala sub presiune conform *capitolului 6.1*.
- 2| Umpleți oala **1** cu 2/3 (*a se vedea marcajul interior – Figura I*) cu apă și adăugați 2–3 linguri de oțet de uz casnic.
- 3| Lăsați conținutul din oală **1** de apă de oțet să fiarbă fără capac **6** timp de aproximativ 5–10 minute.
- 4| Apoi clătiți bine toate piesele manual.
- 5| Uscați bine toate piesele după curățare.

## 6.3| ASAMBLAREA OALEI SUB PRESIUNE

### PRECAUȚIE



#### **Pericol de arsuri din cauza capacului asamblat incorect**

Capacul nu trebuie să fie montat incorect. Asamblarea poate fi efectuată numai conform modului de lucru descris.

- Urmați cu atenție instrucțiunile.
- Verificați poziționarea corectă.

## 6.4| ASAMBLAREA CAPACULUI

*(Consultați seria de figuri H)*

- 1| Verificați marginea capacului, mânerul capacului, dispozitivele de siguranță și inelul de etanșare pentru semne de murdărie sau blocaje.
- 2| Întoarceți capacul **6** astfel încât marginea să fie orientată în jos.
- 3| Întoarceți mânerul **11** și țineți-l în poziție.
- 4| Agățați orificiul de prindere **17** de la nivelul mânerului capacului **11** în suportul **8** capacului **6**.

- 5| Coborâți mânerul **11** încet.

- 6| Întoarceți capacul **6** cu mâner **11**.

- 7| Aliniați capacul **6** și mânerul **11** astfel încât garnitura dublă **18** să nu fie strivită sau deteriorată de marginile deschiderilor 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| Cu mâna dreaptă, rotiți capacul **6** cu mânerul **11** la stânga.

- 5| Când ambele mânere **3/11** sunt suprapuse exact, împingeți butonul rotativ **12** complet înainte. Nu trebuie să existe spațiu liber vizibil între mâner **11** și butonul rotativ **12**.

## 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,
  - instalația de reglare a presiunii [15],
  - indicatorul de presiune [16],
  - instalația de deblocare a mânerului [14],
  - supapa de siguranță [7] sunt curate și nu sunt înfundate.
    - Înmuiați și curățați acumulările, remediați blocajele (*consultați capitolul 12.1 Curățare*).
- 5 | Verificați dacă bila din supapa de siguranță [7] este vizibilă pe partea inferioară a capacului.
  - Eventual mișcați capacul [6] până când bila este din nou vizibilă.
  - În caz de deteriorare, solicitați înlocuirea de către distribuitorul specializat/serviciul WMF.
- 6 | Testați cu atenție regulatorul de presiune [15] din perspectiva mobilității, apăsând cu degetul.
- 7 | Verificați dacă toate garniturile sunt curate, nedeteriorate și așezate corect (*comparați seria de imagini J*).
  - Garnitura dublă [18] nu trebuie să acopere nicio altă supapă, cele două săgeți trebuie să fie îndreptate una spre cealaltă, iar gar-

nitura trebuie să fie poziționată pe mâner [11] fără spațiu liber.

→ De asemenea, garnitura dublă [18] trebuie să fie amplasată sub pragul de etanșare [20] al mânerului capacului [11].

### 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 oală cu suficient lichid, dacă este necesar folosiți inserții și o porțiune (*consultați capitolul 11.2*). Dacă este necesar, rumeniți carnea în oală în prealabil, așa cum este descris în capitolul 11.1.

### 7.4 | ÎNCHIDEREA OALEI SUB PRESIUNE

- 1 | Dacă este cazul, montați capacul în conformitate cu *capitolul 6.3*.
- 2 | Amplasați capacul conform *capitolului 6.3* și închideți-l.

### 7.5 | PREPARAREA ALIMENTELOR

În oala sub presiune, alimentele introduse sunt gătită sub presiune. Datorită presiunii aburului acumulat în oală, temperaturile sunt mai ridicate decât în timpul procesului de gătit „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 stoacată în oală este suficientă pentru a finaliza procesul de gătit.

## PRECAUȚIE



### Pericol de arsuri cauzat de scurgeri ale alimentelor gățite

Mâncarea fierbinte poate ieși prin regulatorul de presiune, supapa de siguranță sau orificiul de siguranță din lateral și poate provoca astfel arsuri.

- Umpleți oala sub presiune până la maximum 2/3 (consultați marcajele interioare) din capacitatea sa nominală.
- Umpleți oala sub presiune până la maximum 1/2 din capacitatea sa nominală, **atunci când gătiți preparate consistente**, cum ar fi supele, leguminoasele, tocanele, bulioanele, măruntaiele sau 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 | TREPTILE 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 la primul inel de gătire.

- 1| Verificați dacă oala sub presiune este corect închis.
- 2| Amplasați oala sub presiune pe aragaz
- 3| Setați treapta de gătire 1 pe butonul rotativ **12** prin rotirea butonului rotativ **12** la stânga la treapta 1 (consultați figura C).
- 4| 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) Indicatorul de presiune **16** începe să crească. Creșterea poate fi observată prin decupajul de lângă afișajul de presiune, iar alimentarea cu energie poate fi reglată corespunzător.
  - c) Inelul roșu de pe afișajul de presiune semnalează faptul că oala nu mai poate fi deschisă.
- 5| De îndată ce afișajul de presiune **16** afișează primul inel verde de gătire clar vizibil, începe timpul de gătire.
- 6| Asigurați-vă că poziția inelului pe afișajul de presiune **16** rămâne stabilă.
- 7| Dacă afișajul de presiune **16** scade sub primul nivel verde de gătire, măriți alimentarea cu energie.  
→ Acest demers prelungeste puțin timpul de gătire.
- 8| Dacă afișajul de presiune **16** se ridică peste primul inel verde de gătire, înseamnă că există o presiune prea mare a aburului, care este eliberat în mod audibil prin intermediul regulatorului de presiune **15**.
  - a) Îndepărtați oala sub presiune de pe plită.
  - b) Așteptați până când afișajul de presiune scade până la primul inel verde de gătire.
  - c) Cu alimentarea cu energie resetată, așezați din nou oala sub presiune pe aragaz.

9| La sfârșitul timpului de gătit, scoateți oala de sub presiune de pe plită și eliberați presiunea (consultați *capitolul 9*)

10| 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 la al doilea inel 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 treapta de gătire 2 pe butonul rotativ prin rotirea butonului rotativ **12** la stânga la treapta 2 (consultați figura C).

4| Setați plita la cea mai înaltă treaptă de gătire.

→ 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) Indicatorul de presiune **16** începe să crească. Creșterea poate fi observată prin decupajul de lângă afișajul de presiune, iar alimentarea cu energie poate fi reglată corespunzător.

c) Inelul roșu de pe afișajul de presiune semnalează faptul că oala nu mai poate fi deschisă.

→ De îndată ce afișajul de presiune **16** afișează al doilea inel verde de gătire clar vizibil, începe timpul de gătire.

5| Asigurați-vă că poziția inelului pe afișajul de presiune **16** rămâne stabilă.

6| Dacă afișajul de presiune **16** scade sub al doilea nivel verde de gătire, măriți alimentarea cu energie a aragazului.

→ Acest demers prelungeste puțin timpul de gătire.

7| Dacă afișajul de presiune **16** se ridică peste al doilea inel verde de gătire, înseamnă că există o presiune prea mare a aburului, care este eliberat în mod audibil 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.

8| La sfârșitul timpului de gătit, scoateți oala de sub presiune de pe plită și eliberați presiunea conform *capitolului 9*.

9| După eliberarea presiunii, agitați oala sub presiune și deschideți-o cu atenție.

**Sfat** În cazul în care se depășește presiunea de lucru de gătire la treapta de gătire 2, regulatorul de presiune reacționează în mod audibil pentru a reduce alimentarea cu energie.

## 9| REDUCEȚI PRESIUNEA ȘI RĂCIȚI

### 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 – UTILIZAREA CĂLDURII REMANENTE

1| Scoateți oala sub presiune de pe plită.

→ După o perioadă scurtă de timp, afișajul de presiune va scădea.

- 2| Dacă afișajul de presiune [16] a dispărut complet în mânerul capacului, rotiți butonul rotativ [12] astfel încât semnele de deschidere [22] să corespundă cu marcajul mânerului [24] (consultați figura A).
- 3| Trageți butonul rotativ [12] în spate spre capătul mânerului. Aburul rezidual este astfel eliminat.
- 4| Dacă nu mai ies aburi, agitați și deschideți oala.

## 9.2| METODA 2 – EVAPORARE LENTĂ

*(Eliberare automată a aburului – consultați figura A)*

- 1| Rotiți butonul rotativ [12] astfel încât semnele de deschidere [22] să fie aliniate cu marcajul mânerului [24].  
→ Aburul este eliberat încet.
- 2| Dacă indicatorul de presiune a dispărut complet în mânerul capacului, scuturați oala și deschideți-o.

## 9.3| METODA 3 – EVAPORARE RAPIDĂ

*(Eliberare automată a aburului – consultați figura A)*

- 1| Rotiți butonul rotativ [12] astfel încât semnele de deschidere [22] să fie aliniate cu marcajul mânerului [24].
- 2| Trageți butonul rotativ [12] în spate spre capătul mânerului  
→ Aburul este eliberat rapid.
- 3| Dacă afișajul de presiune [16] a dispărut complet în mânerul capacului [11], scuturați oala și deschideți-o.

## 9.4| METODA 4 – FĂRĂ EVACUAREA ABURULUI

- 1| Amplasați oala sub presiune în chiuvetă și lăsați apă rece să curgă peste capac.
- 2| Dacă indicatorul de presiune a dispărut complet în mânerul capacului, scuturați oala și deschideți-o.

### 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 conform capitoului 9. Dispozitivul de siguranță pentru presiune reziduală garantează că oala poate fi deschisă numai atunci când presiunea a fost complet eliberată, adică afișajul de presiune [16] nu mai este vizibil. Dacă afișajul de presiune rămâne vizibil, înseamnă că dispozitivul de siguranță pentru presiune reziduală a fost declanșat.  
→ Presiunea trebuie să fi fost eliberată înainte de deschidere.
- 2| Rotiți butonul rotativ [12] astfel încât semnele de deschidere [22] să fie aliniate cu marcajul mânerului [24].

3| Trageți butonul rotativ **12** de tot în spate spre capătul mânerului.

→ Marcajul verde **23** de pe mânerul capacului **11** trebuie să fie complet vizibil.

4| **Scuturați** oala.

5| Țineți mânerul lung **3** al oalei **1** cu mâna stângă.

6| Prindeți mânerul capacului **11** cu mâna dreaptă și rotiți-l spre dreapta până când capacul **6** se blochează.

→ Marcajele capacului **9** și ale mânerului lung **4** trebuie să se potrivească.

7| Pentru a deschide, înclinați mânerul capacului **11** cu capacul **6** ușor în jos, astfel încât aburul rămas să fie direcționat în față.

8| Ridicați capacul **6**.

## 11 | TIPURI DE UTILIZARE ȘI PREPARARE

### 11.1 | GĂTIRE CU INSERȚII ȘI SEPARATOR

În oala sub presiune – în funcție de înălțimea oalei sub presiune – se pot prepara mai multe feluri de mâncare în același timp. Alimentele individuale sunt stivuite unele peste altele, separat, prin intermediul inserțiilor. În cazul în care, spre exemplu, se gătește carne, o partiție este așezată pe fundul oalei, astfel încât prima inserție să se regăsească deasupra cărnii.

#### Notă privind accesoriile

Obțineți inserții și partiții ca accesorii de la distribuitorii specializați/service-ul WMF. Inserțiile neperforate sunt utilizate pentru legume și cele perforate pentru cartofi. Preparatul cu cel mai lung timp de gătire se pune primul în oală, fără inserție.

1| Pentru a prepara feluri de mâncare cu timpi de gătire diferiți, oala trebuie să fie deschisă

în timpul preparării. Acest demers face ca aburul să fie eliberat, așa că trebuie să adăugați puțin mai mult lichidul decât de obicei în oală și, dacă este necesar, chiar să o umpleți.

#### Exemple

→ Friptură (20 de minute) – partea inferioară a oalei

→ Cartofi (8 minute) – inserție perforată

→ Legume (8 minute) – inserție neperforată

2| Mai întâi gătiți friptura timp de 12 minute.

3| Deschideți oala așa cum este descris în *capitolul 6.1*.

4| Amplasați cartofii în inserția perforată pe o partiție peste friptură, așezați legumele într-o inserție neperforată deasupra.

5| Închideți oala așa cum este descris în *capitolul 6.3* și gătiți timp de 8 minute.

**SFAT** În cazul în care timpii de gătire nu diferă semnificativ, toate inserțiile pot fi amplasate în oală în același timp.

### 11.2 | GĂTIRE

Înainte de gătire, alimentele (spre exemplu ceapă, bucăți de carne etc.) pot fi găsite în oala sub presiune la fel precum într-o cratiță convențională.

1| Scoateți capacul **6** așa cum este descris în *capitolul 6.1* și rumeniți alimentele.

2| Pentru finalizarea gătirii ...

a) slăbiți inserția de gătire,

b) adăugați cantitatea necesară de lichid (cel puțin 1/4 l),

c) Eventual, adăugați alimente suplimentare – cu sau fără inserții.

3| Amplasați capacul conform capitolului 6.3 și închideți-l.

4| Setati treapta de gătire pe butonul rotativ **12** conform capitolului 8.



### 11.3 | FOLOSIREA ALIMENTELOR CONGELATE

- 1 | Adăugați o cantitate minimă de lichid (1/4 l de apă).
- 2 | Amplasați alimentele congelate în oală, fără a le dezgheța.
- 3 | Decongelați carnea de gătit.
- 4 | Amplasați legumele direct din ambalaj într-o inserție neperforată.  
→ Timpii de gătire sunt mai mari în ceea ce privește alimentele congelate.

### 11.4 | PREPARAREA CEREALELOR SAU LEGUMINOASELOR

Cerealele și leguminoasele nu trebuie să fie înmuiate atunci când se prepară în oala sub presiune.

- Astfel se prelungeste 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 | Biberonanele, 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 evaporare 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

Folosiți apă fierbinte și detergent disponibil în comerț pentru curățarea produsului.

- Nu utilizați agenți de curățare abrazivi, care conțin nisip, bureți de sârmă sau părțile dure ale bureților.

- 1 | Îndepărtați mânerul capacului **[11]** așa cum este descris în *capitolul 6.1* și curățați-l numai sub apă curentă (*consultați seria de figuri G*).
- 2 | Îndepărtați inelul de etanșare **[21]** de la nivelul capacului **[6]** și clătiți manual.
- 3 | Înmuiați reziduurile alimentare aderente, fierbeți reziduurile alimentare puternic aderente de la nivelul oalei sub presiune cu puțină apă.

- 4| Curățați supapele, dacă sunt murdare sau înfundate, cu un tampon de bumbac umed.  
→ Nu utilizați obiecte ascuțite sau tăioase.
- 5| Oala, inserțiile și partiția pot fi curățate în mașina de spălat vase.  
→ Cu toate acestea, acest mod de curățare poate duce la modificări ale culorii suprafețelor produsului. Acest aspect nu afectează funcționalitatea produsului.  
→ Cu toate acestea, recomandăm curățarea manuală.
- 6| În cazul existenței urmelor de calcar, fierbeți vasul sub presiune cu apă cu oțet.
- 7| Uscați bine vasele după curățare.

## 12.2 | PĂSTRAREA/DEPOZITAREA

Păstrați oala sub presiune curățată, uscată, într-un mediu curat, uscat și protejat.

- 1| Scoateți capacul [6] așa cum este descris în *capitolul 6.1*.
- 2| Trageți inelul de etanșare [21] de pe marginea vasului și depozitați separat.
- 3| Îndepărtați mânerul capacului [11] așa cum este descris în *capitolul 6.1* și amplasați-l în oală [1] sau capac [6].
- 4| Așezați capacul [6] invers pe oală [1].

## 12.3 | ÎNTREȚINEREA/ÎNLOCUIREA PIESELOR UZATE

Păstrați oala sub presiune curățată, uscată, într-un mediu curat, uscat și protejat.

- Solicitați înlocuirea mânerelor laterale și a mânerului lung de către distribuitorul specializat/service-ul WMF.
- Verificați în mod periodic piesele de uzură și înlocuiți-le cu piese de schimb originale, dacă este cazul.

- În cazul în care inelul de etanșare și garnitura dublă sunt deteriorate, întărite, decolorate sau sunt poziționate incorect, înlocuiți-le imediat cu piese de schimb originale.

## 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 GARNITURII DUBLE

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| Scoateți garnitura dublă [18] de pe mânerul capacului [11] și eliminați-o (*consultați figura J6*).
- 6| Amplasați cu grijă o garnitură dublă [18] nouă și originală

- Garnitura dublă [18] nu trebuie să acopere nicio altă supapă.
- Săgețile de pe garnitura dublă [18] și de pe partea inferioară a mânerului trebuie să fie orientate una spre cealaltă.
- Garnitura dublă [18] trebuie să fie așezată plat pe partea inferioară a mânerului, fără spații libere.
- Garnitura dublă [18] trebuie să se afle sub pragul de etanșare [20] al mânerului, astfel încât boltirea pragului de etanșare să fie deasupra marginii de etanșare.

## 12.6 | ÎNLOCUIREA SUPAPEI DE SIGURANȚĂ

- 1| Scoateți capacul din oală [6] 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
Durață prea lungă de inițiere a fierberii sau indicatorul de presiune nu crește	Diametru neadecvat al ochiului plitei	Alegeți o plită care se potrivește cu diametrul oalei
	Treapta de gătire este inadecvată	Setați la cea mai mare treaptă de gătire
	a) Capacul nu este amplasat corect. b) Lipsește garnitura dublă. c) Capacul nu a fost asamblat corect	1. Depresurizați oala complet, așa cum este descris în <i>capitolul 9</i> și deschideți-o. 2. Verificați poziționarea corectă a inelului de etanșare [21]/ garniturii duble [18] ( <i>consultați figura J</i> ). 3. Verificați poziția/asamblarea corectă a capacului [6]. 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. 2. Slăbiți mânerul capacului [11] conform <i>capitolului 6.1</i> . 3. Verificați poziția bilei metalice în supapa de siguranță [7] și curățați-o în caz de necesitate. 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. 2. Completați cu lichid (cel puțin 1/4 l). 3. Închideți oala așa cum este descris în <i>capitolul 6.3</i> .	

Defecțiune	Cauza posibilă	Soluție
<b>Aburul iese la nivelul capacului</b>	Inelul de etanșare și/ sau marginea oalei nu sunt curate	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Depresurizați oala complet, așa cum este descris în <i>capitolul 9</i> și deschideți-o.</li> <li>2. Curățați inelul de etanșare [21] și marginea vasului.</li> <li>3. Închideți din nou oala așa cum este descris în <i>capitolul 6.3</i>.</li> </ol>
	Butonul rotativ nu este setat pe treapta de gătire 1 sau 2	Setați butonul rotativ [12] pe treapta de gătire 1 sau 2.
<b>Aburul scapă constant de la nivelul supapei de siguranță/fierbere automată (nu se aplică în faza de fierbere)</b>	Inel de etanșare deteriorat sau dur (din cauza uzurii)	Înlocuiți inelul de etanșare [21] cu un inel original de etanșare WMF
	Garnitura dublă nu este poziționată corect sau este deteriorată	Corectați poziționarea garniturii duble [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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Depresurizați oala complet, așa cum este descris în <i>capitolul 9</i> și deschideți-o.</li> <li>2. Slăbiți mânerul capacului [11] conform <i>capitolului 6.1</i>.</li> <li>3. Verificați supapa de siguranță [7] sau lăcașul bilei metalice de la nivelul capacului.</li> <li>4. Închideți din nou oala așa cum este descris în <i>capitolul 6.3</i>.</li> </ol>
	Butonul rotativ nu poate fi tras înapoi și oala sub presiune nu poate fi deschisă corespunzător	Sistemul de deschidere de siguranță este blocat

## 14 | SFATURI ȘI TRUCURI PENTRU GĂTIT

Puteți găsi rețete la [www.wmf.com](http://www.wmf.com)!

- Lubrifiați ușor inelul de etanșare pentru a crește ușurința deschiderii și închiderii cu un ulei sau o grăsime comestibilă.
- Timpul de gătire începe de îndată ce inelul prescris devine 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 gătit pentru primul inel este de 106 °C (potrivită în special pentru legume și pește), pentru al 2 inel. este de 115 °C (potrivită în special pentru carne).

## 15 | TABEL PERIOADE DE GĂTIRE AFERENTE OALEI SUB PRESIUNE

Aliment	Timp de gătire	Indicații
<b>PORC ȘI VIȚEL</b>		
GĂTIȚI LA TREAPTA 2. CANTITATE MINIMĂ DE UMLERE 1/4 L LICHID; NU ESTE NECESARĂ O INSERȚIE SPECIALĂ		
File de porc	5–7 min.	–
Gulaș de porc	10–15 min.	–
Friptură de porc	20–25 min.	Perioada de preparare depinde de dimensiune și formă
File de vițel	5–7 min.	–
Gulaș de vițel	10–15 min.	–
Carne de vițel dintr-o singură bucată	25–30 min.	–
Limbă de vițel	15–20 min.	Acoperiți cu apă
Friptură de vițel	20–25 min.	Perioada de preparare depinde de dimensiune și formă
<b>VITĂ</b>		
GĂTIȚI LA TREAPTA 2. CANTITATE MINIMĂ DE UMLERE 1/4 L LICHID; ESTE NECESARĂ O INSERȚIE PERFORATĂ PENTRU LIMBA DE VITĂ		
Friptură	10–15 min.	–
Friptură marinată	30–35 min.	–
Limbă de vită	45–60 min.	–
File	6–8 min.	–
Gulaș	15–20 min.	–
Ruladă	15–20 min.	–
Friptură de vită	35–45 min.	Perioada de preparare depinde de dimensiune și formă
<b>PASĂRE</b>		
GĂTIȚI LA TREAPTA 2. CANTITATE MINIMĂ DE UMLERE 1/4 L LICHID; ESTE NECESARĂ O INSERȚIE PERFORATĂ PENTRU SUPA DE PUI		
Supă de pui	20–25 min.	Max. 1/2 cantitate de umplere
Componente pui	6–8 min.	–
Pulpă de curcan	25–30 min.	Depinde de dimensiunea pulpelor

<b>Aliment</b>	<b>Timp de gătire</b>	<b>Indicații</b>
Ostropel de curcan	6–10 min.	Carnea de curcan este identică
Șnițel curcan	2–3 min.	–

### **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.	–

Aliment	Tim de gătire	Indicații
Supă din coadă de vită	35 min.	–

## LEGUME

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

## LEGUMINOASE

GĂTIȚI LA TREAPTA 2. CEL PUȚIN 1/4 L LICHID PÂNĂ LA MAX. 1/2 CONȚINUT ÎN OALĂ; 2 PĂRȚI DE APĂ PENTRU 1 PARTE DE CEREALE; GĂTIȚI CEREALE NEÎNMUIATE 20–30 MIN. BUDINCA DE OREZ LA INELUL 1. DE GĂTIRE

Mazăre, fasole, linte	10–15 min.	Gătiți fasolea groasă cu 10 minute mai mult
Hrișcă, mei	7–10 min.	Tim de gătire pentru cerealele înmuiate
Porumb, orez, boabe de alac	6–15 min.	Tim 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.	Tim de gătire pentru cerealele înmuiate

## FRUCTE

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 ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1  Составные части изделия	455
2  Важные указания по безопасности	455
3  Технические характеристики и указания	460
4  Распаковка скороварки	461
5  Использование защитных элементов	462
6  Подготовка скороварки к использованию	462
7  Обслуживание скороварки	464
8  Ступени готовки скороварки	465
9  Сброс давления и охлаждение	466
10  Открывание скороварки	467
11  Способы использования и готовки	468
12  Очистка, техническое обслуживание и хранение	469
13  Помощь при неполадках	472
14  Советы и хитрости готовки	473
15  Таблица времени готовки в скороварке	474



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 Кастриюля
- 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 Поворотная ручка
- 13 Предохранитель замка в ручке крышки
- 14 Устройство разблокирования ручки
- 15 Регулятор давления
- 16 Указатель давления
- 17 Удерживающий шлиц
- 18 Двойное уплотнение
- 19 Система безопасного открывания
- 20 Уплотнительная губка ручки крышки
- 21 Уплотнительное кольцо
- 22 Значок открывания
- 23 Зеленая метка
- 24 Метка ручки

## 2 | ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

В настоящей инструкции 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.

**ПРИМЕЧАНИЕ** сообщает дополнительную информацию, необходимую для безопасного обращения со скороваркой.



**Условное обозначение** – соблюдайте инструкции и следуйте им.

### 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 использованием перфорированного вкладыша);
- для извлечения сока из фруктов в небольших количествах (с использованием вкладыша);
- для стерилизации детских бутылочек, стеклянных банок и т. д. (с использованием 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 или на кухонных плитах, не указанных в данном руководстве;
- для использования на туристических плитах.

### Инструкция по эксплуатации

- требует аккуратного обращения;
- должна храниться поблизости от скороварки;
- должна передаваться для прочтения другим пользователям.

Храните настоящее руководство по эксплуатации для последующего прочтения. Перед использованием изделия 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 скороваркой.

## 2.2 | ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



**Пользование скороваркой возможно только для лиц, ознакомившихся с правилами обращения**

Пользоваться скороваркой разрешается только лицам, ознакомившимся с руководством по эксплуатации и прочитавшим указания по технике безопасности.



- Не передавайте скороварку лицам, которые не ознакомились с руководством по эксплуатации.
- Не позволяйте детям играть со скороваркой и пользоваться ею.



**Не вносить какие-либо изменения в конструкцию скороварки / предохранительных устройств**

Предохранительные устройства предотвращают возникновение опасных ситуаций. Они функционируют только в том случае, если в них не вносились изменения, а крышка и кастрюля подогнаны друг к другу.

- Не вносите никаких изменений в конструкцию скороварки и ее предохранительных устройств.

- Используйте крышку Perfect Premium  только вместе с подходящей кастрюлей Perfect Premium  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 выпустить 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  /  /  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 (двойное уплотнение , уплотнительное кольцо , 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, двойное уплотнение [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 двойного уплотнения [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 поворотной ручкой [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 проварите 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  и крышку  только за пластмассовые ручки.
- Используйте рукавицы или тряпку-прихватку.
- Горячие вкладыши и подставки всегда доставайте используя вспомогательные средства, например, тряпку-прихватку.
- Ставьте горячую сковородку только на жаростойкую подложку.

### ВНИМАНИЕ!



#### Повреждение из-за отсутствия или слишком малого количества жидкости

Никогда не нагревайте сковородку без жидкости и не оставляйте ее без присмотра на максимальном огне. Это может привести к ее перегреву и повреждению.

- Используйте сковородку 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 сковородку, пока она не остынет.
- Никогда не оставляйте сковородку без присмотра.

## 2.6 | НАДЛЕЖАЩАЯ ОЧИСТКА ИЗДЕЛИЯ

Очищайте сковородку 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 высушите все части.

## 2.7 | НЕОБХОДИМЫЕ РЕМОНТНЫЕ РАБОТЫ

### ОСТОРОЖНО!



#### Повреждение в результате ненадлежащего ремонта и использования неоригинальных запчастей

Ремонт сковородки должен осуществляться только официальным дилером или сервисной службой WMF, иначе возможно ее повреждение или неправильное функционирование предохранительных устройств, что, в свою очередь, чревато ожогами.

- При необходимости ремонта обратитесь к официальному дилеру или в сервисную службу WMF.
- Там 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

Сковородку 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 сковородки на плите обеспечивается при совпадении диаметров конфорки и дна кастрюли.
- Диаметр конфорки стеклокерамической или электрической плиты не должен превышать 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 сковородки.

## 2.9 | СОХРАНЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ В РАБОЧЕМ СОСТОЯНИИ

### ВНИМАНИЕ!



#### Повреждение сковородки

Во избежание возникновения повреждений:

- Не ударяйте о края сковородки 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 Premium

#### Материал

Кастрюля/крышка: Высококачественная нержавеющая сталь  
Cromargan® 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

ОБЪЕМ ЗАПОЛНЕНИЯ	3,0–8,5 л
ДНО	190 мм
ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ	220 мм
РАЗМЕР КАСТРЮЛИ С РУЧКАМИ	416 мм
РАЗМЕР КАСТРЮЛИ С КРЫШКОЙ	468 мм

#### Высота

ОБЪЕМ	КАСТРЮЛЯ	КАСТРЮЛЯ С КРЫШКОЙ	КАСТРЮЛЯ С КРЫШКОЙ И РУЧКОЙ
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

3,0 | 2,85 кг 4,5 | 3,10 кг

6,5 | 3,40 кг 8,5 | 3,65 кг

Значение PS: 150 кПа

### Значения давления

Первое зеленое кольцо: прибл. 106 °С,  
рабочее давление 25 кПа, регулируемое давлени-  
е 40 кПа

Второе зеленое кольцо: прибл. 115 °С,  
рабочее давление 70 кПа, регулируемое давлени-  
е 90 кПа

### Размер конфорки

Макс. диаметр 190 мм для 3,0–8,5 л

Внутренние отметки высоты заполнения  
(в зависимости от общего объема): 1/3, 1/2, 2/3

### Подходящие типы плит



## 3.2 | ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ И ИЗНАШИВАЮЩИЕСЯ ДЕТАЛИ

### Принадлежности

Перфорированный вкладыш, 22 см (арт. 07 8941 6000)

Набор вкладышей, 22 см (арт. 07 8942 6030)

Стеклянная крышка, 22 см (арт. 07 9618 6380)

### Запасные части

Ручка крышки **11**  
(Арт. № 08 9580 6030)

Крышка **6** с ручкой **11**  
(Арт. № 07 9580 6042)

### Изнашивающиеся детали

Уплотнительное кольцо **21**  
22 см (арт. 60 6856 9990)

Предохранительный клапан **7**  
(арт. 07 9615 9510)

Двойное уплотнение **18**  
(Арт. № 60 9614 9510)

## 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**, сменное двойное уплотнение **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 инструкцию по эксплуатации и храните ее 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 выбранной ступени готовки 2, регулятор давления [15] автоматически открывается и сбрасывает лишний пар. 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 красное кольцо (при наличии давления) и 2 зеленых 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 поворотной ручкой	С помощью поворотной ручки [12] можно выпускать пар медленно или быстро.
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) Поверните ручку [13] так, чтобы значок открывания [22] совпал с меткой ручки [24].  
б) Вытяните поворотную ручку [12] полностью назад в направлении конца ручки.  
→ Зеленая метка [23] на ручке крышки [11] должна быть видна полностью.  
в) Удерживайте левой рукой только ручку с прихватом [3] кастрюли [1].  
г) 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.

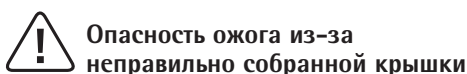


## 6.2| ПЕРВАЯ ОЧИСТКА СКОРОВАРКИ

- 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 H*)

- 1| Проверьте край крышки, ручку крышки, предохранительные устройства и уплотнительное кольцо на предмет засорения и загрязнения.
- 2| Поверните крышку **6** так, чтобы ее край смотрел вниз.
- 3| Переверните ручку **11** и придержите ее.
- 4| Зацепите удерживающий шлиц **17** в ручке крышки **11** за держатель **8** крышки **6**.
- 5| Медленно опустите ручку **11**.
- 6| Переверните крышку **6** с ручкой **11**.

- 7| Выровняйте крышку **6** и ручку **11** так, чтобы двойное уплотнение **18** не выдавливалось и не повреждалось 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 **11** влево.
- 5| Когда обе ручки **3** / **11** окажутся точно друг против друга, полностью сдвиньте поворотную ручку **12** вперед. Между ручкой **11** и поворотной ручкой **12** не должно быть видимого зазора.

## 7 | ОБСЛУЖИВАНИЕ СКОРОВАРКИ

### 7.1 | ПРОВЕРКА ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ- НЫХ 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*).
  - Двойное уплотнение [18] не должно перекрывать другой клапан, две стрелки должны быть обращены друг к другу, а уплотнение должно прилегать к ручке [11] без зазора.

→ Кроме того, двойное уплотнение [18] должно находиться под уплотнительной губкой [20] ручки крышки [11].

### 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 причинить 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 питатель-

ные вещества и аромат. На ступени готовки 1 давление возрастает до первого зеленого кольца на указателе давления.

- 1 | Убедитесь в том, что скороварка закрыта правильно.
- 2 | Поставьте скороварку на плиту
- 3 | Выберите поворотной ручкой [12] ступень готовки 1, для этого поверните ручку [12] влево на ступень 1 (см. рисунок С).
- 4 | Включите конфорку на **высокую** мощность.  
→ Скороварка нагреется.
  - а) 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.
  - б) Указатель давления [16] начнет подниматься. За этим ростом можно следить через вырез рядом с указателем давления и регулировать мощность конфорки.
  - в) Красное кольцо на указателе давления указывает на то, что кастрюлю нельзя открывать.
- 5 | Как только указатель давления [16] отчетливо покажет первое зеленое кольцо, начнется отсчет времени готовки.
- 6 | Следите за тем, чтобы положение кольца на указателе давления [16] оставалось неизменным.
- 7 | При опускании указателя давления [16] ниже первого зеленого кольца увеличьте мощность конфорки.  
→ При этом происходит некоторое продление времени готовки.
- 8 | Если указатель давления [16] поднимется выше первого зеленого кольца из-за слишком большого давления пара, это давление будет сброшено регулятором давления [15] с характерным звуком.
  - а) Снимите скороварку с конфорки.
  - б) Дождитесь опускания указателя давления на первое зеленое кольцо.

с) Снова установите скороварку на конфорку, включенную на ту же мощность.

9| По истечении времени готовки снимите скороварку с конфорки и сбросьте давление в скороварке (см. главу 9)

10| 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 зеленого кольца на указателе давления. Слишком высокое давление регулируется автоматически.

1| Убедитесь в том, что скороварка закрыта правильно.

2| Поставьте скороварку на плиту.

3| Выберите поворотной ручкой ступень готовки 2, для этого поверните ручку [12] вправо на ступень 2 (см. рисунок С).

4| Включите конфорку на максимальную мощность.

→ Скороварка нагреется.

а) 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.

б) Указатель давления [16] начнет подниматься. За этим ростом можно следить через вырез рядом с указателем давления и регулировать мощность конфорки.

с) Красное кольцо на указателе давления указывает на то, что кастрюлю нельзя открывать.

→ Как только указатель давления [16] отчетливо покажет второе зеленое кольцо, начнется отсчет времени готовки.

5| Следите за тем, чтобы положение кольца на указателе давления [16] оставалось неизменным.

6| При опускании указателя давления [16] ниже второго зеленого кольца увеличьте мощность конфорки.

→ При этом происходит некоторое продление времени готовки.

7| Если указатель давления [16] поднимется выше второго зеленого кольца из-за слишком большого давления пара, это давление будет сброшено регулятором 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.

8| По истечении времени готовки снимите скороварку с конфорки и сбросьте давление в скороварке, как описано в главе 9.

9| 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** полностью скроется в ручке крышки, поверните ручку **12** так, чтобы значок открывания **22** совпал с меткой ручки **24** (см. рисунок А).
- 3| Вытяните поворотную ручку **12** назад в направлении конца ручки. 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| Поверните ручку **12** так, чтобы значок открывания **22** совпал с меткой ручки **24**.  
→ Пар начнет медленно выходить.
- 2| Когда указатель давления полностью скроется в ручке крышки, встряхните и откройте кастрюлю.

## 9.3| МЕТОД 3 – БЫСТРЫЙ ВЫПУСК ПАРА

*(Автоматический режим выпуска пара – см. рисунок А)*

- 1| Поверните ручку **12** так, чтобы значок открывания **22** совпал с меткой ручки **24**.
- 2| Вытяните поворотную ручку **12** назад в направлении конца ручки.  
→ Пар начнет быстро выходить.
- 3| Когда указатель давления **16** полностью скроется в ручке крышки **11**, встряхните и откройте кастрюлю.

## 9.4| МЕТОД 4 – БЕЗ ВЫХОДА ПАРА

- 1| Поставьте скороварку в кухонную раковину и полейте крышку холодной водой.
- 2| Когда указатель давления 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 Е)*

- 1| Сбросьте давление, как описано в главе 9. Предохранитель остаточного давления обеспечивает открытие кастрюли только в том случае, если давление полностью сброшено, т.е. указатель давления **16** больше не виден. Если указатель давления все еще виден, сработал предохранитель остаточного давления.  
→ Перед открыванием давление должно быть сброшено.
- 2| Поверните ручку **12** так, чтобы значок открывания **22** совпал с меткой ручки **24**.
- 3| Вытяните поворотную ручку **12** полностью назад в направлении конца ручки.  
→ Зеленая метка **23** на ручке крышки **11** должна быть видна полностью.

- 4| Кастрюлю необходимо **встряхнуть**.
- 5| Удерживайте левой рукой ручку с прихватом **3** кастрюли **1**.
- 6| Возьмите правой рукой ручку крышки **11** и поверните ее вправо так, чтобы крышка **6** разблокировалась.  
→ Метки крышки **9** и ручки с прихватом **4** должны совпадать.
- 7| Для открывания слегка отклоните ручку крышки **11** с крышкой **6** вниз так, чтобы остающийся пар устремился вперед.
- 8| Снимите крышку **6**.

## 11 | СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ГОТОВКИ

### 11.1 | ГОТОВКА С ПОДСТАВКОЙ И ВКЛАДЫШАМИ

В зависимости от высоты скороварки в ней можно готовить несколько блюд одновременно. При этом отдельные продукты укладываются отдельно друг от друга стопкой во вкладышах. Например, если на дне кастрюли готовится мясо, то на дно ставится подставка, чтобы первый вкладыш оказался над мясом.

#### Указания по использованию принадлежностей

Вкладыши и подставки продаются официальными дилерами и сервисной службой WMF в качестве принадлежностей. Для овощей используются неперфорированные вкладыши, для картофеля — перфорированные. Сначала в кастрюлю укладываются продукты с самым большим временем готовки без вкладыша.

- 1| Для одновременного приготовления нескольких блюд с разным временем готовки скороварку придется иногда открывать. При этом из нее будет выходить пар, поэтому в кастрюлю нужно сразу залить

немного больше жидкости, чем требуется, а в случае необходимости добавлять.

#### Примеры

- Жаркое (20 минут) — дно кастрюли
- Картофель (8 минут) — перфорированный вкладыш
- Овощи (8 минут) — неперфорированный вкладыш

- 2| Сначала в течении 12 минут готовьте жаркое.
- 3| Откройте кастрюлю, как описано в *главе 6.1*.
- 4| Уложите картофель в перфорированный вкладыш, установленный на подставке поверх жаркого. Над ним разместите неперфорированный вкладыш с овощами.
- 5| Закройте кастрюлю, как описано в *главе 6.3* и продолжите готовку в течении 8 минут.

**СОВЕТ.** Если время готовки продуктов различается несущественно, можно установить в кастрюлю сразу все вкладыши.

### 11.2 | ЖАРКОЕ

Перед готовкой можно обжарить продукты (например, лук, кусочки мяса и т. д.) в скороварке, как в обычной кастрюле.

- 1| Снимите крышку **6**, как описано в *главе 6.1*, и обжарьте продукты.
- 2| Для доведения до готовности...
  - a) разрыхлите обжаренные продукты,
  - b) добавьте в кастрюлю необходимое количество воды (минимум 1/4 литра),
  - c) при необходимости добавьте другие продукты (во вкладышах или без них).
- 3| Наденьте и закройте крышку, как описано в *главе 6.3*.
- 4| Выберите ступень готовки поворотной ручкой **12**, как описано в *главе 8*.

