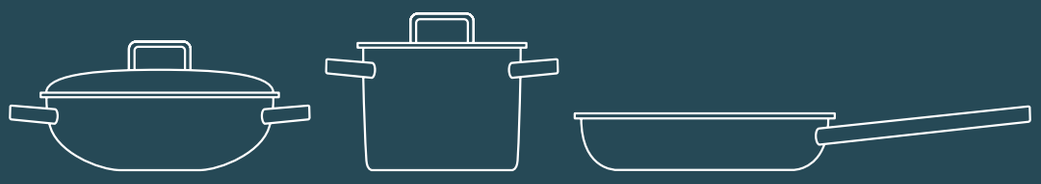
# SIGNATURE



## FUSIONTEC

Gebrauchs- und Pflegehinweise / Operating and care instructions

# FUSIONTEC

## Kochgeschirrserien | Cookware ranges


| | | |
|---|---|---|
| **DE** | Gebrauchs- und Pflegehinweise | 2 |
| **EN** | Operating and care instructions | 9 |
| **FR** | Conseils d'utilisation et d'entretien | 15 |
| **ES** | Indicaciones de uso y cuidado | 22 |
| **IT** | Istruzioni per la manutenzione e la cura | 29 |
| **Z.** | 操作和保养指南 | 36 |
| **CS** | Pokyny k obsluze a péči | 41 |
| **DA** | Betjenings- og vedligeholdelsesvejledning | 48 |
| **HR** | Upute za uporabu i održavanje | 55 |
| **JA** | ご使用上の注意およびお手入れ方法 | 61 |
| **KO** | 조작 및 관리 지침 | 68 |
| **NL** | Gebruiks- en onderhoudsinstructies | 74 |
| **NO** | Bruks- og vedlikeholdsanvisning | 81 |
| **PL** | Instrukcja użycia i pielęgnacji | 87 |
| **RU** | Инструкция по использованию и уходу | 94 |
| **SL** | Navodila za uporabo in nego | 101 |
| **SV** | Anvisningar för användning och skötsel | 107 |
| **TR** | Kullanım ve bakım talimatları | 113 |









# KOCHGESCHIRRSERIEN
## Fusiontec Material

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl! Sie haben sich für Fusiontec von WMF entschieden. Entstanden aus unserer Leidenschaft für außerordentliches Design, hoher Handwerkskunst sowie mit einer großen Portion Pioniergeist, vereint dieses revolutionäre Material, die besten Koch- und Gebrauchseigenschaften von Kupfer, Edelstahl, Gusseisen, Aluminium und Glas. (Basierend auf wissenschaftlicher Literatur und internen Tests, 2020)

Dank seiner porenlosen, glatten, schneid- und abriebfesten Oberfläche, begeistert Fusiontec nicht nur augenblicklich, sondern auch auf Dauer mit makelloser Schönheit. Täglich. Über Jahrzehnte. Und selbstverständlich auf jedem Herd. Dies garantieren* wir. Qualität. Made in Germany.

**⚠ WARNUNG**

Dieses Symbol warnt vor unmittelbaren Gefahren, die zu ernsthaften Verletzungen führen können (z. B. durch Dampf, heiße Oberflächen) sowie vor möglichen Risiken, die zu ernsthaften Verletzungen führen können.

## 1 | HINWEISE ZUM SICHEREN GEBRAUCH

**Lesen Sie diese Hinweise vor dem Gebrauch aufmerksam durch. Überlassen Sie das Kochgeschirr nur Personen, die sich vorher mit den Gebrauchs- und Pflegehinweisen vertraut gemacht haben. Bewahren Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.**

---

* Die 30-jährige Garantie gilt für die innere und äußere keramische Fusiontec Oberfläche des Kochgeschirrs. Die Garantie gilt nur bei bestimmungsgemäßem Gebrauch. Bitte beachten Sie dazu die beigefügte Garantieerklärung.

**⚠ WARNUNG**

**Sicherheit und Funktion erhalten**

- Ziehen Sie die Griffe mit einem Schraubendreher fest, falls diese sich gelockert haben.
- Ersetzen Sie Griffe, die Risse aufweisen oder nicht korrekt sitzen.
- Ersetzen Sie beschädigte Glasdeckel oder beschädigtes Kochgeschirr.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Beachten Sie unsere Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Wenden Sie sich im Falle von Reparaturen an Ihren Fachhändler.

**⚠ WARNUNG**

**Sicher kochen mit Ihrem Fusiontec Kochgeschirr**

Bitte beachten Sie, dass Fusiontec ein hervorragender Wärmeleiter ist und deshalb die Oberflächen beim Kochen und Braten auf dem Herd sowie bei der Verwendung im Backofen schon nach kurzer Zeit sehr heiß werden.

- Verwenden Sie immer geeignete, hitzebeständige Ofenhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Fassen Sie das Kochgeschirr dabei nur an den Griffrändern an und berühren Sie damit keine anderen Personen.
- Verschieben oder tragen Sie das heiße Kochgeschirr ausschließlich an den Griffen und mit sicherem Halt.
- Stellen Sie das heiße Kochgeschirr nur auf hitzebeständige Unterlagen (niemals auf Kunststoff).
- Lassen Sie heißes Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder beim Kochen vom Herd fern und lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Kochgeschirr hantieren.
- Berühren Sie unmittelbar nach dem Kochen nicht die Herdoberfläche. Dies gilt auch für Induktionsherde. Durch die Rückwärme des Kochgeschirrbodens wird die Kochzone heiß.
- Verzichten Sie beim Frittieren unbedingt darauf, das Kochgeschirr mit dem Deckel zu verschließen. Das heiße Fett könnte überschäumen und zu schweren Verbrennungen führen.
- Löschen Sie brennendes Fett niemals mit Wasser. Nehmen Sie einen Deckel oder im Notfall eine feuchte Decke und decken Sie damit die Flammen ab, um sie zu ersticken.

- Zum Abnehmen des Deckels vom Kochgeschirr greifen Sie diesen immer nur am Deckelgriff. Öffnen Sie den Deckel dabei bitte niemals seitlich oder zum Körper hin. Der Dampf sollte immer weg vom Körper entweichen können!

**⚠ WARNUNG**

**Der richtige Umgang mit heißem Fett**

- Tupfen Sie das Gargut vor dem Braten gründlich trocken, bevor Sie es in heißem Fett anbraten. So vermeiden Sie Verbrennungen durch heiße Fettspritzer.
- Überhitzen Sie das Fett nicht.
- Füllen Sie beim Frittieren das Kochgeschirr bis maximal zur Hälfte mit geeignetem Fett.
  → Verzichten Sie beim Frittieren unbedingt darauf, das Kochgeschirr mit dem Deckel zu verschließen. Das heiße Fett könnte überschäumen und zu schweren Verbrennungen führen.
  → Löschen Sie brennendes Fett niemals mit Wasser. Nehmen Sie einen Deckel oder im Notfall eine feuchte Decke und decken Sie damit die Flammen ab, um sie zu ersticken.

# 2 | BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

## 2.1 | HINWEISE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen.
- Füllen Sie das Kochgeschirr zu 2/3 mit Wasser, geben Sie 2 – 3 Esslöffel Haushaltsessig dazu und kochen Sie dieses Essigwasser 5 – 10 Minuten auf.
- Spülen Sie nach dem Abkühlen alle Teile gründlich von Hand und trocknen Sie das Kochgeschirr und den Deckel sorgfältig ab.

## 2.2 | KOCHEN MIT FUSIONTEC KOCHGESCHIRR

- Das Kochgeschirr niemals ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts nicht vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts, zur Beschädigung des Kochgeschirrs oder zu Beschädigung der Heizquelle kommen.
- Vermeiden Sie bei heißen Glasdeckeln schockartiges Abschrecken oder das Absetzen auf kalten Unterlagen.

- Schlagen Sie Kochlöffel oder sonstige Küchenhelfer nicht am Schüttrand ab. Dieser könnte beschädigt werden.
- Vermeiden Sie das Ziehen oder Schieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramikfeldern. Heben Sie das Kochgeschirr stattdessen an.
- Halten Sie die Kochzone stets sauber. Schmutzreste zwischen Kochgeschirrboden und Glaskeramikkochfeld können die Kochzone zerkratzen.

## 2.3| SONSTIGE HINWEISE UND TIPPS ZUM GEBRAUCH

- Benutzen Sie die maximale Heizstufe nur zum Ankochen oder Anbraten. Schalten Sie anschließend auf mittlere oder niedrige Heizstufe zurück.
- Insbesondere beim wasserarmen Garen nur niedrige Heizstufen nutzen.
- Der gute Sitz des Deckels kann dazu führen, dass sich der Deckel beim Abkühlen durch das entstehende Vakuum festsaugt. Erhitzen Sie in diesem Fall das Kochgeschirr nochmals kurz, bis sich der Deckel wieder abnehmen lässt.
- Töpfe und Deckel ohne Kunststoffteile sind auch backofengeeignet (siehe nachfolgende Tabelle).
- Sollten sich Griffe Ihres Kochgeschirrs gelockert haben, ziehen Sie die Schraube am jeweiligen Griff mit einem haushaltsüblichen Schraubendreher nach. Andernfalls darf das Kochgeschirr nicht mehr verwendet werden.
- Kunststoffgriffe, die durch unsachgemäße Behandlung Schaden genommen haben sowie beschädigte Glasdeckel, können bei Ihrem WMF Fachhändler ausgewechselt werden.

## 2.4| TEMPERATURVORGABEN

Für die Verwendung im Backofen beachten Sie bitte folgende Tabelle. Die maximale Temperaturbeständigkeit hängt von den Teilen mit der geringsten Temperaturbeständigkeit ab (Griffe, Deckel oder Körper). Verwenden Sie bei Glasdeckeln niemals die Grillfunktion des Backofens.

| GRIFFE (DECKEL UND KÖRPER) | TEMPERATUR-BESTÄNDIGKEIT |
|---|---|
| aus Kunststoff / Silikon | 70 °C (zum Warmhalten) |
| Aus Edelstahl | 250 °C |
| **DECKEL** | |
| aus Edelstahl oder Glas ohne Edelstahleinfassung | 250 °C |
| aus Glas mit Edelstahleinfassung / Silikon | 180 °C |
| aus Edelstahl mit Kunststoffteilen | 70 °C |

# 3| VERWENDUNG AUF IHREM HERD

**Geeignete Herdarten**



## 3.1| HINWEIS FÜR ELEKTROHERDE

Bei Elektroherden sollte zur besseren Ausnutzung der Energie der Herdplatten-Durchmesser dem Kochgeschirr-Durchmesser in etwa entsprechen:

| **Herdplatte** | | **Topf** | **Pfanne** |
|---|---|---|---|
| klein | ø 14,5 cm | ø 16 cm | ø 20 cm |
| mittel | ø 18 cm | ø 20 cm | ø 24 cm |
| groß | ø 22 cm | ø 24 / 28 cm | ø 28 cm |

## 3.2| HINWEIS FÜR GLASKERAMIKKOCHFELDER

Halten Sie die Kochzone sauber, damit keine Schmutzreste zwischen den Boden des Kochgeschirrs und des Kochfelds gelangen können. Diese könnten die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Verwenden Sie die zu Ihrem Kochgeschirr passende Kochzone, um eine optimale Energieausnutzung zu erreichen.

## 3.3| HINWEIS FÜR GASHERDE

Verwenden Sie den zu Ihrem Kochgeschirr passenden Gas-Kochzonenbereich, um eine optimale Energieausnutzung zu erreichen. Stellen Sie dabei die Gasflamme so ein, dass die Flamme aus-

schließlich mit dem Kochgeschirrboden in Kontakt kommt und nicht darüber hinaus reicht. So stellen Sie sicher, dass die Griffe nicht beschädigt werden.

### 3.4| HINWEIS FÜR INDUKTIONSHERDE

Bitte beachten Sie: Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie das Kochgeschirr nie ohne Inhalt, da es durch Überhitzung beschädigt werden kann. Bei hohen Heizstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Ihrem Kochgeschirr.

## 4| HINWEISE ZUR ZUBEREITUNG

### 4.1| TIPPS ZUM BRATEN UND SCHMOREN VON FLEISCH

Tupfen Sie das Gargut sorgfältig ab, bevor Sie es anbraten. So vermeiden Sie heiße Fettspritzer. Überhitzen Sie das Fett nicht. Beim Braten und Schmoren geben Sie das Fett immer in das kalte Kochgeschirr und erhitzen Sie es erst dann mit großer Heizstufe.

Verteilen Sie das Fett gleichmäßig durch Schwenken. Sobald es deutliche Schlieren zieht oder leicht zu perlen beginnt, geben Sie das Fleisch in das Kochgeschirr und drücken es am Boden an.

Regulieren Sie die Heizstufe des Herdes nach unten und warten Sie, bis das Eiweiß gerinnt und sich die Poren des Fleischs geschlossen haben. Sobald eine appetitliche Kruste entstanden ist, löst sich das Fleisch von selbst vom Boden und Sie können es mühelos wenden und nach Geschmack fertig braten.

Zum Schmoren verfahren Sie wie oben, regulieren jedoch die Heizstufe noch weiter zurück. Bei geschlossenem Deckel auf beiden Seiten 8 – 10 Minuten braten. Die Garzeit hängt von der Größe und Beschaffenheit der Lebensmittel ab. Bei dieser Art der Zubereitung schmort das Fleisch im eigenen Saft und Sie können mit Fett sehr sparsam umgehen. Seien Sie dennoch vorsichtig mit heißem Fett.

### 4.2| TIPPS ZUM WASSERARMEN GAREN

Bei dieser schonenden Zubereitung werden Gemüse oder andere Nahrungsmittel im geschlossenen Kochgeschirr mit sehr wenig Flüssigkeit gegart. Während des ganzen Garvorgangs sollte

der fest schließende Deckel nicht abgenommen werden, damit kein Dampf entweichen kann und der Wasser-Dampf-Kreislauf nicht unterbrochen wird.

Wasserarmes Garen ist ideal für Gemüse, Fisch, Geflügel oder junges Fleisch. Bei dieser Garmethode bleiben Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente weitgehend erhalten, da sie nicht im Wasser ausgespült werden. Auf die Zugabe von Kochsalz können Sie weitgehend verzichten, da auch das Eigenaroma der Zutaten bewahrt wird.

## 5| REINIGUNGS- UND PFLEGEHINWEISE

- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen.
- Sollte trotz aller Vorsicht etwas stark angebrannt sein, schwarze Verbrennungen sofort entfernen. Dazu im Kochgeschirr etwas Wasser und Spülmittel zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, festsitzende Speisereste aufweichen lassen und abschließend mit einem weichen Schwamm oder einer Bürste schonend entfernen.
- Bitte keine Stahlwolle, sandhaltigen Scheuermittel oder harte Seiten von Schwämmen verwenden.
- Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit dem flüssigen Pflegemittel für Fusiontec Kochgeschirr.
- Fusiontec Kochgeschirr ist spülmaschinengeeignet. Allerdings kann die Reinigung in der Spülmaschine zu Farbveränderungen an der Oberfläche führen. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wir empfehlen daher die Reinigung von Hand.
- Trocknen Sie Kochgeschirr und Deckel nach der Reinigung gut ab.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.
- Stapeln Sie die Töpfe und Pfannen so ineinander, dass die Griffe auf dem Rand aufliegen.
- Bewahren Sie die Deckel möglichst nicht direkt auf dem Kochgeschirr auf.

# COOKWARE SERIES
## Fusiontec material

Congratulations on your purchase! You have chosen Fusiontec from WMF. Born out of our passion for extraordinary design, a high level of craftsmanship and a great deal of pioneering spirit, this revolutionary material combines the best cooking and performance properties of copper, stainless steel, cast iron, aluminum and glass. (Based on scientific literature and internal tests, 2020)

Thanks to its non-porous, smooth, cut- and abrasion-resistant surface, Fusiontec not only looks beautiful at first glance but retains its flawless appearance for a long time. Every day. For decades. And on all kinds of hob of course. Guaranteed*. Quality. Made in Germany.

⚠ **WARNING**

This symbol warns of immediate hazards that can lead to serious injuries (e.g. due to steam or hot surfaces) as well as possible risks that can lead to serious injuries.

## 1 | INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

**Read these notes carefully before use. This cookware should only be used by people who have first familiarized themselves with the instructions for use and care. Keep them in a safe place for future reference.**

* The 30-year warranty applies to the inner and outer ceramic Fusiontec surface of the cookware. The warranty only applies when the product is used as intended. Please note the enclosed warranty declaration.

**⚠ WARNING**

**Maintaining safety and function**

- If the handles become loose, tighten them with a screwdriver.
- Replace handles that are cracked or do not fit correctly.
- Replace damaged glass lids or any damaged cookware.
- Only use original spare parts.
- Refer to our instructions for cleaning and care.
- In the event of repairs contact your specialist dealer.

**⚠ WARNING**

**Cooking safely with your Fusiontec cookware**

Please note that Fusiontec is an excellent conductor of heat and that the surfaces therefore get very hot after a short time when cooking and frying on the hob as well as when used in the oven.

- Always use suitable, heat-resistant oven gloves to avoid injury.
- For safety reasons, always use the grip edges to carry the cookware, and be careful not to touch anybody else with it.
- You must use the handles and ensure a firm grip when moving or carrying hot cookware.
- Only place the hot cookware on heat-resistant surfaces (never on synthetic material).
- Never leave hot cookware unattended.
- Keep children away from the hob while cooking. Never allow children to handle the cookware unsupervised.
- Do not touch the surface of the hob immediately after cooking. This also applies to induction hobs. The cooking area gets hot due to the recovered heat of the cookware base.
- When deep frying, make sure you do not close the lid on the cookware. The hot fat could foam over and cause severe burns.
- Never extinguish burning fat with water. Use a lid to extinguish the flames or cover with a wet tablecloth in an emergency.
- Always hold the lid of the cookware at the handle when removing. Never open the lid to the side or towards your body. The steam should always be able to escape away from the body!

**⚠ WARNING**

**Handling hot fat correctly**

- Thoroughly dab food dry before frying it in hot fat in order to avoid burns caused by hot oil splashes.
- Do not overheat the fat.

- When deep frying, fill the cookware no more than half way with suitable fat.
  → When deep frying, make sure you do not close the lid on the cookware. The hot fat could foam over and cause severe burns.
  → Never extinguish burning fat with water. Use a lid to extinguish the flames or cover with a wet tablecloth in an emergency.

# 2| PROPER USE

## 2.1| STEPS BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Remove all stickers before using for the first time.
- Fill the cookware 2/3 with water, add 2 – 3 tablespoons of vinegar and then boil the vinegar water for 5 – 10 minutes.
- Once cool, rinse all of the parts thoroughly by hand and carefully dry the cookware and the lid.

## 2.2| COOKING WITH FUSIONTEC COOKWARE

- Never heat empty cookware for extended periods of time, and ensure that the liquid of cooked food does not completely evaporate. Failure to do so can result in the food being burned and can damage the cookware or heat source.
- Avoid immersing hot glass lids in water or placing them on cold surfaces.
- Do not knock spoons or other kitchen utensils against the pouring rim. This could damage the rim.
- Avoid sliding the cookware back and forth across glass ceramic cooking zones. Lift the cookware instead.
- Always keep the cooking area clean, as residue between the base of the cookware and the glass ceramic hob can scratch the cooking area.

## 2.3| OTHER NOTES AND TIPS FOR USE

- Only use the maximum heating level for boiling or browning. Then turn the heat back down to a medium or low setting.
- Use a low heat particularly when cooking with very little water.
- If the lid is well positioned, it may stick due to the vacuum that is created when cooling down. In this case you must reheat the cookware until the lid becomes free again.
- Pots and lids without synthetic parts are also suitable for use in the oven (see following table).

- If handles on your cookware have become loose, tighten the screw on each handle using a standard household screwdriver. Otherwise, you must no longer use the cookware.
- Synthetic handles that have been damaged through improper handling and damaged glass lids can be replaced by your WMF dealer.

## 2.4| TEMPERATURE SPECIFICATIONS

For use in the oven, refer to the following table. The maximum temperature resistance depends on the parts with the lowest temperature resistance (handle, lid or body). Never use the oven's grill function with glass lids.

| **HANDLES (LID AND BODY)** | **TEMPERATURE RESISTANCE** |
|---|---|
| Made of synthetic material / silicone | 70 °C (for keeping food warm) |
| Made of stainless steel | 250 °C |
| **LID** | |
| Made of stainless steel or glass without stainless steel rim | 250 °C |
| Made of glass with stainless steel rim / silicone | 180 °C |
| Made of stainless steel with synthetic parts | 70 °C |

# 3| USE ON A HOB

### Suitable hob types



### 3.1| INFORMATION FOR ELECTRIC HOBS

For more efficient energy use, the hotplate diameter on electric hobs must match with the diameter of the cookware:

| Hotplate | | Pot | Frying pan |
|---|---|---|---|
| small | ø 14.5 cm | ø 16 cm | ø 20 cm |
| medium | ø 18 cm | ø 20 cm | ø 24 cm |
| large | ø 22 cm | ø 24/28 cm | ø 28 cm |

### 3.2| INFORMATION FOR GLASS CERAMIC HOBS

Keep the cooking area clean so that no dirt residues can get between the bottom of the cookware and the hob. This could scratsch the glass ceramic surface. Use the hotplate size that corresponds with your cookware for optimum use of energy.

### 3.3| INFORMATION FOR GAS HOBS

Use the gas burner size that corresponds with your cookware for optimal use of energy. Adjust the gas flame so that the flame only comes into contact with the base of the cookware and does not extend beyond it, to prevent damaging the handles.

### 3.4| INFORMATION FOR INDUCTION HOBS

Please note: induction is a very rapid heat source. Never heat empty cookware as it can be damaged by overheating. Cooking at high temperatures may produce a humming noise. This noise occurs for technical reasons and does not indicate that your hob or cookware is faulty.

## 4| PREPARATION INSTRUCTIONS

### 4.1| TIPS FOR ROASTING AND BRAISING MEAT

Dab the food carefully before you fry it. to avoid hot oil splashes. Do not overheat the fat. When frying with fat and braising, always put the fat into cold cookware and then heat it up on a high heat.

Distribute the fat evenly by rotating the pot. When streaks appear in the fat or it starts to bubble slightly, add the meat to the cookware and press it onto the base.

Reduce the heat setting of the hob and wait until the protein has coagulated and the pores of the meat have sealed. As soon as an appetizing crust has formed, the meat will detach itself from the base and you can turn it easily and finish frying according to your taste.

When braising, proceed as above, but turn down the heat setting even further. Fry for 8 – 10 minutes on each side with the lid closed. The cooking time depends on the size and type of the food. With this type of cooking, the meat fries in its own juice and requires little fat. Nevertheless, be careful with hot fat.

### 4.2| TIPS FOR COOKING WITH LITTLE WATER

This gentle form of preparation uses very little liquid for cooking vegetables or other food in the covered cookware. To prevent steam from escaping and interrupting the water steam cycle, the firmly closed lid must not be removed.

Cooking in little water is ideal for vegetables, fish, poultry or the meat of young animals. With this cooking method, vitamins, minerals and trace elements are largely retained because they are not rinsed out in the water. You can mostly refrain from adding salt, as the inherent flavors of the ingredients are also preserved.

## 5| INSTRUCTIONS FOR CLEANING AND CARE

- After use, rinse with hot water as soon as possible.
- Should food burn and stick despite taking the proper precautions, remove blackened residues immediately. To do so, bring a little water and washing-up liquid to the boil in the cookware, remove from the hob, allow any stubborn food residues to soften and then gently remove them with a soft sponge or brush.
- Do not use any steel wool, scouring agents containing sand or hard sides of sponges.
- To remove stubborn stains use the liquid detergent for Fusiontec cookware.
- Fusiontec cookware is dishwasher safe. However, cleaning in the dishwasher can lead to discoloration of the surface. This does not impair function. We therefore recommend cleaning by hand.
- Dry the cookware and lid thoroughly after cleaning.
- Dry the cookware well before storing it.
- Stack the pots and frying pans inside each other, so that the handles sit on the rim.
- Where possible, do not store the lid directly on top of the cookware.

# BATTERIES DE CUISINE
## Matériau Fusiontec

Nous vous félicitons pour votre choix ! Vous avez opté pour la gamme Fusiontec de WMF. Fruit de notre passion pour un design exceptionnel, notre grande expérience en matière de fabrication artisanale et notre esprit pionnier, ce matériau révolutionnaire allie les meilleures caractéristiques du cuivre, de l'acier inoxydable, de la fonte, de l'aluminium et du verre en termes de cuisson et d'utilisation. (Sur la base de la littérature scientifique et de tests internes, 2020)

Grâce à sa surface lisse non poreuse résistante coupures et à l'usure, le matériau Fusiontec séduit par son esthétique faite pour durer. Au quotidien. Et ce pendant des décennies. Sur tout type de cuisinière. Voilà notre garantie*. La qualité. Made in Germany.

**⚠ AVERTISSEMENT**

Ce symbole met en garde contre un danger imminent (p. ex. dû à la vapeur, à des surfaces chaudes) ou un risque potentiel pouvant engendrer des blessures graves.

## 1 | CONSEILS POUR UNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ

**Lisez attentivement ces indications avant utilisation. Confiez la batterie de cuisine uniquement à des personnes qui se sont familiarisées au préalable avec les instructions d'utilisation et d'entretien. Conservez ces indications afin de les consulter ultérieurement.**

* La garantie de 30 ans s'applique à la surface intérieure et extérieure en matériau Fusiontec céramique des batteries de cuisine. Elle n'est valable qu'en cas d'utilisation conforme aux prescriptions. Veuillez tenir compte de la déclaration de garantie ci-jointe.

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Garantir la sécurité et le bon fonctionnement**

- Si les poignées sont desserrées, vissez-les à fond à l'aide d'un tournevis.
- Remplacez les poignées fissurées ou branlantes.
- Remplacez le couvercle en verre ou la batterie de cuisine en cas d'endommagement.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- Respectez nos consignes de nettoyage et d'entretien.
- Adressez-vous à votre magasin spécialisé en cas de réparations.

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Cuisiner en toute sécurité avec votre batterie de cuisine Fusiontec**

Veuillez noter que le matériau Fusiontec constitue un excellent conducteur thermique. Par conséquent, les surfaces peuvent devenir rapidement très chaudes lors de la cuisson sur la cuisinière, ainsi qu'en cas d'utilisation au four.

- Pour éviter de vous brûler, utilisez toujours des gants de cuisine adaptés et résistants à la chaleur.
- Saisissez la batterie de cuisine uniquement par les poignées et ne touchez jamais d'autres personnes avec.
- Prenez toujours la casserole fermement par les poignées pour la déplacer ou la transporter lorsqu'elle est chaude.
- Ne posez l'ustensile que sur des supports thermorésistants (jamais sur du plastique).
- Ne laissez jamais la casserole chaude sans surveillance.
- Tenez les enfants à distance de la table de cuisson lorsque vous cuisinez et ne laissez jamais les enfants manipuler l'ustensile sans surveillance.
- Ne touchez pas la surface de la table de cuisson immédiatement après la cuisson. Cela s'applique aussi aux tables à induction. La chaleur du fond de l'ustensile peut s'être retransmise à la plaque.
- En cas de friture, ne placez pas de couvercle sur la casserole. La graisse chaude pourrait déborder et causer ainsi de graves brûlures.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de la matière grasse en train de brûler. Utilisez un couvercle ou une couverture mouillée pour couvrir les flammes et ainsi les éteindre.
- Pour retirer le couvercle, saisissez-le toujours par la poignée. Ne soulevez jamais le couvercle sur le côté ou en direction de votre corps. La vapeur doit toujours s'échapper loin du corps !

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Cuisiner en toute sécurité avec des matières grasses chaudes**

- Tamponnez correctement les aliments à cuire avec du papier jusqu'à ce qu'ils soient bien secs avant de les cuire dans de la graisse chaude. Vous éviterez ainsi les brûlures dues aux projections de graisse brûlantes.
- Ne surchauffez pas la graisse.
- Pour la friture, remplissez la casserole avec une graisse appropriée, au maximum jusqu'à mi-hauteur.
  → En cas de friture, ne placez pas de couvercle sur la casserole. La graisse chaude pourrait déborder et causer ainsi de graves brûlures.
  → N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de la matière grasse en train de brûler. Utilisez un couvercle ou une couverture mouillée pour couvrir les flammes et ainsi les éteindre.

# 2| UTILISATION CONFORME AUX INSTRUCTIONS

## 2.1| CONSIGNES AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant la première utilisation, retirez les éventuels autocollants.
- Remplissez l'ustensile d'eau jusqu'aux 2/3, ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de vinaigre de ménage et faites bouillir pendant 5 à 10 minutes.
- Une fois que toutes les pièces ont refroidi, rincez abondamment à la main et essuyez soigneusement la casserole et le couvercle.

## 2.2| CUISINER AVEC UNE BATTERIE DE CUISINE FUSIONTEC

- Ne faites jamais chauffer les batteries de cuisine sans contenu et faites en sorte que le liquide des aliments ne s'évapore pas complètement. En cas de non-respect, vous multipliez vos chances de brûler l'aliment ou d'endommager l'ustensile de cuisson ou la source de chaleur.
- Évitez de refroidir d'un coup les couvercles en verre chauds ou de les placer sur des surfaces froides.
- Ne tapez pas de mouvettes ou d'autres ustensiles de cuisine contre le bord verseur. Vous risqueriez de l'endommager.
- Évitez de pousser ou de tirer la casserole sur les plaques en vitrocéramique. Au lieu de cela, soulevez bien la casserole lorsque vous la déplacez.
- Veillez à garder la zone de cuisson propre. Les restes situés entre le fond extérieur de la casserole et la plaque vitrocéramique risquent d'abîmer la zone de cuisson.

## 2.3| AUTRES CONSIGNES ET CONSEILS D'UTILISATION

- Utilisez le niveau de cuisson maximal uniquement pour porter à ébullition ou pour saisir les aliments. Repassez ensuite sur un niveau de cuisson moyen ou faible.
- La cuisson à l'étouffée (pauvre en eau) se fait uniquement à basse température.
- Lorsque le couvercle est bien positionné, un vide risque de se créer lors du refroidissement et le couvercle peut rester collé par effet ventouse. Dans ce cas, réchauffez brièvement la casserole jusqu'à ce qu'il soit possible de retirer le couvercle.
- Les casseroles et les couvercles sans pièces en plastique conviennent aussi pour la cuisson au four (voir tableau suivant).
- Si la poignée de votre casserole est desserrée, resserrez la vis de la poignée à l'aide d'un tournevis standard. En attendant, cessez d'utiliser la casserole en question.
- Les poignées en plastique et les couvercles en verre qui ont été endommagés suite à une manipulation non conforme peuvent être remplacés auprès de votre revendeur WMF.

## 2.4| PRESCRIPTIONS DE TEMPÉRATURE

Veuillez respecter le tableau suivant en cas d'utilisation au four. La température maximale de résistance à la chaleur dépend des pièces présentant la résistance thermique la plus basse (poignées, couvercle ou corps). N'utilisez jamais de couvercles en verre avec la fonction grill du four.

| **POIGNÉES (COUVERCLE ET CORPS)** | **RÉSISTANCE THERMIQUE** |
|---|---|
| en plastique/silicone | 70 °C (maintien au chaud) |
| en acier inoxydable | 250 °C |
| **COUVERCLE** | |
| en acier inoxydable ou en verre sans bord en inox | 250 °C |
| en verre avec bord en acier inoxydable / silicone | 180 °C |
| en inox avec pièces en plastique | 70 °C |

# 3| UTILISATION SUR UNE CUISINIÈRE

**Types de feu appropriés**



## 3.1| INSTRUCTIONS POUR LES CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

Avec les cuisinières électriques, afin d'exploiter l'énergie de manière plus efficace, le diamètre des plaques doit plus ou moins correspondre aux diamètres des casseroles :

| **Plaque** | | **Faitout** | **Poêle** |
|---|---|---|---|
| petite | ø 14,5 cm | ø 16 cm | ø 20 cm |
| moyenne | ø 18 cm | ø 20 cm | ø 24 cm |
| grande | ø 22 cm | ø 24/28 cm | ø 28 cm |

## 3.2| INSTRUCTIONS POUR LES PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

Veillez à garder la zone de cuisson propre afin d'éviter tout résidu de saleté entre le fond de la casserole et la plaque de cuisson. Cela pourrait endommager la surface en vitrocéramique. Choisissez la zone de cuisson en fonction de la casserole utilisée afin de garantir une exploitation optimale de l'énergie.

## 3.3| INSTRUCTIONS POUR LES CUISINIÈRES À GAZ

Choisissez la zone de cuisson en fonction de la casserole utilisée afin de garantir une exploitation optimale de l'énergie. Réglez la flamme de la gazinière afin qu'elle soit uniquement en contact avec le fond de la casserole sans remonter au niveau des bords. Vous évitez ainsi d'endommager les poignées.

## 3.4| INSTRUCTIONS POUR LES TABLES À INDUCTION

Attention : l'induction est une source de chaleur très rapide. Ne chauffez pas la casserole sans contenu, car la surchauffe peut l'endommager. Si le feu est très fort, un bourdonnement peut se faire entendre. Ce bruit est d'origine technique et n'indique en aucun cas un défaut de votre cuisinière ou de votre batterie de cuisine.

# 4| CONSEILS DE PRÉPARATION

## 4.1| CONSEILS POUR LE RÔTISSAGE ET LE MIJOTAGE DE LA VIANDE

Tamponnez soigneusement les aliments avant de les faire rôtir. Vous éviterez ainsi les projections de graisse brûlantes. Ne surchauffez pas la graisse. Pour le rôtissage et le mijotage, versez toujours la graisse dans la poêle froide avant de la faire chauffer à feu vif.

Répartissez la graisse uniformément en inclinant la casserole. Dès que la graisse forme des stries ou commence à former des bulles, mettez la viande dans la casserole et pressez-la contre le fond de la casserole.

Baissez le feu et attendez jusqu'à ce que les albumines ruissellent et que les pores de la viande se referment. Dès qu'une appétissante croûte s'est formée, la viande se détache toute seule du fond. Vous pourrez alors la retourner sans effort et terminer la cuisson à votre goût.

Pour le mijotage, procédez comme indiqué ci-dessus en baissant davantage le feu. Faites cuire des deux côtés pendant 8 à 10 minutes à couvercle fermé. Le temps de cuisson dépend de la taille et des propriétés de l'aliment. Avec cette méthode de préparation, la viande mijote dans son propre jus et vous pouvez ainsi utiliser très peu de matière grasse. Redoublez de prudence avec la graisse chaude.

## 4.2| CONSEILS POUR LES CUISSONS PAUVRES EN EAU

Cette méthode de préparation délicate permet de cuire des légumes ou d'autres aliments à couvercle fermé avec très peu de liquide. Lors de la cuisson, le couvercle doit être correctement fermé et ne doit pas être retiré, afin que la vapeur ne s'échappe pas et que le cycle eau-vapeur ne soit pas interrompu.

La cuisson pauvre en eau est idéale pour les légumes, le poisson, la volaille ou la viande jeune. Cette méthode de cuisson permet de préserver en grande partie les vitamines, les minéraux et les oligoéléments, car l'eau ne les détruit pas. Vous pouvez également très souvent renoncer à l'ajout de sel de cuisine car les aliments conservent toute leur saveur.

# 5| INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

- Rincez dès que possible à l'eau chaude après utilisation.
- Si malgré toutes les précautions, quelque chose venait à brûler, retirez immédiatement les brûlures noires. Pour ce faire, portez à ébullition un peu d'eau et de produit de rinçage dans la casserole, retirez du feu et laissez ramollir les restes de nourriture incrustés pour pouvoir les enlever facilement avec une éponge souple ou une brosse.
- N'utilisez pas de laine d'acier, d'agents abrasifs ni le côté abrasif des éponges.
- Éliminez les taches rebelles avec le produit d'entretien liquide pour batteries de cuisine Fusiontec.
- Les batteries de cuisine Fusiontec sont compatibles lave-vaisselle. Toutefois, le nettoyage au lave-vaisselle risque d'occasionner des changements de couleur au niveau de la surface. Le fonctionnement n'en sera pas altéré. Toutefois, nous conseillons un nettoyage à la main.
- Essuyez bien la casserole et le couvercle après rinçage.
- La casserole doit être soigneusement séchée avant d'être rangée.
- Empilez les casseroles et poêles les unes sur les autres de manière à ce que les poignées reposent sur le bord.
- Si possible, ne rangez pas le couvercle directement sur la casserole.

# BATERÍAS DE COCINA
## Material Fusiontec

Le felicitamos por su elección. Ha adquirido un producto Fusiontec de WMF. Nacido de nuestra pasión por el diseño extraordinario, la alta artesanía y una gran porción de espíritu pionero, este revolucionario material combina las mejores propiedades de cocción y uso del cobre, el acero inoxidable, el hierro fundido, el aluminio y el cristal. (Basado en la literatura científica y en pruebas internas, 2020)

Gracias a su superficie no porosa, lisa y resistente a los cortes y la abrasión, Fusiontec inspira no solo al instante, sino también a largo plazo con una belleza impecable. A diario. Durante décadas. Y, por supuesto, en cualquier cocina. Esto se lo garantizamos*. Calidad. Made in Germany.

* La garantía de 30 años se aplica a la superficie interior y exterior de cerámica Fusiontec de la batería de cocina. La garantía solo es aplicable si el aparato se utiliza conforme al uso previsto. Por favor tenga en cuenta la declaración de garantía adjunta.

**⚠ ADVERTENCIA**

Este símbolo advierte de los peligros inmediatos que pueden provocar lesiones graves (por ejemplo, debido al vapor o a las superficies calientes), así como de los posibles riesgos que pueden provocar lesiones graves.

## 1 | INDICACIONES PARA UN USO SEGURO

**Lea detenidamente estas indicaciones antes del uso. Asegúrese de que las baterías de cocina sean utilizadas únicamente por personas que estén familiarizadas con las instrucciones de uso y cuidados. Conserve estas instrucciones en un lugar seguro para poder leerlas posteriormente.**

## ⚠ ADVERTENCIA

**Para mantener la seguridad y el buen funcionamiento**

- Si las asas se han aflojado, simplemente apriete el tornillo con un destornillador.
- Reemplace las asas que presenten grietas o no apoyen correctamente.
- Sustituya las tapas de cristal o la batería de cocina dañadas.
- Utilice únicamente repuestos originales.
- Tenga en cuenta nuestras indicaciones de limpieza y mantenimiento.
- Póngase en contacto con su distribuidor, en caso de que requiera reparaciones.

## ⚠ ADVERTENCIA

**Cocine con seguridad con su batería de cocina Fusiontec**

Tenga en cuenta que Fusiontec es un excelente conductor del calor y, por lo tanto, al cocinar y freír sobre una placa de cocción o en el horno, las superficies se calientan mucho después de poco tiempo.

- Utilice siempre guantes para el horno resistentes al calor adecuados para evitar posibles lesiones.
- Por motivos de seguridad, sujete la batería de cocina únicamente por las asas y nunca toque con él a ninguna otra persona mientras esté caliente.
- Empuje o tome la batería de cocina caliente únicamente desde las asas y con firmeza.
- Apoye la batería de cocina caliente solamente sobre superficies resistentes al calor (nunca sobre plástico).
- Nunca deje la batería de cocina sin vigilancia cuando esté caliente.
- Mantenga a los niños alejados de la cocina mientras está en funcionamiento y nunca permita que los niños manipulen la batería de cocina sin vigilancia.
- No toque la superficie de la cocina inmediatamente después de cocinar. Lo mismo rige para las cocinas de inducción. La zona de cocción se calienta a través de la recuperación de calor del fondo de la batería de cocina.
- Al freír, asegúrese de no cerrar la batería de cocina con la tapa. La grasa caliente podría hacer espuma y causar quemaduras graves.
- Si la grasa empieza a arder, nunca extinga el fuego con agua. Use una tapa o, en caso de emergencia, cubra las llamas con una manta húmeda para extinguirlas.

- Para quitar la tapa de la baterías de cocina sosténgala siempre solo por el mango de la tapa. Nunca abra la tapa lateralmente o hacia su cuerpo. El vapor que sale puede alejarse siempre del cuerpo.

**⚠ ADVERTENCIA**

**El manejo adecuado de la grasa caliente**

- Seque bien el alimento antes de freírlo en grasa caliente. De esta forma evitará quemaduras por salpicaduras de grasa caliente.
- Nunca sobrecaliente la grasa.
- Llene la batería de cocina al freír como máximo hasta la mitad con grasa adecuada.
  → Al freír, asegúrese de no cerrar la batería de cocina con la tapa. La grasa caliente podría hacer espuma y causar quemaduras graves.
  → Si la grasa empieza a arder, nunca extinga el fuego con agua. Use una tapa o, en caso de emergencia, cubra las llamas con una manta húmeda para extinguirlas.

# 2| UTILIZACIÓN SEGÚN EL USO PREVISTO

## 2.1| ADVERTENCIAS ANTES DEL PRIMER USO

- Antes del primer uso, retire los posibles adhesivos que hubiera en el producto.
- Llene la batería de cocina con 2/3 de agua, añada 2 - 3 cucharadas soperas de vinagre de mesa y hierva el agua con vinagre durante 5 - 10 minutos.
- Una vez que todo se haya enfriado, lave bien todas las piezas a mano y seque bien la baterías de cocina y la tapa.

## 2.2| COCINAR CON LA BATERÍAS DE COCINA FUSIONTEC

- No caliente nunca la batería de cocina vacía y procure que el líquido de cocción no se evapore del todo en ningún caso. Si no se tiene esto en cuenta, la comida se puede quemar y la batería de cocina se puede estropear, e incluso la fuente de calor podría verse afectada.
- No vierta nunca agua fría sobre las tapas de cristal calientes ni coloque las tapas calientes sobre bases frías.

- No golpee el cucharón ni otros utensilios de cocina contra el borde vertedor. El borde podría sufrir daños.
- Evite desplazar la batería de cocina arrastrándola sobre la superficie vitrocerámica. En vez de ello, levante la batería de cocina cuando quiera moverla.
- Mantenga siempre limpia la zona de cocción. Los restos de suciedad entre la base de la batería de cocina y la zona de cocción de la vitrocerámica pueden arañar la zona.

## 2.3| OTRAS INDICACIONES Y CONSEJOS PARA EL USO

- Utilice el nivel máximo de calentamiento solamente para la cocción rápida o para freír brevemente los alimentos. Después baje a fuego medio o lento.
- Utilice solo bajas temperaturas sobre todo al cocer con poco líquido.
- El buen asiento de la tapa puede hacer que una vez que se enfríe, la tapa quede adherida a causa del vacío que se forma. En ese caso, caliente de nuevo la baterías de cocina brevemente hasta que pueda quitar la tapa.
- Las cacerolas y las tapas sin piezas de plástico también son aptas para el horno (véase la tabla a continuación).
- Si los mangos de su batería de cocina se han aflojado, apriete el tornillo del mango correspondiente con un destornillador doméstico. No utilice la batería de cocina antes de hacerlo.
- Las empuñaduras de material plástico que se hayan dañado por un manejo inadecuado y las tapas de cristal dañadas pueden ser sustituidas por su distribuidor especializado WMF.

## 2.4| INDICACIONES DE TEMPERATURA

Para su uso en la rustidera, por favor tenga en cuenta la siguiente tabla. La resistencia máxima a la temperatura depende de las piezas con la menor resistencia (asas, tapa o cuerpo). No utilice la función de parrilla del horno cuando use tapas de cristal.

| ASAS (TAPA Y CUERPO) | RESISTENCIA A LA TEMPERATURA |
|---|---|
| De plástico/silicona | 70 °C (para conservar el calor) |
| De acero inoxidable | 250 °C |
| **TAPA** | |
| De acero inoxidable o cristal sin reborde de acero inoxidable | 250 °C |
| De cristal con reborde de acero inoxidable/ silicona | 180 °C |
| De acero inoxidable con piezas de plástico | 70 °C |

# 3| UTILIZAR EN SU COCINA

**Tipos de cocinas adecuados**



## 3.1| INDICACIONES PARA COCINAS ELÉCTRICAS

Para aprovechar mejor la energía, el diámetro de la placa de la cocina eléctrica y el diámetro de la baterías de cocina deberían ser aproximadamente:

| Placa | Cacerola | Sartén |
|---|---|---|
| pequeñas ø 14,5 cm | ø 16 cm | ø 20 cm |
| medianas ø 18 cm | ø 20 cm | ø 24 cm |
| grandes ø 22 cm | ø 24/28 cm | ø 28 cm |

## 3.2| ADVERTENCIAS PARA COCINAS DE VITROCERÁMICA

Mantenga limpia la zona de cocción para que no queden restos de suciedad entre el fondo de la batería de cocina y la placa. Podrían arañar la superficie de cerámica. Utilice la zona de cocción que corresponda a su batería de cocina para conseguir un aprovechamiento óptimo de la energía.

## 3.3| INDICACIONES PARA COCINAS A GAS

Utilice la zona de cocción a gas que corresponda a su batería de cocina para un óptimo aprovechamiento de la energía. Ajuste la llama de gas de manera que la llama solo entre en contacto con

la base de la baterías de cocina y no se extienda más allá. De este modo se asegura de que no se dañen las asas.

### 3.4| INDICACIONES PARA COCINAS DE INDUCCIÓN

Tenga en cuenta lo siguiente: la inducción es una fuente térmica muy rápida. No caliente nunca la baterías de cocina vacía, ya que un sobrecalentamiento podría estropearla. A altas temperaturas de cocción puede oírse un zumbido. Este ruido es una cuestión técnica y no indica defectos de su cocina o su batería de cocina.

## 4| INDICACIONES PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

### 4.1| CONSEJOS PARA FREÍR Y GUISAR CARNE

Seque bien el alimento antes de freírlo. De esta forma evitará salpicaduras de grasa caliente. Nunca sobrecaliente la grasa. Cuando vaya a freír y guisar con grasa, añádala siempre antes en la batería de cocina fría y caliéntela después.

Haga girar la olla para distribuir la grasa de manera uniforme. En cuanto la grasa comience a crepitar o empiece a burbujear ligeramente, coloque la carne en la baterías de cocina y presiónela hasta el fondo.

Ajuste la temperatura de la placa hacia abajo y espere hasta que la proteína se haya coagulado y los poros de la carne se hayan cerrado. En cuanto se haya formado una sabrosa costra, la carne se separará sola del fondo de la batería de cocina y podrá darla vuelta sin esfuerzos y terminar de freír al gusto.

Para guisar a fuego lento, proceda como en el caso anterior, pero reduzca aún más el nivel de calor. Cueza entre 8 a 10 minutos por ambos lados con la tapa cerrada. El tiempo de cocción depende del tamaño y las características del alimento en cuestión. En este tipo de preparación, la carne se guisa en su propio líquido y solo se necesita muy poca grasa. Tenga mucha precaución con el aceite o la grasa calientes.

### 4.2| CONSEJOS PARA COCINAR CON POCA AGUA

En esta preparación especialmente sana, las verduras u otros alimentos se cuecen en la baterías

de cocina cerrada con muy poco líquido. Durante todo el proceso de cocción la tapa de cierre fijo debe permanecer puesta para que no escape vapor y no se interrumpa el ciclo agua-vapor.

La cocción con poca agua es ideal para verduras, pescado, aves o carne tierna. Con este método de cocción se conservan en gran medida las vitaminas, los elementos minerales y los oligoelementos porque no se lavan con el agua. Se puede prescindir en gran medida de la adición de sal de mesa, ya que también se conserva el sabor inherente de los ingredientes.

## 5| INDICACIONES RELATIVAS A LA LIMPIEZA Y LA CONSERVACIÓN

- Lávelo con agua caliente lo antes posible después del uso.
- Si a pesar de todas estas precauciones algo se quemara mucho, elimine de inmediato los restos negros. Para ello, hierva un poco de agua con producto de limpieza en la batería de cocina, retírela de la placa de cocción, remoje los restos pegados y retírelos después con cuidado con una esponja suave o un cepillo.
- No utilice lana de acero ni detergentes abrasivos arenosos ni las partes duras de los estropajos.
- Retire los restos adheridos con el limpiador líquido para baterías de cocina Fusiontec.
- La batería de cocina Fusiontec es apta para lavavajillas. No obstante, la limpieza en el lavavajillas puede producir cambios en el color de la superficie. Esto no afecta en absoluto a su funcionamiento. Por tanto, recomendamos el lavado a mano.
- Después del lavado, seque bien la baterías de cocina y la tapa.
- Guarde la batería de cocina siempre bien seca.
- Apile las ollas y sartenes unas dentro de las otras de modo que las asas queden apoyadas sobre el borde.
- Dentro de lo posible, no guarde la tapa directamente sobre la batería de cocina.

# SERIE DI BATTERIE DA CUCINA
## Materiale Fusiontec

Congratulazioni per il suo acquisto e per aver scelto l'innovativo materiale Fusiontec di WMF. Nato dalla nostra passione per il design straordinario e per la lavorazione artigianale, e con grande spirito pionieristico, questo materiale rivoluzionario sfrutta le caratteristiche del rame, dell'acciaio inox, della ghisa, dell'alluminio e del vetro per risultati di cottura eccellenti e prestazioni straordinarie. (i dati si basano sulla bibliografia scientifica e su test interni, 2020)

Grazie alla sua superficie liscia, priva di pori, resistente ai tagli e all'abrasione, il Fusiontec è sempre bello e impeccabile non solo appena acquistato, ma anche nel tempo. Ogni giorno. Per decenni. E naturalmente su qualsiasi tipo di piano di cottura. Questo è ciò che garantiamo*. Qualità. Made in Germany.

**⚠ AVVERTENZA**

Questo simbolo segnala rischi immediati che possono provocare lesioni gravi (come vapore e superfici calde) e rischi potenziali che possono provocare lesioni gravi.

## 1 | INDICAZIONI PER UN IMPIEGO SICURO

**Leggere attentamente le presenti indicazioni prima dell'utilizzo. Affidare le pentole solo a persone che abbiano precedentemente preso visione delle istruzioni per l'uso e la cura. Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso e la cura per poterle leggere in tempi successivi.**

* La garanzia di 30 anni è valevole per le pentole con superficie interna ed esterna in Fusiontec. La garanzia è valida soltanto in caso di utilizzo conforme alle disposizioni. Si prega di leggere al proposito la dichiarazione di garanzia acclusa.

**⚠ AVVERTENZA**

**Sicurezza e funzionalità**

- Serrare i manici con un cacciavite nel caso in cui si siano allentati.
- Sostituire i manici con crepe o non posizionati correttamente.
- Sostituire i coperchi di vetro o le pentole se danneggiati.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio originali.
- Osservare le nostre indicazioni per la pulizia e la cura.
- Per le riparazioni rivolgersi al proprio rivenditore specializzato.

**⚠ AVVERTENZA**

**Cucinare in sicurezza con le batterie da cucina in Fusiontec**

Va ricordato che il Fusiontec è uno straordinario conduttore di calore, di conseguenza le superfici possono diventare incandescenti in poco tempo in caso di utilizzo per cuocere o stufare su un piano di cottura o per cuocere in forno.

- Per evitare lesioni, utilizzare sempre un guanto da forno adatto resistente al calore.
- Afferrare le pentole solo dai bordi dei manici e non avvicinarsi ad altre persone.
- Spostare o sollevare le pentole calde prendendole esclusivamente dai manici e con presa sicura.
- Posizionare la pentola calda esclusivamente su supporti resistenti al calore (mai sulla plastica).
- Tenere sempre sotto controllo le pentole calde.
- Tenere lontano i bambini dal piano di cottura e non permettere mai ai bambini di maneggiare la pentola senza supervisione.
- Non toccare la superficie del piano di cottura immediatamente dopo la cottura. Ciò vale anche nel caso di piani di cottura a induzione. La zona di cottura si riscalda a causa del contatto con la base calda della pentola.
- Durante la frittura non chiudere mai la pentola con il coperchio. Il grasso bollente potrebbe traboccare e provocare ustioni gravi.
- Non spegnere mai il grasso infiammato con acqua. Prendere un coperchio, oppure in caso di emergenza una coperta bagnata ed usarla per soffocare le fiamme.
- Per togliere il coperchio, afferrarlo sempre dal manico. Non aprire mai il coperchio lateralmente o rivolto verso il proprio corpo. Il vapore dovrà sempre defluire lontano dal corpo.

**⚠ AVVERTENZA**

**Come comportarsi in caso di grassi caldi**

- Prima della cottura, assicurarsi che i cibi siano ben asciutti prima di metterli nel grasso caldo. In questo modo si evitano ustioni causate dagli schizzi bollenti.
- Non surriscaldare i grassi.
- Durante la frittura riempire la pentola con grasso idoneo al massimo fino a metà.
  → Durante la frittura non chiudere mai la pentola con il coperchio. Il grasso bollente potrebbe traboccare e provocare ustioni gravi.
  → Non spegnere mai il grasso infiammato con acqua. Prendere un coperchio, oppure in caso di emergenza una coperta bagnata ed usarla per soffocare le fiamme.

# 2| UTILIZZO CONFORME ALLE DISPOSIZIONI

## 2.1| INDICAZIONI PRELIMINARI

- Prima del primo utilizzo rimuovere eventuali adesivi.
- Riempire 2/3 della pentola con acqua, aggiungere 2 – 3 cucchiai di aceto e far bollire l'acqua e l'aceto per 5 – 10 minuti.
- Una volta raffreddati, risciacquare a fondo e asciugare accuratamente sia la pentola che il coperchio.

## 2.2| CUCINARE CON LE BATTERIE DA CUCINA IN FUSIONTEC

- Non riscaldare le pentole senza alimenti e fare attenzione a che i liquidi di cottura non evaporino mai completamente. Non osservando questa indicazione si rischia di bruciare le pietanze e di provocare danni alle pentole o alla fonte di calore.
- Evitare di scuotere vigorosamente o di appoggiare il coperchio di vetro caldo sulle superfici fredde.
- Non battere i cucchiai o altri utensili da cucina sul bordo per versare. Lo si potrebbe danneggiare.
- Evitare di tirare o spingere le pentole sulle zone di vetroceramica. Si consiglia invece di sollevarle.
- Tenere la zona di cottura sempre pulita. Eventuali resti di sporco tra la base della pentola e la zona in vetroceramica potrebbero graffiare la zona di cottura.

## 2.3| ALTRE INDICAZIONI E CONSIGLI PER L'UTILIZZO

- Utilizzare il livello di calore massimo solo per avviare la cottura o rosolare. Poi tornare ad un livello di calore medio o basso.
- In particolare, lavorare ad un livello di calore ridotto per le cotture con poca acqua.
- Il coperchio, se lasciato completamente appoggiato in fase di raffreddamento, potrebbe attaccarsi tramite il sottovuoto così creato. In questo caso riscaldare di nuovo brevemente la pentola fino a quando il coperchio non si stacca.
- Le pentole e i coperchi senza parti in plastica sono adatti anche per la cottura in forno (vedi tabella seguente).
- Se i manici della pentola si sono allentati, si prega di serrare la vite sul relativo manico con un cacciavite per uso domestico. In caso contrario la pentola non potrà più essere utilizzata.
- I manici in plastica danneggiati da un uso improprio e i coperchi di vetro danneggiati possono essere sostituiti presso il vostro rivenditore WMF di fiducia.

## 2.4| REQUISITI DI TEMPERATURA

Per l'utilizzo in forno rispettare la tabella seguente. La resistenza massima alle temperature dipende dai componenti con resistenza alle temperature minima (manici, coperchio o corpo). Con coperchi di vetro non utilizzare mai la funzione grill del forno.

| **MANICI (COPERCHIO E CORPO)** | **RESISTENZA ALLE TEMPERATURE** |
|---|---|
| in plastica/silicone | 70 °C (per mantenere in caldo) |
| In acciaio inox | 250 °C |
| **COPERCHIO** | |
| in acciaio inossidabile o in vetro senza bordo in acciaio inox | 250 °C |
| in vetro con bordo in acciaio inox / silicone | 180 °C |
| in acciaio inossidabile con parti in plastica | 70 °C |

# 3| UTILIZZO SUL PIANO DI COTTURA

**Tipi di piano di cottura adatti**



## 3.1| INDICAZIONE PER I PIANI DI COTTURA ELETTRICI

Al fine di sfruttare al massimo l'energia del piano di cottura elettrico, è consigliabile utilizzare pentole all'incirca dello stesso diametro della piastra:

| Piastra | Casseruola | Padella |
|---|---|---|
| piccola ø 14,5 cm | ø 16 cm | ø 20 cm |
| media ø 18 cm | ø 20 cm | ø 24 cm |
| grande ø 22 cm | ø 24/28 cm | ø 28 cm |

## 3.2| INDICAZIONE PER I PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA

Tenere pulita la zona di cottura in modo che i residui di sporcizia non possano giungere tra il fondo della pentola e il piano di cottura e graffiare così la superficie in vetroceramica. Utilizzare la zona di cottura idonea per la pentola in questione per poter sfruttare l'energia in modo ottimale.

## 3.3| INDICAZIONE PER I PIANI DI COTTURA A GAS

Utilizzare la zona di cottura idonea per la pentola in questione per poter sfruttare l'energia in modo ottimale. In questo caso regolare la fiamma in modo che venga a contatto esclusivamente con il fondo della pentola senza debordare. In questo modo si evita di danneggiare i manici.

## 3.4| INDICAZIONE PER I PIANI DI COTTURA A INDUZIONE

Attenzione: l'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non riscaldare la pentola vuota poiché il surriscaldamento può danneggiarla. Cucinando a calore alto, potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore dovuto a ragioni tecniche e non di un difetto del piano di cottura o della pentola.

# 4| ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

## 4.1| CONSIGLI PER CUOCERE E BRASARE LA CARNE

Tamponare accuratamente i cibi prima di rosolarli. In questo modo si evitano schizzi bollenti di

grasso. Non surriscaldare i grassi. Per la cottura e la brasatura, distribuire sempre il grasso nella pentola fredda, e riscaldare la pentola solo dopo ad un livello di calore elevato.

Distribuire il grasso in modo uniforme. Non appena il grasso forma delle chiare striature oppure inizia leggermente a schiumare, aggiungere la carne nella pentola e pressarla alla base.

Ridurre il livello di calore del piano di cottura e attendere finché le proteine non si sono coagulate e i pori della carne non si sono sigillati. Quando si forma un'appetitosa crosta marrone, la carne si staccherà da sola dalla base e sarà possibile girarla e proseguire la cottura secondo il proprio gusto.

Per la brasatura procedere come descritto in precedenza, riducendo però ulteriormente il livello di calore. Lasciare cuocere da entrambe le parti per 8 – 10 minuti, chiudendo con il coperchio. I tempi di cottura variano a seconda della dimensione e della consistenza degli alimenti. Grazie a questo tipo di cottura a coperchio chiuso, la carne può essere brasata nei propri succhi permettendovi di usare pochissimi grassi. Fare comunque attenzione al grasso molto caldo.

### 4.2| CONSIGLI PER CUOCERE CON POCA ACQUA

Con questo metodo di cottura delicata, le verdure e altri alimenti vengono cotti in pentola chiusa con pochissima acqua. Durante la cottura il coperchio non deve essere sollevato, affinché il vapore non fuoriesca ed il ciclo acqua-vapore non venga interrotto.

La cottura con poca acqua è particolarmente indicata per la preparazione di verdure, pesce, pollame e carne di animali giovani. Con questo tipo di cottura, le vitamine, i sali minerali e gli oligoelementi rimangono pressoché intatti, perché non vengono lavati via dall'acqua. Si può quindi rinunciare ad aggiungere sale in quanto anche l'aroma degli ingredienti viene preservato.

## 5| AVVERTENZE PER LA PULIZIA E LA CURA

- Dopo l'impiego, lavare con acqua calda quanto prima.
- Se nonostante tutte queste precauzioni in alcuni punti le pietanze rimangono attaccate, rimuovere immediatamente i residui bruciacchiati. A tale scopo, portare ad ebollizione un po' di acqua bollente e detersivo nella pentola, lasciare ammorbidire i residui di cibo e successivamente rimuoverli delicatamente con una spugna morbida o una spazzola.

- Non utilizzare pagliette in acciaio, prodotti abrasivi granulosi o il lato duro delle spugnette.
- Rimuovere le macchie ostinate con l'apposito detergente liquido per le batterie da cucina in Fusiontec.
- Le batterie da cucina in Fusiontec sono adatte ad essere lavate in lavastoviglie. Tuttavia, il lavaggio in lavastoviglie può far cambiare il colore della superficie. Il funzionamento della pentola non viene tuttavia compromesso. Si consiglia pertanto il lavaggio a mano.
- Dopo il lavaggio asciugare bene le pentole e i coperchi.
- Conservare la batteria di pentole ben asciutta.
- Impilare le pentole e le padelle una nell'altra in modo che i manici poggino sul bordo.
- Possibilmente non conservare i coperchi direttamente sopra le pentole.

# 锅具系列
# Fusiontec 材质

衷心感谢并恭喜您选用本产品！您选择的是一款 WMF Fusiontec 系列优质产品。源自我们对于杰出设计、高超手工艺术、高度开拓精神的热情，这款革新材料将铜、不锈钢、铸铁、铝和玻璃的最佳烹饪使用特性融为一体。（基于科学文献和内部测试，2020 年）

Fusiontec 的表面无孔隙、光滑、耐切割、耐磨损，不仅能够让人一见钟情，即使天长日久也能保持完美无瑕。每天。数十年。当然也适用于各种灶具类型。这一点我们确保无疑*。品质。德国制造。

* 30 年保修适用于锅具内外部的陶瓷 Fusiontec 表面。保修权仅在按规定使用的情况下适用。也请注意随附的保修声明。

**⚠ 警告**

该符号警示可能导致严重伤害的直接危险（例如由蒸汽和高温表面造成）以及可能导致严重伤害的潜在风险。

## 1 | 安全使用提示

**请于使用前仔细阅读这些说明。仅允许已事先熟悉使用和保养说明的人员使用本锅具。请将其妥善保管，以便日后查阅。**

**⚠ 警告**

**安全和功能维护**

- 锅柄松动时请用一把螺丝刀将其拧紧。
- 如果锅柄出现裂纹或不能妥当安装，请更换。
- 当玻璃盖或锅身损坏时请对其进行更换。
- 请仅使用原装备件。
- 请遵守我们的清洁和保养说明。
- 如需维修请联系您的专业经销商。

⚠ 警告

**Fusiontec 锅具伴您安全烹饪**

请注意，Fusiontec 具有极佳的导热性，因此，在炉灶上烧煮和煎炒以及在烤箱中使用时，表面很快便会变得很烫。

- 请您务必使用合适的耐热烤箱专用手套以避免受伤。
- 出于安全原因，仅可在手柄边缘处抓握锅具，并不要将锅具碰触他人。
- 请您始终只握住锅柄以移动或端起锅具，并请确保牢靠握紧。
- 请您将热锅具只放置在耐高温的垫板上（请勿使用塑料垫板）。
- 请勿将热锅放置在无人看管之处。
- 请确保儿童远离烹饪中的炉灶，切勿让儿童在无人看管的情况下取拿锅具。
- 请在烹煮后不要马上碰触炉灶表面。此条也同样适用于电磁炉。锅具锅底的反射热量会使炉灶面板变得很烫。
- 油炸时切勿盖上锅盖。热油脂可能冒泡溢出，造成严重烫伤。
- 油脂着火时请绝对不要用水灭火。请使用锅盖、或者在紧急情况下用浸湿的厚毯盖住令火焰窒熄。
- 将锅盖从锅具上取下时，仅可抓握锅盖手柄进行操作。此时切勿从侧面或向着身体打开盖子。蒸汽应始终朝离开身体的方向逸出！

⚠ 警告

**正确使用热油脂**

- 在煎制之前，请将食材彻底抹干后再放入热油脂中猛火急煎。这样可避免热油脂四下飞溅造成烫伤。
- 切勿将油脂加热过度。
- 油炸时，请将合适的油脂注入锅具中，最多至其一半容量。
  → 油炸时切勿盖上锅盖。热油脂可能冒泡溢出，造成严重烫伤。
  → 油脂着火时请绝对不要用水灭火。请使用锅盖、或者在紧急情况下用浸湿的厚毯盖住令火焰窒熄。

# 2| 按规定用途使用

## 2.1| 首次使用前注意事项

- 首次使用前请去除所有标贴。
- 请将水注入锅具至 2/3 处，加入 2 – 3 汤匙食用醋，将醋水煮开 5 – 10 分钟。
- 冷却后请您手动彻底冲洗锅具的所有部件，并将锅具和锅盖小心抹干。

## 2.2| 使用 Fusiontec 锅具烹饪

- 切勿长时间空烧锅具，并注意不可完全烹干食物汤汁。如不遵守，可能导致食物烧焦、锅具损坏或热源损坏。
- 请避免让热烫的玻璃盖突然冷却或将其放置在冷的底面上。
- 不要用锅勺或其他厨具敲击锅沿。否则可能造成损坏。
- 请不要在玻璃陶瓷炉灶面板上来回推拉锅具。需要移动时请将锅具端起。
- 请始终保持炉灶面板洁净。位于锅底与玻璃陶瓷炉灶面板之间的残留物可能会擦坏炉灶表面。

## 2.3| 有关使用的其他提示和窍门

- 请将最高加热档只用于烧开或猛火急煎。接着请换到中档或低档火候。
- 特别是在少水烹饪时仅可采用小火档工作。
- 若锅盖位置正确，则在冷却时会因所产生的真空而牢牢吸住盖子。在这种情况下，请再次短暂地加热锅具，直到可以取下盖子为止。
- 不带塑料部件的锅子和锅盖也适用于烤箱（见下表）。
- 如果锅柄松动，请使用常用的家庭螺丝刀将锅柄上的螺丝重新拧紧。否则不得再使用锅具。
- 因使用不当而损坏的塑料锅柄以及损坏的玻璃盖可由 WMF 专业经销商予以更换。

## 2.4| 温度规定

如在烤箱中使用，请遵守下表说明。最大耐热性由锅具上耐热性最小的部件 ( 锅柄、锅盖或锅体 ) 决定。使用玻璃锅盖时，切勿使用烤箱的烧烤功能。

| **锅柄 ( 锅盖和锅体 )** | **耐热性** |
|---|---|
| 塑料 / 硅胶 | 70 °C<br>（用于保温） |
| 不锈钢 | 250 °C |
| **锅盖** | |
| 不锈钢，或者不带不锈钢镶边的玻璃 | 250 °C |
| 带有不锈钢镶边 / 硅胶的玻璃 | 180 °C |
| 不锈钢、并嵌合塑料 | 70 °C |

# 3| 在炉灶上的使用

## 适用的炉灶类型



## 3.1| 电炉上的使用指南

使用电炉时，为了更好地充分利用能源，灶板直径应与锅具直径大抵相符：

| 灶板 | 锅具 | 平底锅 |
|---|---|---|
| 小 ø 14.5 cm | ø 16 cm | ø 20 cm |
| 中 ø 18 cm | ø 20 cm | ø 24 cm |
| 大 ø 22 cm | ø 24 / 28 cm | ø 28 cm |

## 3.2| 玻璃陶瓷炉灶使用指南

请保持炉灶面板洁净，确保锅具底部和灶板之间不会有残留污垢。污垢可能会划伤玻璃陶瓷表面。请在合适的灶面板上使用锅具，以此实现最佳的能量利用。

## 3.3| 燃气灶上的使用指南

请在合适的燃气灶口使用锅具，以此实现最佳的能量利用。对燃气火焰进行设置，确保火焰仅与锅具底部接触、不会超出底部直径。请确保锅柄没有损坏。

## 3.4| 电磁炉使用指南

请注意：电磁炉是一种加热极快的热源设备。切勿加热空的锅具，因为过热会令其损坏。调至高档位时可能出现蜂鸣声。这种声响是由于技术原因造成的，并不代表您的炉灶或锅具出现故障。

# 4| 烹饪指南

## 4.1| 肉类煎制和煨炖的窍门

请小心地将要烧煮的食物抹干后再煎煮。这样可避免热油脂四下飞溅。切勿将油脂加热过度。煎制和煨炖时，始终用冷锅下油，然后再用大火加热。

请您通过摆动锅子使油脂均匀分布。一旦油脂明显呈条纹状或开始微微起泡时，请将肉放入锅具中，朝锅底按压。

将灶具的火力调小，等候蛋白质凝结，肉的气孔关闭。一旦煎出一层食欲诱人的脆皮之后，肉会自行脱离锅底，很容易便可将其翻面、再根据口味完成煎制。

煨炖过程与以上方法类似，只是火力档还需继续调小。盖上锅盖，两面各煎制 8 – 10 分钟。烹饪的时间长短取决于食材的大小和特性。这种煨炖方式让肉类在自身的肉汁中煎煮，从而只需使用极少的油脂。但仍须小心灼热油脂。

### 4.2| 少水炖煮的窍门

这种柔和的烹饪方法是用极少水盖上锅盖烹饪蔬菜或其他食物。在整个烹饪过程中，请不要揭开密闭的锅盖，以防溢出蒸汽以及中断水与蒸汽的循环。

少水烹饪是烹饪蔬菜、鱼类、禽类或嫩肉的理想方法。这种烹饪方法可在很大程度上保留各种维生素、矿物质及微量元素，因为这些宝贵物质不会被溶于水中而流失。很大程度上可以不用加盐，因为食材的自身芳香也得以保留。

## 5| 清洁及保养须知

- 使用完毕后尽快用热水冲洗。
- 如果偶尔不小心发生严重烧焦，请立即去除黑色的烧焦物。为此请将少许水和洗涤剂倒入锅具中煮开，从炉灶移开，将牢固附着的食物残渣泡软，然后用柔软的海绵或毛刷轻轻将其擦除。
- 请勿使用钢丝球、含砂型去污剂或者锅具清洗海绵粗糙的一面清洗锅具。
- 请用 Fusiontec 锅具专用液体保养剂清除顽固的斑迹。
- Fusiontec 锅具可用洗碗机清洗。但在洗碗机中清洗会导致表面颜色发生变化。功能不会受到影响。因此我们建议您手动清洗。
- 清洗完毕后请将锅具和锅盖彻底擦干。
- 将锅具充分擦干存放。
- 需要叠放保存多个锅子和平底锅时，请让手柄搭在锅沿上。
- 请尽可能不要将锅盖直接置于锅具上保存。

# SÉRIE NÁDOBÍ
## Materiál Fusiontec

Gratulujeme Vám k Vaší volbě! Rozhodli jste se pro Fusiontec od společnosti WMF. V tomto revolučním materiálu, který vznikl díky naší vášni pro mimořádný design, řemeslnému zpracování na vysoké úrovni a velké porci průkopnického nadšení, se snoubí ty nejlepší užitné vlastnosti mědi, nerezové oceli, litiny, hliníku a skla pro použití při vaření. (Na základě vědecké literatury a interních testů, 2020)

Díky svému hladkému, uzavřenému povrchu bez pórů, odolnému vůči pořezání a otěru, se Fusiontec nevyznačuje pouze dočasným, nýbrž také dlouhodobě dokonalým vzhledem. Každý den. Po desetiletí. A samozřejmě na každém sporáku. To Vám zaručujeme*. Kvalita. Made in Germany.

**⚠ VAROVÁNÍ**

Tento symbol varuje před bezprostředními nebezpečími, která mohou vést k vážným poraněním (např. párou, horkými povrchy), a před možnými riziky, která mohou vést k vážným poraněním.

## 1 | POKYNY PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ

**Před použitím si pozorně přečtěte tyto pokyny. Nádobí smí používat pouze osoby, které se předem seznámily s pokyny týkajícími se použití a péče. Uschovejte je bezpečně pro pozdější potřebu.**

* Na vnitřní a vnější keramický povrch nádobí Fusiontec se vztahuje 30letá záruka. Záruka platí pouze při používání v souladu s pokyny. Vezměte prosím na vědomí přiložené prohlášení o záruce.

**⚠ VAROVÁNÍ**

**Zachování bezpečnosti a funkčnosti**

- Pokud jsou rukojeti uvolněné, utáhněte je šroubovákem.
- Rukojeti, na kterých jsou praskliny nebo řádně nedosedají, vyměňte.
- Poškozenou skleněnou poklici nebo poškozené nádobí vyměňte.
- Používejte pouze originální náhradní díly.
- Dodržujte naše pokyny týkající se čištění a péče.
- V případě nutnosti oprav se obraťte na svého specializovaného prodejce.

**⚠ VAROVÁNÍ**

**Bezpečné vaření s Vaším nádobím Fusiontec**

Mějte prosím na paměti, že materiál Fusiontec velmi dobře vede teplo, a proto se povrchy při vaření a smažení na sporáku i při použití v pečicí troubě během krátké doby velmi rozpálí.

- Vždy používejte vhodné, tepelně odolné chňapky, abyste se neporanili.
- Nádobí přitom držte pouze za okraje rukojetí a nedotýkejte se jím žádných dalších osob.
- Horké nádobí posouvejte nebo přenášejte výhradně za rukojeti a pevně je přitom držte.
- Horké nádobí pokládejte pouze na tepelně odolné podložky (nikdy ne na plast).
- Nikdy nenechávejte horké nádobí bez dozoru.
- Děti se nesmí při vaření zdržovat v blízkosti sporáku a nikdy nesmí bez dozoru manipulovat s nádobím.
- Bezprostředně po vaření se nedotýkejte povrchu varné desky. To platí rovněž pro indukční varné desky. Varná zóna se rozpálí zpětným teplem ode dna nádoby.
- Při fritování v žádném případě nezakrývejte nádobu poklicí. Horký tuk by mohl překypět a způsobit těžké popáleniny.
- Nikdy nehaste hořící tuk vodou. Použijte poklici nebo v případě nouze vlhkou přikrývku a zakryjte jí plameny, abyste je zadusili.
- Poklici z nádobí sundávejte vždy pouze uchopením za rukojeť na poklici. Přitom poklici nikdy neotevírejte ze strany nebo směrem k tělu. Pára by měla unikat vždy směrem od těla!

**⚠ VAROVÁNÍ**

**Správné zacházení s horkým tukem**

- Pokrm před smažením na horkém tuku důkladně osušte. Zabráníte tak popálení horkým stříkajícím tukem.
- Tuk nepřepalujte.

- Při fritování naplňte nádobu maximálně do poloviny vhodným tukem.
  → Při fritování v žádném případě nezakrývejte nádobu poklicí. Horký tuk by mohl překypět a způsobit těžké popáleniny.
  → Nikdy nehaste hořící tuk vodou. Použijte poklici nebo v případě nouze vlhkou přikrývku a zakryjte jí plameny, abyste je zadusili.

# 2| POUŽITÍ PODLE URČENÍ

## 2.1| POKYNY PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před prvním použitím odstraňte všechny případné nálepky.
- Nádobu naplňte ze 2/3 vodou, přidejte 2–3 lžíce octa a nechte octovou vodu 5 – 10 minut projít varem.
- Po vychladnutí důkladně ručně omyjte všechny části a nádobí i poklici pečlivě osušte.

## 2.2| VAŘENÍ S NÁDOBÍM FUSIONTEC

- Nádobí nikdy nezahřívejte prázdné a dávejte pozor na to, aby se tekutina z pokrmu nikdy zcela nevyvařila. V opačném případě může dojít k připálení pokrmu, poškození nádobí nebo poškození tepelného zdroje.
- Horké skleněné poklice prudce nezchlazujte ani je nepokládejte na chladné podložky.
- Neoklepávejte vařečku ani jiné kuchyňské pomůcky o odlévací okraj. Mohlo by dojít k jeho poškození.
- Netahejte ani neposouvejte nádobí po sklokeramické desce. Namísto toho nádobu nadzdvihněte.
- Varnou zónu udržujte neustále čistou. Zbytky nečistot mezi dnem nádoby a sklokeramickou varnou deskou mohou poškrábat varnou zónu.

## 2.3| DALŠÍ POKYNY A TIPY PRO POUŽITÍ

- Maximální stupeň ohřevu používejte pouze pro přivedení k varu nebo při smažení. Poté přepněte zpět na střední nebo nižší stupeň ohřevu.
- Zejména při vaření s malým množstvím vody používejte pouze nízké stupně ohřevu.

- Protože poklice dobře sedí, může se při chladnutí v důsledku vytvoření vakua pevně přisát. V takovém případě nádobu znovu krátce zahřejte, dokud nebude možné poklici opět sejmout.
- Hrnce a poklice bez plastových součástí jsou vhodné rovněž do trouby (viz následující tabulka).
- Pokud se rukojeti na Vašem nádobí uvolní, utáhněte šroub příslušné rukojeti vhodným domácím šroubovákem. Do té doby již nesmí být nádobí používáno.
- Plastové rukojeti, které se poškodily v důsledku nevhodného zacházení, a poškozené skleněné poklice lze vyměnit u Vašeho specializovaného prodejce WMF.

| **RUKOJETI (POKLICE A TĚLO)** | **TEPLOTNÍ ODOLNOST** |
|---|---|
| u plastu/silikonu | 70 °C (udržování teploty) |
| u nerezové oceli | 250 °C |
| **POKLICE** | |
| z nerezové oceli nebo skla bez nerezového lemu | 250 °C |
| ze skla s nerezovým lemem / silikonem | 180 °C |
| z nerezové oceli s plastovými součástmi | 70 °C |

## 2.4| SPECIFIKACE TEPLOTY

Při použití v pečicí troubě prosím dodržujte údaje dle následující tabulky. Maximální teplotní odolnost závisí na součástech s nejnižší teplotní odolností (rukojeti, poklice nebo tělo). Skleněné poklice nikdy nepoužívejte při grilování v pečicí troubě.

# 3| POUŽITÍ NA VAŠEM SPORÁKU

**Vhodné tepelné zdroje**



## 3.1| POKYNY PRO ELEKTRICKÉ SPORÁKY

U elektrických sporáků by pro lepší využití energie měl průměr nádoby zhruba odpovídat průměru plotny:

| **Plotna** | **Hrnec** | **Pánev** |
|---|---|---|
| malá ø 14,5 cm | ø 16 cm | ø 20 cm |
| střední ø 18 cm | ø 20 cm | ø 24 cm |
| velká ø 22 cm | ø 24 / 28 cm | ø 28 cm |

## 3.2| POKYNY PRO SKLOKERAMICKÉ VARNÉ DESKY

Udržujte varnou zónu čistou, aby se mezi dno nádoby a varnou desku nedostaly žádné nečistoty. Mohly by poškrábat sklokeramický povrch. Pro optimální využití energie používejte varnou zónu o velikosti odpovídající Vašemu nádobí.

## 3.3| POKYNY PRO PLYNOVÉ SPORÁKY

Pro optimální využití energie používejte plynový hořák o velikosti odpovídající Vašemu nádobí. Plamen nastavte tak, aby byl v kontaktu pouze se dnem nádobí, ale nepřesahoval přes něj. Zajistíte tak, že nebudou poškozeny rukojeti.

## 3.4| POKYNY PRO INDUKČNÍ VARNOU DESKU

Dbejte prosím na to, že: Indukce představuje velmi rychlý zdroj tepla. Nádobí nikdy nezahřívejte prázdné, protože se může při přehřátí poškodit. Při vysokých stupních ohřevu může vznikat bzučivý zvuk. Jedná se o technicky podmíněný zvuk, který nepředstavuje závadu Vaší varné desky ani nádobí.

# 4| POKYNY PRO PŘÍPRAVU

## 4.1| TIPY NA SMAŽENÍ A DUŠENÍ MASA

Před smažením připravovaný pokrm pečlivě osušte. Zabráníte tak vystříknutí horkého tuku. Tuk nepřepalujte. Při smažení a dušení nalijte tuk vždy do studené nádoby a teprve poté ji zahřejte na vysoký stupeň ohřevu.

Nakláněním rovnoměrně rozprostřete tuk. Jakmile tuk začne tvořit zřetelné pruhy nebo mírně pěnit, vložte maso do nádoby a přimáčkněte ho ke dnu.

Snižte stupeň ohřevu u sporáku a počkejte, až se bílkovina začne srážet a póry masa se zatáhnou. Jakmile se vytvoří chutná hnědá kůrka, maso se samo oddělí ode dna a budete ho moci snadno otočit a dosmažit dle libosti.

Při dušení postupujte stejným způsobem, avšak ještě více snižte stupeň ohřevu. Osmažte se zakrytou poklicí po obou stranách po dobu 8 – 10 minut. Doba přípravy závisí na velikosti a vlastnostech pokrmu. Při tomto způsobu přípravy se maso dusí ve vlastní šťávě, a nemusíte tak přidávat tolik tuku. Přesto nakládejte opatrně s horkým tukem.

### 4.2| TIPY PRO VAŘENÍ S MALÝM MNOŽSTVÍM VODY

Při tomto šetrném způsobu přípravy se zelenina a další potraviny připravují v uzavřené nádobě s velmi malým množstvím tekutiny. Během celé doby vaření by se neměla pevně uzavřená poklice sundávat, aby neunikla žádná pára a nedošlo k přerušení oběhu vody a páry.

Vaření s malým množstvím vody je ideální pro zeleninu, ryby, drůbež nebo mladé maso. Při tomto způsobu vaření se z velké části zachovají vitamíny, minerální látky a stopové prvky, protože je nevyplaví voda. Můžete se do značné míry obejít bez přidání kuchyňské soli, protože se zachová také vlastní chuť přísad.

## 5| POKYNY PRO ČIŠTĚNÍ A PÉČI

- Po použití co nejdříve opláchněte horkou vodou.
- Kdyby se i přes veškerou opatrnost jídlo silně připeklo, ihned odstraňte černé připáleniny. Zatímto účelem v nádobě přiveďte k varu trochu vody a čisticího prostředku, sundejte ji ze sporáku, nechte přichycené zbytky jídla odmočit a nakonec je šetrně odstraňte měkkou houbičkou nebo kartáčkem.
- Nepoužívejte drátěnky, abrazivní čisticí prostředky ani drsné strany houbiček.
- Odolné skvrny odstraňte tekutým čisticím prostředkem na nádobí Fusiontec.
- Nádobí Fusiontec lze mýt v myčce nádobí. Při mytí v myčce nádobí může nicméně dojít k barevným změnám na povrchu. Na funkčnost to však nebude mít vliv. Doporučujeme proto provádět čištění ručně.
- Nádobí a poklici po očištění dobře osušte.
- Nádobí skladujte dobře osušené.

- Hrnce a pánve na sebe skládejte tak, aby se rukojeti opíraly o okraj.
- Pokud je to možné, neumisťujte poklici přímo na nádobu.

# GRYDE- OG PANDESERIER
## Fusiontec materiale

Tillykke med dit nye køkkenprodukt! Du har valgt Fusiontec fra WMF. På grundlag af vores lidenskab for ekstraordinært design, håndværk af høj kvalitet samt vores pionerånd kombinerer dette revolutionerende materiale de bedste madlavnings- og brugsegenskaber af kobber, rustfrit stål, støbejern, aluminium og glas. (baseret på videnskabelig litteratur og interne tests, 2020)

Takket være den glatte, skære- og slidstærke overflade uden porer, begejstrer Fusiontec ikke kun i det første øjeblik, men også på lang sigt med sin fejlfri skønhed. Dagligt. I flere årtier. Og selvfølgelig på alle typer komfurer. Det garanterer* vi. Kvalitet. Made in Germany.

**⚠ ADVARSEL**

Dette symbol advarer mod umiddelbare farer, som kan resultere i alvorlige kvæstelser (f.eks. som følge af damp, varme overflader) samt mulige risici, der kan medføre alvorlige kvæstelser.

## 1 | HENVISNINGER OM SIKKER ANVENDELSE

**Læs disse henvisninger omhyggeligt inden første brug. Overlad kun gryderne og panderne til personer, som har gjort sig fortrolige med brugs- og plejehenvisningerne inden anvendelse. Opbevar disse til senere brug.**

* Garantien på 30 år gælder både for indre og ydre keramiske Fusiontec overflader på gryderne og panderne. Garantien gælder kun ved korrekt anvendelse. Vær i den forbindelse opmærksom på den vedlagte garantierklæring.

**⚠ ADVARSEL**

**Opretholdelse af sikkerhed og funktion**

- Spænd greb fast med en skruetrækker, hvis de har løsnet sig.
- Udskift greb, der er revnet, eller ikke sidder korrekt fast.
- Udskift glaslåg eller gryder og pander, hvis de er beskadiget.
- Brug kun originale reservedele.
- Vær opmærksom på vores rengørings- og plejehenvisninger.
- Kontakt din WMF-forhandler i tilfælde af reparationer.

**⚠ ADVARSEL**

**Sikker madlavning med dine Fusiontec gryder og pander**

Vær opmærksom på, at Fusiontec er en fremragende varmeleder, og at overfladerne derfor allerede efter meget kort tid kan blive meget varme ved madlavning og stegning samt anvendelse i ovnen.

- Anvend altid egnede, varmeresistente ovnhandsker for at undgå kvæstelser.
- Grib kun fat i gryderne og panderne i grebenes yderkanter, og sørg for at ikke andre personer komme i berøring med dem.
- Flyt eller bær kun den varme gryde eller pande ved at holde ordentligt fast i grebene.
- Anbring kun den varme gryde eller pande på varmebestandige underlag (aldrig kunststof).
- Lad aldrig varme gryder og pander stå uden opsyn.
- Sørg for at børn ikke er i nærheden, når du laver mad ved komfuret, og lad dem ikke håndtere gryder og pander uden opsyn.
- Rør ikke ved komfurets overflade umiddelbart efter madlavningen. Dette gælder også for induktionskomfurer. Som følge af at bunden på panderne og gryderne er varme forbliver kogefelterne også varme.
- Ved friturestegning må gryder og pander aldrig lukkes med låg. Det varme fedtstof kan koge over og medføre alvorlige kvæstelser.
- Hvis der går ild i fedtstoffet, må ilden ikke slukkes med vand. Benyt et låg eller i nødstilfælde et fugtigt tæppe, og dæk flammerne til for at slukke dem.
- Tag altid kun fat i lågets greb for at tage låget af gryden eller panden. Åbn aldrig låget mod siden eller mod kroppen. Damp skal altid slippe ud væk fra kroppen!

**⚠ ADVARSEL**

**Korrekt håndtering af varmt fedtstof**

- Tør gryder og pander af omhyggeligt inden stegning med varmt fedt. for at undgå forbrændinger på grund af varme fedtstænk.
- Overophed ikke fedtstoffet.
- Fyld maks. halvdelen af gryden/panden med egnet friturefedt ved friturestegning.
  → Ved friturestegning må gryder og pander aldrig lukkes med låg. Det varme fedtstof kan koge over og medføre alvorlige kvæstelser.
  → Hvis der går ild i fedtstoffet, må ilden ikke slukkes med vand. Benyt et låg eller i nødstilfælde et fugtigt tæppe, og dæk flammerne til for at slukke dem.

# 2| KORREKT ANVENDELSE

## 2.1| HENVISNINGER INDEN DEN FØRSTE ANVENDELSE

- Fjern eventuelle klistermærker, før du tager produktet i brug.
- Fyld gryder og pander 2/3 med vand, tilføj 2-3 spiseskefulde normal eddike og kog eddikevandet i 5 – 10 minutter.
- Skyl efter afkølingen alle dele grundigt af i hånden, og tør gryder og pander samt låg omhyggeligt af med et viskestykke.

## 2.2| MADLAVNING MED FUSIONTEC GRYDER OG PANDER

- Opvarm aldrig gryder og pander uden indhold, og sørg for, at væsken ikke fordamper helt fra madvarerne. Hvis du ikke passer på, kan maden brænde på, og gryder og pander eller kogefeltet kan blive beskadiget.
- Undgå at nedsænke varme glaslåg i koldt vand, og anbring dem ikke på kolde overflader.
- Du må ikke slå kogeskeer eller andre køkkenredskaber imod kanten. Denne kan blive beskadiget.
- Træk eller skub ikke gryder eller pander hen over glaskeramikfeltet. Løft i stedet gryden eller panden.
- Hold altid kogefeltet rent. Madrester mellem bunden på gryden eller panden og glaskeramikfeltet kan ridse kogefeltet.

## 2.3| ANDRE HENVISNINGER OG TIPS OM BRUG

- Anvend kun det maksimale varmetrin til at bringe gryden i kog eller til bruning. Skru derefter ned til middel eller lavt varmetrin.

- Især ved ringe væskemængde skal der kun anvendes lave varmetrin.
- Da låget sidder perfekt, kan det hænde, at det suger sig fast ved afkøling på grund det vakuum, der opstår. Opvarm i dette tilfælde gryder og pander kort, indtil det er muligt at aftage låget igen.
- Gryder og låg uden plastikdele er også egnet til anvendelse i ovn (se efterfølgende tabel).
- Hvis greb løsner sig på gryder og pander, skal skruen skrues fast på det pågældende greb med en gængs skruetrækker. Ellers må gryder og pander ikke længere anvendes.
- Plastikgreb, der er blevet beskadiget som følge af forkert håndtering samt beskadigede glaslåg, kan udskiftes hos en WMF-forhandler.

| **GREB (LÅG OG GRYDE ELLER PANDE)** | **TEMPERATUR-BESTANDIGHED** |
|---|---|
| Af plastik/silikone | 70 °C (til varmholdning) |
| Af rustfrit stål | 250 °C |
| **LÅG** | |
| Af rustfrit stål eller glas uden indfatning af rustfrit stål | 250 °C |
| Af glas med indfatning af rustfrit stål/silikone | 180 °C |
| Af rustfrit stål med plastikdele | 70 °C |

### 2.4| TEMPERATURSPECIFIKATIONER

Vær opmærksom på efterfølgende tabel ved anvendelse i ovnen. Den maksimale temperaturbestandighed er afhængig af delene med den laveste temperaturbestandighed (greb, låg eller pande). Anvend ikke ovnens grillfunktion ved gryder eller pander med glaslåg.

## 3| ANVENDELSE PÅ DIT KOMFUR

**Egnede komfurtyper**



### 3.1| HENVISNING VEDR. ELKOMFURER

For at udnytte energien optimalt på elkomfurer skal gryden eller panden svare til kogepladens diameter:

| **Kogeplade** | | **Gryde** | **Pande** |
|---|---|---|---|
| lille | ø 14,5 cm | ø 16 cm | ø 20 cm |
| middel | ø 18 cm | ø 20 cm | ø 24 cm |
| stor | ø 22 cm | ø 24/28 cm | ø 28 cm |

### 3.2| HENVISNING VEDR. GLASKERAMIKFELTER

Hold kogefeltet rent, så der ikke befinder sig snavs mellem bunden på gryden eller panden og kogefeltet. Disse kan ridse glaskeramikoverfladen. Anvend det kogefelt, som passer til din gryde eller pande for at udnytte energien optimalt.

### 3.3| HENVISNING VEDR. GASKOMFURER

Anvend det gas-kogefelt, som passer til din gryde eller pande for at udnytte energien optimalt. Indstil gasflammen således, at flammen udelukkende kommer i kontakt med bunden på gryden eller panden og ikke rækker derudover. På denne måde sikrer du, at grebene ikke bliver beskadiget.

### 3.4| HENVISNING VEDR. INDUKTIONSKOMFURER

Bemærk: Induktionskomfurer bliver opvarmet meget hurtigt. Opvarm aldrig gryden eller panden uden indhold, da den kan beskadiges som følge af overophedning. Ved høje temperaturer kan der opstå en summelyd. Denne lyd er teknisk betinget og er ikke tegn på en defekt på dit komfur, din gryde eller pande.

## 4| HENVISNINGER VEDR. TILBEREDNING

### 4.1| TIPS TIL STEGNING OG GRYDESTEGNING AF KØD

Dup levnedsmidlerne grundigt af inden stegning. Således undgås varme fedtstænk. Overophed ikke fedtstoffet. Ved stegning eller grydestegning skal fedtet altid tilsættes  i den kolde pande eller gryde og først derefter opvarmes med et højt varmetrin.

Fordel fedtet ensartet ved at svinge panden eller gryden forsigtigt. Anbring kødet på panden eller i gryden, når der opstår tydelige striber eller bobler i fedtstoffet, og pres det mod bunden.

Skru ned for varmen på komfuret og vent, indtil proteinet er koaguleret og porerne i kødet har lukket sig. Så snart der er dannet en lækker gyldenbrun skorpe, løsner kødet sig fra bunden og det er let at vende det. Steg det færdigt efter smag og behag.

Udfør det samme ved grydestegning, men skru dog en smule mere ned for varmen. Steg hver side i 8 – 10 minutter med lukket låg. Kogetiden er afhængig af mængden af levnedsmidler og beskaffenheden. Ved denne type tilberedning steger kødet i sin egen saft, og der er ikke behov for ret meget fedtstof. Vær dog forsigtig med varmt fedtstof.

### 4.2| TIPS TIL TILBEREDNING VED RINGE VÆSKEMÆNGDE

Ved denne skånende tilberedning bliver grøntsager og andre næringsmidler tilberedt i lukket gryde med meget lidt væske. Under hele tilberedningsproceduren må det tætsiddende låg ikke fjernes, hvormed dampen ikke slipper ud og vand-/damp-kredsløbet bliver afbrudt.

Tilberedning med ringe væskemængde er ideelt for grøntsager, fisk, fjerkræ eller ungt kød. Ved denne tilberedningsmetode forbliver vitaminer, mineralerne, sporelementer i madvarerne, da de ikke skylles ud med vandet. Eftersom ingrediensernes egensmag bibeholdes kan forbruget af salt på den måde forringes.

## 5| RENGØRINGS- OG PLEJEHENVISNINGER

- Skyl af med varmt vand hurtigst muligt efter brug.
- Hvis maden alligevel skulle være brændt på, så skal de sorte, fastbrændte rester fjernes med det samme. Fyld vand og opvaskemiddel i gryden eller panden og lad det koge, fjern gryden eller panden fra komfuret, lad fastsiddende madrester opbløde og fjern disse efterfølgende skånsomt med en blød svamp eller en børste.
- Anvend ikke ståluld, sandholdige skuremidler eller hårde sider på svampe.
- Fjern genstridige pletter med et flydende plejemiddel til  Fusiontec gryder og pander.
- Fusiontec gryder og pander er egnet til opvaskemaskiner. Der kan dog opstå misfarvninger på overfladen ved opvask i opvaskemaskine. Funktionen påvirkes ikke af dette. Derfor anbefaler vi at rengøre gryden/panden i hånden.
- Tør gryder eller pander og låg omhyggeligt af efter rengøring.

- Opbevar først gryder og pander, når de er grundigt aftørret.
- Stabl gryder og pander i hinanden, så grebene hviler på kanten.
- Låg bør ikke opbevares direkte på gryder eller pander.

# KUHINJSKO POSUĐE
## Fusiontec materijal

Iskrene čestitke na Vašem izboru! Odlučili ste se za Fusiontec od WMF-a. Nastao iz naše strasti za izvanrednim dizajnom, majstorstvom i velikim dijelom iz pionirskog duha, ovaj revolucionarni materijal kombinira najbolja svojstva kuhanja i praktičnosti bakra, nehrđajućeg čelika, lijevanog željeza, aluminija i stakla. (Na temelju znanstvene literature i internih testova, 2020)

Zahvaljujući svojoj površini bez pora, glatkoj i otpornoj na rezanje i habanje, Fusiontec ne inspirira samo odmah, već i dugoročno svojom besprijekornom ljepotom. Svakodnevno. Desetljećima. I naravno, na svakom štednjaku. To jamčimo*. Kvaliteta. Made in Germany.

**⚠ UPOZORENJE**

Ovaj simbol upozorava na neposredne opasnosti koje mogu uzrokovati ozbiljne ozljede (npr. zbog pare, vrućih površina) i na moguće rizike koji mogu uzrokovati ozbiljne ozljede.

## 1 | NAPOMENE ZA SIGURNU UPORABU

**Prije uporabe pažljivo ih pročitajte. Prepustite kuhinjske posude isključivo osobama koje su prethodno upoznate s uputama za uporabu i njegu. Spremite ih radi kasnijeg čitanja.**

* Jamstvo od 30 godina odnosi se na unutarnju i vanjsku keramičku površinu posuđa Fusiontec. Jamstvo vrijedi samo u slučaju propisne uporabe. Obratite pažnju na priloženu izjavu o jamstvu.

**⚠ UPOZORENJE**

**Održavanje sigurnosti i funkcije**

- Zategnite ručke odvijačem ako su se olabavile.
- Zamijenite ručke koje su napukle ili ne sjedaju ispravno.
- Zamijenite oštećene staklene poklopce ili oštećene kuhinjske posude.
- Koristite isključivo originalne zamjenske dijelove.
- Pridržavajte se naših uputa za čišćenje i njegu.
- U slučaju popravaka obratite se specijaliziranom trgovcu.

**⚠ UPOZORENJE**

**Kuhajte sigurno u svojim Fusiontec kuhinjskim posudama**

Imajte na umu da je Fusiontec izvrstan provodnik topline i zato površine, ali i ručke, mogu nakon kratkog vremena postati jako vruće, kada se upotrebljava u pećnici, na štednjaku ili na roštilju.

- Uvijek upotrebljavajte prikladne zaštitne rukavice otporne na toplinu kako biste izbjegli ozljede.
- Posuđe držite samo za rubove držača i ne dodirujte druge osobe.
- Pomičite ili nosite vruće kuhinjske posude isključivo za ručke koje čvrsto držite.
- Vruće kuhinjske posude odlažite isključivo na podloge koje su otporne na visoke toplinu (nikad na plastične površine itd).
- Nikad nemojte ostaviti vruće kuhinjske posude bez nadzora.
- Držite djecu podalje od štednjaka tijekom kuhanja i nikada djecu s posuđem ne ostavljajte bez nadzora.
- Ne dodirujte površinu štednjaka odmah nakon kuhanja. To vrijedi i za indukcijske štednjake. Povratna toplina s dna posuđa čini zonu za kuhanje vrućom.
- Pri dubokom prženju, ne zatvarajte posuđe poklopcem. Vruća mast mogla bi se zapjeniti i izazvati ozbiljne opekline.
- Nikad nemojte gasiti zapaljenu mast vodom. Uzmite poklopac ili, u hitnom slučaju, vlažnu deku kako biste prekrili plamen i ugušili ga.
- Kod skidanja poklopca s posuđa, uvijek uhvatite za ručku na poklopcu. Poklopac nikada ne otvarajte sa strane ili prema tijelu. Para bi uvijek trebala izlaziti u suprotnom smjeru od tijela!

**⚠ UPOZORENJE**

**Pravilno rukovanje vrućom mašću**

- Hranu dobro osušite prije prženja na vrućoj masnoći. Tako ćete spriječiti opekline uzrokovane prskanjem vruće masti.

- Nemojte pregrijati mast.
- Pri dubokom prženju, napunite kuhinjsku posudu najviše do polovine odgovarajućom mašću.
  → Pri dubokom prženju, ne zatvarajte posuđe poklopcem. Vruća mast mogla bi se zapjeniti i izazvati ozbiljne opekline.
  → Nikad nemojte gasiti zapaljenu mast vodom. Uzmite poklopac ili, u hitnom slučaju, vlažnu deku kako biste prekrili plamen i ugušili ga.

# 2| NAMJENSKA UPORABA

## 2.1| NAPOMENE PRIJE PRVE UPOTREBE

- Prije prve upotrebe uklonite sve eventualno postojeće naljepnice.
- Posudu za kuhanje do 2/3 napunite vodom, dodajte 2 – 3 žlice octa i kuhajte octenu vodu 5 – 10 minuta.
- Nakon hlađenja, rukama temeljito isperite i pažljivo osušite posudu i poklopac.

## 2.2| KUHANJE S POSUĐEM FUSIONTEC

- Nikada nemojte zagrijavati prazno posuđe za kuhanje i pazite na to da tekućina nikada ne ispari u potpunosti. Ako se toga ne pridržavate, hrana može zagorjeti te se može oštetiti posudu za kuhanje ili izvor grijanja.
- Kod vrućih staklenih poklopaca izbjegavajte naglo hlađenje ili odlaganje na hladne površine.
- Ne stavljajte kuhače ili druga kuhinjska pomagala na rub za izlijevanje. Mogao bi se oštetiti.
- Nemojte vući ili gurati kuhinjske posude preko staklokeramičke ploče. Umjesto toga podignite kuhinjsku posudu.
- Održavajte čistoću područja kuhanja. Ostatci prljavštine između dna kuhinjske posude i staklokeramičke grijaće ploče mogu oštetiti površinu za kuhanje.

## 2.3| OSTALE NAPOMENE I SAVJETI ZA UPOTREBU

- Maksimalni stupanj zagrijavanja upotrebljavajte samo kod zakuhavanja i prženja. Zatim se vratite na srednji ili niski stupanj zagrijavanja.
- Niže stupnjeve zagrijavanja primjenjujte osobito kod kuhanja s malo vode.

- Čvrsto prianjanje poklopca može dovesti do toga da se poklopac zaglavi zbog vakuuma nastalog prilikom hlađenja. U tom slučaju, kuhinjsku posudu još jednom nakratko zagrijte dok se poklopac opet ne bude mogao podignuti.
- Lonci i poklopci bez plastičnih dijelova također se mogu koristiti i u pećnici (vidi donju tablicu).
- Ako su se ručke posuđa olabavile, zategnite vijak na odgovarajućoj ručki uobičajenim odvijačem. Do tada se posuđe više ne smije upotrebljavati.
- Plastične ručke koje su oštećene uslijed nepravilnog rukovanja i oštećene staklene poklopce možete zamijeniti u vašoj WMF stručnoj prodavaonici.

## 2.4| SPECIFIKACIJE TEMPERATURE

Za uporabu u pećnici pogledajte sljedeću tablicu. Maksimalna otpornost na visoke temperature ovisi o dijelovima s najmanjom otpornošću na visoke temperature (ručke, poklopac ili tijelo). Kod staklenih poklopaca nikad nemojte koristiti funkciju roštilja pećnice.

| **RUČKE (POKLOPAC I TIJELO)** | **OTPORNOST NA VISOKE TEMPERATURE** |
|---|---|
| od plastike/silikona | 70 °C (za održavanje topline) |
| od nehrđajućeg čelika | 250 °C |
| **POKLOPAC** | |
| od nehrđajućeg čelika ili stakla bez okvira od nehrđajućeg čelika | 250 °C |
| od stakla s okvirom od nehrđajućeg čelika / silikona | 180 °C |
| od nehrđajućeg čelika s plastičnim dijelovima | 70 °C |

# 3| KORISTITE NA ŠTEDNJAKU

**Prikladne vrste štednjaka**



## 3.1| UPUTA ZA ELEKTRIČNE ŠTEDNJAKE

U slučaju uporabe električnog štednjaka, promjer ploča štednjaka trebao bi radi boljeg iskorištenja energije odgovarati promjeru posuđa otprilike na sljedeći način:

| **Ploča štednjaka** | | **Lonac** | **Tava** |
|---|---|---|---|
| mala | ø 14,5 cm | ø 16 cm | ø 20 cm |
| srednja | ø 18 cm | ø 20 cm | ø 24 cm |
| velika | ø 22 cm | ø 24/28 cm | ø 28 cm |

## 3.2| UPUTE ZA STAKLOKERAMIČKE PLOČE

Zonu kuhanja održavajte čistom kako prljavština ne bi mogla doprijeti na dno posuđa i na ploče za kuhanje. To može ogrebati staklokeramičku površinu. Koristite zonu za kuhanje koja odgovara posuđa kako biste najbolje iskoristili energiju.

## 3.3| NAPOMENA ZA PLINSKE ŠTEDNJAKE

Koristite područje plinske zone za kuhanje koja odgovara posuđu kako biste najbolje iskoristili energiju. Plinski plamen pritom podesite tako da plamen dolazi u kontakt samo s dnom posuđa i da ne širi se dalje od dna. Tako ćete spriječiti oštećenje ručki.

## 3.4| UPUTA ZA INDUKCIJSKE ŠTEDNJAKE

Vodite računa o sljedećem: Indukcija je vrlo brzi toplinski izvor. Posuđe nikada ne zagrijavajte prazno, jer se pregrijavanjem može oštetiti. Pri visokom stupnju zagrijavanja može se čuti zujanje. Ovaj šum je tehnički uvjetovan i ne ukazuje na kvar vašeg štednjaka ili posude.

# 4| UPUTE ZA PRIPREMU

## 4.1| SAVJETI ZA PEČENJE I PIRJANJE MESA

Hranu pažljivo osušite prije prženja. Tako ćete spriječiti prskanjem vruće masti. Nemojte pregrijati mast. Kad pečete i pirjate, masnoću uvijek stavljajte u hladno posuđe i tek tada zagrijte na jakoj temperaturi.

Mast ravnomjerno rasporedite miješanjem. Čim se na masnoći pojave valovi ili se počne lagano pjeniti, stavite meso u posudu i lagano ga pritisnite na dno.

Smanjite stupanj grijanja štednjaka i pričekajte dok bjelanjak ne koagulira i dok se pore mesa ne zatvore. Čim se stvori primamljiva kora, meso će se odvojiti od dna i lako ga možete okrenuti i završiti s kuhanjem po svom ukusu.

Za pirjanje postupite kao gore, ali još više smanjite stupanj grijanja. Sa zatvorenim poklopcem pecite na obje strane 8 – 10 minuta. Vrijeme kuhanja ovisi o veličini i svojstvima namirnica. Pri ovoj vrsti pripreme meso će se pirjati u vlastitom soku, pa ne morate dodavati mnogo masti. Međutim, budite oprezni s vrućom mašću.

### 4.2| SAVJETI ZA KUHANJE S MALO VODE

Pri ovom se načinu pripreme, tijekom kojeg se čuvaju hranjive tvari, povrće i druge namirnice kuhaju u zatvorenoj posudi s vrlo malo tekućine. Tijekom cijelog postupka kuhanja ne treba skidati čvrsto poklopljeni poklopac kako para ne bi izlazila i kako se ne bi prekidala cirkulacija vode i pare.

Kuhanje u maloj količini vode idealno je za povrće, ribu, perad ili mlado meso. Pri ovom se načinu kuhanja u velikoj mjeri čuvaju vitamini, mineralne tvari i elementi u tragovima jer se ne ispiru u vodi. Uglavnom možete kuhati bez dodavanja kuhinjske soli, jer je očuvan vlastiti okus sastojaka.

## 5| NAPOMENE ZA ČIŠĆENJE I NJEGU

- Nakon upotrebe što je prije moguće isperite vrućom vodom.
- Ako usprkos svom oprezu nešto jako zagori, odmah uklonite crne zagorjele naslage. U tu svrhu u posudu dodajte malo vode i sredstva za pranje i zakuhajte, odmaknite sa štednjaka, ostavite zapečene naslage da omekšaju, a zatim ih nježno uklonite mekom spužvom ili četkom.
- Ne koristite čeličnu vunu, abrazive koji sadrže pijesak ili tvrde strane spužvi.
- Uklonite tvrdokorne mrlje tekućim sredstvom za njegu sa posuđa Fusiontec.
- Posuđe Fusiontec može se prati u perilici posuđa. Međutim, čišćenjem se može prouzročiti promjena u boji površine. Funkcija time neće biti ugrožena. Stoga preporučujemo ručno čišćenje.
- Posudu i poklopac nakon čišćenja dobro osušite.
- Posuđe za kuhanje treba dobro osušiti.
- Složite lonce i tave jednu na drugu tako da drške naliježu na rub za izlijevanje.
- Ako je moguće, poklopce ne spremajte izravno na posuđu.

# 調理器具
## Fusiontec 素材

WMF の Fusiontec をお選びいただき、誠にありがとうございました。卓越したデザインにかける情熱とハイレベルなクラフトマンシップから生まれたこの革命的な素材は、銅、ステンレス、鋳鉄、アルミニウム、ガラスが持つ調理特性やパフォーマンスのベストな部分をひとつに統合した、パイオニア精神に満ちた素材です。(2020 年の学術論文、社内テストに依拠 )

無孔質、滑らかで耐切創・耐摩耗性の表面のおかげで、Fusiontec は一瞬の輝きだけではなく、いつまでも染みひとつない美しさで魅了します。毎日。そして何十年も。もちろん、どんなタイプのコンロにも使えます。WMF の保証付き * です。品質。ドイツ製。

⚠ 警告

この記号は、重篤な怪我につながる可能性のある直接的な危険 ( 蒸気や熱い表面による怪我など )、ならびに重篤な怪我につながる可能性のあるリスクの可能性について警告しています。

### 1| 安全に使用するための注意事項

**ご使用前にこれらの注意事項をよくお読みください。調理器具は、事前に使用やお手入れに関する注意事項を熟知している方のみでご使用ください。これらの注意事項は、今後参照するために保管してください。**

* 調理器具内側・外側のセラミック Fusiontec 表面を 30 年間保証いたします。保証は、規定の用途に従って使用している場合にのみ有効となります。これについては、付属の保証書にご注意ください。

**⚠ 警告**

**安全と機能を維持するために**

- ハンドルが緩んでいる場合には、ドライバーを使ってネジを締めてください。
- ひび割れがあったり正確に取り付けられてないハンドルは交換してください。
- ガラス蓋または調理器具が破損している場合には交換してください。
- オリジナルの交換部品のみをご使用ください。
- 洗浄とお手入れについての注意事項をよくお読みください。
- 修理の場合には専門業者に委託してください。

**⚠ 警告**

**Fusiontec 調理器具で安全に調理**

Fusiontec は熱伝導性に非常に優れているため、コンロでの加熱調理時やオーブンでの焼き上げ時には、短時間でも表面が非常に熱くなることにご注意ください。

- 常に適切な耐熱性オーブンミトンを使って、怪我を防いでください。
- 調理器具を持つときは必ず握り用の縁部分を持つようにしてください。調理器具で他の人に触れないようにしてください。
- 加熱した調理器具を動かし、または運ぶときには、必ずハンドルを掴み、しっかりと保持してください。
- 熱くなった調理器具は、必ず耐熱性のある鍋敷きの上に置いてください ( 決してプラスチックの上には置かないでください )。
- 調理器具が熱いうちは、決して目を離さないでください。
- 調理中は、小さなお子様がコンロに近づかないようにしてください。また、決して小さなお子様が保護者の目の届かないところで調理器具をいじらないようにしてください。
- 調理の直後にコンロの表面に触らないようにしてください。IH コンロでも同様に注意してください。調理器具の底面の回収熱により、調理ゾーンは熱くなります。
- 揚げ物をするときは、調理器具を絶対に蓋で閉めないでください。高温の油が泡立って溢れ、重篤な火傷につながる可能性があります。
- 油が燃えても、決して水で消火しないでください。蓋、または非常時には濡れた蓋を炎にかぶせ、炎を消してください。
- 調理器具から蓋を外す場合は、必ず蓋ハンドルをつかんで外してください。このとき、蓋は絶対に横方向や身体に向けて開かないでください。蒸気は必ず身体から離れた場所で放出されるようにしてください！

**⚠ 警告**

**加熱した油への正しい対処法**

- 食品は焼き始める前に軽く叩いて水分をよく拭き取ってから、加熱した油の中で焼き付けてください。これにより、加熱した油がはねて火傷するのを防ぐことができます。
- 油を過熱しないでください。
- 揚げ物をする場合は、目的に適合する油を使ってください。また、油の量は最大でも調理器具の半分にしてください。
  → 揚げ物をするときは、調理器具を絶対に蓋で閉めないでください。高温の油が泡立って溢れ、重篤な火傷につながる可能性があります。
  → 油が燃えても、決して水で消火しないでください。蓋、または非常時には濡れた蓋を炎にかぶせ、炎を消してください。

# 2| 規定に沿った用途

## 2.1| 初めてお使いになる前の注意事項

- 初めてお使いになる前に、ラベル等が貼ってあれば剥がしてください。
- 調理器具の 2/3 まで水を入れ、家庭用酢を大さじ 2 ～ 3 杯加えて 5 ～ 10 分沸騰させます。
- 冷ましてからすべてのパーツを念入りに手ですすぎ、調理器具を蓋を丁寧に乾かします。

## 2.2| FUSIONTEC 調理器具を用いた調理

- 調理器具は決して空だきしないでください。また、料理の水分が完全に蒸発しないように注意してください。注意を怠ると、材料が焦げ付いたり、調理器具や熱源が損傷する可能性があります。
- 加熱したガラス蓋を急激に冷やしたり、冷たい土台の上に置かないでください。
- 木製スプーンやその他のキッチン用品で注ぎ縁を叩かないでください。注ぎ縁が損傷する可能性があります。
- ガラスセラミックコンロの上で調理器具を引きずったりずらしたりしないでください。代わりに、調理器具は持ち上げて移動させるようにしてください。
- 調理ゾーンは常に清潔に保ってください。調理器具の底とガラスセラミックコンロの間に汚れが残っていると、調理ゾーンを傷つける可能性があります。

## 2.3| 使用に関するその他の注意事項とヒント

- 一番高い熱設定はさっと茹でるとき、または焼き付けるときにのみご使用ください。その後、熱設定は中火または弱火に戻してください。
- 特に、水をあまり使わずに加熱調理する場合は、熱設定は弱くしてください。
- 蓋がきちんと閉じていると、真空が発生して蓋が冷却時に吸引されることがあります。この場合は、蓋が再び取り外せるようになるまで調理器具を少しだけ再び加熱してください。
- プラスチック部品がない鍋や蓋は、オーブンの使用にも適しています ( 下表を参照してください )。
- 調理器具のハンドルが緩んでいる場合は、各ハンドルのネジを家庭用ドライバーで増し締めしてください。これを行うまでは、その調理器具は使用してはいけません。
- 不適切な取扱いのために故障したプラスチックハンドルや損傷したガラス蓋は、WMF 代理店にて交換が可能です。

## 2.4| 温度規定

オーブンでの使用にあたっては、下表に注意してください。最大耐熱性は、耐熱性が最も低い部品（ハンドル、蓋、または本体）によって異なります。ガラス製の蓋を使用する場合には、オーブンのグリル機能を決して使用しないでください。

| **ハンドル（蓋と本体）** | **耐熱性** |
|---|---|
| プラスチック / シリコン製 | 70 ℃<br>( 保温目的 ) |
| ステンレス製 | 250 ℃ |
| **蓋** | |
| ステンレス製、またはガラス製 ( ステンレス製フレームなし ) | 250 ℃ |
| ガラス製 ( ステンレス製フレーム / シリコン付き ) | 180 ℃ |
| ステンレス製 ( プラスチック部品あり ) | 70 ℃ |

# 3| コンロでの使用

## 適切なコンロ種類



### 3.1| 電気コンロの場合の注意点

電気コンロをお使いになる場合は、エネルギー利用効率を高めるために、調理器具の直径が調理プレートの直径に一致するようにしてください：

| コンロプレート | | 鍋 | フライパン |
|---|---|---|---|
| 小 | ø 14.5 cm | ø 16 cm | ø 20 cm |
| 中 | ø 18 cm | ø 20 cm | ø 24 cm |
| 大 | ø 22 cm | ø 24/28 cm | ø 28 cm |

### 3.2| ガラスセラミックコンロ台の場合の注意点

調理ゾーンを清潔に保ち、調理器具の底とコンロ台プレートの間に汚れが残らないようにしてください。汚れが残っていると、ガラスセラミック表面に傷がつく可能性があります。理想的なエネルギー効率を達成するには、ご使用の調理器具に適合する調理ゾーンを使用してください。

### 3.3| ガスレンジを使用する際の注意点

理想的なエネルギー効率を達成するには、ご使用の調理器具に適合するガス・調理ゾーンを使用してください。ガスの炎を調整して、炎が調理器具底面のみに接触し、他の部分にはあたらないようにしてください。それによるハンドル損傷に気をつけてください。

### 3.4| IH 調理器を使う場合の注意点

ご注意ください：IH 調理器は非常に素早く熱くなる熱源です。調理器具は決して空だきしないでください。空だきすると、過熱により損傷する可能性があります。熱設定が高いと、ブーンという音がする可能性があります。この音は技術上の理由から生じるもの、ご使用のコンロあるいは調理器具の欠陥によるものではありません。

# 4| 調理に関する注意事項

## 4.1| 肉のローストや蒸し焼きに関するヒント

加熱する食品は、軽く叩いて水分をよく拭き取ってから焼き付けてください。これにより、加熱した油がはねるのを防ぐことができます。油を過熱しないでください。油を使って焼いたり、蒸し焼きにしたりする場合は、必ず油を冷えた調理器具に入れ、それから熱設定を高くしてください。

鍋を振り動かして、油が均等に行き渡るようにしてください。油がはっきりと筋状になったり、またはビーズ状になり始めたら、肉を調理器具に入れて底に押し付けてください。

コンロの熱設定を下げ、タンパク質が凝固して肉の細孔が閉じるまで待ってください。食欲をそそるカリカリした茶色の上皮が形成されたら、肉は自然に底面から剥がれます。剥がれた肉を簡単にひっくり返し、お好みの加減になるまで焼いてください。

蒸し焼きの場合も上記の手順と同じです。ただし、熱設定はさらに下げるようにしてください。蓋を閉じた状態で、両面を 8 〜 10 分焼きます。加熱調理時間は、食材の大きさや状態に左右されます。このような調理法では、肉は自らの肉汁で蒸し焼きになるため、油をかなり節約できます。それでも、高温の油には注意してください。

## 4.2| 水をあまり使わずに加熱調理する場合のヒント

食材に優しいこの調理方法では、調理器具の蓋を閉めた状態で、野菜や他の食材を非常に少ない水分で加熱調理します。加熱調理中は、蒸気を逃さないように蓋をしっかり閉めた状態を保ち、水が蒸気になり、また水に戻るというサイクルを中断しないよう、蓋を取らないようにします。

水をあまり使わずに加熱調理する方法は、野菜、魚、鶏肉、あるいは新鮮なお肉に適しています。この加熱調理法では、ビタミンやミネラル類、栄養素が水に溶けて失われることがありません。食材独自の風味が逃れないため、食塩を加えなくても大丈夫です。

## 5| 洗浄・お手入れに関する注意事項

- 使用後はなるべく早く熱湯で汚れを洗い流してください。
- 十分に注意をしていたにもかかわらずひどく焦げ付いた場合は、黒い焦げをすぐに落としてください。これには、調理器具に水と洗剤を少し入れて沸かし、コンロから下ろします。こびりついた食材の残りが柔らかくなったら、最後に柔らかいスポンジまたはブラシで優しくこれを取り除きます。
- スチールタワシや研磨剤を含むクレンザーあるいはスポンジの硬い面は使用しないでください。
- 頑固な汚れは、Fusiontec 調理器具用液状クリーナーを使って落としてください。
- Fusiontec 調理器具は食器洗浄機での洗浄に適しています。ただし、食器洗浄機で洗浄すると、表面が変色する可能性があります。これによって機能に悪影響が及ぶことはありません。従って、手で洗うことをお奨めします。
- 洗浄後は、調理器具をよく乾かしてください。
- 調理器具は十分に乾かしてから保管してください。
- 鍋やフライパンは、ハンドルの縁がぴったり合うようにして、入れ子にして重ねてください。
- 蓋は、なるべく調理器具には直接載せない状態で保管してください。

# 쿡웨어 시리즈

## Fusiontec 소재

WMF Fusiontec 제품을 구입해주셔서 감사합니다! 탁월한 디자인에 대한 WMF 의 열정과 수준 높은 장인 정신, 끊임 없는 개척자 정신에서 탄생한 이 혁신적인 소재는 구리, 스테인리스스틸, 주철 알루미늄과 유리가 갖고 있는 최상의 조합 및 성능 속성을 결합해 만든 것입니다. (과학 출판물 및 WMF 내부 테스트 기반, 2020년)

Fusiontec 는 구멍없이 매끄러운 내절단, 내마모성 표면으로, 첫눈에 외관이 아름다울뿐 아니라 흠집 없는 외관이 오랫동안 유지됩니다. Fusiontec 는 매일, 수십 년간, 모든 종류의 가열 기구에서 사용 가능하며, 품질이 보증* 됩니다. 독일 제조.

**⚠ 경고**

이 기호는 심각한 부상을 초래할 수 있는 즉각적인 위험 요소(예: 증기 또는 뜨거운 표면)와 심각한 부상을 초래할 수 있는 가능한 위험 요소에 대한 경고입니다.

### 1 | 안전한 사용 방법

**사용 전에 사용 시 유의 사항을 주의 깊게 읽어 보시기 바랍니다. 본 쿡웨어는 반드시 먼저 사용 방법과 관리 방법을 숙지한 후에 사용해야 합니다. 나중에 참고할 수 있도록 안전한 장소에 보관해 두세요.**

* 쿡웨어의 내부 및 외부 세라믹 Fusiontec 표면에는 30년 보증이 적용됩니다. 보증은 제품이 원래 용도에 맞게 사용되는 경우에 한해 적용됩니다. 제품에 들어 있는 보증서를 참고하세요.

**⚠ 경고**

**안전 및 기능의 유지**

- 손잡이가 헐거워지는 경우 드라이버로 조입니다.
- 금이 가거나 잘 맞지 않는 손잡이는 교체합니다.
- 손상된 유리 뚜껑이나 쿡웨어는 교체합니다.
- 반드시 오리지널 부품을 사용해야 합니다.
- 세척 및 관리 방법은 WMF 사용 설명서를 참조하세요.
- 수리가 필요한 경우 가까운 전문 A/S 센터에 연락하세요.

**⚠ 경고**

**Fusiontec 쿡웨어로 안전하게 조리하기**

Fusiontec 는 열 전도율이 매우 뛰어나기 때문에 레인지 위에서 조리하거나 구울 때, 오븐 안에 넣고 사용할 때 단시간 내에 금방 매우 뜨거워진다는 점에 유념해 주십시오.

- 화상을 입는 일이 없도록 항상 적절한 내열성 오븐 장갑을 사용하십시오.
- 안전을 위해서는 쿡웨어를 옮길 때는 항상 그립 엣지를 사용해 옮기고 다른 사람에게 닿지 않도록 주의합니다.
- 뜨거운 상태의 쿡웨어를 옮기거나 운반할 때는 반드시 손잡이를 사용하고 단단히 잡도록 합니다.
- 뜨거운 쿡웨어는 항상 내열성 표면에 올려 놓으십시오 (합성소재 위에 놓으면 절대 안 됩니다).
- 절대 뜨거운 쿡웨어를 두고 자리를 비우지 마세요.
- 조리 중에는 어린이가 레인지 가까이 오지 않도록 주의하세요. 감독하는 어른이 없는 상황에서 절대로 어린이가 쿡웨어를 만지지 않도록 하세요.
- 조리 직후에 열판 표면을 만지지 마세요. 여기에는 인덕션 레인지 표면도 포함됩니다. 쿡웨어 바닥 열 때문에 열판 표면이 매우 뜨겁습니다.
- 튀김을 할 때는 절대 쿡웨어의 뚜껑을 닫아서는 안 됩니다. 뜨거운 기름에 거품이 생겨 넘쳐서 심각한 화상을 초래할 수 있습니다.
- 기름에 불이 붙었을 때는 절대 물로 끄려고 하지 마세요. 응급 상황 발생 시 뚜껑을 사용해 불꽃을 끄거나 젖은 행주로 덮도록 하세요.
- 쿡웨어의 뚜껑을 열 때는 항상 손잡이를 잡으세요. 절대 뚜껑을 옆으로 밀어 열거나 몸 가까운 쪽으로 열지 마세요. 뜨거운 김은 항상 몸에서 먼 쪽으로 빠져나갈 수 있게 해야 합니다!

**⚠ 경고**

**올바른 고열 기름 조리 방법**

- 뜨거운 기름이 튀어 화상을 입는 일이 없도록 하려면 음식을 기름에 넣기 전에 살짝 두드리듯 물기를 완전히 제거해 주세요.
- 기름을 과열하지 마십시오.

- 튀김을 할 때는 식용유가 쿡웨어의 반을 넘지 않도록 합니다.
  → 튀김을 할 때는 절대 쿡웨어의 뚜껑을 닫아서는 안 됩니다. 뜨거운 기름에 거품이 생겨 넘쳐서 심각한 화상을 초래할 수 있습니다.
  → 기름에 불이 붙었을 때는 절대 물로 끄려고 하지 마십시오. 응급 상황 발생 시 뚜껑을 사용해 불꽃을 끄거나 젖은 행주로 덮도록 하세요.

# 2| 올바른 사용법

## 2.1| 제품을 처음 사용하기 전에 해야 할 일

- 제품을 처음 사용하기 전에 스티커를 모두 제거하십시오.
- 쿡웨어에 2/3 가량 물을 채우고 식초를 2-3 큰술 넣은 다음 그 물을 5-10분간 끓입니다.
- 물이 식으면 모든 부속품을 손으로 꼼꼼하게 헹군 다음 쿡웨어와 뚜껑을 완전히 말립니다.

## 2.2| Fusiontec 쿡웨어로 조리하기

- 절대 쿡웨어를 빈 상태로 장시간 가열하지 말고, 조리하는 음식의 수분이 완전히 증발되지 않도록 주의하세요. 수분이 완전히 졸아들게 둘 경우 음식이 타고 쿡웨어 또는 열원이 손상될 수 있습니다.
- 뜨거운 상태의 유리 뚜껑을 물에 담그거나 차가운 표면에 놓지 않도록 하세요.
- 숟가락이나 다른 조리용 기구로 푸어링 림을 두드리지 마세요. 테두리가 손상될 수 있습니다.
- 유리 세라믹 조리 표면 위에 놓인 쿡웨어를 밀어서 옮기지 마세요. 쿡웨어는 들어서 옮겨야 합니다.
- 쿡웨어의 바닥과 유리 세라믹 가열 기구 표면 사이에 음식물이 끼면 가열 기구 표면이 긁힐 수 있으므로 항상 깨끗하게 유지하세요.

## 2.3| 기타 사용 시 주의 사항 및 요령

- 가장 센불은 끓이거나 브라우닝할 때만 사용하세요. 그러다가 중간불 또는 약불로 낮춥니다.
- 특히 물을 거의 넣지 않고 조리하는 경우 약불을 사용하세요.
- 뚜껑을 꼭 닫아두면 음식이 식으면서 생성되는 진공 상태로 인해 열리지 않는 경우가 있습니다. 이 경우 쿡웨어를 잠깐 재가열해 주면 뚜껑이 다시 열립니다.

- 합성소재 구성품이 없는 냄비와 뚜껑에 한해 오븐용으로 적합합니다(아래 표 참조).
- 쿡웨어의 손잡이가 헐거워진 경우 일반 가정용 드라이버를 사용해 각 손잡이의 나사를 단단히 조여 주세요. 그렇게 하지 않을 경우 그 쿡웨어는 사용을 중지해야 합니다.
- 취급 부주의로 손상된 합성소재 손잡이와 손상된 유리 뚜껑은 WMF A/S 센터에서 교체할 수 있습니다.

### 2.4| 온도 규격

오븐에서 사용하는 경우 아래 표를 참조하세요. 최대 내열 온도는 내열 온도가 가장 낮은 부속품(손잡이, 뚜껑 또는 본체)에 따라 결정됩니다. 절대 유리 뚜껑을 넣고 오븐의 그릴 기능을 사용하지 마십시오.

| **손잡이(뚜껑 및 본체)** | **온도 내성** |
|---|---|
| 합성 소재/실리콘 소재 | 70 °C<br>(음식을 데우는 용도) |
| 스테인리스스틸 소재 | 250 °C |
| **뚜껑** | |
| 스테인리스스틸 소재,<br>또는 스테인리스스틸<br>테두리 없는 유리 소재 | 250 °C |
| 스테인리스틸 테두리 /<br>실리콘 포함 유리 소재 | 180 °C |
| 합성소재 부속품 포함<br>스테인리스스틸 소재 | 70 °C |

## 3| 가열 기구에서의 사용

### 적합한 가열 기구 유형



### 3.1| 전기 레인지 사용 시

효율적인 에너지 사용을 위해서는 전기 레인지 열판이 냄비의 지름과 일치해야 합니다.

| 열판 | 냄비 | 프라이팬 |
|---|---|---|
| 소 ø 14.5cm | ø 16cm | ø 20cm |
| 중 ø 18cm | ø 20cm | ø 24cm |
| 대 ø 22cm | ø 24/28cm | ø 28cm |

### 3.2| 유리 세라믹 레인지 사용 시

쿡웨어 바닥과 가열 기구 표면 사이에 음식 잔여물이 끼지 않도록 가열 기구 표면은 깨끗하게 유지합니다. 음식이 끼면 유리 세라막 표면이 긁힐 수 있습니다. 최적의 에너지 효율을 위해서는 쿡웨어 지름과 크기가 일치하는 열판을 사용하세요.

### 3.3| 가스 레인지 사용 시

최적의 에너지 효율을 위해서는 쿡웨어 지름과 크기가 일치하는 화구를 사용하세요. 손잡이가 손상되지 않도록 하려면 불꽃 크기를 조절해 불꽃이 쿡웨어 바닥과 접촉하고 그 밖으로 나가지 않도록 합니다.

### 3.4| 인덕션 레인지 사용 시

인덕션은 가열 속도가 매우 빠르다는 것을 유념해 주세요. 절대 쿡웨어를 빈 상태로 가열하지 마세요. 과열되어 손상될 수 있습니다. 고열로 조리할 경우 윙 하는 소리가 날 수 있습니다. 이 소음은 기술적 이유로 발생하는 것으로 레인지나 쿡웨어에 문제가 있는 것이 아닙니다.

## 4| 준비 방법

### 4.1| 육류 굽기 및 뭉근히 익히기

뜨거운 기름이 튀지 않도록 굽기 전에 고기를 살짝 두드리듯 물기를 제거해 주세요. 기름을 과열하지 마십시오. 기름을 두르고 굽거나 뭉근히 익힐 때는 항상 쿡웨어가 차가운 상태에서 기름을 넣은 다음 센 불로 예열합니다.

팬을 돌려서 기름이 골고루 퍼지게 합니다. 기름에 줄이 나타나거나 살짝 거품이 나기 시작하면 고기를 쿡웨어에 넣고 바닥에 대고 잘 눌러 줍니다.

불을 줄인 다음 단백질이 응고되어 고기의 숨구멍이 모두 막힐 때까지 익힙니다. 입맛을 돋우는 바삭한 크러스트가 생기기 시작하면 고기가 바닥에서 저절로 떨어져 쉽게 뒤집을 수 있게 됩니다. 뒤집은 다음에는 입맛에 맞게 구우면 됩니다.

삶을 때는 위와 같은 방법으로 하되 불을 더 낮춥니다. 뚜껑을 닫은 상태로 양쪽을 각각 8-10분씩 구우면 됩니다. 익히는 시간은 재료 크기와 종류에 따라 다릅니다. 이렇게 조리하는 경우 고기에서 육즙이 나오기 때문에 기름이 거의 필요 없습니다. 그렇다 하더라도 뜨거운 기름에 항상 주의하세요.

### 4.2| 적은 양의 물로 조리할 때 요령

쿡웨어 뚜껑을 덮은 상태로 매우 적은 양의 물을 사용하여 채소나 다른 식품을 천천히 익히는 조리 방식입니다. 김이 빠져나가서 물-증기 순환에 지장을 주지 않도록 하려면 뚜껑을 잘 닫고 중간에 열지 말아야 합니다.

소량의 물을 사용한 조리 방법은 채소나 생선, 가금류, 연한 육류 조리에 적합합니다. 이 조리 방법을 사용하면 물에 씻겨 나가지 않기 때문에 비타민과 미네랄, 미량 영양소가 대부분 보존됩니다. 재료의 원래 풍미도 그대로 보존되기 때문에 소금을 거의 치지 않아도 됩니다.

## 5| 세척 및 관리 방법

- 사용 후에는 가능한 한 빨리 뜨거운 물로 헹구십시오.
- 적절한 주의를 했는데도 음식이 타거나 달라붙는 경우 탄 부분을 즉시 제거합니다. 이 경우, 쿡웨어 안에 물 약간과 세제를 넣고 끓인 다음, 레인지에서 내려놓고 달라붙은 부분이 부드러워질 때까지 잠시 불린 후 부드러운 스펀지나 브러시로 문질러 제거하면 됩니다.
- 강철 수세미, 모래가 들어 있는 강력 세척 세제, 또는 스펀지의 거친 부분은 일체 사용하지 마세요.
- 잘 떨어지지 않는 얼룩을 제거할 때는 Fusiontec 쿡웨어에 적합한 액체 세제를 사용하세요.
- Fusiontec 쿡웨어는 식기 세척기 세척이 가능합니다. 식기 세척기에서 세척할 경우 표면이 변색이 될 수 있습니다. 하지만 쿡웨어 기능에는 영향을 미치지 않습니다. 따라서 손세척을 권장합니다.
- 세척 후에는 쿡웨어와 뚜껑을 완전히 말립니다.
- 쿡웨어를 잘 말린 후 보관해 주십시오.
- 냄비와 프라이팬들은 차례대로 안에 넣어 손잡이가 테두리 위에 오도록 쌓습니다.
- 가능하면 뚜껑을 쿡웨어 위에 직접 올려놓은 상태로 보관하지 마세요.

# KOOKPANNENSERIES
## Materiaal: Fusiontec

Van harte gefeliciteerd met uw aankoop! U hebt gekozen voor Fusiontec van WMF. Onze passie voor buitengewoon design, ons uitstekend vakmanschap en een flinke portie pioniersgeest liggen aan de basis van dit revolutionaire materiaal, dat de beste kook- en gebruikseigenschappen van koper, roestvrij staal, gietijzer, aluminium en glas verenigt. (Gebaseerd op wetenschappelijke literatuur en interne tests, 2020)

Dankzij het niet-poreuze, gladde, snij- en slijtvaste oppervlak en een volmaakte schoonheid bekoort Fusiontec je niet alleen op het eerste gezicht, maar ook op lange termijn. Elke dag. Tientallen jaren lang. En uiteraard op elk soort fornuis. Dat garanderen* we. Kwaliteit. Made in Germany.

**⚠ WAARSCHUWING**

Dit symbool waarschuwt tegen rechtstreeks gevaar dat tot ernstige verwondingen kan leiden (bijv. door stoom, hete oppervlakken) en voor mogelijke risico's die tot ernstige verwondingen kunnen leiden.

## 1 | VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

**Lees deze aanwijzingen vóór het gebruik aandachtig door. Laat uitsluitend personen met het kookgerei werken die bekend zijn met de instructies voor gebruik en onderhoud. Bewaar deze instructies op een veilige plaats om ze later te raadplegen.**

---

* De garantie van 30 jaar geldt voor het binnenste en buitenste keramische Fusiontec-oppervlak van het kookgerei. De garantie geldt alleen als het product conform de voorschriften wordt gebruikt. Raadpleeg hiervoor de meegeleverde garantieverklaring.

## ⚠ WAARSCHUWING

**Behoud van veiligheid en functionaliteit**

- Als de handgrepen losser komen te zitten, schroeft u ze vast met een schroevendraaier.
- Vervang grepen die scheuren vertonen of niet correct aansluiten.
- Vervang beschadigde glazen deksels of beschadigd kookgerei.
- Gebruik uitsluitend originele onderdelen.
- Neem onze reinigings- en onderhoudsinstructies in acht.
- Neem contact op met uw vakhandelaar in geval van reparaties.

## ⚠ WAARSCHUWING

**Veilig koken met uw Fusiontec-kookgerei**

Houd er rekening mee dat Fusiontec een uitstekende warmtegeleider is. Bij het koken en braden op het fornuis en bij gebruik in de oven kunnen de oppervlakken daarom al na korte tijd zeer heet worden.

- Gebruik altijd geschikte, hittebestendige ovenwanten om verwondingen te vermijden.
- Pak het kookgerei alleen vast aan de grepen en houd het uit de buurt van andere personen.
- Verschuif of draag het hete kookgerei met behulp van de grepen en houd het stevig vast.
- Plaats het hete kookgerei uitsluitend op een hittebestendig oppervlak (nooit op kunststof).
- Laat heet kookgerei nooit onbeheerd achter.
- Houd kinderen uit de buurt van het fornuis bij het koken en laat ze het kookgerei nooit zonder toezicht hanteren.
- Raak onmiddellijk na het koken het fornuisoppervlak nooit aan. Dit geldt ook voor inductiekookplaten. De kookzone wordt heet omdat de bodem van het kookgerei de hitte overdraagt.
- Bij het frituren mag u het kookgerei nooit afsluiten met het deksel. Het hete vet kan schuimend overlopen en ernstige brandwonden veroorzaken.
- Blus brandend vet nooit met water. Neem een deksel of in geval van nood een vochtige deken en dek daarmee de vlammen af om ze te verstikken.
- Neem het deksel altijd vast bij de dekselgreep als u het van het kookgerei wilt nemen. Open het deksel daarbij nooit zijwaarts of naar het lichaam toe. De stoom moet immers weg van het lichaam kunnen ontsnappen!

**⚠ WAARSCHUWING**

**Veilig omgaan met heet vet**

- Dep het voedsel grondig droog voordat u het in het hete vet aanbraadt. Zo voorkomt u brandwonden door hete vetspatten.
- Oververhit het vet niet.
- Om te frituren vult u het kookgerei maximaal tot de helft met geschikt frituurvet.
  → Bij het frituren mag u het kookgerei nooit afsluiten met het deksel. Het hete vet kan schuimend overlopen en ernstige brandwonden veroorzaken.
  → Blus brandend vet nooit met water. Neem een deksel of in geval van nood een vochtige deken en dek daarmee de vlammen af om ze te verstikken.

# 2| GEBRUIK CONFORM DE VOORSCHRIFTEN

## 2.1| INSTRUCTIES VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder eventueel aanwezige stickers voordat u het kookgerei voor het eerst gebruikt.
- Vul het kookgerei voor 2/3 met water, voeg 2 à 3 eetlepels schoonmaakazijn toe en laat het water met de azijn 5 tot 10 minuten koken.
- Laat afkoelen en was alle onderdelen grondig met de hand af. Droog het kookgerei en het deksel zorgvuldig af.

## 2.2| KOKEN MET FUSIONTEC-KOOKGEREI

- Verhit het kookgerei nooit zonder inhoud en let erop dat de vloeistof van het voedsel nooit volledig verdampt. Als deze aanwijzing niet wordt opgevolgd, kan het voedsel aanbranden in de pan en het kookgerei of de warmtebron kunnen schade oplopen.
- Laat een heet glazen deksel niet schrikken door koud water of door het op een koud oppervlak te leggen.
- Klop geen kooklepels of andere keukenhulpjes af op de gietrand. De rand kan beschadigd raken.
- Vermijd het trekken of schuiven van het kookgerei over een glaskeramische kookplaat. Het is beter om het kookgerei op te tillen.
- Houd de kookzone altijd schoon. Vuilresten tussen de bodem van het kookgerei en de glaskeramische kookplaat kunnen krassen veroorzaken op de kookzone.

## 2.3| OVERIGE GEBRUIKSINSTRUCTIES EN -TIPS

- Gebruik de maximale verwarmingsstand alleen om het voedsel aan de kook te brengen of aan te braden. Verlaag de temperatuur daarna tot gemiddelde of lage stand.
- Gebruik de lage verwarmingsstanden vooral als u voedsel gaart met weinig water.
- De exacte pasvorm van het deksel kan ertoe leiden dat er bij het afkoelen een vacuüm ontstaat en het deksel zich vastzuigt. Verhit het kookgerei in dit geval nogmaals kort, tot u het deksel gemakkelijk kunt wegnemen.
- Kookpannen en deksels zonder kunststof onderdelen zijn ook geschikt voor de oven (zie onderstaande tabel).
- Als de handgrepen van uw kookgerei losser komen te zitten, draait u de schroef van de betreffende greep met een gewone schroevendraaier vast. Anders mag u het kookgerei niet meer gebruiken.
- Kunststof handgrepen die door ondeskundige manipulatie zijn beschadigd en beschadigde glazen deksels kunnen worden vervangen bij uw WMF-dealer.

## 2.4| TEMPERATUURINSTRUCTIES

Raadpleeg de volgende tabel voor het gebruik in de oven. De maximale hittebestendigheid hangt af van de onderdelen met de minste hittebestendigheid (grepen, deksel of pan). Gebruik bij glazen deksels nooit de grillfunctie van de bakoven.

| **GREPEN (DEKSEL EN PAN)** | **HITTEBESTENDIGHEID** |
|---|---|
| Van kunststof/siliconen | 70 °C (om warm te houden) |
| Van roestvrij staal | 250 °C |
| **DEKSEL** | |
| Van roestvrij staal, of van glas zonder roestvrijstalen rand | 250 °C |
| Van glas met roestvrijstalen rand / siliconen | 180 °C |
| Van roestvrij staal met kunststof onderdelen | 70 °C |

# 3| GEBRUIK OP UW FORNUIS

**Geschikte warmtebronnen**



## 3.1| AANWIJZING VOOR ELEKTRISCHE FORNUIZEN

Om de energie bij elektrisch koken efficiënter te gebruiken, moet de diameter van de kookplaat ongeveer overeenkomen met de diameter van het kookgerei:

| **Kookplaat** | | **Kookpan** | **Koekenpan** |
|---|---|---|---|
| klein | ø 14,5 cm | ø 16 cm | ø 20 cm |
| middelmatig | ø 18 cm | ø 20 cm | ø 24 cm |
| groot | ø 22 cm | ø 24/28 cm | ø 28 cm |

## 3.2| INSTRUCTIE VOOR GLASKERAMISCHE KOOKPLATEN

Houd de kookzone schoon, zodat er geen vuilresten terechtkomen tussen de bodem van het kookgerei en de kookplaat. Deze kunnen krassen op het glaskeramische oppervlak veroorzaken. Gebruik de voor uw kookgerei passende kookzone om de energie optimaal te gebruiken.

## 3.3| AANWIJZING VOOR GASFORNUIZEN

Gebruik de voor uw kookgerei passende gaskookzone om de energie optimaal te gebruiken. Stel de gasvlam zo in dat de vlam uitsluitend met de bodem van het kookgerei in contact komt en niet over de rand komt. Op deze manier zorgt u ervoor dat de grepen niet beschadigd raken.

## 3.4| INSTRUCTIE VOOR INDUCTIEKOOKPLATEN

Let op: inductie is een zeer snelle warmtebron. Verhit kookgerei nooit als het leeg is, want oververhitting kan leiden tot beschadiging. Bij hoge verwarmingsstanden kan een zoemend geluid hoorbaar zijn. Dit geluid is van technische aard en geen symptoom voor een defect aan uw fornuis of het kookgerei.

# 4| BEREIDINGSINSTRUCTIES

## 4.1| TIPS VOOR HET BRADEN EN SMOREN VAN VLEES

Dep het voedsel zorgvuldig af voordat u het aanbraadt. Zo vermijdt u hete vetspatten. Oververhit het vet niet. Voeg het vet bij braden en smoren altijd toe aan het koude kookgerei en verhit het pas daarna op een hoge warmtestand.

Verdeel het vet gelijkmatig door het kookgerei heen en weer te bewegen. Zodra het vet duidelijke strepen trekt of zachtjes begint te borrelen, legt u het vlees in het kookgerei en drukt u het tegen de bodem.

Verminder de warmtestand van het fornuis. Wacht tot het eiwit stolt en de poriën van het vlees zich hebben gesloten. Zodra er een smakelijke bruine korst is gevormd, komt het vlees vanzelf los van de bodem. U kunt het makkelijk omdraaien en volgens uw smaak verder laten garen.

Om vlees te smoren gaat u te werk als hierboven, maar u zet de warmte nog lager. Laat met gesloten deksel aan beide kanten 8 tot 10 minuten bakken. De gaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid en de textuur van het voedsel. Bij deze manier van bereiden smoort het vlees in het eigen sap en kunt u heel zuinig met vet omgaan. Wees niettemin voorzichtig met heet vet.

### 4.2| TIPS OM TE GAREN MET WEINIG WATER

Bij deze voorzichtige manier van bereiden worden groenten of andere voedingsmiddelen in het gesloten kookgerei met zeer weinig vloeistof gegaard. Laat het goed afsluitende deksel tijdens het volledige gaarproces zitten, zodat er geen stoom kan ontsnappen en de kringloop van water en stoom niet wordt onderbroken. Garen met weinig vloeistof is ideaal voor groente, vis, gevogelte of vlees van jonge dieren. Bij deze gaarmethode blijven vitamines, mineralen en sporenelementen grotendeels behouden omdat ze niet wegspoelen met het water. U hoeft bijna geen zout toe te voegen, omdat de ingrediënten hun eigen aroma bewaren.

## 5| REINIGINGS- EN ONDERHOUDSAANWIJZINGEN

- Spoel het kookgerei na gebruik zo snel mogelijk af met heet water.
- Mocht ondanks alle voorzorgsmaatregelen toch iets erg zijn aangebrand, verwijdert u onmiddellijk de zwarte verbrandingsresten. Vul daartoe het kookgerei met een beetje water en afwasmiddel en breng het aan de kook. Neem van het vuur, laat vastzittende etensresten weken en verwijder ze ten slotte voorzichtig met een zachte spons of borstel.
- Gebruik geen staalwol, zandhoudende schuurmiddelen of de harde kant van een schuursponsje.
- Verwijder hardnekkige vlekken met het vloeibare onderhoudsmiddel voor Fusiontec-kookgerei.
- Fusiontec-kookgerei is geschikt voor de afwasmachine. Reiniging in de afwasmachine kan echter leiden tot verkleuringen aan de oppervlakte. De werking wordt daardoor niet beïnvloed. Daarom adviseren wij het kookgerei met de hand af te wassen.

- Droog het kookgerei en de deksels na het afwassen goed af.
- Berg het kookgerei goed afgedroogd op.
- Stapel de kook- en koekenpannen zodanig op elkaar, dat de grepen op de randen rusten.
- Laat de deksels indien mogelijk niet rechtstreeks op het kookgerei zitten als u ze opbergt.

# KOKEKARSERIE
## Fusiontec-materiale

Gratulerer med valget ditt! Du har valgt Fusiontec fra WMF. Dette revolusjonære materialet er skapt av vår lidenskap for ekstraordinær design, stor håndverkskunst og en god porsjon pionerånd, og det forener de beste koke- og bruksegenskapene til kobber, rustfritt stål, støpejern, aluminium og glass. (Basert på vitenskapelige litteratur og interne tester, 2020)

Takket være den ikke-porøse, glatte, kutt- og ripefaste overflaten begeistrer Fusiontec ikke bare umiddelbart, men også på sikt med makeløs skjønnhet. Daglig. I årtier. Og selvfølgelig på enhver komfyr. Dette garanterer* vi. Kvalitet. Made in Germany.

* Den 30-årige garantien gjelder for de indre og ytre keramiske Fusiontec-overflatene på kokekaret. Garantien gjelder kun ved tiltenkt bruk. Se den vedlagte garantierklæringen.

**⚠ FORSIKTIG**

Dette symbolet advarer mot umiddelbare farer som kan føre til alvorlig skader (for eksempel pga. damp, varme flater) samt mot mulige risikoer som kan føre til alvorlige skader.

## 1 | ANVISNINGER FOR SIKKER BRUK

**Les nøye gjennom anvisningene før bruk. Overlat kokekaret kun til personer som på forhånd har gjort seg kjent med bruks- og vedlikeholdsanvisningene. Oppbevar disse til senere bruk.**

**⚠ FORSIKTIG**

**Bevare sikkerhet og funksjon**

- Fest håndtakene med en skrutrekker hvis de har begynt å løsne.
- Skift ut håndtak som har riper eller ikke sitter riktig festet.
- Skift ut skadde glasslokk eller skadd kokekar.
- Bruk kun originale reservedeler.
- Følg våre rengjørings- og vedlikeholdsanvisninger.
- Henvend deg til din fagforhandler i tilfelle reparasjoner.

**⚠ FORSIKTIG**

**Sikker matlaging med ditt Fusiontec kokekar**

Vær oppmerksom på at Fusiontec er en utmerket varmeleder. Derfor kan overflatene bli svært varme på kort tid ved koking og steking på komfyr samt ved bruk i stekeovn.

- Bruk bare egnede, varmebestandige grytekluter for å unngå skader.
- Hold i tillegg kokekaret kun i gripekantene, og unngå å komme nær andre personer.
- Flytt eller bær det varme kokekaret kun i gripekantene og med godt grep.
- Sett det varme kokekaret kun på varmebestandige underlag (aldri av plast).
- La aldri det varme kokekaret stå uten tilsyn.
- Ikke la barn komme nær komfyren under matlaging, og la aldri barn håndtere kokekaret uten tilsyn.
- Ta aldri på komfyroverflaten umiddelbart etter matlaging. Dette gjelder også for induksjonsplater. Kokeplaten blir varm av restvarmen fra bunnen av kokekaret.
- Ikke dekk til kokekaret med lokket ved fritering. Det varme fettet kan skumme over og føre til alvorlige brannskader.
- Slokk aldri brennende fett med vann. Bruk et lokk eller i nødsfall en fuktig duk, og dekk til flammene inntil de er slokket.
- Ta alltid bare i håndtaket når du skal ta lokket av kokekaret. Åpne aldri lokket mot siden eller mot kroppen. Dampen skal alltid kunne slippe ut vekk fra kroppen!

**⚠ FORSIKTIG**

**Riktig håndtering av varmt fett**

- Tørk godt av maten som skal tilberedes før du steker den i varmt fett. Da unngår du å brenne deg fordi det spruter varmt fett.
- Ikke varm fettet for mye.

- Fyll kokekaret maksimalt halvt opp med egnet fett ved fritering.
  → Ikke dekk til kokekaret med lokket ved fritering. Det varme fettet kan skumme over og føre til alvorlige brannskader.
  → Slokk aldri brennende fett med vann. Bruk et lokk eller i nødsfall en fuktig duk, og dekk til flammene inntil de er slokket.

# 2| TILTENKT BRUK

## 2.1| ANVISNINGER FØR FØRSTEGANGS BRUK

- Fjern eventuelle klistremerker før første gangs bruk.
- Fyll kokekaret 2/3 med vann, tilsett 2–3 spiseskjeer husholdningseddik, og kok eddikvannet i 5 – 10 minutter.
- Skyll alle delene grundig etter at de er avkjølt, og tørk kokekaret og lokket nøye for hånd.

## 2.2| LAGE MAT MED FUSIONTEC KOKEKAR

- Varm aldri opp kokekaret uten innhold, og pass på at væske i kokekaret ikke fordamper helt. Hvis denne anvisningen ikke følges, kan det føre til at maten svir seg eller skader på kokekaret eller varmekilden.
- Unngå for rask avkjøling av det varme glasslokket eller plassering på kaldt underlag.
- Ikke slå med sleiver eller andre kjøkkenredskaper mot kanten. Den kan bli skadet.
- Unngå å trekke eller skyve kokekaret på keramiske kokeplater. Løft heller kokekaret.
- Hold kokeplaten ren. Rester av smuss mellom bunnen av kokekaret og den keramiske kokeplaten kan lage riper i kokeplaten.

## 2.3| ANDRE ANVISNINGER OG TIPS TIL BRUK

- Bruk maksimal temperatur kun til oppkok eller bruning. Slå deretter ned til middels eller lav temperatur.
- Bruk lav temperatur særlig ved tilberedning av mat med lavt væskeinnhold.

- Den gode passformen til lokket kan føre til at lokket suges fast med vakuumet som oppstår under avkjøling. Varm i så fall opp kokekaret kort igjen, til lokket løsner.
- Kasseroller og lokk uten plastdeler kan også brukes i stekeovn (se tabellen nedenfor).
- Hvis håndtakene på kokekaret har løsning, trekker du til skruene på håndtakene med en vanlig skrutrekker. Hvis ikke kan du ikke bruke kokekaret.
- Plasthåndtak som er skadet på grunn av ukyndig behandling samt glasslokk med skader kan skiftes ut hos din WMF fagforhandler.

## 2.4| RETNINGSLINJER FOR TEMPERATUR

Følg tabellen nedenfor ved bruk i stekeovn. Den maksimale varmebestandigheten avhenger av delene med den laveste varmebestandigheten (håndtak, lokk eller hoveddel). Bruk aldri grillfunksjonen i stekeovnen på glasslokket.

| **HÅNDTAK (LOKK OG HOVEDDEL)** | **VARMEBESTANDIGHET** |
|---|---|
| av plast/silikon | 70 °C (varmholding) |
| av rustfritt stål | 250 °C |
| **LOKK** | |
| av rustfritt stål eller glass uten innfatning i rustfritt stål | 250 °C |
| av glass med innfatning i rustfritt stål / silikon | 180 °C |
| av rustfritt stål med plastdeler | 70 °C |

# 3| BRUK PÅ DIN KOMFYR

**Egnede komfyrtyper**



## 3.1| MERKNADER FOR ELEKTRISKE KOMFYRER

For bedre å utnytte energien på elektriske komfyrer skal diameteren på kokeplatene tilsvare diameteren på kokekaret med ca.:

| **Kokeplate** | | **Kasserolle** | **Panne** |
|---|---|---|---|
| liten | ø 14,5 cm | ø 16 cm | ø 20 cm |
| middels | ø 18 cm | ø 20 cm | ø 24 cm |
| stor | ø 22 cm | ø 24/28 cm | ø 28 cm |

## 3.2| MERKNADER FOR KERAMISKE KOKETOPPER

Hold kokeplaten ren, slik at det ikke kommer rester av smuss mellom bunnen av kokekaret og kokeplaten. Det kan lage riper i den keramiske overflaten. Bruk en kokeplate som passer til kokekaret for å oppnå optimal utnyttelse av energien.

## 3.3| MERKNADER FOR GASSKOMFYRER

Bruk en gasskokeplate som passer til kokekaret for å oppnå optimal utnyttelse av energien. Still inn flammen slik at flammen kun kommer i kontakt med bunnen av kokekaret og ikke mer. Slik sikrer du at håndtakene ikke blir skadet.

## 3.4| MERKNADER FOR INDUKSJONSKOMFYRER

Merk: Induksjon er en svært rask varmekilde. Varm aldri opp kokekaret uten innhold, den kan bli skadet av for høy varme. På høye varmetrinn kan det oppstå en durelyd. Denne lyden skyldes rent tekniske forhold og indikerer ikke en feil i komfyren eller kokekaret.

# 4| TILBEREDNINGSANVISNINGER

## 4.1| TIPS TIL STEKING OG SURRING AV KJØTT

Tørk av maten som skal tilberedes før du steker den. Da unngår du at det spruter varmt fett. Ikke varm fettet for mye. Når du steker og surrer med fett, må du først legget fettet i kaldt kokekar og deretter varme det opp med høy varme.

Fordel fettet jevnt ved å bevege på kokekaret. Så snart fettet viser tydelige striper eller begynner å perle lett, legger du kjøttet i kokekaret og trykker det ned mot bunnen.

Skru ned varmen og vent til proteinet renner og porene i kjøttet har lukket seg. Så snart det har oppstått en appetittlig skorpe, løsner kjøttet fra bunnen av seg selv og kan enkelt snus og stekes ferdig etter smak.

Til surring gjør du som ovenfor, men skrur varmen enda lenger ned. Stek på begge sider i 8 – 10 minutter under lokk. Steketiden avhenger av størrelsen og beskaffenheten til maten. Denne måten å tilberede kjøttet på, steker kjøttet i egen saft, og du kan bruke mindre fett. Vær likevel forsiktig med varmt fett.

### 4.2| MERKNADER TIL KOKING MED LITE VANN

Ved denne skånsomme tilberedningen kokes grønnsaker eller andre matvarer i kokekar med lokk og svært lite væske. Lokket skal ikke tas av under koketiden, slik at damp ikke slipper ut og vann-damp-kretsløpet ikke avbrytes.

Koking med lite vann er ideelt for grønnsaker, fisk, fugl eller ungt kjøtt. Ved denne kokemetoden beholdes mer av vitaminer, mineraler og sporstoffer siden de ikke skylles ut med vannet. Det er heller ikke nødvendig å tilsette like mye salt, siden også egensmaken til ingrediensene bevares.

## 5| RENGJØRINGS- OG PLEIEMERKNADER

- Skyll med varmt vann så snart som mulig etter bruk.
- Hvis noe skulle være fastbrent på tross av forsiktig bruk, må du fjerne det som er svidd, med én gang. Kok deretter opp vann og oppvaskmiddel i kokekaret og ta av komfyren, for å myke opp matrester, og fjern dem forsiktig med en myk svamp eller børste.
- Ikke bruk stålull, sandholdig skuremiddel eller den grove siden av svamper.
- Fjern vanskelige flekker med det flytende pleiemiddelet for Fusiontec kokekar.
- Fusiontec kokekar kan vaskes i oppvaskmaskin. Rengjøring i oppvaskmaskin kan imidlertid føre til forandringer i fargen på overflaten. Funksjonen blir dermed ikke redusert. Vi anbefaler derfor rengjøring for hånd.
- Tørk kokekaret og lokket godt etter rengjøring.
- Tørk kokekaret godt før oppbevaring.
- Stable kasseroller og panner slik at håndtakene ligger på kanten.
- Oppbevar helst ikke lokket direkte på kokekaret.

# SERIE GARNKÓW
## Materiał Fusiontec

Serdecznie gratulujemy doskonałego wyboru! Zakupili Państwo wysokiej jakości produkt Fusiontec marki WMF. Powstał on z naszej pasji do wyjątkowego designu, wysokiej jakości sztuki rzemieślniczej oraz dużej dawki wizjonerstwa, połączonych w rewolucyjnym materiale, który łączy w sobie najlepsze właściwości w zakresie gotowania i użytkowania, jakie oferuje miedź, stal szlachetna, żeliwo, aluminium i szło. (Na podstawie literatury fachowej i wewnętrznych testów, 2020)

Dzięki nieporowatej, gładkiej, odpornej na zarysowania i ścieranie powierzchni Fusiontec zachwyca swoim nieskazitelnym pięknem nie tylko w chwili zakupu, ale także przez cały okres użytkowania. Codziennie. Przez dziesięciolecia. I oczywiście na każdej kuchence. Gwarantujemy*. Jakość. Wyprodukowano w Niemczech.

**⚠ OSTRZEŻENIE**

Ten symbol ostrzega przed bezpośrednim niebezpieczeństwem, które może skutkować poważnymi obrażeniami (np. w związku z parą lub gorącymi powierzchniami) oraz przed potencjalnym niebezpieczeństwem, które może skutkować poważnymi obrażeniami.

## 1 | WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

**Przed użyciem produktu należy przeczytać niniejsze wskazówki. Garnki można udostępniać wyłącznie osobom, które wcześniej zapoznały się z instrukcją użytkowania i pielęgnacji. Instrukcje należy zachować do późniejszego korzystania.**

* 30-letnia gwarancja obejmuje wewnętrzną i zewnętrzną powierzchnię ceramiczną garnków Fusiontec. Gwarancja dotyczy tylko użytkowania zgodnego z przeznaczeniem. Prosimy o przestrzeganie warunków załączonej gwarancji.

**⚠ OSTRZEŻENIE**

**Zachowanie bezpieczeństwa i funkcjonalności**

- Jeśli uchwyty ulegną poluzowaniu, dokręcić je śrubokrętem.
- Wymienić pęknięte lub nieprawidłowo osadzone uchwyty.
- Wymienić uszkodzone pokrywki szklane lub uszkodzone garnki.
- Stosować tylko oryginalne części zamienne.
- Przestrzegać naszych wskazówek dotyczących czyszczenia i pielęgnacji.
- W przypadku konieczności naprawy zwrócić się do sklepu.

**⚠ OSTRZEŻENIE**

**Bezpieczne gotowanie w garnkach Fusiontec**

Powłoka Fusiontec znakomicie przewodzi ciepło, dlatego podczas gotowania i pieczenia na kuchence oraz w piekarniku powierzchnie już po krótkim czasie stają się bardzo gorące.

- Zawsze należy używać odpowiednich, odpornych na wysokie temperatury rękawic kuchennych, aby zapobiec oparzeniom.
- Ze względów bezpieczeństwa należy chwytać garnki wyłącznie za uchwyty i nie dotykać garnkiem innych osób.
- Przesuwać lub przenosić gorący garnek, wyłącznie trzymając go bezpiecznie za uchwyty.
- Gorący garnek zawsze ustawiać na odpornych na temperatury podkładkach (nigdy z tworzywa sztucznego).
- Nigdy nie pozostawiać gorącego garnka bez nadzoru.
- Podczas gotowania dzieci powinny przebywać z dala od kuchenki. Nie pozostawiać dzieci bez nadzoru przy garnku.
- Nie dotykać powierzchni kuchenki bezpośrednio po gotowaniu. Dotyczy to także płyt indukcyjnych. W wyniku działania ciepła oddawanego przez spód garnka pole grzewcze staje się gorące.
- Podczas smażenia w głębokim tłuszczu należy bezwzględnie zrezygnować z przykrywania garnka pokrywką. Gorący tłuszcz może ulec spienieniu i spowodować poważne obrażenia.
- Nigdy nie gasić płonącego tłuszczu wodą. Należy użyć pokrywki lub w sytuacji awaryjnej wilgotnego koca, którym należy przykryć płomienie, aby je zdusić.
- W celu zdjęcia pokrywki z garnka należy zawsze chwytać ją za uchwyt. Nigdy nie otwierać pokrywki na bok ani w stronę ciała. Para powinna zawsze wydostawać się w kierunku przeciwnym do użytkownika!

**⚠ OSTRZEŻENIE**

**Prawidłowe postępowanie z gorącym tłuszczem**

- Przed smażeniem w gorącym tłuszczu przyrządzane produkty należy dokładnie osuszyć. Pozwala to zapobiec oparzeniom spowodowanym pryskającym gorącym tłuszczem.
- Nie przegrzewać tłuszczu.
- Podczas smażenia w głębokim tłuszczu napełnić garnek odpowiednim tłuszczem maksymalnie do połowy.
  → Podczas smażenia w głębokim tłuszczu należy bezwzględnie zrezygnować z przykrywania garnka pokrywką. Gorący tłuszcz może ulec spienieniu i spowodować poważne obrażenia.
  → Nigdy nie gasić płonącego tłuszczu wodą. Należy użyć pokrywki lub w sytuacji awaryjnej wilgotnego koca, którym należy przykryć płomienie, aby je zdusić.

# 2| UŻYTKOWANIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM

## 2.1| WSKAZÓWKI PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem usunąć ewentualne naklejki.
- Napełnić garnek w 2/3 wodą, dodać 2–3 łyżki octu i gotować wodę z octem przez 5 – 10 minut.
- Po wystudzeniu garnka wszystkie części dokładnie wypłukać ręcznie i starannie osuszyć garnek oraz pokrywkę.

## 2.2| GOTOWANIE W GARNKU FUSIONTEC

- Nigdy nie nagrzewać garnka bez zawartości i dbać o to, aby płyn w potrawie nigdy całkowicie nie wyparował. W razie nieprzestrzegania tych zasad może dojść do przypalenia potrawy, uszkodzenia garnka lub uszkodzenia źródła ciepła.
- Należy unikać gwałtownego studzenia gorącej szklanej pokrywki oraz odkładania jej na zimne powierzchnie.
- Nie otrzepywać łyżki ani innych przyborów kuchennych o krawędź naczynia. Może to skutkować jego uszkodzeniem.
- Unikać przesuwania lub ciągnięcia garnka na płycie ceramicznej. Zamiast tego unieść garnek.
- Pole grzewcze zawsze utrzymywać w czystości. Resztki brudu między spodem garnka a płytą ceramiczną mogą zarysować pole grzewcze.

## 2.3| POZOSTAŁE WSKAZÓWKI I ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Maksymalny poziom mocy stosować tylko do zagotowania lub podsmażania. Następnie przełączyć źródło ciepła na średni lub niski poziom mocy.
- W szczególności w przypadku duszenia z niewielką ilością wody stosować tylko niskie poziomy mocy.
- Dobre przyleganie pokrywki może skutkować zassaniem jej z powodu podciśnienia powstałego w wyniku schłodzenia. W takim przypadku należy ponownie podgrzać na chwilę garnek, aby umożliwić zdjęcie pokrywki.
- Garnki i pokrywki bez elementów z tworzywa sztucznego nadają się także do stosowania w piekarniku (patrz poniższa tabela).
- Jeżeli uchwyty garnka ulegną poluzowaniu, należy dokręcić śrubę standardowym śrubokrętem. Jeżeli jest to niemożliwe, należy zrezygnować z używania garnka.
- Uchwyty z tworzywa sztucznego, które uległy uszkodzeniu w wyniku nieprawidłowego użytkowania, a także uszkodzone pokrywki szklane można wymienić u przedstawiciela WMF.

## 2.4| WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE TEMPERATURY

W przypadku używania w piekarniku należy postępować zgodnie z poniższą tabelą. Maksymalna odporność na temperaturę jest uzależniona od elementów o najniższej odporności na ciepło (uchwyty, pokrywka lub korpus). W przypadku szklanych pokrywek nigdy nie wolno stosować funkcji grilla w piekarniku.

| UCHWYTY (POKRYWKA I KORPUS) | ODPORNOŚĆ NA TEMPERATURĘ |
|---|---|
| z tworzywa sztucznego/silikonu | 70 °C (w celu utrzymania ciepła) |
| ze stali szlachetnej | 250 °C |
| **POKRYWKA** | |
| ze stali szlachetnej lub szkła bez obramowania ze stali szlachetnej | 250 °C |
| ze szkła z obramowaniem ze stali szlachetnej / silikonu | 180 °C |
| ze stali szlachetnej z elementami z tworzywa sztucznego | 70 °C |

# 3| UŻYWANIE NA KUCHENCE

**Odpowiednie rodzaje kuchenek**



## 3.1| WSKAZÓWKI PODCZAS UŻYWANIA NA KUCHENKACH ELEKTRYCZNYCH

W celu lepszego wykorzystania energii na kuchenkach elektrycznych średnica pola grzewczego powinna odpowiadać średnicy naczynia:

| Pole grzewcze | | Garnek | Patelnia |
|---|---|---|---|
| małe | ø 14,5 cm | ø 16 cm | ø 20 cm |
| średnie | ø 18 cm | ø 20 cm | ø 24 cm |
| duże | ø 22 cm | ø 24/28 cm | ø 28 cm |

## 3.2| WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA CERAMICZNYCH PŁYT GRZEWCZYCH

Pole grzewcze należy utrzymywać w czystości, aby resztki brudu nie dostały się między spód garnka a płytę grzewczą. Mogą one zarysować ceramiczną powierzchnię płyty. Należy dobrać odpowiednie pole grzewcze do garnka, aby uzyskać optymalne wykorzystanie energii.

## 3.3| WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA KUCHENEK GAZOWYCH

Należy dobrać odpowiedni palnik gazowy do garnka, aby uzyskać optymalne wykorzystanie energii. Wielkość płomienia należy ustawić

tak, aby obejmował on wyłącznie spód garnka, nie jego boki. Dzięki temu uchwyty nie zostaną uszkodzone.

### 3.4| WSKAZÓWKI PODCZAS UŻYWANIA NA KUCHENKACH INDUKCYJNYCH

Należy pamiętać: indukcja jest bardzo szybkim źródłem ciepła. Nigdy nie nagrzewać garnka bez zawartości, ponieważ przegrzanie może skutkować jego uszkodzeniem. Przy wysokim poziomie mocy pola grzewczego może być słyszalny odgłos brzęczenia. Odgłos ten wynika z przyczyn technicznych i nie jest oznaką uszkodzenia kuchenki ani garnka.

## 4| WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYRZĄDZANIA POTRAW

### 4.1| WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA I DUSZENIA MIĘSA

Przyrządzane produkty dokładnie osuszyć przed podsmażaniem. Pozwala to zapobiec pryskaniu gorącego tłuszczu. Nie przegrzewać tłuszczu. W przypadku smażenia i duszenia należy zawsze umieścić tłuszcz w zimnym garnku i dopiero potem podgrzać garnek na wysokim poziomie grzania.

Równomiernie rozprowadzić tłuszcz w naczyniu, przechylając je na boki. Gdy tłuszcz będzie tworzył wyraźne smugi lub zacznie się lekko perlić, położyć mięso w garnku i lekko je docisnąć.

Zredukować temperaturę grzania i odczekać, aż wypłynie białko, a pory w mięsie się zamkną. Gdy powstanie apetyczna brązowa skórka, mięso samo oddzieli się od dna naczynia, co umożliwi jego obracanie i dalsze pieczenie według smaku.

Podczas duszenia należy postępować, jak opisano powyżej, jednak poziom grzania należy mocniej zredukować. Smażyć przy zamkniętej pokrywie z obydwu stron przez 8–10 minut. Czas smażenia jest uzależniony od wielkości i właściwości produktów spożywczych. W przypadku takiego sposobu przygotowania mięso dusi się we własnym sosie i można stosować niewielką ilość tłuszczu. Z gorącym tłuszczem należy obchodzić się ostrożnie.

### 4.2| WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE DUSZENIA W NIEWIELKIEJ ILOŚCI WODY

Podczas tego delikatnego przyrządzania potraw warzywa lub inne potrawy dusi się w zamkniętym garnku z niewielką ilością płynu. Podczas całego procesu duszenia nie powinno się zdejmo-

wać przylegającej pokrywki, aby para nie mogła się ulotnić i aby nie przerwać obiegu woda – para w naczyniu.

Duszenie w niewielkiej ilości wody to idealna metoda przyrządzania warzyw, ryb, drobiu lub mięsa młodych zwierząt. Podczas tej metody przyrządzania witaminy, składniki mineralne i elementy śladowe zostają w dużym stopniu zachowane w potrawie, gdyż nie są wypłukiwane przez wodę. Należy znacznie zredukować ilość dodanej soli, gdyż w ten sposób zostaje zachowany także własny aromat składników.

## 5| WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA I PIELĘGNACJI

- Po użyciu jak najszybciej opłukać gorącą wodą.
- Jeżeli mimo zachowania ostrożności dojdzie do przypalenia potrawy, natychmiast usunąć czarne ślady przypalenia. W tym celu zagotować w garnku odrobinę wody z płynem do mycia naczyń, zdjąć garnek z kuchenki, namoczyć uporczywe pozostałości potrawy, a następnie ostrożnie usunąć je miękką gąbką lub szczotką.
- Nie używać wełny stalowej, środków do czyszczenia zawierających materiały ścierne ani twardej strony gąbki.
- Uporczywe plamy usuwać płynnym środkiem do pielęgnacji naczyń Fusiontec.
- Naczynia Fusiontec można myć w zmywarce. Mycie w zmywarce może spowodować odbarwienia na powierzchni naczynia. Nie wpływa to jednak na funkcjonalność garnka. Z tego względu zalecamy mycie ręczne.
- Po umyciu garnek i pokrywkę dobrze osuszyć.
- Garnek przechowywać w stanie dokładnie osuszonym.
- Garnki i patelnie układać w taki sposób, aby uchwyty opierały się na krawędzi.
- W miarę możliwości nie przechowywać pokrywki bezpośrednio na naczyniu.

# ПОСУДА
## Материал Fusiontec

Благодарим вас за выбор нашей продукции!
Вы выбрали изделие из материала Fusiontec от компании WMF. Этот революционный материал, рожденный благодаря нашему высокому мастерству в результате стремления к созданию необычного дизайна и инновационному мышлению, сочетает в себе лучшие кулинарные и практические свойства меди, нержавеющей стали, чугуна, алюминия и стекла. (На основании научных статей и внутренних испытаний, 2020 г.)

Беспористая, гладкая, устойчивая к царапинам и истиранию поверхность материала Fusiontec вдохновляет своей безупречной красотой не только в первые моменты, но и в долгосрочной перспективе. Каждый день. На протяжении десятилетий. На каждой плите. Мы гарантируем*. Качество. Сделано в Германии.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Данный символ предупреждает о возможных рисках и непосредственных опасностях, которые могут привести к серьезным травмам (например, под действием пара или горячих поверхностей).

## 1 | УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

**Перед использованием изделия внимательно прочтите руководство. Не позволяйте использовать посуду лицам, не ознакомившимся с руководством по эксплуатации и рекомендациями по уходу. Храните настоящую документацию для последующего прочтения.**

---

* 30-летняя гарантия распространяется на внутреннюю и внешнюю керамическую поверхность посуды, выполненную из материала Fusiontec. Гарантия действительна только при использовании по назначению. Обратите внимание на прилагаемое гарантийное обязательство.

## ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**Поддержание безопасности и функциональности**

- Если ручки расшатались, затяните их при помощи отвертки.
- Ручки, на которых есть следы трещин или которые неплотно прилегают к кастрюле, необходимо заменить.
- Замените поврежденные стеклянные крышки или поврежденную посуду.
- Используйте только оригинальные запасные части.
- Соблюдайте наши указания по очистке и уходу.
- При необходимости ремонта обращайтесь к вашему дилеру.

## ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**Безопасное приготовление пищи с посудой серии Fusiontec**

Обратите внимание на то, что материал Fusiontec обладает превосходной теплопроводностью, и поэтому после приготовления и жарки на плите или при использовании в духовке поверхности очень быстро и сильно нагреваются.

- Чтобы избежать получения травм, всегда используйте термостойкие прихватки, подходящие для работы с духовым шкафом.
- При этом удерживайте посуду только за ручки и избегайте касания ею других людей.
- Перемещайте и переносите горячую посуду, крепко удерживая ее за ручки.
- Ставьте горячую посуду только на термостойкие поверхности (ни в коем случае не на пластмассовые).
- Никогда не оставляйте горячую посуду без присмотра.
- Не позволяйте детям находиться у плиты во время приготовления пищи и никогда не оставляйте их рядом с посудой без присмотра.
- Не прикасайтесь к поверхности плиты сразу после приготовления пищи. Это относится и к индукционным плитам. Поверхность плиты становится горячей за счет тепла, исходящего от дна посуды.
- При обжаривании во фритюре не используйте крышку. Горячий жир под крышкой может вспениться и привести к серьезным ожогам.
- Никогда не заливайте водой горящий жир. Используйте крышку или накройте пламя влажным покрывалом, чтобы погасить огонь в экстренной ситуации.
- Чтобы снять крышку с посуды, всегда беритесь только за ее ручку. При этом никогда не открывайте крышку в боковом направлении или в свою сторону. Пар всегда должен быть направлен в противоположную от вас сторону!

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

**Правильное обращение с раскаленным жиром**

- Перед процессом обжаривания в раскаленном жире тщательно высушите продукты. Это поможет избежать ожогов от разбрызгивания раскаленного жира.
- Не допускайте перегревания жира.
- При обжаривании во фритюре заполните посуду соответствующим жиром не более чем наполовину.
  → При обжаривании во фритюре не используйте крышку. Горячий жир под крышкой может вспениться и привести к серьезным ожогам.
  → Никогда не заливайте водой горящий жир. Используйте крышку или накройте пламя влажным покрывалом, чтобы погасить огонь в экстренной ситуации.

# 2| НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## 2.1| УКАЗАНИЯ, КОТОРЫЕ ВАЖНО СОБЛЮДАТЬ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием удалите все имеющиеся этикетки.
- Заполните посуду на 2/3 водой, добавьте 2 – 3 столовые ложки уксуса и прокипятите ее с этим раствором в течение 5 – 10 минут.
- После охлаждения тщательно промойте вручную все детали и просушите изделие вместе с крышкой.

## 2.2| ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С ПОСУДОЙ СЕРИИ FUSIONTEC

- Никогда не нагревайте пустую посуду и следите за тем, чтобы жидкость из продуктов не испарялась полностью. Несоблюдение данных указаний может привести к пригоранию пищи, повреждению посуды или источника нагрева.
- При использовании горячих стеклянных крышек не допускайте их резкого охлаждения или размещения на холодных поверхностях.
- Не ударяйте кухонной ложкой или другими кухонными принадлежностями о края посуды. Это может привести к повреждению.
- Не тяните и не толкайте посуду по поверхности стеклокерамической плиты. Приподнимайте посуду над поверхностью.
- Всегда следите за чистотой конфорки. Остатки загрязнений между дном посуды и стеклокерамической поверхностью могут поцарапать конфорку.

## 2.3| ДРУГИЕ УКАЗАНИЯ И СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Используйте максимальный температурный режим только для доведения до кипения или обжаривания. Затем переключите на среднюю или низкую мощность нагрева.
- Если вы тушите продукты с небольшим количеством воды, включайте плиту на малую мощность.
- Плотная посадка крышки может привести к тому, что при охлаждении из-за образования вакуума крышка плотно прилипнет к поверхности. В этом случае еще раз разогрейте посуду, пока крышка не снимется.
- Кастрюли и крышки без деталей из пластика также можно использовать в духовке (см. приведенную ниже таблицу).
- Если ручки посуды расшатались, затяните винт на соответствующей ручке обычной отверткой. Использовать посуду с ослабленным креплением ручки запрещено.
- Ручки из пластика, поврежденные в результате ненадлежащего использования, а также поврежденные стеклянные крышки можно заменить у розничного продавца WMF.

## 2.4| ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ

При использовании в духовке руководствуйтесь данными, содержащимися в приведенной ниже таблице. Максимальная термостойкость посуды зависит от наличия деталей с наименьшей термостойкостью (ручки, крышки или корпуса). Никогда не используйте стеклянные крышки в режиме гриля духовки.

| РУЧКА (КРЫШКА ИЛИ КОРПУС) | ТЕРМОСТОЙКОСТЬ |
|---|---|
| из пластмассы/ силикона | 70 °C (для поддержания температуры) |
| из нержавеющей стали | 250 °C |
| **КРЫШКА** | |
| из нержавеющей стали или стекла без окантовки из нержавеющей стали | 250 °C |
| из стекла с окантовкой из нержавеющей стали / силикона | 180 °C |
| из нержавеющей стали с деталями из пластика | 70 °C |

# 3| ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НА ПЛИТЕ

**Подходящие типы плит**



## 3.1| УКАЗАНИЯ ДЛЯ ЭЛЕКТРОПЛИТ

Для оптимального использования электроэнергии на электроплитах диаметры конфорок и дна посуды должны соотноситься следующим образом:

| Конфорка | | Кастрюля | Сковорода |
|---|---|---|---|
| маленькая | ø 14,5 см | ø 16 см | ø 20 см |
| средняя | ø 18 см | ø 20 см | ø 24 см |
| большая | ø 22 см | ø 24 / 28 см | ø 28 см |

## 3.2| УКАЗАНИЯ ДЛЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ

Следите за чистотой конфорки, не допуская нахождения остатков загрязнений между дном посуды и конфоркой. Они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. Для оптимального использования энергии используйте конфорки, размер которых соответствует посуде.

## 3.3| ПРИМЕЧАНИЕ ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЛИТ

Для оптимального использования энергии используйте те конфорки на газовой плите, размер которых соответствует посуде. Отрегулируйте газовое пламя таким образом, чтобы оно

касалось только дна посуды и не выходило за ее пределы. Это поможет предотвратить повреждение ручек.

### 3.4| УКАЗАНИЯ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ

Внимание: индукция обеспечивает очень быстрый нагрев. Не нагревайте пустую посуду, поскольку перегрев может привести к ее повреждению. При использовании высокого температурного режима может возникнуть гудение. Этот звук обусловлен техническими причинами и не является признаком неисправности вашей плиты или дефекта посуды.

## 4| УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

### 4.1| СОВЕТЫ ПО ОБЖАРИВАНИЮ И ТУШЕНИЮ МЯСА

Тщательно промокните продукты перед обжаркой. Это поможет предотвратить разбрызгивание горячего жира. Не допускайте перегревания жира. При жарке или тушении продукта всегда кладите жир в холодную посуду, а затем уже разогревайте его, используя высокий температурный режим.

Равномерно распределите жир, поворачивая посуду. Когда жир расплавлен или начинает слегка дымиться, положите в посуду мясо и слегка прижмите ко дну.

Уменьшите температуру плиты и подождите, пока свернется белок и закроются поры мяса. Как только образуется аппетитная корочка, мясо само отделяется от дна посуды, при этом вы с легкостью можете его перевернуть и довести до готовности по своему вкусу.

Для тушения действуйте, как описано выше, но отрегулируйте температурный режим на еще более низкое значение. Прожаривайте при закрытой крышке с обеих сторон в течение 8 – 10 минут. Время приготовления зависит от размера и свойств используемых продуктов. При таком способе приготовления мясо тушится в собственном соку, поэтому можно использовать минимальное количество жира. Будьте осторожны с разогретым жиром.

### 4.2| СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ С НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ВОДЫ

При таком щадящем способе, готовящиеся под закрытой крышкой овощи и другие продукты питания подвергаются термообработке с мини-

мальным количеством жидкости. Во время всего процесса приготовления нельзя снимать плотно закрытую крышку, чтобы не допустить выхода пара и не прервать цикл преобразования воды в пар.

Термообработка с малым количеством воды идеально подходит для приготовления овощей, рыбы, птицы и нежного молодого мяса. При таком способе приготовления сохраняется значительная часть витаминов, минералов и микроэлементов, поскольку они не вымываются водой. В большинстве случаев можно отказаться от добавления поваренной соли, так как сохраняется собственный вкус ингредиентов.

## 5| УКАЗАНИЯ ПО ЧИСТКЕ И УХОДУ

- По возможности вымойте изделие горячей водой непосредственно после использования.
- Если вопреки всем мерам предосторожности продукты сильно пригорели, незамедлительно удалите почерневшие, пригоревшие остатки. Для этого прокипятите посуду с добавлением небольшого количества воды с моющим средством, снимите с плиты, дайте приставшим остаткам пищи размягчиться, а затем аккуратно удалите их мягкой губкой или щеткой.
- Не используйте для очистки металлические губки, абразивные чистящие средства или жесткую сторону обычных губок.
- Стойкие пятна удаляйте с помощью жидкого чистящего средства для посуды Fusiontec.
- Посуду Fusiontec можно мыть в посудомоечной машине. Чистка в посудомоечной машине может привести к изменению цвета поверхности. Такое изменение не влияет на функционирование посуды. Тем не менее, мы рекомендуем мыть ее вручную.
- После мытья тщательно просушите посуду и крышку.
- Она должна храниться в полностью сухом виде.
- Вставляйте кастрюли и сковородки одну в другую таким образом, чтобы ручки лежали на краях.
- По возможности не храните крышки непосредственно на посуде.

# SERIJE POSOD
## Material Fusiontec

Čestitamo vam ob nakupu izdelka! Odločili ste se za Fusiontec podjetja WMF. Revolucionarni material, ki je plod naše želje po izjemnem dizajnu, vrhunski izdelavi in pionirskem duhu, združuje najboljše rezultate pri kuhanju in lastnosti bakra, legiranega jekla, litega železa, aluminija in stekla. (Na podlagi znanstvene literature in internih preizkusov, 2020)

Zaradi gladke površine brez por, ki je odporna na ureznine in obrabo, vas Fusiontec ne bo navdušil samo v tem trenutku, temveč vas bo na dolgi rok razveseljeval s svojim brezhibnim videzom. Dnevno. Več desetletij. In seveda na vseh kuhališčih. To zagotavljamo* mi. Kakovost. Izdelano v Nemčiji.

**⚠ OPOZORILO**

Ta simbol svari pred neposrednimi nevarnostmi, ki lahko povzročijo resne telesne poškodbe (npr. zaradi pare, vročih površin), in možnimi tveganji, ki lahko povzročijo resne telesne poškodbe.

## 1 | NAVODILA ZA VARNO UPORABO

**Navodila natančno preberite pred uporabo. Posodo smejo uporabljati le osebe, ki so se pred tem seznanile z navodili za uporabo in nego. Dobro jih shranite za pozneje.**

* 30-letna garancija velja za notranjo in zunanjo površino posode Fusiontec. Garancija velja samo ob pravilni uporabi. Upoštevajte priloženo garancijsko izjavo.

**⚠ OPOZORILO**

**Ohranjanje varnosti in funkcionalnost**

- Če se ročaji zrahljajo, jih zategnite z izvijačem.
- Ročaje z razpokami ali ročaje, ki jih ni več mogoče ustrezno namestiti, zamenjajte.
- Poškodovan stekleni pokrov ali poškodovano posodo zamenjajte.
- Uporabljajte le originalne nadomestne dele.
- Upoštevajte naša navodila za čiščenje in nego.
- V primeru popravil se obrnite na pooblaščenega trgovca.

**⚠ OPOZORILO**

**Varno kuhanje z vašo posodo Fusiontec**

Upoštevajte, da je material Fusiontec odličen prevodnik toplote, zato se lahko površine pri kuhanju in pečenju na štedilniku ali v pečici v kratkem času zelo segrejejo.

- Vedno uporabite primerne, toplotno odporne rokavice za pečico, da preprečite poškodbe.
- Iz varnostnih razlogov posodo primite samo za robove ročajev in se z njo ne dotikajte drugih oseb.
- Vročo posodo prestavljajte ali nosite izključno tako, da jo trdno držite za ročaje.
- Vročo posodo odlagajte le na podlage, odporne na vročino (nikoli na plastično podlago).
- Vroče posode nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Otroci morajo med kuhanjem biti na varni razdalji od štedilnika, med uporabo posode pa jih vedno nadzirajte.
- Neposredno po kuhanju se ne dotikajte površine kuhališča. To velja tudi za indukcijske štedilnike. Zaradi vročega dna posode se kuhalna površina segreje.
- Med cvrtjem posode ne zapirajte s pokrovom. Vroča maščoba lahko prekipi in povzroči hude poškodbe.
- Goreče maščobe nikoli ne gasite z vodo. Uporabite pokrov ali v nujnem primeru vlažno odejo ter prekrijte plamen, da ga zadušite.
- Pri odstranjevanju pokrova s posode vedno primite samo za ročaj pokrova. Pokrova pri tem nikoli ne odpirajte na stran ali tako, da bi para uhajala proti vam. Para mora vedno uhajati stran od telesa!

**⚠ OPOZORILO**

**Pravilno ravnanje z vročo maščobo**

- Živila pred cvrtjem dobro obrišite, preden jih položite v vročo maščobo. Tako preprečite opekline, ki bi jih v nasprotnem primeru lahko povzročilo raznašanje vročih mastnih kapljic.
- Maščobe ne pregrejte.

- Pri cvrtju napolnite posodo s primerno maščobo največ do polovice.
  → Med cvrtjem posode ne zapirajte s pokrovom. Vroča maščoba lahko prekipi in povzroči hude poškodbe.
  → Goreče maščobe nikoli ne gasite z vodo. Uporabite pokrov ali v nujnem primeru vlažno odejo ter prekrijte plamen, da ga zadušite.

# 2| PRAVILNA UPORABA

## 2.1| NAVODILA PRED PRVO UPORABO

- Pred prvo uporabo odstranite morebitne nalepke.
- Posodo napolnite do 2/3 z vodo, dodajte 2 do 3 jedilne žlice kisa in pustite okisano vodo vreti 5 do 10 minut.
- Ko se vsi deli ohladijo, jih temeljito ročno operite in dobro posušite posodo ter pokrov.

## 2.2| KUHANJE S POSODO FUSIONTEC

- Nikoli ne segrevajte prazne posode in pazite, da tekočina kuhane jedi ne izpari do konca. Če tega ne upoštevate, se hrana lahko zažge, lahko se poškodujeta posoda ali pa vir toplote.
- Pri vročih steklenih pokrovih se izogibajte naglemu hlajenju ali odlaganju na mrzlo podlago.
- Ob rob za izlivanje ne udarjajte s kuhalnicami ali drugimi pripomočki. Lahko se poškoduje.
- Posode, ki stoji na steklokeramični plošči, ne vlecite ali potiskajte. Namesto tega posodo dvignite.
- Kuhalna površina mora biti vedno čista. Zaradi ostankov umazanije med dnom posode in steklokeramično ploščo se kuhalna površina lahko spraska.

## 2.3| DODATNA NAVODILA IN NAMIGI GLEDE UPORABE

- Najvišjo stopnjo uporabite samo za začetno kuhanje ali praženje. Nato zmanjšajte na srednjo ali nizko stopnjo.
- Predvsem pri kuhanju z malo vode uporabljajte samo nizke temperaturne stopnje.
- Če je pokrov dobro položen na posodo, se lahko pri ohlajanju zaradi nastanka vakuuma močno oprime. V tem primeru posodo še enkrat malo segrejte, da boste lahko pokrov sneli.
- Posode in pokrovi brez plastičnih delov so primerni tudi za uporabo v pečici (glejte tabelo v nadaljevanju).

- Če so se ročaji vaše posode zrahljali, privijte vijak na ročaju z običajnim izvijačem. Sicer posode več ne smete uporabljati.
- Plastične ročaje, ki so poškodovani zaradi nepravilnega ravnanja, in poškodovane steklene pokrove lahko zamenjate pri vašem prodajalcu blagovne znamke WMF.

## 2.4| TEMPERATURNE OMEJITVE

Za uporabo v pečici upoštevajte preglednico v nadaljevanju. Najvišja odpornost na visoke temperature je odvisna od delov z najnižjo odpornostjo na visoke temperature (ročaji, pokrov ali telo). S steklenim pokrovom v pečici nikoli ne uporabljajte funkcije žara.

| **ROČAJI (POKROV IN TELO)** | **ODPORNOST NA VISOKE TEMPERATURE** |
|---|---|
| Iz plastike/silikona | 70 °C (za ohranjanje toplote) |
| Iz legiranega jekla | 250 °C |
| **POKROV** | |
| Iz legiranega jekla ali stekla brez obrobe iz legiranega jekla | 250 °C |
| Iz stekla z obrobo iz legiranega jekla / silikona | 180 °C |
| Iz legiranega jekla s plastičnimi deli | 70 °C |

# 3| UPORABA NA ŠTEDILNIKU

**Ustrezni štedilniki**



## 3.1| NAVODILA ZA ELEKTRIČNE ŠTEDILNIKE

Pri električnih štedilnikih mora za boljši izkoristek energije premer kuhalne plošče ustrezati premeru posode približno v naslednjih velikostih:

| Kuhalna plošča | | Posoda | Ponev |
|---|---|---|---|
| mala | ø 14,5 cm | ø 16 cm | ø 20 cm |
| srednja | ø 18 cm | ø 20 cm | ø 24 cm |
| velika | ø 22 cm | ø 24/28 cm | ø 28 cm |

## 3.2| NAPOTEK ZA KERAMIČNE PLOŠČE

Kuhalna površina mora biti čista, da delci umazanije ne bodo mogli zaiti med dno posode in kuhalno površino. Sicer bi lahko opraskali steklokeramično površino. Uporabite kuhalno površino, ki ustreza vaši posodi, da dosežete optimalno izrabo energije.

## 3.3| OPOZORILO ZA PLINSKE ŠTEDILNIKE

Uporabite plinsko kuhališče, ki ustreza vaši posodi, da dosežete optimalno izrabo energije. Plinski plamen nastavite tako, da bo plamen samo v stiku z dnom posode in ne bo segal čez dno. Tako preprečite poškodbe ročajev.

## 3.4| NAVODILA ZA INDUKCIJSKE ŠTEDILNIKE

Prosimo, upoštevajte: indukcija je zelo hiter vir toplote. Ne segrevajte prazne posode, saj se zaradi pregrevanja lahko poškoduje. Pri visokih temperaturah lahko zaslišite brnenje. Ta zvok je tehnično pogojen in ne predstavlja napake na štedilniku ali posodi.

# 4| NAVODILA ZA KUHANJE

## 4.1| NAPOTKI ZA PEČENJE IN DUŠENJE MESA

Pred pečenjem živila dobro popivnajte. Tako preprečite raznašanje vročih mastnih kapljic. Maščobe ne pregrejte. Pri pečenju in dušenju dodajte maščobo vedno v hladno posodo in jo šele nato segrejte.

Nagibajte posodo, da enakomerno porazdelite maščobo. Čim začnejo nastajati jasne lise maščobe ali se maščoba začne spreminjati v kapljice, položite meso v posodo in ga pritisnite ob dno.

Zmanjšajte temperaturo kuhališča in počakajte, da beljakovina zakrkne in se pore mesa zaprejo. Ko meso dobi lepo skorjo, se samo loči od dna in ga lahko brez težav obrnete ter po okusu spečete do konca.

Pri dušenju sledite enakemu postopku, vendar temperaturo dodatno zmanjšajte. Pri zaprtem pokrovu pecite na obeh straneh 8 do 10 minut. Čas kuhanja je odvisen od velikosti in lastnosti živila. Pri takšni pripravi se meso peče v lastnem soku in zato ne potrebujete veliko maščobe. Kljub temu bodite previdni, ko delate z vročo maščobo.

### 4.2| NASVETI ZA KUHANJE Z MALO VODE

Pri tej pripravi so zelenjava in druga živila kuhana v zaprti posodi v zelo malo tekočine. Med celotnim postopkom kuhanja ne odstranjujte trdno zaprtega pokrova, da ne uide para in ne prekinete obtoka vode in pare.

Kuhanje z malo vode je idealno za zelenjavo, ribe, perutnino ali mlado meso. Pri tem načinu kuhanja se v veliki meri ohranijo vitamini, minerali in elementi v sledovih, saj se ne sperejo z vodo. Prav tako ni treba dodajati jedilne soli, saj se ohrani lastna aroma sestavin.

## 5| NAPOTKI ZA ČIŠČENJE IN NEGO

- Po uporabi čim prej sperite z vročo vodo.
- Če se kljub previdnosti jed močno zažge, takoj odstranite temno obarvane dele. V posodo vlijte malo vode in sredstva za pomivanje posode, da se trdovratni ostanki hrane odmočijo, nato pa jih nežno odstranite z mehko gobico ali ščetko.
- Ne uporabljajte jeklene volne, grobih čistil ali trdih površin gobic.
- Trdovratne madeže odstranite s tekočim negovalnim sredstvom za posodo Fusiontec.
- Posoda Fusiontec je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju. Vendar lahko pomivanje v pomivalnem stroju povzroči spremembe barve na površini. Ne vpliva na delovanje lonca. Zaradi tega priporočamo ročno čiščenje.
- Po čiščenju posodo in pokrov temeljito osušite.
- Posodo vedno shranjujte dobro osušeno.
- Posode zložite eno v drugo, tako da ročaji nalegajo na rob.
- Če je možno, pokrovov ne shranjujte neposredno na posodi.

# SERIER MED KOKKÄRL
## Fusiontec-material

Hjärtligt grattis! Du har valt Fusiontec från WMF. Detta revolutionära material som är resultatet av vår passion för utomordentlig design, hantverkskonst på hög nivå samt en stor portion pionjärsanda kombinerar de bästa matlagnings- och bruksegenskaperna hos koppar, rostfritt stål, gjutjärn, aluminium och glas. (Baserat på vetenskaplig litteratur och interna tester, 2020)

Tack vare sin porfria, släta, skär- och slittåliga yta övertygar Fusiontec inte bara i stunden utan även på lång sikt med felfri skönhet. Varje dag. Under årtionden. Och självklart på alla typer av spisar. Det garanterar* vi. Kvalitet. Made in Germany.

* 30 års garanti gäller för kokkärlets inre och yttre keramiska Fusiontec-yta. Garantin gäller endast vid avsedd användning. Observera den medföljande garantiförklaringen.

**⚠ VARNING**

Den här symbolen varnar för omedelbara faror som kan orsaka allvarliga skador (t.ex. på grund av ånga, heta ytor) samt för möjliga risker som kan orsaka allvarliga skador.

## 1 | ANVISNINGAR FÖR SÄKER ANVÄNDNING

**Läs bruksanvisningen noggrant innan användning. Överlämna endast kokkärlet till personer som känner till bruks- och skötselanvisningarna. Förvara dessa noga för senare läsning.**

**⚠ VARNING**

**Bibehålla säkerhet och funktion**

- Dra åt handtagen med en skruvmejsel om de börjar lossna.
- Byt handtag som har sprickor eller inte sitter korrekt.
- Byt ut skadade glaslock eller skadade kokkärl.
- Använd endast original-reservdelar.
- Följ våra rengörings- och skötselanvisningar.
- Kontakta din fackhandel vid behov av reparationer.

**⚠ VARNING**

**Säker matlagning med ditt Fusiontec-kokkärl**

Observera att Fusiontec har enastående värmeledande egenskaper och att ytorna därför på kort tid kan bli mycket varma i samband med tillagning eller stekning på spisen eller vid tillagning i ugn.

- Använd alltid lämpliga och värmetåliga ugnshandskar för att förhindra skador.
- Ta bara tag i kokkärlet på handtagens kanter och låt det inte komma i kontakt med andra personer.
- Använd uteslutande handtagen med ett säkert grepp för att förflytta eller bära det heta kokkärlet.
- Ställ endast ner det heta kokkärlet på värmetåliga underlägg (aldrig på plast).
- Lämna aldrig heta kokkärl utan uppsikt.
- Håll barn borta från spisen vid matlagningen och låt aldrig barn hantera kokkärlet utan uppsikt.
- Berör inte ovansidan av spisen direkt efter matlagningen. Detta gäller även för induktionshällar. Kokzonen blir het på grund av returvärmen från kokkärlets botten.
- Kokkärlet får inte förslutas med locket vid fritering. Det heta fettet kan skumma över och orsaka allvarliga brännskador.
- Släck aldrig brinnande fett med vatten. Använd ett lock eller i nödfall en fuktig filt och täck över lågorna för att kväva dem.
- Ta alltid bara tag i handtaget på locket för att lyfta av locket från kokkärlet. Öppna aldrig locket åt sidan eller mot kroppen. Ångan bör alltid kunna sippra ut bort från kroppen!

**⚠ VARNING**

**Hantera fett på rätt sätt**

- Torka av livsmedlet ordentligt innan du steker det i hett fett. På så sätt förhindrar du brännskador på grund av heta fettstänk.
- Överhetta inte fettet.

- Fyll kokkärlet högst upp till hälften med lämpligt fett vid fritering.
  → Kokkärlet får inte förslutas med locket vid fritering. Det heta fettet kan skumma över och orsaka allvarliga brännskador.
  → Släck aldrig brinnande fett med vatten. Använd ett lock eller i nödfall en fuktig filt och täck över lågorna för att kväva dem.

# 2| KORREKT ANVÄNDNING

## 2.1| FÖRE DEN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Ta bort eventuella etiketter före första användningen.
- Fyll kokkärlet till 2/3 med vatten, tillsätt 2 – 3 matskedar ättiksprit och koka ättikvattnet 5 – 10 minuter.
- Diska alla delar noggrant för hand efter att de har svalnat och torka av kokkärlet och locket ordentligt.

## 2.2| LAGA MAT MED FUSIONTEC-KOKKÄRL

- Hetta aldrig upp kokkärlet utan innehåll och se till att vätskan i maten som tillagas inte förångas helt. Om detta inte beaktas kan maten bränna fast eller kokkärlet eller spisen skadas.
- När man använder varma glaslock ska man inte kyla ned dem hastigt eller lägga ned dem på kalla underlag.
- Slå aldrig av slevar eller andra köksredskap mot hällkanten. Den kan skadas.
- Undvik att dra eller skjuta kokkärlet på glaskeramikhällar. Lyft istället på kokkärlet.
- Se till att kokzonen alltid är ren. Rester av smuts mellan kokkärlets botten och glaskeramikhällen kan orsaka repor på kokzonen.

## 2.3| ÖVRIGA ANVISNINGAR OCH ANVÄNDNINGSTIPS

- Använd endast den högsta värmenivån när du börjat laga mat eller steka. Växla sedan tillbaka till mellan- eller den lägsta nivån.
- Använd endast lägre värmenivåer vid stekning utan mycket vatten.
- Det faktum att locket sitter på så bra kan medföra att locket sugs fast efter nedkylningen på grund av det vakuum som har uppstått. Värm då upp kokkärlet igen en kort stund tills det går att lyfta av locket.
- Kastruller och lock utan plastdetaljer kan även användas i ugn (se följande tabell).

- Om handtagen på ditt kokkärl börjar lossna, dra åt skruven på respektive handtag med en vanlig skruvmejsel. Annars får kokkärlet inte längre användas.
- Plasthandtag som har skadats av felaktig användning samt skadade glaslock kan bytas hos din WMF-återförsäljare.

### 2.4| TEMPERATURRIKTLINJER

För användning i ugn, se följande tabell. Maximal temperaturbeständighet beror på de delar med lägst temperaturbeständighet (handtag, lock eller kropp). Använd aldrig ugnens grillfunktion om kokkärlet har glaslock.

| **HANDTAG (LOCK OCH KROPP)** | **TEMPERATUR-BESTÄNDIGHET** |
|---|---|
| av plast/silikon | 70 °C (för varmhållning) |
| av rostfritt stål | 250 °C |
| **LOCK** | |
| av rostfritt stål eller glas utan infattning av rostfritt stål | 250 °C |
| av glas med infattning av rostfritt stål / silikon | 180 °C |
| av rostfritt stål med plastdetaljer | 70 °C |

## 3| ANVÄNDNING PÅ DIN SPIS

### Lämpliga spistyper



### 3.1| ANVISNINGAR FÖR ELSPISAR

För att utnyttja energin hos elspisar på bästa sätt bör spisplattans diameter i möjligaste mån motsvara kokkärlets diameter:

| Spisplatta | | Kastrull | Stekpanna |
|---|---|---|---|
| liten | ø 14,5 cm | ø 16 cm | ø 20 cm |
| medel | ø 18 cm | ø 20 cm | ø 24 cm |
| stor | ø 22 cm | ø 24/28 cm | ø 28 cm |

### 3.2| ANVISNINGAR FÖR GLASKERAMIKHÄLLAR

Håll kokzonen ren så att inga rester av smuts kan hamna mellan kokkärlets botten och spishällen. Dessa kan repa glaskeramikytan. Använd kokzonen som passar till ditt kokkärl för att utnyttja energin på bästa möjliga sätt.

### 3.3| ANVISNINGAR FÖR GASSPISAR

Använd gas-kokzonen som passar till ditt kokkärl för att utnyttja energin på bästa möjliga sätt. Ställ in gaslågan så att lågan uteslutande kommer i kontakt med kokkärlets botten och inte sträcker sig utanför den. På så sätt undviker du skador på handtagen.

### 3.4| ANVISNINGAR FÖR INDUKTIONSHÄLLAR

Tänk på följande: Induktion är en mycket snabb värmekälla. Hetta aldrig upp kokkärlet utan innehåll eftersom det kan skadas av överhettning. Vid höga värmenivåer kan ett surrande ljud uppstå. Detta ljud är tekniskt betingat och inte ett tecken på att din spis eller ditt kokkärl är defekt.

## 4| ANVISNINGAR FÖR TILLAGNINGEN

### 4.1| TIPS FÖR ATT STEKA OCH BRÄSERA KÖTT

Torka av livsmedlet ordentligt innan du steker det. På så sätt undviker du heta fettstänk. Överhetta inte fettet. Vid stekning och bräsering tillsätter du alltid fettet när kokkärlet är kallt och värmer därefter upp det på en hög värmenivå.

Fördela fettet jämnt genom att svänga på kärlet. Så snart fettet börjar pärla sig, lägg ner köttet i kokkärlet och tryck det mot botten.

Sänk värmen på spisen och vänta tills proteinet koagulerar och köttets porer har dragit ihop sig. Så snart du har fått en aptitlig stekyta lossnar köttet av sig självt från botten och du kan enkelt vända på det och steka det klart så som du önskar.

För bräsering gör du på samma sätt som ovan men sänker värmen ytterligare. Stek 8 – 10 minuter på båda sidor under lock. Stektiden beror på livsmedlets storlek och dess egenskaper. Vid tillagning på det här sättet eftersteks köttet i sin egen saft och du kan vara mycket sparsam med fett. Var ändå försiktig med hett fett.

### 4.2| TIPS FÖR VATTENSNÅL TILLAGNING

Med den här skonsamma metoden tillagas grönsaker och andra näringsämnen i ett förslutet kokkärl med mycket lite vätska. Det tillslutande locket ska inte lyftas bort under hela tillagningen för att undvika att ånga sipprar ut och att kretsloppet med vatten och ånga avbryts.

Vattensnål tillagning är utmärkt för grönsaker, fisk, fågel eller mört kött. Vid den här tillagningsmetoden bibehålls vitaminer, mineralämnen och spårelement i hög grad eftersom de inte sköljs bort i vattnet. Du behöver knappast tillsätta salt efterson även ingrediensernas egen naturliga smak bevaras.

## 5| RENGÖRINGS- OCH SKÖTSELANVISNINGAR

- Skölj av med hett vatten så fort som möjligt efter användning.
- Om du trots alla försiktighetsåtgärder steker något för mycket, måste du direkt ta bort det brända. Koka då upp lite vatten och diskmedel i kokkärlet, lyft undan från spisen, blöt upp fastbrända matrester och ta sedan skonsamt bort dem med en mjuk svamp eller en borste.
- Använd inte stålull, skurmedel som innehåller sand eller hårda sidor av svampar.
- Envisa fläckar kan tas bort med det flytande rengöringsmedlet för Fusiontec-kokkärl.
- Fusiontec-kokkärl tål maskindisk. Rengöring i diskmaskin kan emellertid leda till missfärgningar på ytan. Men funktionen påverkas inte. Vi rekommenderar därför rengöring för hand.
- Torka noggrant av kokkärlet och locket efter rengöringen.
- Förvara kokkärlet väl avtorkat.
- Stapla kastruller och stekpannor så att handtagen ligger an mot kanten.
- Förvara om möjligt inte locken direkt på kokkärlet.

# PIŞIRME KABI SETLERI
## Fusiontec Malzeme

Seçiminiz için sizi tebrik ederiz! Kararınızı WMF'nin Fusiontec'i yönünde verdiniz. Olağanüstü tasarıma, yüksek işçiliğe ve büyük ölçüde öncülük ruhuna olan tutkumuzdan doğan bu devrim niteliğindeki malzeme, bakır, paslanmaz çelik, dökme demir, alüminyum ve camın en iyi pişirme ve kullanım özelliklerini bir araya getirmektedir. (Bilimsel literatüre ve dahili testlere dayanarak, 2020)

Gözeneksiz, pürüzsüz, kesilmeye ve aşınmaya dayanıklı yüzeyi sayesinde Fusiontec, kusursuz güzelliği ile sadece anlık değil, uzun vadede de beğeninizi kazanacak. Her gün. On yıllardır. Ve tabii ki her ocakta. Bunu garanti* ediyoruz. Kalite. Almanya'da üretilmiştir.

**⚠ UYARI**

Bu sembol, ciddi yaralanmalara (ör. buhar, sıcak yüzeyler nedeniyle) yol açabilecek doğrudan tehlikelere ve ayrıca ciddi yaralanmalara neden olabilecek olası risklere karşı uyarır.

## 1 | EMNIYETLI KULLANIM IÇIN UYARILAR.

**Tencereyi kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatlice okuyun. Pişirme kaplarını sadece kullanım ve bakım talimatlarını bilen kişilere teslim edin. Bunları ilerde başvurmak üzere muhafaza edin.**

* 30 yıllık garanti, pişirme kaplarının iç ve dış seramik Fusiontec yüzeyleri için geçerlidir. Garanti, yalnızca amaca uygun kullanımlar için geçerlidir. Bunun için lütfen ekteki garanti bildirimini dikkate alın.

**⚠ UYARI**

**Emniyeti ve işlevselliği muhafaza edin**

- Saplar gevşekse bir tornavidayla sıkın.
- Kulplarda çatlak varsa veya kulplar yerine düzgün oturmuyorsa kulpları değiştirin.
- Hasarlı cam kapakları veya hasarlı pişirme kaplarını değiştirin.
- Sadece orijinal yedek parça kullanın.
- Temizlik ve bakım talimatlarımıza uyun.
- Böyle bir durumda onarım için yetkili servisle iletişime geçin.

**⚠ UYARI**

**Fusiontec pişirme kapları ile güvenli bir şekilde pişirin**

Fusiontec'in mükemmel bir ısı iletkeni olduğunu ve bu nedenle ocak üzerinde yemek pişirirken, kızartma yaparken ve fırında kullanırken yüzeylerin çok kısa bir süre içinde bile çok ısındığını unutmayın.

- Bu nedenle meydana gelebilecek yaralanmaları önlemek için her zaman ısıya dayanıklı uygun fırın eldivenleri kullanın.
- Pişirme kabını yalnızca tutma saplarından tutun ve başka kişilere dokundurmayın.
- Sıcak pişirme kaplarını sadece tutma saplarından emniyetli bir şekilde tutarak itin veya taşıyın.
- Sıcak pişirme kaplarını sadece ısıya dayanıklı yüzeylerin üzerine koyun (kesinlikle plastik üzerine koymayın).
- Sıcak pişirme kaplarını asla gözetimsiz bırakmayın.
- Yemek pişirirken çocukları ocaktan uzak tutun ve pişirme kabına erişebileceği bir ortamda gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme işleminde hemen sonra ocağın yüzeyine direkt dokunmayın. Aynı şey indüksiyonlu ocaklar için de geçerlidir. Pişirme kabının alt kısmından geri gelen ısı, pişirme bölgesini sıcak hale getirir.
- Kızartma yaparken pişirme kabını kapakla kapatmayın. Sıcak yağ köpürerek ciddi yanıklara neden olabilir.
- Yağ alev alırsa asla suyla söndürmeye çalışmayın. Acil durumda ateşi boğmak için bir kapak veya ıslak bir battaniye ile üzerini örtün.
- Kapağı pişirme kabından kaldırmak için kapağı sadece sapından tutun. Lütfen kapağı asla yanlara veya vücudunuza doğru açmayın. Buhar her zaman vücuttan uzak bir yöne yönlendirilmelidir!

**⚠ UYARI**

**Sıcak yağın doğru kullanımı**

- Yiyecekleri sıcak yağda kızartmadan önce iyice kurulayın. Bu şekilde, sıcak yağ sıçramasından kaynaklanabilecek yanıkları önleyebilirsiniz.
- Yağı aşırı ısıtmayın.
- Yağda kızartırken, pişirme kabını en fazla yarısına kadar uygun yağ ile doldurun.
  → Kızartma yaparken pişirme kabını kapakla kapatmayın. Sıcak yağ köpürerek ciddi yanıklara neden olabilir.
  → Yağ alev alırsa asla suyla söndürmeye çalışmayın. Acil durumda ateşi boğmak için bir kapak veya ıslak bir battaniye ile üzerini örtün.

# 2| AMACA UYGUN KULLANIM

## 2.1| ILK KULLANIMDAN ÖNCE UYULMASI GEREKEN TALIMATLAR

- İlk kullanımdan önce, varsa etiketleri çıkartın.
- Pişirme kabını 2/3 kadar suyla doldurun, buna 2 – 3 yemek kaşığı ev sirkesi katın ve bu sirkeli suyu 5 – 10 dakika kaynatın.
- Soğuduktan sonra tüm parçaları elde iyice durulayın, tencere ve kapağı dikkatlice kurulayın.

## 2.2| FUSIONTEC PIŞIRME KAPLARI ILE YEMEK PIŞIRME

- Pişirme kabını asla boş ısıtmayın ve yiyeceğin içindeki sıvının tamamen buharlaşmadığından emin olun. Buna dikkat edilmemesi, yiyeceklerin yanmasına, tencere veya ısıtma kaynağının hasar görmesine neden olabilir.
- Sıcak cam kapakları aniden soğuğa maruz bırakmayın ve soğuk zeminlere koymaktan kaçının.
- Kepçe veya benzeri mutfak gereçlerini tencerenin kenarına vurmayın. Aksi takdirde hasar görebilir.
- Pişirme kaplarını cam seramik ocakların üzerinde çekmekten veya itmekten kaçının. Bunun yerine tencereyi havaya kaldırın.
- Pişirme bölgesini daima temiz tutun. Pişirme kabının tabanı ile cam seramik ocak arasındaki kir artıkları pişirme bölgesini çizebilir.

## 2.3| KULLANIMLA ILGILI DIĞER NOTLAR VE IPUÇLARI

- Maksimum ısı kademesini sadece kaynatma, kavurma ve mühürleme işlemlerinde kullanın. Ardından orta veya düşük ısı kademesine geçin.
- Özellikle az oranda sıvı içeren ürünler pişirirken düşük ısı kademesini kullanın.

- Kapağın tam olarak oturması, soğuma sırasında kapağın vakum etkisi nedeniyle yapışmasına yol açabilir. Bu durumda, pişirme kabını kapağı açılabilir hale gelene kadar biraz ısıtın.
- Plastik parça içermeyen tencere ve kapaklar fırında da kullanılabilir (bkz. aşağıdaki tablo).
- Pişirme kabınızın sapları gevşemişse, normal bir ev tipi tornavidayla ilgili sapın üzerindeki vidayı sıkın. Aksi takdirde pişirme kapları artık kullanılmayabilir.
- Yanlış kullanım sonucu hasar görmüş plastik saplar ve ayrıca hasarlı cam kapaklar , WMF yetkili satıcınız tarafından değiştirilebilir.

## 2.4| SICAKLIK ÖZELLIKLERI

Fırında kullanım için lütfen aşağıdaki tabloyu dikkate alın. Maksimum sıcaklık dayanımı, en düşük sıcaklık dayanımına sahip parçalara (kulplar, kapaklar veya gövdeler) bağlıdır. Cam kapakları kullanırken asla fırının ızgara işlevini kullanmayın.

| **KULPLAR (KAPAK VE GÖVDE)** | **SICAKLIK DAYANIMI** |
|---|---|
| Plastik/Silikon | 70 °C (sıcak tutmak için) |
| Paslanmaz çelik | 250 °C |
| **KAPAK** | |
| Paslanmaz çelik veya paslanmaz çelik kenarı olmayan cam | 250 °C |
| Paslanmaz çelik kenarlı cam / Silikon | 180 °C |
| Plastik parçaları olan paslanmaz çelik | 70 °C |

# 3| OCAĞINIZDA KULLANIM

**Uygun ocak tipleri**



### 3.1| ELEKTRIKLI OCAKLAR IÇIN UYARI

Elektrikli ocaklarda enerjiden daha iyi yararlanmak için ocak çapı kabaca pişirme kabının çapına eşit olmalıdır:

| Ocak | Tencere | Tava |
|---|---|---|
| Küçük ø 14,5 cm | ø 16 cm | ø 20 cm |
| Orta ø 18 cm | ø 20 cm | ø 24 cm |
| Büyük ø 22 cm | ø 24/28 cm | ø 28 cm |

### 3.2| CAM SERAMIK OCAKLAR IÇIN TALIMAT

Pişirme bölgesini temiz tutunuz, böylece tencere tabanı ile ocak arasına kir kalıntısı girmeyecektir. Bunlar cam seramik yüzeyi çizebilir. Mümkün olan en verimli enerji kullanımını sağlayabilmek için, tencerenize en uygun pişirme bölgesini kullanın.

### 3.3| GAZLI OCAKLAR IÇIN UYARI

Mümkün olan en verimli enerji (gaz) kullanımını sağlayabilmek için, tencerenize en uygun pişirme bölgesini kullanın. Gaz alevini, alev sadece pişirme kabının alt kısmıyla temas edecek ve buranın dışına taşmayacak şekilde ayarlayın. Bu, tutamaçların zarar görmemesini sağlayacaktır.

### 3.4| INDÜKSIYONLU OCAKLAR IÇIN TALIMAT

Lütfen şunlara dikkat edin: İndüksiyon, çok hızlı bir ısı kaynağıdır. Aşırı ısınmadan dolayı zarar görebileceği için tencereyi asla boş iken ısıtmayın. Yüksek ısı kademelerinde uğultu sesi gelebilir. Bu ses teknik nedenlerden kaynaklanmaktadır ve ocağınızda veya pişirme kabınızda bir arıza olduğunu göstermez.

## 4| PIŞIRME HAZIRLIKLARINA ILIŞKIN TALIMATLAR

### 4.1| ETIN KIZARTILMASINA VE HAŞLANMASINA YÖNELIK IPUÇLARI

Yiyecekleri kızartmadan önce dikkatli bir şekilde silkeleyin. Bu, sıcak yağın sıçramasını önleyecektir. Yağı aşırı ısıtmayın. Kızartma ve buğulama sırasında yağı daima soğuk tencereye koyun ve ancak ondan sonra yüksek ısı kademesinde kızdırın.

Yağı hareket ettirerek eşit şekilde dağıtın. Net çizgiler oluşur oluşmaz veya parıldamaya başlar başlamaz eti tencereye koyun ve aşağıya dibe bastırın. Ocaktaki ısı kademesini azaltın ve yumurta akı koyulaşana ve etin gözenekleri kapanana kadar bekleyin. Lezzetli görünen bir kabuk oluşur oluşmaz, et dipten kendiliğinden ayrılacak ve siz de

onu kolayca çevirip damak zevkinize göre kızartmaya devam edebileceksiniz

Kızartma için yukarıda belirtildiği şekilde devam edin, ancak ocak ısı kademesini biraz daha düşürün. Kapak kapalı olarak etin her iki tarafını 8 - 10 dakika kızartın. Pişirme süresi, pişireceğiniz ürünlerin büyüklüğüne ve yapısına bağlıdır. Bu tür bir hazırlık ile et kendi suyunda haşlama şeklinde pişirilir ve siz de bu şekilde yağı çok tasarruflu kullanabilirsiniz. Ancak, sıcak yağa dikkat edin.

### 4.2| AZ SU ILE PIŞIRMEK IÇIN IPUÇLARI

Bu özenli pişirme şeklinde sebzeler veya diğer yiyecekler, çok az sıvı ile kapalı pişirme kaplarında pişirilir. Tüm pişirme süreci boyunca sıkıca oturan kapak çıkarılmamalıdır, böylece buhar dışarıya çıkamaz ve su-buhar döngüsü kesintiye uğramaz.

Az suyla yemek pişirmek sebzeler, balıklar, kümes hayvanları veya genç etler için idealdir. Bu pişirme yöntemi ile vitaminler, mineraller ve eser elementler suda durulanmadığı için büyük ölçüde tutulur. İçindeki malzemelerin tadı korunduğu için yemeklere genellikle tuz konulması gerekmez.

## 5| TEMIZLIK VE BAKIM TALIMATLARI

- Kullandıktan sonra mümkün olan en kısa sürede sıcak suyla durulayın.
- Dikkat etmenize rağmen kabın dibi tutarsa kararmış kalıntıları hemen temizleyin. Bunun için tencere içinde bir miktar su ve bulaşık deterjanı kaynatın, ocaktan alın, sıkışmış yemek artıklarını yumuşatın ve ardından yumuşak bir sünger veya fırça ile nazikçe temizleyin.
- Lütfen çelik yün, granül tane içeren aşındırıcılar veya süngerlerin sert taraflarını kullanmayın.
- İnatçı lekeleri Fusiontec pişirme kapları için olan sıvı temizlik malzemesi ile çıkarın.
- Fusiontec pişirme kapları bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak bulaşık makinesiyle temizlik, yüzeyde renk değişikliklerine neden olabilir. Ancak bu durum işlevi etkilemez. O yüzden elde yıkamanızı öneririz.
- Temizledikten sonra tencere ve kapakları iyice kurulayın.
- Pişirme kaplarını iyice kuruladıktan sonra muhafazaya kaldırın.
- Tencere ve tavaları, sapları kenara gelecek şekilde üst üste istifleyin.
- Mümkünse kapakları doğrudan tencere üzerine kapatılmış şekilde saklamayın.

WMF GmbH  73312 Geislingen/Steige  Germany  **wmf.com**

8058 0013 30  3/22

SIGNATURE

WMF

# FUSIONTEC

Garantieerklärung / Warranty

# FUSIONTEC

## Garantieerklärung | Warranty


| | | |
|---|---|---|
| **DE** | Garantieerklärung | 2 |
| **EN** | Warranty declaration | 4 |
| **FR** | Déclaration de garantie | 6 |
| **ES** | Declaración de garantía | 8 |
| **IT** | Dichiarazione di garanzia | 10 |
| **ZH** | 保修声明 | 12 |
| **CS** | Prohlášení o záruce | 14 |
| **DA** | Garantierklæring | 16 |
| **HR** | Izjava o jamstvu | 18 |
| **JA** | 保証ポリシー | 20 |
| **KO** | 품질 보증서 | 22 |
| **NL** | Garantieverklaring | 24 |
| **NO** | Garantierklæring | 26 |
| **PL** | Zobowiązanie gwarancyjne | 28 |
| **RU** | Гарантийное обязательство | 30 |
| **SL** | Garancijska izjava | 32 |
| **SV** | Garanti | 34 |
| **TR** | Garanti açıklaması | 36 |









# DE GARANTIEERKLÄRUNG

## FUSIONTEC

**WMF Fusiontec Material**
Wir garantieren hiermit, während einer Garantiezeit von 30 Jahren ab Kaufdatum, die Haltbarkeit des Fusiontec Materials, bei normalem, bestimmungsgemäßem Gebrauch.

Die Garantie von 30 Jahren wird auf die innere und äußere Oberfläche des Fusiontec Kochgeschirrs gewährleistet. Bestimmungen zum richtigen Gebrauch finden Sie in den, den Produkten beiliegenden Gebrauchs- und Pflegehinweisen.

Unsere Garantieleistung besteht darin, dass wir das mangelhafte Produkt gegen ein neues austauschen, solange dieses im Lieferprogramm geführt wird. Wird das Modell nicht mehr im Lieferprogramm von WMF geführt, wird das mangelhafte Teil durch ein ähnliches, im Lieferprogramm von WMF geführtes Produkt ersetzt.

Die gesamte Garantieleistung wird von uns unentgeltlich erbracht. Der Garantieanspruch erstreckt sich ausschließlich auf diesen Anspruch. Weitergehende Ansprüche aus dieser Garantie sind ausgeschlossen.

**Garantieausschluss**
Es wird keine Garantie übernommen für Beschädigungen, die aus folgenden Gründen entstanden sind:

- Nichtbeachtung der in der Gebrauchsanleitung enthaltenen Gebrauchs- und Pflegehinweise
- ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung
- fehlerhafte oder nachlässige Behandlung Gewalteinwirkung jeder Art (z. B. Fall auf Boden, Schlag)
- Mechanische, chemische oder physikalische Einflüsse auf die Topfoberflächen als Folge von nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch
- nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- Einbau von nicht originalen Ersatzteilen

Deckel, Griffe sowie der Chromschüttrand sind von der Garantie ausgenommen, da diese Teile kein Fusiontec Material aufweisen.

**Garantieanspruch und einzuhaltendes Verfahren**
Um den Garantieanspruch geltend zu machen, müssen Sie uns den datierten Kaufbeleg im Original, als Fotokopie oder Scan vorlegen. Die Garantie beginnt mit dem Kaufdatum. Um Ihren Garantieanspruch geltend zu machen, wenden Sie sich bitte telefonisch oder per E-Mail an unseren Service:

WMF Consumer Service,
Tel.: +49 (0) 7331 256 256,
E-Mail: contact-de@wmf.com

**Gesetzliche Gewährleistung**
Durch diese Garantie werden Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die dem Käufer gegen den Verkäufer unentgeltlich zustehen, wenn die Kaufsache zum Zeitpunkt des Gefahrüberganges nicht mangelfrei war, nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte auf Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt und Schadensersatz gemäß §§ 437 ff. BGB im gesetzlichen Umfang ungemindert zu.

**Garantiegeber**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com

# EN WARRANTY DECLARATION

## FUSIONTEC

**WMF Fusiontec material**
We hereby guarantee the durability of the Fusiontec material for a warranty period of 30 years from the date of purchase, provided that it is used normally and in accordance with its intended purpose.

The 30-year warranty is guaranteed on the inner and outer surfaces of the Fusiontec cookware. For details on how to use the product correctly, please refer to the enclosed operating and care instructions.

Our warranty covers the replacement of the defective product with a new one, as long as it is included in the product range. If the model is no longer part of the WMF product range, the defective part will be replaced with a similar product that is part of the WMF product range.

The entire warranty is provided by us free of charge. The warranty claim extends exclusively to this claim. Further claims from this warranty are excluded.

**Warranty exclusion**
There is no warranty for damage caused by the following reasons:

- Failure to observe the operating and care instructions contained in the instructions for use
- Unsuitable or improper use
- Defective or negligent treatment External forces of any kind (e.g. falling on the ground, impact)
- Mechanical, chemical or physical impacts on the pot surfaces as a result of improper use
- Improperly performed repairs
- Installation of non-original spare parts

The lid, handles and chrome pouring edge are excluded from the warranty as these parts do not incorporate any Fusiontec material.

**The procedure for making a warranty claim**
To make a warranty claim, you must provide us with the original dated purchase receipt, or a photocopy or scan thereof. The warranty begins on the date of purchase. To make your warranty claim, please contact our Consumer Service team by phone or e-mail:

WMF Consumer Service,
Tel.: +49 (0) 7331 256 256,
E-mail: contact-de@wmf.com

**Statutory warranty**
This warranty does not limit your statutory warranty rights, which the buyer is entitled to exercise against the seller free of charge if the purchased item was not free of defects at the time of transfer of risk. Within the warranty period, you are entitled to the statutory warranty rights to supplementary performance, reduction, withdrawal and damages to the extent permitted by law.

**Warrantor**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com

# FR DÉCLARATION DE GARANTIE

## FUSIONTEC

**Matériau Fusiontec WMF**
Nous garantissons par ce document la durabilité du matériau Fusiontec WMF pendant une durée de garantie de 30 ans à partir de la date d'achat, dans des conditions d'utilisation normales et conformes.

La garantie de 30 ans s'applique à la surface intérieure et à la surface extérieure des batteries de cuisine Fusiontec. Vous trouverez les dispositions relatives à l'utilisation correcte dans les conseils de soins et d'utilisation joints au produit.

Notre prestation de garantie consiste à remplacer un produit défectueux par un produit neuf, dans la mesure où celui-ci est suivi dans le cadre du programme de livraison. Si le modèle n'est plus suivi dans le cadre du programme de livraison de WMF, la pièce défectueuse sera remplacée par un produit similaire faisant partie du programme de livraison WMF.

L'ensemble de la prestation de garantie est gratuite. Toute réclamation au titre de la garantie s'applique uniquement à cette réclamation. Toute autre réclamation en garantie sera exclue.

**Exclusion de garantie**
Toute réclamation en garantie pour des dommages imputables aux motifs suivants sera refusée dans les cas suivants :

- non-respect des conseils de soins et d'utilisation contenus dans le mode d'emploi
- utilisation inappropriée ou incorrecte
- traitement incorrect ou négligent, manipulation violente de tout type (p. ex. chute sur le sol, choc)
- Actions mécaniques, chimiques ou physiques sur les surfaces de la casserole résultant d'une utilisation non conforme.
- des réparations non effectuées dans les règles de l'art
- la mise en place de pièces de rechange ne correspondant pas au modèle d'origine

Le couvercle, les poignées et le bord verseur en chrome sont exclus de la garantie car ces pièces ne comportent pas de matériau Fusiontec.

**Droit à la garantie et procédure à suivre**
Afin de faire valoir le droit à la garantie, vous devez nous présenter le justificatif d'achat daté sous forme originale, de photocopie ou de scan. La garantie prend effet à partir de la date d'achat. Pour faire valoir votre droit à la garantie, merci de contacter notre service par téléphone ou par e-mail :

Service consommateurs WMF ,
Tél. : +49 (0) 7331 256 256,
adresse électronique : contact-de@wmf.com

**Garantie légale**
La présente garantie ne limite pas les droits légaux à la garantie dont vous bénéficiez gratuitement à l'égard du vendeur si la marchandise n'était pas exempte de défaut au moment du transfert des risques. Pendant le délai de garantie, vous avez droit à l'intégralité de la garantie légale, concernant l'amendement, la résiliation, la réduction et l'indemnisation dans les limites fixées par la loi.

**Garant**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com

# ES DECLARACIÓN DE GARANTÍA

## FUSIONTEC

**Material Fusiontec de WMF**
Por la presente, garantizamos, durante un periodo de garantía de 30 años a partir de la fecha de compra, la durabilidad del material Fusiontec en condiciones de uso normal conforme a la finalidad prevista.

La garantía de 30 años es válida para la superficie interior y exterior de la batería de cocina Fusiontec. Encontrará pautas para el uso correcto en las indicaciones de uso y cuidado que se adjuntan a los productos.

Nuestra prestación de la garantía consiste en el cambio del producto por uno nuevo, siempre que figure en la gama de productos. Si, por el contrario, el modelo ya no está dentro del programa de WMF, entonces sustituiremos la pieza defectuosa por otra similar que sí esté disponible en el programa de suministro de WMF.

Las prestaciones de la garantía serán realizadas por nosotros gratuitamente. El derecho a garantía se limita exclusivamente a esta circunstancia. Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

**Exclusión de garantía**
No se ofrece ninguna garantía para los daños producidos por los siguientes motivos:
- la inobservancia de las indicaciones de uso y cuidado contenidas en las instrucciones de uso
- la utilización inapropiada o no conforme al uso previsto
- manejo erróneo o descuidado, uso de la fuerza de cualquier tipo (p. ej., caída al suelo, golpe)
- influencias mecánicas, químicas o físicas en las superficies de la olla como consecuencia de un uso no conforme al previsto
- reparaciones no realizadas adecuadamente
- montaje de piezas de repuesto no originales

La tapa, las asas y el borde cromado no se incluyen en la garantía, ya que no están hechas del material Fusiontec.

**Derecho a garantía y procedimiento**
Para ejercer el derecho de garantía debe presentarnos el comprobante de compra con fecha en original, en fotocopia o escaneado. La garantía comienza en la fecha de compra. Para ejercer su derecho de garantía diríjase por teléfono o por correo electrónico a nuestro servicio de atención al cliente:

WMF – Servicio al consumidor,
Tel.: +49 (0) 7331 256 256,
Correo electrónico: contact-de@wmf.com

**Garantía legal**
La presente garantía no limita los derechos legales de garantía que corresponden gratuitamente al comprador frente al vendedor si el artículo adquirido no estaba libre de defectos en el momento de la transmisión del riesgo. Usted tiene derechos legales de garantía dentro del plazo de la misma, respecto a cumplimiento posterior, reducción, desistimiento e indemnización por daños y perjuicios según el alcance legal correspondiente.

**Garante**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com

# IT DICHIARAZIONE DI GARANZIA

## FUSIONTEC

**Materiale WMF Fusiontec**
Con il presente documento garantiamo la lunga durata del materiale Fusiontec, in condizioni di uso normale e conforme, per un periodo di garanzia di 30 anni dalla data di acquisto.

La garanzia di 30 anni è valida per la superficie interna ed esterna della batteria da cucina Fusiontec. Le indicazioni sul corretto utilizzo sono riportate nelle istruzioni per la manutenzione e la cura allegate ai prodotti.

Le nostre prestazioni di garanzia consistono nella sostituzione di un prodotto difettoso con uno nuovo, sempre che questo sia ancora disponibile nel programma di fornitura. Qualora il modello non sia più distribuito da WMF, la parte difettosa sarà sostituita da un prodotto simile nell'ambito del programma di distribuzione WMF.

L'intero servizio di garanzia è fornito a titolo gratuito. La garanzia è da considerarsi valida unicamente in questa circostanza. Altre circostanze sono escluse dalla copertura di garanzia.

**Esclusione di garanzia**
La garanzia non è applicabile in caso di danni causati da:
- mancata osservanza delle indicazioni per l'uso e la cura contenute nelle istruzioni per l'uso
- utilizzo inadeguato o inappropriato
- utilizzo scorretto o non accurato, impatti violenti di qualsiasi tipo (ad es. caduta a terra, colpi)
- danni meccanici, chimici o fisici sulle superfici della pentola come conseguenza di un utilizzo non conforme
- riparazioni eseguite in modo inappropriato
- montaggio di pezzi di ricambio non originali

I coperchi, i manici e i bordi cromati sono esclusi dalla garanzia, poiché non sono rivestiti con materiale Fusiontec.

**Richiesta di garanzia e procedura da seguire**
Per presentare una richiesta di garanzia, è necessario fornire l'originale, una copia o una scansione della prova d'acquisto completa della data di acquisto. La garanzia decorre dalla data di acquisto. La richiesta di garanzia va presentata al nostro servizio di assistenza per telefono o e-mail:

WMF Consumer Service,
Tel.: +49 (0) 7331 256 256,
E-mail: contact-de@wmf.com

**Garanzia legale**
Questa garanzia non limita i diritti di garanzia legale che l'acquirente ha diritto di esercitare gratuitamente nei confronti del venditore nel caso l'oggetto acquistato risulti difettoso al momento del trasferimento del rischio. Durante il periodo di garanzia le sono pienamente riconosciuti i diritti di garanzia legale per l'adempimento posticipato, la riduzione, il recesso e il risarcimento danni.

