

GEBRUIKERSHANDLEIDING

WARTMANN MULTICOOKER WM-2401 MC

Koksland.nl



Wartmann™

By Koksland.nl

1 WELKOM	1
1.1 Gefeliciteerd met uw aankoop	1
1.2 Een prima keuze	1
2. BELANGRIJK	2
2.1 Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik	2
2.2 Controleer elektrische aansluitingen	2
2.3 Bevat verwarmingselementen	2
2.4 Niet geschikt voor kinderen	2
3. VOEDSELVEILIGHEID	3
4. DE WARTMANN MULTICOOKER GEBRUIKEN	4
4.1 De Wartmann multicooker uitpakken	4
4.2 Het bedieningspaneel	5
4.3 In gebruik nemen	5
4.4 Bediening Wartmann multicooker	5
4.4.1 Persoonlijke bescherming	6
4.4.2 Algemene bediening	6
4.4.3 Aanpassen van het programma	7
5 DIVERSE KOOKTECHNIEKEN	8
5.1 SEAR en SAUTE (braden en sauteren)	8
5.2 STEAM (stomen)	8
5.3 FAST COOK	9
5.4 SLOW COOKING	9
6. NA GEBRUIK	10
6.1 Schoonmaken	10
6.2 Opbergen	10
BIJLAGE 1: STORINGEN VERHELPEN / FABRIEKSINSTELLINGEN	11
Bijlage 2. ENKELE RICHTLIJNEN VOOR GEBRUIK	12

1 WELKOM

1.1 Gefeliciteerd met uw aankoop

Wartmann wenst u veel plezier met uw nieuwe Wartmann multicooker. Met de Wartmann multicooker kunt u kiezen uit maar liefst 6 kookprogramma's. Slow cooking (garen), sauteren (roerbakken), braden, stomen, het kan allemaal met de Wartmann multicooker. Verder heeft de Wartmann multicooker een warmhoudfunctie. De bereidingstijd en temperatuur zijn bij diverse programma's geheel naar wens aan te passen. Als uw gerecht klaar is kunt u de pan zo op tafel zetten (gebruik wel altijd ovenhandschoenen en een hittebestendige onderzetter).

1.2 Een prima keuze

Met de Wartmann multicooker kunt u kiezen uit 6 kookprogramma's. De tijd en de temperatuur zijn hierbij voorgeprogrammeerd. U kunt kiezen uit twee slow cooking programma's, braden en sauteren. De stoom- en snelbakfunctie maken deze multicooker nog completer. Afhankelijk van het gekozen programma is de bereidingstijd variabel van 1 minuut (stomen) tot maximaal 12 uur (slowcooking). De temperatuur is aan te passen door het vermogen te variëren (braden en sauteren). De robuust uitgevoerde gietijzeren pan verdeelt de warmte optimaal en houdt de warmte lang vast zodra u de pan op tafel zet. De binnenzijde van de pan is voorzien van een krasbestendige emailen coating. De pan met deksel is ovenbestendig tot 200 °C. Met een inhoud van 5,5 liter is de pan ook prima geschikt voor het grote gezin. Met de compacte uitvoering bespaart u tevens flink op uw energiekosten ten opzichte van een traditionele oven.

Wanneer u de gebruiksaanwijzingen en onderhoudsinstructies opvolgt dan heeft u jarenlang plezier van uw Wartmann multicooker.

2. BELANGRIJK

Deze gebruiksaanwijzing bevat de informatie voor het gebruik en onderhoud van uw Wartmann multicooker. Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u de Wartmann multicooker gaat gebruiken en bewaar deze gebruiksaanwijzing voor eventueel toekomstig gebruik.

2.1 Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Bij (semi-) professioneel of onjuist gebruik, bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing en bij zelf uitgevoerde reparaties vervalt de garantie en weigert Wartmann iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.

2.2 Controleer elektrische aansluitingen

Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op de Wartmann multicooker overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u de Wartmann multicooker aansluit. Sluit de Wartmann multicooker alleen aan op een geaard stopcontact. Wanneer de stekker of het netsnoer beschadigd is, dient u dit eerst te laten repareren of vervangen door een erkend servicecentrum.

