

WARTMANN®

BEDIENUNGSANLEITUNG

Wartmann® Multicooker WM-2401 MC

Gusseisen, 5,5 l



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

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig und bewahren Sie sie für späteres
Nachschlagen auf.

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

Bereitgestellt von: GrünePerlen GmbH, Wilhelm-Franke-Straße 16, 01219 Dresden · Tel. +49 3504 69 35 25 ·
service@grueneperlen.com · shop.grueneperlen.com

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

INHALTSVERZEICHNIS

1	WILLKOMMEN	3
1.1	Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf	3
1.2	Eine ausgezeichnete Wahl	3
2.	WICHTIG	4
2.1	Nur für den Haushaltsgebrauch geeignet	4
2.2	Elektrische Anschlüsse prüfen	4
2.3	Enthält Heizelemente	4
2.4	Nicht für Kinder geeignet	4
3.	LEBENSMITTELSICHERHEIT	5
4.	DEN WARTMANN MULTICOOKER BENUTZEN	6
4.1	Den Wartmann Multicooker auspacken	6
4.2	Das Bedienfeld	7
4.3	In Betrieb nehmen	7
4.4	Bedienung des Wartmann Multicookers	7
4.4.1	Persönlicher Schutz	8
4.4.2	Allgemeine Bedienung	9
4.4.3	Anpassen des Programms	10
5	VERSCHIEDENE KOCHTECHNIKEN	11
5.1	SEAR und SAUTÉ (Braten und Sautieren)	11
5.2	STEAM (Dämpfen)	11
5.3	FAST COOK	12
5.4	SLOW COOKING	12
6.	NACH DEM GEBRAUCH	13
6.1	Reinigen	13
6.2	Aufbewahren	13
7.	DEN MULTICOOKER RECYCELN	13
	ANHANG 1: STÖRUNGEN BEHEBEN / WERKSEINSTELLUNGEN	14
	ANHANG 2: EINIGE RICHTLINIEN FÜR DEN GEBRAUCH	15
	TECHNISCHE DATEN	16

1 WILLKOMMEN

1.1 Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf

Wartmann wünscht Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Wartmann Multicooker. Mit dem Wartmann Multicooker können Sie aus nicht weniger als 6 Kochprogrammen wählen. Slow Cooking (langsames Garen), Sautieren (Kurzbraten unter Rühren), Braten, Dämpfen — mit dem Wartmann Multicooker ist das alles möglich. Darüber hinaus verfügt der Wartmann Multicooker über eine Warmhaltefunktion. Zubereitungszeit und Temperatur lassen sich bei verschiedenen Programmen ganz nach Wunsch anpassen. Wenn Ihr Gericht fertig ist, können Sie den Topf direkt so auf den Tisch stellen (verwenden Sie dabei aber immer Ofenhandschuhe und einen hitzebeständigen Untersetzer).

1.2 Eine ausgezeichnete Wahl

Mit dem Wartmann Multicooker können Sie aus 6 Kochprogrammen wählen. Zeit und Temperatur sind dabei vorprogrammiert. Sie haben die Wahl zwischen zwei Slow-Cooking-Programmen, Braten und Sautieren. Die Dampf- und die Schnellbratfunktion machen diesen Multicooker noch kompletter. Abhängig vom gewählten Programm ist die Zubereitungszeit variabel von 1 Minute (Dämpfen) bis maximal 12 Stunden (Slow Cooking). Die Temperatur lässt sich durch Variieren der Leistung anpassen (Braten und Sautieren). Der robust ausgeführte gusseiserne Topf verteilt die Wärme optimal und hält die Wärme lange, sobald Sie den Topf auf den Tisch stellen. Die Innenseite des Topfes ist mit einer kratzfesten Emaille-Beschichtung versehen. Der Topf mit Deckel ist ofenbeständig bis 200 °C. Mit einem Inhalt von 5,5 Litern ist der Topf auch bestens für die große Familie geeignet. Mit der kompakten Ausführung sparen Sie zudem erheblich an Ihren Energiekosten gegenüber einem traditionellen Backofen.

Wenn Sie die Gebrauchs- und Wartungshinweise befolgen, werden Sie jahrelang Freude an Ihrem Wartmann Multicooker haben.

ÜBERBLICK ÜBER DIE 6 PROGRAMME

SLOW COOK HIGH	langsames Garen bei relativ hoher Temperatur
SLOW COOK LOW	langsames Garen bei relativ niedriger Temperatur
SEAR	Braten bei hoher Temperatur
SAUTÉ	Sautieren bei mittelhoher Temperatur
STEAM	Dämpfen
FAST COOK	schnelles Garen bei mittelhoher Temperatur

Die Programmnamen sind auf dem Gerät englisch beschriftet und werden in dieser Anleitung unverändert verwendet.