**Garante**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com

# ZH 保修声明

## FUSIONTEC

**WMF Fusiontec 材料**
在自购买之日起的 30 年保修期内，我们保证 Fusiontec 材料在正常、按规定使用情况下的耐用性。

我们为 Fusiontec 锅具的内表面和外表面提供 30 年保修。您可在产品随附的使用和保养说明中找到有关正确使用的规定。

我们的保修是：只要该产品包含在供货目录内，我们就用新的更换有缺陷的产品。如果该型号已不再属于 WMF 产品系列提供范围，我们会把您有缺陷的部件更换为型号相似、仍在 WMF 产品系列中的产品。

整个保修服务由我们免费提供。保修要求只涵盖此要求。对于从本保修权利延伸出的其他要求概不受理。

**排除保修**
由于以下原因造成的损坏均不包含在保修范围内：

- 不遵守本使用说明书规定的使用方法和保养方法
- 使用方式不合适或不正确
- 操作方法错误或者疏忽大意，任何形式的暴力作用（例如：掉落到地上，敲击）
- 由于未按规定使用而对锅具表面造成的机械、化学或物理性损坏
- 修理不当
- 装入非原装备件

该保证不包含锅盖、锅柄以及铬制锅沿，因为这些部件不是 Fusiontec 材料。

**保修要求和应遵守的程序**
要有效地提出保修要求，您必须向我们提供注明日期的原始购买收据、复印件或扫描件。保修期自购买之日起开始计算。要有效地提出保修要求，请通过电话或电子邮件联系我们的服务部：

WMF Consumer Service，
电话：+49 (0) 7331 256 256，
电子邮件：contact-de@wmf.com

**法定保修权**
如果出售的货品在风险转移时带有任何缺陷，则买方应免费享有的、对卖方的法定保修权将不受此保修条款限制。在保修期限内，您可以在法定范围内完全获得关于补充性能、性能降低、失效以及损坏赔偿方面的法定保修权利。

**保修提供方**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com

# CS PROHLÁŠENÍ O ZÁRUCE

## FUSIONTEC

**Materiál WMF Fusiontec**
Tímto zaručujeme po dobu 30 let od data nákupu trvanlivost materiálu Fusiontec při běžném a zamýšleném použití.

Záruka v délce 30 let se vztahuje na vnitřní a vnější povrch kuchyňského nádobí Fusiontec. Ustanovení o správném používání naleznete v pokynech k obsluze a péči přiložených k produktům.

Náš záruční servis spočívá ve výměně vadného výrobku za nový, pokud je zařazen do programu dodávek. Pokud model již nebude veden v programu výrobků WMF, vadný díl vám vyměníme za podobný výrobek nabízený v programu produktů WMF.

Veškeré naše záruky jsou poskytovány zdarma. Nárok na záruku se vztahuje výhradně na tento nárok. Další nároky vyplývající z této záruky jsou vyloučeny.

**Vyloučení ze záruky**
Záruka se nevztahuje na poškození, která vznikla z následujících důvodů:
- nedodržení pokynů k obsluze a péči uvedených v návodu k použití
- nevhodné nebo nesprávné použití
- nesprávné nebo nedbalé zacházení s násilným působením jakéhokoli druhu (např. pád na zem, rána)
- mechanické, chemické nebo fyzikální vlivy na povrch nádoby v důsledku použití v rozporu s určením
- neodborně provedené opravy
- použití neoriginálních náhradních dílů

Záruka se nevztahuje na poklici, rukojeti a chromový odlévací okraj, protože tyto díly nejsou vyrobeny z materiálu Fusiontec.

**Nárok na záruku a postup, který je třeba dodržet**

Aby byl nárok na záruku uznatelný, musíte nám předložit originální doklad o nákupu, a to buď v originální, okopírované nebo naskenované podobě. Záruka začíná běžet od data zakoupení. Abyste mohli svůj nárok na záruku uplatnit, obraťte se telefonicky nebo e-mailem na náš servis:

Spotřebitelský servi WMF,
Tel.: +49 (0) 7331 256 256,
E-Mail: contact-de@wmf.com

**Zákonná záruka**

Tato záruka neomezuje Vaše zákonná záruční práva, která má kupující bezplatně vůči prodávajícímu, pokud předmět koupě nebyl v okamžiku přechodu rizika bez vad. V rámci záruční doby Vám zůstávají zákonná záruční práva na dodatečné plnění, snížení ceny, odstoupení od smlouvy a náhradu škody v právním rozsahu nezměněna.

**Ručitel**

WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Německo
wmf.com

# DA GARANTIERKLÆRING

## FUSIONTEC

**WMF Fusiontec-materiale**
Vi garanterer hermed, i en garantiperiode på 30 år fra købsdatoen, Fusiontec-materialets holdbarhed ved normal, tilsigtet brug.

Garantien på 30 år ydes på den indre og ydre overflade af Fusiontec-kogegrej. For instruktioner om korrekt brug henvises til de brugs- og plejeanvisninger, der følger med produkterne.

Vores garantiservice består i at erstatte det defekte produkt med et nyt, så længe det er inkluderet i leveringsprogrammet. Hvis modellen ikke længere forhandles af WMF, byttes den mangelfulde del til en lignende fra WMF's sortiment.

Hele garantiydelsen er uden beregning. Garantien dækker udelukkende sådanne krav. Yderligere krav i henhold til garantien udelukkes.

**Ansvarsfraskrivelse**
Vi påtager os ikke garanti for skader, der måtte opstå som følge af:

- Manglende overholdelse af brugsanvisningen og den pleje, der er indeholdt i brugsanvisningen
- uegnet eller forkert brug
- forkert eller uagtsom håndtering voldsom påvirkning af enhver art (f.eks. fald på gulvet, slag)
- mekaniske, kemiske eller fysiske påvirkninger på grydens overflader som følge af forkert brug
- Ukorrekt gennemførte reparationer
- Indbygning af ikke originale reservedele

Låg, hanke og hældekanten i krom er ikke omfattet af garantien, fordi disse dele ikke har nogen dele i Fusiontec-materiale.

**Garantikrav og den procedure, der skal følges**
For at gøre et garantikrav gældende, skal du fremlægge det originale købsbevis med dato som fotokopi eller scan. Garantien begynder med købsdatoen. Kontakt vores serviceafdeling pr. telefon eller e-mail for at gøre dit garantikrav gældende:

WMF kundeservice,
Tlf: +49 (0) 7331 256 256,
e-mail: contact-de@wmf.com

**Garanti i henhold til loven**
Denne garantierklæring begrænser ikke de garantirettigheder, køber vederlagsfrit måtte have over for sælger i henhold til gældende love, hvis det købte produkt ikke var fejlfrit på tidspunktet for risikoovergangen. Inden for garantiperioden er du berettiget til de lovbestemte garantirettigheder til efterfølgende udførelse, reduktion, tilbagetrækning og kompensation i fuldt omfang af loven.

**Garantigiver**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Tyskland
wmf.com

# HR IZJAVA O JAMSTVU

## FUSIONTEC

**WMF Fusiontec materijal**
Ovime jamčimo trajnost materijala Fusiontec pri normalnoj upotrebi u skladu s namjenom tijekom jamstvenog razdoblja od 30 godina od datuma kupnje.

Jamstvo od 30 godina zajamčeno je za unutarnje i vanjske površine posuđa za kuhanje Fusiontec. Odredbe o pravilnoj upotrebi nalaze se u uputama za upotrebu i održavanje koje su priložene proizvodima.

Naše jamstvo sastoji se od toga ćemo manjkavi proizvod zamijeniti novim ako je takav i dalje u prodaji. Ako u prodaji više ne postoji model tvrtke WMF koji ste donijeli na zamjenu, zamijenit ćemo vam neispravan proizvod sličnim modelom tvrtke WMF koji je u prodaji.

Cjelokupno jamstvo dajemo bez naknade. Jamstvo se odnosi isključivo na ovaj zahtjev. Isključeni su daljnji zahtjevi temeljem ovog jamstva.

**Isključenje jamstva**
Jamstvo se ne preuzima za oštećenja nastala iz sljedećih razloga:
- nepridržavanje uputa za upotrebu i održavanje u vodiču za upotrebu
- neprikladna i nepravilna upotreba
- pogrešno ili nemarno rukovanje i udarci bilo koje vrste (npr. zbog pada na pod, udaranja o nešto)
- mehanički, kemijski ili fizikalni utjecaji na površinu lonca kao posljedica upotrebe koja nije u skladu s namjenom
- nepravilno obavljeni popravci
- ugradnja neoriginalnih zamjenskih dijelova

Poklopac, ručke i kromirani rub za izlijevanje isključeni su iz jamstva, jer ovi dijelovi nisu od materijala Fusiontec.

**Zahtjevi u vezi s jamstvom i obavezni postupak**
Da biste podnijeli zahtjev u vezi s jamstvom, morate nam poslati potvrdu o kupnji u izvornom, fotokopiranom ili skeniranom obliku na kojoj je naveden datum. Jamstvo počinje s datumom kupnje. Da biste podnijeli zahtjev u vezi s jamstvom, obratite se našoj službi telefonski ili e-poštom koristeći sljedeće podatke:

Služba za korisnike tvrtke WMF,
tel.: +49 (0) 7331 256 256,
e-pošta: contact-de@wmf.com

**Zakonsko jamstvo**
Ovim jamstvom ne ograničavaju se vaša zakonska jamstvena prava koja kupcu pripadaju bez naknade u odnosu na prodavatelja ako stvar koja je predmet kupnje u trenutku prelaska rizika nije bila bez nedostataka. Tijekom jamstvenog roka možete bez ograničenja ostvarivati zakonska jamstvena prava na ispunjenje ugovora, popust, raskid ugovora i naknadu štete u zakonski propisanom opsegu.

**Davatelj jamstva**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Njemačka
wmf.com

# JA 保証ポリシー

## FUSIONTEC

**WMF Fusiontec 素材**
弊社は、Fusiontec 素材の保証期間を購入日から 30 年間とし、これを保証します。なおこの保証は、当該素材を規定に従って普通に使用している場合に限ります。

30 年間の保証は、Fusiontec クックウェアの内側表面および外側表面に対して適用されます。正しい使用法に関する規定は、製品に付属している「ご使用・お手入れに関する注意事項」でご覧いただけます。

弊社は、製品に瑕疵があった場合、同じものが取扱商品にある限りにおいて瑕疵のある製品を新しいものにお取替えすることで保証サービスを実行します。モデルが WMF の取扱商品からなくなっている場合、WMF は当該の瑕疵部品を類似の WMF 取扱製品と交換します。

保証サービスはすべて無料で供給されます。保証請求は、この請求だけに限定されます。この保証に基づいてそれ以上を請求することはできません。

**保証の対象外**
以下の理由により発生した損傷に対しては、保証はいたしません :

- この取り扱い説明書に記載された使用上及びお手入れの注意を順守していない
- 不適当または不適切な使用
- 不適切または不注意な取り扱い あらゆる種類の強い力がかかった場合 ( 床に落ちる、叩くなど )
- 不適切な使用の結果として生じた鍋表面への機械的、化学的または物理的影響
- 不適切な修理
- 非純正の交換部品の取り付け

蓋、持ち手やクローム製注ぎ口には
Fusiointec 素材が使用されていないため、これらは保証対象からは除外されています。

**保証請求権および順守すべきプロセス**
保証請求権を主張するには、日付の入った購入証明書の原本、コピーまたはこれをスキャンしたものを提出しなければいけません。保証期間は購入日当日から始まります。保証請求権を主張するには、弊社サービス部門まで電話か E メールでご連絡ください :

WMF 消費者サービス、
TEL: +49 (0) 7331 256 256、
E メール : contact-de@wmf.com

**法的権利について**
危険移転の時点で購入品に瑕疵があった場合、この保証によって購買者が販売者に対して持つ無料での法定の保証権利が制限されることはありません。保証期間中、お客様は法の範囲内で補填、値引き、契約解除、補償を受ける権利を有します。

**保証元**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com

# KO 품질 보증서

## FUSIONTEC

**WMF Fusiontec 재료**
우리는 구매 시점부터 30년의 보증기간 동안에 정상적이며 사용 방법에 따른 경우 Fusiontec 재료의 내구성을 보장한다.

30년의 보증은 Fusiontec 요리도구의 내부표면 및 외부표면에 해당된다. 올바른 사용에 대한 규정은 제품에 동봉된 사용 및 관리 지침에 서술되어 있다.

따라서 우리 보증 서비스는 배송 프로그램에 포함된 경우 하자가 있는 제품을 새 제품으로 교환하는 것으로 구성된다. 더는 생산되지 않는 WMF 모델의 경우 하자가 있는 부품은 유사한 WMF 제품으로 교체된다.

전체 보증 서비스는 우리가 무료로 제공한다. 보증 청구 권리는 단지 이 권리에만 적용된다. 이 보증서에서 추출하는 추가권리는 제외된다.

**품질 보증 제외**
다음과 같은 사유로 인한 손상은 보증하지 않는다.

- 사용설명서에 포함된 사용 및 관리 지침을 준수하지 않은 경우
- 부적절하거나 잘못된 사용
- 잘못되거나 부주의한 취급, 모든 종류의 폭력 ( 예,바닥에 떨어짐, 충돌/충격)
- 냄비 표면에 규정에 안 따르는 사용으로 인한 기계적, 화학적 또는 물리적 영향
- 사물이치에 부적절하게 실시된 수리
- 정품이 아닌 교체 부품을 설치

뚜껑, 손잡이 및 크롬테두리는 보증에서 제외된다, 이 부품들은 Fusiontec 재료를 안 함유하기 때문이다.

**보증 청구 및 절차는 다음과 같다**
보증을 청구하려면 제품 구매일이 명시된 영수증 원본을 사진 또는 스캔본으로 제공해야 한다. 품질보증은 구매일로부터 시작한다. 보증을 청구하려면 서비스 부서에 전화 또는 이메일로 연락해야 한다.

WMF 소비자 서비스 센터,
전화번호: +49 (0)7331 256 256,
이메일: contact-de@wmf.com

**법적 보증**
판매 물품이 위험 이전 시점에 결함이 없지 않았으면, 구매자가 판매자에 대해 갖는 법률적 보증 권한은 품질 보증에 의해 제한되지 않는다. 보증 기간 내에는 법적 범위 내에서의 의무에 대한 추후추가공급, 감액, 계약해약 및 손해배상에 대한 귀하의 법률적 보증 권한이 보장된다.

**보증인**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
독일
wmf.com

# NL GARANTIEVERKLARING

## FUSIONTEC

**WMF Fusiontec materiaal**
Wij garanderen hierbij, gedurende een garantieperiode van 30 jaar na aankoopdatum, de houdbaardheid van het Fusiontec materiaal bij normaal gebruik voor het beoogde doel.

De garantie van 30 jaar wordt gegeven op de binnen- en buitenkant van het Fusiontec-kookgerei. In de instructies voor gebruik en onderhoud die meegeleverd worden met de producten, vindt u in de aanwijzingen voor het juiste gebruik ervan.

Wij geven de garantie dat wij het defecte product vervangen door een nieuw, zolang het is opgenomen in het leveringsprogramma. Wanneer het model niet meer in het leveringsprogramma van WMF is opgenomen, wordt het defecte onderdeel vervangen door een vergelijkbaar, wel in het leveringsprogramma van WMF opgenomen product.

De volledige garantieservice wordt door ons kosteloos verstrekt. De garantie heeft uitsluitend betrekking op deze aanspraak. Andere aanspraken op deze garantie zijn uitgesloten.

**Uitsluiting van garantie**
De volgende beschadigingen worden niet door de garantie gedekt:

- Het niet in acht nemen van de in deze gebruiksaanwijzing opgenomen instructies voor gebruik en onderhoud
- foutief of onjuist gebruik
- onjuiste of nalatige omgang krachtinwerkingen van welke aard dan ook (bijv. op de grond vallen, stoten)
- Mechanische, chemische of fysieke invloeden op de panoppervlakken als gevolg van gebruik in strijd met de voorschriften.
- ondeskundige en/of onbevoegde reparaties
- het inbouwen van niet-originele onderdelen

Deksel, grepen evenals de beschermrand van chroom zijn van de garantie uitgesloten, omdat deze delen geen Fusiontec-materiaal bevatten.

**Garantieclaim en te volgen procedure**
Om uw garantieclaim in te dienen moet u ons het van de datum voorziene aankoopbewijs als origineel, fotokopie of scan voorleggen. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Neem telefonisch of per e-mail contact op met onze dienst om uw garantieclaim in te dienen.

WMF Consumer Service,
Tel.: +49 (0) 7331 256 256,
E-mail: contact-de@wmf.com

**Wettelijke garantie**
Deze garantie beperkt niet het recht op de wettelijke garantie, dat de koper gratis tegenover de verkoper heeft als het gekochte goed op het tijdstip van de overdracht een gebrek vertoont. Gedurende de garantietermijn zijn de wettelijke garantierechten op nalevering, prijsreductie, annulering en schadevergoeding onverminderd van toepassing, conform de wetgeving.

**Garantiegever**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Duitsland
wmf.com

# NO GARANTIERKLÆRING

## FUSIONTEC

**WMF Fusiontec-materiale**
Vi garanterer herved Fusiontec-materialets holdbarhet som beskrevet ved normal, tiltenkt bruk, i en garantiperiode på 30 år fra kjøpsdatoen.

Garantien på 30 år gjelder for den indre og ytre overflaten av Fusiontec kokekar. Du finner bestemmelser for riktig bruk i bruksanvisningen som følger med produktene.

Vår garanti består i å utbedre det defekte produktet det med et nytt, så lenge dette inngår i leveringsprogrammet. Hvis modellen ikke lenger føres av WMF, vil den defekte delen bli erstattet med et lignende produkt som inngår i leveringsprogrammet til WMF.

Hele garantiytelsen leveres av oss gratis. Garantikravet gjelder utelukkende dette kravet. Ytterligere krav i henhold til denne garantien er utelukket.

**Utelukkelse fra garanti**
Det gis ingen garanti for skader som forårsakes av følgende:

- Manglende overholdelse av bruks- og vedlikeholdsanvisningene i bruksanvisningen.
- Uegnet eller ukyndig bruk
- Feil eller uaktsom behandling, voldelige hendelser av noe slag (f.eks. fall på bakken, støt)
- Mekanisk, kjemisk eller fysisk påvirkning av gryteoverflatene som følge av ikke-tiltenkt bruk.
- ufagmessig utførte reparasjoner
- installasjon av ikke-originale reservedeler

Lokk, håndtak og kromhellekant er unntatt garantien, da disse delene ikke inneholder Fusiontec-materiale.

**Garantikrav og prosedyre som skal følges**
For å fremme garantikravet må du levere det daterte kjøpsbeviset i originalform, som fotokopi eller skanning. Garantien begynner på kjøpsdatoen. For å fremme garantikravet bes du kontakte vår serviceavdeling via telefon eller e-post:

WMF Consumer Service,
Tlf.: +49 (0) 7331 256 256,
E-post: contact-de@wmf.com

**Lovpålagt garanti**
Denne garantien begrenser ikke de juridiske garantirettighetene som kjøper har overfor selger dersom den kjøpte varen ikke var feilfri på kjøpstidspunktet. Innenfor garantiperioden gjelder de lovbestemte garantirettighetene mht. senere ytelseskrav, kravsreduksjon, tilbaketrekking og skadeerstatning uforminsket i lovens fulle utstrekning.

**Garantigiver**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Tyskland
wmf.com

# PL ZOBOWIĄZANIE GWARANCYJNE

## FUSIONTEC

**Materiał WMF Fusiontec**
Niniejszym gwarantujemy trwałość materiału Fusiontec przez okres 30 lat od daty zakupu przy normalnym, zgodnym z przeznaczeniem użytkowaniu.

Na wewnętrzną i zewnętrzną powłokę naczyń kuchennych Fusiontec udziela się 30-letniej gwarancji. Wskazówki dotyczące właściwego użytkowania są zamieszczone w załączonej do produktów Instrukcji użytkowania i pielęgnacji.

Nasza usługa gwarancyjna polega na wymianie wadliwego produktu na nowy, o ile jest on uwzględniony w programie dostawy. Jeśli dany model nie znajduje się już w aktualnym asortymencie dostarczanym przesz WMF, wadliwy element zostanie wymieniony na podobny z aktualnego asortymentu dostarczanego przez WMF.

Cała usługa gwarancyjna będzie przez nas realizowana nieodpłatnie. Roszczenie gwarancyjne odnosi się wyłącznie do tego prawa. Wyklucza się dalsze roszczenia wynikające z niniejszej gwarancji.

**Wyłączenie odpowiedzialności z tytułu gwarancji**
Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń, które wynikają z następujących przyczyn:
- nieprzestrzeganie wskazówek dotyczących użytkowania i pielęgnacji zawartych w Instrukcji użytkowania i pielęgnacji
- nieodpowiednie lub nieprawidłowe użytkowanie
- nieprawidłowe lub niedbałe obchodzenie się z produktem, np. z użyciem siły dowolnego rodzaju (np. upadek na ziemię, uderzenie)
- mechaniczne, chemiczne lub fizyczne oddziaływanie na powierzchnie garnka w wyniku niewłaściwego użytkowania
- nieprawidłowo przeprowadzone naprawy
- montaż nieoryginalnych części zamiennych

Gwarancja nie obejmuje pokrywek, uchwytów oraz chromowanych krawędzi, ponieważ elementy te nie są wykonane z materiału Fusiontec.

**Roszczenie gwarancyjne i procedura postępowania**

W celu zgłoszenia roszczenia gwarancyjnego należy przedłożyć datowany oryginał dowodu zakupu w postaci fotokopii lub skanu. Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu. W celu zgłoszenia roszczenia gwarancyjnego należy skontaktować się z naszym serwisem telefonicznie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej:

Serwis WMF,
Tel.: +49 (0) 7331 256 256,
E-mail: contact-de@wmf.com

**Ustawowa rękojmia**

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw wynikających z rękojmi przysługujących nieodpłatnie kupującemu wobec sprzedawcy, jeśli zakupiony przedmiot w momencie przejścia ryzyka nie był wolny od wad. W okresie rękojmi użytkownikowi przysługują ustawowe, wynikające z rękojmi prawa do usunięcia wady, obniżenia ceny zakupu, odstąpienia od umowy oraz odszkodowania w zakresie określonym przez prawo.

**Podmiot udzielający gwarancji**

WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com

# RU ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

## FUSIONTEC

**Материал Fusiontec от WMF**
Настоящим мы гарантируем срок службы материала Fusiontec в течение 30 лет с момента покупки при стандартном использовании по назначению.

Срок службы внутренней и внешней поверхности посуды, выполненной из материала Fusiontec, составляет 30 лет. Положения, касающиеся правильного использования, см. в инструкции по использованию и уходу, прилагаемой к изделию.

Наше гарантийное обслуживание заключается в замене изделия с дефектом на новое при условии наличия в программе поставок. Если модель отсутствует в программе поставок WMF, дефектная деталь заменяется аналогичной продукцией, входящей в программу поставок WMF.

Гарантийное обслуживание предоставляется бесплатно. Гарантийные требования ограничиваются исключительно настоящим обязательством. Другие обязательства в рамках настоящей гарантии исключены.

**Исключения из гарантийных обязательств**
Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие вследствие следующих причин:

- несоблюдение указаний, содержащихся в настоящей инструкции по использованию и уходу;
- неправильное или ненадлежащее использование;
- неправильное или небрежное обращение с изделием; силовое воздействие любого характера (например, падение на пол, удар);
- механические, химические или физические воздействия на поверхность кастрюли как результат использования не по назначению;
- произведенный ненадлежащим образом ремонт;
- установка неоригинальных запасных частей.

На крышку, ручки, а также на хромированный край изделия гарантия не распространяется, поскольку в этих частях отсутствует материал Fusiontec.

**Гарантийные претензии и порядок действий**
Для предъявления претензии вам необходимо предоставить нам оригинал, фотографию или отсканированную копию датированного документа, подтверждающего покупку. Действие гарантии начинается со дня покупки. Для оформления предъявляемой вами претензии, пожалуйста, свяжитесь с нашей сервисной службой по телефону или посредством электронной почты:

Сервисная служба WMF,
тел.: +49 (0) 7331 256 256,
эл. почта: contact-de@wmf.com

**Правовые гарантии**
Настоящая гарантия не ограничивает вытекающие из гарантии ваши законные права покупателя, включающие в себя требование к продавцу на бесплатную замену, если приобретенное изделие на момент перехода рисков имело какие-либо изъяны. В период действия гарантийных обязательств вы имеете право на устранение дефекта, снижение цены, аннулирование покупки и компенсацию за нанесенный ущерб в гарантированном законодательством объеме.

**Компания, предоставляющая гарантию**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany (Германия)
wmf.com

# SL GARANCIJSKA IZJAVA

## FUSIONTEC

**Material WMF Fusiontec**
Izjavljamo, da v času 30-letne garancije od datuma nakupa zagotavljamo obstojnost materiala Fusiontec ob običajni, namenski uporabi.

30-letna garancija velja za notranjo in zunanjo površino posode Fusiontec. Določila glede pravilne uporabe so navedena v navodilih za uporabo in nego, ki so priložena izdelku.

Naše garancijske storitve pomenijo, da pomanjkljiv izdelek zamenjamo z novim, če je dobavljiv. Če družba WMF vašega modela ne ponuja več, bomo pomanjkljivi del nadomestili s podobnim izdelkom iz ponudbe izdelkov WMF.

Celotne garancijske storitve izvajamo brezplačno. Pravica za uveljavljanje garancije zajema izključno to pravico. Dodatne pravice na podlagi te garancije so izključene.

**Neveljavnost garancije**
Ne jamčimo za škodo, ki nastane zaradi:
- neupoštevanja navodil za uporabo in nego, ki so navedena v navodilih za uporabo;
- neprimerne ali nepravilne uporabe;
- napačne ali malomarne uporabe z delovanjem kakršne koli sile (npr. padec na tla, udarec);
- mehanskih, kemičnih ali fizičnih vplivov na površine izdelka zaradi uporabe, ki ni skladna z namenom;
- nestrokovno opravljenih popravil;
- vgradnje neoriginalnih nadomestnih delov.

Pokrovi, ročaji in kromiran rob za izlivanje niso vključeni v garancijo, ker na teh delih ni uporabljen material Fusiontec.

**Garancijski zahtevek in ustrezni postopek**
Za uveljavitev garancijskega zahtevka nam morate predložiti originalni izvod, fotokopijo ali sken dokazila o nakupu z datumom. Garancija začne veljati z datumom nakupa izdelka. Za uveljavitev garancijskega zahtevka se obrnite na našo servisno službo po telefonu ali e-pošti:

WMF Consumer Service,
tel.: +49 (0) 7331 256 256,
E-pošta: contact-de@wmf.com

**Zakonsko določena garancija**
Ta garancijska izjava ne omejuje z zakonom določenih garancijskih pravic, ki pripadajo kupcu brez doplačil v razmerju do prodajalca, če kupljeni izdelek v času prehoda odgovornosti ni bil brezhiben. V garancijskem obdobju so vam v nezmanjšanem zakonskem obsegu zagotovljene zakonske garancijske pravice za naknadno izpolnjevanje, zmanjšanje, odstop in povračilo škode.

**Izdajatelj garancije**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Nemčija
wmf.com

# SV GARANTI

## FUSIONTEC

**WMF Fusiontec Material**
Vid normal och ändamålsenlig användning garanterar vi härmed att Fusiontec-materialet håller under en garantiperiod på 30 år från inköpsdatumet.

Garantin på 30 år gäller för Fusiontec-kokkärls invändiga och utvändiga yta. I de bruks- och skötselanvisningar som medföljer produkterna finns bestämmelserna om korrekt användning.

Vår garanti innebär att vi byter ut den defekta produkten mot en ny, förutsatt att denna är en del av leveransprogrammet. Om modellen inte längre ingår i WMFs produktutbud, ersätts den felaktiga delen med en liknande produkt som ingår i WMFs produktutbud.

Vi tillhandahåller hela garantin utan att detta medför några kostnader för användaren. Garantin gäller endast i dessa fall. Andra typer av garantianspråk är uteslutna.

**Undantag från garantin**
För skador som beror på följande orsaker lämnas ingen garanti:
- bruks- och skötselanvisningarna i bruksanvisningen förbises
- olämplig eller felaktig användning
- felaktig eller försumlig behandling, all typ av påverkan efter våld (t.ex. fall på golv, slag)
- mekanisk, kemisk eller fysikalisk påverkan på kärlets ytor till följd av icke avsedd användning
- icke fackmannamässigt utförda reparationer
- montering av andra reservdelar är originaldelar

Lock, handtag och skyddskanten av krom omfattas inte av garantin eftersom dessa delar inte innehåller något Fusiontec-material.

**Garanti och tillämpligt förfarande**
Om du önskar göra anspråk på garantin måste du skicka in det specificerade originalkvittot som fotokopia eller skannat kvitto. Garantin börjar gälla från inköpsdatumet. Kontakta vår kundtjänst per telefon eller e-post för att göra anspråk på garantin:

WMF Consumer Service,
tel.: +49 (0) 7331 256 256,
e-post: contact-de@wmf.com

**Lagstadgad garanti**
Dina lagstadgade rättigheter, som säljaren berättigar köparen utan avgift, begränsas inte, i den mån som köpobjektet inte var utan brister vid tidpunkten för riskens övergång. Under hela garantiperioden gäller de lagstadgade rättigheterna till komplettering, reparation, prisnedsättning, ånger och skadeersättning till fullo.

**Garantigivare**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Tyskland
wmf.com

# TR GARANTİ AÇIKLAMASI

## FUSIONTEC

**WMF Fusiontec malzeme**
Fusiontec malzemesinin normal kullanım koşullarında dayanıklılığını, satın alma tarihinden itibaren 30 yıllık bir süre için garanti ediyoruz.

30 yıllık garanti, Fusiontec tencerelerinin iç ve dış yüzeylerine verilmektedir. Doğru kullanımla ilgili talimatları ürünle birlikte verilen kullanım ve bakım talimatlarında bulabilirsiniz.

Garanti hizmetimiz, teslimat programına dâhil olduğu sürece kusurlu ürünün yenisiyle değiştirilmesini içermektedir. İlgili modeldeki ürün WMF firmasının ürün yelpazesinden çıkarılmış olması durumunda, kusurlu parça, WMF firmasının ürün yelpazesinde yer alan benzer ürünle değiştirilir.

Garanti hizmetinin tamamı tarafımızca ücretsiz olarak sağlanır. Garanti hakları, sadece bu sorumluluğu kapsar. Bunun dışındaki haklar garanti kapsamında yer almaz.

**Garanti kapsamı dışında kalan durumlar**
Aşağıdaki sebeplerden dolayı oluşan hasarlar garanti kapsamında değildir:
- Kullanım kılavuzunda yer alan kullanım ve bakım talimatlarına uyulmaması
- Amacına veya usulüne uygun olmayan kullanım
- Hatalı veya ihmalkâr kullanım her türlü şiddetli darbe (ör. yere düşürme, çarpma)
- Amacına uygun olmayan kullanım sonucu tencere yüzeylerinde mekanik, kimyasal veya fiziksel etkiler
- Usulüne uygun şekilde yapılmayan onarımlar
- Orijinal olmayan yedek parçaların takılması

Kapak, tutamak ve krom döküm kenarı, Fusiontec malzemesinden olmadığından dolayı garanti kapsamına dahil değildir.

**Garanti talebi ve takip edilecek prosedür**
Garanti talebinde bulunmak için, tarihli satış belgesinin aslını, fotokopisini veya taramasını tarafımıza ibraz etmeniz gereklidir. Garanti, satış tarihinden itibaren başlar. Garanti talebinde bulunmak için, lütfen telefon veya e-posta yoluyla servisimizle iletişim kurun:

WMF Müşteri Hizmetleri,
Tel.: +49 (0) 7331 256 256,
E-Posta: contact-de@wmf.com

**Yasal garanti**
Satın alınan ürünün risk transferi sırasında kusursuz olmaması durumunda, alıcının satıcıya karşı sahip olduğu yasal garanti hakları bu garanti aracılığıyla kısıtlanmaz. Garanti süresi içinde; ifa, indirim, cayma ve tazminat gibi yasal garanti haklarınız yasaların izin verdiği ölçüde saklıdır.

**Garantör**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Almanya
wmf.com

WMF GmbH  73312 Geislingen/Steige  Germany  **wmf.com**

80 5900 0530  6/23

SIGNATURE

# FUSIONTEC PERFECT / PERFECT PREMIUM

Garantieerklärung / Warranty

# PERFECT /
# PERFECT PREMIUM


| | | |
|---|---|---|
| DE | Garantieerklärung | 3 |
| EN | Warranty | 4 |
| FR | Déclaration de garantie | 5 |
| ES | Declaración de garantía | 7 |
| IT | Dichiarazione di garanzia | 8 |
| ZHcn | 保修声明 | 9 |
| BG | Гаранция | 10 |
| CS | Prohlášení o záruce | 11 |
| DA | Garantierklæring | 12 |
| EL | Δήλωση εγγύησης | 13 |
| FI | Takuuehdot | 14 |
| HR | Jamstvena izjava | 15 |
| HU | Jótállási nyilatkozat | 16 |
| ID | Garansi | 17 |
| JA | 保証内容 | 18 |
| KO | 품질 보증서 | 19 |
| NL | Garantieverklaring | 20 |
| NO | Garantierklæring | 21 |
| PL | Deklaracja gwarancyjna | 22 |
| PT | Declaração de Garantia | 23 |
| RO | Garanție | 24 |
| RU | Гарантийное обязательство | 25 |
| SK | Záručné podmienky | 26 |
| SL | Garancijska izjava | 27 |
| SV | Garanti | 28 |
| TH | การรับประกัน | 29 |
| TR | Garanti beyanı | 30 |
| ZHtw | 保固聲明 | 31 |




# DE GARANTIEERKLÄRUNG

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

Wir garantieren hiermit, während einer Garantiezeit von 3 Jahren ab Kaufdatum, die einwandfreie Funktion des Schnellkochtopfes bei normalem, bestimmungsgemäßen Gebrauch. Unsere Garantieleistung besteht darin, dass wir das mangelhafte Produkt überarbeiten oder gegebenenfalls gegen ein neues austauschen, solange dieses im Lieferprogramm geführt wird. Wird der Schnellkochtopf nicht mehr im Lieferprogramm von WMF geführt, wird das mangelhafte Produkt durch ein ähnliches, im Lieferprogramm von WMF geführtes Produkt ersetzt. Die gesamte Garantieleistung wird von uns unentgeltlich erbracht. Der Garantieanspruch erstreckt sich ausschließlich auf diesen Anspruch. Weitergehende Ansprüche aus dieser Garantie sind ausgeschlossen.

**Garantieausschluss**
Es wird keine Garantie übernommen für Beschädigungen, die aus folgenden Gründen entstanden sind:
- ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung (z. B. im Ofen)
- fehlerhafte oder nachlässige Behandlung
- nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- Einbau von nicht originalen Ersatzteilen
- chemische oder physikalische Einflüsse auf die Topfoberflächen / Sicherheitssysteme
- Nichtbefolgen der Bedienungsanleitung

Außerdem sind die folgenden Verschleißteile von der Garantie ausgeschlossen: Kochsignaldichtung, Sicherheitsventil und Dichtungsring.

**Garantieanspruch und einzuhaltendes Verfahren**
Um den Garantieanspruch geltend zu machen, müssen Sie uns den datierten Kaufbeleg im Original, als Fotokopie oder Scan vorlegen. Die Garantie beginnt mit dem Kaufdatum. Um Ihren Garantieanspruch geltend zu machen, wenden Sie sich bitte telefonisch oder per E-Mail an unseren Service:
WMF Consumer Service: Tel.: +49 (0)7331 256 256, E-Mail: contact-de@wmf.com

**Gesetzliche Gewährleistung**
Durch diese Garantie werden Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die dem Käufer gegen den Verkäufer unentgeltlich zustehen, wenn die Kaufsache zum Zeitpunkt des Gefahrüberganges nicht mangelfrei war, nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte auf Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt und Schadensersatz gemäß §§ 437 ff. BGB im gesetzlichen Umfang ungemindert zu.

**Garantiegeber**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com

# EN WARRANTY DECLARATION

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

We hereby guarantee the perfect functioning of the pressure cooker for a warranty period of three years from the date of purchase, provided that it is used normally and in accordance with its intended purpose. Our warranty covers the reworking of the defective product or, if necessary, its replacement with a new one, as long as it is included in the product range. If the pressure cooker is no longer part of the WMF product range, the defective product will be replaced with a similar product that is part of the WMF product range. The entire warranty is provided by us free of charge. The warranty claim extends exclusively to this claim. Further claims from this warranty are excluded.

**Warranty exclusion**
There is no warranty for damage caused by the following reasons:
- Unsuitable or improper use (e.g. in the oven)
- Incorrect or negligent treatment
- Improperly performed repairs
- Installation of non-original spare parts
- Chemical or physical influences on the pot surfaces / safety mechanisms
- Failure to follow the operating instructions

In addition, the following wear parts are excluded from the warranty: cooking indicator seal, safety valve and sealing ring.

**The procedure for making a warranty claim**
To make a warranty claim, you must provide us with the original dated purchase receipt, or a photocopy or scan thereof. The warranty begins on the date of purchase. To make your warranty claim, please contact our Consumer Service team by phone or e-mail:
WMF Consumer Service: Tel.: +49 (0)7331 256 256, e-mail: contact-de@wmf.com

**Statutory warranty**
This warranty does not limit your statutory warranty rights, which the buyer is entitled to exercise against the seller free of charge if the purchased item was not free of defects at the time of transfer of risk. Within the warranty period, you are entitled to the statutory warranty rights to supplementary performance, reduction, withdrawal and damages in accordance with Sections 437 et seq. of the German Civil Code to the extent permitted by law.

**Warrantor**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com

# FR DÉCLARATION DE GARANTIE

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

Nous vous garantissons sur toute la durée de garantie de 3 ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement irréprochable de l'autocuiseur en cas d'utilisation normale et conforme aux directives d'utilisation. Notre prestation de garantie consiste à remanier le produit défectueux ou, le cas échéant, à le remplacer par un neuf, dans la mesure où il figure dans le programme de livraison. Si l'autocuiseur ne figure plus dans le programme de livraison de WMF, le produit défectueux est remplacé par un autre similaire qui figure dans le programme de livraison de WMF. L'ensemble de la prestation de garantie est gratuite. Toute réclamation au titre de la garantie s'applique uniquement à cette réclamation. Toute autre réclamation en garantie sera exclue.

**Exclusion de garantie**
Toute réclamation en garantie pour des dommages imputables aux motifs suivants sera refusée dans les cas suivants :
- un traitement incorrect ou inadéquat (p. ex. au four)
- un entretien inadapté ou négligent
- des réparations non effectuées dans les règles de l'art
- la mise en place de pièces de rechange ne correspondant pas au modèle d'origine
- les contraintes chimiques ou physiques sur les surfaces / les systèmes de sécurité
- le non-respect de la présente notice d'utilisation

En outre, les pièces d'usure suivantes sont exclues de la garantie : joint de l'indicateur de cuisson, soupape de sécurité et bague d'étanchéité.

**Droit à la garantie et procédure à suivre**
Afin de faire valoir le droit à la garantie, vous devez nous présenter le justificatif d'achat daté sous forme originale, de photocopie ou de scan. La garantie prend effet à partir de la date d'achat. Pour faire valoir votre droit à la garantie, merci de contacter notre service par téléphone ou par e-mail : WMF Consumer Service : Tél. : +49 (0)7331 256 256, e-mail : contact-de@wmf.com

**Garantie légale**
La présente garantie ne limite pas les droits légaux à la garantie dont vous bénéficiez gratuitement à l'égard du vendeur si la marchandise n'était pas exempte de défaut au moment du transfert des risques. Pendant la période de garantie, vous pouvez faire valoir sans restriction vos droits légaux à la garantie sur l'exécution en nature, la réduction, la résiliation et les dommages-intérêts conformément aux art. 437 et suivants du Code civil allemand.

**Garant**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Allemagne
wmf.com

**La garantie commerciale est complémentaire à la garantie légale de conformité**

« Garantie de 3 ans · La garantie commerciale est complémentaire à la garantie légale de conformité dont le régime est prévu aux articles L217-4, L217-5, L217-12, L217-16 du Code de la consommation et 1641 et 1648 du Code civil, reproduits ci-après :

**Article L 217-4 du Code de la consommation :** « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »

**Article L 217-5 du Code de la consommation :** « Pour être conforme au contrat, le bien doit : 1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées a l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porte a la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

**Article L 217-12 du Code de la consommation :** « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

**Article L 217-16 du Code de la consommation :** « Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »

**Article 1641 du Code de la consommation :** « Le vendeur est tenu de la garantie a raison des défauts caches de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

**Article 1648, al.1er du Code civil :** « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

# ES DECLARACIÓN DE GARANTÍA

## PERFECT| PERFECT PLUS| PERFECT ELEMENT

Por la presente garantizamos, durante un periodo de garantía de 3 años a partir de la fecha de compra, el correcto funcionamiento de esta olla a presión siempre que se le dé un uso normal conforme a la finalidad prevista. Nuestra prestación de la garantía consiste en que corregiremos el producto defectuoso o en caso necesario lo cambiaremos por uno nuevo, siempre que figure en la gama de productos. En caso de que la olla a presión ya no está dentro de la gama de productos de WMF, sustituiremos el producto defectuoso por otro similar que sí esté disponible en la gama de productos de WMF. Las prestaciones de la garantía serán realizadas por nosotros gratuitamente. El derecho a garantía se limita exclusivamente a esta circunstancia. Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

**Exclusión de garantía**
No se ofrece ninguna garantía para los daños producidos por los siguientes motivos:
- Uso inadecuado o incorrecto (p. ej., en el horno)
- Manejo erróneo o negligente
- Reparaciones no realizadas adecuadamente
- Montaje de piezas de repuesto no originales
- Daños químicos o físicos en las superficies de la olla o en los sistemas de seguridad
- Inobservancia de las instrucciones de uso

También quedan excluidas de la garantía las siguientes piezas de desgaste: Junta indicador de cocción, válvula de seguridad y anillo de sellado.

**Derecho a garantía y procedimiento**
Para ejercer el derecho de garantía debe presentarnos el comprobante de compra con fecha en original, en fotocopia o escaneado. La garantía comienza en la fecha de compra. Para ejercer su derecho de garantía diríjase por teléfono o por correo electrónico a nuestro servicio de atención al cliente:
WMF Consumer Service: Tel.: +34 933 063 721, correo electrónico: contact-es@wmf.com

**Garantía legal**
La presente garantía no limita los derechos legales de garantía que corresponden gratuitamente al comprador frente al vendedor si el artículo adquirido no estaba libre de defectos en el momento de la transmisión del riesgo. Usted tiene los derechos de garantía previstos por la ley dentro del plazo de vigencia de la garantía legal en lo relativo al cumplimiento posterior, rebaja, desistimiento y daños y perjuicios, según los párrafos 437 y siguientes del BGB (Código Civil Alemán), en el alcance legal correspondiente.

**Garante**
Groupe SEB Spain
C/ Almogàvers, 119-123, 5ª
planta. Edificio Ecourban
Barcelona (España)
Tel: +34 933 063 721
contact-es@wmf.com
www.wmf.es

# IT DICHIARAZIONE DI GARANZIA

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

Con la presente garantiamo, per un periodo di garanzia di 3 anni dalla data di acquisto, il perfetto funzionamento della pentola a pressione in condizioni di utilizzo normale e conforme. Il nostro servizio di garanzia consiste nella riparazione del prodotto difettoso o, se necessario, nella sua sostituzione con uno nuovo, fino ad esaurimento nel programma di fornitura. Nel caso di esaurimento della pentola a pressione nel programma di fornitura di WMF, il prodotto difettoso verrà sostituito con un prodotto simile incluso nel programma di fornitura di WMF. L'intero servizio di garanzia è fornito a titolo gratuito. La garanzia è da considerarsi valida unicamente in questa circostanza. Altre circostanze sono escluse dalla copertura di garanzia.

**Esclusione di garanzia**
La garanzia non è applicabile in caso di danni causati da:
- utilizzo inadeguato o non conforme (ad es. in forno)
- gestione errata o negligente
- riparazioni eseguite in modo inappropriato
- integrazione di ricambi non originali
- azioni di natura chimica o fisica sulle superfici della pentola/sistemi di sicurezza
- mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente manuale

Sono inoltre esclusi dalla garanzia i seguenti componenti soggetti a usura: guarnizione dell'indicatore di pressione, valvola di sicurezza e anello di guarnizione.

**Richiesta di garanzia e procedura da seguire**
Per presentare una richiesta di garanzia, è necessario fornire l'originale, una copia o una scansione della prova d'acquisto completa della data di acquisto. La garanzia decorre dalla data di acquisto. La richiesta di garanzia va presentata al nostro servizio di assistenza per telefono o e-mail:
WMF Consumer Service: Tel.: +49 (0)7331 256 256, E-Mail: contact-de@wmf.com

**Garanzia legale**
Questa garanzia non limita i diritti di garanzia legale che l'acquirente ha diritto di esercitare gratuitamente nei confronti del venditore nel caso l'oggetto acquistato risulti difettoso al momento del trasferimento del rischio. In conformità all'art. 437 e segg. del codice civile tedesco, durante il periodo di garanzia i diritti di legge di adempimento successivo, riduzione, recesso e risarcimento danni sono pienamente riconosciuti.

**Garante**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com

# ZHcn 质保声明

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

在正常、正确使用并限于家用的前提下，我们对该款高压锅的完善功能提供自购买日起计算为期3年的质保期。我们将对该有缺陷的产品进行再加工或在必要时更换新的产品（该产品届时须仍在供货）。如果该高压锅已不再属于WMF产品系列提供范围，我们会把您有缺陷的产品更换为型号相似、仍在WMF产品系列中的产品。所有质保服务均由我们免费提供。保修要求只涵盖此要求。相关权利仅限于本质保声明中所述的范围。

**排除保修**
由于以下原因造成的损坏均不包含在保修范围内：
- 不适当或不正确的使用（例如在烤箱内使用）
- 错误或疏忽的处理方式
- 修理不当
- 安装非原装配件
- 锅具表面 / 安全系统受到化学或物理作用
- 未遵守使用说明

此外，以下易磨损件不在质保范围内：烹饪信号指示器密封件、安全阀及密封圈。

**保修权利及相关流程规定**
如需申请保修，请务必将带有购买日期的购买凭证以原件、复印件或扫描件的形式发送给我们。质保期从购买日起计算。相关质保事宜请通过电话或电子邮件的形式联系我们的售后服务部门：WMF客服中心：电话：+49 (0)7331 256 256，电子邮件：contact-de@wmf.com

**法定保修权**
如所购物品在法定风险转移时点时未受影响，您所拥有的消费者针对商家的法定质保权利不因本质保承诺而受限。您在质保期内所拥有的《德国民法典》第437条所规定的追加执行、减价、解约和赔偿等法定质保权利在法律规定范围内不受影响。

**保修提供方**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
德国
wmf.com

# BG ГАРАНЦИОННА ДЕКЛАРАЦИЯ

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

С настоящото гарантираме за гаранционен период от 3 години от датата на закупуване, че тенджерата под налягане ще функционира безупречно при нормална употреба по предназначение. Нашата гаранционна услуга се състои в преработване на дефектния продукт или, ако е необходимо, в замяната му с нов, стига той да е включен в програмата за доставка. Ако тенджерата под налягане вече не е включена в програмата за доставки на WMF, дефектният продукт ще бъде заменен с подобен продукт, включен в програмата за доставки на WMF. Цялата гаранционна услуга се предоставя безплатно от нас. Гаранционният иск се отнася единствено за тази претенция. Всякакви други претенции, произтичащи от тази гаранция, са изключени.

**Изключения от гаранцията**
Няма да се поеме гаранция за увреждания, които са произлезли поради следните причини:
- Непригодена или неправилна употреба (напр. в печка)
- неправилно или небрежно боравене
- неправилно извършени ремонти
- монтаж на резервни части, които не са оригинални
- Химически или физически влияния върху повърхността на тенджерата/системи за безопасност
- Не съблюдаване инструкциите за обслужване

Освен това следните бързо износващи се части се изключват от гаранцията: Сигнално уплътнение за готвене, предпазен клапан и уплътнителен пръстен.

**Гаранционна претенция и процедура, която трябва да се следва**
За да предявите гаранционна претенция, трябва да ни предоставите оригинала, фотокопието или сканираното копие на документа за покупка с дата. Гаранцията тече от датата на закупуване. За да предявите гаранционна претенция, моля, свържете се с нашия сервизен отдел по телефона или по електронна поща:
WMF Consumer Service: тел.: +49 (0)7331 256 256, имейл: contact-de@wmf.com

**Законова гаранция**
Тази гаранция не ограничава Вашите законни гаранционни права, които купувачът има право да предяви безплатно срещу продавача, ако закупената стока не е била без дефекти в момента на прехвърляне на риска. В рамките на гаранционния срок имате право на законовите гаранционни права за последващо изпълнение, намаляване на цената, отказ от договора и обезщетение за вреди в съответствие с §§ 437 и следващите BGB (Германски граждански кодекс) в законоустановената степен.

**Гаранцията се предоставя от**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com

# CS PROHLÁŠENÍ O ZÁRUCE

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

Při běžném používání k určenému účelu tímto po dobu 3leté záruční doby od data zakoupení garantujeme bezproblémovou funkci tlakového hrnce. Naše záruka spočívá v tom, že v případě závady na produktu jej opravíme nebo případně, pokud bude stále zařazen do sortimentu, vyměníme za nový. Jestliže ale rychlovarný hrnec již nebude veden v programu výrobků WMF, vadný produkt vyměníme za podobný z aktuálního sortimentu produktů WMF. Veškeré naše záruky jsou poskytovány zdarma. Nárok na záruku se vztahuje výhradně na tento nárok. Další nároky vyplývající z této záruky jsou vyloučeny.

**Vyloučení ze záruky**
Záruka se nevztahuje na poškození, která vznikla z následujících důvodů:
- nevhodné nebo nesprávné použití (např. v troubě)
- nesprávné nebo nedbalé zacházení
- neodborně provedené opravy
- použití neoriginálních náhradních dílů
- chemické nebo fyzikální vlivy na povrchy hrnce / bezpečnostní zajišťovací systémy
- nedodržování návodu k obsluze

Kromě toho jsou ze záruky vyloučeny následující opotřebitelné díly: těsnění signalizace vaření, pojistný ventil a těsnicí kroužek.

**Nárok na záruku a postup, který je třeba dodržet**
Aby byl nárok na záruku uznatelný, musíte nám předložit originální doklad o nákupu, a to buď v originální, okopírované nebo naskenované podobě. Záruka začíná běžet od data zakoupení. Abyste mohli svůj nárok na záruku uplatnit, obraťte se telefonicky nebo e-mailem na náš servis:
Spotřebitelský servis WMF: Tel.: +49 (0)7331 256 256, e-mail: contact-de@wmf.com

**Zákonná záruka**
Tato záruka neomezuje Vaše zákonná záruční práva, která má kupující bezplatně vůči prodávajícímu, pokud předmět koupě nebyl v okamžiku přechodu rizika bez vad. V rámci záruční doby Vám zůstávají zákonná záruční práva na dodatečné plnění, snížení ceny, odstoupení od smlouvy a náhradu škody v souladu s § 437 a násl. něm. občanského zákoníku BGB v právním rozsahu nezměněna.

**Ručitel**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Německo
wmf.com

# DA GARANTIERKLÆRING

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

Herved garanterer vi fejlfri funktion af trykkogeren i 3 år fra købsdatoen ved normal tilsigtet anvendelse. Vores garantiydelse omfatter efterbehandling af det mangelfulde produkt eller i givet fald erstatter vi det med et nyt produkt, så længe det er en del af sortimentet. Hvis trykkogeren ikke længere forhandles af WMF, erstattes det mangelfulde produkt met et lignende produkt fra WMF's sortiment. Hele garantiydelsen er uden beregning. Garantien dækker udelukkende sådanne krav. Yderligere krav i henhold til garantien udelukkes.

**Ansvarsfraskrivelse**
Vi påtager os ikke garanti for skader, der måtte opstå som følge af:
- Uegnet eller uhensigtsmæssig brug (f.eks. i ovnen)
- Forkert eller skødesløs håndtering
- Ukorrekt gennemførte reparationer
- Indbygning af ikke originale reservedele
- Kemisk eller fysisk påvirkning på grydens overflader / sikkerhedssystemer
- Manglende overholdelse af brugsvejledningen

Desuden er følgende sliddele ikke omfattet af garantien: kogesignaltætning, sikkerhedsventil og tætningsring.

**Garantikrav og den procedure, der skal følges**
For at gøre et garantikrav gældende, skal du fremlægge det originale købsbevis med dato som fotokopi eller scan. Garantien begynder med købsdatoen. Kontakt vores serviceafdeling pr. telefon eller e-mail for at gøre dit garantikrav gældende:
WMF Consumer Service: Tlf.: +49 (0)7331 256 256, e-Mail: contact-de@wmf.com

**Garanti i henhold til loven**
Denne garantierklæring begrænser ikke de garantirettigheder, køber vederlagsfrit måtte have over for sælger i henhold til gældende love, hvis det købte produkt ikke var fejlfrit på tidspunktet for risikoovergangen. I garantiperioden har du uden indskrænkninger følgende lovbestemte garantirettigheder inden for lovens rammer (tysk lov, BGB §§ 437 ff.): afhjælpning af mangler, prisreduktion, annullering af købet og skadeserstatning.

**Garantigiver**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Tyskland
wmf.com

# EL ΔΗΛΩΣΗ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

Με το παρόν εγγυούμαστε για διάστημα 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς την απρόσκοπτη λειτουργία της χύτρας ταχύτητας υπό φυσιολογική, ενδεδειγμένη χρήση. Η εγγύηση καλύπτει την επισκευή του ελαττωματικού προϊόντος από εμάς ή, αν χρειάζεται, η αντικατάστασή του με καινούργιο, υπό την προϋπόθεση ότι περιλαμβάνεται στο πρόγραμμα παροχής. Σε περίπτωση που η χύτρα ταχύτητας δεν περιλαμβάνεται πλέον στο πρόγραμμα παροχής της WMF, το ελαττωματικό προϊόν θα αντικατασταθεί από παρόμοιο προϊόν που περιλαμβάνεται στο πρόγραμμα παροχής της WMF. Η εγγύηση παρέχεται από εμάς εξ ολοκλήρου δωρεάν. Η απαίτηση εγγύησης περιορίζεται αποκλειστικά σε αυτήν την απαίτηση. Περαιτέρω απαιτήσεις για αυτήν την εγγύηση αποκλείονται.

**Αποκλεισμός εγγύησης**
Δεν παρέχεται εγγύηση για ζημίες που οφείλονται στους εξής λόγους:
- ακατάλληλη χρήση (π.χ. σε φούρνο)
- εσφαλμένο ή αμελή χειρισμό
- ακατάλληλα πραγματοποιημένες επισκευές
- τοποθέτηση μη γνήσιων ανταλλακτικών
- χημικές ή φυσικές επιδράσεις στις επιφάνειες της χύτρας/στα συστήματα ασφαλείας
- μη τήρηση των οδηγιών χρήσης

Επιπλέον, τα παρακάτω αναλώσιμα δεν περιλαμβάνονται στην εγγύηση: στεγανοποίηση ένδειξης βρασμού, βαλβίδα ασφαλείας και στεγανοποιητικός δακτύλιος.

**Απαίτηση εγγύησης και εφαρμοστέα διαδικασία**
Για να αξιώσετε την απαίτηση εγγύησης, πρέπει να μας παράσχετε την πρωτότυπη απόδειξη αγοράς σε φωτοαντίγραφο ή σάρωση. Η εγγύηση ξεκινά από την ημερομηνία αγοράς. Για να αξιώσετε την απαίτηση εγγύησης, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης τηλεφωνικά ή μέσω email:
Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της WMF: Τηλ.: +49 (0)7331 256 256, Email: contact-de@wmf.com

**Εγγύηση εκ του νόμου**
Η παρούσα εγγύηση δεν περιορίζει τα νομικά δικαιώματα που παρέχονται δωρεάν στον αγοραστή έναντι του πωλητή, αν το προϊόν είχε ελαττώματα κατά τη στιγμή της μετάθεσης του κινδύνου. Κατά τη διάρκεια του χρόνου εγγύησης, έχετε τα νομικά δικαιώματα συμπληρωματικής επίδοσης, μείωσης, υπαναχώρησης και αποζημίωσης σύμφωνα με την §§ 437 κ.ε. του γερμανικού αστικού κώδικα στον βαθμό που επιτρέπεται από τη νομοθεσία.

**Εγγυητής**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Γερμανία
wmf.com

# FI TAKUUEHDOT

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

Takaamme painekattilan moitteettoman toiminnan 3 vuoden ajan ostopäivämäärästä normaalissa, määräystenmukaisessa käytössä. Takuuehtojemme mukaisesti korjaamme viallisen tuotteen tai vaihdamme sen tarvittaessa uuteen edellyttäen, että kyseinen tuote on edelleen tuotevalikoimassamme. Jos painekattilaa ei enää ole WMF:n tuotevalikoimassa, korvaamme viallisen tuotteen vastaavanlaiseen WMF:n tuotevalikoiman tuotteeseen. Takuu on maksuton. Takuu kattaa ainoastaan tämän vaatimuksen. Takuu ei kata muita vaatimuksia.

**Takuun rajoitukset**
Takuu ei kata vaurioita, jotka ovat aiheutuneet seuraavista syistä:
- sopimaton tai asiaton käyttö (esim. uunissa)
- virheellinen tai huolimaton käsittely
- asiattomalla tavalla tehdyt korjaustoimenpiteet
- muiden kuin alkuperäisten varaosien asennus tuotteeseen
- kemialliset tai fyysiset vaikutukset kattilan pintoihin / turvallisuusjärjestelmiin
- käyttöohjeen laiminlyöminen.

Takuu ei myöskään kata seuraavia kuluvia osia: kaksoistiiviste, varoventtiili, tiivisterengas.

**Takuuvaatimus ja noudatettava menettely**
Takuun voimassaolo edellyttää päivämäärällä varustetun ostotositteen esittämistä alkuperäisenä, kopiona tai skannattuna versiona. Takuuaika alkaa ostopäivästä. Ilmoita takuuta koskevista vaatimuksista puhelimitse tai sähköpostitse asiakaspalveluumme:
WMF Consumer Service: Puh.: +49 (0)7331 256 256, sähköposti: contact-de@wmf.com

**Lakisääteinen tuotevastuu**
Tämä takuu ei rajoita lakisääteisiä tuotevastuuseen liittyviä oikeuksia, joita ostajalla on maksutta myyjää kohtaan, mikäli ostettu tuote ei ollut puutteeton vaaranvastuun siirtymisajankohtana. Tämän takuuajan kuluessa voimassa on lakisääteiset tuotevastuuseen liittyvät oikeudet koskien vian korjaamista jälkikäteen, alennusta, kaupan peruuttamista ja vahingonkorvausta Saksan siviililain 437 §:ssä asetetuissa rajoissa.

**Takuun myöntäjä**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com

# HR IZJAVA O JAMSTVU

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

Ovime jamčimo da će ekspres lonac ispravno funkcionirati tijekom normalne predviđene uporabe u razdoblju od 3 godine od datuma kupnje. Naše se jamstvo sastoji od prerade neispravnog proizvoda ili, ako je potrebno, zamjene novim, sve dok je to uključeno u program isporuke. Ako u prodaji više ne postoji ekspres lonac tvrtke WMF koji ste donijeli na zamjenu, neispravan ćemo vam proizvod zamijeniti sličnim modelom tvrtke WMF koji je u prodaji. Cijeli jamstveni servis pružamo besplatno. Jamstvo se odnosi isključivo na ovaj zahtjev. Isključeni su daljnji zahtjevi temeljem ovog jamstva.

**Isključenje jamstva**
Jamstvo se ne preuzima za oštećenja nastala iz sljedećih razloga:
- neprikladne ili nepravilne uporabe (npr. u pećnici)
- pogrešnog ili nemarnog rukovanja
- nepravilno obavljenih popravaka
- ugradnje neoriginalnih rezervnih dijelova
- kemijskih ili fizičkih utjecaja na površine lonca / sigurnosne sustave
- nepridržavanje uputa za uporabu

Osim toga, iz jamstva su isključeni sljedeći potrošni dijelovi: brtva indikatora, sigurnosni ventil i brtveni prsten.

**Jamstveni zahtjev i postupak koji treba slijediti**
Da biste podnijeli zahtjev za jamstvo, morate nam dostaviti originalni račun o kupnji s datumom kao fotokopiju ili skeniran. Jamstvo počinje s datumom kupnje. Kako biste podnijeli zahtjev za jamstvo, obratite se našem servisu telefonom ili e-poštom:
WMF Consumer Service: Tel.: +49 (0)7331 256 256, e-pošta: contact-de@wmf.com

**Zakonsko jamstvo**
Ovim jamstvom nisu umanjena vaša zakonom propisana jamstvena prava koja kupac ima protiv prodavača bez naknade, ako kupljeni proizvod do trenutka prelaska rizika nije bio bez nedostataka. Za vrijeme jamstvenog razdoblja imate neumanjena zakonska jamstvena prava na otklanjanje nedostataka proizvoda, smanjenje cijena, povlačenje i naknadu štete u skladu s člancima 437. i dalje Građanskog zakona (BGB) u zakonskom okviru.

**Davatelj jamstva**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com

# HU GARANCIANYILATKOZAT

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

Ezennel garantáljuk, hogy a kukta normál, rendeltetésszerű használat mellett a vásárlástól számított 3 évig problémamentesen fog működni. Garanciális szolgáltatásunk a hibás termék javítását, illetve szükség esetén új termékre való cseréjét biztosítja, amennyiben az a kínálatunkban még megtalálható. Ha a kukta már nem szerepel a WMF kínálatában, a hibás terméket a WMF termékcsaládban szereplő hasonló termékre cseréljük. A garanciát díjmentesen biztosítjuk. A garancia kizárólag ezt az igényt jelenti. A garancia alapján további igények nem érvényesíthetők.

**A garancia kizárása**
Nem vállalunk garanciát az alábbiakból eredő károkért:
- nem megfelelő vagy szakszerűtlen használat (pl. sütőben)
- hibás vagy hanyag kezelés
- nem szakszerűen elvégzett javítások
- nem eredeti pótalkatrészek beszerelése
- vegyi vagy fizikai behatások az edény felületén / biztonsági rendszerén
- a használati útmutató be nem tartása

A következő kopó alkatrészekre a garancia nem vonatkozik: főzésjelző-tömítés, biztonsági szelep és tömítőgyűrű.

**A garanciális igény és követendő eljárás**
A garanciális igény érvényesítéséhez be kell mutatnia az eredeti keltezett vásárlási bizonylatot, vagy annak fénymásolatát vagy szkennelt másolatát. A garancia a vásárlási dátummal kezdődik. Garanciális igénye érvényesítéséhez telefonon vagy e-mailen keresztül vegye fel a kapcsolatot a szervizünkkel:
WMF ügyfélszolgálat: Tel.: +49 7331 256 256, E-mail: contact-de@wmf.com

**Törvény szerinti szavatosság**
A jelen garancia nem korlátozza a törvény által biztosított, a vevőt az eladóval szemben megillető szavatossági, garanciális jogokat, ha a megvásárolt termék a kockázat átruházásakor nem volt hibamentes. A garancia időtartama alatt a törvényes keretek között Önt korlátozás nélkül megilletik a törvény szerinti garanciális jogok, így a pótlásra, árcsökkentésre, elállásra és kártérítésre vonatkozó jogok (német polgári törvénykönyv 437. és azt követő paragrafusai).

**Garanciát nyújtó cég**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Németország
wmf.com

# ID KEBIJAKAN GARANSI

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

Dengan ini kami menjamin, selama masa garansi 3 tahun sejak tanggal pembelian, bahwa panci presto akan berfungsi dengan baik dalam penggunaan normal yang dimaksudkan. Layanan garansi kami terdiri dari pengerjaan ulang produk yang rusak atau, jika perlu, menggantinya dengan yang baru, selama produk tersebut termasuk dalam rangkaian produk kami. Jika panci presto tidak lagi disertakan dalam rangkaian produk WMF, produk yang rusak akan diganti dengan produk serupa yang termasuk dalam rangkaian produk WMF. Seluruh garansi akan diberikan secara gratis oleh kami. Klaim garansi berlaku secara eksklusif untuk klaim ini. Garansi ini tidak termasuk untuk klaim lebih lanjut.

**Pengecualian Garansi**
Garansi tidak diberikan untuk kerusakan yang disebabkan oleh alasan berikut:
- penggunaan yang tidak sesuai atau tidak wajar (misalnya di oven)
- penggunaan dengan cara yang salah atau lalai
- perbaikan yang dilakukan dengan cara salah
- pemasangan suku cadang yang tidak asli
- pengaruh kimia atau fisik pada permukaan panci/sistem keamanan
- tidak mengikuti petunjuk pengoperasian

Selain itu, garansi tersebut tidak termasuk untuk suku cadang berikut ini: pluit uap, pengaman tekanan, dan perekat tekanan.

**Klaim Garansi dan Prosedur yang Harus Diikuti**
Untuk mengajukan klaim berdasarkan garansi, Anda harus memberikan bukti pembelian asli, fotokopi, atau pindaian bukti pembelian yang bertanggal kepada kami. Garansi dimulai pada tanggal pembelian. Untuk mengajukan klaim garansi, hubungi bagian layanan kami melalui telepon atau email:
Layanan Pelanggan WMF: Telp: +49 (0)7331 256 256, E-Mail: contact-de@wmf.com

**Jaminan Hukum**
Garansi ini tidak membatasi hak jaminan hukum Anda, yang menjadi hak pembeli terhadap penjual secara gratis, jika barang yang dibeli bebas dari kerusakan pada saat pengalihan risiko. Dalam masa garansi, Anda berhak atas hak jaminan hukum untuk performa, pengurangan, penarikan, dan kerusakan berikutnya sesuai dengan §§ 437 ff. BGB (Hukum Perdata Jerman) yang sesuai dengan undang-undang.

**Pemberi Garansi**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com

# JA 保証に関する規定

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

弊社は、購入日から数えて 3 年間の保証期間中、規定の用途に沿った通常の使用において圧力鍋が完全に、問題なく機能することをここに保証します。弊社は欠陥のある製品のリタッチや、または必要に応じて (当該製品が配送プログラムに入っている限りにおいて) 新しい製品と交換することにより、保証サービスを遂行します。当該の圧力鍋が WMF の配送プログラムから外されている場合は、欠陥のある製品は WMF の配送プログラムに含まれている類似の製品と交換されます。保証サービスはすべて無料で供給されます。保証請求は、この請求だけに限定されます。この保証に基づいてそれ以上を請求することはできません。

**保証の対象外**
以下の理由により発生した損傷に対しては、保証はいたしません:
- 不適切な、または規定に反した使用法 (オーブンに入れる等)
- 間違った、または不注意な取り扱い
- 不適切な修理
- 非純正の交換部品の取り付け
- 鍋の表面 / 安全システムへの化学的または物理的影響
- 取扱説明書に従っていない場合

さらに、以下に挙げる摩耗部品も保証範囲外です: 圧力表示ピン用パッキン、安全バルブ、シールリング。

**保証請求権および順守すべきプロセス**
保証請求権を主張するには、日付の入った購入証明書の原本、コピーまたはこれをスキャンしたものを提出しなければいけません。保証期間は購入日当日から始まります。保証請求権を主張するには、弊社サービス部門まで電話か E メールでご連絡ください:
WMF 消費者サービス: TEL: +49 (0)7331 256 256, E メール: contact-de@wmf.com

**法的権利について**
危険移転の時点で購入品に瑕疵があった場合、この保証によって購買者が販売者に対して持つ無料での法定の保証権利が制限されることはありません。保証期間中、お客様は BGB (ドイツ民法典) 437 条以下に従って、法の範囲内で補填、値引き、契約解除、補償を受ける権利を有します。

**保証元**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com

# KO 보증서

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

당사는 정상적으로 용도에 맞게 사용 시 구입일로부터 3년 동안 압력솥의 정상적인 기능을 보증합니다. 당사의 보증 서비스는 결함이 있는 제품을 수리하거나 해당 제품이 제품군에 포함되어 있는 경우 필요하면 새 제품으로 교환하는 것을 포함합니다. 압력솥이 WMF의 제품군에 더 이상 포함되어 있지 않다면 결함이 있는 제품을 WMF 제품군에 포함된 유사한 제품으로 교환해 드립니다. 전체 보증 서비스는 당사에서 무상으로 제공합니다. 보증 청구 권리는 단지 이 권리에만 적용됩니다. 이 보증서에서 벗어나는 추가 권리는 제외됩니다.

**품질 보증 제외**
다음과 같은 이유로 인해 발생한 피해에 대해서는 보증하지 않습니다.
- 부적절하거나 잘못된 사용(예: 오븐에서)
- 부주의하거나 잘못된 취급
- 잘못 실시된 수리
- 비순정 예비 부품의 설치
- 압력솥 표면/안전 시스템에 미치는 화학적 또는 물리적 영향
- 사용 설명서 미준수

또한 다음과 같은 소모품은 보증에서 제외됩니다. 요리 신호 씰, 안전 밸브, 씰링 링.

**보증 청구 및 따라야 할 절차**
보증 청구를 하려면 구매 날짜가 기입된 구매 영수증 원본이나 사본 또는 스캔본을 당사에 제공해야 합니다. 보증은 구매일부터 시작됩니다. 보증 청구를 주장하려면 전화 또는 이메일로 당사 서비스에 문의하십시오.
WMF Consumer Service: 전화: +49 (0)7331 256 256, 이메일: contact-de@wmf.com

**법적 보증**
이 보증은 위험 이전 시점에 구매 품목에 결함이 없는 경우 판매자에 대해 구매자에게 무상으로 귀속되는 법적 보증 권리를 제한하지 않습니다. 보증 기간 내에 법률이 허용하는 한도 내에서 독일 민법 437조 이하에 따른 추가 이행, 가격 인하, 철회 및 손해배상에 대한 법적 보증 권리는 그대로 귀속됩니다.

**보증인**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com

# NL GARANTIEVERKLARING

## PERFECT | PERFECT PLUS| PERFECT ELEMENT

Wij garanderen hierbij, gedurende een garantieperiode van 3 jaar na aankoopdatum, de probleemloze werking van de snelkookpan bij normaal gebruik voor het beoogde doel. Wij geven de garantie dat wij het defecte product herzien en eventueel vervangen door een nieuw, zolang het is opgenomen in het leveringsprogramma. Wanneer de snelkookpan niet meer in het leveringsprogramma van WMF is opgenomen, wordt het defecte product vervangen door een vergelijkbaar, wel in het leveringsprogramma van WMF opgenomen product. De volledige garantieservice wordt door ons kosteloos verstrekt. De garantie heeft uitsluitend betrekking op deze aanspraak. Andere aanspraken op deze garantie zijn uitgesloten.

**Uitsluiting van garantie**
De volgende beschadigingen worden niet door de garantie gedekt:
- ongepast of ondeskundig gebruik (bijv. in de oven)
- onjuiste of nalatige omgang
- ondeskundige en/of onbevoegde reparaties
- het inbouwen van niet-originele onderdelen
- chemische of fysische invloeden op de oppervlakken van de pan / de veiligheidssystemen
- niet-inachtneming van de gebruiksaanwijzing

Bovendien zijn de volgende aan slijtage onderhevige onderdelen uitgesloten van de garantie: kooksignaaldichting, veiligheidsventiel en dichtingsring.

**Garantieclaim en te volgen procedure**
Om uw garantieclaim in te dienen moet u ons het van de datum voorziene aankoopbewijs als origineel, fotokopie of scan voorleggen. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Neem telefonisch of per e-mail contact op met onze dienst om uw garantieclaim in te dienen.
WMF Consumer Service: tel.: +49 (0)7331 256 256, e-mail: contact-de@wmf.com

**Wettelijke garantie**
Deze garantie beperkt niet het recht op de wettelijke garantie, dat de koper gratis tegenover de verkoper heeft als het gekochte goed op het tijdstip van de overdracht een gebrek vertoont. Gedurende de garantieperiode hebt u de wettelijke garantierechten op nalevering, prijsreductie, annulering en schadevergoeding conform §§ 437 e.v. van het Duits Burgerlijk Wetboek.

**Garantiegever**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Duitsland
wmf.com

# NO GARANTIERKLÆRING

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

Vi garanterer herved at hurtigkokeren skal fungere som beskrevet under normal, tiltenkt bruk i en garantiperiode på 3 år fra kjøpsdatoen. Vår garanti består i å utbedre det defekte produktet eller om nødvendig erstatte det med et nytt, så lenge dette er inngår i leveringsprogrammet. Hvis hurtigkokeren ikke lenger føres av WMF, vil det defekte produktet bli erstattet med et lignende produkt som inngår i leveringsprogrammet til WMF. Hele garantiytelsen leveres av oss gratis. Garantikravet gjelder utelukkende dette kravet. Ytterligere krav i henhold til denne garantien er utelukket.

**Utelukkelse fra garanti**
Det gis ingen garanti for skader som forårsakes av følgende:
- uegnet eller feil bruk (f.eks. i ovnen)
- feilaktig eller uaktsom behandling
- ufagmessig utførte reparasjoner
- installasjon av ikke-originale reservedeler
- kjemiske eller fysiske påvirkninger på trykkokerens overflater/sikkerhetssystemer
- unnlatelse av å følge bruksanvisningen

I tillegg er følgende slitedeler unntatt fra garantien: Kokesignaltetning, sikkerhetsventil og tetningsring.

**Garantikrav og prosedyre som skal følges**
For å fremme garantikravet må du levere det daterte kjøpsbeviset i originalform, som fotokopi eller skanning. Garantien begynner på kjøpsdatoen. For å fremme garantikravet bes du kontakte vår serviceavdeling via telefon eller e-post:
WMF Consumer Service: Tlf.: +49 (0)7331 256 256, e-post: contact-de@wmf.com

**Lovpålagt garanti**
Denne garantien begrenser ikke de juridiske garantirettighetene som kjøper har overfor selger dersom den kjøpte varen ikke var feilfri på kjøpstidspunktet. Innenfor garantiperioden gjelder de lovbestemte garantirettighetene mht. senere ytelseskrav, kravsreduksjon, tilbaketrekking og skadeerstatning i samsvar med §§ 437 ff BGB uendret i lovens fulle utstrekning.

**Garantigiver**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Tyskland
wmf.com

# PL OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

Niniejszym gwarantujemy niezawodne działanie szybkowaru przez okres gwarancji wynoszący 3 lata, licząc od daty zakupu, przy normalnym, zgodnym z przeznaczeniem użytkowaniu. Nasza usługa gwarancyjna obejmuje naprawę wadliwego produktu lub wymianę na nowy produkt, o ile będzie on jeszcze dostępny w ofercie. Jeśli szybkowar nie będzie już dostępny w ofercie WMF, wadliwy produkt zostanie wymieniony na podobny produkt z oferty WMF. Cała usługa gwarancyjna będzie przez nas realizowana nieodpłatnie. Roszczenie gwarancyjne odnosi się wyłącznie do tego prawa. Wyklucza się dalsze roszczenia wynikające z niniejszej gwarancji.

**Wyłączenie odpowiedzialności z tytułu gwarancji**
Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń, które wynikają z następujących przyczyn:
- nieprawidłowe lub nieodpowiednie użytkowanie (np. w piekarniku)
- nieprawidłowa lub niedbała obsługa
- nieprawidłowo przeprowadzone naprawy
- montaż nieoryginalnych części
- wpływ czynników chemicznych lub fizycznych na powierzchnie naczynia/systemy zabezpieczające
- nieprzestrzeganie instrukcji obsługi

Ponadto następujące elementy ulegające zużyciu są wyłączone z gwarancji: uszczelka sygnalizacji gotowania, zawór bezpieczeństwa i pierścień uszczelniający.

**Roszczenie gwarancyjne i procedura postępowania**
W celu zgłoszenia roszczenia gwarancyjnego należy przedłożyć datowany oryginał dowodu zakupu w postaci fotokopii lub skanu. Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu. W celu zgłoszenia roszczenia gwarancyjnego należy skontaktować się z naszym serwisem telefonicznie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej:
Serwis WMF: Tel.: +49 (0)7331 256 256, e-mail: contact-de@wmf.com

**Ustawowa rękojmia**
Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw wynikających z rękojmi przysługujących nieodpłatnie kupującemu wobec sprzedawcy, jeśli zakupiony przedmiot w momencie przejścia ryzyka nie był wolny od wad. W okresie rękojmi przysługują ustawowe prawa z tytułu rękojmi do usunięcia wady, obniżenia ceny zakupu, odstąpienia od umowy oraz do odszkodowania zgodnie z §§ 437 i nast. niemieckiego kodeksu cywilnego.

**Podmiot udzielający gwarancji**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Niemcy
wmf.com

# PT DECLARAÇÃO DE GARANTIA

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

Através desta, garantimos, durante o prazo de garantia de 3 anos a partir da data de compra, o funcionamento correcto da panela de pressão no caso de uso normal, de acordo com o previsto. A nossa garantia consiste em que nós revisemos o produto deficiente ou, caso necessário, o substituamos por um novo, desde que este esteja incluído no nosso programa de fornecimento. Se a panela de pressão não mais esteja incluída no programa de fornecimento da WMF, o produto defeituoso será substituído por um produto similar incluído no programa de fornecimento da WMF. A prestação de garantia total será por nós prestada gratuitamente. A garantia aplica-se apenas a esta reclamação. Outras reclamações a partir desta garantia são excluídas.

**Exclusão da garantia**
Não é assumida qualquer garantia por danos causados pelos seguintes motivos:
- utilização inadequada ou incorrecta (por exemplo, no forno)
- tratamento incorrecto ou negligente
- reparações executadas de maneira não especializada
- montagem de peças sobresselentes não originais
- influências químicas ou físicas sobre as/os superfícies do tacho / sistemas de segurança
- não observação do manual de instruções

Para além disso, as seguintes peças de desgaste estão excluídas da garantia: Vedante do sinal de cozedura, válvula de segurança e anel vedante.

**Reclamação de garantia e processo a ser cumprido**
Para fazer valer a reclamação de garantia, deverá apresentar-nos o recibo de compra datado no original, como fotocópia ou scan. A garantia começa a partir da data de compra. Para fazer valer a sua reclamação de garantia, dirija-se por telefone ou por correio electrónico ao nosso serviço de assistência ao consumidor:
WMF Consumer Service: Tel.: +351 808 284 735, E-Mail: contact-pt@wmf.com

**Garantia legal**
Através desta garantia, os seus direitos de garantia legal, que o comprador reserva contra o vendedor gratuitamente, quando o material da compra no momento da transferência de risco não era sem defeitos, não serão limitados. Dentro do prazo de garantia, os direitos de garantia legal adquiridos permanecem em todo o seu vigor por desempenho suplementar, redução, rescisão e indemnização, de acordo com os §§ 437 ff. BGB em âmbito legal.

**Prestador da garantia**
Group SEB Portugal
Urb. Da Matinha rua proj. à rua 3
Bloco 1 – 3 B e D Apartado 8067
1801-807 Lisboa
Tel: +351 808 284 735
contact-pt@wmf.com
www.wmf.es

# RO DECLARAȚIE DE GARANȚIE

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

Prin prezenta, garantăm, pentru o perioadă de garanție de 3 ani de la data achiziției, că oala sub presiune va funcționa ireproşabil, în condiții normale de utilizare. Serviciul nostru de garanție constă în repararea produsului defect sau, dacă este necesar, înlocuirea acestuia cu unul nou, atât timp cât acesta este inclus în programul de livrare. În cazul în care oala sub presiune în nu mai face parte din oferta actuală a WMF, produsul este înlocuit cu un alt produs similar, programul actual de livrare al WMF. Întregul serviciu de garanție este oferit de noi în mod gratuit. Dreptul la garanție acoperă numai acest tip de solicitare. Alte solicitări pe baza acestei garanții sunt excluse.

**Excepții de la garanție**
Pentru deteriorările apărute din unul din următoarele motive, nu acordăm nicio garanție:
- utilizarea inadecvată şi neconformă (de ex. în cuptor)
- manipulare greşită sau neglijentă
- reparații efectuate necorespunzător
- instalarea de piese de schimb neoriginale
- influențe chimice sau fizice asupra suprafețelor oalelor/sistemelor de siguranță
- nerespectarea manualului de operare

În plus, următoarele piese de uzură sunt excluse de la garanție: etanşarea semnalului de gătit, supapa de siguranță şi inelul de etanşare.

**Dreptul la garanție şi procedura care trebuie urmată**
Pentru a beneficia de dreptul la garanție, trebuie să ne furnizați bonul de casă de achiziție, conținând data de achiziție, în original, ca fotocopie sau scanare. Garanția începe la data achiziționării. Pentru a beneficia de dreptul la garanție, vă rugăm să contactați departamentul nostru de service prin telefon sau e-mail:
Serviciul pentru clienți WMF: Tel.: +49 (0)7331 256 256, E-Mail: contact-de@wmf.com

**Garanție legală**
Această garanție nu limitează drepturile dvs. de garanție legală, pe care cumpărătorul le are față de vânzător în mod gratuit, în cazul în care articolul cumpărat nu era lipsit de daune la momentul transferului de risc. Pe parcursul perioadei garanției legale vă stau la dispoziție drepturile legale de garanție referitoare la completare, reducere, reziliere şi compensare a daunelor, conform §§ 437 şi următoarele din Codul civil german, în limita prevederilor legale.

**Entitatea emitentă a garanției**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com

# RU ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

Настоящим мы гарантируем безупречную работу скороварки в течение 3 лет с момента покупки при стандартном использовании по назначению. Наше гарантийное обслуживание заключается в доработке дефектного изделия или, при необходимости, замене его на новое при условии наличия в программе поставок. Если скороварка отсутствует в программе поставок WMF, изделие с дефектом заменяется аналогичной продукцией, входящей в программу поставок WMF. Гарантийное обслуживание предоставляется бесплатно. Гарантийные требования ограничиваются исключительно настоящим обязательством. Другие обязательства в рамках настоящей гарантии исключены.

**Исключения из гарантийных обязательств**
Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие вследствие следующих причин:
- ненадлежащее или неправильное применение (например, в духовке);
- неправильное или небрежное обращение с изделием;
- произведенный ненадлежащим образом ремонт;
- установка неоригинальных запасных частей;
- химическое или физическое воздействие на поверхность кастрюли или предохранительные системы;
- несоблюдение предписаний инструкции по эксплуатации.

Кроме того, гарантия не распространяется на следующие изнашивающиеся детали: уплотнитель индикатора приготовления, предохранительный клапан и уплотнительное кольцо.

**Гарантийные претензии и порядок действий**
Для предъявления претензии вам необходимо предоставить нам оригинал, фотографию или отсканированную копию датированного документа, подтверждающего покупку. Действие гарантии начинается со дня покупки. Для оформления предъявляемой вами претензии, пожалуйста, свяжитесь с нашей сервисной службой по телефону или посредством электронной почты:
Сервисная служба WMF: Тел.: +49 (0)7331 256 256, эл. почта: contact-de@wmf.com

**Правовые гарантии**
Настоящая гарантия не ограничивает вытекающие из гарантии ваши законные права покупателя, включающие в себя требование к продавцу на бесплатную замену, если приобретенное изделие на момент перехода рисков имело какие-либо изъяны. В течение гарантийного срока вы имеете законное право на устранение дефектов, снижение покупной цены, отказ от покупки и возмещение убытков согласно §§ 437 и положениям последующих статей Гражданского кодекса ФРГ в гарантированном законодательством объеме.

**Компания, предоставляющая гарантию**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany (Германия)
wmf.com

# SK VYHLÁSENIE O ZÁRUKE

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

Týmto zaručujeme, že tlakový hrniec bude počas záručnej doby 3 rokov od dátumu zakúpenia bezchybne fungovať pri bežnom používaní v súlade s účelom. Náš záručný servis spočíva v oprave chybného výrobku alebo v prípade potreby v jeho výmene za nový, pokiaľ je zahrnutý do programu dodávky. Ak tlakový hrniec už nie je zaradený do programu dodávok spoločnosti WMF, chybný výrobok bude nahradený podobným výrobkom zaradeným do programu dodávok spoločnosti WMF. Celý záručný servis poskytujeme bezplatne. Nárok na záruku sa vzťahuje výhradne na tento nárok. Iné nároky sú z tejto záruky vylúčené.

**Vylúčenie záruky**
Záruka sa nevzťahuje na poškodenia vzniknuté z nasledujúcich dôvodov:
- nevhodné alebo nesprávne používanie (napr. v rúre)
- chybné alebo nedbalé zaobchádzanie
- neodborne vykonané opravy
- použitie neoriginálnych náhradných dielov
- chemické alebo fyzikálne pôsobenia na povrchy hrncov / bezpečnostné systémy
- nedodržanie návodu na obsluhu

Okrem toho sú zo záruky vylúčené nasledujúce spotrebné diely: Signálny ventil, bezpečnostný ventil a tesniaci krúžok.

**Nárok na záruku a postup, ktorý sa má dodržať**
Ak chcete uplatniť nárok na záruku, musíte nám predložiť originál, fotokópiu alebo sken dokladu o kúpe s dátumom. Záruka začína plynúť od dátumu kúpy. Ak chcete uplatniť záručnú reklamáciu, kontaktujte naše servisné oddelenie telefonicky alebo e-mailom:
WMF Consumer Service: Tel.: +49 (0)7331 256 256, email: contact-de@wmf.com

**Zákonná záruka**
Táto záruka neobmedzuje vaše zákonné záručné práva, na ktoré má kupujúci nárok voči predávajúcemu bezplatne, ak zakúpená vec nebola v čase prechodu rizika bez vád. V záručnej dobe máte nárok na zákonné záručné práva na dodatočné plnenie, zníženie, odstúpenie od zmluvy a náhradu škody podľa § 437 a nasl. nemeckého Občianskeho zákonníka v zákonnom rozsahu.

**Poskytovateľ záruky**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Nemecko
wmf.com

# SL GARANCIJSKA IZJAVA

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

V garancijskem obdobju 3 let od datuma nakupa zagotavljamo nemoteno delovanje lonca na pritisk pri normalni uporabi v skladu s predvidenim namenom uporabe. V okviru garancije bomo pomanjkljivi izdelek predelali ali po potrebi zamenjali z novim izdelkom, če je ta še dobavljiv. Če družba WMF vašega lonca na pritisk ne ponuja več, bomo pomanjkljivi izdelek nadomestili s podobnim izdelkom iz ponudbe izdelkov WMF. Vse storitve v okviru garancije so za vas brezplačne. Pravica za uveljavljanje garancije zajema izključno to pravico. Dodatne pravice na podlagi te garancije so izključene.

**Neveljavnost garancije**
Ne jamčimo za škodo, ki nastane zaradi:
- neprimerne ali neustrezne uporabe (npr. v pečici);
- napačne ali malomarne uporabe;
- nestrokovno opravljenih popravil;
- vgradnje neoriginalnih nadomestnih delov;
- kemijskih ali fizikalnih vplivov na površine lonca/varnostne sisteme;
- neupoštevanja navodil za uporabo.

Garancija prav tako ne velja za naslednje obrabne dele: tesnilo indikatorja, varnostni ventil in tesnilni obroč.

**Garancijski zahtevek in potreben postopek**
Za uveljavljanje garancijskega zahtevka morate predložiti originalno potrdilo o nakupu, njegovo fotokopijo ali skenirano obliko zapisa. Garancija začne veljati z datumom nakupa izdelka. Za uveljavljanje garancijskega zahtevka pokličite ali pošljite elektronsko sporočilo naši servisni službi: WMF Consumer Service: Tel.: +49 (0)7331 256 256, e-poštni naslov: contact-de@wmf.com

**Zakonsko določena garancija**
Ta garancijska izjava ne omejuje z zakonom določenih garancijskih pravic, ki pripadajo kupcu brezplačno v razmerju do prodajalca, če kupljen izdelek v času prehoda odgovornosti ni bil brezhiben. V garancijskem obdobju vam v zakonskem obsegu pripadajo zakonske jamstvene pravice za neizpolnjevanje, zmanjšanje, odstop in povračilo škode v skladu s 437. členom isl. nemškega civilnega zakonika (BGB).

**Izdajatelj garancije**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com

# SV GARANTIBEVIS

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

Härmed garanterar vi att snabbtryckkokaren fungerar korrekt vid normal och ändamålsenlig användning från och med inköpsdatumet under en garantiperiod på 3 år. Vi garanterar att vi omarbetar den defekta produkten eller byter ut den mot en ny så länge som denna ingår i produktutbudet. Om snabbtryckkokaren inte längre ingår i WMFs produktutbud, ersätts den felaktiga produkten med en liknande produkt som ingår i WMFs produktutbud. Vi tillhandahåller hela garantin helt avgiftsfritt. Garantin gäller endast i dessa fall. Andra typer av garantianspråk är uteslutna.

**Undantag från garantin**
För skador som beror på följande orsaker lämnas ingen garanti:
- olämplig eller felaktig användning (t.ex. i ugnen)
- felaktig eller vårdslös behandling
- icke fackmannamässigt utförda reparationer
- montering av andra reservdelar är originaldelar
- kemisk eller fysisk påverkan på tryckkokarens ytor/säkerhetssystem
- handhavande som strider mot denna bruksanvisning

Dessutom omfattas inte följande slitdelar av garantin: koksignalstätning, säkerhetsventil eller tätningsring.

**Garantianspråk och förfarande som ska tillämpas**
För att åberopa garantianspråket måste du kunna visa upp ett daterat originalkvitto i form av en fotokopia eller skannad bild. Garantin börjar gälla från inköpsdatumet. För att åberopa ditt garantianspråk ska du kontakta vår kundtjänst per telefon eller skicka ett e-postmeddelande till:
WMF Consumer Service: Tel.: +49 (0)7331 256 256, e-post: contact-de@wmf.com

**Lagstadgad garanti**
Med denna garanti som köparen är berättigad till gentemot försäljaren helt avgiftsfritt begränsas inte de lagstadgade rättigheterna såtillvida köpobjektet, från det att risken övergår, inte har uppvisat några brister. Inom garantitiden har du lagstadgade garantirättigheter till ersättning, annullering, hävning och skadeersättning enligt §§ 437 ff. i den tyska civillagen BGB inom lagstadgade ramar.

**Garantigivare**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Tyskland
wmf.com

# TH การรับประกัน

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

เราขอรับประกันการทำงานอย่างไม่มีข้อบกพร่องของหม้ออัดแรงดันภายใต้การใช้งานปกติตามวัตถุประสงค์การใช้งาน ในช่วงระยะเวลาการรับประกัน 3 ปีนับจากวันที่ซื้อสินค้า การรับประกันของเราประกอบด้วยการปรับปรุงแก้ไขผลิตภัณฑ์ที่บกพร่อง หรือเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ใหม่ในกรณีที่จำเป็น ตราบเท่าที่โปรแกรมการจัดส่งครอบคลุม หากโปรแกรมการจัดส่งของ WMF ไม่ครอบคลุมหม้ออัดแรงดันนี้อีกต่อไป ผลิตภัณฑ์ที่บกพร่องจะได้รับการเปลี่ยนทดแทนด้วยผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกันที่รวมอยู่ในโปรแกรมการจัดส่งของ WMF โดยไม่มีการเรียกเก็บค่าใช้จ่ายสำหรับการดำเนินการจากรับประกันทั้งหมด การเรียกร้องการรับประกันจะครอบคลุมการเรียกร้องดังที่ระบุนี้เท่านั้น การเรียกร้องเพิ่มเติมใด ๆ ไม่รวมอยู่ภายใต้การรับประกันนี้

**ข้อยกเว้นการรับประกัน**
ไม่มีการรับประกันความเสียหายที่เกิดจากสาเหตุต่อไปนี้:
• - การใช้งานหรือการจัดเก็บที่ไม่เหมาะสม (เช่น ในเตาอบ)
• - การจัดการที่ไม่ถูกต้องหรือประมาทเลินเล่อ
• - การซ่อมแซมที่ดำเนินการไม่ถูกต้อง
• - การประกอบโดยไม่ใช้ชิ้นส่วนอะไหล่ของแท้
• - อิทธิพลทางเคมีหรือทางกายภาพต่อพื้นผิวหม้อ / ระบบความปลอดภัย
• - การไม่ปฏิบัติตามคู่มือการใช้งาน

นอกจากนี้ ชิ้นส่วนสึกหรอต่อไปนี้ไม่รวมอยู่ในการรับประกัน: ซีลสัญญาณทำอาหาร วาล์วนิรภัยและแหวนซีล

**การเรียกร้องการรับประกันและขั้นตอนที่ต้องปฏิบัติตาม**
ในการเรียกร้องการรับประกัน คุณต้องส่งต้นฉบับ สำเนา หรือสแกนหลักฐานการซื้อที่มีการลงวันที่มาให้เรา การรับประกันมีผลตั้งแต่วันที่ซื้อสินค้า เมื่อคุณต้องการเรียกร้องการรับประกัน โปรดติดต่อฝ่ายบริการของเราทางโทรศัพท์หรืออีเมล:
ฝ่ายบริการลูกค้า WMF: โทร.: +49 (0)7331 256 256 อีเมล: contact-de@wmf.com

**การรับประกันทางกฎหมาย**
การรับประกันนี้ไม่ได้จำกัดสิทธิ์การรับประกันตามกฎหมายของคุณ ซึ่งผู้ซื้อมีสิทธิ์คัดค้านผู้ขายโดยไม่มีค่าใช้จ่ายใดๆ หากสินค้าที่ซื้อไม่อยู่ในสภาพปราศจากข้อบกพร่องในขณะที่โอนความเสี่ยง ภายในระยะเวลาการรับประกัน คุณมีสิทธิ์ในการรับประกันตามกฎหมายสำหรับการเปลี่ยน ลดราคา ยกเลิกและการชดใช้ค่าเสียหาย สำหรับข้อบกพร่องของสินค้า ทั้งนี้ ตามประมวลกฎหมายแพ่งตั้งแต่มาตรา 437 เป็นต้นไป ภายในขอบเขตตามที่กฎหมายกำหนด

**ผู้รับประกัน**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com

# TR GARANTİ TAAHÜTNAMESİ

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

Bu düdüklü tencerenin satın alma tarihi itibari ile 3 yıl boyunca normal ve amacına uygun bir şekilde kullanılması durumunda düzgün bir şekilde çalışacağının garantisini veriyoruz. Sunduğumuz garanti, ürün yelpazemize dahil olduğu sürece, kusurlu ürünün tamirini veya gerekirse yenisi ile değiştirilmesini kapsamaktadır. WMF ürün yelpazesinde artık bu düdüklü tencere bulunmuyorsa, kusurlu ürün WMF ürün yelpazesindeki benzer bir ürünle değiştirilecektir. Garanti hizmetinin tamamı tarafımızca ücretsiz olarak sağlanır. Garanti hakları, sadece bu sorumluluğu kapsar. Bunun dışındaki haklar garanti kapsamında yer almaz.

**Garanti kapsamı dışında kalan durumlar**
Aşağıdaki sebeplerden dolayı oluşan hasarlar garanti kapsamında değildir:
- uygun veya ehil olmayan kullanım (örneğin fırında)
- hatalı veya dikkatsiz müdahaleler
- Usulüne uygun şekilde yapılmayan onarımlar
- Orijinal dışı yedek parçaların takılması
- tencere yüzeyleri / güvenlik sistemleri üzerindeki kimyasal veya fiziksel uygulamalar
- Bu kullanım kılavuzuna uyulmaması

Öte yandan aşağıdaki aşınan parçalar garanti kapsamı haricindedir: Pişme uyarısı contası, emniyet valfi ve sızdırmazlık halkası.

**Garanti talebi ve takip edilecek prosedür**
Garanti talebinde bulunmak için, tarihli satış belgesinin aslını, fotokopisini veya taramasını tarafımıza ibraz etmeniz gereklidir. Garanti, satış tarihinden itibaren başlar. Garanti talebinde bulunmak için, lütfen telefon veya e-posta yoluyla servisimizle iletişim kurun:
WMF Consumer Service: Tel.: +49 (0)7331 256 256, E-Posta: contact-de@wmf.com

**Yasal garanti**
Satın alınan ürünün risk transferi sırasında kusursuz olmaması durumunda, alıcının satıcıya karşı sahip olduğu yasal garanti hakları bu garanti aracılığıyla kısıtlanmaz. Alman Medeni Kanunu'nun 437. ve devamındaki maddeleri uyarınca, garanti süresi kapsamında ifa, indirgeme, cayma ve tazminat gibi yasal garanti haklarınız saklıdır.

**Garantör**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Almanya
wmf.com

# ZHtw 保固聲明

## PERFECT | PERFECT PREMIUM

在正常及正確使用的前提條件之下，本公司保證自購買日起 3 年快易鍋功能完好。本公司的保固範圍包括對存在缺陷的產品予以維保或在必要的情況下更換為新產品（此產品屆時須仍在售賣範圍內）。如此產品屆時已不在 WMF 的售賣範圍內，WMF 將提供售賣範圍內的類似產品更換存在缺陷的產品。全部保固服務均由本公司免費提供。保固要求僅涵蓋到此。超出保固的其他衍生要求一律不予受理。

**保固免除**
以下因素造成的損壞皆不在保固範圍內：
- 不合適或不當的使用方式（例如在烤箱中使用）
- 錯誤或疏忽的處理方式
- 維修不當
- 使用非正品配件
- 鍋具表面或安全系統表面受到化學或物理作用影響
- 未遵守使用說明書中的規定

此外，以下損耗品不在保固範圍內：烹煮指示器密封圈、安全閥與密封圈。

**保固權利以及相關流程**
如需申請保固，須提交印有購買日期的購買單據原件、影印件或掃瞄件。保固期自購買之日起開始計算。如需申請保固，請透過電話或電子郵件聯絡我們的服務中心：
WMF 消費者服務中心：電話：+49 (0)7331 256 256, E-Mail: contact-de@wmf.com

**法定保固權益**
若您所購商品移交時功能並非健全，您作為消費者所擁有的相關法定保固權利不受影响。在法定保固期限內，您可完全享受德國《民法典》第 437 條及以下各條所規定的法定範圍內追加履行、降價、退貨、損壞賠償等法定保固權益。

**保固服務提供方**
WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
德國
wmf.com

**WMF GmbH**

WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany

contact-de@wmf.com
**wmf.com**

**80 5900 0830 | 1/23**

## Zubehör

EN Accesories
ES Accessorios
BG Принадлежности
DK Tilbehør
FI Lisätarvikkeet
FR Accessoires
GR Εξαρτήματα
IT Accessori
NL Toeheoren
NO Tilbehør
PL Akcesoria
PT Acessórios
RU Принадлежности
SE Tillbehör
SK Príslušenstvo
SI Dodatki
CZ Příslušenství
TR Aksesuar
HU Tartozék
HR Pribor
CN 附件
KO 액세서리
TH อุปกรณ์เสริม
ZH 配件
ID Aksesoris



07 8940 6000



07 9518 6380



07 8941 6000

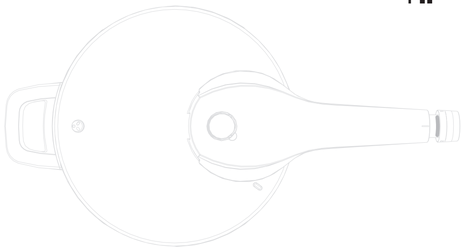


07 8942 6030



07 8943 6000

## Fusiontec Perfect Premium | Excellence



WMF GmbH

WMF Platz 1
73312 Geislingen / Steige
Germany

contact-de@wmf.com
**wmf.com**

80 5800 6930 | 01/22

FUSIONTEC PERFECT PREMIUM

SIGNATURE

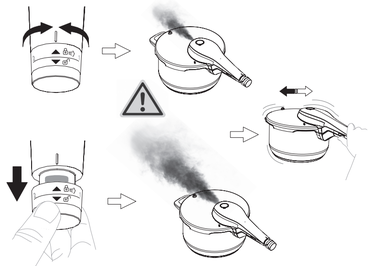


**FUSIONTEC PERFECT PREMIUM**

Gebrauchs- und Pflegehinweise / Operating and care instructions

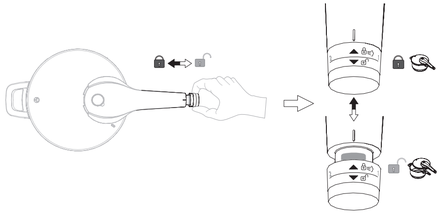
## Druck abbauen I Release pressure

A

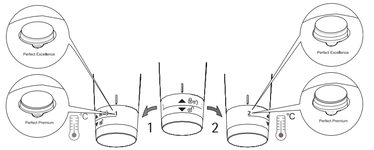


## Funktion Drehknopf I Function rotary knob

B

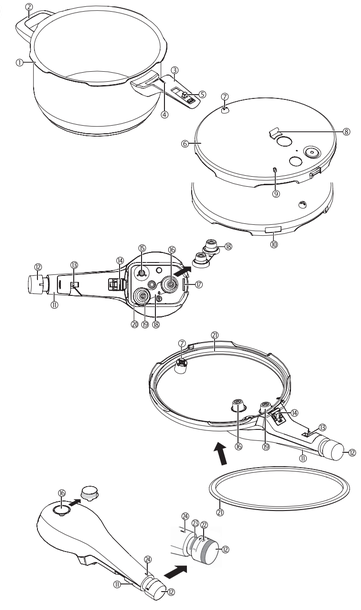


C

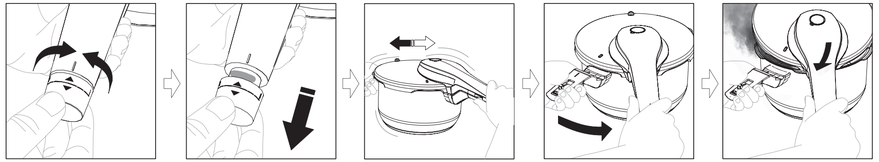



## Bestandteile im Überblick I Overview of components

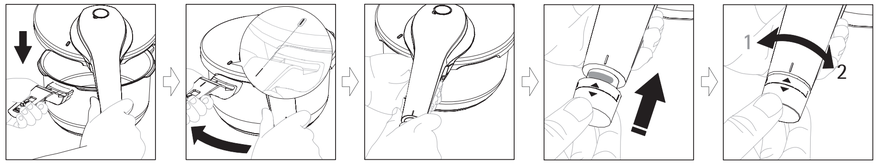
D



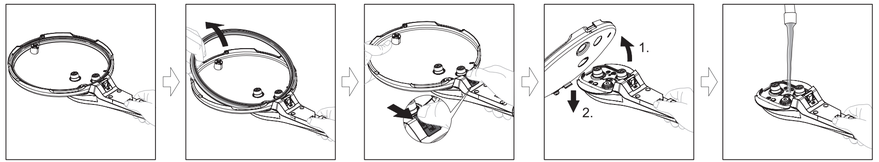
E



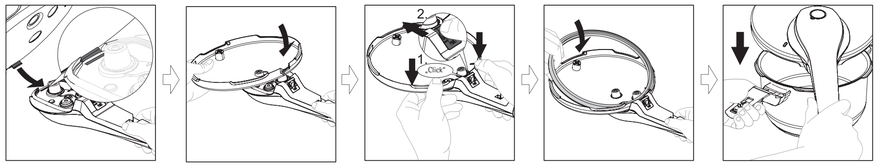
F




G

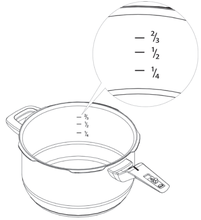



H



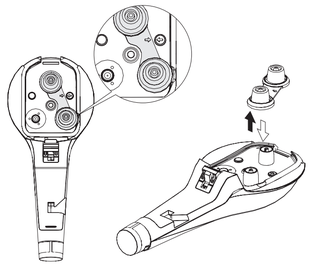

## Innenskalierung I Inside scaling

I




## Doppeldichtung wechseln I Changing the double seal

J



## Ersatzteile / Verschleißteile

EN Replacement parts / wear parts
ES Piezas de repuesto / piezas sometidas a desgaste
BG Резервни части / бързоизносващи се части
DK Reservedele / sliddele
FI Varaosat / kuluvat osat
FR Pièces de rechange / pièces d'usure
GR Ανταλλακτικά / φθειρόμενα εξαρτήματα
IT Ricambi / pezzi soggetti ad usura
NL Reserveonderdelen / slijtagedelen
NO Reservedeler / slitedeler
PL Części zamienne / części zużywające się
PT Peças de substituição / peças de desgaste
RU Запчасти / быстроизнашивающиеся детали
SE Reservdelar / slitdelar
SK Náhradné diely / opotrebiteľné diely
SI Nadomestni deli / obrabni deli
CZ Náhradní díly / spotřební díly
TR Yedek Parçalar / Aşınma Parçaları
HU Cserealkatrészek / kopó alkatrészek
HR Rezervni dijelovi / potrošni dijelovi
CN 備件/易損件
KO 부품
TH อะไหล่
ZH 备件
ID Barang pengganti



08 9580 6030
08 9680 6030
(Perfect Excellence)



07 9580 6042
07 9680 6042
(Perfect Excellence)



60 6856 9990



60 9614 9510

## Inhaltsverzeichnis


1. Schnelltopf richtig verwenden
2. Alle wichtigen Sicherheitshinweise
3. Schnelltopf auspacken
4. Schnelltopf kennenlernen und verstehen
5. Schnelltopf in Betrieb nehmen
6. Schnelltopf bedienen
7. Verwendungs- und Zubereitungsarten
8. Schnelltopf reinigen, warten und aufbewahren
9. Störungen beseitigen
10. Tipps und Tricks zum Garen
11. Garzeitentabelle


## Wir freuen uns,

dass Sie sich für einen WMF Schnelltopf (Dampfdrucktopf) entschieden haben und wünschen Ihnen viel Spaß damit.
Damit Sie ihn auch lange nutzen können, beachten und befolgen Sie bitte die nachfolgenden Sicherheitshinweise und Anweisungen.

## 1. Schnelltopf richtig verwenden

### 1.1 Die Sicherheits- und Warnhinweiszeichen

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

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

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

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

HINWEIS gibt zusätzliche Informationen zum sicheren Umgang mit dem Schnelltopf.

### 1.2 Zusätzliche Informationen

**TIPP** gibt hilfreiche Tipps für die effiziente Nutzung des Schnelltopfes.

### 1.3 Bedeutung der Zeichen und Symbole

**1. Symbole**

 Hinweise beachten und befolgen

**2. Zeichen**

/ = Aufzählung
▸ = Erklärung, Ergebnis
⇨ = Handlungsanweisung Sicherheitshinweis
• = Unterpunkt
① = Verweis auf Elemente in Zeichnungen

### 1.4 Die bestimmungsgemäße Verwendung

**Der Schnelltopf ist ausschließlich geeignet...**

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

**Der Schnelltopf ist nicht geeignet...**

/ zur Benutzung in einem heißen Backofen oder einer Mikrowelle,
/ zum Frittieren von Nahrungsmittel mit Öl,
/ zur Sterilisation im medizinischen Bereich,
/ für andere als die genannten Herdarten oder offenes Feuer.

**Diese Bedienungsanleitung...**

/ ist sorgfältig zu behandeln,
/ ist in der Nähe des Schnelltopfes aufzubewahren,
/ darf nicht entsorgt werden,
/ muss an andere Benutzer weitergegeben und von diesen gelesen werden.

## 2. Alle wichtigen Sicherheitshinweise

Bewahren Sie diese Betriebsanleitung zum späteren Nachlesen gut auf. Lesen Sie diese Hinweise vor dem Gebrauch aufmerksam durch.

Der Schnelltopf darf nur benutzt werden, wenn die Sicherheitshinweise gelesen und verstanden wurden. Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann zu Beschädigungen und Verbrennungen beim Gebrauch des Schnelltopfes führen.

### 2.1 Allgemeine Hinweise

**WARNUNG**



NUTZUNG NUR DURCH MIT DEM UMGANG VERTRAUTE PERSONEN

Der Schnelltopf darf nur von Personen genutzt werden, die sich vorher mit der Gebrauchsanleitung vertraut gemacht und die Sicherheitshinweise gelesen haben.

⇨ Schnelltopf nicht an Personen weitergeben, die damit nicht vertraut sind.
⇨ Kinder nicht mit dem Schnelltopf spielen oder diesen benutzen lassen.

**WARNUNG**



SCHNELLTOPF / SICHERHEITSEINRICHTUNGEN NICHT VERÄNDERN

Die Sicherheitseinrichtungen verhindern gefährliche Situationen. Sie funktionieren nur, wenn sie nicht verändert werden und Topf sowie Deckel zusammenpassen.

⇨ Am Schnelltopf und seinen Sicherheitseinrichtungen keine Änderungen bzw. Eingriffe vornehmen.
⇨ Den Fusiontec Perfect Premium / Excellence Deckel ⑥ nur zusammen mit einem passenden Fusiontec Perfect Premium / Excellence Topf ① und umgekehrt verwenden. Keine anderen Deckel oder Töpfe benutzen.

**WARNUNG**



KINDER UND HAUSTIERE FERNHALTEN

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

**VORSICHT**



VORHERSEHBARE FEHLANWENDUNG

Um Fehlbenutzung und damit verbundene Beschädigungen bzw. Verbrennungen zu vermeiden, Schnelltopf **nicht**...

- ⇨ in einem heißen Backofen oder einer Mikrowelle benutzen,
- ⇨ zum Frittieren von Nahrungsmitteln mit Öl verwenden,
- ⇨ zur Sterilisation im medizinischen Bereich einsetzen,
- ⇨ mit anderen als den genannten Herdarten oder über offenem Feuer verwenden.

**VORSICHT**



TOPFGRIFFE NICHT ÜBER HEIßE HERDPLATTEN RAGEN LASSEN

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

**VORSICHT**



VERSCHLEIßTEILE REGELMÄßIG PRÜFEN UND TAUSCHEN

Verschleißteile (Doppeldichtung ⑱, Dichtungsring ㉑) bei erkennbaren Verfärbungen, Rissen, Verhärtung, Beschädigung oder nicht korrektem Sitz gegen Originalersatzteile tauschen. Spätestens nach 2 Jahren austauschen.

- ⇨ Der Dichtungsring ㉑ muss am Deckelrand anliegen.
- ⇨ Den Dichtungsring ㉑ nach ca. 400 Kochvorgängen, spätestens nach 2 Jahren austauschen.
- ⇨ Nur Originalersatzteile verwenden.

### 2.2 Erste Inbetriebnahme

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

### 2.3 Vor jeder Benutzung

**WARNUNG**



VERBRENNUNGSGEFAHR AUFGRUND BESCHÄDIGTER / FEHLENDER ODER FALSCH EINGESETZTER TEILE

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

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

**WARNUNG**



VERBRENNUNGSGEFAHR AUFGRUND NICHT FUNKTIONIERENDER SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

Vor jeder Benutzung die Sicherheitsein-

richtungen auf Funktion, Beschädigungen, Schmutz und Verstopfungen prüfen. Ansonsten besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen und austretenden Dampf.

⇨ Korrekten Sitz der Doppeldichtung ⑱ prüfen. Der Dichtungsring ㉑ muss am Deckelrand anliegen.

⇨ Bei beschädigten, verformten, verfärbten oder gebrochenen Teilen den Schnelltopf nicht benutzen und den WMF Fachhändler / Service kontaktieren.

⇨ Verschmutzungen / Verstopfungen beseitigen.

**VORSICHT**



VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH UNGENÜGENDE REINIGUNG

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

⇨ Sicherheitseinrichtungen und Druckanzeige ⑯ prüfen und ggf. reinigen.

**VORSICHT**



VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH FALSCH ZUSAMMENGESETZTEN DECKEL

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

⇨ Anweisungen genau beachten.

⇨ Korrekten Sitz prüfen.

### 2.4 Während der Benutzung

**VORSICHT**



VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH HEIßEN DAMPF

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

⇨ Herd sofort ausschalten, Topf abkühlen lassen und überprüfen.

**WARNUNG**



VERLETZUNGSGEFAHR DURCH HOHEN DRUCK

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

⇨ Immer überprüfen, dass der Schnelltopf sicher verschlossen ist.

⇨ **Schnelltopf nie mit Gewalt öffnen.** Nur wenn der Schnelltopf vollständig drucklos ist, lässt er sich leicht öffnen.

⇨ Schnelltopf vorsichtig bewegen, wenn er unter Druck steht.

⇨ Schnelltopf während der Benutzung **niemals unbeaufsichtigt** lassen.

**VORSICHT**



VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH AUSTRETENDEN DAMPF

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

⇨ Niemals in den Dampf greifen.

⇨ Hände, Kopf und Körper immer aus dem Gefahrenbereich - über dem Deckel ⑥ und dem seitlichen Sicherheitsschlitz ⑩ am Deckelrand - halten. Schnelltopf während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt lassen.

⇨ Kinder und Haustiere fernhalten.

**VORSICHT**



VERBRENNUNGSGEFAHR BEIM SCHNELLABDAMPFEN

Beim Schnellabdampfen per Drehknopf ⑫ oder unter fließendem Wasser besteht

Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf oder Gargut.

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

**VORSICHT**



VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH BLASENBILDUNG (SIEDEVERZUG)

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

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

**VORSICHT**



VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH AUSTRETENDE SPEISEN

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

⇨ Schnelltopf niemals überfüllen.
⇨ Schnelltopf maximal bis zu **2/3** seines Nenninhaltes befüllen.
⇨ Schnelltopf höchstens bis zur **1/2** seines Nenninhaltes befüllen, wenn quellende, dickflüssige oder **stark schäumende Speisen**, wie z. B. Suppen, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Brühen, Innereien oder Teigwaren gegart werden.
⇨ Speisen vorher im offenen Topf ankochen, umrühren und ggf. Schaum abschöpfen.
⇨ Bei Verwendung von Einsätzen / Stegen die Füllhöhe beachten.

**VORSICHT**



VERBRENNUNGSGEFAHR AM HEIßEN TOPF / DECKEL

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

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

**ACHTUNG**



BESCHÄDIGUNG DURCH ZU WENIG / FEHLENDE FLÜSSIGKEIT

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

⇨ Schnelltopf nur mit ausreichend Flüssigkeit (Minimum ¼ l Wasser, Fonds, Sauce, etc.) verwenden.
⇨ Bei dickflüssigen Speisen auf ausreichend Flüssigkeit achten.
⇨ Bei zu wenig oder keiner Flüssigkeit, Herd sofort ausschalten und Schnelltopf nicht bewegen, bis er vollständig abgekühlt ist.

⇨ Schnelltopf nie unbeaufsichtigt lassen.

**2.5 Zur Reinigung**

Schnelltopf nach jeder Nutzung reinigen!

**VORSICHT**



VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH BESCHÄDIGUNG BEI DER REINIGUNG

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

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

**2.6 Notwendige Reparaturen**

**VORSICHT**



BESCHÄDIGUNG DURCH UNSACHGEMÄSSE REPARATUR / FALSCHE ERSATZTEILE

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

⇨ Im Fall von Reparaturen an einen Fachhändler wenden.
⇨ Griffe, die Risse aufweisen oder nicht korrekt sitzen, vom Fachhändler austauschen lassen.
⇨ Nur Original-Schnelltopf-Ersatzteile verwenden.

**2.7 Zu den Herdarten**

**VORSICHT**



VERWENDBARE HERDARTEN UND PLATTENGRÖßEN

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

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

**2.8 Lebensdauer erhöhen**

**ACHTUNG**



BESCHÄDIGUNG DES SCHNELLTOPFES

Um die Lebensdauer des Schnelltopfes zu erhalten...

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

## 3. Schnelltopf auspacken

1. Verpackung öffnen und kontrollieren, ob alle Teile vorhanden sind:

/ Topf ① mit Seiten- ② und Stielgriff ③
/ Deckel ⑥ mit abnehmbarem Griff ⑪
- Deckel mit Sicherheitsventil ⑦ und Halteschlitz ⑰
- Austauschbare Doppeldichtung (grau) ⑱

/ Dichtungsring (grau) ㉑
/ Betriebsanleitung
⇨ Bei fehlenden Teilen wenden Sie sich bitte an Ihren autorisierten WMF Fachhändler / Service oder direkt an WMF.
/ Alle vorhandenen Aufkleber und Anhänger entfernen

2. Nicht benötigtes Verpackungsmaterial entsprechend den geltenden Vorschriften entsorgen.
3. Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und in Reichweite des Schnelltopfes aufbewahren.
4. Die Garantieerklärung unbedingt aufbewahren, um bei Bedarf einen Garantieanspruch geltend machen zu können.

## 4. Schnelltopf kennenlernen und verstehen

### 4.1 Alle Bestandteile im Überblick

① Topf in Fusiontec Material mit Innenskalierung *(siehe Bild B)*
② Seitengriff
③ Stielgriff
④ Stielgriffmarkierung
⑤ Verschlusssicherung Stielgriff
⑥ Deckel
⑦ Sicherheitsventil
⑧ Halter
⑨ Aufsetzmarkierung Deckel
⑩ Sicherheitsschlitz
⑪ Abnehmbarer Deckelgriff
⑫ Drehknopf
⑬ Verschlusssicherung im Deckelgriff
⑭ Griffentriegelung
⑮ Druckregeleinrichtung
⑯ Druckanzeige
⑰ Halteschlitz
⑱ Doppeldichtung
⑲ Sicherheitsöffnungssystem
⑳ Dichtlippe Deckelgriff
㉑ Dichtungsring
㉒ Öffnungszeichen
㉓ grüne Markierung
㉔ Griffmarkierung

### 4.2 Das mehrstufige Sicherheitssystem

**Druckregeleinrichtung im Deckel**

Wird der vorgesehene Druck für die gewählte Kochstufe überschritten, öffnet sich automatisch die Druckregeleinrichtung ⑮ und überschüssiger Dampf entweicht. So wird zu großer Druck sofort abgebaut.

**Sicherheitsventil**

Spricht die Druckregeleinrichtung ⑮ nicht an, wird zu großer Druck sofort über das Sicherheitsventil ⑦ abgebaut.

**Sicherheitsschlitz im Deckelrand**

Fallen alle anderen Sicherheitseinrichtungen beispielsweise durch die Verstopfung mit Speiseresten aus, dient der Sicherheitsschlitz ⑩ als „Notaustritt". Entsteht ein zu hoher Druck wird der Dichtungsring ㉑ durch den Sicherheitsschlitz ⑩ so stark nach außen gedrückt, dass Dampf entweichen kann und der Druck abgebaut wird.

**Druckanzeige im Deckelgriff**

Die Druckanzeige ⑯ verfügt über eine Sichthilfe um vorausschauendes Kochen zu ermöglichen. Sie zeigt den momentanen Stand des Kochdrucks an. Sie ist mit einem roten bzw. einem gelben Ring bei Perfect Excellence (Druck ist vorhanden) und 2 grünen (Garstufe 1 und 2) Ringen versehen.

**Sicherheitsöffnungssystem**

Das Sicherheitsöffnungssystem ⑲ verhindert, dass der Schnelltopf geöffnet werden kann, obwohl noch Restdruck vorhanden ist. Erst nach dem vollständigen Druckabbau kann der

Schnelltopf geöffnet werden.

**Kontrolliertes Abdampfen per Drehknopf**

Mit dem Drehknopf ⑫ kann der Dampf langsam aber auch schnell abgelassen werden.

**Verschlusssicherung**

Im Deckelgriff ⑪ befindet sich die Verschlusssicherung ⑬, die verhindert, dass der Schnelltopf während des Kochens geöffnet werden kann.

### 4.3 Alle relevanten Daten

**Hersteller** WMF GmbH

**Typ** **Fusiontec**
Perfect Premium / Excellence

**Material**

| | |
|---|---|
| Topf / Boden | Fusiontec Material |
| Deckel | Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10 |
| Griffe | Hitzeisolierender Kunststoff |
| Dichtungen | Silikon |

**Durchmesser Topf**

| | |
|---|---|
| Boden | 190 mm |
| Innen | 220 mm |

**Füllvolumen** **3,0 l / 4,5 l / 6,5 l**

**Länge**

| | |
|---|---|
| Topf mit Griffen | 416 mm |
| Topf mit Deckel | 468 mm |

**Breite**

| | |
|---|---|
| Topf mit Deckel | 250 mm |

**Höhe**

A = Topf, B = Topf mit Deckel, C = Topf mit Deckel und Griff

| Volumen | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 3,0 l | 88 mm | 117 mm | 142 mm |
| 4,5 l | 128 mm | 157 mm | 182 mm |
| 6,5 l | 183 mm | 212 mm | 237 mm |

**Leergewicht**

| | |
|---|---|
| 3,0 l | 3,60 kg |
| 4,5 l | 4,00 kg |
| 6,5 l | 4,50 kg |

**PS-Wert** 150 kPa

**Druckwerte**

Erster grüner Ring, ca. 106°C, 25 kPa Betriebsdruck, 40 kPa Regeldruck

Zweiter grüner Ring, ca. 115°C, 70 kPa Betriebsdruck, 90 kPa Regeldruck

**Kochfelddurchmesser** max. 190 mm

**Innenskalierung Füllhöhe (abhängig vom Gesamtvolumen)** 1/3, 1/2, 2/3

### 4.4 Die Herdarten



### 4.5 Alle Zubehör-, Ersatz- und Verschleißteile

**Zubehör**

/ Einsätze (Art.Nr. 07 8940 6000 / 07 8941 6000 / 07 8943 6000 / 07 8942 6030)
/ Einsatzsteg (Art.Nr. 07 8944 6100)
/ Glasdeckel (Art.Nr. 07 9518 6389)

**Ersatzteile**

/ Deckelgriff ⑪ (Art.Nr. 08 9580 6030)
/ Deckel ⑥ mit Griff ⑪ (Art.Nr. 07 9580 6042)

**Verschleißteile (graue Farbe)**

/ Doppeldichtung ⑱ (Art.Nr. 60 9614 9510)
/ Dichtungsring ㉑ (Art.Nr. 60 6856 9990)

## 5. Schnelltopf in Betrieb nehmen

### 5.1 Schnelltopf auseinanderbauen

1. Deckel abnehmen *(vgl. Bildreihe E, B)*.
   a) Den Drehknopf ⑫ so drehen, dass die Öffnungszeichen ㉒ mit der Griffmarkierung ㉔ übereinstimmen.
   b) Den Drehknopf ⑫ ganz nach hinten in Richtung Griffende ziehen.
      ▸ Die grüne Markierung ㉓ auf dem Deckelgriff ⑪ muss vollständig sichtbar sein.
   c) Mit der linken Hand nur den Stielgriff ③ des Topfes ① festhalten.
   d) Mit der rechten Hand den Deckelgriff ⑪ greifen und nach rechts drehen, bis der Deckel ⑥ sich abheben lässt.
      ▸ Die Deckel- ⑨ und Stielgriffmarkierung ④ müssen in einer Linie stehen.
   e) Deckel ⑥ am Griff ⑪ abheben.
2. Deckel auseinanderbauen *(siehe Bildreihe G)*, dazu zuerst Deckel ⑥ umdrehen.
3. Dichtungsring ㉑ vorsichtig aus dem Topfrand herausziehen und zur Seite legen.
4. Deckel ⑥ festhalten und die Griffentriegelung ⑭ in Richtung Griffende drücken.
5. Deckel ⑥ vom Stielgriff abnehmen.

### 5.2 Schnelltopf erstmals reinigen

1. Schnelltopf gemäß *Kapitel 5.1* auseinanderbauen.
2. Topf ① zu 2/3 *(siehe Innenskalierung Bild I)* mit Wasser füllen und 2-3 Esslöffel Haushaltsessig dazugeben.
3. Topf ① ohne Deckel ⑥ ca. 5–10 Minuten lang mit dem Essigwasser auskochen.
4. Anschließend alle Teile gründlich von Hand spülen.
5. Alle Teile nach der Reinigung gut abtrocknen.

### 5.3 Schnelltopf zusammenbauen

**VORSICHT**

**VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH FALSCH ZUSAMMENGESETZTEN DECKEL**

Der Deckel darf nicht fehlerhaft zusammengebaut werden. Der Zusammenbau darf nur in der beschriebenen Weise erfolgen.
⇨ Anweisungen genau beachten.
⇨ Korrekten Sitz prüfen.

#### 5.3.1 Deckel zusammenbauen

*(siehe Bildreihe H)*

1. Deckelrand, Deckelgriff, Sicherheitseinrichtungen und Dichtungsring auf Schmutz oder Verstopfungen überprüfen.
2. Deckel ⑥ so drehen, dass der Rand nach unten zeigt.
3. Griff ⑪ umdrehen und festhalten.
4. Halteschlitz ⑰ am Deckelgriff ⑪ in den Halter ⑧ des Deckels ⑥ einhängen.
5. Griff ⑪ langsam herunterklappen.
6. Deckel ⑥ mit Griff ⑪ umdrehen.
7. Deckel ⑥ und Griff ⑪ so ausrichten, dass die Doppeldichtung ⑱ nicht gequetscht oder durch die Ränder der Deckelöffnungen beschädigt wird.
8. Deckel ⑥ vorsichtig hinunterdrücken, bis er hörbar in die Griffentriegelung ⑭ einrastet. Das Einrasten durch nachdrücken des roten Schiebers kontrollieren.
9. Dichtungsring ㉑ in den Topfrand einlegen und vorsichtig unter den Rand drücken.
   ▸ Der Dichtungsring ㉑ muss komplett unter dem gebogenen Topfrand liegen.

#### 5.3.2 Deckel aufsetzen *(siehe Bildreihe F)*

1. Topf ① auf fester Unterlage abstellen.

2. Deckel ⑥ mit dem Rand nach unten auf den Topf ① setzen.
   - ▸ Die Aufsetzmarkierung ⑨ am Deckel und die Stielgriffmarkierung ④ müssen übereinstimmen, sonst kann der Deckel nicht aufgesetzt werden.
   - ▸ Der Dichtungsring ㉑ muss in den Deckelrand eingesetzt sein!
3. Mit der linken Hand den Stielgriff ③ des Topfes ① festhalten.
4. Mit der rechten Hand den Deckel ⑥ mit dem Griff ⑪ nach links schwenken.
5. Wenn beide Griffe ③/⑪ genau übereinanderstehen, den Drehknopf ⑫ komplett nach vorne schieben.
   - ▸ Es darf kein Spalt mehr zwischen Griff ⑪ und Drehknopf ⑫ sichtbar sein.

## 6. Schnelltopf bedienen

### 6.1 Sicherheitseinrichtungen prüfen

1. Deckel ⑥ gemäß *Kapitel 5.1* abnehmen.
2. Dichtungsring ㉑ vorsichtig aus dem Topfrand herausziehen und zur Seite legen.
3. Deckelgriff ⑪ gemäß *Kapitel 5.1* entfernen.
4. Überprüfen, dass der Dichtungsring ㉑ und der Deckelinnenrand sauber sind.
5. Kontrollieren, dass…
   / der Sicherheitsschlitz ⑩ im Deckelrand,
   / die Druckregeleinrichtung ⑮,
   / die Druckanzeige ⑯,
   / die Griffentriegelung ⑭,
   / das Sicherheitsventil ⑦
   sauber und nicht verstopft sind.
   - ▸ Verkrustungen einweichen und reinigen, Verstopfungen beseitigen (siehe *Kapitel 8.1* Reinigung).
6. Prüfen, ob auf der Deckelunterseite die Kugel im Sicherheitsventil ⑦ sichtbar ist.
   - ▸ Ggf. den Deckel ⑥ schütteln, bis die Kugel wieder sichtbar ist.
   - ▸ Bei Beschädigung durch den WMF Fachhandel/Service ersetzen lassen.
7. Druckregeleinrichtung ⑮ per Fingerdruck vorsichtig auf Beweglichkeit testen.
8. Prüfen, dass alle Dichtungen sauber und unbeschädigt sind sowie korrekt sitzen *(vgl. Bildreihe J)*.
   - ▸ Die Doppeldichtung ⑱ darf kein anderes Ventil überdecken, die beiden Pfeile müssen aufeinander zeigen und die Dichtung muss spaltfrei am Griff ⑪ anliegen.
   - ▸ Die Doppeldichtung ⑱ muss sich zudem unter der Dichtlippe ⑳ des Deckelgriffes ⑪ befinden.

### 6.2 Deckel öffnen

Zum Öffnen des Schnelltopfes den Deckel ⑥ gemäß *Kapitel 5.1* abnehmen.

### 6.3 Schnelltopf befüllen

**⚠ ACHTUNG**



BESCHÄDIGUNG DURCH ZU WENIG ODER FEHLENDE FLÜSSIGKEIT

Gefahr der Überhitzung und Beschädigung

⇨ Schnelltopf niemals ohne Flüssigkeit oder unbeaufsichtigt auf höchster Stufe aufheizen.

⇨ Schnelltopf nur mit ausreichend Flüssigkeit (Minimum 1/4 l Wasser) verwenden.

**VORSICHT**



VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH AUSTRETENDE SPEISEN

Heiße Speisen können durch die Druckregeleinrichtung, das Sicherheitsventil oder den seitlichen Sicherheitsschlitz austreten und zu Verbrennungen führen.

⇨ Schnelltopf maximal bis zu 2/3 (siehe Innenmarkierung) seines Nenninhalts befüllen.

⇨ Schnelltopf höchstens bis zu 1/2 seines Nenninhalts befüllen, **wenn quellende oder stark schäumende Speisen**, wie z. B. Suppen, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Brühen, Innereien oder Teigwaren gegart werden.

Gargut mit ausreichend Flüssigkeit in den Topf legen, ggf. Einsätze und einen Steg *(siehe Kapitel 7.2)* verwenden. Fleisch ggf. gemäß *Kapitel 7.1* vorher im Topf anbraten.

### 6.4 Schnelltopf verschließen

1. Ggf. den Deckel gemäß *Kapitel 5.3* zusammenbauen.
2. Den Deckel gemäß *Kapitel 5.3* aufsetzen und verschließen.

### 6.5 Speisen garen

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

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

HINWEIS

GARZEITEN VARIIEREN

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

#### 6.5.1 Garstufe 1

Schongarstufe für empfindliche Speisen wie Gemüse, Fisch oder Kompott

Bei dieser Kochstufe wird besonders schonend gegart, Aroma und Nährstoffe bleiben so weitestgehend erhalten. Bei Kochstufe 1 steigt die Druckanzeige bis zum 1. grünen Kochring. Zu hoher Druck wird automatisch reguliert.

1. Prüfen, dass der Schnelltopf korrekt verschlossen ist.
2. Schnelltopf auf den Herd stellen.
3. Am Drehknopf ⑫ die Kochstufe 1 einstellen, dazu den Drehknopf ⑫ nach **links** auf **Stufe 1** drehen *(siehe Bild C)*.
4. Herd auf **hohe** Energiestufe einstellen.
   ▸ Der Schnelltopf erwärmt sich.

   a) Über das Sicherheitsventil ⑦, das zugleich Ankochautomatik ist, entweicht in der Ankochphase so lange Luft, bis das Ventil schließt und sich Druck aufbaut.

   b) Die Druckanzeige ⑯ beginnt zu steigen. Der Anstieg kann durch die Aussparung neben der Druckanzeige beobachtet und die Energiezufuhr entsprechend reguliert werden.

   c) Der **rote** Ring (gelber Ring bei Perfect Excellence) an der Druckanzeige signalisiert, dass der Topf jetzt nicht mehr geöffnet werden kann.
5. Sobald die Druckanzeige ⑯ den 1. grünen Kochring anzeigt, beginnt die Garzeit.
6. Darauf achten, dass die Ringposition an der Druckanzeige ⑯ stabil bleibt.
7. Sinkt die Druckanzeige ⑯ unter den 1. grünen Kochring, die Energiezufuhr höher einstellen.
   ▸ Die Garzeit verlängert sich dadurch etwas.
8. Steigt die Druckanzeige ⑯ über den 1. grünen Kochring, entsteht ein zu hoher Dampfdruck, der über die Druckregeleinrichtung ⑮ **hörbar entweicht**.

   a) Schnelltopf von der Kochstelle nehmen.

   b) Warten bis sich die Druckanzeige auf den 1. grünen Kochring gesenkt hat.

c) Bei zurückgestellter Energiezufuhr Schnelltopf wieder auf den Herd stellen.

9. Nach Beendigung der Garzeit den Schnelltopf von der Energiezufuhr nehmen und den Druck abbauen *(siehe Kapitel 6.6)*.
10. **Nachdem der Druck abgebaut wurde, Schnelltopf rütteln und vorsichtig öffnen.**

### 6.5.2 Garstufe 2

Schnellgarstufe für alle übrigen Speisen

Bei dieser Kochstufe wird viel Zeit und Energie gespart. Bei Kochstufe 2 steigt die Druckanzeige bis zum 2. grünen Kochring. Zu hoher Druck wird automatisch reguliert.

1. Prüfen, dass der Schnelltopf korrekt verschlossen ist.
2. Schnelltopf auf den Herd stellen.

**⚠ ACHTUNG**



BESCHÄDIGUNG DURCH ZU WENIG ODER FEHLENDE FLÜSSIGKEIT

Gefahr der Überhitzung und Beschädigung

⇨ Schnelltopf niemals ohne Flüssigkeit oder unbeaufsichtigt auf höchster Stufe aufheizen.

⇨ Schnelltopf nur mit ausreichend Flüssigkeit (Minimum 1/4 l Wasser) verwenden.

3. Am Drehknopf die Kochstufe 2 einstellen, dazu den Drehknopf ⑫ nach **rechts** auf **Stufe 2** drehen *(siehe Bild C)*.
4. Herd auf die höchste Energiestufe einstellen.
   ▸ Der Schnelltopf erwärmt sich.
   a) Über das Sicherheitsventil ⑦, das zugleich Ankochautomatik ist, entweicht in der Ankochphase so lange Luft, bis das Ventil hörbar schließt und sich Druck aufbaut.
   b) Die Druckanzeige ⑯ beginnt zu steigen. Der Anstieg kann durch die Aussparung neben der Druckanzeige beobachtet und die Energiezufuhr entsprechend reguliert werden.
   c) Der rote Ring (gelber Ring bei Perfect Excellence) an der Druckanzeige signalisiert, dass der Topf jetzt nicht mehr geöffnet werden kann.
   ▸ Sobald die Druckanzeige ⑯ den 2. grünen Kochring anzeigt, beginnt die Garzeit.
5. Darauf achten, dass die Ringposition an der Druckanzeige ⑯ stabil bleibt.
6. Sinkt die Druckanzeige ⑯ unter den 2. grünen Kochring, die Energiezufuhr am Herd höher einstellen.
   ▸ Die Garzeit verlängert sich dadurch etwas.
7. Steigt die Druckanzeige ⑯ über den 2. grünen Kochring, entsteht ein zu hoher Dampfdruck, der über die Druckregeleinrichtung ⑮ **hörbar entweicht**.
   a) Schnelltopf von der Kochstelle nehmen.
   b) Warten bis sich die Druckanzeige auf den 2. grünen Kochring gesenkt hat.
   c) Bei zurückgestellter Energiezufuhr Schnelltopf wieder auf den Herd stellen.
8. Nach Beendigung der Garzeit den Schnelltopf von der Energiezufuhr nehmen und den Druck gemäß *Kapitel 6.6* abbauen.
9. **Nachdem der Druck abgebaut wurde, Schnelltopf rütteln und vorsichtig öffnen.**

## 6.6 Druck abbauen / abkühlen

**Methode 1 – Restwärme nutzen**

HINWEIS

TOPF ABDAMPFEN

Bei schäumenden oder quellenden Speisen (z. B. Hülsenfrüchte, Fleischbrühe, Getreide) den Druck nicht nach Methode 2, 3 oder 4 abbauen. So platzen z. B. Pellkartoffeln, wenn sie nach diesen

Methoden abgedampft werden.

1. Schnelltopf vom Herd nehmen.
   ▸ Nach kurzer Zeit senkt sich die Druckanzeige.
2. Ist die Druckanzeige ⑯ ganz im Deckelgriff verschwunden, den Drehknopf ⑫ so drehen, dass die Öffnungszeichen ㉒ mit der Griffmarkierung ㉔ übereinstimmen *(siehe Bild A)*.
3. Den Drehknopf ⑫ nach hinten in Richtung Griffende ziehen.
   ▸ Der noch vorhandene restliche Dampf entweicht.
4. Tritt kein Dampf mehr aus, den Topf **rütteln** und öffnen.

**Methode 2 – langsam abdampfen (Abdampfautomatik -** *siehe Bild A***)**

1. Den Drehknopf ⑫ so drehen, dass die Öffnungszeichen ㉒ mit der Griffmarkierung ㉔ übereinstimmen.
   ▸ Der Dampf entweicht langsam.
2. Ist die Druckanzeige ganz im Deckelgriff verschwunden, Topf **rütteln** und öffnen.

**Methode 3 – schnell abdampfen (***siehe Bild A)*

**VORSICHT**



VERBRENNUNGSGEFAHR BEIM SCHNELLABDAMPFEN

Beim Schnellabdampfen per Drehknopf ⑫ oder unter fließendem Wasser besteht Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf oder Gargut.

⇨ Schnelltopf vor dem Öffnen **rütteln**.

⇨ Hände, Kopf und Körper immer aus dem Gefahrenbereich - über dem Deckel ⑥ und seitlichen Sicherheitsschlitz ⑩ am Deckelrand - halten.

1. Den Drehknopf ⑫ so drehen, dass die Öffnungszeichen ㉒ mit der Griffmarkierung ㉔ übereinstimmen.
2. Den Drehknopf ⑫ nach hinten in Richtung Griffende ziehen.
   ▸ Der Dampf entweicht schnell.
3. Ist die Druckanzeige ⑯ ganz im Deckelgriff ⑪ verschwunden, den Topf **rütteln** und öffnen.

**Methode 4 – ohne Dampfaustritt**

1. Schnelltopf in die Spüle stellen und kaltes Wasser über den Deckel laufen lassen.
2. Ist die Druckanzeige ⑯ ganz im Deckelgriff ⑪ verschwunden, den Topf **rütteln** und öffnen.

### 6.7 Öffnen nach dem Garen *(siehe Bildreihe E)*

1. Zuerst den Druck gemäß *Kapitel 6.6* abbauen.
   ▸ Vor dem Öffnen muss der Druck abgebaut worden sein.
2. Den Drehknopf ⑫ so drehen, dass die Öffnungszeichen ㉒ mit der Griffmarkierung ㉔ übereinstimmen.
3. Den Drehknopf ⑫ ganz nach hinten in Richtung Griffende ziehen.
   ▸ Die grüne Markierung ㉓ auf dem Deckelgriff ⑪ muss vollständig sichtbar sein.
4. Topf **rütteln**.
5. Mit der linken Hand den Stielgriff ③ des Topfes ① festhalten.
6. Mit der rechten Hand den Deckelgriff ⑪ greifen und nach rechts drehen, bis der Deckel ⑥ entriegelt.
   ▸ Die Deckel- ⑨ und Stielgriffmarkierung ④ müssen sich decken.
7. Zum Öffnen den Deckelgriff ⑪ mit Deckel ⑥ leicht nach unten kippen, so dass der restliche Dampf nach vorne wegströmt.
8. Deckel ⑥ abheben.

## 7. Verwendungs- und Zubereitungsarten

### 7.1 Garen mit Einsätzen und Steg

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

HINWEIS

ZUBEHÖR

Einsätze und Stege als Zubehör beim WMF Fachhandel / Service beziehen.

Für Gemüse werden ungelochte, für Kartoffeln gelochte Einsätze verwendet. Das Gericht mit der längsten Garzeit wird zuerst ohne Einsatz in den Topf gefüllt.

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

**Beispiele**

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

2. Den Braten zunächst 12 min garen.
3. Den Topf gemäß *Kapitel 5.1* öffnen.
4. Kartoffeln im gelochten Einsatz auf einen Steg über den Braten stellen, Gemüse in einem ungelochten Einsatz darüber einsetzen.
5. Topf gemäß *Kapitel 5.3* schließen und weitere 8 min garen.

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

### 7.2 Braten

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

1. Deckel ⑥ gemäß *Kapitel 5.1* abnehmen und Lebensmittel anbraten.
2. Zum Fertiggaren...
   a) den Bratensatz lösen,
   b) die erforderliche Flüssigkeitsmenge (mindestens 1/4 l) zufügen,
   c) Ggf. weitere Lebensmittel – mit oder ohne Einsätze - hinzufügen.
3. Deckel gemäß *Kapitel 5.3* aufsetzen und verschließen.
4. Garstufe gemäß *Kapitel 6.5* am Drehknopf ⑫ einstellen.

### 7.3 Tiefkühlkost verwenden

1. Mindestmenge an Flüssigkeit hinzufügen (1/4l Wasser)
2. Tiefkühlkost unaufgetaut in den Topf geben
3. Fleisch zum Anbraten antauen
4. Gemüse direkt aus der Verpackung in einen ungelochten Einsatz geben
   ▸ Die Garzeiten verlängern sich.

### 7.4 Getreide oder Hülsenfrüchte zubereiten

Bei der Zubereitung im Schnelltopf müssen Getreide und Hülsenfrüchte nicht eingeweicht werden.

▸ Die Garzeiten verlängern sich aber um ca. die Hälfte der Zeit.
▸ Darauf achten, dass der Topf nur zur Hälfte gefüllt werden darf.

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

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

### 7.5 Sterilisieren

1. Babyflaschen, Einweckgläser etc. können sterilisiert werden, dazu die Teile mit der Öffnung nach unten in einen gelochten Einsatz stellen.
2. 1/4 l Wasser zugeben.
3. 20 min auf Garstufe 2 sterilisieren.
4. Langsam abkühlen lassen (Abdampf-Methode 1).

### 7.6 Einkochen

1. Lebensmittel wie gewohnt vorbereiten und in Einweckgläser füllen.
2. 1/4 l Wasser in den Topf füllen.
3. Einweckgläser in einen gelochten Einsatz stellen.
4. Einweckgläser mit 1 l Inhalt im 6,5 l bzw. 8,5 l Schnelltopf, kleinere Einweckgläser im 4,5 l Schnelltopf einkochen.
5. Gemüse / Fleisch auf Garstufe 2 ca. 20 min, Steinobst auf Garstufe 1 ca. 5 min. und Kernobst ca. 10 min garen.
6. Zum Abdampfen Topf langsam abkühlen lassen (Abdampf-Methode 1), da sich bei den anderen Methoden sonst der Saft aus den Einweckgläser drückt.

### 7.7 Entsaften

Im Schnelltopf können kleine Mengen Obst zu Saft verarbeitet werden.

1. 1/4 l Wasser in den Topf geben.
2. Früchte in einen gelochten Einsatz geben, auf einen ungelochten Einsatz setzen und bei Bedarf zuckern.
3. Auf Garstufe 1 - je nach Obstsorte zwischen 10-20 Minuten garen.
4. Topf unter fließendem Wasser drucklos machen (Abdampf-Methode 4) und vor dem Öffnen **rütteln**.

## 8. Schnelltopf reinigen, warten und aufbewahren

### 8.1 Reinigen

Zur Reinigung heißes Wasser und handelsübliches Spülmittel benutzen.

- ▸ Keine sandhaltigen, scheuernden Reinigungsmittel, Stahlwolle oder die harte Seiten von Schwämmen verwenden.

1. Deckelgriff ⑪ gemäß *Kapitel 5.1* abnehmen und nur unter fließendem Wasser reinigen *(siehe Bildreihe G)*.
2. Dichtungsring ㉑ aus dem Deckel ⑥ herausnehmen und von Hand spülen.
3. Leicht anhaftende Speisereste einweichen, stark anhaftende Speisereste im Schnelltopf mit etwas Wasser aufkochen.
4. Ventile bei Verschmutzung bzw. Verstopfung mit einem feuchten Wattestäbchen reinigen.
   - ▸ Keine scharfen oder spitzen Gegenstände verwenden.
5. Der Topf, die Einsätze und der Steg können in der Spülmaschine gereinigt werden.
   - ▸ Dies kann jedoch zu Farbveränderungen der Oberflächen führen. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt.
   - ▸ Wir empfehlen trotzdem die Reinigung von Hand.
6. Bei Kalkansatz Schnelltopf mit Essigwasser auskochen.
7. Kochgeschirr nach der Reinigung gut abtrocknen.

### 8.2 Aufbewahren / Lagern

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

1. Deckel ⑥ gemäß *Kapitel 5.1* abnehmen.

2. Dichtungsring ㉑ aus dem Topfrand herausziehen und separat aufbewahren, um ihn zu schonen.
3. Deckelgriff ⑪ gemäß *Kapitel 5.1* entfernen und in den Topf ① bzw. Deckel ⑥ legen.
4. Deckel ⑥ umgekehrt auf den Topf ① legen.

### 8.3 Warten / Verschleißteile tauschen

/ Seiten- und Stielgriff nur durch den WMF Fachhandel / Service ersetzen lassen.
/ Sicherheitsventil nur durch den WMF Fachhandel / Service ersetzen lassen, spätestens nach 10 Jahren.
/ Verschleißteile regelmäßig überprüfen und ggf. gegen Originalersatzteile austauschen.
/ Dichtungsring und Doppeldichtung bei Beschädigung, Verhärtung, Verfärbung oder nicht korrektem Sitz umgehend gegen Originalersatzteile tauschen.

#### 8.3.1 Dichtungsring tauschen

1. Deckel ⑥ gemäß *Kapitel 5.1* abnehmen.
2. Deckel ⑥ umdrehen.
3. Defekten Dichtungsring ㉑ aus dem Topfrand herausziehen und entsorgen.
4. Neuen originalen Dichtungsring ㉑ in den Topfrand einlegen und vorsichtig unter den Rand drücken.
   ▸ Der Dichtungsring ㉑ muss komplett unter dem gebogenen Topfrand liegen.

#### 8.3.2 Doppeldichtung austauschen

1. Ggf. Deckel ⑥ gemäß *Kapitel 5.1* vom Topf abnehmen.
2. Deckel auseinanderbauen *(siehe Bildreihe G)*, dazu Deckel ⑥ umdrehen.
3. Deckel ⑥ festhalten und die Griffentriegelung ⑭ in Richtung Griffende drücken.
4. Deckelgriff ⑪ abnehmen.
5. Doppeldichtung ⑱ vom Deckelgriff ⑪ abziehen und entsorgen *(siehe Bild J)*.
6. Neue, originale Doppeldichtung ⑱ vorsichtig aufsetzen.
   ▸ Die Doppeldichtung ⑱ darf kein anderes Ventil überdecken.
   ▸ Die Pfeile auf der Doppeldichtung ⑱ und dem Griffboden müssen aufeinander zeigen.
   ▸ Die Doppeldichtung ⑱ muss spaltfrei und plan am Griffboden anliegen.
   ▸ Die Doppeldichtung ⑱ muss sich unter der Dichtlippe ⑳ des Griffes befinden, so dass die Auswölbung der Dichtlippe über dem Dichtungsrand liegt.

## 9. Störungen beseitigen

/ Bei Störungen grundsätzlich den Schnelltopf von der Kochstelle nehmen.

/ **Schnelltopf niemals mit Gewalt öffnen!**

| Störungen | Ursache | Beseitigung |
|---|---|---|
| Zu lange Ankochzeit oder das Kochsignal steigt nicht | Durchmesser der Kochstelle ungeeignet | Kochstelle wählen, die zum Topfdurchmesser passt |
| | Energiestufe ungeeignet | Auf höchste Energiestufe stellen |
| | a) Deckel ist nicht richtig aufgesetzt.<br>b) Doppeldichtung fehlt.<br>c) Deckel nicht korrekt zusammengebaut | 1. Topf gemäß ***Kapitel 6.6*** vollkommen drucklos machen und öffnen.<br>2. Dichtungsring ㉑ / Doppeldichtung ⑱ ***(siehe Bild J)*** auf richtigen Sitz prüfen.<br>3. Deckel ⑥ auf korrekten Sitz / Zusammenbau prüfen.<br>4. Topf gemäß ***Kapitel 5.3*** verschließen. |
| | Kugel in Sicherheitsventil / Ankochautomatik sitzt nicht richtig | 1. Topf gemäß ***Kapitel 6.6*** vollkommen drucklos machen und öffnen.<br>2. Deckelgriff ⑪ gemäß ***Kapitel 5.1*** abnehmen.<br>3. Sitz der Metallkugel im Sicherheitsventil ⑦ prüfen und dieses ggf. reinigen.<br>4. Topf gemäß ***Kapitel 5.3*** verschließen. |
| | Flüssigkeit fehlt | 1. Topf gemäß ***Kapitel 6.6*** vollkommen drucklos machen und öffnen.<br>2. Flüssigkeit nachfüllen (mind.1/4 l).<br>3. Topf gemäß ***Kapitel 5.3*** verschließen. |
| Dampf tritt am Deckel aus | Dichtungsring und / oder Topfrand sind nicht sauber | 1. Topf gemäß ***Kapitel 6.6*** vollkommen drucklos machen und öffnen.<br>2. Dichtungsring ㉑ und Topfrand reinigen.<br>3. Topf gemäß ***Kapitel 5.3*** wieder verschließen. |
| | Drehknopf steht nicht auf Garstufe 1 oder 2 | Drehknopf ⑫ auf Garstufe 1 oder 2 stellen |
| | Dichtungsring beschädigt oder hart (durch Verschleiß) | Dichtungsring ㉑ durch einen original WMF Dichtungsring erneuern |
| | Doppeldichtung sitzt nicht richtig oder ist beschädigt | Sitz der Doppeldichtung ⑱ korrigieren oder durch original WMF Ersatzteil erneuern. |
| Aus dem Sicherheitsventil / Ankochautomatik tritt ständig Dampf aus (gilt nicht für die Ankochphase) | Kugel Sicherheitsventil sitzt nicht richtig im Ventil | 1. Topf gemäß ***Kapitel 6.6*** vollkommen drucklos machen und öffnen.<br>2. Deckelgriff ⑪ gemäß ***Kapitel 5.1*** abnehmen.<br>3. Sicherheitsventil ⑦ bzw. Sitz der Metallkugel im Deckel prüfen.<br>4. Topf gemäß ***Kapitel 5.3*** wieder verschließen. |
| Drehknopf lässt sich nicht nach hinten ziehen und der Schnelltopf dementsprechend nicht öffnen | Sicherheitsöffnungssystem blockiert | 1. Topf gemäß ***Kapitel 6.6*** vollkommen drucklos machen und öffnen.<br>2. Drehknopf ⑫ mehrmals nach vorne schieben und nach hinten ziehen. |

## 10. Tipps und Tricks zum Garen

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

Rezepte finden Sie unter www.wmf.com!

## 11. Garzeitentabelle

| Lebensmittel | Zeit | Hinweise |
|---|---|---|
| **Schwein und Kalb**<br>Beim 1. Ring garen; Mindestfüllmenge 1/4 l Flüssigkeit; kein spezieller Einsatz nötig | | |
| Geschnetzeltes SchweinGulasch | 5 - 7 | - |
| 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**<br>Beim 2. Ring garen; Mindestfüllmenge 1/4 l Flüssigkeit; für 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**<br>Beim 2. Ring garen; Mindestfüllmenge 1/4 l Flüssigkeit; für ein 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**<br>Beim 2. Ring garen; Mindestfüllmenge 1/4 l Flüssigkeit; kein spezieller Einsatz nötig | | |
| Hasenbraten | 15 -20 | - |
| Hasenrücken | 10 -12 | - |
| Hirschbraten | 25 -30 | - |
| Hirschgulasch | 15 -20 | - |
| **Lamm**<br>Beim 2. Ring garen; Mindestfüllmenge 1/4 l Flüssigkeit; kein spezieller Einsatz nötig | | |
| Lammragout | 20 -25 | Hammel hat längere Garzeiten |
| Lammbraten | 25 -30 | Garzeit abhängig von Größe und Form |

| Lebensmittel | Zeit | Hinweise |
|---|---|---|
| **Fisch**<br>Beim 1. Ring garen; Mindestfüllmenge 1/4 l Flüssigkeit; bei Ragout und Gulasch ist kein Einsatz erforderlich, ansonsten den ungelochten Einsatz benutzen | | |
| Fischfilets | 2 -3 | Im eigenen Saft gedünstet |
| Ganze Fische | 3 -4 | Im eigenen Saft gedünstet |
| Ragout oder Gulasch | 3- 4 | - |
| **Suppen**<br>Beim 2. Ring garen; mind. 1/4 l Flüssigkeit bis max. 1/2 Topfinhalt; kein Einsatz nötig | | |
| 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**<br>Beim 1. Ring garen; Mindestfüllmenge 1/4 l Flüssigkeit; bei Sauerkraut und Rote Bete ist kein Einsatz nötig, bei allen anderen Gerichten der gelochte Einsatz; ab den Bohnen beim 2. Ring garen | | |
| Auberginen, Gurken und Tomaten | 2 - 3 | 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 | 2. Ring |
| Sauerkraut | 10 - 15 | 2. Ring |
| Rote Bete | 15 - 25 | 2. Ring |
| Salzkartoffeln | 6 - 8 | 2. Ring, Pellkartoffeln platzen auf, wenn sie schnell abgedampft werden |
| Kartoffeln in der Schale | 6 - 10 | |
| **Hülsenfrüchte**<br>Beim 2. Ring garen; mind. 1/4 l Flüssigkeit bis max. 1/2 Topfinhalt; auf 1 Teil Getreide kommen 2 Teile Wasser; nicht eingeweichtes Getreide 20-30 min länger garen; Milchreis beim 1. Ring garen | | |
| Erbsen, Bohnen, Linsen | 10 - 15 | 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 garen |
| Langkornreis | 6 - 8 | - |
| Vollkornreis | 12 - 15 | - |
| Weizen, Roggen | 10 - 15 | Garzeit für eingeweichtes Getreide |
| **Obst**<br>Beim 1. Ring garen; Mindestfüllmenge 1/4 l Flüssigkeit | | |
| Kirschen, Pflaumen | 2 - 5 | Gelochter Einsatz wird empfohlen |
| Äpfel, Birnen | 2 - 5 | Gelochter Einsatz wird empfohlen |

## Table of Contents

1. Using a pressure cooker properly
2. All important safety notes
3. Unpacking the pressure cooker
4. Get to know and understand the pressure cooker
5. Preparing the pressure cooker for operation
6. Operating the pressure cooker
7. Usage and preparation methods
8. Cleaning the pressure cooker, service and storage
9. Eliminating malfunctions
10. Cooking tips and tricks
11. Cooking time chart

## We are delighted

that you have chosen a WMF pressure cooker (steam cooker) and we hope you have a lot of fun with it.
To ensure long lasting usability of this product, please note and follow the following safety information and instructions.

# 1. Using a pressure cooker properly

### 1.1 Safety and warning symbols

Important indications are featured in these operating instructions in the form of symbols and signal words:

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

**CAUTION** indicates a potentially hazardous situation that can lead to minor or moderate injuries.

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

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

### 1.2 Additional information

**TIP** provides helpful tips for efficient usage of the pressure cooker.

### 1.3 Meaning of the symbols and signs

**1. Symbols**

 Observe and follow the indications

**2. Signs**

/ = List
▸ = Explanation, result
⇨ = Handling instruction safety note
• = Sub-item
① = Reference to elements in the drawings

### 1.4 Proper usage

**The pressure cooker is only suitable...**

/ for stove types listed in these instructions,

/ for cooking or stewing food (with or without inserts / trivet),

/ for boiling down normal household quantities in preserving jars (with perforated insert),

/ for extracting juice from small amounts of fruit (with insert),

/ for sterilising baby bottles, preserving jars etc. (with perforated insert).

**The pressure cooker is not suitable...**

/ for use in hot ovens or a microwave,

/ for frying foods with oil,

/ for sterilisation in medical sectors,

/ for stove types other than those listed or open fire.

**These operating instructions...**

/ must be treated with care,

/ stored in close proximity to the pressure cooker,

/ and must not be disposed of.

/ They must be forwarded to other users and read by them.

## 2. All important safety notes

Save these operating instructions in a safe place to re-read later. Read these notes carefully before use.

The pressure cooker can only be used if the safety notes have been read and understood. Failure to take heed of these notes can lead to damages and burns when using the pressure cooker.

### 2.1 General notes

**WARNING**



TO BE USED ONLY BY PERSONS FAMILIAR WITH PROPER HANDLING

The pressure cooker can only be utilised by persons who have first familiarised themselves with the operating instructions and who have read the safety notes.

⇨ Do not pass the pressure cooker on to persons who are unfamiliar with the product.

⇨ Do not let children play with or use the pressure cooker.

**WARNING**



PRESSURE COOKER / DO NOT CHANGE SAFETY DEVICES

The safety devices prevent hazardous situations. They only function in an unmodified state and when the pot and lid fit together.

⇨ Do not make any modifications to the pressure cooker or its safety devices.

⇨ Only use the Fusiontec Perfect Premium / Excellence Lid ⑥ together with the matching Fusiontec Perfect Premium / Excellence Pot ① and vice versa. Do not use any other lids or pots.

**WARNING**



KEEP OUT OR REACH OF CHILDREN AND HOUSEHOLD PETS

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

**CAUTION**



FORESEEABLE MISUSE

in order to prevent misuse and the damages or rather burns associated with it, **do not** use the pressure cooker...

- ⇨ in a hot oven or in a microwave,
- ⇨ for frying foods with oil,
- ⇨ for sterilisation in medical sectors,
- ⇨ with other stove types other than those listed or over open fire.

**CAUTION**



DO NOT ALLOW THE POT HANDLES TO PROTRUDE OVER THE HOT STOVE

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

**CAUTION**



CHECK WEAR PARTS REGULARLY

Replace wear parts (double seal ⑱, seal ring ㉑) with original replacement parts if there is visible discolouration, cracks, hardening, damage or improper fit.

- ⇨ The seal ring ㉑ must be touching the rim of the lid. Replace after two years at the latest.
- ⇨ Replace the seal ring ㉑ after approx. 400 cooking operations, after 2 years at the latest.
- ⇨ Use original replacement parts only.

### 2.2 First use

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

### 2.3 Before each use

**WARNING**



RISK OF BURNS CAUSED BY DAMAGED / MISSING OR INCORRECTLY INSERTED PARTS

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

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

**WARNING**



RISK OF BURNS CAUSED BY SAFETY FEATURES THAT DO NOT FUNCTION

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

- ⇨ Check that the double seal ⑱ fits correctly. The seal ring ㉑ must be

touching the rim of the lid.

⇨ Do not use the pressure cooker if parts are damaged, deformed, discoloured or broken, and contact the WMF dealer /service.

⇨ Remove dirt / blockages.

**CAUTION**



RISK OF BURNS CAUSED BY INADEQUATE CLEANING

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

⇨ Check safety devices and pressure indicator ⑯ and clean if necessary.

**CAUTION**



RISK OF BURNS CAUSED BY INCORRECTLY ASSEMBLED LID

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

⇨ Observe the instructions strictly.

⇨ Check for correct fit.

### 2.4 During usage

**CAUTION**



RISK OF BURNS CAUSED BY HOT STEAM

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

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

**WARNING**



RISK OF BURNS CAUSED BY HIGH PRESSURE

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

⇨ Always check that the pressure cooker is securely closed.

⇨ **Never open the pressure cooker with force.** The pressure cooker can only be opened with ease when it is completely unpressurised.

⇨ Move the pressure cooker carefully when it is under pressure.

⇨ **Never leave pressure cooker unattended** during usage.

**CAUTION**



RISK OFF BURNS FROM ESCAPING STEAM

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

⇨ Never reach into the steam.

⇨ Always keep hands, head and body out of the danger area - above the lid ⑥ and side safety slot ⑩ on the rim of the lid.

⇨ Never leave pressure cooker unattended during usage.

⇨ Keep out of reach of children and household pets.

**CAUTION**



RISK OF BURNS FROM QUICK STEAM OFF

There is a risk of burns caused by hot steam or cooked food during quick steam-off via the turn knob ⑫ or under running water.

⇨ Give the pressure cooker a **shake** before opening.

⇨ Immersing the pressure cooker in water is prohibited.

⇨ Always keep hands, head and body out of the danger area - above the lid ⑥ and side safety slot ⑩ on the rim of the lid.

**CAUTION**



RISK OF BURNS CAUSED BY BUBBLE FORMATION (DELAY IN BOILING)

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

⇨ **Shake the pressure cooker before opening.**

⇨ Do not immediately pierce hot meat that is cooked with skin (e.g. cow tongue), let it cool down first.

**CAUTION**



RISK OFF BURNS FROM LEAKING FOOD

Hot food can leak out of the safety valve ⑦, the pressure regulation device ⑮, or the side safety slot ⑩ when the pressure cooker is overfilled, causing burns.

⇨ Never overfill the pressure cooker.

⇨ Fill the pressure cooker to a maximum of **2/3** (see inner marking) of its nominal capacity.

⇨ Fill the pressure cooker to a maximum of **1/2** its nominal capacity if expanding or **very foaming foods**, such as soups, legumes, stews, broths, offal or pasta products are being cooked.

⇨ Pre-cook foods beforehand in an open pot, stir and skim off foam if necessary.

⇨ Pay attention to the filling height when using inserts/trivets.

**CAUTION**



RISK OF BURNS FROM HOT POT / LID

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

⇨ Never touch the hot outer surface of the pressure cooker.

⇨ Only take hold of the pot ①/lid ⑥ by the plastic handles.

⇨ Use gloves and/or hand protection (e.g. pot holders).

⇨ Only remove inserts and trivets using aids, e.g. pot holders.

⇨ Place the hot pressure cooker on heat-resistant surface only.

**ATTENTION**



DAMAGE CAUSED BY TOO LITTLE OR LACK OF LIQUID

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

⇨ Only use the pressure cooker with sufficient liquid (minimum 1/4 l water, stock, etc.).

⇨ Check to ensure that there is sufficient liquid when cooking viscous foods.

⇨ If there isn't enough or no liquid, turn the stove off immediately and do not move the pressure cooker until it has cooled down completely.

⇨ Never leave the pressure cooker unattended.

### 2.5 To clean

**CAUTION**



RISK OF BURNS FROM DAMAGES CAUSED FROM CLEANING

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

⇨ Observe the cleaning and care instructions.

⇨ Dry the cooking equipment well after cleaning.

### 2.6 Necessary repairs

**CAUTION**



DAMAGE FROM IMPROPER REPAIR/WRONG REPLACEMENT PARTS

Repairs can only be performed by a specialised dealer, otherwise the pressure cooker can be damaged or the safety devices might not function properly any more, causing risk of burns.

⇨ If repairs are necessary contact a specialised dealer.

⇨ Handles that exhibit cracks or that do not fit properly should be replaced by a specialised dealer.

⇨ Use original pressure cooker replacement parts only.

### 2.7 About stove types

**CAUTION**



USABLE STOVE TYPES AND PLATE SIZES

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

⇨ The gas flame cannot protrude from above the pot base on gas stoves.

⇨ For optimum heat transfer and cooker connection the size of the pot should match the size of the hob.

⇨ The diameter of the hot plate on glass ceramic or electric stoves should not exceed 190 mm.

⇨ A buzzing sound can arise on induction stoves at high cooking levels. This is due to technical reasons and is not a sign of a defect on your stove or pressure cooker.

### 2.8 Increasing service life

**ATTENTION**



DAMAGE TO THE PRESSURE COOKER

In order to maintain the operating life of the pressure cooker...

⇨ Do not hit kitchen utensils against the pot's rim.

⇨ Only add salt to boiling water and stir so that the bottom of the pot is not damaged.

⇨ Avoid dirt between the bottom of the pot and the hob, otherwise the hob (e.g. glass ceramic) can get scratched.

## 3. Unpacking the pressure cooker

1. Open the packaging and check to ensure that all parts are included:

/ Pot 1 with sides 2 and handle 3

/ Lid 6 with removable handle B

- Lid with safety valve ⑦ and holding slot ⑰
- Replaceable double seal (grey) ⑱

/ Seal ring (grey) L

/ Operating instructions with warranty policy

⇨ If parts are missing contact your authorised MF dealer / service or WMF directly.

/ Remove all stickers and tags

2. Dispose of unneeded packaging material in accordance with applicable regulations.
3. Carefully read through the operating instructions and store within reach of the pressure cooker.
4. Be sure to keep the warranty policy so you can make a warranty claim if necessary.

# 4. Get to know and understand the pressure cooker

## 4.1 All components at a glance

① pot withTransTherm® all-stove base and inner scaling *(see Image B)*

② Side handle

③ Handle

④ Handle marking

⑤ Handle locking device

⑥ Lid

⑦ Safety valve

⑧ Holder

⑨ Lid placement marking

⑩ Safety slot

⑪ Removable lid handle

⑫ Turn knob

⑬ Lid handle locking device

⑭ Handle locking device

⑮ Pressure regulation device

⑯ Pressure indicator

⑰ Holding slot

⑱ Double seal

⑲ Safety opening system

⑳ Lid handle sealing lip

㉑ Seal ring

㉒ Opening symbol

㉓ Green marking

㉔ Handle marking

## 4.2 The multi-level safety system

### Pressure regulation device in the lid

If the intended pressure for the selected cooking level is exceeded, the pressure regulation device ⑮ opens automatically and excess steam escapes. This way pressure is reduced immediately.

### Safety valve

If the pressure regulation device ⑮ does not respond, excess high pressure is immediately released via the safety valve ⑦.

### Safety slot on rim of lid

If the other safety devices fail, due to clogging from food rests, the safety slot ⑩ serves as an "emergency discharge". If the pressure is too high the seal ring ㉑ is pushed outwards through the safety slot ⑩ so far that steam can escape and pressure is reduced.

### Pressure indicator on the lid handle

The pressure indicator ⑯ has a visual aid to enable anticipatory cooking. It displays the current cooking pressure status. It is outfitted with a red ring (yellow ring for Perfect Excellence) (pressure is present) and 2 green rings (Cooking Level 1 and 2).

### Safety opening system

The safety opening system ⑲ prevents the pressure cooker from being opened, even though residual pressure is present. The pressure cooker can only be opened after the pressure has been reduced completely.

### Controlled steam-off with the turn knob

Steam can be release slowly or quickly with the turn knob ⑫.

### Locking device

Locking device ⑬ is situated in lid handle ⑪, which prevents the pressure cooker from being opened during cooking.

## 4.3 All relevant data

| | |
|---|---|
| Manufacturer | WMF GmbH |
| Type | Fusiontec<br>Perfect Premium / Excellence |

**Material**

| | |
|---|---|
| Pot / base | Fusiontec material |
| Lid | Cromargan®: Stainless steel 18/10 |
| Handles | Heat-resistant plastic |
| Seals | Silicone |

**Pot diameter**

| | |
|---|---|
| Base | 190 mm |
| Interior | 220 mm |

**Filling volume** **3.0 l / 4.5 l / 6.5 l**

**Length**

| | |
|---|---|
| Pot with handles | 416 mm |
| Pot with lid | 468 mm |

**Width**

| | |
|---|---|
| Pot with lid | 250 mm |

**Height**

A = Pot, B = Pot with lid, C = Pot with lid and handle

| Volume | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 3.0 l | 88 mm | 117 mm | 142 mm |
| 4.5 l | 128 mm | 157 mm | 182 mm |
| 6.5 l | 183 mm | 212 mm | 237 mm |

**Tare weight**

| | |
|---|---|
| 3.0 l | 3.60 kg |
| 4.5 l | 4.00 kg |
| 6.5 l | 4.50 kg |

**PS value** 150 kPa

**Pressure values**

First green ring, approx. 106°C, 25 kPa operating pressure, 40 kPa control pressure

Second green ring, approx. 115°C, 70 kPa operating pressure, 90 kPa control pressure

**Hob diameter** max. 190 mm

**Inner scaling fill level (depending on total volume)** 1/3, 1/2, 2/3

### 4.4 The stove types



### 4.5 All accessories, replacement and wear parts

**Accessories**

/ Inserts (art.no. 07 8940 6000 / 07 8941 6000 / 07 8943 6000 / 07 8942 6030)

/ Trivet (art.no. 07 8944 6100)

/ Glass lid (art.no. 07 9518 6389)

**Replacement parts**

/ Lid handle B (art.no. 08 9580 6030)

/ Lid 6 with handle B (art. no. 09 9580 6042)

**Wear parts (grey colour)**

/ Double seal I (art.no. 60 9614 9510)

/ Seal ring ㉑ (art.no. 60 6856 9990)

## 5. Preparing the pressure cooker for operation

### 5.1 Taking apart the pressure cooker

1. Remove lid *(cf. image series E, B)*.

a) Turn the knob ⑫ so that the opening symbol ㉒ lines up with the handle marking ㉔.

b) Pull the turn knob ⑫ all the way back towards the end of the handle.

▸ The green marking ㉓ on the lid handle ⑪ must be completely visible.

c) Only hold the pot's ① handle ③ with the left hand.

d) Hold the lid handle ⑪ with the right hand and turn to the right until the lid ⑥ can be lifted.

▸ The lid ⑨ and the handle marking ④ must line up.

e) Lift the lid ⑥ by the handle ⑪.

2. Take apart the lid *(see image series G)*, by first turning the lid over ⑥.
3. Carefully pull the seal ring ㉑ out of the pot 's rim and place aside.
4. Hold the lid ⑥ and press the handle locking device ⑭ towards the end of the handle.
5. Remove the lid ⑥ by the handle.

### 5.2 First clean the pressure cooker

1. Take the pressure cooker apart as described in *Chapter 5.1.*
2. Fill 2/3 *(see inner scaling Image I)* of the pot ① with water and add 2-3 tablespoons of household vinegar.
3. Boil the vinegar water in the pot ① without the lid ⑥ for about 5-10 minutes.
4. Afterwards, wash all parts thoroughly by hand.
5. Dry all parts well after cleaning.

### 5.3 Assembling the pressure cooker

**CAUTION**

**RISK OF BURNS CAUSED BY INCORRECTLY ASSEMBLED LID**

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

⇨ Observe the instructions strictly.

⇨ Check for correct fit.

#### 5.3.1 Assemble the lid

*(see image series H)*

1. Check lid rim, lid handle, safety devices and seal ring for dirt or clogging.
2. Turn lid ⑥ so that the rim points downward.
3. Turn the handle ⑪ and hold in place.
4. Insert the holding slot ⑰ on the lid handle ⑪ into the lid's ⑥ holder ⑧.
5. Slowly fold down the lid ⑥.
6. Turn lid ⑥ using the handle ⑪.
7. Position the lid ⑥ and handle ⑪ in such a way that the double seal ⑱ isn't squished or the edges of the lid opening damaged.
8. Carefully press down lid ⑥ until it snaps into place audibly in the handle locking device ⑭. Check that it is correctly seated by pressing on the red slider.
9. Insert the seal ring ㉑ into the pot's rim and carefully press under the rim.
   - The seal ring ㉑ must be positioned completely below the curved pot rim.

#### 5.3.2 Put lid on (*(see image series F)*

1. Place pot ① on firm surface.
2. Place lid ⑥ on the pot ① with rim facing downwards.
   - The placement marking ⑨ on the lid and the handle marking ④ must line up, otherwise the lid cannot be put on.
   - Seal ring ㉑ must be inserted into the lid rim!
3. Hold the pot's ① handle ③ with the left hand.
4. With the right hand, swivel the lid ⑥ with the handle ⑪ to the left.
5. When both handles ③/⑪ are lined up exactly on top of each other, push the turn knob ⑫forwards completely.
   - No gap can be visible between the handle ⑪ and the turn knob ⑫.

## 6. Operating the pressure cooker

### 6.1 Check safety devices

1. Remove lid ⑥ as described in *Chapter 5.1.*
2. Carefully pull the seal ring ㉑ out of the pot 's rim and place aside.
3. Remove lid handle ⑪ as described in *Chapter 5.1.*
4. Check to ensure that the seal ring ㉑ and the inner lid rim are clean.

5. Check that...
 / safety slot ⑩ on the lid rim,
 / pressure regulation device ⑮,
 / pressure display ⑯,
 / handle locking device ⑭,
 / safety valve ⑦

 are clean and not clogged.
   ▸ Soak and clean incrustations, remove clogs (see *Chapter 8.1* Cleaning).
6. Check whether the safety valve ball is visible on the bottom of the lid ⑦.
   ▸ Shake the lid ⑥ if necessary until the ball becomes visible again.
   ▸ If damaged, contact the WMF Trade/Service team for a replacement.
7. Carefully test the pressure regulation device ⑮ for movability using finger pressure.
8. Check that all seals are clean, undamaged and that they fit correctly *(cf. image series J)*.
   ▸ The double seal ⑱ cannot cover any other valve, both arrows must point towards each other and the seal must touch the handle ⑪ without any gaps.
   ▸ The double seal ⑱ must also be situated under the sealing lip ⑳ of the lid handle ⑪.

### 6.2 Opening the lid

To open the pressure cooker, remove the lid ⑥ as described in Chapter *5.1*.

### 6.3 Filling the pressure cooker

**⚠ ATTENTION**



DAMAGE CAUSED BY TOO LITTLE OR LACK OF LIQUID

Risk of overheating and damage

⇨ Never heat the pressure cooker without liquid or heat at the highest level unattended.

⇨ Only use the pressure cooker with sufficient liquid (minimum 1/4 l water).

**CAUTION**



RISK OFF BURNS FROM LEAKING FOOD

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

⇨ Fill the pressure cooker to a maximum of 2/3 (see inner marking) of its nominal capacity.

⇨ Fill the pressure cooker to a maximum of 1/2 of its nominal capacity **if expanding or very foaming foods**, such as soups, legumes, stews, broths, offal or pasta products are being cooked.

Please the food into the pot with sufficient liquid, use inserts and a trivet *(See Chapter 7.2)* if necessary. Sear meat beforehand in the pot if necessary as described in *Chapter 7.1*.

### 6.4 Closing the pressure cooker

1. If applicable, assemble lid as described in *Chapter 5.3*.
2. Put the lid on and close as described in *Chapter 5.3*.

### 6.5 Cooking foods

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

**TIP** - Energy-conscious people turn the heat source off before the cooking time is over because the heat stored in the pot is enough to complete the cooking process.

NOTE

VARYING COOKING TIMES

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

### 6.5.1 Cooking Level 1

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

Food is cooked gently at this cooking level so that the aroma and nutrients remain preserved as much as possible. At Cooking Level 1 the pressure indicator rises up to 1 green cooking ring. If the pressure is too high it is is regulated automatically.

1. Check that the pressure cooker is closed correctly.
2. Place the pressure cooker on the stove.
3. Use the turn knob ⑫ to set the cooker to Cooking Level 1: to do so, turn the knob ⑫ to the **left** to **Level 1** *(see Image C)*.
4. Set stove to a **high** energy level.
   ▸ The pressure cooker will heat up.

a) Air will escape through the safety valve ⑦, which is also the automatic cooking system, until the valve closes and pressure builds up.

b) The pressure indicator ⑯ begins to rise. The increase can be observed through the slot beside the pressure indicator and the energy supply can be regulated accordingly.

c) The **red** ring (yellow ring for Perfect Excellence) on the pressure indicator signals that the pot can no longer be opened.

5. Cooking time begins as soon as the pressure indicator ⑯ displays 1 green cooking ring.
6. Ensure that the ring position on the pressure cooker ⑯ remains constant.
7. If the pressure indicator ⑯ falls below the 1 green cooking ring, turn up the energy supply.
   ▸ This increases the cooking time somewhat.
8. If the pressure indicator ⑯ rises above the 1 green cooking ring, the result is an excess build up of steam pressure, which **escapes audibly** through the pressure regulation device ⑮.

   a) Remove the pressure cooker from the hob.

   b) Wait until the pressure display has lowered to 1 green cooking ring.

   c) If the energy supply has been re-set, place the pot back on the stove quickly.
9. After the cooking time is over, remove the pressure cooker from the energy supply and reduce the pressure *(see Chapter 6.6)*.
10. **After the pressure has been reduced, shake the pressure cooker and open carefully.**

### 6.5.2 Cooking Level 2

Quick cooking level for all other foods

A lot of time and energy is saved with this cooking level. At Cooking Level 2 the pressure indicator rises up to the 2nd green cooking ring. If the pressure is too high it is is regulated automatically.

1. Check that the pressure cooker is closed correctly.
2. Place the pressure cooker on the stove.

⚠ ATTENTION



DAMAGE CAUSED BY TOO LITTLE OR LACK OF LIQUID

Risk of overheating and damage

⇨ Never heat the pressure cooker without liquid or heat at the highest level unattended.

⇨ Only use the pressure cooker with sufficient liquid (minimum 1/4 l water).

3. Use the turn knob to set the cooker to Cooking Level 2: to do so, turn the knob ⑫ to the **right** to **Level 2** *(see Image C)*.

4. Set stove to the highest energy level.
   ▸ The pressure cooker will heat up.
   a) Air will escape through the safety valve ⑦, which is also the automatic cooking system, until the valve closes audibly and pressure builds up.
   b) The pressure indicator ⑯ begins to rise. The increase can be observed through the slot beside the pressure indicator and the energy supply can be regulated accordingly.
   c) The red ring (yellow ring for Perfect Excellence) on the pressure indicator signals that the pot can no longer be opened.
   ▸ Cooking time begins as soon as the pressure indicator ⑯ displays the 2nd green cooking ring.
5. Ensure that the ring position on the pressure cooker ⑯ remains constant.
6. If the pressure indicator ⑯ falls below the 2nd green cooking ring, turn up the energy supply on the stove.
   ▸ This increases the cooking time somewhat.
7. If the pressure indicator ⑯ rises above the 2 green cooking ring, the result is an excess build up of steam pressure, which **escapes audibly** through the pressure regulation device ⑮.
   a) Remove the pressure cooker from the hob.
   b) Wait until the pressure display has lowered to 2 green cooking ring.
   c) If the energy supply has been re-set, place the pot back on the stove quickly.
8. After the cooking time is over, remove the pressure cooker from the energy supply and reduce the pressure as described in *Chapter 6.6*.
9. **After the pressure has been reduced, shake the pressure cooker and open carefully.**

### 6.6 Reducing pressure / cooling

**Method 1 – use residual heat**

NOTE

RELEASE THE STEAM

Do not reduce pressure using method 2, 3 or 4 for foaming or expanding foods (e.g. legumes, meat broth, grains). Boiled potatoes burst for instance, when steamed off using these methods.

1. Remove the pressure cooker from the stove.
   ▸ After a short time the pressure indicator will go down.
2. If the pressure indicator ⑯ has disappeared completely into the lid handle, turn the knob ⑫ until opening mark ㉒ is aligned with the handle mark ㉔ *(see Image A)*.
3. Pull the turn knob ⑫ back towards the end of the handle.
   ▸ Any remaining steam escapes.
4. When no more steam come out, **shake** the pot and open it.

**Method 2 – slow steam release (automatic steam reduction - *see Image A*)**

1. Turn the knob ⑫ so that the opening symbol ㉒ matches the handle marking ㉔.
   ▸ The steam escapes slowly.
2. If the pressure display has disappeared completely in the lid handle, **shake** the pot and open it.

**Method 3 – quick steam release (*see Image A*)**

**CAUTION**



RISK OF BURNS FROM QUICK STEAM OFF

There is a risk of burns caused by hot steam or cooked food during quick steam-off via the turn knob ⑫ or under running water.

⇨ Give the pressure cooker a shake before opening.

⇨ Always keep hands, head and body out of the danger area - above the lid ⑥ and side safety slot ⑩ on the rim of the lid.

1. Turn the knob ⑫ so that the opening symbol ㉒ matches the handle marking ㉔.
2. Pull the turn knob ⑫ back towards the end of the handle.
   ▸ The steam escapes quickly.
3. If the pressure display ⑯ has disappeared completely in the lid handle ⑪, **shake** the pot and open.

**Method 4 – no escaping steam**

1. Put the pressure cooker in the sink and run cold water over the lid.
2. If the pressure display ⑯ has disappeared completely in the lid handle ⑪, **shake** the pot and open.

### 6.7 Open after cooking *(see image series E)*

1. First release the pressure as described in *Chapter 6.6*.
   ▸ The pressure must be released before opening.
2. Turn the knob ⑫ so that the opening symbol ㉒ matches the handle marking ㉔.
3. Pull the turn knob ⑫ all the way back towards the end of the handle.
   ▸ The green marking ㉓ on the lid handle ⑪ must be completely visible.
4. **Shake** pot.
5. Hold the pot's ① handle ③ with the left hand.
6. Hold the lid handle ⑪ with the right hand and turn to the right until the lid ⑥ unlocks.
   ▸ The lid ⑨ and the handle marking ④ must line up.
7. To open the lid handle ⑪ with lid ⑥ tilt downwards slightly so that the rest of the steam is emitted towards the front.
8. Take of the lid ⑥.

## 7. Usage and preparation methods

### 7.1 Cooking with inserts and trivet

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

NOTE

ACCESSORIES

Get inserts and trivets as accessories from WMF specialised retailers / service.

Unperforated inserts are used for vegetables; perforated inserts are used for potatoes. The food with the longest cook time should be placed in the pot first without an insert.

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

**Examples**

/ Roasting (20 min.) – pot base
/ Potatoes (8 min.) – perforated insert
/ Vegetables (8 min.) – unperforated insert

2. First cook the roast for 12 min.
3. Open the pot as described in *Chapter 5.1*.
4. Put the potatoes in a perforated insert on a trivet above the roast, place the vegetables on top on an unperforated insert.
5. Close the pot as described in *Chapter 5.3* and cook for another 8 min.

**TIP**- If the cook times are more or less the same, all inserts can be placed in the pot at the same time.

### 7.2 Searing

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

1. Remove the lid ⑥ as described in *Chapter 5.1* and sear the food.
2. To finish cooking...
   a) loosen the roast insert,
   b) add the necessary amount of liquid (at least 1/4 l),
   c) add other foods if desired - with or without inserts.
3. Put the lid on and close as described in *Chapter 5.3*.
4. Set cooking setting using the turn knob ⑫ as described in *Chapter 6.5*.

### 7.3 Using frozen food

1. Add minimum amount of water (1/4 l water)
2. Place unthawed frozen food into the pot
3. Thaw meat for searing
4. Place the vegetables into the unperforated insert directly from the packaging
   ▸ The cooking times are longer.

### 7.4 Preparing grain or legumes

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

- ▸ However, the cooking times increase by about half the time.
- ▸ Ensure that the pot is only half full.

1. Fill the pot with at least 1/4 liquid and add at least 2 parts liquid to 1 part grains / legumes.
2. Shortly before the cooking time is over, turn off the power supply and use the residual heat on the hob as a source.

### 7.5 Sterilisation

1. Baby bottles, preserving jars etc. can be sterilised. To do so, place the items onto a perforated insert with the opening facing down.
2. Add 1.4 l water.
3. Sterilise for 20 min. on Cooking Level 2.
4. Cool slowly (steam-off method 1).

### 7.6 Boiling down

1. Prepared foods as usual and fill preserving jars with it.
2. Fill the pot with 1/4 l water.
3. Place the preserving jars onto a perforated insert.
4. Boil down preserving jars with 1 l content in 6.5 or 8.5.l pressure cooker, boil down smaller preserving jars in 4.5 l pressure cooker.
5. Cook vegetables / meat at Cooking Level 2 for approx. 20 min., stone fruit on cooking level 1 for approx. 5 min. and pip fruits for about 10 minutes.
6. To steam off, slowly let the pot cool down (steam-off method 1), as the juice will press out of the preserving jars if the other methods are used.

### 7.7 Extracting juice

Small amounts of fruits can be processed into juice in the pressure cooker.

1. Fill the pot with 1/4 l water.
2. Place the fruit on a perforated insert, place on an unperforated inserts and add sugar if desired.
3. Cook at Cooking Level 1 for 10-20 minutes - depending on the type of fruit.
4. Release the pressure by putting the pot under running water (steam-off method 4) and shake before opening.

## 8. Cleaning the pressure cooker, service and storage

### 8.1 Cleaning

Use hot water and conventional detergent for cleaning.

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

1. Remove lid handle ⑪ as described in *Chapter 5.1* and clean under running water only *(see image series G)*.

2. Take the seal ring ㉑ out of the lid ⑥ and wash by hand.
3. Soak lightly sticking food, bring strong sticking foods to a boil with some water in the pressure cooker.
4. Clean valves from dirt and/or clogging with a moist cotton swab.
   ▸ Do not use any sharp or pointy objects.
5. The pot, inserts and trivet can be cleaned in the dishwasher.
   ▸ However, this can lead to discolourations of the surface. This does not impair function.
   ▸ Nonetheless, we recommend cleaning by hand.
6. If lime develops bring vinegar-water to a boil in the pressure cooker.
7. Dry the cooking utensils well after cleaning.

### 8.2 Storage

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

1. Remove lid ⑥ as described in *Chapter 5.1*.
2. Remove seal ring ㉑ from the pot rim and store separately to protect it.
3. Remove lid handle ⑪ as described in *Chapter 5.1* and place in the pot ① and/or lid ⑥.
4. Place the lid ⑥ upside down on the pot ①.

### 8.3 Maintenance / replacing wear parts

/ Side handle and handle only to be replaced by WMF Trade / Service team.

/ Safety valve only to be replaced by WMF Trade / Service team, and at the latest before 10 years have elapsed.

/ Check wear parts regularly and replace for original parts if necessary.

/ Replace seal ring and double seal if they are damaged, hardened, discoloured or if they no longer fit properly.

#### 8.3.1 Replace seal ring

1. Remove lid ⑥ as described in *Chapter 5.1*.
2. Turn over lid ⑥.
3. Remove defective seal ring ㉑ from the pot rim and dispose of it.
4. Insert new original seal ring ㉑ into the pot's rim and carefully press under the rim.
   ▸ The seal ring ㉑ must be positioned fully below the curved pot rim.

#### 8.3.2 Replacing double seal

1. If necessary, remove lid ⑥ from the pot as described in *Chapter 5.1*.
2. Take apart the lid *(see image series G)*, by turning the lid over ⑥.
3. Hold the lid ⑥ and press the handle locking device ⑭ towards the end of the handle.
4. Remove handle ⑪.
5. Remove the double seal ㉑ from the handle ⑪ and dispose of it *(see Image J)*.
6. Carefully position the new original double seal ⑱.
   ▸ The double seal ㉑ cannot cover any other valve.
   ▸ The arrows on the double seal ⑱ and the handle base must point towards each other.
   ▸ The double seal ⑱ must be gap-free and lay flat against the handle base.
   ▸ The double seal ㉑ must be situated under the handle's sealing lip ⑳ so that the curve of the sealing lip lies over the seal edge.

## 9. Eliminating malfunctions

/ In the event of a malfunction, always remove the pressure cooker from the hob.

/ **Never open the pressure cooker with force!**

| Malfunctions | Cause | Remedy |
|---|---|---|
| Cooking time is too long or the cooking signal does not rise | Diameter of the hob is not suitable | Select a hob that fits the diameter of the pot |
| | Energy level unsuitable | Set at highest energy level |
| | a) The lid is not sitting on the pot properly.<br>b) The double seal is missing.<br>c) The lid is not assembled correctly. | 1. Completely release the pressure from the pot as described in *Chapter 6.6* and open it.<br>2. Check seal ring ㉑/double seal ⑱ *(see Image J)* to ensure they are correctly in place.<br>3. Check lid ⑥ for correct fit / assembly.<br>4. Close the pot as described in *Chapter 5.3*. |
| | The ball in the safety valve / automatic cooking system is not in the right place | 1. Completely release the pressure from the pot as described in *Chapter 6.6* and open it.<br>2. Remove lid handle ⑪ as described in *Chapter 5.1*.<br>3. Check the position of the metal ball in the safety valve ⑦ and clean if necessary.<br>4. Close the pot as described in *Chapter 5.3*. |
| | Not enough liquid | 1. Completely release the pressure from the pot as described in *Chapter 6.6* and open it.<br>2. Refill liquid (at least 1/4 l).<br>3. Close the pot as described in *Chapter 5.3*. |
| Steam is escaping from the lid | Seal ring and/or pot rim is not clean | 1. Completely release the pressure from the pot as described in *Chapter 6.6* and open it.<br>2. Clean seal ring ㉑ and pot rim.<br>3. Close the pot again as described in *Chapter 5.3*. |
| | Knob is not at Cooking Level 1 or 2. | Set knob ⑫ to Cooking Level 1 or 2. |
| | Seal ring damaged or hard (due to wear) | Replace the seal ring ㉑ with an original WMF seal ring. |
| | Double seal does not fit properly or is damaged. | Correct the position of the double seal ⑱ or replace with original WMF replacement part. |

| Malfunctions | Cause | Remedy |
|---|---|---|
| Steam is constantly escaping from the safety valve / automatic cooking system (does not apply to the pre-cook phase) | Safety valve ball is not positioned properly in the valve | 1. Completely release the pressure from the pot as described in ***Chapter 6.6*** and open it.<br>2. Remove lid handle ⑪ as described in ***Chapter 5.1***.<br>3. Check safety valve ⑦ and/or position of the metal ball in the lid.<br>4. Close the pot again as described in ***Chapter 5.3***. |
| The turn knob cannot be pulled back and the pressure cooker cannot be opened this way. | Safety opening system blocked. | 1. Completely release the pressure from the pot as described in ***Chapter 6.6*** and open it.<br>2. Push knob ⑫ forwards and back several times. |

## 10. Cooking tips and tricks

/ Seal ring should be lightly greased with cooking oil or fat in order to increase ease of opening and closing.

/ Cooking time begins as soon as the specified ring becomes visible on the cooking signal.

/ The indicated cooking times are reference values, it is better to select shorter cooking times: you can always cook it more.

/ The indicated cooking times prepare vegetables that are firm to the bite.

/ The cooking temperature of the first ring is 106° (especially suited for vegetables and fish), the temperature of the 2nd ring is 115°C (particularly suited for meat).

Find recipes at www.wmf.com!

## 11. Cooking time chart

| Food | Time | Notes |
|---|---|---|
| **Pork and veal**<br>Cook at 1st ring; minimum fill level 1/4 l liquid; no special insert required | | |
| Sliced pork | 5 - 7 | - |
| Pork goulash | 10 - 15 | - |
| Roast pork | 20 - 25 | Cooking time depends on size and shape |
| Sliced veal | 5 - 7 | - |
| Veal goulash | 10 - 15 | - |
| Veal shank - one piece | 25 - 30 | - |
| Veal tongue | 15 - 20 | Cover with water |
| Roast veal | 20 - 25 | Cooking time depends on size and shape |
| **Beef**<br>Cook at 2nd ring; minimum fill level 1/4 l liquid; a perforated insert is used for cow tongue | | |
| Meat loaf | 10 - 15 | - |
| Marinated | 30 - 35 | - |
| pot roast | 45 - 60 | - |
| Cow tongue | 6 - 8 | - |
| Sliced meat goulash | 15 - 20 | - |
| Meat rolls | 15 - 20 | - |
| Roast beef | 35 - 45 | Cooking time depends on size and shape |
| **Poultry**<br>Cook at 2nd ring; minimum fill level 1/4 l liquid; a perforated insert is used for stewing hen | | |
| Stewing hen | 20 -25 | max. 1/2 filling quantity |
| Chicken pieces | 6 -8 | - |
| Turkey leg | 25 -30 | Depends on the thickness of the drumstick |
| Turkey ragout | 6 -10 | The same for turkey |
| Turkey escalope | 2 -3 | - |
| **Game**<br>Cook at 2nd ring; minimum fill level 1/4 l liquid; no special insert required | | |
| Roast rabbit | 15 -20 | - |
| Saddle of rabbit | 10 -12 | - |
| Roast venison | 25 -30 | - |
| Venison goulash | 15 -20 | - |
| **Lamb**<br>Cook at 2nd ring; minimum fill level 1/4 l liquid; no special insert required | | |
| Lamb ragout | 20 -25 | Mutton has longer cooking time |
| Lamb roast | 25 -30 | Cooking time depends on size and shape |

| Food | Time | Notes |
|---|---|---|
| **Fish**<br>Cook at 1st ring; minimum filling quantity 1/4 l liquid; no insert is required for ragout and goulash, otherwise use unperforated insert | | |
| Fish fillet | 2 -3 | Steamed in its own juice |
| Whole fish | 3 -4 | Steamed in its own juice |
| Ragout or goulash | 3 -4 | - |
| **Soups**<br>Cook at 2nd ring; at least 1/4 l liquid up to 1/2 pot content, no insert needed | | |
| Pea soup, lentil soup | 12 - 15 | Soaked legumes |
| Meat broth | 25 - 30 | Applicable to all types of meat |
| Vegetable soup | 5 - 8 | - |
| Goulash soup | 10 - 15 | - |
| Chicken soup | 20 - 25 | Cooking time depends on the size |
| Potato soup | 5 - 6 | - |
| Oxtail soup | 35 | - |
| **Vegetables**<br>Cook at 1st ring; minimum filling quantity 1/4 l liquid, no insert is necessary for sauerkraut and beets, all other foods require the perforated insert; cook at 2nd ring for beans and more | | |
| Eggplant, cucumber and tomatoes | 2 - 3 | Vegetables cooked in steam are not drained as quickly |
| cauliflower, peppers, leeks | 3 - 5 | - |
| peas, celery, kohlrabi | 4 - 6 | - |
| fennel, carrots, savoy cabbage | 5 - 8 | - |
| Beans, kale, red cabbage | 7 - 10 | 2. Ring |
| sauerkraut | 10 - 15 | 2. Ring |
| beets | 15 - 25 | 2. Ring |
| salted potatoes | 6 - 8 | 2. Ring, boiled potatoes burst if they are steamed off quickly |
| potatoes with peel | 6 - 10 | |
| **Legumes**<br>Cook at 2nd ring; at least 1/4 l liquid with max. 1/2 pot content; 2 parts water to 1 part grain; cook not soaked grain 20-30 min. longer; cook rice pudding at 1st ring | | |
| Peas, beans, lentils | 10 - 15 | Cook thick beans 10 min. longer |
| buckwheat, millet | 7 - 10 | Cooking time for soaked grain |
| corn, rice, green spelt | 6 - 15 | Cooking time for soaked grain |
| rice pudding | 20 - 25 | Cook at 1st ring |
| long grain rice | 6 - 8 | - |
| brown rice | 12 - 15 | - |
| wheat, rye | 10 - 15 | Cooking time for soaked grain |
| **Fruit**<br>Cook at 1st ring; minimum filling quantity 1/4 l liquid | | |
| cherries, plums | 2 - 5 | Perforated insert is recommended |
| apples, pears | 2 - 5 | Perforated insert is recommended |

## Índice

1. Uso correcto de la olla rápida
2. Indicaciones de seguridad importantes
3. Desembalaje de la olla rápida
4. Familiarización con la olla rápida
5. Uso de la olla rápida
6. Manejo de la olla rápida
7. Tipos de usos y preparaciones
8. Limpieza, mantenimiento y conservación de la olla rápida
9. Solución de averías
10. Consejos para la cocción
11. Tabla de tiempos de cocción

## Gracias



por haber elegido una olla rápida de WMF (olla a presión). Le deseamos que disfrute de su uso.
Para poder disfrutar de esta olla durante muchos años, le rogamos que tenga en cuenta y respete las siguientes instrucciones e indicaciones de seguridad.

## 1. Uso correcto de la olla rápida

### 1.1 Símbolos de seguridad y de advertencia

Las presentes instrucciones de uso incluyen indicaciones importantes señalizadas a través de símbolos y términos indicativos.

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

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

**El término ATENCIÓN** indica una situación que puede provocar daños materiales.

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

### 1.2 Información adicional

**El término CONSEJO** ofrece consejos útiles para el uso eficaz de la olla rápida.

### 1.3 Significado de los signos y los símbolos

**1. Símbolos**



Tener en cuenta y respetar las indicaciones

**2. Signos**

/ = Enumeración
▸ = Aclaración, resultado
⇨ = Instrucción, indicación de seguridad
● = Subepígrafe
① = Referencia a elementos en las ilustraciones

### 1.4 Uso según lo previsto

**La olla rápida está indicada exclusivamente:**

/ para los tipos de cocinas indicados en estas instrucciones

/ para cocer o guisar alimentos (sin y con cestillo/ soporte portacomidas)

/ para cocinar cantidades de comida habituales dentro del ámbito doméstico en tarros de conservas (con cestillo perforado)

/ para exprimir el zumo de pequeñas cantidades de fruta (con cestillo)

/ para esterilizar biberones, tarros de conservas, etc. (con cestillo perforado)

**La olla rápida no es apta:**

/ para su uso en hornos calientes o microondas

/ para freír alimentos con aceite

/ para esterilizar objetos dentro del ámbito médico

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

**Las presentes instrucciones de uso:**

/ deben tratarse con cuidado

/ deben conservarse cerca de la olla rápida

/ no deben tirarse

/ deben entregarse a otros usuarios y ser leídas por estos

## 2. Indicaciones de seguridad importantes

Conserve estas instrucciones de uso en un lugar seguro para poder leerlas posteriormente. Lea detenidamente estas indicaciones antes de su uso.

La olla rápida solo puede utilizarse si se han leído y comprendido las indicaciones de seguridad. El incumplimiento de estas indicaciones puede provocar daños y quemaduras durante el uso de la olla rápida.

### 2.1 Indicaciones generales

**ADVERTENCIA**



USO PERMITIDO ÚNICAMENTE A PERSONAS FAMILIARIZADAS CON SU MANEJO

La olla rápida solo puede ser utilizada por personas que estén familiarizadas con las instrucciones de uso y que hayan leído las indicaciones de seguridad.

⇨ No ponga la olla rápida en manos de personas que no estén familiarizadas con ello.

⇨ No permita que lo niños jueguen ni utilicen la olla rápida.

**ADVERTENCIA**



OLLA RÁPIDA / NO MODIFICAR LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Los dispositivos de seguridad evitan que se produzcan situaciones peligrosas. Solo funcionan si no han sido modificados y tanto la olla como la tapa encajan.

⇨ No realice modificaciones ni intervenciones en la olla rápida ni en sus dispositivos de seguridad.

⇨ Utilice la tapa Fusiontec Perfect Premium / Excellence ⑥ únicamente en combinación con la olla Fusiontec Perfect Premium / Excellence ① adecuada y viceversa. No utilice otras tapas u ollas.

**ADVERTENCIA**



MANTENER LA OLLA FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS Y LAS MASCOTAS

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

**CUIDADO**



USO ERRÓNEO PREVISIBLE

Para evitar un uso erróneo y las quemaduras o los daños derivados de ello, **no** utilice la olla rápida:

⇨ en hornos calientes o microondas

⇨ para freír alimentos con aceite

⇨ para esterilizar objetos dentro del ámbito médico

⇨ con tipos de cocinas diferentes a los indicados o sobre el fuego desprotegido

**CUIDADO**



NO DEJAR QUE LAS ASAS DE LA OLLA SOBRESALGAN SOBRE PLACAS DE COCINA A ALTA TEMPERATURA

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

**CUIDADO**



COMPROBACIÓN REGULAR Y SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS SOMETIDAS A DESGASTE

Sustituya las piezas sometidas a desgaste (junta doble ⑱, anillo de obturación ㉑ por otras piezas de repuesto originales si detecta decoloraciones, grietas, endurecimiento, daños o un asiento incorrecto de las mismas. Reemplace tras dos años como máximo.

⇨ El anillo de obturación ㉑ debe quedar ceñido al borde de la tapa.

⇨ Sustituya el anillo de obturación ㉑ después de aprox. 400 procesos de cocción, como máximo una vez cada 2 años.

⇨ Utilice únicamente piezas de repuesto originales.

### 2.2 Primera puesta en servicio

Antes de realizar la primera puesta en servicio, ponga a hervir la olla rápida solo con agua (tenga en cuenta las cantidades de llenado indicadas) durante 5 minutos como mínimo en el 2º nivel de cocción. Tenga en cuenta esto expresamente también para cualquier comprobación del producto.

### 2.3 Antes de cada uso

**ADVERTENCIA**



PELIGRO DE SUFRIR QUEMADURAS DEBIDO A PIEZAS DAÑADAS/FALTANTES O COLOCADAS INCORRECTAMENTE

Antes de cada uso, compruebe la existencia de todas las piezas, su aptitud y su colocación/cierre correctos. En caso de que falten piezas, estén dañadas, deformadas o mal colocadas, existe peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes y al escape de vapor.

⇨ Compruebe el montaje/la colocación correcta de la tapa ⑥.

⇨ Coloque las piezas que falten (p. ej., junta doble ⑱, anillo de obturación ㉑).

⇨ En caso de piezas dañadas, deformadas, descoloridas o rotas, no utilice la olla rápida y póngase en contacto con el comerciante especializado de WMF/el servicio postventa de WMF.

⇨ Si el funcionamiento de las piezas no se corresponde con la descripción incluida en estas instrucciones de uso, no utilice la olla rápida y póngase en contacto con el comerciante especializado de WMF/el servicio postventa de WMF.

⇨ Compruebe que la olla rápida esté bien cerrada.

**ADVERTENCIA**



PELIGRO DE SUFRIR QUEMADURAS DEBIDO A LA FALTA DE FUNCIONAMIENTO DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

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

⇨ Compruebe el asiento correcto de la junta doble ⑱. El anillo de obturación ㉑ debe quedar ceñido al borde de la tapa.

⇨ En caso de piezas dañadas, deformadas, descoloridas o rotas, no utilice la olla rápida y póngase en contacto con el comerciante especializado de WMF/el servicio postventa de WMF.

⇨ Elimine los restos de suciedad/las

obstrucciones.

**CUIDADO**



PELIGRO DE SUFRIR QUEMADURAS DEBIDO A UNA LIMPIEZA INSUFICIENTE

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

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

**CUIDADO**



PELIGRO DE SUFRIR QUEMADURAS DEBIDO A LA MALA COLOCACIÓN DE LA TAPA

Coloque la tapa siempre correctamente. Colóquela de la forma descrita.

⇨ Tenga en cuenta las indicaciones.

⇨ Compruebe su asiento correcto.

### 2.4 Durante el uso

**CUIDADO**



PELIGRO DE SUFRIR QUEMADURAS DEBIDO A **LA** ELEVADA TEMPERATURA DEL VAPOR

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

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

**ADVERTENCIA**



PELIGRO DE SUFRIR LESIONES DEBIDO A LA ALTA PRESIÓN

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

⇨ Compruebe siempre que la olla rápida está bien cerrada.

⇨ **No fuerce nunca la olla para abrirla.** La olla rápida solo puede abrirse fácilmente cuando deja de estar sometida a presión.

⇨ Mueva la olla rápida con cuidado si todavía está sometida a presión.

⇨ **No deje nunca de vigilar** la olla rápida durante su uso.

**CUIDADO**



PELIGRO DE SUFRIR QUEMADURAS DEBIDO AL VAPOR EMERGENTE

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

⇨ No toque nunca el vapor.

⇨ Mantenga siempre las manos, la cabeza y el cuerpo fuera de la zona de peligro (por encima de la tapa ⑥ y la ranura de seguridad lateral ⑩).

⇨ No deje nunca de vigilar la olla rápida durante su uso.

⇨ Mantenga alejados a los niños y las mascotas.

**CUIDADO**



PELIGRO DE SUFRIR QUEMADURAS DURANTE LA LIBERACIÓN RÁPIDA DE VAPOR

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

⇨ **Agite** la olla rápida antes de abrirla.

⇨ No está permitido sumergir la olla rápida en agua fría.

⇨ Mantenga siempre las manos, la cabeza y el cuerpo fuera de la zona de peligro (por encima de la tapa ⑥ y la ranura de seguridad lateral ⑩).

**CUIDADO**



PELIGRO DE SUFRIR QUEMADURAS DEBIDO A LA FORMACIÓN DE BURBUJAS (EBULLICIÓN RETARDADA)

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

⇨ **Agite la olla rápida antes de abrirla.**

⇨ No pinche directamente la carne caliente que haya sido cocinada con la piel (p. ej., lengua de buey). Deje que se enfríe primero.

**CUIDADO**



PELIGRO DE SUFRIR QUEMADURAS DEBIDO AL DESBORDAMIENTO DE LA COMIDA

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

⇨ No llene nunca la olla rápida en exceso.

⇨ Llene la olla rápida como máximo hasta alcanzar **2/3** de su capacidad.

⇨ Llene la olla como máximo hasta la **mitad** de su capacidad cuando desee cocer alimentos viscosos, que se expanden o que **producen espuma** durante la cocción como, p. ej., sopas, legumbres, potajes, consomés, vísceras o pastas.

⇨ Cueza estos alimentos previamente con la olla abierta, remuévalos y, en su caso, retire la espuma.

⇨ Al utilizar insertos / soportes respete el nivel máximo de llenado.

**CUIDADO**



PELIGRO DE SUFRIR QUEMADURAS DEBIDO A LA TEMPERATURA ELEVADA DE LA OLLA/TAPA

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

⇨ No toque nunca la superficie exterior caliente de la olla rápida.

⇨ Agarre la olla ① / tapa ⑥ únicamente por de la las asas de plástico.

⇨ Utilice guantes o cualquier otro tipo de protección para las manos (p. ej., agarradores).

⇨ Retire el cestillo y el soporte únicamente con los medios auxiliares adecuados (p. ej., agarradores).

⇨ Coloque la olla rápida caliente solamente sobre superficies resistentes al calor.

**ATENCIÓN**



DAÑOS DEBIDO A LA FALTA DE LÍQUIDO O AL USO DE UNA CANTIDAD DE LÍQUIDO INSUFICIENTE

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

⇨ Agregue siempre a la olla rápida la cantidad de líquido suficiente (mínimo ¼ l de agua, caldos concentrados, salsas, etc.).

⇨ En caso de alimentos viscosos, asegúrese de que existe líquido suficiente.

⇨ En caso de que el líquido sea insuficiente o de que no quede líquido, apague inmediatamente el fuego y no mueva la olla hasta que se haya enfriado por completo.

⇨ No deje nunca la olla rápida sin vigilancia.

### 2.5 Limpieza

**CUIDADO**



PELIGRO DE SUFRIR QUEMADURAS DEBIDO A DAÑOS PROVOCADOS DURANTE LA LIMPIEZA

No utilice cepillos, productos abrasivos ni productos químicos para limpiar los dispositivos de seguridad, ya que, de lo contrario, podría dañarlos y existiría

peligro de sufrir quemaduras debido al vapor emergente.

⇨ Tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza y la conservación.

⇨ Seque correctamente los utensilios de cocina tras su limpieza.

### 2.6 Reparaciones necesarias

**CUIDADO**



DAÑOS PROVOCADOS POR REPARACIONES INADECUADAS/PIEZAS DE REPUESTO INCORRECTAS

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

⇨ En caso de que sea necesario realizar alguna reparación, diríjase a un comerciante especializado.

⇨ Encargue la sustitución de las asas agrietadas o que no están correctamente asentadas a un comerciante especializado.

⇨ Utilice únicamente piezas de repuesto originales para la olla rápida.

### 2.7 Tipos de cocinas

**CUIDADO**



TIPOS DE COCINAS Y TAMAÑOS DE LAS PLACAS AUTORIZADOS

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

⇨ En el caso de cocinas de gas, la llama de gas no debe sobresalir de la base de la olla.

⇨ Para conseguir una transmisión del calor y un acoplamiento óptimos, el tamaño de la olla debe corresponderse con la placa de cocción.

⇨ En el caso de las cocinas de vitrocerámica o eléctricas, el diámetro de la placa de cocción no debe ser superior a 190 mm.

⇨ En el caso de las cocinas de inducción, podría sonar un zumbido si el nivel de cocción es elevado. Esto se debe a razones técnicas y no indica ningún defecto en su cocina ni en la olla rápida.

### 2.8 Prolongación de la vida útil

**ATENCIÓN**



DAÑOS EN LA OLLA RÁPIDA

Para conservar la vida útil de la olla rápida:

⇨ No golpee los utensilios de cocina contra el borde de la olla.

⇨ Añada sal únicamente cuando el agua esté hirviendo y remuévala para no dañar la base de la olla.

⇨ Elimine los restos de suciedad acumulados entre la base de la olla y la zona de cocción, ya que, de lo contrario, podría rayar la zona de cocción (p. ej., vitrocerámica).

## 3. Desembalaje de la olla rápida

1. Abra el embalaje y compruebe que contiene todas las piezas.

/ Olla 1 con asa lateral 2 y mango 3

/ Tapa 6 con asa extraíble B

- Tapa con válvula de seguridad ⑦ y ranura de retención ⑰
- Junta doble intercambiable (gris) ⑱

/ Anillo de obturación (gris) L

/ Instrucciones de uso con declaración de garantía

⇨ En caso de que falten piezas, póngase en contacto con su comerciante especializado autorizado de WMF/el servicio postventa o directamente con WMF.

/ Retire todos los adhesivos y etiquetas colgantes existentes.

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

3. Lea detenidamente las instrucciones de uso y consérvelas cerca de la olla rápida.
4. Es imprescindible que conserve la declaración de garantía para poder realizar cualquier reclamación en caso necesario.

## 4. Familiarización con la olla rápida

### 4.1 Resumen de todos los componentes

① Olla de material Fusiontec con escala de medición interna *(ver imagen B)*

② Asa lageral

③ Mango

④ Marca del mango

⑤ Dispositivo de cierre de seguridad en el mango

⑥ Tapa

⑦ Válvula de seguridad

⑧ Soporte

⑨ Marca de apoyo de la tapa

⑩ Ranura de seguridad

⑪ Asa de la tapa extraíble

⑫ Botón giratorio

⑬ Dispositivo de cierre de seguridad en el asa de la tapa

⑭ Desbloqueo del asa

⑮ Dispositivo regulador de la presión

⑯ Indicador de presión

⑰ Ranura de retención

⑱ Junta doble

⑲ Sistema de apertura de seguridad

⑳ Falda de obturación del asa de la tapa

㉑ Anillo de obturación

㉒ Señal de apertura

㉓ Marca verde

㉔ Marca del asa

### 4.2 Sistema de seguridad de varios niveles

**Dispositivo regulador de la presión en la tapa**

Si se sobrepasa la presión prevista para el nivel de cocción seleccionado, se abre automáticamente el dispositivo regulador de la presión ⑮ y se escapa el vapor excedente. De este modo se reduce de inmediato la presión excesiva.

**Válvula de seguridad**

En caso de que el dispositivo regulador de la presión ⑮ no se active, la válvula de seguridad ⑦ reduce inmediatamente la presión excedente.

**Ranura de seguridad situada en el borde de la tapa**

En caso de que no funcionen el resto de dispositivos de seguridad, por ejemplo, debido a una obstrucción provocada por restos de alimentos, la ranura de seguridad ⑩ actúa como «salida de emergencia». Si la presión es demasiado elevada, el anillo de obturación ㉑ es presionado por la ranura de seguridad ⑩ con tanta fuerza hacia fuera que el vapor puede salir y la presión disminuye.

**Indicador de presión situado en el asa de la tapa**

El indicador de presión ⑯ dispone de una ayuda visual para permitir una cocción previsora. Este indica el estado actual de la presión de cocción. Está provisto de un anillo rojo o un anillo amarillo en el caso de Perfect Excellence (presión existente) y 2 anillos verdes (nivel de cocción 1 y 2).

**Sistema de apertura de seguridad**

El sistema de apertura de seguridad ⑲ evita que la olla rápida pueda abrirse aunque exista todavía presión residual. La olla rápida solo puede abrirse tras la despresurización completa de la misma.

**Liberación controlada de vapor mediante el botón giratorio**

Con el botón giratorio ⑫ puede liberar el vapor rápida o lentamente.

**Dispositivo de cierre de seguridad**

En el asa de la tapa ⑪ se encuentra un dispositivo

de cierre de seguridad ⑬ que evita que la olla rápida pueda abrirse durante el proceso de cocción.

### 4.3 Datos relevantes

**Fabricante** WMF GmbH

**Modelo** **Fusiontec**
Perfect Premium / Excellence

**Material**

Olla/fondo material Fusiontec

Lid Cromargan®: Stainless steel 18/10

Asas Plástico con aislamiento térmico

Juntas Silicona

**Diámetro de la olla**

Base190 mm

Interior 220 mm

**Capacidad de llenado**
**3,0 l / 4,5 l / 6,5 l**

**Longitud**

Olla con asas 416 mm

Olla con tapa 468 mm

**Anchura**

Olla con tapa 250 mm

**Altura**

A = Olla, B = Olla con tapa, C = Olla con tapa y asa

| Volumen | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 3.0 l | 88 mm | 117 mm | 142 mm |
| 4.5 l | 128 mm | 157 mm | 182 mm |
| 6.5 l | 183 mm | 212 mm | 237 mm |

**Peso en vacío**

3,0 l 3,60 kg

4,5 l 4,00 kg

6,5 l 4,50 kg

**Valor PS** 150 kPa

**Valores de presión**

Primer anillo de color verde, aprox. 106°C, presión de trabajo 25 kPa, presión de control 40 kPa

Segundo anillo de color verde, aprox. 115°C, presión de funcionamiento 70 kPa, presión de regulación 90 kPa

**Diámetro de la zona de cocción** máx. 190 mm

**Escala de medidas interior para el nivel de llenado (depende del volumen total)** 1/3, 1/2, 2/3

### 4.4 Tipos de cocinas



### 4.5 Accesorios, piezas de repuesto y piezas sometidas a desgaste

**Accesorios**

/ Cestillo (núm. art. 07 8940 6000 / 07 8941 6000 / 07 8943 6000 / 07 8942 6030)

/ Soporte portacomidas (núm. art. 07 8944 6100)

/ Tapa de vidrio (núm. art. 07 9518 6389)

**Piezas de repuesto**

/ Asa para tapa B (núm. art. 08 9580 6030)

/ Tapa 6 con asa B (núm. art. 07 9580 6042)

**Piezas sometidas a desgaste (color gris)**

/ Junta doble I (núm. art. 60 9614 9510)

/ Anillo de obturación L (núm. art. 60 6856 9990)

## 5. Uso de la olla rápida

### 5.1 Desmontaje de la olla rápida

1. Retire la tapa *(ver la sucesión de imágenes E, B)*.

a) Gire el botón giratorio ⑫ de forma que la señal de apertura ㉒ coincida con la marca del asa ㉔.

b) Desplace el botón giratorio ⑫ completamente hacia atrás en dirección al extremo del asa.

▸ La marca verde ㉓ situada en el asa de la tapa ⑪ debe quedar completamente visible.

c) Con la mano izquierda sujete únicamente el mango ③ de la olla ①.

d) Con la mano derecha, agarre el asa de la tapa ⑪ y gírela hacia la derecha hasta que pueda levantar la tapa ⑥.

▸ La marca de la tapa ⑨ y del mango ④ deben encontrarse en una misma línea.

e) Levante la tapa ⑥ tirando de ella por el asa ⑪.

2. Desmonte la tapa *(ver la sucesión de imágenes G)*, para ello dé primero la vuelta a la tapa ⑥.
3. Extraiga el anillo de obturación ㉑ con cuidado del borde de la olla y colóquelo a un lado.
4. Sujete la tapa ⑥ y presione el dispositivo de desbloqueo del asa ⑭ en dirección al extremo del asa.
5. Retire la tapa ⑥ del mango.

### 5.2 Primera limpieza de la olla rápida

1. Desmonte la olla rápida según lo descrito en el *punto 5.1*.
2. Llene la olla ① con agua hasta 2/3 de su capacidad *(ver la escala interior, imagen I)* y añadir 2-3 cucharadas de vinagre para uso doméstico.
3. Ponga la olla ① al fuego sin la tapa ⑥ y deje hervir el agua de vinagre durante aprox. 5–10 minutos.
4. A continuación, lave detenidamente todas las piezas a mano.
5. Seque totalmente todas las piezas tras su limpieza.

### 5.3 Montaje de la olla rápida

**CUIDADO**

PELIGRO DE SUFRIR QUEMADURAS DEBIDO A LA MALA COLOCACIÓN DE LA TAPA

Coloque la tapa siempre correctamente. Colóquela de la forma descrita.

⇨ Tenga en cuenta las indicaciones.

⇨ Compruebe su asiento correcto.

#### 5.3.1 Montaje de la tapa

*(ver la sucesión de imágenes H)*

1. Compruebe que no existen restos de suciedad ni obstrucciones en el borde de la tapa, el asa de la tapa, los dispositivos de seguridad y el anillo de obturación.
2. Gire la tapa ⑥ de forma que el borde quede señalando hacia abajo.
3. Gire el asa ⑪ y sujétela.
4. Coloque la ranura de retención ⑰ del asa de la tapa ⑪ en el soporte ⑧ de la tapa ⑥.
5. Abata el asa ⑪ lentamente.
6. Gire la tapa ⑥ con el asa ⑪.
7. Coloque la tapa ⑥ y el asa ⑪ de forma que la junta doble ⑱ no quede aplastada o dañada por los bordes de las aperturas de la tapa.
8. Presione la tapa ⑥ hacia abajo con cuidado hasta que quede enclavada de forma audible en el dispositivo de desbloqueo del asa ⑭. Compruebe el enclavamiento presionando de nuevo el pasador rojo hacia abajo.
9. Coloque el anillo de obturación ㉑ en el borde de la olla y presione con cuidado debajo del borde.

▸ El anillo de obturación ㉑ debe quedar situado completamente por debajo del borde arqueado de la olla.

#### 5.3.2 Coloque la tapa *(ver la sucesión de imágenes F)*.

1. Coloque la olla ① sobre una superficie firme.
2. Coloque la tapa ⑥ con el borde hacia abajo sobre la olla ①.

▸ La marca de apoyo ⑨ de la tapa y la marca del mango ④ deben coincidir. De lo contrario, la tapa no quedará bien colocada.

▸ El anillo de obturación ㉑ debe estar colocado en el borde de la tapa.

3. Con la mano izquierda sujete el mango ③ de la olla ①.
4. Con la mano derecha desplace la tapa ⑥ con el asa ⑪ hacia la izquierda.
5. Cuando ambas asas ③/⑪ se superpongan con precisión, desplace el botón giratorio ⑫ completamente hacia delante.

- ▸ No debe quedar ninguna hendidura entre el asa ⑪ y el botón giratorio ⑫.

## 6. Manejo de la olla rápida

### 6.1 Comprobación de los dispositivos de seguridad

1. Retire la tapa ⑥ según lo indicado en el *punto 5.1*.
2. Extraiga el anillo de obturación ㉑ con cuidado del borde de la olla y colóquelo a un lado..
3. Retire el asa de la tapa ⑪ según lo indicado en el *punto 5.1*.
4. Compruebe que el anillo de obturación ㉑ y el borde interior de la tapa están limpios.
5. Compruebe que:
   / la ranura de seguridad A del ⑩ borde de la tapa,
   / el dispositivo regulador de la presión ⑮,
   / el indicador de presión ⑯,
   / el dispositivo de desbloqueo del asa ⑭,
   / y la válvula de seguridad ⑦

   están limpios y no están obstruidos.
   - ▸ Ponga en remojo los restos incrustrados y límpielos, elimine las obstrucciones (ver el *punto 8.1* Limpieza).
6. Compruebe si la bola de la válvula de seguridad ⑦ puede verse en la parte inferior de la tapa.
   - ▸ En caso necesario, agite la tapa ⑥ hasta que la bola quede visible de nuevo.
   - ▸ En caso de daños, encargue la sustitución en su comercio especializado de WMF/servicio posventa de WMF.
7. Compruebe con cuidado la movilidad del dispositivo regulador de la presión ⑮ presionando con los dedos.
8. Compruebe que todas las juntas están limpias, no presentan daños y su asiento es correcto *(ver la sucesión de imágenes J)*.
   - ▸ La junta doble ⑱ no debe cubrir ninguna otra válvula, ambas flechas deben señalar entre sí y la junta debe quedar colocada sin hendiduras en el asa ⑪.
   - ▸ Además, la junta doble ⑱ debe encontrarse debajo de la falda de obturación ⑳ del asa de la tapa ⑪.

### 6.2 Apertura de la tapa

Para abrir la olla rápida, retire la tapa ⑥ según lo indicado en el *punto 5.1*.

### 6.3 Llenado de la olla rápida

**⚠ ATENCIÓN**



DAÑOS DEBIDO A LA FALTA DE LÍQUIDO O AL USO DE UNA CANTIDAD DE LÍQUIDO INSUFICIENTE

Peligro de sobrecalentamiento y daños

⇨ No caliente nunca la olla rápida sin líquido dentro ni la deje sin vigilancia en el nivel de cocción más alto.

⇨ Utilice la olla rápida solo con una cantidad de líquido suficiente (como mínimo, 1/4 l de agua).

**CUIDADO**



PELIGRO DE SUFRIR QUEMADURAS DEBIDO AL DESBORDAMIENTO DE LA COMIDA

Los alimentos calientes pueden desbordarse a través del dispositivo regulador de la presión, de la válvula de seguridad o de la ranura de seguridad lateral y provocar quemaduras.

⇨ Llene la olla rápida como máximo hasta alcanzar 2/3 de su capacidad (ver la marca interior).

⇨ Llene la olla como máximo hasta la mitad de su capacidad **cuando desee cocer alimentos que se expanden o que producen espuma durante la cocción** como, p. ej., sopas, legumbres, potajes, consomés, vísceras o pastas.

Coloque los alimentos en la olla con la cantidad suficiente de líquido y, en caso necesario, utilice el cestillo y un soporte *(ver el punto 7.2)*. En caso necesario, dore la carne previamente en la olla según lo indicado en el *punto 7.1*.

### 6.4 Cierre de la olla rápida

1. En caso necesario, monte la tapa según lo indicado en el *punto 5.3*.
2. Coloque y cierre la tapa según lo indicado en el *punto 5.3*.

### 6.5 Cocción de alimentos

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

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

INDICACIÓN

VARIACIÓN DE LOS TIEMPOS DE COCCIÓN

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

#### 6.5.1 Nivel de cocción 1

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

Este nivel de cocción es especialmente cuidadoso y mantiene el aroma y los nutrientes. En el nivel de cocción 1, el indicador de presión solo sube hasta el primer anillo de cocción de color verde. La presión excesiva se regula automáticamente.

1. Compruebe que la olla rápida esté bien cerrada.
2. Coloque la olla rápida en el fuego.
3. Ajuste el nivel de cocción 1 mediante el botón giratorio ⑫. Para ello, gire el botón giratorio ⑫ hacia la **izquierda** hasta el **nivel 1** *(ver la imagen C)*.
4. Ajuste una potencia **elevada** de la fuente de calor.
   ▸ La olla rápida se calienta.

   a) A través de la válvula de seguridad ⑦, que sirve al mismo tiempo de dispositivo automático de cocción, se expulsa aire durante la fase inicial de calentamiento hasta que la válvula se cierra y se genera presión.

   b) El indicador de presión ⑯ empieza a subir. La ascensión se puede ver en el hueco situado junto al indicador de presión y puede regular el suministro de energía de forma correspondiente.

   c) El anillo **rojo** (anillo amarillo en el caso de Perfect Excellence) del indicador de presión indica que la olla ya no se puede abrir.
5. En cuanto el indicador de presión ⑯ señale el primer anillo de cocción verde, comienza el tiempo de cocción.
6. Asegúrese de que la posición del anillo en el indicador de presión ⑯ se mantiene estable.
7. Si el indicador de presión ⑯ desciende por debajo del primer anillo de cocción verde, aumente la potencia de la fuente de calor.
   ▸ El tiempo de cocción se prolongará.
8. Si el indicador de presión ⑯ supera el primer anillo de cocción verde, la presión del vapor es excesiva y **saldrá de forma audible** por el dispositivo regulador de la presión ⑮.

   a) Retire la olla rápida de la fuente de calor.

   b) Espere hasta que el indicador de presión haya descendido hasta el primer anillo de cocción verde.

   c) A continuación, vuelva a colocar la olla rápida sobre la fuente de calor.
9. Una vez que haya finalizado el tiempo de cocción, retire la olla rápida de la fuente de calor y libere la presión *(ver el punto 6.6)*.
10. **Una vez que haya liberado la presión, agite la olla rápida y ábrala con cuidado.**

#### 6.5.2 Nivel de cocción 2

Nivel de cocción rápido para preparar el resto de alimentos

Este nivel le permite ahorrar tiempo y energía. En el nivel de cocción 2, el indicador de presión sube hasta el segundo anillo de cocción de color verde. La presión excesiva se regula automáticamente.

1. Compruebe que la olla rápida esté bien cerrada.
2. Coloque la olla rápida en el fuego.

**⚠ ATENCIÓN**

DAÑOS DEBIDO A LA FALTA DE LÍQUIDO O AL USO DE UNA CANTIDAD DE LÍQUIDO INSUFICIENTE

Peligro de sobrecalentamiento y daños

⇨ No caliente nunca la olla rápida sin líquido dentro ni la deje sin vigilancia en el nivel de cocción más alto.

⇨ Utilice la olla rápida solo con una cantidad de líquido suficiente (como mínimo, 1/4 l de agua).

3. Ajuste el nivel de cocción 2 mediante el botón giratorio. Para ello, gire el botón giratorio ⑫ hacia la **derecha** hasta el **nivel 2** *(ver la imagen C)*.
4. Ajuste la máxima potencia de la fuente de calor.
   ▸ La olla rápida se calienta.
   a) Mediante la válvula de seguridad ⑦, que sirve al mismo tiempo de dispositivo automático de cocción, se expulsa aire durante la fase inicial de calentamiento hasta que la válvula se cierra de forma audible y se genera presión.
   b) El indicador de presión ⑯ empieza a subir. La ascensión se puede ver en el hueco situado junto al indicador de presión y puede regular el suministro de energía de forma correspondiente.
   c) El anillo rojo (anillo amarillo en el caso de Perfect Excellence) del indicador de presión indica que la olla ya no se puede abrir.

   ▸ En cuanto el indicador de presión ⑯ señale el segundo anillo de cocción verde, comienza el tiempo de cocción.
5. Asegúrese de que la posición del anillo en el indicador de presión ⑯ se mantiene estable.
6. Si el indicador de presión ⑯ desciende por debajo del segundo anillo de cocción verde, aumente la potencia de la fuente de calor.
   ▸ El tiempo de cocción se prolongará.
7. Si el indicador de presión ⑯ supera el primer anillo de cocción verde, la presión del vapor es excesiva y **saldrá de forma audible** por el dispositivo regulador de la presión ⑮.
   a) Retire la olla rápida de la fuente de calor.
   b) Espere hasta que el indicador de presión haya descendido hasta el segundo anillo de cocción verde.
   c) A continuación, vuelva a colocar la olla rápida sobre la fuente de calor.
8. Una vez que haya finalizado el tiempo de cocción, retire la olla rápida de la fuente de calor y libere la presión según lo indicado en el *punto 6.6*.
9. **Una vez que haya liberado la presión, agite la olla rápida y ábrala con cuidado.**

### 6.6 Liberación de la presión/enfriamiento

**Método 1 – Utilización del calor residual**

INDICACIÓN

LIBERACIÓN DE LA PRESIÓN DE LA OLLA

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

1. Retire la olla de la fuente de calor.
   ▸ Tras un breve espacio de tiempo, el indicador de presión desciende.
2. Cuando haya desaparecido totalmente el indicador de presión ⑯ en el asa de la tapa, gire el botón giratorio ⑫ de forma que las señales de apertura ㉒ coincidan con la marca del asa ㉔ *(ver la imagen A)*.
3. Desplace el botón giratorio ⑫ hacia atrás en dirección al extremo del asa.
   ▸ Al hacerlo, se escapará el resto del vapor que quede.
4. Si no sale más vapor, **agite** la olla y ábrala.

**Método 2 – Liberación lenta del vapor (salida de vapor automática - *ver la imagen A*)**

1. Gire el botón giratorio ⑫ de forma que la señal de apertura ㉒ coincida con la marca del asa ㉔.
   ▸ El vapor saldrá despacio.
2. Cuando desaparezca el indicador de presión en el asa de la tapa, **agite** la olla y ábrala.

**Método 3 – Liberación rápida del vapor (*ver la imagen A*)**

**CUIDADO**

PELIGRO DE SUFRIR QUEMADURAS DURANTE LA LIBERACIÓN RÁPIDA DE VAPOR

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

⇨ **Agite** la olla rápida antes de abrirla.

⇨ Mantenga siempre las manos, la cabeza y el cuerpo fuera de la zona de peligro (por encima de la tapa ⑥ y la ranura de seguridad lateral ⑩).

1. Gire el botón giratorio ⑫ de forma que la señal de apertura ㉒ coincida con la marca del asa ㉔.
2. Desplace el botón giratorio ⑫ hacia atrás en dirección al extremo del asa.
   ▸ El vapor saldrá rápidamente.
3. Cuando desaparezca completamente el indicador de presión ⑯ en el asa de la tapa ⑪, **agite** la olla y ábrala.

**Método 4 – Sin liberación de vapor**

1. Coloque la olla rápida en el fregadero y deje correr un chorro de agua fría por encima de la tapa.
2. Cuando desaparezca completamente el indicador de presión ⑯ en el asa de la tapa ⑪, **agite** la olla y ábrala.

### 6.7 Apertura tras el proceso de cocción *(ver la sucesión de imágenes E)*

1. En primer lugar, libere la presión como se describe en el *punto 6.6*.
   ▸ Antes de abrir la olla debe haber liberado la presión.
2. Gire el botón giratorio ⑫ de forma que la señal de apertura ㉒ coincida con la marca del asa ㉔.
3. Desplace el botón giratorio ⑫ completamente hacia atrás en dirección al extremo del asa.
   ▸ La marca verde ㉓ situada en el asa de la tapa ⑪ debe quedar completamente visible.
4. **Agite** la olla.
5. Con la mano izquierda sujete el mango ③ de la olla ①.
6. Con la mano derecha, agarre el asa de la tapa ⑪ y gírela hacia la derecha hasta que pueda desbloquear la tapa ⑥.
   ▸ La marca de la tapa ⑨ y del mango ④ deben coincidir.
7. Para abrir la olla, inclinar ligeramente el asa de la tapa ⑪ con la tapa ⑥ hacia abajo, de forma que el vapor restante se libere hacia delante.
8. Retire la tapa ⑥.

## 7. Tipos de usos y preparaciones

### 7.1 Cocción con cestillos y soporte portacomidas

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

INDICACIÓN

ACCESORIOS

Puede adquirir cestillos y soportes como accesorios en su comercio especializado de WMF/a través del servicio postventa de WMF.

Para las verduras debe utilizar el cestillo no perforado, y para las patatas el cestillo perforado. El plato que necesite un mayor tiempo de cocción deberá colocarse en primer lugar sin cestillo en la olla.

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

**Ejemplos**

/ Asado (20 min) – Base de la olla

/ Patatas (8 min) – Cestillo perforado
/ Verdura (8 min) – Cestillo no perforado

2. Deje que el asado se haga durante 12 minutos.
3. Abra la olla como se describe en el *punto 5.1*.
4. Coloque las patatas en el cestillo perforado sobre el soporte portacomidas encima del asado. Coloque las verduras encima en el cestillo no perforado.
5. Cierre la olla siguiendo las instrucciones del *punto 5.3* y deje que se sigan cocinando durante otros 8 minutos.

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

### 7.2 Asado

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

1. Retire la tapa ⑥ siguiendo las instrucciones que figuran en el *punto 5.1* y dore los alimentos.
2. Cuando prepare algún plato:
   a) remueva el contenido,
   b) añada la cantidad de líquido necesaria (al menos, 1/4 l),
   c) agregue, en su caso, el resto de alimentos (con o sin cestillo).
3. Coloque y cierre la tapa según lo indicado en el *punto 5.3*.
4. Ajuste el nivel de cocción como se describe en el *punto 6.5* mediante el botón giratorio ⑫.

### 7.3 Utilización de alimentos congelados

1. Añada la cantidad mínima de líquido (1/4 l de agua).
2. Introduzca los alimentos congelados sin descongelarlos previamente.
3. Deje que se descongele un poco la carne antes de dorarla.
4. La verdura puede echarse directamente del envase en el cestillo no perforado.

▸ Los tiempos de cocción no se prolongan.

### 7.4 Preparación de cereales o legumbres

Para cocinar en la olla rápida, no es necesario poner en remojo antes los cereales ni las legumbres.

▸ Sin embargo, los tiempos de cocción se prolongan aprox. la mitad del tiempo correspondiente.
▸ Asegúrese de llenar la olla solo hasta la mitad.

1. Introduzca 1/4 l de líquido como mínimo en la olla y, además, por cada parte de cereales/legumbres añada como mínimo 2 partes de líquido.
2. Poco antes de que finalice el tiempo de cocción, apague el suministro energético y utilice el calor residual de la fuente de calor para que la comida acabe de hacerse.

### 7.5 Esterilización

1. Puede esterilizar biberones, tarros de cristal, etc. Para ello, coloque las piezas con la abertura hacia abajo en un cestillo perforado.
2. Añada 1/4 l de agua.
3. Esterilícelos durante 20 minutos en el nivel de cocción 2.
4. Deje que se enfríen lentamente (método de liberación de vapor 1).

### 7.6 Preparación de conservas

1. Prepare los alimentos como siempre y rellene los tarros de cristal.
2. Añada 1/4 l de agua en la olla.
3. Coloque los tarros de cristal en un cestillo perforado.
4. Para tarros de cristal de 1 l se utiliza la olla de 6,5 l y 8,5 l, y para envases más pequeños, la olla de 4,5 l.
5. Cueza la verdura/la carne en el nivel de cocción 2 durante aproximadamente 20 minutos. Cueza la fruta con hueso durante aproximadamente 5 minutos y la fruta con pepitas durante aproximadamente 10 minutos en el nivel de cocción 1.
6. Para liberar el vapor, deje que la olla se enfríe lentamente (método de liberación de vapor 1), ya que

si lo hace siguiendo alguno de los otros métodos, el zumo haría presión en los recipientes.

### 7.7 Exprimir

Puede utilizar la olla rápida para hacer zumo de pequeñas cantidades de fruta.