2.3 Bevat verwarmingselementen

De Wartmann multicooker pan wordt heet. De pan wordt verwarmd door een verwarmingselement onder de pan. Dit verwarmingselement kan zeer heet worden. Raak dit nooit direct aan, tijdens of na het bakproces. Gebruik altijd ovenhandschoenen indien u de hete pan van het verwarmingselement tilt of als u even de deksel optilt. Let op; als de pan van het verwarmingselement is genomen blijft dit verwarmingselement heet. Schakel de Wartmann multicooker dus altijd compleet uit. Doe dit voordat u de pan van het verwarmingselement neemt zodat u dit niet vergeet.

2.4 Niet geschikt voor kinderen

De Wartmann multicooker mag niet bediend worden door personen jonger dan 12 jaar. Zorg ervoor dat, na gebruik, de Wartmann multicooker op een veilige plek staat, onbereikbaar voor kinderen. Bij het serveren van uw gerecht, direct uit de pan aan tafel, dient u ervoor te zorgen dat de pan buiten het bereik van kinderen staat.

3. VOEDSELVEILIGHEID

Voorkom dat je ziek wordt van besmet voedsel. Draag zorg voor een goede hygiëne! Dit betekent handen wassen voor, tijdens en na het bereiden van voedsel. Het gebruik van schoon keukengerei en het afgesloten en koel bewaren van voedingsmiddelen. Dit laatste geldt zeker voor rauw vlees en vis. Voorkom kruisbesmetting tussen groente, vis en vlees. Gebruik keukengerei (zoals snijplanken, messen of spatels), dat in aanraking is geweest met rauw vlees of vis, niet meer voor andere producten. Was het keukengerei tussendoor af met heet water en afwasmiddel. Werk met producten op kamertemperatuur. Bevroren producten dienen, bij voorkeur, vooraf ontdooit te worden.

Afhankelijk van het gekozen bereidingsproces dient u rekening te houden met de volgende zaken;

In rauwe vis en rauw vlees kunnen ziekmakers zitten. Je voorkomt ziek worden door vlees en vis goed gaar te maken. Vis moet minimaal op 60 °C worden verwarmd. Vlees en kip moet minimaal tot 75 °C graden worden verwarmd. De SLOW COOK programma's zijn zo ingesteld dat de bereidingstemperatuur voldoende hoog is. De bereidingstijd kunt u, onder andere bij het stomen, zelf aanpassen. Zorg ervoor dat uw gerecht voldoende de tijd heeft om in het geheel te garen.

Bij het sauteren en braden kunt u vlees aanbakken. Dit aanbakken zorgt voor een bruine korst. Deze korst voegt smaak en karakter toe aan het gerecht door het ontwikkelen van zogenaamde Maillard-reactieproducten, die ontstaan bij hoge temperaturen en zorgen voor een complexe smaak. Het, te ver, aanbakken van vlees kan juist de voedselveiligheid in gevaar brengen. Indien uw product zwart aangebrand is (verkoold) dient u dit niet meer te consumeren. In verkoold vlees kunnen kankerverwekkende polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK's) zitten.

4. DE WARTMANN MULTICOOKER GEBRUIKEN

4.1 De Wartmann multicooker uitpakken

Haal de Wartmann multicooker uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De Wartmann multicooker bestaat uit een verwarmingselement en daarop de pan met deksel geplaatst. Het verwarmingselement heeft een vast netsnoer dat opgeborgen zit aan de onderzijde. Rol het netsnoer compleet uit. De gietijzeren pan met deksel zet u vervolgens op het verwarmingselement.

In figuur 1 ziet u een schematische weergave van de Wartmann multicooker.



Figuur 1. Overzicht Wartmann multicooker.

