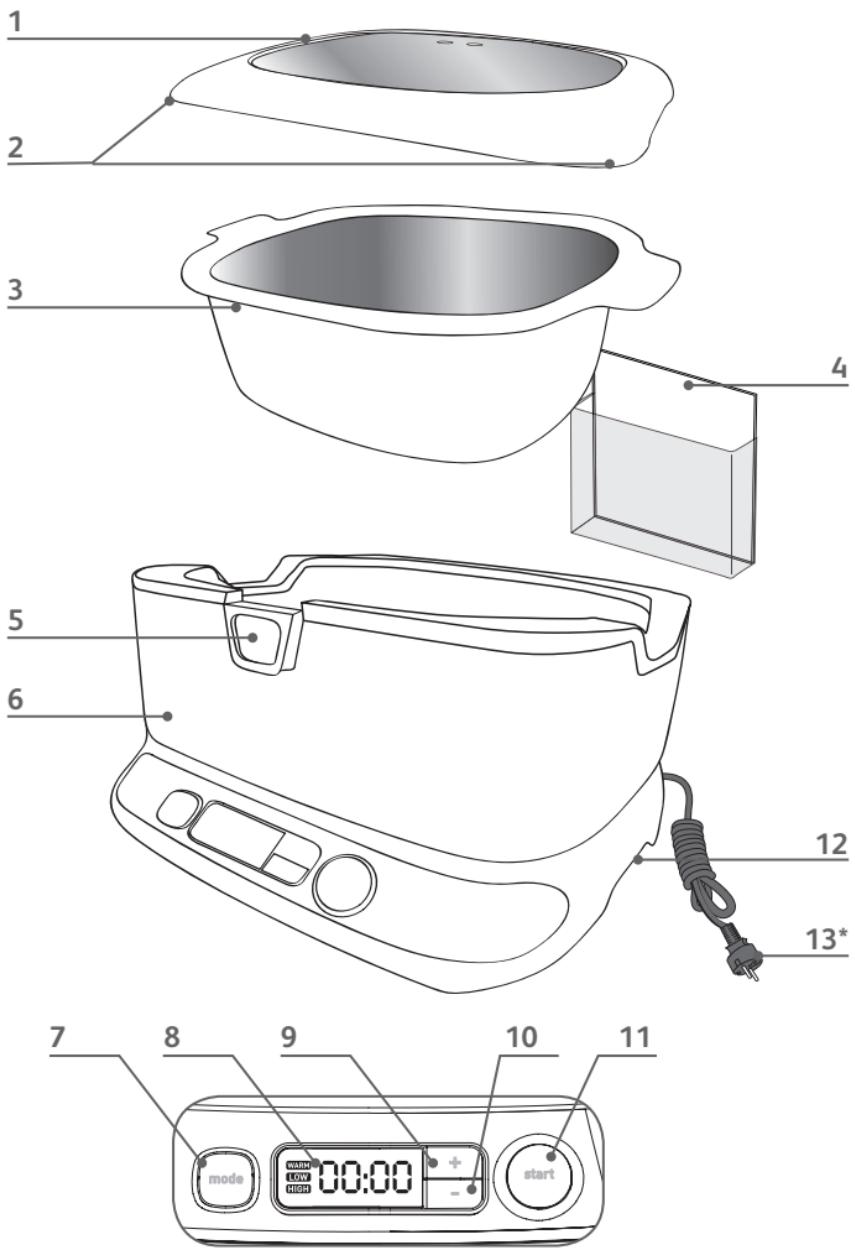


▲SEB

MIJOT' COOK





*Selon modèle - Je nach modell - Afhandkelijk van het model

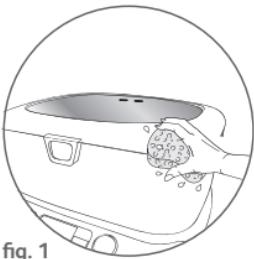


fig. 1



fig. 2

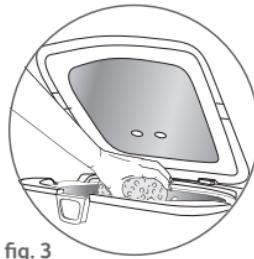


fig. 3

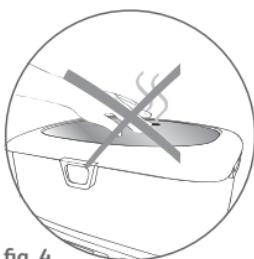


fig. 4

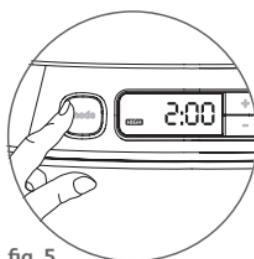


fig. 5

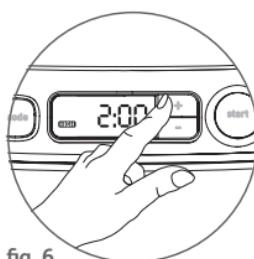


fig. 6



fig. 7



fig. 8

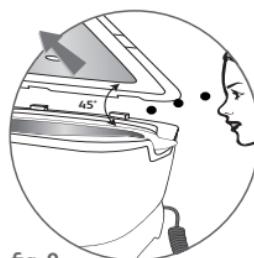


fig. 9

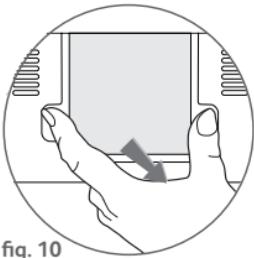


fig. 10

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ces instructions et les conserver soigneusement.

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité électromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).
 - Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
 - Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par une station service agréée.
 - Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants, qui ne sont pas couverts par la garantie:
 - dans des coins de cuisines réservés au personnel,
 - dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - dans des fermes,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - dans des environnements de type chambres d'hôtes.
 - Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur ou dans un four chaud sous peine de le détériorer gravement.
 - Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
 - Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
 - Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
 - Ne pas utiliser de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité n'utiliser qu'une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
 - Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
 - Ne pas utiliser l'appareil si :
 - celui-ci ou son cordon est défectueux,
 - l'appareil est tombé et présente des déteriorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
 - Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à une Station de Service agréée la plus proche de votre domicile.
 - Ne jamais démonter l'appareil vous-même.
 - Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les boutons. Utiliser toujours des gants de protection anti-chaleur.
 - Pour vous protéger d'une possible décharge électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les fiches électriques ou l'appareil dans l'eau ou dans autre liquide.
 - Débrancher l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever les accessoires.
 - L'usage d'accessoires non recommandés par SEB pourrait occasionner des blessures et des dégradations.
 - Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
 - Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre le long d'une table ou d'un plan de travail et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.
 - Ne jamais placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
 - Soyez extrêmement prudent quand vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
 - Connectez toujours le cordon à l'appareil en premier, puis branchez. Avant de débrancher, assurez-vous que votre appareil est arrêté.
 - Utiliser toujours l'appareil avec le couvercle fermé, pour le temps recommandé.
 - Respecter les temps et modes de cuisson recommandés.
 - Ne pas utiliser la cuve de la mijoteuse pour stocker des aliments.
 - Ne pas réchauffer d'aliments dans votre mijoteuse.
 - Ne pas placer la cuve amovible chaude sur une table en bois ou tout autre type de surface, qui pourrait brûler ou fondre.
 - Ne pas mettre la cuve amovible au four.
 - Ne pas utiliser la cuve sur une plaque électrique, à gaz ou à induction.
 - Ne pas faire fonctionner votre mijoteuse à vide.
 - Ne pas faire fonctionner l'appareil près d'un mur.
 - Ne rien mettre sous l'appareil pendant la cuisson.
 - Ne pas placer la cuve chaude à proximité d'un élément inflammable.
 - Ne jamais faire cuire des haricots secs et des lentilles sans les avoir préalablement fait tremper une dizaine d'heures dans de l'eau (Voir instruction sur l'emballage des haricots secs et des lentilles).

