



**OPERATION MANUAL  
MANUEL D'INSTRUCTIONS  
BEDIENUNGSANLEITUNG  
GEBRUIKSAANWIJZING  
MANUAL DE INSTRUCCIONES  
MANUALE D'USO**



## **SLCOOK30**

**SLOW FUNCTION COOKER  
MIJOTEUSE  
SLOW FUNCTION KOCHGERÄT  
FUNCTIE SLOW COOKER  
OLLA DE COCCIÓN LENTA  
PENTOLA A COTTURA LENTA**



# ENGLISH

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

For household use only

**WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED, INCLUDING THE FOLLOWING:**

**READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR ROBOT COOKING SYSTEM**

**PLUG WARNING:** To reduce the risk of electric shock, PLEASE USE THE CORRECT PLUG ONLY. If it does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet.

**DO NOT modify the plug in any way.**

**WARNING:**

TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCK OR INJURY:

1. To protect against electrical shock, do not submerge the unit or allow the power cord to come into contact with water or any other liquid. If the unit falls into liquid, unplug the power cord from the electrical outlet immediately. **DO NOT reach into the liquid.**
2. Please note that the appliance may become hot during use. **DO NOT** touch hot surfaces; always use the handles. Always use oven mitts or pot holders when removing the pot.
3. **DO NOT** allow young children to operate the appliance

or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

4. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
5. Remove the power cord from the electrical outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the electrical outlet. Never pull from the power cord. Allow the appliance to cool before adding or removing parts.
6. **DO NOT** abuse the power cord. Never carry the appliance by the power cord or yank it to disconnect from electrical outlet; instead grasp the plug and pull to disconnect.
7. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to distributor. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
8. Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance. Return the appliance to distributor..
9. **DO NOT** let the power cord touch hot surfaces such as the stove. Always use the appliance on a dry, level

surface.

10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Always use oven mitts or pot holders when moving the cooking system. Allow hot oil to cool prior to removal or cleaning the appliance.
11. To avoid possible steam damage, place the cooking system away from walls and cabinets during use.
12. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, use of an insulated heat pad or trivet is recommended.
13. Use extreme caution when removing the lid after cooking. Serious burns can result from the steam inside. Always lift and tilt the lid away from you when removing, using care to ensure that water does not drip back into the appliance.
14. **DO NOT** use outdoors or anywhere the cord or unit housing might come into contact with water while in use.
15. **DO NOT** use the appliance for anything other than its intended use. 16. **DO NOT** obstruct the steam release vent during use.
16. Always position the steam vent hole in the back of the unit away from you.
17. **DO NOT** place or operate this appliance on or near any hot surfaces (such as gas or electric burner, stove or in a heated oven).
18. The use of attachments or accessories not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
19. **DO NOT** use this appliance for deep frying.
20. **CAUTION: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC**

**SHOCK, COOK ONLY IN THE POT PROVIDED OR IN CONTAINERS RECOMMENDED BY DISTRIBUTORS PLACED ON THE COOKING RACK IN THE PROVIDED POT. DO NOT USE THE APPLIANCE WITHOUT THE REMOVABLE COOKING POT INSIDE.**

21. To disconnect, turn the Function Dial to “Off”, then remove the plug from the wall outlet.
22. **THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.** Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors.
23. To avoid the possibility of the cooking system accidentally being pulled off the counter top or tabletop, which could result in damage to the cooking system or personal injury, do not let the power cord hang over the edge of the counter or table.
24. Leaving food out too long at room temperature can cause bacteria to grow to dangerous levels that can cause illnesses.
25. In the event of a loss of power, an error message will display on the unit. It is recommended to dispose of any food that has been at room temperature for more than an hour.
26. The device must not be used if it has been dropped, it obvious signs of damage are visible or if it has leaks.

**NOTE:** This unit has a short power supply cord to reduce the risk resulting in becoming entangled in or tripping over a long cord. A longer extension cord may be used if you are careful in its use.

For more technical support, please contact your distributors.

