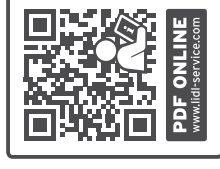


SILVERCREST®



MULTI-POT SNELKOOKPAN SSM 1000 A1

(NL) MULTI-POT SNELKOOKPAN
Gebruiksaanwijzing

HOYER Handel GmbH
Taskopstrasse 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Stand van de informatie:

05/2019 ID: SSM 1000 A1_19_V1.6

IAN 316620

(NL)

IAN 316620

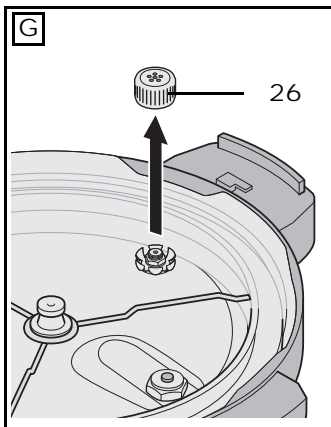
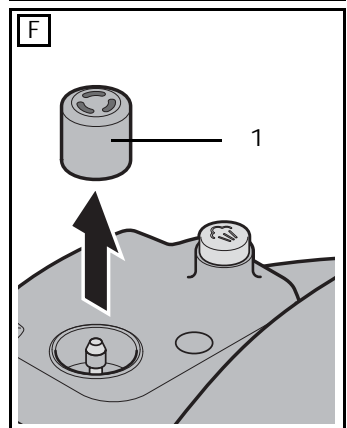
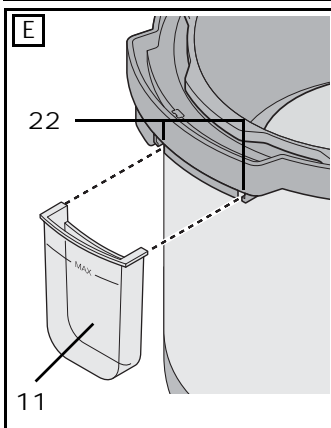
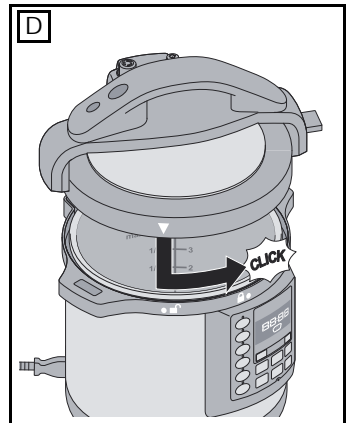
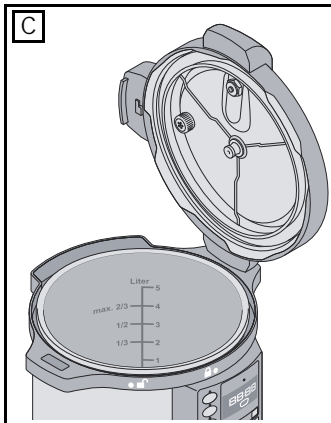
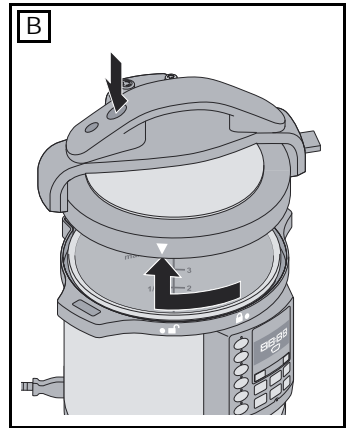
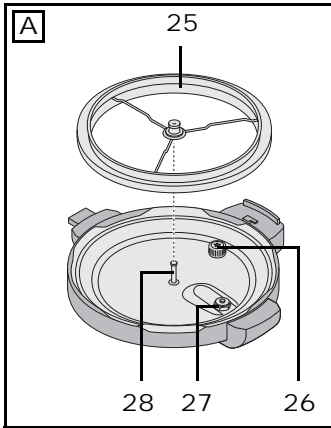
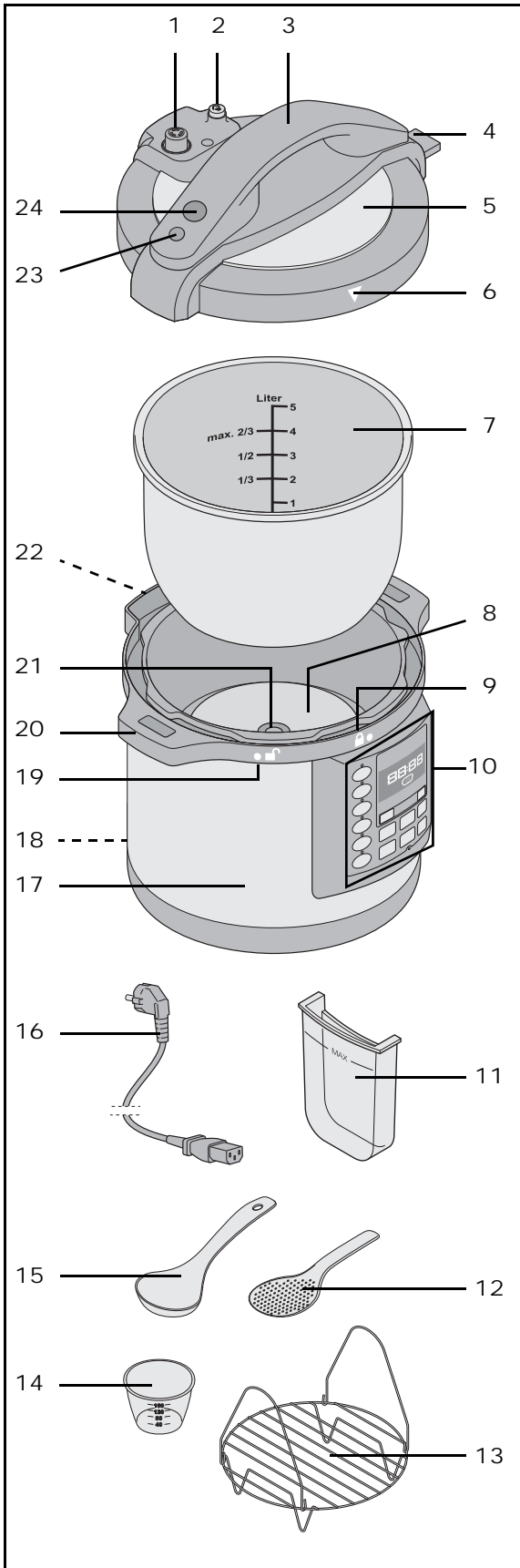
(NL)



Nederlands 2





Overzicht



Inhoud

1.	Overzicht	3
2.	Correct gebruik	4
3.	Veiligheidsinstructies	4
4.	Levering	7
5.	Bedieningspaneel in een overzicht	8
6.	Een overzicht van de functies	10
7.	Vóór het eerste gebruik	11
8.	Hantering van de Multi-Pot	11
8.1	Deksel openen (in koude toestand)	11
8.2	Deksel in afdruppelpositie neerzetten	11
8.3	Deksel sluiten	11
8.4	Drukventiel openen/sluiten	11
8.5	Drukindicator	11
8.6	Deksel veilig openen (in hete toestand)	12
8.7	Markeringen in de pan / vulhoeveelheid	13
8.8	Het stoomgaar-inzetstuk gebruiken	13
9.	Vorbereidingen voor ieder gebruik	13
10.	Koken met de Multi-Pot	14
10.1	Kookproces voorbereiden	14
10.2	Gaartijden	14
10.3	Kookprogramma instellen en starten	14
10.4	Kookproces onderbreken	15
10.5	Het koken beëindigen	15
10.6	Warmhouden (Warm houden/Annuleren)	15
10.7	Koken met vertraging	16
11.	Afzonderlijke kookprogramma's	16
11.1	Aanbraden (Schroeien/Sauteren)	16
11.2	Yoghurt maken (Yoghurt)	17
11.3	Langzaam garen (Slow cooking)	17
11.4	Taart/gebak bakken (Cake)	17
11.5	Vis (Vis)	18
11.6	Vlees (Rundvlees/Vlees)	18
11.7	Gevogelte (Gevogelte)	18
11.8	Groente (Stoom/Groenten)	19
11.9	Bonen/Chili (Bonen/Chili)	19
11.10	Eenpansgerechten/soepen (Stoofschotel/Soep)	19
11.11	Eieren (Ei)	20
11.12	Rijst (Rijst)	20
11.13	Multigrain (Multigranen)	20
12.	Reinigen en bewaren	21
12.1	Demonteer het apparaat	21
12.2	Accessoires in de vaatwasmachine reinigen	21
12.3	Behuizing en stroomsnoer reinigen	21
12.4	Ventielen controleren en reinigen	21
12.5	Onderdelen in elkaar zetten	21
12.6	Het apparaat bewaren	22
13.	Weggoeien	22
14.	Accessoires bestellen	22
15.	Problemen oplossen	23
16.	Technische gegevens	23
17.	Garantie van HOYER Handel GmbH	24

1. *Overzicht*

- | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 1 | | Drukventiel |
| 2 |  | Drukventielknop |
| 3 | | Handgreep (van het deksel) |
| 4 | | Staaf |
| 5 | | Deksel |
| 6 |  | Markeringspijl |
| 7 | | Pan |
| 8 | | Verwarmingsplaat |
| 9 |  | Markering (deksel gesloten) |
| 10 | | Bedieningspaneel |
| 11 | | Condensbak |
| 12 | | Rijstlepel |
| 13 | | Stoomgaar-inzetstuk |
| 14 | | Maatbeker |
| 15 | | Soeplepel |
| 16 | | Netaansluitsnoer met stekker |
| 17 | | Basisapparaat |
| 18 | | Aansluiting (voor het aansluiten van het netaansluitsnoer) |
| 19 |  | Markering (deksel geopend) |
| 20 | | Handgreep (van het basisapparaat) |
| 21 | | Veiligheidscontact |
| 22 | | Houder (voor de condensbak) |
| 23 | | Drukindicator |
| 24 | | Ontgrendelingsknop (voor het deksel) |

Afbeelding A: onderkant deksel

- | | | |
|----|--|-------------------------------------------|
| 25 | | Afdichtring |
| 26 | | Beschermingsfilter (voor het drukventiel) |
| 27 | | Onderkant van de drukindicator |
| 28 | | Houder (voor de afdichtring) |

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe Multi-Pot.