1. Añada 1/4 l de agua en la olla.
2. Introduzca la fruta en un cestillo perforado, colóquelo sobre un cestillo no perforado y añada azúcar según prefiera.
3. Cuézala en el nivel de cocción 1 - dependiendo del tipo de fruta, el tiempo de cocción oscila entre 10 y 20 minutos.
4. Deje que salga la presión de la olla colocándola bajo un chorro de agua corriente (método de liberación de vapor 4) y agite la olla antes de abrirla.

## 8. Limpieza, mantenimiento y conservación de la olla rápida

### 8.1 Limpieza

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

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

1. Retire el asa de la tapa ⑪ siguiendo las instrucciones que figuran en el *punto 5.1* y límpiela solo bajo un chorro de agua corriente *(ver la sucesión de imágenes G)*.
2. Extraiga el anillo de obturación ㉑ de la tapa ⑥ y lávelo a mano.
3. Deje que los restos de comida adheridos se ablanden, y deje hervir los restos de alimentos fuertemente adheridos en la olla rápida con un poco de agua.
4. Si las válvulas están sucias u obstruidas, límpielas con un bastoncillo de algodón húmedo.
   - ▸ No utilice objetos afilados o puntiagudos.
5. La olla, los cestillos y el soporte portacomidas pueden lavarse en el lavavajillas.
   - ▸ No obstante, las superficies podrían sufrir decoloraciones. Esto no afecta en absoluto a su funcionamiento.
   - ▸ Sin embargo, recomendamos limpiar estos elementos a mano.
6. En caso de acumulación de cal, deje hervir la olla rápida con agua de vinagre.
7. Seque correctamente los utensilios de cocina tras su limpieza.

### 8.2 Conservación/almacenamiento

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

1. Retire la tapa ⑥ según lo indicado en el *punto 5.1*.
2. Extraiga el anillo de obturación ㉑ del borde de la olla y guárdelo por separado para protegerlo.
3. Retire el asa de la tapa ⑪ según lo indicado en el *punto 5.1* y colóquela en la olla ① o la tapa ⑥.
4. Coloque la tapa ⑥ en posición invertida sobre la olla ①.

### 8.3 Mantenimiento/sustitución de piezas sometidas a desgaste

/ Encargue la sustitución del asa lateral y el mango únicamente a un comercio especializado de WMF/ al servicio postventa de WMF.

/ Encargue la sustitución de la válvula de seguridad únicamente a un comercio especializado de WMF/ al servicio postventa de WMF, como máximo después de 10 años.

/ Compruebe regularmente las piezas sometidas a desgaste y, en su caso, sustitúyalas por piezas de repuesto originales.

/ Sustituya el anillo de obturación y la junta doble inmediatamente por piezas de repuesto originales en caso de que presenten daños, endurecimiento, decoloración o si no quedan asentados correctamente.

#### 8.3.1 Sustitución del anillo de obturación

1. Retire la tapa ⑥ según lo indicado en el *punto 5.1*.
2. De la vuelta a la tapa ⑥.
3. Extraiga el anillo de obturación defectuoso ㉑ del

borde de la olla y elimínelo.

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

**8.3.2 Sustitución de la junta doble**

1. En caso necesario, retire la tapa ⑥ de la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el *punto 5.1*.
2. Desmonte la tapa *(ver la sucesión de imágenes G)*, para ello dé primero la vuelta a la tapa ⑥.
3. Sujete la tapa ⑥ y presione el dispositivo de desbloqueo del asa ⑭ en dirección al extremo del asa.
4. Retire el asa de la tapa ⑪.
5. Retire la junta doble ⑱ del asa de la tapa ⑪ y elimínela *(ver la imagen J)*.
6. Coloque una junta doble nueva original ⑱ con cuidado.
   ▸ La junta doble ⑱ no debe cubrir ninguna otra válvula.
   ▸ Las flechas situadas en la junta doble ⑱ y en la base del asa deben coincidir.
   ▸ La junta doble ⑱ debe quedar apoyada sin hendiduras y de forma plana sobre la base del asa.
   ▸ La junta doble ⑱ debe encontrarse debajo de la falda de obturación ⑳ del asa, de forma que la protuberancia de la falda de obturación quede sobre el borde de obturación.

## 9. Solución de averías

/ En caso de avería, retire siempre la olla rápida de la fuente de calor.

/ **No fuerce nunca la olla para abrirla.**

| Averías | Causa | Solución |
|---|---|---|
| El tiempo inicial de calentamiento es demasiado prolongado o la señal de cocción no sube. | El diámetro del foco de calor no es adecuado. | Seleccione un foco de calor adecuado al diámetro de la olla. |
| | La potencia del foco de calor no es la adecuada. | Aumente la potencia. |
| | a) La tapa no está colocada correctamente.<br>b) Falta la junta doble.<br>c) La tapa no está montada correctamente. | 1. Libere completamente la presión de la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el *punto 6.6* y ábrala.<br>2. Compruebe el asiento correcto del anillo de obturación ㉑ /la junta doble ⑱ *(ver la imagen J)*.<br>3. Compruebe el asiento/el montaje correcto de la tapa ⑥.<br>4. Cierre la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el *punto 5.3*. |
| | La bola no asienta correctamente en la válvula de seguridad/en el dispositivo automático de cocción. | 1. Libere completamente la presión de la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el *punto 6.6* y ábrala.<br>2. Retire el asa de la tapa ⑪ siguiendo las instrucciones que figuran en el *punto 5.1*.<br>3. Compruebe el asiento de la bola de metal en la válvula de seguridad ⑦ y límpiela en caso necesario.<br>4. Cierre la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el *punto 5.3*. |
| | Falta líquido. | 1. Libere completamente la presión de la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el *punto 6.6* y ábrala.<br>2. Añada líquido (1/4 l como mínimo).<br>3. Cierre la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el *punto 5.3*. |

| Averías | Causa | Solución |
|---|---|---|
| El vapor sale por la tapa. | El anillo de obturación y/o el borde de la olla no están limpios. | 1. Libere completamente la presión de la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el *punto 6.6* y ábrala.<br>2. Limpie el anillo de obturación ㉑ y el borde de la olla.<br>3. Cierre de nuevo la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el *punto 5.3*. |
| | El botón giratorio no se encuentra en el nivel de cocción 1 o 2. | Coloque el botón giratorio ⑫ en el nivel de cocción 1 o 2. |
| | El anillo de obturación está dañado o duro (por desgaste). | Sustituya el anillo de obturación ㉑ por un anillo de obturación original de WMF. |
| | La junta doble no queda correctamente asentada o está dañada. | Corrija el asiento de la junta doble ⑱ o sustitúyala por una pieza de repuesto original de WMF. |
| De la válvula de seguridad/el dispositivo automático de cocción sale continuamente vapor (no se aplica a la fase inicial de calentamiento). | La bola de la válvula de seguridad no asienta correctamente en la válvula. | 1. Libere completamente la presión de la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el *punto 6.6* y ábrala.<br>2. Retire el asa de la tapa ⑪ siguiendo las instrucciones que figuran en el *punto 5.1*.<br>3. Compruebe la válvula de seguridad ⑦ y el asiento de la bola de metal en la tapa.<br>4. Cierre de nuevo la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el *punto 5.3*. |
| No se puede tirar del botón giratorio hacia atrás y la olla no se puede abrir. | El sistema de apertura de seguridad está bloqueado. | 1. Libere completamente la presión de la olla siguiendo las instrucciones que figuran en el *punto 6.6* y ábrala.<br>2. Desplace el botón giratorio ⑫ varias veces hacia delante y tire de él hacia atrás. |

## 10. Consejos para la cocción

- Engrase ligeramente el anillo de obturación con aceite comestible o grasa para incrementar la suavidad de movimiento durante la apertura y el cierre.
- El tiempo de cocción empieza cuando el anillo prescrito queda visible en la señal de cocción.
- Los tiempos de cocción indicados son aproximativos. Es preferible seleccionar tiempos de cocción más cortos, ya que la cocción puede continuarse en cualquier momento cuando sea preciso.
- Los tiempos de cocción para las verduras están definidos de manera que éstas sigan algo crujientes después de la cocción.
- La temperatura de cocción en el primer anillo es de 106 °C (indicada especialmente para verdura y pescado), y en el segundo anillo de 115°C (indicada especialmente para la carne).

En www.wmf.com encontrará una gran cantidad de recetas.

## 11. Tabla de tiempos de cocción

| Alimento | Tiempo | Indicaciones |
|---|---|---|
| **Cerdo y ternera**<br>Cocinar con el primer anillo. Respetar la cantidad mínima de llenado de 1/4 l de líquido. No se necesita ningún accesorio especial. | | |
| Cerdo troceado | 5 - 7 | - |
| Goulash de cerdo | 10 - 15 | - |
| Asado de cerdo | 20 - 25 | Tiempo de cocción según tamaño y forma |
| Ternera troceada | 5 - 7 | - |
| Goulash de ternera | 10 - 15 | - |
| Pierna de ternera en pieza | 25 - 30 | - |
| Lengua de ternera | 15 - 20 | Cubrir con agua |
| Asado de ternera | 20 - 25 | Tiempo de cocción según tamaño y forma |
| **Vaca**<br>Cocinar con el segundo anillo. Respetar la cantidad mínima de llenado de 1/4 l de líquido. Para la lengua de vaca se necesita un cestillo perforado. | | |
| Asado de carne | 10 - 15 | - |
| picada | 30 - 35 | - |
| Carne adobada | 45 - 60 | - |
| Lengua de vaca | 6 - 8 | - |
| Goulashtroceado | 15 - 20 | - |
| Rollos | 15 - 20 | - |
| Asado de vaca | 35 - 45 | Tiempo de cocción según tamaño y forma |
| **Pollo**<br>Cocinar con el segundo anillo. Respetar la cantidad mínima de llenado de 1/4 l de líquido. Para la sopa de pollo se necesita un cestillo perforado. | | |
| Sopa de pollo | 20 - 25 | Máx. 1/2 de la capacidad de llenado |
| Piezas de pollo | 6 - 8 | - |
| Muslo de pavo | 25 - 30 | Dependiendo del grosor del muslo |
| Ragú de pavo | 6 - 10 | - |
| Filete de pavo | 2 - 3 | - |
| **Caza**<br>Cocinar con el segundo anillo. Respetar la cantidad mínima de llenado de 1/4 l de líquido. No se necesita ningún accesorio especial. | | |
| Asado de liebre | 15 - 20 | - |
| Lomo de liebre | 10 - 12 | - |
| Asado de ciervo | 25 - 30 | - |
| Goulash de ciervo | 15 - 20 | - |
| **Cordero**<br>Cocinar con el segundo anillo. Respetar la cantidad mínima de llenado de 1/4 l de líquido. No se necesita ningún accesorio especial. | | |
| Ragú de cordero | 20 - 25 | El carnero tiene tiempos de cocción más largos |
| Asado de cordero | 25 - 30 | Tiempo de cocción según tamaño y forma |

| Alimento | Tiempo | Indicaciones |
|---|---|---|
| **Pescado**<br>Cocinar con el primer anillo. Respetar la cantidad mínima de llenado de 1/4 l de líquido. Para el ragú y el goulash no se precisa ningún accesorio, para lo demás emplear cestillos no perforados. | | |
| Filetes de pescado | 2 - 3 | Rociados en su propio jugo |
| Pescados enteros | 3 - 4 | Rociados en su propio jugo |
| Ragú o goulash | 3 - 4 | - |
| **Sopas**<br>Cocinar con el segundo anillo. Respetar la cantidad mínima de llenado de 1/4 l de líquido y la cantidad máxima de llenado de 1/2 contenido de la olla. No se necesita ningún accesorio especial. | | |
| Sopa de guisantes/lentejas | 12 - 15 | Legumbres secas reblandecidas |
| Caldo de carne | 25 - 30 | Válido para todo tipo de carnes |
| Sopa de verduras | 5 - 8 | - |
| Sopa de goulash | 10 - 15 | - |
| Sopa de pollo | 20 - 25 | Tiempo de cocción dependiendo del tamaño |
| Sopa de patatas | 5 - 6 | - |
| Sopa de rabo de buey | 35 | - |
| **Verdura**<br>Cocinar con el primer anillo. Respetar la cantidad mínima de llenado de 1/4 l de líquido. Para la col fermentada y la remolacha roja no se necesita ningún accesorio. Para los demás platos se precisa el cestillo portacomidas perforado. A partir de las judías cocinar con el segundo anillo. | | |
| Berenjenas, pepinos y tomates | 2 - 3 | Las verduras hervidas al vapor no se disuelven tan rápidamente |
| Coliflor, pimiento, puerro | 3 - 5 | - |
| Guisantes, apio, colinabo | 4 - 6 | - |
| Hinojo, zanahoria, berza | 5 - 8 | - |
| Judías, col rizada, lombarda | 7 - 10 | Segundo anillo |
| Col fermentada | 10 - 15 | Segundo anillo |
| Remolacha roja | 15 - 25 | Segundo anillo |
| Patatas hervidas | 6 - 8 | Segundo anillo. Las patatas con piel se abren si se escapa el vapor muy rápido |
| Patatas con piel | 6 - 10 | |
| **Legumbres secas**<br>Cocinar con el segundo anillo. Respetar la cantidad mínima de llenado de 1/4 l de líquido y la cantidad máxima de llenado de 1/2 contenido de la olla, con dos partes de agua por cada parte de cereales. Los cereales no reblandecidos precisan 20-30 minutos más de cocción. Cocinar el arroz con leche con el primer anillo. | | |
| Guisantes, judías, lentejas | 10 - 15 | Cocinar las judías grandes durante 10 minutos más |
| Trigo sarraceno, mijo | 7 - 10 | Tiempo de cocción para cereales reblandecidos |
| Maíz, arroz, escanda verde | 6 - 15 | Tiempo de cocción para cereales reblandecidos |
| Arroz con leche | 20 - 25 | Cocinar con el primer anillo |
| Arroz de grano largo | 6 - 8 | - |
| Arroz integral | 12 - 15 | - |
| Trigo, centeno | 10 - 15 | Tiempo de cocción para cereales reblandecidos |
| **Fruta**<br>Cocinar con el primer anillo. Respetar la cantidad mínima de llenado de 1/4 l de líquido. | | |
| Cerezas, ciruelas | 2 - 5 | Se recomienda utilizar un cestillo perforado |
| Manzanas, peras | 2 - 5 | Se recomienda utilizar un cestillo perforado |

## Съдържание

1. Правилна употреба на тенджерата под налягане
2. Всички важни инструкции за безопасност
3. Разопаковане на тенджерата под налягане
4. Запознаване с тенджерата под налягане и разбиране
5. Пускане в експлоатация на тенджерата под налягане
6. Обслужване на тенджерата под налягане
7. Видове употреба и приготвяне
8. Почистване, поддържане и съхраняване на тенджерата под налягане
9. Отстраняване на неизправности
10. Съвети и трикове при готвене
11. Таблица с времето за готвене



**Радваме се,**
че закупихте тенджера за бързо готвене (тенджера под налягане) на фирма WMF и Ви желаем приятно готвене с нея.
За да можете да я използвате дълго, спазвайте и следвайте следващите инструкции за безопасност и указания.

## 1. Правилна употреба на тенджерата под налягане

### 1.1 Указателни знаци за безопасност и предупредителни указателни знаци

В настоящото упътване за обслужване важните указания са обозначени със символи и сигнални думи:

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** показва опасна ситуация, която може да доведе до сериозни наранявания (например изгаряния с пара или горещи повърхности).

**ВНИМАНИЕ** показва потенциално опасна ситуация, която може да доведе до дребни или леки наранявания.

**ВНИМАНИЕ** показва ситуация, която може да доведе до материални щети.

УКАЗАНИЕ дава допълнителна информация за безопасна работа с тенджерата под налягане.

### 1.2 Допълнителна информация

**СЪВЕТ** дава полезни съвети за ефективно използване на тенджерата под налягане.

### 1.3 Значение на знаците и символите

**1. Символи**



Да се спазват и следват указанията

**2. Знаци**

/ = изброяване
▸ = обяснение, резултат
⇨ = указание за действие инструкция за безопасност
• = подточка
① = препратка към елементи в чертежите

### 1.4 Правилна употреба

**Тенджерата за готвене под налягане е подходяща само за...**

/ видовете печки, изброени в настоящото упътване,

/ за приготвяне или задушаване на хранителни продукти (без и с приставки / преграда),

/ за варене на обичайни домакински количества в буркани (с приставка с дупки),

/ за приготвяне на сок от малки количества плодове (с приставка),

/ за стерилизиране на бебешки шишета, стъклени буркани (с приставка с дупки).

**Тенджерата за готвене под налягане не е подходяща...**

/ за употреба в гореща фурна или микровълнова печка,

/ за пържене на хранителни продукти с олио,

/ за стерилизация с медицинско предназначение,

/ за видове печки, различни от посочените или открит огън.

**Настоящото упътване за обслужване...**

/ трябва да се третира грижливо,

/ не трябва да се съхранява в близост до тенджерата за готвене под налягане,

/ не бива да се изхвърля,

/ трябва да се предава на други потребители и да бъде прочетено от тях.

## 2. Всички важни инструкции за безопасност

Пазете добре ръководството за експлоатация за по-късни справки. Преди употреба прочетете внимателно тези инструкции.

Тенджерата под налягане може да се използва, само след като бъдат прочетени и разбрани инструкциите за безопасност. Неспазването на тези инструкции може да доведе до повреди и изгаряния при употребата на тенджерата под налягане.

### 2.1 Общи указания

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**



ИЗПОЛЗВАНЕ ОТ ЛИЦА, ЗАПОЗНАТИ С РАБОТАТА

Тенджерата под налягане може да се използва само от лица, които преди това са се запознали с упътването за употреба и са прочели инструкциите за безопасност.

⇨ Тенджерата под налягане да не се дава на лица, които не са запознати с тях.

⇨ На децата да не се разрешава да играят с или да използват тенджерата под налягане.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**



ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ / ПРЕДПАЗНИТЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДА НЕ СЕ ПРОМЕНЯТ

Предпазните приспособления възпрепятстват опасни ситуации. Те функционират, само ако не се променят и тенджерата и капакът си съответстват.

⇨ Да не се извършват промени и интервенции на тенджерата под налягане и нейните предпазни приспособления.

⇨ Капакът на Fusiontec Perfect Premium / Excellence ⑥ да се използва само с подходяща тенджера Fusiontec Perfect Premium / Excellence ① и обратно. Да не се използват други капаци или тенджери.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**



ДА СЕ ДЪРЖИ ДАЛЕЧЕ ОТ ДЕЦА И ДОМАШНИ ЖИВОТНИ

По време на използването на тенджерата под налягане децата и домашните животни да не се оставят в близост до нея, тъй като тенджерата под налягане е тежка, силно се нагорещява и може да излезе пара.

**ВНИМАНИЕ**



ПРЕДВИДИМА НЕПРАВИЛНА УПОТРЕБА

За да се избегне неправилна употреба и свързаните с нея повреди и изгаряния, тенджерата под налягане да **не**...

- ⇨ се използва в гореща фурна или микровълнова печка,
- ⇨ се използва за пържене на хранителни продукти с олио,
- ⇨ се използва за стерилизация за медицински цели,
- ⇨ се използва с печки, различни от посочените или върху открит огън.

**ВНИМАНИЕ**



ДРЪЖКИТЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ДА НЕ СЕ ОСТАВЯТ ДА СТЪРЧАТ **НАД** ГОРЕЩИ КОТЛОНИ

Ако дръжките ②/③/⑪ стърчат над горещи котлони или над пламъка на газова печка, те могат силно да се нагорещят и при допир да предизвикат изгаряния.

**ВНИМАНИЕ**



БЪРЗОИЗНОСВАЩИТЕ СЕЧАСТИ РЕДОВНО ДА СЕ ПРОВЕРЯВАТ И СМЕНЯТ

Бързоизносващите се части (двойно уплътнение ⑱, уплътняващ пръстен ㉑) при видими промени в цвета, пукнатини, втвърдяване, повреждане или неправилно заставане да се сменят с оригинални резервни части.

- ⇨ Уплътняващият пръстен ㉑ трябва да лежи в ръба на капака.
- ⇨ Сменете уплътняващия пръстен ㉑ след около 400 готвения, най-късно след 2 години.
- ⇨ Да се използват само оригинални резервни части.
- ⇨ Заменете след най-много 2 години.

### 2.2 Първо пускане в употреба:

Преди първото пускане в употреба тенджерата под налягане трябва да ври само с вода (да се спазват посочените количества за напълване) в продължение на най-малко 5 минути на степен за готвене 2. Това трябва изрично да се вземе предвид също и при всяка проверка на продукта.

### 2.3 Преди всяка употреба

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**



ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ ПОРАДИ ПОВРЕДЕНИ / ЛИПСВАЩИ ИЛИ НЕПРАВИЛНО ПОСТАВЕНИ ЧАСТИ

Преди всяка употреба да се проверява, дали всички части са налични, изправни и правилно поставени / фиксирани. При липсващи, повредени, деформирани или неправилно поставени части има опасност от изгаряне поради нагорещените повърхности и излизащата пара.

- ⇨ Да се провери правилният монтаж / правилното поставяне на капака ⑥.
- ⇨ Да се поставят липсващите части (например двойно уплътнение ⑱, уплътняващ пръстен ㉑).
- ⇨ При повредени, деформирани части, части с променен цвят или счупени части не използвайте тенджерата под налягане и се свържете със специализирания търговец на WMF / сервиза.
- ⇨ Ако функцията на частите не отговаря на описанието в ръководството за експлоатация, не използвайте тенджерата под налягане и се свържете със специализирания търговец на WMF / сервиза*)*.
- ⇨ Проверете, дали тенджерата под налягане е затворена сигурно.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**



ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ ПОРАДИ НЕРАБОТЕЩИ ПРЕДПАЗНИ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

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

- ⇨ Проверете правилното положение на двойното уплътнение ⑱. Уплътняващият пръстен ㉑ трябва да лежи в ръба на капака.
- ⇨ При повредени, деформирани части, части с променен цвят или счупени части не

използвайте тенджерата под налягане и се свържете със специализирания търговец на WMF / сервиза.

⇨ Отстранете замърсяванията / запушванията.

**ВНИМАНИЕ**



ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ ПОРАДИ НЕДОСТАТЪЧНО ПОЧИСТВАНЕ

Преди всяка употреба проверявайте предпазните клапани/ предпазните приспособления и индикатора за налягането за замърсяване / запушване, тъй като в противен случай може да излезе неконтролирано пара. Това може да причини изгаряния.

⇨ Проверете и евентуално почистете предпазните приспособления и индикатора за налягането ⑯.

**ВНИМАНИЕ**



ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ ПОРАДИ НЕПРАВИЛНО МОНТИРАН КАПАК

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

⇨ Да се спазват точно указанията.

⇨ Да се провери правилното положение.

### 2.4 По време на употребата

**ВНИМАНИЕ**



ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ ПОРАДИ ГОРЕЩА ПАРА

Ако в тенджерата под налягане не се образува пара, а излиза пара, има опасност от изгаряне на ръцете и лицето от нагорещените повърхности и излизащата пара.

⇨ Веднага изключете печката, оставете тенджерата да изстине и проверете.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**



ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ ПОРАДИ ВИСОКО НАЛЯГАНЕ

По време на готвене в тенджерата се образува високо налягане. Ако това налягане се освободи, може да се стигне до тежки изгаряния и наранявания.

⇨ Винаги проверявайте тенджерата под налягане да е сигурно затворена.

⇨ **Никога не отваряйте тенджерата под налягане със сила.** Само когато налягането е напълно освободено от тенджерата под налягане, тя се отваря лесно.

⇨ Движете тенджерата под налягане внимателно, когато тя е под налягане.

⇨ По време на употреба никога не оставяйте тенджерата под налягане без надзор.

**ВНИМАНИЕ**



ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ ПОРАДИ ИЗЛИЗАЩА ПАРА

По време на готвене от капака ⑥ понякога излиза гореща пара.

⇨ Никога не се присягайте към парата.

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

⇨ По време на употреба **никога** не оставяйте тенджерата под налягане **без надзор**.

⇨ Пазете от децата и домашните животни.

**ВНИМАНИЕ**



ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ ПРИ БЪРЗО ИЗПУСКАНЕ НА ПАРАТА

При бързо изпускане на парата с въртящото се копче ⑫ или под течаща вода има опасност от изгаряне с гореща пара или сготвена храна.

⇨ Преди да отворите **разклатете** тенджерата под налягане.

⇨ Забранено е потапянето на тенджерата под налягане в студена вода.

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

**ВНИМАНИЕ**



## ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ ПОРАДИ ОБРАЗУВАНЕ НА МЕХУРЧЕТА

При отваряне на изстиналата тенджера под налягане горещата сготвена храна може да образува мехурчета и да пръска ударно. При месо с кожа при набождане може да пръсне гореща течност. Това може да причини изгаряния и заливане с гореща вода.

⇨ **Преди всяко отваряне разклащайте тенджерата под налягане.**

⇨ Горещото месо, сварено с кожата (например телешки език) да не се набожда веднага, а първо да се остави да се охлади.

**ВНИМАНИЕ**



## ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ ПОРАДИ ИЗЛИЗАЩИ ЯСТИЯ

При препълнена тенджера под налягане през предпазния клапан ⑦, приспособлението за регулиране на налягането ⑮ или страничния предпазен процеп ⑩ могат да излязат горещи ястия и да причинят изгаряния.

⇨ Никога не препълвайте тенджерата под налягане.

⇨ Тенджерата под налягане да се пълни максимум до **2/3** от номиналния си обем.

⇨ Тенджерата под налягане да се пълни най-много до **1/2** от номиналния си обем, когато се готвят набъбващи, гъсти или **силно разпенващи се ястия**, като например супи, бобови растения, варено, бульони, вътрешности или тестени продукти.

⇨ Ястията преди това да се подварят в отворена тенджера, да се разбъркат и евентуално да се обере пяната.

⇨ Когато използвате приставки/крачета, спазвайте височината за напълване.

**ВНИМАНИЕ**



## ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ НА ГОРЕЩАТА ТЕНДЖЕРА / КАПАК

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

⇨ Никога да не се пипат нагорещените външни повърхности на тенджерата под налягане.

⇨ Тенджерата ① / капакът ⑥ да се хващат само за пластмасовите дръжки.

⇨ Да се използват ръкавици или защита за ръцете (например ръкохватки за тенджери).

⇨ Горещите приставки и прегради да се изваждат само с помощни средства, например ръкохватки за тенджери.

⇨ Горещата тенджера под налягане да се оставя само върху повърхности, устойчиви на горещина.

**ВНИМАНИЕ**



## ПОВРЕЖДАНЕ ПОРАДИ ПРЕКАЛЕНО МАЛКО ИЛИ ЛИПСВАЩА ТЕЧНОСТ

Тенджерата под налягане **никога да не се нагрява на най-високата степен без течност или без надзор**, тъй като в противен случай има опасност от прегряване и повреждане.

⇨ Тенджерата под налягане да се използва само с достатъчно течност (минимум ¼ l вода, бульон, сос и т. н.).

⇨ При гъсти ястия да се внимава за достатъчно течност.

⇨ При прекалено малко или липсваща течност печката да се изключи веднага и тенджерата под налягане да не се движи, докато не изстине напълно.

⇨ Тенджерата под налягане никога да не се оставя без надзор.

### 2.5 Относно почистването

**ВНИМАНИЕ**



## ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ ПОРАДИ ПОВРЕЖДАНЕ ПРИ ПОЧИСТВАНЕ

За почистване на предпазните приспособления да не се използват четки, абразивни препарати и химикали, тъй като в противен случай те ще се повредят и има опасност от изгаряне поради

излизаща пара.

⇨ Да се спазват указанията за почистване и поддръжка.

⇨ След всяко почистване съдовете за готвене да се подсушават добре.

### 2.6 Необходими ремонти

**ВНИМАНИЕ**



ПОВРЕЖДАНЕ ПОРАДИ НЕПРАВИЛЕН РЕМОНТ / НЕПРАВИЛНИ РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

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

⇨ При ремонти се обръщайте към специализиран търговец.

⇨ Дръжките, които са напукани или не стоят правилно, да се дадат за смяна на специализиран търговец.

⇨ Да се използват само оригинални резервни части за тенджера под налягане.

### 2.7 Относно видовете печки

**ВНИМАНИЕ**



ВИДОВЕ ПЕЧКИ И ГОЛЕМИНИ НА КОТЛОНИТЕ, КОИТО МОГАТ ДА СЕ ИЗПОЛЗВАТ

Тенджерата под налягане може да се използва само с индукционни печки, печки със стъклокерамичен плот, газови или електрически печки. Диаметърът на котлоните или на газовия пламък не трябва да е по-голям от дъното на тенджерата.

⇨ При газови печки пламъкът на газта не бива да се подава извън дъното на тенджерата.

⇨ За оптимален пренос на топлина и комбиниране с печката големината на тенджерата и на котлона трябва да съвпадат.

⇨ При печки със стъклокерамичен плот или електрически печки диаметърът на котлона не бива да е по-голям от 190 mm.

⇨ При индукционни печки при високи степени на готвене може да се получи свистене. Причината за това е техническа, а не е признак за дефект на Вашата печка или тенджера под налягане.

### 2.8 Удължаване на живота

**ВНИМАНИЕ**



ПОВРЕЖДАНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

За да се запази животът на тенджерата под налягане...

⇨ Не удряйте помощните кухненските уреди в ръба на тенджерата.

⇨ Добавяйте сол само във вряща вода и разбърквайте, за да не се засегне дъното на тенджерата.

⇨ Да се избягват замърсяванията между дъното на тенджерата и котлона, тъй като в противен случай котлонът (например стъклокерамика) може да се надраска.

## 3. Разопаковане на тенджерата под налягане

1. Отворете опаковката и проверете, дали са налични всички части:

/ Тенджера ① със странични дръжки- ② и продълговата дръжка ③

/ Капак ⑥ със сваляща се дръжка ⑪

- Капак с предпазен клапан ⑦ и придържащ процеп ⑰
- Сменяемо двойно уплътнение (сиво) ⑱

/ Уплътняващ пръстен (сив) ㉑

/ Ръководство за експлоатация с гаранция

⇨ Ако липсват части, се обърнете към Вашия оторизиран WMF специализиран търговец / сервиз или директно към WMF.

/ Махнете всички налични стикери и висящи етикети

2. Изхвърлете ненужния опаковъчен материал съгласно действащите разпоредби.

3. Прочетете внимателно упътването за обслужване и съхранявайте близо до тенджерата под налягане.

4. Непременно пазете гаранцията, за да може

при необходимост да предявите гаранционни претенции.

## 4. Запознаване с тенджерата под налягане и разбиране

### 4.1 Преглед на всички части

① Тенджера от материал Fusiontec с мерителна скала от вътрешната страна *(виж фиг. B)*

② Странична дръжка

③ Продълговата дръжка

④ Маркировка на продълговатата дръжка

⑤ Заключващ предпазител продълговата дръжка

⑥ Капак

⑦ Предпазен клапан

⑧ Държач

⑨ Маркировка за поставяне на капака

⑩ Предпазен процеп

⑪ Сваляща се дръжка на капака

⑫ Въртящо се копче

⑬ Заключващ предпазител в дръжката на капака

⑭ Бутон за освобождаване на дръжката

⑮ Приспособление за регулиране на налягането

⑯ Индикатор за налягането

⑰ Придържащ процеп

⑱ Двойно уплътнение

⑲ Предпазна система от отваряне

⑳ Уплътнение дръжка капак

㉑ Уплътняващ пръстен

㉒ Знак за отваряне

㉓ Зелена маркировка

㉔ Маркировка на дръжката

### 4.2 Многостепенната система за безопасност

**Приспособление за регулиране на налягането в капака**

Ако предвиденото налягане за избраната степен на готвене бъде надвишено, автоматично се отваря приспособление за регулиране на налягането ⑮ и излишната пара излиза. Така прекалено високото налягане веднага се освобождава.

**Предпазен клапан**

Ако приспособлението за регулиране на налягането ⑮ не се задейства, прекалено високото налягане веднага се освобождава чрез предпазния клапан ⑦ .

**Предпазен процеп в ръба на капака**

Ако всички останали предпазни приспособления не сработят, например поради запушване с ястието, предпазният процеп ⑩ служи като „авариен изход". Ако се образува прекалено високо налягане, уплътняващият пръстен ㉑ така се притиска от предпазния процеп ⑩ навън, че парата може да излезе и налягането се освобождава.

**Индикатор за налягането в дръжката на капака**

Индикаторът за налягането ⑯ има помощно приспособление за виждане, за да се даде възможност за предвиденото готвене. То показва състоянието на налягането за готвене в момента. Той има червен или жълт пръстен при Perfekt Excellence (има налично налягане) и 2 зелени пръстена (степен на готвене 1 и 2).

**Предпазна система от отваряне**

Предпазната система от отваряне ⑲ възпрепятства възможността за отваряне на тенджерата под налягане въпреки наличието на остатъчно налягане. Едва след пълното изпускане на налягането тенджерата под налягане може да се отвори.

**Контролирано изпускане на парата с въртящо се копче**

С въртящото се копче ⑫ парата може да се изпусне бавно, но също и бързо.

**Заключващ предпазител**

В дръжката на капака ⑪ има заключващ предпазител ⑬, което възпрепятства възможността

за отваряне на тенджерата под налягане по време на готвене.

### 4.3 Всички важни данни

| | |
|---|---|
| **Производител** | WMF GmbH |
| **Тип** | **Fusiontec**<br>Perfect Premium/Excellence |

**Материал**

| | |
|---|---|
| Тенджера/дъно | материал Fusiontec |
| Капак | Cromargan®: Неръждаема стомана 18/10 |
| Дръжки | пластмаса, изолираща от нагорещяване |
| Уплътнения | Silikon |

**Диаметър тенджера**

| | |
|---|---|
| Дъно | 190 mm |
| Вътрешна част | 220 mm |

**Обем за пълнене** **3,0 l / 4,5 l / 6,5 l**

**Дължина**

| | |
|---|---|
| Тенджера с дръжки | 416 mm |
| Тенджера с капак | 468 mm |

**Ширина**

| | |
|---|---|
| Тенджера с капак | 250 mm |

**Височина**

A = тенджера, B = тенджера с капак, C = тенджера с капак и дръжка

| Обем | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 3,0 l | 88 mm | 117 mm | 142 mm |
| 4,5 l | 128 mm | 157 mm | 182 mm |
| 6,5 l | 183 mm | 212 mm | 237 mm |

**Собствено тегло**

3,0 l 3,60 kg
4,5 l 4,00 kg
6,5 l 4,50 kg

**PS-стойност** 150 kPa

**Стойности на налягането**

Първи зелен пръстен, около 106°C, 25 kPa работно налягане, 40 kPa контролно налягане

Втори зелен пръстен, около 115°C, 70 kPa работно налягане, 90 kPa контролно налягане

**Диаметър на котлона** макс. 190 mm

**Вътрешна скала височина на напълване (зависи от общия обем)** 1/3, 1/2, 2/3

### 4.4 Видове печки



### 4.5 Всички принадлежности, резервни части и бързоизносващи се части

**Принадлежности**

/ Приставки (арт. № 07 8940 6000 / 07 8941 6000 / 07 8943 6000 / 07 8942 6030)
/ Прегради (арт. № 07 8944 6100)
/ Стъклен капак (арт. № 07 9518 6389)

**Резервни части**

/ Дръжка за капак ⑪ (арт. № 08 9580 6030)
/ Капак ⑥ с дръжка ⑪ (арт. № 07 9580 6042)

**Бързоизносващи се части (сив цвят)**

/ Двойно уплътнение (арт. № 60 9614 9510)
/ Уплътняващ пръстен ㉑ (арт. № 60 6856 9990)

## 5. Пускане в експлоатация на тенджерата под налягане

### 5.1 Разглобяване на тенджерата под налягане

1. Свалете капака *(сравни фиг. E, B)*.
   a) Завъртете въртящото се копче ⑫ така, че маркировките за отваряне ㉒ да съвпаднат с маркировката на дръжката ㉔ .
   b) Дръпнете въртящото се копче ⑫ изцяло назад в посока края на дръжката.
      ▸ Зелената маркировка ㉓ на дръжката на капака ⑪ трябва да се вижда изцяло.

c) С лявата ръка хванете здраво само продълговатата дръжка ③ на тенджерата ① .

d) С дясната ръка хванете дръжката на капака ⑪ и завъртете надясно, докато капакът ⑥ може да се повдигне.

▸ Маркировката на капака ⑨ и маркировката на продълговатата дръжка ④ трябва да застанат на една линия.

e) Вдигнете капака ⑥ за дръжката ⑪.

2. Разглобете капака *(виж фиг. G)*, за целта първо обърнете капака ⑥ .
3. Издърпайте внимателно уплътняващия пръстен ㉑ от ръба на тенджерата и оставете настрана.
4. Хванете здраво капака ⑥ и натиснете бутона за отваряне на дръжката ⑭ в посока края на дръжката.
5. Свалете капака ⑥ от продълговатата дръжка.

### 5.2 Първо почистване на тенджерата под налягане

1. Разглобете тенджерата под налягане съгласно *глава 5.1.*
2. Напълнете тенджерата ① 2/3 *(виж вътрешната скала фиг. I)* с вода и добавете 2-3 супени лъжици домашен оцет.
3. Оставете тенджерата ① без капак ⑥ да ври с водата с оцет в продължение на около 5–10 минути.
4. След това измийте на ръка основно всички части.
5. След почистването подсушете добре всички части.

### 5.3 Монтиране на тенджерата под налягане

**ВНИМАНИЕ**



ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ ПОРАДИ НЕПРАВИЛНО МОНТИРАН КАПАК

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

⇨ Да се спазват точно указанията.

⇨ Да се провери правилното положение.

#### 5.3.1 Монтиране на капака

*(виж. фиг. H)*

1. Проверете ръба на капака, дръжката на капака, предпазните приспособления и уплътняващия пръстен за замърсявания или запушвания.
2. Завъртете капака ⑥ така, че ръбът да сочи надолу.
3. Обърнете дръжката ⑪ и дръжте здраво.
4. Окачете придържащия процеп ⑰ на дръжката на капака ⑪ в държача ⑧ на капака ⑥ .
5. Натиснете ръкохватката ⑥ бавно надолу.
6. Обърнете обратно капака ⑥ с ръкохватката ⑪.
7. Поставете капака ⑥ и дръжката ⑪ така, че двойното уплътнение ⑱ да не се притиска или да бъде повредено от ръбовете на отворите на капака.
8. Внимателно натиснете капака ⑥ надолу, докато се чуе как той се фиксира в в бутона за освобождаване на дръжката ⑭.
9. Поставете уплътняващия пръстен ㉑ в ръба на тенджерата и внимателно натиснете под ръба.

▸ Уплътняващият пръстен ㉑ трябва да лежи изцяло под огънатия ръб на тенджерата.

#### 5.3.2 Поставете капака *(виж виж. F)*

1. Поставете тенджерата ① върху стабилна основа.
2. Поставете капака ⑥ с ръба надолу върху тенджерата ① .

▸ Маркировката за поставяне ⑨ на капака и маркировката на продълговата дръжка ④ трябва да съвпадат, иначе капакът не може да се постави.

▸ Уплътняващият пръстен ㉑ трябва да е поставен в ръба на капака!

3. С лявата ръка хванете здраво продълговатата дръжка ③ на тенджерата ① .
4. С дясната ръка завъртете капака ⑥ с дръжката ⑪ наляво.
5. Щом двете дръжки ③/⑪ застанат точно една върху друга, поставете въртящото се копче ⑫ изцяло напред.

▸ Между дръжката ⑪ и въртящото се копче ⑫ не бива повече да се вижда процеп.

## 6. Обслужване на тенджерата под налягане

### 6.1 Проверка на предпазните приспособления

1. Свалете капака ⑥ съгласно *глава 5.1*.
2. Издърпайте внимателно уплътняващия пръстен ㉑ от ръба на тенджерата и оставете настрана.
3. Махнете дръжката на капака ⑪ съгласно *глава 5.1*.
4. Проверете уплътняващият пръстен ㉑ и вътрешният ръб на капака да са чисти.
5. Проверете
   / предпазният процеп ⑩ в ръба на капака,
   / приспособлението за регулиране на налягането ⑮,
   / индикаторът за налягането ⑯,
   / бутонът за освобождаване на дръжката ⑭,
   / предпазният клапан ⑦

   да са чисти и да не са запушени.
   - ▸ Накиснете и почистете засъхналите замърсявания, отстранете запушванията (виж *глава 8.1* Почистване).
6. Проверете, дали от долната страна на капака се вижда сферата в предпазния клапан ⑦.
   - ▸ При необходимост разклатете капака ⑥ , докато сферата се покаже отново.
   - ▸ При повреда дайте за смяна в специализираните магазини/сервизи за WMF.
7. Проверете, дали регулиращото приспособление на налягането ⑮ се движи, като леко натиснете с пръст.
8. Проверете, дали всички уплътнения са чисти и неповредени и дали са поставени правилно *(сравни фиг. J)*.
   - ▸ Двойното уплътнение ⑱ не бива да покрива друг клапан, двете стрелки трябва да сочат една към друга и уплътнението трябва да е прилепнало плътно към дръжката ⑪.
   - ▸ Освен това двойното уплътнение ⑱ трябва да се намира под уплътнението ⑳ на дръжката на капака ⑪ .

### 6.2 Отваряне на капака

За отваряне на тенджерата под налягане свалете капака ⑥ съгласно *глава 5.1*.

### 6.3 Напълване на тенджерата под налягане

**⚠ ВНИМАНИЕ**

ПОВРЕЖДАНЕ ПОРАДИ ТВЪРДЕ МАЛКО ИЛИ ЛИПСВАЩА ТЕЧНОСТ

Опасност от прегряване и повреждане

⇨ Никога не нагрявайте тенджерата под налягане на най-висока степен без течност или без надзор.

⇨ Използвайте тенджерата под налягане само с достатъчно течност (минимум 1/4 l вода).

**ВНИМАНИЕ**

ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ ПОРАДИ ИЗЛИЗАЩИ ЯСТИЯ

Горещите ястия могат да излязат през устройството за регулиране на налягането, предпазния клапан или през страничния предпазен процеп и да предизвикат изгаряния.

⇨ Пълнете тенджерата под налягане максимум до 2/3 (виж вътрешната маркировка) от номиналното ѝ съдържание.

⇨ Пълнете тенджерата под налягане максимум до 1/2 от номиналното ѝ съдържание, когато приготвяте **набъбващи или силно пенливи ястия**, като например супи, бобови растения, варено, бульони, вътрешности или тестени изделия.

Поставяйте продуктите за готвене с достатъчно течност в тенджерата, при необходимост използвайте приставки и преграда *(виж глава 7.2)*. При необходимост първо запечатайте месото в тенджерата съгласно *глава 7.1* .

### 6.4 Затваряне на тенджерата под налягане

1. При необходимост монтирайте капака съгласно *глава 5.3*.
2. Поставете и затворете капака съгласно *глава 5.3* .

### 6.5 Приготвяне на ястия

В тенджерата под налягане ястията се приготвят под налягане. Поради налягането на парата температурата в тенджерата е по-висока, отколкото при „нормалното" готвене. Така времето за готвене

се съкращава до 70 %, което води до значителна икономия на енергия. Освен това поради краткото приготвяне в пара ароматът, вкусът и витамините се запазват до голяма степен.

**СЪВЕТ** - Тези, които съзнателно пестят енергия, изключват печката още преди изтичане на времето за приготвяне, тъй като акумулираната в тенджерата топлина е достатъчна, за да бъде завършен процесът на готвене.

УКАЗАНИЕ

ВРЕМЕТО ЗА ПРИГОТВЯНЕ ВАРИРА

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

### 6.5.1 Степен на приготвяне 1

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

При тази степен се готви особено щадящо, така ароматът и хранителните вещества се запазват до голяма степен. При степен на приготвяне 1 индикаторът за налягането се повишава до 1. зелен пръстен за готвене. Прекалено високото налягане се регулира автоматично.

1. Проверете, дали тенджерата под налягане е затворена правилно.
2. Поставете тенджерата под налягане върху котлона.
3. С въртящото се копче ⑫ настройте степента на готвене 1, за целта завъртете въртящото се копче ⑫ **наляво** на **степен 1** *(виж фиг. C)*.
4. Включете печката на **висока** степен.
   ▸ Тенджерата под налягане се нагрява.
   a) През предпазния клапан ⑦, който едновременно с това е и автоматика за завиране, във фазата на завиране излиза въздух, докато вентилът затвори и се образува налягане.
   b) Индикаторът за налягането ⑯ започва да се вдига. Повишаването може да се наблюдава през отвора до индикатора за налягането и енергозахранването съответно да се регулира.
   c) **Червеният** пръстен (жълт пръстен при Perfect Excellence) на индикатора за налягането сигнализира, че сега тенджерата не може повече да се отваря.
5. Щом индикаторът за налягането ⑯ застане на 1. зелен пръстен, започва времето за приготвяне.
6. Да се внимава положението на пръстена на индикатора за налягането ⑯ да остава стабилно.
7. Ако индикаторът за налягането ⑯ падне под 1. зелен пръстен, степента на печката да се повиши.
   ▸ Така времето за приготвяне малко се удължава.
8. Ако индикаторът за налягането ⑯ се вдигне над 1. зелен пръстен, се получава високо налягане на парата, което се чува как излиза през приспособлението за регулиране на налягането ⑮ .
   a) Свалете тенджерата под налягане от котлона.
   b) Изчакайте, докато индикаторът за налягането падне под 1. зелен пръстен.
   c) При изключена печка отново поставете тенджерата под налягане на печката.
9. След изтичане на времето за приготвяне свалете тенджерата под налягане от печката и изпуснете налягането *(виж глава 6.6)*.
10. **След като налягането бъде изпуснато, разклатете тенджерата под налягане и отворете внимателно.**

### 6.5.2 Степен на приготвяне 2

Степен за бързо приготвяне за всички останали ястия

При тази степен на приготвяне се спестяват много време и енергия. При степен на приготвяне 2 индикаторът за налягането се повишава до 2. зелен пръстен за готвене. Прекалено високото налягане се регулира автоматично.

1. Проверете, дали тенджерата под налягане е затворена правилно.
2. Поставете тенджерата под налягане върху печката.

**⚠ ВНИМАНИЕ**

ПОВРЕЖДАНЕ ПОРАДИ ТВЪРДЕ МАЛКО ИЛИ ЛИПСВАЩА ТЕЧНОСТ

Опасност от прегряване и повреждане

⇨ Никога не нагрявайте тенджерата под налягане на най-висока степен без течност или без надзор.

⇨ Използвайте тенджерата под налягане само с достатъчно течност (минимум 1/4 l вода).

3. Със завъртащото се копче настройте степен на приготвяне 2, за целта завъртете завъртащото се копче ⑫ **надясно** на **степен 2** *(виж фиг. C)*.
4. Включете печката на най-високата степен.
   ▸ Тенджерата под налягане се нагрява.
   a) През предпазния клапан ⑦, който същевременно е автоматика за завиране, във фазата на завиране излиза въздух, докато се чуе как вентилът се затваря и се образува налягане.
   b) Индикаторът за налягането ⑯ започва да се вдига. Повишаването може да се наблюдава през отвора до индикатора за налягането и печката съответно да се регулира.
   c) Червеният пръстен (жълт пръстен при Perfect Excellence) на индикатора за налягането сигнализира, че сега тенджерата не може повече да се отваря.

   ▸ Щом индикаторът за налягането ⑯ застане на 2. зелен пръстен, започва времето за приготвяне.
5. Да се внимава положението на пръстена на индикатора за налягането ⑯ да остава стабилно.
6. Щом индикаторът за налягането ⑯ спадне под 2. зелен пръстен, усилете печката.
   ▸ Така времето за приготвяне малко се удължава.
7. Щом индикаторът за налягането ⑯ се вдигне над 2. зелен пръстен, се получава високо налягане на парата, което **се чува как излиза** през приспособлението за регулиране на налягането ⑮ .
   a) Свалете тенджерата под налягане от котлона.
   b) Изчакайте, докато индикаторът за налягането падне под 2. зелен пръстен.
   c) При намалена печка отново поставете тенджерата под налягане върху котлона.
8. След завършване на приготвянето свалете тенджерата под налягане от котлона и изпуснете налягането съгласно *глава 6.6*.
9. **След като налягането бъде изпуснато, разклатете тенджерата под налягане и отворете внимателно.**

### 6.6 Изпускане на налягането / охлаждане

**Метод 1 – Използване на остатъчната топлина**

УКАЗАНИЕ

ИЗПУСКАНЕ НА ПАРАТА ОТ ТЕНДЖЕРАТА

При пенещи се или набъбващи ястия (например бобови растения, месен бульон, зърнени култури) не изпускайте налягането по метод 2, 3 или 4. Така например небелените картофи се пукат, ако парата бъде изпусната по тези методи.

1. Свалете тенджерата под налягане от печката.
   ▸ След малко индикаторът за налягането спада.
2. Щом индикаторът за налягането ⑯ изчезне напълно в дръжката на капака, завъртете завъртащото се копче ⑫ така, че маркировките за отваряне ㉒ да съвпаднат с маркировката на дръжката ㉔ *(виж фиг. A)*.
3. Дръпнете въртящото се копче ⑫ назад в посока края на дръжката.
   ▸ Все още наличната остатъчна пара излиза.
4. Ако вече не излиза пара, **разклатете** и отворете тенджерата.

**Метод 2 – бавно изпускане на парата (автоматично изпускане на парата – *виж фиг. A*)**

1. Завъртете въртящото се копче ⑫ така, че маркировките за отваряне ㉒ да съвпаднат с маркировката на дръжката ㉔.
   ▸ Парата излиза бавно.
2. Щом индикаторът за налягането изчезне напълно в дръжката на капака, **разклатете** и отворете тенджерата.

**Метод 3 – бързо изпускане на парата (*виж фиг. A)***

**ВНИМАНИЕ**

**ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ ПРИ БЪРЗО ИЗПУСКАНЕ НА ПАРАТА**

При бързо изпускане на парата с въртящото се копче ⑫ или под течаща вода има опасност от изгаряне с гореща пара или сготвена храна.

⇨ Преди отваряне **разклатете** тенджерата под налягане.

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

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

**Метод 4 – без излизане на пара**

1. Поставете тенджерата под налягане в мивката и пуснете върху капака да тече студена вода.
2. Щом индикаторът за налягането ⑯ изчезне изцяло в дръжката на капака ⑪ , **разклатете** и отворете тенджерата.

### 6.7 Отваряне след готвене *(виж фиг. E)*

1. Първо изпуснете парата съгласно *глава 6.6.*
   ▸ Преди отварянето парата трябва да е изпусната.
2. Завъртете въртящото се копче ⑫ така, че маркировките за отваряне ㉒ да съвпаднат с маркировката на дръжката ㉔ .
3. Дръпнете въртящото се копче ⑫ изцяло назад в посока края на дръжката.
   ▸ Зелената маркировка ㉓ на дръжката на капака ⑪ трябва да се вижда изцяло.
4. **Разклатете** тенджерата.
5. С лявата ръка хванете здраво продължената дръжка ③ на тенджерата ①.
6. С дясната ръка хванете дръжката на капака ⑪ и завъртете надясно, докато капакът ⑥ се освободи.
   ▸ Маркировката на капака ⑨ и маркировката на продължаватата дръжка ④ трябва да се припокриват.
7. За отваряне леко наклонете дръжката на капака ⑪ с капака ⑥ надолу, така че оставащата пара да излезе напред.
8. Вдигнете капака ⑥ .

## 7. Видове употреба и приготвяне

### 7.1 Готвене с приставки и преграда

В тенджерата под налягане - според височината на тенджерата под налягане - могат да се приготвят едновременно няколко ястия. При това отделните хранителни продукти се поставят едни върху други, разделени с приставки. Ако на дъното на тенджерата трябва да се приготвя например месо, върху дъното се поставя преграда така, че първата приставка да се намира върху месото.

УКАЗАНИЕ

**ПРИНАДЛЕЖНОСТИ**

Приставки и прегради могат да се закупят като принадлежности от специализираните магазини на WMF / сервиза.

За зеленчуци се използват приставки без дупки, за картофи приставки с дупки. Ястието с най-дълго време на приготвяне се слага в тенджерата първо без приставка.

1. За да се приготвят ястия с различно време на приготвяне, междувременно тенджерата трябва да се отвори. Така парата излиза, затова поставете в тенджерата малко повече от необходимата течност и при нужда добавете.

**Примери**

/ Пържене (20 мин) – дъно на тенджерата

/ Картофи (8 мин) – приставка с дупки

/ Зеленчуци (8 мин) – приставка без дупки

2. Печеното първо да се жари 12 мин.
3. Отворете тенджерата съгласно *глава 5.1* .
4. Поставете картофите в приставката с дупки върху преграда над печеното, поставете зеленчуците над тях в приставка без дупки.
5. Затворете тенджерата съгласно *глава 5.3* и гответе още 8 мин.

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

### 7.2 Печене

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

1. Свалете капака ⑥ съгласно *глава 5.1* и запечатайте хранителните продукти.
2. За окончателно приготвяне...
   a) отделете соса от печеното,
   b) добавете необходимото количество течност (най-малко 1/4 l),
   c) При необходимост добавете допълнителни хранителни продукти – с или без приставки.
3. Поставете и затворете капака съгласно *глава 5.3*.
4. Настройте степента на готвене съгласно *глава 6.5* с въртящото се копче ⑫ .

### 7.3 Използване на дълбоко замразена храна

1. Добавете минимално количество течност (1/4l вода)
2. Поставете дълбоко замразената храна в тенджерата неразмразена
3. За запечатване размразете месото
4. Поставете зеленчуците директно от опаковката в приставка с дупки
   ▸ Времето за приготвяне се удължава.

### 7.4 Приготвяне на зърнени култури или бобови растения

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

▸ Но времето за приготвяне се удължава наполовина.

▸ Обърнете внимание, че тенджерата трябва да се напълни само до половината.

1. Налейте в тенджерата 1/4 l минимално количество течност и добавете на 1 част зърнени култури / зърнено-бобови култури минимум 2 части течност.
2. Малко преди края на времето за приготвяне изключете печката и използвайте остатъчната топлина на котлона за допълнително къкрене.

### 7.5 Стерилизиране

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

### 7.6 Варене

1. Подгответе хранителните продукти по обичайния начин и напълнете в буркани.
2. Налейте в тенджерата 1/4 l вода.
3. Поставете бурканите в приставка с дупки.
4. Бурканите със съдържание 1 l варете в тенджера под налягане от 6,5 l или 8,5 l, по-малките буркани в тенджера под налягане от 4,5 l.
5. Гответе зеленчуците / месото на степен за приготвяне 2 около 20 мин, костилковите плодове на степен 1 около 5 мин., а плодовете със семки около 10 мин.
6. За изпускане на парата оставете тенджерата бавно да се охлади (метод за изпускане на парата 1), тъй като при другите методи от бурканите може да излезе сок.

### 7.7 Приготвяне на сокове

В тенджерата под налягане могат да се приготвят сокове от малки количества плодове.

1. Налейте в тенджерата 1/4 l вода.
2. Поставете плодовете в приставка с дупки, върху приставка без дупки и при необходимост добавете захар.
3. В зависимост от вида на плодовете гответе на степен 1 между 10-20 минути.
4. Изпуснете налягането от тенджерата под течаща вода (метод 4 за изпускане на налягането) и преди да отворите разклатете.

## 8. Почистване, поддържане и съхраняване на тенджерата под налягане

### 8.1 Почистване

За почистване да се използва гореща вода и обикновен препарат за миене.

▸ Да не се използват съдържащи пясък, абразивни почистващи препарати, стоманена тел или твърдата страна на гъбите за почистване.

1. Свалете дръжката на капака ⑪ съгласно *глава 5.1* и почистете само под течаща вода *(виж фиг. G)*.
2. Извадете уплътняващия пръстен ㉑ от капака ⑥ и измийте на ръка.
3. Накиснете леко захванатите остатъци от ястия, силно захванатите остатъци от ястия сварете в тенджерата под налягане с малко вода.
4. При замърсяване или запушване почистете вентилите с навлажнена пръчица с памук.
   ▸ Не използвайте предмети с остри ръбове или островърхи предмети.
5. Тенджерата, приставките и преградата могат да се почистват в миялна машина.
   ▸ Но това може да доведе до промени в цвета на повърхностите. Това не нарушава функционирането.
   ▸ Въпреки това препоръчваме почистване на ръка.
6. При отлагане на варовик в тенджерата под налягане да се свари вода с оцет.
7. След почистване съдовете за готвене да се подсушат добре.

### 8.2 Съхранение / складиране

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

1. Свалете капака ⑥ съгласно *глава 5.1* .
2. Издърпайте уплътняващия пръстен ㉑ от ръба на тенджерата и съхранявайте отделно, за да го щадите.
3. Махнете дръжката на капака ⑪ съгласно *глава 5.1* и поставете в тенджерата ① или капака ⑥ .
4. Поставете капака ⑥ обратно върху тенджерата ① .

### 8.3 Поддържане / смяна на бързоизносващи се части

/ Давайте, страничната и продълговатата дръжка за смяна само от WMF специализирани търговци / сервиз.

/ Дайте предпазния клапан за смяна само от специализираните търговци / сервизи за WMF, най-късно след 10 години. Редовно проверявайте бързоизносващите се части и при необходимост сменете с оригинални резервни части.

/ При повреждане, втвърдяване, промяна на цвета или неправилно положение незабавно сменете уплътняващия пръстен и двойното уплътнение с оригинални резервни части.

#### 8.3.1 Смяна на уплътнения

1. Свалете капака ⑥ съгласно *глава 5.1*.
2. Обърнете капака ⑥ .
3. Извадете и изхвърлете дефектния уплътняващ пръстен ㉑ от ръба на тенджерата.
4. Поставете нов оригинален уплътняващ пръстен ㉑ в ръба на тенджерата и внимателно натиснете под ръба.
   ▸ Уплътняващият пръстен ㉑ трябва да лежи изцяло под огънатия ръб на тенджерата.

**8.3.2 Смяна на двойното уплътнение**

1. При необходимост свалете капака ⑥ от тенджерата съгласно *глава 5.1* .
2. Разглобете капака *(виж фиг. G)*, за целта завъртете капака ⑥ обратно.
3. Хванете здраво капака ⑥ и натиснете бутона за освобождаване на дръжката ⑭ в посока края на дръжката.
4. Свалете дръжката на капака ⑪ .
5. Издърпайте двойното уплътнение ⑱ от дръжката на капака ⑪ и изхвърлете *(виж фиг. J)*.
6. Поставете внимателно ново, оригинално двойно уплътнение ⑱.
   - Двойното уплътнение ⑱ не бива да покрива друг вентил.
   - Стрелките върху двойното уплътнение ⑱ и дъното на дръжката трябва да сочат едни към други.
   - Двойното уплътнение ⑱ трябва да лежи плътно и гладко върху дъното на дръжката.
   - Двойното уплътнение ⑱ трябва да се намира под уплътнението ⑳ на дръжката, така че изпъкналата част на уплътнението да лежи над уплътняващия ръб.

## 9. Отстраняване на неизправности

/ При неизправности по принцип свалете тенджерата под налягане от котлона.

/ **Никога не отваряйте тенджерата под налягане със сила!**

| Неизправности | Причина | Отстраняване |
|---|---|---|
| Прекалено дълго завиране или сигналът за врене не се усилва | Диаметърът на котлона е неподходящ | Изберете котлон, който е подходящ за диаметъра на тенджерата |
| | Степента на включване е неподходяща | Включете на максимална степен |
| | а) Капакът е поставен неправилно.<br>б) Липсва двойно уплътнение.<br>в) Капакът не е монтиран правилно | 1. Освободете налягането от тенджерата изцяло съгласно *глава 6.6* и отворете.<br>2. Проверете правилното положение на уплътняващия пръстен ㉑ / двойното уплътнение ⑱ *(виж фиг. J)* .<br>3. Проверете правилното положение / монтаж на капака ⑥ .<br>4. Затворете тенджерата съгласно *глава 5.3*. |
| | Сферата в предпазния клапан / автоматиката за завиране е в неправилно положение | 1. Освободете налягането от тенджерата изцяло съгласно *глава 6.6* и отворете.<br>2. Свалете дръжката на капака ⑪ съгласно *глава 5.1*.<br>3. Проверете положението на металната сфера в предпазния клапан ⑦ и при необходимост почистете.<br>4. Затворете тенджерата съгласно *глава 5.3*. |
| | Липсва течност | 1. Освободете налягането от тенджерата изцяло съгласно *глава 6.6* и отворете.<br>2. Долейте течност (най-малко 1/4 л).<br>3. Затворете тенджерата съгласно *глава 5.3*. |

| Неизправности | Причина | Отстраняване |
|---|---|---|
| От капака излиза пара | Уплътняващият пръстен и / или ръбът на тенджерата не са чисти | 1. Освободете налягането от тенджерата изцяло съгласно *глава 6.6* и отворете.<br>2. Почистете уплътняващия пръстен ㉑ и ръба на тенджерата.<br>3. Затворете отново тенджерата съгласно *глава 5.3*. |
| | Въртящото се копче не е на степен за приготвяне 1 или 2 | Поставете въртящото се копче ⑫ на степен за приготвяне 1 или 2 |
| | Уплътняващ пръстен повреден или втвърден (поради износване) | Сменете уплътняващия пръстен ㉑ с оригинален WMF уплътняващ пръстен |
| | Двойното уплътнение не е разположено правилно или е повредено | Коригирайте положението на двойното уплътнение ⑱ и сменете с оригинална WMF резервна част. |
| От предпазния клапан / автоматиката за завиране постоянно излиза пара (не важи за фазата на завиране) | Сферата на предпазния клапан не е разположена правилно в клапана | 1. Освободете налягането от тенджерата изцяло съгласно *глава 6.6* и отворете.<br>2. Свалете дръжката на капака ⑪ съгласно *глава 5.1*.<br>3. Проверете предпазния клапан ⑦ и положението на металната сфера в капака.<br>4. Затворете отново тенджерата съгласно *глава 5.3*. |
| Въртящото се копче не може да се дръпне назад и съответно да отвори тенджерата под налягане | Системата за безопасно отваряне е блокирана | 1. Освободете налягането от тенджерата изцяло съгласно *глава 6.6* и отворете.<br>2. Преместете въртящото се копче ⑫ няколко пъти напред и дръпнете назад. |

## 10. Съвети и трикове за приготвяне

/ За по-лесна подвижност при отваряне и затваряне уплътняващият пръстен да се смаже с олио за готвене или мазнина.

/ Времето за приготвяне започва да тече, щом се появи определеният пръстен на сигнала за готвене.

/ Посоченото време за приготвяне е ориентировъчна стойност, по-добре избирайте по-кратко време за приготвяне, по всяко време можете да доготвите ястието.

/ При посоченото време за приготвяне на зеленчуци ще получите не прекалено сготвени ястия.

/ Температурата за приготвяне на първия пръстен е 106° C (особено подходяща за зеленчуци и риба), на 2. пръстен 115°C (особено подходяща за месо).

Рецепти ще намерите на www.wmf.com!

## 11. Таблица с времето за приготвяне

| Хранителни продукти | Време | Указания |
|---|---|---|
| **Свинско и телешко**<br>Готвене на 1. пръстен; минимално количество течност за напълване 1/4 l; не е необходима специална приставка | | |
| Кълцано свинско месо | 5 - 7 | - |
| Свински гулаш | 10 - 15 | - |
| Свинско печено | 20 - 25 | Времето за приготвяне зависи от големината и формата |
| Кълцано телешко | 5 - 7 | - |
| Телешки гулаш | 10 - 15 | - |
| Телешки джолан на парчета | 25 - 30 | - |
| Телешки език | 15 - 20 | Да се покрие с вода |
| Телешко печено | 20 - 25 | Времето за приготвяне зависи от големината и формата |
| **Телешко**<br>Готвене на 2. пръстен; минимално количество течност за напълване 1/4 l; за говежди език е необходима приставка с дупки | | |
| Кайма | 10 - 15 | - |
| Мариновано печено | 30 - 35 | - |
| Говежди език | 45 - 60 | - |
| Кълцано месо | 6 - 8 | - |
| Гулаш | 15 - 20 | - |
| Руладини | 15 - 20 | - |
| Говеждо печено | 35 - 45 | Времето за приготвяне зависи от големината и формата |
| **Птиче месо**<br>Готвене на 2. пръстен; минимално количество течност за напълване 1/4 l; за пиле за супа е необходима приставка с дупки | | |
| Пиле за супа | 20 -25 | Макс. количество за напълване 1/2 |
| Нарязано пиле | 6 -8 | - |
| Пуешки бутчета | 25 -30 | Зависи от дебелината на бутчетата |
| Пуешко рагу | 6 -10 | Пуешко по същия начин |
| Пуешки шницел | 2 -3 | - |
| **Дивеч**<br>Готвене на 2. пръстен; минимално количество течност за напълване 1/4 l; не е необходима специална приставка | | |
| Заешко печено | 15 -20 | - |
| Заешки гръб | 10 -12 | - |
| Еленско печено | 25 -30 | - |
| Елански гулаш | 15 -20 | - |
| **Агнешко месо**<br>Готвене на 2. пръстен; минимално количество течност за напълване 1/4 l; не е необходима специална приставка | | |
| Агнешко рагу | 20 -25 | Овнешкото е с по-дълго време за приготвяне |
| Агнешко печено | 25 -30 | Времето за приготвяне зависи от големината и формата |

| Хранителни продукти | Време | Указания |
|---|---|---|
| **Риба**<br>Готвене на 1. пръстен; минимално количество течност за напълване 1/4 l; при рагу и гулаш не е необходима приставка, иначе да се използва приставка без дупки | | |
| Рибено филе | 2 -3 | Задушено в собствен сос |
| Цяла риба | 3 -4 | Задушено в собствен сос |
| Рагу или гулаш | 3- 4 | - |
| **Супи**<br>Готвене на 2. пръстен; най-малко 1/4 l течност до макс. 1/2 от съдържанието на тенджерата; не е необходима приставка | | |
| Супа от грах, супа от леща | 12 - 15 | Накиснати бобови растения |
| Месен бульон | 25 - 30 | |
| Зеленчукова супа | 5 - 8 | - |
| Гулаш | 10 - 15 | - |
| Плешка супа | 20 - 25 | Времето за приготвяне зависи от големината |
| Картофена супа | 5 - 6 | - |
| Супа от говежди опашки | 35 | - |
| **Зеленчуци**<br>Готвене на 1. пръстен; минимално количество течност за напълване 1/4 l; при кисело зеле и червено цвекло не е необходима приставка, при всички други ястия приставка с дупки; бобови култури да се приготвят на 2. пръстен | | |
| Патладжани, краставици и домати | 2 - 3 | Приготвените на пара зеленчуци не губят толкова бързо хранителните си вещества |
| Карфиол, чушки, праз | 3 - 5 | - |
| Грах, целина, алабаш | 4 - 6 | - |
| Резене, моркови, савойско зеле | 5 - 8 | - |
| Боб, къдраво зеле, червено зеле | 7 - 10 | 2. пръстен |
| Кисело зеле | 10 - 15 | 2. пръстен |
| Червено цвекло | 15 - 25 | 2. пръстен |
| Варени картофи в солена вода | 6 - 8 | 2. пръстен, небелените картофи се пукат, ако парата се освободи бързо |
| Небелени картофи | 6 - 10 | |
| **Бобови растения**<br>Готвене на 2. пръстен; минимум 1/4 l течност до макс. 1/2 съдържание на тенджерата; на 1 част зърнено-житни култури се слагат 2 части вода; ненакиснатите зърнено-житни култури се приготвят 20-30 мин. по-дълго; млечна царевица на 1. пръстен | | |
| Грах, боб, леща | 10 - 15 | Кафявият ориз да се готви 10 мин. по-дълго |
| Елда, просо | 7 - 10 | Време за приготвяне на накиснати зърнено-житни култури |
| Царевица, ориз, спелта | 6 - 15 | Време за приготвяне на накиснати зърнено-житни култури |
| Мляко с ориз | 20 - 25 | Готвене на 1. пръстен |
| Дълъг ориз | 6 - 8 | - |
| Кафяв ориз | 12 - 15 | - |
| Пшеница, ръж | 10 - 15 | Време за приготвяне на накиснати зърнено-житни култури |
| **Плодове**<br>Готвене на 1. пръстен; минимално количество течност за напълване 1/4 l | | |
| Череши, сливи | 2 - 5 | Препоръчва се приставка с дупки |
| Ябълки, круши | 2 - 5 | Препоръчва се приставка с дупки |

## Indholdsfortegnelse

1. Korrekt brug af trykkoger
2. Alle vigtigt sikkerhedshenvisninger
3. Udpakning af trykkogeren
4. Kend og forstå trykkogeren
5. Ibrugtagning af trykkoger
6. Betjening af trykkogeren
7. Anvendelses- og tilberedningsmåder
8. Rengøring, vedligeholdelse og opbevaring af trykkogeren
9. Afhjælpning af forstyrrelser
10. Tips og tricks om tilberedning
11. Tilberedningstidtabel

## Det glæder os,

at du har besluttet dig for en WMF trykkoger (damptrykkoger) og ønsker dig god fornøjelse med denne.
For at du kan have glæde af den i lang tid, skal du følge og overholde følgende sikkerhedshenvisninger og anvisninger.



# 1. Korrekt brug af trykkoger

### 1.1 Sikkerheds- og advarselssymboler

I denne betjeningsvejledning er vigtige henvisninger kendetegnet med symboler og signalord:

**ADVARSEL** angiver en farlig situation, som kan medføre alvorlige kvæstelser (f.eks. forbrændinger grundet damp eller varme overflader).

**FORSIGTIG** angiver en potentiel farlig situation, som kan medføre små eller lette kvæstelser.

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

HENVISNING giver yderligere informationer om en sikker brug af trykkogeren.

### 1.2 Yderligere informationer

**TIP** giver nyttige tips til en effektiv brug af trykkogeren.

### 1.3 Betydning af tegn og symboler

**1. Symboler**

 Følg og overhold henvisninger

**2. Tegn**

/ = optælling
▸ = forklaring, resultat
⇨ = handlingsanvisning sikkerhedshenvisning
• = underpunkt
① = henvisning til elementer i tegninger

### 1.4 Formålsbestemte anvendelse

**Trykkogeren er udelukkende egnet...**

/ til de i denne vejledning opførte komfurtyper,

/ til kogning og stegning af fødevarer (med og uden indsatser / mellemstykke),

/ til henkogning af normale mængder i henkogningsglas (med perforeret indsats),

/ til saftfremstilling af mængder frugt (med indsats),

/ til sterilisering af sutteflasker, henkogningsglas etc. (med perforeret indsats).

**Trykkogeren er ikke egnet...**

/ til brug i en varm bageovn eller i en mikroovn,

/ til friturestegning af fødevarer med olie,

/ til sterilisering i medicinsektoren,

/ til andre end de nævnte komfurtyper eller åben ild.

**Denne betjeningsvejledning...**

/ skal behandles omhyggeligt,

/ skal opbevares i nærheden af trykkogeren,

/ må ikke smides væk,

/ skal videregives til andre brugere og læses af disse.

## 2. Alle vigtigt sikkerhedshenvisninger

Opbevar denne betjeningsvejledning godt til senere brug. Læs disse henvisninger omhyggeligt inden første brug.

Trykkogeren må kun bruges, når sikkerhedshenvisningerne er blevet læst og forstået. Manglende overholdelse af disse henvisninger kan medføre beskadigelser og forbrændinger ved brug af trykkogeren.

### 2.1 Generelle henvisninger

**ADVARSEL**



MÅ KUN BRUGES AF PERSONER, SOM ER FORTROLIG MED DENNE

Denne trykkoger må kun bruges af personer, som forinden har gjort sig fortrolig med betjeningsvejledningen og sikkerhedshenvisningerne.

⇨ Giv ikke trykkogeren videre til personer, som ikke er fortrolig med denne.

⇨ Lad ikke børn lege med og bruge trykkogeren.

**ADVARSEL**



ÆNDRE IKKE TRYKKOGER / SIKKERHEDSANORDNINGER

Sikkerhedsanordninger forhindrer farlige situationer. De fungerer kun, hvis de ikke ændres og gryde og låg passer sammen.

⇨ Foretag ingen ændringer hhv. indgreb på trykkoger og dens sikkerhedsanordninger.

⇨ Brug kun Fusiontec Perfect Premium / Excellence låget ⑥ sammen med en passende Fusiontec Perfect Premium / Excellence gryde ① og omvendt. Brug ingen andre låg eller gryder.

**ADVARSEL**



HOLD BØRN OG HUSDYR VÆK!

Hold børn og husdyr væk når trykkogeren bruges, da trykkogeren er tung, meget varm og da der kan strømme damp ud.

**FORSIGTIG**



FORUDSIGELIG FEJLBRUG

For at undgå fejlbrug og således dermed forbundne beskadigelser hhv. forbrændinger, må trykkogeren **ikke**...

⇨ bruges i en varm bageovn eller i en

mikroovn,

⇨ bruges til friturestegning af fødevarer med olie,

⇨ bruges til sterilisering i medicinsektoren,

⇨ bruges til andre end de nævnte komfurtyper eller åben ild.

**FORSIGTIG**



LAD IKKE GRYDEHÅNDTAG RAGE UD OVER VARME KOGEPLADER

Rager håndtag ②/③/⑪ ud over varme kogeplader eller flammer på et gaskomfur, kan de bliver meget varme og kan medføre forbrændinger ved berøring.

**FORSIGTIG**



SLIDDELESKAL KONTROLLERES OG UDSKIFTES REGELMÆSSIGT

Udskift sliddele (dobbeltpakning ⑱, pakring ㉑) ved synlige misfarvninger, revner, hærdning, beskadigelse eller ukorrekt placering med originale reservedele. Bør udskiftes senest efter 2 år.

⇨ Pakringen ㉑ skal ligge til på lågets kant.

⇨ Udskift pakringen ㉑ efter ca. 400 ganges brug af gryden, dog senest efter 2 år.

⇨ Anvend kun originale reservedele.

### 2.2 Første ibrugtagning

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

### 2.3 Før enhver brug

**ADVARSEL**



FORBRÆNDINGSFARE GRUNDET BESKADIGEDE / MANGLENDE ELLER FORKERT ISATTE DELE

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

⇨ Kontrollér låg ⑥ for korrekt samling / korrekt isætning.

⇨ Isæt manglende dele (f.eks. dobbeltpakning ⑱, pakring ㉑).

⇨ Brug ikke trykkogeren ved beskadigede, deformerede, misfarvede eller knækkede dele og kontakt WMF forhandler / kundeservice.

⇨ Brug ikke trykkogeren, hvis deles funktion ikke svarer til beskrivelsen i betjeningsvejledningen og kontakt WMF forhandler / kundeservice.

⇨ Kontrollér, om trykkogeren er rigtigt lukket.

**ADVARSEL**



FORBRÆNDINGSFARE GRUNDET IKKE FUNGERENDE SIKKERHEDSANORDNINGER

Kontrollér sikkerhedsanordninger for funktion, beskadigelser, urenheder og tilstopninger inden enhver brug. Ellers er er forbrændingsfare grundet varme overfalder og udstrømmende damp.

⇨ Kontrollér, at dobbeltpakningen sidder korrekt ⑱. Pakringen ㉑ skal ligge til på lågets kant.

⇨ Brug ikke trykkogeren ved beskadigede, deformerede, misfarvede eller knækkede dele og kontakt WMF forhandler / kundeservice.

⇨ Afhjælp urenheder og tilstopninger.

**FORSIGTIG**



FORBRÆNDINGSFARE GRUNDET UTILSTRÆKKELIG RENGØRING

Kontrollér sikkerhedsventiler/ -anordninger

og trykindikator for urenheder / tilstopning inden brug, da der ellers ukontrolleret kan udstrømme damp. Dette kan medføre forbrændinger.

⇨ Kontrollér og rengør om nødvendigt sikkerhedsanordninger og trykindikator ⑯.

**FORSIGTIG**



FORBRÆNDINGSFARE GRUNDET FORKERT SAMLET LÅG

Låget må ikke samles forkert. Det må kun samles på den beskrevne måde.

⇨ Følg anvisninger meget nøje.

⇨ Kontrollér om det sidder korrekt.

### 2.4 Under brug

**FORSIGTIG**



FORBRÆNDINGSFARE GRUNDET VARM DAMP

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

⇨ Sluk straks komfuret, lad gryden afkøle og kontrollér.

**ADVARSEL**



KVÆSTELSESFARE GRUNDET HØJT TRYK

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

⇨ Kontrollér altid, om trykkogeren er rigtigt lukket.

⇨ **Åbn aldrig trykkogeren med vold.** Trykkogeren er kun nem at åbne, når den er helt trykfri.

⇨ Bevæg trykkogeren forsigtigt, når den står under tryk.

⇨ Lad **aldrig** trykkogeren være **uden opsyn** under brugen.

**FORSIGTIG**



FORBRÆNDINGSFARE GRUNDET UDSTRØMMENDE DAMP

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

⇨ Hold ikke hænderne ind i dampen.

⇨ Hold altid hænder, hoved og krop væk fra fareområdet - over låget ⑥ og sikkerhedsslidsen på siden ⑩ af lågets kant.

⇨ Lad aldrig trykkogeren være uden opsyn under brugen.

⇨ Hold børn og husdyr væk.

**FORSIGTIG**



FORBRÆNDINGSFARE VED HURTIG TRYKUDLIGNING

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

⇨ **Ryst** trykkogeren inden åbning.

⇨ Det er ikke tilladt at dyppe trykkogeren i koldt vand.

⇨ Hold altid hænder, hoved og krop væk fra fareområdet - over låget ⑥ og sikkerhedsslidsen på siden ⑩ af lågets kant.

**FORSIGTIG**



FORBRÆNDINGSFARE GRUNDET BOBLEDANNELSE (STØDKOGNING)

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

⇨ **Ryst trykkogeren inden enhver åbning.**

⇨ Man bør ikke straks stikke i varmt kød, som blev kogt med hud (f.eks. oksetunge), men først lade det afkøle.

**FORSIGTIG**



FORBRÆNDINGSFARE GRUNDET UDSTRØMMENDE FØDEVARER

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

⇨ Overfyld aldrig trykkogeren.

⇨ Fyld maksimalt trykkogeren til **2/3** af dens nominelle indhold.

⇨ Fyld maksimalt trykkogeren til **1/2** af dens nominelle indhold, når der tilberedes svulmende, tyktflydende eller **stærkt skummende fødevarer**, som f.eks. supper, bælgfrugter, gryderetter, bouillon, indmad eller pasta.

⇨ Forkog fødevarerne i åben gryde, rør og afskum om nødvendigt.

⇨ Vær opmærksom på påfyldningshøjden ved anvendelse af indsatser / skinner.

**FORSIGTIG**



FORBRÆNDINGSFARE PÅ DEN VARME GRYDE / LÅG

Under brugen bliver trykkogeren meget varm. Ved gaskomfurer kan håndtagene grundet den åbne flamme også bliver meget varme. Der er forbrændingsfare ved berøring.

⇨ Berør aldrig trykkogerens varme yderflader.

⇨ Berør kungryden ① / låget ⑥ på plastikhåndtagene.

⇨ Brug handsker hhv. håndbeskyttelse (f.eks. grydelapper).

⇨ Tag kun indsatser og mellemstykker ud med hjælpemidler, f.eks. grydelapper.

⇨ Stil kun den varme trykkoger på varmefaste underlag.

**OBS**



BESKADIGELSE GRUNDET FOR LIDT ELLER MANGLENDE VÆSKE

**Opvarm aldrig trykkogeren uden væske eller på højeste trin uden opsyn**, da der ellers er fare for overophedning og beskadigelse.

⇨ Brug kun trykkogeren med tilstrækkelig væske (minimum ¼ l vand, fond, sovs, etc.)

⇨ Vær også opmærksom på tilstrækkelig væske ved tyktflydende fødevarer.

⇨ Ved for lidt eller ingen væske, sluk straks komfuret og bevæg ikke trykkogeren, før den er helt afkølet.

⇨ Lad aldrig trykkogeren være uden opsyn.

### 2.5 Rengøring

**FORSIGTIG**



FORBRÆNDINGSFARE GRUNDET BESKADIGELSE VED RENGØRING

Brug ikke børster, skuremiddel og kemikalier til rengøring af sikkerhedsanordninger, da disse ellers bliver beskadiget og der opstår fare for forbrænding grundet udstrømmende damp.

⇨ Overhold rengørings- og plejehenvisninger.

⇨ Tør kogegrejet godt af efter enhver rengøring.

### 2.6 Nødvendige reparationer

**FORSIGTIG**



BESKADIGELSE GRUNDET USAGKYNDIG REPARATION / FORKERTE RESERVEDELE

Få kun reparationer udført at en forhandler, da trykkogeren ellers kan blive beskadiget, eller sikkerhedsanordningerne ikke mere fungerer rigtig og der således opstår fare for forbrænding.

⇨ Henvend dig ved reparationer til en forhandler.

⇨ Få håndtag, som har revner eller ikke sidder korrekt, udskiftet af en forhandler.

⇨ Brug kun originale trykkoger-reservedele.

### 2.7 Komfurtyper

**FORSIGTIG**

ANVENDELIGE KOMFURTYPER OG PLADESTØRRELSER

Denne trykkoger er kun beregnet til induktions-, glaskeramik-, gas- eller elkomfurer. Kogepladernes hhv. gasflammen bør ikke være større end grydebunden.

⇨ Ved gaskomfurer må gasflammen ikke rage ud over grydebunden.

⇨ Til en optimal varmeoverførsel skal grydekogepladestørrelse være ens.

⇨ Ved glaskeramik- eller elkomfurer bør kogepladediameteren ikke være større end 190 mm.

⇨ Ved induktionskomfurer kan der ved høje kogetrin opstå en summelyd. Dette er teknisk betinget og ikke et tegn på en defekt ved dit komfur eller trykkoger.

### 2.8 Forlængelse af levetiden

**OBS**

BESKADIGELSE AF TRYKKOGEREN

For at bevare trykkogerens levetid...

⇨ Bør man ikke banke køkkenredskaber af på grydekanten.

⇨ Bør man komme salt i kogende vand og røre rundt, så grydebunden ikke angribes.

⇨ Bør man undgå urenheder mellem grydebund og kogested, da kogestedet (f.eks. glaskeramik) ellers kan blive ridset.

## 3. Udpakning af trykkogeren

1. Åbn emballagen og kontrollér, om alle dele er tilstede:
   / Gryde ① med sidehåndtag- ② og låghåndtag ③
   / Låg ⑥ med aftageligt håndtag ⑪
   - Låg med sikkerhedsventil ⑦ og holdeslids ⑰
   - Udskiftelig dobbeltpakning (grå) ⑱
   / Pakring (grå) ㉑
   / Betjeningsvejledning med garantierklæring
   ⇨ Ved manglende dele skal du henvende dig til din autoriserede WMF forhandler / kundeservice eller direkte til WMF.
   / Fjern alle tilstedeværende etiketter og hængemærker
2. Bortskaf ikke nødvendigt emballagemateriale tilsvarende de gældende bestemmelser.
3. Læs betjeningsvejledningen grundigt og opbevar den i nærheden af trykkogeren.
4. Opbevar ubetinget garantierklæringen for om nødvendigt at kunne gøre et garantikrav gældende.

## 4. Kend og forstå trykkogeren

### 4.1 Oversigt over alle komponenter

① Gryde i Fusiontec-materiale med indvendig måle-skalaa *(se Fig. B)*
- ② Sidehåndtag
- ③ Grydehåndtag
- ④ Grydehåndtagsmarkering
- ⑤ Sikkerhedslås grydehåndtag

⑥ Låg
- ⑦ Sikkerhedsventil
- ⑧ Holder
- ⑨ Påsætningsmarkering på låg
- ⑩ Sikkerhedsslids

⑪ Aftageligt låghåndtag
- ⑫ Drejeknap

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

## 4.2 Flertrins sikkerhedssystem

**Trykreguleringsanordning i låg**

Overskrides det påtænkte tryk til det valgte tilberedningstrin, åbner trykreguleringsanordningen automatisk ⑮ og den overskydende damp undviger. Således udlignes for højt tryk.

**Sikkerhedsventil**

Reagerer trykreguleringsanordningen ⑮ ikke, udlignes et for højt tryk straks via sikkerhedsventilen ⑦ .

**Sikkerhedsslids i lågets kant**

Svigter alle andre sikkerhedsanordninger grundet f.eks. tilstopning med madrester, tjener sikkerhedsslidsen ⑩ som „nødudgang". Opstår der et for højt tryk trykkes pakringen ㉑ så kraftigt ud gennem sikkerhedsslidsen ⑩ , at der kan undvige damp og trykket udlignes.

**Trykindikator i låghåndtag**

Trykindikatoren ⑯ er en visuel hjælp til forudseende tilberedning. Den viser det aktuelle tilberedningstryk. Den har en rød eller en gul ring ved Perfect Excellence (tryk foreligger) og 2 grønne (tilberedningstrin på trykindikatoren viser, at gryden nu ikke mere kan åbnes.

**Sikkerhedsåbningssystem**

Sikkerhedsåbningssystemet ⑲ forhindrer, at trykkogeren kan åbnes, når der stadig foreligger resttryk. Trykkogeren kan først åbnes efter fuldstændig trykudligning.

**Kontrolleret afdampning via drejeknap**

Med drejeknappen ⑫ kan der langsomt men også hurtigt lukkes damp ud.

**Sikkerhedslås**

I lågets håndtag ⑪ befinder sikkerhedslåsen sig ⑬, som forhindrer, at trykkogeren kan åbnes under tilberedningen.

## 4.3 Alle relevante data

| | |
|---|---|
| **Producent** | WMF GmbH |
| **Type** | **Fusiontec** |
| | Perfect Premium / Excellence |
| **Materiale** | |
| Gryde/bund | Fusiontec-materiale |
| Låg | Cromargan®: Rustfrit stål 18/10 |
| Håndtag | varmeisolerende plastik |
| Pakninger | silikone |
| **Grydediameter** | |
| Bund | 190 mm |
| Indvendig 220 mm | |
| **Indhold** | **3,0 l / 4,5 l / 6,5 l** |
| **Længde** | |
| Gryde med håndtag | 416 mm |
| Gryde med låg | 468 mm |
| **Bredde** | |
| Gryde med låg | 250 mm |

**Højde**

A = gryde, B = gryde med låg, C = gryde med låg og håndtag

| Indhold | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 3,0 l | 88 mm | 117 mm | 142 mm |
| 4,5 l | 128 mm | 157 mm | 182 mm |
| 6,5 l | 183 mm | 212 mm | 237 mm |

**Egenvægt**

3,0 l 3,60 kg
4,5 l 4,00 kg
6,5 l 4,50 kg

**PS-værdi** 150 kPa

**Trykværdier**

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

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

**Kogepladediameter** maks. 190 mm

**Indvendig fyldehøjeskala (afhængig af totalindhold)** 1/3, 1/2, 2/3

### 4.4 Komfurtyper



### 4.5 Alle tilbehørs-, reservedele- og sliddele

**Tilbehør**

/ Indsatser (art.nr. 07 8940 6000 / 07 8941 6000 / 07 8943 6000 / 07 8942 6030)
/ Mellemstykke (art.nr. 07 8944 6100)
/ Glaslåg (art.nr. 07 9518 6389)

**Reservedele**

/ Låghåndtag ⑪ (art.nr. 08 9580 6030)
/ Låg ⑥ med håndtag ⑪ (art.nr. 07 9580 6042)

**Sliddele (grå farve)**

/ Dobbeltpakning ⑱ (art.nr. 60 9614 9510)
/ Pakring ㉑ (art.nr. 60 6856 9990)

## 5. Ibrugtagning af trykkoger

### 5.1 Adskillelse af trykkoger

1. Aftagning af låg *(jf. billedserie E, B)*.

   a) Drej drejeknappen ⑫ således, at åbningssymbolerne ㉒ passer med markeringen på håndtaget ㉔.

   b) Træk drejeknappen ⑫ helt tilbage i retning af håndtagets ende.

   ▸ Den grønne markering ㉓ på lågets håndtag ⑪ skal være fuldstændig synlig.

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

   d) Med den højre hånd tager du fat om lågets håndtag ⑪ og drejer det til højre indtil låget ⑥ kan løftes af.

   ▸ Låget ⑨ og markeringen på håndtaget ④ skal stå over for hinanden.

   e) Løft låget ⑥ af i håndtaget ⑪.

2. Adskil låget *(se billedserie G)*, vend dertil først låget ⑥ om.
3. Træk pakringen ㉑ forsigtigt ud af grydens kant og læg den væk.
4. Hold låget ⑥ fast og tryk håndtagets frigørelse ⑭ i retning af håndtagets ende.
5. Tag låget ⑥ af håndtaget.

### 5.2 Første rengøring af trykkogeren

1. Adskil trykkogeren tilsvarende *kapitel 5.1*.
2. Fyld gryden ① 2/3 *(se indvendig skala Fig. I)* op med vand og tilsæt 2-3 spiseskefulde husholdningseddike.
3. Lad gryden ① koge uden låg ⑥ ca. 5–10 minutter med eddikevandet.
4. Vask derefter alle dele grundigt med hånden.
5. Tør alle dele godt af efter rengøringen.

### 5.3 Samling af trykkogeren

**FORSIGTIG**

FORBRÆNDINGSFARE GRUNDET FORKERT SAMLET LÅG

Låget må ikke samles forkert. Det må kun samles på den beskrevne måde.

⇨ Følg anvisninger meget nøje.

⇨ Kontrollér om det sidder korrekt.

#### 5.3.1 Samling af låg

*(se billedserie H)*

1. Kontrollér lågets kant og håndtag, sikkerhedsanordninger og pakring for urenheder eller tilstopninger.
2. Vend låget ⑥ således, at kanten vender nedad.
3. Vend håndtaget ⑪ og hold det fast.
4. Sæt holdeslidsen ⑰ på lågets håndtag ⑪ i holderen ⑧ på låget ⑥ .
5. Klap håndtaget ⑪ langsomt ned.
6. Vend låget ⑥ med håndtaget ⑪.
7. Tilret låget ⑥ og håndtaget ⑪ således, at dobbeltpakningen ⑱ ikke klemmes eller beskadiges af åbningerne på lågets kanter.
8. Tryk låget ⑥ forsigtigt ned, til det klikker hørbart fast i håndtagets frigørelse ⑭. Kontrollér fastlåsningen ved at trykke den røde skyder yderligere.
9. Læg pakringen ㉑ ind i grydens kant og tryk den forsigtigt ind under denne.
   - Pakringen ㉑ skal ligge komplet under grydens buede kant.

#### 5.3.2 Sæt låget på *(se billedserie F)*

1. Stil gryden ① på et fast underlag.
2. Sæt låget ⑥ med kanten nedad på gryden ① .
   - Påsætningsmarkeringen ⑨ på låget og på håndtagets markering ④ skal sidde over for hinanden, ellers kan låget ikke sættes på.
   - Pakringen ㉑ skal være sat ind i lågets kant!
3. Hold med venstre hånd håndtaget ③ på gryden ① fast.
4. Drej med den højre hånd låget ⑥ på håndtaget ⑪ til venstre.
5. Når begge håndtag ③/⑪ står nøjagtigt over hinanden, skubbes drejeknappen ⑫ helt frem.
   - Der må ikke mere kunne ses en spalte mellem håndtag ⑪ og drejeknap ⑫.

## 6. Betjening af trykkogeren

### 6.1 Kontrollér sikkerhedsanordninger

1. Tag låget ⑥ af tilsvarende *kapitel 5.1*.
2. Træk pakringen ㉑ forsigtigt ud af grydens kant og læg den væk.
3. Fjern lågets håndtag ⑪ tilsvarende *kapitel 5.1*.
4. Kontrollér, om pakringen ㉑ og lågets indvendige kant er rene.
5. Kontrollér, om…
   / sikkerhedsslidsen ⑩ i lågets kant,
   / trykreguleringsanordningen ⑮,
   / trykindikatoren ⑯,
   / håndtagets frigørelse ⑭,
   / sikkerhedsventilen ⑦

   er rene og ikke tilstoppede.
   - opblød og fjern skorper og tilstopninger (se *kapitel 8.1* rengøring).
6. Kontrollér, om kuglen i sikkerhedsventilen ⑦ er synlig på lågets underside.
   - Ryst om nødvendigt låget ⑥ , indtil kuglen igen er synlig.
   - Få delene udskiftet af WMF forhandleren / kundeservice i tilfælde af beskadigelse.
7. Test forsigtigt trykreguleringsanordningens ⑮ bevægelighed med et fingertryk.
8. Kontrollér, om alle pakninger er rene og ubeskadiget og sidder korrekt *(jf. billedserie J)*.

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

### 6.2 Åbning af låg

Til åbning af trykkogeren tages låget ⑥ af tilsvarende *kapitel 5.1*.

### 6.3 Fyldning af trykkogeren

**⚠ OBS**

BESKADIGELSE GRUNDET FOR LIDT ELLER MANGLENDE VÆSKE

Fare for overophedning og beskadigelse

⇨ Opvarm aldrig trykkogeren uden væske eller på højeste trin uden opsyn.

⇨ Brug kun trykkogeren med tilstrækkeligt væske (minimum 1/4 l vand).

**FORSIGTIG**

FORBRÆNDINGSFARE GRUNDET UDSTRØMMENDE FØDEVARER

Varme fødevarer kan trænge ud gennem trykreguleringsanordningen, sikkerhedsventilen eller sikkerhedsslidsen på siden og medføre forbrændinger.

⇨ Fyld maksimalt trykkogeren til 2/3 (se indvendig markering) af dens nominelle indhold.

⇨ Fyld maksimalt trykkogeren til 1/2 af dens nominelle indhold, når der tilberedes **svulmende eller stærkt skummende fødevarer**, som f.eks. supper, bælgfrugter, gryderetter, bouillon, indmad eller pasta.

Læg fødevarerne med tilstrækkelig væske i gryden, brug om nødvendigt indsatser og et mellemstykke *(se kapitel 7.2)*. Kød kan evt. forinden brunes i gryden tilsvarende *kapitel 7.1* .

### 6.4 Lukning af trykkogeren

1. Saml om nødvendigt låget tilsvarende *kapitel 5.3*.
2. Sæt låget på og luk det tilsvarende *kapitel 5.3* .

### 6.5 Tilberedning af fødevarer

I trykkogeren tilberedes fødevarerne under tryk. Grundet damptrykket i gryden opstår der højere temperaturer end ved „normal" tilberedning. Derved afkortes tilberedningstiderne med op til 70 %, hvad der medfører en tydelig energibesparelse. Grundet den korte tilberedningstid i damp bevares desuden aroma, smag og vitaminer i stort omfang.

**TIP** - Energibevidste brugere slukker allerede for varmekilden inden tilberedningen er færdig, da den i gryden lagrede varme er tilstrækkelig til at afslutte tilberedningsprocessen.

HENVISNING

TILBEREDNINGSTIDER VARIERER

De **samme fødevarer kan have forskellige tilberedningstider**, da fødevarens mængde, form og beskaffenhed varierer.

#### 6.5.1 Tilberedningstrin 1

Skånetilberedningstrin til følsomme fødevarer som grøntsager, fisk eller kompot

Ved dette tilberedningstrin tilberedes der særdeles skånsomt, aroma og næringsstoffer bevares i stort omfang. Ved tilberedningstrin 1 stiger trykindikatoren til 1. grønne ring. For højt tryk reguleres automatisk.

1. Kontrollér, om trykkogeren er rigtigt lukket.
2. Stil trykkogeren på komfuret.
3. Indstil tilberedningstrin 1 på drejeknap ⑫ , drej dertil drejeknappen ⑫ til **venstre** på **trin 1** *(se Fig. C)*.
4. Indstil komfuret på et **højt** trin.
   - ▸ Trykkogeren opvarmes.

a) Via sikkerhedsventilen ⑦, som samtidigt er opkogningsautomatik, undviger der luft så

længe i opkogningsfasen, indtil ventilen lukker og der opbygges tryk.

b) Trykindikatoren ⑯ begynder at stige. Stigningen kan ses gennem udsparingen ved siden af trykindikatoren og energitilførslen kan så reguleres tilsvarende.

c) Den **røde** ring (gul ring ved Perfect Excellence) på trykindikatoren viser, at gryden nu ikke mere kan åbnes.

5. Så snart trykindikatoren ⑯ viser den 1. grønne ring, begynder tilberedningstiden.
6. Vær opmærksom på, at ringpositionen på trykindikatoren ⑯ er stabil.
7. Falder trykindikatoren ⑯ under den 1. grønne ring, skal energitilførslen indstilles højere.
   ▸ Derved forlænges tilberedningstiden lidt.
8. Stiger trykindikatoren ⑯ over den 1. grønne ring, opstår der et for højt damptryk, som så undviger hørbart via trykreguleringsanordningen ⑮.
   a) Fjern trykkogeren fra komfuret.
   b) Vent til trykindikatoren er faldet til den 1. grønne ring.
   c) Stil trykkogeren tilbage på komfuret ved nedsat energitilførsel.
9. Når tilberedningstiden er færdig tages trykkogeren af komfuret og trykket udlignes *(se kapitel 6.6)*.
10. **Når trykket er udlignet, rystes trykkogeren og åbnes forsigtigt.**

### 6.5.2 Tilberedningstrin 2

Hurtigtilberedningstrin til alle andre fødevarer

Ved dette tilberedningstrin spares meget tid og energi. Ved tilberedningstrin 2 stiger trykindikatoren til 2. grønne ring. For højt tryk reguleres automatisk.

1. Kontrollér, om trykkogeren er rigtigt lukket.
2. Stil trykkogeren på komfuret.

**⚠ OBS**



BESKADIGELSE GRUNDET FOR LIDT ELLER MANGLENDE VÆSKE

Fare for overophedning og beskadigelse

⇨ Opvarm aldrig trykkogeren uden væske eller på højeste trin uden opsyn.

⇨ Brug kun trykkogeren med tilstrækkeligt væske (minimum 1/4 l vand).

3. Indstil tilberedningstrin 2, drej dertil drejeknappen ⑫ til **højre** på **trin 2** *(se Fig. C)*.
4. Indstil komfuret på højeste energitrin
   ▸ Trykkogeren opvarmes.
   a) Via sikkerhedsventilen ⑦, som samtidigt er opkogningsautomatik, undviger der luft så længe i opkogningsfasen, indtil ventilen lukker og der opbygges tryk.
   b) Trykindikatoren ⑯ begynder at stige. Stigningen kan ses gennem udsparingen ved siden af trykindikatoren og energitilførslen kan så reguleres tilsvarende.
   c) Den røde ring (gul ring ved Perfect Excellence) på trykindikatoren viser, at gryden nu ikke mere kan åbnes.
   ▸ Så snart trykindikatoren ⑯ viser den 2. grønne ring, begynder tilberedningstiden.
5. Vær opmærksom på, at ringpositionen på trykindikatoren ⑯ er stabil.
6. Falder trykindikatoren ⑯ under den 2. grønne ring, skal energitilførslen indstilles højere.
   ▸ Derved forlænges tilberedningstiden lidt.
7. Stiger trykindikatoren ⑯ over den 1. grønne ring, opstår der et for højt damptryk, som så **undviger hørbart** via trykreguleringsanordningen ⑮.
   a) Fjern trykkogeren fra komfuret.
   b) Vent til trykindikatoren er faldet til den 2. grønne ring.
   c) Stil trykkogeren tilbage på komfuret ved

nedsat energitilførsel.

8. Når tilberedningstiden er færdig tages trykkogeren af komfuret og trykket udlignes tilsvarende *kapitel 6.6)*.
9. **Når trykket er udlignet, rystes trykkogeren og åbnes forsigtigt.**

### 6.6 Udligning af tryk / afkøling

**Metode 1 – Udnyttelse af restvarme**

HENVISNING

AFDAMPNING AF GRYDEN

Ved skummende eller svulmende fødevarer (f.eks. bælgfrugter, kødbouillon, korn) må trykket ikke udlignes med metode 2, 3 eller 4. Således brister f.eks. pillekartofler, hvis de afdampes med disse metoder.

1. Tag trykkogeren af komfuret.
   - ▸ Efter kort tid falder trykindikatoren.
2. Når trykindikatoren ⑯ er helt forsvundet i lågets håndtag, drejes drejeknappen ⑫ således, at åbningssymbolerne ㉒ står over for markeringen på håndtaget ㉔ *(se Fig. A)*.
3. Træk drejeknappen ⑫ tilbage i retning af håndtagets ende.
   - ▸ Den resterende damp undviger.
4. Når der ikke mere undviger damp, skal gryden **rystes** og åbnes.

**Metode 2 – Langsom afdampning (afdampningsautomatik - *se Fig. A*)**

1. Drej drejeknappen ⑫ således, at åbningssymbolerne ㉒ passer med markeringen på håndtaget ㉔.
   - ▸ Dampen undviger langsomt.
2. Når trykindikatoren er helt forsvundet i lågets håndtag, skal gryden **rystes** og åbnes.

**Metode 3 – hurtig afdampning (*se Fig. A)***

**FORSIGTIG**

FORBRÆNDINGSFARE VED HURTIG TRYKUDLIGNING

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

⇨ **Ryst** trykkogeren inden åbning.

⇨ Hold altid hænder, hoved og krop væk fra fareområdet - over låget ⑥ og sikkerhedsslidsen på siden ⑩ af lågets kant.

1. Drej drejeknappen ⑫ således, at åbningssymbolerne ㉒ passer med markeringen på håndtaget ㉔.
2. Træk drejeknappen ⑫ tilbage i retning af håndtagets ende.
   - ▸ Dampen undviger hurtigt.
3. Når trykindikatoren ⑯ er helt forsvundet i lågets håndtag ⑪ , skal gryden **rystes** og åbnes.

**Metode 4 – Uden udstrømning af damp**

1. Sæt trykkogeren i vasken og lad koldt vand løbe over låget.
2. Når trykindikatoren ⑯ er helt forsvundet i lågets håndtag ⑪ , skal gryden **rystes** og åbnes.

### 6.7 Åbning efter tilberedning *(se billedserie E)*

1. Udlign først trykket tilsvarende *kapitel 6.6*.
   - ▸ Inden åbning skal trykket være udlignet.
2. Drej drejeknappen ⑫ således, at åbningssymbolerne ㉒ passer med markeringen på håndtaget ㉔ .
3. Træk drejeknappen ⑫ helt tilbage i retning af håndtagets ende.
   - ▸ Den grønne markering ㉓ på lågets håndtag ⑪ skal være fuldstændig synlig.
4. **Ryst** gryden.
5. Hold med venstre hånd håndtaget ③ på gryden ① fast.
6. Med den højre hånd tager du fat om lågets

håndtag ⑪ og drejer det til højre indtil låget ⑥ frigøres.

▸ Låget ⑨ og markeringen på håndtaget ④ skal stå over for hinanden.

7. Ved åbning vippes lågets håndtag ⑪ med låg ⑥ lidt nedad, således at den resterende damp strømmer væk fremad.
8. Tag låget ⑥ af.

## 7. Anvendelses- og tilberedningsmåder

### 7.1 Tilberedning med indsatser og mellemstykke

I trykkogeren kan der - afhængig af trykkogerens højde - tilberedes flere retter samtidigt. Derved bliver de enkelte fødevarer stablet adskilt via indsatser. Skal der f.eks. tilberedes kød på grydebunden, stilles der et mellemstykke på bunden, således at den første indsats befinder sig over kødet.

HENVISNING

TILBEHØR

Indsatser og mellemstykker kan bestilles som tilbehør hos WMF forhandlere / kundeservice.

Til grøntsager bruges der ikke perforerede, og til kartofler perforerede indsatser. Retten med den længste tilberedningstid fyldes først i gryden uden indsats.

1. For at tilberede retter med forskellige tilberedningstider skal gryden ind imellem åbnes. Derved undviger der damp, fyld derfor lidt mere end den nødvendige mængde væske i gryden og genopfyld om nødvendigt.

**Eksempler**

/ Steg (20 min) – grydebund
/ Kartofler (8 min) – perforeret indsats
/ Grøntsager (8 min) – ikke perforeret indsats

2. Steg først stegen i 12 min.
3. Åbn gryden tilsvarende *kapitel 5.1* .
4. Stil kartoflerne i den perforerede indsats på et mellemstykke over stegen, stil grøntsagerne i en ikke perforeret indsats derover.
5. Luk gryden tilsvarende *kapitel 5.3* og forsæt tilberedningen i yderligere 8 min.

**TIP**- Adskiller tilberedningstiderne sig ikke væsentligt, kan alle indsatser stilles i gryden samtidigt.

### 7.2 Stege

Inden tilberedning kan fødevarer (f.eks. løg, kødstykker o.l.) brunes i trykkogeren som i en almindelig gryde.

1. Tag låget ⑥ af tilsvarende *kapitel 5.1* og brun fødevarerne.
2. Til færdig tilberedning...

a) løsnes skyen,

b) tilsæt den nødvendige væskemængde (mindst 1/4 l),

c) tilsæt evt. yderligere fødevarer – med eller uden indsatser.

3. Sæt låget på og luk det tilsvarende *kapitel 5.3*.
4. Indstil tilberedningstrin tilsvarende *kapitel 6.5* på drejeknappen ⑫ .

### 7.3 Brug af dybfrosne fødevarer

1. Tilsæt min. væskemængde (1/4 l vand)
2. Kom de dybfrosne fødevarer i gryden
3. Kød, der skal brunes, skal tøs lidt op
4. Kom grøntsager direkte fra emballagen i en ikke perforeret indsats

▸ Tilberedningstiderne forlænges.

### 7.4 Tilberedning af korn og bælgfrugter

Ved tilberedning i en trykkoger skal korn og bælgfrugter ikke lægges i blød.

▸ Tilberedningstiderne forlænges med ca. den halve tid.
▸ Vær opmærksom på, at gryden kun må fyldes halvt.

1. Fyld 1/4 l min. væskemængde i gryden og

tilsæt yderligere pr. 1 del korn / bælgfrugter min. 2 dele væske.

2. Sluk for gryden kort før slutningen af tilberedningstiden og udnyt kogepladens restvarme til færdig tilberedning.

### 7.5 Sterilisering

1. Sutteflasker, henkogningsglas etc. kan steriliseres, anbring dertil delene med åbningen nedad i en perforeret indsats.
2. Tilsæt 1/4 l vand.
3. Sterilisér 20 min. på tilberedningstrin 2.
4. Lad afkøle langsomt (afdampningsmetode 1).

### 7.6 Henkogning

1. Forbered fødevarerne som sædvanligt og fyld fyld dem i henkogningsglas.
2. Fyld 1/4 l vand i gryden.
3. Anbring henkogningsglassene i en perforeret indsats.
4. Henkog henkogningsglas med1 l indhold i 6,5 l hhv. 8,5 l trykkoger, mindre henkogningsglas i 4,5 l trykkoger.
5. Tilbered grøntsager / kød på tilberedningstrin 2 i ca. 20 min, stenfrugter på tilberedningstrin 1 i ca. 5 min. og kernefrugter i ca. 10 min.
6. Til afdampning skal gryden afkøle langsom (afdampningsmetode 1), da saften ved de andre metoder ellers trykkes ud af henkogningsglassene.

### 7.7 Saftfremstilling

I trykkogeren kan man forarbejde små mængder frugter til saft.

1. Fyld 1/4 l vand i gryden.
2. Fyld frugterne i en perforeret indsats, sæt denne på en ikke perforeret indsats og tilsæt sukker efter behov.
3. Tilbered på tilberedningstrin 1 - afhængig af frugtsort mellem 10-20 minutter.
4. Gør gryden trykfri under rindende vand (afdampningsmetode 4) og ryst inden åbning.

## 8. Rengøring, vedligeholdelse og opbevaring af trykkogeren

### 8.1 Rengøring

Brug varmt vand og et almindeligt opvaskemiddel til rengøring.

▸ Brug ingen sandholdige, skurende rengøringsmidler, ståluld eller hårde sider på svampe.

1. Tag lågets håndtag ⑪ af tilsvarende *kapitel 5.1* og rengør det kun under rindende vand *(se billedserie G)*.
2. Tag pakringen ㉑ ud af låget ⑥ og vask den med hånden.
3. Sæt mindre vedhæftende spiserester i blød, kog stærkt vedhæftende spiserester i trykkogeren op med lidt vand.
4. Rengør ventiler ved tilsmudsning hhv. tilstopning med en vatpind.
   ▸ Benyt ingen skarpe eller spidse genstande.
5. Gryde, indsatser og mellemstykke kan rengøres i opvaskemaskinen.
   ▸ Dette kan medføre farveforandringer af overfladerne. Funktionen påvirkes ikke af dette.
   ▸ Vi anbefaler alligevel manuel rengøring.
6. Ved kalkbelægninger skal trykkogeren koges ud med eddikevand.
7. Tør kogegrejet godt af efter rengøring.

### 8.2 Opbevaring

Opbevar den rengjorte og aftørrede trykkoger på et rent, tørt og beskyttet sted.

1. Tag låget ⑥ af tilsvarende *kapitel 5.1*.
2. Træk pakringen ㉑ ud af grydekanten og opbevar den separat for at skåne den.
3. Fjern lågets håndtag ⑪ tilsvarende *kapitel 5.1* og læg den i gryden ① hhv. i låget ⑥ .
4. Læg låget ⑥ omvendt i gryden ① .

### 8.3 Vedligeholdelse / udskiftning af sliddele

/ Få side- og grydehåndtaget kun udskiftet af en WMF forhandler / kundeservice./ Få sikkerhedsventilen kun udskiftet af en WMF forhandler / kundeservice, senest efter 10 år.

/ Få kun sikkerhedsanordninger, side- og låghåndtag udskiftet af en WMF forhandler / kundeservice.

/ Kontrollér sliddele regelmæssigt og udskift om nødvendigt med originale reservedele.

/ Ved beskadigelse, hærdning, misfarvning eller ikke korrekt placering af pakring og dobbeltpakning skal disse omgående udskiftes med originale reservedele.

### 8.3.1 Udskiftning af pakring

1. Tag låget ⑥ af tilsvarende *kapitel 5.1*.
2. Vend låget ⑥ om.
3. Træk den defekte pakring ㉑ ud af grydekanten og smid den væk.
4. Læg en ny original pakring ㉑ ind i grydekanten og tryk den forsigtigt ind under denne.
   ▸ Pakringen ㉑ skal ligge komplet under grydens buede kant.

### 8.3.2 Udskiftning af dobbeltpakring

1. Tag om nødvendigt låget ⑥ af tilsvarende *kapitel 5.1*.
2. Adskil låget *(se billedserie G)*, vend dertil låget ⑥ om.
3. Hold låget ⑥ fast og tryk håndtagets frigørelse ⑭ i retning af håndtagets ende.
4. Tag lågets håndtag ⑪ af.
5. Træk dobbeltpakningen ⑱ af lågets håndtag ⑪ og smid den væk *(se Fig. J)*.
6. Sæt forsigtigt en ny original dobbeltpakning ⑱ på.
   ▸ Dobbeltpakningen ⑱ må ikke tildække nogen anden ventil.
   ▸ Pilene på dobbeltpakningen ⑱ og på håndtagets bund skal pege på hinanden.
   ▸ Dobbeltpakningen ⑱ skal ligge spaltefrit og plant til på håndtagets bund.
   ▸ Dobbeltpakningen ⑱ skal befinde sig under håndtagets paklæbe ⑳, således at paklæbens udbulning ligger over pakningens kant.

## 9. Afhjælpning af fejl

/ Fjern principielt trykkogeren fra komfuret ved fejl.

/ **Åbn aldrig trykkogeren med vold.**

| Fejl | Årsag | Afhjælpning |
|---|---|---|
| For lang opkogningstid eller trykindikatoren stiger ikke. | Kogepladens diameter uegnet | Vælg en kogeplade, som passer til grydediameteren |
| | Energitrin uegnet | Stil på højeste energitrin |
| | a) Låget er ikke sat korrekt på.<br>b) Dobbeltpakning mangler.<br>c) Låg ikke korrekt samlet. | 1. Gør gryden helt trykfri tilsvarende ***kapitel 6.6*** og åbn den.<br>2. Kontrollér om pakring ㉑ / dobbeltpakning ⑱ ***(se Fig. J)*** sidder korrekt.<br>3. Kontrollér om låget ⑥ sidder / er samlet korrekt.<br>4. Luk gryden tilsvarende ***kapitel 5.3***. |
| | Kuglen i sikkerhedsventil / opkogningsautomatik sidder ikke rigtig | 1. Gør gryden helt trykfri tilsvarende ***kapitel 6.6*** og åbn den.<br>2. Fjern lågets håndtag ⑪ tilsvarende ***kapitel 5.1***.<br>3. Kontrollér, at kuglen sidder korrekt i sikkerhedsventilen ⑦ og rengør om nødvendigt denne.<br>4. Luk trykkogeren tilsvarende ***kapitel 5.3***. |
| | Der mangler væske | 1. Gør gryden helt trykfri tilsvarende ***kapitel 6.6*** og åbn den.<br>2. Fyld vand på (min.1/4 l).<br>3. Luk trykkogeren tilsvarende ***kapitel 5.3***. |
| Der strømmer damp ud af låget | Pakring og / eller grydekant er ikke rene | 1. Gør gryden helt trykfri tilsvarende ***kapitel 6.6*** og åbn den.<br>2. Rengør pakring ㉑ og grydekant.<br>3. Luk gryden tilsvarende ***kapitel 5.3***. |
| | Drejeknap står ikke på tilberedningstrin 1 eller 2 | Stil drejeknap ⑫ tilberedningstrin 1 eller 2 |
| | Pakring beskadiget eller hård (grundet slid) | Udskift pakring ㉑ med en original WMF pakring |
| | Dobbeltpakning sidder ikke korrekt eller er beskadiget | Korrigér dobbeltpakningens placering ⑱ eller udskift med en original WMF reservedel. |

| Fejl | Årsag | Afhjælpning |
|---|---|---|
| Der strømmer konstant damp ud af sikkerhedsventilen / pkogningsau tomatikken (gælder ikke for opkogningsfasen). | Kuglen sidder ikke rigtigt i sikkerhedsventilen | 1. Gør gryden helt trykfri tilsvarende ***kapitel 6.6*** og åbn den.<br>2. Fjern lågets håndtag ⑪ tilsvarende ***kapitel 5.1***.<br>3. Kontrollér sikkerhedsventil ⑦ hhv. metalkuglens placering i låget.<br>4. Luk gryden tilsvarende ***kapitel 5.3***. |
| Drejeknappen kan ikke trækkes bagud, og trykkogeren således ikke åbnes | Sikkerhedsåbningssystemet blokeret | 1. Gør gryden helt trykfri tilsvarende ***kapitel 6.6*** og åbn den.<br>2. Skub drejeknappen ⑫ flere gange fremad og træk den så tilbage. |

## 10. Tips og tricks om tilberedning

/ Smør pakringen med lidt madolie eller fedt for at gøre åbning og lukning nemmere.

/ Tilberedningstiden begynder, så snart den foreskrevne ring bliver synlig på trykindikatoren.

/ De angivne tilberedningstider er vejledende værdier, vælg hellere kortere tilberedningstider, man kan altid tilberede længere.

/ Ved de angivne tilberedningstider for grøntsager får du sprøde fødevarer.

/ Ved den første ring udgør tilberedningstemperaturen 106° C (særligt egnet til grøntsager og fisk), ved 2. ring 115°C (særligt egnet til kød).

Opskrifter finder du på www.wmf.com!

## 11. Tilberedningstidtabel

| Fødevare | Tid | Henvisninger |
|---|---|---|
| **Svin og kalv**<br>Tilberedning ved 1. ring; min. fyldemængde 1/4 l væske; speciel indsats ikke nødvendig | | |
| Svinesmåkød | 5 - 7 | - |
| Svinegullasch | 10 - 15 | - |
| Flæskesteg | 20 - 25 | Tilberedningstid afhængig af størrelse og form |
| Kalvesmåkød | 5 - 7 | - |
| Kalvegullasch | 10 - 15 | - |
| Kalveskank | 25 - 30 | - |
| Kalvetunge | 15 - 20 | Tildæk med vand |
| Kalvesteg | 20 - 25 | Tilberedningstid er afhængig af størrelse og form |
| **Okse**<br>Tilberedning ved 2. ring; min. fyldemængde 1/4 l væske; til oksetunge skal der bruges der en perforeret indsats | | |
| Forloren hare | 10 - 15 | - |
| Sursteg | 30 - 35 | - |
| Oksetunge | 45 - 60 | - |
| Småkød | 6 - 8 | - |
| Gullasch | 15 - 20 | - |
| Benløse fugle | 15 - 20 | - |
| Oksesteg | 35 - 45 | Tilberedningstid er afhængig af størrelse og form |
| **Fjerkræ**<br>Tilberedning ved 2. ring; min. fyldemængde 1/4 l væske; til suppehøne der bruges der en perforeret indsats | | |
| Suppehøne | 20 -25 | maks. 1/2 fyldmængde |
| Hønsedele | 6 -8 | - |
| Kalkunlår | 25 -30 | Afhængigt af lårenes tykkelse |
| Kalkunragout | 6 -10 | Kalkun er identisk |
| Kalkunschnitzel | 2 -3 | - |
| **Vildt**<br>Tilberedning ved 2. ring; min. fyldemængde 1/4 l væske; speciel indsats ikke nødvendig | | |
| Haresteg | 15 -20 | - |
| Hareryg | 10 -12 | - |
| Dyresteg | 25 -30 | - |
| Dyregullasch | 15 -20 | - |
| **Lam**<br>Tilberedning ved 2. ring; min. fyldemængde 1/4 l væske; speciel indsats ikke nødvendig | | |
| Lammeragout | 20 -25 | Fårekød har længere tilberedningstider |
| Lammesteg | 25 -30 | Tilberedningstid er afhængig af størrelse og form |

| Fødevare | Tid | Henvisninger |
|---|---|---|
| **fisk**<br>Tilberedning ved 1. ring; min. fyldemængde 1/4 l væske; ved ragout og gullasch er en speciel indsats ikke nødvendig, ellers bruges en ikke perforeret indsats | | |
| Fiskefileter | 2 -3 | Dampkogt i egen saft |
| Hele fisk | 3 -4 | Dampkogt i egen saft |
| Ragout eller gullasch | 3 - 4 | - |
| **Supper**<br>Tilberedning ved 2. ring; min. 1/4 l væske til maks. 1/2 grydeindhold; indsats ikke nødvendig | | |
| Ærte, linsesuppe | 12 - 15 | Opblødte bælgfrugter |
| Kødbouillon | 25 - 30 | Gælder for alle kødtyper |
| Grøntsagssuppe | 5 - 8 | - |
| Gullaschsuppe | 10 - 15 | - |
| Hønsesuppe | 20 - 25 | Tilberedningstid er afhængig af størrelse |
| Kartoffelsuppe | 5 - 6 | - |
| Oksehalesuppe | 35 | - |
| **Grønsager**<br>Tilberedning ved 1. ring; min. 1/4 l væske; ved surkål og rødbeder er en indsats ikke nødvendig, ved alle andre retter den perforerede indsats; fra bønner tilberedes ved 2. ring | | |
| auberginer, agurker og tomater | 2 - 3 | Dampkogte grøntsager udvandes ikke så hurtigt |
| blomkål, paprika, porrer | 3 - 5 | - |
| ærter, selleri, kålrabi | 4 - 6 | - |
| fenikkel, gulerødder, savojkål | 5 - 8 | - |
| bønner, grønkål, rødkål | 7 - 10 | 2. ring |
| surkål | 10 - 15 | 2. ring |
| rødbeder | 15 - 25 | 2. ring |
| kogte kartofler | 6 - 8 | 2. ring, pillekartofler brister, hvis de afdampes for hurtigt |
| kartofler med skræl | 6 - 10 | |
| **Bælgfrugter**<br>Tilberedning ved 2. ring; min. 1/4 l væske til maks. 1/2 grydeindhold; til 1 del korn bruges 2 dele vand; ikke opblødt korn tilberedes 20-30 min. længere; grødris tilberedes ved 1. ring | | |
| ærter, bønner, linser | 10 - 15 | Tykke bønner skal tilberedes 10 min. længere |
| boghvede, hirse | 7 - 10 | Tilberedningstid for opblødt korn |
| majs, ris, grønkerne | 6 - 15 | Tilberedningstid for opblødt korn |
| grødris | 20 - 25 | ved 1. ring |
| langkornris | 6 - 8 | - |
| fuldkornris | 12 - 15 | - |
| hvede, rug | 10 - 15 | Tilberedningstid til opblødt korn |
| **Frugt**<br>Tilberedning ved 1. ring; min. 1/4 l væske | | |
| kirsebær, blommer | 2 - 5 | Perforeret indsats anbefales |
| æbler, pærer | 2 - 5 | Perforeret indsats anbefales |

## Sisältö

1. Painekattilan korrekti käyttö
2. Kaikki tärkeät turvaohjeet
3. Painekattilan purkaminen pakkauksesta
4. Painekattilaan perehtyminen ja ymmärtäminen
5. Painekattilan käyttöönotto
6. Painekattilan käyttö
7. Käyttö- ja valmistustavat
8. Painekattilan puhdistus, huolto ja säilytys
9. Häiriöiden poisto
10. Vinkkejä ja neuvoja kypsentämiseen
11. Kypsennysaikataulukko

## Olemme iloisia siitä,

että olet valinnut WMF pikakeittimen (painekattilan) ja toivotamme sinulle iloa sen myötä.
Jotta voit käyttää kattilaa kauan, huomioi ja noudata seuraavia turvallisuusohjeita ja neuvoja.



# 1. Painekattilan korrekti käyttö

### 1.1 Turvallisuus- ja varoitusmerkit

Tässä käyttöohjeessa annetaan kuvin ja signaalisanoin tärkeitä ohjeita:

**VAROITUS** viittaa vaaralliseen tilanteeseen, mikä voi aiheuttaa vaikeita loukkaantumisia (esim. höyrystä tai kuumasta pinnasta aiheutuvia palovammoja).

**VARO** viittaa mahdollisesti vaaralliseen tilanteeseen, mikä voi aiheuttaa vähäisiä tai pieniä loukkaantumisia.

**HUOMIO** viittaa tilanteeseen, mikä voi aiheuttaa esinevahinkoja.

HUOMAUTUS antaa lisätietoa painekattilan turvallisesta käytöstä.

### 1.2 Lisätietoa

**VINKKI** antaa käytännöllisiä vinkkejä painekattilan tehokasta käyttöä varten.

### 1.3 Merkit ja symbolit

**1. Symbolit**


Huomioi ohjeet ja noudata niitä

**2. Merkit**

/ = Luettelo
▸ = Selitys, tulos
⇨ = Menettelyohjaus, turvallisuusohje
• = Alakohta
① = Huomautus piirustuksien elementteihin

### 1.4 Määräystenmukainen käyttö

**Painekattila sopii käytettäväksi vain....**

/ tässä käyttöohjeessa esitetyillä liesillä,

/ elintarvikkeiden kypsyttämiseen tai hauduttamiseen (joko sisäosalla/ tuella tai ilman),

/ tyypillisten talousmäärien säilöntään säilöntätölkkien (reiällinen kori)

/ pienten hedelmämäärien mehustamiseen (korilla)

/ tuttipullojen, säilöntätölkkien jne. sterilointiin (reiällinen kori).

**Painekattila ei sovellu ...**

/ käytettäväksi leivinuunissa tai mikroaaltouunissa,

/ elintarvikkeiden friteeraukseen öljyssä,

/ sterilointiin lääkinnällisillä alueilla,

/ muille kuin vain mainituilla liesillä, eikä avotulella.

**Tätä käyttöohjetta ...**

/ on käsiteltävä huolella,

/ ja säilytettävä aina painekattilan läheisyydessä,

/ sitä ei pidä hävittää,

/ vaan antaa muidenkin painekattilan käyttäjien luettavaksi.

## 2. Kaikki tärkeät turvaohjeet

Pidä tämä käyttöohje hyvin tallessa myöhempää tarvetta varten. Lue huomautukset täydellisesti ennen kuin käytät kattilaa.

Painekattilaa ei saa käyttää, jos turvaohjeita ei ole luettu ja ymmärretty. Ohjeiden noudattamattomuus voi aiheuttaa painekattilaa käytettäessä vahinkoja ja palovammoja.

### 2.1 Yleisiä ohjeita

**VAROITUS**



VAINKÄYTTÖÖN PEREHTYNEET HENKILÖT SAAVAT KÄYTTÄÄ PAINEKATTILAA

Painekattilaa saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat ensin perehtyneet käyttöohjeeseen ja turvaohjeisiin.

⇨ Älä luovuta painekattilaa kenellekään, joka ei ole perehtynyt siihen.

⇨ Lapset eivät saa leikkiä painekattilalla tai käyttää sitä.

**VAROITUS**



PAINEKATTILAA / TURVALAITTEITA EI SAA MUUTTAA

Turvaohjeet estävät vaaralliset tilanteet. Ne toimivat vain, kun muutoksia ei tehdä ja kattila ja kansi sopivat toisiinsa.

⇨ Painekattilaan ja sen turvalaitteisiin ei saa tehdä minkäänlaisia muutoksia tai manipulointeja.

⇨ Fusiontec Perfect Premium / Excellence kantta ⑥ saa käyttää vain siihen sopivaan Fusiontec Perfect Premium / Excellence kattilaan ① ja päinvastoin. Älä käytä muita kansia tai kattiloita.

**VAROITUS**



LAPSIA JA ELÄIMIÄ EI SAA PÄÄSTÄÄ PAINEKATTILAN LÄHELLE

Lapsia ja eläimiä ei saa päästää painekattilan lähelle, kun sitä käytetään, koska kattila on painava, erittäin kuuma ja höyryä voi päästä ulos.

**VARO**



ENNUSTETTAVISSA OLEVA VÄÄRÄ KÄYTTÖ

Väärän käytön ja sen yhteydessä vahinkojen tai palovammojen syntymisen estämiseksi, painekattilaa**ei**...

- ⇨ saa käyttää leivinuunissa tai mikroaaltouunissa,
- ⇨ siinä ei saa friteerata elintarvikkeita,
- ⇨ käyttää sterilointiin lääkinnällisellä alueella,
- ⇨ käyttää muilla kuin vain mainituilla liesillä, eikä avotulessa.

**VARO**



ÄLÄ ANNA KAHVOJEN YLETTYÄ **KUUMA**N LIESILEVYN YLÄPUOLELLE

Jos kahvat②/③/⑪ ovat kuuman levyn tai kaasuhellan liekin yläpuolella, ne voivat kuumentua pahasti ja aiheuttaa niihin koskiessa palovammoja.

**VARO**



KULUTUSOSATON TARKASTETTAVASÄÄNNÖLLISESTI JA TARPEEN VAATIESSA VAIHDETTAVA

Kulutusosat (kaksoistiiviste ⑱, tiivisterengas ㉑) on vaihdettava uuteen alkuperäiseen, jos siinä näkyy värjäytymistä, halkeamia, kovettumista, vikoja tai se ei pysy kunnolla paikallaan. Vaihda vähintään 2 vuoden välein.

- ⇨ Tiivisterenkaan ㉑ pitää pysyä kiinni kannen reunassa.
- ⇨ Tiivisterengas ㉑ on vaihdettava n. 400 keittokerran jälkeen, kuitenkin viimeistään 2 vuoden välein.
- ⇨ Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

**2.2 Ensimmäinen käyttöönotto:**

Ennen ensimmäistä käyttöönottoa painekattilassa on keitettevä vettä (huomioi täyttömäärä) keittotasolla 2 vähintään 5 minuuttia. Tämä on huomioitava myös jokaisen tuotetarkastuksen yhteydessä.

**2.3 Ennen käyttöä**

**VAROITUS**



PALOVAMMOJEN VAARA VÄÄRIEN / PUUTTUVIEN TAI VÄÄRIN ASETETTUJEN OSIEN VUOKSI

Jokaista käyttöä ennen on tarkistettava, että kaikki osat ovat oikeat ja kunnolla paikoillaan. Puuttuvista, viallisista, vääntyneistä tai väärin asetetuista osista saattaa saada palovammoja kuumiin pintoihin koskiessa tai kun höyryä virtaa ulos.

- ⇨ Kansi ⑥ on tarkastettava, että se on täydellisesti koottu ja oikein paikallaan.
- ⇨ Puuttuvat osat (esim. kaksoistiiviste ⑱, tiivisterengas ㉑) on asennettava.
- ⇨ Älä käytä painekattilaa, jos sen osat ovat vialliset, vääntyneet tai halkeilleet ja ota yhteys WMF jälleenmyyjään / asiakaspalveluun.
- ⇨ Jos osien toiminnot eivät vastaa käyttöohjeessa annettua kuvausta, älä käytä painekattilaa ja ota yhteys WMF jälleenmyyjään / asiakaspalveluun.
- ⇨ Tarkista, että painekattila on suljettu kunnolla.

**VAROITUS**



VAARA SAADA PALOVAMMOJA; JOS TURVALAITTEET EIVÄT TOIMI

Jokaista käyttöä ennen turvalaitteiden toiminto, mahdolliset viat, lika ja tukokset on tarkastettava. Muussa tapauksessa kuumat pinnat ja ulos virtaava höyry aiheuttavat palovammoja.

- ⇨ Tarkista kaksoistiivisteen ⑱ korrekti istuvuus. Tiivisterenkaan ㉑ pitää pysyä kiinni kannen reunassa.
- ⇨ Älä käytä painekattilaa, jos sen osat ovat vialliset, vääntyneet tai halkeilleet ja ota yhteys WMF jälleenmyyjään / asiakaspalveluun.
- ⇨ Poista lika / tukos.

**VARO**



RIITTÄMÄTTÖMÄSTÄ PUHDISTUKSESTA PALOVAMMAVAARA

Jokaista käyttöä ennen turvaventtiilit /-laitteet ja paineenosoitin on tarkastettava, että niissä ei ole likaa / tukosta, koska muuten höryä voi virrata tahattomasti ulos. Se voi aiheuttaa palovammoja.

⇨ Tarkista turvalaitteet ja paineensäädin⑯ ja puhdista tarpeen tullen.

**VARO**



VÄÄRIN KOOTTU KANSI VOI AIHEUTTAA PALOVAMMOJA

Kantta ei saa koota väärin. Kannen kokoaminen vain ohjeita noudattaen.

⇨ Noudata ohjeita tarkoin.

⇨ Tarkista korrekti istuvuus.

### 2.4 Käytön aikana

**VARO**



KUUMA HÖYRY VOI AIHEUTTAAPALOVAMMOJA

Kun painekattilaan ei kehity painetta, vaan höyryä virtaa ulos, voit saada kuumista pinnoista ja ulos virtaavasta höyrystä palovammoja käsiin ja kasvoihin.

⇨ Liesi on sammutettava heti, anna kattilan jäähtyä ja tarkista syy.

**VAROITUS**



KORKEASTA PAINEESTA LOUKKAANTUMISEN VAARA

Kattilassa on keittämisen aikana kohonnut paine. Kun tämä paine poistuu, voi se aiheuttaa pahoja palovammoja ja loukkaantumisia.

⇨ Aina on tarkistettava, että painekattila on suljettu oikein.

⇨ **Älä koskaan avaa painekattilaa väkisin.** Avaa painekattila vasta, kun olet varmistanut, että paine on täysin purkautunut.

⇨ Siirrä painekattilaa varovaisesti, kun siinä on painetta.

⇨ Älä **koskaan** jätä painekattilaa valvonnatta käytön aikana.

**VARO**



ULOS VIRTAAVASTA HÖYRYSTÄ PALOVAMMAVAARA

Keittämisen aikana kannesta⑥ virtaa joskus kuumaa höyryä ulos.

⇨ Älä laita käsiä höyryyn.

⇨ Pidä kädet, pää ja keho aina poissa vaaralliselta alueelta - kannen ⑥ yläpuolelta ja turva-aukosta ⑩ joka on kannen sivussa.

⇨ Älä jätä painekattilaa valvonnatta käytön aikana.

⇨ Pidä lapset ja eläimet etäällä.

**VARO**



PALOVAMMAVAARA HÖYRYÄ ULOS PÄÄSTÄESSÄ

Höyryä pois päästäessä kääntönupilla⑫ tai pitämällä kattilaa kylmän veden alla on olemassa höyrystä tai keitetystä aineksista aiheutuva palovammavaara.

⇨ **Ravistele** painekattilaa aina ennen avaamista.

⇨ Painekattilan upottaminen kylmään veteen on kielletty.

⇨ Pidä kädet, pää ja keho aina poissa vaaralliselta alueelta - kannen ⑥ yläpuolelta ja turva-aukosta ⑩ joka on kannen sivussa.

**VARO**



PALOVAMMAVAARA KUPLINNASTA (YLIKUUMENEMINEN)

Jäähtynyttä painekattilaa avatessa voi keittoaineksiin mahdollisesti syntyneet kuplat roiskahtaa syöksymällä ulos. Jos keität lihaa nahkoineen, voi paineesta turvonneesta nahasta roiskua kuumaa nestettä. Se voi aiheuttaa palovammoja.

⇨ **Ravistele painekattilaa aina ennen avaamista.**

⇨ Älä pistele kuumaa lihaa, joka on keitetty nahkoineen (esim. naudan kieli) niin kauan kun nahka on koholla, vaan anna lihan jäähtyä ensin riittävästi.

**VARO**



PALOVAMMAVAARA KATTILASTA TULEVASTA RUOASTA

Jos painekattila on liian täynnä, voi kuumia ruokia poistua varoventtiilin ⑦, paineensäätölaitteen ⑮ tai sivuilla olevan turva-aukon ⑩ kautta ja aiheuttaa palovammoja.

⇨ Älä koskaan täytä painekattilaa liikaa.

⇨ Täytä painekattila korkeintaan **2/3** tilavuuteensa.

⇨ Täytä painekattila korkeintaan **1/2** tilavuuteensa, kun keität turpoavia, sakeita tai **voimakkaasti vaahtoavia elintarvikkeita**, kuten keittoja, hernekasveja, soppia, liemiä, sisälmyksiä tai pastaa.

⇨ Keitä näitä elintarvikkeita ensin ilman kantta ja poista vaahto.

⇨ Huomaa täyttökorkeus, kun käytät sisäkkeitä / tukia

**VARO**



PALOVAMMAVAARA KUUMA**STA**KATTILASTA / KANNESTA

Keittämisen aikana painekattila kuumenee voimakkaasti. Kaasuliedellä keitettäessä myös kahvat voivat kuumentua. Kosketus niihin voi aiheuttaa palovammoja.

⇨ Älä koskaan koske painekattilan kuumiin pintoihin.

⇨ Kosketa kattilaan ① / kanteen ⑥ vain sen muovikahvoista.

⇨ Käytä patalappuja.

⇨ Poista kattilan sisäosat vain apuvälineitä käyttäen, esim. patalapuilla.

⇨ Aseta kuuma painekattila aina sopivalle alustalle.

**HUOMIO**



VAURIOITUMINEN LIIAN VÄHÄSTÄ TAI PUUTTUVASTA NESTEESTÄ

**Älä koskaan kuumenna painekattilaa suurimmalla teholla täyttämättä sitä ensin vedellä**, koska muuten se vaurioituu pahasti.

⇨ Painekattila on täytettävä riittävällä määrällä nestettä (vähintään 1/4 l vettä, lientä, kastiketta am.).

⇨ Sakeissa ruoissa on huomioitava riittävän nestemäärän käyttö.

⇨ Jos nestettä on liian vähän tai ei laisinkaan, täytyy lämmönlähde katkaista välittömästi, siirrä kattilaa vasta, kun se on täysin jäähtynyt.

⇨ Älä jätä painekattilaa ilman valvontaa.

### 2.5 Puhdistukseen

**VARO**



PALOVAMMAVAARA PUHDISTUKSEN YHTEYDESSÄ TAPAHTUVISTA VAHINGOITTUMISISTA

Turvalaitteiden puhdistamiseen ei saa käyttää harjoja, hankausaineita ja kemiallisia aineita, koska osat voivat vahingoittua ja aiheuttaa ulos virtaavasta höyrystä palovammoja.

⇨ Noudata puhdistus- ja hoito-ohjeita.

⇨ Keittoastiat kuivataan jokaisen puhdistuksen jälkeen huolellisesti.

### 2.6 Tarpeelliset korjaukset

**VARO**



VAHINKO ASIATTOMASTA KORJAUKSESTA / VÄÄRISTÄ VARAOSISTA

Korjaukset on annettava jälleenmyyjän hoidettavaksi, koska muuten painekattila vaurioituu, tai turvalaitteet eivät enää toimi oikein ja siitä seuraa palovammavaara.

⇨ Käänny korjauksia varten jälleenmyyjän puoleen.

⇨ Kannen kädensija, jossa näkyy halkeamia on toimitettava jälleenmyyjän kautta vaihdettavaksi.

⇨ Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

### 2.7 Erilaiset liedet

**VARO**



KÄYTETTÄVÄT LIEDET JA KEITTOLEVYJENKOOT

Painekattilaa saa käyttää vain induktio-, lasikeramiikka-, kaasu- tai sähköliedissä. Keittolevyn koko tai kaasuliekki ei saa olla kattilan pohjaa suurempi.

⇨ Kaasuliesissä liekki ei saa ylittää kattilan pohjaa.

⇨ Optimaaliin lämmönsiirtoon ja lieteen sopiminen täytyy kattilan koon sopia keittolevyyn.

⇨ Lasikeramiikka- tai sähköliedessä keittolevyn halkaisija ei saa olla yli 190 mm.

⇨ Induktioliesissä voi korkeissa keittoasteissa kehittyä huminaa. Se ei kuitenkaan ole mikään merkki liedessä tai painekattilassa olevasta viasta.

### 2.8 Kestoajan parantaminen

**HUOMIO**



PAINEKATTILAN VAURIOITUMINEN

jotta painekattilan kestoaika pysyy...

⇨ älä iske keittiöapulaista pöydän reunaan.

⇨ Kattilan pohjan suojaksi lisää suolaa vain kiehuvaan veteen ja sekoita

⇨ Vältä kattilan pohjan ja keittoalueen välille syntyvää likaa, koska keittolevy (esim. lasikeramiikka) voi naarmuuntua.

## 3. Painekattilan purkaminen pakkauksesta

1. Avaa pakkaus ja tarkasta, että kaikki osat ovat mukana:

/ Kattila ① sivu- ② ja varsikahva ③

/ Kansi ⑥ irrotettavalla kahvalla ⑪

- Kansi, jossa varoventtiili ⑦ ja pitoura ⑰
- Vaihdettava kaksoistiiviste (harmaa) ⑱

/ tiivisterengas (harmaa) ㉑

/ Käyttöohje ja takuuehdot

⇨ Jos osia puuttuu, käänny valtuutetun WMF jälleenmyyjän / asiakaspalvelun tai suoraan WMF puoleen.

/ Poista kaikki tarrat ja laput

2. Hävitä tarpeettomat pakkausmateriaalit määräysten mukaisesti.
3. Lue käyttöohje huolella ja säilytä sitä aina painekattilan läheisyydessä.
4. Takuuehdot on säilytettävä ehdottomasti mahdollisesti myöhempien takuuvaatimuksien varalta

# 4. Painekattilan perehtyminen ja ymmärtäminen

## 4.1 Kaikkien osien yleiskatsaus

① Fusiontec-kattila sisäasteikolla *(ks. kuva B)*

② Sivukahva

③ Varsikahva

④ Varsikahvamerkkaus

⑤ Lukitusvarmistus varsikahva

⑥ Kansi

⑦ Varoventtiili

⑧ Pidin

⑨ Kannen asetusmerkkaus

⑩ Turva-rako

⑪ Poistettava kannen kahva

⑫ Kääntönuppi

⑬ Lukitusvarmistin kannen kahvassa

⑭ Kahvan lukitus

⑮ Paineensäädin

⑯ Keittosignaali

⑰ Pitoura

⑱ Kaksoistiiviste

⑲ Turva-aukkojärjestelmä

⑳ Tiivistehuuli kahva

㉑ Tiivisterengas

㉒ Avaamismerkki

㉓ vihreä merkki

㉔ Kahvamerkki

## 4.2 Monivaiheinen turvajärjestelmä

**Paineensäädin kahvassa**

Jos valitulle keittoasteelle määritetty paine ylittyy, paineesäädin ⑮avautuu automaattisesti ja liika höyry virtaa ulos. Siten liian korkeaa painetta vähennetään.

**Varoventtiili**

Jos painesäädin ⑮ ei reagoi, vähennetään painetta heti varoventtiilin ⑦ kautta.

**Turvarako kannen reunassa**

Jos kaikki muut turvalaitteet tukkeutuvat esimerkiksi ruoan jäämistä, toimii turva-aukko ⑩ "hätäpäästönä". Jos painetta kehittyy liikaa painuu tiivisterengas ㉑ turvaukon avulla⑩ niin voimakkaasti ulospäin, että höyry pystyy poistumaan ja paine alenee.

**Kädensijan paineen näyttö**

Paineen näyttö ⑯ on varustettu visuaalisella näytöllä mahdollistamaan seuraamaan keittämisen kulua. Se näyttää sen hetken kiehumipaineen. Siinä on yksi punainen tai Perfect Excellence kattilassa yksi keltainen (painetta on) (painetta on) sekä 2 vihreää (keittoaste 1 ja 2) rengasta.

**Turva-aukkojärjestelmä**

Turva-aukkojärjestelmä ⑲ estää, että painekattilan voi avata, vaikka kattilassa on vielä painetta. Painekattilan voi avata vasta, kun paine on täysin poistunut.

**Kontrolloitu höyrynpoisto kääntönupilla**

Kääntönupilla ⑫ häyryä voi päästää hitaasti,mutta myös nopeasti pois.

**Lukitusvarmistin**

Kannen kahvassa ⑪ on lukitusvarmistin ⑬, mikä estää painekattilan avaamisen keittämisen aikana.

### 4.3 Kaikki tärkeät tiedot

**Valmistaja** WMF GmbH

**Tyyppi** **Fusiontec** Perfect Premium / Excellence

**Materiaali**

| | |
|---|---|
| Kattila/pohja | Fusiontec |
| Kansi | Cromargan®: Ruostumaton teräs 18/10 |
| Kahvat | Kuumuudelle eristetty muovi |
| Tiivisteet | Silikonia |

**Halkaisija kattila**

| | |
|---|---|
| Pohja | 190 mm |
| Sisäpuoli | 220 mm |

**Täyttötilavuus** **3,0 l / 4,5 l / 6,5 l**

**Pituus**

| | |
|---|---|
| Kattila kahvoilla | 416 mm |
| Kattila kannella | 468 mm |

**Leveys**

| | |
|---|---|
| Kattila kannella | 250 mm |

**Korkeus**

A = Kattila, B = Kattila kannella, C = Kattila kannella ja kahvalla

| Tilavuus | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 3,0 l | 88 mm | 117 mm | 142 mm |
| 4,5 l | 128 mm | 157 mm | 182 mm |
| 6,5 l | 183 mm | 212 mm | 237 mm |

**Tyhjä paino**

| | |
|---|---|
| 3,0 l | 3,60 kg |
| 4,5 l | 4,00 kg |
| 6,5 l | 4,50 kg |

**PS-arvo** 150 kPa

**Painearvot**

Ensimmäinen vihreä rengas, n. 106°C, 25 kPa käyttöpaine, 40 kPa säätöpaine

Toinen vihreä rengas, n. 115°C, 70 kPa käyttöpaine, 90 kPa säätöpaine

**Keittolevyn halkaisija** kork. 190 mm

**Sisäpuolen asteitus täyttökorkeus (riippuvainen kokonaistilavuudesta)** 1/3, 1/2, 2/3

### 4.4 Liesityypit



### 4.5 Kaikki lisätarvike-, varaosat ja kuluvat osat

**Lisätarvikkeet**

/ Sisäosat (tuotenro. 07 8940 6000 / 07 8941 6000 / 07 8943 6000 / 07 8942 6030)

/ Tuet (tuotenro. 07 8944 6100)

/ Lasikansi (tuotenro. 07 9518 6389)

**Varaosat**

/ Kannen kahva ⑪ (tuotenro. 08 9580 6030)

/ Kansi ⑥ kahvalla ⑪ (tuotenro. 07 9580 6042)

**Kuluvat osat (harmaa väri)**

/ Kaksoistiiviste ⑱ (tuotenro. 60 9614 9510)

/ Tiivisterengas ㉑ (tuotenro. 60 6856 9990)

## 5. Painekattilan käyttöönotto

### 5.1 Pura painekattila

1. Poista kansi *(vrt. kuvasarja E, B)*.

a) Käännä kääntönuppia⑫niin, että avaamismerkki ㉒ kahvan merkillä ㉔ ovat kohdakkain.

b) Kääntönuppia⑫vedetään taaksepäin kahvan loppupäätä kohti.

▸ Vihreä merkin ㉓ pitää näkyä kannen kahvassa ⑪ kokonaan.

c) Pidä vasemmalla kädellä kiinni painekattilan ① varsikahvasta ① .

d) Tartu oikealla kädellä kannen kahvaan ⑪ ja käännä oikealle, kunnes kantta ⑥ voi kohottaa.

▸ Kansi- ⑨ ja varsikahvan merkin ④ täytyy olla samassa linjassa.

e) Kantta ⑥ kohotetaan kahvasta ⑪.

2. Pura kansi *(katso kuvasarja G)*, käännä kantta⑥ ensin.
3. Tiivisterengas㉑ irrotetaan varovaisesti kannesta.
4. Kannesta⑥ pidetään kiinni ja kahvan lukitusta ⑭ painetaan kahvan loppupäätä kohti.
5. Kansi ⑥ irrotetaan varsikahvasta.

### 5.2 Painekattilan ensimmäinen puhdistus

1. Pura painekattila*luvun 5.1* mukaisesti.
2. Kattila ① täytetään vedellä 2/3 *(katso sisäpuolen asteitus kuva I)* ja lisää vielä 2-3 ruokalusikallista talousetikkaa.
3. Kattilaa ① ilman kantta ⑥ keiteteään etikkavedellä n. 5–10 minuuttia.
4. Huuhtele lopuksi kaikki osat käsin.
5. Kuivaa osat huuhtelun jälkeen.

### 5.3 Kattilan kokoaminen

**VARO**

**VÄÄRIN KOOTTU KANSI VOI AIHEUTTAA PALOVAMMOJA**

Kantta ei saa koota väärin. Kannen kokoaminen vain ohjeita noudattaen.

⇨ Huomio ohjeet tarkoin.

⇨ Tarkista korrekti istuvuus.

#### 5.3.1 Kokoa kansi

*(katso kuvasarja H)*

1. Tarkista kannen reuna, kahva, turvalaitteet ja tiivisterengas, että niissä ei ole likaa tai tukosta.
2. Kantta ⑥ käännetään niin, että reuna on alaspäin.
3. Kahva ⑪ käännetään ja pidetään kiinni.
4. Pitoura ⑰ kannen kahvassa ⑪ ripustetaan kannen ⑥ pidikkeeseen ⑧ .
5. Kahva ⑪ käänetään hitaasti alas
6. Kantta ⑥ käännetään kahvasta ⑪ kiinni pitäen , että kaksoistiiviste ⑱ ei jää puristuksiin tai vioitu kansiaukkojen reunoista.
7. Kansi ⑥ ja kahva ⑪ asetetaan paikalleen niin, että kaksoistiiviste ⑱ ei jää puristuksiin tai vioitu kansiaukkojen reunoista.
8. Kansi ⑥ painetaan varoen alas, kunnes kuuluu lukituksen ⑭ napsahdus. Napsahdus tarakastetaan vielä työnnintä painamalla.
9. Tiivisterengas ⑨ asetetaan kattilan reunaan ja painataan varoen reunan alle.
   ▸ Tiivisterenkaan ㉑ pitää olla kokonaan kantatun reunan alla.

#### 5.3.2 Laita kansi paikoilleen *(katso kuvasarja F)*

1. Kattila ① asetetaan tukevalle alustalle.
2. Kansi ⑥ asetetaan reuna alaspäin kattilaan ① .
   ▸ Merkkaus ⑨ kannessa ja varsikahvassa ④ pitää olla vastakkain, muuten kantta ei voi asettaa paikalleen.
   ▸ Tiivisterengas ㉑ täytyy olla asetettuna kannenreunaan!
3. Pidä vasemmalla kädellä kannen①varsikahvasta ③ kiinni.
4. Käännä oikealla kädellä kansi ⑥ kahvalla ⑪ vasempaan.
5. Kun molemmat kahvat ③/⑪ ovat tasan vastakkain, työnnä kääntönuppi ⑫ kokonaan eteen.
   ▸ Kahvan ⑪ ja kääntönupin ⑫ väliin ei saa jäädä rakoa.

## 6. Painekattilan käyttö

### 6.1 Turvalaitteiden tarkistus

1. Kansi ⑥ poistetaan *luvun 5.1* mukaisesti.

2. Tiivisterengas㉑ irrotetaan varovaisesti kannesta.
3. Kannen kahva ⑪ poistetaan *luvun 5.1* mukaisesti.
4. Varmista, että tiivisterengas ㉑ ja kannen reuna ovat puhtaat.
5. Tarkasta, että...
/ turvarako A kannen reunassa,
/ paineensäädin F,
/ paineen näyttö G,
/ kahvan lukitus E,
/ varoventtiili 7
ovat puhtaat, eivätkä tukossa.
   ▸ Liota kovettuneet jäämät ja puhdista, poista tukkeutumat (katso *luku 8.1* Puhdistus).
6. Tarkasta, onko kuula näkyvästi kannen alapuolella varoventtiilissä ⑦.
   ▸ Ravistele kantta ⑥ kunnes kuula on taas näkyvissä.
   ▸ Vahingoittuminen annetaan WMF:n jälleenmyyjän / asiakaspalvelun korjattavaksi.
7. Testaa paineensäätimen liikkuvuus ⑮ painamalla sitä varovaisesti sormella.
8. Tarkasta, että kaikki tiivisteet ovat puhtaat ja kunnossa sekä niiden istuvuus *(vrt. kuvarsarja J)*.
   ▸ Kaksoistiiviste ⑱ ei saa peittää toista venttiiliä ja tiivisteen nuolien pitää osoittaa toisiinsa ja tiivoisteen pitää olla raotta⑪ kahvassa.
   ▸ Kaksoistiivisteen ⑱ pitää olla vielä kannen kahvan ⑪ tiivistehuulen ⑳ alla.

### 6.2 Kannen avaus

Painekattila avataan poistamalla kansi⑥ *luvun5.1* mukaisesti.

### 6.3 Painekattilan täyttö

**⚠ HUOMIO**

VAURIOITUMINEN LIIAN VÄHÄSTÄ TAI PUUTTUVASTA NESTEESTÄ

Ylikuumentumisen ja vaurioitumisen vaara
⇨ Painekattilaa ei saa koskaan kuumentaa suurimmalla teholla ilman nestettä tai valvomatta.
⇨ Käytä painekattilaa vain kun siinä on riittävästi nestettä (vähintään 1/4 l vettä).

**VARO**

PALOVAMMAVAARA KATTILASTA TULEVASTA RUOASTA

Kuumaa ruokaa voi paeta paineensäätölaitteen, varoventiillin kautta tai kannen sivussa olevista aukoista ja aiheuttaa palovammoja.
⇨ Täytä painekattila enintään 2/3 (ks. sisäinen asteikko) tilavuuteensa.
⇨ Täytä painekattila enintään 1/2 tilavuuteensa, kun keität elintarvikkeita, jotka **turpoavat tai vaahtoavat voimakkaasti**, kuten keitot, palkokasvit, sopat, liemet, sisälmykset tai pastatuotteet.

Aseta keittoainekset riittävällä määrällä nestettä kattilaan, käytä mahdollisesti *(ks. luku 7.2)* tukea. Ruskista liha *luvun 7.1* ohjeiden mukaisesti.

### 6.4 Kattilan sulkeminen

1. Kokoa kansi kuten *luvussa 5.3* kuvattu.
2. Aseta kansi *luvun 5.3* mukaisesti paikalleen ja sulje.

### 6.5 Keittäminen painekattilalla

Ruoat kypsyvät painekattilassa paineen alaisina. Hyörypaineella kattilassa on korkempi lämpötila kuin "normaalissa" keittämisessä. Kypsentämisajat lyhenevät jopa 70 %, mikä säästää merkittävästi energiaa. Kypsentäminen höyryllä säilyttää aromit, maut ja vitamiinit.

**VINKKI** - Energian säästäjät kytkevät lämpölähteen jo ennen kypsentämisajan päättymistä pois, koska kattilassa oleva lämpö on riittävä jatkamaan kypsentymistä.

OHJE

KYPSENNYSAIKOJEN MUUTTELU

Kypsymisajat voivat olla **erilaisia samalle kettoainekselle**, koska ruoka-aineksien määrät, muodot ja ominaisuudet voivat olla erilaisia.

### 6.5.1 Keittoaste 1

Hellävarainen kypsennys herkille elintarvikkeille, kuten vihannekset, kala ja hedelmät

Tällä keittoasteella aineet kypsentyvät erityisen hellävaraisesti, aromit ja ravintoaineet säilyvät paremmin. Keittoasteessa 1 painenäyttö nousee 1 vihreään keittorenkaaseen. Liian korkeaa painetta säädetään automaattisesti.

1. Tarkista, että painekattila on suljettu korrektisti.
2. Aseta painekattila liedelle.
3. Säädä kääntönupilla ⑫ keittoaste 1, käännä nuppia ⑫ silloin **vasempaan** asteeseen **1** *(katso kuva C)*.
4. Säädä liesi **suurimmalle** teholle.
   ▸ Painekattila lämpenee.
   a) Varoventtiilin ⑦ kautta purkautuu alkuvaiheessa ilmaa, ja kunnes venttiili sulkeutuu ja kehittää painetta.
   b) Keittosignaali ⑯ alkaa nousta. Nousua voi seurata keittosignaalin viereisesta aukosta ja tehoa voi säätää ajoissa.
   c) **Punainen** rengas (Perfect Excellence kattilassa keltainen rengas) keittosignaalissa ilmoittaa, että painekattilaa ei voi enää avata.
5. Kypsennysaika alkaa heti kun keittosignaali ⑯ on saavuttanut 1. vihreän renkaan.
6. Tarkkaile, että renkaan asento keittosignaalissa ⑯ pysyy samana.
7. Jos keittosignaali ⑯ laskeutuu 1 vihreän renkaan alle, täytyy tehoa lisätä.
   ▸ Kypsennysaika pitenee silloin vähän.
8. Jos keittosignaali ⑯ nousee 1. vihreän renkaan ylitse, syntyy korkeaa painetta, mikä poistuu paineensäätimen ⑮ **kautta sihisten**.
   a) Ota painekattila pois levyltä.
   b) Odota, kunnes keittosignaali on laskeutunut 1. vihreän renkaan kohdalle.
   c) Tehon ollessa alennettuna aseta painekattila taas nopeasti levylle.
9. Kypsennysajan päätyttyä poista painekattila levyltä ja anna paineen laskea *(ks. luku 6.6)*.
10. **Kun paine on laskenut, ravista kattilaa ja avaa varovaisesti.**

### 6.5.2 Keittoaste 2

Nopea kypsennysaste muille ruoille.

Tällä keittoasteella säästät runsaasti aikaa ja energiaa. Keittoasteessa 2 painenäyttö nousee 2. vihreään keittorenkaaseen. Liian korkeaa painetta säädetään automaattisesti.

1. Tarkista, että painekattila on suljettu korrektisti.
2. Aseta painekattila liedelle.

⚠ **HUOMIO**



VAURIOITUMINEN LIIAN VÄHÄSTÄ TAI PUUTTUVASTA NESTEESTÄ

Ylikuumentumisen ja vaurioitumisen vaara

⇨ Painekattilaa ei saa koskaan kuumentaa korkeimpaan keittoasteeseen ilman nestettä tai ilman valvontaa.

⇨ Käytä painekattilaa vain kun siinä on riittävästi nestettä (vähintään 1/4 l vettä).

3. Säädä kääntönupilla keittoaste 2 kkääntämällä nuppia ⑫ **oikealle asteeseen 2**

*(katso kuva C).*

4. Lisää tehoa korkeimmalle asteelle.
   ▸ Painekattila lämpenee.
   a) Varoventtiilin ⑦ kautta purkautuu alkuvaiheessa ilmaa, ja kunnes venttiili sulkeutuu ja kehittää painetta.
   b) Keittosignaali ⑯ alkaa nousta. Nousua voi seurata keittosignaalin viereisestä aukosta ja tehoa voi säätää ajoissa.
   c) Punainen rengas (Perfect Excellence kattilassa keltainen rengas) keittosignaalissa ilmoittaa, että painekattilaa ei voi enää avata.
   ▸ Kypsennysaika alkaa heti kun keittosignaali ⑯ on saavuttanut 2. vihreän renkaan.
5. Tarkkaile, että renkaan asento keittosignaalissa ⑯ pysyy samana.
6. Jos keittosignaali ⑯ laskeutuu 2 vihreän renkaan alle, täytyy lieden tehoa lisätä.
   ▸ Kypsennysaika pitenee silloin vähän.
7. Jos keittosignaali ⑯ nousee 2. vihreän renkaan ylitse, syntyy korkeaa painetta, mikä poistuu paineensäätimen ⑮ **kautta sihisten**.
   a) Ota painekattila pois levyltä.
   b) Odota, kunnes keittosignaali on laskeutunut 2. vihreän renkaan kohdalle.
   c) Kun lieden tehoa on alennettu, voit asettaa kattilan taas levylle.
8. Kypsennysajan päätyttyä ota kattila pois levyltä ja anna paineen poistua *luvun 6.6* tavalla.
9. **Kun paine on laskenut, ravista kattilaa ja avaa varovaisesti.**

### 6.6 Paineen purku / jäähdyttäminen

**Menetelmä 1**

OHJE

PÄÄSTÄ HÖYRY POIS KATTILASTA

Vaahtoavien tai turpoavien ruokien kohdalla (esim. hernekasvit, lihaliemi, vilja) painetta ei saa purkaa menetelmien 2, 3 tai 4 mukaisesti.

Esim. kuoriperunat halkeilevat, jos ne, jos höyryn poistoon käytetään näitä mentelmiä.

1. Poista painekattila liedeltä.
   ▸ Paineen näyttö laskee hetken kuluttua.
2. Jos keittosignaalia ⑯ ei näy laisinkaan kahvassa käännä kääntönuppia ⑫ niin, että avaamismerkki ㉒ on samassa kohdassa kahvamerkin ㉔ kanssa *(ks. kuva A)*.
3. Vedä kääntönuppia ⑫ taaksepäin kahvan loppupäätä kohti.
   ▸ Kattilaassa jäljellä oleva höyry virtaa ulos.
4. Kun höyryä ei enää, **ravista** kattilaa ja avaa.

**Menetelmä 2 – hidas höyryn päästö (höyrynpoistoautomatiikka -** *ks. kuva A***)**

1. Kääntönuppia ⑫ käännetään siten, että avaamismerkki ㉒ on samassa kohdassa kahvamerkin ㉔ kanssa.
   ▸ Höyry poistuu hitaasti kattilasta.
2. Kun keittosignaalia ei enää näy laisinkaan kahvassa, **ravista** kattilaa ja avaa.

**Menetelmä 3 – nopea höyryn poisto (***ks. kuva A)*

VARO

PALOVAMMAVAARA HÖYRYÄ ULOS PÄÄSTÄESSÄ

Höyryä päästäessä kääntönupilla⑫ tai pitämällä kattilaa kylmän veden alla on olemassa höyrystä tai keitetystä aineksista aiheutuva palovammavaara.

⇨ Painekattilaa täytyy ennen avaamista **ravistaa**.

⇨ Pidä kädet, pää ja keho aina poissa vaaralliselta alueelta - kannen ⑥ yläpuolelta ja turva-aukon ⑩ kohdasta, joka on kannen sivussa.

1. Kääntönuppia ⑫ käännetään niin, että avaamismerkki ㉒ ja kahvamerkki ㉔ ovat kohdakkain.
2. Vedä kääntönuppia ⑫ taaksepäin kahvan loppupäätä kohti.

▸ Höyry poistuu nopeasti kattilasta.

3. Kun keittosignaali ⑯ on hävinnyt kannenkahvassa ⑪ kokonaan **ravista** kattilaa ja avaa.

**Menetelmä 4 - ilman höyryn poistoa**

1. Aseta painekattila pesualtaaseen ja juoksuta kylmää vettä kannen päälle.
2. Kun keittosignaali ⑯ on hävinnyt kokonaan kannenkahvassa ⑪ **ravista** kattilaa ja avaa.

### 6.7 Avaaminen kypsentämisen jälkeen *(ks. kuvasarja E)*

1. Poista paine *luvun 6.6* ohjeiden mukaisesti.
   ▸ Paine täytyy poistaa ennen kattilan avaamista.
2. Kääntönuppia ⑫ käännetään niin, että avaamismerkki ㉒ ja kannenkahvamerkki ㉔ ovat kohdakkain.
3. Kääntönuppi⑫vedetään kokonaan taaksepäin kahvan loppupäätä kohti.
   ▸ Vihreä merkki ㉓ kannen kahvassa ⑪ täytyy olla kokonaan näkyvissä.
4. **Ravista** kattilaa.
5. Pidä vasemmalla kädellä kiinni kattilan ① varsikahvasta ③.
6. Tartu oikealla kädellä kannen kahvaan ⑪ ja käännä oikealle, kunnes kansi ⑥ irrottuu.
   ▸ Kannen kahvan merkin ⑨ ja varsikahvan merkin ④ täytyy olla kohdakkain.
7. Kannen kahvan⑪ avaaminen kannella ⑥ alaspäin kallistaen niin, että loppu höyry purkautuu eteenpäin pois.
8. Nosta kansi ⑥ .

## 7. Käyttö- ja valmistustavat

### 7.1 Keittäminen sisäosia käyttäen

Painekattilassa voi valmistaa - aina kattilan korkeudesta riippuen - useita ruokia samanaikaisesti. Erinäiset elintarvikkeet erotetaan kerroksittain toisistaan sisäosia käyttämällä. Jos kattilan pohjalla kypsennetään esim. lihaa, asetetaan pohjalle tuki, niin että ensimmäinen sisäosa on lihan yläpuolella.

OHJE

LISÄTARVIKKEET

Sisäosia ja tukia lisätarvikkeina voi saada WMF erikoisliikkeistä / asiakaspalvelusta.

Vihanneksille ja kasviksille käytetään reiättömiä, perunoille reiällisiä sisäosia. Pisimmän ajan vaativa ruoka asetetaan ensin kattilaan ilman lisäosia.

1. Eri kypsymisaikoja vaativien ruokien valmistuksessa kattila täytyy avata aina välillä. Silloin höyry poistuu, sen vuoksi kattilaan on laitettava enemmän tarpeellista nestettä tai avaamisen jälkeen nestettä on lisättävä.

**Esimerkkejä**

/ Paisti (29 min.) - kattilan pohja

/ Perunata (8 min) - reiällinen kori

/ Vaihannkest ( 8 min) - reiätön kori

2. Paistia kypsennetään ensin 12 minuuttia.
3. Kattila avataan *luvun 5.1* ohjeiden mukaisesti.
4. Perunat asetetaan reiällisessä korissa tuelle paistin päälle, vihannekst reiättömässä sisäosassa perunakorin päälle.
5. Kattila suljetaan *luvun 5.3* ohjeiden mukaisesti ja kypsentämistä jatketaan seuraavat 8 minuuttia.

**VINKKI** - Jos kypsennysajat eivät eroa toisistaan huomattavasti, voi kaikki sisäosat laittaa kattilaan samanaikaisesti.

### 7.2 Paisti

Ennen kypsentämistä elintarvikkeita (esim. soipulit, lihakappleet ym) ruskistaa painekattilassa.

1. Kansi ⑥ poistetaan *luvun 5.1* mukaisesti ja elintarvikkeet ruskistetaan.

2. Kypsentämiseen...
   a) paistinjäämät poistetaan,
   b) tarpeellinen määrä nestettä (vähintään 1/4 l) lisätään,
   c) ja mahdollisesti lisää elintarvikkeita - sisäosalla tai ilman-.
3. Kansi suljetaan *luvun 5.3* mukaisesti.
4. Keittoaste valitaan *luvun 6.5* kääntönupilla ⑫ .

### 7.3 Pakasteiden käyttö

1. Vähimmäismäärä nestettä lisätään (1/4l vettä)
2. Pakasteet asetetaan sulamattomina kattilaan
3. Liha sulatetaan ruskistamista varten
4. Vihannekst laitetaan suoraan pakkauksesta reiättömään sisäosaan
   ▸ Kypsennysajat pidentyvät vastaavasti.

### 7.4 Viljan ja hernekasvien valmistaminen

Viljaa ja hernekasveja ei tarvitse liottaa painekattilassa valmistamista varten.

- ▸ Kypsennysajat pidentyvät sitä vastoin n. puolella.
- ▸ Ota huomioon, että kattila saa olla korkeintaan puoleen saakka tilavuuteensa nähden täytetty.

1. Täytä vähintään 1/4l nestettä per 1 osa viljaa / hernekasveja, lisää vielä vähintään 2 osaa nestettä.
2. Vähän ennen kypsennysjan päättymistä voit lopettaa lämmönsaannin ja käyttää jälkilämpöä jälkiturvottamiseen.

### 7.5 Sterilointi

1. Tuttipullot, säilöntätölkit jne. voi steriloida nopeasti. Aseta pullot tai tölkit suu alaspäin reiälliseen sisäosaan.
2. Lisää 1/4l vettä
3. Steriloi 20 minuuttia keittotasolla 2.
4. Anna jäähtyä hitaasti (mentelmä 1).

### 7.6 Säilöntä

1. Elintarvikkeet esivalmistellaan tavalliseen tapaan ja täytetään säilöntätölkkeihin.
2. Kattilaan lisätään vettä 1/4l.
3. Säilöntätölkit asetetaan reiälliseen sisäosaan.
4. Lasitölkit 1 l täytteineen kypsennetään 6,5 l tai 8,5 l painekattilassa.
5. Vihanneksia / lihaa kypsennetään keittoasteella 2 n. 20 minuuttia, kivellisisä hedelmiä keittoasteella 1 n. 5 minuuttia ja siemenkodallisia n. 10 minuuttia.
6. Anna kattilan jäähtyä hitaasti (menetelmä 1), koska muissa menetelmissä mehua voi vuotaa tölkeistä.

### 7.7 Mehustaminen

Painekattilassa voi mehustaa pieniä määriä hedelmiä.

1. Täytä kattilaan 1/4 l vettä.
2. Aseta hedelmät reiällisen sisäosan päälle ja sokeroi tarvittaessa.
3. Käytä mehustamiseen keittoastetta 1 - aina hedelmälajikkeesta riippuen - ja mehusta 10 - 20 minuuttia.
4. Poista höyry kylmän veden alla (menetelmä 4) ja ravista kattilaa ennen avaamista.

## 8. Painekattilan puhdistus, huolto ja säilytys

### 8.1 Puhdistus

Käytä puhdistukseen tavanomaisia puhdistusaineita.

- ▸ Älä käytä kuitenkaan mitään hiekkaa sisältäviä, hankaavia puhdistusaineita, teräsvillaa tai karhunkielisieniä.

1. Poista kannen kahva ⑪ kuten *luvussa 5.1* kuvattu ja puhdista vain juoksevan veden alla. *(ks kuvasarja G)*.
2. Poista tiivisterangas ㉑ kannesta ⑥ ja puhdista käsin.
3. Helposti irtoavat jäämät voi pehmittää, kiinteät jäämät voi keittää vähällä vedellä painoikattilassa.

4. Venttiileissä oleva lika ja tukokset poistetaan vähän kostutetulla pumpulipuikolla.
   - ▸ Älä käytä teräviä tai teräväkärkisiä esineitä puhdistukseen.
5. Kattilan, kannen ja sisäosat voi pestä koneessa.
   - ▸ Se voi kuitenkin aiheuttaa värimuutoksia pintoihin. Toimintoon se ei vaikuta.
   - ▸ Suosittelemme kuitenkin puhdistamaan kattilan käsin.
6. Jos kattilaan on kertynyt kalkkia, keitä etikkavedellä.
7. Kuivaa keittoastiat pesun jälkeen huolella.

### 8.2 Säilytys

Säilytä puhdistteua, kuivattua painekattilaa puhtaassa, kuivassa ja suojaisessa paikassa.

1. Poista kansi ⑥ kuten *luvussa 5.1* esitetty.
2. Irrota tiivisterengas ㉑ kannesta ja säilytä erillään.
3. Poista kannen kahva ⑪ kuten *luvussa 5.1* kuvattu ja laite kattillaa ① tai kanteen ⑥ .
4. Laita kansi ⑥ puhdistuksen jälkeen kattilan ① päälle.

### 8.3 Huolto / kuluvien osian vaihto

/ Kuumaa ruokaa voi paeta paineensäätölaitteen, varoventiillin

/ Kuluvat osat on tarkastettava säännöllisesti ja vaihdettava alkuperäisiin osiin.

/ Jos tiivisterenkaaassa, kaksoistiivisteessä havaitaan vikoja, kovettumia , värimuutoksia tai niiden istuvuus ei ole korrekti, täytyy ne vaihtaa uusiin välittömästi.

#### 8.3.1 Tiivisterenkaiden vaihto

1. Poista kansi ⑥ kuten *luvussa 5.1* kuvattu.
2. Käännä kansi ⑥ .
3. Vedä viallinen tiivisterengas ㉑ kannen reunasta ja hävitä.
4. Aseta uusi tiivisterengas ㉑kannen reunaan ja paina se varovaisesti paikoilleen.
   - ▸ Tiivisterenkaan ㉑täytyy olla kunnolla kannen kantatussa reunassa.

#### 8.3.2 Kaksoistiivisteen vaihto

1. Poista kansi ⑥ kuten *luvussa 5.1* kuvattu.
2. Pura kansi *(ks. kuvasarja G)*, sitä varten käännä kansi ⑥ .
3. Pidä kannesta ⑥ kiinni ja paina kahvan lukitusta ⑭ kahvan loppupäätä kohti.
4. Irrota kannen kahva ⑪ .
5. Vedä kaksoistiiviste ⑱ kannen kahvasta ⑪ pois ja hävitä *(ks. kuva J)*.
6. Aseta uusi kaksoistiiviste ⑱ varovaisesti paikalleen.
   - ▸ Kaksoistiiviste ⑱ ei saa peittää muuta venttiiliä.
   - ▸ Nuolet kaksoistiivisteessä ⑱ ja kahvan pohjassa osoittavat toisiinsa.
   - ▸ Kaksoistiivisteen ⑱ pitää sijaita kahvan pohjassa tiivisti ja tasaisesti.
   - ▸ Kaksoistiivisteen ⑱ täytyy olla tiivistehuulen ⑳ alla niin että huulekkeen kuperuus on tiivistereunan päällä.

## 9. Häiriöiden poistaminen

/ Kun havaitset häiriön, poista kattila liedeltä.

/ **Älä avaa kattilaa väkisin!**

| Häiriöt | Syy | Poistaminen |
|---|---|---|
| Liian pitkä lämmitysaika tai keittosignaali ei nouse. | Keittolevyn halkaisija ei ole sopiva. | Valitse sellainen keittolevy, mikä sopii kattilan pohjaan. |
| | Lieden teho väärä. | Säädä suurin teho. |
| | a) Kansi ei ole oikein paikallaan.<br>b) Kaksoistiiviste puuttuu.<br>c) Kantta ei ole koottu oikein. | 1. Poista kattilasta paine*luvun 6.6* mukaisesti ja avaa kattila.<br>2. Tarkista tiivisterenkaan ㉑ / kaksoistiivisteen ⑱ *(ks kuva J)* korrekti istuvuus.<br>3. Tarkista kansi ⑥ ja sen korrekti istuvuus / kokoaminen.<br>4. Sulje kattila *luvun 5.3* mukaisesti. |
| | Kuula varoventtiilissä / lämmitysautomatiikassa ei ole oikein. | 1. Poista kattilasta paine*luvun 6.6* mukaisesti ja avaa kattila.<br>2. Poista kannen kahva ⑪ kuten *luvussa 5.1* kuvattu.<br>3. Tarkista ja puhdista varoventtiilin kuula ⑦ .<br>4. Sulje kattila *luvun 5.3* mukaisesti. |
| | Neste puuttuu | 1. Poista kattilasta paine*luvun 6.6* mukaisesti ja avaa kattila.<br>2. Täytä nestettä (väh. 1/4 l).<br>3. Sulje kattila *luvun 5.3* mukaisesti. |
| | Tiivisterengas ja / tai kannen reuna ei ole puhdas. | 1. Poista kattilasta paine*luvun 6.6* mukaisesti ja avaa kattila.<br>2. Puhdista tiivisterengas ㉑ ja kannen reuna.<br>3. Sulje kattila taas *luvun 5.3* mukaisesti. |
| | Kääntönuppi ei ole keittoasteessa 1 tai 2. | Käännä nappi ⑫ keittoasteeseen 1 tai 2 |
| | Tiivisterengas vioittunut tai kova (kulunut) | Korvaa tiivisterengas ㉑ alkuperäisellä WMF-tiivisterenkaalla. |
| | Kaksoistiiviste ei istu oikein tai on vaurioitunut | Korjaa kaksoistiiviste ⑱ tai korvaa uudella alkuperäisellä tiivisteellä. |

| Häiriöt | Syy | Poistaminen |
|---|---|---|
| Varoventtiilistä lämmitysautomatiikasta virtaa jatkuvasti höyryä ( ei koske aloitusvaihetta) | Varoventtiilin kuula ei ole oikein paikallaan. | 1. Poista kattilasta paine*luvun 6.6* mukaisesti ja avaa kattila.<br>2. Poista kannen kahva ⑪ kuten *luvussa 5.1* kuvattu.<br>3. Tarkasta varoventtiili ⑦ tai kannessa metallikuulan istuvuus.<br>4. Sulje kattila taas *luvun 5.3* mukaisesti. |
| Kääntönuppia ei voi vetää taaksepäin ja kattilaa ei voi avata. | Turva-aukkojärjestelmä estää | 1. Poista kattilasta paine *luvun 6.6* mukaisesti ja avaa kattila.<br>2. Vedä kääntönuppia ⑫ useaan kertaan eteen ja taakse. |

## 10. Vinkkejä ja neuvoja kypsentämiseen

/ Tiivisterengas kannen kohottamiseen sitä avatessa tai sulkiessa on käsiteltävä silloin tällöin ruokaöljyllä tai rasvalla.

/ Kypsennys alkaa heti, kun tietty rengas keittosignaalissa tulee näkyville.

/ Ilmoitetut kypsennysjat ovat raja-arvoja, valitse mieluummin lyhyempi aika, sitä voi aina pidentää.

/ Vihanneksille annetulla kypsennysajalla saat aina "aldente" kypsiä ruokia.

/ Kypsennyslämpötila on ensimmäisen renkaan kohdalla 106° C (soveltuu mainiosti vihanneksille ja kalalle), 2. renkaan kohdalla 115°C (sopiva lihalle).

Reseptejä lisää osoitteessa www. wmf.com!

## 11. Kypsennysaikataulukko

| Elintarvike | Aika | Huomautukset |
|---|---|---|
| **Porsas ja vasikka**<br>Kypsennnä 1. rengas näkyvissä; vähintään 1/4 l nestettä; ei erikoista sisäosaa | | |
| Possunsuikaleet | 5 - 7 | - |
| Gulassi | 10 - 15 | - |
| Porsaanpaisti | 20 - 25 | Kypsennysaika riippuvainen koosta ja muodosta |
| Vasikansuikaleet | 5 - 7 | - |
| Vasikkagulassi | 10 - 15 | - |
| Vasikanpotka | 25 - 30 | - |
| Vasikan kieli | 15 - 20 | Peitä vedellä |
| Vasikanpaisti | 20 - 25 | Kypsennysaika riippuvainen koosta ja muodosta |
| **Nauta**<br>Kypsennnä 2. rengas näkyvissä; vähintään 1/4l nestettä; naudan kieleen tarvitaan reiällinen sisäosa | | |
| Lihamureke | 10 - 15 | - |
| Marinoitu naudan paisti | 30 - 35 | - |
| Naudan kieli | 45 - 60 | - |
| Lihasuikaleet | 6 - 8 | - |
| Gulassi | 15 - 20 | - |
| Liharullat | 15 - 20 | - |
| Naudanpaisti | 35 - 45 | Kypsennysaika riippuvainen koosta ja muodosta |
| **Siipikarja**<br>Kypsennnä 2. rengas näykyvissä; vähintään 1/4 l nestettä; broilerille tarvitaan reiällinen sisäosa | | |
| Broileri | 20 -25 | kork. 1/2 täyttömäärä |
| Broilerin osat | 6 -8 | - |
| Kalkkunanreisi | 25 -30 | Riippuvainen reiden paksuudesta |
| Kalkkunahöystö | 6 -10 | Kalkkuna on identtinen |
| Kalkkunenleike | 2 -3 | - |
| **Riista**<br>Kypsennnä 2. rengas näkyvissä; vähintään 1/4 l nestettä; ei erikoista sisäosaa | | |
| Jänispaisti | 15 -20 | - |
| Jänis | 10 -12 | - |
| Peurapaisti | 25 -30 | - |
| Peuragulassi | 15 -20 | - |
| **Karitsa**<br>Kypsennnä 2. rengas näkyvissä; vähintään 1/4 l nestettä; ei erikoista sisäosaa | | |
| Karitsahöystö | 20 -25 | Lammas vaatii pidemmän kypsymisajan |
| Karitsanpaisti | 25 -30 | Kypsennysaika riippuvainen koosta ja muodosta |

| Elintarvike | Aika | Huomautukset |
|---|---|---|
| **Kala**<br>Kypsennnä 1. rengas näkyvissä; vähintään 1/4 l nestettä; höystöille ja gulassiin ei tarvita sisäosia, muuten reiätän kori | | |
| Kalafilee<br>Kokonaiset kalat<br>Höystö tai gulassi | 2 -3<br>3 -4<br>3- 4 | Haudutus omassa mehussa<br>Haudutus omassa mehussa<br>- |
| **Keitot**<br>Kypsennnä 2. rengas näkyviossä; vähintään 1/4l nestettä tai korkeintaan 1/2 kattilan sisällöstä; ei sisäosia | | |
| Herne- ja linssikeitto<br>Lihaliemi<br>Vihanneskeitto<br>Gulassikeitto<br>Kanakeitto<br>Perunaeitto<br>Häränhäntäliemi | 12 - 15<br>25 - 30<br>5 - 8<br>10 - 15<br>20 - 25<br>5 - 6<br>35 | Liotetut hernekasvit<br>Soveltuu kaikille lihalajeille<br>-<br>-<br>Aika koosta riippuvainen<br>-<br>- |
| **Vihannekset**<br>Kypsennnä 1. rengas näkyvissä; vähintään 1/4 l nestettä;hHapankaalille ja punajuurille ei tarvita sisäosaa; kaikkiin muihin ruokiin reiällinen sisäosa; pavuista alkaen kypsentäminen 2. rengas näkyvissä | | |
| Munakoiso, kurkut ja tomaatit<br>Kukkakaali, paprika, purjo<br>Herneet, selleri, kyssäkaali<br>Fnkoli, porkkanat, savoijinkaali<br>Pavut, lehtikaali, punakaali<br>Hapankaali<br>Punajuuret<br>Kuoritut perunat<br>Kuoriperunat | 2 - 3<br>3 - 5<br>4 - 6<br>5 - 8<br>7 - 10<br>10 - 15<br>15 - 25<br>6 - 8<br>6 - 10 | Vihannesten hyödylliset aineet säilyvät höyrytettäessä pidempään<br>-<br>-<br>-<br>2. rengas<br>2. rengas<br>2. rengas<br>2. rengas, kuoriperunat halkeavat, jos höyryn poistaa nopeasti |
| **Palkokasvit**<br>Kypsennnä 2. rengas näkyvissä; väh. 1/4 l nestettä,ja enint. 1/2 kattilan sisällöstä; yhtä osaa viljaa kohti kaksi osaa vettä; liottamatonta viljaa kypsennetään 20-30 min. kauemmin; riisipuuro kypsennetään 1. rengas näkyvissä | | |
| Herneet, pavut, linssit<br>Tattari, hirssi<br>Maissi, riisi, speltti<br>Ppuuroriisi<br>Pitkäjyväinen riisi<br>Täysjyväriisi<br>Vehnä, ruis | 10 - 15<br>7 - 10<br>6 - 15<br>20 - 25<br>6 - 8<br>12 - 15<br>10 - 15 | Kypsennä paksut pavut 10 min pidempään<br>Liotetun viljan kypsennysaika<br>Liotetun viljan kypsennysaika<br>1. rengas näkyvissä<br>-<br>-<br>Liotetun viljan kypsennysaika |
| **Hedelmät**<br>Kypsennä 1. rengas näkyvissä; vähintään 1/4 l nestettä | | |
| Kirsikat, luumut<br>Omenat, päärynät | 2 - 5<br>2 - 5 | Suositellaan reiällistä sisäosaa<br>Suositellaan reiällistä sisäosaa |

## Tables des matières


1. Utiliser l'autocuiseur correctement
2. Consignes de sécurité importantes
3. Déballer l'autocuiseur
4. Se familiariser et comprendre l'autocuiseur
5. Mettre en service l'autocuiseur
6. Utiliser l'autocuiseur
7. Types d'utilisation et de préparation
8. Nettoyer, entretenir et conserver l'autocuiseur
9. Résoudre les dysfonctionnements
10. Conseils et astuces concernant la cuisson
11. Tableau des temps de cuisson


## Nous vous remercions

d'avoir choisi un autocuiseur (cuiseur vapeur) WMF et nous espérons qu'il vous apportera entière satisfaction.
Afin de pouvoir l'utiliser le plus longtemps possible, veuillez suivre et respecter les consignes de sécurité et instructions suivantes.



## 1. Utiliser l'autocuiseur correctement

### 1.1 Symboles de sécurité et d'avertissement

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

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

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

**ATTENTION** indique une situation qui peut entraîner des dommages matériels.

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

### 1.2 Informations supplémentaires

**CONSEIL** donne des astuces utiles pour l'utilisation efficace de l'autocuiseur.

### 1.3 Signification des signes et des symboles

**1. Symboles**

 Suivre et respecter les instructions

**2. Signes**

/ = Énumérations
► = Explication, résultat
⇨ = Instruction et consigne de sécurité
● = Point
① = Renvoi aux éléments dans les schémas

### 1.4 Utilisation correcte

**L'autocuiseur convient uniquement...**

/ aux types de feux présentés dans cette notice,

/ pour faire cuire ou mijoter des aliments (avec ou sans accessoires de cuisson / support),

/ pour faire des conserves en quantités normales dans des bocaux (avec le panier vapeur à trous),

/ pour extraire le jus de petites quantités de fruits (avec l'accessoire),

/ pour stériliser les biberons, les bocaux, etc. (avec le panier vapeur à trous).

**L'autocuiseur ne convient pas...**

/ à une utilisation dans un four chaud ou un micro-ondes,

/ pour faire frire des aliments avec de l'huile,

/ à la stérilisation dans le secteur médical,

/ à d'autres types de feux que ceux mentionnés ou à un feu ouvert.

**Cette notice d'utilisation...**

/ doit être manipulée avec soin,

/ doit être conservée à proximité de l'autocuiseur,

/ ne doit pas être jetée,

/ doit être transmise à chaque utilisateur et lue par ce dernier.

## 2. Consignes de sécurité importantes

Conservez cette notice d'utilisation afin de la consulter ultérieurement. Lisez attentivement ces indications avant utilisation.

L'autocuiseur doit être utilisé uniquement si les consignes de sécurité ont été lues et comprises. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages et des brûlures lors de l'utilisation de l'autocuiseur.

### 2.1 Instructions générales

**DANGER**



UTILISATION UNIQUEMENT PAR DES PERSONNES FAMILIARISÉES AVEC LE MANIEMENT

L'autocuiseur peut être utilisé uniquement par des personnes qui ont au préalable pris connaissance de la notice d'utilisation et qui ont lu les consignes de sécurité.

⇨ Ne pas donner l'autocuiseur à des personnes qui ne sont pas familiarisées avec celui-ci.

⇨ Ne pas laisser les enfants jouer ou utiliser l'autocuiseur.

**DANGER**



NE PAS MODIFIER L'AUTOCUISEUR/ LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Les dispositifs de sécurité empêchent les situations dangereuses. Ils fonctionnent uniquement s'ils ne sont pas modifiés et si l'autocuiseur et le couvercle s'emboîtent.

⇨ Ne procéder à aucune modification ou intervention sur l'autocuiseur et ses dispositifs de sécurité.

⇨ Utiliser uniquement le couvercle ⑥ Fusiontec Perfect Premium / Excellence avec un autocuiseur ① Fusiontec Perfect Premium / Excellence adapté, et inversement. Ne pas utiliser d'autres couvercles ou autocuiseurs.

**DANGER**



TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS ET DES ANIMAUX

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

**PRUDENCE**



MAUVAIS USAGE PRÉVISIBLE

Pour éviter une mauvaise utilisation et ainsi les dommages associés, et plus particulièrement les brûlures, **ne pas** utiliser l'autocuiseur...

- ⇨ dans un four chaud ou un micro-ondes,
- ⇨ pour faire frire des aliments avec de l'huile,
- ⇨ pour la stérilisation dans le secteur médical,
- ⇨ avec d'autres types de feux que ceux mentionnés ou sur un feu ouvert.

**PRUDENCE**



NE PAS FAIRE DÉPASSER LES POIGNÉES AU-DESSUS DES PLAQUES DE CUISSON CHAUDES

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

**PRUDENCE**



CONTRÔLER RÉGULIÈREMENT LES PIÈCES D'USURE ET LES REMPLACER

Remplacer les pièces d'usure (joint double ⑱, bague d'étanchéité㉑) qui présentent une décoloration visible, des fissures, un durcissement et des dommages ou qui ne sont plus correctement en place par des pièces de rechange d'origine. Remplacer au plus tard après 2 ans.

- ⇨ La bague d'étanchéité ㉑ doit toucher le rebord du couvercle.
- ⇨ Remplacer la bague d'étanchéité ㉑ après env. 400 cycles de cuisson, au plus tard tous les 2 ans.
- ⇨ Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.

### 2.2 Première mise en service

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

### 2.3 Avant chaque utilisation

**DANGER**



RISQUE DE BRÛLURE EN RAISON DE PIÈCES ENDOMMAGÉES/ MANQUANTES OU MAL POSITIONNÉES

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

- ⇨ Vérifier que le couvercle ⑥ est bien fixé/ correctement positionné.
- ⇨ Installer les pièces manquantes (par ex. joint double ⑱, bague d'étanchéité㉑).
- ⇨ Si des pièces sont endommagées, déformées, décolorées ou cassées, ne pas utiliser l'autocuiseur et contacter le revendeur/le service après-vente WMF.
- ⇨ Si la fonction des pièces ne correspond pas à la description dans la notice d'utilisation, ne pas utiliser l'autocuiseur et contacter le revendeur/le service après-vente WMF.
- ⇨ Vérifier que l'autocuiseur est fermé correctement.

**DANGER**



RISQUE DE BRÛLURE EN RAISON DU NON-FONCTIONNEMENT DES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

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

- ⇨ Vérifier que le joint double ⑱ est bien positionné. La bague d'étanchéité ㉑ doit toucher le rebord du couvercle.
- ⇨ Si des pièces sont endommagées, déformées,

décolorées ou cassées, ne pas utiliser l'autocuiseur et contacter le revendeur/le service après-vente WMF.

⇨ Éliminer les saletés/obstructions.

**PRUDENCE**



RISQUE DE BRÛLURE DÛ À UN NETTOYAGE INSUFFISANT

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

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

**PRUDENCE**



RISQUE DE BRÛLURE EN CAS DE COUVERCLE MAL FIXÉ

Le couvercle doit être assemblé correctement. Il doit impérativement être mis en place en suivant la procédure décrite.

⇨ Respecter rigoureusement les instructions.

⇨ Contrôler la bonne mise en place.

### 2.4 Pendant l'utilisation

**PRUDENCE**



RISQUE DE BRÛLURE PAR LA VAPEUR CHAUDE

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

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

**DANGER**



RISQUE DE BLESSURE DUE À UNE PRESSION ÉLEVÉE

La pression augmente dans l'autocuiseur pendant la cuisson. Si cette pression est évacuée, elle peut entraîner de graves brûlures et blessures.

⇨ Toujours vérifier que l'autocuiseur est bien fermé.

⇨ **Ne jamais ouvrir l'autocuiseur en forçant.** L'autocuiseur s'ouvre facilement lorsqu'il est complètement hors pression.

⇨ Déplacer avec précaution l'autocuiseur lorsqu'il est sous pression.

⇨ Ne jamais laisser l'autocuiseur sans surveillance pendant l'utilisation.

**PRUDENCE**



RISQUE DE BRÛLURE DUE À LA VAPEUR QUI S'ÉCHAPPE

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

⇨ Ne jamais toucher la vapeur.

⇨ Tenir toujours les mains, la tête et le corps hors de la zone de danger, c'est-à-dire au-dessus du couvercle ⑥ et de la fente de sécurité latérale ⑩ sur le rebord du couvercle.

⇨ Ne jamais laisser l'autocuiseur sans surveillance pendant l'utilisation.

⇨ Tenir hors de portée des enfants et des animaux.

**PRUDENCE**



RISQUE DE BRÛLURE DUE À L'ÉVACUATION RAPIDE DE LA VAPEUR

Lors de l'évacuation rapide de la vapeur par le bouton rotatif ⑫ ou par refroidissement de l'autocuiseur sous l'eau courante, il y a un risque de brûlure par la vapeur ou les aliments chauds.

⇨ Secouer légèrement l'autocuiseur avant l'ouverture.

⇨ Il est interdit de plonger l'autocuiseur dans l'eau froide.

⇨ Tenir toujours les mains, la tête et le corps hors de la zone de danger, c'est-à-dire au-dessus du couvercle ⑥ et de la fente de sécurité latérale

⑩ sur le rebord du couvercle.

**PRUDENCE**



RISQUE DE BRÛLURE PAR LA FORMATION DE BULLES (RETARD D'ÉBULITION)

Lors de l'ouverture de l'autocuiseur refroidi, des bulles d'aliments chauds peuvent se former et éclatées violemment. S'il s'agit de viande cuite avec la peau, des liquides chauds peuvent être projetés en piquant la viande. Cela peut entraîner des brûlures.

⇨ **Secouer légèrement l'autocuiseur avant chaque ouverture.**

⇨ Ne pas piquer tout de suite la viande chaude qui a été cuite avec la peau (par ex. la langue de bœuf), la laisser d'abord refroidir.

**PRUDENCE**



RISQUE DE BRÛLURE DUE AU DÉBORDEMENT D'ALIMENTS

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

⇨ Ne jamais faire déborder l'autocuiseur.

⇨ Remplir l'autocuiseur au maximum jusqu'aux **2/3** de sa capacité.

⇨ Remplir l'autocuiseur au maximum jusqu'à **1/2** de sa capacité pour faire cuire des aliments qui gonflent, qui sont visqueux ou qui font beaucoup d'écume, par ex. la soupe, les légumes secs, les ragoûts, les bouillons, les abats ou les pâtes.

⇨ Cuir les aliments au préalable dans l'autocuiseur ouvert, remuer et écumer si nécessaire.

⇨ Lors de l'utilisation de paniers / traverses, respecter le niveau de remplissage.

**PRUDENCE**



RISQUE DE BRÛLURE SUR L'AUTOCUISEUR / LE COUVERCLE CHAUD

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

⇨ Ne jamais toucher les surfaces extérieures chaudes de l'autocuiseur.

⇨ Prendre l'autocuiseur ① / le couvercle ⑥ uniquement par les poignées en plastique.

⇨ Utiliser des gants ou une protection (par ex. des maniques).

⇨ Retirer les accessoires et supports chauds uniquement à l'aide de protections, par ex. des maniques.

⇨ Poser l'autocuiseur chaud uniquement sur un support résistant à la chaleur.

**ATTENTION**



DOMMAGES EN CAS DE LIQUIDE INSUFFISANT OU MANQUE DE LIQUIDE

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

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

⇨ Veiller à ce que la quantité de liquide soit suffisante pour les mets visqueux.

⇨ S'il n'y a pas ou pas assez de liquide, éteindre immédiatement la plaque et ne pas déplacer l'autocuiseur jusqu'à ce qu'il soit entièrement refroidi.

⇨ Ne jamais laisser l'autocuiseur sans surveillance.

### 2.5 Pour le nettoyage

**PRUDENCE**



RISQUE DE BRÛLURE DUE AUX DOMMAGES LORS DU NETTOYAGE

Pour le nettoyage des dispositifs de sécurité, ne pas

utiliser de brosses, de produits abrasifs et de produits chimiques afin d'éviter des dommages et un risque de brûlure par la vapeur qui s'échappe.

⇨ Respecter les instructions de nettoyage et d'entretien.

⇨ Bien sécher les ustensiles de cuisson après le nettoyage.

### 2.6 Réparations nécessaires

**PRUDENCE**



DOMMAGES DUS À UNE RÉPARATION NON CONFORME / PIÈCES DE RECHANGE INCORRECTES

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

⇨ En cas de réparations, s'adresser à un revendeur spécialisé.

⇨ Faire remplacer les poignées qui présentent des fissures ou qui ne sont pas bien fixées par le revendeur.

⇨ Utiliser uniquement des pièces de rechange d'autocuiseur d'origine.

### 2.7 Types de feux

**PRUDENCE**



TYPES DE FEUX UTILISABLES ET TAILLES DES PLAQUES

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

⇨ La flamme de la gazinière ne doit jamais dépasser le fond de l'autocuiseur.

⇨ Pour une transmission de chaleur et une adaptation optimale avec la plaque de cuisson, la taille de l'autocuiseur doit correspondre à celle de la plaque de cuisson.

⇨ Pour les plaques en vitrocéramique ou électriques, le diamètre de la plaque de cuisson ne doit pas dépasser 190 mm.

⇨ Les plaques à induction peuvent générer un bourdonnement lorsque la température est élevée. Il s'agit d'un bruit technique et en aucun cas d'un défaut de votre plaque de cuisson ou de votre autocuiseur.

### 2.8 Augmenter la durée de vie de l'autocuiseur

**ATTENTION**



DOMMAGES DE L'AUTOCUISEUR

Pour prolonger la durée de vie de l'autocuiseur...

⇨ Ne pas taper/égoutter des ustensiles de cuisine sur le rebord de l'autocuiseur.

⇨ Ajouter du sel uniquement dans l'eau de cuisson et mélanger afin qu'il n'attaque pas le fond de l'autocuiseur.

⇨ S'assurer qu'il n'y a pas de saleté entre le fond de l'autocuiseur et la plaque de cuisson pour ne pas rayer la plaque de cuisson (par ex. en vitrocéramique).

## 3. Déballer l'autocuiseur

1. Ouvrir l'emballage et vérifier que toutes les pièces sont présentes :

/ Autocuiseur ① avec poignée latérale ② et manche ③

/ Couvercle 6 avec poignée amovible ⑪

- Couvercle avec soupape de sécurité ⑦ et fente de retenue ⑰
- Joint double remplaçable (gris) ⑱

/ Bague d'étanchéité (grise) L

/ Notice d'utilisation avec déclaration de garantie

⇨ Si des pièces sont manquantes, veuillez vous adresser à votre revendeur/service après-vente WMF ou directement à WMF.

/ Retirer toutes les étiquettes et attaches présentes

2. Jeter les emballages qui ne sont plus utiles

conformément aux réglementations applicables.

3. Lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver à proximité de l'autocuiseur.
4. Conserver impérativement la déclaration de garantie pour pouvoir faire valoir la garantie.

## 4. Se familiariser et comprendre l'autocuiseur

### 4.1 Vue d'ensemble des composants

① Faitout en matériau Fusiontec avec graduation interne*(voir la figure B)*

② Poignée latérale

③ Manche

④ Marquage du manche

⑤ Système de blocage du manche

⑥ Couvercle

⑦ Soupape de sécurité

⑧ Support/butée

⑨ Marquage du couvercle

⑩ Fente de sécurité

⑪ Poignée du couvercle amovible

⑫ Bouton rotatif

⑬ Système de blocage de la poignée du couvercle

⑭ Déverrouillage de la poignée

⑮ Dispositif de réglage de la pression

⑯ Indicateur de pression

⑰ Fente de retenue

⑱ Joint double

⑲ Système d'ouverture de sécurité

⑳ Joint de la poignée du couvercle

㉑ Bague d'étanchéité

㉒ Marquage d'ouverture /point de repère

㉔ Marquage vert

㉓ Marquage de la poignée /point de repère

### 4.2 Système de sécurité progressif

**Dispositif de réglage de la pression sur le couvercle**

Si la pression prévue pour la position de cuisson choisie est dépassée, le dispositif de réglage de la pression ⑮ s'ouvre automatiquement et la vapeur en trop s'échappe. La pression superflue est ainsi immédiatement réduite.

**Soupape de sécurité**

Si le dispositif de réglage de la pression ⑮ n'entre pas en fonction, la pression en trop est évacuée immédiatement par la soupape de sécurité ⑦.

**Fente de sécurité dans le rebord du couvercle**

En cas de défaillance de tous les autres dispositifs de sécurité par exemple due à l'obstruction par des résidus d'aliments, la fente de sécurité ⑩ sert d'« évacuation d'urgence ». Si la pression est trop élevée, la bague d'étanchéité ㉑ est poussée fortement vers l'extérieur par la fente de sécurité ⑩, de manière à pouvoir évacuer la vapeur et réduire la pression.

**Indicateur de pression dans la poignée du couvercle**

L'indicateur de pression ⑯ dispose d'une aide visuelle pour permettre une cuisson prédéterminée. Il affiche l'état instantané de la pression de cuisson. Il est composé d'un anneau rouge (pression présente) ou jaune sur le modèle Perfect Excellence, et de deux anneaux verts (position de cuisson 1 et 2).

**Système d'ouverture de sécurité**

Le système d'ouverture de sécurité ⑲ empêche l'ouverture de l'autocuiseur lorsqu'il y a encore une pression résiduelle. L'autocuiseur ne peut être ouvert qu'après l'évacuation complète de la pression.

**Évacuation contrôlée de la vapeur par le bouton rotatif**

Le bouton rotatif ⑫ permet d'évacuer la vapeur lentement ou rapidement.

**Système de blocage**

Le système de blocage ⑬ qui se trouve dans la poignée du couvercle ⑪, empêche l'ouverture de l'autocuiseur pendant la cuisson.

### 4.3 Informations importantes

**Fabricant** WMF GmbH

**Type** **Fusiontec**
Perfect Premium / Excellence

**Matériau**

Faitout/fond matériau Fusiontec
Couvercle Cromargan®: acier inoxydable 18/10
Poignées Plastique résistant à la chaleur
Joints Silicone

**Diamètre de l'autocuiseur**

Fond190 mm
Intérieur 220 mm

**Volume de remplissage**
**3,0 l / 4,5 l / 6,5 l / 8,5 l**

**Longueur**

Autocuiseur avec poignées 416 mm
Autocuiseur avec couvercle 468 mm

**Largeur**

Autocuiseur avec couvercle 250 mm

**Hauteur**
A = Autocuiseur, B = Autocuiseur avec couvercle, C = Autocuiseur avec couvercle et poignée

| Volume | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 3,0 l | 88 mm | 117 mm | 142 mm |
| 4,5 l | 128 mm | 157 mm | 182 mm |
| 6,5 l | 183 mm | 212 mm | 237 mm |

**Poids à vide**

3,0 l 3,60 kg
4,5 l 4,00 kg
6,5 l 4,50 kg

**Valeur CV** 150 kPa

**Valeurs de pression**

Premier anneau vert, env. 106 °C, pression de service 25 kPa, pression réglée 40 kPa

Deuxième anneau vert, env. 115 °C, pression de service 70 kPa, pression réglée 90 kPa

**Diamètre de la plaque de cuisson** max. 190 mm

**Graduation à l'intérieur pour la hauteur de remplissage (en fonction du volume global)** 1/3, 1/2, 2/3

### 4.4 Les types de feux



### 4.5 Pièces d'accessoires, de rechange et d'usure

**Accessoires**

/ Accessoires de cuisson (art. n° 07 8940 6000 / 07 8941 6000 / 07 8943 6000 / 07 8942 6030)
/ Branches de support (art. n° 07 8944 6100)
/ Couvercle en verre (art. n° 07 9518 6389)

**Pièces de rechange**

/ Poignée du couvercle B (art. n° 08 9580 6030)
/ Couvercle ⑥ avec poignée ⑪ (art. n° 07 9580 6042)

**Pièces d'usure (couleur grise)**

/ Joint double (art. n° 60 9614 9510)
/ Bague d'étanchéité L (art. n° 60 6856 9990)

## 5. Mettre en service l'autocuiseur

### 5.1 Démonter l'autocuiseur

1. Retirer le couvercle *(voir les figures E, B)*.
   a) Tourner le bouton rotatif ⑫ de manière à ce que les point de repère d'ouverture ㉒ corresponde au point de repère de la poignée ㉔.
   b) Tirer le bouton rotatif ⑫ complètement en arrière en direction de l'extrémité de la poignée.
      ▸ Le marquage vert ㉓ sur la poignée du couvercle ⑪ doit être entièrement visible.
   c) Avec la main gauche, tenir uniquement le manche ③ de l'autocuiseur ①.
   d) Avec la main droite, prendre la poignée du couvercle ⑪ et la tourner vers la droite jusqu'à ce que le couvercle ⑥ se soulève.

- ▸ Le point de repère de la poignée du couvercle ⑨ et le point de repère du manche ④ doivent être alignés.

e) Soulever le couvercle ⑥ par la poignée ⑪.

2. Pour démonter le couvercle *(voir la figure G)*, tourner d'abord le couvercle ⑥.
3. Retirer avec précaution la bague d'étanchéité ㉑ du rebord de l'autocuiseur et la mettre de côté.
4. Tenir fermement le couvercle ⑥ et pousser le déverrouillage de la poignée ⑭ en direction de l'extrémité de la poignée.
5. Retirer le couvercle ⑥ du manche.

### 5.2 Nettoyer l'autocuiseur pour la première fois

1. Démonter l'autocuiseur conformément au *chapitre 5.1.*
2. Remplir l'autocuiseur ① aux 2/3 *(voir la graduation à l'intérieur sur la figure I)* avec de l'eau et 2-3 cuillères à soupe de vinaigre ménager.
3. Faire chauffer l'autocuiseur ① sans couvercle ⑥ pendant env. 5–10 minutes avec l'eau vinaigrée.
4. Nettoyer ensuite minutieusement toutes les pièces à la main.
5. Bien sécher toutes les pièces après le nettoyage.

### 5.3 Assembler l'autocuiseur

**PRUDENCE**



**RISQUE DE BRÛLURE EN CAS DE COUVERCLE MAL ASSEMBLÉ**

Le couvercle doit être assemblé correctement. Il doit impérativement être mis en place en suivant la procédure décrite.

⇨ Respecter rigoureusement les instructions.

⇨ Contrôler la bonne fixation.

#### 5.3.1 Assembler le couvercle

*(voir la figure H)*

1. Vérifier que le rebord du couvercle, la poignée du couvercle, les dispositifs de sécurité et la bague d'étanchéité ne sont pas sales ou obstrués.
2. Tourner le couvercle ⑥ de manière à ce que le rebord soit vers le bas.
3. Tourner la poignée ⑪ en la tenant fermement.
4. Fixer la fente de retenue ⑰ sur la poignée de couvercle ⑪ dans le support la butée ⑧ du couvercle ⑥.
5. Rabattre lentement le couvercle ⑪.
6. Tourner le couvercle ⑥ avec la poignée ⑪
7. Aligner le couvercle ⑥ et la poignée ⑪ de manière à ce que le joint double ⑱ ne soit pas écrasé ou endommagé par les rebords des ouvertures du couvercle.
8. Enfoncer le couvercle ⑥ avec précaution jusqu'à ce que le déverrouillage de la poignée ⑭ s'enclenche en émettant un petit bruit. Contrôlez le bon encliquetage en appuyant sur la glissière rouge.
9. Insérer la bague d'étanchéité ㉑ dans le rebord de l'autocuiseur et appuyer avec précaution sous le rebord.
   - ▸ La bague d'étanchéité ㉑ doit toucher complètement le rebord courbé de l'autocuiseur.

#### 5.3.2 Mettre en place le couvercle *(voir la figure F)*

1. Poser l'autocuiseur ① sur un support fixe.
2. Poser le couvercle ⑥ avec le rebord vers le bas sur l'autocuiseur ①.
   - ▸ Le point de repère ⑨ du couvercle et le point de repère du manche ④ doivent correspondre, sinon le couvercle ne peut pas être mis en place.
   - ▸ La bague d'étanchéité ㉑ doit être insérée dans le rebord du couvercle !
3. Avec la main gauche, tenir le manche ③ de l'autocuiseur ①.
4. Avec la main droite, basculer /tourner le couvercle ⑥ avec la poignée ⑪ vers la gauche.
5. Lorsque les deux poignées ③/⑪ concordent parfaitement, pousser le bouton rotatif ⑫ complètement vers l'avant.
   - ▸ Il ne doit plus y avoir d'espace visible entre la poignée ⑪ et le bouton rotatif ⑫.

## 6. Utiliser l'autocuiseur

### 6.1 Contrôler les dispositifs de sécurité

1. Retirer le couvercle ⑥ conformément au *chapitre 5.1*.
2. Retirer avec précaution la bague d'étanchéité ㉑ du rebord de l'autocuiseur et la mettre de côté.
3. Retirer la poignée du couvercle ⑪ conformément au *chapitre 5.1*.
4. Vérifier que la bague d'étanchéité ㉑ et le rebord intérieur du couvercle sont propres.
5. Contrôler que...
   / la fente de sécurité ⑩ dans le rebord du couvercle,
   / le dispositif de réglage de la pression ⑮,
   / l'indicateur de pression ⑯,
   / le déverrouillage de la poignée ⑭ et
   / la soupape de sécurité ⑦

   sont propres et non obstrués.
   - ▸ Faire tremper la saleté incrustée et nettoyer, éliminer les obstructions (voir le *Chapitre 8.1* Nettoyage).
6. Vérifier si la bille dans la soupape de sécurité ⑦ est visible sur le côté inférieur du couvercle.
   - ▸ Sinon secouer le couvercle ⑥ jusqu'à ce que la bille soit de nouveau visible.
   - ▸ En cas d'endommagement, le faire remplacer par le service de WMF.
7. Tester la mobilité du dispositif de réglage de la pression ⑮ en appuyant avec précaution avec le doigt.
8. Vérifier que tous les joints sont propres et en bon état et qu'ils sont correctement fixés *(voir la figure J)*.
   - ▸ Le joint double ⑱ ne doit pas couvrir d'autres soupapes, les deux flèches doivent être dirigées l'une vers l'autre et il ne doit y avoir aucun espace entre le joint et la poignée ⑪.
   - ▸ Le joint double ⑱ doit se trouver également sous le joint ⑳ de la poignée du couvercle ⑪.

### 6.2 Ouvrir le couvercle

Pour ouvrir l'autocuiseur, retirer le couvercle ⑥ conformément au *chapitre 5.1*.

### 6.3 Remplir l'autocuiseur

**⚠ ATTENTION**



DOMMAGES EN CAS DE LIQUIDE INSUFFISANT OU MANQUE DE LIQUIDE

⇨ Risque de surchauffe et de dommage Ne jamais faire chauffer l'autocuiseur sans liquide ou sans surveillance sur la position maximale.

⇨ Utiliser l'autocuiseur uniquement avec du liquide en quantité suffisante (minimum 1/4 de litre d'eau).

**PRUDENCE**



RISQUE DE BRÛLURE DUE AU DÉBORDEMENT D'ALIMENTS

Des aliments chauds peuvent sortir par le dispositif de régulation de la pression, la soupape de sécurité ou la fente de sécurité latérale et entrainer des brûlures.

⇨ Remplir l'autocuiseur au maximum jusqu'aux 2/3 (voir le marquage à l'intérieur) de sa capacité.

⇨ Remplir l'autocuiseur au maximum jusqu'à 1/2 de sa capacité pour faire cuire des aliments qui gonflent ou qui font beaucoup d'écume, par ex. la soupe, les légumes secs, les ragoûts, les bouillons, les abats ou les pâtes.

Mettre l'aliment dans l'autocuiseur avec suffisamment de liquide, utiliser si nécessaire les accessoires et un support *(voir le chapitre 7.2)*. Faire revenir la viande au préalable dans l'autocuiseur conformément au *chapitre 7.1* si nécessaire.

### 6.4 Fermer l'autocuiseur

1. Assembler si nécessaire le couvercle conformément au *chapitre 5.3*.
2. Poser et fermer le couvercle conformément au *chapitre 5.3*.

### 6.5 Faire cuire des aliments

Dans l'autocuiseur, les aliments sont cuits sous pression. La pression de la vapeur permet d'atteindre des températures plus élevées dans l'autocuiseur qu'en cas de cuisson « traditionnelle ». Cela permet de réduire

jusqu'à 70 % les temps de cuisson, ce qui représente une économie d'énergie considérable. La cuisson rapide à la vapeur permet de préserver une grande partie des arômes, de la saveur et des vitamines.

**CONSEIL** - Les personnes soucieuses de réaliser des économies d'énergie éteignent le feu avant la fin du temps de cuisson, car la chaleur emmagasinée dans l'autocuiseur termine la cuisson.

REMARQUE

VARIER LES TEMPS DE CUISSON

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

**6.5.1 Position de cuisson 1**

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

Cette position de cuisson permet de très bien préserver les aliments. L'arôme et les éléments nutritifs sont ainsi mieux conservés. Avec la position de cuisson 1, l'indicateur de pression monte jusqu'au 1er anneau de cuisson vert. Si la pression est trop élevée, elle est automatiquement régulée.

1. Vérifier que l'autocuiseur est fermé correctement.
2. Poser l'autocuiseur sur le feu.
3. Régler la position de cuisson 1 sur le bouton rotatif ⑫, tourner le bouton rotatif ⑫ vers la **gauche** sur la **position 1** *(voir la figure C)*.
4. Régler la plaque sur une température **élevée**.
   ▸ L'autocuiseur chauffe.

   a) Pendant la phase de démarrage de cuisson, l'air s'échappe par la soupape de sécurité ⑦ qui sert également de système automatique de démarrage de cuisson jusqu'à ce que la soupape se verrouille en émettant un petit bruit et que la pression monte.

   b) L'indicateur de pression ⑯ commence à augmenter. L'augmentation peut être observée par le trou à côté de l'indicateur de pression et le feu ou la plaque de cuisson peut être réglé en conséquence.

   c) L'anneau **rouge** (de couleur jaune sur le modèle Perfect Excellence) sur l'indicateur de pression indique que l'autocuiseur ne peut plus être ouvert.
5. Dès que l'indicateur de pression ⑯ affiche le 1er anneau de cuisson vert, le temps de cuisson commence.
6. Veillez à ce que la position de l'anneau sur l'indicateur de pression ⑯ reste stable.
7. Si l'indicateur de pression ⑯ passe en dessous du 1er anneau de cuisson vert, régler le feu ou la plaque de cuisson sur une température plus élevée.
   ▸ Le temps de cuisson sera ainsi un peu plus long.
8. Si l'indicateur de pression ⑯ dépasse le 1er anneau de cuisson vert, la pression de la vapeur est trop élevée et est **réduite en émettant un petit bruit** à l'aide du dispositif de réglage de la pression ⑮.
   a) Retirer l'autocuiseur de la plaque de cuisson.
   b) Patienter jusqu'à ce que l'indicateur de pression ait baissé au 1er anneau de cuisson vert.
   c) Reposer l'autocuiseur sur la plaque de cuisson après avoir diminuer le feu.
9. Une fois le temps de cuisson terminé, retirer l'autocuiseur du feu ou de la plaque de cuisson et évacuer la pression *(voir le chapitre 6.6)*.
10. **Une fois la pression évacuée, secouer l'autocuiseur et l'ouvrir avec précaution.**

**6.5.2 Position de cuisson 2**

Position de cuisson rapide pour tous les autres mets

Cette position de cuisson permet d'économiser beaucoup de temps et d'énergie. Avec la position de cuisson 2, l'indicateur de pression monte jusqu'au 2ème anneau de cuisson vert. Si la pression est trop élevée, elle est automatiquement régulée.

1. Vérifier que l'autocuiseur est fermé correctement.
2. Poser l'autocuiseur sur le feu.

**⚠ ATTENTION**



DOMMAGES EN CAS DE LIQUIDE INSUFFISANT OU MANQUE DE LIQUIDE

Risque de surchauffe et de dommage

⇨ Ne jamais faire chauffer l'autocuiseur sans liquide ou sans surveillance sur la position maximale.

⇨ Utiliser l'autocuiseur uniquement avec du liquide en quantité suffisante (minimum 1/4 de litre d'eau).

3. Régler la position de cuisson 2 sur le bouton rotatif, tourner le bouton rotatif ⑫ vers la **droite** sur la **position 2** *(voir la figure C)*.
4. Régler le feu sur la position de cuisson maximale.
   ▸ L'autocuiseur chauffe.
   a) Pendant la phase de démarrage de cuisson, l'air s'échappe par la soupape de sécurité ⑦ qui sert également de système automatique de démarrage de cuisson jusqu'à ce que la soupape se verrouille en émettant un petit bruit et que la pression monte.
   b) L'indicateur de pression ⑯ commence à augmenter. L'augmentation peut être observée par le trou à côté de l'indicateur de pression et le feu ou la plaque de cuisson peut être réglé en conséquence.
   c) L'anneau rouge (de couleur jaune sur le modèle Perfect Excellence) sur l'indicateur de pression indique que l'autocuiseur ne peut plus être ouvert.

   ▸ Dès que l'indicateur de pression ⑯ affiche le 2ème anneau de cuisson vert, le temps de cuisson commence.
5. Veillez à ce que la position de l'anneau sur l'indicateur de pression ⑯ reste stable.
6. Si l'indicateur de pression ⑯ passe en dessous du 2ème anneau de cuisson , augmenter le feu ou la plaque de cuisson sur une position supérieure.
   ▸ Le temps de cuisson sera ainsi un peu plus long.
7. Si l'indicateur de pression ⑯ dépasse le 2ème anneau de cuisson vert, la pression de la vapeur est trop élevée et est **réduite en émettant un petit bruit** à l'aide du dispositif de réglage de la pression ⑮.
   a) Retirer l'autocuiseur de la plaque de cuisson.
   b) Patienter jusqu'à ce que l'indicateur de pression ait baissé au 2ème anneau de cuisson vert.
   c) Reposer l'autocuiseur sur la plaque après avoir réglé le feu ou la plaque de cuisson.
8. Une fois le temps de cuisson terminé, retirer l'autocuiseur du feu ou de la plaque de cuisson et évacuer la pression conformément au *chapitre 6.6*.
9. **Une fois la pression évacuée, secouer l'autocuiseur et l'ouvrir avec précaution.**

### 6.6 Évacuer la pression / refroidir

**Méthode 1 – utiliser la chaleur résiduelle**

REMARQUE

ÉVACUER LA VAPEUR DE L'AUTOCUISEUR

S'il s'agit d'aliments qui font de l'écume ou qui gonflent (par ex. des légumes secs, un bouillon de viande, des céréales), ne pas évacuer la pression avec la méthode 2, 3 ou 4. Par exemple, les pommes de terre en robe de chambre vont éclater si vous évacuez la pression avec ces méthodes.

1. Retirer l'autocuiseur du feu.
   ▸ Après un court instant, l'indicateur de pression diminue.
2. Si l'indicateur de pression ⑯ n'est plus du tout visible sur la poignée du couvercle, tourner le bouton rotatif ⑫ de manière à ce que les points de repère d'ouverture ㉒ correspondent au points de repère de la poignée ㉔ *(voir la figure A)*.
3. Tirer le bouton rotatif ⑫ en arrière en direction de l'extrémité de la poignée.
   ▸ La vapeur résiduelle encore présente est évacuée.
4. S'il ne sort plus de vapeur, **secouer** l'autocuiseur et ouvrir.

**Méthode 2 – évacuer lentement la pression (position automatique d'évacuation -** *voir la figure A***)**

1. Tourner le bouton rotatif ⑫ de manière à ce que les points de repère d'ouverture ㉒ correspondent au points de repère de la poignée ㉔.
   ▸ La vapeur s'échappe lentement.
2. Une fois que l'indicateur de pression a complètement disparu dans la poignée du couvercle,

**secouer** et ouvrir l'autocuiseur.

**Méthode 3 – évacuer rapidement la pression (*voir la figure A*)**

**PRUDENCE**



RISQUE DE BRÛLURE DUE À L'ÉVACUATION RAPIDE DE LA VAPEUR

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

⇨ **Secouer** l'autocuiseur avant l'ouverture.

⇨ Tenir toujours les mains, la tête et le corps hors de la zone de danger, c'est-à-dire au-dessus du couvercle ⑥ et de la fente de sécurité latérale ⑩ sur le rebord du couvercle.

1. Tourner le bouton rotatif ⑫ de manière à ce que les marquages d'ouverture ㉒ correspondent au point de repère de la poignée ㉔.
2. Tirer le bouton rotatif ⑫ en arrière en direction de l'extrémité de la poignée.
   ▸ La vapeur s'échappe rapidement.
3. Une fois que l'indicateur de pression ⑯ a complètement disparu dans la poignée du couvercle ⑪, **secouer** et ouvrir l'autocuiseur.

**Méthode 4 – sans évacuation de la vapeur**

1. Mettre l'autocuiseur dans l'évier et faire couler de l'eau froide sur le couvercle.
2. Une fois que l'indicateur de pression ⑯ a complètement disparu dans la poignée du couvercle ⑪, secouer et ouvrir l'autocuiseur.

### 6.7 Ouverture après la cuisson *(voir la figure E)*

1. Évacuer d'abord la pression conformément au *chapitre 6.6*.
   ▸ Avant l'ouverture, la pression doit avoir été évacuée.
2. Tourner le bouton rotatif ⑫ de manière à ce que les point de repère d'ouverture ㉒ correspondent au marquage de la poignée ㉔.
3. Tirer le bouton rotatif ⑫ complètement en arrière en direction de l'extrémité de la poignée.
   ▸ Le marquage vert ㉓ sur la poignée du couvercle ⑪ doit être entièrement visible.
4. Secouer l'autocuiseur.
5. Avec la main gauche, tenir le manche ③ de l'autocuiseur ①.
6. Avec la main droite, prendre la poignée du couvercle ⑪ et la tourner vers la droite jusqu'à ce que le couvercle ⑥ se déverrouille.
   ▸ Le point de repère de la poignée du couvercle ⑨ et le point de repère du manche ④ doivent se superposer.
7. Pour l'ouverture de la poignée du couvercle ⑪ avec le couvercle ⑥, basculer légèrement vers le bas de manière à ce que la vapeur résiduelle s'échappe vers l'avant.
8. Soulever le couvercle ⑥.

## 7. Types d'utilisation et de préparation

### 7.1 Cuisson avec accessoires et support

Dans l'autocuiseur, en fonction de la hauteur de l'autocuiseur, il est possible de cuisiner plusieurs plats en même temps. Les aliments individuels sont séparés les uns des autres à l'aide des accessoires. Si par exemple de la viande doit être cuisinée dans le fond de l'autocuiseur, un support est posé au fond de l'autocuiseur de manière à ce que le premier accessoire se trouve au-dessus de la viande.

REMARQUE

ACCESSOIRES

Acheter les accessoires et les supports auprès du revendeur / service après-vente WMF.

Des paniers vapeur non perforés sont utilisés pour les légumes et des paniers vapeur perforés pour les pommes de terre. Le plat avec le temps de cuisson le plus long est placé en premier dans l'autocuiseur sans accessoire.

1. Pour préparer des mets avec différents temps de cuisson, l'autocuiseur doit être ouvert pendant la cuisson , ce qui réduit la vapeur. De ce fait, verser plus de liquide requis dans l'autocuiseur et le remplir si nécessaire.

**Exemples**

/ Rôti (20 min) – fond de l'autocuiseur

/ Pommes de terre (8 min) – panier vapeur perforé

/ Légumes (8 min) – panier vapeur non perforé

2. Faire cuire le rôti pendant 12 min.
3. Ouvrir l'autocuiseur conformément au *chapitre 5.1*.
4. Mettre les pommes de terre dans le panier vapeur perforé sur un support au-dessus du rôti, mettre les légumes dans un panier non perforé par dessus.
5. Fermer l'autocuiseur conformément au *chapitre 5.3* et faire cuire pendant 8 min supplémentaires.

**CONSEIL**-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.

### 7.2 Faire rissoler

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

1. Retirer le couvercle ⑥ conformément au *chapitre 5.1* et faire revenir les aliments.
2. Pour poursuivre la cuisson...
   a) déglacer le fond de cuisson,
   b) ajouter la quantité d'eau nécessaire (au moins 1/4 de litre),
   c) Ajouter d'autres aliments si nécessaire – avec ou sans paniers vapeur.
3. Poser et fermer le couvercle conformément au *chapitre 5.3*.
4. Régler la position de cuisson conformément au *chapitre 6.5* sur le bouton rotatif ⑫.

### 7.3 Cuisiner des aliments congelés

1. Ajouter la quantité minimale de liquide (1/4 de litre d'eau)
2. Mettre les aliments congelés dans l'autocuiseur
3. Faire décongeler la viande à rôtir
4. Mettre les légumes dans un panier vapeur non perforé directement après les avoir sortis de leur emballage
   ▸ Les temps de cuisson sont prolongés.

### 7.4 Préparer des céréales ou des légumes secs

Avec l'autocuiseur, il n'est plus nécessaire de faire tremper les céréales et les légumes secs.

▸ Les temps de cuisson sont alors plus longs de moitié environ.

▸ Veiller à ce que l'autocuiseur puisse être rempli seulement à la moitié.

1. Verser un 1/4 de litre de liquide au minimum dans l'autocuiseur et ajouter au moins 2 volumes d'eau pour 1 volume de céréales/légumes secs.
2. Couper le feu ou la plaque de cuisson avant la fin du temps de cuisson et utiliser la chaleur résiduelle de la plaque de cuisson pour faire gonfler les aliments.

### 7.5 Stériliser

1. Les biberons, tête en bas, les bocaux, etc. peuvent être stérilisés en les mettant dans panier vapeur perforé avec leur ouverture vers le bas.
2. Verser 1/4 de litre d'eau.
3. Stériliser 20 min sur la position de cuisson 2.
4. Laisser refroidir lentement (méthode d'évacuation de la vapeur 1).

### 7.6 Faire des conserves

1. Préparer les aliments comme à l'habitude et remplir les bocaux.
2. Verser 1/4 de litre d'eau dans l'autocuiseur.
3. Mettre les bocaux dans un panier vapeur perforé.
4. 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.
5. Faire cuire les légumes/la viande avec la position de cuisson 2 pendant environ 20 min., les fruits à noyau avec la position de cuisson 1 pendant env. 5 min. et les fruits à pépins pendant env. 10 min.
6. Laisser refroidir lentement (méthode d'évacuation de la vapeur 1), car avec les autres méthodes, le jus des bocaux fait pression.

### 7.7 Extraire le jus

Vous pouvez travailler des petites quantités de fruits

dans l'autocuiseur pour en extraire le jus.

1. Verser 1/4 de litre d'eau dans l'autocuiseur.
2. Mettre les fruits dans panier vapeur perforé le poser sur un accessoire non percé et sucrer si nécessaire.
3. Faire cuire entre 10-20 minutes sur la position de cuisson 1 en fonction du type de fruit.
4. Évacuer la pression de l'autocuiseur sous l'eau courante (méthode d'évacuation de la vapeur 4) et secouer avant ouverture.

## 8. Nettoyer, entretenir et conserver l'autocuiseur

### 8.1 Nettoyage

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

- ▸ Ne pas utiliser de détergents sablonneux ou agressifs, de la laine d'acier ou le côté dur des éponges.

1. Retirer la poignée du couvercle ⑪ conformément au *chapitre 5.1* et nettoyer sous l'eau courante *(voir la figure G)*.
2. Retirer la bague d'étanchéité ㉑ du couvercle ⑥ et la laver à la main.
3. Faire tremper les résidus légèrement tenaces et faire cuire les résidus très tenaces dans l'autocuiseur avec de l'eau.
4. Nettoyer les soupapes sales ou obstruées avec un coton-tige humidifié.
   - ▸ Ne pas utiliser d'objets coupants ou pointus.
5. L'autocuiseur, les accessoires et le support peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
   - ▸ Cela peut entraîner une décoloration des surfaces, mais n'a cependant aucune conséquence sur le bon fonctionnement.
   - ▸ Nous recommandons toutefois un nettoyage à la main.
6. En cas de dépôt calcaire dans l'autocuiseur, faire bouillir de l'eau vinaigrée.
7. Bien sécher les accessoires de cuisson après le nettoyage.

### 8.2 Conservation / stockage

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

1. Retirer le couvercle ⑥ conformément au *chapitre 5.1*.
2. Retirer la bague d'étanchéité ㉑ du rebord de l'autocuiseur et la conserver séparément afin de la protéger.
3. Retirer la poignée du couvercle ⑪ conformément au *chapitre 5.1* et la poser dans l'autocuiseur ① ou le couvercle ⑥.
4. Poser le couvercle ⑥ dans le sens inverse sur l'autocuiseur ①.

### 8.3 Maintenance / remplacement des pièces d'usure

/ Faire remplacer la poignée latérale et le manche uniquement par le revendeur / service après-vente WMF.

/ Faire remplacer la soupape de sécurité uniquement par le service de WMF, au plus tard après 10 ans.

/ Contrôler régulièrement les pièces d'usure et les remplacer si nécessaire par des pièces de rechange d'origine.

/ Remplacer immédiatement la bague d'étanchéité et le joint double qui présentent des dommages, un durcissement ou une décoloration ou qui ne se positionnent plus correctement par des pièces d'origine.

#### 8.3.1 Remplacer la bague d'étanchéité

1. Retirer le couvercle ⑥ conformément au *chapitre 5.1*.
2. Tourner le couvercle ⑥.
3. Retirer la bague d'étanchéité défectueuse ㉑ du rebord de l'autocuiseur et la jeter.
4. Insérer la nouvelle bague d'étanchéité d'origine ㉑ dans le rebord de l'autocuiseur et appuyer avec précaution sous le rebord.
   - ▸ La bague d'étanchéité ㉑ doit toucher complètement le rebord courbé de l'autocuiseur.

#### 8.3.2 Remplacer le joint double

1. Retirer le couvercle ⑥ de l'autocuiseur conformément au *chapitre 5.1*.
2. Démonter le couvercle *(voir la figure G)*, tourner

le couvercle ⑥.

3. Tenir fermement le couvercle ⑥ et pousser le déverrouillage de la poignée ⑭ en direction de l'extrémité de la poignée.
4. Retirer la poignée du couvercle ⑪.
5. Retirer le joint double ⑱ de la poignée du couvercle ⑪ et le jeter *(voir la figure J)*.
6. Installer le nouveau joint double d'origine ⑱ avec

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

## 9. Résoudre les dysfonctionnements

/ En cas de dysfonctionnement, retirer l'autocuiseur de la plaque de cuisson.

/ **Ne jamais ouvrir l'autocuiseur en forçant !**

| Dysfonctionnements | Cause | Solutions |
|---|---|---|
| Temps de cuisson trop long ou le signal de cuisson ne monte pas | Diamètre de la plaque de cuisson inapproprié | Choisir la plaque de cuisson qui correspond au diamètre de l'autocuiseur |
| | Position de cuisson inappropriée | Régler sur la position de cuisson maximale |
| | a) Le couvercle n'est pas bien mis en place.<br>b) Joint double manquant.<br>c) Le couvercle n'est pas correctement fixé / positionné-monté | 1. Mettre l'autocuiseur entièrement hors pression conformément au ***chapitre 6.6*** et l'ouvrir.<br>2. Vérifier que la bague d'étanchéité ㉑ / joint double ⑱ *(voir la figure J)* est correctement positionné.<br>3. Vérifier que le couvercle ⑥ est bien fixé / assemblé.<br>4. Fermer l'autocuiseur conformément au ***chapitre 5.3***. |
| | La bille dans la soupape de sécurité / le système automatique de démarrage de cuisson n'est pas correctement positionné | 1. Mettre l'autocuiseur entièrement hors pression conformément au ***chapitre 6.6*** et l'ouvrir.<br>2. Retirer la poignée du couvercle ⑪ conformément au ***chapitre 5.1***.<br>3. Vérifier que la bille en métal dans la soupape de sécurité ⑦ est bien positionné et la nettoyer si nécessaire.<br>4. Fermer l'autocuiseur conformément au ***chapitre 5.3***. |
| | Liquide insuffisant | 1. Mettre l'autocuiseur entièrement hors pression conformément au ***chapitre 6.6*** et l'ouvrir.<br>2. Remplir avec du liquide (min. 1/4 de litre).<br>3. Fermer l'autocuiseur conformément au ***chapitre 5.3***. |

| Dysfonctionnements | Cause | Solutions |
|---|---|---|
| La vapeur sort du couvercle | La bague d'étanchéité et/ou le rebord de l'autocuiseur ne sont pas propres | 1. Mettre l'autocuiseur entièrement hors pression conformément au ***chapitre 6.6*** et l'ouvrir.<br>2. Nettoyer la bague d'étanchéité ㉑ et le rebord de l'autocuiseur.<br>3. Refermer l'autocuiseur conformément au ***chapitre 5.3***. |
| | Le bouton rotatif n'est pas réglé sur la position de cuisson 1 ou 2 | Régler le bouton rotatif ⑫ sur la position de cuisson 1 ou 2 |
| | Bague d'étanchéité endommagée ou durcie (par l'usure) | Remplacer la bague d'étanchéité ㉑ par une bague d'étanchéité WMF d'origine |
| | Le joint double n'est pas correctement positionné ou est endommagé | Corriger la mise en place du joint double ⑱ ou le remplacer par une pièce de rechange WMF. |
| La vapeur sort en continu de la soupape de sécurité / du système automatique de démarrage de cuisson (ne s'applique à la phase de démarrage de cuisson) | La bille de la soupape de sécurité n'est pas correctement positionnée dans la soupape | 1. Mettre l'autocuiseur entièrement hors pression conformément au ***chapitre 6.6*** et l'ouvrir.<br>2. Retirer la poignée du couvercle ⑪ conformément au ***chapitre 5.1***.<br>3. Vérifier la soupape de sécurité ⑦ ou la position de la bille en métal dans le couvercle.<br>4. Refermer l'autocuiseur conformément au ***chapitre 5.3***. |
| Le bouton rotatif ne peut pas être tiré en arrière et l'autocuiseur ne s'ouvre pas | **Sécurité de pression résiduelle bloquée** | 1. Mettre l'autocuiseur entièrement hors pression conformément au ***chapitre 6.6*** et l'ouvrir.<br>2. Pousser le bouton rotatif ⑫ plusieurs fois vers l'avant et le tirer en arrière. |

## 10. Conseils et astuces concernant la cuisson

/ Graisser légèrement la bague d'étanchéité pour faciliter l'ouverture et la fermeture avec une huile alimentaire ou de la graisse.

/ Le temps de cuisson commence dès que l'anneau décrit est visible sur le signal de cuisson.

/ Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs de référence, il est possible de choisir des temps de cuisson plus courts et de refaire cuire à tout moment.

/ Les temps de cuisson indiqués pour les légumes donnent des aliments croquants.

/ La température de cuisson au premier anneau est de 106° C (particulièrement adapté aux légumes et au poisson) et au deuxième anneau de 115 °C (particulièrement adapté à la viande).

Retrouvez nos recettes sur www.wmf.com !