Save these instructions

# TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220V. 50Hz. Power: 1350 Watts

## Contents

Getting to Know Your **Slow Function** Cooking System  
Getting to Know Your **Slow Function** Cooking System Control Panel  
Preparing to Use the **Slow Function** Cooking System  
Using the Different Functions  
Hints & Tips  
Troubleshooting Guide  
Cleaning & Maintenance  
Replacement Parts

Getting To Know Your *Robot* Cooking System

1. **Roasting Lid with Handle**
2. **Roasting Rack (not shown)**
3. **Cooking Pot**
4. **Main Housing**
5. **Control Panel**
6. **Power Cord (not shown) OVEN**



The **Slow Function** Cooking System Steam Oven offers a revolutionary new way to cook your foods taster, healthier and easier. The easy 1-2-3 electronic controls allow you the flexibility for true one pot cooking.

## Features

- **Stovetop Settings: Low (simmer), High (sear)**
- **Slow Cooker Settings: High, Low**
- **Warm Settings**
- **Oven Function**
- **Steam Function**
- **Digital Oven Controls with Timer**
- **Auto Warm for Slow Cook and steamer function**
- **Auto Shut Off**

Getting to Know the *Robot* Cooking System Control Panel

## FUNCTION DIAL

Turn the dial to select Stovetop, Warm, Slow Cook, Oven and Steam mode.

**Stovetop** - Use the Robot Cooking System as you want a stovetop. You can simmer, or sear.

**Slow Cook** - Use the Robot Cooking System as a slow cooker. Select the low or high and let the cooking system do all the work. When it has finished cooking, it will automatically switch to Auto Warm.

**Warm** - Use the warm mode after cooking is completed to keep food warm from 30 minutes up to 12 hours.

**Oven** - Use the Robot Cooking System instead of the regular oven. You can roast, bake or even cook with steam.

**Steam** - Use the Robot Cooking System as you would steam food.

## LED Display Screen

The LED screen displays the timer settings for the Slow Cook, Warm, Oven and steam modes. It also displays the oven temperature settings for the Oven mode.

## Time/Oven Temp. Button

Use the Time/Oven Temp. button to toggle between the Time and Temperature when using the Oven mode.

## Adjustment Dial

Use the Adjustment dial to set the count down timer in Slow Cook mode or to change the time and temperature when using the Oven mode.

## Auto Warm

The Robot Cooking System will go into auto warm when the set cooking time in Slow Cook mode is over.

## PREPARING TO USE THE SLOW FUNCTION COOKING SYSTEM

Before using the cooking system for the first time:

1. Carefully remove all the parts from the box. Wash the cooking pot, roasting rack and the roasting lid with warm, soapy water. The cooking pot may also be washed in the dishwasher. The roasting lid and roasting rack are not dishwasher safe. Do not place the main housing in water or in the dishwasher. Wipe it clean with a damp cloth.
2. When ready to use, place the cooking pot inside the main housing. **Never** use the cooking system without the cooking pot inserted into the housing.
3. Plug the unit into the wall outlet.
4. The cooking system will not turn "On" as long as the function Dial is in the "Off" position.
5. When ready to start the appliance, turn the Function Dial to the function that you want. The red Power light will light up indicating that the appliance is on.
6. Follow instructions on the following pages on how to use the different functions.

## USING THE DIFFERENT FUNCTIONS

### Stovetop:

1. Place the cooking pot inside the housing.
2. Place the food that you wish to cook inside the pot in an even layer for best results.
3. Set the Function Dial to the desired Stovetop mode to get the appliance heated. The LED Display will show "On" and the Power light will turn on.
4. When you have finished using the unit, turn the Function Dial to "Off" and then unplug the unit and allow it to cool completely before handling.

**NOTE:** The appliance will not function if the cooking pot is not inside the main housing.

**TIP:** When you want to sear meats, set the Stovetop to "High". To sauté vegetables, set the Stovetop to "low" or "High".

### Auto Shut Off for Stovetop:

As a safety feature we have designed the unit to turn off automatically based on the setting that has been selected.

