

ZUBEHÖR
ACCESSORIES

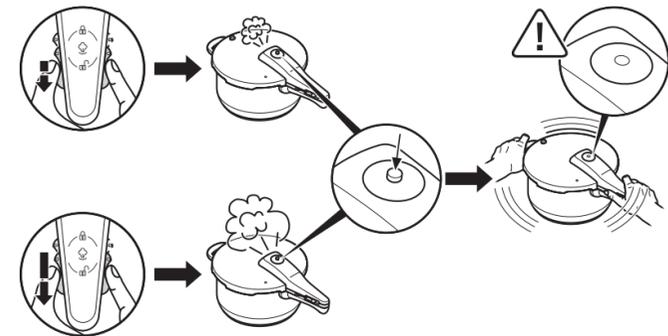
- DE Zubehör
- EN Accessories
- FR Accessoires
- ES Accesorios
- IT Accessori
- ZHcn 配件
- BG Принадлежности
- CS Příslušenství
- DA Tilbehør
- FI Lisätarvikkeet
- EL εξάρτημα
- HR Pribor
- HU Tartozék
- ID Aksesori
- KO 액세서리
- NL Toebehoren
- NO Tilbehør
- PL Akcesoria
- PT Acessórios
- RO Accesorii
- RU Принадлежности
- SK Príslušenstvo
- SL Pribor
- SV Tillbehör
- TH อุปกรณ์เสริม
- TR Aksesuar
- ZHtw 選購配件

07 9618 6380

07 8941 6000

07 8942 6030

A DRUCK ABBAUEN
RELEASE PRESSURE



WMF GmbH

WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany

contact-de@wmf.com
wmf.com

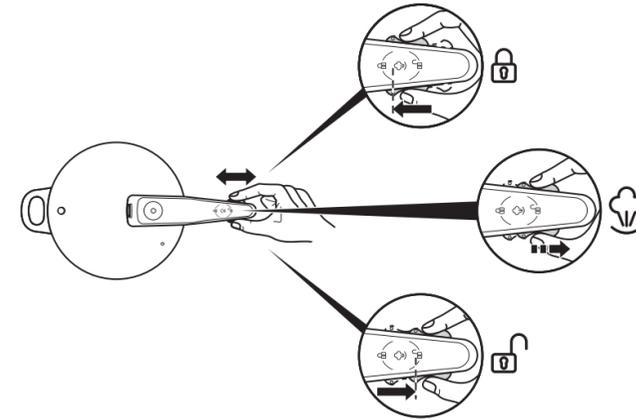
CMMF 1520014683 | 64 1368 0790 | 10/23

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT

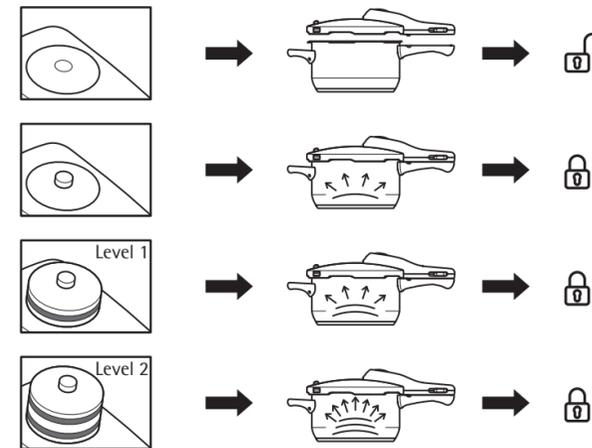
SCHNELLTOPF | PRESSURE COOKER

BEDIENUNGSANLEITUNG
OPERATING INSTRUCTIONS

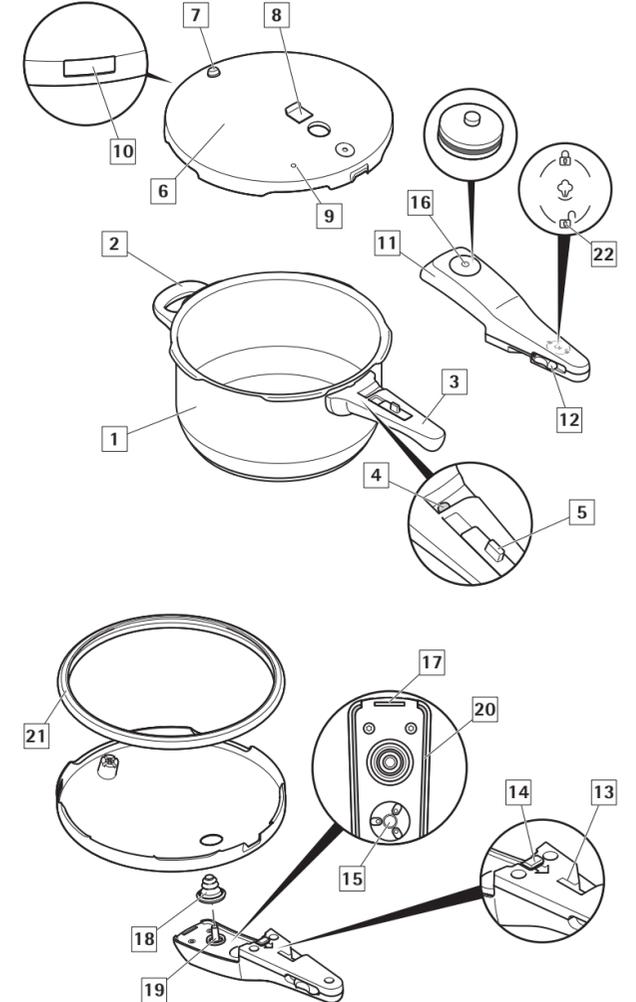
B FUNKTION KOCHSCHIEBER
FUNCTION SLIDING INDICATOR

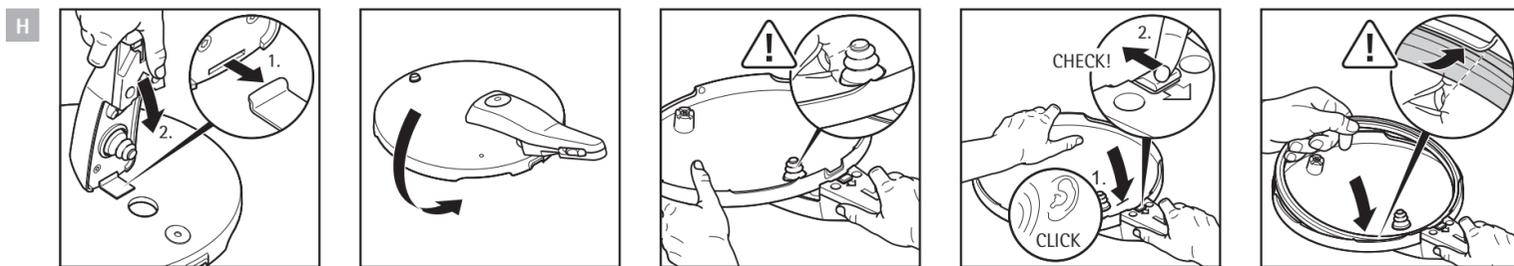
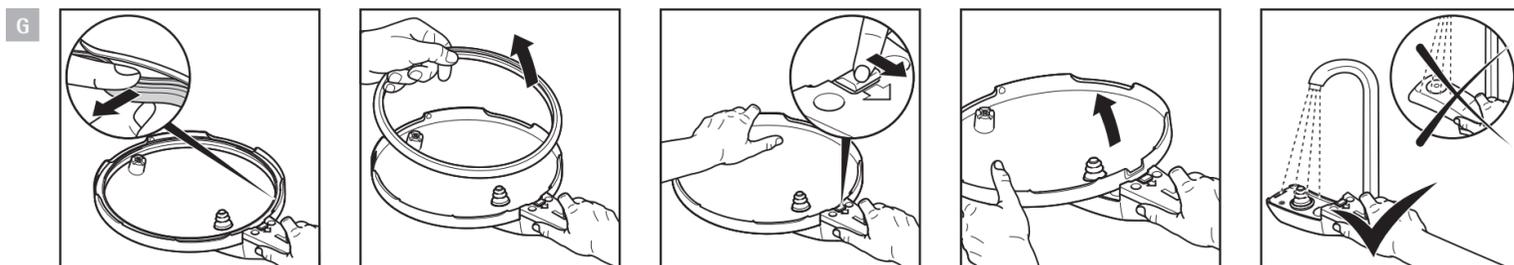
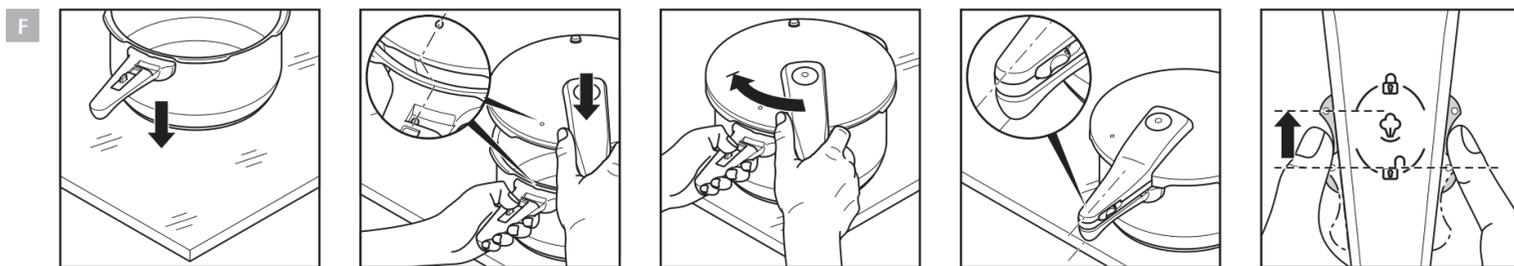
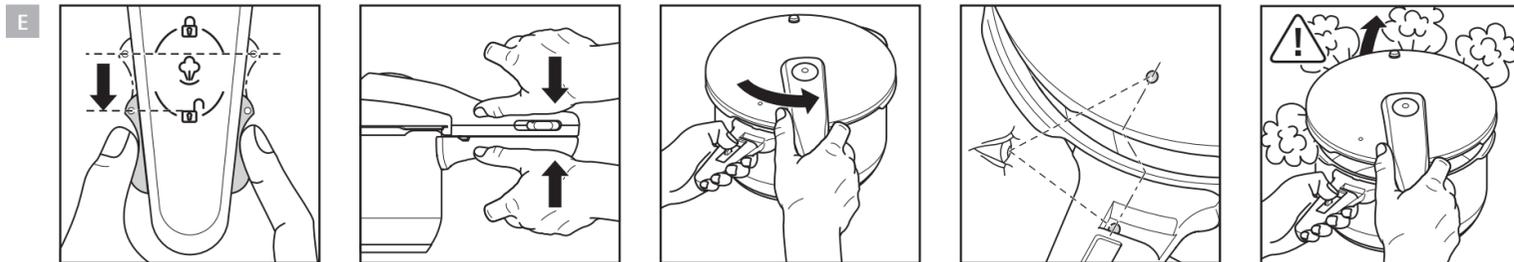