## 11. Tableau des temps de cuisson

| Aliment | Temps | Indications |
|---|---|---|
| **Porc et veau**<br>Cuisson au 1er anneau ; quantité de remplissage minimal 1/4 l de liquide ; aucun accessoire spécial n'est requis | | |
| Émincé de porc | 5 - 7 | - |
| Goulasch de porc | 10 - 15 | - |
| Rôti de porc | 20 - 25 | Temps de cuisson en fonction de la taille et de la forme |
| Émincé de veau | 5 - 7 | - |
| Goulasch de veau | 10 - 15 | - |
| Jarret de veau en un seul morceau | 25 - 30 | - |
| Langue de veau | 15 - 20 | Recouvrir d'eau |
| Rôti de veau | 20 - 25 | Temps de cuisson en fonction de la taille et de la forme |
| **Bœuf**<br>Cuisson au 2ème anneau ; quantité de remplissage minimal 1/4 l de liquide ; un panier vapeur perforé est requis pour la langue de bœuf | | |
| Pain de viande | 10 - 15 | - |
| Choucroute | 30 - 35 | - |
| Langue de boeuf | 45 - 60 | - |
| Emincé | 6 - 8 | - |
| Goulasch | 15 - 20 | - |
| Rouleaux de viande | 15 - 20 | - |
| Rôti de boeuf | 35 - 45 | Temps de cuisson en fonction de la taille et de la forme |
| **Volaille**<br>Cuisson au 2ème anneau ; quantité de remplissage minimal 1/4 l de liquide ; panier vapeur perforé percé est requis pour un bouillon de poule | | |
| Bouillon de poule | 20 -25 | Quantité de remplissage max. 1/2 |
| Morceaux de poulet | 6 -8 | - |
| Cuisse de dinde | 25 -30 | En fonction de l'épaisseur des cuisses |
| Ragoût de dinde | 6 -10 | La cuisson du dindon est identique |
| Escalope de dinde | 2 -3 | - |
| **Gibier**<br>Cuisson au 2ème anneau ; quantité de remplissage minimal 1/4 l de liquide ; aucun accessoire spécial n'est requis | | |
| Rôti de lapin | 15 -20 | - |
| Râble de lapin | 10 -12 | - |
| Rôti de cerf | 25 -30 | - |
| Goulasch de cerf | 15 -20 | - |
| **Agneau**<br>Cuisson au 2ème anneau ; quantité de remplissage minimal 1/4 l de liquide ; aucun accessoire spécial n'est requis | | |
| Ragoût d'agneau | 20 -25 | Le mouton requiert des temps de cuisson plus longs |
| Rôti d'agneau | 25 -30 | Temps de cuisson en fonction de la taille et de la forme |

| Aliment | Temps | Indications |
|---|---|---|
| **Poisson**<br>Cuisson au 1er anneau ; quantité de remplissage minimal 1/4 l de liquide ; aucun accessoire n'est requis pour le ragoût et le goulasch, utiliser sinon l'accessoire non percé | | |
| Filets de poisson | 2 -3 | Cuit dans son propre jus |
| Poissons entiers | 3 -4 | Cuit dans son propre jus |
| Ragoût ou goulasch | 3- 4 | - |
| **Soupe**<br>Cuisson au 2ème anneau ; min. 1/4 l de liquide jusqu'à max. 1/2 du volume de l'autocuiseur ; aucun accessoire requis | | |
| Soupe de pois, de lentilles | 12 - 15 | Légumes secs trempés |
| Bouillon de viande | 25 - 30 | Valable pour toutes les viandes |
| Soupe de légumes | 5 - 8 | - |
| Soupape de goulasch | 10 - 15 | - |
| Soupe de poulet | 20 - 25 | Temps de cuisson en fonction de la taille |
| Soupe de pommes de terre | 5 - 6 | - |
| Soupe de queue de bœuf | 35 | - |
| **Légumes**<br>Cuisson au 1er anneau ; quantité de remplissage minimal 1/4 l de liquide ; aucun accessoire n'est requis pour la choucroute et la betterave rouge, pour tous les autres plats utiliser panier vapeur perforé. À partir de la cuisson des « haricots », cuisson au 2ème anneau | | |
| Aubergines, concombres tomates | 2 - 3 | Un légume cuit à la vapeur s'appauvrit moins rapidement |
| Chou-fleur, poivron, poireau | 3 - 5 | - |
| Pois, céleri, chou-rave | 4 - 6 | - |
| Fenouil, carottes, chou frisé | 5 - 8 | - |
| Haricots, chou vert, chou rouge | 7 - 10 | 2. anneau |
| Choucroute | 10 - 15 | 2. anneau |
| Betterave rouge | 15 - 25 | 2. anneau |
| Pommes de terre à l'eau | 6 - 8 | 2. anneau, placer les pommes de terre en robe de |
| Pommes de terre en robe des champs | 6 - 10 | chambre si elles éclatent rapidement |
| **Légumes secs**<br>Cuisson au 2ème anneau ; min. 1/4 l de liquide jusqu'à max. 1/2 du volume de l'autocuiseur ; 2 volumes d'eau pour 1 volume de céréales ; les céréales, non préalablement trempées, doivent cuire 20-30 min en plus ; faire cuire le riz au lait avec le 1er anneau | | |
| Pois, haricots, lentilles | 10 - 15 | Faire cuire les gros haricots pendant 10 min en plus |
| Sarrasin, millet | 7 - 10 | Temps de cuisson pour les céréales trempées |
| Mais, riz, épeautre vert | 6 - 15 | Temps de cuisson pour les céréales trempées |
| Riz au lait | 20 - 25 | Cuisson au 1er anneau |
| Riz à grain long | 6 - 8 | - |
| Riz complet | 12 - 15 | - |
| Blé, seigle | 10 - 15 | Temps de cuisson pour les céréales trempées |
| **Fruits**<br>Cuisson au 1er anneau ; quantité de remplissage minimal 1/4 l de liquide | | |
| Cerises, prunes | 2 - 5 | Panier vapeur perforé est recommandé |
| Pommes, poires | 2 - 5 | Panier vapeur perforé est recommandé |

## Πίνακας περιεχομένων

1. Η σωστή χρήση της χύτρας ταχύτητας
2. Όλες οι σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας
3. Αποσυσκευασία της χύτρας ταχύτητας
4. Γνωρίστε και κατανοήστε την χύτρα ταχύτητας
5. Θέση της χύτρας ταχύτητας εντός λειτουργίας
6. Χειρισμός της χύτρας ταχύτητας
7. Τρόποι χρήσης και παρασκευής
8. Καθαρισμός, συντήρηση και φύλαξη της χύτρας ταχύτητας
9. Άρση βλαβών
10. Συμβουλές και λύσεις σχετικά με το μαγείρεμα
11. Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

## Σας ευχαριστούμε

που επιλέξατε μια χύτρα ταχύτητας της WMF και σας ευχόμαστε χαρά και απολαυστικά αποτελέσματα.
Για μια μακροχρόνια χρήση, τηρήστε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας και τις οδηγίες.

# 1. Η σωστή χρήση της χύτρας ταχύτητας

### 1.1 Τα σήματα ασφαλείας και προειδοποίησης

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης οι σημαντικές υποδείξεις χαρακτηρίζονται από εικονοσύμβολα και προειδοποιητικές λέξεις.

GR

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, που μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς (π.χ. εγκαύματα από ατμό ή καυτές επιφάνειες).

**ΠΡΟΣΟΧΗ** υποδεικνύει μια πιθανή επικίνδυνη κατάσταση, που μπορεί να οδηγήσει σε αμελητέους ή ελαφρούς τραυματισμούς.

**ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ** υποδεικνύει μια κατάσταση, που μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ παρέχει πρόσθετες πληροφορίες για τον ασφαλή χειρισμό της χύτρας ταχύτητας.

### 1.2 Πρόσθετες πληροφορίες

**ΣΥΜΒΟΥΛΗ** παρέχει χρήσιμες συμβουλές για την αποτελεσματική χρήση της χύτρας ταχύτητας.

### 1.3 Σημασία των σημάνσεων και συμβόλων

**1. Σύμβολα**



Να προσέχετε και να ακολουθείτε τις υποδείξεις

**2. Σήμανση**

/ = Απαρίθμηση
▸ = Δήλωση, αποτέλεσμα
⇨ = Οδηγία δράσης, υπόδειξη ασφαλείας
• = Σημείο
① = Παραπομπή σε στοιχεία στα σχέδια

### 1.4 Η κανονική χρήση

**Η χύτρα ταχύτητας είναι κατάλληλη αποκλειστικά...**

/ για τους τύπους κουζίνας, που αναφέρονται στις οδηγίες αυτές,

/ για το βράσιμο και σιγοψήσιμο τροφίμων (χωρίς και με ένθετα / γεφυράκια),

/ για τη συντήρηση κανονικών – για ένα νοικοκυριό – ποσοτήτων τροφίμων σε βάζα συντήρησης (με διάτρητο ένθετο),

/ για την αποχύμωση μικρών ποσοτήτων φρούτων (με ένθετο),

/ για την αποστείρωση μπιμπερό, βάζων συντήρησης, κτλ. (με διάτρητο ένθετο).

**Η χύτρα ταχύτητας δεν είναι κατάλληλη...**

/ για τη χρήση σε καυτό φούρνο ή φούρνο μικροκυμάτων,

/ για το τηγάνισμα τροφίμων σε λάδι,

/ για την αποστείρωση στον ιατρικό τομέα,

/ για τύπους κουζίνας που δεν αναφέρονται στις οδηγίες ή για ανοικτή φωτιά.

**Οι οδηγίες χρήσης αυτές...**

/ πρέπει να μεταχειρίζονται προσεκτικά,

/ πρέπει να διατηρούνται κοντά στη χύτρα ταχύτητας,

/ δεν επιτρέπεται να απορρίπτονται,

/ πρέπει να δίνονται σε άλλους χρήστες και να διαβάζονται από αυτούς.

## 2. Οι σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης αυτές, για να τις συμβουλευτείτε ενδεχομένως αργότερα. Διαβάστε προσεκτικά τις υποδείξεις αυτές πριν από τη χρήση.

Η χύτρα ταχύτητας επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο, αν οι υποδείξεις ασφαλείας έχουν διαβαστεί και κατανοηθεί. Η μη τήρηση των υποδείξεων αυτών μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές και εγκαύματα κατά τη χρήση της χύτρας ταχύτητας.

### 2.1 Γενικές υποδείξεις

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**



ΧΡΗΣΗ ΜΟΝΟ ΑΠΟ ΑΤΟΜΑ, ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΕΞΟΙΚΕΙΩΘΕΙ ΜΕ ΤΟΝ ΧΕΙΡΙΣΜΟ

Η χύτρα ταχύτητας επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο από άτομα, που έχουν εξοικειωθεί πρωτύτερα με τις οδηγίες χρήσης και έχουν διαβάσει τις υποδείξεις ασφαλείας.

⇨ Να μη δίνεται τη χύτρα ταχύτητας σε άτομα, που δεν είναι εξοικειωμένα με αυτήν.

⇨ Να μην επιτρέπεται σε παιδιά να παίζουν και να χρησιμοποιούν την χύτρα ταχύτητας.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**



ΜΗΝ ΜΕΤΑΒΑΛΛΕΤΕ ΤΗΝ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ / ΤΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τα συστήματα ασφαλείας αποτρέπουν επικίνδυνες καταστάσεις. Λειτουργούν μόνο, αν δεν μεταβληθούν και αν η χύτρα ταιριάζει με το καπάκι.

⇨ Να μη μεταβάλλετε τη χύτρα ταχύτητας και τα συστήματα ασφαλείας της και να μην προβαίνετε σε επεμβάσεις σε αυτά.

⇨ Να χρησιμοποιείτε το καπάκι Fusiontec Perfect Premium / Excellence ⑥ μόνο με τη χύτρα Fusiontec Perfect Premium / Excellence ① και αντίστροφα. Να μη χρησιμοποιείτε άλλο καπάκι ή χύτρα.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**



ΝΑ ΚΡΑΤΑΤΕ ΜΑΚΡΙΑ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ ΚΑΙ ΤΑ ΚΑΤΟΙΚΙΔΙΑ ΖΩΑ

Μην επιτρέπεται σε παιδιά και κατοικίδια ζώα να πλησιάζουν την χύτρα ταχύτητας κατά τη χρήση της, διότι είναι βαριά, αναπτύσσει υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να εξέλθει ατμός.

**ΠΡΟΣΟΧΗ**



ΠΡΟΒΛΕΨΙΜΗ ΕΣΦΑΛΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Για να αποφύγετε την εσφαλμένη χρήση, τις ζημιές και τα εγκαύματα, που μπορεί να συνεπάγεται αυτή,

η χύτρα ταχύτητας **δεν** πρέπει...

⇨ να χρησιμοποιείται σε καυτό φούρνο ή φούρνο μικροκυμάτων,

⇨ να χρησιμοποιείται για το τηγάνισμα τροφίμων σε λάδι,

⇨ να χρησιμοποιείται για την αποστείρωση στον ιατρικό τομέα,

⇨ να χρησιμοποιείται με κουζίνες που δεν αναφέρονται στις οδηγίες ή με ανοικτή φωτιά.

**ΠΡΟΣΟΧΗ**



ΝΑ ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΙΣ ΛΑΒΕΣ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΝΑ ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΚΑΥΤΑ ΜΑΤΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Αν οι λαβές ②/③/⑪ βρίσκονται πάνω από καυτά μάτια κουζίνας ή τις φλόγες μιας κουζίνας αερίου, μπορεί να θερμανθούν πολύ και να προκαλέσουν εγκαύματα, αν αγγιχτούν.

**ΠΡΟΣΟΧΗ**



ΝΑ ΕΛΕΓΧΕΤΕ ΤΑ ΦΘΕΙΡΟΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΑΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΝΑ ΤΑ ΑΝΤΙΚΑΘΙΣΤΑΤΕ

Σε περίπτωση ορατών αποχρωματισμών, ρωγμών, σκλήρυνσης, βλάβης ή κακής εφαρμογής, να αντικαθιστάτε τα φθειρόμενα εξαρτήματα (διπλή στεγανοποίηση⑱, στεγανοποιητικός δακτύλιος ㉑) με γνήσια ανταλλακτικά. Αντικατάσταση το αργότερο έπειτα από 2 χρόνια.

⇨ Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος ㉑ πρέπει να εφαρμόζει στο χείλος του καπακιού.

⇨ Να αντικαθιστάτε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο ㉑ μετά από περ. 400 μαγειρέματα και το αργότερο μετά από 2 χρόνια.

⇨ Να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

### 2.2 Πρώτη θέση σε λειτουργία:

Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία η χύτρα ταχύτητας πρέπει να χρησιμοποιηθεί για τουλάχιστον 5 λεπτά μόνο με νερό (προσέξτε τις αναφερόμενες ποσότητες) στη 2η βαθμίδα μαγειρέματος. Αυτό πρέπει να ληφθεί ρητά υπόψη και για κάθε έλεγχο προϊόντος.

### 2.3 Πριν από κάθε χρήση

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ ΑΠΟ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΙΚΑ / ΑΠΟΥΣΙΑΖΟΝΤΑ Η ΛΑΘΟΣ ΤΟΠΟΘΕΤΗΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Πριν από κάθε χρήση να ελέγχετε, αν υπάρχουν όλα τα εξαρτήματα, αν είναι εντάξει και αν έχουν τοποθετηθεί / ασφαλιστεί σωστά. Σε περίπτωση απουσίας, ελαττωματικών, παραμορφωμένων ή λάθος τοποθετημένων εξαρτημάτων υφίσταται κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από καυτές επιφάνειες και εξερχόμενο ατμό.

⇨ Να ελέγχετε το καπάκι ⑥ για σωστή συναρμολόγηση / σωστή τοποθέτηση.

⇨ Τοποθετήστε τα εξαρτήματα (π.χ. διπλή στεγανοποίηση ⑱, στεγανοποιητικό δακτύλιο ㉑) που λείπουν.

⇨ Σε περίπτωση ελαττωματικών, παραμορφωμένων, αποχρωματισμένων ή σπασμένων εξαρτημάτων, να μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας και να επικοινωνείτε με τον εξουσιοδοτημένο έμπορο / το σέρβις της WMF.

⇨ Αν η λειτουργία των εξαρτημάτων δεν αντιστοιχεί στην περιγραφή στις οδηγίες χρήσης, να μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας και να επικοινωνείτε με τον εξουσιοδοτημένο έμπορο / το σέρβις της WMF.

⇨ Να ελέγχετε, αν η χύτρα ταχύτητας έχει κλείσει ασφαλώς.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ ΛΟΓΩ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΠΟΥ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΝ

Πριν από κάθε χρήση να ελέγχετε τα συστήματα ασφαλείας ως προς τη λειτουργία τους, για βλάβες, ρύπους και βουλώματα. Ειδάλλως υφίσταται κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από καυτές επιφάνειες και εξερχόμενο ατμό.

⇨ Να ελέγχετε τη σωστή εφαρμογή της διπλής

στεγανοποίησης ⑱. Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος ㉑ πρέπει να εφαρμόζει στο χείλος του καπακιού.

⇨ Σε περίπτωση ελαττωματικών, παραμορφωμένων, αποχρωματισμένων ή σπασμένων εξαρτημάτων, να μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας και να επικοινωνείτε με τον εξουσιοδοτημένο έμπορο / το σέρβις της WMF.

⇨ Να εξαλείφετε ρύπους / βουλώματα

**ΠΡΟΣΟΧΗ**

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ ΑΠΟ ΕΛΛΙΠΗ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ

Πριν από κάθε χρήση να ελέγχετε τις βαλβίδες / τα συστήματα ασφαλείας και την ένδειξη πίεσης για ρύπους / βουλώματα, ειδάλλως μπορεί να εξέλθει ανεξέλεγκτα ατμός. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα.

⇨ Να ελέγχετε τα συστήματα ασφαλείας και την ένδειξη πίεσης ⑯ και να τα καθαρίζετε, αν απαιτείται.

**ΠΡΟΣΟΧΗ**

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ ΑΠΟ ΛΑΘΟΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΜΕΝΟ ΚΑΠΑΚΙ

Το καπάκι δεν επιτρέπεται να συναρμολογείται με λάθος τρόπο. Η συναρμολόγηση πρέπει να γίνεται πάντα σύμφωνα με τον περιγραφόμενο τρόπο.

⇨ Να τηρείτε επακριβώς τις οδηγίες.

⇨ Να ελέγχετε τη σωστή εφαρμογή.

### 2.4 Κατά τη χρήση

**ΠΡΟΣΟΧΗ**

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ ΑΠΟ ΚΑΥΤΟ ΑΤΜΟ

Αν δεν αναπτυχθεί πίεση στην χύτρα ταχύτητας, αλλά αντί αυτού εξέρχεται ατμός, υφίσταται κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων στα χέρια και το πρόσωπο από καυτές επιφάνειες και εξερχόμενο ατμό.

⇨ Σβήστε αμέσως το μάτι, αφήστε τη χύτρα να κρυώσει και ελέγξτε την.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ ΑΠΟ ΥΨΗΛΗ ΠΙΕΣΗ

Κατά το μαγείρεμα αναπτύσσεται υψηλή πίεση στη χύτρα. Αν η πίεση αυτή εκτονωθεί, μπορεί να προκληθούν σοβαρά εγκαύματα και τραυματισμοί.

⇨ Να ελέγχετε πάντα, αν η χύτρα ταχύτητας έχει κλείσει ασφαλώς.

⇨ **Μην ανοίγετε τη χύτρα ταχύτητας ποτέ με τη βία.** Η χύτρα μπορεί να ανοιχθεί εύκολα μόνο, όταν δεν βρίσκεται πια υπό πίεση.

⇨ Να κινείτε τη χύτρα ταχύτητας με προσοχή, όταν αυτή βρίσκεται υπό πίεση.

⇨ Μην αφήνετε τη χύτρα ταχύτητας **ποτέ χωρίς επίβλεψη** κατά τη χρήση.

**ΠΡΟΣΟΧΗ**

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ ΑΠΟ ΕΞΕΡΧΟΜΕΝΟ ΑΤΜΟ

Κατά το μαγείρεμα εξέρχεται σποραδικά ατμός από το καπάκι ⑥.

⇨ Να μη βάζετε ποτέ τα χέρια στον ατμό.

⇨ Να κρατάτε τα χέρια, το κεφάλι και το σώμα πάντα εκτός της περιοχής κινδύνου – πάνω από το καπάκι ⑥ και την πλευρική σχισμή ασφαλείας ⑩ στο χείλος του καπακιού.

⇨ Μην αφήνετε τη χύτρα ταχύτητας ποτέ χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.

⇨ Να κρατάτε μακριά τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα.

**ΠΡΟΣΟΧΗ**

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗ ΓΡΗΓΟΡΗ ΕΞΑΓΩΓΗ ΑΤΜΟΥ

Κατά τη γρήγορη εξαγωγή ατμού με το περιστρεφόμενο κουμπί ⑫ ή κάτω από το τρεχούμενο νερό υφίσταται πάντα κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από καυτό ατμό ή από τα είδη προς μαγείρεμα.

⇨ **Ανακινήστε** τη χύτρα ταχύτητας πριν την ανοίξετε.

⇨ Το βύθισμα της χύτρας ταχύτητας σε κρύο νερό απαγορεύεται.

⇨ Να κρατάτε τα χέρια, το κεφάλι και το σώμα πάντα εκτός της περιοχής κινδύνου – πάνω από το καπάκι ⑥ και την πλευρική σχισμή ασφαλείας ⑩ στο χείλος του καπακιού.

**ΠΡΟΣΟΧΗ**

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ ΑΠΟ ΤΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΦΥΣΑΛΙΔΩΝ (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΒΡΑΣΜΟΥ)

Κατά το άνοιγμα της κρυωμένης χύτρα ταχύτητας τα καυτά είδη προς μαγείρεμα μπορούν να δημιουργήσουν φυσαλίδες και να εξέλθουν απότομα. Στην περίπτωση κρέατος με πέτσα μπορεί κατά το τρύπημα να εξέλθει απότομα υγρό. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή ζεματισμούς.

⇨ **Πριν από κάθε άνοιγμα να ανακινείτε τη χύτρα ταχύτητας.**

⇨ Να μην τρυπάτε αμέσως το καυτό κρέας, που μαγειρεύτηκε με την πέτσα (π.χ. γλώσσα βοδιού), αλλά να το αφήνετε πρώτα να κρυώσει.

**ΠΡΟΣΟΧΗ**

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ ΑΠΟ ΕΞΕΡΧΟΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ

Στην περίπτωση παραγεμισμένης χύτρας ταχύτητας μπορεί να εξέλθουν καυτά φαγητά από τη βαλβίδα ασφαλείας ⑦, το σύστημα ρύθμισης πίεσης ⑮ ή την πλευρική σχισμή ασφαλείας ⑩ και να προκαλέσουν εγκαύματα.

⇨ Να μην παραγεμίζετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας.

⇨ Να γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας το πολύ μέχρι **2/3** του ονομαστικού της περιεχομένου.

⇨ Να γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας το πολύ μέχρι το **1/2** του ονομαστικού της περιεχομένου, όταν βράζετε φαγητά που φουσκώνουν ή **αφρίζουν πολύ** ή είναι παχύρρευστα, όπως π.χ. σούπες, όσπρια, σούπα λαχανικών, ζωμούς, εντόσθια ή ζυμαρικά.

⇨ Βράστε τα φαγητά πρώτα προκαταρκτικά με ανοικτή χύτρα, ανακατέψτε τα και ξαφρίστε τα, αν απαιτείται.

⇨ Κατά τη χρήση συνοδευτικών εξαρτημάτων / στηριγμάτων, λάβετε υπόψη τη στάθμη πλήρωσης.

**ΠΡΟΣΟΧΗ**

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ ΣΤΗ ΚΑΥΤΗ ΧΥΤΡΑ / ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ

Κατά το μαγείρεμα η χύτρα ταχύτητας αναπτύσσει πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Στην περίπτωση κουζινών αερίου, οι λαβές μπορούν να θερμανθούν πολύ από την ανοικτή φωτιά. Αν αγγιχτούν υφίσταται κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων.

⇨ Να μην αγγίζετε ποτέ τις καυτές εξωτερικές επιφάνειες της χύτρας ταχύτητας.

⇨ Να πιάνετε την χύτρα ① / το καπάκι ⑥ μόνο από τις πλαστικές λαβές.

⇨ Να φοράτε γάντια ή προστασία χεριού (π.χ. πιάστρα).

⇨ Τα καυτά ένθετα και τα γεφυράκια να αφαιρούνται μόνο με βοηθήματα, π.χ. πιάστρα.

⇨ Η καυτή χύτρα ταχύτητας να αποτίθεται επάνω σε θερμανθεκτικό υπόθεμα.

**ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ**

ΠΡΟΚΛΗΣΗ ΒΛΑΒΩΝ ΑΠΟ ΕΛΛΕΙΨΗ ΥΓΡΟΥ – ΜΕΡΙΚΗ Η ΟΛΙΚΗ

**Να μη θερμαίνετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας χωρίς υγρό ή επίβλεψη στην ύψιστη βαθμίδα θερμοκρασίας**, ειδάλλως υφίσταται κίνδυνος υπερθέρμανσης και πρόκλησης βλάβης.

⇨ Να χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας μόνο με επαρκές υγρό (τουλάχιστον ¼ λίτρο νερό, ζωμός, σάλτσα, κτλ.).

⇨ Στην περίπτωση παχύρρευστων φαγητών να φροντίζετε για επαρκές υγρό.

⇨ Στην περίπτωση μερικής ή ολικής έλλειψης υγρού, να σβήνετε αμέσως την κουζίνα και να μην κινείτε τη χύτρα ταχύτητας, μέχρι να κρυώσει.

⇨ Μην αφήνετε τη χύτρα ταχύτητας ποτέ χωρίς επίβλεψη.

### 2.5 Καθαρισμός

**ΠΡΟΣΟΧΗ**

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ ΑΠΟ ΠΡΟΚΛΗΣΗ ΒΛΑΒΩΝ ΚΑΤΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ

Να μη χρησιμοποιείτε βούρτσες, σκληρά καθαριστικά και χημικές ουσίες για τον καθαρισμό των συστημάτων ασφαλείας, διότι υφίσταται κίνδυνος να υποστούν βλάβες και να παρουσιαστεί κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από εξερχόμενο ατμό.

⇨ Να τηρείτε τις υποδείξεις καθαρισμού και περιποίησης.

⇨ Να στεγνώνετε τα μαγειρικά σκεύη καλά μετά από κάθε καθαρισμό.

### 2.6 Απαιτούμενες επισκευές

**ΠΡΟΣΟΧΗ**

ΠΡΟΚΛΗΣΗ ΒΛΑΒΩΝ ΑΠΟ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΕΠΙΣΚΕΥΗ / ΛΑΘΟΣ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Οι επισκευές πρέπει να γίνονται από εξουσιοδοτημένο έμπορο, ειδάλλως μπορεί να υποστεί βλάβη η χύτρα ταχύτητας, να μη λειτουργούν πια σωστά τα συστήματα ασφαλείας και να υφίσταται κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων.

⇨ Στην περίπτωση επισκευών απευθυνθείτε σε έναν εξουσιοδοτημένο έμπορο.

⇨ Λαβές που παρουσιάζουν ρωγμές ή δεν εφαρμόζουν σωστά να αντικαθίστανται από τον εξουσιοδοτημένο έμπορο.

⇨ Να χρησιμοποιείτε μόνο τα γνήσια ανταλλακτικά της χύτρας ταχύτητας.

### 2.7 Τύποι κουζινών

**ΠΡΟΣΟΧΗ**

ΤΥΠΟΙ ΚΟΥΖΙΝΩΝ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΗ ΜΑΤΙΩΝ ΠΟΥ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΟΥΝ

Η χύτρα ταχύτητας επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο με επαγωγικές, υαλοκεραμικές και ηλεκτρικές κουζίνες, και με κουζίνες αερίου. Η διάμετρος των ματιών της κουζίνας ή της φλόγας αερίου δεν επιτρέπεται να είναι μεγαλύτερες του πάτου της χύτρας.

⇨ Στην περίπτωση κουζινών αερίου η φλόγα αερίου δεν επιτρέπεται να προεξέχει από τον πάτο της χύτρας.

⇨ Για τη βέλτιστη μετάδοση θερμότητας και επαφή με το μάτι της κουζίνας το μέγεθος του ματιού θα πρέπει να ταιριάζει με το μέγεθος της χύτρας.

⇨ Σε περίπτωση υαλοκεραμικών ή ηλεκτρικών κουζινών η διάμετρος του ματιού της κουζίνας δεν επιτρέπεται να ξεπερνά τα 190 mm.

⇨ Σε επαγωγικές εστίες μπορεί στις υψηλές βαθμίδες βρασίματος να προκληθεί ένας θόρυβος, που μοιάζει με βόμβο. Αυτός ο θόρυβος οφείλεται σε τεχνικούς λόγους και δεν παραπέμπει σε βλάβη στην κουζίνα ή τη χύτρα ταχύτητας.

### 2.8 Αύξηση της διάρκειας ζωής

**ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ**

ΠΡΟΚΛΗΣΗ ΒΛΑΒΗΣ ΣΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

Για να διατηρήσετε τη διάρκεια ζωής της χύτρας ταχύτητας...

⇨ Να μη χτυπάτε τα βοηθήματα κουζίνας στο χείλος της χύτρας.

⇨ Να ρίχνετε και να ανακατεύεται το αλάτι μόνο όταν το νερό βράζει ήδη, για να μην προσβληθεί ο πάτος της χύτρας.

⇨ Να αποφεύγετε ρύπους μεταξύ του πάτου της χύτρας και του ματιού, ειδάλλως μπορεί να υποστεί γρατσουνιές το μάτι (π.χ. υαλοκεραμικό μάτι).

## 3. Αποσυσκευασία της χύτρας ταχύτητας

1. Ανοίξτε τη συσκευασία και ελέγξτε, αν υπάρχουν όλα τα εξαρτήματα:

/ Χύτρα ① με πλευρική λαβή ② και μακρουλή λαβή ③

/ Καπάκι ⑥ με αφαιρούμενη λαβή ⑪

- Καπάκι με βαλβίδα ασφαλείας ⑦ και σχισμή συγκράτησης ⑰
- Ανταλλάξιμη διπλή στεγανοποίηση (γκρι) ⑱

/ Στεγανοποιητικός δακτύλιος (γκρι) ㉑

/ Οδηγίες χρήσης και δήλωση εγγύησης

⇨ Στην περίπτωση που λείπουν εξαρτήματα, απευθυνθείτε παρακαλώ στον εξουσιοδοτημένο σας έμπορο της WMF / στο σέρβις ή απευθείας στην WMF.

/ Απομακρύνετε όλα τα υφιστάμενα αυτοκόλλητα και προσαρτήματα

2. Διαθέστε τα αχρείαστα υλικά συσκευασίας σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.
3. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και διατηρήστε τις κοντά στην χύτρα ταχύτητας.
4. Φυλάξτε οπωσδήποτε τη δήλωση εγγύησης, για να μπορέσετε σε περίπτωση ανάγκης να προβάλλετε τις αξιώσεις εγγύησης σας.

## 4. Γνωρίστε και κατανοήστε την χύτρα ταχύτητας

### 4.1 Όλα τα εξαρτήματα συνοπτικά

① Σκεύος από υλικό Fusiontec με ένδειξη πλήρωσης στην εσωτερική πλευρά του σκεύους *(βλέπε εικόνα B)*

② πλευρική λαβή

③ μακρουλή λαβή

④ σήμανση μακρουλής λαβής

⑤ ασφάλεια κλεισίματος της μακρουλής λαβής

⑥ καπάκι

⑦ βαλβίδα ασφαλείας

⑧ συγκρατητής

⑨ σήμανση τοποθέτησης καπακιού

⑩ σχισμή ασφαλείας

⑪ αφαιρούμενη λαβή του καπακιού

⑫ περιστρεφόμενο κουμπί

⑬ ασφάλεια κλεισίματος στη λαβή καπακιού

⑭ ξεκλείδωμα καπακιού

⑮ σύστημα ρύθμισης πίεσης

⑯ ένδειξη πίεσης

⑰ σχισμή συγκράτησης

⑱ διπλή στεγανοποίηση

⑲ σύστημα ανοίγματος ασφαλείας

⑳ στεγανοποιητικό χείλος λαβής καπακιού

㉑ στεγανοποιητικός δακτύλιος

㉒ σήμα ανοίγματος

㉓ πράσινη σήμανση

㉔ σήμανση λαβής

### 4.2 Το πολυβάθμιο σύστημα ασφαλείας

**Σύστημα ρύθμισης πίεσης στο καπάκι**

Αν υπερβείτε την προβλεπόμενη πίεση για την επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος, ανοίγει αυτόματα το σύστημα ρύθμισης πίεσης ⑮ και εξέρχεται ο περίσσιος ατμός. Έτσι εκτονώνεται η πολύ υψηλή πίεση.

**Βαλβίδα ασφάλειας**

Αν το σύστημα ρύθμισης πίεσης ⑮ δεν αντιδράσει, η πολύ υψηλή πίεση εκτονώνεται αμέσως μέσω της βαλβίδας ασφαλείας ⑦.

**Σχισμή ασφαλείας στο χείλος του καπακιού**

Αν αστοχήσουν όλα τα συστήματα ασφαλείας, παραδείγματος χάρη λόγω βουλώματος από κατάλοιπα φαγητού, η σχισμή ασφαλείας ⑩ αναλαμβάνει το ρόλο της «εξόδου ανάγκης». Αν αναπτυχθεί πολύ υψηλή πίεση ο στεγανοποιητικός δακτύλιος ㉑ πιέζεται από τη σχισμή ασφαλείας ⑩ τόσο πολύ προς τα έξω, ώστε να μπορεί να εξέλθει ατμός και να μειωθεί η πίεση.

**Ένδειξη πίεσης στη λαβή του καπακιού**

Η ένδειξη πίεσης ⑯ διαθέτει οπτική βοήθεια, για να καθιστήσει εφικτό το προνοητικό μαγείρεμα. Δείχνει την τρέχουσα κατάσταση της πίεσης μαγειρέματος. Διαθέτει έναν κόκκινο ή, στην περίπτωση της Perfect Excellence, κίτρινο δακτύλιο (υφίσταται πίεση) και δύο πράσινους (βαθμίδα βρασμού 1 και 2) δακτυλίους.

**Σύστημα ανοίγματος ασφαλείας**

Το σύστημα ανοίγματος ασφαλείας ⑲ αποτρέπει το άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας, εφόσον υφίσταται ακόμη υπολειπόμενη πίεση. Η χύτρα ταχύτητας μπορεί να ανοιχτεί μόνο, όταν η πίεση εκτονωθεί πλήρως.

**Ελεγχόμενη εξαγωγή ατμού με το περιστρεφόμενο κουμπί**

Με το περιστρεφόμενο κουμπί ⑫ ο ατμός μπορεί να εξαχθεί αργά, αλλά και γρήγορα.

**Ασφάλεια κλεισίματος**

Στη λαβή του καπακιού ⑪ βρίσκεται η ασφάλεια κλεισίματος ⑬, που αποτρέπει το άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

### 4.3 Όλα τα σημαντικά στοιχεία

**Κατασκευαστής** WMF GmbH

**Τύπος** **Fusiontec**

Perfect Premium / Excellence

**Υλικό**

| | |
|---|---|
| Σκεύος/πάτος | υλικό Fusiontec |
| Καπάκι | Cromargan®: Ανοξείδωτος χάλυβας 18/10 |
| Λαβές | Θερμομονωτικό πλαστικό |
| Στεγανοποιητικά | Σιλικόνη |

**Διάμετρος χύτρας**

| | |
|---|---|
| Πάτος | 190 mm |
| Εσωτερικά | 220 mm |

**Όγκος πλήρωσης** **3,0 l / 4,5 l / 6,5 l**

**Μήκος**

| | |
|---|---|
| Χύτρα με λαβές | 416 mm |
| Χύτρα με καπάκι | 468 mm |

**Πλάτος**

| | |
|---|---|
| Χύτρα με καπάκι | 250 mm |

**Ύψος**

A = χύτρα, B = χύτρα με καπάκι, C = χύτρα με καπάκι και λαβή

| Όγκος | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 3,0 l | 88 mm | 117 mm | 142 mm |
| 4,5 l | 128 mm | 157 mm | 182 mm |
| 6,5 l | 183 mm | 212 mm | 237 mm |

**Απόβαρο**

| | |
|---|---|
| 3,0 l | 3,60 kg |
| 4,5 l | 4,00 kg |
| 6,5 l | 4,50 kg |

**Τιμή PS** 150 kPa

**Τιμές πίεσης**

Πρώτος πράσινος δακτύλιος, περ. 106°C, 25 kPa πίεση λειτουργίας, 40 kPa πίεση ελέγχου

Δεύτερος πράσινος δακτύλιος, περ. 115°C, 70 kPa πίεση λειτουργίας, 90 kPa πίεση ελέγχου

**Διάμετρος ματιού κουζίνας** μεγ. 190 mm

**Εσωτερική κλίμακα ύψος πλήρωσης (σε εξάρτηση από τον συνολικό όγκο)** 1/3, 1/2, 2/3

### 4.4 Οι τύποι κουζινών



### 4.5 Όλα τα εξαρτήματα, ανταλλακτικά και φθειρόμενα εξαρτήματα

**Εξαρτήματα**

/ Ένθετα (αρ. είδους 07 8940 6000 / 07 8941 6000 / 07 8943 6000 / 07 8942 6030)
/ Ένθετο γεφυράκι (αρ. είδους 07 8944 6100)
/ Γυάλινο καπάκι (αρ. είδους 07 9518 6389)

**Ανταλλακτικά**

/ λαβή του καπακιού (αρ. είδους 08 9580 6030)
/ Καπάκι ⑥ με λαβή ⑪ (αρ. είδους 07 9580 6042)

**Φθειρόμενα εξαρτήματα (γκρι χρώμα)**

/ Διπλή στεγανοποίηση ⑱ (αρ. είδους 60 9614 9510)
/ Στεγανοποιητικός δακτύλιος L (αρ. είδους 60 6856 9990)

## 5. Θέση της χύτρας ταχύτητας εντός λειτουργίας

### 5.1 Αποσυναρμολόγηση της χύτρα ταχύτητας

1. Αφαιρέστε το καπάκι *(βλ. σειρά εικόνων E, B).*
   a) Στρίψτε το περιστρεφόμενο κουμπί ⑫ έτσι, ώστε το σήμα ανοίγματος ㉒ να συμφωνεί με τη σήμανση λαβής ㉔.
   b) Τραβήξτε το περιστρεφόμενο κουμπί ⑫ τέρμα προς τα πίσω, προς το άκρο της λαβής.
      ▸ Η πράσινη σήμανση ㉓ στη λαβή του καπακιού ⑪ πρέπει να είναι πλήρως ορατή.
   c) Κρατήστε με το αριστερό χέρι μόνο τη μακρουλή λαβή ③ της χύτρας ①.

d) Πιάστε με το δεξί χέρι τη λαβή του καπακιού ⑪ και στρίψτε την προς τα δεξιά, ώσπου να μπορείτε να ανασηκώσετε το καπάκι ⑥.

▸ Οι σημάνσεις καπακιού ⑨ και της μακρουλής λαβής ④ πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένες.

e) Σηκώστε το καπάκι ⑥ με τη λαβή ⑪.

2. Αποσυναρμολογήστε το καπάκι *(βλέπε σειρά εικόνων G)*, για το σκοπό αυτό αναποδογυρίστε πρώτα το καπάκι ⑥.
3. Αφαιρέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο ㉑ τραβώντας τον προσεκτικά από το χείλος της χύτρας και βάλτε τον στην άκρη.
4. Κρατήστε καλά το καπάκι ⑥ και ωθήστε το ξεκλείδωμα καπακιού ⑭ προς το άκρο της λαβής.
5. Αφαιρέστε το καπάκι ⑥ από την μακρουλή λαβή.

### 5.2 Πρώτος καθαρισμός της χύτρας ταχύτητας

1. Αποσυναρμολογήστε τη χύτρα ταχύτητας σύμφωνα με το *κεφάλαιο 5.1.*
2. Γεμίστε τη χύτρα ① κατά 2/3 *(βλέπε εσωτερική κλίμακα εικόνα I)* με νερό και προσθέστε 2 - 3 κουταλιές τις σούπας οικιακό ξύδι.
3. Βράστε το νερόξιδο στη χύτρα ① χωρίς το καπάκι ⑥ περ. 5–10 λεπτά.
4. Στη συνέχεια ξεπλύνετε όλα τα εξαρτήματα καλά με το χέρι.
5. Μετά τον καθαρισμό στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα καλά.

### 5.3 Συναρμολόγηση της χύτρας ταχύτητας

**ΠΡΟΣΟΧΗ**

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ ΑΠΟ ΛΑΘΟΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΜΕΝΟ ΚΑΠΑΚΙ

Το καπάκι δεν επιτρέπεται να συναρμολογείται με λάθος τρόπο. Η συναρμολόγηση πρέπει να γίνεται πάντα σύμφωνα με τον περιγραφόμενο τρόπο.

⇨ Να τηρείτε επακριβώς τις οδηγίες.

⇨ Να ελέγχετε τη σωστή εφαρμογή.

#### 5.3.1 Συναρμολόγηση του καπακιού

*(βλέπε σειρά εικόνων H)*

1. Ελέγξτε το χείλος του καπακιού, τη λαβή του καπακιού, τα συστήματα ασφαλείας και τον στεγανοποιητικό δακτύλιο για ρύπους ή βουλώματα.
2. Στρίψτε το καπάκι ⑥ έτσι, ώστε το χείλος να δείχνει προς τα κάτω.
3. Αναποδογυρίστε τη λαβή ⑪ και κρατήστε την καλά.
4. Αναρτήστε τη σχισμή συγκράτησης ⑰ στη λαβή του καπακιού ⑪ στο συγκρατητή ⑧ του καπακιού ⑥.
5. 5. Διπλώστε τη λαβή ⑪ αργά προς τα κάτω.
6. 6. Στρίψτε το καπάκι ⑥ με τη λαβή ⑪.
7. Ευθυγραμμίστε το καπάκι ⑥ και τι λαβή ⑪ έτσι, ώστε η διπλή στεγανοποίηση ⑱ να μη συνθλίβεται και να μην υποστεί βλάβη από τα χείλη των ανοιγμάτων του καπακιού.
8. Πατήστε το καπάκι ⑥ προσεκτικά προς τα κάτω, ώσπου να πιάσει με θόρυβο στο ξεκλείδωμα καπακιού ⑭. Ελέγξτε το πιάσιμο με εκ νέου ώθηση του κόκκινου σύρτη.
9. Τοποθετήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο ㉑ μέσα στο χείλος της χύτρας και ωθήστε τον προσεκτικά για να μπει κάτω από το χείλος.

▸ Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος ㉑ πρέπει να βρίσκεται εξολοκλήρου κάτω από το καμπύλο χείλος.

#### 5.3.2 Τοποθετήστε το καπάκι *(βλέπε σειρά εικόνων F)*

1. Αποθέστε τη χύτρα ① επάνω σε μια σταθερή επιφάνεια.
2. Τοποθετήστε το καπάκι ⑥ με το χείλος προς τα κάτω επάνω στη χύτρα ①.

▸ Η σήμανση τοποθέτησης ⑨ στο καπάκι και η σήμανση στη μακρουλή λαβή④ πρέπει να συμφωνούν, ειδάλλως το καπάκι δεν μπορεί να τοποθετηθεί.

▸ Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος ㉑ πρέπει να είναι τοποθετημένος στο χείλος του καπακιού!

3. Κρατήστε με το αριστερό χέρι τη μακρουλή λαβή ③ της χύτρας ①.
4. Κινήστε με το δεξί χέρι το καπάκι ⑥ με τη λαβή ⑪ προς τα αριστερά.

5. Όταν οι δύο λαβές ③/⑪ βρίσκονται ακριβώς η μία επάνω στην άλλη, ωθήστε το περιστρεφόμενο κουμπί ⑫ πλήρως προς τα εμπρός.
   - ▸ Δεν επιτρέπεται να υπάρχει ορατό διάκενο μεταξύ της λαβής ⑪ και του περιστρεφόμενου κουμπιού ⑫.

## 6. Χειρισμός της χύτρας ταχύτητας

### 6.1 Έλεγχος των συστημάτων ασφαλείας

1. Αφαιρέστε το καπάκι ⑥ σύμφωνα με το *κεφάλαιο 5.1.*
2. Αφαιρέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο ㉑ τραβώντας τον προσεκτικά από το χείλος της χύτρας και βάλτε τον στην άκρη.
3. Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού ⑪ σύμφωνα με το *κεφάλαιο 5.1.*
4. Ελέγξτε, αν ο στεγανοποιητικός δακτύλιος ㉑ και το εσωτερικό χείλος του καπακιού είναι καθαρά.
5. Ελέγξτε, αν...

/ η σχισμή ασφαλείας A στο χείλος του καπακιού,
/ το σύστημα ρύθμισης πίεσης ⑮,
/ η ένδειξη πίεσης ⑯,
/ το ξεκλείδωμα καπακιού ⑭,
/ η βαλβίδα ασφαλείας ⑦

είναι καθαρά και όχι βουλωμένα.
   - ▸ Μουσκέψτε τυχόν σκληρά ιζήματα και καθαρίστε τα, εξαλείψτε βουλώματα (βλέπε *κεφάλαιο 8.1* Καθαρισμός).
6. Ελέγξτε, αν είναι ορατή η σφαίρα στη βαλβίδα ασφαλείας ⑦ στην κάτω πλευρά του καπακιού .
   - ▸ Αν απαιτείται ανακινήστε το καπάκι ⑥ , μέχρι να φανεί η σφαίρα.
   - ▸ Σε περίπτωση βλάβης να αντικαθίσταται από τους εξουσιοδοτημένους εμπόρους / το σέρβις της WMF.
7. Ελέγξτε την κινητικότητα του συστήματος ρύθμισης πίεσης⑮ πιέζοντας το προσεκτικά με το δάχτυλο.
8. Ελέγξτε, αν όλες οι στεγανοποιήσεις είναι καθαρές, δεν παρουσιάζουν βλάβη και εφαρμόζουν σωστά *(βλ. σειρά εικόνων J).*
   - ▸ Η διπλή στεγανοποίηση ⑱ δεν επιτρέπεται να καλύπτει καμία άλλη βαλβίδα, τα δύο βέλη πρέπει να δείχνουν το ένα το άλλο και η στεγανοποίηση πρέπει να εφαρμόζει χωρίς διάκενο στη λαβή ⑪.
   - ▸ Η διπλή στεγανοποίηση ⑱ πρέπει επιπλέον να βρίσκεται κάτω από το στεγανοποιητικό χείλος ⑳ της λαβής του καπακιού ⑪.

### 6.2 Άνοιγμα του καπακιού

Για το άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας αφαιρέστε το καπάκι ⑥ σύμφωνα με το *κεφάλαιο 5.1.*

### 6.3 Γέμισμα της χύτρας ταχύτητας

**⚠ ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ**

ΠΡΟΚΛΗΣΗ ΒΛΑΒΩΝ ΑΠΟ ΕΛΛΕΙΨΗ ΥΓΡΟΥ – ΜΕΡΙΚΗ Η ΟΛΙΚΗ

Κίνδυνος υπερθέρμανσης και πρόκλησης βλαβών

⇨ Να μη θερμαίνετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας στην ύψιστη βαθμίδα θερμοκρασίας χωρίς υγρό ή επίβλεψη.

⇨ Να χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας μόνο με επαρκές υγρό (τουλάχιστον 1/4 λίτρο νερού).

**ΠΡΟΣΟΧΗ**

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ ΑΠΟ ΕΞΕΡΧΟΜΕΝΟ ΦΑΓΗΤΑ

Τα καυτά φαγητά μπορούν να εξέλθουν από το σύστημα ρύθμισης πίεσης, τη βαλβίδα ασφαλείας ή την πλευρική σχισμή ασφαλείας και να προκαλέσουν εγκαύματα.

⇨ Να γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας το πολύ μέχρι 2/3 (βλέπε εσωτερική σήμανση) του ονομαστικού της περιεχομένου.

⇨ Να γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας το πολύ μέχρι το 1/2 του ονομαστικού της περιεχομένου, **όταν βράζετε φαγητά που φουσκώνουν ή αφρίζουν πολύ** όπως π.χ. σούπες, όσπρια, σούπα λαχανικών, ζωμούς, εντόσθια ή ζυμαρικά.

Να τοποθετείτε τα είδη προς μαγείρεμα στη χύτρα με επαρκές υγρό και να χρησιμοποιείτε ένθετα και γεφυράκι *(βλέπε κεφάλαιο 7.2)* αν απαιτείται. Αν απαιτείται, να τσιγαρίζετε το κρέας πρωτύτερα στη χύτρα σύμφωνα με το *κεφάλαιο 7.1.*

### 6.4 Κλείσιμο της χύτρας ταχύτητας

1. Συναρμολογήστε το καπάκι σύμφωνα με το *κεφάλαιο 5.3*, αν απαιτείται.

2. Τοποθετήστε και κλείστε το καπάκι σύμφωνα με το *κεφάλαιο 5.3.*

### 6.5 Βράσιμο των φαγητών

Στη χύτρα ταχύτητας τα φαγητά βράζουν υπό πίεση. Χάρη στην πίεση του ατμού επικρατούν στη χύτρα υψηλότερες θερμοκρασίες απ' ότι κατά το «κανονικό» μαγείρεμα. Έτσι μειώνονται οι χρόνοι βρασμού έως και 70 %, προσφέροντας σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας. Χάρη στο συντομότερο βράσιμο στον ατμό διατηρούνται σε μεγαλύτερο βαθμό το άρωμα, η γεύση και οι βιταμίνες.

**ΣΥΜΒΟΥΛΗ** – Όσοι επιδιώκουν εξοικονόμηση ενέργειας κλείνουν την πηγή θέρμανσης πριν λήξει ο χρόνος βρασμού, διότι η συσσωρευμένη θερμότητα στη χύτρα επαρκεί, για την ολοκλήρωση της διαδικασίας βρασίματος.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΣΤΟΥΣ ΧΡΟΝΟΥΣ ΒΡΑΣΜΟΥ

Οι χρόνοι βρασμού **μπορεί να διαφέρουν στο ίδιο φαγητό** μια και μπορεί να υπάρχει διαφορά στην ποσότητα, στο σχήμα και στη σύσταση.

#### 6.5.1 Βαθμίδα βρασμού 1

Απαλή βαθμίδα βρασμού για ευαίσθητα φαγητά όπως λαχανικά, ψάρι ή κομπόστα

Το βράσιμο στη βαθμίδα μαγειρέματος αυτή είναι ιδιαίτερα απαλό, το άρωμα και οι θρεπτικές ουσίες διατηρούνται σε υψηλό βαθμό. Στη βαθμίδα μαγειρέματος 1 η ένδειξη πίεσης ανεβαίνει μέχρι τον 1ο δακτύλιο μαγειρέματος. Τυχόν πολύ υψηλή πίεση ρυθμίζεται αυτόματα.

1. Ελέγξτε, αν η χύτρα ταχύτητας έχει κλείσει σωστά.
2. Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας επάνω στη κουζίνα.
3. Ρυθμίστε στο περιστρεφόμενο κουμπί ⑫ στη βαθμίδα μαγειρέματος 1, για το σκοπό αυτό στρίψτε το περιστρεφόμενο κουμπί ⑫ προς τα **αριστερά** στη **βαθμίδα 1** *(βλέπε εικόνα C).*
4. Ρυθμίστε την κουζίνα σε **υψηλή** βαθμίδα θέρμανσης.
   ▸ Η χύτρα ταχύτητας θερμαίνεται.

   a) Μέσω της βαλβίδας ασφαλείας ⑦, που ταυτόχρονα συνιστά αυτοματισμό προετοιμασίας βρασμού, διαφεύγει κατά τη φάση της προετοιμασίας βρασμού αέρας, ώσπου η βαλβίδα να κλείσει και να αναπτυχθεί πίεση.

   b) Η ένδειξη πίεσης ⑯ αρχίζει να ανεβαίνει. Μπορείτε να παρακολουθήσετε την αύξηση μέσα από την εγκοπή δίπλα στην ένδειξη πίεσης και να ρυθμίσετε την παροχή ενέργειας αντίστοιχα.

   c) Ο **κόκκινος** δακτύλιος (κίτρινος δακτύλιος στην περίπτωση της Perfect Excellence) στην ένδειξη πίεσης δείχνει ότι η χύτρα δεν μπορεί πια να ανοιχτεί.
5. Μόλις η ένδειξη πίεσης ⑯ δείξει τον 1ο πράσινο δακτύλιο μαγειρέματος, αρχίζει ο χρόνος βρασμού.
6. Να προσέχετε, ώστε η θέση του δακτυλίου στην ένδειξη πίεσης ⑯ να παραμένει σταθερή.
7. Αν η ένδειξη πίεσης ⑯ πέσει κάτω από τον 1ο πράσινο δακτύλιο μαγειρέματος, αυξήστε την παροχή ενέργειας.
   ▸ Ο χρόνος βρασμού αυξάνετε έτσι κατά λίγο.
8. Αν η ένδειξη πίεσης ⑯ ανεβεί πάνω από τον 1ο πράσινο δακτύλιο μαγειρέματος, δημιουργείται πολύ υψηλή πίεση ατμού, ο οποίος **διαφεύγει με θόρυβο** μέσω του συστήματος ρύθμισης πίεσης ⑮.
   a) Κατεβάστε τη χύτρα ταχύτητας από την εστία.
   b) Περιμένετε, μέχρι η ένδειξη πίεσης να κατεβεί στον 1ο δακτύλιο μαγειρέματος.
   c) Τοποθετήστε και πάλι τη χύτρα ταχύτητας επάνω στη κουζίνα με μειωμένη την παροχή ενέργειας.
9. Μετά το πέρας του χρόνου βρασμού κατεβάστε τη χύτρα ταχύτητας από την παροχή ενέργειας και εκτονώστε την πίεση *(βλέπε κεφάλαιο 6.6).*
10. **Όταν εκτονωθεί η πίεση, ανακινήστε τη χύτρα ταχύτητας και ανοίξτε την προσεκτικά.**

#### 6.5.2 Βαθμίδα βρασμού 2

Βαθμίδα ταχύ βρασμού για όλα τα υπόλοιπα φαγητά

Σε αυτή τη βαθμίδα μαγειρέματος εξοικονομείτε πολύ χρόνο και ενέργεια Στη βαθμίδα μαγειρέματος 2 η ένδειξη πίεσης ανεβαίνει μέχρι τον 2ο δακτύλιο μαγειρέματος. Τυχόν πολύ υψηλή πίεση ρυθμίζεται αυτόματα.

1. Ελέγξτε, αν η χύτρα ταχύτητας έχει κλείσει σωστά.

2. Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας επάνω στη κουζίνα.

**⚠ ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ**

ΠΡΟΚΛΗΣΗ ΒΛΑΒΩΝ ΑΠΟ ΕΛΛΕΙΨΗ ΥΓΡΟΥ – ΜΕΡΙΚΗ Η ΟΛΙΚΗ

Κίνδυνος υπερθέρμανσης και πρόκλησης βλαβών

⇨ Να μη θερμαίνετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας στην ύψιστη βαθμίδα θερμοκρασίας χωρίς υγρό ή επίβλεψη.

⇨ Να χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας μόνο με επαρκές υγρό (τουλάχιστον 1/4 λίτρο νερού).

3. Ρυθμίστε στο περιστρεφόμενο κουμπί C τη βαθμίδα μαγειρέματος 2, για το σκοπό αυτό στρίψτε το περιστρεφόμενο κουμπί ⑫ προς τα **δεξιά** στη **βαθμίδα 2** *(βλέπε εικόνα C)*.

4. Ρυθμίστε την κουζίνα στην ύψιστη βαθμίδα θέρμανσης.

   ▸ Η χύτρα ταχύτητας θερμαίνεται.

   a) Μέσω της βαλβίδας ασφαλείας ⑦, που ταυτόχρονα συνιστά αυτοματισμό προετοιμασίας βρασμού, διαφεύγει κατά τη φάση της προετοιμασίας βρασμού αέρας, ώσπου η βαλβίδα να κλείσει με θόρυβο και να αναπτυχθεί πίεση.

   b) Η ένδειξη πίεσης ⑯ αρχίζει να ανεβαίνει. Μπορείτε να παρακολουθήσετε την αύξηση μέσα από την εγκοπή δίπλα στην ένδειξη πίεσης και να ρυθμίσετε την παροχή ενέργειας αντίστοιχα.

   c) Ο κόκκινος δακτύλιος (κίτρινος δακτύλιος στην περίπτωση της Perfect Excellence) στην ένδειξη πίεσης δείχνει ότι η χύτρα δεν μπορεί πια να ανοιχτεί.

   ▸ Μόλις η ένδειξη πίεσης ⑯ δείξει τον 2ο πράσινο δακτύλιο μαγειρέματος, αρχίζει ο χρόνος βρασμού.

5. Να προσέχετε, ώστε η θέση του δακτυλίου στην ένδειξη πίεσης ⑯ να παραμένει σταθερή.

6. Αν η ένδειξη πίεσης ⑯ πέσει κάτω από τον 2ο πράσινο δακτύλιο μαγειρέματος, αυξήστε την παροχή ενέργειας.

   ▸ Ο χρόνος βρασμού αυξάνετε έτσι κατά λίγο.

7. Αν η ένδειξη πίεσης ⑯ ανεβεί πάνω από τον 2ο πράσινο δακτύλιο μαγειρέματος, δημιουργείται πολύ υψηλή πίεση ατμού, ο οποίος **διαφεύγει με θόρυβο** μέσω του συστήματος ρύθμισης πίεσης ⑮.

   a) Κατεβάστε τη χύτρα ταχύτητας από την εστία.

   b) Περιμένετε, μέχρι η ένδειξη πίεσης να κατεβεί στον 2ο δακτύλιο μαγειρέματος.

   c) Τοποθετήστε και πάλι τη χύτρα ταχύτητας επάνω στη κουζίνα με μειωμένη την παροχή ενέργειας.

8. Μετά το πέρας του χρόνου βρασμού κατεβάστε τη χύτρα ταχύτητας από την παροχή ενέργειας και εκτονώστε την πίεση σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.6*.

9. **Όταν εκτονωθεί η πίεση, ανακινήστε τη χύτρα ταχύτητας και ανοίξτε την προσεκτικά.**

### 6.6 Μείωση πίεσης / ψύξη

**Μέθοδος 1 – εκμετάλλευση της υπολειπόμενης θερμότητας**

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

ΕΞΑΓΩΓΗ ΑΤΜΟΥ ΑΠΟ ΤΗ ΧΥΤΡΑ

Στην περίπτωση φαγητών, που αφρίζουν ή φουσκώνουν (π. χ. όσπρια, ζωμός κρέατος, σιτηρά), δε θα πρέπει να εκτονώσετε την πίεση σύμφωνα με τη μέθοδο 2, 3 ή 4. Αν οι μέθοδοι αυτοί χρησιμοποιηθούν π.χ. για την εξαγωγή ατμού για πατάτες με φλούδα, αυτές σκάνε.

1. Κατεβάστε τη χύτρα ταχύτητας από τη κουζίνα.

   ▸ Μετά από σύντομο χρονικό διάστημα κατεβαίνει η ένδειξη πίεσης.

2. Αν η ένδειξη πίεσης ⑯ εξαφανιστεί πλήρως μέσα στη λαβή του καπακιού, στρίψτε το περιστρεφόμενο κουμπί ⑫ έτσι, ώστε το σήμα ανοίγματος ㉒ να συμφωνεί με τη σήμανση λαβής ㉔ *(βλέπε εικόνα A)*.

3. Τραβήξτε το περιστρεφόμενο κουμπί ⑫ προς τα πίσω, προς το άκρο της λαβής.

   ▸ Ο υπολειπόμενος ατμός διαφεύγει.

4. Όταν δεν εξέρχεται πια ατμός, **ανακινήστε** τη χύτρα και ανοίξτε την.

**Μέθοδος 2 – αργή εξαγωγή ατμού (αυτόματο σύστημα εξαγωγής ατμού –** *βλέπε εικόνα A***)**

1. Στρίψτε το περιστρεφόμενο κουμπί ⑫ έτσι, ώστε το σήμα ανοίγματος ㉒ να συμφωνεί με τη σήμανση λαβής ㉔.

   ▸ Ο ατμός διαφεύγει αργά.

2. Αν η ένδειξη πίεσης εξαφανιστεί πλήρως στη λαβή του καπακιού, **ανακινήστε** τη χύτρα και ανοίξτε την.

**Μέθοδος 3 – γρήγορη εξαγωγή ατμού (*βλέπε εικόνα A)***

**ΠΡΟΣΟΧΗ**

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗ ΓΡΗΓΟΡΗ ΕΞΑΓΩΓΗ ΑΤΜΟΥ

Κατά τη γρήγορη εξαγωγή ατμού με το περιστρεφόμενο κουμπί ⑫ ή κάτω από το τρεχούμενο νερό υφίσταται πάντα κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από καυτό ατμό ή από τα είδη προς μαγείρεμα.

⇨ **Ανακινήστε** τη χύτρα ταχύτητας πριν την ανοίξετε.

⇨ Να κρατάτε τα χέρια, το κεφάλι και το σώμα πάντα εκτός της περιοχής κινδύνου – πάνω από το καπάκι ⑥ και την πλευρική σχισμή ασφαλείας ⑩ στο χείλος του καπακιού.

1. Στρίψτε το περιστρεφόμενο κουμπί ⑫ έτσι, ώστε το σήμα ανοίγματος ㉒ να συμφωνεί με τη σήμανση λαβής ㉔.
2. Τραβήξτε το περιστρεφόμενο κουμπί ⑫ προς τα πίσω, προς το άκρο της λαβής.
   ▸ Ο ατμός διαφεύγει γρήγορα.
3. Αν η ένδειξη πίεσης ⑯ εξαφανιστεί πλήρως μέσα στη λαβή του καπακιού ⑪ , **ανακινήστε** τη χύτρα και ανοίξτε την.

**Μέθοδος 4 – χωρίς εξαγωγή ατμού**

1. Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας στον νεροχύτη και αφήστε να τρέξει κρύο νερό επάνω στο καπάκι.
2. Αν η ένδειξη πίεσης ⑯ εξαφανιστεί πλήρως μέσα στη λαβή του καπακιού ⑪ , **ανακινήστε** τη χύτρα και ανοίξτε την.

### 6.7 Άνοιγμα μετά το βράσιμο *(βλέπε σειρά εικόνων E)*

1. Εκτονώστε πρώτα την πίεση, σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.6.*
   ▸ Πριν το άνοιγμα η πίεση πρέπει να έχει εκτονωθεί πλήρως.
2. Στρίψτε το περιστρεφόμενο κουμπί ⑫ έτσι, ώστε το σήμα ανοίγματος ㉒ να συμφωνεί με τη σήμανση λαβής ㉔.
3. Τραβήξτε το περιστρεφόμενο κουμπί ⑫ τέρμα προς τα πίσω, προς το άκρο της λαβής.
   ▸ Η πράσινη σήμανση ㉓ στη λαβή του καπακιού ⑪ πρέπει να είναι πλήρως ορατή.
4. **Ανακινήστε** τη χύτρα.
5. Κρατήστε με το αριστερό χέρι τη μακρουλή λαβή ③ της χύτρας ①.
6. Πιάστε με το δεξί χέρι τη λαβή του καπακιού ⑪ και στρίψτε την προς τα δεξιά, ώσπου να ξεκλειδώσει το καπάκι⑥.
   ▸ Οι σημάνσεις καπακιού ⑨ και της μακρουλής λαβής ④ πρέπει να καλύπτονται.
7. Για το άνοιγμα γείρετε ελαφριά τη λαβή του καπακιού ⑪ με το καπάκι ⑥ προς τα κάτω, ώστε να ρεύσει ο υπόλοιπος ατμός προς τα εμπρός.
8. Σηκώστε το καπάκι ⑥.

## 7. Τρόποι χρήσης και παρασκευής

### 7.1 Βράσιμο με ένθετα και γεφυράκι

Στη χύτρα ταχύτητας μπορείτε – ανάλογα με το ύψος της χύτρας ταχύτητας – να παρασκευάσετε ταυτόχρονα περισσότερα φαγητά. Στην περίπτωση αυτή τα μεμονωμένα τρόφιμα τοποθετούνται το ένα επάνω στο άλλο και διαχωρίζονται με ένθετα. Αν π.χ. θέλετε να βράσετε κρέας στον πάτο της χύτρας, τοποθετείται ένα γεφυράκι στον πάτο της χύτρας, έτσι ώστε το πρώτο ένθετο να βρίσκεται επάνω από το κρέας.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Ένθετα και γεφυράκια μπορούν να αγοραστούν από τους εξουσιοδοτημένους εμπόρους / το σέρβις της WMF.

Για λαχανικά χρησιμοποιούνται μη διάτρητα και για πατάτες διάτρητα ένθετα. Το γεύμα με το μεγαλύτερο χρόνο βρασμού τοποθετείται πρώτο και χωρίς ένθετο στη χύτρα.

1. Για την παρασκευή φαγητών με διαφορετικούς χρόνους βρασμού η χύτρα θα πρέπει να ανοιχτεί στο ενδιάμεσο. Έτσι εξέρχεται ατμός και για το λόγο αυτό θα πρέπει να προσδώσετε κάτι παραπάνω από την απαιτούμενη ποσότητα υγρού στη χύτρα και να τη συμπληρώσετε, αν απαιτείται.

**Παραδείγματα**

/ Ψητό (20 λεπτά) – Πάτος χύτρας
/ Πατάτες (8 λεπτά) – Διάτρητο ένθετο
/ Λαχανικά (8 λεπτά) – Μη διάτρητο ένθετο

2. Το κρέας να βράσει τουλάχιστον 12 λεπτά.
3. Ανοίξτε τη χύτρα σύμφωνα με το *κεφάλαιο 5.1.*
4. Τοποθετήστε τις πατάτες με ένα διάτρητο ένθετο επάνω σε γεφυράκι πάνω από το ψητό και τα λαχανικά με ένα μη διάτρητο ένθετο από πάνω.
5. Κλείστε τη χύτρα σύμφωνα με το *κεφάλαιο 5.3* και αφήστε τα φαγητά να βράσουν για 8 λεπτά.

**ΣΥΜΒΟΥΛΗ** – Αν οι χρόνοι βρασμού δε διαφέρουν σημαντικά μπορούν όλα τα ένθετα να τοποθετηθούν ταυτόχρονα στη χύτρα.

### 7.2 Ψήσιμο

Αν θέλετε πριν από το μαγείρεμα να τσιγαρίσετε τρόφιμα (π.χ. κρεμμύδια, τεμάχια κρέατος κ.α.), μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητας όπως μία κανονική κατσαρόλα.

1. Αφαιρέστε το καπάκι ⑥ σύμφωνα με το *κεφάλαιο 5.1* και τσιγαρίστε τα τρόφιμα.
2. Για να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα...
   a) λύστε το σετ ψησίματος,
   b) προσθέσετε την απαραίτητη ποσότητα υγρού (τουλάχιστον 1/4 l),
   c) τοποθετήστε ενδεχομένως περαιτέρω τρόφιμα – με ή χωρίς ένθετα.
3. Τοποθετήστε και κλείστε το καπάκι σύμφωνα με το *κεφάλαιο 5.3.*
4. Ρυθμίστε τη βαθμίδα βρασμού σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.5* με το περιστρεφόμενο κουμπί ⑫.

### 7.3 Χρήση κατεψυγμένων

1. Προσθέστε την ελάχιστη ποσότητα υγρού (1/4 l νερού)
2. Τα κατεψυγμένα τοποθετούνται σε κατεψυγμένη κατάσταση στη χύτρα
3. Ξεπαγώστε το κρέας ελαφρώς, για να το τσιγαρίσετε
4. Τα λαχανικά τοποθετούνται απευθείας από τη συσκευασία στο μη διάτρητο ένθετο
   ▸ Οι χρόνοι βρασμού παρατείνονται.

### 7.4 Παρασκευή σιτηρών και οσπρίων

Για την παρασκευή στη χύτρα ταχύτητας τα σιτηρά και όσπρια δε χρειάζεται να μουσκεύονται.

▸ Ο χρόνος βρασμού επιμηκύνεται όμως περ. κατά το ήμισυ του χρόνου.
▸ Να προσέχετε,ότι η χύτρα επιτρέπεται να γεμίζεται μόνο κατά το ήμισυ.

1. Βάλτε 1/4 l ελάχιστη ποσότητα υγρού στη χύτρα και πρόσθετα ανά 1 μέρος σιτηρών / οσπρίων τουλάχιστον 2 μέρη υγρού.
2. Πριν το τέλος του χρόνου βρασμού σταματήστε την παροχή ενέργειας και εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα της εστίας για μετέπειτα επίτευξη βράσης.

### 7.5 Αποστείρωση

1. Μπιμπερά, βάζα συντήρησης κτλ. μπορούν να αποστειρώνονται. Για το σκοπό αυτό τοποθετήστε τα σε ένα διάτρητο ένθετο με το άνοιγμα προς τα κάτω.
2. Προσθέστε 1/4 l νερού.
3. Αποστείρωση για 20 λεπτά στη βαθμίδα βρασμού 2.
4. Αφήστε τα να κρυώσουν αργά (μέθοδος εξαγωγής ατμού 1).

### 7.6 Συντήρηση τροφίμων

1. Παρασκευάστε τα τρόφιμα ως συνήθως και τοποθετήστε τα σε βάζα συντήρησης.
2. Γεμίστε 1/4 l νερού στη χύτρα.
3. Τοποθετήστε τα βάζα συντήρησης σε ένα διάτρητο ένθετο.
4. Βάζα συντήρησης με περιεχόμενο 1 l να παρασκευάζονται στη χύτρα ταχύτητας των 6,5 l ή 8,5 l, μικρότερα βάζα συντήρησης στη χύτρα ταχύτητας 4,5 l.
5. Λαχανικά / κρέας στη βαθμίδα βρασμού 2 για περ. 20 λεπτά, φρούτα με κουκούτσια στη βαθμίδα βρασμού 1 για περ. 5 λεπτά και γιγαρτόκαρπα για περ. 10 λεπτά.
6. Για την εξαγωγή ατμού αφήστε τη χύτρα να

ψυχθεί αργά (μέθοδος εξαγωγής ατμού 1). Με τις άλλες μεθόδους ο χυμός εξέρχεται από τα βάζα συντήρησης.

### 7.7 Αποχύμωση

Στη χύτρα ταχύτητας μπορείτε να παράγεται χυμό από μικρές ποσότητες φρούτων.

1. Δώστε 1/4 l νερού στη χύτρα.
2. Τοποθετήστε τα φρούτα σε ένα διάτρητο ένθετο, τοποθετήστε το επάνω σε ένα μη διάτρητο ένθετο και προσθέστε την ποσότητα ζάχαρης που θέλετε.
3. Στη βαθμίδα βρασμού ο βρασμός πρέπει να διαρκεί για 10 - 20 λεπτά, ανάλογα με το είδος των φρούτων.
4. Εκτονώστε πλήρως την πίεση στη χύτρα με τρεχούμενο νερό (μέθοδος εξαγωγής ατμού 4) και ανακινήστε την πριν την ανοίξετε.

## 8. Καθαρισμός, συντήρηση και φύλαξη της χύτρας ταχύτητας

### 8.1 Καθαρισμός

Για τον καθαρισμό να χρησιμοποιείτε καυτό νερό και κοινό υγρό πιάτων.

▸ Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού που περιέχουν άμμο ή τριπτικά, σύρμα ή τη σκληρή πλευρά σφουγγαριών.

1. Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού ⑪ σύμφωνα με το *κεφάλαιο 5.1* και καθαρίστε την μόνο κάτω από τρεχούμενο νερό *(βλέπε σειρά εικόνων G)*.
2. Αφαιρέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο ㉑ από το καπάκι ⑥ και καθαρίστε το με το χέρι.
3. Κατάλοιπα φαγητού με ελαφριά πρόσφυση να μουσκεύονται. Κατάλοιπα φαγητού με δυνατή πρόσφυση να παίρνουν βράση με λίγο νερό στη χύτρα ταχύτητας.
4. Οι ρυπαρές οι βουλωμένες βαλβίδες να καθαρίζονται με μια υγρή μπατονέτα.

   ▸ Να μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή μυτερά αντικείμενα.

5. Η χύτρα, τα ένθετα και το γεφυράκι μπορούν να καθαρίζονται στο πλυντήριο πιάτων.

   ▸ Αυτό όμως μπορεί να επιφέρει αλλαγές στα χρώματα των επιφανειών. Η λειτουργία δεν επηρεάζεται αρνητικά από αυτό.

   ▸ Παρά ταύτα εμείς συνιστούμε τον καθαρισμό με το χέρι.

6. Σε περίπτωση που η χύτρα ταχύτητας πιάσει άλατα, βράστε με ξίδι.
7. Να στεγνώνετε τα μαγειρικά σκεύη καλά μετά από τον καθαρισμό.

### 8.2 Φύλαξη / αποθήκευση

Φυλάσσετε την καθαρή και στεγνή χύτρα ταχύτητας σε καθαρό, ξηρό και προστατευμένο μέρος.

1. Αφαιρέστε το καπάκι ⑥ σύμφωνα με το *κεφάλαιο 5.1*.
2. Αφαιρέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο ㉑ από το χείλος της χύτρας και φυλάξτε τον ξεχωριστά, για να τον προστατέψετε.
3. Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού ⑪ σύμφωνα με το *κεφάλαιο 5.1* και τοποθετήστε την στη χύτρα ① ή το καπάκι ⑥.
4. Τοποθετήστε το καπάκι ⑥ ανάποδα επάνω στη χύτρα ①.

### 8.3 Συντήρηση / αντικατάσταση φθειρόμενων εξαρτημάτων

/ Η πλευρική και η μακρουλή λαβή να αντικαθίστανται μόνο από τους εξουσιοδοτημένους εμπόρους / το σέρβις της WMF.

/ Η βαλβίδα ασφαλείας να αντικαθίσταται το αργότερο μετά από 10 έτη και μόνο από τους εξουσιοδοτημένους εμπόρους / το σέρβις της WMF.

/ Να ελέγχετε τακτικά τα φθειρόμενα εξαρτήματα και να τα αντικαθιστάτε με γνήσια ανταλλακτικά, αν απαιτείται.

/ Σε περίπτωση βλάβης, σκλήρυνσης, αποχρωματισμού ή κακής εφαρμογής, να αντικαθιστάτε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο και τη διπλή στεγανοποίηση με γνήσια ανταλλακτικά.

#### 8.3.1 Αντικατάσταση στεγανοποιητικού δακτυλίου

1. Αφαιρέστε το καπάκι ⑥ σύμφωνα με το *κεφάλαιο 5.1*.
2. Αναποδογυρίστε το καπάκι ⑥.
3. Αφαιρέστε τον ελαττωματικό στεγανοποιητικό δακτύλιο ㉑ από το χείλος της χύτρας και απορ-

ρίψτε τον.

4. Τοποθετήστε τον νέο γνήσιο στεγανοποιητικό δακτύλιο ㉑ μέσα στο χείλος της χύτρας και ωθήστε τον προσεκτικά για να μπει κάτω από το χείλος.
   ▸ Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος ㉑ πρέπει να βρίσκεται εξολοκλήρου κάτω από το καμπύλο χείλος.

**8.3.2 Αντικατάσταση της διπλής στεγανοποίησης**

1. Αφαιρέστε το καπάκι ⑥ σύμφωνα με το *κεφάλαιο 5.1* από τη χύτρα, αν απαιτείται.
2. Αποσυναρμολογήστε το καπάκι *(βλέπε σειρά εικόνων G)*, για το σκοπό αυτό αναποδογυρίστε το καπάκι ⑥.
3. Κρατήστε καλά το καπάκι ⑥ και ωθήστε το ξεκλείδωμα καπακιού ⑭ προς το άκρο της λαβής.
4. Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού ⑪.
5. Αφαιρέστε τη διπλή στεγανοποίηση ⑱ από τη λαβή καπακιού ⑪ και απορρίψτε την *(βλέπε εικόνα J)*.
6. Τοποθετήστε προσεκτικά τη νέα, γνήσια διπλή στεγανοποίηση ⑱.
   ▸ Η διπλή στεγανοποίηση ⑱ δεν επιτρέπεται να καλύπτει καμία άλλη βαλβίδα.
   ▸ Τα βέλη επάνω στη διπλή στεγανοποίηση ⑱ και στον πάτο της λαβής, πρέπει να δείχνουν το ένα το άλλο.
   ▸ Η διπλή στεγανοποίηση ⑱ πρέπει να εφαρμόζει χωρίς διάκενο και επίπεδα επάνω στον πάτο της λαβής.
   ▸ Η διπλή στεγανοποίηση ⑱ πρέπει να βρίσκεται κάτω από το στεγανοποιητικό χείλος ⑳ της λαβής, έτσι ώστε η προεξοχή του στεγανοποιητικού χείλους να βρίσκεται επάνω από το χείλος της στεγανοποίησης.

## 9. Άρση βλαβών

/ Σε περίπτωση βλαβών να παίρνετε πάντα τη χύτρα από την εστία.

/ **Μην ανοίγετε τη χύτρα ταχύτητας ποτέ με τη βία!**

| Βλάβες | Αιτία | Αντιμετώπιση |
|---|---|---|
| Πολύ μεγάλος χρόνος προετοιμασίας βρασμού ή ο δείκτης βρασμού δεν ανεβαίνει | Ακατάλληλη διάμετρος της εστίας | Επιλέξτε μία εστία, που να ταιριάζει στη διάμετρο της χύτρας |
| | Ακατάλληλη βαθμίδα θέρμανσης. | Ρυθμίστε στην ύψιστη βαθμίδα θέρμανσης. |
| | α ) Το καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.<br>β) Η διπλή στεγανοποίηση λείπει.<br>γ) Το καπάκι δε συναρμολογήθηκε σωστά. | 1. Εκτονώστε πλήρως την πίεση στη χύτρα σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.6* και ανοίξτε την.<br>2. Ελέγξτε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο ㉑ / την διπλή στεγανοποίηση ⑱ *(βλέπε εικόνα J)* για σωστή εφαρμογή.<br>3. Ελέγξτε το καπάκι ⑥ για σωστή εφαρμογή / συναρμολόγηση.<br>4. Κλείστε τη χύτρα σύμφωνα με το *κεφάλαιο 5.3*. |
| | Το σφαιρίδιο στη βαλβίδα ασφαλείας / ο αυτοματισμός προετοιμασίας βρασμού δεν εφαρμόζει σωστά | 1. Εκτονώστε πλήρως την πίεση στη χύτρα σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.6* και ανοίξτε την.<br>2. Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού ⑪ σύμφωνα με το *κεφάλαιο 5.1*.<br>3. Ελέγξτε την έδραση της μεταλλικής σφαίρας μέσα στην βαλβίδα ασφαλείας ⑦ και καθαρίστε την αν απαιτείται.<br>4. Κλείστε τη χύτρα σύμφωνα με το *κεφάλαιο 5.3*. |
| | Λείπει υγρό | 1. Εκτονώστε πλήρως την πίεση στη χύτρα σύμφωνα με το *κεφάλαιο 6.6* και ανοίξτε την.<br>2. Συμπληρώστε υγρό (τουλάχ. 1/4 l).<br>3. Κλείστε τη χύτρα σύμφωνα με το *κεφάλαιο 5.3*. |

| Βλάβες | Αιτία | Αντιμετώπιση |
|---|---|---|
| Από το καπάκι εξέρχεται ατμός | Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος ή / και το χείλος της χύτρας είναι ρυπαρά | 1. Εκτονώστε πλήρως την πίεση στη χύτρα σύμφωνα με το ***κεφάλαιο 6.6*** και ανοίξτε την.<br>2. Καθαρίστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο ㉑ και το χείλος της χύτρας.<br>3. Κλείστε ξανά τη χύτρα σύμφωνα με το ***κεφάλαιο 5.3***. |
| | Το περιστρεφόμενο κουμπί δε βρίσκεται στη βαθμίδα βρασμού 1 ή 2 | Ρυθμίστε το περιστρεφόμενο κουμπί⑫ στη βαθμίδα βρασμού 1 ή 2 |
| | Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος είναι ελαττωματικός ή σκληρός (λόγω φθοράς) | Αντικαταστήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο ㉑ με έναν γνήσιο στεγανοποιητικό δακτύλιο της WM |
| | Η διπλή στεγανοποίηση δεν εφαρμόζει σωστά ή είναι ελαττωματική. | Διορθώστε την έδραση της διπλής στεγανοποίησης ⑱ ή αντικαταστήστε την με ένα γνήσιο ανταλλακτικό της WMF. |
| Από τη βαλβίδα ασφαλείας / τον αυτοματισμό προετοιμασίας βρασμού εξέρχεται συνεχώς ατμός (δεν ισχύει για τη φάση προετοιμασίας βρασμού) | Η σφαίρα στη βαλβίδα ασφαλείας δεν εφαρμόζει σωστά στη βαλβίδα | 1. Εκτονώστε πλήρως την πίεση στη χύτρα σύμφωνα με το ***κεφάλαιο 6.6*** και ανοίξτε την.<br>2. Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού ⑪ σύμφωνα με το ***κεφάλαιο 5.1***.<br>3. Ελέγξτε τη βαλβίδα ασφαλείας ⑦ ή την εφαρμογή της μεταλλικής σφαίρας στο καπάκι.<br>4. Κλείστε ξανά τη χύτρα σύμφωνα με το ***κεφάλαιο 5.3***. |
| Το περιστρεφόμενο κουμπί δεν μπορεί να τραβηχτεί προς τα πίσω και δεν μπορείτε να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας | Το σύστημα ανοίγματος ασφαλείας μπλοκάρει | 1. Εκτονώστε πλήρως την πίεση στη χύτρα σύμφωνα με το ***κεφάλαιο 6.6*** και ανοίξτε την.<br>2. Ωθήστε επανειλημμένα το περιστρεφόμενο κουμπί ⑫ προς τα εμπρός και τραβήξτε το προς τα πίσω. |

## 10. Συμβουλές και λύσεις σχετικά με το μαγείρεμα

/ Για την αύξηση της ευκολίας κίνησης κατά το άνοιγμα και κλείσιμο να λιπαίνεται ελαφρά τον στεγανοποιητικό δακτύλιο με μαγειρικό λάδι ή λίπος.

/ Ο χρόνος βρασμού αρχίζει, μόλις ο προβλεπόμενος δακτύλιος εμφανιστεί στην ένδειξη βρασμού.

/ Οι αναφερόμενοι χρόνοι βρασμού είναι τιμές αναφοράς. Να προτιμάτε συντομότερους χρόνους, αφού μπορείτε πάντα να συνεχίσετε τον βρασμό.

/ Με τους αναφερόμενους χρόνους τα λαχανικά παραμένουν «αλ ντέντε».

/ Η θερμοκρασία βρασμού στον πρώτο δακτύλιο ανέρχεται στους 106° C (ιδιαίτερα κατάλληλη για λαχανικά και ψάρι), στον 2ο δακτύλιο στους 115°C (ιδιαίτερα κατάλληλη για κρέας).

Συνταγές θα βρείτε στον ιστότοπο www.wmf.com!

## 11. Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

| Τρόφιμα | Χρόνος | Υποδείξεις |
|---|---|---|
| **Χοιρινό και μοσχάρι**<br>Βράσιμο στον 1ο δακτύλιο. Ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης 1/4 l υγρού. Δεν απαιτείται ειδικό ένθετο | | |
| Χοιρινό σε λωρίδες | 5 - 7 | - |
| Χοιρινό γκούλας | 10 - 15 | - |
| Χοιρινό ψητό | 20 - 25 | Χρόνος βρασμού ανάλογα με το μέγεθος και το σχήμα |
| Μοσχαρίσιο σε λωρίδες | 5 - 7 | - |
| Μοσχαρίσιο γκούλας | 10 - 15 | - |
| Μοσχαρίσιο μπούτι με κόκαλο | 25 - 30 | - |
| Μοσχαρίσια γλώσσα | 15 - 20 | Επικαλύψτε με νερό |
| Μοσχαρίσιο ψητό | 20 - 25 | Χρόνος βρασμού ανάλογα με το μέγεθος και το σχήμα |
| **Βοδινό**<br>Βράσιμο στον 2ο δακτύλιο. Ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης 1/4 l. Για βοδινή γλώσσα απαιτείται ένα διάτρητο ένθετο | | |
| Κιμάς ψητός | 10 - 15 | - |
| Ψητό | 30 - 35 | - |
| μαρινάτο | 45 - 60 | - |
| Βοδινή γλώσσα | 6 - 8 | - |
| Σε λωρίδες | 15 - 20 | - |
| Γκούλας | 15 - 20 | - |
| ΡολόΒοδινό ψητό | 35 - 45 | Χρόνος βρασμού ανάλογα με το μέγεθος και το σχήμα |
| **Πουλερικά**<br>Βράσιμο στον 2ο δακτύλιο. Ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης 1/4 l. Για κότα για σούπα απαιτείται ένα διάτρητο ένθετο | | |
| Κότα για σούπα | 20 - 25 | μέγ. 1/2 ποσότητα πλήρωσης |
| Τεμαχισμένο κοτόπουλο | 6 - 8 | - |
| Μπούτι γαλοπούλας | 25 - 30 | εξαρτάται από το μέγεθος του μπουτιού |
| Γαλοπούλα ραγού | 6 - 10 | Ο γάλος είναι πανομοιότυπος. |
| Γαλοπούλα σνίτσελ | 2 - 3 | - |
| **Θηράματα**<br>Βράσιμο στον 2ο δακτύλιο. Ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης 1/4 l υγρού. Δεν απαιτείται ειδικό ένθετο | | |
| Κουνέλι ψητό | 15 - 20 | - |
| Κουνέλι πλάτη | 10 - 12 | - |
| Ελάφι ψητό | 25 - 30 | - |
| Ελάφι γκούλας | 15 - 20 | - |
| **Αρνί**<br>Βράσιμο στον 2ο δακτύλιο. Ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης 1/4 l υγρού. Δεν απαιτείται ειδικό ένθετο | | |
| Ραγού αρνί | 20 - 25 | Το κριάρι έχει μεγαλύτερους χρόνους βρασμού |
| Αρνί ψητό | 25 - 30 | Χρόνος βρασμού ανάλογα με το μέγεθος και το σχήμα |

| Τρόφιμα | Χρόνος | Υποδείξεις |
|---|---|---|
| **Ψάρι**<br>Βράσιμο στον 1ο δακτύλιο. Ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης 1/4 l υγρού. Για ραγού και γκούλας δεν απαιτείται ένθετο. Σε άλλες περιπτώσεις να χρησιμοποιείτε το μη διάτρητο. | | |
| Ψάρι φιλέ | 2 - 3 | Σοτάρισμα στο ζουμί του |
| Ψάρι ολόκληρο | 3 - 4 | Σοτάρισμα στο ζουμί του |
| Ραγού ή γκούλας | 3 - 4 | - |
| **Σούπες**<br>Βράσιμο στον 2ο δακτύλιο. Ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης 1/4 l υγρού έως 1/2 χύτρα. Δεν απαιτείται ένθετο. | | |
| Σούπα αρακά, σούπα φακής | 12 - 15 | Μουσκεμένα όσπρια |
| Ζωμός κρέατος | 25 - 30 | Ισχύει για όλα τα είδη κρέατος |
| Σούπα λαχανικών | 5 - 8 | - |
| Σούπα γκούλας | 10 - 15 | - |
| Σούπα κοτόπουλο | 20 - 25 | Ο χρόνος βρασμού εξαρτάται από το μέγεθος |
| Σούπα πατάτες | 5 - 6 | - |
| Σούπα ουρά βοδινού | 35 | - |
| **Λαχανικά**<br>Βράσιμο στον 1ο δακτύλιο. Ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης 1/4 l υγρού. Για ξινό λάχανο και παντζάρια δεν απαιτείται ένθετο. Για όλα τα άλλα τα φαγητά να χρησιμοποιείτε το διάτρητο ένθετο. Φασόλια βράζονται στον 2ο δακτύλιο. | | |
| Μελιτζάνες, αγγούρια και τομάτες | 2 - 3 | Λαχανικά που σοτάρονται δεν χάνουν γρήγορα το ζουμί τους |
| Λάχανο, πιπεριές, πράσα | 3 - 5 | - |
| Αρακάς, σέλινο, γογγυλοκράμβες | 4 - 6 | - |
| Μάραθος, καρότα, λάχανο Σαβοΐας | 5 - 8 | - |
| Φασόλια, πράσινο λάχανο, κόκκινο λάχανο | 7 - 10 | 2. δακτύλιος |
| Ξινό λάχανο | 10 - 15 | 2. δακτύλιος |
| Παντζάρια | 15 - 25 | 2. δακτύλιος |
| Αλατισμένες πατάτες | 6 - 8 | 2. δακτύλιος, οι πατάτες με φλούδα σκάνε, αν εξαχθεί γρήγορα ο ατμός |
| Πατάτες με φλούδα | 6 - 10 | |
| **Όσπρια**<br>Βράσιμο στον 2ο δακτύλιο. Ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης 1/4 l υγρού έως 1/2 χύτρα. Για 1 μέρος δημητριακών χρησιμοποιούνται 2 μέρη νερού. Μη μουσκεμένα δημητριακά να βράζονται 20-30 λεπτά περισσότερα. Το ρυζόγαλο να βράζεται στον 2ο δακτύλιο | | |
| Αρακάς, φασόλια, φακές | 10 - 15 | Βράστε τα χοντρά φασόλια 10 λεπτά περισσότερο |
| Πλιγούρι, κεχρί | 7 - 10 | Χρόνος βρασμού για μουσκεμένα σιτηρά |
| Καλαμπόκι, ρύζι, πράσινη όλυρα | 6 - 15 | Χρόνος βρασμού για μουσκεμένα σιτηρά |
| Ρυζόγαλο | 20 - 25 | Βράσιμο στον 1ο δακτύλιο |
| Μακρόκαρπο ρύζι | 6 - 8 | - |
| Πλήρες ρύζι | 12 - 15 | - |
| Σιτάρι, σίκαλη | 10 - 15 | Χρόνος βρασμού για μουσκεμένα σιτηρά |
| **Φρούτα**<br>Βράσιμο στον 1ο δακτύλιο. Ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης 1/4 l υγρού | | |
| Κεράσια, δαμάσκηνα | 2 - 5 | Συνιστούμε το διάτρητο ένθετο |
| Μήλα, αχλάδια | 2 - 5 | Συνιστούμε το διάτρητο ένθετο |

## Indice

1. Uso corretto della pentola a pressione
2° Tutte le avvertenze per la sicurezza importanti
3. Sballaggio della pentola a pressione
4. Conoscere e capire il funzionamento della pentola a pressione
5. Messa in funzione della pentola a pressione
6. Utilizzo della pentola a pressione
7. Tipi d'impiego e preparazioni
8. Lavaggio, manutenzione e conservazione della pentola a pressione.
9. Soluzione dei problemi
10. Consigli e trucchi per una buona cottura
11. Tabella dei tempi di cottura

## Siamo lieti

che abbiate scelto di acquistare una pentola a pressione WMF (pentola a pressione a vapore) e Vi auguriamo un utilizzo piacevole.
Per consentirVi inoltre di utilizzarla per molto tempo siete pregati di rispettare e seguire le seguenti istruzioni ed avvertenze per la sicurezza.

## 1. Uso corretto della pentola a pressione

### 1.1 Istruzioni ed avvertenze per la sicurezza

Nelle presenti istruzioni per l'uso sono riportate importanti avvertenze attraverso simboli grafici ed avvertimenti:



**AVVISO** indica una situazione pericolosa che può causare lesioni di grave entità (ad es. ustioni da vapore o superfici calde).

**PRUDENZA** indica una situazione potenzialmente pericolosa che può causare lesioni di minore o lieve entità.

**ATTENZIONE** indica una situazione che può causare danni materiali.

AVVERTENZA indica ulteriori informazioni per poter utilizzare la pentola a pressione in modo sicuro.

### 1.2 Ulteriori informazioni

**CONSIGLIO** indica consigli utili per un utilizzo efficiente della pentola a pressione.

### 1.3 Significato di segni e simboli

**1. Simboli**

 Rispettare e seguire le avvertenze

**2. Segni**

/ = enumerazione
▸ = Spiegazione, risultato
⇨ = Istruzioni per il trattamento avvertenze per la sicurezza
• = Sottoparagrafo
① = Riferimento agli elementi contenuti nei disegni

### 1.4 Utilizzo appropriato

**La pentola a pressione è adatta esclusivamente all'uso...**

/ per i tipi di fornelli riportati nelle presenti istruzioni,
/ per la cottura o la brasatura di preparazioni alimentari (senza e con accessori / banda),
/ per la bollitura di conserve in quantità d'uso domestico in vasi (con accessorio forato),
/ per l'estrazione del succo in piccole quantità di frutta (con l'accessorio),
/ per la sterilizzazione di biberon, vasi da conserva ecc. (con accessorio forato).

**La pentola a pressione non è adatta...**

/ per l'utilizzo in forno caldo o nel microonde,
/ per la frittura in olio di preparazioni alimentari,
/ per la sterilizzazione in ambito medico,
/ per altri tipi di fornelli specificati o su fiamma libera.

**Le presenti istruzioni per l'uso...**

/ vanno conservate con cura,
/ devono essere tenute vicino alla pentola a pressione,
/ non devono essere gettate via,
/ devono essere cedute ad altri utilizzatori che le devono leggere.

## 2. Tutte le avvertenze importanti per la sicurezza

Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso per poterle leggere in tempi successivi. Leggere attentamente tutte le presenti avvertenze prima dell'utilizzo della pentola a pressione.

la pentola a pressione può essere utilizzata solo dopo aver letto e capito le avvertenze per la sicurezza. Il mancato rispetto delle presenti avvertenze può causare danni e scottature durante l'utilizzo della pentola a pressione.

### 2.1 Avvertenze generali

**AVVISO**



UTILIZZO SOLO DA PARTE DI PERSONE PRATICHE

La pentola a pressione può essere utilizzata solo da persone che in precedenza hanno letto le istruzioni per l'uso e le avvertenze per la sicurezza.

⇨ Non cedere la pentola a pressione a persone non pratiche.

⇨ Non permettere ai bambini di giocare o utilizzare la pentola a pressione.

**AVVISO**



NON MODIFICARE LA PENTOLA A PRESSIONE / I SUOI DISPOSITIVI DI SICUREZZA

I dispositivi di sicurezza evitano il verificarsi di situazioni di pericolo. Funzionano soltanto se non sono stati modificati e se la pentola ed il coperchio combaciano.

⇨ Non apportare modifiche e/o interventi alla pentola a pressione e ai suoi dispositivi di sicurezza.

⇨ Utilizzare il coperchio Fusiontec Perfect Premium / Excellence ⑥ solo insieme ad una pentola Fusiontec Perfect Premium / Excellence adatta ① e viceversa. Non utilizzare altri coperchi né pentole.

**AVVISO**



TENERE LONTANO BAMBINI ED ANIMALI DOMESTICI

Per il suo peso, il forte calore e la possibile fuoriuscita di vapore evitare la vicinanza di bambini ed animali domestici alla pentola a pressione in funzione.

**PRUDENZA**



UTILIZZO SCORRETTO PREVEDIBILE

Per evitare l'utilizzo scorretto e i conseguenti danni

e/o scottature **non** usare la pentola a pressione...

- ⇨ in forni caldi né nel microoonde,
- ⇨ per la frittura in olio di preparazioni alimentari,
- ⇨ per la sterilizzazione in ambito medico,
- ⇨ con altri tipi di fornelli diversi da quelli indicati o su fiamme libere.

**PRUDENZA**



NON LASCIARE SPORGERE I MANICI DELLE PENTOLE SUIFORNELLI CALDI

Se i manici sporgono ②/③/⑪ sui fornelli caldio sulle fiamme di un fornello a gas possono diventare molto caldi e procurare scottature in caso di contatto.

**PRUDENZA**



CONTROLLARE REGOLARMENTE E SOSTITUIRE I PEZZIU SURATI

Sostituire i pezzi usurabili (guarnizione doppia ⑱, anello di tenuta ㉑) in caso di evidenti cambiamenti di colorazione, screpolature, indurimento, danni o posizionamento non corretto.

- ⇨ L'anello di guarnizione ㉑ deve essere applicato sul bordo del coperchio. Provvedere alla sostituzione entro un massimo di 2 anni.
- ⇨ Sostituire l'anello della guarnizione ㉑ dopo circa 400 cotture e al massimo dopo due anni.
- ⇨ Utilizzare solo ricambi originali.

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

**2.3 Prima di ciascun utilizzo**

**AVVISO**



PERICOLO DI SCOTTATURE DOVUTE A PEZZI DANNEGGITI / MANCANTI O APPLICATI IN MODO SCORRETTO

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

- ⇨ Controllare se il coperchio ⑥ è stato montato / viene utilizzato in modo corretto.
- ⇨ Sostituire i pezzi mancanti (ad es. la doppia guarnizione ⑱, l'anello di guarnizione ㉑).
- ⇨ Non utilizzare eventuali pezzi danneggiati, deformati, di colore diverso o rotti e contattare il rivenditore specializzato / l'assistenza WMF.
- ⇨ Non utilizzare la pentola a pressione se il funzionamento dei pezzi non corrisponde alla descrizione riportata nelle istruzioni per l'uso e contattare il rivenditore specializzato / l'assistenza WMF.
- ⇨ Controllare se la pentola a pressione è chiusa in modo sicuro.

**AVVISO**



PERICOLO DI SCOTTATURE DOVUTE A DISPOSITIVI DI SICUREZZA NON FUNZIONANTI

Prima di qualsiasi utilizzo controllare il funzionamento e l'eventuale presenza di danni, sporcizia ed intasamenti dei dispositivi di sicurezza. In caso contrario esiste il rischio di scottature dovute a superfici calde o vapore emesso.

- ⇨ Controllare se la posizione della doppia guarnizione è corretta ⑱. L'anello della guarnizione ㉑ deve essere inserito nel bordo del coperchio.
- ⇨ Non utilizzare pezzi danneggiati, deformati, di colore alterato o rotti e contattare il rivenditore specializzato / l'assistenza WMF.

⇨ Eliminare la sporcizia / gli intasamenti.

**PRUDENZA**



PERICOLO DI SCOTTATURE DOVUTE A PULIZIA INSUFFICIENTE

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

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

**PRUDENZA**



PERICOLO DI SCOTTATURE A SEGUITO DI ASSEMBLAGGIO SCORRETTO DEL COPERCHIO

Il coperchio non deve essere applicato in modo scorretto. Il montaggio deve essere eseguito solo nella modalità descritta.

⇨ Rispettare scrupolosamente le istruzioni.

⇨ Verificare se il coperchio è correttamente in sede.

### 2.4 Durante l'uso

**PRUDENZA**



PERICOLO DI SCOTTATURE DOVUTE A VAPORECALDO

Se all'interno della pentola non si forma della pressione ma esce del vapore esiste il rischio di scottarsi alle mani e al viso attraverso il contatto con le superfici calde ed il vapore emesso.

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

**AVVISO**



PERICOLO DI SCOTTATURE DOVUTE ALL'ALTA PRESSIONE

Durante la cottura nella pentola si crea una pressione elevata. Scaricando questa pressione si possono verificare gravi scottature e lesioni.

⇨ Controllare sempre che la pentola a pressione è chiusa in modo sicuro.

⇨ **Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione.** La pentola si apre facilmente solo se ha scaricato tutta la pressione.

⇨ Muovere con cautela la pentola a pressione quando è sotto pressione.

⇨ Non lasciare **mai** la pentola a pressione **incustodita** durante l'uso.

**PRUDENZA**



PERICOLO DI SCOTTATURE DA SFIATO DEL VAPORE

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

⇨ Non mettere mai le mani nel vapore.

⇨ Tenere le mani, la testa ed il corpo sempre lontano dalla zona di pericolo - sopra il coperchio ⑥ e la fessura laterale di sicurezza ⑩ sul bordo del coperchio.

⇨ Non lasciare mai la pentola a pressione incustodita durante l'uso.

⇨ Tenere lontani amici ed animali domestici.

**PRUDENZA**



PERICOLO DI SCOTTATURE DURANTE LO SFIATO RAPIDO DEL VAPORE

Durante lo sfiato rapido con la manopola ⑫ o sotto l'acqua corrente esiste il rischio di scottature dovute a vapore caldo o agli alimenti cucinati.

⇨ **Agitare** la pentola a pressione prima di aprirla.

⇨ E' vietato immergere la pentola a pressione in acqua fredda.

⇨ Tenere le mani, la testa ed il corpo lontani dalla zona di pericolo - sopra il coperchio ⑥ e dalla fessura di sicurezza laterale ⑩ nel bordo del coperchio.

**PRUDENZA**



PERICOLO DI SCOTTATURE DOVUTE ALLA FORMAZIONE DI BOLLE (BOLLITURA RITARDATA)

Aprendo la pentola a pressione raffreddata gli alimenti cucinati possono formare delle bolle calde che scoppiano improvvisamente. Incidendo la carne con la pelle possono fuoriuscire spruzzi di liquido caldo. Si possono verificare delle scottature e/o ustioni.

⇨ **Agitare la pentola a pressione sempre prima di aprirla.**

⇨ Non incidere subito la carne calda cotta con la pelle (ad es. la lingua di manzo) ma lasciarla prima raffreddare.

**PRUDENZA**



PERICOLO DI SCOTTATURE DOVUTE ALLA FUORIUSCITA DI ALIMENTI

Se si è riempito troppo la pentola a pressione gli alimenti caldi possono tracimare dalla valvola di sicurezza ⑦, dal dispositivo di regolazione della pressione ⑮ o dalla fessura laterale di sicurezza ⑩ e causare delle scottature.

⇨ Non riempire mai eccessivamente la pentola a pressione.

⇨ Riempire la pentola a pressione al massimo fino ai **2/3** del suo contenuto nominale.

⇨ Riempire la pentola a pressione al massimo fino ad **1/2** del proprio contenuto nominale per la cottura di alimenti che si gonfiano, che si addensano o **formano molta schiuma** come ad es. zuppe, legumi. stufati, brodi, frattaglie o paste alimentari.

⇨ Cuocere prima gli alimenti a pentola aperta, mescolare ed eventualm. togliere la schiuma.

⇨ Rispettare il livello massimo di riempimento in caso di utilizzo di cestelli / ponti.

**PRUDENZA**



PERICOLO DI SCOTTATURE DOVUTE A PENTOLA / COPERCHIO **C** ALDO

Durante la cottura la pentola a pressione diventa molto calda. I fornelli a gas o le fiamme libere possono scaldare moltissimo anche i manici. In caso di contatto c'è il rischio di scottature.

⇨ Non toccare le superfici esterne calde della pentola a pressione.

⇨ Toccare la pentola ① / il coperchio ⑥ solo nei manici in plastica.

⇨ Utilizzare guanti e/o protezioni per le mani (ad es, presine).

⇨ Togliere gli accessori e le bande solo con gli appositi ausili, ad esempio le presine.

⇨ Appoggiare la pentola a pressione calda solo su basi che resistono al calore.

**ATTENZIONE**



DANNI DOVUTI A LIQUIDO INSUFFICIENTE O ASSENTE

Non riscaldare **mai** la pentola a pressione **senza liquidi né alzare al massimo la fiamma senza controllare la pentola per evitare** rischi di surriscaldamento e danni.

⇨ Utilizzare la pentola a pressione solo una sufficiente quantità di liquido (quantità minima d'acqua, fondo, salsa ecc. ¼ lt.).

⇨ Per gli alimenti densi controllare che la quantità di liquido sia sufficiente.

⇨ Se il liquido è insufficiente o assente spegnere subito il fornello e non muovere la pentola a pressione finché non si è completamente raffreddata.

⇨ Non lasciare mai la pentola a pressione incustodita.

### 2.5 Pulizia

**PRUDENZA**



PERICOLI DI SCOTTATURE DA DANNI PROCURATI DURANTE LA PULIZIA

Per la pulizia dei dispositivi di sicurezza non utilizzare spazzole, sostanze abrasive né prodotti chimici che possono danneggiarli e causare pericoli di scottature da vapore emesso.

⇨ Rispettare le avvertenze per la pulizia e la manutenzione

⇨ Asciugare bene le pentole dopo ogni loro utilizzo.

### 2.6 Riparazioni necessarie

**PRUDENZA**



DANNI DA RIPARAZIONI INADEGUATE / RICAMBI SBAGLIATI

Le riparazioni devono essere eseguite solo da un rivenditore specializzato per evitare danni alla pentola a pressione oppure possibili difetti di funzionamento dei dispositivi di sicurezza che possono comportare pericoli di scottature.

⇨ In caso di riparazione rivolgersi ad un rivenditore specializzato.

⇨ Fare sostituire dal rivenditore specializzato i manici che presentano screpolature o non sono correttamente posizionati.

⇨ Utilizzare solo ricambi per pentola a pressione originali.

### 2.7 Tipi di fornelli

**PRUDENZA**



TIPI DI FORNELLI E MISURE DELLE PIASTRE UTILIZZABILI

La pentola a pressione può essere utilizzata solo con fornelli ad induzione, vetroceramica, gas o elettrici. Il diametro delle piastre dei fornelli e/o della fiamma del gas non dovrebbe superare il fondo della pentola.

⇨ Con i fornelli a gas la fiamma non deve sporgere dal fondo della pentola.

⇨ Per una trasmissione ottimale del calore e un abbinamento ideale al fornello la misura della pentola e del piano cottura devono coincidere tra loro.

⇨ Nei fornelli in vetroceramica o elettrici il diametro del fornello non dovrebbe essere superiore ai 190 mm.

⇨ Nei fornelli ad induzione ai livelli più alti di calore di cottura si può produrre un ronzio. Tale rumore dipende da motivi tecnici e non è indice di guasti al fornello o alla pentola a pressione.

### 2.8 Come prolungare la durata di vita della pentola a pressione

**ATTENZIONE**



DANNI ALLA PENTOLA A PRESSIONE

Per mantenere la durata di vita della pentola a pressione...

⇨ Non sbattere gli utensili da cucina contro il bordo della pentola.

⇨ Mettere il sale nell'acqua solo quando bolle e mescolare per evitare che corroda il fondo.

⇨ Eliminare eventuali depositi tra il fondo della pentola e il fornello per non graffiare il fuoco (ad es. in vetroceramica).

## 3. Sballaggio della pentola a pressione

1. Aprire e controllare se nella confezione sono presenti tutti i pezzi:

/ Pentola ① con il manico laterale 2 e 3

/ Coperchio ⑥ con il manico estraibile ⑪

- Coperchio con la valvola di sicurezza ⑦ e fessura di tenuta ⑰
- Guarnizione doppia sostituibile (grigia) ⑱

/ Anello di guarnizione (grigio) ㉑

/ Istruzioni per l'uso con dichiarazione di garanzia

⇨ In caso di mancanza di alcuni pezzi rivolgersi al proprio rivenditore specializzato autorizzato /assistenza WMF oppure direttamente alla WMF.

/ Rimuovere tutti gli adesivi e i cartellini presenti

2. Smaltire il materiale non necessario secondo le norme in vigore.
3. Leggere accuratamente le istruzioni per l'uso e conservarle a portata della pentola a pressione.
4. Conservare assolutamente la dichiarazione di garanzia per potere usufruire di un diritto di garanzia in caso di necessità.

## 4. Conoscere e capire il funzionamento della pentola a pressione

### 4.1 Elenco di tutti i componenti

① Pentola con fondo TransTherm® adatto a tutti i tii di fornelli e scalatura interna *(vedi immagine B)*

② Manico laterale

③ Manico stelo

④ Marchio del manico a stelo

⑤ Sicura di chiusura del manico a stelo

⑥ Coperchio

⑦ Valvola di sicurezza

⑧ Supporto

⑨ Marchio di sovrapposizione del coperchio

⑩ Fessura di sicurezza

⑪ Manico estraibile del coperchio

⑫ Manopola girevole

⑬ Sicura di chiusura nel manico del coperchio

⑭ Sbloccaggio del manico

⑮ Regolatore della pressione

⑯ Indicazione della pressione

⑰ Fessura di tenuta

⑱ Doppia guarnizione

⑲ Sistema d'apertura di sicurezza

⑳ Linguetta sigillante del manico del coperchio

㉑ Anello di tenuta

㉒ Segno d'apertura

㉓ Marchio verde

㉔ Marchio sul manico

### 4.2 Il sistema di sicurezza multilivello

**Dispositivo di regolazione della pressione nel coperchio**

Se viene superata la pressione prevista per il livello di cottura selezionato il dispositivo di regolazione della pressione ⑮ si apre automaticamente e viene scaricato il vapore eccessivo. In questo modo si elimina subito la forte pressione.

**Valvola di sicurezza**

Se il dispositivo di regolazione della pressione ⑮ non scatta l'eccessiva pressione viene subito eliminata attraverso la valvola di sicurezza ⑦ .

**Fessura di sicurezza nel bordo del coperchio**

Se non funzionano tutti gli altri dispositivi di sicurezza ad esempio a causa della presenza di residui di cibo la fessura di sicurezza diventa uno ⑩ "Sfiato d'emergenza". Se si forma una pressione eccessiva l'anello della guarnizione ㉑ viene spinto dalla fessura di sicurezza ⑩ in modo molto forte per consentire lo sfiato del vapore e lo scarico della pressione.

**Indicazione della pressione nel manico del coperchio**

L'indicazione della pressione ⑯ è dotata di una spia per prevedere il grado di cottura. Indica il livello di pressione del momento. Dispone di un anello rosso o giallo nel modello Perfect Excellence (pressione presente) e due verdi (grado di cottura 1 e 2).

**Sistema d'apertura di sicurezza**

Il sistema d'apertura di sicurezza ⑲ impedisce che si possa aprire la pentola a pressione nonostante vi sia ancora della pressione residua all'interno. Solo dopo l'eliminazione di tutta la pressione è possibile aprire la pentola a pressione.

**Sfiato controllato mediante la manopola**

Con la manopola ⑫ il vapore può essere sfiatato lentamente o rapidamente.

**Sicura della chiusura**

Nel manico del coperchio ⑪ si trova la sicura della chiusura ⑬ che impedisce che la pentola a pressione possa essere aperta durante la cottura.

### 4.3 Tutti i dati più importanti

| | |
|---|---|
| **Produttore** | WMF GmbH |
| **Modello** | Perfect Premium / Excellence |

**Materiale**

| | |
|---|---|
| Pentola / coperchio | Acciaio inox Cromargan® 18/10 |
| Fondo | Fondo fornelli universale TransTherm® |
| Manici | materiale plastico termoisolante |
| Guarnizioni | silicone |

**Diametro pentola**

| | |
|---|---|
| Fondo | 190 mm |
| Interno | 220 mm |

**Capacità di riempimento**
**3,0 l / 4,5 l / 6,5 l**

**Lunghezza**

Pentola con manici 416 mm

Pentola con coperchio 468 mm

**Larghezza**

Pentola con coperchio 250 mm

**Altezza**

A = pentola, B = pentola con coperchio, C = pentola con coperchio e manico

| Volume | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 3,0 l | 88 mm | 117 mm | 142 mm |
| 4,5 l | 128 mm | 157 mm | 182 mm |
| 6,5 l | 183 mm | 212 mm | 237 mm |

**Peso a vuoto**

3,0 l 3,60 kg

4,5 l 4,00 kg

6,5 l 4,50 kg

**Valore HP** 150 kPa

**Valori di pressione**

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

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

**Diametro della piastra** max. 190 mm

**Scala interna altezza di riempimento (a seconda del volume totale)** 1/3, 1/2, 2/3

### 4.4 Tipi di fornelli



### 4.5 Tutti gli attrezzi, i ricambi e i pezzi usurabili

**Attrezzi**

/ Inserti (num. art 07 8940 6000 / 07 8941 6000 / 07 8943 6000 / 07 8942 6030)

/ Banda (Art.Nr. 07 8944 6100)

/ Coperchio in vetro (num. art. 07 9518 6389)

**Pezzi di ricambio**

/ Manico del coperchio ⑪ (num. art. 08 9580 6030)

/ Coperchio ⑥ con manico ⑪ (num. art. 07 9580 6042)

**Pezzi usurabili (colore grigio)**

/ Guarnizione doppia ⑱ (num. art. 60 9614 9510)

/ Anello di guarnizione ㉑ (num. art. 60 6856 9990)

## 5. Messa in funzione della pentola a pressione

### 5.1 Smontaggio della pentola a pressione

1. Togliere il coperchio *(cfr. serie figure E, B).*

a) Girare il manico ⑫ in modo che i segni d'apertura ㉒ coincidano con il segno del manico ㉔ .

b) Portare completamente la manopola ⑫ all'indietro in direzione della fine del manico.

▸ Il segno verde ㉓ sul manico del coperchio ⑪ deve essere completamente visibile.

c) Con la mano sinistra trattenere solo il manico a stelo ③ della pentola ① .

d) Con la mano destra prendere il manico del coperchio ⑪ e girare a destra ⑥ finché non si riesce ad alzarlo.

▸ Il segno del coperchio ⑨ e del manico a stelo ④ devono essere allineati.

e) Alzare il coperchio ⑥ con il manico ⑪.

2. Smontare il coperchio *(vedere la serie delle figure G)*, prima girare il coperchio ⑥ .
3. Staccare l'anello della guarnizione ㉑ delicatamente dal bordo della pentola e tenerlo da parte.
4. Trattenere il coperchio ⑥ e premere lo sblocco del manico ⑭ in direzione dell'estremità del manico.
5. Togliere il coperchio ⑥ dal manico a stello.

### 5.2 Prima pulizia della pentola a pressione

1. Smontare la pentola a pressione secondo il capitolo *5.1*.
2. Riempire la pentola ① per 2/3 *(vedere scala interna figura I)* con acqua ed aggiungere 2-3 cucchiai d'aceto da tavola.
3. Fare bollire la pentola ① senza il coperchio ⑥ per circa 5–10 minuti con acqua ed aceto.
4. Lavare quindi accuratamente a mano tutti i pezzi.
5. Asciugare bene tutti i pezzi dopo la pulizia.

### 5.3 Assemblaggio della pentola a pressione

**PRUDENZA**



PERICOLO DI SCOTTATURE A SEGUITO DI ASSEMBLAGGIO SCORRETTO DEL COPERCHIO

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

⇨ Seguire attentamente le istruzioni.

⇨ Controllare se il coperchio è correttamente in sede.

**Assemblare il coperchio**

*(vedere la serie di figure H)*

1. Controllare se il bordo del coperchio, il manico del coperchio, i dispositivi di sicurezza e l'anello della guarnizione sono sporchi o intasati.
2. Girare il coperchio ⑥ in modo che il bordo sia rivolto verso il basso.
3. Girare il manico ⑪ e trattenerlo.
4. Agganciare la tacca ⑰ del manico del coperchio ⑪ al supporto ⑧ del coperchio ⑥ .
5. Abbassare lentamente il manico ⑪.
6. Girare il coperchio ⑥ con il manico ⑪.
7. Allineare il coperchio ⑥ e il manico ⑪ in modo che la guarnizione doppia ⑱ non risulti schiacciata né danneggiata dai bordi dell'apertura del coperchio.
8. Abbassare delicatamente il coperchio ⑥ finché non si avverte un rumore che indica che è agganciato nello sblocco del manico ⑭. Controllare l'agganciamento premendo il tasto scorrevole rosso.
9. Inserire l'anello della guarnizione ㉑ nel bordo della pentola premendo delicatamente sotto il bordo.
   ▸ L'anello della guarnizione ㉑ deve trovarsi completamente sotto il bordo ricurvo della pentola.

#### 5.3.1 Applicare il coperchio *(vedere serie di figure F)*

1. Disporre la pentola su di una base solida ① .
2. Applicare il coperchio ⑥ sulla pentola con il bordo rivolto verso il basso① .
   ▸ Il segno di sovrapposizione ⑨ del coperchio e quello del manico a stelo ④ devono coincidere, altrimenti non è possibile applicare il coperchio.
   ▸ L'anello della guarnizione ㉑ deve essere applicato nel bordo del coperchio!
3. Con la mano sinistra tenere fermo il manico a stelo ③ della pentola ① .
4. Con la mano destra girare il coperchio ⑥ con il manico ⑪ a sinistra.
5. Quando i due manici ③/⑪ sono esattamente sovrapposti spingere la manopola ⑫ completamente in avanti.
   ▸ Non deve essere visibile nessuna fessura tra il manico ⑪ e la manopola ⑫.

## 6. Utilizzo della pentola a pressione

### 6.1 Controllo dei dispositivi di sicurezza

1. Togliere il coperchio ⑥ secondo *il capitolo 5.1*.
2. Staccare l'anello della guarnizione ㉑ delicata-

mente dal bordo della pentola e tenerlo da parte.

3. Togliere il manico del coperchio ⑪ secondo *il capitolo 5.1*.
4. Controllare che l'anello della guarnizione ㉑ e il bordo dell'interno del coperchio siano puliti.
5. Controllare che...

/ la fessura di sicurezza A del bordo del coperchio ⑩,
/ il dispositivo di regolazione della pressione ⑮,
/ il display della pressione ⑯,
/ lo sblocco del manico ⑭,
/ la valvola di sicurezza ⑦

siano puliti e non intasati.

- ▸ Ammorbidire ed eliminare le incrostazioni, togliere gli intasamenti (vedere il *capitolo 8.1* pulizia).

6. Controllare se dal retro del coperchio si vede la sfera nella valvola di sicurezza ⑦.
   - ▸ Scuotere event. il coperchio ⑥ finchè la sfera è di nuovo visibile.
   - ▸ Se danneggiato richiederne la sostituzione a WMF
7. Controllare delicatamente premendo con un dito se il dispositivo di regolazione della pressione ⑮ risulta mobile.
8. Controllare che tutte le guarnizioni siano pulite e non danneggiate e siano inserite correttamente in sede*(cfr. seriedi figure J)*.
   - ▸ La doppia guarnizione ⑱ non deve coprire nessun'altra valvola, le due frecce devono essere sovrapposte e la guarnizione non deve presentare fessure a livello del manico ⑪.
   - ▸ Inoltre la doppia guarnizione ⑱ deve trovarsi sotto la guarnizione ermetica ⑳ del manico del coperchio ⑪ .

### 6.2 Apertura del coperchio

Per aprire il coperchio della pentola a pressione togliere il coperchio ⑥ come descritto nel capitolo *5.1*.

### 6.3 Riempimento della pentola a pressione

**⚠ ATTENZIONE**

DANNI DA LIQUIDO IN QUANTITA' INSUFFICIENTE O ASSENTE

Pericolo di surriscaldamento e danni

⇨ Non mettere mai sulla fiamma la pentola a pressione senza liquidi né lasciarla incustodita con la fiamma al massimo calore.

⇨ Utilizzare la pentola a pressione solo con una quantità sufficiente d'acqua (minimo 1/4 lt. d'acqua).

**PRUDENZA**

PERICOLO DI SCOTTATURE DA FUORIUSCITA DI ALIMENTI

Gli alimenti caldi possono fuoriuscire dalla valvola di regolazione della pressione, dalla valvola di sicurezza o dalla fessura laterale di sicurezza e causare scottature.

⇨ Riempire la pentola a pressione fino ad un livello massimo di 2/3 (vedere il segno interno) della sua capacità nominale.

⇨ Riempire la pentola a pressione al massimo fino alla metà della sua capacità nominale **per la cottura di alimenti che si gonfiano o formano molta schiuma** come ad es. zuppe, legumi. stufati, brodi, frattaglie o paste alimentari.

Mettere per la cottura alimenti con sufficienti liquidi nella pentola, event. inserendo degli accessori o delle bande *(vedere il capitolo 7.2)*. event. scottare prima in pentola la carne come indicato nel *capitolo 7.1* .

### 6.4 Chiusura della pentola a pressione

1. Assemblare event. il coperchio come indicato nel *capitolo 5.3*.
2. Applicare e chiudere il coperchio come descritto al *capitolo 5.3* .

### 6.5 Cottura degli alimenti

Nella pentola a pressione gli alimenti si cuociono sotto pressione. La pressione del vapore all'interno della pentola crea temperature più elevate rispetto alla cottura "normale". Per questo i tempi di cottura si riducono fino al 70 %, con un conseguente notevole risparmio d'energia. I tempi brevi di cottura conservano inoltre tutto l'aroma, il gusto e le vitamine dei cibi.

**CONSIGLIO** - Per un utilizzo razionale dell'energia si può spegnere la fiamma a cottura non ancora completamente ultimata perché il calore immagazzinato della pentola è sufficiente per concludere la cottura.

AVVERTENZA

VARIAZIONE DEI TEMPI DI COTTURA

I tempi di cottura **possono variare nello stesso alimento** in base alla quantità, alla forma e al tipo di alimento.

### 6.5.1 Livello di cottura 1

Livello leggero di cottura per alimenti delicati come le verdure. il pesce o le composte

Questo livello consente una cottura particolarmente dolce che conserva al massimo l'aroma e i principi nutritivi delle pietanze. Nel livello di cottura 1 il display della pressione arriva fino al primo anello di cottura verde. La pressione eccessiva viene regolata automaticamente.

1. Controllare la corretta chiusura della pentola a pressione.
2. Mettere la pentola a pressione sul fornello.
3. Con la manopola ⑫ regolare il livello di cottura 1 e girare la manopola ⑫ a **sinistra** sul livello **1** *(vedere la figura C)*.
4. Regolare il fornello sulla potenza **elevata**.
   - ▸ La pentola a pressione si riscalda.

a) Attraverso la valvola di sicurezza ⑦, che è contemporaneamente modalità automatica parboiling, nella fase parboiling viene rilasciata aria finché la valvola si chiude producendo un rumore e si forma la pressione.

b) Il display della pressione ⑯ inizia ad indicare valori in aumento. L'aumento può essere osservato dalla finestra vicino al display della pressione e si può regolare di conseguenza l'alimentazione con l'energia.

c) L'anello rosso (anello giallo per il modello Perfect Excellence) dell'indicazione della pressione indica che ora la pentola non può più essere aperta.

5. Quando il display della pressione ⑯ indica il primo anello di cottura verde inizia il tempo il cottura.
6. Controllare che la posizione dell'anello del display della pressione ⑯ rimanga stabile.
7. Se il display della pressione ⑯ scende sotto il primo anello verde di cottura occorre aumentare l'alimentazione di calore.
   - ▸ In tal modo il tempo di cottura viene leggermente prolungato.
8. Se il display della pressione ⑯ sale oltre il primo anello di cottura la pressione del vapore è eccessiva ed il vapore ⑮ **viene emesso dal dispositivo di regolazione della pressione producendo il caratteristico suono**.

   a) Togliere la pentola a pressione dal fuoco.

   b) Attendere finché il display della pressione non è ritornato sul primo anello verde di cottura.

   c) Se si è spenta l'alimentazione dell'energia rimettere sul fornello la pentola a pressione.
9. Al termine del tempo di cottura togliere la pentola a pressione dall'alimentazione dell'energia e sfiatare la pressione *(vedere il capitolo 6.6)*.
10. **Dopo aver sfiatato la pressione agitare la pentola a pressione ed aprirla con cautela.**

### 6.5.2 Livello di cottura 2

Livello di cottura rapido per tutti gli altri alimenti

Questo livello di cottura consente di risparmiare molto tempo ed energia. Nel livello di cottura 2 il display della pressione sale fino al 2° anello verde di cottura. La pressione troppo elevata viene regolata automaticamente.

1. Controllare che la pentola a pressione sia chiusa correttamente.
2. Mettere la pentola a pressione sul fornello.

**⚠ ATTENZIONE**

DANNI DOVUTI A LIQUIDO INSUFFICIENTE O ASSENTE

Pericolo di surriscaldamento e danni

⇨ Non riscaldare mai la pentola a pressione senza liquidi né alzare al massimo la fiamma.

⇨ Utilizzare la pentola a pressione solo con sufficiente liquido (minimo 1/4 lt. d'acqua).

3. Regolare il livello di cottura 2 sulla manopola, a questo scopo girare la manopola ⑫ verso **destra** al **livello 2** *(vedere la figura C)*.
4. Regolare il fornello sul livello massimo d'energia.
   ▸ La pentola a pressione si riscalda.
   a) Attraverso la valvola di sicurezza ⑦ che è contemporaneamente modalità automatica parboiling, nella fase parboiling viene rilasciata aria finché la valvola si chiude producendo un rumore e si forma la pressione.
   b) Il display della pressione ⑯ indica un valore che aumenta. Si può osservare l'aumento dalla finestra accanto al display della pressione e si può regolare adeguatamente l'alimentazione dell'energia.
   c) L'anello rosso (anello giallo per il modello Perfect Excellence) dell'indicazione della pressione indica che ora la pentola non può più essere aperta.
   ▸ Quando il display della pressione ⑯ indica il 2° anello verde di cottura inizia il tempo di cottura.
5. Verificare che la posizione dell'anello sul display ⑯ resti stabile.
6. Se il display della pressione ⑯ scende sotto il secondo anello verde di cottura occorre aumentare l'alimentazione di calore.
   ▸ In tal modo il tempo di cottura si allunga di poco.
7. Se il display della pressione ⑯ sale oltre il primo anello di cottura la pressione del vapore è eccessiva ed il vapore ⑮ **viene emesso dal dispositivo di regolazione della pressione producendo il il caratteristico suono.**
   a) Togliere la pentola a pressione dal fuoco.
   b) Attendere finché il display della pressione si è abbassato sul secondo anello di cottura verde.
   c) Se si è spenta l'alimentazione dell'energia rimettere sul fornello la pentola a pressione.
8. Al termine della cottura togliere la pentola a pressione dall'alimentazione dell'energia ed eliminare la pressione come indicato nel *capitolo 6.6*.
9. **Dopo aver sfiatato la pressione agitare la pentola a pressione ed aprirla con cautela.**

### 6.6 Come eliminare la pressione / raffreddare

**Metodo 1 – utilizzo del calore residuo**

AVVERTENZA

SFIATARE LA PENTOLA

La cottura di alimenti che si gonfiano o che si addensano come ad es. legumi, brodi o cereali non sfiatare la pressione secondo il metodo 2, 3 o 4. Così ad esempio le patate con la buccia possono scoppiare se vengono cotte con questo metodo.

1. Togliere la pentola a pressione dal fornello.
   ▸ Dopo breve tempo il display della pressione si abbassa.
2. Se il display della pressione ⑯ è completamente scomparso nel manico del coperchio girare la manopola ⑫ in modo che i segni d'apertura ㉒ coincidano con il segno del manico ㉔ *(vedere la figura A)*.
3. Spostare all'indietro la manopola ⑫ in direzione dell'estremità del manico.
   ▸ Viene sfiatato il vapore restante ancora presente.
4. Se non esce più del vapore **agitare** la pentola ed aprirla.

**Metodo 2 – sfiato lento del vapore (dispositivo automatico di sfiato - *vedere la figura A*)**

1. Girare la manopola ⑫ in modo che i segni d'apertura ㉒ coincidano con il segno del manico ㉔.
   ▸ Il vapore viene sfiatato lentamente.

2. Se il display della pressione è completamente scomparso nel manico del coperchio **agitare** la pentola ed aprirla.

**Metodo 3 – eliminazione rapida del vapore (***vedere la figura A)*

**PRUDENZA**

PERICOLO DI SCOTTATURE DURANTE LO SFIATO RAPIDO DEL VAPORE

Durante lo sfiato rapido del vapore con la manopola ⑫ oppure sotto l'acqua corrente c'è il pericolo di scottarsi con il vapore caldo o i cibi da cucinare.

⇨ Prima di aprire la pentola a pressione agitarla .

⇨ Tenere le mani, la testa ed il corpo sempre lontano dalla zona di pericolo - sopra il coperchio ⑥ e la fessura laterale di sicurezza ⑩ sul bordo del coperchio.

1. Girare la manopola ⑫ in modo che i segni per l'apertura ㉒ coincidano con il segno del manico ㉔.
2. Portare completamente la manopola ⑫ all'indietro in direzione delle fine del manico.
   ▸ Il vapore viene sfiatato rapidamente.
3. Se il display della pressione ⑯ è completamente scomparso nel manico del coperchio ⑪ **agitare** la pentola ed aprirla.

**Metodo 4 – senza sfiato del vapore**

1. Mettere la pentola a pressione sotto il rubinetto e farvi scorrere sul coperchio dell'acqua fredda.
2. Se il display della pressione ⑯ è completamente scomparso nel manico del coperchio ⑪ **agitare** la pentola ed aprirla.

### 6.7 Apertura dopo la cottura *(vedere la serie delle figure E)*

1. Anzitutto eliminare la pressione come indicato al *capitolo 6.6.*
   ▸ Prima dell'apertura occorre eliminare a pressione.
2. Girare la manopola ⑫ in modo che i segni per l'apertura ㉒ coincidano con il segno del manico ㉔.
3. Portare la manopola ⑫ completamente all'indietro in direzione della fine del manico.
   ▸ Il segno verde ㉓ sul manico del coperchio ⑪ deve essere completamente visibile.
4. **Agitare** la pentola.
5. Con la mano sinistra trattenere il manico a stelo ③ della pentola ①.
6. Con la mano destra afferrare il manico del coperchio ⑪ e girarlo verso destra finché il coperchio ⑥ si sblocca.
   ▸ Il segno del coperchio ⑨ e del manico a stelo ④ devono coprirsi.
7. Per aprire il manico del coperchio ⑪ inclinare il coperchio ⑥ leggermente verso il basso per fare uscire dal davanti il vapore rimanente.
8. Alzare il coperchio ⑥ .

## 7. Tipi d'impiego e preparazioni

### 7.1 Cottura con accessori e banda

Nella pentola a pressione - a seconda dell'altezza della pentola stessa - si possono cuocere in contemporanea diversi piatti. I singoli cibi vengono messi l'uno sull'altro separati da accessori. Se sul fondo della pentola si vuole cuocere ad es. della carne si deve mettere sul fondo una banda per introdurre il primo inserto sopra la carne.

AVVERTENZA

ATTREZZI

Acquistare gli accessori e le bande come attrezzi da rivenditori specializzati / dall'assistenza WMF.

Per le verdure si utilizzano accessori senza fori e per le patate accessori forati. Nella pentola si pone prima e senza accessorio il prodotto che richiede un tempo di cottura più lungo.

1. Per preparare alimenti con diversi tipi di cottura occorre aprire ogni tanto la pentola. Ciò comporta una dispersione del vapore perciò si deve mettere un pò di liquido in più nella pentola ed event. aggiungerlo in seguito.

**Esempi**

/ Arrosto (20 min) – fondo della pentola

/ Patate (8 min) – accessorio forato

/ Verdura (8 min) – accessorio non forato

2. Fare cuocere prima l'arrosto per 12 min.
3. Aprire la pentola come indicato *nel capitolo 5.1* .
4. Mettere le patate nell'inserto forato su di una banda sopra l'arrosto e disporvi sopra la verdura in un inserto non forato.
5. Chiudere la pentola come indicato nel *capitolo 5.3* e fare cuocere per altri 8 min.

**CONSIGLIO** - Se i tempi di cottura non sono molto diversi si possono mettere tutti gli inserti contemporaneamente nella pentola.

### 7.2 Preparazione di cibi arrosto

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

1. Togliere il coperchio ⑥ come indicato nel capitolo *5.1* ed eseguire l'arrostitura dei cibi.
2. Per terminare la cottura...
   a) togliere il set per l'arrostitura,
   b) aggiungere la quantità di liquido necessaria (almeno 1/4 lt.),
   c) aggiungere event. altri alimenti – con o senza accessori -.
3. Applicare il coperchio come descritto nel *capitolo 5.3* e chiuderlo.
4. Regolare il livello di cottura come descritto nel capitolo *6.5* nella manopola ⑫ .

### 7.3 Utilizzo di surgelati

1. Aggiungere una quantità minima di liquidi (1/4 lt d'acqua)
2. Mettere l'alimento surgelato nella pentola
3. Scongelare la carne da fare arrosto
4. Mettere le verdure direttamente dalla confezione in un accessorio non forato
   ▸ I tempi di cottura sono più lunghi.

### 7.4 Preparazione di cereali o legumi

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

▸ I tempi di cottura si allungano di circa la metà.

▸ Accertarsi che la pentola sia piena solo a metà.

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

### 7.5 Sterilizzazione

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

### 7.6 Bollitura per la sterilizzazione dei vasi di conserve

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

### 7.7 Succhi di frutta

Nella pentola a pressioni di possono preparare piccole quantità di succhi di frutta.

1. Mettere 1/4 lt d'acqua nella pentola.
2. Mettere la frutta in un accessorio forato, mettere il tutto in un accessorio non forato e se necessario aggiungere dello zucchero.
3. Cuocere per 10-20 min. sul livello di cottura 1 - a seconda del tipo di frutta.
4. Eliminare la pressione mettendo la pentola sotto l'acqua corrente (metodo di sfiato del vapore 4) e agitarla prima di aprirla.

## 8. Lavaggio, manutenzione e conservazione della pentola a pressione.

### 8.1 Lavaggio

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

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

1. Togliere il manico del coperchio ⑪ come indicato nel *capitolo 5.1* e lavarlo solo sotto acqua corrente *(vedere la serie di figure G).*
2. Togliere l'anello della guarnizione ㉑ dal coperchio ⑥ e lavarlo a mano.
3. Lasciare ammorbidire i residui di cibo che si attaccano facilmente, scaldare in poca acqua i residui di cibo molto tenaci.
4. Se le valvole sono sporche o intasate pulirle eventualmente con un cotton fioc bagnato.
   ▸ Non utilizzare oggetti acuminati o appuntiti.
5. Pentola, accessori e banda possono essere lavati in lavastoviglie.
   ▸ Questo però può determinare delle alterazioni di colore sulle superfici. Ciò comunque non compromette il funzionamento della pentola.
   ▸ Ciononostante consigliamo il lavaggio manuale.
6. In presenza di residui calcarei bollire dell'acqua con dell'aceto nella pentola.
7. Asciugare bene le pentole dopo il lavaggio.

### 8.2 Conservazione / stoccaggio

Conservare la pentola a pressione pulita ed asciutta in un ambiente pulito, asciutto e protetto.

1. Togliere il coperchio ⑥ come descritto al *capitolo 5.1* .
2. Estrarre l'anello di guarnizione ㉑ dal bordo della pentola e conservarlo a parte per non danneggiarlo.
3. Togliere il manico del coperchio ⑪ come descritto *al capitolo 5.1* e metterlo nella pentola ① con il coperchio ⑥ .
4. Applicare il coperchio ⑥ capovolto sulla pentola ① .

### 8.3 Manutenzione / sostituzione dei pezzi usurati

/ Fare sostituire i dispositivi di sicurezza solo dal rivenditore specializzato/dal servizio assistenza WMF.

/ Fare sostituire la valvola di sicurezza solo dal rivenditore specializzato/ dal servizio assistenza WMF entro al massimo 10 anni.

/ Controllare regolarmente la presenza di pezzi usurati ed event. sostituirli con ricambi originali.

/ Sostituire immediatamente con ricambi originali l'anello di guarnizione e la guarnizione doppia in caso di danni, indurimento, alterazioni di colore o non perfetto posizionamento in sede.

#### 8.3.1 Sostituzione dell'anello di guarnizione

1. Togliere il coperchio ⑥ come descritto nel *capitolo 5.1.*
2. Girare il coperchio⑥ .
3. Togliere l'anello della guarnizione guasto ㉑ dal bordo ella pentola e scartarlo.
4. Inserire il nuovo anello della guarnizione originale ㉑ nel bordo della pentola comprimendolo delicatamente nel bordo.
   ▸ L'anello della guarnizione ㉑ deve essere trovarsi completamente sotto il bordo curvo della pentola.

#### 8.3.2 Sostituire la guarnizione doppia

1. Togliere event. il coperchio ⑥ come descritto al *capitolo 5.1* dalla pentola.
2. Smontare il coperchio *(vedere la serie di figure G)*, girando il coperchio ⑥ .
3. Trattenere il coperchio ⑥ e comprimere lo sblocco del manico ⑭ in direzione dell'estremità del manico.
4. Togliere il manico del coperchio ⑪ .
5. Estrarre la doppia guarnizione ⑱ del manico del coperchio ⑪ e scartarla *(vedere la figura J)*.
6. Applicare delicatamente una nuova guarnizione originale ⑱.
   - La guarnizione doppia ⑱ non deve coprire nessun'altra valvola.
   - Le frecce sulla guarnizione doppia ⑱ ed il fondo del manico devono essere rivolte una verso l'altra.
   - La guarnizione doppia ⑱ non deve lasciare delle fessure e stendersi completamente sul fondo del manico.
   - La guarnizione doppia ⑱ deve trovarsi sotto lo spessore ermetico ⑳ del manico in modo che la sporgenza dello spessore ermetico sia sopra il bordo della guarnizione.

## 9. Soluzione dei problemi

/ In presenza di problemi normalmente occorre togliere dal fuoco la pentola a pressione.

/ **Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione!**

| Problemi | Causa | Soluzione |
|---|---|---|
| Tempo di cottura troppo lungo oppure il segnale di cottura non sale. | Diametro del fuoco inadeguato | Selezionare il fuoco adatto al diametro della pentola. |
| | Livello dell'energia inadatto | Metterlo al massimo livello d'energia |
| | a) Coperchio non correttamente applicato.<br>b) Manca la guarnizione doppia.<br>c) Coperchio non montato correttamente | 1. Togliere completamente la pressione come indicato nel *capitolo 6.6* ed aprire la pentola.<br>2. Controllare la corretta posizione dell'anello della guarnizione ㉑ / guarnizione doppia ⑱ *(vedere la figura J)* .<br>3. Controllare il corretto posizionamento / montaggio del coperchio ⑥ .<br>4. Chiudere la pentola come descritto *al capitolo 5.3*. |
| | La sfera della valvola di sicurezza / della modalità parboiling non è in posizione corretta | 1. Togliere completamente la pressione ed aprire la pentola come descritto *al capitolo 6.6*.<br>2. Togliere il manico del coperchio ⑪ come descritto nel *capitolo 5.1*.<br>3. Controllare la corretta posizione della sfera in metallo nella valvola di sicurezza ⑦ ed event. pulirla.<br>4. Chiudere la pentola secondo quanto descritto al *capitolo 5.3*. |
| | Manca del liquido | 1. Togliere completamente la pressione ed aprire la pentola come descritto *al capitolo 6.6*.<br>2. Aggiungere dell'altro liquido (min.1/4 l).<br>3. Chiudere la pentola secondo quanto descritto al *capitolo 5.3*. |

| Problemi | Causa | Soluzione |
|---|---|---|
| Esce del vapore dal coperchio | L'anello di guarnzione e /o il bordo della pentola non sono puliti | 1. Togliere completamente la pressione ed aprire la pentola come descritto *al capitolo 6.6*.<br>2. Pulire l'anello di guarnizione ㉑ ed il bordo della pentola.<br>3. Richiudere la pentola come indicato nel *capitolo 5.3*. |
| | La manopola non si trova sul livello di cottura 1 oppure 2 | Mettere la manopola ⑫ sul livello di cottura 1 oppure 2 |
| | L'anello della guarnzione è danneggiatooppure si è indurito (per l'usura) | Sostituire l'anello della guarnizione ㉑ con un nuovo anello della guarnizione WMF originale |
| | La doppia guarnizione non si appoggia correttamente oppure è danneggiata | Correggere il posizionamento della doppia guarnizione ⑱ oppure sostituirla con un ricambio originale WMF. |
| Dalla valvola di sicurezza / modalità parboiling esce continuamente del vapore (non vale per la fase parboiling) | La valvola di sicurezza a sfera non si appoggia correttamente nella valvola | 1. Togliere completamente la pressione ed aprire la pentola come descritto *al capitolo 6.6*.<br>2. Togliere il manico del coperchio ⑪ come descritto al *capitolo 5.1*.<br>3. Controllare la valvola di sicurezza ⑦ e/o la corretta posizione della sfera in metallo nel coperchio.<br>4. Richiudere la pentola come descritto *al capitolo 5.3*. |
| Non si riesce a spostare all'indietro la manopola e quindi la pentola a pressione non si apre. | Sistema d'apertura di sicurezza bloccato | 1. Togliere completamente la pressione ed aprire la pentola come descritto *al capitolo 6.6*.<br>2. Spingere la manopola ⑫ varie volte in avanti e all'indietro. |

## 10. Consigli e trucchi per una buona cottura

/ Ungere leggermente con olio commestibile o grasso l'anello di guarnizione per facilitare l'apertura e la chiusura.

/ Il tempo di cottura inizia quando diventa visibile l'anello prescritto nel segnale di cottura.

/ I tempi di cottura indicati sono indicativi, è preferibile scegliere empi di cottura più brevi per poi eventualmente prolungarli.

/ I tempi riportati per le verdure indicano una cottura al dente.

/ La temperatura di cottura al primo anello è di 106° C (particolarmente adatta alle verdure e al pesce), al 2° anello 115°C (particolarmente adatta alla carne).

Ricette pubblicate al sito www.wmf.com!

## 11. Tabella dei tempi di cottura

| Preparazioni alimentari | Tempo | Avvertenze |
|---|---|---|
| **Maiale e vitello**<br>Cuocere al 1° anello, quantità minima di liquido per il riempimento 1/4 lt., non serve nessun accessorio speciale | | |
| Bocconcini di maiale | 5 - 7 | - |
| Maiale in gulash | 10 - 15 | - |
| Arrosto di maiale | 20 - 25 | Tempo di cottura in base alle dimensioni e alla forma |
| Bocconcini di vitello | 5 - 7 | - |
| Vitello in gulash | 10 - 15 | - |
| Stinco di vitello in pezzi | 25 - 30 | - |
| Lingua di vitello | 15 - 20 | Coprire con acqua |
| Arrosto di vitello | 20 - 25 | Tempo di cottura in base alle dimensioni e alla forma |
| **Manzo**<br>Cuocere al 2°, anello, quantità minima di liquido di riempimento 1/4 lt., per la lingua di manzo serve un accessorio forato. | | |
| Polpettone | 10 - 15 | - |
| Manzo | 30 - 35 | - |
| brasato in agrodolce | 45 - 60 | - |
| Lingua di manzo | 6 - 8 | - |
| Bocconcini di | 15 - 20 | - |
| gulashInvotini | 15 - 20 | - |
| Arrosto di manzo | 35 - 45 | Tempo di cottura in base alle dimensioni e alla forma |
| **Pollame**<br>Cuocere al 2° anello, quantità minima di liquido di riempimento 1/4 lt.; per il pollo lesso serve un accessorio forato. | | |
| Pollo lesso | 20 -25 | Quantità max. di riempimento 1/2 |
| Pollo a pezzi | 6 -8 | - |
| Coscia di tacchino | 25 -30 | A seconda dello spessore delle cosce |
| Ragù di tacchino | 6 -10 | Uguale per la tacchinella |
| Scaloppine di tacchino | 2 -3 | - |
| **Selvaggina**<br>Cuocere al 2° anello, quantità minima di liquido per il riempimento 1/4 lt., non serve nessun accessorio speciale | | |
| Lepre arrosto | 15 -20 | - |
| Sella di lepre | 10 -12 | - |
| Cervo arrosto | 25 -30 | - |
| Cervo in gulash | 15 -20 | - |
| **Agnello**<br>Cuocere al 2° anello, quantità minima di liquido per il riempimento 1/4 lt., non serve nessun accessorio speciale | | |
| Ragù d'agnello | 20 -25 | Il castrato ha tempo di cottura più lunghi |
| Arrosto d'agnello | 25 -30 | Tempo di cottura in base alle dimensioni e alla forma |

| Alimento | Tempo | Avvvertenze |
|---|---|---|
| **Pesce**<br>Cuocere al 1° anello, quantità minima di liquido per il riempimento 1/4 lt., per il ragù ed il gulash non serve nessun accessorio, altrimenti utilizzare quello non forato | | |
| Filetti di pesce | 2 -3 | Cottura al vapore nel proprio succo |
| Pesci interi | 3 -4 | Cottura al vapore nel proprio succo |
| Ragù o gulash | 3- 4 | - |
| **Minestre**<br>Cuocere al 2° anello, quantità minima di liquido per il riempimento 1/4 lt. fino al massimo a metà della capacità della pentola, non serve nessun accessorio. | | |
| Zuppa di piselli e lenticchie | 12 - 15 | Legumi ammollati |
| Brodo di carne | 25 - 30 | Vale per tutti i tipi di carne |
| Minestrone di verdure | 5 - 8 | - |
| Minestra di gulash | 10 - 15 | - |
| Minestra di pollo | 20 - 25 | Tempo di cottura a seconda delle dmensioni |
| Minestra alle patate | 5 - 6 | - |
| Minestra di coda di bue | 35 | - |
| **Verdure**<br>Cuocere al 1° anello, quantità minima di liquido per il riempimento 1/4 lt., per i crauti e le rape rosse non servono accessori, per tutte le altre preparazioni utilizzare l'accessorio forato a partire dai fagioli cuocere al 2° anello | | |
| melanzane, cetrioli e pomodori | 2 - 3 | La verdura cotta al vapore non scuoce tanto rapidamente |
| cavolfiori, peperoni, porri | 3 - 5 | - |
| piselli, sedano, cavoli cappuccio | 4 - 6 | - |
| finocchi, carote, verze | 5 - 8 | - |
| fagioli, cavolo rapa, cavoli rossi | 7 - 10 | 2° anello |
| crauti | 10 - 15 | 2° anello |
| rape rosse | 15 - 25 | 2° anello |
| patate lesse | 6 - 8 | 2° anello, la buccia della patate scoppia se vengono cotte rapidamente. |
| patate con la buccia | 6 - 10 | |
| **Legumi**<br>Cuocere al 2° anello, quantità minima di liquido per il riempimento 1/4 lt. fino al massimo alla metà della capacità della pentola; per una parte di cereali aggiungere due parti d'acqua, i cereali non ammollati devono esser cotti per 20-30 min di più; cuocere il budino di riso al 1° anello | | |
| piselli, fagioli, lenticchie | 10 - 15 | Cuocere i chicchi grossi 10 minuti di più |
| grano saraceno, miglio | 7 - 10 | Tempo di cottura per cereali ammollati |
| mais, riso, farro verde | 6 - 15 | Tempo di cottura per cereali ammollati |
| budino di riso | 20 - 25 | Cuocere al 1° anello |
| riso a chicco lungo | 6 - 8 | - |
| riso integrale | 12 - 15 | - |
| grano, segale | 10 - 15 | Tempo di cottura per cereali ammollati |
| **Frutta**<br>Cuocere al 1° anello, quantità minima di liquido per il riempimento 1/4 lt. | | |
| ciliegie, prugne | 2 - 5 | Si consiglia di utilizzare l'accessorio forato |
| mele, pere | 2 - 5 | Si consiglia di utilizzare l'accessorio forato |

## Inhoudsopgave

1. Snelkookpan correct gebruiken
2. Alle belangrijke veiligheidsaanwijzingen
3. Snelkookpan uitpakken
4. Snelkookpan leren kennen en begrijpen
5. Snelkookpan in gebruik nemen
6. Snelkookpan bedienen
7. Gebruiks- en bereidingswijzen
8. Snelkookpan reinigen, wachten en bewaren
9. Storingen oplossen
10. Tips en trucs voor het garen
11. Tabel met garingstijden

## Wij zijn blij

dat u voor een WMF-snelkookpan (stoompan) hebt gekozen en wensen u veel plezier met dit product.
Om ervoor te zorgen dat u deze pan langdurig kunt gebruiken, dient u de volgende veiligheidsaanwijzingen en aanwijzingen in acht te nemen en op te volgen.

## 1. Snelkookpan correct gebruiken

### 1.1 De veiligheids- en waarschuwingssymbolen

In deze gebruikershandleiding zijn belangrijke aanwijzingen gemarkeerd met symbolen en kernwoorden:



**WAARSCHUWING** geeft een gevaarlijke situatie aan, die kan leiden tot ernstig letsel (bijv. verbrandingen door stoom of hete oppervlakken).

**VOORZICHTIG** geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan, die kan leiden tot matig of licht letsel.

**OPGELET** geeft een situatie aan, die kan leiden tot materiële schade.

AANWIJZING geeft extra informatie over de veilige omgang met de snelkookpan.

### 1.2 Extra informatie

**TIP** geeft handige tips voor het efficiënte gebruik van de snelkookpan.

### 1.3 Betekenis van de tekens en symbolen

**1. Symbolen**

 Aanwijzing in acht nemen en opvolgen

**2. Tekens**

/ = Opsomming
► = Verklaring, resultaat
⇨ = Omgangsaanwijzing veiligheidsaanwijzing
● = Onderdeel
① = Verwijzing naar element in de tekeningen

### 1.4 Doelmatig gebruik

**De snelkookpan is uitsluitend geschikt...**

/ voor de in deze handleiding vermelde warmtebronnen,
/ voor het garen of smoren van levensmiddelen (zonder of met inzetstukken / tussenstuk)
/ voor het inkoken van standaard huishoudelijke hoeveelheden in inmaakpotten (met geperforeerd inzetstuk),
/ voor het uitpersen van kleine hoeveelheden fruit (met inzetstuk),
/ voor het steriliseren van babyflessen, inmaakpotten, etc. (met geperforeerd inzetstuk).

**De snelkookpan is niet geschikt...**

/ voor het gebruik in een hete oven of een magnetron,
/ voor het frituren van voedingsmiddelen met olie,
/ voor steriliseren van medische apparatuur,
/ voor andere dan de vermelde warmtebronnen of open vuur.

**Deze gebruikershandleiding...**

/ moet zorgvuldig worden gebruikt,
/ in de buurt van de snelkookpan worden bewaard,
/ mag niet worden weggegooid,
/ moet aan andere gebruikers worden doorgegeven en door deze gebruikers worden gelezen.

## 2. Alle belangrijke veiligheidsaanwijzingen

Bewaar deze gebruikershandleiding goed als naslagmateriaal voor later. Lees deze aanwijzingen voor het gebruik goed door.

De snelkookpan mag alleen worden gebruikt, als de veiligheidsaanwijzingen zijn gelezen en begrepen. Het niet in acht nemen van deze aanwijzingen kan leiden tot beschadigingen en verbrandingen bij het gebruik van de snelkookpan.

### 2.1 Algemene aanwijzing

**WAARSCHUWING**



GEBRUIK ALLEEN DOOR PERSONEN DIE VERTROUWD ZIJN MET HET PRODUCT

De snelkookpan mag alleen gebruikt worden door personen die zich van te voren vertrouwd hebben gemaakt met de gebruikershandleiding en die de veiligheidsaanwijzingen hebben gelezen.
⇨ De snelkookpan niet aan personen geven die niet vertrouwd zijn met het product.
⇨ Kinderen niet met de snelkookpan laten spelen of deze laten gebruiken.

**WAARSCHUWING**



SNELKOOKPAN / VEILIGHEIDSINRICHTINGEN NIET WIJZIGEN

De veiligheidsinrichtingen voorkomen gevaarlijke situaties. Deze werken alleen als ze niet worden gewijzigd en de pan evenals het deksel bij elkaar passen.
⇨ Geen wijzigingen aanbrengen resp. ingrepen uitvoeren aan de snelkookpan en de bijbehorende veiligheidsinrichtingen.
⇨ Het Fusiontec Perfect Premium / Excellence deksel ⑥ alleen samen met een bijpassende Fusiontec Perfect Premium / Excellence pan ① en omgekeerd gebruiken. Geen andere deksels of pannen gebruiken.

**WAARSCHUWING**



KINDEREN EN HUISDIEREN UIT DE BUURT HOUDEN

Kinderen en huisdieren tijdens het gebruik van de snelkookpan niet in de buurt laten, omdat de snelkookpan zwaar is, zeer heet wordt en er stoom uit kan treden.

**VOORZICHTIG**

TE VOORZIEN INCORRECT GEBRUIK

Om incorrect gebruik en de daaraan gerelateerde beschadigingen resp. verbrandingen te vermijden, de snelkookpan **niet**...

⇨ in een hete oven of een magnetron gebruiken,
⇨ voor het in olie frituren van voedingsmiddelen gebruiken,
⇨ voor sterilisatie van medische apparatuur gebruiken,
⇨ met andere dan de vermelde warmtebronnen of boven open vuur gebruiken.

**VOORZICHTIG**

PANGREPEN NIET BOVEN HETE FORNUISPLATEN OP LATEN WARMEN

Als de grepen ②/③/⑪ boven hete fornuisplaten of de vlammen van een gasfornuis uitsteken, kunnen deze zeer heet worden en bij aanraking tot verbrandingen leiden.

**VOORZICHTIG**

SLIJTAGEDELEN REGELMATIG CONTROLEREN EN VERVANGEN

Slijtagedelen (dubbele afdichting ⑱, afdichtring ㉑) bij zichtbare verkleuringen, scheuren, verharding, beschadiging of incorrecte positie door originele reserveonderdelen vervangen. Uiterlijk na 2 jaar vervangen.

⇨ De afdichtring ㉑ moet tegen de dekselrand aanliggen.
⇨ De afdichtring ㉑ na ca. 400 keer koken, uiterlijk na 2 jaar vervangen.
⇨ Alleen originele reserveonderdelen gebruiken.

## 2.2 Eerste gebruik

Vóór het eerste gebruik dient u de snelkookpan uitsluitend met water (de aangegeven hoeveelheden in acht nemen) minstens 5 minuten lang op het tweede kookniveau te laten koken. Dit dient uitdrukkelijk ook voor iedere producttest gedaan te worden.

## 2.3 Voor elk gebruik

**WAARSCHUWING**

VERBRANDINGSGEVAAR VANWEGE BESCHADIGDE / ONTBREKENDE OF INCORRECT GEPLAATSTE DELEN

Controleer voor elk gebruik of alle delen aanwezig en in goede staat zijn en correct geplaatst / afgesloten zijn. Bij ontbrekende, beschadigde, vervormde of incorrect geplaatste delen bestaat er verbrandingsgevaar door hete oppervlakken en uittredend stoom.

⇨ Deksel ⑥ controleren op correcte samenstelling/correcte plaatsing.
⇨ Ontbrekende delen (bijv. dubbele afdichting ⑱, afdichtring ㉑) aanbrengen.
⇨ Bij beschadigde, vervormde, verkleurde of gebroken delen mag de snelkookpan niet worden gebruikt en moet u contact opnemen met de WMF-dealer / -servicedienst.
⇨ Als de functie van de delen niet beschreven staat in deze gebruikershandleiding, mag de snelkookpan niet worden gebruikt en moet u contact opnemen met de WMF-dealer / -servicedienst.
⇨ Controleer of de snelkookpan goed is afgesloten.

**WAARSCHUWING**

VERBRANDINGSGEVAAR VANWEGE NIET-FUNCTIONERENDE VEILIGHEIDSINRICHTINGEN

Voor elk gebruik moeten de veiligheidsinrichtingen op werking, beschadigingen, vuil en verstoppingen worden gecontroleerd. Anders bestaat er verbrandingsgevaar door hete oppervlakken en uittredend stoom.

⇨ Correcte positie van de dubbele afdichting ⑱ controleren. De afdichtring ㉑ moet tegen de dekselrand aanliggen.
⇨ Bij beschadigde, vervormde, verkleurde of gebroken delen mag de snelkookpan niet worden gebruikt en moet u contact opnemen

met de WMF-dealer / -servicedienst.
⇨ Vervuilingen / verstoppingen oplossen.

**VOORZICHTIG**



VERBRANDINGSGEVAAR DOOR ONVOLDOENDE REINIGING

Voor elk gebruik moeten het veiligheidsventiel/ de veiligheidsinrichtingen en de drukaanduiding gecontroleerd worden op vervuiling / verstopping, omdat er anders ongecontroleerd stoom kan uittreden. Dit kan leiden tot verbrandingen.
⇨ Veiligheidsinrichtingen en drukaanduiding ⑯ controleren en evt. reinigen.

**VOORZICHTIG**



VERBRANDINGSGEVAAR DOOR INCORRECT SAMENGESTELD DEKSEL

Het deksel mag niet incorrect worden samengesteld. Het samenstellen mag alleen op de beschreven wijze gebeuren.
⇨ Aanwijzingen nauwkeurig in acht nemen.
⇨ Correcte positie controleren.

### 2.4 Tijdens het gebruik

**VOORZICHTIG**



VERBRANDINGSGEVAAR DOOR HETE STOOM

Als er in de snelkookpan geen druk wordt opgebouwd, maar er wel stoom uittreedt, bestaat er verbrandingsgevaar aan de handen en het gezicht door hete oppervlakken en uittredend stoom.
⇨ Fornuis direct uitschakelen, pan laten afkoelen en controleren.

**WAARSCHUWING**



GEVAAR OP LETSEL DOOR HOGE DRUK

In de pan ontstaat tijdens het koken een verhoogde druk. Als deze druk wordt ontlast, kunnen er ernstige verbrandingen en ernstig letsel ontstaan.
⇨ Altijd controleren of de snelkookpan correct is afgesloten.
⇨ **Snelkookpan nooit met geweld openen.** Alleen als de snelkookpan volledig drukloos is, kan deze eenvoudig worden geopend.
⇨ Snelkookpan voorzichtig bewegen als deze onder druk staat.
⇨ Snelkookpan tijdens het gebruik **nooit zonder toezicht** achterlaten.

**VOORZICHTIG**



VERBRANDINGSGEVAAR DOOR UITTREDEND STOOM

Tijdens het koken treedt er via het deksel ⑥ af en toe hete stoom uit.
⇨ Nooit in de stoom grijpen.
⇨ Handen, hoofd en lichaam altijd buiten het gevarenbereik - boven het deksel ⑥ en de zijdelingse veiligheidsgleuf ⑩ aan de rand van het deksel - houden.
⇨ Snelkookpan tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achterlaten.
⇨ Kinderen en huisdieren uit de buurt houden.

**VOORZICHTIG**



VERBRANDINGSGEVAAR BIJ SNEL AFSTOMEN

Bij het snel afstomen via de draaiknop ⑫ of onder stromend water bestaat er verbrandingsgevaar door hete stoom of gekookte ingrediënten.
⇨ Snelkookpan **schudden** voor het openen.
⇨ Het is verboden om de snelkookpan in koud water onder te dompelen.
⇨ Handen, hoofd en lichaam altijd buiten het gevarenbereik - boven het deksel ⑥en de zijdelingse veiligheidsgleuf ⑩ aan de rand van het deksel - houden.

**VOORZICHTIG**



VERBRANDINGSGEVAAR DOOR DE VORMING VAN BELLEN (KOOKVERTRAGING)

Bij het openen van de snelkookpan kunnen hete ingrediënten bellen vormen en deze kunnen onverwachts uit de pan spatten. Bij vlees met huid kan er bij het insteken (doorprikken) hete vloeistof uitspatten. Dit kan leiden tot verbrandingen resp. brandwonden.

⇨ **Snelkookpan altijd schudden voor het openen.**

⇨ Heet vlees, dat met de huid is gekookt (bijv. ossentong) niet direct doorprikken, maar eerst af laten koelen.

**VOORZICHTIG**



VERBRANDINGSGEVAAR DOOR UITTREDENDE VOEDINGSMIDDELEN

Bij een te volle snelkookpan kunnen hete voedingsmiddelen door het veiligheidsventiel ⑦, de drukregelinrichting ⑮ of de zijdelingse veiligheidsgleuf ⑩ uittreden en tot verbrandingen leiden.

⇨ Snelkookpan nooit overmatig vullen.

⇨ Snelkookpan maximaal tot **2/3** van zijn nominale inhoud vullen.

⇨ Snelkookpan hoogstens tot **1/2** van zijn nominale inhoud vullen, indien opzwellende, dik-vloeibare of **zeer schuimende voedingsmiddelen**, zoals bijv. soepen, peulvruchten, stoofschotels, bouillon, orgaanvlees of deegwaren worden gegaard.

⇨ Voedingsmiddelen eerst in een open pan aanzetten, omroeren en evt. het schuim afschuimen.

⇨ Bij gebruik van inzetstuk/driepoot op de vulhoogte letten.

**VOORZICHTIG**



VERBRANDINGSGEVAAR AAN HETE PAN/DEKSEL

Tijdens het koken wordt de snelkookpan zeer heet. Bij gasfornuizen kunnen de grepen ook zeer heet worden vanwege het open vuur. Bij aanraking bestaat er verbrandingsgevaar.

⇨ Raak nooit de hete buitenste vlakken van de snelkookpan aan.

⇨ Pan ① / deksel ⑥ alleen aan de kunststof grepen vastpakken.

⇨ Handschoenen resp. handbescherming (bijv. pannenlappen) gebruiken.

⇨ Hete inzetstukken en tussenstukken alleen met hulpmiddelen verwijderen, bijv. pannenlappen.

⇨ Hete snelkookpan alleen op hittebestendige ondergrond plaatsen.

**OPGELET**



BESCHADIGING DOOR TE WEINIG OF ONTBREKENDE VLOEISTOF

Snelkookpan **nooit zonder vloeistof of zonder toezicht op het hoogste niveau verwarmen**, omdat er anders gevaar op oververhitting en beschadigingen bestaat.

⇨ Snelkookpan alleen met voldoende vloeistof (minimaal ¼ l water, bouillon, saus, etc.) gebruiken.

⇨ Bij dik-vloeibare voedingsmiddelen altijd op voldoende vloeistof letten.

⇨ Bij te weinig of geen vloeistof, fornuis direct uitschakelen en de snelkookpan niet bewegen totdat deze volledig is afgekoeld.

⇨ Snelkookpan nooit zonder toezicht achterlaten.

### 2.5 Voor de reiniging

**VOORZICHTIG**



VERBRANDINGSGEVAAR DOOR BESCHADIGING BIJ DE REINIGING

Voor de reiniging van de veiligheidsinrichtingen geen borstels, schuurmiddelen en chemicaliën gebruiken, omdat de veiligheidsinrichtingen anders beschadigd kunnen raken en er

verbrandingsgevaar door uittredend stoom bestaat.

⇨ Reinigings- en onderhoudsaanwijzingen in acht nemen.

⇨ Kookgerei na elke reiniging goed afdrogen.

### 2.6 Noodzakelijke reparaties

**VOORZICHTIG**



BESCHADIGING DOOR INCORRECTE REPARATIES / ONJUISTE RESERVEONDERDELEN

Reparaties alleen door een specialistische dealer laten uitvoeren, omdat de snelkookpan anders beschadigd kan raken of de veiligheidsinrichtingen niet meer correct werken waardoor er verbrandingsgevaar bestaat.

⇨ In het geval van reparaties naar een specialistische dealer gaan.

⇨ Handgrepen, die gescheurd zijn of niet meer correct in positie zitten, door een specialistische dealer laten vervangen.

⇨ Alleen originele reserveonderdelen voor de snelkookpan gebruiken.

### 2.7 Over de typen fornuizen

**VOORZICHTIG**



TE GEBRUIKEN TYPEN FORNUIZEN EN GROOTTE VAN DE KOOKPLATEN

De snelkookpan mag alleen met inductie-, glas-keramische, gas- of elektrische fornuizen worden gebruikt. De diameter van de kookplaten resp. de gasvlam mag niet groter zijn dan de bodem van de pan.

⇨ Bij gasfornuizen mag de gasvlam niet tot buiten de bodem van de pan uitkomen.

⇨ Voor een optimale warmteoverdracht en aansluiting op het fornuis moeten de grootte van de pan en de kookplaat overeenstemmen.

⇨ Bij glas-keramische- of elektrische fornuizen mag de diameter van de kookplaat niet groter zijn dan 190 mm.

⇨ Bij inductiefornuizen kan bij hoge warmte-instellingen een zoemgeluid ontstaan. Dit is technisch normaal en geen teken voor een defect aan de kookplaat of de snelkookpan.

### 2.8 Levensduur verhogen

**OPGELET**



BESCHADIGING VAN DE SNELKOOKPAN

Om de levensduur van de snelkookpan te behouden...

⇨ Kookgerei nooit tegen de rand van de pan aanslaan.

⇨ Zout alleen toevoegen aan kokend water en omroeren, zodat de bodem van de pan niet wordt aangetast.

⇨ Vuil tussen de bodem van de pan en de kookplaat vermijden, omdat anders de kookplaat (bijv. glas-keramisch) bekrast kan raken.

## 3. Snelkookpan uitpakken

1. Verpakking openen en controleren of alle onderdelen aanwezig zijn.
   - / Pan 1 met zijkanten- 2 en steelgreep 3
   - / Deksel 6 met verwijderbare greep B
     - Deksel met veiligheidsventiel ⑦ en houdergleuf ⑰
     - Vervangbare dubbele afdichting (grijs) ⑱
   - / Afdichtingsring (grijs) L
   - / Gebruikershandleiding met garantieverklaring
     ⇨ Bij ontbrekende delen kunt u contact opnemen met de geautoriseerde WMF-dealer / -servicedienst of direct met WMF.
   - / Alle aanwezige stickers en aanhangende delen verwijderen.
2. Niet benodigd verpakkingsmateriaal overeenkomstig de geldende voorschriften verwijderen.
3. Gebruikershandleiding zorgvuldig doorlezen en in de buurt van de snelkookpan bewaren.
4. De garantieverklaring altijd bewaren om indien nodig een garantieclaim geldend te kunnen maken.

# 4. Snelkookpan leren kennen en begrijpen

## 4.1 Alle bestanddelen in een overzicht

① Pan in Fusiontec-materiaal met schaalverdeling aan de binnenkant *(zie afbeelding B)*

② Zijgreep

③ Steelgreep

④ Steelgreepmarkering

⑤ Sluitzekering steelgreep

⑥ Deksel

⑦ Veiligheidsventiel

⑧ Houder

⑨ Opzetmarkering deksel

⑩ Veiligheidsgleuf

⑪ Afneembare dekselgreep

⑫ Draaiknop

⑬ Sluitzekering in dekselgreep

⑭ Greepontgrendeling

⑮ Drukregelinrichting

⑯ Drukaanduiding

⑰ Houdergleuf

⑱ Dubbele afdichting

⑲ Veiligheidsopeningssysteem

⑳ Afdichtlip dekselgreep

㉑ Afdichtingsring

㉒ Openingssymbool

㉓ Groene markering

㉔ Greepmarkering

## 4.2 Het meervoudige veiligheidssysteem

### Drukregelinrichting in deksel

Als de bepaalde druk voor de geselecteerde kookstand wordt overschreden, wordt automatisch de drukregelinrichting ⑮ geopend en het teveel aan stoom kan ontsnappen. Zo wordt een te grote druk direct afgebouwd.

### Veiligheidsventiel

Als de drukregelinrichting ⑮ niet wordt geactiveerd, wordt een te grote druk direct via het veiligheidsventiel ⑦ afgebouwd.

### Veiligheidsgleuf in rand van het deksel

Als alle andere veiligheidsinrichtingen, bijvoorbeeld door verstopping met voedingsresten uitvallen, dient de veiligheidsgleuf ⑩ als "Nooduitgang". Als er een te hoge druk ontstaat, wordt de afdichtingsring ㉑ door de veiligheidsgleuf ⑩ zo sterk naar buiten gedrukt, dat stoom kan ontwijken en de druk wordt afgebouwd.

### Drukaanduiding in de dekselgreep

De drukaanduiding ⑯ beschikt over een visuele hulp om voorzienend koken mogelijk te maken. Deze geeft de huidige stand van de kookdruk aan. Deze is voorzien van een rode c.q. een gele ring bij Perfect Excellence (druk is aanwezig) en 2 groene (garingsstand 1 en 2) ringen.

### Veiligheidsopeningssysteem

Het veiligheidsopeningssysteem ⑲ voorkomt dat de snelkookpan geopend kan worden, ook al is er nog restdruk aanwezig. Pas na de volledige drukafbouw kan de snelkookpan worden geopend.

### Gecontroleerd afstomen via de draaiknop

Met de draaiknop ⑫ kan de stoom langzaam maar ook snel worden afgevoerd.

### Sluitzekering

In de dekselgreep ⑪ bevindt zich de sluitzekering ⑬, die voorkomt dat de snelkookpan tijdens het koken geopend kan worden.

## 4.3 Alle relevante gegevens

| | |
|---|---|
| **Fabrikant** | WMF GmbH |
| **Type** | **Fusiontec**<br>Perfect Premium / Excellence |

**Materiaal**

| | |
|---|---|
| Pan/bodem | Fusiontec-materiaal |
| Deksel | Cromargan®: roestvrij staal 18/10 |
| Greep | Hitte-isolerend kunststof |
| Afdichtingen | Silicone |

**Diameter pan**

| | |
|---|---|
| Bodem | 190 mm |
| Binnenkant | 220 mm |

**Vulvolume** **3,0 l / 4,5 l / 6,5 l**

**Lengte**

| | |
|---|---|
| Pan met grepen | 416 mm |
| Pan met deksel | 468 mm |

**Breedte**

| | |
|---|---|
| Pan met deksel | 250 mm |

**Hoogte**

A = pan, B = pan met deksel, C = pan met deksel en greep

| Volume | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 3,0 l | 88 mm | 117 mm | 142 mm |
| 4,5 l | 128 mm | 157 mm | 182 mm |
| 6,5 l | 183 mm | 212 mm | 237 mm |

**Leeggewicht**

| | |
|---|---|
| 3,0 l | 3,60 kg |
| 4,5 l | 4,00 kg |
| 6,5 l | 4,50 kg |

**PS-waarde** 150 kPa

**Drukwaarde**

Eerste groene ring, ca. 106°C, 25 kPa bedrijfsdruk, 40 kPa regeldruk

Tweede groene ring, ca. 115°C, 70 kPa bedrijfsdruk, 90 kPa regeldruk

**Diameter kookplaat** max. 190 mm

**Schaalaanduiding aan de binnenkant vulhoogte (afhankelijk van totaal volume)** 1/3, 1/2, 2/3

### 4.4 De typen fornuizen



### 4.5 Alle toebehoren, reserve- en slijtageonderdelen

**Toebehoren**

/ Inzetstukken (art.-nr. 07 8940 6000 / 07 8941 6000 / 07 8943 6000 / 07 8942 6030)
/ Inzet-verbindingsstuk (art.-nr. 07 8944 6100)
/ Glazen deksel (art.-nr. 07 9518 6389)

**Reserveonderdelen**

/ Dekselgreep B (art.-nr. 08 9580 6030)
/ Deksel 6 met greep B (art.-nr. 07 9580 6042)

**Slijtageonderdelen (grijze kleur)**

/ Dubbele afdichting I (art.-nr. 60 9614 9510)
/ Afdichtingsring L (art.-nr. 60 6856 9990)

## 5. Snelkookpan in gebruik nemen

### 5.1 Snelkookpan uit elkaar halen

1. Deksel verwijderen *(vlg. afbeeldingsserie E, B).*

a) De draaiknop ⑫ zo draaien, dat het openingssymbool ㉒ met de greepmarkering ㉔ overeenstemt.

b) De draaiknop ⑫ geheel naar achteren in de richting van het uiteinde van de greep trekken.
- ▸ De groene markering ㉓ op de dekselgreep ⑪ moet volledig zichtbaar zijn.

c) Met de linkerhand alleen de steelgreep ③ van de pan ① vasthouden.

d) Met de rechterhand de dekselgreep ⑪ vastgrijpen en naar rechts draaien, totdat het deksel ⑥ kan worden opgetild.
- ▸ De deksel- ⑨ en de steelgreepmarkering ④ moeten in één lijn staan.

e) Deksel ⑥ op de greep ⑪ optillen.

2. Deksel demonteren *(zie afbeeldingsserie G)*, daartoe eerst het deksel ⑥ omdraaien.
3. Afdichtingsring ㉑ voorzichtig uit de rand van de pan trekken en aan de zijkant neerleggen.
4. Deksel ⑥ vasthouden en de greepontgrendeling ⑭ in de richting van het uiteinde van de greep drukken.
5. Deksel ⑥ van de steelgreep verwijderen.

### 5.2 Snelkookpan voor de eerste keer reinigen

1. Snelkookpan volgens *Hoofdstuk 5.1* uit elkaar halen.
2. Pan ① tot 2/3 *(zie schaalmarkering aan de binnenkant afbeelding I) I)* met water vullen en 2-3 eetlepels huishoudazijn toevoegen.
3. Pan ① zonder deksel ⑥ ca. 5–10 minuten lang met het azijnwater uitkoken.
4. Vervolgens alle delen grondig met de hand spoelen.
5. Alle delen na de reiniging goed afdrogen.

### 5.3 Snelkookpan in elkaar zetten

**VOORZICHTIG**

VERBRANDINGSGEVAAR DOOR INCORRECT SAMENGESTELD DEKSEL

Het deksel mag niet incorrect worden samengesteld. Het samenstellen mag alleen op de beschreven wijze gebeuren.

⇨ Aanwijzingen nauwkeurig in acht nemen.
⇨ Correcte positie controleren.

#### 5.3.1 Deksel in elkaar zetten

*(zie afbeeldingsserie H)*

1. Dekselrand, dekselgreep, veiligheidsinrichtingen en afdichtingsring op vuil en verstoppingen controleren.
2. Deksel ⑥ zo draaien, dat de rand naar onderen wijst.
3. Greep ⑪ omdraaien en vasthouden.
4. Houdergleuf ⑰ op dekselgreep ⑪ in de houder ⑧ van het deksel ⑥ hangen.
5. Greep ⑪ langzaam neerklappen.
6. Deksel ⑥ met greep ⑪ omdraaien.
7. Deksel ⑥ en greep ⑪ zo uitlijnen, dat de dubbele afdichting ⑱ niet bekneld raakt of door de randen van de dekselopeningen wordt beschadigd.
8. Deksel ⑥ voorzichtig naar achteren drukken, totdat deze hoorbaar in de greepontgrendeling ⑭ vastklikt. Het vastklikken door het nadrukken van de rode schuif controleren.
9. Afdichtingsring ㉑ in de rand van de pan plaatsen en voorzichtig onder de rand drukken.
   ▸ De afdichtingsring ㉑ moet compleet onder de gebogen rand van de pan liggen.

#### 5.3.2 Deksel plaatsen *(zie afbeeldingsserie F)*

1. Pan ① op een vaste ondergrond plaatsen.
2. Deksel ⑥ met de rand naar onderen op het deksel ① plaatsen.
   ▸ De opzetmarkering ⑨ op het deksel en de steelgreepmarkering ④ moeten overeenstemmen, anders kan het deksel niet worden geplaatst.
   ▸ De afdichtingsring ㉑ moet in de rand van het deksel zijn geplaatst.
3. Met de linkerhand de steelgreep ③ van het deksel ① vasthouden.
4. Met de rechterhand het deksel ⑥ met de greep ⑪ naar links kantelen.
5. Als de beide grepen ③/⑪ exact tegenover elkaar staan, de draaiknop ⑫ volledig naar voren schuiven.
   ▸ Er mag geen ruimte meer tussen de greep ⑪ en de draaiknop ⑫ zichtbaar zijn.

## 6. Snelkookpan bedienen

### 6.1 Veiligheidsinrichtingen controleren

1. Deksel ⑥ volgens *Hoofdstuk 5.1* afnemen.
2. Afdichtingsring ㉑ voorzichtig uit de rand van

de pan trekken en aan de zijkant neerleggen.

3. Dekselgreep ⑪ volgens *Hoofdstuk 5.1* verwijderen.
4. Controleren of de afdichtingsring ㉑ en de binnenste rand van het deksel schoon zijn.
5. Controleren of...

/ de veiligheidsgleuf A in de rand van het deksel,
/ de drukregelinrichting F,
/ de drukaanduiding G,
/ de greepontgrendeling E,
/ het veiligheidsventiel 7

schoon en niet verstopt zijn.

- ▸ Korsten inweken en verwijderen, verstoppingen verwijderen (zie *Hoofdstuk 8.1* Reiniging).

6. Controleren of aan de onderzijde van het deksel de kogel in het veiligheidsventiel ⑦ zichtbaar is.
   - ▸ Evt. het deksel ⑥ schudden, totdat de kogel weer zichtbaar is.
   - ▸ Bij beschadiging door de WMF-vakhandel/service laten vervangen.
7. Drukregelinrichting ⑮ met een druk van de vinger voorzichtig op beweeglijkheid testen.
8. Controleren of alle afdichtingen schoon en onbeschadigd zijn en eveneens correct in positie zitten *(vlg. afbeeldingsserie J)*.
   - ▸ De dubbele afdichting ⑱ mag geen ander ventiel bedekken, de beide pijlen moeten naar elkaar wijzen en de afdichting moet zonder ruimte tegen de greep ⑪ aanliggen.
   - ▸ De dubbele afdichting ⑱ moet bovendien onder de afdichtlip ⑳ van de dekselgreep ⑪ zitten.

### 6.2 Deksel openen

Voor het openen van de snelkookpan het deksel ⑥ volgens *Hoofdstuk 5.1* verwijderen.

### 6.3 Snelkookpan vullen

**⚠ OPGELET**



BESCHADIGINGEN DOOR TE WEINIG OF ONTBREKENDE VLOEISTOF

Gevaar door oververhitting en beschadiging

⇨ Snelkookpan nooit zonder vloeistof of zonder toezicht op de hoogste stand verwarmen.
⇨ Snelkookpan alleen met voldoende vloeistof (minimaal 1/4 l water) gebruiken.

**VOORZICHTIG**



VERBRANDINGSGEVAAR DOOR UITTREDENDE VOEDINGSMIDDELEN

Hete voedingsmiddelen kunnen door de drukregelinrichting het veiligheidsventiel of de zijdelingse veiligheidsgleuf uittreden en verbrandingen veroorzaken.
⇨ Snelkookpan maximaal tot 2/3 (zie markering aan de binnenzijde) van zijn nominale inhoud vullen.
⇨ Snelkookpan hoogstens tot 1/2 van zijn nominale inhoud vullen, **indien opzwellende of zeer schuimende voedingsmiddelen**, zoals bijv. soepen, peulvruchten, stoofschotels, bouillon, orgaanvlees of deegwaren worden gegaard.

Te garen voedingsmiddelen met voldoende vloeistof in de pan leggen, evt. inzetstukken en een tussenstuk *(zie Hoofdstuk 7.2)* gebruiken. Vlees evt. volgens *Hoofdstuk 7.1* eerst in de pan aanbraden.

### 6.4 Snelkookpan sluiten

1. Evt. het deksel volgens *Hoofdstuk 5.3* in elkaar zetten.
2. Het deksel volgens *Hoofdstuk 5.3* plaatsen en sluiten.

### 6.5 Voedingsmiddelen garen

In de snelkookpan garen de voedingsmiddelen onder druk. Door de stoomdruk in de pan heersen er hogere temperaturen als bij "normaal" koken. Daardoor worden de garingstijden tot 70% verkort, wat leidt tot een duidelijke energiebesparing. Door het korte garen in stoom blijven bovendien het aroma, de smaak en vitamines zoveel mogelijk behouden.

**TIP** - Om meer energie te besparen, schakelt u de warmtebron al voor de beëindiging van de garingstijd uit, omdat de warmte die is opgeslagen in de pan

voldoende is om het garingsproces te voltooien.

AANWIJZING

GARINGTIJDEN VARIËREN

De garingstijden kunnen **bij hetzelfde te garen voedingsmiddel verschillen**, omdat de hoeveelheid, vorm en de kwaliteit van de levensmiddelen variëren.

**6.5.1 Garingsstand 1**

Besparende gaarstand voor kwetsbare levensmiddelen zoals groente, vis of compote

Bij deze gaarstand wordt bijzonder besparend gegaard, aroma en voedingsstoffen blijven zoveel mogelijk behouden. Bij kookstand 1 stijgt de drukaanduiding tot de 1e groene kookring. Te hoge druk wordt automatisch gereguleerd.

1. Controleer of de snelkookpan correct is afgesloten.
2. Snelkookpan op het fornuis zetten.
3. Op draaiknop ⑫ de kookstand 1 instellen, daartoe de draaiknop ⑫ naar **links** op **stand 1** draaien *(zie afbeelding C)*.
4. Fornuis op **hoge** energiestand instellen.
   ▸ De snelkookpan wordt opgewarmd.

   a) Via het veiligheidsventiel ⑦, dat tegelijkertijd het kookautomatisme is, treedt in de beginnende kookfase net zo lang lucht uit, totdat het ventiel sluit en er druk wordt opgebouwd.

   b) De drukaanduiding ⑯ begint te stijgen. Het stijgen kan door de uitsparing naast de drukaanduiding in de gaten worden gehouden en de energiestand kan overeenkomstig worden gereguleerd.

   c) De **rode** ring (gele ring bij Perfect Excellence) op de drukaanduiding geeft aan dat de pan nu niet meer geopend kan worden.
5. Zodra de drukaanduiding ⑯ de 1e groene kookring aangeeft, begint de garingstijd.
6. Let erop dat de ringpositie op de drukaanduiding ⑯ stabiel blijft.
7. Als de drukaanduiding ⑯ onder de 1e groene kookring zakt, de energiestand verhogen.
   ▸ De garingstijd wordt daardoor enigszins verlengd.
8. Als de drukaanduiding ⑯ tot boven de 1e groene kookring stijgt, ontstaat een te hoge stoomdruk, die via de drukregelinrichting ⑮ **hoorbaar uittreedt**.

   a) Snelkookpan van de kookplaat afhalen.

   b) Wachten totdat de drukaanduiding tot de 1e groene kookring is gezakt.

   c) Bij een lagere energiestand de snelkookpan weer op het fornuis zetten.
9. Na het beëindigen van de garingstijd de snelkookpan van het fornuis afhalen en de druk afbouwen *(zie Hoofdstuk 6.6)*.
10. **Nadat de druk is afgebouwd, de snelkookpan schudden en voorzichtig openen.**

**6.5.2 Garingsstand 2**

Snelgaringsstand voor alle overige levensmiddelen.

Bij deze kookstand wordt veel tijd en energie bespaard. Bij kookstand 2 stijgt de drukaanduiding tot de 2e groene kookring. Te hoge druk wordt automatisch gereguleerd.

1. Controleer of de snelkookpan correct is afgesloten.
2. Snelkookpan op het fornuis zetten.

⚠ **OPGELET**

BESCHADIGINGEN DOOR TE WEINIG OF ONTBREKENDE VLOEISTOF

Gevaar door oververhitting en beschadiging
⇨ Snelkookpan nooit zonder vloeistof of zonder toezicht op de hoogste stand verwarmen.
⇨ Snelkookpan alleen met voldoende vloeistof (minimaal 1/4 l water) gebruiken.

3. Op de draaiknop kookstand 2 instellen, daartoe de draaiknop ⑫ naar **rechts** op **stand 2**

draaien *(zie afbeelding C)*.

4. Fornuis op de hoogste energiestand instellen.
   ▸ De snelkookpan wordt opgewarmd.
   a) Via het veiligheidsventiel ⑦, dat tegelijkertijd het kookautomatisme is, treedt in de beginnende kookfase net zo lang lucht uit, totdat het ventiel hoorbaar sluit en er druk wordt opgebouwd.
   b) De drukaanduiding ⑯ begint te stijgen. Het stijgen kan door de uitsparing naast de drukaanduiding in de gaten worden gehouden en de energiestand kan overeenkomstig worden gereguleerd.
   c) De rode ring (gele ring bij Perfect Excellence) op de drukaanduiding geeft aan dat de pan nu niet meer geopend kan worden.
   ▸ Zodra de drukaanduiding ⑯ de 2e groene kookring aangeeft, begint de garingstijd.
5. Let erop dat de ringpositie op de drukaanduiding ⑯ stabiel blijft.
6. Als de drukaanduiding ⑯ onder de 2e groene kookring zakt, de energiestand verhogen.
   ▸ De garingstijd wordt daardoor enigszins verlengd.
7. Als de drukaanduiding ⑯ tot boven de 2e groene kookring stijgt, ontstaat een te hoge stoomdruk, die via de drukregelinrichting ⑮ **hoorbaar uittreedt**.
   a) Snelkookpan van de kookplaat afhalen.
   b) Wachten totdat de drukaanduiding tot de 2e groene kookring is gezakt.
   c) Bij een lagere energiestand de snelkookpan weer op het fornuis zetten.
8. Na het beëindigen van de garingstijd de snelkookpan van het fornuis afhalen en de druk volgens *Hoofdstuk 6.6* afbouwen.
9. **Nadat de druk is afgebouwd, de snelkookpan schudden en voorzichtig openen.**

### 6.6 Druk afbouwen / afkoelen

**Methode 1 - restwarmte gebruiken**

AANWIJZING

PAN AFSTOMEN

Bij schuimende of opzwellende levensmiddelen (bijv. peulvruchten, vleesbouillon, graanproducten) de druk niet volgens methode 2, 3 of 4 afbouwen. Anders barsten bijv. gekookte aardappelen, indien deze volgens deze methoden worden afgestoomd.

1. Snelkookpan van het fornuis halen.
   ▸ Na een korte tijd zakt de drukaanduiding.
2. Als de drukaanduiding ⑯ geheel in de dekselgreep is verdwenen, de draaiknop ⑫ zo draaien dat het openingssymbool ㉒ met de greepmarkering ㉔ overeenkomt *(zie afbeelding A)*.
3. De draaiknop ⑫ naar achteren in de richting van het greepeinde trekken.
   ▸ De nog aanwezige resterende stoom ontsnapt uit de pan.
4. Als er geen stoom meer uittreedt, de pan **schudden** en openen.

**Methode 2 – langzaam afstomen (afstoom-automaat - *zie afbeelding A*)**

1. De draaiknop ⑫ zo draaien dat het openingssymbool ㉒ met de greepmarkering ㉔ overeenstemt.
   ▸ De stoom ontsnapt langzaam.
2. Als de drukaanduiding volledig in de dekselgreep is verdwenen, pan **schudden** en openen.

**Methode 3 – snel afstomen (*zie afbeelding A)***

**VOORZICHTIG**

VERBRANDINGSGEVAAR BIJ SNEL AFSTOMEN

Bij het snel afstomen via de draaiknop ⑫ of onder stromend water bestaat er verbrandingsgevaar door hete stoom of gekookte ingrediënten.
⇨ Snelkookpan vóór het openen **schudden**.
⇨ Handen, hoofd en lichaam altijd buiten het gevarenbereik - boven het deksel ⑥ en de zijdelingse veiligheidsgleuf ⑩ aan de rand van het deksel - houden.

1. De draaiknop ⑫ zo draaien dat het openingssymbool ㉒ met de greepmarkering ㉔ overeenstemt.
2. De draaiknop ⑫ naar achteren in de richting van het greepeinde trekken.
   ▸ De stoom ontsnapt snel.
3. Als de drukaanduiding ⑯ volledig in de dekselgreep ⑪ vis verdwenen, de pan **schudden** en openen.

**Methode 4 - zonder uittredend stoom**

1. Snelkookpan in de spoelbak plaatsen en koud water over het deksel laten lopen.
2. Als de drukaanduiding ⑯ volledig in de dekselgreep ⑪ is verdwenen, de pan **schudden** en openen.

### 6.7 Openen na het garen *(zie afbeeldingsserie E)*

1. Eerst de druk volgens *Hoofdstuk 6.6* afbouwen.
   ▸ Voor het openen moet de druk zijn afgebouwd.
2. De draaiknop ⑫ zo draaien dat het openingssymbool ㉒ met de greepmarkering ㉔ overeenstemt.
3. De draaiknop ⑫ geheel naar achteren in de richting van het uiteinde van de greep trekken.
   ▸ De groene markering ㉓ op de dekselgreep ⑪ moet volledig zichtbaar zijn.
4. Pan **schudden**.
5. Met de linkerhand de steelgreep ③ van de pan ① vasthouden.
6. Met de rechterhand de dekselgreep ⑪ vastgrijpen en naar rechts draaien, totdat het deksel ⑥ ontgrendeld.
   ▸ Het deksel- ⑨ en de steelgreepmarkering ④ moeten samenvallen.
7. Voor het openen de dekselgreep ⑪ met het deksel ⑥ licht naar onderen kiepen, zodat de resterende stoom naar voren wegstroomt.
8. Deksel ⑥ optillen.

## 7. Gebruiks- en bereidingswijzen

### 7.1 Garen met inzetstukken en tussenstuk

In de snelkookpan kunnen - afhankelijk van de hoogte van de snelkookpan - meerdere gerechten tegelijkertijd worden bereid. De afzonderlijke levensmiddelen worden daarbij door inzetstukken gescheiden op elkaar gestapeld. Als op de bodem van de pan bijv. vlees wordt gegaard, wordt een tussenstuk op de boden van de pan geplaatst, zodat het eerste inzetstuk zich boven het vlees bevindt.

AANWIJZING

TOEBEHOREN

Inzetstukken en tussenstukken als toebehoren bij de WMF-dealer -servicedienst aankopen.

Voor groenten worden niet geperforeerde inzetstukken en voor aardappels worden geperforeerde inzetstukken gebruikt. Het gerecht met de langste garingstijd wordt eerst zonder inzetstuk in de pan gelegd.

1. Om levensmiddelen met verschillende garingstijden te bereiden moet tussendoor de pan worden geopend. Daardoor kan stoom ontwijken, daarom iets meer dan de noodzakelijke hoeveelheid vloeistof in de pan gieten en evt. bijvullen.

**Voorbeeld**

/ Braden (20 min) - Bodem van de pan
/ Aardappels (8 min) - geperforeerd inzetstuk
/ Groenten (8 min) - niet-geperforeerd inzetstuk

2. Het gebraad vervolgens 12 min. garen.
3. De pan volgens *Hoofdstuk 5.1* openen.
4. Aardappelen in een geperforeerd inzetstuk op een tussenstuk boven het gebraad plaatsen, groenten in een niet-geperforeerd inzetstuk daarboven plaatsen.
5. Pan volgens *Hoofdstuk 5.3* sluiten en wederom 8 min. garen.

**TIP**- Als de garingstijden niet wezenlijk verschillen, kunnen alle inzetstukken tegelijkertijd in de pan worden geplaatst.

### 7.2 Braden

Voor het garen kunnen de levensmiddelen (bijv. uien, stukken vlees, etc.) in de snelkookpan, zoals in een standaard pan worden aangezet.

1. Deksel ⑥ volgens *Hoofdstuk 5.1* afnemen en de levensmiddelen aanbraden.
2. Voor het doorgaren...
   a) het kookvocht verwijderen,
   b) de noodzakelijke hoeveelheid vloeistof (minimaal 1/4 l) toevoegen,
   c) Evt. andere levensmiddelen – met of zonder inzetstukken - toevoegen.
3. Deksel volgens *Hoofdstuk 5.3* plaatsen en sluiten.
4. Garingsniveau volgens *Hoofdstuk 6.5* op draaiknop ⑫ instellen.

### 7.3 Diepvriesproducten gebruiken

1. Minimale hoeveelheid vloeistof toevoegen (1/4l water)
2. Diepvriesproduct bevroren in de pan plaatsen
3. Vlees voor het aanbraden ontdooien
4. Groenten direct uit de verpakking in een niet-geperforeerd inzetstuk plaatsen
   ▸ De garingstijden worden verlengd.

### 7.4 Graanproducten of peulvruchten bereiden

Bij de bereiding in de snelkookpan mogen graanproducten en peulvruchten niet worden ingeweekt.

▸ De garingstijden worden met ca. de helft van de tijd verlengd.
▸ Let erop dat de pan slechts tot de helft gevuld mag worden.

1. 1/4 l minimale hoeveelheid vloeistof in de pan gieten en daarnaast per 1 deel graanproduct / peulvruchten min. 2 delen vloeistof toevoegen.
2. Kort voor het einde van de garingstijd de energietoevoer beëindigen en de resterende warmte van het fornuis voor naverwarmen gebruiken.

### 7.5 Steriliseren

1. Babyflessen, inmaakpotten, etc. kunnen gesteriliseerd worden. Daartoe de delen met de opening naar onderen in een geperforeerd inzetstuk plaatsen.
2. 1/4 l water toevoegen.
3. 20 min. op garingsniveau 2 steriliseren.
4. Langzaam laten afkoelen (afstoom-methode 1).

### 7.6 Inkoken

1. Levensmiddelen zoals normaal voorbereiden en in inmaakpotten vullen.
2. 1/4 l water in de pan vullen.
3. Inmaakpotten in een geperforeerd inzetstuk plaatsen.
4. Inmaakpotten met 1 l inhoud in een snelkookpan van 6,5 l resp. 8,5 l inkoken, kleinere inmaakpotten in een snelkookpan van 4,5 l inkoken.
5. Groenten /vlees op garingsstand 2 ca. 20 min., steenvruchten op garingsstand 1 ca. 5 min. en pitvruchten ca. min. garen.
6. Voor het afstomen de pan langzaam laten afkoelen (afstoom-methode 1), omdat bij de andere methoden anders het sap uit de inmaakpotten wordt gedrukt.

### 7.7 Ontsappen

In de snelkookpan kunnen kleine hoeveelheden fruit verwerkt worden tot sap.

1. 1/4 l water in de pan gieten.
2. Vruchten in het geperforeerd inzetstuk plaatsen, op een niet-geperforeerd inzetstuk plaatsen en indien nodig suiker toevoegen.
3. Op garingsstand 1 - afhankelijk van het soort fruit tussen 10-20 minuten garen.
4. Pan onder stromend water drukloos maken (afstoom-methode 4) en voor het openen schudden.

# 8. Snelkookpan reinigen, wachten en bewaren

## 8.1 Reinigen

Voor de reiniging heet water en algemeen verkrijgbaar spoelmiddel gebruiken.

- ▸ Geen zandhoudende, schurende reinigingsmiddelen, staalwol of de harde zijden van sponzen gebruiken.

1. Dekselgreep ⑪ volgens *Hoofdstuk 5.1* afnemen en alleen onder stromend water reinigen *(zie afbeeldingsserie G)*.
2. Afdichtingsring ㉑ uit het deksel ⑥ nemen en met de hand spoelen.
3. Licht aangekoekte voedselresten inweken, sterk aangekoekte voedselresten in de snelkookpan met wat water uitkoken.
4. Ventiel bij vervuiling resp. verstopping met een vochtig wattenstaafje reinigen.
   - ▸ Geen scherpe of puntige voorwerpen gebruiken.
5. De pan, de inzetstukken en de tussenstukken kunnen in de afwasmachine worden gereinigd.
   - ▸ Dit kan echter leiden tot kleurwijzigingen van de oppervlakken. De functie wordt daardoor niet beïnvloed.
   - ▸ Wij raden echter reiniging met de hand aan.
6. Bij kalkafzettingen de snelkookpan met azijnwater uitkoken.
7. Kookgerei na de reiniging goed afdrogen.

## 8.2 Bewaren

De gereinigde, droge snelkookpan in een schone, droge en beschermde omgeving bewaren.

1. Deksel ⑥ volgens *Hoofdstuk 5.1* verwijderen.
2. Afdichtingsring ㉑ uit de rand van de pan trekken en apart bewaren om slijtage van de ring tegen te gaan.
3. Dekselgreep ⑪ volgens *Hoofdstuk 5.1* verwijderen en in de pan ① resp. deksel ⑥ leggen.
4. Deksel ⑥ omgekeerd op de pan ① leggen.

## 8.3 Onderhoud / Slijtagedelen vervangen

/ Zij- en steelgreep alleen door de WMF-vakhandel/service laten vervangen.
/ Veiligheidsventiel alleen door de WMF-vakhandel/service laten vervangen, uiterlijk na 10 jaar.
/ Slijtagedelen regelmatig controleren en evt. door originele reserveonderdelen vervangen.
/ Afdichtingsring en dubbele afdichting bij beschadigingen, verharding, verkleuring of incorrecte positie direct door originele reserveonderdeel vervangen.

### 8.3.1 Afdichtingsring vervangen

1. Deksel ⑥ volgens *Hoofdstuk 5.1* verwijderen.
2. Deksel ⑥ omdraaien.
3. Defecte afdichtingsring ㉑ uit de rand van de pan trekken en verwijderen.
4. Nieuwe originele afdichtingsring ㉑ in de rand van de pan plaatsen en voorzichtig onder de rand drukken.
   - ▸ De afdichtingsring ㉑ moet volledig onder de gebogen rand van de pan liggen.

### 8.3.2 Dubbele afdichting vervangen

1. Evt. deksel ⑥ volgens *Hoofdstuk 5.1* van de pan verwijderen.
2. Deksel uit elkaar halen *(zie afbeeldingsserie G)*, daartoe deksel ⑥ omdraaien.
3. Deksel ⑥ vasthouden en de greepontgrendeling ⑭ in de richting van het uiteinde van de greep drukken.
4. Dekselgreep ⑪ verwijderen.
5. Dubbele afdichting ⑱ van de dekselgreep ⑪ aftrekken en verwijderen *(zie afbeelding J)*.
6. Nieuwe, originele dubbele afdichting ⑱ voorzichtig aanbrengen.
   - ▸ De dubbele afdichting ⑱ mag geen ander ventiel overlappen.
   - ▸ De pijlen op de dubbele afdichting ⑱ en de bodem van de greep moeten naar elkaar wijzen.

- De dubbele afdichting ⑱ moet ruimtevrij en vlak tegen de bodem van de greep aanliggen.
- De dubbele afdichting ⑱ moet zich goed onder de afdichtlip ⑳ van de greep bevinden, zodat de welving van de afdichtlip over de afdichtingsrand ligt.

## 9. Storingen oplossen

/ Bij storingen altijd de snelkookpan van het fornuis afhalen.

/ Snelkookpan nooit met geweld openen!

| Storingen | Oorzaken | Oplossing |
|---|---|---|
| Te lange aankooktijd of het kooksignaal stijgt niet | Diameter van de kookplaat is ongeschikt | Kookplaat selecteren die bij de diameter van de pan past |
| | Energiestand is ongeschikt | Op de hoogste energiestand zetten |
| | a) Deksel is niet goed geplaatst.<br>b) Dubbele afdichting ontbreekt of is beschadigd.<br>c) Deksel is niet correct in elkaar gezet | 1. Pan volgens *Hoofdstuk 6.6* volledig drukloos maken en openen.<br>2. Afdichtingsring ㉑ / dubbele afdichting ⑱ *(zie afbeelding J)* op juiste positie controleren.<br>3. Deksel ⑥ op juiste positie / samenstelling controleren.<br>4. Pan volgens *Hoofdstuk 5.3* sluiten. |
| | Kogel in het veiligheidsventiel / de aankookautomaat zit niet goed | 1. Pan volgens *Hoofdstuk 6.6* volledig drukloos maken en openen.<br>2. Dekselgreep ⑪ volgens *Hoofdstuk 5.1* verwijderen.<br>3. Positie van de metalen kogel in het veiligheidsventiel ⑦ controleren en deze evt. reinigen.<br>4. Pan volgens *Hoofdstuk 5.3* sluiten. |
| | Vloeistof ontbreekt | 1. Pan volgens *Hoofdstuk 6.6* volledig drukloos maken en openen.<br>2. Vloeistof bijvullen (min.1/4 l).<br>3. Pan volgens *Hoofdstuk 5.3* sluiten. |

| Storingen | Oorzaken | Oplossing |
|---|---|---|
| Er treedt stoom uit het deksel | Afdichtingsring en / of rand van de pan zijn niet schoon | 1. Pan volgens *Hoofdstuk 6.6* volledig drukloos maken en openen.<br>2. Afdichtingsring ㉑ en rand van de pan reinigen.<br>3. Pan volgens *Hoofdstuk 5.3* weer sluiten. |
| | Draaiknop staat niet op garingsstand 1 of 2 | Draaiknop ⑫ op garingsstand 1 of 2 zetten |
| | Afdichtingsring beschadigd of hard (door slijtage) | Afdichtingsring ㉑ door een originele WMF-afdichtingsring vervangen |
| | Dubbele afdichting zit niet goed of is beschadigd | Positie van de dubbele afdichting ⑱ corrigeren of door een origineel WMF-reserveonderdeel vervangen. |
| Er treedt continu stoom uit het veiligheidsventiel / de aankookautomaat (geldt niet voor de aankookfase) | Kogel veiligheidsklep zit niet correct in het ventiel | 1. Pan volgens *Hoofdstuk 6.6* volledig drukloos maken en openen.<br>2. Dekselgreep ⑪ volgens *Hoofdstuk 5.1* verwijderen.<br>3. Veiligheidsventiel ⑦ resp. positie van de metalen kogel in het deksel controleren.<br>4. Pan volgens *Hoofdstuk 5.3* weer sluiten. |
| Draaiknop kan niet naar achteren worden getrokken en daarom kan de snelkookpan niet worden geopend | Veiligheidsopeningssysteem geblokkeerd | 1. Pan volgens *Hoofdstuk 6.6* volledig drukloos maken en openen.<br>2. Draaiknop ⑫ meerdere keren naar voren schuiven en naar achteren trekken. |

## 10. Tips en trucs voor het garen

/ Afdichtingsring om de soepele bediening bij het openen en sluiten te verbeteren, met een voedingsolie of vet lichtelijk invetten
/ De garingstijd begint, zodra de voorgeschreven ring op het kooksignaal zichtbaar wordt.
/ De aangegeven garingstijden zijn richtwaarden, liever wat kortere garingstijden hanteren, omdat het gerecht dan altijd nog nagegaard kan worden.
/ Bij de aangegeven garingstijden voor groenten, gaat het om knapperige gerechten.
/ De garingstemperatuur bedraagt bij de eerste ring 106° C (bijzonder geschikt voor groenten en vis), bij de 2e ring 115°C (bijzonder geschikt voor vlees).

Recepten kunt u vinden op www.wmf.com!

## 11. Tabel met garingstijden

| Levensmiddel | Tijd | Aanwijzing |
|---|---|---|
| **Varkensvlees en kalfsvlees**<br>Bij de 1e ring garen; minimale inhoud 1/4 l vloeistof; geen speciaal inzetstuk benodigd | | |
| Gesneden varkensvlees | 5 - 7 | - |
| Goulash Varkensvlees | 10 - 15 | - |
| Geroosterd varkensvlees | 20 - 25 | Garingstijd afhankelijk van de grootte en de vorm |
| Gesneden kalfsvlees | 5 - 7 | - |
| Goulash kalfsvlees | 10 - 15 | - |
| Kalfsschenkel aan been | 25 - 30 | - |
| Kalfstong | 15 - 20 | Met water bedekken |
| Geroosterd kalfsvlees | 20 - 25 | Garingstijd afhankelijk van de grootte en de vorm |
| **Rund**<br>Bij de 2e ring garen; minimale inhoud 1/4 l vloeistof; voor rundertong is een geperforeerd inzetstuk nodig | | |
| Gebraden gehakt | 10 - 15 | - |
| Sauerbraten | 30 - 35 | - |
| Rundertong | 45 - 60 | - |
| Gesneden | 6 - 8 | - |
| Goulash | 15 - 20 | - |
| Rollades | 15 - 20 | - |
| Geroosterd rundvlees | 35 - 45 | Garingstijd afhankelijk van de grootte en de vorm |
| **Gevolgelte**<br>Bij de 2e ring garen; minimale inhoud 1/4 l vloeistof; voor soepkip is een geperforeerd inzetstuk nodig | | |
| Soepkip | 20 -25 | max. 1/2 inhoud |
| Stukken kip | 6 -8 | - |
| Kalkoendijen | 25 -30 | Afhankelijk van de dikte van de dijen |
| Kalkoenragout | 6 -10 | Kalkoenhaan is identiek |
| Kalkoenschnitzel | 2 -3 | - |
| **Wild**<br>Bij de 2e ring garen; minimale inhoud 1/4 l vloeistof; geen speciaal inzetstuk benodigd | | |
| Haasgebraad | 15 -20 | - |
| Hazenrug | 10 -12 | - |
| Hertenvlees | 25 -30 | - |
| Hertengoulash | 15 -20 | - |
| **Lam**<br>Bij de 2e ring garen; minimale inhoud 1/4 l vloeistof; geen speciaal inzetstuk benodigd | | |
| Lamsragout | 20 -25 | Schapenvlees heeft langere garinsgtijden |
| Lamsgebraad | 25 -30 | Garingstijd afhankelijk van de grootte en de vorm |

| Levensmiddel | Tijd | Aanwijzing |
|---|---|---|
| **Vis**<br>Bij de 1e ring garen; minimale inhoud 1/4 l vloeistof; bij ragout en goulash is geen inzetstuk noodzakelijk, anders niet-geperforeerd inzetstuk gebruiken | | |
| Visfilets | 2 -3 | In eigen vocht gestoofd |
| Hele vis | 3 -4 | In eigen vocht gestoofd |
| Ragout of goulash | 3- 4 | - |
| **Soepen**<br>Bij de 2e ring garen; min.1/4 l vloeistof bij max. 1/2 inhoud van de pan; geen inzetstuk benodigd | | |
| Erwten- en linzensoep | 12 - 15 | Ingemaakte peulvruchten |
| Vleesbouillon | 25 - 30 | Geldt voor alle soorten vlees |
| Groentesoep | 5 - 8 | - |
| Goulashsoep | 10 - 15 | - |
| Kippensoep | 20 - 25 | Garingstijd afhankelijk van de grootte |
| Aardappelsoep | 5 - 6 | - |
| Ossenstaartsoep | 35 | - |
| **Groente**<br>Bij de 1e ring garen; minimale inhoud 1/4 l vloeistof; bij zuurkool en rode bieten is geen inzetstuk benodigd, bij alle andere gerechten het geperforeerde inzetstuk; vanaf de bonen bij de 2e ring garen | | |
| Aubergine, komkommers en tomaten | 2 - 3 | In stoom gegaarde groenten blijven langer goed |
| Bloemkool, paprika, prei | 3 - 5 | - |
| Erwten, selderie, koolraap | 4 - 6 | - |
| Venkel, wortels, savooiekool | 5 - 8 | - |
| Bonen, groene kool, rode kool | 7 - 10 | 2e ring |
| Zuurkool | 10 - 15 | 2e ring |
| Rode bieten | 15 - 25 | 2e ring |
| Gekookte aardappelen | 6 - 8 | 2e ring, gekookte aardappelen barsten open |
| Aardappelen in de schil | 6 - 10 | als deze snel worden afgestoomd |
| **Peulvruchten**<br>Bij de 2e ring garen; min. 1/4 l vloeistof tot max. 1/2 inhoud van de pan; op 1 deel graanproducten komen 2 delen water; niet ingeweekte graanproducten 20-30 min langer garen; rijstepap bij 1e ring garen | | |
| Erwten, bonen, linzen | 10 - 15 | Dikke bonen 10 min. langer garen |
| Boekweit, gierst | 7 - 10 | Garingstijd voor ingeweekte graanproducten |
| Mais, rijst, spelt | 6 - 15 | Garingstijd voor ingeweekte graanproducten |
| Rijstebrij | 20 - 25 | bij de 1e ring garen |
| Langkorrelige rijst | 6 - 8 | - |
| Volkorenrijst | 12 - 15 | - |
| Tarwe, rogge | 10 - 15 | Garingstijd voor ingeweekte graanproducten |
| **Fruit**<br>Bij de 1e ring garen; minimale inhoud 1/4 l vloeistof | | |
| Kersen, pruimen | 2 - 5 | Geperforeerde inzetstuk wordt aanbevolen |
| Appels, peren | 2 - 5 | Geperforeerde inzetstuk wordt aanbevolen |

## Innholdsfortegnelse

1. Bruk hurtigkokeren på riktig måte
2. Alle viktige sikkerhetsanvisninger
3. Utpakking av hurtigkokeren
4. Bli kjent med og forstå hurtigkokeren
5. Ta hurtigkokeren i bruk
6. Betjene hurtigkokeren
7. Bruks- og tilberedningstyper
8. Rengjøre, vedlikeholde og oppbevare hurtigkokeren
9. Utbedre feil
10. Råd og tips om koking
11. Koketidstabell

## Vi gleder oss over

at du bestemte deg for en WMF hurtigkoker (damptrykkoker) og ønsker deg lykke til. For at du skal kunne bruke den i lang tid, ta hensyn til og overhold følgende sikkerhetsinformasjon og anvisninger.

# 1. Bruk hurtigkokeren på riktig måte

### 1.1 Tegn for sikkerhet og advarsler

I denne bruksanvisningen er viktige anvisninger merket med bildeskilt og signalord:

**ADVARSEL** Kjennetegner en farlig situasjon som kan føre til alvorlige personskader (f.eks. forbrenninger på grunn av damp eller varme overflater).

**FORSIKTIG** Kjennetegner en potensielt farlig situasjon som kan føre til små eller lette personskader.

**OBS** Kjennetegner en situasjon som kan føre til materielle skader.

MERK Gir tilleggsinformasjon om sikker håndtering av hurtigkokeren.

### 1.2 Tilleggsinformasjon

**TIPS** Gir nyttige tips for effektiv bruk av hurtigkokeren.

### 1.3 Betydning av tegn og symboler

**1. Symboler**

 Se og følg anvisningene.

**2. Tegn**

/ = Oppramsing
▸ = Forklaring, resultat
⇨ = Handlingsanvisning, sikkerhetsinformasjon
• = Underpunkt
① = Henvisning til elementer i tegningene

### 1.4 Tiltenkt bruk

**Hurtigkokeren er utelukkende egnet...**

/ til de komfyrtypene som er oppført i denne anvisningen

/ til steking eller surring av matvarer (uten og med innsatser/bro)

/ til koking av vanlige mengder engangsglass (med hullet innsats)

/ til avsafting av små fruktmengder (med innsats)

/ til sterilisering av babyflasker, engangsglass osv. (med hullet innsats).

**Hurtigkokeren er ikke egnet...**

/ til bruk i varm stekeoven eller mikrobølgeovn

/ til frittering av næringsmidler med olje

/ til sterilisering på medisinsk område

/ til andre enn de nevnte komfyrtypene eller til åpne flammer.

**Denne bruksanvisningen...**

/ skal behandles forsiktig

/ skal oppbevares i nærheten av hurtigkokeren

/ skal ikke kastes

/ må gis videre til andre brukere og må leses av disse.

## 2. Alle viktige sikkerhetsanvisninger

Oppbevar denne bruksanvisningen til senere bruk. Les nøye gjennom anvisningene før bruk.

Hurtigkokeren skal kun brukes når sikkerhetsanvisningene er lest og forstått. En ikke-overholdelse av disse anvisningene kan føre til skader og forbrenninger ved bruk av hurtigkokeren.

### 2.1 Generell informasjon

**ADVARSEL**



BRUKES KUN AV PERSONER SOM ER FORTROLIG MED HÅNDTERINGEN

Hurtigkokeren skal kun brukes av personer som har gjort seg fortrolig med bruksanvisningen og har lest sikkerhetsanvisningene.

⇨ Ikke gi hurtigkokeren til personer som ikke er fortrolig med denne.

⇨ Barn må ikke leke med hurtigkokeren eller bruke denne.

**ADVARSEL**



IKKE FORETA ENDRINGER PÅ HURTIGKOKEREN/ SIKKERHETSINNRETNINGENE

Sikkerhetsinnretningene forhindrer farlige situasjoner. De fungerer kun når de ikke blir endret og kar og deksel passer sammen.

⇨ På hurtigkokeren og sikkerhetsinnretningene skal det ikke gjøres noen endringer hhv. inngrep.

⇨ Fusiontec Perfect Premium/Excellence lokk ⑥ skal kun brukes sammen med en passende Fusiontec Perfect Premium/ Excellence kasserolle ① og omvendt. Ikke bruk noen andre lokk eller kasseroller.

**ADVARSEL**



HOLD BARN OG HUSDYR PÅ AVSTAND

Ikke la barn og husdyr komme i nærheten av hurtigkokeren når den er i bruk, da hurtigkokeren er tung, blir svært varm og det kan komme ut damp.

**FORSIKTIG**



FORUTSIGBAR FEILBRUK

For å unngå feil bruk og dermed

tilknyttede skader hhv. forbrenninger, skal hurtigkokeren **ikke**...

- ⇨ brukes i en varm stekeoven eller i mikrobølgeovn
- ⇨ brukes til frittering av næringsmidler med olje
- ⇨ brukes til sterilisering på medisinsk område
- ⇨ brukes til andre enn de nevnte komfyrtypene eller til åpne flammer.

**FORSIKTIG**



IKKE LA KASSEROLLEHÅNDTAKENE STIKKE UT OVER VARME KOMFYRPLATER

Hvis håndtakene ②/③/⑪ stikker ut over varme komfyrplater eller flammen på en gasskomfyr, kan de ble svært varme og føre til forbrenninger ved berøring.

**FORSIKTIG**



KONTROLLER OG SKIFT UT SLITEDELER REGELMESSIG

Skift ut slitedeler (dobbeltetning ⑱, tetningsring ㉑) ved registrerbare misfarginger, revner, herding, skade eller feil plassering mot originale reservedeler. Byttes etter 2 år.

- ⇨ Tetningsringen ㉑ må ligge på lokkanten.
- ⇨ Skift tetningsringen ㉑ etter ca. 400 kokeprosesser, senest etter 2 år.
- ⇨ Bruk bare originale reservedeler.

**2.2 Første idriftsetting:**

Før første idriftsetting må hurtigkokeren kokes med kun vann (overhold de angitte påfyllingsmengdene) i minst 5 minutter på 2. koketrinn. Dette skal absolutt også tas hensyn til for enhver produktkontroll.

**2.3 Før hver bruk**

**ADVARSEL**



FORBRENNINGSFARE PÅ GRUNN V SKADET/MANGLENDE ELLER FEIL BRUKTE DELER

Før hver bruk kontroller om alle deler er til stede, er i orden og brukes/låses riktig. Ved manglende skadede, deformerte eller feil innsatte deler er det fare for forbrenninger på grunn av varme overflater og damp som kommer ut.

- ⇨ Kontroller lokket ⑥ for riktig montering/innsetting.
- ⇨ Sett inn manglende deler (f.eks. dobbeltetning ⑱, tetningsring ㉑).
- ⇨ Ved skadede, deformerte, misfargede eller ødelagte deler skal hurtigkokeren ikke brukes, og WMF-forhandleren/ service må kontaktes.
- ⇨ Tilsvarer funksjonen til delene ikke beskrivelsen i bruksanvisningen, skal hurtigkokeren ikke brukes, og WMF-forhandleren/service må kontaktes.
- ⇨ Kontroller om hurtigkokeren er forsvarlig lukket.

**ADVARSEL**



FARE FOR FORBRENNINGER PÅ GRUNN AV SIKKERHETSINNRETNINGER SOM IKKE FUNGERER

Før hver bruk må sikkerhetsinnretningene kontrolleres for funksjon, skader, smuss og tilstoppinger. Ellers er det fare for forbrenninger på grunn av varme overflater og damp som kommer ut.

- ⇨ Kontroller riktig feste på dobbeltetningen ⑱. Tetningsringen ㉑ må ligge på lokkanten.
- ⇨ Ved skadede, deformerte, misfargede

eller ødelagte deler skal hurtigkokeren ikke brukes, og WMF-forhandleren/ service må kontaktes.

⇨ Utbedre tilsmussinger/tilstoppinger.

**FORSIKTIG**



FARE FOR FORBRENNINGER PÅ GRUNN AV UTILSTREKKELIG RENGJØRING

Før hver bruk skal sikkerhetsventilene/-innretningene og trykkvisningen kontrolleres for tilsmussing/tilstopping, da damp ellers kan komme ukontrollert ut. Dette kan føre til forbrenninger.

⇨ Kontroller sikkerhetsinnretningene og trykkvisningen ⑯ og evt. rengjør.

**FORSIKTIG**



FARE FOR FORBRENNINGER PÅ GRUNN AV FEIL SAMMENSATT LOKK

Lokket må ikke monteres på feil måte. Monteringen skal kun skal på beskrevet måte.

⇨ Følg anvisningene nøyaktig.

⇨ Kontroller riktig feste.

### 2.4 Under bruk

**FORSIKTIG**



FARE FOR FORBRENNINGER PÅ GRUNN AV VARM DAMP

Hvis det ikke bygges opp noe trykk i hurtigkokeren, men det kommer ut damp, er det fare for forbrenninger på hender og ansikt på grunn av varme overflater og damp som kommer ut.

⇨ Slå umiddelbart av komfyren, la kasserollen kjøles ned og kontroller den.

**ADVARSEL**



FARE FOR PERSONSKADER PÅ GRUNN AV HØYT TRYKK

I kasserollen oppstår økt trykk under kokingen. Hvis dette trykket lades ut, kan det føre til alvorlige forbrenninger og skader.

⇨ Kontroller alltid at hurtigkokeren er forsvarlig lukket.

⇨ **Åpne aldri hurtigkokeren med makt.** Kun når hurtigkokeren er helt trykkløs, kan den lett åpnes.

⇨ Beveg hurtigkokeren forsiktig når den står under trykk.

⇨ Forlat aldri hurtigkokeren **uten tilsyn** under bruk.

**FORSIKTIG**



FARE FOR FORBRENNINGER PÅ GRUNN AV DAMP SOM KOMMER UT

I løpet av kokingen kommer av og til varm damp ut ved lokket ⑥.

⇨ Stikk aldri hendene inn i dampen.

⇨ Hold hender, hode og kropp alltid ute av fareområdet – over lokket ⑥ og sikkerhetsåpningen på siden ⑩ på lokkanten.

⇨ Forlat aldri hurtigkokeren uten tilsyn under bruk.

⇨ Hold barn og husdyr på avstand.

**FORSIKTIG**



FORBRENNINGSFARE VED HURTIGAVDAMPING

Ved hurtigavdamping med dreieknapp ⑫ eller under rennende vann, er det fare for forbrenninger på grunn av varm damp eller stekevarer.

⇨ **Rist** hurtigkokeren før åpning.

⇨ Inndykking av hurtigkokeren i kaldt vann er forbudt.

⇨ Hold hender, hode og kropp alltid ute av fareområdet – over lokket ⑥ og sikkerhetsåpningen på siden ⑩ på lokkanten.

**FORSIKTIG**



FARE FOR FORBRENNINGER PÅ GRUNN AV BOBLEDANNELSE (SILFORSINKELSE)

Ved åpning av den avkjølte hurtigkokeren kan varme stekevarer danne bobler og sprute slagaktig ut. Ved kjøtt med skinn kan det sprute ut varm væske ved innstikking. Dette kan føre til forbrenninger hhv. skåldinger.

⇨ **Rist hurtigkokeren før hver åpning.**

⇨ Varmt kjøtt, som er stekt med skinnet (f.eks. oksetunge) må ikke stikkes i med en gang, men nedkjøles først.

**FORSIKTIG**



FARE FOR FORBRENNINGER PÅ GRUNN AV MATVARER SOM KOMMER UT

Ved en overfylt hurtigkoker kan varm mat komme ut gjennom sikkerhetsventilen ⑦, trykkregulatorinnretningen ⑮ eller sikkerhetsslissen på siden ⑩ og føre til forbrenninger.

⇨ Overfyll aldri hurtigkokeren.

⇨ Fyll hurtigkokeren maksimalt til **2/3** av det nominelle innholdet.

⇨ Fyll hurtigkokeren til **1/2** av det nominelle innholdet hvis det skal tilberedes osende, tyktflytende eller **sterkt skummende matvarer**, slik som supper, hylsefrukter, gryter, buljonger, innmat eller deigvarer.

⇨ Kok opp maten i åpen kasserolle, rør om og evt. fjern skum på forhånd.

⇨ Kokekar i Fusiontec-materiale med innvendig skala.

**FORSIKTIG**



FARE FOR FORBRENNINGER PÅ VARM KASSEROLLE / VARMT LOKK

I løpet av kokingen blir hurtigkokeren svært varm. På gasskomfyrer kan håndtakene også blir svært varme på grunn av den åpne flammen. Det er fare for forbrenning ved berøring.

⇨ Berør aldri de varme utvendige flatene på hurtigkokeren.

⇨ Ta kun tak i kasserollen ① / lokket ⑥ i plasthåndtakene.

⇨ Bruk hansker hhv. håndbeskyttelse (f.eks. grytelapper).

⇨ Ta kun ut innsatser og broer med hjelpemidler, f.eks. grytelapper.

⇨ Sett kun ned hurtigkokeren på varmefaste underlag.

**OBS**



SKADER PÅ GRUNN AV FOR LITE ELLER MANGLENDE VÆSKE

**Varm aldri opp hurtigkokeren uten væske eller uten tilsyn på høyeste trinn, da det er fare for overoppheting og skade**.

⇨ Bruk hurtigkokeren kun med tilstrekkelig væske (minimum 1/4 liter vann, kraft, saus etc.).

⇨ Ved tyktflytende mat sørg for tilstrekkelig med væske.

⇨ Ved lite eller ingen væske, slå av komfyren umiddelbart og ikke beveg hurtigkokeren inntil den er kjølt helt ned.

⇨ La aldri hurtigkokeren stå uten tilsyn.

### 2.5 Til rengjøring

**FORSIKTIG**



FARE FOR FORBRENNINGER PÅ GRUNN AV SKADE VED RENGJØRING

Til rengjøring av sikkerhetsinnretningene skal det ikke brukes børster, skuremidler og kjemikalier, da disse kan forårsake skade og det er fare for forbrenning på grunn av damp som kommer ut.

⇨ Følg rengjørings- og pleiemerknader.

⇨ Tørk av kokeren godt etter rengjøring.

### 2.6 Nødvendige reparasjoner

**FORSIKTIG**

SKADER PÅ GRUNN AV USAKKYNDIG REPARASJON/FEIL RESERVEDELER

Reparasjoner skal utføres av en fagforhandler, da hurtigkokeren ellers kan skades, eller sikkerhetsinnretningene fungerer ikke lenger riktig, og det er fare for forbrenninger.

⇨ Henvend deg til en fagforhandler i tilfelle reparasjoner.

⇨ Håndtak som har sprekker eller som ikke sitter riktig, må skiftes ut av fagforhandleren.

⇨ Bruk kun originale hurtigkoker-reservedeler.

### 2.7 Om komfyrtypene

**FORSIKTIG**

BRUKBARE KOMFYRTYPER OG PLATESTØRRELSER

Hurtigkokeren skal kun brukes med induksjons-, glasskeramikk- gass- eller elektriske komfyrer. Diameteren på komfyrplatene hhv. gassflammen skal ikke være større enn bunnen på kasserollen.

⇨ På gasskomfyrer skal gassflammen ikke komme utenfor bunnen på kasserollen.

⇨ For en optimal varmeoverføring og komfyrtilkobling må kasserollestørrelsen og kokefeltet stemme overens.

⇨ På glasskeramikk- eller elektriske komfyrer skal diameteren på komfyrplaten ikke være større enn 190 mm.

⇨ På induksjonskomfyrer kan det oppstå en summelyd ved høye stekeeffekter. Dette er teknisk betinget og ikke noe tegn på en defekt på komfyren eller hurtigkokeren.

### 2.8 Forlenge levetiden

**OBS**

SKADE PÅ HURTIGKOKEREN

For å bevare levetiden til hurtigkokeren...

⇨ Ikke bank av kjøkkenredskaper på kanten til kasserollen.

⇨ Tilsett kun salt i kokende vann og rør om, slik at kasserollebunnen ikke angripes.

⇨ Unngå smuss mellom kasserollebunnen og kokeplaten, da kokeplaten ellers kan ripes opp (f.eks. glasskeramikk).

## 3. Utpakking av hurtigkokeren

1. Åpne og kontroller pakken for å se at alle deler finnes:

/ Kasserolle 1 med side- 2 og stanghåndtak 3

/ Lokk 6 med avtakbart håndtak B

- Lokk med sikkerhetsventil ⑦ og holdeslisse ⑰
- Dobbeltetning som kan skiftes ut (grå) ⑱

/ Tetningsring (grå) L

/ Bruksanvisning med garantierklæring

⇨ Ved manglende deler henvend deg til autorisert WMF-fagforhandler/-service eller direkte til WMF.

/ Fjern alle tilstedeværende klistremerker og merkelapper

2. Kast forpakningsmaterialet i henhold til gjeldende forskrifter.
3. Les nøye gjennom bruksanvisningen og oppbevar den innen rekkevidde for

hurtigkokeren.

4. Ta alltid vare på garantierklæringen, slik at du ved behov kan gjøre et garantikrav gjeldende.

## 4. Bli kjent med og forstå hurtigkokeren

### 4.1 Oversikt over alle bestanddeler

① Kokekar i Fusiontec-materiale med innvendig skala *(se bilde B)*

② Sidehåndtak

③ Stanghåndtak

④ Stanghåndtakmarkering

⑤ Låssikring stanghåndtak

⑥ Lokk

⑦ Sikkerhetsventil

⑧ Holder

⑨ Påsettingsmarkering lokk

⑩ Sikkerhetsslisse

⑪ Avtakbart lokkhåndtak

⑫ Dreieknapp

⑬ Låssikring i lokkhåndtak

⑭ Håndtaksopplåsing

⑮ Trykkregulatorinnretning

⑯ Trykkindikator

⑰ Holdeslisse

⑱ Dobbeltetning

⑲ Sikkerhetsåpningssystem

⑳ Tetningskant lokkhåndtak

㉑ Tetningsring

㉒ Åpningstider

㉓ Grønn markering

㉔ Håndtaksmarkering

### 4.2 Det flertrinnede sikkerhetssystemet

**Trykkregulatorinnretning i lokket**

Hvis det foresette trykket overskrides for valgt effekttrinn, åpner trykkregulatorinnretningen seg automatisk ⑮, og overflødig damp kommer ut. Dermed blir for stort trykk straks redusert.

**Sikkerhetsventil**

Hvis trykkregulatorinnretningen ⑮ ikke utløses, blir for stort trykk straks brutt ned via sikkerhetsventilen ⑦.

**Sikkerhetsåpning i lokkanten**

Hvis alle andre sikkerhetsinnretninger for eksempel fylles med matrester på grunn av tilstopping, tjener sikkerhetsåpningen ⑩ som "nødutslipp". Hvis det oppstår et for høyt trykk, blir tetningsringen ㉑ trykket så sterkt utover gjennom sikkerhetsåpningen ⑩, at dampen kan vike unna og trykket brytes ned.

**Trykkvisning i lokkhåndtak**

Trykkvisningen ⑯ har en visuell hjelp for å gjøre det mulig med forutsigbar matlaging. Den viser det aktuelle nivået på koketrykket. Den er utstyrt med en rød eller, på Perfect Excellence, gul ring (trykk finnes) og 2 grønne (steketrinn 1 og 2) ringer.

**Sikkerhetsåpningssystem**

Sikkerhetsåpningssystemet ⑲ forhindrer at hurtigkokeren kan åpnes, selv om det fortsatt finnes resttrykk. Først etter fullstendig trykkavlastning kan hurtigkokeren åpnes.

**Kontroller avdamping med dreieknapp**

Med dreieknappen ⑫ kan dampen langsomt, men sikkert slippes ut.

**Låssikring**

I lokkhåndtaket ⑪ finnes en låsesikring ⑬, som forhindrer at hurtigkokeren kan åpnes i løpet av matlagingen.

### 4.3 Alle relevante data

| | |
|---|---|
| Produsent | WMF GmbH |

| | |
|---|---|
| Type | Fusiontec<br>Perfect Premium /Excellence |

**Materiale**

| | |
|---|---|
| Kokekar/bunn | Fusiontec-materiale |
| Lokk | i Cromargan®: Rustfritt stål 18/10 |
| Håndtak | Varmeisolerende plast |
| Tetninger | Silikon |

**Diameter kasserolle**

| | |
|---|---|
| Bunn | 190 mm |
| Innvendig | 220 mm |

**Fyllevolum** **3,0 l / 4,5 l / 6,5 l**

**Lengde**

| | |
|---|---|
| Kasserolle med håndtak | 416 mm |
| Kasserolle med lokk | 468 mm |

**Bredde**

| | |
|---|---|
| Kasserolle med lokk | 250 mm |

**Høyde**

A = kasserolle, B = kasserolle med lokk, C = kasserolle med lokk og håndtak

| Volum | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 3,0 l | 88 mm | 117 mm | 142 mm |
| 4,5 l | 128 mm | 157 mm | 182 mm |
| 6,5 l | 183 mm | 212 mm | 237 mm |

**Tomvekt**

| | |
|---|---|
| 3,0 l | 3,60 kg |
| 4,5 l | 4,00 kg |
| 6,5 l | 4,50 kg |

**PS-verdi** 150 kPa

**Trykkverdier**

Første grønn ring, ca. 106 °C, 25 kPa driftstrykk, 40 kPa reguleringstrykk

Andre grønn ring, ca. 115 °C, 70 kPa driftstrykk, 90 kPa reguleringstrykk

**Kokefeltdiameter** maks. 190 mm

**Innvendig skalering fyllhøyde (avhengig av totalt volum)** 1/3, 1/2, 2/3

### 4.4 Komfyrtypene



### 4.5 Alle tilbehørs-, reserve- og slitedeler

**Tilbehør**

/ Innsatser (art.nr. 07 8940 6000 / 07 8941 6000 / 07 8943 6000 / 07 8942 6030)

/ Bro (art.nr. 07 8944 6100)

/ Glasslokk (art.nr. 07 9518 6389)

**Reservedeler**

/ Lokkhåndtak B (art.nr. 08 9580 6030)

/ Lokk ⑥ med håndtak ⑪ (art.nr. 07 9580 6042)

**Slitasjedeler (grå farge)**

/ Dobbeltetning I (art.nr. 60 9614 9510)

/ Tetningsring L (art.nr. 60 6856 9990)

## 5. Ta hurtigkokeren i bruk

### 5.1 Demontere hurtigkokeren

1. Ta av lokket *(jf. bildeserie E, B).*

a) Drei dreieknappen ⑫ slik at åpningstegnene ㉒ stemmer overens med håndtaksmarkeringen㉔.

b) Rett dreieknappen ⑫ helt ned i retning av håndtaksenden.

▸ Den grønne markeringen ㉓ på lokkhåndtaket ⑪ må være helt synlig.

c) Hold med venstre hånd kun fast stanghåndtaket ③ på kasserollen ①.

d) Ta med høyre hånd tak i lokkhåndtaket ⑪ og drei til høyre, inntil lokket ⑥ kan løftes av.

▸ Lokk- ⑨ og stanghåndtaksmarkeringen ④ må stå i linje.

e) Løft av lokket ⑥ etter håndtaket ⑪.

2. Demonter lokket *(se bildeserie G)*, for å gjøre dette drei først lokket ⑥ .
3. Trekk tetningsringen ㉑ forsiktig ut av kasserollen og legg den til side.
4. Hold fast lokket ⑥ og trykk håndtaksopplåsingen ⑭ i retning av håndtaksenden.
5. Ta lokket ⑥ av fra stanghåndtaket.

### 5.2 Rengjør først hurtigkokeren

1. Demonter hurtigkokeren i henhold til *kapittel 5.1*.
2. Fyll kasserolle ① til 2/3 *(se innvendig skalering bilde I)* med vann og 2-3 spiseskjeer med husholdningseddik.
3. Kok kasserollen ① uten lokk ⑥ ca. 5–10 minutter med eddikvannet.
4. Skyll deretter alle deler grundig for hånd.
5. Tørk alle deler godt etter rengjøringen.

### 5.3 Montere hurtigkokeren

**FORSIKTIG**

FARE FOR FORBRENNINGER PÅ GRUNN AV FEIL SAMMENSATT LOKK

Lokket må ikke monteres på feil måte.
Monteringen skal kun skal på beskrevet måte.

⇨ Følg anvisningene nøyaktig.

⇨ Kontroller riktig feste.

#### 5.3.1 Montere lokket

*(se bildeserie H)*

1. Kontroller lokkant, lokkhåndtak, sikkerhetsinnretninger og tetningsring for smuss eller tilstoppinger.
2. Drei lokket ⑥ slik at kanten viser nedover.
3. Drei håndtaket ⑪ og hold fast.
4. Fest holdeslissen ⑰ på lokkhåndtaket ⑪ i holderen ⑧ på lokket ⑥.
5. Vipp håndtaket ⑪ langsomt ned.
6. Drei dekselet med håndtaket ⑪.
7. Innjuster lokket ⑥ og håndtaket ⑪ slik at dobbelttetningen ⑱ ikke klemmes eller skades på kantene til lokkåpningene.
8. Trykk ned lokket ⑥ forsiktig, inntil det hektes hørbart inn i håndtaksopplåsingen ⑭. Kontroller innhektingen ved å trykke på den røde skyveren på nytt.
9. Legg tetningsringen ㉑ inn i kasserollekanten og trykk den forsiktig under kanten.
   ▸ Tetningsringen ㉑ må ligge helt under den bøyde kasserollekanten.

#### 5.3.2 Sett på lokket dekselet *(se bildeserie F)*

1. Sett ned kasserollen ① på fast underlag.
2. Sett lokket ⑥ med kanten nedover på kasserollen ①.
   ▸ Påsettingsmarkeringen ⑨ på lokket og stanghåndtaksmarkeringen ④ må stemme overens, ellers kan dekselet ikke settes på.
   ▸ Tetningsringen ㉑ må være innsatt i lokkanten!
3. Hold med venstre hånd fast stanghåndtaket ③ på kasserollen ①.
4. Sving med høyre hånd lokket ⑥ med håndtaket ⑪ til venstre.
5. Når begge håndtakene ③/⑪ står nøyaktig overfor hverandre, skyv dreieknappen ⑫ helt fremover.
   ▸ Det skal ikke være noen synlig spalte mellom håndtaket ⑪ og dreieknappen ⑫.

