

ΕΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

1 Δομή συσκευής	201
2 Σημαντικές συμβουλές αναφορικά με την ασφάλεια	201
3 Τεχνικά δεδομένα και υποδείξεις	206
4 Αποσυσκευασία της χύτρας ταχύτητας	207
5 Χρήση στοιχείων ασφαλείας	208
6 Θέση σε λειτουργία χύτρας ταχύτητας	208
7 Χρήση της χύτρας ταχύτητας	210
8 Βαθμίδες βρασμού χύτρας ταχύτητας	211
9 Μείωση πίεσης και ψύξη	212
10 Άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας	213
11 Τρόποι χρήσης και παρασκευής	214
12 Καθαρισμός, συντήρηση και φύλαξη	215
13 Βοήθεια σε περίπτωση βλάβης	217
14 Συμβουλές και λύσεις σχετικά με το μαγείρεμα	218
15 Πίνακες χρόνων μαγειρέματος για γρήγορο μαγείρεμα	219

PERFECT PERFECT PLUS PERFECT ELEMENT

Συγχαρητήρια για το νέο σας προϊόν WMF και ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας! Με την εμπειρία και την τεχνογνωσία που διαθέτουμε πάνω από 160 χρόνια, αναπτύσσουμε και κατασκευάζουμε τα υψηλής ποιότητας και εξαιρετικά λειτουργικά προϊόντα μας με μεγάλη προσοχή στη λεπτομέρεια και υψηλά πρότυπα σχεδιασμού. Χαιρόμαστε που επιλέξατε μια χύτρα ταχύτητας WMF. Διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες ασφαλείας και τηρήστε τις σε καθημερινή χρήση. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την WMF, τα προϊόντα μας και τις δράσεις μας για εσάς μπορείτε να βρείτε επίσης στη διεύθυνση auf www.wmf.com.

1 | ΔΟΜΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- 1 Χύτρα
- 2 πλευρική λαβή
- 3 μακρουλή λαβή
- 4 σήμανση μακρουλής λαβής
- 5 ασφάλεια κλεισίματος της μακρουλής λαβής
- 6 καπάκι
- 7 βαλβίδα ασφαλείας
- 8 στήριγμα
- 9 σήμανση τοποθέτησης καπακιού
- 10 σχισμή ασφαλείας
- 11 αφαιρούμενη λαβή του καπακιού
- 12 περιστρεφόμενο κουμπί
- 13 ασφάλεια κλεισίματος στη λαβή καπακιού
- 14 ξεκλειδωμά καπακιού
- 15 σύστημα ρύθμισης πίεσης
- 16 ένδειξη πίεσης
- 17 σχισμή συγκράτησης
- 18 στεγανοποίηση ένδειξης βρασμού
- 19 σύστημα ανοίγματος ασφαλείας
- 20 στεγανοποιητικό χείλος λαβής καπακιού
- 21 στεγανοποιητικός δακτύλιος
- 22 σήμα ανοίγματος

2 | ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΝΑΦΟΡΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης οι σημαντικές υποδείξεις χαρακτηρίζονται από εικονοσύμβολα και προειδοποιητικές λέξεις.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, που μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς (π.χ. εγκαύματα από ατμό ή καυτές επιφάνειες).

ΠΡΟΣΟΧΗ υποδεικνύει μια πιθανή επικίνδυνη κατάσταση, που μπορεί να οδηγήσει σε αμελητέους ή ελαφρούς τραυματισμούς.

ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ υποδεικνύει μια κατάσταση, που μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ παρέχει πρόσθετες πληροφορίες για τον ασφαλή χειρισμό της χύτρας ταχύτητας.



Σύμβολα Να προσέχετε και να ακολουθείτε τις υποδείξεις.

2.1 | ΠΡΟΟΡΙΖΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Η χύτρα ταχύτητας είναι κατάλληλη αποκλειστικά...

- για τους τύπους κουζίνας, που αναφέρονται στις οδηγίες αυτές,
- για το βράσιμο και σιγοψήσιμο τροφίμων (χωρίς και με ένθετα / γεφυράκια),
- για τη συντήρηση κανονικών – για ένα νοικοκυριό – ποσοτήτων τροφίμων σε βάζα συντήρησης (με διάτρητο ένθετο),
- για την αποχύμωση μικρών ποσοτήτων φρούτων (με ένθετο),
- για την αποστείρωση μπιμπερό, βάζων συντήρησης, κτλ.(με διάτρητο ένθετο).

Η χύτρα ταχύτητας δεν είναι κατάλληλη...

- για τη χρήση σε καυτό φούρνο ή φούρνο μικροκυμάτων,
- για το τηγάνισμα τροφίμων σε λάδι,

- για την αποστείρωση στον ιατρικό τομέα,
- για τύπους κουζίνας που δεν αναφέρονται στις οδηγίες ή για ανοικτή φωτιά,
- για εστίες μαγειρέματος κατασκήνωσης

Οδηγίες χρήσης

- πρέπει να αντιμετωπίζονται με προσοχή,
- πρέπει να διατηρούνται κοντά στη χύτρα ταχύτητας,
- πρέπει να δίνονται σε άλλους χρήστες και να διαβάζονται από αυτούς.

Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης αυτές, για να τις συμβουλευτείτε ενδεχομένως αργότερα. Διαβάστε προσεκτικά τις υποδείξεις αυτές πριν από τη χρήση. Η χύτρα ταχύτητας επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο, αν οι υποδείξεις ασφαλείας έχουν διαβαστεί και κατανοηθεί. Η μη τήρηση των υποδείξεων αυτών μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές και εγκαύματα κατά τη χρήση της χύτρας ταχύτητας.

2.2| ΓΕΝΙΚΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ

WARNING



Χρήση μόνο από άτομα, που έχουν εξοικειωθεί με τον χειρισμό

Η χύτρα ταχύτητας επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο από άτομα, που έχουν εξοικειωθεί πρωτύτερα με τις οδηγίες χρήσης και έχουν διαβάσει τις υποδείξεις ασφαλείας.

- Να μη δίνετε τη χύτρα ταχύτητας σε άτομα, που δεν είναι εξοικειωμένα με αυτήν.
- Να μην επιτρέπεται σε παιδιά να παίζουν και να χρησιμοποιούν την χύτρα ταχύτητας.

Μην μεταβάλλετε τη χύτρα ταχύτητας / τα συστήματα ασφαλείας

Τα συστήματα ασφαλείας αποτρέπουν επικίνδυνες καταστάσεις. Λειτουργούν μόνο, αν δεν μεταβληθούν και αν η χύτρα ταιριάζει με το καπάκι.

- Να μη μεταβάλλετε τη χύτρα ταχύτητας και τα συστήματα ασφαλείας της και να μην προβαίνετε σε επεμβάσεις σε αυτά.
- Να χρησιμοποιείτε το καπάκι του Perfect / Perfect Plus / Perfect Element  μόνο μαζί με την αντίστοιχη χύτρα Perfect / Perfect Plus / Perfect Element  και αντίστροφα. Να μη χρησιμοποιείτε άλλο καπάκι ή χύτρα.



Να κρατάτε μακριά τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα.

Μην επιτρέπετε σε παιδιά και κατοικίδια ζώα να πλησιάζουν την χύτρα ταχύτητας κατά τη χρήση της, διότι είναι βαριά, αναπτύσσει υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να εξέλθει ατμός.

ΠΡΟΣΟΧΗ






Προβλέψιμη εσφαλμένη χρήση

Για να αποφύγετε την εσφαλμένη χρήση, τις ζημιές και τα εγκαύματα, που μπορεί να συνεπάγεται αυτή, η χύτρα ταχύτητας δεν πρέπει...

- να χρησιμοποιείται σε καυτό φούρνο ή φούρνο μικροκυμάτων,
- να χρησιμοποιείται για το τηγάνισμα τροφίμων σε λάδι,
- να χρησιμοποιείται για την αποστείρωση στον ιατρικό τομέα,
- να χρησιμοποιείται με κουζίνες που δεν αναφέρονται στις οδηγίες ή με ανοικτή φωτιά.







Να μην αφήνετε τις λαβές της χύτρας να βρίσκονται πάνω από καυτά μάτια κουζίνας

- Αν οι λαβές  /  /  βρίσκονται πάνω από καυτά μάτια κουζίνας ή τις φλόγες μιας κουζίνας αερίου, μπορεί να θερμανθούν πολύ και να προκαλέσουν εγκαύματα, αν αγγιχτούν.



Να ελέγχετε τα φθειρόμενα εξαρτήματα τακτικά και να τα αντικαθιστάτε

Σε περίπτωση ορατών αποχρωματισμών, ρωγμών, σκλήρυνσης, βλάβης ή κακής εφαρμογής, αντικαθιστάτε τα φθειρόμενα εξαρτήματα (στεγανοποίησης ένδειξης βρασμού , στεγανοποιητικός δακτύλιος ) με γνήσια ανταλλακτικά.

- Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος  πρέπει να εφαρμόζει στο χείλος του καπακιού.
- Να αντικαθιστάτε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο  μετά από περ.400 μαγειρέματα και το αργότερο μετά από 2 χρόνια.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά WMF.

2.3| ΠΡΩΤΗ ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία η χύτρα ταχύτητας πρέπει να χρησιμοποιηθεί για τουλάχιστον 5 λεπτά αποκλειστικά με νερό (προσέξτε τις αναφερόμενες ποσότητες) στη 2η θέση μαγειρέματος. Αυτό πρέπει να ληφθεί ρητά υπόψη και για κάθε έλεγχο προϊόντος.

2.4| ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από ελαττωματικά / απουσιάζοντα ή λάθος τοποθετημένα εξαρτήματα

Πριν από κάθε χρήση να ελέγχετε, αν υπάρχουν όλα τα εξαρτήματα, αν είναι σε καλή κατάσταση λειτουργίας και αν έχουν τοποθετηθεί / ασφαλιστεί σωστά. Σε περίπτωση απουσίας, ελαττωματικών, παραμορφωμένων ή λάθος τοποθετημένων εξαρτημάτων υφίσταται κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από καυτές επιφάνειες και εξερχόμενο ατμό.