C FUNKTION KOCHSIGNAL MIT PIN
FUNCTION COOKING INDICATOR WITH PIN

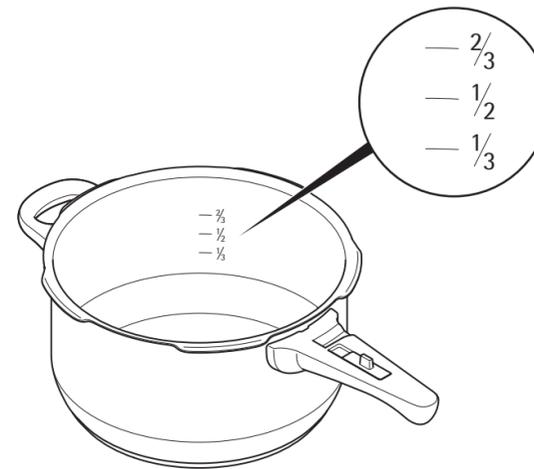


D BESTANDTEILE IM ÜBERBLICK
OVERVIEW OF COMPONENTS

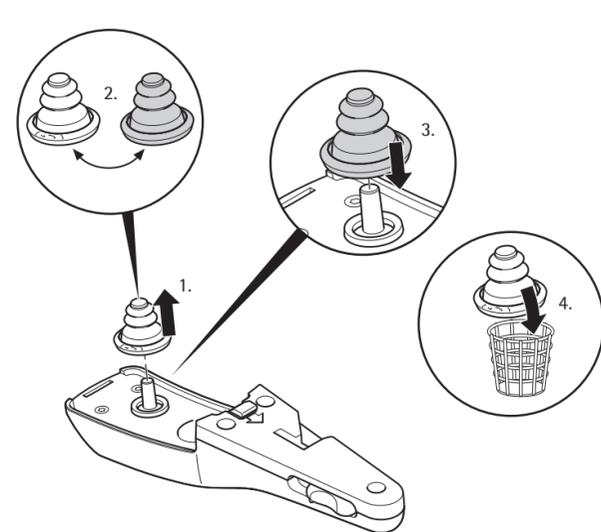




I INNENSKALIERUNG
INSIDE SCALING

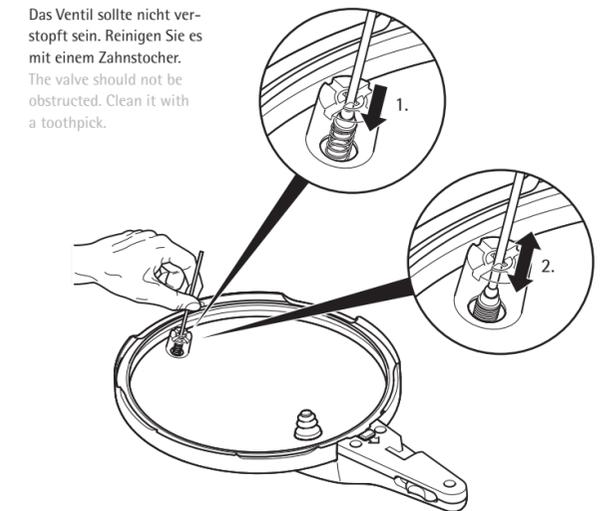


J KOCHSIGNALDICHTUNG WECHSELN
CHANGING COOKING INDICATOR SEAL



K SICHERHEITSVENTIL PRÜFEN
CHECKING SAFETY VALVE

Das Ventil sollte nicht verstopft sein. Reinigen Sie es mit einem Zahnstocher.
The valve should not be obstructed. Clean it with a toothpick.



ERSATZTEILE / VERSCHLEISSTEILE
REPLACEMENT PARTS / WEAR PARTS

DE	Ersatzteile / Verschleißteile
EN	Replacement parts / Wear parts
FR	Pièces de rechange / Pièces d'usure
ES	Piezas de repuesto / Piezas sometidas a desgaste
IT	Ricambi / Pezzi soggetti ad usura
ZHcn	的备件 / 磨损件
BG	Резервни части / бързоизносващи се части
CS	Náhradní díly / Opatřitelné díly
DA	Reserve dele / Sliddele
FI	Varaosat / Kuluvat osat
EL	Ανταλλακτικά / Φθιρόμενα μέρη
HR	Rezervni dijelovi / Potrošni dijelovi
HU	Cserealkatrészek / Kopó alkatrészek
ID	Suku cadang / Komponen aus
KO	예비부품 / 소모품
NL	Reserveonderdelen / Slijtagedelen
NO	Reservedeler / Slitedeler
PL	Części zamienne / Części zużywające się
PT	Peças de substituição / peças de desgaste
RO	Piese de schimb / Piese de uzură
RU	Запчасти / быстроизнашивающиеся детали
SK	Náhradné diely / Opatriteľné diely
SL	Nadomestni deli / Potrošni material
SV	Reservdelar / Slitdelar
TH	ชิ้นส่วนอะไหล่ / ส่วนที่สิ้นส่วน
TR	Yedek parçalar / Aşınma parçaları
ZHtw	備用零件 / 耗材



08 9180 6030 Perfect
08 9480 6030 Perfect Plus
08 9980 6030 Perfect Element

07 9179 6042 Perfect (18 cm)
07 9180 6042 Perfect (22 cm)
07 9479 6042 Perfect Plus (18 cm)
07 9480 6042 Perfect Plus (22 cm)
07 9980 6042 Perfect Element (22 cm)



60 6852 9990 (18 cm)
60 6856 9990 (22 cm)



60 9114 9510



07 9615 9510

PERFECT
PERFECT PLUS
PERFECT ELEMENT



DE	Bedienungsanleitung	2
EN	Operating Instructions	24
FR	Notice d'utilisation	46
ES	Instrucciones de uso	68
IT	Istruzioni per l'uso	90
ZHcn	操作说明书	112
BG	Упътване за обслужване	134
CS	Návod k obsluze	156
DA	Betjeningsvejledning	178
EL	Οδηγίες χρήσης	200
FI	Käyttöohje	222
HR	Upute za uporabu	244
HU	Kezelési útmutató	266
ID	Petunjuk Pengoperasian	288
KO	사용 방법 설명	310
NL	Gebruiksaanwijzing	332
NO	Bruksanvisning	354
PL	Instrukcja obsługi	376
PT	Manual de instruções	398
RO	Manual de operare	420
RU	Руководство по эксплуатации	442
SK	Návod na použitie	464
SL	Navodila za uporabo	486
SV	Bruksanvisning	508
TH	คู่มือการใช้งาน	530
TR	Kullanım kılavuzu	552
ZHtw	操作說明書	574

DE BEDIENUNGSANLEITUNG

1 Geräteaufbau	3
2 Wichtige Sicherheitshinweise	3
3 Technische Daten und Hinweise	8
4 Schnelltopf auspacken	9
5 Bedienung Sicherheitselemente	10
6 Inbetriebnahme Schnelltopf	10
7 Bedienung Schnelltopf	11
8 Garstufen Schnelltopf	12
9 Druck abbauen und abkühlen	14
10 Schnelltopf öffnen	14
11 Verwendungs- und Zubereitungsarten	15
12 Reinigung, Wartung und Aufbewahrung	16
13 Hilfe bei Störungen	18
14 Tipps und Tricks zum Garen	19
15 Garzeitentabelle Schnellkochen	20

PERFECT PERFECT PLUS PERFECT ELEMENT

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen WMF Produkt und vielen Dank für Ihr Vertrauen in uns! Mit der Erfahrung und dem Know how aus über 160 Jahren, entwickeln und fertigen wir unsere qualitativ hochwertigen und hochfunktionalen Produkte mit viel Liebe zum Detail und hohem Anspruch an das Design. Heute freuen wir uns mit Ihnen, dass Sie sich für einen WMF Schnelltopf entschieden haben. Bitte lesen Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise aufmerksam durch und beachten diese im täglichen Gebrauch. Viele weitere Informationen über Ihre WMF, unsere Produkte und Aktionen für Sie, finden Sie übrigens auch auf www.wmf.com.