Om het apparaat veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- Lees deze handleiding vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.
- Neem altijd de veiligheidsinstructies in acht!
- Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.
- Bewaar deze handleiding goed.
- Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het product.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe Multi-Pot!

Symbolen op het apparaat



GEVAAR!

Hete oppervlakken

Om letsel door verbranding te voorkomen, mogen de oppervlakken van het apparaat tijdens het gebruik niet worden aangeraakt. Gebruik alleen de meegeleverde handgrepen en bedieningselementen.



Het symbool geeft aan dat materialen die hiermee worden aangeduid, de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

2. Correct gebruik

Deze Multi-Pot is een multifunctioneel apparaat met verschillende kookprogramma's voor het tijd- en energiebesparend gaar laten worden onder druk (snelkoker), voor het langzaam garen (slowcooker), voor het stoomgaren, voor het aanbraden, het maken van yoghurt en taarten bakken.

De voorinstellingen van de meeste programma's voor de druk en de gaartijd kunnen handmatig worden aangepast.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend droog en binnenshuis worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Buig u niet over de snelkookpan heen ...
... wanneer u het deksel opent en de inhoud nog heet is en
... wanneer er uit de Multi-Pot stoom naar buiten komt.
- ⊙ Let erop, dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven het drukventiel bevindt, als u deze met de drukventielknop opent en er stoom ontsnapt.
- ⊙ De Multi-Pot is geen frituurpan. Voedingsmiddelen kunnen en mogen niet in olie worden gefrituurd.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze handleiding gebruikt:



GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: situaties en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Het apparaat en zijn aansluitsnoer moeten uit de buurt van kinderen worden gehouden.
- ⊙ Dit apparaat kan door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien zij onder toezicht staan van of geïnstrueerd zijn over het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
 - ⊙  Delen van het oppervlak van het apparaat worden tijdens het gebruik zeer heet. Raak het apparaat tijdens het gebruik enkel via het bedieningspaneel of aan de handgrepen aan. Pak de pan na het gebruik enkel met pannenlappen of ovenwanten vast.
- ⊙ Maak alle onderdelen en vlakken die met levensmiddelen in contact komen schoon alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken (zie "Reinigen en bewaren" op pagina 21).
- ⊙ Bij het gaar laten worden onder druk (met gesloten drukventiel): vul het apparaat enkel tot de maximale vulhoogte (markering in de pan 2/3), aangezien er anders kokend water uit kan spatten. Wanneer u voedingsmiddelen zoals rijst of gedroogde groente bereidt die tijdens het kookproces zwellen, mag de pan ten hoogste tot de helft worden gevuld (markering in de pan 1/2).
- ⊙ De kanalen voor de drukregeling moeten regelmatig worden gecontroleerd om er zeker van te zijn dat deze niet verstopt zijn (zie "Ventielen controleren en reinigen" op pagina 21).
- ⊙ Controleer voor ieder gebruik dat de ventielen niet zijn verstopt (zie "Voorbereidingen voor ieder gebruik" op pagina 13).
- ⊙ Open het apparaat niet zolang het onder druk staat. Let op de drukindicator. Wacht tot de druk is afgenomen of open het drukventiel zo lang, tot er nog maar zeer weinig stoom naar buiten komt. Open het apparaat nooit met geweld.
- ⊙ Zet het apparaat met de handgrepen zodanig neer dat het stevig staat, om morsen van hete vloeistof te voorkomen.
- ⊙ Als het netaansluitsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet deze door een gelijkwaardig exemplaar worden vervangen. Wend u tot onze klantenservice.
- ⊙ Het basisapparaat, het netaansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het basisapparaat terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Om oververhitting te voorkomen, mag het apparaat nooit worden afgedekt. Anders kan er hittestuwing in het apparaat ontstaan.
- ⊙ Buig u niet over de apparaat heen ...
 - ... wanneer u het deksel opent en de inhoud nog heet is en
 - ... wanneer uit het apparaat hete stoom naar buiten komt.
- ⊙ Let erop, dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven het drukventiel bevindt, als u deze met de drukventielknop opent en er stoom ontsnapt. Het risico bestaat dat u zich verbrandt door ontsnappende waterdamp.
- ⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals ...
 - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
 - ... in landbouwbedrijven;
 - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ... in ontbijtpensions.
- ⊙ Let erop dat er geen vloeistof op de steekverbinding van het apparaat loopt.
- ⊙ Let erop dat het oppervlak van het verwarmingselement na gebruik nog restwarmte heeft.
- ⊙ Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen.



GEVAAR voor kinderen

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



GEVAAR van een elektrische schok door vocht

- ⊙ Vloeistoffen en levensmiddelen mogen uitsluitend in de pan worden geplaatst, nooit direct in het basisapparaat.
- ⊙ Het basisapparaat, het netaansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
- ⊙ Bescherm het basisapparaat tegen vocht, druppel- of spatwater: anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het basisapparaat terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Let erop dat het apparaat op een droge ondergrond staat.



GEVAAR door een elektrische schok

- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik, wanneer het apparaat of het netaansluitsnoer zichtbaar beschadigd is of wanneer het apparaat voorheen gevallen is.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact met aardingscontacten, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop, dat het netaansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd.
- ⊙ Let er bij gebruik van het apparaat op, dat het netaansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het snoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
... wanneer er zich een storing voordoet,
... wanneer u het apparaat niet gebruikt,
... voordat u het apparaat reinigt en
... bij onweer.
- ⊙ Om gevaar te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan.



BRANDGEVAAR

- ⊙ Zet het apparaat op een vlakke, stevige, droge en hittebestendige ondergrond alvorens het in te schakelen.
- ⊙ Het veiligheidscontact in het midden van de verwarmingsplaat moet schoon en vrij beweegbaar zijn om oververhitting te voorkomen.
- ⊙ Het apparaat hoeft tijdens het gebruik niet continu in het oog te worden gehouden, maar moet wel regelmatig worden gecontroleerd. Dat geldt vooral wanneer er zeer lange gaartijden zijn ingesteld.
- ⊙ Plaats de Multi-Pot niet in een hete bakoven.



GEVAAR van verwondingen door verbranden

- ⊙ Delen van het oppervlak van het apparaat worden tijdens het gebruik zeer heet. Raak het apparaat tijdens het gebruik enkel via het bedieningspaneel of aan de handgrepen aan. Pak de pan na het gebruik enkel met pannenvellen of ovenwanten vast.
- ⊙ Verplaats het apparaat alleen wanneer het afgekoeld is.
- ⊙ Wacht met schoonmaken, totdat het apparaat is afgekoeld.



GEVAAR van verwondingen door hete levensmiddelen

- ⊙ Wanneer u brijachtig voedsel heeft verhit, schud de Multi-Pot dan voorzichtig voor het openen. Dit moet het eruit spatten voorkomen.
- ⊙ Wanneer u vlees met huid hebt gekookt, kan deze huid opzwellen. Prik niet in het vlees zolang de huid is opgezwollen.



GEVAAR van verwondingen door verbranden

- ⊙ Open de Multi-Pot niet zolang deze onder druk staat. Let op de drukindicator.
- ⊙ Schakel het apparaat niet tijdens het gebruik om.
- ⊙ Buig u niet over de Multi-Pot heen ...
 - ... wanneer u het deksel opent en de inhoud nog heet is en
 - ... wanneer er uit de Multi-Pot hete stoom naar buiten komt.
- ⊙ Let erop dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven de volgende afvoeropeningen bevindt, wanneer hieruit stoom ontsnapt:
 - uit het drukventiel, wanneer u deze met de drukventielknop opent,
 - uit de drukindicator, met name in de opwarmfase.

