Perfect

Perfect

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

Käufer Purchaser

Name Name

Straße Street

Land State PLZ Postal code Ort Town

WMF Fachgeschäft WMF Retailer

Verkaufsdatum Date of sale

Stempel WMF Fachgeschäft WMF retailer's stamp

Perfect



WMF AG
Eberhardstrasse
D-73309 Geislingen

www.wmf.de

Perfect

WMF AG D-73309 Geislingen
www.wmf.de
64 1062 0790 printed 08/11

Perfect



Perfect

Design Jo. Laubner

Perfect







Perfect





TransTherm® Allherdboden

3-year guarantee

Perfect

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



































Perfect

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



08 9560 6200



08 9217 6031 (2,5 l)
08 9176 6031 (3,0/4,5/6,5/8,5 l)



08 9215 6001 (2,5 l)
08 9203 6001 (3,0/4,5/6,5/8,5



07 9310 9510



60 9310 9502



60 6851 9990 (2,5 l)
60 6855 9990 (3,0/4,5/6,5/8,5 l)



07 9277 6000 (2,5 l)
07 8940 6000
(3,0/4,5/6,5/8,5 l)



07 9278 6000 (2,5 l)
07 8941 6000
(3,0/4,5/6,5/8,5 l)



07 8943 6000
(4,5/6,5/8,5 l)



07 9279 6100 (2,5 l)
07 8944 6100
(3,0/4,5/6,5/8,5 l)

EG-Konformitätserklärung
für Schnellkochtöpfe

EG-Baumusterprüfung, Modul B (Entwurfskontrolle)

Geislingen, 28. Juni 2011

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

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

Gerätetyp:	SKT „Perfect" SKT „Perfect Plus"
Einschlägige EG-Richtlinien:	RL 97/23 EG
Angewandte Norm:	En 12778:2002/A1:2005

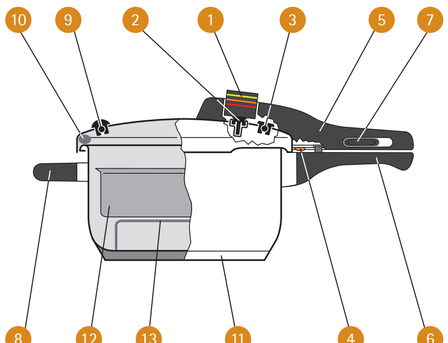
WMF AG

Leiter Produktentwicklung
Tisch EL Küche

i.V.
Leiter Qualitätssicherung
Tisch EL Küche

(Bevollmächtigte Unterzeichner)

Perfect



TransTherm® Allherdboden

3-year guarantee

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:17 Seite 3

Bedienungsanleitung
DE

Inhalt

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

Zubehör- und Ersatzteile
siehe Umschlagseiten

1. Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:17 Seite 5

2. Bedienung des Schnelltopfs

Vor dem ersten Gebrauch

2.1. Topf öffnen

Kochschieber **(7)** beidseitig zum Griffende schieben. Markierungen auf Kochschieber **(7)** müssen auf AUF/OPEN stehen **(A)**.
Deckelgriff **(5)** nach rechts schwenken, bis sich die Markierungen auf dem Deckel und am Topfstielgriff **(6)** gegenüberstehen **(B)**.
Deckel abheben.

2.2. Topf reinigen

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie Aufkleber entfernen und alle Teile Ihres Schnelltopfs abwaschen (siehe Abschnitt »Reinigung«).
Deckel umdrehen und Deckelgriff **(5)** vom Deckel abnehmen. Dazu orangefarbenen Schieber **(4)** auf der Unterseite des Deckelgriffes **(5)** in Pfeilrichtung zum Griffende ziehen **(C)**, Griff abklappen und aushängen **(D)**.
Dichtungsring **(10)** aus dem Deckel entfernen **(P)**.

2.3. Topf schließen

Griff in den Deckel einhängen und den orangefarbenen Schieber **(4)** über den Deckelrand hörbar einrasten lassen **(E)**. Dichtungsring **(10)** so in den Deckelrand einlegen, dass er unter dem nach innen gebogenen Rand des Deckels liegt **(G)**. Deckel aufsetzen (siehe Markierungen auf Deckel und Topfgriff) und Deckelgriff nach links bis zum Anschlag drehen **(B)**.
Kochschieber **(7)** exakt auf Position ZU/LOCKED schieben.

3. Hinweise zur Bedienung

3.1. Prüfung der Sicherheitseinrichtungen vor jedem Gebrauch

Vergewissern Sie sich, dass Dichtungsring **(10)** und Deckelrand sauber sind. Kontrollieren Sie, ob die Kugel sichtbar auf der Deckelunterseite im Sicherheitsventil **(9)** sitzt **(G)**.
Sollte sich die Kugel in der oberen Kammer des Sicherheitsventils/der Ankochautomatik **(9)** befinden, nehmen Sie den Griff **(5)** ab und drücken Sie die Kugel mit dem Finger in die untere Kammer **(F)**.
Nehmen Sie den Griff ab und testen Sie das Hauptventil **(3)** mit Fingerdruck auf Beweglichkeit **(H)**.
Prüfen Sie die Kochsignaldichtung **(2)** auf Sitz und Beschädigungen.

Bitte beachten Sie: Kochsignaldichtung nicht durchdrücken, weil dadurch die Restdrucksicherung beschädigt werden könnte und dann die Funktion Ihres Schnelltopfs nicht mehr gewährleistet ist (Q).

Griff in den Deckel einhängen **(E)**. Deckel auf den Topf setzen und verschließen **(B)**.

3.2. Flüssigkeitsmengen

Zur Dampferzeugung ist mindestens 1/4 l Flüssigkeit erforderlich, unabhängig davon, ob Sie mit oder ohne Einsätze **(12)** garen.
Der Schnelltopf darf maximal zu 2/3 gefüllt werden, um die Funktion nicht zu beeinträchtigen **(M)**. Bei schäumenden und stark quellenden Speisen (z.B. Fleischbrühe, Hülsenfrüchte, Innereien, Kompott) darf der Topf nur zur Hälfte gefüllt werden. Weitere Hinweise siehe Absatz »Vollwertkost zubereiten«.
Wollen Sie vor dem Garen Ihre Lebensmittel anbraten (z.B. Zwiebeln, Fleischstücke o.ä.), können Sie den WMF Schnelltopf wie einen herkömmlichen Topf benutzen.
Zum Fertiggaren sollten Sie, bevor Sie den Schnelltopf verschließen, den Bratensatz lösen und die erforderliche Flüssigkeitsmenge (mindestens 1/4 l) zufügen.

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

4. Garen mit dem Schnelltopf

4.1. Allgemeines

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

4.2. Garen mit Einsätzen

Je nach Größe des Schnelltopfs können Sie mit Einsätzen **(12)** und Steg **(13)** garen. Einsatz und Steg erhalten Sie als Zubehör im Fachhandel (siehe »Zubehör und Ersatzteile« im Umschlag).

4.3. Aufheizen

Verschlossenen, gefüllten Topf auf Heizquelle setzen und auf höchste Energiezufuhr einstellen. Über die Ankochautomatik **(9)**, die zugleich Sicherheitsventil ist, entweicht in der Ankochphase so lange Luft, bis das Ventil hörbar schließt und sich Druck aufbauen kann. Das Kochsignal **(1)** steigt an, der gelbe Druckring und die beiden orangefarbenen Kochringe werden sichtbar **(J)**.
Verringern Sie die Energiezufuhr rechtzeitig und ausreichend, so dass der im Rezept empfohlene orangefarbene Kochring gerade noch sichtbar bleibt.

4.4. Garzeiten

Die Garzeit beginnt erst dann, wenn der im Rezept empfohlene Kochring ganz sichtbar ist. Achten Sie darauf, dass die Ringposition stabil bleibt. Regulieren Sie die Energiezufuhr entsprechend. Sinkt das Kochsignal **(1)** unter den gewünschten orangefarbenen Kochring, müssen Sie die Heizquelle wieder höher stellen. Die Garzeit verlängert sich dadurch etwas.
Steigt das Kochsignal **(1)** über den zweiten orangefarbenen Kochring hinaus, entsteht zu hoher Dampfdruck, der über das Hauptventil **(3)** am Deckelgriff hörbar entweicht.
Den Topf von der Kochstelle nehmen, warten bis sich das Kochsignal auf den zweiten orangefarbenen Kochring gesenkt hat und Energiezufuhr zurückschalten.
Die kurzen Garzeiten sind beim Schnellkochen deshalb möglich, weil durch den Dampfdruck im Topf höhere Temperaturen herrschen:

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

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

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

4.5. Öffnen des Topfes

Nach Ablauf der Garzeit Schnelltopf von der Heizquelle nehmen. Grundsätzlich darf der Deckel nur geöffnet und vom Topf genommen werden, wenn der Topf drucklos ist, d.h. das Kochsignal **(1)** muss vollkommen im Griff verschwunden sein **(I)**.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:17 Seite 7

Die Restdrucksicherung gewährleistet, dass sich der Topf nur öffnen lässt, wenn der Druck vollkommen abgebaut ist, d.h. auch der gelbe Druckring darf nicht mehr sichtbar sein.
Bleibt der gelbe Ring sichtbar **(K)**, hat die Restdrucksicherung angesprochen. Um diese zu lösen, schieben Sie den Kochschieber **(7)** kurz in die Position ZU/LOCKED.
Tritt kein Dampf mehr aus, Topf kurz rütteln. Dadurch lösen sich eventuell vorhandene Dampfblasen aus dem Kochgut, die sich besonders bei flüssigen und breiigen Speisen bilden und bei abgenommenem Deckel herausspritzen können. Jetzt Deckelgriff wie beschrieben nach rechts drehen und Topf öffnen.

4.6. Hinweis für Induktionsherde

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


Induction

5. Drei Methoden zum Druckabbau

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

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

Methode 1

Topf von der Heizquelle nehmen. Nach kurzer Zeit senkt sich das Kochsignal **(1)**. Wenn es ganz im Griff verschwunden ist **(I)**, schieben Sie den Kochschieber langsam auf AUF/OPEN **(A)**. Dabei entweicht unter dem Deckelgriff der noch vorhandene restliche Dampf. Tritt kein Dampf mehr aus, Topf kurz rütteln, damit sich in der Speise gebildete Dampfblasen auflösen können.

Methode 2

Bei Speisen mit kurzen Garzeiten (z. B. Gemüse) schieben Sie den Kochschieber **(7)** langsam stufenweise in Richtung AUF/OPEN **(A)**, bis unter dem Deckelgriff Dampf entweicht.
Wenn Sie den Kochschieber ganz auf AUF/OPEN gestellt haben, kein Dampf mehr austritt und das Kochsignal sich ganz abgesenkt hat **(I)**, Topf rütteln und öffnen.

Methode 3

Wenn Sie der austretende Dampf stört, stellen Sie den Topf einfach in die Spüle und lassen kaltes Wasser über den Deckel laufen **(L)**, bis das Kochsignal **(1)** ganz im Deckelgriff verschwunden ist **(I)**. Topf kurz rütteln und öffnen.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:17 Seite 8

6. Pflege des Schnelltopfs

6.1. Reinigung

Deckelgriff abklipsen und von beiden Seiten unter fließendem Wasser abwaschen **(D)(N)**. Dichtungsring **(10)** aus dem Deckel lösen **(P)** und von Hand spülen.
Topf, Deckel und Einsätze können in der Spülmaschine gereinigt werden. Ruckstände nicht abkratzen, sondern einweichen.
Bei Kalkansatz mit Essigwasser auskochen.
Topfboden ebenfalls regelmäßig reinigen.

6.2. Aufbewahrung

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

6.3. Wartung

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

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

7. Vielseitige Verwendung

Die Vorteile des Schnellkochens gelten nicht nur für herkömmliche Zubereitungsarten:

7.1. Tiefkühlkost zubereiten

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

7.2. Vollwertkost zubereiten

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

7.3. Einkochen

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

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

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

7.4. Entsaften

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

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:17 Seite 9

zuckern. Beim 2. orangefarbenen Kochring garen. Je nach Obstsorte liegt die Zeit zwischen 10-20 Minuten. Topf unter fließendem Wasser drucklos machen (Methode 3). Vor dem Öffnen kurz rütteln.

7.5. Sterilisieren

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

7.6. Garen mit Einsätzen

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

Beispiele

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

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

8. Garantieerklärung

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

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

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

Von der Garantiepflicht ausgeschlossen sind:

- Kochsignaldichtung
- Sicherheitsventil
- Dichtungsring

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

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:17 Seite 10

9. Haftungsausschluss

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

Name und Anschrift des Garantiegebers:

WMF AG
Eberhardstraße
D-73309 Geislingen/Steige

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



10. Beseitigen von Störungen

Störungen am Schnelltopf
Zu lange Ankochzeit oder das Kochsignal (1) steigt nicht.
Dampf tritt am Deckel aus.
Aus Sicherheitsventil/Ankochautomatik (9) tritt ständig Dampf aus (gilt nicht für die Ankochphase).

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:17 Seite 11

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

Ursache	Beseitigung
Durchmesser der Kochstelle ungeeignet.	Kochstelle wählen, die zum Topfdurchmesser passt.
Energiestufe ungeeignet.	Auf höchste Energiestufe stellen.
Deckel ist nicht richtig aufgesetzt.	Topf vollkommen drucklos machen, öffnen. Dichtungsring **(10)** auf richtigen Sitz prüfen und Topf erneut verschließen.
Kugel in Sicherheitsventil/Ankoch-automatik **(9)** sitzt nicht richtig.	Topf vollkommen drucklos machen, öffnen, Griff abnehmen, Sicherheitsventil **(9)** überprüfen, Sitz der Metallkugel im Deckel prüfen und Topf erneut verschließen **(F)(G)**.
Flüssigkeit fehlt (mind.1/4 l).	Topf vollkommen drucklos machen, Deckel öffnen. Flüssigkeit einfüllen und Topf erneut verschließen.
Dichtungsring **(10)** und/oder Topfrand sind nicht sauber.	Topf vollkommen drucklos machen, Deckel öffnen. Dichtungsring **(10)** und Topfrand reinigen und Topf erneut verschließen.
Kochschieber **(7)** steht nicht auf ZU/LOCKED.	Kochschieber **(7)** auf ZU/LOCKED stellen.
Dichtungsring **(10)** beschädigt oder hart (durch Verschleiß).	Dichtungsring **(10)** durch einen original WMF Dichtungsring erneuern.
Kugel sitzt nicht richtig im Ventil. Kugel wurde in die obere Kammer gedrückt.	Topf vollkommen drucklos machen, Deckel öffnen. Kugel in die untere Kammer drücken **(F)(G)**, Hauptventil **(3)** auf Beweglichkeit prüfen und Topf erneut verschließen.

11. Garzeitentabelle

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

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:17 Seite 13

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

Tipps und Tricks zum Garen

- **Garzeit beginnt, sobald vorgeschriebener Ring am Kochsignal sichtbar wird**
- **Angegebene Garzeiten sind Richtwerte**
- **Lieber kürzere Garzeiten wählen, es kann jederzeit nachgegart werden**
- **Bei den angegebenen Garzeiten für Gemüse erhalten Sie bissfeste Speisen**
- **Die Gartemperatur beträgt beim 1. Ring 109 °C und beim 2. Ring 117 °C**

Rezepte finden Sie unter www.wmf.de

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:17 Seite 14

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:17 Seite 15

Operating instructions
GB

Contents

1. Safety Notes
2. How to use the pressure cooker
3. Notes on operation
4. Cooking using your pressure cooker
5. Four methods for pressure reduction
6. Care and maintenance of the pressure cooker
   Cleaning, storage, maintenance
7. Versatile use
8. Guarantee statement
9. Preclusion of liability
10. Troubleshooting
11. Table of cooking times

Accessories and spare parts
See cover

1. Safety Notes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Please keep this operating manual in a safe place.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 17

2. How to use the pressure cooker

Before first use

2.1. Open the pot

Move the sliding indicator **(7)** to the end of the handle, using both ends. The indicators on the sliding indicator **(7)** must be set to AUF/OPEN **(A).**
Pivot the lid handle **(5)** to the right until the markings on the lid and the pot handle **(6)** are facing one another **(B).** Lift off the lid.

2.2. Cleaning the pot

Before first use, you should remove the labels and wash all parts of your pressure cooker (see section on "Cleaning").
Turn the lid over and detach the lid handle **(5)** from the lid. For this purpose, pull the orange slide **(4)** on the underside of the lid handle **(5)** towards the end of the handle as indicated by the arrow **(C),** fold down handle, and then detach **(D).** Remove the sealing ring **(10)** from the lid **(P).**

2.3. Closing the pot

Insert the handle into the lid and move the orange slide **(4)** across the lid rim until it audibly engages **(E).** Insert the sealing ring **(10)** into the rim of the lid such that it is located underneath the inwardly bent rim of the lid **(G).**
Replace lid (see marking on lid and pot handle) and turn lid handle to the left until the stop position has been reached **(B).** Move the sliding indicator **(7)** exactly to the position ZU/LOCKED.

3. Notes on operation

3.1. Checking the safety devices before each use

Ensure that the sealing ring **(10)** and lid rim are clean. Check that the ball is sitting visibly in the safety valve **(9)** on the underside of the lid **(G).**
If the ball should be located in the upper chamber of the safety valve / the automatic cooking system **(9),** remove the handle **(5)** and use your finger to press the ball into the lower chamber **(F).**
Remove the handle and check the main valve **(3)** for moveability by pressing with your finger **(H).**
Inspect the cooking indicator seal **(2)** visually to check for fit and damage.

Please note: Do not press down on the cooking indicator seal, since this could result in damage to the residual pressure lock, and the functionality of your pressure cooker could no longer be guaranteed (Q).

Insert the handle in the lid **(E).** Place the lid on the pot and close it **(B).**

3.2. Liquid volumes

At least 1/4 l of liquid is required to generate steam, regardless of whether you are cooking with or without inserts **(12).**
To ensure that your pressure cooker's functionality is not impaired, do not fill it to more than 2/3 of its capacity **(M).** When cooking foodstuffs which foam or expand heavily (e.g. stock, pulses, innards, compotes), only fill the pot to half its capacity. See the section on 'Preparing wholefood' for further information.
If you want to brown your food before cooking (e.g. onions, meat pieces etc.), you can use your WMF pressure cooker as a conventional pot. In order to complete the cooking, deglaze the cooker and add the requisite amount of liquid (at least 1/4 l) before closing the pressure cooker.

Caution! Never cook without sufficient liquid and take care to ensure that the cooking liquid never evaporates fully. Failure to observe the above may result in food getting burned, or in damage to the pot or its plastic handles.

4. Cooking using your pressure cooker

4.1. General

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

4.2. Cooking with inserts

Depending on the size of your pressure cooker, you can cook with inserts **(12)** or a trivet **(13).** Inserts and trivets are available as accessories from your specialist dealer (see "Accessories and Spare Parts" inside the cover).

4.3. Heating

Place closed, filled pot onto a source of heat and set to maximum heat. Via the automatic heating system **(9),** which is simultaneously a safety valve, air escapes during this heating phase until the valve closes audibly and pressure can build up.
The cooking indicator **(1)** rises, the yellow pressure ring and the two orange cooking rings become visible **(J).**
Reduce the heat in good time and sufficiently, so that the orange cooking ring recommended in the recipe remains just visible.

4.4. Cooking times

The cooking time only starts once the ring recommended in the recipe is fully visible. Take care to ensure that the ring position remains stable. Regulate the heat accordingly. If the cooking indicator **(1)** falls below the required orange ring, you will have to turn up the heat a little.
This will slightly prolong the cooking time.
If the cooking indicator **(1)** rises above the second orange ring, excess pressure will result. This pressure will escape audibly via the main valve **(3)** on the lid handle.
Remove the pot from the hob, wait until the cooking indicator has fallen to the second orange ring, and turn the heat back on.
Pressure cooking facilitates shorter cooking times because the steam pressure in the pot results in higher temperatures.

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

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

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

4.5. Opening the pot

At the end of the cooking time remove the pressure cooker from the hob. On principle, the lid should only be opened and removed from the pot once the pot is depressurised. This means that the cooking indicator **(1)** must have fully disappeared into the handle **(I).**

The residual pressure lock ensures that the pot can only be opened once fully depressurised, i.e. once even the yellow pressure ring is no longer visible.
If the yellow ring is still visible **(K),** this means that the residual pressure lock has reacted. To release it, shortly move the sliding indicator **(7)** to the ZU/LOCKED position.
When all the steam has escaped, briefly shake the pot.
This will release any pockets of steam from the food. Such bubbles may form especially when cooking liquid or viscous foods, and they can spit out when removing the lid. Now turn the lid handle to the right as described, and open the pot.

4.6. Information on induction hobs

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


Induction

5. Three methods for pressure reduction

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

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

Method 1

Remove the pot from the heat source. After a short time, the cooking indicator **(1)** will fall. Once it has fully disappeared into the handle **(I),** slowly move the sliding indicator to AUF/OPEN **(A).** During this procedure, any remaining residual steam will escape from under the lid handle. When no more steam escapes, shake the pot briefly so that any pockets of steam which have formed in the food can be released.

Method 2

In the case of foods with short cooking times (e.g. vegetables), slowly and gradually move the sliding indicator **(7)** in the direction of AUF/OPEN **(A)** until steam escapes underneath the lid handle.
Once the sliding indicator is fully at the AUF/OPEN position, steam is no longer escaping and the cooking indicator has fully dropped **(I),** shake the pot and then open it.

Method 3

If you are worried by the escaping steam, simply place the pot in the sink and run cold water over the lid **(L),** until the cooking indicator **(1)** has fully disappeared into the lid handle **(I).** Briefly shake the pot and then open it.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 20

6. Care and maintenance of the pressure cooker

6.1. Cleaning

Unclip the lid handle and rinse off from both sides under running water **(D) (N).**
Remove the sealing ring **(10)** from the lid **(P)** and rinse by hand.
The pot, lid and inserts can be washed in the dishwasher. Food residues should not be scraped off but soaked in water.
Scald with a vinegar and water solution to remove lime deposits.
The base of the pot should also be cleaned regularly.

6.2. Storage

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

6.3. Maintenance

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

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

7. Versatile use

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

7.1. Cooking frozen food

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

7.2. Cooking wholefood

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

7.3. Making preserves

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

Cook vegetables / meat on the second orange indicator for approximately 20 minutes.
Cook stoned fruit on the first orange indicator for approximately 5 to 10 minutes.

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

7.4. Juicing

You can use your pressure cooker to juice small quantities of fruit.
Pour 1/4 l water into the pot. Place the fruit in the perforated insert on top of the unperforated insert; add sugar to taste. Cook using the second orange ring. The cooking time

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 21

will be between 10 and 20 minutes, depending on the type of fruit.
Depressurise the pot under running water (method 3). Shake briefly before opening.

7.5. Sterilising

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

7.6. Cooking with inserts

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

Examples

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

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

8. Guarantee statement

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

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

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

The guarantee obligation does not cover the following:

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

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

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 22

9. Preclusion of liability

No guarantee is assumed for damage caused by the following:

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

Name and address of the warranty provider

WMF AG
Eberhardstraße
D-73309 Geislingen/Steige

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



10. Troubleshooting

Pressure cooker problems
Excessive heating-up period or the cooking indicator (1) does not rise.
Steam escapes from the lid.
Steam emerges continuously from the safety valve (9) (does not apply to the heating-up phase).

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 23

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

Cause	Rectification
Diameter of the hob is unsuitable.	Select hob which is suitable for the pot diameter.
Inappropriate heat level.	Set to the highest heat level.
Lid incorrectly positioned.	Fully depressurise the pot, open the lid. Check that the sealing ring **(10)** is positioned properly and close the pot again.
The ball in the safety valve **(9)** is not positioned correctly.	Fully depressurize the pot, open, remove handle, check the safety valve **(9)**, check that the metal ball is positioned properly in the lid **(F)** and **(G)** close the pot again.
Not enough liquid (at least 1/4 l).	Fully depressurise the pot, open the lid. Add liquid and close the pot again.
Sealing ring **(10)** and/or pot edge are not clean.	Fully depressurise the pot, open the lid. Clean sealing ring **(10)** and pot edge and close the pot again.
The sliding indicator **(7)** is not in position ZU/LOCKED.	Move the sliding indicator **(7)** to position ZU/LOCKED.
Sealing ring **(10)** is damaged or hard (due to wear).	Correct the seating of the seals or replace with original WMF spare parts.
The ball does not sit correctly in the valve. The ball was forced into the upper chamber.	Fully depressurise the pot, open the lid and remove the handle. Force the ball into the lower chamber **(F)**. Check the main valve **(3)** for moveability **(G)** and close the pot again.

11. Cooking time chart

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

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.11 11:18 Seite 25

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

Cooking tipps and tricks

- Cooking time begins as soon as the required cooking indicator ring is visible
- Times given are guides
- Choose preferably shorter times as food can always be cooked longer
- Times given result in firmly cooked vegetables
- The cooking temperature at 1st ring is 109 °C and at 2nd ring is 117 °C

Recipes are to be found at www.wmf.com

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 26

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 27

Instrucciones de manejo
ES

Contenido

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

Consultar numeración en el interior de las dos contraportadas.

1. Indicaciones de seguridad

1. Lea detenidamente las instrucciones y todas las indicaciones antes de empezar a utilizar la olla rápida WMF. La incorrecta utilización de la olla podría dañarla.
2. No deje la olla rápida a nadie que no haya leído antes las instrucciones.
3. Mantenga a los niños alejados de la olla cuando la esté utilizando.
4. No utilice nunca la olla rápida en el horno. Las altas temperaturas dañarán los mangos, las válvulas y los dispositivos de seguridad.
5. Cuando esté bajo presión, tenga mucho cuidado al mover la olla. No toque ninguna superficie caliente. Utilice los mangos y los botones. En caso necesario, utilice guantes.
6. Utilice la olla rápida sólo para los fines previstos.
7. Esta olla cocina por presión. La utilización de la olla para otros fines podría ocasionar quemaduras. Asegúrese de haber cerrado la olla correctamente antes de ponerla en la fuente de calor. En el manual de instrucciones encontrará información al respecto.
8. No fuerce nunca la olla para abrirla. Antes de abrirla, asegúrese siempre de que la presión ha sido completamente liberada. En el manual de instrucciones encontrará información al respecto.
9. No utilice nunca la olla sin haber echado antes agua, de hacerlo, le ocasionaría graves daños. Mínimo: 1/4 l de líquido.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Guarde estas instrucciones de uso.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 29

2. Utilización de la olla rápida

Antes de usar la olla por primera vez

2.1. Abrir la olla

Deslice la corredera de cocción **(7)** sosteniéndola por ambos lados hasta el final del mango. La corredera de cocción **(7)** deberá estar en ABIERTO/OPEN **(A).**
Gire el mango de la tapa **(5)** hacia la derecha, hasta que las marcas de la tapa y del mango del cuerpo **(6)** coincidan **(B).** Levante la tapa.

2.2. Limpiar la olla

Antes de usar la olla por primera vez, quite las pegatinas y lave todas las piezas (véase el capítulo »Limpieza«).
Gire la tapa y quite el mango **(5).** Para ello, tire del pulsador naranja **(4)** situado en la parte inferior del mango de la tapa **(5)** en la dirección de la flecha hasta el final del mango **(C),** abra el mango y desengánchelo **(D).** Quite el anillo-junta **(10)** de la tapa **(P).**

2.3. Cerrar la olla

Enganche el mango en la tapa y deslice el pulsador naranja **(4)** por el borde de la tapa hasta que encaje perceptiblemente **(E).** Coloque el anillo-junta **(10)** en el borde de la tapa de forma que quede situado debajo del borde que dobla hacia dentro **(G).** Coloque la tapa (véase las marcas en la tapa y en el mango de la olla) y gire el mango de la tapa hacia la izquierda hasta que haga tope **(B).** Deslice la corredera de cocción **(7)** exactamente hasta la posición CERRADO/CLOSED.

3. Indicaciones de uso

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

Asegúrese de que el anillo-junta **(10)** y el borde de la tapa están limpios. Compruebe que la bola está asentada correctamente en la válvula de seguridad **(9)** situada en la parte inferior de la tapa **(G).**
Si la bola se encuentra en la cámara superior de la válvula de seguridad/del dispositivo automático de calentamiento **(9),** retire el mango **(5)** y presione la bola con el dedo introduciéndola en la cámara inferior **(F).**
Retire el mango y compruebe la movilidad de la válvula principal **(3)** presionando con el dedo **(H).**
Compruebe si la junta indicador de cocción **(2)** asienta correctamente o si está dañada.

Observe: No presione completamente la junta indicador de cocción, porque al hacerlo, podría dañar el sistema de presión residual y la olla podría dejar de funcionar correctamente (Q).

Enganche el mango en la tapa **(E).** Coloque la tapa en la olla y ciérrela **(B).**

3.2. Cantidades de líquido

Para generar vapor se necesita, al menos, 1/4 l de líquido, independientemente de que se utilice o no el cestillo **(12).**
Deberá llenarse la olla rápida hasta los 2/3 como máximo para que su funcionamiento no se vea afectado **(M).** Cuando cocine alimentos que generan espuma y se hinchan (por ejemplo, caldo de carne, legumbres, vísceras, compota), llene la olla solo hasta la mitad. Si desea más información, consulte el capítulo »Preparación de alimentos integrales«.
Si desea rehogar algún alimento (cebollas, trozos de carne, etc.) antes de cocinarlo a presión, puede utilizar la olla rápida WMF como si se tratase de una olla convencional.
Cuando prepare algún plato, antes de cerrar la olla rápida, deberá remover el contenido y añadir la cantidad de líquido necesaria (al menos, 1/4 l).

¡Atención! No utilice nunca la olla sin suficiente líquido y asegúrese siempre de que el líquido no se consume completamente. Si no observa estas indicaciones, la comida podría quemarse y la olla y los mangos de plástico podrían resultar dañados.

4. Cocinar con la olla rápida

4.1. Generalidades

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

4.2. Cocinar con cestillos

Dependiendo del tamaño de la olla, podrá utilizar cestillos **(12)** y soporte **(13).**
Podrá adquirirlos en una tienda especializada (véase »Accesorios y piezas de repuesto« en la portada).

4.3. Calentar

Coloque la olla llena y cerrada en la fuente de calor a la máxima potencia. Mediante el dispositivo automático de calentamiento **(9),** que sirve al mismo tiempo de válvula de seguridad, se expulsa aire durante la fase inicial de la ebullición hasta que la válvula se cierra haciendo un sonido, y se puede formar presión.
El indicador **(1)** se eleva, el anillo amarillo y los dos anillos naranjas quedan a la vista **(J).**
Reduzca el foco de calor a tiempo y hasta una potencia suficiente de forma que sólo quede visible el anillo naranja recomendado en la receta.

4.4. Tiempos de cocción

El tiempo de cocción empieza cuando el anillo recomendado en la receta queda totalmente visible. Asegúrese de que la posición del anillo permanece estable. Regule el fuego. Si el indicador **(1)** desciende hasta quedar por debajo del anillo naranja correspondiente, deberá aumentar la potencia de la fuente de calor.
El tiempo de cocción se prolongará.
Si el indicador **(1)** sube y queda por encima del segundo anillo naranja, se generará una presión excesiva que saldrá emitiendo un sonido a través de la válvula principal **(3)** del mango de la tapa.
Retire la olla de la fuente de calor, espere a que el indicador haya bajado del segundo anillo naranja y reduzca la potencia del foco de calor.
La olla rápida permite lograr tiempos de cocción cortos, porque gracias a la presión del vapor de la olla se alcanzan temperaturas más elevadas:

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

Segundo anillo, aproximadamente 119 °C para todos los demás alimentos.
(95 kPa presión de funcionamiento, 130 kPa presión de regulación, máx. 150 kPa)

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

4.5. Abrir la olla

Tras finalizar el tiempo de cocción, retire la olla rápida de la fuente de calor. La tapa sólo se podrá abrir y retirar de la olla una vez que la presión haya caído completamente, es decir, cuando el indicador **(1)** haya desaparecido completamente del mango.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 31

El sistema de presión residual garantiza que la olla sólo se pueda abrir una vez que la presión haya caído completamente, es decir, cuando el anillo amarillo esté totalmente oculto.
Si el anillo amarillo sigue a la vista **(K),** el dispositivo de seguridad de la presión residual se ha activado. Para soltarlo, deslice la corredera de cocción **(7)** hasta la posición CERRADO/LOCKED. Si no sale más vapor, agite la olla.
De esta forma se deshacen las burbujas de vapor de los alimentos que puedan haberse formado, especialmente en el caso de alimentos líquidos y pastosos, y que le pueden salpicar al sacar la tapa. A continuación, gire el mango de la tapa hacia la derecha y abra la olla.

4.6. Indicaciones para placas de inducción

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


Induction

5. Tres métodos para liberar la presión

Observación importante:
Si ha cocinado alimentos que forman espuma o que se hinchan (como legumbres, caldo de carne, cereales), no deje que la olla pierda la presión utilizando el método 2 ó 3.
Las patatas cocidas con pela revientan cuando la olla se descomprime utilizando el método 2 ó 3.

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

Método 1

Retire la olla de la fuente de calor. Tras un breve espacio de tiempo, el indicador desciende **(1).** Cuando esté totalmente oculto en el mango **(I),** deslice lentamente la corredera de cocción hasta la posición ABIERTO/OPEN **(A).** Al hacerlo, se escapará el resto del vapor que quede por debajo del mango de la tapa. Cuando no salga más vapor, agite la olla un poco, para deshacer las burbujas de vapor que se hayan formado en los alimentos.

Método 2

En los alimentos con tiempos de cocción cortos (por ejemplo, verduras), deslice la corredera de cocción **(7)** despacio, paso a paso, hacia la posición ABIERTO/OPEN **(A),** hasta que salga vapor por debajo del mango de la tapa.
Cuando haya colocado la corredera de cocción en la posición ABIERTO/OPEN, no salga más vapor y el indicador haya descendido por completo **(I),** agite la olla y ábrala.

Método 3

Si le molesta el vapor, coloque simplemente la olla en el fregadero y deje correr un chorro de agua fría por encima de la tapa **(L)** hasta que el indicador **(1)** quede oculto en el mango de la tapa **(I).** Agite la olla y ábrala.

6. Cuidados de la olla rápida

6.1. Limpieza

Desencaje el mango de la tapa y lávelo por ambos lados con un chorro de agua corriente **(D) (N).**
Suelte el anillo-junta **(10)** de la tapa **(P)** y enjuáguelo.
La olla, la tapa y los cestillos se pueden lavar en el lavavajillas. No rasque los restos de suciedad que queden, deje que se ablanden.
Si presenta cal, ponga la olla al fuego con agua y vinagre.
Limpie periódicamente la base de la olla.

6.2. Conservación

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

6.3. Mantenimiento

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

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

7. Múltiples aplicaciones

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

7.1. Preparación de alimentos congelados

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

7.2. Preparación de alimentos integrales

Para hacer comidas integrales, se suelen utilizar cereales y legumbres. En la olla rápida, no es necesario poner a remojo antes los cereales ni las legumbres. Los tiempos de cocción suelen ser la mitad de los convencionales.
Introduzca 1/4 l de líquido como mínimo en la olla y además por cada parte de cereales/legumbres añada como mínimo 2 partes de líquido. El calor residual del foco de calor puede utilizarse para que la comida acabe de hacerse. Observe que para los alimentos que generan espuma o se hinchan (cereales, legumbres), deberá llenar la olla sólo hasta la mitad.

7.3. Preparación de conservas

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

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

Para hacer salir el vapor, deje que la olla se enfríe lentamente (método 1): no utilice la corredera de cocción ni la coloque bajo un chorro de agua, porque de hacerlo así, el zumo haría presión en los tarros.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.11 11:18 Seite 33

7.4. Exprimir

Puede utilizar la olla rápida para hacer zumo de pequeñas cantidades de fruta.
Introduzca 1/4 l de agua en la olla, coloque la fruta del cestillo perforado al cestillo no perforado y eche azúcar al gusto. Cuézala en el 2˚ anillo naranja. Dependiendo del tipo de fruta, el tiempo de cocción oscila entre 10 y 20 minutos. Deje que salga la presión de la olla colocándola bajo un chorro de agua corriente (método 3). Agítela un poco antes de abrirla.

7.5. Esterilizar

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

7.6. Cocción con interiores

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

Ejemplos

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

Deje que el asado se haga durante 12 minutos. A continuación, abra la olla según las indicaciones. Coloque las patatas en el cestillo perforado sobre el soporte portacomidas, coloque las verduras en el cestillo no perforado, cierre la olla y deje que se hagan durante otros 8 minutos.
Si los tiempos de cocción de los diferentes alimentos no son muy diferentes, puede introducir todos los cestillos en la olla al mismo tiempo.
Al abrir de vez en cuando la olla, sale vapor, por lo que deberá echar más líquido del necesario.

8. Declaración de garantía

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

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

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

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.11 11:18 Seite 34

Se excluyen del derecho de garantía:

- Junta indicador de cocción
- Junta del sistema de presión residual
- Junta de la salida del vapor
- Válvula de seguridad
- Anillo-junta
- Pilas

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

9. Exención de responsabilidad

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

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

Nombre y dirección del otorgante de la garantía

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

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

3-year guarantee

10. Solución de averías

Averías de la olla rápida	
El tiempo inicial de calentamiento o el indicador (1) no sube.	
El vapor sale por la tapa.	
De la válvula de seguridad/automática de cocción (9) sale continuamente vapor (no se aplica a la fase inicial de calentamiento).	

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 35

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

Causa	Solución
El diámetro del foco de calor no es apto.	Seleccione el foco de calor adecuado al diámetro de la olla.
La potencia del foco de calor no es la adecuada.	Aumente la potencia.
La tapa no está colocada correctamente.	Libere completamente la presión de la olla, abra la tapa. Compruebe que el anillo-junta **(10)** asienta correctamente y vuelva a cerrar la olla.
La bola no asienta correctamente en la válvula de seguridad/en la automática de cocción **(9)**.	Libere totalmente la presión de la olla, ábrala, retire el mango, compruebe la válvula de seguridad **(9)**, compruebe que la bola de metal asienta en la tapa **(F)** y **(G)** vuelva a cerrar la olla.
Falta líquido (mín. 1/4 l).	Libere completamente la presión, abra la tapa. Eche más líquido y cierre nuevamente la olla.
El anillo-junta **(10)** y/o el borde de la olla no están limpios.	Libere completamente la presión, abra la tapa. Limpie la junta de cierre **(10)** y el borde de la tapa y vuelva a cerrar la olla.
La corredera de cocción **(7)** no está en CERRADO/LOCKED.	Coloque la corredera de cocción **(7)** en CERRADO/LOCKED.
El anillo-junta **(10)** está dañado o está duro (por desgaste).	Cambie el anillo-junta **(10)** por otro original WMF.
La bola no asienta correctamente en la válvula. La bola se ha introducido en la cámara superior.	Libere completamente la presión, abra la tapa y retire el mango. Introduzca la bola en la cámara inferior **(F)**, compruebe si la válvula principal **(3)** se mueve **(G)** y vuelva a cerrar la olla.

11. Tabla de tiempos de cocción

		Minutos	
Cerdo y ternerae **Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. No se necesita ningún accesorio especial.**	Cerdo troceado	5 - 7	
	Goulasch de cerdo	10 - 15	
	Carne de cerdo adobada	20 - 25	Tiempo de cocción según tamaño y forma
	Ternera troceada	5 - 7	
	Goulasch de ternera	10 - 15	
	Pierna de ternera en pieza	25 - 30	
	Lengua de ternera	15 - 20	Cubrir de líquido
	Asado de ternera Vasca	20 - 25	Tiempo de cocción según tamaño y forma
Vaca **Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. Para la lengua de vaca se necesita un portacomidas calado.**	Asado de carne picada	10 - 15	
	Carne adobada	30 - 35	
	Lengua de vaca	45 - 60	
	Troceada	6 - 8	
	Goulasch	15 - 20	
	Rulada	15 - 20	
	Asado de vaca	35 - 45	Tiempo de cocción según tamaño y forma
Pollo **Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. Para la sopa de pollo se necesita un portacomidas calado.**	Sopa de pollo	20 - 25	Máx. 1/2 cantidad de llenado
	Piezas de pollo	6 - 8	
	Muslo de pavo	25 - 30	Dependiendo del grosor del muslo
	Ragout de pavo	6 - 10	
	Filete de pavo	2 - 3	
Caza **Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. No se necesita ningún accesorio especial.**	Asado de liebre	15 - 20	
	Lomo de liebre	10 - 12	
	Asado de ciervo	25 - 30	
	Goulasch de ciervo	15 - 20	
Cordero **Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l.**	Ragout de cordero	20 - 25	El carnero tiene tiempos de cocción más largos
	Asado de cordero	25 - 30	Tiempo de cocción según tamaño y forma
Sopas **Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l y la cantidad máxima de llenado de 1/2 contenido de la olla. No se necesita ningún accesorio especial.**	Puré de guisantes, de lentejas	12 - 15	Legumbres secas reblandecidas
	Caldo de carne	25 - 30	Válido para todo tipo de carnes
	Puré de verduras	5 - 8	
	Sopa de goulasch	10 - 15	
	Sopa de pollo	20 - 25	Tiempo dependiendo del tamaño
	Sopa de rabo de buey	35	
	Puré de patata	5 - 6	

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.01 11:18 Seite 37

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

- **El tiempo de cocción empieza cuando en el indicador esté visible el anillo recomendado.**
- **Los tiempos de cocción indicados son aproximativos.**
- **Es preferible seleccionar tiempos de cocción cortos, pues la cocción siempre puede continuarse cuando sea preciso.**
- **Los tiempos de cocción para las verduras están definidos de manera que éstas sigan algo crujientes después de la cocción.**
- **La temperatura de cocción en el primer anillo asciende a 109 °C y en el segundo a 117 °C.**

Encontrará recetas en www.wmf.com

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 38

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 39

Инструкция За Употреба
BG

Съдържание

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

АПринадлежности и резервни части
виж обложката

1. Инструкции за безопасност

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Съхранявайте внимателно тази инструкция за обслужване.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 41

2. Обслужване на тенджерата под налягане

Преди първата употреба

2.1. Отваряне на тенджерата

Избутайте плъзгача **(7)** от двете страни към края на ръкохватката. Обозначенията на плъзгача **(7)** трябва да показват ОТВОРЕНО/OPEN **(A).** Наклонете ръкохватката на капака **(5)** надясно, докато обозначенията на капака и ръкохватката на дръжката на тенджерата **(6)** се разположат едно срещу друго **(B).** Вдигнете капака.

2.2. Почистване на тенджерата

Преди първата употреба трябва да свалите етикета и да измиете всички части на Вашата тенджера под налягане (виж раздел »Почистване«). Завъртете капака и свалете ръкохватката на капака **(5)** от капака. Издърпайте оранжевия плъзгач **(4)** от долната страна на ръкохватката на капака **(5)** по посока на стрелката към края на ръкохватката **(C),** повдигнете капака и го окачете **(D).** Свалете уплътнителния пръстен **(10)** от капака **(P).**

2.3. Затваряне на тенджерата

Окачете ръкохватката на капака и фиксирайте оранжевия плъзгач **(4)** над края на капака докато щракне **(E).** Поставете уплътнителния пръстен **(10)** в края на капака така, че да е разположен под завития навътре край на капака **(G).** Поставете капака (виж обозначенията върху капака и ръкохватката на тенджерата) и завъртете ръкохватката на капака наляво до отказ **(B).** Избутайте плъзгача **(7)** точно на позицията ЗАТВОРЕНО/LOCKED.

3. Указания за обслужване

3.1. Проверка на предпазните приспособления преди всяка употреба

Уверете се, че уплътнителният пръстен **(10)** и краят на капака са чисти. Проверете дали топчето се вижда на долната страна на капака в предпазния вентил **(9) (G).**
Ако топчето се намира в горната камера на предпазния вентил/автоматиката за завиране **(9),** свалете ръкохватката **(5)** и натиснете топчето с пръст в долната камера **(F).**
Свалете ръкохватката и проверете главният вентил **(3)** с натискане с пръст дали се движи **(H).**
Проверете как е разположен уплътнителят на сигнала за готвене **(2)** и го проверете за повреди.

Обърнете внимание: Не пробивайте уплътнителя на сигнала за готвене, защото по този начин може да се повреди предпазителя срещу остатъчно налягане и тогава вече не може да се гарантира функционирането на Вашата тенджера под налягане (Q).

Окачете ръкохватката на капака **(E).** Поставете капака върху тенджерата и я затворете **(B).**

3.2. Количество течност

За получаването на пара е необходима минимум 1/4 л течност, независимо дали ще готвите с или без приставки **(12).**
Тенджерата под налягане може да се напълни максимум до 2/3, за да не се повреди нейното функциониране **(M).** При кипящи и силно набъбващи ястия (напр. месен бульон, варива, вътрешности, компот) тенджерата може да се напълни само до половината. За други указания виж раздел »Приготвяне на пълноценна храна«.
Ако преди готвенето искате да запържите продуктите (напр. лук, парчета месо и др.), може да използвате тенджерата под налягане WMF като обикновена тенджера.
За да сготвите окончателно, преди да затворите тенджерата под налягане извадете приставката за печене и прибавете необходимото количество течност (минимум 1/4 л).

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

4. Готвене с тенджерата под налягане

4.1. Обща информация

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

4.2. Готвене с приставки

В зависимост от големината на тенджерата под налягане можете да гответе с приставки **(12)** и преграда **(13).**
Приставката и преградата ще получите като принадлежности в специализираните магазини (виж »Принадлежности и резервни части« на обложката).

4.3. Нагряване

Поставете затворената пълна тенджера върху печката и настройте максималното подаване на енергия. През автоматиката за завиране **(9),** която едновременно е и предпазен вентил, излиза въздухът във фазата на завиране дотогава, докато се чуе, че вентилът се затваря и налягането може да се понижи.
Сигналът за готвене **(1)** се увеличава, жълтият притискателен пръстен и двата оранжеви готварски пръстени се виждат **(J).**
Намалете своевременно и достатъчно пода ването на енергия така, че препоръчаният в рецептата оранжев готварски пръстен все още да се вижда.

4.4. Време за приготвяне

Времето за приготвяне започва да тече тогава, когато изцяло се вижда препоръчаният в рецептата готварски пръстен. Уверете се, че позицията на пръстена е стабилна. Регулирайте съответно подаването на енергия. Ако сигналът за готвене **(1)** падне под желания оранжев готварски пръстен, трябва отново да увеличите печката.
Времето за приготвяне малко се увеличава.
Ако сигналът за готвене **(1)** излезе над втория оранжев готварски пръстен, получава се много голямо налягане на парата, което се чува да излиза през главния вентил **(3)** на ръкохватката на капака.
Свалете тенджерата от печката, изчакайте докато сигналът за готвене на втория оранжев готварски пръстен се понижи и изключете подаването на енергия.
При бързото готвене е възможно кратко време за приготвяне, защото чрез налягането на парата в тенджерата се създават високи температури:

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

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

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

4.5. Отваряне на тенджерата

След изтичането на времето за приготвяне свалете тенджерата под налягане от печката. Принципно капакът може да се отвори и свали от тенджерата само, когато тенджерата не е под налягане, т.е. сигналът за готвене **(1)** трябва изцяло да е изчезнал в ръкохватката **(I).**

Предпазителят срещу остатъчно налягане гарантира, че тенджерата може да се отвори само тогава, когато налягането е изцяло понижено, т.е. не трябва да се вижда и жълтият притискателен пръстен.
Ако жълтият пръстен се вижда **(K),** задействал се е предпазителят срещу остатъчно налягане.
За да го освободите, леко избутайте плъзгача **(7)** в позиция ЗАТВОРЕНО/LOCKED.
Ако вече не излиза пара, леко разтръскайте тенджерата. Така излизат евентуалните мехурчета пара от продуктите, които се образуват най-вече при течните и кашестите ястия и могат да изскочат при свален капак. Сега завъртете ръкохватката на капака, както е описано, надясно и отворете тенджерата.

4.6. Указание за индукционните печки

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



Induction

5. Три метода за понижаване на налягането

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

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

Метод 1

Свалете тенджерата от печката. След малко намалява сигналът за готвене **(1).** Когато изцяло изчезне в ръкохватката **(I),** бавно избутайте плъзгача на позиция ОТВОРЕНО/OPEN **(A).** Тогава от ръкохватката на капака излиза останалата пара. Ако вече не излиза пара, разтръскайте леко тенджерата, за да могат да се отделят образуваните в ястието мехурчета пара.

Метод 2

При ястията с кратко време за приготвяне (напр. зеленчуци) постепенно и бавно избутайте плъзгача **(7)** до ОТВОРЕНО/OPEN **(A),** докато парата излезе под ръкохватката на капака.
Когато сте поставили плъзгача точно на ОТВОРЕНО/OPEN, вече не излиза пара и сигналът за готвене се е понижил изцяло **(I),** разтръскайте тенджерата и я отворете.

Метод 3

Ако Ви притеснява излизащата пара, просто поставете тенджерата в умивалника и пуснете да тече студена вода върху капака **(L),** докато сигналът за готвене **(1)** в ръкохватката на капака изчезне напълно **(I).** Разтръскайте тенджерата и я отворете.

6. Поддържане на тенджерата под налягане

6.1. Почистване

Освободете ръкохватката на капака и я измийте от двете страни на течаща вода **(D)(N).** Освободете уплътнителния пръстен **(10)** от капака **(P)** и го измийте на ръка.
Тенджерата, капакът и приставките могат да се почистват в съдомиялната машина.
Не изстъргвайте остатъците, а ги накиснете.
При варовикови отлагания варете с оцет с вода.
Редовно почиствайте дъното на тенджерата.

6.2. Съхранение

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

6.3. Обслужване

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

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

7. Многостранна употреба

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

7.1. Подготвяне на дълбоко замразени храни

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

7.2. Приготвяне на пълноценна храна

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

7.3. Консервиране

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

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

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

7.4. Изцеждане на сокове

В тенджерата под налягане можете да обработвате малки количества плодове на сок.
Сложете 1/4 л вода в тенджерата, поставете плодовете в дупчестата приставка върху

недупчестата приставка и евентуално подсладете със захар. Гответе на втория оранжев готварски пръстен. В зависимост от плодовете времето е 10–20 минути.
Освободете налягането на тенджерата на течаща вода (метод 3). Преди отварянето леко разтръскайте.

7.5. Стерилизиране

Биберoните, стъклените буркани и т.н. могат бързо да се стерилизират.
Поставете частите с отвора надолу в дупчестата приставка, добавете 1/4 л вода и стерилизирайте 20 мин. на втория оранжев готварски пръстен. Оставете бавно да се охлади (метод 1).

7.6. Гответе с приставки

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

Примери

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

Първо сгответе месото за печене 12 мин. След това отворете тенджерата според инструкцията. Сложете картофите в дупчестата приставка върху преградата, поставете зеленчуците в недупчестата приставка, затворете тенджерата и гответе още 8 мин.
Ако времето за приготвяне не се различава много, всички приставки могат да се сложат едновременно в тенджерата.

При отварянето излиза пара, затова добавете малко повече от необходимата течност в тенджерата.

8. Гаранционно писмо

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

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

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

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

От задължението за предоставяне на гаранция са изключени:

- уплътнителят на сигнала за готвене
- уплътнението на предпазителя срещу остатъчно налягане
- уплътнението на отвора за излизане на парата

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 46

– предпазният вентил
– уплътнителният пръстен
– батериите

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

9. Изключване на отговорност

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

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

Име и адрес на предоставящия гаранция

WMF AG
»Еберхардщрасе«
73309 Гайслинген/Щайге

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



10. Отстраняване на повреди

Повреди по тенджерата под налягане	
Много дълго време за завиране или сигналът за готвене (1) не се увеличава.	
	Парата излиза от капака.
	От предпазния вентил/автоматиката за завиране (9) постоянно излиза пара (не се отнася за фазата на завиране).

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

Причина	Отстраняване на повредата
Неподходящ диаметър на котлона.	Изберете котлон, който отговаря на диаметъра на тенджерата.
Неподходяща енергийна степен.	Настройте максималната енергийна степен.
Капакът не е поставен правилно.	Освободете изцяло налягането на тенджерата, отворете я. Проверете правилното положение на уплътнителния пръстен **(10)** и отново затворете тенджерата.
Топчето в предпазния вентил/автоматиката за завиране **(9)** не е разположено правилно.	Освободете изцяло налягането на тенджерата, отворете я, свалете ръкохватката, проверете предпазния вентил **(9)**, проверете разположението на металното топче в капака **(F)** и **(G)** и отново затворете тенджерата.
Няма течност (мин.1/4 л).	Освободете изцяло налягането на тенджерата, отворете капака. Напълнете с течност и отново затворете тенджерата.
Уплътнителният пръстен **(10)** и/или ръбът на тенджерата не са чисти.	Освободете изцяло налягането на тенджерата, отворете капака. Почистете уплътнителния пръстен **(10)** и края на тенджерата и отново затворете тенджерата.
Плъзгачът **(7)** не е на ЗАТВОРЕНО/LOCKED.	Поставете плъзгача **(7)** на ЗАТВОРЕНО/LOCKED.
Уплътнителен пръстен **(10)** повреден или твърд (от износване).	Сменете уплътнителния пръстен **(10)** с оригинален уплътнителен пръстен WMF.
Топчето не е разположено правилно във вентила. Топчето е притиснато в горната камера.	Освободете изцяло налягането на тенджерата, отворете капака и свалете ръкохватката. Натиснете топчето в долната камера **(F)** проверете дали главният вентил **(3)** се движи **(G)** и отново затворете тенджерата.

11. Таблица за времето за готвене

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

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 49

		Минути	
Супи Гответе на втория пръстен и спазвайте количество за пълнене от мин. 1/4 л до макс. 1/2 от обема на тенджерата. Не е необходима специална приставка.	Супа от грах, леща	12 – 15	Накиснати варива
	Месен бульон	25 – 30	Отнася се за всички видове месо
	Зеленчукова супа	5 – 8	
	Супа гулаш	10 – 15	
	Пилешка супа	20 – 25	Времето за готвене зависи от големината
	Супа от говежди опашки	35	
	Картофена супа	5 – 6	
Зеленчуци Гответе на първия пръстен и спазвайте минимално количество за пълнене от мин. 1/4 л течност. При киселото зеле и червеното цвекло не е необходима приставка. При всички други ястия е необходима дупчестата приставка. От боба температурата на времето за приготвяне се увеличава (втори пръстен).	Патладжани, краставици,домати	2 – 3	Приготвените на пара зеленчуци не се изсушават толкова бързо
	Карфиол, чушки, праз	3 – 5	
	Грах, целина, алабаш	4 – 6	
	Копър, моркови, къдраво зеле	5 – 8	
	Боб, листно зеле, червено зеле	7 – 10	
	Кисело зеле	10 – 15	
	Червено цвекло	15 – 25	
	Белени картофи	6 – 8	
	Небелени картофи	6 – 10	Варените небелени картофи се пукат, ако парата се отдели бързо
Варива **Зърнени храни** Гответе на втория пръстен и спазвайте минималното количество за пълнене от 1/4 л до макс. 1/2 от обема на тенджерата. На 1 част зърнени храни се слагат 2 части вода. Ненакиснатите зърнени храни трябва да се приготвят 20 – 30 мин. по-дълго. Приготвяйте млякото с ориз на първия пръстен.	Грах, боб, леща	10 – 15	Дебелият боб трябва да се приготвя 10 мин. по-дълго
	Елда, просо	7 – 10	Време за готвене за накиснати зърнени храни
	Царевица, ориз, капладжа	6 – 15	Време за готвене за накиснати зърнени храни
	Мляко с ориз	20 – 25	На първия пръстен.
	Дългозърнест ориз	6 – 8	
	Пълнозърнест ориз	12 – 15	
	Пшеница, ръж	10 – 15	Време за готвене за накиснати зърнени храни
Плодове Гответе на първия пръстен и спазвайте минималното количество за пълнене от 1/4 л течност.	Череши, сини сливи	2 – 5	Препоръчва се дупчеста приставка
	Ябълки, круши	2 – 5	Препоръчва се дупчеста приставка

Съвети и трикове за готвенето

- Времето за приготвяне започва, когато препоръчаният пръстен на сигнала за готвене се вижда
- Посоченото време за приготвяне е ориентировъчно
- По-добре избирайте по-кратко време за приготвяне, винаги може да се сготви допълнително
- При посоченото време за приготвяне на зеленчуците получавате готови ястия
- Температурата за готвене на първияпръстен е 109 °C, а на втория пръстен е 117 °C

Рецепти ще намерите на www.wmf.com

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 50

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 51

Betjeningsvejledning
DK

Indhold

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

Tilbehørsdele og reservedele
se omslaget

1. Sikkerhedsanvisninger

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Opbevar denne brugsanvisning omhyggeligt.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 53

2. Betjening af trykkogeren

Inden den første brug

2.1. Åbn trykkogeren

Skyd skyderen **(7)** til håndtagets ende på begge sider. Markeringer på skyderen **(7)** skal stå på AUF/OPEN **(A).**
Sving lågets håndtag **(5)** til højre, til markeringerne på låget og på lågets håndtag **(6)** står over for hinanden **(B).** Løft låget af.

2.2. Rengør trykkogeren

Før den første ibrugtagning skal du fjerne klistermærkerne og vaske alle trykkogerens dele (se afsnittet »Rengøring«).
Drej låget, og tag lågets håndtag **(5)** af låget. Det gør du ved at trække den orangefarvede skyder **(4)** på undersiden af håndtaget **(5)** i pilens retning til håndtagets ende **(C),** klappe håndtaget op og løfte det af **(D).**
Fjern tætningsringen **(10)** fra låget **(P).**

2.3. Luk trykkogeren

Sæt håndtaget på låget og lad den orangefarvede skyder **(4)** gå i hak over lågkanten, så det kan høres **(E).** Læg tætningsringen **(10)** i lågets kant, så den ligger under lågets indadvendte bøjede kant **(G).** Sæt låget på (se markeringer på låg og grydehåndtag) og drej lågets håndtag til venstre til anslag **(B).** Skyd skyderen **(7)** nøjagtigt til position ZU/LOCKED.

3. Sådan bruger du trykkogeren

4.1. Kontrol af sikkerhedsanordningerne før hver brug

Kontroller at tætningsringen **(10)** og lågets kant er rene. Kontrollér, at kuglen sidder synligt i sikkerhedsventilen **(9)** på lågets underside **(fig. G).**
Hvis kuglen befinder sig i sikkerhedsventilens/kogeautomatikkens **(9)** øverste kammer, tag grebet **(5)** af og tryk med fingeren kuglen ind i det underste kammer.
Tag håndtaget af og test med et fingertryk, at hovedventilen **(3)** kan bevæge sig **(H).**
Kontroller visuelt, at kogesignaltætningen **(2)** sidder fast og er fri for skader.

Vær opmærksom på: Tryk ikke kogesignaltætningen igennem, fordi derved kan resttryksikringen blive beskadiget, og så er denne funktion ikke længere garanteret på din trykkoger (Q).

Sæt håndtag på låget **(E).** Sæt låget på gryden og luk det **(B).**

3.2. Væskemængder

Til dampproduktion kræves mindst 1/4 l vand, uafhængigt af, om du koger med eller uden indsatser **(12).**
Trykkogeren må maks. fyldes til 2/3 for ikke at påvirke funktionen. Ved retter, der skummer, og retter, der udvider sig kraftigt (f.eks. kødsupper, bælgfrugter, indmad, kompot) må trykkogeren kun fyldes halvt. (Du kan finde yderligere oplysninger i afsnittet »Tilberedning af sund og nærende mad«).
Hvis du vil brune dine madvarer inden kogningen (f.eks. løg, kødstykker og lignende) kan du bruge WMF trykkogeren som en almindelig gryde.
Til færdigkogning skal du løsne det brunede og tilsætte den nødvendige mængde vand (mindst 1/4 l), inden du lukker trykkogeren.

Advarsel! Brug aldrig trykkogeren, uden at der er fyldt tilstrækkeligt vand i den, og pas på, at den ikke koger tør. Hvis du ikke passer på, kan madvarerne brænde på, og gryden og håndtagene blive beskadiget.

4. Kogning med trykkogeren

4.1. Generelt

I trykkogeren tilberedes retterne under tryk, dvs. med temperaturer over 100 °C. Derved forkortes kogetiderne indtil 70 %, en væsentlig energibesparelse. Ved den korte kogning ved hjælp af damp bevares aroma, smag og vitaminer.

4.2. Kogning med indsatser

Afhængig af trykkogerens størrelse kan du koge med indsatser **(12)** og trefod **(13).**
Indsats og trefod købes som tilbehør i en specialforretning (se »Tilbehør og reservedele« i omslaget).

4.3. Opvarmning

Sæt den lukkede, fyldte gryde på varmekilden og indstil på højeste energiforsyning. Via opkogningsautomatikken **(9),** som samtidig er sikkerhedsventil, slipper der i opkogningsfasen luft ud så længe, indtil ventilen lukker hørligt og trykket kan bygge sig op.
Kogesignalet **(1)** stiger, den gule trykring og de to orangefarvede kogeringe bliver synlige **(J).**
Nedsæt energiforsyningen rettidigt og tilstrækkeligt til, at den orangefarvede kogering, som anbefales i opskriften, lige netop bliver synlig.

4.4. Kogetider

Kogetiden begynder først, når den kogering, som anbefales i opskriften, er helt synlig. Sørg for, at ringens position forbliver stabil. Skru tilsvarende op eller ned for blusset. Hvis kogesignalet **(1)** falder under den ønskede orangefarvede kogering, skal varmekilden igen stilles højere.
Dette forlænger kogetiden en smule.
Hvis kogesignalet **(1)** stiger over den anden orangefarvede kogering, opstår der for højt damptryk, der hørligt slipper ud via hovedventilen **(3)** på lågets håndtag.
Tag gryden af kogestedet, vent til kogesignalet er faldet til den anden orangefarvede kogering og sæt energiforsyningen ned.
De korte kogetider muliggøres af, at det som følge af damptrykket er muligt at opnå højere temperaturer i trykkogeren:

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

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

Energibevidste brugere slukker for blusset, allerede før kogetiden er udløbet, da den varme, der er akkumuleret i trykkogeren, er nok til at fuldføre kogningen. Kogetider kan være forskellige for samme madvarer, da deres mængde, form og beskaffenhed varierer.

4.5 Åbn trykkogeren

Tag trykkogeren af varmekilden, når kogetiden er forbi. Låget må kun åbnes og tages af trykkogeren, når trykket i trykkogeren er nedbragt, dvs. kogesignal **(1)** skal være forsvundet helt i håndtaget **(I).**

Resttryksikringen garanterer, at gryden kun lader sig åbne, når trykket er bragt helt ned, dvs. den gule trykring må heller ikke længere være synlig.
Hvis den gule ring fortsat er synlig **(K),** har resttryksikringen reageret. Løs det problem ved at skyde skyderen **(7)** kort til position ZU/LOCKED.
Når der ikke længere strømmer damp ud, skal du ryste trykkogeren kort.
Derved rystes eventuelle dampbobler ud af maden, som især opstår ved tyndt- og tyktflydende retter, og som kan sprøjte ud, når låget tages af. Drej nu låghåndtag som beskrevet til højre og åbn gryden.

4.6 Bemærkning vedrørende induktionskomfurer

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


Induction

5. Tre metoder til at udligne trykket

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

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

Metode 1

Tag trykkogeren af blusset. Efter kort tid falder kogesignalet **(1).** Når det er helt forsvundet i håndtaget **(I),** skyder du skyderen langsomt til AUF/OPEN **(A).** Derved strømmer den resterende damp i trykkogeren ud under håndtaget i låget. Ryst gryden kort, når der ikke længere kommer damp ud, så dampbobler, der har dannet sig i madvarerne, kan opløse sig.