2. WICHTIG

Diese Gebrauchsanweisung enthält die Informationen für den Gebrauch und die Wartung Ihres Wartmann Multicookers. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie den Wartmann Multicooker 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 einem Gebrauch, der nicht mit den Anweisungen in der Gebrauchsanweisung übereinstimmt, und bei selbst durchgeführten Reparaturen erlischt die Garantie und lehnt Wartmann jede Haftung für dadurch entstandene Schäden ab.

2.2 Elektrische Anschlüsse prüfen

Prüfen Sie, ob die auf dem Wartmann Multicooker angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Wartmann Multicooker anschließen. Schließen Sie den Wartmann Multicooker 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 Enthält Heizelemente

Der Topf des Wartmann Multicookers wird heiß. Der Topf wird durch ein Heizelement unter dem Topf erwärmt. Dieses Heizelement kann sehr heiß werden. Berühren Sie es niemals direkt, weder während noch nach dem Garvorgang. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie den heißen Topf vom Heizelement heben oder wenn Sie kurz den Deckel anheben. Achtung: Wenn der Topf vom Heizelement genommen wurde, bleibt dieses Heizelement heiß. Schalten Sie den Wartmann Multicooker deshalb immer vollständig aus. Tun Sie dies, bevor Sie den Topf vom Heizelement nehmen, damit Sie es nicht vergessen.

2.4 Nicht für Kinder geeignet

Der Wartmann Multicooker darf nicht von Personen unter 12 Jahren bedient werden. Sorgen Sie dafür, dass der Wartmann Multicooker nach dem Gebrauch an einem sicheren Ort steht, unerreichbar für Kinder. Beim Servieren Ihres Gerichts direkt aus dem Topf am Tisch müssen Sie dafür sorgen, dass der Topf außerhalb der Reichweite von Kindern steht.

ACHTUNG

Der Topf und das Heizelement werden sehr heiß und bleiben nach dem Ausschalten noch lange heiß. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe und einen hitzebeständigen Untersetzer und schalten Sie das Gerät vollständig aus, bevor Sie den Topf abnehmen.

3. LEBENSMITTELSICHERHEIT

Vermeiden Sie, dass Sie durch verunreinigte Lebensmittel krank werden. Achten Sie auf eine gute Hygiene! Das bedeutet: Hände waschen vor, während und nach der Zubereitung von Lebensmitteln. Die Verwendung von sauberem Küchengerät und das verschlossene und kühle Aufbewahren von Lebensmitteln. Letzteres gilt ganz besonders für rohes Fleisch und rohen Fisch.

Vermeiden Sie Kreuzkontamination zwischen Gemüse, Fisch und Fleisch. Küchengerät (wie Schneidebretter, Messer oder Pfannenwender), das mit rohem Fleisch oder rohem Fisch in Berührung gekommen ist, nicht mehr für andere Produkte verwenden. Spülen Sie das Küchengerät zwischendurch mit heißem Wasser und Spülmittel ab. Arbeiten Sie mit Produkten mit Zimmertemperatur. Gefrorene Produkte sollten vorzugsweise vorab aufgetaut werden.

Abhängig vom gewählten Zubereitungsverfahren müssen Sie die folgenden Punkte berücksichtigen:

In rohem Fisch und rohem Fleisch können Krankheitserreger stecken. Sie vermeiden eine Erkrankung, indem Sie Fleisch und Fisch gut durchgaren. Fisch muss auf mindestens 60 °C erhitzt werden. Fleisch und Hähnchen müssen auf mindestens 75 °C erhitzt werden. Die SLOW-COOK-Programme sind so eingestellt, dass die Zubereitungs-temperatur ausreichend hoch ist. Die Zubereitungszeit können Sie unter anderem beim Dämpfen selbst anpassen. Sorgen Sie dafür, dass Ihr Gericht ausreichend Zeit hat, um vollständig durchzugaren.

Beim Sautieren und Braten können Sie Fleisch anbraten. Dieses Anbraten sorgt für eine braune Kruste. Diese Kruste fügt dem Gericht Geschmack und Charakter hinzu, und zwar durch die Entwicklung sogenannter Maillard-Reaktionsprodukte, die bei hohen Temperaturen entstehen und für einen komplexen Geschmack sorgen. Ein zu weit gehendes Anbraten von Fleisch kann die Lebensmittelsicherheit dagegen gefährden. Wenn Ihr Produkt schwarz angebrannt (verkohlt) ist, dürfen Sie es nicht mehr verzehren. In verkohltem Fleisch können krebserregende polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) stecken.

