

WARTMANN®

Bedienungsanleitung — Wartmann® Multicooker WM-2409 MC (Schnellkochfunktion, 6 l)

Multicooker Pressure+ · 16 Programme · 6,0 Liter



Deutsche Fassung der Original-Bedienungsanleitung (Twadero B.V. / Wartmann®) — bereitgestellt von
GrünePerlen GmbH

Hersteller

Twadero B.V.
Minosstraat 5
5048 CK Tilburg, Niederlande

Inhaltsverzeichnis

1 WILLKOMMEN

- 1.1 Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf
- 1.2 Eine ausgezeichnete Wahl
- 1.3 Das Prinzip des Wartmann Multicooker Pressure+
- 1.4 Vorteile

2 WICHTIG

- 2.1 Nur für den Haushaltsgebrauch geeignet
- 2.2 Elektrische Anschlüsse prüfen
- 2.3 Garen mit erhöhter Temperatur und erhöhtem Druck
- 2.4 Nicht für Kinder geeignet

3 SICHERHEIT

- 3.1 Aufstellort
- 3.2 Öffnen und Schließen; heißer Dampf!

4 DEN WARTMANN MULTICOOKER PRESSURE+ BENUTZEN

- 4.1 Den Wartmann Multicooker Pressure+ auspacken
- 4.2 Das Bedienfeld mit dem Display
- 4.3 Inbetriebnahme (4.3.1 Reinigen · 4.3.2 Montage des Gummi-Dichtrings · 4.3.3 Montage des Kondensatbehälters · 4.3.4 Anschluss des Netzkabels · 4.3.5 Öffnen und Schließen des Hochdruckdeckels)
- 4.4 Bedienung (4.4.1 Allgemeine Bedienung · 4.4.2 Ein gewähltes Programm anpassen · 4.4.3 Garen mit dem Glasdeckel · 4.4.4 Warmhalten · 4.4.5 Startverzögerung · 4.4.6 Der Wassertest)

5 VERSCHIEDENE GARTECHNIKEN

- 5.1 Allgemeines
- 5.2 Dampfgaren (steam)
- 5.3 Sous-vide-Gartechniken
- 5.4 Sautieren
- 5.5 Slow Cook (Schongaren)
- 5.6 Joghurt selbst herstellen (5.6.1 Pasteurisieren · 5.6.2 Joghurtkultur herstellen)

6 NACH DEM GEBRAUCH

- 6.1 Reinigen
- 6.2 Den Filter reinigen
- 6.3 Desinfizieren
- 6.4 Aufbewahren

7 DEN WARTMANN MULTICOOKER PRESSURE+ RECYCELN

ANHANG 1: STÖRUNGEN BEHEBEN

TECHNISCHE DATEN

1 WILLKOMMEN

1.1 Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf

Wartmann wünscht Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Wartmann Multicooker Pressure+. Mit dem Wartmann Multicooker Pressure+ können Sie aus verschiedenen Garprogrammen für Reis, Fleisch, Gemüse, Getreide und Milchprodukte wählen; auch Slow Cooking (Schongaren), Sautieren (Pfannenrühren/Anbraten) und eine Sous-vide-Funktion fehlen nicht. Bereiten Sie Ihren eigenen Schmortopf, einen herrlichen vegetarischen Gemüseauflauf, Crème brûlée oder frischen Joghurt zu. Mit dem Wartmann Multicooker Pressure+ ist das alles möglich. Darüber hinaus verfügt der Wartmann Multicooker Pressure+ über eine Warmhaltefunktion und eine Startverzögerungsfunktion.

1.2 Eine ausgezeichnete Wahl

Mit dem Wartmann Multicooker Pressure+ können Sie aus nicht weniger als 16 Garprogrammen wählen. Zeit und Temperatur sind dabei vorprogrammiert. Je nach gewähltem Programm ist die Zubereitungszeit von 1 Minute bis 99 Minuten variabel. Warmhalten ist bis maximal 24 Stunden möglich. Bei verschiedenen Programmen können Sie Druck, Temperatur und Garzeit nach Wunsch anpassen. So gibt es ein Sous-vide-Programm, bei dem Sie die Temperatur von 45 °C bis 80 °C variieren können und die Zeit von 1 Stunde bis maximal 12 Stunden einstellbar ist. Beim Slow Cooking können Sie die Zeit von 30 Minuten bis 9,5 Stunden einstellen. Dies findet unter normalem Druck statt; dabei verwenden Sie den mitgelieferten Glasdeckel. Mit all diesen Möglichkeiten können Sie Ihre Mahlzeiten ganz nach Wunsch zubereiten.

Wenn Sie die Gebrauchs- und Wartungsanweisungen befolgen, haben Sie jahrelang Freude an Ihrem Wartmann Multicooker Pressure+.

1.3 Das Prinzip des Wartmann Multicooker Pressure+

Die Funktion des Wartmann Multicooker Pressure+ beruht auf Prinzipien der Thermodynamik, unter anderem dem allgemeinen Gasgesetz, das besagt, dass Druck und Temperatur eines Gases in einem geschlossenen System miteinander zusammenhängen. Im Wartmann Multicooker Pressure+ ist das System abgeschlossen, wodurch sich während des Garens Dampf ansammelt. Je mehr Wasser verdampft, desto stärker steigt der Druck im Topf. Unter normalem atmosphärischem Druck (Kochen mit einem herkömmlichen Topf) siedet Wasser bei 100 °C. Wenn der Druck im Wartmann Multicooker Pressure+ steigt, steigt auch der Siedepunkt des Wassers. Das liegt am Zusammenhang zwischen Druck und Temperatur: Bei höherem Druck ist mehr Energie nötig, um Wasser in Dampf umzuwandeln, wodurch sich der Siedepunkt zu einer höheren Temperatur verschiebt (beispielsweise auf etwa 120 °C bis 130 °C, je nach Druck). Da die Gartemperatur höher ist, wird Lebensmittel schneller gar. Chemische Reaktionen, die das Lebensmittel weicher machen oder garen (wie die Denaturierung von Eiweißen oder das Lösen von Fasern), laufen bei höheren Temperaturen schneller ab. Dies verläuft exponentiell. Bei höheren Temperaturen laufen chemische Prozesse sehr viel schneller ab: Die Reaktionsgeschwindigkeit verdoppelt oder verdreifacht sich sogar je 10 °C Temperaturanstieg. In der Praxis bedeutet das einen Zeitgewinn von 50 % bis zu 80 %. Kartoffeln sind so in 8 Minuten gar, und Schmorfleisch, das normalerweise 2 Stunden köcheln muss, ist in einer halben Stunde herrlich zart.

1.4 Vorteile

Selbstverständlich ist der Zeitgewinn ein wichtiger Faktor. Lebensmittel werden (viel) schneller gar, was beim Garen und Schmoren relativ gesehen viel Zeitgewinn bringt. Es gibt jedoch noch viele weitere Vorteile. Weil Lebensmittel schneller garen, verbrauchen Sie weniger Energie. Durch das abgeschlossene System

verdampft außerdem kein Wasser, während dieser Dampf gleichzeitig die Wärme sehr viel besser leitet. Das macht den Wartmann Multicooker Pressure+ umweltfreundlicher und günstiger im Gebrauch.

Durch die kürzere Garzeit und die Tatsache, dass das Garen in einem geschlossenen Topf stattfindet, bleiben im Vergleich zum Garen in einem offenen Topf mehr Vitamine, Mineralstoffe und andere Nährstoffe erhalten. Das bedeutet zugleich, dass Geschmack und Aromen besser erhalten bleiben und Ihr Gericht damit auch einen volleren Geschmack bekommt.

Durch die kurze Garzeit können Sie zügig arbeiten und so in derselben Zeit auch größere Mahlzeiten zubereiten. Ideal, um Portionen für den späteren Verzehr einzufrieren.

Der geschlossene Topf sorgt dafür, dass Ihre Arbeitsplatte sauber bleibt.

2 WICHTIG

Diese Gebrauchsanweisung enthält die Informationen für Gebrauch und Wartung Ihres Wartmann Multicooker Pressure+. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie den Wartmann Multicooker Pressure+ benutzen, und bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung für eine eventuelle spätere Verwendung auf.

2.1 Nur für den Haushaltsgebrauch geeignet

Dieses Gerät ist ausschließlich für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Bei (semi-)professionellem oder unsachgemäßem Gebrauch, bei einer Verwendung, die nicht den Anweisungen in der Gebrauchsanweisung entspricht, sowie bei selbst durchgeführten Reparaturen erlischt die Garantie, und Wartmann lehnt jede Haftung für dadurch entstandene Schäden ab.

2.2 Elektrische Anschlüsse prüfen

Prüfen Sie, ob die auf dem Wartmann Multicooker Pressure+ angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Wartmann Multicooker Pressure+ anschließen. Schließen Sie den Wartmann Multicooker Pressure+ nur an eine geerdete Steckdose an. Wenn der Stecker oder das Netzkabel beschädigt ist, müssen Sie dies zuerst von einem anerkannten Servicecenter reparieren oder ersetzen lassen.