### 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 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| Кастриюлю, вкладыши и подставку можно промыть в посудомоечной машине.  
→ Однако из-за этого может измениться цвет их поверхностей. Такое изменение не влияет на функционирование посуды.  
→ 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 двойное уплотнение 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 ДВОЙНОГО УПЛОТНЕНИЯ

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 | Снятое двойное уплотнение [18] с ручки крышки [11] и утилизируйте его (см. рисунок J6.)
- 6 | Осторожно наденьте новое, оригинальное двойное уплотнение [18].
  - Двойное уплотнение [18] не должно перекрывать другой клапан.
  - Стрелки на двойном уплотнении [18] и на дне ручки должны быть обращены друг к другу.
  - Двойное уплотнение [18] должно прилегать к дну ручки ровно и без зазора.
  - Двойное уплотнение [18] должно находиться под уплотнительной губкой [20] ручки так, чтобы выпуклость уплотнительной губки располагалась над краем уплотнения.

## 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	Неподходящий диаметр конфорки.	Выберите конфорку, подходящую к диаметру кастрюли.
	Неподходящая ступень готовки.	Увеличьте ступень готовки.
	а) Неправильно надета крышка. б) Отсутствует двойное уплотнение. в) Неправильно собрана крышка	1. Полностью сбросьте давление в кастрюле, как описано в <i>главе 9</i> , и откройте скороварку. 2. Проверьте правильность посадки уплотнительного кольца [21] / двойного уплотнения [18] (см. рисунок J). 3. Проверьте [6] правильность сборки и посадки крышки. 4. Закройте кастрюлю, как описано в <i>главе 6.3</i> .
	Неправильная посадка шарика в предохранительном клапане / автоматическом регуляторе закипания.	1. Полностью сбросьте давление в кастрюле, как описано в <i>главе 9</i> , и откройте скороварку. 2. Снимите ручку крышки [11], как описано в <i>главе 6.1</i> . 3. Проверьте посадку металлического шарика в предохранительном клапане [7], при необходимости очистите его. 4. Закройте кастрюлю, как описано в <i>главе 6.3</i> .
Отсутствует жидкость.	1. Полностью сбросьте давление в кастрюле, как описано в <i>главе 9</i> , и откройте скороварку. 2. Налейте в кастрюлю минимум 1/4 литра жидкости. 3. Закройте кастрюлю, как описано в <i>главе 6.3</i> .	
Пар выходит из крышки	Загрязнение уплотнительного кольца и/или края кастрюли.	1. Полностью сбросьте давление в кастрюле, как описано в <i>главе 9</i> , и откройте скороварку. 2. Очистите уплотнительное кольцо [21] и край кастрюли. 3. Снова закройте кастрюлю, как описано в <i>главе 6.3</i> .
	Поворотная ручка не находится в положении ступени готовки 1 или 2	Установите поворотную ручку [12] в положение ступени готовки 1 или 2.
	Уплотнительное кольцо повреждено или жесткое из-за износа.	Замените уплотнительное кольцо [21] оригинальным уплотнительным кольцом WMF.
	Повреждение или неправильная посадка двойного уплотнения	Исправьте положение двойного уплотнения [18] или замените оригинальной запчастью WMF.

Неполадка	Возможная причина	Решение
Из предохранительного клапана / автоматического регулятора закипания постоянно выходит пар (не относится к фазе закипания)	Неправильная посадка шарика в предохранительном клапане.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Полностью сбросьте давление в кастрюле, как описано в <i>главе 9</i>, и откройте скороварку.</li> <li>2. Снимите ручку крышки <b>[11]</b>, как описано в <i>главе 6.1</i>.</li> <li>3. Проверьте предохранительный клапан <b>[7]</b> и посадку металлического шарика в крышке.</li> <li>4. Снова закройте кастрюлю, как описано в <i>главе 6.3</i>.</li> </ol>
Невозможно оттянуть поворотную ручку назад, чтобы открыть скороварку	Блокирована система безопасного открывания	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Полностью сбросьте давление в кастрюле, как описано в <i>главе 9</i>, и откройте скороварку.</li> <li>2. Подвигайте поворотную ручку <b>[12]</b> вперед/назад несколько раз.</li> </ol>

## 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	Примечание
<b>СВИНИНА И ТЕЛЯТИНА</b> ГОТОВИТЬ ПРИ ВТОРОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ 1/4 ЛИТРА; СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВКЛАДЫШ НЕ ТРЕБУЕТСЯ		
Бефстроганов из свинины	5–7 мин.	–
Гуляш из свинины	10–15 мин.	–
Жаркое из свинины	20–25 мин.	Время готовки зависит от величины и формы кусочков
Бефстроганов из телятины	5–7 мин.	–
Гуляш из телятины	10–15 мин.	–
Телячья рулька куском	25–30 мин.	–
Телячий язык	15–20 мин.	Покрыть водой
Жаркое из телятины	20–25 мин.	Время готовки зависит от величины и формы кусочков
<b>ГОВЯДИНА</b> ГОТОВИТЬ ПРИ ВТОРОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ 1/4 ЛИТРА; ДЛЯ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА ТРЕБУЕТСЯ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ВКЛАДЫШ		
Мясной рулет	10–15 мин.	–
Жаркое из маринованного мяса	30–35 мин.	–
Говяжий язык	45–60 мин.	–
Бефстроганов	6–8 мин.	–
Гуляш	15–20 мин.	–
Рулет	15–20 мин.	–
Жаркое из говядины	35–45 мин.	Время готовки зависит от величины и формы кусочков
<b>ПТИЦА</b> ГОТОВИТЬ ПРИ ВТОРОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ 1/4 ЛИТРА; ДЛЯ СУПОВОЙ КУРИЦЫ ТРЕБУЕТСЯ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ВКЛАДЫШ		
Суповая курица	20–25 мин.	Заполнить макс. на 1/2 объема
Курица кусками	6–8 мин.	–

Продукт	Время готовки	Примечание
Ножки индейки	25–30 мин.	В зависимости от толщины ножек
Рагу из индейки	6–10 мин.	Индейка аналогично
Шницель из индейки	2–3 мин.	–

### ДИЧЬ

ГОТОВИТЬ ПРИ ВТОРОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ 1/4 ЛИТРА;  
СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВКЛАДЫШ НЕ ТРЕБУЕТСЯ

Жаркое из зайчатины	15–20 мин.	–
Спинка зайца	10–12 мин.	–
Жаркое из оленины	25–30 мин.	–
Гуляш из оленины	15–20 мин.	–

### ЯГНЕНОК

ГОТОВИТЬ ПРИ ВТОРОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ 1/4 ЛИТРА;  
СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВКЛАДЫШ НЕ ТРЕБУЕТСЯ

Рагу из ягненка	20–25 мин.	Баранина готовится дольше
Жаркое из ягненка	25–30 мин.	Время готовки зависит от величины и формы кусочков

### РЫБА

ГОТОВИТЬ ПРИ ПЕРВОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ 1/4 ЛИТРА;  
ДЛЯ РАГУ И ГУЛЯША ВКЛАДЫШ НЕ ТРЕБУЕТСЯ

Рыбное филе	2–3 мин.	Тушение в собственном соку
Рыба целиком	3–4 мин.	Тушение в собственном соку
Рагу или гуляш	3–4 мин.	–

### СУПЫ

ГОТОВИТЬ ПРИ ВТОРОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ 1/4 ЛИТРА, НЕ БОЛЕЕ  
1/2 ОБЪЕМА КАСТРЮЛИ;  
ВКЛАДЫШ НЕ ТРЕБУЕТСЯ

Суп из гороха или чечевицы	12–15 мин.	Замоченные бобовые
Мясной бульон	25–30 мин.	Действительно для всех видов мяса
Овощной суп	5–8 мин.	–
Суп-гуляш	10–15 мин.	–

Продукт	Время готовки	Примечание
Суп из курицы	20–25 мин.	Время готовки зависит от размера
Картофельный суп	5–6 мин.	–
Суп из бычьих хвостов	35 мин.	–

## ОВОЩИ

ГОТОВИТЬ ПРИ ПЕРВОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ 1/4 ЛИТРА; ДЛЯ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ И СВЕКЛЫ ВКЛАДЫШ НЕ ТРЕБУЕТСЯ, ДЛЯ ОСТАЛЬНЫХ БЛЮД ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ВКЛАДЫШ; НАЧИНАЯ С БОБОВ ГОТОВИТЬ ПРИ ВТОРОМ КОЛЬЦЕ

Баклажаны, огурцы и помидоры	2–3 мин.	При готовке на пару овощи не выщелачиваются так быстро
Цветная капуста, красный перец, лук-порей	3–5 мин.	–
Горох, сельдерей, кольраби	4–6 мин.	–
Фенхель, морковь, савойская капуста	5–8 мин.	–
Бобы, брюноколь, краснокочанная капуста	7–10 мин.	Второе кольцо
Квашеная капуста	10–15 мин.	Второе кольцо
Столловая свекла	15–25 мин.	Второе кольцо
Отварной картофель	6–8 мин.	Второе кольцо
Картофель в мундире	6–10 мин.	Второе кольцо, при быстром выпуске пара картофель в мундире трескается

## БОБОВЫЕ

ГОТОВИТЬ ПРИ ВТОРОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ ОТ 1/4 ЛИТРА, НЕ БОЛЕЕ 1/2 ОБЪЕМА КАСТРЮЛИ; НА 1 ЧАСТЬ ОВОЩЕЙ ДОБАВЛЯТЬ 2 ЧАСТИ ВОДЫ; НЕ ЗАМОЧЕННЫЕ ЗЕРНА ГОТОВИТЬ НА 20–30 МИНУТ ДОЛЬШЕ; МОЛОЧНУЮ РИСОВУЮ КАШУ ГОТОВИТЬ ПРИ ПЕРВОМ КОЛЬЦЕ

Горох, бобы, чечевица	10–15 мин.	Крупные бобы готовить на 10 минут дольше
Гречка, пшено	7–10 мин.	Время готовки для замоченных зерен
Кукуруза, рис, крупа из полбы	6–15 мин.	Время готовки для замоченных зерен
Молочная рисовая каша	20–25 мин.	Готовить при первом кольце
Длиннозерный рис	6–8 мин.	–
Цельнозерновой рис	12–15 мин.	–
Пшеница, рожь	10–15 мин.	Время готовки для замоченных зерен

## ФРУКТЫ

ГОТОВИТЬ ПРИ ПЕРВОМ КОЛЬЦЕ; МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ 1/4 ЛИТРА

Продукт	Время готовки	Примечание
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	479
2  Dôležité bezpečnostné pokyny	479
3  Technické údaje a upozornenia	484
4  Vybalenie tlakového hrnca	485
5  Obsluha bezpečnostných prvkov	486
6  Prvé použitie tlakového hrnca	486
7  Obsluha tlakového hrnca	487
8  Stupne tepelnej úpravy tlakového hrnca	489
9  Odtlakovanie a ochladenie	490
10  Otvorenie parného hrnca	491
11  Spôsoby použitia a prípravy jedál	491
12  Čistenie, údržba a skladovanie	493
13  Pomoc pri poruchách	495
14  Tipy a triky varenie	496
15  Tabuľka časov tepelnej úpravy Rýchle varenie	497



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 otočný gombík
- 13 uzatváracia poistka na úchyte veka
- 14 odblokovanie úchyty
- 15 zariadenie na regulovanie tlaku
- 16 indikátor tlaku
- 17 výrez pre držiak
- 18 dvojité tesnenie
- 19 systém bezpečnostných otvorov
- 20 tesniaca manžeta úchyty veka
- 21 tesniaci krúžok
- 22 Označenie otvoru
- 23 Zelená značka
- 24 Značka úchyty

## 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.



**Symbols** – dodržiavajte pokyny a riadte 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. Nedodržovanie týchto pokynov môže viesť k poškodeniam alebo popáleninám pri použití tlakového hrnca.

## 2.2 | VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA

### VAROVANIE



#### Hrniec smú používať iba osoby oboznámené s manipuláciou s ním

Tlakový hrniec smú používať iba osoby, ktoré sa predtým oboznámili s návodom na použitie a prečítali si bezpečnostné pokyny.

- Tlakový hrniec neposkytujte osobám, ktoré nie sú s ním oboznámené.
- Deťom nedovoľte hrať sa s tlakovým hrncom alebo ho používať.



#### Na tlakovom hrnci/bezpečnostných zariadeniach nerobte žiadne zmeny

Bezpečnostné zariadenia zabraňujú nebezpečným situáciám. Fungujú iba vtedy, ak nebudú zmenené a hrniec a veko sa navzájom k sebe hodia.

- Na tlakovom hrnci a jeho bezpečnostných zariadeniach sa nesmú uskutočňovať žiadne zmeny alebo zásahy.
- Perfect Premium veko **6** používajte iba spoločne s vhodným hrncom Perfect Premium **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 unikáť para.

### VÝSTRAHA



#### 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 (dvojité tesnenie **18**, tesniaci krúžok **21**) v prípade viditeľnej zmeny sfarbenia, praskania, stvrdnutia, poškodenia alebo nesprávneho usadenia nahraďte originálnymi náhradnými dielmi.

- Tesniaci krúžok **21** musí priliehať k okraju veka.
- Tesniaci krúžok **21** vymeňte po približne 400 vareniach, najneskôr však po 2 rokoch.
- Používajte originálne náhradné diely WMF.

## 2.3 | PRVÉ POUŽITIE

Pred prvým použitím tlakového hrnca musíte variť iba vodu (zohľadnite uvedené plniace množstvo) po dobu aspoň 5 minút na 2. stupni varenia. Tento postup je potrebné výslovne zohľadniť pri kontrole akéhokoľvek výrobku.




## 2.4| PRED KAŽDÝM POUŽITÍM

### VAROVANIE



#### Nebezpečenstvo popálenia v dôsledku poškodených / chýbajúcich alebo nesprávne nasadených dielov



Pred každým použitím skontrolujte, či sú k dispozícii všetky diely, či sú v poriadku a správne nasadené / uzavreté. V prípade chýbajúcich, poškodených, alebo nesprávne vložených dielov vzniká nebezpečenstvo popálenia na horúcich povrchoch alebo prostredníctvom unikajúcej pary.

- Veko  skontrolujte, či bolo správne zosťavené / správne nasadené.
- Nasadte chýbajúce časti (napr. dvojité tesnenie , tesniaci krúžok ).
- 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 dvojitého tesnenia . Tesniaci krúžok  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.

### VÝSTRAHA



#### 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  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.

### VÝSTRAHA



#### 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 pomocou otočného gombíka [12] alebo pod tečúcou vodou vzniká riziko popálenia horúcou parou alebo vareným jedlom.

- Tlakovým hrncom pred otvorením zatraste.
- Ponorenie tlakového hrnca do studenej vody je zakázané.
- Ruky, hlavu a telo majte vždy mimo nebezpečnej zóny nad vekom [6] a bočnou bezpečnostnou drážkou [10] na okraji veka.



### Nebezpečenstvo popálenia v dôsledku tvorby bublín (skrytý var)

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

- Tlakovým hrncom pred každým otvorením potraste.
- Do horúceho mäsa, ktoré bolo varené s kožou (napr. volský jazyk) hneď nepichajte, najprv ho nechajte vychladnúť.



### Nebezpečenstvo popálenia prostredníctvom uniknutého jedla

Pri preplnenom tlakovom hrnci môžu uniknúť horúce kusy jedla cez bezpečnostný ventil [7], zariadenie na reguláciu tlaku [15] alebo bočnú bezpečnostnú drážku [10] a spôsobiť popáleniny.

- Tlakový hrniec nikdy nepreplňte.
- Tlakový hrniec plňte maximálne do 2/3 jeho menovitého objemu.
- Tlakový hrniec plňte maximálne do 1/2 jeho menovitého objemu, keď sa varia bobtnajúce, husté alebo výrazne peniace potraviny, ako sú polievky, strukoviny, husté jedlá z jedného hrnca, vývary, vnútornosti alebo cestoviny.
- Potraviny najprv varte v otvorenom hrnci, premiešajte ich a prípadne pozbierajte penu.



### Nebezpečenstvo popálenia sa na horúcom hrnci/veku

Počas varenia je tlakový hrniec veľmi horúci. Pri plynových sporákoch môžu byť kvôli otvorenému plameňu veľmi horúce aj úchyty. Pri kontakte vzniká nebezpečenstvo popálenia.

- Nikdy sa nedotýkajte horúcich vonkajších plôch tlakového hrnca.
- Hrnca [1] / veka [6] sa dotýkajte iba na mieste plastových úchyto.
- Používajte rukavice alebo inú ochranu rúk (napr. chňapky).
- Horúce vložky a podložky vyberajte iba s použitím pomôcok, napr. pomocou chňapiiek.
- 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.

- Použite tlakový hrniec len s dostatkem tekutiny (minimálne 1/4 l vody, základu, omáčky atď.).
- Pri hustých jedlách si dávajte pozor na dostatok tekutiny.
- 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!

### VÝSTRAHA



#### 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

### VÝSTRAHA



#### Škody spôsobené neodbornou opravou / nesprávnymi náhradnými dielmi

Opravy smie vykonávať iba špecializovaný predajca/servis WMF, v opačnom prípade sa môže tlakový hrniec poškodiť alebo by bezpečnostné zariadenia nemuseli 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

### VÝSTRAHA



#### 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 190 mm (3,0–8,5 l).
- Pri indukčných sporákoch môže pri vyšších stupňoch varenia vzniknúť zvuk bzučania. Je to technicky podmienené a nie je to príznak poruchy sporáku alebo tlakového hrnca.

## 2.9| ZACHOVANIE ŽIVOTNOSTI

### POZOR



#### Poškodenie tlakového hrnca

Aby ste predišli poškodeniam tlakového hrnca:

- Kuchynské pomôcky neodklepávajte o okraj hrnca.
- Soľ pridávajte iba do vriacej vody a za stáleho miešania, aby nebolo ňou napadnuté dno hrnca.
- Vyhnite sa nečistotám medzi dnom hrnca a varnou plochou, v opačnom prípade môže dôjsť k poškriabaniu varnej plochy (napr. sklokeramiky).

## 3 | TECHNICKÉ ÚDAJE A UPOZORNENIA

### 3.1 | TECHNICKÉ ÚDAJE

Výrobca: WMF GmbH  
Typ: Perfect Premium

Zariadenie vyhovuje smernici 2014/68/EÚ  
o tlakových zariadeniach. Právo na zmeny  
vyhradené.

#### Materiál

Hrnec / veko: Cromargan®,  
Edelstahl Rostfrei 18/10  
Dno: dno TransTherm® vhodné na všetky typy  
sporákov

Úchyty: Tepelnoizolačný plast  
Tesnenia: silikónové

#### Rozmery

OBJEM NÁPLNE	3,0–8,5 l
DNO	190 mm
VNÚTRO	220 mm
DĹŽKA HRNCA S ÚCHYTMÍ	416 mm
DĹŽKA HRNCA S VEKOM	468 mm

#### Výška

OBJEM	HRNIEC	HRNIEC S VEKOM	HRNIEC S VEKOM A ÚCHYTMOM
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

3,0 l 2,85 kg 4,5 l 3,10 kg  
6,5 l 3,40 kg 8,5 l 3,65 kg  
Hodnota PS: 150 kPa

#### Veľkosť varného poľa

Max. ø 190 mm pre 3,0–8,5 l  
Vnútoraná stupnica výšky naplnenia  
(v závislosti od celkového objemu): 1/3, 1/2, 2/3

#### Hodnoty tlaku

Prvý zelený krúžok, cca 106 °C,  
prevádzkový tlak 25 kPa, regulačný tlak 40 kPa  
Druhý zelený krúžok, cca 115 °C,  
prevádzkový tlak 70 kPa, regulačný tlak 90 kPa

#### Vhodné druhy sporákov



### 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 [1]

(obj. č. 08 9580 6030)

Veko [6] s úchytom [11]

(obj. č. 07 9580 6042)

#### Opotrebované diely

Tesniaci krúžok [21]

22 cm (č. výr. 60 6856 9990)

Bezpečnostný ventil [7]

(č. výr. 07 9615 9510)

Dvojité tesnenie [18]

(obj. č. 60 9614 9510)

## 4 | VYBALENIE TLAKOVÉHO HRNCA

- 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 dvojité tesnenie [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 zvolený stupeň varenia 2, automaticky sa otvorí zariadenie na regulovanie tlaku [15] a prebytočný tlak unikne. Tak sa príliš veľký tlak okamžite zníži.
Bezpečnostný ventil	Ak sa neotvorí zariadenie na regulovanie tlaku [15], príliš veľký tlak sa okamžite zníži cez bezpečnostný ventil [7].
Bezpečnostný výrez v okraji veka	Ak všetky ostatné bezpečnostné zariadenia vypadnú napríklad z dôvodu upchatia zvyškami jedla, slúži bezpečnostný výrez [10] ako „núdzový výstup“. Ak sa vytvorí príliš vysoký tlak, tesniaci krúžok [21] sa cez bezpečnostný výrez [10] vytlačí tak silno smerom von, že para môže unikať a tlak sa zníži.
Indikátor tlaku v úchyte veka	Indikátor tlaku [16] disponuje vizuálnou pomôckou, aby bolo umožnené predvídať, energeticky úsporné varenie. Zobrazuje aktuálny stav tlaku varenia. Je vybavený červeným krúžkom (tlak je k dispozícii) a 2 zelenými krúžkami (varný stupeň 1 a 2).
Systém bezpečnostných otvorov	Systém bezpečnostných otvorov [19] zabraňuje tomu, aby sa tlakový hrniec dal otvoriť, aj keď je k dispozícii ešte zvyškový tlak. Tlakový hrniec je možné otvoriť až po úplnom odtlakovaní.
Kontrolované vypustenie pary prostredníctvom otočného gombíka	Otočným gombíkom [12] je možné paru pomaly, ale aj rýchlo vypustiť.
Uzatváracia poistka	V úchyte veka [11] sa nachádza uzatváracia poistka [13], ktorá zabraňuje tomu, aby sa tlakový hrniec dal otvoriť počas varenia.

## 6 | PRVÉ POUŽITIE TLAKOVÉHO HRNCA

### 6.1 | ROZOBRA Tie TLAKOVÉHO HRNCA SŇATIE VEKA

(Porovnaj rad obrázkov E, B).

- 1 | a) Otočný gombík [13] nastavte tak, aby sa označenie otvoru [22] krylo s označením na úchyte [24].  
b) Otočný gombík [12] potiahnite celkom dozadu v smere konca úchyty.  
→ Zelená značka [23] na úchyte veka [11] musí byť úplne viditeľná.  
c) Ľavou rukou teraz pevne držte rúčku [3] hrnca [1].

- d) 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.  
e) 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| Hrniec [1] naplňte do 2/3 (*pozri mierku na vnútornej strane Obrázok I*) vodou a pridajte 2-3 polievkové lyžice octu.
- 3| Hrniec [1] bez veka [6] nechajte s octovou vodou vyvariť cca 5-10 minút.
- 4| Následne všetky časti dôkladne ručne opláchnite.
- 5| Po vyčistení nechajte všetky časti dobre uschnúť.

## 6.3| ZOSTAVENIE TLAKOVÉHO HRNCA

### VÝSTRAHA



### 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 úchydom [11].

7| Veko [6] a úchyt [11] vyrovnajte tak, dvojité tesnenie [18] nebolo pritlačené alebo poškodené okrajmi otvorov veka.

8| Veko [6] opatrne zatlačte nadol, kým sa počuťelne nezaistí. Zaistenie skontrolujte zatlačením varnej zarážky.

9| Tesniaci krúžok [21] vložte do okraja hrnca a opatrne ho zatlačte pod okraj. Tesniaci krúžok [21] sa musí kompletne nachádzať pod zahnutým okrajom hrnca.

## 6.5| NASADENIE VEKA

(*Pozri rad obrázkov F*)

- 1| Hrniec [1] položte na pevnú podložku.
- 2| Veko [6] 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 úchydom [11] doľava.

5| Keď sú oba úchyty [3] / [11] presne nad sebou, otočný gombík [12] posuňte úplne dopredu. Medzi úchydom [11] a otočným gombíkom [12] nesmie byť viditeľná žiadna medzera.

## 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].

- Príp. vekom [6] potrate, 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).

- Dvojité tesnenie [18] nesmie prekryť žiadny iný ventil, obe šípky musia ukazovať na seba a tesnenie musí bez medzery priliehať na úchyt [11].
- Dvojité tesnenie [18] sa okrem toho musí nachádzať pod tesniacou manžetou [20] úchytu veka [11].

## 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.

### VÝSTRAHA



#### 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. zelený krúžok varenia.

- 1 | Skontrolujte, či je tlakový hrniec bezpečne uzavretý.
- 2 | Tlakový hrniec postavte na sporák
- 3 | Na otočnom gombíku **[12]** nastavte stupeň varenia 1, k tomu otočný gombík **[12]** nastavte doľava na stupeň 1 (pozri obrázok C).
- 4 | 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) Indikátor tlaku **[16]** začne stúpať. Nárast je možné pozorovať cez výrez vedľa indikátora tlaku a prívod energie sa príslušne reguluje.
  - c) Červený krúžok na indikátore tlaku signalizuje, že hrniec sa teraz už nedá otvoriť.

- 5 | Hneď ako indikátor tlaku **[16]** dobre viditeľne zobrazuje 1. zelený krúžok varenia, začína sa čas tepelnej úpravy.
- 6 | Dbajte na to, aby poloha krúžka na indikátore tlaku **[16]** zostala stabilná.
- 7 | Ak indikátor tlaku **[16]** klesne pod 1. zelený krúžok varenia, zvýšte prívod energie.
  - Čas tepelnej úpravy sa tým o niečo predĺži.
- 8 | Ak indikátor tlaku **[16]** vystúpi nad 1. zelený krúžok varenia, vzniká príliš vysoký tlak pary, ktorý počuteľne uniká cez zariadenie na regulovanie tlaku **[15]**.
  - a) Tlakový hrniec zložte z varnej plochy.
  - b) Počkajte, kým indikátor tlaku neklesne na 1. zelený krúžok varenia.
  - c) Znížte prívod energie a tlakový hrniec opäť postavte na sporák.
- 9 | Po ukončení času tepelnej úpravy tlakový hrniec zoberte z varnej plochy a odtlakujte (*pozri kapitolu 9*)
- 10 | Potom, ako sa znížil tlak, tlakovým hrncom zatrasť 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. zelený krúžok varenia. Príliš vysoký tlak sa automaticky reguluje.

- 1 | Skontrolujte, či je tlakový hrniec bezpečne uzavretý.
- 2 | Tlakový hrniec postavte na sporák.
- 3 | Na otočnom gombíku nastavte stupeň varenia 2, k tomu otočný gombík **[12]** nastavte doprava na stupeň 2 (pozri obrázok C).
- 4 | Sporák nastavte na najvyšší varný stupeň.
  - Tlakový hrniec sa zohreje.

- a) Cez bezpečnostný ventil [7], čo je zároveň automatika krátkeho predvarenia, uniká vo fáze krátkeho predvarenia vzduch tak dlho, kým sa ventil počuteľne nezavrie a nevytvorí sa tlak.
- b) Indikátor tlaku [16] začne stúpať. Nárast je možné pozorovať cez výrez vedľa indikátora tlaku a prívod energie sa príslušne reguluje.
- c) Červený krúžok na indikátore tlaku signalizuje, že hrniec sa teraz už nedá otvoriť.  
→ Hneď ako indikátor tlaku [16] dobre viditeľne zobrazuje 2. zelený krúžok varenia, začína sa čas tepelnej úpravy.
- 5| Dbajte na to, aby poloha krúžka na indikátore tlaku [16] zostala stabilná.
- 6| Ak indikátor tlaku [16] klesne pod 2. zelený krúžok varenia, nastavte na sporáku silnejší prívod energie.  
→ Čas tepelnej úpravy sa tým o niečo predĺži.
- 7| Ak indikátor tlaku [16] vystúpi nad 2. zelený krúžok varenia, vzniká príliš vysoký tlak pary, ktorý počuteľne uniká cez zariadenie na regulovanie tlaku [15].
- a) Tlakový hrniec zložte z varnej plochy.
- b) Počkajte, kým indikátor tlaku neklesne na 2. krúžok varenia.
- c) Tlakový hrniec pri zníženom prísune energie opäť položte na sporák.
- 8| Po ukončení času tepelnej úpravy tlakový hrniec zoberte z miesta varenia a odtlakujte ho, ako je popísané v kapitole 9.
- 9| Potom, ako sa znížil tlak, tlakovým hrncom zatraste a opatrne ho otvorte.

**Tip** Pri prekročení prevádzkového tlaku varenia stupňa varenia 2 sa počuteľne aktivuje zariadenie na regulovanie tlaku, aby sa mohol znížiť prívod energie.

## 9 | ODTLAKOVANIE A OCHLADENIE

### Vypustenie pary z hrnca

Pri peniacich alebo bobtnajúcich jedlách (ako napr. strukoviny, mäsový vývar, obilniny) tlak neznižujte podľa metódy 2 alebo 3. Keď sa podľa týchto metód vypúšťa para, tak napr. zemiaky v šupke prasknú.

### 9.1 | METÓDA 1 – POUŽITIE ZVYŠKOVÉHO TEPLA

- 1| Tlakový hrniec odstavte zo sporáku.  
→ Po krátkom čase sa indikátor tlaku zníži.
- 2| V prípade, že indikátor tlaku [16] úplne zmizol v úchyte veka, otočný gombík [12] nastavte tak, aby sa označenie otvoru [22] krylo s označením na úchyte [24] (pozri obrázok A).
- 3| Otočný gombík [12] potiahnite dozadu v smere konca úchyty. 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| Otočný gombík [12] nastavte tak, aby sa označenie otvoru [22] krylo s označením na úchyte [24].  
→ Para uniká pomaly.
- 2| Keď indikátor tlaku úplne zmizne v úchyte veka, hrncom zatraste a otvorte ho.

### 9.3 | METÓDA 3 – RÝCHLE VYPUSTENIE PARY

(*automatika vypustenia pary pozri obrázok A*)

- 1| Otočný gombík [12] nastavte tak, aby sa označenie otvoru [22] krylo s označením na úchyte [24].

- 2| Otočný gombík [12] potiahnite dozadu v smere konca úchyty  
→ Para uniká rýchlo.
- 3| 3. Keď indikátor tlaku [16] úplne zmizne v úchyte veka [11], hrncom zatraste a otvorte ho.

## 9.4| METÓDA 4 – BEZ VÝSTUPU PARY

- 1| Tlakový hrniec vložte do drezu a pustite studenú vodu na veko.
- 2| Keď indikátor tlaku úplne zmizne v úchyte veka, hrncom zatraste a otvorte ho.

### VÝSTRAHA



#### 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. indikátor tlaku [16] nesmie byť viac viditeľný. Ak zostane indikátor tlaku viditeľný, aktivovala sa poistka proti zvyškovému tlaku.  
→ Pred otvorením musí byť tlak vypustený.
- 2| Otočný gombík [12] nastavte tak, aby sa označenie otvoru [22] krylo s označením na úchyte [24].

- 3| Otočný gombík [12] potiahnite celkom dozadu v smere konca úchyty.  
→ Zelená značka [23] na úchyte veka [11] musí byť úplne viditeľná.
- 4| Hrncom **zatraste**.
- 5| Ľavou rukou pevne držte rúčku [3] hrnca [1].
- 6| Pravou rukou chyťte úchyt veka [11] a otáčajte ho smerom doprava, pokým sa veko [6] neodblokuje.  
→ Značka veka [9] a rúčky [4] sa musia prekryvať.
- 7| Pri otváraní mierne sklopte úchyt veka [11] s vekom [6] nadol, aby zvyšná para mohla uniknúť smerom dopredu.
- 8| 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| Hrniec zatvorte podľa pokynov v *kapitole 6.3* a varte ďalej 8 minút.

**TIP** Ak sa časy varenia podstatne nelíšia, všetky vložky môžu byť pridané do hrnca súčasne.

## 11.2| PEČENIE

Pred ďalšou tepelnou úpravou sa potraviny (napr. cibuľa, kúsky mäsa a pod.) v tlakovom hrnci môžu opražiť ako v bežnom hrnci.

- 1| Zložte veko  podľa pokynov v *kapitole 6.1* a potraviny osmažte.
- 2| Na dovarenie...
  - a) zasmažku 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| Podľa pokynov uvedených v kapitole 8 nastavte na otočnom gombíku  stupeň varenia.

## 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 opražiť mäso, musíte ho rozmraziť.

4| Zeleninu nasypete priamo z balenia do vložky bez dierovania.

→ Pri mrazených potravinách sa predĺžia doby tepelnej úpravy.

## 11.4| PRÍPRAVA OBILNÍN A STRUKOVÍN

Pri varení v tlakovom hrnci sa obilniny a strukoviny nemusia vopred namáčať.

→ Doba tepelnej úpravy sa tým predlžuje približne o polovicu.

→ Dbajte na to, že hrniec smie byť naplnený len do polovice.

- 1| Naplňte 1/4 l minimálneho objemu tekutiny do hrnca a pridajte na jeden diel obilnín/strukovín min. 2 diely tekutiny.
- 2| Krátko pred koncom doby tepelnej úpravy sporák vypnite a zvyškové teplo varnej plochy využite na dovarenie.

## 11.5| STERILIZOVANIE

- 1| Dojčenské fľaše, zaväracie 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 zaväracích pohárov.

- 2| Hrnec naplňte 1/4 l vody.
- 3| Zaváracie poháre poukladajte do dierkovej vložky.
- 4| Zaváracie poháre s objemom 1 l zavárajte v 6,5 l, resp. 8,5 l tlakovom hrnci, menšie zaváracie poháre v 4,5 l tlakovom hrnci.
- 5| Zeleninu/mäso zavárajte na varnom stupni 2 asi 20 minút, kôstkové ovocie na varnom stupni 1 asi 5 minút a jadrové ovocie asi 10 minút.
- 6| Aby unikla para, hrniec pomaly ochladte (metóda 1 vypustenie pary), pretože pri inom postupe sa šťava vytlačí zo zaváracích pohárov.

## 12 | ČISTENIE, ÚDRŽBA A SKLADOVANIE

### 12.1 | ČISTENIE

Na čistenie použite horúcu vodu a bežný saponát.

→ Nepoužívajte čistiace prostriedky na drhnutie, oceľovú vlnu, ani tvrdú stranu špongií.

- 1| Zložte úchyt veka [11] podľa pokynov v kapitole 6.1 a očistite ho len pod prúdom vody (pozri rad obrázkov G).
- 2| Tesniaci krúžok [21] vyberte z veka [6] a ručne ho umyte.
- 3| Ľahko odstrániteľné zvyšky potravy namočte, ťažko odstrániteľné zvyšky potravín prevarte v tlakovom hrnci s malým množstvom vody.
- 4| Znečistené, príp. upchaté ventily vyčistite navlhčenou vatovou tyčinkou.  
→ Nepoužívajte ostré alebo zahrotené predmety.

- 5| 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 zriedeným vodou.
- 7| Kuchynský riad po očistení dobre osušte.

### 12.2 | USCHOVANIE / SKLADOVANIE

Vyčistený, suchý tlakový hrniec odložte na čisté, suché a chránené miesto.

- 1| Veko [6] zložte podľa pokynov uvedených v kapitole 6.1.
- 2| Tesniaci krúžok [21] opatrne vytiahnite z okraja hrnca a položte nabok.
- 3| Úchyt veka [11] odstráňte podľa pokynov uvedených v kapitole 6.1 a uložte ho do hrnca [1], resp. do veka [6].
- 4| Veko [6] položte obrátene na hrniec [1].

### 12.3 | ÚDRŽBA / VÝMENA OPOTREBOVATELNÝCH 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 nahradte originálnymi náhradnými dielmi.
- Tesniaci krúžok a dvojité tesnenie v prípade poškodenia, stvrdnutia, zmeny farby alebo nesprávneho usadenia okamžite nahradte originálnymi náhradnými dielmi.

## 12.4 | VÝMENA TESNIACEHO KRÚŽKU

Vyčistený, suchý tlakový hrniec odložte na čisté, suché a chránené miesto

- 1 | Veko [6] zložte podľa pokynov uvedených v kapitole 6.1.
- 2 | Veko [6] obráťte.
- 3 | Poškodený tesniaci krúžok [21] vyťahnite 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 DVOJITÉHO TESNENIA

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 | Dvojité tesnenie [18] stiahnite z úchyty veka [11] a zlikvidujte ho (*pozri obrázok J6*).
- 6 | Opatrne nasadte nové, originálne dvojité tesnenie [18]

- Dvojité tesnenie [18] nesmie prekryvať žiadny iný ventil.
- Šípky na dvojitom tesnení [18] a spodnej časti úchyty musia smerovať k sebe.
- Dvojité tesnenie [18] musí bez medzier a rovno priliehať k spodnej časti úchyty.
- Dvojité tesnenie [18] sa musí nachádzať pod tesniacou manžetou [20] úchyty, aby sa vypuklá časť tesniacej manžety nachádzala nad tesniacim okrajom.

## 12.6 | VÝMENA BEZPEČNOSTNÉHO VENTILU

- 1 | Zložte veko [6] z hrnca podľa pokynov uvedených v kapitole 6.1.
- 2 | Veko [6] obráťte.
- 3 | Poškodený bezpečnostný ventil [7] uvoľnite z veka hrnca [6] a zlikvidujte.
- 4 | Nový bezpečnostný ventil [7] opatrne s miernym tlakom a ľahkými točivými pohybmi prestrčte z vnútornej strany cez otvor. Nesmie sa pritom poškodiť bezpečnostný ventil.

**TIP** Aby ste uľahčili vkladanie bezpečnostného ventilu, môžete na hlavu bezpečnostného ventilu naniesť trochu jedlého oleja pre lepšiu kĺzavosť.



## 13 | POMOC PRI PORUCHÁCH

TENTO NÁVOD SI DOBRE USCHOVAJTE KVÔLI NESKORŠIEMU POUŽITIU. NIKDY NEOTVÁRAJTE TLAKOVÝ HRNIEC NÁSILÍM!