KERNTemperaturen auf einen Blick

Fisch: mindestens **60 °C** · Fleisch und Hähnchen: mindestens **75 °C**

4. DEN WARTMANN MULTICOOKER BENUTZEN

4.1 Den Wartmann Multicooker auspacken

Nehmen Sie den Wartmann Multicooker aus dem Karton und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Der Wartmann Multicooker besteht aus einem Heizelement und dem darauf gestellten Topf mit Deckel. Das Heizelement hat ein fest angeschlossenes Netzkabel, das an der Unterseite verstaut ist. Rollen Sie das Netzkabel vollständig aus. Den gusseisernen Topf mit Deckel stellen Sie anschließend auf das Heizelement. In Abbildung 1 sehen Sie eine schematische Darstellung des Wartmann Multicookers.



Abbildung 1. Übersicht Wartmann Multicooker.

Sie finden im Karton außerdem einen Metallkorb. Dieser Korb ist für das Dämpfen mit dem Wartmann Multicooker bestimmt. Sie stellen den Korb dann in den Topf (siehe 5.2).



Abbildung 2. Metallkorb für den Dampfvorgang.

4.2 Das Bedienfeld

An der Vorderseite finden Sie das Bedienfeld (siehe Abbildung 3). Es besteht aus einer Reihe von Tipptasten und einem beleuchteten Display.

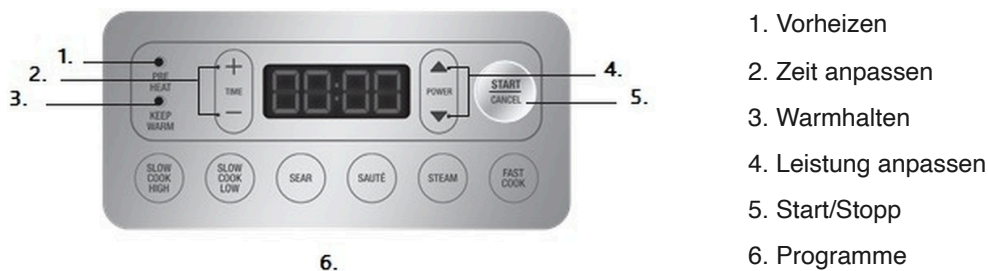


Abbildung 3. Bedienfeld.

4.3 In Betrieb nehmen

Reinigen Sie den Topf, den Deckel und den Korb gründlich mit einem weichen, nicht kratzenden Schwamm, warmem Wasser und etwas Spülmittel. Sie können auch eine weiche Kunststoff-Spülbürste verwenden. Trocknen Sie mit einem leicht feuchten Tuch nach.

Stellen Sie den Wartmann Multicooker auf eine waagerechte Unterlage, an einen Platz, an dem der Wartmann Multicooker nicht herunterfallen kann, auch nicht beim Vorbeigehen. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um den Wartmann Multicooker. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Verwenden Sie immer eine geerdete Steckdose. Sobald Sie den Stecker in die Steckdose stecken, befindet sich der Wartmann Multicooker im Standby-Modus. Sie hören einen lauten Piepton und das Display leuchtet kurz auf. Auf dem Display steht „ON“ rot beleuchtet.

Der Wartmann Multicooker ist nun betriebsbereit.

4.4 Bedienung des Wartmann Multicookers

Abhängig von Ihren Kochwünschen können Sie aus 6 Programmen wählen. Von links nach rechts sind das:

SLOW COOK HIGH	(langsames Garen bei relativ hoher Temperatur)
SLOW COOK LOW	(langsames Garen bei relativ niedriger Temperatur)
SEAR	(Braten bei hoher Temperatur)
SAUTÉ	(Sautieren bei mittelhoher Temperatur)
STEAM	(Dämpfen)
FAST COOK	(schnelles Garen bei mittelhoher Temperatur)

Die Zubereitungszeit und die Gartemperatur der Programme sind wie folgt eingestellt:

Auswahl	Leistung	Bereich	Zeit	Bereich	Warmhaltefunktion	Vorheizen
SLOW COOK HIGH	–	–	4 Std.	2–8 Std.	ja	nein
SLOW COOK LOW	–	–	8 Std.	2–12 Std.	ja	nein
SEAR	P5	P3–P5	10 Min.	1–30 Min.	nein	ja
SAUTÉ	P4	P1–P5	10 Min.	1–60 Min.	nein	ja
STEAM	P2	–	15 Min.	1–60 Min.	nein	ja
FAST COOK	–	–	1,5 Std.	1–180 Min.	ja	nein

Tabelle 1. Die verschiedenen Programme mit den Werkseinstellungen.