## 6. Betjene hurtigkokeren

### 6.1 Test sikkerhetsinnretningene

1. Ta av lokket ⑥ i henhold til *kapittel 5.1*.

2. Trekk tetningsringen ㉑ forsiktig ut av kasserollen og legg den til side.
3. Fjern lokkhåndtaket ⑪ i henhold til *kapittel 5.1*.
4. Kontroller at tetningsringen ㉑ og lokkets innvendige kant er rene.
5. Kontroller at...
/ sikkerhetsåpning A i lokkanten,
/ trykkregulatorinnretningen F,
/ trykkindikatoren G,
/ håndtaksopplåsingen E,
/ sikkerhetsventilen 7
er rene og ikke tilstoppet.
   ▸ Mykne størknede rester og rengjør, utbedre tilstoppinger (se *kapittel 8.1* Rengjøring).
6. Kontroller om kulen i sikkerhetsventilen er synlig på lokkets underside ⑦.
   ▸ Evt. rist lokket ⑥ inntil kulen er synlig igjen.
   ▸ Ved skade skal WMF faghandel/service sørge for utskiftning.
7. Test trykkregulatorinnretningen ⑮ med fingertrykk forsiktig med hensyn til bevegelighet.
8. Kontroller at alle retninger er rene og uskadet, samt at de sitter riktig *(jf. bildeserie J)*.
   ▸ Dobbeltetningen ⑱ skal ikke dekke til noen annen ventil, begge pilene må vise på hverandre, og tetningen må ligge spaltefritt mot håndtaket ⑪.
   ▸ Dobbeltetningen ⑱ må dessuten befinne seg under tetningskanten ⑳ på lokkhåndtaket ⑪.

### 6.2 Åpne dekselet

For å åpne hurtigkokeren ta av lokket ⑥ i henhold til *kapittel 5.1*.

### 6.3 Fylle hurtigkokeren

**⚠ OBS**

SKADER PÅ GRUNN AV FOR LITE ELLER MANGLENDE VÆSKE

Fare for overoppheting og skade
⇨ Varm aldri opp hurtigkokeren uten væske eller uten tilsyn på høyeste trinn.
⇨ Bruk hurtigkokeren kun med tilstrekkelig væske (minimum 1/4 liter vann).

**FORSIKTIG**

FARE FOR FORBRENNINGER PÅ GRUNN AV MATVARER SOM KOMMER UT

Varm mat kan komme ut gjennom trykkreguleringsinnretningen, sikkerhetsventilen eller sikkerhetsslissen på siden og føre til forbrenninger.
⇨ Fyll hurtigkokeren til 2/3 (se innvendig markering) av det nominelle innholdet.
⇨ Fyll hurtigkokeren til 1/2 av det nominelle innholdet hvis det skal tilberedes **osende eller sterkt skummende matvarer**, slik som supper, hylsefrukter, gryter, buljonger, innmat eller deigvarer.

Legg det som skal tilberedes med tilstrekkelig væske i kasserollen, bruk evt. innsatser og en bro *(se kapittel 7.2)*. Stek kjøtt evt. i henhold til *kapittel 7.1* på forhånd i kasserollen.

### 6.4 Lukke hurtigkokeren

1. Monter evt. lokket i henhold til *kapittel 5.3*.
2. Sett på okket og lukk i henhold til *kapittel 5.3*.

### 6.5 Steke mat

I hurtigkokeren tilberedes maten under trykk. På grunn av damptrykket i kasserollen hersker høyere temperaturer enn ved "normal" koking. På grunn av dette forkortes

tilberedningstidene opptil 70 %, og dette føres til en tydelig energibesparelse. På grunn av den korte tilberedningstiden i damp bevares aroma, smak og vitaminer i stor grad.

**TIPS** - Energibevisste kobler ut varmekilden allerede før avsluttet tilberedningstid, da varmen som finnes i kasserollen er tilstrekkelig til å fullføre tilberedningsprosessen.

MERK

VARIERE TILBEREDNINGSTIDENE

Tilberedningstidene **kan være forskjellige for samme matvarer**, da mengde, form og beskaffenhet på maten varierer.

### 6.5.1 Koketrinn 1

Skånsomt koketrinn for følsomme matvarer som grønnsaker, fisk eller kompott

Ved dette koketrinnet blir det kokt spesielt skånsomt, aroma og næringsstoffer blir dermed bevart i den grad det er mulig. Ved koketrinn 1 stiger trykkvisningen opp til 1. grønne kokering. For høyt trykk blir regulert automatisk.

1. Kontroller om hurtigkokeren er riktig lukket.
2. Sett kokekaret på komfyren.
3. Still inn dreieknappen ⑫ på koketrinn 1, drei dreieknappen ⑫ til **venstre** på **trinn 1** *(se bilde C)*.
4. Still inn komfyren på **høyt** energitrinn.
   ▸ Hurtigkokeren varmes opp.

a) Via sikkerhetsventilen ⑦, som samtidig er oppkokningsautomatikk, siver det ut luft i oppkokningsfasen inntil ventilen lukker seg og det dannes et trykk.

b) Trykkindikatoren ⑯ begynner å stige. Stigningen kan observeres gjennom utsparingen ved siden av trykkindikatoren, og energiforsyningen kan reguleres tilsvarende.

c) Den **røde** ringen (gul ring på Perfect Excellence) på trykkindikatoren signaliserer at kasserollen nå ikke kan åpnes lenger.

5. Så snart trykkindikatoren ⑯ når den 1. grønne kokeringen, begynner koketiden.
6. Pass på at ringposisjonen på trykkindikatoren ⑯ forblir stabil.
7. Hvis trykkindikatoren ⑯ synker under den 1. grønne kokeringen, still inn energiforsyningen høyere.
   ▸ Koketiden forlenges noe.
8. Stiger trykkindikatoren ⑯ over den 1. grønne kokeringen, oppstår et for høyt damptrykk, som hørbart siver ut via trykkregulatorinnretningen⑮.

   a) Ta hurtigkokeren fra kokestedet.

   b) Vent til trykkvisningen har senket seg til den 1. grønne kokeringen.

   c) Ved tilbakestilt energiforsyning sett hurtigkokeren tilbake på komfyren igjen
9. Etter avsluttet koketid ta hurtigkokeren av fra energiforsyningen og avlast trykket *(se kapittel 6.6)*.
10. **Etter at trykket er avlastet, rist hurtigkokeren og åpne den forsiktig.**

### 6.5.2 Koketrinn 2

Hurtigkoketrinn for alle andre matvarer

Med dette koketrinnet spares mye tid og energi. Ved koketrinn 2 stiger trykkvisningen opp til 2. grønne kokering. For høyt trykk blir regulert automatisk.

1. Kontroller om hurtigkokeren er riktig lukket.
2. Sett kokekaret på komfyren.

**⚠ OBS**

SKADER PÅ GRUNN AV FOR LITE ELLER MANGLENDE VÆSKE

Fare for overoppheting og skade

⇨ Varm aldri opp hurtigkokeren uten væske eller uten tilsyn på høyeste trinn.

⇨ Bruk hurtigkokeren kun med tilstrekkelig væske (minimum 1/4 liter vann).

3. Still inn dreieknappen på koketrinn 2, drei dreieknappen ⑫ til **høyre** på **trinn 2** *(se bilde C)*.
4. Still inn komfyren på høyeste energitrinn.
   ▸ Hurtigkokeren varmes opp.
   a) Via sikkerhetsventilen ⑦, som samtidig er oppkokningsautomatikk, siver det ut luft i oppkokningsfasen inntil ventilen hørbart lukker seg og det dannes et trykk.
   b) Trykkindikatoren ⑯ begynner å stige. Stigningen kan observeres gjennom utsparingen ved siden av trykkindikatoren, og energiforsyningen kan reguleres tilsvarende.
   c) Den røde ringen (gul ring på Perfect Excellence) på trykkindikatoren signaliserer at kasserollen nå ikke kan åpnes lenger.
   ▸ Så snart trykkindikatoren ⑯ når den 2. grønne kokeringen, begynner koketiden.
5. Pass på at ringposisjonen på trykkindikatoren ⑯ forblir stabil.
6. Hvis trykkindikatoren ⑯ synker under den 2. grønne kokeringen, still inn energiforsyningen på komfyren høyere.
   ▸ Koketiden forlenges noe.
7. Stiger trykkindikatoren ⑯ over den 2. grønne kokeringen, oppstår et for høyt damptrykk, som hørbart siver ut via trykkregulatorinnretningen⑮.
   a) Ta hurtigkokeren fra kokestedet.
   b) Vent til trykkvisningen har senket seg til den 2. grønne kokeringen.
   c) Ved tilbakestilt energiforsyning sett hurtigkokeren tilbake på komfyren igjen
8. Etter avsluttet koketid ta hurtigkokeren av fra energiforsyningen og avlast trykket etter *kapittel 6.6*.
9. **Etter at trykket er avlastet, rist hurtigkokeren og åpne den forsiktig.**

### 6.6 Reduser trykket / avkjøl

**Metode 1 – bruk restvarme**

MERK

AVDAMPE KASSEROLLEN

Ved skummende eller osende mat (f.eks. hylsefrukter, kjøttkraft, korn) ikke avlast trykket etter metode 2, 3 eller 4. Slik sprekker f.eks. kokte poteter når de avdampes etter denne metoden.

1. Ta hurtigkokeren av fra komfyren.
   ▸ Etter kort tid senker trykkindikatoren seg.
2. Hvis trykkindikatoren ⑯ har forsvunnet helt i lokkhåndtaket, drei dreieknappen ⑫ slik at åpningstegnene ㉒ stemmer overens med håndtaksmarkeringen ㉔ *(se bilde A)*.
3. Rett dreieknappen ⑫ ned i retning av håndtaksenden.
   ▸ Den fortsatt tilstedeværende restdampen viker unna.
4. Hvis ingen damp kommer ut lenger, **rist** kasserollen og åpne den.

**Metode 2 – avdamp langsomt (avdampingsautomatikk –** *se bilde A***)**

1. Drei dreieknappen ⑫ slik at åpningstegnene ㉒ stemmer overens med håndtaksmarkeringen㉔.
   ▸ Dampen viker langsomt unna.
2. Hvis trykkindikatoren har forsvunnet helt i lokkhåndtaket, **rist** kasserollen og åpne den.

**Metode 3 – avdamp hurtig (*se bilde A)***

**FORSIKTIG**

FORBRENNINGSFARE VED HURTIGAVDAMPING

Ved hurtigavdamping med dreieknapp ⑫ eller under rennende vann, er det fare for forbrenninger på grunn av varm damp eller stekevarer.

⇨ **Rist** hurtigkokeren før åpning.

⇨ Hold hender, hode og kropp alltid ute av fareområdet – over lokket ⑥ og sikkerhetsåpningen på siden ⑩ på lokkanten.

1. Drei dreieknappen ⑫ slik at åpningstegnene ㉒ stemmer overens med håndtaksmarkeringen ㉔.
2. Rett dreieknappen ⑫ ned i retning av håndtaksenden.
   ▸ Dampen viker hurtig unna.
3. Hvis trykkindikatoren ⑯ har forsvunnet helt i lokkhåndtaket ⑪, **rist** kasserollen og åpne den.

**Metode 4 – uten damputsiving**

1. Sett hurtigkokeren i vasken og la kaldt vann løpe over lokket.
2. Hvis trykkindikatoren ⑯ har forsvunnet helt i lokkhåndtaket ⑪, **rist** kasserollen og åpne den.

### 6.7 Åpning etter kokingen *(se bildeserie E)*

1. Avlast først trykket i henhold til *kapittel 6.6*.
   ▸ Før åpning må trykket ha blitt avlastet.
2. Drei dreieknappen ⑫ slik at åpningstegnene ㉒ stemmer overens med håndtaksmarkeringen ㉔.
3. Rett dreieknappen ⑫ helt ned i retning av håndtaksenden.
   ▸ Den grønne markeringen ㉓ på lokkhåndtaket ⑪ må være helt synlig.
4. **Rist** kasserollen.
5. Hold med venstre hånd fast stanghåndtaket ③ på kasserollen ①.
6. Ta med høyre hånd tak i lokkhåndtaket ⑪ og drei til høyre, inntil lokket ⑥ løsner.
   ▸ Lokk- ⑨ og stanghåndtaksmarkeringen ④ må dekke hverandre.
7. For åpning vipp lokkhåndtaket ⑪ med lokket ⑥ lett nedover, slik at resten av dampen strømmer bort fremover.
8. Løft av lokket ⑥.

## 7. Bruks- og tilberedningstyper

### 7.1 Koking med innsatser og broer

I hurtigkokeren kan flere retter tilberedes samtidig – avhengig av høyden på hurtigkokeren. De enkelte næringsmidlene stables dermed separat oppå hverandre. Hvis det på bunnen av hurtigkokeren f.eks. skal kokes kjøtt, blir det satt en bro på bunnen av kasserollen, slik at den første innsatsen befinner seg over kjøttet.

MERK

TILBEHØR

Innsatser og broer anskaffes som tilbehør hos WMF fagforhandler/service.

For grønnsaker brukes innsatser uten hull, for poteter hullede innsatser. Retten med den lengste koketiden fylles først i kasserollen uten innsats.

1. For å tilberede retter med ulike koketider, må kasserollen åpnes av og til. Dermed slipper noe damp ut, slik at det må tilsettes litt mer væske enn nødvendig i kasserollen og evt. etterfylles.

**Eksempler**

/ Steking (20 min) – kasserollebunnen

/ Poteter (8 min) – hullet innsats

/ Grønnsaker (8 min) – uhullet innsats

2. Stek steiken først i 12 min.
3. Åpne kasserollen i henhold til *kapittel 5.1*.
4. Sett poteten i hullet innsats på en bro over steiken, sett inn grønnsakene i en uhullet innsats over dette.
5. Lukk kasserollen i henhold til *kapittel 5.3* og kok i ytterligere 8 min.

**TIPS** - Hvis koketidene ikke skiller seg betydelig fra hverandre, kan alle innsatsene legges i kasserollen samtidig.

### 7.2 Steik

Før kokingen kan matvarer (f.eks. løk, kjøttstykker o.l.) stekes i hurtigkokeren som i en vanlig kasserolle.

1. Ta av lokket ⑥ i henhold til *kapittel 5.1* og stek maten.
2. For å koke klart...
   a) løsne stekesettet,
   b) tilsett nødvendig væskemengde (minst 1/4 l),
   c) tilsett evt. ytterligere matvarer – med eller uten innsats.
3. Sett på lokket og lukk i henhold til *kapittel 5.3*.
4. Still inn koketrinn i henhold til *kapittel 6.5* på dreieknappen ⑫.

### 7.3 Bruke dypfryste varer

1. Tilsett minste væskemengde (1/4 l vann),
2. Legg den dypfrosne maten i kasserollen
3. Tin opp kjøttet til steking
4. Legg grønnsaker direkte fra paknngen i en uhullet innsats
   ▸ Koketidene forlenger seg.

### 7.4 Tilberede korn eller hylsefrukter

Ved tilberedning i hurtigkokeren må korn og hylsefrukter ikke myknes opp.

▸ Koketidene forlenges imidlertid med halvparten av tiden.

▸ Vær oppmerksom på at kasserollen kun kan fylles halvveis.

1. Fyll 1/4 l minste væske i kasserollen og tilsett i tillegg min 2 deler væske per 1 del korn/ hylsefrukter.
2. Avslutt energiforsyningen rett før slutten av koketiden og utnytt restvarmen fra kokeplaten som kilde.

### 7.5 Sterilisering

1. Babyflasker, engangsglass osv. kan sterilisere, sett delene med åpningen ned i en hullet innsats.
2. Tilsett 1/4 liter vann.
3. Steriliser i 20 min på koketrinn 2.
4. La det kjøles langsomt ned (avdampingsmetode 1).

### 7.6 Innkoking

1. Forbered maten som vanlig og fyll på engangsglass.
2. Fyll 1/4 l vann i kasserollen.
3. Sett engangsglassene i en hullet innsats.
4. Kok inn engangsglassene med 1 l innhold i 6,5 l hhv. 8,5 l hurtigkoker, mindre engangsglass i 4,5 l hurtigkoker.
5. Kok grønnsaker/kjøtt på koketrinn 2 i ca. 20 min, steinfrukt på koketrinn 1 i ca. 5 min. og kjernefrukt i ca. 10 min.
6. For avdamping la kasserollen kjøle seg langsomt ned (avdampingsmetode 1), da det ellers med de andre metodene ville trykkes saft ut av engangsglassene.

### 7.7 Avsafting

I hurtigkokeren kan små mengder frukt behandles til saft.

1. Fyll 1/4 l vann i kasserollen.

2. Legg frukt i en hullet innsats, sett på en uhullet innsats og sukre ved behov.
3. Kok i 10-20 minutter på koketrinn 1 – avhengig av fruktsorten.
4. Sett kasserollen under rennende vann og gjør den trykkløs (avdampingsmetode 4) og rist før åpning.

## 8. Rengjøre, vedlikeholde og oppbevare hurtigkokeren

### 8.1 Rengjøre

Til rengjøring bruk varmt vann og vanlig oppvaskmiddel.

▸ Ikke bruk sandholdige, skurende rengjøringsmidler, stålull eller de harde sidene på svamper.

1. Ta av lokkhåndtaket ⑪ i henhold til *kapittel 5.1* og rengjør kun under rennende vann *(se bildeserie G)*.
2. Ta tetningsringen ㉑ ut av lokket ⑥ og skyll for hånd.
3. Mykne lett heftende matrester, kok opp sterkt heftende matrester i hurtigkokeren med noe vann.
4. Rengjør ventiler med en fuktig bomullspinne ved tilsmussing hhv. tilstopping.
   ▸ Ikke bruk noen skarpe eller spisse gjenstander.
5. Kasserollen, innsatsene og broen kan rengjøres i oppvaskmaskinen.
   ▸ Dette kan imidlertid føre til fargeforandringer på overflatene. Funksjonen blir dermed ikke redusert.
   ▸ Vi anbefaler likevel rengjøring for hånd.
6. Kok ut hurtigkokeren med eddikvann ved kalkavleiring.
7. Tørk av kokeren godt etter rengjøring.

### 8.2 Oppbevaring/lagring

Oppbevar den rengjorte, tørre hurtigkokeren i rene, tørre og beskyttede omgivelser.

1. Ta av lokket ⑥ i henhold til *kapittel 5.1*.
2. Trekk tetningsringen ㉑ ut fra kasserollens kant og oppbevar den separat for å skåne denne.
3. Ta av lokkhåndtaket ⑪ i henhold til *kapittel 5.1* og legg det i kasserollen ① hhv. lokket ⑥.
4. Sett lokket ⑥ omvendt på kasserollen ①.

### 8.3 Vedlikehold / Skifte ut slitedeler

/ Side- og skaftgrep skal kun skiftes ut av WMF faghandel/service.

/ Sikkerhetsventilen skal kun skiftes ut av WMF faghandel/service, senest etter 10 år.

/ Kontroller slitedeler regelmessig og skift evt. ut mot originale reservedeler.

/ Skift ut tetningsring og dobbeltetning ved skade, herding, misfarginger og ikke riktig feste omgående mot originale reservedeler.

#### 8.3.1 Skifte ut tetningsringen

1. Ta av lokket ⑥ i henhold til *kapittel 5.1*.
2. Drei om lokket ⑥.
3. Trekk den defekte tetningsringen ㉑ ut av kasserollekanten og kast den.
4. Legg den nye originale tetningsringen ㉑ inn i kasserollekanten og trykk den forsiktig under kanten.
   ▸ Tetningsringen ㉑ må ligge helt under den bøyde kasserollekanten.

#### 8.3.2 Skifte ut dobbeltetning

1. Ta av lokket ⑥fra kasserollen i henhold til *kapittel 5.1*.
2. Demonter lokket *(se bildeserie G)*, for å gjøre dette drei lokket ⑥.
3. Hold fast lokket ⑥ og trykk håndtaksopplåsingen ⑭ i retning av håndtaksenden.
4. Ta av lokkhåndtaket ⑪.

5. Trekk av dobbeltetningen ⑱ fra lokkhåndtaket ⑪ og kast det *(se bilde J)*.
6. Sett forsiktig på ny, original dobbeltetning ⑱.
   - ▸ Dobbeltetningen ⑱ skal ikke dekke til noen annen ventil.
   - ▸ Pilene på dobbeltetningen ⑱ og håndtaksbunnen må peke mot hverandre.
   - ▸ Dobbeltetningen ⑱ må være spaltefri og ligge flatt på håndtaksbunnen.
   - ▸ Dobbeltetningen ⑱ må befinne seg under tetningskanten ⑳ på håndtaket, slik at utbulingen på tetningsleppen ligger over tetningskanten.

## 9. Utbedre feil

/ Ved feil ta prinsipielt hurtigkokeren bort fra kokeplaten.

/ **Åpne aldri hurtigkokeren med makt!**

| Feil | Årsak | Tiltak |
|---|---|---|
| For lang koketid, eller kokesignalet stiger ikke | Diameter på kokeplaten er uegnet | Velg kokeplate som passer til kasserollens diameter |
| | Energitrinn uegnet | Sett på høyeste energitrinn |
| | a) Lokket er ikke riktig påsatt.<br>b) Dobbeltetning mangler.<br>c) Lokket er ikke riktig montert | 1. Gjør kasserollen fullstendig trykkløs i henhold til *kapittel 5.3* og åpne den.<br>2. Kontroller at tetningsringen ㉑ / dobbeltetningen ⑱ *(se bilde J)* sitter riktig.<br>3. Kontroller at lokket 6 sitter riktig / kontroller montering.<br>4. Lås kasserollen i henhold til *kapittel 5.3*. |
| | Kule i sikkerhetsventilen / kokeautomatikk sitter ikke riktig | 1. Gjør kasserollen fullstendig trykkløs i henhold til *kapittel 5.3* og åpne den.<br>2. Ta av lokkhåndtaket ⑪ i henhold til *kapittel 5.1*.<br>3. Kontorller festet til metallkulen i sikkerhetsventilen ⑦ og evt. rengjør denne.<br>4. Lås kasserollen i henhold til *kapittel 5.3*. |
| | Væske mangler | 1. Gjør kasserollen fullstendig trykkløs i henhold til *kapittel 5.3* og åpne den.<br>2. Etterfyll væske (min. 1/4 l).<br>3. Lås kasserollen i henhold til *kapittel 5.3*. |

| Feil | Årsak | Tiltak |
|---|---|---|
| Damp kommer ut ved lokket | Tetningsring og/eller kasserollekant er ikke rene | 1. Gjør kasserollen fullstendig trykkløs i henhold til ***kapittel 5.3*** og åpne den.<br>2. Rengjør tetningsringen ㉑ og kasserollekanten.<br>3. Lås kasserollen igjen i henhold til ***kapittel 5.3***. |
| | Dreieknapp står ikke på koketrinn 1 eller 2 | Sett dreieknapp ⑫ på koketrinn 1 eller 2 |
| | Tetningsring skadet eller hard (på grunn av slitasje) | Skift ut tetningsringen ㉑ med en original WMF tetningsring |
| | Dobbeltetningen sitter ikke riktig eller er skadet | Utbedre festet til dobbeltetningen ⑱ eller skift ut med en original WMF reservedel. |
| Det kommer kontinuerlig ut damp fra sikkerhetsventilen/ kokeautomatikken (gjelder ikke for kokefasen) | Kule sikkerhetsventil sitter ikke riktig i ventilen | 1. Gjør kasserollen fullstendig trykkløs i henhold til ***kapittel 5.3*** og åpne den.<br>2. Ta av lokkhåndtaket ⑪ i henhold til ***kapittel 5.1***.<br>3. Kontroller sikkerhetsventilen ⑦ hhv. festet til metallkulen i lokket.<br>4. Lås kasserollen igjen i henhold til ***kapittel 5.3***. |
| Trykknapp kan ikke trekkes bakover, og dermed kan hurtigkokeren ikke åpnes | Sikkerhetsåpningssystem blokkert | 1. Gjør kasserollen fullstendig trykkløs i henhold til ***kapittel 5.3*** og åpne den.<br>2. Skyv dreieknappen ⑫ flere ganger fremover og trekk bakover. |

## 10. Råd og tips om koking

/ Tetningsring for økning av lett bevegelighet ved åpning og lukking skal smøres lett inn med matolje eller fett.

/ Koketiden begynner så snart foreskrevet ring blir synlig på kokesignalet.

/ De angitte koketidene er veiledende, velg heller kortere koketider, de kan når som helst forlenges.

/ Ved de angitte koketidene for grønnsaker får du bitefaste retter.

/ Koketemperaturen er ved første ring 106 °C (spesielt egnet for grønnsaker og fisk), ved 2. ring 115 °C (spesielt egnet for kjøtt).

Oppskrifter finner duu på www.wmf.com!

## 11. Koketidstabell

| Næringsmiddel | Tid | Anvisninger |
|---|---|---|
| **Svin og kalv**<br>Kok ved 1. ring; minste fyllmengde 1/4 l væske; ingen spesiell innsats nødvendig | | |
| Strimlet svin | 5 - 7 | - |
| Gulasj svin | 10 - 15 | - |
| Svinesteik | 20 - 25 | Koketid avhengig av størrelse og form |
| Strimlet kalv | 5 - 7 | - |
| Gulasj kalv | 10 - 15 | - |
| Kalveknoke i stykke | 25 - 30 | - |
| Kalvetunge | 15 - 20 | Dekk med vann |
| Kalvesteik | 20 - 25 | Koketid avhengig av størrelse og form |
| **Storfekjøtt**<br>Kok ved 2. ring; minste fyllmengde 1/4 l væske; for oksetunge er en hullet innsats nødvendig | | |
| Kjøttpudding | 10 - 15 | - |
| Storfesteik | 30 - 35 | - |
| Storfetunge | 45 - 60 | - |
| Strimlet kjøtt | 6 - 8 | - |
| Gulasj | 15 - 20 | - |
| Rullader | 15 - 20 | - |
| Oksesteik | 35 - 45 | Koketid avhengig av størrelse og form |
| **Fjærkre**<br>Kok ved 2. ring; minste fyllmengde 1/4 l væske; for suppehøne er en hullet innsats nødvendig | | |
| Suppehøne | 20-25 | maks. 1/2 fyllmengde |
| Kyllingdeler | 6-8 | - |
| Kalkunlår | 25-30 | Avhengig av lårtykkelsen |
| Kalkunragout | 6-10 | Kalkun er identisk |
| Kalkunschnitsel | 2-3 | - |
| **Vilt**<br>Kok ved 2. ring; minste fyllmengde 1/4 l væske; ingen spesiell innsats nødvendig | | |
| Haresteik | 15-20 | - |
| Harerygg | 10-12 | - |
| Hjortesteik | 25-30 | - |
| Hjortegulasj | 15-20 | - |
| **Lam**<br>Kok ved 2. ring; minste fyllmengde 1/4 l væske; ingen spesiell innsats nødvendig | | |
| Lammeragout | 20-25 | Får har lengre koketider |
| Lammesteik | 25-30 | Koketid avhengig av størrelse og form |

| Næringsmiddel | Tid | Anvisninger |
|---|---|---|
| **Fisk**<br>Kok ved 1. ring; minste fyllmengde 1/4 l væske; ved ragout og gulasj er ingen innsats nødvendig, bruk ellers uhullet innsats | | |
| Fiskefilet<br>Hele fisker<br>Ragout eller gulasj | 2-3<br>3-4<br>3 - 4 | Dampet i egen kraft<br>Dampet i egen kraft<br>- |
| **Supper**<br>Kok ved 2. ring; minst 1/4 l væske til maks. 1/2 kasserollevolu; ingen innsats nødvendig | | |
| Erte-, linsesuppe<br>Kjøttbuljong<br>Grønnsakssuppe<br>Gulasjsuppe<br>Kyllingsuppe<br>Potetsuppe<br>Oksehalesuppe | 12 - 15<br>25 - 30<br>5 - 8<br>10 - 15<br>20 - 25<br>5 - 6<br>35 | Myknede hylsefrukter<br>Gjelder for alle kjøttyper<br>-<br>-<br>Koketid avhengig av størrelsen<br>-<br>- |
| **Grønnsaker**<br>Kok ved 1. ring; minste fyllmengde 1/4 l væske; ved surkål og rødbete er ingen innsats nødvendig, ved alle andre retter hullet innsats; fra bønner kok ved 2. ring | | |
| Auberginer, agurker og tomater<br>Blomkål, paprika, purreløk<br>Erter, selleri, kålrabi<br>Fenikkel, gulrøtter, kål<br>Bønner, grønnkål, rødkål<br>Surkål<br>Rødbete<br>Salte poteter<br>Poteter med skall | 2 - 3<br>3 - 5<br>4 - 6<br>5 - 8<br>7 - 10<br>10 - 15<br>15 - 25<br>6 - 8<br>6 - 10 | Grønnsaker som er kokt i damp blir ikke så hurtig utkokt<br>-<br>-<br>-<br>2. Ring<br>2. Ring<br>2. Ring<br>2. ring, kokte poteter sprekker hvis de avdampes hurtig. |
| **Hylsefrukter**<br>Kok ved 2. ring, min. 1/4 l væske opptil maks. 1/2 kasserollevolum; på 1 del korn brukes 2 deler vann; ikke innmyknet korn kokes 20-30 min lenger; melkeris ved 1. ring | | |
| Erter, bønner, linser<br>Bokhvete, hirse<br>Mais, ris, dinkel<br>Melkeris<br>Langkornris<br>Fullkornris<br>Hvete, rug | 10 - 15<br>7 - 10<br>6 - 15<br>20 - 25<br>6 - 8<br>12 - 15<br>10 - 15 | Tykke bønner kokes 10 min lenger<br>Koketid for innmyknet korn<br>Koketid for innmyknet korn<br>Kok ved 1. ring<br>-<br>-<br>Koketid for innmyknet korn |
| **Frukt**<br>Kok ved 1. ring; minste fyllmengde 1/4 l væske | | |
| Kirsebær, plommer<br>Epler, pærer | 2 - 5<br>2 - 5 | Hullet innsats anbefales<br>Hullet innsats anbefales |

## Spis treści

1. Prawidłowe korzystanie z szybkowara
2. Wszystkie ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa
3. Rozpakowanie szybkowara
4. Poznanie i zrozumienie działania szybkowara
5. Uruchamianie szybkowara
6. Obsługa szybkowara
7. Rodzaje stosowania i przygotowywania
8. Czyszczenie, konserwacja i przechowywanie szybkowara
9. Usuwanie awarii
10. Porady i sztuczki dotyczące gotowania
11. Tabela czasów gotowania

## Dziękujemy za

zakup szybkowara WMF (szybkowar parowy) i życzymy udanego użytkowania produktu.
Aby zapewnić długie użytkowanie produktu, należy stosować się do podanych tutaj wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i instrukcji.

## 1. Prawidłowe korzystanie z szybkowara

### 1.1 Oznaczenia dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Ważne wskazówki są oznaczone w niniejszej instrukcji obsługi symbolami oraz słowami sygnałowymi:

**OSTRZEŻENIE** oznacza niebezpieczną sytuację, która może prowadzić do poważnych obrażeń ciała (np. poparzenia parą lub o gorące powierzchnie).

**OSTROŻNIE** oznacza potencjalnie niebezpieczną sytuację, która może prowadzić do nieznacznych lub lekkich obrażeń ciała.

**UWAGA** oznacza sytuację, która może prowadzić do strat rzeczowych.

WSKAZÓWKA oznacza dodatkowe informacje dotyczące bezpiecznego obchodzenia się z szybkowarem.

### 1.2 Dodatkowe informacje

**RADA** oznacza porady pomagające w efektywnym korzystaniu z szybkowara.

### 1.3 Znaczenie znaków i symboli

**1. Symbole**


Wskazówki stosować się

**2. Znaki**

/ = wyliczenie
▸ = objaśnienie, wynik
⇨ = instrukcja postępowania wskazówka dotycząca bezpieczeństwa
• = podpunkt
① = odniesienie do elementów na rysunkach

### 1.4 Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

**Szybkowar jest przeznaczony wyłącznie do...**

/ używania na kuchenkach, których rodzaje są podane w niniejszej instrukcji,

/ gotowania lub duszenia potrwa (bez lub z wkładem / przekładką),

/ wekowania ilości przeznaczonych dla gospodarstwa domowego (z perforowanym wkładem),

/ wyciskania soku z małej ilości owoców (z wkładem),

/ sterylizacji butelek dla niemowląt, weków itp. (z perforowanym wkładem).

**Szybkowar nie jest przeznaczony do...**

/ używania w gorącym piekarniku i kuchence mikrofalowej,

/ smażenia potraw w głębokim tłuszczu,

/ sterylizacji medycznej,

/ stosowania na innych kuchenkach niż wymienione w instrukcji i na otwartym ogniu.

**Niniejszą instrukcję obsługi...**

/ należy używać z dbałością,

/ należy przechowywać w pobliżu szybkowara,

/ nie wolno niszczyć,

/ należy przekazać kolejnemu użytkownikowi, który musi ją przeczytać.

## 2. Wszystkie ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Zachować niniejszą instrukcję obsługi do późniejszego korzystania. Przed użyciem produktu należy przeczytać niniejsze wskazówki.

Szybkowara można używać wyłącznie po przeczytaniu i zrozumieniu wskazówek dotyczących bezpieczeństwa. Niestosowanie się do wskazówek może spowodować uszkodzenia lub poparzenia podczas korzystania szybkowara.

### 2.1 Wskazówki ogólne

**OSTRZEŻENIE**



KORZYSTANIE TYLKO PRZEZ OSOBY ZAPOZNANE Z ZASADAMI UŻYWANIA PRODUKTU

Szybkowar może być używany wyłącznie przez osoby, które wcześniej zapoznały się z instrukcją obsługi i przeczytały wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

⇨ Szybkowara nie można przekazywać osobom nie znającym tych zasad.

⇨ Dzieci nie mogą bawić się szybkowarem ani go używać.

**OSTRZEŻENIE**



SZYBKOWAR / NIE ZMIENIAĆ ZABEZPIECZEŃ

Zabezpieczenia zapobiegają niebezpiecznym sytuacjom. Działają one tylko wtedy, gdy nie zostaną zmienione a także, gdy garnek i pokrywka pasują do siebie.

⇨ Nie wolno dokonywać jakichkolwiek zmian przy szybkowarze ani przy jego zabezpieczeniach.

⇨ Pokrywę Fusiontec Perfect Premium / Excellence ⑥ należy stosować wyłącznie z pasującym garnkiem Fusiontec Perfect Premium / Excellence ① i odwrotnie. Nie stosować żadnych innych pokrywek ani garnków.

**OSTRZEŻENIE**



CHRONIĆ PRZED DZIEĆMI I ZWIERZĘTAMI DOMOWYMI

Podczas używania szybkowaru nie mogą przebywać w pobliżu dzieci ani zwierzęta domowe, ponieważ szybkowar jest ciężki, bardzo gorący i może się z niego wydostawać para.

**OSTROŻNIE**



PRZEWIDYWALNE BŁĘDNE ZASTOSOWANIE

Aby zapobiec niewłaściwemu użyciu i związanym z tym

uszkodzeniom i oparzeniom, szybkowara **nie wolno**...

- ⇨ używać w gorącym piekarniku i kuchence mikrofalowej,
- ⇨ używać do smażenia potraw w głębokim tłuszczu,
- ⇨ używać do sterylizacji medycznej,
- ⇨ używać na innych rodzajach kuchenek niż wymienione w niniejszej instrukcji.

**OSTROŻNIE**



UCHWYTY GARNKA NIE MOGĄ ZNAJDOWAĆ SIĘ **NAD** GORĄCYM PALNIKIEM KUCHENKI

Jeśli uchwyty ②/③/⑪ będą znajdować się nad gorącą płytą lub palnikiem kuchenki, mogą się bardzo nagrzać i przy kontakcie spowodować oparzenia.

**OSTROŻNIE**



REGULARNIE KONTROLOWAĆ I WYMIENIAĆ ELEMENTY ZUŻYWAJĄCE SIĘ

Elementy zużywające się (podwójna uszczelka ⑱, pierścień uszczelniający ㉑) należy wymienić na nowe części oryginalne w przypadku widocznych przebarwień, pęknięć, stwardnienia, uszkodzenia lub niepoprawnego ułożenia. Wymienić najpóźniej po 2 latach.

- ⇨ Pierścień uszczelniający ㉑ musi przylegać do krawędzi pokrywy.
- ⇨ Pierścień uszczelniający ㉑ należy wymienić po ok. 400 cyklach gotowania, najpóźniej po 2 latach.
- ⇨ Używać wyłącznie oryginalnych części.

### 2.2 Przed uruchomieniem

Przed pierwszym uruchomieniem należy przez co najmniej 5 minut gotować w szybkowarze wodę (przestrzegać podanych ilości napełnienia) na 2. poziomie gotowania. Należy o tym pamiętać także przy każdej kontroli produktu.

### 2.3 Przed użyciem

**OSTRZEŻENIE**



RYZYKO OPARZENIA W PRZYPADKU USZKODZONYCH / BRAKUJĄCYCH LUB NIEPOPRAWNIE ZAŁOŻONYCH CZĘŚCI

Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy są wszystkie elementy oraz czy są poprawnie założone / zamknięte. W przypadku brakujących, uszkodzonych, zdeformowanych lub niepoprawnie założonych elementów zachodzi ryzyko oparzenia gorącymi powierzchniami i wydostającą się parą.

- ⇨ Sprawdzić pokrywę ⑥ pod kątem poprawnego złożenia / poprawnego założenia.
- ⇨ Założyć brakujące elementy (np. podwójna uszczelka ⑱, pierścień uszczelniający ㉑).
- ⇨ W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, deformacji, przebarwienia lub pęknięcia części nie używać szybkowara i skontaktować się z przedstawicielem/ serwisem WMF.
- ⇨ Jeśli działanie elementów odbiega od działania opisanego w instrukcji obsługi, należy zaprzestać używania szybkowara i skontaktować się z przedstawicielem / serwisem WMF.
- ⇨ Sprawdzić, czy szybkowar jest dobrze zamknięty.

**OSTRZEŻENIE**



RYZYKO OPARZENIA ZE WZGLĘDU NA NIEDZIAŁAJĄCE ZABEZPIECZENIA

Przed każdym użyciem szybkowara sprawdzić, czy zabezpieczenia działają, nie są uszkodzone, brudne bądź zapchane. Poza tym występuje ryzyko oparzenia gorącymi powierzchniami i wydostającą się parą.

- ⇨ Sprawdzić poprawne umieszczenie podwójnej uszczelki ⑱. Pierścień uszczelniający ㉑ musi przylegać do krawędzi pokrywy.
- ⇨ W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, deformacji, przebarwienia lub pęknięcia części nie używać szybkowara i

skontaktować się z przedstawicielem/ serwisem WMF.

⇨ Usuwanie zabrudzeń / zatorów

**OSTROŻNIE**



RYZYKO POPARZENIA WSKUTEK NIEWŁAŚCIWEGO CZYSZCZENIA

Przed każdym użyciem sprawdzić zawory bezpieczeństwa i zabezpieczenia oraz wskaźnik ciśnienia pod kątem zabrudzenia i drożności, ponieważ przy niewłaściwym stanie tych urządzeń może wydostawać się para w sposób niekontrolowany. Może to prowadzić do oparzeń.

⇨ Sprawdzić i w razie potrzeby wyczyścić zabezpieczenia iwskaźnik ciśnienia.

**OSTROŻNIE**



RYZYKO OPARZENIA WSKUTEK ŹLE ZŁOŻONEJ POKRYWY

Pokrywa musi być złożona poprawnie. Montaż musi odbywać się w opisany sposób.

⇨ Dokładnie stosować się do instrukcji.

⇨ Sprawdzić poprawne umieszczenie.

### 2.4 W czasie eksploatacji

**OSTROŻNIE**



RYZYKO OPARZENIA **GORĄCĄ** PARĄ

Jeśli w szybkowarze nie jest wytwarzane ciśnienie, lecz wydostaje się para, zachodzi ryzyko poparzenia rąk i twarzy o gorące powierzchnie i wydostającą się parę.

⇨ Należy wtedy natychmiast wyłączyć kuchenkę, odczekać do ostygnięcia garnka i sprawdzić go.

**OSTRZEŻENIE**



RYZYKO OBRAŻEŃ CIAŁA WSKUTEK WYSOKIEGO CIŚNIENIA

Podczas gotowania w garnku powstaje podwyższone ciśnienie. W przypadku rozprężenia może dojść do ciężkich oparzeń i obrażeń ciała.

⇨ Zawsze należy sprawdzać, czy szybkowar jest dobrze zamknięty.

⇨ **Nigdy nie otwierać szybkowara siłą.** Dopiero po całkowitym rozprężeniu szybkowar daje się otworzyć bez użycia siły.

⇨ Gdy szybkowar znajduje się pod ciśnieniem, należy zachować ostrożność przy jego przemieszczaniu.

⇨ Podczas używania szybkowar **zawsze** musi znajdować się **pod nadzorem**.

**OSTROŻNIE**



RYZYKO OPARZENIA WYDOSTAJĄCĄ SIĘ GORĄCĄ PARĄ

Podczas gotowania przy pokrywie ⑥ co jakiś czas pojawia się para.

⇨ Nigdy nie zbliżać dłoni do strumienia pary.

⇨ Nigdy nie trzymać dłoni, głowy i ciała w strefie zagrożenia - nad pokrywą ⑥ i boczną szczeliną zabezpieczającą ⑩ przy krawędzi pokrywy.

⇨ Podczas używania szybkowar zawsze musi znajdować się pod nadzorem.

⇨ Chronić przed dziećmi i zwierzętami domowymi.

**OSTROŻNIE**



RYZYKO OPARZENIA PRZY SZYBKIM ODPAROWYWANIU

Przy szybkim odparowywaniu przez pokrętło ⑫ lub pod bieżącą wodą zachodzi ryzyko oparzenia się gorąca parą lub potrawą.

⇨ Przed otwarciem **potrząsnąć** szybkowarem.

⇨ Zabrania się zanurzania szybkowara w zimnej wodzie.

⇨ Nigdy nie trzymać dłoni, głowy i ciała w strefie zagrożenia - nad pokrywą ⑥ i boczną szczeliną zabezpieczającą ⑩ przy krawędzi

pokrywy.

**OSTROŻNIE**



RYZYKO OPARZENIA PRZEZ PĘCHERZE (CIECZ PRZEGRZANA)

Podczas otwierania schłodzonego szybkowara w gorącej potrawie mogą wytworzyć się pęcherze gazu, które mogą gwałtownie pękać. Przy gotowaniu mięsa ze skórą po przebiciu skóry może wyprysnąć gorący płyn. Może to prowadzić do oparzeń.

⇨ **Przed każdym otwarciem potrząsnąć szybkowarem.**

⇨ Gorące mięso gotowane razem ze skórą (np. ozory wołowe) należy przed przekłuciem pozostawić do ostygnięcia.

**OSTROŻNIE**



RYZYKO OPARZENIA WYDOSTAJĄCĄ SIĘ GORĄCĄ POTRAWĄ

W przypadku przepełnienia szybkowara gorące potrawy mogą wydostawać się przez zawór bezpieczeństwa ⑦, regulator ciśnienia ⑮ lub boczną szczelinę zabezpieczającą ⑩ powodując oparzenia.

⇨ Nigdy nie przepełniać szybkowara.

⇨ Szybkowar może być napełniony maksymalnie do **2/3** swojej pojemności znamionowej.

⇨ Szybkowar można napełniać maksymalnie do **1/2** jego pojemności znamionowej przy gotowaniu **potraw** pęczniejących, gęstych lub **silnie pieniących się** jak np. zupy, rośliny strączkowe, potrawy jednogarnkowe, wywary lub ciasta.

⇨ Takie potrawy należy najpierw podgotować w otwartym garnku, wymieszać i ew. odszumować.

⇨ Stosując wkładki/przegródki, przestrzegać wysokości napełnienia.

**OSTROŻNIE**



RYZYKO OPARZENIA O GORĄCY GARNEK /POKRYWĘ

Podczas gotowania szybkowar bardzo się nagrzewa. Płomienie kuchenki gazowej mogą także spowodować znaczne nagrzanie się uchwytów. Ich dotknięcie grozi oparzeniem.

⇨ Nigdy nie dotykać gorących zewnętrznych powierzchni szybkowara.

⇨ Garnek ① / pokrywę ⑥ należy chwytać tylko za plastikowe uchwyty.

⇨ Używać rękawiczek lub innej ochrony dłoni (np. ręcznik kuchenny).

⇨ Gorących wkładów i przekładek nie wyciągać gołymi dłońmi, chwytać np. przez ręcznik.

⇨ Gorący szybkowar stawiać tylko na powierzchniach odpornych na wysoką temperaturę.

**UWAGA**



USZKODZENIE WSKUTEK ZBYT MAŁEJ ILOŚCI LUB BRAKU PŁYNU

**Nigdy nie nagrzewać szybkowara do najwyższego stopnia bez wody i bez nadzoru**, ponieważ wtedy zachodzi ryzyko przegrzania i uszkodzenia.

⇨ W szybkowarze zawsze musi znajdować się co najmniej minimalna ilość płynu (minimum 1/4 l wody, soku z mięsa, sosu itp.).

⇨ Przy gęstych potrawach zwracać uwagę na wystarczającą ilość płynu.

⇨ Gdy płynu jest zbyt mało lub nie ma go wcale, należy natychmiast wyłączyć kuchenkę i nie ruszać szybkowara do czasu jego całkowitego ostygnięcia.

⇨ Nigdy nie zostawiać szybkowara bez nadzoru.

### 2.5 Czyszczenie

**OSTROŻNIE**



RYZYKO OPARZENIA WSKUTEK USZKODZENIA PRZY CZYSZCZENIU

Do czyszczenia zabezpieczeń nie używać żadnych szczotek, środków szorujących lub chemicznych, ponieważ zabezpieczenia mogą ulec uszkodzeniu a wtedy pojawia się ryzyko oparzenia wydostającą się parą.

⇨ Stosować się do wskazówek dotyczących czyszczenia i pielęgnacji.

⇨ Po każdym czyszczeniu dokładnie osuszyć garnek.

### 2.6 Niezbędne naprawy

**OSTROŻNIE**



USZKODZENIA WSKUTEK NIEPOPRAWNIE WYKONANYCH NAPRAW / NIEODPOWIEDNICH CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Naprawy należy zlecać wyłącznie w odpowiednich serwisach, ponieważ w przeciwnym razie szybkowar może zostać uszkodzony lub nie będą działać poprawnie zabezpieczenia, co prowadzi do powstania ryzyka oparzenia.

⇨ Gdy konieczna jest naprawa, należy ją zlecić wykwalifikowanemu serwisowi.

⇨ Popękane lub luźne uchwyty muszą być wymienione przez fachowy serwis.

⇨ Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne do szybkowara.

### 2.7 Rodzaje kuchenek

**OSTROŻNIE**



DOPUSZCZALNE RODZAJE KUCHENEK I WIELKOŚCI **PŁYT**

Szybkowar może być używany wyłącznie na kuchenkach z płytą indukcyjna lub ceramiczną, kuchenkach gazowych i elektrycznych. Średnica płyty grzewczej lub obwodu płomienia gazu nie może być większa niż dno garnka.

⇨ Na kuchenkach gazowych płomień nie może być wyższy od dna garnka.

⇨ Tylko odpowiednio dobrany rozmiar garnka do pola gotowania zapewniają optymalny transfer ciepła i połączenie z kuchenką.

⇨ W kuchenkach z płytą ceramiczną i elektryczną średnica pole nie powinna przekraczać 190 mm.

⇨ W kuchenkach indukcyjnych przy wysokich stopniach gotowania może pojawić się słyszalny szum. Jest to uwarunkowane technicznie i nie jest to oznaką uszkodzenia kuchenki lub szybkowara.

### 2.8 Wydłużenie żywotności

**UWAGA**



USZKODZENIE SZYBKOWARA

Aby zapewnić przewidziany okres użytkowania szybkowara...

⇨ nie stukać przyrządami kuchennymi w krawędź garnka.

⇨ dodawać soli tylko do wrzącej wody i wymieszać, żeby sól nie zaatakowała dna garnka.

⇨ usuwać zabrudzenia spomiędzy dna garnka i płyty, ponieważ w przeciwnym wypadku na płycie (np. ceramicznej) mogą pojawić się zadrapania.

## 3. Rozpakowanie szybkowara

1. Otworzyć opakowanie i sprawdzić, czy nic nie brakuje:

/ garnek 1 z dwoma bocznymi 2 i jednym uchwytem trzonkowym 3

/ pokrywa 6 ze zdejmowanym uchwytem B

- pokrywa z zaworem bezpieczeństwa ⑦ i szczeliną ⑰
- wymienna podwójna uszczelka (szara) ⑱

/ pierścień uszczelniający (szary) L

/ instrukcja obsługi i karta gwarancyjna

⇨ Jeśli jakiegokolwiek elementu brakuje, należy zwrócić się do autoryzowanego przedstawiciela/ serwisu WMF lub bezpośrednio do producenta WMF.

/ Usunąć wszystkie naklejki i przywieszki.

2. Niepotrzebne opakowania zutylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami.
3. Starannie przeczytać instrukcję obsługi i przechowywać ją zawsze w pobliżu szybkowara.
4. Koniecznie zachować kartę gwarancyjna, która w razie potrzeby jest podstawą dochodzenia roszczeń gwarancyjnych.

## 4. Poznanie i zrozumienie działania szybkowara

### 4.1 Wszystkie części w skrócie

① Garnek z materiału Fusiontec z wewnętrzną miarką *(patrz rysunek B)*

② uchwyt boczny

③ uchwyt trzonkowy

④ oznaczenie na uchwyt trzonkowy

⑤ blokada zamknięcia uchwytu trzonkowego

⑥ pokrywa

⑦ zawór bezpieczeństwa

⑧ mocowanie

⑨ oznaczenie pozycji pokrywy

⑩ szczelina zabezpieczająca

⑪ zdejmowany uchwyt pokrywy

⑫ pokrętło

⑬ blokada zamknięcia w uchwycie pokrywy

⑭ odblokowanie uchwytu

⑮ regulator ciśnienia

⑯ wskaźnik ciśnienia

⑰ szczelina

⑱ podwójna uszczelka

⑲ system bezpiecznego otwierania

⑳ uszczelka wargowa uchwytu pokrywy

㉑ pierścień uszczelniający

㉒ znacznik otwarcia

㉓ zielone oznaczenie

㉔ oznaczenie uchwytów

### 4.2 Wielostopniowy system bezpieczeństwa Urządzenie do regulacji ciśnienia w pokrywie

Jeśli ciśnienie przewidziane dla danego stopnia gotowania zostanie przekroczone, automatycznie otwiera się urządzenie regulacji ciśnienia ⑮ i nadmierne ciśnienie zostaje zlikwidowane. W ten sposób zbyt wysokie ciśnienie jest likwidowane natychmiast.

**Zawór bezpieczeństwa**

Jeśli regulator ciśnienia ⑮ nie zadziała, zbyt wysokie ciśnienie jest natychmiast likwidowane przez zawór bezpieczeństwa ⑦ .

**Szczelina zabezpieczająca w krawędzi pokrywy**

Jeśli zawiodą wszystkie inne zabezpieczenia, np. wskutek zapchania resztkami potrawy, szczelina ⑩ pełni rolę „wylotu awaryjnego". Gdy pojawi się zbyt wysokie ciśnienie, pierścień uszczelniający ㉑ zostaje wypchnięty przez szczelinę ⑩ na zewnątrz tak daleko, aż para uleci z garnka i ciśnienie zostanie zlikwidowane.

**Wskaźnik ciśnienia w uchwycie pokrywy**

Wskaźnik ciśnienia ⑯ posiada oznaczenia umożliwiające przewidywanie procesu gotowania. Wskaźnik pokazuje chwilową wartość ciśnienia gotowania. Posiada on jeden pierścień czerwony lub żółty w przypadku Perfect Excellence (jest ciśnienie) i dwa zielone (stopień gotowania 1 i 2).

**System bezpiecznego otwierania**

System bezpiecznego otwierania ⑲ uniemożliwia otwarcie szybkowara, gdy panuje w nim jeszcze ciśnienie. Szybkowar da się otworzyć dopiero po całkowitym zlikwidowaniu ciśnienia.

**Kontrolowane odparowywanie przez pokrętło**

Za pomocą pokrętła ⑫ można wypuszczać parę powoli lub szybko.

**Blokada zamknięcia**

W uchwycie pokrywy ⑪ znajduje się blokada zamknięcia ⑬ uniemożliwiająca otwarcie szybkowara podczas gotowania.

### 4.3 Wszystkie istotne informacje

**Producent** WMF GmbH

**Typ** **Fusiontec**

Perfect Premium / Excellence

**Materiał**

Garnek/dno materiał Fusiontec

Pokrywka Cromargan®: stal nierdzewna 18/10

Uchwyty tworzywo sztuczne izolujące przed wysoką temperaturą

Uszczelki silikon

**Średnica garnka**

dno190 mm

wewnątrz 220 mm

**Pojemność** **3,0 l / 4,5 l / 6,5 l**

**Długość**

garnek z uchwytami 416 mm

garnek z pokrywą 468 mm

**Szerokość**

garnek z pokrywą 250 mm

**Wysokość**

A = garnek, B = garnek z pokrywą, C = garnek z pokrywą i uchwytem

| Pojemność | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 3,0 l | 88 mm | 117 mm | 142 mm |
| 4,5 l | 128 mm | 157 mm | 182 mm |
| 6,5 l | 183 mm | 212 mm | 237 mm |

**Waga własna**

3,0 l 3,60 kg

4,5 l 4,00 kg

6,5 l 4,50 kg

**Wartość PS** 150 kPa

**Wartości ciśnienia**

Pierwszy zielony pierścień, ok. 106°C, ciśnienie robocze 25 kPa, ciśnienie regulacji 40 kPa

Drugi zielony pierścień, ok. 115°C, ciśnienie robocze 70 kPa, ciśnienie regulacji 90 kPa

**Średnica pola gotowania** maks. 190 mm

**Wewnętrzna skala napełnienia (zależy od pojemności)** 1/3, 1/2, 2/3

### 4.4 Rodzaje kuchenek



### 4.5 Wszystkie akcesoria, części zamienne i zużywające się

**Akcesoria**

/ Wkłady (nr art. 07 8940 6000 / 07 8941 6000 / 07 8943 6000 / 07 8942 6030)

/ Travessa de inserção (nr art. 07 8944 6100)

/ Pokrywa szklana (nr art. 07 9518 6389)

**Części zamienne**

/ Uchwyt pokrywy ⑪ (nr art. 08 9580 6030)

/ Pokrywa ⑥ z uchwytem ⑪ (nr art. 07 9580 6042)

**Części zużywające się (kolor szary)**

/ Podwójna uszczelka ⑱ (nr art. 60 9614 9510)

/ Pierścień uszczelniający ㉑ (nr art. 60 6856 9990)

## 5. Uruchamianie szybkowara

### 5.1 Demontaż szybkowara

1. Zdjąć pokrywę *(patrz rysunki E, B)*.

a) Obrócić pokrętło ⑫ w taki sposób, aby oznaczenie otwarcia ㉒ pokryło się z oznaczeniem na uchwycie ㉔.

b) Odciągnąć pokrętło ⑫ całkiem do tyłu w kierunku końca uchwytu.

▸ Zielone oznaczenie ㉓ na uchwycie pokrywy ⑪ musi być całkowicie widoczne.

c) Lewą ręką przytrzymać uchwyt trzonkowy ③ garnka ① .

d) Prawą ręką chwycić uchwyt pokrywy ⑪ i obrócić w prawo, aż będzie możliwe uniesienie pokrywy ⑥ .

▸ Oznaczenie na pokrywie ⑨ i uchwycie trzonkowym ④ muszą znaleźć się w jednej linii.

e) Unieść pokrywę ⑥ za uchwyt ⑪.

2. Rozmontować pokrywę *(patrz rysunki G)*, w tym celu najpierw odwrócić pokrywę ⑥ .
3. Wyciągnąć ostrożnie pierścień uszczelniający ㉑ z krawędzi garnka i odłożyć na bok.
4. Przytrzymać pokrywę ⑥ i nacisnąć mechanizm zwalniania uchwytu ⑭ w kierunku końcówki uchwytu.
5. Odłączyć pokrywę ⑥ od uchwytu trzonkowego.

### 5.2 Pierwsze czyszczenie szybkowara

1. Rozmontować szybkowar wg opisu z *rozdziału 5.1.*
2. Garnek ① napełnić wodą w 2/3 *(patrz wewnętrzna skala na rysunku I)* i dodać 2-3 łyżki stołowe octu.
3. Garnek ① bez pokrywy ⑥ wygotować przez ok. 5–10 minut z wodą z octem.
4. Następnie ręcznie dokładnie wypłukać wszystkie części.
5. Po czyszczeniu dokładnie osuszyć wszystkie elementy.

### 5.3 Montaż szybkowara

**OSTROŻNIE**



RYZYKO OPARZENIA WSKUTEK ŹLE ZŁOŻONEJ POKRYWY

Pokrywa musi być złożona poprawnie. Montaż musi odbywać się w opisany sposób.

⇨ Dokładnie stosować się do instrukcji.

⇨ Sprawdzić poprawne umieszczenie.

#### 5.3.1 Montaż pokrywy

*(patrz rysunki H)*

1. Sprawdzić krawędź pokrywy, uchwyt pokrywy, zabezpieczenia i pierścień uszczelniający pod kątem zabrudzeń i zatkania.
2. Odwrócić pokrywę ⑥ w taki sposób, aby krawędź była skierowana w dół.
3. Odwrócić i przytrzymać uchwyt ⑪.
4. Szczelinę mocującą ⑰ przy uchwycie pokrywy ⑪ zawiesić w mocowaniu ⑧ pokrywy ⑥ .
5. Powoli złożyć uchwyt ⑪.
6. Przekręcić pokrywę ⑥ z uchwytem ⑪.
7. Pokrywę ⑥ i uchwyt ⑪ ustawić w taki sposób, aby podwójna uszczelka ⑱ nie została zgnieciona ani uszkodzona przez krawędzie otworów w pokrywie.
8. Ostrożnie docisnąć pokrywę ⑥ , aż w sposób słyszalny zatrzaśnie się w mechanizmie zwalniania blokady uchwytu ⑭.
9. Ułożyć pierścień uszczelniający ㉑ na brzegach garnka i ostrożnie wsunąć pod krawędź. Zatrzaśnięcie sprawdzić poprzez wciśnięcie czerwonego suwaka.

▸ Pierścień uszczelniający ㉑ musi znaleźć się całkowicie pod wywiniętą krawędzią garnka.

#### 5.3.2 Nałożyć pokrywę *(patrz rysunki F)*

1. Podstawić garnek ① na odpornej powierzchni.
2. Nałożyć pokrywę ⑥ na garnek ① krawędzią skierowaną w dół.

▸ Oznaczenie ⑨ na pokrywie musi pokrywać się z oznaczeniem na uchwycie trzonkowym ④, w przeciwnym razie nałożenie pokrywy będzie niemożliwe.

▸ Pierścień uszczelniający ㉑ musi być umieszczony w krawędzi pokrywy!

3. Lewą ręką przytrzymać uchwyt trzonkowy ③ garnka ① .
4. Prawą ręką obrócić przechylić pokrywę ⑥ z uchwytem ⑪ w lewo.
5. Gdy oba uchwyty ③/⑪ znajdą się dokładnie jeden nad drugim, przesunąć pokrętło ⑫

maksymalnie do przodu.

- Między uchwytem ⑪ a pokrętłem ⑫ nie może być widoczna żadna szczelina.

## 6. Obsługa szybkowara

### 6.1 Kontrola zabezpieczeń

1. Zdjąć pokrywę ⑥ wg opisu z *rozdziału 5.1.*
2. Wyciągnąć ostrożnie pierścień uszczelniający ㉑ z krawędzi garnka i odłożyć na bok.
3. Zdjąć uchwyt pokrywy ⑪ zgodnie z opisem z *rozdziału 5.1.*
4. Sprawdzić, czy pierścień uszczelniający ㉑ i wewnętrzna krawędź pokrywy są czyste.
5. Sprawdzić, czy...
   / szczelina zabezpieczająca A w krawędzie pokrywy,
   / regulator ciśnienia F,
   / wskaźnik ciśnienia G,
   / mechanizm zwalniania uchwytu E,
   / zawór bezpieczeństwa 7

   są czyste i drożne.
   - Zmiękczyć i usunąć osady, usunąć zatory (patrz *rozdział 8.1* Czyszczenie).
6. Sprawdzić, czy na spodniej stronie pokrywy widoczna jest kulka w zaworze bezpieczeństwa ⑦.
   - Ew. wstrząsnąć pokrywą ⑥ , aby kulka była widoczna.
   - W przypadku uszkodzenia zlecić wymianę wyspecjalizowanemu sprzedawcy / serwisowi firmy WMF.
7. Sprawdzić swobodę poruszania się regulatora ciśnienia⑮ naciskając go ostrożnie palcem.
8. Sprawdzić, czy wszystkie uszczelki są czyste, nieuszkodzone i poprawnie założone *(por. rysunki J)*.
   - Podwójna uszczelka ⑱ nie może zakrywać żadnego innego zaworu, obie strzałki muszą być skierowane na siebie a uszczelka musi bez naprężeń przylegać do uchwytu ⑪.
   - Ponadto podwójna uszczelka ⑱ musi znaleźć się pod wargą uszczelniającą ⑳ uchwytu pokrywy ⑪ .

### 6.2 Otwieranie pokrywy

Aby otworzyć szybkowar, należy zdjąć pokrywę ⑥ zgodnie z opisem w *rozdziale 5.1.*

### 6.3 Napełnianie szybkowara

**⚠ UWAGA**



USZKODZENIE WSKUTEK ZBYT MAŁEJ ILOŚCI LUB BRAKU PŁYNU

Ryzyko przegrzania i uszkodzenia

⇨ Nigdy nie nagrzewać szybkowara bez płynu lub bez nadzoru do najwyższego stopnia.

⇨ W szybkowarze zawsze musi znajdować wystarczająca ilość płynu (minimum 1/4 l wody).

**OSTROŻNIE**



RYZYKO OPARZENIA WYDOSTAJĄCĄ SIĘ GORĄCĄ POTRAWĄ

Gorące potrawy mogą wydostać się na zewnątrz przez urządzenie do regulacji ciśnienia, zawór bezpieczeństwa lub boczną szczelinę zabezpieczającą i spowodować oparzenia.

⇨ Szybkowar może być napełniony maksymalnie do 2/3 (patrz wewnętrzna skala) swojej pojemności znamionowej.

⇨ Szybkowar można napełniać maksymalnie do 1/2 jego pojemności znamionowej przy gotowaniu **potraw pęczniejących lub silnie pieniących się** jak np. zupy, rośliny strączkowe, potrawy jednogarnkowe, wywary lub ciasta.

Do garnka z potrawą należy wlać odpowiednią ilość płynu, w razie potrzeby zastosować wkłady lub przegródkę *(patrz rozdział 7.2)*. Mięso w razie potrzeby wcześniej podpiec w garnku wg opisu z *rozdziału 7.1* .

### 6.4 Zamykania szybkowara

1. Złożyć pokrywę zgodnie z opisem z *rozdziału 5.3.*
2. Założyć pokrywę zgodnie z opisem *rozdziału 5.3* i zamknąć.

### 6.5 Duszenie potraw

W szybkowarze duszenie potraw odbywa się pod ciśnieniem. Przez ciśnienie pary w garnku panują wyższe temperatury niż podczas „normalnego" gotowania. Dzięki temu czasy gotowania skracają się nawet do 70%, co skutkuje znacznymi oszczędnościami energii. Krótkie duszenie w parze powoduje także, że potrawy zachowują aromat, smak i witaminy.

**PORADA** - Osoby oszczędne wyłączają źródło grzania jeszcze przed zakończeniem gotowania, ponieważ zmagazynowane w garnku ciepło wystarcza do zakończenia procesu duszenia.

WSKAZÓWKA

RÓŻNE CZASY GOTOWANIA

Czasy gotowania **przy tej samej potrawie mogą być różne**. ponieważ zmienia się ilość, forma i właściwości artykułów spożywczych.

#### 6.5.1 Stopień gotowania 1

Gotowanie wolne przeznaczone do delikatnych potraw jak warzywa, ryby czy desery owocowe.

Na tym stopniu proces gotowania przebiega wyjątkowo delikatnie i dzięki temu potrawa zachowuje w znacznym stopniu aromat i składniki odżywcze. Podczas gotowania na stopniu 1 wskaźnik ciśnienia dochodzi do 1 zielonego pierścienia. Zbyt wysokie ciśnienie jest automatycznie regulowane.

1. Sprawdzić, czy szybkowar jest dobrze zamknięty.
2. Ustawić szybkowar na kuchence.
3. Pokrętłem ⑫ ustawić stopień gotowania 1, w tym celu obrócić pokrętło ⑫ w **lewo** na oznaczenie **stopień 1** *(patrz rysunek C)*.
4. Ustawić kuchenkę na **wysokie** grzanie.
   ▸ Szybkowar nagrzewa się.

   a) Przez zawór bezpieczeństwa ⑦, który jest jednocześnie układem automatycznego podgotowywania, powietrze uchodzi w fazie podgotowywania tak długo, aż zawór się zamknie i w garnku wytworzy się ciśnienie.

   b) Rośnie wskaźnik ciśnienia ⑯. Wzrost można obserwować przez wycięcie obok wskaźnika ciśnienia i odpowiednio regulować dopływ energii.

   c) **Czerwony** pierścień (żółty w przypadku Perfect Excellence) przy wskaźniku ciśnienia sygnalizuje, że nie można już otworzyć garnka.
5. Gdy wskaźnik ciśnienia ⑯ dojdzie do pierwszego zielonego pierścienia, rozpoczyna się gotowanie potrawy.
6. Należy zwracać uwagę, aby pozycja pierścienia na wskaźniku ciśnienia ⑯ pozostawała stabilna.
7. Gdy wskaźnik ciśnienia ⑯ spadnie poniżej pierwszego zielonego pierścienia, należy zwiększyć dopływ energii.
   ▸ Czas gotowania wtedy się nieco wydłuża.
8. Gdy wskaźnik ciśnienia ⑯ wzrośnie powyżej pierwszego zielonego pierścienia, powstaje zbyt wysokie ciśnienie pary, które jest **redukowane w sposób słyszalny** przez regulator ciśnienia ⑮ .

   a) Zdjąć szybkowar z kuchenki.

   b) Odczekać, aż wskazanie ciśnienia wróci do pierwszego zielonego pierścienia.

   c) Po zmniejszeniu dopływu energii ponownie postawić szybkowar na kuchence.
9. Po zakończeniu gotowania zdjąć szybkowar z kuchenki i zlikwidować ciśnienie *(patrz rozdział 6.6)*.
10. **Po zlikwidowaniu ciśnienia poruszać szybkowarem i ostrożnie go otworzyć.**

#### 6.5.2 Stopień gotowania 2

Tryb szybkiego gotowania dla wszystkich innych potraw.

Gotowanie na tym stopniu oszczędza dużo czasu i energii. Podczas gotowania na stopniu 2 wskaźnik ciśnienia dochodzi do 2 zielonego pierścienia. Zbyt wysokie ciśnienie jest automatycznie regulowane.

1. Sprawdzić, czy szybkowar jest dobrze zamknięty.

2. Ustawić szybkowar na kuchence.

**⚠ UWAGA**



USZKODZENIE WSKUTEK ZBYT MAŁEJ ILOŚCI LUB BRAKU PŁYNU

Ryzyko przegrzania i uszkodzenia

⇨ Nigdy nie nagrzewać szybkowara bez płynu lub bez nadzoru do najwyższego stopnia.

⇨ W szybkowarze zawsze musi znajdować wystarczająca ilość płynu (minimum 1/4 l wody).

3. Pokrętłem C ustawić stopień gotowania 2, w tym celu obrócić pokrętło ⑫ w **lewo** na oznaczenie **stopień 2** *(patrz rysunek C)*.
4. Ustawić kuchenkę na najwyższe grzanie.
   ▸ Szybkowar nagrzewa się.
   a) Przez zawór bezpieczeństwa ⑦, który jest jednocześnie układem automatycznego podgotowywania, powietrze uchodzi w fazie podgotowywania tak długo, aż zawór się zamknie i w garnku wytworzy się ciśnienie.
   b) Rośnie wskaźnik ciśnienia ⑯. Wzrost można obserwować przez wycięcie obok wskaźnika ciśnienia i odpowiednio regulować dopływ energii.
   c) Czerwony pierścień (żółty w przypadku Perfect Excellence) przy wskaźniku ciśnienia sygnalizuje, że nie można już otworzyć garnka.
   ▸ Gdy wskaźnik ciśnienia ⑯ dojdzie do drugiego zielonego pierścienia, rozpoczyna się gotowanie potrawy.
5. Należy zwracać uwagę, aby pozycja pierścienia na wskaźniku ciśnienia ⑯ pozostawała stabilna.
6. Gdy wskaźnik ciśnienia ⑯ spadnie poniżej drugiego zielonego pierścienia, należy zwiększyć dopływ energii.
   ▸ Czas gotowania wtedy się nieco wydłuża.
7. Gdy wskaźnik ciśnienia ⑯ wzrośnie powyżej drugiego zielonego pierścienia, powstaje zbyt wysokie ciśnienie pary, które jest **redukowane w sposób słyszalny** przez regulator ciśnienia ⑮.
   a) Zdjąć szybkowar z kuchenki.
   b) Odczekać, aż wskazanie ciśnienia wróci do drugiego zielonego pierścienia.
   c) Po zmniejszeniu dopływu energii ponownie postawić szybkowar na kuchence.
8. Po zakończeniu gotowania zdjąć szybkowar z kuchenki i zlikwidować ciśnienie wg opisu z *rozdziału 6.6*.
9. **Po zlikwidowaniu ciśnienia poruszać szybkowarem i ostrożnie go otworzyć.**

### 6.6 Likwidowanie ciśnienia / schładzanie

**Metoda 1 – wykorzystanie ciepła resztkowego**

WSKAZÓWKA

ODPAROWANIE GARNKA

W przypadku potraw pieniących się lub pęczniejących (np. rośliny strączkowe, wywar mięsny, zboża) nie należy likwidować ciśnienia metodą 2, 3 lub 4. Przy odparowywaniu tymi metodami pękają np. obrane ziemniaki.

1. Zdjąć szybkowar z kuchenki.
   ▸ Po krótkim czasie wskaźnik ciśnienia spada.
2. Gdy wskaźnik ciśnienia ⑯ schowa się całkowicie w uchwycie pokrywy, obrócić pokrętło ⑫ w taki sposób, aby znacznik otwarcia ㉒ pokrywał się z oznaczeniem na uchwycie ㉔ *(patrz rysunek A)*.
3. Odciągnąć pokrętło ⑫ całkiem do tyłu w kierunku końca uchwytu.
   ▸ Ulatnia się reszta pary.
4. Gdy para przestanie się wydostawać, **wstrząsnąć** garnkiem i otworzyć go.

**Metoda 2 – powolne odparowywanie (układ automatycznego odparowania – *patrz rysunek A*)**

1. Obrócić pokrętło ⑫ w taki sposób, aby oznaczenie otwarcia ㉒ pokryło się z oznaczeniem na uchwycie ㉔.
   ▸ Para uchodzi powoli.
2. Gdy wskaźnik ciśnienia schowa się całkowicie w uchwycie pokrywy, należy **wstrząsnąć** garnkiem i otworzyć go.

**Metoda 3 – szybkie odparowywanie (*patrz rysunek A)***

**OSTROŻNIE**

RYZYKO OPARZENIA PRZY SZYBKIM ODPAROWYWANIU

Przy szybkim odparowywaniu przez pokrętło ⑫ lub pod bieżącą wodą zachodzi ryzyko oparzenia się gorąca parą lub potrawą.

⇨ Przed otwarciem **potrząsnąć** szybkowarem.

⇨ Nigdy nie trzymać dłoni, głowy i ciała w strefie zagrożenia - nad pokrywą ⑥ i boczną szczeliną zabezpieczającą ⑩ przy krawędzi pokrywy.

1. Obrócić pokrętło ⑫ w taki sposób, aby oznaczenie otwarcia ㉒ pokryło się z oznaczeniem na uchwycie ㉔.
2. Odciągnąć pokrętło ⑫ całkiem do tyłu w kierunku końca uchwytu.
   ▸ Para uchodzi szybko.
3. Gdy wskaźnik ciśnienia ⑯ schowa się całkowicie w uchwycie pokrywy ⑪, należy **wstrząsnąć** garnkiem i otworzyć go.

**Metoda 4 - bez wypuszczania pary**

1. Wstawić szybkowar do zlewozmywaka i puścić zimną wodę na pokrywę.
2. Gdy wskaźnik ciśnienia ⑯ schowa się całkowicie w uchwycie pokrywy ⑪, należy **wstrząsnąć** garnkiem i otworzyć go.

### 6.7 Otwieranie po duszeniu *(patrz rysunki E)*

1. Najpierw zlikwidować ciśnienie zgodnie z opisem z *rozdziału 6.6.*
   ▸ Przed otwarciem ciśnienie musi zostać zlikwidowane.
2. Obrócić pokrętło ⑫ w taki sposób, aby oznaczenie otwarcia ㉒ pokryło się z oznaczeniem na uchwycie ㉔.
3. Odciągnąć pokrętło ⑫ całkiem do tyłu w kierunku końca uchwytu.
   ▸ Zielone oznaczenie ㉓na uchwycie pokrywy ⑪ musi być całkowicie widoczne.
4. **Wstrząsnąć** garnkiem.
5. Lewą ręką przytrzymać uchwyt trzonkowy ③ garnka ①.
6. Prawą ręką chwycić uchwyt pokrywy ⑪ i obrócić w prawo, aż pokrywa ⑥ odblokuje się.
   ▸ Oznaczenie na pokrywie ⑨ i uchwycie trzonkowym ④ muszą się pokrywać.
7. W celu otwarcia należy uchwyt pokrywy ⑪ z pokrywą ⑥ przechylić nieco w dół, aby pozostała para uleciała z przodu.
8. Zdjąć pokrywę ⑥ .

## 7. Rodzaje stosowania i przygotowywania

### 7.1 Duszenie z zastosowaniem wkładów i przegródki

W zależności od wysokości szybkowaru można w nim przygotować wiele potraw jednocześnie. Poszczególne artykuły są układane jeden na drugim i oddzielone od siebie wkładami. Jeśli na dnie garnka ma być duszone np. mięso, na dnie stawiana jest przegródka tak, aby pierwszy wkład znalazł się nad mięsem.

WSKAZÓWKA

AKCESORIA

Wkłady i przegródki jako akcesoria dodatkowe są dostępne w specjalistycznych sklepach i serwisach WMF.

Do warzyw stosuje się nieperforowane a do ziemniaków perforowane wkłady. Potrawę o najdłuższym czasie gotowania umieszcza się jako pierwszą w garnku bez wkładu.

1. Aby przygotować potrawy o różnych czasach gotowania, trzeba co pewien czas otworzyć garnek. Przy otwieraniu garnka ulatnia się parta, dlatego do garnka trzeba dodać nieco więcej płynu niż zazwyczaj i ew. uzupełniać go.

**Przykłady**

/ Pieczeń (20 min) – dno garnka

/ Ziemniaki (8 min) – wkład perforowany

/ Warzywa (8 min) – wkład bez perforacji

2. Najpierw przez 12 minut dusić pieczeń.
3. Otworzyć garnek zgodnie z opisem z *rozdziału 5.1* .
4. Ziemniaki w perforowanym wkładzie umieścić na przekładce nad pieczenią a warzywa we wkładzie bez perforacji jeszcze wyżej.
5. Zamknąć garnek wg opisu z *rozdziału 5.3* i dusić potrawy przez kolejne 8 minut.

**PORADA** - Jeśli czasy gotowania nie różnią się znacznie, można umieścić w garnku wszystkie wkłady jednocześnie.

### 7.2 Smażenie

Przed duszeniem można w szybkowarze przysmażyć produkty (np. cebulę lub kawałki mięsa) tak jak w zwykłym garnku.

1. Zdjąć pokrywę ⑥ wg opisu z *rozdziału 5.1* i przysmażyć produkty.
2. Aby dokończyć gotowanie...
   a) rozpuścić sos ze smażenia,
   b) dodać odpowiednią ilość płynu (co najmniej 1/4 l),
   c) Ew. dodać dalsze produkty - z lub bez wkładów.
3. Założyć pokrywę zgodnie z opisem *rozdziału 5.3* i zamknąć.
4. Stopień duszenia ustawić zgodnie z opisem z *rozdziału 6.5* na pokrętle ⑫ .

### 7.3 Używanie mrożonek

1. Wlać minimalną ilość płynu (1/4 l wody)
2. Włożyć mrożonkę do garnka bez rozmrażania
3. Mięso do przysmażenia lekko rozmrozić
4. Warzywa wsypać bezpośrednio z opakowania do wkładu bez perforacji
   ▸ Czas gotowania wydłuża się.

### 7.4 Przygotowywanie zbóż i roślin strączkowych

Przed gotowaniem w szybkowarze nie trzeba namaczać zbóż i roślin strączkowych.

▸ Czas gotowania wydłuża się jednak mniej więcej o połowę.

▸ Należy pamiętać, aby garnek był wypełniony tylko do połowy.

1. Wlać do garnka minimalną ilość płynu czyli 1/4 l oraz dodatkowo na każdą część zboża/roślin strączkowych co najmniej 2 części płynu.
2. Krótko przed końcem gotowania wyłączyć dopływ energii i wykorzystać ciepło resztkowe kuchenki do dogotowania potrawy.

### 7.5 Sterylizacja

1. W szybkowarze można sterylizować butelki dla niemowląt, weki itp. Należy je umieścić otwarciem na dół w perforowanym wkładzie.
2. Dodać 1/4 l wody.
3. Sterylizować przez 20 minut na stopniu 2.
4. Pozostawić do ostygnięcia (metoda odparowywania 1).

### 7.6 Wekowanie

1. Przygotować potrawy w zwykły sposób i włożyć do weków.
2. Wlać do garnka 1/4 l wody.
3. Wstawić weki do perforowanego wkładu.
4. Do weków o pojemności 1 l użyć garnka 6,5 l lub 8,5 l, do mniejszych weków użyć garnka 4,5 l.
5. Warzywa / mięso gotować przez ok. 20 minut przy stopniu 2, owoce pestkowe przy stopniu 1 przez ok. 5 minut a owoce ziarnkowe przez ok. 10 minut.
6. Odparować powoli pozostawiając do ostygnięcia (metoda odparowania 1), ponieważ przy innych metodach ze słoików wycieknie sok.

### 7.7 Wyciskanie soku

W szybkowarze można wyciskać sok z małych ilości owoców.

1. Wlać do garnka 1/4 l wody.
2. Umieścić owoce w perforowanym wkładzie, ustawić na wkładzie bez perforacji i w razie potrzeby dodać cukru.
3. W zależności od rodzaju owoców gotować przez 10-20 minut przy stopniu 1.
4. Zlikwidować ciśnienie w garnku pod bieżącą wodą (metoda odparowania 4) i wstrząsnąć przed otwarciem.

## 8. Czyszczenie, konserwacja i przechowywanie szybkowara

### 8.1 Czyszczenie

Do czyszczenia używać gorącej wody i zwykłego płynu do mycia naczyń.

▸ Nie używać środków zawierających piasek, szorujących, wełny stalowej oraz twardej strony gąbki.

1. Zdjąć uchwyt pokrywy ⑪ zgodnie z opisem z *rozdziału 5.1* i umyć tylko pod bieżącą wodą *(patrz rysunki G)*.
2. Wyjąć pierścień uszczelniający ㉑ z pokrywy ⑥ i umyć w ręku.
3. Lekko przylegające resztki potrawy namoczyć, silnie przylegające zagotować z niewielką ilością wody.
4. Zabrudzone lub zapchane zawory wyczyścić zwilżonym patyczkiem kosmetycznym.
   ▸ Nie używać żadnych ostrych ani spiczastych przedmiotów.
5. Garnek, wkłady i przegródkę można myć w zmywarce.
   ▸ Może to jednak spowodować przebarwienia powierzchni. Nie ma to wpływu na działanie szybkowara.
   ▸ Mimo to zaleca się zmywanie ręczne.
6. W przypadku pojawienia się kamienia, należy wygotować szybkowar z wodą z octem.
7. Po każdym czyszczeniu dokładnie osuszyć garnek.

### 8.2 Przechowywanie / magazynowanie

Czysty i suchy szybkowar należy przechowywać w miejscu czystym, suchym i chronionym.

1. Zdjąć pokrywę ⑥ wg opisu z *rozdziału 5.1*.
2. Wyciągnąć pierścień uszczelniający ㉑ z krawędzi garnka i przechowywać go osobno, aby nie uległ zniszczeniu.
3. Zdjąć uchwyt pokrywy ⑪ wg opisu z *rozdziału 5.1* i włożyć do garnka ① lub pokrywy ⑥ .
4. Pokrywę ⑥ położyć odwrotnie na garnek ① .

### 8.3 Konserwacja / wymiana części zużywających się

/ Wymianę uchwytu bocznego i dolnego zlecać wyłącznie wyspecjalizowanemu sprzedawcy / serwisowi firmy WMF.

/ Wymianę zaworu bezpieczeństwa zlecać wyłącznie wyspecjalizowanemu sprzedawcy / serwisowi firmy WMF, najpóźniej po upływie 10 lat.

/ Regularnie kontrolować elementy zużywające się i w razie potrzeby wymieniać na oryginalne części.

/ W przypadku uszkodzenia, stwardnienia, przebarwienia lub niepoprawnego ułożenia pierścienia uszczelniającego lub podwójnej uszczelki natychmiast wymienić te elementy na części oryginalne.

#### 8.3.1 Wymiana pierścienia uszczelniającego

1. Zdjąć pokrywę ⑥ wg opisu z *rozdziału 5.1*.
2. Odwrócić pokrywę ⑥ .
3. Uszkodzony pierścień uszczelniający ㉑ wyciagnąć z krawędzi garnka i zutylizować.
4. Ułożyć nowy oryginalny pierścień uszczelniający ㉑ na brzegach garnka i ostrożnie wsunąć pod krawędź.
   ▸ Pierścień uszczelniający ㉑ musi znaleźć się całkowicie pod wywiniętą krawędzią garnka.

**8.3.2 Wymiana podwójnej uszczelki**

1. Zdjąć pokrywę ⑥ z garnka wg opisu z *rozdziału 5.1* .
2. Rozmontować pokrywę *(patrz rysunki G)*, w tym celu najpierw odwrócić pokrywę ⑥ .
3. Przytrzymać pokrywę ⑥ i nacisnąć mechanizm zwalniania uchwytu ⑭ w kierunku końcówki uchwytu.
4. Zdjąć uchwyt pokrywy ⑪ .
5. Ściągnąć podwójną uszczelkę ⑱ z uchwytu pokrywy ⑪ i zutylizować *(patrz rysunek J)*.
6. Ostrożnie założyć nową oryginalną podwójną uszczelkę ⑱.
   - Podwójna uszczelka ⑱ nie może przykrywać żadnego innego zaworu.
   - Strzałki na podwójnej uszczelce ⑱ i na spodzie uchwytu muszą być skierowane na siebie.
   - Podwójna uszczelka ⑱ musi przylegać bez szczelin i płasko do spodu uchwytu.
   - Podwójna uszczelka ⑱ musi znajdować się pod wargą uszczelniającą ⑳ uchwytu tak, aby wybrzuszenie wargi uszczelniającej znajdowało się nad krawędzią uszczelki.

## 9. Usuwanie awarii

/ W przypadku jakiegokolwiek zakłócenia należy generalnie zdjąć szybkowar z kuchenki.

/ **Nigdy nie otwierać szybkowara siłą!**

| Zakłócenie | Przyczyna | Usunięcie |
|---|---|---|
| Zbyt długi czas podgotowywania lub wskaźnik gotowania nie rośnie | Niewłaściwa średnica płyty/ palnika | Wybrać płytę/palnik pasujący do średnicy garnka |
| | Nieodpowiednia moc grzania | Ustawić kuchenkę na najwyższe grzanie |
| | a) Źle założona pokrywa.<br>b) Nie ma podwójnej uszczelki.<br>c) Źle złożona pokrywa. | 1. Całkowicie zlikwidować ciśnienie w garnku wg opisu z *rozdziału 6.6* i otworzyć garnek.<br>2. Sprawdzić poprawne ułożenie pierścienia uszczelniającego ㉑ / podwójnej uszczelki ⑱ *(patrz rysunek J)* .<br>3. Sprawdzić poprawne ułożenie/zmontowanie pokrywy ⑥ .<br>4. Zamknąć garnek wg opisu z *rozdziału 5.3*. |
| | Niewłaściwe ułożenie kulki w zaworze bezpieczeństwa / automatycznym układzie podgotowywania | 1. Całkowicie zlikwidować ciśnienie w garnku wg opisu z *rozdziału 6.6* i otworzyć garnek.<br>2. Zdjąć uchwyt pokrywy ⑪ zgodnie z opisem z *rozdziału 5.1*.<br>3. Sprawdzić ułożenie kulki w zaworze bezpieczeństwa ⑦ i ew. wyczyścić go.<br>4. Zamknąć garnek wg opisu z *rozdziału 5.3*. |
| | Brak płynu | 1. Całkowicie zlikwidować ciśnienie w garnku wg opisu z *rozdziału 6.6* i otworzyć garnek.<br>2. Uzupełnić płyn (co najmniej 1/4 l).<br>3. Zamknąć garnek wg opisu z *rozdziału 5.3*. |

| Zakłócenie | Przyczyna | Usunięcie |
|---|---|---|
| Przy pokrywie wydostaje się para | Zabrudzony pierścień uszczelniający i/lub krawędź garnka | 1. Całkowicie zlikwidować ciśnienie w garnku wg opisu z *rozdziału 6.6* i otworzyć garnek.<br>2. Wyczyścić pierścień uszczelniający ㉑ i krawędź garnka.<br>3. Ponownie zamknąć garnek wg opisu z *rozdziału 5.3*. |
| | Pokrętło nie jest ustawione na stopień 1 ani 2 | Ustawić pokrętło ⑫ na stopień 1 lub 2 |
| | Pierścień uszczelniający uszkodzony lub twardy (wskutek zużycia) | Wymienić pierścień uszczelniający ㉑ na nowy oryginalny pierścień uszczelniający WMF |
| | Podwójna uszczelka ułożona niepoprawnie lub uszkodzona | Skorygować ułożenie podwójnej uszczelki ⑱ lub wymienić na oryginalną część WMF. |
| Z zaworu bezpieczeństwa / automatycznego układu podgotowywania ciągle wydostaje się para (nie dotyczy fazy podgotowywania) | Niewłaściwe ułożenie kulki w zaworze bezpieczeństwa | 1. Całkowicie zlikwidować ciśnienie w garnku wg opisu z *rozdziału 6.6* i otworzyć garnek.<br>2. Zdjąć uchwyt pokrywy ⑪ zgodnie z opisem z *rozdziału 5.1*.<br>3. Sprawdzić zawór bezpieczeństwa ⑦ i ułożenie kulki metalowej w pokrywie.<br>4. Ponownie zamknąć garnek wg opisu z *rozdziału 5.3*. |
| Nie można odciągnąć pokrętła do tyłu i tym samym nie można otworzyć szybkowara | Zablokowany bezpieczny system otwierania | 1. Całkowicie zlikwidować ciśnienie w garnku wg opisu z *rozdziału 6.6* i otworzyć garnek.<br>2. Wielokrotnie przesunąć pokrętło ⑫ do przodu i do tyłu. |

## 10. Porady i sztuczki dotyczące gotowania

/ W celu zwiększenia swobody otwierania i zamykania pierścień uszczelniający delikatnie posmarować olejem jadalnym lub tłuszczem.

/ Czas gotowania zaczyna biec, gdy na wskaźniku gotowania pojawi się właściwy pierścień.

/ Podane czasy gotowania są wartościami przybliżonymi. Zawsze lepiej jest wybrać krótszy czas - zawsze można potrawę dogotować.

/ Gotując warzywa przez podany czas uzyskuje się potrawy al dente.

/ Temperatura gotowania przy pierwszym pierścieniu wynosi 106° C (nadaje się szczególnie do warzyw i ryb), przy drugim pierścieniu 115°C (nadaje się szczególnie do mięsa).

Przepisy można znaleźć na stronie www.wmf.com!

## 11. Tabela czasów gotowania

| Produkt | Czas | Wskazówki |
|---|---|---|
| **Wieprzowina i cielęcina**<br>Gotowanie na pierwszym pierścieniu; minimalna ilość płynu 1/4 l; nie jest konieczny żaden wkład | | |
| Mięso wieprzowe krojone w wąskie paski | 5 - 7 | - |
| Gulasz wieprzowy | 10 - 15 | - |
| Pieczeń wieprzowa | 20 - 25 | Czas gotowania zależy od wielkości i kształtu |
| Cielęcina krojona w wąskie paski | 5 - 7 | - |
| Gulasz cielęcy | 10 - 15 | - |
| Goleń cielęca w jednym kawałku | 25 - 30 | - |
| Ozór cielęcy | 15 - 20 | Zalać wodą |
| Pieczeń cielęca | 20 - 25 | Czas gotowania zależy od wielkości i kształtu |
| **Wołowina**<br>Gotowanie na drugim pierścieniu; minimalna ilość płynu 1/4 l; do ozora wołowego zastosować perforowany wkład | | |
| Pieczeń rzymska | 10 - 15 | - |
| Pieczeń wołowa w marynacie | 30 - 35 | - |
| Ozór wołowy | 45 - 60 | - |
| Mięso krojone w wąskie paski | 6 - 8 | - |
| Gulasz | 15 - 20 | - |
| Rolada | 15 - 20 | - |
| Pieczeń | 35 - 45 | Czas gotowania zależy od wielkości i kształtu |
| **Drób**<br>Gotowanie na drugim pierścieniu; minimalna ilość płynu 1/4 l; do kury rosołowej zastosować perforowany wkład | | |
| Kura rosołowa | 20 -25 | wypełnić maks. do 1/2 |
| Elementy kurczaka | 6 -8 | - |
| Udo indycze | 25 -30 | Zależy od grubości uda |
| Ragout z indyka | 6 -10 | Dotyczy to także indyczki |
| Sznycel z indyka | 2 -3 | - |
| **Dziczyzna**<br>Gotowanie na drugim pierścieniu; minimalna ilość płynu 1/4 l; nie jest konieczny żaden wkład | | |
| Pieczeń z zająca | 15 -20 | - |
| Polędwica z zająca | 10 -12 | - |
| Pieczeń z jelenia | 25 -30 | - |
| Gulasz z jelenia | 15 -20 | - |
| **Jagnięcina**<br>Gotowanie na drugim pierścieniu; minimalna ilość płynu 1/4 l; nie jest konieczny żaden wkład | | |
| Ragout jagnięce | 20 -25 | Baranina wymaga dłuższych czasów gotowania |
| Pieczeń jagnięca | 25 -30 | Czas gotowania zależy od wielkości i kształtu |

| Produkt | Czas | Wskazówki |
|---|---|---|
| **Ryby**<br>Gotowanie na pierwszym pierścieniu; minimalna ilość płynu 1/4 l; do ragout i gulaszu nie jest konieczny wkład, w pozostałych przypadkach należy zastosować wkład bez perforacji | | |
| Filety rybne | 2 -3 | Duszone we własnym sosie |
| Całe ryby | 3 -4 | Duszone we własnym sosie |
| Ragout lub gulasz | 3- 4 | - |
| **Zupy**<br>Gotowanie na drugim pierścieniu; minimalna ilość płynu 1.4 l, maks. 1/2 pojemności garnka; nie jest konieczny żaden wkład | | |
| Zupa grochowa, zupa z soczewicy | 12 - 15 | Namoczone rośliny strączkowe |
| Bulion rybny | 25 - 30 | Dotyczy wszystkich rodzajów mięsa |
| Zupa warzywna | 5 - 8 | - |
| Zupa gulaszowa | 10 - 15 | - |
| Rosół drobiowy | 20 - 25 | Czas gotowania zależy od wielkości |
| Zupa ziemniaczana | 5 - 6 | - |
| Zupa ogonowa | 35 | - |
| **Warzywa**<br>Gotowanie na pierwszym pierścieniu; minimalna ilość płynu 1/4 l; do kiszonej kapusty i czerwonych buraczków nie jest konieczny wkład, do pozostałych warzyw należy zastosować wkład perforowany; fasolę gotować na drugim pierścieniu | | |
| Oberżyna, ogórki i pomidory | 2 - 3 | Warzywa gotowane na parze nie tracą tak szybko składników odżywczych |
| Kalafior, papryka, por | 3 - 5 | - |
| Groch, seler, kalarepa | 4 - 6 | - |
| Koper włoski, marchew, kapusta włoska | 5 - 8 | - |
| Fasola, kapusta, kapusta czerwona | 7 - 10 | Drugi pierścień |
| Kapusta kiszona | 10 - 15 | Drugi pierścień |
| Czerwone buraki | 15 - 25 | Drugi pierścień |
| Ziemniaki z wody | 6 - 8 | Drugi pierścień, obrane ziemniaki pękają, gdy są zbyt szybko odparowywane |
| Ziemniaki w mundurkach | 6 - 10 | |
| **Rośliny strączkowe**<br>Gotowanie na drugim pierścieniu; minimalna ilość płynu 1/4 l, maks. 1/2 pojemności garnka; na jedną część zboża należy dodać dwie części wody; zboża nie namoczone wcześniej należy gotować 20-30 minut dłużej; ryż na mleku gotować na pierwszym pierścieniu | | |
| Groch, fasola, soczewica | 10 - 15 | Grubą fasolę należy gotować 10 minut dłużej |
| Gryka, proso | 7 - 10 | Czasy gotowania namoczonych zbóż |
| Kukurydza, ryż, suszone i zmielone ziarno orkisza | 6 - 15 | Czasy gotowania namoczonych zbóż |
| Ryż na mleku | 20 - 25 | Gotowanie na pierwszym pierścieniu |
| Ryż długoziarnisty | 6 - 8 | - |
| Ryż pełnoziarnisty | 12 - 15 | - |
| Pszenica, żyto | 10 - 15 | Czasy gotowania namoczonych zbóż |
| **Owoce**<br>Gotowanie na pierwszym pierścieniu; minimalna ilość płynu 1/4 l | | |
| Wiśnie, śliwki | 2 - 5 | Zaleca się stosowanie perforowanego wkładu |
| Jabłka, gruszki | 2 - 5 | Zaleca się stosowanie perforowanego wkładu |

## Índice

1. Utilizar corretamente a panela de pressão
2. Todas as indicações de segurança importantes
3. Desembalar a panela de pressão
4. Conhecer e compreender a panela de pressão
5. Colocar a panela de pressão em funcionamento
6. Utilizar a panela de pressão
7. Tipos de utilização e de preparação
8. Limpar, efetuar a manutenção e conservar a panela de pressão
9. Eliminar avarias
10. Dicas e truques para a cozedura
11. Tabela de tempos de cozedura

## Ficamos satisfeitos

por ter optado por uma panela de pressão WMF (panela de pressão) e desejamos-lhe muito sucesso com a mesma.
Para que a possa utilizar por muito tempo, observe e cumpra as seguintes indicações e instruções de segurança.

## 1. Utilizar corretamente a panela de pressão

### 1.1 Sinais de segurança e de advertência

Neste manual de instruções estão identificadas indicações importantes através de ícones e palavras de sinalização:

**AVISO** indica uma situação perigosa que pode conduzir a ferimentos sérios (por ex. queimaduras devido a vapor ou superfícies quentes).

**CUIDADO** indica uma potencial situação perigosa que pode conduzir a ferimentos menores ou ligeiros.

**ATENÇÃO** indica uma situação que pode conduzir a danos materiais.

**INDICAÇÂO** fornece informações adicionais relativamente a um manuseamento seguro da panela de pressão.

### 1.2 Informações adicionais

**DICA** fornece dicas úteis para a utilização eficiente da panela de pressão.

### 1.3 Significado dos sinais e símbolos

**1. Símbolos**


Observar e cumprir as indicações

**2. Sinais**

/ = Enumeração
▸ = Explicação, resultado
⇨ = Instrução de manuseamento Indicação de segurança
• = Subponto
① = Referência a elementos nos desenhos

### 1.4 A utilização prevista

**A panela de pressão adequa-se exclusivamente...**

/ para os tipos de fogão apresentados neste manual,

/ para cozinhar ou estufar alimentos (sem ou com acessórios / base),

/ para cozer quantidades domésticas em boiões de conserva (com acessório perfurado),

/ para espremer pequenas quantidades de fruta (com acessório),

/ para esterilizar biberões, boiões de conserva, etc. (com acessório perfurado).

**A panela de pressão não se adequa...**

/ à utilização com um forno ou micro-ondas quente,

/ para fritar alimentos com óleo,

/ para esterilização na área médica,

/ para outros tipos de fogão além dos referidos ou chama viva.

**Este manual de instruções...**

/ deve ser tratado com cuidado,

/ conservado próximo da panela de pressão,

/ não pode ser eliminado,

/ deve ser transmitido a outros utilizadores e lido pelos mesmos.

## 2. Todas as indicações de segurança importantes

Conserve bem este manual de instruções para releitura posterior. Leia atentamente estas indicações antes da utilização.

A panela de pressão apenas pode ser utilizada, se as indicações de segurança tiverem sido lidas e compreendidas. A inobservância destas indicações pode conduzir a danos e queimaduras durante a utilização da panela de pressão.

### 2.1 Indicações gerais

**AVISO**



UTILIZAÇÃO APENAS POR PESSOAS FAMILIARIZADAS COM O MANUSEAMENTO

A panela de pressão apenas pode ser utilizada por pessoas, que se tenham familiarizada previamente com a mesma e tenham lido as indicações de segurança.

⇨ Não transmitir a panela de pressão a pessoas que não estejam familiarizadas com a mesma.

⇨ Não permitir que as crianças brinquem ou utilizem a panela de pressão.

**AVISO**



PANELA DE PRESSÃO / NÃO ALTERAR OS DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

Os dispositivos de segurança evitam situações perigosas. Apenas funcionam se não forem alterados e a panela e o testo combinarem.

⇨ Não efetuar alterações nem intervenções na panela de pressão e seus dispositivos de segurança.

⇨ Apenas utilizar o testo Fusiontec Perfect Premium / Excellence ⑥ em combinação com uma panela Fusiontec Perfect Premium / Excellence ① e vice-versa. Não utilizar outros testos ou panelas.

**AVISO**



MANTER AS CRIANÇAS E OS ANIMAIS DOMÉSTICOS AFASTADOS

Não permitir que as crianças e os animais domésticos permaneçam nas proximidades da panela de pressão durante a sua utilização, uma vez que a mesma é pesada, fica muito quente e pode libertar vapor.

**CUIDADO**



UTILIZAÇÃO INDEVIDA PREVISÍVEL

Para evitar a utilização indevida e dessa forma também danos e queimaduras associadas, não utilizar a panela de pressão ...

⇨ num forno ou micro-ondas quente,

⇨ para fritar alimentos com óleo,

⇨ para esterilização na área médica,

⇨ para outros tipos de fogão além dos referidos ou sobre chama viva.

**CUIDADO**



NÃO DEIXAR AS PEGAS DO TESTO SOBRESSAIR SOBRE PLACAS DE AQUECIMENTO QUENTES

Caso as pegas sobressaiam ②/③/⑪ sobre as placas de aquecimento quentes ou a chama de um fogão a gás podem aquecer muito e em caso de contacto conduzir a queimaduras.

**CUIDADO**



VERIFICAR E SUBSTITUIR EGULARMENTE PEÇAS DE DESGASTE

Substituir as peças de desgaste (vedação dupla ⑱, anel de vedação ㉑) em caso de descolorações, ruturas, endurecimento, danos ou assentamento incorreto por peças de substituição originais. Substituir, o mais tardar, após 2 anos.

⇨ O anel de vedação ㉑ deve assentar no rebordo do testo.

⇨ Substituir o anel de vedação ㉑ após aprox. 400 processos de cozedura, no máximo após 2 anos.

⇨ Apenas utilizar peças de substituição originais.

### 2.2 Primeira colocação em funcionamento

Antes da primeira colocação em funcionamento, a panela de pressão deve cozer apenas com água (observar a quantidade de água especificada) durante pelo menos 5 minutos no nível 2. Isto aplica-se expressamente a qualquer teste de produto.

### 2.3 Antes de cada utilização

**AVISO**



PERIGO DE QUEIMADURAS DEVIDO A PEÇAS DANIFICADAS / EM FALTA OU COLOCADAS INCORRETAMENTE

Antes de cada utilização verificar, se estão disponíveis todas as peças, se estão em condições e colocadas / fechadas corretamente. Em caso de peças em falta, danificadas, deformadas ou colocadas incorretamente existe o perigo de queimaduras devido a superfícies quentes e saída de vapor.

⇨ Verificar o testo quanto a ⑥ montagem / colocação correta.

⇨ Aplicar as peças em falta (por ex. vedação dupla ⑱, anel de vedação ㉑).

⇨ Em caso de peças danificadas, deformadas, descoloridas ou partidas, não utilizar a panela de pressão e contactar o distribuidor especializado / a assistência técnica WMF.

⇨ Caso a função das peças não corresponda à descrição no manual de instruções, não utilizar a panela de pressão e contactar o distribuidor especializado / a assistência técnica WMF.

⇨ Verificar se a panela de pressão está fechada de forma segura.

**AVISO**



PERIGO DE QUEIMADURAS DEVIDO A DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA NÃO FUNCIONAIS

Antes de cada utilização, verificar os dispositivos de segurança quanto a funcionamento, danos, sujidade e obstrução. Caso contrário existe o perigo de queimaduras devido a superfícies quentes e saída de vapor.

⇨ Verificar o assentamento correto da vedação dupla ⑱. O anel de vedação ㉑

deve assentar no rebordo do testo.

⇨ Em caso de peças danificadas, deformadas, descoloridas ou partidas, não utilizar a panela de pressão e contactar o distribuidor especializado / a assistência técnica WMF.

⇨ Eliminar sujidade / obstruções.

**CUIDADO**



PERIGO DE QUEIMADURAS DEVIDO A LIMPEZA INSUFICIENTE

Antes de cada utilização verificar as válvulas/ os dispositivos de segurança e o visor de pressão quanto a sujidade / obstrução, caso contrário pode sair vapor de forma descontrolada. Isso pode conduzir a queimaduras.

⇨ Verificar e, se necessário, limpar os dispositivos de segurança e o visor de pressão ⑯.

**CUIDADO**



PERIGO DE QUEIMADURAS DEVIDO A TESTO COLOCADO INCORRETAMENTE

O testo não pode ser montado incorretamente. A montagem apenas deve ocorrer da forma descrita.

⇨ Observar instruções com precisão.

⇨ Verificar o assentamento correto.

### 2.4 Durante a utilização

**CUIDADO**



PERIGO DE QUEIMADURAS DEVIDO A VAPOR QUENTE

Caso não se estabeleça qualquer pressão na panela de pressão, mas saia vapor, existe o perigo de queimaduras nas mãos e na face devido a superfícies quentes e saída de vapor.

⇨ Desligar de imediato o fogão, deixar arrefecer a panela e verificar.

**AVISO**



PERIGO DE FERIMENTOS DEVIDO A PRESSÃO ELEVADA

Durante a cozedura estabelece-se uma elevada pressão na panela. Caso ocorra uma descarga dessa pressão, podem ocorrer queimaduras e ferimentos graves.

⇨ Verificar se a panela de pressão está fechada de forma segura.

⇨ **Nunca usar de força para abrir a panela de pressão.**Apenas é possível abrir facilmente a panela de pressão quando estiver completamente despressurizada.

⇨ Mover a panela de pressão com cuidado, se esta estiver sob pressão.

⇨ Durante a utilização, **nunca deixar** a panela de pressão **sem vigilância**.

**CUIDADO**



PERIGO DE QUEIMADURAS DEVIDO A SAÍDA DE VAPOR

Durante a cozedura sai ocasionalmente vapor quente no testo ⑥ .

⇨ Nunca tocar no vapor.

⇨ Manter sempre as mãos, a cabeça e o corpo afastados da área de perigo - sobre o testo ⑥ e a ranhura de segurança lateral ⑩ no rebordo do testo.

⇨ Durante a utilização, nunca deixar a panela de pressão sem vigilância.

⇨ Manter as crianças e os animais domésticos afastados.

**CUIDADO**



PERIGO DE QUEIMADURAS DURANTE A LIBERTAÇÃO RÁPIDA DE VAPOR

Durante a libertação rápida de vapor por meio de botão rotativo ⑫ ou sob água corrente existe perigo de queimaduras devido ao vapor ou alimentos de cozedura quentes.

⇨ Antes da abertura, **agitar** a panela de pressão.

⇨ É proibida a imersão da panela de pressão em água fria.

⇨ Manter sempre as mãos, a cabeça e o corpo afastados da área de perigo - sobre o testo ⑥ e a ranhura de segurança lateral ⑩ no rebordo do testo.

**CUIDADO**



PERIGO DE QUEIMADURAS DEVIDO A FORMAÇÃO DE BOLHAS (SUPERAQUECIMENTO)

Durante a abertura da panela de pressão arrefecida os alimentos quentes podem formar bolhas e salpicar repentinamente. Ao perfurar carne com pele pode salpicar líquido quente. Isto pode conduzir a queimaduras ou escaldadela.

⇨ **Antes de cada abertura, agitar a panela de pressão.**

⇨ Não perfurar de imediato a carne quente, cozinhada com a pele (por ex. língua de boi), deixar arrefecer primeiro.

**CUIDADO**



PERIGO DE QUEIMADURAS DEVIDO A VAZAMENTO DE ALIMENTOS

Em caso de uma panela de pressão excessivamente cheia podem vazar alimentos quentes pela válvula de segurança ⑦, pelo dispositivo de regulação de pressão ⑮ ou pela ranhura de segurança lateral ⑩ e conduzir a queimaduras.

⇨ Nunca encher a panela de pressão em demasia.

⇨ Encher a panela de pressão, no máximo, até **2/3** do seu conteúdo nominal.

⇨ Encher a panela de pressão, no máximo, até **1/2** do seu conteúdo nominal, caso sejam cozinhados alimentos que crescem, espessos **ou intensamente espumantes**, como por ex. sopas, leguminosas, guisados, caldos, miúdos ou massas.

⇨ Primeiro cozer ligeiramente os alimentos com a panela aberta, mexer e, se necessário, retirar a espuma.

⇨ Ao utilizar cestos/suportes, ter em atenção a altura de enchimento.

**CUIDADO**



PERIGO DE QUAIMADURAS NA PANELA / NO TESTO QUENTE

Durante o processo de cozedura, a panela fica muito quente. Em fogões a gás, as pegas também podem ficar muito quentes devido à chama viva. Em caso de contacto existe perigo de queimaduras.

⇨ Nunca tocar nas superfícies exteriores da panela de pressão.

⇨ Apenas tocar na panela ① / no testo ⑥ pelas pegas de plástico.

⇨ Utilizar luvas ou proteção manual (por ex. pegas).

⇨ Apenas remover acessórios e bases quentes com meios auxiliares, por ex. pegas.

⇨ Apenas pousar a panela de pressão quente em superfícies resistentes ao calor.

**ATENÇÃO**



DANOS DEVIDO A POUCO LÍQUIDO OU FALTA DE LÍQUIDO

**Nunca aquecer a panela de pressão sem líquido ou sem vigilância no nível máximo**, caso contrário existe perigo de sobreaquecimento e danos.

⇨ Apenas utilizar a panela de pressão com líquido suficiente (mínimo ¼ l de água, caldos de carna, molho, etc.).

⇨ Em caso de alimentos ter em atenção o líquido suficiente.

⇨ Em caso de pouco ou nenhum líquido, desligar de imediato o fogão e não mover a panela até ter arrefecido completamente.

⇨ Nunca deixar a panela de pressão sem vigilância.

### 2.5 Para a limpeza

**CUIDADO**



PERIGO DE QUEIMADURAS DEVIDO A DANOS DURANTE A LIMPEZA

Para a limpeza de dispositivos de segurança não utilizar escovas, produtos abrasivos e químicos, caso contrário os mesmos são danificados e existe perigo de queimaduras devido à saída de vapor.

⇨ Observar a sindicações de limpeza e conservação.

⇨ Após a limpeza, secar bem a panela.

### 2.6 Reparações necessárias

**CUIDADO**



DANOS DEVIDO A REPARAÇÃO INADEQUADA / PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO INCORRETAS

Apenas solicitar reparações a um distribuidor especializado, caso contrário a panela de pressão é danificada, ou os dispositivos de segurança deixam de funcionar e existe perigo de queimaduras.

⇨ Em caso de reparação, contactar um distribuidor especializado.

⇨ Solicitar a substituição de pegas que apresentem ruturas ou não assentem corretamente ao distribuidor especializado.

⇨ Apenas utilizar peças de substituição originais para a panela de pressão.

### 2.7 Relativamente aos tipos de fogão

**CUIDADO**



TIPOS DE FOGÃO UTILIZÁVEIS E TAMANHOS DE PLACAS

A panela de pressão apenas pode ser utilizada em fogões de indução, de cerâmica de vidro, a gás ou elétricos. O diâmetro das placas do fogão ou da chama de gás não deverá ser superior ao fundo da panela.

⇨ Em fogões a gás a chama de gás não deve sobressair ao fundo da panela.

⇨ Para uma transferência de calor e acoplamento do fogão ideal, o tamanho da panela e da placa do fogão devem coincidir.

⇨ Em caso de fogões de cerâmica de vidro e elétricos o diâmetro da placa do fogão não deverá ser superior a 190 mm.

⇨ Em fogões de indução pode ocorrer um ruído de zumbido nos níveis de cozedura mais elevados. Isso é uma condição técnica e não sinal de um defeito no fogão ou na panela de pressão.

### 2.8 Aumentar a vida útil

**ATENÇÃO**



DANOS DA PANELA DE PRESSÃO

Para preservar a vida útil da panela de pressão...

⇨ Não bater os auxiliares de cozinha no rebordo da panela.

⇨ Colocar sal na água a ferver e mexer para que o fundo da panela não seja deteriorada.

⇨ Evitar sujidade entre o fundo da panela e a placa do fogão, caso contrário o fogão (por ex. cerâmica de vidro) pode ficar arranhado.

## 3. Desembalar a panela de pressão

1. Abrir a embalagem e controlar se estão disponíveis todas as peças:

/ Panela ① com pega lateral ② e cabo ③

/ Testo ⑥ com pega amovível ⑪

- Testo com válvula de segurança ⑦ e a ranhura de suporte ⑰
- Vedação dupla substituível (cinzenta) ⑱

/ Anel de vedação (cinzento) ㉑

/ Manual de instruções e declaração de garantia

⇨ Em caso de falta de peças, contacte o distribuidor especializado /a assistência técnica WMF autorizado/a ou diretamente a WMF.

/ Remover todos os autocolantes e etiquetas

2. Eliminar o material de embalagem desnecessário de acordo com as prescrições em vigor.
3. Ler atentamente o manual de instruções e conservar o mesmo ao alcance da panela de pressão.
4. Conservar a declaração de garantia para em caso de necessidade poder reivindicar a mesma.

## 4. Conhecer e compreender a panela de pressão

### 4.1 Visão geral dos componentes

① Panela em material Fusiontec com escala interna *(ver figura B)*
- ② Pega lateral
- ③ Cabo
- ④ Marcação do cabo
- ⑤ Proteção do fecho do cabo

⑥ Testo
- ⑦ Válvula de segurança
- ⑧ Suporte
- ⑨ Marcação para colocação do testo
- ⑩ Ranhura de segurança

⑪ Pega do testo amovível
- ⑫ Botão rotativo
- ⑬ Proteção do fecho na pega do testo
- ⑭ Desbloqueio da pega
- ⑮ Dispositivo de regulação de pressão
- ⑯ Visor de pressão
- ⑰ Ranhura de suporte
- ⑱ Vedação dupla
- ⑲ Sistema de abertura de segurança
- ⑳ Lábio de vedação da pega do testo
- ㉑ Anel de vedação
- ㉒ Símbolos de abertura
- ㉓ Marcação verde
- ㉔ Marcação da pega

### 4.2 O sistema de segurança de vários níveis

**Dispositivo de regulação de pressão no testo**

Caso a pressão prevista para o nível de cozedura selecionado seja excedida, abre-se automaticamente o dispositivo de regulação de pressão ⑮ e é libertado o vapor em excesso. Assim é estabelecida de imediato elevada pressão.

**Válvula de segurança**

Caso o dispositivo de regulação de pressão ⑮ não responda, a pressão em demasia é de imediato reduzida através da válvula de segurança ⑦ .

**Ranhura de segurança no rebordo do testo**

Caso todos os outros dispositivos de segurança falhem por ex. devido a obstrução por resíduos de alimentos, a ranhura de segurança serve ⑩ de "Saída de emergência". Caso se estabeleça uma pressão demasiado elevada o anel de vedação é intensamente pressionado para fora ㉑ pela ranhura de segurança ⑩ , de modo que o vapor possa ser libertado e a pressão reduzida.

**Visor de pressão na pega do testo**

O visor de pressão ⑯ dispõe de um auxílio visual para permitir uma cozedura previsível. Indica o estado atual da pressão de cozedura. Ele tem um anel vermelho ou amarelo no caso de Perfekt Excellence (com pressão) e 2 anéis verdes (nível de cozedura 1 e 2).

**Sistema de abertura de segurança**

O sistema de abertura de segurança ⑲ impede que a panela de pressão possa ser aberta, embora ainda exista pressão residual. A panela apenas pode ser aberta após completa despressurização.

**Libertação de vapor controlada por meio de botão rotativo**

Com o botão rotativo ⑫ é possível libertar o vapor lentamente, mas também rapidamente.

**Proteção do fecho**

Na pega do testo ⑪ encontra-se a proteção do fecho ⑬, que impede que a panela de pressão possa ser aberta durante a cozedura.

### 4.3 Todos os dados relevantes

**Fabricante** WMF GmbH

**Tipo** Fusiontec

Perfect Premium / Excellence

**Material**

| | |
|---|---|
| Panela/fundo | material Fusiontec |
| Tampa | Cromargan®: aço inoxidável 18/10 |
| Pegas | Plástico com isolamento térmico |
| Vedações | Silicone |

**Diâmetro da panela**

| | |
|---|---|
| Fundo | 190 mm |
| Interior | 220 mm |

**Volume de enchimento** **3,0 l / 4,5 l / 6,5 l**

**Comprimento**

| | |
|---|---|
| Panela com pegas | 416 mm |
| Panela com testo | 468 mm |

**Largura**

| | |
|---|---|
| Panela com testo | 250 mm |

**Altura**

A = Panela, B = Panela com testo, C = Panela com testo e pega

| Volume | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 3,0 l | 88 mm | 117 mm | 142 mm |
| 4,5 l | 128 mm | 157 mm | 182 mm |
| 6,5 l | 183 mm | 212 mm | 237 mm |

**Tara**

| | |
|---|---|
| 3,0 l | 3,60 kg |
| 4,5 l | 4,00 kg |
| 6,5 l | 4,50 kg |

**Valor PS** 150 kPa

**Valores de pressão**

Primeiro anel verde, aprox. 106°C, pressão de serviço 25 kPa, pressão de regulação 40 kPa

Segundo anel verde, aprox. 115°C, pressão de serviço 70 kPa, pressão de regulação 90 kPa

**Diâmetro do fogão** máx. 190 mm

**Dimensionamento interior Altura de enchimento (em função do volume total)** 1/3, 1/2, 2/3

### 4.4 Os tipos de fogão



### 4.5 Todos os acessórios, peças de substituição e desgaste

**Acessórios**

/ Acessórios (n.º de art.º 07 8940 6000 / 07 8941 6000 / 07 8943 6000 / 07 8942 6030)

/ Travessa de inserção (n.º de art.º 07 8944 6100)

/ Testo de vidro (n.º de art.º 07 9518 6389)

**Peças de substituição**

/ Pega do testo ⑪ (n.º de art.º 08 9580 6030)

/ Testo ⑥ com pega ⑪ (n.º de art.º 07 9580 6042)

**Peças de substituição (cor cinzenta)**

/ Vedação dupla ⑱ (n.º de art.º 60 9614 9510)

/ Anel de vedação ㉑ (n.º de art.º 60 6856 9990)

## 5. Colocar a panela de pressão em funcionamento

### 5.1 Desmontar a panela de pressão

1. Remover o testo *(comp. sequência de figuras E, B)*.

a) Rodar o botão rotativo ⑫ de modo que os sinais de abertura ㉒ coincidam com as marcações da pega ㉔.

b) Puxar o botão rotativo ⑫ completamente para trás no sentido da extremidade da pega.

▸ A marcação verde ㉓ na paga do testo ⑪ deve ser completamente visível.

c) Com a mão esquerda apenas segurar o cabo ③ da panela ① .

d) Com a mão direita pegar na pega do testo ⑪ e rodar para a direita até ser possível levantar o testo ⑥ .

▸ As marcações do testo ⑨ e do cabo ④ devem estar em linha reta.

e) Levantar o testo ⑥ na pega ⑪.

2. Desmontar o testo *(ver sequência da figura G)*, para isso, rodar primeiro o testo ⑥ .
3. Com cuidado retirar o anel de vedação ㉑ do rebordo da panela e colocar de lado.
4. Segurar o testo ⑥ e pressionar o desbloqueio da pega ⑭ no sentido da extremidade da pega.
5. Remover o testo ⑥ do cabo.

### 5.2 Primeiro, limpar a panela de pressão

1. Desmontar a panela de pressão conforme *o capítulo 5.1*.
2. Encher a panela ① até 2/3 *(ver dimensionamento interior figura I)* com água e adicionar 2-3 colheres de sopa de vinagre.
3. Deixar a panela ferver em água com vinagre ① sem testo ⑥ durante aprox. 5–10 minutos.
4. De seguida, lavar cuidadosa e manualmente todas as peças.
5. Após a limpeza, secar bem todas as peças.

### 5.3 Montar a panela de pressão

**CUIDADO**



PERIGO DE QUEIMADURAS DEVIDO A TESTO MONTADO INCORRETAMENTE

O testo não pode ser montado incorretamente. A montagem apenas deve ocorrer da forma descrita.

⇨ Observar instruções com precisão.

⇨ Verificar o assentamento correto.

#### 5.3.1 Montar o testo

*(ver sequência da figura H)*

1. Verificar o rebordo do testo, a pega do testo, os dispositivos de segurança e o anel de vedação quanto a sujidade e obstruções.
2. Rodar o testo ⑥ de forma que o rebordo aponte para baixo.
3. Rodar e segurar a pega ⑪.
4. Suspender a ranhura de suporte ⑰ na pega do testo ⑪ no suporte ⑧ do testo ⑥ .
5. Lentamente, virar a pega ⑪ para baixo.
6. Rodar o testo ⑥ com pega ⑪.
7. Alinhar o testo ⑥ e a pega ⑪, de modo que a vedação dupla ⑱ não seja esmagada ou danificada pelos rebordos do testo.
8. Com cuidado pressionar o testo ⑥ até o mesmo encaixar de forma audível no desbloqueio da pega ⑭.
9. Inserir o anel de vedação ㉑ no rebordo da panela e com cuidado pressionar para baixo no rebordo. Controlar o engate, pressionando para tal a corrediça vermelha.

▸ O anel de vedação ㉑ deve assentar completamente debaixo do rebordo curvado da panela.

#### 5.3.2 Colocar o testo *(ver sequência da figura F)*

1. Colocar a panela ① sobre uma base sólida.
2. Colocar o testo ⑥ na panela com o rebordo para baixo ① .

▸ A marcação de colocação ⑨ no testo e a marcação do cabo ④ devem coincidir, caso contrário não é possível colocar o testo.

▸ O anel de vedação ㉑ deve estar inserido no rebordo do testo!

3. Com a mão esquerda segurar o cabo ③ da panela ①.
4. Com a mão direita rodar o testo ⑥ com a pega ⑪ para a esquerda.
5. Se ambas as pegas ③/⑪ estiverem sobrepostas com precisão, deslizar o botão

rotativo ⑫ completamente para a frente.

- Não deve permanecer qualquer folga visível entre a pega ⑪ e o botão rotativo ⑫.

## 6. Utilizar a panela de pressão

### 6.1 Verificar os dispositivos de segurança

1. Remover o testo ⑥ conforme o *capítulo 5.1*.
2. Com cuidado retirar o anel de vedação ㉑ do rebordo da panela e colocar de lado.
3. Remover a pega do testo ⑪ conforme *o capítulo 5.1*.
4. Verificar se o anel de vedação ㉑ e o rebordo interior do testo estão limpos.
5. Controlar se...

/ a ranhura de segurança ⑩ no rebordo do testo,
/ o dispositivo de regulação de pressão ⑮,
/ o visor de pressão ⑯,
/ o desbloqueio da pega ⑭,
/ a válvula de segurança ⑦

estão limpos e não obstruídos.

- Amolecer e limpar incrustações, eliminar obstruções (ver *capítulo 8.1* Limpeza).

6. Verificar se na parte inferior da tampa é visível a esfera na válvula de segurança ⑦.
   - Se necessário, agitar o testo ⑥ até a esfera voltar a estar visível.
   - Em caso de dano, peça ao comércio especializado/assistência da WMF para substituir.
7. Com cuidado, testar os dispositivos de regulação de pressão ⑮ por meio de pressão com o dedo quanto a mobilidade.
8. Verificar se todas as vedações estão limpas e não danificadas, assim como assentes corretamente *(comp. sequência da figura J)*.
   - A vedação dupla ⑱ não pode cobrir qualquer outra válvula, ambas as setas devem apontar uma para a outra e a vedação deve assentar na pega ⑪ sem folgas.
   - A vedação dupla ⑱ deve encontrar-se debaixo do lábio de vedação ⑳ da pega do testo ⑪ .

### 6.2 Abri o testo

Para abrir a panela de pressão, remover o testo ⑥ conforme *o capítulo 5.1*.

### 6.3 Encher a panela de pressão

**⚠ ATENÇÃO**



DANOS DEVIDO A POUCO LÍQUIDO OU FALTA DE LÍQUIDO

Perigo de aquecimento excessivo e danos

⇨ Nunca aquecer a panela de pressão sem líquido ou sem vigilância no nível máximo.

⇨ Apenas utilizar a panela de pressão com líquido suficiente (mínimo, 1/4 l de água).

**CUIDADO**



PERIGO DE QUEIMADURAS DEVIDO A VAZAMENTO DE ALIMENTOS

Em caso de dano, peça ao comércio especializado/assistência da WMF para substituir. ou pela ranhura de segurança lateral e conduzir a queimaduras.

⇨ Encher a panela de pressão, no máximo, até 2/3 (ver marcação interior) do seu conteúdo nominal.

⇨ Encher a panela de pressão, no máximo, até 1/2 do seu conteúdo nominal, **caso sejam cozinhados alimentos que crescem, espessos ou intensamente espumantes**, como por ex. sopas, leguminosas, guisados, caldos, miúdos ou massas.

Colocar os alimentos com líquido suficiente na panela, se necessário, utilizar acessórios ou base *(ver capítulo 7.2)*. Se necessário, dourar previamente a carne *capítulo 7.1* na panela.

### 6.4 Fechar a panela de pressão

1. Se necessário, montar o testo conforme o *capítulo 5.3*.
2. Se necessário, colocar o testo conforme o *capítulo 5.3* e fechar.

### 6.5 Cozinhar refeições

Na panela de pressão, as refeições cozinham sobre pressão. Através da pressão do vapor, na panela

dominam temperaturas mais altas do que na cozedura "normal". Dessa forma são reduzidos os tempos de cozedura até 70 %, o que conduz a uma considerável poupança energética. Através da cozedura rápida a vapor, o aroma, o paladar e as vitaminas são preservados.

**DICA** Pessoas conscientes dos gastos energéticos desligam a fonte de calor antes de terminar o tempo de cozedura, uma vez que o calor armazenado na panela é suficiente para terminar o processo de cozedura.

INDICAÇÃO

OS TEMPOS DE COZEDURA VARIAM

Os tempos de cozedura podem **variar em função dos alimentos**, da quantidade, forma e qualidade dos mesmos.

### 6.5.1 Nível de cozedura 1

Nível de cozedura delicada para alimentos delicados como legumes, peixe e compota

Neste nível de cozedura, a cozedura é especialmente delicada, p aroma e os nutrientes são assim amplamente preservados. No nível de cozedura 1 o visor de pressão sobe até ao 1. º anel de cozedura verde. A pressão demasiado elevada é regulada automaticamente.

1. Verificar se a panela de pressão está fechada corretamente.
2. Colocar a panela de pressão sobre o fogão.
3. Definir no botão rotativo ⑫ o nível de cozedura 1, para isso rodar o botão rotativo ⑫ para a **esquerda** para **o nível 1** *(ver figura C)*.
4. Definir o fogão para um nível energético **elevado**.
   ▸ A panela de pressão aquece.
   a) Através da válvula de segurança ⑦, que simultaneamente é um sistema automático de fervura, na fase de fervura é libertado ar até a válvula fechar e se estabelecer pressão.
   b) O indicador de pressão ⑯ começa a subir. A subida pode ser observada através do entalhe ao lado do visor de pressão e a alimentação energética ser regulada em conformidade.
   c) O **anel** (anel amarelo no caso de Perfect Excellence) no indicador de pressão sinaliza que a panela já não pode ser aberta.
5. Assim que o visor de pressão ⑯ indique o 1.º anel de cozedura verde, inicia o tempo de cozedura.
6. Ter em atenção que a posição do anel no visor de pressão ⑯ permaneça estável.
7. Caso o visor de pressão ⑯ desça abaixo do 1.º anel de cozedura verde, aumentar a alimentação energética.
   ▸ Dessa forma, o tempo de cozedura prolonga-se um pouco.
8. Caso o visor de pressão ⑯ suba acima do 1.º anel de cozedura verde, forma-se uma pressão de vapor demasiado elevada, que é libertada de forma audível através do dispositivo de regulação de pressão ⑮ .
   a) Retirar a panela de pressão da placa do fogão.
   b) Aguardar até o visor de pressão ter descido atá ao 1.º anel de cozedura verde.
   c) Colocar a panela novamente no fogão com alimentação energética desligada.
9. Após terminar o tempo de cozedura retirar a panela de pressão da alimentação energética e despressurizar *(ver capítulo 6.6)*.
10. **Após despressurização, agitar a panela de pressão e abrir com cuidado.**

### 6.5.2 Nível de cozedura 2

Nível de cozedura rápida para todas as outras refeições

Neste nível de cozedura é poupado muito tempo e energia. No nível de cozedura 2, o visor de pressão sobe até ao 2.º anel de cozedura verde. A pressão demasiado elevada é regulada automaticamente.

1. Verificar se a panela de pressão está fechada corretamente.
2. Colocar a panela de pressão sobre o fogão.

**⚠ ATENÇÃO**

DANOS DEVIDO A POUCO LÍQUIDO OU FALTA DE LÍQUIDO

Perigo de aquecimento excessivo e danos

⇨ Nunca aquecer a panela de pressão sem líquido ou sem vigilância no nível máximo.

⇨ Apenas utilizar a panela de pressão com líquido suficiente (mínimo, 1/4 l de água).

3. Definir no botão rotativo o nível de cozedura 2, para isso rodar o botão rotativo ⑫ para a **direita** para **o nível 2** *(ver figura C)*.
4. Definir o fogão para o nível energético mais elevado.
   ▸ A panela de pressão aquece.
   a) Através da válvula de segurança ⑦, que simultaneamente é um sistema automático de fervura, na fase de fervura é libertado ar até a válvula fechar e se estabelecer pressão.
   b) O indicador de pressão ⑯ começa a subir. A subida pode ser observada através do entalhe ao lado do visor de pressão e a alimentação energética ser regulada em conformidade.
   c) O anel vermelho (anel amarelo no caso de Perfect Excellence) no indicador de pressão sinaliza que a panela já não pode ser aberta.
   ▸ Assim que o visor de pressão ⑯ indique o 2.º anel de cozedura verde, inicia o tempo de cozedura.
5. Ter em atenção que a posição do anel no visor de pressão ⑯ permaneça estável.
6. Caso o visor de pressão ⑯ desça abaixo do 2.º anel de cozedura verde, aumentar a alimentação energética no fogão.
   ▸ Dessa forma, o tempo de cozedura prolonga-se um pouco.
7. Caso o visor de pressão ⑯ suba acima do 2.º anel de cozedura verde, forma-se uma pressão de vapor demasiado elevada, que é libertada de forma audível através do dispositivo de regulação de pressão ⑮ .
   a) Retirar a panela de pressão da placa do fogão.
   b) Aguardar até o visor de pressão ter descido até ao 2.º anel de cozedura verde.
   c) Colocar a panela de pressão novamente no fogão com alimentação energética desligada.
8. Após terminar o tempo de cozedura retirar a panela de pressão da alimentação energética e despressurizar conforme *(ver capítulo 6.6)*.
9. **Após despressurização, agitar a panela de pressão e abrir com cuidado.**

### 6.6 Despressurizar / arrefecer

**Método 1 – Utilizar o calor residual**

INDICAÇÃO

LIBERTAR O VAPOR DA PANELA

Em caso de alimentos espumantes ou que crescem (por ex. leguminosas, calde de carne, cereais) não despressurizar conforme o método 2, 3 ou 4. Assim, por ex., as batatas cozidas rebentam, se o vapor for libertado conforme esses métodos.

1. Retirar a panela de pressão do fogão.
   ▸ Após pouco tempo, o visor de pressão desce.
2. Caso o visor de pressão ⑯ tenha desaparecido completamente na pega do testo, rodar o botão rotativo ⑫ de modo que os sinais de abertura ㉒ coincidam com as marcações da pega ㉔ *(ver figura A)*.
3. Puxar o botão rotativo ⑫ para trás no sentido da extremidade da pega.
   ▸ O vapor ainda existente é libertado.
4. Quando não sair mais vapor, agitar a panela a abrir.

**Método 2 – libertar o vapor lentamente (dispositivo automático de evaporação - *ver figura A*)**

1. Rodar o botão rotativo ⑫ de modo que os sinais de abertura ㉒ coincidam com as marcações da pega .
   ▸ O vapor é libertado lentamente.
2. Caso o visor de pressão tenha desaparecido completamente na pega do testo, **agitar** a panela e abrir.

**Método 3 – libertar o vapor rapidamente (***ver figura A)*

**CUIDADO**

PERIGO DE QUEIMADURAS DURANTE A LIBERTAÇÃO RÁPIDA DE VAPOR

Durante a libertação rápida de vapor por meio de botão rotativo ⑫ ou sob água corrente existe perigo de queimaduras devido ao vapor ou alimentos de cozedura quentes.

⇨ Antes da abertura, **agitar** a panela de pressão.

⇨ Manter sempre as mãos, a cabeça e o corpo afastados da área de perigo - sobre o testo ⑥ e a ranhura de segurança lateral ⑩ no rebordo do testo.

1. Rodar o botão rotativo ⑫ de modo que os sinais de abertura ㉒ coincidam com as marcações da pega .
2. Puxar o botão rotativo ⑫ para trás no sentido da extremidade da pega.
   ▸ O vapor é libertado rapidamente.
3. Caso o visor de pressão ⑯ tenha desaparecido completamente na pega do testo⑪ , **agitar** a panela e abrir.

**Método 4 – sem saída de vapor**

1. Colocar a panela de pressão na banca e deixar correr água fria sobre o testo.
2. Caso o visor de pressão ⑯ tenha desaparecido completamente na pega do testo⑪ , **agitar** a panela e abrir.

### 6.7 Abrir após cozedura *(ver sequência da figura E)*

1. Primeiro despressurizar conforme o *capítulo 6.6*.
   ▸ Antes da abertura, deve ocorrer a despressurização.
2. Rodar o botão rotativo ⑫ de modo que os sinais de abertura ㉒ coincidam com as marcações da pega .
3. Puxar o botão rotativo ⑫ completamente para trás no sentido da extremidade da pega.
   ▸ A marcação verde ㉓ na pega do testo ⑪ deve ser completamente visível.
4. **Agitar** a panela.
5. Com a mão esquerda apenas segurar o cabo ③ da panela ①.
6. Com a mão direita pegar na pega do testo ⑪ e rodar para a direita até o testo ⑥ desbloquear.
   ▸ A marcação do testo ⑨ e do cabo ④ devem sobrepor-se.
7. Para abrir virar ligeiramente para baixo a pega do testo ⑪ com o testo ⑥, de modo que o vapor restante saia pela frente.
8. Levantar o testo ⑥ .

## 7. Tipos de utilização e de preparação

### 7.1 Cozedura com acessórios e base

Na panela de pressão - em função da altura da mesma - podem ser preparadas em simultâneo várias refeições. Os alimentos individuais são empilhados uns sobre os outros em separado, em acessórios. Caso no fundo da panela deva, por ex., ser cozinhada carne, é colocada uma base no fundo da panela, de modo que o primeiro encaixe se encontre sobre a carne.

INDICAÇÃO

ACESSÓRIOS

Adquirir acessórios e bases junto do distribuidor / da assistência técnica especializado/a WMF.

Para legumes são utilizados acessórios não perfurados e para batatas acessórios perfurados. A refeição com o tempo de cozedura mais longo é colocada em primeiro sem acessório na panela.

1. Para preparar refeições com diferentes tempos de cozedura, de vez em quando a panela tem de ser aberta. Dessa formas sai vapor, por isso colocar uma pouco mais de líquido do que o necessário na panela e, se necessário, ir adicionado.

**Exemplos**

/ Assado (20 min) – fundo da panela

/ Batatas (8 min) – acessório perfurado

/ Legumes (8 min) – acessório não perfurado

2. Em primeiro deixar o assado cozinhar durante 12 minutos.
3. Abrir a panela conforme *o capítulo 5.1*.
4. Colocar as batatas no acessório perfurado sobre uma base por cima do assado, colocar os legumes num acessório não perfurado por cima das mesmas.
5. Fechar a panela conforme *o capítulo 5.3* e deixar cozinhar por mais 8 min.

**DICA** - Caso os tempos de cozedura não se distingam, podem ser colocados todos os acessórios em simultâneo na panela.

### 7.2 Assado

Antes da cozedura, os alimentos (por ex. cebolas, pedaços de carne ou idêntico) podem ser ligeiramente dourados na panela de pressão, assim como numa panela convencional.

1. Remover o testo ⑥ conforme o *capítulo 5.1* e dourar os alimentos.
2. Para concluir a cozedura...
   a) desapertar o conjunto para assar,
   b) adicionar a quantidade de líquido necessária (no mínimo, 1/4 l),
   c) se necessário, adicionar outros alimentos – com ou sem acessórios.
3. Colocar o testo conforme o *capítulo 5.3* e fechar.
4. Definir o nível de cozedura conforme o *capítulo 6.5* no botão rotativo ⑫ .

### 7.3 Utilizar produtos congelados

1. Adicionar a quantidade mínima de líquido (1/4l de água)
2. Colocar os produtos congelados na panela
3. Descongelar a carne para o assado
4. Colocar os legumes diretamente da embalagem num acessório não perfurado

▸ Os tempos de cozedura prolongam-se.

### 7.4 Preparar os cereais ou as leguminosas

Na preparação na panela de pressão, os cereais e as leguminosas não necessitam de demolha.

▸ Os tempos de cozedura prolongam-se, mas em aprox. metade do tempo.

▸ Ter em atenção que a panela apenas pode ser enchida até meio.

1. Colocar, no mínimo, 1/4 l de líquido na panela e adicionalmente por 1 parte de cereais / leguminosas adicionar, no mínimo, 2 partes de líquido.
2. Pouco antes do fim do tempo de cozedura, desligar a alimentação energética e aproveitar o calor residual da placa do fogão para terminar a cozedura.

### 7.5 Esterilizar

1. Os biberões, boiões de conserva, etc. podem ser esterilizados, para isso colocar as partes com a abertura viradas para baixo no acessório perfurado.
2. Adicionar 1/4 l de água.
3. Esterilizar 20 min no nível de cozedura 2.
4. Deixar arrefecer lentamente (método de evaporação 1).

### 7.6 Cozer

1. Prepara os alimentos como habitualmente e colocar em boiões de conserva.
2. Colocar 1/4 l de água na panela.
3. Colocar os boiões de conserva num acessório perfurado.
4. Ferver os boiões de conserva com 1 l de conteúdo na panela de pressão de 6,5 l ou 8,5 l, boiões de conserva mais pequenos na panela de pressão de 4,5 l.
5. Cozinhar os legumes / carne no nível de cozedura 2 durante aprox. 20 min, frutos de caroço no nível de cozedura 1 durante aprox. 5 min. e frutos de semente durante aprox. 10 min.

6. Para libertar o vapor deixar a panela arrefecer lentamente (método de evaporação 1), uma vez que nos outros métodos os sumo é comprimido para fora dos boiões de conserva.

### 7.7 Espremer

Na panela de pressão podem ser processadas pequenas quantidades de fruta para sumo.

1. Colocar 1/4 l de água na panela.
2. Colocar os frutos num acessório perfurado, colocar num acessório não perfurado e, se necessário adoçar.
3. Cozedura no nível de cozedura 1 - em função do tipo de fruta, cozinhar entre 10-20 minutos.
4. Despressurizar a panela sob água corrente (método de evaporação 4) e agitar antes de abrir.

## 8. Limpar, efetuar a manutenção e conservar a panela de pressão

### 8.1 Limpeza

Para a limpeza utilizar água quente e detergente convencional.

▸ Não utilizar detergentes arenosos, abrasivos, palha de aço ou os lados mais rígidos de esponjas.

1. Remover a pega do testo ⑪ conforme o *capítulo 5.1* e apenas limpar sob água corrente *(ver sequência da figura G)*.
2. Retirar o anel de vedação ㉑ da tampa ⑥ e lavar manualmente.
3. Amolecer resíduos de alimentos de ligeira aderência, ferver os de aderência intensa na panela de pressão com um pouco de água.
4. Em caso de sujidade ou obstrução, limpar as válvulas com um cotonete húmido.
   ▸ Não utilizar objetos afiados ou pontiagudos.
5. A panela, os acessórios e a base podem ser lavados na máquina.
   ▸ NO entanto, isto pode conduzir a alterações da cor das superfícies. A função não é afetada.
   ▸ Ainda assim, recomenda-se a limpeza manual.
6. Em caso de deposição de calcário, deixar ferver com água e vinagre.
7. Após a limpeza, secar bem a panela.

### 8.2 Conservação / Armazenamento

Conservar a panela de pressão limpa e seca em ambiente limpo, seco e protegido.

1. Remover o testo ⑥ conforme o *capítulo 5.1* .
2. Retirar o anel de vedação ㉑ do rebordo da panela e conservar em separado para o proteger.
3. Remover a apega do testo ⑪ conforme o *capítulo 5.1* e colocar na panela ① ou testo ⑥ .
4. Colocar o testo ⑥ ao contrário na panela ① .

### 8.3 Manutenção / Substituição das peças de desgaste

/ A pega lateral e a pega de haste só podem ser substituídas pelo comércio especializado/ assistência da WMF.

/ A válvula de segurança só pode ser substituída pelo comércio especializado/assistência da WMF, o mais tardar após 10 anos.

/ Verificar regularmente as peças de desgaste e, se necessário, substituir por peças originais.

/ Substituir de imediato o anel de vedação e a vedação dupla em caso de danos, endurecimento, descoloração ou assentamento incorreto por peças de substituição originais.

#### 8.3.1 Substituição do anel de vedação

1. Remover o testo ⑥ conforme o *capítulo 5.1.*
2. Rodar o testo ⑥ .
3. Retirar o anel de vedação ㉑ com defeito do rebordo da panela e eliminar.
4. Inserir o novo anel de vedação original ㉑ no rebordo da panela e com cuidado pressionar para baixo no rebordo.
   ▸ O anel de vedação ㉑ deve assentar completamente debaixo do rebordo curvado da panela.

**8.3.2 Substituição da vedação dupla**

1. Se necessário, remover o testo ⑥ conforme o *capítulo 5.1*.
2. Desmontar o testo *(ver sequência da figura G)*, para isso, rodar primeiro o testo ⑥ .
3. Segurar o testo ⑥ e pressionar o desbloqueio da pega ⑭ no sentido da extremidade da pega.
4. Remover a pega do testo ⑪ .
5. Retirar a vedação dupla ⑱ da pega do testo ⑪ e eliminar *(ver figura J)*.
6. Colocar a nova vedação dupla original ⑱ com cuidado.
   - ▸ A vedação dupla ⑱ não pode cobrir nenhuma outra válvula.
   - ▸ As setas na vedação dupla ⑱ e no fundo da pega devem apontar uma para a outra.
   - ▸ A vedação dupla ⑱ deve assentar sem folgas e de forma plana no fundo da pega.
   - ▸ A vedação dupla ⑱ deve encontrar-se debaixo do lábio de vedação ⑳ da pega, de modo que a saliência do lábio de vedação assente sobre o rebordo da vedação.

## 9. Eliminar avarias

/ Em caso de avarias basicamente retirar a panela de pressão da placa do fogão.

/ **Nunca usar força para abrir a panela de pressão!**

| Avarias | Causa | Eliminação |
|---|---|---|
| Demasiado tempo de cozedura ou o sinal de cozedura não sobe | Diâmetro da placa do fogão inadequado | Selecionar placa do fogão que se adequa ao diâmetro da panela |
| | Nível energético inadequado | Definir para o nível energético mais elevado |
| | a) O testo não está corretamente colocado.<br>b) Falta a vedação dupla.<br>c) Testo não montado corretamente | 1. Despressurizar completamente a panela e abrir conforme *o capítulo 6.6*.<br>2. Verificar o anel de vedação ㉑ / a vedação dupla ⑱ *(ver figura J)* quanto a assentamento correto.<br>3. Verificar o testo ⑥ quanto a assentamento / montagem correto/a.<br>4. Fechar a panela conforme *o capítulo 5.3*. |
| | A esfera na válvula de segurança / no sistema automático de fervura não está corretamente assente | 1. Despressurizar completamente a panela e abrir conforme *o capítulo 6.6*.<br>2. Remover a pega do testo ⑪ conforme o *capítulo 5.1*.<br>3. Verificar o assentamento da esfera metálica na válvula de segurança ⑦ e, se necessário, limpar a válvula.<br>4. Fechar a panela conforme *o capítulo 5.3*. |
| | Falta líquido | 1. Despressurizar completamente a panela e abrir conforme *o capítulo 6.6*.<br>2. Adicionar líquido (no mín.1/4 l).<br>3. Fechar a panela conforme *o capítulo 5.3*. |

| Avarias | Causa | Eliminação |
|---|---|---|
| Sai vapor pelo testo | Anel de vedação e / ou rebordo da panela não está limpo | 1. Despressurizar completamente a panela e abrir conforme *o capítulo 6.6*.<br>2. Limpar o anel de vedação ㉑ e o rebordo da panela.<br>3. Voltar a fechar a panela conforme *o capítulo 5.3*. |
| | O botão rotativo não está no nível de cozedura 1 ou 2 | Colocar o botão rotativo ⑫ no nível de cozedura 1 ou 2 |
| | Anel de vedação danificado ou duro (devido a desgaste) | Substituir o anel de vedação ㉑ por um anel de vedação original WMF |
| | A vedação dupla não está corretamente assente ou está danificada | Corrigir o assentamento da vedação dupla ⑱ ou substituir por uma peça de substituição original WMF. |
| Sai continuamente vapor da válvula de segurança / sistema automático de fervura (não se aplica à fase de fervura) | A esfera da válvula de segurança não está corretamente assente na válvula | 1. Despressurizar completamente a panela e abrir conforme *o capítulo 6.6*.<br>2. Remover a pega do testo ⑪ conforme o *capítulo 5.1*.<br>3. Verificar a válvula de segurança ⑦ ou o assentamento da esfera metálica no testo.<br>4. Voltar a fechar a panela conforme *o capítulo 5.3*. |
| Não é possível puxar o botão rotativo para trás e, dessa forma, abrir a panela de pressão | O sistema de abertura de segurança bloqueia | 1. Despressurizar completamente a panela e abrir conforme *o capítulo 6.6*.<br>2. Deslizar o botão rotativo ⑫ várias vezes para a frente e puxar para trás. |

## 10. Dicas e truques para a cozedura

/ Lubrificar ligeiramente com óleo alimentar ou gordura o anel de vedação para aumentar a fácil mobilidade na abertura e fecho.

/ O tempo de cozedura inicia assim que o anel prescrito for visível no sinal de cozedura.

/ Os tempos de cozedura indicados são valores de referência, selecionar preferencialmente tempos de cozedura menores, a qualquer momento podem ser aumentados.

/ Nos tempos de cozedura indicados para legumes obtém refeições ricas.

/ A temperatura de cozedura no primeiro anel é de 106° C (especialmente adequada a legumes e peixe), no 2.º Anel é de 115°C (especialmente adequada a carne).

Pode consultar receitas em www.wmf.com!

## 11. Tabela de tempos de cozedura

| Alimentos | Tempo | Indicações |
|---|---|---|
| **Porco e vitela**<br>Cozinhar no 1.º anel; quantidade de enchimento mínima 1/4 l de líquido; não é necessário qualquer acessório especial | | |
| Fatias de porco | 5 - 7 | - |
| "Goulash" de porco | 10 - 15 | - |
| Assado de porco | 20 - 25 | Tempo de cozedura em função do tamanho e da forma |
| Fatias de vitela | 5 - 7 | - |
| "Goulash" de vitela | 10 - 15 | - |
| Pernil de vitela à peça | 25 - 30 | - |
| Língua de vitela | 15 - 20 | Cobrir com água |
| Assado de vitela | 20 - 25 | Tempo de cozedura em função do tamanho e da forma |
| **Carne de vaca**<br>Cozinhar no 2.º anel; quantidade de enchimento mínima de 1/4 l de líquido; não é necessário qualquer acessório perfurado para língua de vaca | | |
| Bolo de carne | 10 - 15 | - |
| "Sauerbraten" | 30 - 35 | - |
| Língua de vaca | 45 - 60 | - |
| Fatias | 6 - 8 | - |
| de "goulash" | 15 - 20 | - |
| Rolos | 15 - 20 | - |
| Assado de vaca | 35 - 45 | Tempo de cozedura em função do tamanho e da forma |
| **Aves**<br>Cozinhar no 2.º anel; quantidade de enchimento mínima de 1/4 l de líquido; não é necessário qualquer acessório perfurado para galinha | | |
| Galinha | 20 -25 | no máx. 1/2 quantidade de enchimento |
| Coxinha de galinha | 6 -8 | - |
| Pernil de peru | 25 -30 | Em função da espessura dos pernis |
| "Ragout" de peru | 6 -10 | O peru é idêntico |
| Escalopes de peru | 2 -3 | - |
| **Caça**<br>Cozinhar no 2.º anel; quantidade de enchimento mínima de 1/4 l de líquido; não é necessário qualquer acessório especial | | |
| Coelho assado | 15 -20 | - |
| Lombo de coelho | 10 -12 | - |
| Veado assado | 25 -30 | - |
| "Goulash" de veado | 15 -20 | - |
| **Borrego**<br>Cozinhar no 2.º anel; quantidade de enchimento mínima de 1/4 l de líquido; não é necessário qualquer acessório especial | | |
| "Ragout" de borrego | 20 -25 | O carneiro tem tempos de cozedura mais longos |
| Borrego assado | 25 -30 | Tempo de cozedura em função do tamanho e da forma |

| Alimentos | Tempo | Indicações |
|---|---|---|
| **Peixe**<br>Cozinhar no 1.º anel; quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido; não é necessário um acessório para "Ragout" e "Goulash", de resto utilizar o acessório não perfurado | | |
| Filetes de peixe | 2 -3 | Cozinhado a vapor no próprio sumo |
| Peixe inteiro | 3 -4 | Cozinhado a vapor no próprio sumo |
| "Ragout" ou "Goulash" | 3- 4 | - |
| **Sopas**<br>Cozinhar no 2.º anel; no mín. 1/4 l de líquido até ao máx. de 1/2 conteúdo da panela; não é necessário qualquer acessório | | |
| Sopa de ervilhas, lentilhas | 12 - 15 | Leguminosas demolhadas |
| Caldo de carne | 25 - 30 | Válido para todos os tipos de carne |
| Sopa de legumes | 5 - 8 | - |
| Sopa de "goulash" | 10 - 15 | - |
| Sopa de galinha | 20 - 25 | Tempo de cozedura em função do tamanho |
| Sopa de batatas | 5 - 6 | - |
| Sopa de rabo de boi | 35 | - |
| **Legumes**<br>Cozinhar no 1.º anel; quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido; no caso do chucrute e da beterraba vermelha não é necessário qualquer acessório, em todas as outras refeições o acessório perfurado; a partir dos feijões cozinhar no 2.º anel | | |
| Beringelas, pepinos e tomates | 2 - 3 | Os legumes cozinhados a vapor não escoam tão rapidamente |
| Couve-flor, pimentos, alho francês | 3 - 5 | - |
| Ervilhas, aipo, couve-rábano | 4 - 6 | - |
| Funcho, cenouras, repolho | 5 - 8 | - |
| Feijões, couve verde, couve roxa | 7 - 10 | 2.º anel |
| Chucrute | 10 - 15 | 2.º anel |
| Beterraba vermelha | 15 - 25 | 2.º anel |
| Batatas cozidas | 6 - 8 | 2.º anel, as batatas cozidas rebentam, se o vapor for libertado rapidamente |
| Batas com casca | 6 - 10 | |
| **Leguminosas**<br>Cozinhar no 2.º anel; no mín. 1/4 l de líquido até ao máx. de 1/2 conteúdo da panela; para 1 parte de cereais 2 partes de água; cozinhar os cereais não demolhados por mais 20-30 min; cozinhar o pudim de arroz no 1.º anel | | |
| Ervilhas, feijões, lentilhas | 10 - 15 | Deixar as favas cozinhar por mais 10 mim |
| Trigo sarraceno, painço | 7 - 10 | Tempo de cozedura para cereais demolhados |
| Milho, arroz, espelta seca | 6 - 15 | Tempo de cozedura para cereais demolhados |
| Pudim de arroz | 20 - 25 | Cozinhar no 1.º anel |
| Arroz de grãos longos | 6 - 8 | - |
| Arroz marrom | 12 - 15 | - |
| Trigo, centeio | 10 - 15 | Tempo de cozedura para cereais demolhados |
| **Fruta**<br>Cozinhar no 1.º anel; quantidade de enchimento mínima de 1/4 l de líquido | | |
| Cerejas, ameixas | 2 - 5 | Recomenda-se acessório perfurado |
| Maçãs, peras | 2 - 5 | Recomenda-se acessório perfurado |

## Оглавление

1. Правильное использование скороварки
2. Важные указания по технике безопасности
3. Распаковка скороварки
4. Знакомство со скороваркой
5. Ввод скороварки в эксплуатацию
6. Управление скороваркой
7. Способы использования и готовки
8. Очистка, техобслуживание и хранение скороварки
9. Устранение неисправностей
10. Советы и хитрости готовки
11. Таблица времени готовки

## Мы рады,

что вы выбрали скороварку (пароварку) WMF, и желаем вам приятной работы с ней.
Чтобы она долго служила вам, прочтите, пожалуйста, следующие инструкции и правила техники безопасности.

# 1. Правильное использование скороварки

### 1.1 Предупреждающие знаки и знаки техники безопасности

В настоящем руководстве по эксплуатации важные указания выделены специальными знаками и сигнальными словами:

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** указывает на опасную ситуацию, которая может привести к серьезным травмам, например, к ожогу паром или горячими поверхностями.

**ОСТОРОЖНО** указывает на ситуацию, которая может привести к легким травмам.

**ВНИМАНИЕ** указывает на ситуацию, которая может привести к материальному ущербу.

УКАЗАНИЕ сообщает дополнительную информацию, необходимую для безопасного обращения со скороваркой.

RU

### 1.2 Дополнительная информация

**СОВЕТ** дает советы по эффективному использованию скороварки.

### 1.3 Значение знаков и символов

**1. Символы**


Следовать указаниям

**2. Знаки**

/ = перечень
▸ = пояснение, результат
⇨ = указание по использованию, указание по технике безопасности
• = подпункт
① = ссылка на элементы в иллюстрациях

### 1.4 Надлежащее использование

**Скороварка предназначена только...**

/ для использования на кухонных плитах, указанных в настоящем руководстве,

/ для варки и тушения продуктов (со вкладышами/подставкой или без них),

/ для консервирования продуктов в стеклянных банках в домашних объемах (с помощью перфорированного вкладыша),

/ для извлечения сока из фруктов в небольших количествах (с помощью вкладыша),

/ для стерилизации детских бутылочек, стеклянных банок и т. д. (с помощью перфорированного вкладыша).

**Скороварка не предназначена...**

/ для использования в горячей духовке и микроволновой печи,

/ для жарки продуктов во фритюре,

/ для стерилизации медицинских инструментов,

/ для нагрева на открытом огне и на кухонных плитах, не указанных в данном руководстве.

**Настоящее руководство по эксплуатации следует...**

/ беречь,

/ хранить поблизости от скороварки,

/ не выбрасывать,

/ передавать для прочтения другим пользователям.

## 2. Важные указания по технике безопасности

Бережно храните настоящее руководство по эксплуатации для последующего прочтения. Перед использованием скороварки внимательно прочтите руководство.

Пользоваться скороваркой можно только после прочтения и запоминания указаний по технике безопасности. Игнорирование этих указаний может привести к травмам и ожогам при пользовании скороваркой.

### 2.1 Общие указания

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**



ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СКОРОВАРКОЙ ТОЛЬКО ЛИЦАМ, ЗНАКОМЫМ С ПРАВИЛАМИ ОБРАЩЕНИЯ

Пользоваться скороваркой разрешайте только лицам, ознакомившимся с руководством по эксплуатации и прочитавшим указания по технике безопасности.

⇨ Не передавайте скороварку лицам, не знакомым с руководством по эксплуатации.

⇨ Не позволяйте детям играть со скороваркой и пользоваться ею.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**



НЕ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

Предохранительные устройства предотвращают возникновение опасных ситуаций. Они функционируют только в том случае, если в них не вносились изменения, а крышка и кастрюля подогнаны друг к другу.

⇨ Не вносите никаких изменений в конструкцию скороварки и ее предохранительных устройств.

⇨ Используйте крышку Fusiontec Perfect Premium / Excellence ⑥ только вместе с подходящей кастрюлей Fusiontec Perfect Premium / Excellence ① и наоборот. Не используйте другие крышки или кастрюли.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**



НЕ ПОДПУСКАТЬ К СКОРОВАРКЕ ДЕТЕЙ И ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ

Во время пользования скороваркой не позволяйте находиться рядом с ней детям и домашним животным, так как скороварка тяжелая, сильно нагревается и может выпускать пар.

**ОСТОРОЖНО**



ВОЗМОЖНОЕ НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Во избежание неправильного использования скороварки и связанной с этим опасности травм и ожогов **не**...

- ⇨ ставьте скороварку в горячую духовку и микроволновую печь,
- ⇨ жарьте в ней продукты во фритюре,
- ⇨ стерилизуйте в ней медицинские инструменты,
- ⇨ нагревайте ее на открытом огне и на кухонных плитах, не указанных в данном руководстве.

**ОСТОРОЖНО**



НЕ ДЕРЖАТЬ РУЧКИ КАСТРЮЛИ НАД ГОРЯЧИМИ ПОВЕРХНОСТЯМИ КУХОННОЙ ПЛИТЫ

Если ручки ②/③/⑪ находятся над горячими поверхностями плиты, они сильно нагреваются и могут причинить ожоги при их касании.

**ОСТОРОЖНО**



РЕГУЛЯРНО ПРОВЕРЯТЬ И ЗАМЕНЯТЬ БЫСТРОИЗНАШИВАЮЩИЕСЯ ЧАСТИ

При обнаружении выцветания, растрескивания, затвердевания или неправильной посадки быстроизнашивающихся частей (двойное уплотнение ⑱, уплотнительное кольцо ㉑), замените эти части оригинальными запчастями. Осуществлять замену не реже, чем раз в 2 года.

- ⇨ Уплотнительное кольцо ㉑ должно прилегать к краю крышки.
- ⇨ Меняйте уплотнительное кольцо ㉑ после прибл. 400 циклов готовки, но не реже чем раз в 2 года.
- ⇨ Используйте только оригинальные запчасти.

### 2.2 Первый ввод в эксплуатацию

Перед первым вводом в эксплуатацию скороварку необходимо прокипятить, налив только воду (учитывая указанные емкостные данные), в течение минимум 5 минут на второй ступени нагрева. Их необходимо также учитывать при любых испытаниях продукта.

### 2.3 Перед каждым использованием

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА ИЗ-ЗА ПОВРЕЖДЕННЫХ, ОТСУТСТВУЮЩИХ ИЛИ НЕПРАВИЛЬНО ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ЧАСТЕЙ

Перед каждыми применением скороварки убедитесь в том, что все ее части в наличии, находятся в хорошем состоянии и правильно установлены/закрыты. При отсутствующих, поврежденных, деформированных или неправильно установленных частях существует опасность ожогов горячими поверхностями или выходящим паром.

- ⇨ Убедитесь в том, что крышка ⑥ правильно собрана и установлена.
- ⇨ Установите на место отсутствующие части (например, двойное уплотнение ⑱, уплотнительное кольцо ㉑).
- ⇨ Обнаружив поврежденные, деформированные, выцветшие или разрушившиеся части, прекратите использование скороварки и обратитесь к дилеру или в сервисную службу WMF.
- ⇨ Если эти части работают не так, как описано в руководстве по эксплуатации, прекратите использование скороварки и обратитесь к дилеру или в сервисную службу WMF.
- ⇨ Убедитесь в том, что скороварка надежно закрыта.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА ИЗ-ЗА НЕРАБОТАЮЩИХ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫХ УСТРОЙСТВ

Перед каждым использованием скороварки проверьте ее предохранительные устройства на предмет работоспособности, повреждений и загрязнения. Иначе существует опасность ожога горячими поверхностями и выходящим паром.

⇨ Убедитесь в правильной посадке двойного уплотнения ⑱. Уплотнительное кольцо ㉑ должно прилегать к краю крышки.

⇨ Обнаружив поврежденные, деформированные, выцветшие или разрушившиеся части, прекратите использование скороварки и обратитесь к дилеру или в сервисную службу WMF.

⇨ Устраните засорения и загрязнения.

**ОСТОРОЖНО**



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА ИЗ-ЗА НЕДОСТАТОЧНОЙ ОЧИСТКИ

Во избежание неконтролируемого выброса пара перед каждым использованием скороварки проверьте предохранительные клапаны и устройства, а также указатель давления на предмет засорения и загрязнения. Выброс пара может привести к ожогам.

⇨ Проверьте и при необходимости очистите предохранительные устройства и указатель давления ⑯.

**ОСТОРОЖНО**



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА ИЗ-ЗА НЕПРАВИЛЬНО СОБРАННОЙ КРЫШКИ

Крышка должна быть собрана правильно. Ее сборку выполняйте согласно описанию.

⇨ Точно следуйте инструкциям.

⇨ Проверяйте правильность посадки.

### 2.4 Во время использования

**ОСТОРОЖНО**



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА ГОРЯЧИМ ПАРОМ

Если давления в скороварке не создается, но из нее выходит пар, существует опасность ожога рук и лица горячими поверхностями и выходящим паром.

⇨ Немедленно выключите плиту, дайте остыть кастрюле и проверьте ее.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**



ОПАСНОСТЬ ТРАВМ ИЗ-ЗА ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ

Во время готовки кастрюля находится под повышенным давлением. При сбросе этого давления можно получить тяжелые травмы и ожоги.

⇨ Всегда следите за тем, чтобы скороварка была надежно закрыта.

⇨ **Никогда не прикладывайте силу для открывания скороварки.** Скороварка легко открывается, когда в ней полностью отсутствует давление.

⇨ Скороварку, находящуюся под давлением, передвигайте с осторожностью.

⇨ **Никогда не оставляйте** нагретую скороварку **без присмотра**.

**ОСТОРОЖНО**



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА ВЫХОДЯЩИМ ПАРОМ

Во время готовки из крышки ⑥ время от времени выходит горячий пар.

⇨ Никогда не протягивайте руку в выходящий пар.

⇨ Не держите руки, голову и другие части тела в опасной области над крышкой ⑥ и боковым предохранительным шлицом ⑩ на краю крышки.

⇨ Никогда не оставляйте нагретую скороварку без присмотра.

⇨ Не подпускайте к скороварке детей и домашних животных.

**ОСТОРОЖНО**



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА ПРИ БЫСТРОМ ВЫПУСКЕ ПАРА

При быстром выпуске пара поворотной ручкой ⑫ или под текущей водой существует опасность ожога горячим паром или содержимым кастрюли.

⇨ Перед тем как открыть скороварку, **встряхните ее**.

⇨ Запрещается погружать скороварку в холодную воду.

⇨ Не держите руки, голову и другие части тела в опасной области над крышкой ⑥ и боковым предохранительным шлицем ⑩ на краю крышки.

**ОСТОРОЖНО**



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА ИЗ-ЗА ОБРАЗОВАНИЯ ПУЗЫРЬКОВ (ПЕРЕГРЕВА)

При открывании охлажденной скороварки ее горячее содержимое может внезапно брызнуть из-за образования пузырьков. Горячая жидкость может брызнуть при прокалывании мяса с кожей. Это может привести к ожогу или обвариванию.

⇨ **Перед каждым открыванием скороварки встряхните ее.**

⇨ Не прокалывайте вареное горячее мясо с кожей (например бычий язык), дайте ему остыть.

**ОСТОРОЖНО**



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА ВЫТЕКАЮЩИМ СОДЕРЖИМЫМ

При переполнении скороварки ее горячее содержимое может выйти через предохранительный клапан ⑦, регулятор давления ⑮ или боковой предохранительный шлиц ⑩, причинив ожоги.

⇨ Никогда не переполняйте скороварку.

⇨ Заполняйте скороварку максимум на **2/3** ее объема.

⇨ Если готовите набухающие, густые или **сильно пенящиеся блюда**, например, похлебки, семена бобовых, густые супы, бульоны, субпродукты или макаронные изделия, заполняйте скороварку не более чем на **1/2** ее объема.

⇨ Предварительно заварите продукты в открытой кастрюле, перемешайте их и при необходимости снимите пену.

⇨ При использовании вставок / перегородок соблюдайте уровень заполнения.

**ОСТОРОЖНО**



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА ГОРЯЧЕЙ КАСТРЮЛЕЙ ИЛИ КРЫШКОЙ

Во время готовки скороварка становится очень горячей. При готовке на газовых плитах открытым огнем могут нагреться также ручки. При их касании возможен ожог.

⇨ Никогда не касайтесь горячих наружных поверхностей скороварки.

⇨ Берите кастрюлю ① и крышку ⑥ только за пластмассовые ручки.

⇨ Используйте рукавицы или тряпку-прихватку.

⇨ Горячие вкладыши и подставки доставайте только используя вспомогательные средства, например, тряпку-прихватку.

⇨ Ставьте горячую скороварку только на жаростойкую подложку.

**ВНИМАНИЕ**



ПОВРЕЖДЕНИЕ ИЗ-ЗА ОТСУТСТВИЯ ИЛИ СЛИШКОМ МАЛОГО КОЛИЧЕСТВА ЖИДКОСТИ

**Никогда не нагревайте скороварку без жидкости. Никогда не оставляйте ее без присмотра на максимальном огне –** скороварка может перегреться и повредиться.

⇨ Используйте скороварку только с достаточным количеством жидкости (минимум ¼ литра воды, мясного сока, соуса и т. д.).

⇨ Готовя густые блюда, обеспечьте достаточное количество жидкости.

⇨ Если жидкости нет или ее слишком мало, немедленно выключите конфорку и не двигайте скороварку, пока она не остынет.

⇨ Никогда не оставляйте скороварку без присмотра.

### 2.5 Для очистки

**ОСТОРОЖНО**



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА ИЗ-ЗА ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИ ОЧИСТКЕ

Не используйте для очистки предохранительных устройств никакие щетки, чистящие средства и химикаты, иначе эти устройства повредятся и возникнет опасность ожога выходящим паром.

⇨ Соблюдайте указания по чистке и уходу.

⇨ После каждой чистки тщательно высушивайте все части.

### 2.6 Необходимые ремонты

**ОСТОРОЖНО**



ПОВРЕЖДЕНИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕНАДЛЕЖАЩЕГО РЕМОНТА И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НЕПРАВИЛЬНЫХ ЗАПЧАСТЕЙ

Ремонт скороварки поручайте только официальному дилеру, иначе возможно ее повреждение или неправильное функционирование предохранительных устройств, что, в свою очередь, чревато ожогами.

⇨ При необходимости ремонта обратитесь к официальному дилеру.

⇨ Ему же поручите заменить потрескавшиеся или неправильно сидящие ручки.

⇨ Используйте только оригинальные запчасти для скороварки.

### 2.7 О кухонных плитах

**ОСТОРОЖНО**



РАЗРЕШЕННЫЕ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДЛЯ СКОРОВАРКИ КУХОННЫЕ ПЛИТЫ И РАЗМЕРЫ ИХ КОНФОРОК

Скороварку можно нагревать на индукционной, стеклокерамической, газовой или электрической плите. Диаметр используемой конфорки или, соответственно, газового пламени не должен быть больше диаметра дна кастрюли.

⇨ При нагреве на газовой плите газовое пламя не должно выступать за пределы дна кастрюли.

⇨ Максимальная теплопередача и устойчивость скороварки на плите обеспечивается при совпадении диаметров конфорки и дна кастрюли.

⇨ Диаметр конфорки стеклокерамической или электрической плиты не должен превышать 190 мм.

⇨ Индукционная плита на высоких ступенях нагрева может начать гудеть. Это обусловлено техническими причинами и не говорит о неисправности самой плиты или скороварки.

### 2.8 Увеличение срока службы

**ВНИМАНИЕ**



ПОВРЕЖДЕНИЕ СКОРОВАРКИ

Для того чтобы скороварка отслужила вам положенное время...

⇨ Не стучите по ее краям кухонными принадлежностями.

⇨ Соль добавляйте только в очень горячую воду и сразу перемешивайте, чтобы она не разъедала дно кастрюли.

⇨ Не допускайте скопления грязи между дном кастрюли и конфоркой, иначе конфорка (например, стеклокерамическая) может поцарапаться.

## 3. Распаковка скороварки

1. Откройте упаковку и убедитесь в наличии всех частей скороварки:

/ Кастрюля ① с боковой ручкой ② и ручкой с прихватом ③

/ Крышка ⑥ со съемной ручкой ⑪

- Крышка с предохранительным клапаном ⑦ и удерживающим шлицом ⑰
- Сменное двойное уплотнение (серое) ⑱

/ Уплотнительное кольцо (серое) ㉑

/ Руководство по эксплуатации с заявлением о гарантии

⇨ Если что-либо из перечисленного отсутствует, обратитесь к авторизованному

дилеру WMF, сервисную службу WMF или непосредственно в компанию WMF.

/ Удалите все имеющиеся наклейки и бирки

2. Утилизируйте ненужный упаковочный материал согласно действующим предписаниям.
3. Внимательно прочтите руководство по эксплуатации и храните его в течение всего срока службы скороварки.
4. Обязательно сохраните заявление о гарантии, чтобы при необходимости воспользоваться правом на гарантийное обслуживание.

## 4. Знакомство со скороваркой

### 4.1 Обзор составных частей

① Кастрюля с нанесенной на внутреннюю поверхность мерной шкалой выполнена из материала Fusiontec *(см. рисунок B)*

② Боковая ручка

③ Ручка с прихватом

④ Метка ручки с прихватом

⑤ Предохранитель замка ручки с прихватом

⑥ Крышка

⑦ Предохранительный клапан

⑧ Держатель

⑨ Накладная метка крышки

⑩ Предохранительный шлиц

⑪ Съемная ручка крышки

⑫ Поворотная ручка

⑬ Предохранитель замка в ручке крышки

⑭ Устройство разблокирования ручки

⑮ Регулятор давления

⑯ Указатель давления

⑰ Удерживающий шлиц

⑱ Двойное уплотнение

⑲ Система безопасного открывания

⑳ Уплотнительная губка ручки крышки

㉑ Уплотнительное кольцо

㉒ Значок открывания

㉓ Зеленая метка

㉔ Метка ручки

### 4.2 Многоступенчатая предохранительная система

**Регулятор давления в крышке**

Если превышается заданное давление выбранной ступени готовки, регулятор давления ⑮ автоматически открывается и сбрасывает лишний пар. Таким образом, слишком большое давление сразу снижается.

**Предохранительный клапан**

Если регулятор давления ⑮ не срабатывает, избыточное давление немедленно сбрасывается через предохранительный клапан ⑦.

**Предохранительный шлиц на краю крышки**

Если все другие предохранительные устройства не срабатывают, например, из-за засорения остатками содержимого кастрюли, аварийный сброс давления осуществляется через предохранительный шлиц ⑩. Если давление становится слишком высоким, уплотнительное кольцо ㉑ так сильно давит наружу через предохранительный шлиц ⑩, что пар выходит и давление снижается.

**Указатель давления в ручке крышки**

Указатель давления ⑯ позволяет визуально контролировать процесс готовки. Он показывает текущее давление в кастрюле. Он имеет одно красное – или желтое кольцо, в случае Perfect Excellence (давление имеется) – и два зеленых (степень готовности 1 и 2) кольца.

**Система безопасного открывания**

Система безопасного открывания ⑲ не позволяет открывать скороварку, когда в ней имеется хотя бы остаточное давление. Открывание скороварки возможно только после полного сброса давления.

**Контролируемый выпуск пара поворотной ручкой**

С помощью поворотной ручки ⑫ можно

выпускать пар медленно или быстро.

**Предохранитель замка**

В ручке крышки ⑪ находится предохранитель замка ⑬, который препятствует открыванию скороварки во время готовки.

### 4.3 Все релевантные данные

**Производитель** WMF GmbH

**Тип** **Fusiontec**

Perfect Premium / Excellence

**Материал**

| | |
|---|---|
| Кастрюля/ дно кастрюли | материал Fusiontec |
| Крышка | Cromargan®: Высококачественная нержавеющая сталь 18/10 |
| Ручки | теплоизолирующая пластмасса |
| Уплотнения | силикон |

**Диаметр кастрюли**

| | |
|---|---|
| дно | 190 мм |
| внутри | 220 мм |

**Объем заполнения** **3,0/4,5/6,5 л**

**Длина**

| | |
|---|---|
| кастрюля с ручкой | 416 мм |
| кастрюля с крышкой | 468 мм |

**Ширина**

| | |
|---|---|
| кастрюля с крышкой | 250 мм |

**Высота**

A = кастрюля, B = кастрюля с крышкой, C = кастрюля с крышкой и ручкой

| Объем | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 3,0 л | 88 мм | 117 мм | 142 мм |
| 4,5 л | 128 мм | 157 мм | 182 мм |
| 6,5 л | 183 мм | 212 мм | 237 мм |

**Масса в порожнем состоянии**

| | |
|---|---|
| 3,0 л | 2,60 кг |
| 4,5 л | 4,00 кг |
| 6,5 л | 4,50 кг |

**Значение PS** 150 кПа

**Значения давления**

Первое зеленое кольцо, прибл. 106 °C, рабочее давление 25 кПа, регулируемое давление 40 кПа

Второе зеленое кольцо, прибл. 115 °C, рабочее давление 70 кПа, регулируемое давление 90 кПа

**Диаметр конфорки** макс. 190 мм

**Внутренние отметки высоты заполнения (в зависимости от общего объема)** 1/3, 1/2, 2/3

### 4.4 Кухонные плиты



### 4.5 Все принадлежности, запчасти и быстроизнашивающиеся части

**Принадлежности**

/ Вкладыши (арт. № 07 8940 6000 / 07 8941 6000 / 07 8943 6000 / 07 8942 6030)

/ Подставка (арт. № 07 8944 6100)

/ Стеклянная крышка (арт. № 07 9518 6389)

**Запчасти**

/ Ручка крышки ⑪ (арт. № 08 9580 6030)

/ Крышка ⑥ с ручкой ⑪ (арт. № 07 9580 6042)

**Быстроизнашивающиеся части (серого цвета)**

/ Двойное уплотнение ⑱ (арт. № 60 9614 9510)

/ Уплотнительное кольцо ㉑ (арт. № 60 6856 9990)

## 5. Ввод скороварки в эксплуатацию

### 5.1 Разборка скороварки

1. Снимите крышку *(см. ряд рисунков E, B).*

a) Поверните ручку ⑫ так, чтобы значок открывания ㉒ совпал с меткой ручки .

b) Вытяните поворотную ручку ⑫ полностью назад в направлении конца ручки.
   ▸ Зеленая метка ㉓ на ручке крышки ⑪ должна быть видна полностью.
c) Удерживайте левой рукой только ручку с прихватом ③ кастрюли ①.
d) Возьмите правой рукой ручку крышки ⑪ и поверните ее вправо так, чтобы крышку ⑥ можно было открыть.
   ▸ Метки крышки ⑨ и ручки с прихватом ④ должны находиться на одной линии.
e) Поднимите крышку ⑥ за ручку ⑪.

2. Разберите крышку ⑥ *(см. ряд рисунков G)*, для этого сначала переверните ее.
3. Осторожно вытащите уплотнительное кольцо ㉑ из края кастрюли и отложите его в сторону.
4. Удерживая крышку ⑥, нажмите устройство разблокирования ручки ⑭ в направлении конца ручки.
5. Отсоедините крышку ⑥ от ручки с прихватом.

### 5.2 Первая очистка скороварки

1. Разберите скороварку, как описано в *главе 5.1*.
2. Заполните кастрюлю ① водой на 2/3 *(см. внутренние отметки на рис. I)*, добавьте в воду 2–3 ложки столового уксуса.
3. Доведите воду с уксусом до кипения и дайте ей покипеть 5–10 минут в кастрюле ① без крышки ⑥.
4. Затем тщательно промойте все части вручную.
5. Хорошо высушите все части.

6.

### 5.3 Сборка скороварки

**ОСТОРОЖНО**



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА ИЗ-ЗА НЕПРАВИЛЬНО СОБРАННОЙ КРЫШКИ

Крышка должна быть собрана правильно. Ее сборку выполняйте согласно описанию.
⇨ Точно следуйте инструкциям.
⇨ Проверяйте правильность посадки.

#### 5.3.1 Соберите крышку

*(см. ряд рисунков H)*

1. Проверьте край крышки, ручку крышки, предохранительные устройства и уплотнительное кольцо на предмет засорения и загрязнения.
2. Поверните крышку ⑥ так, чтобы ее край смотрел вниз.
3. Переверните ручку ⑪ и придержите ее.
4. Зацепите удерживающий шлиц ⑰ в ручке крышки ⑪ за держатель ⑧ крышки ⑥.
5. Медленно опустите ручку ⑪.
6. Переверните крышку ⑥ с ручкой ⑪.
7. Выровняйте крышку ⑥ и ручку ⑪ так, чтобы двойное уплотнение ⑱ не выдавливалось и не повреждалось краями отверстий крышки.
8. Осторожно прижмите крышку ⑥ так, чтобы послышался щелчок при ее фиксации в устройстве разблокирования ручки ⑭. Проверьте фиксацию нажатием на красный ползунок.
9. Вложите уплотнительное кольцо ㉑ в край кастрюли и осторожно вдавите его под край.
   ▸ Уплотнительное кольцо ㉑ должно полностью находиться под изогнутым краем кастрюли.

#### 5.3.2 Наденьте крышку *(см. ряд рисунков F)*

1. Поставьте кастрюлю ① на прочное основание.
2. Установите крышку ⑥ на кастрюлю ① краем вниз.

- ▸ Накладная метка ⑨ на крышке и метка ручки с прихватом ④ должны совпадать, иначе крышка не наденется.
- ▸ Уплотнительное кольцо ㉑ должно быть вставлено в край крышки!

3. Удерживайте левой рукой ручку с прихватом ③ кастрюли ①.
4. Поверните правой рукой крышку ⑥ с ручкой ⑪ влево.
5. Когда обе ручки ③/⑪ окажутся точно друг против друга, полностью сдвиньте поворотную ручку ⑫ вперед.
   - ▸ Между ручкой ⑪ и поворотной ручкой ⑫ не должно быть видимого зазора.

## 6. Управление скороваркой

### 6.1 Проверка предохранительных устройств

1. Снимите крышку ⑥, как описано в *главе 5.1*.
2. Осторожно вытащите уплотнительное кольцо ㉑ из края кастрюли и отложите его в сторону.
3. Снимите ручку крышки ⑪, как описано в *главе 5.1*.
4. Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо ㉑ и внутренний край крышки чистые.
5. Убедитесь в том, что...
   / предохранительный шлиц ⑩ в крае крышки,
   / регулятор давления ⑮,
   / указатель давления ⑯,
   / устройство разблокирования ручки ⑭ и
   / предохранительный клапан ⑦

   чистые и не засоренные.
   - ▸ Размочите и счистите отложения, удалите засорения (см. *главу 8.1* «Очистка»).
6. Проверьте, виден ли на нижней стороне крышки шарик в предохранительном клапане ⑦.
   - ▸ При необходимости потрясите крышку ⑥, чтобы шарик стал виден.
   - ▸ В случае повреждения обратитесь к официальному дилеру или сервисную службу WMF для замены.
7. Проверьте подвижность регулятора давления ⑮, осторожно нажав его пальцем.
8. Убедитесь в том, что все уплотнения чистые, неповрежденные и сидят правильно *(см. ряд рисунков J)*.
   - ▸ Двойное уплотнение ⑱ не должно перекрывать другой клапан, две стрелки должны быть обращены друг к другу, а уплотнение должно прилегать к ручке ⑪ без зазора.
   - ▸ Кроме того, двойное уплотнение ⑱ должно находиться под уплотнительной губкой ⑳ ручки крышки ⑪.

### 6.2 Открывание крышки

Для открывания скороварки снимите крышку ⑥, как описано в *главе 5.1*.

### 6.3 Заполнение скороварки

**⚠ ВНИМАНИЕ**



ПОВРЕЖДЕНИЕ ИЗ-ЗА ОТСУТСТВИЯ ИЛИ СЛИШКОМ МАЛОГО КОЛИЧЕСТВА ЖИДКОСТИ

Опасность перегрева и повреждения

⇨ Никогда не нагревайте скороварку без жидкости. Никогда не оставляйте ее без присмотра на максимальном огне.

⇨ Нагревайте скороварку только с достаточным количеством жидкости (минимум 1/4 литра воды).

**ОСТОРОЖНО**



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА ВЫТЕКАЮЩИМ СОДЕРЖИМЫМ

Горячее содержимое скороварки может выйти через устройство регулирования давления, предохранительный клапан или боковой предохранительный шлиц и причинить ожоги.

⇨ Заполняйте скороварку максимум на 2/3 ее объема (см. внутренние отметки).

⇨ **Если готовите набухающие или сильно пенящиеся блюда**, например, похлебки, семена бобовых, густые супы, бульоны, субпродукты или макаронные изделия, заполняйте скороварку не более чем на 1/2 ее объема.

Уложите в кастрюлю продукты, залейте их достаточным количеством жидкости, при необходимости используйте вкладыши и подставку *(см. главу 7.2)*. Мясо при необходимости предварительно обжарьте в кастрюле *глава 7.1*.

### 6.4 Закрывание скороварки

1. При необходимости соберите крышку, как описано в *главе 5.3*.
2. Наденьте и закройте крышку, как описано в *главе 5.3*.

### 6.5 Приготовление блюд

В скороварке блюда готовятся под давлением. Благодаря давлению пара температура в кастрюле выше, чем при готовке обычным способом. Вследствие этого время готовки сокращается порой на 70 %, что заметно снижает расход энергии. Кроме того, за счет того что продукты готовятся на пару, в них больше сохраняются вкус, аромат и витамины.

**СОВЕТ** Для экономии энергии выключайте конфорку до истечения указанного времени готовки — в кастрюле останется достаточно тепла для завершения процесса.

УКАЗАНИЕ

ВАРЬИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ

**Время приготовления одного и того же блюда может быть разным** в зависимости от количества, формы и свойств продуктов.

#### 6.5.1 Ступень готовки 1

Щадящая ступень готовки для чувствительных блюд (овощи, рыба, компот)

На этой ступени блюда готовятся особенно бережно — так больше сохраняются питательные вещества и аромат. На ступени готовки 1 давление возрастает до первого зеленого кольца на указателе давления. Далее оно автоматически регулируется.

1. Убедитесь в том, что скороварка закрыта правильно.
2. Поставьте скороварку на плиту.
3. Выберите поворотной ручкой ⑫ ступень готовки 1, для этого поверните ручку ⑫ **влево** на **ступень 1** *(см. рисунок C)*.
4. Включите конфорку на **высокую** мощность.
   ▸ Скороварка нагреется.
   a) В начальной стадии готовки воздух будет выходить через предохранительный клапан ⑦, являющийся одновременно автоматическим регулятором закипания. Затем клапан закроется и давление в кастрюле начнет увеличиваться.
   b) Указатель давления ⑯ покажет рост давления. За этим ростом можно следить через вырез рядом с указателем давления и регулировать мощность конфорки.
   c) **Красное** кольцо (желтое кольцо в случае Perfect Excellence) на указателе давления сигнализирует, что кастрюля больше не может быть открыта.
5. Как только указатель давления ⑯ покажет первое зеленое кольцо, начнется отсчет времени готовки.
6. Следите за тем, чтобы положение кольца на указателе давления ⑯ оставалось неизменным.
7. При опускании указателя давления ⑯ ниже первого зеленого кольца увеличьте мощность конфорки.
   ▸ Это несколько продлит время готовки.
8. Если указатель давления ⑯ поднимется выше первого зеленого кольца из-за слишком большого давления пара, это давление будет сброшено регулятором давления ⑮ **с характерным звуком**.
   a) Снимите скороварку с конфорки.
   b) Дождитесь опускания указателя давления на первое зеленое кольцо.
   c) Снова установите скороварку на конфорку, включенную на ту же мощность.
9. По истечении времени готовки выключите конфорку и сбросьте давление в скороварке *(см. главу 6.6)*.
10. **После сброса давления встряхните скороварку и осторожно откройте ее.**

**6.5.2 Ступень готовки 2**

Ступень быстрого приготовления всех обычных блюд

При готовке на этой ступени экономится много времени и энергии. На ступени готовки 2 давление возрастает до второго зеленого кольца на указателе давления. Далее оно автоматически регулируется.

1. Убедитесь в том, что скороварка закрыта правильно.
2. Поставьте скороварку на плиту.

**⚠ ВНИМАНИЕ**



ПОВРЕЖДЕНИЕ ИЗ-ЗА ОТСУТСТВИЯ ИЛИ СЛИШКОМ МАЛОГО КОЛИЧЕСТВА ЖИДКОСТИ

Опасность перегрева и повреждения

⇨ Никогда не нагревайте скороварку без жидкости. Никогда не оставляйте ее без присмотра на максимальном огне.

⇨ Нагревайте скороварку только с достаточным количеством жидкости (минимум 1/4 литра воды).

3. Выберите поворотной ручкой ⑫ ступень готовки 2, для этого поверните ручку **вправо** на **ступень 2** *(см. рисунок C)*.
4. Включите конфорку на максимальную мощность.
   ▸ Скороварка нагреется.
   a) В начальной стадии готовки воздух будет выходить через предохранительный клапан ⑦, являющийся одновременно автоматическим регулятором закипания. Затем клапан закроется с характерным звуком и давление в кастрюле начнет увеличиваться.
   b) Указатель давления ⑯ покажет рост давления. За этим ростом можно следить через вырез рядом с указателем давления и регулировать мощность конфорки.
   c) Красное кольцо (желтое кольцо в случае Perfect Excellence) на указателе давления сигнализирует, что кастрюля больше не может быть открыта.
   ▸ Как только указатель давления ⑯ покажет второе зеленое кольцо, начнется отсчет времени готовки.
5. Следите за тем, чтобы положение кольца на указателе давления ⑯ оставалось неизменным.
6. При опускании указателя давления ⑯ ниже второго зеленого кольца увеличьте мощность конфорки.
   ▸ Это несколько продлит время готовки.
7. Если указатель давления ⑯ поднимется выше второго зеленого кольца из-за слишком большого давления пара, это давление будет сброшено регулятором давления ⑮ **с характерным звуком**.
   a) Снимите скороварку с конфорки.
   b) Дождитесь опускания указателя давления на второе зеленое кольцо.
   c) Снова установите скороварку на конфорку, включенную на ту же мощность.
8. По истечении времени готовки выключите конфорку и сбросьте давление в скороварке, как описано в *(главе 6.6)*.
9. **После сброса давления встряхните скороварку и осторожно откройте ее.**

## 6.6 Сброс давления и охлаждение

**Метод 1 — использование остаточного тепла**

УКАЗАНИЕ

ВЫПУСК ПАРА ИЗ КАСТРЮЛИ

При пенящихся или набухающих блюдах (например, бобовые, мясной бульон, зерна злаковых) не сбрасывайте давление методами 2, 3 и 4. При таком сбросе давления, например, картофель в мундире может полопаться.

1. Снимите скороварку с конфорки.
   ▸ Спустя короткое время указатель давления покажет снижение давления.
2. Когда указатель давления ⑯ полностью скроется в ручке крышки, поверните ручку ⑫ так, чтобы значок открывания ㉒ совпал с меткой ручки ㉔ *(см. рисунок A)*.
3. Вытяните поворотную ручку ⑫ назад в

направлении конца ручки.

- ▸ Из кастрюли выйдет остающийся в ней пар.

4. Когда пар перестанет выходить, **встряхните** и откройте кастрюлю.

**Метод 2 — медленный выпуск пара (автоматический режим выпуска пара,** *см. рисунок A*)

1. Поверните ручку ⑫ так, чтобы значок открывания ㉒ совпал с меткой ручки ㉔.
   - ▸ Пар начнет медленно выходить.
2. Когда указатель давления полностью скроется в ручке крышки, **встряхните** и откройте кастрюлю.

**Метод 3 — быстрый выпуск пара (***см. рисунок A*)

**ОСТОРОЖНО**



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА ПРИ БЫСТРОМ ВЫПУСКЕ ПАРА

При быстром выпуске пара поворотной ручкой ⑫ или под текущей водой существует опасность ожога горячим паром или содержимым кастрюли.

⇨ Перед тем как открыть скороварку, **встряхните** ее.

⇨ Не держите руки, голову и другие части тела в опасной области над крышкой ⑥ и боковым предохранительным шлицом ⑩ на краю крышки.

1. Поверните ручку ⑫ так, чтобы значок открывания ㉒ совпал с меткой ручки ㉔.
2. Вытяните поворотную ручку ⑫ назад в направлении конца ручки.
   - ▸ Пар начнет быстро выходить.
3. Когда указатель давления ⑯ полностью скроется в ручке крышки ⑪, **встряхните** и откройте кастрюлю.

**Метод 4 — без выхода пара**

1. Поставьте скороварку в кухонную раковину и полейте крышку холодной водой.
2. Когда указатель давления ⑯ полностью скроется в ручке крышки ⑪, **встряхните** и откройте кастрюлю.

### 6.7 Открывание после готовки *(см. ряд рисунков E)*

1. Сбросьте давление, как описано в *главе 6.6.*
   - ▸ Перед открыванием давление должно быть сброшено.
2. Поверните ручку ⑫ так, чтобы значок открывания ㉒ совпал с меткой ручки ㉔.
3. Вытяните поворотную ручку ⑫ полностью назад в направлении конца ручки.
   - ▸ Зеленая метка ㉓ на ручке крышки ⑪ должна быть видна полностью.
4. **Встряхните** кастрюлю.
5. Удерживайте левой рукой ручку с прихватом ③ кастрюли ①.
6. Возьмите правой рукой ручку крышки ⑪ и поверните ее вправо так, чтобы крышка ⑥ разблокировалась.
   - ▸ Метки крышки ⑨ и ручки с прихватом ④ должны совпадать.
7. Для открывания слегка отклоните ручку крышки ⑪ с крышкой ⑥ вниз так, чтобы остающийся пар устремился вперед.
8. Снимите крышку ⑥.

## 7. Способы использования и готовки

### 7.1 Готовка с подставкой и вкладышами

В зависимости от высоты скороварки в ней можно готовить несколько блюд одновременно. При этом отдельные продукты укладываются отдельно друг от друга стопкой во вкладышах. Например, если на дне кастрюли готовится мясо, то на дно ставится подставка, чтобы первый вкладыш оказался над мясом.

УКАЗАНИЕ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Вкладыши и подставки дилеры и сервисная служба WMF продают в качестве принадлежностей.

Для овощей используются неперфорированные вкладыши, для картофеля — перфорированные.

Сначала в кастрюлю без всякого вкладыша укладываются продукты с самым большим временем готовки.

1. Для одновременного приготовления нескольких блюд с разным временем готовки скороварку придется иногда открывать. При этом из нее будет выходить пар, поэтому в кастрюлю нужно сразу залить немного больше жидкости, чем требуется, и в случае необходимости добавлять жидкость.

**Примеры**

/ Жаркое (20 минут) — дно кастрюли

/ Картофель (8 минут) — перфорированный вкладыш

/ Овощи (8 минут) — неперфорированный вкладыш

2. Сначала в течении 12 минут готовьте жаркое.
3. Откройте кастрюлю, как описано в *главе 5.1*.
4. Уложите картофель в перфорированный вкладыш, установленный на подставке поверх жаркого. Над ним поставьте неперфорированный вкладыш с овощами.
5. Закройте кастрюлю, как описано в *главе 5.3* и продолжите готовку в течении 8 минут.

**СОВЕТ** Если время готовки продуктов различается несущественно, можно установить в кастрюлю сразу все вкладыши.

### 7.2 Жаркое

Перед готовкой можно обжарить продукты (например, лук, кусочки мяса и т. д.) в скороварке, как в обычной кастрюле.

1. Снимите крышку ⑥, как описано в *главе 5.1*, и обжарьте продукты.
2. Для доведения до готовности...
   a) разрыхлите обжаренные продукты,
   b) добавьте в кастрюлю необходимое количество воды (минимум 1/4 литра),
   c) при необходимости добавьте другие продукты (во вкладышах или без них).
3. Наденьте и закройте крышку, как описано в *главе 5.3*.
4. Выберите ступень готовки поворотной ручкой ⑫, как описано в *главе 6.5*.

### 7.3 Использование быстрозамороженных продуктов

1. Налейте в кастрюлю минимальное количество жидкости (1/4 литра воды)
2. Уложите туда быстрозамороженные продукты, не размораживая их
3. Мясо для обжаривания разморозьте
4. Овощи сразу выложите из упаковки в неперфорированный вкладыш
   ▸ Увеличьте время готовки.

### 7.4 Приготовление бобовых и злаковых

Для готовки зерен бобовых и злаковых их не надо замачивать.

▸ Увеличьте время готовки, но только прибл. наполовину.

▸ Заполните кастрюлю не более чем наполовину.

1. Налейте в кастрюлю минимум 1/4 литра жидкости, плюс дополнительно по 2 части жидкости на 1 часть зерна.
2. Незадолго до истечения времени готовки выключите конфорку и используйте ее остаточное тепло для домачивания зерен.

### 7.5 Стерилизация

1. В скороварке можно стерилизовать детские бутылочки, стеклянные банки для консервирования и т. д. Для этого их нужно установить в перфорированный вкладыш горлышком вниз.
2. Добавьте 1/4 литра воды.
3. Выполните стерилизацию в течении 20 минут на ступени готовки 2.
4. Медленно остудите банки (метод 1 выпуска пара).

### 7.6 Консервирование

1. Подготовьте продукты как обычно и уложите их в стеклянные банки.

2. Налейте в кастрюлю 1/4 литра воды.
3. Поставьте банки в перфорированный вкладыш.
4. Банки объемом 1 литр можно обрабатывать в скороварках 6,5 и 8,5 литров, для меньших банок можно использовать скороварку 4,5 литра.
5. Банки с овощами и мясом обрабатывайте на ступени готовки 2 в течении 20 минут, косточковые плоды — на ступени 1 в течении 5 минут, а семечковые плоды — на ступени 1 в течении 10 минут.
6. Для выпуска пара дайте кастрюле остыть методом 1, так как при других методах из банок выдавится сок.

### 7.7 Извлечение сока

В скороварке можно перерабатывать в сок небольшие количества фруктов.

1. Налейте в кастрюлю 1/4 литра воды.
2. Уложите плоды в перфорированный вкладыш, поставьте этот вкладыш на неперфорированный вкладыш и при необходимости посыпьте плоды сахаром.
3. Обработайте фрукты на ступени готовки 1 в течении 10–20 минут, в зависимости от сорта.
4. Сбросьте давление в кастрюле под струей воды (метод 4) и перед отрыванием встряхните скороварку.

## 8. Очистка, техобслуживание и хранение скороварки

### 8.1 Очистка

Для очистки используйте горячую воду и обычные моющие средства.

- ▸ Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, песком, проволочными губками и жесткой стороной обычных губок.

1. Снимите ручку крышки ⑪, как описано в *главе 5.1*, и промойте ее проточной водой *(см. ряд рисунков G)*.
2. Извлеките уплотнительное кольцо ㉑ из крышки ⑥ и промойте его вручную.
3. Слега приставшие остатки пищи размочите, сильно приставшие остатки прокипятите, налив в кастрюлю немного воды.
4. Загрязненные и засоренные клапаны очистите мягкими ватными палочками.
   - ▸ Не используйте для этого никакие острые предметы.
5. Кастрюлю, вкладыши и подставку можно промыть в моечной машине.
   - ▸ Однако из-за этого может измениться цвет их поверхностей. Такое изменение не ухудшает работу этих частей.
   - ▸ Все же мы рекомендуем ручную мойку.
6. При известковых отложениях нагрейте в кастрюле до кипения воду с уксусом.
7. После очистки тщательно высушите все части.

### 8.2 Хранение

Очищенную и высушенную скороварку храните в чистом, сухом и защищенном месте.

1. Снимите крышку ⑥, как описано в *главе 5.1*.
2. Извлеките уплотнительное кольцо ㉑ из края кастрюли и положите его отдельно для лучшей сохранности.
3. Снимите ручку крышки ⑪, как описано в *главе 5.1*, и положите ее в кастрюлю ① или крышку ⑥.
4. Положите крышку ⑥ на кастрюлю ① в перевернутом положении.

### 8.3 Техобслуживание и замена быстроизнашивающихся частей

/ Менять боковую ручку и ручку с прихватом разрешается только официальному дилеру или сервисной службе WMF.

/ Менять предохранительный клапан разрешается только официальному дилеру или сервисной службе WMF не позднее, чем через 10 лет.

/ Регулярно проверяйте быстроизнашивающиеся части, при необходимости заменяйте их

оригинальными запчастями.

/ Поврежденное, затвердевшее, выцветшее или неправильно сидящее уплотнительное кольцо и двойное уплотнение немедленно замените оригинальной запчастью.

**8.3.1 Замена уплотнительного кольца**

1. Снимите крышку ⑥, как описано в *главе 5.1*.
2. Переверните крышку ⑥.
3. Извлеките дефектное уплотнительное кольцо ㉑ из края кастрюли и утилизируйте его.
4. Вложите новое оригинальное уплотнительное кольцо ㉑ в край кастрюли и осторожно вдавите его под край.
   - ▸ Уплотнительное кольцо ㉑ должно полностью находиться под изогнутым краем кастрюли.

**8.3.2 Замена двойного уплотнения**

1. Снимите крышку ⑥ с кастрюли, как описано в *главе 5.1*.
2. Разберите крышку ⑥ *(см. ряд рисунков G)*, для этого переверните ее.
3. Удерживая крышку ⑥, нажмите устройство разблокирования ручки ⑭ в направлении конца ручки.
4. Снимите ручку крышки ⑪.
5. Стяните двойное уплотнение ⑱ с ручки крышки ⑪ и утилизируйте его *(см. рисунок J)*.
6. Осторожно наденьте новое, оригинальное двойное уплотнение ⑱.
   - ▸ Двойное уплотнение ⑱ не должно перекрывать другой клапан.
   - ▸ Стрелки на двойном уплотнении ⑱ и на дне ручки должны быть обращены друг к другу.
   - ▸ Двойное уплотнение ⑱ должно прилегать к дну ручки ровно и без зазора.
   - ▸ Двойное уплотнение ⑱ должно находиться под уплотнительной губкой ⑳ ручки так, чтобы выпуклость уплотнительной губки располагалась над краем уплотнения.

## 9. Устранение неисправностей

/ Для устранения неисправности обязательно снимите скороварку с конфорки.

/ **Никогда не прикладывайте силу для открывания скороварки!**

| Неисправность | Причина | Устранение |
|---|---|---|
| Слишком продолжительное время закипания или не выходит сигнал закипания | Неподходящий диаметр конфорки | Выберите конфорку, подходящую к диаметру кастрюли |
| | Неподходящая мощность конфорки | Увеличьте мощность конфорки |
| | a) Неправильно надета крышка.<br>b) Отсутствует двойное уплотнение.<br>c) Неправильно собрана крышка | 1. Полностью сбросьте давление в кастрюле, как описано в *главе 6.6*, и откройте скороварку.<br>2. Проверьте правильность посадки уплотнительного кольца ㉑ и двойного уплотнения ⑱ *(см. рисунок J)*.<br>3. Проверьте правильность сборки и посадки крышки ⑥.<br>4. Закройте кастрюлю, как описано в *главе 5.3*. |
| | Неправильная посадка шарика в предохранительном клапане / автоматическом регуляторе закипания | 1. Полностью сбросьте давление в кастрюле, как описано в *главе 6.6*, и откройте скороварку.<br>2. Снимите крышку ⑪, как описано в *главе 5.1*.<br>3. Проверьте посадку металлического шарика в предохранительном клапане ⑦, при необходимости очистите шарик.<br>4. Закройте кастрюлю, как описано в *главе 5.3*. |
| | Отсутствует жидкость | 1. Полностью сбросьте давление в кастрюле, как описано в *главе 6.6*, и откройте скороварку.<br>2. Налейте в кастрюлю минимум 1/4 литра жидкости.<br>3. Закройте кастрюлю, как описано в *главе 5.3*. |
| Пар выходит из крышки | Загрязнение уплотнительного кольца и/ или края кастрюли | 1. Полностью сбросьте давление в кастрюле, как описано в *главе 6.6*, и откройте скороварку.<br>2. Очистите уплотнительное кольцо ㉑ и край кастрюли.<br>3. Снова закройте кастрюлю, как описано в *главе 5.3*. |
| | Поворотная ручка не находится в положении ступени готовки 1 или 2 | Установите поворотную ручку ⑫ в положение ступени готовки 1 или 2 |
| | Уплотнительное кольцо повреждено или жесткое из-за износа | Замените уплотнительное кольцо ㉑ оригинальным уплотнительным кольцом WMF |
| | Повреждение или неправильная посадка двойного уплотнения | Исправьте посадку двойного уплотнения ⑱ или замените уплотнение оригинальной запчастью WMF. |

| Неисправность | Причина | Устранение |
|---|---|---|
| Из предохранительного клапана / автоматического регулятора закипания постоянно выходит пар (не относится к фазе закипания) | Неправильная посадка шарика в предохранительном клапане | 1. Полностью сбросьте давление в кастрюле, как описано в *главе 6.6*, и откройте скороварку.<br>2. Снимите крышку ⑪, как описано в *главе 5.1*.<br>3. Проверьте предохранительный клапан ⑦ и посадку металлического шарика в крышке.<br>4. Снова закройте кастрюлю, как описано в *главе 5.3*. |
| Невозможно оттянуть поворотную ручку назад, чтобы открыть скороварку | Блокирована система безопасного открывания | 1. Полностью сбросьте давление в кастрюле, как описано в *главе 6.6*, и откройте скороварку.<br>2. Подвигайте поворотную ручку ⑫ вперед/назад несколько раз. |

## 10. Советы и хитрости готовки

/ Слегка смазать уплотнительное кольцо пищевым маслом или консистентной смазкой для облегчения процесса открывания и закрывания.

/ Отсчет времени готовки начинается с того момента, как становится видимым указанное в рецепте кольцо сигнала закипания.

/ Указанные в рецептах значения времени готовки являются ориентировочными. Лучше выбирать время покороче – при необходимости всегда можно дополнительно проварить блюдо.

/ При соблюдении указанного времени готовки овощей, они остаются упругими, а не разваренными до мягкости.

/ Температура готовки при первом кольце составляет 106 °C (она особенно подходит для овощей и рыбы), при втором кольце – 115 °C (особенно подходит для мяса).

Рецепты можно найти на сайте www.wmf.com!

## 11. Таблица времени готовки

| Продукт | Время | Указания |
|---|---|---|
| **Свинина и телятина**<br>Готовить при первом кольце; минимальное количество жидкости 1/4 литра; специальный вкладыш не требуется | | |
| бефстроганов из свинины | 5–7 | - |
| гуляш из свинины | 10–15 | - |
| жаркое из свинины | 20–25 | Время готовки зависит от величины и формы кусочков |
| бефстроганов из телятины | 5–7 | - |
| гуляш из телятины | 10–15 | - |
| телячья рулька куском | 25–30 | - |
| телячий язык | 15–20 | Покрыть водой |
| жаркое из телятины | 20–25 | Время готовки зависит от величины и формы кусочков |
| **Говядина**<br>Готовить при втором кольце; минимальное количество жидкости 1/4 литра; для говяжьего языка требуется перфорированный вкладыш | | |
| мясной | 10–15 | - |
| рулетжаркое | 30–35 | - |
| из маринованного | 45–60 | - |
| мясаговяжий язык | 6–8 | - |
| бефстроганов | 15–20 | - |
| гуляшрулетикижаркое | 15–20 | - |
| из говядины | 35–45 | Время готовки зависит от величины и формы кусочков |
| **Птица**<br>Готовить при втором кольце; минимальное количество жидкости 1/4 литра; для суповой курицы требуется перфорированный вкладыш | | |
| суповая курицакусочки | 20–25 | Заполнить макс. на 1/2 объема |
| курицы | 6–8 | - |
| ножки индейки | 25–30 | В зависимости от толщины ножек |
| рагу из индейки | 6–10 | Индейка аналогично |
| шницель из индейки | 2–3 | - |
| **Дичь**<br>Готовить при втором кольце; минимальное количество жидкости 1/4 литра; специальный вкладыш не требуется | | |
| жаркое из зайчатины | 15–20 | - |
| спинка зайца | 10–12 | - |
| жаркое из оленины | 25–30 | - |
| гуляш из оленины | 15–20 | - |
| **Ягненок**<br>Готовить при втором кольце; минимальное количество жидкости 1/4 литра; специальный вкладыш не требуется | | |
| рагу из ягненка | 20–25 | Баранина готовится дольше |
| жаркое из ягненка | 25–30 | Время готовки зависит от величины и формы кусочков |

| Продукт | Время | Указания |
|---|---|---|
| **Рыба**<br>Готовить при первом кольце; минимальное количество жидкости 1/4 литра; для рагу и гуляша вкладыш не требуется, для остальных блюд использовать неперфорированный вкладыш | | |
| рыбное филе | 2–3 | Потушено в собственном соку |
| рыба целиком | 3–4 | Потушено в собственном соку |
| рагу или гуляш | 3–4 | - |
| **Супы**<br>Готовить при втором кольце; количество жидкости от 1/4 литра до 1/2 объема кастрюли; вкладыш не требуется | | |
| суп из гороха или чечевицы | 12–15 | Замоченные бобовые |
| мясной бульон | 25–30 | Действительно для всех видов мяса |
| овощной суп | 5–8 | - |
| суп-гуляш | 10–15 | - |
| суп из курицы | 20–25 | Время готовки зависит от размера |
| картофельный суп | 5–6 | - |
| суп из бычьих хвостов | 35 | - |
| **Овощи**<br>Готовить при первом кольце; минимальное количество жидкости 1/4 литра; для квашеной капусты и свеклы вкладыш не требуется, для остальных блюд использовать перфорированный вкладыш; начиная с бобов готовить при втором кольце | | |
| баклажаны, огурцы и помидоры | 2–3 | При готовке на пару овощи не выщелачиваются так быстро |
| цветная капуста, красный перец, лук-порей | 3–5 | - |
| горох, сельдерей, кольраби | 4–6 | - |
| фенхель, морковь-каротель, савойская капуста | 5–8 | - |
| бобы, грюнколь, краснокочанная капуста | 7–10 | Второе кольцо |
| квашеная капуста | 10–15 | Второе кольцо |
| столовая свекла | 15–25 | Второе кольцо |
| отварной картофель | 6–8 | Второе кольцо, при быстром выпуске пара |
| картофель в мундире | 6–10 | картофель в мундире трескается |
| **Бобовые**<br>Готовить при втором кольце; количество жидкости от 1/4 литра до 1/2 объема кастрюли; на 1 часть овощей добавлять 2 части воды; не замоченные зерна готовить на 20–30 минут дольше; молочную рисовую кашу готовить при первом кольце | | |
| горох, бобы, чечевица | 10–15 | Крупные бобы готовить на 10 минут дольше |
| гречка, пшено | 7–10 | Время готовки для замоченных зерен |
| кукуруза, рис, крупа из полбы | 6–15 | Время готовки для замоченных зерен |
| молочная рисовая каша | 20–25 | Готовить при первом кольце |
| длиннозерный рис | 6–8 | - |
| цельнозерный рис | 12–15 | - |
| пшеница, рожь | 10–15 | Время готовки для замоченных зерен |
| **Фрукты**<br>Готовить при первом кольце; минимальное количество жидкости 1/4 литра | | |
| вишня, слива | 2–5 | Рекомендуется использовать перфорированный вкладыш |
| яблоки, груши | 2–5 | Рекомендуется использовать перфорированный вкладыш |

## Innehållsförteckning

1. Använda tryckkokaren på rätt sätt
2. Alla viktiga säkerhetsanvisningar
3. Packa upp tryckkokaren
4. Lär känna och förstå din tryckkokare
5. Ta tryckkokaren i drift
6. Använda tryckkokaren
7. Användnings- och tillagningssätt
8. Göra rent, sköta och förvara tryckkokaren
9. Åtgärda fel
10. Tips och tricks för tillagning
11. Koktidtabell

## Tack,

för att du har köpt en tryckkokare (ångtryckkokare) från WMF. Vi hoppas att du får mycket glädje av den.
För att du ska kunna använda den länge är det viktigt att du läser och följer säkerhetsanvisningarna och instruktionerna i den här bruksanvisningen.

# 1. Använda tryckkokaren på rätt sätt

### 1.1 Säkerhets- och varningssymboler

I den här bruksanvisningen har vi markerat viktiga anvisningar med bilder, symboler och varningsmeddelanden:

**VARNING** visar på en farlig situation, som kan leda till allvarliga skador (t.ex. brännskador av ånga eller heta ytor).

**FÖRSIKTIGT** visar på en potentiellt farlig situation, som kan leda till måttliga eller mindre skador.

**SE UPP** visar på en situation som kan leda till sakskador.

OBS ger mer information om hur man handskas med tryckkokaren på ett säkert sätt.

### 1.2 Ytterligare information

**TIPS** ger användbara tips för hur man använder tryckkokaren på ett effektivt sätt.

### 1.3 Tecken- och symbolförklaring

**1. Symbol**

 Beakta och följ instruktionerna

**2. Tecken**

/ = uppräkning
► = förklaring, resultat
⇨ = hanteringsinstruktion, säkerhetsanvisning
• = underpunkt
① = hänvisning till en detalj i teckningen

### 1.4 Avsedd användning

**Tryckkokaren är uteslutande avsedd...**

/ för de sorters spishällar som anges i denna bruksanvisning,

/ för att koka eller brässera livsmedel (utan och med insatser / stativ)

/ för att koka in normala mängder konserver i glas (med perforerad insats),

/ för att safta ur mindre mängder frukt (med insats),

/ för att sterilisera nappflaskor, konservglas etc. (med perforerad insats).

**Tryckkokaren är inte avsedd...**

/ att användas i en varm ugn eller i mikrovågsugn,

/ att användas för att fritera livsmedel i olja,

/ att användas för medicinsk sterilisering,

/ för andra spishällar än de angivna, eller för öppen eld.

**Denna bruksanvisning...**

/ ska behandlas varsamt,

/ förvaras i närheten av tryckkokaren,

/ får inte kastas,

/ måste ges vidare till andra användare, som måste läsa den innan de använder tryckkokaren.

## 2. Alla viktiga säkerhetsanvisningar

Förvara denna bruksanvisning på en plats där du lätt kommer åt den för senare bruk. Läs alla instruktioner noga innan du börjar använda tryckkokaren.

Du får bara använda tryckkokaren om du har läst och till fullo förstått säkerhetsanvisningarna. Att inte följa instruktionerna och anvisningarna kan leda till att du skadar och bränner dig när du använder tryckkokaren.

### 2.1 Allmänna instruktioner

**VARNING**



FÅR BARA ANVÄNDAS AV PERSONER SOM VET HUR DEN SKA HANTERAS

Tryckkokaren får bara användas av personer som har läst och förstått bruksanvisningen och som har läst säkerhetsanvisningarna.

⇨ Ge inte tryckkokaren till personer som inte har läst bruksanvisningen eller säkerhetsanvisningarna.

⇨ Barn får inte leka med eller använda tryckkokaren.

**VARNING**



ÄNDRA INTE SNABBKOKAREN / SÄKERHETSANORDNINGEN

Säkerhetsanordningarna förhindrar att farliga situationer uppstår. De fungerar bara om de inte ändras och om grytan och locket passar.

⇨ Tryckkokaren och dess säkerhetsanordningar får inte ändras eller manipuleras.

⇨ Använd bara locket Fusiontec Perfect Premium/Excellence ⑥ tillsammans med en passande Fusiontec Perfect Premium/Excellence gryta ① och tvärtom. Använd inga andra lock eller grytor.

**VARNING**



FÖRVARAS OÅTKOMLIGT FÖR BARN OCH HUSDJUR

Låt inte barn eller husdjur vara i närheten när du använder tryckkokaren, eftersom den är tung, blir mycket varm och kan släppa ut ånga.

**FÖRSIKTIGT**



OAVSIKTLIG FELAKTIG ANVÄNDNING

För att undvika felaktig användning och

skador eller brännskador till följd av detta, får tryckkokaren **inte**...

⇨ användas i en varm ugn eller i mikrovågsugn,

⇨ användas för att fritera livsmedel i olja,

⇨ användas för medicinsk sterilisering,

⇨ användas på andra spishällar än de angivna eller över öppen eld.

**FÖRSIKTIGT**



LÅT INTE GRYTHANDTAGEN STÅ ÖVER HETA SPISPLATTOR

Om handtagen ②/③/⑪ står över heta spisplattor eller över lågan på en gasspis, kan de bli mycket heta och leda till brännskador vid beröring.

**FÖRSIKTIGT**



KONTROLLERA REGELBUNDETSLITDELAR OCH BYT DEM VID BEHOV

Byt slitdelar (dubbeltätning ⑱, tätningsring ㉑) mot originalreservdelar vid synliga missfärgningar, sprickor, förhårdnader, skador eller om de inte sitter bra. Byt ut senast efter 2 år.

⇨ Tätningsringen ㉑ måste ligga dikt an mot lockets kant.

⇨ Byt tätningsring ㉑ efter ca 400 kokningar eller som senast efter 2 år.

⇨ Använd bara originalreservdelar.

### 2.2 Första användningen

Före den första användningen ska endast vatten (beakta den angivna fyllmängden) kokas i minst 5 minuter i den andra koknivån i tryckkokaren. Beakta detta även före alla produktkontroller.

### 2.3 Före varje användning

**VARNING**



RISK FÖR BRÄNNSKADOR PÅ GRUND AV SKADADE / SAKNADE ELLER FELAKTIGT ISATTA DELAR

Före varje användning måste du kontrollera att alla delar finns, är i ordning och att de har satts i / förslutits rätt. Om delar saknas, är skadade, deformerade eller har satts i fel finns risk för brännskador av heta ytor och utträngande ånga.

⇨ Kontrollera att locket ⑥ är korrekt monterat / isatt.

⇨ Sätt i delar som saknas (t.ex. dubbelpackning ⑱, tätningsring ㉑).

⇨ Använd inte tryckkokaren om delar är skadade, missfärgade eller trasiga, utan kontakta istället WMF fackhandel / service.

⇨ Använd inte tryckkokaren om delarnas funktion inte motsvarar beskrivningen i bruksanvisningen, utan kontakta istället WMF fackhandel / service.

⇨ Kontrollera att tryckkokaren är säkert stängd.

**VARNING**



RISK FÖR BRÄNNSKADOR PÅ GRUND AV ICKE-FUNGERANDE SÄKERHETSANORDNINGAR

Före varje användning måste du kontrollera att säkerhetsanordningarna fungerar, inte är skadade, smutsiga eller igensatta. Annars finns risk för brännskador av heta ytor och utträngande ånga.

⇨ Kontrollera att dubbelpackningen ⑱ sitter rätt. Tätningsringen ㉑ måste ligga dikt an mot lockets kant.

⇨ Använd inte tryckkokaren om delar är skadade, missfärgade eller trasiga,

utan kontakta istället WMF fackhandel / service.

⇨ Ta bort smuts / stopp.

**FÖRSIKTIGT**



RISK FÖR BRÄNNSKADOR PÅ GRUND AV OTILLRÄCKLIG RENGÖRING

Före varje användning måste du kontrollera att säkerhetsventilerna / -anordningarna och tryckindikatorn inte är smutsiga / igensatta, eftersom ånga annars kan tränga ut på ett okontrollerat sätt. Detta kan leda till brännskador.

⇨ Kontrollera och rengör ev. säkerhetsanordningar och tryckindikatorn ⑯.

**FÖRSIKTIGT**



RISK FÖR BRÄNNSKADOR PÅ GRUND AV FELAKTIGT MONTERAT LOCK

Locket får inte monteras på fel sätt. Det får bara monteras på det sätt som beskrivs.

⇨ Följ instruktionerna noggrant.

⇨ Kontrollera att det sitter rätt.

### 2.4 Under användning

**FÖRSIKTIGT**



RISK FÖR BRÄNNSKADOR AV HET ÅNGA

Om inget tryck byggs upp i tryckkokaren, utan ånga istället tränger ut, finns risk att heta ytor och utträngande ånga orsakar brännskador på händer och ansikte.

⇨ Stäng genast av spisen, låt grytan svalna och kontrollera den sedan.

**VARNING**



SKADERISK PÅ GRUND AV FÖR HÖGT TRYCK

Under kokningen byggs ett högt tryck upp i grytan. Om detta tryck släpps ut, kan det orsaka allvarliga brännskador och skador.

⇨ Kontrollera alltid att tryckkokaren är säkert stängd.

⇨ **Öppna aldrig tryckkokaren med våld.** Tryckkokaren går bara lätt att öppna när den är trycklös.

⇨ Rör tryckkokaren försiktigt när den står under tryck.

⇨ Lämna aldrig tryckkokaren obevakad när den används.

**FÖRSIKTIGT**



RISK FÖR BRÄNNSKADOR AV UTTRÄNGANDE ÅNGA

Under kokning tränger ibland het ånga ut vid locket ⑥.

⇨ Ta aldrig i ångan.

⇨ Håll alltid händer, huvud och kropp utanför riskområdet - över locket ⑥ och säkerhetsslitsen på sidan ⑩ vid lockets kant.

⇨ Lämna aldrig tryckkokaren obevakad när den används.

⇨ Håll barn och husdjur på avstånd.

**FÖRSIKTIGT**



RISK FÖR BRÄNNSKADOR VID SNABBAVÅNGNING

Vid snabbavångning med vridknapp ⑫ eller under rinnande vatten finns risk för brännskador av het ånga eller kokvatten.

⇨ Skaka tryckkokaren innan du öppnar den.

⇨ Det är förbjudet att sänka ner tryckkokaren i kallt vatten.

⇨ Håll alltid händer, huvud och kropp

utanför riskområdet - över locket ⑥ och säkerhetsslitsen på sidan ⑩ vid lockets kant.

**FÖRSIKTIGT**



RISK FÖR BRÄNNSKADOR AV BUBBLOR (STÖTKOKNING)

När den avsvalnade tryckkokaren öppnas kan maten som kokats bilda bubblor som spricker och snabbt sprutar ut. Kött med hud kvar kan spruta ut het vätska om det punkteras. Detta kan leda till brännskador och skållning.

⇨ **Skaka alltid tryckkokaren innan den öppnas.**

⇨ Stick eller skär inte direkt i hett kött, som har kokats med huden kvar (t.ex. tunga), utan låt det svalna först.

**FÖRSIKTIGT**



RISK FÖR BRÄNNSKADOR AV UTTRÄNGANDE MAT

Om tryckkokaren är överfull kan het mat tränga ut genom säkerhetsventilen ⑦, tryckregulatorn ⑮ eller säkerhetsslitsen på sidan ⑩ och leda till brännskador.

⇨ Överfyll aldrig tryckkokaren.

⇨ Fyll som mest tryckkokaren upp till **2/3** av dess totala volym.

⇨ Fyll som mest tryckkokaren upp till **1/2** dess totala volym om du ska laga uppsvallande, trögflytande eller kraftigt skummande maträtter, t.ex. soppor, baljväxter, grytor, buljonger, inkråm eller rätter av deg.

⇨ Förkoka i sådana fall maten i en öppen gryta, rör om och ta ev. bort skummet.

⇨ Vid användning av insatser/avdelare, tänk på fyllhöjden.

**FÖRSIKTIGT**



RISK FÖR BRÄNNSKADOR PÅ HET GRYTA / HETT LOCK

Under kokningen blir tryckkokaren mycket varm. På gasspisar kan även handtagen bli mycket varma av den öppna lågan. Beröring kan leda till brännskador.

⇨ Vidrör aldrig tryckkokarens heta ytor.

⇨ Ta bara tag i grytans ① / lockets ⑥ plasthandtag.

⇨ Använd handskar eller handskydd (t.ex. grytlappar).

⇨ Ta bara ut heta insatser och stativ med hjälpmedel, t.ex. grytlappar.

⇨ Ställ alltid den heta tryckkokaren på ett värmetåligt underlag.

**SE UPP**



SKADA PÅ GRUND AV FÖR LITE ELLER INGEN VÄTSKA

Sätt aldrig tryckkokaren på högsta värme utan vätska eller utan uppsikt, eftersom det då finns risk för överhettning och skador.

⇨ Använd bara tryckkokaren med tillräckligt mycket vätska (minst ¼ l vatten, fond, sås etc.).

⇨ Var noga med att tillsätta tillräckligt mycket vätska när du lagar tjockflytande rätter.

⇨ Om det är för lite vätska eller ingen vätska i grytan, måste du genast stänga av spisen och inte flytta på grytan förrän den är helt avsvalnad.

⇨ Lämna aldrig tryckkokaren utan uppsikt.

### 2.5 Rengöring

**FÖRSIKTIGT**



RISK FÖR BRÄNNSKADOR VID RENGÖRING

Använd inga borstar, skurmedel eller kemikalier när du gör rent säkerhets-anordningarna, eftersom dessa kan skadas, vilket medför risk för brännskador av utträngande ånga.

⇨ Följ rengörings- och skötselanvisningarna.

⇨ Låt torka väl efter varje rengöring.

### 2.6 Nödvändiga reparationer

**FÖRSIKTIGT**



SKADOR TILL FÖLJD AV OBEHÖRIG REPARATION / FEL RESERVDELAR

Låt endast reparera tryckkokaren i en fackhandel, eftersom den annars kan skadas, eller säkerhetsanordningarna sluta att fungera, vilket leder till risk för brännskador.

⇨ Vänd dig till en fackhandel om den måste repareras.

⇨ Handtag med sprickor eller som inte sitter rätt, måste bytas i fackhandel.

⇨ Använd bara originalreservdelar till tryckkokaren.

### 2.7 Om spishällen

**FÖRSIKTIGT**



GODKÄNDA SPISHÄLLAR OCH PLATTSTORLEKAR

Tryckkokaren får bara användas med induktions-, glaskeramik-, gas- eller elektriska spisar. Spisplattans eller gaslågans diameter får inte vara större än grytans botten.

⇨ På gasspisar får gaslågan inte nå upp över grytans botten.

⇨ En optimal värmeöverföring och spiskontakt kräver att grytstorleken och spisplattan är lika stora.

⇨ På glaskeramik- eller elektriska spishällar ska spisplattans diameter inte vara större än 190 mm.

⇨ På induktionshällar kan ett hummande ljud uppstå vid höga effekter. Ljudet beror på spisens utförande och är inte ett tecken på att den eller tryckkokaren är defekt.

### 2.8 Förläng livslängden

**SE UPP**



SKADA PÅ TRYCKKOKAREN

Om du vill att tryckkokaren ska hålla hela sin livslängd bör du...

⇨ Inte slå köksredskap mot grytans kant.

⇨ Bara hälla salt i redan uppkokat vatten och röra om, så att grytans botten inte förstörs.

⇨ Undvika smuts mellan grytans botten och spisplattan, eftersom spishällen (t.ex. glaskeramik) då kan repas.

## 3. Packa upp tryckkokaren

1. Öppna förpackningen och kontrollera att alla delar finns med:

/ Gryta 1 med sido- 2 och skafthandtag 3

/ Lock 6 med avtagbart handtag B

- Lock med säkerhetsventil ⑦ och fästslits ⑰
- Utbytbar dubbelpackning (grå) ⑱

/ Tätningsring (grå) L

/ Bruksanvisning med garantisedel

⇨ Om delar saknas kan du vända dig till din auktoriserade fackhandel /service för WMF eller direkt till WMF.

/ Ta loss alla klistermärken och etiketter

2. Källsortera det förpackningsmaterial du inte behöver enligt gällande föreskrifter.
3. Läs bruksanvisningen noggrant och förvara den inom räckhåll för tryckkokaren.
4. Spara alltid garantisedeln, om du skulle behöva ställa ett garantikrav.

## 4. Lär känna och förstå din tryckkokare

### 4.1 Överblick av alla komponenter

① Kastrull i Fusiontec-material med invändig skala *(se bild B)*

② sidohandtag

③ skafthandtag

④ markering för skafthandtag

⑤ låssäkring för skafthandtag

⑥ lock

⑦ säkerhetsventil

⑧ fäste

⑨ markering för lock

⑩ säkerhetsslits

⑪ avtagbart lockhandtag

⑫ vridknapp

⑬ låssäkring i lockhandtaget

⑭ handtagsupplåsning

⑮ tryckregulator

⑯ tryckindikator

⑰ fästslits

⑱ dubbelpackning

⑲ säkerhetsöppningssystem

⑳ tätningslist lockhandtag

㉑ tätningsring

㉒ öppningssymboler

㉓ grön markering

㉔ markering för handtag

### 4.2 Säkerhetssystem i flera steg

**Tryckregulator i locket**

Om det avsedda trycket för vald koknivå överskrids, öppnas automatiskt tryckregulatorn ⑮ och överskottsånga tränger ut. På så sätt lättas ett för stort tryck med en gång.

**Säkerhetsventil**

Om tryckregulatorn ⑮ inte aktiveras, släpps ett för stort tryck genast ut genom säkerhetsventilen ⑦.

**Säkerhetsslits i lockets kant**

Om ingen annan säkerhetsanordning fungerar, t.ex. på grund av matrester som stoppar igen, fungerar säkerhetsslitsen ⑩ som en "nödutgång". Om för högt tryck byggs upp trycks packningsringen ㉑ genom säkerhetsslitsen ⑩ så kraftigt utåt att ånga kan tränga ut och trycket lättas.

**Tryckindikator på lockets handtag**

Tryckindikatorn ⑯ har ett sikthjälpmedel som gör det möjligt att koka planerat. Den visar det aktuella koktrycket. Den har en röd resp. en gul ring på Perfekt Excellence (tryck finns) och 2 gröna (koknivå 1 och 2) ringar.

**Säkerhetsöppningssystem**

Säkerhetsöppningssystemet ⑲ förhindrar att tryckkokaren kan öppnas om det finns resttryck kvar. Först efter att tryckkokaren är helt trycklös går den att öppna.

**Kontrollerad avvångning med vridknapp**

Med vridknappen ⑫ går det att släppa ut ånga både långsamt och snabbt.

**Låssäkring**

I lockets handtag ⑪ sitter låssäkringen ⑬, som förhindrar att tryckkokaren öppnas under kokningen.

### 4.3 Relevanta specifikationer

| | |
|---|---|
| **Tillverkare** | WMF GmbH |
| **Modell** | **Fusiontec** Perfect Premium/ Excellence |
| **Material** | |
| Kastrull/botten | Fusiontec-material |
| Lock | Cromargan®: Rostfritt stål 18/10 |
| Handtag | Värmeisolerande plast |
| Tätningar | Silikon |

**Grytans diameter**

Botten 190 mm

Inre 220 mm

**Fyllnadsvolymer** **3,0 l / 4,5 l / 6,5 l**

**Längd**

Gryta med handtag 416 mm

Gryta med lock 468 mm

**Bredd**

Gryta med lock 250 mm

**Höjd**

A = gryta, B = gryta med lock, C = gryta med lock och handtag

| Volymer | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 3,0 l | 88 mm | 117 mm | 142 mm |
| 4,5 l | 128 mm | 157 mm | 182 mm |
| 6,5 l | 183 mm | 212 mm | 237 mm |

**Tomvikt**

3,0 l 3,60 kg

4,5 l 4,00 kg

6,5 l 4,50 kg

**PS-värde** 150 kPa

**Tryckvärden**

Första gröna ringen, ca 106 °C, 25 kPa driftstryck, 40 kPa reglertryck

Andra gröna ringen, ca 115 °C, 70 kPa driftstryck, 90 kPa reglertryck

Max. **diameter på spisplatta** 190 mm

**Volymmarkering för fyllnadshöjd (beroende på totalvolym)** 1/3, 1/2, 2/3

### 4.4 Typer av hällar



### 4.5 Alla tillbehörs-, reserv- och slitdelar

**Tillbehör**

/ Insatser (art.nr. 07 8940 6000 / 07 8941 6000 / 07 8943 6000 / 07 8942 6030)

/ Underlägg (art.nr. 07 8944 6100)

/ Glaslock (art.nr. 07 9518 6389)

**Reservdelar**

/ Lockhandtag ⑪ (art.nr. 08 9580 6030)

/ Lock ⑥ med handtag ⑪ (art.nr. 07 9580 6042)

**Slitdelar (grå färg)**

/ Dubbelpackning ⑱ (art.nr. 60 9614 9510)

/ Tätningsring ㉑ (art.nr. 60 6856 9990)

## 5. Ta tryckkokaren i drift

### 5.1 Demontera tryckkokaren

1. Ta av locket *(jmf. bildserie E, B)*.
   a) Vrid vridknappen ⑫ så att öppningstecknet ㉒ stämmer överens med handtagsmarkeringen ㉔.
   b) Dra vridknappen ⑫ helt bakåt i riktning mot handtagets ände.
      ▸ Den gröna markeringen ㉓på lockets handtag ⑪ måste vara helt synlig.
   c) Håll nu fast i skafthandtaget ③ på grytan ① med vänster hand.
   d) Håll i lockets handtag ⑪ med höger hand och vrid åt höger, tills locket ⑥ går att ta av.
      ▸ Lock- ⑨ och skafthandtagsmarkeringen ④ måste ligga i linje.
   e) Lyft av locket ⑥ i handtaget ⑪.
2. Demontera locket *(se bildserie G)* genom att först vrida locket ⑥.
3. Dra försiktigt ut tätningsringen ㉑ ur grytkanten och lägg den åt sidan.
4. Håll fast locket ⑥ och tryck

handtagsupplåsningen ⑭ i riktning mot handtagets ände.

5. Ta loss locket ⑥ från skafthandtaget.

### 5.2 Rengöra tryckkokaren för första gången

1. Demontera tryckkokaren enligt *kapitel 5.1*.
2. Fyll grytan ① till 2/3 *(se volymmarkering Bild I)* med vatten och tillsätt 2-3 matskedar ättika.
3. Koka ur grytan ① utan lock ⑥ med ättiksvattnet i ca 5–10 minuter.
4. Handdiska sedan alla delar noggrant.
5. Låt alla delar torka noggrant efter rengöringen.

### 5.3 Montera tryckkokaren

**FÖRSIKTIGT**



RISK FÖR BRÄNNSKADOR PÅ GRUND AV FELAKTIGT MONTERAT LOCK

Locket får inte monteras på fel sätt. Det får bara monteras på det sätt som beskrivs.

⇨ Följ instruktionerna noggrant.

⇨ Kontrollera att det sitter rätt.

#### 5.3.1 Montera locket

*(se bildserie H)*

1. Kontrollera lockets kant, handtag, säkerhetsanordningar och tätningsring, så att de inte är nedsmutsade eller igensatta.
2. Vrid locket ⑥ så att kanten pekar nedåt.
3. Vrid handtaget ⑪ och håll fast det.
4. Häng in fästslitsen ⑰ på lockets handtag ⑪ i lockets ⑧ fäste ⑥ .
5. Fäll långsamt ned handtaget ⑪.
6. Vrid locket ⑥ med handtaget ⑪.
7. Rikta in locket ⑥ och handtag ⑪, så att dubbelpackningen ⑱ inte kläms eller skadas av locköppningens kanter.
8. Tryck försiktigt ner locket ⑥ tills det klickar på plats i handtagslåsen ⑭. Kontrollera att det hakat fast genom att trycka på det röda skjutreglaget.
9. Lägg i tätningsringen ㉑ i grytans kant och tryck försiktigt ner den under kanten.
   - ▸ Tätningsringen ㉑ måste ligga helt och hållet under den svängda grytkanten.

#### 5.3.2 Sätt på locket *(se bildserie F)*

1. Ställ grytan ① på ett jämnt underlag.
2. Lägg locket ⑥ med kanten nedåt på grytan ①.
   - ▸ Markeringen ⑨ på locket och skafthandtagets markering ④ måste stämma överens, annars går det inte att sätta på locket.
   - ▸ Tätningsringen ㉑ måste läggas i lockets kant!
3. Håll fast skafthandtaget ③ på grytan ① med vänster hand.
4. Vrid locket ⑥ åt vänster med handtaget ⑪.
5. När båda handtagen ③/⑪ ligger mitt över varandra, skjuter du vridknappen ⑫ helt och hållet framåt.
   - ▸ Nu får det inte finnas något mellanrum mellan handtaget ⑪ och vridknappen ⑫.

## 6. Använda tryckkokaren

### 6.1 Kontrollera säkerhetsanordningarna

1. Ta av locket ⑥ enligt *kapitel 5.1*.
2. Dra försiktigt ut tätningsringen ㉑ ur grytkanten och lägg den åt sidan.
3. Lossa lockets handtag ⑪ enligt *kapitel 5.1*.
4. Kontrollera att tätningsringen ㉑ och lockets innerkant är rena.

5. Kontrollera att...
/ säkerhetsslits A i lockets kant,
/ tryckregulatorn F,
/ tryckindikatorn G,
/ handtagsupplåsningen E,
/ säkerhetsventilen 7
är rena och inte igensatta.
   ▸ Mjuka upp och rengör avlagringar, åtgärda stopp (se *kapitel 8.1* Rengöring).
6. Kontrollera att kulan i säkerhetsventilen ⑦ i lockets undersida syns.
   ▸ Skaka ev. locket ⑥ tills kulan syns igen.
   ▸ Vid skador ska delen bytas ut av WMF:s återförsäljare/service.
7. Testa försiktigt tryckregulatorns ⑮ rörlighet genom att trycka med fingret.
8. Kontrollera att alla packningar är rena och oskadade, samt att de sitter rätt *(jmf. bildserie J)*.
   ▸ Dubbelpackningen ⑱ får inte täcka över någon annan ventil. De båda pilarna måste peka mot varandra och packningen måste ligga helt tätt mot handtaget ⑪.
   ▸ Dubbelpackningen ⑱ måste dessutom ligga under tätningslisten ⑳ på lockets handtag ⑪.

### 6.2 Öppna locket

För att öppna tryckkokaren tar du av locket ⑥ enligt *kapitel 5.1*.

### 6.3 Fylla på tryckkokaren

**⚠ SE UPP**

SKADA PÅ GRUND AV FÖR LITE ELLER INGEN VÄTSKA

Risk för överhettning och skador
⇨ Värm aldrig tryckkokaren på högsta effekt utan vätska eller utan uppsikt.
⇨ Använd bara tryckkokaren med tillräckligt mycket vätska (minst 1/4 l vatten).

**FÖRSIKTIGT**

RISK FÖR BRÄNNSKADOR AV UTTRÄNGANDE MAT

Varm mat kan tränga ut genom tryckregleringsanordningen, säkerhetsventilen eller genom säkerhetsslitsarna på sidan, och leda till brännskador.
⇨ Fyll som mest tryckkokaren till 2/3 (se inre volymmarkering) av totalvolymen.
⇨ Fyll som mest tryckkokaren till 1/2 av totalvolymen om du lagar uppsvallande eller kraftigt skummande mat, t.ex. soppor, baljväxter, grytor, buljonger, inkråm eller mat av deg.

Lägg maten med tillräckligt mycket vätska i grytan. Använd ev. insatser eller ett stativ *(se kapitel 7.2)*. Bryn ev. kött i förväg enligt *kapitel 7.1*.

### 6.4 Stänga tryckkokaren

1. Montera ev. locket enligt *kapitel 5.3*.
2. Sätt på locket enligt *kapitel 5.3* och stäng det.

### 6.5 Tillaga maten

I en tryckkokare tillagas maten under tryck. Tack vare ångtrycket i grytan blir temperaturerna högre än vid "vanlig" kokning. Det gör att man kan minska tillagningstiden ned till 70 % av normalt, vilket sparar tid och energi. Tack vare den kortare tillagningstiden i ånga bibehålls mer arom, smak och vitaminer.