Metode 2

Ved retter med korte kogetider (fx grønsager) skyder du skyderen **(7)** langsom trinvis i retning AUF/OPEN **(A),** til der slipper damp ud under lågets greb.
Når skyderen står på AUF/OPEN, og der ikke længere strømmer dampe ud, og kogesignalet er faldet helt ud **(I),** skal du ryste trykkogeren og åbne den.

Metode 3

Hvis den udstrømmende damp generer dig, sætter du blot gryden i vasken og lader koldt vand løbe hen over låget **(L)** til kogesignalet **(1)** er helt forsvundet i lågets greb **(I).**
Ryst trykkogeren, og åbn den.

6. Vedligeholdelse af trykkogeren

6.1. Rengøring

Tag lågets håndtag af og afvask fra begge sider under rindende vand **(D) (N).**
Fjern tætningsringen **(10)** fra låget **(P)** og skyl den med hånden.
Selve gryden, låget og indsatserne kan gå i opvaskemaskinen. Fastsiddende madrester må ikke kradses af, men skal opblødes.
Kalkaflejringer fjernes med eddikevand.
Rengør ligeledes bunden af trykkogeren med regelmæssige mellemrum.

6.2 Opbevaring

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

6.3. Vedligeholdelse

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

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

7. Mange anvendelsesmuligheder

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

7.1. Tilberedning af dybfrosne madvarer

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

7.2. Tilberedning af sund og nærende mad

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

7.3. Henkogning

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

Kog grønsager og kød ved orange markering 2 i ca. 20 min.
Frugt ved orange markering 1 i ca. 5 min.
Kernefrugt ved orange markering 1 i ca. 10 min.

Afdampning skal ske ved at lade trykkogeren køle langsomt af (metode 1) – nedbring ikke trykket i trykkogeren ved hjælp af skyderen eller rindende vand, da saften ellers presses ud af glassene.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 57

7.4. Saftkogning

Du kan koge små mængder frugt til saft i trykkogeren.
Hæld 1/4 l vand i trykkogeren. Sæt frugterne i indsatsen med huller på indsatsen uden huller, og tilsæt sukker efter behov. Kog ved orange markering nr. 2. Afhængigt af frugtsorten er kogetiden 10–20 min.
Nedbring trykket i trykkogeren under rindende vand (metode 3). Ryst trykkogeren ganske kort, før du åbner den.

7.5. Sterilisering

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

7.6. Kogning med indsatser

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

Eksempler

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

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

8. Garantierklæring

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

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

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

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

Garantien omfatter ikke:

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

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

9. Ansvarsfraskrivelse

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

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

Garantigiverens navn og adresse

WMF AG
Eberhardstraße
D-73309 Geislingen/Steige

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



10. Afhjælpning af fejl

Fejl ved trykkogeren
For lang opkogningstid eller kogesignalet (1) stiger ikke.
Der strømmer damp ud ved låget.
Der strømmer konstant damp ud af sikkerhedsventilen/opkogningsautomatikken (9) (gælder ikke for opkogningsfasen).

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 59

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

Årsag	Afhjælpning
Blussets størrelse er uegnet.	Vælg et blus, der passer til trykkogerens diameter.
Blussets indstilling er uegnet.	Vælg den højeste indstilling på blusset.
Låget er ikke sat korrekt på.	Gør trykkogeren helt trykfri, åbn låget. Kontrollér, at tætningsringen **(10)** sidder korrekt, og luk trykkogeren igen.
Kuglen i sikkerhedsventil/opkogningsautomatik **(9)** sidder ikke rigtig.	Gør trykkogeren helt trykfri, åbn låget, tag håndtaget af, kontrollér sikkerhedsventilen **(9)**, kontrollér, at kuglen sidder korrekt i låget **(F)** og **(G)**, og luk trykkogeren igen.
Der mangler vand (min. 1/4 l).	Gør trykkogeren helt trykfri, åbn låget. Fyld vand på, og luk trykkogeren igen.
Tætningsringen **(10)** og/eller kanten på trykkogeren er ikke ren.	Gør trykkogeren helt trykfri, åbn låget. Rengør tætningsring **(10)** og trykkogerens kant, og luk trykkogeren igen.
Skyderen **(7)** står ikke på ZU/LOCKED.	Stil skyderen **(7)** på ZU/LOCKED.
Tætningsringen **(10)** er beskadiget eller hård (som følge af slid).	Udskift tætningsringen **(10)** med en original WMF-tætningsring.
Kuglen sidder ikke rigtigt i ventilen. Kuglen blev trykket ind i det øverste kammer.	Gør trykkogeren helt trykfri, åbn låget. Tryk kuglen ned i det nederste kammer **(F)**. Kontrollér, at hovedventilens **(3)** kan bevæge sig **(G)**, og luk trykkogeren igen.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.01 11:18 Seite 60

11. Tabel over kogetider

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

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 61

		Minutter	
Supper Kog ved 2. ring og overhold fyldmængden på min. 1/4 l til maks. 1/2 af grydens indhold. Der er ikke behov for nogen specialindsats.	Ærte-, linsesuppe	12 - 15	Udblødte bælgfrugter
	Kødfond	25 - 30	Gælder for alle kødtyper
	Grøntsagssuppe	5 - 8	
	Gulaschsuppe	10 - 15	
	Hønsekødsuppe	20 - 25	Kogetid afhængig af størrelsen
	Oksehalesuppe	35	
	Kartoffelsuppe	5 - 6	
Grøntsager Kog ved 1. ring og overhold fyldmængden på min. 1/4 l væske. Ved surkål og rødbede er der ikke behov for en indsats. Ved alle andre retter er der behov for indsatsen med huller. Fra bønnerne forhøjes kogetidertemperatur (2. ring).	Auberginer, agurker, tomater	2 - 3	Dampede grøntsager udvandes ikke så hurtigt
	Blomkål, paprika, porre	3 - 5	
	Ærter, selleri, kålrabi	4 - 6	
	Fennekel, gulerødder, savojkål	5 - 8	
	Bønner, grønkål, rødkål	7 - 10	
	Surkål	10 - 15	
	Rødbede	15 - 25	
	Hvide kartofler	6 - 8	
	Kartofler i skræl	6 - 10	Pillekartofler revner, hvis de dampes hurtigt
Bælgfrugter Kornprodukter Kog ved 2. ring og overhold den minimale fyldmængde på min. 1/4 l til maks. 1/2 af grydens indhold. Til 1 del kornprodukt kommer der 2 dele vand. Ikke udblødte kornprodukter skal koge 20–30 min. længere. Tilbered risengrød ved 1. ring.	Ærter, bønner, linser	10 - 15	Kog tykke bønner 10 min. længere
	Boghvede, hirse	7 - 10	Kogetid for udblødte kornprodukter
	Majs, ris, grønkerner	6 - 15	Kogetid for udblødte kornprodukter
	Risengrød	20 - 25	ved 1. ring
	Langkornet ris	6 - 8	
	Fuldkornsris	12 - 15	
	Hvede, rug	10 - 15	Kogetid for udblødte kornprodukter
Frugt Kog ved 1. ring og overhold den minimale fyldmængde på 1/4 l væske.	Kirsebær, blommer	2 - 5	Indsats med huller anbefales
	Æbler, pærer	2 - 5	Indsats med huller anbefales

Tips og tricks til kogningen

- **Kogetiden begynder, så snart den foreskrevne ring bliver tydelig ved kogesignalet**
- **Oplyste kogetider er vejledende værdier**
- **Vælg hellere kortere kogetider, tiderne kan altid forlænges**
- **Ved de oplyste kogetider for grøntsager bliver retterne bidfaste**
- **Kogetemperaturen omfatter ved 1. Ring 109 °C og ved beim 2. ring 117 °C**

Du finder opskrifter under www.wmf.com

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 62

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 63

Kauppiaan Leima
FI

Ssisältö

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

Lisävarusteet ja varaosat
katso kansi

1. Turvaohjeet

1. Lue käyttöohjeet ja kaikki ohjeet täydellisesti ennen kuin käytät WFM-painekattilaa. Virheellinen käyttö voi johtaa vaurioihin.
2. Älä luovuta painekattilaa kenellekään, joka ei tunne käyttöohjeita.
3. Älä päästä lapsia painekattilan lähelle, kun käytät sitä.
4. Älä käytä painekattilaa uunissa. Suuret lämpötilat vaurioittavat kahvoja, venttiilejä ja turvalaitteita.
5. Siirrä painekattilaa erittäin varovasti, kun siinä painetta. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja ja nuppeja. Käytä tarvittaessa uunilapasia.
6. Käytä painekattilaa vain tarkoituksiin, joihin se on suunniteltu.
7. Laite käyttää painetta keittämiseen. Virheellinen käyttö voi aiheuttaa palovammoja. Tarkista ennen kuumentamista, että olet sulkenut laitteen oikein. Katso lisätietoja käyttöohjeista.
8. Älä avaa painekattilaa väkisin. Avaa painekattila vasta, kun olet varmistanut, että paine on täysin purkautunut. Katso lisätietoja käyttöohjeista.
9. Älä kuumenna painekattilaa täyttämättä sitä ensin vedellä, koska muuten se vaurioituu pahasti.
   Vähintään: 1/4 l vettä.

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

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

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

12. Käytä vain käyttöohjeissa lueteltuja lämmönlähteitä.

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

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

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

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

17. Älä käytä painekattilaa elintarvikkeiden uppopaistamiseen öljyssä.

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

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

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

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

Säilytä tämä käyttöohje huolella.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 65

2. Painekattilankäyttö

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

2.1. Avaa kattila

Työnnä keittoluisti **(7)** kummaltakin puolelta kahvan päähän. Keittoluistin **(7)** merkintöjen on oltava AUF/OPEN kohdalla **(A).**
Käännä kädensijaa kahvaa **(5)** oikealle, kunnes kannen ja kattilan varren **(6)** merkinnät ovat toistensa kohdalla **(B).** Avaa kansi.

2.2. Kattilan puhdistaminen

Poista kaikki tarrat ja pese painekattilan kaikki osat ennen ensimmäistä käyttöä (katso »Puhdistaminen«).
Käännä kansi ja irrota kahva **(5)** kannesta.
Vedä kannen kahvan **(5)** oranssia salpaa **(4)** nuolen suuntaan kahvan päähän asti **(C),** käännä kahva irti ja poista **(D).** Poista tiivisterengas **(10)** kannesta **(P).**

2.3. Kattilan sulkeminen

Kiinnitä kahva kanteen ja työnnä oranssi salpa **(4)** kannen reunan yli niin, että se napsahtaa kuuluvasti paikalleen **(E).** Aseta tiivisterengas **(10)** kannen reunaan niin, että se on kannen sisään taivutetun reunan alla **(G).** Aseta kansi paikalleen (katso kannen ja kattilan kahvan merkintä), ja käännä kannen kahva ääriasentoon vasemmalle **(B).** Työnnä keittoluisti **(7)** tarkasti asentoon ZU/LOCKED.

3. Käyttövihjeita

3.1. Turvalaitteiden tarkistus Aina ennen käyttöä

Varmista, että tiivisterengas **(10)** ja kannen reuna ovat puhtaat. Tarkasta, onko kuula näkyvästi kannen alapuolella varoventtiilissä **(9) (G).**
Jos kuula on kannen varoventtiilin / keittoautomatiikan **(9)** yläkammiossa, irrota kädensija **(5)** ja työnnä kuula sormella alakammioon **(F).**
Irrota kahva ja testaa pääventtiilin **(3)** liikkuvuus sormella painamalla **(H).**
Tarkasta keittosignaalin tiivisteen **(2)** kiinnitys ja kunto silmämääräisesti.

Huomaa: Älä paina keittosignaalin tiivistettä läpi, koska muuten jäämäpainevarmistus voi vaurioitua, eikä painekattila toimi enää oikein (Q).

Kiinnitä kahva kanteen **(E).** Aseta kansi paikalleen ja sulje se **(B).**

3.2. Nestemäärät

Höyryn tuottamista varten tarvitaan vähintään 1/4 l nestettä siitä riippumatta, käytetäänkö keitettäessä mahdollisesti sisäosia **(12).**
Painekattilan saa täyttää enintään 2/3 tilavuudestaan, jotta sen toiminta ei häiriintyisi **(M).**
Kun ruoka-aine on vaahtoavaa ja erittäin laajentuvaa (esim. lihaliemi, kivettömät hedelmät, sisäelimet, kompotti), kattilan saa täyttää vain puolilleen. Katso osa »Täysravinnon valmistaminen«.
Jos haluat ruskistaa ainekset (esim. sipulin, lihan palat tai vastaavat), WMF-painekattilaa voi käyttää tavallisen kasarin tavoin.
Ennen kuin suljet painekattilan kypsentämistä varten, poista ruskistussarja ja lisää tarvittava määrä nestettä (vähintään 1/4 l).

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

4. Keittäminen painekattilalla

4.1. Yleistä

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

4.2. Keittäminen käyttäen sisäosia

Painekattilassa voin koon salliessa käyttää sisäosia **(12)** ja tukea **(13).**
Sisäosia ja tukia saa lisävarusteena erikoisliikkeistä (katso »Lisävarusteet ja varaosat«).

4.3. Lämmittäminen

Aseta suljettu, täytetty kattila liedelle ja valitse suurin teho. Keittoautomatiikasta **(9),** joka on samalla varoventtiili, poistuu alkuvaiheessa ilmaa, kunnes venttiili sulkeutuu kuuluvasti ja paine voi nousta. Keittosignaali **(1)** nousee, keltainen painerengas ja kumpikin oranssi keittorengas tulee näkyviin **(J).**
Pienennä lieden tehoa ajoissa ja niin paljon, että reseptissä suositeltava oranssi keittorengas on juuri näkyvissä.

4.4. Kypsentämisajat

Kypsentämisajat alkavat vasta, kun reseptissä suositeltava keittorengas näkyy kokonaan. Pidä huoli siitä, että rengas pysyy paikallaan. Säädä lieden tehoa vastaavasti. Jos keittosignaali **(1)** vajoaa alle halutun oranssin keittorenkaan, lieden tehoa on lisättävä. Kypsennysaika pitenee silloin hieman.
Jos keittosignaali **(1)** nousee yli toisen oranssin keittorenkaan, höyryn paine kasvaa liian suureksi, ja se poistuu kuuluvasti **(3)** kannen kahvan pääventtiilistä.
Poista kattila liedeltä, odota, kunnes keittosignaali laskee toiseen oranssin keittorenkaan alle, ja kytke lieden teho uudelleen.
Lyhyet kypsennysajat ovat mahdollisia, koska paineisessa kattilassa on suurempi lämpötila:

Ensimmäinen rengas; noin 110 °C aroille ruoka-aineille, kuten kala tai kompotti.
(45 kPa työpaine, 90 kPa säätöpaine)

Toinen rengas: noin 119 °C kaikille muille aineille.
(95 kPa työpaine, 130 kPa säätöpaine, maks. 150 kPa)

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

4.5. Kattilan avaaminen

Kun kypsennysaika on päättynyt, nosta kattila liedeltä. Kattilan saa periaatteessa avata ja poistaa vain, kun kattila on paineeton, toisin sanoen keittosignaalin **(1)** on hävittävä kokonaan kahvaan **(I).**

Jäämäpainevarmistus takaa sen, että kattilan voi avata vain, kun paine on täysin purkautunut, eli keltainen painerengas ei saa olla enää näkyvissä.
Jos keltainen rengas näkyy **(K),** jäämäpainevarmistus on toiminut. Vapauta se työntämällä keittoluisti **(7)** hetkeksi asentoon ZU/LOCKED. Kun höyryä ei enää poistu, ravista kattilaa hetken verran.
Mahdolliset höyrykuplat irtoavat materiaalista. Kuplia muodostuu erityisesti nesteisiin ja taikinamaisiin aineisiin, ja ne voi roiskua ulos, kun kansi on irti. Käännä kannen kahva oikealle ja avaa kattila.

4.6. Induktioliedet

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



Induction

5. Kolme tapaa purkaa paine

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

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

Menetelmä 1

Poista kattila liedeltä. Keittosignaali laskeutuu lyhyen ajan kuluttua **(1).** Kun se on hävinnyt kokonaan kahvaan **(I),** työnnä keittoluisti hitaasti asentoon AUF/OPEN **(A).** Höyry pääsee poistumaan kannen kahvan alta. Kun höyryä ei enää poistu, ravista kattilaa hetken verran, jotta höyrykuplat irtoaisivat ruoasta.

Menetelmä 2

Kun kypsennysaika on lyhyt (esim. vihannekset), työnnä keittoluistia **(7)** vähitellen hitaasti suuntaan AUF/OPEN **(A),** kunnes kannen kahvan alta poistuu höyryä.
Kun keittoluisti on täysin asennossa AUF/OPEN, höyryä ei poistu ja keittosignaali on täysin laskeutunut **(I),** ravista kattilaa ja avaa se.

Menetelmä 3

Jos purkautuva höyry häiritsee, aseta kattila pesualtaaseen ja juoksuta kylmää vettä kannen päälle **(L),** kunnes keittosignaali **(1)** on hävinnyt kannen kahvaan **(I).** Ravistele kattilaa ja avaa se.

6. Painekattilan hoito

6.1. Puhdistaminen

Irrota kannen kahva ja pese kummaltakin puolelta juoksevalla vedellä **(D)(N).**
Irrota tiivisterengas **(10)** kannesta **(P)** ja pese käsin.
Kattilan, kannen ja sisäosat voi pestä koneessa. Älä raaputa jäämiä, vaan pehmitä ne.
Jos kattilaan on kertynyt kalkkia, keitä etikkavedellä. Puhdista myös kattilan pohja säännöllisesti.

6.2. Säilyttäminen

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

6.3. Huolto

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

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

7. Monia käyttömahdollisuuksia

Painekattilasta on hyötyä muutenkin kuin valmistettaessa ruokaa tavalliseen tapaan.

7.1. Pakasteiden valmistaminen

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

7.2. Terveysruokien valmistaminen

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

7.3. Säilöntä

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

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

Anna kattilan jäähtyä hitaasti (menetelmä 1) – älä käytä keittoluistia tai juoksevaa vettä, koska muuten mehu vuotaa tölkeistä.

7.4. Mehustaminen

Painekattilassa voi mehustaa pieniä määriä hedelmiä.
Täytä kattilaan 1/4 l vettä, aseta hedelmät rei'itetyssä sisäosassa reiättömän sisäosan päälle ja sokeroi tarvittaessa. Käytä keitettäessä 2. oranssia keittorengasta. Aika vaihtelee 10 – 20 minuuttiin.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 69

Poista paine juoksevan veden alla (menetelmä 3). Ravista lyhyesti ennen avaamista.

7.5. Sterilisointi

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

7.6. Keittäminen käyttäen sisäosia

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

Esimerkkejä

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

Keitä paistia ensin 12 minuuttia. Avaa kattila ohjeiden mukaisesti. Pane perunat reiällisessä sisäosassa tuen päälle, vihannekset reiättömässä sisäosassa, sulje kattila ja keitä vielä 8 minuuttia.
Jos keittoajat eivät eroa olennaisesti, kaikki aineet voi panna kerralla kattilaan.
Kun kattilan avaa välillä, siitä poistuu höyryä, joten täytä nestettä hieman enemmän kuin vaadittava määrä.

8. Takuuehdot

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

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

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

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

Takuu ei koske:

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

Nämä osat kuluvat luonnollisesti.
10 vuoden saatavuustakuu varaosille

9. Vastuun rajoitus

Takuu ei korvaa vaurioita, joiden syynä on:

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

Takuun antajan nimi ja osoite

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

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



10. Häiriöiden poistaminen

Painekattilan häiriöt
Liian pitkä lämmitysaika tai keitto-signaali (1) ei nouse.
Kannesta poistuu höyryä.
Varoventtiilistä/kuumennusautomatiikasta (9) poistuu jatkuvasti höyryä (ei koske kuumennusaikaa).

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 71

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

Syy	Poistaminen
Lämmönlähteen halkaisija ei ole sopiva.	Valitse lämmönlähde, joka vastaa kattilan läpimittaa.
Lieden teho on väärä.	Säädä suurin teho.
Kansi ei ole oikein paikallaan.	Poista paine kokonaan, avaa kansi. Tarkasta, että tiivisterengas **(10)** oikein paikallaan, ja sulje kattila uudelleen.
Varoventtiilin kuula **(9)** ei ole oikein paikallaan.	Poista paine täysin, irrota kädensija, tarkasta varoventtiili **(9),** tarkasta, että metallikuula on kunnolla kannessa **(F)** ja **(G)**, ja sulje kattila uudelleen.
Neste puuttuu (väh. 1/4 l).	Poista paine kokonaan, avaa kansi. Täytä nestettä ja sulje kattila uudelleen.
Tiivisterengas **(10)** ja/tai kattilan reuna ei ole puhdas.	Poista paine kokonaan, avaa kansi. Puhdista tiivisterengas **(10)** ja kattilan reuna, ja sulje kattila uudelleen.
Keittoluisti **(7)** ei ole asennossa ZU/LOCKED.	Työnnä keittoluisti **(7)** asentoon ZU/LOCKED.
Tiivisterengas **(10)** vaurioitunut tai kova (kulunut).	Korvaa tiivisterengas **(10)** alkuperäisellä WMF-tiivisterenkaalla.
Kuula ei ole oikein venttiilissä. Kuula on painettu yläkammioon.	Poista paine kokonaan, avaa kansi ja irrota kädensija. Paina kuula alakammioon **(F)**, tarkasta pääventtiilin **(3)** liikkuvuus **(G)** ja sulje kattila uudelleen..

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.01 11:18 Seite 72

11. Kypsennysaikataulukko

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

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 73

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

Kypsennysvihjeitä

- **Kypsennysaika alkaa, kun ohjeessa ilmoitettu rengas näkyy**
- **Kypsennysajat ovat ohjeellisia**
- **Valitse mieluummin lyhyt aika, ja kypsennä tarvittaessa lisää**
- **Vihanneksista tulee näitä aikoja noudattaen "al dente"**
- **Lämpötila on 1. renkaan näkyessä 109 °C ja 2. renkaan 117 °C**

Reseptejä on osoitteessa www.wmf.com

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 74

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 75

Notice d'utilisation
FR

Sommaire

1. Consignes de sécurité
2. Utilisation de l'autocuiseur
3. Consignes d'utilisation
4. Cuire avec l'autocuiseur
5. Quatre méthodes pour faire baisser la pression
6. Entretien de l'autocuiseur
   Nettoyage, rangement, entretien
7. Usage multiple
8. Déclaration de garantie
9. Exception de garantie
10. Réparation des dysfonctionnements
11. Tableau des temps de cuisson

Accessoires de cuisson et pièces de rechange
Voir au verso

1. Consignes de sécurité

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Veuillez conserver précieusement cette notice.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 77

2. Utilisation de l'autocuiseur

Avant la première utilisation

2.1. Ouvrir l'autocuiseur

Pousser le curseur **(7)** des deux côtés jusqu'à l'extrémité de la poignée. Les repères du curseur **(7)** doivent être sur OUVERT/OPEN **(A).**
Basculer la poignée du couvercle **(5)** vers la droite jusqu'à ce que les repères du couvercle et ceux de la poignée avec manche de l'autocuiseur **(6)** soient en face **(B).** Retirer le couvercle.

2.2. Nettoyer l'autocuiseur

Retirer les étiquettes avant la première utilisation et laver tous les éléments de votre autocuiseur (voir paragraphe «nettoyage»). Tourner le couvercle et retirer la poignée **(5)** du couvercle. Pour se faire, tirer le bouton coulissant orange **(4)** sur le dessous de la poignée **(5)** dans le sens de la flèche jusqu'à l'extrémité de la poignée **(C).** Soulever et décrocher la poignée **(D).** Retirer la bague d'étanchéité **(10)** du couvercle **(P).**

2.3. Fermer l'autocuiseur

Accrocher la poignée dans le couvercle et enclencher le curseur orange **(4)** par-dessus le bord du couvercle. Vous entendez un petit clic **(E).** Mettre la bague d'étanchéité **(10)** dans le rebord du couvercle de sorte qu'elle soit sous le rebord courbé vers l'intérieur **(G).** Mettre le couvercle (voir les repères sur le couvercle et la poignée de l'autocuiseur) et tourner la poignée du couvercle vers la gauche jusqu'à la butée **(B).** Faire glisser le curseur **(7)** avec exactitude sur la position FERME/LOCKED.

3. Consignes d'utilisation

3.1. Vérification des dispositifs de sécurité avant chaque utilisation

Assurez-vous que la bague d'étanchéité **(10)** et le rebord du couvercle sont propres. Vérifiez que la bille est visible sur le dessous du couvercle dans la soupape de sécurité **(9) (G).**
Si la bille se trouve dans la chambre supérieure de la soupape de sécurité / du système automatique de démarrage de cuisson **(9),** retirez la poignée **(5)** et enfoncez la bille avec le doigt dans la chambre inférieure **(F).**
Retirez la poignée et testez la mobilité de la soupape principale **(3)** en exerçant une pression avec votre doigt **(H).**
Vérifiez que la bague d'étanchéité de l'indicateur de cuisson **(2)** est bien en place et n'est pas abîmée.

Attention : Ne pas enfoncer la bague d'étanchéité de l'indicateur de cuisson car sinon le dispositif de sécurité pression résiduelle pourrait être abîmée et la fonction de votre autocuiseur ne serait plus garantie (Q).

Accrocher la poignée dans le couvercle **(E).** Mettre et verrouiller le couvercle sur l'autocuiseur **(B).**

3.2. Quantités d'eau

Pour produire de la vapeur, il faut au moins 1/4 de litre d'eau, que vous cuisiez avec ou sans accessoires de cuisson vapeur **(12).**
Il ne faut pas remplir l'autocuiseur à plus des 2/3 pour ne pas risquer d'entraver son bon fonctionnement **(M).** S'il s'agit d'aliments qui font de l'écume ou qui gonflent beaucoup (par exemple : un bouillon de viande, des légumes secs, des tripes ou de la compote), vous ne devez remplir l'autocuiseur qu'à moitié. (Vous trouverez d'autres instructions dans le paragraphe «Cuisson naturelle»).
Si vous souhaitez faire revenir vos aliments avant de les cuire (par exemple : des oignons, des morceaux de viande ou choses de ce genre), vous pouvez utiliser l'autocuiseur WMF comme un plat classique.
Pour poursuivre la cuisson, vous devez, avant de verrouiller l'autocuiseur, retirer l'accessoire pour

faire revenir et ajouter la quantité d'eau nécessaire (au moins 1/4 litre).

Attention ! Ne cuisez jamais s'il n'y a pas la quantité d'eau nécessaire et veillez à ce que l'eau des aliments ne s'évapore jamais complètement. Si cette mesure n'est pas respectée, les aliments risquent de brûler, l'autocuiseur et les poignées en plastique risquent d'être abîmés.

4. Cuire avec l'autocuiseur

4.1. Généralités

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

4.2. Cuire avec les accessoires de cuisson

En fonction de la dimension de l'autocuiseur, vous pouvez cuire avec des accessoires de cuisson **(12)** et le support **(13).**
Vous trouverez les accessoires de cuisson et le support parmi les accessoires WMF chez votre revendeur WMF (voir «accessoires de cuisson et pièces de rechange» au verso).

4.3. Chauffer

Mettre l'autocuiseur rempli et verrouillé sur la source de chaleur et régler le feu de cuisson sur maximum. Par le système automatique de démarrage de cuisson **(9),** qui sert également de soupape de sécurité, l'air s'échappe pendant la phase de démarrage de cuisson jusqu'à ce que la soupape se verrouille en émettant un petit bruit et que la pression puisse monter.
L'indicateur de cuisson **(1)** augmente, la bague de pression jaune et les deux anneaux de cuisson oranges deviennent visibles **(J).**
Réduisez le feu suffisamment et en temps opportun de sorte que l'anneau de cuisson orange recommandé dans la recette soit encore visible.

4.4. Temps de cuisson

Le temps de cuisson commence seulement lorsque l'anneau de cuisson recommandé dans la recette est complètement visible. Veillez à ce que la position de la bague soit toujours la même. Réglez le feu en conséquence. Si l'indicateur de cuisson descend **(1)** au-dessous de l'anneau de cuisson orange souhaité, vous devez augmenter le feu de nouveau. Le temps de cuisson sera ainsi un peu plus long.
Si l'indicateur de cuisson **(1)** dépasse les deux anneaux de cuisson oranges, la pression de la vapeur devient trop élevée et elle se relâche par la soupape principale **(3)** au niveau de la poignée du couvercle en émettant un sifflement.
Retirer l'autocuiseur de la plaque de cuisson, attendre jusqu'à ce que l'indicateur de cuisson soit descendu sur le deuxième anneau de cuisson orange et réduire le feu.
L'autocuiseur permet des temps de cuisson courts car la température dans l'autocuiseur est élevée du fait de la pression de vapeur :

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

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

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

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 79

4.5. Ouvrir l'autocuiseur

Une fois le temps de cuisson terminé, retirer l'autocuiseur du feu. D'une manière générale, il ne faut ouvrir et retirer le couvercle uniquement lorsque l'autocuiseur n'est plus sous pression, c'est-à-dire lorsque l'indicateur de cuisson **(1)** est complètement disparu dans la poignée **(I).**
Le dispositif de sécurité pression résiduelle garantit que l'autocuiseur ne peut être ouvert que si la pression est complètement retombée, c'est-à-dire que la bague de pression jaune ne doit plus être visible.
Si la bague jaune est encore visible **(K),** cela signifie que le dispositif de sécurité pression résiduelle s'est déclenchée. Pour la débloquer, poussez le curseur **(7)** un peu dans la position FERME/LOCKED.
S'il ne sort plus de vapeur, secouer brièvement l'autocuiseur.
Ce qui permet de faire ressortir des aliments les éventuelles bulles de vapeur qui peuvent se former notamment lorsqu'il s'agit de préparations culinaires liquides et en purée ou qui risquent de jaillir lorsque vous retirez le couvercle. Tourner ensuite la poignée du couvercle vers la droite conformément à la description et ouvrir l'autocuiseur.

4.6. Remarque concernant les plaques à induction

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



Induction

5. Trois méthodes pour faire baisser la pression

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

Veillez à toujours tenir vos mains, votre tête ou même tout votre corps éloignés de l'autocuiseur pendant l'échappement rapide de la vapeur par le curseur ou sous l'eau courante. Vous pourriez vous blesser avec la vapeur qui s'échappe.

Méthode 1

Retirer l'autocuiseur du feu. Après un court instant, le signal de cuisson s'abaisse **(1).** Lorsqu'il a totalement disparu dans la poignée **(I),** poussez le curseur lentement sur OUVERT/OPEN **(A).** Ainsi, la vapeur résiduelle s'échappe sous la poignée du couvercle. Lorsqu'il n'y a plus de vapeur qui s'échappe, secouez brièvement l'autocuiseur pour faire ressortir les bulles de vapeur formées dans l'aliment.

Méthode 2

Pour les mets dont le temps de cuisson est court (par exemple les légumes), poussez lentement le curseur **(7)** dans le sens OUVERT/OPEN **(A)** jusqu'à ce que la vapeur s'échappe sous la poignée du couvercle. Lorsque vous avez mis le curseur complètement sur OUVERT/OPEN, qu'il n'y a plus de vapeur qui s'échappe et que l'indicateur de cuisson s'est complètement abaissé **(I),** secouez l'autocuiseur et l'ouvrir.

Méthode 3

Si la vapeur qui s'échappe vous dérange, il vous suffit de mettre l'autocuiseur dans l'évier et de faire couler de l'eau froide sur le couvercle **(L)** jusqu'à ce que l'indicateur de cuisson **(1)** ait totalement disparu dans la poignée du couvercle **(I).** Secouez l'autocuiseur brièvement et l'ouvrir.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.11 11:18 Seite 80

6. Entretien de l'autocuiseur

6.1. Nettoyage

Décrocher la poignée du couvercle et passer les deux côtés sous l'eau courante **(D)(N).**
Retirer la bague d'étanchéité **(10)** du couvercle **(P)** et la rincer à la main.
L'autocuiseur, le couvercle et les accessoires de cuisson peuvent être lavés dans le lave-vaisselle. Ne pas gratter les résidus. Il est préférable de les faire tremper dans l'eau pour qu'ils ramollissent. En cas de dépôt calcaire, faire bouillir de l'eau vinaigrée. Nettoyer régulièrement le fond de l'autocuiseur.

6.2. Rangement

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

6.3. Entretien

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

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

7. Usage multiple

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

7.1. Cuisiner des aliments congelés

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

7.2. Cuisson naturelle

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

7.3. Faire des conserves

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

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

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

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 81

7.4. Extraire le jus

Vous pouvez travailler des petites quantités de fruits dans l'autocuiseur pour en extraire le jus. Verser 1/4 de litre d'eau dans l'autocuiseur, mettre les fruits dans l'accessoire perforé sur l'accessoire non perforé et sucrer si nécessaire. Cuire avec la 2ème bague indicatrice de cuisson orange.
Le temps de cuisson varie entre 10 et 20 minutes selon les fruits. Faire retomber la pression en passant l'autocuiseur sous l'eau courante (méthode 3). Secouez brièvement avant de l'ouvrir.

7.5. Stériliser

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

7.6. Cuire avec les accessoires de cuisson

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

Exemples

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

Commencer par cuire l'aliment à faire rissoler pendant 12 minutes. Puis ouvrir l'autocuiseur conformément aux indications. Mettre les pommes de terre dans l'accessoire perforé sur le support, les légumes dans l'accessoire non perforé, fermer l'autocuiseur et faire cuire encore 8 minutes.

Si les temps de cuisson sont tous à peu près les mêmes, tous les accessoires de cuisson peuvent être mis dans l'autocuiseur en même temps.
Lors de l'ouverture intermédiaire, la vapeur s'échappe. C'est pourquoi, vous devez verser dans l'autocuiseur un peu plus d'eau que d'habitude.

8. Déclaration de garantie

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

Sont exclus de la garantie :

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

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

9. Exception de garantie

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

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

Nom et adresse du garant

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

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



10. Réparation des dysfonctionnements

Dysfonctionnements de l'autocuiseur
Le temps de démarrage de cuisson est trop long ou le signal de cuisson (1) ne monte pas.
De la vapeur sort du couvercle.
Il y a toujours de la vapeur qui sort de la soupape de sécurité/du dispositif automatique de chauffage (9) (mais il ne s'agit pas de la phase de démarrage de cuisson).

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 83

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

Cause	Réparation
Le diamètre de la plaque de cuisson est inadapté.	Choisir la plaque de cuisson qui convient pour le diamètre de l'autocuiseur.
Puissance du feu inadaptée.	Mettre le feu au maximum.
Le couvercle est mal positionné.	Relâcher toute la pression de l'autocuiseur et ouvrir. Vérifier que la bague d'étanchéité **(10)** est bien positionnée puis verrouiller de nouveau l'autocuiseur.
La bille dans la soupape de sécurité/le système automatique de démarrage de cuisson **(9)** n'est pas bien placé.	Relâcher toute la pression de l'autocuiseur et ouvrir, retirer la poignée, vérifier la soupape de sécurité **(9)** et la position de la bille métallique dans le couvercle **(F)** et **(G)** puis verrouiller de nouveau l'autocuiseur.
Il n'y a pas assez d'eau (il faut au moins 1/4 de litre).	Relâcher toute la pression de l'autocuiseur et ouvrir le couvercle. Verser de l'eau puis verrouiller de nouveau l'autocuiseur.
La bague d'étanchéité **(10)** et/ou le rebord de l'autocuiseur ne sont pas propres.	Relâcher toute la pression de l'autocuiseur et ouvrir le couvercle. Nettoyer la bague d'étanchéité **(10)** et le rebord de l'autocuiseur, puis refermer l'autocuiseur.
Le curseur **(7)** n'est pas sur la position FERME/LOCKED.	Mettre le curseur **(7)** sur la position FERME/LOCKED.
La bague d'étanchéité **(10)** est abîmée ou durcie (du fait de l'usure).	Remplacer la bague d'étanchéité **(10)** par une bague d'étanchéité de la marque WMF.
La bille n'est pas correctement positionnée dans la soupape. La bille a été enfoncée dans la chambre supérieure.	Relâcher toute la pression de l'autocuiseur et ouvrir le couvercle et retirer la poignée. Enfoncer la bille dans la chambre inférieure **(F)**. Vérifier la mobilité de la soupape principale **(3)**, puis verrouiller de nouveau l'autocuiseur **(G)**..

11. Tableau des temps de cuisson

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

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.01 11:18 Seite 85

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

Petits conseils pratiques pour la cuisson

- **Le temps de cuisson commence lorsque l'anneau indiqué dans la recette est visible**
- **Les temps de cuisson mentionnés sont donnés à titre indicatif**
- **Choisir de préférence des temps plus courts**
  Il est toujours possible de prolonger la cuisson
- **Dans les temps indiqués, les légumes restent fermes**
- **La température de cuisson est de 109 °C env. au 1er anneau et de 117 °C au 2e**

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

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 86

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.11 11:18 Seite 87

Οδηγίες χρήσης
GR

Περιεχόμενα

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

Ανταλλακτικά και αξεσουάρ
Βλέπε εξώφυλλο

1. Υποδείξεις ασφαλείας

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Παρακαλώ φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης σχολαστικά.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 89

2. Χειρισμός της χύτρας ταχύτητας

Πριν από την πρώτη χρήση

2.1. Άνοιγμα χύτρας

Σπρώξτε το σύρτη βρασίματος **(7)** και από τις δύο πλευρές προς το τέρμα της λαβής. Τα μαρκαρίσματα στο σύρτη βρασίματος **(7)** πρέπει να βρίσκονται στο AUF/OPEN.
Στρέψτε τη λαβή του καπακιού **(5)** προς τα δεξιά, μέχρι τα μαρκαρίσματα του καπακιού και στη λαβή χύτρας **(6)** να βρίσκονται αντικριστά **(B).** Ανασηκώστε το καπάκι.

2.2. Καθαρισμός χύτρας

Πριν από την πρώτη χρήση θα πρέπει να απομακρύνετε τα αυτοκόλλητα και να πλύνετε όλα τα μέρη της χύτρας ταχύτητάς σας (βλέπε κεφάλαιο »Καθαρισμός«). Γυρίστε το καπάκι ανάποδα και ανασηκώστε τη λαβή καπακιού **(5)** από το καπάκι. Σπρώξτε προς τούτο τον πορτοκαλί σύρτη **(4)** στην κάτω πλευρά της λαβής καπακιού **(5)** προς την κατεύθυνση του βέλους **(C),** αναδιπλώστε τη λαβή και ξεκρεμάστε την **(D).** Αφαιρέστε τη φλάντζα στεγανοποίησης **(10)** από το καπάκι.

2.3. Κλείσιμο χύτρας

Κρεμάστε τη λαβή στο καπάκι και αφήστε τον πορτοκαλί σύρτη **(4)** πάνω από το χείλος του καπακιού να κουμπώσει με χαρακτηριστικό θόρυβο **(E).** Τοποθετήστε τη φλάντζα στεγανοποίησης **(10)** έτσι στο άκρο του καπακιού, ώστε να βρίσκεται κάτω από το προς τα κάτω στριμμένο άκρο του καπακιού. Τοποθετήστε το καπάκι (βλέπε μαρκαρίσματα στο καπάκι και στη λαβή χύτρας) και γυρίστε τη λαβή καπακιού προς τα αριστερά μέχρι το τέρμα **(B).** Σπρώξτε το σύρτη βρασίματος **(7)** επακριβώς στη θέση ZU/LOCKED.

3. Υποδείξεις για το χειρισμό

3.1. Έλεγχος των εγκαταστάσεων ασφαλείας πριν από κάθε χρήση

Σιγουρευτείτε πως η φλάντζα στεγανοποίησης **(10)** και το άκρο του καπακιού είναι καθαρά. Ελέγξτε εάν το σφαιρίδιο βρίσκεται ορατά στην κάτω πλευρά του καπακιού στη βαλβίδα ασφαλείας **(9) (G).**
Εάν το σφαιρίδιο βρίσκεται στον άνω θάλαμο της βαλβίδας ασφαλείας/του αυτοματισμού βρασμού **(9),** αφαιρέστε τη λαβή **(5)** και πιέστε το σφαιρίδιο με το δάκτυλό σας στον κάτω θάλαμο **(F).**
Αφαιρέστε τη λαβή και ελέγξτε την κυρίως βαλβίδα **(3)** με πίεση του δακτύλου για κινητικότητα **(H).**
Ελέγξτε την τσιμούχα του δείκτη βρασίματος **(2)** οπτικά για σωστή θέση και για ζημιές.

Παρακαλώ να προσέξετε: Μην πατήστε την τσιμούχα του δείκτη βρασίματος τελείως προς τα κάτω, διότι με αυτήν την κίνηση θα μπορούσε να προκληθεί ζημιά στην ασφάλιση υπολειπόμενης πίεσης και έτσι δε θα μπορούσε να διασφαλιστεί η λειτουργία της χύτρας ταχύτητός σας μετέπειτα (Q).

Κρεμάστε τη λαβή στο καπάκι **(E).** Τοποθετήστε το καπάκι στη χύτρα και κλείστε το **(B).**

3.2. Ποσότητες υγρών

Για τη δημιουργία ατμού απαιτείται τουλάχιστον 1/4 λ υγρού, ανεξάρτητα από το εάν, μαγειρεύετε με ή χωρίς ένθετα **(12).**
Η χύτρα ταχύτητας επιτρέπεται να γεμίζεται το πολύ μέχρι τα 2/3 του, για να μην επηρεαστεί η λειτουργία του (M). Σε φαγητά, που αφρίζουν και φουσκώνουν πολύ (π.χ. ζωμοί κρεάτων, όσπρια, εντόσθια, κομπόστες) επιτρέπεται να γεμίζεται η χύτρα μόνο μέχρι το ήμισυ της. Περισσότερες υποδείξεις βλέπε στην ενότητα »Προετοιμασία γευμάτων χωρίς απώλεια των θρεπτικών τους ουσιών«.
Εάν θέλετε πριν από το μαγείρεμα να τσιγαρίσετε τα τρόφιμα (π.χ. κρεμμύδια, τεμάχια κρέατος κ.α.), μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητας WMF και ως μία κανονική χύτρα.
Για να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα θα πρέπει προτού να κλείσετε τη χύτρα ταχύτητας να λύσετε το σετ ψησίματος και να προσθέσετε την απαραίτητη ποσότητα υγρού (τουλάχιστον 1/4 λ).

Προσοχή! Μη μαγειρεύετε χωρίς επαρκή ποσότητα υγρού και προσέχετε να μην εξατμίζεται το υγρό του φαγητού κατά το βράσιμο πλήρως. Εάν δεν προσέξετε τα παραπάνω μπορεί να καεί το περιεχόμενο της χύτρας, να προκληθεί ζημιά σε αυτήν και στις πλαστικές της λαβές.

4. Μαγείρεμα με τη χύτρα ταχύτητας

4.1. Γενικά

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

4.2. Βράσιμο με ένθετα

Ανάλογα με το μέγεθος της χύτρας μπορείτε να βράζετε με ένθετα **(12)** και προσθήκες **(13).**
Τα ένθετα και οι προσθήκες διατίθενται ως αξεσουάρ στο ειδικό εμπόριο (βλέπε »Αξεσουάρ και ανταλλακτικά« στο φάκελο).

4.3. Ζέσταμα

Τοποθετήστε την κλειστή και γεμάτη χύτρα στην εστία θερμότητας και ρυθμίσετε την παροχή της θερμότητας στην ανώτατη βαθμίδα. Μέσω του αυτοματισμού βρασμού **(9),** ο οποίος είναι ταυτόχρονα και βαλβίδα ασφαλείας, διαφεύγει στη φάση επίτευξης βρασίματος τόσο πολύ αέρας, μέχρι η βαλβίδα να κλείσει με χαρακτηριστικό θόρυβο και να μπορεί να δημιουργηθεί πίεση. Το σήμα βρασμού **(1)** ανεβαίνει, ο κίτρινος δακτύλιος πίεσης και οι δύο πορτοκαλί δακτύλιοι βρασμού γίνονται ορατοί **(J).**
Μειώστε την τροφοδοσία θέρμανσης έγκαιρα και για το χρόνο που χρειάζεται, ώστε να παραμένει μόλις ορατός ο πορτοκαλί δακτύλιος βρασμού, που συστήνεται στη συνταγή.

4.4. Χρόνοι βρασμού

Οι χρόνοι βρασίματος αρχίζουν όταν ο δακτύλιος βρασίματος, που συστήνεται στη συνταγή είναι τελείως ορατός. Προσέξτε η θέση δακτυλίου να παραμένει σταθερή. Ρυθμίστε την παροχή θερμοκρασίας αντίστοιχα. Όταν ο δείκτης βρασμού **(1)** πέσει κάτω από το ζητούμενο πορτοκαλί δακτύλιο βρασίματος, πρέπει να αυξήσετε την πηγή θερμότητας στην εστία.
Ο χρόνος βρασμού επιμηκύνεται από αυτό λιγάκι. Μόλις ανέβει το σήμα βρασμού **(1)** πέρα από το δεύτερο πορτοκαλί δακτύλιο βρασμού, δημιουργείται πολύ υψηλή πίεση ατμού, ο οποίος διαφεύγει με χαρακτηριστικό θόρυβο από την κυρίως βαλβίδα **(3)** στη λαβή καπακιού.
Πάρτε τη χύτρα από την εστία μαγειρέματος, περιμένετε μέχρι ο δείκτης βρασίματος χαμηλώσει στο δεύτερο δακτύλιο πορτοκαλί χρώματος και γυρίστε την παροχή ενέργειας μία βαθμίδα προς τα πίσω.
Οι σύντομοι χρόνοι βρασίματος είναι εφικτοί κατά το γρήγορο βράσιμο, διότι λόγω της πίεσης του ατμού επικρατούν ψηλότερες θερμοκρασίες στο εσωτερικό της χύτρας:

Πρώτος δακτύλιος στους περ. 110 °C για ευαίσθητες τροφές, όπως ψάρι και κομπόστα.
(45 kPa πίεση λειτουργίας, 90 kPa πίεση ρύθμισης)

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

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

4.5. Άνοιγμα της χύτρας

Μετά από παρέλευση του χρόνου βρασμού αφαιρέστε τη χύτρα ταχύτητας από την εστία θέρμανσης. Βασικά επιτρέπεται να ανοίξετε το καπάκι και να το αφαιρέσετε από τη χύτρα, όταν η χύτρα δεν έχει πλέον πίεση, αυτό σημαίνει πως η δείκτης βρασμού **(1)** πρέπει να έχει εξαφανιστεί τελείως στη λαβή **(I).**
Η ασφάλιση υπολειπόμενης πίεσης διασφαλίζει,

η χύτρα να μπορεί να ανοίγεται μόνο όταν η πίεση έχει διαφύγει πλήρως, αυτό σημαίνει ότι δεν επιτρέπεται να είναι ορατός ούτε ο κίτρινος δακτύλιος.
Όταν ο κίτρινος δακτύλιος **(K)** παραμείνει ορατός έχει ενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπολειπόμενης πίεσης.
Για να απελευθερωθεί αυτή, σπρώξτε το σύρτη βρασμού **(7)** σύντομα στη θέση ZU/LOCKED.
Όταν δε διαφεύγει άλλο ατμός, ανακινήστε τη χύτρα σύντομα.
Έτσι θα φύγουν και οι φουσκάλες ατμού από το φαγητό, που ενδεχομένως έχουν δημιουργηθεί ιδιαίτερα σε υγρά και κρεμώδη φαγητά και θα μπορούσαν να διαφύγουν με βγαλμένο καπάκι. Γυρίστε τώρα τη λαβή χύτρας όπως περιγράφεται προς τα δεξιά και ανοίξτε τη χύτρα.

4.6. Υπόδειξη για επαγωγικές εστίες

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



Induction

5. Τρεις μέθοδοι για τη μείωση πίεσης

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

Να απομακρύνετε από την επικίνδυνη περιοχή, πάνω από το σύρτη βρασίματος ή κάτω από το τρεχούμενο νερό πάντα τα χέρια, το κεφάλι και το σώμα σας. Διαφορετικά θα μπορούσατε να τραυματιστείτε από τον εξερχόμενο ατμό.

Τρόπος (μέθοδος) 1

Πάρτε τη χύτρα από την εστία θέρμανσης. Μετά από σύντομο χρόνο θα κατέβει ο δείκτης βρασμού (ένδειξη βρασμού) **(1).** Μόλις έχει εξαφανιστεί τελείως μέσα στη λαβή **(I),** σπρώξτε το σύρτη βρασμού αργά στο AUF/OPEN **(A).** Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας διαφεύγει ο υπολειπόμενος ατμός κάτω από τη λαβή της χύτρας. Εάν δε διαφεύγει άλλο ατμός, κινήστε σύντομα τη χύτρα, για να μπορέσουν να αποκολληθούν οι φυσαλίδες, που έχουν δημιουργηθεί στο φαγητό.

Τρόπος (μέθοδος) 2

Σε φαγητά με σύντομους χρόνους βρασμού (π. χ. λαχανικά) σπρώξτε το σύρτη βρασμού **(7)** αργά και διαβαθμισμένα προς την κατεύθυνση AUF/OPEN **(A),** μέχρι να διαφύγει κάτω από τη λαβή του καπακιού ατμός.
Όταν έχετε ρυθμίσει το σύρτη βρασμού τελείως στο AUF/OPEN, και δε διαφεύγει άλλο ατμός και ο δείκτης βρασμού έχει χαμηλώσει τελείως **(I),** ανακινήστε τη χύτρα και ανοίξτε την.

Τρόπος (μέθοδος) 3

Εφόσον ο εξερχόμενος ατμός σας ενοχλεί τοποθετήστε απλά τη χύτρα στη γούρνα πλυσίματος και αφήστε να τρέξει κρύο νερό πάνω από το καπάκι **(L),** μέχρι το σήμα βρασμού **(1)** να εξαφανιστεί τελείως στη λαβή καπακιού **(I).** Ανακινήστε τη χύτρα σύντομα και ανοίξτε την.

6. Περιποίηση της χύτρας ταχύτητας

6.1. Καθαρισμός

Αφαιρέστε τη λαβή καπακιού και ξεπλύνετε και από τις δύο πλευρές κάτω από τρεχούμενο νερό **(D)(N).**
Λύστε τη φλάντζα στεγανοποίησης **(10)** από το καπάκι **(P)** και ξεπλύνετε με το χέρι.
Η χύτρα, το καπάκι και τα ένθετα μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Μην ξύνετε τα κατάλοιπα αλλά αφήνετε τα να μουλιάσουν.
Εάν υπάρχουν σημάδια άλατος βράστε με ξίδι.
Να καθαρίζετε επίσης τον πάτο της χύτρας τακτικά.

6.2. Φύλαξη

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

6.3. Συντήρηση

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

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

7. Πολλαπλές δυνατότητες χρήσης

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

7.1. Παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων

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

7.2. Παρασκευή τροφών, που διατηρούν όλα τους τα συστατικά

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

7.3. Βράσιμο γλυκών

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

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

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

7.4. Αποχύμωση

Στη χύτρα ταχύτητας μπορείτε να αποχυμώσετε μικρές ποσότητες φρούτων σε χυμό.
Βάλτε 1/4 λ νερού στη χύτρα και τοποθετήστε τα

φρούτα στο διάτρητο ένθετο πάνω στο ένθετο χωρίς τρύπες και εάν επιθυμείτε ζαχαρώστε. Βράστε στο 2ο πορτοκαλί δακτύλιο βρασίματος. Ανάλογα με το είδος τον φρούτων ο χρόνος ποικίλει μεταξύ 10–20 λεπτών. Αφήστε την πίεση να διαφύγει από τη χύτρα κάτω από τρεχούμενο νερό (Τρόπος 3).
Ανακινήστε σύντομα πριν από το άνοιγμα.

7.5. Αποστείρωση

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

7.6. Βράσιμο με ένθετα

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

Παραδείγματα

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

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

8. Δήλωση εγγύησης

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

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

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

Από την υποχρέωση εγγύησης αποκλείονται:

- Φλάντζα δείκτη βρασμού
- Φλάντζα ασφάλισης υπολειπόμενης πίεσης
- Φλάντζα ανοίγματος διαφυγής ατμού
- Βαλβίδα ασφαλείας
- Στεγανοποιητικός δακτύλιος
- Μπαταρίες

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

9. Εξαίρεση ευθύνης

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

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

Όνομα και διεύθυνση του υπόχρεου εγγύησης:

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

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



10. Αντιμετώπιση βλαβών

Βλάβες στη χύτρα ταχύτητας	
Πολύ μεγάλος χρόνος βρασμού ή ο δείκτης βρασμού (ένδειξη βρασμού) (1) δεν ανεβαίνει.	
Ατμός βγαίνει από το καπάκι.	
Από τη βαλβίδα ασφαλείας/αυτοματισμός βρασμού (9) διαφεύγει συνέχεια ατμός (δεν ισχύει για τη φάση προετοιμασίας βρασμού).	

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 95

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

Αιτία	Αντιμετώπιση
Ακατάλληλη διάμετρος της εστίας κουζίνας.	Επιλέξτε μία εστία στην εστία της κουζίνας, που να είναι κατάλληλη για τη διάμετρο της χύτρας.
Ακατάλληλη βαθμίδα θέρμανσης.	Επιλέξτε την ανώτατη βαθμίδα θέρμανσης.
Το καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Αφού διαφύγει τελείως η πίεση από τη χύτρα, ανοίξτε την. Ελέγξτε τη φλάντζα **(10)** για σωστή εφαρμογή και κλείστε τη χύτρα εκ νέου.
Το σφαιρίδιο στη βαλβίδα ασφαλείας/αυτοματισμός βρασίματος **(9)** δεν έχει εφαρμόσει σωστά.	Αφήστε την πίεση να διαφύγει από τη χύτρα τελείως, ανοίξτε, αφαιρέστε τη λαβή, ελέγξτε τη βαλβίδα ασφαλείας **(9)**, ελέγξτε τη θέση του μεταλλικού σφαιριδίου στο καπάκι **(F)** και **(G)** κλείστε τη χύτρα εκ νέου.
Λείπει υγρό (τουλάχ. 1/4 λ).	Αφού διαφύγει τελείως η πίεση από τη χύτρα, ανοίξτε την. Γεμίστε υγρό και κλείστε τη χύτρα εκ νέου.
Φλάντζα στεγανοποίησης **(10)** ή/και το άκρο της χύτρας είναι ακάθαρτα.	Αφού διαφύγει τελείως η πίεση από τη χύτρα, ανοίξτε την. Καθαρίστε τη φλάντζα στεγανοποίησης **(10)** και το άκρο της χύτρας και κλείστε τη χύτρα εκ νέου.
Ο σύρτης βρασμού **(7)** δε βρίσκεται στο ZU/LOCKED.	Ρυθμίστε το σύρτη βρασμού **(7)** στο ZU/LOCKED.
Η φλάντζα στεγανοποίησης **(10)** έχει πάθει ζημιά ή είναι σκληρή (από φθορά).	Αντικαταστήστε τη φλάντζα στεγανοποίησης **(10)** με μία γνήσια φλάντζα στεγανοποίησης της WMF.
Το σφαιρίδιο δεν εφαρμόζει σωστά στη βαλβίδα. Το σφαιρίδιο πιέστηκε στον πάνω θάλαμο.	Αφήστε την πίεση να διαφύγει τελείως από τη χύτρα, ανοίξτε το καπάκι και αφαιρέστε τη λαβή. Πιέστε το σφαιρίδιο στον κάτω θάλαμο **(F)** ελέγξτε την κυρίως βαλβίδα **(3)** για κινητικότητα **(G)** και κλείστε τη χύτρα εκ νέου.

11. Πίνακας χρόνων βρασμού

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

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 97

		Λεπτά	
Σούπες Βράσιμο στο 2. δακτύλιο και να προσοχή στην ποσότητα πλήρωσης του τουλάχιστον 1/4 l μέχρι το μεγ. 1/2 του περιεχομένου της χύτρας. Δεν απαιτείται ειδικό ένθετο.	Σούπα αρακά, σούπα φακή	12-15	μουσκεμένα όσπρια
	Ζωμός κρέατος	25-30	ισχύει για όλα τα είδη κρέατος
	Σούπα δημητριακών	5-8	
	Σούπα κοκκινιστό	10-15	
	Σούπα κοτόπουλο	20-25	Ο χρόνος βρασμού εξαρτάται από το μέγεθος
	Σούπα ουρά βοδινού	35	
	Σούπα πατάτες	5-6	
Δημητριακά Βράσιμο στο 1. δακτύλιο και να προσέξετε την ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης του 1/4 l Στο ξινό λάχανο (σαύερκραουτ και κόκκινα χόρτα δεν απαιτείται ένθετο. Για όλα τα άλλα φαγητά θα απαιτηθεί το διάτρητο ένθετο. Από τα φασόλια αυξάνει η θερμοκρασία βρασμού (2.δακτύλιος).	Μελιτζάνες, αγγούρια, ντομάτες	2-3	Τα δημητριακά, που βράζονται
	Λάχανο, πάπρικα, πουρές	3-5	με ατμό δεν ξηραίνονται τόσο γρήγορα
	Αρακάς, σέλινο, γογγύλι	4-6	
	Μάραθος, καρότα, κράμβη του Μιλάνου	5-8	
	Φασόλια, πράσινο λάχανο, κόκκινο λάχανο	7-10	
	Λάχανο ξινό (σαύερκραουτ)	10-15	
	Κόκκινα χόρτα	15-25	
	Αλατισμένες πατάτες	6-8	
	Πατάτες με φλούδα	6-10	Οι καθαρισμένες πατάτες σκανε, όταν γίνεται γρήγορη έκθεση τους σε καπνό
Όσπρια, Σιτηρά Βράσιμο στο 2. δακτύλιο και να προσοχή στην ποσότητα πλήρωσης του τουλάχιστον 1/4 l μέχρι το μεγ. 1/2 του περιεχομένου της χύτρας. Για 1 μέρος σιταριού αντιστοιχούν 2 μέρη νερού. Μη μουσκεμένα όσπρια θα πρέπει να βράσουν 20-30 λεπτά περισσότερο. Το ρυζόγαλο να παρασκευάζεται στον 1. δακτύλιο.	Αρακάς, φασόλια, φακές	10-15	Βράστε τα χοντρά φασόλια 10 λεπτά περισσότερο
	Μαύρο σιτάρι, κεχρί	7-10	Χρόνος βρασμού για μουσκεμένα σιτηρά
	Καλαμπόκι, ρύζι, πρασινάδα	6-15	Χρόνος βρασμού για μουσκεμένα σιτηρά
	Ρυζόγαλο	20-25	στον 1. δακτύλιο
	Ρύζι μακρύ σπείρωμα	6-8	
	Ρύζι πολύσπορο	12-15	
	Σιτάρι, σίκαλη	10-15	Χρόνος βρασμού για μουσκεμένα σιτηρά
Φρούτα Βράσιμο στο 1. δακτύλιο και να προσέξετε την ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης του 1/4 l υγρού.	Κεράσια, δαμάσκηνο	2-5	συνιστούμε τη χρήση διάτρητου ένθετου
	Μήλα, αχλάδια	2-5	συνιστούμε τη χρήση διάτρητου ένθετου

Συμβουλές και κόλπα για το βράσιμο

- Ο χρόνος βρασμού ξεκινά, μόλις εμφανιστεί ο προβλεπόμενος δακτύλιος στο σήμα βρασμού
- Οι αναφερόμενοι χρόνοι βρασμού είναι ενδεικτικές τιμές
- Καλύτερα να επιλέγονται μικρότεροι χρόνοι βρασμού, υπάρχει όμως πάντα και η δυνατότητα εκ των υστέρων βαθμού ανά πάσα στιγμή
- Όταν τηρούνται οι αναφερόμενοι χρόνοι βρασμού για δημητριακά, αυτά δεν λιώνουν
- Η θερμοκρασία βρασμού είναι στον 1. δακτύλιο 109 °C και στο 2. δακτύλιο 117 °C

Συνταγές θα βρείτε στη διεύθυνση www.wmf.com

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 98

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:18 Seite 99

Istruzioni per l'uso
IT

Indice

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

Accessori e ricambi
vedere la busta

1. Avvertenze di sicurezza

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12. Usare solo le fonti di calore espressamente citate nelle istruzioni d'uso.

13. Se è stata cotta della carne con la pelle (ad esempio lingua di manzo), che può gonfiarsi per effetto della pressione, non forare la carne finché la pelle è gonfia, in quanto così facendo ci si può ustionare.

14. In linea di principio, la pentola a pressione va scossa prima di ogni apertura in modo che non vengano spruzzate fuori bolle di vapore e non ci si scotti. Ciò è particolarmente importante nello sfiatamento veloce o sotto l'acqua corrente.

15. Nello sfiatamento veloce o sotto l'acqua corrente tenere sempre le mani, la testa ed il corpo fuori dalla zona a rischio. Infatti ci si potrebbe ferire con il vapore fuoriuscente.

16. Prima di ogni utilizzo, verificare l'idoneità funzionale dei dispositivi di sicurezza, le valvole e le guarnizioni. Solo in questo modo è infatti possibile garantire un funzionamento sicuro. Informazioni in merito sono fornite dalle istruzioni per l'uso.

17. Non usare la pentola a pressione per friggere gli alimenti in olio sotto pressione.

18. Non eseguire alcun intervento sui sistemi di sicurezza, eccetto per le misure di manutenzione menzionate nelle istruzioni per l'uso.

19. Sostituire regolarmente i componenti soggetti ad usura (vedere Dichiarazione di garanzia). Le parti che presentano alterazioni cromatiche, crepe od altri danni visibili o non risultano correttamente posizionate devono essere sostituite con ricambi originali WMF.

20. Usare solo ricambi originali WMF. Usare in particolare solo pentole e coperchi dello stesso modello.

21. Non usare la pentola a pressione se questa o parti della stessa sono danneggiate o deformate o se il loro funzionamento non corrisponde alla descrizione delle istruzioni per l'uso. In questo caso rivolgersi al rivenditore specializzato WMF più vicino o al reparto assistenza clienti di WMF AG di Geislingen/Steige.

Si raccomanda di conservare accuratamente le presenti istruzioni per l'uso.

2. Utilizzo della pentola a pressione

Prima del primo utilizzo

2.1. Apertura della pentola

Spingere il cursore **(7)** su entrambi i lati fino all'estremità del manico. Le marcature del cursore **(7)** devono trovarsi su AUF/OPEN **(A).** Girare verso destra il manico del coperchio **(5)** finché le marcature presenti sul coperchio e sul manico della base **(6)** si trovano una di fronte all'altra **(B).** Sollevare il coperchio.

2.2. Pulizia della pentola

Prima del primo utilizzo è necessario rimuovere gli adesivi e lavare tutti i componenti della pentola a pressione (vedere la sezione »Pulizia«).
Girare il coperchio ed asportare il manico **(5)** dal coperchio. Per far ciò tirare il cursore color arancione **(4)** posto sul lato inferiore del manico del coperchio **(5)** nella direzione della freccia verso l'estremità del manico **(C),** quindi sbloccare il manico e staccarlo **(D).** Togliere l'anello di guarnizione **(10)** dal coperchio **(P).**

2.3. Chiusura della pentola

Agganciare il manico al coperchio e far scattare percettibilmente in posizione il cursore color arancione **(4)** sopra al bordo del coperchio **(E).** Inserire l'anello di guarnizione **(10)** nel bordo del coperchio in modo che risulti posizionato sotto al bordo del coperchio ripiegato verso l'interno **(G).** Applicare il coperchio (vedere le marcature sul coperchio e il manico della pentola) e girare il manico del coperchio verso sinistra fino all'arresto **(B).** Spingere il cursore **(7)** esattamente sulla posizione ZU/LOCKED.