Die genannten Leistungsstufen (P1–P5) stehen in Bezug zur Temperatur. Je höher die Leistung, desto heißer wird der Topf (siehe 4.4.2).

4.4.1 Persönlicher Schutz

Der Topf des Wartmann Multicookers wird heiß. Das ist nicht immer gut sichtbar. Verwenden Sie deshalb Ofenhandschuhe, wenn Sie den Topf vom Heizelement heben oder wenn Sie kurz den Deckel anheben.

Während des Dämpfens, mit kochendem Wasser im Topf, müssen Sie besonders vorsichtig vorgehen. Beim Anheben des Deckels kann Dampf entweichen. Tragen Sie immer Ofenhandschuhe und halten Sie Ihr Gesicht ausreichend weit vom Topf entfernt. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um den Dampfkorb aus dem Topf zu nehmen. Mit einer Lebensmittelzange können Sie Ihr Produkt aus dem Korb nehmen.

Wenn Sie den Topf auf den Tisch stellen möchten, verwenden Sie einen soliden hitzebeständigen Untersetzer. Auch am Tisch bleibt der Topf lange auf Temperatur. Sorgen Sie dafür, dass alle wissen, dass der Topf heiß ist.

ACHTUNG

Wenn der Topf vom Heizelement genommen wurde, bleibt dieses Heizelement heiß. Schalten Sie den Wartmann Multicooker deshalb immer vollständig aus. Tun Sie dies, bevor Sie den Topf vom Heizelement nehmen, damit Sie es nicht vergessen.

4.4.2 Allgemeine Bedienung

Stellen Sie den Topf, gefüllt mit Ihrem zuzubereitenden Produkt, bei den Programmen SLOW COOK und FAST COOK auf das Heizelement. Bei den Programmen SEAR und SAUTÉ stellen Sie den Topf mit Butter oder Öl darin auf das Heizelement, um „vorzuheizen“. Beim Dämpfen (STEAM) stellen Sie den Topf mit ausreichend Wasser (mindestens 0,5 Liter) und dem Korb darin auf das Heizelement, um „vorzuheizen“.

Sobald Sie den Stecker in die Steckdose stecken, befindet sich der Wartmann Multicooker im Standby-Modus. Sie hören einen lauten Piepton und das Display leuchtet kurz auf. Auf dem Display steht „ON“ rot beleuchtet. Drücken Sie nun auf die Programmtaste Ihrer Wahl (Abbildung 3). Diese Taste beginnt zu blinken. Auf dem Display erscheint die Garzeit (SLOW COOK, FAST COOK, STEAM) oder die Leistung P4–P5 (SAUTÉ, SEAR). Indem Sie nun auf die Taste START/CANCEL drücken, wird das Programm gestartet. Diese Taste bleibt orange beleuchtet. Die Programmtaste ist nun weiß beleuchtet. Auf dem Display erscheint die Zubereitungszeit.

Diese läuft ab. Bei SEAR und SAUTÉ sehen Sie abwechselnd die Leistung und die ablaufende Zeit angezeigt. Nach Ablauf der Zubereitungszeit ertönen drei laute Pieptöne. Der Wartmann Multicooker fällt direkt in den Standby-Modus (Display ON), wobei der Kochvorgang stoppt.

Wenn das Programm ein „Vorheizen“ hat, beginnt der Wartmann Multicooker zuerst mit dem Vorheizen. Die Anzeigeleuchte PRE HEAT färbt sich rot. Dies dauert einige Minuten. Sie hören einen einzelnen lauten Piepton, wenn die Vorheizzeit abgelaufen ist. Die Anzeigeleuchte erlischt. Geben Sie nun die Zutaten in den Topf. Beim Dämpfen legen Sie die Zutaten in den Korb über dem Wasser (siehe 5.2). Die Zubereitungszeit beginnt nun. Nach Ablauf der Zubereitungszeit ertönen drei laute Pieptöne. Der Wartmann Multicooker fällt in den Standby-Modus (Display ON), wobei der Kochvorgang stoppt.

Der Wartmann Multicooker hat eine automatische Warmhaltefunktion (KEEP WARM). Diese wird nach Ablauf der Kochzeit bei den Programmen SLOW COOK und FAST COOK aktiviert. Die Anzeigeleuchte KEEP WARM färbt sich blau. Auf dem Display wird nun die aufsteigende Zeit angezeigt. Dieser Vorgang lässt sich sofort stoppen, indem Sie die Taste START/CANCEL drücken. Der Wartmann Multicooker fällt in den Standby-Modus (Display ON). Wenn Sie nichts tun, stoppt das Warmhalten nach 2 Stunden von selbst und der Multicooker fällt in die Standby-Funktion (Display ON).