Stovetop High: Auto shut-off after 1 hour of use.

Stovetop Low: Auto shut off after 4 hours of use.

### **Slow Cook:**

The 5.5L capacity makes this an ideal slow cooker for the entire family. The Low and High settings automatically switch to Auto Warm after the cooking is complete to keep the food warm. Use the Stovetop function on "High" to sear meats and vegetables before slow cooking to enhance flavors and create gourmet meals.

Do not exceed the top of the cooking pot when filling with food. This could result in the food boiling over.

1. Place the ingredients into the cooking pot and place the lid on top.
2. Plug the unit into the electrical outlet.
3. Turn the Function Dial to either Low or High under Slow Cook depending on the recipe instructions. The LED Display will show "8:00" or "4:00" depending on the slow cook setting that is selected and the Power Light will turn on.
4. The Display Screen will show "8:00" hours for Low setting and "4:00" hours for High setting. Turn the Adjustment Dial to set the desired time. The time will increase or decrease in 30 minute increments for up to 12 hours. The timer will begin counting down after 3 seconds. Do not lift the lid continuously while cooking.
5. After the cooking process is done, the unit will switch to Auto Warm for up to 12 hours.
6. When you have finished using the unit, turn the Function Dial to "Off" and then unplug the unit and allow it to cool completely before handling.

### **Auto Shut Off for Slow Cook:**

As a safety feature we have designed the unit to turn off automatically based on the setting that has been selected.

When in the Slow Cook "Low or High" modes, at the end of the cooking cycle the unit will automatically switch to Auto Warm for 12 hours. At the end of the 12 hours the unit will automatically shut off.

### **Warm Settings:**

Use the Robot Cooking System Warm mode to keep food warm from 30 minutes up to 12 hours. This can be used for food already cooked in the Slow Cooker or for food already prepared that you want kept warm.

1. Place the cooked food inside the cooking pot and cover with the lid.
2. Plug the unit into the electrical outlet.
3. Turn the Function Dial to warm.
4. Time is pre-set to "6:00" hours. Turn the Adjustment Dial to set the desired time that you want the food kept warm.
5. When you have finished using the unit, turn the Function Dial to "Off" and unplug the unit. Allow it to cool completely before handling.

### **Auto Shut Off for Warm:**

As a safety feature, we have designed the unit to turn off automatically based on the setting that has been selected. At the end of the pre-set time, the unit will automatically shut off.

### **Using the Different Functions - cont.**

#### **Oven:**

Variable temperatures from 120° to 220° make this an ideal oven for roasting meats and vegetables and for baking. The programmable timer can be set in 5 minute intervals for up to 6 hours.

#### **Using the Oven mode for Roasting:**

1. Place the food on the Roasting rack and lower into the cooking pot. Cover with the lid.
2. Plug the unit into the electrical outlet.
3. Turn the Function Dial to Oven. The Power light will illuminate.
4. The Display Screen will show "175°C". Turn the Adjustment Dial to set the temperature. The temperature will adjust in 15°C increments up to 220°C. Press the Time/Oven Temp button once and then turn the Adjustment Dial to set the cooking time. The time will increase in 5 minute increments up to a total of 6 hours.
5. The timer will begin counting down after 3 seconds. The time and temperature can be adjusted during the cooking cycle. Press the Time/Oven Temp button and then turn the Adjustment Dial to change the time or the temperature.



6. Once cooking is complete the timer will blink for 2 minutes. At the end of the 2 minutes, the power will shut off.

**IMPORTANT:** Use caution when handling hot foods.

7. When you have finished using the unit, turn the Function Dial to “Off”, unplug the unit and allow it to cool completely before handling.

### **Steam Cooking:**

Steam Infused Cooking cooks foods fast and healthy all by the introduction of steam during the cooking process. The Steam Roasting technique can be applied to a variety of meats you would traditionally roast in your oven. Some cuts of meat benefit from searing **BEFORE** roasting while other cuts benefit from searing **AFTER** roasting.