3. Avvertenze per l'utilizzo

3.1. Controllo dei dispositivi di sicurezza prima di ogni utilizzo

Accertarsi che l'anello di guarnizione **(10)** e il bordo del coperchio siano puliti. Controllare che la sfera sia visibilmente posizionata sul lato inferiore del coperchio nella valvola di sicurezza **(9) (G).**
Se la sfera si trova invece nella camera superiore della valvola di sicurezza/del dispositivo di riscaldamento automatico **(9),** togliere il manico **(5)** e con un dito spingere la sfera nella camera inferiore **(F).**
Togliere il manico e controllare che la valvola principale **(3)** si muova correttamente premendola con le dita **(H).**
Controllare visivamente che la guarnizione dell'indicatore di pressione **(2)** sia correttamente posizionata e che non presenti danni.

Nota bene: Non schiacciare la guarnizione dell'indicatore di pressione, in quanto così facendo si potrebbe danneggiare l'indicatore di pressione residua, nel qual caso il funzionamento della pentola a pressione non sarebbe più garantito (Q).

Agganciare il manico al coperchio **(E).** Posizionare il coperchio sulla pentola e chiuderlo **(B).**

3.2. Quantità di liquidi

Per generare il vapore è necessario almeno 1/4 di litro di liquido, a prescindere che si cucini con o senza cestini **(12).** Per non compromettere il funzionamento della pentola a pressione, questa può essere riempita al massimo per 2/3 **(M).** Per i cibi che fanno schiuma o crescono molto in volume (ad es. brodo di carne, legumi, interiora, composte) la pentola va riempita solo a metà. Per ulteriori avvertenze, vedere la sezione »Preparazione di alimenti integrali«.
Se prima della cottura si desidera far soffriggere gli alimenti (ad es. cipolle, carne a pezzi o altro), la pentola a pressione WMF può essere usata come una normale casseruola.
Per terminare la cottura, prima di chiudere la pentola a pressione, girare il sugo dell'arrosto e aggiungere la quantità di liquido richiesta (almeno 1/4 di litro).

Attenzione! Non cuocere mai senza una sufficiente quantità di liquido ed accertarsi che questo non evapori mai completamente. La mancata osservanza di quest'indicazione può infatti far sì che gli alimenti si attacchino o che la pentola e i manici in plastica rimangano danneggiati.

4. Cuocere con la pentola a pressione

4.1. Generalità

Nella pentola a pressione i cibi vengono cotti sotto pressione, ovvero a temperature superiori a 100 °C. In questo modo i tempi di cottura si accorciano anche di un 70 %, con consistenti risparmi di energia. La breve cottura a vapore consente inoltre di preservare gran parte degli aromi, i sapori e le vitamine.

4.2. Cuocere con i cestini

A seconda della misura della pentola a pressione, è possibile cuocere con i cestini **(12)** e il supporto **(13).** Cestino e supporto sono disponibili quali accessori presso i rivenditori specializzati (vedere »Accessori e ricambi« nella busta).

4.3. Riscaldamento

Mettere la pentola piena e ben chiusa sulla fonte di calore e regolare sul massimo apporto di energia. Nella fase di riscaldamento/inizio cottura dal sistema automatico di controllo **(9),** che funge al contempo da valvola di sicurezza, fuoriesce aria finché la valvola si chiude con un rumore percettibile e può iniziare ad instaurarsi la pressione.
Il segnale di cottura **(1)** sale e l'anello di pressione giallo ed i due anelli di cottura color arancione **(J)** divengono visibili.
Ridurre tempestivamente l'apporto di energia in misura sufficiente a far sì che l'anello di cottura color arancione raccomandato nella ricetta rimanga appena visibile.

4.4. Tempi di cottura

Il tempo di cottura inizia a decorrere soltanto da quando l'anello di cottura raccomandato nella ricetta risulta completamente visibile. Accertarsi che la posizione dell'anello rimanga stabile. Regolare opportunamente l'apporto di energia. Se il segnale di cottura **(1)** scende al di sotto dell'anello di cottura color arancione desiderato, la fonte di calore deve venir nuovamente alzata. Di conseguenza il tempo di cottura si allunga un pochino. Se il segnale di cottura **(1)** sale oltre al secondo anello di cottura color arancione, si crea una pressione eccessiva, che defluisce dalla valvola principale **(3)** del manico del coperchio con un rumore percettibile. Togliere la pentola dal piano di cottura, attendere che il segnale di cottura sia sceso fino al secondo anello di cottura color arancione e riabbassare l'apporto di energia.
I brevi tempi di cottura sono possibili in quanto la pressione del vapore determina temperature elevate all'interno della pentola:

Primo anello, circa 110 °C per cibi delicati come pesce o composte.
(45 kPa pressione di esercizio, 90 kPa pressione di regolazione)

Secondo anello, circa 119 °C per tutti gli altri cibi.
(95 kPa pressione di esercizio, 130 kPa pressione di regolazione, max. 150 kPa)

Chi è attento ai consumi energetici può spegnere la fonte di calore già prima della fine dei tempi di cottura, in quanto il calore accumulato nella pentola è sufficiente a terminare il processo di cottura. I tempi di cottura possono essere diversi per gli stessi alimenti, in quanto variano quantità, forma e costituzione del medesimo.

4.5. Apertura della pentola

Una volta trascorso il tempo di cottura, togliere la pentola a pressione dalla fonte di calore. In linea di principio, il coperchio può essere aperto e tolto dalla pentola soltanto quando questa è depressurizzata, in altre parole il segnale di cottura **(1)** deve essere completamente scomparso nel manico **(I).** L'indicatore di pressione residua garantisce che la pentola possa essere aperta soltanto quando la

pressione è stata completamente scaricata, ovvero non deve essere più visibile nemmeno l'anello di pressione giallo.
Se l'anello giallo rimane visibile **(K),** il dispositivo di sicurezza pressione residua è scattato. Per sbloccarlo, spingere brevemente il cursore **(7)** sulla posizione ZU/LOCKED.
Se il vapore non fuoriesce più, scuotere brevemente la pentola. In questo modo si distaccano infatti dai cibi eventuali bolle di vapore presenti soprattutto nel caso di alimenti liquidi e pastosi e che, a coperchio tolto, possono essere spruzzate fuori. A questo punto girare verso destra il manico del coperchio come illustrato ed aprire la pentola.

4.6. Avvertenza per i piani di cottura a induzione

Il fondo universale TransTherm® **(11)** è indicato per tutti i tipi di piani di cottura, anche per quelli a induzione. Per i piani di cottura a induzione, ai livelli di cottura alti si può percepire un ronzio. Questo rumore è determinato da cause tecniche e non indica un difetto del fornello o della pentola a pressione.
La misura della pentola e del piano di cottura devono coincidere, in quanto altrimenti – soprattutto per i diametri ridotti – è possibile che il piano di cottura (campo magnetico) non reagisca al fondo della pentola.


Induction

5. Tre metodi per scaricare la pressione

Avvertenze importanti:
Se sono stati cotti cibi che fanno schiuma o crescono tanto in volume (ad es. legumi, brodo di carne, cereali), la pentola non deve essere depressurizzata con il metodo 2 o 3.
Le patate lesse con la buccia scoppiano se lo scarico del vapore è eseguito con il metodo 2 o 3.

Nello sfiatamento veloce tramite il cursore o sotto acqua corrente tenere sempre le mani, la testa ed il corpo fuori dalla zona a rischio. Ci si potrebbe ferire con il vapore fuoriuscente.

Metodo 1

Togliere la pentola dalla fonte di calore. Dopo qualche tempo il segnale di cottura si abbassa **(1).** Quando è completamente scomparso nel manico **(I),** spingere lentamente il cursore sulla posizione AUF/OPEN **(A).** Il vapore residuo ancora presente fuoriesce da sotto il manico del coperchio. Se il vapore non fuoriesce, scuotere brevemente la pentola affinché le bolle di vapore formatesi nel cibo si possano staccare.

Metodo 2

Per i cibi con tempi di cottura brevi (ad es. verdure) spingere il cursore **(7)** lentamente e gradualmente nella direzione AUF/OPEN **(A),** finché il vapore fuoriesce da sotto il manico del coperchio. Quando il cursore è interamente posizionato su AUF/OPEN, il vapore non fuoriesce più e il segnale di cottura si è completamente abbassato **(I),** scuotere e aprire la pentola.

Metodo 3

Se il vapore fuoriuscente vi disturba, è sufficiente mettere la pentola nell'acquaio e far scorrere dell'acqua fredda sopra al coperchio **(L)** finché il segnale di cottura **(1)** scompare nel manico del coperchio **(I).** Scuotere e aprire la pentola

6. Cura della pentola a pressione

6.1. Pulizia

Sganciare il manico del coperchio e lavarlo sotto acqua corrente da entrambi i lati **(D)(N).**
Staccare l'anello di guarnizione **(10)** dal coperchio **(P)** e lavarlo a mano.
La pentola, il coperchio e i cestini possono essere lavati in lavastoviglie. Non rimuovere i residui grattando con una spugnetta, ma lasciando in ammollo. Se sono presenti depositi di calcare, far bollire con acqua e aceto. Pulire regolarmente anche il fondo della pentola.

6.2. Conservazione

Dopo la pulizia conservare separatamente l'anello di guarnizione **(10)** in modo da preservarlo.

6.3. Manutenzione

La pentola a pressione è un articolo d'uso tecnico, i cui componenti possono essere soggetti a usura. Pertanto dopo utilizzi lunghi, tutti i componenti vanno verificati in conformità alla »Distinta ricambi«.
Se sono presenti alterazioni visibili, è necessario sostituire le parti interessate.
Usare soltanto ricambi originali del produttore.

Avvertenza: Se il manico del coperchio (5) è danneggiato, farlo riparare in fabbrica.

7. Moltiplici utilizzi

I vantaggi della cottura rapida non si applicano soltanto ai tipi di preparazione tradizionali:

7.1. Preparazione di alimenti surgelati

I cibi surgelati possono essere trasferiti direttamente dal surgelatore alla pentola. Per soffriggere la carne, lasciarla scongelare leggermente. Mettere le verdure direttamente dalla confezione nel cestino. I tempi di riscaldamento/inizio cottura si allungano, quelli di cottura rimangono invece uguali.

7.2. Preparazione di alimenti integrali

Quali alimenti integrali si preparano spesso cereali e legumi. Per la preparazione in pentola a pressione, non è più necessario far rinvenire cereali e legumi. In questo caso i tempi di cottura si allungano di circa la metà.
Mettere nella pentola minimo 1/4 di litro di liquido, nonché almeno 2 parti di liquido per ogni parte di cereali/legumi. Il calore residuo del punto di cottura può essere sfruttato per la post-macerazione. Per i cibi che fanno schiuma o crescono molto in volume (cereali, legumi) fare attenzione a riempire la pentola solo fino a metà.

7.3. Preparazione di alimenti sottovuoto

I barattoli da 1 litro vanno fatti bollire nella pentola a pressione da 6,5 ed 8,5 litri, mentre quelli più piccoli vanno fatti bollire nella pentola a pressione da 4,5 litri. Preparare gli alimenti come di consueto. Versare nella pentola 1/4 di litro d'acqua. Mettere i barattoli nel cestino forato.

Far cuocere la verdura/carne sul 2° anello di cottura color arancione per circa 20 minuti
Far cuocere la frutta con nocciolo (drupe) sul 1° anello di cottura color arancione per circa 5 minuti
Far cuocere la frutta a granella (pome) sul 1° anello di cottura color arancione per circa 10 minuti.

Per scaricare il vapore far raffreddare lentamente la pentola (metodo 1) – non depressurizzarla tramite il cursore o sotto l'acqua corrente, in quanto altrimenti il succo tende a fuoriuscire dai barattoli.

7.4. Produzione di succhi

Nella pentola a pressione è possibile trasformare in succhi piccole quantità di frutta.
Mettere nella pentola 1/4 di litro d'acqua, mettere la frutta nel cestino forato su quello non forato e,

se necessario, zuccherarla. Cuocere sul 2° anello di cottura color arancione. Il tempo è compreso tra 10 e 20 minuti, a seconda del tipo di frutta. Depressurizzare la pentola sotto l'acqua corrente (metodo 3). Prima di aprirla scuoterla brevemente.

7.5. Sterilizzazione

Biberon, vasi per conserve ecc. possono essere sterilizzati rapidamente.
Mettere i recipienti con l'apertura rivolta verso il basso nel cestino forato, aggiungere 1/4 di litro d'acqua e sterilizzare per 20 min. sul 2° anello di cottura color arancione. Far raffreddare lentamente (metodo 1).

7.6. Cuocere con i cestini

A seconda della misura della pentola a pressione, è possibile cuocere con i cestini e il supporto.
Il cestino ed il supporto sono disponibili quali accessori presso i rivenditori specializzati.
Nella pentola a pressione è anche possibile preparare diverse pietanze contemporaneamente. I singoli contorni vengono separati con i cestini. La pietanza con il tempo di cottura più lungo va messa nella pentola senza cestino per prima.

Esempi

Arrosto (20 min) – fondo della pentola
Patate (8 min) – cestino forato
Verdura (8 min) – cestino non forato

Far cuocere prima l'arrosto per 12 min. Quindi aprire la pentola come illustrato. Mettere le patate nel cestino forato sul supporto, disporre la verdura nel cestino non forato, chiudere la pentola e cuocere per altri 8 min.
Se i tempi di cottura non differiscono in maniera sostanziale, è possibile mettere nella pentola tutti i cestini contemporaneamente.
Eventuali aperture intermedie causano fuoriuscite di vapore. In questo caso è pertanto necessario mettere nella pentola un po' più di liquido.

8. Dichiarazione di garanzia

Garantiamo il perfetto funzionamento del prodotto e di tutti i suoi componenti per tutta la decorrenza della garanzia. La durata della garanzia è di 3 anni dalla data d'acquisto del prodotto presso il rivenditore specializzato WMF, che deve essere documentata mediante l'apposito tagliando di garanzia debitamente compilato dal venditore.

Se nel periodo di validità della garanzia insorgono difetti del prodotto, li elimineremo gratuitamente sostituendo i componenti difettosi con altri in perfette condizioni. I componenti difettosi possono essere sostituiti soltanto dai rivenditori specializzati WMF o dal reparto assistenza clienti di WMF AG di Geislingen/Steige.
I diritti di garanzia includono esclusivamente questo. E' esclusa ogni altra rivendicazione.

Per rivendicare qualsiasi diritto di garanzia è necessario presentare l'apposito tagliando, che deve essere consegnato all'acquirente contemporaneamente alla pentola a pressione WMF. Il diritto alla garanzia sussiste soltanto presentando il tagliando debitamente compilato.

Ovviamente la presente dichiarazione di garanzia non limita i diritti di garanzia di legge. Nel periodo di validità della garanzia all'acquirente spettano i diritti di successiva soddisfazione, riduzione, rescissione e risarcimento danni nella misura di legge.

Dalla garanzia sono esclusi:

- la guarnizione dell'indicatore di pressione
- la guarnizione dell'indicatore di pressione residua
- la guarnizione dell'apertura di sfiatamento
- la valvola di sicurezza
- l'anello di guarnizione
- batterie

Queste parti sono infatti naturalmente soggette ad usura. Disponibilità di ricambi garantita 10 anni.

9. Esclusione di responsabilità

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali danni insorgenti per i seguenti motivi:

- uso inidoneo ed inadeguato
- trattamento errato o negligente
- riparazioni eseguite in maniera non idonea
- montaggio di ricambi non conformi all'esecuzione originale
- influssi chimici o fisici sulle superfici della pentola
- mancata osservanza delle presenti istruzioni per l'uso

Nome ed indirizzo del prestatore della garanzia

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

Il diritto alla garanzia deve essere rivendicato direttamente presso il prestatore della garanzia o un rivenditore autorizzato WMF.



10. Eliminazione delle anomalie

Anomalie della pentola a pressione	
Tempo di riscaldamento/inizio cottura troppo lungo oppure il segnale di cottura (1) non sale.	
Il vapore fuoriesce dal coperchio.	
Dalla valvola di sicurezza/il dispositivo di riscaldamento automatico (9) esce costantemente vapore (non vale per la fase di riscaldamento/inizio cottura).	

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 107

Se sono presenti delle anomalie, in linea di principio la pentola a pressione va tolta dal piano cottura. Non aprire mai a forza la pentola.

Causa	Eliminazione
Diametro del piano cottura non idoneo.	Scegliere un piano cottura adeguato per il diametro della pentola.
Livello di energia non adeguato.	Regolare sul massimo livello di energia.
Coperchio non correttamente applicato.	Depressurizzare completamente la pentola, aprirla. Verificare che l'anello di guarnizione **(10)** sia correttamente posizionato e chiudere nuovamente la pentola.
Sfera non correttamente posizionata nella valvola di sicurezza/il dispositivo di riscaldamento automatico **(9)**.	Depressurizzare completamente la pentola, aprirla, smontare il manico, controllare la valvola di sicurezza **(9),** verificare la posizione della sfera metallica nel coperchio **(F)** e **(G)** e quindi richiudere la pentola.
Liquido mancante (min. 1/4 di litro).	Depressurizzare completamente la pentola, aprire il coperchio. Versare il liquido e chiudere nuovamente la pentola.
Anello di guarnizione **(10)** e/o bordo della pentola non puliti.	Depressurizzare completamente la pentola, aprire il coperchio. Pulire l'anello di guarnizione **(10)** ed il bordo della pentola e richiudere la pentola.
Cursore **(7)** non sulla posizione ZU/LOCKED.	Posizionare il cursore **(7)** su ZU/LOCKED.
Anello di guarnizione **(10)** danneggiato o duro (a causa dell'usura).	Sostituire l'anello di guarnizione **(10)** con uno originale WMF.
Sfera non correttamente posizionata nella valvola. La sfera è stata spinta nella camera superiore.	Depressurizzare completamente la pentola, aprire il coperchio e togliere il manico. Spingere la sfera nella camera inferiore **(F)** controllare la mobilità della valvola principale **(3)** e chiudere nuovamente la pentola.

11. Tabella dei tempi di cottura

		Minuti	
Maiale e vitello **Cuocere con il 2° anello e rispettare la quantità d'acqua minima di ¼ l. Nessuna pietanza necessita di particolari cestini.**	Spezzatino fine di maiale	5 - 7	
	Stracotto di maiale	10 - 15	
	Arrosto di maiale	20 - 25	i tempi di cottura dipendono dalla dimensione e dalla forma
	Spezzatino fine die vitello	5 - 7	
	Stracotto di vitello	10 - 15	
	Stinco di vitello	25 - 30	
	Lingua di vitello	15 - 20	ricoprire d'acqua
	Arrosto di vitello	20 - 25	i tempi di cottura dipendono dalla dimensione e dalla forma
Manzo **Cuocere con il 2° anello e rispettare la quantità d'acqua minima di ¼ l. Per la cottura della lingua di manzo serve il cestino forato.**	Polpettone	10 - 15	
	Arrosto all'agro	30 - 35	
	Lingua di manzo	45 - 60	
	Spezzatino	6 - 8	
	Gulasch	15 - 20	
	Involtini	15 - 20	
	Arrosto die manzo	35 - 45	i tempi di cottura dipendono dalla dimensione e dalla forma
Pollo **Cuocere con il 2° anello e rispettare la quantità d'acqua minima di ¼ l. Per cuocere la gallina da brodo serve il cestino forato.**	Gallina da brodo	20 - 25	max. ½ pentola di liquido
	Pollo in pezzi	6 - 8	
	Coscia di tacchino	25 - 30	dipende dalla dimensione delle cosce
	Spezzatino die tacchino	6 - 10	
	Cotoletta di tacchino	2 - 3	
Selvaggina **Cuocere con il 2° anello e rispettare la quantità d'acqua minima di ¼ l. Nessuna pietanza necessita di particolari cestini.**	Arrosto di lepre	15 - 20	
	Schiena di lepre	10 - 12	
	Arrosto di cervo	25 - 30	
	Spezzatino die cervo	15 - 20	
Agnello **Cuocere con il 2° anello e rispettare la quantità d'acqua minima di ¼ l.**	Spezzatino di agnello	20 - 25	i tempi di cottura del montone sono più lunghi
	Arrosto di agnello	25 - 30	i tempi di cottura dipendono dalla dimensione e dalla forma
Pesce **Cuocere con il 1° anello e rispettare la quantità d'acqua minima di ¼ l. Per preparare il gulasch o il ragù non serve il cestino, per tutto il resto usare quello non forato.**	Filetto di pesce	2 - 3	cuocerlo nel suo liquido
	Pesce intero	3 - 4	cuocerlo nel suo liquido
	Ragù o gulasch	3 - 4	

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 109

		Minuti	
Minestre Cuocere con il 2° anello e rispettare la quantità d'acqua da ¼ l ad 1/2 max. del volume della pentula. Nessuna pietanza necessita di particolari cestini.	Zuppe di piselli e lenticchie	12 - 15	legumi messi a bagno
	Brodo di carne	25 - 30	vale per tutti i tipi di carne
	Zuppa di verdura	5 - 8	
	Brodo di pollo	20 - 25	i tempi di cottura variano a seconda delle dimensioni
	Brodo di codo di bue	35	
	Zuppa di patate	5 - 6	
Verdure Cuocere con il 1° anello e rispettare la quantità d'acqua minima di ¼ l. Per cuocere i crauti e le barbabietole non serve il cestino. Per tutte le altre verdure usare invece il cestino forato. Per cuocere i fagioli e le verdure elencate nella tabella alzare la temperatura sul 2° anello.	Melanzane, cetrioli, pomodori	2 - 3	cuocendo a vapore le verdure rimangono più consistenti
	Cavolfiore, porri, peperoni	3 - 5	
	Piselli, sedano, cavolo rapa	4 - 6	
	Finocchio, carote, verza	5 - 8	
	Fagioli, cavolo verde, cavolo rosso	7 - 10	
	Crauti	10 - 15	
	Barbabietole	15 - 25	
	Patate sbucciate	6 - 8	
	Patata con la buccia	6 - 10	le patate con la buccia si spappolano se il vapore viene scaricato troppo in fretta
Legumi/cereali Cuocere con il 2° anello e rispettare la quantità d'acqua da ¼ l ad ½ max. del volume della pentula, rispettando le proporzioni: 2 parti di acqua per ogni parte di cereali. I cereali che non sono stati messi precedentemente a bagno devono coucere 20–30 min. in più.	Piselli, fagioli, lenticchie	10 - 15	cuocere le fave 10 minuti in più
	Grano saraceno, miglio	7 - 10	tempi di cottura per i cereali messi a bagno
	Mais, riso	6 - 15	tempi di cottura per i cereali messi a bagno
	Riso al latte	20 - 25	cottura sul 1° anello
	Riso a chicchi lunghi	6 - 8	
	Riso integrale	12 - 15	
	Frumento, segale	10 - 15	tempi di cottura per i cereali messi a bagno
Frutta Cuocere con il 1° anello e rispettare la quantità d'acqua minima di ¼ l.	Ciliegie, prugne	2 - 5	cottura con il cestino forato
	Mele, pere	2 - 5	cottura con il cestino forato

Suggerimenti e trucchi per cuocere

- **Il tempo di cottura ha inizio non appena l'anello sull'indicatore di cottura diventa visibile**
- **I tempi di cottura indicati sono orientativi**
- **Impostate preferibilmente tempi di cottura brevi, si può continuare la cottura in un secondo momento**
- **Con i tempi di cottura indicati per le verdure otterrete cibi al dente**
- **La temperatura di cottura al primo anello è di 109 °C e al secondo anello di 117 °C**

Ricette sono riportate all'indirizzo www.wmf.com

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 110

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 111

Gebruiksaanwijzing
NL

Inhoud

1. Veiligheidsinstructies
2. Gebruik van de snelkookpan
3. Aanwijzingen voor het gebruik
4. Koken met een snelkookpan
5. Vier methoden om druk af te bouwen
6. Verzorging van de snelkookpan
   Reiniging, opbergen, onderhoud
7. Veelzijdig gebruik
8. Garantieverklaring
9. Uitsluiting van aansprakelijkheid
10. Verhelpen van storingen
11. Kooktijden tabel

Toebehoren en reserveonderdelen
zie omslag

1. Veiligheidsinstructies

1. Lees de gebruiksaanwijzing en alle aanwijzingen a.u.b. volledig door, voordat u de WMF snelkookpan gaat gebruiken. Ondeskundig gebruik kan schade veroorzaken.

2. Geef de snelkookpan nooit aan iemand, die zich niet van tevoren met deze gebruiksaanwijzing vertrouwd heeft gemaakt.

3. Houd kinderen uit de buurt van de snelkookpan als deze in gebruik is.

4. Gebruik de snelkookpan nooit in de bakoven. Dekselgrepen, ventielen en veiligheidsinrichtingen worden door de hoge temperaturen beschadigd.

5. Ga heel voorzichtig met de snelkookpan om als deze onder druk staat. Raak geen hete oppervlakken aan. Maak gebruik van de dekselgrepen en de knoppen. Gebruik zonodig ovenwanten of pannenlappen.

6. Gebruik de snelkookpan uitsluitend voor de doeleinden waarvoor hij bedoeld is.

7. Deze pan kookt met behulp van druk. Ondeskundig gebruik kan verbrandingen veroorzaken. Let er vooral op dat de pan goed gesloten is, alvorens hem te verwarmen. Informatie hierover vindt u in de gebruiksaanwijzing.

8. Open de snelkookpan nooit met geweld. Open de pan niet, voordat u gecontroleerd hebt, of de inwendige druk volledig afgebouwd is. Informatie hierover vindt u in de gebruiksaanwijzing.

9. Verhit de snelkookpan nooit, zonder er van tevoren water in te doen; als u dit toch zou doen, zou dit de pan ernstig beschadigen. Minimum: 1/4 l water.

Belangrijke aanwijzing:
Let er ook op, dat de vloeistof niet helemaal verdampt. De gerechten kunnen aanbranden, de snelkookpan kan beschadigd raken door smeltende kunststof delen of de kookplaat kan beschadigd raken doordat het aluminium van de panbodem smelt. Als dit het geval zou zijn, schakel de warmtebron dan uit en beweeg de pan niet, totdat hij volledig afgekoeld is.

10. Vul de snelkookpan nooit voor meer dan 2/3 van zijn mogelijke inhoud. Als u levensmiddelen kookt, die tijdens het koken opzwellen, zoals bijv. rijst of droge groente, vul de snelkookpan dan maximaal voor de helft en houd u hierbij aan de extra aanwijzingen die de fabrikant van uw snelkookpan eventueel hiervoor heeft gegeven.

11. Laat de snelkookpan nooit zonder toezicht achter. Reguleer de warmtebron zodanig dat de kookindicator niet hoger komt dan de betreffende oranje kookring. Als de warmtebron niet omlaag geschakeld wordt, ontsnapt stoom via het ventiel. De kooktijden veranderen en het verlies aan vloeistof kan tot functiestoringen leiden.

12. Maak uitsluitend gebruik van de warmtebronnen die in de gebruiksaanwijzing genoemd zijn.

13. Als u vlees met vel (bijv. ossentong) hebt gekookt, dat door de invloed van druk kan opzwellen, moet u het vlees niet opensteken zolang het vel gezwollen is; u zou zich kunnen verbranden.

14. Schud de snelkookpan altijd eventjes voordat u hem opent, zodat geen eventuele luchtbellen in de pan kunnen opspatten, waardoor u zich zou kunnen verbranden. Dit is vooral belangrijk als u de stoom snel laat ontsnappen of onder stromend water.

15. Houd uw handen, hoofd en lichaam altijd uit de buurt van de gevaarlijke zone, als u de stoom snel laat ontsnappen of onder stromend water. U kunt gewond raken door de vrij komende stoom.

16. Controleer de functie van de veiligheidsinrichtingen, ventielen en dichtingen voordat u de snelkookpan gebruikt. Alleen op deze manier kunnen wij een veilige werking garanderen. Informatie hierover vindt u in de gebruiksaanwijzing.

17. Gebruik de snelkookpan niet om levensmiddelen onder druk in olie te frituren.

18. Breng geen veranderingen aan de veiligheidsinrichtingen aan, met uitzondering van de onderhoudswerkzaamheden die in de gebruiksaanwijzing genoemd worden.

19. Vervang de slijtagedelen (zie garantieverklaring) regelmatig. Onderdelen die zichtbare kleurverschillen, scheuren of andere beschadigingen vertonen of niet correct zitten, moeten door originele WMF reserveonderdelen vervangen worden.

20. Gebruik uitsluitend originele WMF reserveonderdelen. Gebruik vooral uitsluitend pannen en deksels van hetzelfde model.

21. Gebruik de snelkookpan niet, als de pan of onderdelen ervan beschadigd of vervormd zijn, resp. als de functie ervan niet voldoet aan de beschrijving in de gebruiksaanwijzing. Neem in dit geval contact op met de dichtstbijzijnde WMF vakhandelaar of met de afdeling klantenservice van de firma WMF AG in Geislingen/Steige.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 113

2. Gebruik van de snelkookpan

Voor de eerste ingebruikneming

2.1. Snelkookpan openen

Het schuifje **(7)** aan beide zijden naar het uiteinde van de handgreep schuiven.
De markeringen op het schuifje **(7)** moeten op AUF/OPEN staan **(A).**
De dekselgreep **(5)** naar rechts draaien, totdat de markeringen op het deksel en op de pangreep **(6)** tegenover elkaar staan **(B).**
Deksel verwijderen.

2.2. Snelkookpan reinigen

Voordat u de snelkookpan voor de eerste keer gebruikt, moet u de stickers verwijderen en alle delen van de pan afwassen (zie hoofdstuk »Reiniging«).
Het deksel omdraaien en de greep **(5)** van het deksel verwijderen. Hiervoor moet u het oranje schuifje **(4)** aan de onderkant van de dekselgreep **(5)** in de pijlrichting naar het uiteinde van de greep schuiven **(C),** dekselgreep uitklappen en los halen **(D).** De dichtingsring **(10)** uit het deksel verwijderen **(P).**

2.3. Snelkookpan sluiten

De greep in het deksel inhangen en het oranje schuifje **(4)** over de dekselrand heen hoorbaar laten vastklikken **(E).** De dichtingsring **(10)** zodanig in de dekselrand leggen, dat hij onder de naar binnen gebogen rand van het deksel ligt **(G).** Het deksel op de pan plaatsen (zie de markeringen op het deksel en op de greep) en de dekselgreep naar links tot aan de aanslag draaien **(B).** Het schuifje **(7)** exact naar de positie ZU/LOCKED schuiven.

3. Aanwijzingen voor het gebruik

3.1. Controle van de veiligheidsinrichtingen vóór elk gebruik

Ga na of de dichtingsring **(10)** en de dekselrand schoon zijn. Controleer of de kogel zichtbaar op de dekselonderkant in het veiligheidsventiel **(9)** zit **(G).**
Als de kogel zich in de bovenste kamer van het veiligheidsventiel / kookmechanisme **(9)** bevindt, verwijder dan de greep **(5)** en duw de kogel met uw vinger naar de onderste kamer **(F).**
Verwijder de greep en test het hoofdventiel **(3)** op beweeglijkheid door er met uw vinger op te drukken **(H).**
Controleer de afdichting van de kookindicator **(2)** op correcte zit en beschadiging.

Neem a.u.b. in acht: de afdichting van de kookindicator niet doordrukken, omdat de restdrukbeveiliging beschadigd zou kunnen worden en de functie van uw snelkookpan dan niet meer gegarandeerd is (Q).

De greep in het deksel inhangen **(E).** Het deksel op de pan plaatsen en sluiten **(B).**

3.2. Hoeveelheid vloeistof

Voor de productie van stoom is minstens 1/4 l vloeistof noodzakelijk, onafhankelijk van het feit, of u mét of zonder inzetten **(12)** kookt.
De snelkookpan mag maximaal voor 2/3 gevuld worden, om de functie niet nadelig te beïnvloeden **(M).** Bij schuimende en sterk opzwellende gerechten (bijv. vleesbouillon, peulvruchten, ingewanden, compote) mag de pan maar tot de helft gevuld worden. Voor verdere aanwijzingen zie hoofdstuk »Toebereiden van voedzame gerechten«.
Als u uw levensmiddelen voor het koken wilt aanbraden (bijv. uien, vleesstukken e.d.), kunt u de WMF snelkookpan ook als een gewone pan gebruiken.
Om deze levensmiddelen gaar te koken, moet u, voordat u het deksel op de snelkookpan doet, het aangebraden vlees los maken en de noodzakelijke hoeveelheid vloeistof (minstens 1/4 l) toevoegen.

Attentie! Kook altijd met voldoende vloeistof en let erop, dat de vloeistof van de gerechten nooit volledig verdampt. Als u dit niet in acht neemt kunnen de gerechten aanbranden en de pan en de kunststof dekselgrepen beschadigd worden.

4. Koken met de snelkookpan

4.1. Algemeen

In de snelkookpan worden de gerechten onder druk gekookt, d.w.z. bij temperaturen boven 100 °C. Daardoor worden de kooktijden wel 70 % korter, een duidelijke besparing van energie dus. Doordat de gerechten kort met stoom worden gekookt, blijven aroma, smaak en vitamines verregaand behouden.

4.2. Koken met inzetten

Afhankelijk van de grootte van de snelkookpan kunt u met inzetten **(12)** en een driepoot **(13)** koken.
De inzetten en de driepoot zijn als toebehoren verkrijgbaar bij de vakhandelaar (zie »Toebehoren en reserveonderdelen« in de omslag).

4.3. Verhitten

De gesloten, gevulde snelkookpan op de warmtebron plaatsen en de warmtebron op de hoogste stand instellen. Via het kookmechanisme **(9),** dat tegelijkertijd ook een veiligheidsventiel is, kan in de opwarmfase net zo lang lucht ontwijken, totdat het ventiel hoorbaar sluit en zich druk kan opbouwen.
De kookindicator **(1)** stijgt omhoog, de gele drukring en de twee oranje kookringen worden zichtbaar **(J).**
Verminder de energietoevoer op tijd en zodanig, dat de in het recept aanbevolen oranje kookring nog net zichtbaar blijft.

4.4. Kooktijden

De kooktijd begint pas, als de in het recept aanbevolen oranje kookring helemaal zichtbaar is. Let erop dat de positie van de ring stabiel blijft. Regel de warmtebron dienovereenkomstig.
Als de kookindicator **(1)** onder de gewenste oranje kookring daalt, moet u de warmtebron weer hoger zetten.
De kooktijd wordt daardoor iets langer.
Als de kookindicator **(1)** boven de tweede oranje ring komt, ontstaat een te hoge stoomdruk, die via het hoofdventiel **(3)** aan de dekselgreep hoorbaar ontwijkt.
Verwijder de pan van de kookplaat, wacht totdat de kookindicator tot de tweede oranje kookring gedaald is en schakel de warmtebron omlaag.
De korte kooktijden in een snelkookpan zijn mogelijk, omdat er door de stoomdruk hogere temperaturen in de pan heersen:

Eerste ring, ca. 110 °C voor gevoelige gerechten zoals vis of compote.
(45 kPa bedrijfsdruk, 90 kPa regeldruk)

Tweede ring, ca. 119 °C voor alle overige gerechten.
(95 kPa bedrijfsdruk, 130 kPa regeldruk, max. 150 kPA)

Energiebewuste personen schakelen de warmtebron al uit voordat de kooktijd verstreken is, omdat de warmte in de pan voldoende is om het kookproces te voltooien. De kooktijden kunnen bij dezelfde gerechten verschillend zijn, omdat levensmiddelen van hoeveelheid, vorm en hoedanigheid verschillen.

4.5. Snelkookpan openen

Neem de snelkookpan van de warmtebron, wanneer de kooktijd verstreken is. Het deksel mag altijd pas geopend en van de pan worden genomen, als de pan drukloos is, d.w.z. de kookindicator **(1)** moet volkomen in de greep verdwenen zijn **(I).**

De beveiliging tegen de resterende druk zorgt ervoor dat de pan zich alleen laat openen, als de druk helemaal afgebouwd is d.w.z. dat ook de gele drukring niet meer zichtbaar mag zijn.
Als de gele ring zichtbaar blijft **(K),** is de restdrukbeveiliging geactiveerd. Om deze te deactiveren, moet u het schuifje **(7)** even naar de positie ZU/LOCKED schuiven.
Als er geen stoom meer ontsnapt, schud de pan dan even.
Daardoor komen eventuele stoombellen uit de gerechten vrij, die zich vooral bij vloeibare en brijachtige gerechten vormen en uit de pan kunnen springen, als u het deksel verwijdert.
Draai nu de dekselgreep naar rechts, zoals beschreven, en open de pan.

4.6. Aanwijzing voor inductiefornuizen

De TransTherm®-universele bodem **(11)** is geschikt voor alle soorten fornuizen, ook voor inductiefornuizen.
Bij inductiefornuizen kan bij hoge kookstanden een zoemend geluid optreden. Dit geluid heeft een technische oorzaak en is geen teken dat uw fornuis of snelkookpan defect is.
De grootte van de pan en van de kookplaat moeten overeenkomen, omdat vooral bij een kleine diameter de mogelijkheid bestaat dat de kookplaat (het magneetveld) niet op de bodem van de pan reageert.


Induction

5. Drie methoden om druk af te bouwen

Belangrijke aanwijzingen:
Als u schuimende of opzwellende gerechten (bijv. peulvruchten, vleesbouillon, graan) gekookt hebt, dan moet u de pan niet volgens methode 2 of 3 drukloos maken.
In de schil gekookte aardappelen barsten als ze volgens methode 2 of 3 afkoelen.

Houd uw handen, hoofd en lichaam altijd uit de buurt van de gevaarlijke zone, als u de stoom snel laat ontsnappen m.b.v het schuifje of onder stromend water. U kunt gewond raken door de vrij komende stoom.

Methode 1

Pan van de warmtebron nemen. Na korte tijd gaat de kookindicator omlaag **(1).** Als de indicator helemaal in de dekselgreep verdwenen is **(I),** schuift u het schuifje langzaam naar AUF/OPEN **(A).** Hierbij ontsnapt de nog resterende stoom onder de dekselgreep door. Als er geen stoom meer ontsnapt, schud de pan dan even, zodat eventuele luchtbellen in de pan zich kunnen oplossen.

Methode 2

Bij gerechten met een korte kooktijd (bijv. groente) schuift u het schuifje **(7)** langzaam en trapsgewijs naar AUF/OPEN **(A),** totdat er stoom onder de dekselgreep ontsnapt.
Als u het schuifje helemaal naar AUF/OPEN heeft geschoven, er geen stoom meer ontsnapt en de kookindicator helemaal omlaag gedaald is **(I),** de pan schudden en openen.

Methode 3

Als de ontsnappende stoom stoort, zet de pan dan gewoon in de gootsteen en laat koud water over het deksel lopen **(L),** totdat de kookindicator **(1)** helemaal in de dekselgreep verdwenen is **(I).** Pan even schudden en openen.

6. Verzorging van de snelkookpan

6.1. Reiniging

De dekselgreep uitklappen en aan beide zijden onder stromend water afwassen **(D)(N).**
De dichtingsring **(10)** uit het deksel verwijderen **(P)** en met de hand afwassen.
De pan, het deksel en de inzetten kunnen in de vaatwasser gereinigd worden. Levensmiddelresten niet afkrabben, maar inweken.
Eventuele kalkaanslag met water en azijn uitkoken.
De bodem van de pan ook regelmatig reinigen.

6.2. Opbergen

De dichtingsring **(10)** na de reiniging apart opbergen, om hem te ontzien.

6.3. Onderhoud

De snelkookpan is een technisch gebruiksvoorwerp en de afzonderlijke onderdelen kunnen aan slijtage onderhevig zijn. Na een langer gebruik moet u alle onderdelen daarom controleren aan de hand van de »Lijst van reserveonderdelen«.
Bij duidelijke veranderingen moeten de betreffende onderdelen worden vervangen.
Gebruik uitsluitend de originele reserveonderdelen van de fabrikant.

Aanwijzing: Als de dekselgreep (5) beschadigd is, moet deze in de fabriek gerepareerd worden.

7. Veelzijdig gebruik

Het koken met een snelkookpan heeft niet alleen voordelen voor traditionele toebereidingswijzen.

7.1. Toebereiden van diepvriesartikelen

Diepvriesartikelen kunnen direct vanuit de die-pvries in de pan worden gedaan. Het vlees iets laten ontdooien om het aan te braden.
Groente direct uit de verpakking in de inzet doen.
De opwarmtijden worden langer, de kooktijden blijven hetzelfde.

7.2. Toebereiden van voedzame gerechten

Voor voedzame gerechten worden vaak peulvruchten en graan gebruikt. Bij de toebereiding in een snelkookpan hoeven de peulvruchten en het graan niet absoluut meer ingeweekt te worden. De kooktijden worden dan ca. de helft van de tijd langer.
Doe de minimale hoeveelheid van 1/4 l vloeistof in de pan en bovendien op 1 deel graan/peulvruchten nog minstens 2 delen extra vloeistof.
De resterende warmte van de kookplaat kan voor het nazwellen worden benut. Let erop dat bij schuimende of opzwellende gerechten (graan, peulvruchten) de pan maar voor de helft gevuld mag worden.

7.3. Inmaken

Inmaakpotten met 1 l inhoud worden in een 6,5 l en een 8,5 l snelkookpan ingemaakt, kleinere potten in een 4,5 l snelkookpan.
De levensmiddelen voorbereiden zoals u gewend bent. 1/4 l water in de snelkookpan doen. Inmaakpotten in de geperforeerde inzet zetten.

Groente/vlees bij de tweede oranje kookring ca. 20 min koken
Vruchten met steen bij de eerste oranje kookring ca. 5 min koken
Vruchten met pitten bij de eerste oranje kookring ca. 10 min koken

Laat de pan langzaam afstomen (methode 1) – dus niet m.b.v. het schuifje of onder stromend water drukloos maken, omdat anders het sap uit de potten wordt geperst.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 117

7.4. Uitpersen

In een snelkookpan kunt u kleine hoeveelheden fruit tot sap verwerken.
1/4 l water in de pan doen, de vruchten in de geperforeerde inzet leggen, eventueel suiker toevoegen en deze inzet vervolgens op een niet-geperforeerde inzet plaatsen. Bij de 2de oranje kookring koken. Afhankelijk van het soort fruit ligt de kooktijd tussen 10 – 20 minuten.
De pan onder stromend water drukloos maken (methode 3). De pan even schudden voordat u hem opent.

7.5. Steriliseren

Babyflesjes, inmaakpotten enz. kunnen snel gesteriliseerd worden.
De delen met de opening naar beneden in de geperforeerde inzet plaatsen, 1/4 l water toevoegen en 20 min bij de 2de oranje kookring steriliseren. Langzaam laten afkoelen (methode 1).

7.6. Koken met inzetten

Afhankelijk van de grootte van de snelkookpan kunt u met inzetten en een driepoot koken.
De inzetten en de driepoot zijn als toebehoren verkrijgbaar bij de vakhandelaar.
U kunt in een snelkookpan ook meerdere gerechten tegelijk toebereiden. De afzonderlijke gerechten worden door de inzetten van elkaar gescheiden. Het gerecht met de langste kooktijd wordt het eerst in de pan gedaan, zonder inzet.

Voorbeelden

Vlees (20 min) – op de bodem van de pan
Aardappelen (8 min) – geperforeerde inzet
Groente (8 min) – niet-geperforeerde inzet

Het vlees eerst 12 min. laten koken. Dan de pan volgens de gebruiksaanwijzing openen.
De aardappelen in de geperforeerde inzet op de driepoot plaatsen, de groente in de niet-geperforeerde inzet in de pan plaatsen, de pan sluiten en alles nog eens 8 min koken.

Wanneer de kooktijden niet wezenlijk van elkaar verschillen, kunnen alle inzetten tegelijkertijd in de pan geplaatst worden.
Doordat de pan tussendoor geopend wordt, ontsnapt er stoom; doe dus iets meer dan de noodzakelijke hoeveelheid vloeistof in de pan.

8. Garantieverklaring

Tijdens de garantieperiode staan wij garant voor een optimale functie van het product en alle onderdelen ervan. De garantieperiode bedraagt 3 jaar en begint met de datum van aankoop van het product bij de WMF vakhandelaar, aan te tonen door een door de verkoper volledig ingevuld garantiebewijs.

Als het product tijdens de garantieperiode gebreken vertoont, zullen wij deze kosteloos verhelpen door de beschadigde onderdelen te vervangen door optimaal functionerende onderdelen. Beschadigde onderdelen kunnen uitsluitend worden vervangen door de WMF vakhandelaar of de klantenservice van de firma WMF AG in Geislingen/Steige.
De aanspraak op garantie heeft uitsluitend betrekking op deze aanspraak. Verdere aanspraken op garantie zijn uitgesloten.

Om een aanspraak op garantie te doen gelden moet het garantiebewijs voorgelegd worden. Dit garantiebewijs moet samen met de WMF snelkookpan aan de koper overhandigd worden. De aanspraak op garantie bestaat uitsluitend wanneer het volledig ingevulde garantiebewijs voorgelegd kan worden.
Vanzelfsprekend heeft deze garantieverklaring geen nadelige invloed op uw wettelijke waarborgrechten. Binnen de waarborgperiode bent u in het bezit van de wettelijke waarborgrechten op herstelling of vervanging, prijsvermindering, ontbinding en schadevergoeding in de wettelijke omvang.

Van deze garantieplicht zijn uitgesloten:

- Afdichting kookindicator
- Afdichting beveiliging tegen resterende druk
- Afdichting stoomuitlaat opening
- Veiligheidsventiel
- Dichtingsring
- Batterijen

Deze onderdelen zijn onderhevig aan een natuurlijke slijtage. 10 jaar leveringsgarantie op reserveonderdelen.

9. Uitsluiting van aansprakelijkheid

Wij stellen ons niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan om de volgende redenen:

- Ongepast of ondeskundig gebruik
- Foutieve of nalatige behandeling
- Ondeskundig uitgevoerde reparaties
- De inbouw van reserveonderdelen die niet overeenkomen met de originele uitvoering
- Chemische of fysische invloeden op de oppervlakken van de pan
- Het niet inachtnemen van deze gebruiksaanwijzing

Naam en adres van de garantieverlener

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

Een aanspraak op garantie kunt u ofwel direct bij de garantieverlener of bij een geautoriseerde WMF vakhandelaar doen gelden.

3-year guarantee

10. Verhelpen van storingen

Storingen aan de snelkookpan
Te lange opwarmtijd of de kookindicator (1) stijgt niet omhoog.
Aan het deksel ontsnapt stoom.
Uit het veiligheidsventiel/kookmechanisme (9) ontsnapt voortdurend stoom (geldt niet voor de opwarmfase).

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 119

Bij storingen altijd de snelkookpan van de kookplaat verwijderen.
De pan nooit met geweld openen.

Oorzaak	Verhelpen
Diameter van de kookplaat is niet geschikt.	Een kookplaat kiezen die bij de diameter van de pan past.
Energiestand ongeschikt.	Op de hoogste energiestand zetten.
Het deksel ligt niet goed op de pan.	De pan volkomen drukloos maken, openen. De dichtingsring **(10)** op correcte zit controleren en de pan opnieuw sluiten.
De kogel in het veiligheidsventiel/ kookmechanisme **(9)** zit niet goed.	De pan volkomen drukloos maken, openen, de greep verwijderen, het veiligheidsventiel **(9)** controleren, de zit van de metalen kogel in het deksel controleren **(F)(G)**.
Te weinig vloeistof (min.1/4 l).	De pan volkomen drukloos maken, deksel openen. De vloeistof bijvullen en de pan opnieuw sluiten.
De dichtingsring **(10)** en/of de pannenrand zijn niet schoon.	De pan volkomen drukloos maken, deksel openen. De dichtingsring **(10)** en de pannenrand reinigen en de pan opnieuw sluiten.
Het schuifje **(7)** staat niet op ZU/LOCKED.	Het schuifje **(7)** op ZU/LOCKED zetten.
De dichtingsring **(10)** is beschadigd of hard (door slijtage).	De dichtingsring **(10)** door een originele WMF dichtingsring vervangen.
De kogel zit niet goed in het ventiel. De kogel is naar de bovenste kamer gedrukt.	De pan volkomen drukloos maken, deksel openen en de greep verwijderen. De kogel naar de onderste kamer drukken **(F)**. Het hoofdventiel **(3)** op beweeglijkheid controleren **(G)** en de pan opnieuw sluiten.

11. Kooktijden tabel

		Minuten	
Varkensvlees en kalfsvlees **Bij de 2de ring koken en erop letten dat de pan minstens 1/4 liter vloeistof bevat.** **Bij geen enkel gerecht is een speciale inzet noodzakelijk.**	Varkensvlees in reepjes	5 – 7	
	Varkensgoulash	10 – 15	
	Varkensgebraad	20 – 25	Kooktijd afhankelijk van grootte en vorm
	Kalfsvlees in reepjes	5 – 7	
	Kalfsgoulash	10 – 15	
	Kalfsschenkel	25 – 30	
	Kalfstong	15 – 20	Met water bedekken
	Kalfsgebraad	20 – 25	Kooktijd afhankelijk van grootte en vorm
Rundvlees **Bij de 2de ring koken en erop letten dat de pan minstens 1/4 liter vloeistof bevat.** **Bij rundertong is een geperforeerde inzet noodzakelijk.**	Gebraden gehakt	10 – 15	
	Zuurvlees	30 – 35	
	Rundertong	45 – 60	
	Rundsvlees in reepjes	6 – 8	
	Goulash	15 – 20	
	Roulade	15 – 20	
	Rundsgebraad	35 – 45	Kooktijd afhankelijk van grootte en vorm
Kippenvlees **Bij de 2de ring koken en erop letten dat de pan minstens 1/4 liter vloeistof bevat. Bij een soepkip is een geperforeerde inzet noodzakelijk.**	Soepkip	20 – 25	Max. 1/2 vulhoeveelheid
	Kipstukken	6 – 8	
	Kalkoenbout	25 – 30	Afhankelijk van de dikte van de bouten
	Kalkoenragout	6 – 10	Identiek voor kalkoense haan en hen
	Kalkoenschnitzels	2 – 3	
Wild **Bij de 2de ring koken en erop letten dat de pan minstens 1/4 liter vloeistof bevat. Er is geen speciale inzet noodzakelijk.**	Haas	15 – 20	
	Hazenrug	10 – 12	
	Hert	25 – 30	
	Hertengoulash	15 – 20	
Lamsvlees **Bij de 2de ring koken en erop letten dat er minstens 1/4 liter vloeistof in de pan is.**	Lamsragout	20 – 25	Schapenvlees heeft langere kooktijden
	Lamsgebraad	25 – 30	Kooktijd afhankelijk van grootte en vorm
Vis **Bij de 1ste ring koken en erop letten dat de pan minstens 1/4 liter vloeistof bevat.** **Bij ragout en goulash is geen inzet noodzakelijk, anders de niet geperforeerde inzet gebruiken.**	Visfilet	2 - 3	In eigen vocht gestoomd
	Hele vissen	3 - 4	In eigen vocht gestoomd
	Ragout of goulash	3 - 4	

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 121

		Minuten	
Soepen **Bij de 2de ring koken en erop letten dat de pan met min. 1/4 liter tot max. de helft gevuld is. Er is geen speciale inzet noodzakelijk.**	Erwten-, linzensoep	12 – 15	Ingeweekte peulvruchten
	Vleesbouillon	25 – 3	Geldt voor alle vleessoorten
	Groentesoep	5 – 8	
	Goulashsoep	10 – 15	
	Kippensoep	20 – 25	Kooktijd afhankelijk van de grootte
	Ossestaartsoep	35	
	Aardappelsoep	5 – 6	
Groenten **Bij de 1ste ring koken en erop letten dat er minstens 1/4 liter vloeistof in de pan is. Bij zuurkool en rode bieten is geen inzet noodzakelijk. Bij alle andere gerechten is de geperforeerde inzet noodzakelijk. Vanaf de bonen wordt de temperatuur van de kooktijd hoger (2de ring).**	Aubergines, komkommers, tomaten	2 – 3	Groenten die met stoom gekookt worden, hebben meer aroma en vitamines
	Bloemkool, paprika, prei	3 – 5	
	Erwten, selderij, koolrabi	4 – 6	
	Venkel, wortelen, savooiekool	5 – 8	
	Bonen, groene kool, rode kool	7 – 10	
	Zuurkool	10 – 15	
	Rode bieten	15 – 25	
	Aardappelen	6 – 8	In de schil gekookte aardappelen barsten als ze te snel afkoelen.
	Aardappelen met schil	6 – 10	
Peulvruchten Graan **Bij de 2de ring koken en erop letten dat de pan met min. 1/4 liter tot max. de helft gevuld is. Op 1 deel graan komen 2 delen water. Niet ingeweekt graan moet 20 – 30 min. langer koken. Paprijst bij de 1ste ring koken.**	Erwten, bonen, linzen	10 – 15	Dikke bonen 10 min. langer koken
	Boekweit, gierst	7 – 10	Kooktijd voor ingeweekt graan
	Maïs, rijst, gort	6 – 15	Kooktijd voor ingeweekt graan
	Paprijst	20 – 25	Bij de 1ste ring
	Langkorrelrijst	6 -8	
	Zilvervliesrijst	12 – 15	
	Tarwe, rogge	10 – 15	Kooktijd voor ingeweekt graan
Fruit **Bij de 1ste ring koken en erop letten dat de pan minstens 1/4 liter vloeistof bevat.**	Kersen, pruimen	2 – 5	Geperforeerde inzet wordt aanbevolen
	Appels, peren	2 – 5	Geperforeerde inzet wordt aanbevolen

Tips en trucjes voor het koken

- **Kooktijd begint, zodra de voorgeschreven ring aan de kookindicator te zien is**
- **De aangegeven waarden zijn richtwaarden**
- **Liever kortere kooktijden kiezen, u kunt altijd nog nakoken**
- **Bij de aangegeven kooktijden voor de groenten, blijven de gerechten knapperig**
- **De kooktemperatuur bedraagt bij de 1ste ring 109 °C en bij de 2de ring 117 °C**

Recepten vindt u op www.wmf.com

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 122

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 123

Bruksanvisning
NO

Innhold

1. Sikkerhetshenvisninger
2. Betjening av hurtigkokeren
3. Råd for betjening
4. Koking med hurtigkokeren
5. Fire metoder for å senke trykket
6. Pleie av hurtigkokeren
   Rengjøring, oppbevaring, vedlikehold
7. Mange bruksmåter
8. Garantierklæring
9. Unntak fra garantien
10. Retting av feil
11. Koketidtabell

Tilbehør og reservedeler
Se omslag

1. Sikkerhetshenvisninger

1. Vennligst les bruksanvisningen og alle anvisninger i sin helhet før De bruker WMF hurtigkokeren. Feil bruk kan medføre skader.

2. De må ikke overlate hurtigkokeren til noen som ikke, på forhånd, har gjort seg kjent med bruksanvisningen.

3. Hold barn unna hurtigkokeren når den er i bruk.

4. Hurtigkokeren må aldri brukes i stekeovnen. Håndtak, ventiler og sikkerhetsinnretninger tar skade av de høye temperaturene.

5. De må bevege hurtigkokeren veldig forsiktig når denne er under trykk. Ikke ta på de varme flatene. Bruk håndtakene og knottene. Om nødvendig må de bruke hansker.

6. Bruk hurtigkokeren kun til de formål denne er tenkt til.

7. Dette apparatet koker ved hjelp av trykk. Feil bruk kan medføre forbrenninger. Pass på at apparatet er lukket riktig før det varmes opp. Informasjon om dette finner De i bruksanvisningen.

8. Hurtigkokeren må aldri åpnes med makt. De må ikke åpne den før De er sikker på at det innvendige trykket er fullstendig borte. Informasjon om dette finner De i bruksanvisningen.

9. De må aldri varme opp hurtigkokeren uten at De på forhånd har helt på vann. Dette ville medføre stor skade på hurtigkokeren. Minimum: 1/4 l vann.

Viktig henvisning:
Pass på at væsken aldri fordamper helt. Kunststoffdeler som smelter kan medføre at maten brennes og at kjelen skades, eller at kokeplaten ødelegges ved at aluminiumsbunnen smelter. Hvis dette skjer må De slå av varmen, og kjelen må ikke beveges inntil den er fullstendig avkjølt.

10. Hurtigkokeren må aldri fylles opp med mer enn 2/3 av dens volum. Lager De mat som øker i volum under kokingen, som f.eks. ris eller tørkete grønnsaker, så må De ikke fylle i mer enn opp til halvparten av hurtigkokerens volum. Følg også produsentens eventuelle tilleggshenvisninger.

11. Hurtigkokeren må aldri brukes uten tilsyn. Energitilførselen må reguleres slik at kokesignalet ikke stiger over den tilsvarende oransje kokeringen. Minskes ikke energitilførselen, slipper dampen ut gjennom ventilen. Koketidene forandres og væsketapet kan medføre funksjonsfeil.

12. Det må kun brukes varmekilder som er listet opp i bruksanvisningen.

13. Hvis De har kokt kjøtt med hud (for eksempel oksetunge), som kan svulme opp ved trykkpåvirkning, så må De ikke stikke med f.eks. en gaffel i kjøttet så lenge skinnet er svulmet opp, De kan få forbrenninger.

14. De må prinsipielt riste hurtigkokeren hver gang før De åpner den, for å unngå at dampbobler spruter og at De brenner Dem. Dette er spesielt viktig ved hurtig avdamping eller under rennende vann.

15. Ved hurtig avdamping eller under rennende vann, må De alltid holde hendene, hodet og kroppen unna fareområdet. Dampen som kommer ut kan skade Dem.

16. Hver gang, før De skal bruke apparatet, må De kontrollere at sikkerhetsinnretningene, ventilene og tetningene funksjonerer. Kun på denne måten kan en sikker funksjonsmåte garanteres. Informasjon om dette finner De i bruksanvisningen.

17. De må ikke bruke hurtigkokeren for å fritere mat under trykk med olje.

18. De må ikke utføre noen som helst reparasjoner på sikkerhetsinnretningene, bortsett fra slike som er nevnt i bruksanvisningen.

19. Skift ut slitedeler (se garantierklæringen) regelmessig. Deler som viser synlige fargeforandringer, sprekker eller andre skader eller ikke sitter korrekt, må byttes ut og erstattes med originale WMF reservedeler.

20. De må kun bruke originale WMF-reservedeler. Dette gjelder spesielt kjeler og deksler, de må være fra samme modell.

21. De må ikke bruke hurtigkokeren hvis denne eller deler av denne er skadet eller deformert, eller hvis disse ikke fungerer som beskrevet i bruksanvisningen. Ta kontakt, i så fall, med nærmeste WMF faghandel eller WMF kundeservice AG i Geislingen/Steige, Tyskland.

Vennligst ta godt vare på denne bruksanvisningen.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.11 11:19 Seite 125

2. Betjening av hurtigkokeren

Før første gangs bruk

2.1. Åpne kjelen

Kokeskyver **(7)** skyves på begge sidene mot enden av håndtaket. Markeringene på kokeskyveren **(7)** må stå på ÅPEN/OPEN **(A).**
Dekselhåndtaket **(5)** svinges til høyre til markeringene på dekselet og på kjelehåndtaket **(6)** står overfor hverandre **(B).** Løft av dekselet.

2.2. Kjelen rengjøres

Før første gangs bruk bør De fjerne klistremerkene og vaske alle delene av Deres hurtigkoker (se avsnitt »rengjøring«).
Snu dekselet og fjerne dekselhåndtaket **(5)** fra dekselet. Til dette dras den oransje skyveren **(4)** på undersiden av dekselhåndtaket **(5)** i pilens retning mot enden av håndtaket **(C),** håndtaket brettes ned og tas av **(D).** Tetningsringen **(10)** fjernes fra dekselet **(P).**

2.3. Lukke kjelen

Håndtaket henges inn i dekselet og den oransje skyveren **(4)** plasseres hørbart over dekselkanten **(E).**
Tetningsringen **(10)** legges slik i dekselkanten at den ligger under den innoverbøyde dekselkanten **(G).**
Sett på dekselet (se markeringene på dekselet og kjelehåndtaket) og dekselhåndtaket dreies til venstre til det butter **(B).** Kokeskyveren **(7)** skyves eksakt på posisjon STENGT/LOCKED.

3. Henvisninger til betjening

3.1. Kontroll av sikkerhetsinnretningene før hver bruk

De må kontrollere at tetningsringen **(10)** og dekselkanten er rene. Kontroller at kulen er synlig **(G)** på undersiden av dekselet i sikkerhetsventilen **(9).**
I tilfelle kulen er i sikkerhetsventilens/ kokestartautomatikkens øvre kammer **(9),** må De fjerne håndtaket **(5)** og trykker kulen med fingeren inn i det nedre kammeret **(F).**
Ta av håndtaket og test med fingeren hovedventilens **(3)** bevegelighet **(H).**
Kontroller at kokesignaltetningen **(2)** sitter riktig og at den ikke er skadet.

Vennligst legg merke til: Kokesignaltetningen må ikke trykkes gjennom, fordi dette kan ødelegge resttrykksikringen og, som følge av det, kan det ikke lenger garanteres at Deres hurtigkoker funksjonerer riktig (Q).

Håndtaket henges inn i dekselet **(E).** Dekselet settes på kjelen og lukkes **(B).**

3.2. Væskemengder

For å produsere damp trengs det minst 1/4 l væske, uavhengig av om De lager mat med eller uten innsatsene **(12).**
Hurtigkokeren må maksimalt påfylles opp til 2/3 for ikke å minske funksjonen **(M).** Ved skummende og sterkt oppsvulmende matretter (f.eks. kjøttkraft, belgfrukter, innmat, kompott) må kjelen kun påfylles opp til midten. Flere henvisninger se avsnitt »Tilberedning av helsekost«.
Ønsker De før kokingen å steke næringsmidlene (f.eks. løk, kjøttstykker m.m.), kan De brukes WMF hurtigkokeren som en vanlig gryte.
Før De stenger hurtigkokeren bør De koke opp det som har stekt seg fast på kjelebunnen, og tilsette den nødvendige væskemengden (minst 1/4 l).

Advarsel! De må aldri lage mat uten tilstrekkelig mengde væske. De må sørge for at væsken aldri fordamper i sin helhet. I motsatt fall kan maten bli brent, og kjelen og kunststoffhåndtaket kan bli skadet.

4. Koking med hurtigkokeren

4.1. Generelt

I hurtigkokeren kokes maten under trykk, dvs. med temperaturer på over 100 °C. Koketidene forkortes derfor med opp til 70 %, noe som er en klar energibesparelse. På grunn av den korte koketiden bevares i stor grad aromaen, smaken og vitaminene.

4.2. Koking med innsatser

Avhengig av hurtigkokerens størrelse kan De lage mat med innsatser **(12)** og steg **(13).**
Innsats og steg får De kjøpt som tilbehør i faghandelen (se »tilbehør og reservedeler« på omslaget).

4.3. Oppvarming

Den lukkede, påfylte kjelen settes på kokeplaten, og varmen stilles på høyeste trinn. Via oppkokautomatikken **(9),** som samtidig er sikkerhetsventil, strømmer det ut luft under oppkokingsfasen inntil det kan høres at ventilen lukkes. Deretter kan trykket bygges opp.
Kokesignalet **(1)** stiger, den gule trykkringen og de to oransje kokeringene kommer til syne **(J).**
De må skru ned energitilførselen i rett tid og tilstrekkelig, slik at den oransje kokeringen så vidt er synlig slik det anbefales i oppskriften.

4.4. Koketider

Koketiden starter ikke før kokeringen, som er anbefalt i oppskriften, er synlig i sin helhet.
Sørg for at ringposisjonen forblir stabil. Om nødvendig reguleres energitilførselen tilsvarende. Synker kokesignalet **(1)** under den ønskede oransje kokeringen, må De øke varmetilførselen igjen.
På grunn av dette forlenges koketiden noe.
Stiger kokesignalet **(1)** over den andre oransje kokeringen blir det for mye trykk som hørbart strømmer ut via hovedventilen **(3)** på dekselhåndtaket.
Kjelen tas bort fra kokeplaten. Vent til kokesignalet har synket til den andre oransje kokeringen. Energitilførselen minskes.
De korte koketidene ved hurtigkokingen er mulig, fordi det hersker høyere temperaturer på grunn av damptrykket:

Første ring ca. 110 °C for ømfintlige matvarer som fisk eller kompott.
(45 kPa driftstrykk, 90 kPa reguleringstrykk)

Andre ring ca. 119 °C for alle andre typer mat.
(95 kPa driftstrykk, 130 kPa reguleringstrykk, maks. 150 kPa)

Energibevisste slår av strømmen allerede før koketiden er avsluttet. Varmen som er magasinert i kjelen er nok for å avslutte kokeprosessen. Koketidene kan variere også ved samme type mat, fordi matvarens mengde, form og beskaffenhet varierer.