KURZÜBERSICHT SIGNALTÖNE

- 1 langer Piepton beim Einstecken** — Gerät im Standby (Display „ON“).
- 1 lauter Piepton** — Vorheizen beendet, Zutaten einfüllen.
- 3 laute Pieptöne** — Zubereitungszeit abgelaufen.

4.4.3 Anpassen des Programms

In der Tabelle sehen Sie die Werkseinstellungen der verschiedenen Programme. Sie können Ihr Produkt einfach zubereiten, indem Sie eines dieser Programme wählen. Der Vorgang läuft dann ganz automatisch ab. Sie können ein Programm nach Wunsch anpassen, indem Sie die Leistung (POWER) oder die Zeit (TIME) ändern. In der Tabelle ist dies unter „Bereich“ angegeben. Die Zubereitungszeit kann erhöht oder verringert werden, indem Sie auf + oder – drücken (oder gedrückt halten) bei der Taste TIME. Die Leistung kann erhöht oder verringert werden, indem Sie auf ^ oder v drücken (oder gedrückt halten) bei der Taste POWER. Durch Erhöhen der Leistung wird der Topf heißer. Eine niedrigere Leistung bedeutet eine niedrigere Temperatur. Sie können diese Anpassungen vornehmen, bevor Sie den Vorgang starten, aber dies ist auch während des Vorgangs möglich. Die gewählte Leistung steht für die folgenden Temperaturen:

P1 = 80 °C

P2 = 100 °C

P3 = 150 °C

P4 = 180 °C

P5 = 200 °C

KEEP WARM = 70 °C

Die Leistung lässt sich nur bei den Programmen SEAR (Braten) und SAUTÉ (Sautieren) anpassen. Die Zeit kann bei jedem Programm angepasst werden. Der Garvorgang lässt sich immer sofort stoppen, indem Sie die Taste START/CANCEL drücken. Der Wartmann Multicooker fällt dann in den Standby-Modus (Display ON).

5 VERSCHIEDENE KOCHTECHNIKEN

Mit dem Wartmann Multicooker können Sie braten, sautieren und dämpfen, und er eignet sich außerordentlich gut für Slow Cooking. Nachfolgend ist kurz genannt, worauf zu achten ist. In Anhang 2 stehen einige Empfehlungen.

5.1 SEAR und SAUTÉ (Braten und Sautieren)

Beim Braten (SEAR) und Sautieren (SAUTÉ) brät der Wartmann Multicooker Ihr Produkt bei hoher Temperatur. Dies kann sein, um Fleisch braun zu braten, scharf anzubraten oder um zum Beispiel Gemüse unter Rühren zu braten. Die Garzeit ist kurz und die Zutaten werden schnell erhitzt, wodurch mehr Nährstoffe intakt bleiben. Die natürliche Textur und Farbe bleiben besser erhalten und es wird weniger Butter (Öl) benötigt.

Beide Programme kennen eine „Vorheiz“-Funktion. Der Topf wird also sehr heiß. Stellen Sie den Topf, gefüllt mit etwas Bratbutter oder Öl, auf das Heizelement. Legen Sie den Deckel auf den Topf. Wählen Sie das Programm SEAR oder SAUTÉ und drücken Sie anschließend auf die Taste START/CANCEL. Das Programm wird gestartet. Während der Vorheizphase leuchtet die rote Anzeigeleuchte PRE HEAT. Nach einigen Minuten hören Sie einen lauten Piepton und diese Leuchte erlischt. Geben Sie Ihr Produkt in den Topf und legen Sie den Deckel wieder auf. Die Werkseinstellung der Zubereitungszeit beträgt 10 Minuten bei P4–P5. Die Zubereitungszeit kann erhöht oder verringert werden, indem Sie auf + oder – drücken (oder gedrückt halten) bei der Taste TIME. Die Leistung kann erhöht oder verringert werden, indem Sie auf ^ oder v drücken (oder gedrückt halten) bei der Taste POWER. Sie sehen abwechselnd die Leistung und die verstrichene Zeit auf dem Display angezeigt. Am Ende des Garvorgangs hören Sie 3 laute Pieptöne. Der Wartmann Multicooker fällt in den Standby-Modus.

5.2 STEAM (Dämpfen)

Dadurch, dass gedämpfte Lebensmittel schnell garen, bleiben der natürliche Geschmack und die Textur besser erhalten als bei den meisten anderen Kochmethoden. Es erhält die Farbe der Lebensmittel, wodurch Gerichte ansprechend aussehen und den Appetit anregen. Der Kochvorgang des Dämpfens erfordert keine zusätzlichen Fette oder Öle, wodurch es eine gesündere Kochmethode ist.

