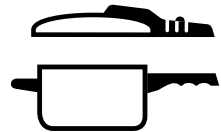
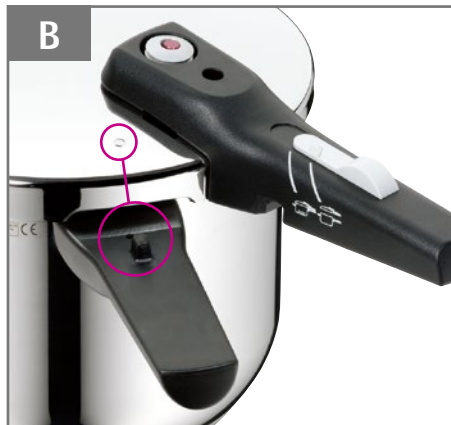
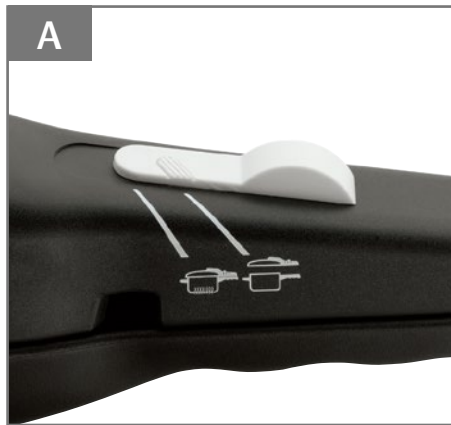


Express

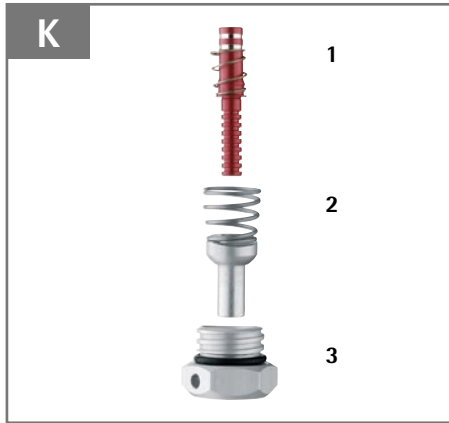


DE	kochen	öffnen
GB	cook	open
FR	cuisson	ouverture
ES	cocción	apertura
IT	cucinare	aprire
NL	koken	openen

Express



Express



Inhalt

-
- | | |
|---|------------------------------|
| 8 | Wichtige Sicherheitshinweise |
|---|------------------------------|
-
- | | |
|----|---|
| 10 | Bedienungselemente des Schnellkochtopfs |
|----|---|
-
- | | |
|----|--|
| 12 | Die wichtigsten Handgriffe vor dem ersten Gebrauch |
|----|--|
-
- | | |
|----|---------------------------------------|
| 13 | So kochen Sie mit dem Schnellkochtopf |
|----|---------------------------------------|
-
- | | |
|----|-------------------------------------|
| 17 | Tipps zur Beseitigung von Störungen |
|----|-------------------------------------|
-
- | | |
|----|--|
| 19 | Die vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten des Schnellkochtopfs |
|----|--|
-
- | | |
|----|--|
| 21 | Garantieerklärung und Haftungsausschluss |
|----|--|
-

Wichtige Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie sich bitte alle Anweisungen durch, bevor Sie mit dem Schnellkochtopf arbeiten. Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden führen.
2. Überlassen Sie den Schnellkochtopf niemandem, der sich nicht zuvor mit der Bedienungsanleitung vertraut gemacht hat.
3. Halten Sie Kinder vom Schnellkochtopf fern, wenn er benutzt wird.
4. Benutzen Sie den Schnellkochtopf niemals im Backofen. Griffe, Ventile und Sicherheitseinrichtungen werden durch die hohen Temperaturen beschädigt.
5. Bewegen Sie den Schnellkochtopf 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 Schnellkochtopf nur für Zwecke ein, für die er vorgesehen ist.
7. Dieses Gerät kocht mit Hilfe von Druck. Eine unzureichende 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 Schnellkochtopf 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 Schnellkochtopf niemals, ohne vorher Wasser eingefüllt zu haben, dies würde ihn ernstlich beschädigen.

Minimum: 1/4l Wasser.

Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nie ganz verdampft. Es kann zum Anbrennen des Kochguts, zum Schaden des Topfes und der 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 Schnellkochtopf 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 Schnellkochtopf höchstens bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens und halten Sie sich dabei an die ergänzenden Anweisungen, die eventuell hierzu vom Hersteller stammen.

11. Sie sollten den Schnellkochtopf niemals ohne Aufsicht lassen. Regulieren Sie die Energiezufuhr so, dass das Kochsignal nicht über den 2. 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 Schnellkochtopf grundsätzlich vor jedem Öffnen, damit keine Dampfblasen aufspritzen und Sie sich nicht verbrühen. Besonders wichtig ist dies beim Schnellabdampfen mit dem Kochschieber oder unter fließendem Wasser.

15. Halten Sie beim Schnellabdampfen über den Kochschieber 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 Dichtungen. Informationen hierzu finden Sie in der Bedienungsanleitung.

17. Verwenden Sie den Schnellkochtopf 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 regelmäßig aus. Teile, die erkennbare Verfärbungen, Risse oder sonstige Beschädigungen aufweisen oder nicht korrekt sitzen, müssen gegen original Ersatzteile ausgetauscht werden.

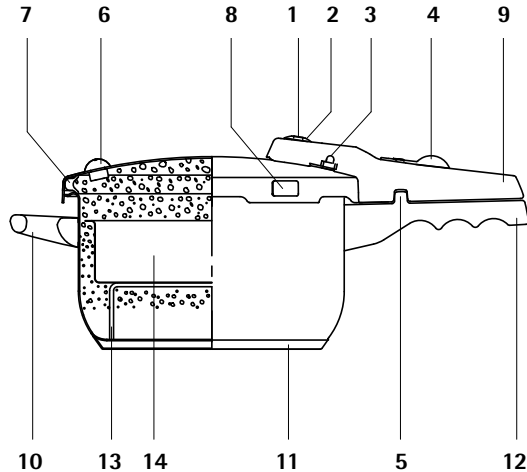
20. Verwenden Sie nur original Ersatzteile. Benutzen Sie insbesondere nur Töpfe und Deckel des gleichen Modells.

21. Benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht, wenn dieser oder Teile davon beschädigt wurden. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Hersteller.

**WMF AG
Eberhardstraße
D-73312 Geislingen/Steige**

Bitte bewahren Sie diese Anweisungen auf.

Bedienelemente des Schnellkochtopfs



- 1 Kochsignal
- 2 Hauptventil
- 3 Restdrucksicherung
- 4 Kochschieber
- 5 Verriegelungszapfen
- 6 Sicherheitsventil/Ankochautomatik
- 7 Dichtungsring
- 8 Deckelschlitz
- 9 Deckelgriff
- 10 Topfgriff
- 11 Allherdboden
- 12 Topf-Stielgriff
- 13 Einsatzsteg
- 14 Einsatz gelocht/ungelocht

Im Schnellkochtopf wurden für Sie sechs wichtige, unabhängig voneinander wirkende Sicherungen eingebaut.

1. Verschlussicherung

Bei nicht richtig verschlossenem Topf entwickelt sich kein Dampfdruck.

2. Deckelverriegelung (5)

Sie verhindert das Öffnen des Deckels in Kochstellung.

3. Hauptventil (2)

Bei zu starker Energiezufuhr wird Dampf abgeblasen.

4. Sicherheitsventil/Ankochautomatik (6)

Dieses Ventil sichert vor zu hohem Druck.

5. Restdrucksicherung (3)

Sie verhindert das Öffnen des Topfes solange der Druck noch nicht komplett abgebaut ist.

6. Deckelschlitz (8)

Er bietet eine zusätzliche Sicherung. Bei Überdruck wird der Dichtungsring im Deckel durch den seitlich ausgesparten Schlitz nach außen gedrückt.

Wir danken für Ihr Vertrauen

und freuen uns, dass Sie sich beim Kauf für unseren Schnellkochtopf entschlossen haben. Sie besitzen nun ein ausgereiftes Qualitätsprodukt, mit dem Sie in kurzer Zeit aufwendige, leckere und interessante Gerichte zubereiten können. Unsere neuartige und bedienungsfreundliche Technik wird Sie davon überzeugen, wie einfach Kochen mit unserem Schnellkochtopf ist. Im Schnellkochtopf garen Sie die Speisen mit Druck, d.h. mit Temperaturen über 100°C. Dadurch verkürzen sich die Garzeiten bis zu 70%, eine deutliche Energieersparnis.

Durch das Garen im Dampf werden Aroma, Geschmack und Vitamine erhalten.

Nicht nur Qualität und Innovation, auch Vielseitigkeit ist für unseren Schnellkochtopf selbstverständlich. Er erlaubt es Ihnen, Tiefkühlkost direkt aus dem Gefriergerät zuzubereiten, außerdem Vollwertkost oder spezielle Schonkost. Die zu dem Schnellkochtopf erhältlichen Einsätze ermöglichen das gleichzeitige Garen unterschiedlicher Speisen und Beilagen, Sie sparen so noch mehr Zeit.

Zusätzlich zu den vielen Möglichkeiten beim Zubereiten können Sie in dem Schnellkochtopf auch Einkochen, Entsaften oder Sterilisieren.

Um Ihnen den Umgang mit Ihrem Schnellkochtopf zu erleichtern und Ihnen die Vielseitigkeit aufzuzeigen, haben wir für Sie eine Bedienungsanleitung (mit Sicherheitshinweisen) erstellt.

Vor der ersten Benutzung sollten Sie die Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und sich mit der Handhabung des Schnellkochtopfes vertraut machen. Sie werden noch mehr Spaß am Kochen haben und Ihren Schnellkochtopf nicht mehr missen wollen.

1. Die wichtigsten Handgriffe vor dem ersten Gebrauch

Machen Sie sich mit diesen Handgriffen vertraut, bevor Sie mit Ihrem neuen Schnellkochtopf kochen. Beachten Sie dazu die Abbildungen auf den vorderen Seiten. Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie den Schnellkochtopf wie beschrieben reinigen.

1.1. Topf öffnen

Grauen Kochschieber **(4)** in Richtung Griffende schieben, so dass die Markierung auf dem Schieber auf ÖFFNEN steht **(Abb.A)**. Deckelgriff nach rechts drehen, bis sich die Punkte am Deckel und am Topfgriff gegenüberstehen **(Abb.B)**. Deckel abheben.

1.2. Topf reinigen

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie alle Teile Ihres Schnellkochtopfs abwaschen. Dazu Dichtungsring 7 aus dem Deckel lösen und von Hand mit heißem Wasser spülen. Ventil abschrauben und zerlegen (vgl. Seite 16). Topfunterteil und Einsätze können Sie in der Spülmaschine reinigen.

1.3. Überprüfen des Hauptventils

Vor jedem Gebrauch muss die Funktion des Hauptventils 2 durch Fingerdruck auf Beweglichkeit geprüft werden **(Abb.E)**.

1.4. Topf schließen

Dichtungsring **(7)** sorgfältig in den Deckel legen, dass er überall unter den nach innen gebogenen Stellen des Deckelrandes liegt. Deckel so aufsetzen, dass die Markierungen am Deckel und am Topfgriff sich gegenüberstehen **(Abb.B)**. Deckel auf den Topf drücken und Deckelgriff nach links bis zum Anschlag drehen **(Abb.C)**.

2. So kochen Sie mit dem Schnellkochtopf

2.1. Vor jedem Kochen

Achtung: Überprüfen Sie stets das Hauptventil durch Fingerdruck auf Beweglichkeit, bevor Sie mit dem Kochen beginnen **(Abb.E)**.

Kontrollieren Sie, ob die Kugel sichtbar auf der Deckelunterseite im Sicherheitsventil sitzt **(Abb.F)**. Sollte sich die Kugel in der oberen Kammer des Sicherheitsventils befinden, drücken Sie diese mit dem Finger in die untere Kammer **(Abb.G)**.

2.2. Flüssigkeitsmengen

Beim Garen muss mindestens 1/4 l Flüssigkeit im Topf eingefüllt sein. Beim Garen mit Einsätzen füllen Sie 1/4 l Wasser auf den Topfboden und die Speisen in die Einsätze. 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 oder zu Beschädigung der Heizquelle kommen.

2.3. Füllmengen

Die maximale Füllmenge beträgt 2/3 des Inhalts Ihres Schnellkochtopfs. Bei schäumenden und stark quellenden Speisen (Fleisch und Geflügelbrühe, Innereien,

Hülsenfrüchte, Kompott) Topf maximal bis zur Hälfte füllen. Das Kochgut darf die Sicherheitseinrichtungen nicht blockieren.

2.4. Kochen mit Einsätzen

Beim 4,5 l Schnellkochtopf können Sie mit Einsatz und Steg garen. Beim 6 l Topf können Sie mit Steg und 2 Einsätzen garen. Einsatz und Steg erhalten Sie als Zubehör im Fachhandel (Art.-Nr. siehe letzte Seite).

2.5. Schließen und ankochen

Nach dem Befüllen des Topfes, den Dichtungsring sorgfältig in Deckel einlegen und darauf achten, dass der Topfrand sauber ist. Den Deckel wie beschrieben aufsetzen **(Abb.B)** und den Topf verschließen **(Abb.C)**.

Den Kochschieber auf KOCHEN schieben **(Abb.D)**.

Den Topf auf die passende Heizquelle stellen und bei höchster Stufe aufheizen. Wenn aus der Restdrucksicherung **(3)** und der Ankochautomatik **(6)**, die zugleich Sicherheitsventil ist, Dampf entweicht, wird der Topf entlüftet. Nur wenn der Topf entlüftet ist, können die angegebenen Temperaturen im Topf erreicht werden. Sobald Restdrucksicherung **(3)** und Ankochautomatik **(6)** geschlossen sind, steigt das Kochsignal **(1)** rasch an, und Sie können die Energiezufuhr reduzieren.

2.6. Garzeiten

Die Garzeit beginnt, wenn der gewünschte Ring ganz sichtbar ist **(Abb.H)**, (Kurzzeitwecker einstellen).

Bei nicht rechtzeitig oder nicht genügend zurückgestellter Heizquelle steigt das Kochsignal **(1)** weiter an, bis überschüssiger Dampf aus dem Hauptventil **(2)** abgeblasen wird. Topf von der Heizquelle nehmen und abwarten, bis das Kochsignal **(1)** auf den gewünschten Ring abgesunken ist. Dann bei weiter zurückgestellter Heizquelle weitergaren.

Bei zu weit zurückgestellter Heizquelle sinkt das Kochsignal **(1)** weiter ab, und der gewünschte Ring ist nicht mehr sichtbar. Dann die Heizquelle etwas höher einstellen, bis der erforderliche Ring wieder sichtbar wird.

Die Garzeit eventuell etwas verlängern. Die kurzen Garzeiten sind beim Schnellkochen deshalb möglich, weil durch den Dampfdruck im Topf höhere Temperaturen herrschen:

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

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

Schon nach kurzer Zeit werden Sie Erfahrung haben, bei welchen Garzeiten die Speisen Ihrem Geschmack entsprechen. Energiebewusste schalten die Heizquelle bereits vor Beendigung der Garzeit aus, da die im Topf gespeicherte Wärme ausreicht, den Garprozess zu beenden. Bei Elektroherden erreichen Sie die beste Energieausnutzung, wenn der Durch-

messer der Herdplatte dem des Topfbodens entspricht.

2.7. Hinweis für Induktionsherde

Bitte beachten Sie. Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie keine Pfannen oder Töpfe ohne Inhalt, da Überhitzung das Kochgeschirr beschädigen kann. Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr. Bodendurchmesser des Topfes und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst, besonders bei kleinen Durchmesser, die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht.

2.8. Abdampfen und öffnen

Nach Beendigung der Garzeit nehmen Sie den Schnellkochtopf von der Heizquelle. 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 **(Abb. I)**

Die Restdrucksicherung gewährleistet, dass sich der Topf nur öffnen lässt, wenn der Druck vollkommen abgebaut ist. Wenn sich der Topf nicht öffnen lässt, weil die Restdrucksicherung angesprochen hat, lösen Sie diese bitte durch eine kurze Vorwärtsbewegung des Kochschiebers **(4)** in Richtung KOCHEN.

Rütteln Sie den Topf vor dem Öffnen, damit sich in der Speise gebildete Dampfblasen auflösen können.

Sie haben verschiedene Möglichkeiten, den Topf zu öffnen:

1. Nach kurzer Zeit senkt sich das Kochsignal. Wenn es ganz im Griff verschwunden ist **(Abb.I)**, schieben Sie den Kochschieber im Griff langsam auf ÖFFNEN **(Abb.A)**. Dabei entweicht unter dem Deckelgriff der noch vorhandene restliche Dampf. 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 herauspritzen können. Jetzt Deckelgriff wie auf Seite 12 beschrieben nach rechts drehen und Topf öffnen.

Achtung: die folgenden Abdampf Methoden 2 und 3 dürfen keinesfalls bei schäumenden und breiigen Speisen wie Fleischbrühe, Innereien, Hülsenfrüchten und Kompott angewendet werden.

2. Wenn Sie besonders schnell abdampfen wollen, schieben Sie den Kochschieber **(Abb.A)** im Griff langsam stufenweise in Richtung ÖFFNEN, bis unter dem Deckelgriff Dampf entweicht. Wenn Sie den Kochschieber ganz auf ÖFFNEN gestellt haben, kein Dampf mehr austritt und das Kochsignal sich ganz abgesenkt hat **(Abb.I)**, **Topf rütteln und öffnen.**

3. Wenn Sie der bei Methode 2 austretende Dampf in der Küche stört, können Sie den Topf auch in die Spüle stellen und kaltes Wasser über den Deckel laufen lassen **(Abb.J)**. Wenn das Kochsignal ganz abgesunken ist, Kochschieber langsam auf ÖFFNEN stellen. **Topf rütteln und öffnen.**

Beim Schnellabdampfen nach Methode 2 und 3 müssen Sie die Garzeiten etwas verlängern. Methode 2 und 3 sollte nicht bei Pellkartoffeln angewendet werden, weil diese sonst platzen.

2.9. Reinigen

Topf und Einsätze (ohne Deckel): Nach jeder Benutzung entweder in die Spülmaschine geben oder mit heißem Wasser, Spülmittel und Topfbürste reinigen. Rückstände nicht abkratzen sondern einweichen. Topfboden ebenfalls regelmäßig reinigen. Bei Kalkansatz mit Essigwasser auskochen.

2.10. Aufbewahrung

Um den Dichtungsring **(7)** zu schonen, den Deckel nach der Reinigung umgekehrt auf den Topf legen.