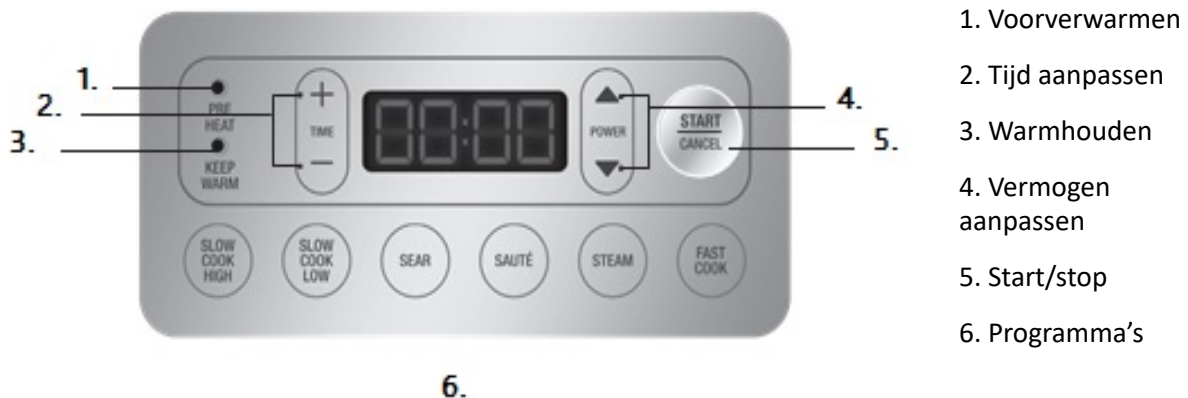
U treft in de doos tevens een metalen mand. Deze mand is bedoeld voor stomen met de Wartmann multicooker. U plaatst de mand dan in de pan (zie 5.1).



Figuur 2. Metalen mand voor het stoomproces.

4.2 Het bedieningspaneel

Aan de voorzijde treft u het bedieningspaneel (zie figuur 3). Het bestaat uit een aantal tiptoetsen en een verlicht display.



Figuur 3. Bedieningspaneel.

4.3 In gebruik nemen

Maak de pan, de deksel en de mand grondig schoon met een zacht, niet krassend, sponsje, warm water en een beetje afwasmiddel. U kunt ook een zachte kunststof afwasborstel gebruiken. Droog na met een lichtvochtige doek.

Plaats de Wartmann multicooker op een horizontale ondergrond op een plek waar de Wartmann multicooker niet kan vallen, ook niet bij het voorbijlopen. Zorg voor voldoende ventilatie rondom de Wartmann multicooker. Steek de stekker in het stopcontact. Gebruik altijd een geaard stopcontact.

Zodra u de stekker in het stopcontact stopt staat de Wartmann multicooker 'standby'. U hoort een luide piep en het display licht even op. Op het display staat 'ON' rood verlicht.

De Wartmann multicooker is nu klaar voor gebruik.

4.4 Bediening Wartmann multicooker

Afhankelijk van uw kookwensen kunt u kiezen uit 6 programma's. Van links naar rechts zijn dat:

SLOW COOK HIGH (langzaam garen bij relatief hoge temperatuur)

SLOW COOK LOW (langzaam garen bij relatief lage temperatuur)

SEAR (bakken bij hoge temperatuur)

SAUTE (sauteren bij middelhoge temperatuur)

STEAM (stomen)

FAST COOK (snel bakken met middelhoge temperatuur)

De bereidingstijd en baktemperatuur programma's zijn als volgt ingesteld;

Keuze	Vermogen	Bereik	Tijd	Bereik	Warmhoud-functie	Voor-verwarmen
SLOW COOK HIGH	-	-	4 uur	2-8 uur	ja	nee
SLOW COOK LOW	-	-	8 uur	2-12 uur	ja	nee
SEAR	P5	P3-P5	10 min.	1-30 min.	nee	ja
SAUTE	P4	P1-P5	10 min.	1-60 min.	nee	ja
STEAM	P2	-	15 min.	1-60 min.	nee	ja
FAST COOK	-	-	1,5 uur	1-180 min.	ja	nee

Tabel 1. De diverse programma's met de fabrieksinstellingen.

De genoemde vermogens (P1-P5) zijn gerelateerd aan de temperatuur. Hoe hoger het vermogen, des te heter wordt de pan (zie 4.4.2).

4.4.1 Persoonlijke bescherming

De Wartmann multicooker pan wordt heet. Dit is niet altijd even goed zichtbaar. Gebruik daarom ovenhandschoenen indien u de pan van het verwarmingselement tilt of als u even de deksel optilt. Tijdens het stomen, met kokend water in de pan, dient u extra voorzichtig te werk gaan. Bij het optillen van de deksel kan stoom ontsnappen. Draag altijd ovenhandschoenen en uw gezicht voldoende ver verwijderd van de pan. Gebruik ovenhandschoenen om de stoommand uit de pan te halen. Met een voedseltang kunt u uw product uit de mand nemen.

Indien u de pan op tafel wil zetten gebruik dan een degelijke hittebestendige onderzetter. Ook aan tafel blijft de pan lang op temperatuur. Zorg ervoor dat iedereen weet dat de pan heet is.