Porucha	Možná príčina	Riešenie
<b>Príliš dlhý čas predvarenia alebo indikátor tlaku 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. b) Chýba dvojité tesnenie. c) Veko nie je správne zostavené	<ol style="list-style-type: none"> <li>Hrnec úplne odtlakujte podľa pokynov uvedených v kapitole 9 a otvorte ho.</li> <li>Skontrolujte správne usadenie tesniaceho krúžku [21]/dvojitého tesnenia [18] (pozri obrázok J).</li> <li>Skontrolujte, či je veko [6] správne nasadené /zostavené.</li> <li>Hrnec uzavrite podľa pokynov uvedených v kapitole 6.3.</li> </ol>
	Guľka v bezpečnostnom ventile/automatike predvarenia nie je v správnej polohe	<ol style="list-style-type: none"> <li>Hrnec úplne odtlakujte podľa pokynov uvedených v kapitole 9 a otvorte ho.</li> <li>Zložte úchyt veka [11] podľa pokynov uvedených v kapitole 6.1.</li> <li>Skontrolujte kovovú guľku v bezpečnostnom ventile [7] a ventil v prípade potreby vyčistite.</li> <li>Hrnec uzavrite podľa pokynov uvedených v kapitole 6.3.</li> </ol>
<b>Para uniká cez veko</b>	Chýba tekutina	<ol style="list-style-type: none"> <li>Hrnec úplne odtlakujte podľa pokynov uvedených v kapitole 9 a otvorte ho.</li> <li>Doplňte tekutinu (min.1/4 l).</li> <li>Hrnec uzavrite podľa pokynov uvedených v kapitole 6.3.</li> </ol>
	Tesniaci krúžok a / alebo okraj hrnca nie sú čisté	<ol style="list-style-type: none"> <li>Hrnec úplne odtlakujte podľa pokynov uvedených v kapitole 9 a otvorte ho.</li> <li>Očistite tesniaci krúžok [21] a okraj hrnca.</li> <li>Hrnec znovu uzavrite podľa pokynov uvedených v kapitole 6.3.</li> </ol>
	Otočný gombík nie je v polohe varného stupňa 1 alebo 2	Otočný gombík [12] nastavte na varný stupeň 1 alebo 2.
<b>Z poistného ventilu / automatiky predvarenia neustále uniká para (neplatí pre fázu predvarenia)</b>	Tesniaci krúžok poškodený alebo stvrdnutý (v dôsledku opotrebenia)	Tesniaci krúžok [21] nahradte novým originálnym tesniacim krúžkom WMF
	Dvojité tesnenie nie je správne nasadené alebo je poškodené	Opravte nasadenie dvojitého tesnenia [18] alebo nahradte originálnym náhradným dielom WMF.
<b>Z poistného ventilu / automatiky predvarenia para (neplatí pre fázu predvarenia)</b>	Guľka bezpečnostného ventilu nesedí správne vo ventile	<ol style="list-style-type: none"> <li>Hrnec úplne odtlakujte podľa pokynov uvedených v kapitole 9 a otvorte ho.</li> <li>Zložte úchyt veka [11] podľa pokynov uvedených v kapitole 6.1.</li> <li>Skontrolujte poistný ventil [7] resp. usadenie kovovej guľky vo veku.</li> <li>Hrnec znovu uzavrite podľa pokynov uvedených v kapitole 6.3.</li> </ol>

Porucha	Možná příčina	Riešenie
Otočný gombík sa nedá potiahnuť dozadu, a preto sa tlakový hrniec nedá otvoriť	Systém bezpečnostných otvorov je zablokovaný	<ol style="list-style-type: none"> <li>Hrniec úplne odtlakujte podľa pokynov uvedených v kapitole 9 a otvorte ho.</li> <li>Otočný gombík <b>12</b> niekoľkokrát posuňte dopredu a potiahnite dozadu.</li> </ol>

## 14 | TIPY A TRIKY VARENIE

- Na zlepšenie jednoduchého otvárania a zatvárania mierne natrite tesniaci krúžok jedlým olejom alebo tukom.
- Doba varenia sa 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
<b>BRAVČOVÉ A TEĽACIE MÄSO</b>		
TEPELNE UPRAVOVAŤ PRI 2. PRSTENCI; MINIMÁLNE PLNIACE 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
<b>HOVÄDZIE MÄSO</b>		
TEPELNE UPRAVOVAŤ PRI 2. PRSTENCI; MINIMÁLNE PLNIACE MNOŽSTVO 1/4 L TEKUTINY; NA HOVÄDZÍ JAZYK POTREBUJETE DIERKOVANÚ VLOŽKU		
Sekaná pečienka	10–15 min.	–
Pečienka sviečková	30–35 min.	–
Hovädzí jazyk	45–60 min.	–
Plátky	6–8 min.	–
Guláš	15–20 min.	–
Hovädzie rolády	15–20 min.	–
Hovädzia pečienka	35–45 min.	Doba pečenia závisí od veľkosti a tvaru
<b>HYDINA</b>		
TEPELNE UPRAVOVAŤ PRI 2. PRSTENCI; MINIMÁLNE PLNIACE MNOŽSTVO 1/4 L TEKUTINY; NA KURACIU POLIEVKU POTREBUJETE DIERKOVANÚ VLOŽKU		
Kuracia polievka	20–25 min.	max. 1/2 plniaceho množstva
Kuracie diely	6–8 min.	–
Morčacie stehno	25–30 min.	V závislosti od hrúbky stehien
Morčacie ragú	6–10 min.	Moriak sa pripravuje rovnako
Morčací rezeň	2–3 min.	–

Potravina	Čas tepelnej úpravy	Pokyny
-----------	---------------------	--------

#### DIVINA

TEPELNE UPRAVOVAŤ PRI 2. PRSTENCI; MINIMÁLNE PLNIACE MNOŽSTVO 1/4 L TEKUTINY; NIE JE POTREBNÁ ŽIADNA ŠPECIÁLNA VLOŽKA

Pečený zajac	15–20 min.	–
Zajačí chrbát	10–12 min.	–
Pečené mäso z jeleňa	25–30 min.	–
Jelení guláš	15–20 min.	–

#### JAHŇACINA

TEPELNE UPRAVOVAŤ PRI 2. PRSTENCI; MINIMÁLNE PLNIACE MNOŽSTVO 1/4 L TEKUTINY; NIE JE POTREBNÁ ŽIADNA ŠPECIÁLNA VLOŽKA

Jahňacie ragú	20–25 min.	Baranie mäso má dlhšiu dobu tepelnej úpravy
Pečené jahňacie	25–30 min.	Doba pečenia závisí od veľkosti a tvaru

#### RYBY

TEPELNE UPRAVOVAŤ PRI 1. PRSTENCI; MINIMÁLNE PLNIACE MNOŽSTVO 1/4 L TEKUTINY; PRI RAGÚ A GULÁŠI NIE JE POTREBNÁ ŽIADNA VLOŽKA

Rybie filé	2–3 min.	Dusené vo vlastnej šťave
Celé ryby	3–4 min.	Dusené vo vlastnej šťave
Ragú alebo guláš	3–4 min.	–

#### POLIEVKY

TEPELNE UPRAVOVAŤ PRI 2. PRSTENCI; MINIMÁLNE 1/4 L TEKUTINY DO MAX. 1/2 OBSAHU HRNCA; NIE JE POTREBNÁ ŽIADNA VLOŽKA

Hrachová, šošovicová polievka	12–15 min.	Vopred namočené strukoviny
Mäsový vývar	25–30 min.	Platí pre všetky druhy mäsa
Zeleninová 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
<b>ZELENINA</b>		
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 nevyľúhuje 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
<b>STRUKOVINY</b>		
TEPELNE UPRAVOVAŤ PRI 2. PRSTENCI; MINIMÁLNE 1/4 L TEKUTINY DO MAX. 1/2 OBSAHU HRNCA; NA 1 DIEĽ OBILNÍN 2 DIEĽY 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
Dlhozrná ryža	6–8 min.	–
Hnedá ryža	12–15 min.	–
Pšenica, raž	10–15 min.	Doba prípravy vopred namočených obilnín
<b>OVOCIE</b>		
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	501
2	Pomembna varnostna navodila	501
3	Tehnični podatki in navodila	506
4	Vzeti ekonom lonec iz embalaže	507
5	Varnostni elementi	508
6	Vključiti ekonom lonca	508
7	Navodila za ekonom lonec	509
8	Jakost kuhanja v ekonom loncu	511
9	Odjem tlaka in ohlajevanje	512
10	Odpreti ekonom lonec	513
11	Navodila za uporabo in pripravo	513
12	Čistiti, vzdrževati in shraniti	515
13	Odpraviti težave	517
14	Namigi in triki za kuhanje	518
15	Preglednica trajanja hitrega kuhanja	519

Čestitamo za nakup novega izdelka WMF in hvala za zaupanje! Z izkušnjami in strokovnim znanjem 160 let razvijamo in izdelujemo visoko kakovostne in brezhibno delujoče izdelke, s posebno pozornostjo za podrobnosti in poučarkom 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 Vrtljivi gumb
- 13 Zapiralo v ročaju pokrova
- 14 Odklepanje ročaja
- 15 Reguliranje tlaka
- 16 Kazalnik tlaka
- 17 Zadrževalna reža
- 18 Dvojno tesnilo
- 19 Sistem varnostne odprtine
- 20 Tesnilna izboklina ročaja pokrova
- 21 Tesnilni obroč
- 22 Znak za odpiranje
- 23 Zelena oznaka
- 24 Oznaka ročaja

## 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 ukuanje 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 vse ostale vrste štedilnikov razen navedenih ali odprt ogenj
- za kahalnik 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. Pred uporabo natančno preberite navodila. 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 Premium [6] uporabljajte samo skupaj z ustreznim loncem Perfect Premium [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 opeklina 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] / [1] nad vročimi kuhalnimi ploščami ali ognjem plinskega štedilnika zelo segrejejo in povzročijo opeklina pri stiku.



#### Redno pregledujte in po potrebi menjajte obrabljene dele

- Dele, ki se lahko obrabijo (dvojno 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. dvojno tesnilo [18], tesnilni obroč [21]).
- Ne uporabite ekonom lonca s poškodovanim, uničenim, razbarvanim ali zlomljenim delom in/ali pokličite prodajalca/servis WMF.
- Če funkcija delov ne ustreza opisu v navodilih za uporabo, ekonom lonca ne uporabljajte in stopite v stik s prodajalcem/servisom za WMF.
- Preverite, ali je ekonom lonec varno zaprt.



#### Nevarnost opeklin zaradi nedelujoče varnostne opreme

Pred vsako uporabo preverite varnostne elemente glede delovanja, poškodb, umazanije in zamašitev. Sicer zaradi vročih površin in uhajanja pare obstaja nevarnost opeklin.

- Preverite pravilno pritrditev dvojnega tesnila [18]. Tesnilni obroč mora [21] pravilno sestiti 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 tlak sprostí, 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 sproščanju pare z vrtljivim gumbom [12] ali pod tekočo vodo obstaja nevarnost opeklin zaradi vroče pare ali kuhane jedi.

- 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 opeklino.

- 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 na vročem loncu/pokrovu**

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.

### **POZOR**



### **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.

- Lonec na pritisk uporabljajte samo z dovolj tekočine (najmanj 1/4 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 izvaja samo specializiran prodajalec WMF, ker se lahko sicer ekonom lonec poškoduje ali pa varnostni elementi morda ne bodo delovali več pravilno in obstaja 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 lonca WMF.

## 2.8 | PRIMERNI 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 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

### POZOR



#### 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 Premium

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  
Dno: dno TransTherm®, primerno za vse štedilnike

Ročaji: toplotno izolirna umetna masa  
Tesnila: silikon

#### Mere

PROSTORNINA	3,0–8,5 L
DNO	190 mm
NOTRANJOST	220 mm
DOLŽINA LONCA Z ROČAJI	416 mm
DOLŽINA LONCA S POKROVOM	468 mm

#### Višina

PROSTORNINA	LONEC	LONEC S POKROVOM	LONEC S POKROVOM IN ROČAJEM
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

3,0 L 2,85 kg 4,5 L 3,10 kg

6,5 L 3,40 kg 8,5 L 3,65 kg

Vrednost PS: 150 kPa

#### Velikost kuhalne površine

Maks. ø 190 mm za 3,0–8,5 L

Skala v notranjosti, nivo napoljenosti (odvisno od skupne prostornine): 1/3, 1/2, 2/3

#### Tlak

Prvi zeleni obroč, pribl.106 °C,  
25 kPa delovni tlak, 40 kPa regulirni tlak  
Drugi zeleni obroč, pribl.115 °C,  
70 kPa delovni tlak, 90 kPa regulirni tlak

#### Primerni štedilniki



### 3.2 | OPREMA, NADOMESTNI DELI IN POTROŠNI DELI

#### Oprema

Vstavek z luknjami 22 cm (št. art. 07 8941 6000)

Vstavek 22 cm (št. art. 07 8942 6030)

Stekleni pokrov 22 cm (št. art. 07 9618 6380)

#### Nadomestni deli

Ročaj pokrova **11**

(št. art. 08 9580 6030)

Pokrov **6** z ročajem **11**

(št. art. 07 9580 6042)

#### Potrošni material

Tesnilni obroč **21** 22 cm (št. art. 60 6856 9990)

Varnostni ventil **7** (št. art. 07 9615 9510)

Dvojno tesnilo **18**

(št. art. 60 9614 9510)

## 4 | VZETI EKONOM LONEC IZ EMBALAŽE

- 1 | Odprite embalažo in preverite, da ne manjka noben del:
  - Lonec **1** s stranskim **2** in dolgim ročajem **3**
  - Pokrov **6** s snemljivim ročajem **11**: Pokrov z varnostnim ventilom **7**, zamenljivo dvojno 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 predviden tlak za izbrano stopnjo kuhanja 2 prekorači, se samodejno odpre regulator tlaka [15] in odvečna para uide. Tako se previsoki tlak takoj zmanjša.
Varnostni ventil	Če se regulator tlaka [15] ne sproži, se previsoki tlak takoj sprosti skozi varnostni ventil [7].
Varnostna reža v robu pokrova	Če npr. zaradi zamašitve z ostanki hrane noben ostali varnostni element ne deluje, se kot Odjem v sili uporablja varnostna reža [10]. Če se tlak dvigne previsoko, tesnilni obroč [21] potisne ven skozi varnostno režo [10] tako da para lahko izstopi in tlak zniža.
Kazalnik tlaka na ročaju pokrova	Kazalnik tlaka [16] ima pripomoček, ki omogoča varčno kuhanje. Prikazuje trenutno stanje tlaka med kuhanjem. Opremljen je z rdečim obročem (tlak je) in 2 zelenima obročema (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.
Nadzorovano odvajanje pare z vrtljivim gumbom	Z vrtljivim gumbom [12] je mogoče paro sproščati ali počasi ali hitro.
Zaporno varovalo	Na ročaju pokrova [11] je zaporno varovalo [13], ki onemogoča, da bi lonec odprli med kuhanjem.

## 6 | VKLUČITI EKONOM LONCA

### 6.1 | RAZSTAVITI EKONOM LONEC, SNETI POKROV

(Glejte sl. E, B).

- a) Vrtljivi gumb [13] zavrtite tako, da bodo odpiralne oznake [22] poravnane z oznako ročaja [24].  
Vrtljivi gumb [12] povlecite čisto nazaj proti koncu ročaja.  
→ Zelena oznaka [23] na ročaju pokrova [11] mora biti povsem vidna.
- c) Z levo roko primite dolgi ročaj [3] lonca [1].
- d) 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.
- e) Pokrov primite za [6] ročaj [11] in dvignite.

- Razstavite pokrov (glejte sliko G) tako, da najprej zavrtite pokrov [6].
- Tesnilni obroč [21] previdno odstranite z roba lonca in odložite na stran.
- Držite pokrov [6] in potisnite zaporo ročaja [14] proti koncu ročaja.
- Snemite pokrov [6] z dolgega ročaja.

### 6.2 | NAJPREJ OČISTITI EKONOM LONEC

- Ekonom lonec razstavite, kot je opisano v poglavju 6.1.

2| Lonec [1] napolnite z vodo do 2/3 (glejte lestvico na sliki I) in dodajte 2 do 3 jedilne žlice kisa.

3| Lonec [1] brez pokrova [6] in z okisano vodo v njem pustiti na ognju približno 5 do 10 minut.

4| Nato vse dele temeljito ročno sperite.

5| Vse dele po čiščenju dobro posušite.

### 6.3| SESTAVITI EKONOM LONEC

#### PREVIDNO



#### Nevarnost opeklin zaradi nepravilno sestavljenega pokrova

Pokrov mora biti pravilno sestavljen. Sestaviti ga je treba v skladu z opisanim načinom.

- Natančno upoštevajte napotke.
- Preverite in potrdite, da se pravilno namesti.

### 6.4| SESTAVITI POKROV

(Glejte sliko H)

1| Preglejte rob pokrova, ročaj pokrova, varnostne elemente in tesnilni obroč, če so umazani ali zamašeni.

2| Pokrov [6] obrnite tako, da je rob obrnjen dol.

3| Obrnite ročaj [11] in pridržite.

4| Držalno režo [17] namestite na ročaj pokrova [11] v držalu [8] pokrova [6].

5| Ročaj [11] počasi potisnite dol.

6| Pokrov [6] z ročajem [11] obrnite.

7| Poravnajte pokrov [6] in ročaj [11] tako, da dvojno 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 [11] in obrnite pokrov [6] levo.

5| Ko sta oba ročaja [3] / [11] povsem poravnana, vrtljivi gumb [12] potisnite čisto naprej. Med ročajem [11] in vrtljivim gumbom [12] ne sme biti prostora.

## 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**;
- mehanizem za odklepanje pokrova **14**;
- varnostni ventil **7** čisti in da niso zamašeni.  
→ Zasušene ostanke namočite in očistite;  
po potrebi odmašite (*glejte poglavje 12.1 Čistiti*).

#### 5| Preverite, ali je na spodnji strani pokrova vidna krogla v varnostnem ventilu **7**.

- Po potrebi pokrov **6** tresite, tako da se krogla pokaže.
- Poškodbe naj vam popravi prodajalec/servisna služba WMF.

#### 6| S prstom pritisnite na regulator tlaka **15** in preverite, ali se premika.

- #### 7| Preverite, ali so vsa tesnila čista, nepoškodovana in pravilno nameščena (*glejte sl. J*).
- Dvojno tesnilo **18** ne sme prekrivati nobenega drugega ventila, puščici morata biti usmerjeni ena proti drugi, tesnilo pa mora tesno nalegati na ročaju **11**.
  - Dvojno tesnilo **18** mora poleg tega biti pod tesnilnim robom **20** ročaja pokrova **11**.

### 7.2| ODPRETI POKROV

Ekonom lonec odprete tako, da snamete pokrov **6** po navodilu v *poglavju 6.1*.

### 7.3| NAPOLNITI EKONOM LONEC

Hrano dajte v lonec in dolijte dovolj tekočine; po potrebi namestite vstavek in podstavek (*glejte poglavje 11.2*). Meso po potrebi najprej zapecite, kot je opisano v *poglavju 11.1*.

### 7.4| ZAPRETI EKONOM LONEC

- #### 1| Pokrov po potrebi sestavite, kot je opisano v *poglavju 6.3*.

- #### 2| Pokrov namestite in zaprite, kot je opisano v *poglavju 6.3*.

### 7.5| KUHATI

V ekonom loncu se jedi kuhajo pod tlakom. Temperature v ekonom loncu so zaradi parnega tlaka višje kot pri "normalnem" kuhanju. Zato traja kuhanje 70 odstotkov manj časa, kar pomeni pomemben prihranek energije. Zaradi kratkega kuhanja v paru se poleg tega v veliki meri ohranijo aroma, okus in vitamini.

**NAMIG** – Energetsko ozaveščeni izključijo vir toplote še pred iztekom časa kuhanja, saj toplota v loncu zadostuje za uspešen zaključek kuhanja.

#### PREVIDNO



#### **Nevarnost opeklin zaradi jedi, ki se zlijejo iz lonca**

Vroče jedi se lahko razlivajo skozi tlačni regulirni ventil, varnostni ventil a stransko varnostno režo in vodijo do opeklin.

- Ekonom lonec napolnite največ do 2/3 (*glejte notranjo oznako*) njegove nazivne prostornine.
- Ekonom lonec napolnite do 1/2 nazivne prostornine, **če kuhate jedi, ki so kašaste, goste ali se zelo penijo**, kot so juhe, stročnice, enolončnice, mesne juhe, drobovina ali jedi iz testa.

#### POZOR



#### **Poškodbe zaradi premajhne količine tekočine/pomanjkanja tekočine**

Nevarnost pregrevanja in poškodb

- Ekonom lonca nikoli ne segrevajte brez tekočine ali brez nadzora na najvišji jakosti.
- Ekonom lonec uporabljajte samo z dovolj tekočine (najmanj 1/4 L vode).



## 8 | JAKOST KUHANJA V EKONOM LONCU

### Čas kuhanja ni vedno enak

Časi kuhanja so lahko pri isti jedi različni, saj so odvisni od količine, oblike in sestave živil.

### 8.1 | JAKOST KUHANJA 1

Manjša jakost kuhanja za občutljive jedi, kot so zelenjava, riba ali kompot.

Pri tej jakosti se hrana kuha še posebej previdno, tako da se v aroma in hranilne snovi v pretežni meri ohranijo. Pri stopnji kuhanja 1 se manometer dvigne do 1. zelenega obroča.

- 1| Preverite, ali je ekonom lonec pravilno zaprt.
- 2| Ekonom lonec postavite na štedilnik
- 3| Na vrtljivem gumbu **12** nastavite stopnjo kuhanja 1, pri čemer vrtljivi gumb **12** zavrtite v levo na stopnjo 1 (glejte sliko C).
- 4| 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) Kazalnik tlaka **16** se začne dvigati. To je mogoče spremljati skozi režo poleg manometra ter ustrezno uravnavati dovod energije.
  - c) Rdeč obroč na kazalniku tlaka signalizira, da lonca ni več mogoče odpreti.
- 5| Takoj, ko manometer **16** prikaže 1. zeleni obroč, se začne čas kuhanja.
- 6| Položaj obroča na kazalniku tlaka **16** mora ostati stabilen.
- 7| Če prikaz na manometru **16** pade pod 1. zeleni obroč, povečajte dovod energije.  
→ Čas kuhanja se s tem nekoliko podaljša.

- 8| Če se prikaz na manometru **16** dvigne nad 1. zeleni obroč, nastane previsok parni tlak, ki tega skozi regulator tlaka **15** slišno uhaja.
  - a) Ekonom lonec umaknite s kuhalnega mesta.
  - b) Počakajte, da prikaz na manometru pade na 1. zeleni obroč.
  - c) Nato lonec spet postavite na štedilnik.
- 9| Po določenem času kuhanja ekonom lonec umaknite s kuhalnega mesta in sprostite tlak (glejte poglavje 9)
- 10| 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. Pri stopnji kuhanja 2 se manometer dvigne do 2. zelenega obroča. Previsoki tlak se samodejno uravnava.

- 1| Preverite, ali je ekonom lonec pravilno zaprt.
- 2| Ekonom lonec postavite na štedilnik.
- 3| Na vrtljivem gumbu nastavite stopnjo kuhanja 2, pri čemer vrtljivi gumb **12** zavrtite v desno na stopnjo 2 (glejte sliko C).
- 4| 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. To je mogoče spremljati skozi režo poleg manometra ter ustrezno uravnavati dovod energije.
  - c) Rdeč obroč na kazalniku tlaka signalizira, da lonca ni več mogoče odpreti.  
→ Takoj, ko manometer **16** prikaže 2. zeleni obroč, se začne čas kuhanja.
- 5| Položaj obroča na kazalniku tlaka **16** mora ostati stabilen.

- 6| Če prikaz na manometru **16** pade pod 2. zeleni obroč, povečajte dovod energije na štedilniku.  
→ Čas kuhanja se s tem nekoliko podaljša.
- 7| Če se prikaz na manometru **16** dvigne nad 2. zeleni obroč, nastane previsok parni tlak, ki tega skozi regulator tlaka **15** slišno uhaja.
- Ekonom lonec umaknite s kuhalnega mesta.
  - Počakajte, da se kazalnik tlaka spusti na 2. obroč.
  - Ekonom lonec znova postavite na štedilnik, z zmanjšano močjo energije.
- 8| Po koncu časa kuhanja ekonom lonec umaknite s kuhalnega mesta in sprostite tlak, kot je opisano v *poglavju 9*.
- 9| Ko se tlak sprosti, ekonom lonec stresite in previdno odprite.

**Namig** Če se stopnja kuhanja 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 – PORABITI PREOSTALO ENERGIJO

- Umaknite ekonom lonec s štedilnika.  
→ Kmalu kazalnik tlaka pade.
- Ko prikaz na manometru **16** povsem izgine v ročaj pokrova, zavrtite vrtljivi gumb **12** tako, da bosta odpiralni oznaki **22** poravnani z oznako na ročaju **24** (glejte sliko A).

- Vrtljivi gumb **12** povlecite nazaj proti koncu ročaja. Izstopi tudi preostala para.
- Ko para preneha izstopati, lonec stresite in odprite.

### 9.2| NAČIN 2 – POČASEN ODJEM PARE

*(Avtomatski odjem – glejte sliko A)*

- Vrtljivi gumb **12** zavrtite tako, da bodo odpiralne oznake **22** poravnane z oznako ročaja **24**.  
→ Para bo počasi uhajala.
- Ko kazalnik tlaka povsem izgine v ročaj pokrova, lonec stresite in odprite.

### 9.3| NAČIN 3 – POČASEN ODJEM PARE

*(Avtomatski odjem – glejte sliko A)*

- Vrtljivi gumb **12** zavrtite tako, da bodo odpiralne oznake **22** poravnane z oznako ročaja **24**.
- Vrtljivi gumb **12** povlecite nazaj proti koncu ročaja.  
→ Para bo hitro uhajala.
3. Ko prikaz na manometru **16** povsem izgine v ročaj pokrova **11**, lonec stresite in odprite.

### 9.4| NAČIN 4 – BREZ ODJEMA PARE

- Ekonom lonec postavite v pomivalno korito in pustite, da hladna voda teče po pokrovu.
- Ko kazalnik tlaka povsem izgine v ročaj pokrova, lonec stresite in odprite.

## PREVIDNO



### Nevarnost opeklin pri hitrem odjemu pare

Med hitrim sproščanjem pare skozi drsnik [16] ali pod tekočo vodo obstaja nevarnost opeklin zaradi vroče pare ali kuhane jedi.

- Ekonom lonec stresite, preden ga odprete.
- Dlani, glavo in telo vedno držite izven območja nevarnosti, tj. nad pokrovom [16] in stransko varnostno režo [10] na robu pokrova.

## 10 | ODPRETI EKONOM LONEC

### ODPRETI PO KUHANJU

(glejte sliko E)

- 1 | Najprej sprostite tlak po navodilih v *poglavju* 9. Varovalo pred preostalega tlaka onemogoči, da bi odprli lonec, dokler se ne sprosti ves tlak, to pomeni, da kazalnik [16] ni več viden. Če ostane kazalnik tlaka viden, se je vključilo varovalo za preostali tlak.  
→ Preden lonec odprete, sprostite tlak.
- 2 | Vrtljivi gumb [12] zavrtite tako, da bodo odpiralne oznake [22] poravnane z oznako ročaja [24].
- 3 | Vrtljivi gumb [12] povlecite čisto nazaj proti koncu ročaja.  
→ Zelena oznaka [23] na ročaju pokrova [11] mora biti povsem vidna.
- 4 | Lonec **stresite**.
- 5 | Z levo roko primite dolgi ročaj [3] lonca [1].
- 6 | Z desno roko primite ročaj pokrova [11] in ga obrnite v desno, dokler se pokrov [6] ne odklopi.  
→ Pokrov [9] in oznaka dolgega ročaja [4] se morata prekrivati.
- 7 | Odprete tako, da ročaj pokrova [11] s pokrovom [6] nagnite rahlo dol; preostala para se sprostí naprej.

- 8 | 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 vstavke 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) – vstavke z luknjami
- Zelenjava (8 minut) – vstavke 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 [6] po navodilu v poglavju 6.1 in popražite.
- 2| Za dokončanje kuhe ...
  - a) odstranite nastavek za praženje;
  - b) dolijte potrebno količino tekočine (najmanj 1/4 L);
  - c) po potrebi dodajte preostala živila – z vstavkom ali brez.
- 3| Pokrov namestite in zaprite, kot je opisano v poglavju 6.3.
- 4| Z vrtljivim gumbom [12] nastavite stopnjo kuhanja, kot je opisano v poglavju 8.

## 11.3| GLOBO ZAMRZNJENA ŽIVILA

- 1| Dodajte najmanjšo dovoljeno količino tekočine (1/4 L vode).
- 2| Globoko zamrznjeno živilo položite v lonec.
- 3| Mesto za praženje najprej odmrznite.
- 4| Zelenjavo položite na vstavek brez lukenj, neposredno iz ovojnine.  
→ Globoko zamrznjene jedi kuhate dalj časa.

## 11.4| PRIPRAVITI ŽITA IN STROČNICE

Pri pripravi v ekonom loncu žit in stročnic ni treba namakati.

- Vendar pa se pri tem čas kuhanja podaljša za približno polovico.
- Pazite, saj lahko lonec napolnite samo do polovice.

- 1| V lonec nalijte najmanj 1/4 L tekočine in dodatno na 1 enoto žit/stročnic dodajte še najmanj 2 enoti tekočine.

- 2| Tik pred koncem kuhanja izključite štedilnik in za dokončanje izkoristite preostalo toploto štedilnika.

## 11.5| STERILIZACIJA

- 1| V loncu je mogoče sterilizirati stekleničke za dojenčke, kozarce za vlaganje itd., pri čemer kose obrnite tako, da je odprtina dol na vstavku z luknjami.
- 2| Dolijte 1/4 L vode.
- 3| Sterilizirajte 20 minut na jakosti 2.
- 4| Pustite, da se počasi ohladi (način odjema pare 1).

## 11.6| VKUHAVANJE

- 1| Živila pripravite kot običajno in jih dajte v kozarce za vlaganje.
- 2| V lonec nalijte 1/4 L vode.
- 3| Kozarce za vlaganje postavite na vstavek z luknjami.
- 4| Kozarce za vlaganje z vsebino 1 L vkuhajte v ekonom loncu 6,5 ali 8,5 L; manjše kozarce za vlaganje namestite v ekonom lonec 4,5 L.
- 5| Zelenjavo/meso kuhajte približno 20 minut na jakosti 2, koščičasto sadje približno 5 minut in pečkato sadje približno 10 minut na jakosti 1.
- 6| Za odvajanje pare pustite lonec, da se počasi ohladi (način odjema pare 1), ker se pri drugih načinih sicer sok potisne iz kozarcev za vlaganje.

## 12 | ČISTITI, VZDRŽEVATI IN SHRANITI

### 12.1 | ČISTITI

Za čiščenje uporabite vročo vodo in običajno sredstvo za pomivanje posode.

→ Ne uporabljati peskastih, grobih čistil, jeklene volne ali trde strani pomivalnih gobic.

1 | Snemite ročaj pokrova [11] po navodilu v poglavju 6.1 in očistite samo po tekočo vodo (glejte sliko G).

2 | Vzemite tesnilni obroč [21] iz pokrova [6] in sperite na roke.

3 | Oprijete ostanke hrane v ekonom loncu namočite, močno zasušene ostanke namočite in vodo zavrite.

4 | Če so ventili umazani oz. zamašeni, jih očistite z vlažno vatno palčko.

→ Ne uporabljajte ostrih ali koničastih predmetov.

5 | Lonec, vstavke in 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.

• Pri poškodbi, otrdelosti, razbarvanju ali nepravilni namestitvi tesnilni obroč in dvojno tesnilo takoj zamenjajte z originalnimi nadomestnimi deli.

### 12.4 | ZAMENJATI TESNILNI OBROČ

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 | Obrnite [6] pokrov.

3 | Izvlecite okvarjen tesnilni obroč [21] z roba lonca in zavrzite.

4 | Namestite nov originalni tesnilni obroč [21] na rob lonca in previdno potisnite pod rob.  
→ Tesnilni obroč [21] mora biti cel pod ukrivljenim robom lonca.

## 12.5 | ZAMENJAVA DVOJNEGA TESNILA

Očiščen in suh ekonom lonec spravite 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 dvojno tesnilo [18] iz ročaja pokrova [11] ter zavržite (*glejte sl. J6*).
- 6 | Previdno namestite novo originalno dvojno tesnilo [18]
  - Dvojno tesnilo [18] ne sme prekrivati nobenega drugega ventila.
  - Puščici na dvojnem tesnilu [18] in na dnu ročaja morata biti usmerjeni ena proti drugi.
  - Dvojno tesnilo [18] mora plosko in ravno nalegati na dno ročaja.

→ Dvojno tesnilo [18] mora biti pod tesnilnim robom [20] ročaja tako, da je izboklina tesnilnega roba nad robom tesnila.

## 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 zakuhanja ali kazalnik manometra se ne dvigne</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. b) Ni dvojnega tesnila. c) Pokrov ni pravilno sestavljen.	1. Iz lonca sprostite ves tlak, kot je opisano v <i>poglavju 9</i> , in ga odprite. 2. Pravilno namestite tesnilni obroč <b>[21]</b> / dvojno tesnilo <b>[18]</b> ( <i>glejte sl. J</i> ). 3. Pravilno namestite/sestavite pokrov <b>[6]</b> . 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. 2. Odstranite pokrov z ročajem <b>[11]</b> , kot je opisano v <i>poglavju 6.1</i> . 3. Preverite namestitev kovinske krogle v varnostnem ventilu <b>[7]</b> in ga po potrebi očistite. 4. Lonec zaprite, kot je opisano v <i>poglavju 6.3</i> .
<b>Para izstopa iz pokrova</b>	Ni tekočine	1. Iz lonca sprostite ves tlak, kot je opisano v <i>poglavju 9</i> , in ga odprite. 2. Dolijte tekočino (najmanj 1/4 L). 3. Lonec zaprite, kot je opisano v <i>poglavju 6.3</i> .
	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. 2. Očistite tesnilni obroč <b>[21]</b> in rob lonca. 3. Lonec znova zaprite, kot je opisano v <i>poglavju 6.3</i> .
	Vrtljivi gumb ni na stopnji kuhanja 1 ali 2	Obrnite <b>[12]</b> vrtljivi gumb C na stopnjo kuhanja 1 ali 2.
<b>Iz varnostnega ventila/pripomočka za avtomatsko zakuho para stalno izstopa (ne velja za fazo zakuhe).</b>	Tesnilni obroč je poškodovan ali ni več prožen (obraba)	Tesnilni obroč <b>[21]</b> zamenjajte z originalnim nadomestnim tesnilnim obročem WMF.
	Dvojno tesnilo ni pravilno nameščeno ali pa je poškodovano	Popravite položaj dvojnega tesnila <b>[18]</b> ali zamenjajte z originalnim nadomestnim delom WMF.
<b>Iz varnostnega ventila/pripomočka za avtomatsko zakuho para stalno izstopa (ne velja za fazo zakuhe).</b>	Krogla varnostnega ventila ni pravilno nameščena v ventilu.	1. Iz lonca sprostite ves tlak, kot je opisano v <i>poglavju 9</i> , in ga odprite. 2. Odstranite pokrov z ročajem <b>[11]</b> , kot je opisano v <i>poglavju 6.1</i> . 3. Preglejte varnostni ventil <b>[7]</b> in/ali namestitev kovinske krogle v pokrovu. 4. Lonec znova zaprite, kot je opisano v <i>poglavju 6.3</i> .
	<b>Vrtljivega gumba ni mogoče povleci nazaj in ekonom lonca odpreti</b>	Varnostni sistem blokira

## 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 2. 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.	–

<b>Živila</b>	<b>Čas kuhanja</b>	<b>Navodilo</b>
---------------	--------------------	-----------------

### **DIVJAČINA**

KUHATI NA 2. OBROČU; NAJMANJ 1/4 L TEKOČINE, POSEBEN VLOŽEK NI POTREBE

Zajčja pečenka	15–20 min.	–
Zajčji hrbet	10–12 min.	–
Jelenja pečenka	25–30 min.	–
Jelenji golaž	15–20 min.	–

### **JAGNJETINA**

KUHATI NA 2. OBROČU; NAJMANJ 1/4 L TEKOČINE, POSEBEN VLOŽEK NI POTREBE

Jagnječji ragu	20–25 min.	Koštruna kuhate dlje
Jagnječja pečenka	25–30 min.	Čas kuhanja je odvisen od velikosti in oblike

### **RIBE**

KUHATI NA 1. OBROČU; NAJMANJ 1/4 L TEKOČINE; ZA RAGU IN GOLAŽ NE POTREBUJETE VSTAVKA

Ribji file	2–3 min.	Dušeno v lastnem soku
Cela riba	3–4 min.	Dušeno v lastnem soku
Ragu ali golaž	3–4 min.	–

### **JUHE**

KUHATI NA 2. OBROČU; 1/4 L TEKOČINE PRI NAJVEČ 1/2 DOVOLJENI KOLIČINI; VSTAVKA NE POTREBUJETE

Grahova juha, lečina juha	12–15 min.	Namočene stročnice
Mesna obara	25–30 min.	Velja za vse vrste mesa
Zelenjavna juha	5–8 min.	–
Golaževa juha	10–15 min.	–
Kokošja juha	20–25 min.	Čas kuhanja je odvisen od velikosti
Krompirjeva juha	5–6 min.	–
Juha iz govejega repa	35 min.	–

Živila	Čas kuhanja	Navodilo
<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 hrustljava
Cvetača, paprika, por	3–5 min.	–
Grah, zelena, koleraba	4–6 min.	–
Koromač, korenje, ohrovt	5–8 min.	–
Fižol, krmni ohrovt, rdeče zelje	7–10 min.	2. obroč
Kislo zelje	10–15 min.	2. obroč
Rdeča pesa	15–25 min.	2. obroč
Kuhan krompir	6–8 min.	2. obroč
Krompir z olupkom	6–10 min.	2. obroč; krompir v oblicah počí med prehitrim odjemom pare

**STROČNICE**

KUHATI NA 2. OBROČU; NAJMANJ 1/4 L TEKOČINE DO NAJVEČ 1/2 VSEBINE LONCA; NA 1 ENOTO ŽIT DAJTE 2 ENOTI VODE; NENAMOČENA ŽITA KUHAJTE NAJDLJE 20 DO 30 MIN; MLEČNI RIŽ NA 1. OBROČU

Grah, fižol, leča	10–15 min.	Debele kosti kuhati 10 min. dlje.
Ajda, proso	7–10 min.	Čas kuhanja za namočeno žito
Koruza, riž, zelena pira	6–15 min.	Čas kuhanja za namočeno žito
Mlečni riž	20–25 min.	kuhati na 1. obroču
Dolgozrnati riž	6–8 min.	–
Polnozrnati riž	12–15 min.	–
Pšenica, rž	10–15 min.	Čas kuhanja za namočeno žito

**SADJE**

KUHATI NA 1. OBROČU; NAJMANJ 1/4 L TEKOČINE DO POLNE PROSTORNINE

Češnjé, slive	2–5 min.	Priporočamo vložek z luknjami.
Jabolka, hruške	2–5 min.	Priporočamo vložek z luknjami.

## SV BRUKSANVISNING

1	Apparatens delar	523
2	Viktiga säkerhetsinstruktioner	523
3	Teknisk data och tips	528
4	Packa upp tryckkokaren	529
5	Användning av säkerhetsdelar	530
6	Första användningen av tryckkokaren	530
7	Användning av tryckkokaren	531
8	Koknivåer	533
9	Sänk trycket och låt svalna	534
10	Öppna tryckkokaren	535
11	Användnings- och tillagningssätt	535
12	Rengöring, underhåll och förvaring	537
13	Hjälp vid fel	539
14	Tips och knep för tillagningen	540
15	Tabell med tillagningstider för tryckkokning	541

Grattis till din nya WMF-produkt och tack för att du litar på oss! Vår erfarenhet och vårt kunnande sträcker sig mer än 160 år tillbaka i tiden. Vi utvecklar produkter av hög kvalitet och funktionalitet med stor uppmärksamhet på detaljer och höga krav på designen. Vi är glada över att du har valt en WMF-tryckkokare! Läs de följande säkerhetsinstruktionerna noggrant och följ dem varje gång du använder apparaten. Mer information om WMF, våra produkter och kampanjer hittar du på [www.wmf.com](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 Säkerhetslits
- 11 Avtagbart lockhandtag
- 12 Vridknapp
- 13 Låssäkring i lockhandtaget
- 14 Handtagsupplåsning
- 15 Tryckregulator
- 16 Tryckindikator
- 17 Hållarspår
- 18 Dubbelpackning
- 19 Säkerhetsöppningssystem
- 20 Tätningsläpp för lockhandtag
- 21 Tätningsring
- 22 Öppningsmarkering
- 23 Grön markering
- 24 Markering för handtag

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.

**ANMÄRKNING** 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
- för andra spishällar än de angivna, eller för öppen eld för
- campingkök

## Bruksanvisning

- 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 användning. 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.
- Använd endast locket Perfect Premium **6** tillsammans med en passande Perfect Premium-gryta **1** och tvärtom. Inga andra lock eller grytor får användas.



**Förvaras oåtkomligt för barn och husdjur**

Under användning ska barn och husdjur hållas på avstånd från tryckkokaren eftersom den är tung, blir mycket varm och kan släppa ut ånga.

### FÖRSIKTIGHET



**Förutsebar felanvändning**

För att undvika felanvändning och därmed förknippade materiella skador respektive brännskador får tryckkokaren inte användas:

- i en varm ugn eller i mikrovågsugn,
- för fritering av livsmedel i olja,
- för medicinsk sterilisering,
- på andra spishällar än de angivna eller över öppen eld.