WAARSCHUWING voor materiële schade

- ⊙ Het apparaat mag niet leeg worden gebruikt, dit om oververhitting te voorkomen.
- ⊙ Gebruik de Multi-Pot nooit zonder de pan.
- ⊙ Let erop, dat er zich nooit teveel of te weinig water en voedsel in het apparaat bevinden. Let op de aanwijzingen over de vulhoeveelheid en de markering in de pan (zie "Markeringen in de pan / vulhoeveelheid" op pagina 13).
- ⊙ Plaats het apparaat niet direct onder een hangend (keuken)kastje, omdat er stoom aan de bovenkant naar buiten komt die het meubel zou kunnen beschadigen.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

4. Levering

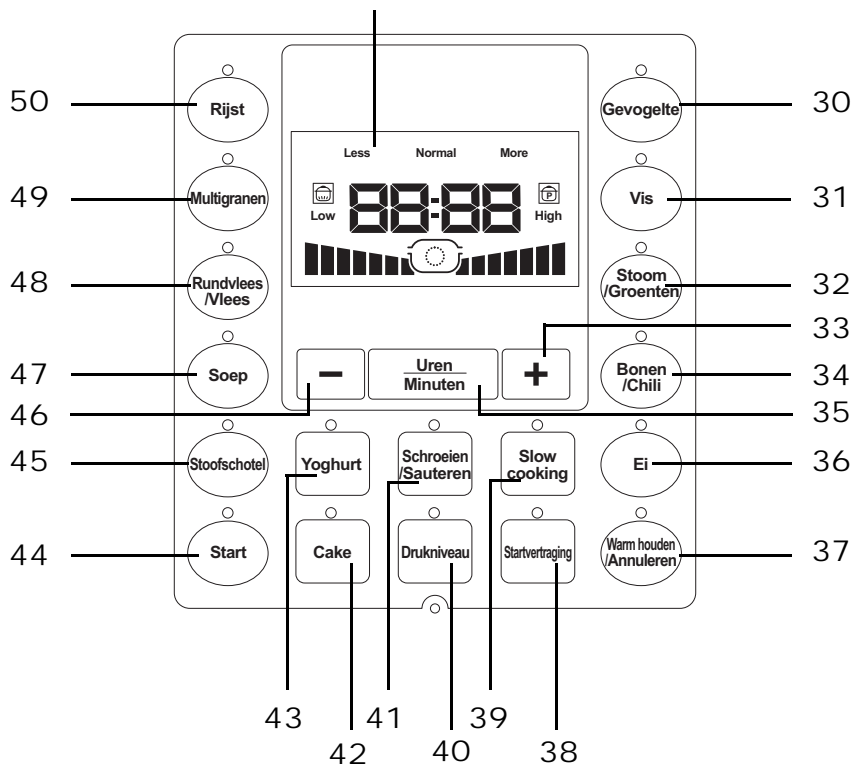
- 1 basisapparaat 17
- 1 pan 7
- 1 deksel 5
- 1 condensbak 11
- 1 stoomgaar-inzetstuk 13
- 1 maatbeker 14
- 1 rijstlepel 12
- 1 soeplepel 15
- 1 handleiding
- 1 receptenboek

Uitpakken

1. Haal alle onderdelen uit de verpakking.
2. Controleer of alle onderdelen volledig zijn en of ze onbeschadigd zijn.

5. Bedieningspaneel in een overzicht

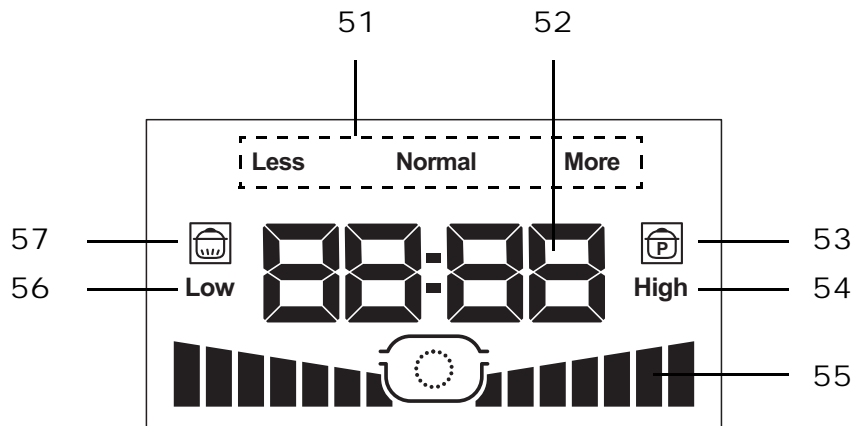
29





Nr./aanduiding		Functie
29	Display	Weergave van actuele instellingen en informatie over het kookproces en foutmeldingen
30	Gevogelte	Gevogelte-toets
		Programma voor het gaar laten worden van gevogelte
31	Vis	Vis-toets
		Programma voor het gaar laten worden van vis
32	Stoom/Groenten	Stoomgaren-toets
		Programma voor het stoomgaren en gaar laten worden van groente en aardappelen
33	+	Plus-toets
		Kooktijd verlengen
34	Bonen/Chili	Bonen-toets
		Programma voor het gaar laten worden van bonen gerechten en chili
35	Uren/Minuten	Tijdeenheid-toets
		Bij de functie Startvertraging 38 wisselen tussen uren en minuten
36	Ei	Ei-toets
		Programma voor het koken van eieren
37	Warm houden/Annuleren	Afbreken-toets
		Instellingen of lopend programma afbreken / uit de stand-by: warmhoud-functie
38	Startvertraging	Vertragingstoets
		Vertraagd starten van een programma
39	Slow cooking	Toets voor langzaam koken
		Programma voor het langzaam garen op lage temperatuur (zonder druk)
40	Drukniveau	Druktoets
		Drukniveau selecteren: hoog (<i>High</i>) / laag (<i>Low</i>)
41	Schroeien/Sauteren	Aanbraden-toets
		Programma voor het aanbraden in de open pan
42	Cake	Taart-toets
		Programma voor taart bakken
43	Yoghurt	Yoghurt-toets
		Programma voor het bereiden van Yoghurt
44	Start	Start-toets
		Een ingesteld programma starten
45	Stoofschotel	Eenpansgerecht-toets
		Programma voor het gaar laten worden van eenpansgerechten

Nr./aanduiding		Functie
46	-	De kooktijd verkorten
47	Soep	Programma voor het koken van soepen
48	Rundvlees/ Vlees	Programma voor het smoren van vlees
49	Multigranen	Programma voor het koken van graanmengsels, bruine rijst en mengsel van rijst en wilde rijst
50	Rijst	Program voor het bereiden van rijst (witte of geschilde rijst)

Weergave op de display



Nr./weergave	Betekenis
51 <i>Less, Normal, More</i>	Gekozen kooktijd-voorinstelling
52	Weergave van kooktijd, informatie (bijv. <i>OFF</i> in de stand-by)
53 	De druk is opgebouwd
54 <i>High</i>	Instelling van het drukniveau: hoge druk
55	Balkweergave: loopt, wanneer het apparaat opwarmt
56 <i>Low</i>	Instelling van het drukniveau: lage druk
57 	Apparaat warmt op en bouwt druk op (behalve bij programma's, die zonder druk werken)

6. Een overzicht van de functies

Uw nieuwe Multi-Pot combineert het energie- en tijdbesparende koken onder druk met de moderne en automatische besturing van kookprocessen. Daardoor is dit apparaat niet alleen een bijzonder veilige snelkookpan, maar een intelligent multifunctioneel apparaat, waarin u bijv. ook langzaam kunt garen zoals in een slowcooker of yoghurt kunt bereiden. De Multi-Pot beschikt over 14 kookprogramma's. In het kookprogramma zijn de kooktijd, het drukniveau en de temperatuur vooringesteld.

- Veel programma's werken zonder druk. Voor deze programma's kan er dan ook geen druk worden ingesteld.
- Bij de andere programma's kunt u het vooringestelde drukniveau *High* 54 (hoge druk) of *Low* 56 (lage druk) met de toets Drukkniveau 40 wijzigen.
- De vooringestelde temperaturen kunnen niet worden gewijzigd.
- Om de kooktijd binnen het instelbare bereik te wijzigen:
 - Druk herhaaldelijk op de programmatoets, om tussen de voorinstellingen *Less*, *Normal* en *More* 51 te kiezen.
 - Stel indien nodig met de toetsen + 33/- 46 de gewenste tijd in.
- De weergegeven kooktijd is de tijd, waarin het apparaat de geprogrammeerde waarden voor temperatuur en druk heeft bereikt en deze handhaaft. Het apparaat warmt voorheen op en bouwt de druk op.

Raadpleeg de volgende tabel voor de vooringestelde waarden en de instelbare bereiken.

Toets	Functie	Vooringestelde kooktijd			Handmatig instelbaar bereik voor kooktijd	Voorinsteld drukniveau:	Aanwijzingen
		<i>Less</i>	<i>Normal</i>	<i>More</i>			
Vis	Vis	5 min	10 min	15 min	1 - 40 min	<i>Low</i>	
Stoom/ Groenten	Groente	3 min	10 min	15 min	1 - 240 min	<i>Low</i>	
Bonen/ Chili	Bonen/ Chili	25 min	30 min	40 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Ei	Eieren	3 min	4 min	8 min	1 - 10 min	<i>High</i>	
Cake	Gebak	33 min			10 - 45 min	zonder druk	
Slow cooking	Langzaam garen	4 u			0,5 - 20 u	zonder druk	- Instellen van de kooktijd in stappen van 30 minuten
Schroeien/ Sauteeren	Aanbraden	30 min			niet mogelijk	zonder druk	- Wanneer de temperatuur wordt bereikt, wordt op de display 29 <i>Hot</i> weergegeven. - Geen vertraagd starten mogelijk
Yoghurt	Yoghurt	24 u	8 u	boil	0,5 - 99,5 u	zonder druk	- Instellen van de kooktijd in stappen van 30 minuten - Geen vertraagd starten mogelijk - Na het einde van het programma wordt er niet naar het warmhoud-programma overgeschakeld.
Gevogelte	Gevogelte	5 min	15 min	30 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Stoofschotel	Eenpansgerecht	20 min	35 min	45 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Soep	Soep	20 min	30 min	240 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Rundvlees/ Vlees	Vlees	20 min	35 min	70 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Multi-granen	Multigranen	20 min	40 min	60 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Rijst	Rijst	6 min	8 min	15 min	1 - 20 min	<i>High</i>	

7. Vóór het eerste gebruik

- Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken (zie "Reinigen en bewaren" op pagina 21)!
- Verwijder het beschermfolie van het bedieningspaneel 10.

AANWIJZING: omdat het apparaat licht ingeget wordt geleverd, kunnen er tijdens het eerste gebruik lichte rook en een geur vrijkomen. Dit is onschadelijk en is na korte tijd verdwenen. Let ondertussen wel op voldoende ventilatie.