Let op; Als de pan van het verwarmingselement is genomen blijft dit verwarmingselement heet. Schakel de Wartmann multicooker dus altijd compleet uit. Doe dit voordat u de pan van het verwarmingselement neemt zodat u dit niet vergeet.

4.4.2 Algemene bediening

Zet de pan, gevuld met uw te bereiden product, op het verwarmingselement bij de programma's SLOW COOK en FAST COOK. Bij de programma's SEAR en SAUTE plaatst u de pan met hierin boter of olie, op het verwarmingselement om te 'voorverwarmen'. Bij het stomen (STEAM) plaatst u de pan met voldoende water (minimaal 0,5 liter) en hierin de mand, op het verwarmingselement om te 'voorverwarmen'.

Zodra u de stekker in het stopcontact stopt staat de Wartmann multicooker 'standby'. U hoort een luide piep en het display licht even op. Op het display staat 'ON' rood verlicht. Druk nu op de programmatoets naar keuze (figuur 3). Deze toets gaat knipperen. Op het display verschijnt de baktijd (SLOW COOK, FAST COOK, STEAM) of het vermogen P4- P5 (SAUTE, SEAR). Door nu op de START/ CANCEL toets te drukken wordt het programma gestart. Deze toets blijft oranje verlicht. De programmatoets blijft nu wit verlicht. Op het display verschijnt de bereidingstijd.

Dit loopt af. Bij SEAR en SAUTE ziet u afwisselend het vermogen en de aflopende tijd weergegeven. Na het verstrijken van de bereidingstijd klinken er drie luide pieptonen. De Wartmann multicooker valt direct in de 'standby' modus (display ON) waarbij het kookproces stopt.

Als het programma een 'voorverwarming' heeft zal de Wartmann multicooker eerst beginnen met voorverwarmen. Het indicatorlampje PRE HEAT kleurt rood. Dit duurt enkele minuten. U hoort een enkele luide pieptoon indien de voorverwarmingstijd verstreken is. Het indicatorlampje gaat uit. Plaats nu de ingrediënten in de pan. Bij stomen plaatst u de ingrediënten in de mand boven het water (zie 5.1). De bereidingstijd gaat nu in. Na het verstrijken van de bereidingstijd klinken er drie luide pieptonen. De Wartmann multicooker valt in de 'standby' modus (display ON) waarbij het kookproces stopt.

De Wartmann multicooker heeft een automatische warmhoudfunctie (KEEP WARM). Deze wordt geactiveerd na het verstrijken van de kooktijd bij de SLOW en FAST COOK programma's. Het indicatorlampje KEEP WARM kleurt blauw. Op het display wordt nu de oplopende tijd weergegeven. Dit proces is direct te stoppen door de START/CANCEL toets in te drukken. De Wartmann multicooker valt in de 'standby' modus (display ON). Indien u niets doet zal na 2 uur het 'warm houden' vanzelf stoppen en valt de multicooker in de standby functie (display ON).

4.4.3 Aanpassen van het programma

In de tabel ziet u de fabrieksinstellingen van de diverse programma's. U kunt uw product eenvoudig bereiden door een van deze programma's te kiezen. Het proces verloopt dan geheel automatisch. U kunt, naar wens, een programma aanpassen door het vermogen (POWER) of de tijd (TIME) te wijzigen. In de tabel is dit weergegeven onder 'Bereik'. De bereidingstijd kan verhoogd of verlaagd worden door op de + of – te duwen (of ingedrukt te houden) bij de toets TIME. Het vermogen kan verhoogd of verlaagd worden door op de ^ of de v te duwen (of ingedrukt te houden) bij de toets POWER. Door het vermogen te verhogen wordt de pan heter. Een lager vermogen betekent een lagere temperatuur. U kunt deze aanpassingen doen voordat u het proces start maar dit kan ook tijdens het proces. Het gekozen vermogen staat voor de volgende temperaturen;

P1= 80°C

P2= 100°C

P3= 150°C

P4= 180°C

P5= 200°C

KEEP WARM = 70 °C

Het vermogen is alleen aan te passen bij de programma's SEAR (braden) en SAUTE (sauteren). De tijd kan bij elk programma aangepast worden. Het bakproces is altijd direct te stoppen door de START/CANCEL toets in te drukken. De Wartmann multicooker valt dan in de 'standby' modus (display ON).