2.3 Garen mit erhöhter Temperatur und erhöhtem Druck

ACHTUNG – HOCHDRUCK UND HEISSE DAMPF

Garen mit dem Wartmann Multicooker Pressure+ bedeutet, dass Sie mit erhöhter Temperatur (> 100 °C) und unter erhöhtem Druck arbeiten. Während eines Programms wird der Druck aufgebaut und die Temperatur erhöht. Am Ende eines Programms verlässt der Dampf den Wartmann Multicooker Pressure+ über das Dampfventil. Nach dem Öffnen des Topfes wird das Gericht noch immer „atmen“. Der Innentopf ist heiß. Sie müssen all diese Punkte berücksichtigen. In Kapitel 3 sind die Sicherheitshinweise beschrieben.

2.4 Nicht für Kinder geeignet

ACHTUNG

Der Wartmann Multicooker Pressure+ darf nicht von Personen unter 16 Jahren bedient werden. Sorgen Sie dafür, dass der Wartmann Multicooker Pressure+ während und nach dem Gebrauch an einem sicheren Ort steht, unerreichbar für Kinder.

3 SICHERHEIT

Wenn Sie die nachstehenden Anweisungen befolgen, ist der Wartmann Multicooker Pressure+ ein sicheres Küchengerät.

3.1 Aufstellort

Stellen Sie den Wartmann Multicooker Pressure+ auf eine waagerechte, stabile Arbeitsplatte, und zwar so, dass er nicht umfallen kann, auch nicht beim Vorbeigehen. Die Arbeitsplatte muss ausreichend hitzebeständig sein. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder in der Nähe leicht entflammbarer Produkte wie Brennspritus oder neben Gardinen auf. Während und am Ende eines Garvorgangs entweicht Dampf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um den Wartmann Multicooker Pressure+.

Sorgen Sie dafür, dass eine Steckdose in der Nähe ist, damit Sie den Wartmann Multicooker Pressure+ ohne Verlängerungskabel anschließen können. Achten Sie auf trockene, saubere Hände, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Beim Herausziehen des Steckers aus der Steckdose dürfen Sie nicht am Kabel ziehen. Der Wartmann Multicooker Pressure+ ist für den Gebrauch im Innenbereich bestimmt.

3.2 Öffnen und Schließen; heißer Dampf!

Bevor Sie loslegen, kontrollieren Sie das Dampfventil, den Silikon-Dichtring und den Kondensatbehälter. Alles muss sauber und unbeschädigt sein.

Alle Mahlzeiten werden im Innentopf zubereitet. Verwenden Sie den Wartmann Multicooker Pressure+ niemals ohne Innentopf. Der Innentopf selbst ist nur für den Wartmann Multicooker Pressure+ geeignet. Stellen Sie diesen Topf nicht auf den Herd, in den Backofen oder auf eine andere Wärmequelle. Beim Dampfgaren setzen Sie das Dampfgarrost in den Innentopf. Den Innentopf setzen Sie in den Wartmann Multicooker Pressure+ (Einheit) ein.

Sorgen Sie beim Garen Ihrer Mahlzeiten für ausreichend Flüssigkeit (mindestens 1 Becher), aber auch nicht für zu viel: Das Gesamtvolumen an Lebensmitteln und Flüssigkeit darf NICHT mehr als 2/3 des Fassungsvermögens betragen. Diese Füllmengen sind auch an der Innenseite des Topfes angegeben. Beim Garen unter erhöhtem Druck (Schnellkochen) verwenden Sie den Hochdruckdeckel. Im Folgenden ist mit „Deckel“ der Hochdruckdeckel gemeint.

Schließen Sie den Deckel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu. Auf der Oberseite ist angegeben, in welche Richtung Sie drehen müssen (open und close). Kontrollieren Sie, ob das Dampfventil an der Oberseite des Deckels nach unten fällt. Es steht dann in der Stellung **Sealing** (geschlossen).

Starten Sie einen Garvorgang nach Wunsch (siehe Kapitel 4.4). Während dieses Vorgangs kann Dampf entweichen. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Halten Sie sicheren Abstand (> 1 Meter) zum Wartmann Multicooker Pressure+.

WARNUNG – VERBRÜHUNGSGEFAHR BEIM ÖFFNEN

Der Innentopf wird sehr heiß. Nach dem Garvorgang bleibt er noch längere Zeit heiß. Nehmen Sie den Deckel erst ab, nachdem ein vorprogrammiertes Programm vollständig beendet ist, der Wartmann Multicooker Pressure+ abgekühlt ist und der gesamte Druck abgelassen wurde. Das Dampfventil ist dann abgesunken, und der Deckel lässt sich leicht aufdrehen. Wenden Sie dabei keine Gewalt an. Entfernen Sie den Deckel, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. Drücken Sie dabei den roten Entriegelungsknopf ein.

Der Druck nimmt automatisch in etwa 20 bis 30 Minuten ab. Sie können dies auch erzwingen, indem Sie das Dampfventil auf **Venting** (Abdampfen) stellen. Achtung: Es entweicht sofort und unter hohem Druck heißer Dampf. Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände, Arme und Ihr Gesicht nicht mit dem Dampf in Kontakt kommen können, der aus dem Dampfventil entweicht. Benutzen Sie eine Küchenzange und Ofenhandschuhe. Wenden Sie Ihr Gesicht ab. Verwenden Sie beim Öffnen des Deckels und beim Herausnehmen des Innentopfes immer Ofenhandschuhe. Stellen Sie den Innentopf auf eine hitzebeständige Unterlage. Lassen Sie den Topf ausreichend abkühlen, bevor Sie Ihr Gericht aus dem Innentopf nehmen.

Wenn Sie am Verlauf eines Garvorgangs zweifeln, können Sie die Taste **Keep warm/Cancel** benutzen, um einen Vorgang zu stoppen.

4 DEN WARTMANN MULTICOOKER PRESSURE+ BENUTZEN

4.1 Den Wartmann Multicooker Pressure+ auspacken

Nehmen Sie den Wartmann Multicooker Pressure+ aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Der Wartmann Multicooker Pressure+ wird mit zwei Deckeln und einem Innentopf aus Metall geliefert. Für alle Schnellkochfunktionen verwenden Sie den schwarzen Hochdruckdeckel. Zum Garen unter atmosphärischem Druck, wie etwa bei der Sous-vide-Funktion, können Sie den Glasdeckel verwenden. Sie finden außerdem ein Dampfgarrost aus Metall, das Netzkabel, den Messbecher (Becher/Cup), einen Löffel und einen Kondensatbehälter.

In der nachstehenden Zeichnung sehen Sie die Übersicht. Dies ist die Ausführung mit dem Hochdruckdeckel.