8. Hantering van de Multi-Pot

8.1 Deksel openen (in koude toestand)

Afbeelding B:

1. Houd de ontgrendelingsknop 24 ingedrukt, terwijl u het deksel 5 met de wijzers van de klok mee draait, totdat de markeringspijl 6 op de markering ● 19 wijst.
2. Neem het deksel 5 naar boven af.

8.2 Deksel in afdruppelpositie neerzetten

Afbeelding C: bijvoorbeeld voor het laten afdruppelen van het hete deksel 5 kunt u het deksel 5 rechtop zetten met de staaf 4 in de uitsparing aan een van de handgrepen 20 van het basisapparaat 17 plaatsen.

8.3 Deksel sluiten

Afbeelding D:

Om druk op te bouwen in de Multi-Pot, is het belangrijk om het deksel 5 correcte te sluiten.

1. Plaats het deksel 5 met de markeringspijl ▼ 6 op de markering ● 19.
2. Draai het deksel 5 tegen de richting van de wijzers van de klok in, tot de markeringspijl ▼ 6 op de markering ● 9 wijst. De vergrendeling klikt hoorbaar.

AANWIJZING: als het deksel 5 op het basisapparaat ligt, maar niet goed wordt afgesloten, klinken er geluidsignalen en op de display 29 wordt er *Lid* weergegeven.

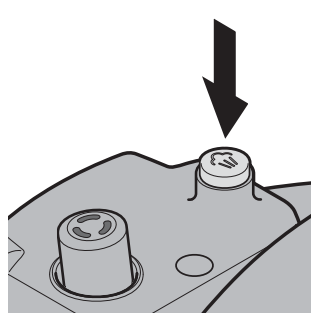
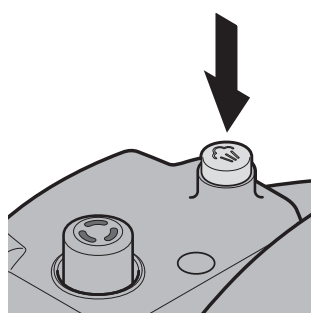
8.4 Drukventiel openen/sluiten



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Let erop, dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven het drukventiel 1 bevindt, als u deze met de drukventielknop 2 opent en er stoom ontsnapt. Het risico bestaat dat u zich verbrandt door ontsnappende waterdamp.

Met de drukventielknop 2 kunt u het drukventiel 1 openen en sluiten.

Openen	Sluiten
	
<ul style="list-style-type: none">• Druk de drukventielknop 2 naar beneden, tot deze op zijn plaats klikt.	<ul style="list-style-type: none">• Druk op de drukventielknop 2, zodat deze zich ontgrendelt.

8.5 Drukindicator



GEVAAR van verwondingen door verbranden!


- ⊙ Voor ieder gebruik moet worden gecontroleerd, dat de onderkant van de drukindicator 27 schoon en vrij beweegbaar is (zie "Voorbereidingen voor ieder gebruik" op pagina 13).
- ⊙ Let erop dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven de drukindicator 23 bevindt, wanneer hieruit stoom ontsnapt.

De drukindicator 23 is een ventiel dat zich in een uitsparing in het deksel 5 bevindt. Uit dit ventiel kan een beetje hete waterdamp naar buiten treden, wanneer er in de Multi-Pot druk wordt opgebouwd. Dat de Multi-Pot onder druk staat, kunt u eraan herkennen, dat de drukindicator 23 zich naar boven beweegt.

8.6 Deksel veilig openen (in hete toestand)



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Open de Multi-Pot niet zolang deze onder druk staat. Let op de drukindicator 23. Wacht tot de druk is afgenomen of open het drukventiel 1 zo lang, tot er nog maar zeer weinig stoom naar buiten komt. Open de Multi-Pot nooit met geweld.
- ⊙ Let erop, dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven het drukventiel 1 bevindt, als u deze met de drukventielknop  2 opent en er stoom ontsnapt. Het risico bestaat dat u zich verbrandt door ontsnappende waterdamp.



GEVAAR van verwondingen door hete levensmiddelen!

- ⊙ Wanneer u brijachtig voedsel heeft verhit, schud de Multi-Pot dan voorzichtig voor het openen. Dat moet het eruit spatten voorkomen.
- ⊙ Wanneer u vlees met huid hebt gekookt, kan deze huid opzwellen. Prik niet in het vlees zolang de huid is opgezwollen.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Raak het hete apparaat enkel aan het bedieningspaneel 10 of aan de handgrepen 3/20 aan.

Als de Multi-Pot onder druk staat, moet allereerst de druk uit de pan eruit worden gelaten, voor deze veilig kan worden geopend. Een veiligheidsmechanisme verhindert, dat het deksel 5 kan worden geopend, zolang de drukindicator 23 zich in opgetilde toestand bevindt.

Voor het laten ontsnappen van de druk zijn er twee mogelijkheden:



- Bij het snel laten uitdampen wordt ervoor gezorgd dat de druk snel via het drukventiel 1 ontsnapt.
- Bij het langzame afkoelen wordt de druk langzaam afgebouwd, zonder dat er een ventiel wordt geopend.

AANWIJZINGEN:

- Maak gebruik van het langzame afkoelen als er zich grote hoeveelheden vloeistof (bijv. soep) of zeer zetmeelrijk voedsel (bijv. pap) in de Multi-Pot bevinden. Deze gerechten kunnen bij het snel laten uitdampen met de stoom eruit spatten en de ventielen verstopen.
- Gebruik voor gerechten met een korte gaarduur, die snel verkoken, al naar gelang de mogelijkheid het snel laten uitdampen.
- Als u gebruik maakt van het warmhoudprogramma Warm houden/Annuleren 37 wordt de druk langzaam afgebouwd.
- Als u een kookprogramma zonder druk gebruikt, komt het uitdampen te vervallen. Let bij het openen van het deksel 5 op hete gerechten en op de hete oppervlakken.

- Als de drukindicator 23 niet naar beneden beweegt, hoewel er geen waterdamp of druk meer ontsnapt, is de drukindicator eventueel vervuild en zit deze vast. In dit geval kunt u de drukindicator met een pen, eetstokje o.i.d. zachtjes naar beneden drukken.

Snel uitdampen


1. Beëindig het kookproces en trek de stekker 16 eruit.
2. Druk voorzichtig de drukventielknop  2 naar beneden, tot deze vastklikt, om het drukventiel 1 te openen. De druk ontsnapt uit de Multi-Pot. Daarbij ontsnapt er hete waterdamp!
3. Controleer dat de drukindicator 23 naar beneden is gezakt.
4. Houd de ontgrendelingsknop 24 ingedrukt, terwijl u het deksel 5 met de wijzers van de klok mee draait, totdat de markeringspijl 6 op de markering  19 wijst.
5. Neem voorzichtig het deksel 5 naar boven af.

Langzaam afkoelen

Als het apparaat zich in stand-by bevindt (weergave OFF) of terwijl het warmhoud-programma Warm houden/Annuleren 37 loopt, wordt de druk langzaam automatisch afgebouwd. Hoe lang het afkoelproces duurt, is afhankelijk van de hoeveelheid aan levensmiddelen en kan tot 15 minuten duren.

1. Laat de Multi-Pot zo lang afkoelen, tot de drukindicator 23 naar beneden is gezakt.

AANWIJZING: u kunt het afkoelen een beetje versnellen door een koude, vochtige (maar goed uitgewrongen) thee- of handdoek over het deksel te leggen. Trek in dit geval van tevoren de stekker 16 eruit.

2. Houd de ontgrendelingsknop 24 ingedrukt, terwijl u het deksel 5 met de wijzers van de klok mee draait, totdat de markeringspijl 6 op de markering  19 wijst.
3. Neem voorzichtig het deksel 5 naar boven af.

8.7 Markeringen in de pan / vulhoeveelheid



GEVAAR!

- ⊙ Bij het garen onder druk (met gesloten drukventiel 1): vul de pan 7 enkel tot de maximale vulhoogte (markering in de pan *max. 2/3*), omdat er anders kokend water uit kan spatten. Wanneer u voedingsmiddelen zoals rijst of gedroogde groente bereidt die tijdens het kookproces zwellen, mag de pan 7 ten hoogste tot de helft worden gevuld (markering in de pan *1/2*).

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat mag niet leeg worden gebruikt, dit om oververhitting te voorkomen.

Let er bij het gaar laten worden onder druk (met gesloten drukventiel 1) op, dat er zich niet te veel of te weinig water in het apparaat bevindt. Let op die markeringen in de pan 7.

- *max. 2/3*: dit is de maximale vulhoogte die met het apparaat mag worden gebruikt.
- *1/2*: deze markering geeft de halve vulhoogte van de pan 7 aan. Tot deze markering mag vloeistof in combinatie met rijst en soortgelijk zwellende levensmiddelen maximaal worden gevuld.
- Plaats altijd minstens 250 ml vloeistof (water, jus etc.) in de pan 7.

8.8 Het stoomgaar-inzetstuk gebruiken



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Het stoomgaar-inzetstuk 13 wordt tijdens het gebruik heet. Wacht met het uitnemen uit de pan 7, tot het afgekoeld is, of maak gebruik van pannelappen of ovenwanten.

Om levensmiddelen in stoom te laten garen (bijv. met de functie Stoom/Groenten 32), plaatst u het stoomgaar-inzetstuk 13 in de pan 7. Vul slechts weinig water in de pan 7, zodat het rooster boven het wateroppervlak bevindt. Leg de levensmiddelen op het rooster. Deze raken het water niet aan.

