Perfect Ultra Perfect Pro

Perfect Ultra Perfect Pro

DE Garantieabschnitt
GB Guarantee voucher
ES Cupón de garantía
BG Гаранционна карта
DK Garantibevis
FI Takuukortti
FR Bon de garantie
GR Απόκοπο εγγυητικής
IT Tagliando di garanzia
NL Garantiebewijs
NO Garantibevis
PL Dowód gwarancji
PT Cupão de garantia
RU Гарантийный талон
SE Garantisedel
SK Záručný ústrižok
SI Garancijski list
CZ Záruční list
TR Garanti kuponunun
HU Garanciaszelvény
HR Garancijski obrazac

Käufer Purchaser

Name Name

Straße Street

Land State PLZ Postal code Ort Town

WMF Fachgeschäft WMF Retailer

Verkaufsdatum Date of sale

Stempel WMF Fachgeschäft WMF retailer's stamp

Perfect Ultra Perfect Pro

Perfect Ultra Perfect Pro

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

WMF AG D-73309 Geislingen
www.wmf.de
64 1068 0790 printed 0711 version 0610

Perfect Ultra Perfect Pro

Perfect Ultra Perfect Pro

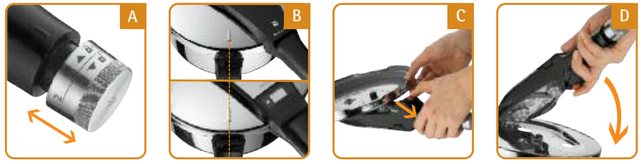
Design Metz & Kindler

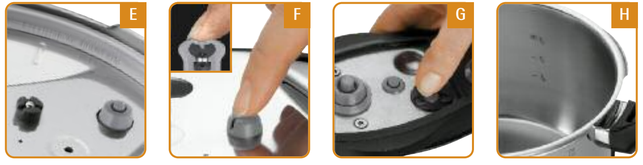
Perfect Ultra Perfect Pro

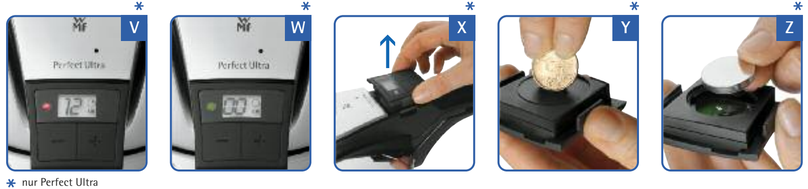
Perfect Ultra

Perfect Ultra Perfect Pro

DE Bedienungsanleitung
GB Operating instructions
ES Instrucciones de manejo
BG Инструкция За Употреба
DK Betjeningsvejledning
FI Kauppiaan Leima
FR Notice d'utilisation
GR Οδηγίες χρήσης
IT Istruzioni per l'uso
NL Gebruiksaanwijzing
NO Bruksanvisning
PL Instrukcja obsługi
PT Instruções de utilização
RU Руководстве по эксплуатации
SE Bruksanvisning
SK Návod na používanie
SI Navodilo za uporabo
CZ Návod k obsluze
TR Kullanma talimati
HU Használati utasítás
HR Upute za uporabu







* nur Perfect Ultra

Perfect Ultra Perfect Pro

DE Zubehör- und Ersatzteile
GB Accesories and spare parts
ES Accessorios y piezas de recambio
BG Аксесоари и резервни
DK Tilbehør og reservedele
FI Lisätarvikkeet ja varaosat
FR Accessoires et pièces de rechange
GR Εεαρτηματα & οκευη
IT Accessori e parti di ricambio
NL Toeheoren en onderdelen
NO Tilbehør og reservedeler
PL Akcesoria i części zamienne
PT Equipamento e peças sobresselentes
RU Принадлежности и запасные уасти
SE Tillbehör och reservdelar
SK Príslušenstvo a náhradné diely
SI Pribor in nadomestni deli
CZ Příslušenství a náhradní díly
TR Ek ve yedek parçalar
HU Tartozékok és pótalkatrészek
HR Pribor i rezervni dijelovi

08 9620 6030 (5)

08 9610 6030 (5)

60 9614 9990 (20)

08 9612 6030 (9)

08 9611 6030 (6)

60 9610 9510 (13)

60 9612 9510 (2)

60 9613 9510 (4)

60 6855 9990 (10)

07 8940 6000

07 8941 6000

07 8944 6100

07 8942 6030

EG-Konformitätserklärung
für Schnellkochtöpfe

EG-Baumusterprüfung, Modul B
(Entwurfskontrolle)

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichneten Schnellkochtöpfe aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinien entsprechen.

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Geräte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Gerätetyp:	SKT „Perfect Pro"
Einschlägige EG-Richtlinien:	RL 97/23 EG
Angewandte Norm:	En 12778:2002/A1:2006

WMF AG

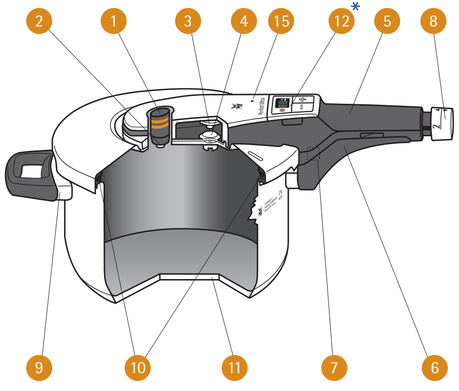
Leiter Produktentwicklung
Tisch & Küche

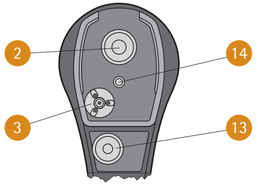
Leiter Qualitätssicherung
Tisch & Küche

(Bevollmächtigte Unterzeichner)

WMF AG

Perfect Ultra Perfect Pro





* nur Perfect Ultra

Bedienungsanleitung
DE

Inhalt

1. Sicherheitshinweise
2. Bedienung des Timer*
3. Bedienung des Schnelltopfs
4. Hinweise zur Bedienung
5. Garen mit dem Schnelltopf
6. Vier Methoden zum Druckabbau
7. Pflege des Schnelltopfs
Reinigung, Aufbewahrung, Wartung
8. Vielseitige Verwendung
9. Garantieerklärung
10. Haftungsausschluss
11. Beseitigen von Störungen
12. Garzeitentabelle

Zubehör- und Ersatzteile
siehe Umschlagseiten

*nur Perfect Ultra

1. Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung und alle Anweisungen vollständig durch, bevor Sie mit dem WMF Schnelltopf arbeiten. Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden führen.

2. Überlassen Sie den Schnelltopf niemandem, der sich nicht zuvor mit der Bedienungsanleitung vertraut gemacht hat.

3. Halten Sie Kinder vom Schnelltopf fern, wenn er benutzt wird.

4. Benutzen Sie den Schnelltopf niemals im Backofen. Griffe, Ventile und Sicherheitseinrichtungen werden durch die hohen Temperaturen beschädigt.

5. Bewegen Sie den Schnelltopf sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe und Knöpfe. Wenn notwendig, benutzen Sie Handschuhe.

6. Setzen Sie den Schnelltopf nur für Zwecke ein, für die er vorgesehen ist.

7. Dieses Gerät kocht mit Hilfe von Druck. Eine unzweckmäßige Benutzung kann zu Verbrennungen führen. Achten Sie darauf, dass das Gerät vor dem Erhitzen richtig verschlossen wurde. Informationen hierzu finden Sie in der Bedienungsanleitung.

8. Öffnen Sie den Schnelltopf niemals gewaltsam. Öffnen Sie ihn nicht, bevor Sie sich nicht vergewissert haben, dass sich der Innendruck vollständig abgebaut hat. Informationen hierzu finden Sie in der Bedienungsanleitung.

9. Erhitzen Sie den Schnelltopf niemals, ohne vorher Wasser eingefüllt zu haben, dies würde ihn ernstlich beschädigen. Minimum: 1/4 l Wasser.

Wichtiger Hinweis: Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nie ganz verdampft. Es kann zum Anbrennen des Kochguts und zum Schaden des Topfes durch schmelzende Kunststoffteile oder zu Beschädigung der Kochstelle durch Schmelzen des Aluminiums im Boden kommen. Sollte dieser Fall eintreten, die Wärmequelle ausschalten und den Topf nicht bewegen, bis er vollständig abgekühlt ist.

10. Befüllen Sie den Schnelltopf niemals mit mehr als 2/3 seines Fassungsvermögens. Wenn Sie Nahrungsmittel kochen, die sich während des Garens ausdehnen, wie z.B. Reis oder getrocknetes Gemüse, dann füllen Sie den Schnelltopf höchstens bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens und halten Sie sich dabei an die ergänzenden Anweisungen, die eventuell hierzu vom Hersteller Ihres Schnelltopfs stammen.

11. Sie sollten den Schnelltopf niemals ohne Aufsicht lassen. Regulieren Sie die Energiezufuhr so, dass das Kochsignal nicht über den entsprechenden orangefarbenen Kochring steigt. Wird die Energiezufuhr nicht verringert, entweicht durch das Ventil Dampf. Die Garzeiten verändern sich und der Flüssigkeitsverlust kann zu Funktionsstörungen führen.

12. Verwenden Sie nur solche Wärmequellen, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

13. Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben (zum Beispiel Ochsenzunge), die unter Druckeinfluss anschwellen kann, dann stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut geschwollen ist, Sie könnten sich Verbrennungen zuziehen.

14. Rütteln Sie den Schnelltopf grundsätzlich vor jedem Öffnen, damit keine Dampfblasen aufspritzen und Sie sich nicht verbrühen. Besonders wichtig ist dies beim Schnellabdampfen oder unter fließendem Wasser.

15. Halten Sie beim Schnellabdampfen oder unter fließendem Wasser immer die Hände, Kopf und Körper aus dem Gefahrenbereich. Sie könnten sich am austretenden Dampf verletzen.

16. Überprüfen Sie vor jeder Benutzung die Funktionsfähigkeit der Sicherheitseinrichtungen, Ventile und Dichtungen. Nur so kann eine sichere Funktionsweise gewährleistet werden. Informationen hierzu finden Sie in der Bedienungsanleitung.

17. Verwenden Sie den Schnelltopf nicht, um Nahrungsmittel unter Druck mit Öl zu frittieren.

18. Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen keinerlei Eingriffe mit Ausnahme der Wartungsmaßnahmen vor, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt werden.

19. Tauschen Sie Verschleißteile (siehe Garantieerklärung) regelmäßig aus. Teile, die erkennbare Verfärbungen, Risse oder sonstige Beschädigungen aufweisen oder nicht korrekt sitzen, müssen gegen WMF Originalersatzteile ausgetauscht werden.

20. Verwenden Sie nur WMF Originalersatzteile. Benutzen Sie insbesondere nur Töpfe und Deckel des gleichen Modells.

21. Benutzen Sie den Schnelltopf nicht, wenn dieser oder Teile davon beschädigt oder deformiert sind, bzw. wenn deren Funktion nicht der Beschreibung der Bedienungsanleitung entspricht. Wenden Sie sich in diesem Fall an das nächste WMF Fachgeschäft oder die Kundendienstabteilung der WMF AG.

Wichtige Sicherheitshinweise zu Timer* und Batterie:

Timer nicht geeignet für Kinder unter 3 Jahren, weil er Kleinteile enthält, die von Kindern geschluckt oder eingeatmet werden können (Batteriedeckel, Dichtring, Batterie).
Sollte das LCD Display beschädigt werden, achten Sie darauf, sich nicht an den Glassplittern zu verletzen. Achten Sie darauf, dass Flüssigkeitskristalle nicht mit der Haut in Berührung kommen oder in Augen und den Mund gelangen. Die mitgelieferte Batterie ist nicht aufladbar. Achten Sie beim Batteriewechsel darauf, dass Sie sich nicht an den Batteriekontakten verletzen. Batterien können auslaufen.
Sollte Batterieflüssigkeit mit Händen oder Kleidung in Berührung kommen, waschen Sie die betroffenen Stellen sofort mit Wasser ab. Sollte Batterieflüssigkeit in die Augen gelangen, müssen die Augen sofort mit Wasser gespült und ärztlich behandelt werden.
Batterien dürfen niemals beschädigt, aufgebohrt oder ins offene Feuer geworfen werden. Ersetzen Sie die Batterie nur durch eine Batterie des Typs, der in dieser Bedienungsanleitung vorgeschrieben ist. Entsorgen Sie verbrauchte Batterien und Timer nie im Hausmüll, sondern über die hierfür eingerichteten kommunalen Sammelstellen.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf.

2. Bedienung des Timers*

Sie können in Ihrem Schnelltopf mit und ohne Timer garen.

Wichtiger Hinweis: Bringen Sie den Timer nicht in die Nähe von Magneten. Der Timer ist genau auf Ihren Deckelgriff abgestimmt und nicht austauschbar. Besitzen Sie mehrere Schnelltöpfe WMF Perfect Ultra mit Timer kann das Vertauschen der Timer zu einer fehlerhaften Anzeige führen.

2.1. Einschalten und programmieren

Grundsätzlich kann der Timer **(12)** nur eingeschaltet und bedient werden, wenn er im Deckelgriff **(5)** sitzt. Der Timer **(12)** ist eingeschaltet, wenn Sie die Plustaste **(25)** drücken. Im Display **(20)** erscheint nach ca. 2 Sekunden die Anzeige »00«. Jetzt können Sie mit Plus- und Minustaste **(25)/(26)** die gewünschte Garzeit einstellen (max. 99 Minuten). Bei gedrückt gehaltener Taste wird der Schnelllauf aktiviert. Wenn Sie Ihren Schnelltopf erhitzen, baut sich Druck auf. Die Anzeige am Timer leuchtet rot **(24)**.
Sie können den Topf jetzt nicht mehr öffnen. Ist die eingestellte Garstufe erreicht, beginnt die Garzeit. Der Timer **(12)** reagiert durch ein akustisches Signal (3-mal kurz) und die Anzeige zählt minutenweise rückwärts. Die umlaufende Sekundenanzeige **(22)** im Display **(20)** zeigt, dass die Garzeit abläuft **(V)**. Während der Garzeit können Sie die programmierte Zeit mit Plus- oder Minustaste **(25)/(26)** korrigieren. Dies ist nur möglich, wenn der Timer im Griff sitzt. Ausschalten können Sie den Timer **(12)** jederzeit, indem Sie gleichzeitig Plus- und Minustaste **(25)/(26)** gedrückt halten, bis die Anzeige erlischt.

2.2. Nach Ablauf der Garzeit

Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal (5-mal kurz). Sie können den Ton abschalten, indem Sie kurz die

*nur Perfect Ultra

Plus- oder Minustaste **(25)/(26)** drücken. Ansonsten wiederholt sich der Signalton weitere vier Mal. Der Schnelltopf kann nur geöffnet werden, wenn der Druck vollkommen abgebaut ist. Erst dann wechselt die Anzeige **(24)** am Timer **(12)** von rot nach grün **(W)**. Die grün blinkende Anzeige **(24)** erlischt nach 1 Minute automatisch.

2.3. Abnehmen des Timers

Zum Abnehmen Timer **(12)** einfach nach oben aus dem Griff herausziehen **(X)**. Sie können den Timer **(12)** frühestens bei Beginn der Garzeit abnehmen, also dann, wenn die eingestellte Garstufe erreicht ist und die Minutenanzeige **(21)** läuft. Wenn Sie den Timer **(12)** abnehmen, erlischt die rote Anzeige **(24)**, die Minutenanzeige **(21)** läuft jedoch weiter. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt auch bei abgenommenem Timer **(12)** bis zu 5-mal der Signalton (siehe oben). Danach erlischt die Anzeige. Während der Garzeit können Sie den Timer **(12)** jederzeit abnehmen und wieder aufsetzen. Eine Korrektur der eingestellten Garzeit ist nur möglich, wenn der Timer **(12)** im Deckelgriff **(5)** sitzt.

2.4. Hinweise zur Pflege

Den Timer **(12)** zur Reinigung nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Bitte nicht in Wasser tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

2.5. Batteriewechsel

Das Batteriefach befindet sich auf der Rückseite des Timers **(12)**. Öffnen Sie das Fach mit einer Münze **(Y)**. Legen sie die Batterie entsprechend den Polaritätsangaben in das Batteriefach ein **(Z)**. Erforderlich sind Lithium Batterien Typ CR 2450, 3 Volt. Verschließen Sie das Batteriefach wieder mit einer Münze **(Y)**.

3. Bedienung des Schnelltopfs

Vor dem ersten Gebrauch

3.1. Topf öffnen

Drehknopf **(8)** auf Position »öffnen/schließen« **(30a)** drehen und nach hinten ziehen **(30b)/(A)**. Deckelgriff **(5)** nach rechts schwenken, bis sich die Markierungen auf dem Deckel und am Topfstielgriff gegenüberstehen **(B)**. Deckel abheben.

3.2. Topf reinigen

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie Aufkleber entfernen und alle Teile Ihres Schnelltopfs abwaschen (siehe Abschnitt »Reinigung«). Deckel umdrehen und Deckelgriff **(5)** vom Deckel abnehmen. Dazu orangefarbenen Schieber **(7)** auf der Unterseite des Deckelgriffes **(5)** in Pfeilrichtung zum Griffende ziehen, Deckel anheben und aushängen **(C)**. Dichtungsring **(10)** aus dem Deckel entfernen.

3.3. Topf schließen

Griff **(5)** in den Deckel einhängen **(D)** und den orangefarbenen Schieber **(7)** über den Deckelrand hörbar einrasten lassen. Dichtungsring **(10)** so in den Deckelrand einlegen, dass er unter dem nach innen gebogenen Rand des Deckels liegt. Deckel aufsetzen (siehe Markierungen auf Deckel und Topfgriff) und Deckelgriff **(5)** nach links bis zum Anschlag drehen **(B)**. Drehknopf **(8)** nach vorne drücken **(A)** und gewünschte Kochstufe 1 oder 2 einstellen **(30c)/(30d)**.

4. Hinweise zur Bedienung

4.1. Prüfung der Sicherheitseinrichtungen vor jedem Gebrauch

Vergewissern Sie sich, dass Dichtungsring **(10)** und Deckelrand sauber sind. Kontrollieren Sie, ob die Kugel sichtbar auf der Deckelunterseite im Sicherheitsventil **(4)** sitzt **(E)**.
Sollte sich die Kugel in der oberen Kammer des Sicherheitsventils/der Ankochautomatik **(4)** befinden, nehmen Sie den Griff **(5)** ab und drücken Sie die Kugel mit dem Finger in die untere Kammer **(F)**.
Testen Sie das Hauptventil **(3)** mit Fingerdruck auf Beweglichkeit **(G)**.
Prüfen Sie die Kochsignaldichtung **(2)**, die Dichtung der Restdrucksicherung **(13)** und die Dichtung der Abdampföffnung **(14)** auf Sitz und Beschädigungen.
Griff **(5)** in den Deckel einhängen. Deckel aufsetzen und verschließen.

4.2. Flüssigkeitsmengen

Um Ihnen die Dosierung zu erleichtern, ist im Topf eine Innenskalierung angebracht **(H)**.
Zur Dampferzeugung ist mindestens 1/4 l Flüssigkeit erforderlich, unabhängig davon ob Sie mit oder ohne Einsätze garen. Der Schnelltopf darf maximal zu 2/3 gefüllt werden, um die Funktion nicht zu beeinträchtigen.
Bei schäumenden und stark quellenden Speisen (z.B. Fleischbrühe, Hülsenfrüchte, Innereien, Kompott) darf der Topf nur zur Hälfte gefüllt werden. (Weitere Hinweise siehe Abschnitt »Vollwertkost zubereiten«).
Wollen Sie vor dem Garen Ihre Lebensmittel anbraten (z.B. Zwiebeln, Fleischstücke o.ä.), können Sie den Schnelltopf wie einen herkömmlichen Topf benutzen. Zum Fertiggaren sollten Sie, bevor Sie den Schnelltopf verschließen, den Bratensatz lösen und die erforderliche Flüssigkeitsmenge (mindestens 1/4 l) zufügen.

Achtung! Garen Sie nie ohne ausreichend Flüssigkeit und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts, zu Beschädigung des Topfes und der Kunststoffgriffe kommen (vergleiche Sicherheitshinweise 9.).

5. Garen mit dem Schnelltopf

5.1. Allgemeines

Im Schnelltopf garen die Speisen unter Druck, d.h. mit Temperaturen über 100°C. Dadurch verkürzen sich die Garzeiten bis zu 70 %, eine deutliche Energieeinsparung. Durch das kurze Garen im Dampf bleiben Aroma, Geschmack und Vitamine weitgehend erhalten.

5.2. Garen mit Einsätzen

Je nach Größe des Schnelltopfs können Sie mit Einsätzen und Steg garen. Einsatz und Steg erhalten Sie als Zubehör im Fachhandel (siehe »Zubehör und Ersatzteile« im Umschlag).

5.3. Aufheizen

Topf verschließen und am Drehknopf **(8)** die in der Garzeitentabelle empfohlene Kochstufe einstellen **(30c)/(30d)**:

Kochstufe 1 (Schongarstufe), erster orangefarbener Kochring

Zur Zubereitung empfindlicher Speisen wie Gemüse, Fisch oder Obst verwenden Sie die Kochstufe 1. Bei dieser Kochstufe wird besonders schonend gegart, Aroma und Nährstoffe bleiben so besser erhalten.
Bei Kochstufe 1 steigt das Kochsignal nur bis zum 1. Kochring. Zu hoher Druck wird automatisch über das Hauptventil reguliert (siehe Abschnitt 5.4 Garzeiten).

Kochstufe 2 (Schnellgarstufe), zweiter orangefarbener Kochring

Zur Zubereitung aller übrigen Speisen verwenden Sie die Kochstufe 2 (siehe dazu auch Abschnitt 8 Vielseitige Verwendung). Bei dieser Kochstufe sparen Sie besonders viel Zeit und damit Energie. Bei Kochstufe 2 steigt das Kochsignal bis zum 2. Kochring. Zu hoher Druck wird automatisch über das Hauptventil reguliert (siehe Abschnitt 5.4 Garzeiten).

Timer **(12)** im Deckelgriff **(5)** einschalten und gewünschte Garzeit eingeben*. Schnelltopf mit höchster Energiestufe erhitzen. Über die Ankochautomatik **(4)**, die zugleich Sicherheitsventil ist, entweicht in der Ankochphase so lange Luft, bis das Ventil hörbar schließt und sich Druck aufbauen kann. Die rote Anzeige **(24)** im Timer **(12)** signalisiert, dass Sie den Topf jetzt nicht mehr öffnen können*. Das Kochsignal **(1)** beginnt zu steigen. Den Anstieg können Sie durch die Aussparung neben dem Kochsignal beobachten **(I)** und rechtzeitig die Energiezufuhr regulieren. Der Timer **(12)** signalisiert akustisch (3-mal kurz), dass die eingestellte Kochstufe erreicht ist. Ab jetzt zählt die eingestellte Garzeit rückwärts **(V)***.

5.4. Garzeiten

Der Timer **(12)** signalisiert den Beginn der Garzeit*. Achten Sie darauf, dass die Ringposition am Kochsignal **(1)** stabil bleibt.
Regulieren Sie die Energiezufuhr entsprechend. Sinkt das Kochsignal **(1)** unter den erforderlichen orangefarbenen Kochring, müssen Sie die Heizquelle wieder höher stellen. Die Garzeit verlängert sich dadurch etwas. Steigt das Kochsignal **(1)** über die eingestellte Kochstufe **(30c)/(30d)**, entsteht zu hoher Dampfdruck, der über das Hauptventil **(3)** vorne am Deckelgriff **(5)** hörbar entweicht. Topf sofort von der Kochstelle nehmen, warten bis sich das Kochsignal **(1)** auf den entsprechenden Kochring gesenkt hat, dann bei zurückgestellter Energiezufuhr wieder auf den Herd stellen.

Die kurzen Garzeiten sind beim Schnellkochen deshalb möglich, weil durch den Dampfdruck im Topf höhere Temperaturen herrschen:

Erster Ring, ca. 110°C
für empfindliche Speisen wie Fisch oder Kompott.
(45 kPa Betriebsdruck, 90 kPa Regeldruck)

Zweiter Ring, ca. 119°C
für alle übrigen Speisen. (95 kPa Betriebsdruck, 130 kPa Regeldruck, max. 150 kPa)

Energiebewusste schalten die Heizquelle bereits vor Beendigung der Garzeit aus, da die im Topf gespeicherte Wärme ausreicht, den Garprozess zu beenden. Garzeiten können bei demselben Gargut unterschiedlich sein, da Menge, Form und Beschaffenheit des Lebensmittels variieren.

5.5. Hinweis für Induktionsherde

Der TransTherm®-Allherdboden **(11)** ist für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion. Bei Induktionsherden kann bei hohen Kochstufen ein Summgeräusch entstehen.
Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Schnelltopf. Topfgröße und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst besonders bei kleinen Durchmessern die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht.

5.6. Öffnen des Topfes

Der Timer **(12)** signalisiert das Ende der Garzeit durch ein akustisches Signal (5-mal kurz), das – falls Sie es nicht ausschalten – bis zu vier Mal wiederholt wird. Abschalten können Sie den Signalton, indem Sie kurz die Plus- oder Minustaste drücken **(25)/(26)***.

Sie haben vier Möglichkeiten, den Druck im Topf abzubauen – siehe nächste Seite. Grundsätzlich darf der Deckel nur geöffnet und vom Topf genommen werden, wenn der Topf drucklos ist. Sie erkennen es daran,

*nur Perfect Ultra

dass die Anzeige **(24)** im Timer **(12)** von rot auf grün (blinkend) wechselt **(W)***. Außerdem muss das Kochsignal **(1)** vollkommen im Griff **(5)** verschwunden sein **(J)**.
Leuchtet die rote Anzeige **(24)** im Timer **(12)***, obwohl das Kochsignal **(1)** ganz im Topf verschwunden ist, ist die sog. Restdrucksicherung wirksam. Lösen Sie diese, indem Sie den Drehknopf **(8)** noch einmal vorschieben und wieder zurückziehen **(A)**.

Bevor Sie den Topf öffnen, immer kurz rütteln. Dadurch lösen sich eventuell vorhandene Dampfblasen aus dem Kochgut, die sich besonders bei flüssigen und breiigen Speisen bilden und bei abgenommenem Deckel herausspritzen können. Jetzt Deckelgriff **(5)** wie beschrieben nach rechts drehen und Deckel nach oben abheben.

6. Vier Methoden zum Druckabbau

Wichtige Hinweise:
Haben Sie schäumende oder quellende Speisen (z. B. Hülsenfrüchte, Fleischbrühe, Getreide) gegart, sollten Sie den Topf nicht nach Methode 2, 3 oder 4 drucklos machen. Pellkartoffeln platzen, wenn Sie nach Methode 2, 3 oder 4 abgedampft werden.

Halten Sie beim Schnellabdampfen mit dem Drehknopf oder unter fließendem Wasser immer die Hände, Kopf und Körper aus dem Gefahrenbereich. Sie könnten sich am austretenden Dampf verletzen.

Methode 1

Topf von der Heizquelle nehmen. Nach kurzer Zeit senkt sich das Kochsignal **(1)**. Wenn es ganz im Griff verschwunden ist **(J)** und die Anzeige **(24)** im Timer **(12)*** von rot auf grün gewechselt hat **(W)**, drehen Sie den Drehknopf **(8)** auf Position »öffnen/schließen« **(30a)** und ziehen ihn nach hinten **(30b)**.
Dabei entweicht unter dem Deckelgriff **(5)** der noch vorhandene restliche Dampf. Tritt kein Dampf mehr aus, Topf kurz rütteln und öffnen. Diese Methode empfehlen wir besonders bei langen Garzeiten, da Sie die vorhandene Restwärme nutzen können.

Methode 2

Wenn Sie langsam und sanft abdampfen wollen, wählen Sie die Abdampfautomatik. Drehen Sie dazu den Drehknopf **(8)** auf die Position »öffnen/schließen« **(30a)**. Der Dampf entweicht langsam unter dem Deckelgriff. Wenn die Anzeige **(24)** im Timer **(12)*** von rot auf grün gewechselt hat **(W)** und das Kochsignal ganz im Griff verschwunden ist **(J)**, Topf kurz rütteln und öffnen.

Methode 3

Wenn Sie möglichst schnell abdampfen wollen, drehen Sie den Drehknopf **(8)** auf die Position »öffnen/schließen« und ziehen ihn zum Schnellabdampfen nach hinten **(A)**.
Wenn die Anzeige **(24)** im Timer **(12)*** von rot auf grün gewechselt hat **(W)** und das Kochsignal ganz im Griff verschwunden ist **(J)**, Topf kurz rütteln und öffnen.

Methode 4

Wenn Sie der austretende Dampf stört, stellen Sie den Topf einfach in die Spüle und lassen kaltes Wasser über den Deckel laufen **(K)**.
Achten Sie darauf, dass der Timer **(12)*** nicht nass wird, er könnte sonst beschädigt werden.
Wenn die Anzeige **(24)** im Timer **(12)*** von rot auf grün gewechselt hat **(W)** und das Kochsignal ganz im Griff verschwunden ist **(J)**, Topf kurz rütteln und öffnen.

*nur Perfect Ultra

7. Pflege des Schnelltopfs

7.1. Reinigung

Timer **(12)** aus dem Deckelgriff **(5)** nehmen **(X)** und mit einem feuchten Tuch abwischen*. Deckelgriff **(5)** abnehmen **(C)** und unter fließendem Wasser abwaschen **(L)**. Dichtungsring **(10)** aus dem Deckel lösen und von Hand spülen. Topf, Deckel und Einsätze können in der Spülmaschine gereinigt werden. Rückstände nicht abkratzen, sondern einweichen. Bei Kalkansatz mit Essigwasser auskochen. Topfboden ebenfalls regelmäßig reinigen.

7.2. Aufbewahrung

Dichtungsring **(10)** nach der Reinigung separat aufbewahren, um ihn zu schonen.

7.3. Wartung

Der Schnelltopf ist ein technischer Gebrauchsgegenstand, dessen Einzelteile einem Verschleiß unterliegen können. Sie sollten deshalb nach längerem Gebrauch alle Einzelteile entsprechend der »Ersatzteilliste« überprüfen. Bei offensichtlichen Veränderungen müssen die betreffenden Teile ersetzt werden. Verwenden Sie nur Originalersatzteile des Herstellers.

Hinweis: Bei beschädigtem Deckelgriff (5) ist eine werkseitige Reparatur notwendig.

8. Vielseitige Verwendung

Die Vorteile des Schnellkochens gelten nicht nur für herkömmliche Zubereitungsarten:

8.1. Tiefkühlkost zubereiten

Tiefkühlkost kann direkt aus dem Gefriergerät in den Topf gegeben werden. Das Fleisch zum Anbraten etwas Antauen. Gemüse direkt aus der Verpackung in den Einsatz geben. Die Ankochzeiten verlängern sich, die Garzeiten bleiben gleich.

8.2. Vollwertkost zubereiten

Für Vollwertkost werden häufig Getreide und Hülsenfrüchte verarbeitet. Bei der Zubereitung im Schnelltopf müssen Getreide und Hülsenfrüchte nicht mehr unbedingt eingeweicht werden. Die Garzeiten verlängern sich dann um ca. die Hälfte der Zeit. Geben Sie 1/4 l Mindestflüssigkeit in den Topf und zusätzlich auf 1 Teil Getreide/Hülsenfrüchte mind. 2 Teile Flüssigkeit.
Restwärme der Kochstelle kann gut zum Nachquellen genutzt werden. Achten Sie darauf, dass bei schäumenden oder quellenden Speisen (Getreide, Hülsenfrüchte) der Topf nur zur Hälfte gefüllt werden darf.

8.3. Einkochen

Gläser mit 1l Inhalt werden im 6,5 l und 8,5 l Schnelltopf, kleinere Gläser im 4,5 l Schnelltopf eingekocht. Vorbereiten der Lebensmittel wie üblich. 1/4 l Wasser in den Topf füllen. Einweckgläser in den gelochten Einsatz setzen.

Gemüse/Fleisch beim 2. orangefarbenen Kochring ca. 20 min garen
Steinobst beim 1. orangefarbenen Kochring ca. 5 min garen
Kernobst beim 1. orangefarbenen Kochring ca. 10 min garen

Zum Abdampfen Topf langsam abkühlen lassen (Methode 1) – nicht mit dem Drehknopf **(8)** oder unter fließendem Wasser drucklos machen, weil sich sonst der Saft aus den Gläsern drückt.

8.4. Entsaften

Im Schnelltopf können Sie kleine Mengen Obst zu Saft verarbeiten. 1/4 l Wasser in den Topf geben, Früchte im gelochten Einsatz auf

*nur Perfect Ultra

den ungelochten Einsatz setzen und bei Bedarf zuckern. Beim 2. orangefarbenen Kochring garen. Je nach Obstsorte liegt die Zeit zwischen 10-20 Minuten. Topf unter fließendem Wasser drucklos machen (Methode 4). Vor dem Öffnen kurz rütteln.

8.5. Sterilisieren

Babyflaschen, Einmachgläser etc. können schnell sterilisiert werden. Teile mit der Öffnung nach unten in den gelochten Einsatz stellen, 1/4 l Wasser zugeben und 20 min beim 2. orangefarbenen Kochring sterilisieren. Langsam abkühlen lassen (Methode 1).

8.6. Garen mit Einsätzen

Je nach Größe des Schnelltopfs können Sie mit Einsätzen und Steg garen. Einsatz und Steg erhalten Sie als Zubehör im Fachhandel. Sie können im Schnelltopf auch mehrere Gerichte gleichzeitig zubereiten. Die einzelnen Beilagen werden durch Einsätze getrennt. Das Gericht mit der längsten Garzeit wird zuerst ohne Einsatz in den Topf gefüllt.

Beispiele

Braten (20 min) – Topfboden
Kartoffeln (8 min) – gelochter Einsatz
Gemüse (8 min) – ungelochter Einsatz

Den Braten zunächst 12 min garen. Dann den Topf nach Anleitung öffnen. Kartoffeln im gelochten Einsatz auf den Steg stellen, Gemüse im ungelochten Einsatz einsetzen, Topf schließen und weitere 8 min garen. Unterscheiden sich die Garzeiten nicht wesentlich, können alle Einsätze gleichzeitig in den Topf gegeben werden. Durch das Öffnen zwischendurch entweicht Dampf, geben Sie deshalb etwas mehr als die erforderliche Flüssigkeit in den Topf.

9. Garantieerklärung

Während der Garantiezeit garantieren wir die einwandfreie Funktion des Produkts und seiner sämtlichen Teile. Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt mit dem Datum des Erwerbs des Produktes vom WMF Fachhändler, zu dokumentieren durch einen vom Verkäufer vollständig ausgefüllten Garantieabschnitt.

Kommt es während der Garantiezeit zu Mängeln am Produkt, so werden wir den Mangel kostenlos durch Austausch der mangelhaften Teile gegen einwandfreie beseitigen.
Mangelhafte Teile können nur durch den WMF Fachhändler oder die Kundendienstabteilung der WMF AG in Geislingen ersetzt werden.
Der Garantieanspruch erstreckt sich ausschließlich auf diesen Anspruch. Weitergehende Ansprüche aus der Garantie sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung des Garantieanspruchs ist der Garantieabschnitt vorzulegen. Er ist dem Käufer gleichzeitig mit dem WMF Schnelltopf auszuhändigen. Der Garantieanspruch besteht nur bei Vorlage des vollständig ausgefüllten Abschnitts.
Selbstverständlich werden durch diese Garantieerklärung Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte auf Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt und Schadensersatz im gesetzlichen Umfang zu.

Von der Garantiepflicht ausgeschlossen sind:

- Kochsignaldichtung
- Dichtung Restdrucksicherung
- Dichtung Abdampföffnung
- Sicherheitsventil
- Dichtungsring
- Batterien*

Diese Teile unterliegen einem natürlichen Verschleiß. 10 Jahre Liefergarantie auf Ersatzteile.

*nur Perfect Ultra

10. Haftungsausschluss

Es wird keine Garantie übernommen für Beschädigungen, die aus folgenden Gründen entstanden sind:
Ungeeignete und unsachgemäße Verwendung, fehlerhafte oder nachlässige Behandlung, nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen, den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen, chemische oder physikalische Einflüsse auf Topfoberflächen, Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung

Name und Anschrift des Garantiegebers:

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

Der Garantieanspruch ist entweder direkt beim Garantiegeber oder bei einem autorisierten WMF Fachhändler geltend zu machen.

11. Beseitigen von Störungen

Störungen am Schnelltopf	
Zu lange Ankochzeit oder das Kochsignal (1) steigt nicht.	
Dampf tritt am Deckel aus.	

Bei Störungen grundsätzlich den Schnelltopf von der Kochstelle nehmen. Niemals mit Gewalt öffnen.

Ursache	Beseitigung
Durchmesser der Kochstelle ungeeignet.	Kochstelle wählen, die zum Topfdurchmesser passt.
Energiestufe ungeeignet.	Auf höchste Energiestufe stellen.
Deckel ist nicht richtig aufgesetzt.	Topf vollkommen drucklos machen, öffnen. Dichtungsring **(10)** auf richtigen Sitz prüfen und Topf erneut verschließen.
Kugel in Sicherheitsventil/Ankoch-automatik **(4)** sitzt nicht richtig.	Topf vollkommen drucklos machen, öffnen, Griff abnehmen, Sicherheitsventil **(4)** über-prüfen, Sitz der Metallkugel im Deckel prüfen **(E)** und **(F)** und Topf erneut verschließen.
Flüssigkeit fehlt (mind.1/4 l).	Topf vollkommen drucklos machen, Deckel öffnen. Flüssigkeit einfüllen und Topf erneut verschließen.
Dichtungsring **(10)** und/oder Topfrand sind nicht sauber.	Topf vollkommen drucklos machen, Deckel öffnen. Dichtungsring **(10)** und Topfrand reinigen und Topf erneut verschließen.
Drehknopf **(8)** steht nicht auf Kochstufe 1 oder 2.	Drehknopf **(8)** auf Kochstufe 1 oder 2 stellen **(30c)/(30d)**.
Dichtungsring **(10)** beschädigt oder hart (durch Verschleiß).	Dichtungsring **(10)** durch einen original WMF Dichtungsring erneuern.
Kochsignaldichtung **(2)** oder Dichtung der Restdrucksicherung **(13)** sitzen nicht richtig oder sind beschädigt.	Sitz der Dichtungen korrigieren oder durch original WMF Ersatzteile erneuern.

Störungen am Schnelltopf
Aus Sicherheitsventil/Ankochautomatik (4) tritt ständig Dampf aus (gilt nicht für die Ankochphase).
Drehknopf (8) lässt sich nicht nach hinten ziehen und Topf lässt sich nicht öffnen.

Störungen am Timer*
Keine Anzeige im Display (20)*.
Im Display (20) erscheint* »E1«, »E6« oder »E7«.

*nur Perfect Ultra

Bei Störungen grundsätzlich den Schnelltopf von der Kochstelle nehmen. Niemals mit Gewalt öffnen.

Ursache	Beseitigung
Kugel sitzt nicht richtig im Ventil **(E)**. Kugel wurde in die obere Kammer gedrückt.	Topf vollkommen drucklos machen, Deckel öffnen und Griff abnehmen. Kugel in die untere Kammer drücken **(F)** Hauptventil **(3)** auf Beweglichkeit prüfen **(G)** und Topf erneut verschließen.
Restdrucksicherung blockiert.	Mit Nadel oder Zahnstocher in die Öffnung der Restdrucksicherung **(15)** auf der Griff-abdeckung so lange nach unten drücken **(M)**, bis sich der Drehknopf **(8)** nach hinten ziehen lässt.
Timer **(12)** wurde zu früh, d.h. vor Beginn der Garstufe abgenommen.	Timer **(12)** auf Deckelgriff **(5)** setzen und Garzeit neu einstellen.
Timer **(12)** ist nicht aktiviert.	Timer **(12)** mit Plustaste **(25)** einschalten.
Batterie ist leer (siehe Batterieanzeige **(23)**).	Batterie gemäß Anleitung austauschen
Softwarefehler, erfordert eine werkseitige Reparatur.	Timer **(12)** beim autorisierten Fachhändler abgeben oder direkt an WMF AG senden.

12. Garzeitentabelle

		Minuten	
Schwein und Kalb **Beim 2. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten. Es wird kein spezieller Einsatz benötigt.**	Geschnetzeltes Schwein	5 - 7	
	Gulasch Schwein	10 - 15	
	Schweinebraten	20 - 25	Garzeit abhängig von Größe und Form
	Geschnetzeltes Kalb	5 - 7	
	Gulasch Kalb	10 - 15	
	Kalbshaxe am Stück	25 - 30	
	Kalbszunge	15 - 20	Mit Wasser bedecken
	Kalbsbraten	20 - 25	Garzeit abhängig von Größe und Form
Rind **Beim 2. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten. Bei Rinderzunge wird ein gelochter Einsatz benötigt.**	Hackbraten	10 - 15	
	Sauerbraten	30 - 35	
	Rinderzunge	45 - 60	
	Geschnetzeltes	6 - 8	
	Gulasch	15 - 20	
	Rouladen	15 - 20	
	Rinderbraten	35 - 45	Garzeit abhängig von Größe und Form
Geflügel **Beim 2. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten. Bei dem Suppenhuhn wird ein gelochter Einsatz benötigt.**	Suppenhuhn	20 -25	max. 1/2 Füllmenge
	Hühnerteile	6 -8	
	Putenkeule	25 -30	Abhängig von Dicke der Keulen
	Putenragout	6 -10	Truthahn ist identisch
	Putenschnitzel	2 -3	
Wild **Beim 2. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten. Es wird kein spezieller Einsatz benötigt.**	Hasenbraten	15 -20	
	Hasenrücken	10 -12	
	Hirschbraten	25 -30	
	Hirschgulasch	15 -20	
Lamm **Beim 2. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten.**	Lammragout	20 -25	Hammel hat längere Garzeiten
	Lammbraten	25 -30	Garzeit abhängig von Größe und Form
Fisch **Beim 1. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten. Bei Ragout und Gulasch ist kein Einsatz erforderlich, ansonsten den ungelochten benutzen.**	Fischfilets	2 -3	Im eigenen Saft gedünstet
	Ganze Fische	3 -4	Im eigenen Saft gedünstet
	Ragout oder Gulasch	3 - 4	

		Minuten	
Suppen **Beim 2. Ring garen und die Füllmenge von min. 1/4 l bis max. 1/2 vom Topfinhalt beachten.** **Es wird kein spezieller Einsatz benötigt.**	Erbsen-, Linsensuppe	12 - 15	Eingeweichte Hülsenfrüchte
	Fleischbrühe	25 - 30	Für alle Fleischarten gültig
	Gemüsesuppe	5 - 8	
	Gulaschsuppe	10 - 15	
	Hühnersuppe	20 - 25	Garzeit abhängig von der Größe
	Kartoffelsuppe	5 - 6	
	Ochsenschwanzsuppe	35	
Gemüse **Beim 1. Ring garen und die Füllmenge von min. 1/4 l Flüssigkeit beachten. Bei Sauerkraut und Rote Bete wird kein Einsatz benötigt. Bei allen anderen Gerichten wird der gelochte Einsatz benötigt. Ab den Bohnen erhöht sich die Garzeitentemper-atur (2. Ring).**	Auberginen, Gurken und Tomaten	2 - 3	Im Dampf gegartes Gemüse wird nicht so schnell ausgelaugt
	Blumenkohl, Paprika, Porree	3 - 5	
	Erbsen, Sellerie, Kohlrabi	4 - 6	
	Fenchel, Karotten, Wirsing	5 - 8	
	Bohnen, Grünkohl, Rotkohl	7 - 10	
	Sauerkraut	10 - 15	
	Rote Bete	15 - 25	
	Salzkartoffeln	6 - 8	Pellkartoffeln platzen auf, wenn sie schnell abgedampft werden
	Kartoffeln in der Schale	6 - 10	
Hülsenfrüchte Getreide **Beim 2. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l bis max. 1/2 vom Topfinhalt beachten. Auf 1 Teil Getreide kommen 2 Teile Wasser. Nicht eingeweichtes Getreide muß 20 - 30 min. länger garen. Milchreis beim 1. Ring zubereiten.**	Erbsen, Bohnen, Linsen	10 - 15	Dicke Bohnen 10 min länger garen
	Buchweizen, Hirse	7 - 10	Garzeit für eingeweichtes Getreide
	Mais, Reis, Grünkern	6 - 15	Garzeit für eingeweichtes Getreide
	Milchreis	20 - 25	beim 1. Ring
	Langkornreis	6 - 8	
	Vollkornreis	12 - 15	
	Weizen, Roggen	10 - 15	Garzeit für eingeweichtes Getreide
Obst **Beim 1. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten.**	Kirschen, Pflaumen	2 - 5	Gelochter Einsatz wird empfohlen
	Äpfel, Birnen	2 - 5	Gelochter Einsatz wird empfohlen

Tipps und Tricks zum Garen

- **Garzeit beginnt, sobald vorgeschriebener Ring am Kochsignal sichtbar wird**
- **Angegebene 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 1. Ring 110°C und beim 2. Ring 119°C**

Rezepte finden Sie unter www.wmf.de/schnellkochen

Operating instructions
GB

Contents

1. Safety Notes

2. Operation of the timer*

3. How to use the pressure cooker

4. Notes on operation

5. Cooking using your pressure cooker

6. Four methods for pressure reduction

7. Care and maintenance of the pressure cooker
Cleaning, storage, maintenance

8. Versatile use

9. Guarantee statement

10. Preclusion of liability

11. Troubleshooting

12. Table of cooking times

Accessories and spare parts
See cover

*Perfect Ultra only

1. Safety Notes

1. Please carefully read the operating manual and all the instructions before using the WMF pressure cooker. Improper use may result in damage.

2. Do not allow anyone to use the pressure cooker unless they have first read the operating manual.

3. Keep children away from the pressure cooker while it is in use.

4. Never use your pressure cooker in the oven. The high oven temperatures could damage handles, valves and safety devices.

5. Move the pressure cooker very carefully while it is pressurised. Do not touch hot surfaces. Use the handles and buttons provided. Use gloves if necessary.

6. Only use the pressure cooker for the purpose intended.

7. This appliance cooks with the aid of pressure. Improper use may result in burns. Take care to ensure that the appliance is properly closed before heating it up. You will find information on this in the operating manual.

8. Never use force to open the pressure cooker. Never open it before you are sure that the interior is fully depressurised. You will find information on this in the operating manual.

9. Never heat the pressure cooker without any water inside; this would cause serious damage to the pressure cooker.
Minimum: 1/4 l water.

Important note:
Take care to ensure that the liquid never fully evaporates. This could result in food burning onto the pot and the pot being damaged by melting plastic parts. The hob could also be damaged by the aluminium in the base melting. If this should occur then switch off the heat source and do not move the pot until it has cooled down completely.

10. Never fill the pressure cooker to more than 2/3 of its capacity. If using foodstuffs which expand during the cooking process, such as rice or dried vegetables, fill the pressure cooker to a maximum of half its capacity and observe any instructions detailed in the operating manual with regards to this.

11. Never leave your pressure cooker unattended. Regulate the heat to ensure that the cooking indicator does not rise above the corresponding orange ring. If the heat is not turned down, steam will escape through the valve. Cooking times may change and the loss of liquid may result in function faults.

12. Only use the heat sources listed in the operating manual.

13. If you have cooked meat with the skin attached (such as ox-tongue), which may expand under the influence of pressure, take care not to pierce the meat while the skin remains expanded. This could result in burns.

14. In principle, always shake the pressure cooker before opening it to avoid pockets of steam spitting out; this could result in scalding. This is particularly important when releasing steam quickly or depressurising the pressure cooker under running water.

15. When releasing steam quickly or depressurising under running water, always keep your hands, head and body away from the danger area. You could otherwise be injured by escaping steam.

16. Before each use of your pressure cooker, check that the safety devices, valves and seals are working properly. Only then can the safe functioning of your pressure cooker be guaranteed. You will find information on this in the operating manual.

17. Do not use your pressure cooker to fry food in oil under pressure.

18. Never interfere with the safety systems, except when carrying out the maintenance work specified in the operating manual.

19. Replace the wear parts (see warranty statement) at regular intervals. Parts showing apparent discolouration, cracks or other damage, or which no longer sit correctly, must be replaced with original WMF spare parts.

20. Only use original WMF spare parts.
    In particular, always use pots and lids of the same model.

21. Do not use the pressure cooker if it or its parts are damaged or distorted, or if their functionality does not correspond to that described in the operating manual. If that is the case, please consult your nearest WMF dealer or WMF AG's Customer Service Department in Geislingen/Steige.

Important safety notes on timer* and battery:

The timer is not suitable for children under 3 years of age as it contains small parts that may be swallowed or inhaled by children (battery lid, sealing ring, battery).
If the LCD display should become damaged, make sure not to injure yourself on the glass splinters. Ensure that the liquid crystals do not come into contact with your skin or find their way into your eyes and mouth. The battery supplied is not rechargeable. When changing the battery, make sure that you do not injure yourself on the battery contacts.
Batteries may leak. If battery fluid should come into contact with your hands or clothing, immediately wash the affected areas with water. If battery fluid should come into contact with your eyes, rinse immediately with plenty of water and then seek medical treatment.
Batteries must never be damaged, drilled open or thrown into naked flames. Only replace the battery by a battery of the type as specified by these operating instructions. Never dispose of used batteries in your household waste but take them to a municipal recycling centres.

Please keep this operating manual in a safe place.

2. Operation of the timer*

You can use your pressure cooker to cook with or without the use of the timer.

Important note:
Do not place the timer anywhere near any magnets.
The timer is matched exactly to your lid handle and cannot be exchanged. If you own several WMF Perfect Ultra pressure cookers with timer, any interchanging of the timers may lead to an incorrect display.

2.1. Switching the pressure cooker on and programming

In principle, the timer **(12)** can only be switched on and operated, if it is positioned on the lid handle **(5)**.
The timer **(12)** is switched on if the plus button **(25)** is pressed. After approximately 2 seconds the display **(20)** shows »00«. Now you can use the plus and minus key **(25)/(26)** to set the required cooking time (max. 99 minutes). If the key is kept pressed down, a rapid run-through is activated. When you heat your pressure cooker, pressure builds up. The indication on the timer is illuminated in red **(24)**. Now you can no longer open the pot. If the preset heat setting has been reached, the cooking time commences. The timer **(12)** responds by sounding 3 short bleeps and the indicator counts backwards in minutes. The running seconds indicator **(22)** in the display **(20)** shows that the cooking time is expiring **(V)**.
During the cooking time you can correct the programmed time with the plus or minus keys **(25)/(26)**. This is only possible if the timer is located on the handle. The timer can be switched off at any time **(12)** by keeping the plus and minus keys **(25)/(26)** pressed simultaneously until the indication extinguishes.

2.2. On expiry of the cooking time

When the preset time has expired, a signal of 5 short bleeps is sounded. You can switch off the sound by briefly pressing the plus or minus

*Perfect Ultra only

keys **(25)/(26)**. Otherwise the signal is sounded another four times.
The pressure cooker can only be opened if it has been fully depressurized. Only then the indicator **(24)** on the timer **(12)** will change from red to green **(W)**. The indicator flashing in green **(24)** will extinguish automatically after approximately 1 minute.

2.3. Removal of the timer

In order to remove the timer **(12)** simply withdraw it in an upward direction from the handle **(X)**.
The earliest that you can remove the timer **(12)** is at the start of the cooking time, that is, when the preset heat setting has been reached and the minute time display **(21)** is running. When you remove the timer **(12)**, the red indicator extinguishes **(24)**, but the minute display **(21)** continues to run on.
On expiry of the preset time period, even with the timer **(12)** removed, the signal is sounded up to 5 times (see above). Then the indication extinguishes.
During the cooking time the timer can be removed **(12)** and also replaced at any time.
A correction of the preset cooking time is only possible, if the timer **(12)** is positioned on the lid handle **(5)**.

2.4. Notes on care and maintenance

Only use a moist cloth to wipe down the timer **(12)** for cleaning.
Do not immerse in water and do not clean in the dishwasher.

2.5. Battery change

The battery compartment is located to the rear of the timer **(12)**. Use a coin to open the compartment **(Y)**. Place a battery into the battery compartment in accordance with the polarity specifications **(Z)**. Lithium batteries of type CR 2450, 3 volt, are required.
Use a coin to re-close the battery compartment **(Y)**.

3. How to use the pressure cooker

Before first use

3.1. Open the pot

Turn the rotary knob **(8)** to the position »open/close« **(30a)** and pull it backwards **(30b)**. Pivot the lid handle **(5)** to the right until the indicators on the lid and on the long handle are aligned **(B)**. Lift off the lid.

3.2. Cleaning the pot

Before first use, you should remove the labels and wash all parts of your pressure cooker (see Section on »Cleaning«).
Turn the lid over and detach the lid handle **(5)** from the lid by pulling the orange slide **(7)** on the underside of the handle **(5)** towards the end of the handle as indicated by the arrow and then lift off **(C)**.
Remove the sealing ring **(10)** from the lid.

3.3. Closing the pot

Insert the handle **(5)** into the lid **(D)** and move the orange slide **(7)** across the lid rim until it audibly engages.
Insert the sealing ring **(10)** into the rim of the lid.
Replace lid (see marking on lid and pot handle) and turn lid handle **(5)** to the left until the stop position has been reached **(B)**.
Press rotary knob forwards **(8) (A)** and set to the required heat setting 1 or 2 **(30c)/(30d)**.

4. Notes on operation

4.1. Checking the safety devices before each use

Ensure that the sealing ring **(10)** and lid edge are clean. Check that the ball is sitting visibly in the safety valve **(4)** on the underside of the lid **(E)**. If the balls are in the upper chamber of the safety valve **(4)**, remove the handle **(5)** and press the ball into the lower chamber.
Test the main valve **(3)** for ease of movement by pressing gently with your finger **(G)**. Check the cooking indicator seal **(2)**, the seal of the residual pressure safety device **(13)** and the seal of the steam outlet aperture **(14)** for secure positioning and any damage. Insert the handle **(5)** into the lid. Replace lid and close.

4.2. Liquid volumes

To ensure that the correct amount of liquid is used, the pot has an internal scale **(H)**.
At least 1/4 l of liquid is required to generate steam, regardless of whether you are cooking with or without inserts.
To ensure that your pressure cooker's functionality is not impaired, do not fill it to more than 2/3 of its capacity.
When cooking foodstuffs which foam or expand heavily (e.g. stock, pulses, innards, compotes), only fill the pot to half its capacity. (See the section on »Preparing wholefood« for further information).
If you want to brown your food before cooking (e.g. onions, meat pieces etc.); you can use your WMF pressure cooker as a conventional pot. In order to complete the cooking, remove the browning residue and add the requisite amount of liquid (at least 1/4 l) before closing the pressure cooker.

Caution!
Never cook without sufficient liquid and take care to ensure that the cooking liquid never evaporates fully. Failure to observe this instruction may result in food burning, damage to the pot or its plastic handles (see Safety Notes 9.).

5. Cooking using your pressure cooker

5.1. General

Your pressure cooker cooks food under pressure, i.e. at temperature above 100 °C. This reduces cooking times by up to 70 %, a significant energy saving. Due to the short cooking time in steam the food's flavour, taste and vitamins are largely preserved.

5.2. Cooking with inserts

Depending on the size of your pressure cooker you can cook with inserts or a trivet. Inserts and trivets are available as accessories from your WMF dealer (see »Accessories and Spare Parts« inside the cover).

5.3. Heating

Close pot and turn rotary knob to **(8)** the heat setting recommended in the cooking time table **(30c)/(30d)**:

Heat setting 1 (slow cooking setting) first orange-coloured ring

Use heat setting 1 for preparing delicate foods such as vegetables, fish or fruit. With this heat setting, cooking is particularly slow and gentle; flavour and nutrients are better preserved.
At heat setting 1 the cooking signal only rises to the first cooking ring.
Excessive pressure is automatically regulated via the main valve (see Section 5.4 Cooking Times).

Heat setting 2 (fast cooking setting) second orange-coloured ring

Use heat setting 2 for preparing all other foods (see also Section 8 Versatile Use). With this heat setting you save a great deal of time and thus energy. At heat setting 2 the cooking

signal rises to second cooking ring. Excessive pressure is automatically regulated via the main valve (see Section 5.4 Cooking Times).

Switch on timer **(12)** on the lid handle **(5)** and enter* the required cooking time. Heat pressure cooker to the highest energy setting.
During this heating phase air escapes via the safety valve **(4)**, until the valve closes audibly and pressure can build up.
The red indicator **(24)** on the timer **(12)** signals that you can* now no longer open the pot **(W)**.
The cooking indicator **(1)** begins to rise. You can observe this through the recess next to the cooking indicator **(I)** and regulate in good time the actual energy supply.
When the preset heat setting has been reached the timer **(12)** sounds 3 short bleeps. From now on the preset heat setting will start to count backwards **(V)***.

5.4. Cooking times

The timer **(12)** signals that cooking time* has commenced. Take care to ensure that the ring position on the cooking indicator **(1)** remains stable. Regulate the heat accordingly.
If the cooking indicator **(1)** falls below the required orange ring, you will have to turn up the heat again slightly. This will slightly prolong the cooking time.
If the cooking indicator **(1)** rises above the preset heat setting **(30c)/(30d)**, excess steam pressure will result. This will escape audibly via the main valve **(3)** on the lid handle **(5)**. Remove the pot from the hob, wait until the cooking indicator **(1)** has fallen to the corresponding ring, and then replace on the hob with a reduced heat setting.

Pressure cooking facilitates shorter cooking times because the steam pressure in the pot results in higher temperatures.

First ring, approximately 110 °C (operating pressure 45 kPa, regulating pressure 90 kPa) for delicate foods such as fish or compote

Second ring, approximately 119 °C (operating pressure 95 kPa , regulating pressure 130 kPa, max. 150 kPa) for all other foods

Energy-conscious users will want to turn off the heat even before the end of the cooking time, since the heat stored in the pot will suffice to finish the cooking process.
Cooking times may differ for same foodstuffs depending on quantity, form, and composition.

5.5. Information on induction hobs

The TransTherm® universal base (11) is suitable for all hob types, including induction hobs. When cooking on induction hobs a humming noise may develop if on a high heat setting. This noise has technical causes and does not indicate that either your hob or your pressure cooker is defective. The pot size must correspond to the size of the cooking zone. Otherwise – especially in the case of small diameters – the cooking zone (magnetic zone) may not respond to the pot base.

5.6. Opening the pot

The timer **(12)** signals the end of the cooking time by sounding 5 short bleeps which – if you do not switch it off – is repeated up to four times. You can switch off the sound by briefly pressing the plus or minus keys **(25)/(26)***.

You have four ways to depressurize the pot (see next page).
In principle, the lid should only be opened and removed from the pot once the pot is depressurised. This can be recognized by the display **(24)** on the timer **(12)** changing from red to green (flashing) **(W)***. Also this means that the cooking indicator **(1)** must have fully disappeared into the handle **(5) (J)**.
If the red indication **(24)** lights up in the timer **(12)***, although the cooking indicator **(1)** has fully disappeared in the pot, the so-called residual pressure safety device is effective.

*Perfect Ultra only

Release the same by pushing forward again the rotary knob **(8)** and then pulling the same backward again **(A)**.

Always shake briefly before opening the pot. This will release any pockets of steam from the food. These may form especially when cooking liquid or viscous foods which can spit when removing the lid. Now turn the lid handle **(5)** to the right as described previously, and lift off the lid in an upward direction.

6. Four methods for depressurization

Important note:
If you have cooked foaming or expanding foods (e.g. pulses, stock, grains), you should not depressurise the pot using methods 2, 3 or 4. Jacket potatoes will burst if you release steam from the pressure cooker using Method 2, 3 or 4.

When quickly releasing steam using the rotary knob or under running water, always keep your hands, head and body away from the danger area. You could otherwise be injured by escaping steam.

Method 1

Remove the pot from the heat source. After a short time, the cooking indicator **(1)** will fall. When it has disappeared completely inside the handle **(J)** and the indication on the **(24)** timer **(12)*** has changed from red to green **(W)**, turn the rotary knob **(8)** to the position »open/close« **(30a)** and pull it backwards **(30b)**.
During this procedure any remaining residual steam will escape from under the lid handle **(5)**. When all the steam has escaped, briefly shake the pot and open.
We recommend this method in particular for extended cooking times as you can use the existing residual heat.

Method 2

If you wish to release the steam slowly and softly, then select automatic steam-off. Turn the rotary knob **(8)** to the position »open/close« **(30a)**. The steam will escape slowly from under the lid handle.
When the red indicator **(24)** on the timer **(12)** has changed from red to green **(W)** and the cooking indicator has disappeared fully into the pot **(J)**, briefly shake the pot and open.

Method 3

If you wish to release the steam as quickly as possible, turn the rotary knob **(8)** to the position »open/close« and pull it backwards for a fast steam-off **(A)**.
When the red indicator **(24)** on the timer **(12)** has changed from red to green **(W)** and the cooking indicator has disappeared fully into the pot **(J)**, briefly shake the pot and open.

Method 4

If you are worried by the escaping steam, simply place the pot in the sink and run cold water over the lid **(K)**. Take care to ensure that the timer **(12)*** does not get wet, otherwise it might become damaged.
When the red indicator **(24)** on the timer **(12)*** has changed from red to green **(W)** and the cooking indicator has disappeared fully into the pot **(J)**, briefly shake the pot and open.

*Perfect Ultra only

7. Care and maintenance of the pressure cooker

7.1. Cleaning

Remove timer **(12)** from the lid handle **(5)** and **(X)** wipe* with a moist cloth. Remove the lid handle **(5)** and **(C)** rinse under running water **(L)**. Remove the sealing ring **(10)** from the lid and rinse by hand.
The pot, lid and inserts can be washed in the dishwasher.
Food residues should not be scraped off but soaked in water. Simmer a vinegar and water solution to remove lime scale deposits. The base of the pot should also be cleaned regularly.

7.2. Storage

Store the sealing ring **(10)** separately after cleaning in order to protect it.

7.3. Maintenance

Your pressure cooker is a technical appliance and its individual parts may be subject to wear-and-tear. Therefore, after prolonged use, you should check all the individual parts in accordance with the spare parts list. If any changes are apparent, the parts in question must be replaced. Only use original spare parts produced by the manufacturer.

Note:
Any damage to the lid handle (5) will require a factory repair by WMF.

8. Versatile use

The advantages of pressure cooking do not only apply to standard methods of food preparation:

8.1. Cooking frozen food

Frozen food can be placed in the pot directly from the freezer. Meat must be defrosted slightly before browning. Vegetables can be placed in the insert straight from the packet. While the heating up times will be prolonged, cooking times will remain the same.

8.2. Cooking wholefood

Wholefood often involves grains and pulses. Grains and pulses need not necessarily be soaked before cooking them in a pressure cooker. If they are not soaked, cooking times will be prolonged by about 50 %.
As well as the minimum liquid volume of 1/4 l, at least 2 parts liquid must be added to 1 part grain/pulses . The residual heat from the hob can be used for final swelling. Remember that, when cooking foaming or expanding foods (grains, pulses), the pot can only be filled to half its capacity.

8.3. Making preserves

1 l preserving jars should be cooked in a 6.5 l or 8.5 l pressure cooker, while smaller jars should be cooked in a 4.5 l pressure cooker. Prepare the food to be bottled as normal. Pour 1/4 l water into the pot. Place the preserving jars into the perforated insert.

Cook vegetable /meat on the second orange indicator for approximately 20 minutes.
Cook stoned fruit on the 1st orange indicator for approximately 5 to 10 minutes.

For releasing steam allow the pot to cool down slowly (Method 1) – do not depressurize by means of the rotary knob **(8)** or under running water, as otherwise the juice will be spill out of the jars.

8.4. Juicing

You can use your pressure cooker to juice small quantities of fruit.

*Perfect Ultra only

Pour 1/4 l water into the pot. Place the fruit in the perforated insert on top of the unperforated insert; add sugar to taste. Cook using the 2nd orange ring. The cooking time will be between 10 and 20 minutes, depending on the type of fruit.
Depressurise the pot under running water (Method 4). Shake briefly before opening.

8.5. Sterilising

Baby bottles, preserving jars etc. can be quickly sterilised.
Place them in the perforated insert with the opening facing downwards. Add 1/4 l water and sterilise for 20 minutes using the 2nd orange ring. Allow to cool down slowly (Method 1).

8.6. Cooking with inserts

Depending on the size of your pressure cooker, you can cook with inserts or a trivet. Inserts and trivets are available as accessories from your WMF dealer.
You can also cook several foods simultaneously in your pressure cooker. The inserts are used to separate the individual foods. First, place the food requiring the longest cooking time in the pot (without insert).

Examples

Roasts (20 min) – pot base
Potatoes (8 min) – perforated insert
Vegetables (8 min) – unperforated insert

First cook the roast for around 12 minutes. Then open the pot according to the instructions. Place the potatoes in the perforated insert on the trivet, place the vegetables in the unperforated insert, close the pot and cook for a further 8 minutes.
If there is no major difference in cooking times, all inserts can be placed in the pot at the same time.
Opening the pot during use allows steam to escape. Therefore, add a little more liquid to the pot than required.

9. Guarantee statement

We guarantee the full functionality of the product and all its parts during the guarantee period. The guarantee period is 3 years. It starts on the date the product is bought from the WMF dealer; this must be documented by a guarantee slip fully completed by the WMF dealer.

If the product becomes defective during the guarantee period, we will remedy the defect free of charge, replacing the defective parts with new ones. Defective parts can only be replaced by a WMF dealer or by the WMF AG Customer Service Department in Geislingen/Steige.
The guarantee claim extends exclusively to this claim. Any further claims deriving from the guarantee are ruled out.

The guarantee slip must be submitted when claiming under guarantee. This guarantee slip must be given to the WMF dealer together with the WMF pressure cooker. The guarantee entitlement only exists upon presentation of the fully completed slip.
Of course, this guarantee statement does not affect your statutory warranty rights. Within the warranty period, you have statutory warranty rights to retrospective performance, abatement, repudiation and damage compensation to the extent prescribed by law.

The guarantee obligation does not cover the following:

- Cooking indicator seal
- Seal, residual pressure safety device
- Seal, steam-off aperture
- Safety valve
- Sealing ring
- Batteries*

These parts are subject to natural wear-and-tear. 10 year supply guarantee on the corresponding spare parts

*Perfect Ultra only

10. Preclusion of liability

No guarantee is assumed for damage caused by the following:

- Inappropriate and improper use
- Incorrect or careless handling
- Improperly implemented repairs
- The fitting of spare parts which do not correspond to the original design
- Chemical or physical effects on the pot surfaces
- Non-compliance with these operating instructions

Name and address of the warranty provider

WMF AG
Eberhardstraße
D-73309 Geislingen/Steige

The guarantee claim must be filed either directly with the guarantee provider or with an authorised WMF dealer.

11. Troubleshooting

Pressure cooker problems	
Excessive heating-up period or the cooking indicator (1) does not rise.	
Steam escapes from the lid.	

If there is a problem, always remove the pressure cooker from the hob.
Never use force to open!

Cause	Rectification
Diameter of the hob is unsuitable.	Select hob which is suitable for the pot diameter.
Inappropriate heat level	Set to the highest heat level.
Lid incorrectly positioned.	Fully depressurise the pot, open the lid. Check that the sealing ring **(10)** is positioned properly and close the pot again.
The ball in the safety valve **(4)** is not positioned correctly.	Fully depressurize the pot, open, remove handle, check the safety valve **(4)** , check that the metal ball is positioned properly in the lid **(E)** and **(F)** close the pot again.
Inadequate liquid (at least 1/4 l).	Fully depressurise the pot, open the lid. Add liquid and close the pot again.
Sealing ring **(10)** and/or pot edge are not clean.	Fully depressurise the pot, open the lid. Clean sealing ring **(10)** and pot edge and close the pot again.
Rotary knob **(8)** is not set to heat setting 1 or 2.	Set rotary knob **(8)** to heat settings 1 or 2 **(30c)/(30d)**.
Sealing ring **(10)** is damaged or hard (due to wear).	Replace sealing ring **(10)** by an original WMF sealing ring.
The cooking indicator seal **(2)** or the seal of the residual pressure safety device **(13)** are not correctly seated or damaged.	Correct the seating of the seals or replace by original WMF spare parts.

Pressure cooker problems
Steam emerges continuously from the safety valve (4) (does not apply to the heating-up phase).
The rotary knob (8) cannot be pulled backwards and pot cannot be opened.

Faults on the timer*
No indication on the display (20)*.
The display (20) shows* »E1«, »E6« or »E7«.

*Perfect Ultra only

If there is a problem, always remove the pressure cooker from the hob.
Never use force to open!

Cause	Rectification
The ball does not sit correctly in the valve **(E)**. The ball was forced into the upper chamber.	Fully depressurise the pot, open the lid and remove the handle. Force the ball into the lower chamber **(F)** Check the main valve **(3)** for moveability **(G)** and close the pot again.
Residual pressure safety device is blocked.	Using a needle or toothpick, exert downward pressure into the opening of the residual pressure safety device **(15)** on the lid cover until the rotary knob **(8)** can be pulled backwards.
The timer **(12)** was removed too early, that is before the start of the cooking stage.	Place timer **(12)** on the lid handle **(5)** and re-enter the required cooking time.
Timer **(12)** is not active.	Switch on timer **(12)** by means of the plus key **(25)**.
Battery is empty (see battery indicator **(23)**).	Replace battery according to the instructions
Software fault, requires factory repair by WMF.	Hand in timer **(12)** at an authorized dealership or send it directly to WMF AG.

12. Cooking time chart

		Minutes	
Pork and Veale Cooking temperature is at 2nd ring. Make sure there is at least 1/4 l of liquid. Special insert is not required with any dish.	Pork cut in strips	5 – 4	
	Ragout of pork	10–15	
	Joint of pork	20–25	Time depends on size and shape
	Veal cut in strips	5–7	
	Ragout of veal	10–15	
	Knuckle of veal	25–30	
	Veal tongue	15–20	Cover with water
	Joint of veal	20–25	Time depends on size and shape
Beef Cooking temperature is at 2nd ring. Make sure there is at least 1/4 l of liquid. Perforated insert required for beef tongue.ötigt.ötigt.	Meat loaf	10–15	
	Marinated joint	30–35	
	Tongue	45–60	
	Strips of beef	6–8	
	Goulash	15–20	
	Roulades	15–20	
	Joint of beef	35–45	Time depends on size and shape
Chicken Cooking temperature is at 2nd ring and amount of at least 1/4 l. remain the same. Perforated insert needed for boiling fowl.	Boiling fowl	20–25	Max. 1/2 capacity
	Chicken pieces	6–8	
	Turkey leg	25–30	Depending on size
	Turkey ragout	6–10	
	Turkey escalope	2–3	
Game Cooking temperature is at 2nd ring. Make sure there is at least 1/4 l of liquid. No special insert needed.	Rabbit	15–20	
	Loin of rabbit	10–12	
	Venison	25–30	
	Venison stew	15–20	
Lamb Cooking temperature is at 2nd ring. Make sure there is at least 1/4 l of liquid.	Lamb stew	20–25	Mutton requires longer cooking time
	Joint of lamb	25–30	Depends on size and shape
Fish Cooking temperature is at 1st ring. Make sure there is at least 1/4 l of liquid. No insert needed for ragout or stew. Otherwise use solid insert.	Fillet of fish	2–3	Steamed in own juice
	Whole fish	3–4	Steamed in own juice
	Ragout or stew	3–4	

		Minutes	
Soups			
Cooking temperature is at 2nd ring. Make sure there is at least 1/4 l to a maximum of 1/2 capacity of cooker. Special insert not required.	Peas, lentils	12–15	Soaked pulses
	Beef broth	25–30	Correct for all meats
	Vegetable soup	5–8	
	Goulash soup	10–15	
	Chicken soup	20–25	Cooking time dependent on size
	Oxtail soup	35	
	Potato soup	5–6	
Vegetables			
Cooking temperature is at 1st ring. Make sure there is at least 1/4 l of liquid. For sauerkraut and beetroot, no insert required. For other dishes the perforated insert is required. From the beans onwards the cooking temperature increases (2nd ring).	Aubergines, cucumbers, tomatoes	2–3	Steamed vegetables keep their colour better
	Cauliflower, peppers, leek	3–5	
	Peas, celeriac, kohlrabi	4–6	
	Fennel, carrots, Savoy cabbage	5–8	
	Beans, curly kale, red cabbage	7–10	
	Sauerkraut	10–15	
	Beetroot	15–25	
	Potatoes	6–8	
	Potatoes, cooked in their skins	6–10	Potatoes cooked in their skins burst if in their skins steam is released fast
Pulses, Cereals			
Make sure there is at least 1/4 l to a maximum of 1/2 capacity of cooker. Using 2 parts water to 1 part cereal. Cereal not soaked in advanced needs 20 – 30 min. longer.	Peas, beans lentils	10–15	Cook large beans 10 min longer
	Buckwheat, millet	7–10	Cooking time for soaked cereal
	Maize, spelt grain	6–15	Cooking time for soaked cereal
	Pudding rice	20–25	Cooking temperature at 1st ring
	Long-grain rice	6–8	
	Brown rice	12–15	
	Wheat, rye	10–15	Cooking time for soaked cereal
Fruit			
Cooking temperature is at 2nd ring. Make sure there is at least 1/4 l of liquid.	Cherries, plums	2–5	It is advisable to use the perforated insert
	Apples, pears	2–5	It is advisable to use the perforated insert

Cooking tipps and tricks

- **Cooking time begins as soon as the required cooking indicator ring is visible**
- **Times given are guides**
- **Choose preferably shorter times as food can always be cooked longer**
- **Times given result in firmly cooked vegetables**
- **The cooking temperature at 1st ring is 110 °C and at 2nd ring is 119 °C**

Recipes are to be found at www.wmf.com

Contenido

1. Indicaciones de seguridad
2. Utilización del Timer/temporizador*
3. Utilización de la olla rápida
4. Indicaciones de uso
5. Cocinar con la olla rápida
6. Cuatro métodos para liberar la presión
7. Cuidados de la olla rápida
Limpieza, conservación, mantenimiento
8. Múltiples aplicaciones
9. Declaración de garantía
10. Exención de responsabilidad
11. Solución de averías
12. Tabla de tiempos de cocción

Accesorios y piezas de repuesto
véase la portada

*sólo Perfect Ultra

1. Indicaciones de seguridad

1. Lea detenidamente las instrucciones y todas las indicaciones antes de empezar a utilizar la olla rápida WMF. La incorrecta utilización de la olla podría dañarla.

2. No deje la olla rápida a nadie que no haya leído antes las instrucciones.

3. Mantenga a los niños alejados de la olla cuando la esté utilizando.

4. No utilice nunca la olla rápida en el horno. Las altas temperaturas dañarán los mangos, las válvulas y los dispositivos de seguridad.

5. Cuando esté bajo presión, tenga mucho cuidado al mover la olla. No toque ninguna superficie caliente. Utilice los mangos y los botones. En caso necesario, utilice guantes.

6. Utilice la olla rápida sólo para los fines previstos.

7. Esta olla cocina por presión. La utilización de la olla para otros fines podría ocasionar quemaduras. Asegúrese de haber cerrado la olla correctamente antes de ponerla en la fuente de calor. En el manual de instrucciones encontrará información al respecto.

8. No fuerce nunca la olla para abrirla. Antes de abrirla, asegúrese siempre de que la presión ha sido completamente liberada. En el manual de instrucciones encontrará información al respecto.

9. No utilice nunca la olla sin haber echado antes agua, de hacerlo, le ocasionaría graves daños. Mínimo: 1/4 l de líquido.

Observación importante:
Asegúrese de que no se evapore todo el líquido. Las piezas de plástico podrían derretirse y dañar la olla. También podrían quemarse los alimentos o derretirse el aluminio del fondo y dañar la placa. Si esto sucediera, apague la fuente de calor y no mueva la olla hasta que se enfríe completamente.

10. No llene la olla nunca más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expandan durante la cocción, como arroz o verduras secas, llene la olla, como máximo, hasta la mitad de su capacidad y observe las instrucciones complementarias del fabricante de la olla.

11. Mantenga la olla controlada en todo momento. Regule la potencia de calor para que el indicador no suba del correspondiente anillo naranja. Si no se reduce la potencia del calor, saldrá vapor por la válvula. Los tiempos de cocción serán diferentes y la pérdida de líquido puede ocasionar averías.

12. Utilice sólo las fuentes de calor indicadas en el manual de instrucciones.

13. Cuando cocine carne que tenga piel (como lengua), que pueda inflarse bajo el efecto de la presión, no pinche la carne mientras la piel esté hinchada, puesto que podría quemarse.

14. Agite la olla antes de abrirla, para que las burbujas de vapor no salpiquen y usted no se queme. Esto resulta especialmente importante cuando efectúe una descompresión rápida o sosteniendo la olla bajo un chorro de agua corriente.

15. Cuando efectúe una descompresión rápida o poniendo la olla bajo un chorro de agua corriente, mantenga las manos, la cabeza y el cuerpo fuera de la zona de peligro. Podría dañarse con el vapor que sale.

16. Antes de utilizar la olla, compruebe que los dispositivos de seguridad, las válvulas y las juntas están en perfectas condiciones de funcionamiento. Solo así se podrá garantizar el funcionamiento seguro de la olla. En el manual de instrucciones encontrará información al respecto.

17. No utilice la olla para freír alimentos a presión con aceite.

18. No manipule los sistemas de seguridad. Limítese a cumplir las instrucciones de mantenimiento indicadas en las instrucciones de uso.

19. Cambie periódicamente las piezas que sufran desgaste (véase la garantía). Las piezas que se decoloren, se agrieten o presenten otros daños o bien que no asienten correctamente, deberán cambiarse por piezas de repuesto originales WMF.

20. Utilice siempre piezas de repuesto originales WMF. Utilice especialmente siempre ollas y tapas del mismo modelo.

21. No utilice la olla rápida si está dañada o deformada completamente o sólo en parte, o bien, cuando no funcione tal y como se indica en el manual de instrucciones. En este caso, acuda a su tienda especializada WMF más cercana o a uno de los servicios técnicos indicados en este manual.

Indicaciones de seguridad importantes para el Timer/temporizador* y las pilas:

El Timer/temporizador no es apto para niños menores de 3 años porque contiene piezas pequeñas que los niños pueden tragarse o aspirar (la tapa de las pilas, la junta, las pilas). Si la pantalla LCD se rompe, tenga cuidado para no lesionarse con el cristal. Tenga cuidado para que el cristal líquido no entre en contacto con la piel, los ojos o la boca. La pila que se entrega no es recargable. Al cambiar las pilas, tenga cuidado para no dañarse con los contactos. Las pilas pueden soltar líquido. Si el líquido de las pilas entra en contacto con las manos o con la ropa, lave los puntos afectados inmediatamente con agua. Si el líquido de las pilas entra en contacto con los ojos, deberá aclararlos con abundante agua y acudir a un médico. No se puede dañar, perforar, ni tirar al fuego las pilas. Cambie las pilas siempre por otras del tipo que se indica en este manual de instrucciones. No elimine nunca el Timer/temporizador y las pilas gastadas tirándolas a la basura doméstica, sino en los lugares de recogida de basura municipales previstos específicamente para ello.

Guarde estas instrucciones de uso.

2. Utilización del Timer/Temporizador*

La olla rápida se puede utilizar con o sin Timer/temporizador.

Observación importante:
No coloque el Timer/temporizador cerca de ningún imán.
El Timer/temporizador está ajustado al mango y no se puede cambiar. Si tiene varias ollas rápidas WMF Perfect Ultra con Timer/temporizador y los intercambia, éstos podrían fallar.

2.1. Conectar y programar

El Timer/temporizador **(12)** sólo se puede conectar y utilizar cuando está colocado en el mango de la tapa **(5)**.
El Timer/temporizador **(12)** estará conectado cuando la tecla »+« **(25)** esté pulsada. En la pantalla **(20)** se mostrará tras aproximadamente 2 segundos »00«. Utilizando las teclas »+« y »-« **(25)/(26)** podrá ajustar ahora el tiempo de cocción deseado (máx. 99 minutos). Manteniendo la tecla pulsada la olla rápida se activa. Cuando la olla se calienta, se forma presión. El indicador del Timer/temporizador se pone rojo **(24)**. Ahora ya no se puede abrir la olla. Cuando se alcance el nivel de cocción seleccionado, empezará el tiempo de cocción. El Timer/temporizador **(12)** emite una señal acústica (3 veces rápidas) y el indicador cuenta los minutos hacia atrás. El segundero **(22)** de la pantalla **(20)** indica que el tiempo de cocción ha finalizado **(V)**.
Durante el tiempo de cocción se puede corregir el tiempo programado pulsando las teclas »+« o »-« **(25)/(26)**. Esto sólo es posible si el Timer/temporizador está colocado en el mango. El Timer/temporizador se puede desconectar **(12)** en cualquier momento manteniendo pulsadas al mismo tiempo las teclas »+« y »-« **(25)/(26)** hasta que se apaga el indicador.

2.2. Transcurrido el tiempo de cocción

Cuando el tiempo programado finaliza se emite una señal acústica (5 veces rápidas). Se puede desconectar el sonido pulsando y soltando

*sólo Perfect Ultra

rápidamente la tecla »+« o »-« **(25)/(26)**. De otro modo, el sonido de la señal se repite otras cuatro veces. La olla rápida sólo se podrá abrir una vez que la presión haya sido completamente liberada. En este momento, el indicador **(24)** del Timer/temporizador **(12)** cambia de rojo a verde **(W)**. El indicador verde, que está parpadeando, **(24)** se apaga automáticamente transcurrido 1 minuto.

2.3. Extracción del Timer/temporizador

Para quitar el Timer/temporizador del mango **(12)** simplemente hay que tirar de él hacia arriba **(X)**.
No deberá quitar el Timer/temporizador **(12)** hasta que, como mínimo, haya empezado el tiempo de cocción, es decir, cuando el nivel programado se haya alcanzado y el minutero **(21)** esté corriendo. Cuando quite el Timer/temporizador **(12)** , el indicador rojo se apagará **(24)**, pero el minutero **(21)** seguirá funcionando. Transcurrido el tiempo programado, sonará la señal –incluso con el Timer/temporizador quitado– **(12)** hasta cinco veces (véase arriba).
A continuación el indicador se apagará.
Durante el tiempo de cocción, podrá quitar el Timer/temporizador **(12)** en cualquier momento y volver a colocarlo. Sólo se podrá corregir el tiempo programado si el Timer/temporizador está colocado **(12)** en el mango de la tapa **(5)**.

2.4. Indicaciones para la limpieza

El Timer/temporizador **(12)** deberá limpiarse siempre con un paño húmedo. No lo sumerja en el agua ni lo meta en el lavavajillas.

2.5. Cambio de las pilas

El compartimento de las pilas se encuentra en la parte trasera del Timer/temporizador **(12)**. Ábralo con una moneda **(Y)**. Coloque las pilas atendiendo a su posición correcta **(Z)**. Será necesario utilizar pilas de litio tipo CR 2450, de 3 voltios. Ciérrelo nuevamente con una moneda **(Y)**.

3. Utilización de la olla rápida

Antes de usar la olla por primera vez

3.1. Para abrir la olla

Gire el mando giratorio **(8)** hasta la posición »öffnen/ schließen« (abrir/cerrar) **(30a)** y tire de él hacia atrás **(30b)**. Gire el mango de la tapa **(5)** hacia la derecha, hasta que las marcas de la tapa y del mango del cuerpo coincidan **(B)**. Levante la tapa.

3.2. Para limpiar la olla

Antes de usar la olla por primera vez, quite las pegatinas y lave todas las piezas (véase el capítulo »Limpieza«).
Gire la tapa y quite el mango **(5)**. Para ello, tire del pulsador naranja **(7)** situado en la parte inferior del mango de la tapa **(5)** en la dirección que indica la flecha, levante la tapa y desenganchelo **(C)**. Quite el anillo-junta **(10)** de la tapa.

3.3. Para cerrar la olla

Enganche el mango **(5)** en la tapa **(D)** y deslice el pulsador naranja **(7)** hasta que encaje perceptiblemente sobre el borde de la tapa.
Coloque el anillo-junta **(10)** en el borde de la tapa de forma que quede situado debajo del borde que dobla hacia dentro.
Coloque la tapa (véase las marcas en la tapa y en el mango de la olla) y gire el mango de la tapa **(5)** hacia la izquierda hasta que haga tope **(B)**. Pulse el mando giratorio **(8)** hacia delante **(A)** y ajuste el nivel 1 ó 2 **(30c)/(30d)**.

4. Indicaciones de uso

4.1. Comprobación de los dispositivos de seguridad antes de cada uso

Asegúrese de que el anillo-junta **(10)** y el borde de la tapa están limpios. Compruebe visualmente que la bola está asentada correctamente en la válvula de seguridad **(4)** situada en la parte inferior de la tapa **(E)**.
Si la bola se encuentra en la cámara superior de la válvula de seguridad/de la automática de cocción **(4)**, retire el mango **(5)** y presione la bola con el dedo introduciéndola en la cámara inferior **(F)**.
Compruebe la movilidad de la válvula principal **(3)** presionándola con el dedo (G). Compruebe si la junta indicador de cocción **(2)**, la junta del sistema de presión residual **(13)** y la junta de la salida del vapor **(14)** asientan correctamente y si están dañadas. Enganche el mango **(5)** en la tapa. Coloque la tapa y ciérrela.

4.2. Cantidades de líquido

Para facilitarle la dosificación, el interior de la olla está graduado **(H)**.
Para generar vapor se necesita, al menos, 1/4 l de líquido, independientemente de que se utilice o no el cestillo.
Deberá llenarse la olla rápida hasta los 2/3 como máximo para que su funcionamiento no se vea afectado.
Cuando cocine alimentos que generan espuma y se hinchan (por ejemplo, caldo de carne, legumbres, vísceras, compota), llene la olla sólo hasta la mitad. (Si desea más información, consulte el capítulo »Preparación de alimentos integrales«).
Si desea rehogar algún alimento (cebollas, trozos de carne) antes de cocinarlo a presión, puede utilizar la olla rápida como si se tratase de una olla convencional. Cuando prepare algún plato, antes de cerrar la olla rápida, deberá remover el contenido y añadir la cantidad de líquido necesaria (al menos, 1/4 l).

¡Atención!
No utilice nunca la olla sin suficiente líquido y asegúrese siempre de que el líquido no se consume completamente. Si no observa estas indicaciones, la comida podría quemarse y la olla y los mangos de material sintético podrían resultar dañados (véase las instrucciones de seguridad 9).

5. Cocinar con la olla rápida

5.1. Generalidades

En esta olla los alimentos se cocinan a presión, es decir, con temperaturas superiores a 100 °C. Los tiempos de cocción se reducen así hasta en un 70 %, lo que supone un ahorro considerable de energía. Además, este tipo de cocción rápida mantiene el olor, el sabor y las vitaminas.

5.2. Cocción 2 interiores

Dependiendo del tamaño de la olla, podrá utilizar interiores y soporte. Podrá adquirirlos en una tienda especializada (véase »Accesorios y piezas de repuesto«).

5.3. Calentamiento

Cierre la olla y ajuste el nivel **(8)** recomendado en la tabla de tiempos de cocción **(30c)/(30d)** con el mando giratorio:

Nivel 1 (cocción delicada)
primer anillo naranja

Para preparar alimentos delicados como verduras, pescado o frutas utilice el nivel 1. En este nivel la cocción es especialmente cuidadosa y mantiene el aroma y los nutrientes.
En el nivel 1 el indicador sólo sube hasta el primer anillo.
Una presión excesiva se regula automáticamente con la válvula principal (véase el punto

5.4 Tiempos de cocción).
Nivel 2 (nivel de cocción rápido) segundo anillo naranja

Para preparar todos los demás alimentos utilice el nivel 2 (véase también el punto 8 Múltiples plicaciones). Este nivel le permite ahorrar tiempo y energía. En el nivel 2 el indicador sube hasta el segundo anillo. Una presión excesiva se regula automáticamente con la válvula principal (véase el punto 5.4 Tiempos de cocción).

Conecte el Timer/temporizador **(12)** del mango de la tapa y **(5)** programe el tiempo correspondiente*. Ponga a calentar la olla con el fuego más fuerte. Mediante la automática de cocción **(4)**, que sirve al mismo tiempo de válvula de seguridad, se expulsa aire durante la fase inicial de calentamiento hasta que la válvula se cierra emitiendo un sonido y se puede generar presión.
El indicador rojo **(24)** del temporizador **(12)** indica que la olla ya no se puede abrir*.
El indicador **(1)** empieza a subir. La ascensión se puede ver en el hueco situado al lado del indicador **(I)** y regular a tiempo el fuego.
El Timer/temporizador **(12)** indica mediante una señal acústica (3 veces rápidas) que se ha alcanzado el nivel programado. A partir de este momento, el tiempo de cocción programado empieza la cuenta atrás **(V)***.

5.4. Tiempos de cocción

El Timer/temporizador **(12)** indica el inicio del tiempo de cocción*. Asegúrese de que la posición del anillo permanece **(1)** estable.
Regule el fuego.
Si el indicador **(1)** desciende hasta quedar por debajo del anillo naranja correspondiente, deberá aumentar la potencia de la fuente de calor. El tiempo de cocción se prolongará.
Si el indicador **(1)** supera el nivel ajustado **(30c)/(30d)**, la presión del vapor será excesiva y saldrá perceptiblemente por la válvula principal **(3)** situada delante del mango de la tapa **(5)**.
Retire inmediatamente la olla del fuego, espere a que el indicador **(1)** haya descendido al anillo correspondiente, a continuación, colóquela nuevamente en el fuego.

La olla rápida permite lograr tiempos de cocción cortos, porque gracias a la presión del vapor de la olla se alcanzan temperaturas más elevadas:

Primer anillo, aproximadamente 110 °C (45 kPa presión de funcionamiento, 90 kPa presión de regulación) para alimentos sensibles como el pescado o la compota

Segundo anillo, aproximadamente 119 °C (95 kPa presión de funcionamiento, 130 kPa presión de regulación, máx. 150 kPa) para todas las demás comidas

Las personas sensibilizadas con el ahorro energético desconectan la fuente de calor antes de que finalice el tiempo de cocción, porque el calor acumulado en la olla basta para finalizar el proceso.
Un mismo alimento puede tener tiempos de cocción diferentes, ya que la cantidad, la forma y el estado varían.

5.5. Indicaciones para cocinas de inducción

La base TransTherm® **(11)** es apta para todo tipo de placas, incluso para las de inducción. En las cocinas de inducción puede oírse un zumbido si se aplica un nivel de cocción elevado. Este ruido se produce por una cuestión técnica, y no significa que la placa ni la olla estén defectuosas.
El tamaño de la olla deberá coincidir con el del campo de cocción, puesto que de no ser así, existe la posibilidad –especialmente si los diámetros son pequeños– de el campo de cocción (campo magnético) no reaccione en la base de la olla.

5.6. Para abrir la olla

El Timer/temporizador **(12)** indica el final del tiempo de cocción a través de una señal acústica (5 veces rápidas), que –mientras no se desconecte– se repetirá hasta cuatro veces. Se puede desconectar el sonido pulsando y soltando rápidamente la tecla »+« o »-« **(25)/(26)***.

*sólo Perfect Ultra

Tiene cuatro posibilidades de liberar la presión de la olla (véase la página siguiente).
La tapa sólo se podrá abrir y retirar de la olla una vez que la presión haya desaparecido completamente. En este momento, el indicador **(24)** del Timer/temporizador **(12)** cambia de rojo a verde (parpadeando) **(W)***. Además, el indicador deberá **(1)** haber desaparecido completamente en el mango **(5)** **(J)**.
Si el indicador rojo **(24)** está encendido en el Timer/temporizador **(12)***, a pesar de que el indicador **(1)** haya desaparecido completamente en la olla, el sistema de presión residual funcionará. Aflójelo moviendo de nuevo el botón **(8)** hacia adelante y nuevamente hacia atrás **(A)**.

Antes de abrir la olla, agítela. De esta forma se desharán las burbujas de vapor de los alimentos que puedan haberse formado, especialmente en el caso de alimentos líquidos y pastosos, que pueden salpicarle al quitar la tapa. Ahora gire el mango de la tapa **(5)**, tal y como se describe, hacia la derecha y levante la tapa.

6. Cuatro métodos para liberar la presión de la olla

Observación importante:
Si ha cocinado alimentos que forman espuma o que se hinchan (como legumbres, caldo de carne, cereales) no libere la presión siguiendo los métodos 2, 3 ni 4. Las patatas cocidas con piel revientan cuando la olla se descomprime utilizando los métodos 2, 3 ó 4.

Cuando libere rápidamente la presión utilizando el mando giratorio o poniendo la olla bajo un chorro de agua corriente, mantenga las manos, la cabeza y el cuerpo fuera de la zona de peligro. Podría quemarse con el vapor que sale.

Método 1

Retire la olla de la fuente de calor. Tras un breve espacio de tiempo, el indicador desciende **(1)**.
Cuando haya desaparecido totalmente en el mango **(J)** y el indicador **(24)** del Timer/temporizador **(12)*** haya cambiado de rojo a verde **(W)**, gire el mando **(8)** a la posición »öffnen/ schließen« (abrir/cerrar) **(30a)** y tire de él hacia atrás **(30b)**.
Al hacerlo, se escapará el resto del vapor que quede por debajo del mango de la tapa **(5)**.
Si no sale más vapor, agite la olla y ábrala.
Este método se recomienda especialmente cuando los tiempos de cocción son largos, ya que permite utilizar el calor residual.

Método 2

Si quiere que el vapor salga de modo lento y suave, seleccione la salida de vapor automática. Gire el mando **(8)** a la posición »öffnen/schließen« (abrir/cerrar) **(30a)**. El vapor saldrá despacio por debajo del mango de la tapa.
Cuando el indicador **(24)** del Timer/temporizador **(12)*** haya cambiado de rojo a verde **(W)** y la señal de cocción haya desaparecido completamente del mango **(J)**, agite la olla y ábrala.

Método 3

Cuando quiera que el vapor salga lo más rápido posible, gire el mando **(8)** a la posición »öffnen/ schließen« (abrir/cerrar) y tire de él hacia atrás **(A)**.
Cuando el indicador **(24)** del Timer/temporizador **(12)*** haya cambiado de rojo a verde **(W)** y la señal de cocción haya desaparecido completamente del mango **(J)**, agite la olla y ábrala.

Método 4

Si le molesta el vapor, coloque simplemente la olla en el fregadero y deje correr un chorro de agua fría por encima de la tapa **(K)**. Asegúrese de que el Timer/temporizador **(12)*** no se moja, de lo contrario podría dañarse.
Cuando el indicador **(24)** del Timer/temporizador **(12)*** haya cambiado de rojo a verde **(W)** y la señal de cocción haya desaparecido completamente del mango **(J)**, agite la olla y ábrala.

*sólo Perfect Ultra

7. Cuidados de la olla rápida

7.1. Limpieza

Quite el Timer/temporizador **(12)** del mango de la tapa **(5) (X)** y límpielo con un paño húmedo*. Retire el mango de la tapa **(5) (C)** y lávelo manteniéndolo debajo del chorro de agua **(L)**. Suelte el anillo-junta **(10)** de la tapa y enjuáguelo.
La olla, la tapa y los cestillos se pueden lavar en el lavavajillas.
No rasque la suciedad que quede, deje que se ablande. Si presenta cal, ponga la olla al fuego con agua y vinagre. Limpie periódicamente la base de la olla.

7.2. Conservación

Tras la limpieza, el anillo-junta **(10)** deberá guardarse por separado para protegerlo.

7.3. Mantenimiento

Las piezas de la olla rápida están sometidas a un desgaste. Por ello, después de un largo período de utilización, deberán revisarse comprobando la »Lista de piezas de repuesto«. Si se han producido cambios visibles, las piezas afectadas deberán cambiarse. Utilice siempre piezas de repuesto originales del fabricante.

Observación:
Si se daña el mango de la tapa (5), deberá repararse en un servicio técnico WMF.

8. Múltiples aplicaciones

Las ventajas de este modo de cocina rápida no se aplican sólo a los modos de preparación convencionales:

8.1. Preparación de alimentos congelados

Los alimentos congelados pueden cocinarse en la olla rápida sin necesidad de descongelarlos antes. Deje que se descongele un poco la carne antes de sofreírla. La verdura puede echarse directamente del envase en la olla.
El agua tardará más tiempo en romper a hervir, pero los tiempos de cocción no varían.

8.2. Preparación de alimentos integrales

Para hacer comidas integrales, se suelen utilizar cereales y legumbres. En la olla rápida, no es necesario poner a remojo antes los cereales ni las legumbres. Los tiempos de cocción suelen ser la mitad de los convencionales.
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. El calor residual del foco de calor puede utilizarse para que la comida acabe de hacerse. Observe que para los alimentos que generan espuma o se hinchan (cereales, legumbres), deberá llenar la olla sólo hasta la mitad.

8.3. Preparación de conservas

Para recipientes de 1 l se utiliza la olla de 6,5 l y 8,5 l, para envases más pequeños, la olla de 4,5 l. Prepare los alimentos como siempre. Llene la olla con 1/4 l de agua. Introduzca los recipientes en el cestillo perforado.

Cueza la verdura/la carne en el 2˚ anillo naranja durante aproximadamente 20 minutos
Cueza la fruta en el 1˚ anillo naranja durante aproximadamente 5 minutos
Cueza la fruta con hueso en el 1˚ anillo naranja durante aproximadamente 10 minutos

Para liberar el vapor, deje que la olla se enfríe lentamente (método 1) – no lo haga con el mando giratorio **(8)** ni colocándola bajo un chorro de agua, porque de hacerlo así, el zumo haría presión en los recipientes.

*sólo Perfect Ultra

8.4. Exprimir

Puede utilizar la olla rápida para hacer zumo de pequeñas cantidades de fruta.
Introduzca 1/4 l de agua en la olla, coloque la fruta del cestillo perforado al cestillo no perforado y eche azúcar al gusto. Cuézala en el 2° anillo naranja. Dependiendo del tipo de fruta, el tiempo de cocción oscila entre 10 y 20 minutos. Deje que salga la presión de la olla colocándola bajo un chorro de agua corriente (método 4). Agítela un poco antes de abrirla.

8.5. Esterilizar

Podrá esterilizar biberones, tarros de cristal, etc. muy rápidamente.
Colóquelos con la abertura hacia abajo en el cestillo perforado, eche 1/4 l de agua y esterilícelos durante 20 minutos como mínimo en el 2° anillo naranja. Deje que enfríe lentamente (método 1).

8.6. Cocción con interiores

Dependiendo del tamaño de la olla, podrá utilizar interiores y soporte. Podrá adquirirlos en la tienda especializada como accesorios.
La olla rápida también le permite preparar varios platos al mismo tiempo. Los diferentes ingredientes se separan utilizando cestillos. El plato que necesite un mayor tiempo de cocción deberá colocarse en primer lugar sin cestillo en la olla.

Ejemplos

Asado (20 min) – base de la olla
Patatas (8 min) – cestillo perforado
Verdura (8 min) – cestillo no perforado

Deje que el asado se haga durante 12 minutos. A continuación, abra la olla según las indicaciones. Coloque las patatas en el cestillo perforado sobre el soporte portacomidas, coloque las verduras en el cestillo no perforado, cierre la olla y deje que se hagan durante otros 8 minutos.

Si los tiempos de cocción de los diferentes alimentos no son muy diferentes, puede introducir todos los cestillos en la olla al mismo tiempo.
Al abrir de vez en cuando la olla, sale vapor, por lo que deberá echar más líquido del necesario.

9. Declaración de garantía

Mientras la olla está en garantía, tendrá garantizado el correcto funcionamiento del producto y de todas sus piezas. La garantía cubre un período de 3 años, y empieza en el momento de la compra del producto en la tienda especializada WMF, documentada mediante un certificado de garantía cumplimentado en su totalidad por el vendedor.

Si el producto presenta algún defecto mientras está en garantía, solucionaremos el problema de forma gratuita, cambiando la pieza defectuosa por otra en buen estado. Las piezas defectuosas sólo pueden cambiarse en las tiendas especializadas WMF o en uno de los servicios técnicos que figuran en este manual.
La garantía sólo cubre esta reclamación, y no genera ningún otro derecho.

Para hacer efectiva la garantía, deberá presentarse el certificado, que deberá entregarse al comprador al adquirir la olla rápida WMF. La garantía sólo tendrá validez presentando el certificado de garantía debidamente cumplimentado en su totalidad.
Por supuesto, esta declaración de garantía no restringe sus derechos legales. Dentro del período de garantía, le corresponden los derechos de garantía legales de rectificación de defectos por reparación o reemplazo de la mercancía, reducción del precio, renuncia e indemnización.

Se excluyen del derecho de garantía:

– Junta indicador de cocción
– Junta del sistema de presión residual
– Junta de la salida del vapor

– Válvula de seguridad
– Anillo-junta
– Pilas*

Estas piezas están sometidas a un desgaste natural. 10 años de garantía de entrega sobre las piezas de repuesto.

10. Exención de responsabilidad

No se ofrece ninguna garantía en caso de daños debidos a los siguientes motivos:

– Utilización indebida e incorrecta
– Trato incorrecto o negligente
– Reparaciones incorrectas
– El montaje de piezas de repuesto que no se corresponde con el modelo original
– Efectos químicos o físicos sobre las superficies de la olla
– Incumplimiento de estas instrucciones de manejo

Nombre y dirección del otorgante de la garantía

WMF ESPAÑOLA, S. A.
Avda. Llano Castellano, 15
28034 Madrid (España)

El derecho de garantía deberá hacerse efectivo directamente en una tienda especializada WMF o en uno de los servicios técnicos indicados en este manual.

11. Solución de averías

Averías de la olla rápida	
El tiempo inicial de calentamiento o el indicador (1) no sube.	
El vapor sale por la tapa.	

*sólo Perfect Ultra

En caso de avería, retire siempre la olla rápida de la fuente de calor.
No fuerce nunca la olla para abrirla.

Causa	Solución
El diámetro del foco de calor no es apto.	Seleccione el foco de calor adecuado al diámetro de la olla.
La potencia del foco de calor no es la adecuada.	Aumente la potencia.
La tapa no está colocada correctamente.	Libere completamente la presión de la olla, abra la tapa. Compruebe que el anillo-junta **(10)** asienta correctamente y vuelva a cerrar la olla.
La bola no asienta correctamente en la válvula de seguridad/en la automática de cocción **(4)**.	Libere totalmente la presión de la olla, ábrala, retire el mango, compruebe la válvula de seguridad **(4)**, compruebe que la bola de metal asienta en la tapa **(E)** y **(F)** vuelva a cerrar la olla.
Falta líquido (mín. 1/4 l).	Libere completamente la presión, abra la tapa. Eche más líquido y cierre nuevamente la olla.
El anillo-junta **(10)** y/o el borde de la olla no están limpios.	Libere completamente la presión, abra la tapa. Limpie la junta de cierre **(10)** y el borde de la tapa y vuelva a cerrar la olla.
El mando giratorio **(8)** no está en el nivel 1 ó 2.	Ajuste el mando giratorio **(8)** al nivel 1 ó 2 **(30c)/(30d)**.
El anillo-junta **(10)** está dañado o está duro (por desgaste).	Cambie el anillo-junta **(10)** por otro original WMF.
La junta indicador de cocción **(2)** o la junta del sistema de presión residual **(13)** no asientan correctamente o están dañadas.	Corrija el asiento de las juntas o sustitúyalas por piezas de repuesto originales WMF.

Averías de la olla rápida
De la válvula de seguridad/automática de cocción (4) sale continuamente vapor (no se aplica a la fase inicial de calentamiento).
No se puede tirar del mando giratorio (8) hacia atrás y la olla no se puede abrir.

Averías en el Timer/temporizador*
No aparece nada en la pantalla (20)*.
En la pantalla (20) aparece* »E1«, »E6« ó »E7«.

*sólo Perfect Ultra

En caso de avería, retire siempre la olla rápida de la fuente de calor.
No fuerce nunca la olla para abrirla.