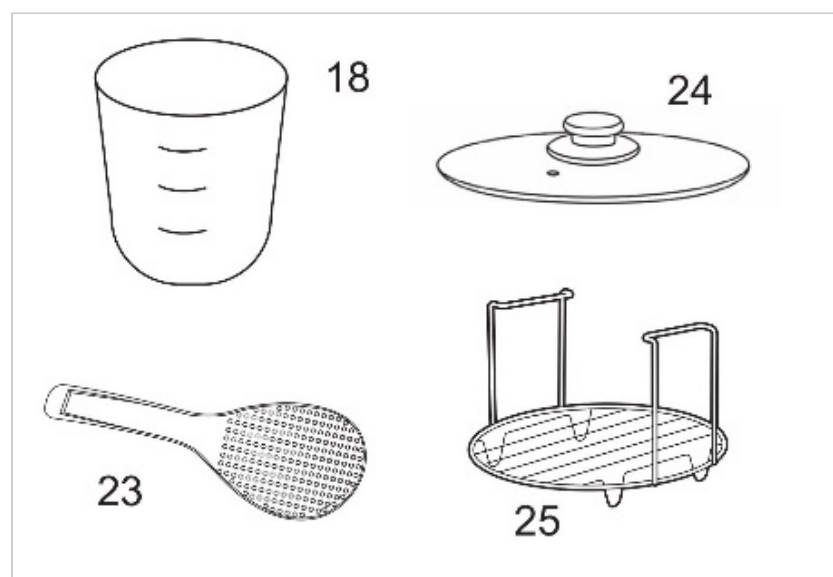
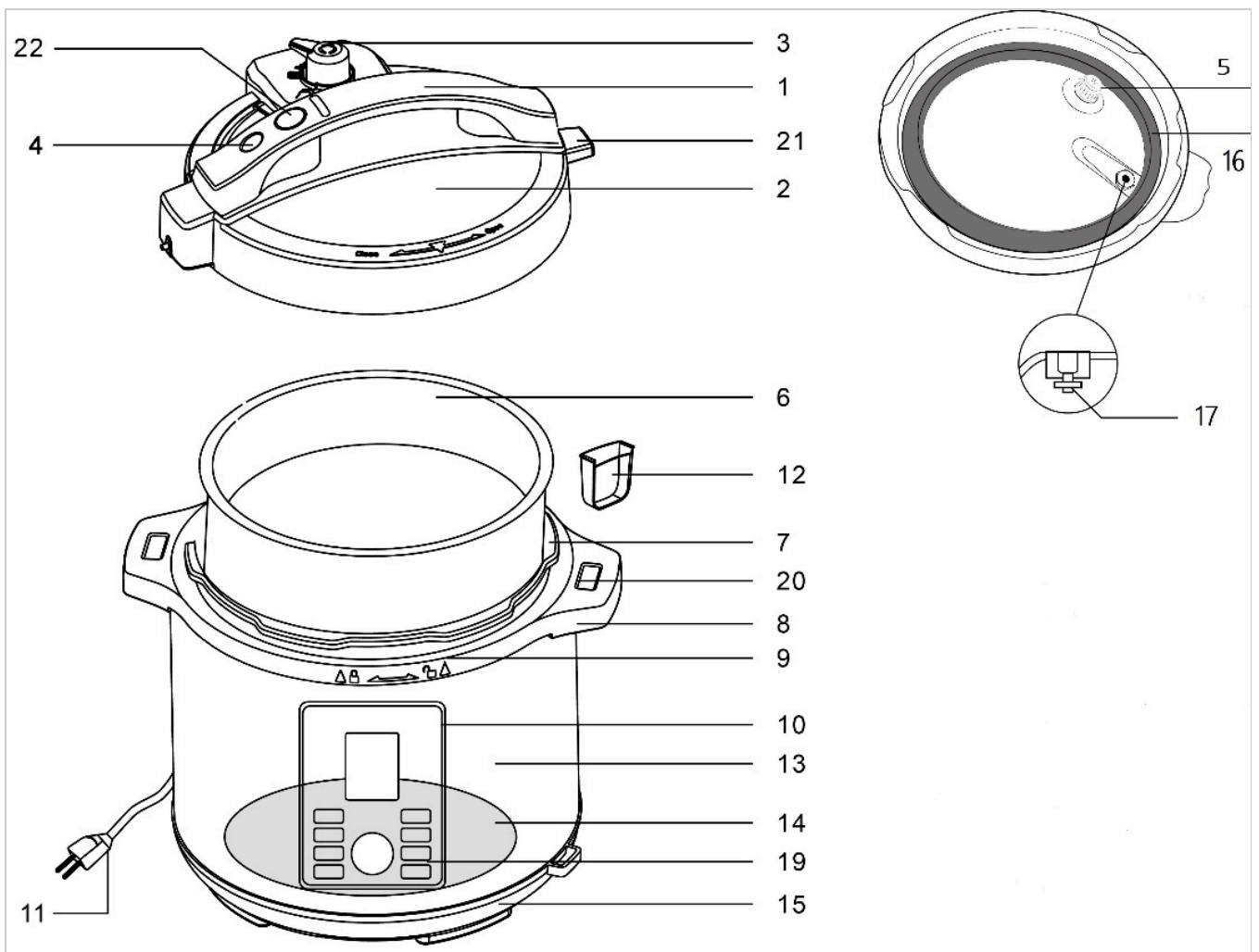


Abbildung 1: Übersicht Wartmann Multicooker Pressure+

Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Deckelgriff	13	Außenseite Wartmann Multicooker Pressure+
2	Deckel	14	Heizelement (innen)
3	Dampfventil	15	Unterseite
4	Überdruckventil	16	Gummi-Dichtring
5	Dampfventil-Filter	17	Überdruckventil Innenseite
6	Herausnehmbarer Innentopf	18	Messbecher (Becher/Cup)
7	Verschlussring Deckel	19	Sensortasten auf dem Bedienfeld
8	Topfgriffe	20	Ruheposition Deckel
9	Markierung open – close	21	Verlängerter Griff
10	Display/Bedienfeld	22	Entriegelungsknopf (release button)
11	Netzkabel	23	Löffel
12	Kondensatbehälter	24	Glasdeckel
		25	Dampfgarrost

4.2 Das Bedienfeld mit dem Display

An der Vorderseite finden Sie das Bedienfeld (siehe Abbildung 2). Es besteht aus einer Reihe von Sensortasten, einem Drehknopf und einem beleuchteten Display.

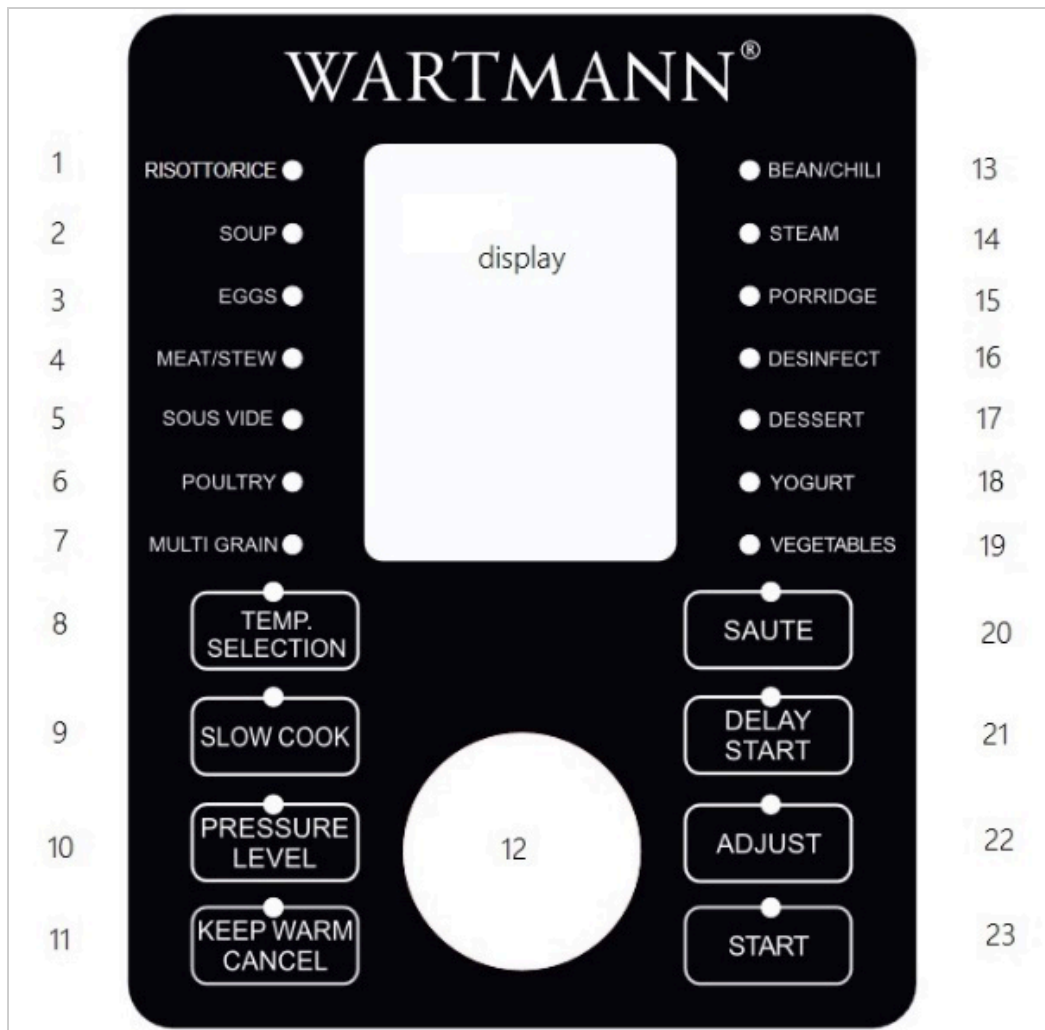


Abbildung 2: Bedienfeld

Die Positionen 1 bis 7 sowie 13 bis 19 sind verschiedene Garprogramme mit vorprogrammierten Zeiten.

Nr.	Beschriftung am Gerät	Bedeutung
1	RISOTTO/RICE	Risotto/Reis
2	SOUP	Suppe
3	EGGS	Eier
4	MEAT/STEW	Fleisch/Schmorgericht
5	SOUS VIDE	Sous vide (Vakuumgaren bei Niedrigtemperatur)
6	POULTRY	Geflügel
7	MULTI GRAIN	Getreide
8	TEMP. SELECTION	Temperatur anpassen
9	SLOW COOK	Schongaren (Slow Cooking)
10	PRESSURE LEVEL	Druckstufe
11	KEEP WARM / CANCEL	Warmhalten / Stopp
12	—	Drehknopf
13	BEAN/CHILI	Bohnen/Chili
14	STEAM	Dampfgaren
15	PORRIDGE	Brei/Porridge
16	DESINFECT	Desinfizieren
17	DESSERT	Dessert
18	YOGURT	Joghurt
19	VEGETABLES	Gemüse
20	SAUTE	Sautieren (Anbraten ohne Deckel)
21	DELAY START	Startverzögerung
22	ADJUST	Portionsanpassung (weniger/normal/mehr)
23	START	Start

Das Display zeigt das gewählte Programm und das Stadium im Garvorgang an.