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

- Om skaften **2/3/11** sticker ut över en het spisplatta eller lågan på en gasspis kan de bli mycket heta och förorsaka brännskador när de vidrörs.



**Kontrollera och byt ut slitagedelar regelbundet**

Slitagedelar (dubbelpackning **18**, tätningarring **21**) ska vid synliga missfärgningar, sprickor, förhårdnader, skador eller felaktig passform bytas ut mot originalreservdelar.

- Tätningarringen **21** ska ligga tätt mot lockets kant.
- Tätningarringen **21** ska bytas ut efter ca 400 kokningar, senast efter 2 år.
- Använd endast WMF originalreservdelar.

## 2.3 | FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Innan tryckkokaren används för första gången ska du koka bara vatten i den (observera den angivna fyllnadsmängden) i minst 5 minuter på andra nivån. Det gäller även för alla produktkontroller.

## 2.4| FÖRE VARJE ANVÄNDNING

### VARNING



#### Risk för brännskador på grund av skadade/borttagna eller felaktigt insatta delar

Före varje användning ska det kontrolleras att alla delar finns på plats, är i bra skick och har satts in/slutits till korrekt. Borttagna, skadade, deformerade eller felaktigt insatta delar utgör en risk för brännskador genom heta ytor och utträngande ånga.

- Kontrollera att locket **16** har monterats/satts på korrekt.
- Sätt in borttagna delar (t.ex. dubbelpackning **18**, tätningring **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 dubbelpackningen **18** korrekt. Tätningringen **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 om locket monteras fel

Locket får inte sättas samman på fel sätt. Det får bara monteras på det sätt som beskrivs.

- Följ instruktionerna noggrant.
- Kontrollera att locket sitter korrekt.

## 2.5| UNDER ANVÄNDNINGEN

### VARNING



#### Skaderisk på grund av högt tryck

Under kokningen uppstår ett högt tryck i kokaren. Ett utsläpp av trycket skulle kunna försaka 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.
- Lämna aldrig tryckkokaren obevakad när den används.

### 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 obebakad 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

Vid snabbavångning med vridknapp [12] under rinnande vatten finns risk för brännskador av het ånga eller kokvatten.

- Skaka tryckkokaren innan du öppnar den.
- 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 på grund av livsmedel 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 från 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 tryckkokare med tillräckligt mycket vätska (minst 2,5 dl vatten, fond, sås osv.).
- 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 avsväljad.
- 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, eftersom 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

Låt endast reparera tryckkokaren i en WMF fackhandel eller service, eftersom den 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 snabbtryckkokarens botten.

- På gasspisar får gaslågan inte sticka utanför snabbtryckkokarens botten.
- För optimal värmeöverföring och spiskoppling måste grytans och plattans storlek stämma överens.
- På glaskeramik- och elspisar bör spisplattans diameter inte vara större än 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 Premium

Apparaten följer direktivet 2014/68/EU om tryckbärande anordningar. Ändringar förbehålles.

#### Material

Gryta/lock: Cromargan®,  
rostfritt stål 18/10  
Botten: TransTherm®-botten för alla spistyper

Handtag: Värmeisolerande plast  
Packningar: Silikon

#### Mått

FYLLNADSVOLYM	3,0–8,5 l
BOTTEN	190 mm
INRE	220 mm
GRYTANS LÄNGD MED HANDTAG	416 mm
GRYTANS LÄNGD MED LOCK	468 mm

#### Höjd

VOLYM	GRYTA	GRYTA MED LOCK	GRYTA MED LOCK OCH HANDTAG
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

3,0 l 2,85 kg 4,5 l 3,10 kg  
6,5 l 3,40 kg 8,5 l 3,65 kg  
PS-värde: 150 kPa

#### Plattornas storlek

Max.  $\varnothing$  190 mm för 3,0–8,5 l  
Innerskala fyllnadshöjd  
(Beroende på totalvolymen): 1/3, 1/2, 2/3

#### Tryckvärden

Första gröna ringen: ca 106 °C,  
25 kPa driftstryck, 40 kPa standardtryck  
Andra gröna ringen: ca 115 °C,  
70 kPa driftstryck, 90 kPa standardtryck

#### Lämpliga spistyper



### 3.2 | TILLBEHÖR, RESERV- OCH SLITAGEDETALJER

#### Tillbehör

Hålad insats 22 cm (art.nr. 07 8941 6000)

Insatsset 22 cm (art.nr. 07 8942 6030)

Glaslock 22 cm (art.nr. 07 9618 6380)

#### Reservdelar

Lockhandtag **11**

(art.nr 08 9580 6030)

Lock **6** med handtag **11**

(art.nr 07 9580 6042)

#### Slitagedelar

Tättningsring **21** 22 cm (art.nr. 60 6856 9990)

Säkerhetsventil **7** (art.nr. 07 9615 9510)

Dubbelpackning **18**

(art.nr. 60 9614 9510)

- 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 dubbelpackning **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 vald koknivå 2 överskrids, öppnas automatiskt tryckregulatorn [15] och överskottsånga tränger 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 tätningsseringen [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 en röd ring (tryck finns) och 2 gröna ringar (tillagningsnivå 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.
Kontrollerad avångning med vridknapp	Med vridknappen [12] går det att släppa ut ånga både långsamt och snabbt.
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) Vrid vridknappen [13] så att öppningsstrecket [22] stämmer överens med greppmarkeringen [24].  
b) Vrid vridknappen [12] helt bakåt i riktning mot handtagets ände.  
→ Den gröna markeringen [23] på lockets handtag [11] måste vara helt synlig.  
c) Håll i endast skafthandtaget med vänster hand [3] [1].  
d) 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.

e) 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 tätningsseringen [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 FÖR 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 tätningringen 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 dubbelpackningen **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 tätningringen **21** i grytans kant och tryck den försiktigt under kanten. Tätningringen **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. Tätningringen **21** ska sitta i kanten på grytan!
- 3| Håll fast skafthandtaget med vänster hand **3** **1**.
- 4| Använd höger hand för att vrida locket **6** tillsammans med handtaget **11** till vänster.
- 5| När de båda handtagen **3/11** befinner sig mitt emot varandra ska vridknappen **12** skjutas hela vägen framåt. Nu får det inte finnas något mellanrum mellan handtaget **11** och vridknappen **12**.

## 7| ANVÄNDNING AV TRYCKKOKAREN

### 7.1| KONTROLLERA SÄKERHETSANORDNINGARNA

Ta av locket **6** enligt *kapitel 6.1*.

- 1| Dra försiktigt ut tätningringen **21** ur grytans kant och lägg den åt sidan.
- 2| Ta av lockhandtaget **11** enligt *kapitel 6.1*.
- 3| Kontrollera att tätningringen **21** och lockets inre kant är rena.

#### 4| Kontrollera, att ...

- säkerhetsslitsen **10** i lockets kant,
- tryckregulatorn **15**,
- tryckindikatorn **16**,
- handtagsupplåsningen **14**,
- säkerhetsventilen **7** är rena och inte igensatta.
  - Blötlägg och rengör avlagringar och åtgärda stopp (se *kapitel 12.1 Rengöring*).

#### 5| Kontrollera att kulan i säkerhetsventilen **7** på lockets undersida syns.

- Skaka i annat fall locket **6** tills kulan syns igen.
- Eventuella skador ska åtgärdas av WMF:s fackhandel/serviceavdelning.

#### 6| Kontrollera försiktigt med fingret att tryckregulatorn **15** är rörlig.

#### 7| Kontrollera att alla packningar är rena och oskadade samt sitter korrekt (*jfr. bildserie J*).

- Dubbelpackningen **18** får inte täcka över någon annan ventil. De båda pilarna måste peka mot varandra och packningen måste ligga helt tätt mot handtaget **11**.
- Dubbelpackningen **18** måste dessutom ligga under tätningslisten **20** på lockets handtag **11**.

### 7.2| ÖPPNA LOCKET

Öppna tryckkokaren genom att ta av locket **6** enligt *kapitel 6.1*.

### 7.3| FYLLA TRYCKKOKAREN

Lägg livsmedlen 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 LIVSMEDEL

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 på grund av livsmedel som tränger ut

Heta livsmedel 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

### Tillagningstiderna varierar

Tillagningstiderna är olika beroende på vad man lagar, eftersom livsmedlens mängd, form och egenskaper varierar.

### 8.1 | TILLAGNINGSNIVÅ 1

Skonsam tillagning för känsliga livsmedel som grönsaker, fisk eller fruktkompott.

På den här koknivån kokas livsmedlen försiktigt, så att arom och näringsämnen behålls i största möjliga mån. På koknivå 1 sticker tryckindikatorn till den 1:a gröna ringen.

- 1| Kontrollera att tryckkokaren är rätt stängd.
- 2| Ställ tryckkokaren på spishällen
- 3| Använd vridknappen **12** för att ställa in koknivå 1 och vrid då vridknappen **12** till vänster till nivå 1 (se bild C).
- 4| 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) Tryckindikatorn **16** börjar höjas. Du kan observera stigningen i spåret bredvid tryckindikatorn och reglera energitillförseln så mycket som behövs.
  - c) Den röda ringen på tryckindikatorn signalerar att grytan inte kan öppnas längre.
- 5| Så fort den **16** den 1:a gröna ringen syns ordentligt på tryckindikatorn börjar koktiden.
- 6| Kontrollera att ringpositionen på tryckindikatorn **16** förblir stabil.
- 7| Om tryckindikatorn sjunker **16** under den 1:a gröna ringen ska du öka effekten på spisen.  
→ Tillagningstiden blir då lite längre.

- 8| Om tryckindikatorn stiger **16** över den 1:a gröna ringen byggs ett för högt ångtryck upp, och genom tryckregulatorn **15** pyser ånga ut hörbart.
  - a) Ta av tryckkokaren från plattan.
  - b) Vänta tills tryckindikatorn har sjunkit till den 1:a gröna ringen.
  - c) Ställ tillbaka tryckkokaren på plattan igen när du har ställt in rätt effekt.

- 9| När koktiden har gått ska tryckkokaren tas av spisen och trycket sänkas (se *kapitel 9*)

- 10| Skaka tryckkokaren och öppna den försiktigt när den är helt trycklös.

### 8.2 | TILLAGNINGSNIVÅ 2

Snabbtillagningnivå för alla övriga rätter  
Vid denna koknivå sparar du mycket tid och energi

På koknivå 2 sticker tryckindikatorn till den 2:a gröna ringen. Om trycket är för högt regleras det automatiskt.

- 1| Kontrollera att tryckkokaren är rätt stängd.
- 2| Ställ tryckkokaren på spishällen.
- 3| Ställ in vridknappen på koknivå 2 genom att vrida vridknappen **12** åt höger till nivå 2 (se bild C).
- 4| 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. Du kan observera stigningen i spåret bredvid tryckindikatorn och reglera energitillförseln så mycket som behövs.
  - c) Den röda ringen på tryckindikatorn signalerar att grytan inte kan öppnas längre.  
→ Så fort som tryckindikatorn **16** på den 2:a gröna ringen syns ordentligt börjar koktiden.

- 5| Kontrollera att ringpositionen på tryckindikatorn **16** förblir stabil.
- 6| Om tryckindikatorn sjunker **16** under den 2:a gröna ringen, måste du öka spisens effekt.  
→ Tillagningstiden blir då lite längre.
- 7| Om tryckindikatorn stiger **16** över den 2:a gröna ringen byggs ett för högt ångtryck upp, och genom tryckregulatorn **15** puser ånga ut hörbart.
  - 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.
- 8| När koktiden har gått ska du ta av tryckkokaren från spisen och sänka trycket enligt *kapitel 9*.
- 9| Skaka tryckkokaren och öppna den försiktigt när den är helt trycklös.

**Tips** När tillagningstrycket på koksteg 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| Om tryckindikatorn **16** har försvunnit helt i lockets handtag, vrider du vridknappen **12** så att öppningsstrecken **22** stämmer överens med greppmarkeringen **24** (se bild A).
- 3| Dra vridknappen **12** bakåt mot handtagets ände. 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| Vrid vridknappen **12** så att öppningsstreckets **22** stämmer överens med greppmarkeringen **24**.  
→ Ångan tränger ut långsamt.
- 2| Om tryckindikatorn är helt försvunnen i lockets handtag, kan du skaka på grytan och öppna den.

### 9.3| METOD 3 – SNABB AVÅNGNING

(*ångutsläppsautomatik – se bild A*)

- 1| Vrid vridknappen **12** så att öppningsstreckets **22** stämmer överens med greppmarkeringen **24**.
- 2| Dra vridknappen **12** bakåt mot handtagets ände  
→ Ångan tränger ut snabbt.
- 3| Om tryckindikatorn **16** är helt försvunnen i lockets handtag **11** kan du skaka på grytan och öppna den.

### 9.4| METOD 4 – UTAN ÅNGUTSLÄPP

- 1| Placera tryckkokaren i diskhon och spola locket med kallt vatten.
- 2| Om tryckindikatorn är helt försvunnen i lockets handtag, kan du skaka på 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 livsmedel 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*. Resttryckssäkringens garantier att grytan bara öppnas när den är helt trycklös, vilket betyder att inte tryckindikatorn [16] får vara synlig längre. Om tryckindikatorn ändå syns har resttryckssäkringens utlösts.  
→ Innan snabbtryckkokaren öppnas måste den vara helt trycklös.
- 2 | Vrid vridknappen [12] så att öppningsstreckets [22] stämmer överens med greppmarkeringen [24].
- 3 | Dra vridknappen [12] helt bakåt i riktning mot handtagets ände.  
→ Den gröna markeringen [23] på lockets handtag [11] måste vara helt synlig.
- 4 | **Skaka grytan.**
- 5 | Håll fast skafthandtaget med vänster hand [3] [1].
- 6 | Fatta tag i lockets handtag [11] med höger hand och vrid åt höger tills locket [6] öppnas.  
→ Markeringarna på locket [9] och skafthandtaget [4] ska ligga i linje med varandra.
- 7 | För att öppna lutar du lockhandtag [11] med lock [6] lätt nedåt, så att resten av ångan strömmar ut framtill.

- 8 | 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 tillagningstiden läggs först utan insats i grytan.

- 1 | För att tillaga rätter med olika tillagningstider ska grytan öppnas emellanåt. Då släpps ånga ut och därför ska lite mer än den minimala vätskemängden hällas i grytan resp. vätska fyllas på.

#### Exempel

- Stek (20 minuter) – grytans botten
- Potatis (8 minuter) – hålad insats
- Grönsaker (8 minuter) – ohålad insats

- 2 | Tillaga först steken under 12 minuter.
- 3 | Öppna grytan enligt *kapitel 6.1*.
- 4 | Sätt potatis i den hålade insatsen på ett stativ över steken, grönsakerna i en ohålad insats ovanför dessa.
- 5 | Tillslut grytan enligt *kapitel 6.3* och tillaga ytterligare 8 minuter.

**TIPS** om tillagningstiderna inte skiljer sig mycket kan alla insatser sättas samtidigt i grytan.

## 11.2| STEKA

Innan tillagningen kan livsmedel (t.ex. lök, köttbitar o.dyl.) stekas i tryckkokaren som i en vanlig gryta.

- 1| Ta av locket [6](#) enligt *kapitel 6.1* och stek livsmedlen.
- 2| För tillagningen ...
  - a) lös stekskyn,
  - b) tillsätt den erforderliga vätskemängden (minst 2,5 dl),
  - c) tillsätt eventuellt ytterligare livsmedel – med eller utan insatser.
- 3| Sätt på locket enligt *kapitel 6.3* och tillslut grytan.
- 4| Ställ in koknivå enligt *kapitel 8* med vridknappen [12](#).

## 11.3| ANVÄNDA FRYSTA LIVSMEDEL

- 1| Tillsätt den erforderliga vätskemängden (minst 2,5 dl vatten).
- 2| Lägg de frysta livsmedlen direkt i grytan.
- 3| Tina kött för att ge det en stekyta.
- 4| Lägg grönsaker direkt ur förpackningen i den ohållade insatsen.  
→ Frysta livsmedel förlänger koktiden.

## 11.4| LAGA SPANNMÅL OCH BALJVÄXTER

Vid tillagning i tryckkokaren behöver spannmål och baljväxter inte blötläggas innan.

- Tillagningstiderna förlängs då med cirka 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 tillagningstiden går ut kan energitillförseln stängas av och kokplattans eftervärme kan användas för att låta livsmedlen 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 tillagningsnivå 2.
- 4| Låt den svalna långsamt (ångutsläppsmetod 1).

## 11.6| KONSERVERA

- 1| Förbered livsmedlen 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 tillagas på tillagningsnivå 2 i cirka 20 minuter, stenfrukt på tillagningsnivå 1 i cirka 5 minuter och kärnfrukt i ca 10 minuter.
- 6| Låt grytan svalna långsamt (ångutsläppsmetod 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 tätningringen **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 bomullstops.  
→ 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 tätningringen **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.
- Byt omedelbart ut tätningringen och dubbelpackningen mot originalreservdelar om de är skadade, förhårdnade, missfärgade eller inte sitter som de ska.

### 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 tätningringen **21** från grytkanten och släng den.
- 4| Sätt in den nya originaltätningringen **21** i kanten på grytan och tryck försiktigt in den under kanten.  
→ Tätningringen **21** ska sitta helt under den böjda kanten på grytan.

### 12.5 | BYT UT DUBBELPACKNINGEN

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| Ta bort dubbelpackningen 18 från lockets handtag 11 och släng den (se bild J6.)

6| Sätt på den nya originaldubbelpackningen 18 försiktigt

- Dubbelpackningen 18 får inte täcka över någon annan ventil.
- Pilarna på dubbelpackningen 18 och handtagets undersida måste peka mot varandra.
- Dubbelpackningen 18 måste ligga helt tätt, utan mellanrum, mot handtagets undersida.
- Dubbelpackningen 18 måste ligga under handtagets tätningslist 20 så att listens utbuktning ligger över tätningskanten.

## 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 uppkokning eller tryckindikatorn stiger inte	Olämplig diameter på kokplattan	Välj en platta som passar till grytans diameter
	Olämplig koknivå	Ställ in på högsta koknivå
	a) Locket sitter inte på korrekt. b) Det finns ingen dubbelpackning. c) Locket är inte rätt monterat	<ol style="list-style-type: none"> <li>Gör snabbtryckkokaren helt trycklös enligt <i>kapitel 9</i> och öppna den.</li> <li>Kontrollera att tätningsringen <b>21</b>/dubbelpackningen <b>18</b> (se <i>bild J</i>) sitter korrekt.</li> <li>Kontrollera att locket <b>6</b> har monterats korrekt.</li> <li>Stäng snabbtryckkokaren enligt <i>kapitel 6.3</i>.</li> </ol>
	Kulan i säkerhetsventilen/uppkokningsautomatiken sitter inte korrekt	<ol style="list-style-type: none"> <li>Gör snabbtryckkokaren helt trycklös enligt <i>kapitel 9</i> och öppna den.</li> <li>Ta av lockhandtaget <b>11</b> enligt <i>kapitel 6.1</i>.</li> <li>Kontrollera hur metallkulan i säkerhetsventilen <b>7</b> sitter och rengör vid behov.</li> <li>Stäng snabbtryckkokaren enligt <i>kapitel 6.3</i>.</li> </ol>
	Vätska saknas	<ol style="list-style-type: none"> <li>Gör snabbtryckkokaren helt trycklös enligt <i>kapitel 9</i> och öppna den.</li> <li>Fyll på vätska (minst 2,5 dl).</li> <li>Stäng snabbtryckkokaren enligt <i>kapitel 6.3</i>.</li> </ol>
Ånga tränger ut vid locket	Tätningringen och/eller grytkanten är inte rena	<ol style="list-style-type: none"> <li>Gör snabbtryckkokaren helt trycklös enligt <i>kapitel 9</i> och öppna den.</li> <li>Rengör tätningsringen <b>21</b> och grytkanten.</li> <li>Stäng snabbtryckkokaren igen enligt <i>kapitel 6.3</i>.</li> </ol>
	Vridknappen står inte på koknivå 1 eller 2.	Ställ in vridknappen <b>12</b> på koknivå 1 eller 2.
	Tätningringen är skadad eller hård (slitage)	Byt ut tätningsringen <b>21</b> med en ny originaltätningsring från WMF
	Dubbelpackningen sitter inte rätt eller är skadad	Korrigera positionen på dubbelpackningen <b>18</b> eller byt ut den mot en ersättningsdel från WMF.
Ånga tränger kontinuerligt ut ur säkerhetsventilen/uppkokningsautomatiken (gäller inte uppkokningsfasen)	Kulan i säkerhetsventilen sitter inte korrekt i ventilen	<ol style="list-style-type: none"> <li>Gör snabbtryckkokaren helt trycklös enligt <i>kapitel 9</i> och öppna den.</li> <li>Ta av lockhandtaget <b>11</b> enligt <i>kapitel 6.1</i>.</li> <li>Kontrollera säkerhetsventilen <b>7</b> eller att metallkulan sitter rätt i locket.</li> <li>Stäng snabbtryckkokaren igen enligt <i>kapitel 6.3</i>.</li> </ol>
Det går inte att dra bak vridknappen eller inte att öppna tryckkokaren	Säkerhetsöppnings-systemet är blockerat	<ol style="list-style-type: none"> <li>Gör snabbtryckkokaren helt trycklös enligt <i>kapitel 9</i> och öppna den.</li> <li>Skjut vridknappen <b>12</b> fram och tillbaka flera gånger.</li> </ol>

## 14 | TIPS OCH KNEP FÖR TILLAGNINGEN

- Smörj in tätningsseringen lätt med matolja eller fett så går det lättare att öppna och stänga.
- Tillagningstiden börjar när den avsedda ringen syns på tryckindikatorn.
- De angivna tillagningstiderna är riktvärden, välj hellre kortare tillagningstider, 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) och vid andra ringen till 115 °C (särskilt bra för kött).

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

## 15 | TABELL MED TILLAGNINGSTIDER FÖR TRYCKKOKNING

Livsmedel	Tillagningstid	Anmärkning
<b>FLÄSK OCH KALV</b>		
KOKA VID ANDRA 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		
Köttfärsliimpa	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	Tillagningstid	Anmärkning
<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 tillagningstider för får
Lammstek	25–30 min.	Tillagningstiden beror på storlek och form
<b>FISK</b>		
KOKA VID FÖRSTA 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 ANDRA 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 allt 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	Tillagningstid	Anmärkning
<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.	Ångkoka 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.	Tillagningstider för blötlagd spannmål
Majs, ris, grönkärna	6–15 min.	Tillagningstider för blötlagd spannmål
Grötris	20–25 min.	Koka vid första ringen
Långkornigt ris	6–8 min.	–
Fullkornsris	12–15 min.	–
Vete, råg	10–15 min.	Tillagningstider 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 คู่มือ

1  โครงสร้างอุปกรณ์	545
2  หมายเหตุด้านความปลอดภัยที่สำคัญ	545
3  ข้อมูลและหมายเหตุทางเทคนิค	549
4  การแกะบรรจุภัณฑ์หม้ออัดแรงดัน	551
5  องค์ประกอบความปลอดภัยในการทำงาน	552
6  การใช้งานหม้ออัดแรงดัน	552
7  การทำงานของหม้ออัดแรงดัน	553
8  ระดับการปรุงอาหารของหม้ออัดแรงดัน	554
9  ระบายแรงดันและทำให้เย็นลง	556
10  การเปิดหม้ออัดแรงดัน	557
11  ประเภทของการใช้และการจัดเตรียม	557
12  การทำความสะอาด การบำรุงรักษา และการจัดเก็บ	558
13  ความช่วยเหลือในกรณีที่เกิดข้อผิดพลาด	560
14  เคล็ดลับและเทคนิคในการปรุงอาหาร	561
15  ตารางเวลาปรุงอาหาร การปรุงอาหารด่วน	562

ขอแสดงความยินดีกับผลิตภัณฑ์ WMF ใหม่ของคุณ และขอขอบคุณที่ให้ความไว้วางใจเรา! ด้วยประสบการณ์และความรู้ความชำนาญกว่า 160 ปี เราพัฒนาและผลิตผลิตภัณฑ์คุณภาพสูงและใช้งานได้อย่างดีเยี่ยมโดยใส่ใจในรายละเอียดและมาตรฐานการออกแบบระดับสูง วันนี้นี้ เรารู้สึกยินดีกับคุณที่คุณได้ตัดสินใจเลือกหม้ออัดแรงดัน WMF ไปรดอ่านคำแนะนำด้านความปลอดภัยต่อไปอย่างละเอียดและปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้งานประจำวัน นอกจากนี้ คุณยังสามารถค้นหาข้อมูลเพิ่มเติมมากมายเกี่ยวกับ WMF ของคุณ ผลิตภัณฑ์ และแคมเปญของเราสำหรับคุณได้ที่ [www.wmf.com](http://www.wmf.com)

## 1 | โครงสร้างอุปกรณ์

- 1 หม้อ
- 2 ที่จับด้านข้าง
- 3 ด้ามจับ
- 4 เครื่องหมายที่ด้ามจับ
- 5 ด้ามจับอุปกรณ์ลือค
- 6 ฝา
- 7 วาล์วนิรภัย
- 8 ที่ยึด
- 9 เครื่องหมายที่ฝา
- 10 ช่องนิรภัย
- 11 ที่จับฝาแบบถอดได้
- 12 ปุ่มหมุน
- 13 อุปกรณ์ลือคในที่จับฝา
- 14 ตัวปลดที่จับ
- 15 อุปกรณ์ควบคุมแรงดัน
- 16 ตัวแสดงแรงดัน
- 17 ช่องยึด
- 18 ซีลคู่
- 19 ระบบนิรภัยสำหรับการเปิด
- 20 ลินซีลที่จับฝา
- 21 แหวนซีล
- 22 เครื่องหมายการเปิด
- 23 เครื่องหมายสีเขียว
- 24 เครื่องหมายที่จับ

## 2 | หมายเหตุด้านความปลอดภัยที่สำคัญ

ในคู่มือนี้ จะมีการระบุข้อมูลที่สำคัญไว้ด้วย สัญลักษณ์ภาพและคำสัญญาณ:

**คำเตือน** บังชี้ถึงสถานการณ์อันตรายซึ่งหากไม่หลีกเลี่ยง อาจส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บร้ายแรงได้ (เช่น แผลไหม้จากไอน้ำหรือพื้นผิวที่ร้อน)

**ข้อควรระวัง** บังชี้ถึงสถานการณ์ที่อาจเป็นอันตราย ซึ่งหากไม่หลีกเลี่ยง อาจส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บเล็กน้อยหรือปานกลางได้

**โปรดทราบ** บังชี้ถึงสถานการณ์ที่อาจส่งผลให้ทรัพย์สินเสียหาย

**หมายเหตุ** ให้ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการใช้หม้ออัดแรงดันอย่างปลอดภัย



**สัญลักษณ์** หมายเหตุและปฏิบัติตามคำแนะนำ

### 2.1 | วัตถุประสงค์การใช้งาน

หม้ออัดแรงดันเหมาะสำหรับลักษณะการใช้งานต่อไปนี้เท่านั้น

- สำหรับประเภทเตาที่ระบุไว้ในคำแนะนำนี้เท่านั้น
- สำหรับปรุงหรืออุ่นอาหาร (โดยใช้และไม่ใช้ซึ่งเสริม/ขาเสริม)
- สำหรับต้มอาหารในขนาดถนอมอาหารในปริมาณสำหรับครัวเรือนทั่วไป (โดยใช้ซึ่งเสริม)
- สำหรับคั้นน้ำผลไม้ปริมาณน้อย (โดยใช้ซึ่งเสริม)
- สำหรับฆ่าเชื้อขวดนม ขนาดถนอมอาหาร ฯลฯ (โดยใช้ซึ่งเสริม)

หม้ออัดแรงดันไม่เหมาะสำหรับลักษณะการใช้งานต่อไปนี้

- สำหรับใช้ในเตาอบหรือไมโครเวฟ
- สำหรับทอดอาหารด้วยน้ำมัน
- สำหรับการฆ่าเชื้อทางการแพทย์

- สำหรับเตาประเภทอื่นนอกเหนือจากที่กล่าวมา หรือการใช้บนเปลวไฟที่เปิดโล่ง
- สำหรับเตาแคมป์

## คู่มือ

- ดูแลรักษาด้วยความระมัดระวัง
- เก็บไว้ใกล้กับหม้ออัดแรงดัน
- ผู้ใช้รายอื่นต้องได้รับและอ่านคู่มือฉบับนี้เช่นกัน

เก็บคู่มือการใช้งานนี้ไว้ในที่ปลอดภัยเพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต อ่านคำแนะนำเหล่านี้อย่างละเอียดก่อนใช้งาน สามารถใช้หม้ออัดแรงดันได้เฉพาะเมื่ออ่านและทำความเข้าใจคำแนะนำด้านความปลอดภัยแล้วเท่านั้น การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้อาจทำให้เกิดความเสียหายและเกิดเพลิงไหม้ได้เมื่อใช้หม้ออัดแรงดัน

## 2.21 คำแนะนำทั่วไป

### คำเตือน

**!** **ใช้งานโดยบุคคลที่มีความคุ้นเคยในการจัดการกับหม้ออัดแรงดันแล้วเท่านั้น**

อนุญาตให้ใช้งานหม้ออัดแรงดันโดยผู้ที่ทำความคุ้นเคยกับคู่มือการใช้งานและอ่านคำแนะนำด้านความปลอดภัยแล้วเท่านั้น

- ห้ามส่งต่อหม้ออัดแรงดันให้กับผู้ที่ไม่คุ้นเคย
- ห้ามเด็กเล่นหรือใช้หม้ออัดแรงดัน

**!** **ห้ามดัดแปลงหม้ออัดแรงดัน/อุปกรณ์นิรภัย**

อุปกรณ์นิรภัยช่วยป้องกันสถานการณ์อันตรายโดยจะทำงานได้เฉพาะเมื่อไม่ได้รับการดัดแปลงรวมถึงใช้กับหม้อและฝาที่เข้ากันเท่านั้น

- ห้ามทำการดัดแปลงหรือแทรกแซงใดๆ กับหม้ออัดแรงดันและอุปกรณ์นิรภัยของหม้อ

- ใช้ฝา Perfect Premium 6 ร่วมกับหม้อ Perfect Premium 1 ที่เข้าชุดกันเท่านั้น และในทางกลับกันเช่นกัน ห้ามใช้ฝาหรือหม้ออื่น



**ให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ห่างจากหม้อ**

อย่าให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ใกล้บริเวณหม้ออัดแรงดันขณะใช้งาน เนื่องจากหม้ออัดแรงดันมีน้ำหนักมาก ร้อนจัด และอาจปล่อยไอน้ำออกมา

### ข้อควรระวัง



**การใช้งานผิดวิธี**

เพื่อหลีกเลี่ยงการใช้งานผิดวิธีและความเสียหายหรือการลุกไหม้ที่เกี่ยวข้อง ห้ามใช้หม้ออัดแรงดันในลักษณะดังต่อไปนี้:

- ใช้ในเตาอบหรือไมโครเวฟ
- ใช้ทอดอาหารด้วยน้ำมัน
- ใช้ฆ่าเชื้อทางการแพทย์
- ใช้กับเตาประเภทอื่นนอกเหนือจากที่กล่าวมา หรือใช้บนเปลวไฟที่เปิดโล่ง



**อย่าให้มือจับหม้อยื่นออกมาเหนือเตาร้อนจัด**

- หากมือจับ 2 / 3 / 11 ยื่นออกมาเหนือเตาร้อนหรือเปลวไฟของเตาแก๊ส มือจับจะร้อนจัดและทำให้เกิดการพุพองได้หากสัมผัส



**ตรวจสอบและเปลี่ยนชิ้นส่วนที่สึกหรอเป็นประจำ**

เปลี่ยนชิ้นส่วนที่สึกหรอ (ซีลคู่ 18, แหวนซีล 21) ด้วยชิ้นส่วนอะไหล่แท้ หากมองเห็นการเปลี่ยนสี รอยแตก การแข็งตัว ความเสียหาย หรือหากติดตั้งไม่ถูกต้อง

- แหวนซีล 21 ต้องวางขีดขอบฝา
- เปลี่ยนแหวนซีล 21 หลังจากผ่านกระบวนการทำอาหารประมาณ 400 ครั้ง โดยเปลี่ยนอย่างช้าที่สุดหลังจากผ่านไป 2 ปี
- ใช้เฉพาะอะไหล่แท้ของ WMF เท่านั้น

## 2.31 การใช้งานครั้งแรก

ก่อนการใช้งานหม้ออัดแรงดันครั้งแรก จะต้องเติมน้ำเท่านั้น (สังเกตปริมาณการเติมที่ระบุ) จนถึงระดับการปรุงระดับที่ 2 เป็นเวลาอย่างน้อย 5 นาที การดำเนินการนี้เพื่อนำมาพิจารณาอย่างชัดเจนในการทดสอบผลิตภัณฑ์ใดๆ

## 2.4I ก่อนการใช้งานทุกครั้ง

### คำเตือน

#### ความเสี่ยงในการเกิดแผลพุพอง เนื่องจากชิ้นส่วนเสียหาย/ขาดหายไปหรือติดตั้งไม่ถูกต้อง

ก่อนใช้งานทุกครั้ง ให้ตรวจสอบว่ามีชิ้นส่วนทั้งหมดอยู่ในสภาพดีและได้รับติดตั้ง/ปิดอย่างถูกต้องหรือไม่ หากชิ้นส่วนเสียหาย เสียหาย ผิดรูป หรือใส่ไม่ถูกต้อง มีความเสี่ยงที่จะเกิดแผลพุพองจากพื้นผิวที่ร้อนและไอน้ำที่ระเหยออกมา

- ตรวจสอบฝา [6] ว่ามีการประกอบที่ถูกต้อง/การติดตั้งที่ถูกต้อง
- ใส่ชิ้นส่วนที่ขาดหายไป (เช่น ซีลคู่ [18], แหวนซีล[21])
- หากชิ้นส่วนเสียหาย ผิดรูป เปลี่ยนสี หรือแตกหัก ห้ามใช้หม้ออัดแรงดัน และติดต่อตัวแทนจำหน่าย/ศูนย์บริการผู้เชี่ยวชาญของ WMF
- หากการทำงานของชิ้นส่วนไม่สอดคล้องกับคำอธิบายในคู่มือการใช้งาน ห้ามใช้หม้ออัดแรงดัน และติดต่อตัวแทนจำหน่าย/ศูนย์บริการผู้เชี่ยวชาญของ WMF
- ตรวจสอบว่าปิดหม้ออัดแรงดันแน่นอย่างแน่นหนา

#### ความเสี่ยงในการเกิดแผลพุพอง เนื่องจากอุปกรณ์นิริภัยไม่ทำงาน

ก่อนการใช้งานทุกครั้ง ให้ตรวจสอบการทำงานของความปลอดภัย สิ่งสกปรก และการอุดตันของอุปกรณ์นิริภัย มิฉะนั้นอาจมีความเสี่ยงในการเกิดแผลพุพองจากพื้นผิวที่ร้อนและไอน้ำที่ระเหยออกมา

- ตรวจสอบว่าซีลคู่ [18] ได้รับการติดตั้งให้เข้าที่อย่างถูกต้อง แหวนซีล [21] ต้องวางชิดขอบฝา
- หากชิ้นส่วนเสียหาย ผิดรูป เปลี่ยนสี หรือแตกหัก ห้ามใช้หม้ออัดแรงดัน และติดต่อตัวแทนจำหน่าย/ศูนย์บริการผู้เชี่ยวชาญของ WMF
- ขจัดสิ่งสกปรก/สิ่งอุดตันออก

### ข้อควรระวัง

#### ความเสี่ยงในการเกิดแผลพุพอง เนื่องจากการทำความสะอาดไม่เพียงพอ

ก่อนการใช้งานในแต่ละครั้ง ให้ตรวจสอบวาล์วนิริภัย / อุปกรณ์นิริภัย และตัวแสดงแรงดัน

เพื่อหาสิ่งสกปรก/การอุดตัน มิฉะนั้น ไอน้ำอาจเล็ดลอดออกมาโดยควบคุมไม่ได้ ซึ่งอาจทำให้เกิดแผลพุพองได้

- ตรวจสอบอุปกรณ์นิริภัยและตัวแสดงแรงดัน [16] และทำความสะอาดหากจำเป็น

#### ความเสี่ยงในการเกิดแผลพุพอง จากการประกอบฝาที่ไม่ถูกต้อง

ห้ามประกอบฝาดังวิธี การประกอบจะต้องเป็นไปในลักษณะที่อธิบายไว้เท่านั้น

- ปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างระมัดระวัง
- ตรวจสอบการติดตั้งอย่างถูกต้อง

## 2.5I ระหว่างการใช้งาน

### คำเตือน

#### ความเสี่ยงในการบาดเจ็บ จากแรงดันสูง

ระหว่างการปรุงอาหารในหม้อ จะมีการสร้างแรงดันสูงขึ้น หากมีการปล่อยแรงดันนี้ออก อาจทำให้เกิดแผลไหม้และการบาดเจ็บรุนแรงได้

- ตรวจสอบเสมอว่ามีการปิดหม้ออัดแรงดันอย่างแน่นหนา
- ห้ามใช้แรงในการเปิดหม้ออัดแรงดัน หม้ออัดแรงดันจะสามารถเปิดออกได้อย่างง่ายดายเมื่อปราศจากแรงดันอย่างสมบูรณ์แล้วเท่านั้น
- ขยับหม้ออัดแรงดันด้วยความระมัดระวังเมื่ออยู่ภายใต้แรงดัน
- อย่าปล่อยหม้ออัดแรงดันไว้โดยไม่มีผู้ดูแลขณะใช้งาน

### ข้อควรระวัง

#### ความเสี่ยงในการเกิดแผลพุพอง จากไอน้ำร้อน

ถึงแม้ไม่มีแรงดันสะสมในหม้ออัดแรงดัน แต่ไอน้ำยังคงเล็ดลอดออกมา และมีความเสี่ยงที่มีมือและใบหน้าจะเกิดแผลพุพองจากพื้นผิวที่ร้อนและไอน้ำที่พุ่งออกมา

- ปิดเตาทันที ปล่อยให้หม้อเย็นลงและตรวจสอบ

#### ความเสี่ยงในการเกิดแผลพุพอง จากไอน้ำที่ออกมา

ระหว่างการปรุงอาหาร อาจมีไอน้ำร้อนออกจากฝา [6] ในบางครั้ง

- อย่าสัมผัสไอน้ำ

- ให้มือ ศีรษะ และลำตัวของคุณอยู่ห่างจาก บริเวณที่อันตราย เช่น เหนือฝา [6] และช่อง นีรภัย [10] ด้านข้างที่ขอบฝา
- อย่าปล่อยหม้ออัดแรงดันไว้โดยไม่มีผู้ดูแล ขณะใช้งาน
- ให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ห่างจากหม้อ
- จัดตำแหน่งหม้ออัดแรงดันเสมอ โดยไม่ให้ไอน้ำถูกปล่อยออกไปทางคนในห้อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับ "ครัวเปิด"

### ความเสี่ยงในการเกิดแผลพุพอง ระหว่างการระเหยอย่างรวดเร็ว

เมื่อใช้ปุ่มหมุน [2] เพื่อปล่อยไอน้ำอย่างรวดเร็ว หรือได้นำที่ไหลออก มีความเสี่ยงที่จะเกิดแผลพุพองจากไอน้ำร้อนหรืออาหารที่กำลังปรุง

- เชี่ยวหม้ออัดแรงดันก่อนเปิด
- ห้ามแช่หม้ออัดแรงดันในน้ำเย็น
- ให้มือ ศีรษะ และลำตัวของคุณอยู่ห่างจาก บริเวณที่อันตรายเหนือฝา [6] และช่องนีรภัย [10] ด้านข้างที่ขอบฝา

### ความเสี่ยงในการเกิดแผลพุพอง เนื่องจากการเกิดฟองเดือด (การเดือดซ้ำ)

เมื่อคุณเปิดหม้ออัดแรงดันในขณะที่หม้อเย็นลงแล้ว อาหารร้อนอาจก่อฟองเดือดและพุ่งออกมาในทันที ของเหลวร้อนอาจพุ่งออกมาเมื่อเจาะเนื้อที่มีผิวหึ่ง ซึ่งอาจนำไปสู่การเกิดแผลพุพองหรือน้ำร้อนลวกได้

- เชี่ยวหม้ออัดแรงดันก่อนเปิดทุกครั้ง
- อย่าเจาะเนื้อร้อนที่ปรุงพร้อมหึ่ง (เช่น ลิ้นวัว) ให้ปล่อยให้เย็นลงก่อน

### ความเสี่ยงในการเกิดแผลพุพอง จากอาหารที่ออกมา

หากใส่อาหารในหม้ออัดแรงดันมากเกินไป อาหารร้อนสามารถเล็ดรอดออกมาทางวาล์ว นีรภัย [7], อุปกรณ์ควบคุมแรงดัน [5] หรือช่อง นีรภัย [10] ด้านข้าง และทำให้เกิดแผลพุพองได้

- อย่าใส่อาหารในหม้ออัดแรงดันมากเกินไป
- ใส่อาหารในหม้ออัดแรงดันได้สูงสุด 2/3 ของ ความจุที่ระบุ
- หากอาหารมีลักษณะเป็นเยื่อ หนืด หรือมีฟองมาก เช่น ซุป พีซตระกูลถั่ว สตูว์ แอง เครื่องใน หรือพาสต้า ให้ใส่อาหารในหม้ออัดแรงดันไม่เกิน 1/2 ของความจุหม้อ
- ต้มอาหารไว้ล่วงหน้าในหม้อเปิด คนและตัก โฟมออก

### ความเสี่ยงในการเกิดแผลพุพอง จากหม้อ/ฝา ที่ร้อน

ในระหว่างกระบวนการทำอาหาร หม้ออัดแรงดันจะมีความร้อนสูง สำหรับเตาแก๊ส เปลวไฟยังสามารถทำให้ที่จับร้อนจัดได้ มีความเสี่ยงที่จะเกิดแผลไหม้หากสัมผัส

- อย่าสัมผัสพื้นผิวด้านนอกที่ร้อนของหม้ออัดแรงดัน
- ให้จับหม้อ [1] / ฝา [6] โดยจับที่พลาสติกเท่านั้น
- ใช้ถุงมือหรืออุปกรณ์ป้องกันมือ (เช่น ที่จับหม้อ)
- ถอดหม้อเสริมและขาเสริมที่ร้อนออกโดยอุปกรณ์ช่วย เช่น ที่จับหม้อ
- วางหม้ออัดแรงดันร้อนบนพื้นผิวที่ทนความร้อนเท่านั้น

### **โปรดทราบ**

### ความเสียหายเนื่องจากของเหลว ไม่เพียงพอ/ขาดหายไป

ห้ามอุ่นหม้ออัดแรงดันโดยไม่มีของเหลวหรือใช้ระดับสูงสุดโดยไม่มีผู้ดูแล มิฉะนั้นอาจเสี่ยงที่จะเกิดความร้อนสูงเกินไปและเกิดความเสียหายได้

- ใช้หม้ออัดแรงดันที่มีของเหลวเพียงพอเท่านั้น (น้ำ นาสต็อก ซอส ฯลฯ อย่างน้อย 1/4 ลิตร)
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีของเหลวเพียงพอ สำหรับอาหารที่ขึ้นเหนียว
- หากมีของเหลวน้อยหรือไม่เลย ให้ปิดเตาทันที และอย่าเคลื่อนย้ายหม้ออัดแรงดัน จนกว่าหม้อจะเย็นสนิท
- อย่าปล่อยหม้ออัดแรงดันไว้โดยไม่มีผู้ดูแล

## 2.6 การทำความสะอาดอย่างถูกต้อง

ทำความสะอาดหม้ออัดแรงดันทุกครั้งหลังใช้งาน!

