



WMF PERFECT

DE GARANTIEABSCHNITT
 GB GUARANTEE VOUCHER
 ES CERTIFICADO DE GARANTÍA
 BG ГАРАНТИОНА КАРТА
 DK GARANTIAENSITT
 FI TAKUUKORTTI
 FR BON DE GARANTIE
 GR ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΓΓΥΗΣΗΣ
 IT TAGLIANDO DI GARANZIA
 NL GARANTIEBEWIS
 NO GARANTIAENSITT
 PL KARTA GWARANCYNA
 PT CERTIFICADO DE GARANTIA
 RU ПАСАЖЕВ О ГАРАНТИИ
 SE GARANTIALONG
 SK ZARUČNÝ KUPÓN
 SI GARANCIJSKI KUPON
 CZ ZÁRUČNÍ KUPÓN
 TR GARANTI BÖLÜMÜ
 HU GARANCIALIS FEJEZET
 HR GARANCIJSKI OBRAZAC

WMF PERFECT



KÄUFER/PURCHASER

Name

Strasse/Street

Land/State, PLZ/Postal code, Ort/Town

WMF FACHGESCHÄFT/WMF RETAILER

Verkaufsdatum/Date of sale

Stempel des WMF Fachgeschäfts/WMF retailer's stamp



WMFAG D-73309 Geislingen
 www.wmf.de
 64 1060 0790 printed 02/07

PERFECT

PERFECT



WMF PERFECT



DER EINZIGARTIGE VORTEIL DES WMF PERFECT

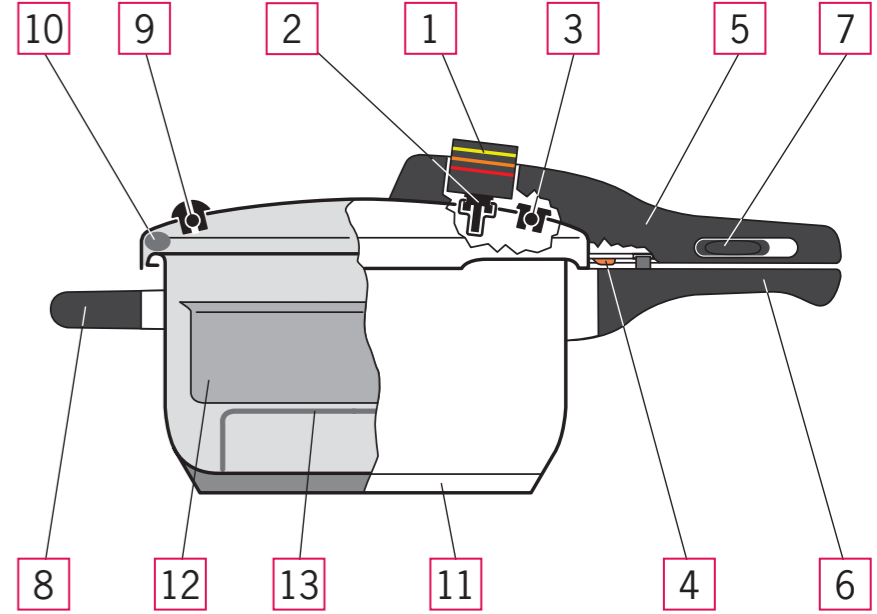
Der Griff lässt sich komplett abnehmen – zum Reinigen einfach abspülen – und sauber!

SCHLIESSEN

ÖFFNEN



WMF PERFECT



10 Jahre
 Liefergarantie
 für Ersatzteile



WMF PERFECT

DE BEDIENUNGSANLEITUNG
 GB OPERATING INSTRUCTIONS
 ES INSTRUCCIONES DE MANEJO
 BG ИНСТРУКЦИЯ ЗА ОБСЛУЖВАНЕ
 DK BRUGSANVISNING
 FI KÄYTTÖOHJEET
 FR MODE D'EMPLOI
 GR ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
 IT ISTRUZIONI PER L'USO
 NL GEBRUIKSAANWIJZING
 NO BRUKSANVISNING

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI
 PT INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
 RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
 SE BRUKSANVISNING
 SK NÁVOD NA OBSLUHU
 SI NAVODILO ZA UPORABO
 CZ NÁVOD K OBSLUZE
 TR KULLANMA TALİMATI
 HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS
 HR UPUTSTVA ZA UPOTREBU