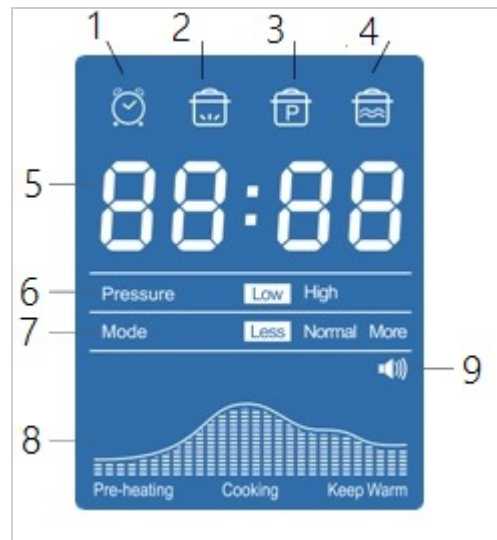


Abbildung 3: Das Display

Nr.	Bedeutung
1	Symbol Startverzögerung
2	Symbol Vorheizen
3	Symbol Garvorgang
4	Symbol Warmhalten
5	Anzeige von Zeit, Temperatur, Texten
6	Druckanzeige (hoch/niedrig — High/Low)
7	Mode-(Portions-)Anzeige (weniger/normal/mehr — Less/Normal/More)
8	Grafische Darstellung des Stadiums im Garvorgang (Pre-heating / Cooking / Keep Warm)
9	Ton-Symbol

Folgende Textmeldungen sind sichtbar:

Anzeige	Bedeutung
OFF	Der Wartmann Multicooker Pressure+ ist angeschlossen und im Standby (betriebsbereit).
On	Der Wartmann Multicooker Pressure+ ist in Betrieb (Vorheizen).
Hot	Das Vorheizen für Sauté ist abgeschlossen.
Yo9t (Yogt)	Das Joghurt-Programm ist abgeschlossen.
Boil	Pasteurisiervorgang für Joghurt.
LID	Der Deckel ist nicht korrekt geschlossen (zusammen mit wiederholtem Piepton).

4.3 Inbetriebnahme

4.3.1 Reinigen

Reinigen Sie die Innenseite des Wartmann Multicooker Pressure+, den Innentopf, beide Deckel und das Dampfgarrost gründlich mit einem weichen, nicht kratzenden Schwämmchen, warmem Wasser und etwas Spülmittel. Sie können auch eine weiche Kunststoff-Spülbürste verwenden. Trocknen Sie anschließend mit

einem leicht feuchten Tuch nach. Der Innentopf, das Dampfgarrost, der Messbecher, der Kondensatbehälter und der Löffel sind spülmaschinengeeignet.

4.3.2 Montage des Gummi-Dichtrings im Hochdruckdeckel

Sorgen Sie immer dafür, dass der Gummi-Dichtring fest auf dem metallenen Y-förmigen Ring im Inneren des Deckels montiert ist. Achten Sie darauf, dass die Falz im Gummi-Dichtring rundum mit der Außenseite des Y-Rings übereinstimmt. Setzen Sie anschließend den Y-Ring und den Gummi-Dichtring wieder in den Deckel ein und achten Sie darauf, dass das Loch in der Mitte des Querschnitts des Y-Rings mit dem Metallstift in der Mitte des Deckels ausgerichtet ist. Drücken Sie kräftig nach unten, bis der Y-Ring am Deckel befestigt ist. In Abbildung 4 ist dies dargestellt. Stellen Sie den Deckel aufrecht in die Deckelablage.

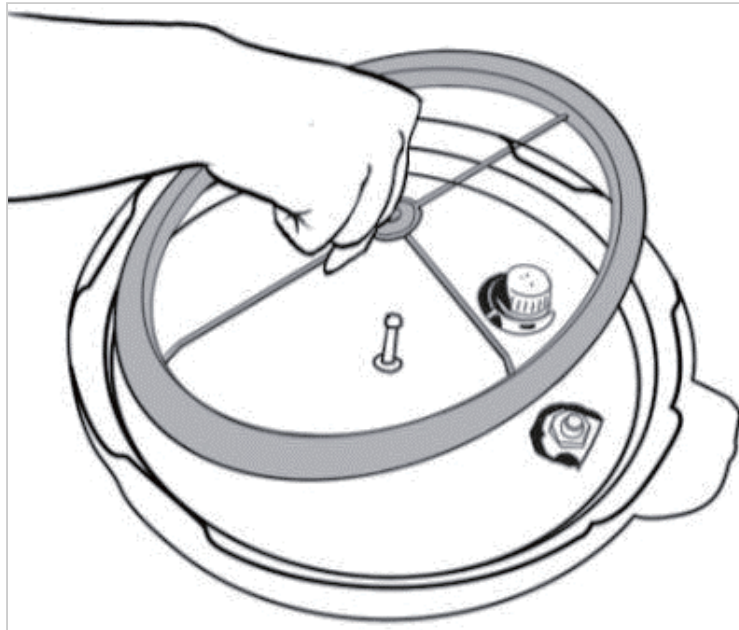


Abbildung 4: Das Einsetzen des Gummi-Dichtrings in den Deckel

4.3.3 Montage des Kondensatbehälters

Der Kondensatbehälter ist das durchsichtige Kunststoffteil, das in die Rückseite des Schnellkochtopfes einklickt, wie auf der Abbildung gezeigt (siehe Abbildung 5). Schieben Sie den Kondensatbehälter in waagerechter Richtung auf die Rückseite des Geräts. Er rastet hörbar ein. Kontrollieren Sie nach jedem Garvorgang den Füllstand des Kondensatbehälters. Ist er mehr als zur Hälfte gefüllt, entfernen Sie die Flüssigkeit, spülen den Behälter aus und setzen ihn wieder ein.



Abbildung 5: Das Einsetzen des Kondensatbehälters

4.3.4 Anschluss des Netzkabels

Der Wartmann Multicooker Pressure+ wird mit einem losen Netzkabel geliefert. Stecken Sie den Gerätestecker des Netzkabels in den Anschluss an der Rückseite des Wartmann Multicooker Pressure+.

Stecken Sie nun den Netzstecker in die Steckdose. Verwenden Sie immer eine geerdete Steckdose. Tun Sie dies immer mit trockenen, sauberen Händen, um einen Kurzschluss zu vermeiden.

4.3.5 Öffnen und Schließen des Hochdruckdeckels

Der Wartmann Multicooker Pressure+ arbeitet unter hohem Druck mit heißem Wasser. Es ist daher wichtig, dass der Deckel auf die richtige Weise geschlossen und auf sichere Weise geöffnet wird.

Nehmen Sie den Deckel aus der Deckelablage, halten Sie den Griff fest und schließen Sie ihn. Drücken Sie in der geöffneten Deckelposition nach unten. Der Griff des Deckels steht dann etwas außerhalb der Mitte der Topfgriffe. Drehen Sie im Uhrzeigersinn, bis Sie die geschlossene Deckelposition erreichen. Der Griff des Deckels steht dann in einer Linie mit den Topfgriffen. Der Deckel rastet hörbar ein (Abbildung 6). Auf dem Deckel ist die Drehrichtung dargestellt (open und close). Der Deckel sitzt nun fest, kann sich aber noch etwas bewegen. Sobald Druck aufgebaut wird, sitzt der Deckel klemmfix.

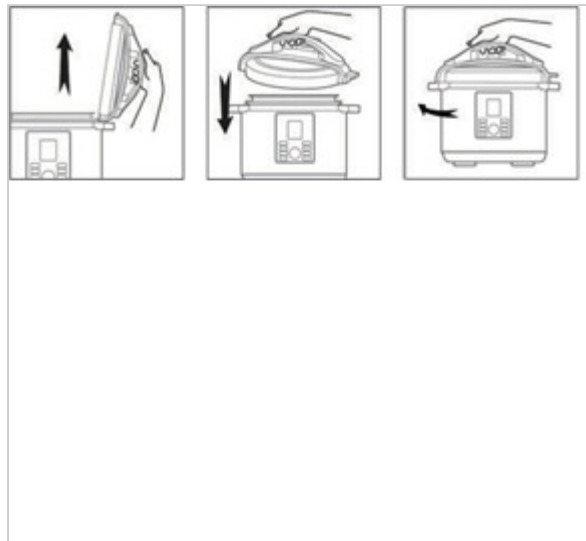


Abbildung 6: Das Schließen des Deckels

Das Dampfventil müssen Sie anschließend in die Stellung **Sealing** bringen. Dies gilt für alle Garvorgänge unter Druck. Beim Sous-vide-Garen oder beim Sautieren (ohne Deckel) gilt dies nicht. Das Dampfventil ist nun geschlossen, und der Druck kann aufgebaut werden (siehe Abbildung 7). Die Herstellung von Joghurt und Desserts erfolgt nicht unter Druck; aus hygienischen und wärmetechnischen Gründen empfehlen wir aber, dabei dennoch den Hochdruckdeckel zu verwenden.