Causa	Solución
La bola no asienta correctamente en la válvula **(E)**. La bola se ha introducido en la cámara superior.	Libere completamente la presión, abra la tapa y retire el mango. Introduzca la bola en la cámara inferior **(F)**, compruebe si la válvula principal **(3)** se mueve **(G)** y vuelva a cerrar la olla.
El sistema de seguridad de la presión residual está bloqueado.	Presione con una aguja o un palillo el orificio del sistema de presión residual **(15)** de la tapa del mango **(M)**, hasta que se pueda tirar del mando giratorio **(8)** hacia atrás.
El Timer/temporizador **(12)** se retiró demasiado pronto, es decir, antes de que empezase el tiempo de cocción.	Conecte el Timer/temporizador **(12)** en el mango de la tapa **(5)** y vuelva a ajustar el tiempo correspondiente.
El Timer/temporizador **(12)** no está activado.	Conecte el Timer/temporizador **(12)** con la tecla »+« **(25)**.
La pila está gastada (véase el tipo de pila **(23)**).	Cambie la pila atendiendo a las instrucciones
Error de software, requiere una reparación del taller.	Entregue el Timer/temporizador **(12)** en uno de los servicios técnicos que figuran en este manual.

12. Tablas de tiempos de cocción

Cerdo y ternerae

Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. No se necesita ningún accesorio especial.

	Minutos	
Cerdo troceado	5 – 7	
Goulasch de cerdo	10 – 15	
Carne de cerdo adobada	20 – 25	Tiempo de cocción según tamaño y forma
Ternera troceada	5 – 7	
Goulasch de ternera	10 – 15	
Pierna de ternera en pieza	25 – 30	
Lengua de ternera	15 – 20	Cubrir de líquido
Asado de ternera Vasca	20 – 25	Tiempo de cocción según tamaño y forma

Vaca

Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. Para la lengua de vaca se necesita un portacomidas calado.

Asado de carne picada	10 – 15	
Carne adobada	30 – 35	
Lengua de vaca	45 – 60	
Troceada	6 – 8	
Goulasch	15 – 20	
Rulada	15 – 20	
Asado de vaca	35 – 45	Tiempo de cocción según tamaño y forma

Pollo

Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. Para la sopa de pollo se necesita un portacomidas calado.

Sopa de pollo	20 – 25	Máx. 1/2 cantidad de llenado
Piezas de pollo	6 – 8	
Muslo de pavo	25 – 30	Dependiendo del grosor del muslo
Ragout de pavo	6 – 10	
Filete de pavo	2 – 3	

Caza

Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. No se necesita ningún accesorio especial.

Asado de liebre	15 – 20	
Lomo de liebre	10 – 12	
Asado de ciervo	25 – 30	
Goulasch de ciervo	15 – 20	

Cordero

Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l.

Ragout de cordero	20 – 25	El carnero tiene tiempos de cocción más largos
Asado de cordero	25 – 30	Tiempo de cocción según tamaño y forma

Sopas

Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l y la cantidad máxima de llenado de 1/2 contenido de la olla. No se necesita ningún accesorio especial.

Puré de guisantes, de lentejas	12 – 15	Legumbres secas reblandecidas
Caldo de carne	25 – 30	Válido para todo tipo de carnes
Puré de verduras	5 – 8	
Sopa de goulasch	10 – 15	
Sopa de pollo	20 – 25	Tiempo dependiendo del tamaño
Sopa de rabo de buey	35	
Puré de patata	5 – 6	

	Minutos	
Hortalizas		
Cocinar con el anillo 1 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. Para la col fermentada y la remolacha roja no se necesita ningún accesorio. Para los demás platos se precisa el portacomidas. A partir de las judías se incrementa la temperatura del tiempo de cocción (Anillo 2).		
Berenjenas, pepinos, tomates	2 – 3	Hortalizas cocidas al vapor
Coliflor, pimiento, puerro	3 – 5	no se disuelven tan rápidamente
Guisantes, apio, colinabo	4 – 6	
hinojo, zanahoria, berza	5 – 8	
Judías, col común, lombarda	7 – 10	
Col fermentada	10 – 15	
Remolacha roja	15 – 25	
Patatas hervidas	6 – 8	
Patatas con piel	6 – 10	Las patatas con piel se abren si se escapa el vapor muy rápido
Pescado		
Cocinar con el anillo 1 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. Para el ragout y el goulasch no se precisa ningún acce-sorio, para lo demás emplear los portacomidas no calados.		
Filetes de pescado	2 – 3	Rociados en su propio jugo
Pescados enteros	3 – 4	Rociados en su propio jugo
Ragout o goulasch	3 – 4	
Legumbres secas Cereales		
Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l y la cantidad máxima de llenado de 1/2 contenido de la olla, con dos partes de agua por cada parte de cere-ales. Los cereales no reblandecidos precisan una cocción de 20–30 min más larga.		
Guisantes, judías, lentejas	10 – 15	Las judías grandes 10 min. más de cocción
Trigo sarraceno, gachas de mijo	7 – 10	Tiempo de cocción para cereales reblandecidos
Maíz, escanda verde	6 – 15	Tiempo de cocción para cereales reblandecidos
Arroz con leche	20 – 25	Cocción con el anillo 1
Arroz de grano largo	6 – 8	
Arroz integral	12 – 15	
Trigo, centeno	10 – 15	Tiempo de cocción para cereales reblandecidos
Fruta		
Cocinar con el anillo 1 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l.		
Cerezas, ciruelas	2 – 5	Cocción con portacomidas calado.
Manzanas, peras	2 – 5	Cocción con portacomidas calado.

Tipps und Tricks zum Garen

- El tiempo de cocción empieza cuando en el indicador esté visible el anillo recomendado.
- Los tiempos de cocción indicados son aproximativos.
- Es preferible seleccionar tiempos de cocción cortos, pues la cocción siempre puede continuarse 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 asciende a 110 °C y en el segundo a 119 °C.

Encontrará recetas en www.wmf.com

Инструкция За Употреба
BG

Съдържание

1. Инструкции за безопасност
2. Обслужване на таймера*
3. Обслужване на тенджерата под налягане
4. Указания за обслужване
5. Готвене с тенджерата под налягане
6. Четири метода за понижаване на налягането
7. Поддържане на тенджерата под налягане
Почистване, съхранение, обслужване
8. Многостранна употреба
9. Гаранционно писмо
10. Изключване на отговорност
11. Отстраняване на повреди
12. Таблица за времето за готвене

Принадлежности и резервни части
виж обложката

*само Perfect Ultra

1. Инструкции за безопасност

1. Прочетете докрай инструкцията за обслужване и всички указания, преди да започнете да работите с тенджерата под налягане WMF. Неправилното използване може да доведе до повреди.

2. Не давайте тенджерата под налягане на никого, който преди това не е запознат с инструкцията за обслужване.

3. Дръжте децата далеч от тенджерата под налягане, когато тя се използва.

4. Никога не използвайте тенджерата под налягане във фурната. Ръкохватките, вентилите и предпазните съоръжения се повреждат от високата температура.

5. Местете тенджерата под налягане много внимателно, когато тя е под налягане. Не се допирайте до горещи повърхности. Използвайте ръкохватките и копчетата. Когато е необходимо използвайте ръкавици.

6. Използвайте тенджерата под налягане само за целите, за които е предвидена.

7. Този уред готви под налягане. Неправилното използване може да предизвика изгаряния. Уверете се, че преди нагряването уредът е правилно затворен. Информация ще намерите в инструкцията за обслужване.

8. Никога не отваряйте тенджерата под налягане със сила. Не я отваряйте преди да сте се убедили, че вътрешното налягане е изцяло понижено. Информация ще намерите в инструкцията за обслужване.

9. Никога не нагрявайте тенджерата под налягане без преди това да сте я напълнили с вода, това може да я повреди сериозно.
Минимум: 1/4 л вода.

Важно указание:
Уверете се, че течността не се е изпарила докрай. Може да се получи загаряне на продуктите и повреда на тенджерата от разтапящите се пластмасови части или повреда на плочата поради разтапянето на алуминия на дъното. Ако това са получи, изключете източника на топлина и не местете тенджерата, докато не изстине докрай.

10. Никога не пълнете тенджерата под налягане повече от 2/3 от нейната вместимост. Когато готвите хранителни продукти, които набъбват по време на готвене, като напр. ориз или сушени зеленчуци, напълнете тенджерата под налягане максимум до половината от нейната вместимост и спазвайте допълнителните указания, които са дадени евентуално за това от производителя.

11. Никога не оставяйте тенджерата под налягане без надзор. Регулирайте подаването на енергия така, че сигналът за готвене да не превишава съответния оранжев готварски пръстен. Ако подаването на енергия не се намали, парата излиза през вентила. Времето за приготвяне се променя и загубата на течност може да доведе до неизправности.

12. Използвайте само такива източници на топлина, които са посочени в инструкцията за обслужване.

13. Когато сте готвили месо с кожа (например говежди език), която може да набъбне под налягането, не бодете в месото, докато кожата се е надула, може да се изгорите.

14. Преди всяко отваряне разтръсквайте основно тенджерата под налягане, за да не изскочат мехурчета пара и да Ви изгорят. Особено важно е това при бързото изпаряване или на течаща вода.

15. При бързото изпаряване или на течаща вода винаги дръжте ръцете, главата и тялото си извън зоната на опасност. Може да се нараните от излизащата пара.

16. Преди всяко използване проверявайте функционалната годност на предпазните приспособления, вентилите и уплътненията. Само така може да се гарантира надеждното функциониране. Информация ще намерите в инструкцията за обслужване.

17. Не използвайте тенджерата под налягане, за да пържите хранителни продукти в олио под налягане.

18. Не предприемайте никакви работи по предпазните системи с изключение на работите по обслужването, които са посочени в инструкцията за обслужване.

19. Редовно сменяйте бързоизносващите се части (виж гаранционното писмо). Частите, които имат видими промени в цвета, пукнатини или други повреди или не прилепват точно, трябва да се сменят с оригинални резервни части на WMF.

20. Използвайте само оригинални резервни части на WMF. Използвайте само тенджери и капаци от същия модел.

21. Не използвайте тенджерата под налягане, когато тя или нейните части са повредени или деформирани респ. когато нейното функциониране не отговаря на описанието на инструкцията за обслужване. В този случай се обърнете към най-близкия специализиран магазин на WMF или сервизния отдел на WMF AG в Гайслинген/Щайге.

Важни инструкции за безопасност за таймера* и батерията:

Таймерът не е подходящ за деца под 3 години, защото съдържа дребни детайли, които могат да се погълнат или вдишат от децата (капак на батерията, уплътнителен пръстен, батерия).
Ако LCD дисплеят се повреди, пазете се от нараняване на счупеното стъкло. Внимавайте течните кристали да не се допрат до кожата или да не попаднат в очите и устата. Доставената батерия не може да се зарежда. При смяната на батерията внимавайте да не се нараните на контактите на батерията.
Батериите могат да потекат. Ако течността от батерията попадне върху ръцете или дрехите, вед-

*само Perfect Ultra

нага измийте засегнатите места с вода. Ако течността от батериите попадне в очите, веднага измийте очите с вода и се консултирайте с лекар. Батериите не трябва да се повреждат, пробиват или хвърлят в открит огън. Сменяйте батерията само с батерия от типа, който е посочен в тази инструкция за обслужване. Никога не изхвърляйте употребяваните батерии и таймери в битовите отпадъци, а в създадените за целта общински пунктове за събиране.

Съхранявайте внимателно тази инструкция за обслужване.

2. Обслужване на таймера*

Може да готвите във Вашата тенджера под налягане с и без таймер.

Важно указание:
Не приближавайте таймера до магнити. Таймерът е съгласуван точно за ръкохватката на капака и не може да се сменя. Ако имате няколко тенджери под налягане WMF Perfect Ultra с таймер, смяната на таймерите може да доведе до неправилна индикация.

2.1. Включване и програмиране

Принципно таймерът **(12)** може да се включва и обслужва само тогава, когато е поставен на ръкохватката на капака **(5)**.
Таймерът **(12)** е включен, когато натиснете бутона »плюс« **(25)**. На дисплея **(20)** след 2 секунди се появява индикацията »00«. Сега може да настроите с бутона »плюс« и »минус« **(25)/(26)** желаното време за готвене (макс. 99 минути). При натиснат и задържан бутон се активира бързодействащият режим. Когато нагряватe Вашата тенджера под налягане, налягането се увеличава. Индикацията на таймера свети червено **(24)**. Повече не може да отваряте тенджерата. Когато се достигне настроената степен за готвене, времето на готвене започва. Таймерът **(12)** реагира със звуков сигнал (3 пъти за кратко) и индикацията отброява минутите обратно. Намаляващата индикация на секундите **(22)** на дисплея **(20)** показва, че времето за готвене изтича **(V)**.
По време на готвенето може да коригирате програмираното време с бутона »плюс« или »минус« **(25)/(26)**. Това е възможно само, когато таймерът е на ръкохватката. Може да изключите таймера **(12)** по всяко време, като задържите едновременно натиснати бутоните »плюс« и »минус« **(25)/(26)**, докато индикацията изгасне.

2.2. След изтичане на времето за готвене

Ако настроеното време е изтекло, прозвучава звуков сигнал (5 пъти за кратко). Може да изключите звука, като натиснете за кратко бутона »плюс« или »минус« **(25)/(26)**. В противен случай звуковият сигнал се повтаря още четири пъти.
Тенджерата под налягане може да се отвори само, когато налягането е изцяло понижено. Едва тогава индикацията **(24)** на таймера **(12)** се сменя от червена в зелена **(W)**. Мигащата в зелено индикация **(24)** изгасва автоматично след 1 минута.

2.3. Сваляне на таймера

За да свалите таймера **(12)**, просто го издърпайте нагоре от ръкохватката **(X)**.
Може да свалите таймера **(12)** най-рано при започването на времето за готвене, тоест тогава, когато настроената степен за готвене е достигната и индикацията на минутите **(21)** работи. Когато сваляте таймера **(12)**, червената индикация угасва **(24)**, индикацията на минутите **(21)** продължава.
След изтичането на настроеното време и при свален таймер **(12)** прозвучава звуковият сигнал до 5 пъти (виж горе). След това индикацията угасва.

*само Perfect Ultra

По време на готвенето може да свалите таймера **(12)** по всяко време и да го поставите отново. Корекцията на настроеното време за готвене е възможна само, когато таймерът **(12)** е върху ръкохватката на капака **(5)**.

2.4. Указания за поддържане

Избършете таймера **(12)** за почистване само с влажна кърпа. Не го потапяйте във вода и не го почиствайте в съдомиялната машина.

2.5. Смяна на батерията

Гнездото за батерията се намира на гърба на таймера **(12)**. Отворете гнездото с монета **(Y)**. Поставете батерията според посочения поляритет в гнездото за батерията **(Z)**. Необходими са литиеви батерии тип CR 2450, 3 V.
Затворете гнездото за батерията отново с монета **(Y)**.

3. Обслужване на тенджерата под налягане

Преди първата употреба

3.1. Отваряне на тенджерата

Завъртете копчето **(8)** на позицията »отваряне/затваряне« **(30a)** и издърпайте назад **(30b)**. Наклонете ръкохватката на капака **(5)** надясно, докато обозначенията на капака и ръкохватката на дръжката на тенджерата се разположат едно срещу друго **(B)**. Вдигнете капака.

3.2. Почистване на тенджерата

Преди първата употреба трябва да свалите етикета и да измиете всички части на Вашата тенджера под налягане (виж раздел »Почистване«). Завъртете капака и свалете ръкохватката на капака **(5)** от капака. Издърпайте оранжевия плъзгач **(7)** от долната страна на ръкохватката на капака **(5)** по посока на стрелката към края на ръкохватката, повдигнете капака и го окачете **(C)**. Свалете уплътнителния пръстен **(10)** от капака.

3.3. Затваряне на тенджерата

Окачете ръкохватката **(5)** на капака **(D)** и фиксирайте оранжевия плъзгач **(7)** над края на капака докато щракне.
Поставете уплътнителния пръстен **(10)** в края на капака така, че да е разположен под завития навътре край на капака.
Поставете капака (виж обозначенията върху капака и ръкохватката на тенджерата) и завъртете ръкохватката на капака **(5)** наляво до отказ **(B)**. Натиснете копчето **(8)** напред **(A)** и настройте желаната степен на готвене 1 или 2 **(30c)/(30d)**.

4. Указания за обслужване

4.1. Проверка на предпазните приспособления преди всяка употреба

Уверете се, че уплътнителният пръстен **(10)** и краят на капака са чисти. Проверете дали топчето на долната страна на капака седи **(E)** в предпазния вентил **(4)**.
Ако топчето се намира в горната камера на предпазния вентил/автоматиката за завиране **(4)**, свалете ръкохватката **(5)** и натиснете топчето с пръст в долната камера **(F)**.
Проверете дали главният вентил **(3)** се движи с натискане с пръст **(G)**. Проверете уплътнителя на сигнала за готвене **(2)**, уплътнението на предпазителя срещу остатъчно налягане **(13)** и уплътнението на отвора за излизане на парата **(14)** как са разположени и дали не са повредени. Окачете ръкохватката **(5)** на капака. Поставете и затворете капака.

4.2. Количество течност

За да сте улеснени при дозирането, в тенджерата има вътрешна скала **(H)**.
За получаването на пара е необходима мини-

мум 1/4 л течност, независимо от това дали ще готвите с или без приставки.
Тенджерата под налягане може да се напълни максимум до 2/3, за да не се повреди нейното функциониране.
При кипящи и силно набъбващи ястия (напр. месен бульон, варива, вътрешности, компот) тенджерата може да се напълни само до половината. (За други указания виж раздел »Приготвяне на пълноценна храна«).
Ако преди готвенето искате да запържите продуктите (напр. лук, парчета месо и др.), може да използвате тенджерата под налягане като обикновена тенджера. За да сготвите окончателно, преди да затворите тенджерата под налягане, трябва да извадите приставката за печене и прибавите необходимото количество течност (минимум 1/4 л).

Внимание!
Не гответе без достатъчно течност и се уверете, че течността на продуктите не се е изпарила докрай. Ако не спазвате това, може да се получи загаряне на продуктите, повреда на тенджерата и пластмасовите дръжки (сравни инструкции за безопасност 9.).

5. Готвене с тенджерата под налягане

5.1. Обща информация

В тенджерата под налягане ястията се приготвят под налягане, т.е. при температура над 100 °C. По този начин времето за приготвяне се намалява до 70 %, значително се пести енергия. При краткото готвене на пара се запазват ароматът, вкусът и витамините.

5.2. Готвене с приставки

В зависимост от големината на тенджерата под налягане можете да гответе с приставки и прегради. Приставката и преградата ще получите като принадлежности в специализираните магазини (виж »Принадлежности и резервни части« на обложката).

5.3. Нагряване

Затворете тенджерата и с копчето **(8)** настройте препоръчаната в таблицата за времето за готвене степен за готвене **(30c)/(30d)**:

Степен на готвене 1 (степен за внимателно готвене) първи оранжев готварски пръстен

За приготвянето на фини ястия като зеленчуци, риба или плодове използвайте степен за готвене 1. При тази степен готвенето става много внимателно, по този начин ароматите и хранителните вещества се запазват по-добре.
При степен на готвене 1 сигналът за готвене се увеличава само до първия готварки пръстен.
Много високото налягане се регулира автоматично чрез главния вентил (виж раздел 5.4 Време за приготвяне).

Степен на готвене 2 (степен за бързо готвене) втори оранжев готварски пръстен

За приготвянето на всички останали ястия използвайте степен за готвене 2 (виж и раздел 8 Многостранна употреба). При тази степен на готвене спестявате особено много време и енергия. При степен на готвене 2 сигналът за готвене се увеличава до втория готварски пръстен. Много високото налягане се регулира автоматично чрез главния вентил (виж раздел 5.4 Време за приготвяне).

Включете таймера **(12)** на ръкохватката на капака **(5)** и въведете* желаното време за готвене. Загрейте тенджерата под налягане на максималната енергийна степен.
През автоматиката за завиране **(4)**, която едновременно е и предпазен вентил, излиза въздухът във фазата на завиране дотогава, докато се чуе, че вентилът се затваря и налягането може да се понижи.

*само Perfect Ultra

Червената индикация **(24)** на таймера **(12)** сигнализира, че в момента не може* да отваряте повече тенджерата.
Сигналът за готвене **(1)** започва да се увеличава. Може да наблюдавате увеличението чрез прозорчето заедно със сигнала за готвене **(I)** и своевременно да регулирате подаването на енергия.
Таймерът **(12)** сигнализира със звук (3 пъти кратко), че настроената степен за готвене е достигната. Настроеното време за готвене започва да се отброява обратно **(V)***.

5.4. Време за приготвяне

Таймерът **(12)** сигнализира началото на времето за готвене*. Уверете се, че позицията на пръстена на сигнала за готвене **(1)** е стабилна. Регулирайте съответно подаването на енергия.
Ако сигналът за готвене **(1)** падне под необходимия оранжев готварски пръстен, трябва отново да увеличите източника за нагряване. Времето за приготвяне малко се увеличава.
Ако сигналът за готвене **(1)** се увеличи над настроената степен за готвене **(30c)/(30d)**, се получава много високо налягане на парата, което се чува да излиза през главния вентил **(3)** отпред на ръкохватката на капака **(5)**. Веднага свалете тенджерата от печката, изчакайте докато сигналът за готвене **(1)** на съответния готварски пръстен падне, след това отново я поставете на печката при намалено подаване на енергия.

При бързото готвене е възможно кратко време за приготвяне, защото чрез налягането на парата в тенджерата се създават високи температури:

Първи пръстен, ок. 110 °C
(45 kPa работно налягане, 90 kPa регулируемо налягане) за фини ястия като риба или компот

Втори пръстен, ок. 119 °C
(95 kPa работно налягане, 130 kPa регулируемо налягане, макс. 150 kPa) за всички останали ястия

За да пестите енергия, изключвайте източника за нагряване още преди края на времето за приготвяне, защото съхранената в тенджерата топлина е достатъчна за довършването на готвенето. Времето за приготвяне може да е различно при един и същ продукт, защото се променят количеството, формата и качеството на хранителните продукти.

5.5. Указание за индукционните пещи

Универсалното дъно TransTherm® **(11)** е подходящо за всички видове печки както и за индукцията. При индукционните пещи при по-високите степени за готвене може да се получи шум. Този шум е технически обусловен и не показва дефект на Вашата печка или тенджера под налягане. Големината на тенджерата и големината на готварската плоча трябва да съвпадат, защото в противен случай особено при по-малките диаметри съществува възможност готварската плоча (магнитно поле) да не отговаря на дъното на тенджерата.

5.6. Отваряне на тенджерата

Таймерът **(12)** сигнализира края на времето за готвене със звуков сигнал (5 пъти кратко), който – ако не го изключите – се повтаря до четири пъти. Може да изключите звука, като натиснете за кратко бутона »плюс« или »минус« **(25)/(26)***.

Имате четири възможности за намаляването на налягането в тенджерата – виж следващата страница.
Принципно капакът може да се отвори и свали от тенджерата, когато тенджерата не е под налягане. Това се разбира, когато индикацията **(24)** на таймера **(12)** се сменя от червена в зелена (мига) **(W)***. Освен това сигналът за готвене **(1)** трябва да е изчезнал изцяло в ръкохватката **(5) (J)**.
Ако червената индикация **(24)** на таймера **(12)*** свети, въпреки че сигналът за готвене **(1)** изцяло е изчезнал в тенджерата, задействан е така нар. предпазител срещу остатъчно налягане. Изгасете я, като натиснете копчето **(8)** още веднъж и отново го отпуснете **(A)**.

Преди да отворите тенджерата, винаги я разтръсквайте леко. Така излизат евентуалните мехурчета пара от продуктите, които се образуват най-вече при течните и кашестите ястия и могат да изскочат при свален капак. Сега завъртете

*само Perfect Ultra

ръкохватката на капака **(5)** както е описано надясно и издърпайте капака нагоре.

6. Четири метода за понижаване на налягането

Важно указание:
Ако сте приготвили кипящи или набъбващи ястия (напр. варива, месен бульон, зърнени храни), не трябва да освобождавате налягането от тенджерата по метод 2, 3 или 4. Варените небелени картофи се пукат, когато се оставят да се изпарят по метод 2, 3 или 4.

При бързото изпаряване с бутона или на течаща вода винаги дръжте ръцете, главата и тялото си извън зоната на опасност. Може да се нараните от излизащата пара.

Метод 1

Свалете тенджерата от източника за нагряване.
След малко намалява сигналът за готвене **(1)**.
Когато изцяло изчезне в ръкохватката **(J)** и индикацията **(24)** на таймера **(12)*** се смени от червена в зелена **(W)**, завъртете копчето **(8)** на позиция »отваряне/затваряне« **(30a)** и го издърпайте назад **(30b)**.
Тогава от ръкохватката на капака **(5)** излиза останалата пара.
Ако вече не излиза пара, леко разтръскайте тенджерата и я отворете.
Препоръчваме този метод особено при продължително време на готвене, защото може да използвате остатъчната топлина.

Метод 2

Ако искате да изпарявате бавно и внимателно, изберете автоматиката за изпаряване. Завъртете бутона **(8)** на позицията »отваряне/затваряне« **(30a)**. Парата бавно излиза под ръкохватката на капака.

Когато индикацията **(24)** на таймера **(12)*** се смени от червена в зелена **(W)** и сигналът за готвене изцяло изчезне в ръкохватката **(J)**, леко разтръскайте тенджерата и я отворете.

Метод 3

Когато искате да изпарявате възможно най-бързо, завъртете копчето **(8)** на позицията »отваряне/затваряне« и го издърпайте назад за бързото изпаряване **(A)**.
Когато индикацията **(24)** на таймера **(12)*** се смени от червена в зелена **(W)** и сигналът за готвене изцяло изчезне в ръкохватката **(J)**, леко разтръскайте тенджерата и я отворете.

Метод 4

Ако Ви притеснява излизащата пара, просто поставете тенджерата в умивалника и пуснете да тече студена вода върху капака **(K)**. Внимавайте таймерът **(12)*** да не се намокри, защото може да се повреди.
Когато индикацията **(24)** на таймера **(12)*** се смени от червена в зелена **(W)** и сигналът за готвене изцяло изчезне в ръкохватката **(J)**, леко разтръскайте тенджерата и я отворете.

7. Поддържане на тенджерата под налягане

7.1. Почистване

Извадете **(X)** таймера **(12)** от ръкохватката на капака **(5)** и го избършете* с влажна кърпа. Свалете **(C)** ръкохватката на капака **(5)** и я изплакнете на течаща вода **(L)**.
Освободете уплътнителния пръстен **(10)** и го измийте на ръка.
Тенджерата, капакът и приставките могат да се почистват в съдомиялната машина.
Не изстъргвайте остатъците, а ги накиснете. При варовикови отлагания варете с оцет с вода. Редовно почиствайте дъното на тенджерата.

*само Perfect Ultra

7.2. Съхранение

След почистването съхранявайте уплътнителния пръстен **(10)** отделно, за да го предпазите.

7.3. Обслужване

Тенджерата под налягане е технически уред, чиито елементи се износват. Затова след по-продължителна употреба всички елементи трябва да се проверяват съгласно »Списък с резервни части«. При видими промени засегнатите части трябва да се сменят. Използвайте само оригинални резервни части на производителя.

Указание:
При повредена ръкохватка на капака (5) се налага ремонт в завода.

8. Многостранна употреба

Предимствата на бързото готвене не се отнасят само за традиционните начини на готвене:

8.1. Подготвяне на дълбоко замразени храни

Дълбоко замразените храни могат да се слагат в тенджерата директно от фризера. Месото за пържене трябва леко да се размрази. Използвайте зеленчуците директно от опаковката. Времето за завиране се удължава, времето за приготвяне не се променя.

8.2. Приготвяне на пълноценна храна

За пълноценна храна често се обработват зърнени храни и варива. За готвенето в тенджерата под налягане зърнените храни и варивата не трябва вече задължително да се накисват. Времето за приготвяне се удължава с приблизително половината от времето.
Добавете 1/4 л минимално количество течност в тенджерата и допълнително на 1 част зърнени храни/варива мин. 2 части течност. Остатъчната топлина на печката може да се използва добре за допълнително набъбване. Обърнете внимание, че при кипящите или набъбващи ястия (зърнени храни, варива) тенджерата може да се напълни само до половината.

8.3. Консервиране

Бурканите с вместимост 1л се консервират в тенджера под налягане 6,5 л и 8,5 л, по-малките буркани се консервират в тенджера под налягане от 4,5 л. Подгответе продуктите както обикновено. Напълнете в тенджерата 1/4 л вода. Поставете бурканите в дупчестата приставка.

Приготвяйте зеленчуците/месото на втория оранжев готварски пръстен ок. 20 мин
Приготвяйте плодовете с костилки на първия оранжев готварски пръстен ок. 5 мин
Приготвяйте плодовете със семки на първия оранжев готварски пръстен ок. 10 мин

За изпаряването оставете тенджерата бавно да се охлади (метод 1) – не освобождавайте налягането с копчето **(8)** или на течаща вода, защото в противен случай сокът изтича от бурканите.

8.4. Изцеждане на сокове

В тенджерата под налягане можете да обработвате малки количества плодове на сок.
Сложете 1/4 л вода в тенджерата, поставете плодовете в дупчестата приставка върху недупчестата приставка и евентуално подсладете със захар. Гответе на втория оранжев готварски пръстен. В зависимост от плодовете времето е 10–20 минути.
Освободете налягането на тенджерата на течаща вода (метод 4). Преди отварянето леко разтръскайте.

8.5. Стерилизиране

Бибероните, стъклените буркани и т.н. могат бързо да се стерилизират.
Поставете частите с отвора надолу в дупчестата

приставка, добавете 1/4 л вода и стерилизирайте 20 мин. на втория оранжев готварски пръстен. Оставете бавно да се охлади (метод 1).

8.6. Готвене с приставки

В зависимост от големината на тенджерата под налягане можете да гответе с приставки и преграда. Приставката и преградата ще получите като принадлежности в специализираните магазини.
В тенджерата под налягане можете едновременно да приготвяте няколко ястия. Отделните гарнитури могат да се разделят чрез приставки. Ястието с най-дълго време за приготвяне се поставя първо в тенджерата без приставка.

Примери

Месо за печене (20 мин.) –
дъно на тенджерата
Картофи (8 мин.) –
дупчеста приставка
Зеленчуци (8 мин.) –
недупчеста приставка

Първо сгответе месото за печене 12 мин. След това отворете тенджерата според инструкцията. Сложете картофите в дупчестата приставка върху преградата, поставете зеленчуците в недупчестата приставка, затворете тенджерата и гответе още 8 мин.
Ако времето за приготвяне не се различава много, всички приставки могат да се сложат едновременно в тенджерата.
При отварянето излиза пара, затова добавете малко повече от необходимата течност в тенджерата.

9. Гаранционно писмо

По време на гаранционния срок гарантираме безпроблемното функциониране на уреда и всички негови части. Гаранционният срок е 3 години и започва да тече от датата на придобиване на уреда от специализираните магазини на WMF, което се удостоверява с изцяло попълнена от продавача гаранционна карта.

Ако по време на гаранционния срок възникнат недостатъци по продукта, ние ще отстраним недостатъка безплатно чрез смяна на дефектните части със здрави. Дефектните части могат да се сменят само от специализираните магазини на WMF или от сервизния отдел на WMF AG в Грайслинген/Щайге.
Гаранционната претенция се отнася само за тази претенция. Други претенции от гаранцията са изключени.

За предявяването на гаранционна претенция трябва да се представи гаранционната карта. Тя трябва да се даде на купувача заедно с тенджерата под налягане WMF. Гаранционната претенция съществува само при представяне на изцяло попълнена карта.

Естествено Вашите законови гаранционни права не се ограничават с това гаранционно писмо. По време на гаранционния срок имате законови гаранционни права за допълнително изпълнение, отбив от цената, отказ и обезщетение за вреди в законов размер.

От задължението за предоставяне на гаранция са изключени:

- уплътнителят на сигнала за готвене
- уплътнението на предпазителя срещу остатъчно налягане
- уплътнението на отвора за излизане на парата
- предпазният вентил
- уплътнителният пръстен
- батериите*

Тези части се износват естествено.
10 години гаранция на доставката на резервни части.

*само Perfect Ultra

10. Изключване на отговорност

Не се поема гаранция за повреди, които са възникнали поради следните причини:

- неподходяща или неправилна употреба
- погрешна или небрежна употреба
- неправилно извършени ремонти
- монтирането на несъответстващи на оригиналния модел резервни части
- химически или физически влияния върху повърхността на тенджерата
- неспазване на инструкцията за обслужване

Име и адрес на предоставящия гаранция

WMF AG
»Еберхардщрасе«
73309 Гайслинген/Щайге

Гаранционната претенция трябва да се предяви или директно при предоставящия гаранция или при упълномощен специализиран магазин на WMF.

11. Отстраняване на повреди

Повреди по тенджерата под налягане
Много дълго време за завиране или сигналът за готвене (1) не се увеличава.
Парата излиза от капака.

При повреди принципно свалете тенджерата под налягане от печката.
Никога не я отваряйте насила.

Причина	Отстраняване на повредата
Неподходящ диаметър на котлона.	Изберете котлон, който отговаря на диаметъра на тенджерата.
Неподходяща енергийна степен.	Настройте максималната енергийна степен.
Капакът не е поставен правилно.	Освободете изцяло налягането на тенджерата, отворете я. Проверете правилното положение на уплътнителния пръстен **(10)** и отново затворете тенджерата.
Топчето в предпазния вентил/автоматиката за завиране **(4)** не е разположено правилно.	Освободете изцяло налягането на тенджерата, отворете я, свалете ръкохватката, проверете предпазния вентил **(4)**, проверете разположението на металното топче в капака **(E)** и **(F)** и отново затворете тенджерата.
Няма течност (мин.1/4 л).	Освободете изцяло налягането на тенджерата, отворете капака. Напълнете с течност и отново затворете тенджерата.
Уплътнителният пръстен **(10)** и/или ръбът на тенджерата не са чисти.	Освободете изцяло налягането на тенджерата, отворете капака. Почистете уплътнителния пръстен **(10)** и края на тенджерата и отново затворете тенджерата.
Копчето (8) не стои на степен на готвене 1 или 2.	Поставете копчето **(8)** на степен на готвене 1 или 2 **(30c)/(30d)**.
Уплътнителен пръстен **(10)** повреден или твърд (от износване).	Сменете уплътнителния пръстен **(10)** с оригинален уплътнителен пръстен WMF.
Уплътнителят на сигнала за готвене **(2)** или уплътнението на предпазителя срещу остатъчно налягане **(13)** не са разположени правилно или са повредени.	Коригирайте разположението на уплътненията или ги сменете с оригинални резервни части на WMF.

Повреди по тенджерата под налягане	
От предпазния вентил/автоматиката за завиране (4) постоянно излиза пара (не се отнася за фазата на завиране).	
Копчето (8) не може да се издърпа назад и тенджерата не може да се отвори.	

Повреди по таймера*	
Няма индикация на дисплея (20)*.	
На дисплея (20) се появява* »E1«, »E6« или »E7«.	

*само Perfect Ultra

При повреди принципно свалете тенджерата под налягане от печката.
Никога не я отваряйте насила.

При повреди принципно свалете тенджерата под налягане от печката.
Никога не я отваряйте насила.

Отстраняване на повредата	Отстраняване на повредата
Топчето не е разположено правилно във вентила **(E)**. Топчето е притиснато в горната камера.	Освободете изцяло налягането на тенджерата, отворете капака и свалете ръкохватката. Натиснете топчето в долната камера **(F)** проверете дали главният вентил **(3)** се движи **(G)** и отново затворете тенджерата.
Предпазителят срещу остатъчно налягане е блокиран.	С игла или клечка за зъби натиснете в отвора на предпазителя срещу остатъчно налягане **(15)** на капака на ръкохватката надолу **(M)**, докато копчето **(8)** може да се издърпа назад.
Таймерът **(12)** е свален много рано, т.е. преди започването на степента за готвене.	Поставете таймера **(12)** на ръкохватката на капака **(5)** и отново настройте времето за готвене.
Таймерът **(12)** не е активиран.	Включете таймера **(12)** с бутона »плюс« **(25)**.
Празна батерия (виж индикация на батерията **(23)**).	Сменете батерията според инструкцията.
Софтуерна грешка, изисква ремонт в завода.	Предайте таймера **(12)** на оторизирания дилър или го изпратете директно на WMF AG.

12. Таблица за времето за готвене

		Минути	
Свинско и телешко Гответе на втория пръстен и спазвайте минималното количество за пълнене от 1/4 л течност. При никое ястие не е необходима специална приставка.	Накълцано свинско месо	5 - 7	
	Свински гулаш	10 - 15	
	Свинско печено	20 - 25	Времето за готвене според формата и големината
	Накълцано телешко месо	5 - 7	
	Телешки гулаш	10 - 15	
	Телешки джолан, парче	25 - 30	
	Телешки език	15 - 20	Покрийте с вода
	Телешко печено	20 - 25	Времето за готвене според формата и големината
Говеждо Гответе на втория пръстен и спазвайте минимално количество за пълнене от 1/4 л течност. При говеждия език е необходима дупчеста приставка.	Руло от кълцано месо	10 - 15	
	Печено говеждо месо	30 - 35	
	Говежди език	45 - 60	
	Ситно накълцано месо	6 - 8	
	Гулаш	15 - 20	
	Рулади	15 - 20	
	Говеждо печено	35 - 45	Времето за готвене според формата и големината
Пилешко Гответе на втория пръстен и спазвайте минимално количество за пълнене от 1/4 л течност. При пилето за супа е необходима дупчеста приставка.	Пиле за супа	20 - 25	Макс. 1/2 от обема
	Пилешки парчета	6 - 8	
	Пуешка кълка	25 - 30	Според дебелината на бутчетата
	Пуешко рагу	6 - 10	Пуякът е подобен
	Пуешки шницел	2 - 3	
Дивеч Гответе на втория пръстен и спазвайте минимално количество за пълнене от 1/4 л течност. Не е необходима специална приставка.	Заешко печено	15 - 20	
	Заешки гръб	10 -12	
	Еленско печено	25 - 30	
	Еленски гулаш	15 - 20	
Агнешко Гответе на втория пръстен и спазвайте минималното количество за пълнене от 1/4 л течност.	Агнешко рагу	20 - 25	Овнешкото месо е с по-дълго време за готвене
	Агнешко печено	25 - 30	Времето за готвене според формата и големината
Риба Гответе на първия пръстен и спазвайте минималното количество за пълнене от 1/4 л течност. При рагуто и гулаша не е необходима приставка, иначе използвайте недупчестата приставка.	Рибни филета	2 - 3	Задушено в собствен сос
	Цели риби	3 - 4	Задушено в собствен сос
	Рагу или гулаш	3 - 4	

	Минути	
Супи		
Супа от грах, леща	12 - 15	Накиснати варива
Месен бульон	25 - 30	Отнася се за всички видове месо
Зеленчукова супа	5 - 8	
Супа гулаш	10 - 15	
Пилешка супа	20 - 25	Времето за готвене зависи от големината
Супа от говежди опашки	35	
Картофена супа	5 - 6	
Зеленчуци		
Патладжани, краставици,домати	2 - 3	Приготвените на пара зеленчуци не се изсушават толкова бързо
Карфиол, чушки, праз	3 - 5	
Грах, целина, алабаш	4 - 6	
Копър, моркови, кълраво зеле	5 - 8	
Боб, листно зеле, червено зеле	7 - 10	
Кисело зеле	10 - 15	
Червено цвекло	15 - 25	
Белени картофи	6 - 8	
Небелени картофи	6 - 10	Варените небелени картофи се пукат, ако парата се отдели бързо
Варива Зърнени храни		
Грах, боб, леща	10 - 15	Дебелият боб трябва да се приготвя 10 мин. по-дълго
Елда, просо	7 - 10	Време за готвене за накиснати зърнени храни
Царевица, ориз, капладжа	6 - 15	Време за готвене за накиснати зърнени храни
Мляко с ориз	20 - 25	На първия пръстен.
Дългозърнест ориз	6 - 8	
Пълнозърнест ориз	12 - 15	
Пшеница, ръж	10 - 15	Време за готвене за накиснати зърнени храни
Плодове		
Череши, сини сливи	2 - 5	Препоръчва се дупчеста приставка
Ябълки, круши	2 - 5	Препоръчва се дупчеста приставка

Супи

Гответе на втория пръстен и спазвайте количество за пълнене от мин. 1/4 л до макс. 1/2 от обема на тенджерата. Не е необходима специална приставка.

Зеленчуци

Гответе на първия пръстен и спазвайте минимално количество за пълнене от мин. 1/4 л течност. При киселото зеле и червеното цвекло не е необходима приставка. При всички други ястия е необходима дупчестата приставка. От боба температурата на времето за приготвяне се увеличава (втори пръстен).

Варива Зърнени храни

Гответе на втория пръстен и спазвайте минималното количество за пълнене от 1/4 л до макс. 1/2 от обема на тенджерата. На 1 част зърнени храни се слагат 2 части вода. Ненакиснатите зърнени храни трябва да се приготвят 20 – 30 мин. по-дълго. Приготвяйте млякото с ориз на първия пръстен.

Плодове

Гответе на първия пръстен и спазвайте минималното количество за пълнене от 1/4 л течност.

Съвети и трикове за готвенето

- Времето за приготвяне започва, когато препоръчаният пръстен на сигнала за готвене се вижда
- Посоченото време за приготвяне е ориентировъчно
- По-добре избирайте по-кратко време за приготвяне, винаги може да се сготви допълнително
- При посоченото време за приготвяне на зеленчуците получавате готови ястия
- Температурата за готвене на първиятпръстен е 110 °C, а на втория пръстен е 119 °C

Рецепти ще намерите на www.wmf.com

Betjeningsvejledning
DK

Indhold

1. Sikkerhedsanvisninger
2. Betjening af timeren*
3. Betjening af trykkogeren
4. Sådan bruger du trykkogeren
5. Kogning med trykkogeren
6. Fire måder til at udligne trykket
7. Vedligeholdelse af trykkogeren
Rengøring, opbevaring og vedligeholdelse
8. Mange anvendelsesmuligheder
9. Garantierklæring
10. Ansvarsfraskrivelse
11. Afhjælpning af fejl
12. Tabel over kogetider

Tilbehørsdele og reservedele
se omslaget

*kun Perfect Ultra

1. Sikkerhedsanvisninger

1. Læs denne brugsanvisning og alle anvisningerne, inden du arbejder med WMF-trykkogeren. Forkert brug kan medføre personskader.

2. Lad aldrig personer, der ikke har læst og forstået brugsanvisningen, bruge trykkogeren.

3. Trykkogeren skal opbevares utilgængeligt for børn, når den er i brug.

4. Sæt aldrig trykkogeren i ovnen. Håndtag, ventiler og sikkerhedsanordninger bliver beskadiget af de høje temperaturer.

5. Bevæg trykkogeren meget forsigtigt, når den står under tryk. Berør ikke de varme overflader. Brug håndtagene. Brug om nødvendigt grydelapper eller grydehandsker.

6. Anvend kun trykkogeren til det, den er beregnet til.

7. Trykkogeren koger ved hjælp af tryk. Forkert brug kan medføre forbrændinger. Kontrollér før opvarmning, at trykkogeren er lukket korrekt. Oplysninger herom finder du i brugsanvisningen.

8. Åbn aldrig trykkogeren med vold. Åbn aldrig trykkogeren, før du har sikret dig, at det indvendige tryk er helt nedbragt. Oplysninger herom finder du i brugsanvisningen.

9. Opvarm aldrig trykkogeren uden først at fylde vand i den, da der ellers kan opstå alvorlige skader.
Minimum: 1/4 l vand.

Vigtigt:
Pas på, at vandet ikke fordamper helt. I modsat fald kan maden brænde på, hvilket kan beskadige trykkogerens plastdele, der kan smelte, eller komfurets blus, fordi aluminiummet i trykkogerens bund smelter. Skulle dette ske, skal der slukkes for komfuret, hvorefter trykkogeren ikke må bevæges, før den er helt afkølet.

10. Fyld aldrig trykkogeren mere op end 2/3 af dens kapacitet. Når du koger mad, der udvider sig under kogningen, f.eks. ris eller tørrede grønsager, må du højst fylde trykkogeren halvt op. Overhold i øvrigt de supplerende anvisninger fra producenten.

11. Efterlad aldrig trykkogeren uden opsyn. Skru ned for blusset, så kogesignalet ikke overskrider den orange markering. Hvis der ikke skrues ned for blusset, strømmer dampen ud gennem ventilen. Kogetiden ændrer sig, og tabet af vand kan medføre funktionsfejl.

12. Anvend kun den type blus, der er nævnt i brugsanvisningen.

13. Når du har kogt kød med skind, f.eks. oksetunge, som kan svulme op under trykpåvirkning, må du ikke stikke i kødet, så længe skindet er opsvulmet. Det kan medføre forbrændinger.

14. Ryst altid trykkogeren, før du åbner den, så du undgår, at eventuelle dampbobler sprøjter ud med skoldning til følge. Dette er især vigtigt i forbindelse med hurtig afdampning eller under rindende vand.

15. Hold altid hænder, hoved og krop uden for fareområdet, når du foretager hurtig afdampning eller holder trykkogeren under rindende vand. Du kan skolde dig på dampen.

16. Kontrollér altid før brug, at sikkerhedsanordningerne, ventilerne og tætningerne fungerer. Kun på den måde kan man garantere en sikker funktion. Oplysninger herom finder du i brugsanvisningen.

17. Anvend ikke trykkogeren til at fritere madvarer med olie under tryk.

18. Foretag ikke indgreb i sikkerhedssystemerne ud over de vedligeholdelsesforanstaltninger, som er nævnt i brugsanvisningen.

19. Udskift sliddelene regelmæssigt (se garantierklæringen). Dele, som er misfarvede, har revner eller viser tegn på andre skader, eller som ikke sidder korrekt, skal udskiftes med originale WMF-reservedele.

20. Anvend kun originale WMF-reservedele. Anvend især kun gryde og låg fra samme model.

21. Anvend ikke trykkogeren, hvis denne eller dele af den er beskadiget eller deformeret, eller hvis den ikke fungerer som beskrevet i brugsanvisningen. Henvend dig i dette tilfælde til den nærmeste WFM-specialforretning eller til serviceafdelingen hos WFM AG i Geislingen/Steige.

Vigtige sikkerhedsanvisninger vedrørende timer* og batterier:

Timeren er ikke egnet til børn under 3 år, da den indeholder smådele, som barnet kan sluge eller indånde (batteridækslet, tætningen, batteriet).
Hvis LCD-displayet bliver beskadiget, skal du passe på ikke at skære dig på glassplinterne. Pas på, at de flydende krystaller ikke kommer i kontakt med huden eller kommer ind i øjne eller mund. Det medfølgende batteri kan ikke genoplades. Ved udskiftning af batteriet skal du passe på ikke at komme til skade på batterikontakterne.
Batterier kan lække. Hvis du får batterivæske på hænderne eller tøjet, skal batterivæsken omgående vaskes af med vand. Hvis du skulle få batterivæske i øjnene, skal øjnene omgående skylles med vand, og der skal søges læge.
Batteriet må aldrig beskadiges, bores i eller kastes i åben ild. Udskift kun batteriet med et af den type, der nævnes i denne brugsanvisning. Brugte batterier og timeren må ikke bortskaffes med husholdningsaffaldet, men skal sendes til genbrug.

Opbevar denne brugsanvisning omhyggeligt.
*) kun Perfect Ultra

2. Betjening af timeren*

Du kan anvende trykkogeren med eller uden timer.

Vigtigt:
Anbring aldrig timeren i nærheden af magneter. Timeren er perfekt tilpasset til lågets håndtag og kan ikke udskiftes. Hvis du har flere trykkogere af mærket WMF Perfect Ultra med timer, kan en forveksling af timerne medføre fejl i timerens funktion.

2.1. Aktivering og programmering

Timeren **(12)** kan kun aktiveres og betjenes, når den sidder i håndtaget i låget **(5)**.
Du tænder for timeren **(12)** ved at trykke på plustasten **(25)**. Displayet **(20)** viser teksten »00« efter ca. 2 sekunder. Nu kan den ønskede kogetid indstilles ved at trykke på plus- og minustasterne **(25)/(26)** (maks. 99 minutter). Når plus-/minustasten holdes inde, skifter tallene hurtigt. Når trykkogeren opvarmes, sættes den under tryk. Timerens visning lyser rødt **(24)**. Nu kan trykkogeren ikke åbnes. Når det indstillede kogetrin er nået, begynder kogetiden. Timeren **(12)** markerer dette ved at komme med tre korte lydsignaler, og kogetiden tælles derefter nedad i minutter. Den roterende sekundviser **(22)** på displayet **(20)** indikerer nedtællingen i kogetiden **(V)**.
Den indstillede timertid kan ændres i løbet af kogetiden ved at trykke på plus- eller minustasten **(25)/(26)**. Dette kan kun gøres, når timeren sidder i håndtaget. Du kan altid slukke for timeren **(12)** ved at trykke samtidig på plus- og minustasterne **(25)/(26)**, indtil timeren slukkes.

2.2. Efter endt kogetid

Når den indstillede tid er gået, markerer timeren dette med fem korte lydsignaler. Timerens lyd kan deaktiveres ved at trykke kortvarigt på plus- eller minustasten **(25)/(26)**. Ellers gentages timerens lydsignal fire gange.
Trykkogeren kan kun åbnes, når trykket er helt nedbragt. Først på det tidspunkt skifter displayfarven **(24)** på timeren **(12)** fra rød til grøn **(W)**. Den grønne, blinkende tekst på displayet **(24)** slukkes automatisk efter 1 minut.

2.3. Aftagning af timeren

Timeren **(12)** er nem at tage af: Den skal bare trækkes opad og ud af håndtaget **(X)**.
Du kan først tage timeren **(12)** af, når kogetiden begynder, dvs. når det indstillede kogetrin er nået, og minuturet **(21)** kører. Når timeren **(12)** tages af, slukkes den røde displayfarve **(24)**, mens minuturet **(21)** køre videre.
Når den indstillede tid er forbi, markerer timeren **(12)** også dette med fem lydsignaler (se ovenfor), selvom den er taget af. Derefter slukkes displayet.
Timeren **(12)** kan altid tages af og sættes på trykkogerens håndtag igen i løbet af kogetiden. Du kan kun ændre den indstillede kogetid, når timeren **(12)** sidder på trykkogerens håndtag **(5)**.

2.4. Plejetips

Timeren **(12)** skal kun rengøres med en fugtig klud. Den må ikke nedsænkes i vand eller vaskes i opvaskemaskinen.

2.5. Udskiftning af batteri

Batterirummet sidder på bagsiden af timeren **(12)**. Du kan åbne batterirummet ved hjælp af en mønt **(Y)**. Placer det nye batteri med polerne som angivet i batterirummet **(Z)**. Du skal bruge et 3 V-litium-batteri, type CR 2450.
Luk batterirummet igen ved hjælp af mønten **(Y)**.

3. Betjening af trykkogeren

Inden den første brug

3.1. Åbning af trykkogeren

Drej knappen **(8)** hen på »åbning/lukning« **(30a)**, og træk den bagud **(30b)**. Sving lågets håndtag **(5)** til højre, til markeringerne på låget og på håndtaget står over for hinanden **(B)**. Løft låget af.

3.2. Rengøring af trykkogeren

Før den første ibrugtagning skal du fjerne klistermærkerne og vaske alle trykkogerens dele (se afsnittet »Rengøring«).
Drej låget, og tag lågets håndtag **(5)** af låget.
Det gøres ved at trække den orange skyder **(7)** på håndtagets underside **(5)** i pilens retning ud mod enden, løfte låget, og tage håndtaget af **(C)**.
Fjern tætningsringen **(10)** fra låget.

3.3. Lukning af trykkogeren

Sæt håndtaget **(5)** på låget **(D)**, og lad den orange skyder **(7)** gå i hak over lågets kant, så det kan høres.
Læg tætningsringen **(10)** i lågets kant, så den ligger under lågets indadvendte bøjede kant.
Sæt låget på (se markeringer på låg og håndtag) og drej lågets håndtag **(5)** til venstre til anslag **(B)**.
Tryk knappen **(8)** fremad **(A)**, og indstil trykkogeren til kogetrin 1 eller 2 **(30c)/(30d)**.

4. Sådan bruger du trykkogeren

4.1. Kontrol af sikkerhedsanordningerne før hver brug

Kontrollér altid, at tætningsringen **(10)** og lågets kant er rene. Kontrollér, at kuglen sidder synligt i sikkerhedsventilen **(4)** på lågets underside **(E)**.
Hvis kuglen befinder sig i sikkerhedsventilens/ opkogningsautomatikkens øverste kammer **(4)**, skal du tage håndtaget **(5)** af og trykke kuglen ned i det nederste kammer med en finger **(F)**.
Kontrollér med et tryk af en finger, at hovedventilens **(3)** kan bevæge sig **(G)**. Kontrollér, at kogesignaltætningen **(2)**, tætningen i resttryksikringen **(13)** og tætningen i afdampningsåbningen **(14)** sidder korrekt og ikke er beskadigede. Sæt håndtag på låget **(5)**.
Sæt låget på, og luk det.

4.2. Vandmængder

For at gøre det nemmere at dosere vandmængden er der en skala indvendig i trykkogeren **(H)**.
Til dampproduktion kræves mindst 1/4 l vand, uafhængigt af, om du koger med eller uden indsatser. Trykkogeren må maks. fyldes til 2/3 for ikke at påvirke funktionen.
Ved retter, der skummer, og retter, der udvider sig kraftigt (f.eks. kødsupper, bælgfrugter, indmad, kompot) må trykkogeren kun fyldes halvt. (Du kan finde yderligere oplysninger i afsnittet »Tilberedning af sund og nærende mad«).
Hvis du vil brune din mad inden kogningen (f.eks. løg, kødstykker og lignende), kan du bruge trykkogeren som en almindelig gryde. Til færdigkogning skal du løsne det brunede og tilsætte den nødvendige mængde vand (mindst 1/4 l), inden du lukker trykkogeren.

Advarsel!
Brug aldrig trykkogeren, uden at der er fyldt tilstrækkeligt vand i den, og pas på, at den ikke koger tør. Hvis du ikke passer på, kan maden brænde på, og trykkogeren og plasthåndtagene kan blive beskadiget (se også sikkerhedsanvisningerne 9.).

5. Kogning med trykkogeren

5.1. Generelt

I trykkogeren koges mad under tryk, dvs. ved temperaturer over 100 °C. Dette forkorter kogetiden med op til 70 %, hvilket betyder en markant energibesparelse. Ved kort kogning ved hjælp af damp bevares aroma, smag og vitaminer.

5.2. Kogning med indsatser

Afhængigt af trykkogerens størrelse kan du koge med indsatser og trefod. Indsats og trefod købes som tilbehør i en specialforretning (se »Tilbehør og reservedele« i omslaget).

5.3. Opvarmning

Luk trykkogeren, og indstil knappen **(8)** til det kogetrin, der anbefales i tabellen **(30c)/(30d):**

Kogetrin 1 (skånekogetrin)
første orangefarvede kogering

Du skal bruge kogetrin 1 til tilberedning af sensible retter som grønsager, fisk eller frugt. På dette kogetrin koger du særdeles skånsomt, så aroma og næringsstoffer bevares bedre.
På kogetrin 1 stiger kogesignalet kun indtil den 1. kogering.
For højt tryk reguleres automatisk via hovedventilen (se afsn. 5.4 Kogetider).

Kogetrin 2 (lynkogetrin)
anden orangefarvede kogering

Brug kogetrin 2 til tilberedning af alle andre retter (se også afsn. 8 Mange anvendelsesmuligheder).
På dette kogetrin sparer du især megen tid og dermed energi. På kogetrin 2 stiger kogesignalet indtil den 2. kogering.
For højt tryk reguleres automatisk via hovedventilen (se afsn. 5.4 Kogetider).

Tænd for timeren **(12)** i trykkogerens håndtag **(5)**, og indstil den ønskede kogetid*. Opvarm trykkogeren på fuldt blus.

Via opkogningsautomatikken **(4)**, som samtidig er sikkerhedsventil, slipper der i opkogningsfasen luft, indtil ventilen lukker hørligt, og trykket kan bygge sig op.
Den røde displayfarve **(24)** på timeren **(12)** markerer, du ikke længere kan åbne trykkogeren* .
Kogesignalet **(1)** begynder at stige. Du kan se stigningen i udsparingen ved siden af kogesignal **(I)** og skrue ned for blusset rettidigt.
Timeren **(12)** markerer, at det indstillede kogetrin er nået, ved hjælp af tre korte lydsignaler. Derefter sker der en nedtælling af den indstillede kogetid. **(V)***.

5.4. Kogetider

Timeren **(12)** markerer, at kogetiden starter*, med et lydsignal. Sørg for, at kogesignalets ringposition **(1)** hele tiden er stabil. Skru tilsvarende op eller ned for blusset.
Hvis kogesignalet **(1)** falder under den ønskede orange markering, skal der igen skrues op for blusset. Dette forlænger kogetiden en smule.
Hvis kogesignalet **(1)** stiger over det indstillede kogetrin **(30c)/(30d)**, bliver damptrykket for højt, og dampen strømmer hørligt ud gennem hovedventilen **(3)** forrest på lågets håndtag **(5)**.
Tag straks trykkogeren af blusset, og afvent, at kogesignalet **(1)** falder til den indstillede niveau. Skru ned for blusset, og sæt derefter trykkogeren tilbage på blusset.

De korte kogetider muliggøres af, at det som følge af damptrykket er muligt at opnå højere temperaturer i trykkogeren:

Første niveaumarkering, ca. 110 °C
(45 kPa driftstryk, 90 kPa reguleringstryk)
til følsomme madvarer såsom fisk eller kompot

Anden niveaumarkering, ca. 119 °C
(95 kPa driftstryk, 130 kPa reguleringstryk, maks. 150 kPa)
til alle andre madvarer

Energibevidste brugere slukker for blusset, allerede før kogetiden er udløbet, da den varme, der er akkumuleret i trykkogeren, er nok til at fuldføre kogningen.

Kogetider kan være forskellige for samme madvarer, da deres mængde, form og beskaffenhed varierer.

5.5. Bemærkning vedrørende induktionskomfurer

TransTherm®-Universalbunden **(11)** er egnet til alle typer komfurer, også induktion. Ved induktionskomfurer kan der ved høje kogetrin opstå en brummende lyd. Denne lyd er teknisk betinget, og skyldes ikke en defekt ved komfuret eller trykkogeren. Trykkogerens og blusset diameter skal stemme overens, da det især ved mindre diametre ellers kan forekomme, at blusset (magnetfeltet) ikke reagerer på trykkogeren.

5.6. Åbning af trykkogeren

Når kogetiden er ovre, markerer timeren **(12)** dette ved hjælp af fem korte lydsignaler. Dette signal gentages op til fire gange, hvis det ikke deaktiveres. Timerens lyd kan deaktiveres ved at trykke kortvarigt på plus- eller minustasten **(25)/(26)***.

Der er fire måder at reducere trykket i trykkogeren på – se næste side.
Generelt må låget kun åbnes og tages af trykkogeren, når trykkogeren er trykfri. Det markeres ved, displayfarven **(24)** på timeren **(12)** skifter fra rød til grøn (blinker) **(W)***. Desuden skal kogesignalet **(1)** på håndtaget **(5)** være forsvundet helt **(J)**.
Hvis den røde displayfarve **(24)** på timeren **(12)*** lyser, selvom kogesignalet **(1)** er forsvundet helt på trykkogeren, er resttryksikringen aktiveret. Udløs den ved at skyde drejeknappen **(8)** frem nok engang og igen trække den tilbage **(A)**.

Husk at ryste trykkogeren, før du åbner den. Derved opløses eventuelle dampbobler i maden, som især opstår ved tyndt- og tyktflydende retter, og som kan sprøjte ud, når låget tages af. Drej derefter lågets håndtag **(5)** til højre som beskrevet, og løft låget af.

6. Fire måder til at udligne trykket

Vigtigt:
Hvis du har kogt retter, der skummer eller udvider sig (f.eks. bælgfrugter, kødsuppe, kort), må du ikke nedbringe trykket i trykkogeren med metode 2, 3 og 4. Pillekartofler revner, hvis de dampes af efter metode 2, 3 og 4.

Hold altid hænder, hoved og krop uden for fareområdet, når du foretager hurtig afdampning med knappen eller under rindende vand. Du kan skolde dig på dampen.

Metode 1

Tag gryden af varmekilden. Efter kort tid falder kogesignalet **(1)**. Når det er forsvundet helt på håndtaget **(J)**, og displayfarven **(24)** på timeren **(12)*** er skiftet fra rød til grøn **(W)**, skal du dreje knappen **(8)** hen på »åbning/lukning« **(30a)** og trække den bagud **(30b)**.
Derved strømmer den resterende damp i trykkogeren ud under håndtaget i låget **(5)**.
Når der ikke længere strømmer damp ud, skal du ryste trykkogeren kort og åbne den.
Denne metode anbefales især efter lang kogetid, da du på den måde kan udnytte restvarmen.

Metode 2

Hvis du vil afdampe langsomt og forsigtigt, skal du vælge automatisk afdampning. Det gøres ved at dreje knappen **(8)** hen på »åbning/lukning« **(30a)**. Dampen slippes langsomt ud under håndtaget i låget.
Når displayfarven **(24)** på timeren **(12)*** er skiftet fra rød til grøn **(W)**, og kogesignalet på håndtaget er helt forsvundet **(J)**, skal du ryste trykkogeren kort og åbne den.

Metode 3

Hvis du vil afdampe så hurtigt som muligt, skal du dreje knappen **(8)** hen på »åbning/lukning« og trække den bagud for at foretage hurtig afdampning **(A)**. Når displayfarven **(24)** på timeren **(12)*** er skiftet fra rød til grøn **(W)**, og kogesignalet på håndtaget er helt forsvundet **(J)**, skal du ryste trykkogeren kort og åbne den.

Metode 4

Hvis den udstrømmende damp generer dig, sætter du blot trykkogeren i vasken og lader koldt vand løbe hen over låget **(K)**. Pas på, at timeren **(12)*** ikke bliver våd, da dette kan beskadige den.
Når displayfarven **(24)** på timeren **(12)*** er skiftet fra rød til grøn **(W)**, og kogesignalet på håndtaget er helt forsvundet **(J)**, skal du ryste trykkogeren kort og åbne den.

*kun Perfect Ultra

7. Vedligeholdelse af trykkogeren

7.1. Rengøring

Fjern timeren **(12)** fra håndtaget i låget **(5) (X)**, og tør den af med en fugtig klud*. Tag håndtaget af låget **(5) (C)**, og vask det af under rindende vand **(L)**.
Fjern tætningsringen **(10)** fra låget, og skyl den i hånden.
Selve gryden, låget og indsatserne kan gå i opvaskemaskinen.
Fastsiddende madrester må ikke kradses af, men skal opblødes. Kalkaflejringer fjernes med eddikevand. Rengør ligeledes bunden af trykkogeren med regelmæssige mellemrum.

7.2. Opbevaring

Opbevar tætningsringen **(10)** separat efter rengøring, så den ikke bliver beskadiget.

7.3. Vedligeholdelse

Trykkogeren er en teknisk brugsgenstand, hvis enkeltdele kan blive slidt. Det er derfor vigtigt, at du efter længere tids brug kontrollerer alle enkeltdele i henhold til »reservedelslisten« (se sidste side). Ved tydelige forandringer skal de pågældende dele udskiftes. Brug kun originale reservedele fra producenten.

Vigtigt:
Hvis håndtaget på låget (5) bliver beskadiget, skal det repareres på fabrikken.

8. Mange anvendelsesmuligheder

Fordelene ved kogning under tryk gælder ikke kun for almindelige tilberedninger:

8.1. Tilberedning af dybfrosne madvarer

Dybfrosne madvarer kan hældes i trykkogeren direkte fra fryseren. Lad det kød, der skal brunes, tø lidt op forinden. Hæld grønsagerne i indsatsen direkte fra posen.
Opkogningstiden bliver længere, selve kogetiden vil være den samme.

8.2. Tilberedning af sund og nærende mad

Sund og nærende mad består ofte af meget korn og bælgfrugter. Ved tilberedning i trykkoger er det ikke nødvendigt at lægge korn og bælgfrugter i blød. Kogetiderne forlænges med ca. halvdelen af tiden.
Hæld mindst 1/4 l vand i trykkogeren, og tilsæt dertil mindst to dele væske pr. del korn/bælgfrugter. Varmekildens restvarme kan udmærket bruges til efterudblødning. Vær opmærksom på, at trykkogeren kun må fyldes halvt ved tilberedning af retter, der skummer eller udvider sig (korn, bælgfrugter).

8.3. Henkogning

Glas med 1l indhold kan henkoges i 6,5 l og 8,5 l trykkoger, mindre glas i 4,5 l trykkoger. Det, der skal henkoges, forberedes som sædvanligt. Hæld 1/4 l vand i trykkogeren. Sæt henkogningsglas i den hullede indsats.

Kog grønsager og kød ved orange markering 2 i ca. 20 min.
Frugt ved orange markering 1 i ca. 5 min.
Kernefrugt ved orange markering 1 i ca. 10 min.
Afdampning skal ske ved at lade trykkogeren køle langsomt af metode 1) – nedbring ikke trykket i trykkogeren ved at dreje knappen **(8)** eller under rindende vand, da saften på den måde vil blive presset ud af glassene.

*kun Perfect Ultra

8.4. Saftkogning

Du kan koge små mængder frugt til saft i trykkogeren.
Hæld 1/4 l vand i trykkogeren. Sæt frugterne i indsatsen med huller på indsatsen uden huller, og tilsæt sukker efter behov. Kog ved orange markering nr. 2. Afhængigt af frugtsorten er kogetiden 10–20 min.
Nedbring trykket i trykkogeren under rindende vand (metode 4). Ryst trykkogeren ganske kort, før du åbner den.

8.5. Sterilisering

Sutteflasker, sylteglas etc. kan hurtigt steriliseres i trykkogeren.
Anbring delene med åbningen nedad i indsatsen med huller. Hæld 1/4 l vand i trykkogeren, og steriliser 20 min. ved orange markering nr. 2. Lad trykkogeren køle langsom af (metode 1).

8.6. Kogning med indsatser

Afhængigt af trykkogerens størrelse kan du koge med indsatser og trefod. Indsatser og trefod er tilbehør, som kan købes i specialforretninger.
Du kan også tilberede flere retter samtidig i trykkogeren. De enkelte retter adskilles af indsatser. Den ret, som skal koge længst, kommes først i trykkogeren uden indsats, dvs. nederst.

Eksempler

Stegning (20 min) – i bunden af trykkogeren
Kartofler (8 min) – indsats med huller
Grønsager (8 min) – indsats uden huller

Lad først stegen få 12 min i trykkogeren. Åbn så trykkogeren som angivet i brugsanvisningen. Placer kartofler i indsatsen med huller på trefoden, grønsager i indsatsen uden huller, og luk trykkogeren. Kog yderligere 8 min.
Hvis kogetiderne ikke adskiller sig væsentligt, kan du komme alle indsatser i trykkogeren samtidig. Når trykkogeren åbnes undervejs, forsvinder der damp, og du skal derfor tilsætte lidt mere vand.

9. Garantierklæring

I garantiperioden garanteres det, at produktet og alle dele fungerer fejlfrit. Garantiperioden er 3 år og begynder på købsdatoen. Købet skal dokumenteres med et garantibevis, som er komplet udfyldt af forhandleren.

Hvis der i garantiperioden forekommer mangler ved produktet, afhjælper vi disse uden beregning ved at udskifte de mangelfulde dele med fejlfrie dele. Defekte dele kan kun udskiftes af WMF-specialforretninger eller serviceafdelingen hos WMF AG i Geislingen/ Steige, Tyskland.
Garantikravet omfatter kun sådanne krav. Yderligere krav i henhold til garantien udelukkes.

For at kunne gøre et garantikrav gældende skal der fremlægges et garantibevis. Dette skal udleveres til køberen sammen med WMF-trykkogeren. Garantikravet har kun gyldighed ved fremlæggelse af et komplet udfyldt garantibevis.

Denne garantierklæring begrænser naturligvis ikke de garantirettigheder, du måtte have i henhold til gældende love. I garantiperioden råder du over følgende lovbestemte garantirettigheder inden for lovens rammer: afhjælpning af mangler, prisreduktion, hævelse af købet og skadeserstatning.

Garantien omfatter ikke:

- kogesignaltætningen
- tætningen i resttryksikringen
- tætningen i afdampningsåbningen
- sikkerhedsventilen
- tætningsringen
- batterier*

Disse dele er udsat for et naturligt slid.
10 års leverandørgaranti på reservedele.

*kun Perfect Ultra

10. Ansvarsfraskrivelse

Vi påtager os ikke noget ansvar for skader, der er opstået af følgende årsager:

- uegnet eller ikke-bestemmelsesmæssig anvendelse
- forkert eller skødesløs behandling
- forkert udførte reparationer
- montering af reservedele, der ikke passer til den originale udførelse
- kemiske eller fysiske påvirkninger af trykkogerens overflader
- tilsidesættelse af brugsanvisningen

Garantigiverens navn og adresse

WMF AG
Eberhardstraße
D-73309 Geislingen/Steige

Garantikrav skal gøres gældende enten direkte over for garantigiveren eller ved en autoriseret WMF-specialforretning.

11. Afhjælpning af fejl

Fejl ved trykkogeren	
For lang opkogningstid eller kogesignalet (1) stiger ikke.	
Der strømmer damp ud ved låget.	

Ved fejl på trykkogeren skal den tages af komfuret.
Brug aldrig vold ved åbning af trykkogeren.

Årsag	Afhjælpning
Blussets størrelse er uegnet.	Vælg et blus, der passer til trykkogerens diameter.
Blussets indstilling er uegnet.	Vælg den højeste indstilling på blusset.
Låget er ikke sat korrekt på.	Gør trykkogeren helt trykfri, åbn låget. Kontrollér, at tætningsringen **(10)** sidder korrekt, og luk trykkogeren igen.
Kuglen i sikkerhedsventil/opkogningsautomatik **(4)** sidder ikke rigtig.	Gør trykkogeren helt trykfri, åbn låget, tag håndtaget af, kontrollér sikkerhedsventilen **(4)**, kontrollér, at kuglen sidder korrekt i låget **(E)** og **(F)**, og luk trykkogeren igen.
Der mangler vand (min. 1/4 l).	Gør trykkogeren helt trykfri, åbn låget. Fyld vand på, og luk trykkogeren igen.
Tætningsringen **(10)** og/eller kanten på trykkogeren er ikke ren.	Gør trykkogeren helt trykfri, åbn låget. Rengør tætningsring **(10)** og trykkogerens kant, og luk trykkogeren igen.
Knappen **(8)** står ikke på kogetrin 1 eller 2.	Indstil knappen **(8)** til kogetrin 1 eller 2.
Tætningsringen **(10)** er beskadiget eller hård (som følge af slid).	Udskift tætningsringen **(10)** med en original WMF-tætningsring.
Kogesignaltætningen **(2)** eller tætningen i resttryksikringen **(13)** sidder ikke korrekt eller er beskadiget.	Placer tætningerne korrekt, eller udskift dem med originale WMF-reservedele.

Fejl ved trykkogeren
Der strømmer konstant damp ud af sikkerhedsventilen/opkogningsautomatikken (4) (gælder ikke for opkogningsfasen).
Knappen (8) kan ikke trækkes bagud, og trykkogeren kan ikke åbnes.

Fejl ved timeren*
Ingen visning i displayet (20)*.
Der står »E1«, »E6« eller »E7« på displayet* (20).

*kun Perfect Ultra

Ved fejl på trykkogeren skal den tages af komfuret.
Brug aldrig vold ved åbning af trykkogeren.

Årsag	Afhjælpning
Kuglen sidder ikke rigtigt i ventilen **(E)**. Kuglen blev trykket ind i det øverste kammer.	Gør trykkogeren helt trykfri, åbn låget. Tryk kuglen ned i det nederste kammer **(F)**. Kontrollér, at hovedventilens **(3)** kan bevæge sig **(G)**, og luk trykkogeren igen.
Resttryksikringen er blokeret.	Tryk en nål eller en tandstik ind i åbningen på resttryksikringen **(15)** på håndtaget **(M)**, indtil knappen **(8)** kan trækkes bagud.
Timeren **(12)** blev taget af for tidligt, dvs. før kogetrinnet.	Sæt timeren **(12)** på trykkogerens håndtag **(5)**, og indstil kogetiden igen.
Timeren **(12)** er ikke aktiveret.	Tænd for timeren **(12)** ved at trykke på plustasten **(25)**.
Batteriet er fladt (se batteriindikatoren **(23)**).	Udskift batteriet som beskrevet i brugsanvisningen.
Softwarefejl, skal repareres på fabrikken.	Indlever timeren **(12)** hos en autoriseret WMF-specialforretning eller direkte hos WMF AG.

12. Tabel over kogetider

		Minutter	
Svin og kalv			
Kog ved 2. ring og overhold den minimale fyldmængde på 1/4 l væske. Der er ikke behov for en specialindsats ved nogen ret.	Svinekød i strimler	5 - 7	
	Svinekød til gulasch	10 - 15	
	Flæskesteg	20 - 25	Kogetid afhængig af størrelse og form
	Kalvekød i strimler	5 - 7	
	Kalvekød til gulasch	10 - 15	
	Hel kalveskank	25 - 30	
	Kalvetunge	15 - 20	Dækkes med vand
	Kalvesteg	20 - 25	Kogetid afhængig af størrelse og form
Okse			
Kog ved 2. ring og overhold den minimale fyldmængde på 1/4 l væske. Ved oksetunge er der behov for en indsats med huller.	Forloren hare	10 - 15	
	Sursteg	30 - 35	
	Oksetunge	45 - 60	
	Kalvekød i strimler	6 - 8	
	Gulasch	15 - 20	
	Benløse fugle	15 - 20	
	Oksesteg	35 - 45	Kogetid afhængig af størrelse og form
Høne			
Kog ved 2. ring og overhold den minimale fyldmængde på 1/4 l væske. Ved suppehønen er der behov for en indsats med huller.	Suppehøne	20 - 25	Maks. 1/2 fyldmængde
	Parteret høne	6 - 8	
	Kalkunkølle	25 - 30	Afhængigt af køllens tykkelse
	Kalkunragout	6 - 10	Kalkun er identisk
	Kalkunschnitzel	2 - 3	
Vildt			
Kog ved 2. ring og overhold den minimale fyldmængde på 1/4 l væske. Der er ikke behov for nogen specialindsats.	Haresteg	15 - 20	
	Hareryg	10 - 12	
	Hjortesteg	25 - 30	
	Hjortegulasch	15 - 20	
Lam			
Kog ved 2. ring og overhold den minimale fyldmængde på 1/4 l væske.	Lammeragout	20 - 25	Lammekød har længere kogetider
	Lammebraten	25 - 30	Kogetid afhængig af størrelse og form
Fisk			
Kog ved 1. ring og overhold den minimale fyldmængde på 1/4 l væske. Ved ragout og gulasch er en indsats ikke nødvendig, ellers anvendes den uden huller.	Fiskefiléter	2 - 3	Dampkoges i egen saft
	Hele fisk	3 - 4	Dampkoges i egen saft
	Ragout eller gulasch	3 - 4	

Supper

Kog ved 2. ring og overhold fyldmængden på min. 1/4 l til maks. 1/2 af grydens indhold. Der er ikke behov for nogen specialindsats.

Grøntsager

Kog ved 1. ring og overhold fyldmængden på min. 1/4 l væske. Ved surkål og rødbede er der ikke behov for en indsats. Ved alle andre retter er der behov for indsatsen med huller. Fra bønnerne forhøjes kogetidertemperatur (2. ring).

Bælgfrugter Kornprodukter

Kog ved 2. ring og overhold den minimale fyldmængde på min. 1/4 l til maks. 1/2 af grydens indhold. Til 1 del kornprodukt kommer der 2 dele vand. Ikke udblødte kornprodukter skal koge 20–30 min. længere. Tilbered risengrød ved 1. ring.

Frugt

Kog ved 1. ring og overhold den minimale fyldmængde på 1/4 l væske.

	Minutter	
Ærte-, linsesuppe	12 - 15	Udblødte bælgfrugter
Kødfond	25 - 30	Gælder for alle kødtyper
Grøntsagssuppe	5 - 8	
Gulaschsuppe	10 - 15	
Hønsekødsuppe	20 - 25	Kogetid afhængig af størrelsen
Oksehalesuppe	35	
Kartoffelsuppe	5 - 6	
Auberginer, agurker, tomater	2 - 3	Dampede grøntsager udvandes ikke så hurtigt
Blomkål, paprika, porre	3 - 5	
Ærter, selleri, kålrabi	4 - 6	
Fennekel, gulerødder, savojkål	5 - 8	
Bønner, grønkål, rødkål	7 - 10	
Surkål	10 - 15	
Rødbede	15 - 25	
Hvide kartofler	6 - 8	
Kartofler i skræl	6 - 10	Pillekartofler revner, hvis de dampes hurtigt
Ærter, bønner, linser	10 - 15	Kog tykke bønner 10 min. længere
Boghvede, hirse	7 - 10	Kogetid for udblødte kornprodukter
Majs, ris, grønkerner	6 - 15	Kogetid for udblødte kornprodukter
Risengrød	20 - 25	ved 1. ring
Langkornet ris	6 - 8	
Fuldkornsris	12 - 15	
Hvede, rug	10 - 15	Kogetid for udblødte kornprodukter
Kirsebær, blommer	2 - 5	Indsats med huller anbefales
Æbler, pærer	2 - 5	Indsats med huller anbefales

Tips og tricks til kogningen

- **Kogetiden begynder, så snart den foreskrevne ring bliver tydelig ved kogesignalet**
- **Oplyste kogetider er vejledende værdier**
- **Vælg hellere kortere kogetider, tiderne kan altid forlænges**
- **Ved de oplyste kogetider for grøntsager bliver retterne bidfaste**
- **Kogetemperaturen omfatter ved 1. ring 110 °C og ved beim 2. ring 119 °C**

Du finder opskrifter under www.wmf.com

Kauppiaan Leima
FI

Ssisältö

1. Turvaohjeet
2. Ajastimen* käyttö
3. Painekattilan käyttö
4. Käyttövihjeita
5. Keittäminen painekattilalla
6. Neljä tapaa purkaa paine
7. Painekattilan hoito
Puhdistaminen, säilyttäminen, hoito
8. Monia käyttömahdollisuuksia
9. Takuuehdot
10. Vastuun rajoitus
11. Häiriöiden poistaminen
12. Kypsennysaikataulukko

Lisävarusteet ja varaosat
katso kansi

*vain Perfect Ultra

1. Turvaohjeet

1. Lue käyttöohjeet ja kaikki ohjeet täydellisesti ennen kuin käytät WFM-painekattilaa. Virheellinen käyttö voi johtaa vaurioihin.

2. Älä luovuta painekattilaa kenellekään, joka ei tunne käyttöohjeita.

3. Älä päästä lapsia painekattilan lähelle, kun käytät sitä.

4. Älä käytä painekattilaa uunissa. Suuret lämpötilat vaurioittavat kahvoja, venttiilejä ja turvalaitteita.

5. Siirrä painekattilaa erittäin varovasti, kun siinä painetta. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja ja nuppeja. Käytä tarvittaessa uunilapasia.

6. Käytä painekattilaa vain tarkoituksiin, joihin se on suunniteltu.

7. Laite käyttää painetta keittämiseen. Virheellinen käyttö voi aiheuttaa palovammoja. Tarkista ennen kuumentamista, että olet sulkenut laitteen oikein. Katso lisätietoja käyttöohjeista.

8. Älä avaa painekattilaa väkisin. Avaa painekattila vasta, kun olet varmistanut, että paine on täysin purkautunut. Katso lisätietoja käyttöohjeista.

9. Älä kuumenna painekattilaa täyttämättä sitä ensin vedellä, koska muuten se vaurioituu pahasti.
Vähintään: 1/4 l vettä.

Tärkeä ohje:
Huolehdi siitä, että kaikki neste ei höyrysty. Muuten valmistettava ruoka voi palaa, sulavat muoviosat voivat vaurioittaa laitetta ja pohjan alumiinin sulaminen vahingoittaa liettä. Mikäli näin käy, katkaise lämmönlähde ja siirrä kattilaa vasta, kun se on täysin jäähtynyt.

10. Täytä painekattila enintään 2/3 tilavuuteensa. Kun keität elintarvikkeita, jotka turpoavat keitettäessä, esimerkiksi riisiä tai kuivattuja vihanneksia, täytä painekattila enintään puolilleen ja huomioi valmistajan mahdollisesti antamat lisäohjeet.

11. Älä jätä painekattilaa vaille silmälläpitoa. Säädä lieden teho niin, että keittosignaali ei nouse oranssinvärisen keittorenkaan yli. Jos et pienennä lieden tehoa, venttiilistä purkautuu höyryä. Keittoajat pitenevät ja nestehukka voi häiritä toimintaa.

12. Käytä vain käyttöohjeissa lueteltuja lämmönlähteitä.

13. Jos keität lihaa nahkoineen (esimerkiksi naudan kieltä), joka voi turvota paineen vaikutuksesta, älä koske liian niin kauan kuin nahka on koholla – palovamma vaara.

14. Ravistele painekattilaa aina ennen avaamista, jotta roiskuvat höyrykuplat eivät polttaisi. Tämä on erityisen tärkeää päästettäessä höyryä pois keittoluistilla tai juoksevan veden alla.

15. Kun päästät höyryä pois keittoluistilla tai juoksevan veden alla, pidä kädet, pää ja keho poissa vaarallisella alueella. Ulos virtaava höyry voi vahingoittaa.

16. Tarkasta turvalaitteiden, venttiilien ja tiivisteiden toimintakuntoisuus aina ennen käyttöä. Vain siten voi varmistaa turvallisen toiminnan. Katso lisätietoja käyttöohjeista.

17. Älä käytä painekattilaa elintarvikkeiden uppopaistamiseen öljyssä.

18. Huolla turvalaitteet käyttöohjeiden mukaan, mutta älä puutu muuten niiden toimintaan.

19. Vaihda kulutusosat (katso Takuu) säännöllisesti. Värjäytyneet, halkeilleet tai muuten vaurioituneet osat sekä osat, jotka eivät mene kunnolla paikalleen, on korvattava alkuperäisillä WMF-varaosilla.

20. Käytä vain alkuperäisiä WMF-varaosia. Käytä erityisesti vain saman mallin astioita ja kansia.

21. Älä käytä painekattilaa, jos se tai sen osat ovat vaurioituneet tai muuttaneet muotoaan tai ne eivät toimi käyttöohjeiden mukaisesti. Ota silloin yhteys tuotteen myyjään.

Ajastimen* ja pariston turvallinen käyttö:

Ajastin ei sovellu alle 3-vuotiaille lapsille, koska se sisältää osia, joista lapset voivat nielaista tai vetää henkeen (paristotilan kansi, tiivisterengas, paristo).
Jos LCD-näyttö vaurioituu, varo teräviä lasinsirpaleita. Huolehdi myös siitä, että nestekiteet eivät kosketa ihoa eivätkä joudu silmiin tai suuhun. Mukana toimitettua paristoa ei voi ladata. Varo pariston koskettimia, kun vaihdat paristoa.
Paristot voivat vuotaa. Mikäli pariston nestettä pääsee käsille tai vaatteile, pese likaantuneet kohdat heti vedellä. Jos pariston nestettä joutuu silmiin, huuhtele silmät heti vedellä ja hakeudu lääkäriin.
Paristoja ei saa vaurioittaa, avata tai heittää tuleen. Korvaa paristo vain uudella paristolla, joka käyttöohjeiden mukainen. Vie käytetyt paristot ja ajastin paristojen vastaanottopisteeseen.

Säilytä tämä käyttöohje huolella.

*vain Perfect Ultra

2. Ajastimen* käyttö

Painekattilaa voi käyttää sekä ajastimen kanssa että ilman sitä.

Tärkeä ohje:
Älä vie ajastinta lähelle magneetteja.
Ajastin on sovitettu tarkasti kannen kädensijaan, eikä sitä voi vaihtaa. Jos sinulla useita WMF Perfect Ultra -painekattiloita, joissa on ajastin, ajastimen vaihto voi johtaa virheelliseen näyttön.

2.1. Kytkeminen ja ohjelmointi

Ajastin **(12)** toimii periaatteessa vain, kun se on kannen kädensijassa **(5)**.
Ajastimen **(12)** virta kytkeytyy painamalla pluspainiketta **(25)**. Näyttöön **(20)** syttyy noin 2 sekunnin kuluttua »00«. Nyt voit asettaa kypsennysajan plus- ja miinuspainikkeella **(25)/(26)** (enintään 99 minuuttia). Aika vaihtuu nopeammin, kun painikkeen pitää painettuna. Kun painekattila kuumenee, paine nousee. Ajastimen näyttö on punainen **(24)**. Kattilaa ei voi enää avata. Kun valittu kypsennysaste on saavutettu, kypsennysaika alkaa. Ajastin **(12)** antaa kolme lyhyttä äänimerkkiä ja näyttö laskee minuutteja taaksepäin. Näytön **(20)** kiertävä sekuntinäyttö **(22)** ilmaisee, että kypsennysaika kuluu **(V)**.
Ohjelmoitua aikaa voi korjata kypsennyksen aikana plus- tai miinuspainikkeella **(25)/(26)**. Tämä on mahdollista vain, kun ajastin on kädensijassa. Ajastimen **(12)** voi kytkeä pois milloin hyvänsä painamalla plus- ja miinuspainiketta **(25)/(26)**, kunnes näyttö sammuu.

2.2. Kypsennysajan loputtua

Kun valittu aika on kulunut loppuun, äänimerkki soi (5 lyhyttä ääntä). Äänen voi mykistää painamalla lyhyesti plus- tai miinuspainiketta **(25)/(26)**. Muuten äänimerkki toistuu vielä neljä kertaa.
Painekeittimen voi avata, kun paine on täysin poistunut. Ajastimen **(12)** näyttö **(24)** vaihtuu vasta silloin punaisesta vihreäksi **(W)**. Vihreä vilkkuva näyttö **(24)** sammuu minuutin kuluttua automaattisesti.

2.3. Ajastimen irrottaminen

Irrota ajastin **(12)** kädensijasta vetämällä ylöspäin **(X)**.
Ajastimen **(12)** voi irrottaa aikaisintaan, kun kypsennysaika alkaa (kypsennysaste on saavutettu) ja minuuttilukema **(21)** vaihtuu. Kun irrotat ajastimen **(12)**, punainen näyttö sammuu **(24)**, mutta minuuttilukema **(21)** vaihtuu edelleen.
Kun valittu aika on kulunut loppuun, irrotetusta ajastimesta **(12)** kuuluu äänimerkki enintään 5 kertaa (katso edellä). Sitten näyttö sammuu.
Ajastimen **(12)** voi irrottaa ja asettaa takaisin milloin hyvänsä kypsennyksen aikana. Valittua kypsennysaikaa voi kuitenkin korjata vain, kun ajastin **(12)** on kannen kädensijassa **(5)**.

2.4. Hoito-ohjeita

Puhdista ajastin **(12)** vain pyyhkimällä kostealla liinalla. Älä upota veteen äläkä puhdista astianpesukoneessa.

2.5. Pariston vaihto

Paristotila on ajastimen **(12)** taustapuolella. Avaa paristotila kolikolla **(Y)**. Aseta paristo tilaan napaisuusmerkintöjen mukaisesti **(Z)**. Käytä litiumparistoja CR 2450, 3 volttia. Sulje paristotila kolikolla **(Y)**.

*vain Perfect Ultra

3. Painekattilankäyttö

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

3.1. Avaa kattila

Käännä nuppi **(8)** asentoon »avaa/sulje« **(30a)** ja vedä taaksepäin **(30b)**.
Käännä kädensijaa kahvaa **(5)** oikealle, kunnes kannen ja kattilan varren merkinnät ovat toistensa kohdalla **(B)**. Poista kansi.

3.2. Puhdista kattila

Poista kaikki tarrat ja pese painekattilan kaikki osat ennen ensimmäistä käyttöä (katso Puhdistaminen).
Käännä kansi ja irrota kahva **(5)** kannesta. Vedä oranssi luisti **(7)** (kattilan kahvan alla **(5)**) nuolen suuntaan kahvan päähän, nosta kantta ja irrota se **(C)**.
Poista tiivisterengas **(10)** kannesta.

3.3. Sulje kattila

Kiinnitä kädensija **(5)** kanteen **(D)** ja työnnä oranssi luisti **(7)** kannen reunan yli niin, että se napsahtaa kuuluvasti paikalleen.
Aseta tiivisterengas **(10)** kannen reunaan niin, että se on kannen sisään taivutetun reunan alla.
Aseta kansi paikalleen (katso kannen ja kattilan kädensijan merkintä), ja käännä kannen kädensija **(5)** ääriasentoon vasemmalle **(B)**.
Paina nuppia **(8)** eteenpäin **(A)** ja valitse keittoaste 1 tai 2 **(30c)/(30d)**.

4. Käyttövihjeita

4.1. Turvalaitteiden tarkistus Aina ennen käyttöä

Varmista, että tiivisterengas **(10)** ja kannen reuna ovat puhtaat. Tarkasta, onko kuula näkyvästi kannen alapuolella varoventtiilissä **(4) (E)**. Jos kuula on kannen varoventtiilin/keittoautomatiikan **(4)** yläkammiossa, irrota kädensija **(5)** ja työnnä kuula sormella alakammioon **(F)**.
Testaa pääventtiilin **(3)** liikkuvuus sormella painamalla **(G)**. Tarkasta keittosignaalin tiivisteen **(2)**, jäännöspaineventtiilin tiivisteen **(13)** höyryn poistoaukon tiivisteen **(14)** istuvuus ja kunto. Kiinnitä **(5)** kahva kanteen.
Aseta kansi paikalleen ja sulje se.

4.2. Nestemäärät

Kattilassa on annostelua helpottava sisäpuolinen asteikko **(H)**.
Höyryn tuottamista varten tarvitaan vähintään 1/4 l nestettä siitä riippumatta, käytetäänkö keitettäessä mahdollisesti sisäosia.
Painekattilan saa täyttää enintään 2/3 tilavuudestaan, jotta sen toiminta ei häiriintyisi.
Kun ruoka-aine on vaahtoavaa ja erittäin laajentuvaa (esim. lihaliemi, kivettömät hedelmät, sisäelimet, kompotti), kattilan saa täyttää vain puolilleen. (Katso myös osa »Täysravinnon valmistaminen«).
Jos haluat ruskistaa ainekset (esim. sipulin, lihan palat tai vastaavat), painekattilaa voi käyttää tavallisen kasarin tavoin. Ennen kuin suljet painekattilan kypsentämistä varten, poista ruskistussarja ja lisää tarvittava määrä nestettä (vähintään 1/4 l).

Huomio!
Älä keitä, jos nestettä ei ole riittävästi, ja varmista, että neste ei höyrysty täysin. Muuten valmistettava ruoka voi palaa, kattila ja muoviosat voivat vaurioitua (katso Turvallisuusohjeet 9.).

5. Keittäminen painekattilalla

5.1. Yleistä

Ruoat kypsyvät painekattilassa paineen alaisina, t.s. yli 100 °C lämpötiloissa. Kypsentämisajat lyhenevät jopa 70 %, mikä säästää merkittävästi energiaa. Kypsentäminen höyryllä säilyttää aromit, maun ja vitamiinit.

5.2. Keittäminen käyttäen sisäosia

Painekattilassa voin koon salliessa sisäosia ja tukia. Sisäosia ja tukia saa lisävarusteena erikoisliikkeistä (katso Lisävarusteet ja varaosat).

5.3. Lämmittäminen

Sulje kattila ja valitse nupilla **(8)** kypsennysaikataulukon suosittelema keittoaste **(30c)/(30d):**

Keittoaste 1 (hellävarainen kypsennys) ensimmäinen oranssi keittorengas

Käytä herkkien ruokien, kuten vihannesten, kalan tai hedelmien, valmistamiseen keittoastetta 1. Aineet kypsentyvät erityisen hellävaraisesti, jolloin aromit ja ravintoaineet säilyvät paremmin.
Keittoasteella 1 keittosignaali nousee vain 1. keittorenkaaseen asti.
Pääventtiili säätää liian suuren paineen automaattisesti (katso osa 5.4 Kypsennysajat).

Keittoaste 2 (nopea kypsennys) toinen oranssi keittorengas

Käytä kaikkien muiden ruokien valmistamisee keittoastetta 2 (katso myös osa 8 Monipuolinen käyttö). Tämä keittoaste säästää erittäin paljon aikaa ja siten energiaa. Keittoasteella 2 keittosignaali nousee 2. keittorenkaaseen asti. Pääventtiili säätää liian suuren paineen automaattisesti (katso osa 5.4 Kypsennysajat).

Käynnistä kannen kädensijan **(5)** ajastin* **(12)** ja aseta haluttu kypsennysaika. Kuumenna painekattila suurimmalla teholla.
Keittoautomatiikan **(4)** kautta, joka on samalla varoventtiili, purkautuu alkuvaiheessa ilmaa, kunnes venttiili sulkeutuu kuuluvasti ja paineen nousu alkaa.
Ajastimen **(12)** punainen näyttö **(24)** ilmaisee, että kattilaa ei voi* enää avata.
Keittosignaali **(1)** alkaa nousta. Voit tarkkailla nousua keittosignaalin viereisestä aukosta **(I)** ja säätää tehoa ajoissa.
Ajastin **(12)** ilmoittaa kolmella lyhyellä äänimerkillä, että valittu keittoaste on saavutettu. Valittu kypsennysaika alkaa juosta taaksepäin **(V)***.

5.4. Kypsennysajat

Ajastin **(12)** ilmaisee kypsennysajan* alkavan. Tarkkaile, että keittosignaalin rengas **(1)** pysyy paikallaan. Säädä lieden tehoa vastaavasti.
Jos keittosignaali **(1)** laskee alle vaadittavan oranssin keittosignaalin, tehoa on lisättävä. Kypsennysaika pitenee silloin hieman.
Jos keittosignaali **(1)** nousee yli valitun keittoasteen **(30c)/(30d)**, liian suureksi kasvava höyryn paine poistuu kuuluvasti kannen kädensijan **(5)** etuosa pääventtiilistä **(3)**. Poista kattila heti liedeltä, odota, kunnes keittosignaali **(1)** on laskeutunut vastaavan keittorenkaan kohdalle, valitse pienempi teho, ja aseta kattila takaisin liedelle.

Lyhyet kypsennysajat ovat mahdollisia, koska paineisessa kattilassa on suurempi lämpötila:

Ensimmäinen rengas noin 110 °C (45 kPa työpaine, 90 kPa säätöpaine) herkille ruoille, kuten kala tai kompotti

Toinen rengas noin 119 °C (95 kPa työpaine, 130 kPa säätöpaine, maks. 150 kPa) kaikki muut ruoat

*vain Perfect Ultra

Kun lämmön kytkee pois jo ennen kypsentymisajan päättymistä, kattilaan varastoitunut lämpö riittää kypsentämän ruoan valmiiksi. Kypsennysajat voivat vaihdella samaa ruokaa valmistettaessa, koska määrä, muoto ja ominaisuudet vaihtelevat.

5.5. Induktioliedet

TransTherm® **(11)**-pohja soveltuu kaikille liesityypeille, myös induktioliesille. Induktioliesistä voi suurilla tehoilla kuulua surinaa. Ääni johtuu tekniikasta, eikä se ole merkki lieden tai painekattilan viasta. Kattilan ja kuumenevan alan on oltava saman kokoiset, koska varsinkin pieniä astioita käytettäessä on mahdollista, että lieden magneettikenttä ei vaikuta kattilan pohjaan.

5.6. Kattilan avaaminen

Ajastin **(12)** ilmaisee kypsennysajan päättymisen äänimerkillä (5 lyhyttä ääntä), joka toistuu enintään neljä kertaa, ellet kytke sitä pois. Äänen voi mykistää painamalla lyhyesti plus- tai miinuspainiketta **(25)/(26)***.

Kattilan paineen voi purkaa neljällä eri tavalla – katso seuraava sivu.
Kannen saa periaatteessa avata ja poistaa vain, kun kattila on paineeton. Paineettomuuden tunnistaa siitä, että ajastimen **(12)*** näyttö **(24)** vilkkuu vuorotellen punaisena ja vihreänä **(W)***. Lisäksi keittosignaalin **(1)** on hävittävä täysin kädensijaan **(5) (J)**.
Jos ajastimen **(12)*** punainen ilmaisin palaa **(24)**, vaikka keittosignaali **(1)** on hävinnyt kokonaan näkyvistä, n.k. jäännöspainesuojaus toimii. Vapauta se työntämällä nuppi **(8)** vielä kerran eteen ja vetämällä sitten takaisin **(A)**.

Ravista kattilaa lyhyesti ennen kuin avaat sen. Mahdolliset höyrykuplat irtoavat materiaalista. Kuplia muodostuu erityisesti nesteisiin ja taikinamaisiin aineisiin, ja ne voi roiskua ulos, kun kansi on irti. Käännä kannen kädensija **(5)** oikealle ja nosta kansi pois.

6. Neljä tapaa purkaa paine

Tärkeä ohje:
Jos ruoat olet kypsentänyt vaahtoavia tai turpoavia ruokia (esim. hernekasveja, lihalientä, viljaa), älä käytä menetelmää 2, 3 tai 4 paineen poistamiseen. Kuoriperunat halkeavat, jos höyryn poistoon käyttää menetelmää 2, 3 tai 4.

Kun päästät höyryä pois nupilla tai juoksevan veden alla, pidä kädet, pää ja keho poissa vaaralliselta alueelta. Ulos virtaava höyry voi vahingoittaa.

Menetelmä 1

Poista kattila liedeltä. Keittosignaali laskeutuu lyhyen ajan kuluttua **(1)**. Kun keittosignaali on hävinnyt kokonaan kädensijaan **(J)** ja ajastimen **(12)*** näyttö **(24)** on vaihtunut punaisesta vihreäksi **(W)**, käännä nuppi **(8)** asentoon »avaa/sulje« **(30a)** ja vedä se taakse **(30b)**.
Höyry pääsee poistumaan kannen kädensijan **(5)** alta.
Kun höyryä ei enää poistu, ravista kattilaa hetken verran ja avaa se.
Suosittelemme tätä menetelmää erityisesti, kun kypsennysaika on pitkä, koska voit käyttää jälkilämmön hyväksi.

Menetelmä 2

Jos haluat laskea höyryn pois hitaasti ja hellävaraisesti, valitse höyrynpoistoautomatiikka. Käännä sitä varten nuppi **(8)** asentoon »avaa/sulje« **(30a)**. Höyry poistuu hellävaraisesti kannen kädensijan alta.
Kun ajastimen **(12)*** näyttö **(24)** vaihtunut punaisesta vihreäksi **(W)** ja keittosignaali on hävinnyt kokonaan kädensijaan **(J)**, ravista kattilaa ja avaan se.

Menetelmä 3

Jos haluat poistaa höyryn mahdollisimman nopeasti, käännä nuppi **(8)** asentoon »avaa/sulje« ja vedä se taakse **(A)**.
Kun ajastimen **(12)*** näyttö **(24)** vaihtunut punaisesta vihreäksi **(W)** ja keittosignaali on hävinnyt kokonaan kädensijaan **(J)**, ravista kattilaa ja avaan se.

Menetelmä 4

Jos purkautuva höyry häiritsee, aseta kattila pesualtaaseen ja juoksuta kylmää vettä kannen päälle **(K)**. Huolehdi siitä, että ajastin **(12)*** ei kastu, koska se vaurioituu muuten.
Kun ajastimen **(12)*** näyttö **(24)** vaihtunut punaisesta vihreäksi **(W)** ja keittosignaali on hävinnyt kokonaan kädensijaan **(J)**, ravista kattilaa ja avaan se.

7. Painekattilan hoito

7.1. Puhdistaminen

Poista ajastin* **(12)** kannen kädensijasta **(5) (X)** ja pyyhi kostealla liinalla. Irrota kannen kädensija **(5) (C)** ja pese juoksevalla vedellä **(L)**.
Irrota tiivisterengas **(10)** kannesta ja pese käsin.
Kattilan, kannen ja sisäosat voi pestä koneessa. Älä raaputa jäämiä, vaan pehmitä ne. Jos kattilaan on kertynyt kalkkia, keitä etikkavedellä Puhdista myös kattilan pohja säännöllisesti.

7.2. Säilytys

Säilytä tiivisterengas **(10)** puhdistamisen jälkeen erikseen.

7.3. Huolto

Painekattila on tekninen kulutustuote, joka osat voivat kulua. Kun olet käyttänyt kattilaa pitkään, tarkasta kaikki osat varaosaluettelon mukaan. Selvästi muuttuneet osat on vaihdettava. Käytä vain valmistajan alkuperäisiä varaosia.

Huomautus: Vahingoittunut kannen kädensija (5) toimitettava valmistajalle korjattavaksi.

*vain Perfect Ultra

8. Monia käyttömahdollisuuksia

Painekattilasta on hyötyä muutenkin kuin valmistettaessa ruokaa tavalliseen tapaan.

8.1. Pakasteiden valmistaminen

Pakasteet voi panna suoraan kattilaan. Lihaa on sulatettava hieman ennen ruskistamista. Pane vihannekset suoraan pakkauksesta sisäosaan.
Lämmitysajat pitenevät, kypsennysajat ovat samat.

8.2. Terveysruokien valmistaminen

Terveysruokiin käytetään usein viljoja ja hernekasveja. Käytettäessä valmistukseen painekattilaan viljaa ja hernekasveja ei välttämättä tarvitse esikeittää. Kypsentämisajat pidentyvät silloin noin 50 %.
Lisää vähimmäisnestemäärän 1/4 l lisäksi vähintään 2 osaa nestettä per 1 osa viljaa/hernekasveja. Lieden jälkilämpöä voi käyttää jälkiturvottamiseen. Kun ruoka-aine on vaahtoavaa tai paisuvaa (vilja, hernekasvit), kattilan saa täyttää vain puolilleen.

8.3. Säilöntä

Lasitölkit 1 l täytteineen kypsennetään 6,5 l ja 8,5 l painekattilassa, pienemmät lasitölkit 4,5 l painekattilassa. Valmista elintarvikkeet tavalliseen tapaan. Täytä kattilaan 1/4 l vettä. Aseta lasitölkit rei'itettyyn sisäosaan.

Kypsennä **vihanneksia/lihaa** 20 min niin, että 2. oranssi keittorengas on näkyvissä, **kivellisiä hedelmiä** noin 5 min niin, että 1. oranssi keittorengas on näkyvissä.
Kypsennä **siemenkodallisia hedelmiä** noin 10 min (1. keittorengas).

Anna kattilan jäähtyä hitaasti (menetelmä 1) – älä käytä nuppia **(8)** tai juoksevaa vettä paineen poistamiseen, koska muuten mehu vuotaa tölkeistä.

8.4. Mehustaminen

Painekattilassa voi mehustaa pieniä määriä hedelmiä.
Täytä kattilaan 1/4 l vettä, aseta hedelmät rei'itetyssä sisäosassa reiättömän sisäosan päälle ja sokeroi tarvittaessa. Käytä keitettäessä 2. oranssia keittorengasta. Aika vaihtelee 10 – 20 minuuttiin.
Poista paine juoksevan veden alla (menetelmä 4). Ravista lyhyesti ennen avaamista.

8.5. Sterilisointi

Tuttipullot, säilöntätölkit jne. voi steriloida nopeasti.
Aseta pullot tai tölkit reiälliseen sisäosaan suu alaspäin, täytä 1/4 l vettä ja steriloi 20 min (2. oranssi keittorengas). Anna jäähtyä hitaasti (menetelmä 1).

8.6. Keittäminen käyttäen sisäosia

Painekattilassa voin koon salliessa sisäosia ja tukia. Sisäosia ja tukia saa lisävarusteina erikoisliikkeistä.
Painekattilassa voi valmistaa samanaikaisesti myös useita ruokia. Sisäosat erottavat eri kerrokset. Aseta pisimmän ajan vaativa ruoka ensin kattilaan ilman sisäosaa.

Esimerkkejä

Paisti (20 min) –
kattilan pohja
Perunat (8 min) –
rei'itetty sisäosa
Vihannekset (8 min) –
reiätön sisäosa

Keitä paistia ensin 12 minuuttia. Avaa kattila ohjeiden mukaisesti. Pane perunat reiällisessä sisäosassa tuen päälle, vihannekset reiättömässä sisäosassa, sulje kattila ja keitä vielä 8 minuuttia.
Jos keittoajat eivät eroa olennaisesti, kaikki aineet voi panna kerralla kattilaan.