2.11. Deckel

Vor der Reinigung Dichtungsring und Ventil herausnehmen. Deckel und Ventilöffnung mit heißem Wasser spülen. Dichtungsring unter fließendem Wasser reinigen und abtrocknen.

2.12. Ventil

Ventil nach jedem Gebrauch reinigen. Dazu Ventilschraube auf der Innenseite des Deckels abschrauben und beide Ventiltteile herauslösen. Alle Teile unter fließendem Wasser abspülen. Die Federn dabei nicht abnehmen. Bei Kalkansatz mit Essigwasser auskochen. Federn stets an den Ventiltteilen belassen. Hat eine Feder keine Spannkraft mehr, immer gleich beide Ventiltteile mit Federn beim Fachhandel ersetzen.

Beim Zusammenbauen die Teile in folgender Reihenfolge in die Ventilöffnung auf der Innenseite des Deckels stecken:

1. Druckanzeiger mit Feder
2. Ventil-Mittelstück mit Feder
3. Ventilschraube festschrauben **(Abb.K)**

2.13. Wartung

Der Schnellkochtopf ist ein technischer Gebrauchsgegenstand, dessen Einzelteile einem Verschleiß unterliegen können. Sie sollten deshalb nach längerem Gebrauch alle Einzelteile entsprechend der Ersatzteilliste (siehe letzte Seite) überprüfen. Bei offensichtlichen Veränderungen müssen die betreffenden Teile ersetzt werden. Verwenden Sie nur original Ersatzteile des Herstellers. Bei beschädigtem Deckelgriff ist eine werkseitige Reparatur notwendig.

3. Tipps zur Beseitigung von Störungen

Grundsätzlich gilt: Bei Störungen Schnellkochtopf von der Kochstelle nehmen, niemals mit Gewalt öffnen!

Störung	Ursache	Beseitigung
Zu lange Ankochzeit oder Kochsignal (1) steigt nicht	Größe der Kochstelle ungeeignet	Zum Topf passende Größe der Kochstelle wählen
	Energiestufe ungeeignet	Auf höchste Energiestufe stellen
	Deckel ist nicht richtig aufgesetzt	Topf vollkommen drucklos machen, Deckel öffnen, Dichtungsring auf richtigen Sitz prüfen und Deckel erneut – gemäß Anleitung – verschließen
	Kugel in Ankochautomatik (6) sitzt nicht richtig	Topf vollkommen drucklos machen, Deckel öffnen, Sicherheitsventil 6 überprüfen, Sitz der Metallkugel prüfen und erneut – gemäß Anleitung – verschließen
	Flüssigkeit (mind. 1/4 l) fehlt	Topf vollkommen drucklos machen, Deckel öffnen, Flüssigkeit einfüllen und erneut – gemäß Anleitung – verschließen

Achtung: Durch Garen ohne Flüssigkeit können Topf/Kochstelle beschädigt werden!

3. Tipps zur Beseitigung von Störungen

Störung	Ursache	Beseitigung
Dampf tritt am Deckel aus	Dichtungsring (7) und/oder Topf rand sind nicht sauber	Topf vollkommen drucklos machen, Deckel öffnen, Dichtungsring (7) und Topfrand reinigen und erneut – gemäß Anleitung – verschließen
	Kochschieber (4) steht nicht auf KOCHEN	Kochschieber (4) auf KOCHEN stellen
	Dichtungsring (7) beschädigt oder durch Verschleiß hart	Dichtungsring (7) durch original Dichtungsring erneuern
Aus Sicherheitsventil (6) tritt ständig Dampf aus. Gilt nicht für die Ankochphase	Kugel sitzt nicht richtig im Ventil. Kugelwurde in die obere Kammer gedrückt	Topf vollkommen drucklos machen, Deckel öffnen, Kugel in die untere Kammer drücken (Abb.G), Hauptventil (2) auf Beweglichkeit prüfen und den Topf erneut verschließen

4. Die vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten des Schnellkochtopfs

Sie können die Vorteile des Schnellkochens nicht nur für herkömmliche Zubereitungsarten nutzen.

4.1. 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, bzw. werden etwas verkürzt. Garzeiten sind abhängig von der Größe des Gargutes.

4.2. Vollwertkost zubereiten

Für Vollwertkost werden sehr viel Getreide und Hülsenfrüchte verarbeitet. Bei der Zubereitung im Schnellkochtopf müssen Getreide und Hülsenfrüchte nicht mehr unbedingt eingeweicht werden. Die Garzeiten verlängern sich bei nicht eingeweichtem Getreide oder Hülsenfrüchten um ca. die Hälfte der Zeit. Zusätzlich zu 1/4 l Mindestflüssigkeit auf 1 Teil Getreide / Hülsenfrüchte mind. 2 Teile Flüssigkeit geben. Restwärme der Kochstelle kann gut zum Nachquellen genutzt werden.

4.3. Einkochen

Geeignet für einzelne Gläser. Kleinere Gläser werden im 6 l Schnellkochtopf eingekocht. Vorbereiten der Lebensmittel, die Sie einkochen wollen, wieüblich. 1/4 l Wasser in den Topf füllen. Verschlossene Gläser im gelochten Einsatz in den Topf setzen. Gemüse und Fleisch beim 2. Ring (18-20 min), Obst beim 1. Ring garen (Steinobst 5-8 min, Kernobst 8-10 min). Zum Abdampfen Topf langsam abkühlen lassen – nicht über den Kochschieber oder unter fließendem Wasser drucklos machen, weil sich sonst der Saft aus den Gläsern drückt.

4.4. Entsaften

Im Schnellkochtopf 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 zuckern. Beim 2. Ring garen. Je nach Obstsorte liegt die Zeit zwischen 10-20 min. Topf unter fließendem Wasser drucklos machen. **Vor dem Öffnen kurz rütteln.**

4.5. 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. Ring sterilisieren. Langsam abkühlen lassen.

4.6. Garen mit Einsätzen

Mehrere Speisen und Beilagen können gleichzeitig zubereitet werden. Die einzelnen Komponenten werden durch Verwendung der Einsätze getrennt. Das Gericht mit der längsten Garzeit wird zuerst, d.h. unten, ohne Einsatz in den Topf gefüllt. Auf den Steg können Sie einen Einsatz setzen. Unterscheiden sich die Garzeiten nicht wesentlich, können alle Einsätze gleichzeitig in den Topf gegeben werden. Ansonsten den Topf zwischendurch drucklos machen, öffnen und Einsätze hinzufügen. Durch das Öffnen zwischendurch entweicht Dampf, geben Sie deshalb etwas mehr Flüssigkeit in den Topf.

5. Garantieerklärung

Während der Garantiezeit garantieren wir die einwandfreie Funktion des Produkts und seiner sämtlichen Teile. Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre und beginnt mit dem Datum des Erwerbs des Produktes, 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 die Kundendienstabteilung des Herstellers in Geislingen/Steige 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 Schnellkochtopf 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:

- Dichtungsringe für Ventilschraube und für die Restdrucksicherung
- Sicherheitsventil und Dichtungsring

Diese Teile unterliegen einem natürlichen Verschleiß.

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-73312 Geislingen/Steige

Der Garantieanspruch ist entweder direkt beim Hersteller oder beim Verkäufer geltend zu machen.

Contents

24	Important Safety Instructions
26	Functional elements of the pressure cooker
28	Important instructions on handling before first use
29	Cooking in a pressure cooker
33	Problems and their solutions
35	Versatility of the pressure cooker
37	Terms of Guarantee, Liability exclusion

Important Safety Instructions

1. Please read through all the operating instructions before using the pressure cooker. Improper use can cause damage.
2. Do not allow anyone to use the pressure cooker before familiarising themselves with the instructions.
3. Keep children away from the pressure-cooker when in use.
4. Never use the pressure cooker in the oven. Handles, valves and safety features will be damaged by the high temperatures.
5. Move the pressure cooker very carefully when still under pressure. Do not touch any hot surfaces. Use the handles and knobs. If necessary use oven gloves.
6. Only use the pressure cooker for the purpose it is designed for.
7. This appliance cooks with the aid of pressure. Inappropriate use can cause burns. Make sure the cooker is closed correctly before heating up. Information on this can be found in the instructions.

8. Never use force to open the pressure cooker. Do not open it until you have made sure that the pressure inside has been reduced completely. Information on this can be found in the instructions.

9. Never heat up the pressure cooker without first adding water; this would cause serious damage.
Minimum: 1/4l.
Make sure that the liquid does not dry up. This can burn the food, damage the pan and the plastic parts or damage the hob by melting the aluminium in the base.
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 you are cooking food that expands as it cooks, such as rice or dried vegetables, only fill the pressure cooker to a maximum of half its capacity and follow any instructions that may be provided by the manufacturer.

11. You should never leave the pressure cooker unattended. Adjust the heat in such a way that the cooking indicator does not rise above the second ring. If the heat is not reduced, steam will escape from the valve. The cooking times are affected and loss of liquid can cause malfunction.

12. Only use sources of heat listed in the instructions for use.

13. When you have cooked meat with skin (such as ox tongue) that can swell up under pressure, do not pierce the meat while the skin is swollen. This could cause scalding.

14. Always shake the pressure cooker before opening to prevent pockets of steam from spitting and scalding you. This is particularly important when reducing pressure quickly with the sliding indicator or under running water.

15. When reducing pressure quickly with the sliding indicator or under running water, always keep your hands, head and body well away from any area of danger. You could injure yourself as steam escapes.

16. Check the correct functioning of the safety features, valves and seals each time before using. Information on this can be found in the instructions.

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

18. Do not try to interfere with any of the safety features with the exception of the maintenance procedures outlined in the instructions for use.

19. Replace parts showing signs of wear regularly. Parts that are clearly discoloured, have split or show other signs of damage or do not fit correctly must be replaced with original spare parts.

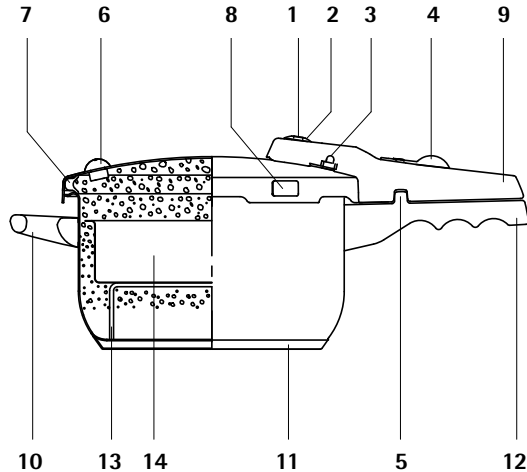
20. Use only original spare parts. It is important to use only pans and lids of the same model.

21. Do not use the pressure cooker if it or any parts of it are damaged or misshapen, or when any part does not function in the way described in the instructions. In this case consult the manufacturer.

WMF AG
Eberhardstraße
D-73312 Geislingen/Steige

Keep these Safety Instructions in a safe place.

Functional elements of the pressure cooker



- 1 Cooking indicator
- 2 Main valve
- 3 Residual pressure lock
- 4 Sliding indicator
- 5 Lock pin
- 6 Safety valve/heating automatic
- 7 Sealing ring
- 8 Lid slit
- 9 Lid handle
- 10 Side handle
- 11 Universal base
- 12 Handle
- 13 Trivet
- 14 Insert perforated/solid

Six important independent features for your safety have been incorporated in the pressure cooker.

1. Safety lock

If the pressure cooker is not closed correctly no steam pressure builds up.

2. Lid lock (5)

This prevents the lid from opening when switched to cook.

3. Main valve (2)

Steam is released if the hob setting is too high.

4. Safety valve/ heating automatic (6)

This valve safeguards against excessively high pressure.

5. Residual pressure lock (3)

This prevents the pressure cooker from being opened before the pressure has been completely reduced.

6. Lid slit (8)

An extra safety feature. In the case of excessively high pressure, the sealing ring in the lid is pushed outwards through the side opening.

Thank you for your placing your trust in us

And we are delighted you have decided to purchase our pressure cooker. You are now the owner of a fully developed quality product with which you will soon be able to make sophisticated, delicious and interesting dishes. Our innovative and userfriendly technology will convince you how easy cooking is with our pressure cooker. In the pressure cooker you cook food by means of pressure, i.e. at temperatures of over 100° C. This shortens the cooking times by up to 70%, a clear saving of energy. By cooking in steam the aroma, taste and vitamins are retained. Not just quality and innovation but also versatility is standard for our pressure cooker.

It enables you to prepare frozen food straight from the freezer and also whole foods or special dietary food. The inserts available with the pressure cooker allow you to cook different food and side dishes at the same time, saving you even more time. In addition to the many types of cooking possible in the pressure cooker

you can use it to preserve, extract juice and sterilise. To help to you to get to know your pressure cooker and to demonstrate its versatility we have enclosed operating instructions (with safety tips). Before using your pressure cooker for the first time you should read through all the operating instructions and familiarise yourself with the handling of the pressure cooker. You will enjoy cooking even more and will not want

1. Important instructions on handling before first use

Familiarise yourself with the basics of handling before cooking with your new pressure cooker. Please look at the illustrations on the front cover. Before first use you should clean the pressure cooker as described.

1.1. Opening the pressure cooker

Push the grey sliding indicator **(4)** to the end of the handle so that the marks are aligned with "OPEN" **(Picture A)**. Turn the handle of the lid to the right until the marks on the lid and on the handle of the cooker are in line **(Picture B)**. Then lift the lid.

1.2. Cleaning the pan

Before first use you should clean all the parts of the pressure cooker. For this remove sealing ring **(7)** from the lid and wash by hand in hot water. Unscrew the valve and take apart **(see page 32)**. The body of the pan and inserts can be washed in the dishwasher.

1.3. Checking the main valve

Before each use the function of the main valve 2 must be checked for manoeuvrability by pushing gently with your finger **(Picture E)**.

1.4. Closing the pressure cooker

Place the sealing ring **(7)** carefully under the rim of the lid so that it fits securely. Place the lid so that the marks on the lid and the handle are aligned. **(Picture B)** Press the lid down and turn the handle to the left until it stops **(Picture C)**.

2. How to cook with a pressure cooker

2.1. Each time you use the pressure cooker

Caution: Always check the manoeuvrability of the main valve by using the pressure of your finger before starting to cook **(Picture E)**.

Check whether the ball is clearly visible in the safety valve on the underside of the lid **(Picture F)**. If the ball is in the upper chamber of the safety valve, press it with your finger into the lower chamber **(Picture G)**.

2.2. Liquid Amounts

For cooking a minimum of 1/4 l of liquid must be added to the pan. When cooking with inserts pour 1/4 l of water into the base of the pan and place the food in the inserts. Caution: never cook without an adequate amount of liquid and make sure that the liquid in the food never completely evaporates. This could otherwise result in the food burning in the pan, in damage to the pan and the plastic handles or in damage to the heat source.

2.3. Food amounts

The pressure cooker can be filled to a maximum of 2/3 of its capacity. In the case of food that froths up or expands (meat and chicken broth, offal, pulses, pureed fruit) half full is the maximum. The food must not block the safety features.

2.4. Cooking with inserts

You can use an insert and trivet for cooking in the 4.5l pressure cooker. In the 6 l pressure cooker you can use the trivet and two inserts. The trivet and insert are available as accessories from your retailer (Art No see last page).

2.5. Closing and heating up

After filling the pressure cooker, carefully place the sealing ring into the lid and make sure that the rim of the lid is clean. Put the lid in place as described **(Picture B)** and close the lid **(Picture C)**. Push the sliding indicator to COOK **(Picture D)**.

Place the pressure cooker onto a hot plate of the correct size and turn up to full heat. When steam escapes from the residual pressure lock **(3)** and the heating automatic **(6)** that is simultaneously the safety valve, the air is removed. Only when the air is evacuated from the pan can the temperatures inside the pan reach the level indicated. Once the residual pressure lock 3 and the heating automatic **(6)** are closed, the cooking indicator **(1)** rises quickly and you can reduce the heat.

2.6. Cooking times

The cooking time commences when the required ring is completely visible **(Picture H)**, (set timer). If the setting of the hob is not turned down in time or not enough then the cooking indicator **(1)** will rise further until excess steam is released from the main valve **(2)**.

Remove the pan from the hob immediately and wait until the cooking indicator **(1)** has sunk down again to the required ring. Then continue cooking at a lower hob setting. If the heat is reduced too much, the cooking indicator **(1)** sinks further and the required ring is no longer visible. Then turn the heat up until the required ring is visible once again. Adjust the cooking time accordingly.

The short cooking times in a pressure cooker are made possible by the higher temperatures reached by the pressure of the steam:

1st ring approx. 110°C (operating pressure 45 kPa, regulating pressure 90 kPa) for delicate food such as fish or pureed fruit

2nd ring approx. 119°C (operating pressure 95 kPa, regulating pressure 130 kPa, max 150 kPa) for all other food

In a short time you will get to know which cooking times are best suited to how you like your food cooked. Those who wish to conserve energy can turn off the hob before the food has finished cooking as there is enough residual heat in the pan to last until the food is cooked. Best use is made of energy in the case of electric cookers if the diameter of the hob corresponds to that of the base of the pan.

2.7. Instructions for induction hobs

Please note. Induction is a very rapid heat source. Do not heat up empty pots or pans as excessive heat can damage the cookware.

At a high setting there may be a humming sound. This occurs for technical reasons and does not indicate a fault in your cooker or cookware. The diameter of the base of the pan and the size of the hob must correspond in size otherwise, especially where the diameter is small, the hob (magnetic field) may not react to the pan base.

2.8. Releasing steam and opening

When the food has finished cooking remove the pressure cooker from the hob. It is of great importance that the lid must only be opened and removed when the cooker is not under pressure, i.e. the cooking indicator **(1)** must have completely disappeared into the handle **(Picture I)**. The residual pressure lock guarantees that the pan can only be opened when the pressure has been reduced completely. If the pressure cooker cannot be opened because the residual pressure lock has reacted, please release this with a short push on the sliding indicator **(4)** towards COOK.

Shake the pressure cooker before opening so that pockets of steam in the food disperse.

There are a number of ways to open the lid:

1. After a short time the cooking indicator sinks down. When it has disappeared completely into the handle **(Picture I)** push the sliding indicator on the handle to OPEN **(Picture A)**. This enables any steam left to escape under the handle of the lid. If no more steam escapes give the pressure cooker a quick shake. This disperses possible pockets of steam in the food which form particularly in liquid or broth-like food and could splash out when the lid is removed. Now turn the handle to the right as described on page 28 and open the pressure cooker.

Caution: the following methods 2 and 3 for reducing steam should not be used for food that froths up or thick liquids such as meat broth, offal, pulses or pureed fruit.