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de remplacer votre appareil, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.

Les Centres de Services agréés vous reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ② Confier celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Description

- | | |
|---|----------------------------|
| 1. Couvercle | 8. Afficheur |
| 2. Poignées du couvercle | 9. Bouton + |
| 3. Cuve | 10. Bouton - |
| 4. Récupérateur à condensats | 11. Bouton démarrage/arrêt |
| 5. Voyant lumineux de maintien au chaud | 12. Poignées de transport |
| 6. Jupe inox | 13. Cordon fixe |
| 7. Sélection du mode | |

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyer l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide - **fig. 1.**
- Laver la cuve et le couvercle avec de l'eau chaude savonneuse - **fig. 2-3.**
- Rincer et sécher.
- La cuve et le couvercle peuvent être passés au lave-vaisselle.
- Brancher votre mijoteuse.
- Elle est maintenant prête à être utilisée.

Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil. Ne jamais immerger la base électrique dans l'eau.

Utilisation de votre mijoteuse

Toujours utiliser des gants de protection anti-chaleur lorsque vous déplacez le produit.

Les différents modes de cuisson

Le mode LOW

- La cuisson en mode LOW permet de mijoter des aliments à une température moyenne de 90°C. En mode LOW, la cuisson s'échelonne entre 4h et 20h, selon le type d'aliments et la recette.

Lors de la cuisson, ne pas toucher la surface extérieure en inox ou en verre de l'appareil qui peut devenir chaude.

Ne pas approcher les mains des ouvertures du couvercle. - **fig. 4.**

Le mode HIGH

- La cuisson en mode HIGH permet de mijoter des aliments à une température moyenne de 120°C. En mode HIGH, la cuisson s'échelonne entre 2h et 10h, selon le type d'aliments et la recette.

Toujours utiliser des gants anti-chaleur pour transporter le produit quand il est chaud. Ne pas obstruer les ouïes de ventilation du produit.

La cuisson

- Disposer les aliments dans la cuve amovible.
- Placer la cuve dans la base.
- Fermer le couvercle.
- Brancher l'appareil.
- L'appareil émet alors un bip qui signale que le produit est branché.
- Appuyer une fois sur le bouton MODE pour choisir le mode HIGH.
- Appuyer une deuxième fois sur le bouton MODE pour choisir le mode LOW - **fig. 5**.
- A l'aide des boutons +/- , afficher le temps de cuisson - **fig.6**.
- Appuyer sur le bouton START.
- La cuisson démarre.
- Le choix du temps de cuisson se fait par tranches de 30 minutes.
- Pour annuler ou modifier une programmation, appuyer sur le bouton START.

La cuisson dans Mijot'cook doit toujours se faire dans la cuve prévue à cet effet et jamais directement dans la base de l'appareil. Afin de prévenir tout débordement, ne pas remplir plus des 3/4 de la cuve.

Pendant la cuisson

Au cours de la cuisson, la cuve en céramique est très chaude et ne peut être touchée avec les mains directement durant une utilisation standard.

- Si vous souhaitez rajouter des ingrédients, ou vérifier la cuisson, il vous suffit d'ouvrir le couvercle. A l'ouverture du couvercle, un bip retentit. Le voyant de maintien au chaud clignote.
- Après 5 min, trois bips retentissent pour vous informer que le couvercle est toujours ouvert.
- Fermer le couvercle dans la minute suivante, sans quoi, après un dernier avertissement de 10 bips, l'appareil s'arrête.
- Le booster de température assure une montée en chaleur de l'appareil pour conserver la préparation chaude même lorsque le couvercle est ouvert.
- Lorsque vous fermez le couvercle, un bip retentit pour vous assurer que le couvercle est correctement fermé.
- L'appareil repasse alors en mode HIGH ou LOW selon le mode de cuisson en cours avant l'ouverture du couvercle et reprend la cuisson.

À la fin de la cuisson : maintien au chaud automatique

- En fin de cuisson, l'appareil passe automatiquement en mode WARM.
- Cette position permet de conserver votre plat chaud une fois le temps de cuisson terminé à une température d'environ 70°C.
- L'afficheur indique également le passage en mode maintien au chaud /WARM - **fig. 7**.
- La durée du maintien au chaud dépend du temps de cuisson. La durée totale de fonctionnement est de 24h. Ainsi, si votre cuisson dure 10h alors le maintien au chaud est actif pendant 14h, l'appareil passe en suite en mode veille il faudra alors relancer une cuisson avant de consommer les aliments.

Pendant le maintien au chaud

- Pendant le maintien au chaud, vous pouvez servir la préparation directement sur la table en y posant l'appareil.
- Lorsque vous ouvrez le couvercle, un bip retentit pour vous prévenir que le couvercle est ouvert.
- Le booster de température assure une montée en chaleur de l'appareil pour conserver la préparation chaude même lorsque le couvercle est ouvert.
- Après 5 min, un bip retentit pour vous informer que le couvercle est toujours ouvert.
- Fermer le couvercle dans la minute.
- Si vous ne fermez pas le couvercle, dix bips retentissent et l'appareil s'arrête.
- Lorsque vous fermez le couvercle, un nouveau bip retentit vous signalant que l'appareil est correctement fermé.
- L'appareil repasse alors en mode maintien au chaud /WARM.

Fin du maintien au chaud

- Lorsque le maintien au chaud est terminé ou si vous souhaitez arrêter l'appareil, il vous suffit de le débrancher.
- Toujours débrancher l'appareil s'il n'est pas utilisé, s'il doit être déplacé ou nettoyé. Ne pas tirer sur le cordon pour le débrancher mais sur la fiche.