Kun kattilan avaa välillä, siitä poistuu höyryä, joten täytä nestettä hieman enemmän kuin vaadittava määrä.

9. Takuuehdot

Takaamme tuotteen ja kaikkien osien moitteettoman toiminnan takuuaikana. Takuuaika on kolme vuotta, ja se alkaa tuotteen ostopäivästä WMF-erikoisliikkeestä, jonka on täytettävä takuukortti täydellisesti.

Jos tuotteessa ilmenee takuuaikana puutteita, ne korjataan maksutta korvaamalla puutteelliset osat moitteettomilla. Tuote on toimitettava osien vaihtoa varten WMF-erikoisliikkeeseen. Takuu rajoittuu vain edellä sanottuun. Muita vaatimuksia ei huomioida.

Takuukortti on esitettävä takuuvaatimuksien yhteydessä. Se on luovutettava ostajalla yhdessä WMF-painekattilan kanssa. Takuukäsittelyn edellytyksenä on täydellisesti täytetty takuukortti.

Valmistajan takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksia. Takuuaikana voi vaatia täydentämistä, hinnanalennusta, kaupan peruuttamista ja vahingonkorvausta, mikäli ne ovat lakisääteisiä.

Takuu ei koske:

- keittosignaalin tiiviste
- jäännöspainesuojauksen tiiviste
- höyrynpoistoaukon tiiviste
- varoventtiili
- tiivisterengas
- paristot*

Nämä osat kuluvat luonnollisesti.
10 vuoden saatavuustakuu varaosille

10. Vastuun rajoitus

Takuu ei korvaa vaurioita, joiden syynä on:

- sopimaton tai asiaton käyttö
- virheellinen tai huolimaton käyttö
- virheelliset korjaukset
- alkuperäistä vastaamattomien varaosien käyttö
- kattilan pintoihin kohdistuvat kemialliset tai fysikaaliset vaikutukset
- käyttöohjeiden noudattamatta jättäminen

Takuun antajan nimi ja osoite

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

Takuuvaatimukset on esitettävä valtuutetulle jälleenmyyjälle, maahantuojalle tai suoraan takuun antajalle.

*vain Perfect Ultra

Painekattilan häiriöt

Liian pitkä lämmitysaika tai keittosignaali (1) ei nouse.

Kannesta poistuu höyryä.

Kun havaitset häiriön, poista kattila liedeltä. Älä avaa väkisin.

Syy	Poistaminen
Lämmönlähteen halkaisija ei ole sopiva.	Valitse lämmönlähde, joka vastaa kattilan läpimittaa.
Lieden teho on väärä.	Säädä suurin teho.
Kansi ei ole oikein paikallaan.	Poista paine kokonaan, avaa kansi. Tarkasta, että tiivisterengas **(10)** oikein paikallaan, ja sulje kattila uudelleen.
Varoventtiilin kuula **(4)** ei ole oikein paikallaan.	Poista paine täysin, irrota kädensija, tarkasta varoventtiili **(4)**, tarkasta, että metallikuula on kunnolla kannessa **(E)** ja **(F)**, ja sulje kattila uudelleen.
Neste puuttuu (väh. 1/4 l).	Poista paine kokonaan, avaa kansi. Täytä nestettä ja sulje kattila uudelleen.
Tiivisterengas **(10)** ja/tai kattilan reuna ei ole puhdas.	Poista paine kokonaan, avaa kansi. Puhdista tiivisterengas **(10)** ja kattilan reuna, ja sulje kattila uudelleen.
Nuppi **(8)** ei ole keittoasennossa 1 tai 2.	Käännä nuppi **(8)** keittoasentoon 1 tai 2 **(30c)/(30d)**.
Tiivisterengas **(10)** vaurioitunut tai kova (kulunut).	Korvaa tiivisterengas **(10)** alkuperäisellä WMF-tiivisterenkaalla.
Kettosignaalin tiiviste **(2)** ja jäännöspainesuojauksen tiiviste **(13)** eivät ole kunnolla paikallaan tai ovat vahingoittuneet.	Korjaa tiivisteiden asento tai korvaa alkuperäisillä WMF-varaosilla.

Painekattilan häiriöt
Varoventtiilistä/kuumennusautomatiikasta (4) poistuu jatkuvasti höyryä (ei koske kuumennusaikaa).
Nuppia (8) ei saa vedettyä taaksepäin, eikä kattilaa voi avata.

Ajastimen* häiriöt
Näytössä* ei merkkejä (20).
Näyttöön* (20) tulee »E1«, »E6« tai »E7«.

*vain Perfect Ultra

Kun havaitset häiriön, poista kattila liedeltä. Älä avaa väkisin.

Syy	Poistaminen
Kuula ei ole oikein venttiilissä **(E)**. Kuula on painettu yläkammioon.	Poista paine kokonaan, avaa kansi ja irrota kädensija. Paina kuula alakammioon **(F)**, tarkasta pääventtiilin **(3)** liikkuvuus **(G)** ja sulje kattila uudelleen.
Jäännöspainevarmistus tukossa.	Paina neulaa tai hammastikkua jäännöspainevarmistuksen **(15)** aukkoon (kädensijan suojuksessa) **(M)**, kunnes nupin **(8)** voi vetää taaksepäin.
Ajastin **(12)** irrotettiin liian aikaisin, eli ennen kypsennyksen alkamista.	Aseta ajastin **(12)** kannen kädensijaan **(5)** ja valitse kypsennysaika uudelleen.
Ajastinta **(12)** ei ole aktivoitu.	Kytke virta ajastimeen **(12)** pluspainikkeella **(25)**.
Paristo on tyhjä (katso pariston ilmaisin **(23)**).	Vaihda paristo ohjeiden mukaan.
Ohjelmistovika, korjattava tehtaalla.	Toimita **(12)** ajastin valtuutetulle jälleenmyyjälle tai lähetä se suoraan WMF AG:lle.

12. Kypsennysaikataulukko

		Minuuttia	
Porsas ja vasikka			
Kypsennä 2. rengas näkyvissä, ja täytä vähintään 1/4 l nestettä. Erillistä sisäosaa ei tarvita.	Possunsuikaleet	5 - 7	
	Raguu	10 - 15	
	Porsaanpaisti	20 - 25	Aika riippuu koosta ja muodosta
	Naudansuikaleet	5 - 7	
	Raguu	10 - 15	
	Ossobuco	25 - 30	
	Vasikan kieli	15 - 20	Peitä vedellä
	Vasikanpaisti	20 - 25	Aika riippuu koosta ja muodosta
Nauta			
Kypsennä 2. rengas näkyvissä, ja täytä vähintään 1/4 l nestettä. Naudankieltä varten tarvitaan rei'itetty sisäosa.	Lihamureke	10 - 15	
	Marinoitu naudan paisti	30 - 35	
	Naudankieli	45 - 60	
	Lihasuikaleet	6 - 8	
	Gulassi	15 - 20	
	Rullat	15 - 20	
	Naudanpaisti	35 - 45	Aika riippuu koosta ja muodosta
Kana			
Kypsennä 2. rengas näkyvissä, ja täytä vähintään 1/4 l nestettä. Kanaa varten tarvitaan rei'itetty sisäosa.	Kana	20 - 25	Enint. 1/2 tilavuudesta
	Broilerin palat	6 - 8	
	Kalkkunan koipi	25 - 30	Riippuu koipien paksuudesta
	Kalkkunaraguu	6 - 10	
	Kalkkunaleike	2 - 3	
Riista			
Kypsennä 2. rengas näkyvissä, ja täytä vähintään 1/4 l nestettä. Erityistä sisäosaa ei tarvita.	Jänispaisti	15 - 20	
	Jänis	10 - 12	
	Peurapaisti	25 - 30	
	Riistagulassi	15 - 20	
Karitsa			
Kypsennä 2. rengas näkyvissä, ja täytä vähintään 1/4 l nestettä.	Karitsaragout	20 - 25	Lammas vaatii pidemmät ajat
	Karitsanpaisti	25 - 30	Aika riippuu koosta ja muodosta
Kala			
Kypsennä 1. rengas näkyvissä, ja täytä vähintään 1/4 l nestettä. Raguuta ja gulassia varten ei tarvita sisäosaa, muuten käytä reiätöntä.	Kalafilee	2 - 3	Höyrytetään omassa mehussaan
	Kokonainen kala	3 - 4	Höyrytetään omassa mehussaan
	Raguu tai gulassi	3 -4	

		Minuuttia	
Keitot Kypsennä 2. rengas näkyvissä ja täytä väh. 1/4 l - enint. 1/2 kattilan sisällöstä. Erityistä sisäosaa ei tarvita.	Herne-, linssikeitto	12 - 15	Liotetut palkokasvit
	Lihaliemi	25 - 30	koskee kaikkia lihalaatuja
	Vihanneskeittp	5 - 8	
	Gulassi	10 - 15	
	Kanakeitto	20 - 25	Aika riippuu koosta
	Häränhäntäkeitto	35	
	Perunakeitto	5 - 6	
Vihannekset Kypsennä 1. rengas näkyvissä, ja täytä vähintään 1/4 l nestettä. Hapankaalia ja punajuuria varten ei tarvita sisäosaa. Muita ruokia varten tarvitaan rei'itetty sisäosa. Pavuista alkaen suurempi kypsentämislämpötila (2. rengas).	Munakoisot, kurkut,tomaatit	2 - 3	Vihannesten hyödylliset aineet säilyvät höyrytettäessä pidempään
	Kukkakaali, paprika, purjo	3 - 5	
	Herneet, selleri, kohlrabi	4 - 6	
	Fenkoli, porkkana, savoijinkaali	5 - 8	
	Pavut, kaali, punakaali	7 - 10	
	Hapankaali	10 - 15	
	Punajuuri	15 - 25	
	Perunat	6 - 8	
	Kuoriperunat	6 - 10	Kuoriperunat halkeavat, jos höyryn poistaa nopeasti
Palkokasvit **Vilja** Kypsennä 2. rengas näkyvissä ja täytä väh. 1/4 l - enint. 1/2 kattilan sisällöstä. Yhtä osaa viljaa kohti kaksi osaa vettä. Liottamatonta viljaa on kypsennettävä 20 - 30 min kauemmin. Valmista puuroriisi 1. rengas näkyvissä.	Herneet, pavut, linssit	10 - 15	Kypsennä paksuja papuja 10 min pidempään
	Tattari, hirssi	7 - 10	Liotetun viljan kypsennysaika
	Maissi, riisi, speltti	6 - 15	Liotetun viljan kypsennysaika
	Puuroriisi	20 - 25	1. rengas näkyvissä
	Pitkäjyväinen riisi	6 - 8	
	Ruskea riisi	12 - 15	
	Vehnä, ruis	10 - 15	Liotetun viljan kypsennysaika
Hedelmät Kypsennä 1. rengas näkyvissä, ja täytä vähintään 1/4 l nestettä.	Kirsikka, luumu	2 - 5	Rei'itettyä sisäosaa suositellaan
	Omena, päärynä	2 - 5	Rei'itettyä sisäosaa suositellaan

Kypsennysvihjeitä

- **Kypsennysaika alkaa, kun ohjeessa ilmoitettu rengas näkyy**
- **Kypsennysajat ovat ohjeellisia**
- **Valitse mieluummin lyhyt aika, ja kypsennä tarvittaessa lisää**
- **Vihanneksista tulee näitä aikoja noudattaen "al dente"**
- **Lämpötila on 1. renkaan näkyessä 110 °C ja 2. renkaan 119 °C**

Reseptejä on osoitteessa www.wmf.com

Notice d'utilisation
FR

Sommaire

1. Consignes de sécurité

2. Utilisation de la minuterie*

3. Utilisation de l'autocuiseur

4. Consignes d'utilisation

5. Cuire avec l'autocuiseur

6. Quatre méthodes pour faire baisser la pression

7. Entretien de l'autocuiseur
Nettoyage, rangement, entretien

8. Usage multiple

9. Déclaration de garantie

10. Exception de garantie

11. Réparation des dysfonctionnements

12. Tableau des temps de cuisson

Accessoires de cuisson et pièces de rechange
Voir au verso

*uniquement Perfect Ultra

1. Consignes de sécurité

1. Veuillez lire intégralement la notice d'utilisation et toutes les instructions avant d'utiliser l'autocuiseur WMF. Toute mauvaise utilisation peut abîmer l'autocuiseur.

2. Ne confiez jamais l'autocuiseur à quelqu'un qui ne s'est pas préalablement familiarisé à son utilisation.

3. Veillez à tenir les enfants éloignés de l'autocuiseur lorsque celui-ci chauffe.

4. Ne mettez jamais l'autocuiseur dans un four. Les poignées, les soupapes et les dispositifs de sécurité risqueraient d'être abîmés par la chaleur.

5. Déplacez l'autocuiseur avec grande prudence lorsqu'il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces très chaudes. Utilisez les poignées et les boutons. Si nécessaire, utilisez un gant de cuisine.

6. Utilisez l'autocuiseur uniquement pour l'usage pour lequel il est prévu.

7. Cet appareil cuit à l'aide de la pression. Toute utilisation inappropriée peut provoquer des brûlures. Veillez à ce que l'appareil soit correctement verrouillé avant de le mettre à chauffer. Vous trouverez des informations à ce sujet dans la notice d'utilisation.

8. Ne forcez jamais pour ouvrir l'autocuiseur. Ne l'ouvrez pas avant de vous être assuré que la pression intérieure est complètement retombée. Vous trouverez des informations à ce sujet dans la notice d'utilisation.

9. Ne faites jamais chauffer l'autocuiseur sans l'avoir préalablement rempli d'eau. Vous risqueriez de l'abîmer sérieusement. Minimum : 1/4 de litre d'eau.

Remarque importante :
Veillez à ce que l'eau ne s'évapore jamais complètement. Si les pièces en plastique fondent, les aliments seront brûlés et l'autocuiseur abîmé.

Si l'aluminium du fond de l'autocuiseur fond, la plaque de cuisson sera abîmée. Dans un tel cas, éteindre la source de chaleur et ne pas déplacer l'autocuiseur avant qu'il soit complètement refroidi.

10. Ne remplissez jamais l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité. Lorsque vous cuisez des aliments qui prennent du volume pendant la cuisson, par exemple du riz ou des légumes secs, vous devez remplir l'autocuiseur au maximum jusqu'à la moitié de sa capacité et respecter les indications complémentaires éventuellement fournies par le fabricant de votre autocuiseur.

11. Ne laissez jamais l'autocuiseur sans surveillance. Réglez le feu de sorte que le signal de cuisson ne monte pas au-dessus de la bague de cuisson correspondante de couleur orange. Si vous ne réduisez pas le feu, de la vapeur s'échappe de la soupape. Le temps de cuisson est alors modifié et la perte d'eau peut entraîner des dysfonctionnements.

12. Utilisez uniquement les plaques et feux de cuisson qui sont indiquées dans la notice d'utilisation.

13. Si vous avez cuit une viande avec de la peau (par exemple de la langue de bœuf) qui peut gonfler sous l'effet de la pression, vous ne devez pas piquer la viande tant que la peau est gonflée car vous risqueriez de vous brûler.

14. D'une manière générale, secouez l'autocuiseur avant toute ouverture pour ne pas que des bulles de vapeur jaillissent et pour ne pas vous brûler. Cette opération est particulièrement importante en cas d'évaporation rapide ou lorsque vous passez l'autocuiseur sous l'eau courante.

15. Veillez à toujours tenir vos mains, votre tête ou même tout votre corps à distance de l'autocuiseur pendant l'évaporation rapide ou si vous passez l'autocuiseur sous l'eau courante. Vous pourriez vous blesser avec la vapeur qui s'échappe.

16. Avant toute utilisation, vérifiez le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité, des soupapes et des joints d'étanchéité. C'est le seul moyen de garantir un fonctionnement sans danger. Vous trouverez des informations à ce sujet dans la notice d'utilisation.

17. N'utilisez pas l'autocuiseur pour faire frire des aliments sous pression avec de l'huile.

18. N'effectuez aucune intervention sur les systèmes de sécurité, à l'exception des opérations d'entretien qui sont indiquées dans la notice d'utilisation.

19. Remplacez régulièrement les pièces d'usure (voir la déclaration de garantie). Les pièces qui présentent des décolorations visibles, des fissures ou toute autre dégradation ou qui ne sont pas correctement fixées, doivent être remplacées par des pièces de la marque WMF.

20. Utilisez uniquement des pièces de rechange de la marque WMF. Veillez surtout à utiliser un autocuiseur et un couvercle du même modèle.

21. N'utilisez pas l'autocuiseur s'il est abîmé ou déformé ou si certaines de ses pièces sont abîmées ou déformées ou si leur fonctionnement ne correspond pas au descriptif de la notice d'utilisation. Dans un tel cas, adressez-vous au revendeur WMF le plus proche de chez vous ou au service après-vente de WMF AG à Geislingen/Steige.

Consignes de sécurité importantes concernant la minuterie* et la batterie :

Ne pas laisser la minuterie à la portée des enfants de moins de 3 ans car elle comporte des petites pièces que les enfants pourraient avaler ou mettre dans leur nez (couvercle de la pile, anneau d'étanchéité, pile).
Si l'écran LCD est abîmé, veillez à ne pas vous blesser avec les bris de verre. Veillez à ce que les cristaux liquides ne soient pas en contact avec la peau et qu'ils ne parviennent pas dans les yeux ou la bouche. La pile fournie n'est pas rechargeable.

Lorsque vous changez la pile, veillez à ne pas vous blesser sur les contacts de la pile.
Les piles peuvent couler. Si le liquide de la pile est en contact avec les mains ou les vêtements, lavez les zones touchées immédiatement avec de l'eau. En cas de contact du liquide de la pile avec les yeux, il faut immédiatement rincer les yeux avec de l'eau et consulter un médecin.
Il ne faut jamais abîmer des piles, ni les percer, ni les jeter dans le feu. Remplacer la pile impérativement par une pile du même type qui est prescrite dans la notice d'utilisation. Ne jetez jamais les piles usagées ni la minuterie dans les ordures ménagères. Jetez-les dans un point de collecte de la ville prévu à cet effet.

Veuillez conserver précieusement cette notice.

2. Utilisation de la minuterie*

Vous pouvez cuire dans votre autocuiseur avec ou sans minuterie.

Remarque importante :
Ne mettez pas votre minuterie à proximité d'aimants.
La minuterie est adaptée avec précision sur votre poignée de couvercle et n'est pas remplaçable.
Si vous possédez plusieurs autocuiseurs WMF Perfect Ultra avec minuterie, tout échange de minuterie peut entraîner un mauvais affichage.

2.1. Mise en marche et programmation

En principe, la minuterie ne peut **(12)** être allumée et utilisée que si elle est dans la poignée du couvercle **(5)**.
Pour allumer la minuterie **(12)**, appuyez sur la touche Plus **(25)**. L'écran affiche **(20)** »00« au bout de 2 secondes environ. Vous pouvez maintenant régler le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches Plus et Moins **(25)/(26)** (max. 99 minutes). Si vous maintenez la touche enfoncée, la procédure rapide est activée. Lorsque vous chauffez votre autocuiseur, la pression monte. L'affichage de la minuterie s'allume en rouge **(24)**. Vous ne pouvez alors plus ouvrir votre autocuiseur. Si le niveau de cuisson réglé est atteint, la cuisson commence. La minuterie **(12)** réagit par un signal sonore (3 fois brièvement) et l'affichage décompte les minutes. L'affichage des secondes **(22)** sur l'écran **(20)** indique que la cuisson est en cours **(V)**. Pendant la cuisson, vous pouvez corriger le temps programmé avec la touche Plus ou Moins **(25)/(26)**. Ce n'est possible que si la minuterie se situe dans la poignée. Vous pouvez arrêter la minuterie à tout moment **(12)** en maintenant enfoncée la touche Plus et Moins **(25)/(26)** jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne.

2.2. Une fois la cuisson terminée

Si le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit (5 fois brièvement). Vous pouvez couper le son en appuyant brièvement sur la touche Plus ou Moins **(25)/(26)**. Sinon le signal sonore se répète encore quatre fois.

*uniquement Perfect Ultra

L'autocuiseur ne peut être ouvert que si la pression est totalement retombée. L'affichage **(24)** de la minuterie **(12)** ne passe du rouge au vert que lorsque la pression est retombée **(W)**. L'affichage clignotant vert **(24)** s'éteint automatiquement au bout de 1 minute.

2.3. Retirer la minuterie

Pour retirer la minuterie **(12)**, il suffit de la retirer par le haut de la poignée **(X)**.
Vous pouvez retirer la minuterie **(12)** au plus tôt au début de la cuisson, puis lorsque le niveau de cuisson réglé est atteint et que l'affichage des minutes s'acoule **(21)**. Si vous retirez la minuterie **(12)**, l'affichage rouge s'éteint **(24)**, mais l'affichage des minutes **(21)** s'écoule.
Une fois le temps réglé écoulé, le signal sonore retentit jusqu'à 5 fois même si la minuterie a été retirée **(12)** (voir ci-dessus). Puis l'affichage s'éteint.
Vous pouvez retirer et remettre la minuterie à tout moment pendant la cuisson **(12)**. Le temps de cuisson réglé ne peut être modifié que si la minuterie se trouve **(12)** dans la poignée du couvercle **(5)**.

2.4. Consignes d'entretien

Pour nettoyer la minuterie, essuyer simplement avec un chiffon humide **(12)**. Ne pas plonger dans l'eau et ne pas mettre dans le lave-vaisselle.

2.5. Changement de la pile

Le compartiment à pile se trouve au dos de la minuterie **(12)**. Ouvrez ce compartiment à l'aide d'une pièce de monnaie **(Y)**. Mettez la pile – dans le bon sens – dans le compartiment à pile **(Z)**.
Vous devez mettre une pile lithium type CR 2450, 3 volts.
Refermez le compartiment à pile à l'aide d'une pièce de monnaie **(Y)**.

3. Utilisation de l'autocuiseur

Avant la première utilisation

3.1. Ouvrir l'autocuiseur

Tourner le bouton rotatif **(8)** sur la position »ouvrir/fermer« **(30a)** et tirer vers l'arrière **(30b)**.
Basculer la poignée du couvercle **(5)** vers la droite jusqu'à ce que les repères du couvercle et ceux de la poignée avec manche de l'autocuiseur soient en face **(B)**. Retirer le couvercle.

3.2. Nettoyer l'autocuiseur

Retirer les étiquettes avant la première utilisation et laver tous les éléments de votre autocuiseur (voir paragraphe »nettoyage«).
Tourner le couvercle et retirer la poignée **(5)** du couvercle. Pour se faire, tirer le bouton coulissant orange **(7)** sur le dessous de la poignée **(5)** dans le sens de la flèche jusqu'à l'extrémité de la poignée. Soulever et décrocher le couvercle **(C)**.
Retirer **(10)** la bague d'étanchéité du couvercle.

3.3. Fermer l'autocuiseur

Accrocher la poignée dans le couvercle **(5)** et enclencher le bouton coulissant orange **(D)** par-dessus le rebord du couvercle **(7)**. Vous entendez un petit clic.
Mettre la bague d'étanchéité dans le rebord du couvercle **(10)** de sorte qu'elle soit sous le rebord courbé vers l'intérieur.
Mettre le couvercle (voir les repères sur le couvercle et la poignée de l'autocuiseur) et tourner la poignée du couvercle **(5)** vers la gauche jusqu'à la butée **(B)**.
Enfoncer le bouton rotatif vers l'avant **(8)** **(A)** et régler sur la position souhaitée 1 ou 2 **(30c)**/**(30d)**.

4. Consignes d'utilisation

4.1. Vérification des dispositifs de sécurité avant chaque utilisation

Assurez-vous que la bague d'étanchéité **(10)** et le rebord du couvercle sont propres. Vérifiez que la bille est visible sur le dessous du couvercle dans la soupape de sécurité **(4) (E)**.
Si la bille se trouve dans la chambre supérieure de la soupape de sécurité/du système automatique de démarrage de cuisson **(4)**, retirez la poignée **(5)** et enfoncez la bille avec le doigt dans la chambre inférieure **(F)**.
Testez la mobilité de la soupape principale **(3)** en exerçant une pression avec votre doigt **(G)**. Vérifiez que le joint d'étanchéité du signal de cuisson **(2)**, le joint d'étanchéité de la sécurité de pression résiduelle **(13)** et le joint d'étanchéité de l'ouverture de libération de la vapeur **(14)** soient bien en place et ne soient pas abîmés. Accrochez **(5)** la poignée dans le couvercle. Mettre le couvercle et verrouiller.

4.2. Quantités d'eau

Pour faciliter le dosage, l'autocuiseur comporte une gradation à l'intérieur **(H)**.
Pour produire de la vapeur, il faut au moins 1/4 de litre d'eau, que vous cuisiez avec ou sans accessoires de cuisson vapeur.
Il ne faut pas remplir l'autocuiseur à plus des 2/3 pour ne pas risquer d'entraver son bon fonctionnement.
S'il s'agit d'aliments qui font de l'écume ou qui gonflent beaucoup (par exemple : un bouillon de viande, des légumes secs, des tripes ou de la compote), vous ne devez remplir l'autocuiseur qu'à moitié. (Vous trouverez d'autres instructions dans le paragraphe »Cuisson naturelle«).
Si vous souhaitez faire revenir vos aliments avant de les cuire (par exemple : des oignons, des morceaux de viande ou choses de ce genre), vous pouvez utiliser l'autocuiseur WMF comme un plat classique. Pour poursuivre la cuisson, vous devez, avant de verrouiller l'autocuiseur, retirer l'accessoire pour faire revenir et ajouter la quantité d'eau nécessaire (au moins 1/4 litre).

Attention !
Ne cuisez jamais s'il n'y a pas la quantité d'eau nécessaire et veillez à ce que l'eau des aliments ne s'évapore jamais complètement. Si ce principe n'est pas respecté, les aliments risquent de brûler, l'autocuiseur et les poignées en plastique risquent d'être abîmés (comparer avec les consignes de sécurité 9).

5. Cuire avec l'autocuiseur

5.1. Généralités

L'autocuiseur cuit les aliments sous pression, c'est-à-dire à une température supérieure à 100 °C. Ce qui permet de réduire jusqu'à 70 % les temps de cuisson, une économie d'énergie considérable. La cuisson brève à la vapeur permet de préserver une large part de l'arôme, de la saveur et des vitamines.

5.2. Cuire avec les accessoires de cuisson

En fonction de la dimension de l'autocuiseur, vous pouvez cuire avec des accessoires de cuisson et le support. Vous trouverez les accessoires de cuisson et le support parmi les accessoires WMF chez votre revendeur WMF (voir »accessoires de cuisson et pièces de rechange« au verso).

5.3. Chauffer

Verrouiller l'autocuiseur et régler à l'aide du bouton rotatif **(8)** le niveau de cuisson recommandé dans le tableau de cuisson **(30c)/(30 d)** :

Position de cuisson 1 (cuisson délicate)
Premier anneau de cuisson de couleur orange

Pour préparer des denrées délicates telles que les légumes, le poisson et les fruits, utilisez la position de cuisson 1. Cette position de cuisson permet de très bien préserver les aliments. L'arôme et les éléments nutritifs sont mieux conservés.
Avec la position de cuisson 1, l'indicateur de cuisson monte uniquement jusqu'au 1er anneau

de cuisson. Si la pression est trop forte, elle est automatiquement régulée par la vanne principale (voir paragraphe 5.4 Temps de cuisson).

Position de cuisson 2 (cuisson rapide)
Deuxième anneau de cuisson de couleur orange

Pour préparer tous les autres denrées, utilisez la position de cuisson 2 (voir à cet effet également le paragraphe 8 Utilisation multiple). Avec cette position de cuisson, vous gagnez beaucoup de temps et vous économisez beaucoup d'énergie. Avec la position de cuisson 2, l'indicateur de cuisson monte uniquement jusqu'au 2ème anneau de cuisson. Si la pression est trop forte, elle est automatiquement régulée par la soupape principale (voir paragraphe 5.4 Temps de cuisson).

Allumer la minuterie **(12)** de la poignée du couvercle **(5)** et indiquer* le temps de cuisson souhaité. Faire chauffer l'autocuiseur sur la position maximale.
Par le système automatique de démarrage de cuisson **(4)** qui sert également de soupape de sécurité, l'air s'échappe pendant la phase de démarrage de cuisson jusqu'à ce que la soupape se verrouille en émettant un petit bruit et que la pression puisse monter.
L'affichage rouge **(24)** de la minuterie **(12)** signale que vous ne pouvez* plus ouvrir l'autocuiseur.
Le signal de cuisson **(1)** commence à monter. Vous pouvez observer la montée par le trou à côté du signal de cuisson **(I)** et régler le feu ou plaque de cuisson en temps opportun.
La minuterie **(12)** émet un signal sonore (3 fois brièvement) pour indiquer que le niveau de cuisson réglé est atteint. A partir de ce moment-là, le temps de cuisson réglé se décompte **(V)***.

5.4. Temps de cuisson

La minuterie **(12)** signale le début du temps de cuisson*. Veillez à ce que la position de la bague soit toujours la même sur le signal de cuisson **(1)**. Régulez le feu en conséquence.
Si le signal de cuisson **(1)** descend au-dessous de la bague indicatrice de cuisson orange nécessaire, vous devez de nouveau augmenter le feu. Le temps de cuisson sera ainsi un peu plus long.
Si le signal de cuisson monte **(1)** au-dessus du niveau de cuisson réglé **(30c)/(30d)**, la pression de la vapeur devient trop élevée et elle se relâche par la soupape principale **(3)** devant au niveau de la poignée du couvercle **(5)** en émettant un sifflement. Retirer immédiatement l'autocuiseur du feu, attendre jusqu'à ce que le signal de cuisson soit descendu sur la bague indicatrice de cuisson correspondante et remettre sur le feu **(1)** après avoir réduit le feu.

L'autocuiseur permet des temps de cuisson courts car la température dans l'autocuiseur est élevée du fait de la pression de vapeur :

Première bague, env. 110 °C
(pression de service 45 kPa, pression réglée 90 kPa) pour les mets délicats tels que le poisson ou la compote

Deuxième bague, env. 119 °C
(pression de service 95 kPa, pression réglée 130 kPa, max. 150 kPA) pour tous les autres mets

Les personnes sensibles à l'économie d'énergie éteignent le feu avant la fin du temps de cuisson car la chaleur emmagasinée dans l'autocuiseur termine la cuisson.
Le temps de cuisson peut varier pour un même aliment car la quantité, la forme et la qualité de l'aliment sont variables.

5.5. Remarque concernant les plaques à induction

Le fond tout-feu TransTherm® **(11)** convient pour tous les types de feux, même pour les plaques à induction. Les plaques à induction peuvent générer un bourdonnement lorsque la température est élevée. Ce bruit est un bruit technique. Il ne s'agit nullement d'un défaut de votre plaque de cuisson ou de votre autocuiseur. La dimension de l'autocuiseur et celle de la plaque de cuisson doivent correspondre car sinon, notamment pour les petits diamètres, la plaque de cuisson (champ magnétique) peut ne pas fonctionner avec le fond de l'autocuiseur.

*uniquement Perfect Ultra

5.6. Ouvrir l'autocuiseur

La minuterie **(12)** signale la fin du temps de cuisson par un signal sonore (5 fois brièvement) qui se répète jusqu'à 4 fois – si vous ne l'éteignez pas. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur la touche Plus ou Moins **(25)/(26)***.

Vous avez quatre possibilités pour faire retomber la pression dans l'autocuiseur – voir page suivante. D'une manière générale, il ne faut ouvrir et retirer le couvercle que si l'autocuiseur n'est pas sous pression. Ce que vous pouvez voir par le fait que l'affichage **(24)** sur la minuterie **(12)** passe du rouge au vert (en clignotant) **(W)***. Par ailleurs, le signal de cuisson **(1)** doit avoir complètement disparu dans la poignée **(5) (J)**.
Si l'affichage rouge **(24)** de la minuterie est allumé **(12)*** alors que le signal de cuisson **(1)** a complètement disparu dans l'autocuiseur, cela signifie que la sécurité de pression résiduelle est active. Débloquez-le en poussant encore une fois le bouton rotatif **(8)** vers l'avant puis de nouveau vers l'arrière **(A)**.

Secouez brièvement l'autocuiseur avant de l'ouvrir. Ce qui permet de faire ressortir des aliments les éventuelles bulles de vapeur qui peuvent se former notamment lorsqu'il s'agit de préparations culinaires liquides et en purée ou qui peuvent jaillir lorsque le couvercle est retiré. Tourner ensuite la poignée du couvercle **(5)** conformément à la description vers la droite et retirer le couvercle par le haut.

6. Quatre méthodes pour faire baisser la pression

Remarque importante :
Si vous avez cuit des aliments qui font de l'écume ou qui gonflent (par exemple un bouillon de viande, des légumes secs ou des céréales), vous ne devez pas mettre l'autocuiseur hors pression selon la méthode 2, 3 ou 4. Les pommes de terre en robe de chambre éclatent si vous relâchez la pression selon les méthodes 2, 3 ou 4.

Veillez à toujours tenir vos mains, votre tête ou même tout votre corps à distance de l'autocuiseur pendant l'évaporation rapide avec le bouton rotatif ou si vous passez l'autocuiseur sous l'eau courante. Vous pourriez vous blesser avec la vapeur qui s'échappe.

Méthode 1

Retirer l'autocuiseur du feu. Après un court instant, le signal de cuisson s'abaisse **(1)**. Lorsqu'il a totalement disparu dans la poignée **(J)** et que l'affichage **(24)** sur la minuterie **(12)*** est passé du rouge au vert **(W)**, tournez le bouton rotatif **(8)** sur la position »ouvrir/fermer« **(30a)** et tirez-le vers l'arrière **(30b)**.
Ainsi, la vapeur résiduelle s'échappe sous la poignée du couvercle **(5)**.
S'il ne sort plus de vapeur, secouer brièvement et ouvrir l'autocuiseur.
Nous recommandons cette méthode notamment pour les temps de cuisson longs étant donné que vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle existante.

Méthode 2

Si vous voulez faire évaporer la vapeur lentement et en douceur, sélectionnez la position automatique d'évaporation. Pour ce faire, tournez le bouton rotatif **(8)** sur la position »ouvrir/fermer« **(30a)**.
La vapeur s'échappe lentement sous la poignée du couvercle.
Lorsque l'affichage **(24)** sur la minuterie **(12)*** passe du rouge au vert **(W)** et que le signal de cuisson a complètement disparu dans la poignée **(J)**, secouer brièvement et ouvrir l'autocuiseur.

Méthode 3

Si vous voulez faire évaporer la vapeur le plus rapidement possible, tournez le bouton rotatif **(8)** sur la position »ouvrir/fermer« et tirez-le vers l'arrière pour que la vapeur s'échappe rapidement **(A)**.
Lorsque l'affichage **(24)** sur la minuterie **(12)*** passe du rouge au vert **(W)** et que le signal de cuisson a complètement disparu dans la poignée **(J)**, secouer brièvement et ouvrir l'autocuiseur.

Méthode 4

Si la vapeur qui s'échappe vous dérange, il vous suffit de mettre l'autocuiseur dans l'évier et de faire couler de l'eau froide sur le couvercle **(K)**.

*uniquement Perfect Ultra

Veillez à ce que la minuterie **(12)*** ne soit pas sous l'eau car elle pourrait être abîmée.
Lorsque l'affichage **(24)** sur la minuterie **(12)*** passe du rouge au vert **(W)** et que le signal de cuisson a complètement disparu dans la poignée **(J)**, secouer brièvement et ouvrir l'autocuiseur.

7. Entretien de l'autocuiseur

7.1. Nettoyage

Retirer la minuterie **(12)** de la poignée du couvercle **(5)** et **(X)** essuyer* avec un chiffon humide. Retirer la poignée du couvercle **(5)** et **(C)** et laver l'eau courante **(L)**. Retirer la bague d'étanchéité **(10)** du couvercle et la rincer à la main. L'autocuiseur, le couvercle et les accessoires de cuisson peuvent être lavés dans le lave-vaisselle. Ne pas gratter les résidus. Il est préférable de les faire tremper dans l'eau pour qu'ils ramollissent. En cas de dépôt calcaire, faire bouillir de l'eau vinaigrée. Nettoyer régulièrement le fond de l'autocuiseur.

7.2. Rangement

Conserver la bague d'étanchéité **(10)** séparément après nettoyage pour la préserver.

7.3. Entretien

L'autocuiseur est un objet de consommation technique dont les différentes pièces sont soumises à l'usure. Vous devez donc, après une utilisation relativement longue, vérifier toutes les pièces conformément à la liste des pièces de rechange. En cas de dégradations visibles, il faut remplacer les pièces concernées. Utilisez les pièces de rechange de la marque.

Remarque :
Si la poignée du couvercle (5) est abîmée, il faut la faire réparer par le fabricant.

8. Usage multiple

Les avantages de la cuisson rapide ne sont pas uniquement valables pour les préparations culinaires classiques :

8.1. Cuisiner des aliments congelés

Les aliments congelés peuvent être mis dans l'autocuiseur dès qu'ils sortent du congélateur. Faire légèrement décongeler la viande si vous souhaitez la faire revenir. Mettre les légumes dans l'autocuiseur directement après les avoir sortis de leur emballage. Les temps de démarrage de cuisson sont plus longs et les temps de cuisson sont identiques.

8.2. Cuisson naturelle

Les céréales et les légumes secs sont souvent préparés en cuisson naturelle. Avec l'autocuiseur, il n'est plus forcément nécessaire de faire ramollir les céréales et les légumes secs. Les temps de cuisson sont alors plus longs de moitié environ.
Verser, en plus du 1/4 de litre d'eau minimum, au moins 2 volumes d'eau pour 1 volume de céréales ou légumes secs. La chaleur résiduelle de la plaque de cuisson peut être utilisée pour faire gonfler a posteriori. Attention : S'il s'agit d'aliments qui font de l'écume ou qui gonflent (céréales ou légumes secs), vous ne devez remplir l'autocuiseur qu'à sa moitié.

8.3. Faire des conserves

Vous pouvez faire des bocaux d'une contenance de 1 litre dans les autocuiseurs de 6,5 litres et 8,5 litres, et des bocaux plus petits dans les autocuiseurs de 4,5 litres. Préparer les aliments comme d'habitude. Verser 1/4 de litre d'eau dans l'autocuiseur. Mettez les bocaux dans l'accessoire percé.

Faire cuire les **légumes/la viande** avec la 2ème bague indicatrice de cuisson orange pendant environ 20 minutes.
Faire cuire **les fruits** avec la 1ère bague indicatrice de cuisson orange pendant env. 5 minutes **(fruits à pépins)** ou pendant env. 10 minutes **(fruits à noyaux)**.

*uniquement Perfect Ultra

Pour faire évaporer, laisser refroidir lentement l'autocuiseur (méthode 1) – ne pas mettre hors pression à l'aide du bouton rotatif **(8)** ni en passant l'autocuiseur sous l'eau courante car sinon le jus des bocaux fait pression.

8.4. Extraire le jus

Vous pouvez travailler des petites quantités de fruits dans l'autocuiseur pour en extraire le jus. Verser 1/4 de litre d'eau dans l'autocuiseur, mettre les fruits dans l'accessoire perforé sur l'accessoire non perforé et sucrer si nécessaire. Cuire avec la 2ème bague indicatrice de cuisson orange. Le temps de cuisson varie entre 10 et 20 minutes selon les fruits. Faire retomber la pression en passant l'autocuiseur sous l'eau courante (méthode 4). Secouez brièvement avant de l'ouvrir.

8.5. Stériliser

Les biberons, les bocaux, etc. peuvent être rapidement stérilisés. Mettre les biberons ou les bocaux dans l'accessoire perforé avec leur ouverture vers le bas. Verser 1/4 de litre d'eau et faire stériliser 20 minutes avec la 2ème bague indicatrice de cuisson orange. Laisser refroidir lentement (méthode 1).

8.6. Cuire avec les accessoires de cuisson

En fonction de la dimension de l'autocuiseur, vous pouvez cuire avec des accessoires de cuisson et le support. Vous trouverez les accessoires de cuisson et le support parmi les accessoires WMF chez votre revendeur WMF.
Vous pouvez également faire cuire plusieurs mets en même temps dans votre autocuiseur. Les différents ingrédients sont séparés par les accessoires de cuisson. Le met devant cuire plus longtemps est placé en premier sans accessoire dans l'autocuiseur.

Exemples

Faire rissoler (20 minutes) –
Fond d'autocuiseur
Pommes de terre (8 minutes) –
Accessoire perforé
Légumes (8 minutes) –
Accessoire non perforé

Commencer par cuire l'aliment à faire rissoler pendant 12 minutes. Puis ouvrir l'autocuiseur conformément aux indications. Mettre les pommes de terre dans l'accessoire perforé sur le support, les légumes dans l'accessoire non perforé, fermer l'autocuiseur et faire cuire encore 8 minutes.
Si les temps de cuisson sont tous à peu près les mêmes, tous les accessoires de cuisson peuvent être mis dans l'autocuiseur en même temps.
Lors de l'ouverture intermédiaire, la vapeur s'échappe. C'est pourquoi, vous devez verser dans l'autocuiseur un peu plus d'eau que d'habitude.

9. Déclaration de garantie

Pendant la période de garantie, nous garantissons le parfait fonctionnement de notre produit et de toutes ses pièces. La période de garantie est de 3 ans et commence à courir à partir de la date d'achat du produit auprès du revendeur spécialisé WMF – achat devant être justifié par un bon de garantie dûment rempli par un vendeur.
Si le produit présente un défaut au cours de la période de garantie, nous apporterons réparation au défaut gratuitement en remplaçant les pièces défectueuses.
Les pièces défectueuses ne peuvent être remplacées que par des revendeurs spécialisés WMF ou par le service après-vente de WMF AG de Geislingen/Steige. Le droit de garantie ne s'exerce que sous cette condition. Toute autre demande de garantie est exclue.
Pour faire valoir un droit de garantie, il faut présenter le bon de garantie. Il faut le remettre au client en même temps que l'autocuiseur WMF. Le droit de garantie ne s'exerce que sur présentation du bon de garantie dûment complété.
Naturellement, vos droits de garantie légaux ne sont pas restreints par cette déclaration de garantie.
Au cours de la période de garantie, vous bénéficiez de droits de garantie légaux portant sur l'exécution a posteriori du contrat de vente, la réduction, le retrait et la réparation de dommage dans la mesure légale.

Sont exclus de la garantie :

- joint d'étanchéité du signal de cuisson
- joint d'étanchéité de la sécurité de pression résiduelle
- joint d'étanchéité de l'ouverture de libération de la vapeur
- soupape de sécurité
- bague d'étanchéité
- piles*

Ces pièces sont soumises à une usure naturelle.
10 ans de garantie de livraison sur les pièces détachées correspondantes.

10. Exception de garantie

La garantie ne s'exerce pas sur les dégradations qui résultent :

- d'une utilisation inadaptée ou d'une mauvaise utilisation
- d'une mauvaise manipulation ou de négligence
- de réparations arbitraires
- de pose de pièces qui ne sont pas de la marque WMF
- d'actions chimiques ou physiques exercées sur les surfaces de l'autocuiseur
- du non respect de cette notice d'utilisation

Nom et adresse du garant

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

La demande en garantie doit être effectuée directement auprès du fabricant ou auprès d'un revendeur spécialisé WMF agréé.

11. Réparation des dysfonctionnements

Dysfonctionnements de l'autocuiseur
Le temps de démarrage de cuisson est trop long ou le signal de cuisson (1) ne monte pas.
De la vapeur sort du couvercle.

*uniquement Perfect Ultra

En cas de dysfonctionnement, retirer dans tous les cas l'autocuiseur du feu.
Ne jamais forcer pour ouvrir l'autocuiseur !

Cause	Réparation
Le diamètre de la plaque de cuisson est inadapté.	Choisir la plaque de cuisson qui convient pour le diamètre de l'autocuiseur.
Puissance du feu inadaptée.	Mettre le feu au maximum.
Le couvercle est mal positionné.	Relâcher toute la pression de l'autocuiseur et ouvrir. Vérifier que la bague d'étanchéité **(10)** est bien positionnée puis verrouiller de nouveau l'autocuiseur.
La bille dans la soupape de sécurité/le système automatique de démarrage de cuisson **(4)** n'est pas bien placé **(e)**.	Relâcher toute la pression de l'autocuiseur et ouvrir, retirer la poignée, vérifier la soupape de sécurité **(4)** et la position de la bille métallique dans le couvercle **(E)** et **(F)** puis verrouiller de nouveau l'autocuiseur.
Il n'y a pas assez d'eau (il faut au moins 1/4 de litre).	Relâcher toute la pression de l'autocuiseur et ouvrir le couvercle. Verser de l'eau puis verrouiller de nouveau l'autocuiseur.
La bague d'étanchéité **(10)** et/ou le rebord de l'autocuiseur ne sont pas propres.	Relâcher toute la pression de l'autocuiseur et ouvrir le couvercle. Nettoyer la bague d'étanchéité **(10)** et le rebord de l'autocuiseur, puis refermer l'autocuiseur.
Le bouton rotatif de cuisson **(8)** n'est pas sur la position de cuisson 1 ou 2.	Mettre le bouton rotatif de cuisson **(8)** sur la position de cuisson 1 ou 2 **(30c)/(30d)**.
La bague d'étanchéité **(10)** est abîmée ou durcie (du fait de l'usure).	Remplacer la bague d'étanchéité **(10)** par une bague d'étanchéité de la marque WMF.
Le joint d'étanchéité du signal de cuisson **(2)** ou le joint d'étanchéité de la sécurité de pression résiduelle **(13)** ne sont pas correctement positionnés ou sont endommagés.	Corriger la position des joints d'étanchéité ou remplacer par des pièces de rechange de la marque WMF.

Dysfonctionnements de l'autocuiseur
Dysfonctionnements de l'autocuiseur Il y a toujours de la vapeur qui sort de la soupape de sécurité/du dispositif automatique de chauffage (4) (mais il ne s'agit pas de la phase de démarrage de cuisson).
Impossible de tirer le bouton rotatif (8) vers l'arrière et impossible d'ouvrir l'autocuiseur.

Dysfonctionnements de la minuterie*
Pas d'affichage à l'écran (20)*.
L'écran (20) affiche* »E1«, »E6« ou »E7«.

*uniquement Perfect Ultra

En cas de dysfonctionnement, retirer dans tous les cas l'autocuiseur du feu.
Ne jamais forcer pour ouvrir l'autocuiseur !

Cause	Réparation
La bille n'est pas correctement positionnée dans la soupape **(E)**. La bille a été enfoncée dans la chambre supérieure.	Relâcher toute la pression de l'autocuiseur et ouvrir le couvercle et retirer la poignée. Enfoncer la bille dans la chambre inférieure **(F)**. Vérifier la mobilité de la soupape principale **(3)**, puis verrouiller de nouveau l'autocuiseur **(G)**.
Sécurité de pression résiduelle bloquée.	Appuyer à l'aide d'un clou ou d'un cure-dent dans l'ouverture de la sécurité de pression résiduelle **(15)** du couvercle de la poignée jusqu'à ce que le bouton rotatif puisse être **(M)** **(8)** tiré vers l'arrière.
La minuterie **(12)** a été coupée trop tôt, c'est-à-dire avant le début de la cuisson.	Mettre la minuterie **(12)** sur la poignée du couvercle **(5)** et indiquer de nouveau le temps de cuisson souhaité.
La minuterie **(12)** n'est pas activée.	Allumer la minuterie **(12)** à l'aide de la touche Plus **(25)**.
Pile vide (voir affichage pile **(23)**).	Remplacer la pile conformément aux indications de la notice d'utilisation.
Erreur de logiciel, nécessite une réparation en usine.	Remettre la minuterie **(12)** à un revendeur agréé WMF ou directement à WMF AG.

12. Tableau des temps de cuisson

		Minutes	
Porc et veau			
Cuisson au 2è anneau et minimum ¼ de l de liquide. Cuisson sans panier.	Émincé de porc	5 - 7	
	Goulasch de porc	10 - 15	
	Rôti de porc	20 - 25	Variable selon la taille et la forme
	Émincé de veau	5 - 7	
	Goulasch de veau	10 - 15	
	Jarret de veau entier	25 - 30	
	Langue de veau	15 - 20	Couvrir d'eau
	Rôti de veau	20 - 25	Variable selon la taille et la forme
Bœuf			
Cuisson au 2è anneau et minimum ¼ de l de liquide. La langue de bœuf est cuite dans le panier perforé.	Hachis	10 - 15	
	Rôti mariné	30 - 35	
	Langue de bœuf	45 - 60	
	Émincé	6 - 8	
	Goulasch	15 - 20	
	Paupiettes	15 - 20	
	Rôti	35 - 45	Variable selon la taille et la forme
Volaille			
Cuisson au 2è anneau et minimum ¼ de l de liquide. Pour le bouillon de poule, utiliser le panier perforé.	Bouillon de poule	20 - 25	Remplissage ½ max.
	Poule en morceaux	6 - 8	
	Cuisse de dinde	25 - 30	Variable selon la taille
	Ragoût de dinde	6 - 10	
	Escalopes de dinde	2 - 3	
Gibier			
Cuisson au 2è anneau et minimum ¼ de l de liquide.	Rôti de lièvre	15 - 20	
	Râble de lièvre	10 - 12	
	Rôti de chevreuil	25 - 30	
	Goulasch de chevreuil	15 - 20	
Agneau			
Cuisson au 2è anneau et minimum ¼ de l de liquide.	Ragoût d'agneau	20 - 25	Un peu plus pour le mouton
	Rôti d'agneu	25 - 30	Variable selon la taille et la forme
Poisson			
Cuisson au 1er anneau et ¼ de l de liquide minimum. Cuisson avec panier, sauf pour le ragoût ou la goulasch.	Filles	2 - 3	Cuits dans leur jus
	Poissons entiers	3 - 4	Cuits dans leur jus
	Ragoût ou goulasch	3 - 4	

		Minutes	
Soupes Cuisson au 2è anneau. Minimum ¼ de l de liquide à maximum ½ du volume de l'autocuiseur. Cuisson sans panier spécial.	Soupe de petits pois/lentilles	12 - 15	Lég. secs mis à tremper
	Bouillon de viande	25 - 30	Pour toutes les viandes
	Soupe de légumes	5 - 8	
	Soupe de goulasch	10 - 15	
	Bouillon de poule	20 - 25	Selon la taille
	Potage à la queue de bœuf	35	
	Soupe de pommes de terre	5 - 6	
Légumes Cuisson au 1er anneau et ¼ de l de liquide minimum. Cuisson avec panier, sauf pour la choucroute et les betteraves. À partir des haricots, le temps de cuisson passe au 2è anneau.	Aubergines, concombres, tomates	2 - 3	Cuits à la vapeur, les légumes gardent de leur mordant
	Chou-fleur, poivrons, poireaux	3 - 5	
	Petits pois, céleri, chou-rave	4 - 6	
	Fenouil, carottes, chou frisé	5 - 8	
	Haricots, chou vert, chou rouge	7 - 10	
	Choucroute	10 - 15	
	Betteraves rouges	15 - 25	
	Pommes de terre bouillies	6 - 8	
	Pommes de terre en robe de champs	6 - 10	Elles éclatent si l'on fait tomber la pression trop vite
Légumes secs, Céréales Cuisson au 2è anneau. Minimum ¼ de l de liquide à maximum ½ du volume de l'autocuiseur, en comtant 1 portion de céréales pour 2 portions d'eau. Compter 20–30 min. de plus pour les céréales qui n'auront pas été mises à tremper.	Petits pois, haricots, lentilles	10 - 15	10 min. de plus pour les fèves
	Sarrazin, millet	7 - 10	Mis à tremper
	Maïs, blé vert	6 - 15	Mis à tremper
	Riz au lait	20 - 25	Cuisson au 1er anneau
	Riz long	6 - 8	
	Riz complet	12 - 15	
	Froment, seigle	10 - 15	Mis à tremper
Fruits Cuisson au 1er anneau et ¼ de l de liquide minimum.	Cerises, prunes	2 - 5	Dans panier perforé de preférence
	Pommes, poires	2 - 5	Dans panier perforé de preférence

Petits conseils pratiques pour la cuisson

- **Le temps de cuisson commence lorsque l'anneau indiqué dans la recette est visible**
- **Les temps de cuisson mentionnés sont donnés à titre indicatif**
- **Choisir de préférence des temps plus courts**
  Il est toujours possible de prolonger la cuisson
- **Dans les temps indiqués, les légumes restent fermes**
- **La température de cuisson est de 110 °C env. au 1er anneau et de 119 °C**

Vous trouverez des recettes sur le site Internet www.wmf.com

Οδηγίες χρήσης
GR

Περιεχόμενα

1. Υποδείξεις ασφαλείας
2. Χειρισμός του χρονοδιακόπτη (Timer)*
3. Χειρισμός της χύτρας ταχύτητας
4. Υποδείξεις για το χειρισμό
5. Μαγείρεμα με τη χύτρα ταχύτητας
6. Τέσσερις μέθοδοι για τη μείωση της πίεσης
7. Περιποίηση της χύτρας ταχύτητας
Καθαρισμός, φύλαξη, συντήρηση
8. Πολλαπλές δυνατότητες χρήσης
9. Δήλωση εγγύησης
10. Εξαίρεση ευθύνης
11. Αντιμετώπιση βλαβών
12. Πίνακας χρόνων βρασμού

Ανταλλακτικά και αξεσουάρ
Βλέπε εξώφυλλο

*μόνο Perfect Ultra

1. Υποδείξεις ασφαλείας

1. Διαβάστε παρακαλώ τις οδηγίες χρήσης και όλες τις υποδείξεις πλήρως, προτού να χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητας WMF. Η μη ενδεδειγμένη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιές.

2. Μην παραδίδετε προς χρήση τη χύτρα ταχύτητας σε κάποιον, που δεν έχει εξοικειωθεί προηγουμένως με τις οδηγίες χρήσης.

3. Απομακρύνετε τα παιδία, όταν η χύτρα ταχύτητας χρησιμοποιείται.

4. Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας ποτέ στο φούρνο. Οι λαβές, βαλβίδες και εγκαταστάσεις ασφαλείας θα πάθαιναν ζημιά από τις υψηλές θερμοκρασίες.

5. Να κινείτε τη χύτρα ταχύτητας με πολύ προσοχή, όταν αυτή βρίσκεται υπό πίεση. Να μην ακουμπάτε τις καυτές επιφάνειες.
Να χρησιμοποιείτε τις λαβές και τα κουμπιά Εάν χρειαστεί χρησιμοποιήστε γάντια.

6. Να χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας μόνο για σκοπούς για τους οποίους προβλέπεται.

7. Αυτή η συσκευή μαγειρεύει με τη βοήθεια πίεσης. Η μη ενδεδειγμένη χρήση μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Να προσέχετε η συσκευή να έχει κλειστεί σωστά πριν από το ζέσταμα. Πληροφορίες για αυτό θα βρείτε στις οδηγίες χρήσης.

8. Μην ανοίγετε τη χύτρα ταχύτητας με τη βία. Μην την ανοίγετε αν δε σιγουρευτείτε πρωτύτερα, ότι η εσωτερική πίεση έχει διαφύγει τελείως. Πληροφορίες για αυτό θα βρείτε στις οδηγίες χρήσης.

9. Μη θερμαίνετε τη χύτρα ταχύτητας ποτέ, χωρίς να την έχετε γεμίσει πρωτύτερα με νερό, διαφορετικά θα προκαλούσατε σοβαρή ζημιά στη χύτρα. Ελάχιστη ποσότητα: 1/4 λίτρο νερού.

Σημαντική υπόδειξη:
Προσέξτε το υγρό να μην ατμοποιείται ποτέ τελείως. Μπορεί να κάψετε το φαγητό στη χύτρα και να προκληθεί ζημιά στη χύτρα από πλαστικά εξαρτήματα, που λιώνουν ή ακόμη πρόκληση ζημιάς στην εστία

της κουζίνας από λιώσιμο του αλουμινίου στον πάτο της χύτρας. Εφόσον προκύψει αυτή η περίπτωση απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας και μην κουνάτε τη χύτρα μέχρι να κρυώσει τελείως.

10. Μη γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας ποτέ περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητας της. Εάν βράζετε φαγητά, που διαστέλλονται κατά το βράσιμο, όπως π.χ. ρύζι ή αποξηραμένα λαχανικά, τότε γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας το πολύ μέχρι το μισό της χωρητικότητας της και ακολουθήστε τις συμπληρωματικές οδηγίες, που ενδεχομένως υπάρχουν για κάτι τέτοιο από τον κατασκευαστή της χύτρας ταχύτητάς σας.

11. Μην αφήνετε τη χύτρα ταχύτητας ποτέ χωρίς επίβλεψη. Ρυθμίστε την παροχή θερμότητας τόσο, όσο ο δείκτης βρασίματος να μην ξεπερνάει ποτέ το 2ο πορτοκαλί δακτύλιο βρασίματος. Εάν δε μειώσετε την παροχή θερμοκρασίας, διαφεύγει από τη βαλβίδα ατμός. Οι χρόνοι βρασμού διαφοροποιούνται και η απώλεια υγρού μπορεί να επιφέρει δυσλειτουργίες.

12. Να χρησιμοποιείτε μόνο τέτοιες πηγές θερμότητας, που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης.

13. Όταν βράζετε κρέας με το δέρμα του (για παράδειγμα γλώσσα βοδιού), που μπορεί να φουσκώσει κάτω από την επίδραση της πίεσης, τότε μην τρυπάτε με αιχμηρά αντικείμενα το κρέας, όσο το δέρμα είναι φουσκωμένο, διαφορετικά θα μπορούσατε να προκαλέσετε στον εαυτό σας εγκαύματα.

14. Ανακινήστε τη χύτρα ταχύτητας βασικά πριν από το κάθε άνοιγμα, για να μην πεταχτούν φουσκάλες ατμού και για να μην καείτε. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό κατά τη διαδικασία γρήγορης διαφυγής ατμού ή κάτω από τρεχούμενο νερό.

15. Κατά τη διαδικασία γρήγορης διαφυγής ατμού ή κάτω από τρεχούμενο νερό να κρατάτε πάντα τα χέρια, το κεφάλι και το σώμα μακριά από την επικίνδυνη περιοχή. Διαφορετικά θα μπορούσατε να τραυματιστείτε από τον εξερχόμενο ατμό.

16. Ελέγξτε πριν από κάθε χρήση τη δυνατότητα λειτουργίας των εγκαταστάσεων ασφαλείας, βαλβίδων και στεγανοποιήσεων. Μόνο έτσι μπορεί να διασφαλιστεί μία ασφαλή λειτουργία. Πληροφορίες για αυτό θα βρείτε στις οδηγίες χρήσης.

17. Να μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας για τρόφιμα ως φριτέζα με λάδι υπό πίεση.

18. Να μην προβαίνετε σε κανενός είδους επεμβάσεις στα συστήματα ασφαλείας, με εξαίρεση τα μέτρα συντήρησης, που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης.

19. Τα εξαρτήματα, που υπόκεινται σε φθορά (βλέπε δήλωση εγγύησης)να αντικαθίστανται τακτικά. Εξαρτήματα, τα οποία παρουσιάζουν ορατές αποχρωματώσεις, ρωγμές ή και άλλες ζημιές ή δεν εφαρμόζουν σωστά, θα πρέπει να αντικατασταθούν με γνήσια εξαρτήματα της WMF.

20. Να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά της WMF. Να χρησιμοποιείτε ειδικά μόνο χύτρες και καπάκια του ίδιου μοντέλου.

21. Να μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας, όταν αυτή ή μέρη
της έχουν υποστεί ζημιά ή έχουν χάσει το σχήμα τους ή όταν
η λειτουργία τους δεν ανταποκρίνεται στις περιγραφές, που αναφέρονται στις παρούσες οδηγίες χρήσης. Να απευθυνθείτε σε μία τέτοια περίπτωση στο πλησιέστερο κατάστημα WMF ή στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της WMF AG στο Geislingen/Steige.

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας για το χρονοδιακόπτη (Timer)* και μπαταρία:

Ο χρονοδιακόπτης (Timer) δεν είναι κατάλληλος για παιδιά κάτω των 3 ετών, διότι περιέχει μικροαντικείμενα, τα οποία θα μπορούσαν να τα καταπιούν τα παιδιά ή θα μπορούσαν να γίνει εισπνοή τους (Καπάκι μπαταρίας, δακτύλιο στεγανοποίησης, μπαταρία).
Σε περίπτωση, που προκληθεί ζημιά στην οθόνη υγρών κρυστάλλων (LCD), προσέξτε να μην τραυματιστείτε στα θραύσματα των γυαλιών. Προσέξτε οι υγροί κρύσταλλοι να μην έρθουν σε επαφή με το δέρμα ή με τα μάτια ή το στόμα. Η μπαταρία που περιέχεται δεν είναι επαναφορτιζόμενη. Προσέξτε κατά την αλλαγή της μπαταρίας να μην τραυματιστείτε στα σημεία επαφής των μπαταριών.
Οι μπαταρίες θα μπορούσαν να σημειώσουν διαρροή. Σε περίπτωση, που έρθει σε επαφή το υγρό μπαταρίας με τα χέρια ή τα ρούχα σας, να ξεπλύνετε τα συγκεκριμένα σημεία αμέσως με νερό. Εφόσον έχει εισρεύσει υγρό μπαταρίας στα μάτια, πρέπει να ξεπλυθούν αμέσως με νερό και να αναζητήσετε ιατρική φροντίδα.
Δεν επιτρέπεται η πρόκληση ζημιάς στις μπαταρίες, η διάτρηση τους ή η ρίψη τους στη φωτιά. Να αλλάζετε την μπαταρία μόνο με μία μπαταρία του ίδιου τύπου, που προδιαγράφεται στις οδηγίες χρήσης. Να μη γίνεται αποκομιδή των χρησιμοποιημένων μπαταριών και του χρονοδιακόπτη (Timer) μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά μόνο στα ειδικά για αυτό σημεία περισυλλογής.

Παρακαλώ φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης σχολαστικά.

2. Χειρισμός του χρονοδιακόπτη (Timer)*

Μπορείτε να βράζετε με τη χύτρα ταχύτητας με ή χωρίς χρονοδιακόπτη.

Σημαντική υπόδειξη:
Μη φέρνετε το χρονοδιακόπτη (Timer) κοντά σε μαγνήτες.
Ο χρονοδιακόπτης (Timer) έχει εναρμονιστεί επακριβώς στη λαβή του καπακιού και δεν μπορεί να αντικατασταθεί. Εφόσον διαθέτετε περισσότερες χύτρες ταχύτητας WMF Perfect Ultra με χρονοδιακόπτη (Timer) μπορεί η λανθασμένη αλλαγή των χρονοδιακοπτών (Timer) να προκαλέσει λανθασμένη ένδειξη.

2.1. Ενεργοποίηση και προγραμματισμός

Βασικά ο χρονοδιακόπτης (Timer) **(12)** μπορεί να ενεργοποιηθεί και να χειριστεί μόνο, όταν έχει τοποθετηθεί στη λαβή του καπακιού **(5)**.
Ο χρονοδιακόπτης (Timer) **(12)** έχει ενεργοποιηθεί όταν πατήσετε το πλήκτρο με το συν **(25)**. Στην οθόνη **(20)** εμφανίζεται μετά από περ. 2 δευτερόλεπτα η ένδειξη »00«. Τώρα μπορείτε μέσω του πλήκτρου συν και πλην **(25)/(26)** να ρυθμίσετε το ζητούμενο χρόνο μαγειρέματος (το πολύ 99 λεπτά). Αν το πλήκτρο κρατηθεί πατημένο ενεργοποιείται η γρήγορη λειτουργία. Μόλις θερμάνετε τη χύτρα ταχύτητας, αρχίζει να δημιουργείται πίεση. Η ένδειξη στο χρονοδιακόπτη (Timer) ανάβει κόκκινα **(24)**. Τώρα δεν μπορείτε άλλο να ανοίξετε τη χύτρα. Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη βαθμίδα βρασίματος, αρχίζει ο χρόνος βρασίματος.
Ο χρονοδιακόπτης (Timer) **(12)** αντιδρά μέσω ενός ακουστικού σήματος (3-φορές βραχύ) και η ένδειξη αρχίζει να μετράει αντίστροφα σε λεπτά.
Η κυκλική ένδειξη δευτερολέπτων **(22)** στην οθόνη **(20)** δείχνει, ότι ο χρόνος βρασίματος έχει περάσει **(V)**. Κατά τη διάρκεια του χρόνου βρασίματος μπορείτε να διορθώσετε τον προγραμματισμένο χρόνο με το πλήκτρο συν ή πλην **(25)/(26)**. Αυτό είναι εφικτό μόνο εφόσον ο χρονοδιακόπτης (Timer) είναι τοποθετημένος στη λαβή. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη (Timer) **(12)** ανά πάσα στιγμή με το να πατήσετε ταυτόχρονα το πλήκτρο συν και πλην **(25)/(26)** και να τα κρατήσετε πατημένα, μέχρι να σβήσει η ένδειξη.

*μόνο Perfect Ultra

2.2. Αφού τελειώσει ο ρυθμισμένος χρόνος βρασίματος

Μόλις τελειώσει ο ρυθμισμένος χρόνος, θα ακουστεί ένα ακουστικό σήμα (5-φορές βραχύ). Μπορείτε να διακόψετε τον ήχο με το να πατήσετε σύντομα το πλήκτρο συν ή πλην **(25)/(26)**. Διαφορετικά το ηχητικό σήμα θα επαναληφθεί για άλλες τέσσερις φορές. Μπορείτε να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας μόνο όταν η πίεση έχει διαφύγει τελείως. Μόνο τότε η ένδειξη **(24)** στο χρονοδιακόπτη (Timer) **(12)** αλλάζει από το κόκκινο στο πράσινο **(W)**. Η πράσινη ένδειξη **(24)** που αναβοσβήνει θα σβήσει μετά από 1 λεπτό αυτόματα.

2.3. Αφαίρεση του χρονοδιακόπτη (Timer)

Για να αφαιρέσετε το χρονοδιακόπτη (Timer) **(12)** τραβήξτε τον απλά προς τα πάνω από τη λαβή **(X)**. Μπορείτε να αφαιρέσετε το χρονοδιακόπτη (Timer) **(12)** το νωρίτερο μόλις ξεκινήσει ο χρόνος βρασίματος, δηλαδή όταν, έχει ρυθμιστεί η ζητούμενη βαθμίδα βρασίματος και η ένδειξη των λεπτών **(21)** «τρέχει». Όταν αφαιρέσετε το χρονοδιακόπτη (Timer) **(12)**, σβήνει η κόκκινη ένδειξη **(24)**, ή ένδειξη των λεπτών όμως **(21)** συνεχίζει να «τρέχει».
Αφού παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος θα ακουστεί και με βγαλμένο χρονοδιακόπτη (Timer) **(12)** μέχρι έως 5-φορές το ηχητικό σήμα (βλέπε παραπάνω). Μετά σβήνει ή ένδειξη.
Κατά τη διάρκεια του χρόνου βρασίματος μπορείτε ανά πάσα στιγμή να αφαιρέστε το χρονοδιακόπτη (Timer) **(12)** και να τον ξανατοποθετήσετε. Μία διόρθωση του ρυθμισμένου χρόνου βρασίματος είναι εφικτή μόνο, όταν ο χρονοδιακόπτης (Timer) **(12)** είναι τοποθετημένος στη λαβή του καπακιού **(5)**.

2.4. Υποδείξεις για την περιποίηση

Σκουπίστε το χρονοδιακόπτη (Timer) **(12)** για να τον καθαρίσετε μόνο με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί. Παρακαλώ μη τον βουτάτε στο νερό και μην τον πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.

2.5. Αντικατάσταση μπαταρίας

Η θήκη μπαταρίας βρίσκεται στην πίσω πλευρά του χρονοδιακόπτη (Timer) **(12)**. Ανοίξτε τη θυρίδα με ένα κέρμα **(Y)**. Να τοποθετείτε την μπαταρία ανάλογα με την ένδειξη πολικότητας στη θήκη μπαταρίας **(Z)**. Απαιτούνται μπαταρίες λιθίου τύπος CR 2450, 3 Volt. Ανοίξτε τη θήκη μπαταρίας ξανά με ένα κέρμα **(Y)**.

3. Χειρισμός της χύτρας ταχύτητας

Πριν από την πρώτη χρήση

3.1. Άνοιγμα χύτρας

Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **(8)** στη θέση »άνοιγμα/κλείσιμο« **(30a)** και τραβήξτε προς τα πίσω **(30b)**. Στρέψτε τη λαβή του καπακιού **(5)** προς τα δεξιά, μέχρι τα μαρκαρίσματα του καπακιού και στη λαβή χύτρα να βρίσκονται αντικριστά **(B)**. Ανασηκώστε το καπάκι.

3.2. Καθαρισμός της χύτρας

Πριν από την πρώτη χρήση θα πρέπει να απομακρύνετε τα αυτοκόλλητα και να πλύνετε όλα τα μέρη της χύτρα ταχύτητας σας (βλέπε κεφάλαιο »Καθαρισμός«). Γυρίστε το καπάκι και ανασηκώστε τη λαβή καπακιού **(5)** από το καπάκι. Τραβήξτε για αυτό τον πορτοκαλί σύρτη **(7)** στην κάτω πλευρά της λαβής καπακιού **(5)** προς την κατεύθυνση του βέλους στην άκρη της λαβής, ανασηκώστε το καπάκι και ξεκρεμάστε **(C)**. Αφαιρέστε τη φλάντζα στεγανοποίησης **(10)** από το καπάκι.

3.3. Κλείσιμο χύτρας

Κρεμάστε τη λαβή **(5)** στο καπάκι **(D)** και κουμπώστε τον πορτοκαλί σύρτη **(7)** πέρα από την άκρη του καπακιού με χαρακτηριστικό θόρυβο.
Τοποθετήστε τη φλάντζα στεγανοποίησης **(10)** έτσι στο άκρο του καπακιού, ώστε να βρίσκεται κάτω από το προς τα κάτω στριμμένο άκρο του καπακιού. Τοποθετήστε το καπάκι (βλέπε μαρκαρίσματα στο καπάκι και στη λαβή χύτρας) και γυρίστε τη λαβή καπακιού **(5)** προς τα αριστερά μέχρι το τέρμα **(B)**. Πιέστε το περιστρεφόμενο κουμπί **(8)** προς τα μπροστά **(A)** και ρυθμίστε τη ζητούμενη βαθμίδα βρασμού 1 ή 2 **(30c)/(30d)**.

4. Υποδείξεις για το χειρισμό

4.1. Έλεγχος των εγκαταστάσεων ασφαλείας πριν από κάθε χρήση

Σιγουρευτείτε, ότι η φλάντζα στεγανοποίησης **(10)** και το άκρο του καπακιού είναι καθαρά. Ελέγξτε εάν το σφαιρίδιο βρίσκεται ορατά στην κάτω πλευρά του καπακιού στη βαλβίδα ασφαλείας **(4) (E)**.
Εάν το σφαιρίδιο βρίσκεται στον πάνω θάλαμο της βαλβίδας ασφαλείας/του αυτοματισμού βρασμού **(4)**, αφαιρέστε τη λαβή **(5)** και πιέστε το σφαιρίδιο με το δάκτυλο στον κάτω θάλαμο **(F)**.
Ελέγξτε την κυρίως βαλβίδα **(3)** με πάτημα του δακτύλου σας για κινητικότητα **(G)**. Ελέγξτε τη φλάντζα της ένδειξης βρασμού **(2)**, τη φλάντζα της ασφάλισης για υπολειπόμενη πίεση **(13)** και τη φλάντζα διαφυγής ατμού **(14)** για σωστή θέση και τυχόν ύπαρξη ζημιών.
Κρεμάστε τη λαβή **(5)** στο καπάκι. Βάλτε το καπάκι και κλείστε το.

4.2. Ποσότητες υγρών

Για να σας διευκολύνουμε στη δοσομέτρηση, υπάρχει στο εσωτερικό της χύτρας μία κλίμακα μέτρησης **(H)**.
Για τη δημιουργία ατμού απαιτείται τουλάχιστον 1/4 λ υγρού, ανεξάρτητα από το εάν, μαγειρεύετε με ή χωρίς ένθετα.
Η χύτρα ταχύτητας επιτρέπεται να γεμίζεται το πολύ μέχρι τα 2/3, για να μην επηρεαστεί η λειτουργία.
Σε φαγητά, που αφρίζουν και φουσκώνουν πολύ (π.χ. ζωμοί κρεάτων, όσπρια, εντόσθια, κομπόστες) επιτρέπεται να γεμίζεται η χύτρα μόνο μέχρι το ήμισυ.
(Περισσότερες υποδείξεις βλέπε στην ενότητα »Προετοιμασία γευμάτων χωρίς απώλεια των θρεπτικών τους ουσιών«).
Εάν θέλετε πριν από το μαγείρεμα να ψήσετε τα τρόφιμα (π.χ. κρεμμύδια, τεμάχια κρέατος κ.α.), μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητας ως μία κανονική χύτρα. Για να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα θα πρέπει προτού να κλείσετε τη χύτρα ταχύτητας να λύσετε το σετ ψησίματος και να προσθέσετε την απαραίτητη ποσότητα υγρού (τουλάχιστον 1/4 λ).

ΠΡΟΣΟΧΗ!
Μη μαγειρεύετε χωρίς επαρκή ποσότητα υγρού και έχετε το νου σας να μην εξατμίζεται το υγρό του φαγητού κατά το βράσιμο πλήρως. Εάν δεν προσέξετε τα παραπάνω μπορεί να καεί το φαγητό σας, να προκληθεί ζημιά στη χύτρα και στις πλαστικές λαβές (βλέπε υποδείξεις ασφαλείας 9.).

5. Μαγείρεμα με χύτρα ταχύτητας

5.1. Γενικά

Στη χύτρα ταχύτητας βράζετε τα φαγητά υπό πίεση, αυτό σημαίνει με θερμοκρασίες πάνω από 100 °C.
Έτσι μειώνονται οι χρόνοι βρασίματος έως και 70 %, προσφέροντας σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας.
Με το βράσιμο στον ατμό διατηρείται στο μεγαλύτερο βαθμό το άρωμα ή γεύση και οι βιταμίνες.

5.2. Βράσιμο με ένθετα

Ανάλογα με το μέγεθος της χύτρας μπορείτε να βράζετε με ένθετα και προσθήκες. Τα ένθετα και οι προσθήκες διατίθενται ως αξεσουάρ στο ειδικό εμπόριο (βλέπε »Αξεσουάρ και ανταλλακτικά« στο φάκελο).

5.3. Προθέρμανση

Κλείστε τη χύτρα και ρυθμίστε με το περιστρεφόμενο κουμπί **(8)** τη βαθμίδα βρασμού, που προτείνεται στον πίνακα χρόνων βρασμού **(30c)/(30d)**:

Βαθμίδα βρασμού 1 (Βαθμίδα μαγειρέματος προστασίας) πρώτος πορτοκαλί δακτύλιος βρασμού

Για την παρασκευή ευαίσθητων τροφών, όπως λαχανικά ή φρούτα χρησιμοποιήστε τη βαθμίδα βρασμού 1.
Σε αυτή τη βαθμίδα βρασμού ο βρασμός γίνεται με ιδιαίτερη προφύλαξη, το άρωμα και οι θρεπτικές ουσίες διατηρούνται με αυτόν τον τρόπο καλύτερα.
Στη βαθμίδα βρασμού 1 το σήμα βρασμού ανεβαίνει μόνο μέχρι τον 1ο δακτύλιο βρασμού.
Η πολύ ψηλή πίεση ρυθμίζεται αυτόματα μέσω της κυρίως βαλβίδας (βλέπε ενότητα 5.4 χρόνοι βρασμού).

Βαθμίδα βρασμού 2 (Βαθμίδα γρήγορου μαγειρέματος) δεύτερος πορτοκαλί δακτύλιος βρασμού

Για την παρασκευή όλων των άλλων τροφών να χρησιμοποιείτε τη βαθμίδα βρασμού 2 (βλέπε για αυτό και την ενότητα 8 Πολύπλευρη χρήση). Σε αυτή τη βαθμίδα βρασμού εξοικονομείτε ιδιαίτερα πολύ χρόνο και συνεπώς και ενέργεια. Στη βαθμίδα βρασμού 2 το σήμα βρασμού ανεβαίνει μόνο μέχρι τον 2ο δακτύλιο βρασμού. Η πολύ ψηλή πίεση ρυθμίζεται αυτόματα μέσω της κυρίως βαλβίδας (βλέπε ενότητα 5.4 χρόνοι βρασμού).

Ενεργοποιήστε το χρονοδιακόπτη **(12)** στη λαβή του καπακιού **(5)** και πληκτρολογήστε* το ζητούμενο χρόνο βρασμού. Ζεστάνετε τη χύτρα ταχύτητας στην ανώτατη βαθμίδα ενέργειας.
Μέσω του αυτοματισμού βρασμού **(4)**, ο οποίος είναι ταυτόχρονα και βαλβίδα ασφαλείας, διαφεύγει στη φάση βρασίματος τόσο πολύ αέρας, μέχρι η βαλβίδα να κλείσει με χαρακτηριστικό θόρυβο και να μπορεί να δημιουργηθεί πίεση.
Η κόκκινη ένδειξη **(24)** στο χρονοδιακόπτη (Timer) **(12)** σηματοδοτεί, ότι τώρα δεν μπορείτε* να ανοίξετε τώρα πια τη χύτρα.
Η ένδειξη βρασμού **(1)** αρχίζει να ανεβαίνει. Την άνοδο μπορείτε να την παρακολουθείτε από την οπή δίπλα από την ένδειξη βρασμού **(I)** και να ρυθμίσετε έγκαιρα την παροχή ενέργειας.
Ο χρονοδιακόπτης (Timer) **(12)** σηματοδοτεί ακουστικά (3-φορές βραχύχρονα), ότι έχει επιτευχθεί η ρυθμισμένη βαθμίδα βρασμού. Από τώρα αρχίζει να μετράει ο ρυθμισμένος χρόνος βρασίματος αντίστροφα **(V)***.

5.4. Χρόνοι βρασίματος

Ο χρονοδιακόπτης (Timer) **(12)** σηματοδοτεί το την έναρξη του χρόνου βρασίματος*. Προσέξτε η θέση του δακτυλίου στην ένδειξη βρασμού **(1)** να παραμένει σταθερή. Ρυθμίστε την παροχή θερμοκρασίας αντίστοιχα.
Εφόσον η ένδειξη βρασμού **(1)** πέσει κάτω από το απαιτούμενο πορτοκαλί δακτύλιο βρασίματος, θα πρέπει να αυξήσετε ξανά την ένταση της πηγής θέρμανσης. Ο χρόνος βρασμού επιμηκύνεται από αυτό λιγάκι. Εάν η ένδειξη βρασμού ανεβαίνει **(1)** πάνω από τη ρυθμισμένη βαθμίδα βρασμού **(30c)/(30d)**, δημιουργείται πολύ ψηλή πίεση ατμού, ο οποίος διαφεύγει με χαρακτηριστικό θόρυβο μέσω της κυρίως βαλβίδας **(3)** μπροστά στη λαβή καπακιού **(5)**. Πάρτε τη χύτρα αμέσως από το σημείο βρασμού, περιμένετε μέχρι η ένδειξη βρασμού **(1)** πέσει στο ζητούμενο δακτύλιο βρασμού, μετά τοποθετήστε με χαμηλωμένη παροχή θερμότητας ξανά στην εστία της κουζίνας. Οι σύντομοι χρόνοι βρασίματος είναι εφικτοί κατά το γρήγορο βράσιμο, διότι λόγω της πίεσης του ατμού επικρατούν ψηλότερες θερμοκρασίες στο εσωτερικό της χύτρας:

Πρώτο δακτύλιος, περ. 110 °C
(45 kPa πίεση λειτουργίας, 90 kPa ρυθμιστική πίεση)
για ευαίσθητες τροφές, όπως ψάρι ή κομπόστα

Δεύτερος δακτύλιος, περ. 119 °C
(95 kPa πίεση λειτουργίας, 130 kPa πίεση ρύθμισης, μεγ. 150 kPa) για όλα τα υπόλοιπα φαγητά

Όσοι επιδιώκουν εξοικονόμηση ενέργειας κλείνουν την εστία θέρμανσης ήδη πριν από την ολοκλήρωση του χρόνου βρασμού, διότι η συσσωρευμένη θερμότητα στη χύτρα επαρκεί, για τον τερματισμό της διαδικασίας βρασίματος. Οι χρόνοι βρασμού μπορεί να διαφέρουν στο ίδιο φαγητό μια και μπορεί να υπάρχει διαφορά στην ποσότητα, στο σχήμα και στη σύσταση.

5.5. Υπόδειξη για επαγωγικές εστίες

Ο πάτος για όλες τις εστίες TransTherm® **(11)** είναι κατάλληλος, όπως αναφέρθηκε για όλες τις εστίες, ακόμη και για επαγωγικές. Σε επαγωγικές εστίες μπορεί στις υψηλές βαθμίδες βρασίματος να προκληθεί ένας θόρυβος, που μοιάζει με βόμβο. Αυτό ο θόρυβος προκαλείται τεχνικά και δε σημαίνει κάποιο δείγμα βλάβης στην εστία ή στη χύτρα ταχύτητας. Το μέγεθος της χύτρας και της εστίας βρασίματος πρέπει να συμπίπτουν, διότι ιδιαίτερα σε μικρά διαμετρήματα υπάρχει η δυνατότητα το πεδίο βρασμού (Μαγνητικό πεδίο) στον πάτο της χύτρας να μην αποκριθεί.

5.6. Άνοιγμα της χύτρας

Ο χρονοδιακόπτης (Timer) **(12)** σηματοδοτεί το τέλος του χρόνου βρασίματος με ένα ακουστικό σήμα (5-φορές βραχύ), το οποίος– σε περίπτωση που δεν το απενεργοποιήσετε – θα επαναληφθεί μέχρι τέσσερις φορές. Μπορείτε να διακόψετε τον ήχο με το να πατήσετε σύντομα το πλήκτρο συν ή πλην **(25)/(26)***.

* μόνο Perfect Ultra

Έχετε τέσσερις δυνατότητες για να μειώσετε την πίεση στη χύτρα – βλέπε στην επόμενη σελίδα.
Βασικά το καπάκι επιτρέπεται να ανοίγεται μόνο και να αφαιρείται από τη χύτρα, όταν η χύτρα δεν έχει πλέον πίεση. Αυτό μπορείτε να το αναγνωρίσετε, από το ότι η ένδειξη **(24)** στο χρονοδιακόπτη (Timer) **(12)** αλλάζει από το κόκκινο στο πράσινο (αναβοσβήνει) **(W)***. Επιπρόσθετα θα πρέπει η ένδειξη βρασμού **(1)** να έχει εξαφανιστεί τελείως στη λαβή **(5) (J)**.
Εφόσον ανάβει η κόκκινη ένδειξη **(24)** στο χρονοδιακόπτη (Timer) **(12)***, αν και έχει εξαφανιστεί η ένδειξη βρασμού **(1)** τελείως στη χύτρα, επενεργεί η επονομαζόμενη ασφάλεια υπολειπόμενης πίεσης. Απελευθερώστε αυτήν με το να σπρώξετε το περιστρεφόμενο κουμπί **(8)** ακόμη μία φορά προς τα μπροστά και να το τραβήξετε πάλι προς τα πίσω (A).

Ανακινήστε σε κάθε περίπτωση σύντομα τη χύτρα προτού να την ανοίξετε. Έτσι θα φύγουν και οι φουσκάλες ατμού από το φαγητό, που ενδεχομένως έχουν δημιουργηθεί ιδιαίτερα σε υγρά και κρεμώδη φαγητά και θα μπορούσαν να διαφύγουν με βγαλμένο καπάκι. Τώρα γυρίστε τη λαβή του καπακιού **(5)** όπως περιγράφεται προς τα δεξιά και ανασηκώστε το καπάκι προς τα πάνω.

6. Τέσσερις τρόποι (μέθοδοι) για τη μείωση πίεσης

Σημαντική υπόδειξη:
Εφόσον έχετε βράσει τροφές, που αφρίζουν ή φουσκώνουν (π. χ. όσπρια, ζωμός κρέατος, σιτηρά), δε θα πρέπει να μειώνετε την πίεση στη χύτρα σύμφωνα με τη μέθοδο 2, 3 ή 4. Οι βραστές πατάτες θα σκάσουν εάν μειώσετε την πίεση σύμφωνα με τον τρόπο 2, 3 ή 4.

Να απομακρύνετε από την επικίνδυνη περιοχή, κατά τη γρήγορη διαφυγή ατμού με το περιστρεφόμενο κουμπί ή κάτω από το τρεχούμενο νερό πάντα τα χέρια, το κεφάλι και το σώμα σας. Διαφορετικά θα μπορούσατε να τραυματιστείτε από τον εξερχόμενο ατμό.

Τρόπος (μέθοδος) 1

Πάρτε τη χύτρα από την εστία θέρμανσης. Μετά από σύντομο χρόνο θα κατέβει ο δείκτης βρασμού (ένδειξη βρασμού) **(1)**. Μόλις εξαφανιστεί τελείως στη λαβή **(J)** και η ένδειξη **(24)** στο χρονοδιακόπτη (Timer) **(12)*** έχει αλλάξει από το κόκκινο στο πράσινο **(W)**, γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **(8)** στη θέση »άνοιγμα/κλείσιμο« **(30a)** και τραβήξτε τον προς τα πίσω **(30b)**.
Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας διαφεύγει ο υπολειπόμενος ατμός κάτω από τη λαβή της χύτρας **(5)**. Όταν δε διαφεύγει άλλο ατμός, ανακινήστε τη χύτρα σύντομα. Αυτό ο τρόπος προτείνεται ιδιαίτερα σε μεγάλους χρόνους βρασμού, διότι μπορείτε να εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα.

Τρόπος (μέθοδος) 2

Εάν θέλετε να βγάλετε αργά και απαλά τον ατμό επιλέξτε τον αυτοματισμό διαφυγής ατμού. Γυρίστε για αυτό το περιστρεφόμενο κουμπί **(8)** στη θέση »άνοιγμα/κλείσιμο« **(30a)**. Ο ατμός διαφεύγει αργά κάτω από τη λαβή του καπακιού.
Μόλις η ένδειξη στο **(24)** χρονοδιακόπτη (Timer) **(12)*** αλλάξει από το κόκκινο στο πράσινο **(W)** και η ένδειξη βρασμού (δείκτης βρασμού) εξαφανιστεί τελείως στη λαβή **(J)**, ανακινήστε τη χύτρα σύντομα και ανοίξτε.

Τρόπος (μέθοδος) 3

Όταν θέλετε να βγάλετε τον ατμό το γρηγορότερο γυρίστε το περιστρεφόμενο διακόπτη **(8)** στη θέση »άνοιγμα/κλείσιμο« και τραβήξτε τον για γρήγορη διαφυγή ατμού προς τα πίσω **(A)**.
Μόλις η ένδειξη στο **(24)** χρονοδιακόπτη (Timer) **(12)*** αλλάξει από το κόκκινο στο πράσινο **(W)** και η ένδειξη βρασμού (δείκτης βρασμού) εξαφανιστεί τελείως στη λαβή **(J)**, ανακινήστε τη χύτρα σύντομα και ανοίξτε.

Τρόπος (μέθοδος) 4

Εάν σας ενοχλεί ο ατμός που διαφεύγει τοποθετήστε απλά τη χύτρα στη γούρνα και αφήστε να τρέξει κρύο νερό πάνω από το καπάκι **(K)**. Προσέξτε ο χρονοδιακόπτης (Timer) **(12)*** να μη βραχεί, διαφορετικά θα μπορούσε να πάθει ζημιά.

Μόλις η ένδειξη στο **(24)** χρονοδιακόπτη (Timer) **(12)*** αλλάξει από το κόκκινο στο πράσινο **(W)** και η ένδειξη βρασμού (δείκτης βρασμού) εξαφανιστεί τελείως στη λαβή **(J)**, ανακινήστε τη χύτρα σύντομα και ανοίξτε.

7. Περιποίηση της χύτρας ταχύτητας

7.1. Καθαρισμός

Αφαιρέστε το χρονοδιακόπτη (Timer) **(12)** από τη λαβή του καπακιού **(5) (X)** και σκουπίστε* με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί. Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού **(5) (C)** και ξεπλύνετε κάτω από τρεχούμενο νερό **(L)**. Λύστε τη φλάντζα στεγανοποίησης **(10)** από το καπάκι και ξεπλύνετε με το χέρι.
Η χύτρα, το καπάκι και τα ένθετα μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Μην ξύνετε τα κατάλοιπα αλλά αφήνετε τα να μουλιάσουν. Εάν υπάρχουν σημάδια άλατος βράστε με ξίδι. Να καθαρίζετε επίσης τον πάτο της χύτρας τακτικά.

7.2. Φύλαξη

Φυλάξτε τη φλάντζα στεγανοποίησης **(10)** μετά τον καθαρισμό ξεχωριστά, για να την προφυλάξετε.

7.3. Συντήρηση

Η χύτρα ταχύτητας είναι ένα τεχνικό σκεύος χρήσης, του οποίου τα μεμονωμένα τμήματα υπόκεινται σε φθορά. Για αυτό θα πρέπει μετά από μεγαλύτερο διάστημα χρήσης να ελέγξετε τα μεμονωμένα εξαρτήματα σύμφωνα με τη λίστα ανταλλακτικών. Σε εμφανείς φθορές πρέπει να αντικατασταθούν τα εμπλεκόμενα εξαρτήματα. Να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά του κατασκευαστή.

Υπόδειξη: Εάν η λαβή του καπακιού (5) έχει υποστεί ζημιά απαιτείται μία εργοστασιακή επισκευή.

8. Πολλαπλές δυνατότητες χρήσης

Τα πλεονεκτήματα του γρήγορου βρασμού δεν ισχύουν μόνο για την παραδοσιακή παρασκευή φαγητού:

8.1. Παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων

Τα κατεψυγμένα μπορούν να τοποθετούνται από την κατάψυξη απευθείας στη χύτρα. Ξεπαγώστε το κρέας ελαφρώς, για να το ψήσετε. Προσθέστε τα δημητριακά απευθείας από τη συσκευασία στο ένθετο.
Οι χρόνοι πρώτης βράσης επιμηκύνονται, οι χρόνοι βρασίματος παραμένουν ίδιοι.

8.2. Παρασκευή τροφών, που διατηρούν όλα τους τα συστατικά

Για τροφές, που επιθυμία είναι να διατηρηθούν όλα τα θρεπτικά συστατικά παρασκευάζονται συχνά σιτηρά ή όσπρια. Κατά την παρασκευή στη χύτρα ταχύτητας δε θα πρέπει να μουλιάσουν απαραίτητα σιτάρι και όσπρια από πριν. Ο χρόνος βρασμού επιμηκύνεται τότε περ. κατά το ήμισυ του χρόνου.
Βάλτε 1/4 λ ελάχιστη ποσότητα υγρού στη χύτρα και πρόσθετα τουλάχιστον 1 μέρος σιτηρών/όσπριων τουλάχ. 2 μέρη υγρού. Η υπολειπόμενη θερμότητα της εστίας βρασμού μπορεί να χρησιμοποιηθεί για μετέπειτα επίτευξη βράσης. Προσέξτε ότι σε φαγητά, που αφρίζουν ή φουσκώνουν (σιτηρά, όσπρια) η χύτρα επιτρέπεται να γεμίζεται μόνο κατά το ήμισυ.

8.3. Βράσιμο γλυκών

Γυάλες με 1 λ περιεχόμενα βράζονται στη χύτρα ταχύτητας 6,5 λ και 8,5 λ, μικρότερες γυάλες στη χύτρα ταχύτητας 4,5 λ. Προετοιμάστε τα τρόφιμα ως συνήθως. Γεμίστε 1/4 λ νερού στη χύτρα. Βάλτε τις γυάλες γλυκών στο διάτρητο ένθετο.

Λαχανικά/κρέας να βράζονται στο 2. πορτοκαλί δακτύλιο βρασμού περ. 20 λεπτά
φρούτα με κουκούτσια να βράζονται στον 1. πορτοκαλί δακτύλιο βρασμού περ. 5 λεπτά
Πυρηνόκαρπα να βράζονται στον 1ο πορτοκαλί δακτύλιο βρασμού περ. 10 λεπτά

*μόνο Perfect Ultra

Για διαφυγή ατμού αφήστε τη χύτρα αργά να κρυώσει (Τρόπος 1) – μη βγάζετε την πίεση με το περιστρεφόμενο κουμπί **(8)** ή κάτω από το τρεχούμενο νερό, διαφορετικά θα διαρρεύσει ο χυμός από τις γυάλες.

8.4. Αποχύμωση

Στη χύτρα ταχύτητας μπορείτε να αποχυμώσετε μικρές ποσότητες φρούτων σε χυμό.
Βάλτε 1/4 λ νερού στη χύτρα και τοποθετήστε τα φρούτα στο διάτρητο ένθετο πάνω στο ένθετο χωρίς τρύπες και εάν επιθυμείτε ζαχαρώστε. Βράστε στο 2ο πορτοκαλί δακτύλιο βρασίματος. Ανάλογα με το είδος τον φρούτων ο χρόνος ποικίλει μεταξύ 10–20 λεπτών. Αφήστε την πίεση να διαφύγει από τη χύτρα κάτω από τρεχούμενο νερό (Τρόπος 4).
Ανακινήστε σύντομα πριν από το άνοιγμα.

8.5. Αποστείρωση

Μπιμπερό, γυάλινα σκεύη γλυκισμάτων κλπ. μπορούν να αποστειρωθούν γρήγορα.
Τοποθετήστε τα μέρη με το άνοιγμα προς τα κάτω στο τρυπητό ένθετο, προσθέστε 1/4 λ νερό και αποστειρώστε 20 λεπτά στο 2. πορτοκαλί δακτύλιο βρασίματος. Αφήστε αργά να κρυώσει (Τρόπος 1).

8.6. Βράσιμο με ένθετα

Ανάλογα με το μέγεθος της χύτρας μπορείτε να βράζετε με ένθετα και προσθήκες. Το ένθετο και την προέκταση μπορείτε να τα προμηθευτείτε ως αξεσουάρ στα καταστήματα.
Μπορείτε να παρασκευάσετε στη χύτρα ταχύτητας και περισσότερες του ενός γεύματα ταυτόχρονα.
Τα γεύματα διαχωρίζονται με τα ένθετα. Το γεύμα με το μεγαλύτερο χρόνο βρασίματος τοποθετείται πρώτα χωρίς το ένθετο στη χύτρα.

Παραδείγματα

Ψήσιμο (20 λεπτά) – Πάτος χύτρας
Πατάτες (8 λεπτά) – Διάτρητο ένθετο
Λαχανικά (8 λεπτά) – Ένθετο μη διάτρητο

Το κρέας να βράσει τουλάχιστον 12 λεπτά. Μετά ανοίξτε τη χύτρα σύμφωνα με τις προδιαγραφές. Βάλτε τις πατάτες στο διάτρητο ένθετο στην προέκταση, τοποθετήστε τα δημητριακά στο μη διάτρητο ένθετο. Κλείστε τη χύτρα και βράστε για ακόμη 8 λεπτά.
Εάν οι χρόνοι βρασίματος δε διαφέρουν σημαντικά μπορούν όλα τα ένθετα να τοποθετηθούν ταυτόχρονα στη χύτρα.
Με το ενδιάμεσο άνοιγμα διαφεύγει ο ατμός, για αυτό προσθέστε λίγο παραπάνω υγρό από αυτό, που απαιτείται κανονικά.

9. Δήλωση εγγύησης

Κατά το χρόνο εγγύησης εγγυόμαστε την απρόσκοπτη λειτουργία του προϊόντος και όλων των μερών του. Ο χρόνος εγγύησης διαρκεί 3 χρόνια και αρχίζει από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος, που πιστοποιείται από το πλήρως συμπληρωμένο απόκομμα εγγύησης μέσω του πωλητή.

Αν κατά τη διάρκεια του χρόνου εγγύησης παρουσιαστούν ελαττώματα στο προϊόν τότε αυτά θα αποκατασταθούν με την αλλαγή των ελαττωματικών εξαρτημάτων με εξαρτήματα, που να λειτουργούν απρόσκοπτα. Ελαττωματικά εξαρτήματα μπορεί να αντικατασταθούν μόνο μέσω του ειδικού εμπόρου WMF ή την WMF AG στο Geislingen/Steige.
Η απαίτηση εγγύησης εξαντλείται αποκλειστικά σε αυτό. Απαιτήσεις, που υπερβαίνουν τα παραπάνω αποκλείονται από την εγγύηση.

Για την αξίωση των απαιτήσεων εγγύησης θα πρέπει να προσκομιστεί η απαίτηση εγγύησης. Θα πρέπει να παραδίδεται στον αγοραστή ταυτόχρονα με τη χύτρα ταχύτητας WMF. Η απαίτηση εγγύησης στοιχειοθετείται μόνο με την προσκόμιση του πλήρως συμπληρωμένου αποκόμματος.
Βεβαίως δεν επηρεάζονται από αυτήν τη δήλωση τα νόμιμα δικαιώματα εγγύησής σας. Μέσα στο διάστημα της εγγύησης τα νόμιμα δικαιώματα της εγγύησης σας για εκ των υστέρων ικανοποίηση, μείωση, υπαναχώρηση και αποζημίωση ζημιάς παραμένουν στην έκταση τους άθικτα.

Από την υποχρέωση εγγύησης αποκλείονται:

- Φλάντζα δείκτη βρασμού
- Φλάντζα ασφάλισης υπολειπόμενης πίεσης
- Φλάντζα ανοίγματος διαφυγής ατμού

*μόνο Perfect Ultra

– Βαλβίδα ασφαλείας
– Στεγανοποιητικός δακτύλιος
– Μπαταρίες*

Αυτά τα εξαρτήματα υπόκεινται σε μία φυσιολογική φθορά. 10 χρόνια εγγύηση διαθεσιμότητας στα ανταλλακτικά.

10. Εξαίρεση ευθύνης

Εξαίρεση εγγύησης. Δεν αναλαμβάνουμε εγγύηση για ζημιές, που προκλήθηκαν από τις παρακάτω αιτίες:

– Ακατάλληλη χρήση και χρήση μη σύμφωνη με τον προορισμό
– Εσφαλμένη ή αμελής χρήση
– Όχι ενδεδειγμένες επισκευές
– Την τοποθέτηση ανταλλακτικών, που δεν αντιστοιχούν στα πρωτότυπα
– Χημικές ή φυσικές επιδράσεις στις επιφάνειες της χύτρας
– Μη τήρηση των οδηγιών χρήσης

Όνομα και διεύθυνση του υπόχρεου εγγύησης:

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

Η απαίτηση εγγύησης θα πρέπει να υποβληθεί απευθείας στον υπόχρεο εγγύησης ή σε ένα εξουσιοδοτημένο κατάστημα της WMF.

3-year guarantee

11. Αντιμετώπιση βλαβών

Βλάβες στη χύτρα ταχύτητας
Πολύ μεγάλος χρόνος βρασμού ή ο δείκτης βρασμού (ένδειξη βρασμού) (1) δεν ανεβαίνει.
Ατμός βγαίνει από το καπάκι.

*μόνο Perfect Ultra

Σε περίπτωση βλαβών να παίρνετε βασικά τη χύτρα από την εστία θέρμανσης. Μην ανοίγετε ποτέ με τη χρήση βίας.

Αιτία	Αντιμετώπιση
Ακατάλληλη διάμετρος της εστίας κουζίνας.	Επιλέξτε μία εστία στην εστία της κουζίνας, που να είναι κατάλληλη για τη διάμετρο της χύτρας.
Ακατάλληλη βαθμίδα θέρμανσης.	Επιλέξτε την ανώτατη βαθμίδα θέρμανσης.
Το καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Αφού διαφύγει τελείως η πίεση από τη χύτρα, ανοίξτε την. Ελέγξτε τη φλάντζα **(10)** για σωστή εφαρμογή και κλείστε τη χύτρα εκ νέου.
Το σφαιρίδιο στη βαλβίδα ασφαλείας/αυτοματισμός βρασίματος **(4)** δεν έχει εφαρμόσει σωστά.	Αφήστε την πίεση να διαφύγει από τη χύτρα τελείως, ανοίξτε, αφαιρέστε τη λαβή, ελέγξτε τη βαλβίδα ασφαλείας **(4)**, ελέγξτε τη θέση του μεταλλικού σφαιριδίου στο καπάκι **(E)** και **(F)** κλείστε τη χύτρα εκ νέου.
Λείπει υγρό (τουλάχ. 1/4 λ).	Αφού διαφύγει τελείως η πίεση από τη χύτρα, ανοίξτε την. Γεμίστε υγρό και κλείστε τη χύτρα εκ νέου.
Φλάντζα στεγανοποίησης **(10)** ή/και το άκρο της χύτρας είναι ακάθαρτα.	Αφού διαφύγει τελείως η πίεση από τη χύτρα, ανοίξτε την. Καθαρίστε τη φλάντζα στεγανοποίησης **(10)** και το άκρο της χύτρας και κλείστε τη χύτρα εκ νέου.
Το περιστρεφόμενο κουμπί **(8)** δε βρίσκεται στη βαθμίδα 1 ή 2.	Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **(8)** στη βαθμίδα βρασμού 1 ή 2 **(30c)/(30d)**.
Η φλάντζα στεγανοποίησης **(10)** έχει πάθει ζημιά ή είναι σκληρή (από φθορά).	Αντικαταστήστε τη φλάντζα στεγανοποίησης **(10)** με μία γνήσια φλάντζα στεγανοποίησης της WMF.
Η στεγανοποίηση ένδειξης βρασμού **(2)** ή η στεγανοποίηση ασφάλειας υπολειπόμενης πίεσης **(13)** δεν εφαρμόζουν σωστά ή έχουν υποστεί ζημιά.	Διορθώστε την εφαρμογή των φλαντζών ή αντικαταστήστε με γνήσια ανταλλακτικά WMF .

Βλάβες στη χύτρα ταχύτητας
Από τη βαλβίδα ασφαλείας/αυτοματισμός βρασμού (4) διαφεύγει συνέχεια ατμός (δεν ισχύει για τη φάση προετοιμασίας βρασμού).
Το περιστρεφόμενο κουμπί 8) δεν τραβιέται προς τα πίσω και δεν μπορείτε να ανοίξετε τη χύτρα.

Δυσλειτουργίες στο χρονοδιακόπτη (Timer)*
Δεν υπάρχει ένδειξη στην οθόνη (20)*.
Στην οθόνη (20) εμφανίζεται* »E1«, »E6« ή »E7«.

*μόνο Perfect Ultra

Σε περίπτωση βλαβών να παίρνετε βασικά τη χύτρα από την εστία θέρμανσης. Μην ανοίγετε ποτέ με τη χρήση βίας.

Αιτία	Αντιμετώπιση
Το σφαιρίδιο δεν εφαρμόζει σωστά στη βαλβίδα **(E)**. Το σφαιρίδιο πιέστηκε στον πάνω θάλαμο.	Αφήστε την πίεση να διαφύγει τελείως από τη χύτρα, ανοίξτε το καπάκι και αφαιρέστε τη λαβή. Πιέστε το σφαιρίδιο στον κάτω θάλαμο **(F)** ελέγξτε την κυρίως βαλβίδα **(3)** για κινητικότητα **(G)** και κλείστε τη χύτρα εκ νέου.
Μπλοκάρει η ασφάλεια υπολειπόμενης πίεσης.	Πιέστε με μία βελόνα ή με μία οδοντογλυφίδα τόσο στην οπή της ασφάλισης υπολειπόμενης πίεσης **(15)** πάνω στην επένδυση της λαβής προς τα κάτω **(M)**, μέχρι να μπορείτε να τραβήξετε το περιστρεφόμενο κουμπί **(8)** προς τα πίσω.
Ο χρονοδιακόπτης (Timer) **(12)** αφαιρέθηκε πολύ νωρίς, δηλαδή πριν από την έναρξη της βαθμίδας βρασμού.	Τοποθετήστε το χρονοδιακόπτη (Timer) **(12)** στη λαβή του καπακιού **(5)** και ρυθμίστε το χρόνο βρασίματος εκ νέου.
Ο χρονοδιακόπτης (Timer) **(12)** δεν είναι ενεργοποιημένος.	Ενεργοποιήστε το χρονοδιακόπτη (Timer) **(12)** με το θετικό πλήκτρο **(25)**.
Η μπαταρία είναι άδεια (βλέπε ένδειξη μπαταρίας **(23)**).	Αντικαταστήστε την μπαταρία σύμφωνα με τις οδηγίες.
Σφάλμα λογισμικού (Software), απαιτεί επισκευή από πλευράς εργοστασίου.	Παραδώστε το χρονοδιακόπτη (Timer) **(12)** σε έναν εξουσιοδοτημένο έμπορο ή αποστείλατε απευθείας στη WMF AG.