**TIPS** - Spara energi genom att stänga av värmekällan lite innan koktiden är slut, eftersom

värmen i grytan räcker till för att koka färdigt maten.

OBS

VARIERA KOKTIDEN

Koktiden är olika beroende på vad man lagar, eftersom livsmedlens mängd, form och egenskaper varieras.

### 6.5.1 Koknivå 1

Varsam kokning av känsliga råvaror som grönsaker, fisk eller kompott

På den här koknivån kokas maten försiktigt, så att aromer och näringsämnen behålls i största möjliga mån. På koknivå 1 sticker tryckindikatorn till den 1:a gröna ringen. För högt tryck regleras automatiskt.

1. Kontrollera att tryckkokaren är rätt stängd.
2. Ställ tryckkokaren på spishällen.
3. Ställ in vridknappen ⑫ på koknivå 1 genom att vrida vridknappen ⑫ åt **vänster** till **steg 1** *(se bild C)*.
4. Ställ in spisen på **hög** effekt.
   ▸ Tryckkokaren värms upp.
   a) Genom säkerhetsventilen ⑦, som samtidigt är uppkokningsautomatik, tränger det ut luft under uppkokningsfasen ända tills ventilen stängs och tryck byggs upp.
   b) Tryckindikatorn ⑯ börjar stiga. Du kan observera stigningen i spåret bredvid tryckindikatorn och reglera energitillförseln så mycket som behövs.
   c) Den **röda** ringen (den gula ringen på Perfect Excellence) på tryckindikatorn visar att grytan inte längre kan öppnas.
5. Så snart tryckindikatorn ⑯ når den 1:a gröna ringen börjar koktiden.
6. Var uppmärksam på att tryckindikatorn ⑯ visar samma ringposition hela tiden.
7. Om tryckindikatorn ⑯ sjunker under den 1:a gröna ringen, ska du öka effekten på spisen.
   ▸ Detta ger något längre koktid.
8. Om tryckindikatorn ⑯ stiger över den 1:a gröna ringen, byggs ett för högt ångtryck upp, och genom tryckregulatorn ⑮ **pyser ånga ut hörbart**
   a) Ta tryckkokaren av plattan.
   b) Vänta tills tryckindikatorn har sjunkit till den 1:a gröna ringen.
   c) Ställ tillbaka tryckkokaren på plattan när rätt effekt har ställts in.
9. Efter att kokningen är klar tar du tryckkokaren av plattan och lättar på trycket *(se kapitel 6.6)*.
10. **Skaka tryckkokaren och öppna den försiktigt när den är helt trycklös.**

### 6.5.2 Koknivå 2

Snabbkokning för alla andra maträtter.

Det här läget sparar mycket tid och energi. På koknivå 2 sticker tryckindikatorn till den 2:a gröna ringen. För högt tryck regleras automatiskt.

1. Kontrollera att tryckkokaren är rätt stängd.
2. Ställ tryckkokaren på spishällen.

**⚠ SE UPP**



SKADA PÅ GRUND AV FÖR LITE ELLER INGEN VÄTSKA

Risk för överhettning och skador

⇨ Värm aldrig tryckkokaren på högsta effekt utan vätska eller utan uppsikt.

⇨ Använd bara tryckkokaren med tillräckligt mycket vätska (minst 1/4 l vatten).

3. Ställ in vridknappen på koknivå 2 genom att vrida vridknappen ⑫ åt **höger** till **steg 2** *(se bild C)*.
4. Ställ in spisen på högsta effekt.
   ▸ Tryckkokaren värms upp.
   a) Genom säkerhetsventilen ⑦, som

samtidigt är uppkokningsautomatik, tränger det ut luft under uppkokningsfasen ända tills ventilen stängs och tryck byggs upp.

b) Tryckindikatorn ⑯ börjar stiga. Du kan observera stigningen i spåret bredvid tryckindikatorn och reglera energitillförseln så mycket som behövs.

c) Den röda ringen (den gula ringen på Perfect Excellence) på tryckindikatorn visar att grytan inte längre kan öppnas.

▸ Så snart tryckindikatorn ⑯ når den 2:a gröna ringen börjar koktiden.

5. Var uppmärksam på att tryckindikatorn ⑯ visar samma ringposition hela tiden.
6. Om tryckindikatorn ⑯ sjunker under den 2:a gröna ringen, måste du öka spisens effekt.
   ▸ Detta ger något längre koktid.
7. Om tryckindikatorn ⑯ stiger över den 2:a gröna ringen, byggs ett för högt ångtryck upp, och genom tryckregulatorn ⑮**pyser ånga ut hörbart**

   a) Ta tryckkokaren av plattan.

   b) Vänta tills tryckindikatorn har sjunkit till den 2:a gröna ringen.

   c) Ställ tillbaka tryckkokaren på plattan igen när du har ställt in rätt effekt.
8. Ta tryckkokaren av plattan när kokningen är klar och lätta på trycket enligt *kapitel 6.6*.
9. **Skaka tryckkokaren och öppna den försiktigt när den är helt trycklös.**

### 6.6 Lätta på trycket / låt svalna

**Metod 1 – utnyttja restvärmen**

OBS

ÅNGA AV GRYTAN

Om du har kokat skummande eller uppsvallande mat (t.ex. baljväxter, köttbuljong, spannmål) ska inte tryckas byggas upp enligt metod 2, 3 eller 4. Skalpotatis spricker om de ångas av enligt denna metod.

1. Ta tryckkokaren av spisen.
   ▸ Efter en kort stund sjunker tryckindikatorn.
2. Om tryckindikatorn ⑯ har försvunnit helt i lockets handtag, vrider du vridknappen ⑫ så att öppningstecknet ㉒ stämmer överens med handtagsmarkeringen ㉔ *(se bild A)*.
3. Dra vridknappen ⑫ bakåt i riktning mot handtagets ände.
   ▸ Resten av ångan som finns kvar pyser ut.
4. Om ingen ånga tränger ut mer, kan du **skaka** grytan och öppna den.

**Metod 2 – långsam avångning (automatisk avångning -** *se bild A***)**

1. Vrid vridknappen ⑫ så att öppningstecknet ㉒ stämmer överens med greppmarkeringen ㉔.
   ▸ Ångan tränger ut långsamt.
2. Om tryckindikatorn är helt försvunnen i lockets handtag, kan du **skaka** på grytan och öppna den.

**Metod 3 – snabb avångning (***se bild A)*

**FÖRSIKTIGT**

RISK FÖR BRÄNNSKADOR VID SNABBAVÅNGNING

Vid snabbavångning med vridknapp ⑫ eller under rinnande vatten finns risk för brännskador av het ånga eller kokvatten.

⇨ **Skaka** tryckkokaren innan du öppnar den.

⇨ Håll alltid händer, huvud och kropp utanför riskområdet - över locket ⑥ och säkerhetsslitsen på sidan ⑩ vid lockets kant.

1. Vrid vridknappen ⑫ så att öppningstecknet ㉒ stämmer överens med handtagsmarkeringen ㉔.
2. Dra vridknappen ⑫ bakåt i riktning mot handtagets ände.
   ▸ Ångan tränger ut snabbt.
3. Om tryckindikatorn ⑯ är helt försvunnen i

lockets handtag ⑪, kan du **skaka** grytan och öppna den.

**Metod 4 – utan utträngande ånga**

1. Ställ tryckkokaren i vaken och låt kallt vatten rinna över locket.
2. Om tryckindikatorn ⑯ är helt försvunnen i lockets handtag ⑪, kan du skaka på grytan och öppna den.

### 6.7 Öppna efter kokning *(se bildserie E)*

1. Lätta först på trycket enligt *kapitel 6.6*.
   - ▸ Innan tryckkokaren öppnas måste den vara helt trycklös.
2. Vrid vridknappen ⑫ så att öppningstecknet ㉒ stämmer överens med handtagets markering ㉔.
3. Dra vridknappen ⑫ helt bakåt i riktning mot handtagets ände.
   - ▸ Den gröna markeringen ㉓ på lockets handtag ⑪ måste vara helt synlig.
4. Skaka grytan.
5. Håll fast skafthandtaget ③ på grytan ① med vänster hand.
6. Ta tag i lockets ⑪ handtag med höger hand och vrid åt höger, tills locket ⑥ är upplåst.
   - ▸ Lock- ⑨ och skafthandtagsmarkeringen ④ måste täcka varandra.
7. För att öppna lutar du lockets handtag ⑪ med locket ⑥ lätt nedåt, så att resten av ångan strömmar ut nedåt.
8. Lyft av locket ⑥.

## 7. Användnings- och tillagningssätt

### 7.1 Kokning med insatser och stativ

I tryckkokaren - beroende på hur hög den är - tillaga flera rätter samtidigt. De enskilda livsmedlen staplas och skiljs åt med hjälp av insatser. Om t.ex. kött ska tillagas i botten, ställer man ett stativ på botten, så att den första insatsen hamnar över köttet.

OBS

TILLBEHÖR

Insatser och stativ finns att köpa i WMF fackhandel / service.

Till grönsaker använder man solida insatser och till potatis perforerade. Rätten med längst tillagningstid läggs först i grytan, utan insats.

1. Om du vill tillaga maträtter med olika koktid måste du ibland öppna grytan. Då tränger ånga ut. Fyll då på lite mer vätska än vad som krävs och fyll ev. på efter hand.

**Exempel**

/ Stek (20 min) – grytbotten

/ Potatis (8 min) – perforerad insats

/ Grönsaker (8 min) – solid insats

2. Brässera först steken i 12 minuter.
3. Öppna grytan enligt *kapitel 5.1*.
4. Ställ potatisen i en perforerad insats på ett stativ över steken, och sätt i en solid insats med grönsaker ovanför.
5. Stäng grytan enligt *kapitel 5.3* och koka vidare i 8 min.

**TIPS** - om koktiderna inte skiljer sig mycket åt, kan alla insatser läggas ner samtidigt i grytan

### 7.2 Stekning

Innan brässeringen eller kokningen kan livsmedel (t.ex. lök, köttbitar o.dyl.) stekas i grytan som i en vanlig panna.

1. Ta av locket ⑥ enligt *kapitel 5.1* och stek livsmedlen.
2. För att laga färdigt...

   a) lossa steksatsen,

b) tillsätt den vätskemängd som behövs (minst 1/4 l),

c) tillsätt ev. andra livsmedel – med eller utan insatser.

3. Sätt på locket enligt *kapitel 5.3* och stäng det.
4. Ställ in koknivå enligt *kapitel 6.5* med vridknappen ⑫.

### 7.3 Använda djupfrysta råvaror

1. Tillsätt minsta mängd vätska (1/4 l vatten)
2. Lägg de djupfrysta varorna otinade i grytan
3. Tina först kött som ska brynas
4. Häll grönsaker direkt från förpackningen i en solid insats
   ▸ Koktiderna blir längre.

### 7.4 Tillaga spannmål och baljväxter

Spannmål och baljväxter får inte ha blötlagts innan de tillagas i tryckkokaren.

▸ Koktiden förlängs med ca halva tiden.

▸ Observera att grytan bara får fyllas till hälften.

1. Fyll på minst 1/4 l vätska i grytan och sedan minst 2 delar vätska per 1 del spannmål / baljväxter.
2. Stäng av plattan strax innan koktiden är slut och utnyttja restvärmen från plattan.

### 7.5 Sterilisering

1. Nappflaskor, konservglas etc. kan steriliseras. Ställ då delarna med öppningen nedåt i en perforerad insats.
2. Tillsätt 1/4 vatten.
3. Sterilisera i 20 min på koknivå 2.
4. Låt svalna långsamt (avångningsmetod 1).

### 7.6 Konservering

1. Förbered livsmedel som vanligt och lägg i konservglas.
2. Fyll grytan med 1/4 liter vatten.
3. Ställ konservglasen i en perforerad insats.
4. Konservglas med 1 l innehåll ställs i 6,5 l resp. 8,5 l tryckkokare, mindre konservglas kokas i 4,5 l tryckkokare.
5. Koka grönsaker / kött på koknivå 2 i ca 20 min, stenfrukt på koknivå 1 i ca 5 min och kärnfrukt på samma nivå i ca 10 min.
6. Låt grytan svalna långsamt för att ånga av (avångningsmetod 1), eftersom andra metoder trycker ut saften ur glasen.

### 7.7 Saftning

Tryckkokaren kan användas till att safta mindre mängder frukt.

1. Tillsätt 1/4 liter vatten i grytan.
2. Tillsätt frukt i en perforerad insats, ställ på en solid insats och sockra vid behov.
3. Koka på koknivå 1 - beroende på frukt - i 10-20 minuter.
4. Gör grytan trycklös under rinnande vatten (avångningsmetod 4) och skaka innan du öppnar den.

## 8. Göra rent, sköta och förvara tryckkokaren

### 8.1 Rengöring

Använd varmt vatten och vanligt diskmedel för att göra rent tryckkokaren.

▸ Använd inte sandhaltiga, skurande rengöringsmedel, stålull eller den hårda sidan på disksvampen.

1. Ta av lockets handtag ⑪ enligt *kapitel 5.1* och rengör bara under rinnande vatten *(se bildserie G)*.
2. Ta ur ㉑ tätningsringen ur locket ⑥ och handdiska den.
3. Blöt upp matrester som fastnat lätt, koka matrester som sitter hårt med lite vatten i tryckkokaren.
4. Rengör ventilerna från smuts och ev. stopp med en fuktig bomullspinne.

- ▸ Använd inga vassa eller spetsiga föremål.

5. Grytan, insatserna och stativet kan diskas i maskin.
   - ▸ Det kan dock leda till färgförändringar på ytan. Funktionen påverkas dock inte av detta.
   - ▸ Vi rekommenderar trots detta rengöring för hand.
6. Koka tryckkokaren med ättiksvatten om den har kalkavlagringar.
7. Torka av köksredskap noggrant efter användning.

### 8.2 Förvaring / Lagring

Förvara den rengjorda, torra tryckkokaren i en ren, torr och skyddad miljö.

1. Ta av locket ⑥ enligt *kapitel 5.1*.
2. Ta ur tätningsringen ㉑ ur grytkanten och förvara den separat för att slita så lite som möjligt på den.
3. Ta av lockets handtag ⑪ enligt *kapitel 5.1* och lägg det i grytan ① eller i locket ⑥ .
4. Lägg locket ⑥ upp och ner på grytan ①.

### 8.3 Skötsel / byta slitdelar

/ Låt endast WMF fackhandel/service byta sido- och skafthandtag.

/ Låt endast WMF fackhandel/service byta ut säkerhetsventilen, senast efter 10 år.

/ Kontrollera regelbundet slitdelar och byt dem ev. mot originalreservdelar.

/ Byt omedelbart ut tätningsringen och dubbelpackningen mot originalreservdelar om de är skadade, förhårdnade, missfärgade eller inte sitter som de ska.

#### 8.3.1 Byta tätningsring

1. Ta av locket ⑥ enligt *kapitel 5.1*.
2. Vrid locket ⑥.
3. Dra ur den defekta tätningsringen ㉑ ur grytkanten och släng den.
4. Lägg den nya originaltätningsringen ㉑ i grytkanten och tryck försiktigt ner den under kanten.
   - ▸ Tätningsringen ㉑ måste ligga helt under den svängda grytkanten.

#### 8.3.2 Byt ut dubbelpackningen

1. Ta ev. av locket ⑥ enligt *kapitel 5.1* från grytan.
2. Demontera locket *(se bildserie G)* genom att vrida locket ⑥ .
3. Håll fast locket ⑥ och tryck handtagsupplåsningen ⑭ i riktning mot handtagets ände.
4. Ta av lockets handtag ⑪.
5. Dra av dubbelpackningen ⑱ från lockets handtag ⑪ och släng det *(se bild J)*.
6. Sätt på den nya originaldubbelpackningen ⑱ försiktigt.
   - ▸ Dubbelpackningen ⑱ får inte täcka över någon annan ventil.
   - ▸ Pilarna på dubbelpackningen ⑱ och handtagets undersida måste peka mot varandra.
   - ▸ Dubbelpackningen ⑱ måste ligga helt tätt, utan mellanrum, mot handtagets undersida.
   - ▸ Dubbelpackningen ⑱ måste ligger under handtagets tätningslist ⑳, så att listens utbuktning ligger över tätningskanten.

## 9. Åtgärda fel

/ Ta genast tryckkokaren av spisen om fel uppstår.

/ **Öppna aldrig tryckkokaren med våld!**

| Fel | Orsaker | Åtgärder |
|---|---|---|
| För lång uppkokning eller koksignalen stiger inte | Plattan har fel diameter | Välj en platta som passar bättre till grytans diameter |
| | Olämplig effekt | Ställ in på högsta effekt |
| | a) Locket har inte satts på rätt.<br>b) Det finns ingen dubbelpackning.<br>c) Locket är inte rätt monterat. | 1. Gör tryckkokaren helt trycklös enligt ***kapitel 6.6*** och öppna den.<br>2. Kontroller att tätningsringen ㉑ / dubbelpackningen ⑱ ***(se bild J)*** sitter rätt.<br>3. Kontrollera att locket ⑥ sitter rätt / är rätt monterat.<br>4. Stäng tryckkokaren enligt ***kapitel 5.3***. |
| | Kulan i säkerhetsventilen / uppkokningsautomatiken sitter inte rätt | 1. Gör tryckkokaren helt trycklös enligt ***kapitel 6.6*** och öppna den.<br>2. Ta av lockets handtag ⑪ enligt ***kapitel 5.1***.<br>3. Kontrollera hur metallkulan i säkerhetsventilen ⑦ sitter och rengör den ev.<br>4. Stäng tryckkokaren enligt ***kapitel 5.3***. |
| | Vätska saknas | 1. Gör tryckkokaren helt trycklös enligt ***kapitel 6.6*** och öppna den.<br>2. Fyll på vätska (minst 1/4 l).<br>3. Stäng tryckkokaren enligt ***kapitel 5.3***. |
| Ånga tränger ut vid locket. | Tätningsringen och / eller lockets kant är inte rena | 1. Gör tryckkokaren helt trycklös enligt ***kapitel 6.6*** och öppna den.<br>2. Gör rent tätningsringen ㉑ och grytkanten.<br>3. Stäng tryckkokaren igen enligt ***5.3***. |
| | Vridknappen står inte på koknivå 1 eller 2. | Sätt vridknappen ⑫ på koknivå 1 eller 2. |
| | Tätningsringen är skadad eller hård (slitage) | Byt tätningsringen ㉑ mot en originaltätningsring från WMF. |
| | Dubbelpackningen sitter inte rätt eller är skadad | Rätta till dubbelpackningen ⑱ eller byt ut den mot en originalreservdel från WMF. |

| Fel | Orsaker | Åtgärder |
|---|---|---|
| Ånga tränger kontinuerligt ut ur säkerhetsventilen / uppkokningsautomatiken (gäller bara uppkokningsfasen) | Kulan i säkerhetsventilen sitter inte rätt i ventilen. | 1. Gör tryckkokaren helt trycklös enligt ***kapitel 6.6*** och öppna den.<br>2. Ta av lockets handtag ⑪ enligt ***kapitel 5.1***.<br>3. Kontrollera säkerhetsventilen ⑦ eller att metallkulan sitter rätt i locket.<br>4. Stäng tryckkokaren igen enligt ***5.3***. |
| Det går inte att dra bak vridknappen och heller inte att öppna tryckkokaren | Säkerhetsöppningssystemet är blockerat | 1. Gör tryckkokaren helt trycklös enligt ***kapitel 6.6*** och öppna den.<br>2. Skjut vridknappen ⑫ fram och tillbaka flera gånger. |

## 10. Tips och tricks för tillagning

/ Smörj in tätningsringen lätt med matolja eller fett så går det lättare att öppna och stänga.

/ Koktiden börjar så snart ringen, som beskrivs ovan, syns på kokindikatorn.

/ De angivna koktiderna är bara riktvärden. Välj hellre en kortare koktid, eftersom det alltid går att koka extra i efterhand.

/ De tider som står angivna för grönsaker ger grönsaker med tuggmotstånd.

/ Koktemperaturen uppgår vid första ringen till 106 °C (särskilt bra för grönsaker och fisk), och vid 2:a ringen till 115 °C (särskilt bra för kött).

Recept finns på www.wmf.com!

## 11. Koktidtabell

| Livsmedel | Tid | Anvisningar |
|---|---|---|
| **Fläsk och kalv**<br>Tillaga på 1:a ringen; minsta fyllnadsmängd 1/4 l vätska; ingen särskild insats krävs | | |
| Strimlat fläsk | 5 - 7 | - |
| Gulasch på fläsk | 10 - 15 | - |
| Fläskstek | 20 - 25 | Tillagningstiden beror på storlek och form |
| Strimlad kalv | 5 - 7 | - |
| Gulasch på kalv | 10 - 15 | - |
| Kalvlägg | 25 - 30 | - |
| Kalvtunga | 15 - 20 | Täck med vatten |
| Kalvstek | 20 - 25 | Tillagningstiden beror på storlek och form |
| **Nötkött**<br>Tillaga på 2:a ringen; minsta fyllnadsmängd 1/4 l vätska; för oxtunga krävs en perforerad insats | | |
| Köttfärslimpa | 10 - 15 | - |
| Surstek | 30 - 35 | - |
| Oxtunga | 45 - 60 | - |
| Strimlat | 6 - 8 | - |
| Gulasch | 15 - 20 | - |
| Roulader | 15 - 20 | - |
| Nötstek | 35 - 45 | Tillagningstiden beror på storlek och form |
| **Fågel**<br>Tillaga på 2:a ringen; minsta fyllnadsmängd 1/4 l; för höna krävs en perforerad insats | | |
| Höna | 20 -25 | max. 1/2 fyllnadsmängd |
| Hönsdelar | 6 -8 | - |
| Kalkonlår | 25 -30 | Beroende på hur tjockt låret är |
| Kalkonragu | 6 -10 | Kalkon är identisk |
| Kalkonschnitzel | 2 -3 | - |
| **Vilt**<br>Tillaga på 2:a ringen; minsta fyllnadsmängd 1/4 l vätska; ingen särskild insats krävs | | |
| Harstek | 15 -20 | - |
| Harfilé | 10 -12 | - |
| Hjortstek | 25 -30 | - |
| Hjortgulasch | 15 -20 | - |
| **Lamm**<br>Tillaga på 2:a ringen; minsta fyllnadsmängd 1/4 l vätska; ingen särskild insats krävs | | |
| Lammragu | 20 -25 | Får har längre tillagningstid |
| Lammstek | 25 -30 | Tillagningstiden beror på storlek och form |

| Livsmedel | Tid | Anvisningar |
|---|---|---|
| **Fisk**<br>Tillaga på 1:a ringen; minsta fyllnadsmängd 1/4 l vätska; ragu och gulasch kräver ingen insats, använd annars den solida | | |
| Fiskfilé | 2 -3 | Sjuds i egen vätska |
| Hel fisk | 3 -4 | Sjuds i egen vätska |
| Ragu eller gulasch | 3- 4 | - |
| **Soppor**<br>Tillaga på 2:a ringen; minst 1/4 liter vätska upp till max. 1/2 grytvolymen; ingen insats krävs | | |
| Ärt-, linssoppa | 12 - 15 | Blötlagda baljväxter |
| Fläskbuljong | 25 - 30 | Gäller all sorters kött |
| Grönsakssoppa | 5 - 8 | - |
| Gulschsoppa | 10 - 15 | - |
| Hönssoppa | 20 - 25 | Tillagningstiden beror på storlek |
| Potatissoppa | 5 - 6 | - |
| Oxsvanssoppa | 35 | - |
| **Grönsaker**<br>Tillaga på 1:a ringen; minsta fyllnadsmängd 1/4 l vätska; surkål och rödbetor kräver ingen insats, alla andra rätter kräver den perforerade insatsen, tillaga bönor på 2:a ringen | | |
| Aubergine, gurka och tomater | 2 - 3 | Grönsaker som tillagas i ånga tappar inte spänsten lika fort |
| Blomkål, paprika, purjolök | 3 - 5 | - |
| Ärter, selleri, kålrabbi | 4 - 6 | - |
| Fänkål, morötter, savoykål | 5 - 8 | - |
| Bönor, grönkål, rödkål | 7 - 10 | 2:a ringen |
| Surkål | 10 - 15 | 2:a ringen |
| Rödbetor | 15 - 25 | 2:a ringen |
| Saltpotatis | 6 - 8 | 2:a ringen, skalpotatis spricker om de ångas av snabbt |
| Skalpotatis | 6 - 10 | |
| **Baljväxter**<br>Tillaga på 2:a ringen; minst 1/4 l vätska upp till max. 1/2 grytvolymen; 2 delar vatten till 1 del spannmål; koka icke-blötlagda spannmål 20-30 min längre; koka grötris på 1:a ringen | | |
| Ärter, bönor, linser | 10 - 15 | Koka tjocka bönor 10 min längre |
| Bovete, hirs | 7 - 10 | Koktid för blötlagda spannmål |
| Majs, ris, frekkeh | 6 - 15 | Koktid för blötlagda spannmål |
| Grötris | 20 - 25 | Koka på 1:a ringen |
| Långkornigt ris | 6 - 8 | - |
| Fullkornsris | 12 - 15 | - |
| Vete, råg | 10 - 15 | Koktid för blötlagda spannmål |
| **Frukt**<br>Tillaga på 1:a ringen; minsta fyllnadsmängd 1/4 l vätska | | |
| Körsbär, plommon | 2 - 5 | Perforerad insats rekommenderas |
| Äpplen, päron | 2 - 5 | Perforerad insats rekommenderas |

## Obsah

1. Správne použitie tlakového hrnca
2. Všetky dôležité bezpečnostné pokyny
3. Tlakový hrniec vybaľte
4. Spoznanie tlakového hrnca a jeho pochopenie
5. Uvedenie tlakového hrnca do prevádzky
6. Obsluha tlakového hrnca
7. Spôsoby použitia a prípravy jedál
8. Čistenie, údržba a uskladnenie tlakového hrnca
9. Odstránenie porúch
10. Tipy a triky varenie
11. Tabuľka časov tepelnej úpravy

## Teší nás,

že ste sa rozhodli pre tlakový rýchlovarný hrniec (tlakový hrniec) WMF a prajeme vám s ním veľa potešenia.
Aby ste ho mohli používať dlho, dodržiavajte nasledovné bezpečnostné pokyny a návody a riaďte sa nimi.

# 1. Správne použitie tlakového hrnca

### 1.1 Bezpečnostné a výstražné upozornenia

V tomto návode na použitie sú dôležité upozornenia označené piktogramami a signálnymi slovami:

**VAROVANIE** označuje nebezpečnú situáciu, ktorá môže viesť k vážnym zraneniam (napr. popáleninám parou alebo na horúcich povrchoch).

**VÝSTRAHA** označuje potenciálne nebezpečnú situáciu, ktorá môže viesť k drobným alebo ľahkým zraneniam..

**POZOR** označuje situáciu, ktorá môže viesť k materiálnym škodám.

UPOZORNENIE poskytuje ďalšie informácie o bezpečnom zaobchádzaní s tlakovým hrncom.

SK

### 1.2 Doplnkové informácie

**TIP** poskytuje užitočné tipy na efektívne využívanie rýchlovarného tlakového hrnca.

### 1.3 Význam znakov a symbolov

**1. Symboly**

 Dodržiavajte pokyny a riaďte sa nimi

**2. Značky**

/ = vymenovanie
▸ = vyhlásenie, výsledok
⇨ = pokyn k manipulácii, bezpečnostný pokyn
• = podbod
① = odkaz na prvky na výkresoch

### 1.4 Používanie v súlade s určením

**Tlakový hrniec je určený výhradne ...**

/ pre druhy sporákov uvedených v tomto návode,

/ na varenie alebo dusenie potravín (bez vložiek/podložiek alebo s nimi ),

/ na zaváranie v zaváracích pohároch množstiev bežných pre domácnosť (s dierovanou vložkou)

/ na odšťavovanie malých množstiev ovocia (s vložkou),

/ na sterilizovanie dojčenských fliaš, zaváracích pohárov atď. (s dierovanou vložkou).

**Tlakový hrniec nie je vhodný ...**

/ na použitie v horúcej rúre alebo mikrovlnnej rúre,

/ na fritovanie potravín s olejom,

/ na sterilizáciu v oblasti zdravotníctva,

/ pre iné ako uvedené typy sporákov alebo na otvorený oheň.

**Tento návod na použitie...**

/ sa má dôkladne preštudovať,

/ treba uložiť v blízkosti tlakového hrnca,

/ nesmie sa zlikvidovať ako odpad,

/ musí byť odovzdaný ďalším používateľom a títo si ho musia prečítať.

## 2. Všetky dôležité bezpečnostné pokyny

Tento návod si dobre uschovajte kvôli neskoršiemu použitiu. Tieto pokyny si pozorne prečítajte pred použitím hrnca.

Tlakový hrniec môže byť použitý len vtedy, ak ste si prečítali bezpečnostné pokyny a porozumeli im. Nedodržiavanie týchto pokynov môže viesť k poškodeniam alebo popáleninám pri použití tlakového hrnca.

### 2.1 Všeobecné upozornenia

**VAROVANIE**



HRNIEC SMÚ POUŽÍVAŤ IBA OSOBY OBOZNÁMENÉ S MANIPULÁCIOU S NÍM

Tlakový hrniec smú používať iba osoby, ktoré sa predtým oboznámili s návodom na použitie a prečítali si bezpečnostné pokyny.

⇨ Tlakový hrniec neposkytujte osobám, ktoré nie sú s ním oboznámené.

⇨ Deťom nedovoľte hrať sa s tlakovým hrncom alebo ho používať.

**VAROVANIE**



NA TLAKOVOM HRNCI/ BEZPEČNOSTNÝCH ZARIADE-NIACH NEROBTE ŽIADNE ZMENY

Bezpečnostné zariadenia zabraňujú nebezpečným situáciám. Fungujú iba vtedy, ak nebudú zmenené a hrniec a veko sa navzájom k sebe hodia.

⇨ Na tlakovom hrnci a jeho bezpečnostných zariadeniach sa nesmú uskutočňovať žiadne zmeny alebo zásahy.

⇨ Fusiontec Perfect Premium / Excellence veko ⑥ používajte iba spoločne s vhodným Fusiontec Perfect Premium / Excellence hrncom ① a naopak. Nepoužívajte žiadne iné veká alebo hrnce.

**VAROVANIE**



CHRÁŇTE PRED DEŤMI A DOMÁCIMI ZVIERATAMI

Deti a domáce zvieratá nenechávajte počas prevádzky tlakového hrnca v jeho blízkosti, lebo tlakový hrniec je ťažký, môže byť veľmi horúci a môže z neho unikať para.

**VÝSTRAHA**



PREDVÍDATEĽNÉ CHYBNÉ POUŽITIE

Aby sa zamedzilo chybnému použitiu a vzniku súvisiacich poškodení alebo popálenín, tlakový hrniec **nepoužívajte**...

⇨ v horúcej rúre alebo mikrovlnnej rúre,

⇨ na fritovanie potravín s olejom,

⇨ na sterilizáciu v oblasti medicíny,

⇨ na iných ako uvedených sporákoch alebo na otvorenom ohni.

**VÝSTRAHA**



ÚCHYTY HRNCA NESMÚ BYŤ NAD HORÚCIMI PLATŇAMI

Ak úchyty ②/③/⑪ prečnievajú nad horúcimi platňami alebo plameňom plynového sporáka, môžu sa veľmi rozhorúčiť a pri kontakte s nimi môže dôjsť k popáleninám.

**VÝSTRAHA**



DIELY PODLIEHAJÚCE RÝCHLEMU OPOTREBENIU PRAVIDELNE KONTROLUJTE A VYMIEŇAJTE

Diely podliehajúce rýchlemu opotrebeniu (dvojité tesnenie ⑱, tesniaci krúžok ㉑) v prípade viditeľnej zmeny sfarbenia, praskania, stvrdnutia, poškodenia alebo nesprávneho usadenia nahraďte originálnymi náhradnými dielmi. Vymeniť najneskôr po 2 rokoch.

⇨ Tesniaci krúžok ㉑ musí priliehať k okraju veka.

⇨ Tesniaci krúžok ㉑ vymeňte po približne 400 vareniach, najneskôr však po 2 rokoch.

⇨ Používajte originálne náhradné diely.

### 2.2 Prvé použitie

Pred prvým použitím tlakového hrnca varte iba vodu (zohľadnite uvedené plniace množstvo) po dobu aspoň 5 minút na 2. stupni varenia. Tento postup je potrebné výslovne zohľadniť pri kontrole akéhokoľvek výrobku.

### 2.3 Pred každým použitím

**VAROVANIE**



NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA V DÔSLEDKU POŠKODENÝCH / CHÝBAJÚCICH ALEBO NESPRÁVNE NASADENÝCH DIELOV

Pred každým použitím skontrolujte, či sú k dispozícii všetky diely, či sú v poriadku a správne nasadené / uzavreté. V prípade chýbajúcich, poškodených, alebo nesprávne vložených dielov vzniká nebezpečenstvo popálenia na horúcich povrchoch alebo prostredníctvom unikajúcej pary.

⇨ Veko ⑥ skontrolujte, či bolo správne zostavené / správne nasadené.

⇨ Nasaďte chýbajúce časti (napr. dvojité tesnenie ⑱, tesniaci krúžok ㉑).

⇨ V prípade poškodených, zdeformovaných, zafarbených alebo popraskaných častí tlakový hrniec nepoužívajte a kontaktujte špecializovaného WMF predajcu / servis.

⇨ Ak funkcia dielov nezodpovedá popisu v návode na použitie, tlakový hrniec nepoužívajte a kontaktujte špecializovaného WMF predajcu / servis.

⇨ Skontrolujte, či je tlakový hrniec bezpečne uzavretý.

**VAROVANIE**



NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA KVÔLI NEFUNGUJÚCIM BEZPEČNOSTNÝM ZARIADENIAM

Pred každým použitím skontrolujte funkčnosť bezpečnostných zariadení, či nie sú poškodené, znečistené a upchaté. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo popálenia na horúcich povrchoch a kvôli unikajúcej pare.

⇨ Skontrolujte správne nasadenie dvojitého tesnenia ⑱. Tesniaci krúžok ㉑

musí priliehať k okraju veka.

⇨ V prípade poškodených, zdeformovaných, zafarbených alebo popraskaných častí tlakový hrniec nepoužívajte a kontaktujte špecializovaného WMF predajcu / servis.

⇨ Odstráňte nečistoty / upchatie.

**VÝSTRAHA**



NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA KVÔLI NEDOSTATOČNÉMU ČISTENIU

Pred každým použitím skontrolujte bezpečnostné ventily / zariadenia a indikátor tlaku, či nie sú znečistené / upchaté, pretože para by mohla uniknúť nekontrolovateľne. Môže to viesť k popáleninám.

⇨ Skontrolujte bezpečnostné zariadenie a indikátor tlaku ⑯ a v prípade ich potreby vyčistite.

**VÝSTRAHA**



NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA KVÔLI NESPRÁVNE ZMONTOVANÉMU VEKU

Veko nesmie byť nesprávne zmontované. Montáž sa musí robiť popísaným spôsobom.

⇨ Postupujte predne podľa pokynov.

⇨ Skontrolujte pevné osadenie.

### 2.4 Počas používania

**VÝSTRAHA**



NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA HORÚCOU PAROU

Ak sa v tlakovom hrnci nevytvára žiadny tlak, ale para vychádza von, hrozí nebezpečenstvo popálenia rúk a tváre horúcimi povrchmi a unikajúcou parou.

⇨ Sporák okamžite vypnite, hrniec nechajte schladnúť a skontrolujte ho.

**VAROVANIE**



NEBEZPEČENSTVO ZRANENIA V DÔSLEDKU VYSOKÉHO TLAKU

Počas varenia vzniká v hrnci zvýšený tlak. Uvoľňovanie tohto tlaku môže spôsobiť vážne popáleniny a zranenia.

⇨ Vždy skontrolujte, či je tlakový hrniec bezpečne uzavretý.

⇨ **Nikdy neotvárajte tlakový hrniec násilím.** Iba vtedy, keď je tlakový hrniec úplne bez tlaku, dá sa ľahko otvoriť.

⇨ Keď je tlakový hrniec pod tlakom, pohybujte ním opatrne.

⇨ **Nikdy nenechávajte** tlakový hrniec počas používania **bez dozoru**.

**VÝSTRAHA**



NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA UNIKAJÚCOU PAROU

Počas varenia z veka ⑥ občas uniká horúca para.

⇨ Nikdy nesiahajte do pary.

⇨ Ruky, hlavu a telo majte vždy mimo nebezpečnej zóny – nad vekom ⑥ a bočnou bezpečnostnou drážkou ⑩ na okraji veka.

⇨ Nikdy nenechávajte tlakový hrniec počas používania bez dozoru.

⇨ Zabráňte prístupu detí a domácich zvierat.

**VÝSTRAHA**



NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA PRI RÝCHLOM VYPUSTENÍ PARY

Pri rýchlom vypustení pary pomocou otočného gombíka ⑫ alebo pod tečúcou vodou vzniká riziko popálenia horúcou parou alebo vareným jedlom.

⇨ Tlakovým hrncom pred otvorením **zatraste**.

⇨ Ponorenie tlakového hrnca do studenej

vody je zakázané.

⇨ Ruky, hlavu a telo majte vždy mimo nebezpečnej zóny – nad vekom ⑥a bočnou bezpečnostnou drážkou ⑩ na okraji veka.

**VÝSTRAHA**



NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA V DÔSLEDKU TVORBY BUBLÍN (SKRYTÝ VAR)

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

⇨ **Tlakovým hrncom pred každým otvorením potraste.**

⇨ Do horúceho mäsa, ktoré bolo varené s kožou (napr. volský jazyk) hneď nepichajte, najprv ho nechajte vychladnúť.

**VÝSTRAHA**



NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA PROSTREDNÍCTVOM UNIKNUTÉHO JEDLA.

Pri preplnenom tlakovom hrnci môžu uniknúť horúce kusy jedla cez bezpečnostný ventil ⑦, zariadenie na reguláciu tlaku ⑮ alebo bočnú bezpečnostnú drážku ⑩ a spôsobiť popáleniny.

⇨ Tlakový hrniec nikdy nepreplňte.

⇨ Tlakový hrniec plňte maximálne do **2/3** jeho menovitého objemu.

⇨ Tlakový hrniec plňte maximálne do **1/2** jeho menovitého objemu, keď sa varia bobtnajúce, husté alebo **výrazne peniace potraviny**, ako sú polievky, strukoviny, husté jedlá z jedného hrnca, vývary, vnútornosti alebo cestoviny.

⇨ Potraviny najprv varte v otvorenom hrnci, premiešajte ich a prípadne pozbierajte penu.

⇨ Pri používaní nadstavcov/trojnožiek zohľadniť plniacu výšku.

**VÝSTRAHA**



NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA SA NA HORÚCOM HRNCI / VEKU

Počas varenia je tlakový hrniec veľmi horúci. Pri plynových sporákoch môžu byť kvôli otvorenému plameňu veľmi horúce aj úchyty. Pri kontakte vzniká nebezpečenstvo popálenia.

⇨ Nikdy sa nedotýkajte horúcich vonkajších plôch tlakového hrnca.

⇨ Hrnca ① / veka ⑥ sa dotýkajte iba na mieste plastových úchytov.

⇨ Používajte rukavice alebo inú ochranu rúk (napr. chňapky).

⇨ Horúce vložky a podložky vyberajte iba s použitím pomôcok, napr. pomocou chňapiek.

⇨ Horúci tlakový hrniec ukladajte len na podložky odolné voči teplu.

**POZOR**



POŠKODENIE V DÔSLEDKU MALÉHO MNOŽSTVA ALEBO CHÝBAJÚCEJ TEKUTINY

Tlakový hrniec **nikdy bez tekutiny alebo bez dozoru neohrievajte na najvyššom stupni**, inak hrozí nebezpečenstvo jeho prehriatia a poškodenia.

⇨ Tlakový hrniec s dostatkom tekutiny (minimálne ¼ l vody, základu, omáčky atď.).

⇨ Pri hustých jedlách si dávajte pozor na dostatok tekutín.

⇨ Pri nedostatku tekutiny alebo žiadnej tekutine sporák okamžite vypnite a tlakovým hrncom nepohybujte, kým úplne neschladne.

⇨ Tlakový hrniec nikdy nenechávajte bez dozoru.

## 2.5 Na čistenie

**VÝSTRAHA**

NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA V DÔSLEDKU POŠKODENIA PRI ČISTENÍ

Na čistenie bezpečnostných zariadení nepoužívajte žiadne kefy, abrazívne prostriedky a chemikálie, pretože by sa mohli poškodiť, a vzniká nebezpečenstvo popálenia unikajúcou parou.

⇨ Riaďte sa pokynmi k čisteniu a ošetrovaniu.

⇨ Kuchynský riad po každom čistení dobre vysušte.

### 2.6 Potrebné opravy

**VÝSTRAHA**

ŠKODY SPÔSOBENÉ NEODBORNOU OPRAVOU / NESPRÁVNYMI NÁHRADNÝMI DIELMI

Opravy smie vykonávať iba špecializovaný predajca, v opačnom prípade sa môže tlakový hrniec poškodiť alebo bezpečnostné zariadenia nebudú správne fungovať a vznikne riziko popálenia.

⇨ V prípade opráv sa obráťte na špecializovaného predajcu.

⇨ Úchyty, ktoré majú trhliny alebo sú správne usadené, nechajte vymeniť prostredníctvom špecializovaného predajcu.

⇨ Používajte len originálne náhradné diely tlakového hrnca.

### 2.7 K typom sporákov

**VÝSTRAHA**

POUŽITEĽNÉ TYPY SPORÁKOV A VEĽKOSTÍ PLATNÍ

Tlakový hrniec môže byť použitý iba na indukčných, sklokeramických, plynových alebo elektrických sporákoch. Priemer sporákových platní alebo plynového plameňa by nemal byť väčší ako dno hrnca.

⇨ Pri plynových sporákoch nesmie plynový plameň presahovať dno hrnca.

⇨ Na dosiahnutie optimálneho prenosu tepla a spojenia so sporákom sa musí zhodovať veľkosť hrnca a varnej platne.

⇨ Pri sklokeramických alebo elektrických sporákoch by priemer varnej platne nemal byť väčší ako 190 mm.

⇨ Pri indukčných sporákoch môže pri vyšších stupňoch varenia vzniknúť zvuk bzučania. Je to technicky podmienené a nie je to príznak poruchy sporáku alebo tlakového hrnca.

### 2.8 Predĺženie životnosti

**POZOR**

POŠKODENIE TLAKOVÉHO HRNCA

Ak chcete zachovať životnosť tlakového hrnca...

⇨ Kuchynské pomôcky neodklepávajte o okraj hrnca.

⇨ Soľ pridávajte iba do vriacej vody a za stáleho miešania, aby nebol ňou napadnuté dno hrnca.

⇨ Vyhnite sa nečistotám medzi dnom hrnca a varnou platňou, v opačnom prípade môže dôjsť k poškriabaniu platne (napr. sklokeramiky).

## 3. Tlakový hrniec vybaľte

1. Otvorte obal a skontrolujte, či sú k dispozícii všetky diely:

/ Hrniec ① s bočnými úchytmi ② a rúčkou ③

/ Veko ⑥ s odnímateľným úchytom ⑪

- Veko s bezpečnostným ventilom ⑦ a výrez pre držiak ⑰
- Vymeniteľné dvojité tesnenie (sivé) ⑱

/ Tesniaci krúžok (sivý) ㉑

/ Návod na použitie s vyhlásením o záruke

⇨ Ak niečo chýba, obráťte sa na

autorizovaného špecializovaného WMF predajcu / servis alebo priamo na spoločnosť WMF.

/ Odstráňte všetky nálepky a visačky

2. Nepotrebný obalový materiál zlikvidujte v súlade s platnými predpismi.
3. Návod na použitie si dôkladne prečítajte a uložte si ho v dosahu tlakového hrnca.
4. Vyhlásenie o záruke si bezpodmienečne uschovajte, aby sa v prípade potreby mohol uplatniť nárok na záruku.

## 4. Spoznanie tlakového hrnca a jeho pochopenie

### 4.1 Prehľad všetkých komponentov

① Hrniec z materiálu Fusiontec s vnútornou stupnicou *(pozri obrázok B)*

② bočný úchyt

③ rúčka

④ označenie rúčky

⑤ uzatváracia poistka rúčky

⑥ veko

⑦ bezpečnostný ventil

⑧ držiak

⑨ označenie pre nasadenie veka

⑩ bezpečnostný výrez

⑪ odnímateľný úchyt na veku

⑫ otočný gombík

⑬ uzatváracia poistka na úchyte veka

⑭ odblokovanie úchytu

⑮ zariadenie na regulovanie tlaku

⑯ indikátor tlaku

⑰ výrez pre držiak

⑱ dvojité tesnenie

⑲ systém bezpečnostných otvorov

⑳ tesniaca manžeta úchytu veka

㉑ tesniaci krúžok

㉒ označenie otvoru

㉓ zelená značka

㉔ značka úchytu

### 4.2 Viacstupňový bezpečnostný systém

**Zariadenie na regulovanie tlaku vo veku**

Ak dôjde k prekročeniu predpokladaného tlaku pre zvolený stupeň varenia, automaticky sa otvorí zariadenie na regulovanie tlaku ⑮ a prebytočný tlak unikne. Tak sa príliš veľký tlak okamžite zníži.

**Bezpečnostný ventil**

Ak zariadenie na regulovanie tlaku ⑮ , príliš veľký tlak sa okamžite zníži cez bezpečnostný ventil ⑦ .

**Bezpečnostný výrez v okraji veka**

Ak všetky ostatné bezpečnostné zariadenia vypadnú napríklad z dôvodu upchatia zvyškami jedla, slúži bezpečnostný výrez ⑩ ako „núdzový výstup". Ak sa vytvorí príliš vysoký tlak, tesniaci krúžok ㉑ sa cez bezpečnostný výrez ⑩ vytlačí tak silno smerom von, že para môže unikať a tlak sa zníži.

**Indikátor tlaku v úchyte veka**

Indikátor tlaku ⑯ disponuje vizuálnou pomôckou, aby bolo umožnené predvídavé varenie. Zobrazuje aktuálny stav tlaku varenia. Je vybavený jedným červeným, resp. žltým krúžkom v prípade Perfekt Excellence (tlak je k dispozícii) a 2 zelenými (stupeň tepelnej úpravy 1 a 2) krúžkami.

**Systém bezpečnostných otvorov**

Systém bezpečnostných otvorov ⑲ zabraňuje tomu, aby sa tlakový hrniec dal otvoriť, aj keď je k dispozícii ešte zvyškový tlak. Tlakový hrniec je možné otvoriť až po úplnom odtlakovaní.

**Kontrolované vypustenie pary prostredníctvom otočného gombíka**

Otočným gombíkom ⑫ je možné paru pomaly, ale aj rýchlo vypustiť.

**Uzatváracia poistka**

V úchyte veka ⑪ sa nachádza uzatváracia poistka ⑬, ktorá zabraňuje tomu, aby sa tlakový hrniec dal otvoriť počas varenia.

### 4.3 Všetky relevantné údaje

| | |
|---|---|
| **Výrobca** | WMF GmbH |
| **Typ** | **Fusiontec** Perfect Premium/Excellence |
| **Materiál** | |
| Hrniec/dno | materiál Fusiontec |
| Pokrievka | Cromargan®: nehrdzavejúca ušľachtilá oceľ 18/10 |
| Úchyty | tepelnoizolačný plast |
| Tesnenia | silikónové |
| **Priemer hrnca** | |
| Dno | 190 mm |
| Vnútro | 220 mm |
| **Objem náplne** | **3,0 l / 4,5 l / 6,5 l** |
| **Dĺžka** | |
| Hrniec s úchytmi | 416 mm |
| Hrniec s vekom | 468 mm |
| **Šírka** | |
| Hrniec s vekom | 250 mm |

**Výška**

A = hrniec, B = hrniec s vekom, C = hrniec s vekom a úchytom

| Objem | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 3,0 l | 88 mm | 117 mm | 142 mm |
| 4,5 l | 128 mm | 157 mm | 182 mm |
| 6,5 l | 183 mm | 212 mm | 237 mm |

**Vlastná hmotnosť**

| | |
|---|---|
| 3,0 l | 3,60 kg |
| 4,5 l | 4,00 kg |
| 6,5 l | 4,50 kg |

**Hodnota PS** 150 kPa

**Hodnoty tlaku**

Prvý zelený krúžok, cca 106 °C, prevádzkový tlak 25 kPa, regulačný tlak 40 kPa

Druhý zelený krúžok, cca 115 °C, prevádzkový tlak 70 kPa, regulačný tlak 90 kPa

**Priemer varnej dosky** max. 190 mm

**Mierka na vnútornej strane pre výšku naplnenia (v závislosti na celkovom objeme)** 1/3, 1/2, 2/3

### 4.4 Typy sporákov



### 4.5 Všetky diely príslušenstva, náhradné a opotrebovateľné diely

**Príslušenstvo**

/ Vložky (č. výr. 07 8940 6000 / 07 8941 6000 / 07 8943 6000 / 07 8942 6030)
/ Podstavec (č. výr. 07 8944 6100)
/ Sklenené veko (č. výr. 07 9518 6389)

**Náhradné diely**

/ Úchyt veka ⑪ (č. výr. 08 9580 6030)
/ Veko ⑥ s úchytom ⑪ (č. výr. 07 9580 6042)

**Opotrebovateľné diely (sivá farba)**

/ Dvojité tesnenie ⑱ (č. výr. 60 9614 9510)
/ Tesniaci krúžok ㉑ (č. výr. 60 6856 9990)

## 5. Uvedenie tlakového hrnca do prevádzky

### 5.1 Demontáž tlakového hrnca

1. Odobratie veka *(porovnaj rad obrázkov E, B)*.

a) Otočný gombík ⑫ nastavte tak, aby sa označenie otvoru ㉒ krylo s označením na úchyte ㉔ .

b) Otočný gombík ⑫ potiahnite celkom dozadu v smere konca úchytu.
   ▸ Zelená značka ㉓ na úchyte veka ⑪ musí byť úplne viditeľná.

c) Ľavou rukou teraz pevne držte rúčku ③ hrnca ① .

d) Pravou rukou chyťte úchyt veka ⑪ a otáčajte ho smerom doprava, kým sa veko ⑥ nedá zdvihnúť.
   ▸ Značka veka ⑨ a rúčky ④ musí byť v jednej línii.

e) Veko ⑥ zdvihnite na úchyte ⑪.

2. Veko rozoberte *(pozri rad obrázkov G)*, k tomu najskôr otočte veko ⑥ .
3. Tesniaci krúžok ㉑ opatrne vytiahnite z okraja hrnca a položte nabok.
4. Veko ⑥ pevne podržte a odblokovanie úchytu ⑭ zatlačte v smere ku koncu úchytu.
5. Veko ⑥ zložte z rúčky.

## 5.2 Prvé čistenie tlakového hrnca

1. Tlakový hrniec rozoberte podľa *kapitoly 5.1*.
2. Hrniec ① naplňte do 2/3 *(pozri mierku na vnútornej strane obrázok I)* vodou a pridajte 2 - 3 polievkové lyžice octu.
3. Hrniec ① bez veka ⑥ nechajte s octovou vodou vyvariť cca 5 – 10 minút.
4. Následne všetky časti dôkladne ručne opláchnite.
5. Po vyčistení nechajte všetky časti dobre uschnúť.

## 5.3 Zostavenie tlakového hrnca

**VÝSTRAHA**

NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA KVÔLI ZLE ZMONTOVANÉMU VEKU

Veko nesmie byť nesprávne zmontované.
Montáž sa musí robiť popísaným spôsobom.

⇨ Postupujte predne podľa pokynov.

⇨ Skontrolujte pevné osadenie.

### 5.3.1 Zostavenie veka

*(pozri rad obrázkov H)*

1. Okraj veka, úchyt veka, bezpečnostné zariadenia a tesniaci krúžok skontrolujte na znečistenie alebo upchatia.
2. Veko ⑥ otočte tak, aby okraj smeroval nadol.
3. Úchyt ⑪ otočte a pevne podržte.
4. Výrez pre držiak ⑰ na úchyte veka ⑪ zaveste do držiaka ⑧ veka ⑥ .
5. Úchyt ⑪ pomaly sklopte nadol.
6. Otočte veko ⑥ s úchytom (11).
7. Veko ⑥ a úchyt ⑪ vyrovnajte tak, aby dvojité tesnenie ⑱ nebolo pritlačené alebo poškodené okrajmi otvorov veka.
8. Veko ⑥ opatrne zatláčajte dole, kým počuteľne nezapadne do odblokovania úchytu ⑭.
9. Tesniaci krúžok ㉑ vložte do okraja hrnca a opatrne ho zatlačte pod okraj. Zaistenie skontrolujte stlačením červeného posúvacieho tlačidla.
   ▸ Tesniaci krúžok ㉑ musí úplne ležať pod ohnutým okrajom hrnca.

### 5.3.2 Nasadenie veka *(pozri rad obrázkov F)*

1. Hrniec ① položte na pevnú podložku.
2. Veko ⑥ nasaďte okrajom smerom nadol na hrniec ① .
   ▸ Značka pre nasadenie ⑨ na veku a označenie rúčky ④ musia lícovať, inak sa

veko nedá nasadiť.

- ▸ Tesniaci krúžok ㉑ musí byť vložený do okraja veka!

3. Ľavou rukou pevne držte rúčku ③ hrnca ① .
4. Pravou rukou otočte veko ⑥ s úchytom ⑪ doľava
5. Keď sú oba úchyty ③/⑪ presne nad sebou, otočný gombík ⑫ posuňte úplne dopredu.
   - ▸ Medzi úchytom ⑪ a otočným gombíkom ⑫ nesmie byť viditeľná žiadna medzera.

## 6. Obsluha tlakového hrnca

### 6.1 Kontrola bezpečnostných zariadení

1. Veko ⑥ zložte podľa pokynov uvedených v *kapitole 5.1*.
2. Tesniaci krúžok ㉑ opatrne vytiahnite z okraja hrnca a položte nabok.
3. Úchyt veka ⑪ zložte podľa *kapitoly 5.1*.
4. Skontrolujte, či tesniaci krúžok ㉑ a vnútorný okraj veka sú čisté.
5. Skontrolujte, či...

/ bezpečnostný výrez ⑩ v okraji veka,
/ zariadenie na regulovanie tlaku ⑮,
/ Indikátor tlaku ⑯,
/ odblokovanie úchytu ⑭,
/ bezpečnostný ventil ⑦

sú čisté a nie sú upchaté.

- ▸ Zaschnuté zvyšky namočte a vyčistite, upchatia odstráňte (pozri *kapitolu 8.1* Čistenie).

6. Skontrolujte, či je na spodnej strane veka viditeľná guľka v bezpečnostnom ventile ⑦.
   - ▸ Príp. vekom ⑥ potraste, kým guľka nebude opäť viditeľná.
   - ▸ V prípade poškodenia nechajte vymeniť prostredníctvom špecializovanej predajne/servisu WMF.
7. Zariadenie na regulovanie tlaku ⑮ stlačením prstom opatrne otestujte na pohyblivosť.
8. Skontrolujte, či sú tesnenia čisté a nepoškodené, ako aj správne usadené *(porovnaj rad obrázkov J)*.
   - ▸ Dvojité tesnenie ⑱ nesmie prekryť žiadny iný ventil, obe šípky musia ukazovať na seba a tesnenie musí bez medzery priliehať na úchyt ⑪.
   - ▸ Dvojité tesnenie ⑱ sa okrem toho musí nachádzať pod tesniacou manžetou ⑳ úchytu veka ⑪ .

### 6.2 Otvorenie veka

Na otvorenie tlakového hrnca zložte veko ⑥ podľa *kapitoly 5.1*.

### 6.3 Plnenie tlakového hrnca

**⚠ POZOR**

POŠKODENIE V DÔSLEDKU MALÉHO MNOŽSTVA ALEBO CHÝBAJÚCEJ TEKUTINY

Nebezpečenstvo prehriatia a poškodenia

⇨ Tlakový hrniec nikdy nezohrievajte bez tekutiny, ani nenechávajte bez dozoru zohrievať na najvyššom stupni.

⇨ Tlakový hrniec používajte len s dostatočným množstvom tekutiny (minimálne 1/4 l vody).

**VÝSTRAHA**

NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA PROSTREDNÍCTVOM UNIKNUTÉHO JEDLA.

Horúce jedlo môže unikať cez zariadenie na reguláciu tlaku, bezpečnostný ventil alebo bočný bezpečnostný výrez a spôsobiť popáleniny.

⇨ Tlakový hrniec napĺňajte maximálne do 2/3 (pozri mierku na vnútornej strane) jeho menovitého objemu.

⇨ Tlakový hrniec plňte maximálne do 1/2 jeho menovitého objemu, **keď sa varia bobtnajúce, alebo výrazne peniace potraviny**, ako sú polievky, strukoviny, husté jedlá z jedného hrnca, vývary, vnútornosti alebo cestoviny.

Potraviny vložte s dostatočným množstvom tekutiny do hrnca, príp. použite vložky a podložku *(pozri kapitolu 7.2)*. Mäso príp. predtým v hrnci osmažte podľa *kapitoly 7.1* .

### 6.4 Zatvorenie tlakového hrnca

1. Príp. veko zostavte podľa *kapitoly 5.3*.
2. Veko nasaďte podľa *kapitoly 5.3* a uzavrite ho.

### 6.5 Varenie jedla

V tlakovom hrnci sa jedlá varia pod tlakom. Tlak pary v hrnci spôsobuje vyššie teploty ako pri „bežnom" varení. Tým sa časy tepelnej úpravy skrátia až na 70 %, čo vedie k výraznej úspore energie. Krátkou tepelnou úpravou v pare sa vo veľkej miere zachová aróma, chuť a vitamíny.

**TIP** - Tí, čo neradi plytvajú energiou, vypnú zdroj tepla už pred ukončením času tepelnej úpravy, pretože v hrnci nahromadené teplo postačí na ukončenie procesu tepelnej úpravy.

UPOZORNENIE

ČASY TEPELNEJ ÚPRAVY SÚ ROZLIČNÉ

Časy tepelnej úpravy môžu byť **pri tej istej potravine rôzne**, pretože množstvo, tvar a kvalita potravín sa líšia.

#### 6.5.1 Stupeň tepelnej úpravy 1

Šetrný stupeň tepelnej úpravy pre citlivé potraviny ako zelenina, ryba alebo kompót

Pri tomto stupni varenia sa potraviny tepelne upravujú obzvlášť šetrne, aróma a živiny zastávajú v maximálnej miere zachované. Pri stupni varenia 1 vystúpi indikátor tlaku až po 1. zelený krúžok varenia. Príliš vysoký tlak sa automaticky reguluje.

1. Skontrolujte, či je tlakový hrniec bezpečne uzavretý.
2. Tlakový hrniec postavte na sporák.
3. Na otočnom gombíku ⑫ nastavte stupeň varenia 1, k tomu otočný gombík ⑫ nastavte **doľava** na **stupeň 1** *(pozri obrázok C)*.
4. Sporák nastavte na **vysoký** energetický stupeň.
   ▸ Tlakový hrniec sa zohreje.
   a) Cez bezpečnostný ventil ⑦, čo je zároveň automatika krátkeho predvarenia, uniká vo fáze krátkeho predvarenia vzduch tak dlho, kým sa ventil nezavrie a nevytvorí sa tlak.
   b) Indikátor tlaku ⑯ začne stúpať. Nárast je možné pozorovať cez výrez vedľa indikátora tlaku a prívod energie sa príslušne reguluje.
   c) **Červený** krúžok (žltý krúžok v prípade Perfekt Excellence) na indikátore tlaku signalizuje, že hrniec sa teraz už nedá otvoriť.
5. Akonáhle indikátor tlaku ⑯ zobrazuje 1. zelený krúžok varenia, začína sa čas tepelnej úpravy.
6. Dbajte na to, aby poloha krúžka na indikátore tlaku ⑯ zostala stabilná.
7. Ak indikátor tlaku ⑯ klesne pod 1. zelený krúžok varenia, nastavte silnejší prívod energie.
   ▸ Čas tepelnej úpravy sa tým o niečo predĺži.
8. Ak indikátor tlaku ⑯ vystúpi nad 1. zelený krúžok varenia, vzniká príliš vysoký tlak pary, ktorý **počuteľne uniká** cez zariadenie na regulovanie tlaku ⑮ .
   a) Tlakový hrniec zložte z varnej plochy.
   b) Počkajte, kým indikátor tlaku neklesne na 1. zelený krúžok varenia.
   c) Zmenšite prívod energie a tlakový hrniec opäť postavte na sporák.
9. Po ukončení času tepelnej úpravy tlakový hrniec zoberte z prívodu energie a odtlakujte *(pozri kapitolu 6.6)*.
10. **Potom, ako sa znížil tlak, tlakovým hrncom zatraste a opatrne ho otvorte.**

#### 6.5.2 Stupeň tepelnej úpravy 2

Rýchla tepelná úprava pre všetky ostatné jedlá

Pri tomto stupni varenia sa ušetrí veľa času a energie. Pri stupni varenia 2 vystúpi indikátor

tlaku až po 2. zelený krúžok varenia. Príliš vysoký tlak sa automaticky reguluje.

1. Skontrolujte, či je tlakový hrniec bezpečne uzavretý.
2. Tlakový hrniec postavte na sporák.

**⚠ POZOR**

POŠKODENIE V DÔSLEDKU MALÉHO MNOŽSTVA ALEBO CHÝBAJÚCEJ TEKUTINY

Nebezpečenstvo prehriatia a poškodenia

⇨ Tlakový hrniec nikdy nezohrievajte bez tekutiny, ani nenechávajte bez dozoru zohrievať na najvyššom stupni.

⇨ Tlakový hrniec používajte len s dostatočným množstvom tekutiny (minimálne 1/4 l vody).

3. Na otočnom gombíku nastavte stupeň varenia 2, k tomu otočný gombík ⑫ nastavte **doprava** na **stupeň 2** *(pozri obrázok C)*.
4. Sporák nastavte na najvyšší energetický stupeň.
   ▸ Tlakový hrniec sa zohreje.
   a) Cez bezpečnostný ventil ⑦, čo je zároveň automatika krátkeho predvarenia, uniká vo fáze krátkeho predvarenia vzduch tak dlho, kým sa ventil počuteľne nezavrie a nevytvorí sa tlak.
   b) Indikátor tlaku ⑯ začne stúpať. Nárast je možné pozorovať cez výrez vedľa indikátora tlaku a prívod energie sa príslušne reguluje.
   c) Červený krúžok (žltý krúžok v prípade Perfekt Excellence) na indikátore tlaku signalizuje, že hrniec sa teraz už nedá otvoriť.
   ▸ Akonáhle indikátor tlaku ⑯ zobrazuje 2. zelený krúžok varenia, začína sa čas tepelnej úpravy.
5. Dbajte na to, aby poloha krúžka na indikátore tlaku ⑯ zostala stabilná.
6. Ak indikátor tlaku ⑯ klesne pod 2. zelený krúžok varenia, nastavte na sporáku silnejší prívod energie.
   ▸ Čas tepelnej úpravy sa tým o niečo predĺži.
7. Ak indikátor tlaku ⑯ vystúpi nad 2. zelený krúžok varenia, vzniká príliš vysoký tlak pary, ktorý **počuteľne uniká** cez zariadenie na regulovanie tlaku ⑮ .
   a) Tlakový hrniec zložte z varnej plochy.
   b) Počkajte, kým indikátor tlaku neklesne na 2. zelený krúžok varenia.
   c) Zmenšite prívod energie a tlakový hrniec opäť postavte na sporák.
8. Po ukončení času tepelnej úpravy tlakový hrniec zoberte z prívodu energie a odtlakujte ho, ako je popísané v *kapitole 6.6*.
9. **Potom, ako sa znížil tlak, tlakovým hrncom zatraste a opatrne ho otvorte.**

### 6.6 Odtlakovanie / ochladenie

**Metóda 1 – použitie zvyškového tepla**

UPOZORNENIE

VYPUSTENIE PARY Z HRNCA

Pri peniacich alebo bobtnajúcich jedlách (ako napr. strukoviny, mäsový vývar, obilniny) tlak neznižujte podľa metódy 2,3 alebo 4. Keď sa podľa týchto metód vypúšťa para, tak napr. zemiaky v šupke prasknú.

1. Tlakový hrniec odstavte zo sporáku.
   ▸ Po krátkom čase sa indikátor tlaku zníži.
2. V prípade, že indikátor tlaku ⑯ úplne zmizol v úchyte veka, otočný gombík ⑫ nastavte tak, aby sa označenie otvoru ㉒ krylo s označením na úchyte ㉔ *(pozri obrázok A)*.
3. Otočný gombík ⑫ potiahnite dozadu v smere konca úchytu.
   ▸ Zvyškový tlak, ktorý sa tam ešte nachádza, unikne.
4. Ak viac nevychádza žiadna para, hrncom **zatraste** a otvorte ho.

**Metóda 2 – pomalé vypustenie pary (automatika vypustenia pary** *pozri obrázok A***)**

1. Otočný gombík ⑫ nastavte tak, aby sa označenie otvoru ㉒ krylo s označením na úchyte㉔.
   ▸ Para uniká pomaly.
2. Keď indikátor tlaku úplne zmizne v úchytu veka, hrncom **zatraste** a otvorte ho.

**Metóda 3 – rýchle vypustenie pary**
**(***pozri obrázok A)*

**VÝSTRAHA**

NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA PRI RÝCHLOM VYPUSTENÍ PARY

Pri rýchlom vypustení pary pomocou otočného gombíka ⑫ alebo pod tečúcou vodou vzniká riziko popálenia horúcou parou alebo vareným jedlom.

⇨ Tlakovým hrncom pred otvorením **zatraste**.

⇨ Ruky, hlavu a telo majte vždy mimo nebezpečnej zóny – nad vekom ⑥ a bočnou bezpečnostnou drážkou ⑩ na okraji veka.

1. Otočný gombík ⑫ nastavte tak, aby sa označenie otvoru ㉒ krylo s označením na úchyte㉔.
2. Otočný gombík ⑫ potiahnite dozadu v smere konca úchytu.
   ▸ Para uniká rýchlo.
3. Keď indikátor tlaku ⑯ úplne zmizne v držadle veka ⑪ , hrncom **zatraste** a otvorte ho.

**Metóda 4 – bez výstupu pary**

1. Tlakový hrniec vložte do drezu a pustite studenú vodu na veko.
2. Keď indikátor tlaku ⑯ úplne zmizne v držadle veka ⑪ , hrncom **zatraste** a otvorte ho.

### 6.7 Otvorenie po varení *(pozri rad obrázkov E)*

1. Najprv vypusťte tlak *kapitola 6.6.*
   ▸ Pred otvorením musí byť tlak vypustený.
2. Otočný gombík ⑫ nastavte tak, aby sa označenie otvoru ㉒ krylo s označením úchytu ㉔ .
3. Otočný gombík ⑫ potiahnite celkom dozadu v smere konca úchytu.
   ▸ Zelená značka ㉓ na úchyte veka ⑪ musí byť úplne viditeľná.
4. Hrncom **zatraste**.
5. Ľavou rukou pevne držte rúčku ③ hrnca ①.
6. Pravou rukou chyťte úchyt veka ⑪ a otáčajte ho smerom doprava, pokým sa veko ⑥ neodblokuje.
   ▸ Značka veka ⑨ a rúčky ④ sa musia prekrývať.
7. Pri otváraní mierne sklopte úchyt veka ⑪ s vekom ⑥ nadol, aby zvyšná para mohla uniknúť smerom dopredu.
8. Veko ⑥ nadvihnite.

## 7. Spôsoby použitia a prípravy jedál

### 7.1 Varenie s vložkami a podložkou

V tlakovom hrnci sa dajú – v závislosti od výšky tlakového hrnca – súčasne pripravovať viaceré pokrmy. Jednotlivé potraviny sa pritom ukladajú nad seba oddelené vložkami. Ak sa má napríklad na dne hrnca variť mäso, umiestni sa na dno hrnca podložka, takže prvá vložka sa bude nachádzať nad mäsom.

UPOZORNENIE

PRÍSLUŠENSTVO

Vložky a podložky ako príslušenstvo sú dostupné v špecializovanom WMF obchode / servise.

Na zeleninu sa používajú vložky bez dierovania, na zemiaky dierkované vložky. Pokrm, ktorý vyžaduje najdlhšiu dobu na tepelnú prípravu, sa vkladá do hrnca ako prvý, bez vložky.

1. Pri príprave pokrmov s rôznou dobu tepelnej úpravy sa hrniec musí medzičasom otvárať. Pri otvorení hrnca unikne para,

preto naplňte do hrnca o niečo viac tekutiny, ako by bolo potrebné, prípadne tekutinu dopĺňajte.

**Príklady**

/ Pečienka (20 min) – dno hrnca
/ Zemiaky (8 min) – dierkovaná vložka
/ Zelenina (8 min) – vložka bez dierovania

2. Pečienku tepelne upravujte najprv 12 minút.
3. Potom hrniec otvorte podľa pokynov v *kapitole 5.1*.
4. Zemiaky v dierkovanej vložke umiestnite na podložku nad pečienkou, zeleninu dajte nad to do vložky bez dierovania.
5. Hrniec zatvorte podľa pokynov *kapitoly 5.3* a varte ďalej 8 minút.

**TIP** - Ak sa časy varenia podstatne nelíšia, všetky vložky môžu byť pridané do hrnca súčasne.

### 7.2 Pečienka

Pred ďalšou tepelnou úpravou sa potraviny (napr. cibuľa, kúsky mäsa a pod.) v tlakovom hrnci môžu opražiť ako v bežnom hrnci.

1. Zložte veko ⑥ podľa pokynov *kapitoly 5.1* a potraviny osmažte.
2. Na dovarenie...
   a) zásmažku uvoľnite,
   b) pridajte potrebné množstvo tekutiny (aspoň 1/4 l),
   c) Príp. pridajte ďalšie potraviny – s vložkami alebo bez vložiek.
3. Nasaďte veko podľa uvedených v *kapitole 5.3* a uzavrite ho.
4. Podľa pokynov uvedených v *kapitole 6.5* nastavte na otočnom gombíku ⑫ stupeň varenia.

### 7.3 Použitie mrazených potravín

1. Pridajte minimálne množstvo tekutiny (1/4 l vody)
2. Mrazené potraviny vložte do hrnca bez rozmrazenia
3. Ak chcete opražiť mäso, musíte ho rozmraziť
4. Zeleninu nasypte priamo z balenia do vložky bez dierovania
   ▸ Doby tepelnej úpravy sú pri mrazených potravinách dlhšie.

### 7.4 Príprava obilnín a strukovín

Pri varení v tlakovom hrnci sa obilniny a strukoviny nemusia vopred namáčať.

▸ Doba tepelnej úpravy sa však predlžuje približne o polovicu.
▸ Dbajte na to, že hrniec smie byť naplnený len do polovice.

1. Naplňte 1/4 l minimálneho objemu tekutiny do hrnca a pridajte na jeden diel obilnín/strukovín 2 diely tekutiny.
2. Krátko pred koncom doby tepelnej úpravy sporák vypnite a zvyškové teplo varnej plochy využite na dovarenie.

### 7.5 Sterilizovanie

1. Dojčenské fľaše, zaváracie poháre atď možno sterilizovať, k tomu je potrebné vložiť ich otvorom nadol do dierkovanej vložky.
2. Pridajte 1/4 l vody.
3. Sterilizujte 20 minút na varnom stupni 2.
4. Nechajte pomaly vychladnúť (metóda 1 vypustenie pary).

### 7.6 Zaváranie

1. Potraviny pripravte ako obvykle a naplňte do zaváracích pohárov.
2. Hrniec naplňte 1/4 l vody.
3. Zaváracie poháre poukladajte do dierkovanej vložky.
4. Zaváracie poháre s objemom 1 l zavárajte v 6,5 l, resp. 8,5 l tlakovom hrnci, menšie zaváracie poháre v 4,5 l tlakovom hrnci.
5. Zeleninu/mäso zavárajte na varnom stupni 2 asi 20 min, kôstkové ovocie na varnom stupni 1 asi 5 minút a jadrové ovocie asi 10 min.

6. Aby unikla para, hrniec pomaly ochlaďte (metóda 1 vypustenie pary), pretože pri inom postupe sa šťava vytlačí zo zaváracích pohárov.

### 7.7 Odšťavovanie

V tlakovom hrnci sa malé množstvá ovocia dajú spracovať na sirup.

1. Do hrnca nalejte 1/4 l vody.
2. Ovocie naukladajte do dierkovanej vložky, položte na vložku bez dierovania a v prípade potreby pridajte cukor.
3. Varte na varnom stupni 1 v závislosti od druhu ovocia 10 – 20 minút.
4. Hrniec odtlakujte pod tečúcou vodou (metóda 4 vypustenie pary) a pred otvorením zatraste.

## 8. Čistenie, údržba a uskladnenie tlakového hrnca

### 8.1 Čistenie

Na čistenie použite horúcu vodu a bežný saponát.

▸ Nepoužívajte čistiace prostriedky na drhnutie, oceľovú vlnu, ani tvrdú stranu špongií.

1. Zložte úchyt veka ⑪ podľa pokynov v *kapitole 5.1* a očistite ho len pod prúdom vody *(pozri rad obrázkov G)*.
2. Tesniaci krúžok ㉑ vyberte z veka ⑥ a ručne ho umyte.
3. Ľahko odstrániteľné zvyšky potravy namočte, ťažko odstrániteľné zvyšky potravín prevarte v tlakovom hrnci s malým množstvom vody.
4. Znečistené, príp. upchaté ventily vyčistite navlhčenou vatovou tyčinkou.
   ▸ Nepoužívajte ostré alebo zahrotené predmety!
5. Hrniec, vložky a podložka sa dajú umývať v umývačke riadu.
   ▸ Pritom však môže dôjsť k zmene farby povrchov. Nemá to žiadny vplyv na funkčnosť.
   ▸ Napriek tomu odporúčame ručné čistenie.
6. Pri usadení vodného kameňa vyvarte tlakový hrniec octom zriedeným vodou.
7. Kuchynský riad po očistení dobre osušte.

### 8.2 Uschovanie / skladovanie

Vyčistený, suchý tlakový hrniec odložte na čisté, suché a chránené miesto.

1. Veko ⑥ zložte podľa pokynov uvedených v *kapitole 5.1* .
2. Tesniaci krúžok ㉑ vytiahnite z okrajovej drážky hrnca a uložte ho separátne, aby sa nepoškodil.
3. Úchyt veka ⑪ odstráňte podľa pokynov uvedených v *kapitole 5.1* a uložte ho do hrnca ① , resp. do veka ⑥ .
4. Veko ⑥ položte obrátene na hrniec ① .

### 8.3 Údržba / výmena opotrebovateľných dielov

/ Bočný úchyt a rúčku nechajte vymeniť len prostredníctvom špecializovanej predajne / servisu WMF.

/ Bezpečnostný ventil nechajte vymeniť len prostredníctvom špecializovanej predajne/ servisu WMF, a to najneskôr po 10 rokoch.

/ Diely podliehajúce opotrebeniu pravidelne kontrolujte a v prípade potreby nahraďte originálnymi náhradnými dielmi.

/ Tesniaci krúžok a dvojité tesnenie v prípade poškodenia, stvrdnutia, zmeny farby alebo nesprávneho usadenia okamžite nahraďte originálnymi náhradnými dielmi.

#### 8.3.1Výmena tesniaceho krúžku

1. Veko ⑥ zložte podľa pokynov uvedených v *kapitole 5.1*.
2. Veko ⑥ obráťte.
3. Poškodený tesniaci krúžok ㉑ vytiahnite z okraja hrnca a zlikvidujte ho.
4. Nový originálny tesniaci krúžok ㉑ vložte do okraja hrnca a opatrne ho zatlačte pod okraj.
   ▸ Tesniaci krúžok ㉑ sa musí kompletne nachádzať pod zahnutým okrajom hrnca.

**8.3.2Výmena dvojitého tesnenia**

1. V prípade potreby zložte veko ⑥ z hrnca podľa pokynov uvedených v *kapitole 5.1* .
2. Veko rozoberte *(pozri rad obrázkov G)*, k tomu musíte veko ⑥ najprv obrátiť.
3. Veko ⑥ pevne pridržte a odblokovanie úchytu ⑭ zatlačte v smere ku koncu úchytu.
4. Zložte úchyt veka ⑪ .
5. Dvojité tesnenie ⑱ stiahnite z úchytu veka ⑪ a zlikvidujte ho *(pozri obrázok J)*.
6. Opatrne nasaďte nové, originálne dvojité tesnenie ⑱.
   - ▸ Dvojité tesnenie ⑱ nesmie prekrývať žiadny iný ventil.
   - ▸ Šípky na dvojitom tesnení ⑱ a spodnej časti úchytu musia smerovať k sebe.
   - ▸ Dvojité tesnenie ⑱ musí bez medzier a rovno priliehať k spodnej časti úchytu.
   - ▸ Dvojité tesnenie ⑱ sa musí nachádzať pod tesniacou manžetou ⑳ úchytu, aby sa vypuklá časť tesniacej manžety nachádzala nad tesniacim okrajom.

## 9. Odstránenie porúch

/ Ak sa objaví porucha, tlakový hrniec musíte zložiť z varnej plochy.

/ **Nikdy neotvárajte tlakový hrniec násilím!**

| Poruchy | Príčina | Odstránenie |
|---|---|---|
| Príliš dlhý čas predvarenia alebo ukazovateľ priebehu varenia nestúpa | Nevhodný priemer varnej plochy | Zvoľte varnú plochu, ktorá zodpovedá priemeru tlakového hrnca |
| | Energetický stupeň nevhodný | Nastavte na najvyšší energetický stupeň |
| | a) Veko nie je správne nasadené.<br>b) Chýba dvojité tesnenie.<br>c) Veko nie je správne zostavené. | 1. Hrniec úplne odtlakujte podľa pokynov uvedených v *kapitole 6.6* a otvorte ho.<br>2. Skontrolujte správne usadenie tesniaceho krúžku ㉑ / dvojitého tesnenia ⑱ *(pozri obrázok J)* .<br>3. Skontrolujte, či je veko ⑥ správne nasadené / zostavené.<br>4. Hrniec uzavrite podľa pokynov uvedených v *kapitole 5.3*. |
| | Guľka v poistnom ventile/ automatike predvarenia nie je v správnej polohe | 1. Hrniec úplne odtlakujte podľa pokynov uvedených v *kapitole 6.6* a otvorte ho.<br>2. Zložte úchyt veka ⑪ podľa pokynov uvedených v *kapitole 5.1*.<br>3. Skontrolujte kovovú guľku v poistnom ventile ⑦ a ventil v prípade potreby vyčistite.<br>4. Hrniec uzavrite podľa pokynov uvedených v *kapitole 5.3*. |
| | Chýba tekutina | 1. Hrniec úplne odtlakujte podľa pokynov uvedených v *kapitole 6.6* a otvorte ho.<br>2. Doplňte tekutinu (min. 1/4 l).<br>3. Hrniec uzavrite podľa pokynov uvedených v *kapitole 5.3*. |

| Poruchy | Príčina | Odstránenie |
|---|---|---|
| Para uniká cez veko | Tesniaci krúžok a / alebo okraj hrnca nie sú čisté | 1. Hrniec úplne odtlakujte podľa pokynov uvedených v *kapitole 6.6* a otvorte ho.<br>2. Očistite tesniaci krúžok ㉑ a okraj hrnca.<br>3. Hrniec znovu uzavrite podľa pokynov uvedených v *kapitole 5.3*. |
| | Otočný gombík nie je v polohe varného stupňa 1 alebo 2 | Otočný gombík ⑫ nastavte na varný stupeň 1 alebo 2 |
| | Tesniaci krúžok poškodený alebo stvrdnutý (v dôsledku opotrebenia) | Tesniaci krúžok ㉑ nahraďte novým originálnym tesniacim krúžkom WMF |
| | Dvojité tesnenie nie je správne nasadené alebo je poškodené | Opravte usadenie dvojitého tesnenia ⑱ alebo ho nahraďte originálnym náhradným dielom WMF. |
| Z poistného ventilu / automatiky predvarenia neustále uniká para (neplatí pre fázu predvarenia) | Guľka poistného ventilu nesedí správne vo ventile | 1. Hrniec úplne odtlakujte podľa pokynov uvedených v *kapitole 6.6* a otvorte ho.<br>2. Zložte úchyt veka ⑪ podľa pokynov uvedených v *kapitole 5.1*.<br>3. Skontrolujte poistný ventil ⑦, resp. resp. usadenie kovovej guľky vo veku.<br>4. Hrniec znovu uzavrite podľa pokynov uvedených v *kapitole 5.3*. |
| Otočný gombík sa nedá potiahnuť dozadu, a preto sa tlakový hrniec nedá otvoriť | Systém bezpečenostných otvorov je zablokovaný | 1. Hrniec úplne odtlakujte podľa pokynov uvedených v *kapitole 6.6* a otvorte ho.<br>2. Otočný gombík ⑫ niekoľkokrát posuňte dopredu a potiahnite dozadu. |

## 10. Tipy a triky varenie

/ Na zlepšenie jednoduchého otvárania a zatvárania mierne natrite tesniaci krúžok jedlým olejom alebo tukom.

/ Doba varenia začína, keď sa predpísaný prstenec objaví na ukazovateli priebehu varenia.

/ Uvedené doby varenia sú orientačné hodnoty, zvoľte radšej kratšiu dobu varenia, dovariť pokrm môžete kedykoľvek.

/ Pri uvedených dobách tepelnej úpravy pre zeleninu bude zelenina uvarená do polomäkka (al dente).

/ Teplota tepelnej úpravy je pri prvom prstenci 106 °C (vhodná pre zeleninu a ryby), pri 2. prstenci 115 °C (vhodné predovšetkým pre mäso).

Recepty nájdete na www.wmf.com!

## 11. Tabuľka časov tepelnej úpravy

| Potravina | Čas | Pokyny |
|---|---|---|
| **Bravčové a teľacie mäso**<br>Tepelne upravovať pri 1. prstenci; minimálne plniace množstvo 1/4 l tekutiny; nie je potrebná žiadna špeciálna vložka | | |
| Plátky bravčového mäsa | 5 - 7 | - |
| Bravčové mäso na guláš | 10 - 15 | - |
| Bravčová pečienka | 20 - 25 | Doba pečenia závisí od veľkosti a tvaru |
| Plátky teľaciny | 5 - 7 | - |
| Teľacina guľáš | 10 - 15 | - |
| Teľacie koleno v kuse | 25 - 30 | - |
| Teľací jazyk | 15 - 20 | Zaliať vodou |
| Teľacie pečené | 20 - 25 | Doba pečenia závisí od veľkosti a tvaru |
| **Hovädzie mäso**<br>Tepelne upravovať pri 2. prstenci; minimálne plniace množstvo 1/4 l tekutiny; na hovädzí jazyk potrebujete dierkovanú vložku | | |
| Sekaná pečienka | 10 - 15 | - |
| Pečienka sviečková | 30 - 35 | - |
| Hovädzí jazyk | 45 - 60 | - |
| Plátky | 6 - 8 | - |
| Guláš | 15 - 20 | - |
| Hovädzie rolády | 15 - 20 | - |
| Hovädzia pečienka | 35 - 45 | Doba pečenia závisí od veľkosti a tvaru |
| **Hydina**<br>Tepelne upravovať pri 2. prstenci; minimálne plniace množstvo 1/4 l tekutiny; na kuraciu polievku potrebujete dierkovanú vložku | | |
| Kuracia polievka | 20 -25 | max. 1/2 plniaceho množstva |
| Kuracie diely | 6 -8 | - |
| Morčacie stehno | 25 -30 | V závislosti od hrúbky stehien |
| Morčacie ragú | 6 -10 | Moriak sa pripravuje rovnako |
| Morčací rezeň | 2 -3 | - |
| **Divina**<br>Tepelne upravovať pri 2. prstenci; minimálne plniace množstvo 1/4 l tekutiny; nie je potrebná žiadna špeciálna vložka | | |
| Pečený zajac | 15 -20 | - |
| Zajačí chrbát | 10 -12 | - |
| Pečené mäso z jeleňa | 25 -30 | - |
| Jelení guláš | 15 -20 | - |
| **Jahňacina**<br>Tepelne upravovať pri 2. prstenci; minimálne plniace množstvo 1/4 l tekutiny; nie je potrebná žiadna špeciálna vložka | | |
| Jahňacie ragú | 20 -25 | Baranie mäso má dlhšiu dobu tepelnej úpravy |
| Pečené jahňacie | 25 -30 | Doba pečenia závisí od veľkosti a tvaru |

| Potravina | Čas | Pokyny |
|---|---|---|
| **Ryby**<br>Tepelne upravovať pri 1. prstenci; minimálne plniace množstvo 1/4 l tekutiny; pri ragú a guláši nie je potrebná žiadna vložka, v ostatných prípadoch používajte vložky bez dierok | | |
| Rybie filé | 2 -3 | Dusené vo vlastnej šťave |
| Celé ryby | 3 -4 | Dusené vo vlastnej šťave |
| Ragú alebo guláš | 3- 4 | - |
| **Polievky**<br>Tepelne upravovať pri 2. prstenci; min. 1/4 l tekutiny do max. 1/2 obsahu hrnca; nie je potrebná žiadna vložka | | |
| Hrachová, šošovicová polievka | 12 - 15 | Vopred namočené strukoviny |
| Mäsový vývar | 25 - 30 | Platí pre všetky druhy mäsa |
| Zeleninový polievka | 5 - 8 | - |
| Gulášová polievka | 10 - 15 | - |
| Slepačia polievka | 20 - 25 | Doba tepelnej úpravy závisí od veľkosti |
| Zemiaková polievka | 5 - 6 | - |
| Polievka z volského chvosta | 35 | - |
| **Zelenina**<br>Tepelne upravovať pri 1. prstenci; minimálne množstvo plnenia 1/4 l tekutiny; pri kyslej kapuste a cvikle nie je potrebná žiadna vložka, pri všetkých ostatných pokrmoch dierkovaná vložka, od fazúľ tepelne upravovať pri 2. prstenci | | |
| Baklažán, uhorky a rajčiny | 2 - 3 | Zelenina varená v pare sa nevylúhuje tak rýchlo |
| Karfiol, papriky, pór | 3 - 5 | - |
| Hrášok, zeler, kaleráb | 4 - 6 | - |
| Fenikel, mrkva, hlávkový kel | 5 - 8 | - |
| Fazuľa, zelená kapusta, červená kapusta | 7 - 10 | 2. prstenec<br>2. prstenec |
| Kyslá kapusta | 10 - 15 | 2. prstenec |
| Cvikla | 15 - 25 | |
| Varené zemiaky | 6 - 8 | 2. prstenec, zemiaky v šupke praskajú pri rýchlom vypustení pary |
| Zemiaky v šupke | 6 - 10 | |
| **Strukoviny**<br>Tepelne upravovať pri 2. prstenci; min. 1/4 l tekutiny do max. 1/2 obsahu hrnca; na 1 diel obilnín 2 diely vody; vopred nenamočené obilie varte o 20 – 30 minút dlhšie; ryžový nákyp pripravovať pri 1. prstenci | | |
| Hrach, fazuľa, šošovica | 10 - 15 | Hrubú fazuľu varte o 10 min dlhšie |
| Pohánka, proso | 7 - 10 | Doba prípravy vopred namočených obilnín |
| Kukurica, ryža, zelená špalda | 6 - 15 | Doba prípravy vopred namočených obilnín |
| Mliečna ryža | 20 - 25 | tepelne upravovať pri 1. prstenci |
| Dlhozrnná ryža | 6 - 8 | - |
| Hnedá ryža | 12 - 15 | - |
| Pšenica, raž | 10 - 15 | Doba prípravy vopred namočených obilnín |
| **Ovocie**<br>Tepelne upravovať pri 1. prstenci; minimálne plniace množstvo 1/4 l tekutiny | | |
| Čerešne, slivky | 2 - 5 | Odporúčame dierkovanú vložku |
| Jablká, hrušky | 2 - 5 | Odporúčame dierkovanú vložku |

## Kazalo

1. Pravilna uporaba ekonom lonca
2. Vsi splošni varnostni napotki
3. Razpakiranje ekonom lonca
4. Spoznavanje in razumevanje ekonom lonca
5. Začetek uporabe ekonom lonca
6. Upravljanje ekonom lonca
7. Načini uporabe in priprave
8. Čiščenje, vzdrževanje in shranjevanje ekonom lonca
9. Odpravljanje motenj
10. Namigi in triki za kuhanje
11. Tabela s časi kuhanja

## Veselimo se,

da ste se odločili za ekonom lonec (lonec na pritisk) WMF in vam želimo veliko veselja z njim.
Da ga boste lahko tudi dolgo časa uporabljali, upoštevajte naslednje varnostne napotke in navodila.

# 1. Pravilna uporaba ekonom lonca

### 1.1 Varnostni in opozorilni znaki

V teh navodilih za uporabo so pomembni napotki označeni s slikovnimi znaki in signalnimi besedami.

**OPOZORILO** označuje nevarno situacijo, ki lahko vodi do resnih poškodb (npr. opekline zaradi pare ali vročih površin).

**PREVIDNO** označuje morebitno nevarno situacijo, ki lahko vodi do manjših ali lažjih poškodb.

**POZOR** označuje situacijo, ki lahko vodi do gmotne škode.

NAPOTEK vsebuje dodatne informacije o varnem ravnanju z ekonom loncem.

### 1.2 Dodatne informacije

**NAMIG** podaja koristne namige za učinkovito uporabo ekonom lonca.

### 1.3 Pomen znakov in simbolov

**1. Simboli**

 Upoštevajte napotke

**2. Znak**

/ = naštevanje
▸ = razlaga, rezultat
⇨ = napotek za ravnanje, varnostni napotek
• = podtočka
① = sklic na elemente na skicah

### 1.4 Pravilna uporaba

**Ekonom lonec je primeren izključno...**

/ za vrste štedilnikov, navedene v teh navodilih;
/ za kuhanje ali dušenje živil (brez vstavkov/podstavka in z);
/ za kuhanje običajnih gospodinjskih količin kozarcev za vlaganje (s perforiranim vstavkom);
/ za šočenje manjših količin sadja (brez vstavka);
/ za sterilizacijo stekleničk za dojenčke, kozarcev za vlaganje itd. (s perforiranim vstavkom).

**Ekonom lonec ni primeren...**

/ za uporabo v vroči pečici ali mikrovalovni pečici;
/ za praženje živil z oljem;
/ za sterilizacijo v medicinskem okolju;
/ za vse ostale vrste štedilnikov razen navedenih ali odprt ogenj.

**Ta navodila za uporabo...**

/ je treba obravnavati skrbno;
/ je treba hraniti v bližini ekonom lonca;
/ ni dovoljeno zavreči;
/ je treba posredovati naslednjemu uporabniku, ki jih mora prebrati.

## 2. Vsi splošni varnostni napotki

Ta navodila za uporabo shranite za morebitno uporabo v prihodnje. Pred uporabo pozorno preberite te napotke.

Ekonom lonec je dovoljeno uporabljati samo, ko ste prebrali in razumeli varnostne napotke. Neupoštevanje teh napotkov lahko vodi do poškodb in opeklin pri uporabi ekonom lonca.

### 2.1 Splošni napotki

**OPOZORILO**



LONEC LAHKO UPORABLJAJO SAMO OSEBE, SEZNANJENE Z NJEGOVO UPORABO.

Ekonom lonec lahko uporabljajo samo osebe, ki so pred uporabo prebrale navodila za uporabo in prebrale varnostne napotke.

⇨ Ekonom lonca ne smejo uporabljati osebe, ki niso seznanjene z njegovo uporabo.

⇨ Otrokom ne dovolite, da bi se igrali z ekonom loncem ali ga uporabljali.

**OPOZORILO**



EKONOM LONCA/VARNOSTNIH NAPRAV NE SPREMINJATI

Varnostne naprave preprečujejo nevarne situacije. Delujejo samo, če jih ne spremenite in se pokrov in lonec ujemata.

⇨ Ekonom lonca in njegovih varnostnih elementov ni dovoljeno spreminjati.

⇨ Pokrov Fusiontec Perfect Premium/Excellence ⑥ se lahko uporablja samo z ustreznim loncem Fusiontec Perfect Premium/Excellence ① in obratno. Ne uporabljati drugih pokrovov ali loncev.

**OPOZORILO**



OTROKOM IN DOMAČIM ŽIVALIM NE DOVOLITI V BLIŽINO

Med uporabo ekonom lonca otrokom in domačnim živalim ne dovoliti v njegovo bližino, ker je ekonom lonec težak, med uporabo zelo vroč in iz njega lahko uhaja para.

**PREVIDNO**



PREDVIDLJIVA NAPAČNA UPORABA

Da preprečite napačno uporabo in s tem povezane poškodbe oz. opekline, ekonom lonca **ne**...

- ⇨ uporabljati v vroči pečici ali mikrovalovni pečici;
- ⇨ uporabljati za praženje živil z oljem;
- ⇨ uporabljati za sterilizacijo v medicinskem okolju;
- ⇨ uporabljati na drugih vrstah štedilnikov razen navedenih ali nad odprtim ognjem.

**PREVIDNO**



PAZITE, DA ROČAJI LONCA NE SEŽEJO PREK VROČIH KUHALNIH PLOŠČ

Če ročaji ②/③/⑪ molijo prek vročih kuhalnih plošč ali plamena na plinskem štedilniku, se lahko močno segrejejo in vas ob dotiku opečejo.

**PREVIDNO**



OBRABNE DELE REDNO MENJAVAJTE

Če so obrabni deli (dvojno tesnilo ⑱, tesnilni obroč ㉑) vidno razbarvani, razpokani, otrdeli, poškodovani ali nepravilno nasedajo, jih zamenjajte z originalnimi nadomestnimi deli. Zamenjati najpozneje po 2 letih.

- ⇨ Tesnilni obroč ㉑ mora nalegati na rob pokrova.
- ⇨ Tesnilni obroč ㉑ je treba zamenjati po pribl.
  400 kuhanjih ali najpozneje po 2 letih.
- ⇨ Uporabljajte samo originalne dele.

### 2.2 Prva uporaba

Pred prvo uporabo je treba ekonom lonec napolniti samo z vodo (upoštevajte navedeno polnilno količino) in kuhati vsaj 5 minut na 2. stopnji. To je treba upoštevati tudi pri vsaki kontroli izdelka.

### 2.3 Pred vsako uporabo

**OPOZORILO**



NEVARNOST OPEKLIN ZARADI POŠKODOVANIH/MANJKAJOČIH ALI NAPAČNO NAMEŠČENIH DELOV

Pred vsako uporabo preverite, ali so deli nameščeni, v redu in pravilno vstavljeni/zaprti. Če kateri deli manjkajo, so poškodovani, deformirani ali napačno vstavljeni, obstaja nevarnost opeklin zaradi vročih površin in uhajanja pare.

- ⇨ Preverite, ali je pokrov ⑥ pravilno sestavljen/nameščen.
- ⇨ Vstavite manjkajoče dele (npr. dvojno tesnilo ⑱, tesnilni obroč ㉑).
- ⇨ Pri poškodovanih, deformiranih, razbarvanih ali zlomljenih delih ekonom lonca ne uporabljajte in stopite v stik s prodajalcem/servisom za WMF.
- ⇨ Če funkcija delov ne ustreza opisu v navodilih za uporabo, ekonom lonca ne uporabljajte in stopite v stik s prodajalcem/servisom za WMF.
- ⇨ Preverite, ali je ekonom lonec varno zaprt.

**OPOZORILO**



NEVARNOST OPEKLIN ZARADI NEDELUJOČIH VARNOSTNIH NAPRAV

Pred vsako uporabo preverite varnostne elemente glede delovanja, poškodb, umazanije in zamašitev. Sicer zaradi vročih površin in uhajanja pare obstaja nevarnost opeklin.

- ⇨ Preverite pravilno pritrditev dvojnega tesnila ⑱. Tesnilni obroč ㉑ mora nalegati na rob pokrova.
- ⇨ Pri poškodovanih, deformiranih,

razbarvanih ali zlomljenih delih ekonom lonca ne uporabljajte in stopite v stik s prodajalcem/servisom za WMF.

⇨ Odstranite nečistoče/zamašenosti.

**PREVIDNO**



NEVARNOST OPEKLIN ZARADI NEZADOSTNEGA ČIŠČENJA

Pred vsako uporabo preglejte varnostne ventile/elemente in manometer glede onesnaženosti/zamašenosti, ker lahko sicer pride do nenadzorovanega uhajanja pare. To lahko vodi do opeklin.

⇨ Preglejte in po potrebi očistite varnostne elemente in manometer ⑯.

**PREVIDNO**



NEVARNOST OPEKLIN ZARADI NAPAČNO SESTAVLJENEGA POKROVA

Pokrov ne sme biti napačno sestavljen. Sestaviti ga je treba v skladu z opisanim načinom.

⇨ Natančno upoštevajte napotke.

⇨ Preverite pravilno pritrditev.

### 2.4 Med uporabo

**PREVIDNO**



NEVARNOST OPEKLIN ZARADI VROČE PARE

Če se v ekonom loncu ne vzpostavi pritisk, ampak izstopa para, obstaja nevarnost opeklin na dlaneh in obrazu zaradi vročih površin in izstopajoče pare.

⇨ Takoj izključite štedilnik, počakajte, da se lonec ohladi in ga preglejte.

**OPOZORILO**



NEVARNOST POŠKODB ZARADI VISOKEGA PRITISKA

V loncu med kuhanjem nastane povišan pritisk. Če se ta pritisk sprosti, lahko pride do hudih opeklin in poškodb.

⇨ Vedno preverite, ali je ekonom lonec varno zaprt.

⇨ **Ekonom lonca nikoli ne odpirajte na silo.** Ekonom lonec je mogoče enostavno odpreti samo, če je v povsem breztlačnem stanju.

⇨ Ko je ekonom lonec pod pritiskom, ga premikajte previdno.

⇨ Ekonom lonca med uporabo nikoli ne pustite brez nadzora.

**PREVIDNO**



NEVARNOST OPEKLIN ZARADI UHAJANJA PARE

Med kuhanjem na pokrovu ⑥ občasno izstopa vroča para.

⇨ Nikoli ne segajte v paro.

⇨ Dlani, glavo in telo vedno držite izven območja nevarnosti, t. j. nad pokrovom ⑥ in stransko varnostno režo ⑩ na robu pokrova.

⇨ Ekonom lonca med uporabo **nikoli ne pustite** brez nadzora.

⇨ Otrokom in domačim živalim ne dovoliti v bližino.

**PREVIDNO**



NEVARNOST OPEKLIN PRI HITREM SPROŠČANJU PARE

Pri hitrem sproščanju pare z vrtljivim gumbom ⑫ ali pod tekočo vodo obstaja nevarnost opeklin zaradi vroče pare ali kuhane jedi.

⇨ Preden ekonom lonec odprete, ga **stresite**.

⇨ Ekonom lonca ni dovoljeno potopiti v hladno vodo.

⇨ Dlani, glavo in telo vedno držite izven območja nevarnosti, t. j. nad pokrovom ⑥ in stransko varnostno režo ⑩ na robu pokrova.

**PREVIDNO**



NEVARNOST OPEKLIN ZARADI NASTANKA MEHURJEV (ZAKASNITEV VRENJA)

Ko odprete ohlajen ekonom lonec, se lahko zaradi vroče kuhane hrane naredijo mehurji, ki počijo in brizgnejo ven. Ko prebodete meso, na katerem je koža, lahko prav tako iz mesa brizgne vroča tekočina. To lahko vodi do opeklin oz. oparin.

⇨ **Vsakič, preden ekonom lonec odprete, ga stresite.**

⇨ Vročega mesa, ki ste ga kuhali s kožo (npr. volovski jezik), ne prebodite takoj, ampak počakajte, da se ohladi.

**PREVIDNO**



NEVARNOST OPEKLIN ZARADI PRELIVANJA JEDI

Pri prekomerno napolnjenem ekonom loncu lahko pride do prelivanja vročih jedi skozi varnostni ventil ⑦, regulator tlaka ⑮ ali stransko varnostno režo ⑩ in posledično do opeklin.

⇨ Ekonom lonca nikoli ne napolnite preveč.

⇨ Ekonom lonec napolnite največ do **2/3** njegove nazivne prostornine.

⇨ Ekonom lonec napolnite največ do **1/2** njegove nazivne prostornine, če kuhate jedi, ki močno nabreknejo, so goste ali **se močno penijo**, kot so npr. juhe, stročnice, enolončnice, mesne juhe, drobovina ali jedi iz testa.

⇨ Jedi kuhajte najprej v odprtem loncu, premešajte in morebitno peno odstranite.

⇨ Pri uporabi vložkov/pragov upoštevajte nivo polnjenja.

**PREVIDNO**



NEVARNOST OPEKLIN NA VROČEM LONCU/POKROVU

Med kuhanjem se ekonom lonec močno segreje. Pri plinskih štedilnikih se lahko zaradi odprtega plamena močno segrejejo tudi ročaji. Ob stiku obstaja nevarnost opeklin.

⇨ Nikoli se ne dotikajte vročih zunanjih površin ekonom lonca.

⇨ Lonca ① / pokrova ⑥ se dotikajte samo za plastične ročaje.

⇨ Uporabljajte rokavice oz. zaščito za dlani (npr. prijemalka).

⇨ Vroče vstavke in podstavke odstranjujte samo s pripomočki, kot je npr. prijemalka za lonce.

⇨ Vroč ekonom lonec odlagajte samo na podlage, odporne proti vročini.

**POZOR**



POŠKODBE ZARADI PREMALO ALI MANJKAJOČE TEKOČINE

Ekonom lonca **nikoli ne segrevajte brez tekočine ali brez nadzora na najvišji stopnji**, ker sicer obstaja nevarnost pregrevanja in poškodb.

⇨ Ekonom lonec uporabljajte samo z dovolj tekočine (najmanj ¼ l vode, omake itd.).

⇨ Pri gostih jedeh bodite pozorni na dovolj tekočine.

⇨ Pri premalo tekočine ali če zmanjka tekočine, štedilnik takoj izključite in ekonom lonca ne premikajte, dokler se povsem ne ohladi.

⇨ Ekonom lonca ne pustite brez nadzora.

### 2.5 Za čiščenje

**PREVIDNO**



NEVARNOST OPEKLIN ZARADI POŠKODB PRI ČIŠČENJU

Za čiščenje varnostnih elementov ne uporabljajte krtač, čistil in kemikalij, ker jih lahko poškodujete in pride do nevarnosti opeklin zaradi uhajanja pare.

⇨ Upoštevajte napotke za čiščenje in nego.

⇨ Posodo za kuhanje po vsakem čiščenju dobro osušite.

### 2.6 Potrebna popravila

**PREVIDNO**



POŠKODBA ZARADI NAPAČNEGA POPRAVILA/NAPAČNIH NADOMESTNIH DELOV

Popravila lahko izvaja samo specializiran prodajalec, ker se lahko sicer ekonom lonec poškoduje ali pa varnostni elementi ne delujejo več pravilno in obstaja nevarnost opeklin.

⇨ V primeru popravil se obrnite na specializiranega prodajalca.

⇨ Ročaje, ki so razpokani ali nepravilno pritrjeni, naj vam specializirani prodajalec zamenja.

⇨ Uporabljajte samo originalne nadomestne dele za ekonom lonec.

### 2.7 O vrstah štedilnikov

**PREVIDNO**



UPORABNE VRSTE ŠTEDILNIKOV IN VELIKOSTI PLOŠČ

Ekonom lonec je dovoljeno uporabljati samo z indukcijskimi, steklokeramičnimi, plinskimi ali električnimi štedilniki. Premer kuhalne plošče oz. plinskega plamena ne sme biti večji od dna lonca.

⇨ Pri plinskih štedilnikih plamen ne sme moleti preko dna lonca.

⇨ Za optimalen prenos toplote med štedilnikom in loncem se morata velikost lonca in kuhališča ujemati.

⇨ Pri steklokeramičnih ali električnih štedilnikih premer kuhališča ne sme biti večji od 190 mm.

⇨ Pri indukcijskih štedilnikih se lahko pri visoki stopnji segrevanja zasliši zvok brenčanja. To je tehnično pogojeno in ni znak napake na vašem štedilniku ali ekonom loncu.

### 2.8 Podaljšanje življenjske dobe

**POZOR**



POŠKODBA EKONOM LONCA

Za vzdrževanje življenjske dobe ekonom lonca...

⇨ ne obešajte kuharskih pripomočkov na rob lonca;

⇨ sol dodajajte samo v vrelo vodo in premešajte, da ne razjeda dna lonca;

⇨ preprečite umazanijo med dnom lonca in kuhališčem, ker se lahko sicer kuhališče (npr. steklokeramika) popraska.

## 3. Razpakiranje ekonom lonca

1. Odprite embalažo in preverite, ali so vsebovani vsi deli:
   / lonec ① s stranskim 2 in dolgim ročajem ③
   / pokrov ⑥ s snemljivim ročajem ⑪
   - pokrov z varnostnim ventilom ⑦ in držalno režo ⑰
   - izmenljivo dvojno tesnilo (sivo) ⑱

   / tesnilni obroč (siv) ㉑
   / navodila za uporabo z garancijskim listom
   ⇨ Če kateri deli manjkajo, se obrnite na pooblaščenega specializiranega prodajalca/servis ali neposredno na družbo WMF.
   / Odstranite morebitne nalepke in obeske.
2. Nepotreben embalažni material odstranite v skladu z veljavnimi predpisi.
3. Pozorno preberite navodila za uporabo in jih shranite v bližini ekonom lonca.
4. Obvezno shranite garancijski list, da lahko po

potrebi uveljavljate garancijski zahtevek.

## 4. Spoznavanje in razumevanje ekonom lonca

### 4.1 Pregled vseh sestavnih delov

① Posoda iz materiala Fusiontec z notranjo lestvico *(glejte sl. B)*
② Stranski ročaj
③ Dolgi ročaj
④ Oznaka dolgega ročaja
⑤ Zaporno varovalo dolgega ročaja
⑥ Pokrov
⑦ Varnostni ventil
⑧ Držalo
⑨ Oznaka za namestitev pokrova
⑩ Varnostna reža
⑪ Snemljiv ročaj pokrova
⑫ Vrtljivi gumb
⑬ Zaporno varovalo v ročaju pokrova
⑭ Sprostitev ročaja
⑮ Regulator tlaka
⑯ Manometer
⑰ Držalna reža
⑱ Dvojno tesnilo
⑲ Varnostni odpiralni sistem
⑳ Tesnilni rob ročaja pokrova
㉑ Tesnilni obroč
㉒ Znak za odpiranje
㉓ Zelena oznaka
㉔ Oznaka ročaja

### 4.2 Večstopenjski varnostni sistem

**Regulator tlaka v pokrovu**

Če se predviden tlak za izbrano stopnjo kuhanja prekorači, se samodejno odpre regulator tlaka ⑮ in odvečna para uide. Tako se previsoki tlak takoj zmanjša.

**Varnostni ventil**

Če se regulator tlaka ⑮ ne sproži, se previsoki tlak takoj sprosti prek varnostnega ventila ⑦.

**Varnostna reža v robu pokrova**

Če npr. zaradi zamašitve z ostanki hrane noben ostali varnostni element ne deluje, se kot "izstop v sili" uporablja varnostna reža ⑩. Če pride do nastanka previsokega tlaka, se tesnilni obroč ㉑ tako močno potisne navzven skozi varnostno režo ⑩, da lahko pride do uhajanja pare in se tlak zmanjša.

**Manometer na ročaju pokrova**

Manometer ⑯ ima vizualni pripomoček, ki omogoča spremljanje kuhanja. Prikazuje namreč trenutno stanje tlaka kuhanja. Vsebuje rdeč oz. rumen obroč pri modelu Perfekt Excellence (tlak je prisoten) in 2 zelena (stopnji kuhanja 1 in 2) obroča.

**Varnostni odpiralni sistem**

Varnostni odpiralni sistem ⑲ preprečuje odpiranje ekonom lonca, čeprav je v njem še preostali tlak. Šele, ko se tlak povsem sprosti, je mogoče ekonom lonec odpreti.

**Nadzorovano odvajanje pare z vrtljivim gumbom**

Z vrtljivim gumbom ⑫ je mogoče paro sproščati ali počasi ali hitro.

**Zaporno varovalo**

V ročaju pokrova ⑪ je zaporno varovalo ⑬, ki onemogoča odpiranje ekonom lonca med kuhanjem.

### 4.3 Vsi pomembni podatki

| | |
|---|---|
| **Proizvajalec** | WMF GmbH |
| **Tip** | **Fusiontec** Perfect Premium/Excellence |
| **Material** | |
| Posoda/dno | materialFusiontec |
| Pokrov | Cromargan®: nerjavno |

| | |
|---|---|
| | legirano jeklo 18/10 |
| Ročaji | Toplotno izolirna umetna masa |
| Tesnila | Silikon |

**Premer lonca**

| | |
|---|---|
| dno | 190 mm |
| znotraj | 220 mm |

**Prostornina** **3,0 l / 4,5 l / 6,5 l**

**Dolžina**

| | |
|---|---|
| Lonec z ročaji | 416 mm |
| Lonec s pokrovom | 468 mm |

**Širina**

| | |
|---|---|
| Lonec s pokrovom | 250 mm |

**Višina**

A = lonec, B = lonec s pokrovom, C = lonec s pokrovom in ročajem

| Prostornina | A | P | C |
|---|---|---|---|
| 3,0 l | 88 mm | 117 mm | 142 mm |
| 4,5 l | 128 mm | 157 mm | 182 mm |
| 6,5 l | 183 mm | 212 mm | 237 mm |

**Prazna teža**

| | |
|---|---|
| 3,0 l | 3,60 kg |
| 4,5 l | 4,00 kg |
| 6,5 l | 4,50 kg |

**PS-vrednost** 150 kPa

**Tlačne vrednosti**

Prvi zeleni obroč, pribl. 106 °C, 25 kPa delovni tlak, 40 kPa regulirni tlak

Drugi zeleni obroč, pribl. 115 °C, 70 kPa delovni tlak, 90 kPa regulirni tlak

**Premer kuhališča** najv. 190 mm

**Notranja lestvica višine polnjenja (glede na skupno prostornino)** 1/3, 1/2, 2/3

### 4.4 Vrste štedilnikov



### 4.5 Vsi dodatki, nadomestni deli in obrabni deli

**Dodatna oprema**

/ Vstavki (št. art. 07 8940 6000 / 07 8941 6000 / 07 8943 6000 / 07 8942 6030)

/ Rob za vstavke (št. art. 07 8944 6100)

/ Stekleni pokrov (št. art. 07 9518 6389)

**Nadomestni deli**

/ Ročaj pokrova ⑪ (št. art. 08 9580 6030)

/ Pokrov 6 z ro⑥ajem B (št. ⑪rt. 07 9580 6042)

**Obrabni deli (sive barve)**

/ Dvojno tesnilo ⑱ (št. art. 60 9614 9510)

/ Tesnilni obroč L (št. ㉑rt. 60 6856 9990)

## 5. Začetek uporabe ekonom lonca

### 5.1 Razstavljanje ekonom lonca

1. Snemite pokrov *(glejte zaporedje slik E, B)*.
   a) Vrtljivi gumb ⑫ zavrtite tako, da bodo odpiralne oznake ㉒ poravnane z oznako ročaja ㉔.
   b) Vrtljivi gumb ⑫ povlecite čisto nazaj proti koncu ročaja.
      ▸ Zelena oznaka ㉓ na ročaju pokrova ⑪ mora biti povsem vidna. ´
   c) Z levo roko držite samo za dolgi ročaj ③ lonca ①.
   d) Z desno roko primite za ročaj pokrova ⑪ in ga zavrtite v desno, dokler pokrova ⑥ ni mogoče dvigniti.
      ▸ Oznaki na pokrovu ⑨ in stranskem ročaju ④ morata biti poravnani.
   e) Dvignite pokrov ⑥ za ročaj ⑪.
2. Razstavite pokrov *(glejte zaporedje slik G)*, pri čemer pokrov ⑥ najprej obrnite.
3. Tesnilni obroč ㉑ previdno izvlecite iz roba lonca in odložite na stran.

4. Pridržite pokrov ⑥ in sprostitev ročaja ⑭ potisnite proti koncu ročaja.
5. Snemite pokrov ⑥ z dolgega ročaja.

### 5.2 Prvo čiščenje ekonom lonca

1. Ekonom lonec razstavite, kot je opisano v *poglavju 5.1*.
2. Lonec ① napolnite z vodo do 2/3 *(glejte notranjo lestvico na sliki I)* in dodajte 2-3 jedilne žlice kisa.
3. Lonec ① brez pokrova ⑥ pribl. 5–10 minut razkuhavajte s kisano vodo.
4. Nato vse dele temeljito ročno sperite.
5. Vse dele po čiščenju dobro osušite.

### 5.3 Sestavljanje ekonom lonca

**PREVIDNO**



NEVARNOST OPEKLIN ZARADI NAPAČNO SESTAVLJENEGA POKROVA

Pokrov ne sme biti napačno sestavljen. Sestaviti ga je treba v skladu z opisanim načinom.

⇨ Natančno upoštevajte napotke.

⇨ Preverite pravilno pritrditev.

#### 5.3.1 Sestavite pokrov

*(glejte zaporedje slik H).*

1. Preglejte rob pokrova, ročaj pokrova, varnostne elemente in tesnilni obroč, če so umazani ali zamašeni.
2. Pokrov ⑥ obrnite tako, da bo rob usmerjen navzdol.
3. Obrnite ročaj ⑪ in ga pridržite.
4. Držalno režo ⑰ na ročaju pokrova ⑪ vstavite v držalo ⑧ pokrova ⑥ .
5. Pokrov ⑥ počasi potisnite navzdol.
6. Pokrov ⑥ z ročajem obrnite naokrog.
7. Pokrov ⑥ in ročaj ⑪ poravnajte tako, da dvojno tesnilo ⑱ ne bo zmečkano oz. da ga robovi odprtine pokrova ne poškodujejo.
8. Pokrov ⑥ previdno pritisnite navzdol, dokler ne bo slišno zaskočil v sprostitev ročaja ⑭. Ali je pokrov pravilno zaskočil preverite tako, da pritisnite na rdeči drsnik.
9. Vstavite tesnilni obroč ㉑ v rob lonca in ga previdno potisnite pod rob.
   ▸ Tesnilni obroč ㉑ mora v celoti nalegati pod zvitim robom lonca.

#### 5.3.2 Namestite pokrov *(glejte zaporedje slik F).*

1. Lonec ① postavite na čvrsto podlago.
2. Pokrov ⑥ z robom navzdol položite na lonec ①.
   ▸ Oznaka za namestitev ⑨ na pokrovu mora biti poravnana z oznako na dolgem ročaju ④, ker sicer pokrova ni mogoče namestiti.
   ▸ Tesnilni rob ㉑ mora biti vstavljen v rob pokrova!
3. Z levo roko pridržite dolgi ročaj ③ lonca ①.
4. Z desno roko obrnite pokrov ⑥ z ročajem ⑪ v levo.
5. Ko sta oba ročaja ③/⑪ povsem poravnana, vrtljivi gumb ⑫ potisnite čisto naprej.
   ▸ Med ročajem ⑪ in vrtljivim gumbom ⑫ ne sme biti prostora.

## 6. Upravljanje ekonom lonca

### 6.1 Preverjanje varnostnih elementov

1. Snemite pokrov ⑥, kot je prikazano v *poglavju 5.1*.
2. Tesnilni obroč ㉑ previdno izvlecite iz roba lonca in odložite na stran.
3. Odstranite ročaj pokrova ⑪, kot je opisano v *poglavju 5.1*.
4. Preverite, ali sta tesnilni rob ㉑ in notranji rob pokrova čista.
5. Preverite, da so...

/ varnostna reža A v robu pokrova ㉔;

/ regulator tlaka ⑮;

/ manometer G;
/ sprostitev ročaja E in
/ varnostni ventil ⑦

čisti in niso zamašeni.

- ▸ Zasušene ostanke hrane namočite in očistite ter odstranite zamašitev (glejte ***poglavje 8.1*** Čiščenje).

6. Preverite, ali je na spodnji strani pokrova vidna krogla v varnostnem ventilu ⑦.
   - ▸ Po potrebi pokrov ⑥ stresite, dokler krogla ne bo spet vidna.
   - ▸ Poškodbe naj vam popravi prodajalec/ servisna služba WMF.
7. S prstom pritisnite na regulator tlaka ⑮ in preverite, ali se premika.
8. Preverite, ali so vsa tesnila čista, nepoškodovana in pravilno nameščena *(glejte zaporedje slik J)*.
   - ▸ Dvojno tesnilo ⑱ ne sme prekrivati nobenega drugega ventila, puščici morata biti usmerjeni ena proti drugi, tesnilo pa mora tesno nalegati na ročaju ⑪.
   - ▸ Dvojno tesnilo ⑱ mora poleg tega biti pod tesnilnim robom ⑳ ročaja pokrova ⑪.

### 6.2 Odpiranje pokrova

Za odpiranje ekonom lonca snemite pokrov ⑥ , kot je opisano v *poglavju 5.1*.

### 6.3 Polnjenje ekonom lonca

**⚠ POZOR**

POŠKODBE ZARADI PREMALO ALI MANJKAJOČE TEKOČINE

Nevarnost pregrevanja in poškodb

⇨ Ekonom lonca nikoli ne segrevajte brez tekočine ali brez nadzora na najvišji stopnji.

⇨ Ekonom lonec uporabljajte samo z dovolj tekočine (najmanj 1/4 l vode).

**PREVIDNO**

NEVARNOST OPEKLIN ZARADI PRELIVANJA JEDI

Vroče jedi se lahko razlivajo skozi tlačni regulirni ventil, varnostni ventil al stransko varnostno režo in vodijo do opeklin.

⇨ Ekonom lonec napolnite največ do 2/3 (glejte notranjo oznako) njegove nazivne prostornine.

⇨ Ekonom lonec napolnite največ do 1/2 njegove nazivne prostornine, če kuhate jedi, **ki močno nabreknejo ali se močno penijo**, kot so npr. juhe, stročnice, enolončnice, mesne juhe, drobovina ali jedi iz testa.

Hrano dajte v lonec z dovolj tekočine in po potrebi uporabite vstavke in podstavek *(glejte poglavje 7.2)*. Meso po potrebi najprej zapecite, kot je opisano v *poglavju 7.1*.

### 6.4 Zapiranje ekonom lonca

1. Pokrov eventualno sestavite, kot je opisano v *poglavju 5.3*.
2. Pokrov namestite in zaprite, kot je opisano v *poglavju 5.3*.

### 6.5 Kuhanje jedi

V ekonom loncu se jedi kuhajo pod tlakom. Zaradi parnega tlaka v loncu prevladujejo višje temperature kot pri "normalnem" kuhanju. Posledično se čas kuhanja skrajša na do 70 %, kar vodi do znatnega energetskega prihranka. Zaradi kratkega kuhanja v paru se poleg tega v veliki meri ohranijo aroma, okus in vitamini.

**NAMIG** - Energetsko varčni viri toplote se izključijo še pred koncem časa kuhanja, saj toplota, ki jo zadržuje lonec, zadošča za zaključek kuhanja.

NAPOTEK

ČASI KUHANJA SE RAZLIKUJEJO

Časi kuhanja so lahko **pri isti jedi različni**, saj so odvisni od količine, oblike in sestave živil.

### 6.5.1 Stopnja kuhanja 1

Nežna stopnja kuhanja za občutljive jedi, kot so zelenjava, riba ali kompot.

Pri tej stopnji se hrana kuha še posebej previdno, tako da se v aroma in hranilne snovi v pretežni meri ohranijo. Pri stopnji kuhanja 1 se manometer dvigne do 1. zelenega obroča. Previsoki tlak se samodejno uravnava.

1. Preverite, ali je ekonom lonec pravilno zaprt.
2. Ekonom lonec postavite na štedilnik.
3. Na vrtljivem gumbu ⑫ nastavite stopnjo kuhanja 1, pri čemer vrtljivi gumb ⑫ zavrtite v **levo** na **stopnjo 1** *(glejte sliko C)*.
4. Štedilnik nastavite na **visoko** stopnjo energije.
   ▸ Ekonom lonec se segreje.
   a) Skozi varnostni ventil ⑦, ki je hkrati tudi avtomatika za zakuhanje, v fazi zakuhanja zrak uhaja tako dolgo, dokler se ventil ne zapre in se vzpostavi tlak.
   b) Prikaz na manometru ⑯ začne naraščati. To je mogoče spremljati skozi režo poleg manometra ter ustrezno uravnavati dovod energije.
   c) **Rdeči** obroč (rumeni obroč pri modelu Perfect Excellence) na manometru prikazuje, da lonca sedaj ni več mogoče odpreti.
5. Takoj, ko manometer ⑯ prikaže 1. zeleni obroč, se začne čas kuhanja.
6. Pazite, da bo položaj obroča na manometru ⑯ ostal stabilen.
7. Če prikaz na manometru ⑯ pade pod 1. zeleni obroč, povečajte dovod energije.
   ▸ Čas kuhanja se s tem malce podaljša.
8. Če se prikaz na manometru ⑯ dvigne nad 1. zeleni obroč, nastane previsok parni tlak, ki tega skozi regulator tlaka ⑮ **slišno uhaja**.
   a) Ekonom lonec umaknite s kuhališča.
   b) Počakajte, da prikaz na manometru pade na 1. zeleni obroč.
   c) Nato lonec spet postavite na štedilnik.
9. Po koncu časa kuhanja ekonom lonec umaknite s kuhališča in sprostite tlak *(glejte poglavje 6.6)*.
10. **Ko se tlak sprosti, ekonom lonec stresite in previdno odprite.**

### 6.5.2 Stopnja kuhanja 2

Stopnja za hitro kuhanje za vse ostale jedi.

Pri tej stopnji kuhanja prihranite veliko časa in energije. Pri stopnji kuhanja 2 se manometer dvigne do 2. zelenega obroča. Previsoki tlak se samodejno uravnava.

1. Preverite, ali je ekonom lonec pravilno zaprt.
2. Ekonom lonec postavite na štedilnik.

**⚠ POZOR**



POŠKODBE ZARADI PREMALO ALI MANJKAJOČE TEKOČINE

Nevarnost pregrevanja in poškodb

⇨ Ekonom lonca nikoli ne segrevajte brez tekočine ali brez nadzora na najvišji stopnji.

⇨ Ekonom lonec uporabljajte samo z dovolj tekočine (najmanj 1/4 l vode).

3. Na vrtljivem gumbu nastavite stopnjo

kuhanja 2, pri čemer vrtljivi gumb ⑫ zavrtite v **desno** na **stopnjo 2** *(glejte sliko C)*.

4. Štedilnik nastavite na najvišjo stopnjo energije.
   ▸ Ekonom lonec se segreje.
   a) Skozi varnostni ventil ⑦, ki je hkrati tudi avtomatika za zakuhanje, v fazi zakuhanja zrak uhaja tako dolgo, dokler se ventil slišno ne zapre in se vzpostavi tlak.
   b) Prikaz na manometru ⑯ začne naraščati. To je mogoče spremljati skozi režo poleg manometra ter ustrezno uravnavati dovod energije.
   c) Rdeči obroč (rumeni obroč pri modelu Perfect Excellence) na manometru prikazuje, da lonca sedaj ni več mogoče odpreti.
   ▸ Takoj, ko manometer ⑯ prikaže 2. zeleni obroč, se začne čas kuhanja.
5. Pazite, da bo položaj obroča na manometru ⑯ ostal stabilen.
6. Če prikaz na manometru ⑯ pade pod 2. zeleni obroč, povečajte dovod energije na štedilniku.
   ▸ Čas kuhanja se s tem malce podaljša.
7. Če se prikaz na manometru ⑯ dvigne nad 2. zeleni obroč, nastane previsok parni tlak, ki tega skozi regulator tlaka ⑮ **slišno uhaja**.
   a) Ekonom lonec umaknite s kuhališča.
   b) Počakajte, da prikaz na manometru pade na 2. zeleni obroč.
   c) Nato lonec spet postavite na štedilnik.
8. Po koncu časa kuhanja ekonom lonec umaknite s kuhališča in sprostite tlak, kot je opisano v *poglavju 6.6*.
9. **Ko se tlak sprosti, ekonom lonec stresite in previdno odprite.**

### 6.6 Sproščanje tlaka/ohlajanje

**1. način - Uporaba preostale toplote**

NAPOTEK

ODVAJANJE PARE IZ LONCA

Pri penečih ali nabreklih jedeh (npr. stročnice, juhe iz mesa, žita) tlaka ne sproščati po 2., 3. ali 4. načinu. Pri odvajanju pare s temi načini vam lahko npr. krompir v oblicah poči.

1. Umaknite ekonom lonec s štedilnika.
   ▸ Kmalu se bo prikaz na manometru zmanjšal.
2. Ko prikaz na manometru ⑯ povsem izgine v ročaj pokrova, zavrtite vrtljivi gumb ⑫ tako, da bosta odpiralni oznaki ㉒ poravnani z oznako na ročaju ㉔ *(glejte sliko A)*.
3. Vrtljivi gumb ⑫ povlecite nazaj proti koncu ročaja.
   ▸ Še preostala para se sprosti.
4. Ko para preneha izstopati, lonec **stresite** in odprite.

**2. način – počasno odvajanje pare (avtomatika za odvajanje pare -** *glejte sliko A***)**

1. Vrtljivi gumb ⑫ zavrtite tako, da bodo odpiralne oznake ㉒ poravnane z oznako ročaja ㉔.
   ▸ Para bo počasi uhajala.
2. Ko prikaz na manometru povsem izgine v ročaj pokrova, lonec **stresite** in odprite.

**3. način – hitro odvajanje pare (***glejte sliko A***)**

**PREVIDNO**

NEVARNOST OPEKLIN PRI HITREM SPROŠČANJU PARE

Pri hitrem sproščanju pare z vrtljivim gumbom ⑫ ali pod tekočo vodo obstaja nevarnost opeklin zaradi vroče pare ali kuhane jedi.

⇨ Preden ekonom lonec odprete, ga **stresite**.

⇨ Dlani, glavo in telo vedno držite izven območja nevarnosti, t. j. nad pokrovom ⑥ in stransko varnostno režo ⑩ na robu pokrova.

1. Vrtljivi gumb ⑫ zavrtite tako, da bodo odpiralne oznake ㉒ poravnane z oznako ročaja ㉔.
2. Vrtljivi gumb ⑫ povlecite nazaj proti koncu ročaja.
   ▸ Para bo uhajala hitro.
3. Ko prikaz na manometru ⑯ povsem izgine v ročaj pokrova ⑪, lonec **stresite** in odprite.

**4- način – brez uhajanja pare**

1. Ekonom lonec postavite v pomivalno korito in pustite, da hladna voda teče po pokrovu.
2. Ko prikaz na manometru ⑯ povsem izgine v ročaj pokrova ⑪, lonec **stresite** in odprite.

### 6.7 Odpiranje po kuhanju *(glejte zaporedje slik E)*

1. Najprej sprostite tlak, kot je opisano v *poglavju 6.6*.
   ▸ Preden lonec odprete, je treba sprostiti tlak.
2. Vrtljivi gumb ⑫ zavrtite tako, da bodo odpiralne oznake ㉒ poravnane z oznako ročaja ㉔.
3. Vrtljivi gumb ⑫ povlecite čisto nazaj proti koncu ročaja.
   ▸ Zelena oznaka ㉓ na ročaju pokrova ⑪ mora biti povsem vidna.
4. **Stresite** lonec.
5. Z levo roko pridržite dolgi ročaj ③ lonca ①.
6. Z desno roko primite za ročaj pokrova ⑪ in ga zavrtite v desno, dokler se pokrov ⑥ ne sprosti.
   ▸ Oznaki na pokrovu ⑨ in stranskem ročaju ④ se morata prekrivati.
7. Za odpiranje ročaj pokrova ⑪ s pokrovom ⑥ nagnite rahlo navzdol, da se lahko preostala para sprosti naprej.
8. Dvignite pokrov ⑥.

## 7. Načini uporabe in priprave

### 7.1 Kuhanje z vstavki in podstavkom

V ekonom loncu lahko glede na njegovo višino pripravljate več jedi hkrati. Posamezna živila pri tem zložite enega nad drugega in jih ločite z vstavki. Če želite na dnu lonca npr. kuhati meso, je treba na dno postaviti podstavek, tako da bo prvi vstavek nad mesom.

NAPOTEK

DODATKI

Vstavke in podstavek lahko naročite kot dodatke pri specializiranem trgovcu/servisu za WMF.

Za zelenjavo se uporabljajo neperforirani, za krompir pa perforirani vstavki. Jed, ki se kuha najdlje, najprej daste v lonec brez vstavka.

1. Za pripravo jedi z različnimi časi kuhanja je treba lonec občasno vmes odpreti. Pri tem uide nekaj pare, zaradi česar je treba v lonec naliti oz. doliti malce več od potrebne tekočine.

**Primeri**

/ Pečenka (20 min) – dno lonca
/ Krompir (8 min) – perforiran vstavek
/ Zelenjava (8 min) – neperforiran vstavek

2. Pečenko najprej 12 minut počasi kuhajte.
3. Lonec odprite, kot je opisano v *poglavju 5.1*.
4. Krompir na perforiranem vstavku postavite na podstavek nad pečenko, zelenjavo pa na neperforiran vstavek nad krompir.
5. Lonec zaprite, kot je opisano v *poglavju 5.3* , in kuhajte nadaljnjih 8 minut.

**NAMIG** - Če se časi kuhanja ne razlikujejo zelo, lahko vse vstavek položite v lonec istočasno.

### 7.2 Praženje

Pred kuhanjem lahko živila (npr. čebula, kosi mesa ipd.) v ekonom loncu popražite podobno kot v običajnem loncu.

1. Snemite pokrov ⑥, kot je opisano v *poglavju 5.1*, in popražite živila.
2. Za dokončno kuhanje...
   a) odstranite nastavek za praženje;

b) dolijte potrebno količino tekočine (najmanj 1/4 l);

c) eventualno dodajte nadaljnja živila - z vsaki ali brez.

3. Pokrov namestite in zaprite, kot je opisano v *poglavju 5.3*.
4. Z vrtljivim gumbom *C* nastavite stopnjo kuhanja, kot je opisano v poglavju 6.⑤.

### 7.3 Uporaba zamrznjene hrane

1. Dodajte minimalno količino tekočine (1/4 l vode).
2. Zamrznjeno hrano položite neodtaljeno v lonec.
3. Meso za praženje odtalite.
4. Zelenjavo dajte na neperforiran vstavek neposredno iz embalaže.
   ▸ Časi kuhanja se podaljšajo.

### 7.4 Priprava žit ali stročnic

Pri pripravi v ekonom loncu žit in stročnic ni treba namakati.

▸ Vendar pa se pri tem časi kuhanja podaljšajo za približno polovico časa.

▸ Pazite, saj lahko lonec napolnite samo do polovice.

1. V lonec nalijte najmanj 1/4 l tekočine in dodatno na 1 enoto žit/stročnic dodajte še najm. 2 enoti tekočine.
2. Tik pred koncem kuhanja izključite štedilnik in za dokončanje izkoristite preostalo toploto štedilnika.

### 7.5 Sterilizacija

1. V loncu je mogoče sterilizirati stekleničke za dojenčke, kozarce za vlaganje itd., pri čemer kose obrnite na perforiran vstavek z odprtino navzdol.
2. Dodajte 1/4 l vode.
3. Sterilizirajte 20 min na 2. stopnji kuhanja.
4. Počasi pustite, da se ohladi (način sproščanja pare 1).

### 7.6 Vkuhavanje

1. Živila pripravite kot običajno in jih dajte v kozarce za vlaganje.
2. V lonec nalijte 1/4 l vode.
3. Kozarce za vlaganje postavite na perforiran vstavek.
4. Kozarce za vlaganje z vsebino 1 l vkuhajte v 6,5- oz. 8,5-litrskem ekonom loncu, manjše kozarce za vlaganje pa v 4,5-litrskem ekonom loncu.
5. Zelenjavo/meso kuhajte pribl. 20 min na stopnji 2, koščičasto sadje pribl. 5 min in pečkato sadje pribl. 10 min na stopnji 1.
6. Za odvajanje pare pustite lonec, da se počasi ohladi (način sproščanja pare 1), ker se pri drugih načinih sicer sok potisne iz kozarcev za vlaganje.

### 7.7 Stiskanje soka

V ekonom loncu je mogoče pripravljati manjše količine soka iz sadja.

1. V lonec nalijte 1/4 l vode.
2. Na perforiran vstavek položite sadje, tega položite na neperforiran vstavek in po potrebi sladkajte.
3. Glede na vrsto sadja kuhajte 10-20 min na stopnji 1.
4. Nato dajte lonec pod vodo in sprostite tlak (način sproščanja pare 4) in ga stresite, preden ga odprete.

## 8. Čiščenje, vzdrževanje in shranjevanje ekonom lonca

### 8.1 Čiščenje

Za čiščenje uporabite vročo vodo in običajno sredstvo za pomivanje posode.

▸ Ne uporabljati peskastih, grobih čistil, jeklene volne ali trde strani pomivalnih gobic.

1. Snemite ročaj pokrova ⑪ , kot je opisano v *poglavju 5.1* in ga očistite samo pod tekočo vodo *(glejte zaporedje slik G)*.

2. Odstranite tesnilni obroč ㉑ iz pokrova ⑥ in ga sperite ročno.
3. Lahko sprijete ostanke jedi namočite, močno zasušene ostanke jedi pa v ekonom loncu zavrite v nekaj vode.
4. Če so ventili umazani oz. zamašeni, jih očistite z vlažno vatirano palčko.
   ▸ Ne uporabljajte ostrih ali koničastih predmetov.
5. Lonec, vstavke in podstavek lahko umivate v pomivalnem stroju.
   ▸ To lahko sicer vodi do razbarvanja površin, ne vpliva pa na funkcijo lonca.
   ▸ Kljub temu priporočamo ročno umivanje.
6. Pri nastanku vodnega kamna v ekonom loncu zavrite kisano vodo.
7. Posodo za kuhanje po čiščenju dobro osušite.

### 8.2 Shranjevanje/skladiščenje

Očiščen in suh ekonom lonec spravite na čisto, suho in zaščiteno mesto.

1. Snemite pokrov ⑥, kot je opisano v *poglavju 5.1*.
2. Izvlecite tesnilni obroč ㉑ iz roba lonca in ga spravite ločeno, da se ne poškoduje.
3. Odstranite ročaj pokrova ⑪, kot je opisano v *poglavju 5.1*, in ga položite v lonec ① oz. pokrov ⑥.
4. Pokrov ⑥ obrnjen položite na lonec ①.

### 8.3 Vzdrževanje/zamenjava obrabnih delov

/ Stranski in dolgi ročaj naj vam zamenjajo samo v specializirani trgovini/pri servisu WMF.

/ Varnostni ventil naj vam zamenjajo samo v specializirani trgovini/pri servisu za WMF, najpozneje po 10 letih.

/ Redno preverjajte obrabne dele in jih po potrebi zamenjajte z originalnimi nadomestnimi deli.

/ Pri poškodbi, otrdelosti, razbarvanju ali nepravilni namestitvi tesnilni obroč in dvojno tesnilo takoj zamenjajte z originalnimi nadomestnimi deli.

#### 8.3.1 Zamenjava tesnilnega obroča

1. Snemite pokrov ⑥, kot je opisano v *poglavju 5.1*.
2. Obrnite pokrov ⑥.
3. Izvlecite poškodovan tesnilni obroč ㉑ iz roba lonca in ga odstranite.
4. Vstavite nov originalni tesnilni obroč ㉑ v rob lonca in ga previdno potisnite pod rob.
   ▸ Tesnilni obroč ㉑ mora biti v celoti pod upognjenim robom lonca.

#### 8.3.2 Zamenjava dvojnega tesnila

1. Po potrebi snemite pokrov ⑥ z lonca, kot je opisano v *poglavju 5.1*.
2. Razstavite pokrov *(glejte zaporedje slik G)*, pri čemer pokrov ⑥ obrnite.
3. Pridržite pokrov ⑥ in sprostitev ročaja ⑭ potisnite proti koncu ročaja.
4. Snemite ročaj pokrova ⑪.
5. Povlecite dvojno tesnilo ⑱ z ročaja pokrova ⑪ in ga zavrzite *(glejte sliko J)*.
6. Previdno namestite novo originalno dvojno tesnilo ⑱.
   ▸ Dvojno tesnilo ⑱ ne sme prekrivati nobenega drugega ventila.
   ▸ Puščici na dvojnem tesnilu ⑱ in na dnu ročaja morata biti usmerjeni ena proti drugi.
   ▸ Dvojno tesnilo ⑱ mora plosko in ravno nalegati na dno ročaja.
   ▸ Dvojno tesnilo ⑱ mora biti pod tesnilnim robom ⑳ ročaja tako, da je izboklina tesnilnega roba nad robom tesnila.

## 9. Odpravljanje motenj

/ Pri motnjah odstranite ekonom lonec s kuhališča.

/ **Ekonom lonca nikoli ne odpirajte na silo!**

| Motnje | Vzrok | Ukrep |
|---|---|---|
| Predolg čas zakuhanja ali pa signal kuhanja ne narašča. | Neustrezen premer kuhališča. | Izberite kuhališče, ki se prilega premeru lonca. |
| | Neustrezna moč segrevanja kuhališča. | Nastavite na najvišjo stopnjo segrevanja. |
| | a) Pokrov ni pravilno nameščen.<br>b) Ni dvojnega tesnila.<br>c) Pokrov ni pravilno sestavljen. | 1. Iz lonca sprostite ves tlak, kot je opisano v ***poglavju 6.6***, in ga odprite.<br>2. Preverite, ali je tesnilni obroč ㉑ / dvojno tesnilo ⑱ *(glejte sliko J)* pravilno nameščeno.<br>3. Preverite, ali je pokrov ⑥ pravilno nameščen/sestavljen.<br>4. Lonec zaprite, kot je opisano v ***poglavju 5.3***. |
| | Krogla v varnostnem ventilu/ avtomatiki z zakuhanje ni pravilno nameščena. | 1. Iz lonca sprostite ves tlak, kot je opisano v ***poglavju 6.6***, in ga odprite.<br>2. Snemite ročaj pokrova ⑪, kot je opisano v ***poglavju 5.1***.<br>3. Preverite namestitev kovinske krogle v varnostnem ventilu ⑦ in ga po potrebi očistite.<br>4. Lonec zaprite, kot je opisano v ***poglavju 5.3***. |
| | Ni tekočine. | 1. Iz lonca sprostite ves tlak, kot je opisano v ***poglavju 6.6***, in ga odprite.<br>2. Dolijte tekočino (najm. 1/4 l).<br>3. Lonec zaprite, kot je opisano v ***poglavju 5.3***. |
| Na pokrovu izstopa para. | Tesnilni obroč in/ali rob lonca ni čist. | 1. Iz lonca sprostite ves tlak, kot je opisano v ***poglavju 6.6***, in ga odprite.<br>2. Očistite tesnilni obroč ㉑ in rob lonca.<br>3. Lonec znova zaprite, kot je opisano v ***poglavju 5.3***. |
| | Vrtljivi gumb ni na stopnji kuhanja 1 ali 2. | Obrnite vrtljivi gumb ⑫ na stopnjo kuhanja 1 ali 2. |
| | Tesnilni obroč je poškodovan ali trd (zaradi obrabe). | Tesnilni obroč ㉑ zamenjajte z originalnim tesnilnim obročem WMF. |
| | Dvojno tesnilo ni pravilno nameščeno ali pa je poškodovano. | Popravite namestitev dvojnega tesnila ⑱ ali ga zamenjajte z originalnim nadomestnim delom WMF. |

| Motnje | Vzrok | Ukrep |
|---|---|---|
| Iz varnostnega ventila/avtomatike za zakuhanje stalno izhaja para (ne velja za fazo zakuhanja). | Krogla varnostnega ventila ni pravilno nameščena v ventilu. | 1. Iz lonca sprostite ves tlak, kot je opisano v *poglavju 6.6*, in ga odprite.<br>2. Snemite ročaj pokrova ⑪, kot je opisano v *poglavju 5.1*.<br>3. Preverite varnostni ventil ⑦ oz. namestitev kovinske krogle v pokrovu.<br>4. Lonec znova zaprite, kot je opisano v *poglavju 5.3*. |
| Vrtljivega gumba ni mogoče povleci nazaj in ekonom lonca odpreti. | Varnostni sistem blokira. | 1. Iz lonca sprostite ves tlak, kot je opisano v *poglavju 6.6*, in ga odprite.<br>2. Vrtljivi gumb ⑫ več krat potisnite naprej in povlecite nazaj. |

## 10. Namigi in triki za kuhanje

/ Tesnilni obroč za lažje odpiranje in zapiranje rahlo naoljite z jedilnim oljem ali mastjo.

/ Čas kuhanja se začne, tako ko se na signalu za kuhanje prikaže predpisan obroč.

/ Navedeni časi kuhanja so zgolj orientacijske vrednosti, zato raje izberite krajše čase, saj jih lahko vedno po potrebi podaljšate.

/ Pri navedenih časih kuhanja za zelenjavo bodo jedi hrustljave.

/ Temperatura kuhanja je pri prvem obroču 106 °C (posebej primerna za zelenjavo in ribe), pri 2. obroču pa 115 °C (posebej primerna za meso).

Recepte najdete na www.wmf.com!

## 11. Tabela s časi kuhanja

| Živilo | Čas | Napotki |
|---|---|---|
| **Svinjina in teletina**<br>Kuhajte pri 1. obroču; najm. 1/4 l tekočine; poseben vstavek ni potreben | | |
| Rezine svinjine | 5 - 7 | - |
| Svinjski golaž | 10 - 15 | - |
| Svinjska pečenka | 20 - 25 | Čas kuhanja glede na velikost in obliko |
| Rezine teletine | 5 - 7 | - |
| Telečji golaž | 10 - 15 | - |
| Telečja krača v kosu | 25 - 30 | - |
| Telečji jezik | 15 - 20 | Prekrijte z vodo |
| Telečja pečenka | 20 - 25 | Čas kuhanja glede na velikost in obliko |
| **Govedo**<br>Kuhajte pri 2. obroču; najm. 1/4 l tekočine; za goveji jezik potrebujete perforiran vstavek | | |
| Pečenka iz | 10 - 15 | - |
| mletega | 30 - 35 | - |
| mesaKisla | 45 - 60 | - |
| pečenkaGoveji | 6 - 8 | - |
| jezikMeso v trakcih | 15 - 20 | - |
| GolažRuladaGoveja | 15 - 20 | - |
| pečenka | 35 - 45 | Čas kuhanja glede na velikost in obliko |
| **Perutnina**<br>Kuhajte pri 2. obroču; najm. 1/4 l tekočine; za kokoš za juho potrebujete perforiran vstavek | | |
| Kokoš za juhoDeli | 20 -25 | Najv. 1/2 polnilne količine |
| kokoši | 6 -8 | - |
| Kokošje stegno | 25 -30 | Odvisno od debeline stegna |
| Kokošji ragu | 6 -10 | Enako za purana |
| Piščančji zrezek | 2 -3 | - |
| **Divji**<br>Kuhajte pri 2. obroču; najm. 1/4 l tekočine; poseben vstavek ni potreben | | |
| Zajčja pečenka | 15 -20 | - |
| Zajčji hrbet | 10 -12 | - |
| Jelenova pečenka | 25 -30 | - |
| Jelenov golaž | 15 -20 | - |
| **Jagnjetina**<br>Kuhajte pri 2. obroču; najm. 1/4 l tekočine; poseben vstavek ni potreben | | |
| Jagnječji ragu | 20 -25 | Časi kuhanja pri koštrunu so daljši |
| Jagnječja pečenka | 25 -30 | Čas kuhanja glede na velikost in obliko |

| Živilo | Čas | Napotki |
|---|---|---|
| **Ribe**<br>Kuhajte pri 1. obroču; najm. 1/4 l tekočine, pri raguju in golažu vstavek ni potreben, sicer pa uporabljajte neperforiranega | | |
| Ribji fileji | 2 -3 | Dušeno v lastnem soku |
| Cele ribe | 3 -4 | Dušeno v lastnem soku |
| Ragu ali golaž | 3- 4 | - |
| **Juhe**<br>Kuhajte pri 2. obroču; najm. 1/4 l tekočine pri najv. 1/2 vsebini lonca; vstavek ni potreben | | |
| Juha z grahom, lečo | 12 - 15 | Namočene stročnice |
| Mesna obara | 25 - 30 | Velja za vse vrste mesa |
| Zelenjavna juha | 5 - 8 | - |
| Golaž juha | 10 - 15 | - |
| Kurja juha | 20 - 25 | Čas kuhanja glede na velikost |
| Krompirjeva juha | 5 - 6 | - |
| Juha iz govejega repa | 35 | - |
| **Zelenjava**<br>Kuhajte pri 1. obroču; najm. 1/4 l tekočine; pri kislem zelju in rdeči pesi vstavek ni potreben, pri vseh ostalih jedeh uporabite perforiran vstavek; od fižola naprej kuhajte pri 2. obroču | | |
| jajčevci, kumarice in paradižnik | 2 - 3 | Zelenjava, skuhana na pari, ostane dlje časa hrustljava |
| cvetača, paprika, por | 3 - 5 | - |
| grah, zelena, koleraba | 4 - 6 | - |
| koromač, korenje, ohrovt | 5 - 8 | - |
| fižol, krmni ohrovt, rdeče zelje | 7 - 10 | 2. obroč |
| kislo zelje | 10 - 15 | 2. obroč |
| rdeča pesa | 15 - 25 | 2. obroč |
| slani krompir | 6 - 8 | 2. obroč, krompir v oblicah se razpoči, če prehitro odstranite paro |
| krompir z olupkom | 6 - 10 | |
| **Stročnice**<br>Kuhajte pri 2. obroču; najm. 1/4 l tekočine do najv. 1/2 vsebine lonca; na 1 enoto žit dajte 2 enoti vode; nenamočena žita kuhajte najdlje 20-30 min; mlečni riž pri 1. obroču | | |
| grah, fižol, leča | 10 - 15 | Debeli fižol kuhajte 10 min dlje. |
| ajda, proso | 7 - 10 | Čas kuhanja za namočena žita |
| koruza, riž, zelena pira | 6 - 15 | Čas kuhanja za namočena žita |
| mlečni riž | 20 - 25 | Kuhajte pri 1. obroču |
| dolgozrnati riž | 6 - 8 | - |
| polnozrnati riž | 12 - 15 | - |
| koruza, rž | 10 - 15 | Čas kuhanja za namočena žita |
| **Sadje**<br>Kuhajte pri 1. obroču; najm. 1/4 l tekočine | | |
| češnje, slive | 2 - 5 | Priporočamo perforiran vstavek |
| jabolka, hruške | 2 - 5 | Priporočamo perforiran vstavek |

## Obsah

1. Správné používání tlakového hrnce
2. Všechny důležité bezpečnostní pokyny
3. Vybalení tlakového hrnce
4. Seznamte se s tlakovým hrncem a pochopte jeho princip
5. Uvedení tlakového hrnce do provozu
6. Obsluha tlakového hrnce
7. Druhy použití a příprav
8. Čištění, ošetřování a uchování tlakového hrnce
9. Odstraňování poruch
10. Tipy a triky pro vaření
11. Tabulka pro dobu vaření

## Těší nás,

že jste se rozhodli pro WMF tlakový hrnec a přejeme Vám, aby Vám přinesl hodně radosti. Abyste ho mohli také dlouho používat, přečtěte si tento návod a dodržujte následující bezpečnostní pokyny.

# 1. Správné používání tlakového hrnce

### 1.1 Bezpečnostní a varovná upozornění

Důležité pokyny jsou v tomto návodu k obsluze označovány piktogramy a signálními slovy:

**VAROVÁNÍ** upozorňuje na nebezpečnou situaci, která by mohla způsobit vážná zranění (např. popáleniny párou nebo horkými povrchy).

**UPOZORNĚNÍ** upozorňuje na potenciálně nebezpečnou situaci, která by mohla vést k bagatelním nebo lehčím poraněním.

**POZOR** upozorňuje na situaci, která může vést k poškození majetku.

POKYN poskytuje další informace k bezpečnému zacházení s tlakovým hrncem.

### 1.2 Dodatečné informace

**TIP** poskytuje užitečné tipy pro efektivní využívání tlakového hrnce.

CZ

### 1.3 Význam značek a symbolů

**1. Symboly**


Dodržujte pokyny a řiďte se jimi

**2. Značka**

/ = výčet
▸ = vysvětlení, výsledek
⇨ = Návod k manipulaci Bezpečnostní pokyn
• = Podbod
① = Odkaz na prvky ve výkresech

### 1.4 Použití v souladu s určením

**Tlakový hrnec je vhodný výhradně...**

/ pro typy sporáků, které jsou uvedeny v tomto návodu,

/ pro vaření nebo dušení potravin (bez a s vložkami / trojnožkami),

/ pro zavařování běžného množství potravin v domácnosti v zavařovacích sklenicích (s děrovanou vložkou),

/ pro odšťavňování malého množství ovoce (s vložkou),

/ pro sterilizaci kojeneckých lahví, zavařovacích sklenic apod. (s děrovanou vložkou).

**Tlakový hrnec není vhodný...**

/ pro používání v horké pečící nebo mikrovlnné troubě,

/ pro fritování jídel v oleji,

/ pro sterilizaci ve zdravotnictví,

/ pro jiné než uvedené typy sporáků nebo pro otevřený oheň.

**S tímto návodem k obsluze...**

/ zacházejte pečlivě,

/ uchovávejte ho v blízkosti tlakového hrnce,

/ nezahoďte ho,

/ a předejte ho dalšímu uživateli, který si ho musí přečíst.

## 2. Všechny důležité bezpečnostní pokyny

Návod k obsluze pečlivě uchovávejte pro budoucí použití. Před použitím tlakového hrnce si tyto pokyny pozorně pročtěte.

Tlakový hrnec se smí použít teprve pro pročtení a pochopení bezpečnostních pokynů. Nedodržení těchto pokynů může vést při použití tlakového hrnce k jeho poškození a vzniku popálenin.

### 2.1 Obecné pokyny

**VAROVÁNÍ**



POUŽÍVATHO SMÍ POUZE OSOBY, KTERÉ JSOU S JEHO POUŽITÍM OBEZNÁMENY

Tlakový hrnec smí používat pouze osoby, které se předem obeznámily s návodem k použití a přečetly si bezpečnostní pokyny.

⇨ Tlakový hrnec nesmí být předán osobám, které s ním nejsou obeznámeny.

⇨ S tlakovým hrncem si nesmí hrát děti nebo ho používat.

**VAROVÁNÍ**



TLAKOVÝ HRNEC / NEMĚNIT BEZPEČNOSTNÍ POJISTKY

Bezpečnostní pojistky zabraňují nebezpečným situacím. Fungují pouze tehdy, když se nezmění a když se hrnec s poklicí vzájemně shodují.

⇨ Na tlakovém hrnci a na jeho bezpečnostních pojistkách neprovádějte žádné změny nebo zásahy .

⇨ Použijte poklici Fusiontec Perfect Premium / Excellence ⑥ pouze spolu s odpovídajícím hrncem Fusiontec Perfect Premium / Excellence ① a naopak. Nepoužívejte žádné jiné poklice nebo hrnce.

**VAROVÁNÍ**



UCHOVÁVEJTE MIMO DOSAH DĚTÍ NEBO DOMÁCÍCH ZVÍŘAT

Během používání tlakového hrnce nenechávejte děti a domácí zvířata v jeho blízkosti, protože tlakový hrnec je těžký, velmi horký a může z něho unikat pára.

**POZOR**



PŘEDVÍDATELNÉ NESPRÁVNÉ POUŽITÍ

Aby se zabránilo nesprávnému použití a s ním

spojenému poškození resp. popálení, **nesmí**...

⇨ se tlakový hrnec používat v horké pečící nebo mikrovlnné troubě,

⇨ k fritování jídel v oleji,

⇨ pro sterilizaci ve zdravotnictví,

⇨ na jiných než vyjmenovaných typech sporáků nebo na otevřeném ohni.

**POZOR**



NENECHÁVEJTE RUKOJETI NAD HORKÝMIPLOTÝNKAMI

Pokud rukojeti vyčnívají ②/③/⑪ nad horkými plotýnkami nebo nad plamenem plynového sporáků, mohou být velmi horké a při jejich uchopení může dojít k popáleninám.

**POZOR**



PRAVIDELNĚ KONTROLUJTEA VYMĚŇUJTEDÍLY PODLÉHAJÍCÍ RYCHLÉMU OPOTŘEBENÍ

Díly podléhající rychlému opotřebení (dvojité těsnění ⑱, těsnící kroužek ㉑) vyměňte při znatelném zabarvení, trhlinách, ztvrdnutí, poškození nebo nesprávném usazení za originální náhradní díly. Vyměňte nejpozději po 2 letech.

⇨ Těsnící kroužek ㉑ musí přiléhat k okraji poklice.

⇨ Těsnící kroužek ㉑ vyměňte po zhruba 400 vařeních, nejpozději po 2 letech.

⇨ Použijte pouze originální náhradní díly.

### 2.2 První použití

Před prvním použitím tlakového hrnce vařte pouze vodu (zohledněte uvedené plnicí množství) po dobu min. 5 minut na 2. stupni vaření. Tento postup je zcela nutné zohlednit při kontrole jakéhokoliv výrobku.

### 2.3 Před každým použitím

**VAROVÁNÍ**



NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ Z DŮVODU POŠKOZENÝCH / CHYBĚJÍCÍCH NEBO ŠPATNĚ VLOŽENÝCH DÍLŮ

Před každým použitím zkontrolujte, zda jsou všechny díly k dispozici, zda jsou v pořádku a správně nasazeny / uzavřeny. V případě chybějících, poškozených, deformovaných nebo nesprávně vložených dílů hrozí nebezpečí popálení vlivem horkých povrchů a unikající páry.

⇨ Zkontrolujte ⑥ , zda je poklice správně sestavena / správně nasazena.

⇨ Vložte chybějící díly (např. dvojité těsnění ⑱, těsnící kroužek ㉑).

⇨ V případě poškozených, deformovaných, zbarvených nebo zlomených částí tlakový hrnec nepoužívejte a obraťte se na specializovaného WMF prodejce / servis.

⇨ V případě, že funkce dílů neodpovídá popisu v návodu k obsluze, obraťte se na specializovaného WMF prodejce / servis.

⇨ Zkontrolujte, zda je tlakový hrnec bezpečně uzavřený.

**VAROVÁNÍ**



NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ VLIVEM NEFUNKČNÍCH BEZPEČNOSTNÍCH POJISTEK

Před každým použitím zkontrolujte, zda bezpečnostní pojistky fungují, zda nejsou poškozené, znečištěné nebo ucpané. V opačném případě hrozí nebezpečí popálení vlivem horkých povrchů a unikající páry.

⇨ Zkontrolujte správné usazení dvojitého těsnění ⑱. Těsnící kroužek ㉑ musí přiléhat k okraji poklice.

⇨ V případě poškozených, deformovaných, zbarvených nebo zlomených částí

tlakový hrnec nepoužívejte a obraťte se na specializovaného WMF prodejce / servis.

⇨ Odstranění znečištění / ucpání.

**POZOR**



NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ VLIVEM NEDOSTATEČNÉHO VYČIŠTĚNÍ

Před každým použitím zkontrolujte pojistné ventily / bezpečnostní pojistky a zda není znečištěn / ucpán ukazatel tlaku, jinak by mohla nekontrolovatelně unikat pára. Toto může vést k popáleninám.

⇨ Zkontrolujte a případně vyčistěte bezpečnostní pojistky a ukazatel tlaku ⑯ .

**POZOR**



NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ VLIVEM NESPRÁVNĚ SESTAVENÉ POKLICE

Poklice musí být správně sestavena. Sestavení musí být provedeno pouze popsaným způsobem.

⇨ Dodržujte přesně pokyny.

⇨ Zkontrolujte správné uložení.

### 2.4 Během používání

**POZOR**



NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ V DŮSLEDKU HORKÉPÁRY

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

⇨ Okamžitě vypněte sporák, hrnec nechte vychladnout a zkontrolujte jej.

**VAROVÁNÍ**



NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ VYSOKÝM TLAKEM

Během vaření je v hrnci zvýšený tlak. Pokud se tento tlak uvolní, může dojít k těžkým popáleninám a zraněním.

⇨ Vždy zkontrolujte, zda je tlakový hrnec bezpečně uzavřený.

⇨ **Nikdy neotvírejte tlakový hrnec silou.** Pouze pokud je tlakový hrnec zcela bez tlaku, lze ho snadno otevřít.

⇨ Pokud je tlakový hrnec pod tlakem, pohybujte s ním opatrně.

⇨ Během používání ho **nikdy nenechávejte bez dozoru**.

**POZOR**



NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ UNIKAJÍCÍ PÁROU

Během vaření uniká občas pod poklicí ⑥ horká pára.

⇨ Nikdy do páry nesahejte.

⇨ Vždy mějte ruce, hlavu a tělo mimo nebezpečnou oblast - ne nad poklicí ⑥ a bočním pojistným otvorem ⑩ na okraji poklice.

⇨ Během používání ho nikdy nenechávejte bez dozoru.

⇨ Uchovávejte mimo dosah dětí a domácích zvířat.

**POZOR**



NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ PŘI RYCHLÉM VYPOUŠTĚNÍ PÁRY

Při rychlém odpouštění páry pomocí otočného knoflíku ⑫ nebo pod tekoucí vodou hrozí nebezpečí popálení horkou párou nebo vařenými potravinami.

⇨ Před otevřením tlakový hrnec **protřepejte**.

⇨ Ponoření tlakového hrnce do studené vody je zakázáno.

⇨ Vždy mějte ruce, hlavu a tělo mimo nebezpečné oblasti - ne nad poklicí ⑥a bočním pojistným otvorem ⑩ na okraji poklice.

**POZOR**

NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ V DŮSLEDKU TVORBY BUBLIN (SKRYTÝ VAR)

Při otevření vychladlého tlakového hrnce mohou horké potraviny vytvořit bubliny a ty mohou prudce vystříknout. U masa s kůží může při jejím propíchnutí vystříknout horká tekutina. Toto může vést k popálení nebo opaření.

⇨ **Před každým otevřením tlakový hrnec protřepejte.**

⇨ Horké maso, které se vařilo s kůží (např. hovězí jazyk) hned nepropichujte, nechte ho nejdříve vychladnout.

**POZOR**

NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ UNIKAJÍCÍMI POTRAVINAMI

V případě přeplněného tlakového hrnce může horké jídlo uniknout pojistným ventilem ⑦, zařízením pro regulaci tlaku ⑮ nebo bočním pojistným otvorem ⑩ a způsobit popáleniny.

⇨ Nikdy tlakový hrnec nepřeplňujte.

⇨ Naplňte tlakový hrnec maximálně do **2/3** jeho jmenovitého objemu.

⇨ Pokud vaříte bobtnající, **hustá nebo hodně pěnící jídla**, jako jsou např. polévky, luštěniny, vývary, vnitřnosti nebo těstoviny, naplňte tlakový hrnec do **1/2** jeho jmenovitého objemu.

⇨ Tato jídla nejdříve povařte v otevřeném hrnci, zamíchejte a popř. seberte pěnu.

⇨ Při použití vložek/trojnožek dodržujte výšku naplnění.

**POZOR**

NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ HORKÝM HRNCEM / POKLICÍ

Během vaření je hrnec velmi horký. U plynových sporáků mohou být vlivem otevřeného ohně velmi horká i držadla. Při dotyku hrozí nebezpečí popálení.
Nikdy se nedotýkejte vnějšího povrchu tlakového hrnce.

⇨ Hrnec ① / poklici ⑥ uchopujte pouze za plastové rukojeti.

⇨ Použijte kuchyňské rukavice, resp. ochranné pomůcky (např. chňapky).

⇨ Horké vložky a trojnožky vyjímejte pouze s ochrannými pomůckami, např. chňapkami.

⇨ Horký hrnec pokládejte pouze na podložku, která je odolná proti teplu.

**POZOR**

POŠKODZENÍ NEDOSTATEČNÝM MNOŽSTVÍM NEBO CHYBĚJÍCÍ TEKUTINOU

**Nikdy nezahřívejte** tlakový hrnec **bez tekutiny nebo ho nenechávejte bez dozoru zahřívat na nejvyšším stupni, hrozí nebezpečí přehřátí a poškození**.

⇨ Používejte tlakový hrnec pouze s dostatečným množstvím tekutin (minimum ¼ vody, vývaru, omáčky apod.).

⇨ U hustých potravin dbejte na dostatečné množství tekutiny.

⇨ V případě malého množství nebo žádné tekutiny, okamžitě vypněte sporák a s hrncem nehýbejte, dokud nebude zcela vychladlý.

⇨ Nikdy nenechávejte tlakový hrnec bez dozoru.

### 2.5 K čištění

**POZOR**

NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ KVŮLI POŠKOZENÍ PŘI ČIŠTĚNÍ

K čištění bezpečnostních pojistek nepoužívejte žádné kartáče, abrazivní nebo chemické prostředky, neboť by došlo k jejich poškození a hrozí nebezpečí popálení unikající párou.

⇨ Dodržujte pokyny k čištění a péči.

⇨ Po každém čištění tlakový hrnec dobře osušte.

### 2.6 Nutné opravy

**POZOR**



POŠKOZENÍ ÚČELOVĚ NESPRÁVNOU OPRAVOU / NESPRÁVNÉ NÁHRADNÍ DÍLY

Opravy nechte provádět pouze specializovaným prodejcem, jinak dojde k poškození tlakového hrnce, nebo nebudou dále správně fungovat bezpečnostní pojistky a hrozí nebezpečí popálení.

⇨ V případě opravy se obraťte na specializovaného prodejce.

⇨ Rukojeti, které mají trhliny nebo které nesedí správně, nechte vyměnit u specializovaného prodejce.

⇨ Používejte pouze originální náhradní díly.

### 2.7 Druhy sporáků

**POZOR**



POUŽITELNÉ DRUHY SPORÁKŮ A VELIKOST PLOTÝNEK

Tlakový hrnec se smí používat pouze na indukčních, sklokeramických, plynových nebo elektrických sporácích. Průměr plotýnek nebo plynového plamene by neměl být větší než je dno hrnce.

⇨ U plynových sporáků nesmí plamen přesahovat přes dno hrnce.

⇨ Pro dosažení optimálního přenosu tepla musí být velikost hrnce stejná jako je velikost varné desky.

⇨ U sklokeramických a elektrických sporáků by neměl být průměr plotýnky větší než 190 mm.

⇨ U indukčních sporáků může při vysokých teplotách vaření docházet k bzučivému zvuku. To je způsobeno technickými důvody a nenaznačuje to žádnou vadu na Vašem sporáku ani na tlakovém hrnci.

### 2.8 Zvýšení životnosti

**POZOR**



POŠKOZENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Pro zachování životnosti tlakového hrnce...

⇨ Nenarážejte kuchyňskými pomůckami do okrajů hrnce.

⇨ Sůl přidávejte pouze do vroucí vody a zamíchejte ji tak, aby se nepřichytila na dno hrnce.

⇨ Zabraňujte vzniku nečistot mezi dnem hrnce a varnou plotýnkou, jinak může dojít k poškrábání varné plotýnky (např.. sklokeramické)

## 3. Vybalení tlakového hrnce

1. Otevřete obal a zkontrolujte, zda jsou všechny díly k dispozici:

/ Hrnec ① s boční rukojetí② a rukojetí③

/ Poklice ⑥ s odnímatelnou rukojetí⑪

- Poklice s pojistným ventilem ⑦a zářezem k držení ⑰
- vyměnitelné dvojité těsnění (šedé) ⑱

/ těsnící kroužek (šedý) ㉑

/ Návod k obsluze se záručním listem

⇨ V případě chybějících dílů se prosím obraťte na svého autorizovaného WMF specializovaného prodejce / servis nebo přímo na WMF.

/ Odstraňte všechny nálepky a visačky

2. Nepotřebný obalový materiál odstraňte podle platných předpisů.

3. Pečlivě si pročtěte návod k obsluze a uchovejte ho v blízkosti tlakového hrnce.

4. Záruční list bezpodmínečně uchovejte, abyste v případě potřeby mohli uplatnit nárok na záruku.

## 4. Seznamte se s tlakovým hrncem a pochopte jeho princip

### 4.1 Přehled všech součástí

① Hrnec z materiálu Fusiontec s vnitřní stupnicí *(viz obrázek B)*

② boční rukojeť

③ rukojeť

④ značka na rukojeti

⑤ bezpečnostní zámek na rukojeti

⑥ poklice

⑦ pojistný ventil

⑧ držák

⑨ značka pro nasazení poklice

⑩ pojistný otvor

⑪ snímatelná rukojeť poklice

⑫ otočný knoflík

⑬ bezpečnostní zámek v rukojeti poklice

⑭ uvolnění rukojeti

⑮ zařízení pro regulaci tlaku

⑯ ukazatel tlaku

⑰ zářez k držení

⑱ dvojité těsnění

⑲ systém bezpečného otevírání

⑳ těsnící chlopeň na rukojeti na poklice

㉑ těsnící kroužek

㉒ značka pro otevření

㉓ zelená značka

㉔ značka na rukojeti

### 4.2 Víceúrovňový pojistný systém

**Zařízení pro regulaci tlaku v poklici**

Pokud se překročí tlak specifikovaný pro zvolený stupeň ohřevu, automaticky se otevře zařízení pro regulaci tlaku ⑮ a přebytečná pára unikne. Tím se okamžitě uvolní příliš velký tlak.

**Pojistný ventil**

Pokud zařízení pro regulaci tlaku ⑮ nereaguje, okamžitě se uvolní příliš vysoký tlak přes pojistný ventil ⑦ .

**Pojistný otvor na okraji poklice**

Pokud dojde k selhání všech ostatních bezpečnostních pojistek, například ucpáním zbytky potravin, slouží pojistný otvor ⑩ jako „nouzový východ". Je-li tlak příliš vysoký, je těsnící kroužek ㉑ vytlačován pojistným otvorem ⑩ ven, aby mohla pára uniknout a tlak se uvolnil.

**Indikátor tlaku v rukojeti poklice**

Indikátor tlaku ⑯ disponuje zrakovou pomůckou, aby bylo možné předvídavé vaření. Zobrazuje aktuální stav tlaku vaření. Je vybaven jedním červeným, příp. žlutým kroužkem v případě Perfekt Excellence (tlak je k dispozici) a 2 zelenými (stupeň tepelné úpravy 1 a 2) kroužky.

**Systém bezpečného otevírání**

Systém bezpečného otevírání ⑲ zabraňuje tomu, aby byl tlakový hrnec otevřen, přestože je v něm ještě zbytkový tlak. Teprve po úplném snížení tlaku může být tlakový hrnec otevřen.

**Kontrolované odpouštění páry pomocí otočného knoflíku**

Pomocí otočného knoflíku ⑫ může být pára uvolněna pomalu, ale také rychle.

**Bezpečnostní zámek**

V rukojeti⑪ je bezpečnostní zámek ⑬, který zabraňuje tomu, aby se tlakový hrnec dal otevřít během vaření.

### 4.3 Všechny relevantní údaje:

| | |
|---|---|
| **Výrobce** | WMF GmbH |
| **Typ** | **Fusiontec**<br>Perfect Premium /Excellence |
| **materiál** | |
| Hrnec/dno | materiál Fusiontec |
| Poklice | Cromargan®: Nerezová ocel 18/10 |
| Rukojeti | tepelně izolační plast |
| Těsnění | silikon |
| **Průměr hrnce** | |
| dno190 mm | |
| vnitřek | 220 mm |
| **plnící objem** | **3,0 l / 4,5 l / 6,5 l** |
| **Délka** | |
| Hrnec s rukojetí | 416 mm |
| Hrnec s poklicí | 468 mm |
| **Šířka** | |
| Hrnec s poklicí | 250 mm |

**Výška**

A = hrnec, B = hrnec s poklicí, C = hrnec s pokliceía rukojetí

| Objem | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 3,0 l | 88 mm | 117 mm | 142 mm |
| 4,5 l | 128 mm | 157 mm | 182 mm |
| 6,5 l | 183 mm | 212 mm | 237 mm |

**Vlastní váha**

| | |
|---|---|
| 3,0 l | 3,60 kg |
| 4,5 l | 4,00 kg |
| 6,5 l | 4,50 kg |

**PS-hodnota** 150 kPa

**Hodnoty tlaku**

První zelený kroužek, cca 106°C, 25 kPa provozní tlak, 40 kPa regulační tlak

Druhý zelený kroužek, cca 115°C, 70 kPa provozní tlak, 90 kPa regulační tlak

**Průměr varné desky** max. 190 mm

**Vnitřní měřítko výška pro naplnění (v závislosti na celkovém objemu)** 1/3, 1/2, 2/3

### 4.4 Druhy sporáků



### 4.5 Veškeré příslušenství, náhradní díly a díly podléhající rychlému opotřebení

**Příslušenství**

/ Vložky (číslo artiklu 07 8940 6000 / 07 8941 6000 / 07 8943 6000 / 07 8942 6030)

/ Podstavec (číslo artiklu 07 8944 6100)

/ Skleněná poklice (číslo artiklu 07 9518 6389)

**Náhradní díly**

/ Rukojeť poklice ⑪ (číslo artiklu 08 9580 6030)

/ Poklice ⑥ s rukojetí ⑪ (číslo artiklu 07 9580 6042)

**Díly podléhající rychlému opotřebení (šedá barva)**

/ Dvojité těsnění ⑱ (číslo artiklu 60 9614 9510)

/ Těsnící kroužek ㉑ (číslo artiklu 60 6856 9990)

## 5. Uvedení tlakového hrnce do provozu

### 5.1 Rozmontování tlakového hrnce

1. Sejměte poklici *(viz obrázky v řadě E, B).*

a) Otočný knoflík ⑫ otočte tak, aby značka pro otevření ㉒ se přesně shodovala se značkou na rukojeti ㉔ .

b) Otočný knoflík ⑫ vytáhněte úplně dozadu směrem ke konci rukojeti.

▸ Zelená značka ㉓ na rukojeti víka ⑪ musí být zcela viditelná.

c) Levou rukou přidržte rukojeť ③ hrnce ① .

d) Pravou rukou uchopte rukojeť poklice ⑪ a otočte jí doprava, dokud se poklice ⑥ neuvolní.
   ▸ Značka na poklici ⑨ a značka na rukojeti ④ musí být ve stejné řadě.
e) Poklici ⑥ zvedněte za rukojeť ⑪.

2. Poklici rozeberte *(viz obrázky G)*, přitom nejdříve poklici ⑥ otočte.
3. Těsnící kroužek ㉑ opatrně vytáhněte z okraje hrnce a položte ho stranou.
4. Poklici ⑥ podržte a zatlačte uvolnění rukojeti ⑭ směrem ke konci rukojeti.
5. Poklici ⑥ odpojte od rukojeti.

### 5.2 Nejdříve tlakový hrnec vyčistěte

1. Tlakový hrnec rozeberte podle *kapitoly 5.1*.
2. Naplňte hrnec ① do 2/3 *(viz vnitřní měřítko obrázek I)* vodou a přidejte 2-3 polévkové lžíce octa.
3. Octovou vodu v hrnci ① bez poklice ⑥ povařte zhruba 5–10 minut.
4. Poté všechny díly důkladně ručně opláchněte.
5. Po opláchnutí všechny díly pořádně osušte.

### 5.3 Sestavení tlakového hrnce

**POZOR**

NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ VLIVEM NESPRÁVNĚ SESTAVENÉ POKLICE

Poklice musí být správně sestavena. Sestavení musí být provedeno pouze popsaným způsobem.

⇨ Dodržujte přesně pokyny.

⇨ Zkontrolujte správné usazení.

#### 5.3.1 Sestavení poklice

*(viz obrázky v řadě H)*

1. Zkontrolujte okraje poklice, rukojeť poklice, bezpečnostní pojistky a těsnící kroužek, zda nejsou zašpiněné nebo ucpané.
2. Poklici ⑥ otočte tak, aby okraj směřoval dolů.
3. Rukojeť ⑪ otočte a podržte ji.
4. Zahákněte zářez k držení ⑰ na rukojeti poklice ⑪ do držáku ⑧ poklice ⑥ .
5. Rukojeť ⑪ pomalu sklopte dolů.
6. Poklici ⑥ s rukojetí ⑪ otočte.
7. Zatlačte poklici ⑥ opatrně dolů, dokud slyšitelně nezapadne do uvolnění rukojeti ⑭. Aretaci zkontrolujte stisknutím červeného posuvného tlačítka.
8. Vložte těsnící kroužek ㉑ do okraje hrnce a jemně ho zatlačte pod okraj.
   ▸ Těsnící kroužek ㉑ musí ležet kompletně pod zakřiveným okrajem hrnce.

#### 5.3.2 Nasazení poklice *(viz obrázky v řadě F)*

1. Položte hrnec ① na pevnou podložku.
2. Nasaďte poklici ⑥ okrajem dolů na hrnec ① .
   ▸ Značka pro nasazení ⑨ na poklici a na rukojeti ④ musí lícovat, jinak nemůže být poklice nasazena.
   ▸ Těsnící kroužek ㉑ musí být vložen do okraje víka!
3. Levou rukou přidržte rukojeť ③ hrnce ① .
4. Pravou rukou posuňte poklici ⑥ rukojetí ⑪ doleva.
5. Když jsou obě rukojeti ③/⑪ přesně na sobě, zatlačte otočný knoflík ⑫ úplně dopředu.

▸ Mezi rukojetí ⑪ a otočným knoflíkem ⑫ nesmí být viditelná žádná mezera.

## 6. Obsluha tlakového hrnce

### 6.1 Kontrola bezpečnostních pojistek

1. Sejměte poklici ⑥ podle *kapitoly 5.1*.
2. Těsnící kroužek ㉑ opatrně vytáhněte z okraje hrnce a položte ho stranou.
3. Sejměte rukojeť poklice ⑪ podle *kapitoly 5.1*.
4. Zkontrolujte, zda jsou těsnící kroužek ㉑ a vnitřní okraje poklice čisté.
5. Zkontrolujte, zda jsou následující díly čisté a nejsou ucpané:

/ pojistný otvor ⑩ v okraji víka,
/ zařízení pro regulaci tlaku ⑮,
/ ukazatel tlaku ⑯,
/ uvolnění rukojeti ⑭,
/ pojistný ventil ⑦

.

▸ Namočte nánosy a vyčistěte je, odstraňte ucpání (viz *kapitola 8.1* Čištění).

6. Zkontrolujte, zda je kulička v pojistném ventilu na spodní straně poklice ⑦ viditelná.
   ▸ Případně poklici ⑥ zatřepejte, dokud nebude kulička znovu vidět.
   ▸ V případě poškození pověřte výměnou specializovanou prodejnu /servis WMF
7. Opatrně prsty stiskněte zařízení pro regulaci tlaku ⑮, zda se pohybuje.
8. Zkontrolujte, zda jsou všechna těsnění čistá a nepoškozená a zda jsou správně usazená *(viz obrázky v řadě J)*.
   ▸ Dvojité těsnění ⑱ nesmí zakrýt žádný jiný ventil, obě šipky musí směřovat k sobě a těsnění se musí dotýkat rukojeti ⑪ bez mezer.
   ▸ Dvojité těsnění ⑱ musí být navíc umístěno pod těsnící chlopní ⑳ rukojeti poklice ⑪ .

### 6.2 Otevření poklice

K otevření tlakového hrnce sejměte poklici ⑥ podle *kapitoly 5.1* .

### 6.3 Naplnění tlakového hrnce

**⚠ POZOR**

POŠKOZENÍ MALÝM MNOŽSTVÍM NEBO CHYBĚJÍCÍ TEKUTINOU

Nebezpečí přehřátí a poškození

⇨ Nikdy nezahřívejte tlakový hrnec na nejvyšším stupni bez tekutiny nebo bez dozoru.

⇨ Tlakový hrnec používejte pouze s dostatečným množstvím vody (minimálně 1/4 l vody).

**POZOR**

NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ UNIKAJÍCÍMI POTRAVINAMI

Horké jídlo může unikat zařízením pro regulaci tlaku, bezpečnostním ventilem nebo bočním bezpečnostním výřezem a způsobit popáleniny.

⇨ Naplňte tlakový hrnec maximálně do 2/3 (viz vnitřní měřítko) jeho jmenovitého objemu.

⇨ Pokud vaříte bobtnající, **hustá nebo hodně pěnící jídla**, jako jsou např. polévky, luštěniny, vývary, vnitřnosti nebo těstoviny, naplňte tlakový hrnec nejvýše do 1/2 jeho jmenovitého objemu.

Potraviny vložte do hrnce s dostatečným množstvím tekutiny, případně použijte vložky a trojnožku *(viz kapitola 7.2)* . V případě potřeby nejdříve maso podle *kapitoly 7.1* v hrnci osmahněte.

### 6.4 Zavírání tlakového hrnce

1. Popř. sestavte poklici podle *kapitoly 5.3* .
2. Nasaďte a zavřete poklici podle *kapitoly 5.3* .

### 6.5 Vaření jídel

V tlakovém hrnci se jídlo vaří pod tlakem. Tlak páry v hrnci způsobuje vyšší teplotu než při "normálním" vaření. Výsledkem je zkrácení doby

vaření až o 70 %, což vede k výrazné úspoře energie. Díky krátkému vaření v páře zůstávají aroma, chuť a vitamíny ve velké míře zachovány.

**TIP** - Lidé, kteří vědomě šetří energii, vypnou plotýnku už před koncem doby vaření, protože teplo v hrnci je dostačující pro dokončení procesu vaření.

UPOZORNĚNÍ

OBMĚNA DOBY VAŘENÍ

Doba vaření může být **u stejných potravin různá**, protože se jejich množství, tvar a vlastnosti obměňují.

### 6.5.1 Stupeň vaření 1

Šetrný stupeň vaření pro choulostivé potraviny jako je zelenina, ryby nebo kompoty

Při této úrovni vaření se vaří obzvláště šetrně, aroma a živiny zůstávají co nejvíce zachovány. Při stupni vaření 1 vystupuje ukazatel tlaku až k 1. zelenému kroužku. Příliš vysoký tlak se automaticky reguluje.

1. Zkontrolujte, zda je tlakový hrnec správně uzavřený.
2. Postavte tlakový hrnec na sporák.
3. Nastavte otočný knoflík ⑫ na stupeň vaření 1, k tomu knoflík ⑫ otočte **doleva** na **stupeň 1** *(viz obrázek C)*.
4. Zapněte sporák **na** vysoký stupeň.
   ▸ Hrnec se zahřeje.

a) Pojistným ventilem ⑦, který je zároveň zahřívací automatikou, uniká ve fázi zahřívání tak dlouho vzduch, dokud se ventil nezavře a tlak se nezvýší.

b) Ukazatel tlaku ⑯ začíná stoupat. Stoupání může být pozorováno na drážce ukazatele tlaku a přívod energie může být odpovídajícím způsobem upravován.

c) **Červený** kroužek (žlutý kroužek v případě Perfekt Excellence) na indikátoru tlaku signalizuje, že hrnec se nyní už nedá otevřít.

5. Jakmile se na ukazateli tlaku ⑯ objeví 1. zelený kroužek, začíná doba vaření.
6. Ujistěte se, že poloha kroužku na ukazateli tlaku ⑯ zůstává stabilní.
7. Pokud ukazatel tlaku ⑯ klesne pod 1. zelený kroužek, nastavte vyšší přívod energie.
   ▸ Doba vaření se tím trochu prodlouží.
8. Pokud ukazatel tlaku ⑯ vystoupí nad 1. zelený kroužek, vzniká příliš vysoký tlak páry, která přes zařízení pro regulaci tlaku ⑮ **slyšitelně uniká**.

   a) Odstavte tlakový hrnec ze sporáku.

   b) Počkejte až ukazatel tlaku klesne na 1. zelený kroužek.

   c) Snižte přívod energie a hrnec znovu postavte na sporák.
9. Po ukončení doby vaření odstavte tlakový hrnec ze sporáku a počkejte, až se tlak zredukuje *(viz kapitola 6.6)*.
10. **Po uvolnění tlaku, zatřepejte tlakovým hrncem a opatrně ho otevřete**

### 6.5.2 Stupeň vaření 2

Rychlý stupeň vaření pro všechna běžná jídla
Při tomto stupni vaření dochází k velké úspoře času a energie. Při stupni vaření 2 vystupuje ukazatel tlaku až ke 2. zelenému kroužku. Příliš vysoký tlak se reguluje automaticky.

1. Zkontrolujte, zda je tlakový hrnec správně uzavřený.
2. Postavte tlakový hrnec na sporák.

**⚠ POZOR**

POŠKOZENÍ MALÝM MNOŽSTVÍM NEBO CHYBĚJÍCÍ TEKUTINOU

Nebezpečí přehřátí a poškození

⇨ Nikdy nezahřívejte tlakový hrnec na nejvyšším stupni bez tekutiny nebo bez dozoru.

⇨ Tlakový hrnec používejte pouze s dostatečným množstvím vody (minimálně 1/4 l vody).

3. Nastavte otočný knoflík C na stupeň vaření 2, k tomu knoflík ⑫ otočte **doprava** na **stupeň 2** *(viz obrázek C)*.
4. Zapněte sporák na nejvyšší stupeň.
   ▸ Hrnec se zahřeje.
   a) Pojistným ventilem ⑦, který je zároveň zahřívací automatikou, uniká ve fázi zahřívání tak dlouho vzduch, dokud se ventil nezavře a tlak se nezvýší.
   b) Ukazatel tlaku ⑯ začíná stoupat. Stoupání může být pozorováno na drážce ukazatele tlaku a přívod energie může být odpovídajícím způsobem upravován.
   c) Červený kroužek na ukazateli tlaku signalizuje, že hrnec již nelze otevřít.
   ▸ Jakmile se na ukazateli tlaku ⑯ objeví 2. zelený kroužek, začíná doba vaření.
5. Ujistěte se, že poloha kroužku na ukazateli tlaku ⑯ zůstává stabilní.
6. Pokud ukazatel tlaku ⑯ klesne pod 2. zelený kroužek, nastavte vyšší přívod energie.
   ▸ Doba vaření se tím trochu prodlouží.
7. Pokud ukazatel tlaku ⑯ vystoupí nad 2. zelený kroužek, vzniká příliš vysoký tlak páry, která přes zařízení pro regulaci tlaku ⑮ **slyšitelně uniká.**
   a) Odstavte tlakový hrnec ze sporáku.
   b) Počkejte až ukazatel tlaku klesne na 2. zelený kroužek.
   c) Snižte přívod energie a hrnec znovu postavte na sporák.
8. Po ukončení doby vaření odstavte tlakový hrnec ze sporáku a počkejte, až se tlak podle *kapitoly 6.6* zredukuje.
9. **Po uvolnění tlaku zatřepejte tlakovým hrncem a opatrně ho otevřete.**

### 6.6 Redukce tlaku / ochlazení

**Metoda 1 – využití zbytkového tepla**

UPOZORNĚNÍ

ODPAŘOVÁNÍ HRNCE

U pěnících nebo bobtnajících potravinách (např. luštěniny, masové vývary, obiloviny) neuvolňujte tlak podle metody 2, 3 nebo 4. Pokud se tlak zredukuje podle této metody, tak např. brambory vařené ve slupce prasknou.

1. Odstavte tlakový hrnec ze sporáku.
   ▸ Po krátké době ukazatel tlaku klesne.
2. Jakmile ukazatel tlaku ⑯ úplně zmizí v rukojeti poklice, otočte otočným knoflíkem ⑫ tak, aby se značka pro otevření ㉒ shodovala se značkou na rukojeti ㉔ *(viz obrázek A)*.
3. Otočný knoflík ⑫ vytáhněte dozadu směrem ke konci rukojeti.
   ▸ Zbytková pára unikne.
4. Pokud již žádná pára neuniká, hrnec **protřepejte** a otevřete.

**Metoda 2 – pomalé odpařování (odpařovací automatika – *viz obrázek A*)**

1. Otočný knoflík ⑫ otočte tak, aby se značka pro otevření ㉒ přesně shodovala se značkou na rukojeti ㉔.
   ▸ Pára pomalu uniká.

2. Jakmile ukazatel tlaku zcela zmizí v rukojeti poklice, hrnec **protřepejte** a otevřete.

**Metoda 3 – rychlé odpařování** *viz obrázek A*)

**POZOR**

NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ PŘI RYCHLÉM VYPOUŠTĚNÍ PÁRY

Při rychlém odpouštění páry pomocí otočného knoflíku ⑫ nebo pod tekoucí vodou hrozí nebezpečí popálení horkou párou nebo vařenými potravinami.

⇨ Před otevřením tlakovým hrncem **zatřepejte**.

⇨ Vždy mějte ruce, hlavu a tělo mimo nebezpečnou oblast - ne nad poklicí ⑥ a bočním pojistným otvorem ⑩ na okraji poklice.

1. Otočný knoflík ⑫ otočte tak, aby se značka pro otevření ㉒ přesně shodovala se značkou na rukojeti ㉔.
2. Otočný knoflík ⑫ vytáhněte dozadu směrem ke konci rukojeti.
   ▸ Pára rychle uniká.
3. Jakmile ukazatel tlaku ⑯ zcela zmizí v rukojeti poklice ⑪, hrncem **zatřepejte** a otevřete ho.

**Metoda 4 – bez úniku páry**

1. Tlakový hrnec postavte do dřezu a nechte téct studenou vodu přes poklici.
2. Jakmile ukazatel tlaku ⑯ zcela zmizí v rukojeti poklice ⑪, hrncem zatřepejte a otevřete ho.

### 6.7 Otevření po vaření *(viz obrázky v řadě E)*

1. Nejdříve zredukujte tlak podle *kapitoly 6.6*.
   ▸ Tlak musí být před otevřením zredukován.
2. Otočný knoflík ⑫ otočte tak, aby se značka pro otevření ㉒ přesně shodovala se značkou na rukojeti ㉔.
3. Otočný knoflík ⑫ vytáhněte úplně dozadu směrem ke konci rukojeti.
   ▸ Zelená značka ㉓ na rukojeti poklice ⑪ musí být zcela viditelná.
4. Hrncem **zatřepejte**.
5. Levou rukou přidržte rukojeť ③ hrnce ①.
6. Pravou rukou uchopte rukojeť poklice ⑪ a otočte jí doprava, dokud se poklice ⑥ neodblokuje.
   ▸ Značka na poklici ⑨ se musí přesně shodovat se značkou na rukojeti ④.
7. Rukojeť poklice ⑪ s poklicí ⑥ mírně sklopte dolů, aby zbývající pára unikla dopředu.
8. Sejměte poklici ⑥.

## 7. Druhy použití a příprav

### 7.1 Vaření s vložkami a trojnožkou

V tlakovém hrnci se mohou současně připravovat různá jídla - v závislosti na výšce tlakového hrnce. Jednotlivé potraviny se vkládají nad sebe za použití vložek. Pokud se má např. na dně hrnce vařit maso, vloží se na dno hrnce trojnožka, tak že se první vložka nachází nad masem.

UPOZORNĚNÍ

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložky a trojnožky se dají zakoupit u specializovaného WMF prodejce / servisu.

Pro zeleninu se používají neděrované, pro brambory děrované vložky. Jídlo, které potřebuje nejdelší dobu vaření se dává do hrnce nejdříve bez vložky.

1. Při přípravě jídel s různými časovými intervaly se musí hrnec občas otevřít. Tím se uvolňuje pára, proto je nutné dát do hrnce více potřebné tekutiny a případně ji doplňovat.

**Příklady**

/ Pečeně (20 min) – dno hrnce

/ Brambory (8 min) – děrovaná vložka

/ Zelenina (8 min) – neděrovaná vložka

2. Pečeni nejdříve 12 min vařit.
3. Hrnec otevřete podle *kapitoly 5.1* .
4. Brambory na děrované vložce vložte na trojnožku nad pečeni, nad ně vložte zeleninu na neděrované vložce.
5. Uzavřete hrnec podle *kapitoly 5.3* a vařte dalších 8 min.

**TIP** - pokud se výrazně neliší doba vaření, mohou se dát do hrnce všechny vložky najednou.

### 7.2 Pečeně

Před vařením se mohou potraviny (jako je např. cibule, nakrájené maso apod.) v tlakovém hrnci orestovat jako v každém normálním hrnci.

1. Sejměte poklici ⑥ podle *kapitoly 5.1* a potraviny orestujte.
2. K dokončení vaření...

a) vypečenou šťávu rozřeďte,

b) přidejte potřebné množství tekutiny (minimálně 1/4 l) ,

c) případně přidejte další ingredience - s a nebo bez vložek.

3. Nasaďte a zavřete poklici podle *kapitoly 5.3*.
4. Nastavte stupeň vaření podle *kapitoly 6.5* na otočném knoflíku ⑫ .

### 7.3 Použití zmražených potravin

1. Přidejte minimální množství tekutiny (1/4l vody)
2. Vložte nerozmrazené potraviny do hrnce
3. Maso orestujte
4. Zeleninu přidejte přímo z obalu na neděrovanou vložku
   - ▸ Doba vaření se prodlouží.

### 7.4 Příprava obilovin a luštěnin

Při přípravě obilovin a luštěnin v tlakovém hrnci se tyto nemusí předem namáčet.

- ▸ Doba vaření se ale prodlouží zhruba o polovinu.
- ▸ Ujistěte se, že hrnec je naplněn pouze do půlky.

1. Do hrnce vlijte minimální množství tekutiny = 1/4 l a přidejte pro 1 díl obilovin / luštěnin minimálně 2 díly tekutiny.
2. Krátce před ukončením doby vaření vypněte přívod energie a využijte zbytkové teplo varné plotýnky.

### 7.5 Sterilizace

1. Můžete vyvářet (sterilizovat) kojenecké lahve, zavařovací sklenice apod., postavte je otvorem dolů na neděrovanou vložku.
2. Přidejte 1/4 l vody.
3. Sterilizujte 20 min při stupni vaření 2.
4. Nechte pomalu vychladnout (metoda odpařování 1).

### 7.6 Zavařování

1. Připravte si obvyklým způsobem potraviny a dejte je do zavařovacích sklenic.
2. Do hrnce vlijte 1/4 l vody.
3. Postavte zavařovací sklenice na děrovanou vložku.
4. Zavařujte sklenice o obsahu 1 l v 6,5 l resp. 8,5 l tlakovém hrnci, menší sklenice v hrnci o obsahu 4,5 l .
5. Vařte zeleninu / maso při stupni vaření 2 cca 20 min, peckovité ovoce při stupni vaření 1 cca 5 min. a jádrové ovoce cca 10 min.

6. K uvolnění páry nechte hrnec pomalu ochladit (odpařovací metoda 1), při jiných metodách by jinak šťáva vytekla ze zavařovacích sklenic.

### 7.7 Odšťavňování

V tlakovém hrnci můžete zpracovat malé množství ovoce na šťávu.

1. Vlijte do hrnce 1/4 l vody.
2. Ovoce dejte na děrovanou vložku, tu položte na neděrovanou vložku a podle potřeby přidejte cukr.
3. Vařte při stupni vaření 1 10 - 20 min. - v závislosti na druhu ovoce.
4. Páru uvolněte pod tekoucí vodou (odpařovací metoda 4) a před otevřením hrnec protřepejte.

## 8. Čištění, ošetřování a uchování tlakového hrnce

### 8.1 Čištění

Pro čištění použijte horkou vodu a standardní čisticí prostředky na nádobí.

- ▸ Nepoužívejte abrazivní čistící prostředky, ocelové drátky nebo tvrdé strany mycích houbiček.

1. Sejměte rukojeť poklice ⑪ podle *kapitoly 5.1* a očistěte ji pouze pod tekoucí vodou *(viz obrázky v řadě G).*
2. Vyjměte těsnící kroužek ㉑ z poklice ⑥ a ručně ho omyjte.
3. Mírně přilnuté zbytky potravin namočte, silně přilnuté zbytky potravin povařte s trochou vody.
4. Znečištěné, resp. ucpané ventily vyčistěte navlhčenou vatovou tyčinkou.
   - ▸ Nepoužívejte žádné ostré nebo špičaté předměty.
5. Hrnec, vložky a trojnožka se mohou mýt v myčce nádobí.
   - ▸ To však může vést ke změnám barev na povrchu. Funkce tím ale nejsou ovlivněny.
   - ▸ Přesto Vám doporučujeme ruční čištění.
6. Pokud se usadí vápenec, vyvařte tlakový hrnec octovou vodou.
7. Po každém čištění nádobí dobře osušte.

### 8.2 Uchování / skladování

Vyčištěný, vysušený tlakový hrnec uchovávejte na čistém, suchém a chráněném místě.

1. Sejměte poklici ⑥ podle *kapitoly 5.1.*
2. Vytáhněte těsnící kroužek ㉑ z okraje hrnce a uložte jej samostatně, abyste ho chránili.
3. Sejměte rukojeť poklice ⑪ podle *kapitoly 5.1* a položte ji do hrnce ① resp. na poklici ⑥ .
4. Poklici ⑥ položte obráceně na hrnec ① .

### 8.3 Ošetřování / výměna dílů podléhajících rychlému opotřebení

/ Výměnou boční rukojeti a dlouhé rukojeti pověřte specializovanou prodejnu / servis WMF.

/ Výměnou bezpečnostního ventilu pověřte specializovanou prodejnu / servis WMF, a sice nejpozději po 10 letech.

/ Pravidelně kontrolujte díly podléhající rychlému opotřebení a popř. je nechte vyměnit za originální náhradní díly.

/ Těsnicí kroužek a dvojité těsnění by měly být okamžitě vyměněny za originální náhradní díly, pokud jsou poškozené, ztvrdlé, zabarvené nebo je nejde správně usadit.

#### 8.3.1 Výměna těsnícího kroužku

1. Sejměte poklici ⑥ podle *kapitoly 5.1.*

2. Otočte poklici ⑥ .
3. Vytáhněte poškozený těsnící kroužek ㉑ z okraje hrnce a odstraňte ho.
4. Vložte nový originální těsnící kroužek ㉑ do okraje hrnce a jemně ho zatlačte pod okraj.
   - Těsnící kroužek ㉑ musí kompletně ležet pod zakřiveným okrajem hrnce.

**8.3.2 Výměna dvojitého těsnění**

1. V případě potřeby sejměte poklici ⑥ podle *kapitoly 5.1* z hrnce.
2. Poklici rozeberte *(viz obrázky v řadě G)*, přitom nejdříve poklici ⑥ otočte.
3. Poklici ⑥ podržte a zatlačte uvolnění rukojeti ⑭ směrem ke konci rukojeti.
4. Sejměte rukojeť poklice ⑪ .
5. Vytáhněte dvojité těsnění ⑱ z rukojeti poklice ⑪ a odstraňte ho *(viz obrázek J)*.
6. Opatrně nasaďte nové originální dvojité těsnění ⑱.
   - Dvojité těsnění ⑱ nesmí zakrýt žádný jiný ventil.
   - Šipky na dvojitém těsnění ⑱ a na spodku rukojeti musí směřovat k sobě.
   - Dvojité těsnění ⑱ musí doléhat rovně a bez mezer na spodek rukojeti.
   - Dvojité těsnění ⑱ musí být umístěno pod těsnící chlopní ⑳ rukojeti tak, aby se výčnělek těsnící chlopně nacházel nad těsnící hranou.

## 9. Odstraňování poruch

/ V případě poruchy vždy odstavte tlakový hrnec z plotýnky.

/ **Nikdy neotvírejte tlakový hrnec silou!**

| Poruchy | Příčina | Odstranění |
|---|---|---|
| Příliš dlouhá doba zahřátí a signál varu se nezvyšuje | Nevhodný průměr varné plotýnky | Zvolte varnou plotýnku, která se hodí k průměru hrnce |
| | Energetický stupeň je nevhodný | Zapněte nejvyšší energetický stupeň |
| | a) Poklice není správně nasazena.<br>b) Chybí dvojité těsnění.<br>c) Poklice není správně sestavena | 1. Úplně odtlakujte a otevřete hrnec podle *kapitoly 6.6*.<br>2. Zkontrolujte, zda těsnící kroužek ㉑ / dvojité těsnění ⑱ *(viz obrázek J)* správně sedí.<br>3. Zkontrolujte, zda poklice ⑥ správně sedí / je správně sestavena.<br>4. Zavřete hrnec podle *kapitoly 5.3*. |
| | Kulička v pojistném ventilu / zahřívací automatice nesedí správně. | 1. Úplně odtlakujte a otevřete hrnec podle *kapitoly 6.6*.<br>2. Sejměte rukojeť poklice ⑪ podle *kapitoly 5.1*.<br>3. Zkontrolujte uložení kovové kuličky v pojistném ventilu ⑦ a popř. ji vyčistěte.<br>4. Zavřete hrnec podle *kapitoly 5.3*. |
| | Chybí tekutina | 1. Úplně odtlakujte a otevřete hrnec podle *kapitoly 6.6*.<br>2. Doplňte tekutinu (min. 1/4 l).<br>3. Zavřete hrnec podle *kapitoly 5.3*. |

| Poruchy | Příčina | Odstranění |
|---|---|---|
| Pára na víku uniká | Těsnící kroužek a / nebo okraj hrnce nejsou čisté. | 1. Úplně odtlakujte a otevřete hrnec podle *kapitoly 6.6*.<br>2. Vyčistěte těsnící kroužek ㉑ a okraj hrnce.<br>3. Znovu zavřete hrnec podle *kapitoly 5.3*. |
| | Otočný knoflík není nastaven na stupeň vaření 1 nebo 2 | Nastavte otočný knoflík ⑫ na stupeň vaření 1 nebo 2 |
| | Těsnící kroužek je poškozený nebo tvrdý (opotřebením) | Vyměňte těsnící kroužek ㉑ za originální WMF těsnící kroužek |
| | Dvojité těsnění nesedí správně nebo je poškozené | Upravte uložení dvojitého těsnění ⑱ nebo ho vyměňte za originální WMF náhradní díl. |
| Z pojistného ventilu / zahřívací automatiky neustále uniká pára (neplatí pro fázi zahřívání) | Kulička pojistného ventilu nesedí správně ve ventilu | 1. Úplně odtlakujte a otevřete hrnec podle *kapitoly 6.6*.<br>2. Sejměte rukojeť poklice ⑪ podle *kapitoly 5.1*.<br>3. Zkontrolujte pojistný ventil ⑦ resp. uložení kovové kuličky v poklici.<br>4. Znovu zavřete hrnec podle *kapitoly 5.3* . |
| Otočný knoflík s nedá posunout dozadu a tím pádem se tlakový hrnec nedá otevřít | Systém bezpečnostních otvorů je zablokovaný | 1. Úplně odtlakujte a otevřete hrnec podle *kapitoly 6.6*.<br>2. Posuňte otočný knoflík ⑫ několikrát dopředu a dozadu. |

## 10. Tipy a triky pro vaření

/ Pro jednoduché otvírání a zavírání mírně natřete těsnicí kroužek jedlým olejem nebo tukem.

/ Doba vaření začíná v okamžiku, jakmile je na signálu vidět předepsaný kroužek.

/ Uvedené doby vaření jsou pouze orientační, raději zvolte kratší dobu, jídlo lze kdykoliv dovařit.

/ Při uvedené době pro vaření zeleniny získáte zeleninu uvařenou "al dente".

/ Teplota vaření při prvním kroužku je 106 ° C (zvláště vhodná pro zeleninu a ryby), při 2. kroužku je 115°C (zvláště vhodná pro maso)).

Recepty naleznete na www.wmf.com!

## 11. Tabulka pro dobu vaření

| Potravina | Čas | Upozornění |
|---|---|---|
| **Vepřové a telecí**<br>Vařit při 1. kroužku; minimální množství tekutiny 1/4 l; není nutná žádná speciální vložka | | |
| vepřové | 5 - 7 | - |
| nudličkyvepřový | 10 - 15 | - |
| gulášvepřová | 20 - 25 | Doba vaření závisí na velikosti a tvaru |
| pečenětelecí | 5 - 7 | - |
| nudličky telecí | 10 - 15 | - |
| guláš telecí | 25 - 30 | - |
| kolenov celku telecí | 15 - 20 | zalít vodou. |
| jazyktelecí pečeně | 20 - 25 | Doba vaření závisí na velikosti a tvaru |
| **Hovězí**<br>Vařit při 2. kroužku; minimální množství tekutiny 1/4 l; pro hovězí jazyk je zapotřebí děrovaná vložka | | |
| mleté | 10 - 15 | - |
| masosvíčková | 30 - 35 | - |
| pečeněhovězí | 45 - 60 | - |
| jazykhovězí | 6 - 8 | - |
| nudličky | 15 - 20 | - |
| gulášptáčkyhovězí | 15 - 20 | - |
| pečeně | 35 - 45 | Doba vaření závisí na velikosti a tvaru |
| **Drůbeží**<br>Vařit při 2. kroužku; minimální množství tekutiny 1/4 l; pro slepičí/kuřecí polévku je zapotřebí děrovaná vložka | | |
| slepičí polévkakuřecí droby | 20 -25 | max. 1/2 množství náplně |
| krůtí stehna | 6 -8 | - |
| krůtí ragú | 25 -30 | závisí na velikosti stehen |
| krůtí plátky | 6 -10 | pro krocana identická |
| | 2 -3 | - |
| **Zvěřina**<br>Vařit při 2. kroužku; minimální množství tekutiny 1/4 l; není nutná žádná speciální vložka | | |
| zaječí pečeně | 15 -20 | - |
| zaječí hřbet | 10 -12 | - |
| jelení pečeně | 25 -30 | - |
| jelení guláš | 15 -20 | - |
| **Jehněčí**<br>Vařit při 2. kroužku; minimální množství tekutiny 1/4 l; není nutná žádná speciální vložka | | |
| jehněčí ragú | 20 -25 | Skopové potřebuje delší dobu vaření |
| jehněčí pečeně | 25 -30 | Doba vaření závisí na velikosti a tvaru |

| | | |
|---|---|---|
| **Ryby**<br>Vařit při 1. kroužku; minimální množství tekutiny 1/4 l; u ragú a u guláše není nutná žádná vložka, jinak použijte neděrované | | |
| rybí filety | 2 -3 | Podušené ve vlastní šťávě |
| ryby v celku | 3 -4 | Podušené ve vlastní šťávě |
| ragú nebo guláš | 3 - 4 | - |
| **Polévky**<br>Vařit při 2. kroužku; minimálně 1/4 l tekutiny až do max. 1/2 objemu hrnce; není zapotřebí žádná vložka | | |
| hrášková, čočková | 12 - 15 | Namočené luštěniny |
| vývar | 25 - 30 | Platné pro všechny druhy masa |
| zeleninová | 5 - 8 | - |
| gulášová | 10 - 15 | - |
| kuřecí | 20 - 25 | Doba vaření závisí na velikosti |
| bramborová | 5 - 6 | - |
| z hovězí oháňky | 35 | - |
| **Zelenina**<br>Vařit při 1. kroužku; minimální množství tekutiny 1/4 l; u kysaného zelí a červené řepy není zapotřebí žádná vložka, u ostatních jídel děrovaná vložka; od fazolí vařit při 2. kroužku | | |
| cuketa, okurky a rajčata | 2 - 3 | Zelenina vařená v páře se tak rychle nevylouhuje |
| květák, paprika, pórek | 3 - 5 | - |
| hrách, celer, kedlubna | 4 - 6 | - |
| fenykl, mrkev, kapusta | 5 - 8 | - |
| fazole, bílé zelí, červené zelí | 7 - 10 | 2. kroužek |
| kysané zelí | 10 - 15 | 2. kroužek |
| červená řepa | 15 - 25 | 2. kroužek |
| vařené brambory | 6 - 8 | 2. kroužek, brambory uvařené ve slupce popraskají, pokud se rychle zredukuje pára |
| brambory ve slupce | 6 - 10 | |
| **Luštěniny**<br>Vařit při 2. kroužku; minimálně 1/4 l tekutiny až do max. 1/2 objemu hrnce; na 1 díl obilovin je potřeba 2 díly vody; předem nenamočené obiloviny vařte o 20-30 min déle; mléčnou rýži vařte při 1. kroužku | | |
| hrách, fazole, čočka | 10 - 15 | Tlusté fazole vařte o 10 min. déle. |
| pohanka, jáhly | 7 - 10 | Doba vaření pro předem namočené obiloviny |
| kukuřice, rýže, zelená špalda | 6 - 15 | Doba vaření pro předem namočené obiloviny |
| mléčná rýže | 20 - 25 | Vařit při 1. kroužku |
| dlouhozrnná rýže | 6 - 8 | - |
| celozrnná rýže | 12 - 15 | - |
| pšenice, žito | 10 - 15 | Doba vaření pro předem namočené obiloviny |
| **Ovoce**<br>Vařit při 1. kroužku; minimální množství tekutiny 1/4 l | | |
| třešně, švestky | 2 - 5 | Doporučujeme děrovanou vložku |
| jablka, hrušky | 2 - 5 | Doporučujeme děrovanou vložku |

## İçindekiler

1. Düdüklü tencereyi doğru kullanmak
2. Tüm önemli güvenlik bilgileri
3. Düdüklü tencerenin ambalajından çıkarılması
4. Düdüklü tencereyi tanımak ve anlamak
5. Düdüklü tencereyi işletime almak
6. Düdüklü tencerenin kullanımı
7. Kullanım ve hazırlama çeşitleri
8. Düdüklü tencerenin temizliği, bakımı ve saklanması
9. Arızaların giderilmesi
10. Pişirme için ipuçları
11. Pişirme süresi tablosu

## WMF Düdüklü Tencerede

karar kıldığınız için mutluyuz ve bu tencereyi zevkle kullanmanızı dileriz.
Ürünü uzun süre kullanabilmeniz için lütfen aşağıdaki güvenlik bilgilerini ve talimatlarını dikkate alınız.

# 1. Düdüklü tencereyi doğru kullanmak

### 1.1 Güvenlik ve uyarı bilgileri işaretleri

Bu kullanım kılavuzunda önemli bilgiler, görseller ve sinyal sözcükleri ile işaretlenmiştir.

**UYARI** ciddi yaralanmalara neden olabilecek tehlikeli duruma işaret eder (örn. Buhardan veya sıcak yüzeylerden kaynaklanan yanıklar).

**DİKKAT** küçük veya hafif yaralanmalara neden olabilecek potansiyel tehlikeli duruma işaret eder.

**İKAZ** maddi hasara neden olabilecek bir durumu işaret eder.

**BİLGİ** düdüklü tencerenin güvenli kullanımına dair ek bilgiler verir.

### 1.2 Ek bilgiler

**İPUCU** düdüklü tencerenin verimli kullanımı için yararlı ipuçları verir.

### 1.3 İşaretlerin ve sembollerin anlamları

**1. Semboller**

 Bilgiler dikkate alınmalı ve uyulmalıdır

**2. İşaret**

/ = Sıralama
▸ = Açıklama, Sonuç
⇨ = Güvenlik bilgisi uygulama talimatı
• = Alt nokta
① = Çizimlerdeki bileşenlere yönelik referans

### 1.4 Amacına uygun kullanım

**Düdüklü tencere yalnızca aşağıdaki amaçlar için uygundur ...**

/ Bu kılavuzda belirtilmiş olan ocak türlerinde kullanım için,

/ Gıdaların pişirilmesi veya kızartılması için (pişirme aparatlı / taşıyıcı ayaksız),

/ Ev ihtiyacı miktarında kavanozlarda konserve hazırlamak için (delikli pişirme aparatı ile),

/ Küçük miktarlarda meyve suyu hazırlamak için (pişirme aparatı ile),

/ Bebek biberonlarının, kavanozların vesairenin sterilizasyonu için (delikli pişirme aparatı ile)

**Düdüklü tencere aşağıdakiler için uygun değildir ...**

/ Sıcak bir fırında veya mikrodalga fırında,

/ Gıdaların yağda kızartılmasında,

/ Tıbbi alanda sterilizasyon işlemi yapmakta,

/ Belirtilen ocak türlerinin dışında olan ocak türlerinde veya açık ateşte kullanımda.

**Bu kullanım kılavuzu ...**

/ İtina göstererek kullanılmalıdır,

/ Düdüklü tencerenin yakınında saklanmalıdır,

/ Çöpe atılmamalıdır,

/ Diğer kullanıcılara da verilmeli ve onlar tarafından okunmalıdır.

## 2. Tüm önemli güvenlik bilgileri

Bu kullanım kılavuzunu daha sonra tekrar okumak üzere iyi şekilde saklayın. Kullanım öncesinde bu bilgileri dikkatle okuyun.

Düdüklü tencere, ancak güvenlik bilgileri okunup anlaşıldıktan sonra kullanılabilir. Bu bilgilerin dikkate alınmaması durumunda, düdüklü tencerenin kullanımı esnasında hasarlara veya yanıklara neden olunabilir.

### 2.1 Genel bilgiler

**UYARI**



YALNIZCA KULLANIMI HAKKINDA BİLGİ SAHİBİ OLAN KİŞİLER TARAFINDAN KULLANIMINA İZİN VERİLMİŞTİR

Düdüklü tencere yalnızca daha önce kullanım kılavuzunu ve güvenlik bilgilerini okumuş ve anlamış kişiler tarafından kullanılabilir.

⇨ Düdüklü tencere, düdüklü tencere ile deneyimi ve bilgisi olmayan kişilere verilmemelidir.

⇨ Oynamak veya kullanmak için çocuklara verilmemelidir.

**UYARI**



DÜDÜKLÜ TENCERE / GÜVENLİK DÜZENEKLERİ DEĞİŞTİRİLMEMELİDİR

Bu güvenlik düzenekleri tehlikeli durumları önler. Bu düzenekler yalnızca değiştirilmez ise ve tencere ve ayrıca kapak birbirine uygun ise, işlevselliğini korur.

⇨ Düdüklü tencere ve güvenlik düzeneklerinde değişiklik yapılmamalı veya müdahale edilmemelidir.

⇨ Fusiontec Perfect Premium / Excellence ⑥ kapağı yalnızca buna uygun bir Fusiontec Perfect Premium / Excellence ① tencesinde ve tersinde kullanılmalıdır. Başka kapaklar veya tencereler kullanılmamalıdır.

**UYARI**



ÇOCUKLAR VE EV HAYVANLARINDAN UZAKTA TUTULMALIDIR

Çocuklar ve ev hayvanları düdüklü tencerenin kullanımı esnasında tencerenin yakınında tutulmamalıdır çünkü düdüklü tencere çok ağırdır, çok sıcak olur ve buhar çıkarabilir.

**DİKKAT**



ÖNCEDEN GÖRÜLEBILEN HATALI KULLANIM

Hatalı kullanımı ve buna bağlı hasarları veya yanıkları önlemek için düdüklü tencere aşağıdaki koşullarda **kullanılmamalıdır**...

⇨ Sıcak fırında veya mikrodalga fırında,

⇨ Yağda gıdaların kızartılmasında,

⇨ Tıbbi alanda sterilizasyon işleminde,

⇨ Belirtilen ocak türlerinin dışındaki başka ocak türlerinde veya açık ateşte

**DİKKAT**



TENCERE SAPLARI SICAK OCAK ÜSTLERİ ÜZERİNDE OLMAMALIDIR

Tencere sapları ②/③/⑪ sıcak ocak üstlerinin veya doğalgazlı ocakların alevleri üzerinde durur ise, saplar çok ısınabilir ve dokunulduğunda yanıklara neden olabilir.

**DİKKAT**



AŞINMA PARÇALARI DÜZENLİ ARALIKLARLA KONTROL EDİLMELİ VE DEĞİŞTİRİLMELİDİR

Aşınma parçaları (çift sızdırmazlık ⑱, conta halkası ㉑), görülebilir renklenme, çatak, sertleşme, hasar durumunda veya tam oturmadıklarında orijinal yedek parçaları ile değiştirilmelidir. En az 2 yıl sonra değiştirilmelidir.

⇨ Conta halkası ㉑ kapak kenarına oturmalıdır.

⇨ Conta halkası ㉑ yakl. 400 pişirme işleminin ardından, en geç 2 yıl sonra değiştirilmelidir.

⇨ Sadece orijinal yedek parçaları kullanılmalıdır.

### 2.2 İlk Kullanım

Düdüklü tencere ilk kullanımdan önce içine yalnızca su konularak (belirtilen dolum miktarları dikkate alınmalıdır), en az 5 dakika süresince 2. pişirme kademesinde kaynatılmalıdır. Bu, özellikle üründe yapılacak tüm kontrollerde dikkate alınmalıdır.

**Her kullanım öncesinde**

**UYARI**



HASARLI / EKSİK VEYA YANLIŞ KULLANILAN PARÇALAR NEDENİYLE YANMA TEHLİKESİ

Her kullanımdan önce tüm parçaların mevcut, iyi ve doğru şekilde kullanılıp kullanılmadığı / kapalı olup olmadığı kontrol edilmelidir. Eksik, hasarlı, şekli değişmiş veya yanlış yerleştirilen parçalardan dolayı sıcak yüzeyler ve sızan buhar nedeniyle yanma tehlikesi vardır.

⇨ Kapak ⑥ , doğru montaj / doğru kullanım açısından kontrol edilmelidir.

⇨ Eksik parçalar (örn. çift sızdırmazlık ⑱, conta halkası ㉑) yerleştirilmelidir.

⇨ Hasarlı, şekli değişmiş, renklenmiş veya kırılmış parçalar olduğunda, düdüklü tencere kullanılmamalıdır ve yetkili WMF bayisi / servisi ile iletişime geçilmelidir.

⇨ Parçaların işlevselliği kullanım kılavuzundaki açıklamaya göre değil ise, düdüklü tencere kullanılmamalıdır ve WMF bayisi / servisi ile iletişime geçilmelidir.

⇨ Düdüklü tencerenin emniyetli bir şekilde kapalı olup olmadığı kontrol edilmelidir.

**UYARI**



İŞLEVSEL OLMAYAN EMNİYET DÜZENEKLERİ NEDENİYLE YANMA TEHLİKESİ

Her kullanımdan önce güvenlik tertibatları işlevsellik, hasar, kirlenme ve tıkanma açısından kontrol edilmelidir. Aksi takdirde sıcak yüzeyler ve sızan buhar nedeniyle yanma tehlikesi vardır.

⇨ Çift sızdırmazlığın ⑱ tam oturup oturmadığı kontrol edilmelidir. Conta halkası ㉑ kapak kenarına oturmalıdır.

⇨ Hasarlı, şekli değişmiş, renklenmiş veya kırılmış parçalar olduğunda, düdüklü

tencere kullanılmamalıdır ve WMF bayisi / servisi ile iletişime geçilmelidir.

⇨ Kirlenmeler / tıkanmalar giderilmelidir.

**DİKKAT**



YETERSİZ TEMİZLİK NEDENİYLE YANMA TEHLİKESİ

Her kullanımdan önce emniyet valfleri/ düzenekleri ve basınç göstergesi kirlenme / tıkanma açısından kontrol edilmelidir, aksi takdirde buhar kontrolsüz bir şekilde sızar. Bu da yanmalara neden olur.

⇨ Güvenlik tertibatları ve basınç göstergesi ⑯ kontrol edilmeli ve gerekirse temizlenmelidir.

**DİKKAT**



YANLIŞ BİRLEŞTİRİLEN KAPAK NEDENİYLE YANMA TEHLİKESİ

Kapak hatalı şekilde birleştirilmemelidir. Birleştirme işlemi sadece belirtildiği gibi gerçekleşmelidir.

⇨ Talimatlar tam olarak dikkate alınmalıdır.

⇨ Doğru oturuş kontrol edilmelidir.

### 2.3 Kullanım esnasında

**DİKKAT**



SICAK BUHAR NEDENİYLE YANMA TEHLİKESİ

Düdüklü tencerede basınç oluşmaz, buhar dışarı sızar ise, ellerde ve yüzde sıcak yüzeyler ve sızan buhar nedeniyle yanma tehlikesi vardır.

⇨ Ocak derhal kapatılmalı, tencere soğumaya bırakılmalı ve kontrol edilmelidir.

**UYARI**



YÜKSEK BASINÇ NEDENİYLE YARALANMA TEHLİKESİ

Pişirme esnasında tencerede yüksek basınç oluşur. Bu basınç boşaldığında, ağır yanıklar veya yaralanmalar meydana gelebilir.

⇨ Düdüklü tencerenin kapalı olup olmadığı daima kontrol edilmelidir.

⇨ **Düdüklü tencere asla zorla açılmamalıdır.** Düdüklü tencere sadece tamamıyla basınçsız duruma geldiğinde, kolayca açılabilir.

⇨ Düdüklü tencere basınç altındayken dikkatlice hareket ettirilmelidir.

⇨ Düdüklü tencere kullanım esnasında **asla gözetimsiz bırakılmamalıdır.**

**DİKKAT**



SIZAN BUHAR NEDENİYLE YANMA TEHLİKESİ

Pişirme esnasında ara sıra kapak ⑥ 'da sıcak buhar sızar.

⇨ Eller asla buhara dokunmamalıdır.

⇨ Eller, baş ve beden daima tehlike alanından - kapak ⑥ üzerinden ve kapak kenarının yan tarafındaki emniyet açıklığından ⑩ uzak tutulmalıdır.

⇨ Düdüklü tencere kullanım esnasında asla gözetimsiz bırakılmamalıdır.

⇨ Çocuklar ve ev hayvanları uzakta tutulmalıdır.

**DİKKAT**



HIZLI BUHAR ÇIKARMA ESNASINDA YANMA TEHLİKESİ

Döner düğme ⑫ ile veya akan suyun altında hızlı buhar çıkarma işleminde, buhar veya pişen malzeme nedeniyle yanma tehlikesi vardır.

⇨ Düdüklü tencere açılmadan önce **sallanmalıdır**.

⇨ Düdüklü tencerenin soğuk suya daldırılması yasaktır.

⇨ Eller, baş ve beden daima tehlike alanından - kapak ⑥ üzerinden ve kapak kenarının yan tarafındaki emniyet açıklığından ⑩ uzak tutulmalıdır.

**DİKKAT**



BALONCUK OLUŞUMU NEDENİYLE YANMA TEHLİKESİ (PİŞME GECİKMESİ)

Soğumuş olan düdüklü tencere açılırken, pişen malzeme baloncuklar oluşturabilir ve aniden dışarı sıçrayabilir. Derili ete batarken sıcak sıvı sıçrayabilir. Bu, yanmalara veya haşlanmalara neden olabilir.

⇨ **Düdüklü tencere her açılmadan önce sallanmalıdır.**

⇨ Derisiyle pişirilmiş sıcak ete (örn. Dana dili) bir nesneyle hemen batmamalıdır, aksine önce soğuması beklenmelidir.

**DİKKAT**



DIŞARI SIZAN GIDALAR NEDENİYLE YANMA TEHLİKESİ

Aşırı dolu olan bir düdüklü tencereden sıcak gıdalar emniyet valfinden ⑦, basınç regülatöründen ⑮ veya yanda bulunan emniyet açıklığından ⑩ sızabilir ve yanmalara neden olabilir.

⇨ Düdüklü tencere asla aşırı doldurulmamalıdır.

⇨ Düdüklü tencere nominal kapasitesinin maksimum **2/3**'si kadar doldurulmalıdır.

⇨ Düdüklü tencere, örn. çorbalar, baklagiller, yemekler, et suları, sakatatlar veya hamur işleri gibi **kabaran veya yoğun şekilde köpüren gıdalar** pişirildiğinde, nominal kapasitesinin en fazla **1/2**'i kadar doldurulmalıdır.

⇨ Gıdalar önce açık tencerede pişirilmeye başlanmalı, karıştırılmalı ve gerekirse köpüğü alınmalıdır.

⇨ Tencere süzgeci/çubuk kullanırken dolum yüksekliğini dikkate alın

**DİKKAT**



SICAK TENCEREDE / KAPAKTA YANMA TEHLİKESİ

Pişirme işlemi esnasında düdüklü tencere çok ısınır. Doğalgazlı ocaklarda açık alev nedeniyle saplar çok ısınabilir. Buralara dokunulduğunda yanma tehlikesi vardır.

⇨ Düdüklü tencerenin dış yüzeylerine asla dokunulmamalıdır.

⇨ Tencere ① / kapak ⑥ sadece plastik saplarından tutulmalıdır.

⇨ Eldivenler veya elleri koruyan malzeme kullanılmalıdır (örn. tencere tutma bezleri).

⇨ Sıcak pişirme aparatları ve taşıyıcı ayaklar yalnızca yardımcı malzemelerle çıkarılmalıdır, örn. tencere tutma bezleri gibi.

⇨ Sıcak düdüklü tencere sadece ısıya dayanıklı altlıklar üzerine konulmalıdır.

**İKAZ**



ÇOK AZ VEYA EKSİK SIVI NEDENİYLE HASAR

Düdüklü tencere **asla sıvı olmadan veya gözetimsizken en yüksek seviyede ısıtılmamalıdır**, aksi takdirde aşırı ısınma ve hasar görme tehlikesi vardı.

⇨ Düdüklü tencere sadece yeterli sıvı (minimum ¼ l su, fondü, sos vs.) ile kullanılmalıdır.

⇨ Kalın kıvamlı yemeklerde yeterli sıvı olmasına dikkat edilmelidir.

⇨ Sıvının çok az veya hiç olmaması durumunda, ocak derhal kapatılmalı ve düdüklü tencere tamamen soğuyana kadar hareket ettirilmemelidir.

⇨ Düdüklü tencere asla gözetimsiz bırakılmamalıdır.

### 2.4 Temizliğe dair

**DİKKAT**



TEMİZLİK ESNASINDA HASAR NEDENİYLE YANMA TEHLİKESİ

Emniyet düzeneklerinin temizliğinde fırçalar, aşındırıcı temizlik maddeleri ve kimyasallar kullanılmamalıdır, aksi takdirde bunlar bu

düz eneklere hasar verebilir ve sızan buhar nedeniyle yanma tehlikesi oluşabilir.

⇨ Temizlik ve bakım talimatları dikkate alınmalıdır.
⇨ Tencere her temizlikten sonra iyice kurulanmalıdır.

### 2.5 Gerekli onarımlar

**DİKKAT**



AMACINA UYGUN YAPILMAYAN ONARIMLAR / YANLIŞ YEDEK PARÇALARIN KULLANIMI NEDENİYLE HASAR

Onarımlar sadece yetkili bayi tarafından yapılmalıdır, aksi takdirde düdüklü tencere zarar görür veya emniyet düzenekleri artık doğru şekilde işlev görmez ve yanma tehlikesi olur.

⇨ Onarım gerektiğinde, yetkili bayiye danışılmalıdır.
⇨ Çatlakları olan veya doğru oturmayan saplar yetkili bayi tarafından değiştirilmelidir.
⇨ Sadece orijinal düdüklü tencere yedek parçaları kullanılmalıdır.

### 2.6 Ocak türlerine dair

**DİKKAT**



KULLANILABİLİR OCAK TÜRLERİ VE OCAK YÜZEYİ TÜRLERİ

Düdüklü tencere sadece endüksiyonlu, cam seramik, doğalgazlı veya elektrikli ocaklarda kullanılabilir. Ocak plaka yüzeylerinin veya gaz alevlerinin çapları, tencere tabanından daha büyük olmamalıdır.

⇨ Doğalgazlı ocaklarda alev, tencere tabanından taşmamalıdır.
⇨ Optimum ısı aktarımı ve ocak yüzeyi bağlantısı için tencere büyüklüğünün ve pişirme alanının birbirine uyumlu olması gerekir.
⇨ Cam seramik veya elektrikli ocaklarda, ocak plakasının çapı 190 mm'den fazla olmamalıdır.
⇨ Endüksiyonlu ocaklarda yüksek pişirme kademelerinde bir uğultu sesi oluşabilir. Bu teknik açıdan oluşur ve ocağınızda veya düdüklü tencerede bir hasarın işareti değildir.

### 2.7 Kullanım ömrünün uzatılması

**İKAZ**



DÜDÜKLÜ TENCERENİN ZARAR GÖRMESİ

Düdüklü tencerenin kullanım ömrünü muhafaza etmek için ...

⇨ Mutfak gereçleri tencerenin kenarına vurulmamalıdır.
⇨ Taban zemininin zarar görmemesi için tuz yalnızca kaynayan suya atılmalı ve karıştırılmalıdır.
⇨ Tencere tabanı ile pişirme yüzeyi arasındaki kirlenmeler önlenmelidir, aksi takdirde pişirme yüzeyi (örn. cam seramikte) çizilebilir.

## 3. Düdüklü tencerenin ambalajından çıkarılması

1. Ambalaj açılmalı ve tüm parçaların mevcut olup olmadığı kontrol edilmelidir:
   / Tencere ① yanlar- ② ve sapı ③ ile
   / Kapak ⑥ çıkarılabilir sap ⑪ ile
   - Kapak, emniyet valfli ⑦ ve tutma açıklığıyla ⑰
   - Değiştirilebilir çift sızdırmazlık (gri) ⑱
   / Conta halkası (gri) ㉑
   / Garanti belgeli kullanım kılavuzu
   ⇨ Eksik parçalar durumunda lütfen yetkili WMF bayisi / servisi veya doğrudan WMF ile iletişime geçin.
   / Tüm mevcut etiketler ve askılı etiketler çıkarılmalıdır
2. İhtiyaç olmayan ambalaj malzemesi geçerli düzenlemeler doğrultusunda bertaraf edilmelidir.
3. Kullanım kılavuzu itina ile okunmalı ve düdüklü tencerenin yakınında saklanmalıdır.
4. Bir garanti hakkının doğması durumunda

garantinin geçerli olabilmesi için garanti belgesi mutlaka muhafaza edilmelidir.

## 4. Düdüklü tencereyi tanımak ve anlamak

### 4.1 Tüm bileşen parçalara genel bakış

① Entegre ölçekli Fusiontec malzemesi tencere *(bakınız resim B)*

② Yan sap

③ Uzun sap

④ Uzun sap işareti

⑤ Uzun sap kapak emniyeti

⑥ Kapak

⑦ Emniyet valfi

⑧ Tutucu

⑨ Kapak oturtma işareti

⑩ Emniyet açıklığı

⑪ Çıkarılabilir kapak sapı

⑫ Döner düğme

⑬ kapak sapındaki kapanma emniyeti

⑭ Sap kilidi açma düzeneği

⑮ Basınç ayarı sistemi

⑯ Basınç göstergesi

⑰ Tutma açıklığı

⑱ Çift sızdırmazlık

⑲ Emniyetli açma sistemi

⑳ Kapak sapı conta ağzı

㉑ Conta halkası

㉒ Açma işareti

㉓ Yeşil işaret

㉔ Sap işareti

### 4.2 Çok kademeli emniyet sistemi

**Kapaktaki basınç regülatörü**

Öngörülen basınç seçilen pişirme kademesinde aşılır ise, basınç regülatörü ⑮ otomatik olarak açılır ve fazlalık buhar dışarı sızdırılır. Böylece çok büyük bir basınç derhal indirilir.

**Emniyet valfi**

Basınç regülatörü ⑮ çalışmaz ise, aşırı büyük olan basınç emniyet valfi ⑦ üzerinden indirilir.

**Kapak kenarındaki emniyet açıklığı**

Örneğin yemek artıklarıyla tıkanma nedeniyle diğer tüm emniyet düzenekleri çalışmadığında, emniyet açıklığı ⑩ "Acil çıkış" olarak devreye girer. Çok aşırı basınç oluştuğunda, conta halkası ㉑ emniyet açıklığından ⑩ güçlü bir şekilde dışarı doğru bastırılarak, buharın sızması sağlanır ve basınç düşürülür.

**Kapak sapındaki basınç göstergesi**

Basınç göstergesi ⑯ öngörülü bir pişirme işlemi sağlamak icin bir göstergeye sahiptir. Gösterge, pişirme basıncının anlık durumunu gösterir.

Bir kırmızı veya Perfekt Excellence' de sarı (basınç mevcut) ve 2 yeşil (pişirme seviyesi 1 ve 2) halka ile donatılmıştır.

**Emniyetli açma sistemi**

Emniyetli açma sistemi ⑲ düdüklü tencerenin artık basıncın mevcut olmasına rağmen, hızlı bir şekilde açılmasını önler. Düdüklü tencere ancak basınç tamamen düşürüldüğünde açılabilir.

**Döner düğme ile kontrollü buhar boşaltımı**

Buhar döner düğme ile ⑫ yavaş, ancak hızlı bir şekilde de boşaltılabilir

**Kapanma emniyeti**

Kapak sapında ⑪ bir kapanma emniyeti ⑬ bulunur. Bu, düdüklü tencerede yemek pişerken açılabilmesini engeller.

### 4.3 Tüm ilgili veriler

**Üretici** WMF GmbH

**Tip** **Fusiontec**
Perfect Premium /Excellence

**Malzeme**

Tencere/taban Fusiontec malzeme

Kapak Cromargan®: Paslanmaz çelik 18/10 ı

Saplar ısı yalıtımlı plastik

Sızdırmazlıklar Silikon

**Tencere çapı**

Taban 190 mm

İçi 220 mm

**Dolum hacmi** **3,0 l / 4,5 l / 6,5 l**

**Uzunluk**

Saplı tencere 416 mm

Kapaklı tencere 468 mm

**Genişlik**

Kapaklı tencere 250 mm

**Yükseklik**

A = Tencere, B = Kapaklı tencere, C = Kapaklı ve saplı tencere

| Hacmi | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 3,0 l | 88 mm | 117 mm | 142 mm |
| 4,5 l | 128 mm | 157 mm | 182 mm |
| 6,5 l | 183 mm | 212 mm | 237 mm |

**Boş ağırlık**

3,0 l 3,60 kg

4,5 l 4,00 kg

6,5 l 4,50 kg

**PS-değeri** 150 kPa

**Basınç değerleri**

İlk yeşil halka, yakl. 106°C, 25 kPa işletim basıncı, 40 kPa regülasyon basıncı

İkinci yeşil halka, yakl. 115°C, 70 kPa işletim basıncı, 90 kPa regülasyon basıncı

**Pişirme alanı çapı**maks. 190 mm

**İç ölçek dolum yüksekliği (toplam hacme bağlı)**
1/3, 1/2, 2/3

### 4.4 Ocak türleri



### 4.5 Tüm aksesuar, yedek ve aşınma parçaları

**Aksesuar**

/ Pişirme aparatları (Ürün no. 07 8940 6000 / 07 8941 6000 / 07 8943 6000 / 07 8942 6030)

/ Taşıyıcı iç paça (Ürün no. 07 8944 6100)

/ Cam kapak (Ürün no. 07 9518 6389)

**Yedek parçalar**

/ Kapak sapı ⑪ (Ürün no. 08 9580 6030)

/ Kapak ⑥ ⑪ sapıyla (Ürün no. 07 9580 6042)

**Aşınma parçaları (gri renk)**

/ Çift sızdırmazlık ⑱ (Ürün no. 60 9614 9510)

/ Conta halkası ㉑ (Ürün no. 60 6856 9990)

## 5. Düdüklü tencereyi işletime almak

### 5.1 Düdüklü tencerenin parçalarına ayrılması

1. Kapak alınmalıdır *(resim sırası E, B karşılaştır).*

a) Döner düğme ⑫ , açılma işaretleri ㉒ ile sap işareti ㉔ ile aynı olana kadar çevrilmelidir.

b) Döner düğme ⑫ iyice arkaya doğru, sap ucu yönünde çekilmelidir.

▸ Kapak sapındaki ⑪ yeşil işaret ㉓ tamamıyla görünmelidir.

c) Şimdi, sol elle sadece tencerenin ① uzun sapı ③ tutulmalıdır.

d) Sağ el ile kapak sapı ⑪ tutulmalı ve kapak ⑥ yukarı kaldırılana kadar sağa çevrilmelidir.

▸ Kapak ⑨ ve uzun sapın işareti ④ bir çizgide olması gerekir.

e) Kapak ⑥ sapından ⑪ kaldırılmalıdır.

2. Kapak parçalara ayrılmalıdır *(bakınız resim sırası G)*, bunun için kapak önce ⑥ tersine çevrilmelidir.
3. Conta halkası ㉑ dikkatlice tencere kenarından dışarı çekilmeli ve kenara bırakılmalıdır.
4. Kapak ⑥ sıkı tutulmalı ve sap kilidi açma düzeneği ⑭ sap ucu yönünde bastırılmalıdır.
5. Kapak ⑥ uzun saptan alınmalıdır.