1 | GERÄTEAUFBAU

- 1 Topf
- 2 Seitengriff
- 3 Stielgriff
- 4 Stielgriffmarkierung
- 5 Verschlussicherung Stielgriff
- 6 Deckel
- 7 Sicherheitsventil
- 8 Halter
- 9 Aufsetzmarkierung Deckel
- 10 Sicherheitsschlitze
- 11 Abnehmbarer Deckelgriff
- 12 Kochschieber
- 13 Verschlussicherung im Deckelgriff
- 14 Griffentriegelung
- 15 Druckregeleinrichtung
- 16 Druckanzeige
- 17 Halteschlitze
- 18 Kochsignaldichtung
- 19 Sicherheitsöffnungssystem
- 20 Dichtlippe Deckelgriff
- 21 Dichtungsring
- 22 Öffnungszeichen

2 | WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

In dieser Bedienungsanleitung sind wichtige Hinweise durch Bildzeichen und Signalwörter gekennzeichnet:

WARNUNG zeigt eine gefährliche Situation an, die zu ernstesten Verletzungen führen kann (z. B. Verbrennungen durch Dampf oder heiße Oberflächen).

VORSICHT zeigt eine potentiell gefährliche Situation an, die zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen kann.

ACHTUNG zeigt eine Situation an, die zu Sachschäden führen kann.

HINWEIS gibt zusätzliche Informationen zum sicheren Umgang mit dem Schnelltopf.



Symbole Hinweise beachten und befolgen.

2.1 | BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Der Schnelltopf ist ausschließlich geeignet

- für die in dieser Anleitung aufgeführten Herdarten
- zum Garen oder Schmoren von Lebensmitteln (ohne und mit Einsätzen/Steg)
- zum Einkochen von hausüblichen Mengen in Einweckgläsern (mit gelochtem Einsatz)
- zum Entsaften von kleinen Mengen Obst (mit Einsatz)
- zum Sterilisieren von Babyflaschen, Einweckgläsern etc. (mit gelochtem Einsatz)

Der Schnelltopf ist nicht geeignet

- zur Benutzung in einem heißen Backofen oder einer Mikrowelle
- zum Frittieren von Nahrungsmitteln mit Öl
- zur Sterilisation im medizinischen Bereich

- für andere als die genannten Herdarten, offenes Feuer
- für Campingkocher

Bedienungsanleitung

- ist sorgfältig zu behandeln
- ist in der Nähe des Schnelltopfes aufzubewahren
- muss an andere Benutzer weitergegeben und von diesen gelesen werden

Bewahren Sie diese Betriebsanleitung zum späteren Nachlesen gut auf. Lesen Sie diese Hinweise vor dem Gebrauch aufmerksam durch. Der Schnelltopf darf nur benutzt werden, wenn die Sicherheitshinweise gelesen und verstanden wurden. Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann zu Beschädigungen und Verbrennungen beim Gebrauch des Schnelltopfes führen.

2.2| ALLGEMEINE HINWEISE

WARNUNG



Nutzung nur durch mit dem Umgang vertraute Personen

Der Schnelltopf darf nur von Personen genutzt werden, die sich vorher mit der Gebrauchsanleitung vertraut gemacht und die Sicherheitshinweise gelesen haben.

- Schnelltopf nicht an Personen weitergeben, die damit nicht vertraut sind.
- Kinder nicht mit dem Schnelltopf spielen oder diesen benutzen lassen.



Schnelltopf / Sicherheitseinrichtungen nicht verändern

Die Sicherheitseinrichtungen verhindern gefährliche Situationen. Sie funktionieren nur, wenn sie nicht verändert werden und Topf sowie Deckel zusammenpassen.

- Am Schnelltopf und seinen Sicherheitseinrichtungen keine Änderungen bzw. Eingriffe vornehmen.

- Den Perfect / Perfect Plus / Perfect Element Deckel  nur zusammen mit einem passenden Perfect / Perfect Plus / Perfect Element Topf  und umgekehrt verwenden. Keine anderen Deckel oder Töpfe benutzen.



Kinder und Haustiere fernhalten

Kinder und Haustiere während der Benutzung des Schnelltopfes nicht in dessen Nähe lassen, da der Schnelltopf schwer ist, sehr heiß wird und Dampf austreten kann.

VORSICHT



Vorhersehbare Fehlanwendung

Um Fehlbenutzung und damit verbundene Beschädigungen bzw. Verbrennungen zu vermeiden, Schnelltopf nicht:

- in einem heißen Backofen oder einer Mikrowelle benutzen,
- zum Frittieren von Nahrungsmitteln mit Öl verwenden,
- zur Sterilisation im medizinischen Bereich einsetzen,
- mit anderen als den genannten Herdarten oder über offenem Feuer verwenden.



Topfgriffe nicht über heiße Herdplatte ragen lassen

- Ragen die Griffe  /  /  über heiße Herdplatten oder die Flamme eines Gasherdes, können sie sehr heiß werden und bei Berührungen zu Verbrennungen führen.



Verschleißteile regelmäßig prüfen und tauschen

Verschleißteile (Kochsignaldichtung , Dichtungsring ) bei erkennbaren Verfärbungen, Rissen, Verhärtung, Beschädigung oder nicht korrektem Sitz gegen Originalersatzteile tauschen.

- Der Dichtungsring  muss am Deckelrand anliegen.
- Den Dichtungsring  nach ca. 400 Kochvorgängen, spätestens nach 2 Jahren austauschen.
- Nur WMF Originalersatzteile verwenden.

2.3 | ERSTE INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme muss der Schnelltopf mit ausschließlich Wasser (die angegebenen Füllmengen beachten) mindestens 5 Minuten lang auf der 2. Kochstufe bekocht werden. Dies ist ausdrücklich auch für jegliche Produktprüfung zu berücksichtigen.

2.4 | VOR JEDER BENUTZUNG

WARNUNG



Verbrennungsgefahr aufgrund beschädigter / fehlender oder falsch eingesetzter Teile

Vor jeder Benutzung prüfen, ob alle Teile vorhanden, in ordnungsgemäßem Zustand und richtig eingesetzt / verschlossen sind. Bei fehlenden, beschädigten, verformten oder falsch eingesetzten Teilen besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen und austretenden Dampf.

- Deckel [6] auf korrekten Zusammenbau / korrektes Einsetzen überprüfen.
- Fehlende Teile (z. B. Kochsignaldichtung [18], Dichtungsring [21]) einsetzen.
- Bei beschädigten, verformten, verfärbten oder gebrochenen Teilen den Schnelltopf nicht benutzen und den WMF Fachhändler / Service kontaktieren.
- Entspricht die Funktion von Teilen nicht der Beschreibung in der Betriebsanleitung, Schnelltopf nicht benutzen und den WMF Fachhändler / Service kontaktieren.
- Prüfen, ob der Schnelltopf sicher verschlossen ist.



Verbrennungsgefahr aufgrund nicht funktionierender Sicherheitseinrichtungen

Vor jeder Benutzung die Sicherheitseinrichtungen auf Funktion, Beschädigungen, Schmutz und Verstopfungen prüfen. Ansonsten besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen und austretenden Dampf.

- Korrekten Sitz der Kochsignaldichtung [18] prüfen. Der Dichtungsring [21] muss am Deckelrand anliegen.

- Bei beschädigten, verformten, verfärbten oder gebrochenen Teilen den Schnelltopf nicht benutzen und den WMF Fachhändler / Service kontaktieren.
- Verschmutzungen / Verstopfungen beseitigen.

VORSICHT



Verbrennungsgefahr durch ungenügende Reinigung

Vor jeder Benutzung die Sicherheitsventile / -einrichtungen und die Druckanzeige auf Verschmutzung / Verstopfung prüfen, da sonst unkontrolliert Dampf austreten kann. Dies kann zu Verbrennungen führen.

- Sicherheitseinrichtungen und Druckanzeige [16] prüfen und ggf. reinigen.



Verbrennungsgefahr durch falsch zusammengesetzten Deckel

Der Deckel darf nicht fehlerhaft zusammengesetzt werden. Der Zusammenbau darf nur in der beschriebenen Weise erfolgen.

- Anweisungen genau beachten.
- Korrekten Sitz prüfen.

2.5 | WÄHREND DER BENUTZUNG

WARNUNG



Verletzungsgefahr durch hohen Druck

Im Topf entsteht während des Kochens ein hoher Druck. Entlädt sich dieser Druck, kann es zu schweren Verbrennungen und Verletzungen kommen.

- Immer überprüfen, ob der Schnelltopf sicher verschlossen ist.
- Schnelltopf nie mit Gewalt öffnen. Nur wenn der Schnelltopf vollständig drucklos ist, lässt er sich leicht öffnen.
- Schnelltopf vorsichtig bewegen, wenn er unter Druck steht.
- Schnelltopf während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt lassen.

VORSICHT



Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf

Baut sich im Schnelltopf kein Druck auf, sondern Dampf tritt aus, besteht Verbrennungsgefahr an Händen und Gesicht durch heiße Oberflächen und austretenden Dampf.

- Herd sofort ausschalten, Topf abkühlen lassen und überprüfen.



Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf

Während des Kochens tritt am Deckel [6] gelegentlich heißer Dampf aus.

- Niemals in den Dampf greifen.
- Hände, Kopf und Körper immer aus dem Gefahrenbereich – über dem Deckel [6] und dem seitlichen Sicherheitsschlitz [10] am Deckelrand – halten.
- Schnelltopf während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder und Haustiere fernhalten.
- Schnelltopf immer so ausrichten, dass austretender Dampf nicht in Richtung sich im Raum befindlicher Personen austritt. Insbesondere für „offene Küchen“ beachten.