2. If you want to reduce the steam really quickly, push the sliding indicator **(Picture A)** on the handle slowly and in stages towards OPEN until all the steam has escaped under the handle of the lid. When you have pushed the sliding indicator completely to OPEN, no more steam is escaping and the cooking indicator has sunk down completely **(Picture I)** **shake the pressure cooker and open.**

3. If you find escaping steam in the kitchen unpleasant, as in method 2, you can place the cooker in the sink and let cold water run over the lid **(Picture J)**. When the cooking indicator has disappeared into the handle of the lid, push the sliding indicator slowly to OPEN. **Shake the pressure cooker and open.**

When steam is released quickly as in methods 2 and 3, the cooking times need to be extended slightly. Potatoes in their skins burst if pressure is reduced by means of method 2 or 3.

2.9. Cleaning

Pan and inserts (without lid): After each use either clean in the dishwasher or with hot water, washing up liquid and a pan brush. Do not scrape off stubborn residues, but leave to soak. Clean the base of the pan regularly as well. Limescale can be removed by boiling up some vinegar and water.

2.10. Storage

To reduce wear and tear on the sealing ring **(7)**, after cleaning, place the lid upside down on the pan.

2.11. Lid

Before cleaning remove the sealing ring and valve. Rinse the lid and valve opening in hot water. Clean the sealing ring under running water and dry.

2.12. Valve

Clean the valve after each use. Unscrew the valve screw on the inside of the lid and remove both parts of the valve. Clean all parts under running water. Do not remove the springs to do this. If there is limescale boil in vinegar water. Always leave the springs in place in the valve. If there is no tension in one spring, always replace both valve parts with springs from your retailer. When reassembling place the parts in the valve opening in the following order:

1. Pressure indicator with spring
2. Centre part of valve with spring
3. Tighten valve screw (**see picture K**)

2.13. Maintenance

The pressure cooker is a technical appliance with individual parts subject to wear and tear. After lengthy use it is advisable to check all parts corresponding to the spare parts list (see last page). If the parts show significant change, the relevant parts must be replaced. Please use only the manufacturer's original spare parts. If the handle on the lid is damaged, repairs must be carried out by the manufacturer.

3. Problems and Solutions

The basic principle: In the case of a fault, remove the pressure cooker from the hob. Never use force to open!

Fault	Cause	Cure
Heating up time taking too long or cooking indicator (1) not rising	Size of hotplate unsuitable	The diameter of the base of the pressure cooker should match that of the hotplate
	Incorrect heat setting	Turn up to highest setting
	Lid not closed correctly	Reduce pressure fully, open lid, check that the sealing ring is fitted correctly and close again (as in instructions)
	The ball in the heating automatic (6) positioned incorrectly.	Reduce pressure fully. Open lid, check safety valve 6, check position of metal ball and close again (as in instructions)
	No liquid (minimum 1/4 l.)	Reduce pressure fully, open lid. Add liquid and close again (as in instructions)

Caution: Cooking without liquid can result in damage to the cooker or to the hot plate

3. Problems and Solutions

Fault	Cause	Cure
Steam escaping from the lid	Sealing ring (7) and/or rim are not clean	Reduce pressure fully, open lid, clean sealing ring (7) and rim and close (as in instructions)
	Sliding indicator (4) not set to COOK	Push sliding indicator (4) to "COOK"
	Sealing ring (7) damaged or hard (through wear and tear)	Replace sealing ring (7) with a new sealing ring
Steam escaping continuously from safety valve (6). Not applicable to heating up phase	Ball not in correct position in valve. Ball pressed into upper chamber	Reduce pressure fully, open lid, press ball into the lower chamber (Picture G) . Check manoeuvrability of main valve (2) and close cooker again

4. The versatility of the pressure cooker

The pressure cooker can be used for more than traditional cooking.

4.1. Cooking frozen food

Frozen food can be put in the cooker straight from the freezer. Allow meat to thaw a little if it is to be browned. Vegetables can be put into the inserts straight from the packet. The heating up times are longer, the cooking times remain the same, or are shortened a little. Cooking times depend on the size or amount of food.

4.2. Cooking whole food

In whole food cooking, a lot of cereals and pulses are used. When cooked in the pressure cooker cereals and pulses need not be soaked beforehand. The cooking time for cereals and pulses that are not soaked increases by approximately half. In addition to the minimum of 1/4 l liquid, add at least 2 parts of liquid to 1 part cereal/pulses. The residual heat of the hob can ideally be used to finish cooking.

4.3. Preserving

Ideal for single jars. Smaller jars can be preserved in 6 l. pressure cookers. Prepare the food to be preserved in the usual way. Put 1/4 l. water in the cooker. Place the closed preserving jars in the perforated insert.

Cook vegetables and meat on the 2nd ring (18–20 min), fruit on the 1st ring (stone fruit 5–8 min., fruit with a core 10–20 min.).

To reduce pressure allow the cooker to cool slowly – do not reduce pressure using the sliding indicator or under running water as this forces the juice out of the jars.

4.4. Juice extracting

In the pressure cooker you can extract juice from small amounts of fruit. Put 1/4 l. water into the cooker, place the fruit in the perforated insert on top of the un-perforated insert and add sugar according to taste.

Cook with the 2nd ring showing. Depending on the fruit, cook for 10–20 min.

Reduce pressure under running water.

Shake the cooker a little before opening.

4.5. Sterilising

Babies bottles and preserving jars etc. can be quickly sterilised.

Place upside down on the perforated insert, add 1/4 l. of water and sterilise for 20 min. with the 2nd ring showing.

Allow to cool slowly.

4.6. Using the inserts

A number of foods and side dishes can be cooked together. The different ingredients are separated by the inserts. The food that takes longest to cook is placed in the cooker first, i.e. at the bottom without an insert.

You can then place an insert on the trivet. If there is little difference in the cooking times, then all the inserts can be placed in the cooker at the same time.

Otherwise reduce pressure, open the cooker and add inserts. Steam escapes when the cooker is opened, so add a little extra liquid to the cooker.

5. Terms of Guarantee

During the period covered by the guarantee, we guarantee our product and all parts to function without fault. The guarantee period is 2 years and begins on the date of purchase of the product, to be recorded on the guarantee certificate completed fully by the salesperson.

If faults in the product occur during the period covered by the guarantee, we will remedy the fault by exchanging the faulty parts free of charge. Faulty parts can also be exchanged by the Customer Service department of the manufacturer in Geislingen/Steige.

This is the only claim covered by the guarantee. Further claims are excluded from this guarantee.

The guarantee certificate must be produced to make a claim. This is to be handed to the customer simultaneously with the purchase of the pressure cooker. The claim can only be made on production of the completed guarantee certificate.

Your statutory rights of guarantee will of course not be affected by this clause. Within the guarantee you are entitled to your statutory rights of guarantee on replacement, price reduction, cancellation, and compensation as required by law.

The guarantee does not cover the following:

- sealing rings for the valve screw and for the residual pressure lock
- safety valve and sealing ring

These parts are subject to normal wear and tear.

Liability exclusion

We are not liable under guarantee for damage resulting from the following:

- inappropriate or improper use
- faulty or careless handling
- faulty repairs
- the use of spare parts that do not correspond to the original ones
- chemical or physical damage to the surfaces of the pressure cooker
- disregard of these instructions for use

Name and address of the guarantor:

WMF AG
Eberhardstraße
D-73312 Geislingen/Steige

A guarantee claim should either be made directly to the manufacturer or to the retailer.

Sommaire

40	Importantes consignes de sécurité
42	Pièces détachées
44	Les gestes les plus importants avant la première utilisation
45	Conseils pratiques pour la cuisson en autocuiseur
49	Conseils pratiques en cas de dysfonctionnement
51	Applications diverses de l'autocuiseur
53	Garantie, Exclusion de la garantie français

Très importantes consignes de sécurité

1. Lisez entièrement et attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation. Une manipulation inadéquate peut entraîner des dommages.
2. Ne confiez pas l'autocuiseur à quelqu'un qui n'en connaîtrait pas le maniement.
3. Ne laissez pas les enfants à proximité de l'autocuiseur en fonction.
4. N'utilisez jamais l'autocuiseur dans le four. Les températures élevées endommageraient poignées, soupape et dispositifs de sécurité.
5. Déplacez l'autocuiseur avec précaution, lorsqu'il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Saisissez l'autocuiseur par les poignées et les boutons. Si besoin est, utilisez des maniques.
6. N'utilisez l'autocuiseur que pour les fonctions pour lesquelles il a été conçu.
7. Cet appareil fonctionne sous pression. Une utilisation inadéquate peut provoquer des brûlures. Veillez à ce que l'appareil soit bien fermé avant de le mettre sur le feu. Consultez dans le mode d'emploi les instructions à ce sujet.

8. N'ouvrez jamais l'autocuiseur de force. Ne l'ouvrez jamais, sans vous être assuré qu'il n'est plus sous pression. Consultez dans le mode d'emploi les instructions à ce sujet.

9. Ne chauffez jamais l'autocuiseur sans y avoir mis auparavant une certaine quantité d'eau. Le manque de liquide l'endommagerait sérieusement.
Minimum : 1/4 de litre d'eau.
Veillez à ce que le liquide contenu dans les aliments ne s'évapore complètement. Si l'on n'observe pas ces consignes, on risque de brûler les aliments, d'abîmer l'ustensile ou la cuisinière par la fonte de la couche d'aluminium dans le fond.
Dans un tel cas, éteindre le feu et ne pas déplacer l'autocuiseur, avant qu'il ne soit complètement refroidi.

10. Ne remplissez jamais l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité. Lorsque vous cuisinez des aliments qui gonflent à la cuisson, tels que le riz ou les légumes secs, ne remplissez alors l'autocuiseur qu'à moitié et tenez compte des éventuelles instructions supplémentaires données par le fabricant.

11. Ne laissez jamais l'autocuiseur en fonction sans surveillance. Réglez le feu, de manière que l'indicateur de cuisson ne se soulève pas au-delà du 2e anneau de cuisson. Si l'on ne réduit pas le feu, il s'échappe de la vapeur par la soupape, les temps de cuisson sont donc modifiés, et la perte de liquide peut entraîner des dysfonctionnements.

12. N'utilisez que des sources de chaleur indiquées dans le mode d'emploi.

13. Si vous faites cuire un morceau de viande qui a une peau (la langue de bœuf par exemple) et qui a tendance à gonfler durant la cuisson, ne piquez pas la viande tant que la peau est boursoflée, cela pourrait provoquer des brûlures.

14. Secouez toujours l'autocuiseur avant de l'ouvrir, pour éviter que les bulles de vapeur éclatent et provoquent des brûlures. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation accélérée de la vapeur par actionnement du curseur d'ouverture ou lorsqu'on place l'autocuiseur sous l'eau courante.

15. Pendant l'évacuation accélérée de la vapeur par actionnement du curseur d'ouverture ou lorsque l'on place l'autocuiseur sous l'eau courante, tenez-vous (mains, tête et corps) loin de la zone dangereuse, c'est à dire à l'écart des jets de vapeur qui pourraient vous brûler.

16. Avant chaque utilisation, vérifiez toujours les dispositifs de sécurité, les soupapes et les joints. Consultez les instructions à ce sujet dans le mode d'emploi.

17. N'utilisez jamais l'autocuiseur sous pression pour faire des fritures.

18. Ne touchez pas aux dispositifs de sécurité. Tenez-vous en aux seules instructions de maniement ou d'entretien indiquées dans le mode d'emploi.

19. Changez régulièrement les pièces sujettes à l'usure. Les pièces qui présentent un changement notable de couleur, des fissures ou toute autre détérioration doivent être remplacées par des pièces d'origine.

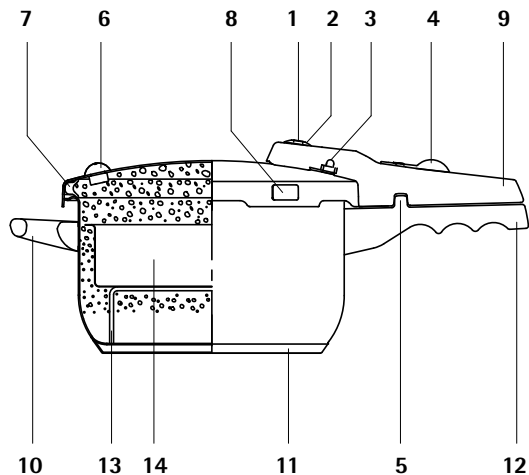
20. N'utilisez que des pièces d'origine. Et surtout, utilisez les cuves et les couvercles d'un même modèle.

21. N'utilisez pas l'autocuiseur si celui-ci ou certaines pièces de celui-ci sont endommagées ou déformées ou si leur fonction n'est pas conforme aux indications du mode d'emploi. Consultez dans ce cas là le fabricant.

**WMF AG
Eberhardstraße
D-73312 Geislingen/Steige**

Ne perdez pas ces consignes.

Pièces détachées



Pour votre sécurité, nous avons équipé l'autocuiseur de six dispositifs de sécurité importants et indépendants l'un de l'autre.

1. Système de fermeture

Si l'autocuiseur n'est pas fermé correctement, la pression ne monte pas.

2. Verrouillage du couvercle (5)

Empêche l'ouverture de l'autocuiseur durant la cuisson.

3. Soupape principale (2)

Laisse échapper de la vapeur lorsque le feu est trop fort.

4. Soupape de sécurité/Dispositif automatique de chauffage (6)

Cette soupape empêche une trop grande pression.

5. Sécurité de pression résiduelle (3)

Empêche l'ouverture de l'autocuiseur tant que la pression n'est pas complètement tombée.

6. Fenêtre dans le couvercle (8)

C'est une sécurité supplémentaire. En cas de surpression, elle permet au joint d'étanchéité d'être pressé vers l'extérieur.

Nous vous remercions pour la confiance que vous nous témoignez

vous nous témoignez et sommes heureux que vous ayez arrêté votre choix sur notre auto-cuiseur. Vous venez d'acquérir un produit de qualité qui a fait ses preuves, et avec lequel vous allez bientôt pouvoir réaliser de délicieuses recettes très élaborées. Notre technique innovante et facile d'emploi saura vite vous convaincre et vous découvrirez combien il est facile de cuisiner avec notre autocuiseur.

Dans l'autocuiseur, les aliments sont cuits sous pression, soit à une température supérieure à 100°C, ce qui permet de réduire les temps de cuisson jusqu'à 70%. L'économie d'énergie est donc considérable. La cuisson à la vapeur préserve les arômes, le goût et les vitamines des aliments.

Qualité et innovation certes, mais aussi multifonctionnalité sont les qualités de notre autocuiseur. Vous pouvez y faire cuire des surgelés à peine sortis du congélateur, cuisiner des aliments complets ou préparer des recettes diététiques. Les accessoires

coordonnés vous permettent de préparer simultanément un plat principal et une garniture par exemple. Un gain de temps supplémentaire.

Outre les nombreuses possibilités de cuisson, l'autocuiseur vous permet aussi de faire des conserves, d'extraire le jus des fruits et de stériliser bocaux ou biberons. Pour vous faciliter le maniement de l'autocuiseur et vous présenter ses multiples fonctions, nous avons mis au point un mode d'emploi (mentionnant les consignes de sécurité).

Avant la première utilisation, lisez attentivement tout le mode d'emploi et familiarisez-vous avec le maniement de l'autocuiseur. L'utilisation de votre autocuiseur vous donnera encore plus de satisfactions et vous ne voudrez plus vous en passer.

1. Les gestes les plus importants avant la première utilisation

Avant la première utilisation, familiarisez-vous avec les opérations les plus importantes du mode d'emploi. Les photos dans les premières pages de ce mode d'emploi vous y aideront. Avant la première utilisation, nettoyez l'autocuiseur comme décrit ci-après.

1.1. Ouverture de l'autocuiseur

Tirez à vous, c.-à-d. vers l'extrémité du manche, le curseur gris **(4)**, de manière que le repère sur le curseur soit en position Ouverture **(photo A)**. Tournez le manche du couvercle vers la droite, jusqu'à ce que les repères sur le couvercle et sur le manche de la cuve coïncident **(photo B)**. Retirez le couvercle.

1.2. Nettoyage de l'autocuiseur

Avant la première utilisation, nettoyez convenablement tous les éléments de l'autocuiseur. Retirez le joint d'étanchéité **(7)** se trouvant dans le bord du couvercle et rincez-le à l'eau chaude sous le robinet. Dévissez la soupape et démontez-la (cf. page 48). La cuve et les paniers vont au lave-vaisselle.

1.3. Vérification de la soupape principale

Avant chaque utilisation, vérifiez d'une pression du doigt le bon fonctionnement, c.-à-d. la bonne mobilité de la soupape principale 2 **(photo E)**.

1.4. Fermeture de l'autocuiseur

Placez convenablement le joint d'étanchéité **(7)** dans le couvercle en veillant à ce qu'il s'encastre bien sous le bord de ce dernier. Placez le couvercle sur la cuve en faisant coïncider les repères se trouvant sur le couvercle et sur le manche de la cuve **(photo B)**. Appuyez sur le couvercle et tournez le manche de celui-ci vers la gauche jusqu'à l'enclenchement **(photo C)**.

2. Conseils pratiques pour la cuisson en autocuiseur

2.1. Avant chaque utilisation

Attention ! vérifiez toujours d'une pression du doigt la mobilité de la soupape principale 2, avant de commencer la cuisson **(photo E)**.

Vérifiez que la bille, visible sur la face intérieure du couvercle, soit bien en place dans la soupape de sécurité 6 **(photo F)**.

Si celle-ci devait se trouver dans la cavité supérieure de la soupape de sécurité, faites-la descendre d'une pression du doigt dans la cavité inférieure **(photo G)**.

2.2. Quantités de liquide

Il faut toujours au moins 1/4 de litre de liquide dans l'autocuiseur. Si vous utilisez un panier, versez 1/4 de litre d'eau dans la cuve, et mettez les aliments dans le panier. Attention ! commencez toujours la cuisson avec un quantité suffisante de liquide et veillez à ce que le liquide contenu dans les aliments ne s'évapore complètement. Si vous ne respectez pas ces consignes, vous risquez de brûler les aliments, d'endommager l'autocuiseur et les poignées en plastique, d'endommager votre source de chaleur.

2.3. Quantités de remplissage

Ne dépassez jamais les 2/3 de la capacité de l'autocuiseur. Pour les aliments écumeux et qui gonflent à la cuisson (bouillons de viande ou de volaille, abats, légumes

secs, compote) remplissez l'autocuiseur à mi-hauteur maximum. Les aliments ne doivent pas bloquer les dispositifs de sécurité.