4.5. Åpne kjelen

Etter at maten er ferdig kokt tas hurtigkokeren av platen. Dekselet må prinsipielt åpnes og tas av kjelen kun når kjelen er trykkløs, dvs. kokesignalet **(1)** må være helt inne i håndtaket **(I).**
Resttrykksikringen garanterer at kjelen kun kan åpnes når trykket er helt borte, dvs. heller ikke den gule trykkringen må være synlig.
Forblir den gule ringen synlig **(K)** har resttrykksikringen reagert. For å løsne denne, må De skyve kokeskyveren **(7)** kort i posisjon STENGT/LOCKED.

Kommer det ikke mer damp ut, ristes kjelen kort. Dette gjøre at eventuelle dampbobler løses fra maten. Dampbobler dannes gjerne ved flytende og grøtaktig mat, og kan sprute når dekselet er tatt av. Nå dreies dekselhåndtaket som beskrevet til høyre, og kjelen åpnes.

4.6. Henvisninger for induksjonsovner

TransTherm®-allkomfyrbunnen **(11)** er egnet for alle typer komfyrer, også for induksjon.
Ved induksjonskomfyrer kan det oppstå en lyd ved høye koketrinn.
Denne lyden er teknisk betinget, og ikke et tegn på en feil på Deres komfyr eller hurtigkokeren.
Kjelestørrelse og kokesonestørrelse må stemme overens, fordi det ellers ved små diametere kan hende at kokesonen (magnetfeltet) ikke reagerer på kjelebunnen.


Induction

5. Tre metoder for å nedbryte trykket

Viktige henvisninger:
Hvis De har laget mat som skummer eller svulmer (f.eks. belgfrukt, kjøttsuppe, korn), bør De kjelen ikke gjøre trykkløs etter metode 2 eller 3.
Poteter med skall sprekker hvis de avdampes etter metode 2 eller 3.

Ved hurtig avdamping via kokeskyveren eller under rennende vann, må De alltid holde hendene, hodet og kroppen unna fareområdet. Dampen som kommer ut kan skade Dem.

Metode 1

Fjern kjelen fra varmekilden. Etter kort tid synker kokesignalet **(1).** Når det er fullstendig inne i håndtaket **(I),** skyver De kokeskyveren langsomt i posisjon ÅPEN/OPEN **(A).** Samtidig kommer restdampen ut som fortsatt er under dekselhåndtaket. Kommer det ikke mer damp ut, ristes kjelen kort, slik at dampboblene, som har dannet seg i maten, kan oppløse seg.

Metode 2

Ved matretter med korte koketider (f.eks. grønnsaker) skyver De kokeskyveren **(7)** trinnvis i retning ÅPEN/OPEN **(A),** helt til det kommer ut damp under dekselhåndtaket.
Når De har skjøvet kokeskyveren helt i posisjon ÅPEN/OPEN, ikke mer damp kommer ut, og kokesignalet har senket seg helt **(I),** ristes og åpnes kjelen.

Metode 3

Hvis De ikke liker dampen som kommer ut, så setter De kjelen ganske enkelt i oppvaskkummen og lar kalt vann renne over dekselet **(L)** inntil kokesignalet **(1)** er helt inne dekselhåndtaket **(I).** Rist kjelen kort og åpne den.

6. Pleie av hurtigkokeren

6.1. Rengjøring

Dekselhåndtaket tas av og rengjøres på begge sider under rennende vann **(D)(N).**
Tetningsring **(10)** løsnes fra dekselet **(P)** og vaskes for hånd.
Kjele, deksel og innsatser kan vaskes i oppvaskmaskin. Fastbrent mat må ikke skrapes av, men bløtlegges.
Ved kalkavleiringer kokes eddikvann i kjelen.
Kjelebunnen må også rengjøres regelmessig.

6.2. Oppbevaring

Tetningsringen **(10)** oppbevares separat etter rengjøringen for å skåne den.

6.3. Vedlikehold

Hurtigkokeren er en teknisk bruksgjenstand hvis enkeltdeler kan bli slitt. Etter lengre tids bruk bør De derfor kontrollere alle enkeltdelene i henhold til »reservedelslisten«.
Ved synlige forandringer må de aktuelle delene skiftes ut.
De må kun bruke originale reservedeler fra produsenten.

Henvisning: Er dekselhåndtaket (5) ødelagt må det repareres hos produsenten.

7. Mange bruksmåter

Hurtigkokerens fordeler gjelder ikke bare for tradisjonelle tilberedningsmetoder:

7.1. Tilberedning av dypfryst mat

Dypfryst mat kan legges i kjelen rett fra fryseren. For å brune kjøttet må det først tines litt. Grønnsaker legges direkte fra forpakningen i innsatsen. Oppkokingstidene forlenges noe, koketidene endres ikke.

7.2. Tilberedning av fullverdig helsekost

For å lage helsekost brukes ofte korn og belgfrukter. For å tilberede korn og belgfrukter i hurtigkokeren, må disse nødvendigvis ikke legges i bløt på forhånd. Koketidene forlenges så med ca. halvparten av tiden.
Hell minst 1/4 l væske i kjelen og i tillegg pr. del korn/belgfrukt minst 2 deler væske. Kokeplatens restvarme kan godt brukes for å la maten svelle ferdig. Husk at ved mat som skummer mye og øker veldig i volum (korn, belgfrukter) kan kjelen maksimalt fylles til halvparten.

7.3. Hermetisering

Glass med 1 l innhold hermetiseres i 6,5 l og 8,5 l hurtigkoker, mindre glass i 4,5 l hurtigkoker. Matvarene forberedes som vanlig. 1/4 l vann fylles i kjelen. Hermetiseringsglassene settes i den hullete innsatsen.

Grønnsaker/kjøtt kokes ved den 2. oransje kokeringen i ca. 20 min **stenfrukt kokes** ved den 1. oransje kokeringen i ca. 5 min
Kjernefrukt kokes ved den 1. oransje kokeringen i ca. 10 min

For å avdampe nedkjøles kjelen langsomt (metode 1) – ikke slipp ut trykket via kokeskyveren eller under rennende vann, da vil saften trykkes ut av glassene.

7.4. Safting

I hurtigkokeren kan de utvinne saft av små mengder frukt.
1/4 l vann helles i kjelen, frukten legges i den hullete innsatsen. Ved behov tilsettes sukker. Kokes ved den 2. oransje kokeringen. Avhengig av fruktsort tar dette 10–20 minutter.
Kjelen gjøres trykkløs under rennende vann (metode 3). Ristes litt før den åpnes.

7.5. Sterilisering

Tåteflasker, sylteglass etc. kan raskt steriliseres. Delene settes med åpningen ned i den hullete innsatsen, 1/4 l vann tilsettes og steriliseres i 20 min ved den 2. oransje ringen. Avkjøles langsomt (metode 1).

7.6. Matlaging med innsatser

Avhengig av hurtigkokerens størrelse kan De lage mat med innsatser og steg. Innsats og steg får De kjøpt som tilbehør i faghandelen.
I hurtigkokeren kan De lage flere retter samtidig. De enkelte rettene skilles ved å bruke innsatsene. Matretten med den lengste koketiden fylles først i kjelen uten innsats.

Eksempler

Stek (20 min) – kjelebunn
Poteter (8 min) – innsats med hull
Grønnsaker (8 min) – innsats uten hull

Steken stekes først i 12 min. Deretter åpnes kjelen forskriftsmessig. Potetene settes i innsatsen uten hull på steget, grønnsakene legges i innsatsen uten hull, kjelen lukkes og maten kokes i ytterligere 8 min.
Hvis koketidene ikke er svært forskjellige, kan alle innsatsene settes samtidig i kjelen.
Ved å åpne innimellom strømmer damp ut, De må derfor helle på noe mer væske enn den som egentlig er nødvendig.

8. Garantierklæring

I garantitiden garanterer vi at produktet og alle dets deler fungerer feilfritt. Garantitiden er 3 år og begynner med produktets kjøpsdato hos en WMF fagforhandler, noe som må dokumenteres av selgeren ved å fylle ut garantiavsnittet i sin helhet.

Ved feil på produktet i garantitiden, utbedrer vi feilen kostnadsfritt ved å skifte ut de mangelfulle delene mot feilfrie deler. Mangelfulle deler kan kun erstattes av WMF fagforhandleren eller avdelingen for kundeservice hos WMF AG i Geislingen/Steige, Tyskland.
Garantikravet gjelder kun dette kravet. Krav utover garantien er utelukket.

For å gjøre garantikravet gjeldende må garantiavsnittet fremvises. Garantiavsnittet må kjøperen få utlevert samtidig som han kjøper WMF hurtigkokeren. Garantikravet kan kun gjøres gjeldende ved å fremvise det fullstendig utfylte garantiavsnittet.

Deres lovmessige garantirettigheter blir selvfølgelig ikke innskrenket med denne garantierklæringen. Innenfor garantifristen har De krav på garantirettighetene i følge loven på etteroppfyllelse, minskning, omgjøring eller skadeerstatning i henhold til loven.

Garantiplikten inkluderer ikke:

- Kokesignaltetningen
- Tetning resttrykksikring
- Tetning avdampningsåpning
- Sikkerhetsventil
- Tetningsring
- Batterier

Disse delene er utsatt for naturlig slitasje.
10 år leveringsgaranti på reservedeler.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.01 11:19 Seite 130

9. Unntak fra garantien

Garantien gjelder ikke for skader som er oppstått på grunn av følgende:

- Uegnet og feil bruk
- Feil og slurvete behandling
- Usakkyndig gjennomførte reparasjoner
- Installering av reservedeler som ikke er originale
- Kjemiske eller fysikalske innflytelser på kjeleoverflaten
- Ikke-overholdelse av denne bruksanvisningen

Navn og adresse av garantiyteren:

WMF AG
Eberhardstraße
D-73309 Geislingen/Steige

Garantikravet må enten gjøres gjeldende direkte hos garantiyteren eller hos en autorisert WMF fagforhandler.



10. Retting av feil

Feil ved hurtigkokeren
For lang kokestart eller kokesignalet (1) stiger ikke.
Damp kommer ut av dekselet.
Fra sikkerhetsventilen/kokestartautomatikken (9) kommer det stadig damp ut (gjelder ikke i kokestartfasen).

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 131

Ved feil må hurtigkokeren alltid fjernes fra kokeplaten. Kjelen må aldri åpnes med makt.

Årsak	Utbedring
Kokeplatens diameter uegnet.	Velg en kokeplate som passer til kjelens diameter.
Uegnet energitrinn.	Innstill høyeste energitrinn.
Dekselet ikke riktig satt på.	Kjelen må gjøres fullstendig trykkløs, kjelen åpnes. Kontroller at **(10)** tetningsringen sitter riktig, og kjelen lukkes på nytt.
Kulen i sikkerhetsventilen/ oppkokingsautomatikken **(9)** sitter ikke riktig.	Kjelen gjøres komplett trykkløs, åpnes, håndtaket fjernes, sikkerhetsventilen **(9)** kontrolleres, det kontrolleres at metallkulen i dekselet sitter riktig **(F)** og **(G)** kjelen stenges på nytt.
Det mangler væske (minst 1/4 l).	Kjelen må gjøres fullstendig trykkløs, dekselet åpnes. Hell på væske, og lukk kjelen på nytt.
Tetningsringen **(10)** og/eller kjelekanten er ikke rene.	Kjelen må gjøres fullstendig trykkløs, dekselet åpnes. Tetningsringen **(10)** og kjelekanten rengjøres, og kjelen lukkes på nytt.
Kokeskyver **(7)** står ikke i posisjon STENGT/LOCKED.	Kokeskyveren **(7)** settes i posisjon STENGT/LOCKED.
Tetningsring **(10)** skadet eller hard (pga. slitasje).	Tetningsringen **(10)** erstattes med en original WMF tetningsring.
Kulen sitter ikke korrekt i ventilen. Kulen ble trykket inn i det øvre kammeret.	Kjelen må gjøres fullstendig trykkløs, dekselet åpnes, og håndtaket fjernes. Kulen trykkes i det nedre kammeret, **(F)** Kontroller hovedventilens **(3)** bevegelighet **(G)**, og kjelen lukkes på nytt.

11. Koketidtabell

		Minutter	
Gris og kalv **Kokes ved 2. ring, overhold den minste påfyllingsmengden på 1/4 l væske.** **Ingen av rettene krever en spesiell innsats.**	Strimlet svinekjøtt	5 - 7	
	Gulasj svin	10 - 15	
	Skinkestek	20 - 25	Koketiden er avhengig av størrelse og form
	Strimlet kalvekjøtt	5 - 7	
	Gulasj kalv	10 - 15	
	Kalveknoke, hel	25 - 30	
	Kalvetunge	15 - 20	Tildekkes med vann
	Kalvestek	20 - 25	Koketiden er avhengig av størrelse og form
Okse **Kokes ved 2. ring, overhold den minste påfyllingsmengden på 1/4 l væske.** **Ved oksetunge trengs en hullet innsats.**	Hakkebiff	10 - 15	
	Surstek	30 - 35	
	Oksetunge	45 - 60	
	Strimlet kjøtt	6 - 8	
	Gulasj	15 - 20	
	Ruletter	15 - 20	
	Oksestek	35 - 45	Koketiden er avhengig av størrelse og form
Høns **Kokes ved 2. ring, overhold den minste påfyllingsmengden på 1/4 l væske. Ved suppehøns trengs en hullet innsats.**	Suppehøns	20 - 25	Maks. 1/2 påfyllingsmengde
	Hønsebiter	6 - 8	
	Kalkunlår	25 - 30	Avhengig av knokenes tykkelse
	Kalkunragu	6 - 10	Kalkun er identisk
	Kalkunsnitsel	2 - 3	
Vilt **Kokes ved 2. ring, overhold den minste påfyllingsmengden på 1/4 l væske.** **Det trengs ingen spesiell innsats.**	Harestek	15 - 20	
	Harerygg	10 - 12	
	Hjortestek	25 - 30	
	Hjortegulasj	15 - 20	
Lamm **Kokes ved 2. ring, overhold den minste påfyllingsmengden på 1/4 l væske.**	Lammeragu	20 - 25	Fårekjøtt har lengre koketider
	Lammestek	25 - 30	Koketiden er avhengig av størrelse og form
Fisk **Kokes ved 1. ring, overhold den minste påfyllingsmengden på 1/4 l væske.** **Ved ragu og gulasj trengs ingen innsats, ellers brukes den hullete innsatsen.**	Fiskefileter	2 - 3	Dampkokt i egen kraft
	Hele fisker	3 - 4	Dampkokt i egen kraft
	Ragu eller gulasj	3 - 4	

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.01 11:19 Seite 133

		Minutter	
Supper Kokes ved 2. ring, overhold påfyllingsmengden på minst 1/4 l til maks. 1/2 kjelevolum. Det trengs ingen spesiell insats.	Erte-, linsesuppe	12 - 15	Belgfrukter som er lagt i vann
	Kjøttkraft	25 - 30	gjelder for alle typer kjøtt
	Grønnsakssuppe	5 - 8	
	Gulasjsuppe	10 - 15	
	Hønsesuppe	20 - 25	Koketiden er avhengig av størrelse
	Oksehalesuppe	35	og form
	Potetsuppe	5 - 6	
Grønnsaker Kokes ved 1. ring, overhold påfyllingsmengden på minst 1/4 l væske. Ved tysk surkål og rødbeter trengs en hullet innsats. Ved alle andre retter trengs den hullete innsatsen. Fra og med bønnene øker koketidtemperaturen (2. ring).	Auberginer, agurk,tomater	2 - 3	Grønnsaker som er dampet mister ikke
	Blomkål, paprika, purre	3 - 5	så fort næringsstoffene
	Erter, selleri, kålrabi	4 - 6	
	Fennikel, gulrøtter, savoykål	5 - 8	
	Bønner, grønnkål, rødkål	7 - 10	
	Tysk surkål	10 - 15	
	Rødbeter	15 - 25	
	Saltpoteter	6 - 8	
	Poteter med skall	6 - 10	Poteter med skall sprekker hvis de avdampes for raskt
Belgfrukter **Korn** Kokes ved 2. ring, overhold påfyllingsmengden på 1/4 l til maks. 1/2 kjelevolum. Til 1 del korn tilsettes 2 deler vann. Korn som ikke er lagt i vann må koke 20-30 min. lenger. Risgrøt lages ved 1. ring.	Erter, bønner, linser	10 - 15	Hestebønner kokes 10 min ekstra
	Bokhvete, hirse	7 - 10	Koketid for bløtlagt korn
	Mais, ris, spelt	6 - 15	Koketid for bløtlagt korn
	Risgrøt	20 - 25	ved 1. ring
	Ris	6 - 8	
	Fullkornris	12 - 15	
	Hvete, rug	10 - 15	Koketid for bløtlagt korn
Frukt Kokes ved 1. ring, overhold den minste påfyllingsmengden på 1/4 l væske.	Kirsebær, plommer	2 - 5	Hullet innsats anbefales
	Epler, pærer	2 - 5	Hullet innsats anbefales

Nyttige råd og vink

- Koketiden starter så snart den foreskrevne ringen synes på kokesignalet
- Oppgitte koketider er veiledende
- Det er bedre å velge korte koketider, maten kan når som helst kokes litt til
- Ved koketidene som er oppgitt for grønnsaker får De faste grønnsaker »al dente«
- Koketemperaturen er ved 1. ring 109 °C og ved 2. ring 117 °C

Oppskrifter finner De under www.wmf.com

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 134

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 135

Instrukcja obsługi
PL

Spis treści

1. Wskazówki bezpieczeństwa
2. Obsługa szybkowaru
3. Wskazówki dotyczące obsługi
4. Gotowanie w szybkowarze
5. Cztery metody usuwania ciśnienia
6. Konserwacja szybkowaru
   Czyszczenie, przechowywanie, konserwacja
7. Wielostronne zastosowanie
8. Warunki gwarancji
9. Wyłączenia od odpowiedzialności
10. Usuwanie uszkodzeń
11. Tabela czasów gotowania

Części zamienne i wyposażenie dodatkowe
patrz okładka

1. Wskazówki bezpieczeństwa

1. Przed rozpoczęciem używania szybkowara WMF prosimy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i wszystkie zalecenia. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować szkody.

2. Osoby, które nie zapoznały się z instrukcją obsługi, nie mogą używać szybkowara.

3. Podczas używania szybkowaru nie pozwolić dzieciom, aby zbliżały się do niego.

4. Nigdy nie używać szybkowara w piekarniku. Wysokie temperatury uszkadzają uchwyty, zawory i urządzenia bezpieczeństwa.

5. Szybkowar przesuwać bardzo ostrożnie, gdy znajduje się pod ciśnieniem. Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów i pokręteł. W razie potrzeby używać rękawic ochronnych.

6. Szybkowar używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.

7. Szybkowar gotuje przy pomocy ciśnienia. Użycie niezgodne z przeznaczeniem może spowodować oparzenia. Przed podgrzewaniem upewnić się, czy szybkowar został właściwie zamknięty. W instrukcji obsługi podano właściwe informacje na ten temat.

8. Nigdy nie otwierać szybkowara na siłę. Nie otwierać go dopóki nie będzie się pewnym, że ciśnienie wewnętrzne zostało całkowicie zredukowane. W instrukcji obsługi podano właściwe informacje na ten temat.

9. Nigdy nie podgrzewać szybkowara bez wody, gdyż może to spowodować poważne uszkodzenia.
   Minimum: 1/4 l wody.

Ważna wskazówka:
Zwrócić uwagę na to, aby płyn nigdy nie wyparował całkowicie. Może to spowodować przypalenie potrawy, uszkodzenie garnka i części plastikowych lub uszkodzenie płyty grzejnej przez stopienie się aluminium na spodzie. Jeśli to nastąpi, wyłączyć płytę grzewczą i nie ruszać szybkowaru dopóki całkowicie nie ochłodzi się.

10. Nigdy nie napełniać szybkowara więcej niż do 2/3 jego objętości. Jeśli gotuje się potrawy, które powiększają swoją objętość podczas gotowania, jak np. ryż lub suszone warzywa, szybkowar należy napełnić najwyżej do połowy objętości
    i przestrzegać ewentualnych instrukcji uzupełniających producenta.

11. Nigdy nie pozostawiać szybkowara bez opieki. Ogrzewanie regulować tak, aby wskaźnik gotowania nie uniósł się powyżej odpowiedniego pomarańczowego pierścienia. Jeśli dopływ energii nie zostanie zmniejszony, para zacznie wydobywać się przez zawór. Wtedy czasy gotowania zmienią się i utrata płynu może prowadzić do zakłóceń funkcjonowania.

12. Używać wyłącznie źródeł ciepła, które podane są w instrukcji obsługi.

13. Gdy gotuje się mięso ze skórą (na przykład ozory wołowe), które pod wpływem ciśnienia może napęcznieć, nie nakłuwać mięsa tak długo jak skóra jest napęczniała, gdyż można poparzyć się.

14. Przed otwarciem należy zawsze wstrząsnąć szybkowarem, aby nie oparzyć się parą. Jest to szczególnie ważne przy szybkim wypuszczaniu pary lub schładzaniu pod bieżącą wodą.

15. Gdy szybko wypuszcza się parę lub schładza pod bieżącą wodą, ręce, głowę i ciało trzymać poza niebezpiecznym obszarem. Wydostająca się para może powodować obrażenia.

16. Przed każdym użyciem sprawdzić działanie urządzeń bezpieczeństwa, zaworów i uszczelek. Tylko wtedy można zagwarantować bezpieczne działanie. W instrukcji obsługi podano właściwe informacje na ten temat.

17. Nie używać szybkowara do smażenia pod ciśnieniem
    w głębokim oleju.

18. Nie ruszać urządzeń zabezpieczających za wyjątkiem czynności konserwacyjnych, które opisane są w instrukcji obsługi.

19. Regularnie wymieniać części zużywalne (patrz gwarancja). Części, na których widoczne są przebarwienia, pęknięcia lub inne uszkodzenia lub które nie są właściwie osadzone, należy wymienić na nowe części oryginalne WMF.

20. Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych WMF. Szczególnie używać garnków i pokryw z tego samego kompletu.

21. Nie używać szybkowara, gdy on sam lub jego części są uszkodzone lub zdeformowane bądź, gdy nie działa on w sposób opisany w instrukcji. W takim przypadku zwrócić się do najbliższego sklepu WMF lub do działu obsługi klienta WMF AG w Geislingen/Steige.

Prosimy starannie przechowywać niniejszą instrukcję obsługi.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 137

2. Obsługa szybkowaru

Przed pierwszym użyciem

2.1. Otworzyć garnek

Suwak **(7)** z obydwu stron przesunąć na koniec uchwytu. Oznaczenia na suwaku **(7)** muszą wskazywać na AUF/OPEN **(A).**
Uchwyt pokrywy **(5)** obrócić w prawo, aż oznaczenia na pokrywie i rękojeści **(6)** pokryją się **(B).**
Zdjąć pokrywę.

2.2. Oczyścić garnek

Przed pierwszym użyciem należy zdjąć naklejkę i wymyć wszystkie części szybkowaru (patrz rozdział »Czyszczenie«).
Obrócić pokrywę i zdjąć uchwyt **(5)** z pokrywy. W tym celu pomarańczowy suwak **(4)** na spodzie uchwytu pokrywy **(5)** pociągnąć w kierunku strzałki do końca uchwytu **(C),** uchwyt odchylić i zdjąć **(D).** Wyjąć pierścień uszczelniający **(10)** z pokrywy **(P).**

2.3. Zamknąć garnek

Uchwyt zawiesić w pokrywie i pomarańczowy suwak **(4)** przesunąć po brzegu aż zaskoczy **(E).**
Pierścień uszczelniający **(10)** włożyć na obrzeże pokrywy tak, aby znalazł się pod odchylonym do wnętrza obrzeżem pokrywy **(G).** Założyć pokrywę (patrz oznaczenia na pokrywie i rękojeści) i uchwyt pokrywy obrócić w lewo do oporu **(B).**
Suwak **(7)** przesunąć dokładnie w położenie ZU/LOCKED.

3. Wskazówki dotyczące obsługi

3.1. Sprawdzenie urządzeń bezpieczeństwa przed każdym użyciem

Upewnić się, czy pierścień uszczelniający **(10)** i obrzeże pokrywy są czyste. Sprawdzić, czy kulka jest widoczna w zaworze bezpieczeństwa **(9)** na spodzie pokrywy **(G).**
Jeśli kulka znajduje się w górnej komorze zaworu bezpieczeństwa/automatyki gotowania **(9),** zdjąć uchwyt **(5)** i wcisnąć kulkę palcem w dolną komorę **(F).**
Zdjąć uchwyt i sprawdzić zawór główny **(3)** naciskając palcem, czy porusza się **(H).**
Sprawdzić osadzenie uszczelki sygnalizacji gotowania **(2)** oraz czy nie jest ona uszkodzona.

Prosimy przestrzegać poniższych zaleceń: Nie naciskać uszczelki sygnalizacji gotowania, gdyż w ten sposób można uszkodzić zabezpieczenie przed ciśnieniem szczątkowym i wtedy nie można będzie zagwarantować właściwego funkcjonowania szybkowaru (Q).

Zawiesić uchwyt w pokrywie **(E).** Założyć pokrywę na garnek i zamknąć **(B).**

3.2. Ilości płynu

W celu wytworzenia pary, potrzebna jest przynajmniej 1/4 l płynu, bez względu na to, czy używa się wkładów do gotowania **(12).**
Szybkowar można napełnić maksymalnie do 2/3, aby nie pogorszyć działania **(M).** W przypadku pieniących się lub silnie pęczniejących potraw (np. rosół mięsny, warzywa strączkowe, podroby, kompot) garnek wypełniać maksymalnie do połowy.
Dalsze wskazówki - patrz rozdział »Przygotowanie potraw pełnowartościowych«.
Jeżeli przed gotowaniem chce się potrawy obsmażyć (np. cebulę, mięso lub inne), wtedy szybkowar WMF można używać jak zwykły garnek.
Aby osiągnąć końcowy efekt potrawy, przed zamknięciem szybkowaru można podlać mięso wodą (przynajmniej 1/4 l).

Uwaga! Nigdy nie gotować bez dostatecznej ilości płynu i zwrócić uwagę na to, aby płyn nigdy nie wyparował całkowicie. Jeśli nie przestrzega się tego, może nastąpić przypalenie potrawy, uszkodzenie garnka i uchwytów z tworzywa.

4. Gotowanie w szybkowarze

4.1. Informacje ogólne

W szybkowarze gotuje się potrawy pod ciśnieniem, tzn. w temperaturach przekraczających 100 °C. Powoduje to skrócenie czasów gotowania do 70 %, co oznacza znaczne oszczędności energii. Gotując krótko w parze zachowuje się aromat, smak i witaminy.

4.2 Gotowanie z wkładami

W zależności od wielkości szybkowaru można gotować z wkładami **(12)** i podstawką **(13).** Wkłady i podstawki można kupić w sklepach (patrz »Akcesoria i części zamienne« na okładce).

4.3. Nagrzewanie

Zamknięty, napełniony garnek postawić na polu grzejnym i nastawić na najwyższe ogrzewanie. Poprzez automatyczne podgotowanie **(9),** które jednocześnie spełnia funkcję zaworu bezpieczeństwa, w fazie podgotowania powietrze wydostaje się tak długo, aż zawór zamknie się w sposób słyszalny i będzie mogło wytworzyć się ciśnienie. Sygnał gotowania **(1)** narasta, żółty pierścień ciśnienia i obydwa pomarańczowe pierścienie gotowania **(J)** będą widoczne.
We właściwym czasie odpowiednio zmniejszyć dopływ energii, aby pomarańczowy pierścień był jeszcze widoczny (zalecane w przepisach).

4.4. Czasy gotowania

Czas gotowania rozpoczyna się dopiero wtedy, gdy pierścień gotowania, zalecany w przepisie, będzie całkowicie widoczny. Zwrócić uwagę na to, aby pozycja pierścienia była stabilna. Odpowiednio wyregulować dopływ energii. Jeśli sygnał gotowania **(1)** obniży się poniżej pożądanego pomarańczowego pierścienia, należy ponownie zwiększyć ogrzewanie. Powoduje to niewielkie przedłużenie czasu gotowania.
Jeśli sygnał gotowania **(1)** zwiększy się powyżej drugiego pomarańczowego pierścienia, powstanie zbyt duże ciśnienie pary, która w sposób słyszalny będzie wydostawać się przez zawór główny **(3)** na uchwycie pokrywy.
Zdjąć garnek z pola grzejnego, odczekać aż sygnał gotowania obniży się do drugiego pierścienia pomarańczowego i zmniejszyć nagrzewanie.
Możliwe są krótkie czasy gotowania w szybkowarze, ponieważ ciśnienie pary wymusza wyższe temperatury w garnku.

Pierwszy pierścień ok. 110 dla delikatnych potraw, jak ryba lub kompot.
(Ciśnienie robocze 45 kPa, ciśnienie regulacji 90 kPa)

Drugi pierścień ok. 119 dla wszystkich pozostałych potraw.
(Ciśnienie robocze 95 kPa, ciśnienie regulacji 130 kPa, maks. 150 kPa)

Oszczędzając energię można wyłączyć pole grzejne jeszcze przed upływem czasu gotowania, gdyż ciepło zgromadzone w garnku wystarczy do dokończenia procesu gotowania. Czasy gotowania tej samej potrawy mogą być różne w zależności od ilości, postaci i właściwości potrawy.

4.5 Otwieranie garnka

Po upływie czasu gotowania zdjąć szybkowar z pola grzejnego. Zasadniczo pokrywę można otworzyć i zdjąć z garnka tylko wtedy, gdy w garnku nie ma ciśnienia, tzn. gdy sygnał gotowania **(1)** całkowicie zniknie w uchwycie **(I).**

Zabezpieczenie przed ciśnieniem szczątkowym gwarantuje, że garnek można otworzyć tylko wtedy, gdy ciśnienie zostanie całkowicie zredukowane, tzn. nie będzie już widoczny żółty pierścień ciśnienia. Jeśli żółty pierścień jest widoczny **(K),** zadziałało zabezpieczenie przed ciśnieniem resztkowym. Aby je uwolnić, należy przesunąć suwak **(7)** na krótko w położenie ZU/LOCKED.
Gdy para już nie wydostaje się, potrząsnąć lekko garnkiem.
W ten sposób uwolni się ewentualne pęcherze pary z potrawy, które tworzą się szczególnie w potrawach płynnych i papkowatych i mogą wytrysnąć podczas zdejmowania pokrywy. Teraz obrócić uchwyt pokrywy w prawo, jak opisano i otworzyć garnek.

4.6 Wskazówka dla płyt indukcyjnych

Dno uniwersalne TransTherm® **(11)** nadaje się do wszystkich rodzajów płyt grzejnych, także dla indukcyjnych.
W płytach indukcyjnych na wysokich stopniach grzania może być słyszalny szum.
Taki hałas jest uwarunkowany technicznie i nie oznacza uszkodzenia płyty ani szybkowaru.
Średnica spodu garnka i pola grzejnego muszą być zgodne, gdyż w przeciwnym wypadku, szczególnie przy małych średnicach, istnieje możliwość, że pole grzejne (pole magnetyczne) nie zadziała na takim spodzie garnka.



Induction

5. Trzy metody usuwania ciśnienia

Ważna wskazówka:
Jeśli gotuje się potrawy pieniące się lub pęczniejące (np. warzywa strączkowe, rosół mięsny, zboża), nie należy usuwać ciśnienia z garnka metodą 2 lub 3.
Ziemniaki w mundurkach pękną, gdy zastosuje się metodę 2 lub 3 do upuszczania pary.

Gdy szybko wypuszcza się parę suwakiem lub pod bieżącą wodą, ręce, głowę i ciało trzymać poza niebezpiecznym obszarem. Wydostająca się para może powodować obrażenia.

Metoda 1

Zdjąć garnek z pola grzejnego. Po krótkim czasie opadnie sygnalizacja gotowania **(1).** Gdy zniknie całkowicie w uchwycie **(I),** powoli przesunąć suwak na AUF/OPEN **(A).** Upuści się w ten sposób pozostałości pary pod uchwytem pokrywy. Gdy nie uchodzi już para, potrząsnąć krótko garnkiem, aby uwolnić z potrawy pęcherzyki pary.

Metoda 2

Dla potraw krótko gotowanych (np. warzywa) przesuwać powoli suwak **(7)** w kierunku AUF/OPEN **(A),** aż para ujdzie pod uchwytem pokrywy.
Gdy suwak zostanie całkowicie przesunięty w położenie AUF/OPEN, para już nie wydostaje się i sygnał gotowania całkowicie opadnie **(I),** potrząsnąć garnkiem i otworzyć go.

Metoda 3

Gdy wydostająca się para przeszkadza, wstawić garnek do zlewu pod baterię i puścić zimną wodę na pokrywę **(L),** aż sygnał gotowania **(1)** zniknie całkowicie w uchwycie pokrywy **(I).** Krótko wstrząsnąć garnkiem i otworzyć go.

6. Konserwacja szybkowaru

6.1. Czyszczenie

Odczepić uchwyt pokrywy i z obydwu stron spłukać pod bieżącą wodą **(D)(N).**
Wyjąć pierścień uszczelniający **(10)** z pokrywy **(P)** i ręcznie spłukać.
Garnek, pokrywę i wkłady można myć w zmywarce.
Nie zeskrobywać pozostałości, lecz pozostawić, aby nasiąknęły.
Osady wapienne można usunąć przez wygotowanie z wodą z octem.
Dno garnka również regularnie czyścić.

6.2. Przechowywanie

Pierścień uszczelniający **(10)** po czyszczeniu oddzielnie przechowywać, aby go nie uszkodzić.

6.3. Konserwacja

Szybkowar stanowi urządzenie techniczne, którego części ulegają zużyciu. Dlatego po dłuższym okresie używania należy sprawdzić wszystkie części według »Wykazu części zamiennych«.
Jeżeli widoczne są zmiany, te części należy wymienić.
Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych producenta.

Wskazówka: Jeżeli uchwyt pokrywy (5) jest uszkodzony, konieczna jest naprawa w warsztacie.

7. Wielostronne zastosowanie

Zalety szybkowara nie dotyczą tylko tradycyjnych sposobów przyrządzania posiłków:

7.1. Przygotowanie zamrożonych potraw

Zamrożoną potrawę można włożyć bezpośrednio do szybkowara z zamrażarki. Mięso na pieczeń trochę rozmrozić. Warzywa z opakowania bezpośrednio włożyć do wkładu. Czas podgotowania przedłuży się, ale czasy gotowania pozostaną takie same.

7.2. Gotowanie potraw pełnowartościowych

W potrawach pełnowartościowych występuje dużo zboża i warzyw strączkowych. Zboża i warzywa strączkowe, które przygotowywane są w szybkowarze, niekoniecznie muszą być namoczone. Czasy gotowania przedłużają się wtedy o ok. połowę.
Wlać min. 1/4 l płynu do garnka i dodatkowo na 1 część zboża/ warzyw strączkowych dodać min. 2 części płynu. Ciepło szczątkowe płyty grzejnej można dobrze wykorzystać do dogotowania.
Pamiętać o tym, że gotując potrawy pieniące się lub pęczniejące (zboża, warzywa strączkowe) garnek należy napełnić tyko do połowy.

7.3. Wekowanie

Słoiki o pojemności 1 l wekuje się w szybkowarze 6,5 l i 8,5 l, mniejsze słoiki – w szybkowarze 4,5 l.
W zwykły sposób przygotować potrawy przeznaczone do wekowania. Do garnka wlać 1/4 l wody. Słoje postawić na wkładach dziurkowanych.

Warzywa/mięso gotować przy drugim pierścieniu pomarańczowym ok. 20 minut.
Owoce pestkowe przy pierwszym pierścieniu pomarańczowym gotować ok. 5 minut.
Owoce ziarnkowe przy pierwszym pierścieniu pomarańczowym gotować ok. 10 minut.

W celu usunięcia pary powoli ochłodzić garnek (metodą 1) – nie usuwać ciśnienia suwakiem ani pod bieżącą wodą, gdyż spowoduje to wypłynięcie soku ze słoików.

7.4. Ekstrakcja soków

W szybkowarze można uzyskiwać sok z małych ilości owoców.
1/4 l wody wlać do garnka, owoce ułożyć na dziurkowanym wkładzie, który ustawiony jest na niedziurkowanym wkładzie i dosypać cukru zależnie od potrzeb. Gotować przy 2. pomarańczo-

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 141

wym pierścieniu. W zależności od rodzaju owoców czas gotowania wynosi od 10 do 20 minut.
Usunąć ciśnienie z garnka pod bieżącą wodą (metoda 3). Przed otwarciem lekko wstrząsnąć.

7.5. Sterylizacja

Butelki do karmienia niemowląt, słoiki na przetwory można szybko sterylizować. Wstawić naczynia otworem w dół do wkładu z otworami, wlać 1/4 l wody i sterylizować przez 20 minut przy 2. pierścieniu pomarańczowym. Powoli ochłodzić (metoda 1).

7.6. Gotowanie z wkładami

W zależności od wielkości szybkowaru można gotować z wkładami i podstawką. Wkłady i podstawki dostępne są w handlu detalicznym jako akcesoria.
W szybkowarze można jednocześnie przygotowywać kilka potraw. Stosując wkłady oddziela się poszczególne potrawy. Potrawę, która wymaga dłuższego gotowania, wkłada się wpierw do garnka na spód bez wkładu.

Przykłady

Pieczeń (20 min) – na dnie garnka
Ziemniaki (8 min) – wkład z otworami
Warzywa (8 min) – wkład bez otworów

Wpierw gotować pieczeń przez 12 minut. Następnie otworzyć garnek zgodnie z instrukcją. Ustawić wkład z ziemniakami na podstawce, na nim postawić wkład bez otworów z warzywami, zamknąć garnek i gotować przez dalsze 8 minut. Jeżeli czasy gotowania nie różnią się znacznie, wszystkie wkłady można jednocześnie włożyć do garnka.
Ponieważ pośrednie otwieranie powoduje ucieczkę pary, należy wlać do garnka trochę więcej płynu.

8. Warunki gwarancji

W okresie gwarancji gwarantujemy bezawaryjne działanie produktu i wszystkich jego części. Okres gwarancji wynosi 3 lata i rozpoczyna się od daty nabycia produktu w sklepie branżowym WMF, co udokumentowane jest na karcie gwarancyjnej wypełnionej kompletnie przez sprzedawcę.

Jeżeli podczas okresu gwarancji wystąpi uszkodzenie produktu, bezpłatnie wymienimy wadliwe części. Wadliwe części mogą być wymienione tylko przez sklep WMF lub dział obsługi klientów WMF AG w Geislingen/Steige. Gwarancja obejmuje wyłącznie takie roszczenia. Inne roszczenia gwarancyjne są wykluczone.

Zgłaszając reklamację gwarancyjną należy przedłożyć kartę gwarancyjną. Nabywca otrzymuje ją wraz z szybkowarem WMF. Przy zgłoszeniu reklamacji gwarancyjnej należy przedłożyć całkowicie wypełnioną kartę gwarancyjną. Oczywiście zgłoszenie reklamacji w ramach gwarancji nie narusza Państwa ustawowych praw rękojmi. W okresie objętym gwarancją posiadają Państwo ustawowe prawa gwarancyjne do wymiany, obniżki ceny, odstąpienia od umowy lub rekompensaty.

Gwarancja nie obejmuje:

- uszczelki sygnalizacji gotowania
- uszczelki ciśnienia szczątkowego
- uszczelki otworu odparowania
- zaworu bezpieczeństwa
- pierścienia uszczelniającego
- baterii

Powyższe części podlegają naturalnemu zużyciu.
10 lat gwarancji na części zamienne

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.11 11:19 Seite 142

9. Wyłączenia od odpowiedzialności

Nie udziela się gwarancji na uszkodzenia, które powstały z następujących przyczyn:

- niewłaściwe lub nieprawidłowe użytkowanie
- wadliwa lub niedbała obsługa
- niewłaściwie wykonane naprawy
- użycie części zamiennych nieodpowiadających częściom oryginalnym
- chemiczne lub fizyczne wpływy na powierzchnie garnka
- nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji obsługi

Nazwa i adres firmy udzielającej gwarancji

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

Reklamacje gwarancyjne można zgłosić bezpośrednio do producenta lub do autoryzowanego sprzedawcy WMF.



10. Usuwanie uszkodzeń

Uszkodzenia szybkowara	
Zbyt długi czas podgotowania lub wskaźnik gotowania (1) nie podnosi się.	
Para wydobywa się z pokrywy.	
Z zaworu bezpieczeństwa (9) wydobywa się stale para (nie dotyczy fazy podgrzewania).	

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 143

W razie uszkodzenia zasadniczo należy zdjąć szybkowar z płyty grzejnej. Nigdy nie otwierać na siłę

Przyczyna	Usuwanie uszkodzenia
Nieodpowiednia średnica palnika lub płyty grzejnej.	Wybrać płytę grzejną odpowiadającą średnicy garnka.
Nieodpowiedni stopień grzania.	Przełączyć na najwyższy stopień grzania.
Pokrywa nie jest właściwie założona.	Usunąć całkowicie ciśnienie z garnka, otworzyć. Sprawdzić osadzenie pierścienia uszczelniającego **(10)** i ponownie zamknąć garnek.
Kulka nie jest właściwie osadzona w zaworze bezpieczeństwa/automatyce podgotowania **(9)**.	Całkowicie usunąć ciśnienie z garnka, otworzyć, zdjąć uchwyt, sprawdzić zawór bezpieczeństwa **(9)**, sprawdzić osadzenie kulki w pokrywie **(F)** i **(G)**, po czym ponownie zamknąć garnek.
Brak płynu (min. 1/4 l).	Usunąć całkowicie ciśnienie z garnka, zdjąć pokrywę. Napełnić garnek płynem i ponownie go zamknąć.
Pierścień uszczelniający **(10)** i/lub obrzeże garnka nie są czyste.	Usunąć całkowicie ciśnienie z garnka, zdjąć pokrywę. Oczyścić pierścień uszczelniający **(10)** i brzeg garnka, po czym ponownie zamknąć garnek.
Suwak **(7)** nie znajduje się w położeniu ZU/LOCKED.	Suwak **(7)** ustawić na ZU/LOCKED.
Pierścień uszczelniający **(10)** uszkodzony lub stwardniały (z powodu zużycia).	Pierścień uszczelniający **(10)** wymienić na oryginalny pierścień uszczelniający WMF.
Kulka nie jest właściwie osadzona w zaworze. Kulka została wciśnięta do górnej komory.	Usunąć całkowicie ciśnienie z garnka, otworzyć pokrywę i zdjąć uchwyt. Wcisnąć kulkę do dolnej komory **(F)(G)**. Sprawdzić swobodę ruchu zaworu głównego **(3)** i zamknąć garnek.

11. Tabela czasów gotowania

		Minuty	
Wieprzowina i cielęcina **Gotować przy drugim pierscieniu i w minimum 1/4 l płynu. Żadna potrawa nie wymaga specjalnych wkładów.**	Potrawka wieprzowa	5 - 7	
	Gulasz wieprzowy	10 - 15	
	Schab pieczony	20 - 25	Czas gotowania zależy od wielkości i kształtu
	Potrawka cielęca	5 - 7	
	Gulasz cielęcy	10 - 15	
	Udziec cielęcy	25 - 30	
	Ozory cielęce	15 - 20	Zalać wodą
	Pieczeń cielęca	20 - 25	Czas gotowania zależy od wielkości i kształtu
Wołowina **Gotować przy drugim pierscieniu i w minimum 1/4 l płynu. Dla ozorów wołowych wymagany jest wkład perforowany.**	Kotlet siekany	10 - 15	
	Pieczeń w marynacie octowej	30 - 35	
	Ozory wołowe	45 - 60	
	Potrawka	6 - 8	
	Gulasz	15 - 20	
	Rolada	15 - 20	
	Pieczeń wołowa	35 - 45	Czas gotowania zależy od wielkości i kształtu
Kury **Gotować przy drugim pierscieniu i w minimum 1/4 l płynu. Dla kury w rosole wymagany jest wkład perforowany.**	Kura w rosole	20 - 25	Maks. 1/2 wielkość wsadu
	Porcje z kury	6 - 8	
	Udo z indyka	25 - 30	Zależnie od grubości uda
	Ragout z indyka	6 - 10	Dla indyka identycznie
	Sznycel z indyka	2 - 3	
Dziczyzna **Gotować przy drugim pierscieniu i w minimum 1/4 l płynu. Nie jest potrzebny żaden specjalny wkład.**	Pieczeń zajęcza	15 - 20	
	Comber z zająca	10 - 12	
	Pieczeń z jelenia	25 - 30	
	Gulasz z jelenia	15 - 20	
Jagnięcina **Gotować przy drugim pierscieniu i w minimum 1/4 l płynu.**	Ragout jagnięce	20 - 25	Dla baraniny dłuższe czasy gotowania
	Pieczeń jagnięca	25 - 30	Czas gotowania zależy od wielkości i kształtu
Ryby **Gotować przy pierwszym pierscieniu i w minimum 1/4 l płynu. Dla ragout i gulaszu nie jest potrzebny wkład, ale można używać wkładu nieperforowanego.**	Filet rybny	2 - 3	Duszony w sosie własnym
	Ryba w całości	3 - 4	Duszony w sosie własnym
	Ragout lub gulasz	3 - 4	

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 145

		Minuty	
Zupy **Gotować przy drugim pierścieniu i w ilości od min. 1/4 l do maksymalnie 1/2 pojemności garnka. Nie jest potrzebny żaden specjalny wkład.**	Grochówka, zupa z soczewicy	12 - 15	Strączkowe namoczone
	Zupa rybna	25 - 30	Obowiązuje dla wszystkich rodzajów mięs
	Zupa jarzynowa	5 - 8	
	Zupa gulaszowa	10 - 15	
	Rosół z kury	20 - 25	Czas gotowania zależy od wielkości
	Zupa ogonowa	35	
	Zupa ziemniaczana	5 - 6	
Warzywa **Gotować przy pierwszym pierscieniu i w minimum 1/4 l płynu. Kapusta kwaszona i buraki czerwone nie potrzebują wkładu. Do wszystkich innych potraw używać wkładu perforowanego. Od fasoli zwiększa się temperatura i czas gotowania (drugi pierścień).**	Bakłażany, ogórki, pomidory	2 - 3	Warzywa gotowane w parze będą dłużej jędrne
	Kalafior, papryka, pory	3 - 5	
	Groch, selery, kalarepa	4 - 6	
	Koper włoski, marchewka, kapusta włoska	5 - 8	
	Fasolka, jarmuż, kapusta czerwona	7 - 10	
	Kapusta kwaszona	10 - 15	
	Buraki czerwone	15 - 25	
	Ziemniaki solone	6 - 8	Ziemniaki w mundurkach pękają przy szybkim parowaniu.
	Ziemniaki w mundurkach	6 - 10	
Rośliny strączkowe **Ziarna zbóż** **Gotować przy drugim pierścieniu i w ilości od min. 1/4 l do maksymalnie 1/2 pojemności garnka. Na 1 część ziarna zbóż użyć 2 części wody. Ziarna nie namoczone muszą gotować się 20-30 minut dłużej. Ryż na mleku przygotowywać przy pierwszym pierścieniu.**	Groch, fasola, soczewica	10 - 15	Grubą fasolę gotować 10 minut dłużej
	Kasza gryczana, kasza jaglana	7 - 10	Czas gotowania namoczonych ziaren zbóż
	Kukurydza, ryż, niedojrzałe ziarna orkiszu	6 - 15	Czas gotowania namoczonych ziaren zbóż
	Ryż na mleku	20 - 25	Przy pierwszym pierścieniu
	Ryż długoziarnisty	6 - 8	
	Ryż niełuskany	12 - 15	
	Pszenica, żyto	10 - 15	Czas gotowania namoczonych ziaren zbóż
Owoce **Gotować przy pierwszym pierscieniu i przy minimum 1/4 l płynu.**	Wiśnie, śliwki	2 - 5	Zaleca się wkład perforowany
	Jabłka, gruszki	2 - 5	Zaleca się wkład perforowany

Porady i wskazówki do gotowania

- **Czas gotowania liczy się od chwili, gdy dany pierścień będzie widoczny we wskaźniku gotowania**
- **Podane czasy gotowania stanowią wartości zalecane**
- **Lepiej wybrać krótsze czasy gotowania, w razie potrzeby można dogotować**
- **Przy podanych czasach gotowania warzyw uzyskuje się potrawy jędrne**
- **Temperatura gotowania wynosi przy 1. pierścieniu 109 °C, a przy 2. pierścieniu 117 °C**

Przepisy podane są na stronie internetowej www.wmf.com

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 146

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 147

Instruções de utilização
PT

Índice

1. Avisos de segurança
2. Utilização da panela de pressão
3. Avisos de utilização
4. Cozinhar com a panela de pressão
5. Os quatro métodos para reduzir a pressão
6. Conservação da panela de pressão
Limpeza, arrumação, manutenção
7. Utilização polivalente
8. Declaração de garantia
9. Exclusão de garantia
10. Eliminação de falhas
11. Tabela de tempos de cozedura

Acessórios e peças sobressalentes
Ver capa

1. Avisos de segurança

1. Antes de começar a trabalhar com a panela de pressão WMF, leia por favor as instruções de uso e todos os avisos totalmente. Uma utilização incorrecta pode provocar danos.

2. Não deixe que a panela de pressão seja utilizada por pessoas que não estejam familiarizadas com as Instruções de utilização.

3. Mantenha as crianças afastadas da panela de pressão quando a estiver a usar.

4. Nunca meta a panela de pressão no forno. Os cabos, as válvulas e dispositivos de segurança ficam danificados por causa das altas temperaturas.

5. Manuseie a panela de pressão cautelosamente enquanto esta estiver sob pressão. Não toque nas superfícies quentes. Utilize os cabos e botões. Caso necessário, utilize luvas.

6. Utilize a panela de pressão apenas para os fins previstos.

7. Este aparelho funciona com pressão. Uma utilização incorrecta pode provocar queimaduras. Tenha o cuidado de verificar que a panela esteja correctamente fechada antes de começar o aquecimento. As respectivas informações pode encontrar nas Instruções de utilização.

8. Nunca abra a panela de pressão à força. Não abra a panela sem se ter certificado, que toda a pressão do interior foi evacuada. As respectivas informações pode encontrar nas Instruções de utilização.

9. Nunca aqueça a panela de pressão sem antes ter introduzido água. Caso contrário corre o risco de danificá-la gravemente. Mínimo: 1/4 l água.

Aviso importante:
Tenha atenção a que o líquido nunca evapore totalmente. Se isto for o caso, a comida pode ficar queimada, e a panela ficar danificada por

peças plásticas derretidas. Igualmente pode danificar a placa do fogão se o alumínio do fundo derreter. Quando isto acontecer, apague o lume e não mexa a panela até esta ficar totalmente arrefecida.

10. Nunca encha a panela de pressão com mais do que 2/3 da sua capacidade. Para cozinhar alimentos que aumentam o volume durante a cozedura, por exemplo, arroz e leguminosas, encha a panela de pressão apenas até à metade da sua capacidade e siga as instruções complementares eventualmente fornecidas pelo fabricante da sua panela de pressão.

11. Nunca deveria cozinhar com a panela de pressão sem observá-la. Ajuste a fonte de energia de modo a que o indicador de cozedura não ultrapasse o correspondente anel indicador laranja. Se a energia não for reduzida, a válvula deixa sair vapor. Os tempos de cozedura ficam alterados e a perda de líquido pode provocar falhas de funcionamento.

12. Utilize somente as fontes de energia indicadas nas Instruções de utilização.

13. Se cozinhar carne com pele (por exemplo, língua de boi), que pode inchar sob pressão, então nunca espete a carne enquanto a pele estiver inchada porque existe perigo de sofrer queimaduras.

14. Mexa a panela de pressão sempre antes de abri-la para que não rebentem bolsas de vapor que lhe podem causar queimaduras. Isto tem especial importância durante a despressurização rápida ou debaixo do jorro de água.

15. Durante a despressurização rápida ou debaixo do jorro de água, mantenha mãos, cabeça e corpo sempre fora da zona de perigo. Pode sofrer lesões por causa da saída do vapor.

16. Verifique antes de cada utilização a funcionalidade dos dispositivos de segurança, das válvulas e das juntas. Somente assim está assegurado o funcionamento seguro. As respectivas informações pode encontrar nas Instruções de utilização.

17. Não utilize a panela de pressão para fritar alimentos sob pressão em óleo ou azeite.

18. Não efectue quaisquer manipulações nos sistemas de segurança, excepto as medidas de manutenção referidas nas Instruções de utilização.

19. Substitua as peças de desgaste (ver declaração de garantia) regularmente. Peças que apresentam alterações de cor, fissuras ou outras danificações, ou que não assentam correctamente, devem ser substituídas por peças sobressalentes genuínas da WMF.

20. Utilize apenas peças sobressalentes genuínas da WMF. Sobretudo, utilize apenas tampas e panelas do mesmo modelo.

21. Não utilize a panela de pressão quando esta ou partes dela estiverem danificadas ou deformadas, ou quando a sua função não corresponde ao descrito nas Instruções de utilização. Nestes casos dirija-se à loja WMF mais próxima.

Por favor guarde estas Instruções de utilização cuidadosamente.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 149

2. Utilização da panela de pressão

Antes do primeiro uso

2.1. Abrir a panela

Empurrar o fecho corrediço **(7)** de ambos os lados até ao extremo do cabo. As marcas no fecho corrediço **(7)** devem indicar para AUF/OPEN **(A).**
Girar o cabo da tampa **(5)** à direita, até as marcas na tampa e no cabo da panela **(6)** coincidirem **(B).** Levantar a tampa.

2.2. Limpar a panela

Antes de usar a sua panela de pressão pela primeira vez deve remover todos os autocolantes e lavar todas as peças da panela (ver secção »Limpeza«).
Vire a tampa ao avesso e separe o cabo da tampa **(5)** da tampa. Puxe para isso o fecho corrediço laranja **(4),** na parte inferior do cabo da tampa **(5),** em sentido da seta até ao extremo do cabo **(C),** levante o cabo e desengate-o.
Remova o anel vedante **(10)** da tampa **(P).**

2.3. Fechar a panela

Encaixe o cabo na tampa e deixe engatar o fecho corrediço laranja **(4)** de forma audível através do bordo da tampa **(E).** Insira o anel vedante **(10)** no rebordo da tampa, de modo que fique instalado debaixo do bordo da tampa virado para dentro **(G).** Coloque a tampa (observar as marcas na tampa e no cabo da panela) e gire o cabo da tampa totalmente à esquerda **(B).**
Actue no fecho corrediço **(7)** até este ficar exactamente na posição ZU/LOCKED.

3. Avisos de utilização

3.1. Verificação dos dispositivos de segurança antes de cada uso

Verifique se o anel vedante **(10)** e o rebordo da tampa estão limpos. Controle se a esfera assenta de forma visível, do lado inferior da tampa, na válvula de segurança **(9) (G).**
Se a esfera se encontrar na câmara superior da válvula de segurança/automatismo de cozedura inicial **(9),** remova o cabo **(5)** e prima a esfera com os dedos para dentro da câmara inferior **(F).**
Remova o cabo e teste a mobilidade da válvula principal **(3),** pressionando-a com os dedos **(H).**
Verifique o assento correcto da junta do indicador de cozedura **(2),** prestando atenção à eventuais danos.

Por favor preste atenção ao seguinte: Não comprima a junta do indicador de cozedura porque isso pode danificar o dispositivo de segurança de vapor residual e comprometer o funcionamento correcto da sua panela de pressão (Q).

Encaixe o cabo na tampa **(E).** Coloque a tampa na panela e fecha-a **(B).**

3.2. Quantidades de líquido

Para a formação do vapor é necessário introduzir, como mínimo, 1/4 l de líquido, independentemente de cozinhar com ou sem os cestos **(12).**
A panela de pressão pode ser enchida, como máximo, até 2/3 da sua capacidade sem comprometer a função **(M).** No caso de alimentos que formam espuma ou incham fortemente (por exemplo, caldo de carne, leguminosas, tripas, compotas), a panela só deve ser enchida até à metade. Mais avisos encontra na secção »Preparar comida macrobiótica«.
Se deseja refogar os alimentos antes de cozinhá-los (por exemplo, cebola, pedaços de carne ou semelhantes), pode usar a sua panela de pressão WMF como um tacho convencional. Porém, para concluir a preparação deve então, antes de fechar a panela de pressão, soltar os alimentos colados ao fundo da tampa e acrescentar a quantidade de líquido necessária (mín. 1/4 l).

Atenção! Nunca cozinhe sem líquido suficiente e tenha atenção a que o líquido do alimento nunca evaporar totalmente. Em caso de não observância os alimentos podem ficar queimados, e a panela e os cabos plásticos danificados.

4. Cozinhar com a panela de pressão

4.1. Informação geral

Na panela de pressão as comidas são cozidas sob pressão, ou seja, com temperaturas superiores a 100 °C. Isto permite reduzir os tempos de cozedura até 70 % e realizar uma significativa poupança de energia. Graças ao curto tempo de cozedura no vapor conservam-se melhor o aroma, o sabor e as vitaminas dos alimentos.

4.2 Cozinhar com cestos

Dependendo do tamanho da panela de pressão pode cozinhar com os cestos **(12)** e o tripé **(13).** Os cestos e o tripé estão disponíveis como acessórios nos estabelecimentos de comércio WMF especializados (ver »Lista de acessórios e peças sobressalentes« na capa).

4.3. Aquecer a panela

Pousar a panela fechada e enchida na fonte de calor e ajustar esta à potência máxima. Através do automatismo de cozedura inicial **(9),** que ao mesmo tempo serve como válvula de segurança, sai ar na fase inicial de cozedura, até a válvula fechar de forma audível, sendo então iniciada a formação de pressão.
O indicador de cozedura **(1)** começa a subir, e o anel de pressão amarelo e os dois anéis de cozedura laranjas ficam visíveis **(J).**
Reduza atempada e suficientemente a energia, de modo que o anel de cozedura laranja referido na receita fique ainda ligeiramente visível.

4.4. Tempos de cozedura

O tempo de cozedura só começa a contar a partir do momento em que o anel de cozedura recomendado na receita ficar totalmente visível. Observe sempre se a posição do anel se mantém estável. Regule a energia em função disso.
Se o indicador de cozedura **(1)** descer a um nível inferior do anel de cozedura desejado deve voltar a aumentar a energia.
Em consequência disso o tempo de preparação aumenta ligeiramente.
Se o indicador de cozedura **(1)** avançar para além do segundo anel de cozedura laranja, a pressão de vapor é demasiado alta, pelo que é expulsa, de forma audível, através da válvula principal **(3)** no cabo da tampa.
Nestes casos deve tirar a panela da placa e aguardar até o indicar de cozedura voltar ao segundo anel de cozedura laranja. Reduza a energia.
Os tempos de cozedura mais curtos com a panela de pressão só são possíveis por causa das temperaturas mais elevadas, originadas pela pressão de vapor.

Primeiro anel, aprox. 110 °C, para alimentos sensíveis como peixe e compotas.
(pressão de operação 45 kPa, pressão de regulação 90 kPa)

Segundo anel, aprox. 119 °C, para os restantes alimentos.
(pressão de operação 95 kPa, pressão de regulação 130 kPa, máx. 150 kPa)

Pessoas preocupadas com a poupança de energia desligam a fonte de aquecimento antes de terminar o tempo de cozedura. O calor acumulado na panela é suficiente para concluir o processo de cozinhar. Os tempos de cozedura podem variar para o mesmo tipo de alimento, em função da quantidade, da forma e das características deste.

4.5 Abrir a panela

Após a conclusão do tempo de cozedura tire a panela de pressão da fonte de aquecimento. Por princípio só deve abrir a tampa e tirá-la da panela quando a panela estiver despressurizada,

ou seja, o indicador de cozedura **(1)** deve estar totalmente afundado no cabo **(I).**
O dispositivo de segurança de vapor residual só permite abrir a panela depois de estar a pressão totalmente evacuada, ou seja, o anel de pressão amarelo já não deve ser visível.
Se o anel amarelo permanece visível **(K),** o dispositivo de segurança de vapor residual accionou. Para soltá-lo, deslize o fecho corrediço **(7)** brevemente até à posição ZU/LOCKED.
Quando deixar de sair vapor, mexa a panela brevemente.
Isto faz rebentar eventuais bolsas de vapor no alimento. Estas formam-se sobretudo em comidas líquidas ou com consistência de papa e podem salpicar quando a tampa estiver aberta.
Gire agora o cabo da tampa como antes descrito à direita e abra a tampa.

4.6 Aviso para fogões de indução

O fundo universal TransTherm® **(11)** é indicado para todos os tipos de fogão, também para os de indução.
Nos fogões de indução pode surgir um ruído sussurrante nos níveis de aquecimento altos. Este ruído é causado por razões técnicas e não significa nenhum defeito do seu fogão ou da sua panela de pressão.
O tamanho da panela e da placa devem coincidir, porque senão – isto especialmente no caso de diâmetros menores – existe a possibilidade de a placa (placa magnética) não reagir ao fundo da panela.


Induction

5. Os 3 métodos para reduzir a pressão

Aviso importante:
Se esteve a cozinhar alimentos que incham ou formam espuma (p. ex., leguminosas, caldo de carne, cereais), não deveria usar os métodos 2 ou 3 para despressurizar a panela.
As batatas cozidas com casca estalam quando evacuar a pressão usando os métodos 2 ou 3.

Durante a despressurização rápida com o fecho corrediço ou debaixo do jorro de água, mantenha mãos, cabeça e corpo sempre fora da zona de perigo. Pode sofrer lesões por causa da saída do vapor.

Método 1

Tire a panela da fonte de aquecimento.
Após pouco tempo o indicador de cozedura desce **(1).** Quando ficar totalmente afundado no cabo **(I),** pressione o fecho corrediço lentamente até à posição AUF/OPEN **(A).** Ao fazer isso sai o vapor residual ainda existente debaixo do cabo da tampa. Quando deixa de sair vapor, abane a panela brevemente para soltar as bolsas de vapor que se formaram no alimento.

Método 2

No caso de alimentos com curtos tempos de preparação (p. ex. legumes), deslize o fecho corrediço **(7)** devagar e pouco a pouco em sentido da posição AUF/OPEN **(A),** até sair vapor por baixo da cabo da tampa.
Quando o fecho corrediço estiver totalmente em AUF/OPEN e não sair mais vapor, e estando o indicador de cozedura **(I)** totalmente descido, abane a panela e abra-a.

Método 3

Se o vapor que sai o incomodar, coloque a panela simplesmente debaixo a torneira e deixe escorrer água fria sobre a tampa **(L),** até o indicador de cozedura **(1)** desaparecer totalmente no cabo da tampa **(I).** Abane brevemente a panela e abra-a.

6. Conservação da panela de pressão

6.1. Limpeza

Desengate o cabo da tampa e lave-o de ambos os lados debaixo do jorro de água **(D)(N).**
Tire o anel vedante **(10)** da tampa **(P)** e lave-o à mão.
A tampa, a panela e os cestos podem ser lavados na máquina lava-loiça. Não raspe os restos de comida, deixe-os em molho.
Em caso de formação de calcário ferver em água com vinagre.
O fundo da panela também deve ser lavado com regularidade.