De hengsels kunnen naar boven worden geklapt voor het eenvoudiger inzitten en eruit halen. Voor het plaatsbesparend opbergen kunnen de hengsels naar beneden worden geklapt.

9. Voorbereidingen voor ieder gebruik



GEVAAR!

- ⊙ Het veiligheidscontact 21 in het midden van de verwarmingsplaat 8 moet schoon en vrij beweegbaar zijn om oververhitting te voorkomen.
- ⊙ Controleer voor ieder gebruik, dat de ventielen (drukindicator 23 en drukventiel 1) niet zijn verstopt.

Controleer de volgende punten:

- De afdichtring 25 moet er op correcte wijze zijn ingezet. De afdichting moet rondom goed passen.
- De beschermingsfilter 26 moet vrij van vervuiling zijn.
- De onderkant van de drukindicator 27 moet schoon en vrij beweegbaar zijn.
- Het inwendige van het basisapparaat 17, verwarmingsplaat 8 en het veiligheidscontact 21 moeten vrij van vervuiling en droog zijn.

Plaatsen



BRANDGEVAAR!

- ⊙ Zet het apparaat op een vlakke, stevige, droge en hittebestendige ondergrond alvorens het in te schakelen.
- Zet het basisapparaat 17 op een glad, droog en antislip werkblad neer, waardoor het apparaat noch kan omvallen noch naar beneden kan glijden.

Condensbak bevestigen

De condensbak 11 vangt condens op, die vanaf het deksel 5 in de bovenste ring aan het basisapparaat 17 loopt.

- Afbeelding E: schuif de condensbak 11 in de houder 22.

AANWIJZING: leeg de condensbak 11 ten laatste wanneer het water de markering MAX heeft bereikt.

10. Koken met de Multi-Pot



GEVAAR!

- ⊙ Let erop, dat het inwendige van het basisapparaat 17 schoon en droog moet blijven.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Let erop dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven de drukindicator 23 bevindt, wanneer hieruit stoom ontsnapt.
- ⊙ Open de Multi-Pot niet zolang deze onder druk staat. Let op het hoofdstuk "Deksel veilig openen (in hete toestand)" op pagina 12.





GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Delen van het oppervlak van het apparaat worden tijdens het gebruik zeer heet. Raak apparaat in gebruik enkel aan het bedieningspaneel 10 of aan de handgrepen aan 3 + 20. Pak de pan 7 na het gebruik enkel met pannelappen of ovenwanten vast.

AANWIJZINGEN:

- Maak uzelf vertrouwd met de hantering van de Multi-Pot, alvorens u met het koken begint (zie "Hantering van de Multi-Pot" op pagina 11).
 - Hieronder beschrijven we de basisprocedure. Voor sommige programma's zijn er afwijkingen, die u kunt vinden in het hoofdstuk "Een overzicht van de functies" op pagina 10 en de beschrijving van de afzonderlijke kookprogramma's (zie "Afzonderlijke kookprogramma's" op pagina 16).
-

10.1 Kookproces voorbereiden

1. Bereid de levensmiddelen overeenkomstig het recept voor en plaats deze in de pan 7.
Neem het hoofdstuk "Markeringen in de pan / vulhoeveelheid" op pagina 13 en de informatie uit hoofdstuk "Afzonderlijke kookprogramma's" op pagina 16 in acht.
2. Veeg de pan 7 indien nodig aan de buitenkant schoon. De pan moet schoon en droog zijn.
3. Zet de pan 7 in het basisapparaat 17.
4. Zet het deksel 5 erop en vergrendel deze zodanig, dat de markeringspijl 6 op de markering  9 wijst. De vergrendeling klikt hoorbaar.
5. Drukventiel 1 met de drukventielknop  2 sluiten/openen.
 - Voor gaar laten worden onder druk moet het drukventiel 1 gesloten zijn.
 - Voor garen zonder druk moet het drukventiel 1 geopend zijn.
6. Steek ten eerste het netaansluitsnoer 16 in die aansluiting 18 aan het basisapparaat 17. Steek vervolgens de stekker in een geschikt stopcontact met

aardingscontacten. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.

7. Zodra het apparaat aan de elektriciteit is aangesloten, verschijnt op het display 29 de weergave *OFF*. Het apparaat bevindt zich in stand-by.

10.2 Gaartijden

De gaartijden zijn afhankelijk van de versheid en kwaliteit van de levensmiddelen, afmetingen van de stukken en persoonlijke voorkeuren (al dente of well-done).

Maak gebruik van de volgende vuistregels om de gaartijden van traditionele recepten naar gebruik met de Multi-Pot te vertalen:

- Bij het garen onder hoge druk (druk niveau *High* 54) vermindert de gaartijd tot ongeveer de helft.

Voorbeeld:

Een recept gaat uit van 90 minuten gaartijd. Bij het drukniveau *High* 54 leidt dat voor de Multi-Pot tot: 1/2 van 90 min. = 45 minuten.

- Bij het gaar laten worden onder lage druk (druk niveau *Low* 56) vermindert de gaartijd tot ongeveer twee derde.

Voorbeeld:

een recept gaat uit van 90 minuten gaartijd. Bij het drukniveau *Low* 56 leidt dat voor de Multi-Pot tot: 2/3 van 90 min. = 60 minuten.

- Bij het gaar laten worden zonder druk (drukventiel 1 geopend) blijft de gaartijd gelijk.
-

AANWIJZINGEN:

- Verdere aanwijzingen over de gaartijden vindt u in het hoofdstuk "Afzonderlijke kookprogramma's" op pagina 16.
 - Als u grotere hoeveelheden gebruikt dan in de gaartijden-tabellen staan aangegeven, kunnen de gaartijden eventueel langer zijn. Normale porties kunnen in de regel zonder verlenging van de gaartijden gaar worden.
-



10.3 Kookprogramma instellen en starten

AANWIJZING: met de afbreken-toets Warm houden/Annuleren 37 kunt u altijd de instellingen of het lopende programma afbreken.

1. Druk op de gewenste programmatoets. Die leds boven de programmatoets en boven de start-toets Start 44 knipperen. Op het display 29 verschijnt de voorinstelling van de kooktijd *Normal* 51 en de voorinstelde kooktijd knippert.

Zolang de leds op de weergave knipperen, kunt u de instellingen voor de tijd en het drukniveau wijzigen.

AANWIJZING: de vooraf ingestelde waarden en de instelbare bereiken kunt u vinden in de tabel in hoofdstuk "Een overzicht van de functies" op pagina 10.

2. Indien gewenst wijzigt u eerst het drukniveau: Druk op de druktoets Druk niveau 40, om tussen *High* 54 en *Low* 56 te kiezen.
3. Om de kooktijd binnen het instelbare bereik te wijzigen:
 - Druk herhaaldelijk op de programmatoets, om tussen de voorinstellingen *Less*, *Normal* en *More* 51 te kiezen.
 - Stel indien nodig met de toetsen + 33/- 46 de gewenste tijd in.
 - Als u de toetsen + 33/- 46 ingedrukt houdt, kunt u de waarden sneller laten doorlopen.
4. Druk om het kookprogramma te starten op de starttoets Start 44.
 - Die leds boven de geselecteerde programmatoets en boven de starttoets Start 44 branden continu.
 - Op het display 29 geven de weergave *ON* en een lopende balkweergave 55 aan, dat het apparaat opwarmt en druk opbouwt.
 57 Dit symbool geeft aan, dat het apparaat opwarmt en de druk opbouwt.
 - Dit kan al naar gelang de vulhoeveelheid en het kookprogramma enige tijd duren.
5. Wanneer de temperatuur en druk zijn bereikt, wordt automatisch het kookproces gestart.
 - Op het display 29 wordt de kooktijd afgeteld.
 53 Dit symbool geeft aan, dat de ingestelde druk is bereikt.
 - Om de temperatuur te handhaven, schakelt het apparaat automatisch heen en weer tussen opwarmen (balkweergave 55 loopt) en uitgeschakelde verwarming (balkweergave 55 staat stil).
6. Het einde van het kookproces wordt door pieptonen gemeld. Het apparaat gaat automatisch naar het warmhoudprogramma over. De led van de afbreken-toets Warm houden/Annuleren 37 brandt. Op het display 29 wordt de warmhoudtijd vanaf 00:00 naar boven geteld. Daarbij wordt de druk langzaam afgebouwd.

10.4 Kookproces onderbreken

- Druk op de afbreken-toets Warm houden/Annuleren 37, om een lopend programma af te breken. Het apparaat bevindt zich vervolgens in stand-by. Op het display 29 verschijnt die weergave *OFF*.

10.5 Het koken beëindigen

1. Beëindig het kookprogramma of het warmhoudprogramma door op de afbreken-toets te drukken Warm houden/Annuleren 37. Op het display 29 verschijnt er *OFF*. Het apparaat bevindt zich in stand-by.
2. Trek de stekker 16 uit het stopcontact.
3. Maak gebruik van een geschikte methode om de druk in de pan te verminderen en het deksel 5 veilig te openen (zie "Deksel veilig openen (in hete toestand)" op pagina 12).
4. Verwijder de hete pan 7 met pannenlappen of ovenwanten.
5. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.

10.6 Warmhouden (Warm houden/Annuleren)

Als het kookprogramma is beëindigd, gaat het apparaat automatisch op het warmhoudprogramma over Warm houden/Annuleren 37.

U kunt het warmhoudprogramma ook handmatig starten om warme gerechten in de Multi-Pot warm te houden.

AANWIJZINGEN:

- Een zeer lang warmhouden verandert de smaak en het uiterlijk van levensmiddelen, vitamines worden vernietigd en de levensmiddelen kunnen bederven.
- Aangezien het warmhoudprogramma zonder druk werkt, kunt u het deksel 5 openen en sluiten terwijl het programma loopt. Houd echter rekening met de eventuele restdruk na een ander kookprogramma.
- Na het yoghurt-programma (Yoghurt 43) gaat het apparaat niet automatisch naar het warmhoudprogramma over.