2.4. Cuisson avec paniers

Avec l'autocuiseur de 4,5 l, vous pouvez utiliser le support et un panier. Avec l'autocuiseur de 6 l, vous pouvez utiliser le support et deux paniers. Vous pouvez acheter les paniers et le support séparément chez votre revendeur spécialisé (pour les références voir dernière page)

2.5. Fermeture et chauffage

Après avoir rempli votre autocuiseur, placez convenablement le joint d'étanchéité **(7)**, propre, sous le bord du couvercle et veillez à ce que le bord de la cuve soit propre également. Placez le couvercle comme décrit plus haut **(photo B)** et verrouillez l'autocuiseur **(photo C)**. Poussez le curseur **(4)** en position « cuisson » **(photo D)**. Posez l'autocuiseur sur la plaque/feu dont le diamètre devrait être sensiblement le même que celui de l'autocuiseur et chauffez à feu vif. De la vapeur s'échappe alors du dispositif de sécurité de pression résiduelle **(3)** et du dispositif automatique **(6)**, qui fait aussi fonction de soupape de sécurité, chassant l'air contenu dans l'appareil. Les températures indiquées plus bas dans le texte ne peuvent être atteintes que lorsque l'air a été chassé complètement. Lorsque le dispositif de sécurité de pression résiduelle **(3)** et le dispositif automatique **(6)** sont fermés, l'indicateur de cuisson 1 monte rapidement. Vous pouvez alors baisser le feu.

2.6. Temps de cuisson

La cuisson proprement dite commence lorsque l'anneau indiqué dans la recette est visible (**photo H**). Programmez votre minuteur. Si vous ne baissez pas le feu à temps ou pas suffisamment, l'indicateur de cuisson 1 continue de monter jusqu'à ce que le trop-plein de vapeur s'échappe par la soupape principale (**2**). Retirez alors l'autocuiseur du feu et attendez que l'indicateur de cuisson (**1**) soit redescendu au niveau voulu.

Continuez la cuisson à petit feu.

Si vous avez trop baissé le feu, l'indicateur de cuisson (**1**) baisse aussi jusqu'à ce que l'anneau voulu ne soit plus visible. Augmentez alors le feu jusqu'à ce que l'anneau en question soit de nouveau visible. Prolongez éventuellement un peu le temps de cuisson.

Les temps de cuisson en autocuiseur sont courts, car la pression régnant dans l'autocuiseur permet des températures plus élevées:

1er anneau : env. 110°C (Pression de service 45 kPa, pression de régulation 90 kPa) pour les mets délicats, tels que le poisson ou les compotes

2e anneau : env. 119°C (Pression de service 95 kPa, pression de régulation 130 kPa, max 150 kPa) pour tous les autres mets

Vous apprendrez vite à adapter les recettes à votre goût. Ceux qui veulent éviter le gaspillage d'énergie, éteignent le feu avant la fin de la cuisson. La chaleur emmagasinée dans l'autocuiseur est en

effet suffisante pour terminer la cuisson. Si vous cuisinez à l'électricité, veillez à utiliser une plaque dont le diamètre correspond à celui de l'autocuiseur.

2.7. Conseil pratique pour les tables de cuisson à induction

Veuillez respecter la consigne suivante. L'induction est une source de chaleur extrêmement rapide. Ne chauffez pas de poêles ou casseroles sans contenu, car une surchauffe peut endommager les batteries de cuisine. Si le feu est très fort, il peut se produire un bourdonnement. Ce bruit est d'origine technique et ne signifie en aucun cas un fonctionnement défectueux de votre table de cuisson ou de votre ustensile. Autocuiseur et plaque/foyer doivent être de même diamètre, sinon la plaque (champ magnétique) pourrait de ne pas réagir au fond de l'autocuiseur.

2.8. Échappement de la vapeur et ouverture de l'autocuiseur

Le temps de cuisson écoulé, retirez l'autocuiseur du feu.

On ne doit déverrouiller l'autocuiseur et retirer le couvercle que lorsque l'autocuiseur n'est plus sous pression, c.-à-d. lorsque l'indicateur de cuisson (**1**) est complètement redescendu dans le manche (**photo I**).

Le dispositif de sécurité de pression résiduelle (**3**) empêche une ouverture de l'autocuiseur tant que la pression n'est pas complètement tombée. Si l'on ne réussit pas à ouvrir l'autocuiseur parce que le dispositif de sécurité de la pression résiduelle est entré en fonction, débloquez ce

dernier en actionnant brièvement le curseur (**4**) en position « cuisson ».

Avant l'ouverture, secouez l'autocuiseur pour éliminer les bulles de vapeur qui se sont formées dans les aliments.

Pour ouvrir l'autocuiseur, vous avez le choix entre trois possibilités :

1. Une fois l'autocuiseur retiré du feu, l'indicateur de cuisson descend assez rapidement. Lorsqu'il a complètement disparu dans le manche (**photo I**), faites glisser lentement le curseur (**4**) en position « ouverture » (**photo A**). Ce faisant, la vapeur restante s'échappe sous le manche du couvercle.

Lorsque toute la vapeur est sortie, secouez brièvement l'autocuiseur. Cela permet aux bulles de vapeur qui se sont formées éventuellement dans les mets liquides ou trop fondants de se résorber. On évite ainsi les projections à l'ouverture de l'appareil. Poussez à présent le manche du couvercle vers la droite comme décrit page 44 et ouvrez l'autocuiseur.

Attention ! les méthodes suivantes (2 et 3) ne doivent en aucun cas être utilisées lors de la cuisson d'aliments trop fondants ou produisant de l'écume tels que les bouillons de viande, les abats, les légumes secs ou la compote.

2. Si vous voulez accélérer l'échappement de vapeur, poussez lentement et progressivement le curseur (**4**) (**photo A**) en position « ouverture » jusqu'à ce que de la vapeur s'échappe sous le manche du couvercle. Lorsque le curseur (**4**) est en position « ouverture », qu'il ne s'échappe plus de vapeur et que l'indicateur de cuisson (**1**) est complètement redescendu (**photo I**), **secouez l'autocuiseur et ouvrez-le.**

3. Si la méthode 2 ne vous convient pas, vu l'importante formation de buée dans la cuisine, vous pouvez placer l'autocuiseur dans l'évier et laisser couler de l'eau froide sur le couvercle (**photo J**). Lorsque l'indicateur de cuisson 1 est complètement redescendu, faites glisser lentement le curseur (**4**) en position « ouverture ». Secouez l'autocuiseur et ouvrez-le.

Si vous choisissez les méthodes plus rapides 2 et 3, vous devez prolonger les temps de cuisson en conséquence. Pour la cuisson de pommes de terre en robe des champs, n'utilisez pas ces méthodes rapides ; cela ferait éclater les pommes de terre.

2.9. Nettoyage

Cuve et paniers (sans couvercle): Après chaque usage, lavez-les dans le lave-vaisselle ou à l'eau chaude additionnée d'un produit vaisselle en vous aidant d'une brosse. Ne grattez pas les restes, mettez-les à tremper. Nettoyez également le fond régulièrement. Enlevez les taches de calcaire en faisant bouillir de l'eau additionnée de vinaigre.

2.10. Rangement

Après le nettoyage, poser le couvercle à l'envers sur la cuve de l'autocuiseur pour ne pas abîmer le joint d'étanchéité.

2.11. Couvercle

Retirez le joint d'étanchéité 7 et la soupape principale 2 avant le lavage. Rincez le couvercle et l'orifice de la soupape à l'eau chaude. Nettoyez le joint d'étanchéité sous le robinet et essuyez-le.

2.12. Soupape

Nettoyez la soupape principale 2 après chaque utilisation. Pour cela, dévissez l'écrou de la soupape sur la face intérieure du couvercle et détachez les deux parties de la soupape. Sous le robinet, rincez toutes les pièces, sans enlever le ressort. Pour remonter la soupape suivez l'ordre suivant :

Dans l'orifice de la soupape, sur la face intérieure du couvercle placez :

1. l'indicateur de cuisson avec son ressort
2. la pièce centrale de la soupape avec son ressort
3. et vissez l'écrou de la soupape **(voir photo K)**.

2.13. Maintenance

L'autocuiseur est un objet d'usage courant, dont les pièces détachées sont sujettes à l'usure. Il est donc recommandé de vérifier de temps à autre le bon fonctionnement de ces pièces (voir liste en dernière page). Remplacez ces pièces dès que vous constatez une détérioration. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine. Si le manche de couvercle est endommagé, il faut alors le faire réparer en usine.

3. Conseils pratiques en cas de dysfonctionnements

En cas d'incidents, retirez toujours l'autocuiseur du feu. Ne l'ouvrez jamais de force.

Dysfonctionnement	Cause	Remède
Chauffage trop long ou l'indicateur de pression (1) ne monte pas	Diamètre du foyer inadéquat	Choisissez un foyer correspondant au diamètre de l'autocuiseur
	Température trop basse	Mettez sur feu très fort
	Le couvercle n'est pas bien en place.	Faites tomber la pression, ouvrez l'autocuiseur, vérifiez si le joint d'étanchéité est bien en place, refermez l'autocuiseur selon les instructions
	La bille dans le dispositif automatique (6) n'est pas bien en	Faites tomber la pression, ouvrez l'autocuiseur, vérifiez la soupape de sécurité (6) , la position de la bille et refermez l'autocuiseur selon les instructions
	Il manque du liquide (1/4 de litre minimum)	Faites tomber la pression, ouvrez l'autocuiseur, ajoutez du liquide et refermez l'autocuiseur selon les instructions

Attention ! Une cuisson sans liquide peut endommager l'autocuiseur et la plaque

3. Conseils pratiques en cas de dysfonctionnements

Dysfonctionnement	Cause	Remède
Échappement de vapeur du couvercle	Dichtungsring (7) und/oder Topf rand sind nicht sauber	Faites tomber la pression, ouvrez l'autocuiseur, nettoyez le joint (7) et le bord de la cuve, refermez l'autocuiseur selon les instructions
	Le curseur (4) n'est pas en position « cuisson »	Placez le curseur (4) en position « cuisson »
	Le joint (7) est endommagé ou durci (par l'usure)	Remplacez le joint (7) par un joint d'origine.
Échappement continu de vapeur de la soupape de sécurité (6). (Ceci est normal dans la phase de chauffage)	La bille n'est pas bien en place dans la soupape. Elle est passée dans la cavité supérieure de celle-ci	Faites tomber la pression, ouvrez l'autocuiseur, faites redescendre la bille dans la cavité inférieure (photo G). Vérifiez la mobilité de la soupape principale 2 et refermez l'autocuiseur selon les instructions.

4. Les nombreuses applications de l'autocuiseur

Les avantages de la cuisson sous pression ne sont pas réservés aux seules préparations traditionnelles.

4.1. Les surgelés

Vous pouvez mettre les surgelés directement dans l'autocuiseur. Pour faire cuire de la viande, faites-la légèrement décongeler. Les légumes par contre peuvent être mis directement dans le panier. Les temps de chauffage sont un peu plus longs, mais les temps de cuisson restent les mêmes ou sont un peu plus courts. Cela dépend aussi de la grosseur des aliments.

4.2. Les aliments complets

Pour une nourriture diététique, on utilise souvent des céréales et des légumes secs. Cuits dans l'autocuiseur, inutile de les mettre à tremper au préalable. La cuisson est cependant un peu plus longue : 1 fois et demie le temps normal. En plus du 1/4 de litre de liquide prévu, il faut ajouter au moins 2 quantités de liquide pour 1 quantité de céréales/légumes secs. La chaleur résiduelle de la plaque peut être utilisée pour finir la cuisson et faire gonfler les aliments.

4.3. Stérilisation de conserves

Convient à la stérilisation en bocaux. Les petits bocaux peuvent être stérilisés dans l'autocuiseur de 6 l. Préparez les aliments comme d'habitude. Versez 1/4 l d'eau dans l'autocuiseur. Placez ensuite le panier perforé contenant les bocaux fermés. Pour les légumes et la viande, le temps de stérilisation est de 18-20 minutes : 2e anneau. Pour les fruits à noyau 5-8 minutes et pour les fruits à pépins 8-10 minutes: 1er anneau. Pour faire tomber la pression, laissez refroidir l'autocuiseur lentement. Ne tirez pas sur le curseur 4 et ne faites pas couler d'eau froide sur le couvercle, cela ferait sortir le jus des bocaux.

4.4. Comment extraire le jus des fruits

Dans l'autocuiseur, vous pouvez préparer de petites quantités de jus de fruits. Versez 1/4 de litre d'eau dans l'autocuiseur, mettez les fruits dans le panier perforé placé sur le panier non perforé, sucrez si besoin. Faites cuire au niveau du 2e anneau. Suivant les fruits, le temps de cuisson varie de 10 à 20 minutes. Faites tomber la pression en laissant couler de l'eau froide sur le couvercle. **Secouez l'autocuiseur avant de l'ouvrir.**

4.5. Stérilisation

L'autocuiseur est idéal pour stériliser rapidement les biberons ou les bocaux à conserves. Pour cela, placez-les dans le panier perforé, ouverture vers le bas, versez 1/4 de litre d'eau et stérilisez env. 20 minutes au niveau du 2e anneau. Laissez refroidir lentement.

4.6. Cuisson avec paniers

Vous pouvez faire cuire plusieurs mets en même temps dans différents paniers. Les aliments les plus longs à cuire sont mis en premier, c.-à-d. dans le fond de l'autocuiseur, sans panier. Placez ensuite un panier sur le support. Si les temps de cuisson sont sensiblement les mêmes, vous pouvez mettre les différents paniers en même temps. Sinon, il faut à chaque fois ouvrir l'autocuiseur, en respectant les consignes d'ouverture, et y ajouter les paniers. En ouvrant l'autocuiseur, vous laissez échapper de la vapeur. Rajoutez donc un peu d'eau dans le fond.

5. Garantie

Nous accordons 2 ans de garantie sur le fonctionnement parfait du produit et de toutes ses pièces. La garantie commence le jour de l'acquisition du produit. Le certificat de garantie dûment rempli par le vendeur servant de justificatif.

En cas de constatation d'un défaut dans le produit durant la période de garantie, nous remplaçons gratuitement la pièce défectueuse par une autre en parfait état de marche. Les pièces défectueuses doivent être remplacées exclusivement par le service après-vente du fabricant à Geislingen/Steige.

La garantie ne couvre que ce genre de réclamation. Tout autre réclamation en est exclue.

En vue de faire valoir vos droits de garantie, présentez le bon de garantie. Celui-ci doit être remis à l'acheteur en même temps que l'autocuiseur.

La garantie ne joue que sur présentation du bon de garantie dûment rempli.

Naturellement, ces dispositions ne réduisent en aucun cas la garantie légale. Durant le délai de garantie, le vendeur doit légalement réparer les conséquences d'un défaut, à savoir réparation, diminution, résiliation et indemnisation de dommage.

Sont exclus de la garantie :

- Les joints d'étanchéité de l'écrou de soupape et du dispositif de sécurité de la pression résiduelle.
- La soupape de sécurité et son joint d'étanchéité.

Ces pièces sont sujettes à une usure naturelle.

Exclusion de la garantie

Ne sont pas couverts par la garantie, les dommages suivants causés par

- une utilisation inappropriée
- une manipulation inadéquate, incorrecte ou peu soignée
- des réparations effectuées de manière incompétente
- l'utilisation de pièces de rechange non d'origine
- les influences chimiques ou physiques sur les surfaces
- le non respect du mode d'emploi

Nom et adresse du garant :

**WMF AG
Eberhardstraße
D-73312 Geislingen/Steige**

La demande de garantie est à adresser directement au siège du garant ou à un revendeur.

Índice

56	Indicaciones importantes de seguridad
58	Dispositivos de seguridad
60	Indicaciones de manejo antes del primer uso
61	Así cocina con la olla rápida
65	Advertencias para evitar el funcionamiento inapropiado de la olla rápida
67	Las múltiples posibilidades de cocinar con la olla
69	Garantía, Exclusión de responsabilidad

Indicaciones importantes de seguridad

1. Antes del primer uso de la olla, lea la totalidad de las instrucciones de manejo. Una utilización no adecuada puede ocasionar daños.
2. No deje la olla rápida a nadie que no se haya familiarizado antes con las instrucciones de uso.
3. Mantenga alejados a los niños de la olla rápida cuando esté siendo utilizada.
4. No utilice nunca la olla rápida en el horno. Los mangos, válvulas y dispositivos de seguridad se deteriorarían por las elevadas temperaturas.
5. Mueva la olla rápida muy despacio, cuando esté bajo presión. No toque ninguna superficie caliente. Utilice los mangos y asas. Si fuera necesario, utilice guantes.
6. Utilice la olla rápida solamente para los fines previstos.
7. Esta olla funciona con ayuda de presión. Una utilización inadecuada puede llevar a quemaduras. Asegúrese que antes de ponerla en funcionamiento la olla esté bien cerrada. Para ello encontrará información en las instrucciones de manejo.

8. No abra la olla rápida nunca por la fuerza. No la abra antes de haberse asegurado que la presión interior haya desaparecido completamente. Encontrará más información en las instrucciones de manejo.

9. No utilice la olla rápida nunca antes de haberla llenado con agua, esto la dañaría seriamente.

Llenado mínimo: 1/4 l de agua

Tener en cuenta que no se evapore completamente el líquido de la comida. Si no se tuviera en cuenta, se pueden producir daños en la olla rápida al derretirse las piezas de material sintético, o en la cocina al derretirse la base de aluminio.

Si esto sucediera, apague la fuente de calor y no mueva la olla hasta que se enfríe completamente

10. No llene la olla rápida nunca con más de 2/3 de su capacidad de llenado. Si quiere preparar alimentos espumosos (p.ej. arroz o legumbres secas) la olla rápida solo debe llenarse hasta la mitad y tenga en cuenta las indicaciones adicionales que provengan del fabricante.

11. No deje nunca la olla rápida sin supervisión. Regule la potencia de cocción para

que la señal de cocción no suba por encima del 2º anillo de cocción. Si no se reduce la aportación de energía, el vapor escapa a través de la válvula, el tiempo de cocción se modifica y la pérdida de líquido puede conducir a fallos en el funcionamiento.

12. Solo utilice las fuentes de calor que están indicadas en las instrucciones de manejo.

13. Si ha cocinado carne con piel (p. ej. lengua de buey) que con la influencia de la presión se infla, no pinche nunca en la carne mientras la piel esté inflada, le podría producir quemaduras.

14. **Antes de cada apertura de la olla rápida agítela** para evitar que las burbujas de vapor que quedan en el fondo puedan salpicarle y producirle quemaduras. Esto es especialmente importante para la evacuación rápida de vapor con la corredera de cocción o bajo el agua corriente.

15. Mantenga siempre las manos, la cabeza y el cuerpo fuera de la zona de peligro al dejar escapar el vapor a través de la corredera de cocción o bajo el agua corriente. Se pueden producir lesiones por el vapor que sale.