Transport du produit

- Toujours transporter le produit avec le couvercle fermé.
- Lorsque vous souhaitez transporter le produit pendant le maintien au chaud, il vous suffit de le débrancher. Vous avez jusqu'à 10 minutes pour le rebrancher. Il redémarre alors en mode maintien au chaud /WARM.
- Si pendant le transport, la température à l'intérieur de l'appareil a trop diminuée, une fois rebranché, l'appareil ne redémarre pas. Il faut alors relancer la cuisson en mode HIGH ou LOW.
- Il n'est pas conseillé de déplacer le produit pendant la cuisson.

Conseils pour une meilleure utilisation

- Les légumes mijotent lentement, ils doivent donc être coupés en petite ou moyenne taille et placés au fond de la cuve.
- Ne pas remplir plus des trois-quarts de la cuve de la mijoteuse.
- Les viandes peuvent être précuites, rissolées ou grillées pour éliminer un maximum de graisse.
- **NE PAS UTILISER DE VIANDE CONGELÉE.**
- **DÉCONGELER TOUTES LES VIANDES AVANT DE LES CUIRE DANS LA MIJOTEUSE.**
- Vous pouvez faire rissoler les viandes hachées, comme le bœuf ou la dinde, avant de les mettre dans la mijoteuse pour enlever l'excès de gras et réduire le risque d'intoxication.
- Débrancher la mijoteuse lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer.
- Toujours utiliser des gants de protection anti-chaleur lorsque vous déplacez l'appareil chaud.
- Toujours utiliser le couvercle pour la cuisson.
- Utiliser des herbes aromatiques fraîches ou séchées et non en poudre car elles diffusent mieux leurs arômes pendant les longues cuissons.
- Les produits frais, tels que le lait ou le fromage, doivent être ajoutés en fin de cuisson, sauf si votre recette spécifie autrement.
- Eviter les changements de températures brutaux. Par exemple, ne pas ajouter des aliments sortis du congélateur directement dans la mijoteuse chaude.
- Toujours placer une protection sous la cuve amovible avant de la poser sur la table ou le plan de travail.
- Ne rien mettre sous l'appareil pendant la cuisson.
- Laisser refroidir votre cuve avant de la nettoyer pour éviter les changements de température brutaux qui pourraient l'endommager.
- Ne pas placer la cuve chaude à proximité d'un élément inflammable.
- Toujours utiliser des gants de protection anti-chaleur lorsque vous êtes amené à ouvrir le couvercle .
fig. 8.

Entretien et nettoyage

S'assurer que votre mijoteuse est débranchée et a complètement refroidi avant de la nettoyer.

Nettoyage de la jupe inox

- L'extérieur de l'appareil doit être nettoyé avec une éponge non-abrasive et de l'eau chaude savonneuse.
- Rincer et sécher.

Ne jamais immerger les parties électriques dans l'eau, ni dans aucun autre liquide.

Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs qui risqueraient d'endommager l'appareil.

Ne pas faire entrer de liquide dans le produit.

— Nettoyage de la cuve amovible

- La cuve amovible et le couvercle peuvent être passés au lave-vaisselle, ou lavés dans l'eau chaude savonneuse.
- Un chiffon, une éponge ou une spatule en plastique suffisent pour enlever les résidus de cuisson.
- Pour enlever les traces d'eau ou autres, utiliser un nettoyant non abrasif et essuyer le dessous de la cuve avec un papier absorbant.
- Les traces résiduelles ne gênent pas le fonctionnement normal du produit.

Nettoyage du couvercle

- Le couvercle est amovible.
- Ouvrir le couvercle à 45° et le tirez doucement vers vous pour le dégager de ses charnières. Ne jamais forcer sur le couvercle, vous risqueriez d'endommager les charnières - **fig. 9**.
- Le couvercle doit être nettoyé avec une éponge non-abrasive et de l'eau chaude savonneuse. Il passe également au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs qui risqueraient d'endommager le couvercle.
Ne jamais ouvrir le couvercle à plus de 95°.
Ne jamais forcer sur le couvercle une fois ouvert pour ne pas endommager les charnières.

Nettoyage du récupérateur à condensats

- Le récupérateur à condensats permet de récupérer l'eau qui s'écoule du couvercle lorsqu'on l'ouvre.
- Positionner vos doigts de chaque côté du récupérateur aux emplacements prévus.
- Retirer le récupérateur à condensats sans forcer - **fig. 10**.
- Le récupérateur à condensats doit être nettoyé avec une éponge non-abrasive et de l'eau chaude savonneuse. Il passe également au lave vaisselle.

Si votre mijoteuse ne fonctionne pas correctement

Problèmes et causes possibles	Solutions
Mon produit ne fonctionne pas, que faire?	Vérifier que l'appareil est correctement branché. Si besoin, le débrancher et le rebrancher. Vérifier que la prise fonctionne.
J'ai débranché et rebranché mon produit, il s'est réinitialisé et indique 0:00.	La température à l'intérieur de l'appareil a trop baissé lors du transport ou le produit est resté débranché plus de 10 minutes. Rebrancher votre appareil et redémarrer la cuisson en HIGH ou LOW.
J'ai ouvert le couvercle. Je suis revenu, l'appareil s'est arrêté.	Le couvercle est resté ouvert plus de 6 minutes. Redémarrer la cuisson en mode HIGH ou LOW.
J'ai ouvert et fermé le couvercle lors de la cuisson ou du maintien au chaud. Je suis parti, il s'est arrêté.	Le couvercle n'a pas été bien fermé. Relancer la cuisson et vous assurer de bien entendre le bip qui indique la bonne fermeture du couvercle.

Si le produit ne fonctionne pas, merci de le ramener à un centre de service agréé.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

- Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den gültigen Normen und Richtlinien (Niederspannung, Elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelechtheit von Materialien, Umweltverträglichkeit,...).
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung der auf dem Gerät angegebenen Spannung entspricht (Wechselstrom).
- Unter Berücksichtigung der Verschiedenartigkeit der Normen muss das Gerät, wenn es in einem anderen Land als dem Kaufland verwendet wird, von einem autorisierten Kundendienstzentrum überprüft werden.
- Ihr Gerät ist ausschließlich Haushaltszwecken vorbehalten. Er wurde nicht entwickelt, um in folgenden, nicht von der Garantie gedeckten Fällen verwendet zu werden:
 - in einem dem Personal vorbehalteten Kochecke,
 - in Geschäften, Büros und anderer beruflicher Umgebung,
 - auf Bauernhöfen,
 - von Hotel- und Motelkunden oder Kunden anderer Unterkünfte,
 - in Unterkünften wie Gästezimmern.
- Das Gerät darf sich nicht in der Nähe einer Hitzequelle befinden oder in einen Ofen gestellt werden, da es sonst stark beschädigt werden könnte.
- Nutzen Sie eine stabile, ebene, von Wasserspritzen geschützte Arbeitsfläche.
- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, von Personen (oder auch Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, die keine entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse besitzen, verwendet zu werden, außer wenn sie von einer für Ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht werden oder zuvor hinsichtlich der Nutzung des Geräts eingewiesen wurden.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Schließen Sie das Gerät stets an eine geerdete Steckdose an.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Wenn Sie die Verantwortung dafür übernehmen, verwenden Sie nur ein geerdetes und für die Geräteleistung geeignetes Verlängerungskabel in gutem Zustand. Das Verlängerungskabel muss so verlegt werden das niemand darüber stolpern kann.
- Das Gerät darf nicht durch Ziehen am Stromkabel ausgesteckt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn:
 - dieses oder sein Stromkabel defekt ist,
 - das Gerät gefallen ist und sichtbare Beschädigungen oder Funktionsstörungen aufweist. In diesen Fällen muss das Gerät an das nächste autorisierte Kundendienstzentrum geschickt werden.
 - Nehmen Sie das Gerät niemals selbst auseinander.
 - Ist das Stromkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, in dessen Kundendienstwerkstatt oder von einer Person mit entsprechender Qualifikation ersetzt werden, um jedeweide Gefahr zu vermeiden.
 - Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Achtung, der austretende Dampf ist sehr heiß, Verbrennungsgefahr. Verwenden Sie stets die Tasten und Griffe. Verwenden Sie stets Topfhandschuhe.
 - Um Sie vor möglichen Stromschlägen zu

schützen, tauchen Sie das Stromkabel, den Stromstecker oder das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

- Stecken Sie das Gerät aus, wenn es nicht verwendet wird; dasselbe gilt vor der Reinigung. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Zubehörteile einsetzen oder entfernen.
- Die Verwendung von nicht von SEB empfohlen Zubehörteilen kann zu Verletzungen und Beschädigungen führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht von einem Tisch oder einer Arbeitsfläche hängen und lassen Sie es keine heißen Oberflächen berühren und legen oder ziehen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf oder neben einen Gasbrenner, eine elektrische Platte oder in einen heißen Ofen.
- Seien Sie extrem vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, während es heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält. Gleicht gilt wenn das Gerät eine lose Zuleitung hat.
- Schließen Sie das Stromkabel immer zuerst an Gerät und dann an der Steckdose an. Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es vom Stromkreislauf trennen.
- Verwenden Sie das Gerät immer mit geschlossenem Deckel und für die empfohlene Zeit.
- Halten Sie die empfohlenen Kochzeiten und Kocharten ein.
- Verwenden Sie den Behälter des Schmortopfs nicht, um Lebensmittel zu lagern.
- Wärmen Sie keine Lebensmittel in Ihrem Schmortopf wieder auf.
- Stellen Sie den heißen abnehmbaren Behälter nicht auf einen Holztisch oder eine andere Oberfläche, die verbrennen oder beschädigt werden könnte.
- Stellen Sie den abnehmbaren Behälter nicht in den Ofen.
- Verwenden Sie den Behälter nicht auf einer elektrischen Kochplatte, einer Gasflamme oder einer Induktionsplatte.
- Lassen Sie Ihren Schmortopf nicht leer laufen.
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nie an eine Wand oder unter Gegenstände die beschädigt werden könnten.
- Legen Sie während des Kochens nichts unter das Gerät.
- Stellen Sie den heißen Behälter nicht in die Nähe von brennbaren Teilen.
- Achten Sie darauf das sich keine Fremdkörper zwischen dem Geräteinneren und dem Garbehälter befindet.
- Leeren Sie immer rechtzeitig den Kondenswasserbehälter.
- Lassen Sie niemals Bohnenkerne oder Linsen kochen, ohne sie zuvor etwa zehn Stunden in Wasser eingeweicht zu haben (siehe Anleitung auf der Verpackung der Bohnenkerne und Linsen).

UMWELTSCHUTZ

Ihr Gerät ist dafür vorgesehen, viele Jahre zu funktionieren. Vergessen Sie jedoch nicht, wenn Sie sich eines Tages entschließen, Ihr Gerät zu ersetzen, an Ihren Beitrag zum Umweltschutz zu denken.



Helfen Sie, unsere Umwelt zu schützen!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ② Geben Sie es deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Beschreibung

- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| 1. Deckel | 8. Display |
| 2. Handgriffe des Deckels | 9. Taste + |
| 3. Garbehälter | 10. Taste - |
| 4. Kondenswasserbehälter | 11. Ein-/Ausschalter |
| 5. Leuchtanzeige Warmhalten | 12. Transportgriffe |
| 6. Edelstahl-Gehäuse | 13. Kabel |
| 7. Wahl der Zubereitungsart | |

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Reinigen Sie die Außenseite des Geräts vor der ersten Inbetriebnahme mit einem feuchten Schwamm – **fig. 1.**
- Waschen Sie den Behälter und den Deckel mit warmem Seifenwasser - **fig. 2-3.**
- Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie.
- Der Behälter und der Deckel sind spülmaschinengeeignet.
- Schließen Sie Ihren Schmortopf an.
- Er ist nun betriebsbereit.

Entfernen Sie alle Verpackungsteile, Aufkleber oder Zubehörteile im Inneren und an der Außenseite des Geräts. Tauchen Sie den elektrischen Sockel niemals in Wasser.

Verwendung Ihres Schmortopfes

Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, wenn Sie das Produkt bewegen.

Die verschiedenen Zubereitungsarten

Der LOW-Modus

- Das Kochen im LOW-Modus ermöglicht es, Lebensmittel bei einer mittleren Temperatur von 90°C zu garen (Schongaren, oder auch Slow Cooking). Im LOW-Modus dauert das Kochen je nach Lebensmittelart und Rezept zwischen 4 und 20 Stunden.

Der HIGH-Modus

- Das Kochen im HIGH-Modus ermöglicht es, Lebensmittel bei einer mittleren Temperatur von 120°C zu garen. Im HIGH-Modus dauert das Kochen je nach Lebensmittelart und Rezept zwischen 2 und 10 Stunden.

Berühren Sie beim Kochen nicht die Geräteaußenseite aus Edelstahl oder Glas. Sie kann heiß werden. Halten Sie die Hand nicht an die Deckelöffnungen. - **fig. 4.**

Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um das Gerät zu transportieren, wenn es heiß ist. Verdecken Sie nicht die Lüftungsöffnungen des Gerätes.

Das Garen

- Geben Sie die Lebensmittel in den abnehmbaren Behälter.
- Setzen Sie den Behälter in die Basis.
- Schließen Sie den Deckel.
- Schließen Sie das Gerät an.
- Das Gerät gibt dann einen Signalton von sich, der anzeigt, dass das Gerät angeschlossen ist.
- Drücken Sie einmal auf die Taste MODE, um den HIGH-Modus zu wählen.
- Drücken Sie zweimal auf die Taste MODE, um den LOW-Modus zu wählen - **fig. 5**.
- Wählen Sie mit Hilfe der Tasten +/- die Garzeit - **fig. 6**.
- Drücken Sie auf die START -Taste.
- Das Garen beginnt.
- Die Wahl der Garzeit erfolgt in 30-Minuten-Schritten.
- Um eine Programmierung zu annullieren oder zu ändern, drücken Sie auf die START -Taste.