-
1. Plaats de warme levensmiddelen in de pan 7.
 2. Veeg de pan 7 indien nodig aan de buitenkant schoon. De pan moet schoon en droog zijn.
 3. Zet de pan 7 in het basisapparaat 17.
 4. Zet het deksel 5 erop en vergrendel deze zodanig, dat de markeringspijl 6 op de markering  9 wijst. De vergrendeling klikt hoorbaar.
 5. Open het drukventiel 1, door de drukventielknop  2 naar beneden te drukken, tot deze vastklikt.
 6. Sluit met het netaansluitsnoer 16 de aansluiting 18 aan het basisapparaat 17 aan op een op correcte wijze geïnstalleerd stopcontact met aardingscontacten, die aan de technische gegevens voldoet.
 7. Zodra het apparaat aan de elektriciteit is aangesloten, verschijnt op het display 29 de weergave *OFF*. Het apparaat bevindt zich in stand-by.

8. Druk op de afbreken-toets Warm houden/
Annuleren 37, om het warmhoudprogramma te starten.
De led van de afbreken-toets Warm houden/
Annuleren 37 brandt. Op het display 29 wordt de
warmhoudtijd vanaf 00:00 naar boven geteld.
Na 12 uur stopt het warmhoudprogramma automa-
tisch.
9. Druk opnieuw op de afbreken-toets om het warm-
houdprogramma te beëindigen Warm houden/
Annuleren 37.
De led van de afbreken-toets Warm houden/
Annuleren 37 gaat uit. Op het display 29 ver-
schijnt die weergave OFF. Het apparaat bevindt zich
in stand-by.
10. Trek de stekker 16 uit het stopcontact.
11. Open het deksel 5 en plaats deze in de afdruijposi-
tie (zie "Deksel in afdruppelpositie neerzetten" op
pagina 11).
12. Verwijder de hete pan 7 met pannenlappen of oven-
wanten.
13. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.

10.7 Koken met vertraging

Met deze functie kunt u het kookproces voorbereiden en vervolgens op een later tijdstip het koken zelf laten plaatsvinden. Het kookproces kan met een vertraging van maximaal 24 uur (0:01 tot 23:59) worden gestart.

AANWIJZINGEN:

- Het yoghurt-programma (Yoghurt 43) en het aanbraden-programma (Schroeien/Sauteren 41) kunnen niet met vertraging worden gestart.
- Let erop dat veel levensmiddelen (bijv. Vis) kunnen bederven als ze meerdere uren op kamertemperatuur in de pan bevinden, voordat ze worden gegaard.

1. Bereid het kookproces zoals beschreven voor (zie "Kookproces voorbereiden" op pagina 14).
Het apparaat bevindt zich in stand-by. (Weergave OFF).
2. Druk op de vertragingstoets Startvertraging 38.
Op het display 29 wordt 00:30 aangegeven. De minuten knipperen.
3. Stel met de toetsen + 33/- 46 de Minuten van de gewenste vertragingstijd in.
4. Druk op de tijdeenheid-toets Uren/Minuten 35, om naar de instelling van de uren over te gaan.
5. Stel met de toetsen + 33/- 46 de uren in.
6. Stel nu het kookprogramma in en start dat zoals beschreven (zie "Kookprogramma instellen en starten" op pagina 14).
De led van de geselecteerde programma-toets en de led boven de vertragingstoets Startvertraging 38 branden. Op de display wordt de vertragingstijd afgeteld.
7. Na het verstrijken van de vertragingstijd klinkt er een geluidssignaal en de opwarm- en drukopbouw-fase worden automatisch gestart.

AANWIJZINGEN:

- U kunt de vertraging ook instellen, dat u het kookprogramma heeft ingesteld. Voer in dit geval de instellingen voor het kookprogramma uit, maar druk nog niet op de start-toets Start 44. Ga vervolgens verder met de stappen 2. tot 5. zoals beschreven. Start aan het einde van de vertragingstijd met de start-toets Start 44.
- Met de afbreken-toets Warm houden/
Annuleren 37 kunt u het proces te allen tijde afbreken.

11. Afzonderlijke kookprogramma's

11.1 Aanbraden (Schroeien/Sauteren)

Het programma aanbraden (Schroeien/Sauteren 41) is bedoeld voor het kort aanbraden van kleine hoeveelheden. Met dit programma kunt u bijv. gehakt aanbraden alvorens andere ingrediënten toe te voegen en met een ander programma gaar te laten worden.

Bijzonderheden bij dit programma

- Dit programma werkt zonder druk bij open deksel 5.
- Koken met vertraging is niet mogelijk.
- De kooktijd is vast op 30 minuten ingesteld en kan niet worden gewijzigd.

Zo gaat u te werk

1. Doe wat braadvet in de pan 7.
2. Zet de pan 7 in het basisapparaat 17.
3. Sluit het apparaat op de stroom aan.
4. Druk op de Aanbraden-toets Schroeien/
Sauteren 41 en vervolgens op de Start-toets
Start 44. Het apparaat begint voor te verwarmen.
5. Als de braadtemperatuur is bereikt, verschijnt in de display 29 Hot. Voeg nu de levensmiddelen toe en braad deze al omroerend aan.
De bodem van de pan 7 moet gewoon bedekt zijn.
Als u meer wilt aanbraden, doe dat dan in porties.
6. Als u het aanbraden wilt beëindigen, druk dan op de afbreken-toets Warm houden/Annuleren 37.
Op het display 29 verschijnt die weergave OFF. Het apparaat bevindt zich in stand-by.

AANWIJZING: als de vooringestelde kooktijd van 30 minuten is afgelopen, gaat het apparaat automatisch naar het warmhoudprogramma over.

11.2 Yoghurt maken (Yoghurt)

Met het yoghurt-programma Yoghurt 43 kunt u zelf yoghurt maken. U heeft daartoe yoghurt-culturen of verse yoghurt en melk nodig. Alle in de handel gebruikelijke melksoorten (rauwe melk, gepasteuriseerde verse melk, lang houdbare melk en houdbare melk) zijn geschikt. Rauwe melk moet bij de eerste stap worden gepasteuriseerd.

Voor gepasteuriseerde verse melk, langer houdbare melk en houdbare melk vervalt deze stap.


Voor de eigenlijke maken van yoghurt moeten yoghurtculturen of een beetje verse yoghurt worden toegevoegd.

Dan vindt de eigenlijke yoghurt-productie plaats bij middelgrote warmte.

AANWIJZINGEN:

- Per 1 liter melk voegt u 200 g verse yoghurt (met levende culturen) toe.
- Zie voor de hoeveelheden de opgaven van de fabrikant, wanneer u yoghurtculturen gebruikt.
- gebruik waar mogelijk verse melk, die u vers opent en let erop dat al het keukengereedschap, dat u gebruikt, grondig is gereinigd.

Bijzonderheden bij dit programma

- De voorinstelling *More* 51 is bedoeld voor het pasteuriseren van melk. Met deze selectie wordt er ook een andere temperatuur gekozen.
- De voorinstelling van de bereidingstijd *Normal* 51 bedraagt 8 uur en kan in stappen van 30 minuten worden gewijzigd. De temperatuur is ideaal voor het maken van yoghurt. U kunt de tijd aanpassen aan de informatie uit het recept of de verpakking van de yoghurtculturen.
- Dit programma werkt onder druk. Het drukventiel 1 moet zijn geopend (drukventielknop  2 onder vastgeklikt).
- Werken met vertraging is niet mogelijk.
- Na het verstrijken van de bereidingstijd gaat het apparaat niet op het warmhoudprogramma over.

Melk pasteuriseren (bij rauwe melk)

1. Vul de pan maximaal tot de markering *max. 2/3* met melk 7.
2. Zet de pan 7 in het basisapparaat 17.
3. Sluit het apparaat op de stroom aan.
4. Druk net zo vaak op de yoghurt-toets, Yoghurt 43 totdat *More* 51 is geselecteerd.
5. Druk op de start-toets Start 44. Op het display 29 verschijnt er *boil*. De melk wordt voor het pasteuriseren verhit.
6. Als dit proces is afgesloten, klinkt er een geluidssignaal en op de display 29 verschijnt *Yogt*.
7. Laat de melk afkoelen tot onder de 46 °C alvorens u de yoghurtculturen of de verse yoghurt toevoegt. Controleer de temperatuur met een thermometer.


Yoghurt maken in de pan

1. Vul de pan maximaal tot de markering *max. 2/3* met melk 7.
2. Voeg de yoghurtculturen of de verse yoghurt toe. Roer melk en yoghurt/yoghurtculturen goed door.
3. Zet de pan 7 in het basisapparaat 17.
4. Sluit het apparaat op de stroom aan.
5. Druk op de yoghurt-toets Yoghurt 43, zodat *Normal* 51 is geselecteerd. Op de display 29 verschijnt de vooringestelde tijd *8:00*.
6. Pas met de toetsen + 33/- 46 de tijd voor het yoghurt maken in stappen van 30 minuten aan.
7. Druk op de start-toets Start 44. Op de display 29 wordt de tijd afgeteld.
8. Als dit proces is afgesloten, klinkt er een geluidssignaal en op de display 29 verschijnt *Yogt*.

11.3 Langzaam garen (Slow cooking)

Met het programma voor langzaam garen Slow cooking 39 gebruikt u de Multi-Pot als een slowcooker. De gerechten worden langzaam en op lage temperatuur en zonder druk gegaard.