### **ข้อควรระวัง**

### ความเสี่ยงในการเกิดแผลพุพอง จากความเสียหายจากการ

#### ทำความสะอาด

ห้ามใช้แปรง ไม้ยัด หรือสารเคมีในการทำความสะอาดอุปกรณ์นีรภัย เพราะมีฉนวน อุปกรณ์อาจเสียหายได้ และมีความเสี่ยงที่จะเกิดแผลไหม้จากไอน้ำที่ออกมา

- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการทำความสะอาด และการดูแลรักษา

- เช็ดเครื่องครัวให้แห้งหลังการทำความสะอาดแต่ละครั้ง

## 2.7 การซ่อมแซมที่จำเป็น

### ข้อควรระวัง



#### ความเสียหายเนื่องจากการซ่อมแซมที่ไม่เหมาะสม / อะไหล่ที่ไม่ถูกต้อง

การซ่อมแซมต้องดำเนินการโดยตัวแทนจำหน่าย/ศูนย์บริการผู้เชี่ยวชาญของ WMF เท่านั้น มิฉะนั้นหม้ออัดแรงดันอาจเสียหายหรืออุปกรณ์รื้อยกอาจทำงานได้ไม่ถูกต้องอีกต่อไป และมีความเสี่ยงต่อการเกิดแผลไหม้

- ในกรณีที่มีการซ่อมแซม โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่าย/ศูนย์บริการผู้เชี่ยวชาญของ WMF
- การเปลี่ยนที่จับที่แตกหรือติดตั้งไม่ถูกต้อง ต้องดำเนินการโดยตัวแทนจำหน่าย/ศูนย์บริการผู้เชี่ยวชาญของ WMF
- ใช้เฉพาะชิ้นส่วนระบายแรงดัน WMF ของแท้เท่านั้น

## 2.8 ประเภทเตาที่เหมาะสม

### ข้อควรระวัง



#### ประเภทและขนาดเตาที่เหมาะสม

หม้ออัดแรงดันใช้ได้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า เตาเซรามิกแก้ว เตาแก๊ส หรือเตาไฟฟ้าเท่านั้น เส้นผ่านศูนย์กลางของแผ่นให้ความร้อนหรือเปลวไฟไม่ควรใหญ่กว่ากันหม้อ

- สำหรับเตาแก๊ส เปลวไฟของแก๊สต้องไม่ลามออกมาที่กันหม้อ
- เพื่อการถ่ายเทความร้อนและการวางคู่กันอย่างเหมาะสม ขนาดหม้อและหัวเตาต้องตรงกัน
- สำหรับเตาเซรามิกแก้วหรือเตาไฟฟ้า เส้นผ่านศูนย์กลางของแผ่นให้ความร้อนไม่ควรใหญ่กว่า 190 มม. (3.0 - 8.5 ลิตร)
- เมื่อใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้า อาจเกิดเสียงฟู่ขณะปรุงอาหารด้วยระดับสูง ซึ่งเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นทางเทคนิคและไม่ได้บ่งชี้ถึงข้อบกพร่องของเตาหรือหม้ออัดแรงดันของคุณ

## 2.9 การรักษาอายุการใช้งาน

### โปรดทราบ



ความเสียหายต่อหม้ออัดแรงดันในการป้องกันไม่ให้หม้ออัดแรงดันเสียหาย:

- อย่าเคาะเครื่องครัวที่ขอบหม้อ
- ใส่เกลือลงในน้ำเดือดแล้วคนเท่านั้นเพื่อไม่ให้เกิดหม้อเสียหาย
- ระวังอย่าให้สิ่งสกปรกติดระหว่างกันหม้อกับเตา มิฉะนั้น เตา (เช่น เซรามิกแก้ว) อาจเป็นรอยได้

## 3| ข้อมูลและหมายเหตุทางเทคนิค

### 3.1| ข้อมูลทางเทคนิค

ผู้ผลิต: WMF GmbH  
ประเภท: Perfect Premium

อุปกรณ์นี้เป็นไปตามข้อกำหนดเกี่ยวกับ  
อุปกรณ์แรงดัน 2014/68/EU สววนสิทธิในการ  
เปลี่ยนแปลง

#### วัสดุ

หม้อ / ฝา: Cromargan®,  
สแตนเลสไร้สนิม 18/10  
กันหม้อ: TransTherm®-พื้นเตาสากล

ที่จับ: พลาสติกกันความร้อน  
ซีล: ซิลิโคน

#### ขนาด

ความจุเต็มที	3.0 – 8.5 l
กันหม้อ	190 มม.
ภายใน	220 มม.
ความยาวหม้อพร้อมด้ามจับ	416 มม.
ความยาวหม้อพร้อมฝา	468 มม.

#### ความสูง

ปริมาณ	หม้อ	หม้อพร้อมฝา	หม้อพร้อมฝาและที่จับ
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.

#### น้ำหนักหม้อเปล่า

3.0 ลิตร 2.85 กก., 4.5 ลิตร 3.10 กก.  
6.5 ลิตร 3.40 กก., 8.5 ลิตร 3.65 กก.  
ค่า PS: 150 kPa

#### ขนาดแผ่นให้ความร้อนของเตา

สูงสุด  $\varnothing$  190 มม. สำหรับหม้อขนาด 3.0 - 8.5 ลิตร  
ระดับการเกิดตะกอนภายใน  
(ขึ้นอยู่กับปริมาณทั้งหมด): 1/3, 1/2, 2/3

#### ค่าความดัน

วงแหวนสี่เหลี่ยมแรก: ประมาณ 106 °C,  
แรงดันใช้งาน 25 kPa, แรงดันควบคุม 40 kPa  
วงแหวนสี่เหลี่ยมที่สอง: ประมาณ 115 °C,  
แรงดันใช้งาน 70 kPa, แรงดันควบคุม 90 kPa

#### ประเภทเตาที่เหมาะสม





## 4| การแกะบรรจุภัณฑ์หม้ออัดแรงดัน

### 3.2| อุปกรณ์เสริม อะไหล่ และชิ้นส่วนที่สึกหรอได้

#### อุปกรณ์เสริม

ชิ่งเสริม 22 ซม. (หมายเลขสินค้า 07 8941 6000)

ชุดหม้อเสริม 22 ซม. (หมายเลขสินค้า 07 8942 6030)

ฝาแก้ว 22 ซม. (หมายเลขสินค้า 07 9618 6380)

#### อะไหล่

ที่จับฝา [11]

(หมายเลขสินค้า 08 9580 6030)

ฝา [6] พร้อมที่จับ [11]

(หมายเลขสินค้า 07 9580 6042)

#### ชิ้นส่วนที่สึกหรอได้

แหวนซีล [21]

22 ซม. (หมายเลขสินค้า 60 6856 9990)

วาล์วนิรภัย [7]

(หมายเลขสินค้า 07 9615 9510)

ซีลคู่ [18]

(หมายเลขสินค้า 60 9614 9510)

1| เปิดบรรจุภัณฑ์และตรวจสอบว่ามีชิ้นส่วนทั้งหมดครบหรือไม่:

- หม้อ [1] พร้อมที่จับด้านข้าง [2] และด้ามจับ [3]
- ฝา [6] พร้อมที่จับแบบถอดได้ [11]: ฝาปิด พร้อมวาล์วนิรภัย [7], ซีลคู่แบบถอดเปลี่ยนได้ [18]
- แหวนซีล (สีเทา) [21]
- คู่มือการใช้งาน  
หากมีชิ้นส่วนขาดหายไป โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่าย / ศูนย์บริการผู้เชี่ยวชาญของ WMF หรือ WMF โดยตรง
- แกะสติกเกอร์และป้ายที่มืออยู่ออก

2| ทิ้งวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ใช้แล้วตามกฎข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง

3| อ่านคู่มืออย่างละเอียดและเก็บไว้ใกล้หม้ออัดแรงดันในระยะเวลาที่เข้าถึงได้

4| เงื่อนไขการรับประกันสามารถดูได้จากประกาศการรับประกันที่แนบมานี้

## 5I องค์ประกอบความปลอดภัยในการทำงาน

### องค์ประกอบความปลอดภัย

องค์ประกอบความปลอดภัย	คำอธิบาย
อุปกรณ์ควบคุมแรงดันที่ด้ามจับฝาด	หากมีแรงดันเกินกว่าที่ระบุสำหรับระดับการทำอาหารที่เลือก 2 ระดับ อุปกรณ์ควบคุมแรงดัน [15] จะเปิดโดยอัตโนมัติและไอน้ำส่วนเกินจะไหลออกมา ด้วยวิธีนี้ แรงดันส่วนเกินจะถูกปล่อยออกมาในทันที
วาล์วนิรภัย	หากอุปกรณ์ควบคุมแรงดัน [15] ไม่ตอบสนอง แรงดันส่วนเกินจะถูกระบายออกทันทีทางวาล์วนิรภัย [7]
ช่องนิรภัยที่ขอบฝาด	หากอุปกรณ์นิรภัยอื่นๆ ทั้งหมดไม่ทำงาน เช่น เนื่องจากมีเศษอาหารอุดตัน ช่องนิรภัย [10] จะทำหน้าที่เป็น "ทางออกฉุกเฉิน" หากแรงดันสูงเกินไป แหวนซีล [21] จะถูกดันออกด้านนอกผ่านช่องนิรภัย [10] เพื่อให้ไอน้ำสามารถระบายออกได้และแรงดันจะถูกปล่อยออกมา
ตัวแสดงแรงดันในที่จับฝาด	ตัวแสดงแรงดัน [16] มีตัวช่วยแสดงภาพเพื่อให้สามารถปรุงอาหารแบบคาดการณ์ล่วงหน้าและประหยัดพลังงานได้ ซึ่งจะแสดงสถานะปัจจุบันของแรงดันในการปรุงอาหาร โดยมีวงแหวนสีแดงหนึ่งวง (มีแรงดันอยู่) และวงแหวนสีเขียว 2 วง (ระดับการปรุง 1 และ 2)
ระบบนิรภัยสำหรับการเปิด	ระบบนิรภัยสำหรับการเปิด [19] ช่วยป้องกันไม่ให้หม้ออัดแรงดันถูกเปิดเมื่อมีแรงดันตกค้าง หม้ออัดแรงดันสามารถเปิดได้หลังจากแรงดันลดลงอย่างสมบูรณ์แล้วเท่านั้น
ความปลอดภัยระเหยด้วยปุ่มหมุน	ด้วยปุ่มหมุน [12] สามารถระบายไอน้ำออกมาได้อย่างช้าๆ แต่ก็มีความเร็วเช่นกัน
อุปกรณ์ล๊อค	อุปกรณ์ล๊อค [13] อยู่ในที่จับฝาด [11] ซึ่งป้องกันไม่ให้เกิดการเปิดหม้ออัดแรงดันได้ระหว่างการปรุงอาหาร

## 6I การใช้งานหม้ออัดแรงดัน

### 6.1I ถอดหม้ออัดความดันและถอดฝาดออกจากกัน

(เทียบกับภาพชุด E, B)

- หมุนปุ่มหมุน [13] เพื่อให้เครื่องหมายการเปิด [22] ตรงกับเครื่องหมายที่จับ [24]
- ดึงปุ่มหมุน [12] กลับไปจนสุดที่ปลายด้ามจับ → จนต้องมองเห็นเครื่องหมายสีเขียว [23] บนที่จับฝาด [11] ได้ทั้งหมด
- ให้ถือด้ามจับ [3] ของหม้อ [1] ด้วยมือซ้ายเท่านั้น
- ใช้มือขวาจับที่จับฝาด [11] แล้วบิดไปทางขวาจนฝาด [6] ยกออก เครื่องหมายที่ฝาด [9] และด้ามจับ [4] ต้องอยู่ในแนวเดียวกัน
- ยกฝาด [6] ขึ้นโดยใช้ที่จับ [11]

- ถอดฝาดออก (ดูภาพชุด G) ขึ้นแรกให้พลิกฝาด [6] กลับด้าน

- ดึงแหวนซีล [21] ออกจากขอบหม้ออย่างระมัดระวังแล้ววางไว้ข้างๆ

- จับฝาด [6] และดันที่จับ [14] ไปจนสุดตัวปลดที่จับ

- ถอดฝาด [6] ออกจากด้ามจับ

### 6.2I ทำความสะอาดหม้ออัดแรงดันในครั้งแรก

- ถอดหม้ออัดแรงดันออกจากกันตามบทที่ 6.1

2) เติมน้ำ 2/3 ของหม้อ [1] (คุณภาพมาตราส่วน ด้านใน I) และเติมน้ำส้มสายชูสำหรับใช้ใน คริวเรือน 2-3 ซ้อนโต๊ะ

3) ต้มหม้อ [1] โดยเปิดฝา [6] ไว้ประมาณ 5-10 นาทีด้วยน้ำผสมน้ำส้มสายชู

4) จากนั้นล้างชิ้นส่วนทั้งหมดด้วยมือให้สะอาด

5) เช็ดชิ้นส่วนทั้งหมดให้แห้งหลังจากทำความสะอาด สะอาด

### 6.3) ประกอบหม้ออัดแรงดัน

#### ข้อควรระวัง



**ความเสี่ยงในการเกิดแผลพุพอง จากการประกอบฝาที่ไม่ถูกต้อง**

ห้ามติดตั้งฝาเข้าด้วยกันอย่างผิดวิธี การ ประกอบจะต้องเป็นไปในลักษณะที่อธิบายไว้ เท่านั้น

- ปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างระมัดระวัง
- ตรวจสอบการติดตั้งอย่างถูกต้อง

### 6.4) ติดตั้งฝาเข้าด้วยกัน

(ดูภาพประกอบชุด H)

1) ตรวจสอบขอบฝา ที่จับฝา อุปกรณ์นิรภัย และ แหวนซีล ว่ามีสิ่งสกปรกหรือสิ่งอุดตันหรือไม่

2) หมุนฝา [6] โดยให้ขอบคว่ำลง

3) หมุนที่จับ [11] ค้างไว้

4) เกี่ยวช่องยึด [17] บนที่จับฝา [11] เข้ากับตัวยึด [8] ของฝา [6]

5) พับที่จับ [11] ลงข้าง

6) พลิกฝา [6] ด้วยที่จับ [11]

7) จัดแนวฝา [6] และที่จับ [11] เพื่อไม่ให้ซีลคู่ [18] ถูกบีบหรือเสียหายจากขอบของช่องเปิดฝา

8) กดฝา [6] ลงอย่างระมัดระวังจนกระทั่งได้ยิน เสียงคลิกเข้าที่ ตรวจสอบว่าคลิกเข้าที่แล้ว โดยการกดแถบเลื่อน

9) วางแหวนซีล [21] ที่ขอบหม้อและกดเข้าได้ ขอบอย่างระมัดระวัง แหวนซีล [21] ต้องอยู่ใต้ ขอบโค้งของหม้ออย่างแนบสนิท

### 6.5) ปิดฝา

(ดูภาพประกอบชุด F)

1) วางหม้อ [1] บนพื้นผิวที่มั่นคง

2) วางฝา [6] โดยคว่ำให้ขอบอยู่ด้านล่างลง บนหม้อ [1] เครื่องหมายบนฝา [9] และ เครื่องหมายที่จับ [4] ต้องตรงกัน มิฉะนั้นจะปิด ฝาไม่ได้ ต้องใส่แหวนซีล [21] เข้าไปในขอบฝา!

3) ถือด้ามจับ [3] ของหม้อ [1] ด้วยมือซ้าย

4) ใช้ที่จับ [11] ด้วยมือขวาเพื่อหมุนฝา [6] ไปทาง ซ้าย

5) เมื่อที่จับทั้งสอง [3] / [11] อยู่ตรงกันพอดี ให้ ดันปุ่มหมุน [12] ไปข้างหน้าจนสุด ไม่ควรมองเห็นช่องว่างระหว่างที่จับ [11] และปุ่มหมุน [12] อีกต่อไป

## 7) การทำงานของหม้ออัดแรงดัน

### 7.1) ตรวจสอบอุปกรณ์ความปลอดภัย

ถอดฝา [6] ออกตามบทที่ 6.1

1) ดึงแหวนซีล [21] ออกจากขอบหม้ออย่าง ระมัดระวังแล้ววางไว้ข้างๆ

2) ถอดที่จับฝา [11] ตามบทที่ 6.1

3) ตรวจสอบว่าแหวนซีล [21] และขอบด้านใน ของฝาสะอาด

4) ตรวจสอบว่า...

- ช่องนิรภัย [10] ที่ขอบฝา
- อุปกรณ์ควบคุมแรงดัน [15],
- ตัวแสดงแรงดัน [16],
- ตัวปลดที่จับ [14],
- วาล์วนิรภัย [7] สะอาดและไม่อุดตัน

→ แชนจ์และทำความสะอาดครบสกปรก ขจัดสิ่งอุดตัน (ดูบทที่ 12.1 การทำความสะอาด)

- 5| ตรวจสอบว่ามองเห็นลูกบอลในวาล์วนิรภัยที่ด้านล่างของฝา 7 หรือไม่  
→ หากจำเป็น ให้เขย่าฝา 6 จนกว่าจะมองเห็นลูกบอลได้อีกครั้ง  
→ หากมีความเสียหาย ให้เปลี่ยนโดยตัวแทนจำหน่าย/ศูนย์บริการผู้เชี่ยวชาญของ WFM

6| ทดสอบอุปกรณ์ควบคุมแรงดัน 15 เพื่อดูสภาพคล่องโดยใช้นิ้วกดอย่างระมัดระวัง

- 7| ตรวจสอบว่าซีลทั้งหมดสะอาด ไม่เสียหาย และติดตั้งอย่างถูกต้อง (ดูภาพประกอบชุด ๗)  
→ ซีลคู่ 18 ต้องไม่ปิดวาล์วอื่น ลูกศรทั้งสองต้องชี้เข้าหากัน และซีลต้องสัมผัสกับที่จับ 11 โดยไม่มีช่องว่าง  
→ ซีลคู่ 18 ต้องอยู่ใต้ลิ้นซีล 20 ของที่จับฝา 11 ด้วย

## 7.2| การเปิดฝา

ในการเปิดหม้ออัดแรงดัน ให้ถอดฝา 6 ออกตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 6.1

## 7.3| การใส่อาหารในหม้ออัดแรงดัน

ใส่อาหารลงในหม้อโดยให้มีช่องเหลือเพียงพอ ถ้าจำเป็นให้ใช้หม้อเสริมและขาเสริม (ดูบทที่ 11.2) หากจำเป็น ให้ปรุงเนื้อจนเป็นสีน้ำตาลในหม้อล่วงหน้า ตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 11.1

## 7.4| การปิดหม้ออัดแรงดัน

- 1| หากจำเป็น ให้ประกอบฝาเข้าด้วยกัน ตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 6.3  
2| ติดตั้งฝาตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 6.3 แล้วปิด

## 7.5| การปรุงอาหาร

ในหม้ออัดแรงดัน จะเป็นการปรุงอาหารภายใต้แรงดัน เนื่องจากแรงดันไอน้ำในหม้อ อุณหภูมิจึงสูงกว่า

การปรุง "ปกติ" ทำให้เวลาในการปรุงอาหารสั้นลงได้ถึง 70 เปอร์เซ็นต์ ส่งผลให้ประหยัดพลังงานได้อย่างมาก ด้วยการปรุงอาหารในเวลาสั้นๆ ในระบบไอน้ำ กลิ่น รสชาติ และวิตามินส่วนใหญ่จะยังคงอยู่

**เคล็ดลับ** หากคุณใส่ใจเรื่องพลังงาน ให้ปิดแหล่งความร้อนก่อนสิ้นสุดเวลาการปรุงอาหาร เนื่องจากความร้อนที่เก็บไว้ในหม้อมีเพียงพอสำหรับกระบวนการปรุงอาหารให้สุกจนเสร็จสมบูรณ์

### ข้อควรระวัง



### ความเสี่ยงในการเกิดแผลพุพองจากอาหารที่ออกมา

อาหารร้อนสามารถเล็ดลอดออกมาทางอุปกรณ์ควบคุมแรงดัน วาล์วนิรภัย หรือช่องนิรภัยด้านข้าง และทำให้เกิดแผลไหม้ได้

- ใส่อาหารในหม้ออัดแรงดันสูงสุด 2/3 (ดูเครื่องหมายภายในหม้อ) ของความจุที่ระบุ
- หากอาหารมีลักษณะฟอง ข้นเหนียว หรือมีฟองมาก เช่น ซุป พืชตระกูลถั่ว สตูว์ แกง เครื่องใน หรือพาสต้า ให้ใส่อาหารในหม้ออัดแรงดันไม่เกิน 1/2 ของความจุหม้อ

### โปรดทราบ



### ความเสียหายเนื่องจากของเหลวไม่เพียงพอ/ขาดหายไป

อันตรายและความเสียหายจากความร้อนสูงเกินไป

- ห้ามอุ่นหม้ออัดแรงดันในระดับสูงสุดโดยไม่มีของเหลวหรือไม่มีผู้ดูแล
- ใช้หม้ออัดแรงดันที่มีช่องเหลือเพียงพอเท่านั้น (อย่างน้อย 1/4 ลิตร)

## 8| ระดับการปรุงอาหารของหม้ออัดแรงดัน

เวลาในการปรุงอาหารแตกต่างกันไป เวลาในการปรุงอาหารอาจแตกต่างกันไปสำหรับอาหารชนิดเดียวกัน เนื่องจากปริมาณ รูปร่าง และเนื้อสัมผัสของอาหารจะแตกต่างกันไป

## 8.1 การปรุงอาหารระดับ 1

ระดับการปรุงอาหารซ้ำสำหรับอาหารที่บอบบาง เช่น ผัก ปลา หรือผลไม้แช่แข็ง

ในระดับการปรุงอาหารนี้ อาหารจะถูกปรุงอย่างอ่อนโยนเป็นพิเศษ เพื่อให้คงกลิ่นหอมและรักษาคุณค่าทางอาหารไว้ให้มากที่สุด ที่การปรุงอาหารระดับ 1 ตัวแสดงแรงดันจะเพิ่มขึ้นเป็นวงแหวนสีเขียวสำหรับปรุงอาหารระดับที่ 1

1| ตรวจสอบว่าหม้ออัดแรงดันปิดสนิท

2| วางหม้ออัดแรงดันบนเตา

3| ตั้งการปรุงอาหารระดับ 1 บน ปุ่มหมุน [12] โดยหมุนปุ่มหมุน [12] ไปทางซ้ายไปที่ระดับ 1 (ดูภาพ C)

4| ตั้งเตาไปที่ระดับพลังงานสูง

→ หม้ออัดแรงดันจะร้อนขึ้น

a) ในช่วงก่อนเดือด อากาศจะไหลออกทาง วาล์วนิรภัย [7] ซึ่งเป็นอุปกรณ์เพิ่มแรงดันอัดโนมิตีเช่นกัน จนกว่าวาล์วจะปิดและสร้างแรงดันขึ้น

b) ตัวแสดงแรงดัน [16] เริ่มสูงขึ้น สามารถสังเกตการเพิ่มขึ้นได้ผ่านช่องถัดจากตัวแสดงแรงดัน และสามารถควบคุมการจ่ายพลังงานได้ตามความเหมาะสม

c) วงแหวนสีแดงบนตัวแสดงแรงดันส่งสัญญาณว่าไม่สามารถเปิดหม้อได้อีกต่อไป

5| เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มต้นทันทีที่ตัวแสดงแรงดันแสดง [16] วงแหวนการทำอาหารสีเขียวระดับ 1 อย่างชัดเจน

6| ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตำแหน่งวงแหวนบนนมตัวแสดงแรงดัน [16] คงที่

7| หากตัวแสดงแรงดัน [16] ลดลงต่ำกว่าวงแหวนปรุงอาหารสีเขียวระดับ 1 ให้เพิ่มการจ่ายพลังงาน

→ ซึ่งจะเพิ่มเวลาการปรุงอาหารเล็กน้อย

8| หากตัวแสดงแรงดัน [16] ขึ้นเหนือวงแหวนปรุงอาหารสีเขียวระดับ 1 แสดงว่าแรงดันไอน้ำสูงเกินไป ซึ่งจะมีเสียงจะเส็ดลอดผ่านอุปกรณ์ควบคุมแรงดัน [15]

a) ให้นำหม้ออัดแรงดันออกจากเตา

b) รอจนกระทั่งตัวแสดงแรงดันลดลงไปที่

วงแหวนปรุงอาหารสีเขียวระดับ 1

c) เมื่อแรงดันกลับเข้าที่แล้ว ให้วางหม้ออัดแรงดันกลับลงบนเตา

9| หลังจากสิ้นสุดเวลาการปรุงอาหาร ให้นำหม้ออัดแรงดันออกจากเตาและระบายแรงดัน (ดูบทที่ 9)

10| หลังจากระบายแรงดันแล้ว ให้เขย่าหม้ออัดแรงดันแล้วเปิดอย่างระมัดระวัง

## 8.2 การปรุงอาหารระดับ 2

ระดับการปรุงอาหารอย่างรวดเร็วสำหรับอาหารจานอื่นๆ ทั้งหมด

การปรุงอาหารระดับนี้ช่วยประหยัดเวลาและพลังงานได้มาก

ที่การปรุงอาหารระดับ 2 ตัวแสดงแรงดันจะเพิ่มขึ้นเป็นวงแหวนสีเขียวสำหรับปรุงอาหารระดับที่ 2 แรงดันที่มากเกินไปจะถูกควบคุมโดยอัดโนมิตี

1| ตรวจสอบว่าหม้ออัดแรงดันปิดสนิท

2| วางหม้ออัดแรงดันบนเตา

3| ตั้งการปรุงอาหารระดับ 2 บนปุ่มหมุน โดยหมุนปุ่มหมุน [12] ไปทางขวาไปที่ระดับ 2 (ดูภาพ C)

4| ตั้งเตาไปที่ความร้อนสูงสุด

→ หม้ออัดแรงดันจะร้อนขึ้น

a) ในช่วงก่อนเดือด อากาศจะไหลออกทาง วาล์วนิรภัย [7] ซึ่งเป็นอุปกรณ์เพิ่มแรงดันอัดโนมิตีเช่นกัน จนกว่าจะได้ยินเสียงวาล์วปิดและเกิดแรงดันขึ้น

b) ตัวแสดงแรงดัน [16] เริ่มสูงขึ้น สามารถสังเกตการเพิ่มขึ้นได้ผ่านช่องถัดจากตัวแสดงแรงดัน และสามารถควบคุมการจ่ายพลังงานได้ตามความเหมาะสม

c) วงแหวนสีแดงบนตัวแสดงแรงดันส่งสัญญาณว่าไม่สามารถเปิดหม้อได้อีกต่อไป

→ เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มต้นทันทีที่ตัวแสดงแรงดันแสดง [16] วงแหวนปรุงอาหารสีเขียวระดับ 2 อย่างชัดเจน

5| ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตำแหน่งวงแหวนบนนมตัวแสดงแรงดัน [16] คงที่

6) หากตัวแสดงแรงดัน [16] ต่ำกว่าวงแหวนปรุงอาหารสีเขียวระดับ 2 ให้เพิ่มกำลังไฟบนเตา → ซึ่งจะเพิ่มเวลาการปรุงอาหารเล็กน้อย

7) หากตัวแสดงแรงดัน [16] ขึ้นเหนือวงแหวนปรุงอาหารสีเขียวระดับ 2 แสดงว่าแรงดันไอน้ำสูงเกินไป ซึ่งจะมีเสียงจะเล็ดลอดผ่านอุปกรณ์ควบคุมแรงดัน [15]  
a) ให้นำหม้ออัดแรงดันออกจากเตา  
b) รอจนกระทั่งตัวแสดงแรงดันลดลงไปที่วงแหวนปรุงอาหารระดับ 2  
c) วางหม้ออัดแรงดันกลับลงบนเตาโดยลดกำลังไฟลง

8) หลังจากสิ้นสุดเวลาการปรุงอาหาร ให้นำหม้ออัดแรงดันออกจากเตาและระบายแรงดันตามที่อธิบายไว้ใน บทที่ 9

9) หลังจากระบายแรงดันแล้ว ให้เขย่าหม้ออัดแรงดันแล้วเปิดอย่างระมัดระวัง

**เคล็ดลับ** หากมีแรงดันเกินแรงดันในการปรุงอาหารระดับ 2 อุปกรณ์ควบคุมแรงดันจะตอบสนองด้วยเสียง หมายความว่าควรลดปริมาณพลังงานลง

## 9) ระบายแรงดัน และทำให้เย็นลง

### ระบายไอน้ำออกจากหม้อ

อย่าใช้วิธีที่ 2 หรือ 3 เพื่อลดแรงดันในอาหารที่มีฟองหรือบวม (เช่น พิซซาทะกูลถั่ว น้ำซूपเนื้อ ซีเรียล) ตัวอย่างเช่น มันฝรั่งที่มีเปลือกจะระเบิดด้วยวิธีเหล่านี้

### 9.1) วิธีที่ 1 – ใช้ความร้อนที่เหลือ

1) นำหม้ออัดแรงดันออกจากเตา  
→ หลังจากนั้นไม่นาน ตัวแสดงแรงดันจะลดลง

2) หากตัวแสดงแรงดัน [16] หายไปอย่างสมบูรณ์ในที่จิบผ้า ให้หมุนปุ่มหมุน [12] เพื่อให้เครื่องหมายเปิด [22] ตรงกับเครื่องหมายที่จิบ [24] (ดูรูป A)

3) ดึงปุ่มหมุน [12] ไปด้านหลังจนสุดตามจับ ไอ

น้ำที่เหลืออยู่จะระบายออกมา

4) หากไม่มีไอน้ำออกมาอีก ให้เขย่าหม้อแล้วเปิด

### 9.2) วิธีที่ 2 – ระบายไอน้ำออกอย่างช้าๆ

(ระบายไอน้ำอัตโนมัติ – ดูรูป A)

1) หมุนปุ่มหมุน [12] เพื่อให้เครื่องหมายเปิด [22] ตรงกับเครื่องหมายที่จิบ [24]  
→ ไอน้ำจะค่อยๆ ระบายออกไป

2) หากตัวแสดงแรงดันหายไปอย่างสมบูรณ์ในที่จิบผ้า ให้เขย่าหม้อแล้วเปิด

### 9.3) วิธีที่ 3 – ระบายไอน้ำออกอย่างรวดเร็ว

(ระบายไอน้ำอัตโนมัติ – ดูรูป A)

1) หมุนปุ่มหมุน [12] เพื่อให้เครื่องหมายเปิด [22] ตรงกับเครื่องหมายที่จิบ [24]

2) ดึงปุ่มหมุน [12] ไปด้านหลังจนสุดตามจับ  
→ ไอน้ำจะระบายออกอย่างรวดเร็ว

3) หากตัวแสดงแรงดัน [16] หายไปอย่างสมบูรณ์ในที่จิบผ้า [11] ให้เขย่าหม้อแล้วเปิด

### 9.4) วิธีที่ 4 – ไม่มีการระบายไอน้ำ

1) วางหม้ออัดแรงดันในอ่างล้างจานแล้วเปิดน้ำเย็นราดบนฝา

2) หากตัวแสดงแรงดันหายไปอย่างสมบูรณ์ในที่จิบผ้า ให้เขย่าหม้อแล้วเปิด

### ข้อควรระวัง



### ความเสี่ยงในการเกิดแผลพุพอง ระหว่างการระบายอย่างรวดเร็ว

เมื่อระบายไอน้ำอย่างรวดเร็วโดยขับเคลื่อนปรุงอาหาร [16] หรือภายใต้ไอน้ำไหล มีความเสี่ยงที่จะเกิดแผลพุพองจากไอน้ำร้อนหรืออาหารที่กำลังปรุง

- เขย่าหม้ออัดแรงดันก่อนเปิด
- ให้มือ ศีรษะ และลำตัวของคุณอยู่ห่างจากบริเวณที่อันตราย เช่น เหนือฝา [16] และช่องนिरภัย [10] ด้านข้างที่ขอบฝา

## 10 การเปิดหม้ออัดแรงดัน

### เปิดหลังจากปรุงอาหาร

(ดูภาพประกอบชุด E)

11 ขั้นแรกให้ลดแรงดันตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 9 การป้องกันแรงดันตกค้างช่วยให้สามารถเปิดหม้อได้เมื่อมีการระบายแรงดันออกจนหมดแล้วเท่านั้น กล่าวคือ ตัวแสดงแรงดัน 16 จะต้องไม่ปรากฏให้เห็นอีกต่อไป หากตัวแสดงแรงดันยังคงมองเห็นได้ แสดงว่าการป้องกันแรงดันตกค้างยังคงตอบสนองอยู่ → ต้องระบายแรงดันก่อนเปิด

21 หมุนปุ่มหมุน 12 เพื่อให้เครื่องหมายเปิด 22 ตรงกับเครื่องหมายที่จับ 24

31 ดึงปุ่มหมุน 22 ไปทางด้านหลังจนสุดตามจับ → จนต้องมองเห็นเครื่องหมายสีเขียว 23 บนที่จับฝา 11 ได้ทั้งหมด

### 41 เขย่าหม้อ

51 ถือด้ามจับ 3 ของหม้อ 1 ด้วยมือซ้าย

61 ใช้มือขวาจับที่จับฝา 11 แล้วบิดไปทางขวาจนฝา 6 ปลดล็อก → เครื่องที่หมายฝา 9 และที่ด้ามจับ 4 ต้องตรงกัน

71 ให้เปิดฝา 6 โดยเอียงที่จับฝา 11 ลงเล็กน้อยเพื่อให้ไอน้ำที่เหลือระบายออกทางด้านหน้า

81 ยกฝา 6 ออก

## 11 ประเภทของการใช้และการจัดเตรียม

### 11.1 การปรุงอาหารด้วยส่วนหม้อเสริมและขาเสริม

สามารถเตรียมอาหารหลายจานพร้อมกันในหม้ออัดแรงดันได้ โดยขึ้นอยู่กับความสูงของหม้ออัดแรงดัน วางอาหารแต่ละอย่างซ้อนกันให้แยกจากกันโดยใช้หม้อเสริม ตัวอย่างเช่น วางเนื้อ

สัตว์ไว้ที่ก้นหม้อ และวางขาเสริมไว้ที่ก้นหม้อ การทำเช่นนี้จะทำให้สามารถวางหม้อเสริมไว้เหนือชิ้นเนื้อได้

### หมายเหตุเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริม

รับหม้อเสริมและขาเสริมได้จากตัวแทนจำหน่าย/ศูนย์บริการผู้เชี่ยวชาญของ WMF หม้อเสริมแบบไม่มีรูใช้สำหรับผัดและหม้อเสริมแบบมีรูหรือซึ้ง สำหรับมันฝรั่ง ใส่อาหารจานที่ใช้เวลาปรุงนานที่สุดลงในหม้อก่อนโดยไม่ต้องใส่หม้อเสริม

11 ในการเตรียมอาหารด้วยเวลาการปรุงอาหารที่แตกต่างกัน ต้องมีการเปิดหม้อในระหว่างนั้นวิธีนี้จะช่วยให้ไอน้ำระบายออกได้ ดังนั้นใส่ของเหลวให้มากกว่าที่จำเป็นเล็กน้อยในหม้อและเติมถ้าจำเป็น

### ตัวอย่าง

- ย่าง (20 นาที) – ก้นหม้อ
- มันฝรั่ง (8 นาที) - ซึ้งเสริม
- ผัก (8 นาที) - หม้อเสริม

21 ขั้นแรก ให้ายเป็นเวลา 12 นาที

31 เปิดหม้อตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 6.1

41 วางมันฝรั่งลงในซึ้งเสริมบนขาเสริมเหนือเนื้ออย่าง วางผักในหม้อเสริมแบบไม่มีรูที่ด้านบน

51 ปิดหม้อตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 6.3 แล้วปรุงต่ออีก 8 นาที

**เคล็ดลับ** หากเวลาในการปรุงอาหารไม่แตกต่างกันมากนัก สามารถใส่ส่วนเสริมทั้งหมดลงในหม้อพร้อมกันได้

### 11.21 การย่าง

ก่อนปรุงอาหาร สามารถทอดอาหาร (เช่น หัวหอม ชิ้นเนื้อ ฯลฯ) ในหม้ออัดแรงดันได้เช่นเดียวกับในหม้อทั่วไป

11 เปิดฝา 6 ตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 6.1 แล้วย่างอาหาร

21 ปรุงอาหารให้เสร็จ...