16. Compruebe antes de cada utilización los dispositivos de seguridad, válvulas y juntas. Encontrará más información en las instrucciones de manejo.

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

18. No haga ningún cambio en los sistemas de seguridad con excepción de la comprobación de los dispositivos de seguridad antes de cada utilización.

19. Sustituya regularmente las piezas de desgaste. Las piezas que muestren un cambio de color, cortes, cualquier otro daño o que no ajusten bien, tienen que ser cambiadas por otros recambios originales.

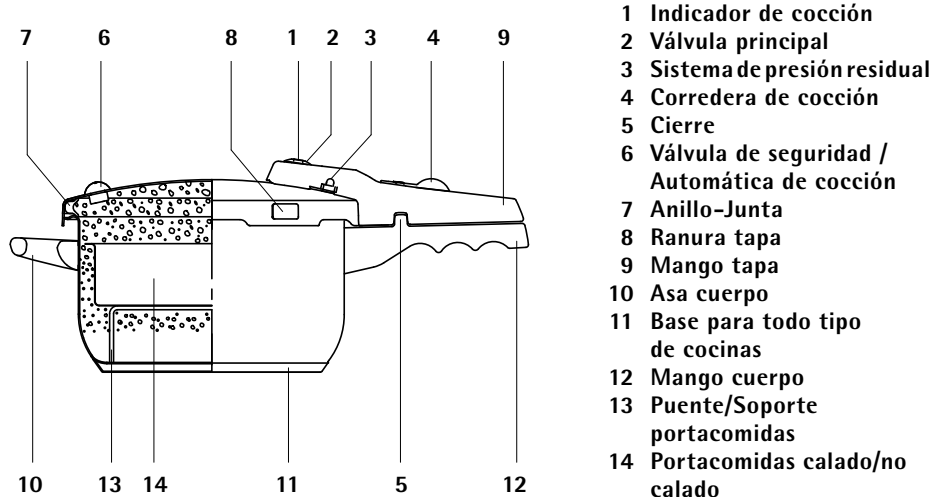
20. Solo utilice recambios originales. Utilice sobre todo los cuerpos con las tapas del mismo modelo.

21. No utilice la olla rápida, si ésta o algunas piezas estuvieran dañadas o defectuosas o en el caso, que su función no corresponda a lo descrito en las instrucciones de uso. En estos casos póngase en contacto con su tienda especializada o servicios de atención al cliente.

WMF AG
Eberhardstraße
D-73312 Geislingen/Steige

Guarde estas indicaciones.

Dispositivos de seguridad



En la olla rápida se han incorporado seis funciones de seguridad importantes e independientes en su funcionamiento.

1. Cierre de seguridad

Si la olla no está bien cerrada, no se crea una presión de vapor.

2. Cierre de la tapa (5)

Evita que se pueda abrir la olla estando en posición COCINAR.

3. Válvula principal (2)

En una entrada de energía demasiado alta, deja salir el vapor.

4. Válvula de seguridad /Automática de cocción (6)

Esta válvula evita una presión demasiado alta.

5. Sistema de presión residual (3)

Evita que se pueda abrir la olla, mientras no haya bajado por completo la presión.

6. Ranura tapa (8)

Ofrece una seguridad adicional. Cuando hay una sobrepresión el anillo-junta de la tapa es presionado hacia fuera por la ranura lateral.

Agradecemos su confianza

y nos alegramos de que haya decidido adquirir nuestra olla rápida. Ahora posee Vd un producto de calidad madurada con el que en poco tiempo puede preparar platos complicados, sabrosos e interesantes. Nuestra técnica innovadora y de fácil manipulación le convencerá de lo sencillo que es cocinar con nuestra olla rápida.

En la olla rápida cocina Vd. los alimentos a presión, es decir, con temperaturas superiores a 100 °C. Con esto se acortan los tiempos de cocción hasta un 70%; un claro ahorro de energía. Con la cocción a presión el aroma, el sabor y las vitaminas de los alimentos se conservan mejor.

No solo calidad e innovación; también la versatilidad es una cualidad de nuestra olla rápida. Nuestra olla rápida le permite preparar comidas sin previa descongelación, también comidas ricas en calorías o especiales de régimen. Los accesorios disponibles para la olla rápida posibilitan la cocción simultánea de diferentes comidas. Así se ahorra aún más tiempo.

Adicionalmente a las muchas posibilidades en la preparación, en la olla rápida también se pueden hacer conservas, licuar o esterilizar.

Para facilitar el manejo de la olla rápida y mostrarle su versatilidad le adjuntamos unas Instrucciones de Uso (con indicaciones de seguridad) y una tabla de cocción para una consulta rápida.

Antes de la primera utilización deberá leer completamente estas Instrucciones de Uso y familiarizarse con el funcionamiento de la olla rápida. Tendrá aún más placer en cocinar y no querrá ya nunca prescindir de su olla rápida.

1. Indicaciones de manejo antes del primer uso

Familiarizarse con los pasos más importantes que son necesarios para la utilización de la olla rápida. Cuando lea las instrucciones despliegue la portada y la contraportada. Ahí se encuentran ilustraciones y un dibujo en sección que son importantes para la comprensión. Antes de la primera utilización debería limpiar la olla rápida según se describe.

1.1. Abrir la olla rápida

Desplazar la corredera de cocción gris (4) al final del mango. Los puntos sobre la corredera de cocción tienen que estar sobre «APERTURA» (Fig. A). Ir girando el mango de la tapa hacia la derecha. Cuando los puntos en relieve que están en la tapa y en el mango del cuerpo se encuentran alineados, retirar la tapa (Fig. B).

1.2. Limpiar la olla rápida

Antes de la primera utilización debería lavar todas las piezas de la olla rápida. Para ello desmontar el anillo-junta 7 de la tapa y lavar a mano con agua caliente. Quitar la válvula y desmontarla (ver pág. 64). La olla y los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas.

1.3. Comprobación de la válvula principal

Antes de cada utilización tiene que ser comprobada la movilidad de la válvula principal (2) presionando un poco con el dedo.

1.4. Cerrar la olla

Colocar el anillo-junta (7) con cuidado en la tapa, para que quede todo el anillo-junta bien metido en el borde de la tapa. Poner la tapa de tal manera, que las marcas en la tapa y en el mango de la olla se encuentren alineados (Fig.B). Presionar la tapa contra la olla y girar el mango de la tapa hacia la izquierda hasta que haga tope (Fig.C).

2. Así cocina con la olla rápida

2.1. Antes de cada utilización

Atención: Compruebe la movilidad de la válvula principal presionando un poco con el dedo, antes de comenzar a cocinar. (Fig.E). Controle que la bola de la válvula de seguridad asienta visiblemente en la cámara inferior (Fig.F). Si la bola se encuentra en la cámara superior de la válvula de seguridad oprimir con el dedo hacia la cámara inferior (Fig.G).

2.2. Cantidades de líquidos

Para cocinar es necesario como mínimo 1/4l de líquido en la olla. Para cocinar con interiores ponga 1/4l de agua en el fondo de la olla y los alimentos en los portacomidas.

Atención: Nunca cocine sin el suficiente líquido y tenga en cuenta, que el líquido de los alimentos nunca debe evaporarse por completo.

Al no tener estas indicaciones en cuenta, puede quemarse la comida y se pueden producir daños en la olla y en los asas de material sintético. También se puede llegar a dañar la cocina.

2.3. Cantidades de llenado

La olla rápida ha de llenarse como máximo hasta 2/3. Para alimentos espumosos (p.ej. caldos de carne, legumbres secas, etc.) la olla debe llenarse solo hasta la mitad. Los alimentos no pueden bloquear las piezas de seguridad.

2.4. Cocinar con interiores

Con la olla rápida de 4,5 L puede cocinar con los portacomidas y el puente/sopORTE. Con la olla rápida de 6,5 L puede cocinar con 2 portacomidas y el puente/sopORTE. Los portacomidas y el puente/sopORTE los consigue en tiendas especializadas (Referencia en última página).

2.5. Cierre y calentamiento

Después de llenar la olla, poner el anillo-junta en la tapa y asegurarse que el borde de la olla esté limpio. Colocar la tapa como se ha descrito (Fig.B) y cerrar la olla (Fig.C). Poner la corredera de cocción en COCCIÓN (Fig.D).

Poner la olla sobre la cocina adecuada a máxima potencia. Cuando salga vapor del sistema de presión residual (3) y de la automática de cocción 6, que es a la vez la válvula de seguridad, la olla es purgada. Solo si la olla está purgada, se pueden conseguir las temperaturas indicadas en la olla.

En cuanto al sistema de presión residual (3) y la automática de cocción estén cerradas, sube rápidamente el indicador de cocción (1) y entonces se puede reducir la potencia.

2.6. Tiempos de cocción

El tiempo de cocción empieza al alcanzarse la posición del anillo de cocción (Fig.H), (poner el reloj avisador).

Si no baja la potencia a tiempo el indicador de cocción 1 sigue subiendo, hasta que sale el vapor sobrante por la válvula principal. Retirar la olla de la cocina y esperar, hasta que el indicador de cocción haya bajado hasta el anillo deseado. Entonces volver a poner en la cocina a una temperatura más baja. Si se pusiera la potencia demasiado baja, el indicador de cocción 1 seguiría bajando y no se vería el anillo deseado. Entonces subir un poco la potencia, hasta que sea de nuevo visible el anillo deseado. Alargar un poco el tiempo de cocción.

Los tiempos de cocción tan cortos son posibles, ya que por la presión del vapor en la olla las temperaturas son más altas:

1er anillo aprox. 110°C (45 kPa presión de funcionamiento, 90 kPa presión de regulación) para alimentos como pescado y compotas
2o anillo aprox. 119°C (95 kPa presión de funcionamiento, 130 kPa presión de regulación, max 150 kPa) para el resto de los alimentos

En poco tiempo tendrá la experiencia en saber que tiempo de cocción necesitan los distintos alimentos para que salgan a su gusto. Se puede apagar la cocina antes de que termine la cocción. El calor residual es suficiente hasta que se termine el tiempo de cocción.

Para aprovechar al máximo la energía en cocinas eléctricas, tiene que elegir el diámetro de la cocina que sea igual al de la olla.

2.7. Indicaciones para cocinas de inducción

Advertencia: Por favor, tenga en cuenta que la cocina de inducción es una fuente muy rápida de calor. Por eso, no caliente sartenes o cazuelas vacías, ya que un sobrecalentamiento de las mismas podría estropearlas.

En temperaturas altas de cocción puede aparecer un zumbido. Este zumbido es una característica técnica y no una señal que la cocina o la olla rápida tengan un defecto. El diámetro de la base del recipiente debe coincidir con el tamaño de la placa de cocina, ya que en caso contrario, sobre todo en recipientes pequeños, cabe la posibilidad, que el campo de cocción (campo magnético) no responda.

2.8. Descompresión y abrir

Al terminar el tiempo de cocción, retirar la olla de la placa. La tapa solo se puede quitar de la olla, cuando ésta ya no tenga presión, o sea, cuando el indicador de cocción 1 haya desaparecido completamente en el mango (**Fig.I**).

El sistema de presión residual garantiza, que la olla sólo se pueda abrir cuando haya bajado por completo la presión. Si no se pudiera abrir la olla porque estuviera actuando el sistema de presión residual, por favor suéltelo con un movimiento hacia adelante en la corredera de cocción (**4**) hasta llegar a COCCIÓN.

Agitar la olla antes de abrirla para que se puedan disolver las burbujas de vapor formadas en la comida.

Las 3 posibilidades de abrir la olla:

1. Lo más sencillo es retirar la olla de la cocina y esperar hasta que el indicador de cocción (**1**) haya descendido totalmente. Una vez haya desaparecido en el mango (**Fig.I**) deslice la corredera de cocción hasta llegar a APERTURA (**Fig.A**). De esta forma, sale por el mango de la tapa el vapor restante. Una vez no salga más vapor, agite un poco la olla. Así se disuelven posibles burbujas de vapor formadas en la comida, que podrían salpicar en comidas muy líquidas o espesas. Ahora girar la tapa hacia la derecha, como descrito en la página 60 y abrir la olla.

Atención: Los siguientes métodos de descompresión no se pueden utilizar si ha cocinado alimentos que producen espuma (p.ej. legumbres secas, cereales, caldos de carne y compota).

2. Si quiere una descompresión rápida, deslice la corredera de cocción (**Fig.A**) en el mango poco a poco hacia APERTURA, hasta que salga vapor por el mango de la tapa. Cuando haya deslizado la corredera de cocción completamente hasta APERTURA, ya no salga vapor y el indicador de cocción haya bajo completamente (**Fig.I**), **agite un poco la olla y ábrala**.

3. Si le molesta la salida del vapor del método (**2**), ponga la olla en el fregadero y deje correr agua fría sobre la tapa (**Fig.J**). Cuando el indicador de cocción haya desaparecido por completo, **agite la olla y ábrala**.

En las descompresiones según los métodos 2. y 3. tienen que alargarse los tiempos de cocción. Estos dos métodos no se deberían utilizar al cocinar patatas cocidas, ya que éstas se romperían.

2.9. Limpieza

Olla e interiores (sin tapa): Después de la utilización poner en el lavavajillas o fregar a mano con agua caliente, detergente y cepillo. No quitar los restos arañando la olla sino ablandando los restos. También limpiar regularmente la base de la olla. Si tuviera restos de cal, los puede eliminar hirviendo un poco de vinagre.

2.10. Forma de guardar la olla

Para cuidar el anillo-junta, colocar la tapa después de limpiar al revés encima de la olla.

2.11. Tapa

Antes de la limpieza quitar el anillo-junta y la válvula. Enjuagar con agua caliente la tapa y la apertura de la válvula. Limpiar el anillo-junta bajo el grifo y secar.

2.12. Válvula

Limpiar la válvula después de cada uso. Para ello quitar la tuerca de la válvula en la parte interior de la tapa y quitar las dos partes de la válvula. Enjuagar todas las piezas bajo el agua. No quitar el muelle. Si tuvieran restos de cal, hervirlos con un poco de vinagre. Dejar los muelles siempre en las piezas de las válvulas. Cuando uno de los muelles pierda su elasticidad, cambiar siempre las dos piezas de la válvula.

Montar las piezas en el siguiente orden en la apertura de la válvula en la parte interior de la tapa:

1. Indicador de presión con muelle
2. Pieza central de la válvula con muelle
3. Atornillar la tuerca de la válvula (ver Fig.K).

2.13. Cuidados

La olla rápida es un utensilio técnico, cuyas piezas están expuestas a un desgaste. Por eso debería comprobar todas las piezas, después de un tiempo largo de utilización, según se indica en la relación de recambios (ver última página). Si se apreciara deterioros, tiene que cambiar las piezas. Utilice solamente recambios originales. Si el mango de la tapa no funcionara bien, es necesario una reparación en la casa.

3. Advertencias para evitar el funcionamiento inapropiado de la olla rápida

En caso de anomalía, retire la olla inmediatamente de la fuente de calor. No fuerce nunca la olla rápida para su apertura.

Anomalía	Causa	Solución
Tiempo de calentamiento demasiado largo o el indicador de cocción (1) no sube	Tamaño de placa de cocción inadecuado	Elegir el tamaño de fuego adecuado a la olla
	Potencia inadecuada	Poner en la potencia máxima
	La tapa no está correctamente colocada	Dejar la olla totalmente sin presión, abrir la tapa, comprobar que el anillo-junta asienta bien y cerrar de nuevo la tapa. (según instrucciones)
	La bola no asienta bien en la válvula de seguridad (6)	Dejar la olla totalmente sin presión, abrir la tapa, comprobar la válvula de seguridad (9), comprobar la bola metálica asiente en la cámara inferior y cerrar de nuevo (según instrucciones)
	Falta líquido (mín. 1/4l)	Dejar la olla totalmente sin presión. Abrir la tapa. Agregar líquido y cerrar de nuevo. (según instrucciones)

Atención: Cocer sin líquido puede dañar la olla y la placa

3. Advertencias para evitar el funcionamiento inapropiado de la olla rápida

Anomalía	Causa	Solución
El vapor sale de la tapa	El anillo-junta (7) y/o el borde de la olla no están limpios	Dejar la olla totalmente sin presión, abrir la tapa. Limpiar el anillo-junta (7) y el borde de la olla y cerrar nuevamente (según instrucciones)
	La corredera de cocción (4) no está en posición de COCCIÓN	Poner la corredera de cocción (4) en COCCIÓN
	El anillo-junta (7) está deteriorado o endurecido (por desgaste)	Sustituir el anillo-junta (7) por un repuesto original
De la válvula de seguridad (6) sale vapor continuamente. No sirve para la fase de calentamiento	La bola no asienta correctamente en la válvula y está situada en la cámara superior	Dejar la olla sin presión. Abrir la tapa. Oprimir la bola hacia la cámara inferior. Comprobar la movilidad de la válvula principal (3) y cerrar de nuevo la olla

4. Las múltiples posibilidades de cocinar con la olla rápida

Las ventajas de la cocción rápida no solo rigen para los modos de preparación convencionales.

4.1. Preparación de alimentos ultracongelados

Los alimentos ultracongelados se pueden poner directamente en la olla. La carne para asar hay que descongelarla un poco. Las hortalizas se colocan directamente desde su envase en el portacomidas. El tiempo de precocción se alarga, el tiempo de cocción queda igual, o se acortan algo. Los tiempos de cocción dependen del tamaño de los alimentos.

4.2. Preparación de comida integral

Los productos integrales se elaboran a menudo con cereales y legumbres secas. Para la preparación en la olla rápida ya no es necesario que se reblandezcan previamente en agua. Los tiempos de cocción se prolongan entonces aproximadamente la mitad del tiempo. Adicionalmente al 1/4L mínimo de líquido por 1 parte de cereales/legumbres secas añadir 2 partes de líquido.

Tenga en cuenta que la olla sólo se debe llenar hasta la mitad con alimentos espumosos o los que tiendan a incharse (cereales, legumbres).

4.3. Preparación de conservas

Conservas en recipientes de 1 l de capacidad se preparan en la olla rápida de 6,5 l de capacidad, más pequeños en la olla rápida de 4,5 l de capacidad. La preparación del producto alimenticio es la convencional. Poner 1/4L de agua en la olla. Introducir un recipiente de usar y tirar en el portacomidas calado.

Las verduras y la carne con el 2º anillo de cocción de color naranja aprox. 20 min., la fruta con el 1er anillo de cocción de color naranja; cocción de fruta de hueso aprox. 5 min., la fruta de pepita aprox. 10 min.

Para la eliminación del vapor enfriar lentamente la olla – no eliminar la presión a través de la corredera de cocción o poniéndola bajo el agua corriente ya que sino el jugo se desconcentra en el recipiente.