### 5.2 Düdüklü tencerenin ilk temizliği

1. Düdüklü tencere *Bölüm 5.1* uyarınca parçalara ayrılmalıdır.
2. Tencere ① 2/3 *'si kadar (bakınız iç ölçek Resim I)* su ile doldurulmalı ve 2-3 yemek kaşığı normal sirke ilave edilmelidir.
3. Tencere ① kapaksız ⑥ olarak yakl. 5–10 dakika sirkeli suyla kaynatılmalıdır.
4. Ardından tüm parçalar elde iyice yıkanmalıdır.
5. Tüm parçalar temizlendikten sonra iyice kurutulmalıdır.

### 5.3 Düdüklü tencere birleştirilmelidir

**DİKKAT**

**YANLIŞ BİRLEŞTİRİLEN KAPAK NEDENİYLE YANMA TEHLİKESİ**

Kapak hatalı şekilde birleştirilmemelidir. Birleştirme işlemi sadece belirtildiği gibi gerçekleşmelidir.

⇨ Talimatlar tam olarak dikkate alınmalıdır.

⇨ Doğru oturuş kontrol edilmelidir.

#### 5.3.1 Kapağın birleştirilmesi

*(bakınız Resim sırası H)*

1. Kapak kenarı, kapak sapı, emniyet düzenekleri kirlenme veya tıkanma açısından kontrol edilmelidir.
2. Kapak ⑥, kenar aşağı yönde olacak şekilde çevrilmelidir.
3. Sap ⑪ ters çevrilmeli ve sıkı tutulmalıdır.
4. Kapak sapındaki ⑪ tutma açıklığı ⑰ kapağın ⑥ tutucusuna ⑧ geçirilmelidir.
5. Kapak ⑪ yavaşça aşağıya katlanmalıdır.
6. Kapak ⑥ sapı ⑪ ile döndürülmelidir.
7. Kapak ⑥ ve sap ⑪, çift sızdırmazlık ⑱ ezilmeyecek veya kapak açıklıklarının kenarından hasar görmeyecek şekilde hizalanmalıdır.
8. Kapak ⑥, sap kilidi açma düzeneğine ⑭ duyulur şekilde oturana kadar dikkatlice aşağıya bastırılmalıdır.
9. Kırmızı iteceğe tekrar basarak, oturuş kontrol edilmelidir
10. Conta halkası ㉑ tencere kenarına yerleştirilmeli ve dikkatlice kenarın altına bastırılmalıdır.
    ▸ Conta halkası ㉑ tamamıyla bükülmüş olan tencere kenarının altına yerleşmelidir.

#### 5.3.2 Kapak kapatılmalıdır *(bakınız resim sırası F)*

1. Tencere ① sağlam bir altlığın üstüne bırakılmalıdır.
2. Kapak ⑥ kenarı aşağıda olacak şekilde tencerenin ① üzerine yerleştirilmelidir.
   ▸ Kapaktaki yerleştirme işareti ⑨ ve uzun sap işareti ④ birbirine uymalıdır, aksi takdirde kapak oturtulamaz.
   ▸ Conta halkası ㉑ kapak kenarının içine yerleştirilmelidir.
3. Şimdi, sol elle tencerenin ① uzun sapı ③ tutulmalıdır.
4. Sağ elle kapak ⑥ sapla ⑪ birlikte sola döndürülmelidir.
5. Her iki sap da ③/⑪ tam olarak üst üste durduğunda, döner düğme ⑫ tamamıyla öne doğru itilmelidir.
   ▸ Artık sap ⑪ ile döner düğme ⑫ arasında bir aralık görülmemelidir.

## 6. Düdüklü tencerenin kullanımı

### 6.1 Güvenlik tertibatlarını kontrol edin

1. Kapak ⑥ *Bölüm 5.1* uyarınca alınmalıdır.
2. Conta halkası ㉑ dikkatlice tencere kenarından dışarı çekilmeli ve kenara bırakılmalıdır.
3. Kapak sapı ⑪ *Bölüm 5.1* uyarınca çıkarılmalıdır.
4. Conta halkası ㉑ ve kapak iç kenarının temiz olup olmadığı kontrol edilmelidir.
5. Kontrol edilecek olanlar ...
 / Kapak kenarındaki emniyet açıklığı ⑩,
 / Basınç regülatörü ⑮,
 / Basınç göstergesi ⑯,
 / Sap kilidi açma düzeneği ⑭,
 / Emniyet valfi ⑦
 temiz ve tıkanmamış olmalıdır.
   ▸ Kabuklaşmalar yumuşatılmalı ve temizlenmelidir, tıkanmalar giderilmelidir (bakınız *Bölüm 8.1* Temizlik).
6. Kapağın alt tarafında bulunan emniyet valfindeki bilyenin ⑦ görünüp görünmediği kontrol edilmelidir.
   ▸ Gerekirse bilye tekrar görünene kadar kapak ⑥ sallanmalıdır.
   ▸ Hasar görmüş ise, WMF şubesi/servisi tarafından değiştirilmelidir.
7. Basınç regülatörü ⑮ parmakla dikkatlice bastırılarak, hareketliliği kontrol edilmelidir.
8. Tüm contaların temiz ve hasarsız olmaları ve tam yerlerine tam oturmaları açısından kontrol edilmelidir *(karşılaştır resim sırası J)*.
   ▸ Çift conta ⑱ başka bir valfin üzerini kapatmamalıdır, her iki ok işareti karşı karşıya olmalı ve conta boşluk olmaksızın sapta ⑪ durmalıdır.
   ▸ Çift conta ⑱ ayrıca kapak sapının ⑪ conta ağzının altında ⑳ olmalıdır.

### 6.2 Kapağın açılması

Düdüklü tencereyi açmak için kapak ⑥ *Bölüm 5.1* uyarınca alınmalıdır.

### 6.3 Düdüklü tencerenin doldurulması

**⚠ İKAZ**



ÇOK AZ VEYA EKSİK SIVI NEDENİYLE HASAR

Aşırı ısınma ve hasar görme tehlikesi

⇨ Düdüklü tencere asla içinde sıvı bulunmadan ve gözetimsizken en yüksek derecede ısıtılmamalıdır.

⇨ Düdüklü tencere yalnızca yeterli derecede sıvı ile (minimum 1/4 l su) kullanılmalıdır.

**DİKKAT**



DIŞARI SIZAN GIDALAR NEDENİYLE YANMA TEHLİKESİ

**Sıcak yemekler emniyet valfinden veya yandaki emniyet açıklıklarından sızabilir ve yanıklara neden olabilir.**

⇨ Düdüklü tencere nominal kapasitesinin en fazla 2/3'si kadar (bakınız iç işaretleme) doldurulmalıdır.

⇨ Düdüklü tencere, örn. çorbalar, baklagiller, yemekler, et suları, sakatatlar veya hamur işleri gibi **kabaran veya yoğun şekilde köpüren gıdalar** pişirildiğinde, nominal kapasitesinin en fazla 1/2'i kadar doldurulmalıdır.

Pişirilecek malzeme yeterli sıvısıyla tencereye konmalıdır, gerekirse pişirme aparatı ve taşıyıcı ayak *(bakınız Bölüm 7.2)* kullanılmalıdır. Gerekirse et *Bölüm 7.1* uyarınca önce tencerede kızartılmalıdır.

### 6.4 Düdüklü tencerenin kapatılması

1. Gerekirse kapak *Bölüm 5.3* uyarınca birleştirilmelidir.
2. Kapak *Bölüm 5.3* uyarınca yerleştirilmeli ve kilitlenmelidir.

### 6.5 Yemek pişirmek

Yemekler düdüklü tencerede basınç altında pişer. Tenceredeki buhar basıncı ile "normal" yemek pişirmeye göre daha yüksek dereceler oluşur. Bu sayede pişme süreleri %70 kadar kısalır, bu da

belirgin bir şekilde enerji tasarrufu sağlar. Ayrıca yemeğin kısa sürede pişmesi sayesinde aroma, tat ve vitaminler büyük ölçüde korunur.

**İPUCU** - enerji tasarrufu bilincine sahip olanlar ısı kaynağını henüz pişme süresi tamamlanmamışken kapatmaktadırlar, çünkü tencerede mevcut olan ısı, pişme sürecini tamamlamaya yetmektedir.

BİLGİ

FARKLI PİŞME SÜRELERİNİN UYGULANMASI

Pişme süreleri **aynı malzeme için farklı olabilir**, çünkü gıdanın miktarı, şekli ve yapısı değişik olabilir.

### 6.5.1 Pişirme kademesi 1

Sebze, balık veya hoşaf gibi hassas gıdalar için hassas pişirme kademesi.

Bu pişirme kademesinde pişirme işlemi özellikle hassas yapılır, aroma ve besin maddeleri büyük ölçüde korunur. Pişirme kademesi 1'de basınç göstergesi 1. yeşil pişme halkasına kadar çıkar. Aşırı yüksek basınç otomatik olarak ayarlanır.

1. Düdüklü tencerenin doğru şekilde kapanıp kapanmadığı kontrol edilmelidir.
2. Düdüklü tencere ocağın üstüne yerleştirilmelidir.
3. Döner düğme ⑫ 'de pişirme kademesi 1 ayarlanmalıdır, bunun için döner düğme ⑫ **sola** doğru **Kademe 1**'e çevrilmelidir *(bakınız resim C)*.
4. Ocak **yüksek** enerji seviyesine ayarlanmalıdır.
   ▸ Düdüklü tencere ısınır.
   a) Aynı zamanda pişme başlangıcı otomatiği de olan emniyet valfi üzerinden ⑦, pişmenin başlangıcında valf kapanana ve basınç oluşana kadar hava dışarı sızar.
   b) Basınç göstergesi ⑯ yükselmeye başlar. Bu yükselme basınç göstergesinin yan tarafından izlenebilir ve enerji aktarımı uygun şekilde ayarlanabilir.
   c) Basınç göstergesindeki **kırmızı** halka (Perfect Excellence' de sarı halka) tencerenin artık açılamayacağını gösterir.
5. Basınç göstergesi ⑯ 1. yeşil pişirme halkasını gösterdiğinde, pişme süresi başlar.
6. Halka konumunun basınç göstergesinde ⑯ sabit kalmasına dikkat edilmelidir.
7. Basınç göstergesi ⑯ 1. yeşil pişirme halkasının altına düşerse, enerji beslemesi yükseltilmelidir.
   ▸ Pişirme süreleri bu nedenle biraz uzayacaktır.
8. Basınç göstergesi ⑯ 1. yeşil halkanın üzerine yükselirse, çok yüksek bir buhar basıncı oluşur ve basınç regülatörü üzerinden ⑮ **duyulacak şekilde** dışarı verilir.
   a) Düdüklü tencere pişirme noktasından alınmalıdır.
   b) Basınç göstergesi 1. yeşil pişirme halkasına inene kadar beklenmelidir.
   c) Enerji beslemesi düşük ısıya ayarlandığında, tencere tekrar hızlı bir şekilde pişirme noktasına yerleştirilmelidir.
9. Pişme süresi tamamlandığında düdüklü tencere enerji beslemesinden alınmalı ve basınç düşürülmelidir *(bakınız Bölüm 6.6)*.
10. **Basınç düşürüldükten sonra düdüklü tencereyi biraz sallayarak dikkatlice açılmalıdır.**

### 6.5.2 Pişirme kademesi 2

Kalan tüm diğer yemekler için hızlı pişirme kademesi.

Bu pişirme kademesinde oldukça zaman ve enerji tasarrufu yapılır. Pişirme kademesi 2'de basınç göstergesi 2. yeşil pişme halkasına kadar çıkar. Aşırı yüksek basınç otomatik olarak ayarlanır.

1. Düdüklü tencerenin doğru şekilde kapanıp kapanmadığı kontrol edilmelidir.
2. Düdüklü tencere ocağın üstüne yerleştirilmelidir.

**⚠ İKAZ**

ÇOK AZ VEYA EKSİK SIVI NEDENİYLE HASAR

Aşırı ısınma ve hasar görme tehlikesi

⇨ Düdüklü tencere asla içinde sıvı bulunmadan ve gözetimsizken en yüksek derecede ısıtılmamalıdır.

⇨ Düdüklü tencere yalnızca yeterli derecede sıvı ile (minimum 1/4 l su) kullanılmalıdır.

3. Döner düğmede pişirme kademesi 2 ayarlanmalıdır, bunun için döner düğme ⑫ **sağa** doğru **Kademe 2**'ye çevrilmelidir *(bakınız resim C)*.
4. Ocak yüksek enerji seviyesine ayarlanmalıdır.
   ▸ Düdüklü tencere ısınır.
   a) Aynı zamanda pişme başlangıcı otomatiği de olan emniyet valfi üzerinden ⑦, pişmenin başlangıcında valf duyulur şekilde kapanana ve basınç oluşana kadar hava dışarı sızar.
   b) Basınç göstergesi ⑯ yükselmeye başlar. Bu yükselme basınç göstergesinin yan tarafından izlenebilir ve enerji aktarımı uygun şekilde ayarlanabilir.
   c) Basınç göstergesindeki halka (Perfect Excellence' de sarı halka) tencerenin artık açılamayacağını gösterir.
   ▸ Basınç göstergesi ⑯ 2. yeşil pişirme halkasını gösterdiğinde, pişme süresi başlar.
5. Halka konumunun basınç göstergesinde ⑯ sabit kalmasına dikkat edilmelidir.
6. Basınç göstergesi ⑯ 2. yeşil pişirme halkasının altına düşerse, ocaktaki enerji beslemesi yükseltilmelidir.
   ▸ Pişirme süreleri bu nedenle biraz uzayacaktır.
7. Basınç göstergesi ⑯ 2. yeşil halkanın üzerine yükselirse, çok yüksek bir buhar basıncı oluşur ve basınç regülatörü üzerinden ⑮ **duyulacak şekilde** dışarı verilir.
   a) Düdüklü tencere pişirme noktasından alınmalıdır.
   b) Basınç göstergesi 2. yeşil pişirme halkasına inene kadar beklenmelidir.
   c) Enerji beslemesi düşük ısıya ayarlandığında, tencere tekrar hızlı bir şekilde pişirme noktasına yerleştirilmelidir.
8. Pişme süresi tamamlandığında düdüklü tencere enerji beslemesinden alınmalı ve basınç *(Bölüm 6.6)* uyarınca düşürülmelidir.
9. **Basınç düşürüldükten sonra düdüklü tencereyi biraz sallayarak dikkatlice açılmalıdır.**

### 6.6 Basıncın düşürülmesi / soğutulması

**Yöntem 1 – kalan ısının kullanılması**

BİLGİ

TENCERE BUHARININ ALINMASI

Köpüren veya kabaran yemeklerde (örn. Baklagiller, et suyu, tahıl) basınç, yöntem 2, 3 veya 4'e göre düşürülmemelidir. Örneğin haşlanmış patatesler bu yöntemlere göre buharın alınması durumunda, çatlar.

1. Düdüklü tencere ocaktan alınmalıdır.
   ▸ Kısa bir süre sonra basınç göstergesi iner.
2. Basınç göstergesi ⑯ kapağın sapında kayboldu ise, döner düğme ⑫ , açılma işaretleri ㉒ sap işaretiyle ㉔ aynı olacak şekilde çevrilmelidir *(bakınız Resim A)*.
3. Döner düğme ⑫ arkaya doğru, sap ucu yönünde çekilmelidir.
   ▸ Hala mevcut olan kalan buhar dışarı atılır.
4. Artık hiç buhar çıkmıyorsa, tencere **sallanmalı** ve açılmalıdır.

**Yöntem 2 – yavaşça buharın çıkarılması (buhar çıkışı otomatiği - *bakınız Resim A*)**

1. Döner düğme ⑫ , açılma işaretleri ㉒ ile sap işareti ㉔ ile aynı olana kadar çevrilmelidir.
   ▸ Buhar yavaşça çıkar.
2. Basınç göstergesi kapağın sapında tamamıyla kayboldu ise, tencere **sallanmalı** ve açılmalıdır.

**Yöntem 3 – buharın hızlı çıkarılması (***bakınız Resim A***)**

**DİKKAT**

HIZLI BUHAR ÇIKARMA ESNASINDA YANMA TEHLİKESİ

Döner düğme ⑫ ile veya akan suyun altında hızlı buhar çıkarma işleminde, buhar veya pişen malzeme nedeniyle yanma tehlikesi vardır.

⇨ Düdüklü tencere açılmadan önce **sallanmalıdır**.

⇨ Eller, baş ve beden daima tehlike alanından - kapak ⑥ üzerinden ve kapak kenarının yan tarafındaki emniyet açıklığından ⑩ uzak tutulmalıdır.

1. Döner düğme ⑫ , açılma işaretleri ㉒ ile sap işareti ㉔ ile aynı olana kadar çevrilmelidir.
2. Döner düğme ⑫ arkaya doğru, sap ucu yönünde çekilmelidir.
   ▸ Buhar hızlıca çıkar.
3. Basınç göstergesi ⑯ kapağın sapında ⑪ tamamıyla kayboldu ise, tencere **sallanmalı** ve açılmalıdır.

**Yöntem 4 – buhar çıkışı olmadan**

1. Düdüklü tencere evyenin içine yerleştirilmelidir ve kapağına soğuk su akıtılmalıdır.
2. Basınç göstergesi ⑯ kapağın sapında ⑪ tamamıyla kayboldu ise, tencere **sallanmalı** ve açılmalıdır.

### 6.7 Piştikten sonra açmak *(bakınız Resim sırası E)*

1. Basınç *Bölüm 6.6* uyarınca düşürülmelidir.
   ▸ Açmadan önce basıncın indirilmiş olması gerekir.
2. Döner düğme ⑫ , açılma işaretleri ㉒ ile sap işareti ㉔ ile aynı olana kadar çevrilmelidir.
3. Döner düğme ⑫ iyice arkaya doğru, sap ucu yönünde çekilmelidir.
   ▸ Kapak sapındaki ⑪ yeşil işaret ㉓ tamamıyla görünmelidir.
4. Tencere **sallanmalıdır**.
5. Sol elle tencerenin ① uzun sapı ③ tutulmalıdır.
6. Sağ el ile kapak sapı ⑪ tutulmalı ve kapağın ⑥ kilidi açılana kadar kadar çevrilmelidir.
   ▸ Kapak ⑨ ve uzun sapın işareti ④ birbiriyle örtüşmelidir.
7. Açmak için kapak sapı ⑪ kapakla ⑥ hafif aşağıya devrilmeli, böylece kalan buhar öne doğru akar.
8. Kapak ⑥ kaldırılmalıdır.

## 7. Kullanım ve hazırlama çeşitleri

### 7.1 Pişirme aparatı ve taşıyıcı ayakla pişirmek

Düdüklü tencerede - düdüklü tencerenin yüksekliğine göre - birden fazla yemek aynı anda hazırlanabilir. Münferit gıdalar bu esnada birbirinden ayrı olarak pişirme aparatları aracılığıyla üst üste istiflenir. Tencere tabanında örn. Et pişirilecekse, taşıyıcı ayak tencere tabanına yerleştirilir, böylece birinci pişirme aparatı etin üzerinde durur.

BİLGİ

AKSESUAR

Pişirme aparatları ve taşıyıcı ayaklar aksesuar olarak WMF yetkili bayisinden / servisinden temin edilmelidir.

Sebze için deliksiz, patatesler için delikli pişirme aparatları kullanılır. En uzun pişirme süresine sahip yemek, önce pişirme aparatı olmadan tencereye yerleştirilir.

1. Farklı pişme sürelerine sahip yemekleri hazırlamak için tencerenin ara sıra açılması gerekmektedir. Bu nedenle buhar çıkışı olur, bundan dolayı tencereye gerektiğinden daha fazla sıvı ilave edilmelidir, gerekirse takviye edilmelidir.

**Örnekler**

/ Rosto (20 dk) – tencere tabanı

/ Patates (8 dk) – delikli pişirme aparatı

/ Sebze (8 dk) – deliksiz pişirme aparatı

2. Rosto önce 12 dk pişirilmelidir.
3. Tencere *Bölüm 5.1* uyarınca açılmalıdır.
4. Patatesler delikli pişirme aparatının içinde taşıyıcı ayağın üstüne ve rostonun üzerine yerleştirilmelidir, sebze deliksiz bir pişirme aparatında bunun üzerine yerleştirilmelidir.
5. Tencere *Bölüm 5.3* uyarınca kapatılmalı ve 8 dk daha pişmeye devam etmelidir.

**İPUCU** - pişme sürelerinde çok fark yoksa, tüm pişirme aparatları aynı anda tencereye yerleştirilebilir.

### 7.2 Kızartmak

Asıl pişme sürecine geçmeden önce gıdalar (örn. Soğan, doğranmış et vb.) aynı normal tencerede olduğu gibi düdüklü tencerede de önce kızartılabilir.

1. Kapak ⑥ *Bölüm 5.1* uyarınca alınmalı ve gıda kızartılmalıdır.
2. Pişme sürecinin tamamlanması için...
   a) Kızaran gıdanın dibi çözülmelidir,
   b) Gerekli olan sıvı miktarı (en az 1/4 l) ilave edilmelidir.
   c) Gerekirse pişirme aparatı ile veya pişirme aparatı olmadan diğer gıdalar ilave edilmelidir.
3. Kapak *Bölüm 5.3* uyarınca yerleştirilmeli ve kilitlenmelidir.
4. Pişme kademesi *Bölüm 6.5* uyarınca döner düğmeden ⑫ ayarlanmalıdır.

### 7.3 Donmuş gıdanın kullanılması

1. Asgari miktarda sıvı ilave edilmelidir (1/4l su)
2. Donmuş gıda buzu çözülmeden tencereye konmalıdır
3. Et, kızartılmak üzere buzu hafif çözdürülür.
4. Sebze doğrudan ambalajından deliksiz bir pişirme aparatına yerleştirilir.
   ▸ Pişme süreleri uzar.

### 7.4 Tahıl ve baklagillerin hazırlanması

Düdüklü tencerede pişirmek için tahılın ve baklagillerin yumuşatılması gerekmemektedir.

- ▸ Ancak pişme süreleri yakl. olarak zamanın yarısı kadar uzar.
- ▸ Tencerenin sadece yarısına kadar doldurulabildiği dikkate alınmalıdır.

1. Asgari 1/4 l kadar sıvı tencereye doldurulmalıdır ve ilaveten 1 parça tahıl / baklagiller için en az 2 parça sıvı eklenmelidir.
2. Pişme süresinin tamamlanmasından kısa bir süre önce enerji beslemesi kesilmelidir ve kalan ısı bir süre daha pişmesi için kullanılmalıdır.

### 7.5 Sterilizasyon

1. Bebek biberonları, konserve kavanozları vs. sterilize edilebilir, bunun için parçalar ağızları aşağıya bakacak şekilde delikli bir pişirme aparatı üzerine yerleştirilmelidir.
2. 1/4 l su eklenmelidir.
3. 20 dk kadar pişirme kademesi 2'de sterilize edilmelidir.
4. Yavaşça soğumaya bırakılmalıdır (buhar çıkarma yöntemi 1).

### 7.6 Konserve yapmak

1. Gıdalar bilinen şekilde hazırlanmalı ve konserve kavanozlarına konmalıdır.
2. 1/4 l su tencereye doldurulmalıdır.
3. Konserve kavanozları delikli bir pişirme aparatının üzerine yerleştirilmelidir.
4. 1 l hacimli konserve kavanozları 6,5 l veya 8,5 l düdüklü tencerede, daha küçük konserve kavanozları 4,5 l düdüklü tencerede konserve yapılmalıdır.
5. Sebze / et pişirme kademesi 2'de yakl. 20 dk,

büyük çekirdekli meyveler pişirme kademesi 1'de yakl. 5 dk ve küçük çekirdekli meyveler yakl. 10 dk pişirilmelidir.

6. Buharın alınması için tencere yavaşça soğumaya bırakılmalıdır (buhar çıkarma yöntemi 1), çünkü diğer yöntemlerde sıvı konserve şişelerinden dışarı bastırılır.

### 7.7 Meyve suyu hazırlama

Düdüklü tencerede küçük miktarlarda meyve suyu hazırlanabilir.

1. 1/4 l su tencereye ilave edilmelidir.
2. Meyveler delikli bir pişirme aparatına yerleştirilmelidir ve deliksiz bir pişirme aparatının üzerine oturtulmalıdır ve gerekirse şeker ilave edilmelidir.
3. Pişirme kademesi 1'de - meyvenin türüne göre 10-20 dakika pişirilmelidir.
4. Tencerenin basıncı akan suyun altında alınmalıdır (buhar çıkarma yöntemi 4) ve açmadan önce sallanmalıdır.

## 8. Düdüklü tencerenin temizliği, bakımı ve saklanması

### 8.1 Temizlik

Temizlik işlemi için sıcak su ve sıvı bulaşık deterjanı kullanılmalıdır.

- ▸ Kum içeren, aşındırıcı temizlik maddeleri, tel yünü veya bulaşık süngerlerinin sert tarafları kullanılmamalıdır.

1. Kapak sapı ⑪ *Bölüm 5.1* uyarınca alınmalı ve sadece akan suyun altında temizlenmelidir *(bakınız resim sırası G)*.
2. Conta halkası ㉑ kapaktan ⑥ çıkarılmalı ve elde yıkanmalıdır.
3. Hafif yapışmış yemek kalıntıları suyla yumuşatılmalı, çok yapışmış yemek kalıntılarının yumuşaması için düdüklü tencereye biraz su konarak kaynatılmalıdır.
4. Valfler kirlenmiş veya tıkanmış ise, bunlar ıslak pamuk çubukları ile temizlenmelidir.
   - ▸ Sert ve sivri cisimler kullanılmamalıdır.
5. Tencere, pişirme aparatları ve tutucu ayak bulaşık makinesinde yıkanabilir.
   - ▸ Ancak bu, yüzeylerde renk değişimlerine neden olabilir. Fonksiyonu bu nedenle etkilenmez.
   - ▸ Yine de elde yıkanmasını tavsiye ediyoruz.
6. Kireçlenme olduğunda, düdüklü tencerede sirkeli su kaynatılmalıdır.
7. Tencere parçaları temizlendikten sonra iyice kurulanmalıdır.

### 8.2 Saklama / depolama

Temizlenmiş, kurulanmış olan düdüklü tencere temiz, kuru ve korunan bir ortamda saklanmalıdır.

1. Kapak ⑥ *Bölüm 5.1* uyarınca alınmalıdır.
2. Conta halkası ㉑ tencere kenarından çıkarılmalı ve yıpranmaması için ayrı olarak muhafaza edilmelidir.
3. Kapak sapı ⑪ *Bölüm 5.1* uyarınca çıkarılmalı ve tencereye ① veya kapağa ⑥ konulmalıdır.
4. Kapak ⑥ ters olarak tencerenin ① üzerine yerleştirilmelidir.

### 8.3 Bakım / aşınma parçalarının değişimi

/ Yan sapı ve uzun sap yalnızca WMF şubesi / servisi tarafından değiştirilmelidir.

/ Emniyet valfi yalnızca WMF şubesi / servisi tarafından değiştirilmelidir. En geç 10 yıl sonra.

/ Aşınma parçaları düzenli olarak kontrol edilmeli ve gerekirse orijinal yedek parçalarıyla değiştirilmelidir.

/ Conta halkası ve çift sızdırmazlık hasar, sertleşme, renklenme durumunda ve tam oturmadığında beklenmeden orijinal yedek parçaları ile değiştirilmelidir.

**8.3.1 Conta halkasının değiştirilmesi**

1. Kapak ⑥ *Bölüm 5.1* uyarınca alınmalıdır.
2. Kapak ⑥ ters çevrilmelidir.
3. Hasarlı conta halkası ㉑ tencere kenarından çıkarılmalı ve bertaraf edilmelidir.
4. Yeni orijinal bir conta halkası ㉑tencere kenarının içine yerleştirilmeli ve dikkatlice kenara bastırılmalıdır.
   ▸ Conta halkası ㉑ tamamıyla bükülmüş olan tencere kenarının altına yerleşmelidir.

**8.3.2 Çift sızdırmazlığın değiştirilmesi**

1. Gerekirse kapak ⑥ *Bölüm 5.1* uyarınca tencereden alınmalıdır.
2. Kapak parçalara ayrılmalıdır *(bakınız resim sırası G)*, bunun için kapak ⑥ tersine çevrilmelidir.
3. Kapak ⑥ sıkı tutulmalı ve sap kilidi açma düzeneği ⑭ sap ucu yönünde bastırılmalıdır.
4. Kapak sapı ⑪ alınmalıdır.
5. Çift sızdırmazlık ⑱ kapak sapından ⑪ çekilerek çıkarılıp bertaraf edilmelidir *(bakınız Resim J)*.
6. Yeni, orijinal çift sızdırmazlık ⑱ dikkatlice oturtulmalıdır.
   ▸ Çift sızdırmazlık ⑱ başka bir valfin üzerini kapatmamalıdır.
   ▸ Çift sızdırmazlıktaki ⑱ ve sap tabanındaki ok işaretleri birbirine bakmalıdır.
   ▸ Çift sızdırmazlık ⑱ sap tabanında aralıksız bir şekilde ve yüzey üzerine tam oturmalıdır.
   ▸ Çift sızdırmazlık ⑱ sapın conta ağzının ⑳ altında olmalıdır, conta ağzının bombesi conta kenarının üzerinde durmalıdır.

## 9. Arızaların giderilmesi

/ Arıza durumunda düdüklü tencere her zaman pişirme noktasından alınmalıdır.

/ **Düdüklü tencere asla kaba kuvvetle açılmamalıdır!**

| Arıza durumları | Nedeni | Giderilmesi |
|---|---|---|
| Pişmeye başlama işlemi gecikmeli veya pişirme sinyali yükselmiyor | Pişirme noktasının çapı uygun değildir. | Tencere çapına uygun bir pişirme noktası seçilmelidir |
| | Enerji seviyesi uygun değil | En yüksek enerji seviyesine ayarlanmalıdır |
| | a) Kapak doğru oturtulmamış.<br>b) Çift sızdırmazlık eksik.<br>c) Kapak doğru şekilde birleştirilmemiş | 1. Tencere *Bölüm 6.6* uyarınca tamamıyla basınçsız hale getirilmeli ve açılmalıdır.<br>2. Conta halkası ㉑ / çift sızdırmazlık ⑱ *(bakınız Resim J)* doğru oturuş açısından kontrol edilmelidir.<br>3. Kapak ⑥ doğru oturuş / birleştirme açısından kontrol edilmelidir.<br>4. Tencere *Bölüm 5.3* uyarınca kapatılmalıdır. |
| | Emniyet valfinin / pişme başlangıcı otomatiğinin bilyesi doğru oturmamış | 1. Tencere *Bölüm 6.6* uyarınca tamamıyla basınçsız hale getirilmeli ve açılmalıdır.<br>2. Kapak sapı ⑪ *Bölüm 5.1* uyarınca alınmalıdır.<br>3. Metal bilyenin emniyet valfindeki ⑦ oturuşu kontrol edilmeli veya temzilenmelidir.<br>4. Tencere *Bölüm 5.3* uyarınca kapatılmalıdır. |
| | Sıvı eksik | 1. Tencere *Bölüm 6.6* uyarınca tamamıyla basınçsız hale getirilmeli ve açılmalıdır.<br>2. Sıvı ilave edilmelidir (en az 1/4 l).<br>3. Tencere *Bölüm 5.3* uyarınca kapatılmalıdır. |

| Arıza durumları | Nedeni | Giderilmesi |
|---|---|---|
| Kapaktan buhar sızıyor | Conta halkası ve / veya tencere kenarı temiz değildir | 1. Tencere *Bölüm 6.6* uyarınca tamamıyla basınçsız hale getirilmeli ve açılmalıdır.<br>2. Conta halkası ㉑ ve tencere kenarı temizlenmelidir.<br>3. Tencere *Bölüm 5.3* uyarınca tekrar kapatılmalıdır. |
| | Döner düğme pişirme kademesi 1 veya 2'de durmuyor | Döner düğme ⑫ pişirme kademesi 1 veya 2'ye ayarlanmalıdır. |
| | Conta halkası hasarlı veya sertleşmiş (aşınma nedeniyle) | Conta halkası ㉑ orijinal bir WMF conta halkasıyla değiştirilmelidir. |
| | Çift sızdırmazlık doğru oturmuyor veya hasarlı | Çift sızdırmazlığın ⑱ oturuşu düzeltilmeli veya orijinal bir WMF yedek parçasıyla yenilenmelidir. |
| Emniyet valfinden / pişme başlangıcı otomatiğinden sürekli buhar sızıyor (pişme başlangıcı için geçerli değildir) | Emniyet valfinin bilyesi valfte doğru oturmamıştır | 1. Tencere *Bölüm 6.6* uyarınca tamamıyla basınçsız hale getirilmeli ve açılmalıdır.<br>2. Kapak sapı ⑪ *Bölüm 5.1* uyarınca alınmalıdır.<br>3. Emniyet valfi ⑦ veya kapaktaki metal bilyenin oturuşu kontrol edilmelidir.<br>4. Tencere *Bölüm 5.3* uyarınca tekrar kapatılmalıdır. |
| Döner düğme arkaya çekilmiyor ve bu nedenle düdüklü tencere açılamıyor | Emniyetli açma sistemi blokedir | 1. Tencere *Bölüm 6.6* uyarınca tamamıyla basınçsız hale getirilmeli ve açılmalıdır.<br>2. Döner düğme ⑫ birçok defa öne itilmeli ve arkaya çekilmelidir. |

## 10. Pişirme için ipuçları

/ Açma ve kapama işlemlerinde kolay işlevselliği artırmak için conta halkası gıda sıvı yağı veya katı yağı ile yağlanmalıdır.

/ Pişirme süresi, öngörülen halka pişirme sinyalinde görülür görülmez, başlar.

/ Belirtilen pişirme süreleri referans değerlerdir, daha kısa pişirme süreleri tercih edilirse, her zaman için pişirme işlemine devam edilebilir.

/ Sebzeler için belirtilen sürede pişen sebzeler hafif sert kalır.

/ İlk halkanın pişirme derecesi 106° C derecedir (sebze ve balıklar için özellikle uygundur), 2. halkada 115°C derecedir (et için özellikle uygundur).

Tarifleri www.wmf.com adresinde bulabilirsiniz!

## 11. Pişirme süresi tablosu

| Gıda maddeleri | Zaman | Bilgiler |
|---|---|---|
| **Domuz ve dana**<br>1. halkada pişmelidir; asgari dolum miktarı 1/4 l sıvı; özel bir pişirme aparatına gerek yoktur | | |
| Kuşbaşı doğranmış domuzGulaş<br>Domuz<br>Domuz rostoKuşbaşı<br>dana<br>Gulaş dana<br>Tek parça dana incik<br>dana dili<br>Dana rosto | 5 - 7<br>10 - 15<br>20 - 25<br>5 - 7<br>10 - 15<br>25 - 30<br>15 - 20<br>20 - 25 | -<br>-<br>Pişme süresi boyuta ve şekle bağlı<br>-<br>-<br>-<br>Üstü su ile kapatılmalıdır<br>Pişme süresi boyuta ve şekle bağlı |
| **Sığır**<br>2. halkada pişmelidir; asgari dolum miktarı 1/4 l sıvı; sığır dili için delikli pişirme aparatına ihtiyaç vardır | | |
| Rulo köfteEkşi r<br>ostosığır<br>diliKuşbaşı<br>GulaşDolgulu<br>rulo<br>etSığır r<br>osto | 10 - 15<br>30 - 35<br>45 - 60<br>6 - 8<br>15 - 20<br>15 - 20<br>35 - 45 | -<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>Pişme süresi boyuta ve şekle bağlı |
| **Kanatlı eti**<br>2. halkada pişmelidir; asgari dolum miktarı 1/4 l sıvı; çorbalık tavuk için delikli pişirme aparatına ihtiyaç vardır | | |
| Çorbalık tavukTavuk<br>parçaları<br>Hindi budu<br>Hindi yahnisi<br>Hindi şinitzeli | 20 -25<br>6 -8<br>25 -30<br>6 -10<br>2 -3 | Maks. 1/2 dolum miktarı<br>-<br>Butların kalınlığına bağlı<br>Erkek hindi ile aynıdır<br>- |
| **Av eti**<br>2. halkada pişmelidir; asgari dolum miktarı 1/4 l sıvı; özel bir pişirme aparatına gerek yoktur | | |
| Tavşan rostosu<br>Tavşan sırtı<br>Geyik rostosu<br>Geyik gulaşı | 15 -20<br>10 -12<br>25 -30<br>15 -20 | -<br>-<br>-<br>- |
| **Kuzu**<br>2. halkada pişmelidir; asgari dolum miktarı 1/4 l sıvı; özel bir pişirme aparatına gerek yoktur | | |
| Kuzu yahni<br>Kuzu rosto | 20 -25<br>25 -30 | Koyun etinin pişme süresi daha uzundur<br>Pişme süresi boyuta ve şekle bağlı |

| Gıda maddeleri | Zaman | Bilgiler |
|---|---|---|
| **Balık**<br>1. halkada pişmelidir; asgari dolum miktarı 1/4 l sıvı; yahni ve gulaşta pişirme aparatına ihtiyaç yoktur, kullanılacaksa deliksiz olanı kullanılmalıdır | | |
| Balık fileto | 2 -3 | Kendi suyunda pişmiş |
| Bütün balık | 3 -4 | Kendi suyunda pişmiş |
| Yahni veya gulaş | 3- 4 | - |
| **Çorbalar**<br>2. Halkada pişmelidir; en az 1/4 l sıvı ile maksimum 1/2 tencere hacmine kadar; pişirme aparatına ihtiyaç yoktur | | |
| Bezelye, mercimek çorbası | 12 - 15 | Yumuşatılmış baklagiller |
| Et suyu | 25 - 30 | Tüm et türleri için geçerlidir |
| Sebze çorbası | 5 - 8 | - |
| Gulaş çorbası | 10 - 15 | - |
| Tavuk çorbası | 20 - 25 | Pişme süresi büyüklüğe bağlıdır |
| Patates çorbası | 5 - 6 | - |
| Sığır kuyruğu çorbası | 35 | - |
| **Sebze**<br>1. Halkada pişmelidir; asgari dolum miktarı 1/4 l sıvı; lahana turşusu ve kırmızı pancarda pişirme aparatına ihtiyaç yoktur, tüm diğer yemekler için delikli pişirme aparatı kullanılır; fasulyelerden sonrası 2. Halkada pişirilir | | |
| patlıcan, salatalık ve domates | 2 - 3 | Buharda pişen sebze hızla solmaz |
| karnabahar, biber, pırasa | 3 - 5 | - |
| bezelye, kereviz, alabaş | 4 - 6 | - |
| rezene, havuç, kıvırcık lahana | 5 - 8 | - |
| fasulye, yeşil lahana, kırmızı lahana | 7 - 10 | 2. halka |
| Lahana turşusu | 10 - 15 | 2. halka |
| Kırmızı pancar | 15 - 25 | 2. halka |
| Haşlanmış patates | 6 - 8 | 2. halka, kabuğuyla haşlanmış patatesler, buharı hızlı alınırsa, çatlar. |
| Kabuğuyla haşlanmış patates | 6 - 10 | |
| **Baklagiller**<br>2. halkada pişirilir; en az 1/4 l sıvı ile maks. 1/2 tencere hacmine kadar; 1 parça tahıla 2 parça su ilave edilir; yumuşatılmamış tahıl 20-30 dk kadar daha uzun pişirilir; sütlaç 1. halkada pişirilir | | |
| Bezelye, fasulye, mercimek | 10 - 15 | Kalın fasulyeler 10 dk fazla pişirilmelidir |
| karabuğday, darı | 7 - 10 | Yumuşatılmış tahıl için pişme süresi |
| Mısır, pirinç, kavuzlu buğday | 6 - 15 | Yumuşatılmış tahıl için pişme süresi |
| sütlaç | 20 - 25 | 1. halkada pişirilir |
| uzun pirinç | 6 - 8 | - |
| tam tahıl pirinci | 12 - 15 | - |
| buğday, çavdar | 10 - 15 | Yumuşatılmış tahıl için pişme süresi |
| **Meyve**<br>1. halkada pişirilir; asgari dolum hacmi 1/4 l sıvı | | |
| kiraz, mürdüm eriği | 2 - 5 | Delikli pişirme aparatı önerilir |
| Elma, armut | 2 - 5 | Delikli pişirme aparatı önerilir |

## Tartalomjegyzék

1. A gyorsfőző edény helyes használata
2. Minden fontos biztonsági utasítás
3. A gyorsfőző edény kicsomagolása
4. A gyorsfőző edény megismerése és megértése
5. A gyorsfőző üzembe helyezése
6. A gyorsfőző edény kezelése
7. Alkalmazási és elkészítési módok
8. A gyorsfőző edény tisztítása, karbantartása és tárolása
9. Üzemzavarok elhárítása
10. Tippek és trükkök a főzéshez
11. Főzési idő táblázat

## Örömünkre szolgál,

hogy egy WMF gyorsfőző edény (kukta) megvásárlása mellett döntött, és sok örömöt kívánunk a használatához.
Hogy az edényt hosszú ideig használhassa, kérjük, vegye figyelembe és kövesse az alábbi biztonsági utasításokat és útmutatásokat.

# 1. A gyorsfőző edény helyes használata

### 1.1 Biztonsági és figyelmeztető jelzések

Ebben a kezelési útmutatóban a fontos utasítások képi jelzésekkel és jelzőszavakkal vannak feltüntetve:

**FIGYELMEZTETÉS** olyan veszélyes helyzetre utal, amely súlyos sérülésekhez vezethet (pl. égési sérülés gőz vagy forró felületek miatt).

**VIGYÁZAT** olyan potenciálisan veszélyes helyzetre utal, amely könnyű vagy kisebb sérülésekhez vezethet.

**FIGYELEM** olyan helyzetre utal, amely anyagi károkhoz vezethet.

TUDNIVALÓ kiegészítő információkkal szolgál a gyorsfőző edény biztonságos kezeléséhez.

### 1.2 Kiegészítő információk

**TIPP** hasznos ötleteket ad a gyorsfőzős edény hatékony használatához.

HU

### 1.3 A jelzések és a szimbólumok jelentése

**1. Szimbólumok**



Vegye figyelembe és kövesse az utasításokat

**2. Jelzés**

/ = Felsorolás
▸ = Magyarázat, eredmény
⇨ = Biztonsági utasítás a kezelési útmutatóban
• = Alpont
① = Utalás a rajzokban található elemekre

### 1.4 A rendeltetésszerű használat

**A gyorsfőző edény kizárólag...**

/ az ebben az útmutatóban felsorolt tűzhelyfajtákhoz,
/ élelmiszerek főzéséhez vagy párolásához (betétek / rácsok nélkül),
/ háztartási mennyiségekben befőző üvegekbe történő befőzéshez (lyukacsos betéttel),
/ kis mennyiségű zöldség levének kivonásához (betéttel),
/ cumisüvegek, befőttes üvegek stb. (lyukacsos betéttel történő) sterilizálásához alkalmas.

**A gyorsfőző edény nem alkalmas...**

/ forró sütőben vagy mikrosütőben történő használatra,
/ élelmiszerek bő olajban történő sütéséhez,
/ gyógyászati vonatkozású sterilizálási feladatokhoz,
/ a megadottaktól eltérő tűzhelyfajtákkal vagy nyílt lángon történő használatra.

**Ezt a kezelési útmutatót...**

/ kezelje gondosan,
/ tartsa a gyorsfőző edény közelében,
/ ne dobja ki,
/ más felhasználóknak át kell adni és nekik azt el kell olvasniuk.

## 2. Minden fontos biztonsági utasítás

Őrizze meg ezt az üzemeltetési útmutatót, hogy később is belelapozhasson. Használat előtt figyelmesen olvassa el az utasításokat.

A gyorsfőző edényt csak akkor használhatja, ha a biztonsági utasításokat elolvasta és megértette. A jelen útmutató figyelmen kívül hagyása a gyorsfőző edény használata közben anyagi károkhoz és égési sérülésekhez vezethet.

### 2.1 Általános utasítások

**FIGYELMEZTETÉS**

KIZÁRÓLAG A KEZELÉS MÓDJÁT ISMERŐ SZEMÉLYEK HASZNÁLHATJÁK

A gyorsfőző edényt csak olyan személyek használhatják, akik előzőleg a használati útmutatót tartalmát megismerték és a biztonsági utasításokat elolvasták.

⇨ A gyorsfőző edényt ezen ismeretekkel nem rendelkezőknek ne adja át.

⇨ Gyerekek ne játsszanak vagy ne használják a gyorsfőző edényt.

**FIGYELMEZTETÉS**

A GYORSFŐZŐ EDÉNYT / BIZTONSÁGI KÉSZÜLÉKEKET NE VÁLTOZTASSA MEG

A biztonsági készülékek veszélyes helyzeteket előznek meg. Csak akkor működnek, ha azokat nem változtatják meg, és az edény és a fedél illeszkedik egymáshoz.

⇨ A gyorsfőző edényen és biztonsági készülékein semmilyen változtatást, ill. beavatkozást nem szabad végrehajtani.

⇨ A Fusiontec Perfect Premium / Excellence fedelet ⑥ csak a megfelelő Fusiontec Perfect Premium / Excellence edénnyel ① használja és viszont. Ne használjon más fedelet vagy edényeket.

**FIGYELMEZTETÉS**

A GYEREKEKET ÉS A HÁZIÁLLATOKAT TARTSA TÁVOL

A gyorsfőző edény használata közben gyerekek és háziállatok ne legyenek a közelben, mert a gyorsfőző edény nehéz, nagyon forró és gőz távozhat belőle.

**VIGYÁZAT**



ELŐRE LÁTHATÓ HIBÁS ALKALMAZÁS

A helytelen használat és az ezzel együtt járó károsodások, ill. sérülések elkerülése érdekében, a gyorsfőző edényt **ne használja**...

⇨ forró sütőben vagy mikrosütőben,

⇨ élelmiszerek bő olajban történő sütéséhez,

⇨ gyógyászati vonatkozású sterilizálási feladatokhoz,

⇨ a megadottaktól eltérő tűzhelyfajtákkal vagy nyílt lángon.

**VIGYÁZAT**



NE ENGEDJE, HOGY AZ EDÉNY FEDELE A FORRÓ TŰZHELYLAP FÖLÉ NYÚLJON

Ha a ②/③/⑪ fogantyúk forró tűzhelylapok vagy gáztűzhely nyílt lángja fölé érnek, akkor felforrósodhatnak és megérintésükkor égési sérüléseket okozhatnak.

**VIGYÁZAT**



A KOPÓ ALKATRÉSZEKET RENDSZERESEN ELLENŐRIZZE ÉS CSERÉLJE KI

A kopó alkatrészeket (kettős tömítés ⑱, tömítőgyűrű ㉑) látható elszíneződések, repedések, keményedés vagy nem megfelelő elhelyezkedés esetén cserélje ki eredeti pótalkatrészekre. Legkésőbb 2 év elteltével cserélje le.

⇨ A tömítőgyűrűnek ㉑ a fedél szegélyére fel kell feküdnie.

⇨ A tömítőgyűrűt ㉑ kb. 400 főzés, legkésőbb azonban 2 év elteltével ki kell cserélni.

⇨ Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

**2.2 Első üzembe helyezés**

Az első üzembe helyezés előtt a gyorsforraló edényt csak vízzel feltöltve (megadott feltöltési szintet figyelembe véve) legalább 5 percig a 2. főzési fokozaton kell forralni. Ezt be kell tartani mindenféle termékellenőrzésnél is.

**2.3 Minden használat előtt**

**FIGYELMEZTETÉS**



ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE SÉRÜLT / HIÁNYZÓ VAGY HIBÁSAN BEHELYEZETT ALKATRÉSZEK MIATT

Minden használat előtt ellenőrizze, hogy megvan-e az összes alkatrész, és azok rendben és megfelelően vannak-e behelyezve / lezárva. Hibás, sérült, deformálódott vagy hibásan behelyezett alkatrészek esetén égési sérülés veszélye áll fenn a forró felületek és a távozó gőz miatt.

⇨ Ellenőrizze a fedél ⑥ helyes összeszerelését / megfelelő használatát.

⇨ A hiányzó alkatrészeket (pl. a kettős tömítést ⑱, a tömítőgyűrűt ㉑) pótolni kell.

⇨ Sérült, deformálódott, elszíneződött vagy törött alkatrészek esetén ne használja a gyorsfőző edényt, hanem lépjen kapcsolatba a WMF szakkereskedővel / szervizzel.

⇨ Ha az alkatrészek működése nem felel meg az üzemeltetési utasításban leírtaknak, akkor ne használja a gyorsfőző edényt, hanem lépjen kapcsolatba a WMF szakkereskedővel / szervizzel.

⇨ Ellenőrizze, hogy a gyorsfőző edény biztonságosan le van-e zárva.

**FIGYELMEZTETÉS**



ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉYLES NEM MŰKÖDŐ BIZTONSÁGI KÉSZÜLÉKEK MIATT

Minden használat előtt ellenőrizze a biztonsági készülékek működését, sérüléseit, elszennyeződését és eltömődését. Ellenkező esetben égési sérülés veszélye áll fenn a forró

felületek és a távozó gőz miatt.
⇨ Ellenőrizze a kettős tömítés ⑱ megfelelő helyzetét. A tömítőgyűrűnek ㉑ a fedél szegélyére fel kell feküdnie.
⇨ Sérült, deformálódott, elszíneződött vagy törött alkatrészek esetén ne használja a gyorsfőző edényt, hanem lépjen kapcsolatba a WMF szakkereskedővel / szervizzel.
⇨ A szennyeződéseket / eltömődéseket szüntesse meg.

**VIGYÁZAT**

ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE A NEM MEGFELELŐ TISZTÍTÁS MIATT

Minden használat előtt ellenőrizze a biztonsági szelepeket/-berendezések és a nyomáskijelző szennyezettségét / eltömődését, mert különben a gőz ellenőrzés nélkül távozhat az edényből. Ez égési sérülésekhez vezethet.
⇨ Ellenőrizze és szükség esetén tisztítsa meg a biztonsági készülékeket és a nyomáskijelzőt ⑯.

**VIGYÁZAT**

ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE HIBÁSAN ÖSSZEÁLLÍTOTT FEDÉL MIATT

A fedelet nem lehet hibásan összeszerelni. Az összeszerelést csak az előírás szerinti módon végezze.
⇨ Az utasításokat pontosan tartsa be.
⇨ Ügyeljen a helyes elhelyezkedésre.

### 2.4 Használat közben

**VIGYÁZAT**

ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE FORRÓ GŐZ MIATT

Ha a gyorsfőző edényben nem alakul ki nyomás, hanem a gőz eltávozik, akkor a kezek és az arc égési sérülésének veszélye áll fenn a forró felületek és a kilépő gőz miatt.
⇨ A tűzhelyet azonnal kapcsolja ki, hagyja az edényt lehűlni, majd vizsgálja meg.

**FIGYELMEZTETÉS**

SÉRÜLÉSVESZÉLY NAGY NYOMÁS MIATT

Az edényben főzés közben fokozott nyomás áll fenn. Amikor ez a nyomás kiürül, súlyos égési sérülések és más sérülések keletkezhetnek.
⇨ Mindig ellenőrizze, hogy a gyorsfőző edény biztonságosan le van-e zárva.
⇨ **A gyorsfőző edényt soha ne nyissa ki erőszakkal.** A gyorsfőző edényt csak akkor lehet könnyen kinyitni, ha teljesen nyomásmentes.
⇨ Bánjon óvatosan a gyorsfőző edénnyel, ha nyomás alatt áll.
⇨ Használat közben **soha ne hagyja felügyelet nélkül** a gyorsfőző edényt.

**VIGYÁZAT**

ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE A KILÉPŐ GŐZ MIATT

Főzés közben a fedélnél ⑥ alkalmanként forró gőz távozik.
⇨ Soha ne nyúljon a gőzbe.
⇨ A kezeit, a fejét és a testét is mindig tartsa a veszélyzónán kívül – ne legyen a fedél ⑥ felett és az oldalsó biztonsági résnél ⑩.
⇨ Használat közben soha ne hagyja magára a gyorsfőző edényt.
⇨ A gyermekeket és a háziállatokat tartsa távol.

**VIGYÁZAT**

ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE A GŐZ GYORS KIENGEDÉSE KÖZBEN

A forgó gombbal ⑫ vagy folyó vízben történő kipárologtatás esetén égési sérülés veszélye áll fenn a forró gőz vagy az elkészített étel miatt.
⇨ A gyorsfőző edényt kinyitás előtt rázza meg.
⇨ A gyorsfőző edény hideg vízbe merítése tilos.
⇨ A kezeit, a fejét és a testét is mindig tartsa a veszélyzónán kívül – ne legyen a fedél ⑥ felett és az oldalsó biztonsági résnél ⑩.

**VIGYÁZAT**



ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE BUBORÉKKÉPZŐDÉS MIATT (FORRÁSKÉSES)

A lehűlt gyorsfőző edény kinyitásakor a forró ételben buborékok képződhetnek és hirtelen kifröccsenhetnek. Bőrös hús esetén megszúráskor forró folyadék fröccsenhet ki. Ez égési sérülésekhez, ill. forrázáshoz vezethet.

⇨ **A gyorsfőző edényt minden kinyitás előtt rázza meg.**

⇨ Bőrével együtt főzött hús (pl. marhanyelv) esetében a húst ne szúrja meg azonnal, hanem hagyja kissé lehűlni.

**VIGYÁZAT**



ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE A KIFOLYÓ ÉTEL MIATT

Ha a gyorsfőző edényt túlságosan megtöltötték, akkor a forró étel a biztonsági szelepen ⑦, a nyomásszabályozón ⑮ vagy az oldalsó biztonsági nyíláson ⑩ keresztül kifolyhat és égési sérüléseket okozhat.

⇨ Soha ne töltse túl a gyorsfőző edényt.

⇨ A gyorsfőző edényt legfeljebb a névleges űrtartalma **2/3** részéig töltse fel.

⇨ A gyorsfőző edényt legfeljebb a névleges űrtartalma **1/2** részéig töltse fel, ha megduzzadó, sűrűn folyós vagy **erősen habzó ételeket**, pl. leveseket, hüvelyes növényeket, egytálételeket, mártásokat, belsőségeket vagy tésztaféléket kíván főzni.

⇨ Az ételeket előzőleg nyitott tálban elő kell főzni, át kell keverni és adott esetben a habot el kell távolítani.

⇨ Tartozékokkal/talpakkal való használatkor ügyeljen a töltési magasságra

**VIGYÁZAT**



ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE A FORRÓ EDÉNY / FEDÉL MIATT

Főzés közben a gyorsfőző edény nagyon forró. Gáztűzhely esetében a nyílt láng miatt a fülek és fogantyúk is átforrósodnak. Megérintésükkor égési sérülés veszélye áll fenn.

⇨ Soha ne érintse meg a gyorsfőző edény forró felületeit.

⇨ Az edényt ① / a fedelet ⑥ csak a műanyag fogantyúknál fogja meg.

⇨ Használjon kesztyűt, ill. kézvédőt (pl. konyharuhát).

⇨ A forró betéteket és rácsokat csak segédeszközökkel, pl. konyharuhával vegye ki.

⇨ A forró gyorsfőző edényt csak hőálló alátétre tegye le.

**FIGYELEM**



KÁROSODÁS TÚL KEVÉS FOLYADÉK VAGY A FOLYADÉK HIÁNYA MIATT

A gyorsfőző edényt **soha ne melegítse folyadék nélkül vagy felügyelet nélkül a legmagasabb fokozaton**, mert fennáll a túlhevülés és a károsodás veszélye.

⇨ A gyorsfőző edényt csak elegendő folyadékkal (legalább ¼ l vízzel, alaplével, mártással stb.) feltöltve használja.

⇨ Sűrűn folyós ételek esetén ügyeljen a kellő folyadékmennyiségre.

⇨ Ha nincs vagy túl kevés a folyadék, a tűzhelyet azonnal kapcsolja ki és a gyorsfőző edényt ne mozgassa addig, amíg teljesen ki nem hűl.

⇨ A gyorsfőző edényt soha ne hagyja magára.

⇨ **A tisztításhoz**

**VIGYÁZAT**



ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE A TISZTÍTÁS KÖZBEN BEKÖVETKEZŐ SÉRÜLÉS MIATT

A biztonsági eszközök tisztításához ne használjon keféket, súrolószert és vegyszereket, mert ezek károsodásokat okoznak és a távozó gőz miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

⇨ A tisztítási és ápolási utasításokat tartsa be.
⇨ A főzőedényt minden tisztítás után alaposan szárítsa meg.

**2.5 Szükséges javítások**

**VIGYÁZAT**



KÁROSODÁS SZAKSZERŰTLEN JAVÍTÁS / HIBÁS PÓTALKATRÉSZEK MIATT

Javításokat csak szakkereskedővel végeztessen, különben a gyorsfőző edény károsodhat vagy a biztonsági eszközök nem fognak tovább megfelelően működni és égési sérülés veszélye áll fenn.

⇨ Javítások esetén forduljon szakkereskedőhöz.
⇨ Azokat a fogantyúkat, amelyek törött-tek vagy nem megfelelően illeszkednek, szakkereskedővel cseréltesse ki.
⇨ Csak eredeti pótalkatrészeket használjon a gyorsfőző edényhez.

**2.6 A tűzhelyfajtákhoz**

**VIGYÁZAT**



HASZÁLHATÓ TŰZHELYFAJTÁK ÉS LAPMÉRETEK

A gyorsfőző edényt csak indukciós, üvegkerámia gáz- vagy elektromos tűzhelyeken lehet használni. A tűzhelylap, ill. a gázláng átmérője nem lehet nagyobb az edény aljának átmérőjénél.
⇨ Gáztűzhelyek esetén a gázláng ne nyúljon túl az edény alján.
⇨ Az optimális hőátadáshoz és tűzhelyilleszkedéshez az edény és a főzőlap méretének igazodnia kell egymáshoz.
⇨ Üvegkerámia vagy elektromos tűzhelyek esetén a tűzhelylap átmérője nem lehet nagyobb 190 mm-nél.
⇨ Indukciós tűzhelyek nagy főzési fokozaton történő használatakor zümmögő zaj keletkezhet. Ez a műszaki okok miatt van így, és semmiképpen sem utal a tűzhely vagy a gyorsfőző edény meghibásodására.

**2.7 Az élettartam növelése**

**FIGYELEM**



A GYORSFŐZŐ EDÉNY KÁROSODÁSA

A gyorsfőző edény élettartamának fenntartása érdekében...

⇨ konyhai eszközökkel ne érjen hozzá az edény szegélyéhez.
⇨ Sót csak főzővízhez adjon hozzá állandóan kevergetve, így nem támadja meg az edény alját.
⇨ Az edény alja és főzőlap között ne legyen szennyeződés, különben a főzőlap (pl. az üvegkerámia felület) összekarcolódhat.

## 3. A gyorsfőző edény kicsomagolása

1. Nyissa ki a csomagolást és ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e:
   / Edény 1 oldalsó fogantyúval 2 és nyéllel 3
   / Fedél 6 mit levehető fogantyúval B
   - Fedél biztonsági szeleppel ⑦ és tartórés ⑰
   - Cserélhető kettős tömítés (szürke) ⑱
   / Tömítőgyűrű (szürke) L
   / Üzemeltetési útmutató garancianyilatkozattal
   ⇨ Ha hiányoznak alkatrészek, kérjük, forduljon a hivatalos WMF-szakkereskedőjéhez / szervizéhez vagy közvetlenül a WMF céghez.
   / A meglévő matricákat és függőcímkéket távolítsa el
2. A már szükségtelen csomagolóanyagot az érvényes előírásoknak megfelelően ártalmatlanítsa.
3. A kezelési útmutatót gondosan olvassa át és tartsa a gyorsfőző edény közelében.
4. A garancianyilatkozatot feltétlenül őrizze meg, hogy szükség esetén a garanciaigényt érvényesíteni tudja.

## 4. A gyorsfőző edény megismerése és megértése

### 4.1 Az összes alkotórész áttekintése

① Az edény Fusiontec anyagból, belső skálázással készült *(lásd a B képet)*

② Oldalfogantyú

③ Nyél

④ Nyéljelölés

⑤ Nyél reteszbiztosítása

⑥ Fedél

⑦ Biztonsági szelep

⑧ Tartó

⑨ Fedél felhelyezési jelzése

⑩ Biztonsági rés

⑪ Levehető fedélfogantyú

⑫ Forgógomb

⑬ Reteszbiztosítás a fedélfogantyúban

⑭ Fogantyúkioldó

⑮ Nyomásszabályozó eszköz

⑯ Nyomáskijelző

⑰ Tartórés

⑱ Kettős tömítés

⑲ Biztonsági nyitórendszer

⑳ Fedélfogantyú tömítőpereme

㉑ Tömítőgyűrű

㉒ Nyitási jelzés

㉓ Zöld jelzés

㉔ Fogantyújelzés

### 4.2 A többlépcsős biztonsági rendszer

**Nyomásszabályozó készülék a fedélben**

A kiválasztott főzési fokozathoz meghatározott nyomás túllépése esetén a nyomásszabályozó készülék ⑮ automatikusan kinyílik és a felesleges gőz távozik. Így a nagyobb nyomás azonnal megszűnik.

**Biztonsági szelep**

Ha a nyomásszabályozó készülék ⑮ nem reagál, akkor a nagyobb nyomás a biztonsági szelepen ⑦ keresztül azonnal megszűnik.

**Biztonsági rés a fedélszegélyben**

Arra az esetre, ha minden más biztonsági eszköz eltömődne például ételmaradékkal, akkor a biztonsági rés ⑩ „vészkijáratként" szolgál. Túl nagy nyomás esetén a tömítőgyűrű ㉑ a biztonsági résen ⑩ keresztül olyan erősen nyomódik kifelé, hogy a gőz eltávozhat és a nyomás csökken.

**Nyomáskijelző a fedélfogantyúban**

A nyomáskijelző ⑯ egy látássegítővel rendelkezik az előrelátó főzés lehetővé tételéhez. Az eszköz az aktuális főzési nyomást mutatja. Az eszköz egy piros és a Perfext Excellence esetében egy sárga gyűrűvel (van nyomás), valamint 2 zöld gyűrűvel (1. és 2. főzési fokozat) rendelkezik.

**Biztonsági nyitórendszer**

A biztonsági nyitórendszer ⑲ megakadályozza, hogy a gyorsfőző edényt ki lehessen nyitni annak ellenére, hogy még van maradék nyomás. A gyorsfőzőt csak a nyomás teljes megszűnése után lehet kinyitni.

**A kipárolgás ellenőrzése a forgó gombbal**

A gőzt a forgó gombbal ⑫ lassan és gyorsan is ki lehet engedni.

**Reteszbiztosítás**

A fedélfogantyúban ⑪ található a reteszbiztosítás ⑬, amely megakadályozza, hogy a gyorsfőző edényt főzés közben ki lehessen nyitni.

### 4.3 Minden kapcsolódó adat

**Gyártó** WMF GmbH

**Típus** **Fusiontec**
Perfect Premium/Excellence

**Anyag**

| | |
|---|---|
| Edény/talp | Fusiontec anyag |
| Fedél | Cromargan®: 18/10 rozsdamentes nemesacél |
| Fogantyúk | Hőszigetelő műanyag |
| Tömítések | Szilikon |

**Edény átmérője**

| | |
|---|---|
| Edény alja | 190 mm |
| Belső | 220 mm |

**Töltési mennyiség** **3,0 l / 4,5 l / 6,5 l**

**Hosszúság**

| | |
|---|---|
| Edény fogantyúkkal | 416 mm |
| Edény fedéllel | 468 mm |

**Szélesség**

| | |
|---|---|
| Edény fedéllel | 250 mm |

**Magasság**

A = Edény, B = Edény fedéllel, C = Edény fedéllel és fogantyúval

| Térfogat | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 3,0 l | 88 mm | 117 mm | 142 mm |
| 4,5 l | 128 mm | 157 mm | 182 mm |
| 6,5 l | 183 mm | 212 mm | 237 mm |

**Üres tömeg**

| | |
|---|---|
| 3,0 l | 3,60 kg |
| 4,5 l | 4,00 kg |
| 6,5 l | 4,50 kg |

**PS-érték** 150 kPa

**Nyomásértékek**

Első zöld gyűrű, kb. 106 °C, 25 kPa üzemi nyomás, 40 kPa szabályozónyomás

Második zöld gyűrű, kb. 115 °C, 70 kPa üzemi nyomás, 90 kPa szabályozónyomás

**Főzőlap átmérője** max. 190 mm

**Feltöltési magasság belső mércéje (az összmennyiségtől függően)** 1/3, 1/2, 2/3

### 4.4 A tűzhelyfajták



### 4.5 Minden tartozék, pót- és kopó alkatrész

**Tartozék**

/ Betétek (cikksz. 07 8940 6000 / 07 8941 6000 / 07 8943 6000 / 07 8942 6030)
/ Rácsok (cikksz. 07 8944 6100)
/ Üvegfedél (cikksz. 07 9518 6389)

**Pótalkatrészek**

/ Fedélfogantyú B (cikksz. 08 9580 6030)
/ Fedél 6 fogantyúval B (cikksz. 07 9580 6042)

**Kopó alkatrészek (zöld szín)**

/ Kettős tömítés I (cikksz. 60 9614 9510)
/ Tömítőgyűrű L (cikksz. 60 6856 9990)

## 5. A gyorsfőző üzembe helyezése

### 5.1 A gyorsfőző edény szétszerelése

1. A fedelet vegye le *(vö.: E képsorozat, B)*.
   a) A forgó gombot ⑫ úgy forgassa el, hogy a nyitásjelzés ㉒ a fogantyújelzéssel ㉔ egybevágó legyen.
   b) A forgó gombot ⑫ húzza teljesen hátra a fogantyúvég irányában.
      ▸ A zöld jelzésnek ㉓ a fedélfogantyún ⑪ teljesen láthatónak kell lennie.
   c) Bal kezével csak a nyelet ③ tartsa erősen az edényen ①.
   d) A jobb kezével fogja meg a fedélfogantyút ⑪ és forgassa jobbra addig, amíg a fedél ⑥ fel nem emelkedik.
      ▸ A fedéljelzésnek ⑨ és a fogantyú-jelzésnek ④ egybe vágónak kell lennie.

e) A fedelet ⑥ a fogantyúnál ⑪ fogva emelje le.

2. Szerelje szét a fedelet *(lásd a G képsorozatot)*, amihez előbb fordítsa meg a fedelet ⑥.
3. A tömítőgyűrűt ㉑ óvatosan húzza ki az edényszegélyből és tegye félre.
4. A fedelet ⑥ tartsa erősen, a fogantyúkioldót ⑭ pedig nyomja a fogantyúvég irányába.
5. A fedelet ⑥ vegye le a nyélről.

### 5.2 A gyorsfőző edény első tisztítása

1. A gyorsfőző edényt az *5.1 fejezet* szerint szerelje szét.
2. Az edényt ① a 2/3 részéig *(lásd a belső mércebeosztást az I képen)* vízzel töltse fel, majd adjon hozzá 2-3 evőkanál háztartási ecetet.
3. Az edényt ① a fedele ⑥ nélkül kb. 5–10 percig főzze ki az ecetes vízzel.
4. Ezután minden alkatrészt alaposan öblítsen le kézzel.
5. Tisztítás után minden alkatrészt jól meg kell szárítani.

**A gyorsfőző edény összeszerelése**

**VIGYÁZAT**

ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE HIBÁSAN ÖSSZEÁLLÍTOTT FEDÉL MIATT

A fedelet nem lehet hibásan összeszerelni. Az összeszerelést csak az előírás szerinti módon végezze.

⇨ Az utasításokat pontosan tartsa be.

⇨ Ügyeljen a helyes elhelyezkedésre.

#### 5.3.1 A fedél összeszerelése

*(lásd a H képsorozatot)*

1. Ellenőrizze a fedélszegély, a fedélfogantyú, a biztonsági eszközök és a tömítőgyűrű szennyezettségét vagy eltöműdését.
2. A fedelet ⑥ úgy fordítsa el, hogy a szegély lefelé nézzen.
3. A fogantyút ⑪ fordítsa meg és tartsa erősen.
4. A tartórést ⑰ a fedélfogantyúnál ⑪ akassza be a fedél ⑥ tartóelemébe ⑧.
5. A fogantyút ⑪ lassan lehajtani.
6. A fedelet ⑥) a fogantyúval ⑪ elforgatni.
7. A fedelet ⑥ és a fogantyút ⑪ úgy igazítsa be, hogy a kettős tömítés ⑱ ne csípődjön be vagy a fedélnyílások szegélyei miatt ne károsodjanak.
8. A fedelet ⑥ óvatosan nyomja hátrafelé addig, amíg hallhatóan be nem kattan a fogantyúkioldóba ⑭.
9. A tömítőgyűrűt ㉑ helyezze be az edényszegélybe, majd óvatosan nyomja a szegély alá. A reteszelődést a piros tolattyú utánnyomásával ellenőrizni.
   - ▸ A tömítőgyűrűnek ㉑ teljesen az íves edényszegély alatt kell lennie.

#### 5.3.2 Tegye fel a fedelet *(lásd az F képsorozatot)*

1. Az edényt ① helyezze szilárd alapra.
2. A fedelet ⑥ a szegéllyel lefelé tegye fel az edényre ①.
   - ▸ A felhelyezési jelzésnek ⑨ a fedélen és a fogantyújelzésnek ④ egybevágónak kell lennie, különben a fedelet nem lehet feltenni.
   - ▸ A tömítőgyűrűt ㉑ a fedélszegélybe kell behelyezni!
3. Bal kezével a nyelet ③ tartsa erősen az edényen ①.
4. Jobb kezével a fedelet ⑥ a fogantyúval ⑪ fordítsa balra.
5. Ha mindkét fogantyú, ③/⑪, pontosan egymás felett áll, a forgó gombot ⑫ tolja teljesen előre.
   - ▸ Nem lehet rés a fogantyú ⑪ és a forgó gomb ⑫ között.

## 6. A gyorsfőző edény kezelése

### 6.1 A biztonsági eszközök ellenőrzése

1. A fedelet ⑥ az *5.1 fejezet* szerint vegye le.
2. A tömítőgyűrűt ㉑ óvatosan húzza ki az

edényszegélyből és tegye félre.

3. A fedélfogantyút ⑪ az *5.1 fejezet* szerint távolítsa el.
4. Ellenőrizze, hogy a tömítőgyűrű ㉑ és a fedél belső szegélye tiszta-e.
5. Ellenőrizze, hogy...
/ a fedélszegélyben a biztonsági rés A,
/ a nyomásszabályozó eszköz F,
/ a nyomáskijelző G,
/ a fogantyúkioldó E,
/ a biztonsági szelep 7
tiszta-e és nincs-e eltömődve.
   - ▸ A lerakódásokat áztassa be és tisztítsa le, az eltömődéseket szüntesse meg (lásd a *8.1* Tisztítás c. fejezetet).
6. Ellenőrizze, hogy a fedél alsó oldalán a golyó látható-e a biztonsági szelepben ⑦.
   - ▸ Adott esetben a fedelet ⑥ addig rázogassa, amíg a golyó ismét látható nem lesz.
   - ▸ Sérülés esetén a WMF szakszervizben/ szervizben kicseréltetni
7. A nyomáasszabályozó eszköz ⑮ mozgásképességét ujjnyomással ellenőrizze.
8. Ellenőrizze, hogy az összes tömítés tiszta és sértetlen-e, valamint hogy megfelelően helyezkednek-e el *(vö.: J képsorozat)*.
   - ▸ A kettős tömítés ⑱ más szelepet nem fedhet át, a két nyílnak egymás felé kell mutatnia és a tömítésnek hézagmentesen kell felfeküdnie a fogantyúnál ⑪.
   - ▸ A kettős tömítésnek ⑱ ezenkívül a fedélfogantyú ⑪ tömítőpereme ⑳ alatt kell lennie.

### 6.2 A fedél kinyitása

A gyorsfőző edény kinyitásához a fedelet ⑥ az *5.1 fejezet* szerint vegye le.

### 6.3 A gyorsfőző edény feltöltése

**⚠ FIGYELEM**

KÁROSODÁS TÚL KEVÉS FOLYADÉK VAGY A FOLYADÉK HIÁNYA MIATT

Túlhevülés és károsodás veszélye

⇨ A gyorsfőző edényt soha ne melegítse magasabb fokozaton folyadék vagy felügyelet nélkül.

⇨ A gyorsfőző edényt csak megfelelő mennyiségű folyadékkal (1/4 l vízzel feltöltve) használja.

**VIGYÁZAT**

ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE A KIFOLYÓ ÉTEL MIATT

A forró ételek a nyomásszabályozó brendezésen, a biztonsági szelepen vagy az oldalsó biztonsági résen keresztül is kifolyhatnak és égési sérüléseket okozhatnak.

⇨ A gyorsfőző edényt legfeljebb a névleges űrtartalma 2/3 részéig töltse fel (lásd a belső mércebeosztást).

⇨ A gyorsfőző edényt legfeljebb a névleges űrtartalma 1/2 részéig töltse fel, **ha megduzzadó vagy erősen habzó ételeket**, pl. leveseket, hüvelyes növényeket, egytálételeket, mártásokat, belsőségeket vagy tésztaféléket kíván főzni.

A főzni kívánt ételt elegendő vízzel tegye be az edénybe, szükség esetén használjon betéteket és egy rácsot *(lásd a 7.2 fejezetet)*. Húst szükség esetén a *7.1 fejezet* szerint előzőleg kissé süsse meg.

### 6.4 A gyorsfőző edény lezárása

1. Adott esetben a fedelet az *5.3 fejezet* szerint szerelje össze.
2. A fedelet az *5.3 fejezet* szerint helyezze fel és zárja le.

### 6.5 Ételek elkészítése

A gyorsfőző edényben az ételek elkészítése nyomás alatt történik. Az edényben a gőznyomás miatt magasabb hőmérsékletek fordulnak elő, mint „normál" főzés esetén. Ezáltal a főzési idő akár 70%-kal is csökkenhet, ami jelentős

energiamegtakarításhoz vezet. A gőzben történő rövid főzés miatt emellett az aromák, az ízek és a vitaminok is megmaradnak.

**TIPP** - A tudatos energiafelhasználók a hőforrást már a főzési idő letelte előtt kikapcsolják, mivel az edényben tárolt hő elegendő a főzési folyamat befejezéséhez.

MEGJEGYZÉS

FŐZÉSI IDŐK VÁLTOZTATÁSA

A főzési idők **ugyanannál a főzendő ételnél** különbözőek lehetnek, mivel az élelmiszerek mennyisége, formája és tulajdonságai változóak.

**6.5.1 1. főzési fokozat**

Kímélő főzési fokozat érzékeny ételekhez, pl. főzelékekhez, halhoz vagy kompóthoz

Ennél a főzési fokozatnál a főzés különösen kíméletesen történik, az aromák és a tápanyagok a legmesszebbmenőkig megmaradnak. 1-es főzési fokozat esetén a nyomáskijelzés az 1. zöld gyűrűig emelkedik. A túl magas nyomás automatikusan szabályozásra kerül.

1. Ellenőrizze, hogy a gyorsfőző edény megfelelően van-e lezárva.
2. A gyorsfőző edényt állítsa a tűzhelyre.
3. A forgó gombnál ⑫ állítsa be az 1-es főzési fokozatot, ehhez a forgó gombot ⑫ fordítsa el **balra** az **1-es fokozatra** *(lásd a C ábrát)*.
4. A tűzhelyet állítsa be **magas** energiafokozatra.
   ▸ A gyorsfőző edény felmelegszik.

a) A biztonsági szelepen ⑦ keresztül, amely ugyanakkor előfőző automatika is, az előfőzési fázisban addig távozik levegő, amíg a szelep be nem záródik és kialakul a nyomás.

b) A nyomáskijelző ⑯ emelkedni kezd. Az emelkedés a nyomáskijelző melletti nyíláson keresztül megfigyelhető, és az energiaellátást a megfelelő módon szabályozni lehet.

c) A nyomáskijelzőn a **piros** gyűrű (Perfect Excellence esetén sárga gyűrű) azt jelzi, hogy az edényt most már nem lehet kinyitni.

5. Amint a nyomáskijelző ⑯ az 1. zöld főzőgyűrűt jelzi, elkezdődik a főzési idő.
6. Ügyeljen arra, hogy a gyűrűpozíció a nyomáskijelzőn ⑯ stabil maradjon.
7. Ha a nyomáskijelzés ⑯ az 1. zöld főzőgyűrű alá csökken, állítsa magasabbra az energiaellátást.
   ▸ A főzési idő emiatt kissé megnő.
8. Ha a nyomáskijelzés ⑯ az 1. zöld főzőgyűrű fölé emelkedik, akkor túl nagy a gőznyomás, ami a nyomásszabályozó eszközön ⑮ keresztül **hallhatóan távozik**.

   a) Vegye le a gyorsfőző edényt a tűzhelyről.

   b) Várjon, amíg a nyomáskijelzés az 1. zöld főzőgyűrűig nem süllyed.

   c) Állítsa vissza az energiaellátást, majd tegye vissza a tűzhelyre a gyorsfőző edényt.
9. A főzési idő letelte után a gyorsfőző edény energiaellátását szüntesse meg és a nyomást engedje ki *(lásd a 6.6 fejezetet)*.
10. **A nyomás megszűnése után a gyorsfőző edényt rázza meg és óvatosan nyissa ki.**

**6.5.2 2.főzési fokozat**

Gyorsfőző fokozat minden szokásos ételhez

Ennél a főzési fokozatnál sok idő és energia takarítható meg. 2-es főzési fokozat esetén a nyomáskijelzés az 2. zöld gyűrűig emelkedik. A túl magas nyomás automatikusan szabályozásra kerül.

1. Ellenőrizze, hogy a gyorsfőző edény megfelelően van-e lezárva.
2. A gyorsfőző edényt állítsa a tűzhelyre.

⚠ **FIGYELEM**

KÁROSODÁS TÚL KEVÉS FOLYADÉK VAGY A FOLYADÉK HIÁNYA MIATT

Túlhevülés és károsodás veszélye

⇨ A gyorsfőző edényt soha ne melegítse

magasabb fokozaton folyadék vagy felügyelet nélkül.
⇨ A gyorsfőző edényt csak megfelelő mennyiségű folyadékkal (1/4 l vízzel feltöltve) használja.

3. A forgó gombnál állítsa be a 2-es főzési fokozatot, ehhez a forgó gombot ⑫ forgassa **jobbra** a **2-es fokozatra** *(lásd a C képet)*.
4. A tűzhelyet állítsa be a legmagasabb energiafokozatra.
   ▸ A gyorsfőző edény felmelegszik.
   a) A biztonsági szelepen ⑦ keresztül, amely ugyanakkor előfőző automatika is, az előfőzési fázisban addig távozik levegő, amíg a szelep hallhatóan be nem záródik és kialakul a nyomás.
   b) A nyomáskijelző ⑯ emelkedni kezd. Az emelkedés a nyomáskijelző melletti nyíláson keresztül megfigyelhető, és az energiaellátást a megfelelő módon szabályozni lehet.
   c) A nyomáskijelzőn a piros gyűrű (Perfect Excellence esetén sárga gyűrű) azt jelzi, hogy az edényt most már nem lehet kinyitni.
   ▸ Amint a nyomáskijelző ⑯ a 2. zöld főzőgyűrűt jelzi, elkezdődik a főzési idő.
5. Ügyeljen arra, hogy a gyűrűpozíció a nyomáskijelzőn ⑯ stabil maradjon.
6. Ha a nyomáskijelzés ⑯ a 2. zöld főzőgyűrű alá csökken, állítsa magasabbra az energiaellátást a tűzhelyen.
   ▸ A főzési idő emiatt kissé megnő.
7. Ha a nyomáskijelzés ⑯ a 2. zöld főzőgyűrű fölé emelkedik, akkor túl nagy a gőznyomás, ami a nyomásszabályozó eszközön ⑮ keresztül **hallhatóan távozik**.
   a) Vegye le a gyorsfőző edényt a tűzhelyről.
   b) Várjon, amíg a nyomáskijelzés a 2. zöld főzőgyűrűig nem süllyed.
   c) Állítsa vissza az energiaellátást, majd tegye vissza a tűzhelyre a gyorsfőző edényt.
8. A főzési idő letelte után a gyorsfőző edény energiaellátását szüntesse meg és a nyomást engedje ki *(lásd a 6.6 fejezetet)*.
9. **A nyomás megszűnése után a gyorsfőző edényt rázza meg és óvatosan nyissa ki.**

### 6.6 Nyomás megszüntetése / lehűtés

**1. módszer – Maradék hő hasznosítása**

MEGJEGYZÉS

EDÉNY KIPÁROLOGTATÁSA

Habzó vagy megdagadó ételek (pl. hüvelyes növények, húslevesek, gabonafélék) esetén a nyomást a 2., 3. vagy 4. módszer szerint kell megszüntetni. Így helyezze el pl. a héjában főtt burgonyát, ha e módszer szerint kipárologtatás szükséges.

1. Vegye le a gyorsfőző edényt a tűzhelyről.
   ▸ A nyomáskijelzés rövid idő múlva csökken.
2. Ha a nyomáskijelző ⑯ a fedélfogantyúban egészen eltűnik, a forgó gombot ⑫ úgy forgassa el, hogy a kinyitásjelzés ㉒ a fogantyújelzéssel ㉔ egybevágó legyen *(lásd az A képet)*.
3. A forgó gombot ⑫ húzza hátra a fogantyúvég irányában.
   ▸ A még meglévő maradék nyomás megszűnik.
4. Ha már nem távozik gőz, az edényt **rázza meg** és nyissa ki.

**2. módszer – Lassú gőzmentesítés (gőzmentesítő automatika –** *lásd az A képet***)**

1. A forgó gombot ⑫ úgy forgassa el, hogy a nyitásjelzés ㉒ a fogantyújelzéssel ㉔ egybevágó legyen.
   ▸ A gőz lassan távozik.
2. Ha a nyomáskijelzés a fedélfogantyúban teljesen eltűnik, az edényt **rázza meg** és nyissa ki.

**3. módszer – Gyors gőzmentesítés** *lásd az A képet***)**

**VIGYÁZAT**

ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE A GŐZ GYORS KIENGEDÉSE KÖZBEN

A forgó gombbal ⑫ vagy folyó vízben történő kipárologtatás esetén égési sérülés veszélye áll fenn a forró gőz vagy az elkészített étel miatt.
⇨ A gyorsfőző edényt kinyitás előtt **rázza meg**.
⇨ A kezeit, a fejét és a testét is mindig tartsa a veszélyzónán kívül – ne legyen a fedél ⑥ felett és az oldalsó biztonsági résnél ⑩.

1. A forgó gombot ⑫ úgy forgassa el, hogy a nyitásjelzés ㉒ a fogantyújelzéssel ㉔ egybevágó legyen.
2. A forgó gombot ⑫ húzza hátra a fogantyúvég irányában.
   ▸ A gőz gyorsan távozik.
3. Ha a nyomáskijelzés ⑯ a fedélfogantyúban ⑪ teljesen eltűnik, az edényt **rázza meg** és nyissa ki.

**4. módszer – Gőz távozása nélkül**

1. A gyorsfőző edényt állítsa a mosogatóba, és folyasson hideg vizet a fedélre.
2. Ha a nyomáskijelzés ⑯ a fedélfogantyúban ⑪ teljesen eltűnik, az edényt **rázza** meg és nyissa ki.

### 6.7 Kinyitás főzés után *(lásd az E képsorozatot)*

1. Először csökkentse a nyomást a *6.6 fejezet* szerint.
   ▸ Kinyitás előtt a nyomásnak meg kell szűnnie.
2. A forgó gombot ⑫ úgy forgassa el, hogy a nyitásjelzés ㉒ a fogantyújelzéssel ㉔ egybevágó legyen.
3. A forgó gombot ⑫ húzza teljesen hátra a fogantyúvég irányában.
   ▸ A zöld jelzésnek ㉓ a fedélfogantyún ⑪ teljesen láthatónak kell lennie.
4. **Rázza** meg az edényt.
5. Bal kezével a nyelet ③ tartsa erősen az edényen ①.
6. A jobb kezével fogja meg a fedélfogantyút ⑪ és forgassa jobbra addig, amíg a fedél ⑥ kireteszelődik.
   ▸ A fedéljelzésnek ⑨ és a fogantyújelzésnek ④ egybevágónak kell lennie.
7. A kinyitáshoz a fedélfogantyút ⑪ a fedéllel ⑥ kissé billentse lefelé úgy, hogy a maradék gőz előrefelé kiáramolhasson.
8. Emelje le a fedelet ⑥.

## 7. Alkalmazási és elkészítési módok

### 7.1 Főzés betétekkel és ráccsal

A gyorsfőző edényben – annak magasságától függően – egyszerre több étel is elkészíthető. Az egyes élelmiszerek így egymástól betétekkel szétválasztva egymás fölé rétegezhetők. Ha az edény alján például húst kell főzni, akkor egy rács kerül az edény aljára, így az első betét a hús felett található.

MEGJEGYZÉS

TARTOZÉK

A betétek és a rácsok tartozékokként a WMF-szakkereskedésben / szervizben kaphatók.

Főzelékek esetén lyukmentes, burgonyához lyukacsos betéteket kell használni. Az ételt a leghosszabb főzési idővel először betét nélkül kell betenni az edénybe.

1. Különböző főzési idejű ételek elkészítéséhez az edényt időnként ki kell nyitni. Emiatt gőz távozik, ezért a szükségesnél valamivel több folyadékot kell az edénybe tölteni és adott esetben utántölteni.

**Példák**

/ Sütés (20 perc) – az edény alja
/ Burgonya (8 perc) – lyukacsos betét
/ Zöldség (8 perc) – lyukak nélküli betét

2. A sültet először 12 percig főzze.

3. Az edényt az *5.1 fejezet* szerint nyissa ki.
4. A lyukacsos betétben a burgonyát helyezze be egy rácsra a sült fölé, a zöldséget egy nem lyukacsos betétben pedig ezek fölé.
5. Az edényt zárja le az *5.3 fejezet* szerint, és főzze tovább még 8 percig.

**TIPP** - Mivel a főzési idők nem különböznek jelentősen, minden betétet egyszerre lehet behelyezni az edénybe.

### 7.2 Sütés

Főzés előtt az élelmiszerek (pl. hagymafélék, húsdarabok és hasonlók) a gyorsfőző edényben ugyanúgy elősüthetők, mint egy hagyományos edényben.

1. A fedelet ⑥ az *5.1 fejezet* szerint vegye le és süsse elő az élelmiszert.
2. Készre sütéshez...

   a) oldja ki a sütőbetétet,

   b) adja hozzá a szükséges folyadékmennyiséget (legalább 1/4 l),

   c) Adott esetben tegyen be további élelmiszereket – betétekkel vagy anélkül.
3. A fedelet az *5.3 fejezet* szerint tegye fel és zárja le.
4. Állítsa be a főzési fokozatot a *6.5 fejezet* szerint a forgó gombbal ⑫.

### 7.3 Mélyhűtött élelmiszer alkalmazása

1. Adjon hozz minimális folyadékmennyiséget (1/4 l víz)
2. A mélyhűtött élelmiszert fagyott állapotban tegye az edénybe.
3. A húst az elősütéshez olvassza fel
4. A zöldséget közvetlenül a csomagból kivéve tegye lyukak nélküli betétbe
   - A főzési idők meghosszabbodnak.

### 7.4 Gabonafélék vagy hüvelyes növények elkészítése

Gyorsfőző edényben történő elkészítés esetén a gabonaféléket és a hüvelyeseket nem kell beáztatni.

- A főzési idők azonban kb. az idő felével meghosszabbodnak.
- Ügyeljen arra, hogy az edény csak félig legyen feltöltve.

1. Öntsön az edénybe legalább 1/4 l folyadékot, majd minden 1 rész gabonához / hüvelyes zöldséghez adjon hozzá legalább 2 rész folyadékot.
2. Röviddel a főzési idő letelte előtt az energiaellátást szüntesse meg, és a főzőlap maradék hőjét használja fel az utánfőzéshez.

### 7.5 Sterilizálás

1. Cumisüvegek, befőttes üvegek stb. sterilizálhatók, ehhez az edényeket nyílásukkal lefelé egy lyukacsos betétbe kell beállítani.
2. Adjon hozzá 1/4 l vizet.
3. A sterilizálást 2-es fokozaton 20 percig folytassa.
4. Hagyja az edényeket lassan lehűlni (1. gőztelenítési mód).

### 7.6 Befőzés

1. Az élelmiszereket a szokásos módon készítse elő és tegye befőttes üvegekbe.
2. Az edénybe öntsön 1/4 l vizet.
3. A befőttes üvegeket állítsa lyukacsos betétbe.
4. Az 1 l űrtartalmú befőttes üvegeket 6,5 l-es, ill. 8,5 l-es gyorsfőző edénybe, a kisebb befőttes üvegeket 4,5 l-es gyorsfőző edénybe kell tenni.
5. Zöldségeket / húst 2-es fokozaton kb. 20 percig, csonthéjasokat 1-es fokozaton kb. 5 percig, almaféléket kb. 10 percig főzzön.
6. A gőztelenítéshez az edényt hagyja lassan lehűlni (1. gőztelenítési mód), mivel más módszer alkalmazása esetén a lé kinyomódik a befőttes üvegből.

### 7.7 Gyümölcslé-kivonás

A gyorsfőző edényben kis mennyiségű

gyümölcsből gyümölcslé nyerhető.

1. Az edénybe öntsön 1/4 l vizet.
2. A gyümölcsöket tegye be egy lyukacsos betétbe, ezt helyezze nem lyukacsos betétbe, és szükség esetén cukrozza meg.
3. 1-es fokozaton – a gyümölcs fajtájától függően – 10–20 percig főzze.
4. Az edényt folyó vízben nyomásmentesítse (4. gőztelenítési mód), majd kinyitás előtt rázza meg.

## 8. A gyorsfőző edény tisztítása, karbantartása és tárolása

### 8.1 Tisztítás

A tisztításhoz használjon meleg vizet és a kereskedelemben kapható mosogatószert.

▸ Ne használjon homokot tartalmazó, súroló hatású tisztítószert, acélgyapotot vagy szivacsok kemény oldalát.

1. A fedélfogantyút ⑪ az *5.1 fejezet* szerint vegye le és csak folyó vízben tisztítsa meg *(lásd a G képsorozatot)*.
2. A tömítőgyűrűt ㉑ vegye ki a fedélből ⑥ és kézzel mossa el.
3. A kissé rátapadt ételmaradékokat áztassa be, a makacsabb maradékokat a gyorsfőző edényben vízzel főzze fel.
4. A szelepeket szennyeződés, ill. eltömődés esetén nedves vattapálcikával tisztítsa meg.
   ▸ Ne használjon éles vagy hegyes tárgyakat.
5. Az edény, a betétek és a rács mosogatógépben tisztítható.
   ▸ Ez azonban a felületek elszíneződését eredményezheti. A működést ez nem befolyásolja.
   ▸ Ennek ellenére a kézi tisztítást ajánljuk.
6. Vízkövesedés esetén ecetes vízzel történő forralást ajánlunk.
7. A főzőedényt minden tisztítás után alaposan szárítsa meg.

### 8.2 Tárolás / Raktározás

A megtisztított, száraz gyorsfőző edényt tiszta, száraz és védett környezetben kell őrizni.

1. A fedelet ⑥ az *5.1 fejezet* szerint vegye le.
2. A tömítőgyűrűt ㉑ húzza ki az edény szegélyéből és tárolja külön a megkímélése érdekében.
3. A fedélfogantyút ⑪ az *5.1 fejezet* szerint távolítsa el, majd tegye bele az edénybe ①, ill. a fedélbe ⑥.
4. A fedelet ⑥ megfordítva tegye rá az edényre ①.

### 8.3 Karbantartás / Kopó alkatrészek cseréje

/ Az oldal- és nyélfogantyút csak a WMF szakkereskedésben/szervizben szabad cseréltetni.
/ A biztonsági szelepet csak a WMF szakkereskedésben/szervizben szabad cseréltetni, legkésőbb 10 év elteltével.
/ A kopó alkatrészeket rendszeresen ellenőrizze és szükség esetén eredeti pótalkatrészekre cserélje ki.
/ A tömítőgyűrűt és a kettős tömítést károsodás, megkeményedés, elszíneződés vagy nem megfelelő illeszkedés esetén eredeti pótalkatrészre cserélje ki.

#### 8.3.1 Tömítőgyűrű cseréje

1. A fedelet ⑥ az *5.1 fejezet* szerint vegye le.
2. Fordítsa el a fedelet ⑥.
3. A hibás tömítőgyűrűt ㉑ húzza ki az edény szegélyéből és dobja ki.
4. Tegyen be új, eredeti tömítőgyűrűt ㉑ az edény szegélyébe, majd óvatosan nyomja a perem alá.
   ▸ A tömítőgyűrűnek ㉑ teljesen az íves edényszegély alatt kell lennie.

#### 8.3.2 Kettős tömítés cseréje

1. Szükség esetén a fedelet ⑥ az *5.1 fejezet*

szerint vegye le az edényről.

2. Szerelje szét a fedelet *(lásd a G képsorozatot)*, amihez előbb fordítsa meg a fedelet ⑥.
3. A fedelet ⑥ tartsa erősen, a fogantyúkioldót ⑭ pedig nyomja a fogantyúvég irányába.
4. Vegye le a fedélfogantyút ⑪.
5. A kettős tömítést ⑱ húzza ki a fedélfogantyúból ⑪ és dobja el *(lásd a J képet)*.
6. Az új, eredeti kettős tömítést ⑱ óvatosan tegye fel.

- A kettős tömítés ⑱ nem fedhet le más szelepet.
- A kettős tömítésen ⑱ és a fogantyúalapon lévő nyilaknak egymás felé kell mutatniuk.
- A kettős tömítésnek ⑱ hézagmentesen és simán kell felfeküdnie a fogantyúalapra.
- A kettős tömítésnek ⑱ a fogantyú tömítőpereme ⑳ alatt kell lennie úgy, hogy a tömítőperem kiboltosodása a tömítőszegély felett legyen.
-

## 9. Üzemzavarok elhárítása

/ Üzemzavarok esetén a gyorsfőző edényt le kell venni a tűzhelyről.
/ A gyorsfőző edényt soha ne nyissa ki erőszakkal!

| Üzemzavarok | Ok | Elhárítás |
|---|---|---|
| Túl hosszú előfőzési idő vagy a főzési jel nem emelkedik | A főzőlap átmérője nem megfelelő | A főzőlapot úgy válassza ki, hogy megfelelő legyen az edény átmérőjéhez |
| | Nem megfelelő energiafokozat | Állítsa be a legmagasabb energiafokozatot |
| | a) A fedél nincs megfelelően felhelyezve.<br>b) Nincs kettős tömítés.<br>c) A fedél nem megfelelően van összeszerelve | 1. Az edényt a ***6.6 fejezet*** szerint tegye teljesen nyomásmentessé és nyissa ki.<br>2. Ellenőrizze a tömítőgyűrű ㉑ / kettős tömítés ⑱ ***(lásd a J képet)*** megfelelő helyzetét.<br>3. Ellenőrizze a fedél ⑥ megfelelő helyzetét / összeszerelését.<br>4. Az edényt csukja le az ***5.3 fejezet*** szerint. |
| | A biztonsági szelepben / előfőző automatikában a golyó nincs megfelelő helyen. | 1. Az edényt a ***6.6 fejezet*** szerint tegye teljesen nyomásmentessé és nyissa ki.<br>2. A fedélfogantyút ⑪ az ***5.1 fejezet*** szerint vegye le.<br>3. Ellenőrizze a fémgolyó helyzetét a biztonsági szelepben ⑦ és szükség esetén tisztítsa meg azt.<br>4. Az edényt csukja le az ***5.3 fejezet*** szerint. |
| | Folyadék hiányzik | 1. Az edényt a ***6.6 fejezet*** szerint tegye teljesen nyomásmentessé és nyissa ki.<br>2. Töltsön be folyadékot (legalább 1/4 l).<br>3. Az edényt csukja le az ***5.3 fejezet*** szerint. |

| Üzemzavarok | Ok | Elhárítás |
|---|---|---|
| Gőz távozik a fedélnél | A tömítőgyűrű és / vagy az edény szegélye nem tiszta | 1. Az edényt a *6.6 fejezet* szerint tegye teljesen nyomásmentessé és nyissa ki.<br>2. Tisztítsa meg a tömítőgyűrűt ㉑ és az edény szegélyét.<br>3. Az edényt csukja le ismét az *5.3 fejezet* szerint. |
| | A forgó gomb nincs 1-es vagy 2-es fokozatra állítva | A forgó gombot ⑫ állítsa 1-es vagy 2-es fokozatra |
| | A tömítőgyűrű sérült vagy kemény (kopás miatt) | A tömítőgyűrűt ㉑ cserélje ki eredeti WMF tömítőgyűrűvel |
| | A kettős tömítés helyzete nem megfelelő vagy a tömítés sérült | Helyesbítse a kettős tömítés ⑱ helyzetét vagy cserélje ki új WMF pótalkatrészre. |
| A biztonsági szelepből / előfőző automatikából állandóan gőz távozik (nem csak az előfőzési fázisra érvényes) | A biztonsági szelepben a golyó nincs a megfelelő helyen | 1. Az edényt a *6.6 fejezet* szerint tegye teljesen nyomásmentessé és nyissa ki.<br>2. A fedélfogantyút ⑪ az *5.1 fejezet* szerint vegye le.<br>3. Ellenőrizze a biztonsági szelepet ⑦, ill. a fémgolyó helyzetét a fedélben.<br>4. Az edényt csukja le ismét az *5.3 fejezet* szerint. |
| A forgó gombot nem lehet hátrafelé húzni és ennek megfelelően a gyorsfőző edény nem nyitható ki. | A biztonsági nyitórendszer blokkolva | 1. Az edényt a *6.6 fejezet* szerint tegye teljesen nyomásmentessé és nyissa ki.<br>2. A forgó gombot ⑫ többször tolja előre és húzza hátra. |

## 10. Tippek és trükkök a főzéshez

/ A tömítőgyűrűt a könnyű nyitás és zárás érdekében étolajjal vagy zsírral vékonyan megkenni.
/ A főzési idő akkor kezdődik, amint a főzési jelzésen az előírás szerinti gyűrű megjelenik.
/ A megadott főzési idők iránymutatások, válasszon inkább rövidebb főzési időket, mert az utánfőzés bármikor lehetséges.
/ A zöldségekre megadott főzési idők esetében roppanós keménységű ételekről van szó.
/ A főzési hőmérséklet az első gyűrű esetében 106 °C (különösen zöldségekhez és halakhoz alkalmas), a 2. gyűrű esetében 115 °C (főként húsokhoz alkalmas).

Receptek a www.wmf.com címen találhatók!

## 11. Főzési idő táblázat

| Élelmiszer | Idő | Utasítások |
|---|---|---|
| **Sertés és borjú**<br>Az 1. gyűrűnél főzve; minimális feltöltési mennyiség 1/4 l folyadék; speciális betét nem szükséges | | |
| Csíkozott sertéshús | 5 – 7 | - |
| Gulyásleves sertéshúsból | 10 – 15 | - |
| Sertéssültek | 20 – 25 | A főzési idő a mérettől és a formától függ |
| Csíkozott borjúhús | 5 – 7 | - |
| Gulyásleves borjúhúsból | 10 – 15 | - |
| Borjúláb, darabolt | 25 – 30 | - |
| Borjúnyelv | 15 – 20 | A víz fedje el |
| Borjúsültek | 20 – 25 | A főzési idő a mérettől és a formától függ |
| **Marhahús**<br>A 2. gyűrűvel főzve; minimális feltöltési mennyiség 1/4 l folyadék; a marhanyelvhez lyukacsos betét szükséges | | |
| Vagdalthúsok | 10 – 15 | - |
| Fasírtok | 30 – 35 | - |
| Marhanyelv | 45 – 60 | - |
| Csíkozott | 6 – 8 | - |
| Gulyáshús | 15 – 20 | - |
| Ruládok | 15 – 20 | - |
| Marhasültek | 35 – 45 | A főzési idő a mérettől és a formától függ |
| **Szárnyasok**<br>A 2. gyűrűvel főzve; minimális feltöltési mennyiség 1/4 l folyadék; levesbe való tyúkhoz lyukacsos betét szükséges | | |
| Levestyúk | 20 -25 | max. 1/2 feltöltési mennyiség |
| Tyúkaprólék | 6 -8 | - |
| Pulykacomb | 25 -30 | A combok vastagságától függ |
| Pulykaragu | 6 -10 | Pulykakakas esetén ugyanaz |
| Pulykaszelet | 2 -3 | - |
| **Vadhúsok**<br>A 2. gyűrűnél főzve; minimális feltöltési mennyiség 1/4 l folyadék; speciális betét nem szükséges | | |
| Nyúlpecsenye | 15 -20 | - |
| Nyúlgerinc | 10 -12 | - |
| Szarvassültek | 25 -30 | - |
| Szarvasgulyás | 15 -20 | - |
| **Bárány**<br>A 2. gyűrűnél főzve; minimális feltöltési mennyiség 1/4 l folyadék; speciális betét nem szükséges | | |
| Bárányragu | 20 -25 | Az ürü főzési ideje hosszabb |
| Báránysült | 25 -30 | A főzési idő a mérettől és a formától függ |

| Élelmiszer | Idő | Utasítások |
|---|---|---|
| **Halak**<br>Az 1. gyűrűnél főzve; minimális feltöltési mennyiség 1/4 l folyadék; ragu és gulyás esetén betét nem szükséges, egyébként nem lyukacsos betétet használjon | | |
| Halfilék | 2 – 3 | Saját levében párolva |
| Egész halak | 3 – 4 | Saját levében párolva |
| Ragu vagy gulyás | 3 – 4 | - |
| **Levesek**<br>A 2. gyűrűnél főzve; legalább 1/4 l folyadék max. az edény tartalmának feléig; betét nem szükséges | | |
| Zöldborsó-, lencseleves | 12 – 15 | Beáztatott hüvelyes növények |
| Húslevesek | 25 – 30 | Minden húsfajtára érvényes |
| Zöldséglevesek | 5 – 8 | - |
| Gulyásleves | 10 – 15 | - |
| Tyúkleves | 20 – 25 | A mérettől függő főzési idő |
| Burgonyaleves | 5 – 6 | - |
| Ökoruszályleves | 35 | - |
| **Zöldség**<br>Az 1. gyűrűnél főzve; minimális feltöltési mennyiség 1/4 l folyadék; savanyú káposzta és cékla esetén betét nem szükséges, minden más étel esetében lyukacsos betét szükséges; babfélék esetén a 2. gyűrűnél főzve | | |
| padlizsánfélék, uborkák és paradicsomok | 2 – 3 | Gőzben párolt zöldségekben lassúbb a kilúgozódás |
| Karfiol, paprika, póréhagyma | 3 – 5 | - |
| Zöldborsó, zeller, karalábé | 4 – 6 | - |
| Édeskömény, sárgarépa, kelkáposzta | 5 – 8 | - |
| Babfélék, fejes káposzta, vörös káposzta | 7 – 10 | 2. gyűrű |
| Savanyú káposzta | 10 – 15 | 2. gyűrű |
| Cékla | 15 – 25 | 2. gyűrű |
| Sósburgonya | 6 – 8 | 2. gyűrű, héjában főtt burgonyát helyezzen fel, ha gyorsan kell gőzmentesíteni |
| Burgonya héjában | 6 – 10 | |
| **Hüvelyesek**<br>A 2. gyűrűnél főzve; min. 1/4 l folyadék max. az edény tartalmának 1/2 részéig; 1 rész gabonához 2 rész vizet kell hozzáadni; áztatás nélküli gabonák esetén 20-30 perccel hosszabb főzési idő; tejberizs az 1. gyűrűnél főzve | | |
| Zöldborsó, babfélék, lencse | 10 – 15 | Vastag bab esetén 10 perccel hosszabb főzési idő |
| Hajdina, köles | 7 – 10 | Főzési idő beáztatott gabona esetén |
| Kukorica, rizs, aszalt tönköly | 6 – 15 | Főzési idő beáztatott gabona esetén |
| Tejberizs | 20 – 25 | Az 1. gyűrűnél főzve |
| Hosszú szemű rizs | 6 – 8 | - |
| Teljes rizs | 12 – 15 | - |
| Búza, kukorica | 10 – 15 | Főzési idő beáztatott gabona esetén |
| **gyümölcs**<br>Az 1. gyűrűnél főzve; minimális feltöltési mennyiség 1/4 l folyadék | | |
| Cseresznyefélék, szilvafélék | 2 – 5 | Lyukacsos betét ajánlott |
| Almafélék, körték | 2 – 5 | Lyukacsos betét ajánlott |

## Sadržaj

1. Pravilna upotreba ekspres-lonca
2. Sve važne sigurnosne napomene
3. Raspakiranje ekspres lonca
4. Upoznavanje i razumijevanje rada s ekspres loncem
5. Puštanje ekspres lonca u pogon
6. Rukovanje ekspres loncem
7. Načini uporabe i pripreme
8. Čišćenje, održavanje i skladištenje ekspres lonca
9. Uklanjanje smetnji
10. Savjeti i rješenja za bolje kuhanje
11. Tablica vremena kuhanja

## Radujemo se

da ste se odlučili za ekspres-lonac (lonac s tlakom pare) tvrtke WMF i želimo Vam mnogo sreće s njim.
Kako biste ga mogli dugo koristiti, obratite pozornost na sljedeće sigurnosne napomene i upute i slijedite ih.

# 1. Pravilna upotreba ekspres-lonca

### 1.1 Sigurnosne i upozoravajuće oznake

U ovim uputama za uporabu su važne napomene i grafički znaci označeni signalnim riječima:

**UPOZORENJE** ukazuje na opasnu situaciju, koja može dovesti do teških ozljeda (npr. opekline zbog pare ili zagrijanih površina).

ukazuje na potencijalno opasnu situaciju, koja može dovesti do manjih ili lakših ozljeda.

**POZOR** ukazuje na situaciju, koja može dovesti do materijalne štete.

NAPOMENA pruža dodatne informacije o sigurnom rukovanju ekspres loncem.

### 1.2 Dodatne informacije

**SAVJET** pruža korisne savjete za efikasno korištenje ekspres lonca.

### 1.3 Značenje oznaka i simbola

**1. Simboli**

 Pridržavajte se napomena i slijedite ih

**2. Oznake**

/ = nabrajanje
▸ = objašnjenje, rezultat
⇨ = uputa za postupanje, sigurnosna napomena
• = podtočka
① = upućivanje na elemente u crtežima

### 1.4 Namjenska uporaba

**Ekspres lonac je isključivo prikladan...**

/ za vrste štednjaka navedene u ovim uputama,

/ za kuhanje ili pirjanje namirnica (bez i sa umetcima/mostom),

/ za ukuhavanje količina uobičajenih za kućanstvo u staklenkama (s rupičastim umetkom),

/ za pravljenje soka od malih količina voća (s umetkom),

/ za steriliziranje boca za bebe, staklenki, itd. (s rupičastim umetkom).

**Ekspres lonac nije prikladan...**

/ za korištenje u zagrijanoj pećnici ili mikrovalnoj,

/ za fritiranje namirnica u ulju,

/ za steriliziranje u medicinskoj oblasti,

/ za vrste štednjaka koji se raziluku od navedenih ili otvoreni plamen.

**Ove upute za uporabu...**

/ trebaju se pozorno koristiti,

/ trebaju se čuvati u blizini ekspres lonca,

/ ne smiju se baciti,

/ moraju se proslijediti drugim korisnicima, koji ih moraju pročitati.

## 2. Sve važne sigurnosne napomene

Dobro čuvajte ove upute za uporabu radi kasnijeg čitanja. Pozorno prije upotrebe pročitajte ove napomene.

Ekspres lonac smije se koristiti samo ako se pročitaju i razumiju sigurnosne napomene. Nepridržavanje ovih napomena može dovesti do oštećenja i opeklina pri korištenju ekspres lonca.

### 2.1 Opće napomene

**UPOZORENJE**



KORIŠTENJE SAMO OD STRANE OSOBA UPOZNATIH S RUKOVANJEM

Ekspres lonac smiju koristiti samo osobe koje su se prije toga upoznale s uputama za upotrebu i pročitale sigurnosne napomene.

⇨ Nemojte davati ekspres lonac osobama koje s tim nisu upoznate.

⇨ Nemojte dopustiti djeci da se igraju s ekspres loncem ili da ga koriste.

**UPOZORENJE**



NEMOJTE MIJENJATI EKSPRES LONAC/SIGURNOSNE UREĐAJE

Sigurnosni uređaji sprječavaju opasne situacije. Oni funkcioniraju samo ako se ne mijenjaju i ako lonac odgovara poklopcu.

⇨ Na ekspres loncu i njegovim sigurnosnim uređajima nemojte vršiti izmjene niti zahvate.

⇨ Koristite Perfect Premium/Excellence poklopac ⑥ samo zajedbno s odgovarajućim Perfect Premium/Excellence loncem ① i obratno. Nemojte koristiti neki drugi poklopac ili lonce.

**UPOZORENJE**



DRŽITE DJECU I KUĆNE LJUBIMCE DALJE OD LONCA

Tijekom korištenja ekspres lonca nemojte puštati djecu i kućne ljubimce u njegovu blizinu, jer je ekspres lonac težak, jako se zagrijava i zato jer iz njega može izaći para.

**OPREZ**



PREDVIDIVO POGREŠNO KORIŠTENJE

Kako biste izbjegli pogrešno korištenje i s tim

povezana oštećenja odnosno opekline, ekspres lonac **ne**...

- ⇨ koristiti u zagrijanoj pećnici ili mikrovalnoj,
- ⇨ koristiti za fritiranje namirnica s uljem,
- ⇨ koristiti za steriliziranje u medicinskoj oblasti,
- ⇨ koristiti s vrstama štednjaka drugačijim od navedenih ili preko otvorenom plamena.

**OPREZ**



NEMOJTE OSTAVLJATI RUČKE LONACA DA BUDU IZNAD ZAGRIJANIH GRIJAĆIH PLOČA

Ako se ručke nalaze ②/③/⑪ iznad zagrijanih grijaćih ploča ili plamena plinskog štednjaka, one se mogu veoma zagrijati i pri dodiru proizročiti opekline.

**OPREZ**



REDOVITO PROVJERAVATI I ZAMJENJIVATI POTROŠNE DIJELOVE

U slučaju vidljivih diskoloracija, pukotina, stvrdnutih dijelova, optećenja ili nepravilnog dosjeda zamijeniti potrošne dijelove (dvostruka brtva ⑱, brtveni prsten ㉑) originalnim rezervnim dijelovima. Zamjena najkasnije nakon 2 godine.

- ⇨ Brtveni prsten ㉑ mora dosjesti na rubu poklopca.
- ⇨ Zamijeniti brtveni prsten ㉑ nakon oko 400 kuhanja, ali najkasnije nakon 2 godine.
- ⇨ Koristiti samo originalne rezervne dijelove.

**2.2 Prvo puštanje u pogon:**

Prije prvog puštanja u pogon ekspres lonac se mora prokuhati samo s vodom (vodite računa o navedenim količinama punjenja) najmanje 5 minuta na 2. stupnju kuhanja. To se izričito mora uzeti u obzir i kod svakog ispitivanja proizvoda.

**2.3 Prije svake upotrebe**

**UPOZORENJE**



OPASNOST OD OPEKLINA USLIJED OŠTEĆENIH/ NEDOSTAJUĆIH ILI POGREŠNO EUMETNUTIH DIJELOVA

Prije svakog korištenja provjeriti jesu li svi dijelovi tu, jesu li u redu i pravilno umetnuti/ zatvoreni. U slučaju nedostajućih, oštećenih, deformiranih ili pogrešno umetnutih dijelova postoji opasnost od opeklina zbog zagrijanih površina i pare koje izlazi.

- ⇨ Provjeriti poklopac ⑥ u pogledu pravilne montaže/pravilnog umetanja.
- ⇨ Umetnite nedostajuće dijelove (npr. dvostruka brtva ⑱, brtveni prsten ㉑).
- ⇨ Kod oštećenih, deformiranih, diskoloriranih ili slomljenih dijelova nemojte koristiti ekspres lonac i kontaktirajte WMF distributera/servis.
- ⇨ Ako funkcija dijelova ne odgovara opisu u uputama za upotrebu, ne koristiti ekspres lonac i kontaktirajte WMF distributera / servis.
- ⇨ Provjeriti je li ekspres lonac sigurno zatvoren.

**UPOZORENJE**



OPASNOST OD OPEKLINA USLIJED NEFUNKCIONIRAJUĆIH SIGURNOSNIH UREĐAJA

Prije svake uporabe provjerite sigurnosne uređaje u pogledu funkcije, oštećenja, prljavštine i začepljenja. U protivnom postoji opasnost od opeklina zbog zagrijanih površina i izlazeće pare.

- ⇨ Provjerite ispravan dosjed dvostruke brtve ⑱. Brtveni prsten ㉑ mora dosjesti na rubu poklopca.
- ⇨ Kod oštećenih, deformiranih, diskoloriranih ili slomljenih dijelova nemojte

koristiti ekspres lonac i kontaktirajte WMF distributera/servis.

⇨ Uklonite prljavštinu/začepljenja.

**OPREZ**



OPASNOST OD OPEKLINA USLIJED NEDOVOLJNOG ČIŠĆENJA

Prije svakog korištenja provjeriti sigurnosne ventile/uređaje i indikator tlaka u pogledu prljavštine/začepljenja, jer u protivnom može doći do nekontroliranog ispuštanja pare. Ovo može dovesti do opeklina.

⇨ Provjeriti i prema potrebi očistiti sigurnosne uređaje i indikator tlaka ⑯.

**OPREZ**



OPASNOST OD OPEKLINA ZBOG POGREŠNO MONTIRANOG POKLOPCA

Poklopac se ne smije neispravno montirati. Montaža se smije vršiti samo na opisani način.

⇨ Precizno se pridržavajte uputa.

⇨ Provjerite ispravan dosjed.

### 2.4 Tijekom korištenja

**OPREZ**



OPASNOST OD OPEKLINA ZBOGZAGRIJANE PARE

Ako se u ekspres loncu ne generira tlak, već izlazi para, postoji opasnost od opeklina na rukama i licu zbog zagrijanih površina i izlazeće pare.

⇨ Odmah isključite štednjak, ostavite lonac da se ohladi i provjerite ga.

**UPOZORENJE**



OPASNOST OD OPEKLINA USLIJED VISOKOG TLAKA

U loncu tijekom kuhanja nastaje povećani tlak. Ako se ovaj tlak isprazni, može doći do opeklina i ozljeda.

⇨ Uvijek provjerite je li ekspres lonac sigurno zatvoren.

⇨ **Nikad nemojte silom otvarati ekspres lonac.** Samo kada je ekspres lonac potpuno bez tlaka, on se može lako otvoriti.

⇨ Oprezno pomičite ekspres lonac, ako je pod tlakom.

⇨ Nikada nemojte ostavljati ekspres lonac tijekom korištenja bez nadzora.

**OPREZ**



OPASNOST OD OPEKLINA USLIJED IZLAZEĆE PARE

Tijekom kuhanja na poklopcu ⑥ povremeno izlazi vruća para.

⇨ Nikada nemojte stavljati ruke u paru.

⇨ Ruke, glavu i tijelo uvijek držite van opasnog područja - iznad poklopca ⑥ i bočnog sigurnosnog proreza ⑩ na rubu poklopca.

⇨ **Nikada** nemojte ostavljati ekspres lonac tijekom korištenja **bez nadzora**.

⇨ Držati djecu i kućne ljubimce van domašaja.

**OPREZ**



OPASNOST OD OPEKLINA PRI BRZOM ISPUŠTANJU PARE

Pri brzom ispuštanju pare preko obrtnog dugmeta ⑫ ili pod mlazom vode postoji opasnost od opeklina uslijed vruće pare ili namirnica za kuhanja.

⇨ **Protresite** ekspres lonac prije otvaranja.

⇨ Zabranjeno je uranjanje ekspres lonca u hladnu vodu.

⇨ Ruke, glavu i tijelo uvijek držite van opasnog područja - iznad poklopca ⑥i bočnog sigurnosnog proreza ⑩ na rubu poklopca.

**OPREZ**



OPASNOST OD OPEKLINA ZBOG STVARANJA MJEHURIĆA MJEHURIĆA (PREGRIJAVANJE)

Pri otvaranju ohlađenog ekspres lonca vruće namirnice mogu stvoriti mjehuriće i i naglo prsnuti prema vani. Kod mesa s kožom pri ubadanju vruća tekućina može prsnuti prema vani. To može dovesti do opeklina tj. Do oparivanja.

⇨ **Prije svakog otvaranja protresite ekspres lonac.**

⇨ Vruće meso, koje je kuhano s kožom (npr. volovski jezik) nemojte odmah ubadati, već ga pustite da se prvo ohladi.

**OPREZ**



OPASNOST OD OPEKLINA ZBOG NAMIRNICA KOJE IZLAZE IZ LONCA

Kada je ekspres lonac prepunjen, vruće namirnice mogu izaći iz lonca kroz sigurnosni ventil ⑦, uređaj za regulaciju tlaka ⑮ ili bočni sigurnosni prorez ⑩ i mogu dovesti do opeklina.

⇨ Nikad nemojte prepunjavati ekspres lonac.

⇨ Napuniti ekspres lonac maksimalno do **2/3** njegovog nominalnog volumena.

⇨ Napuniti ekspres lonac maksimalno do **1/2** njegovog nominalnog volumena, kada se kuhaju nabubrjele, guste ili **jako pjenušave namirnice**, kao što su npr. juhe, mahunarke, jušnata jela, bujoni, iznutrice ili tjestenine.

⇨ Jela prethodno zakuhajte u otvorenom loncu, promiješajte i prema potrebi skinite pjenu.

⇨ Prilikom uporabe umetaka/šipki, promatrajte visinu punjenja.

**OPREZ**



OPASNOST OD OPEKLINA NA VRUĆEM LONCU/POKLOPCU

Tijekom kuhanja ekspres lonac se jako zagrijava. Kod plinskih štednjaka uslijed otvorenog plamena i ru čke se mogu jako zagrijati. U slučaju dodira postoji opasnost od opeklina.

⇨ Nikada nemojte dodirivati vanjske površine ekspres lonca.

⇨ Lonac ① / poklopac ⑥ hvatajte samo za plastične ručke.

⇨ Koristite rukavice odnosno zaštitu za ruke (npr. Krpa za lonac).

⇨ Vadite zagrijane umetke i mostove samo pomoćnim sredstvima, npr. Krpom za lonac.

⇨ Ostavljajte zagrijani ekspres lonac samo na podlogama otpornim na toplinu.

**POZOR**



OŠTEĆENJE ZBOG PREMALO ILI NEDOSTAJUĆE TEKUĆINE

**Nikada nemojte zagrijavati** ekspres lonac **bez tekućine niti bez nadzora na najvećem stupnju**, jer u protivnom postoji opasnost pregrijavanja i oštećenja.

⇨ Koristite ekspres lonac samo s dovoljno tekućine (najmanje ¼ l vode, temeljca, umaka, itd.).

⇨ Kod gustih tečnih jela vodite računa da bude dovoljno tekućine.

⇨ Kada tekućine ima premalo ili je nema, odmah isključite štednjak i nemojte pomicati ekspres lonac, dok se potpuno ne ohladi.

⇨ Nikada nemojte ostaviti ekspres lonac bez nadzora.

### 2.5 Za čišćenje

**OPREZ**



OPASNOST OD OPEKLINA USLIJED OŠTEĆENJA PRI ČIŠĆENJU

Za čišćenje sigurnosnih uređaja nemojte koristiti četke, abrazivna sredstva i kemikalije, jer će se ti uređaji u protivnom oštetiti i postojat će

opasnost od opeklina zbog izlazeće pare.

⇨ Vodite računa o uputama za čišćenje i njegu.

⇨ Dobro osušite posuđe za kuhanje nakon svakog čišćenja.

### 2.6 Neophodni popravci

**OPREZ**



OŠTEĆENJE USLIJED NESTRUČNOG PORPAVKA / POGREŠNIH REZERVNIH DIJELOVA

Popravke treba izvoditi samo distributer, jer će se u protivnom ekspres lonac oštetiti, ili sigurnosni uređaji više neće pravilno funkcionirati i postojat će opasnost od opeklina.

⇨ Za popravke se obratite distributeru.

⇨ Ručke, na kojima ima pukotina ili koje ne dosjedaju ispravno, treba zamijeniti distributer.

⇨ Koristiti samo originalne rezervne dijelove za ekspres lonac.

### 2.7 O vrstama štednjaka

**OPREZ**



VRSTE ŠTEDNJAKA I VELIČINE GRIJAĆIHPLOČA KOJE DOLAZE U OBZIR

Ekspres lonac smije se koristiti samo s indukcijskim, staklo-keramičkim, plinskim ili električnim štednjacima. Promjer grijaćih ploča odnosno plinskog plamena ne bi trebao biti veći od dna lonca.

⇨ Kod plinskih štednjaka plinski plamen ne smije dosezati iznad dna lonca.

⇨ U svrhu optimalnog prijenosa topline i priključka štednjaka, veličina lonca mora odgovarati veličini polja za kuhanje.

⇨ Kod staklo-keramičkih ili električnih štednjaka, promjer grijaćih ploča ne bi trebao biti veći od 190 mm.

⇨ Kod indukcijskih štednjaka kod visokih stupnjeva kuhanja može nastati zvuk zujanja. To je tehnički uvjetovano i nije znak kvara na vašem štednjaku ili ekspres loncu.

### 2.8 Produžavanje životnog vijeka

**POZOR**



OŠTEĆENJE EKSPRES LONCA

Da biste održali životni vijek vašeg ekspres lonca...

⇨ nemojte pomoćne kuhinjske uređaje otresati o rub lonca.

⇨ sipajte sol samo u kuhajuću vodu i miješajte, kako sol ne bi napala dno lonca.

⇨ spriječite pojavu prljavštine između dna lonca i mjesta za kuhanje, jer se u protivnom mjesto za kuhanje (npr. staklo-keramika) može izgrebati.

## 3. Raspakiranje ekspres lonca

1. Otvoriti pakiranje i provjeriti postoje li svi dijelovi:
   / Lonac ① s ručkom sa strane ② i drškom ③
   / Poklopac ⑥ s ručkom koja se može skinuti ⑪
   - Poklopac sa sigurnosnim ventilom ⑦ i pridržnim utorom ⑰
   - Zamjenjiva dvostruka brtva (siva) ⑱
   / Brtveni prsten (sivi) ㉑
   / Upute za uporabu s izjavom o jamstvu
   ⇨ Ako nedostaju dijelovi, obratite se vašem ovlaštenom WMF distributeru/servisu ili izravno tvrtki WMF.
   / Ukloniti sve postojeće naljepnice i priveske
2. Nepotreban ambalažni materijal zbrinite sukladno važećim propisima.
3. Pozorno pročitati upute za upotrebu i čuvati ih u blizini ekspres lonca.
4. Obavezno čuvajte izjavu o jamstvu, kako biste u slučaju potrebe mogli ostavriti svoja prava na temelju jamstva.

## 4. Upoznavanje i razumijevanje rada s ekspres loncem

### 4.1 Pregled svih dijelova

① Posuda od Fusiontec materijala s unutarnjom skalom *(pogledajte sliku B)*
② Bočna ručka
③ Držak
④ Oznaka na dršku
⑤ Osigurač zatvarača drška
⑥ Poklopac
⑦ Sigurnosni ventil
⑧ Držač
⑨ Oznaka za postavljanje poklopca
⑩ Sigurnosni utor
⑪ Ručka poklopca koja se može skinuti
⑫ Okretni gumb
⑬ Osigurač zatvarača u ručki poklopca
⑭ Deblokiranje ručke
⑮ Uređaj za regulaciju tlaka
⑯ Indikator tlaka
⑰ Pridržni utor
⑱ Dvostruka brtva
⑲ Sustav sigurnosnog otvora
⑳ Brtvena usna ručke poklopca
㉑ Brtveni prsten
㉒ Znak za otvaranje
㉓ zelena oznaka
㉔ oznaka ručke

### 4.2 Sigurnosni sustav s više stupnjeva

**Uređaj za regulaciju tlaka u poklopcu**

Ako se prekorači predviđeni tlak za odabrani stupanj kuhanja, automatski će se otvoriti uređaj za regulaciju tlaka ⑮ i višak pare izlazi. Na taj način se previsok tlak odmah smanji.

**Sigurnosni ventil**

Ako uređaj za regulaciju tlaka ⑮ ne reagira, previsoki tlak odmah će biti smanjen preko sigurnosnog ventila ⑦ .

**Sigurnosni utor na rubu poklopca**

Ako primjerice uslijed začepljenja ostatcima jela prestanu raditi svi drugi sigurnosni uređaji, sigurnosni utor ⑩ služit će kao „izlaz u slučaju nužde“. Ako nastane previsok tlak, brtveni će prsten ㉑ kroz sigurnosni utor ⑩ biti potisnut prema vani toliko jako da može doći do ispuštanja pare i smanjenja tlaka.

**Indikator tlaka u ručki poklopca**

Indikator tlaka ⑯ ima vizualnu pomoć kako bi se omogućilo precizno kuhanje. On prikazuje trenutačno stanje tlaka kuhanja. Kod Perfekt Excellence je opremljen jednim crvenim odnosno žutim prstenom (postoji tlak) i s 2 zelena (stupanj kuhanja 1 i 2) prstena.

**Sustav sigurnosnog otvaranja**

Sustav sigurnosnog otvaranja ⑲ onemogućava otvaranje ekspres lonca, premda još ima preostalog tlaka. Tek nakon potpunog uklanjanja tlaka, ekspres lonac se može otvoriti.

**Kontrolirano ispuštanje pare pomoću okretnog gumba**

Okretnim gumbom ⑫ para se može ispustiti polako ali i brzo.

**Zatvarajući osigurač**

U ručki poklopca ⑪ nalazi se zatvarajući osigurač ⑬, koji onemogućava otvaranje ekspres lonca tijekom kuhanja.

### 4.3 Svi relevantni podatci

| | |
|---|---|
| **Proizvođač** | WMF GmbH |
| **Tip** | **Fusiontec** Perfect Premium/ Excellence |
| **Materijal** | |
| Lonac/dno | Fusiontec materijal |

| | |
|---|---|
| Poklopac | Cromargan®: Nehrđajući plemeniti čelik 18/10 |
| Ručke | plastični materijal koji toplinski izolira |
| Brtve | Silikon |

**Promjer lonca**

| | |
|---|---|
| Dno | 190 mm |
| Unutra | 220 mm |

**Volumen punjenja**
**3,0 l / 4,5 l / 6,5 l**

**Dužina**

| | |
|---|---|
| Lonac s ručkama | 416 mm |
| Lonac s poklopcem | 468 mm |

**Širina**

| | |
|---|---|
| Lonac s poklopcem | 250 mm |

**Visina**

A = lonac, B = lonac s poklopcem, C = lonac s poklopcem i ručkom

| Volumen | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 3,0 l | 88 mm | 117 mm | 142 mm |
| 4,5 l | 128 mm | 157 mm | 182 mm |
| 6,5 l | 183 mm | 212 mm | 237 mm |

**Težina u praznom stanju**

| | |
|---|---|
| 3,0 l | 3,60 kg |
| 4,5 l | 4,00 kg |
| 6,5 l | 4,50 kg |

**PS-vrijednost** 150 kPa

**Vrijednosti tlaka**

Prvi zeleni prsten, oko 106°C, radni tlak 25 kPa, regulacijski tlak 40 kPa

Drugi zeleni prsten, oko 115°C, radni tlak 70 kPa, regulacijski tlak 90 kPa

**Promjer polja za kuhanje** maks. 190 mm

**Unutarnja skala, visina punjenja (ovisno o ukupnom volumenu)** 1/3, 1/2, 2/3

### 4.4 Vrste štednjaka



### 4.5 Svi dijelovi pribora, rezervni i potrošni dijelovi

**Pribor**

/ Umetci (br.art. 07 8940 6000 / 07 8941 6000 / 07 8943 6000 / 07 8942 6030)

/ Nosač umetka (br.art. 07 8944 6100)

/ Stakleni poklopac (br.art. 07 9518 6389)

**Rezervni dijelovi**

/ Ručka poklopca ⑪ (br.art. 08 9580 6030)

/ Poklopac ⑥ s ručkom ⑪ (br.art. 07 9580 6042)

**Potrošni dijelovi (sive boje)**

/ Dvostruka brtva ⑱ (br.art. 60 9614 9510)

/ Brtveni prsten ㉑ (br.art. 60 6856 9990)

## 5. Puštanje ekspres lonca u pogon

### 5.1 Demontaža ekspres lonca

1. Skidanje poklopca *(uspored. niz slika E, B)*.
   a) Okretni gumb ⑫ okrenite tako da se oznake za otvaranje ㉒ poklapaju s oznakom na ručki ㉔ .
   b) Okretni gumb ⑫ vucite sasvim prema straga u smjeru kraja ručke.
      ▸ Zelena oznaka ㉓ na ručki poklopca ⑪ mora biti potpuno vidljiva.
   c) Lijevom rukom samo držati držak ③ lonca ① .
   d) Desnom rukom uhvatiti ručku poklopca ⑪ i okrenuti udesno, dok se poklopac ⑥ ne bude mogao podignuti.
      ▸ Oznaka na ručki poklopca ⑨ i oznaka na držak ④ moraju biti u jednoj liniji.
   e) Podignite poklopac ⑥ držeći ga za ručku ⑪.
2. Demontirati poklopac *(pogledajte niz slika G)*, a u tu svrhu prvo okrenuti poklopac ⑥ .
3. Oprezno izvući brtveni prsten ㉑ iz ruba lonca i ostaviti ga na stranu.

4. Čvrsto držati poklopac ⑥ i potisnuti dio za deblokiranje ručke ⑭ u smjeru kraja ručke.
5. Skinuti poklopac ⑥ sa drška.

### 5.2 Prvo čišćenje ekspres lonca

1. Demontirati ekspres lonac sukladno *poglavlju 5.1*.
2. Napuniti lonac ① do 2/3 *(pogledati unutarnju skalu na slici I)* s vodom i dodati 2-3 žlice octa.
3. Iskuhajte lonac ① bez poklopca ⑥ oko 5–10 minuta s vodom koja sadrži ocat.
4. Potom sve dijelove temeljito ručno isperite.
5. Nakon pranja sve dijelove dobro osušiti.

### 5.3 Montaža ekspres lonca

**OPREZ**

OPASNOST OD OPEKLINA ZBOG POGREŠNO MONTIRANOG POKLOPCA

Poklopac se ne smije neispravno montirati.
Montaža se smije vršiti samo na opisani način.
⇨ Precizno se pridržavajte uputa.
⇨ Provjerite ispravan dosjed.

#### 5.3.1 Montaža poklopca

*(Pogledajte niz slika H)*

1. Provjeriti rub poklopca, ručku poklopca, sigurnosne uređaje i brtveni prsten u pogledu prljavštine ili začepljenja.
2. Okrenite poklopac ⑥ tako da rub bude okrenut prema dolje.
3. Okrenuti ručku ⑪ i čvrsto je držati.
4. Zakačiti pridržni utor ⑰ na ručki poklopca ⑪ u držač ⑧ poklopca ⑥ .
5. Polako sklopiti ručku ⑪ prema dolje.
6. Okrenuti poklopac ⑥ s ručkom ⑪. Pozicionirati poklopac ⑥ i ručku ⑪ tako da se dvostruka brtva ⑱ ne zgnječi ili ošteti zbog rubova otvora na poklopcu.
7. Oprezno stisnuti poklopac ⑥ prema dolje, dok čujno ne dosjedne u dio za deblokiranje ručke ⑭.
8. Umetnuti brtveni prsten ㉑ u rub lonca i oprezno ga stiskati ispod ruba.
   ▸ Brtveni prsten ㉑ mora se kompletno nalaziti ispod savijenog ruba lonca.

#### 5.3.2 Stavljanje poklopca *(pogledajte niz slika F)*

1. Postaviti lonac ① na čvrstu podlogu.
2. Staviti poklopac ⑥ na lonac ① s rubom okrenutim prema dolje.
   ▸ Oznaka za stavljanje ⑨ na poklopcu i oznaka na dršku ④ moraju se poklapati, jer se u protivnom poklopac neće moći staviti.
   ▸ Brtveni prsten ㉑ se mora umetnuti u rub poklopca!
3. Lijevom rukom držati držak ③ lonca ① .
4. Desnom rukom zakrenuti poklopac ⑥ s ručkom ⑪ na lijevu stranu.
5. Kada obje ručke ③/⑪ budu stajale točno jedna iznad druge, kompletno gurnite okretni gumb ⑫ prema naprijed.
   ▸ Više ne smije biti vidljiv procjep između ručke ⑪ i okretnog gumba ⑫.

## 6. Rukovanje ekspres loncem

### 6.1 Provjera sigurnosnih uređaja

1. Skinuti poklopac ⑥ sukladno *poglavlju 5.1*.
2. Oprezno izvući brtveni prsten ㉑ iz ruba lonca i ostaviti ga na stranu.
3. Skinuti ručku poklopca ⑪ sukladno *poglavlju 5.1*.
4. Provjeriti jesu li brtveni prsten ㉑ i unutarnji rub poklopca čisti.
5. Kontrolirajte, je li...

/ sigurnosni utor ⑩ u rubu poklopca,
/ uređaj za regulaciju tlaka ⑮,
/ indikator tlaka ⑯,
/ dio za deblokiranje ručke ⑭,
/ sigurnosni ventil ⑦

čist i da nije začepljen.

- ▸ Omekšati i očistiti naslage, ukloniti začepljenja (pogledajte *poglavlje 8.1* Čišćenje).

6. Provjeriti, je li na donjoj strani poklopca vidljiva kuglica u sigurnosnom ventilu ⑦.
   - ▸ Po potrebi protresite poklopac ⑥ , dok kugla ponovno ne postane vidljiva.
   - ▸ U slučaju oštećenja, zamijeniti u WMF trgovinama/servisu
7. Oprezno ispitajte uređaj za regulaciju tlaka ⑮ u pogledu pokretljivosti tako što ga pritisnete prstom.
8. Provjeriti, jesu li sve brtve čiste i neoštećene, te da li ispravno dosjedaju *(uspored. niz slika J)*.
   - ▸ Dvostruka brtva ⑱ ne smije prekriti niti jedan drugi ventil, obje strelice moraju pokazivati jedna na drugu i brtva mora bez zazora nalegnuti na ručku ⑪.
   - ▸ Dvostruka brtva ⑱ se osim toga mora nalaziti ispod brtvene usne ⑳ ručke poklopca ⑪ .

### 6.2 Otvaranje poklopca

Da biste otvorili ekspres lonac, skinite poklopac ⑥ sukladno *poglavlju 5.1*.

**Punjenje ekspres lonca**

**⚠ POZOR**

OŠTEĆENJE ZBOG PREMALO ILI POTPUNOG NEDOSTATKA TEKUĆINE

Opasnost od pregrijavanja i oštećenja

⇨ Ekspres lonac nikada ne zagrijavati bez tekućine ili bez nadzora na najvišem stupnju.

⇨ Koristiti ekspres lonac samo s dovoljno tekućine (minimum 1/4 l vode).

**OPREZ**

OPASNOST OD OPEKLINA ZBOG NAMIRNICA KOJE IZLAZE IZ LONCA

Vruće namirnice mogu izaći kroz uređaj za regulaciju tlaka, sigurnosni ventil ili bočni sigurnosni utor i dovesti do opeklina.

⇨ Napuniti ekspres lonac maksimalno do 2/3 (vidjeti oznaku s unutarnje strane) njegova nazivnog volumena.

⇨ Napuniti ekspres lonac navjiše do 1/2 njegova nazivnog volumena, **kada se kuhaju nabubrjele ili jako pjeneće namirnice**, kao što su npr. juhe, mahunarke, jušnata jela, bujoni, iznutrice ili tjestenine.

Namirnice za kuhanje stavite u lonac s dovoljno tečnosti, prema potrebi koristite umetke i mosta *(pogledajte poglavlje 7.2)*. Prije toga u loncu prema potrebi propržite meso sukladno *poglavlju 7.1* .

### 6.3 Zatvaranje ekspres lonca

1. Prema potrebi montirati poklopac sukladno *poglavlju 5.3*.
2. Staviti i zatvoriti poklopac sukladno *poglavlju 5.3* .

### 6.4 Kuhanje jela

U ekspres loncu, jela se kuhaju pod tlakom. Uslijed tlaka pare u loncu vladaju više temperature nego kod „normalnog" kuhanja. Tako se vrijeme kuhanja skraćuje do maksimalno 70 %, što dovodi do znatne uštede energije. Kratkim kuhanjem na pari se osim toga aroma, okus i vitamini sačuvaju u velikoj mjeri.

**SAVJET** - Osobe koje imaju energetsku svijest će već prije isteka vremena kuhanja isključiti, jer je toplina akumulirana u loncu dovoljna da se proces kuhanja dovede do kraja.

NAPOMENA

VRIJEME KUHANJA VARIRA

Vrijeme **kohanja za iste namirnice može**

**biti različito**, jer količina, oblik i konzistencija namirnice variraju.

### 6.5.1 Stupanj kuhanja 1

Stupanj kuhanja za osjetljive namirnice poput povrća, ribe ili kompota

Kod ovog stupnja kuhanja se posebno lagano kuha, tako da aroma i hranljivi sastojci ostaju sačuvani u najvećoj mjeri. Kod stupnja kuhanja 1 indikator tlaka raste do 1. zelenog prstena za kuhanje. Previsok tlak se automatski regulira.

1. Provjeriti, je li ekspres lonac pravilno zatvoren.
2. Staviti ekspres lonac na štednjak.
3. Na okretnom gumbu ⑫ podesiti stupanj kuhanja 1, u tu svrhu okrenuti okretni gumb ⑫ prema **lijevo** na **stupanj 1** *(pogledajte sliku C)*.
4. Podesiti štednjak na **visok** stupanj energije.
   ▸ Ekspres lonac se zagrijava.
   a) Preko sigurnosnog ventila ⑦, koji istodobno predstavlja automatiku zakuhavanja, u fazi zakuhavanja zrak izlazi sve dok se ventil ne zatvori i počne stvarati tlak.
   b) Indikator tlaka ⑯ počinje rasti. Porast se može promatrati kroz udubljenje pored indikatora tlaka i dovod energije se može adekvatno regulirati.
   c) **Crveni** prsten (žuti prsten kod Perfect Excellence) na indikatoru tlaka signalizira da se lonac više ne može otvoriti.
5. Čim indikator tlaka ⑯ prikaže 1. zeleni prsten za kuhanje, počinje vrijeme kuhanja.
6. Vodite računa da položaj prstena na indikatoru tlaka ⑯ ostane stabilan.
7. Ako se indikator tlaka ⑯ spusti ispod 1. zelenog prstena za kuhanje, podesite jači dovod energije.
   ▸ To će malo produžiti vrijeme kuhanja.
8. Ako indikator tlaka ⑯ poraste iznad 1. zelenog prstena za kuhanje, nastat će previsok tlak pare, koji će se preko uređaja za regulaciju tlaka ⑮ **čujno smanjiti**.
   a) Skinite ekspres lonac sa mjesta za kuhanje.
   b) Pričekajte dok se indikator tlaka spusti na 1. zeleni prsten za kuhanje.
   c) Kada je dovod energije vraćen na prethodnu vrijednost, vratite ekspres lonac na štednjak.
9. Nakon isteka vrem,ena kuhanja skine ekspres lonac sa dovoda energije i smanjite tlak *(pogledajte poglavlje 6.6)*.
10. **Nakon što je tlak smanjen, protresti i oprezno otvoriti ekspres lonac.**

### 6.5.2 Stupanj kuhanja 2

Stupanj brzog kuhanja za ostale namirnice

Kod ovog stupnja kuhanja se štedi mnogo vremena i energije. Kod stupnja kuhanja 2 indikator tlaka raste do 2. zelenog prstena za kuhanje. Previsok tlak se automatski regulira.

1. Provjeriti, je li ekspres lonac pravilno zatvoren.
2. Staviti ekspres lonac na štednjak.

**⚠ POZOR**



OŠTEĆENJE ZBOG PREMALO ILI POTPUNOG NEDOSTATKA TEKUĆINE

Opasnost od pregrijavanja i oštećenja

⇨ Ekspres lonac nikada ne zagrijavati bez tekućine ili bez nadzora na najvišem stupnju.

⇨ Koristiti ekspres lonac samo s dovoljno tekućine (minimum 1/4 l vode).

3. Na okretnom gumbu podesiti stupanj kuhanja 2, u tu svrhu okrenuti okretni gumb ⑫ prema **desno** na **stupanj 2** *(pogledajte sliku C)*.
4. Podesiti štednjak na najviši stupanj energije.
   ▸ Ekspres lonac se zagrijava.
   a) Preko sigurnosnog ventila ⑦, koji istodobno predstavlja automatiku

zakuhavanja, u fazi zakuhavanja zrak izlazi sve dok se ventil čujno ne zatvori i počne se stvarati tlak.

b) Indikator tlaka ⑯ počinje rasti. Porast se može promatrati kroz udubljenje pored indikatora tlaka i dovod energije se može adekvatno regulirati.

c) Crveni prsten (žuti prsten kod Perfect Excellence) na indikatoru tlaka signalizira da se lonac više ne može otvoriti.

▸ Čim indikator tlaka ⑯ prikaže 2. zeleni prsten za kuhanje, počinje vrijeme kuhanja.

5. Vodite računa da položaj prstena na indikatoru tlaka ⑯ ostane stabilan.
6. Ako se indikator tlaka ⑯ spusti ispod 2. zelenog prstena za kuhanje, podesite veći dovod energije na štednjaku.
   ▸ To će malo produžiti vrijeme kuhanja.
7. Ako indikator tlaka ⑯ poraste iznad 2. zelenog prstena za kuhanje, nastat će previsok tlak pare, koji će se preko uređaja za regulaciju tlaka ⑮ **čujno smanjiti**.

   a) Skinite ekspres lonac sa mjesta za kuhanje.

   b) Pričekajte dok se indikator tlaka spusti na 2. zeleni prsten za kuhanje.

   c) Kada je dovod energije resetiran, vratiti ekspres lonac na štednjak.
8. Nakon isteka vremena kuhanja skinite kespres lonac sa dovoda energije i smanjite tlak sukladno *poglaclju 6.6*.
9. **Nakon što je tlak smanjen, protresti i oprezno otvoriti ekspres lonac.**

### 6.5 Smanjivanje tlaka/hlađenje

**Metoda 1 – korištenje preostale topline**

NAPOMENA

ISPUŠTANJE PARE IZ LONCA

Kod pjenećih ili nabubrjelih namirnica (npr. mahunarki, mesnog bujona, žitarica) ne smanjivati tlak prema metodi 2, 3 ili 4. Tako će npr. Krumpir puknuti, ako se para ispusti prema tim metodama.

1. Skinuti ekspres lonac sa štednjaka.
   ▸ Nakon kratkog vremena indikator tlaka će se spustiti.
2. Ako indikator tlaka ⑯ potpuno nestane u ručki poklopca, okrenuti okretni gumb ⑫ tako da se oznaka za otvaranje ㉒ poklopi s oznakom na ručki ㉔ *(pogledati sliku A)*.
3. Povući okretni gumb ⑫ prema straga u smjeru kraja ručke.
   ▸ Preostala para će izaći iz lonca.
4. Ako više ne izlazi para, **protresti** lonac i otvoriti ga.

**Metoda 2 – polako ispuštanje pare (automatsko ispšuštanje -** *pogledati sliku A***)**

1. Okretni gumb ⑫ okrenuti tako da se oznake za otvaranje ㉒ poklope s oznakom na ručki ㉔.
   ▸ Para polako izlazi iz lonca.
2. Ako indikator tlaka potpuno nestane u ručki poklopca, **protresti** lonac i otvoriti ga.

**Metoda 3 – brzo ispuštanje pare (***pogledati sliku A)*

OPREZ



OPASNOST OD OPEKLINA PRI BRZOM ISPUŠTANJU PARE

Pri brzom ispuštanju pare preko obrtnog dugmeta ⑫ ili pod mlazom vode postoji opasnost od opeklina uslijed vruće pare ili namirnica za kuhanja.

⇨ Prije otvaranja **protresti** ekspres lonac.

⇨ Ruke, glavu i tijelo uvijek držite van opasnog područja - iznad poklopca ⑥ i bočnog sigurnosnog proreza ⑩ na rubu poklopca.

1. Okretni gumb ⑫ okrenuti tako da se oznake za otvaranje ㉒ poklope s oznakom na ručki ㉔.
2. Povući okretni gumb ⑫ prema straga u smjeru kraja ručke.

▸ Para brzo izlazi iz lonca.

3. Ako indikator tlaka ⑯ potpuno nestane u ručki poklopca ⑪ , **protresti** lonac i otvoriti ga.

**Metoda 4 – bez izlaženja pare**

1. Stavite ekspres lonac u sudoper i pustite hladnu vodu da teče preko poklopca.
2. Ako je indikator tlaka ⑯ sasvim nestao u ručki poklopca ⑪ , **protresite** i otvorite lonac.

### 6.6 Otvaranje nakon kuhanja *(pogledati niz slika E)*

1. Prvo smanjiti tlak sukladno *poglavlju 6.6*.
   ▸ Tlak se mora ukloniti prije otvaranja.
2. Okrenuti okretni gumb ⑫ tako da se oznake za otvaranje ㉒ poklope s oznakom na ručki ㉔ .
3. Okretni gumb ⑫ vucite sasvim prema straga u smjeru kraja ručke.
   ▸ Zelena oznaka ㉓ na ručki poklopca ⑪ mora biti potpuno vidljiva.
4. **Protresti** lonac.
5. Lijevom rukom držati držak ③ lonca ①.
6. Desnom rukom uhvatiti ručku poklopca ⑪ i okreuti udesno, dok se poklopac ⑥ ne deblokira.
   ▸ Oznaka na poklopcu ⑨ i oznaka na držku ④ se moraju poklopiti.
7. Za otvaranje ručku poklopca ⑪ s poklopcem ⑥ malo nagnite prema dolje, tako da preostala para izađe prema sprijeda.
8. Podinite poklopac ⑥ .

## 7. Načini uporabe i pripreme

### 7.1 Kuhanje s umetcima i mostom

U ekspres loncu je moguće - ovisno o visini ekspres lonca - pripremiti više jela istodobno. Pojedine namirnice se pritom, razdvojene umetcima, stavljaju jedna na drugu. Ako se na dn u lonca npr. treba kuhati meso, na dno lonca bit će stavljen most, tako da se prvi umetak nalazi iznad mesa.

NAPOMENA

PRIBOR

Umetke i mostove kao pribor naručiti od WMF distributera/servisa.

Za povrće se koriste umetci bez rupica, a za krumpir umetci s rupicama. Jelo koje se najduže kuha se prvo stavlja u lonac, bez umetka.

1. Za pripremanje namirnica s različitim vremenom kuhanja, lonac se mora otvarati tijekom kuhanja. Uslijed toga dolazi do izlaženja pare, te stoga u lonac sipajte nešto više od potrebne količine tekućine i prema potrebi dolijte.

**Primjeri**

/ Pečenje (20 min) – dno lonca
/ Krumpir (8 min) – umetak s rupicama
/ Povrće (8 min) – umetak bez rupica

2. Pečenje prvo kuhajte 12 min.
3. Otvorite lonac sukladno *poglavlju 5.1* .
4. Krumpir u umetku s rupicama na mostu postavite iznad pečenja, a povrće u umetku bez rupica postavite iznad krumpira.
5. Zatvorite lonac sukladno *poglavlju 5.3* i ostavite da kuha još 8 min.

**SAVJET** - Ako se vrijeme kuhanja ne razlikuje značajno, onda se svi umetci mogu istodobno staviti u lonac.

### 7.2 Pečenje

Prije kuhanja namirnice (npr. luk, komadi mesa ili sl.) se u ekspres loncu mogu propržiti kao u standardnom loncu.

1. Skinuti poklopac ⑥ sukladno *poglavlju 5.1* i propržiti namirnice.
2. Da biste skuhali jelo do kraja...
   a) razrijedite sok od prženja,
   b) dodajte potrebnu količinu tekućine (najmanje 1/4 l),

c) Po potrebi dodajte druge namirnice – s umetkom ili bez njega.

3. Stavite poklopac sukladno *poglavlju 5.3* i zatvorite ga.
4. Podesite stupanj kuhanja sukladno *poglavlju 6.5* na okretnom gumbu ⑫ .

### 7.3 Uporaba duboko smrznutih namirnica

1. Dodatni najmanju količinu tekućine (1/4l vode)
2. Dodajte neodmrznute, duboko smrznute namirnice u lonac
3. Malo odmrznite meso ako ćete ga propržiti
4. Povrće ravno iz ambalaže dodajte u umetak bez rupica
   ▸ Vrijeme kuhanja se produžava.

### 7.4 Priprema žitarica ili mahunarki

Prilikom pripreme u ekspres loncu nije potrebno smekšati mahunarke i žitarice.

▸ Međutim, vrijeme kuhanja produžava se za oko polovicu vremena.
▸ Vodite računa da se lonac smije napuniti samo do pola.

1. Sipati 1/4 l minimalne količine tekućine u lonac i dodatno po 1 dijelu žitarica/mahunarki najm. 2 dijela tekućine.
2. Kratko prije isteka vremena kuhanja isključiti dovod energije i iskoristiti preostalu toplinu mjesta za kuhanje za dodatno bubrenje.

### 7.5 Steriliziranje

1. Boce za bebe, staklenke, itd. mogu se sterilizirati, u tu svrhu staviti odgovarajuće predmete s otvorom prema dolje u umetak s rupicama.
2. Dodati 1/4 l vode.
3. Sterilizirati 20 min na stupnju kuhanja 2.
4. Polako pustiti da se ohladi (metoda ispuštanja pare 1).

### 7.6 Ukuhavanje

1. Pripremiti namirnice kao i obično i staviti ih u staklenke.
2. Sipati 1/4 l vode u lonac.
3. Staviti staklenke u umetak rupicama.
4. Staklenke s volumenom od 1 l ukuhati u ekspres loncu od 6,5 l odnosno 8,5 l, a manje staklenke u ekspres loncu od 4,5 l.
5. Povrće/meso kuhati na stupnju 2 oko 20 min, koštunjičavo voće na stupnju 1 oko 5 min. I jabučasto voće oko 10 min.
6. U svrhu ispuštanja pare pustite lonac da se polako ohladi (metoda ispuštanja pare 1), jer će kod ostalih metoda sok biti istisnut iz staklenki.

### 7.7 Pravljenje soka

U ekspres loncu se male količine voća mogu preraditi u sok.

1. Sipati 1/4 l vode u lonac.
2. Staviti voćke u umetak s rupicama, postaviti na umetak bez rupica i po želji staviti šećer.
3. Na stupnju kuhanja 1 - ovisno o vrsti voća kuhati između 10-20 minuta.
4. Pod mlazom vode ukloniti tlak iz lonca (metoda ispuštanja pare 4) i protresti prije otvaranja.

## 8. Čišćenje, održavanje i skladištenje ekspres lonca

### 8.1 Čišćenje

Za čišćenje koristiti vruću vodu i standardno sredstvo za pranje suđa.

▸ Ne koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže pijesak, niti abrazivna sredstva za čišćenje, čeličnu vunu ili tvrdu stranu spužve.

1. Skinuti ručku poklopca ⑪ sukladno *poglavlju 5.1* i čistiti samo pod mlazom vode *(pogledati niz slika G)*.
2. Izvaditi brtveni prsten ㉑ iz poklopca ⑥ i isprati ga ručno.
3. Smekšati blago prianjajuće ostatke namirnica,

a jako prianjajuće ostatke namirnica skuhati u ekspres lonci s malo vode.

4. U slučaju onečišćenja odnosno začepljenja očistiti vlažnim štapićem s vatom.
   ▸ Ne koristiti oštre ili šiljate predmete.
5. Lonac, umetci i most mogu se prati u perilici.
   ▸ To međutim može dovesti do diskoloracije površina. Funkcija time neće biti ugrožena.
   ▸ Ipak preporučujemo ručno čišćenje.
6. Ako ima naslaga vapnenca, iskuhati ekspres lonac s mješavinom vode i octa.
7. Posuđe za kuhanje nakon čišćenja treba dobro osušiti.

### 8.2 Čuvanje/skladištenje

Očišćeni i osušeni ekspres lonac čuvati na čistom, suhom i zaštićenom mjestu.

1. Skinuti poklopac ⑥ sukladno *poglavlju 5.1* .
2. Izvući brtveni prsten ㉑ iz ruba lonca i čuvati ga zasebno, kao bi se sačuvao.
3. Ukloniti ručku poklopca ⑪ sukladno *poglavlju 5.1* i staviti je u lonac ① odnosno poklopac ⑥ .
4. Poklopac ⑥ obratno staviti na lonac ① .

### 8.3 Održavanje/zamjena potrošnih dijelova

/ Bočna ručka i držak smije se zamijeniti samo u WMF trgovinama/servisu.

/ Sigurnosni ventil se smije zamijeniti samo u WMF trgovinama/servisu, najkasnije nakon 10 godina

/ Redovito provjeravati potrošne dijelove i prema potrebi ih zamijeniti originalnim rezervnim dijelovima.

/ Brtveni prsten i dvostruku brtvu u slučaju oštećenja, stvrdnjavanja, diskoloracije ili nepravilnog dosjeda odmah zamijeniti originalnim rezervnim dijelovima.

#### 8.3.1 Zamjena brtvenog prstena

1. Skinuti poklopac ⑥ sukladno *poglavlju 5.1*.
2. Okrenuti poklopac ⑥ .
3. Izvući neispravan brtveni prsten ㉑ iz ruba lonca i zbrinuti ga.
4. Staviti novi, originalni brtveni prsten ㉑ u rub lonca i oprezno ga stisnuti ispod ruba.
   ▸ Brtveni prsten ㉑ mora se kompletno nalaziti ispod savijenog ruba lonca.

#### 8.3.2 Zamjena dvostruke brtve

1. Prema potrebi poklopac ⑥ sukladno *poglavlju 5.1* skinuti s lonca.
2. Demontirati poklopac *(vidjeti niz slika G)*, u tu svrhu obrnuti poklopac ⑥ .
3. Čvrsto držati poklopac ⑥ i gurnuti dio za deblokiranje ručke ⑭ u smjeru kraja ručke.
4. Skinuti ručku poklopca ⑪ .
5. Skinuti dvostruku brtvu ⑱ sa ručke poklopca ⑪ i zbrinuti je *(vidjeti sliku J)*.
6. Oprezno staviti novu, originalnu dvostruku brtvu ⑱.
   ▸ Dvostruka brtva ⑱ ne smije prekriti nijedan drugi ventil.
   ▸ Strelice na dvostrukoj brtvi ⑱ i na dnu ručke moraju pokativati jedna na drugu.
   ▸ Dvostruka brtva ⑱ mora dosjedati na dno ručke bez zazora i ravno.
   ▸ Dvostruka brtva ⑱ mora se nalaziti ispod brtvene usne ⑳ ručke, tako da se ispupčenje brtvene usne nalazi iznad ruba brtve.

## 9. Uklanjanje smetnji

/ U slučaju smetnje obavezno sklonite ekspres lonac sa mjesta kuhanja.

/ **Nikada nemojte otvarati ekspres lonac silom!**

| Smetnje | Uzrok | Način uklanjanja |
|---|---|---|
| Zakuhavanje traje predugo ili se signal kuhanja ne pojačava | Promjer mjesta za kuhanje nije odgovarajući | Odaberite mjesto za kuhanje u skladu s promjerom lonca |
| | Stupanj energije nije prikladan | Podesiti na najviši stupanj energije |
| | a) Poklopac nije ispravno stavljen.<br>b) Nema dvostruke brtve.<br>c) Poklopac nije pravilno montiran | 1. Sukladno *poglavlju 6.6* potpuno ukloniti tlak iz lonca i otvoriti ga.<br>2. Provjeriti pravilan dosjed brtvenog prstena ㉑ / dvostruke brtve ⑱ *(vidjeti sliku J)* .<br>3. Ispitati pravilan dosjed/montažu poklopca ⑥ .<br>4. Zatvoriti lonac sukladno *poglavlju 5.3*. |
| | Kuglica u sigurnosnom ventilu/automatici zakuhavanja ne dosjeda kako treba | 1. Sukladno *poglavlju 6.6* potpuno ukloniti tlak iz lonca i otvoriti ga.<br>2. Skinuti ručku poklopca ⑪ sukladno *poglavlju 5.1*.<br>3. Ispitati dosjed metalne kugle u sigurnosnom ventilu ⑦ i očistiti ventil, ako je potrebno.<br>4. Zatvoriti lonac sukladno *poglavlju 5.3*. |
| | Nedostaje tekućine | 1. Sukladno *poglavlju 6.6* potpuno ukloniti tlak iz lonca i otvoriti ga.<br>2. Doliti tekućine (najm.1/4 l).<br>3. Zatvoriti lonac sukladno *poglavlju 5.3*. |
| Para izlazi na poklopcu | Brtveni prsten i/ili rub lonca nisu čisti | 1. Sukladno *poglavlju 6.6* potpuno ukloniti tlak iz lonca i otvoriti ga.<br>2. Očistiti brtveni prsten ㉑ i rub lonca.<br>3. Ponovno zatvoriti lonac sukladno *poglavlju 5.3*. |
| | Okretni gumb nije na stupnju kuhanja 1 ili 2 | Postaviti okretni gumb ⑫ na stupanj kuhanja 1 ili 2 |
| | Brtveni prsten je oštećen ili tvrd (uslijed habanja) | Zamijeniti brtveni prsten ㉑ originalnim WMF brtvenim prstenom |
| | Dvostruka brtva ne dosjeda pravilno ili je oštećena | Poraviti dosjed dvostruke brtve ⑱ ili je zamijeniti originalnim WMF rezervnim dijelom. |
| Iz sigurnosnog ventila / automatike zakuhavanja stalno izlazi para (ne važi za fazu zakuhavanja) | Kuglica sigurnosnog ventila ne dosjeda ispravno u ventilu | 1. Sukladno *poglavlju 6.6* potpuno ukloniti tlak iz lonca i otvoriti ga.<br>2. Skinuti ručku poklopca ⑪ sukladno *poglavlju 5.1*.<br>3. Ispitati sigurnosni ventil ⑦ odnosno dosjed metalne kuglice u poklopcu.<br>4. Ponovno zatvoriti lonac sukladno *poglavlju 5.3*. |

| Smetnje | Uzrok | Način uklanjanja |
|---|---|---|
| Okretni gumb se ne može povući unatrag te se stoga ekspres lonac ne može otvoriti | Sigurnosni sustav otvora je blokiran | 1. Sukladno ***poglavlju 6.6*** potpuno ukloniti tlak iz lonca i otvoriti ga.<br>2. Više puta gurnuti okretni gumb ⑫ prema sprijeda i povući ga prema straga. |

## 10. Savjeti i rješenja za bolje kuhanje

/ Jestivim uljem ili mašću malo podmazati prstenastu brtvu radi boljeg okretanja pri otvaranju i zatvaranju.

/ Vrijeme kuhanja počinje čim propisani prsten na signalu kuhanja postane vidljiv.

/ Navedena vremena kuhanja su orijentacijske vrijednosti, radije izaberite kraće vrijeme, jer uvijek možete dokuhati.

/ Kod navedenih vremena kuhanja povrća dobit ćete malo tvrđe namirnice.

/ Temperatura kuhanja kod prvog prstena iznosi 106° C (posebno pogodno za povrće i ribu), kod 2. prstena 115°C (posebno pogodno za meso).

Recepte možete pronaći na www.wmf.com!

## 11. Tablica vremena kuhanja

| Namirnica | Vrijeme | Napomene |
|---|---|---|
| **Svinjetina i teletina**<br>Kuhati na 1. prstenu; najmanje 1/4 l tekućine; nije potreban specijalni umetak | | |
| Sjeckana svinjetina<br>gulaš sa svinjetinom<br>svinjsko pečenje<br>Sjeckana teletina gulaš s teletinom<br>Teleća koljenica u komadu<br>Teleći jezik<br>Teleće pečenje | 5 - 7<br>10 - 15<br>20 - 25<br>5 - 7<br>10 - 15<br>25 - 30<br>15 - 20<br>20 - 25 | -<br>-<br>Vrijeme kuhanja ovisi o veličini i obliku<br>-<br>-<br>-<br>Prekriti vodom<br>Vrijeme kuhanja ovisi o veličini i obliku |
| **Govedina**<br>Kuhati na 2. prstenu; najmanje 1/4 l tekućine; za teleći jezik potreban je umetak s rupicama | | |
| Kosani odrezak<br>Kiselo pečenje<br>Teleći jezik<br>Sjeckano meso<br>Gulaš<br>Rolade<br>Goveđe pečenje | 10 - 15<br>30 - 35<br>45 - 60<br>6 - 8<br>15 - 20<br>15 - 20<br>35 - 45 | -<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>Vrijeme kuhanja ovisi o veličini i obliku |
| **Meso peradi**<br>Kuhati na 2. prstenu; najmanje 1/4 l tekućine; za kokoš za juhu potreban je umetak s rupicama | | |
| Kokoš za juhu<br>dijelovi pileta<br>Pureći batak<br>Pureći ragu<br>Pureći odrezak | 20 -25<br>6 -8<br>25 -30<br>6 -10<br>2 -3 | maks. 1/2 količine punjenja<br>-<br>Ovisi o debljini bataka<br>Za purana je identično<br>- |
| **Meso divljači**<br>Kuhati na 2. prstenu; najmanje 1/4 l tekućine; nije potreban specijalni umetak | | |
| Pečena zečetina<br>Zečja leđa<br>Pečena srnetina<br>Srneći gulaš | 15 -20<br>10 -12<br>25 -30<br>15 -20 | -<br>-<br>-<br>- |
| **Janjetina**<br>Kuhati na 2. prstenu; najmanje 1/4 l tekućine; nije potreban specijalni umetak | | |
| Janjeći ragu<br>Janjeće pečenje | 20 -25<br>25 -30 | Ovčetina ima duže vrijeme kuhanja<br>Vrijeme kuhanja ovisi o veličini i obliku |

| Namirnica | Vrijeme | Napomene |
|---|---|---|
| **Riba**<br>Kuhati na 1. prstenu; najmanje 1/4 l tekućine; kod ragua i gulaša nije potreban umetak, 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**<br>Kuhati na 2. prstenu; najm. 1/4 l tekućine do maks. 1/2 volumena lonca; nije potreban umetak | | |
| Juha od graška, leće | 12 - 15 | Namočene mahunarke |
| Čorba od mesa | 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 krumpira | 5 - 6 | - |
| Juha od goveđeg repa | 35 | - |
| **Povrće**<br>kuhati na 1. prstenu; najmanje 1/4 l tekućine; za kiseli kupus i ciklu nije potreban umetak, za sva ostala jela umetak s rupicama; počev od graha kuhati na 2. prstenu | | |
| patlidžan, krastavac i rajčica | 2 - 3 | Povrće kuhano na pari ne sparuši se tako brzo |
| cvjetača, paprika, poriluk | 3 - 5 | - |
| grašak, celer, korabica | 4 - 6 | - |
| komorač, mrkva, kelj | 5 - 8 | - |
| grah, raštika, crveni kupus | 7 - 10 | 2. prsten |
| kiseli kupus | 10 - 15 | 2. prsten |
| cikla | 15 - 25 | 2. prsten |
| slani krumpir | 6 - 8 | 2. prsten, krumpir će se raspuknuti, ako se |
| pekarski krumpir | 6 - 10 | para ispusti prebrzo |
| **Mahunarke**<br>kuhati na 2. prstenu; najm. 1/4 l tekućine do maks. 1/2 sadržaja lonca; na 1 dio žitarica dođu 2 dijela vode; žitarice koje nisu namočene kuhati 20-30 min duže; ružu s mlijekom na 1. prstenu | | |
| Grašak, grah, leća | 10 - 15 | Deblji grah kuhati 10 min duže |
| heljda, proso | 7 - 10 | Vrijeme kuhanja za namočene žitarice |
| kukuruz, riža, zeleni krupnik | 6 - 15 | Vrijeme kuhanja za namočene žitarice |
| riža s mlijekom | 20 - 25 | kuhati na 1. prstenu |
| dugorzrna riža | 6 - 8 | - |
| integralna riža | 12 - 15 | - |
| pšenica, raž | 10 - 15 | Vrijeme kuhanja za namočene žitarice |
| **Voće**<br>kuhati na 1. prstenu; najmanje 1/4 l tekućine | | |
| Višnje, šljive | 2 - 5 | Preporučuje se umetak s rupicama |
| Jabuke, kruške | 2 - 5 | Preporučuje se umetak s rupicama |

目录

1. 正确使用快易锅
2.所有重要安全提示
3.快易锅开箱
4.了解和理解快易锅
5.将快易锅投入使用
6.操作快易锅
7.使用方式和蒸煮方式
8.清洁、晾干及保管快易锅
9.排除故障
10. 烹饪建议与技巧
11. 烹饪时间表

## 我们非常高兴,

您选择了该款福腾宝 (WMF) 快易锅（蒸汽快易锅），祝您使用愉快!
为延长本快易锅的使用寿命，请注意和遵守下列安全提示和说明。

## 1. 正确使用快易锅

### 1.1 安全提示和警告提示标志

本操作说明书中的重要安全提示标有图形标志和提示词。

**警告** 表示可能导致重伤的危险情形（例如：蒸汽或高温表面导致烫伤）。

**伤的** 表示潜在的、可能导致轻伤或微危险情形。

**注意** 表示可能导致财物损失的情形。

**提示** 给出有关安全操作快易锅的辅助信息。

### 1.2 辅助信息

**建议**给出高效使用快易锅的建议。

### 1.3 标志和符号的含义

**1.符号**

 注意和遵守提示

**2.标志**

/ = 列举
▸ = 说明、结果
⇨ = 操作说明安全提示
● = 子项
① = 引用图纸中的项目

### 1.4 按规定使用

**本快易锅仅适用于.....**

/ 本操作说明书中所列的炉灶类型,
/ 文火烹饪或煨焖食物（用或不用蒸屉/三脚架），
/ 蒸煮家庭常用密封大口玻璃瓶装的食物（使用带孔的蒸屉），
/ 榨制少量水果（使用蒸屉），

CN

/ 为婴儿奶瓶、密封大口玻璃瓶消毒（使用带孔的蒸屉）。

**本快易锅不适用于**.....
/ 在高温烤炉或微波炉中使用，
/ 用油煎炸食物，
/ 医疗用途的消毒，
/ 不符合所列类型的炉灶类型或明火。

**本操作说明书**.....
/ 须妥善处理，
/ 须保管在快易锅附近，
/ 不得丢弃，
/ 必须转交给其他使用的用户，且该用户须阅读本操作说明书。

## 2. 所有重要安全提示

保管好该操作说明书，以备后用。使用前请认真阅读该提示。
仅在阅读和理解安全提示后方可使用本快易锅。如不阅读该提示，则使用本快易锅时可能造成损坏快易锅或烫伤使用者。

### 2.1 常规提示

**警告**



仅允许已阅读说明书的人员使用

仅允许已阅读使用说明书且已阅读安全提示的人员使用本快易锅。
⇨ 不得将本快易锅转交给对其不熟悉的人员。
⇨ 儿童不得将本快易锅当作玩具或进行使用。

**警告**



不得改动快易锅/安全装置

安全装置有助于避免产生危险情形。该装置仅在未作改动时方可正常工作，且与锅身和锅盖相匹配。
⇨ 不得对快易锅及其安全装置进行任何更改或干预。
⇨ Fusiontec Perfect Premium / Excellence 锅盖 ⑥ 仅用于与适配的 Fusiontec Perfect Premium / Excellence 锅身 ① 搭配使用，且该锅身也须与相应的锅盖搭配使用。不得使用其他的锅盖或锅身。

**警告**



远离儿童和宠物

由于本快易锅非常重、非常烫且会释放蒸汽，使用期间儿童或宠物不得靠近。

**小心**



可预见的错误使用

为避免错误使用和由此导致的损坏/烫伤情形，本快易锅**不得**.....
⇨ 用于在高温烤炉或微波炉中使用，
⇨ 用于用油煎炸食物，
⇨ 用于医疗用途的消毒，
⇨ 用于不符合所列类型的炉灶类型或明火。

**小心**



不得将锅柄突出部位置于高温炉底板上方

如果将锅柄突出部位 ②/③/⑪ 放置在高温炉底板上或煤气灶火焰上，可能导致手柄非常烫，触摸手柄时可能会烫伤手部。

**小心**



定期**检查**和**更换**易损件

如果易损件（双层密封件 ⑱、密封圈 ㉑）明显变色、硬化、损坏或位置不正确，则用原装备件予以更换。最迟在 2 年之后更换。
⇨ 密封圈 ㉑ 必须与锅盖四周贴紧。
⇨ 约 400 次烹饪过程后、最迟在 2 年后须更换密封圈 ㉑。

⇨ 仅使用原装备件。

### 2.2 首次投入使用

首次投入使用前，须在本快易锅内装水（注意规定的填充量）以第 2 烹饪模式档煮至少 5 分钟。
进行每次产品测试时均考虑到该点。

### 2.3 每次使用前

**警告**



由于所使用部件损坏/缺失或损坏而导致烫伤危险

每次使用前检查是否所有的部件都存在、正常且已正确安装/能正确密闭。如果所安装的部件缺失、损坏、变形或错误，则存在高温表面和溢出的蒸汽造成烫伤的危险。

⇨ 检查锅盖 ⑥ 的组装/安装是否正确。

⇨ 安装缺失的部件（例如双层密封件 ⑱、密封圈 ㉑）。

⇨ 如果所安装的部件损坏、变形、变色或断裂，则不得使用本快易锅，请联系 WMF 经销商/服务部门。

⇨ 如果部件的功能与操作说明书中的说明不一致，则请联系 WMF 经销商/服务部。

⇨ 检查本快易锅是否可靠密闭。

**警告**



因安全装置失灵导致的烫伤危险

每次使用前都须检查安全装置功能是否正常、是否损坏、脏污和堵塞。否则，高温表面和溢出的蒸汽可能导致烫伤危险。

⇨ 检查双层密封件 ⑱ 位置是否正确。密封圈 ㉑ 必须与锅盖四周贴紧。

⇨ 如果所安装的部件损坏、变形、变色或断裂，则不得使用本快易锅，请联系 WMF 经销商/服务部门 。

⇨ 清除脏污/堵塞。

**小心**



因清洁不充分导致的烫伤危险。

每次使用前都须检查安全阀/安全装置和压力指示器是否存在脏污/堵塞现象，否则蒸汽可能失控溢出。这可能导致烫伤。

⇨ 检查并在必要时清洁安全装置和压力指示器 ⑯。

**小心**



因错误组装锅盖导致的烫伤危险

不得错误组装锅盖。须按说明的方式进行组装。

⇨ 严格遵照说明。

⇨ 检查位置是否正确。

### 2.4 使用期间

**小心**



因高温蒸汽导致的**烫伤**危险

如果快易锅内不产生高压，而是溢出蒸汽，则高温表面和溢出的蒸汽有导致手部和面部烫伤的危险。

⇨ 立即关闭火源、冷却并检查锅身。

**警告**



因高压导致的受伤危险

烹饪期间，锅身内带有高压。高压泄压时可能导致严重的烫伤和重伤。

⇨ 始终检查快易锅是否正确密闭。

⇨ **绝对不要暴力打开快易锅。**仅当快易锅完全泄压后，方可轻松打开。

⇨ 当快易锅带有压力时，小心移动快易锅。
⇨ 使用期间快易锅**不得无人看管**。

**小心**



因溢出的蒸汽导致的烫伤危险

烹饪期间会不时从锅盖 ⑥ 溢出蒸汽。
⇨ 切勿将手探入蒸汽。
⇨ 手部、头部和肢体始终远离锅盖 ⑥ 上方和锅盖边缘侧面安全孔 ⑩ 上方的危险区域。 使用期间快易锅不得无人看管。
⇨ 远离儿童和宠物。

**小心**



蒸汽快速溢出时存在烫伤危险

通过旋转限压阀头部 ⑫ 快速溢出蒸汽期间或有水溢出期间，高温蒸汽或烹饪食物可能导致烫伤危险。
⇨ 打开前**摇晃**快易锅。
⇨ 禁止将快易锅浸入冷水中。
⇨ 手部、头部和肢体始终远离锅盖 ⑥ 上方和锅盖边缘侧面安全孔 ⑩ 上方的危险区域。

**小心**



因形成的气泡（过热）导致的烫伤危险

打开已冷却的快易锅时，高温烹饪食物可能会产生气泡，并突然喷出。刺入带皮的肉类时，可能会喷出高温液体。可能因此导致灼伤或烫伤。
⇨ **每次打开前摇晃快易锅。**

⇨ 蒸煮带皮的肉类（例如：牛舌）时，不得在打开时立即刺入肉中，而须待其冷却。

**小心**



因食物喷出导致的烫伤危险

如果快易锅过满，则高温食物可能从安全阀 ⑦、限压装置 ⑮ 或侧面的安全孔 ⑩ 中溢出并导致烫伤。
⇨ 快易锅切勿过满。
⇨ 快易锅最多可填充至额定体积的 **2/3**。
⇨ 如果所装食物为发胀、粘稠或**易发泡**的食物，例如：汤、豆类、杂烩、鸡肉汤、动物内脏或面食，则快易锅最多可填充至额定体积的 **1/2**。
⇨ 在事先打开的锅中稍微煮一下食物，搅拌并在必要时舀出泡沫。
⇨ 使用蒸屉/隔板时请注意充装高度

**小心**



高温锅身/锅盖导致的**烫伤**危险

烹饪过程中快易锅非常烫。燃气灶上的明火可能导致手柄也非常烫。触碰时存在烫伤危险。
⇨ 切勿触碰快易锅的表面。
⇨ 仅可抓住锅身 ① / 锅盖 ⑥ 的塑料手柄。
⇨ 使用手套或手部防护工具（例如：端锅用厚布）。
⇨ 仅可使用辅助工具（例如：端锅用厚布）取下高温蒸屉和三脚架。
⇨ 仅可将高温快易锅置于耐热的托板上。

**注意**



因液体过少/没有液体导致损坏**没有液体或没有人员看管的情形下切勿使用快易锅的最高档**，否则存在过热和损坏的危险。

⇨ 仅允许在具有足够液体（最少 ¼ l 水、汁水、酱）的情形下使用快易锅。
⇨ 如果是浓稠食物，须注意具有足够液体。
⇨ 如果液体过少或没有液体，请立即关闭火炉，并在快易锅完全冷却之前请勿移动快易锅。
⇨ 快易锅不可无人看管。

### 2.5 关于清洁

每次使用后清洁快易锅！

**小心**

因清洁时的损坏导致的烫伤危险

请勿使用刷子、研磨剂或化学品清洁安全装置，否则将导致快易锅损坏，并且存在因溢出的蒸汽导致的烫伤危险。

⇨ 注意清洁提示和保养提示。
⇨ 每次清洁后充分晾干该锅具。

### 2.6 必要的维修

**小心**

因错误维修/错误备件导致的损坏

仅允许由经销商进行维修，否则可能损坏快易锅或者安全装置失灵，并导致烫伤危险。

⇨ 如需维修，请联系经销商。
⇨ 仅由经销商更换有裂缝或位置不正确的手柄。
⇨ 仅使用原装快易锅备件。

### 2.7 关于炉灶类型

**小心**

可使用的炉灶类型和托板尺寸

本快易锅尽可以与感应式电磁炉、玻璃陶瓷炉、玻璃炉以及电热炉搭配使用。炉底板或煤气火焰的直径不得大于锅身底部。
⇨ 煤气灶的煤气火焰不得超出锅身底部。
⇨ 为了达到最佳的热传递效果和炉灶组合效果，锅身的尺寸应与炉灶尺寸一致。
⇨ 玻璃陶瓷炉或电热炉的炉底板的直径不得大于 190 mm。
⇨ 使用感应式电磁炉的高档烹饪模式时会发出嗡嗡声。此声音是因为技术原因导致的，并非炉灶或快易锅损坏的迹象。

### 2.8 提高使用寿命

**注意**

快易锅的损坏

为确保快易锅的使用寿命.....

⇨ 不得将厨房辅助工具置于快易锅旁。
⇨ 仅可在水已烧开时加盐并搅拌，这样可以避免腐蚀锅底。
⇨ 避免在锅底和加热板之间有脏污形成，否则可能会划伤加热板，例如：玻璃陶瓷板。

## 3. 快易锅开箱

1. 拆开包装并检查所有部件是否都存在：
/ 锅身 ①，带副手柄 ② 和手柄 ③
/ 锅盖 ⑥，带可拆卸手柄 ⑪
  • 带安全阀的锅盖 ⑦ 和夹持槽 ⑰
  • 可更换的双层密封件（灰色）⑱
/ 密封环（灰色）㉑
/ 包含保修声明的操作说明书
  ⇨ 如果缺少部件，请联系购买产品的 WMF 商店或商家。
/ 撕掉所有贴纸和标签

2. 根据适用的法规废弃处理不需要的包装材料。

3. 请仔细阅读操作说明书，并将其保管在快易锅使用位置附近。

4. 务必妥善保管保修声明，以便在必要时提出保修权利要求。

## 4. 了解和理解快易锅

### 4.1 所有组件概览

① 锅体为 Fusiontec 材质，内置刻度（参见图 *B*）
② 副手柄
③ 手柄
④ 手柄标记
⑤ 手柄安全锁
⑥ 锅盖
⑦ 安全阀
⑧ 支架
⑨ 合盖标记
⑩ 安全孔
⑪ 可拆锅盖手柄
⑫ 旋转限压阀头部
⑬ 锅盖手柄内的安全锁
⑭ 手柄解锁装置
⑮ 压力调节装置
⑯ 压力指示器
⑰ 夹持槽
⑱ 双层密封件
⑲ 安全打开系统
⑳ 锅盖手柄密封唇
㉑ 密封圈
㉒ 打开标志
㉓ 绿色标记
㉔ 手柄标记

### 4.2 多级安全系统

**锅盖内的压力调节装置**

如果超过所选烹饪档的规定压力，则压力调节装置 ⑮ 将打开，并放掉多余的蒸汽。这样，便可泄放高压。

**安全阀**

如果压力控制装置 ⑮ 没有响应，则通过安全阀 ⑦ 立即泄放过大的压力。

**锅盖边缘内的安全槽**

如果所有其他安全装置失灵，例如：由于食物颗粒造成堵塞，则安全槽 ⑩ 用作“紧急释放口”。如果产生过高压力，则密封圈 ㉑ 被推向安全槽 ⑩，使得蒸汽可以逸出并泄放压力。

**锅盖手柄内的压力指示器**

压力指示器 ⑯ 具有一个辅助显示功能，方便预览烹饪情况。该装置可显示当前的烹饪压力状态。其配置有一个红色或在 Perfect Excellence 型号上为黄色（有压力）和 2 个绿色（烹饪等级 1 和 2）环形图标。

**安全打开系统**

安全打开系统 ⑲ 可防止快易锅打开，无论是否有剩余压力。仅在完全释放压力后方可打开快易锅。

**通过旋转限压阀头部正确释放蒸汽**

通过旋转限压阀头部 ⑫ 可以缓慢或者快速地释放蒸汽。

**安全锁**

在锅盖手柄 ⑪ 内有一个安全锁 ⑬，该安全锁可防止在烹饪期间打开快易锅。

### 4.3 所有相关数据

| | |
|---|---|
| **制造商** | WMF GmbH |
| **型号** | **Fusiontec** Perfect Premium / Excellence |
| **材料** | |
| 锅体/锅底 | Fusiontec 材质 |
| 锅盖 | 耐热塑料 |
| 密封件 | 硅胶 |

**锅身直径**

| | |
|---|---|
| 锅底 | 190 mm |
| 内部 | 220 mm |

**填充容积** **3.0 l / 4.5 l / 6.5 l**

**长度**

| | |
|---|---|
| 锅身和手柄 | 416 mm |
| 锅身和锅盖 | 468 mm |

**宽度**

| | |
|---|---|
| 锅身和锅盖 | 250 mm |

**高度**

A = 锅身，B = 锅身和锅盖，C = 锅身和锅盖以及手柄

| 容积 | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 3,0 l | 88 mm | 117 mm | 142 mm |
| 4,5 l | 128 mm | 157 mm | 182 mm |
| 6,5 l | 183 mm | 212 mm | 237 mm |

**净重**

| | |
|---|---|
| 3,0 l | 3,60 kg |
| 4,5 l | 4,00 kg |
| 6,5 l | 4,50 kg |

**最大安全压力值** 150 kPa

**压力值**

第一个绿色环，约 106°C，25 kPa 工作压力，40 kPa 控制压力

第二个绿色环，约 115°C，70 kPa 工作压力，90 kPa 控制压力

**烹饪区域直径** 最大 190 mm

**填充高度内部刻度（根据总体积而定）**
1/3, 1/2, 2/3

### 4.4 炉灶类型



### 4.5 所有附件、配件和易损件

**附件**

/ 蒸屉（产品编号 07 8940 6000 / 07 8941 6000 / 07 8943 6000 / 07 8942 6030）
/ 蒸屉三脚架（产品编号 07 8944 6100）
/ 玻璃锅盖（产品编号 07 9518 6389）

**配件**

/ 锅盖手柄 ⑪（产品编号 08 9580 6030）
/ 锅盖 ⑥，带手柄 ⑪ （产品编号 07 9580 6042）

**易损件（灰色）**

/ 双层密封件 ⑱（产品编号 60 9614 9510 ）
/ 密封圈 ㉑ （产品编号 60 6856 9990）

## 5. 将快易锅投入使用

### 5.1 拆开快易锅

1. 取下锅盖（参见顺序图 *E*、*B*）。
   a) 转动旋转限压阀头部 ⑫，使得开口标记 ㉒ 与手柄标记 ㉔ 重合。
   b) 将旋转限压阀头部 ⑫ 沿着手柄末端的方向完全向后拉。
      ▸ 绿色标记 ㉓ （位于锅盖手柄 ⑪ 上）必须完全可见。
   c) 用左手仅固定锅身 ① 的手柄 ③。
   d) 右手抓住锅盖手柄 ⑪ 并向右旋转，直至可抬起锅盖 ⑥。
      ▸ 锅盖标记 ⑨ 和手柄标记 ④ 必须在一条直线上。
   e) 抬起手柄 ⑪上的锅盖 ⑥。
2. 拆开锅盖（参见顺序图 *G*），同时首先旋转锅盖 ⑥。
3. 小心地将密封圈 ㉑ 从锅身边缘取下并放置在一旁。

4. 固定锅盖 ⑥ 并沿手柄末端方向按压手柄解锁装置 ⑭。
5. 将锅盖 ⑥ 从锅盖手柄上取下。

### 5.2 首次清洁快易锅

1. 根据第 *5.1* 章的说明拆开快易锅。
2. 为锅身 ① 填充水，最多为容积的 2/3（参见图 *I* 内部刻度），并倒入 2-3 勺食用醋。
3. 在锅身 ① 不盖上锅盖 ⑥ 的情形下，将盐水煮约 5-10 分钟。
4. 然后，彻底手动冲洗所有部件。请注意锅盖手柄不可泡在水里清洗，手柄正面不可在水下冲洗。
5. 清洁后晾干所有部件。

### 5.3 组装快易锅

**小心**

**因错误组装锅盖导致的烫伤危险**

不得错误组装锅盖。须按说明的方式进行组装。

⇨ 严格遵照说明。

⇨ 检查位置是否正确。

#### 5.3.1 组装锅盖

（参见顺序图 *H*）

1. 检查锅盖边缘锅盖手柄、安全装置和密封圈是否脏污或堵塞。
2. 旋转锅盖 ⑥，确保边缘朝下。
3. 旋转并固定手柄 ⑪。
4. 将锅盖手柄 ⑪ 上的固定槽 ⑰卡入锅盖 ⑥ 上的支架 ⑧ 内。
5. 缓慢放下手柄 ⑪。
6. 使用手柄 ⑪ 旋转锅盖 ⑥。
7. 对齐锅盖 ⑥ 和手柄 ⑪，使得双层密封件 ⑱ 不会弯折或被锅盖开口的边缘损坏。
8. 小心地按下手柄 ⑥，直至发出咔哒声并卡入手柄解锁装置 ⑭内。通过按红色滑块可检查是否卡入。
9. 边缘。
   - ▸ 密封圈 ㉑ 必须完全与圆形的锅身边缘贴合。

#### 5.3.2 放下锅盖 （参见顺序图 *F*）

1. 将锅身 ① 放置到牢固的底板上。
2. 将锅盖 ⑥ 和边缘向下放置到锅身 ① 上。
   - ▸ 锅盖上的合盖标记 ⑨ 和手柄标记 ④ 必须重合，否则无法放下锅盖。
   - ▸ 必须将密封圈 ㉑ 放置到锅盖边缘内！
3. 用左手固定锅身 ① 的手柄 ③。
4. 右手向左旋转锅盖 ⑥ 和手柄 ⑪。
5. 当两个手柄 ③/⑪ 精准重合后，完全向前推动 ⑫。
   - ▸ 在手柄 ⑪ 和旋转限压阀头部 ⑫ 之间不得有明显间隙。

## 6. 操作快易锅

### 6.1 检查安全装置

1. 根据第 *5.1* 章的说明取下锅盖 ⑥。
2. 小心地将密封圈 ㉑ 从锅身边缘取下并放置在一旁。
3. 根据第 *5.1* 章的说明取下锅盖手柄 ⑪。
4. 检查密封圈 ㉑ 和锅盖内边缘是否干净。
5. 检查.....
/ 锅盖边缘的安全槽 ⑩、
/ 压力调节装置 ⑮、
/ 压力指示器 ⑯、
/ 手柄解锁装置 ⑭、
/ 安全阀 ⑦
是否干净且无堵塞。
   - ▸ 浸泡和去除脏污（参见第 *8.1* 章清洁）。
6. 检查锅盖底部是否可看到安全阀 ⑦ 的阀球。
   - ▸ 必要时摇晃锅盖 ⑥，直至阀球再

次可见。

- ▸ 如果损坏，则要由 WMF 经销商/服务部更换。

7. 用手指小心按压压力调节装置 ⑮ 检查其是否可移动。
8. 检查所有的密封件是否干净和无损坏，以及位置是否正确 （参见顺序图 *J*）。
   - ▸ 双层密封件 ⑱ 不得盖住其他阀门，两个箭头必须指向对方，且密封件必须无缝贴合在手柄⑪ 上。
   - ▸ 此外，双层密封件 ⑱ 位于锅盖手柄 ⑪ 的密封唇 ⑳ 下方。

### 6.2 打开锅盖

在打开快易锅时，必须根据第 *5.1* 章的说明取下锅盖 ⑥。

### 6.3 填充快易锅

**⚠ 注意**

**因液体过少或没有液体导致损坏**

过热和损坏的危险

⇨ 切勿在没有液体或无人看管时将快易锅加热至最高档位。

⇨ 仅允许在有足够液体（最小 1/4 l 水）的情况下使用快易锅。

**小心**

**因食物喷出导致的烫伤危险**

高温食物可能会从压力调节装置、安全阀或者侧面的安全槽中溢出，并导致烫伤。

⇨ 快易锅最多可填充至额定体积的 2/3（参见内部刻度）。

⇨ 如果所装食物为**发胀或易发泡**的食物，例如：汤、豆类、杂烩、鸡肉汤、动物内脏或面食，则快易锅最多可填充至额定体积的 1/2。

将烹饪食物和足量的液体放入锅身内，必要时使用蒸屉和三脚架（参见第 *7.2* 章）。必要时根据第 *7.1* 章的说明在锅身内热煎肉类。

### 6.4 密闭快易锅

1. 必要时根据第 *5.3* 章的说明密闭锅盖。
2. 根据第 *5.3* 章的说明放上并密闭锅盖。

### 6.5 烹饪食物

在快易锅内借助高压烹饪食物。由于锅身中建立了蒸汽压力，可能产生比“正常”烹饪更高的温度。这样，便可缩短 70% 的烹饪时间，从而显著节省能源。由于食物在蒸汽中仅烹饪很短时间，因此可很大程度地保留食物滋味和维生素。

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

**提示**

调整烹饪时间

**针对相同的烹饪食物，烹饪时间也可能会不同**，因为食物量、形状和质地会有所不同。

#### 6.5.1 第 1 烹饪档

针对蔬菜、鱼或蜜饯等脆弱食物的柔和烹饪档位

该烹饪档位下，对食物进行非常柔和地烹饪，旨在尽可能保留香气和营养。第 1 烹饪档下，压力指示器上升到第 1 个绿色烹饪环。将会自动释放过高的压力。

1. 检查本快易锅是否正确密闭。
2. 将快易锅置于到炉灶上。
3. 通过旋转限压阀头部 ⑫ 调节第 1 烹饪档，为此，将旋转限压阀头部 ⑫ 向**左**旋

转至**第 1 档**（参见图 *C*）。

4. 将炉灶调节为**高**能源档位，最大火焰不可超过锅底。
   ▸ 快易锅升温。
   a) 升温烹饪阶段中，空气从（即自动烹煮装置）安全阀 ⑦中溢出，直至阀门关闭且压力升高。
   b) 压力指示器 ⑯ 的读数开始升高。可通过压力指示器旁的凹槽观察升高情况，并可相应调节热量供给情况。
   c) 压力指示器上的**红色**环（Perfect Excellence 型号上为黄色环）表示此时不可打开快易锅。
5. 一旦压力指示器 ⑯ 显示第 1 个绿色烹饪环，则表示烹饪时间开始，请马上调低热量。
6. 注意，压力指示器 ⑯ 上的环位置保持稳定。
7. 如果压力指示器 ⑯ 降低至低于第 1 个绿色烹饪环，则调高热量供给。
   ▸ 烹饪时间相应有所延长。
8. 如果压力指示器 ⑯ 升高至高于第 1 个绿色烹饪环，则表示蒸汽压力过高，蒸汽从压力调节装置 ⑮ 中**溢出并发出嘶嘶声**。
   a) 从炉灶上取下快易锅。
   b) 等待直至压力指示器降低至第 1 个绿色烹饪环。
   c) 重置热量供给后再次将快易锅置于炉灶上。
9. 烹饪时间结束后，从炉灶上取下快易锅，并泄放压力（参见第 *6.6* 章）。
10. **泄放压力后，摇晃并小心打开快易锅。**

### 6.5.2 第 2 烹饪档

用于所有其他食物的快速烹饪档位

该烹饪档下，可节省大量时间和能源。第 2 烹饪档下，压力指示器上升到第 2 个绿色烹饪环。将会自动调节过高的压力。

1. 检查本快易锅是否正确密闭。
2. 将快易锅置于到炉灶上。

**⚠ 注意**



因液体过少或没有液体导致损坏

过热和损坏的危险

⇨ 切勿在没有液体或无人看管时将快易锅加热至最高档位。

⇨ 仅允许在有足够液体（最小 1/4 l 水）的情况下使用快易锅。

3. 通过旋转限压阀头部调节第 2 烹饪档，为此，将旋转限压阀头部 ⑫ 向**右**旋转至**第 2 档**（参见图 *C*）。
4. 将炉灶调节为最高能源档位，最高火焰不可超过锅底。
   ▸ 快易锅升温。
   a) 升温烹饪阶段中，空气从（即自动烹煮装置）安全阀 ⑦中溢出，直至阀门关闭并发出咔哒声且压力升高。
   b) 压力指示器 ⑯ 的读数开始升高。可通过压力指示器旁的凹槽观察升高情况，并可相应调节热量供给情况。
   c) 压力指示器上的红色 环（Perfect Excellence 上为黄色环）表示此时不可打开快易锅。
   ▸ 一旦压力指示器 ⑯ 显示第 2 个绿色烹饪环，则表示烹饪时间开始，请马上调低热量。
5. 注意，压力指示器 ⑯ 上的环位置保持稳定。
6. 如果压力指示器 ⑯ 降低至低于第 2 个绿色烹饪环，则调高炉灶上的热量供给。
   ▸ 烹饪时间相应有所延长。
7. 如果压力指示器 ⑯ 升高至高于第 2 个绿色烹饪环，则表示蒸汽压力过高，蒸汽从压力调节装置 ⑮ 中**溢出并发出嘶嘶声**。
   a) 从炉灶上取下快易锅。
   b) 等待直至压力指示器降低至第 2 个

绿色烹饪环。

c) 重置热量供给后再次将快易锅置于炉灶上。

8. 烹饪时间结束后，从炉灶上取下快易锅并泄放压力（参见第 *6.6* 章）。
9. **泄放压力后，摇晃并小心打开快易锅。**

### 6.6 泄放压力/冷却

**方法 1 – 利用剩余热量**

提示

释放锅身蒸汽

如果是易发泡或发胀的食物（例如豆类、肉汤、谷物），则不得使用方法 2、3 或 4 释放压力。使用此方法释放蒸汽后，如此放置带皮的熟土豆等食物。

1. 从炉灶上取下快易锅。
   ▸ 压力指示器读数很快便会下降。
2. 如果压力指示器 ⑯ 完全消失在锅盖手柄中，则转动旋转限压阀头部 ⑫，使得开口标记 ㉒ 和手柄标记 ㉔ 重合（参见图 *A*）。
3. 将旋转限压阀头部 ⑫ 沿着手柄末端的方向向后拉。
   ▸ 释放仍然存在的剩余蒸汽。
4. 如果没有蒸汽溢出，则**摇晃**并打开锅身。

**方法 2 – 缓慢释放蒸汽（自动释放蒸汽模式 –** 参见图 *A*）

1. 转动旋转限压阀头部 ⑫，使得开口标记 ㉒ 与手柄标记 ㉔ 重合。
   ▸ 蒸汽缓慢溢出。
2. 如果压力指示器完全消失在锅盖手柄中，则**摇晃**并打开锅身。

**方法 3 – 快速释放蒸汽**（参见图 *A*）

**小心**

蒸汽快速溢出时存在烫伤危险

通过旋转限压阀头部 ⑫ 快速溢出蒸汽期间或有水溢出期间，高温蒸汽或烹饪食物可能导致烫伤危险。

⇨ 打开前**摇晃**快易锅。

⇨ 手部、头部和肢体始终远离锅盖 ⑥ 上方和锅盖边缘侧面安全孔 ⑩ 上方的危险区域。

1. 转动旋转限压阀头部 ⑫，使得开口标记 ㉒ 与手柄标记 ㉔ 重合。
2. 将旋转限压阀头部 ⑫ 沿着手柄末端的方向向后拉。
   ▸ 蒸汽快速溢出。
3. 如果压力指示器 ⑯ 完全消失在锅盖手柄 ⑪ 中，则**摇晃**并打开锅身。

### 6.7 烹饪后打开（参见顺序图 *E*）

1. 首先根据第 *6.6* 章的说明泄放压力。
   ▸ 打开前必须先泄放压力。
2. 转动旋转限压阀头部 ⑫，使得开口标记 ㉒ 与手柄标记 ㉔ 重合。
3. 将旋转限压阀头部 ⑫ 沿着手柄末端的方向完全向后拉。
   ▸ 绿色标记 ㉓（位于锅盖手柄 ⑪上）必须完全可见。
4. **摇晃**锅身
5. 用左手固定锅身 ① 的手柄 ③。
6. 右手抓住锅盖手柄 ⑪ 并向右旋转，直至可解锁锅盖 ⑥。

▸ 锅盖标记 ⑨ 和手柄标记④ 必须重合。

7. 将锅盖 ⑥稍微向下倾斜，由此让剩余的蒸汽向前溢出，以便打开锅盖手柄 ⑪。
8. 抬起锅盖 ⑥。

## 7. 使用方式和蒸煮方式

### 7.1 使用蒸屉和三脚架烹饪

根据快易锅的具体高度，可在快易锅内同时蒸煮几道菜肴。期间，可使用蒸屉分开和叠放各道食物。例如，要在锅底烹饪鱼肉，则在锅底摆放三脚架，第一件蒸屉置于鱼肉上方。

提示

附件
如购买产品中不含蒸屉和三脚架，可以在WMF经销商店或商家另外购买。

蔬菜需使用无孔的蒸屉、土豆需使用有通孔的蒸屉。首先将烹饪时间最长的菜肴放置到锅身内且无需使用蒸屉。

1. 为了蒸煮具有不同烹饪时间的多道菜肴，须分阶段打开锅身。打开期间，蒸汽会溢出，因此须在锅身内倒入比所需量更多的液体，必要时需要加注。

**示例**

/ 煎（20 分钟）-锅底
/ 土豆（8 分钟）-带孔的蒸屉
/ 蔬菜（8 分钟）-无孔的蒸屉

2. 先将烤肉烹饪 12 分钟。
3. 根据第 *5.1* 章的说明打开锅身。
4. 将土豆放在位于煎肉三脚架上方的带孔蒸屉内，将蔬菜放在其上的无孔蒸屉内。
5. 根据第 *5.3* 章的说明关闭锅身并继续烹饪 8 分钟。

**建议** - 如果烹饪时间没有显著差异，则可以将所有蒸屉同时放入锅身中。

### 7.2 煎肉

慢火烹饪前，可以像在常用炒锅中一样在快易锅中煎炒食物（例如：洋葱、肉块或类似食物）。

1. 根据第 *5.1* 章的说明取下锅盖 ⑥。
2. 完成烹饪时.....
   a) 松开煎肉蒸屉，
   b) 放入所需的液体量（至少 1/4 l），
   c) 如有必要，添加其他食物（使用或不使用蒸屉）。
3. 请根据第 *5.3* 章的说明放上并密闭锅盖。
4. 根据第 *6.5* 章的说明在转动限压阀头部 ⑫ 调节烹饪档位。

### 7.3 使用速冻食品

1. 添加最小量的液体（1/4l 水）
2. 将未解冻的速冻食品放入锅身内
3. 将需要煎炒的肉解冻
4. 将蔬菜直接从包装中取出，并放入无通孔蒸屉中
   ▸ 延长烹饪时间。

### 7.4 蒸煮谷物或豆类

快易锅内蒸煮时，不必泡发谷物或豆类。

▸ 但须延长约一半烹饪时间。
▸ 注意，仅可将锅身填充至容积的一半。

1. 将至少 1/4 l 的液体加入锅身内，每 1 份谷物/豆类加入至少 2 份液体。
2. 烹饪时间快到了的时候，可关闭热量供给，利用炉灶的剩余热量持续进行焖煮。

### 7.5 消毒

1. 将婴儿奶瓶、密封大口玻璃瓶等容器开口朝下地置于带通孔的蒸屉内，可为其进行消毒。
2. 添加 1/4 l 水。
3. 使用第 2 烹饪档消毒 20 分钟。
4. 慢慢让其冷却（蒸汽释放方法 1）。

### 7.6 熬煮

1. 如往常一样准备食物并放入密封大口

玻璃瓶内。
2. 在锅内填入 1/4 l 水。
3. 将密封大口玻璃瓶放到带通孔的蒸屉内。
4. 将容积为 1 l 的密封大口玻璃瓶放到容积为 6.5 l 或 8.5 l 的快易锅内，将更小的密封大口玻璃瓶放到 4.5 l 的快易锅内。
5. 使用第 2 烹饪档将蔬菜/肉类烹饪约 20 分钟，使用第 1 烹饪档将核果烹饪约 5 分钟，将梨果烹饪约 10 分钟。
6. 在释放蒸汽，慢慢冷却锅身（蒸汽释放方法 1）时，如果使用其他释放蒸汽的方法，则可能导致密封大口玻璃瓶内的汁水溢出。

### 7.7 榨汁

可在快易锅内将少量水果榨汁。

1. 在锅内加入 1/4 l 水。
2. 将水果置于带通孔的蒸屉内、置于无通孔的蒸屉内，根据需要加糖。
3. 使用第 1 烹饪档，根据水果种类烹饪 10-20 分钟。
4. 将锅身放到流动水中以泄放压力（使用蒸汽释放方法 4），并在打开前**摇晃**锅身。

## 8. 清洁、晾干及保管快易锅

### 8.1 清洁

使用热水和常用的冲洗剂进行清洁。

▸ 不得使用含沙、有磨蚀性清洁剂，不得使用钢丝绒或海绵较硬的一面。

1. 根据第 *5.1* 章的说明取下锅盖手柄 ⑪ 并使用流动水清洁（参见顺序图 *G*）。请注意清洗手柄时，手柄正面不可用水冲洗，手柄不可浸泡在水中清洗。
2. 将密封环 ㉑ 从锅盖 ⑥ 取下并手动冲洗。
3. 将略微黏附在快易锅内的食物残渣泡软，用水浸泡顽固黏附的食物残渣。
4. 用潮湿的棉签清洁脏污了的阀门或堵塞物。
   ▸ 不得使用锋利或尖锐的物体。
5. 可以在洗碗机中清洁锅身、蒸屉和三脚架。
   ▸ 但可能会导致表面变色。功能不会受到影响。
   ▸ 但我们建议您手动清洁。
6. 使用醋水将脏污泡软。
7. 清洁本锅具后充分晾干。

### 8.2 保管/存放

将已清洁、晾干的快易锅保管在干净、干燥和安全的环境内。

1. 根据第 *5.1* 章的说明取下锅盖 ⑥。
2. 从锅身边缘取下并单独保管密封圈 ㉑，以保护密封圈。
3. 根据第 *5.1* 章的说明取下锅盖手柄 ⑪ 并放入锅身 ① 或锅盖 ⑥内。
4. 反之，将锅盖 ⑥ 置于锅身 ① 上。

### 8.3 维护/更换配件和易损件

/ 仅允许由 WMF 经销商/服务部销售副手柄和手柄。
/ 仅允许由 WMF 经销商/服务部销售安全阀，最少在10年内。
/ 须定期检查易损件，并在必要时用原装备件更换。
/ 如果密封圈和双层密封件损坏、硬化、变色或位置不正确，请立即用原装备件更换。

#### 8.3.1 更换密封圈

1. 根据第 *5.1* 章的说明取下锅盖 ⑥。
2. 旋转锅盖 ⑥。
3. 将损坏的密封圈 ㉑ 从锅身边缘取出并废弃处理。
4. 将新的原装密封圈 ㉑ 放入锅身边缘并小心按边缘。
   ▸ 密封圈 ㉑ 必须完全与圆形的锅身边缘

贴合。

### 8.3.2 更换双层密封件

1. 必要时根据第 *5.1* 章的说明将锅盖 ⑥ 从锅身取下。
2. 拆开锅盖（参见顺序图 *G*），同时旋转锅盖 ⑥。
3. 固定锅盖 ⑥ 并沿手柄末端方向按压手柄解锁装置 ⑭。
4. 取下锅盖手柄 ⑪。
5. 将双层密封件 ⑱ 从锅盖手柄 ⑪ 抽出并废弃处理（参见图 *J*）。
6. 小心地装上新的原装双层密封件 ⑱。
   - ▸ 原装双层密封件 ⑱ 不得盖住其他的阀门。
   - ▸ 双层密封件 ⑱ 上的和手柄底部的箭头必须指向对方。
   - ▸ 双层密封件 ⑱ 必须无缝隙且平整地贴在手柄底部上。
   - ▸ 双层密封件 ⑱ 必须位于手柄的密封唇 ⑳ 下方，以使密封唇的凸起位于密封件边缘上方。

## 质保声明

质保期内我们保证产品和其配件的所有使用功能。
请在 WMF 零售商处索取质保卡并填写完整资料方可生效。

在质保期内，依照使用说明正带操作的情况下，若发生质量问题，谓将产品及填写完整的质保卡一起提交给 WMF 零售商，我们将免费为您提供维修或调换服务。损坏的配件只能由 WMF 专业零售商或德国盖斯林根 WMF AG 售后服务部提供替换。

WMF 公司保留质保赔偿最终解释权。
此质保声明不影响正当法律权益的行使，在质保期内，您有权依法要求 执行、中断、拒付和索赔。

## 免责声明

以下原因所造成的损失不在质保范围：

不正当操作造成的损坏
- 错误或疏忽的操作造成的损坏
- 自行改装或非经本公司维修造成的损坏
- 使用非原装配件造成的损坏
- 锅具表面遭受的物理性或化学性损坏
- 不按照使用说明书进行操作造成的损坏

## 9. 排除故障

/ 如果发生故障，请务必从炉灶上取下快易锅。

/ **切勿暴力打开快易锅！**

| 故障 | 原因 | 排除方法 |
|---|---|---|
| 烹饪时间过长或烹饪温度信号不显示升高 | 炉灶直径不适当 | 选择与锅直径相匹配的炉灶 |
| | 能源档位不适当 | 调为最高能源档位 |
| | a) 锅盖放置不正确。<br>b) 双层密封件缺失。<br>c) 锅盖无法正确密闭。 | 1.根据第 *6.6* 的说明完全释放锅身的压力并打开锅身。<br>2.检查密封圈 /双层密封件 的位置是否正确（参见图 *J*）。<br>3.检查锅盖 的位置是否正确/是否正确密闭。<br>4.根据第 *5.3* 章的说明密闭锅体。 |
| | 安全阀/自动烹煮装置的阀球位置不正确 | 1.根据第 *6.6* 章的说明完全释放锅身的压力并打开锅身。<br>2.根据第 *5.1* 章的说明取下锅盖手柄 。<br>3.检查安全阀 内金属阀球的位置，必要时予以清洁。<br>4.根据第 *5.3* 章的说明密闭锅体。 |
| | 缺少液体 | 1.根据第 *6.6* 章的说明完全释放锅身的压力并打开锅身。<br>2.补注液体（至少 1/4 l）。<br>3.根据第 *5.3* 章的说明密闭锅体。 |
| 蒸汽从锅盖溢出 | 密封圈和/或锅身边缘不干净 | 1.根据第 *6.6* 章的说明完全释放锅身的压力并打开锅身。<br>2.清洁密封圈 和锅身边缘。<br>3.根据第 *5.3* 章的说明再次密闭锅体。 |
| | 旋转限压阀头部不在第 1 或 2 烹饪档 | 将旋转限压阀头部 调为第 1 或 2 烹饪档 |
| | 密封圈损坏或硬化（因磨损所致） | 使用原装 WMF 密封圈更换旧的密封圈 |
| | 双层密封件位置不正确或损坏 | 纠正双层密封件 的位置或用原装 WMF 备件更换。 |
| 始终有蒸汽从安全阀/自动烹煮装置中溢出（并非指升温烹饪阶段） | 安全阀的阀球在阀中的位置不正确 | 1.根据第 *6.6* 章的说明完全释放锅身的压力并打开锅身。<br>2.根据第 *5.1* 章的说明取下锅盖手柄 。<br>3.安全阀 或 锅盖中金属阀球的位置。<br>4.根据第 *5.3* 章的说明再次密闭锅体。 |
| 无法向后拉旋转限压阀头部，也不能相应地打开快易锅 | 安全打开系统卡住 | 1.根据第 *6.6* 章的说明完全释放锅身的压力并打开锅身。<br>2.反复向前推动并向后拉动旋转限压阀头部 。 |

## 10. 烹饪建议与技巧

/ 用食用油或油脂对密封圈进行润滑，可更轻松地打开和关闭快易锅。
/ 一旦烹饪信号出现规定的环形，即表明烹饪时间开始。
/ 所注明的烹饪时间仅供参考，最好选择更短的烹饪时间，因为若时间不足可随时补充烹饪。
/ 在所注明的烹饪时间内烹饪蔬菜则能获得有嚼劲的菜肴。
/ 第一个烹饪环的温度为 106°C（尤其适合蔬菜和鱼类），第 2 个烹饪环的温度为 115°C（尤其适合鱼肉）。

可在 www.wmf.com 网页下载食谱！

## 11. 烹饪时间表

| 食物 | 时间 | 提示 |
|---|---|---|
| **猪肉和小牛肉**<br>使用第 1 个环模式烹饪；最小填充量 1/4 l 液体；无需使用专用蒸屉 | | |
| 切片猪肉 | 5 - 7 | - |
| 红烧猪肉 | 10 - 15 | - |
| 煎猪肉 | 20 - 25 | 烹饪时间视尺寸和外形而定 |
| 切片小牛肉 | 5 - 7 | - |
| 红烧小牛肉 | 10 - 15 | - |
| 小牛腿 | 25 - 30 | - |
| 小牛舌 | 15 - 20 | 用水覆盖 |
| 煎小牛肉 | 20 - 25 | 烹饪时间视尺寸和外形而定 |
| **牛肉**<br>使用第 2 个环模式烹饪；最低填充量为 1/4 l 液体；烹饪牛舌时则需要使用带通孔的蒸屉 | | |
| 肉饼 | 10 - 15 | - |
| 酸味炖牛肉 | 30 - 35 | - |
| 牛舌 | 45 - 60 | - |
| 切片肉 | 6 - 8 | - |
| 红烧肉 | 15 - 20 | - |
| 肉卷 | 15 - 20 | - |
| 煎牛肉 | 35 - 45 | 烹饪时间视尺寸和外形而定 |
| **家禽肉**<br>使用第 2 个环模式烹饪；最低填充量为 1/4 l 液体；烹饪鸡汤时则需要使用带通孔的蒸屉 | | |
| 鸡汤 | 20 -25 | 最大 1/2 填充量 |
| 鸡块 | 6 -8 | - |
| 火鸡腿 | 25 -30 | 视腿肉厚度而定 |
| 火鸡炖肉 | 6 -10 | 土耳其鸡肉同上 |
| 火鸡肉片 | 2 -3 | - |
| **野生动物**<br>使用第 2 个环模式烹饪；最小填充量 1/4 l 液体；无需使用专用蒸屉 | | |
| 煎兔肉 | 15 -20 | - |
| 兔脊肉 | 10 -12 | - |
| 煎鹿肉 | 25 -30 | - |
| 炖鹿肉 | 15 -20 | - |
| **羊羔肉**<br>使用第 2 个环模式烹饪；最小填充量 1/4 l 液体；无需使用专用蒸屉 | | |
| 炖羊羔肉 | 20 -25 | 羊肉烹饪时间更长 |
| 煎羊羔肉 | 25 -30 | 烹饪时间视尺寸和外形而定 |

| 食物 | 时间 | 提示 |
|---|---|---|
| **鱼肉**<br>使用第 1 个环模式烹饪；最小填充量 1/4 l 液体；炖肉和红烧肉无需使用蒸屉，否则需要使用无孔蒸屉 | | |
| 鱼排 | 2 -3 | 用本身的汁水蒸 |
| 整条鱼 | 3 -4 | 用本身的汁水蒸 |
| 炖肉或红烧 | 3- 4 | - |
| **汤**<br>使用第 2 个环模式烹饪；最小填充量 1/4 l 液体至锅体容积的 1/2；无需蒸屉 | | |
| 豌豆汤、扁豆汤 | 12 - 15 | 经浸泡的豆类 |
| 肉汤 | 25 - 30 | 适用于所有肉类 |
| 蔬菜汤 | 5 - 8 | - |
| 炖牛肉汤 | 10 - 15 | - |
| 母鸡汤 | 20 - 25 | 烹饪时间视尺寸而定 |
| 土豆汤 | 5 - 6 | - |
| 牛尾汤 | 35 | - |
| **蔬菜**<br>使用第 1 个环模式烹饪；最小填充量 1/4 l 液体；酸菜和甜菜无需使用蒸屉，但所有其他菜肴需要使用带通孔蒸屉；豆类使用第 2 个环模式烹饪 | | |
| 茄子、黄瓜和 蕃茄 | 2 - 3 | 用蒸汽烹饪的蔬菜不会很快烧干 |
| 花椰菜、菜椒、韭菜 | 3 - 5 | - |
| 豌豆、芹菜、大头菜 | 4 - 6 | - |
| 茴香、胡萝卜、皱叶甘蓝 | 5 - 8 | - |
| 豆类、羽衣甘蓝、红甘蓝 | 7 - 10 | 第 2 个环 |
| 酸菜 | 10 - 15 | 第 2 个环 |
| 红菜头 | 15 - 25 | 第 2 个环 |
| 煮土豆 | 6 - 8 | 第 2 个环，如果很快排出蒸汽，则带皮熟土豆很容易破裂 |
| 带皮土豆 | 6 - 10 | |
| **豆类**<br>使用第 2 个环模式烹饪；最小填充量 1/4 l 液体至锅体容积的 1/2；在 1 份谷物中加入 2 份水；将未泡发的谷物多烹饪 20-30分钟；八宝粥使用第 1 个环模式烹饪 | | |
| 豌豆、黄豆、扁豆 | 10 - 15 | 较厚的豆类再多烹饪 10 分钟 |
| 荞麦、小米 | 7 - 10 | 经泡发谷物的烹饪时间 |
| 玉米、大米、青麦粒 | 6 - 15 | 经泡发谷物的烹饪时间 |
| 八宝粥 | 20 - 25 | 使用第 1 个环模式烹饪 |
| 长粒大米 | 6 - 8 | - |
| 糙米 | 12 - 15 | - |
| 小麦，黑麦 | 10 - 15 | 经泡发谷物的烹饪时间 |
| **水果**<br>使用第 1 个环模式烹饪；最小填充量 1/4 l 液体 | | |
| 樱桃、李子 | 2 - 5 | 建议使用带通孔的蒸屉 |
| 苹果、梨 | 2 - 5 | 建议使用带通孔的蒸屉 |

차례

1. 압력솥의 올바른 사용
2. 모든 중요 안전 수칙
3. 압력솥 포장 풀기
4. 압력솥에 대해 알고 이해하기
5. 압력솥 사용 시작하기
6. 압력솥 조작하기
7. 용도 및 조리 방법
8. 압력솥 세척, 유지 및 관리/보관하기
9. 문제 해결하기
10. 조리 팁과 요령
11. 조리 시간표

## WMF 압력솥을

구매해 주신 것에 감사 드리며 본 제품으로 많은 즐거움을 누리시길 바랍니다. 오랫동안 사용할 수 있도록, 아래의 안전 수칙과 안내 사항을 유의하여 따라주십시오.

## 1. 압력솥의 올바른 사용

### 1.1 안전 및 경고 표지

본 사용 설명서의 중요 수칙은 다음의 아이콘 및 신호어로 표시됩니다.

**경고** 방지하지 않으면 심각한 부상으로 이어질 수 있는 위험한 상황을 나타냅니다(예: 증기 또는 뜨거운 표면으로 인한 화상).

**주의** 경미하거나 가벼운 부상을 초래할 수 있는 잠재적 위험 상황을 나타냅니다.

**조심** 재산상 손해를 유발할 수 있는 상황을 나타냅니다.

**참고** 압력솥의 안전한 취급에 대한 부가 정보를 제공합니다.

### 1.2 부가 정보

**팁** 압력솥을 효율적으로 사용하는 유용한 팁을 제공합니다.

### 1.3 부호 및 기호의 설명

**1. 기호**

 유의사항에 유의하고 따름

**2. 부호**

/ = 열거
▶ = 설명, 결과
⇨ = 취급 지침 안전 정보
• = 부품
① = 도면 요소 참조

KO

### 1.4 적합한 용도

**본 압력솥은 다음 경우에만 적합합니다...**

/ 본 설명서에 열거된 종류의 열원을 사용하는 경우
/ 재료를 조리하거나 삶는 경우
/ 압력솥 내 사용 가능한 용기(도자기, 내열유리 등)를 이용해 적당한 양의 음식을 졸이는 경우 (구멍이 뚫린 찜틀 사용)
/ 과일 액기스를 추출하는 경우 (찜틀 사용),
/ 젖병, 병조림용 유리병 등을 소독하는 경우(구멍이 뚫린 찜틀 사용).

**본 압력솥은 다음 경우에는 적합하지 않습니다...**

/ 뜨거운 오븐 또는 전자 레인지에서 사용하는 경우,
/ 기름으로 음식을 튀기는 경우,
/ 의료용 소독을 하는 경우,
/ 언급한 종류 이외의 열원을 사용하는 경우 (4.4장 참조)

**본 사용자 설명서를...**

/ 주의를 기울여 취급해야 하며,
/ 압력솥 가까이에 두어야 하며,
/ 버려서는 안 되며,
/ 다른 사용자에게 전달하여 읽을 수 있도록 해야 합니다.

## 2. 모든 중요 안전 수칙

본 사용 설명서를 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오. 사용하기 전에 본 안전 수칙을 모두 주의 깊게 읽으십시오.

본 안전 수칙을 읽고 이해한 경우에만 압력솥을 사용해야 합니다. 본 수칙을 따르지 않으면 압력솥을 사용할 때 부상이나 화상을 입을 수 있습니다.

### 2.1 일반적인 유의사항

**경고**



취급에 익숙한 사람만이 사용

본 압력솥은 미리 사용 설명서를 숙지하고 안전 수칙을 읽은 사람만 사용해야 합니다.
⇨ 익숙하지 않은 사람들에게 압력솥을 전달하지 마십시오.
⇨ 아이들이 압력솥을 가지고 놀거나 사용하게 두지 마십시오.

**경고**



압력솥 / 안전 장치의 변형 금지

안전 장치를 통해 위험한 상황이 방지됩니다. 안전 장치를 변형하지 않고 솥과 뚜껑을 잘 결합하는 경우에만 안전 장치가 작동합니다.
⇨ 압력솥 및 안전 장치를 변형하거나 손상시키지 마십시오.
⇨ Fusiontec Perfect Premium / Excellence 뚜껑 ⑥ 은 오직 해당 Fusiontec Perfect Premium / Excellence 본체 ①과 함께 사용하고 그 반대의 경우도 마찬가지입니다. 다른 뚜껑이나 솥을 사용하지 마십시오.

**경고**



어린이와 애완 동물 접근 금지

압력솥은 무겁고 매우 뜨거우며 증기가 누출될 수 있으므로, 압력솥을 사용할 때 어린이와 애완 동물이 압력솥 가까이 오게 하지 마십시오.

**주의**



잘못된 사용

잘못된 사용과 그에 따른 부상이나 화상을 방지하기 위해, 압력솥을 다음과 같이 사용해서는 **안됩니다...**

⇨ 뜨거운 오븐 또는 전자 레인지에서 사용하는 것,
⇨ 기름으로 음식을 튀기는 데 사용하는 것,
⇨ 의료용 소독을 하는 경우,
⇨ 언급한 종류 이외의 열원을 사용하는 경우 (4.4장 참조)
⇨ 우유를 끓이거나 데우는 것
⇨ 점성이 강한 음식을 조리하는 것

**주의**



솥 손잡이를 뜨거운 열원 위에 두지 마십시오.

손잡이 ②/③/⑪ 가 뜨거운 레인지 상판이나 가스 레인지 불꽃 위로 노출되면, 매우 뜨거워져서 접촉 시 화상을 입을 수 있습니다. 또한, 열전도로 인해 손잡이가 손상될 수 있으니 유의하십시오.

**주의**



마모성 부품의 정기적인 점검 및 교체

최초 사용 부품에 비해 변색, 균열, 경화, 손상 또는 부정확한 안착이 확인되면, 마모성 부품 (이중 패킹 ⑱, 고무 패킹 ㉑)을 교체하십시오. 최대 2년 후 교체하세요.
⇨ 고무 패킹 ㉑을 뚜껑 가장자리에 밀착시켜야 합니다.
⇨ 고무 패킹 ㉑을 약 400회의 조리 과정 후, 또는 늦어도 2년이 지나면 교체합니다. (교체시기는 압력솥 사용방법이나 빈도에 따라 차이가 날 수 있습니다)
⇨ 순정 부품만 사용하십시오.

### 2.2 처음 사용 시

압력솥을 처음 사용 하기 전에 압력 2 단계에서 최소 5분 동안 물만 넣고 끓여 주십시오(정해진 물 양을 준수하십시오). 이는 해당 제품의 올바른 작동 여부 확인을 위하여 꼭 시행 해 주셔야 합니다.

### 2.3 매번 사용하기 전

**경고**



손상/누락 또는 잘못 조립된 부품으로 인한 부상 위험

매번 사용하기 전에 모든 부품이 순서에 맞게 제대로 장착/조립되어 있는지 점검하십시오. 누락, 파손, 변형 또는 잘못 조립된 부품이 있으면 고온의 표면과 증기 배출로 인해 화상을 입을 수 있습니다.
⇨ 뚜껑 ⑥이 제대로 장착/조립되었는지 확인합니다.
⇨ 누락된 부품(예: 이중 패킹 ⑱, 고무 패킹 ㉑)을 끼웁니다.
⇨ 손상, 변형, 변색 또는 파손된 부품이 있으면 압력솥을 사용하지 말고 WMF 서비스 센터로 문의하십시오.
⇨ 부품의 작동이 본 사용 설명서의 설명과 일치하지 않는 경우, 압력솥을 사용하지 말고 WMF 서비스 센터로 문의하십시오.
⇨ 압력솥이 안전하게 닫혔는지 확인하십시오.

**경고**



작동하지 않는 안전장치로 인한 화상 위험

매번 사용하기 전에 안전 장치의 작동, 손상, 오염 및 막힘 여부를 점검하십시오. 그렇지 않으면 뜨거운 표면과 증기 배출로 인해 화상 위험이 있습니다.
⇨ 이중 패킹 ⑱ 이 제대로 자리

잡았는지 확인합니다. 고무 패킹 ㉑ 을 뚜껑 가장자리에 밀착시켜야 합니다.
⇨ 손상, 변형, 변색 또는 파손된 부품이 있으면 압력솥을 사용하지 말고 WMF 서비스 센터로 문의하십시오.
⇨ 오염 / 막힘을 제거합니다.

**주의**



불충분한 세척으로 인한 화상 위험

예상하지 못한 증기가 배출 될 수 있으므로 매번 사용 하기 전에 안전 밸브/ 안전 장치 및 압력 표시기의 오염/ 막힘 여부를 점검해 주십시오. 오염이나 막힘으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.
⇨ 안전장치와 압력 표시기 ⑯ 를 점검하고 경우에 따라 세척합니다.

**주의**



잘못 조립된 뚜껑으로 인한 화상 위험

뚜껑을 정확한 위치에 장착하여 주십시오. 설명된 사항대로 장착해 주셔야 합니다.
⇨ 지시 사항을 정확하게 따르십시오.
⇨ 제대로 자리 잡았는지 확인하십시오.

### 2.4 사용하는 동안

**주의**



뜨거운 증기로 인한 화상 위험

압력솥에 압력이 가해지지 않아 증기가 빠져 나오면 뜨거운 표면과 빠져나온 증기로 인해 손과 얼굴에 화상을 입을 위험이 있습니다.
⇨ 즉시 불을 끈 다음, 압력솥을 식히고 점검하십시오.

**경고**



높은 압력으로 인한 화상 위험

조리 중에 솥의 압력이 증가합니다. 이 압력이 방출되면 심각한 화상과 부상이 발생할 수 있습니다.
⇨ 항상 압력솥이 확실하게 닫혀 있는지 점검하십시오.
⇨ **절대 억지로 압력솥을 열지 마십시오.** 압력솥에서 압력이 완전히 빠진 경우에만 압력솥을 쉽게 열 수 있습니다.
⇨ 압력이 남아있는 상태에서 압력솥을 옮겨야 하는 경우, 조심스럽게 다루십시오.
⇨ **압력솥 사용 중에는 절대 자리를 비우지 마십시오.**

**주의**



증기 배출로 인한 화상 위험

조리하는 동안 뚜껑 ⑥ 에서 때때로 뜨거운 증기가 배출됩니다.
⇨ 절대 증기에 손을 대지 마십시오.
⇨ 항상 손, 머리와 몸을 위험 구역, 특히 뚜껑 ⑥ 과 뚜껑 가장자리의 측면 안전 슬롯 ⑩ 의 밖에 두십시오.
⇨ 압력솥 사용 중에는 절대 자리를 비우지 마십시오.
⇨ 어린이와 애완 동물이 가까이 오지 않게 하십시오.

**주의**



급속 증기 배출로 인한 화상 위험

압력 단계 조절 버튼 ⑫ 를 사용하거나 흐르는 물을 이용해 급하게 증기를 배출하는 경우 뜨거운 증기나 조리 음식으로 인한

화상 위험이 있습니다.
⇨ 열기 전에 압력솥을 **흔들어 주십시오**.
⇨ 물에 압력솥을 담그는 것은 금지되어 있습니다.
⇨ 항상 손, 머리와 몸을 위험 구역, 특히 뚜껑 ⑥ 과 뚜껑 가장자리의 측면 안전 슬롯 ⑩ 의 밖에 두십시오.

**주의**



거품 형성으로 인한 화상 위험

식힌 압력솥을 열면 뜨거운 조리 음식이 거품을 형성하며 갑자기 분출할 수 있습니다. 껍질이 있는 고기의 경우 꼬챙이로 찌르면 뜨거운 액체가 분출할 수 있습니다. 이로 인해 화상을 입을 수 있습니다.
⇨ **매번 열기 전에 압력솥을 흔들어 주십시오.**
⇨ 껍질 채 조리한 뜨거운 고기는 바로 찌르지 말고 먼저 식혀주십시오.

**주의**



흘러 넘치는 음식으로 인한 화상 위험

최대 용량을 초과 하여 음식을 넣은 경우, 뜨거운 음식이 안전 밸브 ⑦, 압력조절 장치 ⑮ 또는 측면 안전 슬롯 ⑩ 을 통해 흘러 넘쳐 화상을 입을 수 있습니다.
⇨ 압력솥을 절대 너무 많이 채우지 마십시오.
⇨ 압력솥은 표준 용량의 최대 2/3 까지만 채우십시오. (내부 눈금 참고)
⇨ 압력솥은 표준 용량의 최대 1/2까지만 채우십시오 (부풀어 오르거나 **거품이 많이 생기는 음식** - 수프, 스튜, 콩류, 곡류, 면류, 내장류 등)
⇨ 뚜껑이 없는 상태에서 음식을 먼저 끓여서 저어주고 필요하면 거품을 건져내십시오.
⇨ 찜기/삼발이 사용 시 냄비 안 내용물의 높이에 주의하세요.

**주의**



화상 위험, 뜨거운 솥/뚜껑에 닿을 경우

조리 과정에서 압력솥은 매우 뜨거워집니다. 가스 렌지의 경우, 손잡이도 불에 산발적으로 노출되어 매우 뜨거워질 수 있습니다. 닿을 경우에 화상 위험이 있습니다.
⇨ 절대 압력솥의 뜨거운 외부 표면을 만지지 마십시오.
⇨ 본체 ① /뚜껑 ⑥ 의 플라스틱 손잡이만 잡으십시오.
⇨ 장갑이나 손 보호 수단(예: 오븐 장갑)을 착용하십시오.
⇨ 보조 기구를 사용해서만 뜨거운 찜틀 및 받침판을 제거합니다(예:오븐 장갑).
⇨ 뜨거운 압력솥은 내열성 받침에만 내려 놓으십시오.

**조심**



수분이 너무 적거나 / 없어서 생기는 손상

**수분이 없는 상태의 압력솥을 절대로 가열 하지 마십시오.** 과열 및 손상 우려가 있습니다.
⇨ 충분한 수분(최소 ¼ ℓ의 물, 육수, 소스 등)이 있는 상태에서만 압력솥을 사용하십시오.
⇨ 점성이 강한 음식의 조리는 권장하지 않습니다.
⇨ 수분이 너무 적거나 없으면 즉시 렌지 스위치를 끄고 압력솥이 완전히

식을 때까지 옮기지 마십시오.
⇨ 압력솥 곁을 절대 떠나지 마십시오.

### 2.5 세척에 대해

매번 사용하고 나서 압력솥을 세척하십시오!

**주의**



세척 시 손상으로 인한 화상 위험

안전장치를 세척할 때 브러시, 연마제 또는 화학 약품을 사용하지 마십시오. 제품이 손상될 수 있으며 증기가 빠져나와 이로 인해 화상 위험이 있습니다.
⇨ 세척 및 관리 수칙을 준수하십시오.
⇨ 조리기구를 세척할 때마다 잘 건조합니다.

### 2.6 필수 수리

**주의**



부적절한 수리 / 불량 부품으로 인한 손상

공인 서비스 센터에 점검 의뢰 하십시오. 그렇지 않으면 압력솥이 손상 되거나 안전 장치가 제대로 작동 하지 않아서 화상을 입을 수 있습니다.
⇨ 수리가 필요한 경우, 공인 서비스 센터에 문의하십시오.
⇨ 균열이 보이거나 정확하게 장착되지 않는 손잡이는 서비스 센터를 통해 점검 받으십시오.
⇨ 순정 압력솥 부품만을 사용해야 합니다.

### 2.7 사용 가능 열원

**주의**



사용할 수 있는 열원 종류 및 사이즈

가스 레인지, 인덕션, 하이라이트, 전기 가열판에서만 사용 가능합니다. 화구 사이즈나 불꽃이 압력솥 바닥을 넘어서는 안됩니다.
⇨ 가스 레인지의 경우, 가스 불꽃이 솥바닥 위로 튀어 나와서는 안됩니다.
⇨ 열 전달과 레인지 밀착을 최적화하려면 솥 크기와 레인지 범위가 일치해야 합니다.
⇨ 하이라이트, 인덕션 또는 전기 가열판의 경우 화구 사이즈가 190mm 를 초과하지 않도록 주의해 주십시오.
⇨ 인덕션 레인지의 경우, 높은 조리 단계에서 "윙"하는 소리가 발생할 수 있습니다. 이는 기술상 불가피한 것으로 레인지나 압력솥에 결함이 있는 것이 아닙니다.

### 2.8 제품 수명 연장

**조심**



압력솥의 손상

압력솥 수명을 유지하려면...
⇨ 주방 보조 기구를 솥 가장자리에서 휘젓지 마십시오.
⇨ 소금은 끓는 물에서만 넣어, 솥바닥이 부식되지 않도록 하십시오.
⇨ 열원 상판(예: 유리 세라믹)이 긁힐 수 있으므로, 솥 바닥과 상판 사이의 오염을 방지하십시오.

## 3. 압력솥 포장 풀기

1. 포장을 풀고 모든 부품이 들어 있는지 다음과 같이 확인하십시오.
/ 본체 ① (보조 손잡이 ② 및 본체 손잡이 ③ 포함)
/ 뚜껑 ⑥ (탈착식 손잡이 ⑪ 포함)
- 뚜껑(안전 밸브 ⑦ 와 결합구멍 ⑰ 포함)
- 교체 가능한 이중 패킹(회색) ⑱

/ 고무 패킹(회색) ㉑
/ 보증서 및 사용 설명서

⇨ 누락된 부품에 대해서는 공인 WMF 서비스 센터 또는 WMF에 직접 문의하십시오.

/ 압력솥에 부착 된 스티커와 라벨을 모두 제거하여 주십시오.

2. 해당 규정에 따라 불필요한 포장재를 폐기하십시오.

3. 사용 설명서를 꼼꼼히 읽은 다음 압력솥에서 닿을 수 있는 거리에 보관하십시오.

4. 필요한 경우, 유효한 보증 청구를 위해 보증서를 반드시 보관해야 합니다.

## 4. 압력솥에 대해 알고 이해하기

### 4.1 모든 구성 부품 개요

① 계량 눈금이 표시된 퓨전테크 소재의 냄비 *(그림 B 참조)*
② 보조 손잡이
③ 본체 손잡이
④ 뚜껑 여닫이 표시(본체 손잡이)
⑤ 본체 손잡이 잠금장치
⑥ 뚜껑
⑦ 안전 밸브
⑧ 결합고리
⑨ 뚜껑 여닫이 표시(뚜껑)
⑩ 안전 슬롯
⑪ 탈착식 뚜껑 손잡이
⑫ 압력/개폐 조절 버튼
⑬ 뚜껑 손잡이 잠금 장치
⑭ 뚜껑-손잡이 탈부착 장치
⑮ 압력 조절 장치
⑯ 압력 표시기
⑰ 결합구멍
⑱ 이중 패킹
⑲ 안전 개폐 시스템
⑳ 뚜껑 손잡이 실링 립
㉑ 고무 패킹
㉒ 개폐 아이콘
㉓ 녹색 표식 (뚜껑 열림)
㉔ 설정 표시선

### 4.2 다중 안전 시스템

**뚜껑 압력 조절 장치**

선택된 조리 단계의 지정 압력을 초과하면 압력 조절 장치 ⑮ 가 자동으로 열리고 여분의 증기가 빠져 나갑니다. 따라서 지나치게 높은 압력이 즉시 감소합니다.

**안전 밸브**

압력 조절 장치 ⑮ 가 반응하지 않으면, 안전 밸브 ⑦ 를 통해 과도한 압력이 즉시 배출됩니다.

**뚜껑 가장자리의 안전 슬롯**

식품 잔류물로 막히는 등 다른 모든 안전 장치가 고장 나면, 안전 슬롯 ⑩ 이 "비상구" 역할을 합니다. 압력이 너무 높으면 고무 패킹 ㉑ 이 안전 슬롯 ⑩ 을 통해 강하게 바깥쪽으로 밀려나옴으로써 증기가 빠져 나와 압력이 감소합니다.