6.2. Guardar a panela

Guarde o anel vedante **(10)** após a lavagem em separado, para poder conservá-lo melhor.

6.3. Conservação

A panela de pressão é um utensílio técnico cujos componentes podem estar sujeitos a desgaste. Após períodos prolongados de uso deve inspeccionar todas as peças em conformidade a »Listagem de peças sobressalentes«.
Quando detectar degradações manifestas deve substituir as peças afectadas.
Utilize apenas peças sobressalentes genuínas do fabricante.

Aviso: Se o cabo da tampa (5) estiver danificado, este deve ser reparado na fábrica.

7. Utilização polivalente

As vantagens do método de cozinhar à pressão não se limitam apenas às técnicas de cozinhar convencionais:

7.1. Preparar alimentos congelados

Os alimentos congelados podem ser inseridos directamente do congelador na panela.
Descongelar a carne ligeiramente para refogá-la. Colocar os legumes directamente da embalagem no cesto. Os tempos de cozedura inicial aumentam, mas os tempos de cozedura após a fase inicial são idênticos.

7.2. Preparar comida macrobiótica

Na cozinha macrobiótica utiliza-se frequentemente cereais e leguminosas. Com a panela de pressão já não é indispensável demolhar os cereais e leguminosas antes de cozinhá-los.
Os tempos de preparação aumentam neste caso em aprox. 50 %.
Introduza a quantidade mínima de líquido, 1/4 l, na panela e acrescente, por cada parte de cereais/leguminosas, no mínimo 2 partes de líquido. O valor residual da fonte de aquecimento é ideal para deixar recozer a comida. Não se esqueça que para preparar alimentos que incham ou formam espuma (cereais, leguminosas) não deve encher a panela mais da metade.

7.3. Conservas de alimentos

Os frascos de 1l são preparados na panela de pressão de 6,5 l e 8,5 l, os frascos mais pequenos na panela de pressão de 4,5 l. Preparação dos alimentos como de costume. Introduzir 1/4 l de água na panela. Colocar os frascos de conserva no cesto furado.

Legumes/Carne: cozer aprox. 20 minutos no 2˚ anel laranja
Fruta com caroço: cozer aprox. 5 minutos no 1˚ anel laranja
Fruta de sementes: cozer aprox. 10 minutos no 1˚ anel laranja

Para despressurizar a panela, deixe-a arrefecer devagar (método 1), e não através do fecho corrediço ou debaixo do jorro de água, porque isto faz sair o sumo dos frascos.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 153

7.4. Fazer sumo

Na panela de pressão pode fazer sumo de pequenas quantidades de fruta.
Introduza 1/4 l de água na panela. Coloque a fruta no cesto furado em cima do cesto fechado e acrescente açúcar qb. Cozinhar no 2˚ anel de cozedura laranja. Dependendo do tipo de fruta, o tempo de cozedura é 10–20 minutos. Despressurizar a panela debaixo do jorro de água (método 3). Mexer a panela brevemente antes de abrir.

7.5. Esterilizar

Biberões, frascos de conserva etc. podem ser esterilizados rapidamente.
Colocar as peças com a abertura virada para baixo no cesto furado, acrescentar 1/4 l de água e deixar esterilizar durante 20 min no 2˚ anel de cozedura laranja. Deixar arrefecer lentamente (método 1).

7.6. Cozinhar com cestos

Dependendo do tamanho da panela de pressão pode cozinhar com os cestos e o tripé. Os cestos e o tripé são disponíveis como acessórios no comércio especializado.
Também tem a possibilidade de preparar vários pratos ao mesmo tempo na panela de pressão. Para isso se distribui os diversos acompanhamentos em cestos diferentes.
O alimento com o tempo de cozedura mais demorado é inserido primeiro, ou seja, em baixo, sem o cesto, na panela.

Exemplos

Assado (20 min) – no fundo da panela
Batatas (8 min) – no cesto furado
Legumes (8 min) – no cesto fechado

Deixar cozinhar primeiro o assado durante 12 minutos. Depois abrir a panela conforme as instruções. Colocar as batatas no cesto furado no tripé e inserir os legumes no cesto fechado. Fechar a panela e deixar cozinhar durante mais 8 minutos. Se os tempos de cozedura não forem muito diferentes, pode colocar todos os cestos ao mesmo tempo na panela. Ao abrir a panela ao meio da cozedura sai vapor. Por isso introduza um pouco mais de líquido na panela.

8. Declaração de garantia

Durante o prazo da garantia garantimos o funcionamento correcto do produto e de todas as suas peças. O prazo de garantia é 3 anos e começa a partir da data da compra do produto no comércio especializado WMF, a documentar com o cupão de garantia completamente preenchido pelo vendedor.

Em caso de defeitos do produto durante a garantia, corrigimos o defeito mediante substituição das peças defeituosas por novas. Peças defeituosas só podem ser substituídas pelo concessionário WMF.
O direito à garantia limita-se exclusivamente a este direito. Outros direitos não podem ser reclamados ao abrigo da garantia.

Para poder accionar a garantia deve ser exibido o cupão de garantia. Este deve ser entregue ao comprador juntamente com a panela de pressão WMF. O direito à garantia só existe se o cupão de garantia completamente preenchido for exibido.

As nossas condições de garantia não limitam de maneira nenhuma os seus direitos de garantia previstos na lei. Durante o prazo de garantia legal goza do direito a correcção, redução de preço, desistência do contrato e indemnização nos termos previstos pela lei.

Das nossas obrigações no âmbito da garantia ficam expressamente excluídos:

- A junta do indicador de cozedura
- A junta do dispositivo de segurança de vapor residual
- A junta da saída de vapor

- A válvula de segurança
- O anel vedante
– Pilhas

Estas peças estão sujeitas a desgaste natural. Garantia de fornecimento de peças sobressalentes durante um prazo de 10 anos.

9. Exclusão de garantia

A garantia não abrange defeitos que foram causados por uma ou várias das seguintes razões:

- Utilização incorrecta ou não conforme os fins previstos
- Manuseamento errado ou desleixado
- Reparações não correctamente efectuadas
- Montagem de peças sobressalentes que não correspondem às peças de origem
- Efeitos químicos ou físicos sobre as superfícies da panela
- Não observância das presentes Instruções de utilização

Nome e endereço do prestador da garantia

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

O direito à garantia deve ser accionado de um vendedor WMF autorizado.



10. Eliminação de falhas

Falhas na panela de pressão	
Tempo de cozedura inicial demasiado demorado ou indicador de cozedura (1) não sobe.	
Saída de vapor na tampa.	
Na válvula de segurança/automatismo de cozedura inicial (9) sai sempre vapor (não aplicável à fase de cozedura inicial).	

Quando surgem problemas tirar a panela de pressão sempre da fonte de aquecimento. Nunca abrir a panela de pressão à força!

Possível causa	Resolução do problema
Diâmetro da placa não adequado.	Escolher uma placa adequada para o diâmetro da panela.
Nível de energia não adequado.	Ajustar nível de energia máximo.
Tampa não correctamente montada.	Despressurizar a panela totalmente, abrir a tampa. Verificar o assento correcto do anel vedante
Esfera na válvula de segurança/automatismo de cozedura inicial **(9)** não assenta correctamente.	Despressurizar a panela totalmente, abrir, remover o cabo, inspeccionar a válvula de segurança **(9)**, controlar o assento da esfera metálica na tampa **(F)** e **(G)** fechar a panela novamente.
Falta de líquido (mín. 1/4 l).	Despressurizar a panela totalmente, abrir a tampa. Introduzir líquido e fechar a panela novamente.
Anel vedante **(10)** e/ou bordo da tampa não estão limpos.	Despressurizar a panela totalmente, abrir a tampa. Limpar o anel vedante **(10)** e o bordo da panela, fechar depois a panela novamente.
Fecho corrediço **(7)** não se encontra na posição ZU/LOCKED.	Colocar o fecho corrediço **(7)** em ZU/LOCKED.
Anel vedante **(10)** danificado ou endurecido (por desgaste).	Substituir o anel vedante **(10)** por um anel vedante genuíno WMF.
Esfera não assenta correctamente na válvula. Esfera foi puxada para a válvula superior.	Despressurizar a panela totalmente, abrir a tampa e remover o cabo. Premir a esfera para dentro da câmara inferior.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.01 11:19 Seite 156

11. Tabela de tempos de cozedura

		Minutos	
Porco e vitela **Cozer no 2° anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido. Nenhuma das receitas requer o uso de um cest especial.**	Tiras de porco	5 – 7	
	Gulache de porco	10 – 15	Tempo de cozedura depende do tamanho
	Assado de porco	20 – 25	e da forma
	Tiras de vitela	5 – 7	
	Gulache de vitela	10 – 15	
	Pernil de vitela inteiro	25 – 30	
	Língua de vitela	15 – 20	Cobrir com água
	Assado de vitela	20 – 25	Tempo de cozedura depende do tamanho e da forma
Vaca **Cozer no 2° anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido.** **Para preparar língua de vaca é necessário usar um cesto furado.**	Assado de picado	10 – 15	
	Assado agridoce à moda da Renânia	30 – 35	
	Língua de vaca	45 – 60	
	Strogonoff	6 – 8	
	Gulache	15 – 20	
	Bifes enrolados	15 – 20	
	Assado de vaca	35 – 45	Tempo de cozedura depende do tamanho e da forma
Frango **Cozer no 2° anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido. Para preparar canja de galinha é necessário usar um cesto furado.**	Canja de galinha	20 – 25	Máx. 1/2 da capacidade de enchimento
	Frango em pedaços	6 – 8	
	Coxa de peru	25 – 30	Depende da grossura das coxas
	Ragu de peru	6 – 10	Idem para peru macho
	Fêvera de peru	2 – 3	
Caça **Cozer no 2° anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido. Não é preciso qualquer cesto especial.**	Coelho assado	15 – 20	
	Dorso de coelho	10 – 12	
	Assado de veado	25 – 30	
	Gulache de veado	15 – 20	
Cordeiro **Cozer no 2° anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido.**	Ragu de cordeiro	20 – 25	Carneiro precisa de mais tempo
	Assado de cordeiro	25 – 30	Tempo de cozedura depende do tamanho e da forma
Peixe **Cozer no 1° anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido. Para preparar ragus e gulaches não é necessário usar cestos. Nos restantes casos, usar o cesto furado.**	Peixe em filetes	2 - 3	Cozidos no próprio molho
	Peixe inteiro	3 - 4	Cozidos no próprio molho
	Ragu ou gulache	3 - 4	

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 157

		Minutos	
Sopas Cozer no 2˚ anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido até, no máximo, 1/2 da capacidade da panela. Não é preciso qualquer cesto especial.	Sopa de ervilhas/lentilhas	12 – 15	Leguminosas previamente postas em molho
	Caldo de carne	25 – 30	Válido para todos os tipos de carne
	Sopa de legumes	5 – 8	
	Sopa de gulache	10 – 15	
	Canja	20 – 25	Tempo de cozedura depende do tamanho
	Sopa de rabo de boi	35	
	Sopa de batata	5 – 6	
Legumes Cozer no 1˚ anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido. A preparação de chucrute e beterraba não requer o uso de cestos. Nos restantes casos é necessário usar o cesto furado. A partir do feijão aumenta a temperatura de cozedura (2˚ anel).	Beringela, pepino, tomate	2 – 3	Legumes cozinhados a vapor não fica tão rapidamente passado
	Couve-flor, pimento, alho francês	3 – 5	
	Ervilhas, aipo, couve rábano	4 – 6	
	Funcho, cenoura, couve-lombarda	5 – 8	
	Feijão, couve galega, couve rouxa	7 – 10	
	Chucrute	10 – 15	
	Beterraba	15 – 25	
	Batata descascada	6 – 8	
	Batata com casca	6 – 10	As batatas tendem a rebentar quando são despressurizadas de forma rápida
Leguminosas Cereais Cozer no 2˚ anel e respeitar a quantidade mínima de en-chimento de 1/4 l de líquido até, no máximo, 1/2 da capacidade da panela. Calcular 2 partes de água por cada parte de cereais. Cerais que não foram postos em molho precisam de cozer 20 a 30 minutos mais. Preparar arroz com leite no 1˚ anel.	Ervilhas, feijão, lentilhas	10 – 15	Deixar cozer feijões grossos mais 10 minutos
	Trigo mourisco, painço	7 – 10	Tempo de cozedura para cereais previamente postos em molho
	Milho, arroz, espelta seca	6 – 15	Tempo de cozedura para cereais previamente postos em molho no 1˚ anel
	Arroz com leite	20 -25	
	Arroz agulha	6 – 8	
	Arroz integral	12 – 15	
	Trigo, centeio	10 – 15	Tempo de cozedura para cereais previamente postos em molho
Fruta Cozer no 1˚ anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido.	Cerejas, ameixas	2 – 5	Aconselha-se usar o cesto furado
	Maçãs, pêras	2 – 5	Aconselha-se usar o cesto furado

Dicas para cozinhar

- **O tempo de cozedura começa a partir do momento em que o anel de cozedura indicado começa a ficar visível**
- **Os tempos de cozedura indicados são apenas para orientação**
- **É preferível escolher um tempo de cozedura mas curto, porque sempre é possível continuar a cozedura se necessário**
- **Com os tempos de cozedura para legumes estes ficam cozidos com »trinca«**
- **O tempo de cozedura é de 109 ˚C no 1˚ anel e de 117 ˚C no 2˚ anel**

Receitas pode encontrar em www.wmf.com

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 158

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.11 11:19 Seite 159

Руководстве по эксплуатации
RU

Содержание

1. Правила техники безопасности
2. Эксплуатация скороварки
3. Указания по эксплуатации
4. Приготовление в скороварке
5. Четыре способа снижения давления
6. Уход за скороваркой
   Чистка, хранение, техобслуживание
7. Универсальное применение
8. Гарантийное письмо
9. Исключение ответственности
10. Устранение неполадок
11. Таблица времени приготовления

Комплектующие и запчасти
см. на обложке

1. Правила техники безопасности

1. Прежде чем использовать скороварку WMF, полностью прочтите Руководство по эксплуатации и все указания. Ненадлежащее применение может привести к порче.

2. Не давайте скороварку лицам, не ознакомившимся предварительно с Руководством по эксплуатации.

3. Не подпускайте детей к скороварке во время её применения.

4. Не применяйте скороварку в духовке. Ручки, клапаны и предохранительные устройства повреждаются вследствие воздействия высокой температуры.

5. Перемещайте скороварку очень осторожно, когда она находится под давлением. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Пользуйтесь ручками и кнопками. При необходимости надевайте перчатки.

6. Применяйте скороварку только для целей, для которых она предусмотрена.

7. Это устройство готовит пищу посредством давления. Нецелесообразное применение может привести к ожогам. Следите за тем, чтобы перед нагревом устройство было соответствующим образом закрыто. Информацию об этом Вы найдёте в Руководстве по эксплуатации.

8. Не открывайте скороварку с применением силы. Не открывайте её, пока не убедитесь, что внутреннее давление полностью сброшено. Информацию об этом Вы найдёте в Руководстве по эксплуатации.

9. Не нагревайте скороварку, не наполнив её предварительно водой, это может серьёзно поверить скороварку.
   Минимально: 1/4 л воды.

Важное указание:
Следите за тем, чтобы жидкость не испарялась полностью. Это может привести к пригоранию содержимого и к порче посуды вследствие расплавления пластиковых деталей или к повреждению плиты от расплавившегося алюминия в днище посуды. Если это случилось, необходимо выключить источник нагрева и не перемещать посуду, пока она полностью не охладится.

10. Не заполняйте скороварку более, чем на 2/3 её вместимости. Если Вы варите продукты, расширяющиеся во время приготовления, напр., рис или сушёные овощи, наполняйте скороварку максимально до половины её вместимости, при этом соблюдайте дополнительные указания, возможно, сообщаемые изготовителем Вашей скороварки.

11. Не оставляйте скороварку без присмотра. Регулируйте подачу энергии таким образом, чтобы сигнал варки не выходил за пределы соответствующего варочного кольца оранжевого цвета. Если подача энергии не будет уменьшена, пар выделится через клапан. Время приготовления изменится, а потеря жидкости может привести к нарушению функции.

12. Пользуйтесь только теми источниками нагрева, которые указаны в Руководстве по эксплуатации.

13. Если Вы готовите мясо с кожицей (например, говяжий язык), которая может вздуться под воздействием давления, не прокалывайте мясо, пока кожица вздута, иначе Вы можете обжечься.

14. Встряхивайте скороварку перед каждым открытием, чтобы не разбрызгивались паровые пузыри и Вы не ошпарились. Это особенно важно при быстром выпаривании или под проточной водой.

15. При быстром выпаривании или под проточной водой всегда держите руки, голову и тело вне опасной зоны. Вы можете обжечься выступающим паром.

16. Перед каждым применением проверяйте работоспособность предохранительных устройств, клапанов и уплотнений. Только так можно обеспечить безопасный режим работы. Информацию об этом Вы найдёте в Руководстве по эксплуатации.

17. Не применяйте скороварку для фритирования продуктов в масле под давлением.

18. Не вмешивайтесь в действие защитных систем, за исключением выполнения работ по техобслуживанию, описанных в Руководстве по эксплуатации.

19. Регулярно заменяйте изнашивающиеся детали (см. Гарантийное письмо). Детали, имеющие явное изменение цвета, трещины или другие повреждения, либо утратившие прочность посадки, следует заменять оригинальными запчастями WMF.

20. Используйте только оригинальные запчасти WMF. В частности, применяйте кастрюли и крышки только одинаковой модели.

21. Не применяйте скороварку, если она или её детали повреждены или деформированы, либо, если её функция не соответствует описанию Руководства по эксплуатации. В этом случае обратитесь в ближайший специализированный магазин WMF или в отдел сервисного обслуживания фирмы WMF AG в Гайслингене/Штайге.

Аккуратно храните это Руководство по эксплуатации.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.11 11:19 Seite 161

2. Эксплуатация скороварки

Перед первым применением

2.1. Открытие кастрюли

Варочную задвижку **(7)** сдвинуть с двух сторон в направлении конца ручки. Маркировки на варочной задвижке **(7)** должны быть установлены на ОТКР/OPEN **(A).**
Отвести ручку крышки **(5)** вправо, чтобы маркировки на крышке и рукоятке кастрюли **(6)** расположились напротив друг друга **(B).** Снять крышку.

2.2. Чистка кастрюли

Перед первым применением следует удалить наклейки и помыть все детали Вашей скороварки (см. раздел »Чистка«).
Перевернуть крышку и снять ручку **(5)** с крышки. Для этого отвести задвижку оранжевого цвета **(4)** на нижней стороне ручки крышки **(5)** в направлении, указанном стрелкой, к концу ручки **(C),** ручку откинуть и отцепить **(D).** Удалить уплотнительное кольцо **(10)** из крышки **(P).**

2.3. Закрытие кастрюли

Прицепить ручку к крышке и защёлкнуть задвижку оранжевого цвета **(4)** на кромке крышки **(E).** Уплотнительное кольцо **(10)** вложить в кромку крышки так, чтобы оно располагалось под кромкой крышки, вогнутой внутрь **(G).** Установить крышку (см. маркировку на крышке и рукоятке кастрюли) и повернуть ручку крышки влево, до упора **(B).** Варочную задвижку **(7)** установить точно в положение ЗАКР/LOCKED.

3. Указания по эксплуатации

3.1. Проверка предохранительных устройств перед каждым применением

Убедитесь, что уплотнительное кольцо **(10)** и кромка крышки чистые. Проверьте, виден ли шарик на нижней стороне крышки, в предохранительном клапане **(9) (G).**
Если шарик находится в верхней камере предохранительного клапана/автоматики доведения до кипения **(9),** снимите ручку **(5)** и выдавите шарик пальцем в нижнюю камеру **(F).**
Снимите ручку и проверьте главный клапан **(3)** нажатием пальца на подвижность **(H).**
Проверьте уплотнение сигнала варки **(2)** на прочность посадки и повреждения.

Иметь в виду: Уплотнение сигнала варки не продавливать, поскольку из-за этого может повредиться предохранитель остаточного давления, после чего функционирование Вашей скороварки больше не может быть гарантировано (Q).

Прицепить ручку к крышке **(E).** Поместить крышку на кастрюлю и запереть **(B).**

3.2. Количество жидкости

Для парообразования необходимо минимум 1/4 л жидкости, независимо от того, готовите Вы со вставками или без них **(12).**
Скороварку можно заполнять максимум на 2/3, чтобы не нарушить функцию **(M).** При пенящихся и сильно разбухающих продуктах (напр., мясной бульон, бобовые, потроха, компот) кастрюлю можно наполнять только на половину. Другие указания смотри в разделе »Приготовление блюд диетического питания«.
Если перед приготовлением Вы хотите поджарить продукты (напр., лук, куски мяса и т.п.), Вы можете использовать скороварку WMF как обычную посуду. Для доведения до готовности следует перед запиранием скороварки перемешать порцию жаркого и добавить необходимое количество жидкости (минимум 1/4 л).

Внимание! Не готовьте без достаточного количества жидкости и следите за тем, чтобы жидкость в приготовляемом блюде не испарялась полностью. При несоблюдении этого условия пища может пригореть, а также может повредиться кастрюля и пластиковые ручки.

4. Приготовление в скороварке

4.1. Общая информация

В скороварке блюда готовятся под давлением, т.е. при температуре выше 100 °C. Вследствие этого время приготовления сокращается до 70 %, значительно экономится электроэнергия. Благодаря кратковременному приготовлению на пару сохраняются аромат, вкус и витамины.

4.2. Приготовление со вставками

В зависимости от размера скороварки, можно готовить со вставками **(12)** и перегородкой **(13).** Вставку и перегородку можно приобрести в специализированном магазине в качестве комплектующих (см. »Комплектующие и запчасти« на обложке).

4.3. Нагрев

Запертую, заполненную кастрюлю поместить на источник нагрева и установить максимальную подачу энергии. Через устройство автоматики доведения до кипения **(9),** являющимся одновременно предохранительным клапаном, на фазе закипания выделяется воздух, пока клапан не закроется со щелчком и начнёт повышаться давление.
Сигнал варки **(1)** повышается, появляется жёлтое нажимное кольцо и оба варочных кольца оранжевого цвета **(J).**
Своевременно и в достаточной степени уменьшить подачу энергии, чтобы варочное кольцо оранжевого цвета, рекомендуемое в рецепте, оставалось видимым.

4.4. Время доведения до готовности

Время доведения до готовности начинается только при появлении варочного кольца, рекомендуемого в рецепте. Следите за тем, чтобы положение кольца сохранялось стабильным. Соответственно регулируйте подачу энергии. Если сигнал варки снижается **(1)** ниже необходимого варочного кольца оранжевого цвета, следует усилить действие источника нагрева.
Вследствие этого время доведения до готовности немного удлинится.
Если сигнал варки **(1)** повышается выше второго варочного кольца оранжевого цвета, возникает избыточное давление пара, которое с шипением сбрасывается через главный клапан **(3)** в ручке крышки. Снять кастрюлю с плиты, подождать, пока сигнал варки не снизится до второго варочного кольца оранжевого цвета и переключить назад подачу энергии. Короткое время доведения до готовности в скороварке возможно в связи с тем, что вследствие давления пара в кастрюле возникает повышенная температура:

Первое кольцо, ок. 110 °C, для чувствительных блюд, таких, как рыба или компот. (рабочее давление 45 кПа, регулируемое давление 90 кПа)

Второе кольцо, ок. 119 °C, для всех остальных блюд. (рабочее давление 95 кПа, регулируемое давление 130 кПа, макс. 150 кПа)

Экономные хозяйки отключают источник нагрева незадолго до окончания времени доведения до готовности, поскольку тепла, накопленного в кастрюле, достаточно для завершения процесса приготовления. Время приготовления при одном и том же блюде может отличаться, поскольку меняется количество, форма и свойства продукта.

4.5. Открытие кастрюли

После истечения времени приготовления снять скороварку с источника нагрева. Как правило, крышку можно открыть и снять с кастрюли только при отсутствии давления в кастрюле, т.е., сигнал варки **(1)** в ручке должен полностью исчезнуть **(I).**

Предохранитель остаточного давления позволяет открыть кастрюлю только при полностью сброшенном давлении, т.е. жёлтое нажимное кольцо тоже должно быть невидимым.
Если жёлтое кольцо сохраняется видимым **(K),** то сработал предохранитель остаточного давления. Чтобы разомкнуть его, следует кратковременно сместить варочную задвижку **(7)** в положение ЗАКР/LOCKED.
Если пар больше не выходит, встряхните кастрюлю. При этом из продукта выделяются возможно имеющиеся паровые пузыри, которые особенно интенсивно образуются в жидких и кашеобразных блюдах и которые могут разбрызгиваться при снятой крышке. Теперь ручку крышки повернуть вправо, как описано выше, и открыть кастрюлю.

4.6. Указания для индукционных плит

Дно TransTherm® для любого типа плиты **(11)** пригодно для всех плит, также для индукционных. На индукционных плитах при высоких ступенях термообработки может возникать шум.
Этот шум обусловлен технически и не является признаком дефекта плиты или скороварки.
Размеры кастрюли и зоны нагрева должны совпадать, иначе, особенно, при малых диаметрах, может возникнуть ситуация, когда дно кастрюли не будет охватываться зоной нагрева (магнитное поле).


Induction

5. Три способа снижения давления

Важное указание:
Если Вы готовили пенящиеся или набухающие блюда (напр., бобовые, мясной бульон, злаки), Вы не должны снижать давление по способу 2 или 3. Картофель в мундире лопается, если Вы выпариваете по способу 2 или 3.

При быстром выпаривании посредством варочной задвижки или под проточной водой всегда держите руки, голову и тело вне опасной зоны. Вы можете обжечься выступающим паром.

Способ 1

Снять кастрюлю с источника нагрева. Через короткое время сигнал варки снижается **(1).** Если он полностью исчез в ручке **(I),** медленно переместите варочную задвижку на ОТКР/OPEN **(A).** При этом под ручкой крышки выделяется ещё имеющийся остаточный пар. Если пар больше не выходит, встряхните кастрюлю, чтобы выделились пузыри пара, образовавшиеся в пище.

Способ 2

При блюдах с коротким временем приготовления (напр., овощи) медленно переместите варочную задвижку **(7)** в направлении ОТКР/OPEN **(A),** чтобы под ручкой крышки выделился пар.
Если Вы установили варочную задвижку полностью на ОТКР/OPEN, пар больше не выделяется, а сигнал варки полностью опустился **(I),** встряхнуть кастрюлю и открыть её.

Способ 3

Если Вам мешает выступающий пар, просто поставьте кастрюлю в раковину и полейте холодную воду на крышку **(L),** чтобы сигнал варки **(1)** в ручке крышки полностью исчез **(I).** Встряхнуть кастрюлю и открыть.

6. Уход за скороваркой

6.1. Чистка

Отстегнуть ручку крышки и с обоих сторон промыть в проточной воде **(D)(N).**
Извлечь уплотнительное кольцо **(10)** из крышки **(P)** и вымыть вручную.
Кастрюлю, крышку и вставки можно мыть в посудомоечной машине. Остатки пищи не скрести, а замачивать.
При отложении накипи прокипятить с уксусной водой. Также регулярно очищать дно кастрюли.

6.2. Хранение

Уплотнительное кольцо **(10)** после чистки следует хранить отдельно, чтобы не повредить его.

6.3. Техобслуживание

Скороварка является техническим предметом потребления, отдельные детали которого подлежат износу. Поэтому после длительного применения следует проверять все отдельные детали в соответствии со »Списком запчастей«.
При очевидных изменениях детали нужно заменять. Применяйте только оригинальные запчасти изготовителя.

Указание: При повреждённой ручке крышки (5) требуется заводской ремонт.

7. Универсальное применение

Преимущества скороварки ценятся не только для обычных способов приготовления:

7.1. Приготовление свежезамороженных продуктов

Свежезамороженные продукты можно помещать в кастрюлю прямо из морозильника. Мясо для жарки должно слегка подтаять. Овощи засыпать прямо из упаковки.

Время доведения до кипения продлевается, время доведения до готовности остаётся прежним.

7.2. Приготовление блюд диетического питания

Для блюд диетического питания часто используются злаки и бобовые. Злаковые и бобовые можно не замачивать перед приготовлением в скороварке. Время доведения до готовности удлиняется при этом приблизительно наполовину.
Влейте в кастрюлю минимальное количество жидкости 1/4 л и дополнительно на 1 часть злаков/бобовых мин. 2 части жидкости. Остаточное тепло конфорки хорошо использовать для последующего набухания. Следите за тем, чтобы при пенящихся или разбухающих продуктах (злаки, бобовые) кастрюля наполнялась только на половину.

7.3. Консервирование

Банки ёмкостью 1 л консервируются в скороварках объёмом 6,5 л и 8,5 л, более мелкие банки в скороварке объёмом 4,5 л. Подготовка продукта выполняется как обычно. Залить в кастрюлю 1/4 л воды. Стеклянные консервные банки поместить во вставку с отверстиями.

Овощи/мясо готовить на 2-м варочном кольце оранжевого цвета ок. 20 мин
Косточковые плоды готовить на 1-м варочном кольце оранжевого цвета ок. 5 мин
Семечковые плоды готовить на 1-м варочном кольце оранжевого цвета ок. 10 мин

Для выпаривания следует медленно охладить кастрюлю (Способ 1) – не сбрасывать давление с помощью варочной задвижки или под проточной водой, иначе из банок выступит сок.

7.4. Извлечение сока

В скороварке можно выжимать сок из небольшого количества фруктов.
Залить в кастрюлю 1/4 л воды, фрукты во вставке с отверстиями поместить на вставку без отверстий, при необходимости, добавить сахар.

Готовить на 2-м варочном кольце оранжевого цвета. В зависимости от сорта фруктов время составляет 10-20 минут.
Сбросить давление в кастрюле под проточной водой (Способ 3). Перед открытием слегка встряхнуть.

7.5. Стерилизация

Бутылочки с детским питанием, стеклянные консервные банки и т.п. можно быстро стерилизовать.
Предметы поставить горловиной вниз во вставку с отверстиями, залить 1/4 л воды и стерилизовать 20 мин на 2-м варочном кольце оранжевого цвета. Медленно охладить (Способ 1).

7.6. Приготовление со вставками

В зависимости от размера скороварки, можно готовить со вставками и перегородкой. Вставку и перегородку можно приобрести в специализированном магазине в качестве комплектующих.
Вы можете готовить в скороварке несколько блюд одновременно. Отдельные гарниры разделяются на вставках. Сначала в кастрюлю без вставки помещается блюдо с самым длительным временем доведения до готовности.

Примеры

Жаркое (20 мин) – дно кастрюли
Картофель (8 мин) – вставка с отверстиями
Овощи (8 мин) – вставка без отверстий

Сначала готовить жаркое 12 мин. Затем открыть кастрюлю согласно инструкции. Поместить картофель во вставке с отверстиями на перегородку, овощи положить во вставку без отверстий, закрыть кастрюлю и готовить следующие 8 мин.
Если время доведения до готовности отличается не существенно, можно помещать все вставки в кастрюлю одновременно.
Вследствие промежуточного открытия пар выходит, поэтому следует залить в кастрюлю немного больше жидкости, чем обычно.

8. Гарантийное письмо

В течение гарантийного срока мы гарантируем исправное действие изделия и всех его деталей. Гарантийный срок составляет 3 года и начинается с даты приобретения изделия в специализированном магазине WMF, что документируется продавцом путём заполнения гарантийного талона.

Если во время гарантийного срока обнаруживается дефект изделия, мы бесплатно устраним дефект путём замены деталей исправными. Дефектные детали могут заменяться только в специализированном магазине WMF или в отделе сервисного обслуживания фирмы WMF AG в Гайслингене/Штайге. Гарантийное право распространяется только на это требование. Из гарантии исключены другие требования.

Для предъявления требования по гарантийному праву следует представить гарантийный талон. Он выдаётся покупателю одновременно со скороваркой WMF. Гарантийное право реализуется только при предъявлении заполненного талона.
Разумеется, это гарантийное письмо не ограничивает Ваши юридические права, вытекающие из гарантии. В течение гарантийного срока Вы имеете законные гарантийные права на дополнительное исполнение, уценку, отказ и возмещение убытков в законном объёме.

Из гарантийного обязательства исключены:

- Уплотнение сигнала варки
- Уплотнение предохранителя остаточного давления
- Уплотнение паровыпускного отверстия
- Предохранительный клапан
- Уплотнительное кольцо
- Батареи

Эти детали подлежат естественному износу.
10 лет гарантии поставки на запчасти.

9. Исключение ответственности

Гарантия не предоставляется при повреждениях, возникших по следующей причине:

- не соответствующее и ненадлежащее применение
- неверное или небрежное обращение
- некомпетентно выполненный ремонт
- монтаж не оригинальных запчастей
- химическое или физическое воздействие на поверхности кастрюли
- несоблюдение настоящего Руководства по эксплуатации

Наименование и адрес гаранта

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

Гарантийное требование следует предъявлять либо непосредственно гаранту, либо уполномоченному дилеру WMF.



10. Устранение неполадок

Неполадки в скороварке	
Слишком длительное время доведения до кипения или сигнал варки (1) не повышается.	
Пар выступает на крышке.	
Из предохранительного клапана/автоматики закипания (9) постоянно выступает пар (не на фазе закипания).	

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 167

Как правило, при неполадках следует снять скороварку с плиты. Не открывать с применением силы.

Причина	Устранение
Диаметр варочного диска плиты не соответствует.	Выбрать варочный диск плиты, соответствующий диаметру кастрюли.
Ступень нагрева не соответствует.	Установить на более высокую ступень нагрева.
Крышка неверно установлена.	Полностью сбросить давление в кастрюле, открыть её. Проверить уплотнительное кольцо **(10)** на правильность посадки и снова закрыть кастрюлю.
Шарик в предохранительном клапане/автоматике доведения до кипения **(9)** находится в неверном положении.	Полностью сбросить давление в кастрюле, открыть её, снять ручку, проверить предохранительный клапан **(9)** , проверить положение металлического шарика в крышке **(F)** и **(G)** снова закрыть кастрюлю.
Отсутствует жидкость (мин.1/4 л).	Полностью сбросить давление в кастрюле, открыть крышку. Залить жидкость и снова запереть кастрюлю.
Уплотнительное кольцо **(10)** и/или кромка кастрюли загрязнены.	Полностью сбросить давление в кастрюле, открыть крышку. Очистить уплотнительное кольцо **(10)** и кромку кастрюли и снова запереть кастрюлю.
Варочная задвижка **(7)** не находится в положении ЗАКР/LOCKED.	Варочную задвижку **(7)** установить в положение ЗАКР/LOCKED.
Уплотнительное кольцо **(10)** повреждено или затвердело (вследствие износа).	Уплотнительное кольцо **(10)** заменить оригинальным уплотнительным кольцом WMF.
Неверное положение шарика в клапане. Шарик прижат в верхней камере.	Полностью сбросить давление в кастрюле, открыть крышку и снять ручку. Выдавить шарик в нижнюю камеру **(F)** проверить главный клапан **(3)** на подвижность **(G)** и снова запереть кастрюлю.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.01 11:19 Seite 168

11. Таблица времени приготовления

		Минуты	
Свинина и телятина **Тушите при втором кольце и соблюдайте минимальное количество жидкости в объеме 1/4 литра. Ни одно из блюд не требует специальной вставки.**	Свинина мелкой нарезки	5 -7	
	Свиной гуляш	10 - 15	
	Жаркое из свинины	20 - 25	Время приготовления зависит от размера и формы
	Телятина мелкой нарезки	5 - 7	
	Гуляш из телятины	10 - 15	
	Телячья рулька целиком	25 - 30	
	Телячий язык	15 - 20	залейте водой
	Жаркое из телятины	20 - 25	Время приготовления зависит от размера и формы
Говядина **Тушите при втором кольце и соблюдайте минимальное количество жидкости в объеме 1/4 литра. В случае с говяжьими языками потребуется вставка с отверстиями.**	Мясной рулет	10 - 15	
	Жаркое из маринованного мяса	30 - 35	
	Говяжий язык	45 - 60	
	Мясо мелкой нарезки	6 - 8	
	Гуляш	15 - 20	
	Голубцы	15 - 20	
	Жаркое из говядины	35 - 45	Время приготовления зависит от размера и формы
Курица **Тушите при втором кольце и соблюдайте минимальное количество жидкости в объеме 1/4 литра. В случае с суповой курицей потребуется вставка с отверстиями.**	Суповая курица	20 - 25	макс. 1/2 объема
	Разделанная курица	6 - 8	
	Окорочка индейки	25 - 30	в зависимости от толщины окороков
	Рагу из индейки	6 - 10	то же самое и с индюком
	Шницель из индейки	2 - 3	
Дичь **Тушите при втором кольце и соблюдайте минимальное количество жидкости в объеме 1/4 литра. Специальной вставки не требуется.**	Жаркое из зайца	15 - 20	
	Спинка зайца	10 - 12	
	Жаркое из оленины	25 - 30	
	Гуляш из оленины	15 - 20	
Ягненок **Тушите при втором кольце и соблюдайте минимальное количество жидкости в объеме 1/4 литра.**	Рагу из ягненка	20 - 25	Время приготовления баранины несколько продолжительнее
	Жаркое из ягненка	25 - 30	Время приготовления зависит от размера и формы
Рыба **Тушите при первом кольце и соблюдайте минимальное количество жидкости в объеме 1/4 литра. В случае с рагу и гуляшем вставка не требуется, или же используйте вставку без отверстий.**	Рыбное филе	2 - 3	тушение в собственном соку
	Рыба целиком	3 - 4	тушение в собственном соку
	Рагу или гуляш	3 - 4	

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.11 11:19 Seite 169

		Минуты	
Супы Осуществляйте приготовление при втором кольце и следите за тем, чтобы емкость была заполнена не менее чем на 1/4 л и не более чем на 1/2 от общего объема. Специальной вставки не требуется.	Гороховый, чечевичный суп	12 - 15	предварительно размягченные бобовые
	Мясной бульон	25 - 30	применимо ко всем видам мяса
	Овощной суп	5 - 8	
	Суп-гуляш	10 - 15	
	Куриный суп	20 - 25	время приготовления зависит от размера
	Суп из бычьих хвостов	35	
	Картофельный суп	5 - 6	
Овощи Тушите при первом кольце и соблюдайте количество жидкости в объеме не менее 1/4 литра. В случае с квашеной капустой и свеклой вставка не требуется. В случае со всеми остальными блюдами требуется вставка с отверстиями. Начиная с фасоли температура приготовления увеличивается (второе кольцо).	Баклажаны, огурцы, помидоры	2 - 3	овощи, приготовленные на пару, сохраняют больше
	Цветная капуста, паприка, порей	3 - 5	полезных веществ
	Горох, сельдерей, кольраби	4 - 6	
	Фенхель, морковь, савойская капуста	5 - 8	
	Бобы, листовая капуста, краснокочанная капуста	7 - 10	
	Квашеная капуста	10 - 15	
	Свекла	15 - 25	
	Отварной картофель	6 - 8	
	Картофель “в мундире”	6 - 10	при интенсивной обработке паром картофель “в мундире” трескается
Бобовые Злаки Тсуществляйте приготовление при втором кольце и следите за тем, чтобы емкость была заполнена не менее чем на 1/4 л и не более чем на 1/2 от общего объема. На одну меру злаков приходятся две меры воды. В случае со злаками, не прошедшими предварительного размягчения, время приготовления увеличивается на 20 - 30 минут. Рис на молоке приготавливается при первом кольце.	Горох, фасоль, чечевица	10 - 15	Крупную фасоль следует тушить на 10 минут дольше.
	Гречиха, пшено	7 - 10	Время приготовления размягченных злаков
	Кукуруза, рис, зеленое зерно	6 - 15	Время приготовления размягченных злаков
	Рис на молоке	20 - 25	при первом кольце
	Длиннозерный рис	6 - 8	
	Недробленый рис	12 - 15	
	Пшеница, рожь	10 - 15	Время приготовления размягченных злаков
Фрукты Тушите при первом кольце и соблюдайте минимальное количество жидкости в объеме 1/4 литра.	Вишня, слива	2 - 5	рекомендуется вставка с отверстиями
	Яблоки, груши	2 - 5	рекомендуется вставка с отверстиями

Кулинарные советы и рекомендации

- Время приготовления начинается, как только становится видимым предписанное кольцо при сигнале варки
- Указанное время приготовления представляет собой ориентировочную величину
- Всегда лучше выбирать более короткое время приготовления, поскольку при необходимости блюдо можно довести до готовности в любое время
- При указанном времени приготовления тушеные овощи имеют довольно твердую консистенцию
- Температура приготовления составляет на первом кольце 109 °C, а на втором кольце 117 °C

Рецепты Вы найдёте на сайте www.wmf.com

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 170

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 171

Bruksanvisning
SE

Innehåll

1. Säkerhetsinstruktioner
2. Användning av tryckkokaren
3. Användningsinstruktioner
4. Kokning i tryckkokaren
5. Fyra metoder att sänka trycket
6. Skötsel av tryckkokaren
Rengöring, förvaring, skötsel
7. Mångsidig användning
8 Garantivillkor
9. Undantag från garantiansvar
10. Störningsåtgärder
11. Koktidtabell

Tillbehör och reservdelar
se omslaget

1. Säkerhetsinstruktioner

1. Vi ber dig att noggrant läsa igenom hela bruksanvisningen och alla instruktioner, innan du börjar använda WMF tryckkokaren. Felaktig användning kan leda till skador.

2. Låt inga andra personer använda tryckkokaren, om de inte först har gjort sig förtrogna med bruksanvisningen.

3. Håll barn borta från tryckkokaren, medan den används.

4. Använd tryckkokaren aldrig i bakugnen. Handtag, ventiler och säkerhetsanordningar skadas av höga temperaturer.

5. Hantera tryckkokaren mycket försiktigt, så länge den står under tryck. Rör inte vid heta ytor. Använd handtagen och knapparna. Använd grythandskar vid behov.

6. Använd tryckkokaren endast för de ändamål som den är avsedd för.

7. Denna apparat kokar med hjälp av tryck. Om den används på fel sätt, kan det leda till skador. Var uppmärksam på, att tryckkokaren är korrekt tillsluten, innan den värms upp. Anvisningar härtill hittar du i bruksanvisningen.

8. Öppna tryckkokaren aldrig med våld. Öppna den inte, förrän du har förvissat dig om, att trycket inuti har gått ner helt. Anvisningar härtill hittar du i bruksanvisningen.

9. Värm aldrig upp tryckkokaren, om du inte först har fyllt på vatten, i annat fall kan den skadas allvarligt.
Minimimängd: 1/4 l vatten.

Viktig hänvisning:
Var uppmärksam på, att vätskan inte ångar bort helt. Då kan kokgodset brännas vid, grytan skadas genom att delar av syntetmaterial smälter, och kokplattan kan också komma till skada genom att aluminiumet i grytans botten smälter. Skulle detta hända, måste värmekällan stängas av, och grytan får inte röras, förrän den har svalnat helt

10. Fyll tryckkokaren aldrig mer än till 2/3 av sin volym. Om du kokar livsmedel, som sväller under kokningen, som t ex ris eller torkade grönsaker, får tryckkokaren maximalt fyllas upp till hälften av sin volym. Följ därvid de kompletterande anvisningarna, som eventuellt har lämnats av tillverkaren.

11. Tryckkokaren bör aldrig lämnas utan uppsikt. Reglera energitillförseln så, att koksignalen inte stiger högre än till den motsvarande orangefärgade kokringen. Om energitillförseln inte skruvas ned, strömmar ånga ut genom ventilen. Koktiderna ändras, och vätskeförlusten kan leda till funktionsstörningar.

12. Använd endast sådana värmekällor, som finns angivna i bruksanvisningen.

13. Om du har kokat kött med skinn (till exempel oxtunga), som under tryckets inverkan kan svälla, får du inte sticka hål i köttet, så länge skinnet är uppsvällt; då kan du skålla dig.

14. Man bör alltid skaka om tryckkokaren, innan den öppnas, i annat fall kan ångblåsor stänka ut och skålla dig. Detta är extra viktigt att komma ihåg, om du släpper ut ångan snabbt eller under rinnande vatten.

15. Om du släpper ut ångan snabbt genom kokspjället eller under rinnande vatten, måste du alltid se till, att händer, huvud och kroppen i övrigt befinner sig utanför riskområdet. Du kan nämligen skållas av den utströmmande ångan.

16. Kontrollera före varje användningstillfälle, att säkerhetsanordningarna, ventilerna och tätningarna är funktionsdugliga. Endast då kan säker funktion garanteras. Anvisningar härtill hittar du i bruksanvisningen.

17. Använd tryckkokaren inte för att fritera livsmedel i olja under tryck.

18. Gör aldrig några som helst ingrepp i säkerhetsanordningarna med undantag för de underhållsåtgärder, som finns omnämnda i bruksanvisningen

19. Byt ut förslitningsdelar (se garantivillkor)med regelbundna mellanrum. De delar, som har fått tydliga missfärgningar, sprickor eller andra skador eller som inte sitter korrekt, måste bytas ut mot reservdelar i originalutförande från WMF.

20. Använd uteslutande reservdelar i originalutförande från WMF. Det är särskilt viktigt, att grytan och locket är av samma modell.

21. Använd tryckkokaren inte, om den eller delar av den är skadade eller deformerade respektive om deras funktion inte motsvarar beskrivningen i bruksanvisningen. Ta i sådana fall kontakt med närmaste fackhandel för WMF-artiklar eller med kundtjänstavdelningen hos WMF AG i Geislingen/Steige.

Förvara denna bruksanvisning omsorgsfullt.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 173

2. Användning av tryckkokaren

Före första användningstillfället

2.1. Så öppnar du grytan

Skjut kokspjället **(7)** på båda sidor ända till handtagets slut. Markeringarna på kokspjället **(7)** måste stå på ÖPPEN/OPEN **(A).**
Sväng lockhandtaget **(5)** åt höger, tills markeringarna på locket och grythandtaget **(6)** står mitt emot varandra **(B).** Lyft av locket.

2.2. Rengöring av grytan

Innan du använder tryckkokaren för första gången, bör alla påklistrade etiketter och delar på tryckkokaren diskas (se stycket »Rengöring«).
Vänd på locket och ta av lockhandtaget **(5).**
Dra den orangefärgade sliden **(4)** på lockhandtagets **(5)** undersida mot handtagets ände **(C),** fäll undan handtaget och haka loss det **(D).**
Ta bort tätningsringen **(10)** ur locket **(P).**

2.3 Stäng grytan

Haka fast handtaget i locket och skjut över den orangefärgade sliden **(4)** över lockkanten, tills den rastar in hörbart **(E).** Placera tätningsringen **(10)** så i lockkanten, att den ligger under lockets inåtböjda kant **(G).** Sätt på locket (se markeringarna på locket och på grythandtaget), och vrid lockhandtaget åt vänster ända till anslaget **(B).** Skjut kokspjället **(7)** exakt till läget STÄNGD/LOCKED.
.

3. Användningsinstruktioner

3.1. Kontroll av säkerhetsanordningar före varje användning

Kontrollera, att tätningsringen **(10)** och lockkanten är rena. Kontrollera, att kulan sitter fullt synlig på lockets undersida i säkerhetsventilen **(9) (G).**
Skulle kulan befinna sig i den övre kammaren på säkerhetsventilen / uppkokningsautomatik **(9),** ska handtaget **(5)** tas av och kulan tryckas ner med fingret till den nedre kammaren **(F).**
Ta av handtaget och testa huvudventilens **(3)** rörlighet genom att trycka med ett finger på ventilen **(H).**
Se efter, att tätningen till koksignalen **(2)** sitter rätt och är oskadad.

Var uppmärksam på följande: Tätningen till koksignalen får inte tryckas igenom, eftersom resttrycksäkringen kan skadas av det, och tryckkokarens funktion då inte längre är garanterad (Q).

Haka fast handtaget i locket **(E).** Lägg på locket och stäng grytan **(B).**

3.2. Vätskemängder

För ångbildningen krävs minst 1/4 liter vätska, oavsett om man vill koka med eller utan insatser **(12).**
Tryckkokaren får maximalt fyllas till 2/3 av sin volym, om funktionen inte ska försämras **(M).**
Vid maträtter, som skummar eller sväller kraftigt (t ex köttbuljong, baljfrukter, inälvor, kompott) får grytan endast fyllas till hälften. För ytterligare hänvisningar se stycket »Tillredning av fullvärdig hälsokost«.
Om du före färdigkokningen vill bryna livsmedlen (t ex lök, köttstycken eller liknande), kan du använda WMF tryckkokaren som en vanlig gryta. För färdigkokning bör du röra upp bottensatsen efter bryningen och fylla på den erforderliga vätskemängden (minst 1/4 liter), innan du stänger tryckkokaren.

O B S ! Koka aldrig utan att det finns tillräckligt med vätska i grytan, och var uppmärksam på, att vätskan aldrig får ånga bort helt. Om du glömmer det, kan maträtten brännas vid och grytan och handtagen av syntetmaterial skadas.

4. Kokning i tryckkokaren

4.1. Allmänt

I tryckkokaren tillagar du maträtter under tryck, dvs vid temperaturer över 100 °C. Det innebär, att koktiderna reduceras med upp till 70 %, vilket ger en tydlig energibesparing. Genom att livsmedlen tillagas i ånga, bibehåller de sin arom, smak och vitaminer i stor omfattning.

4.2. Tillagning med insatser

Beroende på tryckkokarens storlek kan du koka med insatser **(12)** och trefot **(13).**
Insatser och trefoten kan du köpa som tillbehör i en fackhandel (se under »Tillbehör och reservdelar« på omslaget).

4.3. Uppvärmning

Sätt den fyllda och stängda grytan på värmekällan och ställ in energitillförseln på högsta läge. Genom uppkokningsautomatiken **(9),** som samtidigt fungerar som säkerhetsventil, strömmar under uppkokningsfasen ut luft, tills ventilen stängs hörbart och trycket kan byggas upp i grytan.
Koksignalen **(1)** börjar stiga, den gula tryckringen och de båda orangefärgade kokringarna blir synliga **(J).**
Minska energitillförseln i god tid och så pass mycket, att den i receptet rekommenderade orangefärgade kokringen precis förblir synlig.

4.4. Koktider

Koktiden börjar först när den i receptet rekommenderade kokringen syns helt. Var uppmärksam på, att ringpositionen håller sig stabil.
Reglera energitillförseln på motsvarande sätt.
Om koksignalen **(1)** sjunker under den önskade orangefärgade kokringen, måste värmetillförseln ökas igen.
Därigenom blir koktiden något längre.
Om koksignalen **(1)** stiger över den andra orangefärgade kokringen, blir ångtrycket för högt, och ångan pyser ut hörbart via huvudventilen **(3)** på lockhandtaget.
Lyft då av grytan från kokplattan och vänta, tills koksignalen har sjunkit till den andra orangefärgade kokringen samt skruva ned energitillförseln.
De korta koktiderna med tryckkokaren blir möjliga, eftersom temperaturerna i grytan blir högre genom ångtrycket.

Första ring, ca 110 °C för ömtåliga maträtter såsom fisk och kompott.
(45 kPa arbetstryck, 90 kPa regleringstryck)

Andra ring, ca 119 °C för alla övriga maträtter.
(95 kPa arbetstryck, 130 kPa regleringstryck, max 150 kPa)

Energimedvetna personer stänger av kokplattan redan innan koktiden har gått ut, eftersom den i grytan ackumulerade värmen är tillräcklig för att slutföra kokningen. Tillagningstiderna för samma maträtt kan vara olika, eftersom mängd, form och livsmedlens beskaffenhet varierar.

4.5. Att öppna grytan

Lyft av tryckkokaren från värmekällan, när koktiden har gått ut. I princip får locket inte öppnas och lyftas av från grytan, förrän grytan har blivit trycklös, vilket innebär, att koksignalen **(1)** måste ha försvunnit helt i handtaget **(I).**

Resttrycksäkringen garanterar för, att grytan endast kan öppnas, om trycket har gått ned helt, vilket innebär att den gula tryckringen inte längre får vara synlig.
Om den gula ringen förblir synlig **(K),** har resttrycksäkringen löst ut. För att kunna låsa upp säkringen måste du skjuta kokspjället **(7)** ett ögonblick till läge STÄNGD/LOCKED.
Skaka om grytan snabbt, när det inte längre kommer ut någon ånga.
På så sätt försvinner de eventuellt kvarvarande ångblåsor, som särskilt i flytande och grötliknande maträtter kan bildas och stänka ut, när locket tas bort. Därefter ska lockhandtaget vridas åt höger och grytan öppnas som beskrivet.

4.6. Hänvisning för induktionsspisar

TransTherm®-universalbottnen **(11)** passar för alla spisar, även för induktion.
Vid induktionsspisar kan man vid höga koksteg höra ett summande ljud.
Detta ljud är tekniskt betingat och är inget tecken på, att din spis eller tryckkokaren är defekt.
Grytbottnens diameter måste stämma överens med kokplattans diameter, i annat fall kan det hända – i synnerhet vid små diametrar – att kokplattan (magnetfältet) inte reagerar på grytans botten.


Induction

5. Tre metoder för att sänka trycket

Viktiga hänvisningar:
Om man har kokat skummande eller svällande maträtter (t ex baljfrukter, köttbuljong, spannmål), bör trycket i tryckkokaren inte sänkas enligt metod 2 eller 3.
Oskalad potatis spricker, om avångningen sker enligt metod 2 eller 3.

Om du släpper ut ångan snabbt genom kokspjället eller under rinnande vatten, måste du alltid se till, att händer, huvud och kroppen i övrigt befinner sig utanför riskområdet.
Du kan nämligen skållas av den utströmmande ångan.

Metod 1

Lyft av grytan från kokplattan. Efter kort tid sjunker koksignalen **(1).** När koksignalen har sjunkit ned helt i handtaget **(I),** ska kokspjället skjutas långsamt till läge ÖPPEN/OPEN **(A).** Därvid pyser den återstående ångan ut under lockhandtaget. Skaka grytan ett tag, när ångan har slutat pysa ut, så att alla ångblåsor som kan ha bildats i kokgodset, kan lösas upp.

Metod 2

Vid maträtter med korta koktider (t ex grönsaker) ska kokspjället **(7)** skjutas långsamt och stegvis i riktning mot läge ÖPPEN/OPEN **(A),** tills ångan pyser ut under lockhandtaget.
När kokspjället står helt i läge ÖPPEN/OPEN, och ingen ånga kommer ut längre och koksignalen har sjunkit ned helt **(I),** ska grytan skakas om och öppnas.

Metod 3

Om du störs av den utpysande ångan, kan du helt enkelt ställa ner tryckkokaren i diskhon och låta kallt vatten rinner över locket **(L),** tills koksignalen **(1)** har försvunnit helt i lockhandtaget **(I).** Skaka om grytan en stund och öppna den.

6. Skötsel av tryckkokaren

6.1. Rengöring

Ta loss lockhandtaget och diska det på båda sidor under rinnande vatten **(D)(N).**
Ta loss tätningsringen **(10)** ur locket **(P)** och diska den för hand.
Grytan, locket och insatserna kan diskas i maskin.
Skrapa aldrig bort matrester utan lägg dem i blöt.
Vid kalkbeläggningar ska de kokas bort i vatten med tillsats av ättika.
Grytans botten måste också rengöras med regelbundna mellanrum.

6.2. Förvaring

Tätningsringen **(10)** ska efter rengöringen förvaras separat för att skona den.

6.3. Skötsel

Tryckkokaren är ett tekniskt bruksföremål, vars enskilda delar kan utsättas för slitage. Därför bör man efter en längre tids användning kontrollera samtliga enskilda delar med hjälp av »reservdelslistan«.
Vid uppenbara förändringar måste respektive delar bytas ut.
Använd uteslutande reservdelar i originalutförande från tillverkaren.

Hänvisning: Om lockets handtag (5) är skadat, måste det repareras på fabriken.

7. Mångsidig användning

Fördelarna med tryckkokning gäller inte endast för traditionella tillredningssätt:

7.1. Tillagning av djupfrysta livsmedel

Djupfryst mat kan tas direkt från frysen och läggas i grytan. Kött bör få tina något före bryningen. Grönsaker kan tas direkt ur förpackningen och läggas i insatsen.
Uppkokningstiden blir längre, men koktiden förblir lika.

7.2. Tillagning av fullvärdig hälsokost

För fullvärdig hälsokost används ofta spannmål och baljfrukter. Före tillagningen i tryckkokaren behöver spannmål och baljfrukter inte längre nödvändigtvis läggas i blöt. Koktiderna förlängs då också med ca hälften.
Häll minst 1/4 liter vätska i grytan och dessutom för varje del spannmål/baljfrukter minst 2 delar vätska. Kokplattans restvärme kan med fördel utnyttjas för eftersvällning. Var uppmärksam på, att grytan vid skummande eller svällande maträtter (spannmål, baljfrukter) endast får fyllas till hälften av sin volym.

7.3. Konservering

Använd glas med 1 liters volym i tryckkokare med 6,5 och 8,5 liters volym, mindre glas i tryckkokare med 4,5 liters volym. Förbered livsmedlen som vanligt. Fyll 1/4 liter vatten i grytan. Placera konserveringsburkarna i den perforerade insatsen.

Koka grönsaker/kött vid den 2:a orangefärgade kokringen ca 20 min.
Stenfrukt kokas vid den 1:a orangefärgade kokringen ca 5 min.
Kärnfrukt kokas vid den 1:a orangefärgade kokringen ca 10 min.

För avvängning ska grytan svalna långsamt (metod 1) – gör grytan inte trycklös med hjälp av kokspjället eller under rinnande vatten, eftersom saften då skulle pressas ut ur konserveringsglasen.

7.4. Saftning

Tryckkokaren kan användas för att safta ur mindre mängder frukt.
1/4 liter vatten ska först hällas i grytan. Lägg frukten i den perforerade insatsen och placera

den ovanpå den operforerade insatsen. Sockra vid behov. Koksignalen ska stå vid den 2:a orangefärgade ringen. Beroende på fruktsort ligger tiden mellan 10 och 20 minuter.
Gör grytan trycklös under rinnande vatten (metod 3). Skaka grytan snabbt innan den öppnas.

7.5. Sterilisering

Nappflaskor, konserveringsglas m m kan snabbt steriliseras.
Ställ delarna med öppningen nedåt i den perforerade insatsen, fyll på 1/4 liter vatten och sterilisera dem i 20 min vid den 2:a orangefärgade kokringen. Låt grytan svalna långsamt (metod 1).

7.6. Tillagning med insatser

Beroende på tryckkokarens storlek kan du koka med insatser och trefot. Insatser och trefot kan du köpa som tillbehör i en fackhandel.
Du kan också tillaga flera maträtter samtidigt i tryckkokaren. De olika tillbehören hålls åtskilda i insatser. Maträtten, som kräver den längsta koktiden, placeras först, dvs utan insats nere i grytan.

Exempel

Stek (20 min) – på bottnen
Potatis (8 min)– i perforerad insats
Grönsaker (8 min)– i operforerad insats

Låt steken först koka 12 minuter. Öppna därefter grytan enligt föreskrift. Placera potatisen i den perforerade insatsen på trefoten, ställ grönsakerna i den operforerade insatsen ovanpå, stäng grytan och låt alltsammans koka ytterligare 8 minuter.
Om koktiderna inte skiljer sig nämnvärt, kan alla insatser placeras samtidigt i grytan.
När grytan öppnas under kokningen, strömmar ångan ut. Därför måste man fylla på lite mera vätska än den erforderliga mängden.

8. Garantivillkor

Vi garanterar, att produkten och samtliga tillhörande delar fungerar felfritt under garantitiden. Garantitiden är 3 år och börjar den dagen, som produkten köps av WMF handlaren, vilket ska styrkas genom en av försäljaren fullständigt ifylld garantitalong.

Skulle fel på produkten uppstå under garantitiden, kommer vi att åtgärda felet utan kostnad genom att byta ut de skadade delarna mot felfria. Felaktiga delar kan endast ersättas av en fackhandlare för WMF-produkter eller kundtjänstavdelningen hos WMF AG i Geislingen/Steige.
Garantikrav gäller endast detta krav. Ytterligare krav omfattas inte av denna garanti.

För att göra garantikrav gällande måste denna garantitalong visas upp. Talongen ska överlämnas till köparen tillsammans med WMF tryckkokaren. Garantikrav har endast giltighet, om den fullständigt ifyllda talongen visas upp. Naturligtvis begränsas dina lagstadgade garantirättigheter inte av dessa garantivillkor. Under garantitiden har du lagstadgade garantirättigheter att kräva fullgörande i efterhand, minskning, hävning och skadestånd inom lagens ramar.

Uteslutna från våra garantiåtaganden är:

- koksignaltätningen
- tätningen på resttrycksäkringen
- tätningen på ångutsläppet
- säkerhetsventilen
- tätningsringen
- batterier

Dessa delar utsätts för ett naturligt slitage.
10 års leveransgaranti för reservdelar

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 178

9. Undantag från garantiansvar

Vi lämnar ingen garanti för skador, som uppstår av följande anledning:

- olämplig eller felaktig användning
- felaktig eller vårdslös hantering
- icke fackmässigt utförda reparationer
- inbyggnad av reservdelar, som inte är i originalutförande
- kemisk eller fysikalisk inverkan mot tryckkokarens ytor
- uraktlåtande av denna bruksanvisning

Garantigivarens namn och adress

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

Garantikrav ska göras gällande antingen direkt hos garantigivaren eller hos en auktoriserad fackhandlare för WMF-produkter.



10. Störningsåtgärder

Störningar på tryckkokaren	
Uppkokningstiden är för lång eller koksignalen (1) stiger inte.	
Ånga strömmar ut vid locket.	
Säkerhetsventilen/uppkokningsautomatiken (9) släpper ständigt ut ånga (gäller inte för uppkokningsfasen).	

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 179

Vid störningar måste tryckkokaren alltid lyftas bort från kokplattan.
Öppna tryckkokaren aldrig med våld.

Orsak	Åtgärder
Kokplattan har inte rätt storlek.	Välj en kokplatta, som passar till grytans diameter.
Energisteget är inte rätt.	Skruva upp värmen till högsta steg.
Locket är inte rätt påsatt.	Gör grytan helt trycklös och öppna locket. Kontrollera, att tätningsringen **(10)** sitter rätt, och stäng grytan igen.
Kulan i säkerhetsventilen/ uppkoknings-automatik **(9)** sitter inte rätt.	Gör grytan helt trycklös, öppna den, ta loss handtaget, kontrollera säkerhetsventilen **(9),** kontrollera, att metallkulan sitter rätt i locket **(F)** och **(G)** stäng grytan igen.
Det fattas vätska (minst 1/4 liter).	Gör grytan helt trycklös och öppna locket. Fyll på vätska och stäng grytan igen.
Tätningsringen **(10)** och/eller grytkanten är inte rena.	Gör grytan helt trycklös och öppna locket. Rengör tätningsringen **(10)** och lockkanten, och stäng grytan igen.
Kokspjället **(7)** står inte i läge STÄNGD/LOCKED.	Sätt kokspjället **(7)** på läge STÄNGD/LOCKED.
Tätningsringen **(10)** är skadad eller har blivit hård (genom slitage).	Byt ut tätningsringen **(10)** mot en ny tätningsring i originalutförande från WMF.
Kulan sitter inte rätt i ventilen. Kulan har tryckts upp i den övre kammaren.	Gör grytan helt trycklös, öppna locket och ta bort handtaget. Tryck ned kulan i den nedre kammaren **(F),** kontrollera, att huvudventilen **(3)** kan röra sig fritt, **(G)** och stäng grytan igen.