12. Πίνακας χρόνων βρασμού

		Λεπτά	
Χοιρινό και μοσχάρι Βράσιμο στο 2. δακτύλιο και να προσέξετε την ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης του 1/4 l υγρού. Σε κανένα από αυτά τα φαγητά δεν απαιτείται το ειδικό ένθετο.	Χοιρινό σε λωρίδες	5 - 7	
	Χοιρινό κοκκινιστό	10 - 15	
	Χοιρινό ψητό	20 - 25	Χρόνος βρασμού ανάλογα με το μέγεθος και το σχήμα
	Χοιρινό σε λωρίδες	5 - 7	
	Μοσχάρι κοκκινιστό	10 - 15	
	Μοσχαρίσιο μπούτι με κόκαλο	25 - 30	
	Μοσχαρίσια γλώσσα	15 - 20	Επικαλύψτε με νερό
	Μοσχάρι ψητό	20 - 25	Χρόνος βρασμού ανάλογα με το μέγεθος και το σχήμα
Βοδινό Βράσιμο στο 2. δακτύλιο και να προσέξετε την ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης του 1/4 l υγρού. Για τη βοδινή γλώσσα απαιτείται ένα διάτρητο ένθετο.	Κιμάς ψητός	10 - 15	
	Ξινό ψητό	30 - 35	
	Βοδινή γλώσσα	45 - 60	
	Τεμαχισμένα	6 - 8	
	Κοκκινιστό	15 - 20	
	Ντολμάδες	15 - 20	
	Βοδινό ψητό	35 - 45	Χρόνος βρασμού ανάλογα με το μέγεθος και το σχήμα
Κοτόπουλο Βράσιμο στο 2. δακτύλιο και να προσέξετε την ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης του 1/4 l υγρού. Για τη σούπα κοτόπουλο απαιτείται ένα διάτρητο ένθετο.	Κοτόπουλο σούπα	20 - 25	μεγ. 1/2 ποσότητα πλήρωσης
	Τεμαχισμένο κοτόπουλο	6 - 8	
	Μπούτι γαλοπούλα	25 - 30	εξαρτάται από το μέγεθος του μπουτιού
	Ραγού γαλοπούλα	6 - 10	Ο γάλος είναι πανομοιότυπος
	Σνίτσελ γαλοπούλα	2 - 3	
Κυνήγι Βράσιμο στο 2. δακτύλιο και να προσέξετε την ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης του 1/4 l υγρού. Δεν απαιτείται ειδικό ένθετο.	Κουνέλι ψητό	15 - 20	
	Κουνέλι πλάτη	10 - 12	
	Ελάφι ψητό	25 - 30	
	Ελάφι κοκκινιστό	15 - 20	
Αρνί Βράσιμο στο 2. δακτύλιο και να προσέξετε την ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης του 1/4 l υγρού.	Ραγού αρνί	20 - 25	Το κριάρι έχει μεγαλύτερους χρόνους βρασμού
	Αρνί ψητό	25 - 30	Χρόνος βρασμού ανάλογα με το μέγεθος και το σχήμα
Ψάρι Βράσιμο στο 1. δακτύλιο και να προσέξετε την ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης του 1/4 l υγρού. Σε ραγού και κοκκινιστό δεν απαιτείται ένθετο, διαφορετικά να χρησιμοποιηθεί το μη διάτρητο.	Φιλέτα ψαριού	2 - 3	στέγνωσε στο ίδιο ζουμί
	Ολόκληρα ψάρια	3 - 4	στέγνωσε στο ίδιο ζουμί
	Ραγού ή κοκκινιστό	3 - 4	

Σούπες

Βράσιμο στο 2. δακτύλιο και προσοχή στην ποσότητα πλήρωσης του τουλάχιστον 1/4 l μέχρι το μεγ. 1/2 του περιεχομένου της χύτρας. Δεν απαιτείται ειδικό ένθετο.

Δημητριακά

Βράσιμο στο 1. δακτύλιο και να προσέξετε την ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης του 1/4 l Στο ξινό λάχανο (σαύερκραουτ και κόκκινα χόρτα δεν απαιτείται ένθετο. Για όλα τα άλλα φαγητά θα απαιτηθεί το διάτρητο ένθετο. Από τα φασόλια αυξάνει η θερμοκρασία βρασμού (2.δακτύλιος).

Όσπρια, Σιτηρά

Βράσιμο στο 2. δακτύλιο και προσοχή στην ποσότητα πλήρωσης του τουλάχιστον 1/4 l μέχρι το μεγ. 1/2 του περιεχομένου της χύτρας. Για 1 μέρος σιταριού αντιστοιχούν 2 μέρη νερού. Μη μουσκεμένα όσπρια θα πρέπει να βράσουν 20-30 λεπτά περισσότερο. Το ρυζόγαλο να παρασκευάζεται στον 1. δακτύλιο.

Φρούτα

Βράσιμο στο 1. δακτύλιο και να προσέξετε την ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης του 1/4 l υγρού.

	Λεπτά	
Σούπα αρακά, σούπα φακή	12 - 15	μουσκεμένα όσπρια
Ζωμός κρέατος	25 - 30	ισχύει για όλα τα είδη κρέατος
Σούπα δημητριακών	5 - 8	
Σούπα κοκκινιστό	10 - 15	
Σούπα κοτόπουλο	20 - 25	Ο χρόνος βρασμού εξαρτάται από το μέγεθος
Σούπα ουρά βοδινού	35	
Σούπα πατάτες	5 - 6	
Μελιτζάνες, αγγούρια, ντομάτες	2 - 3	Τα δημητριακά, που βράζονται
Λάχανο, πάπρικα, πουρές	3 - 5	με ατμό δεν ξηραίνονται τόσο γρήγορα
Αρακάς, σέλινο, γογγύλιο	4 - 6	
Μάραθος, καρότα, κράμβη του Μιλάνου	5 - 8	
Φασόλια, πράσινο λάχανο, κόκκινο λάχανο	7 - 10	
Λάχανο ξινό (σαύερκραουτ)	10 - 15	
Κόκκινα χόρτα	15 - 25	
Αλατισμένες πατάτες	6 - 8	
Πατάτες	6 - 10	Οι καθαρισμένες πατάτες σκανε, όταν
με φλούδα		γίνεται γρήγορη έκθεση τους σε καπνό
Αρακάς, φασόλια, φακές	10 - 15	Βράστε τα χοντρά φασόλια 10 λεπτά περισσότερο
Μαύρο σιτάρι, κεχρί	7 - 10	Χρόνος βρασμού για μουσκεμένα σιτηρά
Καλαμπόκι, ρύζι, πρασινάδα	6 - 15	Χρόνος βρασμού για μουσκεμένα σιτηρά
Ρυζόγαλο	20 - 25	στον 1. δακτύλιο
Ρύζι μακρύ σπείρωμα	6 - 8	
Ρύζι πολύσπορο	12 - 15	
Σιτάρι, σίκαλη	10 - 15	Χρόνος βρασμού για μουσκεμένα σιτηρά
Κεράσια, δαμάσκηνο	2 - 5	συνιστούμε τη χρήση διάτρητου ένθετου
Μήλα, αχλάδια	2 - 5	συνιστούμε τη χρήση διάτρητου ένθετου

Συμβουλές και κόλπα για το βράσιμο

- **Ο χρόνος βρασμού ξεκινά, μόλις εμφανιστεί ο προβλεπόμενος δακτύλιος στο σήμα βρασμού**
- **Οι αναφερόμενοι χρόνοι βρασμού είναι ενδεικτικές τιμές**
- **Καλύτερα να επιλέγονται μικρότεροι χρόνοι βρασμού, υπάρχει όμως πάντα και η δυνατότητα εκ των υστέρων βαθμού ανά πάσα στιγμή**
- **Όταν τηρούνται οι αναφερόμενοι χρόνοι βρασμού για δημητριακά, αυτά δεν λιώνουν**
- **Η θερμοκρασία βρασμού είναι στον 1. δακτύλιο 110 °C και στο 2. δακτύλιο 119 °C**

Συνταγές θα βρείτε στη διεύθυνση www.wmf.com

Istruzioni per l'uso
IT

Indice

1. Avvertenze di sicurezza
2. Utilizzo del timer*
3. Utilizzo della pentola a pressione
4. Avvertenze per l'utilizzo
5. Cuocere con la pentola a pressione
6. Quattro metodi per scaricare la pressione
7. Cura della pentola a pressione
Pulizia, conservazione, manutenzione
8. Moltiplici utilizzi
9. Dichiarazione di garanzia
10. Esclusione di responsabilità
11. Eliminazione delle anomalie
12. Tabella dei tempi di cottura

Accessori e ricambi
vedere la busta

*solo Perfect Ultra

1. Avvertenze di sicurezza

1. Prima di lavorare con la pentola a pressione WMF, si raccomanda di leggere attentamente e completamente le istruzioni per l'uso e le indicazioni fornite. Eventuali utilizzi non idonei possono infatti causare danni.

2. Non cedere mai la pentola a pressione a chiunque non abbia letto le istruzioni per l'uso.

3. Quando si usa la pentola a pressione tenere i bambini lontani da essa.

4. Non usare mai la pentola a pressione nel forno. Manici, valvole e dispositivi di sicurezza vengono infatti danneggiati dalle alte temperature.

5. Quando la pentola è sotto pressione, muoverla con estrema cautela. Non toccare nessuna superficie calda. Usare i manici ed i pulsanti. Se necessario, servirsi di guanti.

6. Utilizzare la pentola a pressione soltanto per gli scopi cui è destinata.

7. Questo apparecchio cuoce a pressione. Eventuali utilizzi non conformi alla destinazione d'uso possono causare ustioni. Accertarsi che prima del riscaldamento l'apparecchio sia stato correttamente chiuso. Informazioni in merito sono fornite dalle istruzioni per l'uso.

8. Non aprire mai a forza la pentola a pressione. Non aprirla prima di essersi accertati che la pressione interna sia stata completamente scaricata. Informazioni in merito sono fornite dalle istruzioni per l'uso.

9. Non riscaldare mai la pentola a pressione senza prima averci versato dell'acqua, in quanto ciò la danneggerebbe gravemente.
Minimo: 1/4 di litro d'acqua.

Avvertenza importante:
Assicurarsi che il liquido non evapori mai completamente. Gli alimenti possono infatti bruciarsi e la pentola può venir danneggiata a causa della fusione delle parti in plastica oppure si possono verificare danni al piano cottura dovuti a fusione dell'alluminio del fondo. Qualora si verifichi questo caso, spegnere la fonte di calore e non muovere la pentola finché non si è raffreddata completamente.

10. Non riempire mai la pentola a pressione per più di 2/3 della capacità. Quando si cuociono alimenti che durante la cottura crescono di volume, come ad es. riso o verdure disidratate, riempire la pentola a pressione al massimo fino a metà della capienza ed osservare le istruzioni integrative eventualmente fornite a questo proposito dal produttore della pentola a pressione.

11. La pentola a pressione non va mai lasciata incustodita. Regolare l'apporto di energia in modo che il segnale di cottura non salga oltre al corrispondente anello di cottura color arancione. Se l'apporto di energia non viene ridotto, il vapore fuoriesce dalla valvola. I tempi di cottura cambiano e la perdita di liquidi può causare anomalie funzionali.

12. Usare solo le fonti di calore espressamente citate nelle istruzioni d'uso.

13. Se è stata cotta della carne con la pelle (ad esempio lingua di manzo), che può gonfiarsi per effetto della pressione, non forare la carne finché la pelle è gonfia, in quanto così facendo ci si può ustionare.

14. In linea di principio, la pentola a pressione va scossa prima di ogni apertura in modo che non vengano spruzzate fuori bolle di vapore e non ci si scotti. Ciò è particolarmente importante nello sfiatamento veloce o sotto l'acqua corrente.

15. Nello sfiatamento veloce o sotto l'acqua corrente tenere sempre le mani, la testa ed il corpo fuori dalla zona a rischio. Infatti ci si potrebbe ferire con il vapore fuoriuscente.

16. Prima di ogni utilizzo, verificare l'idoneità funzionale dei dispositivi di sicurezza, le valvole e le guarnizioni. Solo in questo modo è infatti possibile garantire un funzionamento sicuro. Informazioni in merito sono fornite dalle istruzioni per l'uso.

17. Non usare la pentola a pressione per friggere gli alimenti in olio sotto pressione.

18. Non eseguire alcun intervento sui sistemi di sicurezza, eccetto per le misure di manutenzione menzionate nelle istruzioni per l'uso.

19. Sostituire regolarmente i componenti soggetti ad usura (vedere Dichiarazione di garanzia). Le parti che presentano alterazioni cromatiche, crepe od altri danni visibili o non risultano correttamente posizionate devono essere sostituite con ricambi originali WMF.

20. Usare solo ricambi originali WMF. Usare in particolare solo pentole e coperchi dello stesso modello.

21. Non usare la pentola a pressione se questa o parti della stessa sono danneggiate o deformate o se il loro funzionamento non corrisponde alla descrizione delle istruzioni per l'uso. In questo caso rivolgersi al rivenditore specializzato WMF più vicino o al reparto assistenza clienti di WMF AG di Geislingen/Steige.

Avvertenze di sicurezza importanti relative al timer* e alla batteria:

Il timer non è adatto ai bambini sotto ai 3 anni in quanto comprende parti di piccole dimensioni che possono essere ingerite o inalate (coperchio della batteria, anello di tenuta, batteria).
Qualora il display LCD si rompesse, fare attenzione a non ferirsi con le schegge di vetro. Inoltre accertarsi che i cristalli liquidi non entrino a contatto con la cute e non finiscano negli occhi o in bocca.
La batteria fornita in dotazione non è ricaricabile. Nel sostituire la batteria, stare attenti a non ferirsi con i contatti.
Dalle batterie possono fuoriuscire i relativi liquidi. Qualora questi entrino a contatto con le mani o l'abbigliamento, lavare immediatamente con acqua i punti interessati. Qualora i liquidi della batteria finiscano negli occhi, sciacquare immediatamente con acqua e sottoporre ad adeguato trattamento medico.
Le batterie non devono venir mai danneggiate, forate o gettate in fiamme scoperte. Sostituire la batteria soltanto con un'altra del modello prescritto dalle presenti istruzioni per l'uso. Non smaltire mai le batterie usate ed il timer nei rifiuti domestici, bensì avviarli agli appositi centri di raccolta.

Si raccomanda di conservare accuratamente le presenti istruzioni per l'uso.

2. Utilizzo del timer*

Nella pentola a pressione è possibile cuocere con e senza timer.

Avvertenza importante:
Non posizionare il timer nei pressi di magneti. Esso è progettato ad hoc per il manico del coperchio e non è sostituibile. Se si possiedono diverse pentole a pressione WMF Perfect Ultra con timer, scambiare i timer può causare indicazioni errate.

2.1. Accensione e programmazione

In linea di principio il timer **(12)** può essere attivato e programmato soltanto quando è posizionato nel manico del coperchio **(5)**.
Il timer **(12)** è attivato premendo il tasto Più **(25)**. Sul display **(20)** dopo circa 2 secondi compare l'indicazione »00«. A questo punto con il tasto Più e Meno **(25)/(26)** è possibile impostare il tempo di cottura desiderato (max. 99 minuti). Tenendo premuto il tasto la pentola a pressione è attivata. Riscaldando la pentola a pressione, si instaura la pressione. L'indicazione del timer si illumina in colore rosso **(24)**. A questo punto non è più possibile aprire la pentola. Una volta raggiunto il livello di cottura impostato, ha inizio il tempo di cottura.
Il timer **(12)** reagisce mediante un segnale acustico (3 toni brevi) e l'indicazione effettua il conto alla rovescia dei minuti. Il conto alla rovescia dei secondi **(22)** eseguito sul display **(20)** indica che il tempo di cottura sta trascorrendo **(V)**.
Durante il tempo di cottura è possibile correggere il tempo programmato mediante il tasto Più o Meno **(25)/(26)**. Ciò è possibile soltanto se il timer è posizionato nel manico. Il timer **(12)** può essere disattivato in qualunque momento tenendo premuto contemporaneamente il tasto Più e Meno **(25)/(26)** finché l'indicazione si spegne.

2.2. Una volta trascorso il tempo di cottura

Quando il tempo di cottura è trascorso, è inviato un segnale acustico (5 toni brevi). E' possibile disattivare il segnale acustico premendo brevemente il tasto Più o Meno **(25)/(26)**. Altrimenti il segnale acustico si ripete per altre quattro volte.

*solo Perfect Ultra

La pentola a pressione può essere aperta soltanto quando la pressione si è completamente scaricata. Solo successivamente l'indicazione **(24)** del timer **(12)** passa da rosso a verde **(W)**. L'indicazione verde lampeggiante **(24)** si spegne automaticamente dopo 1 minuto.

2.3. Asportazione del timer

Per asportare il timer **(12)** è sufficiente estrarlo dal manico **(X)** tirandolo verso l'alto.
E' possibile rimuovere il timer **(12)** al più presto quando ha inizio il tempo di cottura o quando il livello di cottura impostato è stato raggiunto ed è in corso l'indicazione dei minuti **(21)**. Quando il timer **(12)** è asportato, l'indicazione rossa **(24)** si spegne, mentre quella dei minuti continua **(21)**.
Una volta che il tempo impostato è trascorso, il segnale acustico è inviato per un massimo di 5 volte anche se il timer **(12)** è asportato (vedere sopra). Quindi l'indicazione si spegne.
Durante il tempo di cottura è possibile asportare e riapplicare il timer **(12)** in qualsiasi momento.
Il tempo di cottura impostato può essere corretto soltanto quando il timer **(12)** è posizionato nel manico del coperchio **(5)**.

2.4. Avvertenze sulla cura

Per pulire il timer **(12)** strofinarlo con un panno umido. Non immergerlo in acqua e non lavarlo in lavastoviglie.

2.5. Sostituzione della batteria

Il vano batteria è posto sul retro del timer **(12)**. Aprire il vano con una moneta **(Y)**. Inserire la batteria nell'apposito vano **(Z)** rispettando le polarità indicate. Sono necessarie batterie al litio tipo CR 2450, da 3 Volt.
Richiudere il vano batterie con una moneta **(Y)**.

3. Utilizzo della pentola a pressione

Prima del primo utilizzo

3.1. Apertura della pentola

Girare la manopola **(8)** sulla posizione »apri/chiudi« **(30a)** e tirarla indietro **(30b)**. Girare verso destra il manico del coperchio **(5)** finché le marcature presenti sul coperchio e sul manico della base si trovano una di fronte all'altra **(B)**. Sollevare il coperchio.

3.2. Pulizia della pentola

Prima del primo utilizzo è necessario rimuovere gli adesivi e lavare tutti i componenti della pentola (vedere la sezione »Pulizia«).
Girare il coperchio ed asportare il manico **(5)** dal coperchio. Per far ciò tirare il cursore color arancione **(7)** posto sul lato inferiore del manico del coperchio **(5)** nella direzione della freccia verso l'estremità del manico, quindi sollevare il coperchio e sganciarlo **(C)**.
Togliere l'anello di guarnizione **(10)** dal coperchio.

3.3. Chiusura della pentola

Agganciare il manico **(5)** al coperchio **(D)** e far scattare percettibilmente in posizione sopra al bordo del coperchio il cursore color arancione **(7).**
Inserire l'anello di guarnizione **(10)** nel bordo del coperchio in modo che risulti posizionato sotto al bordo del coperchio ripiegato verso l'interno.
Applicare il coperchio (vedere le marcature sul coperchio ed il manico della pentola) e girare il manico del coperchio **(5)** verso sinistra fino all'arresto **(B)**.
Premere in avanti la manopola **(8) (A)** ed impostare il livello di cottura desiderato 1 o 2 **(30c)/(30d)**.

4. Avvertenze per l'utilizzo

4.1. Controllo dei dispositivi di sicurezza prima di ogni utilizzo

Accertarsi che l'anello di guarnizione **(10)** ed il bordo del coperchio siano puliti. Controllare otticamente che la sfera sia posizionata sul lato inferiore del coperchio nella valvola di sicurezza **(4) (E)**.
Se la sfera si trova invece nella camera superiore della valvola di sicurezza/del dispositivo di riscaldamento automatico **(4)**, togliere il manico **(5)** e con un dito spingere la sfera nella camera inferiore **(F)**.
Controllare la mobilità della valvola principale **(3)** esercitando un'adeguata pressione con il dito **(G)**.
Verificare che la guarnizione dell'indicatore di pressione **(2)**, la guarnizione dell'indicatore di pressione residua **(13)** e la guarnizione dell'apertura di sfiato **(14)** siano correttamente posizionate e non presentino danni. Agganciare il manico **(5)** al coperchio. Applicare il coperchio e chiuderlo.

4.2. Quantità di liquidi

Per agevolare il dosaggio, all'interno della pentola è presente un'apposita scala **(H)**.
Per generare il vapore è necessario almeno 1/4 di litro di liquido, a prescindere che si cucini con o senza cestini.
Per non compromettere il funzionamento della pentola a pressione, questa può essere riempita al massimo per 2/3.
Per i cibi che fanno schiuma o crescono molto in volume (ad es. brodo di carne, legumi, interiora, composte) la pentola va riempita solo a metà. (Per ulteriori avvertenze, vedere la sezione »Preparazione di alimenti integrali«).
Se prima della cottura si desidera far soffriggere gli alimenti (ad es. cipolle, carne a pezzi o altro), la pentola a pressione può essere usata come una normale casseruola. Per terminare la cottura, prima di chiudere la pentola a pressione, girare il sugo dell'arrosto ed aggiungere la quantità di liquido richiesta (almeno 1/4 di litro).

Attenzione!
Non cuocere mai senza una sufficiente quantità di liquido ed accertarsi che questo non evapori mai completamente. La mancata osservanza di quest'indicazione può infatti far sì che gli alimenti si attacchino o che la pentola ed i manici in plastica rimangano danneggiati (vedere Avvertenze di sicurezza 9.).

5. Cuocere con la pentola a pressione

5.1. Generalità

Nella pentola a pressione i cibi vengono cotti sotto pressione, ovvero a temperature superiori a 100 °C. In questo modo i tempi di cottura si accorciano anche di un 70 %, con consistenti risparmi di energia. La breve cottura a vapore consente inoltre di preservare gran parte degli aromi, i sapori e le vitamine.

5.2. Cuocere con i cestini

A seconda della misura della pentola a pressione, è possibile cuocere con i cestini e il supporto. Cestino e supporto sono disponibili quali accessori presso i rivenditori specializzati (vedere »Accessori e ricambi« nella busta).

5.3. Riscaldamento

Chiudere la pentola e mediante la manopola **(8)** impostare il livello di cottura raccomandato nella tabella dei tempi di cottura **(30c)/(30d):**

Livello di cottura 1 (livello di cottura delicato) primo anello di cottura color arancione

Per preparare cibi delicati come verdura, pesce o frutta usare il livello di cottura 1. Per questo livello la cottura avviene infatti in maniera particolarmente delicata, preservando cos l meglio aromi e sostanze nutritive.
Per il livello di cottura 1 il segnale sale soltanto fino al 1 anello di cottura.

Eventuali pressioni eccessive sono automaticamente regolate tramite la valvola principale (vedere la sezione 5.4 Tempi di cottura).

Livello di cottura 2 (livello di cottura rapido) secondo anello di cottura color arancione

Per preparare tutti gli altri cibi usare il livello di cottura 2 (vedere a questo proposito anche la sezione 8 Molteplice impiego). Con questo livello di cottura si risparmia moltissimo tempo e quindi energia. Per il livello di cottura 2 il segnale sale fino al 2 anello di cottura. Eventuali pressioni eccessive sono automaticamente regolate tramite la valvola principale (vedere la sezione 5.4 Tempi di cottura).

Avviare il timer **(12)** nel manico del coperchio **(5)** ed inserire il tempo di cottura* desiderato. Riscaldare la pentola a pressione al massimo livello di energia.
Nella fase di riscaldamento/inizio cottura dal dispositivo di riscaldamento automatico **(4)**, che funge al contempo da valvola di sicurezza, fuoriesce aria finché la valvola si chiude con un rumore percettibile e può iniziare ad instaurarsi la pressione.
L'indicazione rossa **(24)** del timer **(12)** segnala che a questo punto non è più possibile* aprire la pentola.
Il segnale di cottura **(1)** inizia a salire. E' possibile osservare la salita attraverso la feritoia adiacente al segnale di cottura **(I)** e regolare tempestivamente l'apporto di energia.
Il timer **(12)** segnala acusticamente (3 toni brevi) che il livello di cottura impostato è stato raggiunto. Da questo momento inizia il conto alla rovescia* del tempo di cottura impostato **(V)**.

5.4. Tempi di cottura

Il timer **(12)** segnala l'inizio del tempo di cottura*. Accertarsi che la posizione dell'anello del segnale di cottura **(1)** rimanga stabile. Regolare l'apporto di energia in maniera conforme.
Se il segnale di cottura **(1)** scende al di sotto dell'anello di cottura color arancione richiesto, la fonte di calore deve venir nuovamente alzata. Di conseguenza il tempo di cottura si allunga un pochino.

Se il segnale di cottura **(1)** sale oltre al livello di cottura impostato **(30c)/(30d)**, si crea una pressione eccessiva, che defluisce con un rumore percettibile dalla valvola principale **(3)** posta anteriormente sul manico del coperchio. Togliere immediatamente la pentola dal piano cottura, attendere che il segnale di cottura **(1)** sia sceso fino al corrispondente anello, quindi riporre la pentola sul piano cottura dopo aver abbassato l'apporto di energia.

I brevi tempi di cottura sono possibili in quanto la pressione del vapore determina temperature elevate all'interno della pentola:

Primo anello, circa 110 °C
(45 kPa pressione di esercizio, 90 kPa pressione di regolazione) per cibi delicati, come pesce o composte

Secondo anello, circa 119 °C
(95 kPa pressione di esercizio, 130 kPa pressione di regolazione, max. 150 kPa) per tutti gli altri cibi

Chi è attento ai consumi energetici può spegnere la fonte di calore già prima che finisca il tempo di cottura, in quanto il calore accumulato nella pentola è sufficiente a terminare la cottura.
I tempi di cottura possono essere diversi per gli stessi alimenti, in quanto variano quantità, forma e costituzione dei medesimi.

5.5. Avvertenza per i piani di cottura ad induzione

Il fondo universale TransTherm® **(11)** è indicato per tutti i tipi di piani di cottura, anche per quelli ad induzione. Per i piani di cottura ad induzione, ai livelli di cottura più elevati si può percepire un ronzio. Questo rumore è determinato da cause tecniche e non indica un difetto del piano di cottura o della pentola a pressione. Le misure della pentola e del piano di cottura devono coincidere, in quanto altrimenti – soprattutto per i diametri ridotti – è possibile che il piano di cottura (campo magnetico) non reagisca al fondo della pentola.

*solo Perfect Ultra

5.6. Apertura della pentola

Il timer **(12)** segnala la fine del tempo di cottura mediante un segnale acustico (5 toni brevi), che – se non viene disattivato – è ripetuto per massimo quattro volte. E' possibile disattivare il segnale acustico premendo brevemente il tasto Più o Meno **(25)/(26)***.

Tre possibilità di scaricare la pressione dalla pentola – vedere alla pagina seguente.
In linea di principio, il coperchio può essere aperto e tolto dalla pentola soltanto quando questa è depressurizzata. Tale condizione è segnalata dal passaggio dal rosso al verde dell'indicazione lampeggiante **(24)** del timer **(12) (W)***. Inoltre il segnale di cottura **(1)** deve essere completamente scomparso nel manico **(5) (J)**.
Se l'indicatore rosso **(24)** del timer **(12)*** è acceso benché il segnale **(1)** sia completamente sparito nella pentola, è attivo il cosiddetto indicatore di pressione residua. Risolvere ciò facendo prima avanzare la manopola **(8)** ancora una volta e successivamente facendola nuovamente arretrare **(A)**.

Prima di aprire la pentola, scuoterla sempre brevemente. In questo modo si distaccano infatti dai cibi eventuali bolle di vapore presenti soprattutto nel caso di alimenti liquidi e pastosi e che, a coperchio tolto, possono essere spruzzate fuori. Quindi girare il manico del coperchio **(5)** verso destra come illustrato e sollevare il coperchio verso l'alto.

6. Quattro metodi per scaricare la pressione

Avvertenza importante:
Se sono stati cotti cibi che fanno schiuma o crescono tanto in volume (ad es. legumi, brodo di carne, cereali), la pentola non deve essere depressurizzata con il metodo 2, 3 o 4. Le patate lesse con la buccia scoppiano se lo sfiato del vapore è eseguito con il metodo 2, 3 o 4.

Nello sfiatamento veloce tramite la manopola o sotto l'acqua corrente tenere sempre le mani, la testa ed il corpo fuori dalla zona a rischio. Infatti ci si potrebbe ferire con il vapore fuoriuscente.
Metodo 1

Togliere la pentola dalla fonte di calore. Dopo qualche tempo il segnale di cottura si abbassa **(1)**. Quando è interamente scomparso nel manico **(J)** e l'indicazione **(24)** del timer **(12)*** è cambiata da rosso a verde **(W)**, girare la manopola **(8)** sulla posizione »apri/chiudi« **(30a)** e tirarla indietro **(30b)**. Il vapore residuo ancora presente fuoriesce da sotto il manico del coperchio **(5)**.
Quando non esce più vapore, scuotere brevemente la pentola e quindi aprirla.
Questo metodo è raccomandabile in particolare per i tempi di cottura lunghi, in quanto permette di sfruttare il calore residuo ancora disponibile.

Metodo 2

Per sfiatare in maniera lenta e delicata, scegliere lo sfiatamento automatico. Per far ciò girare la manopola **(8)** sulla posizione »apri/chiudi« **(30a)**. Il vapore fuoriesce lentamente da sotto il manico del coperchio.
Quando l'indicazione **(24)** del timer **(12)*** è cambiata da rosso a verde **(W)** ed il segnale di cottura è interamente scomparso nel manico **(J)**, scuotere brevemente la pentola ed aprirla.

Metodo 3

Per sfiatare più rapidamente possibile, girare la manopola **(8)** sulla posizione »apri/chiudi« e per procedere con lo sfiatamento rapido tirarla indietro **(A)**. Quando l'indicazione **(24)** del timer **(12)*** è cambiata da rosso a verde **(W)** ed il segnale di cottura è interamente scomparso nel manico **(J)**, scuotere brevemente la pentola ed aprirla.

Metodo 4

Se il vapore fuoriuscente vi disturba, è sufficiente mettere la pentola nell'acquaio e far scorrere dell'acqua fredda sopra al coperchio **(K)**. Assicurarsi che il timer **(12)*** non si bagni, in quanto altrimenti potrebbe rimanere danneggiato.

*solo Perfect Ultra

Quando l'indicazione **(24)** del timer **(12)*** è cambiata da rosso a verde **(W)** ed il segnale di cottura è interamente scomparso nel manico **(J)**, scuotere brevemente la pentola ed aprirla.

7. Cura della pentola a pressione

7.1. Pulizia

Togliere il timer **(12)** dal manico del coperchio **(5) (X)** e strofinarlo* con un panno umido. Rimuovere il manico del coperchio **(5) (C)** e lavarlo sotto l'acqua corrente **(L)**.
Staccare l'anello di guarnizione **(10)** dal coperchio e lavarlo a mano.
La pentola, il coperchio e i cestini possono essere lavati in lavastoviglie.
Non rimuovere i residui grattando con una spugnetta, bensì lasciare in ammollo. Se sono presenti depositi di calcare, far bollire con acqua e aceto.
Pulire regolarmente anche il fondo della pentola.

7.2. Conservazione

Dopo la pulizia conservare separatamente l'anello di guarnizione **(10)** in modo da preservarlo.

7.3. Manutenzione

La pentola a pressione è un articolo d'uso tecnico, i cui componenti sono soggetti ad usura. Pertanto dopo utilizzi lunghi, tutti i componenti vanno verificati in conformità alla »Distinta ricambi«. Se sono presenti alterazioni visibili, è necessario sostituire le parti interessate. Usare soltanto ricambi originali del produttore.

Avvertenza:
Se il manico del coperchio (5) è danneggiato, farlo riparare in fabbrica.

8. Moltiplici utilizzi

I vantaggi della cottura rapida non si applicano soltanto ai tipi di preparazione tradizionali:

8.1. Preparazione di alimenti surgelati

I cibi surgelati possono essere trasferiti direttamente dal surgelatore alla pentola. Per soffriggere la carne, lasciarla scongelare leggermente. Mettere le verdure direttamente dalla confezione nel cestino. I tempi di riscaldamento/inizio cottura si allungano, quelli di cottura rimangono invece uguali.

8.2. Preparazione di alimenti integrali

Quali alimenti integrali si preparano spesso cereali e legumi. Per la preparazione in pentola a pressione, non è più necessario far rinvenire cereali e legumi. In questo caso i tempi di cottura si allungano di circa la metà.
Mettere nella pentola minimo 1/4 di litro di liquido, nonché almeno 2 parti di liquido per ogni parte di cereali/legumi. Il calore residuo del punto di cottura può essere sfruttato per la post-macerazione.
Per i cibi che fanno schiuma o crescono molto in volume (cereali, legumi) fare attenzione a riempire la pentola solo fino a metà.

8.3. Preparazione di alimenti sottovuoto

I barattoli da 1 litro vanno fatti bollire nella pentola a pressione da 6,5 ed 8,5 litri, mentre quelli più piccoli vanno fatti bollire nella pentola a pressione da 4,5 litri. Preparare gli alimenti come di consueto. Versare nella pentola 1/4 di litro d'acqua. Mettere i barattoli nel cestino forato.

Far cuocere la verdura/carne sul 2° anello di cottura color arancione per circa 20 minuti
Far cuocere la frutta con nocciolo (drupe) sul 1° anello di cottura color arancione per circa 5 minuti
Far cuocere la frutta a granella (pome) sul 1° anello di cottura color arancione per circa 10 minuti.

Per sfiatare far raffreddare lentamente la pentola (metodo 1) – non depressurizzarla con la manopola

*solo Perfect Ultra

(8) o sotto l'acqua corrente, in quanto altrimenti il succo tende a fuoriuscire dai barattoli.

8.4. Produzione di succhi

Nella pentola a pressione è possibile trasformare in succhi piccole quantità di frutta.
Mettere nella pentola 1/4 di litro d'acqua, mettere la frutta nel cestino forato su quello non forato e, se necessario, zuccherarla. Cuocere sul 2° anello di cottura color arancione. Il tempo è compreso tra 10 e 20 minuti, a seconda del tipo di frutta.
Depressurizzare la pentola sotto l'acqua corrente (metodo 4). Prima di aprirla scuoterla brevemente.

8.5. Sterilizzazione

Biberon, vasi per conserve ecc. possono essere sterilizzati rapidamente.
Mettere i recipienti con l'apertura rivolta verso il basso nel cestino forato, aggiungere 1/4 di litro d'acqua e sterilizzare per 20 min. sul 2° anello di cottura color arancione. Far raffreddare lentamente (metodo 1).

8.6. Cuocere con i cestini

A seconda della misura della pentola a pressione, è possibile cuocere con i cestini e il supporto.
Il cestino ed il supporto sono disponibili quali accessori presso i rivenditori specializzati.
Nella pentola a pressione è anche possibile preparare diverse pietanze contemporaneamente.
I singoli contorni vengono separati con i cestini.
La pietanza con il tempo di cottura più lungo va messa nella pentola senza cestino per prima.

Esempi

Arrosto (20 min) – fondo della pentola
Patate (8 min) – cestino forato
Verdura (8 min) – cestino non forato

Far cuocere prima l'arrosto per 12 min. Quindi aprire la pentola come illustrato. Mettere le patate nel cestino forato sul supporto, disporre la verdura nel cestino non forato, chiudere la pentola e cuocere per altri 8 min.
Se i tempi di cottura non differiscono in maniera sostanziale, è possibile mettere nella pentola tutti i cestini contemporaneamente.
Eventuali aperture intermedie causano fuoriuscite di vapore. In questo caso è pertanto necessario mettere nella pentola un po' più di liquido.

9. Dichiarazione di aranzia

Garantiamo il perfetto funzionamento del prodotto e di tutti i suoi componenti per tutta la decorrenza della garanzia. La durata della garanzia è di 3 anni dalla data d'acquisto del prodotto presso il rivenditore specializzato WMF, che deve essere documentata mediante l'apposito tagliando di garanzia debitamente compilato dal venditore.

Se nel periodo di validità della garanzia insorgono difetti del prodotto, li elimineremo gratuitamente sostituendo i componenti difettosi con altri in perfette condizioni. I componenti difettosi possono essere sostituiti soltanto dai rivenditori specializzati WMF o dal reparto assistenza clienti di WMF AG di Geislingen/Steige.
I diritti di garanzia includono esclusivamente questo. E' esclusa ogni altra rivendicazione.

Per rivendicare qualsiasi diritto di garanzia è necessario presentare l'apposito tagliando, che deve essere consegnato all'acquirente contemporaneamente alla pentola a pressione WMF. Il diritto alla garanzia sussiste soltanto presentando il tagliando debitamente compilato.

Ovviamente la presente dichiarazione di garanzia non limita i diritti di garanzia di legge. Nel periodo di validità della garanzia all'acquirente spettano i diritti di successiva soddisfazione, riduzione, rescissione e risarcimento danni nella misura di legge.

Dalla garanzia sono esclusi:

- la guarnizione dell'indicatore di pressione
- la guarnizione dell'indicatore di pressione residua

– la guarnizione dell'apertura di sfiatamento
– la valvola di sicurezza
– l'anello di guarnizione
– batterie*

Queste parti sono infatti naturalmente soggette ad usura. Disponibilità di ricambi garantita 10 anni.

10. Esclusione di responsabilità

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali danni insorgenti per i seguenti motivi:

– uso inidoneo ed inadeguato
– trattamento errato o negligente
– riparazioni eseguite in maniera non idonea
– montaggio di ricambi non conformi all'esecuzione originale
– influssi chimici o fisici sulle superfici della pentola
– mancata osservanza delle presenti istruzioni per l'uso

Nome ed indirizzo del prestatore della garanzia

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

Il diritto alla garanzia deve essere rivendicato direttamente presso il prestatore della garanzia o un rivenditore autorizzato WMF.

11. Eliminazione delle anomalie

Anomalie della pentola a pressione	
Tempo di riscaldamento/inizio cottura troppo lungo oppure il segnale di cottura (1) non sale.	
Il vapore fuoriesce dal coperchio.	

*solo Perfect Ultra

Se sono presenti delle anomalie, in linea di principio la pentola a pressione va tolta dal piano cottura. Non aprire mai a forza la pentola.

Causa	Eliminazione
Diametro del piano cottura non idoneo.	Scegliere un piano cottura adeguato per il diametro della pentola.
Livello di energia non adeguato.	Regolare sul massimo livello di energia.
Coperchio non correttamente applicato.	Depressurizzare completamente la pentola, aprirla. Verificare che l'anello di guarnizione **(10)** sia correttamente posizionato e chiudere nuovamente la pentola.
Sfera non correttamente posizionata nella valvola di sicurezza/il dispositivo di riscaldamento automatico **(4)**.	Depressurizzare completamente la pentola, aprirla, smontare il manico, controllare la valvola di sicurezza **(4),** verificare la posizione della sfera metallica nel coperchio **(E)** e **(F)** e quindi richiudere la pentola.
Liquido mancante (min. 1/4 di litro).	Depressurizzare completamente la pentola, aprire il coperchio. Versare il liquido e chiudere nuovamente la pentola.
Anello di guarnizione **(10)** e/o bordo della pentola non puliti.	Depressurizzare completamente la pentola, aprire il coperchio. Pulire l'anello di guarnizione **(10)** ed il bordo della pentola e richiudere la pentola.
La manopola **(8)** non è posizionata sul livello di cottura 1 o 2.	Regolare la manopola **(8)** sul livello di cottura 1 o 2 **(30c)/(30d)**.
Anello di guarnizione **(10)** danneggiato o duro (a causa dell'usura).	Sostituire l'anello di guarnizione **(10)** con uno originale WMF.
La guarnizione dell'indicatore di pressione **(2)** o la guarnizione dell'indicatore di pressione residua **(13)** non sono correttamente posizionate o sono danneggiate.	Correggere la posizione delle guarnizioni oppure sostituirle mediante ricambi originali WMF.

Anomalie della pentola a pressione
Dalla valvola di sicurezza/il dispositivo di riscaldamento automatico (4) esce costantemente vapore (non vale per la fase di riscaldamento/inizio cottura).
Non si riesce a tirare indietro la manopola (8) e non si riesce ad aprire la pentola.

Anomalie del timer*
Nessun'indicazione sul display (20*).
Il display (20) visualizza* »E1«, »E6« o »E7«.

*solo Perfect Ultra

Se sono presenti delle anomalie, in linea di principio la pentola a pressione va tolta dal piano cottura. Non aprire mai a forza la pentola.

Causa	Eliminazione
Sfera non correttamente posizionata nella valvola **(E)**. La sfera è stata spinta nella camera superiore.	Depressurizzare completamente la pentola, aprire il coperchio e togliere il manico. Spingere la sfera nella camera inferiore **(F)** controllare la mobilità della valvola principale **(3)** e chiudere nuovamente la pentola.
Indicatore di pressione residua bloccato.	Con un ago o uno stuzzicadenti nell'apertura dell'indicatore di pressione residua **(15)** premere verso il basso la copertura del manico **(M)** finché si riesce a tirare indietro la manopola **(8)**.
Il timer **(12)** è stato asportato troppo presto, ovvero prima dell'inizio del livello di cottura.	Posizionare il timer **(12)** sul manico del coperchio **(5)** e reimpostare il tempo di cottura.
Timer **(12)** non attivato.	Attivare il timer **(12)** con il tasto Più **(25)**.
Batteria scarica (vedere l'indicazione della batteria **(23)**).	Sostituire la batteria come illustrato
Errore software, richiede una riparazione in fabbrica.	Consegnare il timer **(12)** al rivenditore autorizzato oppure inviarlo direttamente a WMF AG.

12. Tabella dei tempi di cottura

		Minuti	
Maiale e vitello Cuocere con il 2° anello e rispettare la quantità d'acqua minima di ¼ l. Nessuna pietanza necessita di particolari cestini.	Spezzatino fine di maiale	5-7	
	Stracotto di maiale	10-15	
	Arrosto di maiale	20-25	i tempi di cottura dipendono dalla dimensione e dalla forma
	Spezzatino fine die vitello	5-7	
	Stracotto di vitello	10-15	
	Stinco di vitello	25-30	
	Lingua di vitello	15-20	ricoprire d'acqua
	Arrosto di vitello	20-25	i tempi di cottura dipendono dalla dimensione e dalla forma
Manzo Cuocere con il 2° anello e rispettare la quantità d'acqua minima di ¼ l. Per la cottura della lingua di manzo serve il cestino forato.	Polpettone	10-15	
	Arrosto all'agro	30-35	
	Lingua di manzo	45-60	
	Spezzatino	6-8	
	Gulasch	15-20	
	Involtini	15-20	
	Arrosto die manzo	35-45	i tempi di cottura dipendono dalla dimensione e dalla forma
Pollo Cuocere con il 2° anello e rispettare la quantità d'acqua minima di ¼ l. Per cuocere la gallina da brodo serve il cestino forato.	Gallina da brodo	20-25	max. ½ pentola di liquido
	Pollo in pezzi	6-8	
	Coscia di tacchino	25-30	dipende dalla dimensione delle cosce
	Spezzatino die tacchino	6-10	
	Cotoletta di tacchino	2-3	
Selvaggina Cuocere con il 2° anello e rispettare la quantità d'acqua minima di ¼ l. Nessuna pietanza necessita di particolari cestini.	Arrosto di lepre	15-20	
	Schiena di lepre	10-12	
	Arrosto di cervo	25-30	
	Spezzatino die cervo	15-20	
Agnello Cuocere con il 2° anello e rispettare la quantità d'acqua minima di ¼ l.	Spezzatino di agnello	20-25	i tempi di cottura del montone sono più lunghi
	Arrosto di agnello	25-30	i tempi di cottura dipendono dalla dimensione e dalla forma
Pesce Cuocere con il 1° anello e rispettare la quantità d'acqua minima di ¼ l. Per preparare il gulasch o il ragù non serve il cestino, per tutto il resto usare quello non forato.	Filetto di pesce	2 - 3	cuocerlo nel suo liquido
	Pesce intero	3 - 4	cuocerlo nel suo liquido
	Ragù o gulasch	3 - 4	

	Minuti	
Minestre		
Cuocere con il 2° anello e rispettare la quantità d'acqua da ¼ l ad 1/2 max. del volume della pentula. Nessuna pietanza necessita di particolari cestini.		
Zuppe di piselli e lenticchie	12-15	legumi messi a bagno
Brodo di carne	25-30	vale per tutti i tipi di carne
Zuppa di verdura	5-8	
Brodo di pollo	20-25	i tempi di cottura variano a seconda delle dimensioni
Brodo di codo di bue	35	
Zuppa di patate	5-6	
Verdure		
Cuocere con il 1° anello e rispettare la quantità d'acqua minima di ¼ l. Per cuocere i crauti e le barbabietole non serve il cestino. Per tutte le altre verdure usare invece il cestino forato. Per cuocere i fagioli e le verdure elencate nella tabella alzare la temperatura sul 2° anello.		
Melanzane, cetrioli, pomodori	2-3	cuocendo a vapore le verdure rimangono più consistenti
Cavolfiore, porri, peperoni	3-5	
Piselli, sedano, cavolo rapa	4-6	
Finocchio, carote, verza	5-8	
Fagioli, cavolo verde, cavolo rosso	7-10	
Crauti	10-15	
Barbabietole	15-25	
Patate sbucciate	6-8	
Patata con la buccia	6-10	le patate con la buccia si spappolano se il vapore viene scaricato troppo in fretta
Legumi/cereali		
Cuocere con il 2° anello e rispettare la quantità d'acqua da ¼ l ad ½ max. del volume della pentula, rispettando le proporzioni: 2 parti di acqua per ogni parte di cereali. I cereali che non sono stati messi precedentemente a bagno devono coucere 20–30 min. in più.		
Piselli, fagioli, lenticchie	10-15	cuocere le fave 10 minuti in più
Grano saraceno, miglio	7-10	tempi di cottura per i cereali messi a bagno
Mais, riso	6-15	tempi di cottura per i cereali messi a bagno
Riso al latte	20-25	cottura sul 1° anello
Riso a chicchi lunghi	6-8	
Riso integrale	12-15	
Frumento, segale	10-15	tempi di cottura per i cereali messi a bagno
Frutta		
Cuocere con il 1° anello e rispettare la quantità d'acqua minima di ¼ l.		
Ciliegie, prugne	2-5	cottura con il cestino forato
Mele, pere	2-5	cottura con il cestino forato

Suggerimenti e trucchi per cuocere

- **Il tempo di cottura ha inizio non appena l'anello sull'indicatore di cottura diventa visibile**
- **I tempi di cottura indicati sono orientativi**
- **Impostate preferibilmente tempi di cottura brevi, si può continuare la cottura in un secondo momento**
- **Con i tempi di cottura indicati per le verdure otterrete cibi al dente**
- **La temperatura di cottura al primo anello è di 110 °C e al secondo anello di 119 °C**

Ricette sono riportate all'indirizzo www.wmf.com

Gebruiksaanwijzing
NL

Inhoud

1. Veiligheidsinstructies
2. Gebruik van de timer*
3. Gebruik van de snelkookpan
4. Aanwijzingen voor het gebruik
5. Koken met een snelkookpan
6. Vier methoden om druk af te bouwen
7. Verzorging van de snelkookpan
Reiniging, opbergen, onderhoud
8. Veelzijdig gebruik
9. Garantieverklaring
10. Uitsluiting van aansprakelijkheid
11. Verhelpen van storingen
12. Kooktijden tabel

Toebehoren en reserveonderdelen
zie omslag

*alleen Perfect Ultra

1. Veiligheidsinstructies

1. Lees de gebruiksaanwijzing en alle aanwijzingen a.u.b. volledig door, voordat u de WMF snelkookpan gaat gebruiken. Ondeskundig gebruik kan schade veroorzaken.

2. Geef de snelkookpan nooit aan iemand, die zich niet van tevoren met deze gebruiksaanwijzing vertrouwd heeft gemaakt.

3. Houd kinderen uit de buurt van de snelkookpan als deze in gebruik is.

4. Gebruik de snelkookpan nooit in de bakoven. Dekselgrepen, ventielen en veiligheidsinrichtingen worden door de hoge temperaturen beschadigd.

5. Ga heel voorzichtig met de snelkookpan om als deze onder druk staat. Raak geen hete oppervlakken aan. Maak gebruik van de dekselgrepen en de knoppen. Gebruik zonodig ovenwanten of pannenlappen.

6. Gebruik de snelkookpan uitsluitend voor de doeleinden waarvoor hij bedoeld is.

7. Deze pan kookt met behulp van druk. Ondeskundig gebruik kan verbrandingen veroorzaken. Let er vooral op dat de pan goed gesloten is, alvorens hem te verwarmen. Informatie hierover vindt u in de gebruiksaanwijzing.

8. Open de snelkookpan nooit met geweld. Open de pan niet, voordat u gecontroleerd hebt, of de inwendige druk volledig afgebouwd is. Informatie hierover vindt u in de gebruiksaanwijzing.

9. Verhit de snelkookpan nooit, zonder er van tevoren water in te doen; als u dit toch zou doen, zou dit de pan ernstig beschadigen. Minimum: 1/4 l water.

Belangrijke aanwijzing:
Let er ook op, dat de vloeistof niet helemaal verdampt. De gerechten kunnen aanbranden, de snelkookpan kan beschadigd raken door smeltende kunststof delen of de kookplaat kan beschadigd raken doordat het aluminium van de panbodem smelt. Als dit het geval zou zijn, schakel de warmtebron dan uit en beweeg de pan niet, totdat hij volledig afgekoeld is.

10. Vul de snelkookpan nooit voor meer dan 2/3 van zijn mogelijke inhoud. Als u levensmiddelen kookt, die tijdens het koken opzwellen, zoals bijv. rijst of droge groente, vul de snelkookpan dan maximaal voor de helft en houd u hierbij aan de extra aanwijzingen die de fabrikant van uw snelkookpan eventueel hiervoor heeft gegeven.

11. Laat de snelkookpan nooit zonder toezicht achter. Reguleer de warmtebron zodanig dat de kookindicator niet hoger komt dan de betreffende oranje kookring. Als de warmtebron niet omlaag geschakeld wordt, ontsnapt stoom via het ventiel. De kooktijden veranderen en het verlies aan vloeistof kan tot functiestoringen leiden.

12. Maak uitsluitend gebruik van de warmtebronnen die in de gebruiksaanwijzing genoemd zijn.

13. Als u vlees met vel (bijv. ossentong) hebt gekookt, dat door de invloed van druk kan opzwellen, moet u het vlees niet opensteken zolang het vel gezwollen is; u zou zich kunnen verbranden.

14. Schud de snelkookpan altijd eventjes voordat u hem opent, zodat geen eventuele luchtbellen in de pan kunnen opspatten, waardoor u zich zou kunnen verbranden. Dit is vooral belangrijk als u de stoom snel laat ontsnappen of onder stromend water.

15. Houd uw handen, hoofd en lichaam altijd uit de buurt van de gevaarlijke zone, als u de stoom snel laat ontsnappen of onder stromend water. U kunt gewond raken door de vrij komende stoom.

16. Controleer de functie van de veiligheidsinrichtingen, ventielen en dichtingen voordat u de snelkookpan gebruikt. Alleen op deze manier kunnen wij een veilige werking garanderen. Informatie hierover vindt u in de gebruiksaanwijzing.

17. Gebruik de snelkookpan niet om levensmiddelen onder druk in olie te frituren.

18. Breng geen veranderingen aan de veiligheidsinrichtingen aan, met uitzondering van de onderhoudswerkzaamheden die in de gebruiksaanwijzing genoemd worden.

19. Vervang de slijtagedelen (zie garantieverklaring) regelmatig. Onderdelen die zichtbare kleurverschillen, scheuren of andere beschadigingen vertonen of niet correct zitten, moeten door originele WMF reserveonderdelen vervangen worden.

20. Gebruik uitsluitend originele WMF reserveonderdelen. Gebruik vooral uitsluitend pannen en deksels van hetzelfde model.

21. Gebruik de snelkookpan niet, als de pan of onderdelen ervan beschadigd of vervormd zijn, resp. als de functie ervan niet voldoet aan de beschrijving in de gebruiksaanwijzing. Neem in dit geval contact op met de dichtstbijzijnde WMF vakhandelaar of met de afdeling klantenservice van de firma WMF AG in Geislingen/Steige.

Belangrijke veiligheidsinstructies voor de timer* en de batterij:

De timer is niet geschikt voor kinderen onder de 3 jaar, omdat hij kleine delen bevat, die door kinderen ingeslikt of ingeademd kunnen worden (batterijdeksel, dichtingsring, batterij).
Mocht het LCD display beschadigd raken, pas dan op dat u niet gewond raakt door de glassplinters. Let op dat de vloeistofkristallen niet in aanraking komen met uw huid of in uw ogen of mond terecht kunnen komen. De meegeleverde batterij is niet oplaadbaar. Als u de batterij vervangt, let er dan op dat u zich niet verwondt aan de contacten van de batterij.
Batterijen kunnen uitlopen. Als er batterijvloeistof in aanraking komt met uw handen of kleding, was de betreffende gedeeltes dan onmiddellijk met water af. Als er batterijvloeistof in aanraking komt met uw ogen, moet u uw ogen onmiddellijk met water uitspoelen en door een arts laten behandelen.
Batterijen mogen nooit beschadigd, open geboord of in open vuur geworpen worden. Vervang de batterij uitsluitend door een batterij van het type dat in deze gebruiksaanwijzing voorgeschreven is. Verwijder verbruikte batterijen en de timer nooit samen met het gewone huisvuil, maar biedt ze aan bij de speciaal hiervoor ingerichte gemeentelijke verzamelplaatsen.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig.

2. Gebruik van de timer*

U kunt met of zonder timer in deze snelkookpan koken.

Belangrijke aanwijzing:
Houd de timer uit de buurt van magneten.
De timer is exact op uw dekselgreep afgestemd en kan niet vervangen worden. Als u meerdere WMF Perfect Ultra snelkookpannen met een timer bezit, kan het verwisselen van de timers een foutieve melding tot gevolg hebben.

2.1. Inschakelen en programmeren

De timer kan **(12)** alleen ingeschakeld en gebruikt worden, als hij in de dekselgreep **(5)** zit. De timer **(12)** is ingeschakeld, als u op de plustoets **(25)** drukt. In het display **(20)** verschijnt na ca. 2 seconden de melding »00«. Nu kunt u met behulp van de plus- en de mintoets **(25)/(26)** de gewenste kooktijd instellen (max. 99 minuten). Als u de toets ingedrukt houdt wordt de versnelde loop geactiveerd. Als u de snelkookpan verhit, wordt druk opgebouwd. Het display van de timer is rood verlicht **(24)**. U kunt de snelkookpan nu niet meer open maken. Als de ingestelde kookstand bereikt is, begint de kooktijd. De timer **(12)** reageert met een akoestisch signaal (3 keer kort) en het display telt per minuut terug. De seconden melding **(22)** in het display **(20)** geeft aan, dat de kooktijd afloopt **(V)**.
Tijdens de kooktijd kunt u de geprogrammeerde tijd met de plus- of de mintoets **(25)/(26)** corrigeren. Dit is alleen mogelijk, als de timer in de greep zit. U kunt de timer **(12)** op elk moment uitschakelen, door de plus- en de mintoets **(25)/(26)** tegelijkertijd ingedrukt te houden, totdat het display uitgaat.

2.2. Na afloop van de kooktijd

Als de ingestelde tijd afgelopen is, klinkt een akoestisch signaal (5 keer kort). U kunt het signaal uitschakelen door kort op de plus- of de mintoets **(25)/(26)** te drukken. Anders wordt de signaaltoon nog vier keer herhaald.

*alleen Perfect Ultra

De snelkookpan kan alleen geopend worden, als de druk volledig afgebouwd is. Dan verandert de kleur van het display **(24)** van de timer **(12)** van rood in groen **(W)**. Het groen knipperende display **(24)** gaat na 1 minuut automatisch uit.

2.3. De timer verwijderen

Om de timer **(12)** te verwijderen, kunt u hem gewoon naar boven uit de greep trekken **(X)**.
U kunt de timer **(12)** op zijn vroegst bij het begin van de kooktijd verwijderen, dus op het moment dat de ingestelde kookstand bereikt is en de minutenweergave **(21)** loopt. Als u de timer **(12)** verwijdert, gaat het rode display **(24)** uit, de minutenweergave **(21)** loopt echter verder door.
Na afloop van de ingestelde tijd klinkt, ook als de timer **(12)** verwijderd is, tot 5 keer toe de signaaltoon (zie boven). Daarna gaat het display uit.

Tijdens de kooktijd kunt u de timer **(12)** op elk moment verwijderen en weer terug plaatsen. Een correctie van de ingestelde kooktijd is uitsluitend mogelijk, als de timer **(12)** in de dekselgreep **(5)** zit.

2.4. Aanwijzingen voor de verzorging

De timer **(12)** reinigen door hem gewoon met een vochtige doek af te vegen. Niet in water dompelen en niet in de vaatwasser reinigen a.u.b.

2.5. Batterij vervangen

Het batterijvakje bevindt zich aan de achterkant van de timer **(12)**. Open het vakje met een munt **(Y)**. Plaats de batterij in het vakje en let er hierbij op dat de polen volgens de polariteitinformatie correct geplaatst zijn **(Z)**. Vereist zijn Lithium batterijen van het type CR 2450, 3 Volt. Sluit het vakje weer met een munt **(Y)**.

3. Gebruik van de snelkookpan

Voor de eerste ingebruikneming

3.1. Snelkookpan openen

Draaiknop **(8)** naar de positie »openen/sluiten« **(30a)** draaien en naar achteren schuiven **(30b)**.
De dekselgreep **(5)** naar rechts draaien, totdat de markeringen op het deksel en op de pangreep tegenover elkaar staan **(B)**.
Deksel verwijderen.

3.2. Snelkookpan reinigen

Voordat u de snelkookpan voor de eerste keer gebruikt, moet u de sticker verwijderen en alle delen van de pan afwassen (zie hoofdstuk »Reiniging«).

Het deksel omdraaien en de greep **(5)** van het deksel verwijderen. Hiervoor moet u het oranje schuifje **(7)** aan de onderkant van de dekselgreep **(5)** in de pijlrichting naar het uiteinde van de greep schuiven, het deksel optillen en los halen **(C)**.
De dichtingsring **(10)** uit het deksel verwijderen.

3.3. Snelkookpan sluiten

De greep **(5)** in het deksel inhangen **(D)** en het oranje schuifje **(7)** over de dekselrand heen hoorbaar laten vastklikken.
De dichtingsring **(10)** zodanig in de dekselrand leggen, dat hij onder de naar binnen gebogen rand van het deksel ligt.
Het deksel op de pan plaatsen (zie de markeringen op het deksel en op de pangreep) en de dekselgreep **(5)** naar links tot aan de aanslag draaien **(B)**.
De draaiknop **(8)** naar voren drukken **(A)** en de gewenste kookstand 1 of 2 instellen **(30c)/(30d)**.

4. Aanwijzingen voor het gebruik

4.1. Controle van de veiligheidsinrichtingen vóór elk gebruik

Ga na of de dichtingsring **(10)** en de dekselrand schoon zijn. Controleer of de kogel aan de dekselonderkant zichtbaar in het veiligheidsventiel **(4)** zit **(E)**.
Als de kogel zich in de bovenste kamer van het veiligheidsventiel/kookmechanisme **(4)** bevindt, verwijder dan de greep **(5)** en duw de kogel met uw vinger naar de onderste kamer **(F)**.
Test het hoofdventiel **(3)** op beweeglijkheid door een druk met uw vinger **(G)**. Controleer de afdichting van de kookindicator **(2)**, de afdichting van de beveiliging tegen resterende druk **(13)** en de afdichting van de stoomuitlaat opening **(14)** op correcte zit en beschadiging.
De greep **(5)** in het deksel inhangen.
Het deksel plaatsen en sluiten.

4.2. Hoeveelheid vloeistof

Om het doseren voor u gemakkelijker te maken, is aan de binnenkant van de pan een indeling aangebracht **(H)**.
Voor de productie van stoom is minstens 1/4 l vloeistof noodzakelijk, onafhankelijk van het feit, of u mét of zonder inzetten kookt.
De snelkookpan mag maximaal voor 2/3 gevuld worden, om de functie niet nadelig te beïnvloeden.
Bij schuimende en sterk opzwellende gerechten (bijv. vleesbouillon, peulvruchten, ingewanden, compote) mag de pan maar tot de helft gevuld worden. (Voor verdere aanwijzingen zie hoofdstuk »Toebereiden van voedzame gerechten«).
Als u uw levensmiddelen voor het koken wilt aanbraden (bijv. uien, vleesstukken e.d.), kunt u de snelkookpan ook als een gewone pan gebruiken. Om deze levensmiddelen gaar te koken, moet u, voordat u het deksel op de snelkookpan doet, het aangebraden vlees los maken en de noodzakelijke hoeveelheid vloeistof (minstens 1/4 l) toevoegen.

Attentie!
Kook altijd met voldoende vloeistof en let erop, dat de vloeistof van de gerechten nooit volledig verdampt. Als u dit niet in acht neemt, kunnen de gerechten aanbranden en de pan en de kunststof dekselgrepen beschadigd worden (vergelijk de veiligheidsinstructies 9.).

5. Koken met een snelkookpan

5.1. Algemeen

In de snelkookpan worden de gerechten onder druk gekookt, d.w.z. bij temperaturen boven 100 °C. Daardoor worden de kooktijden wel 70 % korter, een duidelijke besparing van energie dus. Doordat de gerechten kort met stoom worden gekookt, blijven aroma, smaak en vitamines verregaand behouden.

5.2. Koken met inzetten

Afhankelijk van de grootte van de snelkookpan kunt u met inzetten en een driepoot koken.
De inzetten en de driepoot zijn als toebehoren verkrijgbaar bij de vakhandelaar (zie »Lijst van toebehoren en reserveonderdelen« in de omslag).

5.3. Verhitten

Pan sluiten en aan de draaiknop **(8)** de kookstand instellen die in de kooktijden tabel aanbevolen wordt **(30c)/(30d)**:

Kookstand 1 (laagste stand)
eerste oranje kookring

Gebruik kookstand 1 voor het toebereiden van gevoelige gerechten zoals groente, vis of fruit. Deze kookstand is geschikt voor een bijzonder voorzichtige manier van koken; het aroma en de voedingstoffen blijven daardoor beter behouden.

Bij kookstand 1 stijgt de kookindicator niet hoger dan de 1ste kookring.
Een te hoge druk wordt automatisch geregeld via het hoofdventiel (zie hoofdstuk 5.4 Kooktijden).

Kookstand 2 (hoogste stand)
tweede oranje kookring

Gebruik kookstand 2 voor het toebereiden van alle overige gerechten (zie ook hoofdstuk 8 Veelzijdig gebruik) Bij deze kookstand bespaart u bijzonder veel tijd en daardoor ook energie. Bij de kookstand 2 stijgt de kookindicator niet hoger dan de 2de kookring. Een te hoge druk wordt automatisch geregeld via het hoofdventiel (zie hoofdstuk 5.4 Kooktijden).

Timer **(12)** in de dekselgreep **(5)** inschakelen en de gewenste kooktijd instellen*. De snelkookpan op de hoogste energiestand verhitten.

Via het kookmechanisme **(4)**, dat tegelijkertijd ook een veiligheidsventiel is, kan in de opwarmfase net zo lang lucht ontsnappen, totdat het ventiel hoorbaar sluit en zich druk kan opbouwen.
Het rode display **(24)** in de timer **(12)** geeft aan, dat u de pan nu niet meer kunt openen*.
De kookindicator **(1)** begint te stijgen. Dit kunt u door de uitsparing naast de kookindicator zien **(I)** en de warmtebron op tijd reguleren.
De timer **(12)** geeft een akoestisch signaal (3 keer kort), als de ingestelde kooktijd bereikt is. Vanaf dit moment telt de ingestelde kooktijd terug **(V)***.

5.4. Kooktijden

De timer **(12)** geeft het begin van de kooktijd* aan. Let erop dat de positie van de ring aan de kookindicator **(1)** stabiel blijft. Regel de warmtebron dienovereenkomstig.
Als de kookindicator **(1)** onder de vereiste oranje kookring daalt, moet u de warmtebron weer hoger zetten. De kooktijd wordt daardoor iets langer.
Als de kookindicator **(1)** boven de ingestelde kookstand komt **(30c)/(30d)**, ontstaat een te hoge stoomdruk, die via het hoofdventiel **(3)** vooraan aan de dekselgreep **(5)** hoorbaar ontsnapt. Verwijder de pan onmiddellijk van de kookplaat, wacht totdat de kookindicator **(1)** tot de betreffende kookring gedaald is, schakel de kookplaat omlaag en zet de pan terug op de kookplaat.

De korte kooktijden in een snelkookpan zijn mogelijk, omdat er door de stoomdruk hogere temperaturen in de pan heersen:

Eerste ring, ca. 110 °C
(45 kPa bedrijfsdruk, 90 kPa regeldruk)
voor gevoelige gerechten zoals vis of compote.

Tweede ring, ca. 119 °C
(95 kPa bedrijfsdruk, 130 kPa regeldruk, max. 150 kPA) voor alle overige gerechten

Energiebewuste personen schakelen de warmtebron al uit voordat de kooktijd verstreken is, omdat de warmte in de pan voldoende is om het kookproces te voltooien.
De kooktijden kunnen bij dezelfde gerechten verschillend zijn, omdat levensmiddelen van hoeveelheid, vorm en hoedanigheid verschillen.

5.5. Aanwijzing voor inductiefornuizen

De TransTherm®-universele bodem **(11)** is geschikt voor alle soorten fornuizen, ook voor inductiefornuizen. Bij inductiefornuizen kan bij hoge kookstanden een zoemend geluid optreden. Dit geluid heeft technische oorzaken en is geen teken dat uw fornuis of snelkookpan defect is. De grootte van de pan en van de kookplaat moeten overeenkomen, omdat vooral bij een kleine diameter de mogelijkheid bestaat dat de kookplaat (het magneetveld) niet op de bodem van de pan reageert.

5.6. Snelkookpan openen

De timer **(12)** geeft het einde van de kooktijd aan door een akoestisch signaal (5 keer kort), dat – als u het niet uitschakelt – tot vier keer toe herhaald wordt. U kunt het signaal uitschakelen door kort op de plus- of de mintoets **(25)/(26)*** te drukken.

*alleen Perfect Ultra

U heeft vier mogelijkheden om de druk in de pan af te bouwen – zie de volgende pagina.
Het deksel mag altijd pas geopend en van de pan worden genomen, als de pan drukloos is. Dit kunt u herkennen aan de kleur van het display **(24)** in de timer **(12)*** die van rood in groen verandert **(W)***. Bovendien moet de kookindicator **(1)** volledig in de greep **(5)** verdwenen zijn **(J)**. Als het display **(24)** in de timer **(12)** rood verlicht is, hoewel de kookindicator **(1)** helemaal in de pan verdwenen is, dan is de zgn. beveiliging tegen resterende druk actief. Deactiveer deze beveiliging door de draaiknop **(8)** nog eens naar voren en naar achteren te schuiven **(A)**.

De pan altijd even schudden voordat u hem opent. Daardoor komen eventuele stoombellen uit de gerechten vrij, die zich vooral bij vloeibare en brijachtige gerechten vormen en uit de pan kunnen springen, als u het deksel verwijdert. Nu de dekselgreep **(5)** zoals beschreven naar rechts draaien en het deksel omhoog tillen en verwijderen.

6. Vier methoden om druk af te bouwen

Belangrijke aanwijzing:
Als u schuimende of opzwellende gerechten (bijv. peulvruchten, vleesbouillon, graan) gekookt hebt, dan moet u de pan niet volgens methode 2, 3 of 4 drukloos maken. In de schil gekookte aardappelen barsten als ze volgens methode 2, 3 of 4 afkoelen.

Houd uw handen, hoofd en lichaam altijd uit de buurt van de gevaarlijke zone, als u de stoom snel laat ontsnappen m.b.v de draaiknop of onder stromend water. U kunt gewond raken door de vrij komende stoom.

Methode 1

Pan van de verwarmingsbron verwijderen. Na korte tijd gaat de kookindicator omlaag **(1)**.
Als de indicator helemaal in de greep verdwenen is **(J)** en het display **(24)** in de timer **(12)*** van rood in groen veranderd is **(W)**, draait u de draaiknop **(8)** naar de positie »openen/sluiten« **(30a)** en schuift u de knop naar achteren **(30b)**. Hierbij ontsnapt de nog resterende stoom onder de dekselgreep **(5)** door.
Als er geen stoom meer ontsnapt, schud de pan dan even en maak hem open. Deze methode raden wij vooral aan bij lange kooktijden, omdat u de resterende warmte kunt benutten.

Methode 2

Als u de pan langzaam en voorzichtig wilt laten afstomen, kies dan de automatische afkoelingsmethode. Draai hiervoor de draaiknop **(8)** naar de positie »openen/sluiten« **(30a)**. De stoom ontsnapt langzaam onder de dekselgreep door.
Als het display **(24)** in de timer **(12)*** van rood in groen veranderd **(W)** en de kookindicator helemaal in de greep verdwenen is **(J)**, de pan even schudden en open maken.

Methode 3

Als u de pan zo snel mogelijk wilt laten afstomen, draai de draaiknop **(8)** dan naar de positie »openen/sluiten« en schuif de knop naar achteren, zodat de pan snel stoom aflaat **(A)**.
Als het display **(24)** in de timer **(12)*** van rood in groen veranderd **(W)** en de kookindicator helemaal in de greep verdwenen is **(J)**, de pan even schudden en open maken.

Methode 4

Als de ontsnappende stoom stoort, zet de pan dan gewoon in de gootsteen en laat koud water over het deksel lopen **(K)**. Let op dat de timer **(12)*** niet nat wordt, omdat hij anders beschadigd kan raken.
Als het display **(24)** in de timer **(12)*** van rood in groen veranderd **(W)** en de kookindicator helemaal in de greep verdwenen is **(J)**, de pan even schudden en open maken.

*alleen Perfect Ultra

7. Verzorging van de snelkookpan

7.1. Reiniging

Timer **(12)** uit de dekselgreep **(5)** verwijderen **(X)** en met een vochtige doek afvegen*. De dekselgreep **(5)** verwijderen **(C)** en onder stromend water afwassen **(L)**.
De dichtingsring **(10)** uit het deksel verwijderen en met de hand afwassen.
De pan, het deksel en de inzetten kunnen in de vaatwasser gereinigd worden.
Levensmiddelresten niet afkrabben, maar inweken. Eventuele kalkaanslag met water en azijn uitkoken. De bodem van de pan ook regelmatig reinigen.

7.2. Opbergen

De dichtingsring **(10)** na de reiniging apart opbergen, om hem te ontzien.

7.3. Onderhoud

De snelkookpan is een technisch gebruiksvoorwerp en de afzonderlijke onderdelen kunnen aan slijtage onderhevig zijn. Na een langer gebruik moet u alle onderdelen daarom controleren aan de hand van de »Lijst van reserveonderdelen«. Bij duidelijke veranderingen moeten de betreffende onderdelen worden vervangen. Gebruik uitsluitend de originele reserveonderdelen van de fabrikant.

Aanwijzing: Als de dekselgreep (5) beschadigd is, moet deze in de fabriek gerepareerd worden.

8. Veelzijdig gebruik

Het koken met een snelkookpan heeft niet alleen voordelen voor traditionele toebereidingswijzen.

8.1. Toebereiden van diepvriesartikelen

Diepvriesartikelen kunnen direct vanuit de diepvries in de pan worden gedaan. Het vlees iets laten ontdooien om het aan te braden. Groente direct uit de verpakking in de inzet doen.
De opwarmtijden worden langer, de kooktijden blijven hetzelfde.

8.2. Toebereiden van voedzame gerechten

Voor voedzame gerechten worden vaak peulvruchten en graan gebruikt. Bij de toebereiding in een snelkookpan hoeven de peulvruchten en het graan niet absoluut meer ingeweekt worden. De kooktijden worden dan ca. de helft van de tijd langer.
Doe de minimale hoeveelheid van 1/4 l vloeistof in de pan en bovendien op 1 deel graan/peulvruchten nog minstens 2 delen extra vloeistof.
De resterende warmte van de kookplaat kan voor het nazwellen worden benut. Let erop dat bij schuimende of opzwellende gerechten (graan, peulvruchten) de pan maar voor de helft gevuld mag worden.

8.3. Inmaken

Inmaakpotten met 1 l inhoud worden in een 6,5 l en een 8,5 l snelkookpan ingemaakt, kleinere potten in een 4,5 l snelkookpan.
De levensmiddelen voorbereiden zoals u gewend bent. 1/4 l water in de snelkookpan doen. Inmaakpotten in de geperforeerde inzet zetten.

Groente/vlees bij de tweede oranje kookring ca. 20 min koken
Vruchten met steen bij de eerste oranje kookring ca. 5 min koken
Vruchten met pitten bij de eerste oranje kookring ca. 10 min koken

Laat de pan langzaam afstomen (methode 1) – dus niet m.b.v. de draaiknop **(8)** of onder stromend water drukloos maken, omdat anders het sap uit de potten wordt geperst.

*alleen Perfect Ultra

8.4. Uitpersen

In een snelkookpan kunt u kleine hoeveelheden fruit tot sap verwerken.
1/4 l water in de pan doen, de vruchten in de geperforeerde inzet leggen, eventueel suiker toevoegen en deze inzet vervolgens op een niet-geperforeerde inzet plaatsen. Bij de 2de oranje kookring koken. Afhankelijk van het soort fruit ligt de kooktijd tussen 10 – 20 minuten.
De pan onder stromend water drukloos maken (methode 4). De pan even schudden voordat u hem opent.

8.5. Steriliseren

Babyflesjes, inmaakpotten enz. kunnen snel gesteriliseerd worden.
De delen met de opening naar beneden in de geperforeerde inzet plaatsen, 1/4 l water toevoegen en 20 min bij de 2de oranje kookring steriliseren. Langzaam laten afkoelen (methode 1).

8.6. Koken met inzetten

Afhankelijk van de grootte van de snelkookpan kunt u met inzetten en een driepoot koken.
De inzetten en de driepoot zijn als toebehoren verkrijgbaar bij de vakhandelaar.
U kunt in een snelkookpan ook meerdere gerechten tegelijk toebereiden. De afzonderlijke gerechten worden door de inzetten van elkaar gescheiden. Het gerecht met de langste kooktijd wordt het eerst in de pan gedaan, zonder inzet.

Voorbeelden

Vlees (20 min) – op de bodem van de pan
Aardappelen (8 min) – geperforeerde inzet
Groente (8 min) – niet-geperforeerde inzet

Het vlees eerst 12 min. laten koken. Dan de pan volgens de gebruiksaanwijzing openen. De aardappelen in de geperforeerde inzet op de driepoot plaatsen, de groente in de niet-geperforeerde inzet in de pan plaatsen, de pan sluiten en alles nog eens 8 min koken.

Wanneer de kooktijden niet wezenlijk van elkaar verschillen, kunnen alle inzetten tegelijkertijd in de pan geplaatst worden.
Doordat de pan tussendoor geopend wordt, ontsnapt er stoom; doe dus iets meer dan de noodzakelijke hoeveelheid vloeistof in de pan.

9. Garantieverklaring

Tijdens de garantieperiode staan wij garant voor een optimale functie van het product en alle onderdelen ervan. De garantieperiode bedraagt 3 jaar en begint met de datum van aankoop van het product bij de WMF vakhandelaar, aan te tonen door een door de verkoper volledig ingevuld garantiebewijs.

Als het product tijdens de garantieperiode gebreken vertoont, zullen wij deze kosteloos verhelpen door de beschadigde onderdelen te vervangen door optimaal functionerende onderdelen. Beschadigde onderdelen kunnen uitsluitend worden vervangen door de WMF vakhandelaar of de klantenservice van de firma WMF AG in Geislingen/Steige.
De aanspraak op garantie heeft uitsluitend betrekking op deze aanspraak. Verdere aanspraken op garantie zijn uitgesloten.

Om een aanspraak op garantie te doen gelden moet het garantiebewijs voorgelegd worden. Dit garantiebewijs moet samen met de WMF snelkookpan aan de koper overhandigd worden. De aanspraak op garantie bestaat uitsluitend wanneer het volledig ingevulde garantiebewijs voorgelegd kan worden.
Vanzelfsprekend heeft deze garantieverklaring geen nadelige invloed op uw wettelijke waarborgrechten. Binnen de waarborgperiode bent u in het bezit van de wettelijke waarborgrechten op herstelling of vervanging, prijsvermindering, ontbinding en schadevergoeding in de wettelijke omvang.

Van deze garantieplicht zijn uitgesloten:

- Afdichting kookindicator
- Afdichting beveiliging tegen resterende druk
- Afdichting stoomuitlaat opening
- Veiligheidsventiel
- Dichtingsring
- Batterijen*

Deze onderdelen zijn onderhevig aan een natuurlijke slijtage. 10 jaar leveringsgarantie op reserveonderdelen.

10. Uitsluiting van aansprakelijkheid

Wij stellen ons niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan om de volgende redenen:

- Ongepast of ondeskundig gebruik
- Foutieve of nalatige behandeling
- Ondeskundig uitgevoerde reparaties
- De inbouw van reserveonderdelen die niet overeenkomen met de originele uitvoering
- Chemische of fysische invloeden op de oppervlakken van de pan
- Het niet inachtnemen van deze gebruiksaanwijzing

Naam en adres van de garantieverlener

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

Een aanspraak op garantie kunt u ofwel direct bij de garantieverlener of bij een geautoriseerde WMF vakhandelaar doen gelden.

11. Verhelpen van storingen

Storingen aan de snelkookpan
Te lange opwarmtijd of de kookindicator (1) stijgt niet omhoog.
Aan het deksel ontsnapt stoom.

*alleen Perfect Ultra

Bij storingen altijd de snelkookpan van de kookplaat verwijderen.
De pan nooit met geweld openen.

Oorzaak	Verhelpen
Diameter van de kookplaat is niet geschikt.	Een kookplaat kiezen die bij de diameter van de pan past.
Energiestand ongeschikt.	Op de hoogste energiestand zetten.
Het deksel ligt niet goed op de pan.	De pan volkomen drukloos maken, openen. De dichtingsring **(10)** op correcte zit controleren en de pan opnieuw sluiten.
De kogel in het veiligheidsventiel/ kookmechanisme **(4)** zit niet goed.	De pan volkomen drukloos maken, openen, de greep verwijderen, het veiligheidsventiel **(4)** controleren, de zit van de metalen kogel in het deksel controleren
Te weinig vloeistof (min.1/4 l).	De pan volkomen drukloos maken, deksel openen. De vloeistof bijvullen en de pan opnieuw sluiten.
De dichtingsring **(10)** en/of de pannenrand zijn niet schoon.	De pan volkomen drukloos maken, deksel openen. De dichtingsring **(10)** en de pannenrand reinigen en de pan opnieuw sluiten.
De draaiknop **(8)** staat niet op kookstand 1 of 2.	De draaiknop **(8)** op kookstand 1 of 2 zetten **(30c)/(30d)**.
De dichtingsring **(10)** is beschadigd of hard (door slijtage).	De dichtingsring **(10)** door een originele WMF dichtingsring vervangen.
De afdichting van de kookindicator **(2)** of van de beveiliging tegen resterende druk **(13)** zitten niet correct of zijn beschadigd.	De zit van de afdichtingen corrigeren of de afdichtingen door originele WMF reserveon-derdelen vervangen.

Storingen aan de snelkookpan
Uit het veiligheidsventiel/kookmechanisme (4) ontsnapt voortdurend stoom (geldt niet voor de opwarmfase).
De draaiknop (8) laat zich niet naar achteren schuiven en de pan laat zich niet openen.

Storingen aan de timer*
Geen melding in het display (20)*.
In het display (20) verschijnt* »E1«, »E6« of »E7«.

*alleen Perfect Ultra

Bij storingen altijd de snelkookpan van de kookplaat verwijderen.
De pan nooit met geweld openen.

Oorzaak	Verhelpen
De kogel zit niet goed in het ventiel **(E)**. De kogel is naar de bovenste kamer gedrukt.	De pan volkomen drukloos maken, deksel openen en de greep verwijderen. De kogel naar de onderste kamer drukken **(F)** Het hoofdventiel **(3)** op beweeglijkheid controleren **(G)** en de pan opnieuw sluiten.
De beveiliging tegen resterende druk is geblokkeerd.	Met een naald of een tandenstoker in de opening van de restdrukbeveiliging **(15)** op de afdekking van de greep zo lang naar beneden drukken **(M)**, totdat de draaiknop **(8)** zich naar achteren laat schuiven.
De timer **(12)** werd te vroeg verwijderd, d.w.z. vóór het begin van de kookstand.	De timer **(12)** op de dekselgreep **(5)** plaatsen en de kooktijd opnieuw instellen.
De timer **(12)** is niet geactiveerd.	De timer **(12)** met de plustoets **(25)** inschakelen.
De batterij is leeg (zie batterijmelding) **(23)**).	De batterij volgens de gebruiksaanwijzing vervangen
Fout in de software, reparatie in de fabriek noodzakelijk.	De timer **(12)** bij een geautoriseerde vakhandelaar afgeven of direct naar WMF AG sturen.

12. Kooktijden tabel

		Minuten	
Varkensvlees en kalfsvlees Bij de 2de ring koken en erop letten dat de pan minstens 1/4 liter vloeistof bevat. Bij geen enkel gerecht is een speciale inzet noodzakelijk.	Varkensvlees in reepjes	5 – 7	
	Varkensgoulash	10 – 15	
	Varkensgebraad	20 – 25	Kooktijd afhankelijk van grootte en vorm
	Kalfsvlees in reepjes	5 – 7	
	Kalfsgoulash	10 – 15	
	Kalfsschenkel	25 – 30	
	Kalfstong	15 – 20	Met water bedekken
	Kalfsgebraad	20 – 25	Kooktijd afhankelijk van grootte en vorm
Rundvlees Bij de 2de ring koken en erop letten dat de pan minstens 1/4 liter vloeistof bevat. Bij rundertong is een geperforeerde inzet noodzakelijk.	Gebraden gehakt	10 – 15	
	Zuurvlees	30 – 35	
	Rundertong	45 – 60	
	Rundsvlees in reepjes	6 – 8	
	Goulash	15 – 20	
	Roulade	15 – 20	
	Rundsgebraad	35 – 45	Kooktijd afhankelijk van grootte en vorm
Kippenvlees Bij de 2de ring koken en erop letten dat de pan minstens 1/4 liter vloeistof bevat. Bij een soepkip is een geperforeerde inzet noodzakelijk.	Soepkip	20 – 25	Max. 1/2 vulhoeveelheid
	Kipstukken	6 – 8	
	Kalkoenbout	25 – 30	Afhankelijk van de dikte van de bouten
	Kalkoenragout	6 – 10	Identiek voor kalkoense haan en hen
	Kalkoenschnitzels	2 – 3	
Wild Bij de 2de ring koken en erop letten dat de pan minstens 1/4 liter vloeistof bevat. Er is geen speciale inzet noodzakelijk.	Haas	15 – 20	
	Hazenrug	10 – 12	
	Hert	25 – 30	
	Hertengoulash	15 – 20	
Lamsvlees Bij de 2de ring koken en erop letten dat er minstens 1/4 liter vloeistof in de pan is.	Lamsragout	20 – 25	Schapenvlees heeft langere kooktijden
	Lamsgebraad	25 – 30	Kooktijd afhankelijk van grootte en vorm
Vis Bij de 1ste ring koken en erop letten dat de pan minstens 1/4 liter vloeistof bevat. Bij ragout en goulash is geen inzet noodzakelijk, anders de niet geperforeerde inzet gebruiken.	Visfilet	2 - 3	In eigen vocht gestoomd
	Hele vissen	3 - 4	In eigen vocht gestoomd
	Ragout of goulash	3 - 4	

	Minuten	
Soepen		
Bij de 2de ring koken en erop letten dat de pan met min. 1/4 liter tot max. de helft gevuld is. Er is geen speciale inzet noodzakelijk.		
Erwten-, linzensoep	12 – 15	Ingeweekte peulvruchten
Vleesbouillon	25 – 30	Geldt voor alle vleessoorten
Groentesoep	5 – 8	
Goulashsoep	10 – 15	
Kippensoep	20 – 25	Kooktijd afhankelijk van de grootte
Ossestaartsoep	35	
Aardappelsoep	5 – 6	
Groenten		
Bij de 1ste ring koken en erop letten dat er minstens 1/4 liter vloeistof in de pan is. Bij zuurkool en rode bieten is geen inzet noodzakelijk. Bij alle andere gerechten is de geperforeerde inzet noodzakelijk. Vanaf de bonen wordt de temperatuur van de kooktijd hoger (2de ring).		
Aubergines, komkommers, tomaten	2 – 3	Groenten die met stoom gekookt worden, hebben meer aroma en vitamines
Bloemkool, paprika, prei	3 – 5	
Erwten, selderij, koolrabi	4 – 6	
Venkel, wortelen, savooiekool	5 – 8	
Bonen, groene kool, rode kool	7 – 10	
Zuurkool	10 – 15	
Rode bieten	15 – 25	
Aardappelen	6 – 8	In de schil gekookte aardappelen barsten als ze te snel afkoelen.
Aardappelen met schil	6 – 10	
Peulvruchten Graan		
Bij de 2de ring koken en erop letten dat de pan met min. 1/4 liter tot max. de helft gevuld is. Op 1 deel graan komen 2 delen water. Niet ingeweekt graan moet 20 – 30 min. langer koken. Paprijst bij de 1ste ring koken.		
Erwten, bonen, linzen	10 – 15	Dikke bonen 10 min. langer koken
Boekweit, gierst	7 – 10	Kooktijd voor ingeweekt graan
Maïs, rijst, gort	6 – 15	Kooktijd voor ingeweekt graan
Paprijst	20 – 25	Bij de 1ste ring
Langkorrelrijst	6 -8	
Zilvervliesrijst	12 – 15	
Tarwe, rogge	10 – 15	Kooktijd voor ingeweekt graan
Fruit		
Bij de 1ste ring koken en erop letten dat de pan minstens 1/4 liter vloeistof bevat.		
Kersen, pruimen	2 – 5	Geperforeerde inzet wordt aanbevolen
Appels, peren	2 – 5	Geperforeerde inzet wordt aanbevolen

Tips en trucjes voor het koken

- **Kooktijd begint, zodra de voorgeschreven ring aan de kookindicator te zien is**
- **De aangegeven waarden zijn richtwaarden**
- **Liever kortere kooktijden kiezen, u kunt altijd nog nakoken**
- **Bij de aangegeven kooktijden voor de groenten, blijven de gerechten knapperig**
- **De kooktemperatuur bedraagt bij de 1st e ring 110 °C en bij de 2d e ring 119 °C**

Recepten vindt u op www.wmf.com

Bruksanvisning
NO

Innhold

1. Sikkerhetshenvisninger
2. Betjening av timeren*
3. Betjening av hurtigkokeren
4. Råd for betjening
5. Koking med hurtigkokeren
6. Fire metoder for å senke trykket
7. Pleie av hurtigkokeren
Rengjøring, oppbevaring, vedlikehold
8. Mange bruksmåter
9. Garantierklæring
10. Unntak fra garantien
11. Retting av feil
12. Koketidtabell

Tilbehør og reservedeler
Se omslag

*kun Perfect Ultra

1. Sikkerhetshenvisninger

1. Vennligst les bruksanvisningen og alle anvisninger i sin helhet før De bruker WMF hurtigkokeren. Feil bruk kan medføre skader.

2. De må ikke overlate hurtigkokeren til noen som ikke, på forhånd, har gjort seg kjent med bruksanvisningen.

3. Hold barn unna hurtigkokeren når den er i bruk.

4. Hurtigkokeren må aldri brukes i stekeovnen. Håndtak, ventiler og sikkerhetsinnretninger tar skade av de høye temperaturene.

5. De må bevege hurtigkokeren veldig forsiktig når denne er under trykk. Ikke ta på de varme flatene. Bruk håndtakene og knottene. Om nødvendig må de bruke hansker.

6. Bruk hurtigkokeren kun til de formål denne er tenkt til.

7. Dette apparatet koker ved hjelp av trykk. Feil bruk kan medføre forbrenninger. Pass på at apparatet er lukket riktig før det varmes opp. Informasjon om dette finner De i bruksanvisningen.

8. Hurtigkokeren må aldri åpnes med makt. De må ikke åpne den før De er sikker på at det innvendige trykket er fullstendig borte. Informasjon om dette finner De i bruksanvisningen.

9. De må aldri varme opp hurtigkokeren uten at De på forhånd har helt på vann. Dette ville medføre stor skade på hurtigkokeren. Minimum: 1/4 l vann.

Viktig henvisning:
Pass på at væsken aldri fordamper helt. Kunststoffdeler som smelter kan medføre at maten brennes og at kjelen skades, eller at kokeplaten ødelegges ved at aluminiumsbunnen smelter. Hvis dette skjer må De slå av varmen, og kjelen må ikke beveges inntil den er fullstendig avkjølt.

10. Hurtigkokeren må aldri fylles opp med mer enn 2/3 av dens volum. Lager De mat som øker i volum under kokingen, som f.eks. ris eller tørkete grønnsaker, så må De ikke fylle i mer enn opp til halvparten av hurtigkokerens volum. Følg også produsentens eventuelle tilleggshenvisninger.

11. Hurtigkokeren må aldri brukes uten tilsyn. Energitilførselen må reguleres slik at kokesignalet ikke stiger over den tilsvarende oransje kokeringen. Minskes ikke energitilførselen, slipper dampen ut gjennom ventilen. Koketidene forandres og væsketapet kan medføre funksjonsfeil.

12. Det må kun brukes varmekilder som er listet opp i bruksanvisningen.

13. Hvis De har kokt kjøtt med hud (for eksempel oksetunge), som kan svulme opp ved trykkpåvirkning, så må De ikke stikke med f.eks. en gaffel i kjøttet så lenge skinnet er svulmet opp, De kan få forbrenninger.

14. De må prinsipielt riste hurtigkokeren hver gang før De åpner den, for å unngå at dampbobler spruter og at De brenner Dem. Dette er spesielt viktig ved hurtig avdamping eller under rennende vann.

15. Ved hurtig avdamping eller under rennende vann, må De alltid holde hendene, hodet og kroppen unna fareområdet. Dampen som kommer ut kan skade Dem.

16. Hver gang, før De skal bruke apparatet, må De kontrollere at sikkerhetsinnretningene, ventilene og tetningene funksjonerer. Kun på denne måten kan en sikker funksjonsmåte garanteres. Informasjon om dette finner De i bruksanvisningen.

17. De må ikke bruke hurtigkokeren for å fritere mat under trykk med olje.

18. De må ikke utføre noen som helst reparasjoner på sikkerhetsinnretningene, bortsett fra slike som er nevnt i bruksanvisningen.

19. Skift ut slitedeler (se garantierklæringen) regelmessig. Deler som viser synlige fargeforandringer, sprekker eller andre skader eller ikke sitter korrekt, må byttes ut og erstattes med originale WMF reservedeler.

20. De må kun bruke originale WMF-reservedeler. Dette gjelder spesielt kjeler og deksler, de må være fra samme modell.

21. De må ikke bruke hurtigkokeren hvis denne eller deler av denne er skadet eller deformert, eller hvis disse ikke fungerer som beskrevet i bruksanvisningen. Ta kontakt, i så fall, med nærmeste WMF faghandel eller WMF kundeservice AG i Geislingen/Steige, Tyskland.

Viktige sikkerhetshenvisninger vedr. timer* og batteri:

Timer er ikke egnet for barn under 3 år fordi den inneholder små deler som barn kan svelge eller puste inn (batterdeksel, tetningsring, batteri).
I tilfelle LCD displayet blir skadet må De passe på at De ikke kutter Dem på glasskårene. Vennligst pass på at flytende krystaller ikke kommer i berøring med huden, eller kommer inn i øynene eller munnen. Batteriet som er vedlagt er ikke oppladbart.
Ved batteriskifte må De passe på at De ikke skader Dem på batterikontaktene.
Batteriene kan lekke. I tilfelle batterivæsken kommer i berøring med hender eller klær, må De vaske hendene eller klærne umiddelbart.
I tilfelle batterivæske kommer inn i øynene, må øynene spyles grundig med vann. Lege må oppsøkes.
Batterier må aldri skades, bores opp eller kastes inn i åpen ild. Når batteriet skal byttes ut, må det kun brukes et batteri av typen som er foreskrevet i denne bruksanvisningen. Utbrukte batterier og timeren må aldri kastes i husholdningsavfallet, men leveres til mottaksstasjon i Deres kommune.

Vennligst ta godt vare på denne bruksanvisningen.

2. Betjening av timeren*

De kan lage mat i Deres hurtigkoker med eller uten timer.

Viktig henvisning:
Timeren må ikke komme i nærheten av magneter. Timeren er eksakt tilpasset Deres dekselhåndtak og kan ikke skiftes ut. Hvis De har flere hurtigkokere WMF Perfect Ultra med timer, kan det å bytte timerne føre til feilaktige visninger.

2.1. Slå på og programmere

Prinsipielt kan timeren **(12)** kun slås på og betjenes, når den er i dekselhåndtaket **(5)**.
Timeren **(12)** er slått på når De trykker **(25)** plussbryteren. I displayet **(20)** vises etter ca. 2 sekunder »00«. Nå kan De ved hjelp av pluss- og minusbryteren **(25)/(26)** innstille den ønskede koketiden (maks. 99 minutter). Hurtigfunksjonen aktiveres ved å trykke og holde bryteren inne. Når De oppvarmer Deres hurtigkoker, bygges trykket opp. Displayet på timeren lyser rødt **(24)**. Nå kan kjelen ikke lenger åpnes. Når det innstilte koketrinnet er oppnådd, begynner koketiden. Timeren **(12)** gir fra seg et akustisk signal (3 ganger kort) og displayet teller baklengs i minuttakt. Den rundtgående sekundviseren **(22)** i displayet **(20)** viser at koketiden går **(V)**.
Under koketiden kan De korrigere den programmerte tiden med pluss- og minusbryteren **(25)/(26)**. Dette er kun mulig når timeren sitter på håndtaket. De kan slå av timeren **(12)** når som helst, ved å trykke samtidig på pluss- og minusbryteren, **(25)/(26)** til displayet slokner.

2.2. Etter at koketiden er utgått

Når den innstilte tiden er ferdig, høres et akustisk signal (5 ganger kort). De kan slå av tonen ved å trykke kort på pluss- eller minusbryteren **(25)/(26)**. Hvis ikke gjentas signaltonen fire ganger til.
Hurtigkokeren kan kun åpnes når trykket er fullstendig borte.
Først da skifter displayet **(24)** på timeren **(12)** fra rødt til grønt **(W)**. Displayet som lyser grønt **(24)** slokner automatisk etter ca. 1 minutt.

*kun Perfect Ultra

2.3. Fjerning av timeren

For å ta av timeren **(12)** trekker De den ganske enkelt oppover ut av håndtaket **(X)**.
De kan tidligst ta av timeren **(12)** på begynnelsen av koketiden, det vil si når det innstilte koketrinnet er oppnådd, og minuttdisplyet **(21)** går. Når De fjerne timeren, **(12)** slokner det røde displayet **(24)**, minuttdisplayet **(21)** derimot går fortsatt. Etter utløp av den innstilte tiden høres en signaltone **(12)** opp til 5 ganger (se ovenfor) også når timeren er fjernet. Deretter slokner displayet.
Under koketiden kan De når som helst ta timeren av **(12)** og sette den på igjen. En korrektur av de innstilte koketidene er kun mulig når timeren **(12)** sitter i **(5)** dekselhåndtaket.

2.4. Råd for pleie

For å rengjøre **(12)** timeren brukes kun en fuktig klut. Ikke senk den i vann eller vask den i oppvaskmaskinen.

2.5. Batteriskifte

Batterirommet er på baksiden av timeren **(12)**.
Åpne rommet med en mynt **(Y)**. Legg batteriet med riktig polaritet i batterirommet **(Z)**. Det må brukes lithium batterier type CR 2450, 3 volt.
Lukk batterirommet igjen med en mynt **(Y)**.

3. Betjening av hurtigkokeren

Før første gangs bruk

3.1. Åpne kjelen

Dreieknappen **(8)** dreies i posisjon »åpne/stenge« **(30a)** og dras bakover **(30b)**. Dekselhåndtaket **(5)** svinges til høyre til markeringene på dekselet og på kjelehåndtaket står overfor hverandre **(B)**. Dekselet løftes av.

3.2. Kjelen rengjøres

Før første gangs bruk bør De fjerne klistremerkene og vaske alle delene av Deres hurtigkoker (se avsnitt »rengjøring«).
Snu dekselet og fjern dekselhåndtaket **(5)** fra dekselet. Til dette skyves den oransje skyveren **(7)** på dekselhåndtakets underside **(5)** i retning av pilen til slutten av håndtaket, dekselet løftes opp og hektes ut **(C)**.
Tetningsringen **(10)** fjernes fra dekselet.

3.3. Lukke kjelen

Håndtaket **(5)** hektes inn i dekselet **(D)** og den oransje skyveren **(7)** legges hørbart inn over dekselkanten.
Tetningsringen **(10)** legges slik i dekselkanten at den ligger under den innoverbøyde dekselkanten.
Dekselet settes på (se markering på dekselet og kjelehåndtaket) og dekselhåndtaket **(5)** dreies mot venstre til det butter **(B)**.
Dreieknappen **(8)** trykkes forover **(A)** og det ønskede koketrinnet 1 eller 2 innstilles **(30c)/(30d)**.

4. Henvisninger til betjening

4.1. Kontroll av sikkerhetsinnretningene før hver bruk

De må kontrollere at tetningsringen **(10)** og dekselkanten er rene. De må kontrollere at kulen sitter synlig på dekselundersiden i sikkerhetsventilen **(4)** **(E)**.
I tilfelle kulen er i sikkerhetsventilens/kokestartautomatikkens øvre kammer **(4)**, må De fjerne håndtaket **(5)** og trykker kulen med fingeren inn i det nedre kammeret **(F)**.
Kontroller hovedventilens **(3)** bevegelighet pr. fingertrykk **(G)**. Kontroller at kokesignaltetningen **(2)**, resttrykksikringens tetning **(13)** og avdampningsåpningens tetning **(14)** sitter godt fast og ikke er skadet. Håndtaket **(5)** hektes inn i dekselet. Dekselet settes på og lukkes.

4.2. Væskemengder

For å lette doseringen for Dem er det på innsiden av kjelen en skala **(H)**.
For å produsere damp trengs det minst 1/4 l væske, uavhengig av om De lager mat med eller uten innsatsene.
For å opprettholde hurtigkokerens funksjon, må den ikke fylles mer enn 2/3.
Ved mat som skummer mye og øker veldig i volum (f.eks. kjøttkraft, belgfrukter, innmat, kompott) fylles kjelen maksimalt til halvparten. (Flere henvisninger finner de i avsnittet »lage fullverdig helsekost«).
Ønsker De før matlagingen å steke næringsmidlene (f.eks. løk, kjøttstykker m.m.), kan De bruke hurtigkokeren som en vanlig gryte. Før De stenger hurtigkokeren bør De koke opp det som har stekt seg fast på kjelebunnen, og tilsette den nødvendige væskemengden (minst 1/4 l).

Advarsel!
De må aldri lage mat uten tilstrekkelig væske. De må sørge for at væsken aldri fordamper fullstendig. Hvis det ikke tas hensyn til det, kan dette medføre at maten brennes, at kjelen og kunststoffhåndtakene ødelegges (se også sikkerhetshenvisninger 9.).

5. Koking med hurtigkokeren

5.1. Generelt

I hurtigkokeren kokes maten ved hjelp av trykk, dvs. med temperaturer over 100 °C. Dette forkorter koketiden med opp til 70 %, noe som er en vesentlig energibesparelse. Ved å lage maten på kort tid med damp bevares aroma, smak og vitaminer i stor grad.

5.2. Matlaging med innsatser

Avhengig av hurtigkokerens størrelse kan De lage mat med innsatser og steg. Innsats og steg får De kjøpt som tilbehør i faghandelen (se »tilbehør og reservedeler« på omslaget).

5.3. Oppvarming

Kjelen lukkes og på dreieknappen **(8)** innstilles koketrinnet som anbefales i koketidtabellen **(30c)/(30d):**

Koketrinn 1 (skånsom koketrinn)
første oransje kokering

For å lage ømfintlig mat som grønnsaker, fisk eller frukt bruker De koketrinn 1. Ved dette koketrinnet lages maten på en spesiell skånsom måte, aroma og næringsstoffer ivaretas på en bedre måte.
Ved koketrinn 1 stiger kokesignalet kun til den 1. kokeringen.
For høyt trykk reguleres automatisk via hovedventilen (se avsnitt 5.4 koketider).

Koketrinn 2 (hurtig koketrinn)
andre oransje kokering

For å lage all annen mat bruker De koketrinn 2 (se her også avsnitt 8 mange bruksmåter) Ved dette koketrinnet sparer De spesielt mye tid og dermed energi. Ved koketrinn 2 stiger kokesignalet til den 2. kokeringen. For høyt trykk reguleres automatisk via hovedventilen (se avsnitt 5.4 koketider).

Timer **(12)** i dekselhåndtaket **(5)** slås på, og den ønskede koketiden programmeres*. Hurtigkokeren oppvarmes på høyeste energitrinn.
Via oppkokingsautomatikken **(4)**, som samtidig er sikkerhetsventil, strømmer i oppkokingsfasen så lenge luft ut, til det kan høres at ventilen lukker og trykket kan utvikle seg.
Det røde displayet **(24)** på timeren **(12)** signaliserer at De nå ikke lenger kan* åpne kjelen.
Kokesignalet **(1)** begynner å stige. De kan observere stigningen gjennom utsparingen ved siden av kokesignalet, **(I)** og samtidig regulere energitilførselen.
Timeren **(12)** signaliserer akustisk (3 ganger kort), at det innstilte koketrinnet er oppnådd. Fra nå av teller den innstilte koketiden bakover **(V)***.

5.4. Koketider

Timeren**(12)** signaliserer at koketiden* starter. Pass på at ringposisjonen på kokesignalet **(1)** er stabil. Om nødvendig reguleres energitilførselen tilsvarende.
Synker kokesignalet **(1)** under den nødvendige oransje kokeringen, må De øke varmetilførselen igjen. Koketiden kan bli noe lenger på grunn av dette.
Stiger kokesignalet **(1)** ut over det innstilte koketrinnet **(30c)/(30d)**, oppstår det for høyt damptrykk som hørbart strømmer ut **(3)** på hovedventilen foran på **(5)** dekselhåndtaket. Kjelen tas fra kokestedet med en gang, vent til kokesignalet **(1)** har senket seg til den tilsvarende kokeringen, deretter settes kjelen, ved forminsket energitilførsel, igjen på ovnen.

De korte koketidene ved hurtigkokeren er mulige, fordi temperaturene i kjelen er høyere på grunn av damptrykket:

Første ring, ca. 110 °C
(45 kPa driftstrykk, 90 kPa regulatortrykk)
for ømfintlige matvarer som fisk eller kompott

Andre ring, ca. 119 °C
(95 kPa driftstrykk, 130 kPa regulatortrykk, maks. 150 kPa)
for alle andre matretter

Energibevisste slår av strømmen allerede før koketiden er avsluttet. Varmen som er magasinert i kjelen er nok for å avslutte kokeprosessen.
For en og samme matvare kan koketiden være forskjellig, fordi mengden, formen og beskaffenheten av næringsmiddelet kan variere.