5 DIVERSE KOOKTECHNIEKEN

Met de Wartmann multicooker kunt u bakken, sauteren, stomen en is uitermate geschikt voor slow cooking. Onder is kort genoemd waar op te letten. In bijlage 2 staan enkele adviezen.

5.1 SEAR en SAUTE (braden en sauteren)

Bij het braden (SEAR) en sauteren (SAUTE) zal de Wartmann multicooker op hoge temperatuur uw product bakken. Dit kan zijn om vlees bruin te bakken, dicht te schroeien of om bijvoorbeeld groenten te roerbakken. De kooktijd is kort en de ingrediënten worden snel verhit, hierdoor blijven meer voedingsstoffen intact. De natuurlijke textuur en kleur blijft beter behouden en is er minder boter (olie) nodig.

Beide programma's kennen een 'voorverwarm' functie. De pan wordt dus erg heet. Zet de pan, gevuld met een beetje bakboter of olie, op het verwarmingselement. Plaats de deksel op de pan. Selecteer het SEAR of SAUTE programma en druk vervolgens op de START/CANCEL toets. Het programma wordt gestart. Tijdens de voorverwarm fase brandt het rode indicatorlampje PRE HEAT. Na enkele minuten hoort u een luide pieptoon en dooft dit lampje. Doe uw product in de pan en plaats de deksel terug. De fabrieksinstelling van de bereidingstijd is 10 minuten bij P4-P5. De bereidingstijd kan verhoogd of verlaagd worden door op de + of – te duwen (of ingedrukt te houden) bij de toets TIME. Het vermogen kan verhoogd of verlaagd worden door op ^ of de v te duwen (of ingedrukt te houden) bij de toets POWER. U ziet wisselend het vermogen en de verstreken tijd weergegeven op het display. Aan het einde van het bakproces hoort u 3 luide pieptonen. De Wartmann multicooker valt in de standby modus.

5.2 STEAM (stomen)

Doordat gestoomd voedsel snel gaart, blijven de natuurlijke smaak en textuur beter behouden dan bij de meeste andere kookmethoden. Het behoudt de kleur van voedsel, waardoor gerechten er aantrekkelijk uitzien en de eetlust stimuleren. Het kookproces van stomen vereist geen extra vetten of oliën, waardoor het een gezondere kookmethode is.

Als u wenst te stomen dient de pan compleet schoon te zijn. Plaats de stoommand op de bodem van de pan. Giet minimaal 0,5 tot maximaal 1,5 liter water of bouillon in de pan, waarbij het vloeistofniveau onder de bodem van de stoommand blijft. Zet de pan, met deksel, op het verwarmingselement.

Selecteer de STEAM functie. Afhankelijk van de hoeveelheid water en de watertemperatuur zal de Wartmann multicooker nu 7 – 15 minuten voorverwarmen. Het indicatorlampje PRE HEAT brandt rood gekleurd. Na het voorverwarmen hoort u een enkele luide pieptoon en het lampje dooft. Neem de deksel van de pan. U kunt nu, het te stomen product, in de stoommand plaatsen. Plaats de deksel weer terug op de pan. De tijd die is weergegeven (fabrieksinstelling 15 minuten) loopt af. U kunt de tijd wijzigen door op de + of – te duwen (of ingedrukt te houden) bij de toets TIME. Het vermogen is vastgesteld op P2 en niet verstelbaar. Tijdens het stomen dient u het vloeistofniveau te controleren. Als u ziet dat er nog maar een bodem vloeistof aanwezig is dient u dit aan te vullen met water of bouillon. Met het deksel gesloten zal 1 liter water in ongeveer 45 minuten verdampen. Aan het einde van het stoomproces hoort u 3 luide pieptonen. De Wartmann multicooker valt in de standby modus.

5.3 FAST COOK

Met de FAST COOK functie kunt u direct, voor langere tijd op hoge temperatuur bakken. Kies dit programma indien u snel een grotere portie wil bereiden maar weinig tijd heeft.

Er is geen voorverwarm fase maar wel een warmhoudfunctie (maximaal 2 uur). Selecteer het FAST COOK programma en druk vervolgens op de START/CANCEL toets. De fabrieksinstelling is 90 minuten. U kunt de tijd wijzigen door op de + of – te duwen (of ingedrukt te houden) bij de toets TIME.