11. Koktidstabell

		Minuter	
Gris- och kalvkött **Kokas vid andra ringen - tänk på att minst 1/4 l vätska måste fyllas på. Ingen särskild insats behövs för någon av rätterna.**	Fläskkött i bitar	5 - 7	
	Fläskgulasch	10 - 15	
	Fläskstek	20 - 25	Koktiden beror på storleken och formen
	Kalvkött i bitar	5 - 7	
	Kalvgulasch	10 - 15	
	Kalvlägg hel	25 - 30	
	Kalvstek	20 - 35	Täcks med vatten
	Kalvstek	20 - 35	Koktiden beror på storleken och formen
Nötkött **Kokas vid andra ringen - tänk på att minst 1/4 l vätska måste fyllas på. För oxtunga krävs en perforerad insats.**	Köttfärslimpa	10 - 15	
	Surstek	30 - 35	
	Oxtunga	45 - 60	
	Köttgryta	6 - 8	
	Gulasch	15 - 20	
	Rulader	15 - 20	
	Oxstek	35 - 45	Koktiden beror på storleken och formen
Höns **Kokas vid andra ringen - tänk på att minst 1/4 l vätska måste fyllas på. För kokhöns krävs en perforerad insats.**	Kokhöns	20 - 25	Max. 1/2 påfyllningsmängd
	Kycklingdelar	6 - 8	
	Kalkonlår	25 - 30	Beroende på tjockleken
	Kalkonragu	6 - 10	Gäller även vildkalkon
	Kalkonsnitzel	2 - 3	
Vilt **Kokas vid andra ringen - tänk på att minst 1/4 l vätska måste fyllas på. Ingen särskild insats behövs.**	Harstek	15 - 20	
	Harrygg	10 - 12	
	Hjortstek	25 - 30	
	Hjortgulasch	15 - 20	
Lamm **Kokas vid andra ringen - tänk på att minst 1/4 l vätska måste fyllas på.**	Lammragu	20 - 25	Hammel kräver längre koktid
	Lammstek	25 - 30	Koktiden beror på storleken och formen
Fisk **Kokas vid första ringen - tänk på att minst 1/4 l vätska måste fyllas på. För ragu och gulasch behövs ingen särskild insats, annars kan den operforerade användas.**	Fiskfiléer	2 - 3	Ångas i sin egen vätska
	Hel fisk	3 - 4	Ångas i sin egen vätska
	Fiskgryta	3 - 4	

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 181

		Minuter	
Soppor **Kokas vid andra ringen – fyll på minst 1/4 l vätska och högst halva grytan. Ingen särskild insats behövs.**	Ärtsoppa, linssoppa	12 - 15	Blötlagda baljfrukter
	Köttbuljong	25 - 30	Gäller för all sorts kött
	Grönsakssoppa	5 - 8	
	Gulaschsuppa	10 - 15	
	Hönssoppa	20 - 25	Koktiden beror på storleken
	Oxsvanssoppa	35	
	Potatissoppa	5 - 6	
Grönsaker **Kokas vid första ringen – tänk på att minst 1/4 l vätska måste fyllas på. För surkål och rödbetor behövs ingen insats. För alla andra rätter skall den perforerade insatsen användas. För bönor och de följande grönsakerna höjs koktemperaturen (andra ringen).**	Auberginer, gurka, tomater	2 - 3	Ångkokta grönsaker urlakas inte så fort
	Blomkål, paprika, purjolök	3 - 5	
	Ärter, selleri, kålrabbi	4 - 6	
	Fänkål, morötter, savojkål	5 - 8	
	Bönor, grönkål, rödkål	7 - 10	
	Surkål	10 - 15	
	Rödbetor	15 - 25	
	Skalad potatis	6 - 8	Oskalad potatis exploderar om de
	Oskalad potatis	6 - 10	avångas för snabbt
Baljfrukter Spannmål **Kokas vid andra ringen – fyll på minst 1/4 l vätska och högst halva grytan. Till 1 del spannmål tas 2 delar vatten. Ej blötlagda spannmålskorn måste koka 20 - 30 min. längre. Risgrynsgröt tillagas vid första ringen.**	Ärter, bönor, linser	10 - 15	Tjocka bönor kokas 10 min. längre
	Bovete, hirs	7 - 10	Koktid för blötlagd spannmål
	Majs, ris, speltvete	6 - 15	Koktid för blötlagd spannmål
	Risgrynsgröt	20 - 25	Vid första ringen
	Långkornigt ris	6 - 8	
	Fullkornsris	12 - 15	
	Vete, råg	10 - 15	
Frukt **Kokas vid första ringen – tänk på att minst 1/4 l vätska måste fyllas på.**	Körsbär, plommon	2 - 5	Perforerad insats rekommenderas
	Äpplen, päron	2 - 5	Perforerad insats rekommenderas

Tips och tricks för kokningen

- **Koktiden börjar så snart den föreskrivna ringen på kokindikatorn blir synlig**
- **De angivna koktiderna är riktvärden**
- **Välj hellre kortare koktider, det går alltid att efterkoka**
- **Med de angivna koktiderna blir grönsakerna krispiga**
- **Koktemperaturen är 109 °C vid första ringen och 117 °C vid andra ringen**

Recept finns under www.wmf.com

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 182

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 183

Návod na používanie
SK

Obsah

1. Bezpečnostné upozornenia
2. Obsluha tlakového hrnca
3. Pokyny pre obsluhu
4. Tepelná úprava v tlakovom hrnci
5. Štyri metódy zníženia tlaku
6. Starostlivosť o tlakový hrniec
Čistenie, uloženie, údržba
7. Mnohostranné použitie
8. Prehlásenie o záruke
9. Vylúčenie zodpovednosti
10. Odstránenie porúch
11. Tabuľka dôb tepelnej úpravy

Príslušenstvo a náhradné diely
viď obal

1. Bezpečnostné upozornenia

1. Skôr ako začnete pracovať s tlakovým hrncom WMF, láskovo si prečítajte celý návod na obsluhu a všetky pokyny. Neodborné používanie môže viesť k poškodeniu.

2. Nenechávajte tlakový hrniec používať také osoby, ktoré sa predtým neoboznámili s návodom na jeho obsluhu.

3. Pri používaní tlakového hrnca sa deti nemajú zdržovať v blízkosti.

4. Tlakový hrniec nikdy nepoužívajte v rúre. Vysokými teplotami budú poškodené držadlá, ventily a bezpečnostné zariadenia.

5. Kým je tlakový hrniec pod tlakom, manipulujte s ním veľmi opatrne. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Použite držadlá a tlačidlá. Pokiaľ je to nutné, použite rukavice.

6. Používajte tlakový hrniec len na také účely, na ktoré je určený.

7. Toto zariadenie varí za pomoci tlaku. Nevhodné používanie môže viesť k popáleninám. Dbajte na to, aby bolo zariadenie pred zohriatím správne zatvorené. Bližšie informácie nájdete v návode na obsluhu.

8. Tlakový hrniec nikdy neotvárajte násilne. Neotvárajte ho, kým sa neuistíte, že sa vnútorný tlak úplne znížil. Bližšie informácie nájdete v návode na obsluhu.

9. Kým nie je tlakový hrniec skôr naplnený vodou, nezohrievajte ho, vážne by sa tým poškodil. Minimum: 1/4 l vody.

Dôležité upozornenie:
Dbajte na to, aby sa kvapalina nikdy úplne neodparila. Mohlo by dôjsť k pripáleniu potravín a k poškodeniu hrnca roztavenými plastovými dielmi, alebo k poškodeniu varného miesta roztavením hliníka na dne hrnca. V tomto prípade vypnite tepelný zdroj a hrncom nepohybujte, a to dokiaľ nebude úplne vychladnutý.

10. Tlakový hrniec nikdy nenapĺňajte viac ako do 2/3 celkového objemu. Ak varíte potraviny, ktoré sa v priebehu tepelnej úpravy rozpínajú, napr. ryžu alebo sušenú zeleninu, napĺňajte tlakový hrniec maximálne do polovice jeho objemu a dodržiavajte pritom prípadné doplnkové pokyny výrobcu tohto hrnca.

11. Tlakový hrniec by nikdy nemal zostať bez dohľadu. Prívod energie usmerňujte takým spôsobom, aby varný signál nevystúpil nad príslušný oranžový varný krúžok. Ak sa prívod energie nezníži, ventilom bude unikať para. Doba tepelnej úpravy sa zmení a úbytok kvapaliny môže viesť k funkčným poruchám.

12. Používajte len také tepelné zdroje, ktoré sú uvedené v návode na obsluhu.

13. Ak varíte mäso s kožou (napr. volský jazyk), ktoré môže vplyvom tlaku napuchnúť, nepíchajte do neho, kým je koža napuchnutá, mohli by ste sa spáliť.

14. Pred každým otvorením zatraste hrncom, tak aby nevystrekli parné bubliny, ktoré by vás mohli opariť. Zvlášť dôležité je to pri rýchlom odparení alebo pod tečúcou vodou.

15. Pri rýchlom odparení alebo pod tečúcou vodou držte vždy ruky, hlavu a telo v bezpečnej vzdialenosti. Stúpajúca para by vám mohla ublížiť.

16. Pred každým použitím skontrolujte bezchybný stav bezpečnostných zariadení, ventilov a tesnení. Len takým spôsobom môže byť zaručené bezpečné fungovanie. Bližšie informácie nájdete v návode na obsluhu.

17. Tlakový hrniec nepoužívajte na fritovanie potravín v oleji a pod tlakom.

18. V žiadnom prípade nezasahujte do bezpečnostných zariadení s výnimkou údržby tak, ako je uvedené v návode na obsluhu.

19. Opotrebované diely pravidelne meňte (viď prehlásenie o záruke). Diely, ktoré vykazujú znateľné zmeny farieb, trhliny, alebo sú inak poškodené alebo nesedia správne, je nutné vymeniť za originálne diely WMF.

20. Používajte len originálne náhradné diely WFM. Predovšetkým používajte len hrnce a vrchnáky rovnakého modelu.

21. Nepoužívajte tlakový hrniec, pokiaľ je poškodený alebo pokiaľ má poškodené alebo deformované diely, resp. nefungujú tak, ako je uvedené v návode na obsluhu. V tomto prípade sa obráťte na najbližšiu odbornú predajňu WMF alebo na zákaznícke oddelenie spoločnosti WMF AG v Geislingenu/Steige.

Tento návod na obsluhu si dobre uschovajte.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 185

2. Obsluha tlakového hrnca

Pred prvým použitím

2.1. Otváranie hrnca

Posuňte varnú zarážku **(7)** obojstranne na koniec držadla. Značky na varnej zarážke **(7)** musia byť v polohe AUF/OPEN (otvorené).
Držadlom vrchnáka **(5)** otáčajte doprava, až kým značky na vrchnáku a na dlhom držadle hrnca nebudú ležať **(6)** naproti sebe **(B).** Zdvihnite vrchnák.

2.2. Čistenie hrnca

Pred prvým použitím by sa mali odstrániť nálepky a všetky diely tlakového hrnca umyť (viď odstavec »Čistenie«).
Vrchnák otočte a odstráňte z neho držadlo **(5).** Zatiahnite za oranžovú zarážku **(4)** na dolnej strane držadla vrchnáka **(5)** v smere šípky až na jeho koniec **(C),** vrchnák nadvihnite a vyveste **(D).**
Z vrchnáku odstráňte tesniaci krúžok **(10) (P).**

2.3. Zatváranie hrnca

Zaveste držadlo do vrchnáku a oranžovú západku **(4)** zablokujte cez okraj vrchnáku s počuteľným zaklapnutím **(E).** Tesniaci krúžok **(10)** umiestnite do okraja vrchnáku tak, aby ležal pod okrajom, ktorý je ohnutý dovnútra **(G).** Nasaďte vrchnák (viď značky na vrchnáku a držadle hrnca) a otáčajte držadlom vrchnáku doľava až na doraz **(B).** Varnú zarážku **(7)** posuňte presne do polohy ZU/LOCKED (zatvorené).

3. Pokyny pre obsluhu

3.1. Kontrola bezpečnostných zariadení pred každým použitím

Presvedčte sa, či sú tesniaci krúžok **(10)** a okraj vrchnáku čisté. Skontrolujte, či guľka na spodnej strane vrchnáku leží viditeľne v bezpečnostnom ventile **(9) (G).**
Ak sa guľka nachádza vo vrchnej dutine bezpečnostného ventilu / podpory začiatočnej závárky **(9),** odstráňte držadlo **(5)** a potlačte ju prstom do spodnej dutiny **(F).**
Odstráňte držadlo a tlakom prstu skontrolujte pohyblivosť **(H)** hlavného ventilu **(3).**
Opticky skontrolujte, či je tesnenie varného signálu **(2)** správne nasadené, a či nie je poškodené.

Rešpektujte: Nepretlačujte tesnenie varného signálu, poistka proti zvyškovému tlaku by sa tým mohla poškodiť a správne fungovanie tlakového hrnca by už nemohlo byť zaručené (Q).

Zaveste držadlo do vrchnáku **(E).** Nasaďte vrchnák na hrniec a zatvorte ho **(B).**

3.2. Množstvá kvapaliny

Nezávisle na tom, či pri tepelnej úprave používate nadstavce **(12),** je na vytvorenie pary nutné minimálne 1/4 l kvapaliny.
Tlakový hrniec napĺňajte maximálne do 2/3, aby sa neovplyvnilo jeho správne fungovanie **(M).**
Ak pripravujete pokrmy, ktoré penia alebo sa silno rozpínajú (napr. mäsový vývar, strukoviny, droby, kompót), napĺňajte hrniec maximálne do polovice. Ďalšie pokyny viď odstavec »Príprava plnohodnotnej stravy«.
Ak chcete potraviny pred varením opiecť (napr. cibuľu, kúsky mäsa a pod.), môžete tlakový hrniec WMF použiť tak, ako bežný hrniec. Pri konečnej tepelnej úprave, skôr než tlakový hrniec zatvoríte, by ste mali roztopiť usadeninu na pečenom mäse a pridať potrebné množstvo kvapaliny (minimálne 1/4 l).

Pozor! Pri tepelnej úprave dbajte vždy na dostatočné množstvo kvapaliny, a tiež na to, aby sa kvapalina z potravín nikdy úplne neodparila. Pri nedodržaní tohto pokynu môže dôjsť k pripáleniu potravín, k poškodeniu hrnca a plastových držadiel.

4. Tepelná úprava v tlakovom hrnci

4.1. Všeobecné

V tlakovom hrnci sa pokrmy pripravujú pod tlakom, tj. pri teplotách nad 100 °C. Tým sa doba tepelnej úpravy zníži až o 70 %, čo prináša významnú úsporu energie. Pri krátkej úprave v pare zostane vo veľkej miere zachovaná vôňa, chuť a vitamíny.

4.2. Tepelná úprava s nadstavcami

Podľa veľkosti tlakového hrnca je možné pri tepelnej úprave používať nadstavce **(12)** a vložku **(13).** Nadstavce a vložka sú k dispozícii ako príslušenstvo v odbornej predajni (viď »Príslušenstvo a náhradné diely« na obale).

4.3. Ohrev

Zatvorený naplnený hrniec postavte na tepelný zdroj a prívod energie nastavte na maximum.
Cez podporu začiatočnej zavárky **(9),** ktorá je súčasne aj bezpečnostným ventilom, uniká vo fáze zavárky vzduch, až kým sa ventil počuteľne nezatvorí a nezačne sa vytvárať tlak.
Varný signál **(1)** stúpa, žltý tlakový krúžok a oba oranžové varné krúžky sú viditeľné **(J).**
Včas a dostatočne znížte prívod energie tak, aby zostal oranžový varný krúžok odporúčaný v recepte ešte viditeľný.

4.4. Doby tepelnej úpravy

Doba tepelnej úpravy sa začína vtedy, kým je varný krúžok odporúčaný v recepte celkom viditeľný. Dbajte na to, aby bola poloha krúžku stála. Prívod energie usmerňujte zodpovedajúcim spôsobom.
Pokiaľ sa varný signál **(1)** zníži pod odporúčaný oranžový varný krúžok, je nutné zvýšiť intenzitu tepelného zdroja.
Doba tepelnej úpravy sa tým trocha predĺži.
Pokiaľ varný signál **(1)** stúpne nad druhý oranžový varný krúžok, je tlak pary príliš vysoký a para začne počuteľne unikať hlavným ventilom **(3)** v držadle vrchnáku.
Odstráňte hrniec z varného miesta, počkajte, kým sa varný signál nezníži na druhý oranžový varný krúžok a znížte prívod energie.
Krátke doby tepelnej úpravy pod tlakom sú umožnené vyššími teplotami, ktoré vznikajú v hrnci na základe tlaku pary:

Prvý krúžok, cca 110 °C pre chúlostivejšie pokrmy akými sú ryby alebo kompóty.
(prevádzkový tlak 45 kPa, regulačný tlak 90 kPa)

Druhý krúžok, cca 119 °C pre všetky ostatné jedlá.
(prevádzkový tlak 95 kPa, regulačný tlak 130 kPa, max. 150 kPA)

Pre úsporu energie je možné vypnúť tepelný zdroj už pred koncom doby tepelnej úpravy, pretože teplo nahromadené v hrnci postačí na dokončenie varného procesu. Doba tepelnej úpravy rovnakých jedál sa môže líšiť podľa množstva, druhu a kvality konkrétnych potravín.

4.5. Otváranie hrnca

Po uplynutí doby tepelnej úpravy odstráňte tlakový hrniec z tepelného zdroja. Vrchnák sa smie otvoriť a odstrániť z hrnca v zásade iba vtedy, keď je hrniec úplne bez tlaku, tzn. keď je varný signál **(1)** celkom schovaný v držadle **(I).**

Vďaka poistke proti zvytkovému tlaku je možné hrniec otvoriť iba vtedy, keď sa vnútorný tlak úplne zníži, tzn. keď nie je viditeľný ani žltý tlakový krúžok.
Ak zostane žltý krúžok viditeľný **(K),** zablokovala sa poistka proti zbytkovému tlaku. Pre jej uvoľnenie posuňte varnú zarážku **(7)** na moment do polohy ZU/LOCKED (zatvorené).
Ak už neuniká para, krátko hrncom zatraste. Tým sa z potravín uvoľnia prípadné parné bubliny vytvárajúce sa predovšetkým u tekutých a kašovitých pokrmov, ktoré by mohli po odstránení vrchnáku vystreknúť. Teraz otočte držadlom vrchnáku doprava, ako bolo popísané, a otvorte hrniec.

4.6. Pokyn pre indukčné sporáky

Univerzálne dno TransTherm® **(11)** je vhodné pre všetky typy sporákov, vrátane indukčných. U indukčných sporákov možno pri vyšších teplotách počuť bzučanie.
Tento šum je technicky podmienený a nie je príznakom defektu sporáku alebo tlakového hrnca. Veľkosť hrnca a varného poľa by sa mali shodovať, pretože v opačnom prípade existuje predovšetkým u malých priemerov riziko, že varné pole (magnetické pole) nebude zodpovedať dnu hrnca.



Induction

5. Tri metódy na zníženie tlaku

Dôležité pokyny:
Po príprave pokrmov, ktoré penia alebo sa rozpínajú (napr. strukoviny, mäsový vývar, obilniny), by ste nemali znižovať tlak v hrnci metódou 2 alebo 3.
Pri odparovaní metódou 2 alebo 3 by zemiaky varené v šupke praskli.

Pri rýchlom odparení za pomoci varnej zarážky alebo pod tečúcou vodou držte vždy ruky, hlavu a telo v bezpečnej vzdialenosti. Stúpajúca para by vám mohla ublížiť.

Metóda 1

Hrniec odstráňte z tepelného zdroja. Varný signál **(1)** sa v krátkom čase zníži. Kým je celkom schovaný v držadle **(I),** posúvajte varnú zarážku pomaly na AUF/OPEN (otvorené). Týmto spôsobom sa pod držadlom vrchnáku vypustí prítomný zvyšok pary.
Ak už neuniká para, krátko hrncom zatraste, aby sa z pokrmu uvoľnili vytvorené parné bubliny.

Metóda 2

U pokrmov s krátkymi dobami tepelnej úpravy (napr. zelenina) posúvajte varnú zarážku **(7)** pomaly postupne v smere AUF/OPEN (otvorené) **(A),** až kým pod držadlom vrchnáku nezačne unikať para.
Pokiaľ je varná zarážka úplne v polohe AUF/OPEN (otvorené), para neuniká a varný signál sa celkom zníži **(I),** zatraste hrncom a otvorte ho.

Metóda 3

Ak vás unikajúca para ruší, postavte hrniec jednoducho do drezu a nechajte cez vrchnák tiecť studenú vodu **(L),** až kým sa varný signál **(1)** neschová v držadle vrchnáku **(I).** Hrncom krátko zatraste a otvorte ho.

6. Starostlivosť o tlakový hrniec

6.1. Čistenie

Uvoľnite držadlo vrchnáku a umyte ho na oboch stranách pod tečúcou vodou **(D)(N).**
Z vrchnáka sa uvoľní tesniaci krúžok **(10) (P)** a ručne sa umyje.
Hrniec, vrchnák a nadstavce je možné umývať v umývačke na riad. Zvyšky pokrmov neoškrabujte, ale odmočte.
Vápenitú usadeninu odstráňte povarením vody s octom.
Čistite pravidelne tiež dno hrnca.

6.2. Uskladnenie

Aby sa tesniaci krúžok **(10)** šetril, po čistení sa odkladá samostatne.

6.3. Údržba

Tlakový hrniec je technický spotrebný predmet, ktorého jednotlivé súčiastky sa môžu opotrebovať. Preto by sa všetky jednotlivé súčiastky mali po dlhšom používaní skontrolovať podľa »zoznamu náhradných dielov«.
Príslušné súčiastky so zrejmými zmenami je nutné vymeniť.
Používajte len originálne náhradné diely výrobcu.

Upozornenie: Ak dôjde k poškodeniu držadla vrchnáka (5), je nevyhnutná oprava v závode.

7. Mnohostranné použitie

Výhody tepelnej úpravy pod tlakom neplatia len pre bežné druhy prípravy:

7.1. Príprava hlbokozmrazených potravin

Hlbokozmrazené potraviny je možné vložiť z mrazničky priamo do hrnca. Mäso na opečenie nechajte predtým trocha rozmraziť. Zeleninu je možné sypať z obalu rovno do nadstavca. Doba začiatočnej zavárky sa predĺži, doba tepelnej úpravy sa nemení.

7.2. Príprava plnohodnotnej stravy

Na prípravu plnohodnotnej stravy sa často používajú obilniny a strukoviny. Pri príprave v tlakovom hrnci už nie je bezpodmienečne nutné obilniny a strukoviny namáčať. Doba tepelnej úpravy sa v tomto prípade predĺži asi o polovicu. K 1/4 l minimálnej kvapaliny pridajte na 1 diel obilnín/strukovín min. 2 diely kvapaliny. Zvyškové teplo varného miesta sa dá využiť pre ďalšie napučanie. Pri príprave pokrmov, ktoré penia alebo sa rozpínajú (obilniny, strukoviny), dbajte na to, aby bol hrniec naplnený maximálne do polovice.

7.3. Zaváranie

Poháre s objemom 1l sa zavárajú v tlakových hrncoch s objemom 6,5 l a 8,5 l, menšie poháre v hrncoch s objemom 4,5 l. Potraviny sa pripravujú bežným spôsobom. Do hrnca nalejte 1/4 l vody. Zaváracie poháre uložte do dierovaného nadstavca.

Zeleninu/mäso zavárajte na 2. oranžový varný krúžok cca. 20 min
Kôstkovice na 1. oranžový varný krúžok cca. 5 min
Malvice na 1. oranžový varný krúžok cca. 10 min

Hrniec nechajte pomaly ochladiť (metóda 1) - neznižujte tlak v hrnci za pomoci varnej zarážky ani pod tečúcou vodou, pretože by sa z pohárov vytlačila šťava.

7.4. Odšťavovanie

V tlakovom hrnci sa dajú v malom množstve vyrábať ovocné šťavy.
Do hrnca nalejte 1/4 l vody, ovocie položte do dierovaného nadstavca a ten uložte na nedierovaný a ovocie podľa potreby pocukrujte. Zohrievajte na 2. oranžový varný krúžok. Podľa druhu ovocia sa doba úpravy pohybuje medzi 10–20 minútami.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:19 Seite 189

Tlak v hrnci znížte pod tečúcou vodou (metóda 3). Pred otvorením krátko zatraste hrncom.

7.5. Sterilizácia

Je tiež možné rýchlo sterilizovať kojenecké fľaše, zaváracie poháre atď.
Postavte ich do dierovaného nadstavca otvorom nadol, pridajte 1/4 l vody a sterilizujte 20 min na 2. oranžový varný krúžok. Nechajte pomaly odpariť (metóda 1).

7.6. Tepelná úprava s nadstavcami

Podľa veľkosti tlakového hrnca je možné pri tepelnej úprave používať nadstavce a vložku. Nadstavce a vložka sú k dispozícii ako príslušenstvo v odbornej predajni.
V tlakovom hrnci je možné súčasne pripravovať viaceré pokrmy. Jednotlivé prílohy sa oddelia nadstavcami. Ako prvý sa bez nadstavca vloží do hrnca pokrm s najdlhšou dobou úpravy.

Príklady

Pečienka (20 min) – dno hrnca
Zemiaky (8 min) – dierovaný nadstavec
Zelenina (8 min) – nedierovaný nadstavec

Najskôr 12 min tepelne upravujte pečienku. Potom hrniec otvorte podľa návodu. Zemiaky položte do dierovaného nadstavca na vložku, zeleninu do nedierovaného nadstavca, hrniec zatvorte a pokrmy upravujte ďalších 8 minút. V prípade, že sa doby tepelnej úpravy podstatne nelíšia, je možné dať do hrnca všetky nadstavce súčasne.

Pri otváraní v priebehu úpravy uniká para, preto do hrnca pridajte trocha viac kvapaliny, než je normálne nutné.

8. Prehlásenie o záruke

V priebehu záručnej lehoty je zaručené bezchybné fungovanie výrobku a všetkých jeho dielov. Záručná lehota trvá 3 roky, začína dátumom nákupu výrobku v odbornej predajni WMF a preukazuje sa záručným kupónom, ktorý bol riadne vyplnený predavačom.

Ak sa v priebehu záručnej lehoty na výrobku objavia chyby, budú chybné diely bezplatne vymenené za fungujúce diely. Chybné diely je možné meniť len v odbornej predajni WMF alebo prostredníctvom zákazníckeho oddelenia WMF AG v Geislingenu/Steige.
Záručné nároky sa vzťahujú výhradne na toto právo. Ďalšie nároky sú z tejto záruky vylúčené.

Pri uplatnení záručného nároku je nutné predložiť záručný kupón. Tento sa vydáva kupujúcimu súčasne s tlakovým hrncom WMF. Záručný nárok sa dá uplatniť len pri predložení riadne vyplneného kupónu.

Týmto prehlásením o záruke pochopitelne nie sú ovplyvnené vaše záručné práva vyplyvajúce zo zákona. V rámci záručného plnenia máte v rozsahu stanovenom zákonom nárok na dodatočné plnenie, zníženie ceny, odstúpenie a na náhradu škody.

Zo záruky sú vylúčené:

- Tesnenie varného signálu
- Tesnenie poistky proti zvyškovému tlaku
- Tesnenie odparovacieho otvoru
- Bezpečnostný ventil
- Tesniaci krúžok
- Batérie

Tieto diely podliehajú prirodzenému opotrebeniu.
10 rokov záruky na dodanie náhradnych dielov.

9. Vylúčenie zodpovednosti

Záruka sa nevzťahuje na poškodenia vzniknuté z nasledujúcich príčin:

- Nevhodné a neodborné používanie
- Chybné alebo neopatrné zaobchádzanie
- Neodborne vykonané opravy
- Montáž náhradných dielov, ktoré sa nezlučujú s pôvodným vyhotovením
- Chemické alebo fyzikálne vplyvy na povrchoch hrnca
- Nedodržiavanie tohto návodu na obsluhu

Názov a adresa poskytovateľa záruky

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

Záručné nároky sa uplatňujú buď priamo u výrobcu alebo v autorizovanej odbornej predajni WMF.



10. Odstránenie porúch

Poruchy tlakového hrnca	
Doba začiatočnej zavárky je príliš dlhá alebo varný signál (1) nestúpa.	
Z vrchnáku stúpa para.	
Z bezpečnostného ventilu/podpory začiatočnej zavárky (9) stúpa nepretržite para. (Neplatí pre dobu začiatočnej zavárky.)	

Pri poruchách tlakový hrniec vždy odstráňte z varného miesta. Nikdy ho neotvárajte násilne.

Príčina	Odstránenie
Nevhodný priemer varného miesta.	Voľba varného miesta, ktoré je vhodné pre priemer hrnca.
Nesprávny energetický stupeň.	Nastavte na najvyšší energetický stupeň.
Vrchnák nie je správne nasadený.	Tlak v hrnci úplne znížte, otvorte ho. Skontrolujte správnu polohu tesniaceho krúžku **(10)** a hrniec znova zatvorte.
Guľka v bezpečnostnom ventile/podpore začiatočnej zavárky **(9)** neleží správne.	Tlak v hrnci úplne znížte, otvorte ho, odstráňte držadlo, skontrolujte bezpečnostný ventil **(9)**, skontrolujte polohu kovovej guľky vo vrchnáku **(F)** a **(G)** hrniec znova zatvorte.
Chýba kvapalina (min. 1/4 l).	Tlak v hrnci úplne znížte, otvorte vrchnák. Doplňte kvapalinu a hrniec znova zatvorte.
Tesniaci krúžok **(10)** a/alebo okraj hrnca sú znečistené.	Tlak v hrnci úplne znížte, otvorte vrchnák. Očistite tesniaci krúžok **(10)** a okraj hrnca a hrniec znova zatvorte.
Varná zarážka **(7)** nie je v polohe ZU/LOCKED (zatvorené).	Varnú zarážku **(7)** dajte do polohy ZU/LOCKED (zatvorené).
Dichtungsring **(10)** beschädigt oder hart (durch Verschleiß).	Dichtungsring **(10)** durch einen original WMF Dichtungsring erneuern.
Guľka vo ventile neleží správne. Guľka bola zatlačená do hornej dutiny.	Tlak v hrnci úplne znížte, otvorte vrchnák a odstráňte držadlo. Zatlačte guľku do spodnej dutiny **(F)**, skontrolujte pohyblivosť **(G)** hlavného ventilu **(3)** a hrniec znova zatvorte.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 192

11. Tabuľka dôb tepelnej úpravy

		Minúty	
Bravčové a teľacie mäso **Variť na 2. krúžok a dbať na minimálny objem 1/4 l kvapaliny.** **Žiadny pokrm nevyžaduje špeciálny nadstavec.**	Bravčové rezančeky	5 - 7	
	Bravčový guláš	10 - 15	
	Bravčová pečienka	20 - 25	doba tepelnej úpravy je závislá na veľkosti a tvare
	Teľacie rezančeky	5 - 7	
	Teľací guláš	10 - 15	
	Teľacie koleno v kuse	25 - 30	
	Teľací jazyk	15 - 20	zakryť vodou
	Teľacia pečienka	20 - 25	doba tepelnej úpravy je závislá na veľkosti a tvare
Hovädzie mäso **Variť na 2. krúžok a dbať na minimálny objem 1/4 l kvapaliny.** **V prípade hovädzieho jazyka je nutný dierovaný nadstavec.**	Fašírka	10 - 15	
	Sviečkovica	30 - 35	
	Hovädzí jazyk	45 - 60	
	Hovädzie rezančeky	6 - 8	
	Guláš	15 - 20	
	Roláda	15 - 20	
	Hovädzia pečienka	35 - 45	doba tepelnej úpravy je závislá na veľkosti a tvare
Kuracie mäso **Variť na 2. krúžok a dbať na minimálny objem 1/4 l kvapaliny. V prípade sliepky na polievku je nutný dierovaný nadstavec.**	Sliepka na polievku	20 - 25	max. 1/2 celkového objemu
	Kuracie diely	6 - 8	
	Morčacie stehno	25 - 30	závislé na hrúbke stehna
	Morčacie ragú	6 - 10	to isté platí pre moriaka
	Morčací rezeň	2 - 3	
Divina **Variť na 2. krúžok a dbať na minimálny objem 1/4 l kvapaliny.** **Nie je vyžadovaný špeciálny nadstavec.**	Zajačia pečienka	15 - 20	
	Zajačí chrbát	10 - 12	
	Jelenia pečienka	25 - 30	
	Jelení guláš	15 - 20	
Jahňacie mäso **Variť na 2. krúžok a dbať na minimálny objem 1/4 l kvapaliny.**	Jahňacie ragú	20 - 25	baran má dlhšiu dobu tepelnej úpravy
	Jahňacia pečienka	25 - 30	doba tepelnej úpravy je závislá na veľkosti a tvare
Ryby **Variť na 1. krúžok a dbať na minimálny objem 1/4 l kvapaliny.** **Pre ragú alebo guláš nie je nutný žiadny nadstavec, v iných prípadoch použite dierovaný nadstavec.**	Rybie filé	2 - 3	dusené vo vlastnej šťave
	Celé ryby	3 - 4	dusené vo vlastnej šťave
	Ragú alebo guláš	3 - 4	

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 193

		Minúty	
Polievky Variť na 2. krúžok a dbať na minimálny objem 1/4 l a maximálny objem 1/2 l kvapaliny. Nie je vyžadovaný špeciálny nadstavec.	Hrachová, šošovicová polievka	12 -15	namočené strukoviny
	Mäsový vývar	25 -30	platné pre všetky druhy mäsa
	Zeleninová polievka	5 -8	
	Gulášová polievka	10 -15	
	Kuracia polievka	20 -25	doba tepelnej úpravy je závislá na veľkosti
	Polievka z hovädzieho chvosta	35	
	Zemiaková polievka	5 -6	
Zelenina Variť na 1. krúžok a dbať na minimálny objem 1/4 l kvapaliny. Pre kyslú kapustu a červenú repu nie je vyžadovaný špeciálny nadstavec. Pre všetky ostatné pokrmy použite dierovaný nadstavec. Od fazuľe sa zvyšuje teplota varenia (2. krúžok).	Baklažány, uhorky, paradajky	2 -3	zelenina pripravovaná
	Karfiol, paprika, pór	3 -5	v pare sa tak rýchlo nerozvarí
	Hrach, zeler, kaleráb	4 -6	
	Fenykel, zemiaky, kel	5 -8	
	Fazuľa, kapusta biela, kapusta červená	7 -10	
	Kyslá kapusta	10 -15	
	Červená repa	15 -25	
	Varené zemiaky	6 -8	
	Zemiaky v šupke	6 -10	zemiaky varené v šupke pri veľmi rýchlom
	odparení		
			prasknú
Strukoviny **Obilniny** Variť na 2. krúžok a dbať na minimálny objem 1/4 l a maximálny objem 1/2 l kvapaliny. Na 1 diel obilnín dajte 2 diely vody. Nenamočené obilniny sa varia o 20 - 30 minút dlhšie. Mliečna ryža sa pripravuje na 1. krúžok.	Hrach, fazuľa, šošovica	10 -15	veľkú fazuľu variť o 10 minút dlhšie
	Pohánka, proso	7 -10	doba tepelnej úpravy namočených obilnín
	Kukurica, ryža, špalda	6 -15	doba tepelnej úpravy namočených obilnín
	Mliečna ryža	20 -25	na 1. krúžok
	Dlhozrnná ryža	6 -8	
	Celozrnná ryža	12 -15	
	Pšenica, raž	10 -15	doba tepelnej úpravy namočených obilnín
Ovocie Variť na 1. krúžok a dbať na minimálny objem 1/4 l kvapaliny.	Čerešne, slivky	2 -5	doporučuje sa dierovaný nadstavec
	Jablká, hrušky	2 -5	doporučuje sa dierovaný nadstavec

Tipy a triky pre tepelnú úpravu

- **Doba tepelnej úpravy sa začína vtedy, keď je predpísaný varný krúžok viditeľný**
- **Uvedené doby sú orientačné**
- **Je lepšie voliť kratšie doby tepelnej úpravy, potraviny sa vždy dajú dovariť**
- **Pri dobách tepelnej úpravy uvedených pre zeleninu budú pokrmy "al dente"**
- **Na 1. krúžok dosahuje teplota úpravy 109 °C a na 2. krúžok 117 °C**

Recepty nájdete na www.wmf.com

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 194

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 195

Navodilo za uporabo
SI

Vsebina

1. Varnostna navodila
2. Uporaba lonca za kuhanje na paro
3. Napotki za uporabo
4. Kuhanje z loncem za kuhanje na paro
5. Štirje načini za padec tlaka
6. Vzdrževanje lonca za kuhanje na paro
   Čiščenje, shranjevanje, vzdrževanje
7. Vsestranska uporaba
8. Garancijska izjava
9. Izključitev odgovornosti
10. Odpravljanje pomanjkljivosti
11. Tabela s prikazom kuhalnega časa

Pribor in nadomestni deli
Glej ovojnico

1. Varnostna navodila

1. Prosimo vas, da navodilo za uporabo in vse napotke preberete v celoti, preden začnete kuhati s svojim novim loncem za kuhanje na paro WMF. Nestrokovna uporaba lahko povzroči škodo.

2. Ne prepuščajte lonca za kuhanje na paro osebam, ki pred uporabo niso prebrale navodila za uporabo.

3. Naj se otroci ne zadržujejo v bližini lonca za kuhanje na paro, ko je ta v uporabi.

4. Nikoli ne uporabljajte lonca za kuhanje na paro v pečici. Visoke temperature namreč uničijo ročaje, ventile in varnostne naprave.

5. Premikajte lonec za kuhanje na paro le zelo previdno, če je pod tlakom. Ne dotikajte se vročih površin. Uporabljajte ročaje in gumbe. Uporabljajte po potrebi tudi kuhinjske rokavice.

6. Uporabljajte lonec za kuhanje na paro le v namene, za katere je predviden.

7. Lonec kuha s pomočjo tlaka. Nestrokovna uporaba lahko povzroči opekline. Pazite, da je lonec pred začetkom segrevanja vedno pravilno zaprt. Informacije v tej zvezi boste našli v navodilu za uporabo.

8. Nikoli ne odpirajte lonca za kuhanje na paro na silo. Ne odpirajte ga, preden se niste prepričali, da je pritisk v notranjosti lonca v celoti padel. Informacije v tej zvezi boste našli v navodilu za uporabo.

9. Nikoli ne segrevajte lonca za kuhanje na paro, preden ga ne napolnite z vodo, to bi ga namreč resno poškodovalo.
   Najmanj: 1/4 l vode.

Pomembno opozorilo:
Pazite, da tekočina nikoli ne izhlapi v celoti. To lahko povzroči, da se jed osmodi in lonec poškoduje zaradi topljenja plastičnih delov ali pa se poškoduje kuhališče zaradi topljenja aluminija iz dna lonca. Če do tega pride, izklopite izvor toplote in lonca ne premikajte, dokler se popolnoma ne ohladi.

10. Nikoli ne polnite lonca za kuhanje na paro z več vode kot do 2/3 njegove prostornine. Ko kuhate živila, ki se med kuhanjem razširijo, kot na pr. riž ali posušena zelenjava, napolnite lonec za kuhanje na paro največ do polovice njegove prostornine in se držite dodatnih navodil, ki jih navaja proizvajalec vašega lonca za kuhanje na paro.

11. Nikoli ne puščajte lonca za kuhanje na paro brez nadzora. Nastavite dovajanje energije tako, da se kuhalni signal ne dvigne nad ustrezni oranžni kuhalni obroč. Če dovajanje energije ne zmanjšate, uhaja para skozi ventil. Časi kuhanja se spremenijo in izguba tekočine lahko povzroči pomanjkljivosti v delovanju lonca.

12. Uporabite le takšne izvore toplote, ki so navedeni v navodilu za uporabo.

13. Če ste kuhali meso s kožo (npr. volovski jezik), ki pod vplivom tlaka nabrekne, ga ne prebadajte z vilico tako dolgo, dokler se ni popolnoma ohladilo, ker lahko pride do opeklin.

14. Vedno stresite lonec za kuhanje na paro, preden ga odprete, da iz lonca ne morejo brizgati parni mehurčki, ki vas lahko opečejo. Posebej pomembno je to pri hitrem spuščanju pare ali pri hlajenju lonca s tekočo vodo.

15. Pri hitrem spuščanju pare ali pri hlajenju s tekočo vodo vedno držite roke, glavo in telo izven območja nevarnosti. Lahko se namreč opečete na uhajajoči pari.

16. Pred vsako uporabo lonca preverite delovanje varnostnih naprav, ventilov in tesnil. Le na ta način lahko zagotovite varno delovanje lonca. Informacije v tej zvezi boste našli v navodilu za uporabo.

17. Ne uporabljajte lonca za kuhanje na paro za fritiranje živil z oljem pod pritiskom.

18. Ne izvajajte nikakršnih posegov na varnostnih napravah z izjemo ukrepov vzdrževanja, ki so navedeni v navodilu za uporabo.

19. Obrabne dele (glejte garancijsko izjavo) redno menjajte. Dele, ki kažejo opazne spremembe barve, razpoke ali druge poškodbe ali niso pravilno nameščeni, morate zamenjati z originalnimi nadomestnimi deli WMF.

20. Uporabljajte le originalne nadomestne dele WMF. Uporabljajte zlasti lonce in pokrove istega modela.

21. Ne uporabljajte lonca za kuhanje na paro, če je poškodovan ali so njegovi deli poškodovani ali deformirani, oz. če njihovo delovanje ne ustreza opisu v navodilu za uporabo.
V tem primeru se obrnite na najbližjo trgovino WMF ali servis WMF AG v Geislingen/Steige.

To navodilo za uporabo skrbno shranite.

2. Uporaba lonca za kuhanje na paro

Pred prvo uporabo

2.1. Odpiranje lonca

Kuhalni drsnik **(7)** potisnite z obeh strani do konca ročaja. Oznake na kuhalnem drsniku **(7)** morajo kazati na AUF/OPEN **(A).**
Ročaj pokrova **(5)** obrnite v desno, dokler si oznake na pokrovu in ročaju lonca **(6)** ne stojijo nasproti **(B).** Pokrov privzdignite.

2.2. Čiščenje lonca

Pred prvo uporabo odstranite nalepko in pomijte vse dele lonca za kuhanje na paro (glej odstavek »Čiščenje«).
Pokrov obrnite in s pokrova snemite ročaj pokrova **(5).** V ta namen povlecite oranžni drsnik **(4)** na spodnji strani ročaja pokrova **(5)** v smer puščice do konca ročaja **(C),** ročaj spustite in ga izvlecite **(D).** Tesnilni obroč **(10)** odstranite iz pokrova **(P).**

2.3. Zapiranje lonca

Ročaj vpnite na pokrov in oranžni drsnik **(4)** potisnite prek roba pokrova, dokler se slišno ne zaskoči **(E).** Tesnilni obroč **(10)** vstavite v rob pokrova tako, da leži pod navznoter upognjenim robom pokrova **(G).** Pokrov namestite (glej oznake na pokrovu in ročaju lonca) in zavrtite ročaj pokrova v levo do konca **(B).** Kuhalni drsnik **(7)** potisnite natanko na položaj ZU/LOCKED.

3. Napotki za uporabo

3.1. Pregled varnostnih naprav pred vsako uporabo

Prepričajte se, da sta tesnilni obroč **(10)** in rob pokrova čista. Preverite, ali krogla vidno sedi na spodnjem delu pokrova v varnostnem ventilu **(9) (G).**
Če se krogla nahaja v zgornji komori varnostnega ventila/avtomatskega segrevanja **(9),** snemite ročaj **(5)** in kroglo potisnite s prstom v spodnjo komoro **(F).**
Ročaj snemite in preizkusite s pritiskom prsta, ali se glavni ventil **(3)** premika **(H).**
Preglejte, ali tesnilo kuhalnega signala **(2)** dobro sedi in ali je poškodovano.

Upoštevajte: Tesnila kuhalnega signala ne pritiskajte do konca, ker s tem lahko poškodujete varovalo preostalega tlaka, nato pa pravilno delovanje lonca za kuhanje na paro ni več zagotovljeno (Q).

Ročaj obesite na pokrov **(E).** Pokrov postavite na lonec in ga zaprite **(B).**

3.2. Količine tekočin

Za nastanek pare je potrebno najmanj 1/4 l tekočine, ne glede na to, ali kuhate z vstavki ali brez **(12).**
Lonec za kuhanje na paro lahko napolnite le do 2/3, ne da bi pri tem ogrozili njegovega delovanja **(M).**
Pri penečih jedeh in jedeh, ki močno nabreknejo (npr. mesna juha, stročnice, drobovina, kompot), lonec napolnite le do polovice. (Glede ostalih napotkov glejte odstavek »Priprava polnovredne hrane«).
Če želite živila pred kuhanjem popeči (npr. čebulo, kose mesa ipd.), lahko uporabite lonec za kuhanje na paro WMF kot navaden lonec.
Za dokončno kuhanje raztopite popečene ostanke, preden zaprete lonec za kuhanje na paro in dodajte potrebno količino vode (najmanj 1/4 l).

Pozor! Nikoli ne kuhajte brez zadostne količine tekočine in pazite, da tekočina, ki jo jed vsebuje, nikoli ne izpari v celoti. Če napotkov ne upoštevate, se jed lahko osmodi, lonec in plastični ročaji pa poškodujejo.

4. Kuhanje z loncem za kuhanje na paro

4.1. Splošno

V loncu za kuhanje na paro kuhamo jedi pod tlakom, tj. pri temperaturi nad 100 °C. Zaradi tega se čas kuhanja skrajša do 70 %, kar pomeni bistven prihranek energije. S kratkim kuhanjem v pari se aroma, okus in vitamini v veliki meri ohranijo.

4.2. Kuhanje z vstavki

Glede na velikost lonca za kuhanje na paro lahko kuhate z vstavki **(12)** in stojalom **(13).**
Vstavke in stojalo dobite v strokovnih trgovinah (glejte poglavje »Pribor in nadomestni deli na ovojnici«).

4.3. Segrevanje

Zaprt in napolnjen lonec postavite na izvor toplote in ga nastavite na maksimalno moč. Prek avtomatskega segrevanja **(9),** ki je obenem varnostni ventil, izhaja v fazi zavretja zrak tako dolgo, dokler se ventil ne zapre in se tlak ne začne dvigovati.
Kuhalni signal **(1)** raste, rumeni tlačni obroč in oba oranžna kuhalna obroča postanejo vidni **(J).**
Kuhalno stopnjo pravočasno zmanjšajte in v zadostni meri, tako da v receptu priporočen oranžni kuhalni obroč ostane le neznatno viden.

4.4. Kuhalni časi

Kuhalni čas začne teči šele takrat, ko je kuhalni obroč, priporočen v receptu, v celoti viden. Pazite, da pozicija obroča ostane stabilna. Kuhalno stopnjo ustrezno regulirajte. Če kuhalni signal pade **(1)** pod želeni oranžni kuhalni obroč, morate kuhalno stopnjo znova povečati.
Zaradi tega se kuhalni čas podaljša.
Če kuhalni signal **(1)** naraste čez drugi oranžni obroč, nastaja previsok parni tlak, ki slišno uhaja prek glavnega ventila **(3)** na ročaju pokrova.
Lonec vzemite s štedilnika, počakajte, da se kuhalni signal ne spusti na drugi oranžni kuhalni obroč in zmanjšajte kuhalno stopnjo.
Kratki časi kuhanja so pri kuhanju z loncem možni zaradi tega, ker zaradi parnega tlaka v loncu nastanejo višje temperature:

Prvi obroč, okoli 110 °C za občutljive jedi, kot so npr. ribe ali kompoti.
(45 kPa delovnega tlaka, 90 kPa rednega tlaka)

Drugi obroč, okoli 119 °C za vse ostale jedi.
(95 kPa delovnega tlaka, 130 kPa rednega tlaka, največ 150 kPa)

Če želite prihraniti energijo, izklopite kuhalno ploščo že pred koncem časa kuhanja, ker v loncu shranjena toplota zadostuje za končanje postopka kuhanja. Kuhalni časi so pri isti jedi lahko različni, ker se količina, oblika in kakovost živil lahko razlikujejo.

4.5. Odpiranje lonca

Po poteku kuhalnega časa lonec za kuhanje na paro vzemite s štedilnika. Pokrov lahko načeloma odprete in snamete z lonca le, ko v loncu ni več tlaka, tj. ko je kuhalni signal **(1)** popolnoma izginil v ročaju **(I).**

Varovalo preostalega tlaka zagotavlja, da se lonec lahko odpre le, ko je tlak popolnoma izginil, to pomeni, da tudi rumeni tlačni obroč ne sme biti več viden.
Če se vidi rumeni obroč **(K),** se je sprožilo varovalo preostalega tlaka. Za sprostitev varovala potisnite kuhalni drsnik **(7)** na kratko v položaj ZU/LOCKED. Če para ne izstopa več, lonec na kratko potresite. Na ta način se izločijo morebiti prisotni parni mehurčki, ki nastanejo zlasti pri tekočih in kašnatih jedeh, in po snetju pokrova lahko brizgajo iz jedi. Ročaj pokrova sedaj obrnite v desno, kot je opisano, in lonec odprite.

4.6. Nasvet pri indukcijskih štedilnikih

Dno TransTherm® **(11)** je primerno za vse vrste štedilnikov, tudi za indukcijske.
Pri indukcijskih štedilnikih lahko pri visoki kuhalni stopnji nastane brenčanju podoben zvok. Ta zvok je tehnično pogojen in ni znak za okvaro štedilnika ali lonca za kuhanje na paro. Velikost lonca in kuhalne površine se morata ujemati, ker sicer, zlasti pri majhnih premerih, obstaja možnost, da kuhalna površina (magnetno polje) ne reagira na dno lonca.


Induction

5. Trije načini za padec tlaka

Pomembni napotki:
Če ste kuhali peneče jedi ali jedi, ki nabreknejo (npr. stročnice, mesno juho, žitarice), v loncu ne zmanjšajte tlaka po načinu 2 ali 3.
Krompir v oblicah se razpoči, če izpustite paro z načinom 2 ali 3.

Pri hitrem spuščanju pare s kuhalnim drsnikom ali s tekočo vodo imejte roke, glavo in telo vedno izven območja nevarnosti. Izstopajoča para vas lahko opeče.

1. način

Lonec vzemite s kuhalne plošče. Po kratkem času se kuhalni signal zniža **(1).** Ko je ta popolnoma izginil v ročaju **(I),** potisnite kuhalni drsnik počasi v položaj AUF/OPEN **(A).** Pri tem pod ročajem pokrova uhaja še preostala para. Ko para več ne uhaja, lonec na kratko potresite, da v jedi nastali parni mehurčki razpadejo.

2. način

Pri jedeh s kratkimi kuhalnimi časi (npr. zelenjava) kuhalni drsnik potisnite **(7)** počasi postopoma v smer AUF/OPEN **(A),** dokler pod ročajem pokrova para ne začne uhajati.
Ko ste kuhalni drsnik postavili na AUF/OPEN in para več ne uhaja ter se je kuhalni signal popolnoma spustil **(I),** lonec stresite in ga odprite.

3. način

Če vas uhajajoča para moti, lonec postavite kar v pomivalno korito in pustite, da hladna voda teče čez pokrov **(L),** da kuhalni signal **(1)** popolnoma ne izgine v ročaju pokrova **(I).** Lonec stresite in ga odprite.

6. Vzdrževanje lonca za kuhanje na paro

6.1. Čiščenje

Ročaj snemite s pokrova in ga z obeh strani umijte s tekočo vodo **(D)(N).**
Tesnilni obroč **(10)** snemite s pokrova **(P)** in ga umijte z roko.
Lonec, pokrov in vstavke lahko pomivate v pomivalnem stroju. Ostankov jedi ne praskajte iz lonca, ampak jih namočite.
Pri nalaganju apnenca izkuhajte posodo z vodo in kisom. Dno lonca redno čistite.

6.2. Shranjevanje

Tesnilni obroč **(10)** shranite po čiščenju ločeno, da se ohrani.

6.3. Vzdrževanje

Lonec za kuhanje na paro je tehnični uporabni predmet in njegovi deli se lahko obrabijo. Zato bi po daljši uporabi morali ustrezno pregledati vse posamezne dele v skladu s poglavjem »Seznam nadomestnih delov«.
Pri očitnih spremembah morate zadevne dele zamenjati. Uporabljajte le originalne nadomestne dele proizvajalca.

Opozorilo: Pri poškodovanem ročaju pokrova (5) je potrebno tovarniško popravilo.

7. Vsestranska uporaba

Prednosti hitrega kuhanja ne veljajo le za običajne načine priprave jedi:

7.1. Priprava zmrznjenih jedi

Zmrznjene jedi lahko date direktno iz zamrzovalnika v lonec. Meso, ki ga želite popeči, je potrebno malo odtaliti. Stresite zmrznjeno zelenjavo direktno iz embalaže v vstavek.
Čas zavretja se podaljša, kuhalni časi ostanejo enaki.

7.2. Priprava polnovredne hrane

Za polnovredno hrano se pogosto predelujejo žitarice in stročnice. Pri pripravi v loncu za kuhanje na paro, žitaric in stročnic ne rabite nujno namakati. Kuhalni časi se nato podaljšajo za pribl. polovico časa.
V lonec dajte minimalno 1/4 litra tekočine in dodatno na 1 del žitaric/stročnic najmanj še 2 dela tekočine. Preostala toplota kuhalne plošče se lahko uporabi za nakdnadno namakanje. Pazite na to, da pri penečih jedeh ali jedeh, ki nabreknejo (žitarice, stročnice), lonec napolnite le do polovice.

7.3. Vkuhavanje

Kozarci z 1 l vsebino se vkuhavajo v 6,5 l in 8,5 l loncih za kuhanje na paro, manjši kozarci pa v 4,5 l loncu za kuhanje na paro. Priprava živil, tako kot ponavadi. Napolnite 1/4 l vode v lonec. Vstavite kozarce v naluknjan vstavek.

Zelenjavo/meso kuhajte pri 2. oranžnem kuhalnem obroču okoli 20 minut.
Koščičasto sadje kuhajte pri 1. oranžnem kuhalnem obroču okoli 5 minut.
Pečkasto sadje kuhajte okoli 10 minut pri 1. oranžnem kuhalnem obroču.

Pri izpuščanju pare pustite, da se lonec počasi ohladi (1. način) – pare ne spuščajte s kuhalnim drsnikom ali z mrzlo vodo, ker sicer lahko sok uhaja iz kozarcev.

7.4. Stiskanje soka

V loncu za kuhanje na paro lahko predelujete manjše količine sadja v sok.
Vlijte 1/4 l vode v lonec, postavite sadje v naluknjan vstavek na vstavek brez lukenj in ga po potrebi posladkajte. Kuhajte pri 2. oranžnem kuhalnem obroču. Odvisno od vrste sadja znaša kuhalni čas 10–20 minut.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 201

Izpustite tlak tako, da držite lonec pod mrzlo tekočo vodo (način 3). Pred odpiranjem lonec na kratko pretresite.

7.5. Steriliziranje

V loncu za kuhanje na paro lahko hitro sterilizirate steklenice za dojenčke, kozarce za vlaganje in podobno.
Postavite dele z odprtino navzdol v naluknjan vstavek, dodajte 1/4 l vode in sterilizirajte 20 minut pri 2. oranžnem kuhalnem obroču. Pustite, da se deli počasi ohladijo (način 1).

7.6. Kuhanje z vstavki

Odvisno od velikosti lonca za kuhanje na paro lahko kuhate z vstavki in stojalom. Vstavke in stojalo boste dobili kot pribor v strokovnih trgovinah. V loncu za kuhanje na paro lahko pripravljate tudi več jedi istočasno. Posamezne priloge se ločijo z vstavki. Napolnite jed z najdaljšim kuhalnim časom najprej v lonec brez vstavkov.

Primeri

Pečenka (20 min.) – dno lonca
Krompir (8 min.) – naluknjan vstavek
Zelenjava (8 min.) – nenaluknjan vstavek

Pečenko kuhajte najprej 12 minut. Nato odprite lonec po navodilih. Postavite krompir v naluknjanem vstavku na stojalo, vstavite zelenjavo v vstavek brez lukenj, zaprite lonec in kuhajte še 8 minut. Če se kuhalni časi ne razlikujejo bistveno, lahko date v lonec vse vstavke istočasno.
Zaradi odpiranja lonca uhaja para, zato dajte v lonec nekaj več vode, kot je potrebno.

8. Garancijska izjava

Med garancijsko dobo garantiramo brezhibno delovanje proizvoda in vseh njegovih delov. Garancijska doba znaša 3 leta in začne veljati z dnem nakupa proizvoda pri strokovnem trgovcu WMF, kar se dokumentira z garancijskim kuponom, ki ga prodajalec v celoti izpolni.

Če med garancijsko dobo pride do pomanjkljivosti na proizvodu, se le-te odpravijo brezplačno z zamenjavo pomanjkljivih delov z brezhibnimi deli. Pomanjkljive dele lahko nadomesti le strokovni trgovec WMF ali servisni oddelek WMF AG v Geislingen/Steige.
Garancijska pravica velja izključno za to pravico. Pravice, ki presegajo zgoraj navedene, so iz garancije izključene.

Za uveljavljanje garancijske pravice je potrebno predložiti garancijski kupon. Ta se izroči kupcu istočasno z loncem za kuhanje na paro WMF. Garancijska pravica obstaja le, če se predloži popolnoma izpolnjen garancijski kupon.

Seveda ta garancijska izjava ne omejuje vaših zakonskih pravic do jamstva. Znotraj garancijskega roka vam pripadajo zakonske garancijske pravice na naknadno spolnitev, zniževanje cene, odstop in odškodnino v zakonskem obsegu.

Od garancijske obveznosti so izključeni:

- tesnilo kuhalnega signala
- tesnilo varovala preostalega tlaka
- tesnilo odprtine za izpuščanje pare
- varnostni ventil
- tesnilni obroč
- baterije

Ti deli so podvrženi naravni obrabi.
10 let garancije na dobavo nadomestnih delov.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 202

9. Izključitev odgovornosti

Ne prevzemamo garancije za poškodbe, ki so nastale iz sledečih razlogov:

- neprimerna in nestrokovna uporaba
- napačno ali malomarno ravnanje
- nestrokovno opravljena popravila
- vgradnja nadomestnih delov, ki ne ustrezajo originalni izvedbi
- kemični ali fizikalni vplivi na površine lonca
- neupoštevanje navodila za uporabo

Ime in naslov dajalca garancije

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

Garancijska pravica se uveljavlja bodisi direktno pri dajalcu garancije ali pri pooblaščenemu strokovnemu trgovcu WMF.



10. Odpravljanje pomanjkljivosti

Pomanjkljivosti lonca za kuhanje na paro	
Predolgi čas zavretja ali kuhalni signal (1) se ne dvigne.	
Para uhaja iz pokrova.	
Iz varnostnega ventila/avtomatskega segrevanja (9) stalno izhaja para (ne velja za fazo zavretja).	

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 203

Pri pomanjkljivostih vedno načeloma odstavite lonec za kuhanje na paro s štedilnika. Nikoli ne odpirajte lonca na silo.

Vzrok	Odpravljanje
Premer kuhalne plošče ni primeren.	Izberite kuhalno ploščo, ki ustreza premeru lonca.
Kuhalna stopnja ni primerna.	Nastavite kuhalno ploščo na najvišjo kuhalno stopnjo.
Pokrov ni pravilno nameščen.	Izpustite ves tlak iz lonca in odprite. Preglejte, če tesnilni obroč **(10)** pravilno sedi in ponovno zaprite lonec.
Krogla v varnostnem ventilu/avtomatskem segrevanju **(9)** ni v pravilni poziciji.	Izpustite ves tlak iz lonca, odprite, snemite ročaj, preverite varnostni ventil **(9)**, preverite pozicijo kovinske krogle v pokrovu **(F)** in **(G)** lonec znova zaprite.
Tekočina manjka (min. 1/4 l).	Izpustite ves tlak iz lonca in odprite pokrov. Napolnite tekočino in ponovno zaprite lonec.
Tesnilni obroč **(10)** in/ali rob lonca ni čist.	Izpustite ves tlak iz lonca in odprite pokrov. Očistite tesnilni obroč **(10)** in rob lonca ter ponovno zaprite lonec.
Kuhalni drsnik **(7)** ni na položaju ZU/LOCKED.	Kuhalni drsnik **(7)** postavite na položaj ZU/LOCKED.
Tesnilni obroč **(10)** je poškodovan ali trd (zaradi obrabe).	Zamenjajte tesnilni obroč **(10)** z originalnim tesnilnim obročem WMF.
Krogla ni v pravi poziciji v ventilu. Krogla je potisnjena v zgornjo komoro.	Izpustite ves tlak iz lonca, odprite pokrov in snemite ročaj. Potisnite kroglo v spodnjo komoro **(F)** preglejte, če se glavni ventil **(3)** prosto premika **(G)** in ponovno zaprite lonec.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 204

11. Tabela časov kuhanja

		Minut	
Svinjina in teletina **Kuhajte pri 2. obroču in upoštevajte najmanjšo količino polnjenja tekočine 1/4 l. Pri nobeni jedi ni potreben poseben vložek.**	Na trakove narezana svinjina	5 - 7	
	Svinjski golaž	10 - 15	
	Svinjska pečenka	20 - 25	Čas kuhanja je odvisen od velikosti in oblike
	Na trakove narezana teletina	5 - 7	
	Telečji golaž	10 - 15	
	Telečja krača v kosu	25 - 30	
	Telečji jezik	15 - 20	Pokrijte z vodo
	Telečja pečenka	20 - 25	Čas kuhanja je odvisen od velikosti in oblike
Govedina **Kuhajte pri 2. obroču in upoštevajte najmanjšo količino polnjenja tekočine 1/4 l. Pri govejem jeziku je potreben vložek z luknjami.**	Pečenka iz mletega mesa	10 - 15	
	Marinirana dušena goveja pečenka	30 - 35	
	Goveji jezik	45 - 60	
	Na trakove narezano meso	6 - 8	
	Golaž	15 - 20	
	Rulade	15 - 20	
	Goveja pečenka	35 - 45	Čas kuhanja je odvisen od velikosti in oblike
Kokoš **Kuhajte pri 2. obroču in upoštevajte najmanjšo količino polnjenja tekočine 1/4 l. Pri kokoših za juho je potreben vložek z luknjami.**	Kokoš za juho	20 - 25	Maks. 1/2 količine polnjenja
	Deli kokoši	6 - 8	
	Puranje stegno	25 - 30	
	Puranjev ragu	6 - 10	Odvisno od debeline stegna
	Puranji zrezki	2 - 3	Pri puranu enako
Divjad **Kuhajte pri 2. obroču in upoštevajte najmanjšo količino polnjenja tekočine 1/4 l. Poseben vložek ni potreben.**	Zajčja pečenka	15 - 20	
	Zajčji hrbet	10 - 12	
	Jelenova pečenka	25 - 30	
	Jelenov golaž	15 - 20	
Jagnjetina **Kuhajte pri 2. obroču in upoštevajte najmanjšo količino polnjenja tekočine 1/4 l.**	Jagnječji ragu	20 - 25	Koštrun potrebuje za kuhanje dalj časa
	Jagnječja pečenka	25 - 30	Čas kuhanja je odvisen od velikosti in oblike
Riba **Kuhajte pri 1. obroču in upoštevajte najmanjšo količino polnjenja tekočine 1/4 l. Pri raguju in golažu vložek ni potreben, drugače pa uporabjajte tistega brez lukenj.**	Ribji fileji	2 - 3	Dušeno v lastnem soku
	Cele ribe	3 - 4	Dušeno v lastnem soku
	Ragu ali golaž	3 - 4	

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 205

		Minut	
Juhe **Kuhajte pri 2. obroču in upoštevajte najmanjšo količino polnjenja lonca od 1/4 l do največ 1/2. Poseben vložek ni potreben.**	Juha iz graha, leče	12 - 15	Namočene stročnice
	Krepka mesna juha	25 - 30	Velja za vse vrste mesa
	Zelenjavna juha	5 - 8	
	Golaževa juha	10 - 15	
	Kokošja juha	20 - 25	Čas kuhanja je odvisen od velikosti
	Juha iz govejega repa	35	
	Krompirjeva juha	5 - 6	
Zelenjava **Kuhajte pri 1. obroču in upoštevajte najmanjšo količino polnjenja tekočine 1/4 l. Pri kislem zelju in rdeči pesi vložek ni potreben. Pri vseh drugih jedeh potrebujete vložek z luknjami. Od fižola naprej se temperature kuhanja zvišajo (2. obroč).**	Jajčevic, kumarice, paradižniki	2 - 3	V sopari dušena zelenjava se ne izluži tako hitro
	Cvetača, paprika, por	3 - 5	
	Grah, zelena, kolerabica	4 - 6	
	Koromač, korenje, ohrovt	5 - 8	
	Fižol, listnati ohrovt, rdeče zelje	7 - 10	
	Kislo zelje	10 - 15	
	Rdeča pesa	15 - 25	
	Slan krompir	6 - 8	
	Krompir v lupini	6 - 10	Krompir v oblicah poči, ko se prehitro izpari
Stročnice **Žito** **Kuhajte pri 2. obroču in upoštevajte najmanjšo količino polnjenja od 1/4 l do največ 1/2 vsebine lonca. Na 1 del žita vlijemo 2 dela vode. Nenamočeno žito moramo kuhati 20-30 minut dlje. Mlečni riž pripravljamo pri 1. obroču.**	Grah, fižil, leča	10 - 15	Debel fižol se kuha najmanj 10 min. dlje
	Ajda, proso	7 - 10	Čas kuhanja namočenega žita
	Koruza, riž, zelena pira	6 - 15	Čas kuhanja namočenega žita
	Mlečni riž	20 - 25	pri 1. obroču
	Dolgozrnati riž	6 - 8	
	Neluščen riž	12 - 15	
	Pšenica, rž	10 - 15	Čas kuhanja namočenega žita
Sadje **Kuhajte pri 1. obroču in upoštevajte najmanjšo količino polnjenja tekočine 1/4 l.**	Češnje, slive	2 - 5	Priporočamo vložek z luknjami
	Jabolka, hruške	2 - 5	Priporočamo vložek z luknjami

Nasveti in zvijače pri kuhanju

- **Čas kuhanja se začne, brž ko postane obroč na kuhalnem signalu viden**
- **Navedeni časi kuhanja so le orientacijske vrednosti**
- **Raje izberite krajši čas kuhanja, podaljšanje je možno v vsakem trenutku**
- **Pri navedenih časih kuhanja za zelenjavo boste dobili še dovolj trdo in nerazkuhano zelenjavo**
- **Temperatura kuhanja znaša pri 1. obroču 109 °C in pri 2. obroču 117 °C**

Recepte najdete na www.wmf.com.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 206

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 207

Návod k obsluze
CZ

Obsah

1. Bezpečnostní pokyny
2. Ovládání tlakového hrnce
3. Pokyny k obsluze
4. Tepelná úprava v tlakovém hrnci
5. Čtyři metody pro snížení tlaku
6. Péče o tlakový hrnec
Čištění, uložení, údržba
7. Mnohostranné použití
8. Prohlášení o záruce
9. Vyloučení zodpovědnosti
10. Odstranění poruch
11. Tabulka časů vaření

Příslušenství a náhradní díly
viz obálka

1. Bezpečnostní pokyny

1. Dříve než začnete používat tlakový hrnec WMF, přečtěte si laskavě celý návod k obsluze a všechny pokyny. Neodborným používáním se může výrobek poškodit.