4.4. Licuar

En la olla rápida se pueden preparar zumos de pequeñas cantidades de fruta. Poner 1/4L de agua en la olla, poner fruta en el portacomidas calado sobre el portacomidas no calado y si es necesario azucarar. Cocer con el 2° anillo. Eliminar la presión de la olla poniéndola bajo el agua corriente.

Antes de abrir agitar brevemente.

Dependiendo de la fruta el tiempo está entre 10-20 min.

4.5. Esterilizado

Los biberones y los tarros de conservas se pueden esterilizar rápidamente. Poner las piezas con la abertura hacia abajo sobre el portacomidas calado. Añadir 1/4L de agua y esterilizar 20 min con el 2° anillo. Dejar enfriar lentamente.

4.6. Cocción con interiores

Vd. puede cocinar en la olla rápida varios platos a la vez. Los ingredientes son separados por la utilización de interiores. Los ingredientes con el tiempo de cocción más largo se ponen primero.

Sobre el puente puede poner el portacomidas. Si no existe apenas diferencia en los tiempos de cocción, puede poner todos los portacomidas a la vez en la olla.

Si no es así, dejar la olla sin presión, abrirla y meter los interiores. Al abrir la olla pierde vapor, por lo que tiene que poner algo más de líquido.

5. Garantía

El tiempo de garantía es de 2 años a contar desde el día de la compra de la olla rápida. Durante este periodo garantizamos el funcionamiento correcto de la olla rápida y de todas sus piezas. El certificado de Garantía tiene que ser cumplimentado por el vendedor.

Si durante el tiempo de garantía tuviera problemas con la olla rápida, se le cambiarían las piezas defectuosas gratuitamente. Las piezas defectuosas solo pueden ser cambiadas por el servicio técnico del fabricante en Geislingen/Steige.

La garantía se extiende solamente al cambio gratuito de las piezas defectuosas por piezas nuevas así como su montaje.

La garantía sólo es válida, si el Certificado de Garantía está relleno completamente. Dicho Certificado de Garantía le será entregado por el vendedor al hacer la compra de la olla rápida.

Naturalmente no se ven limitados por esta declaración de garantía los derechos que le corresponden por Ley. Dentro del plazo de garantía le corresponden por Ley los derechos a subsanación, pérdida parcial, renuncia o indemnización.

La garantía no incluye las piezas que sufran un desgaste natural o normal durante el uso:

- Anillo-Junta para la tuerca de la válvula y para el sistema de presión residual
 - Válvula de seguridad y anillo-junta
- Exclusión de responsabilidad.

Exención de responsabilidad

La garantía tampoco ampara daños como consecuencia de las siguientes causas:

- uso inadecuado modificaciones de piezas no correspondientes a la olla
- reparaciones realizadas por el comprador
- no utilizar repuestos originales
- influencias físicas o químicas sobre la olla
- no tener en cuenta las instrucciones de uso

Nombre y dirección del distribuidor:

WMF AG
Eberhardstraße
D-73312 Geislingen/Steige

Rogamos que en caso de tener alguna reclamación, se dirija con su olla y el Certificado de Garantía al fabricante o su vendedor.

Indice

72	Importanti norme di sicurezza
74	Componenti della pentola a pressione
76	Le operazioni importanti prima del primo utilizzo
77	Come si cucina con la pentola a pressione
81	Consigli pratici per rimediare a possibili disturbi
83	Le molteplici possibilità d'uso della pentola a pressione
85	Garanzia, Esclusione di garanzia

Importanti norme di sicurezza

1. Leggete le istruzioni prima di utilizzare la pentola a pressione. Un utilizzo inadeguato può provocare danni.
2. Non date la pentola a pressione a nessuno che non abbia letto le istruzioni.
3. Tenete i bambini lontani dalla pentola a pressione quando essa è in uso.
4. Non mettete mai la pentola a pressione in forno. Le temperature elevate danneggiano impugnature, valvole e dispositivi di sicurezza.
5. Muovete la pentola con molta prudenza se essa è in pressione. Non toccate le superfici calde. Utilizzate i manici e il pomolo. Se necessario utilizzate i guanti.
6. Utilizzate la pentola a pressione esclusivamente per lo scopo cui è stata prevista.
7. Questo utensile cuoce con l'aiuto della pressione. Un utilizzo inadeguato potrebbe causare ustioni. Fate attenzione che la pentola sia ben chiusa prima di accendere il fuoco. Le relative istruzioni potete trovarle nel manuale.

8. Non forzate mai la pentola per aprirla. Non apritela mai prima di esservi accertati che l'indicatore di pressione sia sceso completamente nell'alloggiamento. Le relative istruzioni potete trovarle nel manuale.

9. Non scaldate la pentola se prima non l'avete riempita d'acqua, ciò la danneggerebbe seriamente. Minimo 1/4 l. d'acqua. Fate attenzione che il liquido degli alimenti in fase di cottura non sia completamente evaporato. La totale evaporazione potrebbe far bruciare gli alimenti, danneggiare la pentola e le sue parti in materiale sintetico o causare danni al piano di cottura per lo scioglimento dell'alluminio contenuto nel fondo. Qualora si verificasse questo caso, spegnete la fonte di calore e non muovere la pentola finché non si è raffreddata completamente.

10. Non riempite mai la pentola oltre i 2/3 della sua capacità. Se cucinate alimenti che durante la cottura aumentano di volume, come per esempio il riso o legumi, dovete riempire la pentola fino a metà e attenervi alle istruzioni del produttore.

11. Sorvegliate la pentola durante la cottura. Regolate la fiamma in modo che l'indicatore di pressione non salga al di sopra del secondo anello di cottura. Se non si abbassa la fiamma si verifica una fuoriuscita di vapore dalla valvola. I tempi di cottura si modificano e la perdita di liquido potrebbe causare disturbi di funzionamento.

12. Usate solo le fonti di calore indicate nelle istruzioni.

13. Se avete cucinato la carne con la pelle (ad esempio la lingua di bue) che a causa della pressione potrebbe gonfiarsi, non pungete la carne fintanto che la pelle è gonfia perché potreste scottarvi.

14. Prima di aprire la pentola a pressione agitatala bene. Eviterete così eventuali spruzzi dovuti allo scoppio di bolle di vapore che potrebbero provocare scottature. Ciò è molto importante soprattutto quando si effettua la fuoriuscita rapida del vapore con il cursore di cottura o sotto l'acqua corrente.

15. Durante la fuoriuscita rapida del vapore dal cursore di cottura o sotto l'acqua corrente tenere sempre le mani, la testa e il corpo lontani dai getti di vapore per evitare il pericolo di scottature.

16. Controllate sempre, prima di usare la pentola, i dispositivi di sicurezza, le valvole e le guarnizioni. Le relative istruzioni potete trovarle nel manuale.

17. Non utilizzate la pentola per fare frittiture sotto pressione.

18. Non effettuate alcun intervento al sistema di sicurezza, ad eccezione delle disposizioni di manutenzione indicate nel manuale.

19. Sostituite regolarmente i pezzi soggetti ad usura. Pezzi che presentano riconoscibili cambiamenti di colore, crepe o altri danneggiamenti o risultano non ben posizionati, devono essere sostituiti con i pezzi originali.

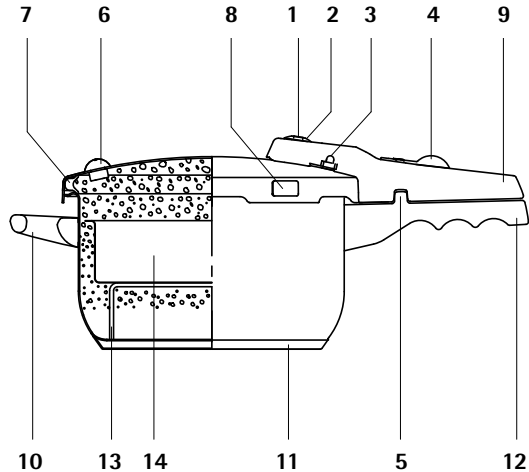
20. Utilizzate esclusivamente ricambi originali. Usate soprattutto pentole e coperchi dello stesso modello.

21. Non usate la pentola a pressione se la stessa o i suoi pezzi sono danneggiati o deformati, e cioè quando le funzioni non corrispondono a quanto indicato nel manuale. Rivolgetevi in questo caso al produttore.

WMF AG
Eberhardstraße
D-73312 Geislingen/Steige

Conservate queste istruzioni.

Componenti della pentola a pressione



Nella pentola a pressione sono stati installati sei importanti dispositivi di sicurezza indipendenti l'uno dall'altro.

1. Chiusura di sicurezza

Se la pentola non è stata chiusa correttamente non si sviluppa vapore.

2. Perno di chiusura (5)

Impedisce l'apertura del coperchio durante la cottura.

3. Valvola principale (2)

In caso di afflusso troppo elevato di calore, fa uscire il vapore.

- 1 Indicatore di pressione
- 2 Valvola principale
- 3 Indicatore di pressione residua
- 4 Corsore
- 5 Perno di chiusura
- 6 Valvola di sicurezza/
Sistema automatico di controllo
- 7 Anello di guarnizione
- 8 Finestrella di sfiato nel coperchio
- 9 Manico del coperchio
- 10 Maniglia della base
- 11 Fondo universale
Trans-Therm® adatto a tutte le fonti di calore
- 12 Manico della base
- 13 Supporto per interni
- 14 Cestino forato/non forato

4. Valvola di sicurezza/Sistema automatico di controllo (6)

Questa valvola protegge da una pressione troppo alta.

5. Indicatore di pressione residua (3)

Impedisce l'apertura della pentola fino a completa fuoriuscita del vapore.

6. Finestrella di sfiato nel coperchio (8)

Offre una sicurezza addizionale. In caso di sovrappressione l'anello di guarnizione nel coperchio viene spinto all'esterno grazie alla finestrella laterale.

Vi ringraziamo per la fiducia accordataci

e siamo contenti che abbiate scelto la nostra pentola a pressione. Ora Voi possedete un prodotto di alta qualità con il quale potrete preparare in breve tempo cibi elaborati e gustosi. La nostra tecnica, innovativa e di facile uso, Vi convincerà di come sia semplice cucinare con la nostra pentola a pressione.

Nella pentola a pressione il cibo viene cotto mediante la pressione del vapore, vale a dire con temperature superiori ai 100°C. In questo modo i tempi di cottura vengono ridotti fino al 70%, consentendo un notevole risparmio di energia. Con la cottura a vapore, inoltre, aroma, gusto e vitamine non vanno persi.

Oltre alla qualità e innovazione, anche la versatilità è una delle caratteristiche della nostra pentola a pressione. La nostra pentola a pressione permette di cuocere prodotti surgelati tolti direttamente dal freezer, ma anche cibi integrali o particolarmente leggeri. I cestini della pentola a pressione rendono possibile la cottura di differenti cibi contemporaneamente consentendo un ulteriore risparmio di tempo.

Oltre alle svariate possibilità di cottura, con la pentola a pressione si può anche sterilizzare, preparare conserve e succhi di frutta.

Per facilitarVi nell'uso della pentola a pressione e per mostrarVi la sua versatilità, abbiamo allegato le istruzioni per l'uso (con consigli per la sicurezza).

Prima dell'uso leggere attentamente le istruzioni e prendere confidenza con la pentola a pressione. Cucinare sarà per Voi ancora più divertente e la pentola a pressione diventerà un oggetto di cui non vorrete più fare a meno.

1. Le operazioni più importanti prima del primo utilizzo

Eseguite queste importanti operazioni prima di utilizzare la Vostra pentola a pressione.

Prestate la massima attenzione alle illustrazioni nelle prime pagine. Prima del primo utilizzo dovrete lavare la pentola a pressione come descritto.

1.1. Per aprire la pentola

Spostare il cursore grigio 4 in direzione APRIRE fino all'arresto (**Fig. A**).

Ruotare il manico del coperchio verso destra fino a quando il segno sul coperchio viene a trovarsi in corrispondenza del punto sul manico della pentola (**Fig. B**).

Togliere il coperchio.

1.2. Lavaggio della pentola

Prima di usare la pentola per la prima volta dovrete lavarne tutti i componenti. Rimuovere l'anello di guarnizione (**7**) dal coperchio ed effettuare un lavaggio a mano con acqua calda. Svitare e smontare la valvola (vedere pagina 80).

La base della pentola e gli interni possono essere lavati in lavastoviglie.

1.3. Controllo della valvola

Prima del primo utilizzo si dovrebbe controllare il funzionamento e la mobilità della valvola (**2**) mediante una leggera pressione delle dita (**Fig. E**).

1.4. Chiusura della pentola

Inserire accuratamente l'anello di guarnizione (**7**) nel bordo del coperchio.

Mettere il coperchio in modo che i segni sul coperchio e sul manico della pentola (**Fig. B**) corrispondano.

Premere il coperchio sulla pentola e ruotare il manico del coperchio verso sinistra fino all'arresto. (**Fig. C**).

2. Così si cucina con la pentola a pressione

2.1. Prima di ogni cottura

Controllate sempre attentamente la mobilità della valvola con una leggera pressione delle dita prima di iniziare la cottura. (**Fig. E**). AccertateVi che la sfera si trovi nella camera inferiore della valvola di sicurezza (**Fig. F**). Qualora la sfera fosse nella camera superiore della valvola di sicurezza, spingetela con il dito nella camera inferiore (**Fig. G**).

2.2. Quantità di liquido

Per cucinare riempire la pentola con almeno 1/4 di litro. Per cucinare con gli interni riempire la pentola con 1/4 di litro d'acqua e mettere i cibi nel cestino con supporto. Far attenzione che il liquido non evapori completamente. Se ciò accadesse i cibi potrebbero bruciarsi, si potrebbero danneggiare la pentola ed i manici in materiale sintetico o causare danni alla fonte di calor.

2.3. Quantità di riempimento

La quantità di riempimento non deve superare i 2/3 della capacità della pentola a pressione. In caso di alimenti schiumosi o molto liquidi (brodo di carne o pollo, interiora, legumi o conserve), la pentola deve essere riempita al massimo per metà. Gli alimenti non devono bloccare il dispositivo di sicurezza.

2.4. Cuocere con i cestini

Nella pentola a pressione da 4,5 l. potete cucinare con cestino e supporto. In quella da 6 litri potete cucinare con supporto e due cestini che potete acquistare come accessori presso il rivenditore. (Codice articolo – vedere ultima pagina)

2.5. Chiudere e cuocere

Dopo aver riempito la pentola inserire accuratamente l'anello di guarnizione nel coperchio facendo attenzione che il bordo sia perfettamente pulito. Appoggiare il coperchio come già descritto (**Fig. B**) e chiudere la pentola (**Fig. C**). Spingere il cursore su CUCINARE (**Fig. D**) Mettere la pentola sul fuoco e accendere la fiamma al massimo. Quando dall'indicatore di vapore residuo (**3**) e dal sistema automatico di controllo (**6**), che funge da valvola di sicurezza, esce vapore, significa che la pentola sta sfiatando. Soltanto quando la pentola è priva d'aria verrà raggiunta la necessaria temperatura per la cottura. Non appena l'indicatore di vapore residuo (**3**) e il sistema automatico di controllo (**6**) sono chiusi, l'indicatore di pressione (**1**) sale rapidamente e quindi è possibile ridurre la fiamma.

2.6. Tempi di cottura

Il tempo di cottura inizia quando l'anello desiderato (**Fig. H**) è completamente visibile. (Puntare il timer). Se la fiamma non viene ridotta in tempo o in misura adeguata l'indicatore di pressione (**1**) sale fino a quando il vapore in eccesso non viene eliminato dalla valvola principale (**2**). Togliere la pentola dal fuoco e aspettare che l'indicatore di pressione (**1**) scenda fino all'anello desiderato. Quindi rimettere la pentola sul fuoco e continuare la cottura. Se la fiamma viene ridotta troppo l'indicatore di pressione (**1**) si abbassa e l'anello desiderato non è più visibile. E' necessario pertanto alzare un po' la fiamma fino a quando l'anello è nuovamente visibile. Eventualmente prolungare il tempo di cottura. I tempi brevi di cottura con la pentola a pressione sono possibili poiché attraverso la pressione del vapore nella pentola si sviluppa una temperatura di cottura più alta:

Anello 1. ca. 110°C (45 kPa pressione di esercizio, 90 kPa pressione di regolazione) per cibi delicati come pesce e conserve

Anello 2. ca. 119°C (95 kPa pressione di esercizio, 130 kPa pressione di regolazione, max 150 kPa) per tutti gli altri alimenti

In breve avrete l'esperienza necessaria per definire il tempo di cottura che corrisponda ai Vostri gusti. Chi è molto sensibile al risparmio di energia spegne il fuoco a cottura non ancora ultimata, poiché il calore accumulatosi nella pentola consente

di finire il processo di cottura. Con i fornelli elettrici raggiungete il miglior sfruttamento di energia, se il diametro della piastra corrisponde a quello della pentola.

2.7. Consigli per il fornello a induzione

Fare attenzione. L'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non scaldate padelle o pentole vuote, poiché il surriscaldamento può danneggiare le stoviglie. Cucinando ad alti livelli di potenza, potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore tecnico e non di un difetto del piano di cottura o delle pentole. Il diametro del fondo della pentola e le dimensioni del fornello devono coincidere, altrimenti, sussiste la possibilità, specialmente per pentole che presentano un fondo di diametro inferiore, che il piano di cottura (campo magnetico) non generi un contatto adeguato con il fondo della pentola.

2.8. Far fuoriuscire il vapore e aprire

A cottura ultimata togliete la pentola dalla fonte di calore. E' importante che il coperchio sia tolto dalla pentola solo quando la pentola è decompressa, cioè quando l'indicatore di pressione (**1**) è rientrato completamente nell'alloggiamento (**Fig. I**). L'indicatore di pressione residua garantisce che la pentola si possa aprire solo quando il vapore è completamente fuoriuscito. Se non si riesce ad aprire la pentola perché è in funzione la protezione per la pressione residua, è necessario sblocarla spostando leggermente il cursore (**4**) in direzione CUCINARE.

Agitate la pentola prima di aprirla in modo da eliminare eventuali bolle di vapore.

Esistono molteplici sistemi per aprire la pentola:

1. Dopo breve tempo l'indicatore di pressione residua si abbassa. Quando è entrato completamente nel manico (**Fig. I**) fate scorrere lentamente il cursore su APRIRE (**Fig. A**). il vapore residuo esce così da sotto il manico del coperchio. Quando il vapore è uscito completamente agitate la pentola brevemente. In questo modo vengono eliminate eventuali bolle di vapore che potrebbero essersi formate negli alimenti particolarmente liquidi e schiumosi provocando schizzi con l'apertura del coperchio. Ora è possibile aprire la pentola ruotando il manico del coperchio verso destra come descritto a pag. 76.