No preheating is required when searing before roasting.

Most meats can be seared for less than 10 minutes. You do not want to cook the meat, simply brown the meat to add color.

Add water to the bottom of the cooking pot. In general, 1 cup of water equals 10 minutes of steam time. If additional water is required during the cooking process, cautiously lift the lid away from you and add room temperature water. Water should **NOT** exceed the roasting rack or touch the food as that will result in poaching.

Use caution when placing hot meats on roasting rack.

**CAUTION: DO NOT** add any liquids to the base of the main housing of the appliance.

## **HINTS & TIPS:**

**1** Cooking times may vary based on the selected temperature, the current temperature of the cooking pot and the temperature of the ingredients.

**2** Always use nonstick utensils in the cooking pot. Metal utensils may damage the non-stick coating.

**3** For even browning, make sure that the food is in an even layer on the bottom of the cooking pot or roasting rack.

**4** Cooking time and temperature can be adjusted at any time during the cooking cycle in Oven. Press the Time/Oven Temp button and turn the Adjustment Dial to adjust.

**5** Cooked foods may not brown or crisp on top as much as in a conventional oven. Instead foods will brown on the bottom and crisp on the bottom and sides.

**6** If you do not manually set a temperature and time, the unit will automatically start at the preset temperature and time.

**7** Multiple modes may be required to cook recipes. To change modes during cooking cycles, simply turn the Function Dial to select the new desired mode. Once the new mode is selected, begin the programming process.

**8** If the cooking pot is removed during the cooking cycle and then placed back into the unit, the cooking process will continue as though it was not interrupted.

**9**

## **TROUBLESHOOTING GUIDE**

### **POSSIBLE SOLUTION**

#### **“Err” Appears on the Display Screen**

This occurs when power to the unit is interrupted or if the unit is plugged in and the function dial is not in the “OFF” position.

Turn the function dial to “OFF” and then turn dial to desired cooking mode.

If the unit displays “Err” for a prolonged period of time due to power failure, dispose of the food for health and safety reasons.

Call Customer Service.

#### **“E02” Appears On The LED Display**

**Slow Function** Cooking System is not functioning. Please contact customer service.

## **CLEANING & MAINTENANCE**

The **Slow Function** Cooking System should be cleaned thoroughly after every use.

1. Unplug the unit from the wall outlet.
2. Never immerse the main housing in water or any other liquid.
3. To clean the main housing and the control panel, wipe it clean with a damp cloth.
4. The roasting lid and roasting rack are not dishwasher safe. Wash the cooking pot, roasting rack and roasting lid with warm, soapy water. The cooking pot can be washed in the dishwasher.
5. Dry all parts after each use.
6. If food residue is stuck onto the cooking pot, fill the pot with water and allow to soak before cleaning. **DO NOT** use scouring pads. If scouring is necessary, use a non-abrasive cleanser or liquid detergent with a nylon pad or brush.
7. Please return the unit to your distributor for any other servicing.

**NOTE:** After usage, the exterior of the cooking pot may produce a black film when cleaned. This is due to oxidation and occurs from normal usage.

# Replacement Parts

To order additional parts and accessories, feel free to contact customer service.

## ENVIRONMENT

### CAUTION:



Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France  
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

# FRANÇAIS

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**Vous devez seulement utiliser cet appareil a domicile**

**LORSQUE VOUS UTILISEZ DES APPAREILS ELECTRO-MENAGERS, VOUS DEVEZ TOUJOURS PRENDRE DES PRECAUTIONS ELEMENTAIRES. CI-DESSOUS, VOUS EN TROUVEREZ QUELQUES-UNES:**

**LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA PRISE DE VOTRE MIJOTEUSE.**

**AVERTISSEMENT:** Afin d'éviter de recevoir un choc électrique, VOUS DEVEZ UNIQUEMENT UTILISER LA BONNE PRISE. Si cette dernière ne correspond pas à votre appareil, veuillez contacter un électricien, afin qu'il puisse vous venir en aide.