5.5. Henvisning for induksjonsovner

TransTherm®-allkomfyrbunnen **(11)** er egnet for alle typer komfyrer, også for induksjon. Ved induksjonsovner kan det oppstå en spesiell summelyd ved høye koketrinn. Denne lyden er teknisk betinget, og ikke et tegn på en feil på Deres komfyr eller hurtigkokeren. Kjelens størrelse og kokefeltets størrelse må stemme overens, ellers kan det skje, spesielt ved små diametre, at kokefeltet (magnetfeltet) ikke har noen virkning på kjelebunnen.

5.6. Å åpne kjelen

Timeren **(12)** signaliserer med et akustisk signal (5 ganger kort) at koketiden er over, som – hvis De ikke slår det av – repeteres opp til fire ganger. De kan slå av tonen ved å trykke kort på pluss- eller minusbryteren **(25)/(26)***.

De har fire muligheter for å få ned trykke i kjelen – se neste side.
Prinsipielt må dekselet kun åpnes og tas fra kjelen, når kjelen er uten trykk. De kan se det på displayet **(24)** på timeren **(12)** som skifter fra rødt til grønt (blinkende) **(W)***. I tillegg må kokesignalet **(1)** være forsvunnet helt **(5)** i håndtaket **(J)**.
Lyser det røde displayet **(24)** i timeren **(12)***, selv om kokesignalet **(1)** er helt inne i kjelen, er den såkalte resttrykksikringen aktiv. De løsner denne ved å skyve dreieknappen **(8)** en gang til forover og så tilbake igjen til den grønne ringen er fullstendig synlig **(A)**.

Før kjelen åpnes, må De alltid riste den litt. Dette løser eventuelt resterende dampbobler ut av maten, som spesielt danner seg i flytende eller grøtaktige matvarer, og som kan sprute ut når dekselet tas av. Nå dreies dekselhåndtaket **(5)** som beskrevet til høyre og dekselet løftes oppover.

*kun Perfect Ultra

6. Fire metoder for å få ned trykket

Viktig henvisning:
Hvis De har laget mat som skummer eller svulmer (f.eks. belgfrukt, kjøttsuppe, korn), bør De kjelen ikke gjøre trykkløs etter metode 2, 3 eller 4. Poteter som kokes med skallet på får sprekker hvis kjelen avdampes etter metode 2, 3 eller 4.

Ved hurtig avdamping med dreieknappen eller under rennende vann, må De alltid holde hendene, hodet og kroppen unna fareområdet. Dampen som kommer ut kan skade Dem.

Metode 1

Ta kjelen bort fra varmekilden. Etter kort tid synker kokesignalet **(1)**. Når det har forsvunnet helt inne i håndtaket **(J)** og displayet **(24)** i timeren **(12)*** har skiftet fra rødt til grønt **(W),** dreier De dreieknappen **(8)** i posisjon »åpne/lukke« **(30a)** og trekker den av bakover **(30b)**.
Dermed slipper den eventuell resterende **(5)** dampen ut under dekselhåndtaket.
Kommer det ikke mer damp ut, ristes kjelen litt, og kjelen åpnes.
Denne metoden anbefales spesielt ved lange koketider, fordi De kan benytte Dem av restvarmen.

Metode 2

Hvis De ønsker å avdampe på en langsom og dempet måte, velger De avdampingsautomatikken.
Til dette dreier De dreieknappen **(8)** i posisjon »åpne/lukke« **(30a)**. Dampen strømmer langsomt ut under dekselhåndtaket.
Når displayet **(24)** i timeren **(12)*** har skiftet fra rødt til grønt **(W)** og kokesignalet har forsvunnet helt i håndtaket **(J)**, ristes kjelen kort, og kjelen åpnes.

Metode 3

Hvis De vil avdampe så raskt som mulig, dreier De dreieknappen **(8)** i posisjon »åpne/lukke« og drar den bakover for hurtig avdamping **(A)**.
Når displayet **(24)** i timeren **(12)*** har skiftet fra rødt til grønt **(W)** og kokesignalet har forsvunnet helt i håndtaket **(J)**, ristes kjelen kort, og kjelen åpnes.

Metode 4

Skulle dampen som kommer ut forstyrre Dem, setter De kjelen ganske enkelt i oppvaskkummen og lar kaldt vann renne over dekselet **(K)**. Sørg for at timeren **(12)*** ikke blir våt, den kan eventuelt skades.
Når displayet **(24)** i timeren **(12)*** har skiftet fra rødt til grønt **(W)** og kokesignalet har forsvunnet helt i håndtaket **(J)**, ristes kjelen kort, og kjelen åpnes.

*kun Perfect Ultra

7. Pleie av hurtigkokeren

7.1. Rengjøring

Timeren **(12)** tas ut av **(5)** dekselhåndtaket, **(X)** og tørkes av* med en fuktig klut. Dekselhåndtaket **(5)** fjernes, **(C)** og vskes under rennende vann **(L)**.
Tetningsringen **(10)** fjernes fra dekselet, og spyles for hånd.
Kjelen, dekselet og innsatsene kan vaskes i oppvaskmaskin.
Mat som har satt seg fast må ikke skrapes av, men settes i bløt. Kalkmerker fjernes ved å koke eddikvann i kjelen. Kjelebunnen må også rengjøres regelmessig.

7.2. Oppbevaring

Tetningsringen **(10)** oppbevares separat etter rengjøringen for å skåne den.

7.3. Vedlikehold

Hurtigkokeren er en teknisk bruksgjenstand med enkeltdeler som kan slites ut. De bør derfor, etter lengre tids bruk, kontrollere alle enkeltdeler i samsvar med »reservedelslisten«. Ved synlige forandringer må de aktuelle delene skiftes ut. De må kun bruke originale reservedeler fra produsenten.

Henvisning:
Er dekselhåndtaket (5) ødelagt må det repareres hos produsenten.

8. Mange bruksmåter

Hurtigkokerens fordeler gjelder ikke bare for tradisjonelle tilberedningsmetoder:

8.1. Tilberedning av dypfryst mat

Dypfryst mat kan legges i kjelen rett fra fryseren. For å brune kjøttet må det først tines litt. Grønnsaker legges direkte fra forpakningen i innsatsen. Oppkokingstidene forlenges noe, koketidene endres ikke.

8.2. Tilberedning av fullverdig helsekost

For å lage helsekost brukes ofte korn og belgfrukter. For å tilberede korn og belgfrukter i hurtigkokeren, må disse nødvendigvis ikke legges i bløt på forhånd. Koketidene forlenges så med ca. halvparten av tiden.
Hell minst 1/4 l væske i kjelen og i tillegg pr. del korn/belgfrukt minst 2 deler væske. Kokeplatens restvarme kan godt brukes for å la maten svelle ferdig. Husk at ved mat som skummer mye og øker veldig i volum (korn, belgfrukter) kan kjelen maksimalt fylles til halvparten.

8.3. Hermetisering

Glass med 1 l innhold hermetiseres i 6,5 l og 8,5 l hurtigkoker, mindre glass i 4,5 l hurtigkoker. Matvarene forberedes som vanlig. 1/4 l vann fylles i kjelen. Hermetiseringsglassene settes i den hullete innsatsen.

Grønnsaker/kjøtt kokes ved den 2. oransje kokeringen i ca. 20 min **stenfrukt kokes** ved den 1. oransje kokeringen i ca. 5 min
Kjernefrukt kokes ved den 1. oransje kokeringen i ca. 10 min

For å slippe ut dampen avkjøles kjelen langsomt (metode 1) – ikke slipp ut dampen via dreieknappen **(8)** eller under rennende vann. Dette kan medføre at saften trykkes ut av glassene.

*kun Perfect Ultra

8.4. Safting

I hurtigkokeren kan de utvinne saft av små mengder frukt.
1/4 l vann helles i kjelen, frukten legges i den hullete innsatsen. Ved behov tilsettes sukker. Kokes ved den 2. oransje kokeringen. Avhengig av fruktsort tar dette 10–20 minutter.
Kjelen gjøres trykkløs under rennende vann (metode 4). Ristes litt før den åpnes.

8.5. Sterilisering

Tåteflasker, sylteglass etc. kan raskt steriliseres. Delene settes med åpningen ned i den hullete innsatsen, 1/4 l vann tilsettes og steriliseres i 20 min ved den 2. oransje ringen. Avkjøles langsomt (metode 1).

8.6. Matlaging med innsatser

Avhengig av hurtigkokerens størrelse kan De lage mat med innsatser og steg. Innsats og steg får De kjøpt som tilbehør i faghandelen.
I hurtigkokeren kan De lage flere retter samtidig. De enkelte rettene skilles ved å bruke innsatsene. Matretten med den lengste koketiden fylles først i kjelen uten innsats.

Eksempler

Stek (20 min) – kjelebunn
Poteter (8 min) – innsats med hull
Grønnsaker (8 min) – innsats uten hull

Steken stekes først i 12 min. Deretter åpnes kjelen forskriftsmessig. Potetene settes i innsatsen uten hull på steget, grønnsakene legges i innsatsen uten hull, kjelen lukkes og maten kokes i ytterligere 8 min.
Hvis koketidene ikke er svært forskjellige, kan alle innsatsene settes samtidig i kjelen.
Ved å åpne innimellom strømmer damp ut, De må derfor helle på noe mer væske enn den som egentlig er nødvendig.

9. Garantierklæring

I garantitiden garanterer vi at produktet og alle dets deler fungerer feilfritt. Garantitiden er 3 år og begynner med produktets kjøpsdato hos en WMF fagforhandler, noe som må dokumenteres av selgeren ved å fylle ut garantiavsnittet i sin helhet.

Ved feil på produktet i garantitiden, utbedrer vi feilen kostnadsfritt ved å skifte ut de mangelfulle delene mot feilfrie deler. Mangelfulle deler kan kun erstattes av WMF fagforhandleren eller avdelingen for kundeservice hos WMF AG i Geislingen/Steige, Tyskland.
Garantikravet gjelder kun dette kravet. Krav utover garantien er utelukket.

For å gjøre garantikravet gjeldende må garantiavsnittet fremvises. Garantiavsnittet må kjøperen få utlevert samtidig som han kjøper WMF hurtigkokeren. Garantikravet kan kun gjøres gjeldende ved å fremvise det fullstendig utfylte garantiavsnittet.

Deres lovmessige garantirettigheter blir selvfølgelig ikke innskrenket med denne garantierklæringen. Innenfor garantifristen har De krav på garantirettighetene i følge loven på etteroppfyllelse, minskning, omgjøring eller skadeerstatning i henhold til loven.

Garantiplikten inkluderer ikke:

- Kokesignaltetningen
- Tetning resttrykksikring
- Tetning avdampningsåpning
- Sikkerhetsventil
- Tetningsring
- Batterier*

Disse delene er utsatt for naturlig slitasje.
10 år leveringsgaranti på reservedeler.

*kun Perfect Ultra

10. Unntak fra garantien

Garantien gjelder ikke for skader som er oppstått på grunn av følgende:

- Uegnet og feil bruk
- Feil og slurvete behandling
- Usakkyndig gjennomførte reparasjoner
- Installering av reservedeler som ikke er originale
- Kjemiske eller fysikalske innflytelser på kjeleoverflaten
- Ikke-overholdelse av denne bruksanvisningen

Navn og adresse av garantiyteren:

WMF AG
Eberhardstraße
D-73309 Geislingen/Steige

Garantikravet må enten gjøres gjeldende direkte hos garantiyteren eller hos en autorisert WMF fagforhandler.

11. Retting av feil

Feil ved hurtigkokeren
For lang kokestart eller kokesignalet (1) stiger ikke.
Damp kommer ut av dekselet.

Ved feil må hurtigkokeren alltid fjernes fra kokeplaten. Kjelen må aldri åpnes med makt.

Årsak	Utbedring
Kokeplatens diameter uegnet.	Velg en kokeplate som passer til kjelens diameter.
Uegnet energitrinn.	Innstill høyeste energitrinn.
Dekselet ikke riktig satt på.	Kjelen må gjøres fullstendig trykkløs, kjelen åpnes. Kontroller at **(10)** tetningsringen sitter riktig, og kjelen lukkes på nytt.
Kulen i sikkerhetsventilen/ oppkokingsautomatikken **(4)** sitter ikke riktig.	Kjelen gjøres komplett trykkløs, åpnes, håndtaket fjernes, sikkerhetsventilen **(4)** kontrolleres, det kontrolleres at metallkulen i dekselet sitter riktig **(E)** og **(F)** kjelen stenges på nytt.
Det mangler væske (minst 1/4 l).	Kjelen må gjøres fullstendig trykkløs, dekselet åpnes. Hell på væske, og lukk kjelen på nytt.
Tetningsringen **(10)** og/eller kjelekanten er ikke rene.	Kjelen må gjøres fullstendig trykkløs, dekselet åpnes. Tetningsringen **(10)** og kjelekanten rengjøres, og kjelen lukkes på nytt.
Dreieknappen **(8)** står ikke i koketrinnet 1 eller 2.	Dreieknappen **(8)** settes på koketrinn 1 eller 2 **(30c)/(30d)**.
Tetningsring **(10)** skadet eller hard (pga. slitasje).	Tetningsringen **(10)** erstattes med en original WMF tetningsring.
Kokesignaltetning **(2)** eller tetning resttrykksikring **(13)** sitter ikke korrekt eller er skadet.	Det kontrolleres at tetningsringene sitter korrekt eller erstattes med originale WMF reservedeler.

Feil ved hurtigkokeren
Fra sikkerhetsventilen/kokestartautomatikken (4) kommer det stadig damp ut (gjelder ikke i kokestartfasen).
Dreieknappen (8) kan ikke dras bakover, og kjelen kan ikke åpnes.

Feil på timeren*
Ingen visning i displayet (20)*.
I displayet (20) vises* »E1«, »E6« eller »E7«.

*kun Perfect Ultra

Ved feil må hurtigkokeren alltid fjernes fra kokeplaten. Kjelen må aldri åpnes med makt.

Årsak	Utbedring
Kulen sitter ikke korrekt i ventilen **(E)**. Kulen ble trykket inn i det øvre kammeret.	Kjelen må gjøres fullstendig trykkløs, dekselet åpnes, og håndtaket fjernes. Kulen trykkes i det nedre kammeret, **(F)** Kontroller hovedventilens **(3)** bevegelighet **(G)**, og kjelen lukkes på nytt.
Resttrykksikring blokkert.	Med nål eller tannpirker trykkes så lenge i resttrykksikringens åpning **(15)** ned på håndtakets tildekning **(M)**, til dreieknappen **(8)** kan dras bakover.
Timer **(12)** ble tatt av for tidlig, dvs. før koketrinnet startet.	Timer **(12)** settes på dekselhåndtaket **(5)**, og koketiden programmeres på nytt.
Timer **(12)** er ikke aktivert.	Timer **(12)** slås på **(25)** med plussbryter.
Batteriet er tomt (se batteridisplayet **(23)**).	Batteriet skiftes ut i henhold til bruksanvisningen
Softwarefeil, krever reparasjon i fabrikken.	Timer **(12)** leveres hos en autorisert fagforhandler, eller sendes direkte til WMF AG.

12. Koketidtabell

		Minutter	
Gris og kalv			
Kokes ved 2. ring, overhold den minste påfyllingsmengden på 1/4 l væske. Ingen av rettene krever en spesiell innsats.	Strimlet svinekjøtt	5 -7	
	Gulasj svin	10 - 15	
	Skinkestek	20 - 25	Koketiden er avhengig av størrelse og form
	Strimlet kalvekjøtt	5 - 7	
	Gulasj kalv	10 - 15	
	Kalveknoke, hel	25 - 30	
	Kalvetunge	15 - 20	Tildekkes med vann
	Kalvestek	20 - 25	Koketiden er avhengig av størrelse og form
Okse			
Kokes ved 2. ring, overhold den minste påfyllingsmengden på 1/4 l væske. Ved oksetunge trengs en hullet innsats.	Hakkebiff	10 - 15	
	Surstek	30 - 35	
	Oksetunge	45 - 60	
	Strimlet kjøtt	6 - 8	
	Gulasj	15 - 20	
	Ruletter	15 - 20	
	Oksestek	35 - 45	Koketiden er avhengig av størrelse og form
Høns			
Kokes ved 2. ring, overhold den minste påfyllingsmengden på 1/4 l væske. Ved suppehøns trengs en hullet innsats.	Suppehøns	20 - 25	Maks. 1/2 påfyllingsmengde
	Hønsebiter	6 - 8	
	Kalkunlår	25 - 30	Avhengig av knokenes tykkelse
	Kalkunragu	6 - 10	Kalkun er identisk
	Kalkunsnitsel	2 - 3	
Vilt			
Kokes ved 2. ring, overhold den minste påfyllingsmengden på 1/4 l væske. Det trengs ingen spesiell innsats.	Harestek	15 - 20	
	Harerygg	10 - 12	
	Hjortestek	25 - 30	
	Hjortegulasj	15 - 20	
Lamm			
Kokes ved 2. ring, overhold den minste påfyllingsmengden på 1/4 l væske.	Lammeragu	20 - 25	Fårekjøtt har lengre koketider
	Lammestek	25 - 30	Koketiden er avhengig av størrelse og form
Fisk			
Kokes ved 1. ring, overhold den minste påfyllingsmengden på 1/4 l væske. Ved ragu og gulasj trengs ingen innsats, ellers brukes den hullete innsatsen.	Fiskefileter	2 - 3	Dampkokt i egen kraft
	Hele fisker	3 - 4	Dampkokt i egen kraft
	Ragu eller gulasj	3 - 4	

	Minutter	
Supper		
Kokes ved 2. ring, overhold påfyllingsmengden på minst 1/4 l til maks. 1/2 kjelevolum. Det trengs ingen spesiell innsats.		
Erte-, linsesuppe	12 - 15	Belgfrukter som er lagt i vann
Kjøttkraft	25 - 30	gjelder for alle typer kjøtt
Grønnsakssuppe	5 - 8	
Gulasjsuppe	10 - 15	
Hønsesuppe	20 - 25	Koketiden er avhengig av størrelse og form
Oksehalesuppe	35	
Potetsuppe	5 - 6	
Grønnsaker		
Kokes ved 1. ring, overhold påfyllingsmengden på minst 1/4 l væske. Ved tysk surkål og rødbeter trengs en hullet innsats. Ved alle andre retter trengs den hullete innsatsen. Fra og med bønnene øker koketidtemperaturen (2. ring).		
Auberginer, agurk,tomater	2 - 3	Grønnsaker som er dampet mister ikke
Blomkål, paprika, purre	3 - 5	så fort næringsstoffene
Erter, selleri, kålrabi	4 - 6	
Fennikel, gulrøtter, savoykål	5 - 8	
Bønner, grønnkål, rødkål	7 - 10	
Tysk surkål	10 - 15	
Rødbeter	15 - 25	
Saltpoteter	6 - 8	
Poteter med skall	6 - 10	Poteter med skall sprekker hvis de avdampes for raskt
Belgfrukter		
Korn		
Kokes ved 2. ring, overhold den minste påfyllingsmengden på 1/4 l til maks. 1/2 kjelevolum. Til 1 del korn tilsettes 2 deler vann. Korn som ikke er lagt i vann må koke 20-30 min. lenger. Risgrøt lages ved 1. ring.		
Erter, bønner, linser	10 - 15	Hestebønner kokes 10 min ekstra
Bokhvete, hirse	7 - 10	Koketid for bløtlagt korn
Mais, ris, spelt	6 - 15	Koketid for bløtlagt korn
Risgrøt	20 - 25	ved 1. ring
Ris	6 - 8	
Fullkornris	12 - 15	
Hvete, rug	10 - 15	Koketid for bløtlagt korn
Frukt		
Kokes ved 1. ring, overhold den minste påfyllingsmengden på 1/4 l væske.		
Kirsebær, plommer	2 - 5	Hullet innsats anbefales
Epler, pærer	2 - 5	Hullet innsats anbefales

Nyttige råd og vink

- **Koketiden starter så snart den foreskrevne ringen synes på kokesignalet**
- **Oppgitte koketider er veiledende**
- **Det er bedre å velge korte koketider, maten kan når som helst kokes litt til**
- **Ved koketidene som er oppgitt for grønnsaker får De faste grønnsaker "al dente"**
- **Koketemperaturen er ved 1. ring 110 °C og ved 2. ring 119 °C**

Oppskrifter finner de under www.wmf.com

Instrukcja obsługi
PL

Spis treści

1. Wskazówki bezpieczeństwa
2. Obsługa minutnika*
3. Obsługa szybkowaru
4. Wskazówki dotyczące obsługi
5. Gotowanie w szybkowarze
6. Cztery metody usuwania ciśnienia
7. Konserwacja szybkowaru
Czyszczenie, przechowywanie, konserwacja
8. Wielostronne zastosowanie
9. Warunki gwarancji
10. Wyłączenia od odpowiedzialności
11. Usuwanie uszkodzeń
12. Tabela czasów gotowania

Części zamienne i wyposażenie dodatkowe
patrz okładka

*tylko Perfect Ultra

1. Wskazówki bezpieczeństwa

1. Przed rozpoczęciem używania szybkowara WMF prosimy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i wszystkie zalecenia. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować szkody.

2. Osoby, które nie zapoznały się z instrukcją obsługi, nie mogą używać szybkowara.

3. Podczas używania szybkowaru nie pozwolić dzieciom, aby zbliżały się do niego.

4. Nigdy nie używać szybkowara w piekarniku. Wysokie temperatury uszkadzają uchwyty, zawory i urządzenia bezpieczeństwa.

5. Szybkowar przesuwać bardzo ostrożnie, gdy znajduje się pod ciśnieniem. Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów i pokręteł. W razie potrzeby używać rękawic ochronnych.

6. Szybkowar używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.

7. Szybkowar gotuje przy pomocy ciśnienia. Użycie niezgodne z przeznaczeniem może spowodować oparzenia. Przed podgrzewaniem upewnić się, czy szybkowar został właściwie zamknięty. W instrukcji obsługi podano właściwe informacje na ten temat.

8. Nigdy nie otwierać szybkowara na siłę. Nie otwierać go dopóki nie będzie się pewnym, że ciśnienie wewnętrzne zostało całkowicie zredukowane. W instrukcji obsługi podano właściwe informacje na ten temat.

9. Nigdy nie podgrzewać szybkowara bez wody, gdyż może to spowodować poważne uszkodzenia.
Minimum: 1/4 l wody.

Ważna wskazówka:
Zwrócić uwagę na to, aby płyn nigdy nie wyparował całkowicie. Może to spowodować przypalenie potrawy, uszkodzenie garnka i części plastikowych lub uszkodzenie płyty grzejnej przez stopienie się aluminium na spodzie. Jeśli to nastąpi, wyłączyć płytę grzewczą i nie ruszać szybkowaru dopóki całkowicie nie ochłodzi się.

10. Nigdy nie napełniać szybkowara więcej niż do 2/3 jego objętości. Jeśli gotuje się potrawy, które powiększają swoją objętość podczas gotowania, jak np. ryż lub suszone warzywa, szybkowar należy napełnić najwyżej do połowy objętości
    i przestrzegać ewentualnych instrukcji uzupełniających producenta.

11. Nigdy nie pozostawiać szybkowara bez opieki. Ogrzewanie regulować tak, aby wskaźnik gotowania nie uniósł się powyżej odpowiedniego pomarańczowego pierścienia. Jeśli dopływ energii nie zostanie zmniejszony, para zacznie wydobywać się przez zawór. Wtedy czasy gotowania zmienią się i utrata płynu może prowadzić do zakłóceń funkcjonowania.

12. Używać wyłącznie źródeł ciepła, które podane są w instrukcji obsługi.

13. Gdy gotuje się mięso ze skórą (na przykład ozory wołowe), które pod wpływem ciśnienia może napęcznieć, nie nakłuwać mięsa tak długo jak skóra jest napęczniała, gdyż można poparzyć się.

14. Przed otwarciem należy zawsze wstrząsnąć szybkowarem, aby nie oparzyć się parą. Jest to szczególnie ważne przy szybkim wypuszczaniu pary lub schładzaniu pod bieżącą wodą.

15. Gdy szybko wypuszcza się parę lub schładza pod bieżącą wodą, ręce, głowę i ciało trzymać poza niebezpiecznym obszarem. Wydostająca się para może powodować obrażenia.

16. Przed każdym użyciem sprawdzić działanie urządzeń bezpieczeństwa, zaworów i uszczelek. Tylko wtedy można zagwarantować bezpieczne działanie. W instrukcji obsługi podano właściwe informacje na ten temat.

17. Nie używać szybkowara do smażenia pod ciśnieniem
    w głębokim oleju.

18. Nie ruszać urządzeń zabezpieczających za wyjątkiem czynności konserwacyjnych, które opisane są w instrukcji obsługi.

19. Regularnie wymieniać części zużywalne (patrz gwarancja). Części, na których widoczne są przebarwienia, pęknięcia lub inne uszkodzenia lub które nie są właściwie osadzone, należy wymienić na nowe części oryginalne WMF.

20. Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych WMF. Szczególnie używać garnków i pokryw z tego samego kompletu.

21. Nie używać szybkowara, gdy on sam lub jego części są uszkodzone lub zdeformowane bądź, gdy nie działa on w sposób opisany w instrukcji. W takim przypadku zwrócić się do najbliższego sklepu WMF lub do działu obsługi klienta WMF AG w Geislingen/Steige.

Ważne wskazówki bezpieczeństwa dotyczące minutnika* i baterii:

Minutnik nie nadaje się dla dzieci w wieku poniżej 3 lat, gdyż zawiera drobne części, które mogą zostać połknięte przez dzieci (pokrywa baterii, pierścień uszczelniający, bateria).
W przypadku uszkodzenia wyświetlacza LCD, należy uważać, aby
nie skaleczyć się odpryskami szkła. Uważać, aby ciekłe kryształy nie zetknęły się ze skórą ani nie dostały się do oczu i ust. Dostarczona bateria nie jest naładowana. Podczas wymiany baterii zwrócić uwagę na to, aby nie doznać obrażeń przy kontakcie z bateriami.
Z baterii może wypłynąć elektrolit. W razie kontaktu rąk lub ubrania z elektrolitem baterii, natychmiast spłukać te miejsca woda. Jeśli elektrolit baterii dostanie się do oczu, należy natychmiast oczy przepłukać wodą i zwrócić się o pomoc do lekarza.
Baterii nigdy nie wolno uszkadzać, nawiercać ani wrzucać do otwartego ognia. Baterię wymieniać wyłącznie na baterię typu podanego w niniejszej instrukcji obsługi. Nigdy nie wrzucać baterii i minutnika do odpadów domowych, lecz oddać do odpowiedniej składnicy komunalnej.

Prosimy starannie przechowywać niniejszą instrukcję obsługi.

2. Obsługa minutnika*

Można gotować w szybkowarze z minutnikiem lub bez niego.

Ważna wskazówka: Nie zbliżać minutnika do magnesów. Minutnik jest dokładnie dostosowany do uchwytu pokrywy i nie można go wymieniać. Jeśli użytkownik posiada kilka szybkowarów WMF Perfect Ultra z minutnikami, zamiana minutnika może prowadzić do błędnych wskazań.

2.1. Włączenie i programowanie

Zasadniczo minutnik można **(12)** włączyć i obsługiwać tylko wtedy, gdy jest umieszczony w uchwycie pokrywy **(5)**.
Minutnik **(12)** zostanie włączony, gdy naciśnie się przycisk plus **(25)**. Na wyświetlaczu **(20)** po koło 2 sekundach ukazuje się »00«. Teraz przy pomocy przycisku plus i minus **(25)/(26)** można nastawić pożądany czas gotowania (maksymalnie 99 minut). Gdy przytrzyma się wciśnięty przycisk, następuje szybka zmiana nastawienia. Gdy podgrzeje się szybkowar, wytwarza się ciśnienie. Wskaźnik minutnika świeci się na czerwono **(24)**. Teraz nie można już otwierać szybkowara. Po osiągnięciu nastawionego stopnia gotowania, rozpoczyna się czas gotowania. Minutnik **(12)** reaguje sygnałem akustycznym (krótkim trzykrotnym) i wskaźnik rozpoczyna odliczanie minut. Zmieniający się wskaźnik sekundowy **(22)** wyświetlacza **(20)** pokazuje, że upływa czas gotowania **(V)**.
Podczas gotowania zaprogramowany czas można skorygować przy pomocy przycisku plus lub minus **(25)/(26)**. Jest to możliwe tylko wtedy, gdy minutnik umieszczony jest w uchwycie. W każdej chwili można wyłączyć minutnik **(12)**, naciskając jednocześnie przycisk plus i minus **(25)/(26)**, aż wskazanie zniknie.

2.2. Po upływie czasu gotowania

Gdy upłynie nastawiony czas, rozlegnie się sygnał akustyczny (krótki pięciokrotny). Sygnał akustyczny można wyłączyć naciskając krótko na przycisk plus lub minus **(25)/(26)**. W przeciwnym wypadku sygnał dźwiękowy powtórzy się jeszcze czterokrotnie.

* tylko Perfect Ultra

Szybkowar można otworzyć tylko wtedy, gdy ciśnienie zostanie całkowicie usunięte. Dopiero wtedy wskazanie **(24)** minutnika **(12)** zmienia się z czerwonego na zielone **(W)**. Wskazanie pulsujące na zielono **(24)** gaśnie automatycznie po 1 minucie.

2.3. Wyjęcie minutnika

W celu wyjęcia minutnika **(12)** wystarczy wyciągnąć go z uchwytu **(X)**.
Minutnik **(12)** można wyjąć najwcześniej na początku gotowania, zatem wtedy, gdy osiągnięty zostanie nastawiony stopień gotowania i minutnik **(21)** odlicza czas. Gdy wyjmie się minutnik **(12)**, zgaśnie czerwony wskaźnik **(24)**, lecz minutnik **(21)** pracuje dalej.
Po upływie nastawionego czasu rozlegnie się także przy wyjętym minutniku **(12)** sygnał dźwiękowy do 5 razy (patrz powyżej). Następnie zgaśnie wskaźnik.
W czasie gotowania można minutnik **(12)** wyjąć i ponownie włożyć. Zmiana nastawionego czasu gotowania możliwa jest tylko wtedy, gdy minutnik **(12)** znajduje się w uchwycie pokrywy **(5)**.

2.4. Wskazówki dotyczące konserwacji

Minutnik **(12)** czyścić tylko wilgotną szmatką. Prosimy nie zanurzać w wodzie i nie wkładać do zmywarki.

2.5. Wymiana baterii

Przedział baterii znajduje się z tyłu minutnika **(12)**. Otworzyć pokrywę monetą **(Y)**. Włożyć baterię do przedziału **(Z)** zwracając uwagę na odpowiednią polaryzację. Należy używać baterii litowych typu CR 2450, 3 V. Zamknąć przedział baterii monetą **(Y)**.

3. Obsługa szybkowaru

Przed pierwszym użyciem

3.1. Otwieranie szybkowara

Pokrętło **(8)** obrócić w położenie »otwieranie/zamykanie« **(30a)** i pociągnąć do tyłu **(30b)**.
Uchwyt pokrywy **(5)** odchylić w prawo, aby oznaczenia na pokrywie i rękojeści pokryły się **(B)**.
Zdjąć pokrywę.

3.2. Czyszczenie garnka

Przed pierwszym użyciem należy zdjąć naklejkę i wymyć wszystkie części szybkowara (patrz rozdział »Czyszczenie«).
Obrócić pokrywę i zdjąć uchwyt **(5)** z pokrywy. W tym celu pomarańczowy suwak **(7)** na spodzie uchwytu pokrywy **(5)** pociągnąć w kierunku strzałki do końca uchwytu, zdjąć pokrywę i zawiesić ją **(C)**.
Wyjąć pierścień uszczelniający **(10)** z pokrywy.

3.3. Zamykanie szybkowara

Uchwyt **(5)** zawiesić w pokrywie **(D)** i pomarańczowy suwak **(7)** zatrzasnąć na brzegu pokrywy tak, aby było to słychać.
Pierścień uszczelniający **(10)** włożyć na obrzeże pokrywy tak, aby znalazł się pod odchylonym do wnętrza obrzeżem pokrywy.
Założyć pokrywę (patrz oznaczenia na pokrywie i rękojeści) i uchwyt pokrywy **(5)** obrócić w lewo do oporu **(B)**.
Pokrętło **(8)** nacisnąć w przód **(A)** i nastawić wymagany stopień gotowania 1 lub 2 **(30c)/(30d)**.

4. Wskazówki dotyczące obsługi

4.1. Sprawdzenie urządzeń bezpieczeństwa przed każdym użyciem

upewnić się, czy pierścień uszczelniający **(10)** i obrzeże pokrywy są czyste. Sprawdzić, czy kulka widoczna na spodzie pokrywy, osadzona jest w zaworze bezpieczeństwa **(4) (E)**.
Jeśli kulka znajduje się w górnej komorze zaworu bezpieczeństwa gotowania **(4)**, zdjąć uchwyt **(5)** i wcisnąć kulkę palcem w dolną komorę **(F)**.
Sprawdzić zawór główny **(3)** naciskając palcem, czy swobodnie porusza się **(G)**. Sprawdzić uszczelkę sygnalizacji gotowania **(2)**, uszczelkę zabezpieczenia ciśnienia szczątkowego **(13)** oraz uszczelkę otworu odparowania **(14)**,czy są właściwie osadzone i nieuszkodzone. Zawiesić uchwyt **(5)** w pokrywie. Założyć pokrywę i zamknąć ją.

4.2. Ilości płynów

Aby ułatwić dozowanie, garnek ma wewnętrzną skalę **(H)**.
W celu wytworzenia pary, potrzebna jest przynajmniej 1/4 l płynu, bez względu na to, czy używa się wkładów do gotowania.
Szybkowar można napełnić maksymalnie do 2/3, aby nie pogorszyć działania.
W przypadku pieniących się lub silnie pęczniejących potraw (np. rosół mięsny, warzywa strączkowe, podroby, kompot) garnek wypełniać maksymalnie do połowy. (Dalsze wskazówki – patrz rozdział »Przygotowanie potraw pełnowartościowych«).
Jeżeli przed gotowaniem chce się potrawy obsmażyć (np. cebulę, mięso lub inne), wtedy szybkowar można używać jak zwykłego garnka.
Aby osiągnąć końcowy efekt potrawy, przed zamknięciem szybkowaru można podlać mięso wodą (przynajmniej 1/4 l).

Uwaga!
Nigdy nie gotować bez dostatecznej ilości płynu i zwrócić uwagę na to, aby płyn nigdy nie wyparował całkowicie. Jeśli nie przestrzega się tego, może nastąpić przypalenie potrawy, uszkodzenie garnka i uchwytów z tworzywa (porównaj wskazówkę bezpieczeństwa 9.).

5. Gotowanie w szybkowarze

5.1. Informacje ogólne

W szybkowarze gotuje się potrawy pod ciśnieniem, tzn. w temperaturach przekraczających 100 °C. Powoduje to skrócenie czasów gotowania do 70 %, co oznacza znaczne oszczędności energii. Gotując krótko w parze zachowuje się aromat, smak i witaminy.

5.2. Gotowanie z wkładami

W zależności od wielkości szybkowara można gotować z wkładami
i podstawką. Wkłady i podstawki można kupić w sklepach (patrz »Akcesoria i części zamienne« na okładce).

5.3. Nagrzewanie

Zamknąć garnek i pokrętłem **(8)** nastawić stopień gotowania, podany jako zalecany w tabeli czasów gotowania **(30c)/(30d)**:

Stopień gotowania 1 (stopień gotowania delikatnego) pierwszy pomarańczowy pierścień

W celu przyrządzenia delikatnych potraw, jak warzywa, ryby lub owoce należy używać 1 stopień gotowania. Przy tym stopniu gotowanie jest szczególnie delikatne, zachowany zostanie aromat i składniki pokarmowe.
Przy 1 stopniu gotowania wskaźnik gotowania podnosi się tylko do 1 pierścienia.
Zbyt wysokie ciśnienie automatycznie regulowane jest zaworem głównym (patrz rozdział 5.4 Czasy gotowania).

Stopień gotowania 2 (stopień szybkiego gotowania) drugi pomarańczowy pierścień

Do przyrządzenia wszystkich pozostałych potraw należy używać 2 stopnia gotowania (patrz także rozdział 8 Wielostronne zastosowanie). Przy tym stopniu gotowania zaoszczędza się szczególnie dużo czasu i energii. Przy 2 stopniu gotowania wskaźnik gotowania podnosi się do 2 pierścienia.

Zbyt wysokie ciśnienie automatycznie regulowane jest zaworem głównym (patrz rozdział 5.4 Czasy gotowania).

Minutnik **(12)** w uchwycie pokrywy **(5)** włączyć i nastawić* pożądany czas gotowania. Szybkowar nagrzać na najwyższym stopniu grzania.
Podczas fazy ogrzewania powietrze wydostaje się przez zawór bezpieczeństwa **(4)**, dotąd aż zawór zamknie się w sposób słyszalny i będzie mogło wytworzyć się ciśnienie.
Czerwony wskaźnik **(24)** minutnika **(12)** sygnalizuje, że nie można* już otworzyć garnka.
Sygnał gotowania **(1)** zaczyna narastać. Narastanie można obserwować przez szczelinę obok sygnału gotowania **(I)** i we właściwym czasie regulować dopływ energii.
Minutnik **(12)** sygnalizuje akustycznie (krótko trzykrotnie), że nastawiony stopień gotowania został osiągnięty. Od tej chwili następuje odliczanie nastawionego czasu gotowania **(V)***.

5.4. Czasy gotowania

Minutnik **(12)** sygnalizuje rozpoczęcie czasu gotowania. Zwrócić uwagę na to, aby pozycja pierścienia na sygnalizacji gotowania **(1)** była stabilna. Odpowiednio wyregulować dopływ energii.
Jeśli wskaźnik gotowania **(1)** obniży się poniżej pomarańczowego pierścienia, należy ponownie zwiększyć ogrzewanie. Powoduje to przedłużenie czasu gotowania.
Jeśli sygnalizacja gotowania **(1)** przekroczy nastawiony stopień gotowania **(30c)/(30d)**, wytworzy się wyższe ciśnienie pary, która poprzez zawór główny **(3)** z przodu na uchwycie pokrywy **(5)** będzie wydostawać się w sposób słyszalny.
Garnek zdjąć natychmiast z płyty grzewczej, odczekać aż sygnalizacja gotowania **(1)** obniży się do odpowiedniego pierścienia, następnie przy zmniejszonym dopływie energii ponownie postawić garnek na płytę grzewczą.

Możliwe są krótkie czasy gotowania w szybkowarze, ponieważ ciśnienie pary wymusza wyższe temperatury w garnku.

Pierwszy pierścień, ok. 110 °C (Ciśnienie robocze 45 kPa, ciśnienie regulacji 90 kPa) dla delikatnych potraw, jak ryby lub kompot

Drugi pierścień, ok. 119 °C (Ciśnienie robocze 95 kPa, ciśnienie regulacji 130 kPa, maks. 150 kPa) dla wszystkich pozostałych potraw

Oszczędzając energię można wyłączyć pole grzejne jeszcze przed upływem czasu gotowania, gdyż ciepło zgromadzone w garnku wystarczy do dokończenia procesu gotowania.
Czasy gotowania tej samej potrawy mogą być różne w zależności od ilości, postaci i właściwości potrawy.

5.5. Wskazówka dla płyt indukcyjnych

Dno uniwersalne TransTherm® **(11)** nadaje się dla wszystkich rodzajów płyt grzejnych, także dla indukcyjnych. W płytach indukcyjnych na wysokich stopniach grzania może być słyszalny szum. Taki hałas jest uwarunkowany technicznie i nie oznacza uszkodzenia płyty ani garnka. Średnica spodu garnka i pola grzejnego muszą być zgodne, gdyż w przeciwnym wypadku, szczególnie przy małych średnicach, istnieje możliwość, że pole grzejne (pole magnetyczne) nie będzie odpowiadać spodowi garnka.

5.6. Otwieranie garnka

Minutnik **(12)** sygnalizuje zakończenie czasu gotowania sygnałem akustycznym (krótkim pięciokrotnym), który powtórzy się maksymalnie cztery razy, jeśli nie zostanie wyłączony. Sygnał akustyczny można wyłączyć naciskając krótko na przycisk plus lub minus **(25)/(26)***.

Istnieją cztery możliwości upuszczenia ciśnienia z garnka – patrz następna strona. Zasadniczo pokrywę można otworzyć i zdjąć z garnka tylko wtedy, gdy w garnku nie ma ciśnienia. Poznać

*tylko Perfect Ultra

można to po tym, że wskaźnik **(24)** minutnika **(12)** zmieni się z czerwonego na zielony (pulsując) **(W)***. Poza tym sygnalizacja gotowania **(1)** musi całkowicie zniknąć w uchwycie **(5) (J)**.
Jeśli świeci się czerwony wskaźnik **(24)** minutnika **(12)***, chociaż sygnalizacja gotowania **(1)** zniknęła całkowicie, to zadziałało zabezpieczenie przed ciśnieniem szczątkowym. W takim przypadku należy pokrętło **(8)** przesunąć jeszcze raz do przodu i ponownie cofnąć **(A)**.

Zanim otworzy się garnek, zawsze krótko potrząsnąć nim. W ten sposób uwolni się ewentualne pęcherze pary z potrawy, które tworzą się szczególnie w potrawach płynnych i papkowatych i mogą wytrysnąć podczas zdejmowania pokrywy. Teraz uchwyt pokrywy **(5)** obrócić w prawo w opisany już sposób i pokrywę zdjąć do góry.

6. Cztery metody usuwania ciśnienia

Ważna wskazówka:
Jeśli gotuje się potrawy pieniące się lub pęczniejące (np. warzywa strączkowe, rosół, zboża), nie należy usuwać ciśnienia z garnka metodą 2, 3 lub 4. Ziemniaki w mundurkach pękną, gdy zastosuje się metodę 2 lub 3 do upuszczania pary.

Gdy szybko wypuszcza się parę pokrętłem lub pod bieżącą wodą, ręce, głowę i ciało trzymać poza niebezpiecznym obszarem. Wydostająca się para może powodować oparzenia.

Metoda 1

Zdjąć garnek z pola grzejnego. Po krótkim czasie opadnie sygnalizacja gotowania **(1)**. Gdy sygnalizacja całkowicie zniknie w uchwycie **(J)** i wskaźnik **(24)** minutnika **(12)*** zmieni się z czerwonego na zielony **(W)**, obrócić pokrętło **(8)** w położenie »otwieranie/zamykanie« **(30a)** i pociągnąć je do tyłu **(30b)**. Upuści się w ten sposób pozostałości pary pod uchwytem pokrywy **(5)**. Gdy para już nie wydostaje się, potrząsnąć lekko garnkiem i otworzyć go. Metodę zalecamy szczególnie przy długich czasach gotowania, gdyż można wtedy wykorzystać dostępne ciepło szczątkowe.

Metoda 2

Gdy parę chcemy upuszczać powoli i łagodnie, należy wybrać automatyczne usuwanie pary.
W tym celu obrócić pokrętło **(8)** w położenie »otwieranie/zamykanie« **(30a)**. Para uchodzi powoli pod uchwytem pokrywy.
Gdy wskaźnik **(24)** minutnika **(12)*** zmieni się z czerwonego na zielony **(W)** i sygnalizacja gotowania całkowicie zniknie w uchwycie **(J)**, krótko potrząsnąć garnkiem i otworzyć go.

Metoda 3

Gdy chcemy możliwie szybko wypuścić parę, należy obrócić pokrętło **(8)** w położenie »otwieranie/zamykanie« i pociągnąć je do tyłu, aby szybko wypuścić parę **(A)**. Gdy wskaźnik **(24)** minutnika **(12)*** zmieni się z czerwonego na zielony **(W)** i sygnalizacja gotowania całkowicie zniknie w uchwycie **(J)**, krótko potrząsnąć garnkiem i otworzyć go.

Metoda 4

Gdy wydostająca się para przeszkadza, podstawić garnek pod baterię zlewu i puścić zimną wodę na pokrywę **(K)**. Uważać, aby minutnik **(12)*** nie zmoczył się, gdyż może zostać uszkodzony.
Gdy wskaźnik **(24)** minutnika **(12)*** zmieni się z czerwonego na zielony **(W)** i sygnalizacja gotowania całkowicie zniknie w uchwycie **(J)**, krótko potrząsnąć garnkiem i otworzyć go.

7. Konserwacja szybkowaru

7.1. Czyszczenie

Minutnik **(12)** z uchwytu pokrywy **(5)** zdjąć **(X)** i wytrzeć* wilgotną szmatką. Uchwyt pokrywy **(5)** zdjąć **(C)** i wymyć pod bieżącą wodą **(L)**.

* tylko Perfect Ultra

Wyjąć pierścień uszczelniający **(10)** z pokrywy i ręcznie spłukać. Garnek, pokrywę i wkłady można myć w zmywarce. Nie zeskrobywać pozostałości, lecz pozostawić, aby nasiąknęły. Osady wapienne można usunąć przez wygotowanie z wodą z octem. Dno garnka również regularnie czyścić.

7.2. Przechowywanie

Pierścień uszczelniający **(10)** po czyszczeniu oddzielnie przechowywać, aby go nie uszkodzić.

7.3. Konserwacja

Szybkowar stanowi urządzenie techniczne, którego części ulegają zużyciu. Dlatego po dłuższym okresie używania należy sprawdzić wszystkie części według »Wykazu części zamiennych«. Jeżeli widoczne są zmiany, części należy wymienić. Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych producenta.

Wskazówka: Jeżeli uchwyt pokrywy (5) jest uszkodzony, konieczna jest naprawa w warsztacie.

8. Wielostronne zastosowanie

Zalety szybkowara nie dotyczą tylko tradycyjnych sposobów przyrządzania posiłków:

8.1. Przygotowanie zamrożonych potraw

Zamrożoną potrawę można włożyć bezpośrednio do szybkowara z zamrażarki. Mięso na pieczeń trochę rozmrozić. Warzywa z opakowania bezpośrednio włożyć do wkładu.
Czas podgotowania przedłuży się, ale czasy gotowania pozostaną takie same.

8.2. Gotowanie potraw pełnowartościowych

W potrawach pełnowartościowych występuje dużo zboża i warzyw strączkowych. Zboża i warzywa strączkowe, które przygotowywane są w szybkowarze, niekoniecznie muszą być namoczone. Czasy gotowania przedłużają się wtedy o ok. połowę.
Wlać min. 1/4 l płynu do garnka i dodatkowo na 1 część zboża/ warzyw strączkowych dodać min. 2 części płynu. Ciepło szczątkowe płyty grzejnej można dobrze wykorzystać do dogotowania. Pamiętać o tym, że gotując potrawy pieniące się lub pęczniejące (zboża, warzywa strączkowe) garnek należy napełnić tyko do połowy.

8.3. Wekowanie

Słoiki o pojemności 1 l wekuje się w szybkowarze 6,5 l i 8,5 l, mniejsze słoiki – w szybkowarze 4,5 l. W zwykły sposób przygotować potrawy przeznaczone do wekowania. Do garnka wlać 1/4 l wody. Słoje postawić na wkładach dziurkowanych.

Warzywa/mięso gotować przy drugim pierścieniu pomarańczowym ok. 20 minut.
Owoce pestkowe przy pierwszym pierścieniu pomarańczowym gotować ok. 5 minut.
Owoce ziarnkowe przy pierwszym pierścieniu pomarańczowym gotować ok. 10 minut.

W celu usunięcia pary powoli ochłodzić garnek (metoda 1) – nie usuwać ciśnienia pokrętłem **(8)** ani pod bieżącą wodą, gdyż spowoduje to wypłynięcie soku ze słoików.

8.4. Ekstrakcja soków

W szybkowarze można uzyskiwać sok z małych ilości owoców.
1/4 l wody wlać do garnka, owoce ułożyć na dziurkowanym wkładzie, który ustawiony jest na niedziurkowanym wkładzie i dosypać cukru zależnie od potrzeb. Gotować przy 2. pomarańczowym pierścieniu. W zależności od rodzaju owoców czas gotowania wynosi od 10 do 20 minut. Usunąć ciśnienie z garnka pod bieżącą wodą (metoda 4). Przed otwarciem lekko wstrząsnąć.

8.5. Sterylizacja

Butelki do karmienia niemowląt, słoiki na przetwory można szybko sterylizować. Wstawić naczynia otworem w dół do wkładu z otworami,

wlać 1/4 l wody i sterylizować przez 20 minut przy 2. pierścieniu pomarańczowym. Powoli ochłodzić (metoda 1).

8.6. Gotowanie z wkładami

W zależności od wielkości szybkowaru można gotować z wkładami i podstawką. Wkłady i podstawki dostępne są w handlu detalicznym jako akcesoria.
W szybkowarze można jednocześnie przygotowywać kilka potraw. Stosując wkłady oddziela się poszczególne potrawy. Potrawę, która wymaga dłuższego gotowania, wkłada się wpierw do garnka na spód bez wkładu.

Przykłady

Pieczeń (20 min) – na dnie garnka
Ziemniaki (8 min) – wkład z otworami
Warzywa (8 min) – wkład bez otworów

Wpierw gotować pieczeń przez 12 minut. Następnie otworzyć garnek zgodnie z instrukcją. Ustawić wkład z ziemniakami na podstawce, na nim postawić wkład bez otworów z warzywami, zamknąć garnek i gotować przez dalsze 8 minut. Jeżeli czasy gotowania nie różnią się znacznie, wszystkie wkłady można jednocześnie włożyć do garnka.
Ponieważ pośrednie otwieranie powoduje ucieczkę pary, należy wlać do garnka trochę więcej płynu.

9. Warunki gwarancji

W okresie gwarancji gwarantujemy bezawaryjne działanie produktu i wszystkich jego części. Okres gwarancji wynosi 3 lata i rozpoczyna się od daty nabycia produktu w sklepie branżowym WMF, co udokumentowane jest na karcie gwarancyjnej wypełnionej kompletnie przez sprzedawcę.

Jeżeli podczas okresu gwarancji wystąpi uszkodzenie produktu, bezpłatnie wymienimy wadliwe części. Wadliwe części mogą być wymienione tylko przez sklep WMF lub dział obsługi klientów WMF AG w Geislingen/Steige. Gwarancja obejmuje wyłącznie takie roszczenia. Inne roszczenia gwarancyjne są wykluczone.

Zgłaszając reklamację gwarancyjną należy przedłożyć kartę gwarancyjną. Nabywca otrzymuje ją wraz z szybkowarem WMF. Przy zgłoszeniu reklamacji gwarancyjnej należy przedłożyć całkowicie wypełnioną kartę gwarancyjną. Oczywiście zgłoszenie reklamacji w ramach gwarancji nie narusza Państwa ustawowych praw rękojmi. W okresie objętym gwarancją posiadają Państwo ustawowe prawa gwarancyjne do wymiany, obniżki ceny, odstąpienia od umowy lub rekompensaty.

Gwarancja nie obejmuje:

- uszczelki sygnalizacji gotowania
- uszczelki ciśnienia szczątkowego
- uszczelki otworu odparowania
- zaworu bezpieczeństwa
- pierścienia uszczelniającego
- baterii*

Powyższe części podlegają naturalnemu zużyciu.
10 lat gwarancji na części zamienne

* tylko Perfect Ultra

10. Wyłączenia od odpowiedzialności

Nie udziela się gwarancji na uszkodzenia, które powstały z następujących przyczyn:

- niewłaściwe lub nieprawidłowe użytkowanie
- wadliwa lub niedbała obsługa
- niewłaściwie wykonane naprawy
- użycie części zamiennych nieodpowiadających częściom oryginalnym
- chemiczne lub fizyczne wpływy na powierzchnie garnka
- nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji obsługi

Nazwa i adres firmy udzielającej gwarancji

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

Reklamacje gwarancyjne można zgłosić bezpośrednio do producenta lub do autoryzowanego sprzedawcy WMF.

11. Usuwanie uszkodzeń

Uszkodzenia szybkowara
Zbyt długi czas podgotowania lub wskaźnik gotowania (1) nie podnosi się.
Para wydobywa się z pokrywy.

W razie uszkodzenia zasadniczo należy zdjąć szybkowar z płyty grzejnej. Nigdy nie otwierać na siłę

Przyczyna	Usuwanie uszkodzenia
Nieodpowiednia średnica palnika lub płyty grzejnej.	Wybrać płytę grzejną odpowiadającą średnicy garnka.
Nieodpowiedni stopień grzania.	Przełączyć na najwyższy stopień grzania.
Pokrywa nie jest właściwie założona.	Usunąć całkowicie ciśnienie z garnka, otworzyć. Sprawdzić osadzenie pierścienia uszczelniającego **(10)** i ponownie zamknąć garnek.
Kulka nie jest właściwie osadzona w zaworze bezpieczeństwa/automatyce podgotowania **(4)**.	Całkowicie usunąć ciśnienie z garnka, otworzyć, zdjąć uchwyt, sprawdzić zawór bezpieczeństwa **(4)**, sprawdzić osadzenie kulki w pokrywie **(E)** i **(F)**, po czym ponownie zamknąć garnek.
Brak płynu (min. 1/4 l).	Usunąć całkowicie ciśnienie z garnka, zdjąć pokrywę. Napełnić garnek płynem i ponownie go zamknąć.
Pierścień uszczelniający **(10)** i/lub obrzeże garnka nie są czyste.	Usunąć całkowicie ciśnienie z garnka, zdjąć pokrywę. Oczyścić pierścień uszczelniający **(10)** i brzeg garnka, po czym ponownie zamknąć garnek.
Pokrętło **(8)** nie znajduje się na stopniu 1 lub 2 gotowania.	Pokrętło **(8)** ustawić na stopniu 1 lub 2 gotowania **(30c)/(30d)**.
Pierścień uszczelniający **(10)** uszkodzony lub stwardniały (z powodu zużycia).	Pierścień uszczelniający **(10)** wymienić na oryginalny pierścień uszczelniający WMF.
Uszczelka wskaźnika gotowania **(2)** lub uszczelka zabezpieczenia przed ciśnieniem szczątkowym **(13)** nie jest właściwie osadzona lub jest uszkodzona.	Skorygować osadzenie uszczelek lub wymienić na oryginalne części zamienne WMF.

Uszkodzenia szybkowara	
Z zaworu bezpieczeństwa wydobywa się stale para (nie dotyczy fazy podgrzewania).	
Pokrętła (8) nie można pociągnąć do tyłu i garnka nie można otworzyć.	

Uszkodzenia minutnika*	
Brak wskazania na wyświetlaczu (20)*.	
Na wyświetlaczu (20) wyświetla się* »E1«, »E6« lub »E7«.	

*tylko Perfect Ultra

W razie uszkodzenia zasadniczo należy zdjąć szybkowar z płyty grzejnej. Nigdy nie otwierać na siłę

Przyczyna	Usuwanie uszkodzenia
Kulka nie jest właściwie osadzona w zaworze **(E)**. Kulka została wciśnięta do górnej komory.	Usunąć całkowicie ciśnienie z garnka, otworzyć pokrywę i zdjąć uchwyt. Wcisnąć kulkę do dolnej komory **(F)**. Sprawdzić swobodę ruchu zaworu głównego **(3)** i zamknąć garnek.
Zabezpieczenie przed ciśnieniem szczątkowym zablokowane.	Igłą lub wykałaczką naciskać w dół w otworze zabezpieczenia przed ciśnieniem szczątkowym **(15)** na pokrywę uchwytu tak długo **(M)**, aż pokrętło **(8)** można będzie pociągnąć do tyłu.
Minutnik **(12)** został zdjęty za wcześnie, tzn. przed rozpoczęciem stopnia gotowania.	Minunik **(12)** w uchwycie pokrywy **(5)** osadzić i nastawić pożądany czas gotowania.
Minutnik **(12)** nie jest aktywowany.	Minutnik **(12)** włączyć przyciskiem plus **(25)**.
Bateria rozładowana (patrz wskaźnik baterii **(23)**).	Wymienić baterię zgodnie z instrukcją.
Błąd oprogramowania, wymaga naprawy fabrycznej.	Minutnik **(12)** oddać w autoryzowanym sklepie branżowym lub odesłać bezpośrednio do WMF AG.

12. Tabela czasów gotowania

		Minuty	
Wieprzowina i cielęcina Gotować przy drugim pierscieniu i w minimum 1/4 l płynu. Żadna potrawa nie wymaga specjalnych wkładów.	Potrawka wieprzowa	5 - 7	
	Gulasz wieprzowy	10 - 15	
	Schab pieczony	20 - 25	Czas gotowania zależy od wielkości i kształtu
	Potrawka cielęca	5 - 7	
	Gulasz cielęcy	10 - 15	
	Udziec cielęcy	25 - 30	
	Ozory cielęce	15 - 20	Zalać wodą
	Pieczeń cielęca	20 - 25	Czas gotowania zależy od wielkości i kształtu
Wołowina Gotować przy drugim pierscieniu i w minimum 1/4 l płynu. Dla ozorów wołowych wymagany jest wkład perforowany.	Kotlet siekany	10 - 15	
	Pieczeń w marynacie octowej	30 - 35	
	Ozory wołowe	45 - 60	
	Potrawka	6 - 8	
	Gulasz	15 - 20	
	Rolada	15 - 20	
	Pieczeń wołowa	35 - 45	Czas gotowania zależy od wielkości i kształtu
Kury Gotować przy drugim pierscieniu i w minimum 1/4 l płynu. Dla kury w rosole wymagany jest wkład perforowany.	Kura w rosole	20 - 25	Maks. 1/2 wielkość wsadu
	Porcje z kury	6 - 8	
	Udo z indyka	25 - 30	Zależnie od grubości uda
	Ragout z indyka	6 - 10	Dla indyka identycznie
	Sznycel z indyka	2 - 3	
Dziczyzna Gotować przy drugim pierscieniu i w minimum 1/4 l płynu. Nie jest potrzebny żaden specjalny wkład.	Pieczeń zajęcza	15 - 20	
	Comber z zająca	10 - 12	
	Pieczeń z jelenia	25 - 30	
	Gulasz z jelenia	15 -20	
Jagnięcina Gotować przy drugim pierscieniu i w minimum 1/4 l płynu.	Ragout jagnięce	20 -25	Dla baraniny dłuższe czasy gotowania
	Pieczeń jagnięca	25 - 30	Czas gotowania zależy od wielkości i kształtu
Ryby Gotować przy pierwszym pierscieniu i w minimum 1/4 l płynu. Dla ragout i gulaszu nie jest potrzebny wkład, ale można używać wkładu nieperforowanego.	Filet rybny	2 - 3	Duszony w sosie własnym
	Ryba w całości	3 - 4	Duszony w sosie własnym
	Ragout lub gulasz	3 - 4	

		Minuty	
Zupy Gotować przy drugim pierścieniu i w ilości od min. 1/4 l do maksymalnie 1/2 pojemności garnka. Nie jest potrzebny żaden specjalny wkład.	Grochówka, zupa z soczewicy	12 - 15	Strączkowe namoczone
	Zupa rybna	25 - 30	Obowiązuje dla wszystkich rodzajów mięs
	Zupa jarzynowa	5 - 8	
	Zupa gulaszowa	10 - 15	
	Rosół z kury	20 - 25	Czas gotowania zależy od wielkości
	Zupa ogonowa	35	
	Zupa ziemniaczana	5 - 6	
Warzywa Gotować przy pierwszym pierscieniu i w minimum 1/4 l płynu. Kapusta kwaszona i buraki czerwone nie potrzebują wkładu. Do wszystkich innych potraw używać wkładu perforowanego. Od fasoli zwiększa się temperatura i czas gotowania (drugi pierścień).	Bakłażany, ogórki, pomidory	2 - 3	Warzywa gotowane w parze będą dłużej jędrne.
	Kalafior, papryka, pory	3 - 5	
	Groch, selery, kalarepa	4 - 6	
	Koper włoski, marchewka, kapusta włoska	5 - 8	
	Fasolka, jarmuż, kapusta czerwona	7 - 10	
	Kapusta kwaszona	10 - 15	
	Buraki czerwone	15 - 25	
	Ziemniaki solone	6 - 8	
	Ziemniaki w mundurkach	6 - 10	Ziemniaki w mundurkach pękają przy szybkim parowaniu.
Rośliny strączkowe Ziarna zbóż Gotować przy drugim pierścieniu i w ilości od min. 1/4 l do maksymalnie 1/2 pojemności garnka. Na 1 część ziarna zbóż użyć 2 części wody. Ziarna nie namoczone muszą gotować się 20-30 minut dłużej. Ryż na mleku przygotowywać przy pierwszym pierścieniu.	Groch, fasola, soczewica	10 - 15	Grubą fasolę gotować 10 minut dłużej
	Kasza gryczana, kasza jaglana	7 - 10	Czas gotowania namoczonych ziaren zbóż
	Kukurydza, ryż, niedojrzałe ziarna orkiszu	6 - 15	Czas gotowania namoczonych ziaren zbóż
	Ryż na mleku	20 - 25	Przy pierwszym pierścieniu
	Ryż długoziarnisty	6 - 8	
	Ryż niełuskany	12 - 15	
	Pszenica, żyto	10 - 15	Czas gotowania namoczonych ziaren zbóż
Owoce Gotować przy pierwszym pierscieniu i przy minimum 1/4 l płynu.	Wiśnie, śliwki	2 - 5	Zaleca się wkład perforowany
	Jabłka, gruszki	2 - 5	Zaleca się wkład perforowany

Porady i wskazówki do gotowania

- Czas gotowania liczy się od chwili, gdy dany pierścień będzie widoczny we wskaźniku gotowania
- Podane czasy gotowania stanowią wartości zalecane
- Lepiej wybrać krótsze czasy gotowania, w razie potrzeby można dogotować
- Przy podanych czasach gotowania warzyw uzyskuje się potrawy jędrne
- Temperatura gotowania wynosi przy 1. pierścieniu 110 °C, a przy 2. pierścieniu 119 °C

Przepisy podane są na stronie internetowej www.wmf.com

Índice

1. Avisos de segurança
2. Utilização do Timer/temporizador
3. Utilização da panela de pressão
4. Avisos de utilização
5. Cozinhar com a panela de pressão
6. Os quatro métodos para reduzir a pressão
7. Conservação da panela de pressão
Limpeza, arrumação, manutenção
8. Utilização polivalente
9. Declaração de garantia
10. Exclusão de garantia
11. Eliminação de falhas
12. Tabela de tempos de cozedura

Acessórios e peças sobressalentes
ver capa

*apenas Perfect Ultra

1. Avisos de segurança

1. Antes de começar a trabalhar com a panela de pressão WMF, leia por favor as instruções de uso e todos os avisos totalmente. Uma utilização incorrecta pode provocar danos.

2. Não deixe que a panela de pressão seja utilizada por pessoas que não estejam familiarizadas com as Instruções de utilização.

3. Mantenha as crianças afastadas da panela de pressão quando a estiver a usar.

4. Nunca meta a panela de pressão no forno. Os cabos, as válvulas e dispositivos de segurança ficam danificados por causa das altas temperaturas.

5. Manuseie a panela de pressão cautelosamente enquanto esta estiver sob pressão. Não toque nas superfícies quentes. Utilize os cabos e botões. Caso necessário, utilize luvas.

6. Utilize a panela de pressão apenas para os fins previstos.

7. Este aparelho funciona com pressão. Uma utilização incorrecta pode provocar queimaduras. Tenha o cuidado de verificar que a panela esteja correctamente fechada antes de começar o aquecimento. As respectivas informações pode encontrar nas Instruções de utilização.

8. Nunca abra a panela de pressão à força. Não abra a panela sem se ter certificado, que toda a pressão do interior foi evacuada. As respectivas informações pode encontrar nas Instruções de utilização.

9. Nunca aqueça a panela de pressão sem antes ter introduzido água. Caso contrário corre o risco de danificá-la gravemente.
Mínimo: 1/4 l água.

Aviso importante:
Tenha atenção a que o líquido nunca evapore totalmente. Se isto for o caso, a comida pode ficar queimada, e a panela ficar danificada por

peças plásticas derretidas. Igualmente pode danificar a placa do fogão se o alumínio do fundo derreter. Quando isto acontecer, apague o lume e não mexa a panela até esta ficar totalmente arrefecida.

10. Nunca encha a panela de pressão com mais do que 2/3 da sua capacidade. Para cozinhar alimentos que aumentam o volume durante a cozedura, por exemplo, arroz e leguminosas, encha a panela de pressão apenas até à metade da sua capacidade e siga as instruções complementares eventualmente fornecidas pelo fabricante da sua panela de pressão.

11. Nunca deveria cozinhar com a panela de pressão sem observá-la. Ajuste a fonte de energia de modo a que o indicador de cozedura não ultrapasse o correspondente anel indicador laranja. Se a energia não for reduzida, a válvula deixa sair vapor. Os tempos de cozedura ficam alterados e a perda de líquido pode provocar falhas de funcionamento.

12. Utilize somente as fontes de energia indicadas nas Instruções de utilização.

13. Se cozinhar carne com pele (por exemplo, língua de boi), que pode inchar sob pressão, então nunca espete a carne enquanto a pele estiver inchada porque existe perigo de sofrer queimaduras.

14. Mexa a panela de pressão sempre antes de abri-la para que não rebentem bolsas de vapor que lhe podem causar queimaduras. Isto tem especial importância durante a despressurização rápida ou debaixo do jorro de água.

15. Durante a despressurização rápida ou debaixo do jorro de água, mantenha mãos, cabeça e corpo sempre fora da zona de perigo. Pode sofrer lesões por causa da saída do vapor.

16. Verifique antes de cada utilização a funcionalidade dos dispositivos de segurança, das válvulas e das juntas. Somente assim está assegurado o funcionamento seguro. As respectivas informações pode encontrar nas Instruções de utilização.

17. Não utilize a panela de pressão para fritar alimentos sob pressão em óleo ou azeite.

18. Não efectue quaisquer manipulações nos sistemas de segurança, excepto as medidas de manutenção referidas nas Instruções de utilização.

19. Substitua as peças de desgaste (ver declaração de garantia) regularmente. Peças que apresentam alterações de cor, fissuras ou outras danificações, ou que não assentam correctamente, devem ser substituídas por peças sobressalentes genuínas da WMF.

20. Utilize apenas peças sobressalentes genuínas da WMF. Sobretudo, utilize apenas tampas e panelas do mesmo modelo.

21. Não utilize a panela de pressão quando esta ou partes dela estiverem danificadas ou deformadas, ou quando a sua função não corresponde ao descrito nas Instruções de utilização. Nestes casos dirija-se à loja WMF mais próxima.

Avisos de segurança importantes para Timer/ temporizador* e pilha:

O Timer/temporizador não é adequado para crianças com menos de 3 anos de idade porque contém peças pequenas que podem ser engolidas ou respiradas pelas crianças (tampa da pilha, anel vedante, pilha).
Se o visor LCD estiver danificado, tenha o cuidado de não se aleijar com os estilhaços de vidro. Tenha o cuidado de evitar que os cristais líquidos entrem em contacto com a pele, olhos e boca. A pilha juntamente fornecida não é recarregável. Durante a troca da pilha tenha a atenção de não se aleijar nos contactos da pilha. As pilhas podem derramar. Quando o líquido da pilha entrar em contacto com as mãos ou a roupa, lave as zonas afectadas imediatamente com água. Em caso de o líquido da pilha entrar em contacto com os olhos, lavar os olhos de imediato com abundante água e consultar um médico.

*apenas Perfect Ultra

As pilhas nunca devem ser danificadas, furadas ou arrojadas ao fogo aberto. Substitua a pilha somente por uma pilha do mesmo tipo, conforme indicado nas presentes Instruções de utilização. Nunca deite pilhas gastas e Timer/temporizadores avariados ao lixo doméstico. Leve-os aos pontos de recolha existentes no seu conselho.

Por favor guarde estas Instruções de utilização cuidadosamente.

2. Utilização do Timer/temporizador*

A sua panela de pressão permite-lhe cozinhar com ou sem o Timer/temporizador.

Aviso importante:
Não aproxime o Timer/temporizador a ímanes. O Timer/temporizador está exactamente adaptado à sua panela de pressão e não deve ser substituído por outro. Se possuir várias panelas de pressão WMF Perfect Ultra com Timer/temporizador, uma troca dos Timer/ temporizadores pode levar a uma indicação errada.

2.1. Ligar e programar

Por princípio, o Timer/temporizador só se deixa **(12)** ligar e utilizar quando se encontrar no cabo da tampa **(5)**.
O Timer/temporizador **(12)** fica ligado quando premir a tecla »mais«. **(25)**. Após aprox. 2 segundos aparece no visor (20) a indicação »00«. Agora pode, mediante as teclas » + « e » - « **(25)/(26)**, ajustar o tempo de cozedura desejado (máx. 99 minutos). O avanço rápido dos números é activado mantendo a tecla premida.

Quando aquecer a sua panela de pressão, é formado pressão. A indicação no Timer/ temporizador acende em cor vermelha **(24)**.
A partir de agora já não pode abrir a panela.
Ao atingir o nível de cozedura ajustada, começa a contar o tempo de cozedura.
O Timer/temporizador **(12)** reage através de um sinal sonoro (3 sons curtos) e o tempo indicado diminui minuto a minuto. A indicação circundante de segundos **(22)** no visor **(20)** indica que o tempo de cozedura está a passar **(V)**.
Durante o tempo de cozedura pode corrigir o tempo programado através das teclas »mais« e »menos« **(25)/(26)**. Isto somente será possível quando o Timer/temporizador se encontrar no cabo da tampa. Pode desactivar o Timer/temporizador **(12)** em qualquer momento, mantendo para isso as teclas »mais« e »menos« **(25)/(26)** simultaneamente premidas até a indicação no visor desaparecer.

2.2. Após o fim do tempo de cozedura

Quando terminar o tempo ajustado, toca um sinal sonoro (3 sons curtos). Pode desligar o aviso sonoro premindo brevemente as teclas »mais« e »menos« **(25)/(26)**. Se não o desligar, o aviso sonoro voltará a repetir-se mais 4 vezes.
A panela de pressão só pode ser aberta quando a pressão no seu interior estiver completamente evacuada. Somente então a indicação **(24)** no Timer/temporizador **(12)** muda de vermelho para verde **(W)**. A indicação que pisca em cor verde **(24)** apaga-se automaticamente após 1 minuto.

2.3. Remover o Timer/temporizador

Para remover o Timer/temporizador **(12)**, puxá-lo simplesmente para fora do cabo **(X)**.
Pode retirar o Timer/temporizador **(12)** a partir do momento em que o tempo de cozedura começa a contar, ou seja, quando o nível de cozedura é atingido e o contador de minutos **(21)** começa a descontar o tempo. Quando remover o Timer/temporizador **(12)**, a indicação vermelha apaga **(24)**, mas o contador de minutos continua **(21)** activo.

*apenas Perfect Ultra

Findo o tempo ajustado, o aviso sonoro soa na mesma até 5 vezes, apesar de o Timer/temporizador **(12)** tenha sido removido. A indicação depois apaga-se.
Durante o tempo de cozedura pode remover o Timer/temporizador **(12)** e colocá-lo novamente em qualquer altura. Uma eventual correcção do tempo de cozedura ajustado só é possível quando o Timer/temporizador **(12)** estiver inserido no cabo da tampa **(5)**.

2.4. Avisos de conservação

Para limpar o Timer/temporizador **(12)** basta passar um pano húmido. Não mergulhá-lo em água e também não lavá-lo na máquina lava-loiça.

2.5. Substituir a pilha

O compartimento da pilha encontra-se no lado traseiro do Timer/ temporizador **(12)**. Abra o compartimento com uma moeda **(Y)**. Coloque a pilha nova de acordo com a polarização indicada no compartimento da pilha **(Z)**. O Timer/ temporizador precisa de pilhas de lítio do tipo CR 2450, 3 V.
Depois de trocar a pilha, feche o compartimento com uma moeda **(Y)**.

3. Utilização da panela de pressão

Antes do primeiro uso

3.1. Abrir a panela

Rodar o botão giratório **(8)** até à posição »abrir/fechar« **(30a)** e puxá-lo para trás **(30b)**. Girar o cabo da tampa **(5)** à direita, até as marcas na tampa e no cabo da panela coincidirem **(B)**. Levantar a tampa.

3.2. Lavar a panela

Antes de usar a sua panela de pressão pela primeira vez deve remover todos os autocolantes e lavar todas as peças da panela (ver secção »Limpeza«).
Vire a tampa ao contrário e separe o cabo da tampa **(5)** da tampa. Para isso, puxe a corrediça laranja **(7)** na parte inferior do cabo da tampa **(5)** em sentido da seta até ao extremo do cabo, levante a tampa e desengate-a **(C)**.
Remova o anel vedante **(10)** da tampa.

3.3. Fechar a tampa

Encaixe o cabo **(5)** na tampa **(D)** e deixe engatar a corrediça laranja **(7)** de forma audível pelo bordo da tampa.
Insira o anel vedante **(10)** no bordo da tampa, de modo que fique instalado debaixo do bordo da tampa virado para dentro.
Coloque a tampa (observar as marcas na tampa e no cabo da panela!) e gire o cabo da tampa (5)totalmente à esquerda **(B)**.
Prima o botão giratório **(8)** para frente **(A)** e ajuste o nível de cozedura, 1 ou 2, desejado **(30c)/(30d)**.

4. Avisos de utilização

4.1. Verificação dos dispositivos de segurança antes de cada uso

Verifique se o anel vedante **(10)** e o bordo da tampa estão limpos. Controle se a esfera assenta de forma visível **(E)**, do lado inferior da tampa, na válvula de segurança **(4)**.
Se a esfera se encontrar na câmara superior da válvula de segurança/automatismo de cozedura inicial **(4)**, remova o cabo **(5)** e prima a esfera com os dedos para dentro da câmara inferior **(F)**.
Teste a mobilidade da válvula principal **(3)**, premindo-a para este fim com os dedos **(G)**.
Controle a junta do indicador de cozedura **(2)**, a junta do dispositivo de segurança de pressão residual **(13)** e a junta da abertura de despres-

surização **(14)** por assento correcto e existência de danificações. Encaixe o cabo na tampa **(5)**. Coloque e feche a tampa.

4.2. Quantidades de líquido

A panela possui uma escala **(H)** no interior para facilitar a dosagem.
Para poder formar o vapor é necessário, no mínimo, introduzir 1/4 l de líquido, independentemente se cozinhar com ou sem cestos.
A panela de pressão pode ser enchida, como máximo, até 2/3 da sua capacidade sem comprometer a funcionalidade.
No caso de alimentos que formam espuma ou incham fortemente (por exemplo, caldo de carne, leguminosas, tripas, compotas), a panela só deve ser enchida até à metade. (Mais avisos encontra na secção »Preparar comida macrobiótica«).
Se deseja refogar os alimentos antes de cozinhá-los (por exemplo, cebola, pedaços de carne ou semelhantes), pode usar a sua panela de pressão como um tacho convencional. Para concluir a preparação, contudo, deve, antes de fechar a panela de pressão, soltar os alimentos colados ao fundo da tampa e acrescentar a quantidade de líquido necessária (mín. 1/4 l).

Atenção: Nunca cozinhe sem líquido suficiente e tenha atenção a que o líquido do alimento nunca evaporar totalmente. Em caso de não observância os alimentos podem ficar queimados, e a panela e os cabos plásticos danificados (ver 9. »Avisos de segurança«).

5. Cozinhar com a panela de pressão

5.1. Considerações gerais

Na panela de pressão prepara as comidas sob pressão, ou seja, com temperaturas superiores a 100 °C. Isto permite reduzir os tempos de cozedura até 70 % e beneficiar de uma significativa poupança de energia. Graças à curta cozedura com vapor conservam-se o aroma, o sabor e as vitaminas dos alimentos.

5.2. Cozinhar com cestos

Dependendo do tamanho da panela de pressão pode cozinhar com os cestos e o tripé. Os cestos e a ponte estão disponíveis como acessórios nos estabelecimentos de comércio WMF especializados (ver lista de acessórios e peças sobressalentes na capa).

5.3. Aquecer

Fechar a panela e ajustar no botão giratório **(8)** o nível de cozedura indicado na tabela de tempos de cozedura **(30c)/(30d)**:

Nível de cozedura 1 (nível de cozedura suave)
Primeiro anel de cozedura laranja

O nível de cozedura 1 é indicado para a confecção de alimentos sensíveis como legumes, peixe ou fruta. Este nível de cozedura permite uma preparação especialmente suave. O aroma e os nutrientes ficam melhor conservados.
No nível de cozedura 1, o indicador de cozedura só sobe até ao 1º anel de cozedura.
Uma pressão demasiada alta é regulada automaticamente através da válvula principal (ver secção 5.4, Tempos de cozedura).

Nível de cozedura 2 (nível de cozedura rápida)
Segundo anel de cozedura laranja

O nível de cozedura 2 é usado para a confecção dos restantes alimentos (acerca disso, ver também a secção 8, Utilização versátil). Este nível de cozedura contribui para poupar bastante tempo e, assim, também energia. No nível de cozedura 2, o indicador de cozedura sobe até ao 2º anel de cozedura. Uma pressão demasiada alta é regulada automaticamente através da válvula principal (ver secção 5.4, Tempos de cozedura).
Ligar o Timer/temporizador **(12)** no cabo da tampa **(5)** e ajustar* o tempo de cozedura

*apenas Perfect Ultra

desejado. Aquecer a panela de pressão ao nível máximo da fonte de energia.
Através do automatismo de cozedura inicial **(4)**, que ao mesmo tempo actua como válvula de segurança, sai ar na fase inicial de cozedura, até a válvula fechar de forma audível, sendo então possível a formação de pressão.
A indicação vermelha **(24)** no Timer/temporizador **(12)** avisa que já não pode abrir* a panela.
O anel indicador **(1)** começa a subir. Pode observar a subida no recorte ao lado do indicador de cozedura **(I)** e regular atempadamente o calor da placa.
O Timer/temporizador **(12)** avisa mediante um sinal sonoro (3 sons curtos) que o nível de cozedura ajustado foi atingido. A partir de agora começa a descontar o tempo de cozedura ajustado **(V)***.

5. Cozinhar com a panela de pressão

5.4. Tempos de cozedura

O Timer/temporizador **(12)** avisa do início do tempo de cozedura*. Observe sempre se a posição do anel no indicador de cozedura **(1)** se mantém estável. Regule a energia em função disso.
Se o indicador de cozedura **(1)** descer a um nível inferior do anel de cozedura laranja necessário, deve voltar a aumentar a energia. Em consequência disso o tempo de preparação aumenta ligeiramente.
Se o indicador de cozedura **(1)** subir para além do nível de cozedura ajustado **(30c)/(30d)**, formou-se uma pressão demasiado alta. Esta será evacuada de forma audível através da válvula principal **(3)** que se encontra na parte da frente do cabo da tampa **(5)**. Retirar a panela imediatamente da placa e aguardar até o indicador de cozedura **(1)** descer ao respectivo anel indicador. A seguir, voltar a colocar a panela no fogão, com a energia reduzida.

Os tempos de cozedura mais curtos com a panela de pressão só são possíveis por causa das temperaturas mais elevadas, originadas pela pressão de vapor.

1˚ anel, aprox. 110 ˚C
(pressão de operação 45 kPa, pressão de regulação 90 kPa) para alimentos sensíveis como peixe e compotas

2˚ anel, aprox. 119 ˚C
(pressão de operação 95 kPa, pressão de regulação 130 kPa, máx. 150 kPa) para os restantes alimentos

Pessoas preocupadas com a poupança de energia desligam a fonte de aquecimento antes de terminar o tempo de cozedura. O calor acumulado na panela é suficiente para concluir o processo de cozinhar.
Os tempos de cozedura podem variar para o mesmo tipo de alimento, em função da quantidade, da forma e das características deste.

5.5. Aviso para fogões de indução

O fundo universal TransTherm® **(11)** é indicado para todos os tipos de fogão, também para os de indução. Nos fogões de indução pode surgir um ruído sussurrante nos níveis de aquecimento altos. Este ruído é causado por razões técnicas e não é qualquer indicador para um defeito do seu fogão ou da sua panela de pressão. O tamanho da panela e da placa devem coincidir, porque senão – isto especialmente no caso de diâmetros menores – existe a possibilidade de a placa (placa magnética) não reagir ao fundo da panela.

5.6. Abrir a panela

O Timer/temporizador **(12)** avisa mediante um sinal sonoro (5 sons curtos) do fim do tempo de cozedura. Se não desligar o aviso sonoro, este será repetido até 4 vezes. Pode desligar o aviso sonoro premindo brevemente as teclas »mais« e »menos« **(25)/(26)***.

Existem 4 alternativas para reduzir a pressão na panela – veja a página seguinte.
Por princípio, só se deve abrir a tampa e removê-la da panela quando a panela estiver despressurizada. Para indicar que a panela está despressurizada, a indicação **(24)** no Timer/

*apenas Perfect Ultra

temporizador **(12)** muda de vermelho para verde **(W)***. Para além disso, o indicador de cozedura **(1)** deve estar completamente escondido **(J)** no cabo **(5)**.
Se a indicação vermelha **(24)** no temporizador **(12)*** estiver acesa, apesar de o indicador de cozedura **(1)** estar totalmente escondido na panela, isto significa que o chamado dispositivo de segurança de pressão residual está activo. Solte o dispositivo premindo o botão giratório **(8)** novamente para frente e, depois, para trás **(A)**.

Mexa a panela sempre um bocadinho antes de abri-la. Isto faz rebentar eventuais bolsas de vapor no alimento. Estas formam-se sobretudo em comidas líquidas ou com consistência de papa e podem salpicar quando a tampa estiver aberta. Gire agora o cabo da tampa **(5)**, tal como descrito, à direita e levante a tampa para cima.

6. Os quatro métodos para reduzir a pressão

Aviso importante:
Se esteve a cozinhar alimentos que incham ou formam espuma (p. ex., leguminosas, caldo de carne, cereais), não deveria despressurizar a panela conforme os métodos 2, 3 ou 4.
As batatas cozidas com casca estalam quando evacuar a pressão usando os métsodos 2, 3 ou 4.

Durante a despressurização rápida mediante o botão giratório ou debaixo do jorro de água, mantenha mãos, cabeça e corpo sempre fora da zona de perigo. Pode sofrer lesões por causa da saída do vapor.

Método 1

Tire a panela da fonte de aquecimento. Após pouco tempo o indicador de cozedura desce **(1)**. Quando ficar completamente escondido no cabo **(J)**, e a indicação **(24)** no Timer/temporizador **(12)*** ter mudado de vermelho para verde **(W)**, rode o botão giratório **(8)** até à posição »abrir/fechar« **(30a)** e puxe-o para trás **(30b)**.
Ao fazer isso sai o vapor residual ainda existente debaixo do cabo da tampa **(5)**.
Quando deixa de sair vapor, mexa a panela brevemente e abra-a.
Recomendamos usar este método no caso de tempos de cozedura muito longos, porque lhe permite aproveitar o calor residual existente.

Método 2

Se desejar efectuar a despressurização de forma lenta e suave, escolha a despressurização automática. Para isso, rode o botão giratório **(8)** até à posição »abrir/fechar« **(30a)**. O vapor sai devagar abaixo do cabo da tampa.
Depois de a indicação **(24)** no Timer/temporizador **(12)*** ter mudado de vermelho para verde **(W)**, e o indicador de cozedura estiver completamente escondido no cabo **(J)**, abane brevemente a panela e abra-a.

Método 3

Se desejar despressurizar a panela da forma mais rápida possível, rode o botão giratório **(8)** até à posição »abrir/fechar« e puxe-o para trás **(A)**.
Depois de a indicação **(24)** no Timer/temporizador **(12)*** ter mudado de vermelho para verde **(W)**,e o indicador de cozedura estiver completamente escondido no cabo **(J)**, abane brevemente a panela e abra-a.

Método 4

Se o vapor que sai o incomodar, coloque a panela simplesmente no lavabo e deixe escorrer água fria na tampa **(K)**. Tenha o cuidado de não molhar o Timer/temporizador **(12)***, porque isto poderia danificá-lo.
Depois de a indicação **(24)** no Timer/temporizador **(12)*** ter mudado de vermelho para verde **(W)**, e o indicador de cozedura estiver completamente escondido no cabo **(J)**, abane brevemente a panela e abra-a.

*apenas Perfect Ultra

7. Conservação da panela de pressão

7.1. Limpeza

Remova o Timer/temporizador **(12)** do cabo da tampa **(5)** e limpe-o **(X)** com um pano húmido*.
Desmonte o cabo da tampa **(5) (C)** e lave-o debaixo do jorro de água **(L)**.
Tire o anel vedante **(10)** da tampa e lave-o à mão.
A tampa, a panela e os cestos podem ser lavados na máquina-lava-loiça.
Não raspe os restos de comida, deixe-os em molho. Em caso de formação de calcário ferver em água com vinagre. O fundo da panela também deve ser lavado com regularidade.

7.2. Como guardar a panela de pressão

Guarde o anel vedante **(10)** após a lavagem em separado, para poder conservá-lo melhor.

7.3. Manutenção

A panela de pressão é um utensílio técnico cujos componentes podem estar sujeitos a desgaste. Após períodos prolongados de uso deve inspeccionar todas as peças em conformidade com a »listagem de peças sobressalentes«. Quando detectar degradações manifestas deve substituir as peças afectadas. Utilize apenas peças sobressalentes genuínas do fabricante.

Aviso: Se o cabo da tampa (5) estiver danificado deve ser reparado na fábrica.

8. Utilização polivalente

As vantagens do método de cozinhar à pressão não se limitam apenas às técnicas de cozinhar convencionais:

8.1. Preparar alimentos congelados

Os alimentos congelados podem ser inseridos directamente do congelador na panela.
Descongelar a carne ligeiramente para refogá-la. Colocar os legumes directamente da embalagem no cesto.
Os tempos de cozedura inicial aumentam, mas os tempos de cozedura após a fase inicial são idênticos.

8.2. Preparar comida macrobiótica

Na cozinha macrobiótica utiliza-se frequentemente cereais e leguminosas. Com a panela de pressão já não é indispensável demolhar os cereais e leguminosas antes de cozinhá-los.
Os tempos de preparação aumentam neste caso em aprox. 50 %.
Introduza a quantidade mínima de líquido, 1/4 l, na panela e acrescente, por cada parte de cereais/leguminosas, no mínimo 2 partes de líquido. O valor residual da fonte de aquecimento é ideal para deixar recozer a comida. Não se esqueça que para preparar alimentos que incham ou formam espuma (cereais, leguminosas) não deve encher a panela mais da metade.

8.3. Conservas de alimentos

Os frascos de 1l são preparados na panela de pressão de 6,5 l e 8,5 l, os frascos mais pequenos na panela de pressão de 4,5 l. Preparação dos alimentos como de costume. Introduzir 1/4 l de água na panela. Colocar os frascos de conserva no cesto furado.

Legumes/Carne: cozer aprox. 20 minutos no 2˚ anel laranja
Fruta com caroço: cozer aprox. 5 minutos no 1˚ anel laranja
Fruta de sementes: cozer aprox. 10 minutos no 1˚ anel laranja

Para despressurizar deixar a panela arrefecer devagar (método 1), não através do botão giratório **(8)** ou debaixo do jorro de água, porque isto faz emanar o sumo dos frascos.

*apenas Perfect Ultra

8.4. Fazer sumo

Na panela de pressão pode fazer sumo de pequenas quantidades de fruta.
Introduza 1/4 l de água na panela. Coloque a fruta no cesto furado em cima do cesto fechado e acrescente açúcar qb. Cozinhar no 2˚ anel de cozedura laranja. Dependendo do tipo de fruta, o tempo de cozedura é 10–20 minutos.
Despressurizar a panela debaixo do jorro de água (método 4). Mexer a panela brevemente antes de abrir.

8.5. Esterilizar

Biberões, frascos de conserva etc. podem ser esterilizados rapidamente.
Colocar as peças com a abertura virada para baixo no cesto furado, acrescentar 1/4 l de água e deixar esterilizar durante 20 min no 2˚ anel de cozedura laranja. Deixar arrefecer lentamente (método 1).

8.6. Cozinhar com cestos

Dependendo do tamanho da panela de pressão pode cozinhar com os cestos e o tripé. Os cestos e o tripé são disponíveis como acessórios no comércio especializado.
Também tem a possibilidade de preparar vários pratos ao mesmo tempo na panela de pressão. Para isso se distribui os diversos acompanhamentos em cestos diferentes.
O alimento com o tempo de cozedura mais demorado é inserido primeiro, ou seja, em baixo, sem o cesto, na panela.

Exemplos

Assado (20 min) – no fundo da panela
Batatas (8 min) – no cesto furado
Legumes (8 min) – no cesto fechado

Deixar cozinhar primeiro o assado durante 12 minutos. Depois abrir a panela conforme as instruções. Colocar as batatas no cesto furado no tripé e inserir os legumes no cesto fechado.

Fechar a panela e deixar cozinhar durante mais 8 minutos. Se os tempos de cozedura não forem muito diferentes, pode colocar todos os cestos ao mesmo tempo na panela.
Ao abrir a panela ao meio da cozedura sai vapor. Por isso introduza um pouco mais de líquido na panela.

9. Declaração de garantia

Durante o prazo da garantia garantimos o funcionamento correcto do produto e de todas as suas peças. O prazo de garantia é 3 anos e começa a partir da data da compra do produto no comércio especializado WMF, a documentar com o cupão de garantia completamente preenchido pelo vendedor.

Em caso de defeitos do produto durante a garantia, corrigimos o defeito mediante substituição das peças defeituosas por novas. Peças defeituosas só podem ser substituídas pelo concessionário WMF.
O direito à garantia limita-se exclusivamente a este direito. Outros direitos não podem ser reclamados ao abrigo da garantia.

Para poder accionar a garantia deve ser exibido o cupão de garantia. Este deve ser entregue ao comprador juntamente com a panela de pressão WMF. O direito à garantia só existe se o cupão de garantia completamente preenchido for exibido.

As nossas condições de garantia não limitam de maneira nenhuma os seus direitos de garantia previstos na lei. Durante o prazo de garantia legal goza do direito a correcção, redução de preço, desistência do contrato e indemnização nos termos previstos pela lei.

Das nossas obrigações no âmbito da garantia ficam expressamente excluídos:

- A junta do indicador de cozedura
- A junta do dispositivo de segurança de vapor residual
- A junta da saída de vapor

- A válvula de segurança
- O anel vedante
– Pilhas*

Estas peças estão sujeitas a desgaste natural. Garantia de fornecimento de peças sobressalentes durante um prazo de 10 anos.

10. Exclusão de garantia

A garantia não abrange defeitos que foram causados por uma ou várias das seguintes razões:

- Utilização incorrecta ou não conforme os fins previstos
- Manuseamento errado ou desleixado
- Reparações não correctamente efectuadas
- Montagem de peças sobressalentes que não correspondem às peças de origem
- Efeitos químicos ou físicos sobre as superfícies da panela
- Não observância das presentes Instruções de utilização

Nome e endereço do prestador da garantia

WMF ESPAÑOLA, S.A.
Avda. Llano. Castellano, 15
28034 Madrid (Espanha)

O direito à garantia deve ser accionado de um vendedor WMF autorizado.

11. Eliminação de falhas

Falhas na panela de pressão	
Tempo de cozedura inicial demasiado demorado ou indicador de cozedura (1) não sobe.	
Saída de vapor na tampa.	

*apenas Perfect Ultra

Quando surgem problemas tirar a panela de pressão sempre da fonte de aquecimento. Nunca abrir a panela de pressão à força!

Possível causa	Resolução do problema
Diâmetro da placa não adequado.	Escolher uma placa adequada para o diâmetro da panela.
Nível de energia não adequado.	Ajustar nível de energia máximo.
Tampa não correctamente montada.	Despressurizar a panela totalmente, abrir a tampa. Verificar o assento correcto do anel vedante
Esfera na válvula de segurança/automatismo de cozedura inicial **(4)** não assenta correctamente.	Despressurizar a panela totalmente, abrir, remover o cabo, inspeccionar a válvula de segurança **(4)**, controlar o assento da esfera metálica na tampa **(E)** e **(F)** fechar a panela novamente.
Falta de líquido (mín. 1/4 l).	Despressurizar a panela totalmente, abrir a tampa. Introduzir líquido e fechar a panela novamente.
Anel vedante **(10)** e/ou bordo da tampa não estão limpos.	Despressurizar a panela totalmente, abrir a tampa. Limpar o anel vedante **(10)** e o bordo da panela, fechar depois a panela novamente.
Botão giratório **(8)** não ajustado ao nível de cozedura 1 ou 2.	Colocar o botão giratório **(8)** no nível de cozedura 1 ou 2 **(30c)/(30d)**.
Anel vedante **(10)** danificado ou endurecido (por desgaste).	Substituir o anel vedante **(10)** por um anel vedante genuíno WMF.
A junta do indicador de cozedura **(2)** ou a junta do dispositivo de segurança de pressão residual **(13)** não assentam correctamente ou estão danificadas.	Corrigir o assento das juntas ou substitui-las por peças sobressalentes genuínas da WMF.

Falhas na panela de pressão
Na válvula de segurança/automatismo de cozedura inicial (4) sai sempre vapor (não aplicável à fase de cozedura inicial).
Botão giratório (8) não se deixa puxar para trás e não é possível abrir a panela.

Falhas no Timer/temporizador*
Nenhuma indicação no visor (20)*.
No visor (2) aparece* »E1«, »E6« ou »E7«.

*apenas Perfect Ultra

Quando surgem problemas tirar a panela de pressão sempre da fonte de aquecimento. Nunca abrir a panela de pressão à força!

Possível causa	Resolução do problema
Esfera não assenta correctamente na válvula **(E)**. Esfera foi puxada para a válvula superior.	Despressurizar a panela totalmente, abrir a tampa e remover o cabo. Premir a esfera para dentro da câmara inferior.
Dispositivo de segurança de pressão residual bloqueado.	Inserir uma agulha ou um palito na abertura do dispositivo de segurança de pressão residual **(15)** na cobertura do cabo e premir **(M)** até o botão giratório **(8)** se deixar puxar para trás.
Timer/temporizador **(12)** foi removido demasiado cedo, ou seja, antes de iniciar o nível de cozedura definido.	Colocar o Timer/temporizador **(12)** no cabo da tampa **(5)** e ajustar o tempo de cozedura desejado novamente.
Timer/temporizador **(12)** não está activado.	Ligar o Timer/temporizador **(12)** através da tecla »mais« **(25)**.
Pilha gasta (ver indicador da pilha **(23)**.	Trocar a pilha conforme as Instruções de utilização.
Erro de software, requer reparação na fábrica.	Entregar o Timer/temporizador **(12)** a um concessionário oficial da WMF.

12. Tabela de tempos de cozedura

		Minutos	
Porco e vitela			
Cozer no 2° anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido. Nenhuma das receitas requer o uso de um cest especial.	Tiras de porco	5 – 7	
	Gulache de porco	10 – 15	Tempo de cozedura depende do tamanho
	Assado de porco	20 – 25	e da forma
	Tiras de vitela	5 – 7	
	Gulache de vitela	10 – 15	
	Pernil de vitela inteiro	25 – 30	
	Língua de vitela	15 – 20	Cobrir com água
	Assado de vitela	20 – 25	Tempo de cozedura depende do tamanho e da forma
Vaca			
Cozer no 2° anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido. Para preparar língua de vaca é necessário usar um cesto furado.	Assado de picado	10 – 15	
	Assado agridoce à moda da Renânia	30 – 35	
	Língua de vaca	45 – 60	
	Strogonoff	6 – 8	
	Gulache	15 – 20	
	Bifes enrolados	15 – 20	
	Assado de vaca	35 – 45	Tempo de cozedura depende do tamanho e da forma
Frango			
Cozer no 2° anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido. Para preparar canja de galinha é necessário usar um cesto furado.	Canja de galinha	20 – 25	Máx. 1/2 da capacidade de enchimento
	Frango em pedaços	6 – 8	
	Coxa de peru	25 – 30	Depende da grossura das coxas
	Ragu de peru	6 – 10	Idem para peru macho
	Fêvera de peru	2 – 3	
Caça			
Cozer no 2° anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido. Não é preciso qualquer cesto especial.	Coelho assado	15 – 20	
	Dorso de coelho	10 – 12	
	Assado de veado	25 – 30	
	Gulache de veado	15 – 20	
Cordeiro			
Cozer no 2° anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido.	Ragu de cordeiro	20 – 25	Carneiro precisa de mais tempo
	Assado de cordeiro	25 – 30	Tempo de cozedura depende do tamanho e da forma
Peixe			
Cozer no 1° anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido. Para preparar ragus e gulaches não é necessário usar cestos. Nos restantes casos, usar o cesto furado.	Peixe em filetes	2 - 3	Cozidos no próprio molho
	Peixe inteiro	3 - 4	Cozido no próprio molho
	Ragu ou gulache	3 - 4	

Sopas

Cozer no 2˚ anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido até, no máximo, 1/2 da capacidade da panela. Não é preciso qualquer cesto especial.

Legumes

Cozer no 1˚ anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido. A preparação de chucrute e beterraba não requer o uso de cestos. Nos restantes casos é necessário usar o cesto furado. A partir do feijão aumenta a temperatura de cozedura (2˚ anel).

Leguminosas Cereais

Cozer no 2˚ anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido até, no máximo, 1/2 da capacidade da panela. Calcular 2 partes de água por cada parte de cereais. Cerais que não foram postos em molho precisam de cozer 20 a 30 minutos mais. Preparar arroz com leite no 1˚ anel.

Fruta

Cozer no 1˚ anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido.

	Minutos	
Sopa de ervilhas/lentilhas	12 – 15	Leguminosas previamente postas em molho
Caldo de carne	25 – 30	Válido para todos os tipos de carne
Sopa de legumes	5 – 8	
Sopa de gulache	10 – 15	
Canja	20 – 25	Tempo de cozedura depende do tamanho
Sopa de rabo de boi	35	
Sopa de batata	5 – 6	
Beringela, pepino, tomate	2 – 3	Legumes cozinhados a vapor não fica tão rapidamente passado
Couve-flor, pimento, alho francês	3 – 5	
Ervilhas, aipo, couve rábano	4 – 6	
Funcho, cenoura, couve-lombarda	5 – 8	
Feijão, couve galega, couve rouxa	7 – 10	
Chucrute	10 – 15	
Beterraba	15 – 25	
Batata descascada	6 – 8	
Batata com casca	6 – 10	As batatas tendem a rebentar quando são despressurizadas de forma rápida
Ervilhas, feijão, lentilhas	10 – 15	Deixar cozer feijões grossos mais 10 minutos
Trigo mourisco, painço	7 – 10	Tempo de cozedura para cereais previamente postos em molho
Milho, arroz, espelta seca	6 – 15	Tempo de cozedura para cereais previamente postos em molho no 1˚ anel
Arroz com leite	20 -25	
Arroz agulha	6 – 8	
Arroz integral	12 – 15	
Trigo, centeio	10 – 15	Tempo de cozedura para cereais previamente postos em molho
Cerejas, ameixas	2 – 5	Aconselha-se usar o cesto furado
Maçãs, pêras	2 – 5	Aconselha-se usar o cesto furado

Dicas para cozinhar

- **O tempo de cozedura começa a partir do momento em que o anel de cozedura indicado começa a ficar visível**
- **Os tempos de cozedura indicados são apenas para orientação**
- **É preferível escolher um tempo de cozedura mas curto, porque sempre é possível continuar a cozedura se necessário**
- **Com os tempos de cozedura para legumes estes ficam cozidos com "trinca"**
- **O tempo de cozedura é de 110 ˚C no 1˚ anel e de 119 ˚C no 2˚ anel**

Receitas pode encontrar em www.wmf.com

Руководство по эксплуатации
RU

Содержание

1. Правила техники безопасности
2. Эксплуатация таймера*
3. Эксплуатация скороварки
4. Указания по эксплуатации
5. Приготовление в скороварке
6. Четыре способа снижения давления
7. Уход за скороваркой
Чистка, хранение, техобслуживание
8. Универсальное применение
9. Гарантийное письмо
10. Исключение ответственности
11. Устранение неполадок
12. Таблица времени приготовления

Комплектующие и запчасти
см. на обложке

*только Perfect Ultra

1. Правила техники безопасности

1. Прежде чем использовать скороварку WMF, полностью прочтите Руководство по эксплуатации и все указания. Ненадлежащее применение может привести к порче.

2. Не давайте скороварку лицам, не ознакомившимся предварительно с Руководством по эксплуатации.

3. Не подпускайте детей к скороварке во время её применения.

4. Не применяйте скороварку в духовке. Ручки, клапаны и предохранительные устройства повреждаются вследствие воздействия высокой температуры.

5. Перемещайте скороварку очень осторожно, когда она находится под давлением. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Пользуйтесь ручками и кнопками. При необходимости надевайте перчатки.

6. Применяйте скороварку только для целей, для которых она предусмотрена.

7. Это устройство готовит пищу посредством давления. Нецелесообразное применение может привести к ожогам. Следите за тем, чтобы перед нагревом устройство было соответствующим образом закрыто. Информацию об этом Вы найдёте в Руководстве по эксплуатации.

8. Не открывайте скороварку с применением силы. Не открывайте её, пока не убедитесь, что внутреннее давление полностью сброшено. Информацию об этом Вы найдёте в Руководстве по эксплуатации.

9. Не нагревайте скороварку, не наполнив её предварительно водой, это может серьёзно поверить скороварку.
Минимально: 1/4 л воды.

Важное указание:
Следите за тем, чтобы жидкость не испарялась полностью. Это может привести к пригоранию содержимого и к порче посуды вследствие расплавления пластиковых деталей или к повреждению плиты от расплавившегося алюминия в днище посуды. Если это случилось, необходимо выключить источник нагрева и не перемещать посуду, пока она полностью не охладится.

10. Не заполняйте скороварку более, чем на 2/3 её вместимости. Если Вы варите продукты, расширяющиеся во время приготовления, напр., рис или сушёные овощи, наполняйте скороварку максимально до половины её вместимости, при этом соблюдайте дополнительные указания, возможно, сообщаемые изготовителем Вашей скороварки.

11. Не оставляйте скороварку без присмотра. Регулируйте подачу энергии таким образом, чтобы сигнал варки не выходил за пределы соответствующего варочного кольца оранжевого цвета. Если подача энергии не будет уменьшена, пар выделится через клапан. Время приготовления изменится, а потеря жидкости может привести к нарушению функции.

12. Пользуйтесь только теми источниками нагрева, которые указаны в Руководстве по эксплуатации.

13. Если Вы готовите мясо с кожицей (например, говяжий язык), которая может вздуться под воздействием давления, не прокалывайте мясо, пока кожица вздута, иначе Вы можете обжечься.

14. Встряхивайте скороварку перед каждым открытием, чтобы не разбрызгивались паровые пузыри и Вы не ошпарились. Это особенно важно при быстром выпаривании или под проточной водой.

15. При быстром выпаривании или под проточной водой всегда держите руки, голову и тело вне опасной зоны. Вы можете обжечься выступающим паром.

16. Перед каждым применением проверяйте работоспособность предохранительных устройств, клапанов и уплотнений. Только так можно обеспечить безопасный режим работы. Информацию об этом Вы найдёте в Руководстве по эксплуатации.

17. Не применяйте скороварку для фритирования продуктов в масле под давлением.

18. Не вмешивайтесь в действие защитных систем, за исключением выполнения работ по техобслуживанию, описанных в Руководстве по эксплуатации.

19. Регулярно заменяйте изнашивающиеся детали (см. Гарантийное письмо). Детали, имеющие явное изменение цвета, трещины или другие повреждения, либо утратившие прочность посадки, следует заменять оригинальными запчастями WMF.

20. Используйте только оригинальные запчасти WMF. В частности, применяйте кастрюли и крышки только одинаковой модели.

21. Не применяйте скороварку, если она или её детали повреждены или деформированы, либо, если её функция не соответствует описанию Руководства по эксплуатации. В этом случае обратитесь в ближайший специализированный магазин WMF или в отдел сервисного обслуживания фирмы WMF AG в Гайслингене/Штайге.

Важные указания по технике безопасности таймера* и батареи:

Таймер не должен попадать в руки детей моложе 3 лет, так как он имеет маленькие детали, которые дети могут проглотить или вдохнуть (крышка батарей, уплотнительное кольцо, батарея).
Если разобьется жидкокристаллический дисплей, будьте осторожны, чтобы не пораниться осколками стекла. Следите за тем, чтобы кристаллы жидкости не попали на кожу, в глаза или рот. Прилагаемая батарея не подлежит зарядке. При замене батареи не пораньтесь ее контактами.
Батареи могут вытечь. Если электролит батареи попадет на руки или одежду, немедленно промойте пораженный участок водой. Если электролит попадет в глаза, глаза следует сразу же промыть водой и обратиться к врачу.
Батареи нельзя повреждать, просверливать или бросать в открытый огонь. Заменяйте батарею только на батарею того типа, который указан в руководстве по эксплуатации. Никогда не выбрасывайте использованные батареи и таймеры в домашний мусор, относите их в специально предназначенные для этого городские приемники.