Attenzione: I seguenti metodi di eliminazione del vapore 2. e 3. non devono essere utilizzati per alcun motivo con alimenti particolarmente liquidi e schiumosi, come brodo di carne, interiora, legumi e conserve di frutta.

2. Se volete sfiatare la pentola velocemente spingete lentamente il cursore (**Fig. A**) lungo il manico in direzione ÖFFNEN, fino a quando il vapore esce da sotto il manico. Quando il cursore è alloggiato completamente su ÖFFNEN, non esce più vapore e l'indicatore di pressione è rientrato completamente (**Fig. I**), **agitare e quindi aprire la pentola.**

3. Se con il metodo 2. si produce troppo vapore in cucina, potete in alternativa mettere la pentola nel lavello e far scorrere acqua fredda sul coperchio (**Fig. J**). Quando l'indicatore di pressione è sceso completamente, **agitare la pentola ed aprirla.**

Con i metodi di sfiatamento 2. e 3. il tempo di cottura deve essere leggermente prolungato. Entrambi questi metodi non sono indicati per la preparazione di patate lessate perché si spapolerebbero.

2.9. Pulizia

Dopo ogni utilizzo lavare sia la pentola che gli interni (senza coperchio) in lavastoviglie o con acqua calda, detersivo e spazzola. Ammorbidire i residui di cibo senza graffiare. In caso di calcare bollire nella pentola acqua e aceto.

2.10. Manutenzione

Per salvaguardare l'anello di guarnizione, dopo il lavaggio porre il coperchio rovesciato sulla pentola.

2.11. Coperchio

Prima del lavaggio togliete l'anello di guarnizione e la valvola. Lavate il coperchio e l'alloggiamento della valvola con acqua calda. Lavate l'anello di guarnizione sotto l'acqua corrente ed asciugate.

2.12. Valvola

Lavate la valvola dopo ogni utilizzo. Situare la vite della valvola all'interno del coperchio e rimuovete entrambi i componenti della valvola. Lavate tutti i pezzi sotto acqua corrente. Non togliete la molla. Per eliminare il calcare fate bollire con acqua e aceto. Non togliete mai le molle dai componenti delle valvole. Se una molla ha perso la sua tensione, sostituite sempre entrambi i componenti della valvola, comprese le molle, presso il Vostro rivenditore di fiducia. Per rimontare i pezzi nell'alloggiamento della valvola, atteneteVi alla seguente sequenza sul lato interno del coperchio:

1. Indicatore di pressione con molla
2. Pezzo intermedio della valvola con molla
3. Avvitare saldamente la vite della valvola **(Fig. K)**

2.13. Manutenzione

La pentola a pressione è un oggetto i cui singoli pezzi di ricambio sono soggetti ad usura. E' opportuno pertanto che, dopo un lungo periodo di utilizzo, essi vengano verificati secondo l'elenco delle parti di ricambio (vedere ultima pagina). I pezzi che presentano evidenti alterazioni devono essere sostituiti. Utilizzate esclusivamente ricambi originali del produttore. Se il manico del coperchio è danneggiato la riparazione va fatta effettuare esclusivamente dal fabbricante.

3. Consigli pratici per rimediare a possibili

Se si verificano disfunzioni togliere la pentola dal fuoco. Non forzare mai la pentola per aprirla.

Disfunzione	Causa	Rimedio
Inizio di cottura troppo lento. L'indicatore di pressione (1) non sale	Se si usano fornelli elettrici e la dimensione della piastra non è adeguata	Scegliere sempre la misura del fornello adeguata alla pentola
	Il calore non è sufficiente	Mettere la fiamma al massimo
	Il coperchio non è inserito nel modo giusto	Eliminare completamente la pressione, aprire il coperchio, controllare che la guarnizione sia nella posizione corretta e richiudere la pentola secondo le istruzioni
	La sfera del sistema automatico di controllo (6) non è nella posizione giusta	Eliminare completamente la pressione, aprire il coperchio, controllare la valvola di sicurezza (6) e la posizione della sfera di metallo, richiudere la pentola secondo le istruzioni
	Manca il liquido (min. 1/4 l.)	Eliminare completamente la pressione, aprire il coperchio aggiungere il liquido e richiudere secondo le istruzioni

Attenzione: se la cottura avviene senza liquidi, la pentola ed il piano di cottura possono essere danneggiati

3. Consigli pratici per rimediare a possibili

Disfunzione	Causa	Rimedio
Il vapore fuoriesce dal coperchio	La guarnizione (7) e/o il bordo della pentola non sono puliti	Eliminare completamente la pressione, aprire il coperchio, pulire la guarnizione (7) e il bordo della pentola, richiudere secondo le istruzioni
	Il cursore (4) non è in posizione CUCINARE	Posizionare il cursore di cottura (4) su CUCINARE
	La guarnizione (7) è rovinata o dura (per l'usura)	Sostituire la guarnizione (7) con un ricambio originale
Dalla valvola di sicurezza (6) esce di continuo vapore. Questo non vale per la fase di riscaldamento	La sfera non si trova nella posizione corretta nella valvola. La sfera è stata spostata nella camera superiore	Eliminare completamente la pressione, aprire il coperchio, spingere la sfera nella camera in feriore, (Fig. G) controllare la mobilità della valvola principale (2) e richiudere la pentola

4. Le molteplici possibilità d'uso della pentola a pressione

I vantaggi della cottura con la pentola a pressione non riguardano solo la cucina più tradizionale.

4.1. Cottura di cibi surgelati

I cibi surgelati possono passare direttamente dal freezer alla pentola. Prima di rosolare la carne scongelarla un po'. La verdura va tolta dal pacchetto e messa direttamente nel cestino. I tempi di riscaldamento si allungano, quelli di cottura rimangono invariati o diventano più brevi a seconda della grandezza dell'alimento.

4.2. Preparazione di cibi integrali

Per i cibi integrali vengono spesso utilizzati cereali e legumi, i quali non devono essere messi necessariamente a bagno prima della cottura in pentola a pressione. I tempi di cottura per cereali o legumi non pre-ammollati si allungano circa della metà. Oltre alla quantità minima 1/4 l. di acqua, aggiungere almeno 2 parti di liquido per ogni parte di cereali o legumi. Per terminare la cottura si può sfruttare il calore residuo

4.3. Preparazione di alimenti sottovuoto

Solo per vasi in vetro da 1 l. Per i vasi più piccoli è adatta la pentola da 6 l. Per la preparazione di conserve, riempire la pentola con 1/4 di l. I vasi da conserva chiusi devono essere messi nel cestino forato. La verdura e la carne vanno cotte per circa 18-20 min. al secondo anello, la frutta invece, al primo anello (quella col nocciolo 5 - 8 min., quella con i semi 8-10 min.) Per far scaricare il vapore lasciar raffreddare lentamente la pentola, non far fuoriuscire velocemente il vapore utilizzando il cursore, o posizionando sotto l'acqua altrimenti il contenuto fuoriesce dai vasi.

4.4. Preparazione di succhi di frutta

Con la pentola a pressione si possono preparare piccole quantità di succhi di frutta. Mettere nella pentola 1/4 l. di acqua, la frutta nel cestino forato sul cestino senza fori e zuccherare a piacere. Cuocere al secondo anello. A seconda del tipo di frutta la durata di cottura varia da 10 a 20 minuti. Mettere la pentola sotto l'acqua corrente e **prima di aprirla, agitarla.**

4.5. Sterilizzare

Con la pentola a pressione si possono sterilizzare velocemente biberon e vasi per conserve. Mettere nel cestino forato le varie parti con l'apertura verso il basso, aggiungere 1/4 l. d'acqua e sterilizzare per 20 minuti al secondo anello. Lasciar raffreddare lentamente.

4.6. Cuocere con i cestini

E' possibile preparare contemporaneamente più cibi. I singoli componenti vengono divisi utilizzando i cestini. Il cibo con il tempo di cottura più lungo viene inserito per primo, sotto, senza cestino.

Sul supporto può essere messo un cestino.

Se i tempi di cottura sono simili, i cestini si possono inserire contemporaneamente.

Altrimenti interrompere la cottura, sfiatare la pentola, aprirla ed inserire il cestino.

Prima di riprendere la cottura aggiungere un po' di liquido per compensare quello fuoriuscito a causa dell'apertura della pentola.

5. Garanzia

Durante il periodo di garanzia garantiamo il perfetto funzionamento del prodotto e di tutti i suoi componenti.

La garanzia dura 2 anni ed inizia alla data di acquisto del prodotto, documentabile attraverso un certificato di garanzia debitamente compilato dal rivenditore.

In caso di constatazione di un difetto del prodotto durante il periodo di garanzia, provvediamo alla sostituzione gratuita dei pezzi difettosi.

I pezzi danneggiati saranno sostituiti esclusivamente dal centro servizi di assistenza del produttore a Geislingen/Steige.

Il diritto di garanzia si limita esclusivamente a questa condizione. Richieste diverse da questa garanzia sono escluse dalla stessa.

Affinché la garanzia sia valida, è necessario produrne il certificato.

Naturalmente la garanzia non costituisce limitazione ai Vostri diritti legali.

Durante il periodo coperto da garanzia, Vi spettano tutti i diritti di garanzia che riguardano soddisfazione cliente, deterioramento, recesso e risarcimento danni.

Dalla garanzia sono esclusi:

- Anelli di guarnizione per la vite della valvola e per l'indicatore di vapore residuo
- Valvola di sicurezza e anello di guarnizione

Questi pezzi sono soggetti ad un naturale deterioramento.

Esclusione di garanzia

Non viene concessa alcuna garanzia per danni cagionati da:

- utilizzo non conforme
- trattamento inadeguato o negligente
- riparazioni effettuate in modo inadeguato
- sostituzione di parti con ricambi non originali
- influssi chimici o fisici sulla superficie della pentola
- mancata osservanza delle istruzioni per l'uso riportate in questo libretto

Nome e indirizzo di chi fornisce la garanzia:

WMF AG
Eberhardstraße
D-73312 Geislingen/Steige

La richiesta di garanzia è da eseguirsi presso la sede oppure presso il rivenditore.

Inhoudsopgave

88	Belangrijke veiligheidsvoorschriften
90	Bedieningselementen van de snelkookpan
92	De belangrijkste handelingen voor het eerste gebruik
93	Zo kookt u met de snelkookpan
97	Tips voor het oplossen van storingen
99	Koken met de snelkookpan De veelzijdige gebruiksmogelijkheden
101	Garantieverklaring, aansprakelijkheidclausule

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

1. Lees voor gebruik de gehele gebruiksaanwijzing, alvorens u met de snelkookpan gaat koken. Onjuist gebruik van de pan kan tot verwonding of schade leiden.

2. Laat de pan nooit door personen gebruiken, die de gebruiksaanwijzing nog niet hebben doorgenomen.

3. Houdt kinderen op afstand wanneer de snelkookpan gebruikt wordt.

4. Gebruik de snelkookpan nooit in de oven. Grepen, ventielen en veiligheidsdichtingen worden door de hoge temperaturen aangetast.

5. Ga niet wild met de pan om wanneer deze onder druk staat. Raak geen hete oppervlakken aan. Pak de snelkookpan alléén bij de grepen. Indien nodig, gebruikt u (oven)handschoenen.

6. Gebruik de snelkookpan alleen voor de daarvoor bestemde doeleinden.

7. Met deze pan kookt u door middel van druk. Ondoelmatig gebruik kan brandwonden veroorzaken. Zorgt u ervoor dat de snelkookpan voor het verhitten goed is afgesloten. Leest u hiertoe de gebruiksaanwijzing.

8. Open u de pan nooit met geweld. Open de pan niet voordat u zeker weet dat de druk verdwenen is. Informatie hierover vindt u in de gebruiksaanwijzing.

9. Verhit u de snelkookpan nooit zonder de minimum hoeveelheid vloeistof, dit veroorzaakt onherstelbare schade. Minimum vulhoeveelheid: 1/4 liter.

Als dit her geval zou zijn, schakel de warmtebron dan uit en beweg de pan niet, totdat hij volledig afgekoeld is.

10. De maximum vulhoeveelheid bedraagt 2/3 van de paninhoud. Als u een gerecht bereidt wat uitzet tijdens het koken, zoals rijst of gedroogde groenten, kunt u de pan tot maximaal de 1/2 paninhoud vullen. Let u daarbij op eventuele extra informatie in de gebruiksaanwijzing.

11. Laat de snelkookpan nooit zonder toezicht koken. Stel de warmtebron zo in, dat het kooksignaal niet boven de tweede ring uitkomt. Wordt de warmtebron niet teruggeschakeld, zal er damp door het ventiel ontsnappen. De kooktijden wijzigen hierdoor en het vochtverlies kan tot storingen leiden.

12. Gebruik alleen warmtebronnen, die in de gebruiksaanwijzing omschreven zijn.

13. Indien u vlees met huid heeft bereid, bijv. ossentong welke onder druk opzwellen kan, prikt u dan niet in het vlees zolang de huid nog gezwollen is, u kunt hierdoor brandwonden oplopen.

14. Voordat u de snelkookpan opent, enige seconden wachten, schudden en dan openen. Zo voorkomt u dat luchtballen opspatten en u zich kunt verbranden. Deze handeling is zeer belangrijk bij het afkoelen van de pan onder stromend koud water.

15. Bij het snel afdampen nooit uw handen, gezicht of andere lichaamsdelen in de buurt van de pan houden. U kunt zich aan de hete damp bezeren.

16. Controleert u voor ieder gebruik het functioneren van dekselring, ventielen en veiligheidsdichtingen. Informatie hierover vindt u in de gebruiksaanwijzing.

17. De snelkookpan is niet geschikt om te frituren onder druk.

18. De veiligheidsvoorzieningen mogen absoluut niet worden veranderd, met uitzondering van de onderhoudsvoorschriften zoals genoemd in de gebruiksaanwijzing.

19. Verwisselt u regelmatig de aan slijtage onderhevige delen. Onderdelen welke verkleurd, gescheurd of anderszins beschadigd zijn dienen door originele onderdelen vervangen te worden.

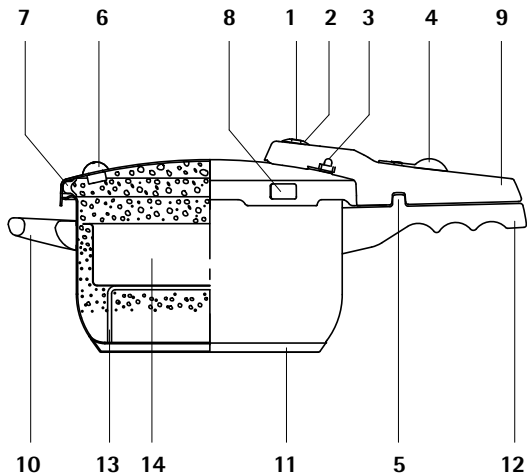
20. Gebruik alleen originele onderdelen. Gebruik alleen pan en deksel van hetzelfde model snelkookpan.

21. Gebruik de snelkookpan niet indien deze beschadigd of vervormd is, of indien deze niet meer functioneert volgens de gebruiksaanwijzing. vervoegt u zich in dit geval bij de WMF-vakhandelaar in uw omgeving.

**WMF AG
Eberhardstraße
D-73312 Geislingen/Steige**

Bewaar deze beschrijving goed.

Bedieningselementen van de snelkookpan



- 1 Kooksignaal
- 2 Ventiel
- 3 Restdruk beveiliging
- 4 Kookschuif
- 5 Vergrendeling voor het afnemen van het deksel
- 6 Veiligheidsventiel en kookmechanisme
- 7 Dichtingsring
- 8 Dekselgleuf
- 9 Dekselgreep
- 10 Pangreep
- 11 Bodem geschikt voor alle warmtebronnen
- 12 Pan ondergreep
- 13 Driepoot
- 14 Inzetbakje dicht of geperforeerd

In de snelkookpan zijn zes belangrijke, onafhankelijk van elkaar werkende veiligheidsvoorzieningen ingebouwd:

1. Afsluitbeveiliging

Wanneer de pan niet goed is afgesloten ontstaat er geen dampdruk.

2. Dekselvergrendeling (5)

Dit verhindert het openen van het deksel tijdens het koken.

3. Hoofdventiel (2)

Bij te veel energietoevoer wordt damp afgeblazen.

4. Zekerheidsventiel/Kookmechanisme (6)

Dit ventiel voorkomt een te hoge druk.

5. Restdruk beveiliging (3)

De restdruk beveiliging zorgt ervoor dat de pan pas geopend kan worden als de druk volledig afgebouwd is.

6. Dekselgleuf

Is tegelijkertijd een extra veiligheidsvoorziening. Bij een te hoge druk wordt dekselring door de aan zijkant aangebrachte gleuf naar buiten gedrukt.

Bedankt voor uw vertrouwen

Wij zijn blij dat u gekozen heeft voor onze snelkookpan. U bent in bezit van een kwalitatief hoogwaardig produkt, waarmee u in korte tijd zeer smakelijke en interessante maaltijden kunt bereiden. De moderne en gebruiksvriendelijke techniek zal u ervan overtuigen hoe eenvoudig koken met onze snelkookpan is.

In de snelkookpan worden de gerechten met dampdruk gekookt, d.w.z. met temperaturen boven 100°C. Daardoor kan de kooktijd met 70% verkort worden, hetgeen een duidelijke energiebesparing is. Door het koken in damp blijven bovendien smaak, aroma en vitamines behouden.

Onze snelkookpan staat niet alleen garant voor kwaliteit en vernieuwing, maar ook voor veelzijdigheid. U kunt ook ingevroren voedsel rechtstreeks uit de vriezer in de snelkookpan bereiden, maar ook zeer voedzame gerechten of dieetvoeding. De inzetbakjes die aangeschaft kunnen worden maken het mogelijk om verschillende gerechten gelijktijdig te koken.

Zodoende bespaart u nog meer tijd. Naast de vele bereidingsmogelijkheden kunt u in de snelkookpan ook inkoken en steriliseren.

Om u het koken met uw snelkookpan makkelijker te maken, hebben wij voor u een gebruiksaanwijzing (met veiligheidstips) samengesteld.

Voor het eerste gebruik dient u de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen en zich met de bediening van de pan vertrouwd te maken. U zult daardoor nog meer plezier in het koken beleven en uw snelkookpan niet meer willen missen.

1. De belangrijkste handelingen voor het eerste gebruik

Maak uzelf vertrouwd met de noodzakelijke handelingen voor het gebruik van uw snel-kookpan. Bij het lezen van de gebruiksaanwijzing kunt u de omslag uitklappen. Voor het eerste gebruik dient u de snelkookpan zoals omschreven te reinigen.