Das Garen im Mijot'cook muss stets im hierfür vorgesehenen Behälter erfolgen und niemals direkt im Gerätegehäuse. Füllen Sie maximal drei Viertel des Behälters, um ein Überlaufen zu verhindern.

Während des Garens

Während des Garens ist der Keramikbehälter sehr heiß. Er darf während der normalen Nutzung nicht direkt mit den Händen berührt werden.

- Wenn Sie Zutaten hinzufügen oder das Garen überprüfen wollen, müssen Sie nur den Deckel öffnen. Beim Öffnen des Deckels ertönt ein Signalton. Die Warmhalte-Leuchtanzeige blinkt.
- Nach 5 Min. ertönen drei Signaltöne, um Sie zu informieren, dass der Deckel immer noch offen ist.
- Schließen Sie den Deckel in der folgenden Minute, ansonsten schaltet sich das Gerät nach einer letzten Warnung durch 10 Signaltöne aus.
- Der Temperatur-Booster verhindert das Abkühlen des Gerichts, indem er den Behälter entsprechend aufheizt, auch wenn der Deckel geöffnet ist.
- Wenn Sie den Deckel schließen, ertönt ein Signalton, um Ihnen anzuseigen, dass der Deckel korrekt geschlossen ist.
- Das Gerät wechselt dann entsprechend dem gewählten Garmodus wieder in den HIGH- oder LOW-Modus und setzt das Garen fort.

Nach dem Garen: automatisches Warmhalten

- Nach dem Garen wechselt das Gerät automatisch in den Modus WARM (Warmhalten).
- Die Warmhaltefunktion hält Ihr Gericht nach Ende der Garzeit bei etwa 70°C warm.
- Das Display zeigt ebenfalls den Wechsel in den Modus WARM (Warmhalten) an – **fig. 7**.
- Die Warmhaltedauer hängt von der Garzeit ab. Die gesamte Betriebsdauer beträgt 24 Stunden. Wenn Ihre Garzeit also 10 Stunden beträgt, kann Ihr Gericht 14 Stunden lang warm gehalten werden. Dann wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Sie müssen dann wieder ein Garprogramm starten, bevor Sie die Lebensmittel verzehren.

Während des Warmhaltens

- Während des Warmhaltens können Sie das Gerät direkt auf den Tisch stellen und das Gericht servieren.
- Wenn Sie den Deckel öffnen, ertönt ein Signalton, um Ihnen anzuseigen, dass der Deckel offen ist.
- Der Temperatur-Booster verhindert das Abkühlen des Gerichts, indem er den Behälter entsprechend aufheizt, auch wenn der Deckel geöffnet ist.
- Nach 5 Min. ertönt ein Signalton, um Sie zu informieren, dass der Deckel immer noch offen ist.
- Schließen Sie den Deckel innerhalb einer Minute.
- Wenn Sie den Deckel nicht schließen, ertönen zehn Signaltöne und das Gerät schaltet sich ab.
- Wenn Sie den Deckel schließen, ertönt erneut ein Signalton, um Ihnen anzuseigen, dass das Gerät korrekt geschlossen ist.
- Das Gerät wechselt dann wieder in den Modus WARM (Warmhalten).

Ende des Warmhaltens

- Wenn das Warmhalten beendet ist oder wenn Sie das Gerät ausschalten wollen, müssen Sie es nur vom Stromnetz trennen.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn es nicht verwendet wird, transportiert wird oder gereinigt werden soll. Ziehen Sie nicht am Stromkabel, um es vom Stromkreislauf zu trennen, sondern am Stecker.

Transport des Gerätes

- Transportieren Sie das Gerät immer mit geschlossenem Deckel.
- Wenn Sie das Gerät während des Warmhaltens transportieren wollen, müssen Sie es vom Stromnetz trennen. Sie haben 10 Minuten Zeit, um es wieder anzuschließen. Es startet dann wieder im Modus WARM (Warmhalten).
- Wenn die Temperatur im Innern des Geräts während des Transports zu sehr abgekühlt ist, startet das Gerät nicht wieder neu. Dann muss das Garen im HIGH- oder LOW-Modus neu gestartet werden.
- Es wird davon abgeraten, das Gerät während des Garens zu bewegen.

Tipps für einen optimalen Einsatz

- Gemüse gart langsam. Es muss also in kleine oder mittelgroße Stücke geschnitten und am Boden des Behälters platziert werden.
- Füllen Sie nicht mehr als drei Viertel des Behälters Ihres Schmortopfes.
- Fleisch kann vorgekocht, angebraten oder gegrillt werden, um möglichst viel Fett auszubraten.
- **VERWENDEN SIE KEIN TIEFGEFRORENES FLEISCH.**
- **TAUEN SIE DAS FLEISCH AUF, BEVOR SIE ES IM SCHMORTOPF GAREN.**
- Braten Sie Hackfleisch wie Rind oder Pute an, bevor Sie es in Ihren Schmortopf geben, um überschüssiges Fett zu entfernen.
- Trennen Sie den Schmortopf vom Stromkreislauf, wenn er nicht verwendet wird oder gereinigt werden soll.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, wenn Sie das heiße Gerät bewegen.
- Verwenden Sie zum Garen stets den Deckel.
- Verwenden Sie frische oder getrocknete, aromatische Kräuter und kein Pulver, da sie ihre Aromen während des langen Garvorgangs besser abgeben.
- Frische Produkte wie Milch oder Käse müssen am Ende des Garvorgangs hinzugefügt werden, außer wenn Ihr Rezept etwas anderes angibt.
- Vermeiden Sie starke Temperaturänderungen. Geben Sie zum Beispiel keine Lebensmittel direkt aus dem Gefrierschrank in den heißen Schmortopf.
- Stellen Sie den abnehmbaren Behälter stets auf einen Untersetzer, bevor Sie ihn auf den Tisch oder die Arbeitsfläche stellen.
- Legen Sie während des Kochens nichts unter das Gerät.
- Lassen Sie Ihren Behälter abkühlen, bevor Sie ihn reinigen, um starke Temperaturänderungen, die ihn beschädigen könnten, zu vermeiden.
- Stellen Sie den heißen Behälter nicht in die Nähe von leicht entflammablen Gegenständen. Sollten Teile des Gerätes Feuer fangen, versuchen Sie es nicht mit Wasser zu löschen, schließen Sie den Deckel und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, wenn Sie den Deckel öffnen müssen - **fig. 8.**

Instandhaltung und Reinigung

Stellen Sie sicher, dass Ihr Schmortopf abgestellt und vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen.