- Να ελέγχετε το καπάκι [6] για σωστή συναρμολόγηση / σωστή τοποθέτηση.
- Τοποθετήστε τα εξαρτήματα (π.χ. στεγανοποίησης ένδειξης βρασμού [18], στεγανοποιητικό δακτύλιο [21]) που λείπουν.
- Σε περίπτωση ελαττωματικών, παραμορφωμένων, αποχρωματισμένων ή σπασμένων εξαρτημάτων, να μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας και να επικοινωνείτε με τον εξουσιοδοτημένο έμπορο / το σέρβις της WMF.
- Αν η λειτουργία των εξαρτημάτων δεν αντιστοιχεί στην περιγραφή στις οδηγίες χρήσης, να μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας και να επικοινωνείτε με τον εξουσιοδοτημένο έμπορο / το σέρβις της WMF.
- Να ελέγχετε, αν η χύτρα ταχύτητας έχει κλείσει ασφαλώς.



Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων λόγω μη λειτουργικών συστημάτων ασφαλείας

Πριν από κάθε χρήση να ελέγχετε τα συστήματα ασφαλείας ως προς τη λειτουργία τους, για βλάβες, ρύπους και βουλώματα. Ειδάλλως υφίσταται

κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από καυτές επιφάνειες και εξερχόμενο ατμό.

- Να ελέγχετε τη σωστή εφαρμογή της στεγανοποίησης ένδειξης βρασμού [18]. Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος [21] πρέπει να εφαρμόζει στο χείλος του καπακιού.
- Σε περίπτωση ελαττωματικών, παραμορφωμένων, αποχρωματισμένων ή σπασμένων εξαρτημάτων, να μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας και να επικοινωνείτε με τον εξουσιοδοτημένο έμπορο / το σέρβις της WMF.
- Να εξαλείψετε ρύπους / βουλώματα.

ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από ελλιπή καθαρισμό

Πριν από κάθε χρήση να ελέγχετε τις βαλβίδες / τα συστήματα ασφαλείας και την ένδειξη πίεσης για ρύπους / βουλώματα, ειδάλλως μπορεί να εξέλθει ανεξέλεγκτα ατμός. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα.

- Να ελέγχετε τα συστήματα ασφαλείας και την ένδειξη πίεσης [16] και να τα καθαρίζετε, αν απαιτείται.



Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από λάθος συναρμολογημένο καπάκι

Το καπάκι επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο, αν οι υποδείξεις ασφαλείας έχουν διαβαστεί και κατανοηθεί. Η συναρμολόγηση πρέπει να πραγματοποιείται μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται.

- Να τηρείτε επακριβώς τις οδηγίες.
- Να ελέγχετε τη σωστή εφαρμογή.

2.5| ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος τραυματισμοί από υψηλή πίεση

Κατά το μαγείρεμα αναπτύσσεται υψηλή πίεση στη χύτρα. Αν η πίεση αυτή απελευθερωθεί, μπορεί να προκληθούν σοβαρά εγκαύματα και τραυματισμοί.

- Να ελέγχετε πάντα, αν η χύτρα ταχύτητας έχει κλείσει ασφαλώς.

- Μην ανοίγετε τη χύτρα ταχύτητας ποτέ με τη βία. Η χύτρα μπορεί να ανοιχθεί εύκολα μόνο, όταν δεν βρίσκεται πια υπό πίεση.
- Να κινείτε τη χύτρα ταχύτητας με προσοχή, όταν αυτή βρίσκεται υπό πίεση.
- Μην αφήνετε τη χύτρα ταχύτητας ποτέ χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.

ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από καυτό ατμό

Αν δεν αναπτυχθεί πίεση στην χύτρα ταχύτητας, αλλά αντί αυτού εξέρχεται ατμός, υφίσταται κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων στα χέρια και το πρόσωπο από καυτές επιφάνειες και εξερχόμενο ατμό.

- Σβήστε αμέσως το μάτι, αφήστε τη χύτρα να κρυώσει και ελέγξτε την.



Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από εξερχόμενο ατμό

Κατά το μαγείρεμα εξέρχεται σποραδικά ατμός από το καπάκι [6].

- Να μη βάζετε ποτέ τα χέρια στον ατμό.
- Να κρατάτε τα χέρια, το κεφάλι και το σώμα πάντα εκτός της περιοχής κινδύνου – πάνω από το καπάκι [6] και την πλευρική σχισμή ασφαλείας [10] στο χείλος του καπακιού.
- Μην αφήνετε τη χύτρα ταχύτητας ποτέ χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.
- Να κρατάτε μακριά τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα.
- Ευθυγραμμίζετε πάντα τη χύτρα ταχύτητας, ώστε να μην διαφεύγει ατμός προς τους ανθρώπους που βρίσκονται στον χώρο. Δίνετε ιδιαίτερη προσοχή στις «ανοιχτές κουζίνες».



Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων κατά τη γρήγορη εξαγωγή ατμού

Κατά τη γρήγορη εξαγωγή ατμού με την επιστροφή του περιστρεφόμενου κουμπιού [12] ή κάτω από το τρεχούμενο νερό υφίσταται πάντα κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από καυτό ατμό ή από τα είδη προς μαγείρεμα.

- Ανακινήστε τη χύτρα ταχύτητας πριν την ανοίξετε.
- Το βύθισμα της χύτρας ταχύτητας σε κρύο νερό απαγορεύεται.

- Να κρατάτε τα χέρια, το κεφάλι και το σώμα πάντα εκτός της περιοχής κινδύνου πάνω από το καπάκι [6] και την πλευρική σχισμή ασφαλείας [10] στο χείλος του καπακιού.



Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από τη δημιουργία φυσαλίδων (καθυστερήση βρασμού)

Κατά το άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας αφού έχει κρυώσει, το καυτό φαγητό μπορεί να δημιουργήσει φυσαλίδες ατμού που μπορεί να εξέλθουν απότομα. Στην περίπτωση κρέατος με πέτσα μπορεί κατά το τρύπημα να εξέλθει απότομα υγρό. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα ή ζεματισμούς.

- Πριν από κάθε άνοιγμα να ανακινείτε τη χύτρα ταχύτητας.
- Να μην τρυπάτε αμέσως το καυτό κρέας, που μαγειρεύτηκε με την πέτσα (π.χ. γλώσσα βοδιού), αλλά να το αφήνετε πρώτα να κρυώσει.



Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από εξερχόμενο φαγητό

Στην περίπτωση παραγεμισμένης χύτρας ταχύτητας μπορεί να εξέλθουν καυτά φαγητά από τη βαλβίδα ασφαλείας [7], το σύστημα ρύθμισης πίεσης [15] ή την πλευρική σχισμή ασφαλείας [10] και να προκαλέσουν εγκαύματα.

- Να μην παραγεμίζετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας.
- Να γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας το πολύ μέχρι τα 2/3 του ονομαστικού της περιεχομένου.
- Να γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας το πολύ μέχρι το 1/2 του ονομαστικού της περιεχομένου, όταν βράζετε φαγητά που φουσκώνουν ή αφρίζουν πολύ ή είναι παχύρρευστα, όπως π.χ. σούπες, όσπρια, μαγειρευτά φαγητά, ζωμούς, εντόσθια ή ζυμαρικά.
- Βράστε τα φαγητά πρώτα προκαταρκτικά με ανοικτή χύτρα, ανακατέψτε τα και ξαφρίστε τα, αν απαιτείται.



Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων στην καυτή χύτρα / το καπάκι

Κατά το μαγείρεμα η χύτρα ταχύτητας αναπτύσσει πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Στην περίπτωση κουζινών αερίου, οι λαβές μπορούν να θερμανθούν πολύ από την ανοικτή φωτιά. Αν υπάρξει επαφή υφίσταται κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων.

- Να μην αγγίζετε ποτέ τις καυτές εξωτερικές επιφάνειες της χύτρας ταχύτητας.
- Να πιάνετε την χύτρα [1] / το καπάκι [6] μόνο από τις πλαστικές λαβές.
- Να φοράτε γάντια ή προστασία χεριών (π.χ. πιάστρα).
- Τα καυτά ένθετα και τα γεφυράκια να αφαιρούνται μόνο με βοηθήματα, π.χ. πιάστρα.
- Η καυτή χύτρα ταχύτητας να αποτίθεται επάνω σε θερμοανθεκτικό υπόθεμα.

ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ



Πρόκληση βλαβών από έλλειψη υγρού – μερική ή ολική

Να μη θερμαίνετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας χωρίς υγρό ή επίβλεψη στην ύψιστη βαθμίδα θερμοκρασίας, ειδάρως υφίσταται κίνδυνος υπερθέρμανσης και πρόκλησης βλάβης.

- Να χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας μόνο με επαρκές υγρό (τουλάχιστον ¼ λίτρο νερό, ζωμός, σάλτσα, κτλ.).
- Στην περίπτωση παχύρρευστων φαγητών να φροντίζετε για επαρκές υγρό.
- Στην περίπτωση μερικής ή ολικής έλλειψης υγρού, να σβήσετε αμέσως την κουζίνα και να μην κινείτε τη χύτρα ταχύτητας, μέχρι να κρνώσει.
- Μην αφήνετε τη χύτρα ταχύτητας ποτέ χωρίς επίβλεψη.

2.6| ΣΩΣΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίζετε τη χύτρα ταχύτητας έπειτα από κάθε χρήση!

ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από πρόκληση βλαβών κατά τον καθαρισμό

- Να μη χρησιμοποιείτε βούρτσες, σκληρά καθαριστικά και χημικές ουσίες για τον καθαρισμό των συστημάτων ασφαλείας, διότι υφίσταται κίνδυνος να υποστούν βλάβες και να παρουσιαστεί κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από εξερχόμενο ατμό.
- Να τηρείτε τις υποδείξεις καθαρισμού και φροντίδας.