Bijzonderheden bij deze programma's

- Dit programma werkt zonder druk bij gesloten deksel 5. Het drukventiel 1 moet zijn geopend (drukventielknop  2 onder vastgeklikt).
- De voorinstelling van de kooktijd bedraagt 4 uur en kan in stappen van 30 minuten worden gewijzigd.
- Neem de gaartijden 1:1 over uit de recepten voor de slowcooker. Deze worden niet verkort aangezien het apparaat in dit programma zonder druk werkt.
- Goed geschikt voor soepen, eenpansgerechten, vlees-smoorgerechten, peulvruchten, aardappels, wortels en andere stevige groenten.
- Goed geschikt voor het maken van fonds.
- Niet geschikt voor ingrediënten, die snel verkoken, zoals bijv. noedels, vis of melkproducten. Deze kunnen eventueel aan het einde van de gaartijd worden toegevoegd.

11.4 Taart/gebak bakken (Cake)

Met het taart-programma Cake 42 kunt u taart bakken.

Bijzonderheden bij dit programma

- U heeft een kleine bakvorm van ca. 18 cm diameter nodig.
- U heeft het stoomgaar-inzetstuk nodig 13.
- Dit programma werkt zonder druk bij gesloten deksel 5.
- Het drukventiel 1 wordt gesloten (drukventielknop  2 boven).

Zo gaat u te werk

1. Zet de pan 7 in het basisapparaat 17.
2. Plaats het stoomgaar-inzetstuk 13 in de pan 7.
3. Vul de pan 7 met ca. 500 ml water.

4. Bereid het taartdeeg volgens het recept voor en vul dit in de bak- of taartvorm. Zet deze op het stoomgaar-inzetstuk 13.
5. Sluit het apparaat op de stroom aan.
6. Druk op de taart-toets Cake 42. Op de display 29 verschijnt de vooringestelde tijd 00:33.
7. Pas met de toetsen + 33/- 46 de tijd aan die van uw recept aan.
8. Druk op de start-toets Start 44. Op de display 29 wordt de tijd afgeteld.
9. Als het proces is afgesloten, klinkt er een geluidssignaal en het apparaat gaat automatisch naar het warmhoud-programma over. Op het display 29 wordt de warmhoudtijd vanaf 00:00 naar boven geteld.
10. Na ca. 10 minuten (10.00) kunt u het warmhouden beëindigen door op de afbreken-toets te drukken Warm houden/Annuleren 37.
11. Verwijder de hete bakvorm met pannenlappen of ovenwanten.

11.5 Vis (Vis)

Het vis-programma Vis 31 is voor het sudderen van vis in stoom bedoeld. Maar ook andere visgerechten lukken hiermee, zoals bijvoorbeeld vissoep of gesmoorde vis op een bed van groenten met een beetje vloeistof.

Bijzonderheden bij dit programma

- Voorinstelling van het drukniveau: *Low* 56. *High* 54 wordt niet aangeraden.
- Plaats de vis voor het stoomgaren in een hittebestendige vuurvaste schaal en plaats deze op het stoomgaar-inzetstuk 13. Voeg aan de bodem van de pan 7 voldoende vloeistof toe (minstens 250 ml).
- Voor het smoren wordt de vis direct in de pan 7 geplaatst een beetje visbouillon, bouillon of witte wijn en naar smaak groente en kruiden.

Voorbeelden voor gaartijden:

Levensmiddelen	Gewicht	Gaartijd
Forel blauw	1000 g	3 - 5 minuten
Kabeljauw	1000 g	7 - 8 minuten
Roodbaars/pos	1000 g	3 - 6 minuten
Zalm (filet)	1000 g	6 - 8 minuten

11.6 Vlees (Rundvlees/Vlees)

Dit vlees-programma Rundvlees/Vlees 48 is bedoeld voor het smoren van vlees (behalve gevogelte).

Bijzonderheden bij dit programma

- Gebruik naar wens eerst het aanbraden-programma Schroeien/Sauteren 41, om het vlees rondom aan te braden. Gebruik vervolgens het vleesprogramma na het blussen Rundvlees/Vlees 48.
- Voeg minstens 250 ml vloeistof (bijv. water, bouillon of vleesbouillon) toe.

Voorbeelden voor gaartijden:

Levensmiddelen	Gewicht	Gaartijd
Gehaktballetjes	500 g	5 - 6 minuten
Gebraden varkensvlees	500 g	30 - 35 minuten
Goulash, gebraden kalfsvlees, rollades	500 g	20 - 25 minuten
Sauerbraten, tafelspitz	500 g	30 - 40 minuten
Gebraden rundvlees	500 g	30 minuten
Gebraden hertenvlees	500 g	25 - 30 minuten
Gebraden lamsvlees	500 g	20 - 25 minuten
Lamsragout	500 g	10 - 15 minuten

11.7 Gevogelte (Gevogelte)

Dit gevogelte-programma Gevogelte 30 is bedoeld voor gaat laten worden van gevogelte.

Bijzonderheden bij dit programma

- Gebruik naar wens eerst het aanbraden-programma Schroeien/Sauteren 41, om het vlees rondom aan te braden. Gebruik vervolgens het gevogelte-programma na het blussen Gevogelte 30.
- Voeg minstens 250 ml vloeistof (bijv. water, bouillon of vleesbouillon) toe.

Voorbeelden voor gaartijden:

Levensmiddelen	Gewicht	Gaartijd
Kipfilet	500 g	8 minuten
Kippenbouten	500 g	10 minuten
Kalkoen (borst/bout)	500 g	18 - 20 minuten

11.8 Groente (Stoom/Groenten)

U kunt groente met het stoomgaar-programma Stoom/Groenten 32 stoomgaren of met een beetje vloeistof (bijv. water, bouillon) stomen.

Bijzonderheden bij dit programma

- Voorinstelling van het drukniveau: *Low 56*.
- Het drukniveau *High 54* wordt aanbevolen voor in de schil gekookte aardappel en koolgerechten.
- Voeg minstens 250 ml vloeistof (bijv. water of bouillon) toe.
- Voor het gaar laten worden in stoom heeft u het stoomgaar-inzetstuk 13 nodig.
- Plaats om te smoren de vloeistof en de groente samen in de pan 7.
- Het programma is er niet voor bedoeld om de groente volledig door het water te laten bedekken.

Voorbeelden voor gaartijden:

Levensmiddelen	Gewicht	Gaartijd	Druk-niveau
Bloemkool (roosjes)	500 g	2 - 4 minuten	<i>Low 56</i>
Bloemkool (ongesneden)	500 g	9 - 11 minuten	<i>Low 56</i>
Groene bonen	500 g	ca. 5 minuten	<i>Low 56</i>
Broccoli	500 g	2 - 4 minuten	<i>Low 56</i>
Venkel (gehalveerd)	500 g	6 - 8 minuten	<i>Low 56</i>
groene erwten (jong)	500 g	ca. 3 minuten	<i>Low 56</i>
Wortels/peen (schijfjes)	500 g	4 - 6 minuten	<i>Low 56</i>
Koolrabi (stukken van 1 cm)	500 g	2 - 3 minuten	<i>Low 56</i>
Aardappelen (geschild, in kwarten gesneden)	500 g	8 - 9 minuten	<i>Low 56</i>
In de schil gekookte aardappelen (heel)	500 g	15 minuten	<i>High 54</i>
Spruitjes	500 g	2 - 3 minuten	<i>Low 56</i>
Witte kool (dunne stroken)	500 g	3 - 5 minuten	<i>High 54</i>
Rode kool (dunne stroken)	500 g	4 - 6 minuten	<i>High 54</i>
Zuurkool	500 g	8 - 12 minuten	<i>High 54</i>

11.9 Bonen/Chili (Bonen/Chili)

Met het bonen-programma Bonen/Chili 34 kunt u gedroogde peulvruchten gaar laten worden, zonder ze van tevoren te laten weken. Ook bij de bereiding van chili con carne bespaart u tijd.

Bijzonderheden bij dit programma

- Als u gebruik maakt van gedroogde peulvruchten, let op de maximale vulhoogte tot de markering $1/2$ voor de totale ingrediënten.
- Voeg aan de gedroogde peulvruchten voldoende water toe. Ze moeten ten minste bedekt zijn. Bij het opzwellen zuigen ze veel water op.
- Als u gedroogde peulvruchten heeft bereid, laat deze dan langzaam afkoelen alvorens het deksel te openen. Bij het snel uitdampen kan naar buiten komend schuim de ventielen vervuilen.

Voorbeelden voor gaartijden:

Levensmiddelen	Gewicht	Gaartijd
witte bonen (zonder inweken)	500 g	20 - 25 minuten
Kidneybonen (zonder inweken)	500 g	65 minuten
Erwten (gedroogd)	500 g	45 minuten
Linzen	500 g	10 - 15 minuten

11.10 Eenpansgerechten/soepen (Stoofschotel/Soep)

Met het soepen-programma Soep 47 kookt u soepen, met het eenpansgerecht-programma Stoofschotel 45 eenpansgerechten.

Bijzonderheden bij deze programma's

- Voorinstelling van het drukniveau: *High 54*.
- De gaartijden halveren t.o.v. van een traditioneel recept.
- Voor zwellende of sterk schuimende voedingsmiddelen (bijv. het uitkoken van botten voor vleesbouillon) vult u de pan 7 ten hoogste tot de markering $1/2$. Zorg na afkoop van het programma voor langzame afkoelen.
- Voor alle andere soepen en eenpansgerechten kunt u de pan 7 tot de maximale vulhoogte van *max. 2/3* vullen en gebruik maken van snel uitdampen.

11.11 Eieren (Ei)

Dit eieren-programma Ei 36 is bedoeld voor koken van ontbijteieren.