Reinigung des Edelstahl-Gehäuses

- Die Außenseite des Geräts muss mit einem nicht scheuernden Schwamm und warmem Seifenwasser gereinigt werden.
- Spülen Sie die Außenseite ab und trockenen Sie sie.

Tauchen Sie die elektrischen Teile niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
Verwenden Sie kein scheuerndes Reinigungsmittel, welches das Gerät beschädigen könnte.
Lassen Sie keine Flüssigkeit in das Gerät eindringen.

—Reinigung des abnehmbaren Behälters

- Der abnehmbare Behälter und der Deckel sind spülmaschinengeeignet.
- Ein Lappen, ein Schwamm oder ein Kunststoffspachtel genügen, um Kochreste zu entfernen.
- Um Wasserspuren oder andere Spuren zu beseitigen, verwenden Sie ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel und trocknen Sie die Unterseite des Behälters mit saugfähigem Papier ab.
- Die Restspuren beeinträchtigen ein normales Funktionieren des Produkts nicht.

Reinigung des Deckels —

- Der Deckel ist abnehmbar.
- Öffnen Sie den Deckel in einen Winkel von 45° und ziehen Sie ihn sanft zu sich, um ihn aus seinen Scharnieren zu lösen. Behandeln Sie den Deckel niemals mit Gewalt. Sie könnten die Scharniere beschädigen – **fig. 9**.
- Der Deckel muss mit einem nicht scheuernden Schwamm und warmem Seifenwasser gereinigt werden. Er ist außerdem spülmaschinengeeignet.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die den Deckel beschädigen könnten. Öffnen Sie den Deckel niemals in einem Winkel von mehr als 95°. Behandeln Sie den geöffneten Deckel vorsichtig, um die Scharniere nicht zu beschädigen.

—Reinigung des Kondenswasserbehälters

- Der Kondenswasserbehälter fängt das Wasser auf, das vom Deckel läuft, wenn er geöffnet wird.
- Fassen Sie den Behälter an beiden Seiten an den hierfür vorgesehenen Stellen an.
- Ziehen Sie den Kondenswasserbehälter heraus, ohne Gewalt anzuwenden – **fig. 10**.
- Der Kondenswasserbehälter muss mit einem nicht scheuernden Schwamm und warmem Seifenwasser gereinigt werden. Er ist außerdem spülmaschinengeeignet.

Wenn Ihr Schmortopf nicht richtig funktioniert

Probleme und mögliche Gründe	Lösungen
Mein Gerät funktioniert nicht. Was tun?	Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt angeschlossen ist. Ziehen Sie den Netzstecker, falls erforderlich, ab und schließen Sie das Gerät wieder an. Überprüfen Sie, ob die Steckdose funktioniert.
Ich habe den Stecker meines Geräts aus- und wieder angesteckt und es hat sich neu initialisiert. Es zeigt jetzt 0:00 an.	Die Temperatur im Innern des Geräts ist während des Transports zu stark abgesunken oder das Gerät war mehr als 10 Minuten ausgesteckt. Schließen Sie Ihr Gerät wieder an und starten Sie das Garen im HIGH- oder LOW-Modus neu.
Ich habe den Deckel geöffnet. Ich bin zurückgekommen und das Gerät hat sich ausgeschaltet.	Der Deckel war mehr als 6 Minuten offen. starten Sie den Garvorgang im HIGH- oder LOW-Modus neu.
Ich habe den Deckel während des Garvorgangs oder Warmhaltegangs geöffnet und wieder geschlossen. Ich bin weggegangen und das Gerät hat sich ausgeschaltet.	Der Deckel war nicht richtig geschlossen. starten Sie den Garvorgang neu und achten Sie darauf, dass ein Signalton ertönt, der das richtige Schließen des Deckels bestätigt.

Wenn das Gerät nicht funktioniert, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten Kundendienstzentrum.

VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Lees en bewaar deze instructies zorgvuldig.

- Voor uw veiligheid is dit apparaat conform de geldende normen en voorschriften (Laag Voltage richtlijnen, elektromagnetische comptabiliteit, materiaal in contact met elektrische voeding, milieu...).
- Controleer of de spanning van het elektrisch circuit correspondeert met die van het apparaat (alternatieve stroom).
- Houd rekening met de verschillende normen die van kracht zijn indien het apparaat in een andere land wordt gebruikt dan waar het gekocht is. Laat dit nakijken door een erkend servicecentrum.
- Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden in de volgende gevallen, deze vallen dan ook niet onder de garantie:
 - in keukendelen gereserveerd voor personeel,
 - in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen,
 - in boerderijen, gebruik door hotel- en motelgasten en andere legeeradressen,
 - in verblijfplaatsen zoals bed and breakfasts.
- Plaats het apparaat niet dichtbij een warmtebron of in een hete oven om zo ernstige beschadiging te voorkomen.
- Gebruik een stabiele en vlakke ondergrond, uit de buurt van waterbronnen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor mensen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of door mensen die geen ervaring hebben met het gebruik van dergelijke apparatuur, tenzij ze onder het toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor diens veiligheid of tenzij ze duidelijk vooraf gegeven instructies gekregen hebben voor het gebruik ervan.
- Wij raden u aan kinderen onder het toezicht van een volwassene te stellen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geraard stopcontact.
- Gebruik geen verlengsnoeren. Als u deze toch gebruikt, zorg er dan voor dat deze op de goede manier geraard is en dat deze aansluit op het vermogen van het apparaat.
- Trek de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Gebruik het apparaat niet wanneer:
 - het apparaat of het snoer beschadigd is,
 - het apparaat gevallen is en zichtbare schade heeft of niet correct kan functioneren.
- Het apparaat moet in dit geval opgestuurd worden naar het dichtstbijzijnde servicecentrum.
- Haal nooit zelf het apparaat uit elkaar.
- Als het voedingssnoer beschadigd is, dient deze vervangen te worden door de fabrikant, zijn serviceagent of soortgelijk gekwalificeerde personen om mogelijk risico's te vermijden.
- Zet het apparaat niet op hete oppervlakken. Gebruik de knoppen. Draag altijd hittebestendige handschoenen.
- Dompel het voedingssnoer, de elektrische onderdelen of het apparaat zelf niet onder in

water of in andere vloeistoffen om mogelijke elektrische schokken te voorkomen.

- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt en voordat u het schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u het installeert of voordat u de accessoires eruit haalt.
- Het gebruik van accessoires die niet aangeraden zijn door SEB kunnen ongelukken en beschadigingen teweeg brengen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Laat het snoer niet langs een tafel of een werkblad hangen en laat het niet in contact komen met warme oppervlakken.
- Plaats het apparaat nooit op of dichtbij een gasbrander, een elektrische plaat of in een warme oven.
- Weeg extra voorzichtig wanneer u een apparaat met warme olie of andere warme vloeistoffen verplaatst.
- Steek eerst het snoer in het apparaat zelf voordat u de stekker in het stopcontact steekt. Controleer, voordat u de stekker uit het stopcontact trekt, of het apparaat uitstaat.
- Gebruik het apparaat gedurende de aanbevolen tijd, altijd met een gesloten deksel.
- Volg de aanbevolen kooktijden en kookwijzen op.
- Gebruik de bak van de sudderpan niet als oplagplaats voor voedingsmiddelen.
- Warm geen voedingsmiddelen op in de sudderpan.
- Plaats de verplaatsbare warme bak niet op een houten tafel of op alle andere types oppervlakken die kunnen aanbranden of smelten.
- Plaats de verplaatsbare bak niet op een oven.
- Gebruik de bak niet op een elektrische plaat, gasplaat of induktieplaat.
- Gebruik de sudderpan niet wanneer deze leeg is.
- Gebruik het apparaat niet dichtbij een muur.
- Plaats niks onder het apparaat tijdens het koken.
- Plaats de warme bak niet dichtbij een ontvlambaar element.
- Kook nooit droge sperziebonen en linzen zonder deze vooraf gedurende 10 minuten in water gekookt te hebben (zie instructies op de verpakking van droge sperziebonen en linzen)

MILIEUBESCHERMING

- Uw apparaat is ontwikkeld om gedurende vele jaren gebruikt te worden. Denk echter aan de contributie voor de bescherming van het milieu wanneer u het apparaat wilt vervangen.
- De erkende servicecentra nemen uw gebruikte apparaten in en zorgen ervoor dat deze conform de milieurichtlijnen opgeruimd worden.



Help ook mee het milieu te beschermen!

- ① Uw apparaat bevat veel materiaal dat opnieuw gebruikt of gerecycled kan worden.
- ② Breng het daarom naar een afvalverwerkingspunt.

Beschrijving

- | | |
|--|----------------------------|
| 1. Deksel | 7. Modusselectie |
| 2. Handvaten van het deksel | 8. Display |
| 3. Bak | 9. Knop + |
| 4. Condens opvangbakje | 10. Knop - |
| 5. Lichtgevende indicator voor automatische verwarming | 11. Aan/uitknop |
| 6. Omhulsel van roestvrij staal | 12. Handvaten voor vervoer |
| | 13. Snoer |

Vóór het eerste gebruik

- Maak, vóór het eerste gebruik, de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige spons - **fig. 1**.
- Maak de bak en het deksel schoon met water en zeep - **fig. 2-3**.
- Afspoelen en drogen.
- De bak en het deksel zijn vaatwasmachinebestendig.
- Stop de stekker van de sudderpan in het stopcontact.

Verwijder alle verpakkingen, stickers of accessoires zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat. Dompel de elektrische bodem nooit onder in water.

Gebruik van uw sudderpan

Zorg er altijd voor dat u hittebestendige handschoenen draagt wanneer u het apparaat verplaatst.

Verschillende kookmodussen

De modus LOW

- Met behulp van de LOW modus kunt u voedingsmiddelen sudderen op een gemiddelde temperatuur van 90°C. De duur bedraagt tussen de 4 en 20 uur, afhankelijk van het soort eten en het recept.

De modus HIGH

- Met behulp van de HIGH modus kunt u voedingsmiddelen sudderen op een gemiddelde temperatuur van 120°C. De duur bedraagt tussen de 2 en 10 uur, afhankelijk van het soort eten en het recept.

Raak tijdens het koken nooit de roestvrij stalen of glazen buitenkant van het apparaat aan, deze kan namelijk warm worden. Raak ook de openingen van de deksel niet aan - **fig. 4**.

Draag altijd hittebestendige handschoenen wanneer het apparaat heet is en u deze wilt verplaatsen. Blokkeer de ventilatiegaten van het apparaat niet.

Koken

- Plaats de voedingsmiddelen in de verwijderbare bak.
- Plaats de bak in de onderste ruimte.
- Sluit het deksel.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- U hoort een piep, wat betekent dat het apparaat aangesloten is.
- Druk één keer op de knop MODE om de HIGH modus te kiezen.
- Druk nog een keer op de knop MODE om de LOW modus te kiezen - **fig. 5**.
- Bepaal met behulp van de knoppen +/- , de kooktijd - **fig.6**.
- Druk op de START.
- Het koken START.
- De kooktijd is in te stellen in eenheden van 30 minuten.
- Druk op de START om een programma te annuleren of te wijzigen.

Koken in de Mijot'cook dient altijd te gebeuren in de daarvoor bestemde bak, nooit direct in de onderste ruimte van het apparaat. Vul, om verstopping te voorkomen, niet meer dan ¾ van de bak.

Gedurende het koken

De keramische bak is tijdens het koken erg heet, deze kun je dus tijdens normaal gebruik niet aanraken met je vingers.

- Als u ingrediënten wenst toe te voegen of het kookproces wenst te bekijken, kunt u het deksel openen. Wanneer deze opent, hoort u een piep. De verwarmingsindicator knippert.
- Na 5 minuten hoort u drie piepen om u te waarschuwen dat het deksel nog steeds geopend is.
- Sluit het deksel zo snel mogelijk. Na een laatste waarschuwing van 10 piepjessies, schakelt het apparaat zichzelf uit.
- De temperatuurregelaar verwarmt het apparaat extra om ervoor te zorgen dat het kookproces gewoon door kan gaan als het deksel geopend is.
- Als u het deksel sluit, hoort u een piep die u informeert dat het deksel goed gesloten is.
- Het apparaat gaat vervolgens verder in de LOW of HIGH modus, afhankelijk van wat u gekozen heeft voordat u het deksel opende.

Aan het eind van het koken: automatische verwarming

- Aan het eind van het koken gaat het apparaat vanzelf over in de WARM modus.
- Met behulp van deze functie blijft uw eten met een temperatuur van ongeveer 70°C warm wanneer de kooktijd verstrekken is.
- De display laat ook zien dat het apparaat in de modus Automatische verwarming /WARM is overgegaan.- **fig. 7**.
- De duur van de automatische verwarming is afhankelijk van de kooktijd. De totale duur is 24 uur. Wanneer uw kookproces bijvoorbeeld 10 uur duurt, duurt het verwarmingsproces 14 uur, daarna gaat het apparaat over in de standby modus. Nu moet u een nieuwe kooksessie invoeren om ervoor te zorgen dat uw eten warm blijft.