- a) เจ็จจางการย่าง
- b) เติมน้ำของเหลวตามปริมาณที่ต้องการ (อย่างน้อย 1/4 ลิตร)

c) หากจำเป็น ให้ใส่อาหารเพิ่มโดยใช้หรือไม่ใช้หม้อเสริมก็ได้

3| ติดตั้งฝาตามข้ออธิบายไว้ในบทที่ 6.3 แล้วปิด

4| ตั้งระดับการปรุงอาหารตาม บทที่ 8 โดยใช้ปุ่มหมุน [2]

### 11.3| การใช้อาหารแช่แข็ง

1| เติมน้ำของเหลวในปริมาณขั้นต่ำ (น้ำ 1/4 ลิตร)

2| ใส่อาหารแช่แข็งลงในหม้อโดยไม่ต้องละลาย

3| การละลายเนื้อสำหรับทอด

4| วางผักที่แกะออกจากบรรจุภัณฑ์แล้วโดยตรงในหม้อเสริมแบบไม่มีรู  
→ สำหรับอาหารแช่แข็ง จะให้เวลาในการปรุงอาหารนานขึ้น

### 11.4| การเตรียมซีเรียลหรือพีชตระกูลถั่ว

ไม่จำเป็นต้องแช่ธัญพืชและพีชตระกูลถั่วเมื่อเตรียมในหม้ออัดแรงดัน

→ แต่จะใช้เวลาในการปรุงอาหารเพิ่มขึ้นประมาณครึ่งหนึ่ง

→ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ใส่อาหารลงในหม้อเพียงครั้งเดียวของหม้อ

1| เทของเหลวอย่างน้อย 1/4 ลิตรลงในหม้อ และเติมน้ำของเหลวอย่างน้อย 2 ส่วนต่อธัญพืช/พีชตระกูลถั่ว 1 ส่วน

2| ก่อนสิ้นสุดเวลาการปรุงอาหารไม่นาน ให้หยุดการจ่ายพลังงานและใช้ความร้อนที่เหลือจากเตาเพื่อให้อาหารพองตัว

### 11.5| การฆ่าเชื้อ

1| ขวดนมเด็กทารก ขวดถนอมอาหาร ฯลฯ สามารถฆ่าเชื้อได้โดยวางคว่ำลงในช่องเสริม

2| เติมน้ำ 1/4 ลิตร

3| ฆ่าเชื้อเป็นเวลา 20 นาทีที่การปรุงอาหารระดับ 2

4| ปลดปล่อยให้เย็นลงอย่างช้าๆ (การระบายไอน้ำวิธีที่ 1)

## 11.6| การปรุงอาหาร

1| เตรียมอาหารตามปกติและกรอกลงในขวดถนอมอาหาร

2| เทน้ำ 1/4 ลิตรลงในหม้อ

3| วางขวดถนอมอาหารลงในช่องเสริม

4| ใช้ขวดถนอมอาหารที่มีความจุ 1 ลิตรในหม้ออัดแรงดันขนาด 6.5 ลิตร หรือ 8.5 ลิตร และขวดถนอมอาหารเล็กลงในหม้ออัดแรงดันขนาด 4.5 ลิตร

5| ปรุงผัก/เนื้อสัตว์ที่ระดับ 2 ประมาณ 20 นาที ผลไม้ที่มีเมล็ดแข็งที่ระดับ 1 ประมาณ 5 นาที และผลไม้คายเมล็ดประมาณ 10 นาที

6| ปลดปล่อยให้หม้อเย็นลงอย่างช้าๆ ก่อนระบายไอน้ำ (การระบายไอน้ำวิธีที่ 1) มิฉะนั้นน้ำจะถูกบีบออกจากขวดถนอมอาหารเช่นเดียวกับวิธีอื่นๆ

## 12| การทำความสะอาด การบำรุงรักษา และการจัดเก็บ

### 12.1| การทำความสะอาด

ใช้น้ำร้อนและน้ำยาล้างจานที่มีจำหน่ายทั่วไปในการทำความสะอาด

→ ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนที่มีทราย ผอ่ยเหล็ก หรือฟองน้ำด้านแข็ง

1| ถอดที่จับฝา [1] ตามข้ออธิบายไว้ในบทที่ 6.1 และทำความสะอาดโดยใช้ผ้าผ่านไหลเท่านั้น (ดูประกอบภาพชุด G)

2| ถอดแหวนซิล [2] ออกจากฝา [6] และล้างด้วยมือ



3| แซ่เศษอาหารที่ติดแน่นเล็กน้อย ต้มเศษอาหารที่ติดแน่นในหม้ออัดความดันด้วยน้ำเล็กน้อย

4| หากวาล์วสกปรกหรืออุดตัน ให้ทำความสะอาดด้วยสาลีชุบน้ำหมาดๆ  
→ ห้ามใช้ของมีคมหรือปลายแหลมในการทำความสะอาด

5| สามารถทำความสะอาดหม้อ หม้อเสริม และขาเสริมในเครื่องล้างจานได้  
→ อย่างไรก็ตาม การทำเช่นนี้อาจนำไปสู่การเปลี่ยนสีของพื้นผิวได้ ซึ่งจะไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของหม้อ  
→ อย่างไรก็ตาม เราแนะนำให้ทำความสะอาดด้วยมือ

6| หากมีตะกอน ให้ต้มหม้ออัดแรงดันด้วยน้ำผสมน้ำส้มสายชู

7| ตากเครื่องครัวให้แห้งดีหลังจากทำความสะอาด

## 12.2| การเก็บรักษา/การจัดเก็บ

เก็บหม้ออัดแรงดันที่สะอาดและแห้งในสภาพแวดล้อมที่สะอาดแห้ง และมีการป้องกัน

1| ถอดฝา [6] ออกตามบทที่ 6.1

2| ดึงแหวนซิล [21] ออกจากขอบหม้อแล้วแยกเก็บ

3| ถอดที่จับฝา [11] ตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 6.1 แล้ววางลงในหม้อ [1] หรือฝา [6]

4| วางฝา [6] คว่ำลงบนหม้อ [1]

## 12.3| การบำรุงรักษา/เปลี่ยนชิ้นส่วนที่สึกหรอได้

เก็บหม้ออัดแรงดันที่สะอาดและแห้งในสภาพแวดล้อมที่สะอาดแห้ง และมีการป้องกัน

- เปลี่ยนเฉพาะด้ามจับ และที่จับด้านข้างโดยตัวแทนจำหน่าย/ศูนย์บริการผู้เชี่ยวชาญของ WMF

- ตรวจสอบชิ้นส่วนที่สึกหรอได้อย่างสม่ำเสมอ และหากจำเป็น ให้เปลี่ยนชิ้นส่วนเหล่านั้นโดยใช้อะไหล่แท้

- เปลี่ยนแหวนซิลและซิลคูล์ทันทันทีโดยใช้อะไหล่แท้ หากชิ้นส่วนเสียหาย แข็งตัว เปลี่ยนสีหรือติดตั้งไม่ถูกต้อง

## 12.4| การเปลี่ยนแหวนซิล

เก็บหม้ออัดแรงดันที่สะอาดและแห้งในสภาพแวดล้อมที่สะอาดแห้ง และมีการป้องกัน

1| ถอดฝา [6] ออกตามบทที่ 6.1

2| พลิกฝา [6] กลับด้าน

3| ดึงแหวนซิล [21] ที่ซากรุดออกจากขอบหม้อแล้วแยกเก็บ

4| วางแหวนซิล [21] ใหม่ที่เป็นของแท้ที่ขอบหม้อและกดเข้าได้ขอบอย่างระมัดระวัง  
→ แหวนซิล [21] ต้องอยู่ใต้ขอบโค้งของหม้ออย่างแนบสนิท

## 12.5| การเปลี่ยนซิลคูล์

เก็บหม้ออัดแรงดันที่สะอาดและแห้งในสภาพแวดล้อมที่สะอาดแห้ง และมีการป้องกัน

1| หากจำเป็น ให้ถอดฝา [6] ออกจากหม้อตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 6.1

2| ถอดฝาออก (ดูภาพชุด G) โดยให้พลิกฝา [6] กลับด้าน

3| จับฝา [6] และดันที่จับ [14] ไปจนสุดตัวปลดที่จับ

4| ถอดที่จับฝา [11] ออก

5| ดึงซิลคูล์ [18] ออกจากที่จับฝา [11] แล้วทิ้ง (ดูภาพประกอบ J6)

6| ใส่ซิลคูล์ [18] ใหม่ที่เป็นของแท้อย่างระมัดระวัง  
→ ซิลคูล์ [18] ต้องไม่มีปีดวาล์วอื่น  
→ ลูกศรบนซิลคูล์ [18] และด้านล่างของที่จับ

- ต้องชี้เข้าหากัน  
 → ซิลล์ [18] ต้องเรียบและไม่มีช่องว่างที่ฐานของที่จับ  
 → ซิลล์ [18] ต้องอยู่ใต้ลิ้นซิลล์ [20] ของที่จับเพื่อให้ส่วนนูนของขอบซิลล์อยู่เหนือขอบลิ้นซิลล์

31 ถอดและกำจัดวาล์วนิรภัย [7] ที่ชำรุดออกจากฝาหม้อ [6]

41 ดันวาล์วนิรภัย [7] ใหม่ผ่านช่องเปิดจากด้านในอย่างระมัดระวังโดยใช้แรงกดเล็กน้อยและบิดเล็กน้อย อย่าให้วาล์วนิรภัยเสียหายระหว่างกระบวนการติดตั้ง

## 12.61 การเปลี่ยนวาล์วนิรภัย

11 ถอดฝา [6] ออกจากหม้อตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 6.1

21 พลิกฝา [6] กลับด้าน

**เคล็ดลับ** เพื่อความสะดวกในการใส่วาล์วนิรภัย อาจทาน้ำมันปรุงอาหารไว้ที่หัววาล์วนิรภัยเพื่อให้หล่อลื่นได้ดียิ่งขึ้น

## 13 ความช่วยเหลือในกรณีที่เกิดข้อผิดพลาด

ในกรณีที่เกิดข้อผิดพลาด ให้นำหม้ออัดแรงดันออกจากเตาเสมอ ห้ามใช้แรงในการเปิดหม้ออัดแรงดันเด็ดขาด!

**ข้อผิดพลาด**                      **สาเหตุที่เป็นไปได้**    **การแก้ปัญหา**

ใช้เวลาปรุงอาหารนานเกินไปหรือตัวแสดงแรงดันไม่ขึ้น

ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของแผ่นให้ความร้อนไม่เหมาะสม

เลือกเตาให้ความร้อนที่มีขนาดพอดีกับเส้นผ่านศูนย์กลางหม้อ

ระดับการทำอาหารไม่เหมาะสม

ตั้งเป็นระดับการปรุงสูงสุด

a) ฝาปิดไม่ถูกต้อง  
 b) ไม่ได้ใส่ซิลล์  
 c) ประกอบฝาไม่ถูกต้อง

1. ระบายแรงดันหม้อให้สมบูรณ์ตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 9 แล้วเปิด
2. ตรวจสอบแหวนซิลล์ [21] / ซิลล์ [18] (ดูภาพประกอบ J) เพื่อดูการติดตั้งที่ถูกต้อง
3. ตรวจสอบฝา [6] เพื่อดูความพอดี / การประกอบที่ถูกต้อง
4. ปิดหม้อตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 6.3

บอลในวาล์วนิรภัย / นูสต์อัดโน้มน้ำไม่เข้าที่อย่างถูกต้อง

1. ระบายแรงดันหม้อให้สมบูรณ์ตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 9 แล้วเปิด
2. ถอดที่จับฝา [11] ตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 6.1
3. ตรวจสอบตำแหน่งของบอลโลหะในวาล์วนิรภัย [7] และทำความสะอาดหากจำเป็น
4. ปิดหม้อตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 6.3

ของเหลวขาดหายไป

1. ระบายแรงดันหม้อให้สมบูรณ์ตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 9 แล้วเปิด
2. เติมน้ำของเหลว (อย่างน้อย 1/4 ลิตร)
3. ปิดหม้อตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 6.3

ข้อผิดพลาด	สาเหตุที่เป็นไปได้ การแก้ปัญหา	
ไอน้ำเล็ดลอดออกจากฝา	แหวนซีลและ/หรือ ขอบหม้อไม่สะอาด	1. ระบายแรงดันหม้อให้สมบูรณ์ตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 9 แล้วเปิด 2. ทำความสะอาดแหวนซีล [21] และขอบหม้อ 3. ปิดหม้ออีกครั้งตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 6.3
	ปุ่มหมุนไม่ได้ตั้งค่าไปที่ระดับการปรุงอาหาร 1 หรือ 2	ตั้งปุ่มหมุน [12] ไปที่ระดับการปรุงอาหาร 1 หรือ 2
	แหวนซีลชำรุดหรือ แฉก (เนื่องจากการ ลิกหรือ)	เปลี่ยนแหวนซีล [21] ใหม่ด้วยแหวนซีล WMF ของแท้
	ซีลคูัดติดตั้งไม่ถูกต้อง หรือเสียหาย	แก้ไขตำแหน่งการติดตั้งของซีลคู [18] หรือเปลี่ยนใหม่ด้วยชิ้นส่วน อะไหล่ WMF ของแท้
ไอน้ำออกจาก วาล์วนิรภัย / บุสต์ อัดใหม่ดี อย่างต่อเนื่อง (ใช้ไม่ได้กับ บุสต์)	บอลของวาล์วนิรภัย ไม่ได้ติดตั้งอยู่ใน วาล์วอย่างถูกต้อง	1. ระบายแรงดันหม้อให้สมบูรณ์ตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 9 แล้วเปิด 2. ถอดที่จับฝา [11] ตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 6.1 3. ตรวจสอบวาล์วนิรภัย [7] และตำแหน่งของลูกบอลโลหะในฝา ครอบ 4. ปิดหม้ออีกครั้งตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 6.3
ไม่สามารถตั้งปุ่ม หมุนไปด้านหลัง และไม่สามารถเปิด หม้ออัดแรงดันได้	ระบบนิรภัยสำหรับการ เปิดปิดกันไว้	1. ระบายแรงดันหม้อให้สมบูรณ์ตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 9 แล้ว เปิด 2. ดันปุ่มหมุน [12] ไปข้างหน้าแล้วดึงไปข้างหลังหลายๆ ครั้ง

## 14 | เคล็ดลับและเทคนิค ในการปรุงอาหาร

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

- ทาน้ำมันหรือไขมันประกอบอาหารบางอย่าง ที่ แหวนซีลด้วยเพื่อเพิ่มความสะดวกในการขยับ เมื่อเปิดและปิด
- เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มต้นทันทีที่ วงแหวนที่กำหนดปรากฏบนตัวแสดงแรงดัน
- เวลาในการปรุงอาหารที่ให้ไว้เป็นเพียง แนวทางเท่านั้น ควรเลือกเวลาปรุงอาหารให้ สั้นลง และคุณสามารถทำอาหารต่อได้ทุกเมื่อ
- ด้วยเวลาที่กำหนดสำหรับการปรุงอาหารจาน ผัก คุณจะได้อาหารขนาดพอดีคำ
- อุณหภูมิในการปรุงอาหารสำหรับวงแหวนที่ หนึ่งคือ 106 °C (เหมาะอย่างยิ่งสำหรับผัก และปลา) และสำหรับวงแหวนที่ 2 คือ 115 °C (เหมาะสำหรับเนื้อสัตว์โดยเฉพาะ)

## 15 | ตารางเวลาปรุงอาหาร การปรุงอาหารด่วน

วัตถุดิบ	เวลาปรุง	หมายเหตุ
<b>หมูและลูกวัว</b>		
ที่วงแหวนปรุงอาหารที่ 2 ปริมาณการเติมของเหลวขั้นต่ำ 1/4 ลิตร; ไม่จำเป็นต้องใช้หม้อเสริมพิเศษ		
เนื้อหมูแล้	5 – 7 นาที	–
สตูว์เนื้อหมู	10 – 15 นาที	–
หมูย่าง	20 – 25 นาที	เวลาในการปรุงขึ้นอยู่กับขนาดและรูปร่างของเนื้อ
เนื้อลูกวัวแล้	5 – 7 นาที	–
สตูว์เนื้อลูกวัว	10 – 15 นาที	–
ขาลูกวัวทั้งชิ้น	25 – 30 นาที	–
ลิ้นลูกวัว	15 – 20 นาที	โดยเติมน้ำปริมเนื้อ
ลูกวัวย่าง	20 – 25 นาที	เวลาในการปรุงขึ้นอยู่กับขนาดและรูปร่างของเนื้อ
<b>เนื้อวัว</b>		
ที่วงแหวนปรุงอาหารที่ 2 ปริมาณการเติมของเหลวขั้นต่ำ 1/4 ลิตร; สำหรับลิ้นวัว ให้ใช้ซึ่งเสริม		
มีทโลฟ	10 – 15 นาที	–
สตูว์เนื้ออย่างหมักด้วยน้ำส้มสายชู	30 – 35 นาที	–
ลิ้นวัว	45 – 60 นาที	–
เนื้อแล้	6 – 8 นาที	–
สตูว์	15 – 20 นาที	–
กำห่อเนื้อหนึ่ง	15 – 20 นาที	–
เนื้อย่าง	35 – 45 นาที	เวลาในการปรุงขึ้นอยู่กับขนาดและรูปร่างของเนื้อ

วัตถุดิบ	เวลาปรุง	หมายเหตุ
<b>สัตว์ปีก</b>		
ที่วงแหวนปรุงอาหารที่ 2 ปริมาณการเติมของเหลวขั้นต่ำ 1/4 ลิตร; สำหรับไก่ต้มซูป ให้ใช้ซึ่งเสริม		
ไก่ต้มซูป	20 – 25 นาที	สูงสุด 1/2 ของหม้อ
ชิ้นส่วนไก่	6 – 8 นาที	–
น่องไก่วง	25 – 30 นาที	ขึ้นอยู่กับความหนาของน่อง
แกงไก่วงตุ๋น	6 – 10 นาที	เช่นเดียวกับไก่วงตัวผู้
ไก่วงแล้	2 – 3 นาที	–
<b>อาหารป่า</b>		
ที่วงแหวนปรุงอาหารที่ 2 ปริมาณการเติมของเหลวขั้นต่ำ 1/4 ลิตร; ไม่จำเป็นต้องใช้หม้อเสริมพิเศษ		
กระต่ายย่าง	15 – 20 นาที	–
ซีโครงกระต่าย	10 – 12 นาที	–
กวางย่าง	25 – 30 นาที	–
สตูว์กวาง	15 – 20 นาที	–
<b>แกะ</b>		
ที่วงแหวนปรุงอาหารที่ 2 ปริมาณการเติมของเหลวขั้นต่ำ 1/4 ลิตร; ไม่จำเป็นต้องใช้หม้อเสริมพิเศษ		
แกงแกะตุ๋น	20 – 25 นาที	ใช้เวลาเพิ่มขึ้นสำหรับแกะโตเต็มวัย
แกะย่าง	25 – 30 นาที	เวลาในการปรุงขึ้นอยู่กับขนาดและรูปร่างของเนื้อ
<b>ปลา</b>		
ที่วงแหวนปรุงอาหารที่ 1 ปริมาณการเติมของเหลวขั้นต่ำ 1/4 ลิตร; สำหรับแกงปลาตุ๋นหรือสตูว์ปลา ไม่จำเป็นต้องใช้หม้อเสริมพิเศษ		
เนื้อปลาแล้	2 – 3 นาที	ตุ๋นในน้ำของตัวเอง

วัตถุดิบ	เวลาปรุง	หมายเหตุ
ปลาทั้งตัว	3 – 4 นาที	ตุนในน้ำของตัวอาหารเอง
แกงหรือสตูว์	3 – 4 นาที	–

### ซूपต่างๆ

ที่วงแหวนปรุงอาหารที่ 2 ปริมาณการเติมของเหลวขั้นต่ำ 1/4 ลิตร สูงสุด 1/2 ของหม้อ;  
ไม่จำเป็นต้องใช้หม้อเสริม

ซูปถั่วเลนทิล เมล็ดถั่วต่างๆ	12 – 15 นาที	พีชตระกูลถั่วแช่
ซูปเนื้อ	25 – 30 นาที	ใช้ได้กับเนื้อสัตว์ทุกประเภท
ซูปผัก	5 – 8 นาที	–
ซูปสตูว์	10 – 15 นาที	–
ซูปไก่	20 – 25 นาที	เวลาในการปรุงขึ้นอยู่กับขนาด
ซูปมันฝรั่ง	5 – 6 นาที	–
ซูปหางวัว	35 นาที	–

### ผัก

ที่วงแหวนปรุงอาหารที่ 1; ปริมาณการเติมของเหลวขั้นต่ำ 1/4 ลิตร;  
สำหรับกะหล่ำดอกแบบเยอร์มันและบิทูท ไม่จำเป็นต้องใช้หม้อเสริมพิเศษ, สำหรับอาหารจานอื่นๆ  
ทั้งหมด ให้ใช้ซั้งเสริม, สำหรับอาหารจากถั่วฝัก ให้ใช้วงแหวนปรุงอาหารที่ 2

มะเขือ, แดงกวางและมะเขือเทศ	2 – 3 นาที	ผักที่ปรุงด้วยไอน้ำจะไม่ถูกชะล้างอย่างรวดเร็ว
กะหล่ำ, พริก, ต้นหอม	3 – 5 นาที	–
ถั่ว, ขึ้นฉ่าย, กะหล่ำปลี	4 – 6 นาที	–
ยี่ห่วย แครอท ซาวอย	5 – 8 นาที	–
ถั่ว คะน้า กะหล่ำม่วง	7 – 10 นาที	วงแหวนปรุงอาหารที่ 2
กะหล่ำดอกแบบเยอร์มัน	10 – 15 นาที	วงแหวนปรุงอาหารที่ 2
บิทูท	15 – 25 นาที	วงแหวนปรุงอาหารที่ 2
มันฝรั่งต้มเกลือ	6 – 8 นาที	วงแหวนปรุงอาหารที่ 2
มันฝรั่งพร้อมเปลือก	6 – 10 นาที	วงแหวนปรุงอาหารที่ 2 เปลือกมันฝรั่งจะปรีออกเมื่อต้มอย่างรวดเร็ว

วัตถุดิบ	เวลาปรุง	หมายเหตุ
<b>พืชตระกูลถั่ว</b>		
ที่วงแหวนปรุงอาหารที่ 2; ปริมาณการเติมของเหลวขั้นต่ำ 1/4 ลิตร สูงสุด 1/2 ของหม้อ; น้ำ 2 ส่วน ต่อเมล็ดข้าว 1 ส่วน; ปรุงเมล็ดข้าวที่ยังไม่แช่นานขึ้น 20 – 30 นาที; สำหรับข้าวต้มนม ให้ใช้ที่วงแหวนปรุงอาหารที่ 1		
เมล็ดถั่ว ถั่วฝัก ถั่วเลนทิล	10 – 15 นาที	ต้มเมล็ดถั่วที่หนาให้นานขึ้น 10 นาที
บักวีท ข้าวฟ่าง	7 – 10 นาที	เวลาปรุงสำหรับเมล็ดที่แช่น้ำแล้ว
ข้าวโพด, ข้าว, เมล็ดเขียว	6 – 15 นาที	เวลาปรุงสำหรับเมล็ดที่แช่น้ำแล้ว
ข้าวต้มนม	20 – 25 นาที	ที่วงแหวนปรุงอาหารที่ 1
ข้าวเมล็ดยาว	6 – 8 นาที	–
ข้าวกล้อง	12 – 15 นาที	–
ข้าวสาลี ข้าวไรย์	10 – 15 นาที	เวลาปรุงสำหรับเมล็ดที่แช่น้ำแล้ว
<b>ผลไม้</b>		
ที่วงแหวนปรุงอาหารที่ 1; เติมน้ำของเหลวขั้นต่ำ 1/4 ลิตร		
เชอร์รี่ ลูกพลัม	2 – 5 นาที	แนะนำให้ใช้ซึ่งหนึ่งเสริม
แอปเปิ้ล ลูกแพร์	2 – 5 นาที	แนะนำให้ใช้ซึ่งหนึ่งเสริม

## TR KULLANIM KILAVUZU

1  Cihaz bileşenleri	567
2  Önemli güvenlik talimatları	567
3  Teknik Özellikler ve Talimatlar	572
4  Düdüklü Tencereyi Ambalajından Çıkarma	573
5  Emniyet Elemanlarının Kullanımı	574
6  Düdüklü Tencerenin İlk Defa Kullanımı	574
7  Düdüklü Tencerenin Kullanımı	576
8  Düdüklü Tencere Pişirme Seviyeleri	577
9  Basıncı düşürme ve soğutma	578
10  Düdüklü Tencereyi Açma	579
11  Kullanım ve Hazırlık Şekilleri	580
12  Temizlik, Bakım ve Muhafaza	581
13  Arıza Yardımı	583
14  Yemek Pişirme İçin İpuçları vePüf Noktaları	584
15  Düdüklü tencere için pişirme süresi tablosu	585



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](http://www.wmf.com) adresinde bulabilirsiniz.

### 1 | CİHAZ BİLEŞENLERİ

- 1 Tencere
- 2 Yan tutamak
- 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 tutamağı
- 12 Döner düğme
- 13 Kapak tutamağı emniyet kilidi
- 14 Tutamak kilidi açma anahtarı
- 15 Basınç ayar tertibatı
- 16 Basınç göstergesi
- 17 Tutma yuvası
- 18 Çift sızdırmazlık
- 19 Emniyetli açma sistemi
- 20 Kapak tutamağı sızdırmazlık dudağı
- 21 Sızdırmazlık halkası
- 22 Açma işareti
- 23 Yeşil işaret
- 24 Sap işareti

Bu kullanım kılavuzunda önemli talimatlar, semboller ve uyarı sözcükleriyle belirtilmiştir:

**OYARI,** 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 insert/köprü ile veya olmadan)
- Kavanoz içinde alışılagelmiş ev miktarlarında pişirme için (delikli insert ile)
- Az miktarlarda meyve suyu yapmak için (insert ile)
- Biberon, kavanoz vb. sterilizasyonu için (delikli insert ile)

**Düdüklü tencere aşağıdaki kullanımlar için uygun değildir:**

- Sıcak bir fırının içinde veya mikrodalga fırında
- Yiyeceklerin yağda kızartılması için
- Tıbbi amaçlı sterilizasyon için
- Belirtilen ocak türlerinin dışında olan ocak türleri veya açık ateş için
- Kamping amaçlı kullanım için

## Kullanım kılavuzu

- Özenli kullanın
- Düdüklü 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. Düdüklü tencere sadece emniyet talimatları okunup anlaşıldıysa kullanılabilir. Bu talimatlara uyulmaması durumunda düdüklü tencerenin kullanımında hasar ve yangınlar meydana gelebilir.

## 2.2 | GENEL BİLGİLER

### UYARI



#### Sadece kullanmasını bilen kişiler tarafından kullanılmalıdır

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

- Düdüklü tencereyi kullanmasını bilmeyen kişilere vermeyin.
- Çocukların düdüklü tencere ile oynamasına veya onu kullanmasına izin vermeyin.



#### Düdüklü tencereye / Emniyet tertibatlarına müdahale etmeyin

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

- Düdüklü tencere veya emniyet tertibatları üzerinde herhangi bir değişiklik veya müdahalede bulunmayın.
- Perfect Premium kapaklar [6] sadece uygun Perfect Premium tencereler ile [1] kullanılmalıdır. Farklı kapaklar veya tencereler kullanmayın.



#### Çocukları ve ev hayvanlarını uzak tutun

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

## DİKKAT



#### Öngörülebilir yanlış kullanım

Yanlış kullanımdan ve buna bağlı hasar veya yangınlardan kaçınmak için düdüklü tencereyi:

- Sıcak fırında veya mikrodalgada kullanmayın,
- Yiyeceklerin yağda kızartılması için kullanmayın,
- Tıbbi amaçlı sterilizasyon için,
- Belirtilen ocak tipleri dışında veya açık ateş üzerinde kullanmayın.



#### Tencere tutamaklarının sıcak ocak plakasının üzerine gelmesine izin vermeyin

- Tutamaklar [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 (Çift sızdırmazlık [18], sızdırmazlık halkası [21]), belirgin renk farklılığı, çatlak, sertleşme, hasar veya tam oturmama durumu olması durumunda orijinal yedek parçalarla değiştirin.

- Sızdırmazlık halkası [21] kapağın kenarına dayanmalıdır.
- Sızdırmazlık halkasını [21] en geç 2 yıl içinde, yaklaşık 400 pişirme işleminden sonra değiştirin.
- Yalnızca orijinal WMF yedek parçalarını kullanın.

## 2.3 | İLK DEFA KULLANIM

Düdüklü tencere ilk kez kullanılmadan önce Pişirme Seviyesi 2'den 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. çift sızdırmazlık [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.

- Çift sızdırmazlığın [18] tam oturup oturmadığı kontrol edilmelidir. Sızdırmazlık halkası [21] kapağın kenarına dayanmalıdır.
- Parçalar hasar görmüş, deforme olmuş, rengi atmış veya kırılmışsa düdüklü tencereyi kullanmayın ve WMF yetkili satıcısı/servisi ile iletişime geçin.
- Kirlenmeleri/tıkanmaları ortadan kaldırın.

### DİKKAT



#### Yetersiz temizlik nedeniyle yanma riski

Her kullanımdan önce emniyet valfini ve basınç göstergesini kirlenme/tıkanma açısından kontrol

edin, aksi takdirde buhar kontrolsüz bir şekilde dışarı çıkabilir. Bu durum yanıklara neden olabilir.

- Güvenlik tertibatlarını ve basınç göstergesini [16] kontrol edin ve gerekirse temizleyin.



#### Hatalı kapatılan kapak nedeniyle yanma riski

Kapak hatalı monte edilmemelidir. Kapatma sadece açıklanan şekilde yapılmalıdır.

- Talimatlara tam olarak uyun.
- Kapağın doğru oturup oturmadığını kontrol edin.

## 2.5| KULLANIM SIRASINDA

### UYARI



#### Yüksek basınç nedeniyle yaralanma riski

Pişirme sırasında tencerede yüksek basınç oluşur. Bu basınç serbest bırakılırsa ciddi yanıklar ve yaralanmalara sebep olabilir.

- Her zaman düdüklü tencerenin emniyetli bir şekilde kapatılıp kapatılmadığını kontrol edin.
- Düdüklü tencereyi asla zorlayarak açmayın. Düdüklü tencerenin içerisinde hiç basınç kalmadığında kolayca açılabilir.
- Düdüklü tencereyi basınçlıyken dikkatli bir şekilde hareket ettirin.
- Düdüklü tencereyi kullanım sırasında asla gözetimsiz bırakmayın.

### DİKKAT



#### Sıcak buhar nedeniyle yanma riski

Düdüklü tencerede basınç oluşmazsa ancak buhar çıkarsa sıcak yüzeyler ve dışarı çıkan buhardan dolayı ellerinizin ve yüzünüzün yanma riski doğar.

- Hemen ocağı kapatın, tencerenin soğumasını bekleyin ve durumu kontrol edin.



#### Dışarıya kaçan sıcak buhar nedeniyle yanma riski

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

- Asla buhara elinizi uzatmayın.
- Ellerinizi, başınızı ve vücudunuzu daima kapak [6] ve kapak kenarının yanındaki emniyet yuvasının [10] üzerindeki tehlikeli alandan uzak tutun.
- Düdüklü tencereyi kullanım sırasında asla gözetimsiz bırakmayın.
- Çocukları ve evcil hayvanları uzak tutun.
- Düdüklü tencereyi daima, dışarı çıkan buharın odadaki insanlara doğru gitmeyecek şekilde hizalayın. "Açık mutfaklarda" özellikle dikkat edin.



### Buharı hızlı soğuturken yanma riski

- Döner düğme [12] ile veya akan suyun altında hızlı buhar çıkarma işleminde, buhar veya pişen malzeme nedeniyle yanma tehlikesi vardır.
- Açmadan önce düdüklü tencereyi sallayın.
  - Düdüklü tencere soğuk suya kesinlikle batırılmamalıdır.
  - Ellerinizi, başınızı ve vücudunuzu daima kapak [6] ve kapak kenarının yanındaki emniyet yuvasının [10] üzerindeki tehlikeli alandan uzak tutun.



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

- Soğutulmuş düdüklü tencereyi açarken, sıcak yiyecekler kabarcık oluşturabilir ve aniden dışarı fıskırabilir. Üzerinde deri olan et, delindiğinde dışarıya sıcak sıvı fıskırtabilir. Bu durum yanıklara veya haşlanmalara neden olabilir.
- Açmadan önce düdüklü tencereyi sallayın.
  - Derisiyle pişirilmiş sıcak eti (örneğin dana dili) hemen delmeyin, önce soğumasını bekleyin.



### Dışarıya taşan yiyecekler nedeniyle yanma riski

- Düdüklü tencere aşırı doldurulursa sıcak yiyecekler emniyet valfinden [7], basınç ayar tertibatından [15] veya yandaki emniyet yuvasından [10] dışarıya kaçabilir ve yanıklara neden olabilir.
- Düdüklü tencereyi asla aşırı doldurmayın.
  - Düdüklü tencereyi, nominal kapasitesinin en fazla 2/3'üne kadar doldurun.
  - Çorba, bakliyat, güveç, et suyu, sakatat veya makarna gibi peltamsi, viskoz veya kuvvetli

köpüren yiyecekler pişiriyorsanız düdüklü tencereyi nominal kapasitesinin en fazla 1/2'sine kadar doldurun.

- Yiyeceği kapağı açık tencerede önceden kaynatın, karıştırın ve gerekirse köpüğünü alın.



### Sıcak tencerede/kapakta yanma riski

Pişirme işlemi sırasında düdüklü tencere çok ısınır. Gazlı ocaklardaki açık alev nedeniyle tutamaklar çok fazla ısınabilir. Dokunulduğunda yanma riski vardır.

- Düdüklü tencerenin sıcak dış yüzeylerine asla dokunmayın.
- Tencereyi [1] / kapağı [6] sadece plastik tutamaklarından tutun.
- Eldiven veya el koruması (ör. tutacak bezi) kullanın.
- Sıcak insertleri ve köprüleri alet kullanarak çıkarın, ör. tutacak bezi.
- Sıcak düdüklü tencereyi sadece ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun.

### DİKKAT



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

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

- Düdüklü tencereyi sadece yeterli miktarda sıvıyla (minimum 1/4 lt su, et suyu, sos vb.) kullanın.
- Kıvamlı yiyecekler için yeterli miktarda sıvınız olduğundan emin olun.
- Çok az sıvı varsa veya hiç sıvı yoksa hemen ocağı kapatın ve tamamen soğuyana kadar düdüklü tencereyi hareket ettirmeyin.
- Düdüklü tencereyi asla gözetimsiz bırakmayın.

## 2.6 | DOĞRU TEMİZLEME

Düdüklü tencereyi her kullanımdan sonra temizleyin!

## DİKKAT



### Temizlik sırasında oluşan hasar nedeniyle yanma riski

Emniyet tertibatlarını temizlemek için fırça, ovma maddeleri veya kimyasallar kullanmayın, aksi takdirde bu tertibatlar zarar görürler ve buharın dışarı kaçması nedeniyle yanma riski doğar.

- Temizlik ve bakım talimatlarına uyun.
- Her temizlikten sonra pişirme kaplarını iyice kurulaşın.

## 2.7| GEREKLİ ONARIMLAR

### DİKKAT



### Usulüne uygun olmayan onarım/yanlış yedek parçalar nedeniyle hasar

Onarımlar sadece WMF yetkili bayii/servis tarafından yapılmalıdır, aksi takdirde düdüklü tencere zarar görür veya emniyet düzenekleri artık doğru şekilde işlev göremeyebilir ve yanma tehlikesi oluşabilir.

- Onarım gerektiren durumlarda bir WMF uzman bayiine/servisine başvurun.
- Çatlak veya doğru oturmamış tutamakları 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 190 mm (3,0 lt – 8,5 lt)'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 vurmuyun.
- Sadece kaynar suya tuz ekleyin ve tencerenin dibine zarar vermeyecek şekilde karıştırın.
- Tencerenin alt kısmı ile ocak gözü arasını kirlenmekten kaçınınız, aksi takdirde ocak gözü (ör. cam seramik) çizilebilir.

## 3 | TEKNİK ÖZELLİKLER VE TALİMATLAR

### 3.1 | TEKNİK ÖZELLİKLER

İmalatçı: WMF GmbH  
Tip: Perfect Premium

Cihaz, basınçlı kaplar yönelik 2014/68/EU yönetmeliğine uymaktadır. Değişiklik yapma hakkı saklıdır.

#### Malzeme

Tencere/Kapak: Cromargan®,  
Paslanmaz çelik 18/10  
Taban: TransTherm®-Allherdboden

Tutamaklar: Isı izolasyonlu plastik  
Contalar: Silikon

#### Boyutlar

DOLDURMA HACMİ	3,0 – 8,5 l
TABAN	190 mm
İÇ KISIM	220 mm
TUTAMAKLARLA BİRLİKTE TENCERENİN UZUNLUĞU	416 mm
KAPAKLA BİRLİKTE TENCERENİN UZUNLUĞU	468 mm

#### Yükseklik

HACİM	TENCERE	KAPAKLA BİRLİKTE TENCERE	KAPAK VE TUTAMAKLA BİRLİKTE TENCERE
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

3,0 l 2,85 kg 4,5 l 3,10 kg  
6,5 l 3,40 kg 8,5 l 3,65 kg  
PS Değeri: 150 kPa

#### Pişirme alanı büyüklüğü

3,0 – 8,5 l için maks. ø 190 mm  
İç ölçeklendirme doldurma seviyesi  
(Toplam hacme bağlı): 1/3, 1/2, 2/3

#### Basınç değerleri

İlk yeşil halka, yakl.106°C  
25 kPa işletim basıncı, 40 kPa regülasyon basıncı  
İkinci yeşil halka, yakl.115°C  
70 kPa işletim basıncı, 90 kPa regülasyon basıncı

#### Uygun ocak tipleri



### 3.2 | AKSESUAR, YEDEK PARÇA VE AŐINAN PARÇALAR

#### Aksesuarlar

Delikli insert 22 cm (Kalem No 07 8941 6000)

İnsert seti 22 cm (Kalem No 07 8942 6030)

Cam kapak 22 cm (Kalem No 07 9618 6380)

#### Yedek Parçalar

Kapak tutamađı [11]

(Kalem No. 08 9580 6030)

Tutamaklı [6] kapak [11]

(Kalem No 07 9580 6042)

#### AŐınma parçaları

Sızdırmazlık halkası [21]

22 cm (Kalem No 60 6856 9990)

Emniyet valfi [7]

(Kalem No 07 9615 9510)

Çift sızdırmazlık [18]

(Kalem No 60 9614 9510)

## 4 | DÜDÜKLÜ TENCEREYİ AMBALAJINDAN ÇIKARMA

- 1 | Ambalajı açın ve tüm parçaların mevcut olup olmadığını kontrol edin:
  - Tencere, [1] yan tutamak [2] ve sap ile birlikte [3]
  - Kapak, [6] çıkartılabilir tutamak [11] ile birlikte: Kapak, emniyet valfi, [7], deđiŐtirilebilir çift sızdırmazlık ile birlikte [18]
  - Sızdırmazlık halkası (gri) [21]
  - Kullanım Kılavuzu  
Parçaların eksik olması halinde lütfen yetkili WMF uzman bayiinize/servisine veya doğrudan WMF'ye baŐurun.
  - 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 koŐulları, ekteki garanti bildiriminde yer almaktadır.