Het vermogen is vastgesteld en niet verstelbaar. U ziet de verstreken tijd weergegeven op het display. Aan het einde van het bakproces hoort u 3 luide pieptonen. De Wartmann multicooker valt automatisch in de warmhoudfunctie. Het indicatorlampje (KEEP WARM) brandt blauw gekleurd en de verlopen tijd wordt weergegeven op het display. Na twee uur stopt dit en valt de Wartmann multicooker in de standby modus.

5.4 SLOW COOKING

Met de slow cooking programma's kunt u op relatief lage temperatuur uw product langere tijd laten garen. Het langzame en zachte kookproces bij slow cooking laat smaken samensmelten en intensiveren, wat bijdraagt aan rijke en diepe smaken in vlees, stoofschotels en soepen. Slow cooking is uitstekend geschikt voor taaiere vleessoorten, omdat de langdurige bereiding helpt bij het afbreken van collageen, wat resulteert in mals en smaakvol gerecht.

Het verschil tussen HIGH en LOW is de temperatuur. Deze is bij HIGH wat hoger waardoor de bereidingstijd ongeveer halveert. De lage temperatuur bij slow cooking zorgt voor een zeer regelmatige garing waardoor smaak optimaal behouden blijft. Om vlees toch even aan te bakken kunt u vooraf de SEAR of SAUTE functie gebruiken. Slow cooking wordt ook aangewend om stoofpotten te bereiden. Hierbij kun je ook groenten even vooraf roerbakken met de SEAR functie. Slow cooking neemt veel tijd in beslag. Alhoewel dit niet veel handelingen vraagt dient u toch het gehele proces te blijven monitoren. Controleer regelmatig uw product. Wellicht dient u water (boter of olie) toe te voegen om droogkoken (aanbakken) te voorkomen.

Selecteer het SLOW COOK programma (HIGH of LOW) en druk vervolgens op de START/CANCEL toets. De fabrieksinstelling is 4/8 uur. U kunt de tijd wijzigen door op de + of – te duwen (of ingedrukt te houden) bij de toets TIME. Het vermogen is vastgesteld en niet verstelbaar. U ziet de verstreken tijd weergegeven op het display. Aan het einde van het kookproces hoort u 3 luide pieptonen. De Wartmann multicooker valt automatisch in de warmhoudfunctie. Het blauwe indicatorlampje (KEEP WARM) brandt en de verstreken tijd wordt weergegeven op het display. Na twee uur stopt dit en valt de Wartmann multicooker in de standby modus.

6. NA GEBRUIK

6.1 Schoonmaken

Nadat u klaar bent met het gebruik van de Wartmann multicooker dient u deze te reinigen. Na gebruik zal de Wartmann multicooker in de Standby modus staan (display toont ON). Druk op START/CANCEL indien dit niet het geval is. Laat de Wartmann multicooker 30 minuten afkoelen voordat u deze reinigt. Haal vervolgens de stekker uit het stopcontact. Neem de pan van het verwarmingselement.

Reinig het verwarmingselement met een licht vochtige doek. Indien noodzakelijk kunt u de doek spoelen in water waaraan een beetje afwasmiddel is toegevoegd. Het verwarmingselement mag niet nat worden.

De pan met de deksel mag u met de hand afwassen met een zachte spons of kuststof afwasborstel. Gebruik hiervoor warm water en een niet agressief afwasmiddel. Gebruik geen schuur sponsje of schurende schoonmaakmiddelen. De pan is gemaakt van gietijzer en kan derhalve niet in de vaatwasser. Hardnekkige aangekoekte etensresten zijn het beste te verwijderen door deze te laten weken. Met een sopje in de pan en wat tijd zullen de etensresten oplossen waarna u de pan kunt afwassen en schoonspoelen.

De metalen stoommand kunt u met de hand afwassen maar mag ook in de vaatwasser.

6.2 Opbergen

Nadat u de Wartmann multicooker heeft gereinigd en deze geheel droog is kunt u de Wartmann multicooker wegzetten. Plaats de Wartmann multicooker buiten bereik van kinderen.

7. DE MULTICOOKER RECYCLEN

Wanneer de Wartmann multicooker zijn levensduur heeft bereikt dan kunt u het verwarmingselement inleveren bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische apparaten. De pan met deksel kan als 'oud ijzer' afgevoerd worden. De Wartmann multicooker kan niet met het normale huisvuil worden afgevoerd.