Tijdens de verwarming

- Gedurende de verwarming kunt u het eten opdienen door het apparaat op tafel te zetten.
- Wanneer u het deksel opent, hoort u een piep om u ervoor te waarschuwen dat het deksel open is.
- De temperatuurregelaar verwarmt het apparaat extra om ervoor te zorgen dat het kookproces gewoon door kan gaan als het deksel geopend is.
- Na 5 minuten hoort u nog een piep om u te waarschuwen dat het deksel nog steeds geopend is.
- Sluit het deksel onmiddellijk.
- Als u het deksel niet sluit, hoort u tien piepjess en schakelt het apparaat zichzelf uit.
- Als u het deksel sluit, hoort u een piep die u informeert dat het deksel goed gesloten is.
- Het apparaat gaat vervolgens verder in de Automatische verwarming modus /WARM.

Einde van de verwarming

- Wanneer de verwarming ten einde is of wanneer u het apparaat wilt stoppen, kunt u de stekker uit het stopcontact trekken.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt, of wanneer hij vervangen of schoongemaakt dient te worden. Trek hiervoor niet aan het snoer maar aan de stekker.

Het product verplaatsen

- Verplaats het apparaat altijd met gesloten deksel.
- Wanneer u het apparaat wilt verplaatsen als het in de verwarmingmodus is, hoeft u alleen de stekker uit het stopcontact te trekken. Als u het apparaat binnen 10 minuten weer aansluit, gaat hij verder in de verwarmingsmodus.
- Als de temperatuur in het apparaat tijdens het vervoer te sterk gedaald is, START het apparaat niet wanneer u het weer aansluit. U dient weer opnieuw de modus HIGH of LOW in te stellen.
- Het wordt niet aangeraden het product te verplaatsen tijdens het koken.

Tips voor beter gebruik

- Groenten stomen langzaam, u kunt ze dus het beste in kleine stukjes snijden en op de bodem van de bak leggen.
- Vul de bak van de sudderpan niet meer dan ¾.
- Vlees kan worden voorgebakken, gebraden of gegrild om zo weinig mogelijk vet te gebruiken.
- **PLAATS GEEN BEVROREN VLEES IN DE SUDDER PAN.**
- **ONTDOOI AL HET VLEES VOORDAT U HET KOOKT IN DE SUDDER PAN.**
- U kunt gehaktbereidingen braden, zoals runds- of kalkoensgehakt, om het overtollige vet te verwijderen en het risico op voedselvergiftiging te verminderen voordat u het in de sudderpan afwerkt.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt.
- Draag altijd hittebestendige handschoenen wanneer het apparaat heet is en u deze wilt verplaatsen.
- Zorg ervoor dat het deksel dicht is tijdens het koken.
- Gebruik verse of gedroogde kruiden, geen kruiden in poedervorm aangezien hele kruiden betere aroma's verspreiden tijdens lange kookprocessen.
- Verse producten, zoals melk of kaas, dient u aan het eind van het kookproces toe te voegen, tenzij uw recept dit tegenspreekt.
- Vermijd drastische temperatuurwisselingen. Voeg bijvoorbeeld geen bevroren voedingsmiddelen in de warme sudderpan.
- Plaats altijd een onderzetter onder de verwijderbare bak voordat u deze op een tafel of werkblad pootst.
- Plaats niks onder het apparaat tijdens het kookproces.
- Laat de bak afkoelen voordat u het schoonmaakt om zo drastische temperatuurwisselingen die het apparaat kunnen beschadigen, te voorkomen.
- Plaats de warme bak niet dichtbij ontvlambare elementen.
- Draag altijd hittebestendige handschoenen wanneer u het deksel wilt openen - fig. 8.

Onderhoud en schoonmaken

Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is en dat het apparaat volledig afgekoeld is voordat u het gaat schoonmaken.

Het roestvrij staal omhulsel schoonmaken

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• De buitenkant van het apparaat dient schoongemaakt te worden met een niet-schurend sponsje en warm water met zeep.• Afspoelen en droogmaken. | <p>Doop de elektrische onderdelen nooit onder in water of andere vloeistoffen. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, deze kunnen het apparaat beschadigen. Zorg ervoor dat er geen vloeistof in het apparaat binnendringt.</p> |
|---|---|

De verwijderbare bak schoonmaken

- De verwijderbare bak en het deksel zijn vaatwasserbestendig maar kunnen ook schoongemaakt worden met warm water en zeep.
- U kunt kookrestanten verwijderen met een doekje, een spons of een spatel.
- Gebruik een niet-schurend schoonmaakmiddel om waterresten of andere resten te verwijderen en maak de onderkant van de bak schoon met een absorberend doekje.
- Achterblijvende restjes verstoren normaal gebruik van het apparaat niet.

Het deksel schoonmaken

- Het deksel is verplaatsbaar.
- Open het deksel in een hoek van 45° en trek hem zachtjes naar u toe om hem uit de scharnieren te trekken. Forceer het deksel nooit, hiermee kunt u de scharnieren beschadigen - **fig. 9**.
- Het deksel dient schoongemaakt te worden met een niet-schurend sponsje en met warm water en zeep. Het is ook vaatwasserbestendig.

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen aangezien deze het deksel kunnen beschadigen. Open de deksel nooit met een hoek van meer dan 95°. Trek niet meer aan het deksel wanneer deze open is, om zo de scharnieren niet te beschadigen.

Het condens opvangbakje schoonmaken

- Het condens opvangbakje dient ervoor water op te vangen dat van het deksel afvalt wanneer deze geopend wordt.
- Plaats uw duimen aan beide zijden van het bakje op de aangegeven plek.
- Trek het opvangbakje eruit zonder het te forceren- **fig. 10**.
- Het condens opvangbakje dient schoongemaakt te worden met een niet-schurend sponsje en met warm water en zeep. Het is ook vaatwasserbestendig.

Als uw sudderpan niet goed werkt

Problemen en mogelijke oorzaken	Solutions
Mijn apparaat werkt niet, wat moet ik doen?	Controleer of het apparaat wel goed aangesloten is. Sluit, indien nodig, het apparaat opnieuw aan. Controleer of het stopcontact werkt.
Ik heb de stekker uit het stopcontact getrokken en deze er weer ingestoken. Hij is gereset en geeft de melding 0:00.	De temperatuur in het apparaat is te sterk gedaald tijdens het transport of het apparaat is meer dan 10 minuten niet aangesloten geweest. Trek de stekker uit het stopcontact en stop deze weer erin, START opnieuw de HIGH of LOW modus.
Ik heb het deksel geopend, toen ik wegliep en weer terugkwam, stond het apparaat uit.	Het deksel stond meer dan 6 minuten open. START de kookmodus opnieuw in de HIGH of LOW modus.
Ik heb het deksel geopend of gesloten tijdens het kookproces of het verwarmingsproces. Toen ik wegliep en weer terugkwam, was het apparaat uitgeschakeld.	Het deksel was niet goed gesloten. HerSTART het kookproces en luister of u de piep hoort wanneer u het deksel sluit.

Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum als het niet werkt.