- Να στεγνώνετε τα μαγειρικά σκεύη καλά μετά από κάθε καθαρισμό.

2.7| ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΕΣ ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ



Πρόκληση βλαβών από ακατάλληλη επισκευή / λάθος ανταλλακτικά

Οι επισκευές μπορούν να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένο έμπορο / το σέρβις της WMF,

ειδάρως μπορεί να υποστεί βλάβη η χύτρα ταχύτητας, να μη λειτουργούν πια σωστά τα συστήματα ασφαλείας και να υφίσταται κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων.

- Στην περίπτωση επισκευών απευθυνθείτε σε έναν εξουσιοδοτημένο έμπορο / το σέρβις της WMF.
- Λαβές που παρουσιάζουν ρωγμές ή δεν εφαρμόζουν σωστά να αντικαθίστανται από τον εξουσιοδοτημένο έμπορο / το σέρβις της WMF.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά χύτρας ταχύτητας της WMF.

2.8| ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ



Κατάλληλες κουζίνες και μεγέθη εστιών

Η χύτρα ταχύτητας επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο με επαγωγικές, υαλοκεραμικές και ηλεκτρικές κουζίνες, και με κουζίνες αερίου. Η διάμετρος των ματιών της κουζίνας ή της φλόγας αερίου δεν επιτρέπεται να είναι μεγαλύτερες του πάτου της χύτρας.

- Στην περίπτωση κουζινών αερίου η φλόγα αερίου δεν επιτρέπεται να προεξέχει από τον πάτο της χύτρας.
- Για τη βέλτιστη μετάδοση θερμότητας και επαφή με το μάτι της κουζίνας το μέγεθος του ματιού θα πρέπει να ταιριάζει με το μέγεθος της χύτρας.

- Σε περίπτωση υαλοκεραμικών ή ηλεκτρικών κουζινών η διάμετρος του ματιού της κουζίνας δεν επιτρέπεται να ξεπερνά τα 160 mm (2,5 l) ή 190 mm (3,0 – 8,5 l).
- Σε επαγωγικές εστίες μπορεί στις υψηλές θέσεις μαγειρέματος να προκληθεί ένας θόρυβος, που μοιάζει με βόμβο. Αυτός ο θόρυβος οφείλεται σε τεχνικούς λόγους και δεν παραπέμπει σε βλάβη στην κουζίνα ή τη χύτρα ταχύτητας.

2.9| ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΖΩΗΣ

ΕΠΙΦΥΛΑΧΗ



Πρόκληση βλάβης στη χύτρα ταχύτητας

Για να αποφύγετε πρόκληση βλάβης στη χύτρα ταχύτητας:

- Να μη χτυπάτε τα βοηθήματα κουζίνας στο χείλος της χύτρας.
- Να ρίχνετε και να ανακατεύετε το αλάτι μόνο όταν το νερό βράζει ήδη, για να μην φθαρεί ο πάτος της χύτρας.
- Να αποφεύγετε ρύπους μεταξύ του πάτου της χύτρας και του ματιού, ειδάλλως μπορεί να υποστεί γρατσουνιές το μάτι (π.χ. υαλοκεραμικό μάτι).

3| ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΚΑΙ ΥΠΟΔΕΙΞΙΣ

3.1| ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

Κατασκευαστής: WMF GmbH

Τύπος: Perfect / Perfect Plus / Perfect Element

Πάτος: TransTherm® για κάθε είδος εστίας

Η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία

2014/68/ΕΕ σχετικά με τον εξοπλισμό υπό πίεση.

Υπόκειται σε αλλαγές.

Υλικό

Χύτρα / καπάκι: Cromargan®: Ανοξειδωτος
χάλυβας 18/10

Λαβές: Θερμομονωτικό πλαστικό
Στεγανοποιητικά: Σιλικόνη

Διαστάσεις

	PERFECT / PERFECT ELEMENT	PERFECT PLUS
ΟΓΚΟΣ ΠΛΗΡΩΣΗΣ	2,5 l	3,0 – 8,5 l
ΠΑΤΟΣ	158 mm	191,5 mm
ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ	180 mm	220 mm
ΜΗΚΟΣ ΧΥΤΡΑΣ ΜΕ ΛΑΒΕΣ	375 mm	421 mm
ΜΗΚΟΣ ΧΥΤΡΑΣ ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ	375 mm	423 mm

Ύψος

ΟΓΚΟΣ	ΧΥΤΡΑ	ΧΥΤΡΑ ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ	ΧΥΤΡΑ ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ ΚΑΙ ΛΑΒΕΣ
2,5 l	112 mm	135 mm	162 mm
3,0 l	91 mm	120 mm	145 mm
4,5 l	129 mm	158 mm	183 mm
6,5 l	186 mm	215 mm	240 mm
8,5 l	236 mm	265 mm	290 mm

Απόβαρο

Perfect / Perfect Element

2,5 l 1,84 kg

3,0 l 2,52 kg 4,5 l 2,75 kg

6,5 l 3,11 kg 8,5 l 3,36 kg

Perfect Plus

2,5 l 1,99 kg

3,0 l 2,67 kg 4,5 l 2,90 kg

6,5 l 3,25 kg 8,5 l 3,50 kg

Τιμή PS: 150 kPa

Τιμές πίεσης

Πρώτος δακτύλιος: περ. 106°C, 25 kPa

πίεση λειτουργίας

Δεύτερος δακτύλιος: περ. 115°C, 70 kPa

πίεση λειτουργίας, 90 kPa πίεση ελέγχου

Μέγεθος εστίας

Μέγ. \varnothing 160 mm, για 2,5 l

Μέγ. \varnothing 190 mm, για 3,0 – 8,5 l

Εσωτερική κλίμακα στάθμης πλήρωσης

(ανάλογα με τον συνολικό όγκο) 1/3, 1/2, 2/3

Κατάλληλες κουζίνες



3.2 | ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ, ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΘΕΙΡΟΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Εξαρτήματα

Τρυπητό ένθετο 22 cm (αρ. είδους 07 8941 6000)

Ένθετο 22 cm (αρ. είδους 07 8942 6030)

Γυάλινο καπάκι 22 cm (αρ. είδους 07 9618 6380)

Ανταλλακτικά

Λαβή καπακιού **[1]**

Perfect (αρ. είδους 08 9180 6030)

Perfect Plus (αρ. είδους 08 9480 6030)

Perfect Element (αρ. είδους 08 9980 6030)

Καπάκι **[6]** με λαβή **[11]** 18 cm

Perfect (αρ. είδους 07.9179.6042)

Perfect Plus (αρ. είδους 07.9479.6042)

Καπάκι **[6]** με λαβή **[11]** 22 cm

Perfect (αρ. είδους 07 9180 6042)

Perfect Plus (αρ. είδους 07 9480 6042)

Perfect Element (αρ. είδους 07 9980 6042)

Φθειρόμενα μέρη

Στεγανοποιητικός δακτύλιος **[21]**

18 cm (αρ. είδους 60 6852 9990)

Στεγανοποιητικός δακτύλιος **[21]**

22 cm (αρ. είδους 60 6856 9990)

Βαλβίδα ασφαλείας **[7]**

(αρ. είδους 07 9615 9510)

Στεγανοποίηση ένδειξης βρασμού **[18]**

(αρ. είδους 60 9310 9502)

4 | ΑΠΟΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

- 1 | Ανοίξτε τη συσκευασία και ελέγξτε, αν υπάρχουν όλα τα εξαρτήματα:
 - Χύτρα **[1]** με πλευρική λαβή **[2]** και μακρουλή λαβή **[3]**
 - Καπάκι **[6]** με αφαιρούμενη λαβή **[11]**: Καπάκι με βαλβίδα ασφαλείας **[7]**, ανταλλάξιμη στεγανοποίηση ένδειξης βρασμού **[18]**
 - Στεγανοποιητικός δακτύλιος (γκρι) **[21]**
 - Οδηγίες χρήσης
Στην περίπτωση που λείπουν εξαρτήματα, απευθυνθείτε παρακαλώ στον εξουσιοδοτημένο σας έμπορο της WMF / στο σέρβις ή απευθείας στην WMF.
 - Απομακρύνετε όλα τα υφιστάμενα αυτοκόλλητα και προσαρτήματα
- 2 | Διαθέστε τα αχρείαστα υλικά συσκευασίας σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.
- 3 | Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και διατηρήστε τις κοντά στην χύτρα ταχύτητας.
- 4 | Οι όροι εγγύησης βρίσκονται στη συνημμένη δήλωση εγγύησης.

5 | ΧΡΗΣΗ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Στοιχεία ασφαλείας	Περιγραφή
Συσκευή ρύθμισης της πίεσης στη λαβή του καπακιού	Αν υπερβείτε την προβλεπόμενη πίεση για τη θέση μαγειρέματος 2, ανοίγει αυτόματα το σύστημα ρύθμισης πίεσης [15] και εξέρχεται ο περίσσιος ατμός. Έτσι εκτονώνεται η πολύ υψηλή πίεση.
βαλβίδα ασφαλείας	Αν το σύστημα ρύθμισης πίεσης [15] δεν αντιδράσει, η πολύ υψηλή πίεση εκτονώνεται αμέσως μέσω της βαλβίδας ασφαλείας [7].
Σχισμή ασφαλείας στο χείλος του καπακιού	Αν αστοχήσουν όλα τα συστήματα ασφαλείας, παραδείγματος χάρη λόγω βουλώματος από κατάλοιπα φαγητού, η σχισμή ασφαλείας [10] χρησιμεύει ως «έξοδος ανάγκης». Αν αναπτυχθεί πολύ υψηλή πίεση ο στεγανοποιητικός δακτύλιος [21] πιέζεται από τη σχισμή ασφαλείας [10] τόσο πολύ προς τα έξω, ώστε να μπορεί να εξέλθει ατμός και να μειωθεί η πίεση.
Ένδειξη πίεσης στη λαβή του καπακιού	Η ένδειξη πίεσης [16] διαθέτει οπτική βοήθεια, για να καταστήσει εφικτό το προοδευτικό μαγείρεμα με εξοικονόμηση ενέργειας. Δείχνει την τρέχουσα κατάσταση της πίεσης μαγειρέματος. Έχει ένα στρογγυλό πείρο στη μέση της ένδειξης πίεσης (η πίεση είναι διαθέσιμη) και 2 δακτυλίους (βαθμίδα βρασμού 1 και 2).
σύστημα ανοίγματος ασφαλείας	Το σύστημα ανοίγματος ασφαλείας [19] αποτρέπει το άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας, όταν υφίσταται ακόμη υπολειπόμενη πίεση. Η χύτρα ταχύτητας μπορεί να ανοίχτεί μόνο, όταν η πίεση εκτονωθεί πλήρως.
ελεγχόμενη εξαγωγή ατμού με το περιστρεφόμενο κουμπί	Κατά την αργή επαναφορά του περιστρεφόμενου κουμπιού, μπορεί να επηρεαστεί η ταχύτητα της εξαγωγής ατμού [12].
ασφάλεια κλεισίματος	Στη λαβή του καπακιού [11] βρίσκεται η ασφάλεια κλεισίματος [13], που αποτρέπει το άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

6 | ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

6.1 | ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΤΕ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ, ΑΦΑΙΡΕΣΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ

(βλ. σειρά εικόνων E, B).