Abbildung 7: Das Schließen des Dampfventils (von links nach rechts schieben)

WARNUNG — DECKEL NIEMALS GEWALTSAM ÖFFNEN

Während eines Garvorgangs dürfen Sie den Deckel nicht öffnen. Der Wartmann Multicooker Pressure+ ist dagegen gesichert. Wenden Sie keine Gewalt an!

Am Ende eines Garvorgangs können Sie den Deckel wieder öffnen. Dies ist erst möglich, wenn der Druck wieder normal ist. Dies kann durch natürlichen Druckabbau oder durch gesteuerten Druckabbau geschehen. Wenn Sie nach dem Garvorgang das Warmhalten wählen, baut sich der Druck im Topf von selbst ab. Je nach Flüssigkeitsmenge im Topf dauert dies etwa 15 bis 30 Minuten. Wenn der Druck vollständig abgelassen ist, sinkt das Dampfventil, der Deckel entriegelt, und Sie können den Deckel öffnen. Drücken Sie den roten Entriegelungsknopf ein und drehen Sie gleichzeitig den Deckel gegen den Uhrzeigersinn um eine Vierteldrehung. Heben Sie den Deckel vom Topf und stellen Sie ihn in die Deckelablage.

Während dieser Zeit gart das Gericht weiter. Für einige Produkte, die nicht nachgaren dürfen, ist es besser, den Deckel gesteuert zu öffnen. Dazu müssen Sie das Dampfventil öffnen. Dabei entweicht unter hohem Druck heißer Dampf. Verwenden Sie einen Ofenhandschuh und eine lange Küchenzange, um das Dampfventil in die Stellung **Venting** zu drehen. Schieben Sie das Ventil von Sealing nach Venting. In Abbildung 7 sehen Sie das Dampfventil in der Venting-Stellung. Der Dampf entweicht sichtbar und hörbar. Nach einigen Minuten ist der Druck wieder gesunken. Drücken Sie den roten Entriegelungsknopf ein und drehen Sie gleichzeitig den Deckel gegen den Uhrzeigersinn um eine Vierteldrehung. Heben Sie den Deckel vom Topf und stellen Sie ihn in die Deckelablage.

Aufgrund einer Sicherheitsfunktion kann der Deckel nicht geöffnet werden, solange nicht der gesamte Druck abgelassen ist. Wenn sich der Deckel straff anfühlt, warten Sie noch einen Moment, bis der Druck vollständig abgelassen ist, bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen. Bei neuen Geräten kann die Abdichtung des Deckels etwas stärker sein als normal, und das Entriegeln kann etwas schwerer fallen. Sobald der Deckel mehrfach geöffnet und geschlossen wurde, wird er leichtgängiger.

Der Wartmann Multicooker Pressure+ ist mit einer eingebauten Sicherung versehen, die verhindert, dass Sie den Deckel falsch schließen. Wenn Sie den Deckel zu schließen versuchen, aber einen sich wiederholenden Piepton hören und das Display **LID** anzeigt, ist der Deckel nicht richtig geschlossen. Versuchen Sie es erneut.

4.4 Bedienung Wartmann Multicooker Pressure+

Je nach Ihren Garwünschen können Sie aus 16 Programmen wählen. Die Programme mit ihren Garzeiten sind in Tabelle 1 dargestellt. Es sind 14 Garprogramme unter dem Drehknopf und noch 2 Programme unter den Drucktasten. Sie können ein Programm starten, sobald Sie den Innentopf mit den richtigen Zutaten gefüllt haben und der Deckel aufgesetzt ist.

ACHTUNG — MAXIMALE FÜLLMENGE

Das Gesamtvolumen an Lebensmitteln und Flüssigkeit darf NICHT mehr als $\frac{2}{3}$ des Fassungsvermögens des Innentopfes betragen. Für Lebensmittel wie getrocknetes Gemüse und Bohnen oder Reis und Getreide darf das Gesamtvolumen nicht mehr als $\frac{1}{2}$ des Fassungsvermögens betragen. Überfüllung kann das Dampfventil verstopfen und überhöhten Druck verursachen. Verwenden Sie beim Garen unter Druck immer mindestens 1 Becher Flüssigkeit. An der Innenseite des Topfes sind diese Füllstände dargestellt (Abbildung 8). Schließen Sie den Topf, bevor Sie einen Garvorgang (unter Druck) starten.

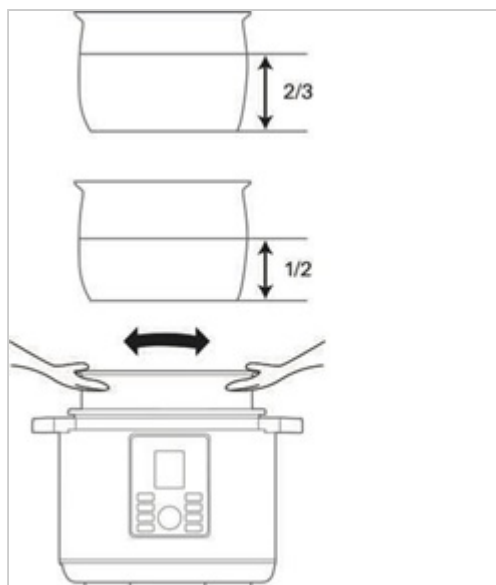


Abbildung 8: Maximale Füllmenge

Die Werkseinstellungen je Programm sind in der nachstehenden Tabelle dargestellt.

Programmwahl (Beschriftung am Gerät)	Deutsche Erklärung	Hochdruck	Zeit
RISOTTO/RICE	Reis/Risotto	ja	12 Minuten
SOUP	Suppe	ja	15 Minuten
EGGS	Eier	ja	5 Minuten
MEAT/STEW	Fleisch/Schmorgericht	ja	35 Minuten
SOUS VIDE	Sous vide (Vakuumgaren)	nein	120 Minuten
POULTRY	Geflügel	ja	15 Minuten
MULTI GRAIN	Getreide	ja	40 Minuten
BEAN/CHILI	Bohnen/Chili	ja	35 Minuten
STEAM	Dampfgaren	ja	15 Minuten
PORRIDGE	Brei/Porridge	ja	15 Minuten
DESINFECT	Desinfizieren	ja	18 Minuten
DESSERT	Dessert	nein	40 Minuten
YOGURT	Joghurt	nein	8 Stunden
VEGETABLES	Gemüse	ja	15 Minuten
SLOW COOK	Schongaren	nein	6 Stunden
SAUTE	Sautieren/Anbraten	nein	30 Minuten

Tabelle 1: Die verschiedenen Programme mit den Werkseinstellungen.

4.4.1 Allgemeine Bedienung (nach dem Aufsetzen des Hochdruckdeckels)

Sobald Sie den Stecker in die Steckdose stecken, hören Sie einen Piepton, das Bedienfeld leuchtet kurz auf, und das Display zeigt **OFF** (Standby-Modus). Sie wählen nun das gewünschte Programm, indem Sie am Drehknopf (Abbildung 2, Punkt 12) drehen. Die rote Kontrollleuchte blinkt beim gewählten Programm. Sobald Sie zwischen den Programmen wechseln, hören Sie einen Piepton. Auf dem Display wird die Garzeit

angezeigt. Drücken Sie nun auf **Start**, und der Garvorgang beginnt. Sie hören drei laute lange Pieptöne, und das Display zeigt **On**. Der Verlauf des Vorgangs wird auf dem Display schematisch in Form eines Balkendiagramms dargestellt.

Die Phase des Garvorgangs wird mit drei Symbolen dargestellt. Zuerst heizt der Wartmann Multicooker Pressure+ vor (Abbildung 3, Punkt 2). Sobald der Topf auf Temperatur ist, hören Sie einen Piepton. Der Garvorgang wird nun automatisch gestartet. Das Symbol für den Garvorgang leuchtet auf (Abbildung 3, Punkt 3). Auf dem Display sehen Sie die Garzeit in Minuten ablaufen (P: x Minuten). Am Ende des Garvorgangs hören Sie 10 laute Pieptöne. Die Warmhaltefunktion wird automatisch eingeschaltet. Auf dem Display wird nun das Warmhalte-Symbol angezeigt (Abbildung 3, Punkt 4), und Sie sehen die Zeit in Minuten hochlaufen. Drücken Sie auf **Keep warm/Cancel**, um diesen Vorgang zu stoppen. Der Druck nimmt von selbst langsam ab. Sie können dies auch beschleunigen (siehe 4.3.5). Sobald der Überdruck weg ist, entriegelt die Überdrucksicherung den Deckel. Sie können nun den Deckel öffnen. Wenn Sie nichts tun, hält der Wartmann Multicooker Pressure+ Ihr Gericht maximal 24 Stunden warm.