Аккуратно храните это Руководство по эксплуатации.

2. Эксплуатация таймера*

Вы можете готовить в Вашей скороварке с таймером или без него.

Важное указание: Не располагайте таймер вблизи магнитов. Таймер точно рассчитан для Вашей ручки крышки и не подлежит замене. Если у Вас несколько скороварок WMF Perfect Ultra с таймером, то при случайной замене таймер будет иметь неверные показания.

2.1. Включение и программирование

Как правило, таймер **(12)** можно включить и эксплуатировать только, когда он находится в ручке крышки **(5)**. Таймер **(12)** включается, когда Вы нажимаете на кнопку со знаком плюс **(25)**. На дисплее **(20)** через 2 секунды появится индикация »00«. Теперь Вы можете с помощью кнопки со знаком плюс или минус **(25)/(26)** установить нужное время приготовления (макс. 99 минут). При удерживании кнопки в нажатом положении включается скоростная работа. Когда Вы нагреваете скороварку, давление повышается. Индикация таймера становится красного цвета **(24)**. Теперь Вы больше не сможете открыть кастрюлю. Когда достигнута настроенная ступень термообработки, начинается время доведения до готовности. Таймер **(12)** издаёт звуковой сигнал (3 коротких тона) и индикатор начинает поминутный обратный отсчёт. Изменяющиеся показания секундного индикатора **(22)** на дисплее **(20)** указывают, что время доведения до готовности отсчитывается **(V)**. В течение времени доведения до готовности Вы можете корректировать запрограммированное время с помощью кнопки со знаком плюс или минус **(25)/(26)**. Это возможно лишь в том случае, если таймер находится в ручке. Вы можете в любое время отключить таймер **(12)**, удерживая нажатыми одновременно кнопки плюс и минус **(25)/(26)**, пока индикация не погаснет.

2.2. После истечения времени доведения до готовности

Когда настроенное время истекло, раздаётся звуковой сигнал (5 коротких тонов). Вы можете отключить звук, кратковременно нажав кнопку плюс или минус **(25)/(26)**. Иначе звуковой сигнал будет повторяться

*только Perfect Ultra

ещё четыре раза. Скороварку можно открыть только, если давление полностью сброшено. При этом индикация **(24)** на таймере **(12)** изменяет цвет с красного на зелёный **(W)**. Мигающая индикация зелёного цвета **(24)** автоматически погаснет через 1 минуту.

2.3. Удаление таймера

Для удаления таймер **(12)** нужно просто вытянуть вверх из ручки **(X)**.
Вы можете удалить таймер **(12)** не ранее, чем при начале времени доведения до готовности, то есть, когда достигнута настроенная степень термообработки и работает минутный индикатор **(21)**. Если Вы удалите таймер **(12)** , погаснет индикация красного цвета **(24)**, но минутный индикатор **(21)** продолжит работать.
После истечения настроенного времени раздаётся сигнал, даже при удалённом таймере, **(12)** 5-кратно повторяется звуковой тон (см. выше). Затем индикация гаснет.
В течение времени доведения до готовности таймер **(12)** можно в любое время удалить и снова поставить. Корректировка настроенного времени доведения до готовности возможна только, когда таймер **(12)** находится в ручке крышки **(5)**.

2.4. Указания по уходу

Для чистки таймер **(12)** только протирать влажной тканью. Не погружать в воду и не мыть в посудомоечной машине.

2.5. Замена батареи

Гнездо для батареи находится на задней стенке таймера **(12)**. Откройте гнездо с помощью монеты **(Y)**. Поместите батарею в соответствии с полярностью, указанной в гнезде для батареи **(Z)**. Требуются литиевые батареи типа CR 2450, 3 вольта. Закройте гнездо для батареи снова с помощью монеты **(Y)**.

3. Эксплуатация скороварки

Перед первым применением

3.1. Открытие кастрюли

Вращающуюся ручку **(8)** повернуть в положение »открыть/закрыть« **(30a)** и потянуть назад **(30b)**. Отвести ручку крышки **(5)** вправо, чтобы маркировки на крышке и рукоятке кастрюли расположились напротив друг друга **(B)**. Снять крышку.

3.2. Чистка кастрюли

Перед первым применением следует удалить наклейки и помыть все детали Вашей скороварки (см. раздел »Чистка«).
Повернуть крышку и снять ручку **(5)** с крышки.
Для этого отвести задвижку оранжевого цвета **(7)** на нижней стороне ручки крышки **(5)** в направлении, указанном стрелкой, к концу ручки, крышку поднять и отцепить **(C)**.
Удалить уплотнительное кольцо **(10)** из крышки.

3.3. Закрытие кастрюли

Прицепить ручку **(5)** к крышке **(D)** и защёлкнуть задвижку оранжевого цвета **(7)** на кромке крышки.
Уплотнительное кольцо **(10)** вложить в кромку крышки так, чтобы оно располагалось под кромкой крышки, вогнутой внутрь.
Установить крышку (см. маркировку на крышке и рукоятке кастрюли) и повернуть ручку крышки **(5)** влево, до упора **(B)**.
Вращающуюся ручку **(8)** надавить вперёд **(A)** и настроить нужную ступень термообработки 1 или 2 **(30c)/(30d)**.

4. Указания по эксплуатации

4.1. Проверка предохранительных устройств перед каждым применением

Убедитесь, что уплотнительное кольцо (10) и кромка крышки чистые. Проверьте, виден ли шарик на нижней стороне крышки, в предохранительном клапане (4) (E).
Если шарик находится в верхней камере предохранительного клапана/автоматики доведения до кипения **(4)**, снимите ручку **(5)** и выдавите шарик пальцем в нижнюю камеру **(F)**.
Проверьте главный клапан **(3)** нажатием пальца на подвижность **(G)**. Проверьте уплотнение сигнала варки **(2)**, уплотнение предохранителя остаточного давления **(13)** и уплотнение паровыпускного отверстия **(14)** на прочность посадки и повреждения.
Прицепите ручку **(5)** к крышке. Установите крышку и закрепите её.

4.2. Количество жидкости

Для облегчения дозирования в кастрюле нанесена внутренняя шкала **(H)**.
Для парообразования необходимо минимум 1/4 л жидкости, независимо от того, готовите Вы со вставками или без них.
Скороварку можно заполнять максимум на 2/3, чтобы не нарушить функцию.
При пенящихся и сильно разбухающих продуктах (напр., мясной бульон, бобовые, потроха, компот) кастрюлю можно наполнять только на половину. (Другие указания смотри в разделе »Приготовление блюд диетического питания«).
Если перед приготовлением Вы хотите поджарить продукты (напр., лук, куски мяса и т.п.). Вы можете использовать скороварку как обычную посуду. Для доведения до готовности следует перед запиранием скороварки перемешать порцию жаркого и добавить необходимое количество жидкости (минимум 1/4 л).

Внимание!
Не готовьте без достаточного количества жидкости и следите за тем, чтобы жидкость в приготовляемом блюде не испарялась полностью. При несоблюдении этого условия пища может пригореть, а также может повредиться кастрюля и пластиковые ручки (сравнить Правила техники безопасности 9.).

5. Приготовление в скороварке

5.1. Общая информация

В скороварке блюда готовятся под давлением, т.е. при температуре выше 100 °C. Вследствие этого время приготовления сокращается до 70 %, значительно экономится электроэнергия. Благодаря кратковременному приготовлению на пару сохраняются аромат, вкус и витамины.

5.2. Приготовление со вставками

В зависимости от размера скороварки, можно готовить со вставками и перегородкой. Вставку и перегородку можно приобрести в специализированном магазине в качестве комплектующих (см. »Комплектующие и запчасти« на обложке).

5.3. Нагрев

Кастрюлю запереть и установить на вращающейся ручке **(8)** ступень термообработки, рекомендованную в таблице времени приготовления **(30c)/(30d):**

Ступень термообработки 1 (ступень щадящего приготовления)первое варочное кольцо оранжевого цвета

Для приготовления чувствительных блюд, таких, как овощи, рыба или фрукты, используйте ступень термообработки 1. На этой ступени выполняется приготовление в особо щадящем режиме, при этом лучше сохраняются аромат и питательные вещества. На ступени термообработки 1 сигнал варки повышается только до 1-го варочного кольца. Слишком высокое давление автоматически регулируется посредством главного клапана (см. Раздел 5.4 Время приготовления).

Ступень термообработки 2 (ступень быстрого приготовления) второе варочное кольцо оранжевого цвета

Для приготовления остальных блюд используйте ступень термообработки 2 (см. также Раздел 8 Универсальное применение). На этой ступени Вы сэкономите особенно много времени и, таким образом, энергии. На ступени термообработки 2 сигнал варки повышается до 2-го варочного кольца. Слишком высокое давление автоматически регулируется посредством главного клапана (см. Раздел 5.4 Время приготовления).

Включить таймер **(12)** в ручке крышки **(5)** и установить* нужное время доведения до готовности. Нагреть скороварку при максимальной степени нагрева. Через устройство автоматики доведения до кипения **(4)**, являющимся одновременно предохранительным клапаном, на фазе закипания выделяется воздух, пока клапан не закроется со щелчком и начнёт повышаться давление.
Индикация красного цвета **(24)** на таймере **(12)** сигнализирует о том, что теперь Вы не можете* открыть кастрюлю.
Сигнал варки **(1)** начинает повышаться. Повышение можно наблюдать через выемку рядом с сигналом варки **(I)** и своевременно регулировать подачу энергии.
Таймер **(12)** издаёт звуковой сигнал (3 коротких тона), сообщая о том, что установленная ступень термообработки достигнута. С этого момента начинается обратный отсчёт* установленного времени доведения до готовности **(V)**.

5.4. Время доведения до готовности

Таймер **(12)** сигнализирует о начале времени доведения до готовности*. Следите за тем, чтобы положение кольца на сигнале варки **(1)** сохранялось стабильным. Соответственно регулируйте подачу энергии.
Если сигнал варки снижается **(1)** ниже необходимого варочного кольца оранжевого цвета, следует усилить действие источника нагрева. Вследствие этого время доведения до готовности немного удлинится. Если сигнал варки повышается **(1)** выше установленной степени термообработки **(30c)/(30d)**, возникает избыточное давление пара, которое с шипением сбрасывается через главный клапан, **(3)** расположенный спереди, на ручке крышки **(5)**. Кастрюлю следует сразу снять с плиты, подождать, пока сигнал варки **(1)** не снизится до соответствующего варочного кольца, затем снова поставить на плиту, уменьшив при этом подачу энергии.

Короткое время доведения до готовности в скороварке возможно в связи с тем, что вследствие давления пара в кастрюле возникает повышенная температура:

Первое кольцо, ок. 110 °C (рабочее давление 45 кПа, регулируемое давление 90 кПа) для чувствительных блюд, таких как рыба или компот

Второе кольцо, ок. 119 °C (рабочее давление 95 кПа, регулируемое давление 130 кПа, макс. 150 кПа) для всех остальных блюд

Экономные хозяйки отключают источник нагрева незадолго до окончания времени доведения до готовности, поскольку тепла, накопленного в кастрюле, достаточно для завершения процесса приготовления.
Время приготовления при одном и том же блюде может отличаться, поскольку меняется количество, форма и свойства продукта.

5.5. Указания для индукционных плит

Дно TransTherm® для любого типа плиты **(11)** пригодно для всех плит, также для индукционных. На индукционных плитах при высоких ступенях термообработки может возникать шум. Этот шум обусловлен технически и не является признаком дефекта плиты или скороварки. Размеры кастрюли и зоны нагрева должны совпадать, иначе, особенно, при малых диаметрах, может возникнуть ситуация, когда дно кастрюли не будет охватываться зоной нагрева (магнитное поле).

*только Perfect Ultra

5.6. Открытие кастрюли

Таймер **(12)** сообщает об окончании времени доведения до готовности посредством сигнала (5 коротких тонов), который – если Вы его не выключите – будет повторяться четыре раза.
Вы можете отключить звуковой сигнал, кратковременно нажав кнопку плюс или минус **(25)/(26)***.

У Вас есть четыре возможности для снижения давления в кастрюле – см. следующую страницу.
Как правило, крышку можно открыть и снять с кастрюли только при отсутствии давления в кастрюле. Об этом Вы узнаете, когда индикация **(24)** на таймере **(12)** изменит цвет с красного на зелёный (мигающий) **(W)***. Кроме того, сигнал варки **(1)** в ручке должен полностью **(5)** исчезнуть **(J)**.
Если индикация красного цвета **(24)** горит на таймере **(12)***, хотя сигнал варки **(1)** в кастрюле полностью исчез, то работает так называемый предохранитель остаточного давления. Разъедините его, выдвинув ещё раз вперёд вращающуюся ручку **(8)** и снова потянув её назад **(A)**.

Прежде чем открыть кастрюлю, всегда встряхивайте её. При этом освободятся, возможно, присутствующие в продукте пузыри пара, которые образуются особенно в жидких и кашеобразных блюдах и при снятой крышке могут разбрызгиваться. Теперь поверните ручку крышки **(5)** вправо, как описано, и поднимите крышку вверх.

6. Четыре способа снижения давления

Важное указание:
Если Вы готовили пенящиеся или набухающие блюда (напр., бобовые, мясной бульон, злаки), Вы не должны снижать давление по способу 2, 3 или 4. Картофель в мундире лопается, если Вы выпариваете по способу 2, 3 или 4.

При быстром выпаривании посредством вращающейся ручки или под проточной водой всегда держите руки, голову и тело вне опасной зоны. Вы можете обжечься выступающим паром.

Способ 1

Снимите кастрюлю с источника нагрева. Через короткое время сигнал варки снижается **(1)**. Если он полностью пропал в ручке **(J)** и индикация **(24)** на таймере **(12)*** сменилась с красной на зелёную **(W)**, поверните вращающуюся ручку **(8)** в положение »открыть/ закрыть« **(30a)** и потяните её назад **(30b)**. При этом под ручкой крышки **(5)** выделяется ещё имеющийся остаточный пар.
Если пар больше не выходит, встряхните кастрюлю и откройте её. Этот способ рекомендуется особенно при длительном времени доведения до готовности, поскольку Вы можете использовать имеющееся остаточное тепло.

Способ 2

Если Вам необходимо выпаривать медленно и плавно, выберите автоматику выпаривания. Для этого поверните вращающуюся ручку **(8)** в положение »открыть/закрыть« **(30a)**. Пар медленно выделяется под ручкой крышки. Если индикация **(24)** на таймере **(12)*** сменилась с красной на зелёную **(W)** и сигнал варки в ручке полностью пропал **(J)**, следует встряхнуть и открыть кастрюлю.

Способ 3

Если Вам необходимо выпарить как можно быстрее, поверните вращающуюся ручку **(8)** в положение »открыть/закрыть« и потяните её назад для быстрого выпаривания **(A)**. Если индикация **(24)** на таймере **(12)*** сменилась с красной на зелёную **(W)** и сигнал варки в ручке полностью пропал **(J)**, следует встряхнуть и открыть кастрюлю.

Способ 4

Если Вам мешает выступающий пар, просто поставьте кастрюлю в раковину и полейте на крышку холодную воду **(K)**. Следите за тем, чтобы таймер **(12)*** не намок, иначе он может повредиться. Если индикация **(24)** на таймере **(12)*** сменилась с красной на зелёную **(W)** и сигнал варки в ручке полностью пропал **(J)**, следует встряхнуть и открыть кастрюлю.

*только Perfect Ultra

7. Уход за скороваркой

7.1. Чистка

Снять таймер **(12)** с ручки крышки **(5) (X)** и протреть* его влажной тканью. Снять ручку крышки **(5) (C)** и промыть под проточной водой **(L)**.
Извлечь уплотнительное кольцо **(10)** из крышки и вымыть вручную.
Кастрюлю, крышку и вставки можно мыть в посудомоечной машине.
Остатки пищи не скрести, а замачивать. При отложении накипи прокипятить с уксусной водой.
Также регулярно очищать дно кастрюли.

7.2. Хранение

Уплотнительное кольцо **(10)** после чистки следует хранить отдельно, чтобы не повредить его.

7.3. Техобслуживание

Скороварка является техническим предметом потребления, отдельные детали которого подвержены износу. Поэтому после длительного применения следует проверять все отдельные детали в соответствии со »Списком запчастей«. При очевидных изменениях детали нужно заменять. Применяйте только оригинальные детали изготовителя.

Указание: При повреждённой ручке крышки (5) требуется заводской ремонт.

8. Универсальное применение

Преимущества скороварки ценятся не только для обычных способов приготовления:

8.1. Приготовление свежезамороженных продуктов

Свежезамороженные продукты можно помещать в кастрюлю прямо из морозильника. Мясо для жарки должно слегка подтаять. Овощи засыпать прямо из упаковки.

Время доведения до кипения продлевается, время доведения до готовности остаётся прежним.

8.2. Приготовление блюд диетического питания

Для блюд диетического питания часто используются злаки и бобовые. Злаковые и бобовые можно не замачивать перед приготовлением в скороварке. Время доведения до готовности удлиняется при этом приблизительно наполовину.
Влейте в кастрюлю минимальное количество жидкости 1/4 л и дополнительно на 1 часть злаков/бобовых мин. 2 части жидкости. Остаточное тепло конфорки хорошо использовать для последующего набухания. Следите за тем, чтобы при пенящихся или разбухающих продуктах (злаки, бобовые) кастрюля наполнялась только на половину.

8.3. Консервирование

Банки ёмкостью 1 л консервируются в скороварках объёмом 6,5 л и 8,5 л, более мелкие банки в скороварке объёмом 4,5 л. Подготовка продукта выполняется как обычно. Залить в кастрюлю 1/4 л воды. Стеклянные консервные банки поместить во вставку с отверстиями.

Овощи/мясо готовить на 2-м варочном кольце оранжевого цвета ок. 20 мин
Косточковые плоды готовить на 1-м варочном кольце оранжевого цвета ок. 5 мин
Семечковые плоды готовить на 1-м варочном кольце оранжевого цвета ок. 10 мин

Для выпаривания следует медленно охладить кастрюлю (Способ 1) – не сбрасывать давление с помощью вращающейся ручки **(8)** или под проточной водой, иначе из банок выступит сок.

8.4. Извлечение сока

В скороварке можно выжимать сок из небольшого количества фруктов.
Залить в кастрюлю 1/4 л воды, фрукты во вставке с отверстиями поместить на вставку без отверстий, при необходимости, добавить сахар. Готовить на 2-м варочном кольце оранжевого цвета. В зависимости от сорта фруктов время составляет 10-20 минут.

*только Perfect Ultra

Сбросить давление в кастрюле под проточной водой (Способ 4). Перед открытием слегка встряхнуть.

8.5. Стерилизация

Бутылочки с детским питанием, стеклянные консервные банки и т.п. можно быстро стерилизовать.
Предметы поставить горловиной вниз во вставку с отверстиями, залить 1/4 л воды и стерилизовать 20 мин на 2-м варочном кольце оранжевого цвета. Медленно охладить (Способ 1).

8.6. Приготовление со вставками

В зависимости от размера скороварки, можно готовить со вставками и перегородкой. Вставку и перегородку можно приобрести в специализированном магазине в качестве комплектующих.
Вы можете готовить в скороварке несколько блюд одновременно. Отдельные гарниры разделяются на вставках. Сначала в кастрюлю без вставки помещается блюдо с самым длительным временем доведения до готовности.

Примеры

Жаркое (20 мин) – дно кастрюли
Картофель (8 мин) – вставка с отверстиями
Овощи (8 мин) – вставка без отверстий

Сначала готовить жаркое 12 мин. Затем открыть кастрюлю согласно инструкции. Поместить картофель во вставке с отверстиями на перегородку, овощи положить во вставку без отверстий, закрыть кастрюлю и готовить следующие 8 мин.
Если время доведения до готовности отличается не существенно, можно помещать все вставки в кастрюлю одновременно.
Вследствие промежуточного открытия пар выходит, поэтому следует залить в кастрюлю немного больше жидкости, чем обычно.

9. Гарантийное письмо

В течение гарантийного срока мы гарантируем исправное действие изделия и всех его деталей. Гарантийный срок составляет 3 года и начинается с даты приобретения изделия в специализированном магазине WMF, что документируется продавцом путём заполнения гарантийного талона.

Если во время гарантийного срока обнаруживается дефект изделия, мы бесплатно устраним дефект путём замены деталей исправными. Дефектные детали могут заменяться только в специализированном магазине WMF или в отделе сервисного обслуживания фирмы WMF AG в Гайслингене/Штайге. Гарантийное право распространяется только на это требование. Из гарантии исключены другие требования.

Для предъявления требования по гарантийному праву следует представить гарантийный талон. Он выдаётся покупателю одновременно со скороваркой WMF. Гарантийное право реализуется только при предъявлении заполненного талона.
Разумеется, это гарантийное письмо не ограничивает Ваши юридические права, вытекающие из гарантии. В течение гарантийного срока Вы имеете законные гарантийные права на дополнительное исполнение, уценку, отказ и возмещение убытков в законном объёме.

Из гарантийного обязательства исключены:

- Уплотнение сигнала варки
- Уплотнение предохранителя остаточного давления
- Уплотнение паровыпускного отверстия
- Предохранительный клапан
- Уплотнительное кольцо
- Батареи*

Эти детали подлежат естественному износу.
10 лет гарантии поставки на запчасти.

*только Perfect Ultra

10. Исключение ответственности

Гарантия не предоставляется при повреждениях, возникших по следующей причине:

- не соответствующее и ненадлежащее применение
- неверное или небрежное обращение
- некомпетентно выполненный ремонт
- монтаж не оригинальных запчастей
- химическое или физическое воздействие на поверхности кастрюли
- несоблюдение настоящего Руководства по эксплуатации

Наименование и адрес гаранта

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

Гарантийное требование следует предъявлять либо непосредственно гаранту, либо уполномоченному дилеру WMF.

11. Устранение неполадок

Неполадки в скороварке	
Слишком длительное время доведения до кипения или сигнал варки (1) не повышается.	
Пар выступает на крышке.	

Как правило, при неполадках следует снять скороварку с плиты. Не открывать с применением силы.

Причина	Устранение
Диаметр варочного диска плиты не соответствует.	Выбрать варочный диск плиты, соответствующий диаметру кастрюли.
Ступень нагрева не соответствует.	Установить на более высокую ступень нагрева.
Крышка неверно установлена.	Полностью сбросить давление в кастрюле, открыть её. Проверить уплотнительное кольцо **(10)** на правильность посадки и снова закрыть кастрюлю.
Шарик в предохранительном клапане/автоматике доведения до кипения **(4)** находится в неверном положении.	Полностью сбросить давление в кастрюле, открыть её, снять ручку, проверить предохранительный клапан **(4)** , проверить положение металлического шарика в крышке **(E)** и **(F)** снова закрыть кастрюлю.
Отсутствует жидкость (мин.1/4 л).	Полностью сбросить давление в кастрюле, открыть крышку. Залить жидкость и снова запереть кастрюлю.
Уплотнительное кольцо **(10)** и/или кромка кастрюли загрязнены.	Полностью сбросить давление в кастрюле, открыть крышку. Очистить уплотнительное кольцо **(10)** и кромку кастрюли и снова запереть кастрюлю.
Вращающаяся ручка **(8)** не установлена на ступени термообработки 1 или 2.	Вращающуюся ручку **(8)** установить на ступень термообработки 1 или 2 **(30c)/(30d)**.
Уплотнительное кольцо **(10)** повреждено или затвердело (вследствие износа).	Уплотнительное кольцо **(10)** заменить оригинальным уплотнительным кольцом WMF.
Уплотнение сигнала варки **(2)** или уплотнение предохранителя остаточного давления **(13)** неправильно расположены или повреждены.	Исправить посадку уплотнений или заменить оригинальными запчастями WMF.

Неполадки в скороварке
Из предохранительного клапана/автоматики закипания (4) постоянно выступает пар (не на фазе закипания).
Вращающаяся ручка (8) не перемещается назад и кастрюля не открывается.

Неполадки в таймере*
Отсутствует индикация на дисплее (20)*.
На дисплее (20) появляется* »E1«, »E6« или »E7«.

*только Perfect Ultra

Как правило, при неполадках следует снять скороварку с плиты. Не открывать с применением силы.

Причина	Устранение
Неверное положение шарика в клапане **(E)**. Шарик прижат в верхней камере.	Полностью сбросить давление в кастрюле, открыть крышку и снять ручку. Выдавить шарик в нижнюю камеру **(F)** проверить главный клапан **(3)** на подвижность **(G)** и снова запереть кастрюлю.
Заблокирован предохранитель остаточного давления.	С помощью иглы или зубочистки нажимать в отверстие предохранителя остаточного давления **(15)** на кожухе ручки до тех пор, пока **(M)** вращающуюся ручку **(8)** можно будет переместить назад.
Таймер **(12)** удалён слишком рано, т.е. до начала фазы доведения до готовности.	Установить таймер **(12)** на ручку крышки **(5)** и заново установить время доведения до готовности.
Таймер **(12)** не включён.	Включить таймер **(12)** кнопкой со знаком плюс **(25)**.
Батарея пустая (см. индикацию батареи **(23)**).	Заменить батарею согласно инструкции
Ошибка программного обеспечения, требуется заводской ремонт.	Сдать таймер **(12)** уполномоченному дилеру или послать непосредственно в фирму WMF AG.

12. Таблица времени приготовления

		Минуты	
Свинина и телятина Тушите при втором кольце и соблюдайте минимальное количество жидкости в объеме 1/4 литра. Ни одно из блюд не требует специальной вставки.	Свинина мелкой нарезки	5 -7	
	Свиной гуляш	10 - 15	
	Жаркое из свинины	20 - 25	Время приготовления зависит от размера и формы
	Телятина мелкой нарезки	5 - 7	
	Гуляш из телятины	10 - 15	
	Телячья рулька целиком	25 - 30	
	Телячий язык	15 - 20	залейте водой
	Жаркое из телятины	20 - 25	Время приготовления зависит от размера и формы
Говядина Тушите при втором кольце и соблюдайте минимальное количество жидкости в объеме 1/4 литра. В случае с говяжьими языками потребуется вставка с отверстиями.	Мясной рулет	10 - 15	
	Жаркое из маринованного мяса	30 - 35	
	Говяжий язык	45 - 60	
	Мясо мелкой нарезки	6 - 8	
	Гуляш	15 - 20	
	Голубцы	15 - 20	
	Жаркое из говядины	35 - 45	Время приготовления зависит от размера и формы
Курица Тушите при втором кольце и соблюдайте минимальное количество жидкости в объеме 1/4 литра. В случае с суповой курицей потребуется вставка с отверстиями.	Суповая курица	20 - 25	макс. 1/2 объема
	Разделанная курица	6 - 8	
	Окорочка индейки	25 - 30	в зависимости от толщины окороков
	Рагу из индейки	6 - 10	то же самое и с индюком
	Шницель из индейки	2 - 3	
Дичь Тушите при втором кольце и соблюдайте минимальное количество жидкости в объеме 1/4 литра. Специальной вставки не требуется.	Жаркое из зайца	15 - 20	
	Спинка зайца	10 - 12	
	Жаркое из оленины	25 - 30	
	Гуляш из оленины	15 - 20	
Ягненок Тушите при втором кольце и соблюдайте минимальное количество жидкости в объеме 1/4 литра.	Рагу из ягненка	20 - 25	Время приготовления баранины несколько продолжительнее
	Жаркое из ягненка	25 - 30	Время приготовления зависит от размера и формы
Рыба Тушите при первом кольце и соблюдайте минимальное количество жидкости в объеме 1/4 литра. В случае с рагу и гуляшем вставка не требуется, или же используйте вставку без отверстий.	Рыбное филе	2 - 3	тушение в собственном соку
	Рыба целиком	3 - 4	тушение в собственном соку
	Рагу или гуляш	3 - 4	

		Минуты	
Супы			
Осуществляйте приготовление при втором кольце и следите за тем, чтобы емкость была заполнена не менее чем на 1/4 л и не более чем на 1/2 от общего объема. Специальной вставки не требуется.	Гороховый, чечевичный суп	12 - 15	предварительно размягченные бобовые
	Мясной бульон	25 - 30	применимо ко всем видам мяса
	Овощной суп	5 - 8	
	Суп-гуляш	10 - 15	
	Куриный суп	20 - 25	время приготовления зависит от размера
	Суп из бычьих хвостов	35	
	Картофельный суп	5 - 6	
Овощи			
Тушите при первом кольце и соблюдайте количество жидкости в объеме не менее 1/4 литра. В случае с квашеной капустой и свеклой вставка не требуется. В случае со всеми остальными блюдами требуется вставка с отверстиями. Начиная с фасоли температура приготовления увеличивается (второе кольцо).	Баклажаны, огурцы, помидоры	2 - 3	овощи, приготовленные на пару, сохраняют больше полезных веществ
	Цветная капуста, паприка, порей	3 - 5	
	Горох, сельдерей, кольраби	4 - 6	
	Фенхель, морковь, савойская капуста	5 - 8	
	Бобы, листовая капуста, краснокочанная капуста	7 - 10	
	Квашеная капуста	10 - 15	
	Свекла	15 - 25	
	Отварной картофель	6 - 8	
	Картофель "в мундире"	6 - 10	при интенсивной обработке паром картофель "в мундире" трескается
Бобовые Злаки			
Осуществляйте приготовление при втором кольце и следите за тем, чтобы емкость была заполнена не менее чем на 1/4 л и не более чем на 1/2 от общего объема. На одну меру злаков приходятся две меры воды. В случае со злаками, не прошедшими предварительного размягчения, время приготовления увеличивается на 20 - 30 минут. Рис на молоке приготавливается при первом кольце.	Горох, фасоль, чечевица	10 - 15	Крупную фасоль следует тушить на 10 минут дольше.
	Гречиха, пшено	7 - 10	Время приготовления размягченных злаков
	Кукуруза, рис, зеленое зерно	6 - 15	Время приготовления размягченных злаков
	Рис на молоке	20 - 25	при первом кольце
	Длиннозерный рис	6 - 8	
	Недробленый рис	12 - 15	
	Пшеница, рожь	10 - 15	Время приготовления размягченных злаков
Фрукты			
Тушите при первом кольце и соблюдайте минимальное количество жидкости в объеме 1/4 литра.	Вишня, слива	2 - 5	рекомендуется вставка с отверстиями
	Яблоки, груши	2 - 5	рекомендуется вставка с отверстиями

Кулинарные советы и рекомендации

- Время приготовления начинается, как только становится видимым предписанное кольцо при сигнале варки
- Указанное время приготовления представляет собой ориентировочную величину
- Всегда лучше выбирать более короткое время приготовления, поскольку при необходимости блюдо можно довести до готовности в любое время
- При указанном времени приготовления тушеные овощи имеют довольно твердую консистенцию
- Температура приготовления составляет на первом кольце 110 °C, а на втором кольце 119 °C

Рецепты Вы найдёте на сайте www.wmf.com

Bruksanvisning
SE

Innehåll

1. Säkerhetsinstruktioner
2. Användning av timern*
3. Användning av tryckkokaren
4. Användningsinstruktioner
5. Kokning i tryckkokaren
6. Fyra metoder att sänka trycket
7. Skötsel av tryckkokaren
Rengöring, förvaring, skötsel
8. Mångsidig användning
9. Garantivillkor
10. Undantag från garantiansvar
11. Störningsåtgärder
12. Koktidtabell

Tillbehör och reservdelar
se omslaget

*endast Perfect Ultra

1. Säkerhetsinstruktioner

1. Vi ber dig att noggrant läsa igenom hela bruksanvisningen och alla instruktioner, innan du börjar använda WMF tryckkokaren. Felaktig användning kan leda till skador.

2. Låt inga andra personer använda tryckkokaren, om de inte först har gjort sig förtrogna med bruksanvisningen.

3. Håll barn borta från tryckkokaren, medan den används.

4. Använd tryckkokaren aldrig i bakugnen. Handtag, ventiler och säkerhetsanordningar skadas av höga temperaturer.

5. Hantera tryckkokaren mycket försiktigt, så länge den står under tryck. Rör inte vid heta ytor. Använd handtagen och knapparna. Använd grythandskar vid behov.

6. Använd tryckkokaren endast för de ändamål som den är avsedd för.

7. Denna apparat kokar med hjälp av tryck. Om den används på fel sätt, kan det leda till skador. Var uppmärksam på, att tryckkokaren är korrekt tillsluten, innan den värms upp. Anvisningar härtill hittar du i bruksanvisningen.

8. Öppna tryckkokaren aldrig med våld. Öppna den inte, förrän du har förvissat dig om, att trycket inuti har gått ner helt. Anvisningar härtill hittar du i bruksanvisningen.

9. Värm aldrig upp tryckkokaren, om du inte först har fyllt på vatten, i annat fall kan den skadas allvarligt.
Minimimängd: 1/4 l vatten.

Viktig hänvisning:
Var uppmärksam på, att vätskan inte ångar bort helt. Då kan kokgodset brännas vid, grytan skadas genom att delar av syntetmaterial smälter, och kokplattan kan också komma till skada genom att aluminiumet i grytans botten smälter. Skulle detta hända, måste värmekällan stängas av, och grytan får inte röras, förrän den har svalnat helt

10. Fyll tryckkokaren aldrig mer än till 2/3 av sin volym. Om du kokar livsmedel, som sväller under kokningen, som t ex ris eller torkade grönsaker, får tryckkokaren maximalt fyllas upp till hälften av sin volym. Följ därvid de kompletterande anvisningarna, som eventuellt har lämnats av tillverkaren.

11. Tryckkokaren bör aldrig lämnas utan uppsikt. Reglera energitillförseln så, att koksignalen inte stiger högre än till den motsvarande orangefärgade kokringen. Om energitillförseln inte skruvas ned, strömmar ånga ut genom ventilen. Koktiderna ändras, och vätskeförlusten kan leda till funktionsstörningar.

12. Använd endast sådana värmekällor, som finns angivna i bruksanvisningen.

13. Om du har kokat kött med skinn (till exempel oxtunga), som under tryckets inverkan kan svälla, får du inte sticka hål i köttet, så länge skinnet är uppsvällt; då kan du skålla dig.

14. Man bör alltid skaka om tryckkokaren, innan den öppnas, i annat fall kan ångblåsor stänka ut och skålla dig. Detta är extra viktigt att komma ihåg, om du släpper ut ångan snabbt eller under rinnande vatten.

15. Om du släpper ut ångan snabbt genom kokspjället eller under rinnande vatten, måste du alltid se till, att händer, huvud och kroppen i övrigt befinner sig utanför riskområdet. Du kan nämligen skållas av den utströmmande ångan.

16. Kontrollera före varje användningstillfälle, att säkerhetsanordningarna, ventilerna och tätningarna är funktionsdugliga. Endast då kan säker funktion garanteras. Anvisningar härtill hittar du i bruksanvisningen.

17. Använd tryckkokaren inte för att fritera livsmedel i olja under tryck.

18. Gör aldrig några som helst ingrepp i säkerhetsanordningarna med undantag för de underhållsåtgärder, som finns omnämnda i bruksanvisningen

19. Byt ut förslitningsdelar (se garantivillkor)med regelbundna mellanrum. De delar, som har fått tydliga missfärgningar, sprickor eller andra skador eller som inte sitter korrekt, måste bytas ut mot reservdelar i originalutförande från WMF.

20. Använd uteslutande reservdelar i originalutförande från WMF. Det är särskilt viktigt, att grytan och locket är av samma modell.

21. Använd tryckkokaren inte, om den eller delar av den är skadade eller deformerade respektive om deras funktion inte motsvarar beskrivningen i bruksanvisningen. Ta i sådana fall kontakt med närmaste fackhandel för WMF-artiklar eller med kundtjänstavdelningen hos WMF AG i Geislingen/Steige.

Viktiga säkerhetsinstruktioner för timer* och batteri:

Barn under 3 år bör inte få röra timern, eftersom den innehåller smådelar, som barn lätt kan svälja eller andas in (batterilock, tätningsring, batteri).
Skulle LCD displayen bli skadad, måste man vara uppmärksam på, att ingen skadar sig på glassplitter. Var uppmärksam på, att vätskekristaller inte kommer i beröring med hud, ögon eller mun. Det medlevererade batteriet kan inte laddas upp igen. Se vid batteribytet till, att du inte skadar dig på batterikontakterna.
Batterierna kan rinna ur. Skulle batterivätska komma i kontakt med händer eller kläder, måste dessa ställen omedelbart tvättas av med vatten. Skulle batterivätska komma in i ögonen, måste ögonen omedelbart sköljas med vatten och behandlas av läkare.
Batterier får aldrig skadas, borras upp eller kastas i öppen eld. Använd endast batterier av den typ, som bruksanvisningen föreskriver.
Kasta förbrukade batterier och timern aldrig med hushållssoporna, utan lämna dem till kommunala insamlingsställen.

Förvara denna bruksanvisning omsorgsfullt

2. Användning av timern*

Du kan använda din tryckkokare med eller utan timer.

Viktig hänvisning:
Placera timern inte i närheten av magneter. Timern är noggrant anpassad till lockhandtaget och kan inte bytas ut. Om du har flera tryckkokare WMF Perfect Ultra med timer, kan en förväxling av timern orsaka felaktig indikering.

2.1. Inkoppling och programmering

Principiellt kan timern **(12)** endast kopplas in och användas, om den sitter i lockhandtaget **(5)**.
Timern **(12)** är inkopplad, när du har tryckt på plusknappen **(25)**.
I displayen **(20)** visas efter ca 2 sekunder meddelandet »00«. Nu kan du med hjälp av plus- och minusknappen **(25)/(26)** ställa in den önskade koktiden (max 99 minuter). Om du håller knappen intryckt, aktiveras snabbfunktionen. När du värmer upp tryckkokaren, byggs trycket upp. Timerns indikator lyser rött **(24)**. Då kan du inte längre öppna grytan. När det inställda koksteget är nått, börjar koktiden. Timern **(12)** reagerar med en akustisk signal (3 korta ljud), och indikatorn börjar räkna ned minuterna. Den roterande sekundvisaren **(22)** i displayen **(20)** visar, att koktiden avlöper **(V)**.
Under koktiden kan den inprogrammerade koktiden med hjälp av plus- eller minusknapparna **(25)/(26)** korrigeras. Detta är dock endast möjligt, om timern sitter i handtaget. Timern **(12)** kan när som helst stängas av, om du håller plus- och minusknapparna **(25)/(26)** intryckta samtidigt, tills indikatorn slocknar.

2.2. När koktiden har gått ut

När den inställda tiden har gått ut, hörs en akustisk signal (5 korta ljud). Du kan stänga av ljudet, om du kort trycker på plus- eller minusknappen **(25)/(26)**. I annat fall upprepas signalen ytterligare fyra gånger.

*endast Perfect Ultra

Tryckkokaren kan endast öppnas, om trycket har gått ned helt. Först då växlar indikatorn **(24)** på timern **(12)** från rött till grönt **(W)**. Den grönt blinkande indikatorn **(24)** slocknar automatiskt efter 1 minut.

2.3. Borttagning av timern

För att ta bort timern **(12)** drar du helt enkelt upp den ur handtaget **(X)**.
Du kan ta bort timern **(12)** tidigast, när koktiden börjar, dvs när det inställda koksteget är nått, och minutvisaren **(21)** går. Om du tar bort timern **(12),** slocknar den röda indikatorn **(24)**, men minutvisaren **(21)** fortsätter gå.
När den inställda tiden har gått ut, hörs även om timern **(12)** är avtagen upp till 5 signaler (se ovan). Därefter slocknar indikatorn.
Under koktiden kan timern **(12)** när som helst tas bort eller sättas på igen. Korrigering av den inställda koktiden är endast möjlig, om timern **(12)** sitter i lockhandtaget **(5)**.

2.4. Skötselanvisningar

Rengöring av timern **(12)** får endast ske genom avtorkning med en fuktig trasa. Den får inte doppas ned i vatten eller diskas i maskin.

2.5. Batteribyte

Batterifacket sitter på baksidan av timern **(12)**. Öppna facket med hjälp av ett mynt **(Y)**. Placera batteriet motsvarande polaritetsuppgift i batterifacket **(Z)**. Det behövs litium batterier av typ CR 2450, 3 Volt.
Stäng facket igen med hjälp av ett mynt **(Y)**

3. Användning av tryckkokaren

Före första användningstillfället

3.1. Så öppnar du grytan

Skruva vridknappen **(8)** till läget »öppna/stäng« **(30a)** och dra den bakåt **(30b)**.
Sväng lockhandtaget **(5)** åt höger, tills markeringarna på locket och på grytskaftet står mitt emot varandra **(B)**.
Lyft av locket.

3.2. Rengöring av grytan

Innan du använder tryckkokaren för första gången, bör påklistrade etiketter tas bort och alla delar på tryckkokaren diskas (se stycket »Rengöring«).
Vänd på locket och ta av lockhandtaget **(5)** från locket. Dra då den orangefärgade sliden **(7)** på lockhandtagets undersida **(5)** i pilriktning mot handtagets ände, lyft på locket och haka ur det **(C)**.
Ta bort tätningsringen **(10)** från locket.

3.3. Så stänger du grytan

Haka i handtaget **(5)** i locket **(D)** och låt den orangefärgade sliden **(7)** hörbart rasta in över lockkanten.
Placera tätningsringen **(10)** så i lockkanten, att den ligger under lockets inåtböjda kant.
Sätt på locket (se markeringarna på locket och på lockhandtaget), och vrid lockhandtaget **(5)** åt vänster ända till anslaget **(B)**.
Tryck vridknappen **(8)** framåt **(A)** och ställ in önskat koksteg 1 eller 2 **(30c)/(30d)**

4. Användningsinstruktioner

4.1. Kontroll av säkerhetsanordningar före varje användning

Försäkra dig om, att tätningsringen **(10)** och lockkanten är rena. Kontrollera, att kulan sitter fullt synlig på lockets undersida i säkerhetsventilen **(4) (E)**.
Skulle kulan befinna sig i den övre kammaren på säkerhetsventilen/uppkokningsautomatik **(4)**, måste du ta av handtaget **(5)** och trycka ned kulan med ett finger i den nedre kammaren **(F)**.
Testa huvudventilens **(3)** rörlighet med ett finger **(G)**. Kontrollera, att tätningen på koksignalen **(2)**, tätningen för resttrycksäkring **(13)** och tätningen på ångutsläppet **(14)** sitter rätt och är oskadade. Haka fast handtaget **(5)** i locket. Sätt på locket och lås det.

4.2. Vätskemängder

För att underlätta doseringen för dig finns en skala på grytans insida **(H)**.
För ångbildningen krävs minst 1/4 liter vätska, oavsett om man vill koka med eller utan insatser. Tryckkokaren får maximalt fyllas till 2/3 av sin volym, om funktionen inte ska försämras.
Vid maträtter, som skummar eller sväller kraftigt (t ex köttbuljong, baljfrukter, inälvor, kompott) får grytan endast fyllas till hälften. (För ytterligare hänvisningar se stycket »Tillredning av fullvärdig hälsokost«).
Om du före färdigkokningen vill bryna livsmedlen (t ex lök, köttstycken eller liknande), kan du använda tryckkokaren som en vanlig gryta. För färdigkokning bör du röra upp bottensatsen efter bryningen och fylla på den erforderliga vätskemängden (minst 1/4 liter), innan du stänger tryckkokaren.

O B S !
Koka aldrig utan att det finns tillräckligt med vätska i grytan, och var uppmärksam på, att vätskan aldrig får ånga bort helt. Om du glömmer det, kan maträtten brännas vid och grytan och handtagen av syntetmaterial skadas (jämför säkerhetsinstruktioner 9.).

5. Kokning i tryckkokaren

5.1. Allmänt

I snabbkokaren tillagar du maten under tryck, dvs med temperaturer över 100 °C. Det gör att koktiderna reduceras med upp till 70 %, vilket innebär en tydlig energibesparing. Genom att livsmedlen kokas i ånga, bibehåller man arom, smak och vitaminer i stor omfattning.

5.2. Tillagning med insatser

Beroende på tryckkokarens storlek kan du koka med insatser och trefot. Insatser och trefoten kan du köpa som tillbehör i en fackhandel för WMF-artiklar (se under »Tillbehör och reservdelar« på omslaget).

5.3. Uppvärmning

Stäng grytan, och ställ med vridknappen **(8)** in det i tabellen för koktider rekommenderade koksteget **(30c)/(30d):**

Koksteg 1 (skonsteg)
första orangefärgad kokring

För tillredning av ömtåliga rätter som t ex grönsaker, fisk och frukt använder man koksteg 1. Med detta koksteg blir tillagningen extra skonsam, och arom och näringsämnen bevaras bättre.
Med koksteg 1 stiger koksignalen endast upp till 1:a kokringen.
För högt tryck regleras automatiskt via huvudventilen (se stycke 5.4. Koktider).

Koksteg 2 (snabbsteg)
andra orangefärgad kokring

För tillredning av övriga rätter använder man koksteget 2 (se härtill också stycke 8 Mångsidig användning). Med detta koksteg sparar man extra mycket tid och därmed energi. Med koksteg 2 stiger koksignalen upp till 2:a kokringen.

För högt tryck regleras automatiskt via huvudventilen (se stycke 5.4. Koktider).

Koppla in timern **(12)** i lockhandtaget **(5)** och ställ in* den önskade koktiden. Värm upp tryckkokaren på högsta energisteget. Genom uppkokningsautomatiken **(4)**, som samtidigt fungerar som säkerhetsventil, strömmar under uppkokningsfasen luft ut, tills ventilen stängs hörbart, och trycket kan byggas upp i grytan. Den röda indikatorn **(24)** i timern **(12)** signalerar, att grytan då inte längre kan öppnas*. Koksignalen **(1)** börjar stiga uppåt. Uppstigningen kan iakttas genom ursparningen bredvid koksignalen **(I)**, och energitillförseln kan då justeras i rätt tid. Timern **(12)** signalerar akustiskt (3 korta ljud), att det inställda koksteget är nått. Då börjar nedräkningen av den inställda koktiden **(V)***

5.4. Koktider

Timern **(12)** signalerar koktidens början*. Var uppmärksam på, att ringpositionen på koksignalen **(1)** håller sig stabil. Reglera energitillförseln på motsvarande sätt.
Om koksignalen **(1)** sjunker under den rätta orangefärgade kokringen, måste värmetillförseln ökas igen. Därigenom blir koktiden något längre.
Stiger koksignalen **(1)** över det inställda koksteget **(30c)/(30d)**, uppstår ett för högt ångtryck, som via huvudventilen **(3)** framme på lockhandtaget **(5)** pyser ut hörbart. Ta då omedelbart bort grytan från spisplattan, och vänta tills koksignalen **(1)** har sjunkit ner till respektive kokring; därefter kan tryckkokaren ställas tillbaka på spisen med nedskruvad värme.

De korta koktiderna med tryckkokaren blir möjliga, eftersom temperaturerna i grytan blir högre genom ångtrycket.

Första ring, ca 110 °C
(45 kPa arbetstryck, 90 kPa regleringstryck) för ömtåliga maträtter såsom fisk och kompott

Andra ring, ca 119 °C
(95 kPa arbetstryck, 130 kPa regleringstryck, max 150 kPa) för alla övriga maträtter

Energimedvetna personer stänger av kokplattan redan innan koktiden har gått ut, eftersom den i grytan ackumulerade värmen är tillräcklig för att slutföra kokningen.
Tillagningstiderna för samma maträtt kan vara olika, eftersom mängd, form och livsmedlens beskaffenhet varierar.

5.5. Hänvisning för induktionsspisar

TransTherm®-universalbottnen **(11)** är lämplig för alla spistyper, även för induktionsspisar. Vid induktionsspisar kan man vid höga koksteg höra ett summande ljud. Detta ljud har tekniska orsaker och är inget tecken på någon defekt på din spis eller på tryckkokaren. Grytbottnens diameter måste stämma överens med kokplattans diameter, i annat fall kan det hända – i synnerhet vid små diametrar – att kokplattan (magnetfältet) inte reagerar på grytans botten

5.6. Att öppna grytan

Timern **(12)** signalerar akustiskt (med 5 korta ljud), att koktiden har gått ut; om du inte stänger av, upprepas signalen fyra gånger. Du kan stänga av ljudet, om du kort trycker på plus- eller minusknappen **(25)/(26)***.

Du har fyra möjligheter att sänka trycket i grytan – se nästa sida.
Principiellt får locket endast öppnas och tas bort från grytan, om trycket är helt borta. Det ser man på, att indikatorn **(24)** i timern **(12)**

*endast Perfect Ultra

växlar från rött till grönt (blinkande) **(W)***. Dessutom måste koksignalen **(1)** helt ha försvunnit i handtaget **(5) (J)**.
Lyser den röda indikatorn **(24)** i timern **(12)***, fastän koksignalen **(1)** har försvunnit helt i grytan, verkar den så kallade resttrycksäkringen. Lossa den genom att flytta fram vridknappen **(8)** ännu en gång och därefter dra den tillbaka **(A)**.

Skaka grytan kort, innan du öppnar den. På så sätt försvinner de eventuellt kvarvarande ångblåsor, som särskilt i flytande och grötliknande maträtter kan bildas och stänka ut, när locket tas bort. Vrid därefter lockhandtaget **(5)** som beskrivet åt höger och lyft bort locket uppåt

6. Fyra metoder att sänka trycket

Viktig hänvisning:
Om man har kokat skummande eller svällande maträtter (t ex baljfrukter, köttbuljong, spannmål, bör grytan inte göras trycklös enligt metoderna 2, 3 eller 4. Oskalad potatis spricker, om avångningen sker enligt metod 2, 3 eller 4.

Om du släpper ut ångan snabbt med vrid–knappen eller under rinnande vatten, måste du alltid se till, att händer, huvud och kroppen i övrigt befinner sig utanför riskområdet. Du kan nämligen skållas av den utströmmande ångan.

Metod 1

Lyft av grytan från kokplattan. Efter kort tid sjunker koksignalen **(1)**. När den har försvunnit helt i handtaget **(J)** och indikatorn **(24)** i timern **(12)*** har växlat från rött till grönt **(W),** skruvar du vridknappen **(8)** till läget »öppna/stäng« **(30a)** och drar den bakåt **(30b)**.
Därvid pyser den återstående ångan ut under lockhandtaget **(5)**.
Skaka om grytan snabbt, när det inte längre kommer ut någon ånga, och öppna grytan.
Denna metod rekommenderar vi särskilt vid långa koktider, eftersom den kvarvarande restvärmen kan utnyttjas.

Metod 2

Om du vill släppa ut ånga långsamt och försiktigt, bör du välja avångningsautomatiken.
Skruva då vridknappen **(8)** till läget »öppna/stäng« **(30a)**. Då pyser ångan långsamt ut under lockhandtaget.
När indikatorn **(24)** i timern **(12)*** har växlat från rött till grönt **(W)** och hela koksignalen har försvunnit ner i handtaget **(J)**, ska grytan skakas om och öppnas.

Metod 3

Om du vill släppa ut ångan så snabbt som möjligt, skruvar du vridknappen **(8)** till läget »öppna/stäng« och drar den snabbt bakåt för avångning **(A)**.
När indikatorn **(24)** i timern **(12)*** har växlat från rött till grönt **(W)** och hela koksignalen har försvunnit ner i handtaget **(J)**, ska grytan skakas om och öppnas.

Metod 4

Om du störs av den utpysande ångan, kan du helt enkelt ställa ned tryckkokaren i diskhon och låta kallt vatten rinna över locket **(K)**. Var uppmärksam på, att timern **(12)*** inte blir våt, då den annars kan skadas.
När indikatorn **(24)** i timern **(12)*** har växlat från rött till grönt **(W)** och hela koksignalen har försvunnit ner i handtaget **(J)**, ska grytan skakas om och öppnas.

*endast Perfect Ultra

7. Skötsel av tryckkokaren

7.1. Rengöring

Ta bort timern **(12)** ur lockhandtaget **(5) (X)**, och torka av* den med en fuktig trasa. Ta loss lockhandtaget **(5) (C)** och diska det under rinnande vatten **(L)**.
Ta loss tätningsringen **(10)** ur locket och diska den för hand.
Grytan, locket och insatserna kan diskas i maskin.
Skrapa aldrig bort matrester utan lägg dem i blöt. Vid kalkbeläggningar ska de kokas bort i vatten med tillsats av ättika. Grytans botten måste också rengöras med regelbundna mellanrum.

7.2. Förvaring

Tätningsringen **(10)** ska efter rengöringen förvaras separat för att skona den.

7.3. Skötsel

Snabbkokaren är ett tekniskt bruksföremål, vars enskilda delar kan utsättas för slitage. Därför bör man efter en längre tids användning kontrollera samtliga enskilda delar med hjälp av »reservdelslistan«. Vid uppenbara förändringar måste respektive delar bytas ut. Använd uteslutande reservdelar i originalutförande från tillverkaren.

Hänvisning:
Om lockets handtag (5) är skadat, måste det repareras på fabriken

8. Mångsidig användning

Fördelarna med tryckkokning gäller inte endast för traditionella tillredningssätt:

8.1. Tillagning av djupfrysta livsmedel

Djupfryst mat kan tas direkt från frysen och läggas i grytan. Kött bör få tina något före bryningen. Grönsaker kan tas direkt ur förpackningen och läggas i insatsen.
Uppkokningstiden blir längre, men koktiden förblir lika.

8.2. Tillagning av fullvärdig hälsokost

För fullvärdig hälsokost används ofta spannmål och baljfrukter. Före tillagningen i tryckkokaren behöver spannmål och baljfrukter inte längre nödvändigtvis läggas i blöt. Koktiderna förlängs då också med ca hälften.
Häll minst 1/4 liter vätska i grytan och dessutom för varje del spannmål/baljfrukter minst 2 delar vätska. Kokplattans restvärme kan med fördel utnyttjas för eftersvällning. Var uppmärksam på, att grytan vid skummande eller svällande maträtter (spannmål, baljfrukter) endast får fyllas till hälften av sin volym.

8.3. Konservering

Använd glas med 1 liters volym i tryckkokare med 6,5 och 8,5 liters volym, mindre glas i tryckkokare med 4,5 liters volym. Förbered livsmedlen som vanligt. Fyll 1/4 liter vatten i grytan. Placera konserveringsburkarna i den perforerade insatsen.

Koka grönsaker/kött vid den 2:a orangefärgade kokringen ca 20 min
Stenfrukt kokas vid den 1:a orangefärgade kokringen ca 5 min.
Kärnfrukt kokas vid den 1:a orangefärgade kokringen ca 10 min.

För avångning ska grytan svalna långsamt (metod 1)– gör grytan inte trycklös med hjälp av vridknappen **(8)** eller under rinnande vatten,

*endast Perfect Ultra

eftersom saften då skulle pressas ut ur konserveringsglasen

8.4. Saftning

Tryckkokaren kan användas för att safta ur mindre mängder frukt.
1/4 liter vatten ska först hällas i grytan. Lägg frukten i den perforerade insatsen och placera den ovanpå den operforerade insatsen. Sockra vid behov. Koksignalen ska stå vid den 2:a orangefärgade ringen. Beroende på fruktsort ligger tiden mellan 10 och 20 minuter.
Gör grytan trycklös under rinnande vatten (metod 4). Skaka grytan snabbt innan den öppnas.

8.5. Sterilisering

Nappflaskor, konserveringsglas m m kan snabbt steriliseras.
Ställ delarna med öppningen nedåt i den perforerade insatsen, fyll på 1/4 liter vatten och sterilisera dem i 20 min vid den 2:a orangefärgade kokringen. Låt grytan svalna långsamt (metod 1).

8.6. Tillagning med insatser

Beroende på tryckkokarens storlek kan du koka med insatser och trefot. Insatser och trefot kan du köpa som tillbehör i en fackhandel.
Du kan också tillaga flera maträtter samtidigt i tryckkokaren. De olika tillbehören hålls åtskilda i insatser. Maträtten, som kräver den längsta koktiden, placeras först, dvs utan insats nere i grytan.

Exempel

Stek (20 min) – på bottnen
Potatis (8 min)– i perforerad insats
Grönsaker (8 min)– i operforerad insats

Låt steken först koka 12 minuter. Öppna därefter grytan enligt föreskrift. Placera potatisen i den perforerade insatsen på trefoten, ställ grönsakerna i den operforerade insatsen ovanpå, stäng grytan och låt alltsammans koka ytterligare 8 minuter.
Om koktiderna inte skiljer sig nämnvärt, kan alla insatser placeras samtidigt i grytan.
När grytan öppnas under kokningen, strömmar ångan ut. Därför måste man fylla på lite mera vätska än den erforderliga mängden

9. Garantivillkor

Vi garanterar, att produkten och samtliga tillhörande delar fungerar felfritt under garantitiden. Garantitiden är 3 år och börjar den dagen, som produkten köps av WMF handlaren, vilket ska styrkas genom en av försäljaren fullständigt ifylld garantitalong.

Skulle fel på produkten uppstå under garantitiden, kommer vi att åtgärda felet utan kostnad genom att byta ut de skadade delarna mot felfria. Felaktiga delar kan endast ersättas av en fackhandlare för WMF-produkter eller kundtjänstavdelningen hos WMF AG i Geislingen/Steige.
Garantikrav gäller endast detta krav. Ytterligare krav omfattas inte av denna garanti.

För att göra garantikrav gällande måste denna garantitalong visas upp. Talongen ska överlämnas till köparen tillsammans med WMF tryckkokaren. Garantikrav har endast giltighet, om den fullständigt ifyllda talongen visas upp.
Naturligtvis begränsas dina lagstadgade garantirättigheter inte av dessa garantivillkor. Under garantitiden har du lagstadgade garantirättigheter att kräva fullgörande i efterhand, minskning, hävning och skadestånd inom lagens ramar.

Uteslutna från våra garantiåtaganden är:

- koksignaltätningen
- tätningen på resttrycksäkringen
- tätningen på ångutsläppet
- säkerhetsventilen
- tätningsringen
- batterier*

*endast Perfect Ultra

Dessa delar utsätts för ett naturligt slitage.
10 års leveransgaranti för reservdelar

10. Undantag från garantiansvar

Vi lämnar ingen garanti för skador, som uppstår av följande anledning:

- olämplig eller felaktig användning
- felaktig eller vårdslös hantering
- icke fackmässigt utförda reparationer
- inbyggnad av reservdelar, som inte är i originalutförande
- kemisk eller fysikalisk inverkan mot tryckkokarens ytor
- uraktlåtande av denna bruksanvisning

Garantigivarens namn och adress

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

Garantikrav ska göras gällande antingen direkt hos garantigivaren eller hos en auktoriserad fackhandlare för WMF-produkter

11. Störningsåtgärder

Störningar på tryckkokaren	
Uppkokningstiden är för lång eller koksignalen (1) stiger inte.	
Ånga strömmar ut vid locket.	

Vid störningar måste tryckkokaren alltid lyftas bort från kokplattan.
Öppna tryckkokaren aldrig med våld.

Orsak	Åtgärder
Kokplattan har inte rätt storlek.	Välj en kokplatta, som passar till grytans diameter.
Energisteget är inte rätt.	Skruva upp värmen till högsta steg.
Locket är inte rätt påsatt.	Gör grytan helt trycklös och öppna locket. Kontrollera, att tätningsringen **(10)** sitter rätt, och stäng grytan igen.
Kulan i säkerhetsventilen/ uppkokningsautomatik **(4)** sitter inte rätt.	Gör grytan helt trycklös, öppna den, ta loss handtaget, kontrollera säkerhetsventilen **(4)**, kontrollera, att metallkulan sitter rätt i locket **(E)** och **(F)** stäng grytan igen.
Det fattas vätska (minst 1/4 liter).	Gör grytan helt trycklös och öppna locket. Fyll på vätska och stäng grytan igen.
Tätningsringen **(10)** och/eller grytkanten är inte rena.	Gör grytan helt trycklös och öppna locket. Rengör tätningsringen **(10)** och lockkanten, och stäng grytan igen.
Vridknappen **(8)** står inte på koksteg 1 eller 2.	Skruva vridknappen **(8)** till koksteg 1 eller 2 **(30c)/(30d)**.
Tätningsringen **(10)** är skadad eller har blivit hård (genom slitage).	Byt ut tätningsringen **(10)** mot en ny tätningsring i originalutförande från WMF.
Tätningen till koksignalen **(2)** eller tätningen till resttrycksäkringen **(13)** sitter inte rätt eller är skadad.	Justera tätningarna eller byt ut dem mot nya i originalutförande från WMF.

Störningar på tryckkokaren
Säkerhetsventilen/uppkokningsautomatiken (4) släpper ständigt ut ånga (gäller inte för uppkokningsfasen).
Vridknappen (8) kan inte dras bakåt, och grytan kan inte öppnas.

Störningar på timern*
Ingen indikering i displayen (20)*.
I displayen (20) visas* »E1«, »E6« eller »E7«.

*endast Perfect Ultra

Vid störningar måste tryckkokaren alltid lyftas bort från kokplattan.
Öppna tryckkokaren aldrig med våld.

Orsak	Åtgärder
Kulan sitter inte rätt i ventilen **(E)**. Kulan har tryckts upp i den övre kammaren.	Gör grytan helt trycklös, öppna locket och ta bort handtaget. Tryck ned kulan i den nedre kammaren **(F)**, kontrollera, att huvudventilen **(3)** kan röra sig fritt, **(G)** och stäng grytan igen.
Resttrycksäkringen är blockerad.	Stick in en nål eller tandpetare i öppningen på resttrycksäkringen **(15)** och tryck ned handtagsskyddet **(M)**, tills vridknappen **(8)** kan dras bakåt.
Timern **(12)** har tagits bort för tidigt, dvs innan koksteget började.	Sätt in timern **(12)** i lockhandtaget **(5)**, och ställ in den önskade koktiden igen.
Timern **(12)** är inte aktiverad.	Koppla in timern **(12)** med plusknappen **(25)**.
Batteriet är tomt (e batteriindikator **(23)**).	Byt ut batteriet enligt beskrivning i bruksanvisningen.
Softwarefel, reparation på fabriken krävs.	Lämna in timern **(12)** till en auktoriserad fackhandlare eller skicka den direkt till WMF AG.

12. Koktidstabell

		Minuter	
Gris- och kalvkött			
Kokas vid andra ringen - tänk på att minst 1/4 l vätska måste fyllas på. Ingen särskild insats behövs för någon av rätterna.	Fläskkött i bitar	5 - 7	
	Fläskgulasch	10 - 15	
	Fläskstek	20 - 25	Koktiden beror på storleken och formen
	Kalvkött i bitar	5 - 7	
	Kalvgulasch	10 - 15	
	Kalvlägg hel	25 - 30	
	Kalvstek	20 - 35	Täcks med vatten
	Kalvstek	20 - 35	Koktiden beror på storleken och formen
Nötkött			
Kokas vid andra ringen - tänk på att minst 1/4 l vätska måste fyllas på. För oxtunga krävs en perforerad insats.	Köttfärslimpa	10 - 15	
	Surstek	30 - 35	
	Oxtunga	45 - 60	
	Köttgryta	6 - 8	
	Gulasch	15 - 20	
	Rulader	15 - 20	
	Oxstek	35 - 45	Koktiden beror på storleken och formen
Höns			
Kokas vid andra ringen - tänk på att minst 1/4 l vätska måste fyllas på. För kokhöns krävs en perforerad insats.	Kokhöns	20 - 25	Max. 1/2 påfyllningsmängd
	Kycklingdelar	6 - 8	
	Kalkonlår	25 - 30	Beroende på tjockleken
	Kalkonragu	6 - 10	Gäller även vildkalkon
	Kalkonsnitzel	2 - 3	
Vilt			
Kokas vid andra ringen - tänk på att minst 1/4 l vätska måste fyllas på. Ingen särskild insats behövs.	Harstek	15 - 20	
	Harrygg	10 - 12	
	Hjortstek	25 - 30	
	Hjortgulasch	15 - 20	
Lamm			
Kokas vid andra ringen - tänk på att minst 1/4 l vätska måste fyllas på.	Lammragu	20 - 25	Hammel kräver längre koktid
	Lammstek	25 - 30	Koktiden beror på storleken och formen
Fisk			
Kokas vid första ringen - tänk på att minst 1/4 l vätska måste fyllas på. För ragu och gulasch behövs ingen särskild insats, annars kan den operforerade användas.	Fiskfiléer	2 - 3	Ångas i sin egen vätska
	Hel fisk	3 - 4	Ångas i sin egen vätska
	Fiskgryta	3 - 4	

	Minuter	
Soppor		
Kokas vid andra ringen – fyll på minst 1/4 l vätska och högst halva grytan. Ingen särskild insats behövs.		
Ärtsoppa, linssoppa	12 - 15	Blötlagda baljfrukter
Köttbuljong	25 - 30	Gäller för all sorts kött
Grönsakssoppa	5 - 8	
Gulaschsuppa	10 - 15	
Hönssoppa	20 - 25	Koktiden beror på storleken
Oxsvanssoppa	35	
Potatissoppa	5 - 6	
Grönsaker		
Kokas vid första ringen - tänk på att minst 1/4 l vätska måste fyllas på. För surkål och rödbetor behövs ingen insats. För alla andra rätter skall den perforerade insatsen användas. För bönor och de följande grönsakerna höjs koktemperaturen (andra ringen).		
Auberginer, gurka, tomater	2 - 3	Ångkokta grönsaker urlakas inte så fort
Blomkål, paprika, purjolök	3 - 5	
Ärter, selleri, kålrabbi	4 - 6	
Fänkål, morötter, savojkål	5 - 8	
Bönor, grönkål, rödkål	7 - 10	
Surkål	10 - 15	
Rödbetor	15 - 25	
Skalad potatis	6 - 8	Oskalad potatis exploderar om de avångas för snabbt
Oskalad potatis	6 - 10	
Baljfrukter Spannmål		
Kokas vid andra ringen - fyll på minst 1/4 l vätska och högst halva grytan. Till 1 del spannmål tas 2 delar vatten. Ej blötlagda spannmålskorn måste koka 20 - 30 min. längre. Risgrynsgröt tillagas vid första ringen.		
Ärter, bönor, linser	10 - 15	Tjocka bönor kokas 10 min. längre
Bovete, hirs	7 - 10	Koktid för blötlagd spannmål
Majs, ris, speltvete	6 - 15	Koktid för blötlagd spannmål
Risgrynsgröt	20 - 25	Vid första ringen
Långkornigt ris	6 - 8	
Fullkornsris	12 - 15	
Vete, råg	10 - 15	Koktid för blötlagd spannmål
Frukt		
Kokas vid första ringen – tänk på att minst 1/4 l vätska måste fyllas på.		
Körsbär, plommon	2 - 5	Perforerad insats rekommenderas
Äpplen, päron	2 - 5	Perforerad insats rekommenderas

Tips och tricks för kokningen

- **Koktiden börjar så snart den föreskrivna ringen på kokindikatorn blir synlig**
- **De angivna koktiderna är riktvärden**
- **Välj hellre kortare koktider, det går alltid att efterkoka**
- **Med de angivna koktiderna blir grönsakerna krispiga**
- **Koktemperaturen är 110 °C vid första ringen och 119 °C vid andra ringen**

Recept finns under www.wmf.com

Návod na používanie
SK

Obsah

1. Bezpečnostné upozornenia
2. Obsluha časovača*
3. Obsluha tlakového hrnca
4. Pokyny pre obsluhu
5. Tepelná úprava v tlakovom hrnci
6. Štyri metódy zníženia tlaku
7. Starostlivosť o tlakový hrniec
Čistenie, uloženie, údržba
8. Mnohostranné použitie
9. Prehlásenie o záruke
10. Vylúčenie zodpovednosti
11. Odstránenie porúch
12. Tabuľka dôb tepelnej úpravy

Príslušenstvo a náhradné diely
viď obal

*) iba Perfect Ultra

1. Bezpečnostné upozornenia

1. Skôr ako začnete pracovať s tlakovým hrncom WMF, láskovo si prečítajte celý návod na obsluhu a všetky pokyny. Neodborné používanie môže viesť k poškodeniu.

2. Nenechávajte tlakový hrniec používať také osoby, ktoré sa predtým neoboznámili s návodom na jeho obsluhu.

3. Pri používaní tlakového hrnca sa deti nemajú zdržovať v blízkosti.

4. Tlakový hrniec nikdy nepoužívajte v rúre. Vysokými teplotami budú poškodené držadlá, ventily a bezpečnostné zariadenia.

5. Kým je tlakový hrniec pod tlakom, manipulujte s ním veľmi opatrne. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Použite držadlá a tlačidlá. Pokiaľ je to nutné, použite rukavice.

6. Používajte tlakový hrniec len na také účely, na ktoré je určený.

7. Toto zariadenie varí za pomoci tlaku. Nevhodné používanie môže viesť k popáleninám. Dbajte na to, aby bolo zariadenie pred zohriatím správne zatvorené. Bližšie informácie nájdete v návode na obsluhu.

8. Tlakový hrniec nikdy neotvárajte násilne. Neotvárajte ho, kým sa neuistíte, že sa vnútorný tlak úplne znížil. Bližšie informácie nájdete v návode na obsluhu.

9. Kým nie je tlakový hrniec skôr naplnený vodou, nezohrievajte ho, vážne by sa tým poškodil. Minimum: 1/4 l vody.

Dôležité upozornenie:
Dbajte na to, aby sa kvapalina nikdy úplne neodparila. Mohlo by dôjsť k pripáleniu potravín a k poškodeniu hrnca roztavenými plastovými dielmi, alebo k poškodeniu varného miesta roztavením hliníka na dne hrnca. V tomto prípade vypnite tepelný zdroj a hrncom nepohybujte, a to dokiaľ nebude úplne vychladnutý.

10. Tlakový hrniec nikdy nenapĺňajte viac ako do 2/3 celkového objemu. Ak varíte potraviny, ktoré sa v priebehu tepelnej úpravy rozpínajú, napr. ryžu alebo sušenú zeleninu, napĺňajte tlakový hrniec maximálne do polovice jeho objemu a dodržiavajte pritom prípadné doplnkové pokyny výrobcu tohto hrnca.

11. Tlakový hrniec by nikdy nemal zostať bez dohľadu. Prívod energie usmerňujte takým spôsobom, aby varný signál nevystúpil nad príslušný oranžový varný krúžok. Ak sa prívod energie nezníži, ventilom bude unikať para. Doba tepelnej úpravy sa zmení a úbytok kvapaliny môže viesť k funkčným poruchám.

12. Používajte len také tepelné zdroje, ktoré sú uvedené v návode na obsluhu.

13. Ak varíte mäso s kožou (napr. volský jazyk), ktoré môže vplyvom tlaku napuchnúť, nepíchajte do neho, kým je koža napuchnutá, mohli by ste sa spáliť.

14. Pred každým otvorením zatraste hrncom, tak aby nevystrekli parné bubliny, ktoré by vás mohli opariť. Zvlášť dôležité je to pri rýchlom odparení alebo pod tečúcou vodou.

15. Pri rýchlom odparení alebo pod tečúcou vodou držte vždy ruky, hlavu a telo v bezpečnej vzdialenosti. Stúpajúca para by vám mohla ublížiť.

16. Pred každým použitím skontrolujte bezchybný stav bezpečnostných zariadení, ventilov a tesnení. Len takým spôsobom môže byť zaručené bezpečné fungovanie. Bližšie informácie nájdete v návode na obsluhu.

17. Tlakový hrniec nepoužívajte na fritovanie potravín v oleji a pod tlakom.

18. V žiadnom prípade nezasahujte do bezpečnostných zariadení s výnimkou údržby tak, ako je uvedené v návode na obsluhu.

19. Opotrebované diely pravidelne meňte (viď prehlásenie o záruke). Diely, ktoré vykazujú znateľné zmeny farieb, trhliny, alebo sú inak poškodené alebo nesedia správne, je nutné vymeniť za originálne diely WMF.

20. Používajte len originálne náhradné diely WFM. Predovšetkým používajte len hrnce a vrchnáky rovnakého modelu.

21. Nepoužívajte tlakový hrniec, pokiaľ je poškodený alebo pokiaľ má poškodené alebo deformované diely, resp. nefungujú tak, ako je uvedené v návode na obsluhu. V tomto prípade sa obráťte na najbližšiu odbornú predajňu WMF alebo na zákaznícke oddelenie spoločnosti WMF AG v Geislingenu/Steige.

Dôležité bezpečnostné upozornenia v súvislosti s časovačom* a batériou:

Časovač nie je vhodný pre deti do 3 rokov, pretože obsahuje drobné diely, ktoré by deti mohli prehltnúť alebo vdýchnuť (kryt batérie, tesniaci krúžok, batéria).
V prípade, že je LCD displej poškodený, dbajte na to, aby ste sa neporanili sklenými črepinami. Dbajte na to, aby vaša koža neprišla do styku s kvapalnými kryštálmi, alebo aby sa tieto nedostali do očí alebo do úst. Dodaná batéria nie je nabíjateľná. Pri výmene batérie dbajte na to, aby ste sa neporanili o jej kontakty.
Batérie môžu vytiecť. V prípade, že kvapalina batérie príde do kontaktu s rukami alebo odevom, postihnuté miesta ihneď umyte pod vodou. Pokiaľ batériová kvapalina vnikne do očí, treba oči ihneď vypláchnuť vodou a vyhľadať lekára.
Batérie v žiadnom prípade nesmú byť poškodené, navŕtané a nie je dovolené hádzať ich do ohňa.
Batéria sa nahrádza len takým typom batérie, ktorý je predpísaný v tomto návode na obsluhu. Staré batérie a časovač nikdy nelikvidujte s domácim odpadom, ale odovzdajte ich na k tomu určených komunálnych zberných miestach.

Tento návod na obsluhu si dobre uschovajte.

2. Obsluha časovača*

V tlakovom hrnci je možné pokrmy pripravovať s časovačom aj bez.

Dôležité upozornenie:
Časovač neumiestňujte do blízkosti magnetov. Časovač je vyrobený presne podľa držadla vrchnáka a nie je vymeniteľný. V prípade, že vlastníte niekoľko tlakových hrncov WMF Perfect Ultra s časovačom môže ich zámena viesť k chybným údajom.

2.1. Spustenie a programovanie

V zásade je možné časovač **(12)** spustiť a pracovať s ním iba vtedy, kým je uložený v držadle vrchnáka **(5)**. Časovač **(12)** sa spustí stlačením tlačidla plus **(25)**. Na displeji **(20)** sa po cca. 2 sekundách objaví údaj »00«. Teraz je možné pomocou tlačidla plus a mínus **(25)/(26)** nastaviť požadovanú dobu tepelnej úpravy (max. 99 minút). Stlačením a pridržaním tlačidla sa aktivuje rychlý chod. Počas zohrievania tlakového hrnca sa vytvára tlak. Údaj na časovači svieti červeno **(24)**. V tomto okamihu už nie je možné hrniec otvoriť. Akonáhle je dosiahnutý nastavený tepelný stupeň, začína sa doba úpravy. Časovač **(12)** reaguje akustickým signálom (3 krát krátko) a údaj sa začne po minútach počítať odzadu. Bežiace sekundy **(22)** zobrazené na displeji **(20)** signalizujú, že doba tepelnej úpravy plynie **(V)**.
Počas tepelnej úpravy je možné naprogramovanú dobu upravovať tlačidlom plus alebo mínus **(25)/(26)**. To je možné iba vtedy, kým je časovač uložený v držadle. Časovač **(12)** je možné kedykoľvek vypnúť tak, že sa súčasne stlačia tlačidlá plus a mínus **(25)/(26)** a pridržia sa, až kým údaj nezmizne.

2.2. Po uplynutí doby tepelnej úpravy

Po uplynutí nastavenej doby sa ozve akustický signál (5 krát krátko) Tón je možné vypnúť krátkym stlačením tlačidla plus alebo mínus **(25)/(26)**.
V opačnom prípade sa signálny tón opakuje znovu štyrikrát.

* iba Perfect Ultra

Hrniec je dovolené otvárať iba vtedy, keď sa vnútorný tlak úplne zníži. Až potom sa údaj **(24)** na časovači **(12)** zmení z červeného na zelený **(W)**. Zeleno blikajúci údaj **(24)** po 1 minúte automaticky zmizne.

2.3. Odstránenie časovača

Časovač odstránite **(12)** jednoduchým vytiahnutím z držiaka smerom nahor **(12)**.
Časovač **(12)** je možné najskôr odstrániť na začiatku doby tepelnej úpravy, teda vtedy, kým je dosiahnutý nastavený tepelný stupeň a minútový údaj **(21)** je aktívny. Keď sa časovač **(12)** odstráni, zmizne červený údaj **(24)**, minútový údaj **(21)** je však naďalej aktívny.
Po uplynutí nastavenej doby zaznie aj v prípade odstráneného časovača **(12)** až 5 krát signálny tón (viď vyššie). Údaj potom zmizne.
Počas doby tepelnej úpravy je možné časovač **(12)** kedykoľvek odstrániť a opätovne nasadiť. Úprava nastavenej doby tepelnej úpravy je možná iba vtedy, kým je časovač **(12)** nasadený v držadle vrchnáka **(5)**.

2.4. Pokyny v súvislosti so starostlivosťou

Časovač **(12)** sa čistí len vlhkou tkaninou. Neponárajte ho do vody a neumývajte v umývačke riadu.

2.5. Výmena batérií

Priehradka s batériami sa nachádza na zadnej strane časovača **(12)**. Priehradka sa otvorí mincou **(Y)**. Batérie vložte podľa údajov o polarite do príslušnej priehradky **(Z)**. Treba použiť líthiové batérie, typ CR 2450, 3 voltové. Priehradka sa opätovne zatvorí mincou **(Y)**.

3. Obsluha tlakového hrnca

Pred prvým použitím

3.1. Otváranie hrnca

Otočný gombík **(8)** otočte do polohy »otvoriť/ zatvoriť« **(30a)** a zatiahnite naspäť **(30b)**.
Držadlom vrchnáka **(5)** otáčajte doprava, až kým značky na vrchnáku a na dlhom držadle hrnca nebudú ležať naproti sebe **(B)**. Zdvihnite vrchnák.

3.2. Čistenie hrnca

Pred prvým použitím by sa mali odstrániť nálepky a všetky diely tlakového hrnca umyť (viď odstavec »Čistenie«).
Vrchnák otočte a odstráňte z neho držadlo **(5)**.
Zatiahnite za oranžovú zarážku **(7)** na dolnej strane držadla vrchnáka **(5)** v smere šípky až na jeho koniec, vrchnák nadvihnite a vyveste **(C)**.
Z vrchnáku odstráňte **(10)** tesniaci krúžok.

3.3. Zatváranie hrnca

Zaveste držadlo **(5)** do vrchnáku **(D)** a oranžovú západku **(7)** zablokujte cez okraj vrchnáku s počuteľným zaklapnutím.
Tesniaci krúžok **(10)** umiestnite do okraja vrchnáku tak, aby ležal pod okrajom, ktorý je ohnutý dovnútra.
Nasaďte vrchnák (viď značky na vrchnáku a držadle hrnca) a otáčajte držadlom vrchnáka **(5)** doľava až na doraz **(B)**.
Otočný gombík **(8)** zatlačte dopredu **(A)** a nastavte požadovaný varný stupeň 1 alebo 2 **(30c)/(30d)**.

4. Pokyny pre obsluhu

4.1. Kontrola bezpečnostných zariadení pred každým použitím

Presvedčte sa, či sú tesniaci krúžok **(10)** a okraj vrchnáku čisté. Skontrolujte, či guľka na spodnej strane vrchnáku **(4)** leží **(E)** viditeľne v bezpečnostnom ventile.
Kým sa guľka nachádza vo vrchnej dutine bezpečnostného ventilu/podpory začiatočnej zavárky **(4)**, odstráňte držadlo **(5)** a potlačte ju prstom do spodnej dutiny **(F)**.
Pohyblivosť hlavného ventilu **(3)** skontrolujte tlakom prstu **(G)**. Skontrolujte, či je tesnenie varného signálu **(2)**, poistky proti zvyškovému tlaku **(13)** a tesnenie odparovacieho otvoru **(14)** správne nasadené a či nie je poškodené. Zaveste držadlo **(5)** do vrchnáku. Nasaďte vrchnák a zatvorte ho.

4.2. Objemy kvapalín

Pre snadnejšie dávkovanie sa vo vnútri hrnca nachádza mierka **(H)**.
Nezávisle na tom, či pri tepelnej úprave používate nadstavce, je na vytvorenie pary nutný minimálne 1/4 l kvapaliny.
Tlakový hrniec napĺňajte maximálne do 2/3, aby sa neovplyvnilo jeho správne fungovanie .
Ak pripravujete pokrmy, ktoré penia alebo sa silno rozpínajú (napr. mäsový vývar, strukoviny, droby, kompót), napĺňajte hrniec maximálne do polovice. (Ďalšie pokyny, viď odstavec »Príprava plnohodnotnej stravy«).
Ak chcete potraviny pred varením opiecť (napr. cibuľu, kúsky mäsa a pod.), môžete tlakový hrniec použiť tak, ako bežný hrniec. Pri konečnej tepelnej úprave, skôr než tlakový hrniec zatvoríte, by ste mali roztopiť usadeninu na pečenom mäse a pridať potrebné množstvo kvapaliny (minimálne 1/4 l).

Pozor!
Pri tepelnej úprave dbajte vždy na dostatočné množstvo kvapaliny, a tiež na to, aby sa kvapalina z potravín nikdy úplne neodparila. Pri nedodržaní tohto pokynu môže dôjsť k pripáleniu potravín, k poškodeniu hrnca a plastových držadiel (porovnajte s Bezpečnostné upozornenia 9.).

5. Tepelná úprava v tlakovom hrnci

5.1. Všeobecné

V tlakovom hrnci sa pokrmy pripravujú pod tlakom, tj. pri teplotách nad 100 °C. Tým sa doba tepelnej úpravy zníži až o 70 %, čo prináša významnú úsporu energie. Pri krátkej úprave v pare zostane vo veľkej miere zachovaná vôňa, chuť a vitamíny.

5.2. Tepelná úprava s nadstavcami

Podľa veľkosti tlakového hrnca je možné pri tepelnej úprave používať nadstavce a vložku. Nadstavce a vložka sú k dispozícii ako príslušenstvo v odbornej predajni (viď »Príslušenstvo a náhradné diely« na obale).

5.3. Zohrievanie

Hrniec zatvorte a na otočnom gombíku **(8)** nastavte varný stupeň **(30c)/(30d)**: odporúčaný v tabuľke s dobami tepelnej úpravy.

Varný stupeň 1 (šetrná tepelná úprava)
prvý oranžový varný krúžok

Na prípravu chúlostivejších pokrmov akými sú ovoce, zelenina alebo ryby používajte varný stupeň 1. Na tomto stupni sa pokrmy pripravujú zvlášť šetrne, aróma a živiny tak zostanú zachované vo väčšej miere.
Pri varnom stupni 1 stúpne varný signál iba k 1. krúžku.
Nadmerný tlak sa automaticky reguluje hlavným ventilom (viď odstavec 5.4 Doby tepelnej úpravy).

Varný stupeň 2 (rýchla tepelná úprava)
druhý oranžový varný krúžok

Na prípravu všetkých ďalších pokrmov používajte varný stupeň 2 (k tomu viď aj odstavec 8 Mnohostranné použitie). Pri tomto varnom stupni ušetríte veľmi veľa času a tým aj energie. Pri varnom stupni 2 stúpne varný signál k 2. krúžku.

Nadmerný tlak sa automaticky reguluje hlavným ventilom (viď odstavec 5.4 Doby tepelnej úpravy).

Časovač v držadle vrchnáka **(12)** sa spustí **(5)** a nastaví sa* požadovaná doba tepelnej úpravy. Tlakový hrniec sa zohreje na najvyššom energetickom stupni.
Cez podporu začiatočnej zavárky **(4)**, ktorá je súčasne aj bezpečnostným ventilom, uniká vo fáze zavárky vzduch, až kým sa ventil počuteľne nezatvorí a nezačne sa vytvárať tlak.
Červený údaj **(24)** časovača **(12)** signalizuje, že teraz už nie je možné* hrniec otvoriť.
Varný signál **(1)** začína stúpať. Stúpanie je možné pozorovať cez dutinu vedľa varného signálu **(I)** a včas regulovať prívod energie.
Časovač **(12)** akusticky signalizuje (3 krát krátko), že je dosiahnutý nastavený varný stupeň. Od tohto okamihu sa nastavená doba tepelnej úpravy začína počítať odzadu* **(V)**.

5.4. Doby tepelnej úpravy

Časovač **(12)** signalizuje* začiatok doby tepelnej úpravy. Dbajte na to, aby bola poloha krúžku varného signálu **(1)** stála. Prívod energie usmerňujte zodpovedajúcim spôsobom.
Pokiaľ sa varný signál **(1)** zníži pod požadovaný oranžový varný krúžok, je nutné zvýšiť intenzitu tepelného zdroja. Doba tepelnej úpravy sa tým trocha predĺži.
Pokiaľ varný signál **(1)** stúpne nad nastavený varný stupeň **(30c)/(30d)**, je tlak pary príliš vysoký a para začne počuteľne unikať hlavným ventilom **(3)** vpredu v držadle vrchnáka **(5)**. Odstráňte hrniec ihneď z varného miesta, počkajte, kým sa varný signál **(1)** nezníži na príslušný varný krúžok, potom znížte prívod energie a postavte hrniec naspäť.

Krátke doby tepelnej úpravy pod tlakom sú umožnené vyššími teplotami, ktoré vznikajú v hrnci na základe tlaku pary:

Prvý krúžok, cca. 110 °C
(prevádzkový tlak 45 kPa, regulačný tlak 90 kPa) pre chúlostivejšie pokrmy akými sú ryby alebo kompóty

Druhý krúžok, cca. 119 °C
(prevádzkový tlak 95 kPa, regulačný tlak 130 kPa, max. 150 kPA) pre všetky ostatné pokrmy

Pre úsporu energie je možné vypnúť tepelný zdroj už pred koncom doby tepelnej úpravy, pretože teplo nahromadené v hrnci postačí na dokončenie varného procesu.
Doba tepelnej úpravy rovnakých jedál sa môže líšiť podľa množstva, druhu a kvality konkrétnych potravín.

5.5. Pokyn pre indukčné sporáky

Univerzálne dno TransTherm® **(11)** je vhodné pre všetky typy sporákov, vrátane indukčných.
U indukčných sporákov možno pri vyšších teplotách počuť bzučanie. Tento šum je technicky podmienený a nie je príznakom defektu sporáku alebo tlakového hrnca. Veľkosť hrnca a varného poľa by sa mali shodovať, pretože v opačnom prípade existuje predovšetkým u malých priemerov riziko, že varné pole (magnetické pole) nebude zodpovedať dnu hrnca.

5.6. Otváranie hrnca

Časovač **(12)** akusticky signalizuje koniec doby tepelnej úpravy (5 krát krátko), čo sa až štyrikrát zopakuje v prípade, že ho nevypnete. Signálny tón je možné vypnúť krátkym stlačením tlačidla plus alebo mínus **(25)/(26)***.

Máte štyri možnosti, ako znížiť tlak v hrncu – viď ďalšia stránka.
Vrchnák sa smie otvoriť a odstrániť z hrnca v zásade iba vtedy, keď je hrniec úplne bez tlaku. To sa pozná tak, že sa údaj **(24)** na časovači **(12)** zmení z červeného na zelený (blikajúci) **(W)***.
Okrem toho musí byť varný signál **(1)** v držadle **(5)** celkom schovaný **(J)**.
Pokiaľ červený údaj **(24)** časovača **(12)*** svieti aj napriek tomu, že je varný signál **(1)** celkom schovaný v hrnci, začala pracovať tzv. poistka proti zvyškovému tlaku. Uvoľnite ju tak, že otočný gombík **(8)** ešte raz posuniete dopredu a znovu nazad **(A)**.

* iba Perfect Ultra

Pred otvorením hrncom krátko zatraste. Tým sa z potravín uvoľnia prípadné parné bubliny vytvárajúce sa predovšetkým u tekutých a kašovitých pokrmov, ktoré by mohli po odstranení vrchnáku vystreknúť. Teraz držadlom vrchnáka **(5)** otočte doprava tak, ako bolo popísané a zodvihnite vrchnák smerom nahor.

6. Štyri metódy zníženia tlaku

Dôležité upozornenie:
Po príprave pokrmov, ktoré penia alebo sa rozpínajú (napr. strukoviny, mäsový vývar, obilniny), byste nemali znižovať tlak v hrnci metódou 2, 3 alebo 4. Pri odparovaní metódou 2, 3 alebo 4 by zemiaky varené v šupke praskli.

Pri rýchlom odparení s otočným gombíkom alebo pod tečúcou vodou držte vždy ruky, hlavu a telo v bezpečnej vzdialenosti. Stúpajúca para by vám mohla ublížiť.

Metóda 1

Hrniec odstráňte z tepelného zdroja. Varný signál sa v krátkom čase zníži **(1)**. V prípade, že je úplne schovaný v držadle **(J)** a údaj **(24)** časovača **(12)*** sa zmenil z červenej na zelenú **(W)**, otočte gombík **(8)** do polohy »otvoriť/zatvoriť« **(30a)** a zatiahnite ho nazad **(30b)**.
Týmto spôsobom sa pod držadlom vrchnáka **(5)** vypustí prítomný zvyšok pary.
Ak už neuniká para, krátko hrncom zatraste a otvorte ho.
Táto metóda je odporúčaná predovšetkým pri dlhej dobe tepelnej úpravy, pretože je možné využiť zvyškové teplo.

Metóda 2

V prípade, že sa vyžaduje pomalé a mierne odparenie, použite odparovaciu automatiku. Otočný gombík sa uvedie **(8)** do polohy »otvoriť/zatvoriť« **(30a)**. Pod držadlom vrchnáka sa pomaly vypustí para.
Pokiaľ sa údaj **(24)** časovača **(12)*** zmenil z červenej na zelenú **(W)** a varný signál je úplne schovaný v držadle **(J)**, krátko hrncom zatraste a otvorte ho.

Metóda 3

Pokiaľ sa vyžaduje podľa možnosti rýchle odparenie, otočný gombík **(8)** sa uvedie do polohy »otvoriť/zatvoriť« a rýchle odparenie sa spustí posunutím gombíka nazad **(A)**.
Pokiaľ sa údaj **(24)** časovača **(12)*** zmenil z červenej na zelenú **(W)** a varný signál je úplne schovaný v držadle **(J)**, krátko hrncom zatraste a otvorte ho.

Metóda 4

Ak vás unikajúca para ruší, postavte hrniec jednoducho do drezu a nechajte cez vrchnák tiecť studenú vodu **(K)**. Dbajte na to, aby sa časovač **(12)*** nenamočil, mohol by sa poškodiť.
Pokiaľ sa údaj **(24)** časovača **(12)*** zmenil z červenej na zelenú **(W)** a varný signál je úplne schovaný v držadle **(J)**, krátko hrncom zatraste a otvorte ho.

* iba Perfect Ultra

7. Starostlivosť o tlakový hrniec

7.1. Čistenie

Časovač **(12)** sa vyberie z držadla vrchnáka **(5) (X)** a utrie* vlhkou tkaninou. Držadlo vrchnáka **(5)** sa odstráni **(C)** a umyje pod tečúcou vodou **(L)**.
Z vrchnáka sa uvoľní tesniaci krúžok **(10)** a ručne sa umyje.
Hrniec, vrchnák a nadstavce je možné umývať v umývačke na riad.
Zvyšky pokrmov neoškrabujte, ale odmočte.
Vápenitú usadeninu odstráňte povarením vody s octom. Čistite pravidelne tiež dno hrnca.

7.2. Uloženie

Aby sa tesniaci krúžok **(10)** šetril, po čistení sa ukladá samostatne.

7.3. Údržba

Tlakový hrniec je technický spotrebný predmet, ktorého jednotlivé súčiastky sa môžu opotrebovať. Preto by sa všetky jednotlivé súčiastky mali po dlhšom používaní skontrolovať podľa »Zoznamu náhradných dielov«. Príslušné súčiastky so zrejmými zmenami je nutné vymeniť. Používajte len originálne náhradné diely výrobcu.

Upozornenie:
Ak dôjde k poškodeniu držadla vrchnáka (5), je nevyhnutná oprava v závode.

8. Mnohostranné použitie

Výhody tepelnej úpravy pod tlakom neplatia len pre bežné druhy prípravy:

8.1. Príprava hlbokozmrazených potravin

Hlbokozmrazené potraviny je možné vložiť z mrazničky priamo do hrnca. Mäso na opečenie nechajte predtým trocha rozmraziť. Zeleninu je možné sypať z obalu rovno do nadstavca.
Doba začiatočnej zavárky sa predĺži, doba tepelnej úpravy sa nemení.

8.2. Príprava plnohodnotnej stravy

Na prípravu plnohodnotnej stravy sa často používajú obilniny a strukoviny. Pri príprave v tlakovom hrnci už nie je bezpodmienečne nutné obilniny a strukoviny namáčať. Doba tepelnej úpravy sa v tomto prípade predĺži asi o polovicu. K 1/4 l minimálnej kvapaliny pridajte na 1 diel obilnín/strukovín min. 2 diely kvapaliny. Zvyškové teplo varného miesta sa dá využiť pre ďalšie napučanie. Pri príprave pokrmov, ktoré penia alebo sa rozpínajú (obilniny, strukoviny), dbajte na to, aby bol hrniec naplnený maximálne do polovice.

8.3. Zaváranie

Poháre s objemom 1l sa zavárajú v tlakových hrncoch s objemom 6,5 l a 8,5 l, menšie poháre v hrncoch s objemom 4,5 l. Potraviny sa pripravujú bežným spôsobom. Do hrnca nalejte 1/4 l vody. Zaváracie poháre uložte do dierovaného nadstavca.

Zeleninu/mäso zavárajte na 2. oranžový varný krúžok cca. 20 min **Kôstkovice** na 1. oranžový varný krúžok cca. 5 min
Malvice na 1. oranžový varný krúžok cca. 10 min

Hrniec nechajte pomaly odpariť (Metóda 1) – neznižujte tlak v hrnci s otočným gombíkom **(8)** ani pod tečúcou vodou, pretože by sa z pohárov vytlačila šťava.

* iba Perfect Ultra

8.4. Odšťavovanie

V tlakovom hrnci sa dajú v malom množstve vyrábať ovocné šťavy.
Do hrnca nalejte 1/4 l vody, ovocie položte do dierovaného nadstavca a ten uložte na nedierovaný a ovocie podľa potreby pocukrujte. Zohrievajte na 2. oranžový varný krúžok. Podľa druhu ovocia sa doba úpravy pohybuje medzi 10–20 minútami.
Tlak v hrnci znížte pod tečúcou vodou (metóda 4). Pred otvorením krátko zatraste hrncom.

8.5. Sterilizácia

Je tiež možné rýchlo sterilizovať kojenecké fľaše, zaváracie poháre atď.
Postavte ich do dierovaného nadstavca otvorom nadol, pridajte 1/4 l vody a sterilizujte 20 min na 2. oranžový varný krúžok. Nechajte pomaly odpariť (metóda 1).

8.6. Tepelná úprava s nadstavcami

Podľa veľkosti tlakového hrnca je možné pri tepelnej úprave používať nadstavce a vložku. Nadstavce a vložka sú k dispozícii ako príslušenstvo v odbornej predajni.
V tlakovom hrnci je možné súčasne pripravovať viaceré pokrmy. Jednotlivé prílohy sa oddelia nadstavcami. Ako prvý sa bez nadstavca vloží do hrnca pokrm s najdlhšou dobou úpravy.

Príklady

Pečienka (20 min) – dno hrnca
Zemiaky (8 min) – dierovaný nadstavec
Zelenina (8 min) – nedierovaný nadstavec

Najskôr 12 min tepelne upravujte pečienku. Potom hrniec otvorte podľa návodu. Zemiaky položte do dierovaného nadstavca na vložku, zeleninu do nedierovaného nadstavca, hrniec zatvorte a pokrmy upravujte ďalších 8 minút.
V prípade, že sa doby tepelnej úpravy podstatne nelíšia, je možné dať do hrnca všetky nadstavce súčasne.

Pri otváraní v priebehu úpravy uniká para, preto do hrnca pridajte trocha viac kvapaliny, než je normálne nutné.

9. Prehlásenie o záruke

V priebehu záručnej lehoty je zaručené bezchybné fungovanie výrobku a všetkých jeho dielov. Záručná lehota trvá 3 roky, začína dátumom nákupu výrobku v odbornej predajni WMF a preukazuje sa záručným kupónom, ktorý bol riadne vyplnený predavačom.

Ak sa v priebehu záručnej lehoty na výrobku objavia chyby, budú chybné diely bezplatne vymenené za fungujúce diely. Chybné diely je možné meniť len v odbornej predajni WMF alebo prostredníctvom zákazníckeho oddelenia WMF AG v Geislingenu/Steige.
Záručné nároky sa vzťahujú výhradne na toto právo. Ďalšie nároky sú z tejto záruky vylúčené.

Pri uplatnení záručného nároku je nutné predložiť záručný kupón. Tento sa vydáva kupujúcimu súčasne s tlakovým hrncom WMF. Záručný nárok sa dá uplatniť len pri predložení riadne vyplneného kupónu.

Týmto prehlásením o záruke pochopitelne nie sú ovplyvnené vaše záručné práva vyplyvajúce zo zákona. V rámci záručného plnenia máte v rozsahu stanovenom zákonom nárok na dodatočné plnenie, zníženie ceny, odstúpenie a na náhradu škody.

Zo záruky sú vylúčené:

- Tesnenie varného signálu
- Tesnenie poistky proti zvyškovému tlaku
- Tesnenie odparovacieho otvoru
- Bezpečnostný ventil
- Tesniaci krúžok
- Batérie*

Tieto diely podliehajú prirodzenému opotrebeniu.
10 rokov záruky na dodanie náhradnych dielov.

* iba Perfect Ultra

10. Vylúčenie zodpovednosti

Záruka sa nevzťahuje na poškodenia vzniknuté z nasledujúcich príčin:

- Nevhodné a neodborné používanie
- Chybné alebo neopatrné zaobchádzanie
- Neodborne vykonané opravy
- Montáž náhradných dielov, ktoré sa nezlučujú s pôvodným vyhotovením
- Chemické alebo fyzikálne vplyvy na povrchoch hrnca
- Nedodržiavanie tohto návodu na obsluhu

Názov a adresa poskytovateľa záruky

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

Záručné nároky sa uplatňujú buď priamo u výrobcu alebo v autorizovanej odbornej predajni WMF.

3-year guarantee

11. Odstránenie porúch

Poruchy tlakového hrnca	
Doba začiatočnej zavárky je príliš dlhá alebo varný signál (1) nestúpa.	
Z vrchnáku stúpa para.	

Pri poruchách tlakový hrniec vždy odstráňte z varného miesta. Nikdy ho neotvárajte násilne.

Príčina	Odstránenie
Nevhodný priemer varného miesta.	Voľba varného miesta, ktoré je vhodné pre priemer hrnca.
Nesprávny energetický stupeň.	Nastavte na najvyšší energetický stupeň.
Vrchnák nie je správne nasadený.	Tlak v hrnci úplne znížte, otvorte ho. Skontrolujte správnu polohu tesniaceho krúžku **(10)** a hrniec znova zatvorte.
Guľka v bezpečnostnom ventile/podpore začiatočnej zavárky **(4)** neleží správne.	Tlak v hrnci úplne znížte, otvorte ho, odstráňte držadlo, skontrolujte bezpečnostný ventil **(4)**, skontrolujte polohu kovovej guľky vo vrchnáku **(E)** a **(F)** hrniec znova zatvorte.
Chýba kvapalina (min. 1/4 l).	Tlak v hrnci úplne znížte, otvorte vrchnák. Doplňte kvapalinu a hrniec znova zatvorte.
Tesniaci krúžok **(10)** a/alebo okraj hrnca sú znečistené.	Tlak v hrnci úplne znížte, otvorte vrchnák. Očistite tesniaci krúžok **(10)** a okraj hrnca a hrniec znova zatvorte.
Otočný gombík **(8)** nie je na varnom stupni 1 alebo 2.	Otočný gombík **(8)** uveďte na varný stupeň 1 alebo 2 **(30c)/(30d)**.
Tesniaci krúžok **(10)** je poškodený alebo tvrdý(opotrebením).	Tesniaci krúžok **(10)** vymeňte za nový originálny tesniaci krúžok WMF.
Tesnenie varného signálu **(2)** alebo poistky proti zvyškovému tlaku **(13)** nie je upevnené alebo je poškodené.	Upravte pevnosť tesnení alebo ich vymeňte za originálne náhradne diely WMF.

Poruchy tlakového hrnca
Z bezpečnostného ventilu/podpory začiatočnej zavárky (4) stúpa nepretržite para. (Neplatí pre dobu začiatočnej zavárky.)
Otočný gombík (8) nie je možné zatiahnuť nazad a hrniec sa nedá otvoriť.

Poruchy časovača*
Na displeji nie je žiadny údaj (20)*.
Na displeji sa objavuje* »E1«, »E6« alebo »E7«.

* iba Perfect Ultra

Pri poruchách tlakový hrniec vždy odstráňte z varného miesta. Nikdy ho neotvárajte násilne.

Príčina	Odstránenie
Guľka vo ventile neleží správne **(E)**. Guľka bola zatlačená do hornej dutiny.	Tlak v hrnci úplne znížte, otvorte vrchnák a odstráňte držadlo. Zatlačte guľku do spodnej dutiny **(F)**, skontrolujte pohyblivosť **(G)** hlavného ventilu **(3)** a hrniec znova zatvorte.
Poistka proti zvyškovému tlaku zablokovaná.	Pomocou ihly alebo špáradla tlačte v otvore poistky proti zvyškovému tlaku **(15)** na kryt držadla tak dlho **(M)**, až kým sa otočný gombík **(8)** nepodarí zatiahnuť nazad.
Časovač **(12)** bol odstránený príliš skoro, t.j. pred dosiahnutím tepelného stupňa.	Časovač **(12)** nasaďte na držadlo vrchnáka **(5)** a znova nastavte požadovanú dobu tepelnej úpravy.
Časovač **(12)** nie je aktivovaný.	Časovač **(12)** aktivujte tlačidlom plus **(25)**.
Batéria je prázdna (viď údaj o batérii **(23)**).	Podľa návodu vykonajte výmenu batérie.
Softwarová chyba, je nevyhnutná oprava v závode.	Časovač **(12)** doručte do autorizovanej odbornej predajne alebo zašlite priamo WMF AG.