**Ne modifiez JAMAIS la prise électrique.**

### **AVERTISSEMENTS:**

**AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES D'ACCIDENTS, DE BLESSURES OU D'INCENDIES, VOUS DEVEZ PRENDRE LES PRÉCAUTIONS SUIVANTES :**

1. Afin de ne pas recevoir un choc électrique, vous ne devez pas plonger cet appareil ou sa prise dans l'eau ou dans tout autre liquide. Cependant, s'il tombe dans un liquide quelconque, veuillez débrancher immédiatement le cordon d'alimentation de la prise

- murale, **et ne mettez PAS les mains dans le liquide.**
2. Attention, l'appareil peut s'échauffer durant l'utilisation. Il ne faut PAS toucher les surfaces chaudes, mais plutôt tenir l'appareil par les anses. Utilisez toujours des gants à four lorsque vous attrapez la marmite.
  3. **Ne permettez PAS aux jeunes enfants de manipuler cet appareil ou de jouer avec lui.** Il faut toujours surveiller les enfants lorsqu'un appareil électroménager est utilisé par eux ou près d'eux.
  4. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans (ou plus), ou par des personnes qui ont un handicap physique, mental ou sensoriel, ou qui n'ont pas d'expérience et de connaissances en la matière, à condition qu'ils soient instruits sur son utilisation par une personne qui est responsable de leur sécurité. Les enfants ne doivent pas nettoyer ou entretenir l'appareil, et ils ne doivent pas jouer avec celui-ci.
  5. Vous devez toujours débrancher l'appareil avant de l'assembler, de le désassembler ou de le nettoyer. Afin de le débrancher, vous devez tenir le cordon d'alimentation et le déconnecter de la prise murale, au lieu de tirer dessus. N'oubliez pas de laisser l'appareil refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces.
  6. **NE MALMENEZ PAS** le cordon d'alimentation, ne le tenez pas pour transporter l'appareil et ne tirez pas dessus pour le débrancher.
  7. **IL NE FAUT PAS** utiliser l'appareil si sa prise ou son cordon d'alimentation sont endommagés, ou encore s'il fonctionne ou que vous l'avez fait tomber. Si vous rencontrez un de ces problèmes, veuillez ramener l'appareil au distributeur. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'agent de service ou une personne qualifiée, afin

- d'éviter un accident.
8. Afin de savoir comment nettoyer régulièrement l'appareil, veuillez consulter la section intitulée 'Nettoyage et Entretien'. Si votre appareil a besoin d'un entretien spécial, veuillez le ramener au distributeur.
  9. **Ne laissez PAS le cordon d'alimentation toucher les surfaces chaudes, telles que la cuisinière.** Il faut toujours utiliser cet appareil sur une surface nivelée et sèche.
  10. Faites très attention lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds. Il faut toujours utiliser des gants à four ou des supports à pots/ Laissez l'huile froide refroidir avant de déplacer l'appareil ou de le nettoyer.
  11. Afin d'éviter d'éventuels dégâts causés la vapeur, ne placez pas l'appareil à proximité des murs ou des placards.
  12. Lorsque vous utilisez l'appareil, prévoyez suffisamment de place au-dessus de celui-ci et sur ses côtés, afin de permettre à l'air de circuler librement. Si L'appareil est placé sur une surface où la chaleur peut causer des problèmes, veuillez utiliser un coussinet chauffant isolé ou un trépied.
  13. Faites très attention en enlevant le couvercle après la cuisson, car la vapeur peut vous brûler dangereusement. Soulevez toujours le couvercle loin de vous, et prenez garde à ne pas faire de l'eau tomber sur l'appareil.
  14. **L'appareil NE DOIT PAS** être utilisé dehors, ou dans un endroit où le cordon d'alimentation et le logement peuvent entrer en contact avec l'eau.
  15. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour faire autre chose.