- 1 | α) Τραβήξτε το περιστρεφόμενο κουμπί τέρμα προς τα πίσω, προς το άκρο της λαβής.
→ Οι σημάνσεις στο περιστρεφόμενο κουμπί πρέπει να παραμείνουν στη θέση AUF/OPEN (ΑΝΟΙΚΤΟ).
β) Κρατήστε με το αριστερό χέρι μόνο τη μακρουλή λαβή [3] της χύτρας [1].
γ) Πιάστε με το δεξί χέρι τη λαβή του καπακιού [11] και στρίψτε την προς τα δεξιά, ώσπου να μπορείτε να ανασηκώσετε το καπάκι [6].
Οι σημάνσεις καπακιού [9] και της μακρουλής λαβής [4] πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένες.
δ) Σηκώστε το καπάκι [6] με τη λαβή [11].

2 | Αποσυναρμολογήστε το καπάκι (βλέπε σειρά εικόνων G), για τον σκοπό αυτό αναποδογυρίστε πρώτα το καπάκι [6].

3 | Αφαιρέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο [21] τραβώντας τον προσεκτικά από το χείλος της χύτρας και βάλτε τον στην άκρη.

4 | Κρατήστε καλά το καπάκι [6] και ωθήστε το ξεκλειδώμα καπακιού [14] προς το άκρο της λαβής.

5 | Αφαιρέστε το καπάκι [6] από τη μακρουλή λαβή.

6.2| ΠΡΩΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

- 1| Αποσυναρμολογήστε τη χύτρα ταχύτητας σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.1.
- 2| Γεμίστε τη χύτρα [1] κατά 2/3 (βλέπε εσωτερική κλίμακα εικόνα I) με νερό και προσθέστε 2 - 3 κουταλιές τις σούπας οικιακό ξύδι.
- 3| Βράστε το νερόξιδο στη χύτρα [1] χωρίς το καπάκι [6] περ. 5-10 λεπτά.
- 4| Στη συνέχεια ξεπλύνετε όλα τα εξαρτήματα καλά με το χέρι.
- 5| Μετά τον καθαρισμό στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα καλά.

6.3| ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από λάθος συναρμολογημένο καπάκι

Το καπάκι επιτρέπεται να συναρμολογείται μόνο, αν οι υποδείξεις ασφαλείας έχουν διαβαστεί και κατανοηθεί. Η συναρμολόγηση πρέπει να πραγματοποιείται μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται.

- Να τηρείτε επακριβώς τις οδηγίες.
- Να ελέγχετε τη σωστή εφαρμογή.

6.4| ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ

(βλέπε σειρά εικόνων H)

- 1| Ελέγξτε το χείλος του καπακιού, τη λαβή του καπακιού, τα συστήματα ασφαλείας και τον στεγανοποιητικό δακτύλιο για ρύπους ή βουλώματα.
- 2| Στρίψτε το καπάκι [6] έτσι, ώστε το χείλος να δείχνει προς τα κάτω.
- 3| Αναποδογυρίστε τη λαβή [11] και κρατήστε την καλά.

- 4| Αναρτήστε τη σχισμή συγκράτησης [17] στη λαβή του καπακιού [11] στον συγκρατητή [8] του καπακιού [6].
- 5| Διπλώστε τη λαβή [11] αργά προς τα κάτω.
- 6| Στρίψτε το καπάκι [6] με τη λαβή [11].
- 7| Ευθυγραμμίστε το καπάκι [6] και τη λαβή [11] έτσι, ώστε η στεγανοποίηση ένδειξης βρασμού [18] να μη συνθλιβεται και να μην υποστεί βλάβη από τα χείλη των ανοιγμάτων του καπακιού.
- 8| Πιέστε προσεκτικά το καπάκι [6] προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του. Ελέγξτε το κούμπωμα με εκ νέου ώθηση του σύρτη.
- 9| Τοποθετήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο [21] μέσα στο χείλος της χύτρας και ωθήστε τον προσεκτικά για να μπει κάτω από το χείλος. Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος [21] πρέπει να βρίσκεται εξολοκλήρου κάτω από το καμπύλο χείλος.

6.5| ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ

(βλέπε σειρά εικόνων F)

- 1| Αποθέστε τη χύτρα [1] επάνω σε μια σταθερή επιφάνεια.
- 2| Τοποθετήστε το καπάκι [6] με το χείλος προς τα κάτω επάνω στη χύτρα [1]. Η σήμανση τοποθέτησης [9] στο καπάκι και η σήμανση στη μακρουλή λαβή [4] πρέπει να συμφωνούν, ειδάλλως το καπάκι δεν μπορεί να τοποθετηθεί. Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος [21] πρέπει να είναι τοποθετημένος στο χείλος του καπακιού!
- 3| Κρατήστε καλά με το αριστερό χέρι τη μακρουλή λαβή [3] της χύτρας [1].
- 4| Κινήστε με το δεξιό χέρι το καπάκι [6] με τη λαβή B προς τα αριστερά.
- 5| Όταν και οι δύο λαβές [3] / [11] βρίσκονται ακριβώς η μία πάνω στην άλλη, σύρετε το περιστρεφόμενο κουμπί ακριβώς στη θέση ZU/LOCK (ΚΛΕΙΣΤΟ).

7| ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

7.1| ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Αφαιρέστε το καπάκι [6] σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.1.

1| Αφαιρέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο [21] τραβώντας τον προσεκτικά από το χείλος της χύτρας και βάλτε τον στην άκρη.

2| Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού [11] σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.1.

3| Ελέγξτε, αν ο στεγανοποιητικός δακτύλιος [21] και το εσωτερικό χείλος του καπακιού είναι καθαρά.

4| Ελέγξτε αν...

- η σχισμή ασφαλείας [10] στο χείλος του καπακιού,
- το σύστημα ρύθμισης πίεσης, [15]
- η ένδειξη πίεσης, [16]
- το ξεκλείδωμα καπακιού, [14]
- η βαλβίδα ασφαλείας [7] είναι καθαρά και όχι βουλωμένα.
→ Μουσκέψτε τυχόν σκληρά ιζήματα και καθαρίστε τα, εξαλείψτε βουλώματα (βλέπε κεφάλαιο 12.1 Καθαρισμός).

5| Ελέγξτε, αν είναι ορατή η σφαίρα στη βαλβίδα ασφαλείας [7] στην κάτω πλευρά του καπακιού.

→ Αν απαιτείται ανακινήστε το καπάκι [6], μέχρι να φανεί η σφαίρα.

→ Σε περίπτωση βλάβης να αντικαθίσταται από τους εξουσιοδοτημένους εμπόρους / το σέρβις της WMF.

6| Ελέγξτε την κινητικότητα του συστήματος ρύθμισης πίεσης [15] πιέζοντας το προσεκτικά με το δάχτυλο.

7| Ελέγξτε, αν όλες οι στεγανοποιήσεις είναι καθαρές, δεν παρουσιάζουν βλάβη και εφαρμόζουν σωστά (βλ. σειρά εικόνων J).

→ Ελέγξτε τη στεγανοποίηση ένδειξης βρασμού για εφαρμόζετε σωστά και έχει υποστεί βλάβη.

7.2| ΑΝΟΙΓΜΑ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ

Για το άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας αφαιρέστε το καπάκι [6] σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.1.

7.3| ΓΕΜΙΣΜΑ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

Να τοποθετείτε τα είδη προς μαγείρεμα στη χύτρα με επαρκές υγρό και να χρησιμοποιείτε ένθετα και γεφυράκι (βλέπε κεφάλαιο 11.2) αν απαιτείται. Αν απαιτείται, να τσιγαρίζετε το κρέας πρωτίτερα στη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 11.1.

7.4| ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

1| Συναρμολογήστε το καπάκι σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.3, αν απαιτείται.

2| Τοποθετήστε και κλείστε το καπάκι σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.3.

7.5| ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Στη χύτρα ταχύτητας τα φαγητά βράζουν υπό πίεση. Χάρη στην πίεση του ατμού επικρατούν στη χύτρα υψηλότερες θερμοκρασίες απ' ό,τι κατά το «κανονικό» μαγείρεμα. Έτσι μειώνονται οι χρόνοι βρασμού έως και 70 %, προσφέροντας σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας. Χάρη στο συντομότερο βράσιμο στον ατμό διατηρούνται σε μεγαλύτερο βαθμό το άρωμα, η γεύση και οι βιταμίνες.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ Όσοι επιδιώκουν εξοικονόμηση ενέργειας κλείνουν την πηγή θέρμανσης πριν λήξει ο χρόνος βρασμού, διότι η συσσωρευμένη θερμότητα στη χύτρα επαρκεί, για την ολοκλήρωση της διαδικασίας βρασίματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από εξερχόμενο φαγητό

Τα καυτά φαγητά μπορούν να εξέλθουν από το σύστημα ρύθμισης πίεσης, τη βαλβίδα ασφαλείας ή την πλευρική σχισμή ασφαλείας και να προκαλέσουν εγκαύματα.