Verbrennungsgefahr beim Schnellabdampfen

Beim Schnellabdampfen durch Zurückziehen des Kochschiebers [12] oder unter fließendem Wasser besteht Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf oder Gargut.

- Schnelltopf vor dem Öffnen rütteln.
- Das Eintauchen des Schnelltopfes in kaltes Wasser ist verboten.
- Hände, Kopf und Körper immer aus dem Gefahrenbereich über dem Deckel [6] und dem seitlichen Sicherheitsschlitz [10] am Deckelrand halten.



Verbrennungsgefahr durch Blasenbildung (Siedeverzug)

Beim Öffnen des abgekühlten Schnelltopfes kann heißes Gargut Blasen bilden und schlagartig herausspritzen. Bei Fleisch mit Haut kann beim Einstechen heiße Flüssigkeit herausspritzen. Dies kann zu Verbrennungen bzw. Verbrühungen führen.

- Schnelltopf vor jedem Öffnen rütteln.
- Heißes Fleisch, das mit der Haut gekocht wurde (z. B. Ochsenzunge) nicht gleich einstechen, sondern erst abkühlen lassen.



Verbrennungsgefahr durch austretende Speisen

Bei einem überfüllten Schnelltopf können heiße Speisen durch das Sicherheitsventil [7], die Druckregeleinrichtung [15] oder den seitlichen Sicherheitsschlitz [10] austreten und zu Verbrennungen führen.

- Schnelltopf niemals überfüllen.
- Schnelltopf maximal bis zu 2/3 seines Nenninhaltes befüllen.
- Schnelltopf höchstens bis zur 1/2 seines Nenninhaltes befüllen, wenn breiende, dickflüssige oder stark schäumende Speisen, wie z. B. Suppen, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Brühen, Innereien oder Teigwaren gegart werden.
- Speisen vorher im offenen Topf ankochen, umrühren und ggf. Schaum abschöpfen.



Verbrennungsgefahr am heißen Topf / Deckel

Während des Kochvorgangs wird der Schnelltopf sehr heiß. Bei Gasherden können durch die offene Flamme auch die Griffe sehr heiß werden. Bei Berührung besteht Verbrennungsgefahr.

- Niemals die heißen Außenflächen des Schnelltopfes berühren.
- Topf [1] / Deckel [6] nur an den Kunststoffgriffen anfassen.
- Handschuhe bzw. Handschutz (z. B. Topflappen) verwenden.
- Heiße Einsätze und Stege nur mit Hilfsmitteln entnehmen, z.B. Topflappen.
- Heißen Schnelltopf nur auf hitzefesten Unterlagen abstellen.

ACHTUNG



Beschädigung durch zu wenig / fehlende Flüssigkeit

Schnelltopf niemals ohne Flüssigkeit oder unbeaufsichtigt auf höchster Stufe aufheizen, da sonst die Gefahr der Überhitzung und Beschädigung besteht.

- Schnelltopf nur mit ausreichend Flüssigkeit (Minimum 1/4 l Wasser, Fonds, Sauce, etc.) verwenden.
- Bei dickflüssigen Speisen auf ausreichend Flüssigkeit achten.
- Bei zu wenig oder keiner Flüssigkeit, Herd sofort ausschalten und Schnelltopf nicht bewegen, bis er vollständig abgekühlt ist.
- Schnelltopf nie unbeaufsichtigt lassen.

2.6 | RICHTIGE REINIGUNG

Schnelltopf nach jeder Nutzung reinigen!

VORSICHT



Verbrennungsgefahr durch Beschädigung bei der Reinigung

Zur Reinigung der Sicherheitseinrichtungen keine Bürsten, Scheuermittel und Chemikalien verwenden, da diese sonst beschädigt werden und Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf besteht.

- Reinigungs- und Pflegehinweise beachten.
- Kochgeschirr nach jeder Reinigung gut abtrocknen.

2.7 | NOTWENDIGE REPARATUREN

VORSICHT



Beschädigung durch unsachgemäße Reparatur / falsche Ersatzteile

Reparaturen nur von einem WMF Fachhändler / Service ausführen lassen, da sonst der Schnelltopf beschädigt, oder die Sicherheitseinrichtungen nicht mehr richtig funktionieren könnten und Verbrennungsgefahr besteht.

- Im Fall von Reparaturen an einen WMF Fachhändler / Service wenden.
- Griffe, die Risse aufweisen oder nicht korrekt sitzen, vom WMF Fachhändler / Service austauschen lassen.
- Nur Original Schnelltopfersatzteile von WMF verwenden.

2.8 | GEEIGNETE HERDARTEN

VORSICHT



Geeignete Herdarten und Kochfeldgrößen

Der Schnelltopf darf nur mit Induktions-, Glaskeramik-, Gas- oder Elektroherden benutzt werden. Der Durchmesser der Herdplatten bzw. der Gasflamme sollte nicht größer als der Topfboden sein.

- Bei Gasherden darf die Gasflamme nicht über den Topfboden herausragen.
- Für eine optimale Wärmeübertragung und Herdankopplung müssen die Topfgröße und das Kochfeld übereinstimmen.
- Bei Glaskeramik- oder Elektroherden sollte der Durchmesser der Herdplatte nicht größer als 160 mm (2,5 l) bzw. 190 mm (3,0 – 8,5 l) sein.
- Bei Induktionsherden kann bei hohen Kochstufen ein Summgeräusch entstehen. Dies ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Schnelltopf.

2.9 | LEBENSDAUER ERHALTEN

ACHTUNG



Beschädigung des Schnelltopfes

Um Beschädigungen des Schnelltopfes zu vermeiden:

- Küchenhelfer nicht am Topfrand abschlagen.
- Salz nur in kochendes Wasser geben und umrühren, damit der Topfboden nicht angegriffen wird.
- Schmutz zwischen Topfboden und Kochstelle vermeiden, da sonst die Kochstelle (z. B. Glaskeramik) verkratzt werden kann.

3 | TECHNISCHE DATEN UND HINWEISE

3.1 | TECHNISCHE DATEN

Hersteller: WMF GmbH
Typ: Perfect / Perfect Plus / Perfect Element

Boden: TransTherm®-Allherdboden
Das Gerät entspricht der Richtlinie 2014/68/EU
über Druckgeräte.
Änderungen vorbehalten.

Material

Topf / Deckel: Cromargan®: Edelstahl
Rostfrei 18/10

Griffe: Hitzeisolierender Kunststoff
Dichtungen: Silikon

Abmessungen

	PERFECT / PERFECT ELEMENT		PERFECT PLUS	
FÜLLVOLUMEN	2,5 l	3,0 – 8,5 l	2,5 l	3,0 – 8,5 l
BODEN	158 mm	191,5 mm	158 mm	191,5 mm
INNEN	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
LÄNGE TOPF MIT GRIFFEN	375 mm	421 mm	383 mm	432 mm
LÄNGE TOPF MIT DECKEL	375 mm	423 mm	383 mm	434 mm

Höhe

VOLUMEN	TOPF	TOPF MIT DECKEL	TOPF MIT DECKEL UND GRIFF
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

Leergewicht

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
PS-Wert: 150 kPa

Kochfeldgröße

Max. ø 160 mm für 2,5 l
Max. ø 190 mm für 3,0 – 8,5 l
Innenskalierung Füllhöhe
(abhängig vom Gesamtvolumen): 1/3, 1/2, 2/3

Geeignete Herdarten



Druckwerte

Erster Ring: ca. 106 °C, 25 kPa
Betriebsdruck
Zweiter Ring: ca. 115 °C, 70 kPa
Betriebsdruck, 90 kPa Regeldruck

3.2 | ZUBEHÖR-, ERSATZ- UND VERSCHLEISSTEILE

Zubehör

Einsatz gelocht 22 cm (Art.Nr. 07 8941 6000)

Einsatz Set 22 cm (Art.Nr. 07 8942 6030)

Glasdeckel 22 cm (Art.Nr. 07 9618 6380)

Ersatzteile

Deckelgriff **11**

Perfect (Art.Nr. 08 9180 6030)

Perfect Plus (Art.Nr. 08 9480 6030)

Perfect Element (Art.Nr. 08 9980 6030)

Deckel **6** mit Griff **11** 18 cm

Perfect (Art.Nr. 07.9179.6042)

Perfect Plus (Art.Nr. 07.9479.6042)

Deckel **6** mit Griff **11** 22 cm

Perfect (Art.Nr. 07 9180 6042)

Perfect Plus (Art.Nr. 07 9480 6042)

Perfect Element (Art.Nr. 07 9980 6042)

Verschleißteile

Dichtungsring **21**

18 cm (Art.Nr. 60 6852 9990)

Dichtungsring **21**

22 cm (Art.Nr. 60 6856 9990)

Sicherheitsventil **7**

(Art.Nr. 07 9615 9510)

Kochsignaldichtung **18**

(Art.Nr. 60 9310 9502)

- 1 | Verpackung öffnen und kontrollieren, ob alle Teile vorhanden sind:
 - Topf **1** mit Seiten- **2** und Stielgriff **3**
 - Deckel **6** mit abnehmbarem Griff **11**:
Deckel mit Sicherheitsventil **7**, Austauschbare Kochsignaldichtung **18**
 - Dichtungsring (grau) **21**
 - Betriebsanleitung
Bei fehlenden Teilen wenden Sie sich bitte an Ihren autorisierten WMF Fachhändler / Service oder direkt an WMF.
 - Alle vorhandenen Aufkleber und Anhänger entfernen
- 2 | Nicht benötigtes Verpackungsmaterial entsprechend den geltenden Vorschriften entsorgen.
- 3 | Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und in Reichweite des Schnelltopfes aufbewahren.
- 4 | Garantiebedingungen sind der beiliegenden Garantieerklärung zu entnehmen.