2. Nenechávejte tlakový hrnec používat osoby, které se předtím neseznámily s návodem k jeho obsluze.

3. Když se s tlakovým hrncem pracuje, neměly by se v blízkosti zdržovat děti.

4. Tlakový hrnec nikdy nepoužívejte v troubě. Vysokými teplotami se poškodí držadla, ventily a bezpečnostní zařízení.

5. Pokud je tlakový hrnec pod tlakem, zacházejte s ním velice opatrně. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte držadla a tlačítka. V případě potřeby použijte rukavice.

6. Tlakový hrnec používejte pouze pro takové účely, pro které je určen.

7. Toto zařízení využívá při vaření tlak. Nevhodné použití může vést k popáleninám. Dbejte na to, aby byl hrnec před zahřátím vždy správně uzavřený. Další informace naleznete v návodu k obsluze.

8. Tlakový hrnec nikdy neotevírejte násilím. Neotevírejte ho, dokud se nepřesvědčíte o tom, že se vnitřní tlak plně snížil. Další informace naleznete v návodu k obsluze.

9. Tlakový hrnec v žádném případě nezahřívejte, aniž byste do něj předtím nalili vodu, vážně by se tím poškodil. Minimum: 1/4 l vody.

Důležité upozornění:
Dbejte na to, aby se tekutina nikdy úplně nevypařila. Mohlo by dojít k připálení potravin a k poškození hrnce roztavenými díly z plastu a nebo by se roztavením hliníku na dně hrnce mohlo poškodit varné místo. Pokud by tento případ nastal, vypněte zdroj tepla a hrncem nepohybujte, dokud zcela nevychladne.

10. Tlakový hrnec nikdy nenaplňujte více než do 2/3 celkového objemu. Při vaření potravin, které se v průběhu tepelné úpravy rozpínají, např. rýže nebo sušená zelenina, naplňte tlakový hrnec nejvýše do poloviny celkového objemu a přitom dodržujte případné pokyny výrobce Vašeho tlakového hrnce.

11. Tlakový hrnec byste nikdy neměli nechávat bez dozoru. Přívod energie usměrňujte takovým způsobem, aby varný signál nevystoupil nad příslušný oranžový varný kroužek. Když se přívod energie nesníží, začne ventilem unikat pára. Tím se změní doba tepelné úpravy a úbytek tekutiny může vést k poruchám funkce.

12. Používejte jen takové tepelné zdroje, které jsou uvedeny v návodu k obsluze.

13. Když vaříte maso i s kůží (např. hovězí jazyk), které se může tlakem nadout, nepíchejte do něj, dokud kůže nesplaskne, mohli byste se spálit.

14. Před každým otevřením zatřeste hrncem, zabráníte tím vystříknutí parních bublin, které by vás mohly opařit. Zvlášť důležité je to při rychlém odpaření nebo ochlazení pod tekoucí vodou.

15. Při rychlém odpaření nebo ochlazení pod tekoucí vodou mějte ruce, hlavu a tělo vždy v bezpečné vzdálenosti. Stoupající pára by vám mohla přivodit zranění.

16. Před každým použitím zkontrolujte funkčnost bezpečnostních zařízení, ventilů a těsnění. Jen takovým způsobem lze zaručit bezpečné fungování. Další informace naleznete v návodu k obsluze.

17. Nepoužívejte tlakový hrnec na fritování potravin v oleji a pod tlakem.

18. V žádném případě nezasahujte do bezpečnostních zařízení s výjimkou údržby, která je popsána v návodu k obsluze.

19. Díly podléhající opotřebení (viz Prohlášení o záruce) pravidelně vyměňujte. Součástky, které vykazují viditelné změny barev, trhliny, případně mají jiná poškození a nebo nesedí správně, je nutné vyměnit za originální náhradní díly WMF.

20. Používejte pouze originální náhradní díly WMF. Zejména však používejte pouze hrnce a poklice stejného modelu.

21. Tlakový hrnec nepoužívejte, je-li poškozený, když má poškozené nebo deformované díly a pakliže nefunguje podle v návodu k obsluze. V takovém případě se obraťte na nejbližší odbornou prodejnu WMF nebo na oddělení pro zákazníky WMF AG v Geislingenu/Steige.

Tento návod k obsluze si pečlivě uschovejte.

2. Ovládání tlakového hrnce

Před prvním použitím

2.1. Otevírání hrnce

Varnou zarážku **(7)** posuňte po obou stranách na konec držadla. Značky na varné zarážce **(7)** musejí být v poloze AUF/OPEN (otevřeno) **(A).**
Držadlem poklice **(5)** otáčejte doprava tak dlouho, dokud nebudou značky na poklici a na dlouhém držadle hrnce **(6)** ležet naproti sobě **(B).** Zvedněte poklici.

2.2. Čištění hrnce

Před prvním použitím byste měli odstranit nálepky a všechny části tlakového hrnce omýt (viz část »Čištění«).
Poklici obraťte a odstraňte z ní držadlo **(5).**
Oranžovou zarážku **(4)** na spodní straně držadla poklice **(5)** zatáhněte ve směru šipky ke konci držadla **(C),** držadlo odklopte a vyvěste **(D).**
Těsnicí kroužek **(10)** z poklice odstraňte **(P).**

2.3. Zavírání hrnce

Držadlo zavěste do poklice a oranžovou zarážku **(4)** zablokujte se slyšitelným zaklapnutím přes okraj poklice **(E).** Těsnicí kroužek **(10)** umístěte do okraje poklice takovým způsobem, aby ležel pod vnitřním zahnutým okrajem poklice **(G).** Poklici nasaďte (viz značky na poklici a držadle hrnce) a držadlem poklice otáčejte doleva až na doraz **(B).**
Varnou zarážku **(7)** posuňte přesně do polohy ZU/LOCKED (zavřeno).

3. Pokyny k obsluze

3.1. Kontrola bezpečnostních zařízení před každým použitím

Zkontrolujte, zda jsou těsnicí kroužek **(10)** a okraj poklice čisté. Zkontrolujte, zda kulička na spodní straně poklice viditelně leží v bezpečnostním ventilu **(9) (G).**
Pokud se kulička nachází v horní dutině bezpečnostního ventilu/podpory počáteční zavářky **(9),** sundejte držadlo **(5)** a zamáčkněte ji prstem do spodní dutiny **(F).**
Držadlo odstraňte a u hlavního ventilu **(3)** tlakem prstu zkontrolujte pohyblivost **(H).**
Zkontrolujte, zda je těsnění varného signálu **(2)** správně nasazené, a zda nevykazuje poškození.

Dbejte prosím na: Těsnění varného signálu neprotlačujte, mohla by se tím poškodit pojistka proti zbytkovému tlaku a správné fungování hrnce už by nebylo zaručeno (Q).

Držadlo zavěste do poklice **(E).** Na hrnec položte poklici a zavřete ho **(B).**

3.2. Objemy tekutin

Bez ohledu na to, zda při tepelné úpravě používáte nástavce **(12),** je pro vytvoření páry potřeba alespoň 1/4 l tekutiny.
Tlakový hrnec naplňujte maximálně do 2/3, aby nebyla ovlivněna jeho správná funkce **(M).**
Když připravujete pokrmy, které pění a nebo se výrazně rozpínají (např. masový vývar, luštěniny, droby, kompot), naplňujte hrnec maximálně do poloviny. Další pokyny viz část »Příprava plnohodnotné stravy«.
Chcete-li potraviny před vařením opéci (např. cibuli, masové kousky apod.), můžete tlakový hrnec použít jako běžný hrnec.
Při konečné tepelné úpravě, ještě předtím než hrnec zavřete, byste měli rozpustit usazeninu vzniklou na masu a přidat požadované množství tekutiny (alespoň 1/4 l).

Pozor! Při tepelné úpravě vždy dbejte na dostatečné množství tekutiny a také na to, aby se tekutina z potravin nikdy zcela neodpařila. Následkem nedodržení tohoto pokynu může být připálení potravin, poškození hrnce a plastových držadel.

4. Tepelná úprava v tlakovém hrnci

4.1. Všeobecně

V tlakovém hrnci se pokrmy připravují pod tlakem, tzn. při teplotách nad 100 °C. Doba tepelné úpravy se tak sníží až o 70 %, což přináší výraznou úsporu energie. Díky krátké úpravě v páře zůstávají aroma, chuť a vitamíny z velké části zachovány.

4.2. Tepelná úprava s nástavci

V závislosti na velikosti tlakového hrnce je možné při tepelné úpravě používat nástavce **(12)** a vložku **(13).** Nástavce a vložku obdržíte jako příslušenství v odborné prodejně (viz »Příslušenství a náhradní díly« v obálce).

4.3. Zahřívání

Zavřený a naplněný hrnec postavte na tepelný zdroj a přívod energie nastavte na maximální stupeň. Přes podporu počáteční zavářky **(9),** která současně slouží jako bezpečnostní ventil, uniká vzduch tak dlouho, dokud se ventil slyšitelně neuzavře a nezačne se vytvářet tlak.
Varný signál **(1)** stoupá, je vidět žlutý tlakový kroužek a oba oranžové varné kroužky **(J).**
Přívod energie snižte včas a dostatečným způsobem tak, aby zůstal viditelný oranžový kroužek, který se doporučuje v receptu.

4.4. Doby tepelné úpravy

Doba tepelné úpravy začíná teprve tehdy, když je viditelný celý varný kroužek doporučený v receptu. Dbejte na stálou pozici kroužku. Přívod energie regulujte odpovídajícím způsobem. Pokud varný signál **(1)** klesne pod požadovaný oranžový kroužek, je nutné znovu zvýšit intenzitu tepelného zdroje. Tím se trochu prodlouží doba tepelné úpravy.
Pokud varný signál **(1)** vystoupí nad druhý oranžový varný kroužek, tlak páry je příliš vysoký a pára začne slyšitelně unikat hlavním ventilem **(3)** v držadle poklice.
Odstavte hrnec z varného místa, počkejte, dokud varný signál neklesne na druhý oranžový varný kroužek a snižte přívod energie.
Krátké doby tepelné úpravy pod tlakem jsou umožněné vyššími teplotami, které v hrnci vznikají díky tlaku páry:

První kroužek, cca. 110 °C pro pokrmy choulostivější na přípravu, např. ryby nebo kompoty. (provozní tlak 45 kPa, regulační tlak 90 kPa)

**Druhý kroužek, cca. 119 °C pro všechny ostatní pokrmy.
(provozní tlak 95 kPa, regulační tlak 130 kPa, max. 150 kPa)**

K úspoře energie je možné tepelný zdroj vypnout už před koncem doby tepelné úpravy, neboť teplo, které se v hrnci nahromadí, postačí na dokončení varného procesu. Doby tepelné úpravy stejných pokrmů se mohou lišit v závislosti na množství, druhu a kvalitě konkrétních potravin.

4.5. Otevírání hrnce

Po uplynutí doby stanovené pro tepelnou úpravu sundejte hrnec z tepelného zdroje. V zásadě je možné poklici odklápět a odstraňovat z hrnce jen tehdy, když se vnitřní tlak zcela sníží, tzn. varný signál **(1)** musí být zcela schovaný v držadle **(I).**

Díky pojistce proti zbytkovému tlaku se dá hrnec otevřít jen tehdy, pokud vnitřní tlak zcela poklesne, tzn. když není viditelný ani žlutý tlakový kroužek. Zůstane-li žlutý kroužek viditelný **(K),** došlo k zablokování pojistky proti zbytkovému tlaku. Pojistku uvolníte tak, že varnou zarážku **(7)** na chvíli posunete do polohy ZU/LOCKED (zavřeno).
Pokud už neuniká pára, zatřeste krátce hrncem. Tímto způsobem se z potravin uvolní případné parní bubliny vytvářející se především u tekutých a kašovitých pokrmů, které by po odstranění poklice mohly vystříknout ven. Teď držadlem poklice otočte doprava, jak bylo výše uvedeno, a hrnec otevřete.

4.6. Pokyn pro indukční sporáky

Univerzální dno TransTherm® **(11)** je vhodné pro všechny typy sporáků, včetně indukčních. U indukčních sporáků může být při vyšších výkonech slyšitelný bzučivý zvuk. Ten je podmíněn technicky a není známkou poruchy sporáku nebo tlakového hrnce. Velikost hrnce a varného pole by měly být totožné, v opačném případě hrozí především u malých průměrů riziko, že varné pole (magnetické pole) nebude reagovat na dno hrnce.



Induction

5. Tři metody pro snížení tlaku

Důležité pokyny:
U jídel, která pění nebo varem zvětšují svůj objem (např. luštěniny, masový vývar, obiloviny), byste neměli tlak v hrnci snižovat pomocí metody 2 nebo 3.
Pokud se brambory na loupačku odpaří metodou 2 nebo 3, popraskají.

Při rychlém odpaření s využitím varné zarážky nebo pod tekoucí vodou mějte ruce, hlavu a tělo vždy v bezpečné vzdálenosti. Stoupající pára by vám mohla přivodit zranění.

Metoda 1

Sundejte hrnec z tepelného zdroje. Varný signál **(1)** za chvíli klesne. Když zcela klesne do držadla **(I),** začněte pomalu posunovat varnou zarážku na AUF/OPEN (otevřeno) **(A).** Tímto způsobem se pod držadlem poklice vypustí zbylá pára. Když pára přestane unikat, zatřeste krátce hrncem, aby se z pokrmu mohly uvolnit vytvořené parní bubliny.

Metoda 2

U pokrmů s krátkými dobami tepelné úpravy (např. zelenina) posouvejte varnou zarážku **(7)** pomalu postupně ve směru AUF/OPEN (otevřeno) **(A)** tak dlouho, dokud pod držadlem poklice nezačne unikat pára.
Pokud je varná zarážka kompletně v poloze AUF/OPEN (otevřeno), pára přestala unikat a varný signál zcela poklesnul **(I),** zatřeste hrncem a otevřete ho.

Metoda 3

Pokud vás unikající pára ruší, hrnec jednoduše postavte do dřezu a nechte přes poklici téct studenou vodu **(L),** dokud varný signál **(1)** neklesne do držadla poklice **(I).** Krátce hrncem zatřeste a otevřete ho.

6. Péče o tlakový hrnec

6.1. Čištění

Uvolněte držadlo poklice a po obou stranách ho umyjte pod tekoucí vodou **(D)(N).**
Z poklice odstraňte těsnicí kroužek **(10) (P)** a ručně ho umyjte.
Hrnec, poklice a nástavce je možné mýt v myčce na nádobí. Zbytky pokrmů neoškrabujte, nýbrž je odmočte.
Vápenitou usazeninu odstraníte povařením vody s octem.
Pravidelně čistěte také dno hrnce.

6.2. Uložení

Po vyčištění uložte těsnicí kroužek **(10)** odděleně, aby se šetřil.

6.3. Údržba

Tlakový hrnec je technický spotřební výrobek, jehož jednotlivé součástky se mohou opotřebovat. Z tohoto důvodu by se po delším používání měly všechny součástky zkontrolovat podle »Seznamu náhradních dílů«.
Při viditelných změnách je nezbytná výměna příslušných součástek.
Používejte pouze originální náhradní díly výrobce.

Upozornění: V případě poškozeného držadla poklice (5) je nutná oprava v závodě.

7. Mnohostranné použití

Výhody tepelné úpravy s využitím tlaku se nevztahují jen na běžné druhy přípravy:

7.1. Příprava zmrazených potravin

Zmrazené potraviny je možné vkládat přímo do hrnce. Maso určené k opečení je vhodné lehce rozmrazit. Zeleninu je možné sypat do nástavce přímo z obalu.
Doba počáteční zavářky se prodlouží, doba tepelné úpravy se nezmění.

7.2. Příprava plnohodnotné stravy

K přípravě plnohodnotné stravy se často používají obiloviny a luštěniny. Nyní už není nezbytné namáčet obiloviny a luštěniny před přípravou v tlakovém hrnci. Doba tepelné úpravy se tím prodlouží asi o polovinu.
Nalijte do hrnce 1/4 l základní tekutiny a přidejte na 1 díl obilovin/luštěnin min. 2 díly tekutiny. Zbytkové teplo varného místa můžete využít k dalšímu nabobtnání. U přípravy pokrmů, které pění nebo se rozpínají (obiloviny, luštěniny), dbejte na to, aby nebyl hrnec naplněn více než do poloviny objemu.

7.3. Zavařování

Pro sklenice s objemem 1 l se používají tlakové hrnce o objemu 6,5 l a 8,5 l, pro menší sklenice hrnce s objemem 4,5 l. Potraviny se připravují běžným způsobem. Nalijte do hrnce 1/4 l vody. Zavařovací sklenice uložte do děrovaného nástavce.

Zeleninu/maso zavařujte na 2. oranžový varný kroužek cca 20 minut
Peckové ovoce zavařujte na 1. oranžový varný kroužek cca 5 minut
Jádrové ovoce zavařujte na 1. oranžový varný kroužek cca 10 minut

Pro odpaření nechte hrnec pomalu vychladnout (metoda 1) – nesnižujte tlak v hrnci pomocí varné zarážky ani pod tekoucí vodou, protože tím by se ze sklenic vytlačila ovocná šťáva.

7.4. Odšťavování

V malém množství se v tlakovém hrnci dají vyrábět ovocné šťávy.
1/4 l vody dejte do hrnce, ovoce položte do děrovaného nástavce, ten umístěte na neděrovaný a ovoce dle potřeby přisladťe. Zahřívejte na 2.

oranžový varný kroužek. Doba úpravy se pohybuje podle druhu ovoce mezi 10-20 minutami.
Tlak v hrnci snižte pod tekoucí vodou (metoda 3). Před otevřením hrncem krátce zatřeste.

7.5. Sterilizace

Je možné provádět také rychlou sterilizaci kojeneckých lahví, zavařovacích sklenic atd. Postavte je do děrovaného nástavce hrdlem dolů, do hrnce nalijte 1/4 l vody a sterilizujte 20 min na 2. oranžový varný kroužek. Nechte pomalu vychladnout (metoda 1).

7.6. Tepelná úprava s nástavci

V závislosti na velikosti tlakového hrnce je možné při tepelné úpravě používat nástavce a vložku. Nástavce a vložku obdržíte jako příslušenství v odborné prodejně.
V tlakovém hrnci lze současně připravovat různé pokrmy. Jednotlivé přílohy se oddělí nástavci. Jako první se do hrnce vloží pokrm s nejdelší dobou tepelné úpravy.

Příklady

pečeně (20 min) – dno hrnce
brambory (8 min) – děrovaný nástavec
zelenina (8 min) – neděrovaný nástavec

Nejdříve 12 min tepelně upravujte pečeni. Potom hrnec otevřete podle návodu. Brambory položte do děrovaného nástavce na vložku, zeleninu do neděrovaného nástavce, hrnec zavřete a v tepelné úpravě pokračujte dalších 8 min.
Pokud se doby tepelné úpravy výrazně neliší, je možné dát všechny potraviny do hrnce ve stejnou dobu.

Otevíráním v průběhu úpravy uniká pára, přidejte proto do hrnce o něco více vody, než je normálně nutné.

8. Prohlášení o záruce

V průběhu záruční doby je garantováno bezchybné fungování výrobku a všech jeho částí. Záruční doba trvá 3 roky a začíná dnem nákupu výrobku v odborné prodejně WMF a dokládá se záručním kupónem, který byl řádně vyplněn prodavačem.

Pokud se u výrobku v průběhu záruční doby vyskytnou vady, budou vadné součástky bezplatně vyměněny za fungující díly. Výměna vadných součástek je možná pouze v odborné prodejně WMF nebo prostřednictvím oddělení pro zákazníky WMF AG v Geislingen/Steige.
Nároky vyplývající ze záruky se vztahují výhradně na toto právo. Další nároky jsou ze záruky vyloučeny.

Při uplatňování nároku je nutné předložit záruční kupón. Ten se kupujícímu vydává současně s tlakovým hrncem WMF. Záruční právo se dá uplatnit pouze při předložení řádně vyplněného kupónu.

Tímto prohlášením o záruce samozřejmě nejsou dotčena vaše záruční práva vyplývající ze zákona. V rámci záručního plnění máte v rozsahu stanoveném zákonem nárok na dodatečné plnění, snížení ceny, odstoupení a náhradu škody.

Ze záruky se vylučují:

- těsnění varného signálu
- těsnění pojistky proti zbytkovému tlaku
- těsnění otvoru pro vypouštění páry
- bezpečnostní ventil
- těsnící kroužek
- baterie

Tyto součástky podléhají přirozenému opotřebení.
10 let záruky na dodání náhradních dílů

9. Vyloučení zodpovědnosti

Záruka se nevztahuje na poškození vzniklá z následujících příčin:

- nevhodné a neodborné používání
- chybné nebo neopatrné zacházení
- neodborně provedené opravy
- montáž náhradních dílů, které neodpovídají původnímu provedení
- chemické nebo fyzikální vlivy na površích hrnce
- nedodržování tohoto návodu k obsluze

Název a adresa poskytovatele záruky

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

Záruční nároky se uplatňují buď přímo u poskytovatele záruky nebo v autorizované odborné prodejně WMF.



10. Odstranění poruch

Poruchy tlakového hrnce
Doba počáteční zavářky je příliš dlouhá nebo varný signál (1) nestoupá.
Z poklice stoupá pára.
Z bezpečnostního ventilu/podpory počáteční zavářky (9) stále uniká pára (neplatí pro fázi počáteční zavářky).

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 215

Při výskytu poruchy hrnec vždy sundejte z varného místa.
Nikdy ho neotevírejte násilím.

Příčina	Odstranění poruchy
Nevhodný průměr varného místa.	Zvolte varné místo, které odpovídá průměru hrnce.
Nevhodný stupeň výkonu.	Nastavte nejvyšší stupeň výkonu.
Poklice není správně nasazená.	Tlak v hrnci zcela snižte, otevřete jej. Zkontrolujte správné dosednutí těsnicího kroužku **(10)** a hrnec znovu zavřete.
Kulička v bezpečnostním ventilu/podpoře počáteční zavářky **(9)** nesedí správně.	Tlak v hrnci zcela snižte, otevřete jej, sundejte držadlo, zkontrolujte bezpečnostní ventil **(9)**, zkontrolujte dosednutí kovové kuličky v poklici **(F)** a **(G)** a znovu hrnec zavřete.
Chybí tekutina (min. 1/4 l).	Tlak v hrnci zcela snižte, odklopte poklici. Doplňte tekutinu a hrnec znovu zavřete.
Těsnicí kroužek **(10)** a/nebo okraj hrnce je znečištěn.	Tlak v hrnci zcela snižte, odklopte poklici. Očistěte těsnicí kroužek **(10)** a okraj hrnce, hrnec znovu zavřete.
Varná zarážka **(7)** není v poloze ZU/LOCKED (zavřeno).	Varnou zarážku **(7)** uveďte do polohy ZU/LOCKED (zavřeno).
Těsnicí kroužek **(10)** je poškozený nebo ztvrdlý (opotřebením).	Vyměňte těsnicí kroužek **(10)** za nový originální těsnicí kroužek WMF.
Kulička nemá ve ventilu správnou polohu. Kulička byla zatlačena do horní dutiny.	Tlak v hrnci zcela snižte, otevřete poklici a sundejte držadlo. Zatlačte kuličku do spodní dutiny **(F)**, zkontrolujte pohyblivost **(G)** hlavního ventilu **(3)** a hrnec znovu zavřete.

11. Tabulka časů vaření

		Minuty	
Vepřové a telecí **Vařit na 2. kroužek a dbát na minimální množství tekutin 1/4 l.** **U žádného pokrmu není nutná speciální vložka.**	Vepřové na malé kousky	5–7	
	Vepřový guláš	10–15	
	Vepřová pečeně	20–25	doba tepelné úpravy závisí na velikosti a tvaru
	Telecí na malé kousky	5–7	
	Telecí guláš	10–15	
	Telecí nožička v kuse	25–30	
	Telecí jazyk	15–20	ponořit do vody
	Telecí pečeně	20–25	doba tepelné úpravy závisí na velikosti a tvaru
Hovězí **Vařit na 2. kroužek a dbát na minimální množství tekutin 1/4 l.** **U hovězího jazyka je potřebná děrovaná vložka.**	Sekaná pečeně	10–15	
	Svíčková pečeně	30–35	
	Hovězí jazyk	45–60	
	Maso na malé kousky	6–8	
	Guláš	15–20	
	Roláda	15–20	
	Hovězí pečeně	35–45	doba tepelné úpravy závisí na velikosti a tvaru
Kuře **Vařit na 2. kroužek a dbát na minimální množství tekutin 1/4 l. U kuřecí polévky je potřebná děrovaná vložka.**	Kuře na polévku	20–25	max. 1/2 množství
	Kousky kuřete	6–8	
	Krůtí stehno	25–30	závisí na tloušťce stehen
	Krůtí ragú	6–10	stejně i krocan
	Krůtí řízek	2–3	
Zvěřina **Vařit na 2. kroužek a dbát na minimální množství tekutin 1/4 l.** **Není nutná speciální vložka.**	Zaječí pečeně	15–20	
	Zaječí hřbet	10–12	
	Jelení pečeně	25–30	
	Jelení guláš	15–20	
Jehněčí **Vařit na 2. kroužek a dbát na minimální množství tekutin 1/4 l.**	Jehněčí ragú	20–25	skopové má delší doby tepelné úpravy
	Jehněčí pečeně	25–30	doba tepelné úpravy závisí na velikosti a tvaru
Ryby **Vařit na 1. kroužek a dbát na minimální množství tekutin 1/4 l. U ragú a guláše není potřebná vložka, jinak používejte neděrovanou.**	Rybí filety	2–3	dušené ve vlastní šťávě
	Celé ryby	3–4	dušené ve vlastní šťávě
	Ragú nebo guláš	3–4	

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 217

		Minuty	
Polévky Vařit na 2. kroužek a dbát na minimální množství tekutin 1/4 l až max. 1/2 obsahu hrnce. Není nutná speciální vložka.	Hrachová, čočková polévka	12–15	namočené luštěniny
	Masový vývar	25–30	platí pro všechny druhy masa
	Zeleninová polévka	5–8	
	Gulášová polévka	10–15	
	Kuřecí polévka	20–25	doba tepelné úpravy závisí na velikosti
	Polévka z volské oháňky	35	
	Bramborová polévka	5–6	
Zelenina Vařit na 1. kroužek a dbát na minimální množství tekutin 1/4 l. U kyselého zelí a červené řepy není potřebná vložka. U všech ostatních pokrmů je potřebná děrovaná vložka. Od fazolí se teplota tepelné úpravy zvyšuje (2. kroužek).	Lilky,okurky, rajčata	2–3	v páře dušená zelenina nepustí šťávu tak rychle
	Květák, paprika, pór	3–5	
	Hrášek, celer, kedlubny	4–6	
	Fenykl, mrkev, hlávková kapusta	5–8	
	Fazole, listová kapusta, růžičková kapusta	7–10	
	Kyselé zelí	10–15	
	Červená řepa	15–25	
	Slané brambory	6–8	brambory na loupačku prasknou, když se rychle odpaří
	Brambory ve slupce	6–10	
Luštěniny Obilí Vařit na 2. kroužek a dbát na minimální množství tekutin 1/4 l až max. 1/2 obsahu hrnce. Na 1 díl obilí se použijí 2 díly vody. Nenamočené obilí se musí vařit o 20 - 30 min. déle. Mléčnou rýži připravujte na 1. kroužek.	Hrášek, fazole, čočka	10–15	velké fazole se vaří o 10 min. déle
	Pohanka, proso	7–10	doba tepelné úpravy pro namočené obilí
	Kukuřice, rýže, nezralá pšenice špalda	6–15	doba tepelné úpravy pro namočené obilí
	Mléčná rýže	20–25	na 1. kroužek
	Dlouhozrnná rýže	6–8	
	Celozrnná rýže	12–15	doba tepelné úpravy pro namočené obilí
	Pšenice, žito	10–15	
Ovoce Vařit na 1. kroužek a dbát na minimální množství tekutin 1/4 l.	Třešně, švestky	2–5	doporučuje se děrovaná vložka
	Jablka, hrušky	2–5	doporučuje se děrovaná vložka

Tipy a triky při vaření

- **Doba tepelné úpravy začíná, jakmile je vidět předepsaný kroužek varného signálu**
- **Uvedené časy tepelných úprav jsou orientační hodnoty**
- **Raději volte kratší časy, doba může být kdykoli prodloužena**
- **S uvedenými časy tepelné úpravy u zeleniny získáte nerozvařené pokrmy**
- **Teplota varu činí na 1. kroužek 109 °C a na 2. kroužek 117 °C**

Recepty naleznete na www.wmf.com

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 218

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 219

Kullanma talimati
TR

İçindekiler

1. Güvenlik Açıklamaları
2. Düdüklü Tencerenin Kullanımı
3. Kullanıma İlişkin Açıklamalar
4. Düdüklü Tencereyle Pişirme
5. Basıncın Alınması İçin Dört Yöntem
6. Düdüklü Tencerenin Bakımı
Temizlik, Saklama, Bakım
7. Çok Amaçlı Kullanım
8. Garanti Beyanı
9. Garantinin Söz Konusu Olmadığı Durumlar
10. Arızaların Giderilmesi
11. Pişirme süreleri tablosu

Aksam ve Yedek Parça Listesi
Zarfa bakınız

1. Güvenlik Açıklamaları

1. Lütfen WMF düdüklü tencereyle çalışmadan önce kullanma talimatını ve tüm açıklamaları iyice okuyunuz. Amacına uygun olmayan kullanım, zararlara sebebiyet verebilir.

2. Düdüklü tencereyi, kullanma talimatını okumamış veya kullanma talimatındaki bilgiler hakkında bilgi sahibi olmayan kimseye vermeyiniz.

3. Düdüklü tencerenin kullanımı esnasında çocukları uzak tutunuz.

4. Düdüklü tencereyi asla fırında kullanmayınız. Saplar, valflar ve güvenlik tertibatı, yüksek sıcaklıklar sebebiyle zarar görür.

5. Basınç altındayken düdüklü tencereyi çok dikkatli şekilde hareket ettirin. Sıcak yüzeylere dokunmayınız. Sapları ve tutacakları kullanın. Gerektiği taktirde koruyucu eldiven kullanın.

6. Düdüklü tencereyi, sadece öngörüldüğü amaçlar için kullanın.

7. Bu cihaz, basınç vasıtasıyla pişirir. Amacına uygun olmayan kullanım, yanmaya sebebiyet verebilir. Isınmadan önce cihazın doğru şekilde kapatılmış olmasına dikkat edin. Buna ilişkin bilgileri kullanma talimatında bulacaksınız.

8. Düdüklü tencereyi asla zorla açmayınız. İç basıncın tamamen ortadan kalktığından emin olmadan düdüklü tencereyi açmayınız. Buna ilişkin bilgileri kullanma talimatında bulacaksınız.

9. Düdüklü tencereyi, içine önceden su koymadan asla ısıtmayınız, zira bu, ciddi zararlara sebebiyet verebilir. Minimum: 1/4 l su.

Önemli not:
Sıvının tamamen buharlaşmamasına dikkat ediniz. Bu, yemeğin yanmasına ve tencerenin, eriyen plastik parçalar sebebiyle zarar görmesine veya tabandaki alüminyumun erimesi sebebiyle ocak üzerinde zararlara sebebiyet verebilir. Bu durumun söz konusu olması halinde, ısı kaynağını kapatınız ve tencereyi, tamamen soğuyana kadar, hareket ettirmeyiniz.

10. Düdüklü tencereyi asla kapasitesinin 2/3'sinden fazla doldurmayınız. Eğer, örneğin pirinç veya kurutulmuş sebze gibi, pişirme esnasında genleşen gıdalar pişirirseniz, düdüklü tencereyi, azami olarak kapasitesinin yarısına kadar doldurunuz ve bu esnada, düdüklü tencerenizin üreticisi tarafından belirtilen tamamlayıcı talimatlara uyun.

11. Düdüklü tencerenin kullanımı esnasında asla yanından ayrılmayınız. Enerjiyi, pişirme işareti ilgili turuncu pişirme halkasını geçmeyecek şekilde ayarlayınız. Enerji azaltılmazsa, valftan buhar sızar. Pişirme süreleri değişir ve sıvı kaybı, fonksiyonel arızalara neden olabilir.

12. Sadece kullanma talimatında belirtilen türdeki ısı kaynaklarını kullanın.

13. Eğer, basınç etkisi altında şişebilecek olan derili bir et pişirdiyseniz (örneğin dil), deri şişmiş durumdayken ete sivri bir cisim batırmayınız, bu yanıklara neden olabilir

14. Buhar kabarcıkları sıçramasını engellemek için düdüklü tencereyi açmadan her defasında biraz sallayınız. Aksi takdirde içinde kalan buhar haşlanmalara neden olabilir. Buharı veya basıncı hızlı boşaltma sırasında düdüklü tencerenin akan su altında tutulması özellikle çok önemlidir.

15. Akan su altında hızlı buhar boşaltma sırasında her zaman ellerinizi, başınızı ve vücudunuzu, tehlike bölgesinin dışında tutunuz. Düdüklü tencereden çıkacak buhar sebebiyle yaralanabilirsiniz.

16. Her kullanım öncesinde emniyet aksamının, valfların ve contaların işlevselliğini kontrol ediniz. Ancak bu şekilde güvenli bir fonksiyon garanti edilebilir. Buna ilişkin bilgileri kullanma talimatında bulacaksınız.

17. Düdüklü tencereyi asla, gıda maddelerini basınç altında yağda kızartmak için kullanmayınız.

18. Emniyet sistemlerine ilişkin olarak, bakım işlemleri dışında, kullanma talimatında belirtilmeyen hiçbir müdahalede bulunmayınız.

19. Aşınan parçaları (bakınız garanti beyanı) düzenli olarak değiştiriniz. Gözle görünür renk değişikliklerine, çatlaklara veya başka hasarlara sahip olan veya yerine doğru oturmayan parçalar, orijinal WMF yedek parçalarıyla değiştirilmelidirler.

20. Sadece orijinal WMF yedek parçaları kullanın. Özellikle sadece aynı modelden tencere ve kapakları kullanın.

21. Düdüklü tencereyi, eğer parçaları hasar görmüşse veya deforme olmuşsa ya da bunların fonksiyonu, kullanma talimatındaki tarife uygun gerçekleşmiyorsa, kullanmayın. Bu durumda en yakın WMF yetkili satıcısına veya Geislingen/Steige'daki WMF AG Müşteri Hizmetleri Departmanına başvurun.

Lütfen kullanma talimatını iyi muhafaza ediniz.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 221

2. Düdüklü Tencerenin Kullanımı

İlk kullanımdan önce

2.1. Tencereyi açın

Pişirme sürgüsünü **(7)** iki taraflı olarak sap ucuna itin. Pişirme sürgüsü **(7)** üzerindeki işaretler AÇIK/OPEN konumunda olmalıdır **(A).**
Kapak sapını **(5),** kapak üzerindeki ve tencere sapı **(6)** üzerindeki işaretler karşılıklı gelene kadar sağa döndürün **(B).** Kapağı çıkarın.

2.2. Tencereyi temizleme

İlk kullanımdan önce yapışkan etiketleri çıkarınız ve düdüklü tencerenizin tüm parçalarını yıkayınız (bakınız bölüm »temizlik«).
Kapağı çevirin ve kapak sapını **(5)** kapaktan çıkarın. Bunun için tencere sapının **(5)** alt tarafındaki turuncu renkteki sürgüyü **(4)** ok yönünde sap ucuna doğru çekin **(C),** sapı katlayın ve çıkarın **(D).** İzolasyon contasını **(10)** kapaktan çıkarın **(P).**

2.3. Kapağı kapatma

Sapı kapağa takın ve turuncu renkli sürgüyü **(4)** kapak kenarından, ses duyulacak şekilde yerine oturtun **(E).** İzolasyon lastiğini **(10),** kapağın içe bükülmüş kenarı altında bulunacak şekilde, kapak kenarına yerleştirin **(G).** Kapağı takın (kapak ve tencere sapı üzerindeki işaretlere bakın) ve kapak sapını, dayanağa gelene kadar sola çevirin **(B).** Pişirme sürgüsünü **(7)** tam KAPALI/LOCKED konumuna getirin.

3. Kullanıma İlişkin Açıklamalar

3.1. Güvenlik tertibatlarının her kullanımdan önce kontrolü

İzolasyon lastiğinin **(10)** ve kapak kenarının temiz olduğundan emin olun. Bilyenin görünür şekilde kapak alt tarafında emniyet valfı **(9)** içinde oturup oturmadığını kontrol edin **(G).**
Eğer bilye, emniyet valfının/az pişirme otomatiğinin **(9)** üst bölmesinde bulunuyorsa, sapı **(5)** çıkarın ve bilyeyi parmağınızla alt bölmeye **(F)** bastırın.
Sapı çıkarın ve ana valfı **(3),** parmağınızla bastırmak suretiyle hareketliliğine ilişkin olarak kontrol edin **(H).**
Pişirme sinyali contasının **(2)** yerine oturup oturmadığını ve zarar görüp görmediğini kontrol edin.

Lütfen dikkat: Pişirme sinyali contasını bastırmayınız, aksi taktirde artık basınç emniyeti zarar görür ve düdüklü tencerenizin işlevselliği garanti edilemez (Q).

Sapı kapğa takın **(E).** Kapağı tencere üzerine yerleştirin ve kapatın **(B).**

3.2. Sıvı miktarları

Ek parçalar **(12)** varken veya yokken pişirmenizden bağımsız olarak, buhar oluşumu için asgari 1/4 l sıvı gereklidir.
Fonksiyonuna yönelik olumsuz bir etkide bulunmamak için düdüklü tencere maksimum 2/3'sine kadar doldurulmalıdır **(M).** Köpüren ve kaynarken taşma eğilimi gösteren yiyeceklerde (örneğin et haşlaması, kabuklu baklagiller, sakatat, komposto) tencere sadece yarıya kadar doldurulmalıdır. Diğer açıklamalar için bakınız bölüm »Besin değeri yüksek yiyecekler hazırlama«.
Pişirmeden önce gıda maddelerini kavurmak istiyorsanız (örneğin soğan, et parçaları, vb.), WMF düdüklü tencereyi, diğer tencereleriniz gibi kullanabilirsiniz.
Pişirmeyi tamamlamak için, düdüklü tencereyi kapatmadan önce kızartma parçasını çıkarabilirsiniz ve gerekli sıvı miktarını (asgari 1/4 l) ilave edebilirsiniz.

Dikkat! Asla yeterli sıvı olmadan pişirme işlemi yapmayın ve pişirilen malzemenin suyunun asla tamamen buharlaşmamasına dikkat edin. Dikkate almamanız halinde pişirilen malzemenin yanması, tencerenin ve plastik sapların zarar görmesi söz konusu olabilir.

4. Düdüklü tencereyle pişirme

4.1. Genel

Düdüklü tencerede yemekler basınç altında, yani 100 °C'nin üzerindeki sıcaklıklarda pişerler. Böylece pişirme süreleri % 70'e kadar kısalır; bu da açık bir enerji tasarrufudur. Buharda kısa pişirmeyle aroma, tat ve vitaminler geniş ölçüde muhafaza edilir.

4.2. Ek parçalarla pişirme

Düdüklü tencerenin büyüklüğüne göre, ek parçalarla **(12)** ve şişle **(13)** pişirme işlemi gerçekleştirebilirsiniz.
Ek parçaları ve şişleri, aksam olarak yetkili satıcılardan (bakınız zarfta »aksam ve yedek parçalar«) temin edebilirsiniz.

4.3. Isıtma

Kapalı, dolu tencereyi ocak üzerine yerleştirin ve en yüksek enerjiye ayarlayın. Aynı zamanda emniyet valfı olan az pişirme otomatiği **(9)** üzerinden az pişirme aşamasında, valf duyulabilecek şekilde kapanana kadar ve basınç oluşmaya başlayana kadar hava çıkar.
Pişirme sinyali **(1)** yükselir, sarı basınç halkası ve her iki turuncu pişirme halkası görünür hale gelir **(J).**
Enerjiyi zamanında ve tarifte tavsiye edilen turuncu pişirme halkası görünür kalmaya devam edecek şekilde yeterli ölçüde kısınız.

4.4. Pişirme süreleri

Pişirme süresi, tarifte tavsiye edilen pişirme halkası tamamen göründükten sonra başlar. Burada, halka konumunun sabit kalmasına dikkat edin. Enerjiyi uygun şekilde ayarlayın. Eğer pişirme sinyali **(1)** arzu edilen turuncu pişirme halkası altına inerse, ısıyı tekrar arttırmanız gereklidir.
Pişirme süresi böylece biraz uzar.
Eğer pişirme sinyali **(1)** ikinci turuncu pişirme halkasının üzerine çıkarsa, kapak sapındaki ana valftan **(3)** duyulur şekilde boşalan yüksek bir buhar basıncı oluşur.
Tencereyi ocağın veya ısı kaynağının üzerinden alın, pişirme sinyalinin ikinci turuncu renkli pişirme halkasına kadar inmesini bekleyin ve ısıyı veya ocağı tekrar çalıştırın.
Tenceredeki buhar basıncı sebebiyle daha yüksek sıcaklıklar ortaya çıktığından, kısa pişirme süreleri, düdüklüyle pişirmede mümkün hale gelmektedir.

Birinci halka, yaklaşık 110 °C, balık veya komposto gibi hassas yiyecekler için.
(45 kPa işletme basıncı, 90 kPa ayar basıncı)

İkinci halka, yaklaşık 119 °C, geriye kalan tüm yiyecekler için.
(95 kPa işletme basıncı, 130 kPa ayar basıncı, maks. 150 kPa)

Enerji tasarrufu bilincine sahip olan kişiler, pişirme süresinin bitiminden önce ocağı kapatırlar, çünkü tencerede mevcut ısı, pişirme sürecini tamamlamak için yeterlidir. Aynı malzeme için farklı pişirme süreleri söz konusu olabilir, zira gıda maddesinin miktarı, şekli ve özellikleri farklılık gösterebilir.

4.5. Tencerenin açılması

Pişirme süresi tamamlandıktan sonra düdüklü tencereyi ocaktan alın. Prensip olarak kapak, sadece tencere basınçsızken, yani pişirme sinyalinin **(1)** sapta tamamen kaybolmasıyla, açılabilir ve tencerenin üzerinden çıkarılabilir **(I).**

Artık basınç emniyeti, tencerenin sadece basınç tamamen alındıktan sonra, yani sarı basınç halkası da tamamen görünmediğinde, açılmasını temin eder.
Eğer sarı halka görünür durumdaysa **(K),** artık basınç emniyeti devreye girmiştir. Bunu devre dışı bırakmak için, pişirme sürgüsünü **(7)** kısa şekilde KAPALI/LOCKED konumuna getirin.
Buhar çıkmıyorsa, tencereyi az şekilde sallayın. Böylece, özellikle sıvı ve püre şeklindeki yemeklerde oluşan ve kapak çıkarıldığında dışarıya sıçrayabilen, olası olarak mevcut buhar kabarcıkları da çıkar. Şimdi kapak sapını, tarif edildiği gibi, sağa çevirin ve tencereyi açın.

4.6. İndüksiyon fırınları için açıklamalar

TransTherm® tüm ocak tiplerine uygun taban **(11),** indüksiyon da dahil olmak üzere, tüm ocak tipleri için uygundur. İndüksiyon ocaklarında, yüksek pişirme derecelerinde bir vızıltı sesi oluşabilir.
Bu ses, teknik koşullardan kaynaklıdır ve ocağınızdaki veya düdüklü tencerenizdeki bir arızaya işaret etmez.
Tencere ebadı ve ocak ebadı birbirine uygun olmalıdır, aksi taktirde düşük çaplarda, pişirme alanının (manyetik alan) tencere tabanına yetmemesi söz konusu olabilir.


Induction

5. Basıncın alınması için üç yöntem

Önemli notlar:
Eğer köpüren veya kabaran yiyecekler (örneğin kabuklu baklagiller, et suyu, hububat) pişirdiyseniz, tencereyi yöntem 2 veya 3'e göre basınçsız hale getirmeyiniz.
Kabuklu patatesler, yöntem 2'ye veya 3'e göre haşlandıklarında, patlarlar.

Pişirme sürgüsü vasıtasıyla veya akan su altında hızlı buhar boşaltma işlemi esnasında her zaman, ellerinizi, başınızı ve vücudunuzu, tehlike bölgesinin dışında tutunuz. Düdüklü tencereden çıkacak buhar sebebiyle yaralanabilirsiniz.

Yöntem 1

Tencereyi ocağın üzerinden alın. Kısa süre sonra pişirme sinyali inmeye başlar **(1).** Tamamen sapta kaybolduktan sonra **(I),** pişirme sürgüsünü yavaşça AÇIK/OPEN konumuna getirin **(A).** Bu esnada kapak sapı altından, mevcut artık buhar çıkar. Buhar çıkmıyorsa, tencereyi az sallayın; böylece yemekte oluşan buhar kabarcıkları kaybolur.

Yöntem 2

Kısa pişirme süresine sahip yiyeceklerde (örneğin sebze) pişirme sürgüsünü **(7)** yavaşça kademeli olarak, kapak sapı altından buhar çıkana kadar, AÇIK/OPEN **(A)** konumuna itin. Pişirme sürgüsü tamamen AÇIK/OPEN konumuna getirildikten, buhar çıkışı tamamlandıktan ve pişirme sinyali tamamen indikten sonra **(I),** tencereyi sallayın ve açın.

Yöntem 3

Çıkan buhar sizi rahatsız ediyorsa, pişirme sinyali **(1)** kapak sapında tamamen kaybolana kadar **(I)** tencereyi evyeye koyun ve kapak üzerine soğuk su akıtın **(L).** Tencereyi kısa süre sallayın ve açın.

6. Düdüklü tencerenin bakımı

6.1. Temizlik

Kapak sapının klipsini açın ve her iki taraftan, akan su altında yıkayın **(D)(N).**
İzolasyon contasını **(10)** kapaktan çıkarın **(P)** ve elle yıkayın.
Tencere, kapak ve ek parçalar, bulaşık yıkama makinesinde yıkanabilirler. Tencereye ve aksamına yapışık artıkları kazımayın, suyla yumuşatın.
Kireç oluşumu durumunda tencere içinde sirkeli su kaynatın.
Tencere tabanını da aynı şekilde düzenli olarak temizleyin.

6.2. Saklama

İzolasyon lastiğini **(10),** korumak için temizlik sonrasında ayrı olarak muhafaza ediniz.

6.3. Bakım

Düdüklü tencere, bireysel parçaları aşınabilir olan teknik bir kullanım eşyasıdır. Bu nedenle uzun süreli bir kullanımdan sonra tüm bireysel parçaları, »yedek parça listesine« uygun olarak kontrol edin.
Parçalarda gözle görülür bir değişiklik olması durumunda, ilgili parçalar yenisiyle değiştirilmelidir. Sadece üreticinin orijinal yedek parçalarını kullanınız.

Not: Kapak sapının (5) hasar görmüş olması halinde fabrika tarafından tamirat gereklidir.

7. Çok Amaçlı Kullanım

Düdüklü tencerenin avantajları, sadece geleneksel pişirme şekilleri için geçerli değildir:

7.1. Derin dondurulmuş yiyeceklerin hazırlanması

Derin dondurulmuş yiyecek, doğrudan derin dondurucudan alınarak tencereye konabilir. Kızartmak için eti biraz çözün. Sebzeleri doğrudan ambalajından çıkarıp iç parçaya koyun. Isınma süreleri uzayacaktır, pişirme süreleri aynı kalır.

7.2. Besin değeri yüksek yiyecekler hazırlama

Besin değeri yüksek olması için sıklıkla hububat ve kabuklu baklagiller kullanılır. Düdüklü tencerede pişirme öncesinde hububat ve kabuklu baklagillerin artık suda bekletilmesi gerekmez. Pişirme süreleri bu durumda yaklaşık olarak yarı yarıya uzar.
Tencereye 1/4 l asgari sıvı ve ilave olarak 1 kap hububat/kabuklu baklagiller üzerine asgari 2 kap sıvı ilave edin. Ocağın kalan ısısı, kaynatmaya devam etme için kullanılabilir. Köpüren veya taşma eğilimi gösteren yiyeceklerde (hububat, kabuklu baklagiller) tencerenin sadece yarıya kadar doldurulması gerektiği hususunu dikkate alın.

7.3. Kaynatma

1 l muhteviyata sahip kavanozlar, 6,5 l ve 8,5 l düdüklü tencerede, daha küçük kavanozlar ise 4,5 l düdüklü tencerede konserve edilir. Gıda maddeleri her zaman olduğu şekilde hazırlanır. 1/4 l su, tencereye doldurulur. Kavanozlar delikli iç parçaya yerleştirilir.

Sebze/et 2. turuncu renkli pişirme halkasında yaklaşık 20 dakika pişirilir. Çekirdekli meyveler 1. turuncu renkli pişirme halkasında yaklaşık 5 dakika pişirilir
Küçük çekirdekli meyveler 1. turuncu renkli pişirme halkasında yaklaşık 10 dakika pişirilir

Buhar boşaltma için tencereyi yavaşça soğutunuz (Yöntem 1) – pişirme sürgüsüyle veya akan su altında basınçsız hale getirmeyin, çünkü aksi taktirde kavanozlardan su dışarıya bastırılır.

7.4. Meyvelerin suyunu çıkarma

Düdüklü tencerede küçük miktarlarda meyveden meyve suyu çıkarabilirsiniz. 1/4 l suyu tencereye dökün, meyveleri delikli iç parçaya

koyup, deliksiz iç parçanın üzerine oturtun ve arzunuza bağlı olarak üzerine şeker dökün. 2. turuncu renkli pişirme halkasında pişirin. Meyve türüne göre süre, 10-20 dakika arasında bulunmaktadır.
Tencerenin, basıncını akan su altında boşaltın (Yöntem 3). Açmadan önce biraz sallayın.

7.5. Sterilizasyon

Bebek biberonları, konserve kavanozları vs. hızlı şekilde steril hale getirilir. Parçaları açık kısmı aşağıya bakacak şekilde delikli iç parçaya yerleştirin, 1/4 l su ilave edin ve 20 dakika 2. turuncu renkli pişirme halkasında steril hale getirin. Yavaşça soğutunuz (Yöntem 1).

7.6. Iç parçalarla pişirme

Düdüklü tencerenin büyüklüğüne göre, iç parçalarla ve iç parçaların oturtulduğu taşıyıcıları kullanabilirsiniz. Iç parçaları ve oturtulduğu taşıyıcıları, aksam olarak yetkili satıcılarda bulabilirsiniz.
Düdüklü tencerede birden fazla yemeği aynı anda da hazırlayabilirsiniz. Farklı yiyecekler, iç parçalar vasıtasıyla ayrılırlar. En uzun pişme süresine sahip olan yemek, önce, iç parça olmadan tencereye dökülür.

Örnekler

Kızartma et (20 dakika) – tencere tabanı
Patates (8 dakika) – delikli iç parça
Sebze (8 dakika) – deliksiz iç parça

Eti önce 12 dakika pişirin. Sonra tencereyi, kullanma talimatına uygun olarak açın. Patatesleri delikli iç parçaya koyun ve iç parça taşıyıcısı üzerine yerleştirin, sebzeleri deliksiz iç parçasına koyun, tencerenin kapağını kapatın ve tekrar 8 dakika pişirin. Eğer pişirme süreleri önemli farklara sahip değilse, tüm iç parçalar aynı anda tencereye yerleştirilebilir. Arada açma sebebiyle tencerede buhar kaybı olur, bu yüzden tencereye gerekli olan sıvıdan biraz daha fazlasını katın.

8. Garanti beyanı

Garanti süresi içinde, ürünün ve tüm parçalarının kusursuz fonksiyonunu garanti ederiz. Garanti süresi 3 yıldır ve ürünün, satıcı tarafından eksiksiz doldurulan bir garanti belgesinin tanzimiyle belgelenen, WMF yetkili satıcısından satın alındığı tarihle başlar.

Eğer garanti süresi içinde üründe kusurlar ortaya çıkarsa, bu kusurlar, kusurlu parçaların kusursuz olanlarla değiştirilmesi yoluyla giderilirler. Kusurlu parçalar sadece WMF yetkili satıcısı veya Geislingen/Steige'daki WMF AG Müşteri Hizmetleri Departmanı tarafından değiştirilirler.
Garanti hak ve talebi sadece bu uygulamayı kapsar. Garantiden başka hak ve taleplerde bulunulamaz.

Garanti hak ve talebinin geçerli hale getirilmesi için garanti belgesi ibraz edilmelidir. Garanti belgesi, WMF düdüklü tencereyle beraber satıcıya verilmelidir. Garanti hak ve talebi, ancak garanti belgesinin tamamen doldurulmuş olması durumunda geçerlidir. Elbette bu garanti beyanı sebebiyle yasal garanti haklarınız sınırlanmaz. Garanti süresi içinde, yasal çerçeve dahilinde, sonradan ifa, indirim, vazgeçme ve tazminat şeklindeki garanti haklarınız mevcuttur.

Garanti yükümlülüğünün dışında kalan parçalar:

- pişirme sinyali contası
- artık basınç emniyeti contası
- buhar boşaltma açıklığı contası
- emniyet valfı
- ızolasyon lastiği
- piller

Bu parçalar, doğal bir aşınmaya maruz kalırlar. Yedek parçalara ilişkin 10 yıl teslimat garantisi verilir.

9. Garantinin söz konusu olmadığı durumlar

Aşağıdaki nedenlerden ortaya çıkan zararlar için garanti uygulaması söz konusu değildir:

- uygunsuz ve amacına uygun olmayan kullanım
- hatalı veya ihmalli kullanım
- uygun şekilde yapılmayan tamiratlar
- orijinal modele uygun olmayan yedek parçaların montajı
- tencere yüzeyine yönelik kimyasal veya fiziksel etkiler
- kullanma talimatına uyulmaması

Garanti verenin adı ve adresi

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

Garanti başvurusu, ya doğrudan garanti verene ya da yetkili bir WMF satıcısına yapılmalıdır.



10. Arızaların Giderilmesi

Düdüklü tenceredeki arızalar
Fazla uzun az pişirme süresi veya pişirme sinyali (1) yükselmiyor.
Kapaktan buhar çıkıyor.
Emniyet valfından/az pişirme otomatiğinden (9) sürekli buhar çıkıyor (az pişirme aşaması için geçerli değildir).

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 227

Arıza durumunda düdüklü tencereyi prensip olarak ocağın üzerinden alın. Asla zorla açmaya çalışmayın.

Sebep	Giderme
Ocağın çapı uygun değil.	Tencere çapına uygun ocak seçin.
Enerji kademesi uygun değil.	En yüksek enerji konumuna getirilir.
Kapak doğru yerleştirilmemiştir.	Tencere tamamen basınçsız hale getirilir, açılır. İzolasyon lastiğinin **(10)** yerine düzgün oturup oturmadığı kontrol edilir ve tencere kapağı yeniden kapatılır.
Emniyet valfındaki/az pişirme otomatiğindeki bilye **(9)** doğru oturmamıştır.	Tencere tamamen basınçsız hale getirilir, açılır, sap çıkarılır, emniyet valfı **(9)** kontrol edilir, kapakta metal bilyenin oturması kontrol edilir **(F)** ve **(G)** tencere tekrar kapatılır.
Sıvı eksik (asgari 1/4 l).	Tencere tamamen basınçsız hale getirilir, kapak açılır. Sıvı doldurulur ve tencere kapağı yeniden kapatılır.
İzolasyon lastiği **(10)** ve/veya tencere kenarı temiz değil.	Tencere tamamen basınçsız hale getirilir, kapak açılır. İzolasyon lastiği **(10)** ve tencere kenarı temizlenir ve tencere kapağı yeniden kapatılır.
Pişirme sürgüsü **(7)** KAPALI/LOCKED konumunda değil.	Pişirme sürgüsü **(7)** KAPALI/LOCKED konumuna getirilir.
İzolasyon lastiği **(10)** hasarlı veya sert (aşınma sebebiyle).	İzolasyon lastiği **(10)** orijinal bir WMF izolasyon lastiği ile değiştirilerek yenilenir.
Bilye, valf içinde doğru yerleşmemiş. Bilye, üst bölmeye bastırılmış.	Tencere tamamen basınçsız hale getirilir, kapak açılır ve sap çıkarılır. Bilye alt bölmeye bastırılır **(F)** ana valf **(3)** hareketliliğe ilişkin olarak kontrol edilir **(G)** ve tencere yeniden kapatılır.

11. Pişirme Süreleri Tablosu

		Dakika	
Domuz ve dana **2. halkada pişirin ve 1/4 l sıvı şeklindeki asgari dolum miktarını dikkate alın.** **Hiçbir yemekte, özel bir ek parça gerekli değildir.**	Kuşbaşı domuz	5 - 7	
	Domuz gulaş	10 - 15	
	Domuz kızartması	20 - 25	Pişirme süresi, büyüklüğe ve şekle bağlıdır
	Kuşbaşı dana	5 - 7	
	Dana gulaş	10 - 15	
	Bütün dana paça	25 - 30	
	Dana dil	15 - 20	Üzerine kadar su doldurun
	Dana kızartması	20 - 25	Pişirme süresi, büyüklüğe ve şekle bağlıdır
Sığır **2. halkada pişirin ve 1/4 l sıvı şeklindeki asgari dolum miktarını dikkate alın.** **Sığır dilinde, delikli bir ek parça gereklidir.**	Köfte	10 - 15	
	Sirkeli sığır kızartması	30 - 35	
	Sığır dil	45 - 60	
	Kuşbaşı	6 - 8	
	Gulaş	15 - 20	
	Rulo et	15 - 20	
	Sığır kızartması	35 - 45	Pişirme süresi, büyüklüğe ve şekle bağlıdır
Tavuk **2. halkada pişirin ve 1/4 l sıvı şeklindeki asgari dolum miktarını dikkate alın. Tavuk suyu için delikli bir ek parça gereklidir.**	Tavuk suyu çorba	20 - 25	Maks. 1/2 dolum miktarı
	Tavuk parçaları	6 - 8	
	Hindi but	25 - 30	But kalınlığına bağlı
	Soslu Hindi	6 - 10	Hindi özdeştir
	Hindi şnitzel	2 - 3	
Yaban eti **2. halkada pişirin ve 1/4 l sıvı şeklindeki asgari dolum miktarını dikkate alın.** **Özel bir ek parça gerekli değildir.**	Tavşan kızartması	15 - 20	
	Tavşan sırtı	10 - 12	
	Geyik kızartması	25 - 30	
	Geyik gulaş	15 - 20	
Kuzu **2. halkada pişirin ve 1/4 l sıvı şeklindeki asgari dolum miktarını dikkate alın.**	Baharat soslu kuzu	20 -25	Koyun daha uzun pişirme süresine sahiptir
	Kuzu kızartma	25 -30	Pişirme süresi, büyüklüğe ve şekle bağlıdır
Balık **1. halkada pişirin ve 1/4 l sıvı şeklindeki asgari dolum miktarını dikkate alın. Baharatlı sosta ve gulaşta ek parça gerekli değildir, ancak kullanmak istiyor-sanız deliksiz ek parçayı kullanın.**	Balık fileto	2 - 3	Kendi suyunda buharla pişirilmiş
	Bütün balık	3 - 4	Kendi suyunda buharla pişirilmiş
	Baharat sosu veya gulaş	3 - 4	

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 229

		Dakika	
Çorbalar **2. halkada pişirin ve tencere muhteviyatının 1/4 l ile maks. 1/2 şeklindeki dolum miktarını dikkate alın. Özel bir ek parça gerekli değildir.**	Bezelye çorbası, mercimek çorbası	12 - 15	Islatılmış kabuklu baklagiller
	Haşlama et	25 - 30	tüm et türleri için geçerlidir
	Sebze çorbası	5 - 8	
	Gulaş çorbası	10 - 15	
	Tavuk çorbası	20 - 25	Pişirme süresi büyüklüğe bağlıdır
	Sığır kuyruğu çorbası	35	
	Patates çorbası	5 - 6	
Sebzeler **1. halkada pişirin ve asgari 1/4 l sıvı şeklindeki dolum miktarını dikkate alın. Turşuluk lahanada ve kırmızı pancarda ek parça gerekli değildir. Diğer tüm yemeklerde delikli ek parça gereklidir. Fasulyelerden itibaren pişirme süreleri sıcaklığı yükselir (2. halka).**	Patlıcan, Kornişon, Domates	2 - 3	Buharda pişen sebze, çok hızlı yumuşayıp erimez
	Karnabahar, biber, pırasa	3 - 5	
	Bezelye, kereviz, lahana	4 - 6	
	Rezene, havuç, Milano lahanası	5 - 8	
	Fasulye, yeşil lahana, kırmızı lahana	7 - 10	
	Turşuluk lahana	10 - 15	
	Kırmızı pancar	15 - 25	
	Soyulmuş patates	6 - 8	Kabuklu patatesler, buharları hızlı alındığında,
	Kabuklu patates	6 - 10	çabuk çatlamazlar
Kabuklu baklagiller Hububat **2. halkada pişirin ve tencere muhteviyatının 1/4 l ile maks. 1/2 şeklindeki asgari dolum miktarını dikkate alın. 1 ölçek hububat üzerine 2 ölçek su gelir. Islatılmamış hububat, 20–30 dak. daha uzun pişmelidir. Sütlacı 1. halkada hazırlayın.**	Bezelye, fasulye, mercimek	10 - 15	İri taneli fasulyeleri 10 dakika fazla pişirin
	Kara buğday, darı	7 - 10	Islatılmış hububat için pişirme süresi
	Mısır, pirinç, yeşil çekirdekliler	6 - 15	Islatılmış hububat için pişirme süresi
	Sütlaç	20 - 25	1. halkada
	Kabuksuz tahıl taneleri	6 - 8	
	Kabuklu tahıl taneleri	12 - 15	Islatılmış hububat için pişirme süresi
	Buğday, çavdar	10 - 15	
Meyve **1. halkada pişirin ve 1/4 l sıvı şeklindeki asgari dolum miktarını dikkate alın.**	Kiraz, erik	2 - 5	Delikli ek parça tavsiye edilir
	Elma, armut	2 - 5	Delikli ek parça tavsiye edilir

Pişirme önerileri ve kolaylıkları

- **Pişirme süresi, öngörülen halka pişirme sinyalinde görünür görünmez başlar**
- **Belirtilen pişirme süreleri kılavuz değerlerdir**
- **Daha kısa pişirme süreleri seçilmesi daha iyidir, çünkü her zaman tekrar pişirmeye devam etme imkanı vardır**
- **Sebzeler için belirtilen pişirme sürelerinde, ısırıldığında erimeyen yiyecekler elde edersiniz**
- **Pişirme sıcaklığı, 1. halkada 109 °C ve 2. halkada 117 °C'dir**

Tarifler için bakınız www.wmf.com

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 230

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 231

Használati utasítás
HU

Tartalom

1. Biztonsági előírások
2. A kuktafazék használata
3. Kezelési útmutató
4. Párolás a kuktafazékban
5. A nyomás leeresztésének négy módszere
6. A kuktafazék ápolása
Tisztítás, tárolás, karbantartás
7. Sokoldalú használat
8. Garancia
9. Felelősség kizárás
10. Hibaelhárítási ötletek
11. Főzési idő táblázat

Tartozékok és pótalkatrészek
lásd a borítót

1. Biztonsági előírások

1. Mielőtt a WMF kuktafazekat használatba venné, gondosan olvassa el a teljes használati utasítást. A szakszerűtlen használata károkat okozhat.