- Να γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας το πολύ μέχρι τα 2/3 (βλέπε εσωτερική σήμανση) του ονομαστικού της περιεχομένου.
- Να γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας το πολύ μέχρι το 1/2 του ονομαστικού της περιεχομένου, όταν βράζετε **φαγητά που φουσκώνουν ή αφρίζουν πολύ**, όπως π.χ. σούπες, όσπρια, μαγειρευτά φαγητά, ζωμούς, εντόσθια ή ζυμαρικά.

ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ



Πρόκληση βλαβών από έλλειψη υγρού – μερική ή ολική

Κίνδυνος υπερθέρμανσης και πρόκλησης βλαβών

- Να μη θερμαίνετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας στην ύψιστη βαθμίδα θερμοκρασίας χωρίς υγρό ή επίβλεψη.
- Να χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας μόνο με επαρκές υγρό (τουλάχιστον 1/4 λίτρου νερού).

8 | ΒΑΘΜΙΔΕΣ ΒΡΑΣΜΟΥ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

Διαφορές στους χρόνους βρασμού

Οι χρόνοι βρασμού μπορεί να διαφέρουν στο ίδιο φαγητό μια και μπορεί να υπάρχει διαφορά στην ποσότητα, στο σχήμα και στη σύσταση.

8.1 | ΒΑΘΜΙΔΑ ΒΡΑΣΜΟΥ 1

Απαλή βαθμίδα βρασμού για ευαίσθητα φαγητά όπως λαχανικά, ψάρι ή κομπόστα.

Το βράσιμο στη θέση μαγειρέματος αυτή είναι ιδιαίτερα απαλό, το άρωμα και οι θρεπτικές ουσίες διατηρούνται σε υψηλό βαθμό. Στη θέση μαγειρέματος 1 η ένδειξη πίεσης ανεβαίνει μέχρι τον 1ο δακτύλιο μαγειρέματος.

- 1| Ελέγξτε, αν η χύτρα ταχύτητας έχει κλείσει σωστά.
- 2| Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας επάνω στη κουζίνα.

- 3| Ρυθμίστε την κουζίνα σε **υψηλή** βαθμίδα θέρμανσης.
→ Η χύτρα ταχύτητας θερμαίνεται.
a) Μέσω της βαλβίδας ασφαλείας [7], που ταυτόχρονα συνιστά αυτοματισμό προετοιμασίας βρασμού, διαφεύγει κατά τη φάση της προετοιμασίας βρασμού αέρας, ώσπου η βαλβίδα να κλείσει και να αναπτυχθεί πίεση.
b) Αρχικά ο πείρος και μετά ολόκληρη η ένδειξη πίεσης [16] αρχίζουν να ανεβαίνουν. Η αύξηση μπορεί να ρυθμιστεί ανάλογα με την φωτιά.
c) Η άνοδος του πείρου στη μέση της ένδειξης πίεσης σηματοδοτεί ότι η χύτρα δεν μπορεί πλέον να ανοίξει.
- 4| Μόλις η ένδειξη πίεσης [16] εμφανίζεται καθαρά στον 2ο δακτύλιο μαγειρέματος, ξεκινάει ο χρόνος βρασμού.
- 5| Να προσέχετε, ώστε η θέση του δακτυλίου στην ένδειξη πίεσης [16] να παραμένει σταθερή.
- 6| Αν η ένδειξη πίεσης [16] πέσει κάτω από τον 1ο δακτύλιο μαγειρέματος, αυξήστε την ένταση της φωτιάς.
→ Ο χρόνος βρασμού αυξάνεται έτσι κατά λίγο.
- 7| Αν η ένδειξη πίεσης [16] ανέβει πάνω από τον 1ο δακτύλιο μαγειρέματος, υπάρχει υπερβολικά υψηλή πίεση ατμού, η οποία πρέπει να ρυθμιστεί μέσω της έντασης της φωτιάς.
a) Κατεβάστε τη χύτρα ταχύτητας από την εστία.
b) Περιμένετε, μέχρι η ένδειξη πίεσης να κατεβεί στον 1ο δακτύλιο μαγειρέματος.
c) Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας πίσω στην κουζίνα με μειωμένη φωτιά.
- 8| Μετά το πέρας του χρόνου βρασμού κατεβάστε τη χύτρα ταχύτητας από την εστία και εκτονώστε την πίεση (βλέπε κεφάλαιο 9).
- 9| Όταν εκτονωθεί η πίεση, ανακινήστε τη χύτρα ταχύτητας και ανοίξτε την προσεκτικά.

8.2| ΒΑΘΜΙΔΑ ΒΡΑΣΜΟΥ 2

Βαθμίδα ταχύ βρασμού για όλα τα υπόλοιπα φαγητά Σε αυτή τη βαθμίδα βρασμού εξοικονομείται πολύς χρόνος και ενέργεια. Στη θέση μαγειρέματος 2 η ένδειξη πίεσης ανεβαίνει μέχρι τον 2ο δακτύλιο μαγειρέματος. Τυχόν πολύ υψηλή πίεση ρυθμίζεται αυτόματα.

1| Ελέγξτε, αν η χύτρα ταχύτητας έχει κλείσει σωστά.

2| Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας επάνω στη κουζίνα.

3| Ρυθμίστε την κουζίνα στην υψηλότερη θέση μαγειρέματος.

→ Η χύτρα ταχύτητας θερμαίνεται.

a) Μέσω της βαλβίδας ασφαλείας [7], που ταυτόχρονα συνιστά αυτοματισμό προετοιμασίας βρασμού, διαφεύγει κατά τη φάση της προετοιμασίας βρασμού αέρας, ώσπου η βαλβίδα με έναν χαρακτηριστικό ήχο να κλείσει και να αναπτυχθεί πίεση.

b) Η ένδειξη πίεσης [16] αρχίζει να ανεβαίνει. Η αύξηση μπορεί να ρυθμιστεί ανάλογα με την φωτιά.

c) Η άνοδος του πείρου στη μέση της ένδειξης πίεσης σηματοδοτεί ότι η χύτρα δεν μπορεί πλέον να ανοίξει.

→ Μόλις η ένδειξη πίεσης [16] εμφανίζεται καθαρά στον 2ο δακτύλιο μαγειρέματος, ξεκινάει ο χρόνος βρασμού.

4| Να προσέχετε, ώστε η θέση του δακτύλιου στην ένδειξη πίεσης [16] να παραμένει σταθερή.

5| Αν η ένδειξη πίεσης [16] πέσει κάτω από τον 2ο δακτύλιο μαγειρέματος, ανεβάστε τη φωτιά.

→ Ο χρόνος βρασμού αυξάνεται έτσι κατά λίγο.

6| Αν η ένδειξη πίεσης [16] ανέβει πάνω από τον 2ο δακτύλιο μαγειρέματος, υπάρχει υπερβολικά υψηλή πίεση ατμού, η οποία διαφεύγει με χαρακτηριστικό ήχο μέσω του συστήματος ρύθμισης πίεσης [15].

a) Κατεβάστε τη χύτρα ταχύτητας από την εστία.

b) Περιμένετε, μέχρι η ένδειξη πίεσης να κατεβεί στον 2ο δακτύλιο μαγειρέματος.

c) Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας πίσω στην κουζίνα με μειωμένη φωτιά.

7| Μετά το πέρας του χρόνου βρασμού κατεβάστε τη χύτρα ταχύτητας από τη θέση μαγειρέματος και εκτονώστε την πίεση σύμφωνα με το κεφάλαιο 9.

8| Όταν εκτονωθεί η πίεση, ανακινήστε τη χύτρα ταχύτητας και ανοίξτε την προσεκτικά.

Συμβουλή Εάν ξεπεραστεί η πίεση μαγειρέματος του επιπέδου βρασμού 2, το σύστημα ρύθμισης πίεσης αντιδρά με χαρακτηριστικό ήχο, προκειμένου να χαμηλώσετε τη φωτιά.

9| ΜΕΙΩΣΗ ΠΙΕΣΗΣ ΚΑΙ ΨΥΞΗ

Εξαγωγή ατμού από τη χύτρα

Στην περίπτωση φαγητών, που αφρίζουν ή φουσκώνουν (π. χ. όσπρια, ζωμός κρέατος, σιτηρά), δε θα πρέπει να εκτονώσετε την πίεση σύμφωνα με τη μέθοδο 2 ή 3. Αν οι μέθοδοι αυτές χρησιμοποιηθούν π.χ. για την εξαγωγή ατμού σε πατάτες με φλούδα, αυτές σκάνε.

9.1| ΜΕΘΟΔΟΣ 1 – ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ ΤΗΣ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

1| Αφαιρέστε τη χύτρα ταχύτητας από τη κουζίνα.
→ Μετά από σύντομο χρονικό διάστημα κατεβαίνει η ένδειξη πίεσης.

2| Εάν η ένδειξη πίεσης [16], συμπεριλαμβανομένου του πείρου, έχει εξαφανιστεί εντελώς στη λαβή του καπακιού, σπρώξτε αργά το περιστρεφόμενο κουμπί στη θέση AUF/OPEN (ΑΝΟΙΚΤΟ).

3| Ο υπολειπόμενος ατμός διαφεύγει.

4| Όταν δεν εξέρχεται πια ατμός, ανακινήστε τη χύτρα και ανοίξτε την.