Wenn Sie dämpfen möchten, muss der Topf vollständig sauber sein. Stellen Sie den Dampfkorb auf den Boden des Topfes. Gießen Sie mindestens 0,5 bis maximal 1,5 Liter Wasser oder Brühe in den Topf, wobei der Flüssigkeitsstand unter dem Boden des Dampfkorbess bleibt. Stellen Sie den Topf mit Deckel auf das Heizelement.

Wählen Sie die Funktion STEAM. Abhängig von der Wassermenge und der Wassertemperatur heizt der Wartmann Multicooker nun 7–15 Minuten vor. Die Anzeigeleuchte PRE HEAT leuchtet rot gefärbt. Nach dem Vorheizen hören Sie einen einzelnen lauten Piepton und die Leuchte erlischt. Nehmen Sie den Deckel vom Topf. Sie können nun das zu dämpfende Produkt in den Dampfkorb legen. Legen Sie den Deckel wieder auf den Topf. Die angezeigte Zeit (Werkseinstellung 15 Minuten) läuft ab. Sie können die Zeit ändern, indem Sie auf + oder – drücken (oder gedrückt halten) bei der Taste TIME. Die Leistung ist auf P2 festgelegt und nicht verstellbar. Während des Dämpfens müssen Sie den Flüssigkeitsstand kontrollieren. Wenn Sie sehen, dass nur noch ein Bodensatz Flüssigkeit vorhanden ist, müssen Sie diese mit Wasser oder Brühe auffüllen. Bei geschlossenem Deckel verdampft 1 Liter Wasser in ungefähr 45 Minuten. Am Ende des Dampfvorgangs hören Sie 3 laute Pieptöne. Der Wartmann Multicooker fällt in den Standby-Modus.

5.3 FAST COOK

Mit der Funktion FAST COOK können Sie direkt, für längere Zeit, bei hoher Temperatur garen. Wählen Sie dieses Programm, wenn Sie schnell eine größere Portion zubereiten möchten, aber wenig Zeit haben.

Es gibt keine Vorheizphase, aber sehr wohl eine Warmhaltefunktion (maximal 2 Stunden). Wählen Sie das Programm FAST COOK und drücken Sie anschließend auf die Taste START/CANCEL. Die Werkseinstellung beträgt 90 Minuten. Sie können die Zeit ändern, indem Sie auf + oder – drücken (oder gedrückt halten) bei der Taste TIME. Die Leistung ist festgelegt und nicht verstellbar. Sie sehen die verstrichene Zeit auf dem Display angezeigt. Am Ende des Garvorgangs hören Sie 3 laute Pieptöne. Der Wartmann Multicooker fällt automatisch in die Warmhaltefunktion. Die Anzeigeleuchte (KEEP WARM) leuchtet blau gefärbt und die verstrichene Zeit wird auf dem Display angezeigt. Nach zwei Stunden stoppt dies und der Wartmann Multicooker fällt in den Standby-Modus.

5.4 SLOW COOKING

Mit den Slow-Cooking-Programmen können Sie Ihr Produkt bei relativ niedriger Temperatur längere Zeit garen lassen. Der langsame und sanfte Kochvorgang beim Slow Cooking lässt Aromen verschmelzen und sich intensivieren, was zu reichen und tiefen Geschmacksnoten in Fleisch, Schmorgerichten und Suppen beiträgt. Slow Cooking eignet sich ausgezeichnet für zähere Fleischsorten, da die lange Zubereitung beim Abbau von Kollagen hilft, was zu einem zarten und geschmackvollen Gericht führt.

Der Unterschied zwischen HIGH und LOW ist die Temperatur. Diese ist bei HIGH etwas höher, wodurch sich die Zubereitungszeit ungefähr halbiert. Die niedrige Temperatur beim Slow Cooking sorgt für ein sehr gleichmäßiges Garen, wodurch der Geschmack optimal erhalten bleibt. Um Fleisch dennoch kurz anzubraten, können Sie vorab die Funktion SEAR oder SAUTÉ verwenden. Slow Cooking wird auch angewendet, um Schmorgerichte zuzubereiten. Dabei können Sie auch Gemüse vorab kurz unter Rühren mit der Funktion SEAR anbraten.