WMF PERFECT

DE ZUBEHÖR- UND ERSATZTEILE
 GB ACCESSORIES AND SPARE PARTS
 ES ACCESORIOS Y PIEZAS DE RECAMBIO
 BG ПРИНАДЛЕЖНОСТИ И РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ
 DK TILBEHØRSDELE OG RESERVEDELE
 FI LISÄVARUSTEET JA VARAOSAT
 FR ACCESSOIRES ET PIÈCES DE RECHANGE
 GR ΑΕΣΘΥΑΡ ΚΑΙ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ
 IT ACCESSORI E PARTI DI RICAMBIO
 NL TOEBEHOREN EN RESERVEONDERDELEN
 NO TILBEHØR OG RESERVEDELER
 PL AKCESORIA I CZĘŚCI ZAMIENNE
 PT ACESSÓRIOS E PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO
 RU КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ЗАПЧАСТИ
 SE TILLBEHÖRS- OCH RESERVEDELAR
 SK PRÍSLUŠENSTVO A NÁHRADNÉ DIELY
 SI PRIBOR IN NADOMESTNI DELI
 CZ PRÍSLUŠENSTVÍ A NÁHRADNÍ DÍLY
 TR AKSAM VE YEDEK PARÇALAR
 HU TARTOZÉKOK ÉS PÓTALKATRÉSZEK LISTÁJA
 HR PRIBOR I REZERVNI DIJELOVI



WMF AKTIENGESELLSCHAFT



Geislingen, 09. Februar 2005

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG für Schnellkochtöpfe

EG-Baumusterprüfung, Modul B
(Entwurfskontrolle)

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichneten Schnellkochtöpfe aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinien entsprechen. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Geräte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Gerätetyp: SKT „Perfect“
SKT „Perfect Plus“

Einschlägige EG-Richtlinien: RL 97/23 EG

Angewandte Norm: DIN EN 12778

WMF Württembergische Metallwarenfabrik Aktiengesellschaft

ppa. Kottsch
Leiter Technik
Tisch & Küche / Hotel

r.v. Tümm
Leiter Qualitätssicherung
Tisch & Küche / Hotel

(BEVOLLMÄCHTIGTE UNTERZEICHNER)

WMF Württembergische Metallwarenfabrik Aktiengesellschaft
Eberhardstraße
D-73309 Geislingen/Steige
Telefon: 0 73 31/25-1
Telefax: 0 73 31/4 53 87
E-Mail: info@wmf.de
Internet: http://www.wmf.de

Vorsitzender des Aufsichtsrats:
Rolf Altmendinger
Vorstand:
Thorsten Köpproth, Vorsitzender
Dr. Bernd Föhr
Ulrich Möller
Dr. Rudolf Wieser

Sitz der Gesellschaft: Geislingen/Steige
Rechtsform: Aktiengesellschaft
Registriergericht:
Geislingen HRB 215 Gds.
USt.-Id.-Nr. DE14540277
St.-Nr. 42050/01072
ILN 4000530 00000 2

Deutsche Bank AG, Göttingen
BLZ 810 733 78
Konto-Nr. 0 136 057
Dresdner Bank AG, Göttingen
BLZ 810 800 08
Konto-Nr. 203 219 300



WMF PERFECT



WMF AG
Eberhardstraße
D-73309 Geislingen/Steige



INHALT

2	Wichtige Sicherheitshinweise
4	Vor dem ersten Gebrauch
5	Bedienungshinweise zum Garen
6	Garen mit dem Schnelltopf
8	Drei Möglichkeiten, Druck abzubauen
8	Reinigung Aufbewahrung Wartung
9	Verwendungsmöglichkeiten
10	Garantieerklärung Haftungsausschluss
11	Beseitigung von Störungen
	Zubehör- und Ersatzteile siehe Umschlag

ZEICHENERKLÄRUNG

Bebilderte Erklärungen (Beispiel)