Unter dem Drehknopf stehen 14 Programme zur Verfügung. Neben dem Drehknopf sind noch einige Programme direkt unter einer Drucktaste angeordnet: **slow cook** auf der linken Seite und **saute** auf der rechten Seite. Drücken Sie auf eine solche Taste. Die rote LED beginnt zu blinken. Drücken Sie nun auf **Start**, und der gewählte Garvorgang startet.

4.4.2 Ein gewähltes Programm anpassen

Je nach gewähltem Programm können Sie verschiedene Anpassungen vornehmen. Bei allen Programmen (außer saute) können Sie die Zeit selbst ändern. Bei einem gewählten Programm (die rote LED blinkt) drücken Sie den Drehknopf einmal ein. Drehen Sie nun am Drehknopf, um die Zeit zu ändern. Sobald die gewünschte Zeit eingestellt ist, drücken Sie auf **Start**. Der Garvorgang beginnt.

Mit **pressure level** können Sie zwischen niedrigem Druck (immer noch Überdruck) und hohem Druck wählen. Drücken Sie auf diese Taste, um zwischen beiden zu wechseln. Sie sehen dies auf dem Display angezeigt.

Die Taste **adjust** ist für kleine oder gerade größere Portionen gedacht. Das Programm passt die Zubereitungszeit automatisch an, wenn Sie **less** (weniger) oder **more** (mehr) wählen. Wenn die Summe der Zutaten mehr als 1,5 Kilogramm beträgt, wählen Sie **more**. Ist diese Summe geringer als 1 Kilogramm, dann wählen Sie **less**. Drücken Sie auf diese Taste, um zwischen den Möglichkeiten zu wechseln. Sie sehen dies auf dem Display angezeigt.

Speziell beim Sous-vide-Programm können Sie außer der Zeit auch die Temperatur von 45 °C bis 80 °C ändern. Diese ist auf 55 °C eingestellt. Durch wiederholtes Drücken der Taste **temp selection** ändern Sie die Temperatur (sie läuft in Schritten von einem Grad hoch). Bestätigen Sie dies durch Eindrücken des Drehknopfes. Sie können danach noch die Zeit ändern, indem Sie an diesem Knopf drehen. Alle Einstellungen werden auf dem Display angezeigt. Sobald Sie die richtigen Anpassungen vorgenommen haben, drücken Sie auf **Start**, um den Garvorgang zu starten. Drücken Sie auf **keep warm/cancel**, um einen Vorgang zu stoppen.

Das Programm **saute** (Sautieren) kann nicht angepasst werden. Es ist standardmäßig auf 30 Minuten eingestellt. Dieses Programm kennt eine Vorheizphase. Sobald auf dem Display **Hot** erscheint, können Sie mit dem (Rühr-)Braten beginnen. Der Boden des Topfes ist nun sehr heiß! Braten Sie Ihr Gericht nur einige Minuten an, um ein Anbrennen zu vermeiden.

4.4.3 Garen mit dem Glasdeckel

Der Wartmann Multicooker Pressure+ kann auch verwendet werden, um unter normalem atmosphärischem Druck zu garen. Dies entspricht einem herkömmlichen Garvorgang auf einer Wärmequelle. Dabei entsteht

kein Überdruck. Dies gilt für die Programme sous vide, slow cook, dessert, yoghurt und saute(ren). Sie können dann den Glasdeckel verwenden. Die Bedienung entspricht der allgemeinen Bedienung (4.4.2). Den Druck können Sie selbstverständlich nicht anpassen. Beim Joghurt-Programm wird dennoch der Hochdruckdeckel verwendet, um die pasteurisierte Milch frei von fremden Bakterien zu halten (siehe Kapitel 5.6).

4.4.4 Warmhalten

Fast alle Garvorgänge gehen am Ende des Zyklus in die Warmhaltephase über. Dabei wird Ihr Gericht maximal 24 Stunden bei etwa 75 °C warm gehalten. Die Anzeige „Warmhalten“ und die hochlaufende Zeit sind auf dem Display sichtbar. Durch Eindrücken der Taste **keep warm/cancel** stoppen Sie diesen Vorgang (das Display zeigt OFF). Wenn Sie nun erneut **keep warm/cancel** wählen und anschließend auf **Start** drücken, wird der Vorgang wieder aufgenommen. Sie hören drei Pieptöne, und die Uhr läuft hoch.

4.4.5 Startverzögerung

Der Wartmann Multicooker Pressure+ hat eine Startverzögerungsfunktion (delay start). Der Wartmann Multicooker Pressure+ steht im Standby (Display zeigt OFF). Drücken Sie nun zuerst auf die Taste **delay start**. Die rote LED und das Display beginnen zu blinken. Sie sehen auch das Piktogramm (einen Wecker) blinken. Auf dem Display werden 30 Minuten angezeigt. Durch Eindrücken (oder Gedrückthalten) der Taste **delay start** können Sie den Start in Halbstundenschritten bis maximal 24 Stunden verzögern.

Verwenden Sie nun den Drehknopf, um den gewünschten Garvorgang zu wählen. Drücken Sie anschließend auf die Taste **Start**. Das Display zeigt die Zeit, die bis null abläuft. Erst nach Ablauf dieser Zeit startet der gewählte Garvorgang.

4.4.6 Der Wassertest

Um die korrekte Montage des Gummi-Dichtrings zu prüfen, wird empfohlen, einen ersten Test nur mit Wasser durchzuführen. Füllen Sie den Innentopf bis zur 2/3-Linie mit Wasser (siehe Innenseite des Innentopfes). Verschließen Sie den Wartmann Multicooker Pressure+ mit dem Hochdruckdeckel (siehe 4.4.1 Allgemeine Bedienung). Wählen Sie das Suppen-Programm (soup) und stellen Sie die Zeit auf 30 Minuten ein. Drücken Sie auf **Start**. Beobachten Sie diesen Vorgang. Während des Garvorgangs darf kein Dampf entweichen. Halten Sie ausreichend Abstand. Warten Sie nach dem Ende des Garvorgangs noch 30 Minuten, bevor Sie den Wartmann Multicooker Pressure+ öffnen. Gießen Sie danach das Wasser aus. Spülen und trocknen Sie den Innentopf mit einem Handtuch. Der Schnellkochtopf ist nun einsatzbereit.

Falls doch Dampf entweicht, müssen Sie den Vorgang abbrechen. Drücken Sie auf **Keep warm/Cancel**. Warten Sie etwa 30 Minuten, bevor Sie den Wartmann Multicooker Pressure+ öffnen. Nehmen Sie den Deckel ab und kontrollieren Sie die Montage des Gummi-Dichtrings (siehe 4.3.2). Wiederholen Sie den Wassertest.

5 VERSCHIEDENE GARTECHNIKEN

5.1 Allgemeines

Mit dem Wartmann Multicooker Pressure+ können Sie aus nicht weniger als 16 Programmen wählen. Daneben können Sie auch allerlei Anpassungen vornehmen, um Ihr Gericht nach Wunsch zuzubereiten. In diesem Kapitel geben wir einige Ratschläge und Tipps, die Ihnen helfen können. Übung macht den Meister.

Der Wartmann Multicooker Pressure+ ist für Reis auf 12 Minuten Garzeit vorprogrammiert. Dies gilt für die meisten Reissorten mit normaler Struktur. Wenn Sie bissfest (al dente) bevorzugen, passen Sie die Zeit auf 9 Minuten an. Risotto oder ein weiches Reiskorn verlangt etwa 15 Minuten Garzeit.

Eine Gemüsesuppe oder Brühe ist in 15 Minuten fertig. Für eine klare Fleischbrühe mit Knochen sind etwa 30 Minuten erwünscht. Für eine kräftigere Fleischbrühe passen Sie die Zeit auf 40 Minuten an.

Der Wartmann Multicooker Pressure+ ist perfekt für die Zubereitung von Schmorgerichten. Für Fleisch mit normaler Struktur bleiben Sie bei den 35 Minuten. Eine weichere Struktur erreichen Sie, indem Sie die Garzeit auf 45 Minuten anpassen. Sie können das Fleisch in Wasser garen, aber mit Geschmack spielen können Sie auch, indem Sie in Brühe oder unter Zugabe von Wein oder Bier garen.

Geflügel wie Huhn oder Ente verlangt etwa 15 Minuten Garzeit. Auch hier gilt: für etwas zarteres Fleisch etwas länger garen.

Rohe Getreide, Wildreis, brauner Reis, Kichererbsen und harte Bohnen verlangen im Allgemeinen eine längere Garzeit (40 Minuten). Für ein Chili con Carne oder ein Bohnengericht werden häufig braune Bohnen oder Kidneybohnen verwendet. Diese sind etwas schneller gar.

Gemüse im Wartmann Multicooker Pressure+ zuzubereiten geht schnell und einfach, und viele Nährstoffe bleiben erhalten. Waschen und schneiden Sie das Gemüse in gleich große Stücke. Das sorgt für ein gleichmäßiges Garen. Geben Sie etwa 1,5 Becher Wasser oder Brühe je 500 Gramm Gemüse hinzu (etwa 200–250 ml). Garen Sie das Gemüse in kurzer Zeit (nach Wunsch) und nehmen Sie das Gemüse danach schnell aus dem Wartmann Multicooker Pressure+, damit es nicht nachgart. Seien Sie beim Abdampfen über das Dampfventil vorsichtig (siehe Sicherheit). Schmecken Sie das Gemüse mit Kräutern, Butter oder Öl ab und servieren Sie sofort. In Tabelle 2 sind einige Richtzeiten angegeben.