BIJLAGE 1: STORINGEN VERHELPEN / FABRIEKSINSTELLINGEN

Bij een probleem of onverwachte storing kunt u de aanbevelingen in onderstaande tabel volgen:

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De multicooker werkt niet.	De stekker van de multicooker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	Er staat geen spanning op het stopcontact.	Controleer met een ander elektrisch apparaat of er spanning op het stopcontact staat.
	De multicooker is defect.	Bied de multicooker ter reparatie aan.
De etenswaren die met de multicooker zijn bereid, zijn niet gaar.	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel een hogere temperatuur in.
	De bereidingstijd is te kort.	Stel een langere bereidingstijd in.
De etenswaren zijn van buiten aangebakken maar niet gaar.	U heeft voor de SEAR of SAUTE functie gekozen.	Na de SEAR of SAUTE functie kunt u de etenswaren nog garen met de COOK functie.
De etenswaren zijn zwart aangebakken.	U heeft voor de SEAR of SAUTE functie gekozen.	De pan bleek te heet. U dient de etenswaren weg te gooien. Een volgende keer dient u het vermogen naar beneden toe aan te passen en/of een kortere bereidingstijd te kiezen.
Foutcode E1:	Thermostaat open-circuit stuk	Bied de multicooker ter reparatie aan.
Foutcode E2	Thermostaat short-circuit stuk	Bied de multicooker ter reparatie aan.

Bijlage 2. ENKELE RICHTLIJNEN VOOR GEBRUIK

Genoemde adviezen zijn indicatief. De hoeveelheid en dikte (grootte) van uw product maar ook persoonlijke voorkeur (textuur, smaak) bepalen mede het vermogen en de baktijd.

Product	Methode	Baktijd	Bereiding	Opmerking
Groenten	Stoom	4 – 8 min.	Vers	-
Groenten	Stoom	5 – 10 min.	Diepvries	-
Kipfilet	Stoom	10 min.	Vers	Gesneden in plakjes/niet stapelen
Kippendijen	Stoom	15 – 20 min.	Vers	Niet stapelen
Zalmfilet	Stoom	8 – 10 min.	Vers	Niet stapelen
Garnalen	Stoom	4 – 6 min.	Vers	Niet stapelen
Dumplings	Stoom	10 – 15 min.	Vers	-
Dumplings	Stoom	12 – 18 min.	Diepvries	-
Rundvlees	Slow Cooking	8 – 10 uur	Vers/ stoofpot	Low
Kippenbouten	Slow Cooking	4 – 6 uur	Vers	Low
Hele kip	Slow Cooking	3 - 6 uur	Vers/ stoofpot (eerst sauteren)	High
Vis	Slow Cooking	2 – 3 uur	Vers/ stoofpot	Low
Risotto	Slow Cooking	2 – 4 uur	Vers	Low
Groentesoep	Slow Cooking	6 – 8 uur	Vers	Low
Gekookte granen	Slow Cooking	2 – 4 uur	Suspensie	Low (quinoa, bulgur)
Spare ribs	Slow Cooking	1- 1,5 uur	Vers	High
Lamsvlees	Slow Cooking	2 – 3 uur	Eerst sauteren	Low
Kipfilet	Saute	4 – 5 min.	Vers	Halverwege draaien, daarna stomen of slow cooking.
Garnalen	Saute	2 – 3 min.	Vers	Halverwege draaien, tot roze kleur.
Lamsvlees	Saute	2 – 4 min.	Vers	Rondom bruin bakken in boter daarna slow cooking.
Zalm filet	Sear	3 - 5 min. 2 - 3 min.	Vers	Eerste zijde aanbakken daarna draaien en bakken.

Reuzenmosselen	Sear	2 – 4 min.	Vers	Circa 1 -2 minuten bakken per zijde tot goudbruine korst.
Hamburgers	Sear	3 – 6 min.	Vers/beef	Circa 2 – 3 minuten bakken per zijde tot bruine korst (rare).
Roerbakgroenten	Sear	4 – 6 min.	Vers	Bakken in plantaardige olie, constant roeren met houten lepel.

Model	WM-2401 MC
Voltage	230 volt / 50 Hz
Vermogen	1250 Watt
Gewicht	9,7 kilogram
Afmetingen	445 x 283 x x 261 mm (B x D x H)
Snoerlengte	1 meter
Kleur pan	Zwart
Temperatuur(interval)	70 °C – 200 °C
Tijd(interval)	1 minuut – 12 uur