9.2| ΜΕΘΟΔΟΣ 2 – ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ ΤΗΣ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

(αυτόματο σύστημα εξαγωγής ατμού – βλέπε εικόνα Α)

- 1| Σπρώξτε αργά και σταδιακά το περιστρεφόμενο κουμπί προς την κατεύθυνση AUF/OPEN (ΑΝΟΙΚΤΟ).
- 2| Ανάλογα με τη θέση του περιστρεφόμενου κουμπιού, ο ατμός διαφεύγει αργά ή γρήγορα.
- 3| Αν η ένδειξη πίεσης, συμπεριλαμβανομένου του πείρου, εξαφανιστεί πλήρως στη λαβή του καπακιού, ανακινήστε τη χύτρα και ανοίξτε την.

9.3| ΜΕΘΟΔΟΣ 3 – ΧΩΡΙΣ ΕΞΑΓΩΓΗ ΑΤΜΟΥ

- 1| Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας στον νεροχύτη και αφήστε να τρέξει κρύο νερό επάνω στο καπάκι.
- 2| Αν η ένδειξη πίεσης, συμπεριλαμβανομένου του πείρου, εξαφανιστεί πλήρως στη λαβή του καπακιού, ανακινήστε τη χύτρα και ανοίξτε την.

ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων κατά τη γρήγορη εξαγωγή ατμού

Κατά τη γρήγορη εξαγωγή ατμού με το περιστρεφόμενο κουμπί **16** ή κάτω από το τρεχούμενο νερό υφίσταται πάντα κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από καυτό ατμό ή από το φαγητό.

- Ανακινήστε τη χύτρα ταχύτητας πριν την ανοίξετε.
- Να κρατάτε τα χέρια, το κεφάλι και το σώμα πάντα εκτός της περιοχής κινδύνου – πάνω από το καπάκι **16** και την πλευρική σχισμή ασφαλείας **10** στο χείλος του καπακιού.

10| ΑΝΟΙΓΜΑ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

ΑΝΟΙΓΜΑ ΜΕΤΑ ΤΟΝ ΒΡΑΣΜΟ

(βλέπε σειρά εικόνων Ε)

- 1| Εκτονώστε πρώτα την πίεση, σύμφωνα με το κεφάλαιο 9. Η ασφάλεια υπολειπόμενης πίεσης διασφαλίζει ότι η χύτρα μπορεί να ανοίξει μόνο όταν η πίεση έχει εκτονωθεί εντελώς, δηλ. ο πείρος δεν πρέπει πλέον να είναι ορατός. Εάν ο πείρος παραμένει ορατός, η ασφάλεια υπολειπόμενης πίεσης έχει ανταποκριθεί.
→ Πριν το άνοιγμα η πίεση πρέπει να έχει εκτονωθεί πλήρως.
- 2| Σπρώξτε αργά και σταδιακά το περιστρεφόμενο κουμπί στη θέση AUF/OPEN (ΑΝΟΙΚΤΟ).
- 3| **Ανακινήστε** τη χύτρα.
- 4| Κρατήστε καλά με το αριστερό χέρι τη μακρουλή λαβή **3** της χύτρας **1**.
- 5| Πιάστε με το δεξί χέρι τη λαβή του καπακιού Β και στρίψτε την προς τα δεξιά, ώσπου να ξεκλειδώσει το καπάκι **6**.
→ Οι σημάτσες του καπακιού **9** και της μακρουλής λαβής **4** πρέπει να καλύπτονται.

- 6| Για το άνοιγμα γείρετε ελαφριά τη λαβή του καπακιού **11** με το καπάκι **6** προς τα κάτω, ώστε να εκρυσταίει ο υπόλοιπος ατμός προς τα εμπρός.
- 7| Σηκώστε το καπάκι **6**.

11 | ΤΡΟΠΟΙ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

11.1 | ΒΡΑΣΜΟΣ ΜΕ ΕΝΘΕΤΑ ΚΑΙ ΓΕΦΥΡΑΚΙ

Στη χύτρα ταχύτητας μπορείτε – ανάλογα με το ύψος της χύτρας ταχύτητας – να παρασκευάσετε ταυτόχρονα περισσότερα φαγητά. Στην περίπτωση αυτή τα μεμονωμένα τρόφιμα τοποθετούνται το ένα επάνω στο άλλο και διαχωρίζονται με ένθετα. Αν π.χ. θέλετε να βράσετε κρέας στον πάτο της χύτρας, τοποθετείται ένα γεφυράκι στον πάτο της χύτρας, έτσι ώστε το πρώτο ένθετο να βρίσκεται επάνω από το κρέας.

Υπόδειξη εξαρτημάτων

Ένθετα και γεφυράκια μπορούν να αγοραστούν από τους εξουσιοδοτημένους εμπόρους / το σέρβις της WMF. Για λαχανικά χρησιμοποιούνται μη διάτρητα και για πατάτες διάτρητα ένθετα. Το τρόφιμο με τον μεγαλύτερο χρόνο βρασμού τοποθετείται πρώτο και χωρίς ένθετο στη χύτρα.

1 | Για την παρασκευή φαγητών με διαφορετικούς χρόνους βρασμού, η χύτρα θα πρέπει να ανοιχτεί στο ενδιάμεσο. Έτσι εξέρχεται ατμός και για τον λόγο αυτόν θα πρέπει να βάλετε παραπάνω από την απαιτούμενη ποσότητα υγρού στη χύτρα και να τη συμπληρώσετε, αν απαιτείται.

Παραδείγματα


- Ψητό (20 λεπτά) – Πάτος χύτρας
- Πατάτες (8 λεπτά) – Διάτρητο ένθετο
- Λαχανικά (8 λεπτά) – Μη διάτρητο ένθετο

- 2 | Το ψητό να βράσει τουλάχιστον για 12 λεπτά.
- 3 | Ανοίξτε τη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.1.
- 4 | Τοποθετήστε τις πατάτες με ένα διάτρητο ένθετο επάνω σε γεφυράκι πάνω από το ψητό και τα λαχανικά με ένα μη διάτρητο ένθετο από πάνω.
- 5 | Κλείστε τη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.3 και αφήστε τα φαγητά να βράσουν για ακόμα 8 λεπτά.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ Αν οι χρόνοι βρασμού δε διαφέρουν σημαντικά μπορούν όλα τα ένθετα να τοποθετηθούν ταυτόχρονα στη χύτρα.

11.2 | ΨΗΣΙΜΟ

Αν θέλετε πριν από το μαγείρεμα να τσιγαρίσετε τρόφιμα (π.χ. κρεμμύδια, τεμάχια κρέατος κ.ά.), μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητας όπως μία κανονική κατσαρόλα.

- 1 | Αφαιρέστε το καπάκι  σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.1 και τσιγαρίστε τα τρόφιμα.
- 2 | Για να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα...
 - a) λύστε το σετ ψησίματος,
 - b) προσθέστε την απαραίτητη ποσότητα υγρού (τουλάχιστον 1/4 l),
 - c) τοποθετήστε ενδεχομένως περαιτέρω τρόφιμα – με ή χωρίς ένθετα.
- 3 | Τοποθετήστε και κλείστε το καπάκι σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.3.
- 4 | Εφαρμόστε θερμότητα μέχρι να φτάσετε στην επιθυμητή βαθμίδα βρασμού.

11.3 | ΧΡΗΣΗ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ

- 1 | Προσθέστε την ελάχιστη ποσότητα υγρού (1/4 l νερού)
- 2 | Τα κατεψυγμένα τοποθετούνται σε κατεψυγμένη κατάσταση στη χύτρα.
- 3 | Ξεπαγώστε το κρέας ελαφρώς, για να το τσιγαρίσετε.
- 4 | Τα λαχανικά τοποθετούνται απευθείας από τη συσκευασία στο μη διάτρητο ένθετο.
→ Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι μεγαλύτεροι για τα κατεψυγμένα τρόφιμα.

11.4 | ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΙΤΗΡΩΝ ΚΑΙ ΟΣΠΡΙΩΝ

Για την παρασκευή στη χύτρα ταχύτητας τα σιτηρά και τα όσπρια δε χρειάζεται να μουσκεύονται.

- Ο χρόνος βρασμού επιμηκύνεται όμως περίπου κατά το ήμισυ του χρόνου.
- Να προσέχετε, ότι η χύτρα επιτρέπεται να γεμίζεται μόνο κατά το ήμισυ.

- 1 | Βάλτε στη χύτρα την ελάχιστη ποσότητα υγρού 1/4 l και πρόσθετα ανά 1 μέρος σιτηρών / οσπρίων τουλάχιστον 2 μέρη υγρού.
- 2 | Πριν το τέλος του χρόνου βρασμού σταματήστε την παροχή ενέργειας και εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα της εστίας για μετέπειτα επίτευξη βράσης.

11.5 | ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ

- 1 | Μπιμπερά, βάζα συντήρησης κτλ. μπορούν να αποστειρώνονται. Για το σκοπό αυτό τοποθετήστε τα σε ένα διάτρητο ένθετο με το άνοιγμα προς τα κάτω.

- 2 | Προσθέστε 1/4 l νερού.

- 3 | Αποστείρωση για 20 λεπτά στη βαθμίδα βρασμού 2.

- 4 | Αφήστε τα να κρυσώσουν αργά (μέθοδος εξαγωγής ατμού 1).

11.6 | ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- 1 | Παρασκευάστε τα τρόφιμα ως συνήθως και τοποθετήστε τα σε βάζα συντήρησης.

- 2 | Γεμίστε 1/4 l νερού στη χύτρα.

- 3 | Τοποθετήστε τα βάζα συντήρησης σε ένα διάτρητο ένθετο.

- 4 | Βάζα συντήρησης με περιεχόμενο 1 l να παρασκευάζονται στη χύτρα ταχύτητας των 6,5 l ή 8,5 l, μικρότερα βάζα συντήρησης στη χύτρα ταχύτητας 4,5 l.

- 5 | Λαχανικά / κρέας στη βαθμίδα βρασμού 2 για περίπου 20 λεπτά, φρούτα με κουκούτσια στη βαθμίδα βρασμού 1 για περίπου 5 λεπτά και γιγαρτόκαρπα για περίπου 10 λεπτά.

- 6 | Για την εξαγωγή ατμού αφήστε τη χύτρα να ψυχθεί αργά (μέθοδος εξαγωγής ατμού 1). Με τις άλλες μεθόδους ο χυμός εξέρχεται από τα βάζα συντήρησης.