12. Tabuľka dôb tepelnej úpravy

		Minúty	
Bravčové a teľacie mäso Variť na 2. krúžok a dbať na minimálny objem 1/4 l kvapaliny. Žiadny pokrm nevyžaduje špeciálny nadstavec.	Bravčové rezančeky	5 - 7	
	Bravčový guláš	10 - 15	
	Bravčová pečienka	20 - 25	doba tepelnej úpravy je závislá na veľkosti a tvare
	Teľacie rezančeky	5 - 7	
	Teľací guláš	10 - 15	
	Teľacie koleno v kuse	25 - 30	
	Teľací jazyk	15 - 20	zakryť vodou
	Teľacia pečienka	20 - 25	doba tepelnej úpravy je závislá na veľkosti a tvare
Hovädzie mäso Variť na 2. krúžok a dbať na minimálny objem 1/4 l kvapaliny. V prípade hovädzieho jazyka je nutný dierovaný nadstavec.	Fašírka	10 - 15	
	Sviečkovica	30 - 35	
	Hovädzí jazyk	45 - 60	
	Hovädzie rezančeky	6 - 8	
	Guláš	15 - 20	
	Roláda	15 - 20	
	Hovädzia pečienka	35 - 45	doba tepelnej úpravy je závislá na veľkosti a tvare
Kuracie mäso Variť na 2. krúžok a dbať na minimálny objem 1/4 l kvapaliny. V prípade sliepky na polievku je nutný dierovaný nadstavec.	Sliepka na polievku	20 - 25	max. 1/2 celkového objemu
	Kuracie diely	6 - 8	
	Morčacie stehno	25 - 30	závislé na hrúbke stehna
	Morčacie ragú	6 - 10	to isté platí pre moriaka
	Morčací rezeň	2 - 3	
Divina Variť na 2. krúžok a dbať na minimálny objem 1/4 l kvapaliny. Nie je vyžadovaný špeciálny nadstavec.	Zajačia pečienka	15 - 20	
	Zajačí chrbát	10 - 12	
	Jelenia pečienka	25 - 30	
	Jelení guláš	15 - 20	
Jahňacie mäso Variť na 2. krúžok a dbať na minimálny objem 1/4 l kvapaliny.	Jahňacie ragú	20 - 25	baran má dlhšiu dobu tepelnej úpravy
	Jahňacia pečienka	25 - 30	doba tepelnej úpravy je závislá na veľkosti a tvare
Ryby Variť na 1. krúžok a dbať na minimálny objem 1/4 l kvapaliny. Pre ragú alebo guláš nie je nutný žiadny nadstavec, v iných prípadoch použite dierovaný nadstavec.	Rybie filé	2 - 3	dusené vo vlastnej šťave
	Celé ryby	3 - 4	dusené vo vlastnej šťave
	Ragú alebo guláš	3 - 4	

		Minúty	
Polievky Variť na 2. krúžok a dbať na minimálny objem 1/4 l a maximálny objem 1/2 l kvapaliny. Nie je vyžadovaný špeciálny nadstavec.	Hrachová, šošovicová polievka	12 -15	namočené strukoviny
	Mäsový vývar	25 -30	platné pre všetky druhy mäsa
	Zeleninová polievka	5 -8	
	Gulášová polievka	10 -15	
	Kuracia polievka	20 -25	doba tepelnej úpravy je závislá na veľkosti
	Polievka z hovädzieho chvosta	35	
	Zemiaková polievka	5 -6	
Zelenina Variť na 1. krúžok a dbať na minimálny objem 1/4 l kvapaliny. Pre kyslú kapustu a červenú repu nie je vyžadovaný špeciálny nadstavec. Pre všetky ostatné pokrmy použite dierovaný nadstavec. Od fazuľe sa zvyšuje teplota varenia (2. krúžok).	Baklažány, uhorky, paradajky	2 -3	zelenina pripravovaná
	Karfiol, paprika, pór	3 -5	v pare sa tak rýchlo nerozvarí
	Hrach, zeler, kaleráb	4 -6	
	Fenykel, zemiaky, kel	5 -8	
	Fazuľa, kapusta biela, kapusta červená	7 -10	
	Kyslá kapusta	10 -15	
	Červená repa	15 -25	
	Varené zemiaky	6 -8	
	Zemiaky v šupke	6 -10	zemiaky varené v šupke pri veľmi rýchlom odparení prasknú
Strukoviny **Obilniny** Variť na 2. krúžok a dbať na minimálny objem 1/4 l a maximálny objem 1/2 l kvapaliny. Na 1 diel obilnín dajte 2 diely vody. Nenamočené obilniny sa varia o 20 - 30 minút dlhšie. Mliečna ryža sa pripravuje na 1. krúžok.	Hrach, fazuľa, šošovica	10 -15	veľkú fazuľu variť o 10 minút dlhšie
	Pohánka, proso	7 -10	doba tepelnej úpravy namočených obilnín
	Kukurica, ryža, špalda	6 -15	doba tepelnej úpravy namočených obilnín
	Mliečna ryža	20 -25	na 1. krúžok
	Dlhozrnná ryža	6 -8	
	Celozrnná ryža	12 -15	
	Pšenica, raž	10 -15	doba tepelnej úpravy namočených obilnín
Ovocie Variť na 1. krúžok a dbať na minimálny objem 1/4 l kvapaliny.	Čerešne, slivky	2 -5	doporučuje sa dierovaný nadstavec
	Jablká, hrušky	2 -5	doporučuje sa dierovaný nadstavec

Tipy a triky pre tepelnú úpravu

- **Doba tepelnej úpravy sa začína vtedy, keď je predpísaný varný krúžok viditeľný**
- **Uvedené doby sú orientačné**
- **Je lepšie voliť kratšie doby tepelnej úpravy, potraviny sa vždy dajú dovariť**
- **Pri dobách tepelnej úpravy uvedených pre zeleninu budú pokrmy "al dente"**
- **Na 1. krúžok dosahuje teplota úpravy 110 °C a na 2. krúžok 119 °C**

Recepty nájdete na www.wmf.com

Navodilo za uporabo
SI

Vsebina

1. Varnostna navodila
2. Uporaba časovnika*
3. Uporaba lonca za kuhanje na paro
4. Napotki za uporabo
5. Kuhanje z loncem za kuhanje na paro
6. Štirje načini za padec tlaka
7. Vzdrževanje lonca za kuhanje na paro
   Čiščenje, shranjevanje, vzdrževanje
8. Vsestranska uporaba
9. Garancijska izjava
10. Izključitev odgovornosti
11. Odpravljanje pomanjkljivosti
12. Tabela s prikazom kuhalnega časa

Pribor in nadomestni deli
Glej ovojnico

*) samo Perfect Ultra

1. Varnostna navodila

1. Prosimo vas, da navodilo za uporabo in vse napotke preberete v celoti, preden začnete kuhati s svojim novim loncem za kuhanje na paro WMF. Nestrokovna uporaba lahko povzroči škodo.

2. Ne prepuščajte lonca za kuhanje na paro osebam, ki pred uporabo niso prebrale navodila za uporabo.

3. Naj se otroci ne zadržujejo v bližini lonca za kuhanje na paro, ko je ta v uporabi.

4. Nikoli ne uporabljajte lonca za kuhanje na paro v pečici. Visoke temperature namreč uničijo ročaje, ventile in varnostne naprave.

5. Premikajte lonec za kuhanje na paro le zelo previdno, če je pod tlakom. Ne dotikajte se vročih površin. Uporabljajte ročaje in gumbe. Uporabljajte po potrebi tudi kuhinjske rokavice.

6. Uporabljajte lonec za kuhanje na paro le v namene, za katere je predviden.

7. Lonec kuha s pomočjo tlaka. Nestrokovna uporaba lahko povzroči opekline. Pazite, da je lonec pred začetkom segrevanja vedno pravilno zaprt. Informacije v tej zvezi boste našli v navodilu za uporabo.

8. Nikoli ne odpirajte lonca za kuhanje na paro na silo. Ne odpirajte ga, preden se niste prepričali, da je pritisk v notranjosti lonca v celoti padel. Informacije v tej zvezi boste našli v navodilu za uporabo.

9. Nikoli ne segrevajte lonca za kuhanje na paro, preden ga ne napolnite z vodo, to bi ga namreč resno poškodovalo.
   Najmanj: 1/4 l vode.

Pomembno opozorilo:
Pazite, da tekočina nikoli ne izhlapi v celoti. To lahko povzroči, da se jed osmodi in lonec poškoduje zaradi topljenja plastičnih delov ali pa se poškoduje kuhališče zaradi topljenja aluminija iz dna lonca. Če do tega pride, izklopite izvor toplote in lonca ne premikajte, dokler se popolnoma ne ohladi.

10. Nikoli ne polnite lonca za kuhanje na paro z več vode kot do 2/3 njegove prostornine. Ko kuhate živila, ki se med kuhanjem razširijo, kot na pr. riž ali posušena zelenjava, napolnite lonec za kuhanje na paro največ do polovice njegove prostornine in se držite dodatnih navodil, ki jih navaja proizvajalec vašega lonca za kuhanje na paro.

11. Nikoli ne puščajte lonca za kuhanje na paro brez nadzora. Nastavite dovajanje energije tako, da se kuhalni signal ne dvigne nad ustrezni oranžni kuhalni obroč. Če dovajanje energije ne zmanjšate, uhaja para skozi ventil. Časi kuhanja se spremenijo in izguba tekočine lahko povzroči pomanjkljivosti v delovanju lonca.

12. Uporabite le takšne izvore toplote, ki so navedeni v navodilu za uporabo.

13. Če ste kuhali meso s kožo (npr. volovski jezik), ki pod vplivom tlaka nabrekne, ga ne prebadajte z vilico tako dolgo, dokler se ni popolnoma ohladilo, ker lahko pride do opeklin.

14. Vedno stresite lonec za kuhanje na paro, preden ga odprete, da iz lonca ne morejo brizgati parni mehurčki, ki vas lahko opečejo. Posebej pomembno je to pri hitrem spuščanju pare ali pri hlajenju lonca s tekočo vodo.

15. Pri hitrem spuščanju pare ali pri hlajenju s tekočo vodo vedno držite roke, glavo in telo izven območja nevarnosti. Lahko se namreč opečete na uhajajoči pari.

16. Pred vsako uporabo lonca preverite delovanje varnostnih naprav, ventilov in tesnil. Le na ta način lahko zagotovite varno delovanje lonca. Informacije v tej zvezi boste našli v navodilu za uporabo.

17. Ne uporabljajte lonca za kuhanje na paro za fritiranje živil z oljem pod pritiskom.

18. Ne izvajajte nikakršnih posegov na varnostnih napravah z izjemo ukrepov vzdrževanja, ki so navedeni v navodilu za uporabo.

19. Obrabne dele (glejte garancijsko izjavo) redno menjajte. Dele, ki kažejo opazne spremembe barve, razpoke ali druge poškodbe ali niso pravilno nameščeni, morate zamenjati z originalnimi nadomestnimi deli WMF.

20. Uporabljajte le originalne nadomestne dele WMF. Uporabljajte zlasti lonce in pokrove istega modela.

21. Ne uporabljajte lonca za kuhanje na paro, če je poškodovan ali so njegovi deli poškodovani ali deformirani, oz. če njihovo delovanje ne ustreza opisu v navodilu za uporabo. V tem primeru se obrnite na najbližjo trgovino WMF ali servis WMF AG v Geislingen/Steige.

Pomembni varnostni napotki glede časovnika* in baterije:

Časovnik ni primeren za otroke, mlajše od 3 let, saj vsebuje majhne dele, ki jih otroci lahko pogoltnejo ali vdihnejo (pokrov baterije, tesnilni obroč, baterija).
Če je LCD zaslon poškodovan, pazite, da se ne poškodujete na steklenih drobcih. Pazite, da tekoči kristali ne pridejo v stik s kožo, v oči ali usta.
Priložene baterije ni mogoče znova napolniti.
Pri menjavi baterije pazite, da se ne poškodujete na baterijskih kontaktih.
Baterije lahko iztečejo. Če pride tekočina iz baterije v stik z rokami ali oblačili, prizadeta mesta takoj sperite z vodo. Če tekočina baterije pride v oči, jih takoj sperite z vodo in poiščite zdravniško pomoč.
Baterije ni dovoljeno poškodovati, navrtati ali vreči v odprti ogenj. Baterijo zamenjajte samo s tako baterijo tipa, kot je opisana v tem navodilu za uporabo. Izrabljenih baterij in časovnika ne odvrzite med gospodinjske odpadke, ampak na posebna komunalna zbiralna mesta.

To navodilo za uporabo skrbno shranite.

2. Uporaba časovnika*

Z loncem za kuhanje na paro lahko kuhate brez časovnika ali z njim.

Pomembno opozorilo:
Časovnik ne sme priti v bližino magnetov. Časovnik je prilagojen točno vašemu ročaju pokrova in ni zamenljiv. Če imate več loncev za kuhanje na paro WMF Perfect Ultra s časovnikom, lahko zamenjava časovnika povzroči pomanjkljiv prikaz.

2.1. Vklop in programiranje

Načeloma se lahko časovnik **(12)** vklopi in uporablja samo, če sedi na ročaju pokrova **(5)**.
Časovnik **(12)** se vklopi, če pritisnete na tipko plus (25). Na zaslonu **(20)** se čez približno 2 sekundi prikaže »00«. Sedaj lahko s tipko za plus ali minus **(25)/(26)** nastavite želeni čas kuhanja (največ 99 minut). Če tipko držite , se aktivira lonec za kuhanje na paro. Če lonec za kuhanje na paro segrevate, se dvigne tlak. Prikaz na časovniku utripa rdeče **(24)**. Lonca sedaj več ni mogoče odpreti.
Ko doseže nastavljeno raven kuhanja, se prične kuhalni čas. Časovnik **(12)** se odzove z zvočnim signalom (3-krat na kratko) in prikaz začne z odštevanjem minut. Vrtljivo sekundno kazalo **(22)** na zaslonu **(20)** kaže, da se kuhalni čas izteka **(V)**.
Med kuhalnim časom lahko nastavljeni čas spreminjate s tipko za plus ali minus **(25)/(26)**. To je možno samo, če je časovnik nameščen v ročaju. Časovnik **(12)** lahko kadarkoli izklopite, tako istočasno držite tipko za plus in minus **(25)/(26)**, dokler prikaz ne ugasne.

2.2. Po poteku kuhalnega časa

Ko nastavljeni čas poteče, se sliši zvočni signal (5-krat na kratko). Zvok lahko izklopite s pritiskom na tipko za plus ali minus **(25)/(26)**. Sicer se signalni zvok ponovi še 4-krat.
Lonec za kuhanje na paro lahko odprete samo, ko tlak popolnoma pade. Šele takrat se zamenja prikaz **(24)** na časovniku **(12)** iz rdeče v zeleno **(W)**.
Zeleno utripajoči prikaz **(24)** se po 1 minuti samodejno ugasne.

*samo Perfect Ultra

2.3. Odvzem časovnika

Za odvzem časovnik **(12)** enostavno potegnite ven iz ročaja **(X)**.
Časovnik **(12)** lahko odvzamete ne prej kot na začetku kuhalnega časa, torej takrat, ko se doseže nastavljena raven kuhanja in kot teče minutni kazalec **(21)**. Če snamete časovnik **(12)** , ugasne rdeč prikaz **(24)**, vendar pa minutni kazalec **(21)** teče še naprej.
Po poteku nastavljenega časa se tudi pri snetem časovniku **(12)** 5-krat sliši zvočni signal (glej zgoraj). Nato prikaz izgine.
Med kuhalnim časom lahko časovnik **(12)** kadarkoli snamete in na novo namestite. Sprememba nastavljenega kuhalnega časa je možna samo, če časovnik **(12)** sedi v ročaju pokrova **(5)**.

2.4. Napotki za vzdrževanje

Časovnik **(12)** očistite samo z vlažno krpo. Ne pomočite ga v vodo in ne čistite ga v pomivalnem stroju.

2.5. Zamenjava baterij

Prostor za baterije se nahaja na zadnji strani časovnika **(12)**. Predal odprite s kovancem **(Y)**. Baterijo vstavite v prostor za baterije, pri čemer pazite na njeno polariteto **(Z)**. Potrebne so litijeve baterije tipa CR 2450, 3 volte.
Prostor za baterije znova zaprite s kovancem **(Y)**.

3. Uporaba lonca za kuhanje na paro

Pred prvo uporabo

3.1. Odpiranje lonca

Vrtljivi gumb **(8)** obrnite na položaj »odpreti/zapreti« **(30a)** in povlecite nazaj**(30b)**.
Obrnite ročaj pokrova **(5)** v desno, dokler si oznake na pokrovu in ročaju pokrova ne stojijo nasproti **(B)**. Privzdignite pokrov.

3.2. Čiščenje lonca

Pred prvo uporabo odstranite nalepko in pomijte vse dele vašega lonca za kuhanje na paro (glej odstavek: Čiščenje).
Obrnite pokrov in snemite ročaj pokrova **(5)** s pokrova. V ta namen povlecite oranžni drsnik **(7)** na spodnji strani ročaja pokrova **(5)** v smer puščice do konca ročaja, pokrov dvignite in snemite **(C)**.
Odstranite tesnilni obroč **(10)** iz pokrova.

3.3. Zapiranje lonca

Ročaj **(5)** vpnite **(D)** na pokrov in potisnite oranžni drsnik **(7)** preko roba pokrova, dokler se slišno ne zaskoči
Vstavite tesnilni obroč **(10)** v rob pokrova tako, da leži pod navznoter upognjenim robom pokrova.
Nasadite pokrov (glej oznake na pokrovu in ročaju lonca) in zavrtite ročaj pokrova **(5)** v levo do konca **(B)**.
Vrtljivi gumb **(8)** potisnite naprej **(A)** in nastavite želeno kuhalno stopnjo 1 ali 2 **(30c)/(30d)**.

4. Napotki za uporabo

4.1. Pregled varnostnih naprav pred vsako uporabo

Prepričajte se, da sta tesnilni obroč **(10)** in rob pokrova čista. Preglejte, če krogla vidno sedi **(E)** na spodnjem delu pokrova v varnostnem ventilu **(4)**. Če se krogla nahaja v zgornji komori varnostnega ventila/ avtomatskega segrevanja **(4)**, ročaj **(5)** snemite in s prstom pritisnite kroglo v spodnjo komoro **(F)**.
S pritiskom prsta preizkusite, če se glavni ventil **(3)** prosto premika **(G)**. Preglejte tesnilo kuhalnega signala **(2)**, tesnilo varovala preostalega tlaka **(13)** in tesnilo odprtine za izpuščanje pare **(14)** glede pravilnega naleganja in poškodb. Obesite ročaj **(5)** na pokrov. Pokrov postavite in ga zaprite.

4.2. Količine tekočin

Da bi vam omogočili odmerjanje, se v loncu nahaja notranja skala **(H)**.
Za nastanek pare je potrebno najmanj 1/4 l tekočine, neodvisno od tega, če kuhate z vstavki ali brez.
Lonec za kuhanje na paro lahko napolnite le do 2/3 njegove prostornine, ne da bi pri tem ogrozili njegovega delovanja.
Pri penečih jedeh in jedeh, ki močno nabreknejo (npr. mesna juha, stročnice, drobovina, kompot) lahko napolnite lonec le do polovice. (Glede ostalih napotkov glejte odstavek: Priprava polnovredne hrane).
Če želite pred kuhanjem živila popeči (npr. čebulo, kose mesa ipd.), lahko uporabite lonec za kuhanje na paro kot navaden lonec. Za dokončno kuhanje raztopite popečene ostanke, preden zaprete lonec za kuhanje na paro, in dodajte potrebno količino vode (najmanj 1/4 l).

Pozor!
Nikoli ne kuhajte brez zadostne količine tekočine in pazite, da tekočina, ki jo jed vsebuje, nikoli ne izpari v celoti. V primeru neupoštevanja lahko pride do osmoditve jedi, poškodbe lonca in plastičnih ročajev (primerjajte z varnostnimi navodili 9).

5. Kuhanje z loncem za kuhanje na paro

5.1. Splošno

V loncu za kuhanje na paro kuhamo jedi pod tlakom, to pomeni s temperaturami preko 100 °C. Zaradi tega se čas kuhanja skrajša do 70 %, kar pomeni bistven prihranek energije. S kratkim kuhanjem v pari ostanejo aroma, okus in vitamini v veliki meri ohranjeni.

5.2. Kuhanje z vstavki

Odvisno od velikosti lonca za kuhanje na paro lahko kuhate z vstavki in stojalom. Vstavke in stojalo boste dobili kot pribor v strokovnih trgovinah (glejte del: Pribor in nadomestni deli na ovojnici).

5.3. Segrevanje

Lonec zaprite in na vrtljivem gumbu **(8)** nastavite kuhalno stopnjo, priporočeno v tabeli o kuhalnem času **(30c)/(30d):**

Kuhalna stopnja 1 (za pazljivo pripravo)
prvi oranžni kuhalni obroč

Kuhalno stopnjo 1 uporabljajte za pripravo občutljivih jedi, kot so zelenjava, ribe ali sadje. Pri tej kuhalni stopnji se hrana posebej pazljivo kuha, pri čemer se aroma in hranilne snovi bolje ohranijo. Kuhalni signal pri kuhalni stopnji 1 naraste samo do prvega kuhalnega obroča.
Glavni ventil samodejno uravnava previsoki tlak (glejte podpoglavje 5.4 Kuhalni časi).

Kuhalna stopnja 2 (za hitro pripravo)
drugi oranžni kuhalni obroč

Za pripravo vse ostale hrane uporabljajte kuhalno stopnjo 2 (glejte poglavje 8 - Vsestranska uporaba). Pri tej kuhalni stopnji prihranite predvsem veliko časa in tako tudi energije. Kuhalni signal pri kuhalni stopnji 2 naraste samo do drugega kuhalnega obroča. Glavni ventil samodejno uravnava previsoki tlak (glejte podpoglavje 5.4 Kuhalni časi).

Časovnik **(12)** na ročaju pokrova **(5)** vklopite in vnesite* želeni kuhalni čas. Lonec za kuhanje na paro segrevajte pri najvišji kuhalni stopnji.
Preko avtomatskega segrevanja **(4)**, ki je obenem varnostni ventil, izhaja v fazi zavretja zrak tako dolgo, dokler se ventil slišno ne zapre in se tlak ne začne dvigovati.
Rdeč prikaz **(24)** na časovniku **(12)** signalizira, da lonca sedaj več ni dovoljeno odpreti*.
Kuhalni signal **(1)** prične naraščati. Naraščanje lahko opazujete preko odprtine zraven kuhalnega signala **(I)** in pravočasno uravnavate dovajanje energije.
Časovnik **(12)** zvočno signalizira (3-krat kratko), da je dosežena nastavljena kuhalna stopnja. Od sedaj naprej se nastavljeni kuhalni čas začne odštevati **(V)***.

5.4. Kuhalni časi

Časovnik **(12)** signalizira začetek kuhalnega časa*.
Pazite, da pozicija obroča na kuhalnem signalu **(1)** ostane stabilna. Ustrezno regulirajte dovod energije.
Če kuhalni signal **(1)** pade pod potrebni oranžni kuhalni obroč, morate kuhalno stopnjo povečati. Zaradi tega se kuhalni čas podaljša.
Če se kuhalni signal **(1)** poveča čez nastavljeno kuhalno stopnjo **(30c)/(30d)**, nastaja previsok parni tlak, ki slišno uhaja preko glavnega ventila **(3)** spredaj na ročaju pokrova **(5)**. Lonec takoj odstavite s štedilnika; počakajte, da se kuhalni signal **(1)** spusti na ustrezni kuhalni obroč in nato pri zmanjšanem dovajanju energije postavite na štedilnik.

Kratki časi kuhanja so pri kuhanju z loncem možni zaradi tega, ker zaradi parnega tlaka v loncu nastanejo višje temperature:

Prvi obroč, okoli 110 °C
(45 kPa delovnega tlaka, 90 kPa rednega tlaka) za občutljive jedi, kakor so ribe ali kompoti.

Drugi obroč, okoli 119 °C
(95 kPa delovnega tlaka, 130 kPa rednega tlaka, največ 150 kPa) za vse preostale jedi.

Če želite prihraniti energijo, izklopite kuhalno ploščo že pred koncem časa kuhanja, ker v loncu shranjena toplota zadostuje za končanje postopka kuhanja.
Kuhalni časi so pri isti jedi lahko različni, ker so lahko količina, oblika in kakovost živil različne.

5.5. Nasvet pri indukcijskih štedilnikih

Dno za vse vrste štedilnikov TransTherm® **(11)** je primerno za vse vrste štedilnikov, tudi za indukcijske. Pri indukcijskih štedilnikih lahko pri visoki kuhalni stopnji nastane brenčanju podoben zvok.
Ta zvok je tehnično pogojen in ni znak za okvaro štedilnika ali lonca za kuhanje na paro. Velikost lonca in kuhalne površine se mora ujemati, ker v nasprotnem primeru, zlasti pri majhnih premerih, obstaja možnost, da kuhalna površina (magnetno polje) ne reagira na dno lonca.

5.6. Odpiranje lonca

Časovnik **(12)** signalizira konec kuhalnega časa z zvočnim signalom (5-krat kratko), ki se – če ga ne izklopite – ponovi do 4-krat. Zvok lahko izklopite s pritiskom na tipko za plus ali minus **(25)/(26)***.

Imate štiri možnosti, da zmanjšate tlak v loncu – glejte naslednjo stran.
Pokrov lahko odprete in snamete z lonca, ko je lonec brez tlaka. Prepoznate ga po tem, da se zamenja prikaz **(24)** na časovniku **(12)** iz rdeče v zeleno (utripajoče) **(W)***. Poleg tega mora kuhalni signal **(1)** popolnoma izginiti **(J)** v ročaju **(5)**.
Če na časovniku **(12)*** utripa rdeč prikaz **(24)**, čeprav je kuhalni signal **(1)** izginil v loncu, deluje t.i. varovalo preostalega tlaka. Razrahljajte ga tako, da vrtljivi gumb **(8)** še enkrat potisnete naprej in nazaj **(A)**.

Preden lonec odprete, ga na rahlo potresite.
Na ta način se izločijo eventualno prisotni parni mehurčki, ki nastanejo zlasti pri tekočih in kašnatih jedeh, in po snemanju pokrova lahko brizgajo iz iz jedi. Sedaj zasukajte ročaj pokrova **(5)**, kot je bilo prej opisano, v desno in pokrov dvignite.

6. Štirje načini za padec tlaka

Pomembno opozorilo:
Če ste kuhali peneče jedi ali jedi, ki nabreknejo (npr. stročnice, mesno juho, žitarice), v loncu zmanjšajte tlak po načinu 2, 3 ali 4. Krompir v oblicah se razpoči, če izpustite paro po načinu 2, 3 ali 4.

Vedno držite pri hitrem spuščanju pare preko vrtljivega gumba ali pri hlajenju s tekočo vodo roke, glavo in telo izven območja nevarnosti. Lahko se namreč opečete na uhajajoči pari.

1. način

Vzemite lonec s kuhalne plošče. Po kratkem času se kuhalni signal zniža **(1)**. Ko popolnoma izgine **(J)** v ročaju in se prikaz **(24)** na časovniku **(12)*** spremeni iz rdeče na zeleno **(W)**, obrnite vrtljivi gumb **(8)** na položaj »odpri/zapri« **(30a)** in ga povlecite nazaj **(30b)**.
Pri tem uhaja pod ročajem pokrova **(5)** še preostala para.
Če para ne izstopa več, lonec na kratko pretresite in ga odprite.
Ta način priporočamo predvsem pri dolgih kuhalnih časih, saj lahko uporabite preostalo toploto.

2. način

Če želite paro izpustiti počasi in narahlo, izberite samodejno izpuščanje pare. Vrtljivi gumb **(8)** obrnite na položaj »odpri/zapri« **(30a)**. Para počasi uhaja izpod ročaja pokrova.
Če se je prikaz **(24)** na časovniku **(12)*** spremenil **(W)** iz rdeče na zeleno in je kuhalni signal popolnoma izginil v ročaju **(J)**, lonec stresite in ga odprite.

3. način

Če želite paro izpustiti čim hitreje, obrnite vrtljivi **(8)** gumb na položaj »odpri/zapri« in ga za hitro spuščanje pare povlecite nazaj **(A)**.
Če se je prikaz **(24)** na časovniku **(12)*** spremenil **(W)** iz rdeče na zeleno in je kuhalni signal popolnoma izginil v ročaju **(J)**, lonec stresite in ga odprite.

4. način

Če vas uhajajoča para moti, postavite lonec enostavno v pomivalno korito in pustite, da hladna voda teče čez pokrov **(K)**. Pazite, da se časovnik **(12)*** ne zmoči, sicer se lahko poškoduje.
Če se je prikaz **(24)** na časovniku **(12)*** spremenil **(W)** iz rdeče na zeleno in je kuhalni signal popolnoma izginil v ročaju **(J)**, lonec stresite in ga odprite.

*samo Perfect Ultra

7. Vzdrževanje lonca za kuhanje na paro

7.1. Čiščenje

Časovnik **(12)** vzemite **(X)** iz ročaja pokrova **(5)** in ga pobrišite* z vlažno krpo. Ročaj pokrova **(5)** snemite **(C)** in operite pod tekočo vodo **(L)**.
Snemite tesnilni obroč **(10)** s pokrova in ga umijte z roko.
Lonec, pokrov in vstavke lahko pomivate v pomivalnem stroju.
Ne praskajte ostankov jedi iz lonca, temveč jih namočite. Pri nalaganju apnenca izkuhajte posodo z vodo in kisom. Redno čistite dno lonca.

7.2. Shranjevanje

Tesnilni obroč **(10)** po čiščenju shranite ločeno, da se ohrani.

7.3. Vzdrževanje

Lonec za kuhanje na paro je tehnični uporabni predmet, katerega deli so lahko podvrženi obrabi. Zato bi morali po daljši uporabi ustrezno pregledati vse posamezne dele v skladu s poglavjem: Seznam nadomestnih delov. Pri očitnih spremembah morate zadevne dele zamenjati. Uporabljajte le originalne nadomestne dele proizvajalca.

Namig: Pri poškodovanem ročaju pokrova (5) je potrebno tovarniško popravilo.

8. Vsestranska uporaba

Prednosti hitrega kuhanja ne veljajo le za običajne načine priprave jedi:

8.1. Priprava zmrznjenih jedi

Zmrznjene jedi lahko date direktno iz zamrzovalnika v lonec. Meso, ki ga želite popeči, je potrebno malo odtaliti. Stresite zmrznjeno zelenjavo direktno iz embalaže v vstavek.
Čas zavretja se podaljša, kuhalni časi ostanejo enaki.

8.2. Priprava polnovredne hrane

Za polnovredno hrano se pogosto predelujejo žitarice in stročnice. Pri pripravi v loncu za kuhanje na paro, žitaric in stročnic ne rabite nujno namakati. Kuhalni časi se nato podaljšajo za pribl. polovico časa.
V lonec dajte minimalno 1/4 litra tekočine in dodatno na 1 del žitaric/stročnic najmanj še 2 dela tekočine. Preostala toplota kuhalne plošče se lahko uporabi za nakdnadno namakanje. Pazite na to, da pri penečih jedeh ali jedeh, ki nabreknejo (žitarice, stročnice), lonec lahko napolnite le do polovice.

8.3. Vkuhavanje

Kozarci z 1 l vsebino se vkuhavajo v 6,5 l in 8,5 l loncih za kuhanje na paro, manjši kozarci pa v 4,5 l loncu za kuhanje na paro. Priprava živil, tako kot ponavadi. Napolnite 1/4 l vode v lonec. Vstavite kozarce v naluknjan vstavek.

Zelenjavo/meso kuhajte pri 2. oranžnem kuhalnem obroču okoli 20 minut.
Koščičasto sadje kuhajte pri 1. oranžnem kuhalnem obroču okoli 5 minut.
Pečkasto sadje kuhajte okoli 10 minut pri 1. oranžnem kuhalnem obroču.

Za izpuščanje pare pustite, da se lonec počasi ohladi (1. način) – ne spuščajte z vrtljivim gumbom **(8)** ali pod tekočo vodo, ker v nasprotnem primeru lahko uhaja sok iz kozarcev.

*samo Perfect Ultra

8.4. Stiskanje soka

V loncu za kuhanje na paro lahko predelujete manjše količine sadja v sok.
Vlijte 1/4 l vode v lonec, postavite sadje v naluknjan vstavek na vstavek brez lukenj in ga po potrebi posladkajte. Kuhajte pri 2. oranžnem kuhalnem obroču. Odvisno od vrste sadja znaša kuhalni čas 10–20 minut.
Izpustite tlak tako, da držite lonec pod mrzlo tekočo vodo (način 4). Pred odpiranjem lonec na kratko pretresite.

8.5. Steriliziranje

V loncu za kuhanje na paro lahko hitro sterilizirate steklenice za dojenčke, kozarce za vlaganje in podobno.
Postavite dele z odprtino navzdol v naluknjan vstavek, dodajte 1/4 l vode in sterilizirajte 20 minut pri 2. oranžnem kuhalnem obroču. Pustite, da se deli počasi ohladijo (način 1).

8.6. Kuhanje z vstavki

Odvisno od velikosti lonca za kuhanje na paro lahko kuhate z vstavki in stojalom. Vstavke in stojalo boste dobili kot pribor v strokovnih trgovinah. V loncu za kuhanje na paro lahko pripravljate tudi več jedi istočasno. Posamezne priloge se ločijo z vstavki. Napolnite jed z najdaljšim kuhalnim časom najprej v lonec brez vstavkov.

Primeri

Pečenka (20 min.) – dno lonca
Krompir (8 min.) – naluknjan vstavek
Zelenjava (8 min.) – nenaluknjan vstavek

Pečenko kuhajte najprej 12 minut. Nato odprite lonec po navodilih. Postavite krompir v naluknjanem vstavku na stojalo, vstavite zelenjavo v vstavek brez lukenj, zaprite lonec in kuhajte še 8 minut. Če se kuhalni časi ne razlikujejo bistveno, lahko date v lonec vse vstavke istočasno.
Zaradi odpiranja lonca uhaja para, zato dajte v lonec nekaj več vode, kot je potrebno.

9. Garancijska izjava

Med garancijsko dobo garantiramo brezhibno delovanje proizvoda in vseh njegovih delov. Garancijska doba znaša 3 leta in začne veljati z dnem nakupa proizvoda pri strokovnem trgovcu WMF, kar se dokumentira z garancijskim kuponom, ki ga prodajalec v celoti izpolni.

Če med garancijsko dobo pride do pomanjkljivosti na proizvodu, se le-te odpravijo brezplačno z zamenjavo pomanjkljivih delov z brezhibnimi deli. Pomanjkljive dele lahko nadomesti le strokovni trgovec WMF ali servisni oddelek WMF AG v Geislingen/Steige.
Garancijska pravica velja izključno za to pravico. Pravice, ki presegajo zgoraj navedene, so iz garancije izključene.

Za uveljavljanje garancijske pravice je potrebno predložiti garancijski kupon. Ta se izroči kupcu istočasno z loncem za kuhanje na paro WMF. Garancijska pravica obstaja le, če se predloži popolnoma izpolnjen garancijski kupon.

Seveda ta garancijska izjava ne omejuje vaših zakonskih pravic do jamstva. Znotraj garancijskega roka vam pripadajo zakonske garancijske pravice na naknadno spolnitev, zniževanje cene, odstop in odškodnino v zakonskem obsegu.

Od garancijske obveznosti so izključeni:

- tesnilo kuhalnega signala
- tesnilo varovala preostalega tlaka
- tesnilo odprtine za izpuščanje pare
- varnostni ventil
- tesnilni obroč
- baterije*

Ti deli so podvrženi naravni obrabi.
10 let garancije na dobavo nadomestnih delov.

*samo Perfect Ultra

10. Izključitev odgovornosti

Ne prevzemamo garancije za poškodbe, ki so nastale iz sledečih razlogov:

- neprimerna in nestrokovna uporaba
- napačno ali malomarno ravnanje
- nestrokovno opravljena popravila
- vgradnja nadomestnih delov, ki ne ustrezajo originalni izvedbi
- kemični ali fizikalni vplivi na površine lonca
- neupoštevanje navodila za uporabo

Ime in naslov dajalca garancije

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

Garancijska pravica se uveljavlja bodisi direktno pri dajalcu garancije ali pri pooblaščenemu strokovnemu trgovcu WMF.

3-year guarantee

11. Odpravljanje pomanjkljivosti

Pomanjkljivosti lonca za kuhanje na paro
Predolgi čas zavretja ali kuhalni signal (1) se ne dvigne.
Para uhaja iz pokrova.

Pri pomanjkljivostih vedno načeloma odstavite lonec za kuhanje na paro s štedilnika. Nikoli ne odpirajte lonca na silo.

Vzrok	Odpravljanje
Premer kuhalne plošče ni primeren.	Izberite kuhalno ploščo, ki ustreza premeru lonca.
Kuhalna stopnja ni primerna.	Nastavite kuhalno ploščo na najvišjo kuhalno stopnjo.
Pokrov ni pravilno nameščen.	Izpustite ves tlak iz lonca in odprite. Preglejte, če tesnilni obroč **(10)** pravilno sedi in ponovno zaprite lonec.
Krogla v varnostnem ventilu/avtomatskem segrevanju **(4)** ni v pravilni poziciji.	Izpustite ves tlak iz lonca, odprite, snemite ročaj, preverite varnostni ventil **(4)**, preverite pozicijo kovinske krogle v pokrovu **(E)** in **(F)** lonec znova zaprite.
Tekočina manjka (min. 1/4 l).	Izpustite ves tlak iz lonca in odprite pokrov. Napolnite tekočino in ponovno zaprite lonec.
Tesnilni obroč **(10)** in/ali rob lonca ni čist.	Izpustite ves tlak iz lonca in odprite pokrov. Očistite tesnilni obroč **(10)** in rob lonca ter ponovno zaprite lonec.
Vrtljivi gumb **(8)** se ne nahaja na kuhalni stopnji 1 ali 2.	Vrtljivi gumb **(8)** nastavite na kuhalno stopnjo 1 ali 2 **(30c)/(30d)**.
Tesnilni obroč **(10)** je poškodovan ali trd (zaradi obrabe).	Zamenjajte tesnilni obroč **(10)** z originalnim tesnilnim obročem WMF.
Tesnilo kuhalnega signala **(2)** ali tesnilo varovala preostalega tlaka **(13)** nista v pravilni poziciji ali sta poškodovana.	Popravite pozicijo tesnilnega obroča ali ga zamenjajte z originalnimi nadomestnimi deli WMF.

Pomanjkljivosti lonca za kuhanje na paro
Iz varnostnega ventila/avtomatskega segrevanja (4) stalno izhaja para (ne velja za fazo zavretja).
Vrtljivega gumba (8) ni mogoče povleči nazaj in lonca ni mogoče odpreti.

Pomanjkljivosti časovnika*
Ni prikaza na zaslonu (20)*.
Na zaslonu (20) se pokaže* »E1«, »E6« ali »E7«.

Pri pomanjkljivostih vedno načeloma odstavite lonec za kuhanje na paro s štedilnika. Nikoli ne odpirajte lonca na silo.

Vzrok	Odpravljanje
Krogla ni v pravi poziciji v ventilu **(E)**. Krogla je potisnjena v zgornjo komoro.	Izpustite ves tlak iz lonca, odprite pokrov in snemite ročaj. Potisnite kroglo v spodnjo komoro **(F)** preglejte, če se glavni ventil **(3)** prosto premika **(G)** in ponovno zaprite lonec.
Varovalo preostalega tlaka je blokirano.	Z iglo ali zobotrebcem toliko časa pritiskajte navzdol v odprtino varovala preostalega tlaka **(15)** na pokrovu ročaja **(M)**, dokler vrtljivega gumba **(8)** ni mogoče povleči nazaj.
Časovnik **(12)** ste sneli prehitro, to pomeni pred začetkom stopnje kuhanja.	Časovnik **(12)** postavite na ročaj pokrova **(5)** in na novo nastavite kuhalni čas.
Časovnik **(12)** se ne aktivira.	Časovnik **(12)** vklopite s tipko za plus **(25)**.
Baterija je prazna (glejte prikaz baterije **(23)**).	Baterijo zamenjajte skladno z navodili.
Programska napaka, potrebno je tovarniško popravilo.	Časovnik **(12)** oddajte pri pooblaščenem trgovcu ali pošljite neposredno WMF AG.

12. Tabela časov kuhanja

		Minut	
Svinjina in teletina			
Kuhajte pri 2. obroču in upoštevajte najmanjšo količino polnjenja tekočine 1/4 l. Pri nobeni jedi ni potreben poseben vložek.	Na trakove narezana svinjina	5 - 7	
	Svinjski golaž	10 - 15	
	Svinjska pečenka	20 - 25	Čas kuhanja je odvisen od velikosti in oblike
	Na trakove narezana teletina	5 - 7	
	Telečji golaž	10 - 15	
	Telečja krača v kosu	25 - 30	
	Telečji jezik	15 - 20	Pokrijte z vodo
	Telečja pečenka	20 - 25	Čas kuhanja je odvisen od velikosti in oblike
Govedina			
Kuhajte pri 2. obroču in upoštevajte najmanjšo količino polnjenja tekočine 1/4 l. Pri govejem jeziku je potreben vložek z luknjami.	Pečenka iz mletega mesa	10 - 15	
	Marinirana dušena goveja pečenka	30 - 35	
	Goveji jezik	45 - 60	
	Na trakove narezano meso	6 - 8	
	Golaž	15 - 20	
	Rulade	15 - 20	
	Goveja pečenka	35 - 45	Čas kuhanja je odvisen od velikosti in oblike
Kokoš			
Kuhajte pri 2. obroču in upoštevajte najmanjšo količino polnjenja tekočine 1/4 l. Pri kokoših za juho je potreben vložek z luknjami.	Kokoš za juho	20 - 25	Maks. 1/2 količine polnjenja
	Deli kokoši	6 - 8	
	Puranje stegno	25 - 30	Odvisno od debeline stegna
	Puranjev ragu	6 - 10	Pri puranu enako
	Puranji zrezki	2 - 3	
Divjad			
Kuhajte pri 2. obroču in upoštevajte najmanjšo količino polnjenja tekočine 1/4 l. Poseben vložek ni potreben.	Zajčja pečenka	15 - 20	
	Zajčji hrbet	10 - 12	
	Jelenova pečenka	25 - 30	
	Jelenov golaž	15 - 20	
Jagnjetina			
Kuhajte pri 2. obroču in upoštevajte najmanjšo količino polnjenja tekočine 1/4 l.	Jagnječji ragu	20 - 25	Koštrun potrebuje za kuhanje dalj časa
	Jagnječja pečenka	25 - 30	Čas kuhanja je odvisen od velikosti in oblike
Riba			
Kuhajte pri 1. obroču in upoštevajte najmanjšo količino polnjenja tekočine 1/4 l. Pri raguju in golažu vložek ni potreben, drugače pa uporabjajte tistega brez lukenj.	Ribji fileji	2 - 3	Dušeno v lastnem soku
	Cele ribe	3 - 4	Dušeno v lastnem soku
	Ragu ali golaž	3 - 4	

		Minut	
Juhe			
Kuhajte pri 2. obroču in upoštevajte najmanjšo količino polnjenja lonca od 1/4 l do največ 1/2. Poseben vložek ni potreben.	Juha iz graha, leče	12 - 15	Namočene stročnice
	Krepka mesna juha	25 - 30	Velja za vse vrste mesa
	Zelenjavna juha	5 - 8	
	Golaževa juha	10 - 15	
	Kokošja juha	20 - 25	Čas kuhanja je odvisen od velikosti
	Juha iz govejega repa	35	
	Krompirjeva juha	5 - 6	
Zelenjava			
Kuhajte pri 1. obroču in upoštevajte najmanjšo količino polnjenja tekočine 1/4 l. Pri kislem zelju in rdeči pesi vložek ni potreben. Pri vseh drugih jedeh potrebujete vložek z luknjami. Od fižola naprej se temperature kuhanja zvišajo (2. obroč).	Jajčevic, kumarice, paradižniki	2 - 3	V sopari dušena zelenjava se ne izluži tako hitro
	Cvetača, paprika, por	3 - 5	
	Grah, zelena, kolerabica	4 - 6	
	Koromač, korenje, ohrovt	5 - 8	
	Fižol, listnati ohrovt, rdeče zelje	7 - 10	
	Kislo zelje	10 - 15	
	Rdeča pesa	15 - 25	
	Slan krompir	6 - 8	
	Krompir v lupini	6 - 10	Krompir v oblicah poči, ko se prehitro izpari
Stročnice			
Žito			
Kuhajte pri 2. obroču in upoštevajte najmanjšo količino polnjenja od 1/4 l do največ 1/2 vsebine lonca. Na 1 del žita vlijemo 2 dela vode. Nenamočeno žito moramo kuhati 20-30 minut dlje. Mlečni riž pripravljamo pri 1. obroču.	Grah, fižil, leča	10 - 15	Debel fižol se kuha najmanj 10 min. dlje
	Ajda, proso	7 - 10	Čas kuhanja namočenega žita
	Koruza, riž, zelena pira	6 - 15	Čas kuhanja namočenega žita
	Mlečni riž	20 - 25	pri 1. obroču
	Dolgozrnati riž	6 - 8	
	Neluščen riž	12 - 15	
	Pšenica, rž	10 - 15	Čas kuhanja namočenega žita
Sadje			
Kuhajte pri 1. obroču in upoštevajte najmanjšo količino polnjenja tekočine 1/4 l.	Češnje, slive	2 - 5	Priporočamo vložek z luknjami
	Jabolka, hruške	2 - 5	Priporočamo vložek z luknjami

Nasveti in zvijače pri kuhanju

- Čas kuhanja se začne, brž ko postane obroč na kuhalnem signalu viden
- Navedeni časi kuhanja so le orientacijske vrednosti
- Raje izberite krajši čas kuhanja, podaljšanje je možno v vsakem trenutku
- Pri navedenih časih kuhanja za zelenjavo boste dobili še dovolj trdo in nerazkuhano zelenjavo
- Temperatura kuhanja znaša pri 1. obroču 110 °C in pri 2. obroču 119 °C

Recepte najdete na www.wmf.com.

Návod k obsluze
CZ

Obsah

1. Bezpečnostní pokyny
2. Ovládání časovače*
3. Ovládání tlakového hrnce
4. Pokyny k obsluze
5. Tepelná úprava v tlakovém hrnci
6. Čtyři metody pro snížení tlaku
7. Péče o tlakový hrnec
Čištění, uložení, údržba
8. Mnohostranné použití
9. Prohlášení o záruce
10. Vyloučení zodpovědnosti
11. Odstranění poruch
12. Tabulka časů vaření

Příslušenství a náhradní díly
viz obálka

*pouze Perfect Ultra

1. Bezpečnostní pokyny

1. Dříve než začnete používat tlakový hrnec WMF, přečtěte si laskavě celý návod k obsluze a všechny pokyny. Neodborným používáním se může výrobek poškodit.

2. Nenechávejte tlakový hrnec používat osoby, které se předtím neseznámily s návodem k jeho obsluze.

3. Když se s tlakovým hrncem pracuje, neměly by se v blízkosti zdržovat děti.

4. Tlakový hrnec nikdy nepoužívejte v troubě. Vysokými teplotami se poškodí držadla, ventily a bezpečnostní zařízení.

5. Pokud je tlakový hrnec pod tlakem, zacházejte s ním velice opatrně. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte držadla a tlačítka. V případě potřeby použijte rukavice.

6. Tlakový hrnec používejte pouze pro takové účely, pro které je určen.

7. Toto zařízení využívá při vaření tlak. Nevhodné použití může vést k popáleninám. Dbejte na to, aby byl hrnec před zahřátím vždy správně uzavřený. Další informace naleznete v návodu k obsluze.

8. Tlakový hrnec nikdy neotevírejte násilím. Neotevírejte ho, dokud se nepřesvědčíte o tom, že se vnitřní tlak plně snížil. Další informace naleznete v návodu k obsluze.

9. Tlakový hrnec v žádném případě nezahřívejte, aniž byste do něj předtím nalili vodu, vážně by se tím poškodil.
Minimum: 1/4 l vody.

Důležité upozornění:
Dbejte na to, aby se tekutina nikdy úplně nevypařila. Mohlo by dojít k připálení potravin a k poškození hrnce roztavenými díly z plastu a nebo by se roztavením hliníku na dně hrnce mohlo poškodit varné místo. Pokud by tento případ nastal, vypněte zdroj tepla a hrncem nepohybujte, dokud zcela nevychladne.

10. Tlakový hrnec nikdy nenaplňujte více než do 2/3 celkového objemu. Při vaření potravin, které se v průběhu tepelné úpravy rozpínají, např. rýže nebo sušená zelenina, naplňte tlakový hrnec nejvýše do poloviny celkového objemu a přitom dodržujte případné pokyny výrobce Vašeho tlakového hrnce.

11. Tlakový hrnec byste nikdy neměli nechávat bez dozoru. Přívod energie usměrňujte takovým způsobem, aby varný signál nevystoupil nad příslušný oranžový varný kroužek. Když se přívod energie nesníží, začne ventilem unikat pára. Tím se změní doba tepelné úpravy a úbytek tekutiny může vést k poruchám funkce.

12. Používejte jen takové tepelné zdroje, které jsou uvedeny v návodu k obsluze.

13. Když vaříte maso i s kůží (např. hovězí jazyk), které se může tlakem nadout, nepíchejte do něj, dokud kůže nesplaskne, mohli byste se spálit.

14. Před každým otevřením zatřeste hrncem, zabráníte tím vystříknutí parních bublin, které by vás mohly opařit. Zvlášť důležité je to při rychlém odpaření nebo ochlazení pod tekoucí vodou.

15. Při rychlém odpaření nebo ochlazení pod tekoucí vodou mějte ruce, hlavu a tělo vždy v bezpečné vzdálenosti. Stoupající pára by vám mohla přivodit zranění.

16. Před každým použitím zkontrolujte funkčnost bezpečnostních zařízení, ventilů a těsnění. Jen takovým způsobem lze zaručit bezpečné fungování. Další informace naleznete v návodu k obsluze.

17. Nepoužívejte tlakový hrnec na fritování potravin v oleji a pod tlakem.

18. V žádném případě nezasahujte do bezpečnostních zařízení s výjimkou údržby, která je popsána v návodu k obsluze.

19. Díly podléhající opotřebení (viz Prohlášení o záruce) pravidelně vyměňujte. Součástky, které vykazují viditelné změny barev, trhliny, případně mají jiná poškození a nebo nesedí správně, je nutné vyměnit za originální náhradní díly WMF.

20. Používejte pouze originální náhradní díly WMF. Zejména však používejte pouze hrnce a poklice stejného modelu.

21. Tlakový hrnec nepoužívejte, je-li poškozený, když má poškozené nebo deformované díly a pakliže nefunguje podle v návodu k obsluze. V takovém případě se obraťte na nejbližší odbornou prodejnu WMF nebo na oddělení pro zákazníky WMF AG v Geislingenu/Steige.

Důležité bezpečnostní pokyny pro časovač* a baterie:

Časovač není vhodný pro děti do 3 let, protože obsahuje malé části, které by děti mohly spolknout nebo vdechnout (kryt baterie, těsnicí kroužek, baterie).
Pokud by byl LCD displej poškozen, dbejte na to, abyste se nezranili o skleněné úlomky. Dbejte na to, aby se kapalné krystaly nedostaly do kontaktu s pokožkou ani do očí nebo do úst. Dodaná baterie není nabíjecí. Při výměně baterie dbejte na to, abyste se o kontakty baterie nezranili.
Baterie mohou vytéci. Dostane-li se kapalina z baterie do kontaktu s pokožkou nebo oděvem, okamžitě omyjte postižená místa vodou. Pokud by se kapalina z baterie dostala do očí, musíte oči okamžitě vypláchnout vodou a nechat ošetřit lékařem.
Baterie se nikdy nesmí poškozovat, vrtat nebo házet do otevřeného ohně. Baterii nahrazujte pouze baterií stejného typu, která je uvedena v návodu k obsluze. Vypotřebované baterie a časovač nikdy nevyhazujte do domovního odpadu, nýbrž je předejte do příslušné sběrny komunálního odpadu.

Tento návod k obsluze si pečlivě uschovejte.

2. Ovládání časovače*

V tlakový hrnec můžete používat s časovačem nebo bez něj.

Důležité upozornění:
Nedávejte časovač do blízkosti magnetů.
Časovač je přesně nastaven na držák poklice a není vyměnitelný. Pokud máte více tlakových hrnců WMF Perfect Ultra s časovačem, může záměna časovačů vést k špatnému údaji.

2.1. Zapnutí a programování

Zásadně lze časovač **(12)** zapnout a obsluhovat pouze když sedí v držáku poklice **(5)**.
Časovač **(12)** se zapne, když stisknete tlačítko Plus **(25)**. Na displeji (20) se po cca 2 vteřinách objeví údaj »00«. Nyní můžete tlačítky Plus a Mínus **(25)/(26)** nastavit požadovanou dobu vaření (max. 99 minut). Při držení stisknutého tlačítka se aktivuje rychlý chod. Když tlakový hrnec zahříváte, vytváří se tlak. Zobrazení na časovači svítí červeně **(24)**. Nyní již nemůžete hrnec otevřít. Když je dosažen nastavený stupeň vaření, začíná doba vaření. Časovač **(12)** reaguje akustickým signálem (3 x krátce) a zobrazení počítá po minutách dozadu. Běžící zobrazení vteřin **(22)** na displeji **(20)** ukazuje, že doba vaření uplynula **(V)**.
Během doby vaření můžete naprogramovaný čas upravovat tlačítky Plus a Mínus **(25)/(26)**. To je možné jen tehdy, když časovač sedí v držadle.
Časovač **(12)** můžete kdykoli vypnout současným stisknutím a podržením tlačítek Plus a Mínus **(25)/(26)**, dokud zobrazení nezhasne.

2.2. Po uplynutí doby vaření

Pokud nastavený čas uplynul, zazní akustický signál (5 x krátce). Tón můžete vypnout krátkým stisknutím tlačítka Plus nebo Mínus **(25)/(26)**. Jinak se signální tón bude znovu čtyřikrát opakovat.
Tlakový hrnec je možné otevřít pouze tehdy, pokud vnitřní tlak zcela poklesne. Teprve pak se zobrazení **(24)** na časovači **(12)** změní z červené na zelenou **(W)**. Zeleně blikající zobrazení **(24)** po 1 minutě automaticky zhasne.

*pouze Perfect Ultra

2.3. Sundání časovače

Pro sundání časovač **(12)** jednoduše vyndejte z držadla směrem nahoru **(X)**.
Časovač **(12)** můžete sundat nejdříve při začátku doby vaření, tedy tehdy, když je dosažen nastavený stupeň vaření a běží zobrazení minut **(21)**. Když časovač **(12)** sundáte, zhasne červené zobrazení **(24)**, ukazatel minut **(21)** však běží dál.
Po uplynutí nastavené doby zazní i při sundaném časovači **(12)** až 5x signální tón (viz výše). Pak zobrazení zhasne.
Během doby vaření můžete časovač **(12)** kdykoli sundat a opět nasadit. Úprava nastavené doby vaření je možná jen tehdy, když časovač **(12)** sedí v držáku poklice **(5)**.

2.4. Pokyny k péči

Časovač **(12)** čistěte pouze otřením vlhkým hadříkem. Neponořujte jej do vody ani jej nečistěte v myčce.

2.5. Výměna baterie

Přihrádka pro baterii se nachází na zadní straně časovače **(12)**. Otevřete přihrádku pomocí mince **(Y)**. Vložte baterii do přihrádky podle údaje o polaritě **(Z)**. Je nutné používat lithiové baterie typu CR 2450, 3 V.
Opět přihrádku na baterii zavřete pomocí mince **(Y)**.

3. Ovládání tlakového hrnce

Před prvním použitím

3.1. Otevírání hrnce

Otočný knoflík **(8)** nastavte do pozice »otevření/zavření« **(30a)** a zatáhněte dozadu **(30b)**.
Držadlem poklice **(5)** otáčejte doprava tak dlouho, dokud nebudou značky na poklici a na dlouhém držadle hrnce ležet naproti sobě **(B)**. Zvedněte poklici.

3.2. Čištění hrnce

Před prvním použitím byste měli odstranit nálepky a všechny části tlakového hrnce omýt (viz část »Čištění«).
Poklici obraťte a odstraňte z ní držadlo **(5)**.
Oranžovou zarážku **(7)** na spodní straně držadla poklice **(5)** zatáhněte ve směru šipky ke konci držadla, poklici zvedněte a vyvěste **(C)**.
Z poklice odstraňte těsnicí kroužek **(10)**.

3.3. Zavírání hrnce

Držadlo **(5)** zavěste do poklice **(D)** a oranžovou zarážku **(7)** nechte se slyšitelným zaklapnutím zaskočit přes okraj poklice.
Těsnicí kroužek **(10)** umístěte do okraje poklice takovým způsobem, aby ležel pod vnitřním zahnutým okrajem poklice.
Poklici nasaďte (viz značky na poklici a držadle hrnce) a držadlem poklice **(5)** otáčejte doleva až na doraz **(B)**.
Otočný knoflík **(8)** zmačkněte dopředu **(A)** a nastavte požadovaný stupeň vaření 1 nebo 2 **(30c)/(30d)**.

4. Pokyny k obsluze

4.1. Kontrola bezpečnostních zařízení před každým použitím

Zkontrolujte, zda jsou těsnicí kroužek **(10)** a okraj poklice čisté. Zkontrolujte, zda kulička na spodní straně poklice viditelně leží v bezpečnostním ventilu **(4) (E)**.
Pokud se kulička nachází v horní dutině bezpečnostního ventilu/podpory počáteční zavářky **(4)**, sundejte držadlo **(5)** a zamáčkněte ji prstem do spodní dutiny **(F)**.
Tlakem prstu zkontrolujte pohyblivost hlavního ventilu **(3) (G)**. Zkontrolujte těsnění varného signálu **(2)**, těsnění pojistky proti zbytkovému tlaku **(13)** a těsnění otvoru pro vypouštění páry **(14)** zda dobře sedí a nejsou poškozena. Držadlo **(5)** zavěste do poklice. Nasaďte poklici a zavřete ji.

4.2. Objemy tekutin

Pro usnadnění dávkování je uvnitř hrnce umístěna stupnice **(H)**.
Bez ohledu na to, zda při tepelné úpravě používáte nástavce, je pro vytvoření páry potřeba alespoň 1/4 l tekutiny.
Tlakový hrnec naplňujte maximálně do 2/3, aby nebyla ovlivněna jeho správná funkce.
Když připravujete pokrmy, které pění a nebo se výrazně rozpínají (např. masový vývar, luštěniny, droby, kompot), naplňujte hrnec maximálně do poloviny. (Další pokyny viz část »Příprava plnohodnotné stravy«).
Chcete-li potraviny před vařením opéci (např. cibuli, masové kousky atp.), můžete tlakový hrnec použít jako běžný hrnec. Při konečné tepelné úpravě, ještě předtím než hrnec zavřete, byste měli rozpustit usazeninu vzniklou na masu a přidat požadované množství tekutiny (alespoň 1/4 l).

Pozor!
Při tepelné úpravě vždy dbejte na dostatečné množství tekutiny a také na to, aby se tekutina z potravin nikdy zcela neodpařila. Následkem nedodržení tohoto pokynu může být připálení potravin, poškození hrnce a plastových držadel (viz Bezpečnostní pokyny 9.).

5. Tepelná úprava v tlakovém hrnci

5.1. Obecné

V tlakovém hrnci se pokrmy připravují pod tlakem, tj. při teplotách nad 100 °C. Doba tepelné úpravy se tak sníží až o 70 %, což přináší výraznou úsporu energie. Díky krátké úpravě v páře zůstávají aroma, chuť a vitamíny z velké části zachovány.

5.2. Tepelná úprava s nástavci

V závislosti na velikosti tlakového hrnce je možné při tepelné úpravě používat nástavce a vložku. Nástavce a vložku obdržíte jako příslušenství v odborné prodejně (viz »Příslušenství a náhradní díly« v obálce).

5.3. Zahřívání

Hrnec zavřete a otočným knoflíkem **(8)** nastavte stupeň vaření doporučený v tabulce časů vaření **(30c)/(30d):**

Stupeň vaření 1 (šetrný stupeň)
první oranžový varný kroužek

Pro přípravu citlivých pokrmů, jako je zelenina, ryby nebo ovoce, používejte varný stupeň 1. Při tomto stupni je vaření zvláště šetrné, aroma a živiny tak zůstanou lépe zachovány.
Při stupni vaření 1 se varný signál zvedá jen k 1. varnému kroužku.
Příliš vysoký tlak je automaticky regulován hlavním ventilem (viz část 5.4 Doby tepelné úpravy).

Stupeň vaření 2 (rychlý stupeň)
druhý oranžový varný kroužek

Pro přípravu ostatních pokrmů používejte varný stupeň 2 (viz také část 8 Mnohostranné použití).
Při tomto stupni vaření ušetříte hodně času a tím i energie. Při stupni vaření 2 se varný signál zvedá až k 2. varnému kroužku. Příliš vysoký tlak je automaticky regulován hlavním ventilem (viz část 5.4 Doby tepelné úpravy).

Zapněte časovač **(12)** v držadle poklice **(5)** a zadejte* požadovanou dobu vaření. Zahřejte tlakový hrnec nejvyšším výkonem sporáku.
Přes podporu počáteční zavářky **(4)**, která současně slouží jako bezpečnostní ventil, uniká vzduch tak dlouho, dokud se ventil slyšitelně neuzavře a nezačne se vytvářet tlak.
Červené zobrazení **(24)** časovače **(12)** signalizuje, že nyní již hrnec nemůžete* otevřít.
Varný signál **(1)** začíná stoupat. Stoupání můžete pozorovat vybráním vedle varného signálu **(I)** a včas regulovat přívod energie.
Časovač **(12)** akusticky signalizuje (3 x krátce), že byl dosažen nastavený stupeň vaření. Od teď se nastavený čas vaření počítá směrem dozadu **(V)***.

5.4. Doby tepelné úpravy

Časovač **(12)** signalizuje začátek vaření*. Dbejte na stálou pozici kroužku varného signálu **(1)**. Přívod energie regulujte odpovídajícím způsobem.
Pokud varný signál **(1)** klesne pod potřebný oranžový kroužek, je nutné zvýšit intenzitu tepelného zdroje. Tím se trochu prodlouží doba tepelné úpravy.
Pokud varný signál **(1)** vystoupí nad nastavený stupeň vaření **(30c)/(30d)**, vzniká příliš vysoký tlak páry, která slyšitelně uniká hlavním ventilem **(3)** vpředu na držadle poklice **(5)**. Ihned hrnec sundejte ze sporáku, počkejte než varný signál **(1)** klesne na příslušný varný kroužek a potom hrnec opět postavte na sporák se sníženým výkonem.

Krátké doby tepelné úpravy pod tlakem jsou umožněné vyššími teplotami, které v hrnci vznikají díky tlaku páry:

První kroužek, cca 110 °C
(provozní tlak 45 kPa, regulační tlak 90 kPa)
pro pokrmy choulostivější na přípravu, např. ryby nebo kompoty

Druhý kroužek, cca 119 °C
(provozní tlak 95 kPa, regulační tlak 130 kPa, max. 150 kPa)
pro všechny ostatní pokrmy

K úspoře energie je možné tepelný zdroj vypnout už před koncem doby tepelné úpravy, neboť teplo, které se v hrnci nahromadí, postačí na dokončení varného procesu.
Doby tepelné úpravy stejných pokrmů se mohou lišit v závislosti na množství, druhu a kvalitě konkrétních potravin.

5.5. Pokyn pro indukční sporáky

Univerzální dno TransTherm® **(11)** je vhodné pro všechny typy sporáků, včetně indukčních.
U indukčních sporáků může být při vyšších výkonech slyšitelný bzučivý zvuk. Ten je podmíněn technicky a není známkou poruchy sporáku nebo tlakového hrnce. Velikost hrnce a varného pole by měly být totožné, v opačném případě hrozí především u menších průměrů riziko, že varné pole (magnetické pole) nebude na dno hrnce reagovat.

5.6. Otevírání hrnce

Časovač **(12)** signalizuje konec vaření akustickým signálem (5 x krátce), který – pokud jej nevypnete – se bude až 4 x opakovat. Signální tón můžete vypnout krátkým stisknutím tlačítka Plus nebo Mínus **(25)/(26)***.

Máte čtyři možnosti, jak snížit tlak v hrnci – viz další strana.
Zásadně se smí poklice otevírat a sundávat z hrnce pouze tehdy, když je hrnec bez tlaku. To poznáte tak, že zobrazení **(24)** na časovači **(12)** se změní z červené na zelenou (bliká) **(W)***. Kromě toho musí varný signál **(1)** zcela zmizet v držadle **(5)** **(J)**.
Pokud červené zobrazení **(24)** na časovači **(12)*** svítí, přestože varný signál **(1)** zcela zmizel, účinkuje tzv. pojistka proti zbytkovému tlaku.
Tu uvolníte tak, že otočný knoflík **(8)** ještě jednou posunete vpřed a zase zatáhnete zpět **(A)**.

Než hrnec otevřete, vždy s ním krátce zatřeste. Tímto způsobem se z potravin uvolní případné parní bubliny vytvářející se především u tekutých a kašovitých pokrmů, které by po odstranění poklice mohly vystříknout ven. Nyní držadlo poklice **(5)** otočte doprava, jak bylo popsáno, a zvedněte poklici nahoru.

*pouze Perfect Ultra

6. Čtyři metody pro snížení tlaku

Důležité upozornění:
U jídel, která pění nebo varem zvětšují svůj objem (např. luštěniny, masový vývar, obiloviny), byste neměli tlak v hrnci snižovat pomocí metody 2, 3 ani 4. Pokud se brambory na loupačku odpaří metodou 2, 3 nebo 4, popraskají.

Při rychlém odpaření pomocí otočného knoflíku nebo pod tekoucí vodou mějte ruce, hlavu a tělo vždy v bezpečné vzdálenosti. Stoupající pára by vám mohla přivodit zranění.

Metoda 1

Hrnec odstraňte z tepelného zdroje. Varný signál **(1)** za chvíli klesne. Když zcela zmizí v držadle **(J)** a zobrazení **(24)** v časovači **(12)** se změní z červené na zelenou **(W)**, nastavte otočný knoflík **(8)** do pozice »otevření/zavření« **(30a)** a zatáhněte jej dozadu **(30b)**.
Tímto způsobem se pod držadlem poklice **(5)** vypustí zbylá pára.
Pokud už neuniká pára, zatřeste krátce hrncem a otevřete jej.
Tuto metodu doporučujeme zvláště při dlouhé době vaření, protože tak můžete využít zbytkové teplo.

Metoda 2

Chcete-li vypustit páru pomalu a jemně, zvolte automatiku vypouštění páry. Nastavte otočný knoflík **(8)** do pozice »otevření/zavření« **(30a)**.
Pára pomalu uniká pod držadlem poklice.
Když se zobrazení **(24)** v časovači **(12)*** změnilo z červené na zelenou **(W)** a varný signál zcela zmizel v držadle **(J)**, krátce hrncem zatřeste a otevřete jej.

Metoda 3

Chcete-li páru vypustit co nejrychleji, nastavte otočný knoflík **(8)** do pozice »otevření/zavření« a pro rychlé vypuštění páry jej zatáhněte dozadu **(A)**.
Když se zobrazení **(24)** v časovači **(12)*** změnilo z červené na zelenou **(W)** a varný signál zcela zmizel v držadle **(J)**, krátce hrncem zatřeste a otevřete jej.

Metoda 4

Pokud Vám unikající pára vadí, postavte hrnec jednoduše do dřezu a nechte přes poklici proudit studenou vodu **(K)**. Dbejte na to, aby se časovač **(12)*** nenamočil, protože by se mohl poškodit.
Když se zobrazení **(24)** v časovači **(12)*** změnilo z červené na zelenou **(W)** a varný signál zcela zmizel v držadle **(J)**, krátce hrncem zatřeste a otevřete jej.

7. Péče o tlakový hrnec

7.1. Čištění

Sundejte časovač **(12)** z držadla poklice **(5) (X)** a otřete* jej vlhkým hadříkem. Sundejte držadlo poklice **(5) (C)** a omyjte je pod tekoucí vodou **(L)**.
Z poklice odstraňte těsnicí kroužek **(10)** a ručně ho umyjte.
Hrnec, poklice a nástavce se dají mýt v myčce na nádobí.
Zbytky pokrmů neoškrabujte, odmočte je.
Vápenitou usazeninu odstraníte povařením vody s octem. Pravidelně čistěte také dno hrnce.

7.2. Uložení

Po vyčištění uložte těsnicí kroužek **(10)** odděleně, aby se šetřil.

7.3. Údržba

Tlakový hrnec je technický spotřební výrobek, jehož jednotlivé součástky se mohou opotřebovat. Z tohoto důvodu by se po delším používání měly všechny součástky zkontrolovat podle »Seznamu náhradních dílů«. Při viditelných změnách je nezbytná výměna příslušných součástek. Používejte pouze originální náhradní díly výrobce.

Upozornění:
V případě poškozeného držadla poklice (5) je nutná oprava v závodě.

*pouze Perfect Ultra

8. Mnohostranné použití

Výhody tepelné úpravy s využitím tlaku se nevztahují jen na běžné druhy přípravy:

8.1. Příprava zmrazených potravin

Zmrazené potraviny je možné vkládat přímo do hrnce. Maso určené k opečení je vhodné lehce rozmrazit. Zeleninu je možné sypat do nástavce přímo z obalu.
Doba počáteční zavářky se prodlouží, doba tepelné úpravy se nezmění.

8.2. Příprava plnohodnotné stravy

K přípravě plnohodnotné stravy se často používají obiloviny a luštěniny. Nyní už není nezbytné namáčet obiloviny a luštěniny před přípravou v tlakovém hrnci. Doba tepelné úpravy se tím prodlouží asi o polovinu.
Nalijte do hrnce 1/4 l základní tekutiny a přidejte na 1 díl obilovin/luštěnin min. 2 díly tekutiny. Zbytkové teplo varného místa můžete využít k dalšímu nabobtnání. U přípravy pokrmů, které pění nebo se rozpínají (obiloviny, luštěniny), dbejte na to, aby nebyl hrnec naplněn více než do poloviny objemu.

8.3. Zavařování

Pro sklenice s objemem 1 l se používají tlakové hrnce o objemu 6,5 l a 8,5 l, pro menší sklenice hrnce s objemem 4,5 l. Potraviny se připravují běžným způsobem. Nalijte do hrnce 1/4 l vody. Zavařovací sklenice uložte do děrovaného nástavce.

Zeleninu/maso zavařujte na 2. oranžový varný kroužek cca 20 minut
Peckové ovoce zavařujte na 1. oranžový varný kroužek cca 5 minut
Jádrové ovoce zavařujte na 1. oranžový varný kroužek cca 10 minut

Pro odpaření nechte hrnec pomalu vychladnout (metoda 1) – nesnižujte tlak v hrnci pomocí otočného knoflíku **(8)** ani pod tekoucí vodou – tím by se ze sklenic vytlačila ovocná šťáva.

8.4. Odšťavování

V malém množství se v tlakovém hrnci dají vyrábět ovocné šťávy.
1/4 l vody dejte do hrnce, ovoce položte do děrovaného nástavce, ten umístěte na neděrovaný a ovoce dle potřeby přislaďte. Zahřívejte na 2. oranžový varný kroužek. Doba úpravy se pohybuje podle druhu ovoce mezi 10-20 minutami.
Tlak v hrnci snižte pod tekoucí vodou (metoda 4). Před otevřením hrncem krátce zatřeste.

8.5. Sterilizace

Je možné provádět také rychlou sterilizaci kojeneckých lahví, zavařovacích sklenic atd. Postavte je do děrovaného nástavce hrdlem dolů, do hrnce nalijte 1/4 l vody a sterilizujte 20 min na 2. oranžový varný kroužek. Nechte pomalu vychladnout (metoda 1).

8.6. Tepelná úprava s nástavci

V závislosti na velikosti tlakového hrnce je možné při tepelné úpravě používat nástavce a vložku. Nástavce a vložku obdržíte jako příslušenství v odborné prodejně.
V tlakovém hrnci lze současně připravovat různé pokrmy. Jednotlivé přílohy se oddělí nástavci. Jako první se do hrnce vloží pokrm s nejdelší dobou tepelné úpravy.

Příklady

pečeně (20 min) – dno hrnce
brambory (8 min) – děrovaný nástavec
zelenina (8 min) – neděrovaný nástavec

Nejdříve 12 min tepelně upravujte pečeni. Potom hrnec otevřete podle návodu. Brambory položte do děrovaného nástavce na vložku, zeleninu do neděrovaného nástavce, hrnec zavřete a v tepelné úpravě pokračujte dalších 8 min.
Pokud se doby tepelné úpravy výrazně neliší, je možné dát všechny potraviny do hrnce ve stejnou dobu.

Otevíráním v průběhu úpravy uniká pára, přidejte proto do hrnce o něco více vody, než je normálně nutné.

9. Prohlášení o záruce

V průběhu záruční doby je garantováno bezchybné fungování výrobku a všech jeho částí. Záruční doba trvá 3 roky a začíná dnem nákupu výrobku v odborné prodejně WMF a dokládá se záručním kupónem, který byl řádně vyplněn prodavačem.

Pokud se u výrobku v průběhu záruční doby vyskytnou vady, budou vadné součástky bezplatně vyměněny za fungující díly. Výměna vadných součástek je možná pouze v odborné prodejně WMF nebo prostřednictvím oddělení pro zákazníky WMF AG v Geislingen/Steige.
Nároky vyplývající ze záruky se vztahují výhradně na toto právo. Další nároky jsou ze záruky vyloučeny.

Při uplatňování nároku je nutné předložit záruční kupón. Ten se kupujícímu vydává současně s tlakovým hrncem WMF. Záruční právo se dá uplatnit pouze při předložení řádně vyplněného kupónu.

Tímto prohlášením o záruce samozřejmě nejsou dotčena vaše záruční práva vyplývající ze zákona. V rámci záručního plnění máte v rozsahu stanoveném zákonem nárok na dodatečné plnění, snížení ceny, odstoupení a náhradu škody.

Ze záruky se vylučují:

- těsnění varného signálu
- těsnění pojistky proti zbytkovému tlaku
- těsnění otvoru pro vypouštění páry
- bezpečnostní ventil
- těsnící kroužek
- baterie*

Tyto součástky podléhají přirozenému opotřebení.
10 let záruky na dodání náhradních dílů.

10. Vyloučení zodpovědnosti

Záruka se nevztahuje na poškození vzniklá z následujících příčin:

- nevhodné a neodborné používání
- chybné nebo neopatrné zacházení
- neodborně provedené opravy
- montáž náhradních dílů, které neodpovídají původnímu provedení
- chemické nebo fyzikální vlivy na površích hrnce
- nedodržování tohoto návodu k obsluze

Název a adresa poskytovatele záruky

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

Záruční nároky se uplatňují buď přímo u poskytovatele záruky nebo v autorizované odborné prodejně WMF.

*pouze Perfect Ultra

Poruchy tlakového hrnce
Doba počáteční zavářky je příliš dlouhá nebo varný signál (1) nestoupá.
Z poklice stoupá pára.

Při výskytu poruchy hrnec vždy sundejte z varného místa.
Nikdy ho neotevírejte násilím.

Příčina	Odstranění poruchy
Nevhodný průměr varného místa.	Zvolte varné místo, které odpovídá průměru hrnce.
Nevhodný stupeň výkonu.	Nastavte nejvyšší stupeň výkonu.
Poklice není správně nasazená.	Tlak v hrnci zcela snižte, otevřete jej. Zkontrolujte správné dosednutí těsnicího kroužku **(10)** a hrnec znovu zavřete.
Kulička v bezpečnostním ventilu/podpoře počáteční zavářky **(4)** nesedí správně.	Tlak v hrnci zcela snižte, otevřete jej, sundejte držadlo, zkontrolujte bezpečnostní ventil **(4)**, zkontrolujte dosednutí kovové kuličky v poklici **(E)** a **(F)** a znovu hrnec zavřete.
Chybí tekutina (min. 1/4 l).	Tlak v hrnci zcela snižte, odklopte poklici. Doplňte tekutinu a hrnec znovu zavřete.
Těsnicí kroužek **(10)** a/nebo okraj hrnce je znečištěn.	Tlak v hrnci zcela snižte, odklopte poklici. Očistěte těsnicí kroužek **(10)** a okraj hrnce, hrnec znovu zavřete.
Otočný knoflík **(8)** není nastaven na varný stupeň 1 nebo 2.	Otočný knoflík **(8)** nastavte na varný stupeň 1 nebo 2 **(30c)/(30d)**.
Těsnicí kroužek **(10)** je poškozený nebo ztvrdlý (opotřebením).	Vyměňte těsnicí kroužek **(10)** za nový originální těsnicí kroužek WMF.
Těsnění varného signálu **(2)** nebo těsnění pojistky proti zbytkovému tlaku **(13)** nesedí správně nebo je poškozené.	Upravte dosednutí těsnění nebo je nahraďte originálními náhradními díly WMF.

Poruchy tlakového hrnce
Z bezpečnostního ventilu/podpory počáteční zavářky (4) stále uniká pára (neplatí pro fázi počáteční zavářky).
Otočný knoflík (8) není možné zatáhnout dozadu a hrnec není možné otevřít.

Poruchy časovače*
Žádné zobrazení na displeji (20)*.
Na displeji (20) se objevuje* »E1«, »E6« nebo »E7«.

*pouze Perfect Ultra

Při výskytu poruchy hrnec vždy sundejte z varného místa.
Nikdy ho neotevírejte násilím.

Příčina	Odstranění poruchy
Kulička nemá ve ventilu správnou polohu **(E)**. Kulička byla zatlačena do horní dutiny.	Tlak v hrnci zcela snižte, otevřete poklici a sundejte držadlo. Zatlačte kuličku do spodní dutiny **(F)**, zkontrolujte pohyblivost **(G)** hlavního ventilu **(3)** a hrnec znovu zavřete.
Pojistka proti zbytkovému tlaku blokuje.	Jehlou nebo párátkem tlačte do otvoru pojistky proti zbytkovému tlaku **(15)** na krytu držadla tak dlouho směrem dolů **(M)**, dokud není možné zatáhnout otočný knoflík **(8)** dozadu.
Časovač **(12)** byl sundán příliš brzy, tzn. před začátkem stupně vaření.	Nasaďte časovač **(12)** na držadlo poklice **(5)** a znovu nastavte dobu vaření.
Časovač **(12)** není aktivován.	Zapněte časovač **(12)** tlačítkem Plus **(25)**.
Baterie je vybitá (viz ukazatel baterie **(23)**).	Vyměňte baterii podle návodu
Chyba softwaru, vyžaduje opravu u výrobce.	Předejte časovač **(12)** autorizovanému prodejci nebo jej pošlete přímo do WMF AG.

12. Tabulka časů vaření

		Minuty	
Vepřové a telecí **Vařit na 2. kroužek a dbát na minimální množství tekutin 1/4 l.** **U žádného pokrmu není nutná speciální vložka.**	Vepřové na malé kousky	5–7	
	Vepřový guláš	10–15	
	Vepřová pečeně	20–25	doba tepelné úpravy závisí na velikosti a tvaru
	Telecí na malé kousky	5–7	
	Telecí guláš	10–15	
	Telecí nožička v kuse	25–30	
	Telecí jazyk	15–20	ponořit do vody
	Telecí pečeně	20–25	doba tepelné úpravy závisí na velikosti a tvaru
Hovězí **Vařit na 2. kroužek a dbát na minimální množství tekutin 1/4 l.** **U hovězího jazyka je potřebná děrovaná vložka.**	Sekaná pečeně	10–15	
	Svíčková pečeně	30–35	
	Hovězí jazyk	45–60	
	Maso na malé kousky	6–8	
	Guláš	15–20	
	Roláda	15–20	
	Hovězí pečeně	35–45	doba tepelné úpravy závisí na velikosti a tvaru
Kuře **Vařit na 2. kroužek a dbát na minimální množství tekutin 1/4 l. U kuřecí polévky je potřebná děrovaná vložka.**	Kuře na polévku	20–25	max. 1/2 množství
	Kousky kuřete	6–8	
	Krůtí stehno	25–30	závisí na tloušťce stehen
	Krůtí ragú	6–10	stejně i krocan
	Krůtí řízek	2–3	
Zvěřina **Vařit na 2. kroužek a dbát na minimální množství tekutin 1/4 l.** **Není nutná speciální vložka.**	Zaječí pečeně	15–20	
	Zaječí hřbet	10–12	
	Jelení pečeně	25–30	
	Jelení guláš	15–20	
Jehněčí **Vařit na 2. kroužek a dbát na minimální množství tekutin 1/4 l.**	Jehněčí ragú	20–25	skopové má delší doby tepelné úpravy
	Jehněčí pečeně	25–30	doba tepelné úpravy závisí na velikosti a tvaru
Ryby **Vařit na 1. kroužek a dbát na minimální množství tekutin 1/4 l.** **U ragú a guláše není potřebná vložka, jinak používejte neděrovanou.**	Rybí filety	2-3	dušené ve vlastní šťávě
	Celé ryby	3-4	dušené ve vlastní šťávě
	Ragú nebo guláš	3-4	

	Minuty	
Polévky		
Vařit na 2. kroužek a dbát na minimální množství tekutin 1/4 l až max. 1/2 obsahu hrnce. Není nutná speciální vložka.		
Hrachová, čočková polévka	12–15	namočené luštěniny
Masový vývar	25–30	platí pro všechny druhy masa
Zeleninová polévka	5–8	
Gulášová polévka	10–15	
Kuřecí polévka	20–25	doba tepelné úpravy závisí na velikosti
Polévka z volské oháňky	35	
Bramborová polévka	5–6	
Zelenina		
Vařit na 1. kroužek a dbát na minimální množství tekutin 1/4 l. U kyselého zelí a červené řepy není potřebná vložka. U všech ostatních pokrmů je potřebná děrovaná vložka. Od fazolí se teplota tepelné úpravy zvyšuje (2. kroužek).		
Lilky,okurky, rajčata	2–3	v páře dušená zelenina nepustí šťávu tak rychle
Květák, paprika, pór	3–5	
Hrášek, celer, kedlubny	4–6	
Fenykl, mrkev, hlávková kapusta	5–8	
Fazole, listová kapusta, růžičková kapusta	7–10	
Kyselé zelí	10–15	
Červená řepa	15–25	
Slané brambory	6–8	brambory na loupačku prasknou, když se rychle
Brambory ve slupce	6–10	odpaří
Luštěniny Obilí		
Vařit na 2. kroužek a dbát na minimální množství tekutin 1/4 l až max. 1/2 obsahu hrnce. Na 1 díl obilí se použijí 2 díly vody. Nenamočené obilí se musí vařit o 20 - 30 min. déle. Mléčnou rýži připravujte na 1. kroužek.		
		velké fazole se vaří o 10 min. déle
Hrášek, fazole, čočka	10–15	doba tepelné úpravy pro namočené obilí
Pohanka, proso	7–10	
Kukuřice, rýže, nezralá		doba tepelné úpravy pro namočené obilí
pšenice špalda	6–15	na 1. kroužek
Mléčná rýže	20–25	
Dlouhozrnná rýže	6–8	
Celozrnná rýže	12–15	doba tepelné úpravy pro namočené obilí
Pšenice, žito	10–15	
Ovoce		
Vařit na 1. kroužek a dbát na minimální množství tekutin 1/4 l.		
Třešně, švestky	2–5	doporučuje se děrovaná vložka
Jablka, hrušky	2–5	doporučuje se děrovaná vložka

Tipy a triky při vaření

- **Doba tepelné úpravy začíná, jakmile je vidět předepsaný kroužek varného signálu**
- **Uvedené časy tepelných úprav jsou orientační hodnoty**
- **Raději volte kratší časy, doba může být kdykoli prodloužena**
- **S uvedenými časy tepelné úpravy u zeleniny získáte nerozvařené pokrmy**
- **Teplota varu činí na 1. kroužek 110 °C a na 2. kroužek 119 °C**

Recepty naleznete na www.wmf.com

Kullanma talimati
TR

İçindekiler

1. Güvenlik Açıklamaları
2. Zamanlayıcının* Kullanımı
3. Düdüklü Tencerenin Kullanımı
4. Kullanıma İlişkin Açıklamalar
5. Düdüklü Tencereyle Pişirme
6. Basıncın Alınması İçin Dört Yöntem
7. Düdüklü Tencerenin Bakımı
Temizlik, Saklama, Bakım
8. Çok Amaçlı Kullanım
9. Garanti Beyanı
10. Garantinin Söz Konusu Olmadığı Durumlar
11. Arızaların Giderilmesi
12. Pişirme süreleri tablosu

Aksam ve Yedek Parça Listesi
Zarfa bakınız

*sadece Perfect Ultra

1. Güvenlik Açıklamaları

1. Lütfen WMF düdüklü tencereyle çalışmadan önce kullanma talimatını ve tüm açıklamaları iyice okuyunuz. Amacına uygun olmayan kullanım, zararlara sebebiyet verebilir.

2. Düdüklü tencereyi, kullanma talimatını okumamış veya kullanma talimatındaki bilgiler hakkında bilgi sahibi olmayan kimseye vermeyiniz.

3. Düdüklü tencerenin kullanımı esnasında çocukları uzak tutunuz.

4. Düdüklü tencereyi asla fırında kullanmayınız. Saplar, valflar ve güvenlik tertibatı, yüksek sıcaklıklar sebebiyle zarar görür.

5. Basınç altındayken düdüklü tencereyi çok dikkatli şekilde hareket ettirin. Sıcak yüzeylere dokunmayınız. Sapları ve tutacakları kullanın. Gerektiği taktirde koruyucu eldiven kullanın.

6. Düdüklü tencereyi, sadece öngörüldüğü amaçlar için kullanın.

7. Bu cihaz, basınç vasıtasıyla pişirir. Amacına uygun olmayan kullanım, yanmaya sebebiyet verebilir. Isınmadan önce cihazın doğru şekilde kapatılmış olmasına dikkat edin. Buna ilişkin bilgileri kullanma talimatında bulacaksınız.

8. Düdüklü tencereyi asla zorla açmayınız. İç basıncın tamamen ortadan kalktığından emin olmadan düdüklü tencereyi açmayınız. Buna ilişkin bilgileri kullanma talimatında bulacaksınız.

9. Düdüklü tencereyi, içine önceden su koymadan asla ısıtmayınız, zira bu, ciddi zararlara sebebiyet verebilir.
Minimum: 1/4 l su.

Önemli not:
Sıvının tamamen buharlaşmamasına dikkat ediniz. Bu, yemeğin yanmasına ve tencerenin, eriyen plastik parçalar sebebiyle zarar görmesine veya tabandaki alüminyumun erimesi sebebiyle ocak üzerinde zararlara sebebiyet verebilir. Bu durumun söz konusu olması halinde, ısı kaynağını kapatınız ve tencereyi, tamamen soğuyana kadar, hareket ettirmeyiniz.

10. Düdüklü tencereyi asla kapasitesinin 2/3'sinden fazla doldurmayınız. Eğer, örneğin pirinç veya kurutulmuş sebze gibi, pişirme esnasında genleşen gıdalar pişirirseniz, düdüklü tencereyi, azami olarak kapasitesinin yarısına kadar doldurunuz ve bu esnada, düdüklü tencerenizin üreticisi tarafından belirtilen tamamlayıcı talimatlara uyun.

11. Düdüklü tencerenin kullanımı esnasında asla yanından ayrılmayınız. Enerjiyi, pişirme işareti ilgili turuncu pişirme halkasını geçmeyecek şekilde ayarlayınız. Enerji azaltılmazsa, valftan buhar sızar. Pişirme süreleri değişir ve sıvı kaybı, fonksiyonel arızalara neden olabilir.

12. Sadece kullanma talimatında belirtilen türdeki ısı kaynaklarını kullanın.

13. Eğer, basınç etkisi altında şişebilecek olan derili bir et pişirdiyseniz (örneğin dil), deri şişmiş durumdayken ete sivri bir cisim batırmayınız, bu yanıklara neden olabilir

14. Buhar kabarcıkları sıçramasını engellemek için düdüklü tencereyi açmadan her defasında biraz sallayınız. Aksi takdirde içinde kalan buhar haşlanmalara neden olabilir. Buharı veya basıncı hızlı boşaltma sırasında düdüklü tencerenin akan su altında tutulması özellikle çok önemlidir.

15. Akan su altında hızlı buhar boşaltma sırasında her zaman ellerinizi, başınızı ve vücudunuzu, tehlike bölgesinin dışında tutunuz. Düdüklü tencereden çıkacak buhar sebebiyle yaralanabilirsiniz.

16. Her kullanım öncesinde emniyet aksamının, valfların ve contaların işlevselliğini kontrol ediniz. Ancak bu şekilde güvenli bir fonksiyon garanti edilebilir. Buna ilişkin bilgileri kullanma talimatında bulacaksınız.

17. Düdüklü tencereyi asla, gıda maddelerini basınç altında yağda kızartmak için kullanmayınız.

18. Emniyet sistemlerine ilişkin olarak, bakım işlemleri dışında, kullanma talimatında belirtilmeyen hiçbir müdahalede bulunmayınız.

19. Aşınan parçaları (bakınız garanti beyanı) düzenli olarak değiştiriniz. Gözle görünür renk değişikliklerine, çatlaklara veya başka hasarlara sahip olan veya yerine doğru oturmayan parçalar, orijinal WMF yedek parçalarıyla değiştirilmelidirler.

20. Sadece orijinal WMF yedek parçaları kullanın. Özellikle sadece aynı modelden tencere ve kapakları kullanın.

21. Düdüklü tencereyi, eğer parçaları hasar görmüşse veya deforme olmuşsa ya da bunların fonksiyonu, kullanma talimatındaki tarife uygun gerçekleşmiyorsa, kullanmayın. Bu durumda en yakın WMF yetkili satıcısına veya Geislingen/Steige'daki WMF AG Müşteri Hizmetleri Departmanına başvurun.

Zamanlayıcıya* ve pile ilişkin önemli güvenlik açıklamaları:

Zamanlayıcı, çocuklar tarafından yutulabilecek veya solunabilecek küçük parçalar ihtiva ettiğinden (pil kapağı, conta, pil), 3 yaşın altındaki çocuklar için uygun değildir.
Eğer LCD Gösterge zarar görürse, cam kırıklarından zarar görmemeye dikkat ediniz. Sıvı kristallerin ciltle temas etmemesine veya gözle ve ağızla temas etmemesine dikkat ediniz. Birlikte verilen pil, tekrar şarj edilemez. Pil değişimi esnasında pil kontaklarıyla yaralanmamaya dikkat ediniz.
Piller akabilir. Eğer pil sıvısı, ellerle veya elbiselerle temas ederse, ilgili yeri hemen suyla temizleyiniz. Eğer pil sıvısı gözlere temas ederse, gözler hemen suyla temizlenmeli ve bir doktora başvurulmalıdır.
Pillere asla zarar verilmemeli, bunlar delinmemeli veya açık ateşe atılmamalıdır. Pili sadece, bu kullanma talimatında belirtilen tipteki bir pil vasıtasıyla değiştiriniz.
Kullanılmış pilleri ve zamanlayıcıyı asla ev çöpüyle atmayın, bunları, bu konuda yetkili belediye toplama birimlerine veriniz.

Lütfen kullanma talimatını iyi muhafaza ediniz.

2. Zamanlayıcının Kullanımı*

Düdüklü tencerenizle, zamanlayıcı çalışırken ve çalışmazken pişirebilirsiniz.

Önemli not:
Zamanlayıcıyı, mıknatıs ve manyetik alanlara yaklaştırmayınız.
Zamanlayıcı tam olarak kapak sapına uyarlanmıştır ve değiştirilemez. Eğer zamanlayıcıya sahip birden çok WMF Perfect Ultra düdüklü tencereniz varsa, zamanlayıcıların karıştırılması, hatalı bir gösterime sebebiyet verebilir.

2.1. Çalıştırma ve programlama

Prensip olarak zamanlayıcı **(12)** sadece, kapak sapında **(5)** yerleşik olduğu zaman çalıştırılabilir ve kullanılabilir.
Zamanlayıcı **(12)**, artı düğmesine **(25)** bastığınız zaman çalışır. Göstergeye **(20)** bastıktan yaklaşık 2 saniye sonra »00« görünür. Şimdi artı ve eksi düğmeleri ile **(25)/(26)** arzu ettiğiniz pişirme süresini ayarlayabilirsiniz (maks. 99 dakika). Düğmenin basılı tutulması halinde hızlı işletim devreye sokulur. Düdüklü tencereyi ısıtmaya başladığınızda, basınç oluşmaya başlar. Zamanlayıcıdaki gösterge kırmızı **(24)** yanar. Artık tencereyi açamazsınız. Ayarlanan pişirme kademesine ulaşıldığında, pişirme süresi başlar. Zamanlayıcı **(12)** 3 kısa sinyal sesiyle çalışmaya başlar ve gösterge, dakikalar halinde geriye doğru sayar. Saniye göstergesi **(22)** ekranda **(20)**, pişirme süresinin geçtiğini **(V)** gösterir. Pişirme esnasında programlanmış zamanı, artı veya eksi düğmesiyle **(25)/(26)** düzeltebilirsiniz. Bu sadece, zamanlayıcı kapak sapında yerleşik olduğunda mümkündür. Zamanlayıcıyı **(12)** her zaman, aynı zamanda artı ve eksi düğmelerini **(25)/(26)**, gösterge sönene kadar, basılı tutarak, kapatabilirsiniz.

2.2. Pişirme süresi bittikten sonra

Ayarlanan süre geçtiğinde, işitsel bir sinyal (5 defa kısa) duyulur. Sesi, kısa süreli olarak artı veya eksi düğmesine **(25)/(26)** basarak kapatabilirsiniz. Aksi taktirde sinyal sesi tekrar dört kere kendini tekrar eder.

*sadece Perfect Ultra

Düdüklü tencere sadece, basıncı tamamen alındıktan sonra açılabilir. Ancak ondan sonra gösterge **(24)** zamanlayıcıda **(12)** kırmızıdan yeşile **(W)** geçer. Yeşil yanıp sönen gösterge **(24)** 1 dakika sonra otomatik olarak söner.

2.3. Zamanlayıcının çıkarılması

Çıkarmak için zamanlayıcıyı **(12)** kolayca yukarıya doğru saptan çekip çıkarınız **(X)**.
Zamanlayıcıyı **(12)** en erken olarak pişirme süresi başladığında, yani, ayarlanan pişirme kademesine ulaşıldığında ve dakika göstergesi **(21)** işlemeye başladığında, çıkarabilirsiniz.
Zamanlayıcıyı **(12)** çıkardığınızda, kırmızı gösterge **(24)** söner, ancak dakika göstergesi **(21)** işlemeye devam eder.
Ayarlanan zamanın geçmesinden sonra, çıkarılmış olan zamanlayıcıda da **(12)** 5 defaya kadar sinyal sesi (bakınız yukarıda) duyulur. Sonra gösterge söner.
Pişirme süresi esnasında zamanlayıcıyı **(12)** her zaman çıkarabilirsiniz ve tekrar takabilirsiniz. Ayarlanan pişirme süresinde bir düzeltme ancak, zamanlayıcı **(12)** kapak sapında **(5)** yerleşikken mümkündür.

2.4. Bakım açıklamaları

Zamanlayıcıyı **(12)** temizlemek için sadece nemli bir bezle siliniz. Lütfen suya daldırmayınız ve bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

2.5. Pil değiştirme

Pil bölmesi, zamanlayıcının **(12)** arka tarafında bulunur. Bölmeyi, bir bozuk para **(Y)** ile açınız. Pili, kutup bilgilerini dikkate alarak, pil bölmesine yerleştiriniz **(Z)**. Burada CR 2450, 3 Volt modeli lityum piller gereklidir.
Bölmeyi tekrar bir bozuk para **(Y)** ile kapatınız.

3. Düdüklü Tencerenin Kullanımı

İlk kullanımdan önce

3.1. Tencereyi açın

Döner düğmeyi **(8)** »açma/kapama« **(30a)** konumuna çevirin ve sonra arkaya çekin **(30b)**. Kapak sapını **(5)**, kapak üzerindeki ve tencere sapı üzerindeki işaretler karşılıklı gelene kadar **(B)** sağa döndürün. Kapağı çıkarın.

3.2. Tencereyi temizleme

İlk kullanımdan önce yapışkan etiketleri çıkarınız ve düdüklü tencerenizin tüm parçalarını yıkayınız (bakınız bölüm »temizlik«).
Kapağı çevirin ve kapak sapını **(5)** kapaktan çıkarın. Bunun için kapak sapının **(5)** alt tarafında bulunan turuncu renkli sürgüyü **(7)** ok yönünde sap ucuna doğru çekiniz, kapağı kaldırınız ve alınız **(C)**.
İzolasyon contasını **(10)** kapaktan çıkarın.

3.3. Kapağı kapatma

Sapı **(5)** kapağa takınız **(D)** ve turuncu renkli sürgüyü **(7)** kapak kenarı üzerinden sesi duyulabilecek şekilde yerine oturtunuz.
İzolasyon lastiğini **(10)**, kapağın içe bükülmüş kenarı altında bulunacak şekilde, kapak kenarına yerleştirin.
Kapağı takın (kapak ve tencere sapı üzerindeki işaretlere bakın) ve kapak sapını **(5)**, dayanağa gelene kadar sola çevirin **(B)**.
Döner düğmeyi **(8)** öne doğru bastırın **(A)** ve arzu edilen pişirme derecesini 1 veya 2 ayarlayın **(30c)/(30d)**.

4. Kullanıma İlişkin Açıklamalar

4.1. Güvenlik tertibatlarının her kullanımdan önce kontrolü

İzolasyon lastiğinin **(10)** ve kapak kenarının temiz olduğundan emin olun. Bilyenin görünür şekilde kapak alt tarafında emniyet valfı **(4)** içinde oturup oturmadığını kontrol edin **(E)**. Eğer bilye, emniyet valfının/az pişirme otomatiğinin **(4)** üst bölmesinde bulunuyorsa, sapı **(5)** çıkarın ve bilyeyi parmağınızla alt bölmeye **(F)** bastırın.
Ana valfı **(3)** parmağınızla bastırmak suretiyle hareketliliğe ilişkin kontrol ediniz **(G)**. Pişirme sinyali contasını **(2)**, artık basınç emniyetini **(13)** ve buhar boşaltma açıklığının contasını **(14)** yerleşmeye ve hasarlara ilişkin kontrol edin. Sapı **(5)** kapağa takın.
Kapağı yerleştirin ve kapatın.

4.2. Sıvı miktarları

Dozajı sizin için kolaylaştırmak için, tencere içinde bir skala bulunmaktadır **(H)**.
Iç parçalar varken veya yokken pişirmenizden bağımsız olarak, buhar oluşumu için asgari 1/4 l sıvı gereklidir.
Fonksiyonuna yönelik olumsuz bir etkide bulunmamak için düdüklü tencere maksimum 2/3'sine kadar doldurulmalıdır.
Köpüren ve kaynarken taşma eğilimi gösteren yiyeceklerde (örneğin et haşlaması, kabuklu baklagiller, sakatat, komposto) tencere sadece yarıya kadar doldurulmalıdır. (Diğer açıklamalar için bakınız bölüm »Besin değeri yüksek yiyecekler hazırlama«).
Pişirmeden önce gıda maddelerini kavurmak istiyorsanız (örneğin soğan, et parçaları, vb.), düdüklü tencereyi, diğer tencereleriniz gibi kullanabilirsiniz. Pişirmeyi tamamlamak için, düdüklü tencereyi kapatmadan önce kızartma parçasını çıkarabilirsiniz ve gerekli sıvı miktarını (asgari 1/4 l) ilave edebilirsiniz.

Dikkat!
Asla yeterli sıvı olmadan pişirme işlemi yapmayın ve pişirilen malzemenin suyunun asla tamamen buharlaşmamasına dikkat edin. Dikkate almamanız halinde pişirilen malzemenin yanması, tencerenin ve plastik sapların zarar görmesi söz konusu olabilir (karşılaştırınız güvenlik açıklamaları 9.).

5. Düdüklü tencereyle pişirme

5.1. Genel

Düdüklü tencerede yemekler basınç altında, yani 100 °C'nin üzerindeki sıcaklıklarda pişerler. Böylece pişirme süreleri % 70'e kadar kısalır; bu da açık bir enerji tasarrufudur. Buharda kısa pişirmeyle aroma, tat ve vitaminler geniş ölçüde muhafaza edilir.

5.2. Iç parçalarla pişirme

Düdüklü tencerenin büyüklüğüne göre, iç parçalarla ve iç parçaların oturtulduğu taşıyıcıyı kullanarak pişirebilirsiniz. Ek parçaları ve ek parçaların oturtulduğu taşıyıcıları aksam olarak yetkili satıcılardan (bakınız zarfta aksam ve yedek parçalar) temin edebilirsiniz.

5.3. Isıtma

Tencereyi kapatın ve döner düğmeyi **(8)** pişirme süreleri tablosunda tavsiye edilen pişirme kademesine ayarlayın **(30c)/(30d)**:

Pişirme derecesi 1 (korumalı pişirme derecesi) birinci turuncu renkli pişirme halkası

Sebze, balık veya meyve gibi hassas yiyeceklerin hazırlanması için pişirme derecesi 1'i kullanın. Bu pişirme derecesinde özellikle korumalı pişirme işlemi gerçekleşmekte olup, aroma ve besin maddeleri daha iyi muhafaza edilir.
Pişirme derecesi 1'de, pişirme sinyali sadece 1. pişirme halkasına kadar yükselir.
Fazla yüksek basınç, otomatik olarak ana valf üzerinden ayarlanır (bakınız bölüm 5.4 Pişirme Süreleri).

Pişirme derecesi 2 (hızlı pişirme derecesi) ikinci turuncu renkli pişirme halkası

Diğer tüm yiyeceklerin hazırlanması için pişirme derecesi 2'yi kullanın (bunun için ayrıca bakınız bölüm 8 Çok Amaçlı Kullanım). Bu pişirme derecesinde özellikle çok zaman ve böylece enerji tasarrufu sağlarsınız. Pişirme derecesi 2'de, pişirme sinyali 2. pişirme halkasına kadar yükselir. Fazla yüksek basınç, otomatik olarak ana valf üzerinden ayarlanır (bakınız bölüm 5.4 Pişirme Süreleri).

Kapak sapındaki **(5)** Zamanlayıcıyı **(12)** çalıştırınız ve arzu edilen pişirme süresini giriniz*. Düdüklü tencereyi en yüksek enerji derecesinde ısıtınız.
Aynı zamanda emniyet valfı olan az pişirme otomatiği **(4)** üzerinden az pişirme aşamasında, valf duyulabilecek şekilde kapanana kadar ve basınç oluşmaya başlayana kadar hava çıkar.
Zamanlayıcıdaki **(12)** kırmızı gösterge **(24)**, artık tencereyi açamayacağınıza* işaret eder. Pişirme sinyali **(1)** yükselmeye başlar. Yükselişi, pişirme sinyali yanındaki boşluktan izleyebilirsiniz **(I)** enerjiyi zamanında ayarlayabilirsiniz. Zamanlayıcı **(12)** işitsel olarak (3 defa kısa), ayarlanan pişirme derecesine ulaşıldığına işaret eder. Artık ayarlanmış olan pişirme süresi geriye* doğru sayılır **(V)**.

5.4. Pişirme süreleri

Zamanlayıcı **(12)** pişirme süresinin* başlangıcına işaret eder. Burada, halka pozisyonunun pişirme sinyalinde **(1)** sabit kalmasına dikkat ediniz. Enerjiyi uygun şekilde ayarlayın.
Eğer pişirme sinyali **(1)** gerekli turuncu pişirme halkası altına inerse, ısıyı tekrar arttırmanız gereklidir. Pişirme süresi böylece biraz uzar.
Pişirme sinyali **(1)** ayarlanmış olan pişirme derecesi **(30c)/(30d)** üzerine çıkarsa, fazla buhar basıncı oluştuğuna işarettir. Bu fazla buhar, ana valf **(3)** üzerinden kapak sapı **(5)** önünde sesi duyulabilir şekilde dışarı çıkar. Tencereyi hemen alıp, pişirme sinyali **(1)** ilgili pişirme halkasına inene kadar bekleyin, sonra düşürülmüş ısıda tekrar ocak üzerine koyun.
Basınçlı tenceredeki pişirme süreleri kısadır çünkü tencere içindeki buhar basıncı çok daha yüksek ısılardadır.

Birinci halka, yaklaşık 110 °C
(45 kPa işletme basıncı, 90 kPa ayar basıncı)
balık veya komposto gibi hassas yiyecekler için

İkinci halka, yaklaşık 119 °C
(95 kPa işletme basıncı, 130 kPa ayar basıncı, maks. 150 kPa) diğer tüm yiyecekler için

Enerji tasarrufu bilincine sahip olan kişiler, pişirme süresinin bitiminden önce ocağı kapatırlar, çünkü tenceredeki mevcut ısı, pişirme sürecini tamamlamak için yeterlidir.
Aynı malzeme için farklı pişirme süreleri söz konusu olabilir, zira gıda maddesinin miktarı, şekli ve özellikleri farklılık gösterebilir.

5.5. İndüksiyon fırınları için açıklamalar

TransTherm® tüm ocak tiplerine uygun taban **(11)**, indüksiyon da dahil olmak üzere, tüm ocak tipleri için uygundur. İndüksiyon ocaklarında, yüksek pişirme derecelerinde bir vızıltı sesi oluşabilir. Bu ses, teknik koşullardan kaynaklıdır ve ocağınızdaki veya düdüklü tencerenizdeki bir arızaya işaret etmez. Tencere ebadı ve ocak ebadı birbirine uygun olmalıdır, aksi taktirde düşük çaplarda, pişirme alanının (manyetik alan) tencere tabanına yetmemesi söz konusu olabilir.

5.6. Tencerenin açılması

Zamanlayıcı **(12)** pişirme sürecinin sonuna geldiğinde 5 kısa sinyal sesiyle haber verir. Sinyali kapatmamanız halinde bu sinyali dört kez daha tekrar eder. Sinyal sesini, kısa süreli olarak artı veya eksi düğmesine **(25)/(26)*** basarak kapatabilirsiniz.