5 | BEDIENUNG SICHERHEITSELEMENTE

Sicherheitselemente	Beschreibung
Druckregleinrichtung im Deckelgriff	Wird der vorgesehene Druck für Kochstufe 2 überschritten, öffnet sich automatisch die Druckregleinrichtung [15] und überschüssiger Dampf entweicht. So wird zu großer Druck sofort abgebaut.
Sicherheitsventil	Spricht die Druckregleinrichtung [15] nicht an, wird zu großer Druck sofort über das Sicherheitsventil [7] abgebaut.
Sicherheitsschlitz im Deckelrand	Fallen alle anderen Sicherheitseinrichtungen beispielsweise durch die Verstopfung mit Speiseresten aus, dient der Sicherheitsschlitz [10] als „Notaustritt“. Entsteht ein zu hoher Druck wird der Dichtungsring [21] durch den Sicherheitsschlitz [10] so stark nach außen gedrückt, dass Dampf entweichen kann und der Druck abgebaut wird.
Druckanzeige im Deckelgriff	Die Druckanzeige [16] verfügt über eine Sichthilfe, vorausschauendes, energiesparendes Kochen zu ermöglichen. Sie zeigt den momentanen Stand des Kochdrucks an. Sie ist mit einem runden Pin in der Mitte der Druckanzeige (Druck ist vorhanden) und 2 Ringen (Garstufe 1 und 2) versehen.
Sicherheitsöffnungssystem	Das Sicherheitsöffnungssystem [19] verhindert, dass der Schnelltopf geöffnet werden kann, wenn noch Restdruck vorhanden ist. Erst nach dem vollständigen Druckabbau kann der Schnelltopf geöffnet werden.
Kontrolliertes Abdampfen per Kochschieber	Durch entsprechend langsames Zurückziehen des Kochschiebers kann die Geschwindigkeit beim Abdampfen beeinflusst werden [12].
Verschlussicherung	Im Deckelgriff [11] befindet sich die Verschlussicherung [13], die verhindert, dass der Schnelltopf während des Kochens geöffnet werden kann.

6 | INBETRIEBNAHME SCHNELLTOPF

6.1 | SCHNELLTOPF AUSEINANDERNEHMEN DECKEL ABNEHMEN

(Vgl. Bildreihe E, B).

- 1 | a) Den Kochschieber beidseitig ganz nach hinten in Richtung Griffende ziehen.
→ Die Markierungen auf dem Kochschieber müssen auf AUF/OPEN stehen.
- b) Mit der linken Hand nur den Stielgriff [3] des Topfes [1] festhalten.
- c) Mit der rechten Hand den Deckelgriff [11] greifen und nach rechts drehen, bis der Deckel [6] sich abheben lässt.
Die Deckel- [9] und Stielgriffmarkierung [4] müssen in einer Linie stehen.
- d) Deckel [6] am Griff [11] abheben.

- 2 | Deckel auseinanderbauen (siehe Bildreihe G), dazu zuerst Deckel [6] umdrehen.

- 3 | Dichtungsring [21] vorsichtig aus dem Topf- rand herausziehen und zur Seite legen.

- 4 | Deckel [6] festhalten und die Griffentriegelung [14] in Richtung Griffende drücken.

- 5 | Deckel [6] vom Stielgriff abnehmen.

6.2 | SCHNELLTOPF ERSTMALS REINIGEN

- 1 | Schnelltopf gemäß Kapitel 6.1 auseinanderbauen.

- 2| Topf **1** zu 2/3 (siehe *Innenskalierung Bild I*) mit Wasser füllen und 2-3 Esslöffel Haushaltssessig dazugeben.
- 3| Topf **1** ohne Deckel **6** ca. 5-10 Minuten lang mit dem Essigwasser auskochen.
- 4| Anschließend alle Teile gründlich von Hand spülen.
- 5| Alle Teile nach der Reinigung gut abtrocknen.

6.3| SCHNELLTOPF ZUSAMMENBAUEN

VORSICHT



Verbrennungsgefahr durch falsch zusammengesetzten Deckel

Der Deckel darf nicht fehlerhaft zusammengesetzt werden. Der Zusammenbau darf nur in der beschriebenen Weise erfolgen.

- Anweisungen genau beachten.
- Korrekten Sitz prüfen.

6.4| DECKEL ZUSAMMENSETZEN

(Siehe *Bildreihe H*)

- 1| Deckelrand, Deckelgriff, Sicherheitseinrichtungen und Dichtungsring auf Schmutz oder Verstopfungen überprüfen.
- 2| Deckel **6** so drehen, dass der Rand nach unten zeigt.
- 3| Griff **11** umdrehen und festhalten.
- 4| Halteschlitz **17** am Deckelgriff **11** in den Halter **8** des Deckels **6** einhängen.
- 5| Griff **11** langsam herunterklappen.
- 6| Deckel **6** mit Griff **11** umdrehen.
- 7| Deckel **6** und Griff **11** so ausrichten, dass die Kochsignaldichtung **18** nicht gequetscht oder durch die Ränder der Deckelöffnungen beschädigt wird.

- 8| Deckel **6** vorsichtig hinunterdrücken, bis er hörbar einrastet. Das Einrasten durch nachdrücken des Schiebers kontrollieren.
- 9| Dichtungsring **21** in den Topfrand einlegen und vorsichtig unter den Rand drücken. Der Dichtungsring **21** muss komplett unter dem gebogenen Topfrand liegen.

6.5| DECKEL AUFSETZEN

(Siehe *Bildreihe F*)

- 1| Topf **1** auf fester Unterlage abstellen.
- 2| Deckel **6** mit dem Rand nach unten auf den Topf **1** setzen. Die Aufsetzmarkierung **9** am Deckel und die Stielgriffmarkierung **4** müssen übereinstimmen, sonst kann der Deckel nicht aufgesetzt werden. Der Dichtungsring **21** muss in den Deckelrand eingesetzt sein!
- 3| Mit der linken Hand den Stielgriff **3** des Topfes **1** festhalten.
- 4| Mit der rechten Hand den Deckel **6** mit dem Griff B nach links schwenken.
- 5| Wenn beide Griffe **3** / **11** genau übereinanderstehen, Kochschieber exakt auf Position ZU/LOCK schieben.

7| BEDIENUNG SCHNELLTOPF

7.1| SICHERHEITSEINRICHTUNGEN PRÜFEN

Deckel **6** gemäß *Kapitel 6.1* abnehmen.

- 1| Dichtungsring **21** vorsichtig aus dem Topfrand herausziehen und zur Seite legen.
- 2| Deckelgriff **11** gemäß *Kapitel 6.1* entfernen.
- 3| Überprüfen, ob der Dichtungsring **21** und der Deckelinnenrand sauber sind.

4| Kontrollieren, ob ...

- der Sicherheitsschlitz **10** im Deckelrand,
- die Druckregleinrichtung **15**,
- die Druckanzeige **16**,
- die Griffentriegelung **14**,
- das Sicherheitsventil **7** sauber und nicht verstopft sind.
 - Verkrustungen einweichen und reinigen, Verstopfungen beseitigen (*siehe Kapitel 12.1 Reinigung*).

5| Prüfen, ob auf der Deckelunterseite die Kugel im Sicherheitsventil **7** sichtbar ist.

- Ggf. den Deckel **6** schütteln, bis die Kugel wieder sichtbar ist.
- Bei Beschädigung durch den WMF Fachhandel/Service ersetzen lassen.

6| Druckregleinrichtung **15** per Fingerdruck vorsichtig auf Beweglichkeit testen.

7| Prüfen, ob alle Dichtungen sauber und unbeschädigt sind sowie korrekt sitzen (*vgl. Bildreihe J*).

- Prüfen der Kochsignaldichtung auf Sitz und Beschädigung.

7.2| DECKEL ÖFFNEN

Zum Öffnen des Schnelltopfes den Deckel **6** gemäß *Kapitel 6.1* abnehmen.

7.3| SCHNELLTOPF BEFÜLLEN

Gargut mit ausreichend Flüssigkeit in den Topf legen, ggf. Einsätze und einen Steg (*siehe Kapitel 11.2*) verwenden. Fleisch ggf. gemäß Kapitel 11.1 vorher im Topf anbraten.

7.4| SCHNELLTOPF VERSCHLIESSEN

1| Ggf. den Deckel gemäß *Kapitel 6.3* zusammensetzen.

2| Den Deckel gemäß *Kapitel 6.3* aufsetzen und verschließen.

7.5| SPEISEN GAREN

Im Schnelltopf garen die Speisen unter Druck. Durch den Dampfdruck im Topf herrschen höhere Temperaturen als beim „normalen“ Kochen. Dadurch verkürzen sich die Garzeiten auf bis zu 70 Prozent, was zu einer deutlichen Energieeinsparung führt. Durch das kurze Garen im Dampf bleiben zudem Aroma, Geschmack und Vitamine weitgehend erhalten.

TIPP Energiebewusste schalten die Heizquelle bereits vor Beendigung der Garzeit aus, da die im Topf gespeicherte Wärme ausreicht, den Garprozess zu beenden.

VORSICHT



Verbrennungsgefahr durch austretende Speisen

Heiße Speisen können durch die Druckregleinrichtung, das Sicherheitsventil oder den seitlichen Sicherheitsschlitz austreten und zu Verbrennungen führen.