16. **N'OBSTRUEZ PAS** le purgeur de vapeur durant la cuisson.
17. Eloignez-vous toujours du purgeur de vapeur qui se trouve à l'arrière de l'appareil.
18. **IL NE FAUT PAS** placer ou utiliser l'appareil sur une surface chaude, ou à côté (comme un brûleur à gaz ou électrique, une cuisinière ou un four chaud).
19. Il ne faut jamais utiliser des accessoires qui ne sont pas conseillés par le fabricant, car ceci peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure personnelle.
20. **IL NE FAUT PAS** utiliser cet appareil pour faire de la friture.
21. **ATTENTION: AFIN DE REDUIRE LES RISQUES DE CHOCS ELECTRIQUES, VOUS DEVEZ FAIRE CUIRE LES ALIMENTS DANS LES RECIPIENTS QUI SONT RECOMMANDES PAR LES DISTRIBUTEURS ET PLACES DANS LA MARMITE. N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL SANS Y METTRE LA MARMITE AMOVIBLE.**
22. Afin de déconnecter l'appareil, éteignez-le et débranchez-le de la prise murale.
23. **CET APPAREIL DOIT UNIQUEMENT ETRE UTILISE A DOMICILE.** Il ne faut pas ;'utiliser pour autre chose, et il ne faut pas le mettre dehors.
24. Afin d'éviter que l'appareil ne tombe de la table ou du plan de travail, ce qui pourrait l'endommager ou vous blesser, ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser de la surface.
25. Si vous conservez la nourriture trop longtemps a température ambiante, cela peut causer des bactéries et vous rendre malade.
26. S'il y a une coupure d'électricité, un message d'erreur

s'affichera sur l'appareil. Il est conseillé de vous débarrasser de toute nourriture qui a été exposée à une température ambiante pendant plus d'une heure.

27. l'appareil ne doit pas être utilisé s'il a chuté, s'il y a des signes visibles de dommages ou en cas de fuite »

**NOTE:** Le cordon d'alimentation de cet appareil est court, afin que vous ne trébuchiez pas dessus et qu'il ne s'emmêle pas. Une plus longue rallonge électrique peut être utilisée si vous êtes assez prudent.

Si vous désirez recevoir d'autres conseils d'ordre technique, veuillez contacter le fabricant.

Rangez ces instructions soigneusement

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension: 220V. 50Hz. puissance: 1350 Watts

### Table des Matières

Se familiariser avec <b>la mijoteuse</b> .....	
Se familiariser avec le Panneau de Contrôle de <b>la mijoteuse</b> .....	
Apprendre à utiliser <b>la mijoteuse</b> .....	
L'utilisation des différentes fonctions.....	
Conseils .....	
Le guide sur la résolution des problèmes .....	
Le nettoyage & l'entretien.....	
Les pièces de rechange.....	

Voici les détails à propos de votre système de cuisson robotisée :

1. Couvercle à rôtir avec manche
2. Grille à rôtir (pas affiché)
3. Marmite
4. Logement principal
5. Panneau de Contrôle
6. Cordon d'alimentation (pas affiché)



Le four à la vapeur de **la mijoteuse** propose une méthode révolutionnaire pour préparer votre nourriture de manière plus rapide, plus facile et plus saine. Les contrôles électroniques sont faciles à utiliser et vous offrent la flexibilité de tout cuire dans une seule et unique marmite, si vous le désirez.



## CARACTÉRISTIQUES:

- Paramètres de la cuisinière: Bas (mijoter), Elevé (dessécher)
- Paramètres de la mijoteuse (bas, élevé).
- Paramètres de réchauffement.
- Cuisson au four
- Cuisson à la vapeur
- Contrôle numérique avec minuterie pour le four
- Réchauffement automatique pour la cuisson lente et la cuisson à la vapeur.
- Arrêt automatique

### Se familiariser avec le Panneau de Contrôle du Système de Cuisson Robotisé.

#### Sélecteur de mode

Tournez le sélecteur de mode pour choisir La Cuisinière, Le Réchauffement, La Cuisson Lente, La Cuisson au Four et La Cuisson à la Vapeur.