Bijzonderheden bij deze programma's

- Voorinstelling van het drukniveau: *High* 54.
- Plaats maximaal zoveel eieren in de pan 7, dat de bodem bedekt is.
- Voeg minstens 250 ml water aan de pan 7 toe.
- Laat de eieren altijd snel uitdampen, neem ze onmiddellijk uit en schrik ze onder koud water af, waardoor ze niet langer garen dan de bedoeling is.
- De kooktijden van eieren verschillend al naar gelang de afmetingen en versheid van de eieren. Grote en zeer verse eieren hebben iets langer nodig. Gebruik als vuistregel voor grootte M:
 - de voorinstelling *Normal* voor zachte eieren,
 - *Less* voor zachtgekookte eieren,
 - *More* voor hardgekookte eieren.

11.12 Rijst (Rijst)

Het rijst-programma Rijst 50 is optimaal geschikt om witte (geschilde) rijst gaar te laten worden.

Bijzonderheden bij deze programma's

- Voorinstelling van het drukniveau: *High* 54.
- Het hangt van de soort rijst af, hoeveel vloeistof u het beste kunt toevoegen. Let daarbij op de informatie op de verpakking.
- Halveer voor de gaartijd de aangegeven gaartijd op de verpakking.
- Neem voor de rijst en vloeistof samen de maximumvulling van 1/2 in acht.

AANWIJZING: maak gebruik van het multigranen-programma voor het gaar laten worden van wilde rijst en bruine rijst Multigranen 49.

Voorbeelden van vloeistofhoeveelheden en gaartijden:

Rijstsoorten	Hoeveelheid voor 2 porties		Gaartijd
	Rijst	Vloeistof	
Basmati-rijst	120 g	300 ml	<i>Less</i>
Langkorrelige rijst	120 g	300 ml	<i>Normal</i>
Rijstepap	100 g	500 ml melk	<i>More</i> + 10 min. Warmhoudtijd

11.13 Multigrain (Multigranen)

Het multigranen-programma Multigranen 49 is bedoeld om bruine rijst, wilde rijst en verschillende granen gaar te laten worden.

Bijzonderheden bij deze programma's

- Voorinstelling van het drukniveau: *High* 54.
- Het hangt van de graansoort af, hoeveel vloeistof u het beste kunt toevoegen. Let daarbij op de informatie op de verpakking.
- Halveer voor de gaartijd de aangegeven gaartijd op de verpakking.
- Neem voor het graan en de vloeistof samen de maximumvulling van 1/2 in acht.

AANWIJZING: maak gebruik van het multigranen-programma voor het gaar laten worden van wilde rijst en bruine rijst Multigranen 49.

Voorbeelden van vloeistofhoeveelheden en gaartijden:

Graansoorten	Hoeveelheid voor 2 porties		Gaartijd
	Granen	Vloeistof	
Bruine rijst	120 g	300 ml	ca. 15 minuten + 10 minuten warmhoudtijd
Wilde rijst	125 g	500 ml	ca. 25 minuten afgieten + 10 minuten warmhoudtijd
Spelt	125 g	500 ml	ca. 20 minuten

12. Reinigen en bewaren

Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!



GEVAAR van een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Het basisapparaat 17, het netaansluitsnoer en de stekker 16 mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker 16 uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Wacht met schoonmaken, totdat het apparaat is afgekoeld.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

- Reinig het apparaat na elk gebruik en verwijder alle achtergebleven etensresten.

12.1 Demonteer het apparaat

1. Trek de stekker 16 uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Trek de netaansluitsnoer 16 uit de aansluiting 18 aan het basisapparaat 17.
3. Neem het deksel 5 van het apparaat af.
4. Afbeelding A: trek de afdichtring 25 krachtig van de onderkant van het deksel 5 af.
5. Neem de pan 7 uit het basisapparaat 17.
6. Trek de condensbak 11 uit de houder 22.

12.2 Accessoires in de vaatwasmachine reinigen

De volgende accessoires kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd:

- de pan 7
- de afdichtring 25
- de condensbak 11
- het stoomgaar-inzetstuk 13
- de maatbeker 14
- de rijstlepel 12
- de soeplepel 15

12.3 Behuizing en stroomsnoer reinigen

Het basisapparaat 17, het deksel 5 en het netaansluitsnoer 16 reinigt u als volgt:

1. Veeg deze onderdelen met een vochtige doek (eventueel met een beetje afwasmiddel) af.
2. Droog alle onderdelen volledig, alvorens het apparaat weer opnieuw te gebruiken.
3. Let daarbij bijzonder goed op de uitsparingen aan de buitenrand van de basisapparaat 17 en aan de binnenkant van het deksel 5.

12.4 Ventielen controleren en reinigen

In het deksel bevinden zich twee ventielen, die altijd schoon en vrij beweegbaar moeten zijn. Ze moeten vrij doorgankelijk zijn. Controleer de ventielen bij elke reiniging!

Drukindicator 23

- Controleer de onderkant van de drukindicator 27 aan de onderkant van het deksel 5. Deze moet vrij beweegbaar zijn en mag niet (bijv. door levensmiddelenresten) zijn vervuild.

AANWIJZING: als de drukindicator 27 eenmaal hardnekkig vervuild is, kunt u hem onder stromend water met een kleine borstel reinigen.

Drukventiel 1

1. Afbeelding F: op de bovenzijde van het deksel 5: trek het drukventiel 1 naar boven uit.
2. Afbeelding G: op de onderkant van het deksel 5: trek het beschermingsfilter 26 eraf.
3. Reinig beide delen met de hand met een mild afwasmiddel en laat ze drogen. Gebruik eventueel een kleine borstel voor de kleine tussenruimtes.

AANWIJZING: mocht het inwendige van het drukventiel 1 zijn vervuild, reinig deze dan met een vochtige doek. Reinig bij hardnekkige vervuilingen het inwendige van het drukventiel 1 onder stromend water met een kleine borstel.

12.5 Onderdelen in elkaar zetten

1. Laat alle onderdelen volledig drogen alvorens u deze weer in elkaar zet.
2. Zet het drukventiel 1 en het beschermingsfilter 26 er weer in.
3. Plaats de afdichtring 25 weer op de onderkant van het deksel 5. Controleer of:
 - dat alle onderdelen schoon zijn,
 - dat de siliconen plug in het midden van de afdichtring 25 precies op de houder 28 zit,
 - dat de afdichting rondom volledig aansluit.
4. Plaats de condensbak 11 weer in de houder 22.

12.6 Het apparaat bewaren



GEVAAR voor kinderen!

- ⦿ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.

- Laat alle onderdelen volledig drogen alvorens u het apparaat voor opslag opruimt.
- Sluit het apparaat niet af wanneer u het opslaat.
- Bewaar het apparaat op een droge, stofvrije en vorst-vrije plaats.

13. Weggoien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.



Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggoien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

14. Accessoires bestellen

Accessoires voor de snelkookpan SSM 1000 A1 kunt u nabestellen.

Bestelling online

shop.hoyerhandel.com



1. Scan de QR-code met uw smartphone/tablet.
2. Met de QR-code komt u op een website terecht waar u de nabestelling kunt plaatsen.

15. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



GEVAAR door een elektrische schok!

⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken/ maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none"> Is de stroomvoorziening gewaarborgd? Controleer de aansluiting.
Stoom komt bij het drukventiel 1 naar buiten.	<ul style="list-style-type: none"> Is het drukventiel 1 geopend (beneden vastgeklikt)? Is het drukventiel 1 niet correct geplaatst?
Stoom komt bij de drukindicator 23 naar buiten.	<ul style="list-style-type: none"> Dit is normaal in de opwarmfase. In het geval er na het begin van het programma nog stoom naar buiten komt: apparaat uitschakelen, laten afkoelen, drukindicator 23 controleren.
Stoom komt aan de zijkant bij het deksel 5 naar buiten.	<ul style="list-style-type: none"> Deksel 5 niet correct gesloten? Apparaat uitschakelen, laten afkoelen en controleren of de afdichting 25 vrij van vervuilingen en er correct is ingezet.
Drukindicator 23 stijgt niet naar boven.	<ul style="list-style-type: none"> Apparaat uitschakelen, laten afkoelen, controleren, of de drukindicator 23 schoon en vrij beweegbaar is.
Drukindicator 23 zakt niet.	<ul style="list-style-type: none"> Apparaat uitschakelen, laten afkoelen, controleren, of de drukindicator 23 schoon en vrij beweegbaar is.
Deksel 5 kan niet worden geopend.	<ul style="list-style-type: none"> Staat het apparaat nog onder druk? Dan kan het deksel 5 niet worden geopend (veiligheidsmechanisme). Blijft de drukindicator 23 vast zitten?
Programma start niet.	<ul style="list-style-type: none"> Is het deksel 5 niet correct afgesloten? Komt er stoom naar buiten?
Op het display 29 verschijnt er <i>Lid</i> .	Is het deksel 5 niet gesloten of bij het aanbraden-programma (Schroeien/Sauteren 41) niet geopend?
Op de display 29 wordt er een foutmelding (<i>E</i> en een cijfer) weergegeven.	Neem contact op met het servicecenter.

16. Technische gegevens

Model:	SSM 1000 A1
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1000 W
Werkdruk:	70 kPa
Hoogst toegelaten druk:	120 kPa
Vulhoeveelheid:	ca. 0,25 - 5,60 l

Gebruikte symbolen

	Geteste veiligheid. Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.

Technische wijzigingen voorbehouden.

17. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,
U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering. De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer IAN: 316620 en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.

- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.
- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst telefonisch of per e-mail contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegegeeld.

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) 316620 uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 316620



Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres geen serviceadres is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DUITSLAND