Produkt	Garzeit in Minuten	Anmerkungen
Möhren/Karotten	5	Gar, aber dennoch fest; intensiver Geschmack.
Rote Bete	7	Winterrüben bis zu viermal so lange.
Pastinake	4	Geraspelte Pastinake sehr kurze Garzeit (1 Minute).
Brokkoli	2	Auch zum Dampfgaren geeignet.
Blumenkohl	3	Gart schnell; achten Sie darauf, ein Überkochen zu vermeiden.
Rosenkohl	3	Kurze Garzeit macht Rosenkohl knackig.
Grüne Bohnen	3	Auch zum Dampfgaren geeignet.
Spinat	1	Auch zum Dampfgaren geeignet.
Kartoffeln	7	Eine Minute länger für Püree.

Tabelle 2: Garzeiten verschiedener Gemüsesorten. Die genannten Richtzeiten sind persönlich und beziehen sich auf bissfest.

5.2 Dampfgaren (steam)

Dadurch, dass gedämpfte Lebensmittel schnell garen, bleiben der natürliche Geschmack und die Textur besser erhalten als bei den meisten anderen Garmethoden. Es erhält die Farbe der Lebensmittel, wodurch die Gerichte attraktiv aussehen und den Appetit anregen. Der Garvorgang des Dampfgarens erfordert keine zusätzlichen Fette oder Öle.

Wenn Sie dampfgaren möchten, muss der Innentopf vollständig sauber sein. Legen Sie das Dampfgarrost auf den Boden des Innentopfes. Gießen Sie mindestens 3 Becher (0,5 Liter) Wasser oder Brühe in den Topf, wobei der Flüssigkeitsstand unter dem Boden des Dampfgarrosts bleibt. Setzen Sie den Innentopf in den Wartmann Multicooker Pressure+ ein (auf den Füßchen, mit den Henkeln nach oben). Sie können das Dampfprogramm (steam) wählen, aber beispielsweise auch Eier (eggs) können Sie dampfgaren.

Zum Dampfgaren von Gemüse passen Sie die Zubereitungszeit je nach Dicke auf 10 Minuten an. Für Fisch und Meeresfrüchte auf 12–15 Minuten und für Fleisch auf etwa 35–40 Minuten. Sorgen Sie dafür, dass Ihre Produkte nicht mit dem Wasser in Kontakt kommen, also nur mit dem Dampf. Gegebenenfalls können Sie ein Dampfkörbchen aus Metall auf das Dampfgarrost stellen. Eier können Sie direkt auf das Dampfgarrost legen.

5.3 Sous-vide-Gartechniken

„Sous vide“ bedeutet in der französischen Sprache „unter Vakuum“. Bei den Sous-vide-Gartechniken verpacken Sie das zuzubereitende Gericht unter Vakuum in einem Kunststoff-Vakuumbeutel, um es anschließend bei der gewünschten konstanten Temperatur für eine festgelegte Zeit in einem Wasserbad zu garen. Die Vorteile von Sous vide sind, dass der Geschmack Ihres Gerichts optimal erhalten bleibt, Sie das Gericht nicht überhitzen oder anbrennen lassen können und Ihr Gericht nicht austrocknet, sodass Sie Fleisch oder Fisch vollständig zart zubereiten können. Bei pflanzlichen Produkten gibt es keinen Feuchtigkeitsverlust, wodurch das Bouquet besser erhalten bleibt.

Mit dem Wartmann Multicooker Pressure+ können Sie eine Sous-vide-Funktion wählen. Dabei können Sie bei einer gewünschten Temperatur und Zeit Ihre Zutaten bei niedriger Temperatur garen. Dies findet unter atmosphärischem Druck statt. Verwenden Sie dabei den Glasdeckel. Der Sous-vide-Garvorgang ist eine Form des langsamen Garens bei relativ niedriger Temperatur. Sie müssen Ihre Zutaten zuerst in einem Kunststoff-Vakuumbeutel verpacken. Füllen Sie den Innentopf mit ausreichend sauberem Wasser, und zwar so, dass der Vakuumbeutel vollständig untergetaucht werden kann, ohne dass er den Boden berührt. Legen Sie den Vakuumbeutel in den Innentopf. Setzen Sie den Innentopf in den Wartmann Multicooker Pressure+ ein und wählen Sie das Sous-vide-Programm. Sie können die Temperatur bei dieser Funktion anpassen (siehe Kapitel 4.4.2). Rechnen Sie bei kurzen Zubereitungen 10 Minuten „Vorheizen“ zur gesamten Zubereitungszeit hinzu.

Wartmann führt verschiedene Vakuumiergeräte, um Ihre Zutaten vakuum zu verpacken.

5.4 Sautieren

Sautieren oder Sauté ist das kurze Anbraten von Fleisch oder Gemüse in etwas Öl. So braten Sie es kurz an, um eine knusprige Schicht (Kruste) zu erhalten oder gerade eben einen rauchigen Geschmack zu erzeugen.

Mit dem Wartmann Multicooker Pressure+ können Sie das saute-Programm wählen. Dabei erhitzen Sie den Innentopf und verwenden keinen Deckel. Setzen Sie den Innentopf mit etwas Öl darin in den Wartmann Multicooker Pressure+ ein. Nach einigen Minuten (das Display zeigt **Hot**) geben Sie die Zutaten vorsichtig in den Innentopf. Braten Sie diese einige Minuten rundherum an, bis die gewünschte Kruste entstanden ist. Beim Pfannenrühren von Gemüse muss es ständig gewendet werden. Verwenden Sie dabei einen Holzlöffel.

Sautieren ist ideal für Fleisch, das Sie danach für ein Schmorgericht verwenden. Sie können dieses Fleisch im Innentopf liegen lassen, die übrigen Zutaten hinzufügen und das Programm Fleisch/Schmorgericht (meat/stew) oder beispielsweise das slow-cook-Programm wählen.

5.5 Slow Cook (Schongaren)

Mit dem Slow-Cooking-Programm können Sie Ihr Produkt bei relativ niedriger Temperatur längere Zeit garen lassen. Der langsame und sanfte Garvorgang beim Slow Cooking lässt Geschmäcker verschmelzen und intensiviert sie, was zu reichen und tiefen Aromen in Fleisch, Schmorgerichten und Suppen beiträgt. Slow Cooking ist hervorragend für zähere Fleischsorten geeignet, weil die langandauernde Zubereitung beim Abbau von Kollagen hilft, was zu einem zarten und geschmackvollen Gericht führt.

Mit dem Wartmann Multicooker Pressure+ können Sie das slow-cook-Programm wählen. Dabei können Sie die Zeit von 30 Minuten bis 9,5 Stunden variieren. Füllen Sie den Innentopf mit den Zutaten, darunter ausreichend Flüssigkeit. Sorgen Sie während des Garens dafür, dass ausreichend Flüssigkeit im Topf ist (mindestens 1 Becher, 160 ml). Füllen Sie dies im Lauf des Garvorgangs, bei dem Wasser verdampft, mit Wasser auf. Der Wartmann Multicooker Pressure+ hält die Temperatur konstant bei etwa 80 °C. Sie können die Zeit selbst einstellen und anpassen.

5.6 Joghurt selbst herstellen

Joghurt ist ein fermentiertes Milchprodukt, das recht einfach aufgebaut ist. Wenn Joghurtbakterien der Milch zugegeben werden, beginnen sich die Bakterien zu vermehren. Das ergibt eine dicke, cremige Mischung: den Joghurt.

Mit dem Wartmann Multicooker Pressure+ können Sie einfach Ihren eigenen Joghurt herstellen. Alles, was Sie brauchen, ist etwas Milch und ein wenig Joghurt mit aktiven Kulturen. Der Vorgang besteht aus zwei Schritten. Das Joghurt-Programm hält die Temperatur der Milch bei etwa 45 °C.

5.6.1 Pasteurisieren

Gießen Sie 1 Liter Milch in den Innentopf. Verschließen Sie den Wartmann Multicooker Pressure+ mit dem Hochdruckdeckel (Dampfventil geschlossen) und wählen Sie das Joghurt-Programm. Drücken Sie auf Anpassen (**adjust**), bis das Display **boil** anzeigt und blinkt. Drücken Sie nun auf **Start**. Der Erhitzungsvorgang der Milch startet. Das Display zeigt nun dauerhaft **boil**. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, hören Sie einen Piepton, und das Display zeigt **Yogt**. Lassen Sie die Milch auf 43 °C abkühlen. Die Milch ist nun pasteurisiert.