A Siehe Bild (A) Umschlag

1 Siehe Zeichnung (Pos.1) Umschlag

1. Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung und alle Anweisungen vollständig durch, bevor Sie mit dem WMF Schnelltopf arbeiten. Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden führen.
2. Überlassen Sie den Schnelltopf niemandem, der sich nicht zuvor mit der Bedienungsanleitung vertraut gemacht hat.
3. Halten Sie Kinder vom Schnelltopf fern, wenn er benutzt wird.
4. Benutzen Sie den Schnelltopf niemals im Backofen. Griffe, Ventile und Sicherheitseinrichtungen werden durch die hohen Temperaturen beschädigt.
5. Bewegen Sie den Schnelltopf sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe und Knöpfe. Wenn notwendig, benutzen Sie Handschuhe.
6. Setzen Sie den Schnelltopf nur für Zwecke ein, für die er vorgesehen ist.
7. Dieses Gerät kocht mit Hilfe von Druck. Eine 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 Schnelltopf niemals gewaltsam. Öffnen Sie ihn nicht, bevor Sie sich nicht vergewissert haben, dass sich der Innendruck vollständig abgebaut hat. Informationen hierzu finden Sie in der Bedienungsanleitung.
9. Erhitzen Sie den Schnelltopf niemals, ohne vorher Wasser eingefüllt zu haben, dies würde ihn ernstlich beschädigen. Minimum: 1/4 l Wasser. Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nie ganz verdampft. Es kann zum Anbrennen des Kochguts und zum Schaden des Topfes durch schmelzende Kunststoffteile oder zu Beschädigung der Kochstelle durch Schmelzen des Aluminiums im Boden kommen.
10. Befüllen Sie den Schnelltopf niemals mit mehr als 2/3 seines Fassungsvermögens. Wenn Sie Nahrungsmittel kochen, die sich während des Garens ausdehnen, wie z.B. Reis oder getrocknetes Gemüse, dann füllen Sie den Schnelltopf höchstens bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens und halten Sie sich dabei an die ergänzenden Anweisungen, die eventuell hierzu vom Hersteller stammen.

11. Sie sollten den Schnelltopf niemals ohne Aufsicht lassen. Regulieren Sie die Energiezufuhr so, dass das Kochsignal nicht über den 2. orangefarbenen Kochring steigt. Wird die Energiezufuhr nicht verringert, entweicht durch das Ventil Dampf. Die Garzeiten verändern sich und der Flüssigkeitsverlust kann zu Funktionsstörungen führen.
12. Verwenden Sie nur solche Wärmequellen, die in der Gebrauchsanweisung aufgeführt sind.
13. Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben (zum Beispiel Ochsenzunge), die unter Druckeinfluss anschwellen kann, dann stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut geschwollen ist, Sie könnten sich Verbrennungen zuziehen.
14. Rütteln Sie den Schnelltopf grundsätzlich vor jedem Öffnen, damit keine Dampfblasen aufspritzen und Sie sich nicht verbrühen. Besonders wichtig ist dies beim Schnellabdampfen 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 Sicherheitseinrichtungen, Ventile und Dichtungen. Nur so kann eine sichere Funktionsweise gewährleistet werden. Informationen hierzu finden Sie in der Bedienungsanleitung.

17. Verwenden Sie den Schnelltopf nicht, um Nahrungsmittel unter Druck mit Öl zu fritrieren.
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 WMF Originalersatzteile ausgetauscht werden.
20. Verwenden Sie nur WMF Originalersatzteile. Benutzen Sie insbesondere nur Töpfe und Deckel des gleichen Modells.
21. Benutzen Sie den Schnelltopf nicht, wenn dieser oder Teile davon beschädigt oder deformiert sind, bzw. wenn deren Funktion nicht der Beschreibung der Bedienungsanleitung entspricht. Wenden Sie sich in diesem Fall an das nächste WMF Fachgeschäft oder die Kundendienstabteilung der WMF AG in Geislingen/Steige.

Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf!

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Topf öffnen **A B 5 6 7**

Kochschieber **7** beidseitig zum Griffende schieben. Markierungen auf Kochschieber **7** müssen auf AUF/OPEN stehen **A**.

Deckelgriff **5** nach rechts schwenken, bis sich die Markierungen auf dem Deckel und am Topfstielgriff **6** gegenüberstehen **B**. Deckel abheben.

2. Topf reinigen **C D P 4 5 10**

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie alle Teile Ihres Schnelltopfs abwaschen (siehe Absatz: Reinigung).

Deckel umdrehen und Deckelgriff **5** vom Deckel abnehmen. Dazu orangefarbenen Schieber **4** auf der Unterseite des Deckelgriffes in Pfeilrichtung zum Griffende ziehen **C**, Griff abklappen und aushängen **D**.

Dichtungsring **10** aus dem Deckel entfernen **P**.

3. Topf schließen **B E G 7 10**

Griff in den Deckel einhängen und den orangefarbenen Schieber über den Deckelrand hörbar einrasten lassen **E**. Dichtungsring **10** so in den Deckelrand einlegen, dass er unter dem nach innen gebogenen Rand des Deckels liegt **G**.

Deckel aufsetzen (siehe Markierungen auf Deckel und Topfgriff) und Deckelgriff nach links bis zum Anschlag drehen **B**.

Kochschieber **7** exakt auf Position ZU/LOCKED schieben.