## 5| EMNİYET ELEMANLARININ KULLANIMI

Emniyet Elemanları	Açıklama
<b>Kapak tutamağındaki basınç ayar cihazı</b>	Öngörülen basınç seçilen pişirme kademesi 2'de açılır ise, basınç regülatörü [15] otomatik olarak açılır ve fazlalık buhar dışarı sızdırılır. Bu şekilde aşırı basınç derhal düşürülür.
<b>Emniyet valfi</b>	Basınç ayar tertibatı [15] yanıt vermezse aşırı yüksek basınç emniyet valfi [7] vasıtasıyla derhal düşürülür.
<b>Kapak kenarındaki emniyet yuvası</b>	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.
<b>Kapak tutamağındaki basınç göstergesi</b>	Basınç göstergesi, [16] pişirme için kolaylık ve enerji tasarrufu sağlamak amacıyla görsel bir yardım sağlar. Pişirme sırasındaki anlık basıncı gösterir. Bir kırmızı halka (basınç mevcutsa) ve 2 yeşil halka (pişirme seviyesi 1 ve 2) ile donatılmıştır.
<b>Emniyetli açma sistemi</b>	Emniyetli açma sistemi [19] içinde hala basınç varken düdüklü tencerenin açılmasını önler. Düdüklü tencere, ancak basınç tamamen düşürüldükten sonra açılabilir.
<b>Döner düğme ile kontrollü buhar boşaltımı</b>	Buhar döner düğme ile [12] yavaş, ancak hızlı bir şekilde de boşaltılabilir.
<b>Sap emniyet kilidi</b>	Kapak tutamağında [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).

- a) Döner düğme [13], açılma işaretleri [22] ile sap işareti [24] ile aynı olana kadar çevrilmelidir.  
b) Döner düğme [12] iyice arkaya doğru, sap ucu yönünde çekilmelidir.  
→ Kapak tutamağındaki [11] yeşil işaret [23] tamamıyla görünmelidir.  
c) Sol el ile sadece tencerenin [1] sapı [3] tutulmalıdır.  
d) Sağ elle kapak tutamağı [11] tutulmalı ve kapak [6] kendiliğinden kalkana kadar sağa doğru çevrilmelidir.  
Kapak [9] ve sap üzerindeki semboller [4] aynı hizada durmalıdır.  
e) Kapağı [6] tutamak vasıtasıyla [11] kaldırın.

- Kapağı sökün (bkz. G resim serisi), bunun için önce kapağı [6] çevirin.
- Sızdırmazlık halkasını [21] dikkatli bir şekilde tencerenin kenarından dışarı çıkarın ve bir kenara koyun.
- Kapağı [6] tutun ve tutamak kilidi açma anahtarını [14] tutamağın ucuna doğru bastırın.
- Kapağı [6] saptan ayırın.



## 6.2| DÜDÜKLÜ TENCERENİN İLK TEMİZLİĞİ

- 1| DÜdÜklÜ tencereyi *Bölüm 6.1'e* açıklanmış şekilde sökün.
- 2| Tencereyi **1** 2/3 seviyeye kadar (*bkz. İç Ölçeklendirme Resim 1*) 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 tutamağını, emniyet tertibatlarını ve sızdırmazlık halkasını kir veya tıkanma açısından kontrol edin.
- 2| Kapağı **6** kenar aşağıya bakacak şekilde çevirin.
- 3| Tutamağı **11** çevirin ve bırakmayın.
- 4| Kapak tutamağındaki **11** tutma yuvasını **17** kapağın **6** tutucusuna **8** asın.
- 5| Tutamağı **11** yavaşça aşağıya doğru katlayın.

- 6| Kapağı **6** tutamak **11** ile birlikte döndürün.
- 7| Kapağı **6** ve tutamağını **11** çift sızdırmazlık **18** ezilmeyecek veya kapak açıklıklarının kenarları tarafından hasara uğratılmayacak şekilde hizalayın.
- 8| Kapağı **6** duyulabilir bir sesle kilitlenene kadar aşağıya doğru bastırın. Sürgüyü bastırarak 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** uyusmalıdır, aksi takdirde kapak yerine takılamaz. Sızdırmazlık halkası **21** kapağın kenarına yerleştirilmiş olmalıdır!
- 3| Sol el ile tencerenin **1** sapını **3** tutun.
- 4| Sağ eliniz ile kapağı **6** kolunu **11** kullanarak sola çevirin.
- 5| Her iki sap da **3** / **11** tam olarak üst üste durduğunda, döner düğme **12** tamamıyla öne doğru itilmelidir. Artık sap **11** ile döner düğme **12** arasında bir aralık görülmemelidir.

## 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 tutamağını [11] Bölüm 6.1'de açıklandığı şekilde çıkarın.
- 3| Sızdırmazlık halkası [21] ile kapak iç kenarının temiz olup olmadığını kontrol edin.
- 4| Şu hususları kontrol edin:
  - Kapak kenarındaki emniyet yuvasının, [10]
  - Basınç ayar tertibatının [15],
  - Basınç göstergesinin [16],
  - Tutamak kilidi açıcısının [14],
  - Emniyet valfinin [7] temiz olup ve tıkalı olmadığını.
    - Kabuk tutmuş lekeleri ıslatın ve temizleyin, tıkanıklıkları giderin (bkz. Bölüm 12.1 Temizleme).
- 5| Emniyet valfinin [7] kapağın alt tarafında bulunan bilyenin görünür olup olmadığını kontrol edin.
  - Gerekirse kapağı [6] bilye tekrar görünene kadar sallayın.
  - Arızalıysa WMF uzman bayiine/servisine başvurarak değiştirin.
- 6| Basınç ayar tertibatının [15] hareket edip etmediğini parmağınızla bastırarak dikkatlice test edin.
- 7| Tüm contaların temiz, hasarsız ve doğru konumlandırılmış olduğunu kontrol edin (bkz. Resim serisi J).
  - Çift sızdırmazlık [18] başka bir valfin üzerine kapatmamalıdır, her iki ok işareti karşı karşıya olmalı ve conta boşluk olmaksızın sapta [11] durmalıdır.

→ Çift sızdırmazlık [18] ayrıca kapak sapının [11] conta ağzının altında [20] olmalıdır.

### 7.2 | KAPAĞI AÇMA

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

### 7.3 | DÜDÜKLÜ TENCEREYİ DOLDURMA

Piştirilecek yiyecekleri yeterli sıvıyla birlikte tencereye koyun, gerekirse insertleri ve köprü 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 emni-

yet yuvasından dışarıya çıkararak yanıklara neden olabilirler.

- DÜDÜKLÜ tencereyi, nominal kapasitesinin en fazla 2/3'üne kadar (iç işaretlemeye bakın) doldurun.
- **Çorba, bakliyat, güveç, et suyu, sakatat veya makarna gibi** şişen, püremsi veya kuvvetli köpüren yiyecekler pişiriyorsanız düdüklü tencereyi nominal kapasitesinin en fazla 1/2'sine kadar doldurun.

## DİKKAT



**Sıvının çok az olmasından ya da hiç olmamasından kaynaklanan**

**hasar**

Aşırı ısınma ve hasar riski

- DÜDÜKLÜ tencereyi asla içinde sıvı olmadan veya gözetimsiz olarak en yüksek seviyede ısıtmayın.
- DÜDÜKLÜ tencereyi sadece yeterli miktarda sıvıyla (minimum 1/4 l su) kullanın.

## 8 | DÜDÜKLÜ TENCERE PİŞİRME SEVİYELERİ

### Pişirme süreleri değişir

Aynı yiyecek için pişirme süreleri farklı olabilir, çünkü yiyeceğin miktarı, şekli ve niteliği değişiklik gösterir.

### 8.1 | PİŞİRME SEVİYESİ 1

Sebze, balık veya komposto gibi hassas yemekler için dikkatli pişirme seviyesi.

Bu pişirme seviyesinde özellikle dikkatli bir pişirme gerçekleşir ve böylelikle aroma ve besinler büyük ölçüde korunur. Pişirme kademesi 1'de basınç göstergesi 1. yeşil pişme halkasına kadar çıkar.

1 | DÜDÜKLÜ tencerenin tam olarak kapatılıp kapatılmadığını kontrol edin.

2 | DÜDÜKLÜ tencereyi ocağa koyun

3 | Döner düğme [12]'de pişirme kademesi 1 ayarlanmalıdır, bunun için döner düğme [12] sola doğru Kademe 1'e çevrilmelidir (bakınız resim C).

4 | Ocağı **yüksek** bir enerji seviyesine ayarlayın. → DÜDÜKLÜ tencere ısınır.

- Aynı zamanda kaynama otomatı olan emniyet valfinden, [7] pişirme aşamasında, valf kapanana ve basınç oluşana kadar, hava kaçar.
- Basınç göstergesi [16] yükselmeye başlar. Bu yükselme basınç göstergesinin yan tarafından izlenebilir ve enerji aktarımı uygun şekilde ayarlanabilir.
- Basınç göstergesindeki kırmızı halka tencerenin artık açılmayacağını gösterir.

5 | Basınç göstergesi [16] 1. yeşil pişirme halkasını gösterdiğinde, pişme süresi başlar.

6 | Basınç göstergesindeki [16] halkanın konumunun sabit kaldığından emin olun.

7 | Basınç göstergesi [16] 1. yeşil pişirme halkasının altına düşerse, enerji beslemesi artırılmalıdır.  
→ Bu şekilde pişirme süresi biraz uzamış olur.

8 | Basınç göstergesi [16] 1. yeşil halkanın üzerine yükselirse, çok yüksek bir buhar basıncı oluşur ve basınç regülatörü üzerinden [15] duyulacak şekilde dışarı verilir.

- DÜDÜKLÜ tencereyi ocağın altına indirin.
- Basınç göstergesi 1. yeşil pişirme halkasına inene kadar beklenmelidir.
- Enerji beslemesi düşük ısıya ayarlandığında, düdüklü tencere tekrar hızlı bir şekilde pişirme noktasına yerleştirilmelidir.

9 | Pişirme süresi sona erdiğinde, düdüklü tencereyi ocağın altına alın ve basıncı düşürün (bkz. Bölüm 9)

10 | 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 kademesi 2'de basınç göstergesi 2. yeşil pişirme halkasına kadar çıkar. Çok yüksek olan basınç otomatik olarak ayarlanır.

1| Düdüklü tencerenin tam olarak kapatılıp kapatılmadığını kontrol edin.

2| Düdüklü tencereyi ocağa koyun.

3| Döner düğmede pişirme kademesi 2 ayarlanmalıdır, bunun için döner düğme **12** sağa doğru Kademe 2'ye çevrilmelidir (bakınız resim C).

4| Ocağı en yüksek ateşe alın.

→ Düdüklü tencere ısırın.

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. Bu yükselme basınç göstergesinin yan tarafından izlenebilir ve enerji aktarımı uygun şekilde ayarlanabilir.

c) Basınç göstergesindeki kırmızı halka tencerenin artık açılmayacağını gösterir.

→ Basınç göstergesi **16** 2. yeşil pişirme halkasını net olarak gösterdiğinde, pişirme süresi başlar.

5| Basınç göstergesindeki **16** halkanın konumunun sabit kaldığından emin olun.

6| Basınç göstergesi **16** 2. yeşil pişirme halkasının altına düşerse, ocaktaki enerji beslemesi yükseltilmelidir.

→ Bu şekilde pişirme süresi biraz uzamış olur.

7| Basınç göstergesi **16** 2. yeşil halkanın üzerine yükselirse, çok yüksek bir buhar basıncı oluşur ve basınç regülatörü üzerinden **15** duyulacak şekilde dışarı verilir.

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.

8| Pişirme süresi sona erdiğinde, düdüklü tencereyi ocaktan indirin ve basıncı, *Bölüm 9*'da bahsedildiği şekilde düşürün.

9| Basınç düştükten sonra düdüklü tencereyi sallayın ve dikkatlice açın.

**İpucu** Pişirme seviyesi 2'nin çalışma basıncı aşılırsa basınç ayar tertibatı sesli olarak yanıt verir, bu durumda ateşin şiddeti azaltılmalıdır.

## 9 | BASINCI DÜŞÜRME VE SOĞUTMA

### Tencerede buhar oluşturma

Köpüren veya şişen yiyeceklerin (ör. baklagiller, et suyu, tahıllar) basıncını azaltmak için yöntem 2 veya 3'ü kullanmayın. Örneğin kabuğuyla pişirilen patatesler, bu yöntemler kullanılarak buharda pişirilirse patlarlar.

### 9.1 | YÖNTEM 1 – KALAN ISIYI KULLANMA

1| Düdüklü tencereyi ocaktan indirin.

→ Kısa bir süre sonra basınç göstergesi düşecektir.

2| Basınç göstergesi **16** kapak tutamağında kayboldu ise, döner düğme **12**, açılma işaretleri **22** sap işaretleriyle **24** aynı olacak şekilde çevrilmelidir (bakınız Resim A).

3| Döner düğme **12** arkaya doğru, sap ucu yönünde çekilmelidir. 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| Döner düğme [12], açılma işaretleri [22] ile sap işareti [24] ile aynı olana kadar çevrilmelidir.  
→ Buhar yavaşça çıkar.
- 2| Kapak tutamağındaki basınç göstergesi tamamen kaybolmuşsa tencereyi sallayın ve açın.

## 9.3| YÖNTEM 3 – HIZLA BUHARLAŞTIRMA

(Otomatik buhar çıkışı – bkz. Resim A)

- 1| Döner düğme [12], açılma işaretleri [22] ile sap işareti [24] ile aynı olana kadar çevrilmelidir.
- 2| Döner düğme [12] arkaya doğru, sap ucu yönünde çekilmelidir  
→ Buhar hızlıca çıkar.
- 3| 3. Basınç göstergesi [16] kapağın tutamağında [11] tamamıyla kayboldu ise, tencere sallanmalı ve açılmalıdır.

## 9.4| YÖNTEM 4 – BUHAR ÇIKIŞI OLMADAN

- 1| Düdüklü tencereyi lavaboya koyun ve kapağın üzerinden soğuk su dökün.
- 2| Kapak tutamağındaki basınç göstergesi tamamen kaybolmuşsa tencereyi sallayın ve açın.

### DİKKAT



### Buharı hızlı soğuturken yanma riski

Pişirme sürgüsü [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

### PIŞİRMEYEN SONRA AÇMA

(Bkz. E resim serisi)

- 1| İlk önce kapağı Bölüm 9 uyarınca monte edin. Kalan basınç emniyeti, tencerenin sadece basınç tamamen tahliye edildiğinde açılabilmesini sağlar, yani basınç göstergesi [16] görünmemelidir. Basınç göstergesi görünür kalırsa kalan basınç emniyeti tepki vermiştir.  
→ Tencere açılmadan önce basınç tamamen düşürülmüş olmalıdır.
- 2| Döner düğme [12], açılma işaretleri [22] ile sap işareti [24] ile aynı olana kadar çevrilmelidir.
- 3| Döner düğme [12] iyice arkaya doğru, sap ucu yönünde çekilmelidir.  
→ Kapak tutamağındaki [11] yeşil işaret [23] tamamıyla görünmelidir.
- 4| Tencereyi **sallayın**.
- 5| Sol el ile tencerenin [1] sapını [3] tutun.
- 6| Sağ elle kapak tutamağı [1] tutulmalı ve kapak, [6] kilidi açılana kadar sağa doğru döndürülmelidir.  
→ Kapak yerleştirme işareti [9] ile sap üzerinde ki sembol [4] denk gelmelidir.
- 7| Açmak için kapak tutamağını [11] kapak ile birlikte [6] kalan buhar öne doğru akacak şekilde hafifçe aşağıya doğru eğin.
- 8| Kapağı [6] kaldırın.

## 11 | KULLANIM VE HAZIRLIK ŞEKİLLERİ

### 11.1 | İNSERT VE KÖPRÜ KULLANARAK YEMEK PİŞİRME

Düdüklü tencerede – düdüklü tencerenin yük-  
sekliğine bağlı olarak – aynı anda birkaç yemek  
hazırlanabilir. Farklı yiyecekler, insertler yardı-  
mıyla ayrı olarak üst üste yerleştirilir. Örneğin  
et, tencerenin dibinde pişirilecekse tencerenin  
dibine, birinci insert etin üzerinde olacak şekilde  
bir köprü yerleştirilir.

#### Not: Aksesuar

İnsertleri ve köprüleri WMF uzman bayiinden/ser-  
visinden aksesuar olarak temin edebilirsiniz. Seb-  
zeler için deliksiz, patatesler için delikli insertler  
kullanılır. En uzun pişme süresine sahip yemek,  
önce insert kullanılmadan tencereye konur.

1| Farklı pişirme sürelerine sahip yemek-  
ler hazırlamak için tencere arada açılmalı-  
dır. Bu, buharın çıkmasına neden olur; bu  
nedenle tencereye gerekli sıvı miktardan  
biraz daha fazlasını ekleyin ve gerekirse yeni-  
den doldurun.

#### Örnekler

- Kızartma (20 dakika) – tencerenin dibinde
- Patates (8 dakika) – delikli insert
- Sebze (8 dakika) – deliksiz insert

- 2| Kızartmayı önce 12 dakika pişirin.
- 3| Tencereyi *Bölüm 6.1*'de açıklandığı şekilde  
açın.
- 4| Delikli insertteki patatesleri kızartmanın üye-  
rinde bir köprünün üzerine koyun, sebze-  
leri deliksiz bir insert 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 insertler tencereye aynı anda  
konulabilir.

### 11.2 | KIZARTMA

Pişirmeden önce yiyecekler (ör. soğan, et par-  
çaları, vb.), geleneksel bir tencerede olduğu gibi  
düdüklü tencerede kızartılabilir.

- 1| Kapağı *Bölüm 6.1*'de anlatıldığı şekilde kal-  
dırın ve yiyecekleri kızartın.
- 2| Pişirmeyi bitirmek için;
  - a) Kızartma setini açın,
  - b) Gerekli miktarda sıvı ekleyin (en az 1/4 l),
  - c) Gerekirse – insertle ya da insert olmadan –  
daha fazla yiyecek ekleyin.
- 3| Kapağı *Bölüm 6.3*'de açıklandığı şekilde otur-  
tun ve kapatın.
- 4| Pişme kademesi *Bölüm 8* uyarınca döner  
düğmeden *Bölüm 12* ayarlanmalıdır.

### 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 inserte koyun.  
→ Dondurulmuş yiyecekler için pişirme süre-  
leri daha uzundur.

### 11.4 | TAHIL VEYA BAKLIYAT PİŞİRME

Düdüklü tencerede pişirilken tahılların ve bak-  
liyatın önceden ıslatılmasına gerek yoktur.

- Bu, pişirme sürelerini yaklaşık yarı yarıya  
uzatır.
- Tencerenin sadece yarısının dolu olduğun-  
dan 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 inserte yerleştirilerek sterilize edilebilir.
- 2| 1/4 l su ekleyin.
- 3| Pişirme Seviyesi 2'de 20 dakika sterilize edin.
- 4| 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 inserte 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 fıskırmasına 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 tutamağını [11](#) Bölüm 6.1'de açıklandığı şekilde sökün ve sadece akan suyun altında temizleyin (bkz. G resim serisi).
- 2| Sızdırmazlık halkasını [21](#) kapaktan [6](#) çıkarın ve elde yıkayın.
- 3| Hafif yapışkan yemek artıklarını ıslatın, kuvvetli yapışkan yemek artıklarını düdüklü tencerede biraz su ile kaynatın.
- 4| Kirlenen veya tıkanan valfleri nemli bir pamuklu çubukla temizleyin.  
→ Keskin veya sivri uçlu nesnelere kullanmayın.
- 5| Tencere, insertler ve köprü 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 tutamağını [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 tutamak ve sap arızalıysa WMF uzman bayiine/servisine başvurarak değiştirin.
- Aşınan parçaları düzenli olarak kontrol edin ve gerekirse orijinal yedek parçalarla değiştirin.
- Conta halkası ve çift sızdırmazlık hasar, sertleşme, renklenme durumunda ve tam oturmadığında beklenmeden orijinal yedek parçaları ile değiştirilmelidir.

### 12.4 | SIZDIRMAZLIK HALKASI DEĞİŞİMİ

Temizlenmiş, kuru düdüklü tencereyi temiz, kuru ve korumalı bir ortamda muhafaza edin.

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 | ÇİFT SIZDIRMAZLIĞIN DEĞİŞTİRİLMESİ

Temizlenmiş, kuru düdüklü tencereyi temiz, kuru ve korumalı bir ortamda muhafaza edin.

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 tutamak kilidi açma anahtarını [14] tutamağın ucuna doğru bastırın.

4| Kapak tutamağını [11] alın.

5| Çift sızdırmazlığı [18] kapak tutamağından [11] ayırın ve bertaraf edin (*bkz. resim J 6.*)

6| Yeni, orijinal çift sızdırmazlık [18] dikkatlice oturtulmalıdır

→ Çift sızdırmazlık [18] başka bir valfin üzerini kapatmamalıdır.

→ Çift sızdırmazlıktaki [18] ve sap tabanındaki ok işaretleri birbirine bakmalıdır.

→ Çift sızdırmazlık [18] sap tabanında aralıksız bir şekilde ve yüzey üzerine tam oturmalıdır.

→ Çift sızdırmazlık [18] sapın conta ağzının [20] altında olmalıdır, conta ağzının bombesi conta kenarının üzerinde durmalıdır.

### 12.6 | EMNİYET VALFİ DEĞİŞİMİ

1| Kapağı [6] Bölüm 6.1'de açıklandığı şekilde tencereden ayırın.

2| Kapağı [6] döndürün.

3| Arızalı emniyet valfini [7] tencerenin kapağından [6] çekip çıkartın ve bertaraf edin.

4| Yeni emniyet valfini [7] dikkatli bir şekilde üzerine biraz bastırarak ve hafifçe döndürerek oturacağı deliğe iç taraftan itin. Bu esnada emniyet valfi hasar görmemelidir.



**İPUCU** Emniyet valfini takmayı kolaylaştırmak üzere, daha iyi kayma özellikleri sağlamak için emniyet valfinin başına bir miktar kızartma yağı sürülebilir.

## 13 | ARIZA YARDIMI

BİR ARIZA DURUMUNDA DÜDÜKLÜ TENCEREYİ DAİMA OCAKTAN ALIN. DÜDÜKLÜ TENCEREYİ ASLA ZORLAYARAK AÇMAYIN!

Arıza	Muhtemel Neden	Çözüm
Kaynama süresi çok uzun veya basınç göstergesi yükselmiyor	Ocak gözünün çapı uygun değil	Tencerenin çapına uygun bir ocak seçin
	Pişirme seviyesi uygun değil	En yüksek pişirme seviyesine ayarlayın
	a) Kapak doğru yerleştirilmemiş. b) Çift sızdırmazlık eksik. c) Kapak doğru monte edilmemiş	1. Tencere <i>Bölüm 9</i> 'da açıklandığı şekilde basınçsız hale getirilerek açılmalıdır. 2. Sızdırmazlık halkasının [21] / çift sızdırmazlığın [18] (bkz. resim J) doğru oturduğundan emin olun. 3. Kapağın [6] doğru oturduğunu / monte edildiğini kontrol edin. 4. Tencereyi <i>Bölüm 6.3</i> 'de açıklandığı şekilde kapatın.
	Emniyet valfinin / kaynama otomatının içindeki bilye düzgün oturmüyor.	1. Tencere <i>Bölüm 9</i> 'da açıklandığı şekilde basınçsız hale getirilerek açılmalıdır. 2. Kapak tutamağını [11] <i>Bölüm 6.1</i> 'de açıklandığı şekilde çıkarın. 3. Emniyet valfindeki [7] metal bilyenin oturduğu yuvayı kontrol edin ve gerekirse temizleyin. 4. Tencereyi <i>Bölüm 6.3</i> 'de açıklandığı şekilde kapatın.
Sıvı eksik	1. Tencere <i>Bölüm 9</i> 'da açıklandığı şekilde basınçsız hale getirilerek açılmalıdır. 2. Eksik sıvıyı tamamlayın (en az 1/4 l). 3. Tencereyi <i>Bölüm 6.3</i> 'de açıklandığı şekilde kapatın.	
Kapakta buhar sızıyor	Tencerenin sızdırmazlık halkası ve/veya kenarı temiz değil	1. Tencere <i>Bölüm 9</i> 'da açıklandığı şekilde basınçsız hale getirilerek açılmalıdır. 2. Sızdırmazlık halkasını [21] ve tencerenin kenarını temizleyin. 3. Tencereyi <i>Bölüm 6.3</i> 'de açıklandığı şekilde tekrar kapatın.
	Döner düğme pişirme kademesi 1 veya 2'de durmuyor	Döner düğme [12] pişirme kademesi 1 veya 2'ye ayarlanmalıdır.
Sızdırmazlık halkası hasarlı veya sert (aşınma nedeniyle)	Sızdırmazlık halkasını [21] orijinal bir WMF sızdırmazlık halkası ile yenileyin.	
Çift sızdırmazlık doğru oturmuyor veya hasarlı	Çift sızdırmazlığın [18] oturmasını düzeltin veya orijinal WMF yedek parçası ile değiştirin.	

Arıza	Muhtemel Neden	Çözüm
Emniyet valfinden / kaynama otomatüğinden sürekli buhar çıkıyor (kaynama aşaması için geçerli değil)	Emniyet valfinin bil-yesi valfin için-deki yuvasına tam oturmuyor	1. Tencere Bölüm 9'da açıklandığı şekilde basınçsız hale getirilerek açılmalıdır. 2. Kapak tutamağını 11 Bölüm 6.1'de açıklandığı şekilde çıkarın. 3. Emniyet valfini 7 ve kapağın içindeki metal bilyeyi kontrol edin. 4. Tencereyi Bölüm 6.3'de açıklandığı şekilde tekrar kapatın.
Döner düğme arkaya çekilmiyor ve bu nedenle düdüklü tencere açılmıyor	Emniyetli açma sistemi blokedir	1. Tencere Bölüm 9'da açıklandığı şekilde basınçsız hale getirilerek açılmalıdır. 2. Döner düğme 12 birçok defa öne itilmeli ve arkaya çekilmelidir.

## 14 | YEMEK PIŞİRME 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 dişegelen (al dente) yemekler elde edersiniz.
- Birinci halkanın pişirme sıcaklığı 106°C'dir (özellikle sebze ve balık için uygundur), 2.halkanın ise 115°C'dir (özellikle et için uygundur).

### Yemek tariflerini

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

## 15| DÜDÜKLÜ TENCERE İÇİN PİŞİRME SÜRESİ TABLOSU

Yiyecekler	Piştirme süresi	Notlar
<b>DOMUZ VE DANA</b>		
2. HALKADA PİŞİRİN; EN AZ SIVI MİKTARI 1/4 L; ÖZEL İNSERT KULLANIMI GEREKMEZ		
Dilimlenmiş dana eti	5 – 7 dk.	–
Dana gulaş	10 – 15 dk.	–
Dana paça	25 – 30 dk.	–
Dana dili	15 – 20 dk.	Üzerine gelinceye kadar su koyun
Dana kızartma	20 – 25 dk.	Piştirme süresi büyüklüğe ve şeikle bağlıdır
<b>SİĞİR</b>		
2. HALKADA PİŞİRİN; EN AZ SIVI MİKTARI 1/4 L; DANA DİLİ İÇİN BİR DELİKLİ İNSERT GEREKLİDİR		
Dalyan Köfte	10 – 15 dk.	–
Soslu Rosto	30 – 35 dk.	–
Siğir dili	45 – 60 dk.	–
İnce Dilim Et Yahnisi	6 – 8 dk.	–
Gulaş	15 – 20 dk.	–
Et sarma	15 – 20 dk.	–
Siğir eti kızartması	35 – 45 dk.	Piştirme süresi büyüklüğe ve şeikle bağlıdır
<b>KANATLI HAYVANLAR</b>		
2. HALKADA PİŞİRİN; EN AZ SIVI MİKTARI 1/4 L; ÇORBALIK TAVUK İÇİN BİR DELİKLİ İNSERT GEREKLİDİR		
Çorbalık tavuk	20 – 25 dk.	Doluluk miktarı en fazla 1/2
Parça tavuk	6 – 8 dk.	–
Hindi But	25 – 30 dk.	But kalınlığına bağlı
Hindi yahni	6 – 10 dk.	Hindi ile aynıdır
Hindi schnitzel	2 – 3 dk.	–

**Yiyecekler****Piřirme süresi****Notlar****AV HAYVANLARI**

2. HALKADA PIŐİRİN; EN AZ SIVI MİKTARI 1/4 L;  
ÖZEL İNSERT KULLANIMI GEREKMEZ

Tavřan kızartması	15 – 20 dk.	–
Tavřan sırtı	10 – 12 dk.	–
Geyik kızartması	25 – 30 dk.	–
Geyik gulař	15 – 20 dk.	–

**KUZU**

2. HALKADA PIŐİRİN; EN AZ SIVI MİKTARI 1/4 L;  
ÖZEL İNSERT KULLANIMI GEREKMEZ

Kuzu yahni	20 – 25 dk.	Koyun eti daha uzun piřirme sürelerine sahiptir
Kuzu rosto	25 – 30 dk.	Piřirme süresi büyüklüęe ve řekle baęlıdır

**BALIK**

1. HALKADA PIŐİRİN; EN AZ SIVI MİKTARI 1/4 L;  
YAHNI VE GULAŐ İÇİN İNSERT GEREKMEZ

Balık filetolar	2 – 3 dk.	Kendi suyunda buharda piřirilir
Bütün halinde balık	3 – 4 dk.	Kendi suyunda buharda piřirilir
Yahni veya gulař	3 – 4 dk.	–

**ÇORBALAR**

2. HALKADA PIŐİRİN; EN FAZLA 1/2 İÇERİK İÇİN TENCERENİN YARISINA KADAR EN AZ 1/4 L SIVI;  
İNSERT GEREKMEZ

Bezelye ve mercimek çorbası	12 – 15 dk.	Önceden ıslatılmış baklagiller
Et suyu	25 – 30 dk.	Tüm et çeřitleri için geçerli
Sebze çorbası	5 – 8 dk.	–
Gulař çorbası	10 – 15 dk.	–
Tavuk çorbası	20 – 25 dk.	Piřirme süresi büyüklüęe baęlı
Patates çorbası	5 – 6 dk.	–
Öküz kuyruęu çorbası	35 dk.	–

**Yiyecekler****Piştirme süresi****Notlar****SEBZE**

1. HALKADA PİŞİRİN; EN AZ SIVI MİKTARI 1/4 L; LAHANA TURŞUSU VE PANCAR İÇİN EK PARÇA GEREKMEZ, DİĞER TÜM YEMEKLER İÇİN DELİKLİ İNSERT; FASULYEDEN SONRASINI 2. PİŞİRİN

Patlıcan, salatalık ve domates	2 – 3 dk.	Buharda pişirilen sebzeler daha uzun süre dayanır
Karnabahar, kırmızı biber, pırasa	3 – 5 dk.	–
Bezelye, kereviz, alabaş	4 – 6 dk.	–
Rezene, havuç, savoy lahana	5 – 8 dk.	–
Fasulye, kara lahana, kırmızı lahana	7 – 10 dk.	2. halkada
Lahana turşusu	10 – 15 dk.	2. halkada
Kırmızı pancar	15 – 25 dk.	2. halkada
Tuzlu patates	6 – 8 dk.	2. halkada
Kabuklu patates	6 – 10 dk.	2. halkada; buhar hızlı giderildiğinde kabukla pişirilen patatesler patlayarak açılır

**BAKLAGİLLER**

2. HALKADA PİŞİRİN; EN FAZLA 1/2 İÇERİK İÇİN TENCERENİN YARISINA KADAR EN AZ 1/4 L SIVI; 1 ÖLÇEK TAHİL İÇİN 2 ÖLÇEK SU GEREKİR; ÖNCE DEN ISLATILMAYAN TAHİLİ 20 – 30 DAKİKA DAHA UZUN PİŞİRİN; SÜTLACI 1. PİŞİRİN

Bezelye, fasulye, mercimek	10 – 15 dk.	Kalın fasulyeleri 10 dakika daha uzun pişirin
Karabuğday, darı	7 – 10 dk.	Önceden ıslatılan tahıl için piştirme süresi
Mısır, pirinç, yeşil çekirdekliler	6 – 15 dk.	Önceden ıslatılan tahıl için piştirme süresi
Sütlaç	20 – 25 dk.	1. halkada pişirin
Uzun taneli pirinç	6 – 8 dk.	–
Tam tahıllı pirinç	12 – 15 dk.	–
Buğday, çavdar	10 – 15 dk.	Önceden ıslatılan tahıl için piştirme süresi

**MEYVE**

1. HALKADA PİŞİRİN; EN AZ SIVI MİKTARI 1/4 L

Kiraz, erik	2 – 5 dk.	Delikli insert tavsiye edilir
Elma, armut	2 – 5 dk.	Delikli insert tavsiye edilir



## ZHtw 操作說明書

1  產品結構	589
2  重要安全說明	589
3  技術資料和注意事項	593
4  快易鍋開箱	595
5  安全元件的操作	596
6  快易鍋投入使用	596
7  快易鍋操作	597
8  快易鍋烹飪檔	598
9  洩壓和冷卻	600
10  開啟快易鍋	600
11  使用方式和烹飪方式	601
12  清潔、維護和存放	602
13  故障排除協助	604
14  烹飪小貼士與技巧	604
15  快煮烹飪時間表	605

恭喜您選擇了 WMF 的新產品，衷心感謝您對於我們的信任！憑藉 160 多年的經驗和專業知識，我們研發和生產具備高超品質和功能的產品，注重細節和高標準設計是我們的特色。對於您今天選擇 WMF 快易鍋的決定，我們倍感榮幸。請您仔細通讀下列安全注意事項，並在日常使用中予以遵守。您可前往 [www.wmf.com](http://www.wmf.com) 網站查詢有關 WMF、我們的產品以及特別活動的更多資訊。

## 1 | 產品結構

- 1 鍋身
- 2 側面手柄
- 3 桿狀手柄
- 4 桿狀手柄標記
- 5 桿狀手柄安全鎖
- 6 鍋蓋
- 7 安全閥
- 8 支架
- 9 合蓋標記
- 10 安全槽
- 11 可拆卸鍋蓋手柄
- 12 旋鈕
- 13 鍋蓋手柄安全鎖
- 14 手柄解鎖裝置
- 15 主閥門
- 16 壓力指示器
- 17 固定槽
- 18 固定槽
- 19 安全開啟系統
- 20 鍋蓋手柄密封條
- 21 密封圈
- 22 開口標記
- 23 綠色標記
- 24 手柄標記

本操作說明書中的重要安全提示標有圖形標誌和提示詞：

**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燙傷）。

**小心** 表示潛在的、可能導致輕傷或微傷的危險情形。

**注意** 表示可能導致財物損失的情形。

**提示** 提供有關安全操作快易鍋的補充資訊。



**符號** 請注意和遵守提示。

### 2.1 | 按規定用途使用

#### 本快易鍋僅適用於

- 本操作說明書中所列的爐灶類型
- 燒煮或燉燉食物（用或不用蒸籠 / 三腳架）
- 蒸煮家庭常用量的密封大口玻璃瓶裝食物（使用帶孔的蒸籠）
- 榨制少量水果（使用蒸籠）
- 為嬰兒奶瓶、密封大口玻璃瓶消毒（使用帶孔的蒸籠）

#### 本快易鍋不適用於

- 在高溫烤箱或微波爐中使用
- 油炸食物
- 醫療用途的消毒
- 除上述所列類型以外的其他爐灶類型或明火
- 露營炊具

#### 操作說明書

- 須予以愛護，小心使用
- 須保管在快易鍋附近
- 必須分享給其他使用者，且該使用者須閱讀本操作說明書

請妥善保管本操作說明書，以便日後查閱。使用前請仔細閱讀注意事項。僅在事先閱讀並理解安全注意事項之後方可使用本快易鍋。若不遵守這些注意事項，可能會在使用快易鍋時造成損壞和燙傷。

## 2.2 | 常規提示

### 警告



#### 僅允許由熟悉操作的人員使用

僅在事先閱讀和理解操作說明以及安全提示後方可使用本快易鍋。

- 不得將本快易鍋交給對其不熟悉的人員。
- 兒童不得將本快易鍋當作玩具或進行使用。



#### 不得改動快易鍋 / 安全裝置

安全裝置有助於避免產生危險情形。裝置僅在未作改動且與鍋身和鍋蓋相匹配的情況下，方可正常工作。

- 不得對快易鍋及其安全裝置進行任何更改或干預。

- Perfect Premium 鍋蓋 [6] 只能與配套的 Perfect Premium 鍋身 [1] 搭配使用，反之亦然。不得使用其他的鍋蓋或鍋身。



#### 遠離兒童和寵物

由於本快易鍋非常重、非常燙且會釋放蒸汽，使用期間兒童或寵物不得靠近。

### 小心



#### 可預見的錯誤使用

為避免錯誤使用以及由此導致的損壞 / 燙傷情形，本快易鍋不得：

- 在高溫烤箱或微波爐中使用，
- 用於用油煎炸食物，
- 用於醫療用途的消毒，
- 用於不符合所列類型的爐灶類型或明火。



#### 不得將鍋柄突出部位置於高溫爐灶板上方

- 如果將鍋柄突出部位 [2] / [3] / [11] 放置在高溫爐灶板或燃氣灶火焰上方，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（雙層密封環 [18]、密封圈 [21]）明顯變色、開裂、硬化、損壞或位置不正確，請用原裝備件予以更換。

- 密封圈 [21] 必須與鍋蓋四周貼緊。
- 約 400 次烹飪過程後、最遲在 2 年後須更換密封圈 [21]。
- 僅可使用 WMF 原裝備件。

## 2.3 | 首次使用

首次使用前，須在本快易鍋內加水（注意規定的加注量）以第 2 烹飪模式燉煮至少 5 分鐘。強烈建議每次進行產品測試時也如此操作。

## 2.4 | 每次使用前

### 警告



#### 由於所使用部件損壞 / 缺失或裝入錯誤而導致燙傷危險

每次使用前檢查是否所有的部件都存在、正常且已正確安裝 / 能正確密閉。如果部件缺失、損壞、變形或錯誤裝入，則存在高溫表面和逸出的蒸汽造成燙傷的危險。

- 檢查鍋蓋 [6] 的組裝 / 裝入是否正確。
- 安裝缺失的部件（例如雙層密封環 [18]、密封圈 [21]）。
- 如果所安裝的部件損壞、變形、變色或斷裂，則不得使用本快易鍋，請聯絡 WMF 專業經銷商 / 服務部門。
- 如果部件的功能與操作說明書中的說明不一致，請不要使用快易鍋，並聯絡 WMF 專業經銷商 / 服務部門。
- 檢查本快易鍋是否可靠密閉。



## 因安全裝置失靈導致的燙傷危險



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，高溫表面和逸出的蒸汽可能導致燙傷危險。

- 檢查雙層密封環 [18] 的位置是否正確。密封圈 [21] 必須與鍋蓋四周貼緊。
- 如果所安裝的部件損壞、變形、變色或斷裂，則不得使用本快易鍋，請聯絡 WMF 專業經銷商 / 服務部門。
- 清除髒汙 / 堵塞。

### 小心



## 因清潔不充分導致的燙傷危險

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，否則蒸汽可能失控逸出。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]。



## 因鍋蓋組裝錯誤導致的燙傷危險

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 | 使用期間

### 警告



## 因高壓導致的受傷危險

烹飪期間，鍋內會產生高壓。高壓洩壓時可能導致嚴重的燙傷和重傷。

- 始終檢查快易鍋是否正確可靠關閉。
- 絕對不要暴力開啟快易鍋。僅當快易鍋完全洩壓後，方可輕鬆開啟。
- 當快易鍋帶有壓力時，請小心地移動快易鍋。
- 快易鍋使用期間不得無人看管。