12 | ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ, ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΗ

12.1 | ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Για τον καθαρισμό να χρησιμοποιείτε καυτό νερό και κοινό υγρό πιάτων.

- Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού που περιέχουν άμμο ή τριπτικά, σύρμα ή τη σκληρή πλευρά σφουγγαριών.

- 1 | Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού **[1]** σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.1 και καθαρίστε την μόνο κάτω από τρεχούμενο νερό (βλέπε σειρά εικόνων G).
- 2 | Αφαιρέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο **[2]** από το καπάκι **[6]** και καθαρίστε τον με το χέρι.
- 3 | Κατάλοιπα φαγητού με ελαφριά πρόσφυση να μουσκεύονται. Κατάλοιπα φαγητού με δυνατή πρόσφυση να παίρνουν βράση με λίγο νερό στη χύτρα ταχύτητας.
- 4 | Οι ρυπαρές οι βουλωμένες βαλβίδες να καθαρίζονται με μια υγρή μπατονέτα.
→ Να μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή μυτερά αντικείμενα.
- 5 | Η χύτρα, τα ένθετα και το γεφυράκι μπορούν να καθαρίζονται στο πλυντήριο πιάτων.
→ Αυτό όμως μπορεί να επιφέρει αλλαγές στα χρώματα των επιφανειών. Η λειτουργία δεν επηρεάζεται αρνητικά από αυτό.
→ Παρά ταύτα εμείς συνιστούμε τον καθαρισμό με το χέρι.

6| Σε περίπτωση που η χύτρα ταχύτητας πιάσει άλατα, βράστε με ξίδι.

7| Να στεγνώνετε τα μαγειρικά σκεύη καλά μετά από τον καθαρισμό.

12.2| ΦΥΛΑΞΗ / ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Φυλάσσετε την καθαρή και στεγνή χύτρα ταχύτητας σε καθαρό, ξηρό και προστατευμένο μέρος.

1| Αφαιρέστε το καπάκι [6] σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.1.

2| Αφαιρέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο [21] τραβώντας τον από το χείλος της χύτρας και φυλάξτε τον.

3| Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού [11] σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.1 και τοποθετήστε την στη χύτρα [1] ή το καπάκι [6].

4| Τοποθετήστε το καπάκι [6] ανάποδα επάνω στη χύτρα [1].

12.3| ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ / ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΦΘΕΙΡΟΜΕΝΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Φυλάσσετε την καθαρή και στεγνή χύτρα ταχύτητας σε καθαρό, ξηρό και προστατευμένο μέρος.

- Η πλευρική και η μακρουλή λαβή να αντικαθίστανται μόνο από τους εξουσιοδοτημένους εμπόρους / το σέρβις της WMF.
- Να ελέγχετε τακτικά τα φθειρόμενα εξαρτήματα και να τα αντικαθιστάτε με γνήσια ανταλλακτικά, αν απαιτείται.
- Σε περίπτωση βλάβης, σκλήρυνσης, αποχρωματισμού ή κακής εφαρμογής, να αντικαθιστάτε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο και τη διπλή στεγανοποίηση με γνήσια ανταλλακτικά.

12.4| ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΕΓΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΔΑΚΤΥΛΙΟΥ

Αποθηκεύστε την καθαρισμένη, στεγνή χύτρα ταχύτητας σε καθαρό, στεγνό και προστατευμένο περιβάλλον.

1| Αφαιρέστε το καπάκι [6] σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.1.

2| Αναποδογυρίστε το καπάκι [6].

3| Αφαιρέστε τον ελαττωματικό στεγανοποιητικό δακτύλιο [21] από το χείλος της χύτρας και απορρίψτε τον.

4| Τοποθετήστε τον νέο γνήσιο στεγανοποιητικό δακτύλιο [21] μέσα στο χείλος της χύτρας και ωθήστε τον προσεκτικά για να μπει κάτω από το χείλος.
→ Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος [21] πρέπει να βρίσκεται εξολοκλήρου κάτω από το καμπύλο χείλος.

12.5| ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΕΓΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ ΒΡΑΣΜΟΥ

Αποθηκεύστε την καθαρισμένη, στεγνή χύτρα ταχύτητας σε καθαρό, στεγνό και προστατευμένο περιβάλλον.

1| Αφαιρέστε το καπάκι [6] σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.1 από τη χύτρα, αν απαιτείται.

2| Αποσυναρμολογήστε το καπάκι (βλέπε σειρά εικόνων G), για τον σκοπό αυτό αναποδογυρίστε το καπάκι [6].

3| Κρατήστε καλά το καπάκι [6] και ωθήστε το ξεκλειδώμα καπακιού [14] προς το άκρο της λαβής.

4| Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού [11].

5| Αφαιρέστε τη στεγανοποίηση ένδειξης βρασμού [18] από τη λαβή καπακιού [11] και απορρίψτε την (βλέπε εικόνα J).

12.6 | ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΒΑΛΒΙΔΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- 1 | Αφαιρέστε το καπάκι [6] σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.1 από τη χύτρα.
- 2 | Αναποδογυρίστε το καπάκι [6].
- 3 | Αφαιρέστε την ελαττωματική βαλβίδα ασφαλείας [7] από το καπάκι της χύτρας ταχύτητας [6] και απορρίψτε την.

- 4 | Σπρώξτε προσεκτικά τη νέα βαλβίδα ασφαλείας [7] μέσα από το άνοιγμα από μέσα, ασκώντας λίγη πίεση και περιστρέφοντάς την ελαφρά. Η βαλβίδα ασφαλείας δεν πρέπει να υποστεί ζημιά κατά τη διαδικασία.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ Για να διευκολύνετε την εισαγωγή της βαλβίδας ασφαλείας, μπορεί να εφαρμοστεί λίγο λάδι μαγειρέματος στην κεφαλή της βαλβίδας ασφαλείας για καλύτερη ολίσθηση.

13 | ΒΟΗΘΕΙΑ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΒΛΑΒΗΣ

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΒΛΑΒΩΝ ΝΑ ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΣΤΙΑ. ΜΗΝ ΑΝΟΙΓΕΤΕ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΠΟΤΕ ΜΕ ΤΗ ΒΙΑ!

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Λύση
Πολύ μεγάλος χρόνος προετοιμασίας βρασμού ή ο πείρος ένδειξης βρασμού δεν ανεβαίνει	Ακατάλληλη διάμετρος της εστίας	Επιλέξτε μία εστία, που να ταιριάζει στη διάμετρο της χύτρας
	Ακατάλληλη εστία	Ρυθμίστε στην ύψιστη βαθμίδα θέρμανσης.
	a) Το καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. b) Λείπει η στεγανοποίηση ένδειξης βρασμού. c) Το καπάκι δε συναρμολογήθηκε σωστά.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Εκτονώστε πλήρως την πίεση στη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 9 και ανοίξτε την. 2. Ελέγξτε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο [21] / τη στεγανοποίηση ένδειξης βρασμού [18] (βλέπε εικόνα J) για σωστή εφαρμογή. 3. Ελέγξτε το καπάκι [6] για σωστή εφαρμογή / συναρμολόγηση. 4. Κλείστε τη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.3.
	Το σφαιρίδιο στη βαλβίδα ασφαλείας / ο αυτοματισμός προετοιμασίας βρασμού δεν εφαρμόζει σωστά	<ol style="list-style-type: none"> 1. Εκτονώστε πλήρως την πίεση στη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 9 και ανοίξτε την. 2. Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού [11] σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.1. 3. Ελέγξτε την έδραση της μεταλλικής σφαίρας μέσα στη βαλβίδα ασφαλείας [7] και καθαρίστε την αν απαιτείται. 4. Κλείστε τη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.3.
Από το καπάκι εξέρχεται ατμός	Λείπει υγρό	<ol style="list-style-type: none"> 1. Εκτονώστε πλήρως την πίεση στη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 9 και ανοίξτε την. 2. Συμπληρώστε υγρό (τουλάχισ. 1/4 l). 3. Κλείστε τη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.3.
	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος ή / και το χείλος της χύτρας είναι ρυπαρά	<ol style="list-style-type: none"> 1. Εκτονώστε πλήρως την πίεση στη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 9 και ανοίξτε την. 2. Καθαρίστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο [21] και το χείλος της χύτρας. 3. Κλείστε ξανά τη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.3.
	Το περιστρεφόμενο κουμπί στη θέση ZU/ LOCKED (ΚΛΕΙΣΤΟ)	Τοποθετήστε το περιστρεφόμενο κουμπί στη θέση ZU/ LOCKED (ΚΛΕΙΣΤΟ)

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Λύση
	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος είναι ελαττωματικός ή σκληρός (λόγω φθοράς)	Αντικαταστήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο [21] με έναν γνήσιο στεγανοποιητικό δακτύλιο της WMF
	Η στεγανοποίηση ένδειξης βρασμού δεν εφαρμόζει σωστά ή είναι ελαττωματική.	Διορθώστε την εφαρμογή της στεγανοποίησης ένδειξης βρασμού [8] ή αντικαταστήστε την με ένα γνήσιο ανταλλακτικό της WMF.
Από τη βαλβίδα ασφαλείας / τον αυτοματισμό προετοιμασίας βρασμού εξέρχεται συνεχώς ατμός (δεν ισχύει για τη φάση προετοιμασίας βρασμού)	Η σφαίρα στη βαλβίδα ασφαλείας δεν εφαρμόζει σωστά στη βαλβίδα	<ol style="list-style-type: none"> 1. Εκτονώστε πλήρως την πίεση στη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 9 και ανοίξτε την. 2. Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού [11] σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.1. 3. Ελέγξτε τη βαλβίδα ασφαλείας [7] ή την εφαρμογή της μεταλλικής σφαιράς στο καπάκι. 4. Κλείστε ξανά τη χύτρα σύμφωνα με το κεφάλαιο 6.3.