**Cuisinière** – Vous pouvez utiliser la mijoteuse comme cuisinière, pour faire mijoter ou dessécher vos aliments.

**Cuisson lente** – Vous pouvez utiliser le Système de Cuisson Robotisé comme mijoteuse. Sélectionnez la puissance (haute ou basse) et laissez l'appareil faire le reste. Après la cuisson, il passera en mode de Réchauffement Automatique.

**Réchauffement** – Utilisez le réchauffement après la cuisson, afin de garder les aliments au chaud pendant une période de 30 minutes à 12 heures.

**Four** – Utilisez le Système de Cuisson Robotisé au lieu du four ; vous pouvez rôtir les aliments, les faire cuire au four ou même les laisser cuire à la vapeur.

**Cuisson à la vapeur**- Vous pouvez utiliser cet appareil pour cuire les aliments à la vapeur.

#### L'écran d'affichage LED

L'écran LED affiche le réglage de la minuterie pour les modes suivants : cuisson lente, réchauffement et cuisson au four, et il indique également la température du four.

#### Bouton qui règle la température et la durée de la cuisson au four:

Utilisez ce bouton pour naviguer entre la Durée et la Température lorsque vous désirez faire cuire quelque chose au four.

#### Sélecteur de Réglage

Utilisez le Sélecteur de Réglage pour régler la minuterie, afin qu'elle affiche un compte à rebours pour le mode de Cuisson Lente, ou pour changer la durée et la température lorsque vous désirez faire cuire quelque chose au four.

#### Réchauffement Automatique

Le Système de Cuisson Robotisé passera en mode de réchauffement automatique lorsque la durée de la cuisson sera terminée.

#### La préparation pour l'utilisation du système de cuisson lente :

Avant d'utiliser la mijoteuse pour la première fois.

1. Enlevez soigneusement toutes les pièces de la boîte. Lavez la mijoteuse, la grille et le couvercle à rôtir avec de l'eau chaude et savonneuse. Vous pouvez également laver la mijoteuse dans le lave-vaisselle. Par contre, il n'est pas conseillé d'y mettre la grille et le couvercle à rôtir. Ne placez pas le logement principal dans l'eau ou dans le lave-vaisselle, mais essuyez-le plutôt à l'aide d'un chiffon humide.
2. Lorsque vous êtes prêt à utiliser votre mijoteuse, veuillez placer la marmite dont le logement principal. Vous ne devez jamais utiliser cet appareil si la marmite ne se trouve pas dans le logement qui lui est destiné.
3. Branchez l'appareil dans la prise électrique
4. L'appareil ne s'allumera pas, tant que le réglage de mode indique 'Eteindre'.
5. Lorsque vous êtes prêt à utiliser l'appareil, sélectionnez la fonction que vous désirez. La lumière rouge s'allumera pour indiquer que l'appareil est bien allumé.
6. Suivez les instructions qui se trouvent sur les pages suivantes, afin d'apprendre à utiliser les différentes fonctions.

# L'UTILISATION DES DIFFERENTES FONCTIONS

## Cuisinière:

1. Placez la marmite à l'intérieur du logement.
2. Placez les aliments que vous désirez faire cuire dans la marmite, et disposez-les de manière égale, afin d'obtenir de meilleurs résultats.
3. Choisissez le mode qui vous convient pour la cuisinière, afin de faire chauffer l'appareil. Puis l'affichage LED indiquera le bouton 'ALLUMER' et la lumière s'allumera.
4. Après avoir utilisé l'appareil, éteignez-le et débranchez-le, puis laissez-le refroidir avant de le manipuler.  
**NOTE:** L'appareil ne fonctionnera pas si la marmite ne se trouve pas dans le logement principal.

**CONSEIL:** Lorsque vous désirez dessécher de la viande, réglez la cuisinière sur "Elevé", et si vous voulez faire des légumes sautés, réglez la cuisinière sur "Bas" or "Elevé".