- Schnelltopf maximal bis zu 2/3 (siehe Innenmarkierung) seines Nenninhalts befüllen.
- Schnelltopf höchstens bis zu 1/2 seines Nenninhalts befüllen, **wenn quellende, breiige oder stark schäumende Speisen**, wie z. B. Suppen, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Brühen, Innereien oder Teigwaren gegart werden.

ACHTUNG



Beschädigung durch zu wenig / fehlende Flüssigkeit

Gefahr der Überhitzung und Beschädigung

- Schnelltopf niemals ohne Flüssigkeit oder unbeaufsichtigt auf höchster Stufe aufheizen.
- Schnelltopf nur mit ausreichend Flüssigkeit (Minimum 1/4 l Wasser) verwenden.

8 | GARSTUFEN SCHNELLTOPF

Garzeiten variieren

Die Garzeiten können bei demselben Gar- gut unterschiedlich sein, da Menge, Form und Beschaffenheit des Lebensmittels variieren.

8.1 | GARSTUFE 1

Schongarstufe für empfindliche Speisen wie Gemüse, Fisch oder Kompott.

Bei dieser Kochstufe wird besonders schonend gegart, Aroma und Nährstoffe bleiben so weitestgehend erhalten. Bei Kochstufe 1 steigt die Druckanzeige bis zum 1. Kochring.

- 1 | Prüfen, dass der Schnelltopf korrekt ver- schlossen ist.
- 2 | Schnelltopf auf den Herd stellen.
- 3 | Herd auf **hohe** Energiestufe einstellen.
→ Der Schnelltopf erwärmt sich.
 - a) Über das Sicherheitsventil **7**, das zugleich Ankochautomatik ist, entweicht in der Ankochphase so lange Luft, bis das Ventil schließt und sich Druck aufbaut.
 - b) Zuerst der Pin und dann die gesamte Druckanzeige **16** beginnen zu steigen. Der Anstieg kann durch die Energiezufuhr ent- sprechend reguliert werden.
 - c) Das Ansteigen des Pins in der Mitte der Druckanzeige signalisiert, dass der Topf jetzt nicht mehr geöffnet werden kann.
- 4 | Sobald die Druckanzeige **16** den 1. Kochring gut sichtbar anzeigt, beginnt die Garzeit.
- 5 | Darauf achten, dass die Ringposition an der Druckanzeige **16** stabil bleibt.
- 6 | Sinkt die Druckanzeige **16** unter den 1. Koch- ring, die Energiezufuhr erhöhen.
→ Die Garzeit verlängert sich dadurch etwas.

7 | Steigt die Druckanzeige **16** über den 1. Koch- ring, entsteht ein zu hoher Dampfdruck, der über die Energiezufuhr reguliert wer- den muss.

- a) Schnelltopf von der Kochstelle nehmen.
- b) Warten bis sich die Druckanzeige auf den 1. Kochring gesenkt hat.
- c) Schnelltopf bei verringerter Energiezufuhr wieder auf den Herd stellen.

8 | Nach Beendigung der Garzeit den Schnell- topf von der Kochstelle nehmen und den Druck abbauen (*siehe Kapitel 9*).

9 | Nachdem der Druck abgebaut wurde, Schnelltopf rütteln und vorsichtig öffnen.

8.2 | GARSTUFE 2

Schnellgarstufe für alle übrigen Speisen

Bei dieser Kochstufe wird viel Zeit und Energie gespart. Bei Kochstufe 2 steigt die Druckanzeige bis zum 2. Kochring. Zu hoher Druck wird auto- matisch reguliert.

- 1 | Prüfen, dass der Schnelltopf korrekt ver- schlossen ist.
- 2 | Schnelltopf auf den Herd stellen.
- 3 | Herd auf die höchste Kochstufe einstellen.
→ Der Schnelltopf erwärmt sich.
 - a) Über das Sicherheitsventil **7**, das zugleich Ankochautomatik ist, entweicht in der Ankochphase so lange Luft, bis das Ventil hörbar schließt und sich Druck aufbaut.
 - b) Zuerst der Pin und dann die gesamte Druckanzeige **16** beginnt zu steigen. Der Anstieg kann durch die Energiezufuhr ent- sprechend reguliert werden.
 - c) Das Ansteigen des Pins in der Mitte der Druckanzeige signalisiert, dass der Topf jetzt nicht mehr geöffnet werden kann.
→ Sobald die Druckanzeige **16** den 2. Koch- ring gut sichtbar anzeigt, beginnt die Garzeit.

- 4| Darauf achten, dass die Ringposition an der Druckanzeige **16** stabil bleibt.
- 5| Sinkt die Druckanzeige **16** unter den 2. Kochring, die Energiezufuhr am Herd höher einstellen.
→ Die Garzeit verlängert sich dadurch etwas.
- 6| Steigt die Druckanzeige **16** über den 2. Kochring, entsteht ein zu hoher Dampfdruck, der über die Druckregleinrichtung **15** hörbar entweicht.
 - a) Schnelltopf von der Kochstelle nehmen.
 - b) Warten bis sich die Druckanzeige auf den 2. Kochring gesenkt hat.
 - c) Schnelltopf bei verringerter Energiezufuhr wieder auf den Herd stellen.
- 7| Nach Beendigung der Garzeit den Schnelltopf von der Kochstelle nehmen und den Druck gemäß Kapitel 9 abbauen.
- 8| Nachdem der Druck abgebaut wurde, Schnelltopf rütteln und vorsichtig öffnen.

Tipp Bei Überschreiten des Kochbetriebsdruck von Garstufe 2 spricht die Druckregleinrichtung hörbar an, sodass die Energiezufuhr verringert werden sollte.

9 | DRUCK ABBAUEN UND ABKÜHLEN

Topf abdampfen

Bei schäumenden oder quellenden Speisen (z. B. Hülsenfrüchte, Fleischbrühe, Getreide) den Druck nicht nach Methode 2 oder 3 abbauen. So platzen z. B. Pellkartoffeln, wenn sie nach diesen Methoden abgedampft werden.

9.1 | METHODE 1 – RESTWÄRME NUTZEN

- 1| Schnelltopf vom Herd nehmen.
→ Nach kurzer Zeit senkt sich die Druckanzeige.
- 2| Ist die Druckanzeige **16** inklusive Pin ganz im Deckelgriff verschwunden, den Kochschieber langsam auf AUF/OPEN schieben.
- 3| Der noch vorhandene restliche Dampf entweicht.
- 4| Tritt kein Dampf mehr aus, den Topf rütteln und öffnen.

9.2 | METHODE 2 – LANGSAM ABDAMPFEN

(Abdampfautomatik – siehe Bild A)

- 1| Den Kochschieber langsam stufenweise in Richtung AUF/OPEN schieben.
- 2| Je nach Position des Kochschieber entweicht der Dampf langsam oder schnell.
- 3| Ist die Druckanzeige inklusive Pin ganz im Deckelgriff verschwunden, Topf rütteln und öffnen.

9.3 | METHODE 3 – OHNE DAMPFAUSTRITT

- 1| Schnelltopf in das Spülbecken stellen und kaltes Wasser über den Deckel laufen lassen.
- 2| Ist die Druckanzeige inklusive Pin ganz im Deckelgriff verschwunden, Topf rütteln und öffnen.

VORSICHT



Verbrennungsgefahr beim Schnellabdampfen

Beim Schnellabdampfen per Kochschieber [16] oder unter fließendem Wasser besteht Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf oder Gargut.

- Schnelltopf vor dem Öffnen rütteln.
- Hände, Kopf und Körper immer aus dem Gefahrenbereich – über dem Deckel [16] und seitlichen Sicherheitsschlitz [10] am Deckelrand – halten.

10 | SCHNELLTOPF ÖFFNEN

ÖFFNEN NACH DEM GAREN

(Siehe Bildreihe E)

- 1 | Zuerst den Druck gemäß *Kapitel 9* abbauen. Die Restdrucksicherung gewährleistet, dass sich der Topf nur öffnen lässt, wenn der Druck vollkommen abgebaut ist, das heißt auch der Pin darf nicht mehr sichtbar sein. Bleibt der Pin sichtbar, hat die Restdrucksicherung angesprochen.
→ Vor dem Öffnen muss der Druck abgebaut worden sein.
- 2 | Den Kochschieber langsam auf AUF/OPEN schieben.
- 3 | Topf **rütteln**.
- 4 | Mit der linken Hand den Stielgriff [3] des Topfes [1] festhalten.
- 5 | Mit der rechten Hand den Deckelgriff B greifen und nach rechts drehen, bis der Deckel [6] entriegelt.
→ Die Deckel- [9] und Stielgriffmarkierung [4] müssen sich decken.
- 6 | Zum Öffnen den Deckelgriff [11] mit Deckel [6] leicht nach unten kippen, so dass der restliche Dampf nach vorne wegströmt.
- 7 | Deckel [6] abheben.

11 | VERWENDUNGS- UND ZUBEREITUNGSARTEN

11.1 | GAREN MIT EINSÄTZEN UND STEG

Im Schnelltopf können – je nach Höhe des Schnelltopfes – mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden. Die einzelnen Lebensmittel werden dabei durch Einsätze getrennt aufeinander gestapelt. Soll auf dem Topfboden z. B. Fleisch gegart werden, wird ein Steg auf den Topfboden gestellt, so dass sich der erste Einsatz über dem Fleisch befindet.

Hinweis Zubehör

Einsätze und Stege als Zubehör beim WMF Fachhandel / Service beziehen. Für Gemüse werden ungelochte, für Kartoffeln gelochte Einsätze verwendet. Das Gericht mit der längsten Garzeit wird zuerst ohne Einsatz in den Topf gefüllt.