### 小心



## 因熱蒸汽導致的燙傷危險

如果快易鍋內不產生高壓，而是逸出蒸汽，則存在高溫表面和逸出的蒸汽導致手部和臉部燙傷的危險。

- 立即關閉火源、冷卻並檢查鍋身。



## 因逸出的蒸汽導致的燙傷危險

烹飪期間會時而有熱蒸汽從鍋蓋 [6] 逸出。

- 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。
- 快易鍋使用期間不得無人看管。
- 遠離兒童和寵物。
- 快易鍋的放置必須始終做到：逸出的蒸汽不得朝向室內的任何人員。「開放式廚房」的情況下須格外注意。



## 蒸汽快速放氣時存在燙傷危險

透過轉動旋鈕 [12] 或置於流動水下的方式進行快速放氣時，存在灼熱蒸汽或烹飪食材造成燙傷的危險。

- 開啟快易鍋前先搖動幾下。
- 禁止將快易鍋浸入冷水中。
- 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。



## 因形成氣泡（沸騰延遲）導致的燙傷危險

開啟已冷卻的快易鍋時，高溫烹飪食物可能會產生氣泡，並突然噴濺出來。用尖銳的廚具或餐具刺入帶皮的肉類時，可能會有高溫液體噴濺而出。可能因此導致灼傷或燙傷。

- 每次開啟快易鍋前先搖動幾下。
- 蒸煮帶皮的肉類（例如：牛舌）時，不得在開啟後立即刺入肉中，而須待其冷卻。



## 因食物溢出導致的燙傷危險

如果快易鍋過滿，則高溫食物可能從安全閥 [7]、主閥門 [15] 或側面的安全槽 [10] 中溢出並導致燙傷。

- 快易鍋切勿裝得過滿。
- 快易鍋最多可填充至額定容量的 2/3。
- 如果所裝食材為易膨脹、粘稠或易起泡的食物，例如：湯、豆類、雜燴、底料清湯、動物內臟或麵食，則快易鍋最多可填充至額定容量的 1/2。
- 事先在開啟的鍋中稍微煮一下食材，攪拌並在必要時舀出泡沫。



### 灼熱鍋身 / 鍋蓋上的燙傷危險

烹飪過程中快易鍋非常燙。燃氣灶上的明火可能導致手柄也非常燙。觸碰時存在燙傷危險。

- 切勿觸碰快易鍋的表面。
- 僅可抓握鍋身 [1] / 鍋蓋 [6] 的塑膠手柄。
- 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）取下高溫蒸籠和三腳架。
- 僅可將高溫快易鍋置於耐熱的托板上。

### 注意



### 因液體過少 / 沒有液體導致損壞

沒有液體或無人看管的情形下切勿使用快易鍋的最高檔，否則存在過熱和損壞的危險。

- 僅在鍋內有足夠液體（至少有 1/4 升的水、汁水、醬汁等）的情況下使用快易鍋。
- 如果是濃稠食物，須注意鍋內有足夠液體。
- 如果液體過少或沒有液體，請立即關閉爐灶，並且快易鍋完全冷卻之前請勿移動快易鍋。
- 快易鍋不可無人看管。

## 2.6 | 正確的清潔

每次使用後須清潔快易鍋！

### 小心



### 因清潔時的損壞導致的燙傷危險

請勿使用刷子、研磨劑或化學品清潔安全裝置，否則將導致鍋具損壞，並且蒸汽逸出將帶來燙傷危險。

- 請遵守清潔提示和保養提示。
- 每次清潔後充分晾乾該鍋具。

## 2.7 | 必要的維修

### 小心



### 因錯誤維修 / 錯誤備件導致的損壞

維修工作只能由 WMF 專業經銷商 / 服務部門進行，否則可能會損壞快易鍋或者安全裝置失靈，並導致燙傷危險。

- 如需維修，請聯繫 WMF 專業經銷商 / 服務部門。
- 有裂縫或位置不正確的手柄須由 WMF 專業經銷商 / 服務部門進行更換。
- 僅可使用 WMF 原裝快易鍋備件。

## 2.8| 適用的爐灶類型

### 小心



#### 合適的爐灶類型和灶板尺寸

本快易鍋僅可與感應式電磁爐、玻璃陶瓷爐、燃氣爐以及電熱爐搭配使用。爐灶板或燃氣火焰的直徑不得大於鍋身底部。

- 燃氣灶的燃氣火焰不得超出鍋身底部。
- 為了達到最佳的熱傳遞效果和爐灶組合效果，鍋身的尺寸應與爐灶尺寸一致。
- 玻璃陶瓷爐或電熱爐的爐底板的直徑不得大於 190 mm (3.0 – 8.5 l)。
- 在電磁爐上使用時，高烹飪檔位下可能出現嗡嗡聲。此聲音是由於技術原因導致的，並非爐灶或快易鍋損壞的跡象。

## 2.9| 確保使用壽命

### 注意



#### 對快易鍋的損壞

為了避免對快易鍋產生損壞：

- 不得用廚具敲擊鍋沿。
- 僅可在水已燒開後加鹽並攪拌，這樣可以避免腐蝕鍋底。
- 避免在鍋底和加熱板之間有髒汙形成，否則可能會劃傷加熱板（例如：玻璃陶瓷板）。

## 3 | 技術資料和注意事項

### 3.1 | 技術資料

生產商：WMF GmbH  
型號：Perfect Premium

具

該產品符合歐盟有關壓力設備的指令 2014/68/EU。保留變更的權利。

#### 材質

鍋身 / 鍋蓋：Cromargan®，  
不銹鋼 18/10  
鍋底：TransTherm® 通用鍋底，適用所有爐

手柄：隔熱塑膠  
密封件：矽膠

#### 尺寸

填充容量	3,0 – 8,5 l
鍋底	190 mm
內徑	220 mm
帶有手柄的鍋身長	416 mm
帶有鍋蓋的鍋身長	468 mm

#### 高度

容量	鍋身	帶有鍋蓋的鍋身	帶有鍋蓋和手柄的鍋身
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

#### 淨重

3,0 l 2,85 kg 4,5 l 3,10 kg  
6,5 l 3,40 kg 8,5 l 3,65 kg  
最大安全壓力值：150 kPa

#### 灶板尺寸

最大  $\varnothing$  190 mm 用於 3.0 – 8.5 l  
填充高度內部刻度  
(根據總容量而定)：1/3、1/2、2/3

#### 壓力值

第一個綠色環：約 106 °C，  
25 kPa 工作壓力，40 kPa 控制壓力  
第二個綠色環：約 115 °C，  
70 kPa 工作壓力，90 kPa 控制壓力

#### 適用的爐灶類型



## 4 | 快易鍋開箱

### 3.2 | 配件、備件和易損件

#### 配件

帶孔蒸屨 22 cm (產品編號 07 8941 6000)

蒸屨套件 22 cm (產品編號 07 8942 6030)

玻璃鍋蓋 22 cm (產品編號 07 9618 6380)

#### 備件

鍋蓋手柄 [1]

(產品編號 08 9580 6030)

鍋蓋 [6] 帶手柄 [11]

(產品編號 07 9580 6042)

#### 易損件

密封圈 [21]

22 cm (產品編號 60 6856 9990)

安全閥 [7]

(產品編號 07 9615 9510)

雙層密封環 [18]

(產品編號 60 9614 9510)

1 | 拆開包裝並檢查所有部件是否都存在：

- 鍋身 [1]，帶側面手柄 [2] 和桿狀手柄 [3]
- 鍋蓋 [6]，帶可拆卸手柄 [11]：鍋蓋帶安全閥 [7]、可更換的雙層密封環 [18]
- 密封圈 (灰色) [21]
- 操作說明書

如果缺少部件，請聯絡您的 WMF 授權專業經銷商 / 服務部門或直接與 WMF 聯絡。

- 撕掉所有貼紙和標籤

2 | 根據適用的法規廢棄處理不需要的包裝材料。

3 | 請仔細通讀操作說明書，並將其保管在快易鍋使用位置附近。

4 | 保修條件請查閱隨附的保修聲明。

## 5| 安全元件的操作

安全元件	說明
蓋板手柄中的压力调节装置	如果超過烹飪檔選烹飪位 2 的規定壓力，則主閥門 [15] 將自動開啟，並放掉多餘的蒸汽。這樣，過高的壓力將立即得以釋放。
安全閥	如果主閥門 [15] 沒有回應，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：由於殘留食物造成堵塞，則安全槽 [10] 用作「緊急釋出口」。如果產生過高壓力，則密封圈 [21] 透過安全槽 [10] 被強力向外頂壓，直至蒸汽可以逸出並洩壓。
鍋蓋手柄上的壓力指示器	壓力指示器 [16] 具有一個輔助顯示功能，方便預覽烹飪情況、節省能源。該裝置可顯示當前的烹飪壓力狀態。其包括一個紅色環（處於壓力狀態下）和 2 個綠色環（烹飪檔 1 和 2）。
安全開啟系統	安全開啟系統 [19] 可以防止快易鍋在還有剩餘壓力的情況下被開啟。僅在完全洩壓後方可開啟快易鍋。
透過轉動旋鈕有控制地釋放蒸汽	透過轉動旋鈕 [12] 可以緩慢或者快速地釋放蒸汽。
安全鎖	在鍋蓋手柄 [11] 內有一個安全鎖 [13]，該安全鎖可防止快易鍋在烹飪期間被開啟。

## 6| 快易鍋投入使用

### 6.1 | 拆開快易鍋，取下鍋蓋

參見順序圖 E、B)。

- a) 轉動旋鈕 [13]，使開口標記 [22] 與手柄標記 [24] 重合。  
b) 將旋鈕 [12] 朝手柄末端方向向後拉到底。  
→ 鍋蓋手柄 [23] 上的綠色標記 [11] 必須整個都能看見。  
c) 用左手僅固定鍋身 [3] 的桿狀手柄 [1]。  
d) 右手抓住鍋蓋手柄 [11] 並向右旋轉，直至可抬起鍋蓋 [6]。  
鍋蓋標記 [9] 和桿狀手柄標記 [4] 必須在一條直線上。  
e) 抬起手柄 [6] 上的鍋蓋 [11]。

2| 拆開鍋蓋（參見順序圖 G），為此首先翻轉鍋蓋 [6]。

- 3| 小心地將密封圈 [21] 從鍋身邊緣取下並放置在一旁。
- 4| 固定鍋蓋 [6] 並朝向手柄末端方向按壓手柄解鎖裝置 [14]。
- 5| 將鍋蓋 [6] 從桿狀手柄上取下。

### 6.2 | 首次清潔快易鍋

- 1| 根據第 6.1 章的說明拆開快易鍋。

- 2| 為鍋身 [1] 注入水，最多為容量的 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，將醋水煮開約 5-10 分鐘。
- 4| 然後將所有部件手動沖洗乾淨。
- 5| 清潔後擦幹所有部件。

### 6.3| 組裝快易鍋

#### 小心



#### 因鍋蓋組裝錯誤導致的燙傷危險

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。

### 6.4| 組裝鍋蓋

(參見順序圖 H)

- 1| 檢查鍋蓋邊緣、鍋蓋手柄、安全裝置和密封圈是否髒汙或堵塞。
- 2| 將鍋蓋 [6] 正面朝上放置。
- 3| 翻轉並固定手柄 [11]。
- 4| 將鍋蓋手柄 [17] 上的固定槽 [11] 對準插入鍋蓋 [8] 不銹鋼卡扣 [6]。
- 5| 微微傾斜手柄 [11] 後放下，和鍋蓋連接在一起。
- 6| 將鍋蓋 [6] 連同手柄 [11] 一起翻轉。
- 7| 對齊鍋蓋 [6] 和手柄 [11] 確保雙層密封環 [18] 不會被擠壓或被鍋蓋開口的邊緣損壞。
- 8| 小心地按下鍋蓋 [6]，直至聽到啞聲的卡止聲，向前推動手柄拆卸鈕確保已卡入並鎖緊。

- 9| 將密封圈 [21] 裝入鍋身邊緣中並小心壓入，確保與內緣貼合。密封圈 [21] 必須完全與彎拱形的鍋身邊緣貼合。

### 6.5| 蓋上鍋蓋

(參見順序圖 F)

- 1| 將鍋身 [1] 放置在牢固的底面上。
- 2| 將鍋蓋 [6] 邊緣向下放置到鍋身 [1] 上。鍋蓋上的合蓋標記 [9] 與桿狀手柄標記 [4] 必須重合，否則無法蓋上鍋蓋。密封圈 [21] 必須放置在鍋蓋邊緣內！
- 3| 用左手固定鍋身 [3] 的桿狀手柄 [1]。
- 4| 用右手抓住手柄 [6] 向左旋轉鍋蓋 [11]。
- 5| 當兩個手柄 [3]/[11] 精準重合後，將旋鈕 [12] 向前推到底。確保手柄 [11] 和旋鈕 [12] 之間沒有任何空隙。

## 7| 快易鍋操作

### 7.1| 檢查安全裝置

根據第 6.1 章的說明取下鍋蓋 [6]。

- 1| 小心地將密封圈 [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| 檢查密封圈 [21] 和鍋蓋內邊緣是否乾淨。
- 4| 檢查下列部件是否乾淨且無堵塞：
  - 鍋蓋邊緣的安全槽 [10]，
  - 主閥門 [15]，
  - 壓力指示器 [16]，
  - 手柄解鎖裝置 [14]，
  - 安全閥 [7]。
 → 浸泡並清潔硬垢，清除堵塞 (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]，直至閥球再次可見。
  - 如果損壞，則交由 WMF 專業經銷商 / 服務部門進行更換。
- 6| 用手指小心按壓主閥門 [15]，檢查其是否可移動。
- 7| 檢查所有的密封件是否乾淨且無損壞，以及位置是否正確（參見順序圖 J）。
  - 雙層密封環 [18] 不得蓋住其他閥門，兩個箭頭必須相互對指，且密封環必須無縫緊貼手柄 [11]。
  - 此外，雙層密封環 [18] 必須位於鍋蓋手柄 [20] 的密封條 [11] 下面。

## 7.2| 開啟鍋蓋

要開啟快易鍋，請根據第 6.1 章的說明取下鍋蓋 [6]。

## 7.3| 填充快易鍋

將烹飪食材和足量的液體放入鍋身內，必要時使用蒸籠和三腳架（參見第 11.2 章）。必要時根據第 11.1 章的說明在鍋身內預先熱煎肉類。

## 7.4| 密閉快易鍋

- 1| 必要時根據第 6.3 章的說明組裝鍋蓋。
- 2| 根據第 6.3 章的說明蓋上鍋蓋並將其密閉。

## 7.5| 烹飪食物

在快易鍋內藉助高壓烹飪食物。由於鍋身中有蒸汽壓力，因此可產生比「正常」烹飪更高的溫度。這樣，烹飪時間可縮短最多 70%，從而顯著節省能源。由於食物在蒸汽中的烹飪時間很短，因此可很大程度地保留食物的香氣、口味和維生素。

**小貼士** 烹飪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飪流程結束，由此可節省能源。

### 小心



#### 因食物溢出導致的燙傷危險

高溫食物可能會從主閥門、安全閥或者側面的安全槽中溢出，從而導致燙傷。

- 快易鍋最多可填充至額定容量的 2/3（參見內部刻度）。
- 如果所裝食物為發漲、糊狀或易發泡的食物，例如：湯、豆類、雜燴、底料清湯、動物內臟或麵食，則快易鍋最多可填充至額定容量的 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的情況下將快易鍋加熱至最高檔位。
- 僅允許在有足夠液體（至少 1/4 l 水）的情況下使用快易鍋。

## 8| 快易鍋烹飪檔

### 調整烹飪時間

即使是相同的烹飪食材，烹飪時間也可能會不同，因為食物的數量、形狀和質地可能有所不同。

### 8.1| 第 1 烹飪檔

適合蔬菜、魚或水果糊等脆弱食物的柔和烹飪檔位。

該烹飪檔位下，對食物進行非常柔和的烹飪，旨在盡可能保留香氣和營養。第 1 烹飪檔下，壓力指示器上升到第 1 個綠色烹飪環。

- 1| 檢查快易鍋是否正確密閉。



- 2| 將快易鍋放到爐灶上
- 3| 在旋鈕 [12] 上設置第 1 烹飪檔，方法：將旋鈕向左轉 [12] 到第 1 檔（參見圖 C）。
- 4| 將爐灶調節為旺火。
  - 快易鍋升溫上壓。
  - a) 升溫預煮階段中，鍋中多餘氣體從安全閥 [7] 排出。鍋會持續加熱，直至不再有氣體逸出，氣閥關閉，此時鍋內壓力開始上升直到烹飪環浮現。
  - b) 壓力指示器 [16] 的讀數開始上升。可透過壓力指示器旁的凹槽觀察升壓情況，也可相應調節火力。
  - c) 壓力指示器的紅色環表明現在不能再開蓋。
- 5| 一旦壓力指示器 [16] 的第 1 個烹飪綠色環浮現，則表示烹飪時間開始。
- 6| 請注意，看到壓力環出現需轉小火，讓壓力指示器 [16] 上的烹飪環位置保持穩定。
- 7| 一旦壓力指示器 [16] 下降低於第 1 個綠色烹飪環，則請調高火力檔位，補充上壓。
  - 這樣烹飪時間會延長一些。
- 8| 如果壓力指示器 [16] 升高至高於第 1 個綠色烹飪環，則表示蒸汽壓力過高，可以聽到蒸汽透過主閥門 [15] 逸出的聲音。
  - a) 從爐灶上取下快易鍋。
  - b) 等待直至壓力指示器降至第 1 個綠色烹飪環。
  - c) 在重置火力檔位之後，再次將快易鍋放到爐灶上。
- 9| 烹飪時間結束後，從爐灶上取下快易鍋並洩壓（參見第 9 章）
- 10| 洩壓後，先將快易鍋搖晃幾下，再小心地開啟快易鍋。

## 8.2| 第 2 烹飪檔

適合所有其他食材的快速烹飪檔位  
該烹飪檔下，可節省大量時間

和能源。第 2 烹飪檔下，壓力指示器上升到第 2 個綠色烹飪環。將會自動調節過高的壓力。

- 1| 檢查快易鍋是否正確密閉。
- 2| 將快易鍋放到爐灶上。
- 3| 在旋鈕上設置第 2 烹飪檔，方法：將旋鈕 [12] 向右轉到第 2 檔（參見圖 C）。
- 4| 將爐灶調節為最高能源檔位。
  - 快易鍋升溫上壓。
  - a) 升溫預煮階段中，鍋中多餘氣體從安全閥 [7] 中排出。鍋將持續加熱，直至不再有氣體逸出，此時可聽到氣閥關閉，鍋內壓力開始上升直到烹飪環浮現。
  - b) 壓力指示器 [16] 的讀數開始上升。可透過壓力指示器旁的凹槽觀察升壓情況，也可相應調節火力。
  - c) 壓力指示器的紅色環表明現在不能再開蓋。
    - 一旦壓力指示器 [16] 的第 2 個綠色烹飪環浮現，則表示烹飪時間開始。
- 5| 請注意，看到壓力環出現需轉小火，讓壓力指示器 [16] 上的烹飪環位置保持穩定。
- 6| 一旦壓力指示器 [16] 下降至低於第 2 個綠色烹飪環，則請調高火力檔位，補充上壓。
  - 這樣烹飪時間會延長一些。
- 7| 如果壓力指示器 [16] 升高至高於第 2 個綠色烹飪環，則表示蒸汽壓力過高，可以聽到蒸汽透過主閥門 [15] 逸出的聲音。
  - a) 從爐灶上取下快易鍋。
  - b) 等待，直至壓力指示器降低至第 2 個烹飪環。
  - c) 將快易鍋重新放到調低火力檔位的爐灶上。
- 8| 烹飪時間結束後，從爐灶上取下快易鍋並根據第 9 章的說明洩壓。
- 9| 洩壓後，先將快易鍋搖晃幾下，再小心地開啟快易鍋。

**小貼士** 烹飪工作壓力超出烹飪檔位 2 烹飪檔時，可以聽到主閥門發出蒸汽鳴叫聲，此時應將火力檔位調低。

## 9| 洩壓和冷卻

### 釋放鍋內的蒸汽

如果烹飪易起泡或膨脹的食物（例如豆類、肉湯、穀物），則不應當用第 2 或第 3 種方法來洩壓。例如，如果使用這些方法來釋放蒸汽，帶皮的馬鈴薯就會突然炸開。

#### 9.1| 方法 1 – 利用餘熱

- 1| 將快易鍋從爐灶上移開。  
→ 短時間之後，壓力指示器將會下降。
- 2| 當壓力指示器 [16] 完全在鍋蓋手柄中消失不見時，轉動旋鈕 [12]，使開口標記 [22] 與手柄標記 [24] 重合（參見圖 A）。
- 3| 將旋鈕 [12] 朝手柄末端方向向後拉到底。尚存的殘餘蒸汽將會逸出。
- 4| 當不再有蒸汽逸出時，先將鍋身搖動幾下再將其打開。

#### 9.2| 方法 2 – 緩慢釋放蒸汽

（蒸汽自動釋放裝置 - 參見圖 A）

- 1| 轉動旋鈕 [12]，使開口標記 [22] 與手柄標記 [24] 重合。  
→ 蒸汽緩慢逸出。
- 2| 當壓力指示器完全在鍋蓋手柄中消失不見時，先將鍋身搖動幾下再開蓋。

#### 9.3| 方法 3 - 快速釋放蒸汽

（蒸汽自動釋放裝置 - 參見圖 A）

- 1| 轉動旋鈕 [12]，使開口標記 [22] 與手柄標記 [24] 重合。
- 2| 將旋鈕 [12] 朝手柄末端方向向後拉到底  
→ 蒸汽快速逸出。

- 3| 當壓力指示器 [16] 完全在鍋蓋手柄 [11] 中消失不見時，先將鍋身搖動幾下再開蓋。

### 9.4| 方法 4 – 不採取蒸汽釋放

- 1| 將快易鍋放在水池中，將流動的冷水澆在不銹鋼鍋蓋上，注意水不要沖到手柄正面壓力指示器的部分。
- 2| 當壓力指示器完全在鍋蓋手柄中消失不見時，先將鍋身搖動幾下再開蓋。

#### 小心



#### 蒸汽快速放氣時存在燙傷危險

透過滑閥 [16] 或置於流動水下的方式進行快速放氣時，存在灼熱蒸汽或烹飪食材造成燙傷的危險。

- 開啟快易鍋前先搖動幾下。
- 手部、頭部和肢體應始終遠離鍋蓋 [16] 上方和鍋蓋邊緣側面安全槽 [10] 上方的危險區域。

## 10| 開啟快易鍋

### 烹飪之後開啟

（參見順序圖 E）

- 1| 首先根據第 9 章的說明洩壓。餘壓安全鎖確保只有在鍋內完全洩壓後方可開蓋，也就是看不到壓力指示器 [16] 的時候。如果還能看見壓力指示器，則餘壓安全鎖還在起作用。  
→ 開蓋之前必須先洩壓。
- 2| 轉動旋鈕 [12]，使開口標記 [22] 與手柄標記 [24] 重合。
- 3| 將旋鈕 [12] 朝手柄末端方向向後拉到底。  
→ 鍋蓋手柄 [23] 上的綠色標記 [11] 必須整個都能看見。
- 4| 將鍋身搖晃幾下。

- 5| 用左手固定鍋身 [3] 的桿狀手柄 [1]。
- 6| 右手抓住鍋蓋手柄 [11] 並向右旋轉，直至可解鎖鍋蓋 [6]。  
→ 鍋蓋標記 [9] 與桿狀手柄標記 [4] 必須重合。
- 7| 要開啟時，將鍋蓋手柄 [11] 連同鍋蓋 [6] 稍微向下傾斜，讓剩餘的蒸汽向前逸出。
- 8| 取下鍋蓋 [6]。

## 11 | 使用方式和烹飪方式

### 11.1 | 烹飪時使用蒸籠和三腳架

根據快易鍋的具體高度，可在快易鍋內同時烹飪多道菜肴。期間，可使用蒸籠分開和疊放各道菜品。例如，要在鍋底烹飪肉類，則在鍋底擺放三腳架，第一件蒸籠置於肉類上方。

#### 配件提示

如購買產品中不含蒸籠和三腳架，可以向 WMF 專業經銷 / 服務部門另行購買。蔬菜需使用無孔的蒸籠，馬鈴薯需使用帶孔的蒸籠。先將烹飪時間最長的菜餚放入鍋中，無需蒸籠。

- 1| 若要蒸煮具有不同烹飪時間的多道菜肴，須分階段開蓋。開啟期間，蒸汽會逸出，因此須在鍋內倒入比所需量更多的液體，必要時需要加注。

#### 示例

- 煎肉 (20 分鐘) - 鍋底
- 馬鈴薯 (8 分鐘) - 帶孔的蒸籠
- 蔬菜 (8 分鐘) - 無孔的蒸籠

- 2| 先將煎肉烹飪 12 分鐘。
- 3| 根據第 6.1 章的說明開蓋。
- 4| 將馬鈴薯放在煎肉三腳架上方帶孔的蒸籠內，上面再放一個無孔蒸籠，將蔬菜放在裡面。

- 5| 根據第 6.3 章的說明關上鍋並繼續烹飪 8 分鐘。

**小貼士** 如果烹飪時間沒有顯著差異，則可以將所有蒸籠同時放入鍋中。

### 11.2 | 煎肉

高壓烹飪前，可以像在普通炒鍋中一樣在快易鍋中煎炒食物（例如：洋蔥、肉塊或類似食材）。

- 1| 根據第 6.1 章的說明取下鍋蓋 [6]，開始煎炒食材。
- 2| 繼續烹飪至熟……
  - a) 使煎炒形成的湯汁沉澱溶解，
  - b) 放入所需的液體量（至少 1/4 l），
  - c) 如有必要，添加其他食材（使用或不使用蒸籠）。
- 3| 根據第 6.3 章的說明蓋上鍋蓋並將其密閉。
- 4| 根據第 8 章的說明使用旋鈕 [12] 調節烹飪檔位。

### 11.3 | 使用速凍食品

- 1| 添加最小規定量的液體（1/4 l 水）。
- 2| 將未解凍的速凍食品放入鍋內。
- 3| 將需要煎炒的肉解凍。
- 4| 將蔬菜直接從包裝中取出，並放入無孔蒸籠中。  
→ 速凍食品需要更長的烹飪時間。

### 11.4 | 蒸煮帶殼食材或豆類

- 在快易鍋內蒸煮穀物或豆類時，無需浸泡。
- 在不浸泡的情況下，烹飪時間大概延長一半。
  - 注意，僅可填充至鍋身容量的一半。

1| 將至少 1/4 l 液體加入鍋內，每 1 份穀物 / 豆類至少加入 2 份液體。

2| 烹飪時間快到的時候，可關閉熱量供給，利用爐灶的剩餘熱量繼續進行燜煮。

### 11.5| 消毒

1| 將嬰兒奶瓶、密封大口玻璃瓶等容器開口朝下置於帶孔的蒸籠內，可為其進行消毒。

2| 加入 1/4 l 水。

3| 使用第 2 烹飪檔消毒 20 分鐘。

4| 讓其慢慢冷卻（蒸汽釋放方法 1）。

### 11.6| 制醬

1| 像往常一樣準備食材並放入密封大口玻璃瓶內。

2| 往鍋中加入 1/4 升水。

3| 將密封大口玻璃瓶放到帶孔的蒸籠內。

4| 容量為 1 l 的密封大口玻璃瓶需在容量為 6.5 l 或 8.5 l 的快易鍋內熬煮，更小的密封大口玻璃瓶則在 4.5 l 的快易鍋內熬煮。

5| 使用第 2 烹飪檔將蔬菜 / 肉類烹飪約 20 分鐘，使用第 1 烹飪檔將核果烹飪約 5 分鐘，將梨果烹飪約 10 分鐘。

6| 釋放蒸汽時應慢慢冷卻鍋身（蒸汽釋放方法 1），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溢出。

## 12| 清潔、維護和存放

### 12.1| 清潔

使用熱水和普通洗滌劑進行清潔。

→ 不得使用含砂型、磨蝕性清潔劑，不得使用鋼絲球或海綿較硬的一面。

1| 根據第 6.1 章的說明取下鍋蓋手柄 [11] 並用水清潔鍋蓋和手柄。請注意，手柄正面不可用水沖洗（參見順序圖 G）。

2| 將密封圈 [21] 從鍋蓋 [6] 中取下並手動沖洗。

3| 輕微黏附在快易鍋內的食物殘渣可用水泡軟，頑固黏附的食物殘渣可加水煮開。

4| 用潮濕的棉簽清潔髒汙或堵塞的閥門。  
→ 不得使用鋒利或尖銳的物體。

5| 鍋身、蒸籠和三腳架可以在洗碗機中進行清洗。  
→ 但可能會導致表面變色。但不影響功能。  
→ 我們仍建議您手動清洗。

6| 快易鍋如果結垢，請使用醋水煮開清除。

7| 鍋具在清潔後充分晾乾。

### 12.2| 保管 / 存放

將清洗乾淨且晾乾的快易鍋保管在乾淨、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| 小心地將密封圈 [21] 從鍋身邊緣取下並單獨保管。

3| 根據第 6.1 章的說明取下鍋蓋手柄 [11] 並放入鍋身 [1] 或鍋蓋 [6] 內。

4| 將鍋蓋 [6] 翻轉後置於鍋身 [1] 上。

### 12.3 | 維護 / 更換易損件

將清洗乾淨且晾乾的快易鍋保管在乾淨、乾燥和安全的環境內。

- 側面手柄和桿手柄只能由 WMF 專業經銷商 / 服務部門進行更換。
- 須定期檢查易損件，並在必要時用原裝備件更換。
- 如果密封圈和雙層密封環損壞、硬化、變色或位置不正確，請立即換上原裝備件。

### 12.4 | 更換密封圈

將清洗乾淨且晾乾的快易鍋保管在乾淨、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| 翻轉鍋蓋 [6]。
- 3| 將損壞的密封圈 [21] 從鍋身邊緣取出並廢棄處理。
- 4| 將新的原裝密封圈 [21] 放入鍋身邊緣並小心地按壓到邊緣下方。  
→ 密封圈 [21] 必須完全與彎拱形的鍋身邊緣貼合。

### 12.5 | 更換雙層密封環

將清洗乾淨且晾乾的快易鍋保管在乾淨、乾燥和安全的環境內。

- 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），為此請翻轉鍋蓋 [6]。
- 3| 固定鍋蓋 [6] 並朝向手柄末端方向按壓手柄解鎖裝置 [14]。
- 4| 取下鍋蓋手柄 [11]。

- 5| 將雙層密封環 [18] 從鍋蓋手柄 [11] 中抽出並廢棄處理（參見圖 J6）。

### 6| 小心裝上新的原裝雙層密封環 [18]

- 原裝雙層密封環 [18] 不得蓋住其他閥門。
- 雙層密封環 [18] 上的箭頭和手柄底部的箭頭必須相互對指。
- 雙層密封環 [18] 必須平整貼合在手柄底部上面。
- 雙層密封環 [18] 必須位於手柄密封條 [20] 的下面，讓密封條的凸起部分位於密封環邊緣的上方。

### 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| 翻轉鍋蓋 [6]。
- 3| 將損壞的安全閥 [7] 從鍋蓋 [6] 中取出並作廢棄處置。
- 4| 將新的安全閥 [7] 小心地稍稍施加壓力，透過輕微的旋轉動作從內側推動穿過開孔。安全閥在這一過程中不得受損。

**小貼士** 為了能夠方便安全閥的裝入，可以在安全閥的頭部塗抹少許食用油，增加潤滑性。

## 13 | 故障排除協助

出現故障時，請始終將快易鍋從爐灶上移開。切勿暴力開啟快易鍋！

故障	可能的原因	解決方法
烹飪時間過長或壓力指示器不顯示升高	爐灶直徑不合適	選擇與鍋直徑相匹配的爐灶
	爐灶火力檔位不合	調為最高火力檔位
	a) 鍋蓋未正確蓋上。 b) 雙層密封環缺失。 c) 鍋蓋未正確組裝	1. 根據第 9 章的說明完全釋放鍋內的壓力並開蓋。 2. 檢查密封圈 [21] / 雙層密封環 [18] (參見圖 J) 的位置是否正確。 3. 檢查鍋蓋 [6] 的位置是否正確 / 是否正確組裝。 4. 根據第 6.3 章的說明密閉鍋體。
安全閥 / 自動預煮裝置的閥球位置不正確	安全閥 / 自動預煮裝置的閥球位置不正確	1. 根據第 9 章的說明完全釋放鍋內的壓力並開蓋。 2. 根據第 6.1 章的說明取下鍋蓋手柄 [11]。 3. 檢查安全閥 [7] 內金屬閥球的位置，必要時予以清潔。 4. 根據第 6.3 章的說明密閉鍋體。
	缺少液體	1. 根據第 9 章的說明完全釋放鍋內的壓力並開蓋。 2. 補加液體 (至少 1/4 升)。 3. 根據第 6.3 章的說明密閉鍋體。
	密封圈和 / 或鍋身邊緣不潔淨	1. 根據第 9 章的說明完全釋放鍋內的壓力並開蓋。 2. 清潔密封圈 [21] 和鍋身邊緣。 3. 根據第 6.3 章的說明再次密閉鍋體。
蒸汽從鍋蓋逸出	旋鈕不在第 1 或 2 烹飪檔	將旋鈕 [12] 調到第 1 或 2 烹飪檔。
	密封圈損壞或硬化 (因磨損所致)	將密封圈 [21] 更換為 WMF 原裝密封圈
	雙層密封環位置不正確或損壞	校準雙層密封環 [18] 的位置，或是換上 WMF 原裝備件
不斷有蒸汽從安全閥 / 自動預煮裝置中逸出 (並非指升溫預煮階段)	安全閥的閥球在閥中的位置不正確	1. 根據第 9 章的說明完全釋放鍋內的壓力並開蓋。 2. 根據第 6.1 章的說明取下鍋蓋手柄 [11]。 3. 檢查安全閥 [7] 以及鍋蓋中金屬閥球的位置。 4. 根據第 6.3 章的說明再次密閉鍋體。
無法向後拉動旋鈕，快易鍋也無法開啟	安全開啟系統卡住	1. 根據第 9 章的說明完全釋放鍋內的壓力並開蓋。 2. 反復前後推拉旋鈕 [12]。

## 14 | 烹飪小貼士與技巧

- 用食用油或油脂對密封圈進行潤滑，可更輕鬆地開啟和關閉鍋體。
- 一旦壓力指示器上浮現規定的烹飪環，即表明烹飪時間開始。
- 所注明的烹飪時間僅供參考，最好先選擇較短的烹飪時間，這樣即使烹飪不充足也可以隨時延長烹飪時間。
- 在所注明的烹飪時間內烹飪蔬菜，菜餚的口感會比較有嚼勁。
- 第一個烹飪環的烹飪溫度為 106° C（尤其適合蔬菜和魚類），第 2 個烹飪環的烹飪溫度為 115° C（尤其適合肉類）。

可在 [www.wmf.com](http://www.wmf.com) 網頁  
下載食譜！

## 15 | 快煮烹飪時間表

食材	烹飪時間	提示
<b>豬肉和小牛肉</b>		
使用第 2 檔烹飪；液體的最小加注量為 1/4 升； 無需使用專用蒸籠		
切片豬肉	5 – 7 分鐘	—
燉豬肉塊	10 – 15 分鐘	—
大塊煎豬肉	20 – 25 分鐘	烹飪時間視食材大小和外形而定
切片小牛肉	5 – 7 分鐘	—
燉小牛肉塊	10 – 15 分鐘	—
大塊小牛腿	25 – 30 分鐘	—
小牛舌	15 – 20 分鐘	用水覆蓋
大塊煎小牛肉	20 – 25 分鐘	烹飪時間視食材大小和外形而定
<b>牛肉</b>		
使用第 2 檔烹飪；液體的最小加注量為 1/4 升； 烹飪牛舌時，需要使用帶孔的蒸籠		
肉餅	10 – 15 分鐘	—
酸味燉牛肉	30 – 35 分鐘	—
牛舌	45 – 60 分鐘	—
切片肉	6 – 8 分鐘	—
紅燒肉	15 – 20 分鐘	—
肉卷	15 – 20 分鐘	—
大塊煎牛肉	35 – 45 分鐘	烹飪時間視食材大小和外形而定



食材	烹飪時間	提示
<b>禽肉</b>		
使用第 2 檔烹飪；液體的最小加注量為 1/4 升； 烹飪燉雞時，需要使用帶孔的蒸籠		
燉雞	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	公火雞同上
火雞肉片	2 - 3 分鐘	—
<b>野味</b>		
使用第 2 檔烹飪；液體的最小加注量為 1/4 升； 無需使用專用蒸籠		
大塊煎兔肉	15 - 20 分鐘	—
兔脊肉	10 - 12 分鐘	—
大塊煎鹿肉	25 - 30 分鐘	—
燉鹿肉塊	15 - 20 分鐘	—
<b>羔羊肉</b>		
使用第 2 檔烹飪；液體的最小加注量為 1/4 升； 無需使用專用蒸籠		
燉羔羊肉	20 - 25 分鐘	羊肉烹飪時間更長
大塊煎羔羊肉	25 - 30 分鐘	烹飪時間視食材大小和外形而定
<b>魚肉</b>		
使用第 1 檔烹飪；液體的最小加注量為 1/4 升； 燉肉和肉塊無需使用蒸籠		

食材	烹飪時間	提示
魚排	2 – 3 分鐘	清蒸
整條魚	3 – 4 分鐘	清蒸
燉肉或肉塊	3 – 4 分鐘	—

### 濃湯

使用第 2 檔烹飪；液體的最小加注量為 1/4 升，最多至鍋體容量的 1/2；無需蒸壓

豌豆湯、扁豆湯	12 – 15 分鐘	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	—
燉牛肉塊湯	10 – 15 分鐘	—
母雞湯	20 – 25 分鐘	烹飪時間視大小而定
馬鈴薯湯	5 – 6 分鐘	—
牛尾湯	35 分鐘	—

### 蔬菜類

使用第 1 檔烹飪；液體的最小加注量為 1/4 升；酸菜和紅甜菜頭無需使用蒸壓，但所有其他菜肴需要使用帶通的蒸壓；豆類使用第 2 檔烹飪

茄子、黃瓜和番茄	2 – 3 分鐘	用蒸汽烹飪的蔬菜不會很快燒乾
花椰菜、菜椒、韭菜	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 檔
酸菜	10 – 15 分鐘	第 2 檔
紅甜菜頭	15 – 25 分鐘	第 2 檔

食材	烹飪時間	提示
鹽水煮去皮馬鈴薯	6 – 8 分鐘	第 2 檔
帶皮馬鈴薯	6 – 10 分鐘	第 2 檔，注意：如果快速排出蒸汽，則帶皮熟馬鈴薯很容易破裂

### 豆類

使用第 2 檔烹飪；液體的最小加注量為 1/4 升，最多至鍋體容量 1/2；穀物與水的比例為 1:2；若是未浸泡的穀物，請多烹飪 20-30 分鐘；香甜牛奶飯使用第 1 檔烹飪

豌豆、黃豆、扁豆	10 – 15 分鐘	蠶豆再多烹飪 10 分鐘
蕎麥、小米	7 – 10 分鐘	經浸泡穀物的烹飪時間
玉米、大米、青麥粒	6 – 15 分鐘	經浸泡穀物的烹飪時間
香甜牛奶飯	20 – 25 分鐘	使用第 1 檔烹飪
長粒大米	6 – 8 分鐘	—
糙米	12 – 15 分鐘	—
小麥、黑麥	10 – 15 分鐘	經浸泡穀物的烹飪時間

### 水果

使用第 1 檔烹飪；液體的最小加注量為 1/4 升

櫻桃、李子	2 – 5 分鐘	建議使用帶孔的蒸籠
蘋果、梨	2 – 5 分鐘	建議使用帶孔的蒸籠