5.6.2 Joghurtkultur herstellen

Rühren Sie aktive Joghurtkultur* in die lauwarml Milch. Verschließen Sie den Wartmann Multicooker Pressure+ mit dem Hochdruckdeckel (Dampfventil geschlossen) und wählen Sie das Joghurt-Programm. Das Programm hat eine Laufzeit von 8 Stunden. Drücken Sie auf **Start** und warten Sie geduldig, bis der Vorgang abgeschlossen ist. Das Display zeigt dann **Yogt**. Ihr Joghurt ist fertig. Lassen Sie ihn weiter abkühlen und stellen Sie den Joghurt in einen Kühlschrank.

* Eine aktive Joghurtkultur (Starter) ist in normalem Joghurt „mit lebenden Fermenten“ enthalten (siehe Verpackung). Ein solcher Becher Joghurt (von etwa 100 ml) ist ausreichend. Ein Reformhaus/Lebensmittelfachgeschäft führt dies auch in Pulverform.

Joghurt herzustellen gelingt am einfachsten mit Vollmilch. Ziegenmilch ist ebenfalls bestens geeignet. Mit Kokosmilch oder Sojamilch können Sie auch einen veganen Joghurt herstellen. Verwenden Sie dabei ebenfalls einen pflanzlichen Joghurt als Starter. Die Zugabe von Zucker nährt die Bakterien, wodurch Sie mehr Joghurt erhalten. Verwenden Sie für eine nächste Zubereitung etwas von Ihrem selbst gemachten Joghurt als Starter.

6 NACH DEM GEBRAUCH

6.1 Reinigen

Nachdem Sie den Wartmann Multicooker Pressure+ benutzt haben, müssen Sie ihn reinigen. Nach dem Gebrauch steht der Wartmann Multicooker Pressure+ im Standby-Modus (Display zeigt OFF). Drücken Sie auf **Keep warm/Cancel**, falls dies nicht der Fall ist. Lassen Sie den Wartmann Multicooker Pressure+ 30 Minuten stehen, bevor Sie ihn öffnen. Der gesamte Überdruck ist dann verschwunden, und Sie können den Deckel öffnen. Ziehen Sie anschließend den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie den Innentopf aus dem Wartmann Multicooker Pressure+. Lassen Sie alle Flüssigkeiten aus dem Topf laufen und entfernen Sie alle groben Speisereste mit einem Holzlöffel und/oder einem Tuch oder weichen Schwämmchen. Den Topf können Sie anschließend von Hand spülen. Er darf auch in die Spülmaschine. Das Dampfgarrost, der Messbecher und der Löffel dürfen ebenfalls in die Spülmaschine.

ACHTUNG

Der Deckel und der Wartmann Multicooker Pressure+ (Einheit) dürfen nicht in die Spülmaschine und auch nicht untergetaucht werden. Reinigen Sie diese von Hand mit einem feuchten Tuch und einem nicht aggressiven Spülmittel. Verwenden Sie keinen Scheuerschwamm und keine scheuernden Reinigungsmittel.

Kontrollieren Sie regelmäßig den Flüssigkeitsstand des Kondensatbehälters. Diesen Behälter können Sie von Hand spülen; er darf auch in die Spülmaschine.

6.2 Den Filter reinigen

Den Filter des Dampfventils finden Sie an der Innenseite des Hochdruckdeckels. Diesen Filter müssen Sie regelmäßig reinigen, um Verstopfungen zu vermeiden. Fassen Sie den Filter an und ziehen Sie ihn in senkrechter Richtung nach oben. Reinigen Sie den Filter mit (fließendem) Wasser und einer Spülbürste. Sie können den Filter einfach wieder an seinen Platz zurückdrücken (siehe Abbildung 9).

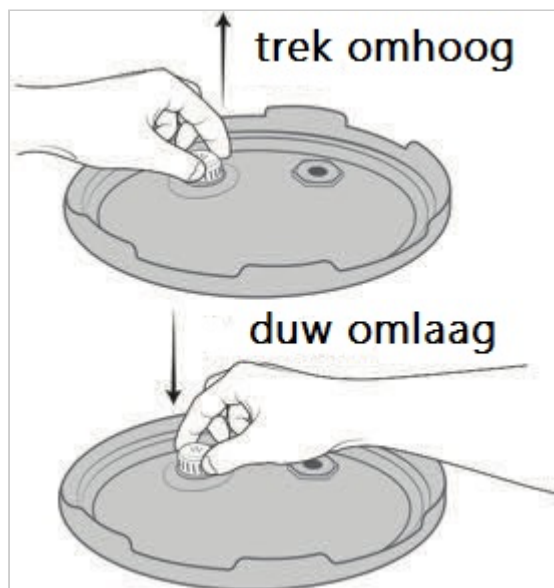


Abbildung 9: Das Entfernen und Wiedereinsetzen des Filters.

(Beschriftung in der Herstellerzeichnung: „trek omhoog“ = nach oben ziehen · „duw omlaag“ = nach unten drücken)

6.3 Desinfizieren

Der Wartmann Multicooker Pressure+ hat ein eigenes Programm, um Küchenutensilien zu desinfizieren. Metallene Hilfsmittel, Besteck und Vorratsgläser (sofern hitzebeständig) werden kurzzeitig ausgekocht, wodurch Bakterien zerstört werden. Sorgen Sie für ausreichend sauberes Wasser im Innentopf, sodass alles untergetaucht werden kann. Setzen Sie den Innentopf in den Wartmann Multicooker Pressure+ ein, schließen Sie den Hochdruckdeckel und wählen Sie das desinfect-Programm. Warten Sie nach Ablauf des Programms noch etwa 30 Minuten, damit der gesamte Überdruck verschwunden ist, bevor Sie den Wartmann Multicooker Pressure+ öffnen.

6.4 Aufbewahren

Nachdem Sie den Wartmann Multicooker Pressure+ gereinigt haben und er vollständig trocken ist, können Sie den Wartmann Multicooker Pressure+ wegstellen. Setzen Sie den Deckel auf den Topf, aber verriegeln Sie ihn nicht. Stellen Sie den Wartmann Multicooker Pressure+ außerhalb der Reichweite von Kindern ab.

7 DEN WARTMANN MULTICOOKER PRESSURE+ RECYCELN

Wenn der Wartmann Multicooker Pressure+ seine maximale Lebensdauer erreicht hat, können Sie ihn bei einer Sammelstelle für das Recycling elektrischer Geräte abgeben. Der Innentopf kann als „Altmittel“ entsorgt werden. Der Wartmann Multicooker Pressure+ darf nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden.

ANHANG 1: STÖRUNGEN BEHEBEN

Bei einem Problem oder einer unerwarteten Störung können Sie die Empfehlungen in der nachstehenden Tabelle befolgen:

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Wartmann Multicooker Pressure+ funktioniert nicht.	Der Stecker des Wartmann Multicooker Pressure+ sitzt nicht (richtig) in der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
	An der Steckdose liegt keine Spannung an.	Prüfen Sie mit einem anderen Elektrogerät, ob an der Steckdose Spannung anliegt.
	Der Wartmann Multicooker Pressure+ ist defekt.	Geben Sie den Wartmann Multicooker Pressure+ zur Reparatur.
Der Wartmann Multicooker Pressure+ piept wiederholt, und das Display zeigt LID.	Der Deckel ist nicht richtig montiert.	Setzen Sie den Deckel auf die richtige Weise auf. Siehe Kapitel 4.3.5.
Fehlercode E1	Sensor-Unterbrechung (open circuit) defekt	Geben Sie den Wartmann Multicooker Pressure+ zur Reparatur.
Fehlercode E2	Kurzschluss Sensor (short circuit)	Geben Sie den Wartmann Multicooker Pressure+ zur Reparatur.
Fehlercode E3	Überhitzung	Drücken Sie auf Keep warm/Cancel und lassen Sie den Wartmann Multicooker Pressure+ mindestens 30 Minuten abkühlen.
Fehlercode E4	Störung des Signalschalters	Geben Sie den Wartmann Multicooker Pressure+ zur Reparatur.

TECHNISCHE DATEN

Modell	WM-2409 MC
Spannung	220–240 Volt / 50–60 Hz
Leistung	1000 Watt
Gewicht	4,7 Kilogramm
Abmessungen	310 × 340 × 350 mm (B × T × H)
Inhalt Topf	6,0 Liter
Kabellänge	1,2 Meter
Farbe	Schwarz
Temperatur(bereich) Sous vide	45 °C – 80 °C
Zeit(bereich)	1 Minute – 24 Stunden

HERSTELLER UND ANSPRECHPARTNER

Hersteller	Twadero B.V., Minosstraat 5, 5048 CK Tilburg, Niederlande
Marke	Wartmann®
Bereitgestellt von	GrünePerlen GmbH, Wilhelm-Franke-Straße 16, 01219 Dresden
Telefon	+49 3504 69 35 25
E-Mail	service@grueneperlen.com
Internet	shop.grueneperlen.com

Übersetzung aus dem Niederländischen. Im Zweifel gilt die Originalanleitung des Herstellers.