14 | ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Για την αύξηση της ευκολίας κίνησης κατά το άνοιγμα και κλείσιμο να λιπαίνετε ελαφρά τον στεγανοποιητικό δακτύλιο με μαγειρικό λάδι ή λίπος.
- Ο χρόνος βρασμού αρχίζει, μόλις ο προβλεπόμενος δακτύλιος εμφανιστεί στην ένδειξη πίεσης.
- Οι αναφερόμενοι χρόνοι βρασμού είναι τιμές αναφοράς. Να προτιμάτε συντομότερους χρόνους, αφού μπορείτε πάντα να συνεχίσετε τον βρασμό.
- Με τους αναφερόμενους χρόνους τα λαχανικά παραμένουν «αλ ντέντε».
- Η θερμοκρασία βρασμού στον πρώτο δακτύλιο ανέρχεται στους 106°C (ιδιαίτερα κατάλληλη για λαχανικά και ψάρι), στον 2ο δακτύλιο στους 115°C (ιδιαίτερα κατάλληλη για κρέας).

Συνταγές θα βρείτε στον ιστότοπο
www.wmf.com!

15 | ΠΙΝΑΚΕΣ ΧΡΟΝΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΓΡΗΓΟΡΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Τρόφιμα	Χρόνος μαγειρέματος	Υποδείξεις
ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΑΙ ΜΟΣΧΑΡΙ		
ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 1Ο ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ. ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΕΙΔΙΚΟ ΕΝΘΕΤΟ		
Χοιρινό σε λωρίδες	5 – 7 λεπτά	–
Χοιρινό γκούλας	10 – 15 λεπτά	–
Χοιρινό ψητό	20 – 25 λεπτά	Χρόνος βρασμού ανάλογα με το μέγεθος και το σχήμα
Μοσχάρι σε λωρίδες	5 – 7 λεπτά	–
Μοσχαρίσιο γκούλας	10 – 15 λεπτά	–
Μοσχαρίσιο μπούτι με κόκαλο	25 – 30 λεπτά	–
Μοσχαρίσια γλώσσα	15 – 20 λεπτά	Επικαλύψτε με νερό
Μοσχαρίσιο ψητό	20 – 25 λεπτά	Χρόνος βρασμού ανάλογα με το μέγεθος και το σχήμα
ΒΟΔΙΝΟ		
ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 2Ο ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ. ΓΙΑ ΒΟΔΙΝΗ ΓΛΩΣΣΑ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΕΝΑ ΔΙΑΤΡΗΤΟ ΕΝΘΕΤΟ		
Κιμάς ρολό	10 – 15 λεπτά	–
Ζαουερμπράτεν (βοδινό μαρι- ναρισμένο σε ξύδι)	30 – 35 λεπτά	–
Βοδινή γλώσσα	45 – 60 λεπτά	–
Σε λωρίδες	6 – 8 λεπτά	–
Γκούλας	15 – 20 λεπτά	–
Ρολά	15 – 20 λεπτά	–
Βοδινό ψητό	35 – 45 λεπτά	Χρόνος βρασμού ανάλογα με το μέγεθος και το σχήμα
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ		
ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 2Ο ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ. ΓΙΑ ΚΟΤΑ ΓΙΑ ΣΟΥΠΑ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΕΝΑ ΔΙΑΤΡΗΤΟ ΕΝΘΕΤΟ		
Κότα για σούπα	20 – 25 λεπτά	μέγ. 1/2 ποσότητα πλήρωσης
Τεμαχισμένο κοτόπουλο	6 – 8 λεπτά	–
Μπούτι γαλοπούλας	25 – 30 λεπτά	εξαρτάται από το μέγεθος του μπουτιού
Γαλοπούλα ραγού	6 – 10 λεπτά	Ο γάλος είναι πανομοιότυπος
Γαλοπούλα σνίτσελ	2 – 3 λεπτά	–

Τρόφιμα	Χρόνος μαγειρέματος	Υποδείξεις
ΘΗΡΑΜΑΤΑ		
ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 20 ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ. ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΕΙΔΙΚΟ ΕΝΘΕΤΟ		
Κουνέλι ψητό	15 – 20 λεπτά	–
Κουνέλι πλάτη	10 – 12 λεπτά	–
Ελάφι ψητό	25 – 30 λεπτά	–
Ελάφι γκούλας	15 – 20 λεπτά	–
ΑΡΝΙ		
ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 20 ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ. ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΕΙΔΙΚΟ ΕΝΘΕΤΟ		
Ραγού αρνί	20 – 25 λεπτά	Το κριάρι έχει μεγαλύτερους χρόνους βρασμού
Αρνί ψητό	25 – 30 λεπτά	Χρόνος βρασμού ανάλογα με το μέγεθος και το σχήμα
ΨΑΡΙ		
ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 10 ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ. ΓΙΑ ΡΑΓΟΥ ΚΑΙ ΓΚΟΥΛΑΣ ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΕΝΘΕΤΟ		
Ψάρι φιλέ	2 – 3 λεπτά	Σοτάρισμα στο ζουμί του
Ψάρι ολόκληρο	3 – 4 λεπτά	Σοτάρισμα στο ζουμί του
Ραγού ή γκούλας	3 – 4 λεπτά	–
ΣΟΥΠΕΣ		
ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 20 ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ ΕΩΣ 1/2 ΧΥΤΡΑ. ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΕΝΘΕΤΟ.		
Σούπα αρακά, σούπα φακής	12 – 15 λεπτά	Μουσκεμένα όσπρια
Ζωμός κρέατος	25 – 30 λεπτά	Ισχύει για όλα τα είδη κρέατος
Σούπα λαχανικών	5 – 8 λεπτά	–
Σούπα γκούλας	10 – 15 λεπτά	–
Σούπα κοτόπουλο	20 – 25 λεπτά	Ο χρόνος βρασμού εξαρτάται από το μέγεθος
Σούπα πατάτας	5 – 6 λεπτά	–
Σούπα ουράς βοδινού	35 λεπτά	–

Τρόφιμα	Χρόνος μαγειρέματος	Υποδείξεις
ΛΑΧΑΝΙΚΑ		
ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 1Ο ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ. ΓΙΑ ΞΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΕΝΘΕΤΟ. ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΆΛΛΑ ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΔΙΑΤΡΗΤΟ ΕΝΘΕΤΟ. ΤΑ ΦΑΣΟΛΙΑ ΒΡΑΖΟΝΤΑΙ ΣΤΟΝ 2Ο ΔΑΚΤΥΛΙΟ.		
Μελιτζάνες, αγγούρια και τομάτες	2 – 3 λεπτά	Λαχανικά που σοσάρονται δεν χάνουν γρήγορα το ζουμί τους
Λάχανο, πιπεριές, πράσα	3 – 5 λεπτά	–
Αρακάς, σέλινο, γογγυλοκράμβες	4 – 6 λεπτά	–
Μάραθος, καρότα, λάχανο Σαβοΐας	5 – 8 λεπτά	–
Φασόλια, πράσινο λάχανο, κόκκινο λάχανο	7 – 10 λεπτά	2. δακτύλιος
Ξινό λάχανο	10 – 15 λεπτά	2. δακτύλιος
Παντζάρια	15 – 25 λεπτά	2. δακτύλιος
Αλατισμένες πατάτες	6 – 8 λεπτά	2. δακτύλιος
Πατάτες με φλούδα	6 – 10 λεπτά	2. δακτύλιος, οι πατάτες με φλούδα σκάνε αν εξαχθεί γρήγορα ο ατμός
ΟΣΠΡΙΑ		
ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 2Ο ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ ΕΩΣ 1/2 ΧΥΤΡΑΣ. ΓΙΑ 1 ΜΕΡΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ 2 ΜΕΡΗ ΝΕΡΟΥ. ΜΗ ΜΟΥΣΚΕΜΕΝΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΝΑ ΒΡΑΖΟΝΤΑΙ 20-30 ΛΕΠΤΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ. ΤΟ ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΝΑ ΒΡΑΖΕΤΑΙ ΣΤΟΝ 1Ο ΔΑΚΤΥΛΙΟ.		
Αρακάς, φασόλια, φακές	10 – 15 λεπτά	Βράστε τα χοντρά φασόλια 10 λεπτά περισσότερο
Πλιγούρι, κεχρί	7 – 10 λεπτά	Χρόνος βρασμού για μουσκεμένα σιτηρά
Καλαμπόκι, ρύζι, πράσινη όλυρα	6 – 15 λεπτά	Χρόνος βρασμού για μουσκεμένα σιτηρά
Ρυζόγαλο	20 – 25 λεπτά	Βράσιμο στον 1ο δακτύλιο.
Μακρόκαρπο ρύζι	6 – 8 λεπτά	–
Πλήρες ρύζι	12 – 15 λεπτά	–
Σιτάρι, σίκαλη	10 – 15 λεπτά	Χρόνος βρασμού για μουσκεμένα σιτηρά
ΦΡΟΥΤΑ		
ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΟΝ 1Ο ΔΑΚΤΥΛΙΟ. ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΛΗΡΩΣΗΣ 1/4 L ΥΓΡΟΥ		
Κεράσια, δαμάσκηνα	2 – 5 λεπτά	Συνιστούμε το διάτρητο ένθετο
Μήλα, αχλάδια	2 – 5 λεπτά	Συνιστούμε το διάτρητο ένθετο

FI KÄYTTÖOHJE

1 Laitteen osat	223
2 Tärkeitä turvallisuusohjeita	223
3 Tekniset tiedot ja ohjeita	228
4 Paine kattilan purkaminen pakkauksesta	229
5 Turvaelementtien käyttö	230
6 Paine kattilan käyttöönotto	230
7 Paine kattilan käyttö	231
8 Paine kattilan keittoasteet	232
9 Paineen poistaminen ja jäähtyminen	233
10 Paine kattilan avaaminen	234
11 Käyttö- ja valmistustavat	234
12 Puhdistus, huolto ja varastointi	236
13 Vianetsintä	238
14 Ruoanlaittovinkkejä	239
15 Kypsennysaikataulukko	240