1.1. Pan openen

De grijze Kookschuif **(4)** in de richting van het einde van de handgreep schuiven, zodat de schuif op OPENEN staat. **(Afb. A)** Dekselgreep **(9)** naar rechts draaien tot de markering op de deksel recht tegenover de markering op de ondergreep staat **(Afb. B)**. Vervolgens deksel afnemen.

1.2. Pan reinigen

Voor het eerste gebruik dient u alle onderdelen van uw snelkookpan grondig te reinigen. Dichtingsring **(7)** uit deksel wegnemen en met de hand met heet water goed afspoelen. Ventiel losschroeven en demonteren. (vgl. bladzijde 96)
Pan en inzetbakjes kunnen in de afwasmachine gewassen worden.

1.3. Controle van het hoofdventiel

Voor elk gebruik het hoofdventiel **(2)** op soepelheid controleren door het met de vinger in te drukken **(Afb. E)**.

1.4. Pan sluiten

Dichtingsring 7 zorgvuldig in het deksel leggen, zodat het helemaal in de gebogen rand van het deksel valt. Deksel op de pan leggen zodat de markeringen van het deksel en pan ondergreep overeenkomen **(Afb. B)**. Deksel op de pan drukken en dekselgreep naar links draaien tot de aanslag **(Afb. G)**.

2. Zo kookt u met de snelkookpan

2.1. Voor elk koken

Let op: Controleer altijd het hoofdventiel op soepelheid door het met de vinger in te drukken, voordat u gaat koken **(Afb. E)**. Controleer of het kogeltje in het zekerheidsventiel aan de onderzijde van het deksel zichtbaar aanwezig is **(Afb.F)**. Mocht het kogeltje boven in het zekerheidsventiel zitten, dus aan de bovenzijde van het deksel, drukt u deze eenvoudig met een vinger naar beneden. **(Afb. G)**.

2.2. Vochthoeveelheden

Bij het koken dient de bodem van de pan met minstens 1/4 liter vocht bedekt te zijn. Bij het koken met inzetbakjes 1/4 liter water op de bodem gieten en het voedsel in de inzetstukken doen.

Let op: Kook nooit met te weinig vocht op de bodem. Let erop dat het vocht nooit volledig verdampt, dat wil zeggen dat pan met inhoud dus nooit droog mag komen te staan op een hittebron. Dit kan namelijk leiden tot schade aan de pan en aan de kunststof handgrepen of aan het fornuis.

2.3. Vulhoeveelheden

De maximale vulhoeveelheid bedraagt 2/3 van de inhoud van de snelkookpan. Bij schuimende en sterk zwellend goed (vlees- en gevogeltebouillon, orgaanvlees,

peulvruchten en compote) pan maximaal tot de helft vullen. Het kookgoed mag niet de veiligheidsvoorzieningen blokkeren.

2.4. Koken met inzetten

Bij een 4,5 liter pan kunt u met driepoot en met één, bij een 6,5 of 8,5 liter pan met twee gevulde inzetbakjes koken. De inzetbakjes en de driepoot zijn los verkrijgbaar bij de vakhandel. Bestelnummers zie laatste bladzijde).

2.5. Sluiten en verwarmen

Sluiten en verwarmen
Voordat u de pan na het vullen met voedsel en toebehoren sluit, dient u erop te letten dat de rand van de pan schoon is en de schoongemaakte dichtingsring zorgvuldig in het deksel is gelegd. Deksel op de pan zetten **(Afb. B)** en pan sluiten **(Afb. C)**. Na het sluiten dient de kookschuif op KOKEN gezet te worden **(Afb.D)**. Zet de pan op de bijpassende warmtebron en zet deze op de hoogste stand. Door de restdruk beveiliging **(3)** en het kookmechanisme **(6)** (zekerheidsventiel) wordt eerst de in de pan aanwezige lucht verdrongen. Pas wanneer de pan ontluicht is, kunnen de aangegeven temperaturen in de pan behaald worden.
Zodra Restdruk beveiliging **(3)** en Kookmechanisme **(6)** zijn gesloten, stijgt het kooksignaal **(1)** snel en kunt u de energie toevoer verminderen.

2.6. Kooktijd

De kooktijd begint als de gewenste ring helemaal zichtbaar is (**Afb. H**) (kookwekker instellen).

Als de warmtebron niet op tijd of niet voldoende teruggezet wordt, stijgt het kooksignaal (**1**) verder tot de overtollige damp via de hoofdventiel afgeblazen wordt. Pak de pan van de warmtebron en wacht tot het kooksignaal (**1**) is gedaald tot de gewenste ring.

Dan verder koken op een lagere stand. Als de warmtebron te ver is teruggezet daalt het kooksignaal verder en is de gewenste ring niet meer zichtbaar. Draai de warmtebron dan wat omhoog, tot deze ring weer zichtbaar wordt. Eventueel de kooktijd iets verlengen.

De korte kooktijden zijn mogelijk, omdat door de druk in de pan hogere temperaturen worden bereikt.

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

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

Het duurt echter niet lang, of u zult uit eigen ervaring weten bij welke kooktijden de gerechten aan uw smaak voldoen. Schakel energiebewust de warmtebron uit voor het eindigen van de kooktijd, de warmte die nog in de pan zit kan het kookproces beëindigen.

Bij elektrische fornuizen bereikt u de beste energie toevoer wanneer de doorsnee van de pannenbodem overeen komt met de doorsnee van de kookplaat.

2.7. Tips bij het inductiekoken

Let op: Inductie is een zeer snelle warmtebron. Verwarm geen lege pannen, oververhitting kan beschadigingen veroorzaken. Als u kookt op inductie kookplaten, kan bij een hoge kookstand een zoemend geluid ontstaan. Dit is een zuiver technisch gegeven en geenszins een teken dat uw inductiekookplaat of uw pan defect is. De groottes van de pannen en de groottes van de inductieplaten (de magneetvelden) moeten zoveel mogelijk overeenkomen.

2.8. Afdampen en openen

Pak na het beëindigen van de kooktijd de snelkookpan van de warmtebron. Het deksel mag alleen van de pan genomen worden indien de druk uit de pan verdwenen is, d.w.z. dat het kooksignaal (**1**) volledig in de dekselgreep teruggezakt is (**Afb. I**).

De restdruk beveiliging zorgt ervoor dat de pan pas geopend kan worden als de druk volledig afgebouwd is. Is de restdruk beveiliging in werking getreden, kan deze ongedaan worden gemaakt door een korte voorwaartse beweging van de kookschuif.

Schudt de pan voordat deze geopend wordt, waarmee u voorkomt dat eventueel in het gerecht opgesloten luchtballen opspatten en u zich bezeert.

Er zijn verschillende mogelijkheden om de pan te openen:

1. Na korte tijd zakt het kooksignaal. Als het volledig in het deksel is verdwenen (**Afb. I**) schuif dan de kookschuif op OPENEN (**Afb. A**). Daarbij ontsnapt onder de dekselgreep de resterende damp. Wanneer er geen damp meer ontsnapt de **pan kort schudden**. Daardoor ontsnappen eventuele luchtballen uit het kookgoed, dit komt vooral bij vloeibare en brijachtige gerechten voor en wanneer het deksel afgenomen wordt kunnen deze er uit spatten. Het deksel zoals op blz. 92 beschreven naar rechts draaien en pan openen.

Let op: De afdampmethoden 2 en 3 mogen in geen geval toegepast worden bij schuimende en brijachtige gerechten zoals vleesbouillon, orgaanvlees, peulvruchten en compote.

2. Voor sneller afdampen schuift u de kookschuif (**Afb. A**) in de handgreep langzaam (trapsgewijs) in de richting van OPENEN tot onder de dekselgreep damp ontsnapt. Wanneer u de kookschuif op OPENEN heeft gezet, er geen damp meer ontsnapt en het kooksignaal helemaal is gedaald (**Afb. I**), **pan schudden en openen**.

3. Als u bij methode 2 problemen heeft met de ontsnappende damp in uw keuken, kunt u de pan in de spoelbak zetten en er koud water over het deksel laten stromen (**Afd. J**) Tot het kooksignaal helemaal is gedaald, kookschuif langzaam op OPENEN zetten. **Pan schudden en openen**.

Bij het snel afdampen volgens methode 2 en 3 dient u de kooktijden iets te verlengen. In de schil gekookte aardappelen springen open indien er op methode 2 of methode 3 afgedampt wordt.

2.9. Reinigen

Pan en inzetbakjes (zonder deksel): Na elk gebruik of in de vaatwasmachine of met heet water, afwasmiddel en afwasborstel schoonmaken. Hardnekkige etensresten niet afkrabben, maar losweken. Ook de bodem van de pan regelmatig schoonmaken. Bij kalksteen de pan met azijnwater uitkoken.

2.10. Aufbewahrung

Na het reinigen deksel omgekeerd op de pan leggen om de dichtingsring (**7**) te ontzien.

2.11. Deckel

Voor het reinigen dichtingsring en ventiel afnemen. Deksel en ventielopening met heet water afspoelen. Dichtingsring onder de kraan reinigen en afdrogen.

2.12. Ventiel

Ventiel na elk gebruik reinigen. Draai hiervoor de ventielschroef aan de binnenzijde van het deksel los en neem het ventiel uit. Alle delen onder stromend water afspoelen. Laat de ventielveren op zijn plaats zitten. Bij kalkaanslag het ventiel in azijnwater uitkoken. Laat de ventielveren op hun plaats zitten. Als de ventielveren niet meer veerkrachtig zijn, dient u het gehele ventiel te vervangen.

Bij het in elkaar zetten van de delen houdt u de volgende volgorde aan vanaf de binnenzijde van het deksel:

1. Kooksignaal met veer
2. Ventiel-middenstuk met veer
3. Ventielschroef aandraaien **(zie afb. K)**

2.13. Waarschuwing

De snelkookpan is een technisch gebruiksvoorwerp waarvan de onderdelen aan slijtage onderhevig zijn. Daarom dient u na langer gebruik de onderdelen overeenkomstig de onderdelenlijst (zie laatste bladzijde) te controleren. Bij opvallende veranderingen dient u de betreffende delen te vervangen. Gebruik alleen originele onderdelen van de fabrikant. In geval van een beschadigde dekselgreep dient deze in de fabriek te worden gerepareerd.

3. Tips en oplossingen bij O storingen

Bij storingen de snelkookpan altijd van de warmtebron halen. Open de snelkookpan nooit met geweld.

Storing	Oorzaak	Oplossing
Te lange kooktijd of het kooksignaal (1) stijgt niet	Grootte van kookveld niet toereikend	Een kookveld kiezen, welke overeen komt met de diameter van de pan
	Kookstand ontoereikend	Op de hoogste kookstand zetten
	Deksel is niet juist op de pan geplaatst	Pan helemaal drukloos maken, deksel openen, dichtingsring controleren en deksel opnieuw (volgens gebruiksaanwijzing) sluiten
	Het kogeltje in het zekerheidsventiel (6) zit niet goed	Pan helemaal drukloos maken, deksel openen, zekerheidsventiel (6) controleren, plaats van het kogeltje controleren en opnieuw (volgens gebruiksaanwijzing) sluiten.
	Vocht (minimal 1/4 l) ontbreekt	Pan helemaal drukloos maken, deksel openen, vocht toevoegen en opnieuw (volgens gebruiksaanwijzing) sluiten

Let op: door het koken zonder vloeistof kunnen zowel de pan als warmtebron beschadigd raken

3. Tipps zur Beseitigung von Störungen

Storing	Oorzaak	Oplossing
Damp ontsnapt via het deksel	Dichtingsring (7) en/of panrand zijn niet schoon	Pan helemaal drukloos maken, deksel openen, dichtingsring (7) en panrand reinigen en opnieuw (volgens gebruiksaanwijzing) sluiten
	Kookschuif (4) staat niet op KOKEN	Kookschuif (4) op KOKEN zetten
	Dichtingsring (7) beschadigd of hard (door slijtage)	Dichtingsring (7) door een nieuwe originele dichtingsring vervangen
Vanuit het zekerheidsventiel (6) ontsnapt constant damp, geldt niet voor de aankook fase	Het kogeltje zit niet goed in het zekerheidsventiel (6). Het kogeltje werd bovenin het ventiel gedrukt	Pan helemaal drukloos maken, deksel openen, het kogeltje onderin het zekerheidsventiel (6) drukken (Afb. G). Hoofdventiel (2) op soepelheid controleren en de pan opnieuw sluiten

4. De veelzijdige gebruiksmogelijkheden van de Snelkookpan

De voordelen van het snelkoken betreffen niet alleen traditionele koken.

4.1. Diepvries gerechten bereiden

Diepvries gerechten kunnen direct uit het vriesvak in de pan worden bereid. Het vlees voor het aanbraden een beetje ontdooien. Groente direct uit het vriesvak in het inzetbakje plaatsen.

De pan komt iets langzamer onder druk, de kooktijden blijven gelijk, resp. worden iets verkort. De kooktijden zijn afhankelijk van de omvang van het kookgoed.

4.2. Voedzame gerechten

Voedzame gerechten bevatten vaak graanproducten en peulvruchten. Bij bereiding in de snelkookpan hoeven peulvruchten en granen niet meer te weken. De kooktijden worden dan met circa de helft verlengd. Boven de 1/4l vocht dient op 1 deel granen/peulvruchten minimaal 2 delen vocht toegevoegd te worden. Restwarmte van de kookplaat kan goed gebruikt worden voor het nagaren.

4.3. Inkoken

Geschikt voor afzonderlijke potten. Kleinere potten worden in de 6 l snelkookpan ingekookt. Voorbereiden van de gerechten zoals normaal. 1/4 l water in de pan doen. Wepotten in het geperforeerde inzetbakje plaatsen. Groente en vlees bij de tweede oranje ring (18-20 minuten), fruit bij de eerste oranje ring 5-8 (voor steenvruchten) of 8-10 minuten (voor pitvruchten). Voor het afdampen de pan langzaam laten afkoelen – niet met de kookschuif ontluichten of onder stromend water plaatsen, omdat anders het sap uit de potten wordt gedrukt.

4.4. Sap onttrekken

In de snelkookpan kunt u kleine hoeveelheden fruit tot sap verwerken. 1/4 l water in de pan doen, vruchten in het geperforeerde inzetbakje op het dichte inzetbakje plaatsen en naar smaak suiker toevoegen. Koken bij tweede ring. Afhangelijk van de fruitsoort is de kooktijd circa 10-20 minuten. Pan onder stromend water drukloos maken. **Voor het openen even schudden.**

4.5. Steriliseren

Babyflesjes, inmaakpotten kunnen snel gesteriliseerd worden. De betreffende delen met de opening naar onderen in het geperforeerde inzetbakje plaatsen, 1/4 l water toevoegen en 20 minuten laten koken bij de tweede ring. Langzaam laten afkoelen.

4.6. Koken met inzetbakjes

Meerdere gerechten kunnen tegelijkertijd worden bereid. De afzonderlijke gerechten worden door de inzetbakjes van elkaar gescheiden. Het gerecht met de langste kooktijd wordt eerst, zonder inzetbakje, in de pan geplaatst. Op de driepoot kunt u een inzetbakje plaatsen. Indien de kooktijden niet veel van elkaar verschillen kunt u de gerechten tegelijkertijd in de pan plaatsen.

Is dat niet het geval, dient u de pan tussentijds van druk af te halen, te openen en de inzetbakjes te plaatsen. Doordat de pan geopend wordt, ontsnapt damp, dus dient u iets meer vocht in de pan te doen.

5. Garantieverklaring

Mocht er tijdens de garantieperiode als gevolg van fabricagefouten schade optreden aan het produkt, dan wordt het beschadigde artikel gratis vervangen voor een nieuw artikel.

Defecte onderdelen kunnen alleen door de fabrikant in Geislingen/Steige gerepareerd cq vervangen worden.

De aansprakelijkheid betreft uitdrukkelijk alleen deze vervanging: gevolgschade valt niet onder onze garantievoorwaarden.

Om aanspraak te maken op de garantie moet u in het bezit zijn van het eerdergenoemde volledig ingevulde garantiebewijs.

Uiteraard is het zo dat door deze garantieverklaring u niet ontheven wordt van uw garantierecht.

Vanzelfsprekend wordt u met deze garantieverklaring niet beperkt in uw consumentenrecht. Binnen de geldende garantietermijn staan u de wettelijke middelen ter beschikking met betrekking tot nalevering, korting, reparatie of vervanging van het betreffende artikel, voor zover de wetgeving daarin voorziet.

Von der Garantiepflicht ausgeschlossen sind:

- Dichtungsringe für Ventilschraube und für die Restdrucksicherung
 - Sicherheitsventil und Dichtungsring
- Diese Teile unterliegen einem natürlichen Verschleiß.

Aansprakelijkheidclausule

De garantie geldt niet voor beschadigingen die ontstaan zijn door een van de onderstaande oorzaken:

- onzorgvuldig en/of onjuist gebruik
- verkeerd, onjuist of nalatig onderhoud
- niet correct uitgevoerde reparaties door derden
- het gebruik van niet originele/erkende onderdelen
- bijtende of etsende (vloeistoffen) op het panoppervlak
- het niet volgen van deze gebruiksaanwijzing

Naam en adres van de garantiegever:

WMF AG
Eberhardstraße
D-73312 Geislingen/Steige

Het recht op garantieaanspraak is alleen van toepassing bij de fabrikant of bij de verkoper.

Geislingen, 28. Juni 2004

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG für Schnellkochtöpfe

EG-Baumusterprüfung, Modul B (Entwurfskontrolle)

Hermit 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 „Express“

Einschlägige EG-Richtlinien: RL 97/24 EG

Angewandte Norm: DIN EN 12778

WMF Württembergische Metallwarenfabrik Aktiengesellschaft



Leiter Technik
Tisch & Küche / Hotel



Leiter Qualitätssicherung
Tisch & Küche / Hotel

(BEVOLLMÄCHTIGTE UNTERZEICHNER)

WMF Württembergische
Metallwarenfabrik Aktiengesellschaft
Ebernerstraße
D-73309 Geislingen/Steige
Telefon 0 73 31/25-1
Telefax 0 73 31/4 93 87
E-Mail: info@wmf.de
Internet: http://www.wmf.de

Vorsitzender des Aufsichtsrats:
Rolf Altmendinger
Vorstand:
Thorsten Klapproth, Vorsitzender
Dr. Bernd Ficht
Ulrich Müller
Dr. Rudolf Wieser

Sitz der Gesellschaft: Geislingen/Steige
Rechtsform: Aktiengesellschaft
Registrierort:
Geislingen HRB 215 Gei.
USt-Id.-Nr. DE145460677
St.Nr.: 52550/01072
ILN 4000530 0000 2

Deutsche Bank AG, Göppingen
BLZ 610 700 78
Konto-Nr. 0 198 937
Dresdner Bank AG, Göppingen
BLZ 610 800 06
Konto-Nr. 205 219 300