BEDIENUNGSHINWEISE ZUM GAREN

Prüfung der Sicherheitseinrichtungen vor jedem Gebrauch

B E F G H Q 2 3 9 10

Vergewissern Sie sich, dass Dichtungsring **10** und Deckelrand sauber sind.

Kontrollieren Sie, ob die Kugel sichtbar auf der Deckelunterseite im Sicherheitsventil **9** sitzt **G**. Sollte sich die Kugel in der oberen Kammer des Sicherheitsventils/der Ankochautomatik **9** auf dem Deckel befinden, drücken Sie diese mit dem Finger in die untere Kammer **F**.

Nehmen Sie den Griff ab und testen Sie das Hauptventil **3** mit Fingerdruck auf Beweglichkeit **H**. Prüfen Sie die Kochsignaldichtung **2** optisch auf Sitz und Beschädigungen.

Bitte beachten Sie:

Kochsignaldichtung nicht durchdrücken, weil dadurch die Restdrucksicherung beschädigt werden könnte und dann die Funktion Ihres Schnelltopfs nicht mehr gewährleistet ist **Q**.

Griff in den Deckel einhängen **E**.

Deckel auf den Topf setzen und verschließen **B**.

Flüssigkeitsmengen **M 12**

Zur Dampferzeugung ist mindestens 1/4 l Flüssigkeit erforderlich, unabhängig davon, ob Sie mit oder ohne Einsätze **12** garen. Der Schnelltopf darf maximal zu 2/3 gefüllt werden, um die Funktion nicht zu beeinträchtigen **M**. Bei schäumenden und stark quellenden Speisen (z.B. Fleischbrühe, Hülsenfrüchte, Innereien, Kompott) darf der Topf nur zur Hälfte gefüllt werden.

Weitere Hinweise siehe Absatz: Vollwertkost zubereiten.

Wollen Sie vor dem Garen Ihre Lebensmittel anbraten (z.B. Zwiebeln, Fleischstücke o.ä.), können Sie den WMF Schnelltopf wie einen herkömmlichen Topf benutzen.

Zum Fertiggaren sollten Sie, bevor Sie den Schnelltopf verschließen, den Bratensatz lösen und die erforderliche Flüssigkeitsmenge (mindestens 1/4 l) zufügen.

ACHTUNG!

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

Allgemeines

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

Garen mit Einsätzen 12 13

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



Aufheizen J 1 9

Verschlussenen, gefüllten Topf auf Heizquelle setzen und auf höchste Energiezufuhr einstellen. Über die Ankochautomatik 9, die zugleich Sicherheitsventil ist, entweicht in der Ankochphase so lange Luft, bis das Ventil hörbar schließt und sich Druck aufbauen kann. Das Kochsignal 1 steigt an, der gelbe Druckring und die beiden orangefarbenen Kochringe werden sichtbar 4. Verringern Sie die Energiezufuhr rechtzeitig und ausreichend, so dass der im Rezept empfohlene orangefarbene Kochring gerade noch sichtbar bleibt.

Garzeiten 1 3

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

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

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

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

Öffnen des Topfes 1 K 1 7

Nach Ablauf der Garzeit Schnelltopf von der Heizquelle nehmen. Grundsätzlich darf der Deckel nur geöffnet und vom Topf genommen werden, wenn der Topf drucklos ist, d.h. das Kochsignal 1 muss vollkommen im Griff verschwunden sein 1. Die Restdrucksicherung gewährleistet, dass sich der Topf nur öffnen lässt, wenn der Druck vollkommen abgebaut ist, d.h. auch der gelbe Druckring darf nicht mehr sichtbar sein. Bleibt der gelbe Ring sichtbar K, hat die Restdrucksicherung angesprochen. Um diese zu lösen, schieben Sie den Kochschieber 7 kurz in die Position ZU/LOCKED. Tritt kein Dampf mehr aus, Topf kurz rütteln. Dadurch lösen sich eventuell vorhandene Dampfblasen aus dem Kochgut, die sich besonders bei flüssigen und breiigen Speisen bilden und bei abgenommenem Deckel heraus-spritzen können. Jetzt Deckelgriff wie beschrieben nach rechts drehen und Topf öffnen.

Hinweis für Induktionsherde 11

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



INDUCTION

DREI MÖGLICHKEITEN, DEN DRUCK IM TOPF ABZUBAUEN

Methode 1

A I 1 7

Topf von der Heizquelle nehmen. Nach kurzer Zeit senkt sich das Kochsignal **I**. Wenn es ganz im Griff verschwunden ist **I**, schieben Sie den Kochschieber **7** langsam auf AUF/OPEN **A**. Dabei entweicht unter dem Deckelgriff der noch vorhandene restliche Dampf. Tritt kein Dampf mehr aus, Topf kurz rütteln, damit sich in der Speise gebildete Dampfblasen auflösen können.