Tencerenin basıncını almak için dört seçeneğiniz var – (bakınız bir sonraki sayfa).
Prensip olarak kapak sadece, tencere içindeki basıncın tamamen boşalmasıyla açılabilir ve tencereden ayrılabilir. Bunu, zamanlayıcıdaki göstergenin **(24)** kırmızıdan yeşile (yanıp

*sadece Perfect Ultra

sönerek) geçmesi **(W)*** ile anlarsınız. Ayrıca pişirme sinyali **(1)** sapta **(5)** tamamen kaybolmalıdır **(J)**.
Pişirme sinyali **(1)** tencere içinde tamamen kaybolmasına rağmen zamanlayıcıda **(12)*** kırmızı gösterge **(24)** yanarsa, artık basınç emniyeti etkinleşmiştir. Döner düğmeyi **(8)** bir defa daha ileri itip tekrar geri çekerek **(A)** bunu açın.

Kapağı açmadan önce her zaman tencereyi kısa süreli sallayınız. Böylece, özellikle sıvı ve püre şeklindeki yemeklerde sıkışmış olabilecek buhar kabarcıklarının kapak açıldığında sıçramasını önlersiniz. Şimdi kapak sapını **(5)** tarif edildiği üzere sağa çevirin ve kapağı kaldırın.

6. Basıncın Alınması İçin Dört Yöntem

Önemli not:
Eğer köpüren veya kabaran yiyecekler (örneğin kabuklu baklagiller, et suyu, hububat) pişirdiyseniz, tencere basıncını yöntem 2, 3 veya 4'e göre boşaltmamalısınız. Kabuklu patatesler, yöntem 2, 3 veya 4'e göre buhar boşaltıldığında, patlarlar.

Döner düğme vasıtasıyla veya akan su altında hızlı buhar boşaltma işlemi esnasında her zaman, ellerinizi, başınızı ve vücudunuzu, tehlike bölgesinin dışında tutunuz. Düdüklü tencereden çıkacak buhar sebebiyle yaralanabilirsiniz.

Yöntem 1

Tencereyi, ocağın üzerinden alın. Kısa süre sonra pişirme sinyali **(1)** inmeye başlar. Sapta tamamen kaybolduğunda **(J)** ve gösterge **(24)** zamanlayıcıda **(12)*** kırmızıdan yeşile geçtiğinde **(W)**, döner düğmeyi **(8)** »açma/kapama« pozisyonuna **(30a)** getirin ve bunu arkaya çekin **(30b)**.
Bu esnada kapak sapı **(5)** altından, mevcut artık buhar çıkar. Buhar çıkmıyorsa, tencereyi çok az sallayın ve açın.

Bu yöntem özellikle uzun pişirme sürelerinde tavsiye edilir, çünkü burada kalan artık ısıyı kullanabilirsiniz.

Yöntem 2

Eğer buharı yavaş ve hafifçe boşaltmak isterseniz, buhar boşaltma otomatiğini kullanınız. Bunun için döner düğmeyi **(8)** »açma/kapama« pozisyonuna **(30a)** getirin. Buhar yavaşça kapak sapı altından çıkar.
Gösterge **(24)** zamanlayıcıda **(12)*** kırmızıdan yeşile geçtiğinde **(W)** ve pişirme sinyali sapta tamamen kaybolduğunda **(J)**, tencereyi kısa süreli sallayın ve açın.

Yöntem 3

Mümkün olduğunca hızlı buhar boşaltmak istiyorsanız, döner düğmeyi **(8)** »açma/kapama« pozisyonuna getirin ve hızlı buhar boşaltma için geri çekin **(A)**.
Gösterge **(24)** zamanlayıcıda **(12)** kırmızıdan yeşile geçtiğinde **(W)** ve pişirme sinyali sapta tamamen kaybolduğunda **(J)**, tencereyi kısa süreli sallayın ve açın.

Yöntem 4

Çıkan buhar sizi rahatsız ediyorsa, tencereyi evyeye koyun ve kapak üzerine soğuk su akıtın **(K)**. Burada, zamanlayıcının **(12)*** ıslanmamasına dikkat edin, aksi taktirde zarar görebilir.
Gösterge **(24)** zamanlayıcıda **(12)*** kırmızıdan yeşile geçtiğinde **(W)** ve pişirme sinyali sapta tamamen kaybolduğunda **(J)**, tencereyi kısa süreli sallayın ve açın.

*sadece Perfect Ultra

7. Düdüklü Tencerenin Bakımı

7.1. Temizleme

Zamanlayıcıyı **(12)** kapak sapından **(5)** alınız **(X)** ve nemli bir bezle siliniz*. Kapak sapını **(5)** çıkarın **(C)** ve akan su altında yıkayın **(L)**.
İzolasyon contasını **(10)** kapaktan çıkarın ve elle yıkayın.
Tencere, kapak ve iç parçalar, bulaşık yıkama makinesinde yıkanabilirler.
Tencereye ve aksamına yapışık artıkları kazımayın, suyla yumuşatın. Kireç oluşumu durumunda tencere içinde sirkeli su kaynatın. Tencere tabanını da aynı şekilde düzenli olarak temizleyin.

7.2. Saklama

İzolasyon lastiğini **(10)** korumak için temizlik sonrasında ayrı olarak muhafaza ediniz.

7.3. Bakım

Düdüklü tencere, parçaları aşınabilen teknik bir araçtır. Bu nedenle uzun süreli bir kullanımdan sonra tüm parçaları, »yedek parça listesine« uygun olarak kontrol edin. Parçalarda gözle görülür bir değişiklik olması durumunda, ilgili parçalar yenisiyle değiştirilmelidir. Sadece üreticinin orijinal yedek parçalarını kullanınız.

Not: Kapak sapının (5) hasar görmüş olması halinde WMF fabrika tarafından tamirat gerektirir.

8. Çok Amaçlı Kullanım

Düdüklü tencerenin avantajları, sadece geleneksel pişirme şekilleri için geçerli değildir:

8.1. Derin dondurulmuş yiyeceklerin hazırlanması

Derin dondurulmuş yiyecek, doğrudan derin dondurucudan alınarak tencereye konabilir. Kızartmak için eti biraz çözün. Sebzeleri doğrudan ambalajından çıkarıp iç parçaya koyun. Isınma süreleri uzayacaktır, pişirme süreleri aynı kalır.

8.2. Besin değeri yüksek yiyecekler hazırlama

Besin değeri yüksek olması için sıklıkla hububat ve kabuklu baklagiller kullanılır. Düdüklü tencerede ğirişme öncesinde hububat ve kabuklu baklagillerin artık suda bekletilmesi gerekmez. Pişirme süreleri bu durumda yaklaşık olarak yarı yarıya uzar.
Tencereye 1/4 l asgari sıvı ve ilave olarak 1 kap hububat/kabuklu baklagiller üzerine asgari 2 kap sıvı ilave edin. Ocağın kalan ısısı, kaynatmaya devam etme için kullanılabilir. Köpüren veya taşma eğilimi gösteren yiyeceklerde (hububat, kabuklu baklagiller) tencerenin sadece yarıya kadar doldurulması gerektiği hususunu dikkate alın.

8.3. Kaynatma

1 l muhteviyata sahip kavanozlar, 6,5 l ve 8,5 l düdüklü tencerede, daha küçük kavanozlar ise 4,5 l düdüklü tencerede konserve edilir. Gıda maddeleri her zaman olduğu şekilde hazırlanır. 1/4 l su, tencereye doldurulur. Kavanozlar delikli iç parçaya yerleştirilir.

Sebze/et 2. turuncu renkli pişirme halkasında yaklaşık 20 dakika pişirilir. Çekirdekli meyveler 1. turuncu renkli pişirme halkasında yaklaşık 5 dakika pişirilir
Küçük çekirdekli meyveler 1. turuncu renkli pişirme halkasında yaklaşık 10 dakika pişirilir

Buhar boşaltma için tencereyi soğumaya bırakınız (Yöntem 1) – döner düğmeyle **(8)** veya akan su altında basıcı boşaltınız, çünkü aksi taktirde kavanozlardan su dışarıya bastırılır.

*sadece Perfect Ultra

8.4. Meyvelerin suyunu çıkarma

Düdüklü tencerede küçük miktarlarda meyveden meyve suyu çıkarabilirsiniz.
1/4 l suyu tencereye dökün, meyveleri delikli iç parçaya koyup, deliksiz iç parçamım üzerine oturtun ve arzunuza bağlı olarak üzerine şeker dökün. 2. turuncu renkli pişirme halkasında pişirin. Meyve türüne göre süre, 10-20 dakika arasında bulunmaktadır.
Tencerenin, basıncını akan su altında boşaltın (Yöntem 4). Açmadan önce biraz sallayın.

8.5. Sterilizasyon

Bebek biberonları, konserve kavanozları vs. hızlı şekilde steril hale getirilir. Parçaları açık kısmı aşağıya bakacak şekilde delikli iç parçaya yerleştirin, 1/4 l su ilave edin ve 20 dakika 2. turuncu renkli pişirme halkasında steril hale getirin. Yavaşça soğutunuz (Yöntem 1).

8.6. Iç parçalarla pişirme

Düdüklü tencerenin büyüklüğüne göre, iç parçalarla ve iç parçaların oturtulduğu taşıyıcıları kullanabilirsiniz. Iç parçaları ve oturtulduğu taşıyıcıları, aksam olarak yetkili satıcılarda bulabilirsiniz.
Düdüklü tencerede birden fazla yemeği aynı anda da hazırlayabilirsiniz. Farklı yiyecekler, iç parçalar vasıtasıyla ayrılırlar. En uzun pişme süresine sahip olan yemek, önce, iç parça olmadan tencereye dökülür.

Örnekler

Kızartma et (20 dakika) – tencere tabanı
Patates (8 dakika) – delikli iç parça
Sebze (8 dakika) – deliksiz iç parça

Eti önce 12 dakika pişirin. Sonra tencereyi, kullanma talimatına uygun olarak açın. Patatesleri delikli iç parçaya koyun ve iç parça taşıyıcısı üzerine yerleştirin, sebzeleri deliksiz iç parçasına koyun, tencerenin kapağını kapatın ve tekrar 8 dakika pişirin. Eğer pişirme süreleri önemli farklara sahip değilse, tüm iç parçalar aynı anda tencereye yerleştirilebilir. Arada açma sebebiyle tencerede buhar kaybı olur, bu yüzden tencereye gerekli olan sıvıdan biraz daha fazlasını katın.

9. Garanti beyanı

Garanti süresi içinde, ürünün ve tüm parçalarının kusursuz fonksiyonunu garanti ederiz. Garanti süresi 3 yıldır ve ürünün, satıcı tarafından eksiksiz doldurulan bir garanti belgesinin tanzimiyle belgelenen, WMF yetkili satıcısından satın alındığı tarihle başlar.

Eğer garanti süresi içinde üründe kusurlar ortaya çıkarsa, bu kusurlar, kusurlu parçaların kusursuz olanlarla değiştirilmesi yoluyla giderilirler. Kusurlu parçalar sadece WMF yetkili satıcısı veya Geislingen/Steige'daki WMF AG Müşteri Hizmetleri Departmanı tarafından değiştirilirler.
Garanti hak ve talebi sadece bu uygulamayı kapsar. Garantiden başka hak ve taleplerde bulunulamaz.

Garanti hak ve talebinin geçerli hale getirilmesi için garanti belgesi ibraz edilmelidir. Garanti belgesi, WMF düdüklü tencereyle beraber satıcıya verilmelidir. Garanti hak ve talebi, ancak garanti belgesinin tamamen doldurulmuş olması durumunda geçerlidir. Elbette bu garanti beyanı sebebiyle yasal garanti haklarınız sınırlanmaz. Garanti süresi içinde, yasal çerçeve dahilinde, sonradan ifa, indirim, vazgeçme ve tazminat şeklindeki garanti haklarınız mevcuttur.

Garanti yükümlülüğünün dışında kalan parçalar:

- pişirme sinyali contası
- artık basınç emniyeti contası
- buhar boşaltma açıklığı contası
- emniyet valfı
- ızolasyon lastiği
- piller*

*sadece Perfect Ultra

Bu parçalar, doğal bir aşınmaya maruz kalırlar. Yedek parçalara ilişkin 10 yıl teslimat garantisi verilir.

10. Garantinin söz konusu olmadığı durumlar

Aşağıdaki nedenlerden ortaya çıkan zararlar için garanti uygulaması söz konusu değildir:

- uygunsuz ve amacına uygun olmayan kullanım
- hatalı veya ihmalli kullanım
- uygun şekilde yapılmayan tamiratlar
- orijinal modele uygun olmayan yedek parçaların montajı
- tencere yüzeyine yönelik kimyasal veya fiziksel etkiler
- kullanma talimatına uyulmaması

Garanti verenin adı ve adresi

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

Garanti başvurusu, ya doğrudan garanti verene ya da yetkili bir WMF satıcısına yapılmalıdır.

11. Arızaların Giderilmesi

Düdüklü tenceredeki arızalar
Fazla uzun az pişirme süresi veya pişirme sinyali (1) yükselmiyor.
Kapaktan buhar çıkıyor.

Arıza durumunda düdüklü tencereyi prensip olarak ocağın üzerinden alın.
Asla zorla açmaya çalışmayın.

Sebep	Giderme
Ocağın çapı uygun değil.	Tencere çapına uygun ocak seçin.
Enerji kademesi uygun değil.	En yüksek enerji konumuna getirilir.
Kapak doğru yerleştirilmemiştir.	Tencere tamamen basınçsız hale getirilir, açılır. İzolasyon lastiğinin **(10)** yerine düzgün oturup oturmadığı kontrol edilir ve tencere kapağı yeniden kapatılır.
Emniyet valfındaki/az pişirme otomatiğindeki bilye **(4)** doğru oturmamıştır.	Tencere tamamen basınçsız hale getirilir, açılır, sap çıkarılır, emniyet valfı **(4)** kontrol edilir, kapakta metal bilyenin oturması kontrol edilir **(E)** ve **(F)** tencere tekrar kapatılır.
Sıvı eksik (asgari 1/4 l).	Tencere tamamen basınçsız hale getirilir, kapak açılır. Sıvı doldurulur ve tencere kapağı yeniden kapatılır.
İzolasyon lastiği **(10)** ve/veya tencere kenarı temiz değil.	Tencere tamamen basınçsız hale getirilir, kapak açılır. İzolasyon lastiği **(10)** ve tencere kenarı temizlenir ve tencere kapağı yeniden kapatılır.
Döner düğme **(8)** pişirme kademesi 1'de veya 2'de değil.	Döner düğme **(8)** pişirme kademesi 1'e veya 2'ye **(30c)/(30d)** getirilir.
İzolasyon lastiği **(10)** hasarlı veya sert (aşınma sebebiyle).	İzolasyon lastiği **(10)** orijinal bir WMF izolasyon lastiği ile değiştirilerek yenilenir.
Pişirme sinyali contası **(2)** veya artık basınç emniyeti **(13)** contası doğru yerleşmemiştir veya hasarlıdır.	Contaların yerleşimi düzeltilir veya bunlar orijinal WMF yedek parçaları ile değiştirilerek yenilenir.

Düdüklü tenceredeki arızalar
Emniyet valfından/az pişirme otomatiğinden (4) sürekli buhar çıkıyor (az pişirme aşaması için geçerli değildir).
Döner düğme (8) arkaya çekilemiyor ve tencere açılamıyor.

Zamanlayıcıda* arıza
Göstergede (20)* görüntü yok.
Göstergede (20) »E1«, »E6« veya »E7« görünüyor*.

*sadece Perfect Ultra

Arıza durumunda düdüklü tencereyi prensip olarak ocağın üzerinden alın.
Asla zorla açmaya çalışmayın.

Sebep	Giderme
Bilye, valf içinde doğru yerleşmemiş **(E)**. Bilye, üst bölmeye bastırılmış.	Tencere tamamen basınçsız hale getirilir, kapak açılır ve sap çıkarılır. Bilye alt bölmeye bastırılır **(F)** ana valf **(3)** hareketliliğe ilişkin olarak kontrol edilir **(G)** ve tencere yeniden kapatılır.
Artık basınç emniyeti bloke olmuş.	İğne veya kürdan yardımıyla sap muhafazası üzerindeki artık basınç emniyetinin açıklığı içine **(15)**, döner düğme **(8)** aşağıya çekilebilene kadar aşağıya bastırılır **(M)**.
Zamanlayıcı **(12)** fazla erken, yani pişirme kademesi başlamadan önce çıkarılmış.	Zamanlayıcıyı **(12)** kapak sapına **(5)** yerleştirin ve pişirme süresini yeniden ayarlayınız.
Zamanlayıcı **(12)** aktif hale getirilmemiş.	Zamanlayıcıyı **(12)** artı düğmesiyle **(25)** çalıştırın.
Pil boş (bakınız pil göstergesi **(23)**).	Pilleri, Kullanma Talimatına uygun olarak değiştirin
Yazılım hatası, fabrikada tamirat gerektirir.	Zamanlayıcıyı **(12)** yetkili satıcıya verin veya doğrudan WMF AG şirketine gönderin.

12. Pişirme Süreleri Tablosu

Domuz ve dana

2. halkada pişirin ve 1/4 l sıvı şeklindeki asgari dolum miktarını dikkate alın.
Hiçbir yemekte, özel bir ek parça gerekli değildir.

	Dakika	
Kuşbaşı domuz	5 - 7	
Domuz gulaş	10 - 15	
Domuz kızartması	20 - 25	Pişirme süresi, büyüklüğe ve şekle bağlıdır
Kuşbaşı dana	5 - 7	
Dana gulaş	10 - 15	
Bütün dana paça	25 - 30	
Dana dil	15 - 20	Üzerine kadar su doldurun
Dana kızartması	20 - 25	Pişirme süresi, büyüklüğe ve şekle bağlıdır

Sığır

2. halkada pişirin ve 1/4 l sıvı şeklindeki asgari dolum miktarını dikkate alın.
Sığır dilinde, delikli bir ek parça gereklidir.

Köfte	10 - 15	
Sirkeli sığır kızartması	30 - 35	
Sığır dil	45 - 60	
Kuşbası	6 - 8	
Gulaş	15 - 20	
Rulo et	15 - 20	
Sığır kızartması	35 - 45	Pişirme süresi, büyüklüğe ve şekle bağlıdır

Tavuk

2. halkada pişirin ve 1/4 l sıvı şeklindeki asgari dolum miktarını dikkate alın. Tavuk suyu için delikli bir ek parça gereklidir.

Tavuk suyu çorba	20 - 25	Maks. 1/2 dolum miktarı
Tavuk parçaları	6 - 8	
Hindi but	25 - 30	But kalınlığına bağlı
Soslu Hindi	6 - 10	Hindi özdeştir
Hindi şnitzel	2 - 3	

Yaban eti

2. halkada pişirin ve 1/4 l sıvı şeklindeki asgari dolum miktarını dikkate alın.
Özel bir ek parça gerekli değildir.

Tavşan kızartması	15 - 20	
Tavşan sırtı	10 - 12	
Geyik kızartması	25 - 30	
Geyik gulaş	15 - 20	

Kuzu

2. halkada pişirin ve 1/4 l sıvı şeklindeki asgari dolum miktarını dikkate alın.

Baharat soslu kuzu	20 -25	Koyun daha uzun pişirme süresine sahiptir
Kuzu kızartma	25 -30	Pişirme süresi, büyüklüğe ve şekle bağlıdır

Balık

1. halkada pişirin ve 1/4 l sıvı şeklindeki asgari dolum miktarını dikkate alın.
Baharatlı sosta ve gulaşta ek parça gerekli değildir, ancak kullanmak istiyorsanız deliksiz ek parçayı kullanın.

Balık fileto	2 - 3	Kendi suyunda buharla pişirilmiş
Bütün balık	3 - 4	Kendi suyunda buharla pişirilmiş
Baharat sosu veya gulaş	3 - 4	

Çorbalar

2. halkada pişirin ve tencere muhteviyatının 1/4 l ile maks. 1/2 şeklindeki dolum miktarını dikkate alın. Özel bir ek parça gerekli değildir.

Sebzeler

1. halkada pişirin ve asgari 1/4 l sıvı şeklindeki dolum miktarını dikkate alın. Turşuluk lahanada ve kırmızı pancarda ek parça gerekli değildir. Diğer tüm yemeklerde delikli ek parça gerekli-dir. Fasulyelerden itibaren pişirme süreleri sıcaklığı yükselir (2. halka).

Kabuklu baklagiller Hububat

2. halkada pişirin ve tencere muhteviyatının 1/4 l ile maks. 1/2 şeklindeki asgari dolum miktarını dikkate alın. 1 ölçek hububat üzerine 2 ölçek su gelir. Islatılmamış hububat, 20–30 dak. daha uzun pişmelidir. Sütlacı 1. halkada hazırlayın.

Meyve

1. halkada pişirin ve 1/4 l sıvı şeklindeki asgari dolum miktarını dikkate alın.

	Dakika	
Bezelye çorbası, mercimek çorbası	12 - 15	Islatılmış kabuklu baklagiller
Haşlama et	25 - 30	tüm et türleri için geçerlidir
Sebze çorbası	5 - 8	
Gulaş çorbası	10 - 15	
Tavuk çorbası	20 - 25	Pişirme süresi büyüklüğe bağlıdır
Sığır kuyruğu çorbası	35	
Patates çorbası	5 - 6	
Patlıcan, Kornişon, Domates	2 - 3	Buharda pişen sebze, çok hızlı yumuşayıp erimez
Karnabahar, biber, pırasa	3 - 5	
Bezelye, kereviz, lahana	4 - 6	
Rezene, havuç, Milano lahanası	5 - 8	
Fasulye, yeşil lahana, kırmızı lahana	7 - 10	
Turşuluk lahana	10 - 15	
Kırmızı pancar	15 - 25	
Soyulmuş patates	6 - 8	
Kabuklu patates	6 - 10	Kabuklu patatesler, buharları hızlı alındığında, çabuk çatlamazlar
		İri taneli fasulyeleri 10 dakika fazla pişirin
Bezelye, fasulye, mercimek	10 - 15	Islatılmış hububat için pişirme süresi
Kara buğday, darı	7 - 10	Islatılmış hububat için pişirme süresi
Mısır, pirinç, yeşil çekirdekliler	6 - 15	1. halkada
Sütlaç	20 - 25	
Kabuksuz tahıl taneleri	6 - 8	
Kabuklu tahıl taneleri	12 - 15	Islatılmış hububat için pişirme süresi
Buğday, çavdar	10 - 15	
		Delikli ek parça tavsiye edilir
Kiraz, erik	2 - 5	Delikli ek parça tavsiye edilir
Elma, armut	2 - 5	

Pişirme önerileri ve kolaylıkları

- Pişirme süresi, öngörülen halka pişirme sinyalinde görünür görünmez başlar
- Belirtilen pişirme süreleri kılavuz değerlerdir
- Daha kısa pişirme süreleri seçilmesi daha iyidir, çünkü her zaman tekrar pişirmeye devam etme imkanı vardır
- Sebzeler için belirtilen pişirme sürelerinde, ısırıldığında erimeyen yiyecekler elde edersiniz
- Pişirme sıcaklığı, 1. halkada 110 °C ve 2. halkada 119 °C'dir

Tarifler için bakınız www.wmf.com

Használati utasítás
HU

Tartalom

1. Biztonsági előírások

2. Az időzítő* használata

3. A kuktafazék használata

4. Kezelési útmutató

5. Párolás a kuktafazékban

6. A nyomás leeresztésének négy módszere

7. A kuktafazék ápolása
Tisztítás, tárolás, karbantartás

8. Sokoldalú használat

9. Garancia

10. Felelősség kizárás

11. Hibaelhárítási ötletek

12. Főzési idő táblázat

Tartozékok és pótalkatrészek
lásd a borítót

*csak a Perfect Ultra típusnál

1. Biztonsági előírások

1. Mielőtt a WMF kuktafazekat használatba venné, gondosan olvassa el a teljes használati utasítást. A szakszerűtlen használata károkat okozhat.

2. Ne engedje át a kuktafazekat olyan személynek, aki előtte nem olvasta el a használati utasítást.

3. Használat közben tartsa távol a gyermekeket a kuktafazéktól.

4. Sohase használja a kuktafazekat a sütőben. A magas hőmérséklet károsítja a fogantyúkat, szelepeket és a biztonsági felszereléseket.

5. Nagyon óvatosan mozgassa a nyomás alatt álló kuktafazekat. Ne érjen hozzá a forró felületekhez. Csak a fogantyúkhoz és gombokhoz érjen hozzá. Szükség esetén húzzon kesztyűt.

6. Csak olyan célra használja kuktafazekat, amire azt gyártották.

7. A kuktafazék túlnyomás segítségével főz. A rendeltetési céljától eltérő használata égési sérüléseket okozhat. Ügyeljen arra, hogy megfelelően zárja le a kuktafazekat, mielőtt azt felmelegíti. Az erre vonatkozó tájékoztatást a használati utasításban találja meg.

8. Soha ne nyissa ki erőszakkal a kuktafazekat. Ne nyissa ki, mielőtt meggyőződött arról, hogy a belsejében már nincsen túlnyomás. Az erre vonatkozó tájékoztatást a használati utasításban találja meg.

9. Soha ne melegítse fel a kuktafazekat anélkül, hogy vizet töltött volna bele, mert ez súlyosan károsíthatja.
Minimum: 1/4 liter víz.

Fontos útmutatás
Ügyeljen arra, hogy sohase gőzölögjön el az összes víz. Ennek eredményképp leéghet az étel, károsodhat a kuktafazék, annak műanyag részei megolvadhatnak vagy akár a tűzhely is károsodhat, az edény talpában megolvadó alumíniumtól. Ha ez az eset bekövetkezik, kapcsolja ki a hőforrást és ne mozdítsa az edényt, amíg az teljesen ki nem hűlt.

10. Soha ne töltse meg a 2/3-ánál jobban a kuktafazekat. Az elkészítés közben megdagadó élelmiszerek, például rizs vagy szárított zöldségek, főzése esetén ne töltse a felénél tovább a kuktafazekat, és tartsa magát az élelmiszer szállítójának esetleges, ide vonatkozó, főzési útmutatójához.

11. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a kuktafazekat. Úgy szabályozza a melegítését, hogy a főzésjelző ne emelkedjen ki a narancssárga gyűrűnél magasabbra. Ha ennek elérésekor nem csökkenti a melegítést, a szelepen gőz fog távozni. Megváltozhat a főzési idő és a folyadékveszteség működési zavart okozhat.

12. Csak a használati utasításban felsorolt hőforrásokkal használja a kuktafazekat.

13. Ha olyan bőrös húst főzött (például marhanyelv), aminek bőre a nyomás alatt feldagadhat, mindaddig ne szúrjon a húsba, amíg a bőre le nem lohadt, különben égési sérüléseket szenvedhet.

14. Minden kinyitás előtt gondosan rázza meg a kuktafazekat, nehogy a kiszabaduló gőzbuborékok lefröcsköljék és leforrázzák. Ez különösen akkor fontos, ha gyorsan eresztette ki a gőzt, vagy folyó víz alatt történő hűtéssel.

15. Ha gyorsan ereszti ki a gőzt, vagy folyó víz alatti hűtéssel, mindig tartsa kezét, arcát, fejét és egész testét a veszélyzónán kívül. A kilépő gőz súlyosan leforrázhatja.

16. Minden használat előtt győződjön meg a biztonsági felszerelések, szelepek és tömítések kifogástalan működéséről. Csak így garantálható a biztonságos működése. Az erre vonatkozó tájékoztatást a használati utasításban találja meg.

17. Ne használja a kuktafazekat élelmiszerek olajban való sütésére, nyomás alatt.

18. A használati utasításban leírt karbantartási műveleteken kívül semmit se csináljon a biztonsági felszerelésekkel.

19. Rendszeresen cserélje ki a kopó alkatrészeket (lásd a garancialevelet). Az olyan alkatrészeket, amiken látható elszíneződés, repedés vagy más károsodás van, haladéktalanul cseréje ki eredeti WMF pótalkatrészek felhasználásával.

20. Kizárólag eredeti WMF pótalkatrészeket használjon. Csak az azonos modell fedőit és edényeit használja.

21. Ne használja a kuktafazekat, ha annak alkatrészei deformálódtak, sérültek illetve ha azok működése nem felel meg a használati utasításban leírtaknak. Ilyen esetben forduljon a legközelebbi WMF szaküzlethez vagy a WMF AG, Geislingen/Steige, ügyfélszolgálati részlegéhez.

Fontos biztonsági előírások az időzítőhöz* és az elemhez.

Az időzítő ne kerüljön 3 évnél fiatalabb kisgyermek kezébe, mert apró alkatrészeket tartalmaz, amiket a gyermek lenyelhet vagy belélegezhet (elemtartó fedele, tömítő gyűrű, elem).
Ha megsérül az LCD kijelző, vigyázzon, nehogy megsérüljön az üvegszilánkoktól. Ügyeljen arra, hogy a folyadékkristály ne kerüljön a bőrére, szemébe vagy a szájába. A készülékkel szállított elem nem tölthető újra. Elemcsere során ügyeljen arra, hogy meg ne sértse a kezét az elem érintkezőivel. Az elemek kifuthatnak. Ha az elemből kifutott folyadék a kezére vagy a ruhájára kerül, haladéktalanul mossa le vízzel. Ha az elemből kifutott folyadék a szemébe kerül, haladéktalanul öblítse ki bő vízzel, majd forduljon orvoshoz.
Az elemet ne sértse meg, fúrja ki vagy dobja a tűzbe. Csak a jelen használati utasításban megadott típusú elemre cserélje a kimerültet. A kimerült elemet vagy a tönkrement időzítőt ne dobja a háztartási szemétbe, hanem juttassa el a veszélyes hulladékokat begyűjtő helyekre.

Kérjük gondosan őrizze meg ezt a használati utasítást!

2. Az időzítő* használata

A kuktafazékban időzítővel és anélkül is párolhat.

Fontos útmutatás
Az időzítőt tartsa távol a mágnesektől.
Az időzítő pontosan illeszkedik a fedél nyelébe és nem cserélhető ki. Ha több WMF Perfect Ultra időzítős kuktafazeka van, ne cserélje össze az időzítőket, mert hibás működést eredményezhet.

2.1. Bekapcsolás és programozás

Az időzítő **(12)** csak akkor kapcsolható be és kezelhető, ha a fedő fogantyújában **(5)** van.
Az időzítőt **(12)** a plusz gomb **(25)** megnyomásával kapcsolhatja be. Kb. 2 másodperc után a kijelzőn **(20)** »00« jelenik meg. Ez után tudja beállítani a kívánt párolási időt (max. 99 perc) a plusz **(25)** és mínusz **(26)** gombokkal. Ha a gombot nyomva tartja, bekapcsolja a gyors léptetést. A kuktafazék felmelegítése során, kialakul benne a nyomás. Az időzítőn világít a piros led **(24)**. Most már nem tudja kinyitni az edényt. A választott párolási fokozat elérésével elkezdődik a párolási idő. Ezt az időzítő **(12)** hangjelzéssel (három rövid sípolás) jelzi, és percenként elkezdi visszaszámolni a hátralevő időt. A kijelzőn **(22)** körbe futó másodperc mutató **(20)** jelzi, hogy fogy a párolási idő **(V)**.
A párolási idő alatt a plusz **(25)** és mínusz **(26)** gombokkal tudja módosítani a beállítást. Ez csak akkor lehetséges, ha az időzítő a nyélben van. Az időzítőt **(12)** bármikor ki tudja kapcsolni, a plusz **(25)** és mínusz **(26)** gombok egyidejű nyomva tartásával.

2.2. A párolási idő végén

Ha eltelt a beállított idő, hangjelzést hall (öt rövid sípolás). A hangot kikapcsolhatja a plusz **(25)** vagy a mínusz **(26)** gomb megnyomásával. Ellenkező esetben még négy alkalommal emlékeztet a sípolással.
A kuktafazék csak teljesen nyomásmentes állapotban nyitható ki. Csak ez után vált át az időzítő **(12)** piros fénye **(24)** zöldre **(W)**. Egy perc után automatikusan kikapcsol a villogó zöld fény **(24)**.

*csak a Perfect Ultra típusnál

2.3. Az időzítő levétele

Az időzítőt **(12)** egyszerűen úgy veheti le, hogy felfelé kihúzza a nyélből **(X)**.
Az időzítőt **(12)** legkorábban a párolási idő kezdetén veheti le, vagyis amikor elérte a kívánt párolási fokozatot és elindult az idő visszaszámolása **(21)**.
Ha leveszi az időzítőt **(12)**, elalszik a piros fény **(24)**, de a percek számolása **(21)** tovább fut.
A beállított idő elteltével a levett időzítőből **(12)** is megszólal az öt sípolás (lásd fent). Ez után a kijelző kialszik.
A párolási idő alatt bármikor leveheti és visszateheti az időzítőt **(12)**. A beállított párolási idő módosítása csak akkor lehetséges, ha az időzítő **(12)** a fogantyúban **(5)** van.

2.4. Ápolási útmutató

Az időzítőt **(12)** nedves ronggyal tisztítsa.
Ne merítse vízbe és ne tegye a mosogatógépbe.

2.5. Elemcsere

Az elemtartó az időzítő **(12)** alján található. Egy pénzérmével **(Y)** nyissa ki az elemtartót Megfelelő polaritással helyezze be az új elemeket a tartóba **(Z)**. Használjon CR 2450-es, 3 V-os, litium elemet. Egy pénzérmével **(Y)** zárja le az elemtartót

3. A kuktafazék használata

Az első használat előtt

3.1. Az edény knyitása

Forgassa a gombot **(8)** »nyitás / zárás« állásba **(30a)** és húzza hátra **(30b)**. Fordítsa jobbra a fedél fogantyúját, **(5)** hogy a fedélen és az edény fogantyúján elhelyezett jelölések egymással szembe kerüljenek **(B)**. Emelje le a fedőt.

3.2. Az edény tisztítása

Az első használat előtt távolítsa el az öntapadós címkéket és az edény minden alkatrészét gondosan mosogassa el (lásd a Tisztítás fejezetet).
Fordítsa meg a fedőt és vegye le a fogantyút **(5)** a fedőről. Ehhez a fogantyú alsó felén **(5)** található, narancssárga tológombot **(7)** húzza a nyíl irányának megfelelően a fogantyú vége felé, emelje meg és akassza ki a fedőt **(C)**.
Vegye ki a tömítőgyűrűt **(10)** a fedélből.

3.3. Az edény lezárása

Akassza be **(D)** a fogantyút **(5)** a fedélbe, és hagyja a narancssárga tológombot **(7)** hallhatóan a fedél peremére bepattanni.
Gondosan helyezze vissza a tömítőgyűrűt **(10)** a fedélbe úgy, hogy mindenütt befeküdjön a fedél visszahajtott peremébe.
Helyezze a fedőt az edényre (ügyeljen a jelölésekre a fedőn és az edény fogantyúján) és a nyelénél **(5)** fogva fordítsa ütközésig balra **(B)**.
Tolja előre **(A)** a forgatógombot **(8)** és állítsa be az 1-es vagy 2-es **(30c)** / **(30d)** párolási fokozatot.

4. Kezelési útmutató

4.1. A biztonsági felszerelések ellenőrzése minden főzés előtt

Győződjön meg arról, hogy a tömítő gyűrű **(10)** és a fedél pereme tiszta legyen. Ellenőrizze, hogy a golyó láthatóan ül-e **(4)** a fedél alsó oldalán, a biztonsági szelepben **(E)**.
Ha a golyó a főzési automatika **(4)** biztonsági szelepének felső kamrájában ülne, vegye le a fogantyút **(5)** és az ujjával nyomja le a golyót az alsó kamrába **(F)**.
Az ujjával megnyomva ellenőrizze a főszelep **(3)** mozgását **(G)**. Ellenőrizze a főzésjelző **(2)**, a maradéknyomás biztosító **(13)** és a gőzkiereszto nyílás **(14)** tömítésének helyzetét és sértetlenségét.
Akassza be a fogantyút **(5)** a fedélbe. Helyezze fel és zárja le a fedelet.

4.2. Folyadékmennyiségek

Az adagolás megkönnyítése érdekében az edény belső oldalán skálát **(H)** helyeztünk el.
A gőz fejlesztéséhez legalább 1/4 liter vízre van szükség, függetlenül attól, hogy használ-e pároló betétet vagy sem.
A kuktafazekat legfeljebb a 2/3-ad részéig szabad megtölteni, nehogy befolyásolja a működését.
Felhabzó vagy erősen megdagadó ételekkel (húsés szárnyasleves, belsőségek, hüvelyesek, kompót) csak félig szabad megtölteni az edényt. (A további útmutatást lásd a Teljes értékű élelmiszerek elkészítése fejezetben.)
Ha a párolás előtt az élelmiszereket meg kell pirítania (például hagyma, hús darabok, stb.), a WMF kuktafazekat a hagyományos edényekhez hasonlóan használhatja. A készre pároláshoz, mielőtt a kuktafazekat lezárná, adja hozzá a szükséges folyadék mennyiségét (legalább 1/4 liternyit), és oldja fel a lesült részeket az edény fenekéről.

Figyelem!
soha ne pároljon megfelelő mennyiségű folyadék nélkül, és ügyeljen arra, hogy az a párolás során se gőzölögjön el teljesen. Ennek figyelmen kívül hagyása esetén leéghet az étel, valamint károsodhat az edény és annak műanyag fogantyúi (lásd: Biztonsági előírások 9.).

5. Párolás a kuktafazékban

5.1. Általános

A kuktafazékban az ételeket túlnyomás alatt főzi, vagyis 100 °C fölött hőmérsékleten, ami által a főzési idő akár 70 %-kal is rövidebbé válhat. A gőzben történő rövid főzés kíméli az aromákat, vitaminokat és az étel ízét.

5.2. Párolás a betétekkel

A kuktafazékban, annak méretétől függően, betéttel és tartóállvánnyal is párolhat. A betétet és a tartóállványt a WMF szaküzletekben, kiegészítő tartozékként veheti meg (lásd a tartozék és pótalkatrész listát).

5.3. Felmelegítés

Zárja le a kuktafazekat és a forgatógombot **(8)** állítsa a főzési táblázatban megadott fokozatra **(30c)/(30d)**.

1. főzési fokozat (kíméletes párolási fokozat) az első narancssárga gyűrű

Az érzékeny ételek, mint pl. zöldségek, hal és gyümölcs készítéséhez használja az 1. fokozatot. Ezen a fokozaton különösen is kíméletes a párolás, megmaradnak az aromák és a tápanyagok.
Az 1. főzési fokozaton a főzésjelző **csak az 1. gyűrűig** emelkedik ki.
A túl nagy nyomást a főszelep automatikusan szabályozza (lásd az 5.4. szakaszt, Párolási idők).

2. főzési fokozat (gyors párolási fokozat) az második narancssárga gyűrű

Az összes többi étel elkészítéséhez használja a 2. fokozatot (lásd a 8. szakaszt, Sokoldalú alkalmazás). Ezzel a fokozattal különösen sok időt és ezzel energiát takarít meg. A 2. főzési fokozaton a főzésjelző a 2. gyűrűig emelkedik ki. A túl nagy nyomást a főszelep automatikusan szabályozza (lásd az 5.4. szakaszt, Párolási idők).

A fedél fogantyújában **(5)** kapcsolja be az időzítőt **(12)** és állítsa be* a kívánt párolási időt. A legnagyobb fokozaton melegítse fel a kuktafazekat.
A főzési automatikán **(4)**, ami egyúttal a biztonsági szelep is, a felfűtés közben mindaddig levegő távozik, amíg a szelep hallhatóan le nem zár, és ez után épülhet fel a nyomás.
Az időzítőn **(12)** a piros jelzés **(24)** mutatja, hogy most már nem lehet* az edényt kinyitni.
Emelkedni kezd a főzésjelző **(1)**. Az emelkedést a főzésjelző melletti hornyon **(I)** át ellenőrizheti és idejében csökkentheti a melegítést.
Az időzítő **(12)** hangjelzéssel (három rövid sípolás) jelzi a beállított főzési fokozat elérését. Ettől kezdve visszaszámolja* a beállított párolási időt **(V)**.

5.4. Párolási idők

Az időzítő **(12)** jelzi a párolási idő* kezdetét.
Ügyeljen arra, hogy stabil maradjon a gyűrű **(1)** helyzete. Ennek megfelelően szabályozza az edény melegítését.
Ha eltűnik a javasolt főzésjelző **(1)** a szükséges narancsszínű csík alatt, gyűrű, nagyobbra kell állítsa a hőforrás teljesítményét. Ez által valamivel meghosszabbodik a párolási idő.
Ha a főzésjelző **(1)** a beállított főzési fokozat **(30c) / (30d)** fölé emelkedik, túl magassá válik a gőz nyomása az edényben, ami a fedél nyelében **(5)** levő főszelepen **(3)** át, jól hallhatóan távozik. Azonnal vegye le az edényt a hőforrásról, várja meg amíg a főzésjelző **(1)** a megfelelő narancssárga gyűrűig visszahúzódik, majd ez után kapcsolja vissza a hőforrást.

A kuktafazékban az teszi lehetővé a rövidebb főzési időket, hogy a gőznyomás miatt az edényben magasabb hőmérséklet uralkodik:

Első gyűrű kb. 110 °C
(45 kPa üzemi nyomás, 90 kPa szabályozási nyomás) érzékeny élelmiszerekhez, például hal, kompót

Második gyűrű kb. 119 °C
(95 kPa üzemi nyomás, 130 kPa szabályozási nyomás, max. 150 kPa) az összes többi élelmiszerhez.

Az energiatakarékos felhasználók már a főzési idő letelte előtt kikapcsolják a hőforrást, mivel az edényben tárolt hő elegendő a főzési folyamat befejezéséhez.
Ugyanazon élelmiszerek párolási ideje is különböző lehet, ahogy változik azok mennyisége, formája és tulajdonságai.

5.5. Útmutató az indukciós tűzhelyek használói számára

A minden tűzhelyen használható TransTherm® talp **(11)** bármilyen hőforráson, akár indukciós tűzhelyen is alkalmazható. Indukciós tűzhelyen, magas fokozaton történő főzés esetén búgó hang hallatszhat. Ez a hang a működési elvéből ered, és nem a tűzhely vagy az edény hibájának jele. Az edény és a főzőlap átmérője egyezzen meg, különben – elsősorban kis átmérők esetén – előfordulhat, hogy a főzőlap (mágneses tér) nem melegíti az edény talpát.

5.6. Az edény kinyitása

Az időzítő **(12)** a főzési idő végét hanggal jelzi (öt rövid sípolás), amit ha ki nem kapcsolja négy alkalommal megismétel. A hangot kikapcsolhatja a plusz **(25)*** vagy a mínusz **(26)*** gomb megnyomásával.

Négyféle módszerrel tudja az edényből a nyomást leengedni – lásd a következő fejezetet.
A fedelet csak az edény nyomásmentes állapotában szabad kinyitni és az edényről levenni. Ezt arról ismeri fel, hogy az időzítő **(12)*** piros fénye **(24)** villogó zöldre **(W)***. Ezen túl a főzésjelzőnek **(1)** teljesen vissza kellett húzódnia **(J)** a fogantyúba **(5)**. Ha az időzítőn **(12)** a piros jelzés **(24)** világít, pedig a főzésjelző **(1)** már teljesen visszahúzódott, az u.n. maradéknyomás biztosító működik. Ezt a forgatógomb **(8)** ismételt előretolásával, és visszahúzásával **(A)** tudja kioldani.

Kinyitás előtt röviden rázza meg az edényt. Ez által az esetleg az ételbe szorult gőzbuborékok kiszabadulnak, ilyenek elsősorban folyékony és pépes ételeknél képződnek, és nem fröcskölnek az edény fedelének levételekor. Ez után a már leírt módon, a fedő **(5)** jobbra forgatásával nyissa ki az edényt, és felfelé emelje le a fedőt.

*csak a Perfect Ultra típusnál

6. A nyomás leeresztésének négy módszere

Fontos útmutatás
Ha habzásra vagy megdagadásra hajlamos ételt főzött (pl. hüvelyeseket, húslevest, gabonát), ne a 2., 3. vagy 4. módszer szerint eressze ki a nyomást. A hajában főtt krumpli kipukkad, ha a 2., 3. vagy a 4. módszer szerint nyitja ki a kuktafazekat.

Ha gyorsan ereszti ki a gőzt a forgatógombbal, vagy folyó víz alatti hűtéssel, mindig tartsa kezét, arcát, fejét és egész testét a veszélyzónán kívül. A kilépő gőz súlyosan leforrázhatja.

1. módszer

Vegye le az edényt a hőforrásról. Rövid idő után a főzésjelző visszasüllyed **(1)**. Ha teljesen visszahúzódott a fogantyúba **(J)** és az időzítő **(12)*** kijelzője **(24)** pirosról zöldre váltott **(W)**, forgassa a gombot **(8)** »nyitás / zárás« állásba **(30a)** majd húzza hátra **(30b)**.
Eközben a fedél nyele **(5)** alatt eltávozik az edényben levő maradék gőz.
Ha már nem lép ki több gőz, röviden rázza meg a kuktafazekat, majd nyissa ki.
Ezt a módszert elsősorban hosszú pároláshoz ajánljuk, mivel így kihasználhatja a rendelkezésre álló maradék hőenergiát.

2. módszer

Ha lassan, kíméletesen akarja a gőzt kiereszteni, válassza a gézleeresztő automatikát. Forgassa a gombot **(8)** »nyitás / zárás« állásba **(30a)**. A gőz lassan távozik, a fedél fogantyúja alatt.
Ha az időzítőn **(12)*** a piros jelzés **(24)** zöldre váltott **(W)**, és a főzésjelző **(J)** már teljesen visszahúzódott, röviden rázza meg az edényt, majd nyissa ki.

3. módszer

Ha gyorsan akarja leereszteni a nyomást, forgassa a gombot **(8)** »nyitás / zárás« állásba, és a gőz gyors kieresztéséhez húzza hátra **(A)**.
Ha az időzítőn **(12)*** a piros jelzés **(24)** zöldre váltott **(W)**, és a főzésjelző **(J)** már teljesen visszahúzódott, röviden rázza meg az edényt, majd nyissa ki.

4. módszer

Ha zavarja Önt a kilépő gőz, egyszerűen állítsa a kuktafazekat a mosogatóba, és engedjen a fedelére hideg vizet **(K)**. Ügyeljen arra, hogy az időzítő **(12)*** ne legyen vizes, mert tönkre mehet.
Ha az időzítőn **(12)*** a piros jelzés **(24)** zöldre váltott **(W)**, és a főzésjelző **(J)** már teljesen visszahúzódott, röviden rázza meg az edényt, majd nyissa ki.

7. A kuktafazék ápolása

7.1. Tisztítás

A fedél fogantyújából **(5)** vegye ki **(X)** az időzítőt **(12)** és törölje meg* egy nedves ronggyal. Vegye le **(C)** a fedél nyelét **(5)** és mindkét oldalát mossa le folyó víz alatt **(L)**.
Vegye ki a tömítőgyűrűt **(10)** a fedélből és kézzel öblítse le.
A fedelet, az edény alsó részét és a betéteket a mosogatógéppel is elmoshatja.
A leragadt maradványokat ne kaparja fel, hanem áztassa be, amíg fellazulnak. Vízkőlerakódást ecetes vízzel történő kifőzéssel tűntethet el. Az edény talpát kívülről is rendszeresen tisztítsa meg.

7.2. Tárolás

A tömítőgyűrűt **(10)** úgy kímélheti, hogy tisztítás után külön őrzi.

7.3. Karbantartás

A kuktafazék műszaki szerkezet, aminek egyes alkatrészei idővel megkophatnak. Hosszabb használat után, a pótalkatrész lista alapján ellenőrizze az egyes alkatrészeket. Nyilvánvaló elváltozás esetén az érintett alkatrészt ki kell cserélni. Kizárólag ere-

*csak a Perfect Ultra típusnál

deti pótalkatrészeket használjon, amik a gyártótól származnak.

Útmutatás:
Ha a fedél nyele (5) hibásodott meg, azt a gyárban kell megjavíttatni.

8. Sokoldalú használat

A gyors főzés előnyei nem csak
a hagyományos ételkészítés során érvényesülnek:

8.1. Mélyhűtött ételek elkészítése

A fagyasztott élelmiszereket kiolvasztás nélkül is a kuktafazékba teheti. A megpirítani szánt húst először hagyja kicsit kiolvadni. A zöldségféléket közvetlenül a zacskóból töltheti a kuktafazékba.
A felmelegítési idő valamennyivel meghosszabbodik, a főzési idő azonban változatlan marad.

8.2. A teljes értékű élelmiszerek elkészítése

A teljes értékű élelmiszerekhez gyakran sok hüvelyes zöldséget és gabonát használnak.
A kuktafazékban történő megfőzéshez nem kell feltétlenül előre beáztatni a gabonákat és a hüvelyeseket. A be nem áztatott gabonák és hüvelyesek főzésekor kb. a felével meghosszabbodik a főzési idő.
A szükséges minimális 1/4 liter víz mellé, egy rész gabonákhoz és hüvelyesekhez adjon legalább kétszeres mennyiségű vizet. A főzőlap maradék hője kiválóan használható az utólagos puhításhoz.
Felhabzó vagy erősen megdagadó ételekkel (hüvelyesek, gabonafélék) csak félig szabad megtölteni az edényt.

8.3. Befőzés

1 l-es üvegekkel a 6,5 és 8 l-es kuktában, a kisebbekkel a 4,5 l-esben főzhet be. Az élelmiszerek előkészítése a szokásos módon történhet. Töltsön az edénybe 1/4 liter vizet. Állítsa a befőttes üvegeket a lukasztott betétre.

A húsokat és zöldségféléket a 2. narancssárga gyűrű magasságában kb. 20 percig gőzölje,
a csonthéjas gyümülcsöket kb. 5 percig.
A magos gyümölcsöket kb. 10 percig párolja, az 1. gyűrűnél.

Lassú lehűtéssel csökkentse a gőz nyomását az edényben (1. módszer) ne eressze ki a gőzt a forgatógombba **(8)** és ne hűtse le vízzel a kuktafazekat, mert különben kinyomódhat a lé az üvegekből.

8.4. Szörpkészítés

A kuktafazékban kisebb mennyiségű gyümölcsöt feldolgozhat szörppé is.
Töltsön 1/4 liter vizet az edénybe, a gyümölcsöt, a lukasztott betétbe, helyezze a lukasztás nélküli betétre, ízlés szerint cukrozza meg. A 2. narancssárga gyűrűnél párolja. A gyümölcs fajtától függően 10–20 perc között van a főzési idő.
A kuktafazekat vízzel hűtse nyomásmentesre (4. módszer). Kinyitás előtt röviden rázza meg.

8.5. Sterilizálás

Gyorsan sterilizálhatók a cumisüvegek, befőttes üvegek, stb.
Az üvegeket, nyílásukkal lefelé helyezze a lukasztott betétbe. Adjon 1/4 liter vizet a kuktafazékba, majd a 2. narancssárga gyűrűig melegítve 20 percen keresztül sterilizálja. Hagyja lassan kihűlni (1. módszer).

8.6. párolás a betétekkel

A kuktafazékban, annak méretétől függően, betéttel és tartó- állvánnyal is párolhat. A betétet és a tartóállványt a szaküzletekben, kiegészítő tartozékként veheti meg.
A kuktafazékban egyszerre több ételt is elkészíthet. Az egyes alkotórészeket a betétek választják el egymástól. Először a leglassabban párolódó ételt helyezze a legalulra, betét nélkül.

Példák

sült hús (20 perc) – az edény fenekén
krumpli (8 perc) – a lukasztott betéten
zöldség (8 perc) – a lukasztott betéten

Először párolja a húst 12 percig. Ez után, az előírásnak megfelelően, nyissa ki a kuktafazekat. A krumplit, a lukasztott betéten, helyezze az állványra, a zöldségféléket a lukasztás nélküli betéten helyezze be. Zárja le az edényt és párolja további 8 percig.
Ha a párolódási idők nem térnek el lényegesen, az összes betétet egyszerre a kuktafazékba helyezheti.
A főzés közben történő kinyitáskor a gőz egy része eltávozik, ezért ilyen esetben a minimálisan szükségesnél valamivel több vizet adjon a kuktafazékba.

9. Garancia

A garanciaidő alatt garantáljuk a kuktafazék és összes alkatrésze kifogástalan működését. **A garanciaidő 3 év**, ami a vásárlás napján kezdődik, és a WMF szaküzlet által teljesen kitöltött garancialevéllel igazolható.

Ha a garanciaidő alatt a termék meghibásodna, a hibát díjtalanul elhárítjuk a meghibásodott alkatrész hibátlanra való cseréjével. A meghibásodott alkatrészeket csak a WMF szakkereskedő, vagy a WMF AG ügyfélszolgálata cserélheti ki a németországi Geislingen / Steige-ben.
A garanciális igény kizárólag erre terjed ki. Minden ezen túlmenő igény a garanciavállalás köréből kizárt.

A garancia érvényesítésének feltétele a garanciajegy bemutatása. Ezt a kuktafazékkal együtt kell a vevő rendelkezésére bocsátani. A garanciális igény csak hiánytalanul kitöltött garanciajegy bemutatása esetén érvényesíthető.

Ez a garanciavállalás természetesen nem korlátozza törvényen alapuló jogait. A garanciális időszakban rendelkezésére állnak a törvény által biztosított körben a jogai a pótlásra, ármérséklésre, visszalépésre és a kártérítésre.

Nem tartoznak a garanciavállalás körébe:

- a főzésjelző tömítése
- maradéknyomás biztosíték
- a gőzkieresztő nyílás tömítése
- biztonsági szelep
- tömítő gyűrű
- elemek*

Ezek a természetes kopásnak kitett alkatrészek.
10 éves alkatrész-utánpótlási garancia.

10. Felelősség kizárás

Nem vállalunk garanciát azokra a károkra, amik az alábbi okokra vezethetők vissza:

- alkalmatlan és szakszerűtlen kezelés,
- hibás vagy gondatlan kezelés,

*csak a Perfect Ultra típusnál

– szakszerűtlenül elvégzett javítás,
– az eredetitől eltérő kivitelű pótalkatrészek beépítése,
– az edény felületét ért vegyi vagy fizikai behatás,
– a jelen használati utasításban foglaltak be nem tartása.

A garanciavállaló neve és címe:

WMF AG
Eberhardstraße
D73309 Geislingen/Steige

A garanciális igény közvetlenül a gyártónál vagy az arra feljogosított WMF szakkereskedőnél érvényesíthető.

11. Hibaelhárítási ötletek

A kuktafazék üzemzavarai	
Túl hosszú a felmelegedési idő, a főzésjelző (1) nem emelkedik ki.	
Gőz lép ki a fedél alól.	

Hiba fellépése esetén haladéktalanul vegye le a kuktafazekat a hőforrásról.
Sohase nyissa ki erőszakkal!

Oka	Elhárítás
Nem megfelelő a főzőlap mérete.	Olyan főzőlapra helyezze, ami illeszkedik az edény átmérőjéhez.
Nem megfelelő a melegítési fokozat.	Állítsa legnagyobb melegítési fokozatra.
Rosszul helyezte fel a fedelet.	Teljesen eressze ki a nyomást és nyissa ki a fedelet. Ellenőrizze a tömítő gyűrű **(10)** megfelelő helyzetét, majd csukja vissza az edényt.
A biztonsági szelep / főzési automatika **(4)** golyója nincs a helyén.	Tegye teljesen nyomásmentessé az edényt, nyissa ki a fedelét, vegye le a fogantyúját, ellenőrizze a biztonsági szelepet **(4)**, és a fém golyó helyzetét a fedélben **(E)** és **(F)** majd ismét zárja le a kuktafazekat.
Hiányzik a folyadék (legalább 1/4 liter).	Teljesen eressze ki a nyomást és nyissa ki a fedelet. Töltsön bele folyadékot, majd zárja vissza az edényt.
Nem tiszta a tömítő gyűrű **(10)** és / vagy az edény pereme.	Teljesen eressze ki a nyomást és nyissa ki a fedelet. Tisztítsa meg a tömítő gyűrűt **(10)** és az edény peremét, majd csukja vissza az edényt.
A forgatógomb **(8)** nem az 1. vagy 2. főzési fokozaton áll.	A forgatógombot **(8)** állítsa az 1. vagy 2. főzési fokozatra **(30c)/(30d)**.
Megsérült vagy megkeményedett (az elhasználódás miatt) a tömítő gyűrű **(10)**.	Cserélje ki a tömítő gyűrűt **(10)**, új eredeti WMF tömítő gyűrűre.
A főzésjelző **(2)** vagy a maradéknyomás biztosító **(13)** tömítése nincs megfelelő helyzetben, vagy sérült.	Igazítsa meg a tömítéseket vagy cserélje ki eredeti WMF pótalkatrészekkel.

A kuktafazék üzemzavarai	
Folyamatosan gőz lép ki a biztonsági szelepből / főzési automatikából (4), (ez nem vonatkozik a felmelegítési fázisra).	
A forgatógomb (8) nem húzható hátra és az edény nem nyitható ki.	

Az időzítő* üzemzavarai	
A kijelzőn (20)* semmi sem látható.	
A kijelzőn (20) »E1«, »E6« vagy »F7« látható*.	

*csak a Perfect Ultra típusnál

Hiba fellépése esetén haladéktalanul vegye le a kuktafazekat a hőforrásról.
Sohase nyissa ki erőszakkal!

Oka	Elhárítás
A szelep golyója nincs a helyén **(E)**. A golyó a fölső kamrába nyomódott.	Teljesen eressze ki a nyomást, nyissa ki a fedelet és vegye le a fogantyút. Nyomja a golyót az alsó kamrába **(F)**, ellenőrizze a főszelep **(3)** szabad mozgását (G), majd zárja vissza az edényt.
A maradéknyomás biztosító blokkolt.	Egy tűt vagy fogvájót annyira nyomjon be a maradéknyomás biztosító **(15)** lukján, a nyél fedelén **(M)**, hogy hátra tudja húzni a forgatógombot **(8)**.
Az időzítőt **(12)** túl hamar vette le a nyélről, vagyis a főzési fokozat elérése előtt.	A fedél fogantyújára **(5)** helyezze vissza az időzítőt **(12)** és ismét állítsa be a kívánt párolási időt.
Nincs bekapcsolva az időzítő **(12)**.	A plusz gomb **(12)** megnyomásával kapcsolja be az időzítő **(25)**.
Kimerült az elem (lásd az elem jelzőjét **(23)**).	A használati utasításnak megfelelően cserélje ki az elemet.
Programhiba, gyári javítást igényel.	Az időzítőt **(12)** adja le egy WMF szakkereskedőnél vagy küldje be közvetlenül a gyártóhoz.

12. Főzési idő táblázat

		Perc	
Disznó és borjú			
A 2. gyűrűnél főzze, ügyeljen a legalább 1/4 liter folyadékra. Egyik ételhez sincs szükség speciális betétre.	sertés vagdalthús	5 – 7	
	sertés apróhús	10 – 15	
	sertéssült	20 – 25	a párolási idő függ a nagyságától és az alakjától
	borjú vagdalthús	5 – 7	
	borjú apróhús	10 – 15	
	borjúcsülök egyben	25 – 30	
	borjúnyelv	15 – 20	fedje be a víz
	borjúsült	20 – 25	a párolási idő függ a nagyságától és az alakjától
Marha			
A 2. gyűrűnél főzze, ügyeljen a legalább 1/4 liter folyadékra. Marhanyelv főzéséhez használjon lukasztott betétet.	fasírt	10 – 15	
	vadas	30 – 35	
	marhanyelv	45 – 60	
	vagdalt	6 – 8	
	apróhús	15 – 20	
	rolád	15 – 20	
	marhasült	35 – 45	a párolási idő függ a nagyságától és az alakjától
Baromfi			
A 2. gyűrűnél főzze, ügyeljen a legalább 1/4 liter folyadékra. Tyúkleves főzéséhez használjon lukasztott betétet.	tyúkleves	20 – 25	legfeljebb a feléig töltse
	csirkeaprólék	6 – 8	
	pulykacomb	25 – 30	a combok vastagságától függ
	pulyka apróhús	6 – 10	
	pulykaszelet	2 – 3	
Vad			
A 2. gyűrűnél főzze, ügyeljen a legalább 1/4 liter folyadékra. Egyik ételhez sincs szükség speciális betétre.	nyúlpecsenye	15 – 20	
	nyúlgerinc	10 – 12	
	szarvassült	25 – 30	
	szarvas apróhús	15 – 20	
Bárány			
A 2. gyűrűnél főzze, ügyeljen a legalább 1/4 liter folyadékra.	bárány apróhús	20 – 25	a birka főzési ideje hosszabb
	báránysült	25 – 30	a párolási idő függ a nagyságától és az alakjától
Hal			
A 1. gyűrűnél főzze, ügyeljen a legalább 1/4 liter folyadékra. Raguhoz és pörkölthöz nincs szükség betétre, egyébként a lukasztás nélkülit használja.	halfilé	2 – 3	saját levében párolva
	egész hal	3 – 4	saját levében párolva
	ragu vagy pörkölt	3 – 4	

		Perc	
Levesek			
A 2. gyűrűnél főzze, ügyeljen a legalább 1/4 liter folyadékra, de legfeljebb az edény feléig töltse meg. Egyik ételhez sincs szükség speciális betétre.	borsó- vagy lencseleves	12 – 15	beáztatott hüvelyesek esetén
	húsleves	25 – 30	az összes húsfélére érvényes
	zöldségleves	5 – 8	
	gulyásleves	10 – 15	
	tyúkleves	20 – 25	a főzési idő függ a mérettől
	ököruszály leves	35	
	krumplileves	5 – 6	
Zöldség			
A 1. gyűrűnél fozze, ügyeljen a legalább 1/4 liter folyadékra. Savanyú káposztához és céklához nincs szükség betétre. A többi ételhez használja a - lukasztott betétet. A babtól kezdve emelje a főzési hőmérsékletet (2. gyűrű).			a gőzben párolt zöldség nem lúgozódik
	padlizsán, uborka, paradicsom	2 – 3	ki olyan gyorsan
	karfiol, paprika, póréhagyma	3 – 5	
	borsó, zeller, karalábé	4 – 6	
	édeskömény, karotta, kelkáposzta	5 – 8	
	bab, káposzta, vöröskáposzta	7 – 10	
	savanyú káposzta	10 – 15	
	cékla	15 – 25	
	sós krumpli	6 – 8	a hajában főtt krumpli felhasad, ha túl gyorsan
	hajában főtt krumpli	6 – 10	engedi le a gőzt
Hüvelyesek Gabonák			
A 2. gyűrűnél főzze, ügyeljen a legalább 1/4 liter folyadékra, de legfeljebb az edény feléig töltse meg. 1 rész gabonához 2 rész vizet adjon. Az előzetesen nem beáztatott gabonát 20 – 30 perccel tovább főzze. A tejberizst az 1. gyűrűnél főzze.	borsó, bab, lencse	10 – 15	a nagy szemű babot 10 perccel tovább főzze
	tönkölybúza, köles	7 – 10	a főzési idő beáztatott gabonára érvényes
	kukorica, rizs, aszalt tönköly	6 – 15	a főzési idő beáztatott gabonára érvényes
	tejberizs	20 – 25	az 1. gyűrűnél
	hosszúszemű rizs	6 – 8	
	barnarizs	12 – 15	
	búza, rozs	10 – 15	a főzési idő beáztatott gabonára érvényes
Gyümölcs			
A 1. gyűrűnél főzze, ügyeljen a legalább 1/4 liter folyadékra.	cseresznye, szilva	2 – 5	javasoljuk a lukasztott betétet
	alma, körte	2 – 5	javasoljuk a lukasztott betétet

Főzési tanácsok és trükkök

- **A főzési idő akkor kezdődik, amikor láthatóvá válik az előírt gyűrű**
- **A megadott főzési idők irányértékek**
- **Inkább rövidebb ideig főzze, folytatni bármikor tudja**
- **A zöldségekhez megadott párolási idők roppanós ételt eredményeznek**
- **Az 1. gyűrűnél a főzési hőmérséklet 110 °C, a 2. gyűrűnél 119 °C**

Recepteket a www.wmf.com weboldalon talál.

Upute za uporabu
HR

Sadržaj

1. Sigurnosne upute
2. Posluživanje vremenske sklopke*
3. Posluživanje lonca za kuhanje pod pritiskom
4. Upute o posluživanju
5. Kuhanje loncem
6. Četiri metode za smanjenje pritiska
7. Njega lonca za kuhanje pod pritiskom
Čišćenje, odlaganje, održavanje
8. Mnogostruka uporaba
9. Jamstvo
10. Isključivanje odgovornosti
11. Uklanjanje smetnji
12. Tablica s naznačenim vremenom
trajanja kuhanja

Pribor i zamjenski dijelovi
vidjeti omot

*samo Perfect Ultra

1. Sigurnosne upute

1. U potpunosti pročitajte upute za uporabu, kao i sve ostale upute prije nego počnete raditi s WMF loncem za kuhanje pod pritiskom. Nesvrsishodna uporaba može dovesti do njegovog oštecenja.

2. Lonac za kuhanje pod pritiskom ne dajte na uporabu osobama koje nisu prethodno upoznate s uputama za uporabu.

3. Kada koristite lonac, udaljite djecu.

4. Lonac ne koristite u pećnici. Ručke, ventili i sigurnosni elementi se oštećuju visokim temperaturama.

5. Lonac pomjerajte vrlo pažljivo kada stoji pod pritiskom. Ne dodirujte vruće površine. Koristite ručke i dugmad. Ako je potrebno, koristite rukavice.

6. Lonac koristite samo za svrhe za koje je i predviđen.

7. Ovaj uredaj kuha uz pomoć pritiska. Nesvrsishodna uporaba može dovesti do opeklina. Obratite pozornost da uređaj prije zagrijavanja ispravno zatvorite. Informacije vezane za ovo možete naći u uputama za uporabu.

8. Lonac nikada ne otvarajte uz uporabu sile. Ne otvarajte ga prije nego ste sigurni da je unutrašnji pritisak u potpunosti smanjen. Informacije vezane za ovo možete naći u uputama za uporabu.

9. Lonac ne zagrijavajte nikada da prethodno niste sipali vodu; ovo ga može ozbiljno oštetiti. Minimalno: 1/4 l vode.

Važna uputa:
Obratite pozornost na to da tekućina nikada ne ispari u potpunosti. Može doći do zagorijevanja hrane i oštećenja lonca zbog plastičnih dijelova koji se tope ili do oštećenja kuhala zbog topljenja aluminija na dnu lonca. Ako dođe do ovoga, isključite izvor topline i ne pomjerajte lonac dok se u potpunosti ne ohladi.

10. Lonac nikad ne punite više od 2/3 njegovog volumena. Ako kuhate namirnice koje se tijekom kuhanja povećavaju, kao npr. rižu ili suho povrće, lonac napunite najviše do polovine njegovog volumena i pridržavajte se pri tome dodatnih uputa proizvođača lonca.

11. Ne ostavljajte lonac nikada bez nadzora. Podešavajte dotok energije tako da signal kuhanja nikad ne prelazi narančasti prsten. Ako se dotok energije ne smanji, para izlazi kroz ventil. Vrijeme kuhanja se mijenja, a gubitak tekućine može dovesti do smetnji pri radu.

12. Koristite samo izvore topline koji su navedeni u uputama za uporabu.

13. Ako ste kuhali meso s kožom (na primjer volovski jezik) koje pod utjecajem pritiska može nabubriti, ne ubadajte meso dok je koža nabubrena jer se možete opeći.

14. Prije svakog otvaranja protresite lonac kako ne bi došlo do prskanja pare i kako se ne bi opekli. Ovo je posebno važno pri brzom isparavanju ili pod tekućom vodom.

15. Pri brzom isparavanju ili pod tekućom vodom udaljite uvijek ruke, glavu i tijelo od opasnog mjesta. Možete se ozlijediti izlazećom parom.

16. Prije svake uporabe provjerite sposobnost za rad sigurnosnih elemenata, ventila i zaptivača. Samo tako možete osigurati siguran rad. Informacije vezane za ovo možete naći u uputama za uporabu.

17. Lonac ne koristite za prženje namirnica uljem pod pritiskom.

18. Na sigurnosnim sustavima ne poduzimajte nikakve zahvate osim onih namijenjenih održavanju, a koji su navedeni u uputama za uporabu.

19. Redovno mijenjajte potrošne dijelove (vidjeti izjavu o jamstvu). Dijelovi koji promijene boju ili imaju napukline ili druga oštećenja ili nemaju ispravan položaj se moraju zamijeniti WMF originalnim dijelovima.

20. Koristite samo originalne WMF zamjenske dijelove. Posebice koristite samo lonce i poklopce istog modela.

21. Lonac ne koristite ako je on ili njegovi dijelovi oštećen ili deformiran odnosno kada njihov rad ne odgovara opisu iz uputa za uporabu. U ovom slučaju se obratite najbližoj WMF trgovini ili servisu za kupce WMF D.D. u mjestu Geislingen/Steige.

Važne sigurnosne upute za vremensku sklopku* i bateriju:

Vremenska sklopka nije namijenjena djeci ispod 3 godine jer sadrži male dijelove koje djeca mogu progutati ili udahnuti (poklopac baterije, prsten za zaptivanje, baterija).
Ako se ošteti LCD zaslon, obratite pozornost da se ne ozlijedite komadićima stakla. Obratite pozornost da kristali tekućine ne dođu u dodir s kožom ili dospiju u oči ili usta. Isporučena baterija se ne može puniti. Pri zamjeni baterije obratite pozornost da se ne ozlijedite na kontaktima baterije.
Baterije mogu iscuriti. Ako tekućina iz baterije dođe u dodir s rukama ili odjećom, pogođeno mjesto odmah isperite vodom. Ako tekućina iz baterije dospije u oči, one se odmah moraju isprati vodom i morate posjetiti liječnika.
Baterije se ne smiju oštećivati, bušiti ili bacati u otvoreni plamen. Bateriju mijenjajte samo baterijom tipa koji je propisan u ovim uputama. Potrošene baterije i vremensku sklopku ne odlažite na kućni otpad, nego ih dajte u za njih predviđeno mjesto za skupljanje u Vašoj općini.

Brižljivo sačuvajte ove upute za uporabu.

2. Posluživanje vremenske sklopke*

U loncu možete kuhati sa i bez vremenske sklopke.

Važna uputa:
Vremensku sklopku ne dovodite u blizinu magneta.
Vremenska sklopka je točno podešena prema ručki poklopca i ne može se zamijeniti. Ako posjedujete više lonaca WMF Perfect Ultra s vremenskom sklopkom, zamjena sklopki može dovesti do pogrešnog prikaza vremena.

2.1. Uključivanje i programiranje

U osnovi se vremenska sklopka **(12)** može uključiti i posluživati samo kada se nalazi u ručki poklopca **(5)**. Vremenska sklopka **(12)** je uključena kada pritisnete tipku plus **(25)**. Na pokazivaču **(20)** se nakon otprilike 2 sekunde to prikazuje. Sada možete tipkama plus i minus **(25)/(26)** podesiti željeno vrijeme kuhanja (maksimalno 99 minuta). Ako tipku držite pritisnutom, aktivira se brzi rad. Kada zagrijavate lonac, dolazi do povećanja pritiska. Pokazivač na vremenskoj sklopki svijetli crvenom bojom **(24)**. Sada lonac više ne možete otvoriti. Kada se dostigne podešeni stupanj kuhanja, počinje vrijeme kuhanja. Vremenska sklopka **(12)** reagira putem zvučnog signala (3 puta kratko) i pokazivač unatrag odbrojava minute. Pokazivač sekundi **(22)** na zaslonu **(20)** pokazuje protok vremena kuhanja **(V)**.
Tijekom kuhanja programirano vrijeme možete ispraviti tipkama plus i minus **(25)/(26)**. Ovo je samo moguće ako se vremenska sklopka nalazi u ručki. Vremensku sklopku **(12)** možete isključiti u svako vrijeme, tako što ćete istovremeno pritisnuti tipke plus i minus i držati ih **(25)/(26)** dok se pokazivač ne ugasi.

*samo Perfect Ultra

2.2. Nakon isteka vremena kuhanja

Kada istekne podešeno vrijeme, oglašava se zvučni signal (5 puta kratko). Zvuk možete isključiti kratkim pritiskanjem tipki plus ili minus **(25)/(26)**. U suprotnom se signalni zvuk ponavlja još četiri puta. Lonac se samo može otvoriti kada se pritisak u potpunosti spusti. Tek tada pokazivač **(24)** na vremenskoj sklopki **(12)** mijenja boju iz crvene u zelenu **(W)**. Zeleni trepčući pokazivač **(24)** se isključuje automatski nakon 1 minute.

2.3. Uklanjanje vremenske sklopke

Pri uklanjanju vremensku sklopku **(12)** jednostavno izvucite prema gore iz ručke **(X)**.
Vremensku sklopku **(12)** najranije možete izvaditi na početku vremena kuhanja, dakle onda kada se dostigne podešeni stupanj kuhanja i kada radi pokazivač minuta **(21)**. Kada izvadite vremensku sklopku **(12)** crveni pokazivač se gasi **(24)**; pokazivač minuta **(21)** ipak i dalje radi.
Nakon isteka podešenog vremena i kod uklonjene vremenske sklopke oglašava se **(12)** signalni zvuk i to do 5 puta (vidjeti gore). Nakon toga se pokazivač isključuje.
Tijekom vremena kuhanja vremensku sklopku možete **(12)** u svako vrijeme ukloniti i ponovo postaviti. Ispravka podešenog vremena kuhanja je samo moguća kada se vremenska sklopka **(12)** nalazi u ručki poklopca **(5).**

2.4. Upute za njegu

Vremensku sklopku **(12)** pri čišćenju obrišite vlažnom krpom. Ne uranjajte ju u vodu i ne perite ju u perilici za posuđe.

2.5. Zamjena baterije

Spremnik baterije se nalazi na stražnjoj strani vremenske sklopke **(12).** Otvorite spremnik kovanicom **(Y).** Postavite bateriju u spremnik u skladu s navodima o polovima **(Z).** Potrebne su litijske baterije, tip CR 2450, 3 V. Spremnik ponovo zatvorite uz pomoć kovanice **(Y)**.

3. Posluživanje lonca za kuhanje pod pritiskom

Prije prve uporabe

3.1. Otvaranje lonca

Okretno dugme **(8)**postavite u položaj »öffnen/schließen« (otvoreno/zatvoreno) **(30a)** i povucite ga prema nazad **(30b).** Zaokrenite ručku poklopca **(5)** u desno, tako da obilježja na poklopcu i ručki lonca stoje jedno nasuprot drugog **(B).**
Podignite poklopac.

3.2. Čišćenje lonca

Prije prve uporabe uklonite naljepnicu i operite sve dijelove lonca (vidjeti poglavlje »Čišćenje«).
Okrenite poklopac i uklonite ručku **(5)** s poklopca.
Pri tome povucite narančasti klizni dio **(7)** na donjoj strani ručke poklopca **(5)**
u smjeru strelice ka kraju ručke, podignite poklopac i objesite ga **(C)**.
Prsten za zaptivanje **(10)** izvadite iz poklopca.

3.3. Zatvaranje lonca

Zakačite ručku **(5)** na poklopac **(D)** a narančasti povlačni dio **(7)** preko ruba poklopca tako da čujete njihovo uklapanje.
Prsten za zaptivanje **(10)** tako položite u rub poklopca da leži ispod ruba poklopca koji je savijen prema unutra.
Postavite poklopac (vidjeti obilježja na poklopcu i ručki lonca) i ručku poklopca **(5)** okrećite u lijevo do kraja **(B)**.
Okretno dugme **(8)** pritisnite prema naprijed **(A)** i podesite željeni stupanj kuhanja 1 ili 2 **(30c)/(30d)**.

4. Upute o posluživanju

4.1. Provjera sigurnosnih elemenata prije svake uporabe

Uvjerite se da su prsten za zaptivanje **(10)** i rub poklopca čisti. Provjerite je li kuglica na donjoj strani poklopca vidno leži u sigurnosnom ventilu **(4) (E)**.
Ako se kuglica nalazi u gornjoj komori sigurnosnog ventila/automatu za predkuhanje **(4)** uklonite ručku **(5)** i pritisnite kuglicu prstom u donju komoru **(F)**.
Provjerite pokretljivost **(G)** glavnog ventila **(3)** pritiskom prsta. Provjerite položaj zaptivača signala kuhanja **(2)**, zaptivača osigurača ostatka pritiska **(13)** i zaptivača otvora za ispuštanje pare **(14)** i jesu li oštećeni. Zakačite ručku **(5)** za poklopac. Postavite poklopac i zatvorite ga.

4.2. Količine tekućine

Kako bi Vam olakšali doziranje, u loncu je postavljena unutrašnja skala **(H)**.
Za proizvodnju pare potrebno je najmanje 1/4 l tekućine, neovisno od toga je li kuhate sa ili bez umetaka.
Lonac se smije puniti maksimalno s 2/3 vlastite količine kako se njegova funkcija ne bi sputavala. Kod jela koja proizvode pjenu ili jako vriju (npr. juha od mesa, grah, grašak, iznutrice, kompot) lonac se smije puniti samo do pola. (Radi daljih uputa vidjeti poglavlje »Priprema punovrijedne hrane«).
Ako prije kuhanja namirnice želite popržiti (npr. crveni luk, komade mesa ili sl.), lonac možete koristiti kao uobičajeni lonac. Pri završetku kuhanja, prije nego što zatvorite lonac, izvadite ulje od prženja i dodajte potrebnu količinu tekućine (najmanje 1/4 l).

Pozor!
Nikada ne kuhajte bez dovoljno tekućine i obratite pozornost da tekućina nikada u potpunosti ne ispari. Pri nepoštivanju ovoga može doći do zagorijevanja hrane, oštećenja lonca i plastičnih ručki (usporediti sa Sigurnosnim uputama 9.).

5. Kuhanje s loncem

5.1. Općenito

U loncu se jela kuhaju pod pritiskom, tj. pri temperaturama preko 100 °C. Tako se smanjuje vrijeme kuhanja za do 70 %; to je znatna ušteda energije. Kratkim kuhanjem u pari u velikoj mjeri čuvaju se miris, ukus i vitamini.

5.2. Kuhanje s umetcima

Već prema veličini lonca možete kuhati s umetcima i podmetkom. Umetak i podmetak možete kupiti kao pribor u specijaliziranoj trgovini (vidjeti »Pribor i zamjenski dijelovi«) na omotu.

5.3. Zagrijavanje

Zatvorite lonac i na okretnom dugmetu **(8)** podesite stupanj kuhanja koji je preporučen u tabeli vremena kuhanja **(8)/(30d):**

Stupanj kuhanja 1 (stupanj blagog kuhanja) prvi narančasti prsten

Za pripravu osjetljivih jela kao što su povrće, riba ili voće koristite stupanj kuhanja 1. Na ovom stupnju se kuha osobito blago, miris i hranjive tvari se tako bolje čuvaju.
Na prvom stupnju kuhanja se signal kuhanja penje samo do prvog prstena.
Previsok tlak se automatski regulira preko glavnog ventila (vidjeti odjeljak 5.4 Vremena kuhanja).

Stupanj kuhanja 2 (stupanj brzog kuhanja) drugi narančasti prsten

Za pripravu svih drugih jela koristite drugi stupanj kuhanja (vidjeti također odjeljak 8 Višestrana uporaba). Na ovom stupnju kuhanja štedite posebice puno vremena, a tako i energije. Na drugom stupnju kuhanja se signal kuhanja penje samo do drugog prstena. Previsok tlak se automatski regulira preko glavnog ventila (vidjeti odjeljak 5.4 Vremena kuhanja).

Uključite vremensku sklopku **(12)** u ručki poklopca **(5)** i zadajte* željeno vrijeme kuhanja. Lonac zagrijavajte na najvišem stupnju energije.
Preko automata za predkuhanje **(4)**, koji je istovremeno i sigurnosni ventil, zrak izlazi u fazi predkuhanja toliko dugo dok se ventil čujno ne zatvori i dođe do nastanka pritiska.
Crveni pokazivač **(24)** na vremenskoj sklopki **(12)** pokazuje da lonac sada više ne možete* otvoriti.
Signal kuhanja **(1)** počinje rasti. Rast možete promatrati kroz proreze pored signala **(I)** i pravovremeno regulirati dotok energije.
Vremenska sklopka **(12)** zvučno signalizira (3 puta kratko) da je dostignut podešeni stupanj kuhanja.
Sada počinje odbrojavanje podešenog vremena kuhanja prema nazad **(V)***.

5.4. Vremena kuhanja

Vremenska sklopka **(12)** signalizira početak kuhanja*. Obratite pozornost da položaj prstena na signalu kuhanja **(1)** ostane stabilan. Sukladno tome regulirajte dotok energije.
Ako signal kuhanja **(1)** padne ispod potrebnog narančastog prstena, morate pojačati izvor topline. Vrijeme kuhanja se tako nešto povećava.
Ako signal kuhanja **(1)** naraste preko podešenog stupnja kuhanja **(30c)/(30d)**, nastaje previsok pritisak pare, koja čujno izlazi preko glavnog ventila **(3)** naprijed na ručki poklopca **(5)**. Odmah uklonite lonac, pričekajte da signal kuhanja **(1)** padne na odgovarajući prsten, te ga nakon smanjivanja dotoka energije ponovo vratite na kuhalo.

Kratka vremena su pri brzom kuhanju moguća zbog toga što zbog parnog pritiska u loncu vladaju veće temperature:

Prvi prsten, otprilike 110 °C
(45 kPa radni pritisak, 90 kPa podesivi pritisak) za osjetljiva jela kao što su riba ili kompot

Drugi prsten, otprilike 119°C
(95 kPa radni pritisak, 130 kPa podesivi pritisak, maksimalno) 150 kPa) za sva ostala jela

Osobe koje štede energiju isključuju izvor topline već prije završetka vremena kuhanja, jer je u loncu sačuvana toplina dostatna za završetak procesa kuhanja.

Vrijeme kuhanja može biti različito kod istog jela jer količina, oblik i sastav namirnice variraju.

5.5. Uputa za indukcione štednjake

TransTherm®-dno za sve štednjake **(11)** je pogodno za sve štednjake, pa tako i za indukcione. Kod indukcionih štednjaka pri visokim stupnjevima kuhanja se može čuti zujanje. Ovaj zvuk je tehnički uvjetovan i nije znak za neispravnost štednjaka ili lonca. Veličina lonca i kuhala se moraju podudarati, jer u suprotnom postoji mogućnost da pri malim veličinama kuhalo (magnetno polje) ne reagira na dno lonca.

5.6. Otvaranje lonca

Vremenska sklopka **(12)** signalizira kraj kuhanja zvučnim signalom (5 puta kratko), koji se – ako ga ne isključite – ponavlja do četiri puta. Zvuk možete isključiti kratkim pritiskom tipki plus ili minus **(25)/(26)***.

Imate četiri mogućnosti puštanja pritiska u loncu – vidjeti slijedeću stranu.
Poklopac se u osnovi smije otvarati i uklanjati s lonca samo kada u loncu nema pritiska. Ovo ćete prepoznati kada pokazivač **(24)** u vremenskoj sklopki **(12)** promijeni boju s crvene na zelenu (treperi) **(W)***. Osim toga signal kuhanja **(1)** se u potpunosti mora nalaziti **(J)** u ručki **(5)**.
Ako crveni pokazivač **(24)** svijetli u vremenskoj sklopki **(12)*** iako je signal kuhanja **(1)** u potpunosti nestao, djeluje tzv. osigurač ostatka pritiska. Skinite ga tako što ćete zakretno dugme **(8)** još jednom gurnuti i ponovno povući **(A)**.

Prije nego otvorite lonac, uvijek ga kratko protresite. Tako se iz hrane rastvaraju postojeći parni mjehurići koji posebice nastaju kod tekućih i kašastih jela i koji mogu prsnuti kada otvorite poklopac. Sada ručku poklopca **(5)** kako je opisano, okrenite u desno i podignite poklopac.

*samo Perfect Ultra

6. Četiri metode za smanjenje pritiska

Važna uputa:
Ako ste kuhali jela koja proizvode pjenu ili vriju (npr. voće s korom, juhu s mesom, žitarice), pritisak ne spuštajte po metodama 2,3 ili 4. Mladi krumpir puca ako pritisak spuštate prema metodama 2, 3 ili 4.

Pri brzom isparavanju ili pod tekućom vodom uvijek udaljite ruke, glavu i tijelo od opasnog mjesta. Možete se ozlijediti izlazećom parom.

Metoda 1

Uklonite lonac s izvora topline. Nakon kratkog vremena signal kuhanja se smanjuje **(1)**. Kada u potpunosti nestane u ručki **(J)** i pokazivač **(24)** u vremenskoj sklopki **(12)*** iz crvene boje pređe na zelenu **(W)**, okrenite okretno dugme **(8)** u položaj »öffnen/schließen« (otvoreno/zatvoreno) **(30a)** i povucite ga prema nazad **(30b)**.
Pri tome još prisutni pritisak pod ručkom poklopca **(5)** nestaje.
Ako para više ne izlazi, lonac kratko protresite i otvorite.
Ovu metodu posebice preporučamo kod dugih vremena kuhanja, jer možete koristiti postojeći ostatak topline.

Metoda 2

Ako želite polako i nježno ukloniti paru, birajte automatiku za isparavanje. Pri tome okrenite okretno dugme **(8)** u položaj »öffnen/schließen« (otvoreno/zatvoreno) **(30a)**. Para polako izlazi ispod ručke poklopca.
Kada pokazivač **(24)** u vremenskoj sklopki **(12)*** promijeni boju s crvene na zelenu **(W)** i signal kuhanja u potpunosti nestane **(J)**, lonac kratko protresite i otvorite.

Metoda 3

Ako želite što brže isprazniti paru, okrenite okretno dugme **(8)** u položaj »öffnen/schließen« (otvoreno/zatvoreno) i povucite ga radi brzog isparavanja prema nazad **(A)**.
Kada pokazivač **(24)** u vremenskoj sklopki **(12)*** promijeni boju
s crvene na zelenu **(W)** i signal kuhanja u potpunosti nestane **(J)**, lonac kratko protresite i otvorite.

Metoda 4

Ako Vam smeta para koja izlazi, lonac stavite u sudoper i pustite hladnu vodu da teče preko poklopca **(K)**. Obratite pozornost da se vremenska sklopka **(12)*** ne navlaži jer se u suprotnom može oštetiti.
Kada pokazivač **(24)** u vremenskoj sklopki **(12)*** promijeni boju s crvene na zelenu **(W)** i signal kuhanja u potpunosti nestane **(J)**, lonac kratko protresite i otvorite.

*samo Perfect Ultra

7. Njega lonca za kuhanje pod pritiskom

7.1. Čišćenje

Vremensku sklopku **(12)** izvadite **(X)** iz ručke poklopca **(5)** i obrišite* vlažnom krpom. Ručku poklopca **(X)** uklonite **(C)** i operite pod tekućom vodom **(L)**.
Prsten za zaptivanje **(10)** izvadite iz poklopca i operite rukom.
Lonac, poklopac i umetci se mogu prati u perilici za posuđe.
Ne stružite ostatke nego ih namočite u vodi. Ako dođe do taloženja kamenca prokuhajte lonac s mješavinom ocata i vode. Dno lonca također redovno čistite.

7.2. Čuvanje

Prsten za zaptivanje **(10)** nakon čišćenja odvojeno odložite, kako se ne bi trošio.

7.3. Održavanje

Lonac za kuhanje pod pritiskom je tehnička naprava čiji se pojedinačni dijelovi mogu istrošiti. Zbog toga nakon duže uporabe trebate provjeriti sve pojedinačne dijelove sukladno »Listi zamjenskih dijelova«. Pri očitim promjenama se pogođeni dijelovi moraju zamijeniti. Koristite samo originalne zamjenske dijelove proizvođača.

Uputa:
Ako se ručka poklopca (5) ošteti, potrebna je tvornička popravka.

8. Mnogostruka uporaba

Prednosti brzog kuhanja ne vrijede samo za uobičajene načine kuhanja:

8.1. Priprava duboko zaleđene hrane

Duboko zaleđena hrana se izravno iz zamrzivača može staviti u lonac. Meso koje želite pržiti malo odledite. Povrće stavljajte neposredno iz pakiranja u umetke.
Vrijeme predkuhanja se produžuje, a vrijeme kuhanja ostaje isto.

8.2. Priprava punovrijedne hrane

Za punovrijednu hranu se često obrađuju žitarice, grah, grašak i sl. Pri pripravi u ovom loncu žitarice i grah se ne moraju obvezno prethodno natopiti u vodi. Vrijeme kuhanja se onda produžuje za otprilike pola vremena.
Sipajte u lonac 1/4 l tekućine i dodatno na 1 dio žitarice/voće s korom najmanje 2 dijela tekućine. Ostatak topline kuhala se može koristiti za naknadno dokuhavanje. Obratite pozornost da se kod jela koja proizvode pjenu ili vriju (žitarice, grah) lonac smije puniti samo do pola.

8.3. Ukuhavanje

Staklenke sa sadržajem od 1 l se ukuhavaju u loncu od 6,5 l i 8,5 l, a manje staklenke u loncu od 4,5 l. Uobičajena priprava namirnica. Sipajte 1/4 l vode u lonac. Staklenke za jednokratnu uporabu postavite u rupičasti umetak.

Povrće/meso kuhati na 2. narančastom prstenu otprilike 20 minuta
Koštunjavo voće kuhajte na 1. narančastom prstenu otprilike 5 minuta
Sjemenasto voće kuhati na 1. narančastom prstenu otprilike 10 minuta

Pri isparavanju ostavite da se lonac polako ohladi (metoda 1) – ne spuštajte pritisak okretnim dugmetom **(8)** ili pod tekućom vodom, jer u suprotnom dolazi do izlaska soka iz staklenki.

*samo Perfect Ultra

8.4. Priprava soka

U loncu za kuhanje pod pritiskom male količine voća možete preraditi u sok.
Sipajte 1/4 l vode u lonac, voće u rupičastom umetku stavite na podlogu bez rupa i zasladite po potrebi. Kuhati na 2. narančastom prstenu. Već prema vrsti voća vrijeme leži između 10–20 minuta.
Lonac pod tekućom vodom oslobodite pritiska (metoda 4). Prije otvaranja kratko protresite.

8.5. Steriliziranje

Bočice za bebe, staklenke za jednokratnu uporabu itd. se mogu brzo sterilizirati.
Posude stavite u rupičasti umetak s otvorom prema dolje, dodajte 1/4 l vode i sterilizirajte 20 minuta na 2. narančastom prstenu. Ostavite da se polako ohladi (metoda 1).

8.6. Kuhanje s umetcima

Već prema veličini lonca možete kuhati s umetcima i podmetkom. Umetak i podmetak možete kao pribor kupiti u specijaliziranoj trgovini.
U ovom loncu istovremeno možete kuhati više jela. Pojedinačna jela se razdvajaju umetcima. Jelo sa najdužim vremenom kuhanja se prvo stavlja u lonac bez umetka.

Primjeri

Prženje (20 min) – dno lonca
Krumpir (8 min) – rupičasti umetak
Povrće (8 min) – umetak bez rupa

Pečenje prvo kuhajte 12 minuta. Onda otvorite lonac prema uputama. Krumpir stavite u rupičasti umetak, a povrće u umetak bez rupa, zatvorite lonac i kuhajte još 8 minuta.
Ako se vremena kuhanja znatno ne razlikuju, svi umetci se mogu staviti istovremeno u lonac.
Otvaranjem u međuvremenu izlazi para, te zbog toga dodajte nešto više od potrebne tekućine u lonac.

9. Jamstvo

Tijekom vremena jamstva jamčimo besprijekoran rad proizvoda i svih njegovih dijelova. Jamstvo iznosi 3 godine i počinje datumom kupovine proizvoda kod WMF trgovca i potvrđuje se jamstvenim listom kojeg ispunjava trgovac.

Ako tijekom vremena jamstva dođe do nedostataka na proizvodu, uklonit ćemo ga besplatno zamjenom oštećenih dijelova. Oštećene dijelove može zamijeniti samo WMF trgovac ili servis za kupce WMF D.D. u Geislingen/Steige.
Pravo na jamstvo obuhvaća isključivo ovo pravo. Daljnja prava su isključena iz jamstva.

Za ostvarivanje prava iz jamstva potrebno je predočiti jamčeni list. On se mora uručiti kupcu pri isporuci WMF lonca za kuhanje pod pritiskom.
Pravo na jamstvo postoji samo pri predočavanju potpuno ispunjenog jamčenog lista.

Razumljivo, ovim jamstvom se ne ograničavaju Vaša zakonska prava. Unutar vremena jamstva Vaša zakonska prava obuhvaćaju naknadno ispunjavanje, umanjenje, odustajanje i plaćanje odštete u zakonskom opsegu.

Iz obveze jamstva su isključeni:

– zaptivač signala kuhanja
– zaptivač osiguračа ostatka pritiska
– zaptivač otvora za isparavanje
– sigurnosni ventil
– prsten za zaptivanje
– baterije*

Ovi dijelovi podliježu prirodnom trošenju.
10 godina jamstva na isporuku za zamjenske dijelove.

*samo Perfect Ultra

10. Isključivanje odgovornosti

Jamstvo se ne preuzima za oštećenja koja su nastala zbog slijedećih razloga:

- nepogodna i nesvrsishodna uporaba
- neispravno i neodgovorno rukovanje
- nestručno provođene popravke
- ugradnja zamjenskih dijelova koji ne odgovaraju originalnoj izvedbi
- kemijski ili fizikalni utjecaji na površini lonca
- nepoštivanje ovih uputa za uporabu

Ime i adresa davatelja jamstva

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

Pravo na jamstvo se može ostvariti ili izravno kod davatelja jamstva ili u ovlaštenoj WMF trgovini.

3-year guarantee

11. Uklanjanje smetnji

Smetnje na loncu za kuhanje pod pritiskom
Predugo vrijeme predkuhanja ili signal kuhanja (1) ne raste.
Para izlazi iz poklopca.

Pri smetnjama lonac uvijek uklonite s kuhala. Nikada ga ne otvarajte uz uporabu sile.

Uzrok	Uklanjanje
Nepogodna veličina kuhala.	Birajte kuhalo koje odgovara veličini lonca.
Nepogodan stupanj energije.	Postavite najviši stupanj energije.
Poklopac nije ispravno smješten.	Lonac u potpunosti oslobodite od pritiska i otvorite poklopac. Provjerite ispravan položaj prstena za zaptivanje **(10)** i ponovno zatvorite lonac.
Kuglica u sigurnosnom ventilu/automatu za predkuhanje **(4)** ne leži ispravno.	Lonac u potpunosti oslobodite pritiska, otvorite ga, uklonite ručku, provjerite sigurnosni ventil **(4)**, provjerite položaj metalne kuglice u poklopcu **(E)** i **(F)** i ponovno zatvorite lonac.
Nedostaje tekućine (najmanje 1/4 l).	Lonac u potpunosti oslobodite od pritiska i otvorite poklopac. Sipajte tekućinu i ponovo zatvorite lonac.
Prsten za zaptivanje **(10)** i/ili rub lonca nisu čisti.	Lonac u potpunosti oslobodite od pritiska i otvorite poklopac. Očistite prsten za zaptivanje **(10)** i rub lonca i ponovno zatvorite lonac.
Okretno dugme **(8)** ne stoji na stupnju kuhanja 1 ili 2.	Okretno dugme **(8)** podesite na stupanj kuhanja 1 ili 2 **(30c)/(30d)**.
Prsten za zaptivanje **(10)** je oštećen ili tvrd (zbog trošenja).	Prsten za zaptivanje **(10)** zamijenite originalnim WMF prstenom za zaptivanje.
Brtvilo pokazivača za kuhanje **(2)** ili brtvilo sigurnosnog mehanizma za preostali tlak **(13)** nije dobro sjelo ili je oštećeno.	Ispravite položaj zaptivača ili ih zamijenite originalnim WMF zamjenskim dijelovima.

Smetnje na loncu za kuhanje pod pritiskom
Iz sigurnosnog ventila/automatike predkuhanja (4) stalno izlazi para (ne važi za fazu predkuhanja).
Okretno dugme (8) se ne može povući prema nazad i lonac se ne može otvoriti.

Smetnje na vremenskoj sklopki*
Zaslon ne pokazuje sliku (20)*.
Na zaslonu se prikazuju* »E1«, »E6« i »E7«.

*samo Perfect Ultra

Pri smetnjama lonac uvijek uklonite s kuhala. Nikada ga ne otvarajte uz uporabu sile.

Uzrok	Uklanjanje
Kuglica ne leži ispravno u ventilu **(E)**. Kuglica je pritisnuta u gornju komoru.	Lonac u potpunosti oslobodite od pritiska, otvorite poklopac i uklonite ručku. Pritisnite lopticu u doljnju komoru **(F)** provjerite pokretljivost glavnog ventila **(3) (G)** i ponovno zatvorite lonac.
Blokiran osigurač ostatka pritiska.	Iglom ili čačkalicom pritisnite prema dolje otvor osigurača ostatka pritiska **(15)** na poklopcu drške **(M)**, dok se okretno dugme **(8)** ne može povući prema nazad.
Vremenska sklopka **(12)** je prerano uklonjena, tj. prije početka kuhanja.	Postavite vremensku sklopku **(12)** u ručku poklopca **(5)** i ponovo podesite željeno vrijeme kuhanja.
Vremenska sklopka **(12)** nije aktivirana.	Uključite vremensku sklopku **(12)** tipkom plus **(25).**
Baterija je prazna (vidjeti pokazivač baterije **(23)**).	Zamijenite bateriju u skladu s uputama.
Greška na softweru, zahtjeva tvorničku popravku.	Vremensku sklopku **(12)** predajte ovlaštenom trgovcu ili izravno pošaljite u WMF AG.

12. Tabela vremena kuhanja

		Minute	
Svinjetina i teletina **Kuhati na drugoj kuhaćoj ploči i paziti da ima najmanje 1/4 l tekućine.** **Ni kod jednog jela nije potreban poseban umetak.**	Svinjetina narezana na tanke komadiće	5 -7	
	Svinjetina u gulašu	10 - 15	
	Schweinebraten	20 - 25	Vrijeme kuhanja ovisi o veličini i obliku
	Teletina narezana na tanke komadiće	5 - 7	
	Teletina u gulašu	10 - 15	
	Teleća koljenica u komadu	25 - 30	
	Teleći jezik	15 - 20	Prekriti vodom
	Teleće pečenje	20 - 25	Vrijeme kuhanja ovisi o veličini i obliku
Govedina **Kuhati na drugoj kuhaćoj ploči i paziti da ima najmanje 1/4 l tekućine.** **Kod goveđeg jezika potreban je rupičasti umetak.**	Pečenje od mljevenog mesa	10 - 15	
	Pirjana govedina na kiselo	30 - 35	
	Goveđi jezik	45 - 60	
	Narezano na komadiće	6 - 8	
	Gulaš	15 - 20	
	Rolade	15 - 20	
	Goveđe pečenje	35 - 45	Vrijeme kuhanja ovisi o veličini i obliku
Piletina **Kuhati na drugoj kuhaćoj ploči i paziti da ima najmanje 1/4 l tekućine. Kod goveđeg jezika potreban je rupičasti umetak.**	Kokoš za juhu	20 - 25	Maks. 1/2 količine punjenja
	Komadi piletin	6 - 8	
	Pureći batak	25 - 30	Ovisno o debljini batka
	Pureći ragu	6 - 10	Identično i za purana
	Pureći odresci	2 - 3	
Divljač **Kuhati na drugoj kuhaćoj ploči i paziti da ima najmanje 2/4 l tekućine.** **Nije potreban poseban umetak.**	Pečena zečetina	15 - 20	
	Zečji hrbat	10 - 12	
	Jelenje pečenje	25 - 30	
	Jelenji gulaš	15 - 20	
Janjetina **Kuhati na drugoj kuhaćoj ploči i paziti da ima najmanje 2/4 l tekućine.**	Janjeći ragu	20 - 25	Ovčetina ima duže vrijeme kuhanja
	Janjeće pečenje	25 - 30	Vrijeme kuhanja ovisi o veličini i obliku
Riba **Kuhati na drugoj kuhaćoj ploči i paziti da ima najmanje 1/4 l tekućine.** **Kod ragua i gulaša umetak nije potreban, inače koristiti umetak bez rupica.**	Riblji fileti	2 - 3	Pirjano u vlastitom soku
	Cijela riba	3 - 4	Pirjano u vlastitom soku
	Ragu ili gulaš	3 - 4	

Juhe

Kuhati na drugoj kuhaćoj ploči i paziti da količina punjenja iznosi min. 1/4 l do maks. 1/2 od sadržaja lonca. Nije potreban poseban umetak.

Povrće

Kuhati na prvoj kuhaćoj ploči i paziti da količina punjenja iznosi najmanje 1/4 l tekućine. Kod kiselog zelja i cikle umetak nije potreban. Kod svih ostalih jela potreban je rupičasti umetak. Kod mahunarki se povećava vrijeme kuhanja-temperatura (druga kuhaća ploča).

Plodovi mahunarki Žitarice

Kuhati na drugoj kuhaćoj ploči i paziti da količina punjenja iznosi min. 1/4 l do maks. 1/2 od sadržaja lonca. Na 1 dio žitarice idu 2 dijela vode. Žitarice koje nisu namakane u vodi kuhati 20–30 minuta duže. Rižu na mlijeku pripremiti na prvoj kuhaćoj ploči.

Voće

Kuhati na prvoj kuhaćoj ploči i paziti da ima najmanje 1/4 l tekućine.

	Minute	
Juha od graška, juha od leće	12 - 15	Namočeni plodovi mahunarki
Fleischbrühe	25 - 30	Vrijedi za sve vrste mesa
Juha od povrća	5 - 8	
Gulaš juha	10 - 15	
Kokošja juha	20 - 25	Vrijeme kuhanja ovisi o veličini
Juha od goveđeg repa	35	
Juha od krumpira	5 - 6	
Patlidžani, krastavci, rajčice	2 - 3	Povrće kuhano na pari se neće
Cvjetača, paprika, poriluk	3 - 5	brzo raskuhati
Grašak, celer, korabica	4 - 6	
Koromač, mrkve, kelj	5 - 8	
Mahunarke, zeleni kupus, crveni kupus	7 - 10	
Kiseli kupus	10 - 15	
Cikla	15 - 25	
Slani krumpir	6 - 8	
Krumpir u ljusci	6 - 10	Krumpiri kuhani u ljusci pucaju ako se dopusti da voda brzo ispari.
Grašak, mahunarke, leća	10 - 15	Debele mahunarke kuhati 10 min duže
Heljda, proso	7 - 10	Vrijeme kuhanja za namakane žitarice
Kukuruz, riža, zeleni krupnik	6 - 15	Vrijeme kuhanja za namakane žitarice
Riža na mlijeku	20 - 25	Na prvoj kuhaćoj ploči
Riža dugog zrna	6 - 8	
Riža punog zrna	12 - 15	
Pšenica, raž	10 - 15	Vrijeme kuhanja za namakane žitarice
Višnje, šljive	2 - 5	Preporučuje se rupičasti umetak
Jabuke, kruške	2 - 5	Preporučuje se rupičasti umetak

Savjeti i trikovi za kuhanje

- **Vrijeme kuhanja počinje čim je vidljivi propisani prsten na signalu za kuhanje**
- **Navedena vremena kuhanja su orijentacijske vrijednosti**
- **Radije odaberite kraće vrijeme kuhanja, jelo uvijek možete naknadno kuhati**
- **Prema navedenim vremenima kuhanja za povrće, dobit ćete jela koja se čvrsto grizu (nisu premekana)**
- **Temperatura kuhanja kod 1. kuhajuće ploče iznosi. 110 °C i kod 2. kuhajuće ploče 119 °C**

Recepte možete pronaći na internetskoj stranici www.wmf.com

WMF Aktiengesellschaft

Geislingen, 27. April 2007

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
für Schnellkochtöpfe

EG-Baumusterprüfung, Modul B
(Entwurfskontrolle)

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

Gerätetyp:	SKT „Perfect Ultra"
Einschlägige EG-Richtlinien:	RL 97/23 EG
Angewandte Norm:	EN 12778:2002/A1:2005

WMF Württembergische Metallwarenfabrik Aktiengesellschaft

Leiter Technik
Tisch & Küche / Hotel

Leiter Qualitätssicherung
Tisch & Küche / Hotel

(BEVOLLMÄCHTIGTE UNTERZEICHNER)