Slow Cooking nimmt viel Zeit in Anspruch. Obwohl dies nicht viele Handgriffe erfordert, müssen Sie dennoch den gesamten Vorgang weiter überwachen. Kontrollieren Sie Ihr Produkt regelmäßig. Möglicherweise müssen Sie Wasser (Butter oder Öl) hinzufügen, um ein Trockenkochen (Anbrennen) zu vermeiden.

Wählen Sie das Programm SLOW COOK (HIGH oder LOW) und drücken Sie anschließend auf die Taste START/CANCEL. Die Werkseinstellung beträgt 4/8 Stunden. Sie können die Zeit ändern, indem Sie auf + oder – drücken (oder gedrückt halten) bei der Taste TIME. Die Leistung ist festgelegt und nicht verstellbar. Sie sehen die verstrichene Zeit auf dem Display angezeigt. Am Ende des Kochvorgangs hören Sie 3 laute Pieptöne. Der Wartmann Multicooker fällt automatisch in die Warmhaltefunktion. Die blaue Anzeigeleuchte (KEEP WARM) leuchtet und die verstrichene Zeit wird auf dem Display angezeigt. Nach zwei Stunden stoppt dies und der Wartmann Multicooker fällt in den Standby-Modus.

6. NACH DEM GEBRAUCH

6.1 Reinigen

Nachdem Sie den Gebrauch des Wartmann Multicookers beendet haben, müssen Sie diesen reinigen. Nach dem Gebrauch befindet sich der Wartmann Multicooker im Standby-Modus (Display zeigt ON). Drücken Sie auf START/CANCEL, falls dies nicht der Fall ist. Lassen Sie den Wartmann Multicooker 30 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn reinigen. Ziehen Sie anschließend den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie den Topf vom Heizelement.

Reinigen Sie das Heizelement mit einem leicht feuchten Tuch. Falls notwendig können Sie das Tuch in Wasser spülen, dem etwas Spülmittel zugesetzt ist. Das Heizelement darf nicht nass werden.

Den Topf mit dem Deckel dürfen Sie von Hand mit einem weichen Schwamm oder einer Kunststoff-Spülbürste abwaschen. Verwenden Sie dafür warmes Wasser und ein nicht aggressives Spülmittel. Verwenden Sie keinen Scheuerschwamm und keine scheuernden Reinigungsmittel. Der Topf ist aus Gusseisen gefertigt und darf daher nicht in die Spülmaschine. Hartnäckige angebackene Speisereste entfernen Sie am besten, indem Sie diese einweichen lassen. Mit etwas Spülwasser im Topf und etwas Zeit lösen sich die Speisereste, woraufhin Sie den Topf abwaschen und abspülen können.

Den Metall-Dampfkorb können Sie von Hand abwaschen, er darf aber auch in die Spülmaschine.

6.2 Aufbewahren

Nachdem Sie den Wartmann Multicooker gereinigt haben und dieser vollständig trocken ist, können Sie den Wartmann Multicooker wegstellen. Stellen Sie den Wartmann Multicooker außerhalb der Reichweite von Kindern ab.

7. DEN MULTICOOKER RECYCELN

Wenn der Wartmann Multicooker seine Lebensdauer erreicht hat, können Sie das Heizelement bei einer Sammelstelle für das Recycling von Elektrogeräten abgeben. Der Topf mit Deckel kann als „Alteisen“ entsorgt werden. Der Wartmann Multicooker darf nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

ANHANG 1: STÖRUNGEN BEHEBEN / WERKSEINSTELLUNGEN

Bei einem Problem oder einer unerwarteten Störung können Sie den Empfehlungen in der nachstehenden Tabelle folgen:

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Der Multicooker funktioniert nicht.	Der Stecker des Multicookers steckt nicht in der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
	An der Steckdose liegt keine Spannung an.	Kontrollieren Sie mit einem anderen Elektrogerät, ob an der Steckdose Spannung anliegt.
	Der Multicooker ist defekt.	Geben Sie den Multicooker zur Reparatur.
Die mit dem Multicooker zubereiteten Speisen sind nicht gar.	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Zubereitungszeit ein.
Die Speisen sind von außen angebraten, aber nicht gar.	Sie haben die Funktion SEAR oder SAUTÉ gewählt.	Nach der Funktion SEAR oder SAUTÉ können Sie die Speisen mit der COOK-Funktion weiter garen.
Die Speisen sind schwarz angebrannt.	Sie haben die Funktion SEAR oder SAUTÉ gewählt.	Der Topf war zu heiß. Sie müssen die Speisen wegwerfen. Beim nächsten Mal müssen Sie die Leistung nach unten anpassen und/oder eine kürzere Zubereitungszeit wählen.
Fehlercode E1:	Thermostat Unterbrechung (open circuit) defekt	Geben Sie den Multicooker zur Reparatur.
Fehlercode E2	Thermostat Kurzschluss (short circuit) defekt	Geben Sie den Multicooker zur Reparatur.