**뚜껑 손잡이의 압력 표시기**

압력 표시기 ⑯ 에는 예상 조리상태를 확인할 수 있는 지원 장치가 있습니다. 압력 표시기는 현재의 요리 압력 정도를 나타냅니다. Perfect Premium의 경우 빨간색 선으로 압력이 아직 남아있음을 알려주고, 초록색 선으로 조리단계를 알려줍니다. Perfect Excellence의 경우 노란색 선으로 압력이 아직 남아있음을 알려주고, 초록색 선으로 조리단계를 알려줍니다.

**안전 개폐 시스템**

안전 개폐 시스템 ⑲ 은 압력이 남아 있는 상태의 압력솥이 열리는 것을 방지합니다. 압력을 완전히 배출한 후에만 압력솥을 열 수 있습니다.

**압력 조절 버튼으로 제어되는 증기 배출**

압력/개폐 조절 버튼 ⑫ 으로 증기를 천천히 배출할 수 있지만 빠르게도 배출할 수 있습니다.

**잠금 장치**

뚜껑 손잡이 ⑪ 에는 조리 중에 압력솥이 열릴 수 있는 것을 방지하는 뚜껑 손잡이 잠금 장치 ⑬ 가 있습니다.

### 4.3 모든 관련 데이터

**제조자** WMF GmbH

**모델** Fusiontec
Perfect Premium / Excellence

**소재**

| | |
|---|---|
| 냄비/바닥 | 퓨전테크 소재 |
| 뚜껑 | 크로마간(Cromargan®): 스테인리스 스틸 18/10 |
| 손잡이 | 내열 플라스틱 |
| 패킹 | 실리콘 |

**솥 직경**

| | |
|---|---|
| 바닥 | 190 mm |
| 내부 | 220 mm |

**총 용량** 3.0 l / 4.5 l / 6.5 l

**길이**

| | |
|---|---|
| 솥(손잡이 포함) | 416 mm |
| 솥(뚜껑 포함) | 468 mm |

**너비**

| | |
|---|---|
| 솥(뚜껑 포함) | 250 mm |

**높이**

A = 솥, B = 솥(뚜껑 포함),
C = 솥(뚜껑 및 손잡이 포함)

| 부피 | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 3.0 l | 88 mm | 117 mm | 142 mm |
| 4.5 l | 128 mm | 157 mm | 182 mm |
| 6.5 l | 183 mm | 212 mm | 237 mm |

**빈 중량**

| | |
|---|---|
| 3.0 l | 3.60 kg |
| 4.5 l | 4.00 kg |
| 6.5 l | 4.50 kg |

**최대압력** 150 kPa

**압력치**

첫 번째 녹색 링, 약 106°C, 25 kPa 작동 압력, 40 kPa 사용설계 압력

두 번째 녹색 링, 약 115°C, 70 kPa 작동 압력, 90 kPa 사용설계 압력

**열원 화구 지름** 최대 190 mm

**충전 높이 내부 눈금(총 용량 대비)**
1/3, 1/2, 2/3

### 4.4 사용 가능 열원



### 4.5 모든 부속품, 예비 부품과 마모성 부품

**부속품**

/ 찜틀(품목 번호 07 8940 6000 / 07 8941 6000 / 07 8943 6000 / 07 8942 6030)
/ 삼발이(품목 번호 07 8944 6100)
/ 유리 뚜껑(품목 번호 07 9518 6389)

**예비 부품**

/ 뚜껑 손잡이 ⑪ (품목 번호 08 9580 6030)
/ 뚜껑 ⑥ (손잡이 ⑪ 포함) (품목 번호 09 9580 6042)

**마모성 부품(회색)**

/ 이중 패킹 ⑱ (품목 번호 60 9614 9510)
/ 고무 패킹 ㉑ (품목 번호 60 6856 9990)

# 5. 압력솥 사용 시작하기

## 5.1 압력솥 분해하기

1. 뚜껑을 분리합니다 *(그림 순서 B, E 참조).*
   a) 압력/개폐 조절 버튼 ⑫ 을 돌려 개폐 아이콘 ㉒을 설정 표시선 ㉔ 과 맞춥니다.
   b) 압력/개폐 조절 버튼 ⑫ 을 몸쪽으로 완전히 당깁니다.
      ▸ 뚜껑 손잡이 ⑪ 의 녹색 표식 (뚜껑 열림) ㉓이 완전히 보여야 합니다.
   c) 왼손으로 본체 ① 의 본체 손잡이 ③ 를 잡아 주십시오.
   d) 오른손으로 뚜껑 손잡이 ⑪ 를 잡고 뚜껑 ⑥ 이 열리도록 오른쪽으로 돌립니다.
      ▸ 뚜껑 여닫이 표시(뚜껑) ⑨ 과 뚜껑 여닫이 표시(본체 손잡이) ④ 를 일치시켜 주십시오.
   e) 본체 ① 에서 뚜껑 ⑥ 을 들어 올려서 열어 줍니다.
2. 뚜껑을 분해합니다*(그림 순서 G 참조).* 이를 위해 먼저 뚜껑 ⑥ 을 뒤집습니다.
3. 고무 패킹 ㉑을 솥 가장자리에서 조심히 빼내어 옆에 둡니다.
4. 한 손으로 뚜껑 ⑥ 을 잡고 뚜껑-손잡이 탈부착 장치 ⑭ 을 손잡이 밑으로 누릅니다.
5. 뚜껑 ⑥ 을 핸들 손잡이에서 분리합니다.

## 5.2 압력솥 최초 세척

1. 압력솥을 *5.1* 장에 따라 분해합니다.
2. 본체 ① 에 물을 2/3 (내부 눈금 - 그림 I 참조)까지 채우고 백색 식초 2~3 숟가락을 넣습니다.
3. 본체 ① 를 뚜껑 ⑥ 없이 약 5~10분 동안 식초물로 끓입니다.
4. 그 다음 손으로 모든 부품을 철저히 헹구십시오.
5. 세척 후 모든 부품을 완전히 말립니다.

## 5.3 압력솥 조립하기

**주의**

**잘못 조립된 뚜껑으로 인한 화상 위험**

뚜껑 조립을 잘못하면 안됩니다. 설명된 방식으로만 조립해야 합니다.
⇨ 지시 사항을 정확하게 따르십시오.
⇨ 제대로 자리 잡았는지 확인하십시오.

### 5.3.1 뚜껑 조립하기

*(그림 순서 H 참조)*

1. 뚜껑 가장자리, 뚜껑 손잡이, 안전장치 및 고무 패킹이 오염 및 막히지 않았는지 점검하십시오.
2. 가장자리가 아래를 향하게끔 뚜껑 ⑥ 을 뒤집어 줍니다.
3. 뚜껑 손잡이 ⑪ 또한 뒤집어 줍니다.
4. 뚜껑 손잡이 ⑪ 의 결합구멍 ⑰ 을 뚜껑 ⑥ 의 결합고리 ⑧ 에 겁니다.
5. 손잡이 ⑪ 를 천천히 아래로 내려 구멍에 맞춥니다.
6. 뚜껑 ⑥ 을 손잡이 ⑪ 를 사용하여 뒤집습니다.
7. 뚜껑 ⑥ 과 손잡이 ⑪ 를 맞추어 이중 패킹 ⑱ 이 뚜껑 구멍의 가장자리에 눌려지거나 손상되지 않도록 하십시오.
8. 뚜껑-손잡이 탈부착 장치 ⑭ 에 결합하는 소리가 날 때까지 뚜껑 ⑥ 을 조심스럽게 아래로 누릅니다. 빨간색 슬라이더를 밀어서 결합 여부를 확인하십시오.
9. 고무 패킹 ㉑ 을 뚜껑 안쪽 테두리에 끼워 넣고 정확히 장착시켜 주십시오.
   ▸ 고무 패킹 ㉑ 은 뚜껑 안쪽 테두리에 정확히 끼워 주십시오.

**5.3.2 뚜껑 결합하기** *(그림 순서 F 참조)*

1. 본체 ① 를 평평하고 안정된 바닥에 내려 놓으십시오.
2. 뚜껑 ⑥ 의 가장자리가 아래로 향하게 하여 본체 ① 위에 올려 놓으십시오.
   ▸ 뚜껑 여닫이 표시(뚜껑) ⑨ 과 뚜껑 여닫이 표시(본체 손잡이) ④ 은 일치해야 합니다. 그렇지 않으면 뚜껑이 밀착되지 않습니다.
   ▸ 고무 패킹㉑은 뚜껑 안쪽 굴곡진 테두리에 안착 되어야 합니다.
3. 왼손으로 본체 손잡이 ③ 을 잡아 주십시오.
4. 오른손으로 손잡이 ⑪ 를 잡고 뚜껑 ⑥ 을 왼쪽으로 돌립니다.
5. 뚜껑이 정확히 닫힌 것이 확인되면 압력/개폐 조절 버튼 ⑫ 을 뚜껑 열림의 녹색 표시가 보이지 않도록 앞으로 밀어 줍니다.
   ▸ 탈착식 손잡이 ⑪ 와 압력/개폐 조절 버튼 ⑫ 사이에 틈새가 보이지 않아야 합니다.

## 6. 압력솥 조작하기

### 6.1 안전 장치 확인하기

1. 뚜껑 ⑥ 을 *5.1* 장에 따라 분리합니다.
2. 뚜껑 안쪽 테두리의 고무패킹 ㉑ 을 뚜껑에서 분리하여 주십시오.
3. 뚜껑 손잡이 ⑪ 를 *5.1* 장에 따라 분리합니다.
4. 고무 패킹 ㉑ 과 뚜껑 안쪽 테두리가 깨끗한지 확인하십시오.
5. 다음 사항을 확인합니다...

/ 뚜껑 가장자리의 안전 슬롯 ⑩,
/ 압력 조절장치 ⑮,
/ 압력 표시기 ⑯,
/ 뚜껑-손잡이 탈부착 장치 ⑭
/ 안전 밸브 ⑦ 가 깨끗하고 막혀 있지 않은지 확인합니다.
   ▸ 달라 붙어 있거나 막혀 있는 이물질을 제거 하고 세척 하여 주십시오. (참조 *8.1* 장 세척).

6. 뚜껑 바닥쪽의 안전 밸브 ⑦ 에 은색 구슬이 보이는지 확인 하십시오.
   ▸ 경우에 따라 뚜껑 ⑥ 을 흔들어 은색 구슬이 다시 보일 수 있도록 합니다.
   ▸ 손상된 경우, WMF 서비스 센터를 통해 점검 받으십시오.
7. 압력 조절장치 ⑮ 를 손가락으로 눌러 조심스럽게 움직임을 테스트합니다.
8. 모든 패킹이 깨끗하며 손상되지 않음은 물론 정확하게 자리 잡았는지 확인합니다 *(그림 순서 J 참조)*.
   ▸ 이중 패킹 ⑱ 에 다른 밸브가 겹쳐져서는 안되며, 회색 화살표와 검정색 화살표는 서로 마주 보아야 하고 패킹은 손잡이 ⑪ 와 틈새가 없이 밀착되어야 합니다.
   ▸ 또한, 이중 패킹 ⑱ 은 뚜껑 손잡이 ⑪ 의 뚜껑 손잡이 실링 립 ⑳ 밑에 위치해야 합니다.

### 6.2 뚜껑 열기

압력솥을 열려면 뚜껑 ⑥ 을 *5.1* 장에 따라 분리합니다.

### 6.3 압력솥 채우기

**⚠ 조심**

수분이 너무 적거나 / 없어서 생기는 손상

과열 및 손상 위험
⇨ 수분이 없는 상태의 압력솥을 절대로 가열 하지 마십시오.
⇨ 충분한 수분(최소 ¼ ℓ의 물, 육수, 소스 등)이 있는 상태에서만 압력솥을 사용하십시오.

**주의**

흘러 넘치는 음식으로 인한 화상 위험

뜨거운 음식물이 압력 조절기, 안전 밸브 또는 측면 안전 슬롯을 통해 새어 나와 화상을 입을 수 있습니다.
⇨ 압력솥은 표준 용량의 최대 2/3 (내부 눈금 참조)까지만 채우십시오.
⇨ 압력솥은 표준 용량의 최대 1/2까지만 채우십시오. (부풀어 오르거나 **거품이 많이 생기는 음식** - 수프, 스튜, 콩류, 곡류, 면류, 내장류 등)

충분한 수분과 함께 조리할 음식을 압력솥에 넣으십시오. 필요한 경우에 찜틀 및 삼발이 *(7.1 장 참조)*를 사용하십시오.
필요한 경우, 고기는 *7.2* 장에 따라 솥에서 미리 볶습니다.

### 6.4 압력솥 닫기

1. 필요한 경우 뚜껑을 *5.3* 장에 따라 조립합니다.
2. 뚜껑을 *5.3* 장 에 따라 결합하고 닫습니다.

### 6.5 음식 익히기

압력솥에서 음식은 압력으로 익습니다. 압력솥의 증기압으로 인해 "일반" 요리보다 높은 온도가 생성됩니다. 따라서 조리 시간이 70%까지 단축되어 에너지를 크게 절감할 수 있습니다. 또한, 증기를 이용한 빠른 조리로 인해 풍미, 맛, 비타민이 최대한 유지됩니다.

**팁** - 압력솥에 저장된 열기가 충분하여 조리 과정을 마칠 수 있으므로, 에너지를 절감하려면 조리 시간이 끝나기 전에 열원을 끕니다.

참고

조리 시간 다르게 하기
조리 시간은 **같은 조리 음식의 경우에도 다를 수 있습니다.** 왜냐하면 재료의 양, 모양 및 특성이 다양하기 때문입니다.

#### 6.5.1 조리 단계 1

야채, 생선, 또는 과일 설탕 절임과 같은 쉽게 무를 수 있는 음식의 조리 단계

이 조리 단계에서는 특히 부드럽게 조리되고, 풍미와 영양분이 최대한 계속 유지됩니다. 조리 단계 1에서 압력 표시기가 첫 번째 녹색 조리선까지 올라갑니다. 너무 높은 압력은 자동으로 조절됩니다.

1. 압력솥이 제대로 닫혀 있는지 확인하십시오.
2. 열원에 압력솥을 올립니다
3. 압력/개폐 조절 버튼 ⑫ 에서 조리 단계 1을 설정합니다, 이를 위해 압력/개폐 조절 버튼 ⑫ 을 **단계 1**로 돌립니다 *(그림 C 참조).*
4. 열원을 **높은** 단계로 설정합니다.
   ▸ 압력솥이 가열됩니다.

a) 안전 밸브가 닫히고 압력이 형성되기 전까지, 자동 조리 시스템 기능을 겸하고 있는 이 안전 밸브 ⑦ 를 통해 공기가 배출됩니다.

b) 압력 표시기 ⑯ 가 올라오기 시작합니다. 압력 표시기 옆의 틈새를 통해 확인 할 수 있고 그에 따라 불 조절을 할 수 있습니다.

c) Perfect Premium의 경우 압력표시기의 **빨간색** 선이, Perfect Excellence의 경우 **노란색** 선이 압력솥을 아직은 열 수 없다는 것을 나타냅니다.

5. 압력 표시기 ⑯ 가 첫 번째 녹색 조리선을 나타내는 즉시 조리 시간이 시작됩니다.
6. 압력 표시기 ⑯ 의 조리선 위치가 안정적으로 유지되는지 확인하십시오.
7. 압력 표시기 ⑯ 가 첫 번째 녹색 조리선 아래로 내려가면 불 조절을 더 세게 설정하십시오.
   ▸ 이로 인해 조리 시간은 약간 더 길어집니다.
8. 압력 표시기 ⑯ 가 첫 번째 녹색 조리선 위로 올라오면, 높은 증기압이 발생하고 그 증기압은 압력 조절장치 ⑮ 를 통해 **소리가 들릴 정도로 빠져나갑니다**.
   a) 압력솥을 열원에서 분리 하십시오.
   b) 압력 표시기의 첫 번째 녹색 조리선이 하강할 때까지 기다리십시오.
   c) 열원의 불 세기를 다시 설정한 후 압력솥을 올려놓습니다.
9. 조리가 완료되면 압력솥을 열원에서 분리하고 압력을 배출합니다. *(참조 6.6장).*
10. **압력이 배출된 후, 압력솥을 흔들어서 조심스럽게 엽니다.**

### 6.5.2 조리 단계 2

다른 모든 요리의 빠른 조리 단계

이 조리 단계는 많은 시간과 에너지를 절약합니다. 조리 단계 2에서 압력 표시기가 두 번째 녹색 조리선까지 올라갑니다. 너무 높은 압력은 자동으로 조절됩니다.

1. 압력솥이 제대로 닫혀 있는지 확인하십시오.
2. 열원에 압력솥을 올립니다.

**조심**



수분이 너무 적거나 / 없어서 생기는 손상

과열 및 손상 위험
⇨ 수분이 없는 상태의 압력솥을 절대로 가열 하지 마십시오.
⇨ 충분한 수분(최소 ¼ ℓ의 물, 육수, 소스 등)이 있는 상태에서만 압력솥을 사용하십시오.

3. 조절 버튼에서 조리 단계 2를 설정합니다. 압력/개폐 조절 버튼 ⑫ 을 ***단계 2***로 돌립니다 *(그림 C 참조).*
4. 열원을 최대로 설정합니다.
   ▸ 압력솥이 가열됩니다.
   a) 안전 밸브가 닫히고 압력이 형성되기 전까지, 자동 조리 시스템 기능을 겸하고 있는 이 안전 밸브 ⑦ 를 통해 공기가 배출됩니다.
   b) 압력 표시기 ⑯ 가 올라오기 시작합니다. 압력 표시기 옆의 틈새를 통해 확인 할 수 있고 그에 따라 불 조절을 할 수 있습니다.
   c) Perfect Premium의 경우 압력표시기의 빨간색 선이, Perfect Excellence의 경우 노란색 선이 압력솥을 아직은 열 수 없다는 것을 나타냅니다.
   ▸ 압력 표시기 ⑯ 가 두 번째 녹색 조리선을 나타내는 즉시 조리 시간이 시작됩니다.
5. 압력 표시기 ⑯ 의 조리선 위치가 안정적으로 유지되는지 확인하십시오.
6. 압력 표시기가 ⑯ 두 번째 녹색 조리선 아래로 내려가면 불 조절을 더 세게 설정 하십시오.
   ▸ 이로 인해 조리 시간은 약간 더 늘어납니다.

7. 압력 표시기가 ⑯ 두 번째 녹색 조리 선 위로 올라오면, 매우 높은 증기압이 발생하고 그 증기압은 압력 조절기 ⑮ 를 통해 **소리가 들릴 정도로 빠져나갑니다**.
   a) 압력솥을 열원에서 분리 하십시오.
   b) 압력 표시기의 두 번째 녹색 조리선이 하강할 때까지 기다리십시오.
   c) 열원의 불 세기를 다시 설정한 후 압력솥을 올려놓습니다.
8. 조리가 완료되면 압력솥을 열원에서 분리 하고, 6.6장을 참고해 압력을 배출 합니다.
9. **압력이 배출된 후, 압력솥을 흔들고 조심스럽게 엽니다.**

### 6.6 압력 배출하기/ 식히기

#### 방법 1 - 잔여 열기 사용

참고

압력솥 증기 배출

거품이 생기거나 혹은 부풀어 오르는 식품(수프, 스튜, 콩류, 곡류, 면류, 내장류 등)의 경우 방법 2, 3 또는 4에 따라 압력을 배출하지 마십시오. 이러한 방법으로 증기를 배출할 때, 껍질 채 찐 감자는 터질 수 있습니다.

1. 압력솥을 열원에서 분리하십시오.
   ▸ 잠시 후 압력 표시기가 내려갑니다.
2. 압력 표시기 ⑯ 가 뚜껑 손잡이 밑으로 완전히 내려가면, 압력/개폐 조절 버튼 ⑫ 을 돌려 설정 표시선 ㉔ 에 개폐 아이콘 ㉒ 을 맞춥니다. *(그림 A 참조)*.
3. 압력/개폐 조절 버튼 ⑫ 을 몸쪽으로 당겨 녹색 표식(뚜껑 열림)이 보이도록 합니다.
   ▸ 남아 있던 증기가 배출 됩니다.
4. 더이상 빠져 나오는 증기가 없으면, 솥을 **흔들어서** 엽니다.

#### 방법 2 – 천천히 증기 배출하기(자동 증기 배출 - 그림 A 참조)

1. 압력/개폐 조절 버튼 ⑫ 을 돌려 설정 표시선 ㉔ 에 개폐 아이콘 ㉒ 을 맞춥니다.
   ▸ 증기가 천천히 빠져 나갑니다.
2. 압력 표시기가 뚜껑 밑으로 완전히 내려가면, 솥을 **흔들어서** 엽니다.

#### 방법 3 – 급속 증기 배출 *(그림 A 참조)*

**주의**



급속 증기 배출로 인한 화상 위험

압력/개폐 조절 버튼 ⑫ 을 사용하거나 흐르는 물을 이용해 급하게 증기를 배출하는 경우, 뜨거운 증기나 조리 음식으로 인한 화상 위험이 있습니다.
⇨ 열기 전에 압력솥을 **흔들어 주십시오**.
⇨ 항상 손, 머리와 몸을 위험 구역, 특히 뚜껑 ⑥ 과 뚜껑 가장자리의 측면 안전 슬롯 ⑩ 위를 벗어나게 두십시오.

1. 압력/개폐 조절 버튼 ⑫ 을 돌려 설정 표시선 ㉔ 에 개폐 아이콘 ㉒ 을 맞춥니다.
2. 압력/개폐 조절 버튼 ⑫ 을 몸쪽으로 당겨 녹색 표식(뚜껑 열림)이 보이도록 합니다.
   ▸ 증기가 빨리 빠져 나갑니다.
3. 압력 표시기 ⑯ 가 뚜껑 밑으로 완전히 내려가면, 솥을 **흔들어서** 엽니다.

#### 방법 4 – 증기 배출 없이

1. 싱크대에 압력솥을 놓고 찬 물을 뚜껑 위로 흘립니다. 이때 한꺼번에 많은 양의 물을 사용하지 마시고, 손잡이나 압력표시기 쪽으로 물이 흐르지 않도록 주의하십시오.

2. 압력 표시기 ⑯ 가 뚜껑 손잡이 ⑪ 에서 완전히 내려가면, 솥을 **흔들어서** 엽니다.

### 6.7 조리 후 열기 *(그림 순서 E 참조)*

1. 먼저 압력을 *6.6* 장에 따라 배출합니다.
   ▸ 열기 전에 압력을 배출해야 합니다.
2. 압력/개폐 조절 버튼 ⑫ 을 돌려 설정 표시선 ㉔ 에 개폐 아이콘 ㉒ 을 맞춥니다.
3. 압력/개폐 조절 버튼 ⑫ 을 몸쪽으로 당겨 녹색 표식(뚜껑 열림)이 보이도록 합니다.
   ▸ 뚜껑 손잡이 ⑪ 의 녹색 표식 (뚜껑 열림) ㉓가 완전히 보여야 합니다.
4. 솥을 **흔듭니다**.
5. 왼손으로 본체 손잡이 ③ 를 잡아 주십시오.
6. 오른손으로 뚜껑 손잡이 ⑪ 를 잡고 뚜껑 ⑥ 이 열리도록 오른쪽으로 돌려주십시오.
   ▸ 뚜껑 여닫이 표시(뚜껑) ⑨ 과 뚜껑 여닫이 표시(본체 손잡이) ④ 를 일치시켜 주십시오.
7. 뚜껑 손잡이 ⑪ (뚜껑 ⑥ 포함) 를 아래로 약간 기울여, 남은 증기가 앞쪽으로 흐르도록 합니다.
8. 뚜껑 ⑥ 을 들어 올립니다.

## 7. 용도 및 조리 방법

### 7.1 찜틀과 삼발이를 사용 하여 조리하기

압력솥의 높이에 따라 동시에 여러 가지 음식을 조리할 수 있습니다. 각각의 식품은 찜틀을 이용하여 따로 쌓아 올립니다. 예를 들어 고기와 야채를 함께 조리할 경우, 솥 바닥에 고기를 놓고 그 위에 야채를 올린 삼발이를 놓아 조리합니다.

참고

부속품
WMF 공인 서비스 센터/매장에서 부속품인 찜틀 및 삼발이를 구매하십시오.

야채는 구멍이 뚫리지 않은, 감자는 구멍이 뚫린 찜틀을 사용합니다. 시간이 오래 걸리는 요리는 찜틀을 사용하지 않은 상태로 가장 먼저 넣습니다.

1. 조리 시간이 다양한 요리를 함께 조리하려면 솥을 중간에 열어야 합니다. 증기가 빠져나가므로, 필요한 수분보다 수분을 약간 더 많이 넣고 필요하면 다시 채우십시오.

**예시**

/ 구이용 고기(20분) - 솥 바닥
/ 감자(8분) – 구멍이 뚫린 찜틀
/ 채소(8분) – 구멍이 뚫리지 않은 찜틀

2. 구이용 고기를 먼저 12분 동안 조리합니다.
3. 솥을 *5.1* 장 에 따라 엽니다.
4. 구멍이 뚫린 찜틀에 있는 감자를 구이용 고기 위의 삼발이에 놓고, 그 위로 구멍이 없는 찜틀에 채소를 올려놓습니다.
5. 솥을 *5.3* 장에 따라 닫고 8분 동안 조리합니다.

**팁** - 조리 시간이 크게 다르지 않은 경우, 모든 찜틀을 동시에 솥에 넣을 수도 있습니다.

### 7.2 볶기

일반 냄비와 마찬가지로, 조리하기 전에 재료(예: 양파, 고기 조각 등)를 압력솥에서 볶을 수 있습니다.

1. 뚜껑 ⑥ 을 *5.1* 장에 따라 분리하고 재료를 볶습니다.

2. 조리를 마치려면...
   a) 바닥에 눌어붙은 음식물을 떼어내고,
   b) 필요한 양의 수분 (최소 1/4 l)을 더 넣어,
   c) 필요한 경우, 찜틀의 유무와 관계없이 추가로 또 다른 재료를 넣으십시오.
3. 뚜껑을 *5.3* 장에 따라 결합하고 닫습니다.
4. 조리 단계를 *6.5* 장에 따라 압력/개폐 조절 버튼 ⑫ 에서 설정합니다.

### 7.3 냉동 식품 사용하기

1. 최소량의 수분을 추가합니다.(물 1/4 l)
2. 냉동 식품을 해동하지 않고 솥에 넣습니다.
3. 볶을 고기를 잠시 녹입니다.
4. 채소의 경우, 바로 포장을 벗겨 구멍이 뚫리지 않은 찜틀에 놓으십시오.
   ▸ 조리 시간이 길어질 수 있습니다.

### 7.4 곡류 또는 콩류 조리하기

압력솥에서 조리할 때 곡류와 콩류는 불리지 않아도 됩니다.
   ▸ 그러나 이 경우 조리 시간이 약 절반 정도 길어집니다.
   ▸ 압력솥 용량 절반 이상의 재료를 넣지 마십시오.

1. 솥에 1/4 l의 최소 수분을 채우고 곡류/콩류 1인분당 최소 2인분 이상의 수분을 첨가하십시오.
2. 조리 시간이 끝나기 바로 전에 불을 끄고 잔열을 사용하여 뜸을 들입니다.

### 7.5 소독하기

1. 젖병, 병조림 병 등은 구멍이 뚫린 찜틀에 병의 입구를 바닥으로 향하게 두고 소독할 수 있습니다.
2. 물 1/4 l를 첨가합니다.
3. 조리 단계 2에서 20분 동안 소독하십시오.
4. 천천히 식히십시오(증기 배출 방법 1).

### 7.6 조림

1. 재료를 준비하고 압력솥 내 사용 가능한 용기(도자기, 내열유리 등)에 채웁니다.
2. 물 1/4 l를 솥에 채웁니다.
3. 용기를 구멍이 뚫린 찜틀에 놓습니다.
4. 6.5 l 또는 8.5 l 압력솥에는 1 l의 내용물이 담기는 용기를, 4.5 l 압력솥에는 그보다 작은 용기를 넣고 졸입니다.
5. 채소/고기는 조리 단계 2에서 약 20분, 핵과류(ex: 복숭아,매실 등)는 조리 단계 1에서 약 5분, 이과류(ex: 사과,배 등)는 약 10분 동안 조리합니다.
6. 증기를 배출하려면 냄비를 천천히 식히십시오(증기 배출 방법 1), 다른 방법을 사용하면 용기에서 즙이 튀어나옵니다.

### 7.7 착즙 (과일 액기스 추출)

압력솥에서는 소량의 과일을 즙으로 낼 수 있습니다.

1. 물 1/4 l를 솥에 넣습니다.
2. 구멍이 뚫린 찜틀에 과일을 놓은 다음, 구멍이 뚫리지 않은 찜틀 위에 세팅하고 필요한 경우 설탕을 뿌립니다.
3. 조리 단계 1 - 과일의 종류에 따라 10~20분 사이로 조리하십시오.
4. 흐르는 물에서 솥의 압력을 제거하고 (증기 배출 방법 4) 열기 전에 흔들어줍니다.

## 8. 압력솥 세척, 유지 및 관리/ 보관하기

### 8.1 세척하기

따뜻한 물과 주방용 세제로 세척해 주십시오.
▸ 연마성 세제, 철 수세미 또는 스펀지의 거친 면을 사용하지 마십시오.

1. 뚜껑 손잡이 ⑪ 를 *5.1* 장에 따라 분리하고 흐르는 물에서만 세척하십시오 *(그림 순서 G)*.
2. 고무 패킹 ㉑ 을 뚜껑 ⑥ 에서 분리하여 손으로 세척해 주십시오.
3. 약하게 눌어 붙은 음식물은 따뜻한 물에 불려서 세척해 주시고, 강하게 눌어 붙은 음식물은 물을 넣고 끓여 주신 후 세척해 주십시오.
4. 안전 밸브 ⑦ 가 오염되거나 막힌 경우 젖은 면봉으로 깨끗이 제거해 주십시오.
   ▸ 날카롭거나 뾰족한 물체를 사용하지 마십시오.
5. 솥, 찜기, 삼발이 및 뚜껑(손잡이와 고무패킹 제거)은 식기세척기에서 세척할 수 있습니다.
   ▸ 식기 세척기 사용으로 내부 변색이 될 수 있으나 제품 성능과는 관계가 없습니다.
   ▸ 압력솥은 손으로 직접 세척 하시는 것이 가장 좋습니다.
6. 내부 변색이 된 경우에는 식초 탄 물을 압력솥에 오랫동안 끓입니다.
7. 세척 후에 조리기구를 완전히 말립니다.

### 8.2 보관하기

깨끗하고 건조하며 안전한 환경에서 압력솥을 세척하고 건조시켜 보관하십시오.

1. 뚜껑 ⑥ 을 5.1장에 따라 압력솥 몸체에서 분리합니다.
2. 고무 패킹 ㉑ 을 뚜껑 안쪽 테두리에서 분리하여 따로 보관합니다.
3. 탈착식 뚜껑 손잡이 ⑪ 를 5.1장에 따라 뚜껑에서 분리하고 본체 ① 또는 뒤집어 놓은 뚜껑 ⑥ 위에 놓습니다.
4. 뚜껑 ⑥ 을 뒤집어 본체 ① 위에 놓습니다.

### 8.3 유지관리/마모성 부품 교체하기

/ 몸체 보조 손잡이와 긴 손잡이는 WMF 서비스 센터를 통해 교체 받으십시오.
/ 안전 밸브는 WMF 서비스 센터를 통해 교체해야 합니다.
/ 정기적으로 마모성 부품을 점검하고 필요한 경우 순정 부품으로 교체하십시오.
/ 손상, 경화, 변색되거나 제대로 장착되지 않으면 고무 패킹과 이중 패킹을 즉시 순정 부품으로 교체하십시오.

#### 8.3.1 패킹 링 교체하기

1. 뚜껑 ⑥ 을 5.1 장에 따라 압력솥에서 분리합니다.
2. 뚜껑 ⑥ 을 뒤집습니다.
3. 손상된 고무 패킹 ㉑ 을 뚜껑 안쪽 테두리에서 분리하신 후 폐기하여 주십시오.
4. 새로운 순정 고무 패킹 ㉑ 을 뚜껑 안쪽 테두리에 끼우시고 안착되도록 눌러 주십시오.
   ▸ 고무 패킹 ㉑ 은 뚜껑 안쪽 굴곡진 테두리에 안착되어야 합니다.

#### 8.3.2 이중 패킹 교체하기

1. 필요한 경우 뚜껑 ⑥ 을 *5.1* 장에 따라 솥에서 분리합니다.
2. 뚜껑 ⑥ 을 뒤집어 분해합니다. *(그림 순서 G 참조)*
3. 한 손으로 뚜껑 ⑥ 을 잡고 뚜껑-손잡이 탈부착 장치 ⑭ 을 손잡이 밑으로 누릅니다.

4. 뚜껑 손잡이 ⑪ 를 분리합니다.
5. 이중 패킹 ⑱ 을 뚜껑 손잡이 ⑪ 에서 분리하여 폐기합니다. *(그림 J 참조)*.
6. 새 순정 이중 패킹 ⑱ 을 조심스럽게 결합합니다.
   - ▸ 이중 패킹 ⑱ 에 다른 밸브가 겹쳐지지 않도록 주의하십시오.
   - ▸ 이중 패킹 ⑱ 과 손잡이 바닥의 화살표는 서로 마주 보아야 합니다.
   - ▸ 이중 패킹 ⑱ 은 손잡이 바닥과 틈새가 없이, 그리고 평평하게 밀착돼야 합니다.
   - ▸ 이중 패킹 ⑱ 이 실링 립 ⑳ 만곡부 아래에 위치하도록 끼워주십시오.

## 9. 문제 해결하기

/ 문제 발생 시 압력솥을 가열하지 마시고 열원에서 분리하여 주십시오.
/ **절대 억지로 압력솥을 열지 마십시오!**

| 문제 | 원인 | 해결 |
|---|---|---|
| 조리 시간이 너무 길거나 압력 표시기가 올라오지 않음 | 열원 사이즈가 적합하지 않음 | 냄비 지름에 맞는 레인지 선택 |
| | 불 조절이 약한 상태 | 불 조절을 세게 설정 |
| | A) 뚜껑이 제대로 닫히지 않음<br>B) 이중 패킹이 없음<br>C) 뚜껑이 정확하게 조립되지 않음. | 1. 솥을 **6.6 장**에 따라 압력을 완전히 제거하고 엽니다.<br>2. 고무 패킹 ㉑ / 이중 패킹 ⑱ **(그림 J 참조)** 이 제대로 자리 잡았는지 확인합니다.<br>3. 뚜껑 ⑥ 이 제대로 배치/조립되었는지 확인합니다.<br>4. 솥을 **5.3 장**에 따라 닫습니다. |
| | 안전 밸브/자동 조리 시스템의 은색 구슬이 제대로 자리를 잡지 못함 | 1. 솥을 ***6.6* 장**에 따라 압력을 완전히 제거하고 엽니다.<br>2. 뚜껑 손잡이 ⑪ 를 ***5.1* 장**에 따라 분리합니다.<br>3. 안전 밸브 ⑦ 의 은색 구슬의 안착 여부를 확인하고 필요하면 안전 밸브를 세척합니다.<br>4. 솥을 ***5.3* 장**에 따라 닫습니다. |
| | 수분이 없음 | 1. 솥을 ***6.6* 장**에 따라 압력을 완전히 제거하고 엽니다.<br>2. 수분을 다시 채웁니다(최소 1/4 l).<br>3. 솥을 ***5.3* 장**에 따라 닫습니다. |
| 뚜껑에서 증기가 새어 나옴 | 고무 패킹 또는 압력솥 뚜껑 안쪽 테두리가 깨끗하지 않음 | 1. 솥을 ***6.6* 장**에 따라 압력을 완전히 제거하고 엽니다.<br>2. 고무 패킹 ㉑ 과 뚜껑 안쪽 테두리를 세척하십시오.<br>3. 솥을 ***5.3* 장**에 따라 다시 닫습니다. |
| | 압력/개폐 조절 버튼이 조리 단계 1 또는 2에 있지 않음 | 압력/개폐 조절 버튼 ⑫ 을 조리 단계 1 또는 2로 설정 |
| | 고무 패킹이 손상되거나 딱딱해짐 (마모로 인해) | 고무 패킹 ㉑ 을 순정 WMF 고무 패킹으로 교체 |
| | 이중 패킹이 제대로 안착되지 않았거나 손상됨 | 이중 패킹 ⑱ 의 위치를 조정하거나 순정 WMF 예비 부품으로 교체 |

| 문제 | 원인 | 해결 |
| --- | --- | --- |
| 증기가 안전 밸브/자동 조리 시스템에서 지속적으로 새어나옴 (끓기 이전 단계에는 해당 없음) | 안전 밸브 은색 구슬이 밸브에 제대로 자리잡지 않음 | 1. 솥을 ***6.6* 장**에 따라 압력을 완전히 제거하고 엽니다.<br>2. 뚜껑 손잡이 ⑪ 를 ***5.1* 장**에 따라 분리합니다.<br>3. 안전 밸브 ⑦ 또는 뚜껑의 금속 구슬이 제대로 자리잡았는지 확인합니다.<br>4. 솥을 ***5.3* 장**에 따라 다시 닫습니다. |
| 압력/개폐 조절 버튼이 몸쪽으로 당겨지지 않아 압력솥을 열 수 없음 | 안전 개폐 시스템이 차단됨 | 1. 솥을 ***6.6* 장**에 따라 압력을 완전히 제거하고 엽니다.<br>2. 압력/개폐 조절 버튼 ⑫ 을 여러 번 앞으로 밀고 뒤로 당깁니다. |

## 10.조리 팁과 요령

/ 개폐 용이성을 높이기 위해 고무 패킹을 식용유나 그리스로 가볍게 윤활하십시오.
/ 조리 시간은 정해진 압력 표시기의 선이 보이면 시작됩니다.
/ 지정된 조리 시간은 단순 참고용으로, 상황에 따라 더 짧게 혹은 길게 변경할 수 있습니다.
/ 지정된 시간에 채소를 조리하면 아삭거리는 질감의 요리를 얻을 수 있습니다.
/ 첫 번째 링의 조리 온도는 106°C이며 (특히 채소와 생선에 적합), 두 번째 링의 조리 온도는 115°C입니다(특히 고기에 적합).

인터넷 주소 www.wmf.com 및 www.wmf.co.kr 에서 레시피를 참조하십시오!

## 11.조리 시간표

| 재료 | 시간 | 유의사항 |
|---|---|---|
| **돼지 고기와 송아지 고기**<br>첫 번째 링에서 조리하기; 최소 수분량 1/4 l, 전용 찜틀 필요 없음 | | |
| 얇게 썬 돼지고기 | 5~7 | ~ |
| 돼지 고기 스튜 | 10~15 | ~ |
| 구운 돼지 고기 | 20~25 | 크기에 따라 조리 시간 다름 |
| 얇게 썬 송아지 고기 | 5~7 | ~ |
| 송아지 고기 스튜 | 10~15 | ~ |
| 칼브스학스 | 25~30 | ~ |
| 우설 | 15~20 | 잠길 정도의 물 |
| 구운 송아지 고기 | 20~25 | 크기에 따라 조리 시간 다름 |
| **소고기**<br>두 번째 링에서 조리하기; 최소 수분량 1/4 l ; 우설의 경우, 구멍이 뚫린 찜틀이 필요함 | | |
| 미트 로프 | 10~15 | ~ |
| 사우어브라튼 | 30~35 | ~ |
| 팟 로스트 | 45~60 | ~ |
| 우설 | 6~8 | ~ |
| 얇게 썬 소고기 스튜 | 15~20 | ~ |
| 소고기 롤 | 15~20 | ~ |
| 로스트 비프 | 35~45 | 크기에 따라 조리 시간 다름 |
| **가금류**<br>두 번째 링에서 조리하기; 최소 수분량 1/4 l ; 스프용 닭의 경우, 구멍이 뚫린 찜 틀이 필요함 | | |
| 치킨 수프 | 20~25 | 최대 용량의 ½까지만 |
| 닭 조각 | 6~8 | ~ |
| 칠면조 넙적다리 | 25~30 | 고기 두께에 따라 다름 |
| 칠면조 라구 | 6~10 | 고기 두께에 따라 다름 |
| 칠면조 커틀릿 | 2~3 | ~ |
| **기타**<br>두 번째 링에서 조리하기; 최소 수분량 1/4 l ; 전용 찜틀 필요 없음 | | |
| 토끼 구이 | 15~20 | ~ |
| 토끼 등심 | 10~12 | ~ |
| 사슴 고기 구이 | 25~30 | ~ |
| 사슴 고기 스튜 | 15~20 | ~ |
| **양고기**<br>두 번째 링에서 조리하기; 최소 수분량 1/4 l ; 전용 찜틀 필요 없음 | | |
| 양고기 라구 | 20~25 | 양고기는 조리 시간이 오래 걸림 |
| 양고기 구이 | 25~30 | 크기에 따라 조리 시간 다름 |

| 재료 | 시간 | 유의사항 |
|---|---|---|
| **생선**<br>첫 번째 링에서 조리하기; 최소 수분량 1/4 l, 라구와 스튜는 찜틀을 사용하지 않음, 그렇지 않으면 구멍이 뚫리지 않은 찜틀을 사용 | | |
| 생선 필레<br>생선 (전체)<br>라구 또는 스튜 | 2~3<br>3~4<br>3~4 | 자체 즙으로 익혀짐<br>자체 즙으로 익혀짐<br>~ |
| **수프**<br>두 번째 링에서 조리하기; 최소 수분량 1/4 l 솥 용량 최대 1/2 까지; 찜틀 필요 없음 | | |
| 완두콩, 렌틸콩 수프<br>고기 수프<br>채소 수프<br>굴라쉬 수프<br>닭고기 수프<br>감자 수프<br>소꼬리 수프 | 12~15<br>25~30<br>5~8<br>10~15<br>20~25<br>5~6<br>35 | 불린 후의 조리 시간<br>모든 생선 종류에 해당<br>~<br>~<br>크기에 따라 조리 시간 다름<br>~<br>~ |
| **채소**<br>첫 번째 링에서 조리하기; 최소 수분량 1/4 l; 사우어크라우트와 비트의 경우는 찜틀 필요 없음, 다른 모든 요리는 구멍 뚫린 찜틀, 콩부터 두 번째 링에서 조리 | | |
| 가지, 오이 그리고 토마토<br>컬리플라워, 파프리카, 대파<br>완두콩, 샐러리, 콜라비<br>회향, 당근, 양배추<br>콩, 케일, 붉은 양배추<br>사우어크라우트<br>비트<br>소금에 절인 감자<br>껍질 채의 감자 | 2~3<br>3~5<br>4~6<br>5~8<br>7~10<br>10~15<br>15~25<br>6~8<br>6~10 | 찐 채소는 수분이 빨리 빠지지 않음<br>~<br>~<br>~<br>두 번째 링<br>두 번째 링<br>두 번째 링<br>두 번째 링, 삶은 감자는 증기를 급하게 배출하면 벌어집니다. |
| **콩과 식물**<br>두 번째 링에서 조리; 최소 수분량 1/4 l 솥 용량 최대 1/2까지; 곡류 1인분에 물 2인분; 불리지 않은 곡류는 20~30분 더 오래 조리; 쌀 푸딩은 첫 번째 링에서 조리 | | |
| 완두콩, 콩, 렌틸콩<br>메밀, 기장<br>옥수수, 쌀, 귀리<br>쌀 푸딩<br>긴 쌀<br>현미<br>밀, 호밀 | 10~15<br>7~10<br>6~15<br>20~25<br>6~8<br>12~15<br>10~15 | 단단한 콩은 10분 더 조리<br>불린 후의 조리 시간<br>불린 후의 조리 시간<br>첫 번째 링에서 조리<br>~<br>~<br>불린 후의 조리 시간 |
| **과일**<br>첫 번째 링에서 조리; 최소 수분량 1/4 l | | |
| 체리, 자두<br>사과, 배 | 2~5<br>2~5 | 구멍이 뚫린 찜틀 권장<br>구멍이 뚫린 찜틀 권장 |

**สารบัญ**


1. การใช้หม้ออัดแรงดันอย่างอย่างถูกต้อง
2. คำอธิบายเกี่ยวกับความปลอดภัยทั้งหมด
3. แกะกล่องหม้ออัดแรงดัน
4. ทำความรู้จักกับหม้ออัดแรงดัน
5. เตรียมพร้อมการใช้งานหม้ออัดแรงดัน
6. การใช้งานหม้ออัดแรงดัน
7. วิธีการใช้งานและการเตรียมพร้อม
8. การทำความสะอาด การให้บริการ และการเก็บ
9. การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น
10. เคล็ดลับการทำอาหาร
11. ตารางเวลาการปรุงอาหาร


## เรามีความยินดี

ที่คุณเลือกใช้หม้ออัดแรงดัน (หม้อนึ่ง) WMF และหวังว่าคุณจะมีความสุขในการใช้ผลิตภัณฑ์ของเรา
เพื่อการใช้ที่ยั่งยืนโปรดอ่านข้อมูลและคำแนะนำในการใช้ต่อไปนี้

## 1. การใช้หม้ออัดแรงดันอย่างอย่างถูกต้อง

### 1.1 สัญลักษณ์การเตือนและความปลอดภัย

สัญลักษณ์และคำสัญญาณเหล่านี้จะปรากฏขึ้นเพื่อบ่งชี้การเตือนและความปลอดภัยของการใช้งาน

**WARNING** หมายถึงสถานการณ์อันตรายซึ่งสามารถทำให้รับบาดเจ็บสาหัส (เช่น แผลไหม้ที่เกิดจากไอร้อนหรือการสัมผัสจากพื้นผิวที่ร้อน

**CAUTION** หมายถึงสถานการณ์อันตรายซึ่งสามารถทำให้รับบาดเจ็บเล็กน้อยหรือปานกลาง

**ATTENTION** หมายถึงสถานการณ์ซึ่งสามารถทำให้วัสดุของหม้ออัดแรงดันเสียหาย

**NOTE** ข้อมูลเพิ่มเติมการใช้งานหม้ออัดแรงดันอย่างปลอดภัย

### 1.2 ข้อมูลเพิ่มเติม

**TIP** จะให้เคล็ดลับและข้อมูลที่มีประโยชน์เกี่ยวกับการใช้งานหม้ออัดแรงดันได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ

### 1.3 ความหมายของสัญญาณและสัญลักษณ์ต่าง ๆ

**1. สัญลักษณ์**


สังเกตและทำตามวิธีใช้

**2. สัญญาณ**

/ = รายการ
► = คำอธิบาย และผลลัพธ์
⇨ = วิธีใช้หม้ออัดแรงดันอย่างปลอดภัย
• = Sub-item
(1) = การอ้างอิงจากรูปภาพ

TH

### 1.4 วิธีการใช้อย่างถูกต้อง

**การใช้หม้ออัดแรงดันเหมาะสำหรับ:**

/ ประเภทเตาที่ระบุไว้ในคู่มือนี้
/ การปรุงอาหารและการตุ๋น
/ เพิ่มเติมการทำอาหารเพื่อสุขภาพเช่นวิตามินและแร่ธาตุ
/ การสกัดน้ำจากผลไม้ในจำนวนน้อย
/ การฆ่าเชื้อขวดนมเด็กหรือขวดน้ำ

**การใช้หม้ออัดแรงดันไม่เหมาะสำหรับ:**

/ ใช้ในเตาอบหรือไมโครเวฟ
/ ทอดอาหารด้วยน้ำมัน
/ การฆ่าเชื้อที่เกี่ยวข้องกับการแพทย์
/ ประเภทเตาที่ไม่ได้ระบุไว้ในคู่มือนี้

**คู่มือการใช้งานนี้:**

/ ควรเก็บไว้เป็นอย่างดี
/ เก็บในที่ที่ใกล้กับหม้ออัดแรงดัน
/ ห้ามทิ้ง
/ ต้องส่งต่อให้กับผู้ใช้งานคนอื่น ๆ

## 2. คำอธิบายเกี่ยวกับความปลอดภัยทั้งหมด

เก็บและรักษาคู่มือนี้ไว้ในที่ที่ปลอดภัย และควรเอามาอ่านอีกครั้งเพื่อความเข้าใจ หากไม่ทำตามคำอธิบายดังกล่าวสามารถทำให้ได้รับบาดเจ็บได้

### 2.1 คำอธิบายทั่วไป

**WARNING**



**ควรใช้โดยเฉพาะบุคคลที่คุ้นเคยกับการใช้งานที่เหมาะสม**

หม้ออัดแรงดันควรใช้โดยบุคคลที่มีความคุ้นเคยและมีความเข้าใจในการใช้งานและความปลอดภัยซึ่งระบุไว้ในคู่มือ

⇨ ห้ามให้หม้ออัดแรงดันแก่บุคคลที่ไม่คุ้นเคยกับการใช้

⇨ ห้ามให้เด็กใช้งานโดยเด็ดขาด

**WARNING**



**ห้ามเปลี่ยนอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของหม้ออัดแรงดัน**

อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของหม้ออัดแรงดันนั้นมีไว้เพื่อป้องกันอันตรายจากผู้ใช้ หม้อจะสามารถทำงานได้หากฝาหม้อปิดสนิท

⇨ ห้ามดัดแปลงอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของหม้ออัดแรงดัน

⇨ ควรใช้ควบคู่กับฝาปิด Fusiontec Perfect Premium/Excellence Lid (6) และ Fusiontec Perfect Premium/Excellence Pot (1) และไม่ควรใช้ฝาประเภทอื่น

**WARNING**



**เก็บให้ห่างจากมือเด็กและสัตว์เลี้ยง**

เก็บให้ห่างจากมือเด็กและสัตว์เลี้ยง เนื่องจากน้ำหนักของหม้อและไอร้อนที่ออกมาจากฝาหม้อ

**CAUTION**



**การใช้หม้อแบบผิดวัตถุประสงค์**

เพื่อป้องกันการใช้หม้อแบบผิดวัตถุประสงค์และความเสียหาย ห้ามใช้หม้ออัดแรงดัน:

⇨ ในเตาอบและไมโครเวฟ

⇨ ทอดอาหารด้วยน้ำมัน

⇨ ในการฆ่าเชื้อที่เกี่ยวข้องกับการแพทย์

⇨ ประเภทเตาที่ไม่ได้ระบุไว้ในคู่มือนี้

## CAUTION

**ห้ามให้ด้ามจับหม้อยื่นออกมาโดนความร้อน**

หากด้ามจับหม้อ (2)/(3)/(11) ยื่นออกมาโดนความร้อนหรือเปลวไฟจากเตา เนื่องจากสามารถทำให้ด้ามจับร้อนและสร้างบาดแผลได้

## CAUTION

**ควรตรวจสอบชิ้นส่วนที่สึกหรอ**

ควรเปลี่ยนชิ้นส่วน (ซีลยางแบบคู่ (18) ซีลยางกันรั่ว (21)) หากรอยร้าว สีซีด แข็ง ชำรุด หรือใส่ไม่ถูกต้อง ช้าที่สุดหลังจากทำการเปลี่ยนชิ้นส่วนอะไหล่ 2 ปี

⇨ การใส่ซีลยางกันรั่วจะต้องใส่โดยติดขอบฝาหม้อทุกด้าน

⇨ ควรเปลี่ยนซีลยางกันรั่วทุก ๆ การทำอาหารประมาณ 400 ครั้ง หรือ เปลี่ยนทุก ๆ 2 ปีเป็นอย่างมาก

⇨ ควรใช้ชิ้นส่วนหรืออะไหล่ดั้งเดิมจากบริษัท

## WARNING

**ความเสี่ยงต่อการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากชิ้นส่วนที่ชำรุด ขาดหายไป หรือใส่ไม่ถูกต้อง**

ก่อนใช้งานหม้อทุกครั้ง ควรตรวจสอบว่าชิ้นส่วนต่าง ๆของหม้อนั้นครบทุกชิ้นและใส่อย่างถูกต้องตามลำดับ หากชิ้นส่วนชำรุดหรือใส่ไม่ถูกต้องอาจมีความเสี่ยงต่อการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากไอร้อนที่ออกมาจากฝาหม้อหรือความร้อนจากตัวหม้อ

⇨ ตรวจฝาหม้อ (6) ว่าใส่ถูกต้องหรือไม่

⇨ ควรใส่ชิ้นส่วนที่ชำรุดหรือหายไป เช่น ซีลยางแบบคู่ (18) หรือ ซีลยางกันรั่ว (21)

⇨ ห้ามใช้งานหม้อในขณะที่มีชิ้นส่วนชำรุด สีซีด หรือบิดเบี้ยว ควรติดต่อตัวแทนจำหน่าย WMF

⇨ ห้ามใช้งานหม้อในขณะที่หม้อไม่มีการตอบสนองหรือมีชิ้นส่วนชำรุด ควรติดต่อตัวแทนจำหน่าย WMF

## WARNING

**ความเสี่ยงจากแผลไหม้ที่เกิดจากระบบเซฟตี้ที่ไม่ทำงาน**

ก่อนใช้ทุกครั้งควรตรวจดูชิ้นส่วนต่างของหม้อว่าใส่ถูกต้อง ชำรุด หรือมีสิ่งอุดตันหรือไม่ มิฉนั้นมีความเสี่ยงต่อการเกิดแผลไหม้ที่เกิดจากไอร้อนที่ออกมาจากฝาหม้อหรือความร้อนจากตัวหม้อ

⇨ การใส่ซีลยางกันรั่วจะต้องใส่โดยติดขอบฝาหม้อทุกด้าน

⇨ ห้ามใช้งานหม้อในขณะที่มีชิ้นส่วนชำรุด สีซีด หรือบิดเบี้ยว ควรติดต่อตัวแทนจำหน่าย WMF

⇨ ควรกำจัดสิ่งสกปรกและอุดตันออก

## CAUTION

**ความเสี่ยงที่เกิดจากการทำความสะอาดไม่เพียงพอ**

ก่อนใช้งานทุกครั้งควรตรวจดูว่าวาล์วป้องกันแรงดัน (Safety Valve) นั้นมีสิ่งสกปรกหรืออุดตันหรือไม่ มิฉะนั้นอาจทำให้ไอความร้อนไม่สามารถระบายความร้อนออกจากตัวหม้อได้ ซึ่งอาจทำให้เกิดแผลไหม้ได้.

⇨ ควรตรวจดูที่อุปกรณ์ป้องกันภัย (Safety Device) และไฟบอกแรงดัน (Pressure Indicator) (16) ทำความสะอาดเมื่อจำเป็น

## CAUTION

**ความเสี่ยงที่เกิดจากการปิดฝาไม่แน่น**

การปิดฝาหม้อควรปิดให้แน่นและควรทำตามคู่มืออย่างเคร่งครัด

### 2.2 ในระหว่างการใช้

## CAUTION

**ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้จากการไอความร้อน**

หากไอความร้อนระบายจากตัวหม้อแต่ไม่มีแรงดัน มีความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้ไอความร้อนและความร้อนจากตัวหม้อ

⇨ ให้ปิดเตาทันที รอให้หม้อเย็นลง และตรวจดู

## WARNING



**ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้จากไอร้อนแรงดันสูงจากหม้อ**

หากไอร้อนแรงดันสูงก่อตัวในหม้อระหว่างการปรุงอาหาร ควรตรวจดูว่าฝาหม้อปิดแน่นหรือ มิฉะนั้นไอร้อนดังกล่าวสามารถทำให้เกิดแผลไหม้ได้

⇨ ห้ามใช้แรงเปิดฝาหม้อโดยเด็ดขาด ฝาหม้อจะเปิดได้ง่ายขึ้นเมื่อแรงดันภายในหม้อระบายออกหมดแล้ว

⇨ เมื่อต้องการเคลื่อนย้ายหม้อ ควรรอให้แรงดันภายในหม้อระบายออกหมดก่อน

⇨ ไม่ควรปล่อยให้หม้ออัดแรงดันทำงานโดยไม่ดูแล

## CAUTION



**ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้จากฟองอากาศในการทำอาหาร**

การปรุงอาหารที่ร้อนจัดทำให้เกิดฟองอากาศปริมาณมาก และสามารถพ่นฟองอากาศและของเหลวออกมาได้ในระหว่างที่เปิดฝาหม้อ

⇨ ควรเขย่าหม้อเล็กน้อยก่อนเปิดฝา

## CAUTION



**ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้จากของเหลวที่ออกจากอาหาร**

ของเหลวจากอาหารสามารถซึมออกจากวาล์วป้องกันแรงดัน (Safety Valve) (7) ช่องนิรภัยด้านข้าง (Side safety slot) (10) เมื่อของเหลวในหม้อนั้นล้นและสามารถทำให้เกิดแผลไหม้ได้

⇨ ไม่ควรใส่ของเหลวในหม้อจนล้น

⇨ ควรใส่ของเหลวไม่เกิน 2/3 (ดูเครื่องหมายภายในหม้อ)

⇨ ควรใส่ของเหลวไม่เกิน 2/3 เพื่อป้องกันการรั่วซึมของฟองอาหาร เช่น พาสต้า สตูว์ ซุป ฯลฯ

⇨ ก่อนที่จะปรุงอาหารกึ่งสำเร็จรูปควรเปิดฝาคนอาหารในหม้อและตักฟองออก

## CAUTION



**ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้จากความร้อนของหม้อและฝาหม้อ**

ในระหว่างการปรุงอาหารความร้อนของด้ามจับหม้อซึ่งสามารถทำให้แผลไหม้ได้

⇨ ไม่ควรจับหม้อในระหว่างการทำงานของหม้อ

⇨ ควรถือหม้อ (1) / ฝา (6) ที่ด้ามจับพลาสติกเท่านั้น

⇨ ควรใช้ถุงมือในการถือหม้อ

⇨ ควรวางหม้อบนพื้นผิวที่ทนความร้อนเท่านั้น

## CAUTION



**ความเสี่ยงที่เกิดจากไอความร้อนที่ระบายออก**

ไอความร้อนบางครั้งปล่อยออกมาจากใต้ฝา (6) ระหว่างการทำอาหาร

⇨ ห้ามอยู่ใกล้ไอร้อน

⇨ ไม่ควรปล่อยให้หม้ออัดแรงดันทำงานงานโดยไม่ดูแล

⇨ ให้ห่างจากมือเด็กและสัตว์เลี้ยง

⇨ ไม่ควรเอามือ ศีรษะหรือลำตัวเข้าใกล้ส่วนบนของฝาหม้อ (6) หรือขอบฝา (10)

## CAUTION



**ความเสี่ยงที่เกิดจากไอความร้อนที่ระบายออกอย่างรวดเร็ว**

มีความเสี่ยงที่เกิดจากไอความร้อนที่ระบายออกอย่างรวดเร็วโดนการหมุน (12) หรือในระหว่างการปล่อยให้น้ำไหลผ่านหม้อ

⇨ ควรเขย่าหม้อเล็กน้อยก่อนเปิดฝา

⇨ ไม่ควรเอาแช่น้ำ

⇨ ไม่ควรเอามือ ศีรษะหรือลำตัวเข้าใกล้ส่วนบน

ของฝาหม้อ (6) หรือขอบฝา (10)

## ATTENTION



**การชำรุดที่เกิดจากการใส่น้ำลงในหม้อน้อยเกินไป**

ห้ามเปิดใช้งานหม้อโดยไม่ใส่น้ำหรือปรับความร้อนให้สูงสุดซึ่งสามารถทำให้หม้อชำรุดหรือโอเวอร์ฮีทได้

⇨ ควรใส่น้ำในหม้อให้พอดี (อย่างต่ำ ¼ ของหม้อ)

⇨ ในการปรุงอาหารที่มีความเหนียวควรตรวจดูว่าใส่น้ำในระดับที่เหมาะสมหรือไม่

⇨ หากพอในหม้อไม่มีน้ำหรือน้ำไม่พอควรปิดไฟเตาทันทีและรอจนกว่าหม้อจะเย็นลง

⇨ ไม่ควรปล่อยให้หม้ออัดแรงดันทำงานโดยไม่ดูแล

### 2.3 การทำความสะอาด

## CAUTION



**ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้จากการทำความสะอาด**

ห้ามใช้แปรงขัด สารทำความสะอาด หรือ สารเคมีในระหว่างการทำความสะอาดซึ่งสามารถทำให้อุปกรณ์ป้องกันภัยชำรุดได้ และสามารถทำให้เกิดแผลไหม้จากไอร้อนได้

⇨ ควรตรวจสอบและทำความสะอาดตามคำแนะนำของคู่มือ

⇨ ควรทำความสะอาดและผึ่งอุปกรณ์ให้แห้ง

### 2.4 การซ่อมแซมที่จำเป็น

## CAUTION



**การชำรุดที่เกิดจากการซ่อมแซมและการเปลี่ยนอะไหล่ที่ไม่เหมาะสม**

การซ่อมแซมจะต้องซ่อมโดยช่างผู้เชี่ยวชาญจากตัวแทนจำหน่ายของ WMF เท่านั้น มิฉะนั้นหม้ออัดแรงดันอาจไม่สามารถทำงานได้ปกติและเสี่ยงต่อการเกิดแผลไหม้ได้

⇨ หากมีความจำเป็นในการซ่อมแซม โปรดติดต่อช่างผู้เชี่ยวชาญจากตัวแทนจำหน่ายของ WMF

⇨ ด้ามจับของหม้อที่มีรอยร้าวหรือใส่ได้ไม่พอดีควรเปลี่ยนอะไหล่โดยช่างผู้เชี่ยวชาญจากตัวแทนจำหน่ายของ WMF เท่านั้น

⇨ ควรเปลี่ยนอะไหล่ที่มาจาก WMF เท่านั้น

⇨ ในขณะที่ใช้อุปกรณ์เสริม/ที่กั้น ให้สังเกต ปริมาณความจุ

**เกี่ยวกับประเภทของเตา**

## CAUTION



**ประเภทของเตาและขนาดที่เหมาะสมในการใช้หม้อ**

หม้ออัดแรงดันสามารถใช้ได้กับเตาแบบขดลวด เตาไฟฟ้าหรือเซรามิคโดยมีเส้นผ่านศูนย์กลางที่ไม่ใหญ่ไปกว่าก้นของหม้อ

⇨ ห้ามใช้หม้อบนเตาที่มีเปลวไฟซึ่งกว้างกว่าก้นของหม้อ

⇨ เพื่อการกระจายความร้อนได้อย่างเหมาะสมควรใช้หม้อที่มีขนาดที่เหมาะสมกับขนาดของเตาไฟ

⇨ เส้นผ่านศูนย์กลางของจานให้ความร้อนบนเตาเซรามิค แก้ว หรือ ไฟฟ้าจะต้องไม่เกิน 190 มม.

### 2.5 เพิ่มอายุการใช้งาน

## ATTENTION



**การสร้างความเสียหายให้กับหม้ออัดแรงดัน**

เพื่อการรักษาและการเพิ่มอายุการใช้:

⇨ ห้ามใช้เครื่องครัวกระทบกับขอบหม้อ

⇨ ให้ใส่เกลือลงไปในน้ำเวลาต้ม เพื่อไม่ให้ก้นหม้อเสียหาย

⇨ หลีกเลี่ยงสิ่งสกปรกที่ติดอยู่กับตะแกรงเตาไฟและก้นหม้อเพื่อไม่ให้เกิดรอยขีดข่วน

## 3. แกะกล่องหม้ออัดแรงดัน

1. แกะกล่องออกและตรวจดูให้เรียบร้อยว่ามีชิ้นส่วนครบหรือไม่ เช่น:

/ หม้อ 1 และด้ามจับ 3

/ ฝาหม้อ 6 และด้ามจับที่สามารถถอดได้ B

- ฝาหม้อที่มาพร้อมกับวาล์วป้องกันแรงดัน (7) และช่องวาง (17)
- ซีลยางแบบคู่ (18) (สีเทา)
- ซีลยางกันรั่ว (สีเทา) L
- คู่มือพร้อมกับนโยบายการประกันสินค้า

⇨ หากมีส่วนใดส่วนหนึ่งหายไปโปรดติดต่อตัวแทนจำหน่าย WMF โดยตรง

/ แกะสติ๊กเกอร์และป้ายราคาออก

2. ทิ้งวัสดุหีบห่อ

3. อ่านคู่มืออย่างถี่ถ้วนและเก็บหม้อในที่ที่ปลอดภัย

4. ให้เก็บเอกสารประกันสินค้าและทำการเคลมเมื่อจำเป็น

## 4. ทำความรู้จักกับหม้ออัดแรงดัน

### 4.1 ชิ้นส่วนทั้งหมด

(1) หม้อในวัสดุ Fusiontec ที่มีขนาดภายใน (ดูรูป B)

(2) ด้ามจับด้านข้าง

(3) ด้ามจับ

(4) สัญลักษณ์ตรงด้ามจับ

(5) อุปกรณ์ล็อคที่ด้ามจับ

(6) ฝาหม้อ

(7) วาล์วป้องกันแรงดัน

(8) เครื่องหมายตำแหน่งปิดฝาหม้อ

(9) ช่องวาง

(10) ช่องนิรภัย

(11) ฝาหม้อที่สามารถถอดออกได้

(12) ลูกบิดควบคุมไอความร้อน

(13) ตัวล็อคตรงด้ามจับฝาหม้อ

(14) ตัวล็อคตรงด้ามจับ

(15) ตัวควบคุมแรงดัน

(16) ไฟชี้บอกแรงดัน

(17) ช่องวาง

(18) ซีลยางแบบคู่

(19) ระบบเปิดหม้อป้องกันภัย

(20) ซีลยางฝาหม้อ

(21) ซีลยางกันรั่ว

(22) เครื่องหมายเปิดฝาหม้อ

(23) เครื่องหมายสีเขียว

(24) เครื่องหมายตรงด้ามจับ

### 4.2 ระบบความปลอดภัยหลายระดับ

**ตัวควบคุมแรงดันที่ฝาหม้อ**

หากระดับแรงดันเกินกว่าที่ตั้งไว้ ตัวควบคุมแรงดัน (15) จะเปิดโดยอัตโนมัติและสามารถลดแรงดันได้

**วาล์วป้องกันแรงดัน**

หากตัวควบคุมแรงดัน (15) ไม่มีการตอบสนอง วาล์วป้องกันแรงดัน (7) จะทำงานและปล่อยความร้อนแทน

**ช่องนิรภัยตรงขอบฝาหม้อ**

หากอุปกรณ์ความปลอดภัยล้มเหลวเนื่องจากอาหารอุดตัน ช่องนิรภัย (10) จะทำงานและปล่อยอาหารที่อุดตันออกมา เมื่อมีแรงดันมากเกินไปซีลยางกันรั่ว (21) จะถูกดันออกมาจากช่องนิรภัยเพื่อลดแรงดันภายในหม้อ

**สัญญาณไฟบอกแรงดันที่ด้ามจับฝา**

สัญญาณไฟบอกแรงดัน (16) ทำให้สามารถคาดเวลาการประกอบอาหารได้ ซึ่งสีแดงจะบ่งบอกถึงแรงดันที่มีในหม้อ และสีเขียวซึ่งบอกถึงการปรุงอาหารระดับ 1 และ 2

**ระบบเปิดหม้อป้องกันภัย**

ระบบเปิดหม้อป้องกันภัย (19) มีหน้าที่ในการหลีกเลี่ยงไม่ให้ฝาหม้อเปิดถึงแม้ว่าจะมีแรงดันเหลืออยู่ในหม้อ ก็ตาม ฝาหม้อจะสามารถเปิดได้ต่อเมื่อแรงดันทั้งหมดในหม้อไม่เหลือแล้ว

**การควบคุมไอความร้อนด้วยลูกบิด**

ควบคุมความร้อนให้ออกน้อยหรือมากด้วยลูกบิดควบคุมไอความร้อน (12)

**อุปกรณ์ตัวล็อคฝาหม้อ**

อุปกรณ์ตัวล็อคฝาหม้อ (13) นั้นอยู่ที่ด้ามจับของฝาหม้อ (11) ซึ่งหลีกเลี่ยงไม่ให้ฝาหม้อเปิด

### 4.3 ข้อมูลทั้งหมดที่เกี่ยวข้อง

| | |
|---|---|
| **ผู้ผลิต** | WMF GmbH |
| **ประเภท** | **Fusiontec**<br>Perfect Premium/Excellence |

**วัสดุ**

| | |
|---|---|
| **หม้อ/ที่รองวัสดุ** | Fusiontec |
| **ฝาหม้อ** | Cromargan®: เหล็กกล้าที่ไม่เป็นสนิม 18/10 |
| **ด้ามจับ** | พลาสติกทนความร้อน |
| **ซีล** | ซิลิโคน |

**เส้นผ่าศูนย์กลางของหม้อ**

| | |
|---|---|
| **ฐาน** | 190 มม. |
| **ภายใน** | 220 มม. |

**ปริมาณความจุของเหลว**

3.0 ลิตร, 4.5 ลิตร, 6.5 ลิตร

**ความยาว**

| | |
|---|---|
| หม้อและด้ามจับ | 416 มม. |
| หม้อและฝา | 468 มม. |

**ความกว้าง**

| | |
|---|---|
| หม้อและฝา | 250 มม. |

**ความสูง**

A = หม้อ B = หม้อและฝา C = หม้อ ฝา และด้ามจับหม้อ

| ปริมาณ | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 3.0 ลิตร | 88 มม. | 117 มม. | 142 มม. |
| 4.5 ลิตร | 128 มม. | 158 มม. | 182 มม. |
| 6.5 ลิตร | 183 มม. | 212 มม. | 237 มม. |

**น้ำหนักภาชนะ**

| | |
|---|---|
| 3.0 ลิตร | 3.60 กก. |
| 4.5 ลิตร | 4.00 กก. |
| 6.5 ลิตร | 4.50 กก. |

**ค่า PS** 150 kPh

**ค่าแรงดัน**

วงแหวนสีเขียวตัวแรกอยู่ที่ประมาณ 106 องศาเซลเซียส การใช้งานแรงดันอยู่ที่ 25 kPh และแรงดันควบคุมอยู่ที่ 40 kPh

วงแหวนสีเขียวตัวที่สองอยู่ที่ประมาณ 115 องศาเซลเซียส การใช้งานแรงดันอยู่ที่ 70 kPh และแรงดันควบคุมอยู่ที่ 90 kPh

**เส้นผ่าศูนย์กลางของเตา** สูงสุดที่ 190 มม.

### 4.4 ประเภทของเตา



### 4.5 อุปกรณ์เสริม อะไหล่ และชิ้นส่วนที่สามารถสึกหรอได้

**อุปกรณ์เสริม**

/ ตะแกรงเหล็ก (Inserts) (art.no. 07 89440/ 07 8941 6000/ 07 8943 6000/ 07 8942 6030)
/ ตะแกรงวางหม้อ (Trivets) (art.no. 07 8944 6100)
/ ฝาหม้อแก้ว (art.no. 07 9518 6389)

**อะไหล่**

/ ด้ามจับฝาหม้อ B (art.no. 08 9580 6030)
/ ฝาหม้อ 6 และด้ามจับฝาหม้อ B (art.no. 08 9580 6042)

**ชิ้นส่วนที่สามารถสึกหรอได้**

/ ซีลยางแบบคู่ (art.no. 60 9641 9510)
/ ซีลยางกันรั่ว (art.no. 60 5856 9990)

## 5. เตรียมพร้อมการใช้งานหม้ออัดแรงดัน

### 5.1 การแยกชิ้นส่วนหม้ออัดแรงดัน

1. การเปิดฝาหม้อ (ดูรูปชุดที่ E และ B)
   a) หมุนลูกบิด (12) เพื่อให้สัญลักษณ์เปิดฝา (22) ตรงกับเครื่องหมายด้ามจับหม้อ (24)
   b) ดึงลูกบิด (12) ไปทางปลายด้ามจับ
      ▸ เครื่องหมายสีเขียว (23) บนฝาหม้อ (11) จะต้องปรากฏชัด
   c) ถือด้ามจับหม้อด้วยมือซ้ายเท่านั้น
   d) ถือด้ามจับฝา (11) ด้วยมือขวาและหมุนไปทางขวาจนกว่าฝา (6) จะเปิด
      ▸ ฝาหม้อ (9) และเครื่องหมาย (4) จะต้องตรงเป็นแนวเดียวกัน
   e) ยกฝา (6) โดยจับที่ด้ามจับ
2. ถอดฝาหม้อออก (ดูภาพชุด G)
3. ดึงซีลยางกันรั่ว (21) ออกจากขอบของหม้อและวางไว้ข้างๆ
4. ถือฝาหม้อ (6) และกดตัวล็อคฝา (14) ที่ปลายด้ามจับ
5. ถอดฝาหม้อ (6) โดยจับที่ด้าม

### 5.2 การทำความสะอาดหม้ออัดแรงดันครั้งแรก

1. ถอดชิ้นส่วนหม้ออัดแรงดันตามคำอธิบายในบทที่ 5.1
2. เติม2/3 (ดูรูปที่ 1) ของหม้อ (1) ด้วยน้ำและเติมน้ำส้มสายชู 2-3 ช้อนโต๊ะ
3. ต้มน้ำส้มสายชูในหม้อ (1) โดยไม่ใช้ฝา (6) ประมาณ 5-10 นาที
4. หลังจากนั้นให้ล้างชิ้นส่วนทั้งหมดด้วยมือ

5. ผึ่งให้แห้งหลังการทำความสะอาด

### 5.3 การประกอบหม้อแรงดัน

**CAUTION**

**ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้จากปิดฝาหม้อไม่ถูกวิธี**

ควรปิดฝาให้ถูกวิธีและสนิท
⇨ ควรปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด
⇨ ตรวจสอบฝาปิดพอดีหรือไม่

#### 5.3.1 การประกอบฝา

**(ดูภาพชุด H)**

1. ตรวจสอบขอบฝาหม้อ ด้ามจับหม้อ อุปกรณ์ป้องกันภัย ซีลยางกันรั่ว สิ่งสกปรกหรืออุดตัน
2. หมุนฝาหม้อ (6) เพื่อให้ขอบฝาชี้ลง
3. หมุนด้ามจับหม้อ (11) และถือไว้กับที่
4. ใส่ช่องวางบนด้ามจับฝาหม้อในที่วางฝา
5. ค่อยๆพับฝา (6)
6. วางฝาหม้อ (6) และด้ามจับ (11) ในตำแหน่งที่ไม่ทำให้ซีลยางแบบคู่บี้หรือทำให้ขอบของฝาได้รับความเสียหาย
7. กดฝาลงอย่างระมัดระวังให้ได้ยินเสียงล็อคจากตัวล็อคของหม้อ (14)
8. ใส่ซีลยางกันรั่ว (21) ลงในขอบของหม้อและกดใต้ขอบอย่างระมัดระวัง
   ▸ ซีลยางกันรั่ว (21) ต้องอยู่ในตำแหน่งที่ต่ำกว่าขอบมุมโค้งของหม้อ

#### 5.3.2 ใส่ฝาปิด (ดูรูป F)

1. วางหม้อ (1) บนพื้นผิวที่มั่นคง
2. ใส่ฝา (6) ลงในหม้อ (1) โดยให้ขอบฝาหันลง
   ▸ เครื่องหมายการวางฝา (9) และเครื่องหมายที่ด้ามจับจะต้องอยู่ในตำแหน่งที่ตรงกัน
   ▸ ต้องใส่ซีลยางกันรั่วที่ขอบฝา
3. ถือด้ามจับหม้อด้วยมือซ้ายเท่านั้น
4. ใช้มือขวาหมุนฝา (6) ด้วยด้ามจับ (11) ไปทางซ้าย
5. เมื่อด้ามจับทั้งสองข้างอยู่ในตำแหน่งเดียวกันให้กดปุ่มลูกบิด (12) ไปข้างหน้าจนสุด
   ▸ จะต้องไม่มีช่องว่างให้เห็นระหว่างด้ามจับทั้งสอง

## 6. การใช้งานหม้ออัดแรงดัน

### 6.1 ตรวจสอบอุปกรณ์ความปลอดภัย

1. ถอดฝาหม้อออกตามที่ระบุในบทที่ 5.1
2. ดึงซีลยางกันรั่ว (21) ออกจากขอบหม้อและวางไว้ด้านข้าง
3. ถอดด้ามจับฝาหม้อตามที่ระบุในบทที่ 5.1
4. ตรวจสอบเพื่อให้มั่นใจว่าซีลยางกันรั่ว (21) และขอบฝาด้านในสะอาด
5. ตรวจสอบว่า ....
   / ช่องนิรภัย A บนขอบฝา
   / ตัวปล่อยแรงดัน F
   / จอแสดงผลความดัน G
   / ตัวล็อคด้ามจับฝาหม้อ
   / วาล์วป้องกันแรงดัน 7
   ให้สะอาดและไม่อุดตัน
   ▸ ทำความสะอาดปล่องทำความสะอาดให้สะอาดเพื่อขจัดสิ่งอุดตันออก (ดูบทที่ 8 การทำความสะอาด)
6. ตรวจดูว่าลูกตะกั่วของวาล์วป้องกันแรงดันปรากฏที่ด้านล่างของฝา (7)
   ▸ หากไม่เห็นลูกตะกั่วให้เขย่าฝาจนกว่าจะเห็นลูกตะกั่วอีกครั้ง
7. ทดสอบอุปกรณ์ควบคุมแรงดัน (15) เพื่อเคลื่อนย้ายโดยใช้แรงกดของนิ้ว
8. ตรวจสอบว่าซีลทั้งหมดสะอาด ไม่เสียหายและใส่ได้พอดี (cf. ภาพชุด J)
   ▸ ซีลยางแบบคู่ (15) จะต้องไม่ปกคลุมวาล์วอื่น ๆ ลูกศรทั้งสองจะต้องหันหน้าเข้าหากันและตัวซีลจะต้องแตะด้ามจับหม้อ (11) โดยไม่มีช่องว่างระหว่างกัน
   ▸ ซีลยางแบบคู่ (15) จะต้องอยู่ใต้ขอบซีล (20) ของด้ามจับหม้อ (11)

### 6.2 การเปิดฝาหม้อ

หากต้องการเปิดหม้ออัดแรงดันให้ถอดฝาหม้อ (6) ตามที่ระบุไว้ในบทที่ 5.1

### 6.3 การเติมของเหลวในหม้อ

**ATTENTION**

**การชำรุดที่เกิดจากการใส่น้ำลงในหม้อน้อยเกินไป**

ห้ามเปิดใช้งานหม้อโดยไม่ใส่น้ำหรือปรับความร้อนให้สูงสุดซึ่งสามารถทำให้หม้อชำรุดได้

⇨ ควรใส่น้ำในหม้อให้พอดี (อย่างต่ำ ¼ ของหม้อ)

**CAUTION**

**ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้จากของเหลวที่ออกจากอาหาร**

ของเหลวจากอาหารสามารถซึมออกจากวาล์วป้องกันแรงดัน (Safety Valve) (7) ช่องนิรภัยด้านข้าง (Side safety slot) (10) เมื่อของเหลวในหม้อนั้นล้นและสามารถทำให้เกิดแผลไหม้ได้

⇨ ไม่ควรใส่ของเหลวในหม้อจนล้น

⇨ ควรใส่ของเหลวไม่เกิน 2/3 (ดูเครื่องหมายภายในหม้อ)

⇨ ควรใส่ของเหลวไม่เกิน 2/3 เพื่อป้องกันการรั่วซึมของฟองอาหาร เช่น พาสต้า สตูว์ ซุป ฯลฯ

วางอาหารในหม้อและเตรียมน้ำให้เพียงพอโดยใช้ ตะแกรงเหล็ก (Inserts) และ ตะแกรงวางหม้อ (Trivets) (ดูบทที่ 2) หากจำเป็น ควรย่างเนื้อ (Sear) ด้วยไฟก่อนใส่ในหม้ออัดแรงดัน (ดูบทที่ 7.1)

### 6.4 การปิดหม้ออัดแรงดัน

1. ให้ปิดฝาหม้อตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 5.3
2. ใส่ฝาและปิดตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 5.3

### 6.5 การประกอบอาหาร

อาหารปรุงสุกภายใต้ความกดดันในหม้อหุงความดันเนื่องจากหม้อไอน้ำมีอุณหภูมิสูงกว่าในระหว่างการปรุงอาหาร "ปกติ" ทำให้ประหยัดเวลาในการปรุงอาหารได้ถึง 70% ซึ่งจะช่วยลดการใช้พลังงานได้อย่างมาก นอกจากนี้กลิ่นหอมและวิตามินส่วนใหญ่จะถูกเก็บรักษาไว้โดยด้วยการปรุงอาหารโดยใช้ไอน้ำในระยะเวลาสั้นๆ

**NOTE**

**เวลาการปรุงอาหารที่ต่าง ๆ**

เนื่องจากปริมาณ รูปแบบ และสถานะของอาหารที่แปรผัน เวลาในการปรุงอาหารอาจแตกต่างกันสำหรับอาหารประเภทเดียวกัน

#### 6.5.1 การประกอบอาหารระดับที่ 1

การปรุงอาหารในระดับต่ำสำหรับอาหารอ่อน เช่น ผัก ปลาหรือสตูว์

เพื่อรักษากลิ่นหอมและรักษาสารอาหารไว้ให้มากที่สุด

อาหารจะถูกปรุงไปอย่างช้า ๆ ในระดับการทำอาหารนี้ในการปรุงอาหารระดับ 1 ไฟเตือนบอกแรงดันสีเขียวรูปวงแหวนจะเพิ่มขึ้น 1 ระดับ หากแรงดันสูงเกินไปจะมีการควบคุมแรงดันโดยอัตโนมัติ

1. ตรวจสอบว่าฝาหม้อปิดสนิทหรือไม่
2. วางหม้ออัดแรงดันบนเตา
3. หมุนลูกบิด (12) เพื่อเพื่อตั้งการปรุงอาหารระดับที่ 1: หมุนลูกบิด (12) ไปทางซ้ายไปที่การปรุงอาหารระดับที่ 1
4. ตั้งเตาในระดับสูง
   - ▶ เพื่ออุ่นหม้อให้ร้อน

a) อากาศจะรอดออกจากวาล์วป้องกันแรงดันจนกว่าวาล์วจะปิดลง และความดันเพิ่มขึ้นซึ่งเป็นระบบการปรุงอาหารอัตโนมัติ

b) ตัวบ่งชี้ความดันจะเพิ่มขึ้น การเพิ่มขึ้นของแรงดันสามารถสังเกตได้จากช่องข้างตัววัดความดันและสามารถควบคุมการจ่ายพลังงานได้ตามความเหมาะสม

c) วงแหวนสีแดงบนตัวบ่งชี้ความดันเป็นตัวบ่งชี้ว่าไม่สามารถเปิดหม้อได้อีก

5. การปรุงอาหารจะเริ่มทันทีหลังจากตัวบ่งชี้ความดันสีเขียวแสดงเป็นเลข 1
6. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตำแหน่งแหวนบนหม้ออัดแรงดันนั้นคงที่
7. หากตัวบ่งชี้ความดัน (16) ต่ำกว่า 1 ให้เปิดตัวจ่ายไฟ
8. หากตัวบ่งชี้ความดัน (16) เพิ่มขึ้นเหนือวงแหวนสีเขียว 1 ระดับ แสดงว่ามีแรงดันในหม้อมากเกิน ซึ่งจะมีเสี่ยงออกจากอุปกรณ์ควบคุมแรงดัน

   a) ยกหม้อออกจากเตา

   b) รอจนกว่าตัวบ่งชี้แรงดันสีเขียวนั้นกลับมาอยู่ในระดับที่ 1

   c) หากตัวจ่ายไฟได้รับการรีเซ็ตให้วางหม้อลงบนเตาทันที

9. หลังจากการปรุงอาหารเสร็จสิ้น ให้ดึงตัวจ่ายไฟก่อนและลดแรงดัน (ดูบทที่ 6.6)
10. หลังจากที่แรงดันลดลง ให้เขย่าหม้อเล็กน้อยและเปิดหม้ออย่างระมัดระวัง

**6.5.2 การประกอบอาหารระดับที่ 2**

ระดับการปรุงอาหารอย่างรวดเร็วสำหรับอาหารอื่น ๆ

ในระดับปรุงอาหารระดับ 2 เป็นการประหยัดเวลาและพลังงาน ด้วยระดับการทำอาหารนี้ ตัวบ่งชี้ความดันจะเพิ่มขึ้นที่วงแหวนสีเขียวระดับ 2 หากความดันสูงเกินไปจะมีการควบคุมโดยอัตโนมัติ

1. ตรวจสอบว่าฝาหม้อปิดสนิทหรือไม่
2. วางหม้ออัดแรงดันบนเตา

## ATTENTION

**การชำรุดที่เกิดจากการใส่น้ำลงในหม้อน้อยเกินไป**

ห้ามเปิดใช้งานหม้อโดยไม่ใส่น้ำหรือปรับความร้อนให้สูงสุด ซึ่งสามารถทำให้หม้อชำรุดได้

⇨ ควรใส่น้ำในหม้อให้พอดี (อย่างต่ำ ¼ ของหม้อ)

3. หมุนลูกบิด (12) เพื่อเพื่อตั้งการปรุงอาหารระดับที่ 2: หมุนลูกบิด (12) ไปทางซ้ายไปที่การปรุงอาหารระดับที่ 2
4. ตั้งเตาในระดับสูง
   ▸ เพื่ออุ่นหม้อให้ร้อน
   a) อากาศจะลอดออกจากวาล์วป้องกันแรงดันจนกว่าวาล์วจะปิดลงและก่อแรงดันขึ้นในหม้อซึ่งเป็นระบบการปรุงอาหารอัตโนมัติ
   b) ตัวบ่งชี้ความดันเพิ่มขึ้น การเพิ่มขึ้นสามารถสังเกตได้จากช่องข้างตัววัดความดันและสามารถควบคุมการจ่ายพลังงานได้ตามความเหมาะสม
   c) วงแหวนสีแดงบนตัวบ่งชี้ความดันเป็นตัวบ่งชี้ว่าไม่สามารถเปิดหม้อได้อีก
   ▸ การปรุงอาหารจะเริ่มทันทีที่ตัวบ่งชี้ความดันสีเขียวจะแสดงเลข 2
5. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตำแหน่งแหวนบนหม้ออัดแรงดันนั้นคงที่
6. หากตัวบ่งชี้ความดัน (16) ต่ำกว่า 2 ให้เปิดตัวจ่ายไฟ
   ▸ อาจเพิ่มเวลาในการปรุงอาหาร
7. หากตัวบ่งชี้ความดัน (16) เพิ่มขึ้นเหนือวงแหวนสีเขียว 1 ระดับ แสดงว่ามีแรงดันในหม้อมากเกิน ซึ่งจะมีเสียงออกจากอุปกรณ์ควบคุมแรงดัน
   a) ยกหม้อออกจากเตา
   b) รอจนกว่าตัวบ่งชี้แรงดันสีเขียวนั้นกลับมาอยู่ในระดับที่ 1
   c) หากตัวจ่ายไฟได้รับการรีเซ็ตให้วางหม้อลงบนเตาทันที
8. หลังจากการปรุงอาหารเสร็จสิ้น ให้ดึงตัวจ่ายไฟก่อนและลดแรงดัน (ดูบทที่ 6.6)
9. หลังจากที่แรงดันลดลง ให้เขย่าหม้อและเปิดหม้ออย่างระมัดระวัง

**6.6 การลดแรงดัน / การระบายความร้อน**

**วิธีที่ 1 - ใช้ความร้อนที่คงเหลือ**

## NOTE

**การปล่อยไอร้อน**

ห้ามลดแรงดันโดยใช้วิธีที่ 2, 3 และ 4 กับอาหารที่ทำให้เกิดโฟมและอาหารที่สามารถขยายตัวได้ (เช่น พืชตระกูลถั่ว น้ำซุปเนื้อ หรือ ธัญพืช)

1. ยกหม้อออกจากเตา
2. หากตัวบ่งชี้แรงดัน (16) จมหายไปในที่จับฝา ให้หมุนลูกบิด (12) จนกว่าตำแหน่งของเครื่องหมายเปิด (22) ตรงกับเครื่องหมายของด้ามจับหม้อ (ดูรูป A)
3. ดึงลูกบิด (12) ไปทางปลายด้ามจับ
   ▸ ไอน้ำที่เหลือจะพุ่งออกมา
4. หากไอน้ำหมดแล้ว ให้เขย่าหม้อ

**วิธีที่ 2 – การปล่อยไอน้ำแบบช้า ๆ (ลดแรงดันแบบอัตโนมัติ - ดูรูป A)**

1. หมุนลูกบิด (12) เพื่อให้ตำแหน่งของเครื่องหมายเปิด (22) ตรงกับเครื่องหมายของด้ามจับหม้อ (24)
   ▸ ไอน้ำจะออกอย่างช้า ๆ
2. หลังจากที่แรงดันลดลง ให้เขย่าหม้อเล็กน้อยและเปิดหม้ออย่างระมัดระวัง

**วิธีที่ 3 – การปล่อยไอน้ำแบบเร็ว (ดูรูป A)**

**ความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้จากไอน้ำที่ออกมาอย่างรวดเร็ว**

มีความเสี่ยงในการเกิดแผลไหม้จากไอน้ำที่ออกมาอย่างรวดเร็วหรือจากอาหารที่ผ่านการปรุงโดยใช้ระบบปรุงด้วยไอน้ำแบบด่วนโดยการหมุนลูกบิด (12)

⇨ ให้เขย่าหม้อเล็กน้อยก่อนเปิดหม้อ

⇨ ไม่ควรเอามือ ศีรษะหรือลำตัวเข้าใกล้ส่วนบน

ของฝาหม้อ (6) หรือขอบฝา (10)

1. ให้สัญลักษณ์เปิดฝา (22) ตรงกับเครื่องหมายด้ามจับหม้อ (24)
2. หมุนลูกบิด (12) เพื่อให้ตำแหน่งของเครื่องหมายเปิด (22) ตรงกับเครื่องหมายของด้ามจับหม้อ (24)
   ▶ ไอน้ำจะออกอย่างรวดเร็ว
3. หลังจากที่แรงดันลดลง ให้เขย่าหม้อเล็กน้อยและเปิดหม้ออย่างระมัดระวัง

**วิธีที่ 4 – ในกรณีที่ไม่มีไอน้ำออกมา**

1. วางหม้อในอ่างล้างจานแล้วเปิดน้ำเย็นให้โดนฝาหม้อ
2. หลังจากที่แรงดันลดลง ให้เขย่าหม้อเล็กน้อยและเปิดหม้ออย่างระมัดระวัง

### 6.7 การเปิดฝาหม้อหลังจากการปรุงอาหาร (ดูภาพชุด E)

1. ปล่อยแรงดันตามที่ระบุไว้ในบทที่ 6
   ▶ ก่อนเปิดฝาจะต้องปล่อยไอน้ำก่อน
2. หมุนลูกบิด (12) เพื่อให้ตำแหน่งของเครื่องหมายเปิด (22) ตรงกับเครื่องหมายของด้ามจับหม้อ (24)
3. ดึงลูกบิด (12) ไปทางปลายด้ามจับ
   ▶ จะต้องเห็นเครื่องหมายสีเขียว (23) บนด้ามจับฝาหม้อ
4. เขย่าหม้อเล็กน้อย
5. ถือด้ามจับหม้อด้วยมือซ้าย
6. ถือด้ามจับฝา (11) ด้วยมือขวาและหมุนไปทางขวาจนกว่าฝา (6) จะเปิด
   ▶ ฝาหม้อและด้ามจับหม้อจะต้องอยู่ในตำแหน่งเดียวกัน
7. เพื่อเปิดด้ามจับฝาหม้อ 1(6) ให้เอียงฝาหม้อ (6) ลงเล็กน้อยเพื่อให้ไอน้ำที่เหลือถูกปล่อยออกมาทางด้านหน้า
8. เอาฝาออก

## 7. วิธีการใช้งานและการเตรียมพร้อม

### 7.1 การปรุงอาหารโดยใช้ตะแกรงและตะแกรงวางหม้อ

อาหารหลายชนิดสามารถปรุงในหม้ออัดแรงดันได้ในเวลาเดียวกัน - ขึ้นอยู่กับความสูงของหม้อ อาหารแต่ละชิ้นจะเรียงซ้อนอยู่ด้านบนโดยใช้ตะแกรงเหล็ก (Inserts) เช่น ถ้าปรุงเนื้อสัตว์ที่ด้านล่างของหม้อตะแกรงเหล็กวางหม้อ (Trivet) จะต้องอยู่ด้านล่าง และใช้ตะแกรงเหล็ก (Inserts) วางเหนือเนื้อสัตว์เพื่อปรุงอาหารอื่น ๆ

## NOTE

**อุปกรณ์เสริม**
การซื้ออุปกรณ์เสริมเช่น ตะแกรงเหล็ก (Inserts) และตะแกรงเหล็กวางหม้อ (Trivet) จะต้องซื้อจากตัวแทนจำหน่าย WMF เท่านั้น

ตะแกรงเหล็ก (Inserts) แบบไม่มีรูมีไว้เพื่อปรุงอาหารประเภทผัก ส่วนตะแกรงเหล็ก (Inserts) แบบเจาะรูมีไว้เพื่อปรุงอาหารประเภทมันฝรั่ง อาหารที่ใช้เวลาในการปรุงสุกนานจะต้องวางไว้ที่ก้นหม้อโดยไม่ใช้ตะแกรงเหล็ก

1. เพื่อการปรุงอาหารด้วยเวลาที่แตกต่างกันจะต้องมีการเปิดหม้อบ่อยครั้ง ในระหว่างนั้นหม้อจะปล่อยไอน้ำออกมา ฉะนั้นให้เติมน้ำให้มากกว่าที่ระบุไว้ในหม้อ

**ตัวอย่าง**

/ การอบ (20 นาที) - วางที่ก้นหม้อ
/ มันฝรั่ง (8 นาที) - ใช้ตะแกรงเหล็ก (Inserts) แบบเจาะรู
/ ผัก (8 นาที) - ใช้ตะแกรงเหล็ก (Inserts) แบบไม่มีรู

2. ให้อบเนื้อก่อนเป็นเวลา 12 นาที
3. เปิดหม้อตามที่ระบุไว้ในบทที่ 5.1
4. ใส่มันฝรั่งลงไปในใช้ตะแกรงเหล็ก (Inserts) แบบเจาะรูและวางบนอาหารที่ทำการอบอยู่ใส่ผักลงในตะแกรงเหล็ก (Inserts) แบบไม่มีรูและวางบนตะแกรงเหล็ก (Inserts) แบบเจาะรู
5. ปิดหม้อตามที่ระบุไว้ในบทที่ 5.3 และทำการปรุงอาหารต่ออีก 8 นาที

**เคล็ดลับ** - หากเวลาการปรุงอาหารนั้นไล่เลี่ยกัน สามารถวางตะแกรงทั้งหมดในเวลาเดียวกันได้

### 7.2 การย่าง

ก่อนปรุงอาหาร อาหาร (เช่น หอมใหญ่ ชิ้นเนื้อ ฯลฯ) สามารถถูกนำมาย่าง (Sear) ในหม้ออัดแรงดันได้เช่นเดียวกับหม้อหุงต้ม

1. เปิดหม้อตามที่ระบุไว้ในบทที่ 5.1 และทำการย่างอาหาร
2. เพื่อเสร็จสิ้นการปรุงอาหาร
   a) คลายตะแกรงอบเนื้อ
   b) ใส่น้ำในปริมาณที่จำเป็น (อย่างน้อย 1/4 ลิตร)
   c) ใส่อาหารประเภทอื่นโดยใช้หรือไม่ใช้ตะแกรงได้
3. ปิดฝาหม้อตามที่ระบุไว้ในบทที่ 5.3

4. ตั้งระบบการปรุงอาหารโดยใช้ลูกบิด (12) ตามที่ระบุไว้ในบทที่ 6.5

### 7.3 การปรุงอาหารแช่แข็ง

1. ใส่น้ำในหม้อในจำนวนน้อย (1/4 ลิตร)
2. ใส่อาหารแช่แข็งที่ยังไม่ผ่านการละลายน้ำแข็งลงในหม้อ
3. ทำการละลายน้ำแข็งด้วยการย่าง (Sear) เนื้อในหม้อ
4. ใส่ผักลงในตะแกรงเหล็ก (Inserts) แบบไม่มีรู
   - เวลาในการปรุงจะนานขึ้น

### 7.4 การเตรียมพร้อมอาหารประเภท พืชตระกูลถั่ว หรือ ธัญพืช

อาหารประเภทนี้ไม่จำเป็นต้องแช่น้ำก่อนปรุงในหม้ออัดแรงดัน

- อย่างไรก็ตาม เวลาการปรุงอาหารประเภทนี้จะเพิ่มขึ้นครึ่งหนึ่ง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าการปรุงอาหารประเภทนี้จะต้องอยู่ในปริมาณครึ่งหม้อเท่านั้น

1. เติมน้ำลงไปในหม้ออย่างน้อย 1/4 ของหม้อ ใส่น้ำลงไปอย่างน้อย 2 ส่วน และ พืชตระกูลถั่ว หรือ ธัญพืชอีก 1 ส่วน
2. หลังจากการปรุงอาหารเสร็จสิ้นให้ปิดตัวจ่ายไฟทันทีและใช้ความร้อนที่ค้างบนเตาไฟเป็นแหล่งความร้อนในการปรุง

### 7.5 การฆ่าเชื้อ

1. ขวดนมเด็ก หรือขวดโหลรักษาอาหารสามารถนำมาฆ่าเชื้อได้โดยวางของดังกล่าวในตะแกรงเหล็ก (Inserts) แบบเจาะรู และคว่ำขวด
2. ใส่น้ำ 1.4 ลิตร
3. ฆ่าเชื้อเป็นเวลา 20 นาทีโดยใช้โปรแกรมปรุงอาหารระดับ 2
4. ทิ้งไว้ให้เย็นโดยใช้ความร้อนที่เหลือในหม้อ (วิธีที่1)

### 7.6 การนึ่ง

1. เตรียมอาหารเป็นปกติและใส่ลงในขวดโหลรักษาอาหาร
2. ใส่น้ำ 1.4 ลิตร
3. วางขวดโหลรักษาอาหารลงในตะแกรงเหล็กแบบเจาะรู
4. นึ่งโดยการนำขวดโหลรักษาอาหารที่มีความจุ 1 ลิตรลงไปในหม้อขนาด 6.5 หรือ 8.5 ลิตร ในกรณีที่ต้องการนึ่งโดยใช้หม้อขนาดเล็กกว่า (4.5 ลิตร) ให้ใช้ขวดโหลที่มีขนาดเล็กกว่า 1 ลิตร
5. ปรุงผักหรือเนื้อสัตว์โดยใช้โปรแกรมปรุงอาหารระดับ 2 เป็นเวลา 20 นาที ปรุงผลไม้เม็ดแข็งใช้โปรแกรมปรุงอาหารระดับ 1 เป็นเวลา 5 นาที และผลไม้เม็ดเล็กเป็นเวลา 10 นาที
6. เมื่อต้องการอบไอน้ำ ปล่อยให้หม้อเย็นลงอย่างช้า ๆเนื่องจากน้ำผลไม้จะทะลักออกจากขวดโหลหากใช้วิธีอื่น

### 7.7 การสกัดน้ำจากผลไม้

สามารถนำผลไม้มาแปรรูปเป็นน้ำผลไม้ได้ในหม้ออัดแรงดันได้ในปริมาณน้อย

1. ใส่น้ำ 1.4 ลิตร
2. นำผลไม้วางลงในตะแกรงเหล็กแบบเจาะรู หรือ หากต้องการสามารถใช้ตะแกรงเหล็กแบบไม่มีรูและเติมน้ำตาลลงไปได้
3. ทำการปรุงด้วยโปรแกรมปรุงอาหารระดับ เป็นเวลา 10 - 20 นาที ขึ้นอยู่กับประเภทของผลไม้
4. ปล่อยแรงดันด้วยการวางหม้อในอ่างล้างจานแล้วเปิดน้ำเย็นให้โดนฝาหม้อ หลังจากที่แรงดันลดลง ให้เขย่าหม้อเล็กน้อยและเปิดหม้ออย่างระมัดระวัง

## 8. การทำความสะอาด การให้บริการ และการเก็บ

### 8.1 การทำความสะอาด

ใช้น้ำร้อนและน้ำยาล้างจานในการทำความสะอาด

- ห้ามใช้ฝอยขัดหม้อ น้ำยาทำความสะอาดแบบรุนแรง หรือด้านแข็งของฟองน้ำในการทำความสะอาด

1. นำด้ามจับฝาหม้อตวามที่ระบุไว้ในบทที่ 5.1 และทำความสะอาดด้วยน้ำประปา
2. นำซีลยางกันรั่วออกจากฝาและล้างด้วยมือ
3. นำหม้อที่มีคราบอาหารติดล้างน้ำ ใส่น้ำปริมาณน้อยแล้วนำมาต้มให้เดือด
4. ทำความสะอาดวาล์วจากสิ่งปรกและสิ่งอุดตันโดยใช้คอตตอนบัด
5. สามารถล้างหม้อ ตะแกรงเหล็ก (Inserts) และ ตะแกรงเหล็กวางหม้อ (Trivet) ด้วยเครื่องล้างจานได้
   - อย่างไรก็ตามการล้างด้วยเครื่องล้างจานสามารถทำให้พื้นผิวสีซีดได้ แต่ไม่ส่งผลต่อการใช้งาน
   - ควรล้างด้วยมือ
6. หากพบคราบหินปูนให้ผสมน้ำและน้ำส้มสายชูด้วยกันและต้มในหม้อ
7. ผึ่งให้แห้งหลังทำความสะอาด

### 8.2 การเก็บ

เก็บหม้ออัดแรงดันในที่ ๆ สะอาดและไม่อับชื้น

1. นำฝาออกตามที่ระบุไว้ในบทที่ 5.1
2. นำซีลยางกันรั่วออกจากฝาหม้อและเก็บแยกไว้

3. นำด้ามจับฝาหม้อออกตามที่ระบุไว้ในบทที่ 5.1 และวางไว้ในหม้อ
4. คว่ำฝาและวางบนหม้อ

### 8.3 การดูแลรักษา

/ อุปกรณ์ป้องกันภัย หูจับหม้อด้านข้าง และด้ามจับหม้อ จะต้องได้รับการเปลี่ยนโดยช่างผู้เชี่ยวชาญจากตัวแทนจำหน่ายจาก WMF เท่านั้น

/ ตรวจสอบชิ้นส่วนต่าง ๆ อย่างสม่ำเสมอ และเปลี่ยนชิ้นส่วนจาก WMF เท่านั้น

/ เปลี่ยนซีลยางกันรั่วและซีลยางแบบคู่หากพบว่าชำรุด สึกซึ่ด หรือหลวม

#### 8.3.1 การเปลี่ยนซีลยางกันรั่ว

1. นำฝาออกตามที่ระบุไว้ในบทที่ 5.1
2. เปิดฝา
3. นำซีลยางกันรั่วที่ชำรุดออกจากขอบหม้อและนำไปทิ้ง
4. นำซีลยางกันรั่วใหม่ใส่ที่ขอบหม้อ และกดให้เข้าขอบอย่างระมัดระวัง

#### 8.3.2 การเปลี่ยนซีลยางแบบคู่

1. นำฝาออกตามที่ระบุไว้ในบทที่ 5.1
2. เปิดฝา
3. ถือฝาและกดตัวล็อคด้ามจับหม้อจนถึงปลายด้าม
4. นำด้ามจับออก
5. นำซีลยางแบบคู่ออกจากด้ามจับและนำไปทิ้ง
6. ใส่ซีลยางแบบคู่อย่างระมัดระวัง
7. ซีลยางแบบคู่ (15) จะต้องไม่บังวาล์วอื่น ๆ
8. ลูกศรทั้งสองจะต้องหันหน้าเข้าหากันและตัวซีลจะต้องแตะด้ามจับหม้อ (11)
9. จะต้องไม่มีช่องว่างระหว่างด้ามจับ
10. ซีลยางแบบคู่ (15) จะต้องอยู่ใต้ขอบซีล (20) ของด้ามจับหม้อ (11)

## 9. การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

/ ในกรณีที่หม้อทำงานผิดปกติให้นำออกจากเตาทันที

/ ห้ามใช้แรงเปิดหม้อโดยเด็ดขาด

| ปัญหา | สาเหตุ | การแก้ไข |
|---|---|---|
| การปรุงอาหารใช้เวลานานเกินไปโดยไม่มีสัญญาณใด ๆ | เส้นผ่าศูนย์กลางของตะแกรงเตาไม่เหมาะสม | เลือกตะแกรงเตาที่สามารถวางหม้อได้พอดี |
| | ระดับพลังงานที่ไม่เหมาะสม | ตั้งไปที่การใช้พลังงานสูงสุด |
| | a. ปิดฝาหม้อไม่แน่น<br>b. ซีลยางแบบคู่หาย<br>c. ประกอบฝาหม้อไม่ถูกต้อง | 1. ปล่อยแรงดันออกทั้งหมดจากหม้อตามที่ระบุไว้ในบทที่ 6.6 และเปิดออก<br>2. ตรวจสอบซีลยางกันรั่วและซีลยางแบบคู่ (ดูรูป J) ให้อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง<br>3. ตรวจสอบว่าฝาหม้อประกอบถูต้องหรือไม่<br>4. ปิดฝาตามที่ระบุไว้ในบทที่ 5.3 |
| | ลูกตะกั่วในวาล์วป้องกันแรงดัน / ระบบปรุงอาหารอัตโนมัติ อยู่ผิดตำแหน่ง | 1. ปล่อยแรงดันออกทั้งหมดจากหม้อตามที่ระบุไว้ในบทที่ 6.6 และเปิดออก<br>2. นำด้ามจับฝาออกตามที่ระบุไว้ในบทที่ 5.1<br>3. ตรวจสอบตำแหน่งของลูกตะกั่วในวาล์วป้องกันแรงดัน และทำความสะอาด |
| | น้ำไม่พอ | 1. ปล่อยแรงดันออกทั้งหมดจากหม้อตามที่ระบุไว้ในบทที่ 6.6 และเปิดออก<br>2. เติมน้ำ (อย่างน้อย 1.4 ลิตร)<br>3. ปิดฝาตามที่ระบุไว้ในบทที่ 5.3 |
| มีไอน้ำพุ่งออกจากฝา | ซีลยางกันรั่วหรือขอบหม้อสกปรก | 1. ปล่อยแรงดันออกทั้งหมดจากหม้อตามที่ระบุไว้ในบทที่ 6.6 และเปิดออก<br>2. ทำความสะอาดซีลยางกันรั่วและขอบหม้อ<br>3. ปิดฝาตามที่ระบุไว้ในบทที่ 5.3 |
| | ลูกบิดไม่ได้หมุนไปที่โปรแกรมปรุงอาหารระดับ 1 หรือ 2 | ตั้งลูกบิดไปที่โปรแกรมปรุงอาหารระดับ 1 หรือ 2 |
| | ซีลยางกันรั่วแข็งหรือชำรุด (เนื่องจากการสึกหรอ) | ตรวจสอบว่าซีลยางแบบคู่อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องหรือไม่ หรือเปลี่ยนซีลยางแบบคู่ที่มาจาก WMF เท่านั้น |
| มีไอน้ำพุ่งออกจากวาล์วป้องกันแรงดัน อย่างต่อเนื่อง / ระบบปรุงอาหารอัตโนมัติ | ลูกตะกั่วในวาล์วป้องกันแรงดัน อยู่ในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้อง | 1. ปล่อยแรงดันออกทั้งหมดจากหม้อตามที่ระบุไว้ในบทที่ 6.6 และเปิดออก<br>2. นำด้ามจับฝาออกตามที่ระบุไว้ในบทที่ 5.1<br>3. ตรวจสอบว่าลูกตะกั่วในวาล์วป้องกันแรงดัน อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องหรือไม่<br>4. ปิดฝาตามที่ระบุไว้ในบทที่ 5.3 |
| ไม่สามารถเปิดฝาหม้อได้ เนื่องจากไม่สามารถดึงลูกบิดได้ | มีแรงดันค้างอยู่ในหม้อ | 1. ปล่อยแรงดันออกทั้งหมดจากหม้อตามที่ระบุไว้ในบทที่ 6.6 และเปิดออก<br>2. กดลูกบิดเข้าออกหลายๆครั้ง |

**10. เคล็ดลับการทำอาหาร**

/ เวลาในการประกอบอาหารจะเริ่มขึ้นทันทีหลังจากที่สัญญาณวงแหวนปรากฏขึ้น

/ เวลาการปรุงอาหารที่ระบุคือค่าอ้างอิง คุณควรเลือกเวลาการปรุงอาหารที่สั้นลง: คุณสามารถปรุงอาหารได้มากขึ้น

/ อุณหภูมิการทำอาหารของแหวนแรกคือ 106 องศาเซลเซียส (เหมาะอย่างยิ่งสำหรับผักและปลา) อุณหภูมิของแหวนที่ 2 คือ 115 องศาเซลเซียส (เหมาะอย่างยิ่งสำหรับเนื้อสัตว์)

ค้าหาสูตรอาหารที่ www.wmf.com

## 11. ตารางเวลาการปรุงอาหาร

| อาหาร | เวลา | รายละเอียด |
|---|---|---|
| **เนื้อหมูและเนื้อวัว**<br>ใช้โปรแกรมปรุงที่แหวนที่ 1 เติมน้ำอย่างน้อยที่ 1/4 ของหม้อ ไม่จำเป็นต้องใส่ตะแกรง | | |
| หมูสไลด์ | 5 - 7 | - |
| สตูว์เนื้อหมู | 10 - 15 | - |
| หมูอบ | 20 - 25 | เวลาการปรุงอาหารขึ้นอยู่กับขนาด |
| เนื้อลูกวัวสไลด์ | 5 - 7 | - |
| สตูว์เนื้อลูกวัว | 10 - 15 | - |
| เนื้อขาลูกวัว – 1 ชิ้น | 25 – 30 | - |
| ลิ้นลูกวัว | 15 – 20 | เติมน้ำให้ท่วมเนื้อ |
| เนื้อลูกวัวอบ | 20 – 25 | เวลาการปรุงอาหารขึ้นอยู่กับขนาด |
| **เนื้อวัว**<br>ใช้โปรแกรมปรุงที่แหวนที่ 2 เติมน้ำอย่างน้อยที่ 1/4 ของหม้อ ใช้ตะแกรงแบบเจาะรูสำหรับลิ้นวัว | | |
| มีทโลฟ | 10 - 15 | - |
| เนื้อหมัก | 30 - 35 | - |
| เนื้อวัวตุ๋น | 45 – 60 | - |
| ลิ้นวัว | 6 - 8 | - |
| สตูว์เนื้อวัวสไลด์ | 15 – 20 | - |
| มีทโรล | 15 – 20 | - |
| เนื้อวัวอบ | 35 - 45 | เวลาการปรุงอาหารขึ้นอยู่กับขนาด |
| **สัตว์ปีก**<br>ใช้โปรแกรมปรุงที่แหวนที่ 2 เติมน้ำอย่างน้อยที่ 1/4 ของหม้อ ใช้ตะแกรงแบบเจาะรูสำหรับการตุ๋นไก่ | | |
| ไก่ตุ๋น | 20 – 25 | เติมน้ำครึ่งหม้อ |
| ไก่ชิ้น | 6 - 8 | - |
| น่องไก่งวง | 25 - 30 | ขึ้นอยู่กับความหนาของน่องไก่งวง |
| ไก่งวงตุ๋น | 6 - 10 | - |
| เนื้อไก่งวงหั่นบาง | 2 - 3 | - |
| **เนื้อสัตว์ป่า**<br>ใช้โปรแกรมปรุงที่แหวนที่ 2 เติมน้ำอย่างน้อยที่ 1/4 ของหม้อ ไม่จำเป็นต้องใส่ตะแกรง | | |
| เนื้อกระต่ายอบ | 15 – 20 | - |
| เนื้อสันหลังกระต่าย | 10 – 12 | - |
| เนื้อกวาง | 25 – 30 | - |
| สตูว์เนื้อกวาง | 2 – 3 | - |
| **เนื้อแกะ**<br>ใช้โปรแกรมปรุงที่แหวน 2 เติมน้ำอย่างน้อยที่ 1/4 ของหม้อ ไม่จำเป็นต้องใส่ตะแกรง | | |
| เนื้อแกะตุ๋น | 20 – 25 | เนื้อของแกะโตเต็มที่ใช้เวลาปรุงนานกว่า |
| เนื้อแกะอบ | 25 - 30 | เวลาการปรุงอาหารขึ้นอยู่กับขนาด |

| อาหาร | เวลา | รายละเอียด |
|---|---|---|
| **ปลา**<br>ใช้โปรแกรมปรุงที่แหวนที่ 1 เติมน้ำอย่างน้อยที่ 1/4 ของหม้อ ไม่จำเป็นต้องใส่ตะแกรงแบบเจาะรูสำหรับการต้มหรือตุ๋นปลา ไม่อย่างนั้นให้ใช้ตะแกรงแบบไม่มีรู | | |
| เนื้อปลา | 2 - 3 | นึ่งในน้ำสต๊อกของปลาเอง |
| ปลาทั้งตัว | 3 - 4 | นึ่งในน้ำสต๊อกของปลาเอง |
| ปลาต้มหรือตุ๋น | 3 - 4 | - |
| **ซุป**<br>ใช้โปรแกรมปรุงที่แหวน 2 เติมน้ำอย่างน้อยที่ 1/4 ของหม้อ ไม่จำเป็นต้องใส่ตะแกรง | | |
| ซุปถั่ว | 12 - 15 | ให้แช่ถั่วก่อน |
| น้ำซุปจากเนื้อ | 25 - 30 | ใช้ได้กับเนื้อทุกชนิด |
| ซุปผัก | 5 – 8 | - |
| ซุปเนื้อ | 10 - 15 | - |
| ซุปไก่ | 20 – 25 | เวลาการปรุงอาหารขึ้นอยู่กับขนาด |
| ซุปมันฝรั่ง | 5 – 6 | - |
| ซุปหางวัว | 35 | - |
| **ผัก**<br>ใช้โปรแกรมปรุงที่แหวน 1 เติมน้ำอย่างน้อยที่ 1/4 ของหม้อ ไม่จำเป็นต้องใส่ตะแกรงสำหรับ ซาวเคราท์ (Sauerkraut) หัวบีท อาหารชนิดอื่น ๆต้องใช้ตะแกรงแบบเจาะรู หากต้องการปรุงถั่วให้ใช้โปรแกรมปรุงที่แหวนที่ 2 | | |
| มะเขือม่วง แตงกวา และมะเขือเทศ | 2 – 3 | ปรุงผักโดยใช้ไอร้อน |
| ดอกกะหล่ำ พริกหวาน ต้นหอม (ลีค) | 3 – 5 | - |
| ถั่วลันเตา เชเลอรี่ กะหล่ำปม | 4 – 6 | - |
| ยี่หร่า แครอท กะหล่ำปลีในน้ำส้มสายชู | 5 - 8 | - |
| ถั่ว ผักเคล กะหล่ำปลีแดง | 10 – 15 | ใช้โปรแกรมปรุงที่แหวนที่ 2 |
| ซาวเคราท์ (Sauerkraut) | 10 – 15 | ใช้โปรแกรมปรุงที่แหวนที่ 2 |
| หัวบีท | 15 – 25 | ใช้โปรแกรมปรุงที่แหวนที่ 2 |
| มันฝรั่งต้มเกลือ | 6 – 8 | ใช้โปรแกรมปรุงที่แหวนที่ 2 |
| มันฝรั่งไม่ปลอกเปลือก | 6 - 10 | ใช้โปรแกรมปรุงที่แหวนที่ 2 |
| **ธัญพืช**<br>เติมน้ำลงไปในหม้ออย่างมาก 1/2 ของหม้อ ใส่น้ำลงไปอย่างน้อย 2 ส่วน และ พืชตระกูลถั่ว หรือ ธัญพืชอีก 1 ส่วน ปรุงโดยไม่แช่น้ำใช้เวลาปรุง 20 – 30 นาทีมากกว่าปกติ ปรุงพุดดิ้งข้าวให้ใช้โปรแกรมปรุงที่แหวนที่ 1 | | |
| ถั่วลันเตา ถั่ว ถั่วเลนทิล | 10 -15 | ถั่วเม็ดใหญ่ให้ปรุง 10 นาทีนานกว่าปกติ |
| บัควีท ข้าวฟ่าง | 7 - 10 | เวลาปรุงอาหารสำหรับวัตถุดิบที่ได้แช่น้ำแล้ว |
| ข้าว ข้าวโพด สเปลท์ | 6 – 15 | เวลาปรุงอาหารสำหรับวัตถุดิบที่ได้แช่น้ำแล้ว |
| พุดดิ้งข้าว | 20 – 25 | ใช้โปรแกรมปรุงที่แหวนที่ 1 |
| ข้าวขาว | 6 - 8 | - |
| ข้าวกล้อง | 12 -15 | - |
| ข้าวสาลี ข้าวไรย์ | 10 - 15 | เวลาปรุงอาหารสำหรับวัตถุดิบที่ได้แช่น้ำแล้ว |
| **ผลไม้**<br>ใช้โปรแกรมปรุงที่แหวนที่ 1 เติมน้ำอย่างน้อยที่ ¼ ของหม้อ | | |
| เชอร์รี่ ลูกพลัม | 2 - 5 | ใส่ตะแกรงแบบเจาะรู |
| แอปเปิ้ล ลูกแพร์ | 2 - 5 | ใส่ตะแกรงแบบเจาะรู |

目錄

1. 正確使用高壓鍋
2. 所有重要安全提示
3. 高壓鍋開箱
4. 了解和理解高壓鍋
5. 將高壓鍋投入使用
6. 操作高壓鍋
7. 使用方式和蒸煮方式
8. 清潔、晾乾及保管高壓鍋
9. 排除故障
10. 烹飪建議與技巧
11. 烹飪時間表

## 非常榮幸，

您選擇了該款福騰寶 (WMF) 高壓鍋（蒸汽高壓鍋），祝您使用愉快！
為延長本高壓鍋的使用壽命，請注意和遵守下列安全提示和說明。

## 1. 正確使用高壓鍋

### 1.1 安全提示和警告提示標誌

本操作說明書中的重要安全提示標有圖形標誌和提示詞。

**警告**表示可能導致重傷的危險情形（例如：蒸汽或高溫表面導致燙傷）。

**小心**表示潛在的、可能導致輕傷或微傷的危險情形。

**注意**表示可能導致財物損失的情形。

**提示**給出有關安全操作高壓鍋的輔助資料。

### 1.2 輔助資料

**建議**給出高效使用高壓鍋的建議。

### 1.3 標誌和符號的含義

**1.符號**


注意和遵守提示

**2.標誌**

/ = 列舉
▸ = 說明、結果
⇨ = 安全提示操作說明
● = 子項
① = 引用圖紙中的項目

### 1.4 按規定使用

**本高壓鍋僅適用於……**

/ 本操作說明書中所列的爐灶類型，
/ 文火烹飪或煨燜食物（用或不用蒸籃/三腳架）

/ 蒸煮家庭常用密封大口玻璃瓶裝量的食物（使用帶通孔的蒸籃），
/ 榨制少量水果（使用蒸籃），
/ 為嬰兒奶瓶、密封大口玻璃瓶消毒（使用帶通孔的蒸籃）。

**本高壓鍋不適用於.....**
/ 在高溫烤爐或微波爐中使用，
/ 用油煎炸食物，
/ 醫療用途的消毒，
/ 不符合所列類型的爐灶類型或明火。

**本操作說明書.....**
/ 須妥善處理，
/ 須保管在高壓鍋附近，
/ 不得丟棄，
/ 必須轉交給其他用戶，且該用戶須閱讀本操作說明書。

## 2. 所有重要安全提示

保管好該操作說明書，以備後用。使用前請認真閱讀該提示。

僅在閱讀和理解安全提示後方可使用本高壓鍋。如不閱讀該提示，則使用本高壓鍋時可能造成損壞高壓鍋或燙傷使用者。

### 2.1 常規提示

**警告**



僅允許已閱讀說明書的人員使用

僅允許已閱讀使用說明書且已閱讀安全提示的人員使用本高壓鍋。

⇨ 不得將本高壓鍋轉交給對其不熟悉的人員。

⇨ 兒童不得將本高壓鍋當作玩具或進行使用。

**警告**



不得改動高壓鍋/安全裝置

安全裝置有助於避免產生危險情形。該裝置僅在未作改動時方可正常工作，且與鍋身和鍋蓋相匹配。

⇨ 不得對高壓鍋及其安全裝置進行任何更改或干預。

⇨ Fusiontec Perfect Premium / Excellence 鍋蓋 ⑥ 僅用於與適配的 Fusiontec Perfect Premium / Excellence 鍋身 ① 搭配使用，且該鍋身也須與相應的鍋蓋搭配使用。不得使用其他的鍋蓋或鍋身。

**警告**



遠離兒童和寵物。

由於本高壓鍋非常重、非常燙且會釋放蒸汽，使用期間兒童或寵物不得靠近。

**小心**



可預見的錯誤使用

為避免錯誤使用和由此導致的損壞/燙傷情形，本高壓鍋**不得**.....

⇨ 用於在高溫烤爐或微波爐中使用，
⇨ 用於用油煎炸食物，
⇨ 用於醫療用途的消毒，
⇨ 用於不符合所列類型的爐灶類型或明火。

**小心**



不得將鍋柄突出部位置於高溫爐底板上方

如果將鍋柄突出部位 ②/③/⑪ 放置在高溫爐底板上或煤氣灶火焰上，可能導致手柄非常燙，觸摸手柄時可能會燙傷手部。

**小心**



定期檢查和更換易損件

如果易損件（雙層密封件 ⑱、密封圈 ㉑）明顯變色、硬化、損壞或位置不正確，則用原裝備件予以更換。 最

遲于 2 年后更換。
⇨ 密封圈 ㉑ 必須與鍋蓋四周貼緊。
⇨ 約 400 次烹飪過程後、最遲在 2 年後須更換密封圈 ㉑。
⇨ 僅使用原裝備件。

### 2.2 首次使用

在首次使用前，須在本高壓鍋內裝水（注意規定的填充量）以第 2 烹飪模式檔煮至少 5 分鐘。
進行每次產品測試時均考慮到該點。

### 2.3 每次使用前

**警告**

由於所使用部件損壞/缺失或損壞而導致燙傷危險

每次使用前檢查是否所有的部件都存在、正常且已正確安裝/能正確密閉。如果所安裝的部件缺失、損壞、變形或錯誤，則存在高溫表面和釋放的蒸汽造成燙傷的危險。
⇨ 檢查鍋蓋 ⑥ 的組裝/安裝是否正確。
⇨ 安裝缺失的部件（例如雙層密封件 ⑱、密封圈 ㉑）。
⇨ 如果所安裝的部件損壞、變形、變色或斷裂，則不得使用本高壓鍋，請聯繫 WMF 經銷商/服務部門。
⇨ 如果部件的功能與操作說明書中的說明不一致，則請聯繫 WMF 經銷商/服務部。
⇨ 檢查本高壓鍋是否可靠密閉。

**警告**

因安全裝置失靈導致的燙傷危險

每次使用前都須檢查安全裝置功能是否正常、是否損壞、髒污和堵塞。否則，高溫表面和釋放的蒸汽可能導致燙傷危險。
⇨ 檢查雙層密封件 ⑱ 位置是否正確。密封圈 ㉑ 必須與鍋蓋四周貼緊。
⇨ 如果所安裝的部件損壞、變形、變色或斷裂，則不得使用本高壓鍋，請聯繫 WMF 經銷商/服務部門。
⇨ 清除髒污/堵塞。

**小心**

因清潔不完整導致的燙傷危險。

每次使用前都須檢查安全閥/安全裝置和壓力指示器是否存在髒污/堵塞現象，否則蒸汽可能失控溢出。這可能導致燙傷。
⇨ 檢查並在必要時清潔安全裝置和壓力指示器 ⑯。

**小心**

因錯誤組裝鍋蓋導致的燙傷危險

不得錯誤組裝鍋蓋。須按說明的方式進行組裝。
⇨ 嚴格遵照說明。
⇨ 檢查位置是否正確。

### 2.4 使用期間

**小心**

因高溫蒸汽導致的燙傷危險

如果高壓鍋內不產生高壓，而是釋出蒸汽，則高溫表面和釋出的蒸汽有導致手部和面部燙傷的危險。
⇨ 立即關閉火源、等待冷卻並檢查鍋身。

**警告**

因高壓導致的受傷危險

烹飪期間，鍋身內帶有高壓。高壓洩壓時可能導致嚴重的燙傷和重傷。
⇨ 始終檢查高壓鍋是否正確密閉。
⇨ **絕對不要暴力打開高壓鍋。**僅當高壓

鍋完全洩壓後，方可輕鬆打開。
⇨ 當高壓鍋帶有壓力時，小心移動高壓鍋。
⇨ 使用期間高壓鍋**不得無人看管**。

**小心**



因釋出的蒸汽導致的燙傷危險

烹飪期間會不時從鍋蓋 ⑥ 釋出蒸汽。
⇨ 切勿將手探入蒸汽。
⇨ 手部、頭部和肢體始終遠離鍋蓋 ⑥ 上方和鍋蓋邊緣側面安全孔 ⑩ 上方的危險區域。使用期間高壓鍋不得無人看管。
⇨ 遠離兒童和寵物。

**小心**



蒸汽快速釋出時存在燙傷危險

通過旋轉限壓閥頭部 ⑫ 快速溢釋蒸汽期間或有水溢出期間，高溫蒸汽或烹飪食物可能導致燙傷危險。
⇨ 打開前搖晃高壓鍋。
⇨ 禁止將高壓鍋浸入冷水中。
⇨ 手部、頭部和肢體始終遠離鍋蓋 ⑥ 上方和鍋蓋邊緣側面安全孔 ⑩ 上方的危險區域。

**小心**



因形成的氣泡（過熱）導致的燙傷危險

打開已冷卻的高壓鍋時，高溫烹飪食物可能會產生氣泡，並突然噴出。刺入帶皮的肉類時，可能會噴出高溫液體。可能因此導致灼傷或燙傷。
⇨ **每次打開前搖晃高壓鍋。**
⇨ 蒸煮帶皮的肉類（例如：牛舌）時，不得在打開時立即刺入肉中，而須待其冷卻。

**小心**



因食物噴出導致的燙傷危險

如果高壓鍋過滿，則高溫食物可能從安全閥 ⑦、限壓裝置 ⑮ 或側面的安全孔 ⑩ 中溢出並導致燙傷。
⇨ 高壓鍋切勿過滿。
⇨ 高壓鍋最多可填充至額定體積的**2/3**。
⇨ 如果所裝食物為發脹、黏稠或**易發泡**的食物，例如：湯、豆類、雜燴、雞肉湯、動物內臟或麵食，則高壓鍋最多可填充至額定體積的**1/2**。
⇨ 先打開鍋並稍微煮一下食物，攪拌並在必要時舀出泡沫。
⇨ 當使用插件/连接片時請注意填充高度

**小心**



高溫鍋身/鍋蓋導致的燙傷危險

烹飪過程中高壓鍋非常燙。爐具上的火焰可能導致手柄也非常燙。觸碰時存在燙傷危險。
⇨ 切勿觸碰高壓鍋的表面。
⇨ 僅可抓住鍋身 ① / 鍋蓋 ⑥ 的塑料手柄。
⇨ 使用手套或手部防護工具（例如：端鍋用厚布）。
⇨ 僅可使用輔助工具（例如：端鍋用厚布）取下高溫蒸籃和三腳架。
⇨ 僅可將高溫高壓鍋置於耐熱的托板上。

**注意**



因液體過少/沒有液體導致損壞

**沒有液體或沒有人員看管的情形下切勿使用高壓鍋的最高檔，**否則存在過熱和損壞的危險。
⇨ 僅允許在具有足夠液體（最少 1/4 l 水、汁水、醬）的情形下使用高壓鍋。
⇨ 如果是濃稠食物，須注意具有足夠液體。
⇨ 如果液體過少或沒有液體，請立即關閉火爐，並在高壓鍋完全冷卻之前請勿移動高壓鍋。

⇨ 高壓鍋不可無人看管。

### 2.5 關於清潔

每次使用後清潔高壓鍋！

**小心**

因清潔時的損壞導致的燙傷危險

請勿使用刷子、研磨劑或化學品清潔安全裝置，否則將導致高壓鍋損壞，並且存在因釋出的蒸汽導致的燙傷危險。

⇨ 注意清潔提示和保養提示。
⇨ 每次清潔後充分晾乾該鍋具。

### 2.6 必要的維修

**小心**

因錯誤維修/錯誤備件導致的損壞

僅允許由經銷商進行維修，否則可能損壞高壓鍋或者安全裝置失靈，並導致燙傷危險。

⇨ 如需維修，請聯繫經銷商。
⇨ 僅由經銷商更換有裂縫或位置不正確的手柄。
⇨ 僅使用原裝高壓鍋備件。

### 2.7 關於爐灶類型

**小心**

可使用的爐灶類型和托板尺寸

本高壓鍋僅可與感應式電磁爐、玻璃陶瓷爐、玻璃爐以及電熱爐搭配使用。爐底板或煤氣火焰的直徑不得大於鍋身底部。

⇨ 煤氣灶的煤氣火焰不得超出鍋身底部。
⇨ 為了達到最佳的熱傳遞效果和爐灶組合效果，鍋身的尺寸應與爐灶尺寸一致。
⇨ 玻璃陶瓷爐或電熱爐的爐底板的直徑不得大於 190 mm。
⇨ 使用感應式電磁爐的高檔烹飪模式時會發出嗡嗡聲。此聲音是因為技術原因導致的，並非爐灶或高壓鍋損壞的跡象。

### 2.8 提高使用壽命

**注意**

高壓鍋的損壞

為確保高壓鍋的使用壽命.....

⇨ 不得將廚房輔助工具置於高壓鍋旁。
⇨ 僅可在水已燒開時加鹽並攪拌，這樣可以避免腐蝕鍋底。
⇨ 避免在鍋底和加熱板之間有髒污形成，否則可能會劃傷加熱板，例如：玻璃陶瓷板。

## 3. 高壓鍋開箱

1. 拆開包裝並檢查所有部件是否都存在：
/ 鍋身 ①，帶副柄手柄 ② 和手柄 ③
/ 鍋蓋 ⑥，帶可拆卸手柄 ⑪
  - 帶安全閥的鍋蓋 ⑦ 和夾持槽 ⑰
  - 可更換的雙層密封件（灰色）⑱
/ 密封環（灰色）㉑
/ 包含保修聲明的操作說明書
  ⇨ 如果缺少部件，請聯繫授權的 WMF 經銷商/服務部或直接聯繫 WMF。
/ 撕掉所有貼紙和標籤

2. 根據適用的法規丟棄回收不需要的包裝材料。

3. 請仔細閱讀操作說明書，並將其保管在高壓鍋使用位置附近。

4. 務必妥善保管保修聲明，以便在必要時提出保修權利要求。

## 4. 了解和理解高壓鍋

### 4.1 所有組件概覽

① Fusiontec 材料製成且有內部刻度的坩堝度 （參見圖 *B*）
② 副手柄
③ 手柄

④ 手柄標記
⑤ 手柄安全鎖
⑥ 鍋蓋
⑦ 安全閥
⑧ 支架
⑨ 合蓋標記
⑩ 安全孔
⑪ 可拆鍋蓋手柄
⑫ 旋轉限壓閥頭部
⑬ 鍋蓋手柄內的安全鎖
⑭ 手柄解鎖裝置
⑮ 壓力調節裝置
⑯ 壓力指示器
⑰ 夾持槽
⑱ 雙層密封件
⑲ 安全打開系統
⑳ 鍋蓋手柄密封唇
㉑ 密封圈
㉒ 打開標誌
㉓ 綠色標記
㉔ 手柄標記

## 4.2 多層級安全系統

### 鍋蓋內的壓力調節裝置

如果超過所選烹飪檔的規定壓力，則壓力調節裝置 ⑮ 將打開，並放掉多餘的蒸汽。

### 安全閥

如果壓力控制裝置 ⑮ 沒有響應，則通過安全閥 ⑦ 立即洩放過大的壓力。

### 鍋蓋邊緣內的安全槽

如果所有其他安全裝置失靈，例如：由於食物顆粒造成堵塞，則安全槽 ⑩ 用作“緊急釋放口”。如果產生過高壓力，則密封圈 ㉑ 被推向安全槽 ⑩ ，使得蒸氣可以釋出並洩放壓力。

### 鍋蓋手柄內的壓力指示器

壓力指示器 ⑯ 具有一個輔助顯示功能，方便預覽烹飪情況。該裝置可顯示當前的烹飪壓力狀態。其配置有一個紅色或 Perfect Excellence 配置有一個黃色和 2 個綠色（烹飪等級 1 和 2）環形圖標。

### 安全打開系統

安全打開系統 ⑲ 可防止高壓鍋打開，無論是否有剩餘壓力。僅在完全釋放壓力後方可打開高壓鍋。

### 通過旋轉限壓閥頭部正確釋放蒸汽

通過旋轉限壓閥頭部 ⑫ 可以緩慢或者快速地釋放蒸汽。

### 安全鎖

在鍋蓋手柄 ⑪ 內有一個安全鎖 ⑬，該安全鎖可防止在烹飪期間打開高壓鍋。

## 4.3 所有相關資料

| | |
|---|---|
| **製造商** | WMF GmbH |
| **型號** | **Fusiontec**<br>Perfect Premium / Excellence |
| **材質** | |
| 坩堝/底部蓋 | Fusiontec 材料 |
| 蓋 | Cromargan®材料：不鏽鋼 18/10 |
| 手柄 | 耐熱塑料 |
| 密封件 | 矽膠 |
| **鍋身直徑** | |
| 鍋底 | 190 mm |
| 內部 | 220 mm |
| **填充容積** | **3.0 l / 4.5 l / 6.5 l** |
| **長度** | |
| 鍋身和手柄 | 416 mm |
| 鍋身和鍋蓋 | 468 mm |

**寬度**

鍋身和鍋蓋 250 mm

**高度**

A = 鍋身，B = 鍋身和鍋蓋，C = 鍋身和鍋蓋以及手柄

| 容積 | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 3.0 l | 88 mm | 117 mm | 142 mm |
| 4.5 l | 128 mm | 157 mm | 182 mm |
| 6.5 l | 183 mm | 212 mm | 237 mm |

**淨重**

3.0 l 3.60 kg

4.5 l 4.00 kg

6.5 l 4.50 kg

**最大安全壓力值** 150 kPa

**壓力值**

第一個綠色環，約 106°C，25 kPa 工作壓力，40 kPa 控制壓力

第二個綠色環，約 115°C，70 kPa 工作壓力，90 kPa 控制壓力

**烹飪區域直徑** 最大 190 mm

**填充高度內部刻度（根據總體積而定）** 1/3, 1/2, 2/3

### 4.4 爐灶類型



### 4.5 所有附件、備件和易損件

**附件**

/ 蒸籃（產品編號 07 8940 6000 / 07 8941 6000 / 07 8943 6000 / 07 8942 6030）

/ 蒸籃三腳架（產品編號 07 8944 6100 ）

/ 玻璃鍋蓋（產品編號 07 9518 6389）

**備件**

/ 鍋蓋手柄 ⑪（產品編號 08 9580 6030）

/ 鍋蓋 ⑥，帶手柄 ⑪（產品編號 07 9580 6042）

**易損件（灰色）**

/ 雙層密封件 ⑱（產品編號 60 9614 9510）

/ 密封圈 ㉑（產品編號 60 6856 9990）

## 5. 將高壓鍋投入使用

### 5.1 拆開高壓鍋

1. 取下鍋蓋 （參見順序圖 *E*、*B*）。
   a) 轉動旋轉限壓閥頭部 ⑫ ，使得開口標記 ㉒ 與手柄標記 ㉔ 重合。
   b) 將旋轉限壓閥頭部 ⑫ 沿著手柄末端的方向完全向後拉。
      ▸ 綠色標記 ㉓ （位於鍋蓋手柄 ⑪ 上）必須完全可見。
   c) 用左手僅固定鍋身 ① 的手柄 ③。
   d) 右手抓住鍋蓋手柄 ⑪ 並向右旋轉，直至可抬起鍋蓋 ⑥。
      ▸ 鍋蓋標記 ⑨ 和手柄標記 ④ 必須在一條直線上。
   e) 抬起手柄 ⑪ 上的鍋蓋 ⑥。
2. 拆開鍋蓋（參見順序圖 *G*），同時首先旋轉鍋蓋 ⑥。
3. 小心地將密封圈 ㉑ 從鍋身邊緣取下並放置在一旁。
4. 固定鍋蓋 ⑥ 並沿手柄末端方向按壓手柄解鎖裝置 ⑭。
5. 將鍋蓋 ⑥ 從鍋蓋手柄上取下。

### 5.2 首次清潔高壓鍋

1. 根據第 *5.1* 章的說明拆開高壓鍋。
2. 為鍋身 ① 填充水，最多為容積的 2/3（參見圖 *I* 內部刻度），並倒入 2-3 勺食用醋。
3. 在鍋身 ① 不蓋上鍋蓋 ⑥ 的情形下，將鹽水煮約 5-10 分鐘。

4. 然後徹底手動沖洗所有部件。
5. 清潔後晾乾所有部件。

### 5.3 組裝高壓鍋

**小心**

**因錯誤組裝鍋蓋導致的燙傷危險**

不得錯誤組裝鍋蓋。須按說明的方式進行組裝。
⇨ 嚴格遵照說明。
⇨ 檢查位置是否正確。

#### 5.3.1 組裝鍋蓋

（參見順序圖 *H*）

1. 檢查鍋蓋邊緣鍋蓋手柄、安全裝置和密封圈是否髒污或堵塞。
2. 旋轉鍋蓋 ⑥，確保邊緣朝下。
3. 旋轉並固定手柄 ⑪。
4. 將鍋蓋手柄 ⑪ 上的固定槽 ⑰ 卡入鍋蓋 ⑥ 上的支架 ⑧ 內。
5. 緩慢放下手柄 ⑪。
6. 使用手柄 ⑪ 旋轉鍋蓋 ⑥。
7. 對齊鍋蓋 ⑥ 和手柄 ⑪，使得雙層密封件 ⑱ 不會彎折或被鍋蓋開口的邊緣損壞。
8. 小心地按下手柄 ⑥ ，直至發出咔噠聲並卡入手柄解鎖裝置 ⑭ 內。通過按紅色滑塊可檢查是否卡入。
9. 將密封圈 ㉑ 放入鍋身邊緣並小心按邊緣。
   ▸ 密封圈 ㉑ 必須完全與圓形的鍋身邊緣貼合。

#### 5.3.2 放下鍋蓋（參見順序圖 *F*）

1. 將鍋身 ① 放置到牢固的底板上。
2. 將鍋蓋 ⑥ 和邊緣向下放置到鍋身 ① 上。
   ▸ 鍋蓋上的合蓋標記 ⑨ 和手柄標記 ④ 必須重合，否則無法放下鍋蓋。
   ▸ 必須將密封圈 ㉑ 放置到鍋蓋邊緣內！
3. 用左手固定鍋身 ① 的手柄 ③。
4. 右手向左旋轉鍋蓋 ⑥ 和手柄 ⑪。
5. 當兩個手柄 ③/⑪ 精準重合後，完全向前推動 ⑫ 。
   ▸ 在手柄 ⑪ 和旋轉限壓閥頭部 ⑫ 之間不得有明顯間隙。

## 6. 操作高壓鍋

### 6.1 檢查安全裝置

1. 根據第 *5.1* 章的說明取下鍋蓋 ⑥。
2. 小心地將密封圈 ㉑ 從鍋身邊緣取下並放置在一旁。
3. 根據根據第 *5.1* 章的說明取下鍋蓋手柄 ⑪。
4. 檢查密封圈 ㉑ 和鍋蓋內邊緣是否乾淨。
5. 檢查.....
   / 鍋蓋邊緣的安全槽 ⑩、
   / 壓力調節裝置 ⑮、
   / 壓力指示器 ⑯、
   / 手柄解鎖裝置 ⑭、
   / 安全閥 ⑦
   是否乾淨且無堵塞。
   ▸ 浸泡和去除髒污（參見第 *8.1* 章清潔）。
6. 檢查鍋蓋底部是否可看到安全閥 ⑦ 的閥球。
   ▸ 必要時搖晃鍋蓋 ⑥ ，直至閥球再次可見。
   ▸ 如果損壞，則要由 WMF 經銷商/服務部更換。
7. 用手指小心按壓壓力調節裝置 ⑮ 檢查其是否可移動。
8. 檢查所有的密封件是否乾淨和無損壞，以及位置是否正確（參見順序圖 *J*）。
   ▸ 雙層密封件 ⑱ 不得蓋住其他閥

門，兩個箭頭必須指向對方，且密封件必須無縫貼合在手柄⑪ 上。

▸ 此外，雙層密封件 ⑱ 位於鍋蓋手柄 ⑪ 的密封唇 ⑳ 下方。

### 6.2 打開鍋蓋

在打開高壓鍋時，必鬚根據第 *5.1* 章的說明取下鍋蓋 ⑥ 。

### 6.3 填充高壓鍋

**⚠ 注意**

1. 因液體過少或沒有液體導致損壞

過熱和損壞的危險

⇨ 切勿在沒有液體或無人看管時將高壓鍋加熱至最高檔位。

⇨ 僅允許在有足夠液體（最小 1/4 l 水）的情況下使用高壓鍋。

**小心**

因食物噴出導致的燙傷危險

高溫食物可能會從壓力調節裝置、安全閥或者側面的安全槽中溢出，並導致燙傷。

⇨ 高壓鍋最多可填充至容量的 2/3（參見內部刻度）

⇨ **如果所裝食物為發脹或易發泡的食物**，例如：湯、豆類、雜燴、雞肉湯、動物內臟或麵食，則高壓鍋最多可填充至容量的 1/2。

將烹飪食物和足量的液體放入鍋身內，必要時使用蒸籃和三腳架（參見第 *7.2* 章）。必要時根據第 *7.1* 章的說明在鍋身內熱煎肉類。

密閉高壓鍋

### 6.4 密閉高壓鍋

1. 必要時根據第 *5.3* 章的說明密閉鍋蓋。
2. 根據第 *5.3* 章的說明放上並密閉鍋蓋。

### 6.5 烹飪食物

在高壓鍋內借助高壓烹飪食物。由於鍋身中累積了蒸汽壓力，可能產生比“正常”烹飪更高的溫度。這樣便可縮短 70% 的烹飪時間，從而顯著節省能源。由於食物在蒸汽中僅烹飪很短時間，因此可很大程度地保留食物滋味和維他命。

**建議** - 烹飪時間結束之前即可關閉熱源，鍋內存在的熱量足以加熱食物至烹飪流程結束，由此可節省能源。

**提示**

**調整烹飪時間**

**針對相同的烹飪食物**，烹飪時間也可能會不同，因為食物量、形狀和質地會有所不同。

#### 6.5.1 第 1 烹飪檔

針對蔬菜、魚或蜜餞等脆弱食物的柔和烹飪檔位

該烹飪檔位下，對食物進行非常柔和地烹飪，旨在盡可能保留香氣和營養。第 1 烹飪檔下，壓力指示器上升到第 1 個綠色烹飪環。將會自動調節過高的壓力。

1. 檢查本高壓鍋是否正確密閉。
2. 將高壓鍋置於到爐灶上。
3. 通過旋轉限壓閥頭部 ⑫ 調節第 1 烹飪檔，為此，將旋轉限壓閥頭部 ⑫ 向**左**旋轉至**第 1 檔**（參見圖 *C*）。
4. 將爐灶調節為**高**能源檔位。
   ▸ 高壓鍋升溫。

a) 升溫烹飪階段中，空氣從（即自動烹煮裝置）安全閥 ⑦ 中溢出，直至閥門關閉且壓力升高。

b) 壓力指示器 ⑯ 的讀數開始升高。可通過壓力指示器旁的凹槽觀察升高情況，

並可相應調節熱量供給情況。

c) 壓力指示器上的**紅色**環（Perfect Excellence上為黃色環）表示此時不可打開高壓鍋。

5. 一旦壓力指示器 ⑯ 顯示第 1 個綠色烹飪環，則表示烹飪時間開始。
6. 注意，壓力指示器 ⑯ 上的環位置保持穩定。
7. 如果壓力指示器 ⑯ 降低至低於第 1 個綠色烹飪環，則調高熱量供給。
   ▸ 烹飪時間相應有所延長。
8. 如果壓力指示器 ⑯ 升高至高於第 1 個綠色烹飪環，則表示蒸汽壓力過高，蒸汽從壓力調節裝置 ⑮ 中溢出並**發出嘶嘶聲**。
   a) 從爐灶上取下高壓鍋。
   b) 等待直至壓力指示器降低至第 1 個綠色烹飪環。
   c) 重置熱量供給後再次將高壓鍋置於爐灶上。
9. 烹飪時間結束後，從爐灶上取下高壓鍋，並洩放壓力（參見第 *6.6* 章）。
10. **洩放壓力後，搖晃並小心打開高壓鍋。**

### 6.5.2 第 2 烹飪檔

用於所有其他食物的快速烹飪檔位

該烹飪檔下，可節省大量時間和能源。第 2 烹飪檔下，壓力指示器上升到第 2 個綠色烹飪環。將會自動調節過高的壓力。

1. 檢查本高壓鍋是否正確密閉。
2. 將高壓鍋置於到爐灶上。

**⚠ 注意**



因液體過少或沒有液體導致損壞

過熱和損壞的危險

⇨ 切勿在沒有液體或無人看管時將高壓鍋加熱至最高檔位。

⇨ 僅允許在有足夠液體（最小 1/4 l 水）的情況下使用高壓鍋。

3. 通過旋轉限壓閥頭部調節第 2 烹飪檔，為此，將旋轉限壓閥頭部 ⑫ 向**右旋轉至第 2 檔**（參見圖 *C*）。
4. 將爐灶調節為最高能源檔位。
   ▸ 高壓鍋升溫。
   a) 升溫烹飪階段中，空氣從（即自動烹煮裝置）安全閥 ⑦ 中溢出，直至閥門關閉並發出咔噠聲且壓力升高。
   b) 壓力指示器 ⑯ 的讀數開始升高。可通過壓力指示器旁的凹槽觀察升高情況，並可相應調節熱量供給情況。
   c) 壓力指示器上的紅色環（Perfect Excellence 上為黃色環）表示此時不可打開高壓鍋。
   ▸ 一旦壓力指示器 ⑯ 顯示第 2 個綠色烹飪環，則表示烹飪時間開始。
5. 注意，壓力指示器 ⑯ 上的環位置保持穩定。
6. 如果壓力指示器 ⑯ 降低至低於第 2 個綠色烹飪環，則調高爐灶上的熱量供給。
   ▸ 烹飪時間相應有所延長。
7. 如果壓力指示器 ⑯ 升高至高於第 2 個綠色烹飪環，則表示蒸汽壓力過高，蒸汽從壓力調節裝置 ⑮ 中溢出**並發出嘶嘶聲**。
   a) 從爐灶上取下高壓鍋。
   b) 等待直至壓力指示器降低至第 2 個綠色烹飪環。
   c) 重置熱量供給後再次將高壓鍋置於爐灶上。
8. 烹飪時間結束後，從爐灶上取下高壓鍋並洩放壓力（參見第 *6.6* 章）。
9. **洩放壓力後，搖晃並小心打開高壓鍋。**

## 6.6 洩放壓力/冷卻

**方法 1 – 利用剩餘熱量**

提示

釋放鍋身蒸汽

如果是易發泡或發脹的食物（例如豆類、肉湯、穀物），則不得使用方法 2、3 或 4 釋放壓力。使用此方法釋放蒸汽後，如此放置帶皮的熟馬鈴薯等食物。

1. 從爐灶上取下高壓鍋。
   ▸ 壓力指示器讀數很快便會下降。
2. 如果壓力指示器 ⑯ 完全消失在鍋蓋手柄中，則轉動旋轉限壓閥頭部 ⑫，使得開口標記 ㉒ 和手柄標記 ㉔ 重合（參見圖 *A*）。
3. 將旋轉限壓閥頭部 ⑫ 沿著手柄末端的方向向後拉。
   ▸ 釋放仍然存在的剩餘蒸汽。
4. 如果沒有蒸汽溢出，則**搖晃**並打開鍋身。

**方法 2 – 緩慢釋放蒸汽（自動釋放蒸汽模式 –** 參見圖 *A*）

1. 轉動旋轉限壓閥頭部 ⑫，使得開口標記 ㉒ 與手柄標記 ㉔ 重合。
   ▸ 蒸汽緩慢溢出。
2. 如果壓力指示器完全消失在鍋蓋手柄中，則**搖晃**並打開鍋身。

**方法 3 – 快速釋放蒸汽（**參見圖 *A*）

小心

蒸汽快速溢出時存在燙傷危險

通過旋轉限壓閥頭部 ⑫ 快速溢出蒸汽期間或有水溢出期間，高溫蒸汽或烹飪食物可能導致燙傷危險。

⇨ 打開前**搖晃**高壓鍋。

⇨ 手部、頭部和肢體始終遠離鍋蓋 ⑥ 上方和鍋蓋邊緣側面安全孔 ⑩ 上方的危險區域。

1. 轉動旋轉限壓閥頭部 ⑫ ，使得開口標記 ㉒ 與手柄標記 ㉔ 重合。
2. 將旋轉限壓閥頭部 ⑫ 沿著手柄末端的方向向後拉。
   ▸ 蒸汽快速溢出。
3. 如果壓力指示器 ⑯ 完全消失在鍋蓋手柄 ⑪ 中，則**搖晃**並打開鍋身。

**方法 4 – 無蒸汽溢出**

1. 將高壓鍋放入水槽，讓冷水從鍋蓋上流過。
2. 如果壓力指示器 ⑯ 完全消失在鍋蓋手柄 ⑪ 中，則**搖晃**並打開鍋身。

**6.7 烹飪後打開** （參見順序圖 *E*）

1. 首先根據第 *6.6* 章的說明洩放壓力。
   ▸ 打開前必須先洩放壓力。
2. 轉動旋轉限壓閥頭部 ⑫ ，使得開口標記 ㉒ 與手柄標記 ㉔ 重合。
3. 將旋轉限壓閥頭部 ⑫ 沿著手柄末端的方向完全向後拉。
   ▸ 綠色標記 ㉓ （位於鍋蓋手柄 ⑪ 上）必須完全可見。
4. **搖晃**鍋身
5. 用左手固定鍋身 ① 的手柄 ③。
6. 右手抓住鍋蓋手柄 ⑪ 並向右旋轉，直至可解鎖鍋蓋 ⑥。
   ▸ 鍋蓋標記 ⑨ 和手柄標記 ④ 必須重合。
7. 將鍋蓋 ⑥ 稍微向下傾斜，由此讓剩餘的蒸汽向前溢出，以便打開鍋蓋手柄 ⑪ 。
8. 抬起鍋蓋 ⑥。

## 7. 使用方式和蒸煮方式

### 7.1 使用蒸籃和三腳架烹飪

根據高壓鍋的具體高度，可在高壓鍋內同時蒸煮幾道菜餚。期間，可使用蒸籃分開和疊放各道食物。例如，要在鍋底烹飪魚肉，則在鍋底擺放插芯，第一件蒸籃置於魚肉上方。

提示

附件

向 WMF 經銷商/服務部所要作為附件的蒸籃和三腳架。

蔬菜需使用無通孔的蒸籃、馬鈴薯需使用有通孔的蒸籃。首先將烹飪時間最長的菜餚放置到鍋身內且無需使用蒸籃。

1. 為了蒸煮具有不同烹飪時間的多道菜餚，須分階段打開鍋身。打開期間，蒸汽會溢出，因此須在鍋身內倒入比所需量更多的液體，必要時需要加註。

**示例**

/ 煎（20 分鐘）-鍋底
/ 土豆（8 分鐘）-帶通孔的蒸籃
/ 蔬菜（8 分鐘）-無通孔的蒸籃

2. 先將烤肉烹飪 12 分鐘。
3. 根據第 *5.1* 章的說明打開鍋身。
4. 將馬鈴薯放在位於煎肉三腳架上方的帶通孔蒸籃內，將蔬菜放在其上的無孔蒸籃內。
5. 根據第 *5.3* 章的說明關閉鍋身並繼續烹飪 8 分鐘。

**建議** - 如果烹飪時間沒有顯著差異，則可以將所有蒸籃同時放入鍋身中。

### 7.2 煎肉

慢火烹飪前，可以像在常用炒鍋中一樣在高壓鍋中煎炒食物（例如：洋蔥、肉塊或類似食物）。

1. 根據第 *5.1* 章的說明取下鍋蓋 ⑥。
2. 完成烹飪時.....
   a) 鬆開煎肉蒸籃，
   b) 放入所需的液體量（至少 1/4 l），
   c) 如有必要，添加其他食物（使用或不使用蒸籃）。
3. 請根據第 *5.3* 章的說明放上並密閉鍋蓋。
4. 根據第 *6.5* 章的說明在轉動限壓閥頭部 ⑫ 調節烹飪檔位。

### 7.3 使用速凍食品

1. 添加最小量的液體（1/4l 水）
2. 將未解凍的速凍食品放入鍋身內
3. 將需要煎炒的肉解凍
4. 將蔬菜直接從包裝中取出，並放入無通孔蒸籃中
   ▸ 延長烹飪時間。

### 7.4 蒸煮穀物或豆類

高壓鍋內蒸煮時，不必泡發穀物或豆類。

▸ 但須延長約一半烹飪時間。
▸ 注意，僅可將鍋身填充至容積的一半。

1. 將至少 1/4 l 的液體加入鍋身內，每 1 份穀物/豆類加入至少 2 份液體。
2. 烹飪時間快到了的時候，可關閉熱量供給，利用爐灶的剩餘熱量持續進行燜煮。

### 7.5 消毒

1. 將嬰兒奶瓶、密封大口玻璃瓶等容器開口朝下地置於帶通孔的蒸籃內，可為其進行消毒。
2. 添加 1/4 l 水。
3. 使用第 2 烹飪檔消毒 20 分鐘。
4. 慢慢讓其冷卻（蒸汽釋放方法 1）。

### 7.6 熬煮

1. 如往常一樣準備食物並放入密封大口玻璃瓶內。

2. 在鍋內填入 1/4 l 水。
3. 將密封大口玻璃瓶放到帶通孔的蒸籃內。
4. 將容積為 1 l 的密封大口玻璃瓶放到容積為 6.5 l 或 8.5 l 的高壓鍋內，將更小的密封大口玻璃瓶放到 4.5 l 的高壓鍋內。
5. 使用第 2 烹飪檔將蔬菜/肉類烹飪約 20 分鐘，使用第 1 烹飪檔將核果烹飪約 5 分鐘，將梨果烹飪約 10 分鐘。
6. 在釋放蒸汽，慢慢冷卻鍋身（蒸汽釋放方法 1）時，如果使用其他釋放蒸汽的方法，則可能導致密封大口玻璃瓶內的汁水溢出。

### 7.7 榨汁

可在高壓鍋內將少量水果榨汁。

1. 在鍋內加入 1/4 l 水。
2. 將水果置於帶通孔的蒸籃內、置於無通孔的蒸籃內，根據需要加糖。
3. 使用第 1 烹飪檔，根據水果種類烹飪 10-20 分鐘。
4. 將鍋身放到流動水中以洩放壓力（使用蒸汽釋放方法 4），並在打開前**搖晃**鍋身。

## 8. 清潔、晾乾及保管高壓鍋

### 8.1 清潔

使用熱水和常用的沖洗劑進行清潔。

- ▸ 不得使用含研磨劑、有磨蝕性清潔劑，不得使用鋼絲絨或海綿較硬的一面。

1. 根據第 *5.1* 章的說明取下鍋蓋手柄 ⑪ 並使用流動水清潔（參見順序圖 *G*）。
2. 將密封環 ㉑ 從鍋蓋 ⑥ 取下並手動沖洗。
3. 將略微黏附在高壓鍋內的食物殘渣泡軟，用水浸泡頑固黏附的食物殘渣。
4. 用潮濕的棉籤清潔髒污了的閥門或堵塞物。
   - ▸ 不得使用鋒利或尖銳的物體。
5. 可以在洗碗機中清潔鍋身、蒸籃和三腳架。
   - ▸ 但可能會導致表面變色。功能不會受到影響。
   - ▸ 但我們建議您手動清潔。
6. 使用醋水將髒污泡軟。
7. 清潔本鍋具後充分晾乾。

### 8.2 保管/存放

將已清潔、晾乾的高壓鍋保管在乾淨、乾燥和安全的環境內。

1. 根據第 *5.1* 章的說明取下鍋蓋 ⑥ 。
2. 從鍋身邊緣取下並單獨保管密封圈 ㉑，以保護密封圈。
3. 根據第 *5.1* 章的說明取下鍋蓋手柄 ⑪ 並放入鍋身 ① 或鍋蓋 ⑥ 內。
4. 反之，將鍋蓋 ⑥ 置於鍋身 ① 上。

### 8.3 維護/更換易損件

/ 僅允許由 WMF 經銷商/服務部更換副手柄和手柄。
/ 僅允許由 WMF 經銷商/服務部更換安全閥，最遲在 10 年過去之前。
/ 須定期檢查易損件，並在必要時用原裝備件更換。
/ 如果密封圈和雙層密封件損壞、硬化、變色或位置不正確，請立即用原裝備件更換。

#### 8.3.1 更換密封圈

1. 根據第 *5.1* 章的說明取下鍋蓋 ⑥ 。
2. 旋轉鍋蓋 ⑥。
3. 將損壞的密封圈 ㉑ 從鍋身邊緣取出並廢回收處理。
4. 將新的原裝密封圈 ㉑ 放入鍋身邊緣並小心按邊緣。
   - ▸ 密封圈 ㉑ 必須完全與圓形的鍋身邊緣貼合。

#### 8.3.2 更換雙層密封件

1. 必要時根據第 *5.1* 章的說明將鍋蓋 ⑥ 從鍋身取下。
2. 拆開鍋蓋（參見順序圖 *G*），同時旋轉鍋蓋 ⑥ 。
3. 固定鍋蓋 ⑥ 並沿手柄末端方向按壓手柄解鎖裝置 ⑭。
4. 取下鍋蓋手柄 ⑪。
5. 將雙層密封件 ⑱ 從鍋蓋手柄 ⑪ 抽出並廢棄處理（參見圖 *J*）。
6. 小心地裝上新的原裝雙層密封件 ⑱。
   - 原裝雙層密封件 ⑱ 不得蓋住其他的閥門。
   - 雙層密封件 ⑱上的和手柄底部的箭頭必須指向對方。
   - 雙層密封件 ⑱ 必須無縫隙且平整地貼在手柄底部上。
   - 雙層密封件 ⑱ 必須位於手柄的密封唇 ⑳ 下方，以使密封唇的凸起位於密封件邊緣上方。

## 9. 排除故障

/ 如果發生故障，請務必從爐灶上取下高壓鍋。

/ **切勿暴力打開高壓鍋。**

| 故障 | 原因 | 排除方法 |
|---|---|---|
| 烹飪時間過長或烹飪溫度信號不顯示升高 | 爐灶直徑不適當 | 選擇與鍋直徑相匹配的爐灶 |
| | 能源檔位不適當 | 調為最高能源檔位 |
| | a) 鍋蓋放置不正確。<br>b) 雙層密封件缺失。<br>c) 鍋蓋無法正確密閉。 | 1.根據第 *6.6* 章的說明完全釋放鍋身的壓力並打開鍋身。<br>2.檢查密封圈㉑ /雙層密封件⑱ 的位置是否正確（參見圖 *J*）。<br>3.檢查鍋蓋 ⑥ 的位置是否正確/是否正確密閉。<br>4.根據第 *5.3* 章的說明密閉鍋體。 |
| | 安全閥/自動烹煮裝置的閥球位置不正確 | 1.根據第 *6.6* 章的說明完全釋放鍋身的壓力並打開鍋身。<br>2.根據第 *5.1* 章的說明取下鍋蓋手柄 ⑪。<br>3.檢查安全閥 ⑦ 內金屬閥球的位置，必要時予以清潔。<br>4.根據第 *5.3* 章的說明密閉鍋體。 |
| | 缺少液體 | 1.根據第 *6.6* 章的說明完全釋放鍋身的壓力並打開鍋身。<br>2.補注液體（至少 1/4 l）。<br>3.根據第 *5.3* 章的說明密閉鍋體。 |
| 蒸汽從鍋蓋溢出 | 密封圈和/或鍋身邊緣不干淨 | 1.根據第 *6.6* 章的說明完全釋放鍋身的壓力並打開鍋身。<br>2.清潔密封圈 ㉑ 和鍋身邊緣。<br>3.根據第 *5.3* 章的說明再次密閉鍋體。 |
| | 旋轉限壓閥頭部不在第 1 或 2 烹飪檔 | 將旋轉限壓閥頭部 ⑫ 調為第 1 或 2 烹飪檔 |
| | 密封圈損壞或硬化（因磨損所致） | 使用原裝 WMF 密封圈更換舊的密封圈 ㉑ |
| | 雙層密封件位置不正確或損壞 | 糾正雙層密封件 ⑱ 的位置或用原裝 WMF 備件更換。 |
| 始終有蒸汽從安全閥/自動烹煮裝置中溢出（並非指升溫烹飪階段） | 安全閥的閥球在閥中的位置不正確 | 1.根據第 *6.6* 章的說明完全釋放鍋身的壓力並打開鍋身。<br>2.根據第 *5.1* 章的說明取下鍋蓋手柄 ⑪。<br>3.安全閥 ⑦ 或 鍋蓋中金屬閥球的位置。<br>4.根據第 *5.3* 章的說明再次密閉鍋體。 |
| 無法向後拉旋轉限壓閥頭部，也不能相應地打開高壓鍋 | 安全打開系統卡住 | 1.根據第 *6.6* 章的說明完全釋放鍋身的壓力並打開鍋身。<br>2.反復向前推動並向後拉動旋轉限壓閥頭部 ⑫。 |

## 10. 烹飪建議與技巧

/ 用食用油或油脂對密封圈進行潤滑，可更輕鬆地打開和關閉高壓鍋。
/ 一旦烹飪信號出現規定的環形，即表明烹飪時間開始。
/ 所註明的烹飪時間僅供參考，最好選擇更短的烹飪時間，因為若時間不足可隨時補充烹飪。
/ 在所註明的烹飪時間內烹飪蔬菜則能獲得有嚼勁的菜餚。
/ 第一個烹飪環的溫度為 106°C（尤其適合蔬菜和魚類），第 2 個烹飪環的溫度為 115°C（尤其適合魚肉）。

可在 www.wmf.com 網頁下載食譜！

## 11. 烹飪時間表

| 食物 | 時間 | 提示 |
|---|---|---|
| **豬肉和小牛肉**<br>使用第 1 個環模式烹飪；最小填充量 1/4 l 液體；無需使用專用蒸籃 | | |
| 切片豬肉　紅燒豬肉 | 5 - 7 | - |
| | 10 - 15 | - |
| 煎豬肉 | 20 - 25 | 烹飪時間視尺寸和外形而定 |
| 切片小牛肉 | 5 - 7 | - |
| 紅燒小牛肉 | 10 - 15 | - |
| 小牛腿 | 25 - 30 | - |
| 小牛舌 | 15 - 20 | 用水覆蓋 |
| 煎小牛肉 | 20 - 25 | 烹飪時間視尺寸和外形而定 |
| **牛肉**<br>使用第 2 個環模式烹飪；最低填充量為 1/4 l 液體；烹飪牛舌時則需要使用帶通孔的蒸籃 | | |
| 肉餅 | 10 - 15 | - |
| 酸味燉牛肉 | 30 - 35 | - |
| 牛舌 | 45 - 60 | - |
| 切片肉 | 6 - 8 | - |
| 紅燒肉 | 15 - 20 | - |
| 肉捲 | 15 - 20 | - |
| 煎牛肉 | 35 - 45 | 烹飪時間視尺寸和外形而定 |
| **家禽肉**<br>使用第 2 個環模式烹飪；最低填充量為 1/4 l 液體；烹飪雞湯時則需要使用帶通孔的蒸籃 | | |
| 鷄湯 | 20 -25 | 最大 1/2 填充量 |
| 鷄塊 | 6 -8 | - |
| 火雞腿 | 25 -30 | 視腿肉厚度而定 |
| 火雞燉肉 | 6 -10 | 土耳其雞肉同上 |
| 火雞肉片 | 2 -3 | - |
| **野生動物**<br>使用第 2 個環模式烹飪；最小填充量 1/4 l 液體；無需使用專用蒸籃 | | |
| 煎兔肉 | 15 -20 | - |
| 兔脊肉 | 10 -12 | - |
| 煎鹿肉 | 25 -30 | - |
| 燉鹿肉 | 15 -20 | - |
| **羊羔肉**<br>使用第 2 個環模式烹飪；最小填充量 1/4 l 液體；無需使用專用蒸籃 | | |
| 燉羊羔肉 | 20 -25 | 羊肉烹飪時間更長 |
| 煎羊羔肉 | 25 -30 | 烹飪時間視尺寸和外形而定 |
| **食物** | **時間** | **提示** |
| **魚肉**<br>使用第 1 個環模式烹飪；最小填充量 1/4 l 液體；燉肉和紅燒肉無需使用蒸籃，否則需要使用無孔蒸籃 | | |

| | | |
|---|---|---|
| 魚排 | 2 -3 | 用本身的汁水蒸 |
| 整條魚 | 3 -4 | 用本身的汁水蒸 |
| 燉肉或紅燒 | 3- 4 | - |
| **湯**<br>使用第 2 個環模式烹飪；最小填充量 1/4 l 液體至鍋體容積的 1/2；無需蒸籃 | | |
| 豌豆湯、扁豆湯 | 12 - 15 | 經浸泡的豆類 |
| 肉湯 | 25 - 30 | 適用於所有肉類 |
| 蔬菜湯 | 5 - 8 | - |
| 燉牛肉湯 | 10 - 15 | - |
| 母雞湯 | 20 - 25 | 烹飪時間視尺寸而定 |
| 馬鈴薯湯 | 5 - 6 | - |
| 牛尾湯 | 35 | - |
| **蔬菜蔬菜**<br>使用第 1 個環模式烹飪；最小填充量 1/4 l 液體；酸菜和甜菜無需使用蒸籃，但所有其他菜餚需要使用帶通孔蒸籃；豆類使用第 2 個環模式烹飪 | | |
| 茄子、黃瓜和<br>蕃茄 | 2 - 3 | 用蒸汽烹飪的蔬菜不會很快燒乾 |
| 花椰菜、菜椒、韭菜 | 3 - 5 | - |
| 豌豆、芹菜、大頭菜 | 4 - 6 | - |
| 茴香、胡蘿蔔、皺葉甘藍 | 5 - 8 | - |
| 豆類、羽衣甘藍、紅甘藍 | 7 - 10 | 第 2 個環 |
| 酸菜 | 10 - 15 | 第 2 個環 |
| 紅菜頭 | 15 - 25 | 第 2 個環 |
| 煮馬鈴薯 | 6 - 8 | 第 2 個環，如果很快排出蒸汽，則帶皮熟 |
| 帶皮馬鈴薯 | 6 - 10 | 馬鈴薯很容易破裂 |
| **豆類**<br>使用第 2 個環模式烹飪；最小填充量 1/4 l 液體至鍋體容積的 1/2；在 1 份穀物中加入 2 份水；將未泡發的穀物多烹飪 20-30分鐘；八寶粥使用第 1 個環模式烹飪 | | |
| 豌豆、黃豆、扁豆 | 10 - 15 | 較厚的豆類再多烹飪 10 分鐘 |
| 蕎麥、小米 | 7 - 10 | 經泡發穀物的烹飪時間 |
| 玉米、大米、青麥粒 | 6 - 15 | 經泡發穀物的烹飪時間 |
| 八寶粥 | 20 - 25 | 使用第 1 個環模式烹飪 |
| 長粒大米 | 6 - 8 | - |
| 糙米 | 12 - 15 | - |
| 小麥，黑麥 | 10 - 15 | 經泡發穀物的烹飪時間 |
| **水果**<br>使用第 1 個環模式烹飪；最小填充量 1/4 l 液體 | | |
| 櫻桃、李子 | 2 - 5 | 建議使用帶通孔的蒸籃 |
| 蘋果、梨 | 2 - 5 | 建議使用帶通孔的蒸籃 |

## Daftar isi

1. Gunakan panci presto dengan benar

2. Semua petunjuk keselamatan penting

3. Membuka kemasan panci presto

4. Mengenal dan memahami bagian panci presto

5. Mengoperasikan panci presto

6. Tampilan panci presto

7. Penggunaan dan metode persiapan

8. Membersihkan, mengeringkan, dan menyimpan panci presto

9. Menghilangkan kesalahan

10. Kiat dan trik untuk memasak

11. Tabel masakan

## Terima kasih

telah memilih panci presto WMF (panci masak cepat) dan berharap agar Anda bisa terus berkreasi dengannya.
Untuk memastikan bahwa Anda bisa menggunakannya dalam jangka waktu yang lama, mohon patuhi dan ikuti instruksi dan petunjuk keselamatan di bawah ini.

## 1. Gunakan panci presto dengan benar

### 1.1 Tanda-tanda keselamatan dan peringatan

Petunjuk penting dalam panduan ini ditunjukkan dengan piktogram dan kata kode:

**PERINGATAN** menandakan situasi berbahaya yang, bila tidak dihindari, bisa mengakibatkan cedera serius (misalnya luka bakar karena uap atau permukaan yang panas).

**HATI-HATI** menandakan situasi yang berpotensi berbahaya, yang bisa menyebabkan cedera sedang atau ringan.

**PERHATIAN** menandakan situasi yang bisa menyebabkan kerusakan pada properti.

CATATAN memberikan informasi tambahan tentang penanganan panci presto yang aman.

### 1.2 Informasi tambahan

**KIAT** Kiat penting untuk penggunaan panci presto secara efisien.

### 1.3 Arti tanda dan simbol

**1. Simbol**


Patuhi dan ikuti petunjuk

**2. Tanda**

/ = Numerasi
▸ = Penjelasan, Hasil
⇨ = Petunjuk catatan keselamatan
• = Nomor titik
① = Referensi ke elemen dalam gambar

ID

### 1.4 Penggunaan yang dimaksudkan

**Panci presto hanya sesuai digunakan...**

/ dengan sumber panas yang tercantum dalam panduan ini,
/ untuk memasak atau merebus makanan (dengan atau tanpa sisipan / alat pengukus),
/ untuk memasak makanan dalam botol (menggunakan sisipan berlubang),
/ untuk mengeluarkan sari buah dalam jumlah kecil (menggunakan sisipan),
/ untuk mensterilkan botol bayi, botol kaca dll. (menggunakan sisipan berlubang).

**Panci presto tidak sesuai...**

/ untuk digunakan dalam oven panas atau microwave,
/ untuk menggoreng makanan dengan minyak,
/ untuk melakukan sterilisasi secara medis,
/ untuk digunakan pada jenis kompor lain selain dari yang disebutkan sebelumnya atau dengan menggunakan api terbuka.

**Petunjuk pengoperasian ini...**

/ harus dirawat dengan seksama,
/ harus disimpan di dekat panci presto,
/ tidak boleh dibuang
/ harus diteruskan kepada pengguna lain untuk dibaca dan dipahami.

## 2. Semua petunjuk keselamatan penting

Simpan petunjuk pengoperasian ini di tempat yang aman untuk referensi di masa depan. Bacalah petunjuk ini dengan seksama sebelum menggunakan peralatan.

Panci presto hanya boleh digunakan jika petunjuk keselamatan telah dibaca dan dipahami sepenuhnya. Kelalaian dalam mengikuti petunjuk ini bisa menyebabkan kerusakan properti dan luka bakar saat menggunakan panci presto.

### 2.1 Informasi umum

**PERINGATAN**



PASTIKAN PENGGUNA MEMAHAMI CARA PENANGANNYA

Panci presto hanya boleh digunakan oleh individu yang telah memahami petunjuk pengoperasian dan membaca petunjuk keselamatan.
⇨ Jangan biarkan individu yang tidak memahami cara pengoperasian panci presto menggunakannya.
⇨ Jangan biarkan anak-anak bermain dengan atau menggunakan panci presto.

**PERINGATAN**



JANGAN MENGGANTI BAGIAN / PERANGKAT KESELAMATAN DARI PANCI PRESTO

Perangkat keselamatan digunakan untuk mencegah situasi yang berpotensi berbahaya. Perangkat ini berfungsi hanya bila tidak dimodifikasi dan bila panci dan tutup terpasang dengan benar.
⇨ Jangan memodifikasi atau mengubah bagian panci presto dan perangkat keselamatannya.
⇨ Gunakan tutup Fusiontec Perfect Premium / Excellence saja ⑥ bersama dengan panci Fusiontec Perfect Premium / Excellence ① yang sesuai dan sebaliknya. Jangan gunakan tutup atau panci lain.

**PERINGATAN**



JAUHKAN ANAK-ANAK DAN HEWAN PELIHARAAN.

Jauhkan anak-anak dan hewan peliharaan dari panci saat menggunakannya, karena panci memiliki bobot yang berat,

sangat panas, dan mengeluarkan uap panas.

**HATI-HATI**



POTENSI KESALAHAN PENGGUNAAN

Untuk menghindari penyalahgunaan dan kerusakan terkait atau luka bakar, panci presto **tidak boleh digunakan**...

⇨ dalam oven panas atau microwave,
⇨ untuk menggoreng makanan berminyak,
⇨ untuk melakukan sterilisasi secara medis,
⇨ dengan jenis kompor lain selain dari yang tertera di atas atau dengan menggunakan api terbuka.

**HATI-HATI**



JANGAN BIARKAN PEGANGAN PANCI MENJOROK ATAU BERADA DI ATAS KOMPOR YANG MENYALA

Jika bagian pegangan ②/③/⑪ menjorok atau berada di atas hotplate, api terbuka, atau kompor gas, pegangan bisa menjadi sangat panas dan menyebabkan luka bakar bila tersentuh.

**HATI-HATI**



PERIKSA DAN GANTI BAGIAN YANG RUSAK ATAU AUS SECARA BERKALA

Ganti komponen yang rusak atau aus (segel ganda ⑱, cincin segel ㉑) yang menunjukkan tanda perubahan warna, retakan, pengerasan, kerusakan atau ketidaksesuaian pemasangan dengan suku cadang yang asli. Ganti tidak lebih dari 2 tahun.

⇨ Cincin segel ㉑ harus terpasang dengan tepat pada bagian tepi tutup.
⇨ Ganti cincin segel ㉑ setelah sekitar 400 siklus memasak, paling lambat dalam jangka waktu 2 tahun.
⇨ Gunakan suku cadang asli saja.

### 2.2 Komisioning pertama

Sebelum menggunakan panci presto untuk pertama kali, bilas, isi, dan panaskan dengan air saja (perhatikan jumlah pengisian yang ditunjukkan) selama setidaknya 5 menit pada level memasak 2. Hal ini harus dilakukan untuk menguji fungsi produk.

### 2.3 Sebelum menggunakan

**PERINGATAN**



RISIKO LUKA BAKAR KARENA BAGIAN YANG RUSAK / HILANG ATAU TERPASANG SECARA TIDAK BENAR

Sebelum digunakan, pastikan bahwa semua bagian telah lengkap, terpasang dan terkunci dengan benar. Bagian yang hilang, rusak, cacat, atau pemasangan yang salah bisa menyebabkan luka bakar, yang diakibatkan oleh permukaan yang panas dan uap yang dikeluarkan.

⇨ Periksa tutup ⑥ untuk memastikan pemasangan sisipan dan penguncian yang benar.
⇨ Pastikan dan gunakan suku cadang yang sesuai (misalnya segel ganda ⑱, cincin segel ㉑).
⇨ Apabila terdapat bagian yang rusak, cacat, berubah warna atau aus, jangan gunakan panci presto dan segera hubungi dealer / bagian layanan WMF.
⇨ Jika fungsi dari bagian tidak sesuai dengan uraian dalam petunjuk pengoperasian, jangan gunakan panci presto dan hubungi dealer / layanan WMF.
⇨ Pastikan bahwa panci presto sudah tertutup dengan benar.

**PERINGATAN**



RISIKO LUKA BAKAR AKIBAT PERANGKAT KESELAMATAN YANG TIDAK BERFUNGSI

Periksa dan pastikan fungsi, kerusakan, kotoran, dan penyumbatan yang terdapat pada perangkat keselamatan sebelum menggunakan peralatan. Bila tidak, risiko luka bakar bisa terjadi karena permukaan yang panas dan uap yang dikeluarkan.

⇨ Pastikan pemasangan segel ganda ⑱ yang tepat. Cincin segel ㉑ harus terpasang dengan tepat pada bagian tepi tutup.

⇨ Apabila terdapat bagian yang rusak, cacat, berubah warna atau aus, jangan gunakan panci presto dan segera hubungi dealer / bagian layanan WMF.

⇨ Bersihkan kotoran / penyumbatan.

**HATI-HATI**



RISIKO LUKA BAKAR KARENA PEMBERSIHAN YANG TIDAK DILAKUKAN SECARA MENYELURUH

Periksa katup pengaman / perangkat dan pengukur tekanan dan bersihkan kontaminasi / penyumbatan sebelum digunakan, untuk mencegah terlepasnya tekanan uap yang tidak terkendali. Hal ini bisa menyebabkan luka bakar.

⇨ Periksa perangkat keselamatan dan pengukur tekanan ⑯ dan bersihkan bila diperlukan.

**HATI-HATI**



RISIKO LUKA BAKAR BILA TUTUP TIDAK DIPASANG DENGAN BENAR

Pasangkan bagian tutup dengan benar. Pemasangan hanya bisa dilakukan dengan cara yang dijelaskan dalam dokumen ini.

⇨ Ikuti petunjuk yang ada dengan seksama.

⇨ Pastikan bahwa pemasangan telah dilakukan dengan benar.

### 2.4 Selama penggunaan

**HATI-HATI**



RISIKO LUKA BAKAR KARENA UAP PANAS

Jika tidak ada tekanan di dalam panci, namun uap tetap keluar, terdapat risiko luka bakar pada tangan dan wajah karena permukaan yang panas dan uap yang dikeluarkan.

⇨ Segera matikan kompor, biarkan panci dingin dan periksa seluruh bagian panci.

**PERINGATAN**



RISIKO CEDERA KARENA TEKANAN TINGGI

Terdapat peningkatan tekanan di dalam panci selama memasak. Luka bakar dan cedera parah bisa terjadi bila tekanan ini terlepas dan keluar.

⇨ Selalu pastikan bahwa panci presto telah tertutup dengan aman.

⇨ **Jangan membuka panci dengan paksa.** Panci presto hanya bisa dibuka dengan mudah saat tidak berada dalam tekanan.

⇨ Berhati-hatilah dalam memindahkan panci presto yang berada dalam tekanan.

⇨ Jangan pernah meninggalkan panci presto **tanpa pengawasan** saat menggunakannya.

**HATI-HATI**



RISIKO LUKA BAKAR KARENA UAP YANG DIKELUARKAN

Saat memasak, uap panas kadang-kadang bisa keluar dari bagian tutup ⑥.

⇨ Jangan pernah mencoba untuk menyentuh uap.

⇨ Selalu jauhkan tangan, kepala, dan bagian tubuh dari area yang berbahaya - di atas tutup ⑥ dan slot pengaman samping ⑩ di tepi tutup. Jangan pernah mening-

galkan panci presto tanpa pengawasan saat menggunakannya.
⇨ Jauhkan anak-anak dan hewan peliharaan.

**HATI-HATI**



RISIKO LUKA BAKAR SELAMA PROSES PENGUAPAN CEPAT

Risiko luka bakar akibat uap panas atau makanan selama proses penguapan cepat menggunakan tombol putar ⑫ atau saat membilas peralatan masak dengan air mengalir.
⇨ **Goyangkan** panci presto sebelum membukanya.
⇨ Jangan mencelupkan panci presto ke dalam air dingin.
⇨ Selalu jauhkan tangan, kepala, dan bagian tubuh dari area yang berbahaya - di atas tutup ⑥ dan slot pengaman samping ⑩ di tepi tutup.

**HATI-HATI**



RISIKO LUKA BAKAR OLEH BUIH ATAU GELEMBUNG YANG TERBENTUK (SAAT MENDIDIH)

Saat membuka panci presto yang telah dingin, makanan panas bisa membentuk gelembung dan terpercik keluar secara tiba-tiba. Untuk daging yang dilapisi permukaan kulit, cairan panas bisa terlontar keluar saat daging dipotong. Hal ini bisa menyebabkan luka bakar atau rasa panas.
⇨ **Goyangkan panci presto sebelum membukanya.**
⇨ Jangan menusuk daging panas yang dimasak bersama dengan kulitnya (misalnya lidah sapi), biarkan dingin terlebih dahulu.

**HATI-HATI**



RISIKO LUKA BAKAR SAAT MAKANAN TERLONTAR KELUAR

Dalam panci presto yang terisi penuh, makanan bisa terlontar keluar dari katup pengaman ⑦, perangkat kendali tekanan ⑮, atau slot pengaman samping ⑩ dan menyebabkan luka bakar.
⇨ Jangan pernah mengisi panci presto hingga penuh.
⇨ Isi panci hingga maksimal **2/3** bagian nominalnya saja.
⇨ Isi pot hingga **1/2** bagian nominalnya saja saat memasak **makanan yang bisa mengembang atau kental**, seperti sup, kacang polong, semur, kaldu, jeroan atau pasta.
⇨ Rebus makanan dalam panci terbuka terlebih dahulu, aduk dan, bila perlu, buang semua busa yang terbentuk.
⇨ Perhatikan level pengisian saat menggunakan insert/dudukan.

**HATI-HATI**



RISIKO LUKA BAKAR DARI PANCI / TUTUP YANG PANAS

Selama proses memasak, panci presto bisa menjadi sangat panas. Bagian pegangan bisa menjadi sangat panas karena nyala api terbuka dari kompor gas. Terdapat risiko luka bakar bila tersentuh.
⇨ Jangan sentuh permukaan luar panci presto.
⇨ Sentuh bagian panci ① / tutup ⑥ dengan pegangan plastik saja.
⇨ Gunakan sarung tangan atau pelindung tangan (misalnya sarung tangan untuk oven).
⇨ Angkat dan lepaskan sisipan panas dan bilah dengan peralatan khusus saja, misalnya pemegang panci.
⇨ Tempatkan panci presto pada permukaan yang tahan panas saja.

**PERHATIAN**



KERUSAKAN YANG DISEBABKAN OLEH KURANG / TIDAK ADANYA CAIRAN

**Jangan memanaskan panci presto dengan**

**cairan pada tingkat tertinggi tanpa pengawasan**, bila tidak, risiko panas berlebihan dan kerusakan bisa terjadi.
⇨ Gunakan jumlah cairan secukupnya saja (minimal ¼ l air, kaldu, saus, dll.).
⇨ Untuk makanan yang tebal atau kental, gunakan cairan dalam jumlah yang mencukupi.
⇨ Jika cairan terlalu sedikit atau tidak ada, segera matikan kompor dan jangan memindahkan panci presto hingga benar-benar dingin.
⇨ Jangan pernah meninggalkan panci presto tanpa pengawasan.

### 2.5 Untuk pembersihan

Bersihkan panci presto setelah digunakan!

**HATI-HATI**



RISIKO LUKA BAKAR YANG DISEBABKAN OLEH KERUSAKAN SAAT MEMBERSIHKAN PRODUK

Jangan gunakan sikat, bahan abrasif, atau bahan kimia untuk membersihkan perangkat keselamatan karena bisa merusaknya dan mengakibatkan risiko luka bakar dari uap yang keluar.
⇨ Amati dan patuhi petunjuk pembersihan dan perawatan.
⇨ Keringkan seluruh peralatan masak secara menyeluruh setelah dibersihkan.

### 2.6 Perbaikan yang diperlukan

**HATI-HATI**



KERUSAKAN YANG DISEBABKAN OLEH TINDAKAN REPARASI / PENGGUNAAN SUKU CADANG YANG TIDAK SESUAI

Mintalah dealer spesialis untuk melakukan tindakan perbaikan. Bila tidak, panci presto bisa rusak atau perangkat keselamatan tidak berfungsi dengan baik dan menimbulkan risiko luka bakar.
⇨ Hubungi dealer spesialis untuk melakukan perbaikan.
⇨ Pegangan yang terlihat retak atau tidak terpasang dengan benar harus diganti oleh dealer khusus.
⇨ Gunakan suku cadang panci presto asli saja.

### 2.7 Untuk jenis kompor

**HATI-HATI**



PENGGUNAAN JENIS OVEN DAN PELAT YANG SESUAI

Panci presto hanya boleh digunakan bersama dengan kompor induksi, keramik kaca, gas, atau listrik. Diameter kompor atau api dari kompor gas tidak boleh lebih besar dari ukuran dasar panci.
⇨ Untuk kompor gas, api tidak boleh menonjol keluar dari dasar panci.
⇨ Untuk transfer panas yang optimal dan kopling kompor, gunakan ukuran panci dan kompor yang sama.
⇨ Untuk keramik kaca atau kompor listrik, diameter kompor sebaiknya tidak melebihi 190 mm.
⇨ Suara berdengung bisa terjadi pada tingkat memasak yang tinggi menggunakan kompor induksi. Hal ini terjadi karena alasan teknis dan bukan merupakan tanda kerusakan pada kompor atau panci Anda.

### 2.8 Cara memperpanjang usia pemakaian

**PERHATIAN**



KERUSAKAN PADA PANCI PRESTO

Untuk memperpanjang usia pemakaian panci presto...
⇨ Jangan memegang bagian ujung panci.
⇨ Tambahkan garam ke dalam air mendidih dan aduk untuk mencegah

makanan menempel pada bagian bawah panci.
⇨ Bersihkan kotoran di antara bagian bawah panci dan lempengan panas, bila tidak, lempengan panas (misalnya keramik kaca) bisa tergores.

## 3. Membuka kemasan panci presto

1. Buka kemasan dan periksa semua bagian yang ada:
/ Panci ① dengan bagian samping ② dan pegangan ③
/ Tutup ⑥ dengan pegangan yang bisa dilepaskan ⑪
- Tutup dengan katup pengaman ⑦ dan slot penahan ⑰
- Segel ganda yang bisa diganti (abu-abu) ⑱

/ Cincin segel (abu-abu) ㉑
/ Petunjuk pengoperasian dengan garansi
⇨ Hubungi dealer / layanan WMF resmi atau WMF secara langsung untuk mendapatkan suku cadang yang tidak ada.
/ Lepaskan semua stiker dan label yang ada

2. Buang bahan kemasan yang tidak diperlukan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

3. Baca petunjuk pengoperasian dengan saksama dan simpan di dekat panci presto.

4. Simpanlah kartu garansi untuk melakukan klaim bila diperlukan.

## 4. Mengenal dan memahami bagian panci presto

### 4.1 Semua bagian komponen

① Panci Fusiontec dengan skala terpadu *(lihat gambar B)*
② Bagian samping pegangan
③ Pegangan
④ Penanda pegangan
⑤ Kunci pengaman
⑥ Tutup
⑦ Katup pengaman
⑧ Pemegang
⑨ Penanda tutup
⑩ Slot pengaman
⑪ Pegangan tutup yang bisa dilepas
⑫ Tombol putar
⑬ Kunci pengaman pada pegangan tutup
⑭ Pelepas pegangan
⑮ Pengatur tekanan
⑯ Pengukur tekanan
⑰ Slot penahan
⑱ Segel ganda
⑲ Sistem pembuka keselamatan
⑳ Pegangan tutup bibir segel
㉑ Cincin segel
㉒ Tanda buka
㉓ Tanda hijau
㉔ Tanda pegangan

### 4.2 Sistem keamanan multi-level

**Perangkat kendali tekanan pada tutup**

Jika tekanan untuk tingkat memasak yang dipilih terlampaui, pengatur tekanan ⑮ akan terbuka secara otomatis dan melepaskan tekanan uap berlebih. Sehingga tekanan yang terlalu besar bisa dikurangi dengan segera.

**Katup pengaman**

Jika perangkat kendali tekanan ⑮ tidak bekerja, tekanan yang berlebihan akan segera dikeluarkan melalui katup pengaman ⑦.

**Slot pengaman pada bagian tepi tutup**

Jika semua perangkat keselamatan lainnya gagal berfungsi, misalnya karena tersumbat oleh partikel makanan, slot pengaman ⑩ berfungsi sebagai "pintu darurat". Jika tekanan terlalu tinggi, cincin segel ㉑ didorong menjauh melalui

slot pengaman ⑩ agar uap bisa dikeluarkan dan mengurangi tekanan yang ada.

**Pengukur tekanan pada pegangan tutup**

Pengukur tekanan ⑯ memberikan bantuan visual saat memasak. Bagian ini menunjukkan tingkat tekanan memasak saat ini. Tertera dengan 1 cincin merah (tekanan yang ada) dan 2 cincin hijau (level 1 dan 2).

**Sistem pembuka keselamatan**

Sistem pembuka keselamatan ⑲ mencegah dibukanya panci presto saat masih ada sisa tekanan di dalamnya. Panci presto hanya bisa dibuka setelah tekanan dilepaskan seluruhnya.

**Pelepasan uap dikendalikan oleh tombol putar**

Dengan tombol putar ⑫, uap bisa dikeluarkan dengan perlahan atau cepat.

**Kunci pengaman**

Dalam pegangan tutup ⑪, terdapat kunci pengaman ⑬, yang mencegah pembukaan panci selama proses memasak.

## 4.3 Semua data yang relevan

**Produsen** WMF GmbH

**Jenis** **Fusiontec**
Perfect Premium / Excellence

**Bahan**

| | |
|---|---|
| Panci | material Fusiontec |
| Tutup | Cromargan®: Baja tahan karat 18/10 |
| Pegangan | plastik yang bisa mengisolasi panas |
| Segel | silikon |

**Diameter panci**

| | |
|---|---|
| Dasar | 190 mm |
| Bagian dalam | 220 mm |

**Volume pengisian**
**3,0 l / 4,5 l / 6,5 l**

**Panjang**

| | |
|---|---|
| Panci dengan pegangan | 416 mm |
| Panci dengan tutup | 468 mm |

**Lebar**

| | |
|---|---|
| Panci dengan tutup | 250 mm |

**Tinggi**

A = panci, B = panci dengan tutup, C = panci dengan tutup dan pegangan

| Volume | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 3,0 l | 88 mm | 117 mm | 142 mm |
| 4,5 l | 128 mm | 157 mm | 182 mm |
| 6,5 l | 183 mm | 212 mm | 237 mm |

**Tara**

| | |
|---|---|
| 3,0 l | 3,60 kg |
| 4,5 l | 4,00 kg |
| 6,5 l | 4,50 kg |

**Nilai PS**
150 kPa

**Tekanan**

Cincin hijau pertama, sekitar 106 °C, tekanan operasi 25 kPa, tekanan kendali 40 kPa

Cincin hijau kedua, sekitar 115 °C, tekanan operasi 70 kPa, tekanan kendali 90 kPa

**Diameter kompor** maks. 190 mm

**Tinggi pengisian skala internal (tergantung pada jumlah volume)**
1/3, 1/2, 2/3

## 4.4 Jenis kompor



### 4.5 Semua aksesori, suku cadang, dan peralatan habis pakai

**Aksesori**

/ Sisipan (Item No. 07 8940 6000 / 07 8941 6000 / 07 8943 6000 / 07 8942 6030)
/ Alat sisipan (Item No. 07 8944 6100)
/ Tutup kaca (Item No. 07 9518 6389)

**Suku cadang**

/ Pegangan tutup ⑪ (Item No. 08 9580 6030)
/ Tutup ⑥ dengan pegangan ⑪ (Item No. 07 9580 6042)

**Peralatan habis pakai (warna abu-abu)**

/ Segel ganda ⑱ (Item No. 60 9614 9510)
/ Cincin segel ㉑ (Bagian No. 60 6856 9990)

## 5. Mengoperasikan panci presto

### 5.1 Membongkar panci presto

1. Lepaskan tutup *(lihat gambar E, B)*.
   a) Putar tombol putar ⑫ hingga tanda buka ㉒ bepapasan dengan tanda pegangan ㉔.
   b) Tarik tombol putar ⑫ hingga ke ujung pegangan.
      ▸ Tanda hijau ㉓ pada pegangan tutup ⑪ harus terlihat sepenuhnya.
   c) Pegang gagang ③ panci ① dengan tangan kiri Anda.
   d) Dengan tangan kanan, pegang pegangan tutup ⑪ dan putar ke kanan hingga tutup ⑥ bisa diangkat.
      ▸ Tanda tutup ⑨ dan tanda pada pegangan ④ harus sesuai.
   e) Angkat tutup ⑥ dari pegangan ⑪.
2. Lepaskan tutup *(lihat gambar G)*, balikkan tutup ⑥.
3. Tarik perlahan cincin segel ㉑ dari bagian tepi panci dan pinggirkan.
4. Tahan tutup ⑥ dan tekan pelepas pegangan ⑭ ke arah ujung pegangan.
5. Lepaskan tutup ⑥ dari pegangan.

### 5.2 Pertama, bersihkan panci presto

1. Bongkar panci presto sesuai dengan petunjuk pada *bab 5.1*.
2. Isi panci ① hingga 2/3 bagian *(lihat gambar skala internal I)* dengan air dan tambahkan 2-3 sendok makan cuka.
3. Didihkan panci ① tanpa tutup ⑥ selama sekitar 5-10 menit dengan air cuka.
4. Lalu bilas semua bagian secara menyeluruh dengan tangan.
5. Keringkan semua bagian secara menyeluruh setelah dibersihkan.

### 5.3 Memasang panci presto

**HATI-HATI**



RISIKO LUKA BAKAR BILA TUTUP TIDAK DIPASANG DENGAN BENAR

Pasangkan bagian tutup dengan benar. Pemasangan hanya bisa dilakukan dengan cara yang dijelaskan dalam dokumen ini.
⇨ Ikuti petunjuk yang ada dengan saksama.
⇨ Pastikan bahwa pemasangan telah dilakukan dengan benar.

#### 5.3.1 Memasang penutup

*(lihat gambar H)*

1. Periksa bagian tepi penutup, pegangan tutup, perangkat keselamatan, dan cincin segel dan bersihkan kotoran atau sumbatan yang terjadi.
2. Putar tutup ⑥ hingga ujungnya mengarah ke bawah.
3. Putar pegangan ⑪ ke atas dan tahan.
4. Kaitkan slot penahan ⑰ pada pegangan tutup ⑪ ke dalam pemegang ⑧ pada tutup ⑥.

5. Tutup pegangan ⑪ secara perlahan-lahan.
6. Putar tutup ⑥ dengan pegangan ⑪ di atas.
7. Sejajarkan tutup ⑥ dan pegangan ⑪ sehingga segel ganda ⑱ tidak terjepit atau rusak oleh tepi bukaan tutup.
8. Tekan tutup ⑥ secara perlahan hingga terpasang dalam pelepas pegangan ⑭. Periksa pemasangan dengan menekan slider merah.
9. Masukkan cincin segel ㉑ ke tepi panci dan tekan perlahan ke bawah tepi.
   - ▸ Cincin segel ㉑ harus terpasang dengan benar di bagian bawah tepi panci yang melengkung.

### 5.3.2 Pasangkan tutup *(lihat gambar F)*

1. Letakkan panci ① di atas permukaan yang keras dan datar.
2. Pasangkan tutup ⑥ pada panci ① dengan ujung menghadap ke bawah.
   - ▸ Penanda tutup ⑨ pada tutup dan penanda pegangan ④ harus terpasang dengan sesuai, bila tidak, penutup tidak akan terpasang dengan benar.
   - ▸ Cincin segel ㉑ harus dimasukkan ke ujung tutup!
3. Pegang gagang ③ panci ① dengan tangan kiri Anda.
4. Putar tutup ⑥ dengan pegangan ⑪ ke arah kiri dengan tangan kanan.
5. Jika kedua pegangan ③ / ⑪ berada tepat di atas satu sama lain, tekan tombol putar ⑫ ke arah depan.
   - ▸ Tidak boleh ada celah di antara pegangan ⑪ dan tombol putar ⑫ yang terlihat.

## 6. Tampilan panci presto

### 6.1 Periksa perangkat keselamatan

1. Lepaskan tutup ⑥ sesuai dengan petunjuk pada *bab 5.1*.
2. Tarik perlahan cincin segel ㉑ dari bagian tepi panci dan pinggirkan.
3. Lepaskan pegangan tutup ⑪ sesuai dengan petunjuk pada *bab 5.1*.
4. Pastikan apakah cincin segel ㉑ dan bagian dalam tutupnya sudah bersih.
5. Periksa dan pastikan bahwa...
   / slot pengaman ⑩ di dalam tepi tutup,
   / pengatur tekanan ⑮,
   / pengukur tekanan ⑯,
   / pelepas pegangan ⑭,
   / katup pengaman ⑦
   bersih dan tidak tersumbat.
   - ▸ Rendam dan bersihkan kerak, sumbatan (lihat *bab 8.1* Pembersihan).
6. Pastikan apakah bola pada katup pengaman ⑦ terlihat di sisi bawah tutup.
   - ▸ Bila perlu, goyangkan tutup ⑥ hingga bola terlihat.
   - ▸ Jika rusak, mintalah penggantiannya pada dealer / layanan WMF resmi.
7. Uji dan tekan pengatur tekanan ⑮ dengan jari secara perlahan-lahan.
8. Pastikan semua gasket bersih, tidak rusak, dan terpasang dengan benar *(lihat gambar J)*.
   - ▸ Segel ganda ⑱ tidak boleh tertutup oleh katup lain, kedua panah harus saling berhadapan dan tidak boleh terdapat celah segel pada pegangan ⑪.
   - ▸ Segel ganda ⑱ juga harus berada di bawah tutup bibir segel ⑳ pada pegangan tutup ⑪.

### 6.2 Membuka penutup

Untuk membuka panci presto, lepaskan tutup ⑥ sesuai dengan petunjuk pada *bab 5.1*.

### 6.3 Mengisi panci presto

**⚠ PERHATIAN**



KERUSAKAN AKIBAT KURANG ATAU TIDAK ADANYA CAIRAN

Risiko panas berlebih dan kerusakan
⇨ Jangan memanaskan panci presto tanpa cairan atau tanpa pengawasan di tingkatan memasak tertinggi.
⇨ Gunakan panci presto dengan jumlah cairan secukupnya saja (minimal 1/4 liter air).

**HATI-HATI**



RISIKO LUKA BAKAR SAAT MAKANAN TERLEMPAR KELUAR

Makanan panas bisa keluar melalui pengatur tekanan, katup pengaman, atau slot pengaman samping, dan mengakibatkan luka bakar.
⇨ Isi panci hingga maksimal 2/3 (lihat skala internal) bagian nominalnya saja.
⇨ Isi pot hingga 1/2 bagian nominalnya saja saat memasak **makanan yang bisa mengembang atau kental**, seperti sup, kacang polong, semur, kaldu, jeroan atau pasta.

Tempatkan makanan yang akan dimasak dalam panci dengan jumlah cairan yang memadai, bila perlu, gunakan alat sisipan *(lihat bab 7.2)*. Bila perlu, masak daging di dalam panci sesuai dengan petunjuk pada *Bab 7.1*.

### 6.4 Tutup pot presto

1. Bila perlu, pasang penutup sesuai dengan petunjuk pada *bab 5.3*.
2. Pasang tutup sesuai dengan petunjuk pada *bab 5.3*.

### 6.5 Memasak makanan

Makanan dalam panci akan dimasak dengan tekanan tertentu. Suhu yang lebih tinggi akan tercipta karena tekanan uap dalam panci, bila dibandingkan saat memasak dengan cara "normal". Hal ini akan mempersingkat waktu memasak hingga 70%, dan memberikan penghematan energi yang bersifat signifikan. Citarasa dan vitamin bisa dipertahankan karena proses memasak yang singkat dengan uap.

**KIAT** - Beberapa orang mematikan sumber panas bahkan sebelum waktu memasak selesai, karena panas yang terkurung dalam panci cukup untuk mengakhiri proses memasak yang diperlukan.

CATATAN

WAKTU MEMASAK

Waktu memasak bisa **berbeda untuk hidangan yang sama** karena variasi dari jumlah, bentuk, dan tekstur makanan.

#### 6.5.1 Level memasak 1

Kecepatan rendah untuk makanan yang halus seperti sayuran, ikan, atau kolak

Proses memasak dilakukan dengan sangat lembut, sehingga mempertahankan aroma dan nutrisi semaksimal mungkin. Pada tingkat memasak level 1, pengukur tekanan naik ke cincin masak hijau pertama. Tekanan yang terlalu tinggi akan disesuaikan secara otomatis.

1. Pastikan apakah panci presto sudah tertutup dengan benar.
2. Taruh panci presto di atas kompor.
3. Tetapkan proses memasak level 1 dengan memutar tombol putar ⑫ ke arah **kiri** hingga mencapai **level 1** *(lihat Gambar C)*.
4. Atur kompor ke level energi **tinggi.**
   ▸ Panci presto mulai menjadi panas.

a) Katup pengaman ⑦, yang bisa terbuka secara otomatis, akan mengeluarkan tekanan berlebih selama proses memasak, dan tertutup kembali untuk meningkatkan tekanan.

b) Pengukur tekanan ⑯ mulai naik. Kenaikan tekanan bisa diamati melalui indikator di sebelah pengukur tekanan dan pasokan energi disesuaikan seperlunya.

c) Cincin **merah** pada tampilan tekanan menunjukkan bahwa panci sudah tidak bisa dibuka untuk saat ini.

5. Begitu pengukur tekanan ⑯ menampilkan cincin masak hijau pertama, proses memasak telah dimulai.
6. Pastikan bahwa posisi cincin pada pengukur tekanan ⑯ tetap stabil.
7. Jika pengukur tekanan ⑯ berada di bawah lingkaran hijau pertama, tambahkan pasokan energi.
   ▸ Waktu memasak sedikit lebih lama.
8. Jika pengukur tekanan ⑯ berada di atas cincin masak hijau pertama, artinya terdapat tekanan uap yang terlalu tinggi. Tekanan uap ini akan **dilepaskan dan bisa terdengar** melalui pengatur tekanan ⑮.
   a) Angkat panci presto dari kompor.
   b) Tunggu hingga pengukur tekanan pada cincin masak hijau pertama telah turun.
   c) Ketika pasokan energi sudah diatur ulang, letakkan kembali panci presto di atas kompor.
9. Setelah waktu memasak selesai, keluarkan panci presto dari pasokan energi dan keluarkan tekanan *(lihat bab 6.6)*.
10. **Setelah tekanan dikeluarkan, goyangkan panci presto dan buka dengan hati-hati.**

### 6.5.2 Level memasak 2

Level memasak cepat untuk semua hidangan lainnya

Level memasak ini menghemat waktu dan energi secara signifikan. Pada tingkat memasak 2, pengukur tekanan naik ke cincin masak hijau kedua. Tekanan yang terlalu tinggi akan disesuaikan secara otomatis.

1. Pastikan apakah panci presto sudah tertutup dengan benar.
2. Taruh panci presto di atas kompor.

**⚠ PERHATIAN**



KERUSAKAN AKIBAT KURANG ATAU TIDAK ADANYA CAIRAN

Risiko panas berlebih dan kerusakan
⇨ Jangan memanaskan panci presto tanpa cairan atau tanpa pengawasan di tingkatan memasak tertinggi.
⇨ Gunakan panci presto dengan jumlah cairan secukupnya saja (minimal 1/4 liter air).

3. Tetapkan proses memasak level 2 dengan memutar tombol putar ⑫ ke arah **kanan** hingga mencapai **level 2** *(lihat Gambar C)*.
4. Atur kompor ke level energi tertinggi.
   ▸ Panci presto mulai menjadi panas.
   a) Katup pengaman ⑦, yang bisa terbuka secara otomatis, akan mengeluarkan tekanan berlebih selama proses memasak, dan tertutup kembali untuk meningkatkan tekanan.
   b) Pengukur tekanan ⑯ mulai naik. Kenaikan tekanan bisa diamati melalui reses di sebelah pengukur tekanan dan pasokan energi disesuaikan seperlunya.
   c) Cincin merah pada tampilan tekanan menunjukkan bahwa panci sudah tidak bisa dibuka untuk saat ini.
   ▸ Begitu pengukur tekanan ⑯ menampilkan cincin masak hijau kedua, proses memasak telah dimulai.
5. Pastikan bahwa posisi cincin pada pengukur tekanan ⑯ tetap stabil.
6. Jika pengukur tekanan ⑯ berada di bawah lingkaran hijau pertama, tambahkan pasokan energi ke kompor.
   ▸ Waktu memasak sedikit lebih lama.
7. Jika pengukur tekanan ⑯ berada di atas cincin masak hijau kedua, artinya terdapat tekanan uap yang terlalu tinggi. Tekanan

uap ini akan **dilepaskan dan bisa terdengar** melalui pengatur tekanan ⑮.

a) Angkat panci presto dari kompor.

b) Tunggu hingga pengukur tekanan pada cincin masak hijau kedua telah turun.

c) Ketika pasokan energi sudah diatur ulang, letakkan kembali panci presto di atas kompor.

8. Setelah waktu memasak selesai, keluarkan panci presto dari pasokan energi dan keluarkan tekanan sesuai dengan petunjuk pada *bab 6.6*.
9. **Setelah tekanan dikeluarkan, goyangkan panci presto dan buka dengan hati-hati.**

### 6.6 Lepaskan tekanan / dinginkan

**Metode 1 – Gunakan panas yang tersisa**

CATATAN

YANG KELUAR DARI PANCI

Untuk makanan bisa mengembang atau kental (misalnya kacang polong, kaldu, sereal), jangan mengeluarkan tekanan dengan metode 2, 3 atau 4. Untuk bahan makanan yang bisa terbuka atau pecah, misalnya kentang dengan kulitnya, keluarkan tekanan dengan metode ini.

1. Angkat panci presto dari sumber panas.
   ▸ Setelah beberapa saat, pengukur tekanan akan turun.
2. Jika alat pengukur tekanan ⑯ telah benar-benar masuk ke dalam pegangan tutup, putar tombol putar ⑫ hingga tanda buka ㉒ sesuai dengan tanda pegangan ㉔ *(lihat gambar A)*.
3. Tarik tombol putar ⑫ ke ujung pegangan.
   ▸ Mengeluarkan uap yang tersisa.
4. Jika uap sudah hilang seluruhnya, **goyangkan** panci dan buka.

**Metode 2 – pelepasan perlahan (pelepasan otomatis –** *lihat gambar A***)**

1. Putar tombol putar ⑫ hingga tanda buka ㉒ bepapasan dengan tanda pegangan ㉔.
   ▸ Uap akan keluar dengan perlahan.
2. Jika pengukur tekanan telah turun hingga tidak terlihat pada pegangan tutup, **goyangkan** panci dan buka secara perlahan.

**Metode 3 – pelepasan cepat (***lihat gambar A)*

**HATI-HATI**



RISIKO LUKA BAKAR SELAMA PROSES PENGUAPAN CEPAT

Risiko luka bakar akibat uap panas atau makanan selama proses penguapan cepat menggunakan tombol putar ⑫ atau saat membilas peralatan masak dengan air mengalir.

⇨ **Goyangkan** panci presto sebelum membukanya.

⇨ Selalu jauhkan tangan, kepala, dan bagian tubuh dari area yang berbahaya - di atas tutup ⑥ dan slot pengaman samping ⑩ di tepi tutup.

1. Putar tombol putar ⑫ hingga tanda buka ㉒ bepapasan dengan tanda pegangan ㉔.
2. Tarik tombol putar ⑫ ke ujung pegangan.
   ▸ Uap akan keluar dengan cepat.
3. Jika pengukur tekanan ⑯ telah turun hingga tidak terlihat pada pegangan tutup ⑪, **goyangkan** panci dan buka secara perlahan.

**Metode 4 – tanpa mengeluarkan uap**

1. Taruh panci presto di wastafel dan biarkan air dingin mengalir di bagian atas tutup.
2. Jika pengukur tekanan ⑯ telah turun hingga tidak terlihat pada pegangan tutup ⑪, **goyangkan** panci dan buka secara perlahan.

### 6.7 Membuka setelah proses memasak selesai *(lihat gambar E)*

1. Pertama, keluarkan tekanan sesuai dengan

petunjuk pada *bab 6.6*.

▸ Tekanan harus dilepaskan sebelum tutup dibuka.

2. Putar tombol putar ⑫ hingga tanda buka ㉒ bepapasan dengan tanda pegangan ㉔.
3. Tarik tombol putar ⑫ hingga ke ujung pegangan.

▸ Tanda hijau ㉓ pada pegangan tutup ⑪ harus terlihat sepenuhnya.

4. **Goyangkan** panci.
5. Pegang gagang ③ panci ① dengan tangan kiri Anda.
6. Dengan tangan kanan, pegang pegangan tutup ⑪ dan putar ke kanan hingga tutup ⑥ terbuka.

▸ Tanda tutup ⑨ dan tanda pada pegangan ④ harus sesuai.

7. Untuk membuka, miringkan pegangan ⑪ dengan tutup ⑥ sedikit ke arah bawah agar uap yang tersisa mengalir ke arah depan.
8. Angkat tutup ⑥.

## 7. Penggunaan dan metode persiapan

### 7.1 Memasak dengan alat sisipan

Panci presto bisa - tergantung pada ketinggiannya - menyiapkan beberapa hidangan secara bersamaan. Makanan bisa ditumpuk dan dipisahkan dengan sisipan. Diletakkan pada bagian bawah panci, misalnya daging, bilah ditempatkan pada bagian bawah panci, sehingga daging matang terlebih dahulu.

CATATAN

AKSESORI

Dapatkan aksesori alat sisipan di dealer / layanan WMF.

Sayuran dan kentang menggunakan sisipan yang tidak berlubang. Makanan dengan waktu memasak yang paling lama harus dimasukkan terlebih dahulu ke dalam panci.

1. Untuk menyiapkan makanan dengan waktu memasak yang berbeda, panci harus dibuka di antara proses memasak kedua makanan. Uap akan keluar saat panci dibuka, jadi tambahkan lebih banyak cairan daripada yang dibutuhkan ke panci dan lakukan pengisian ulang bila diperlukan.

**Contoh**

/ Daging panggang (20 menit) – panci
/ Kentang (8 menit) – sisipan berlubang
/ Sayuran (8 menit) – sisipan tanpa lubang

2. Pertama, masak daging panggang selama 12 menit.
3. Buka panci sesuai dengan petunjuk pada *bab 5.1*.
4. Letakkan kentang pada sisipan berlubang di atas daging panggang, letakkan sayuran di atas sisipan yang tidak berlubang di atasnya.
5. Tutup panci sesuai dengan petunjuk pada *bab 5.3* dan lanjutkan proses memasak selama 8 menit.

**KIAT** - Waktu memasak tidak berbeda secara signifikan, semua sisipan bisa ditempatkan di dalam panci secara bersamaan.

### 7.2 Memanggang

Sebelum memasak, bahan masakan (misalnya bawang, potongan daging atau sejenisnya) bisa ditumis dalam panci presto layaknya dalam panci konvensional.

1. Angkat tutup ⑥ sesuai dengan petunjuk pada *bab 5.1* dan panggang bahan makanan.
2. Setelah selesai memasak...
   a) larutkan saus,
   b) tambahkan jumlah cairan yang dibutuhkan (setidaknya 1/4 l),
   c) Bila perlu, tambahkan lebih banyak bahan makanan – dengan atau tanpa sisipan.
3. Pasang tutup sesuai dengan petunjuk

pada *bab 5.3*.

4. Atur level memasak sesuai dengan petunjuk pada *bab 6.5* pada tombol putar ⑫

### 7.3 Melunakkan makanan beku

1. Tambahkan jumlah cairan (1/4 l air)
2. Masukkan makanan beku ke dalam panci tanpa dilunakkan terlebih dahulu
3. Melunakkan daging untuk proses memasak lanjutan
4. Letakkan sayuran pada sisipan yang tidak berlubang
   ▸ Waktu memasak lebih lama.

### 7.4 Untuk menyiapkan sereal atau kacang-kacangan

Sereal dan kacang-kacangan tidak perlu direndam terlebih dahulu saat memasak dengan menggunakan panci presto.

- ▸ Waktu memasak akan lebih lama sekitar separuh waktu biasanya.
- ▸ Pastikan bahwa panci diisi separuh saja.

1. Isi minimal 1/4 l cairan ke dalam panci dan tambahkan setidaknya 2 bagian cairan per 1 bagian sereal / kacang-kacangan.
2. Sesaat sebelum akhir waktu memasak, hentikan pasokan energi dan gunakan sisa panas dalam panci untuk menyelesaikan proses memasak.

### 7.5 Mensterilkan

1. Botol bayi, botol kaca, dll. bisa disterilisasi dengan menempatkan bagian mulut botol ke bawah pada sisipan berlubang.
2. Tambahkan 1/4 l air.
3. Sterilkan selama 20 menit pada level memasak 2.
4. Biarkan dingin secara perlahan (metode pembuangan uap 1).

### 7.6 Mengawetkan makanan

1. Siapkan bahan makanan seperti biasa dan masukkan ke dalam wadah untuk mengawetkan makanan.
2. Masukkan 1/4 l air ke dalam panci.
3. Tempatkan botol kaca pada sisipan berlubang.
4. Botol kaca dengan isi 1 liter dalam panci presto 6.5 l dan 8,5 l, botol kaca berukuran lebih kecil dalam panci presto 4,5 l.
5. Sayur / daging pada level memasak 2 sekitar 20 menit, stonefruit pada level memasak 1 sekitar 5 menit, dan buah pome sekitar 10 menit.
6. Biarkan panci dingin secara perlahan (metode pengeluaran uap 1), karena bila tidak, cairan akan tertekan keluar dari wadah.

### 7.7 Sari buah

Beberapa buah bisa diolah menjadi sari buah dengan panci presto.

1. Masukkan 1/4 l air ke dalam panci.
2. Tempatkan buah-buahan pada sisipan berlubang, tempatkan gula pada sisipan yang tidak berlubang bila perlu.
3. Pada level memasak 1 - masak selama 10-20 menit, tergantung pada jenis buahnya.
4. Buang tekanan dalam panci menggunakan air yang mengalir (metode 4) dan **goyangkan** panci sebelum membukanya.

## 8. Membersihkan, mengeringkan, dan menyimpan panci presto

### 8.1 Membersihkan

Untuk membersihkan panci, gunakan air panas dan deterjen komersial.

- ▸ Jangan gunakan pembersih yang mengandung pasir, pembersih yang bersifat abrasif, wol baja, atau sisi spons yang keras.

1. Lepaskan pegangan tutup ⑪ sesuai dengan petunjuk pada *bab 5.1* dan bersihkan hanya dengan menggunakan air yang mengalir *(lihat gambar G)*.
2. Lepaskan cincin segel ㉑ dari tutup ⑥ dan bilas dengan tangan.
3. Rendam partikel makanan yang menempel dengan ringan, atau rebus partikel makanan yang menempel kuat pada panci dengan sedikit air.
4. Bersihkan katup dari kotoran atau sumbatan dengan kapas basah.
   ▸ Jangan gunakan benda tajam atau runcing.
5. Panci, sisipan, dan bilah bisa dibersihkan dengan mesin pencuci piring.
   ▸ Namun, tindakan ini bisa menyebabkan perubahan warna pada permukaannya. Fungsi peralatan tidak akan terpengaruh.
   ▸ Walaupun demikian, kami tetap merekomendasikan proses pembersihan dengan tangan.
6. Apabila kerak terbentuk, didihkan air cuka dalam panci presto.
7. Keringkan seluruh peralatan masak secara menyeluruh setelah dibersihkan.

### 8.2 Penyimpanan

Simpan panci kering yang telah dibersihkan di tempat yang bersih, kering, dan terlindung.

1. Lepaskan tutup ⑥ sesuai dengan petunjuk pada *bab 5.1*.
2. Tarik cincin segel ㉑ keluar dari bagian tepi panci dan simpan secara terpisah untuk melindunginya.
3. Lepaskan pegangan tutup ⑪ sesuai dengan petunjuk pada *bab 5.1* dan tempatkan dalam panci ① atau tutup ⑥.
4. Letakkan tutup ⑥ secara terbalik pada panci ①.

### 8.3 Ganti komponen yang rusak / aus

/ Bagian samping pegangan dan pegangan hanya boleh digantikan oleh dealer / layanan WMF resmi.
/ Katup pengaman hanya boleh digantikan oleh dealer / layanan WMF resmi, paling lambat dalam jangka waktu 10 tahun setelah tanggal pembelian.
/ Periksa komponen yang aus secara berkala dan bila perlu, ganti dengan suku cadang yang asli.
/ Jika cincin segel dan segel ganda rusak, mengeras, berubah warna, atau tidak terpasang dengan benar, segera gantilah dengan suku cadang yang asli.

#### 8.3.1 Mengganti cincin segel

1. Lepaskan tutup ⑥ sesuai dengan petunjuk pada *bab 5.1*.
2. Balikkan penutup ⑥.
3. Tarik keluar cincin segel yang rusak ㉑ dari tepi panci dan buang.
4. Masukkan cincin segel ㉑ asli yang baru ke tepi panci dan tekan perlahan ke bawah tepi.
   ▸ Cincin segel ㉑ harus terpasang dengan benar di bagian bawah tepi panci yang melengkung.

#### 8.3.2 Mengganti segel ganda

1. Bila perlu, lepaskan tutup ⑥ sesuai dengan petunjuk pada *bab 5.1*.
2. Lepaskan tutup *(lihat gambar G)*, balikkan tutup ⑥.
3. Tahan tutup ⑥ dan tekan pelepas pegangan ⑭ ke arah ujung pegangan.
4. Lepaskan pegangan tutup ⑪.
5. Lepaskan segel ganda ⑱ dari pegangan tutup ⑪ dan buang *(lihat gambar J)*.
6. Letakkan segel ganda ⑱ yang baru dan asli secara perlahan-lahan.

- Segel ganda ⑱ tidak boleh menutupi katup lainnya.
- Anak panah pada segel ganda ⑱ dan pegangan bagian bawah harus saling berhadapan.
- Segel ganda ⑱ harus terpasang rapat dan tidak boleh menyisakan celah di antara pegangan.
- Segel ganda ⑱ harus ditempatkan di bawah tutup bibir segel ⑳, sehingga tonjolan bibir segel berada di atas tepi segel.

## 9. Menghilangkan kesalahan

/ Apabila terjadi malafungsi, angkat panci presto dari kompor.

/ **Jangan membuka panci presto dengan paksa!**

| Gangguan | Penyebab | Pemecahan masalah |
|---|---|---|
| Waktu memasak terlalu lama atau sinyal memasak tidak naik | Diameter kompor tidak sesuai | Pilih posisi dan kompor memasak yang sesuai dengan diameter panci |
| | Tingkat energi tidak sesuai | Setel ke level energi tertinggi |
| | a) Tutup tidak terpasang dengan benar.<br>b) Segel ganda tidak terpasang.<br>c) Tutup tidak dipasang dengan benar | 1. Lepaskan dan buang tekanan dan buka panci sesuai dengan petunjuk pada bab 6.6.<br>2. Periksa cincin segel ㉑ / segel ganda ⑱ *(lihat gambar J)* untuk posisi pemasangan yang benar.<br>3. Pastikan tutup ⑥ telah terpasang / dipasang dengan benar.<br>4. Tutup panci sesuai dengan petunjuk pada *bab 5.3.* |
| | Bola di katup pengaman / otomatis tidak terpasang dengan benar | 1. Lepaskan dan buang tekanan dan buka panci sesuai dengan petunjuk pada bab 6.6.<br>2. Lepaskan pegangan tutup ⑪ sesuai dengan petunjuk pada *bab 5.1.*<br>3. Periksa posisi bola pada katup pengaman ⑦ dan bersihkan bila perlu.<br>4. Tutup panci sesuai dengan petunjuk pada *bab 5.3.* |
| | Cairan tidak ada | 1. Lepaskan dan buang tekanan dan buka panci sesuai dengan petunjuk pada bab 6.6.<br>2. Tambahkan cairan (setidaknya 1/4 l).<br>3. Tutup panci sesuai dengan petunjuk pada *bab 5.3.* |

| Gangguan | Penyebab | Pemecahan masalah |
|---|---|---|
| Uap keluar dari tutup | Cincin segel dan / atau tepi panci tidak bersih seluruhnya | 1. Lepaskan dan buang tekanan dan buka panci sesuai dengan petunjuk pada bab 6.6.<br>2. Bersihkan cincin segel ㉑ dan bagian tepi panci.<br>3.Tutup panci sesuai dengan petunjuk pada *bab 5.3*. |
| | Tombol putar tidak berada pada level 1 atau 2 | Putar tombol ⑫ ke level memasak 1 atau 2 |
| | Cincin segel rusak atau menjadi keras (karena aus) | Ganti cincin segel ㉑ dengan cincin segel asli dari WMF |
| | Segel ganda tidak bisa dipasang dengan benar atau rusak | Perbaiki dudukan segel ganda ⑱ atau ganti dengan suku cadang WMF asli. |
| Uap keluar secara konstan dari katup pengaman / otomatis (tidak berlaku selama fase pemanasan) | Bola katup pengaman tidak terpasang dengan benar | 1. Lepaskan dan buang tekanan dan buka panci sesuai dengan petunjuk pada bab 6.6.<br>2. Lepaskan pegangan tutup ⑪ sesuai dengan petunjuk pada *bab 5.1*.<br>3. Periksa katup pengaman ⑦ atau dudukan bola logam pada tutup.<br>4.Tutup panci sesuai dengan petunjuk pada *bab 5.3*. |
| Tombol putar tidak bisa ditarik ke belakang dan panci presto tidak bisa dibuka dengan benar | Sistem pembuka keselamatan terhalang | 1. Lepaskan dan buang tekanan dan buka panci sesuai dengan petunjuk pada bab 6.6.<br>2. Tekan tombol putar ⑫ ke arah depan beberapa kali dan tarik ke arah belakang. |

## 10. Kiat dan trik untuk memasak

/ Lumasi cincin untuk mempermudah pembukaan dan penutupan, gunakan minyak goreng atau lemak dalam jumlah kecil.
/ Waktu memasak dimulai segera setelah cincin yang ditentukan terlihat pada sinyal memasak.
/ Waktu memasak yang ditentukan merupakan nilai standar, pengguna bisa memilih waktu memasak yang lebih singkat, dan bisa diubah kapan saja.
/ Waktu memasak yang ditentukan untuk sayuran akan menghasilkan masakan sayur mayur yang renyah.
/ Suhu cincin pertama adalah 106 °C (cocok untuk memasak sayuran dan ikan), suhu cincin kedua adalah 115 °C (cocok untuk memasak daging).

Resep dapat ditemukan di www.wmf.com!

## 11. Tabel masakan

| Makanan | Waktu | Catatan |
|---|---|---|
| Babi dan sapi muda<br>Cincin masak pertama ; Kuantitas pengisian cairan minimal 1/4 l; penggunaan khusus tidak diperlukan | | |
| Babi cincang | 5 - 7 | - |
| Babi Goulash | 10 - 15 | - |
| Babi panggang | 20 - 25 | Waktu memasak tergantung pada ukuran dan bentuk |
| Sapi muda cincang | 5 - 7 | - |
| Goulash sapi muda | 10 - 15 | - |
| Paha sapi muda | 25 - 30 | - |
| Lidah sapi muda | 15 - 20 | Tutup dengan air |
| Sapi muda panggang | 20 - 25 | Waktu memasak tergantung pada ukuran dan bentuk |
| Daging sapi<br>Cincin masak kedua ; Kuantitas pengisian cairan minimal 1/4 l; gunakan sisipan berlubang untuk memasak lidah sapi | | |
| Daging cincang | 10 - 15 | - |
| Steak | 30 - 35 | - |
| Lidah sapi | 45 - 60 | - |
| Irisan | 6 - 8 | - |
| Goulash | 15 - 20 | - |
| Roulade | 15 - 20 | - |
| Daging sapi panggang | 35 - 45 | Waktu memasak tergantung pada ukuran dan bentuk |
| Daging unggas<br>Cincin masak kedua ; Kuantitas pengisian cairan minimal 1/4 l; gunakan sisipan berlubang untuk membuat sup | | |
| Sup | 20 -25 | maks. 1/2 kapasitas |
| Bagian Ayam | 6 -8 | - |
| Kaki kalkun | 25 -30 | Tergantung pada ketebalan |
| Ragout kalkun | 6 -10 | Kalkun biasa |
| Steak ayam | 2 -3 | - |
| Hewan liar<br>Cincin masak kedua ; Kuantitas pengisian cairan minimal 1/4 l; penggunaan khusus tidak diperlukan | | |
| Kelinci panggang | 15 -20 | - |
| Steak kelinci | 10 -12 | - |
| Rusa panggang | 25 -30 | - |
| Goulash rusa | 15 -20 | - |
| Daging domba<br>Cincin masak kedua ; Kuantitas pengisian cairan minimal 1/4 l; penggunaan khusus tidak diperlukan | | |
| Domba rebus | 20 -25 | Daging domba membutuhkan waktu memasak yang lebih lama |
| Domba panggang | 25 -30 | Waktu memasak tergantung pada ukuran dan bentuk |

| Makanan | Waktu | Catatan |
|---|---|---|
| Ikan<br>Cincin masak pertama ; Kuantitas pengisian cairan minimal 1/4 l; tidak diperlukan untuk ragout dan goulash, untuk jenis masakan lainnya, gunakan sisipan yang tidak berlubang | | |
| Fillet ikan | 2 -3 | Dikukus dengan kaldunya sendiri |
| Ikan utuh | 3 -4 | Dikukus dengan kaldunya sendiri |
| Ragout atau goulash | 3- 4 | - |
| Sup<br>Cincin masak kedua ; min. 1/4 l cairan hingga maks. 1/2 bagian panci; penggunaan sisipan tidak diperlukan | | |
| Sup kacang polong, sup lentil | 12 - 15 | Legum yang direndam |
| Kaldu | 25 - 30 | Berlaku untuk semua jenis daging |
| Sup sayuran | 5 - 8 | - |
| Sup gulai | 10 - 15 | - |
| Sup ayam | 20 - 25 | Waktu memasak tergantung pada ukuran |
| Sup kentang | 5 - 6 | - |
| Sup buntut | 35 | - |
| Sayuran<br>Cincin masak pertama ; Kuantitas pengisian cairan minimal 1/4 l; tidak diperlukan penggunaan alat tambahan untuk memasak asinan kubis dan bit, untuk hidangan lainnya, gunakan sisipan berlubang; untuk kacang-kacangan, gunakan cincin memasak kedua. | | |
| Terong, mentimun, dan tomat | 2 - 3 | Sayuran kukus tidak mudah layu dengan cepat |
| Kembang kol, paprika, daun bawang | 3 - 5 | - |
| Kacang polong, seledri, kolrabi | 4 - 6 | - |
| Adas, wortel, kubis savoy | 5 - 8 | - |
| Kacang, kangkung, kubis merah | 7 - 10 | 2. Cincin |
| Asinan kubis | 10 - 15 | 2. Cincin |
| Bit | 15 - 25 | 2. Cincin |
| Kentang rebus | 6 - 8 | 2. Cincin, kentang akan terbuka saat terjadi penguapan cepat |
| Kentang dengan kulit | 6 - 10 | |
| Kacang-kacangan<br>Cincin masak kedua ; min. 1/4 l cairan hingga maks. 1/2 bagian panci; 1 bagian biji-bijian dengan 2 bagian air; masak sereal yang sudah direndam selama 20-30 menit lebih lama; puding nasi gunakan cincin masak 1. | | |
| Kacang polong, kacang, kacang lentil | 10 - 15 | Masak kacang selama 10 menit lebih lama |
| Gandum kuda, milet | 7 - 10 | Waktu memasak untuk sereal yang direndam |
| Jagung, nasi, spelt hijau | 6 - 15 | Waktu memasak untuk sereal yang direndam |
| Bubur sumsum / bubur ketan hitam | 20 - 25 | Cincin masak pertama |
| Butir beras panjang | 6 - 8 | - |
| Beras merah | 12 - 15 | - |
| Gandum, rye | 10 - 15 | Waktu memasak untuk sereal yang direndam |
| Buah<br>Cincin masak pertama ; Kuantitas pengisian cairan minimal 1/4 l | | |
| Ceri, plum | 2 - 5 | Disarankan untuk menggunakan sisipan pengukus |
| Apel, pir | 2 - 5 | Disarankan untuk menggunakan sisipan pengukus |

# Konformitätserklärung

04.07.2023

**für Gegenstände aus Keramik/Emaille, Kunststoff und Metall, die für den Lebensmittelkontakt bestimmt sind**

Hiermit wird erklärt, dass das Produkt:

**Art.-Bezeichnung: SKT Perfect Premium FT Rose Quartz, 4,5l**
**CMMF-Nr.: 3201112374**
**WMF Art.-Nr.: 0522405290**

den rechtlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung, der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, insbesondere Art. 3, Art. 11 Abs. 5, Art. 15 und Art. 17, sowie der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 in ihrer jeweils geltenden Fassung entspricht.

Artikelbeschreibung :

Topf aus Spezialstahl mit keramischer Beschichtung, mit verchromtem Rand; Deckel Edelstahl rostfrei 18/10; Kunststoffbeschläge aus schwarzem Duroplast. Deckelinnenseite:Ventilkomponenten aus Edelstahl, Aluminium Legierung, Silikon und Polyamid. Dichtungen und Deckeldichtungsring aus Silikon. Art. Nr. 8875.5079.18

Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei bestimmungsgemäßer Verwendung unter den gesetzlichen Grenzwerten; der Übergang von Metallen unter den spezifischen Abgaberichtwerten (Specific Release Limits – SRL) gemäß der Leitlinie des Europarates für Metalle und Legierungen (Council of Europe Resolution CM/Res (2013)9 on metals and alloys used in food contact materials and articles, Stand: 2013 - 1st Edition).
Die Prüfungen erfolgen nach der Richtlinie 84/500/EWG, zuletzt geändert durch 2005/31/EG, auf Basis der Artikel 17 und 18 in Verbindung mit Anhang III und V der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 bzw. nach den Vorgaben des „Technical guide on metals and alloys used in food contact materials and articles". Die Prüfung von Emaille erfolgt dach der Norm DIN EN ISO 4531.

Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Bedarfsgegenständeverordnung, der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der EU-Kunststoff-Verordnung (VO (EU) Nr. 10/2011). Des Weiteren konnten im Rahmen der durchgeführten qualitätssichernden Maßnahmen keine Hinweise auf eine unsachgemäße Verwendung bewerteter Stoffe festgestellt werden.

Folgende Stoffe mit Beschränkung und/oder Spezifikation, werden in dem o. g. Produkt eingesetzt:

| Stoffbezeichnung/ CAS-Nr. (Beschränkung): | im Werkstoff: |
|---|---|
| Hexamethylendiamin (SML: 2,4 mg/kg) | Polyamid 6T/6I (PA 6T/6I) |
| Terephthalsäure (SML(T): 7,5 mg/kg) | Polyamid 6T/6I (PA 6T/6I) |
| Isophthalsäure (SML(T): 5 mg/kg) | Polyamid 6T/6I (PA 6T/6I) |

**Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:**

- Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen soll(en):

  alle Arten von Lebensmitteln (wässrig, sauer, fettig)

- Bestimmungsgemäße Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:

Wiederholter Kontakt, Kochen unter erhöhtem Druck/ Temperatur

- Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde:

0,067 dm²/ L für den Kunststoffteil

2,7 dm²/ L für den Metallteil

Im Produkt werden folgende Dual-Use-Additive eingesetzt.

keine

Im Produkt findet keine funktionelle Barriere Anwendung.

Diese Bestätigung gilt für den von uns gelieferten Artikel wie beschrieben. Der Artikel erfüllt bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die rechtlichen Vorgaben für die angegebenen Lebensmittel. Von der über die Vorgaben hinausgehenden Eignung des Produkts für das vorgesehene Lebensmittel hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Die Gültigkeit der Erklärung erlischt bei Änderung der Rechtsvorgaben und der zitierten Beurteilungsgrundlagen.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Dokumentname: L01_8875.5079.18_3201112374_0522405290_DE_20230704_SKT Perfect Premium FT Rose Quartz, 4,5l_an.pdf

WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen | Steige
Germany

telefon +49 7331 25 1
fax +49 7331 45 387

email info@wmf.de
web www.wmf.com

VORSITZENDER DES AUFSICHTSRATES
Stanislas de Gramont

GESCHÄFTSFÜHRER
Oliver Kastalio | VORSITZENDER
Bernd Stoeppel

SITZ DER GESELLSCHAFT
Geislingen | Steige
RECHTSFORM
Gesellschaft mit beschränkter Haftung
REGISTERGERICHT
Amtsgericht Ulm HRB 732253
WEEE-Reg.-Nr. DE 78426351
USt.-ID.-Nr. DE 298 927 552
St.-Nr. 62050|01224
GLN 4000530 00000 2

BANKVERBINDUNG
Commerzbank AG Göppingen
IBAN DE06 6104 0014 0160 3000 00
BIC COBADEFFXXX