- 1 | Um Speisen mit verschiedenen Garzeiten zuzubereiten muss zwischendurch der Topf geöffnet werden. Dadurch entweicht Dampf, daher etwas mehr als die erforderliche Flüssigkeit in den Topf geben und ggf. nachfüllen.

Beispiele

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

- 2 | Den Braten zunächst 12 Minuten garen.
- 3 | Den Topf gemäß *Kapitel 6.1* öffnen.
- 4 | Kartoffeln im gelochten Einsatz auf einen Steg über den Braten stellen, Gemüse in einem ungelochten Einsatz darüber einsetzen.
- 5 | Topf gemäß *Kapitel 6.3* schließen und weitere 8 Minuten garen.

TIPP Unterscheiden sich die Garzeiten nicht wesentlich, können alle Einsätze gleichzeitig in den Topf gegeben werden.

11.2| BRATEN

Vor dem Garen können Lebensmittel (z. B. Zwiebeln, Fleischstücke o. ä.) im Schnelltopf wie in einem herkömmlichen Topf angebraten werden.

1| Deckel [6] gemäß Kapitel 6.1 abnehmen und Lebensmittel anbraten.

2| Zum Fertigbaren ...

- a) den Bratensatz lösen,
- b) die erforderliche Flüssigkeitsmenge (mindestens 1/4 l) zufügen,
- c) Ggf. weitere Lebensmittel – mit oder ohne Einsätze – hinzufügen.

3| Deckel gemäß Kapitel 6.3 aufsetzen und verschließen.

4| Hitze zuführen bis gewünschte Garstufe erreicht ist.

11.3| TIEFKÜHLKOST VERWENDEN

1| Mindestmenge an Flüssigkeit hinzufügen (1/4 l Wasser).

2| Tiefkühlkost unaufgetaut in den Topf geben.

3| Fleisch zum Anbraten antauen.

4| Gemüse direkt aus der Verpackung in einen ungelochten Einsatz geben.
→ Bei Tiefkühlkost verlängern sich die Garzeiten.

11.4| GETREIDE ODER HÜLSENFRÜCHTE ZUBEREITEN

Bei der Zubereitung im Schnelltopf müssen Getreide und Hülsenfrüchte nicht eingeweicht werden.

- Die Garzeiten verlängern sich dadurch um ca. die Hälfte der Zeit.
- Darauf achten, dass der Topf nur zur Hälfte gefüllt werden darf.

1| 1/4 l Mindestflüssigkeit in den Topf füllen

und zusätzlich pro 1 Teil Getreide / Hülsenfrüchte mind. 2 Teile Flüssigkeit dazugeben.

2| Kurz vor Ende der Garzeit die Energiezufuhr beenden und die Restwärme der Kochstelle zum Nachquellen nutzen.

11.5| STERILISIEREN

1| Babyflaschen, Einweckgläser etc. können sterilisiert werden, dazu die Teile mit der Öffnung nach unten in einen gelochten Einsatz stellen.

2| 1/4 l Wasser zugeben.

3| 20 Minuten auf Garstufe 2 sterilisieren.

4| Langsam abkühlen lassen (Abdampf-Methode 1).

11.6| EINKOCHEN

1| Lebensmittel wie gewohnt vorbereiten und in Einweckgläser füllen.

2| 1/4 l Wasser in den Topf füllen.

3| Einweckgläser in einen gelochten Einsatz stellen.

4| Einweckgläser mit 1 l Inhalt im 6,5 l bzw. 8,5 l Schnelltopf, kleinere Einweckgläser im 4,5 l Schnelltopf einkochen.

5| Gemüse / Fleisch auf Garstufe 2 ca. 20 Minuten, Steinobst auf Garstufe 1 ca. 5 Minuten und Kernobst ca. 10 Minuten garen.

6| Zum Abdampfen Topf langsam abkühlen lassen (Abdampf-Methode 1), da sich bei den anderen Methoden sonst der Saft aus den Einweckgläsern drückt.

12 | REINIGUNG, WARTUNG UND AUFBEWAHRUNG

12.1 | REINIGEN

Zur Reinigung heißes Wasser und handelsübliches Spülmittel benutzen.

→ Keine sandhaltigen, scheuernden Reinigungsmittel, Stahlwolle oder die harte Seiten von Schwämmen verwenden.

- 1 | Deckelgriff **11** gemäß *Kapitel 6.1* abnehmen und nur unter fließendem Wasser reinigen (siehe *Bildreihe G*).
- 2 | Dichtungsring **21** aus dem Deckel **6** entnehmen und von Hand spülen.
- 3 | Leicht anhaftende Speisereste einweichen, stark anhaftende Speisereste im Schnelltopf mit etwas Wasser aufkochen.
- 4 | Ventile bei Verschmutzung bzw. Verstopfung mit einem feuchten Wattestäbchen reinigen.
→ Keine scharfen oder spitzen Gegenstände verwenden.
- 5 | Der Topf, die Einsätze und der Steg können in der Spülmaschine gereinigt werden.
→ Dies kann jedoch zu Farbveränderungen der Oberflächen führen. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt.
→ Wir empfehlen trotzdem die Reinigung von Hand.
- 6 | Bei Kalkansatz Schnelltopf mit Essigwasser auskochen.
- 7 | Kochgeschirr nach der Reinigung gut abtrocknen.

12.2 | AUFBEWAHREN / LAGERN

Den gereinigten, trockenen Schnelltopf in sauberer, trockener und geschützter Umgebung aufbewahren.

- 1 | Deckel **6** gemäß *Kapitel 6.1* abnehmen.
- 2 | Dichtungsring **21** aus dem Topfrand herausziehen und separat aufbewahren.
- 3 | Deckelgriff **11** gemäß *Kapitel 6.1* entfernen und in den Topf **1** bzw. Deckel **6** legen.
- 4 | Deckel **6** umgekehrt auf den Topf **1** legen.

12.3 | WARTEN / VERSCHLEISS-TEILE TAUSCHEN

Den gereinigten, trockenen Schnelltopf in sauberer, trockener und geschützter Umgebung aufbewahren.

- Seiten- und Stielgriff nur durch den WMF Fachhandel / Service ersetzen lassen.
- Verschleißteile regelmäßig überprüfen und ggf. gegen Originalersatzteile austauschen.
- Dichtungsring und Kochsignaldichtung bei Beschädigung, Verhärtung, Verfärbung oder nicht korrektem Sitz umgehend gegen Originalersatzteile tauschen.

12.4 | DICHTUNGSRING TAUSCHEN

Den gereinigten, trockenen Schnelltopf in sauberer, trockener und geschützter Umgebung aufbewahren.

- 1 | Deckel **6** gemäß *Kapitel 6.1* abnehmen.
- 2 | Deckel **6** umdrehen.
- 3 | Defekten Dichtungsring **21** aus dem Topfrand herausziehen und entsorgen.
- 4 | Neuen originalen Dichtungsring **21** in den Topfrand einlegen und vorsichtig unter den Rand drücken.
→ Der Dichtungsring **21** muss komplett unter dem gebogenen Topfrand liegen.

12.5 | KOCHSIGNALDICHTUNG AUSTAUSCHEN

Den gereinigten, trockenen Schnelltopf in sauberer, trockener und geschützter Umgebung aufbewahren.

- 1 | Ggf. Deckel **6** gemäß *Kapitel 6.1* vom Topf abnehmen.
- 2 | Deckel auseinanderbauen (*siehe Bildreihe G*), dazu Deckel **6** umdrehen.
- 3 | Deckel **6** festhalten und die Griffentriegelung **14** in Richtung Griffende drücken.
- 4 | Deckelgriff **11** abnehmen.
- 5 | Kochsignaldichtung **18** vom Deckelgriff **11** abziehen und entsorgen (*siehe Bild J*).

12.6 | SICHERHEITSVENTIL AUSTAUSCHEN

- 1 | Deckel **6** gemäß *Kapitel 6.1* von Topf abnehmen.
- 2 | Deckel **6** umdrehen.
- 3 | Defektes Sicherheitsventil **7** aus dem Topfdeckel **6** heraus lösen und entsorgen.
- 4 | Das neue Sicherheitsventil **7** vorsichtig mit etwas Druck und leichten Drehbewegungen von der Innenseite durch die Öffnung schieben. Das Sicherheitsventil darf dabei nicht beschädigt werden.

TIPP Um das Einsetzen des Sicherheitsventils zu erleichtern, kann etwas Speiseöl für eine bessere Gleitfähigkeit auf den Kopf des Sicherheitsventils aufgetragen werden.

13 | HILFE BEI STÖRUNGEN

BEI STÖRUNGEN GRUNDSÄTZLICH DEN SCHNELLTOPF VON DER KOCHSTELLE NEHMEN.
SCHNELLTOPF NIEMALS MIT GEWALT ÖFFNEN!