WERKSEINSTELLUNGEN

Die Werkseinstellungen der sechs Programme finden Sie in **Tabelle 1** in Abschnitt 4.4 (Seite 8).

ANHANG 2: EINIGE RICHTLINIEN FÜR DEN GEBRAUCH

Die genannten Empfehlungen sind Richtwerte. Die Menge und die Dicke (Größe) Ihres Produkts, aber auch die persönliche Vorliebe (Textur, Geschmack) bestimmen die Leistung und die Garzeit mit.

Produkt	Methode	Garzeit	Zubereitung	Anmerkung
Gemüse	Dampf	4 – 8 Min.	Frisch	–
Gemüse	Dampf	5 – 10 Min.	Tiefkühl	–
Hähnchenfilet	Dampf	10 Min.	Frisch	In Scheiben geschnitten / nicht stapeln
Hähnchenschenkel	Dampf	15 – 20 Min.	Frisch	Nicht stapeln
Lachsfilet	Dampf	8 – 10 Min.	Frisch	Nicht stapeln
Garnelen	Dampf	4 – 6 Min.	Frisch	Nicht stapeln
Dumplings	Dampf	10 – 15 Min.	Frisch	–
Dumplings	Dampf	12 – 18 Min.	Tiefkühl	–
Rindfleisch	Slow Cooking	8 – 10 Std.	Frisch / Schmortopf	Low
Hähnchenkeulen	Slow Cooking	4 – 6 Std.	Frisch	Low
Ganzes Hähnchen	Slow Cooking	3 – 6 Std.	Frisch / Schmortopf (zuerst sautieren)	High
Fisch	Slow Cooking	2 – 3 Std.	Frisch / Schmortopf	Low
Risotto	Slow Cooking	2 – 4 Std.	Frisch	Low
Gemüsesuppe	Slow Cooking	6 – 8 Std.	Frisch	Low
Gekochte Getreide	Slow Cooking	2 – 4 Std.	Suspension	Low (Quinoa, Bulgur)
Spareribs	Slow Cooking	1 – 1,5 Std.	Frisch	High
Lammfleisch	Slow Cooking	2 – 3 Std.	Zuerst sautieren	Low
Hähnchenfilet	Sauté	4 – 5 Min.	Frisch	Auf halber Zeit wenden, danach dämpfen oder Slow Cooking.
Garnelen	Sauté	2 – 3 Min.	Frisch	Auf halber Zeit wenden, bis zur rosa Färbung.
Lammfleisch	Sauté	2 – 4 Min.	Frisch	Rundum in Butter braun anbraten, danach Slow Cooking.
Lachsfilet	Sear	3 – 5 Min. 2 – 3 Min.	Frisch	Erste Seite anbraten, danach wenden und braten.
Riesenmuscheln	Sear	2 – 4 Min.	Frisch	Circa 1 – 2 Minuten pro Seite braten, bis zu einer goldbraunen Kruste.
Hamburger	Sear	3 – 6 Min.	Frisch / Rind	Circa 2 – 3 Minuten pro Seite braten, bis zu einer braunen Kruste (rare).
Pfannengemüse	Sear	4 – 6 Min.	Frisch	In Pflanzenöl braten, ständig mit einem Holzlöffel rühren.

TECHNISCHE DATEN

Modell	WM-2401 MC
Spannung	230 Volt / 50 Hz
Leistung	1250 Watt
Gewicht	9,7 Kilogramm
Abmessungen	445 × 283 × 261 mm (B × T × H)
Kabellänge	1 Meter
Farbe Topf	Schwarz
Temperatur (Intervall)	70 °C – 200 °C
Zeit (Intervall)	1 Minute – 12 Stunden

LIEFERUMFANG

Heizelement mit Bedienfeld · Gusseisen-Topf 5,5 l · Gusseisen-Deckel mit Griff · Metall-Dampfkorb · Bedienungsanleitung

ENTSORGUNG

Das Heizelement gehört zu den Elektrogeräten und ist bei einer Sammelstelle für das Recycling von Elektrogeräten abzugeben. Der Topf mit Deckel kann als Alteisen entsorgt werden. Der Multicooker darf nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

HERSTELLER UND ANSPRECHPARTNER

Hersteller

Twadero B.V.
Minosstraat 5
5048 CK Tilburg
Niederlande

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

HINWEIS ZUR ÜBERSETZUNG

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

Wartmann® ist eine Marke der Twadero B.V. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für späteres Nachschlagen auf.