2. Ne engedje át a kuktafazekat olyan személynek, aki előtte nem olvasta el a használati utasítást.

3. Használat közben tartsa távol a gyermekeket a kuktafazéktól.

4. Sohase használja a kuktafazekat a sütőben. A magas hőmérséklet károsítja a fogantyúkat, szelepeket és a biztonsági felszereléseket.

5. Nagyon óvatosan mozgassa a nyomás alatt álló kuktafazekat. Ne érjen hozzá a forró felületekhez. Csak a fogantyúkhoz és gombokhoz érjen hozzá. Szükség esetén húzzon kesztyűt.

6. Csak olyan célra használja kuktafazekat, amire azt gyártották.

7. A kuktafazék túlnyomás segítségével főz. A rendeltetési céljától eltérő használata égési sérüléseket okozhat. Ügyeljen arra, hogy megfelelően zárja le a kuktafazekat, mielőtt azt felmelegíti. Az erre vonatkozó tájékoztatást a használati utasításban találja meg.

8. Soha ne nyissa ki erőszakkal a kuktafazekat. Ne nyissa ki, mielőtt meggyőződött arról, hogy a belsejében már nincsen túlnyomás. Az erre vonatkozó tájékoztatást a használati utasításban találja meg.

9. Soha ne melegítse fel a kuktafazekat anélkül, hogy vizet töltött volna bele, mert ez súlyosan károsíthatja. Minimum: 1/4 liter víz.

Fontos útmutatás
Ügyeljen arra, hogy sohase gőzölögjön el az összes víz. Ennek eredményképp leéghet az étel, károsodhat a kuktafazék, annak műanyag részei megolvadhatnak vagy akár a tűzhely is károsodhat, az edény talpában megolvadó alumíniumtól. Ha ez az eset bekövetkezik, kapcsolja ki a hőforrást és ne mozdítsa az edényt, amíg az teljesen ki nem hűlt.

10. Soha ne töltse meg a 2/3-ánál jobban a kuktafazekat. Az elkészítés közben megdagadó élelmiszerek, például rizs vagy szárított zöldségek, főzése esetén ne töltse a felénél tovább a kuktafazekat, és tartsa magát az élelmiszer szállítójának esetleges, ide vonatkozó, főzési útmutatójához.

11. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a kuktafazekat. Úgy szabályozza a melegítését, hogy a főzésjelző ne emelkedjen ki a narancssárga gyűrűnél magasabbra. Ha ennek elérésekor nem csökkenti a melegítést, a szelepen gőz fog távozni. Megváltozhat a főzési idő és a folyadékveszteség működési zavart okozhat.

12. Csak a használati utasításban felsorolt hőforrásokkal használja a kuktafazekat.

13. Ha olyan bőrös húst főzött (például marhanyelv), aminek bőre a nyomás alatt feldagadhat, mindaddig ne szúrjon a húsba, amíg a bőre le nem lohadt, különben égési sérüléseket szenvedhet.

14. Minden kinyitás előtt gondosan rázza meg a kuktafazekat, nehogy a kiszabaduló gőzbuborékok lefröcsköljék és leforrázzák. Ez különösen akkor fontos, ha gyorsan eresztette ki a gőzt, vagy folyó víz alatt történő hűtéssel.

15. Ha gyorsan ereszti ki a gőzt, vagy folyó víz alatti hűtéssel, mindig tartsa kezét, arcát, fejét és egész testét a veszélyzónán kívül. A kilépő gőz súlyosan leforrázhatja.

16. Minden használat előtt győződjön meg a biztonsági felszerelések, szelepek és tömítések kifogástalan működéséről. Csak így garantálható a biztonságos működése.
    Az erre vonatkozó tájékoztatást a használati utasításban találja meg.

17. Ne használja a kuktafazekat élelmiszerek olajban való sütésére, nyomás alatt.

18. A használati utasításban leírt karbantartási műveleteken kívül semmit se csináljon a biztonsági felszerelésekkel.

19. Rendszeresen cserélje ki a kopó alkatrészeket (lásd a garancialevelet). Az olyan alkatrészeket, amiken látható elszíneződés, repedés vagy más károsodás van, haladéktalanul cseréje ki eredeti WMF pótalkatrészek felhasználásával.

20. Kizárólag eredeti WMF pótalkatrészeket használjon. Csak az azonos modell fedőit és edényeit használja.

21. Ne használja a kuktafazekat, ha annak alkatrészei deformálódtak, sérültek illetve ha azok működése nem felel meg a használati utasításban leírtaknak. Ilyen esetben forduljon a legközelebbi WMF szaküzlethez vagy a WMF AG, Geislingen/Steige, ügyfélszolgálati részlegéhez.

Kérjük gondosan őrizze meg ezt a használati utasítást!

2. A kuktafazék használata

Az első használat előtt

2.1. Az edény kinyitása

A főzésszabályzót **(7)** mindkét oldalon tolja a fogantyú vége felé. A főzésszabályzó jelöléseinek **(7)** AUF/OPEN felé kell mutatniuk **(A).** Fordítsa jobbra a fedél fogantyúját (5) hogy a fedélen és az edény fogantyúján **(6)** elhelyezett jelölések egymással szembe kerüljenek **(B).** Emelje le a fedőt.

2.2 Az edény tisztítása

Az első használat előtt távolítsa el az öntapadós címkéket és az edény minden alkatrészét gondosan mosogassa el (lásd a »Tisztítás« fejezetet). Fordítsa meg a fedőt és vegye le a fogantyút **(5)** a fedőről. Ehhez a fogantyú alsó felén található, narancssárga tológombot **(4)** húzza a nyíl irányának megfelelően a fogantyú **(5)** vége felé, hajtsa le és akassza ki a fogantyút **(D).** Vegye ki a tömítőgyűrűt **(10)** a fedélből **(P).**

2.3 Az edény lezárása

Akassza be a fogantyút a fedélbe, és hagyja a narancssárga tológombot **(4)** hallhatóan a fedél peremére bepattanni **(E).** Gondosan helyezze vissza a tömítőgyűrűt **(10)** a fedélbe úgy, hogy mindenütt befeküdjön a fedél visszahajtott peremébe **(G).** Helyezze a fedőt az edényre (ügyeljen a jelölésekre a fedőn és az edény fogantyúján) és a nyelénél fogva fordítsa ütközésig balra **(B).** A főzésszabályzót **(7)** pontosan állítsa a ZU/LOCKED helyzetbe.

3. Kezelési útmutató

3.1. A biztonsági felszerelések ellenőrzése minden főzés előtt

Győződjön meg arról, hogy a tömítő gyűrű **(10)** és a fedél pereme tiszta legyen. Ellenőrizze, hogy a golyó láthatóan ül-e a fedél alsó oldalán, a biztonsági szelepben **(9) (G).**
Ha a golyó a biztonsági szelep/a főzési automatika **(9)** felső kamrájában ülne, vegye le a fogantyút **(5)** és az ujjával nyomja le a golyót az alsó kamrába **(F).**
Vegye le a fogantyút és ellenőrizze a főszelep **(3)** mozgását úgy, hogy az ujjával megnyomja **(H).** Ellenőrizze a főzésjelző tömítésének **(2)** megfelelő helyzetét és sértetlenségét.

Kérjük vegye figyelembe: a főzésjelző tömítését ne nyomja keresztül, mert ezáltal károsodhat a maradéknyomás biztosíték és így nem biztosított a továbbiakban kuktafazekának megfelelő működése (Q).

Akassza be a fogantyút a fedélbe **(E).** Helyezze a fedelet az edényre és zárja le azt **(B).**

3.2 Folyadékmennyiségek

A gőz fejlesztéséhez legalább 1/4 liter vízre van szükség, függetlenül attól, hogy használ-e pároló betétet **(12)** vagy sem.
A kuktafazekat legfeljebb a 2/3-ad részéig szabad megtölteni, nehogy befolyásolja a működését **(M).** Felhabzó vagy erősen megdagadó ételekkel (hús- és szárnyasleves, belsőségek, hüvelyesek, kompót) csak félig szabad megtölteni az edényt. A további útmutatást lásd a »Teljes értékű élelmiszerek elkészítése« fejezetben.
Ha a párolás előtt az élelmiszereket meg kell pirítania (például hagyma, hús darabok, stb.), a WMF kuktafazekat a hagyományos edényekhez hasonlóan használhatja.
A készre pároláshoz, mielőtt a kuktafazekat lezárná, adja hozzá a szükséges folyadék mennyiségét (legalább 1/4 liternyit), és oldja fel a lesült részeket az edény fenekéről.

Figyelem! soha ne pároljon megfelelő mennyiségű folyadék nélkül, és ügyeljen arra, hogy az a párolás során se gőzölögjön el teljesen. Ennek figyelmen kívül hagyása esetén leéghet az étel, valamint károsodhat az edény és annak műanyag fogantyúi.

4. Párolás a kuktafazékban

4.1. Általános

A kuktafazékban az ételeket túlnyomás alatt főzi, vagyis 100 °C fölött hőmérsékleten, ami által a főzési idő akár 70 %-kal is rövidebbé válhat, ami jelentős energia-megtakarítás.
A gőzben történő rövid főzés messzemenőkig megőrzi az aromákat, vitaminokat és az étel ízét.

4.2 Párolás betétekkel

A kuktafazékban, annak méretétől függően, betéttel **(12)** és tartóállvánnyal **(13)** is párolhat. A betétet és a tartóállványt a WMF szaküzletekben, kiegészítő tartozékként veheti meg (lásd a »Tartozék és pótalkatrész« listát a borítékban).

4.3 Felmelegítés

A megtöltött és lezárt edényt helyezze a hőforrásra, amit kapcsoljon a legnagyobb teljesítményre. A főzési automatikán **(9),** ami egyúttal biztonsági szelep is, a felfűtés közben mindaddig levegő távozik, amíg a szelep hallhatóan le nem zár, és ez után épülhet fel a nyomás.
A főzésjelző **(1)** kiemelkedik, láthatóvá válik a sárga nyomásjelző gyűrű és a két narancssárga főzésjelző gyűrű **(J).**
Idejében és megfelelő mértékben csökkentse a hőforrás teljesítményét, hogy éppen látható maradjon a receptben javasolt narancssárga főzésjelző gyűrű.

4.4 Párolási idők

A párolási idő mérése akkor kezdődik, amikor a javasolt főzésjelző gyűrű már teljes egészében látható. Ügyeljen arra, hogy stabil maradjon a gyűrű helyzete. Ennek megfelelően szabályozza az edény melegítését. Ha eltűnik a főzésjelző **(1)** a kívánt narancsszínű gyűrű alá süllyed, nagyobbra kell állítsa a hőforrás teljesítményét. Ez által valamivel meghosszabbodik a párolási idő.
Ha a főzésjelző **(1)** a második narancssárga gyűrű fölé emelkedik, túl nagy a gőz nyomása az edényben, ami a fedél nyelében levő főszelepen **(3)** át, jól hallhatóan távozik.
Vegye le az edényt a hőforrásról, várja meg amíg a főzésjelző a második narancssárga gyűrűig visszahúzódik, majd ez után kapcsolja vissza a hőforrást.
A kuktafazékban az teszi lehetővé a rövidebb főzési időket, hogy a gőznyomás miatt az edényben magasabb hőmérséklet uralkodik:

Első gyűrű kb. 110 °C az érzékeny élelmiszerekhez, például hal, kompót, stb.
(45 kPa üzemi nyomás, 90 kPa szabályozási nyomás)

Második gyűrű kb. 119 °C az összes többi élelmiszerhez.
(95 kPa üzemi nyomás, 130 kPa szabályozási nyomás, max. 150 kPa)

Az energiatakarékos felhasználók már a főzési idő letelte előtt kikapcsolják a hőforrást, mivel az edényben tárolt hő elegendő a főzési folyamat befejezéséhez. Ugyanazon élelmiszerek párolási ideje is különböző lehet, ahogy változik azok mennyisége, formája és tulajdonságai.

4.5 Az edény kinyitása

A főzési idő leteltével vegye le a kuktafazekat a hőforrásról. Alapvetően az edény fedelét csak akkor szabad kinyitni és levenni az edényről, ha az már teljesen nyomásmentes állapotba került, vagyis a főzésjelző **(1)** már teljesen visszahúzódott a fogantyúba **(I).**

A maradéknyomás biztosíték garantálja, hogy az edény csak akkor nyitható ki, ha már teljesen nyomásmentes állapotba került, vagyis a sárga nyomásjelző gyűrű már teljesen visszahúzódott. Ha a sárga nyomásjelző gyűrű látható marad **(K),** működésbe lépett a maradéknyomás biztosíték. Ennek kioldásához tolja a főzésszabályzót **(7)** rövid időre a ZU/LOCKED helyzetbe. Ha már nem lép ki több gőz, röviden rázza meg a kuktafazekat.
Ez által az esetleg az ételben szorult gőzbuborékok kiszabadulnak, ilyenek elsősorban folyékony és pépes ételeknél képződnek, és nem fröcskölnek az edény fedelének levételekor. Ez után a már leírt módon, a fedő jobbra forgatásával nyissa ki az edényt.

4.6 Útmutató indukciós tűzhelyekhez

A TransTherm®-talp **(11)** minden tűzhelyen, így indukciós tűzhelyen is, használható. Indukciós tűzhelyen, magas fokozaton történő főzés esetén búgó hang hallatszódhat. Ez a hang a működési elvéből ered, és nem a tűzhely vagy az edény hibájának jele.
Az edény és a főzőlap átmérője egyezzen meg, különben – elsősorban kis átmérők esetén – előfordulhat, hogy a főzőlap (mágneses tér) nem melegíti az edény talpát.


Induction

5. A nyomás leeresztésének három módszere

Fontos útmutatás:
Ha habzásra vagy megdagadásra hajlamos ételt főzött (pl. hüvelyeseket, húslevest, gabonát), ne a 2. vagy 3. módszer szerint eressze ki a nyomást.
A hajában főtt krumpli kipukkad, ha a 2. vagy a 3. módszer szerint nyitja ki a kuktafazekat.

Ha gyorsan ereszti ki a gőzt a főzésszabályzóval, vagy folyó víz alatti hűtéssel, mindig tartsa kezét, arcát, fejét és egész testét a veszélyzónán kívül. A kilépő gőz súlyosan leforrázhatja.

1. módszer

Vegye le az edényt a hőforrásról. Rövid idő után a főzésjelző visszasüllyed **(1).** Ha teljesen eltűnt a nyélben **(I),** lassan tolja a fogantyúban a főzésszabályzót az AUF/OPEN állásba **(A).** Eközben a fedél nyele alatt eltávozik az edényben levő maradék gőz. Ha már nem gőzölög, röviden rázza meg az edényt, hogy az ételben maradt gőzbuborékok eltávozhassanak.

2. módszer

Rövid párolási idejű ételek (például főzelékfélék) esetén, tolja a fogantyúban levő főzésszabályzót **(7)** lassan, fokozatosan az AUF/OPEN irányába **(A),** míg a fogantyú alatt a gőz ki nem áramlik.
Ha a főzésszabályzót már teljesen AUF/OPEN állásba tolta, már nem lép ki több gőz és a főzésjelző is teljesen elsüllyedt **(I),** rázza meg az edényt és nyissa ki.

3. módszer

Ha zavarja Önt a kilépő gőz, egyszerűen állítsa a kuktafazekat a mosogatóba, és engedjen a fedelére **(L)** hideg vizet , amíg a főzésjelző **(1)** vissza nem húzódik a fedél nyelébe **(I).** Röviden rázza meg az edényt és nyissa ki.

6. A kuktafazék ápolása

6.1. Tisztítás

Vegye le a fedél nyelét és mindkét oldalát mossa le folyó víz alatt **(D)(N).**
Vegye ki a tömítőgyűrűt **(10)** a fedélből **(P)** és kézzel öblítse le.
A fedelet, az edény alsó részét és a betéteket a mosogatógéppel is elmoshatja. A leragadt maradványokat ne kaparja fel, hanem. Vízkőlerakódást ecetes vízzel történő kifőzéssel tűntethet el.
Az edény talpát kívülről is rendszeresen tisztítsa meg.

6.2 Tárolás

A tömítőgyűrűt **(10)** úgy kímélheti, hogy tisztítás után külön őrzi.

6.3 Karbantartás

A kuktafazék műszaki szerkezet, aminek egyes alkatrészei idővel megkophatnak. Hosszabb használat után, a »Pótalkatrész lista« alapján ellenőrizze az egyes alkatrészeket.
Nyilvánvaló elváltozás esetén az érintett alkatrészt ki kell cserélni.
Kizárólag eredeti pótalkatrészeket használjon, amik a gyártótól származnak.

Útmutatás: Ha a fedél nyele (5) hibásodott meg, azt a gyárban kell megjavíttatni.

7. Sokoldalú használat

A gyors főzés előnyei nem csak a hagyományos ételkészítés során érvényesülnek:

7.1. Mélyhűtött ételek elkészítése

A fagyasztott élelmiszereket kiolvasztás nélkül is a kuktafazékba teheti. A megpirítani szánt húst először hagyja kicsit kiolvadni. A zöldségféléket közvetlenül a zacskóból töltheti a kuktafazékba. A felmelegítési idő valamennyivel meghosszabbodik, a főzési idő azonban változatlan marad.

7.2. A teljes értékű élelmiszerek elkészítése

A teljes értékű élelmiszerekhez gyakran sok hüvelyes zöldséget és gabonát használnak.
A kuktafazékban történő megfőzéshez nem kell feltétlenül előre beáztatni a gabonákat és a hüvelyeseket. A be nem áztatott gabonák és hüvelyesek főzésekor kb. a felével meghosszabbodik a főzési idő.
A szükséges minimális 1/4 liter víz mellé, egy rész gabonákhoz és hüvelyesekhez adjon legalább kétszeres mennyiségű vizet. A főzőlap maradék hője kiválóan használható az utólagos puhításhoz.
Felhabzó vagy erősen megdagadó ételekkel (hüvelyesek, gabonafélék) csak félig szabad megtölteni az edényt.

7.3. Befőzés

1 l-es üvegekkel a 6,5 és 8 l-es kuktában, a kisebbekkel a 4,5 l-esben főzhet be. Az élelmiszerek előkészítése a szokásos módon történhet.
Töltsön az edénybe 1/4 liter vizet.
Állítsa a befőttes üvegeket a lukasztott betétre.
A húsokat és zöldségféléket a 2. narancssárga gyűrű magasságában kb. 20 percig gőzölje,
a csonthéjas gyümülcsöket kb. 5 percig.
A magos gyümölcsöket kb. 10 percig párolja, az 1. gyűrűnél.

Lassú lehűtéssel csökkentse a gőz nyomását az edényben (1. módszer) – ne eressze ki a gőzt a főzésszabályzón és ne hűtse le vízzel a kuktafazekat, mert különben kinyomódhat a lé az üvegekből.

7.4. Szörpkészítés

A kuktafazékban kisebb mennyiségű gyümölcsöt feldolgozhat szörppé is.
Töltsön 1/4 liter vizet az edénybe, a gyümölcsöt, a lukasztott betétbe, helyezze a lukasztás nélküli betétre, ízlés szerint cukrozza meg. A 2. narancs-

sárga gyűrűnél párolja. A gyümölcs fajtától függően 10–20 perc között van a főzési idő.
A kuktafazekat vízzel hűtse nyomásmentesre (3. módszer). Kinyitás előtt röviden rázza meg.

7.5. Sterilizálás

Gyorsan sterilizálhatók a cumisüvegek, befőttes üvegek, stb.
Az üvegeket, nyílásukkal lefelé helyezze a lukasztott betétbe. Adjon 1/4 liter vizet a kuktafazékba, majd a 2. narancssárga gyűrűig melegítve 20 percen keresztül sterilizálja. Hagyja lassan kihűlni (1. módszer).

7.6. Párolás a betétekkel

A kuktafazékban, annak méretétől függően, betéttel és tartó- állvánnyal is párolhat. A betétet és a tartóállványt a szaküzletekben, kiegészítő tartozékként veheti meg.
A kuktafazékban egyszerre több ételt is elkészíthet. Az egyes alkotórészeket a betétek választják el egymástól. Először a leglassabban párolódó ételt helyezze a legalulra, betét nélkül.

Példák

sült hús (20 perc) – az edény fenekén
krumpli (8 perc) – a lukasztott betéten
zöldség (8 perc) – a lukasztott betéten

Először párolja a húst 12 percig. Ez után, az előírásnak megfelelően, nyissa ki a kuktafazekat. A krumplit, a lukasztott betéten, helyezze az állványra, a zöldségféléket a lukasztás nélküli betéten helyezze be. Zárja le az edényt és párolja további 8 percig.
Ha a párolódási idők nem térnek el lényegesen, az összes betétet egyszerre a kuktafazékba helyezheti.
A főzés közben történő kinyitáskor a gőz egy része eltávozik, ezért ilyen esetben a minimálisan szükségesnél valamivel több vizet adjon a kuktafazékba.

8. Garancia

A garanciaidő alatt garantáljuk a kuktafazék és összes alkatrésze kifogástalan működését.
A garanciaidő 3 év, ami a vásárlás napján kezdődik, és a WMF szaküzlet által teljesen kitöltött garancialevéllel igazolható.

Ha a garanciaidő alatt a termék meghibásodna, a hibát díjtalanul elhárítjuk a meghibásodott alkatrész hibátlanra való cseréjével. A meghibásodott alkatrészeket csak a WMF szakkereskedő, vagy a WMF AG ügyfélszolgálata cserélheti ki a németországi Geislingen / Steige-ben.
A garanciális igény kizárólag erre terjed ki. Minden ezen túlmenő igény a garanciavállalás köréből kizárt.

A garancia érvényesítésének feltétele a garanciajegy bemutatása. Ezt a kuktafazékkal együtt kell a vevő rendelkezésére bocsátani. A garanciális igény csak hiánytalanul kitöltött garanciajegy bemutatása esetén érvényesíthető.

Ez a garanciavállalás természetesen nem korlátozza törvényen alapuló jogait. A garanciális időszakban rendelkezésére állnak a törvény által biztosított körben a jogai a pótlásra, ármérséklésre, visszalépésre és a kártérítésre.

Nem tartoznak a garanciavállalás körébe:

- a főzésjelző tömítése
- maradéknyomás biztosíték
- a gőzkiereszto nyílás tömítése
- biztonsági szelep
- tömítő gyűrű
- elemek

Ezek a természetes kopásnak kitett alkatrészek.
10 éves alkatrész-utánpótlási garancia.

9. Felelősség kizárás

Nem vállalunk garanciát azokra a károkra, amik az alábbi okokra vezethetők vissza:

- alkalmatlan és szakszerűtlen kezelés,
- hibás vagy gondatlan kezelés,
- szakszerűtlenül elvégzett javítás,
- az eredetitől eltérő kivitelű pótalkatrészek beépítése,
- az edény felületét ért vegyi vagy fizikai behatás,
- a jelen használati utasításban foglaltak be nem tartása.

A garanciavállaló neve és címe:

WMF AG
Eberhardstraße
D73309 Geislingen/Steige

A garanciális igény közvetlenül a gyártónál vagy az arra feljogosított WMF szakkereskedőnél érvényesíthető.



10. Hibaelhárítási ötletek

A kuktafazék üzemzavarai
Túl hosszú a felmelegedési idő, a főzésjelző (1) nem emelkedik ki.
Gőz lép ki a fedél alól.
Folyamatosan gőz lép ki a biztonsági szelepből / főzési automatikából (9), (ez nem vonatkozik a felmelegítési fázisra).

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 239

Hiba fellépése esetén haladéktalanul vegye le a kuktafazekat a hőforrásról. Sohase nyissa ki erőszakkal!

Oka	Elhárítás
Nem megfelelő a főzőlap mérete.	Olyan főzőlapra helyezze, ami illeszkedik az edény átmérőjéhez.
Nem megfelelő a melegítési fokozat.	Állítsa legnagyobb melegítési fokozatra.
Rosszul helyezte fel a fedelet.	Teljesen eressze ki a nyomást és nyissa ki a fedelet. Ellenőrizze a tömítő gyűrű **(10)** megfelelő helyzetét, majd csukja vissza az edényt.
A biztonsági szelep / főzési automatika **(9)** golyója nincs a helyén.	Tegye teljesen nyomásmentessé az edényt, nyissa ki a fedelét, vegye le a fogantyúját, ellenőrizze a biztonsági szelepet **(9)**, és a fém golyó helyzetét a fedélben **(F)** és **(G)** majd ismét zárja le a kuktafazekat.
Hiányzik a folyadék (legalább 1/4 liter).	Teljesen eressze ki a nyomást és nyissa ki a fedelet. Töltsön bele folyadékot, majd zárja vissza az edényt.
Nem tiszta a tömítő gyűrű **(10)** és / vagy az edény pereme.	Teljesen eressze ki a nyomást és nyissa ki a fedelet. Tisztítsa meg a tömítő gyűrűt **(10)** és az edény peremét, majd csukja vissza az edényt.
A főzésszabályzó **(7)** nem áll a ZU/LOCKED helyzetben.	A főzésszabályzót (7) állítsa ZU/LOCKED helyzetbe.
Megsérült vagy megkeményedett (az elhasználódás miatt) a tömítő gyűrű **(10)**.	Dichtungsring **(10)** durch einen original WMF Dichtungsring erneuern.
A szelep golyója nincs a helyén. A golyó a fölső kamrába nyomódott.	Teljesen eressze ki a nyomást, nyissa ki a fedelet és vegye le a fogantyút. Nyomja a golyót az alsó kamrába **(F)**, ellenőrizze a főszelep **(3)** szabad mozgását (G), majd zárja vissza az edényt.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 240

11. Főzési idő táblázat

		Perc	
Disznó és borjú			
A 2. gyűrűnél főzze, ügyeljen a legalább 1/4 liter folyadékra. Egyik ételhez sincs szükség speciális betétre.	sertés vagdalthús	5 - 7	
	sertés apróhús	10 - 15	
	sertéssült	20 - 25	a párolási idő függ a nagyságától és az alakjá-
	tól		
	borjú vagdalthús	5 - 7	
	borjú apróhús	10 - 15	
	borjúcsülök egyben	25 - 30	fedje be a víz
	borjúnyelv	15 - 20	a párolási idő függ a nagyságától és az alakjá-
	tól		
	borjúsült	20 - 25	
Marha			
A 2. gyűrűnél főzze, ügyeljen a legalább 1/4 liter folyadékra. Marhanyelv főzéséhez használjon lukasztott betétet.	fasírt	10 - 15	
	vadas	30 - 35	
	marhanyelv	45 - 60	
	vagdalt	6 - 8	
	apróhús	15 - 20	
	rolád	15 - 20	
	marhasült	35 - 45	a párolási idő függ a nagyságától és az alakjá-
Baromfi	tól		
A 2. gyűrűnél főzze, ügyeljen a legalább 1/4 liter folyadékra. Tyúkleves főzéséhez használjon lukasztott betétet.	tyúkleves	20 - 25	legfeljebb a feléig töltse
	csirkeaprólék	6 - 8	
	pulykacomb	25 - 30	a combok vastagságától függ
	pulyka apróhús	6 - 10	
Vad	pulykaszelet	2 - 3	
A 2. gyűrűnél főzze, ügyeljen a legalább 1/4 liter folyadékra. Egyik ételhez sincs szükség speciális betétre.	nyúlpecsenye	15 - 20	
	nyúlgerinc	10 - 12	
	szarvassült	25 - 30	
	szarvas apróhús	15 - 20	
Bárány			
A 2. gyűrűnél főzze, ügyeljen a legalább 1/4 liter folyadékra.	bárány apróhús	20 - 25	a birka főzési ideje hosszabb
	báránysült	25 - 30	a párolási idő függ a nagyságától és az alakjá-
Hal	tól		
A 1. gyűrűnél főzze, ügyeljen a legalább 1/4 liter folyadékra. Raguhoz és pörkölthöz nincs szükség betétre, egyébként a lukasztás nélkülit használja.	halfilé	2 - 3	saját levében párolva
	egész hal	3 - 4	saját levében párolva
	ragu vagy pörkölt	3 - 4	

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 241

		Perc	
Levesek A 2. gyűrűnél főzze, ügyeljen a legalább 1/4 liter folyadékra, de legfeljebb az edény feléig töltse meg. Egyik ételhez sincs szükség speciális betétre.	borsó- vagy lencseleves	12 - 15	beáztatott hüvelyesek esetén
	húsleves	25 - 30	az összes húsfélére érvényes
	zöldségleves	5 - 8	
	gulyásleves	10 - 15	
	tyúkleves	20 - 25	a főzési idő függ a mérettől
	ököruszály leves	35	
	krumplileves	5 - 6	
Zöldség A 1. gyűrűnél fozze, ügyeljen a legalább 1/4 liter folyadékra. Savanyú káposztához és céklához nincs szükség betétre. A többi ételhez használja a - lukasztott betétet. A babtól kezdve emelje a főzési hőmérsékletet (2. gyűrű).	padlizsán, uborka, paradicsom	2 - 3	a gőzben párolt zöldség nem lúgozódik
	karfiol, paprika, póréhagyma	3 - 5	ki olyan gyorsan
	borsó, zeller, karalábé	4 - 6	
	édeskömény, karotta, kelkáposzta	5 - 8	
	bab, káposzta, vöröskáposzta	7 - 10	
	savanyú káposzta	10 - 15	
	cékla	15 - 25	
	sós krumpli	6 - 8	a hajában főtt krumpli felhasad, ha túl gyorsan
	hajában főtt krumpli	6 - 10	engedi le a gőzt
Hüvelyesek Gabonák A 2. gyűrűnél főzze, ügyeljen a legalább 1/4 liter folyadékra, de legfeljebb az edény feléig töltse meg. 1 rész gabonához 2 rész vizet adjon. Az előzetesen nem beáztatott gabonát 20 – 30 perccel tovább főzze. A tejberizst az 1. gyűrűnél főzze.	borsó, bab, lencse	10 - 15	a nagy szemű babot 10 perccel tovább főzze
	tönkölybúza, köles	7 - 10	a főzési idő beáztatott gabonára érvényes
	kukorica, rizs, aszalt tönköly	6 - 15	a főzési idő beáztatott gabonára érvényes
	tejberizs	20 - 25	az 1. gyűrűnél
	hosszúszemű rizs	6 - 8	
	barnarizs	12 - 15	
	búza, rozs	10 - 15	a főzési idő beáztatott gabonára érvényes
Gyümölcs A 1. gyűrűnél főzze, ügyeljen a legalább 1/4 liter folyadékra.	cseresznye, szilva	2 - 5	javasoljuk a lukasztott betétet
	alma, körte	2 - 5	javasoljuk a lukasztott betétet

Főzési tanácsok és trükkök

- **A főzési idő akkor kezdődik, amikor láthatóvá válik az előírt gyűrű**
- **A megadott főzési idők irányértékek**
- **Inkább rövidebb ideig főzze, folytatni bármikor tudja**
- **A zöldségekhez megadott párolási idők roppanós ételt eredményeznek**
- **Az 1. gyűrűnél a főzési hőmérséklet 109 °C, a 2. gyűrűnél 117 °C**

Recepteket a www.wmf.com weboldalon talál.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 242

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 243

Upute za uporabu
HR

Sadržaj

1. Sigurnosne upute
2. Posluživanje lonca za kuhanje pod pritiskom
3. Upute o posluživanju
4. Kuhanje loncem
5. Četiri metode za smanjenje pritiska
6. Njega lonca za kuhanje pod pritiskom
   Čišćenje, odlaganje, održavanje
7. Mnogostruka uporaba
8. Jamstvo
9. Isključivanje odgovornosti
10. Uklanjanje smetnji
11. Tablica s naznačenim vremenom trajanja kuhanja

Pribor i zamjenski dijelovi
vidjeti omot

1. Sigurnosne upute

1. U potpunosti pročitajte upute za uporabu, kao i sve ostale upute prije nego počnete raditi s WMF loncem za kuhanje pod pritiskom. Nesvrsishodna uporaba može dovesti do njegovog oštecenja.

2. Lonac za kuhanje pod pritiskom ne dajte na uporabu osobama koje nisu prethodno upoznate s uputama za uporabu.

3. Kada koristite lonac, udaljite djecu.

4. Lonac ne koristite u pećnici. Ručke, ventili i sigurnosni elementi se oštećuju visokim temperaturama.

5. Lonac pomjerajte vrlo pažljivo kada stoji pod pritiskom. Ne dodirujte vruće površine. Koristite ručke i dugmad. Ako je potrebno, koristite rukavice.

6. Lonac koristite samo za svrhe za koje je i predviđen.

7. Ovaj uredaj kuha uz pomoć pritiska. Nesvrsishodna uporaba može dovesti do opeklina. Obratite pozornost da uređaj prije zagrijavanja ispravno zatvorite. Informacije vezane za ovo možete naći u uputama za uporabu.

8. Lonac nikada ne otvarajte uz uporabu sile. Ne otvarajte ga prije nego ste sigurni da je unutrašnji pritisak u potpunosti smanjen. Informacije vezane za ovo možete naći u uputama za uporabu.

9. Lonac ne zagrijavajte nikada da prethodno niste sipali vodu; ovo ga može ozbiljno oštetiti. Minimalno: 1/4 l vode.

Važna uputa:
Obratite pozornost na to da tekućina nikada ne ispari u potpunosti. Može doći do zagorijevanja hrane i oštećenja lonca zbog plastičnih dijelova koji se tope ili do oštećenja kuhala zbog topljenja aluminija na dnu lonca. Ako dođe do ovoga, isključite izvor topline i ne pomjerajte lonac dok se u potpunosti ne ohladi.

10. Lonac nikad ne punite više od 2/3 njegovog volumena. Ako kuhate namirnice koje se tijekom kuhanja povećavaju, kao npr. rižu ili suho povrće, lonac napunite najviše do polovine njegovog volumena i pridržavajte se pri tome dodatnih uputa proizvođača lonca.

11. Ne ostavljajte lonac nikada bez nadzora. Podešavajte dotok energije tako da signal kuhanja nikad ne prelazi narančasti prsten. Ako se dotok energije ne smanji, para izlazi kroz ventil. Vrijeme kuhanja se mijenja, a gubitak tekućine može dovesti do smetnji pri radu.

12. Koristite samo izvore topline koji su navedeni u uputama za uporabu.

13. Ako ste kuhali meso s kožom (na primjer volovski jezik) koje pod utjecajem pritiska može nabubriti, ne ubadajte meso dok je koža nabubrena jer se možete opeći.

14. Prije svakog otvaranja protresite lonac kako ne bi došlo do prskanja pare i kako se ne bi opekli. Ovo je posebno važno pri brzom isparavanju ili pod tekućom vodom.

15. Pri brzom isparavanju ili pod tekućom vodom udaljite uvijek ruke, glavu i tijelo od opasnog mjesta. Možete se ozlijediti izlazećom parom.

16. Prije svake uporabe provjerite sposobnost za rad sigurnosnih elemenata, ventila i zaptivača. Samo tako možete osigurati siguran rad. Informacije vezane za ovo možete naći u uputama za uporabu.

17. Lonac ne koristite za prženje namirnica uljem pod pritiskom.

18. Na sigurnosnim sustavima ne poduzimajte nikakve zahvate osim onih namijenjenih održavanju, a koji su navedeni u uputama za uporabu.

19. Redovno mijenjajte potrošne dijelove (vidjeti izjavu o jamstvu). Dijelovi koji promijene boju ili imaju napukline ili druga oštećenja ili nemaju ispravan položaj se moraju zamijeniti WMF originalnim dijelovima.

20. Koristite samo originalne WMF zamjenske dijelove. Posebice koristite samo lonce i poklopce istog modela.

21. Lonac ne koristite ako je on ili njegovi dijelovi oštećen ili deformiran odnosno kada njihov rad ne odgovara opisu iz uputa za uporabu. U ovom slučaju se obratite najbližoj WMF trgovini ili servisu za kupce WMF D.D. u mjestu Geislingen/Steige.

Brižljivo sačuvajte ove upute za uporabu.

2. Posluživanje ekspres lonca

Prije prve uporabe

2.1. Otvaranje lonca

Klizni ventil **(7)** s obje strane povucite prema kraju ručke. Oznake na kliznom ventilu **(7)** se moraju nalaziti na AUF/OPEN **(A).**
Pomjerite ručku poklopca **(5)** udesno, tako da se oznake na poklopcu i ručki lonca **(6)** nalaze jedna nasuprot druge **(B).** Podignite poklopac.

2.2 Čišćenje lonca

Prije prve uporabe potrebno je ukloniti naljepnice i oprati sve dijelove lonca (vidjeti poglavlje »Čišćenje«).
Okrenite poklopac i uklonite s njega ručku **(5).**
Pri tome povucite narančasti klizni ventil **(4)** na donjoj strani ručke poklopca **(5)** u smjeru strelice do kraja ručke **(C),** rasklopite ručku i objesite ju **(D).**
Uklonite brtveni prsten **(10)** iz poklopca **(P).**

2.3. Zatvaranje lonca

Zakačite ručku za poklopac i povucite narančasti klizni ventil **(4)** preko ruba poklopca tako da čujno dosjedne **(E).** Položite brtveni prsten **(10)** u rub poklopca tako da on leži ispod ruba poklopca savijenog prema unutra **(G).** Postaviti poklopac (vidi oznake na poklopcu i ručki lonca) i ručku poklopca okrenuti na lijevo prema graničniku **(B).**
Klizni ventil **(7)** gurnuti precizno na poziciju ZU/LOCKED.

3. Upute o posluživanju

3.1. Provjera sigurnosnih elemenata prije svake uporabe

Uvjerite se da su brtveni prsten **(10)** i rub poklopca čisti. Kontrolirajte je li se vidi kuglica u sigurnosnom ventilu na donjoj strani poklopca **(9) (G).**
Ako se kuglica nalazi u gornjoj komori sigurnosnog ventila/automatu za predkuhanje **(9),** uklonite ručku **(5)** i pritisnite kuglicu prstom u donju komoru **(F).**
Skinite ručku i provjerite pokretljivost glavnog ventila **(3)** pritiskom prsta **(H).**
Provjerite nalijeganje i oštećenja brtve signala kuhanja **(2).**

Molimo obratite pozornost: Ne utiskujte brtvu signala kuhanja jer se time može oštetiti osigurač preostalog pritiska što može dovesti do prestanka rada Vašeg lonca za brzo kuhanje (Q).

Zakačiti ručku u poklopac **(E).** Poklopac postaviti na lonac i zatvoriti **(B).**

3.2 Količine tekućine

Za proizvodnju pare potrebno je najmanje 1/4 l tekućine, neovisno od toga je li kuhate sa ili bez umetaka **(12).**
Lonac se smije puniti maksimalno s 2/3 vlastite zapremine kako se njegov rad ne bi sputavao **(M).**
Kod jela koja se jako pjene ili rastu (npr. juha od mesa, voće s korom, iznutrice, kompot) lonac se smije puniti samo do pola. Radi daljih uputa vidjeti poglavlje »Priprema punovrijedne hrane«.
Ukoliko prije kuhanja Vaše živežne namirnice želite zakuhati (npr. luk, komade mesa ili sl.) lonac za brzo kuhanje WMF možete koristiti kao običan lonac.
Pri završetku kuhanja, prije nego što zatvorite lonac, izvadite ulje od prženja i dodajte potrebnu količinu tekućine (najmanje 1/4 l).

Pozor! Nikada ne kuhajte bez dovoljno tekućine i obratite pozornost da tekućina nikada u potpunosti ne ispari. Kod nepridržavanja može doći do zagorijevanja kuhane namirnice, do oštećenja lonca i plastičnih drški.

4. Kuhanje s loncem za brzo kuhanje

4.1. Općenito

U ovom loncu se hrana kuha pod pritiskom, tj. pri temperaturama od preko 100 °C. Tako se vrijeme kuhanja smanjuje do 70 %, što je znatna ušteda energije. Kratkim kuhanjem u pari u velikoj mjeri čuvaju se miris, ukus i vitamini.

4.2 Kuhanje s umetkom

Već prema veličini lonca možete kuhati s umetkom **(12)** i podmetkom **(13).**
Umetak i podmetak možete kupiti kao pribor u specijaliziranoj trgovini (vidjeti »Pribor i zamjenski dijelovi« na omotu).

4.3 Zagrijavanje

Zatvoreni, napunjeni lonac postaviti na izvor topline i podesiti na najvišu razinu energije.
Kroz automatsko kuhalo **(9),** koje je istovremeno i sigurnosni ventil, tijekom zagrijavanja izlazi zrak, sve dok se ventil čujno ne zatvori i ne dođe do podizanja pritiska.
Signal kuhanja **(1)** raste, žuti prsten pritiska i oba narančasta prstena kuhanja postaju vidljivi **(J).**
Pravovremeno i dovoljno smanjite priliv energije, tako da narančasti prsten kuhanja još ostane vidljiv.

4.4 Vrijeme kuhanja

Vrijeme kuhanja počinje tek kada je prsten kuhanja sasvim vidljiv. Pazite, da položaj prstena ostane stabilan. Sukladno tome regulirajte dotok energije.
Ako signal kuhanja **(1)** padne ispod željenog narančastog prstena kuhanja, izvor topline morate ponovno pojačati.
Vrijeme kuhanja se tako nešto povećava.
Ako signal kuhanja **(1)** poraste preko drugog narančastog prstena kuhanja, nastaje previsoki pritisak pare koji preko glavnog ventila **(3)** na ručki poklopca čujno izlazi van.
Lonac skinuti ploče štednjaka i sačekati dok se signal kuhanja ne spusti na drugi narančasti prsten kuhanja, te smanjiti dovod energije.
Kratka vremena su pri brzom kuhanju moguća zbog toga što zbog pritiska pare u loncu vladaju veće temperature:

Prvi prsten, oko 110 °C za osjetljiva jela, kao riba ili kompot.
(45 kPa radni pritisak, 90 kPa podesivi tlak)

Drugi prsten, oko 119 °C za sva ostala jela.
(95 kPa radni pritisak, 130 kPa podesivi pritisak, maksimalno 150 kPa)

Osobe koje štede energiju isključuju izvor topline već prije završetka vremena kuhanja, jer je u loncu sačuvana toplina dostatna za završetak procesa kuhanja. Vrijeme kuhanja može biti različito kod istog jela jer količina, oblik i sastav namirnice mogu se razlikovati.

4.5 Otvaranje lonca

Po isteku vremena kuhanja, lonac za brzo kuhanje skinuti sa izvora topline. Po pravilu se poklopac smije otvoriti i skinuti sa lonca tek kada je lonac bez pritiska, tj signal kuhanja **(1)** u ručki mora potpuno nestati **(I).**

Osigurač preostalog pritiska osigurava da se lonac može otvoriti tek kada je pritisk sasvim izjednačen, tj. kada žuti prsten tlaka više nije vidljiv.
Ako žuti prsten ostane vidljiv **(K),** aktiviran je osigurač preostalog pritiska. Da bi se on otpustio, gurnite klizni ventil **(7)** kratko na položaj ZU/LOCKED.
Ako para više ne izlazi, lonac kratko protresti.
Tako iz hrane izlaze postojeći mjehurići pare koji često nastaju kod tekućih i kašastih jela i koji mogu prsnuti kada otvorite poklopac. Sada ručku poklopca, kao što je opisano, okrenuti nadesno i otvoriti lonac.

4.6 Uputa za indukcijske štednjake

TransTherm®-dno za sve štednjake **(11)** pogodno je za sve štednjake, pa tako i za indukcione.
Kod indukcionih štednjaka pri visokim stupnjevima kuhanja može se čuti zujanje.
Ovaj zvuk je iz tehničkih razloga i nije znak neispravnosti štednjaka ili lonca. Veličina lonca i ploče štednjaka moraju se poklapati, jer inače, posebice kod malih promjera, postoji mogućnost da ploča štednjaka (magnetno polje) ne aktivira dno lonca.



Induction

5. Tri metode za smanjenje pritiska

Važne upute:
Ako ste kuhali jela koja se pjene ili vriju (npr. voće s korom, juhu s mesom, žitarice), pritisk ne spuštajte po metodama 2 ili 3. Neljušteni krumpiri pucaju kada se ispušta para prema metodi 2 ili 3.

Pri brzom ispuštanju pare preko kliznog ventila ili pod tekućom vodom uvijek glavu, ruke i tijelo držite izvan područja opasnosti. Možete se ozlijediti izlazećom parom.

Metoda 1

Uklonite lonac s izvora topline. Nakon kratkog vremena signal kuhanja se smanjuje **(1).** Kada je sasvim nestao u ručki **(I),** gurnite klizni ventil polako na AUF/OPEN. Pri tome izlazi preostala para koja se nalazi ispod ručke poklopca. Ako para više ne izlazi, lonac kratko protresti, tako da se mjehuri pare nastali u jelu mogu osloboditi.

Metoda 2

Kod jela s kratkim vremenom kuhanja (npr. povrće) gurnite klizni ventil **(7)** polako i postepeno u pravcu AUF/OPEN **(A),** sve dok ispod ručke poklopca izlazi para.
Kada ste klizni ventil sasvim podesili na AUF/OPEN, više ne izlazi para i signal kuhanja se sasvim spustio **(I),** protresite i otvorite lonac.

Metoda 3

Ako Vas smeta izlazeća para, lonac jednostavno stavite u sudoper i pustite hladnu vodu preko poklopca **(L),** dok ne nestane signal kuhanja **(1)** u ručki poklopca **(I).** Protresite i otvorite lonac.

6. Njega ekspres lonca

6.1. Čišćenje

Ručku poklopca otkačiti i s obje strane isprati pod tekućom vodom **(D) (N).**
Brtveni prsten **(10)** izvadite iz poklopca **(P)** i operite rukom.
Lonac, poklopac i umetke možete prati u perilici za posuđe. Ne stružite ostatke nego ih namočite u vodi. Ako dođe do taloženja kamenca, prokuhajte lonac u mješavini octa i vode.
Dno lonca također redovno čistite.

6.2 Čuvanje

Prsten za zaptivanje **(10)** nakon čišćenja odvojeno odložite, kako se ne bi trošio.

6.3 Održavanje

Lonac za kuhanje pod pritiskom je tehnička naprava čiji se pojedinačni dijelovi mogu istrošiti. Stoga bi poslije dulje uporabe trebali provjeriti sve pojedinačne dijelove s »liste rezervnih dijelova«. Pri očitim promjenama se pogođeni dijelovi moraju zamijeniti.
Koristite samo originalne zamjenske dijelove proizvođača.

Napomena: Ako se ošteti ručka poklopca (5) potrebna je tvornička popravka.

7. Mnogostruka uporaba

Prednosti brzog kuhanja ne vrijede samo za uobičajene načine kuhanja:

7.1. Priprava duboko zaleđene hrane

Duboko zaleđena hrana može se izravno iz zamrzivača staviti u lonac. Meso koje želite pržiti malo odledite. Povrće stavljajte neposredno iz pakiranja u umetke.
Vrijeme predkuhanja se produžuje, a vrijeme kuhanja ostaje isto.

7.2. Priprava punovrijedne hrane

Za punovrijednu hranu često se obrađuju žitarice, grah, grašak i sl. Pri pripravi u ovom loncu žitarice i grah ne moraju se obvezno prethodno natopiti u vodi. Vrijeme kuhanja se onda produžuje za otprilike pola vremena.
Sipajte u lonac 1/4 l tekućine i dodatno na 1 dio žitarice/voće s korom najmanje 2 dijela tekućine. Ostatak topline kuhala može se koristiti za naknadno dokuhavanje. Obratite pozornost da se kod jela koja proizvode pjenu ili vriju (žitarice, grah) lonac smije puniti samo do pola.

7.3. Ukuhavanje

Staklenke sa sadržajem od 1 l ukuhavaju se u loncu od 6,5 l i 8,5 l, a manje staklenke u loncu od 4,5 l. Uobičajena priprava namirnica. Sipajte 1/4 l vode u lonac. Staklenke za jednokratnu uporabu postavite u rupičasti umetak.

Povrće/meso kuhati na 2. narančastom prstenu otprilike 20 minuta
Koštunjavo voće kuhajte na 1. narančastom prstenu otprilike 5 minuta
Sjemenasto voće kuhati na 1. narančastom prstenu otprilike 10 minuta

Radi ispuštanja pare lonac pustiti da se polako ohladi (metoda 1) – ne spuštati pritisak preko kliznog ventila ili pod tekućom vodom, jer inače sok iz staklenki može iscurjeti.

7.4. Priprava soka

U loncu za kuhanje pod pritiskom male količine voća možete preraditi u sok.
Sipajte 1/4 l vode u lonac, voće u rupičastom umetku stavite na podlogu bez rupa i zasladite po potrebi. Kuhati na 2. narančastom prstenu.
Već prema vrsti voća, vrijeme kuhanja iznosi između 10–20 minuta.

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 249

Lonac pod tekućom vodom oslobodite pritiska (metoda 3). Prije otvaranja kratko protresite.

7.5. Steriliziranje

Bočice za bebe, staklenke za jednokratnu uporabu itd. se mogu brzo sterilizirati.
Posude stavite u rupičasti umetak s otvorom prema dolje, dodajte 1/4 l vode i sterilizirajte 20 minuta na 2. narančastom prstenu. Ostavite da se polako ohladi (metoda 1).

7.6. Kuhanje s umetcima

Već prema veličini lonca možete kuhati s umetcima i podmetkom. Umetak i podmetak možete kao pribor kupiti u specijaliziranoj trgovini.
U ovom loncu istovremeno možete kuhati više jela. Pojedinačna jela razdvajaju se umetcima. Jelo najdužim vremenom kuhanja prvo se stavlja u lonac bez umetka.

Primjeri

Pečenje (20 min) – dno lonca
Krumpir (8 min) – rupičasti umetak
Povrće (8 min) – umetak bez rupa

Pečenje prvo kuhajte 12 minuta. Onda otvorite lonac prema uputama. Krumpir stavite u rupičasti umetak, a povrće u umetak bez rupa, zatvorite lonac i kuhajte još 8 minuta.
Ako se vremena kuhanja znatno ne razlikuju, svi umetci se mogu staviti istovremeno u lonac.
Otvaranjem u međuvremenu izlazi para, te zbog toga dodajte nešto više od potrebne tekućine u lonac.

8. Jamstvo

Tijekom vremena jamstva jamčimo besprijekoran rad proizvoda i svih njegovih dijelova. Jamstvo iznosi 3 godine i počinje datumom kupovine proizvoda kod WMF trgovca i potvrđuje se jamstvenim listom kojeg ispunjava trgovac.

Ako tijekom vremena jamstva dođe do nedostataka na proizvodu, uklonit ćemo ga besplatno zamjenom oštećenih dijelova. Oštećene dijelove može zamijeniti samo WMF trgovac ili servis za kupce WMF D.D. u Geislingen/Steige.
Pravo na jamstvo obuhvaća isključivo ovo pravo. Daljnja prava su isključena iz jamstva.

Za ostvarivanje prava iz jamstva, potrebno je predočiti jamstveni list. On se mora uručiti kupcu pri isporuci WMF lonca za kuhanje pod pritiskom. Pravo na jamstvo postoji samo pri predočavanju potpuno ispunjenog jamčenog lista.

Razumljivo, ovim jamstvom ne ograničavaju se Vaša zakonska prava. Unutar vremena jamstva Vaša zakonska prava obuhvaćaju naknadno ispunjavanje, umanjenje, odustajanje i plaćanje odštete u zakonskom opsegu.

Iz obveze jamstva su isključeni:

- zaptivač signala kuhanja
- zaptivač osigurača ostatka pritiska
- zaptivač otvora za isparavanje
- sigurnosni ventil
- prsten za zaptivanje
- baterije

Ovi dijelovi podliježu prirodnom trošenju.
10 godina jamstva na isporuku za zamjenske dijelove.

9. Isključivanje odgovornosti

Jamstvo se ne preuzima za oštećenja koja su nastala zbog sljedećih razloga:

- nepogodna i nesvrsishodna uporaba
- neispravno i neodgovorno rukovanje
- nestručno provođene popravke
- ugradnja zamjenskih dijelova koji ne odgovaraju originalnoj izvedbi
- kemijski ili fizikalni utjecaji na površini lonca
- nepoštivanje ovih uputa za uporabu

Ime i adresa davatelja jamstva

WMF AG
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige

Pravo na jamstvo može se ostvariti ili izravno kod davatelja jamstva ili u ovlaštenoj WMF trgovini.



10. Uklanjanje smetnji

Smetnje na loncu za kuhanje pod pritiskom
Predugo vrijeme predkuhanja ili signal kuhanja (1) ne raste.
Para izlazi iz poklopca.
Iz sigurnosnog ventila/automatike predkuhanja (9) stalno izlazi para (ne važi za fazu predkuhanja).

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 251

Pri smetnjama lonac uvijek uklonite s kuhala.
Nikada ga ne otvarajte uz uporabu sile.

Uzrok	Uklanjanje
Nepogodna veličina kuhala.	Birajte kuhalo koje odgovara veličini lonca.
Nepogodan stupanj energije.	Povećajte dotok energije.
Poklopac nije ispravno smješten.	Lonac u potpunosti oslobodite od pritiska i otvorite poklopac. Provjerite ispravan položaj prstena za zaptivanje **(10)** i ponovno zatvorite lonac.
Kuglica u sigurnosnom ventilu/automatu za predkuhanje **(9)** ne leži ispravno.	Lonac u potpunosti oslobodite pritiska, otvorite ga, uklonite ručku, provjerite sigurnosni ventil **(9)**, provjerite položaj metalne kuglice u poklopcu **(F)** i **(G)** i ponovno zatvorite lonac.
Nedostaje tekućine (najmanje 1/4 l).	Lonac u potpunosti oslobodite od pritiska i otvorite poklopac. Sipajte tekućinu i ponovo zatvorite lonac.
Prsten za zaptivanje **(10)** i/ili rub lonca nisu čisti.	Lonac u potpunosti oslobodite od pritiska i otvorite poklopac. Očistite prsten za zaptivanje **(10)** i rub lonca i ponovno zatvorite lonac.
Klizni ventil **(7)** ne stoji na ZU/LOCKED.	Klizni ventil **(7)** postaviti na ZU/LOCKED.
Prsten za zaptivanje **(10)** je oštećen ili tvrd (zbog trošenja).	Prsten za zaptivanje **(10)** zamijenite originalnim WMF prstenom za zaptivanje.
Kuglica ne leži ispravno u ventilu. Kuglica je pritisnuta u gornju komoru.	Lonac u potpunosti oslobodite od pritiska, otvorite poklopac i uklonite ručku. Pritisnite lopticu u doljnju komoru **(F)**, provjerite pokretljivost glavnog ventila **(3)** **(G)** i ponovno zatvorite lonac.

11. Tabela vremena kuhanja

		Minute	
Svinjetina i teletina **Kuhati na drugoj kuhaćoj ploči i paziti da ima najmanje 1/4 l tekućine. Ni kod jednog jela nije potreban poseban umetak.**	Svinjetina narezana na tanke komadiće	5 -7	
	Svinjetina u gulašu	10 - 15	
	Schweinebraten	20 - 25	Vrijeme kuhanja ovisi o veličini i obliku
	Teletina narezana na tanke komadiće	5 - 7	
	Teletina u gulašu	10 - 15	
	Teleća koljenica u komadu	25 - 30	
	Teleći jezik	15 - 20	Prekriti vodom
	Teleće pečenje	20 - 25	Vrijeme kuhanja ovisi o veličini i obliku
Govedina **Kuhati na drugoj kuhaćoj ploči i paziti da ima najmanje 1/4 l tekućine. Kod goveđeg jezika potreban je rupičasti umetak.**	Pečenje od mljevenog mesa	10 - 15	
	Pirjana govedina na kiselo	30 - 35	
	Goveđi jezik	45 - 60	
	Narezano na komadiće	6 - 8	
	Gulaš	15 - 20	
	Rolade	15 - 20	
	Goveđe pečenje	35 - 45	Vrijeme kuhanja ovisi o veličini i obliku
Piletina **Kuhati na drugoj kuhaćoj ploči i paziti da ima najmanje 1/4 l tekućine. Kod goveđeg jezika potreban je rupičasti umetak.**	Kokoš za juhu	20 - 25	Maks. 1/2 količine punjenja
	Komadi piletin	6 - 8	
	Pureći batak	25 - 30	Ovisno o debljini batka
	Pureći ragu	6 - 10	Identično i za purana
	Pureći odresci	2 - 3	
Divljač **Kuhati na drugoj kuhaćoj ploči i paziti da ima najmanje 1/4 l tekućine. Nije potreban poseban umetak.**	Pečena zečetina	15 - 20	
	Zečji hrbat	10 - 12	
	Jelenje pečenje	25 - 30	
	Jelenji gulaš	15 - 20	
Janjetina **Kuhati na drugoj kuhaćoj ploči i paziti da ima najmanje 1/4 l tekućine.**	Janjeći ragu	20 - 25	Ovčetina ima duže vrijeme kuhanja
	Janjeće pečenje	25 - 30	Vrijeme kuhanja ovisi o veličini i obliku
Riba **Kuhati na drugoj kuhaćoj ploči i paziti da ima najmanje 1/4 l tekućine.** **Kod ragua i gulaša umetak nije potreban, inače koristiti umetak bez rupica.**	Riblji fileti	2 - 3	Pirjano u vlastitom soku
	Cijela riba	3 - 4	Pirjano u vlastitom soku
	Ragu ili gulaš	3 - 4	

BAL_PerfectPlus_Perfect_Innenteil_Alle Sprachen 19.07.21 11:20 Seite 253

		Minute	
Juhe **Kuhati na drugoj kuhaćoj ploči i paziti da količina punjenja iznosi min. 1/4 l do maks. 1/2 od sadržaja lonca. Nije potreban poseban umetak.**	Juha od graška, juha od leće	12 - 15	Namočeni plodovi mahunarki
	Fleischbrühe	25 - 30	Vrijedi za sve vrste mesa
	Juha od povrća	5 - 8	
	Gulaš juha	10 - 15	
	Kokošja juha	20 - 25	Vrijeme kuhanja ovisi o veličini
	Juha od goveđeg repa	35	
	Juha od krumpira	5 - 6	
Povrće **Kuhati na prvoj kuhaćoj ploči i paziti da količina punjenja iznosi najmanje 1/4 l tekućine. Kod kiselog zelja i cikle umetak nije potreban. Kod svih ostalih jela potreban je rupičasti umetak. Kod mahunarki se povećava vrijeme kuhanja-temperatura (druga kuhaća ploča).**	Patlidžani, krastavci, rajčice	2 - 3	Povrće kuhano na pari se neće
	Cvjetača, paprika, poriluk	3 - 5	brzo raskuhati
	Grašak, celer, korabica	4 - 6	
	Koromač, mrkve, kelj	5 - 8	
	Mahunarke, zeleni kupus, crveni kupus	7 - 10	
	Kiseli kupus	10 - 15	
	Cikla	15 - 25	
	Slani krumpir	6 - 8	
	Krumpir u ljusci	6 - 10	Krumpiri kuhani u ljusci pucaju ako se dopusti da voda brzo ispari.
Plodovi mahunarki **Žitarice** **Kuhati na drugoj kuhaćoj ploči i paziti da količina punjenja iznosi min. 1/4 l do maks. 1/2 od sadržaja lonca. Na 1 dio žitarice idu 2 dijela vode. Žitarice koje nisu namakane u vodi kuhati 20–30 minuta duže. Rižu na mlijeku pripremiti na prvoj kuhaćoj ploči.**	Grašak, mahunarke, leća	10 - 15	Debele mahunarke kuhati 10 min duže
	Heljda, proso	7 - 10	Vrijeme kuhanja za namakane žitarice
	Kukuruz, riža, zeleni krupnik	6 - 15	Vrijeme kuhanja za namakane žitarice
	Riža na mlijeku	20 - 25	Na prvoj kuhaćoj ploči
	Riža dugog zrna	6 - 8	
	Riža punog zrna	12 - 15	
	Pšenica, raž	10 - 15	Vrijeme kuhanja za namakane žitarice
Voće **Kuhati na prvoj kuhaćoj ploči i paziti da ima najmanje 1/4 l tekućine.**	Višnje, šljive	2 - 5	Preporučuje se rupičasti umetak
	Jabuke, kruške	2 - 5	Preporučuje se rupičasti umetak

Savjeti i trikovi za kuhanje

- **Vrijeme kuhanja počinje čim je vidljivi propisani prsten na signalu za kuhanje**
- **Navedena vremena kuhanja su orijentacijske vrijednosti**
- **Radije odaberite kraće vrijeme kuhanja, jelo uvijek možete naknadno kuhati**
- **Prema navedenim vremenima kuhanja za povrće, dobit ćete jela koja se čvrsto grizu (nisu premekana)**
- **Temperatura kuhanja kod 1.kuhajuće ploče iznosi. 109 °C i kod 2. kuhajuće ploče 117 °C**

Recepte možete pronaći na internetskoj stranici www.wmf.com