Methode 2

A I 7

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

Methode 3

I L I

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

ACHTUNG!

Haben Sie schäumende oder quellende Speisen (z. B. Hülsenfrüchte, Fleischbrühe, Getreide) gegart, sollten Sie den Topf nicht über den Kochschieber und nicht unter fließendem Wasser drucklos machen. Pellkartoffeln platzen, wenn Sie nach Methode 2 oder 3 abgedampft werden.



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.

REINIGUNG

D N P 10

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

AUFBEWAHRUNG

10

Um den Dichtungsring **10** zu schonen, den Deckel nach der Reinigung umgekehrt auf den Topf legen.

WARTUNG

Der Schnelltopf ist ein technischer Gegenstand, dessen Einzelteile einem Verschleiß unterliegen können. Sie sollten deshalb nach längerem Gebrauch alle Einzelteile entsprechend der Ersatzteilliste überprüfen. Bei offensichtlichen Veränderungen müssen die betreffenden Teile ersetzt werden. Verwenden Sie nur Originalersatzteile des Herstellers. Bei beschädigtem Deckelgriff ist eine werkseitige Reparatur notwendig.

WEITERE VIELSEITIGE VERWENDUNGSMÖGLICHKEITEN DES WMF SCHNELLTOPF

Die Vorteile des Schnellkochens gelten nicht nur für herkömmliche Zubereitungsarten.

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.

Vollwertkost zubereiten

Für Vollwertkost werden häufig Getreide und Hülsenfrüchte verarbeitet. Bei der Zubereitung im Schnelltopf müssen Getreide und Hülsenfrüchte nicht mehr unbedingt eingeweicht werden. Die Garzeiten verlängern sich dann um ca. die Hälfte der Zeit. 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. Achten Sie darauf, dass bei schäumenden oder quellenden Speisen (Getreide, Hülsenfrüchte) der Topf nur zur Hälfte gefüllt werden darf.

Einkochen

Gläser mit 1 l Inhalt werden im 6,5 l und 8,5 l Schnelltopf, kleinere Gläser im 4,5 l Schnelltopf eingekocht. Vorbereiten der Lebensmittel wie üblich. 1/4 l Wasser in den Topf füllen. Einweckgläser in den gelochten Einsatz setzen. Gemüse und Fleisch beim 2. orangefarbenen Kochring ca. 20 min, Obst beim 1. orangefarbenen Kochring garen Steinobst ca. 5 min, Kernobst ca. 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.

Entsaften

Im Schnelltopf können Sie kleine Mengen Obst zu Saft verarbeiten. 1/4 l Wasser in den Topf geben, Früchte im gelochten Einsatz auf den ungelochten Einsatz setzen und bei Bedarf zuckern. Beim 2. orangefarbenen Kochring garen. Je nach Obstsorte liegt die Zeit zwischen 10-20 Minuten. Topf unter fließendem Wasser drucklos machen. Vor dem Öffnen kurz rütteln.

Sterilisieren

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

Garen mit Einsätzen

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

Beispiele:

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

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

GARANTIEERKLÄRUNG

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

Kommt es während der Garantiezeit zu Mängeln am Produkt, so werden wir den Mangel kostenlos durch Austausch der mangelhaften Teile gegen einwandfreie beseitigen. Mangelhafte Teile können nur durch den WMF Fachhändler oder die Kundendienstabteilung der WMF AG in Geislingen/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 WMF Schnelltopf auszuhändigen. Der Garantieanspruch besteht nur bei Vorlage des vollständig ausgefüllten Abschnitts.

Selbstverständlich werden durch diese Garantieerklärung Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte auf Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt und Schadensersatz im gesetzlichen Umfang zu.



Von der Garantiepflicht ausgeschlossen sind:

- Kochsignaldichtung
- Sicherheitsventil und Dichtungsring

Diese Teile unterliegen einem natürlichen Verschleiß.

10 Jahre Liefergarantie auf Ersatzteile

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

Der Garantiegeber:

WMF AG
D-73309 Geislingen/Steige

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

BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN

Störung

Zu lange Ankochzeit oder das Kochsignal **1** steigt nicht.

Dampf tritt am Deckel aus.

Aus Sicherheitsventil/Ankochautomatik **9** tritt ständig Dampf aus. (Gilt nicht für die Ankochphase).

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

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