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Zu lange Ankochzeit oder das Druckanzeige inklusive Pin steigt nicht	Durchmesser der Kochstelle ungeeignet	Kochstelle wählen, die zum Topfdurchmesser passt
	Kochstufe ungeeignet	Auf höchste Kochstufe stellen
	a) Deckel ist nicht richtig aufgesetzt. b) Kochsignaldichtung fehlt. c) Deckel nicht korrekt zusammengebaut	1. Topf gemäß <i>Kapitel 9</i> vollkommen drucklos machen und öffnen. 2. Dichtungsring 21 / Kochsignaldichtung 18 (<i>siehe Bild J</i>) auf richtigen Sitz prüfen. 3. Deckel 6 auf korrekten Sitz / Zusammenbau prüfen. 4. Topf gemäß <i>Kapitel 6.3</i> verschließen.
	Kugel in Sicherheitsventil / Ankochoptomatik sitzt nicht richtig	1. Topf gemäß <i>Kapitel 9</i> vollkommen drucklos machen und öffnen. 2. Deckelgriff 11 gemäß <i>Kapitel 6.1</i> abnehmen. 3. Sitz der Metallkugel im Sicherheitsventil 7 prüfen und dieses ggf. reinigen. 4. Topf gemäß <i>Kapitel 6.3</i> verschließen.
	Flüssigkeit fehlt	1. Topf gemäß <i>Kapitel 9</i> vollkommen drucklos machen und öffnen. 2. Flüssigkeit nachfüllen (mind. 1/4 l). 3. Topf gemäß <i>Kapitel 6.3</i> verschließen.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Dampf tritt am Deckel aus	Dichtungsring und / oder Topfrand sind nicht sauber	1. Topf gemäß <i>Kapitel 9</i> vollkommen drucklos machen und öffnen. 2. Dichtungsring [21] und Topfrand reinigen. 3. Topf gemäß <i>Kapitel 6.3</i> wieder verschließen.
	Kochschieber steht nicht auf ZU/LOCKED	Kochschieber auf ZU/LOCKED stellen
	Dichtungsring beschädigt oder hart (durch Verschleiß)	Dichtungsring [21] durch einen original WMF Dichtungsring erneuern
	Kochsignaldichtung sitzt nicht richtig oder ist beschädigt	Sitz der Kochsignaldichtung [18] korrigieren oder durch original WMF Ersatzteil erneuern.
Aus dem Sicherheitsventil / Ankochoautomatik tritt ständig Dampf aus (gilt nicht für die Ankochphase)	Kugel Sicherheitsventil sitzt nicht richtig im Ventil	1. Topf gemäß <i>Kapitel 9</i> vollkommen drucklos machen und öffnen. 2. Deckelgriff [11] gemäß <i>Kapitel 6.1</i> abnehmen. 3. Sicherheitsventil [7] bzw. Sitz der Metallkugel im Deckel prüfen. 4. Topf gemäß <i>Kapitel 6.3</i> wieder verschließen.

14 | TIPPS UND TRICKS ZUM GAREN

- Dichtungsring zur Erhöhung der Leichtgängigkeit beim Öffnen und Schließen, mit einem Speiseöl oder Fett leicht einfetten.
- Die Garzeit beginnt, sobald der vorgeschriebene Ring am Druckanzeige sichtbar wird.
- Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte, lieber kürzere Garzeiten wählen, es kann jederzeit nachgegart werden.
- Bei den angegebenen Garzeiten für Gemüse erhalten Sie bissfeste Speisen.
- Die Gartemperatur beträgt beim ersten Ring 106 °C (besonders geeignet für Gemüse und Fisch), beim 2. Ring 115 °C (besonders geeignet für Fleisch).

Rezepte finden Sie unter www.wmf.com!

15 | GARZEITENTABELLE SCHNELLKOCHEN

Lebensmittel	Garzeit	Hinweise
SCHWEIN UND KALB BEIM 1. RING GAREN; MINDESTFÜLLMENGE 1/4 L FLÜSSIGKEIT; KEIN SPEZIELLER EINSATZ NÖTIG		
Geschnetzeltes Schwein	5 – 7 Min.	–
Gulasch Schwein	10 – 15 Min.	–
Schweinebraten	20 – 25 Min.	Garzeit abhängig von Größe und Form
Geschnetzeltes Kalb	5 – 7 Min.	–
Gulasch Kalb	10 – 15 Min.	–
Kalbshaxe am Stück	25 – 30 Min.	–
Kalbszunge	15 – 20 Min.	Mit Wasser bedecken
Kalbsbraten	20 – 25 Min.	Garzeit abhängig von Größe und Form
RIND BEIM 2. RING GAREN; MINDESTFÜLLMENGE 1/4 L FLÜSSIGKEIT; FÜR RINDERZUNGE WIRD EIN GELOCHTER EINSATZ BENÖTIGT		
Hackbraten	10 – 15 Min.	–
Sauerbraten	30 – 35 Min.	–
Rinderzunge	45 – 60 Min.	–
Geschnetzeltes	6 – 8 Min.	–
Gulasch	15 – 20 Min.	–
Rouladen	15 – 20 Min.	–
Rinderbraten	35 – 45 Min.	Garzeit abhängig von Größe und Form
GEFLÜGEL BEIM 2. RING GAREN; MINDESTFÜLLMENGE 1/4 L FLÜSSIGKEIT; FÜR EIN SUPPENHUHN WIRD EIN GELOCHTER EINSATZ BENÖTIGT		
Suppenhuhn	20 – 25 Min.	max. 1/2 Füllmenge
Hühnerteile	6 – 8 Min.	–
Putenkeule	25 – 30 Min.	Abhängig von Dicke der Keulen
Putenragout	6 – 10 Min.	Truthahn ist identisch
Putenschnitzel	2 – 3 Min.	–

Lebensmittel	Garzeit	Hinweise
WILD		
BEIM 2. RING GAREN; MINDESTFÜLLMENGE 1/4 L FLÜSSIGKEIT; KEIN SPEZIELLER EINSATZ NÖTIG		
Hasenbraten	15 – 20 Min.	–
Hasenrücken	10 – 12 Min.	–
Hirschbraten	25 – 30 Min.	–
Hirschgulasch	15 – 20 Min.	–
LAMM		
BEIM 2. RING GAREN; MINDESTFÜLLMENGE 1/4 L FLÜSSIGKEIT; KEIN SPEZIELLER EINSATZ NÖTIG		
Lammragout	20 – 25 Min.	Hammel hat längere Garzeiten
Lammbraten	25 – 30 Min.	Garzeit abhängig von Größe und Form
FISCH		
BEIM 1. RING GAREN; MINDESTFÜLLMENGE 1/4 L FLÜSSIGKEIT; BEI RAGOUT UND GULASCH IST KEIN EINSATZ ERFORDERLICH		
Fischfilets	2 – 3 Min.	Im eigenen Saft gedünstet
Ganze Fische	3 – 4 Min.	Im eigenen Saft gedünstet
Ragout oder Gulasch	3 – 4 Min.	–
SUPPEN		
BEIM 2. RING GAREN; MIND. 1/4 L FLÜSSIGKEIT BIS MAX. 1/2 TOPFINHALT; KEIN EINSATZ NÖTIG		
Erbsen-, Linsensuppe	12 – 15 Min.	Eingeweichte Hülsenfrüchte
Fleischbrühe	25 – 30 Min.	Für alle Fleischarten gültig
Gemüsesuppe	5 – 8 Min.	–
Gulaschsuppe	10 – 15 Min.	–
Hühnersuppe	20 – 25 Min.	Garzeit abhängig von der Größe
Kartoffelsuppe	5 – 6 Min.	–
Ochsenchwanzsuppe	35 Min.	–

Lebensmittel	Garzeit	Hinweise
GEMÜSE		
BEIM 1. RING GAREN; MINDESTFÜLLMENGE 1/4 L FLÜSSIGKEIT; BEI SAUERKRAUT UND ROTE BETE IST KEIN EINSATZ NÖTIG, BEI ALLEN ANDEREN GERICHTEN DER GELOCHTE EINSATZ; AB DEN BOHNEN BEIM 2. RING GAREN		
Auberginen, Gurken und Tomaten	2 – 3 Min.	Im Dampf gegartes Gemüse wird nicht so schnell ausgelaut
Blumenkohl, Paprika, Porree	3 – 5 Min.	–
Erbsen, Sellerie, Kohlrabi	4 – 6 Min.	–
Fenchel, Karotten, Wirsing	5 – 8 Min.	–
Bohnen, Grünkohl, Rotkohl	7 – 10 Min.	2. Ring
Sauerkraut	10 – 15 Min.	2. Ring
Rote Bete	15 – 25 Min.	2. Ring
Salzkartoffeln	6 – 8 Min.	2. Ring
Kartoffeln in der Schale	6 – 10 Min.	2. Ring, Pellkartoffeln platzen auf, wenn sie schnell abgedampft werden

HÜLSENFRÜCHTE		
BEIM 2. RING GAREN; MIND. 1/4 L FLÜSSIGKEIT BIS MAX. 1/2 TOPFINHALT; AUF 1 TEIL GETREIDE KOMMEN 2 TEILE WASSER; NICHT EINGEWEICHTES GETREIDE 20 – 30 MIN. LÄNGER GAREN; MILCHREIS BEIM 1. RING GAREN		
Erbsen, Bohnen, Linsen	10 – 15 Min.	Dicke Bohnen 10 Min. länger garen
Buchweizen, Hirse	7 – 10 Min.	Garzeit für eingeweichtes Getreide
Mais, Reis, Grünkern	6 – 15 Min.	Garzeit für eingeweichtes Getreide
Milchreis	20 – 25 Min.	beim 1. Ring garen
Langkornreis	6 – 8 Min.	–
Vollkornreis	12 – 15 Min.	–
Weizen, Roggen	10 – 15 Min.	Garzeit für eingeweichtes Getreide

OBST		
BEIM 1. RING GAREN; MINDESTFÜLLMENGE 1/4 L FLÜSSIGKEIT		
Kirschen, Pflaumen	2 – 5 Min.	Gelochter Einsatz wird empfohlen
Äpfel, Birnen	2 – 5 Min.	Gelochter Einsatz wird empfohlen