## Arrêt Automatique de la Cuisinière:

Par mesure de précaution, nous avons programmé cet appareil pour qu'il s'éteigne automatiquement après un certain temps.

Fonction 'BAS' de la cuisinière: l'appareil s'éteint automatiquement après 1 heure.

Fonction 'ELEVE' de la cuisinière: l'appareil s'éteint automatiquement après 4 heures.

## Cuisson lente:

Cette mijoteuse a une capacité de 5.5L, ce qui la rend idéale pour toute la famille. Les sélections BAS et ELEVE indiquent le Réchauffement Automatique après la cuisson, afin de garder la nourriture au chaud. Utilisez la fonction ELEVE de la Cuisinière pour faire dessécher les viandes et les légumes avant de les cuire lentement, car ceci en améliorera la saveur.

Ne laissez pas la nourriture dépasser le haut de la marmite, car ceci risque de la faire déborder.

1. Placez les ingrédients dans la marmite et recouvrez celle-ci.
2. Branchez l'appareil dans la prise électrique.
3. Suivez attentivement les recettes pour savoir s'il faut programmer le sélecteur de mode sur Bas ou Elevé. L'affichage LED indiquera "8:00" ou "4:00", dépendant des sélections que vous avez faite pour la cuisson lente, puis la lumière s'allumera.
4. L'écran d'affichage indique "8:00" pour l'option 'Bas' et "4:00" pour l'option 'Elevé'. Tournez le sélecteur de mode pour choisir le temps que vous désirez. Celui-ci augmente ou diminue par 30 minutes, pendant près de 12 heures. La minuterie se mettra à faire un compte à rebours pendant 3 secondes. Vous ne devriez pas soulever continuellement le couvercle durant la cuisson.
5. Après la cuisson, l'appareil passera en mode de Réchauffement Automatique pendant presque 12 heures.
6. Après l'utilisation de l'appareil, veuillez l'éteindre et le débrancher ; n'oubliez pas de le laisser refroidir complètement avant de le tenir.

## Arrêt automatique de la mijoteuse:

Pour votre sécurité, cet appareil s'éteint automatiquement, et en se basant sur la fonction qui a été sélectionnée,

Lorsque l'appareil est en mode "Bas ou Elevé", il passera automatiquement en mode Réchauffement Automatique pendant 12 heures ; après cette période, l'appareil s'éteindra automatiquement.

## Les paramètres de chaleur :

Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer la nourriture pour une durée de 30 minutes à 12 heures. Ceci peut être utilisé pour la nourriture qui a déjà été préparée dans la mijoteuse, ou pour celle que vous avez préparée ailleurs, mais que vous désirez réchauffer.

1. Placez la nourriture cuite à l'intérieur de la marmite.
2. Branchez l'appareil dans la prise électrique.
3. Utilisez le sélecteur de mode pour réchauffer la nourriture.
4. Le temps a été présélectionné et indique "6:00" heures. Vous pouvez utiliser le sélecteur de mode pour choisir le temps qu'il faut pour garder la nourriture au chaud
5. Après avoir utilisé l'appareil, appuyez sur le bouton 'éteint' sur le sélecteur de mode, et débranchez l'appareil. Veuillez laisser ce dernier refroidir avant de l'attraper.

### **Arrêt automatique pour le réchauffement:**

Pour votre sécurité, cet appareil s'éteint automatiquement, et en se basant sur la fonction qui a été sélectionnée.

## **L'UTILISATION DES DIFFERENTES FONCTIONS – (SUITE)**

### **Le four:**

Étant donné que la température du four varie entre 120° et 220°, il est idéal pour faire rôtir les légumes et la viande, et pour également faire des gâteaux. La minuterie peut être programmée avec des intervalles de 5 minutes, et ceci peut durer jusqu'à 6 heures.

### **L'utilisation du four pour rôtir les aliments :**

1. Placez la nourriture sur la grille à rôtir, posez celle-ci dans la marmite, puis mettez le couvercle sur le tout.
2. Branchez l'appareil dans la prise électrique.
3. Choisissez l'option ' Four' sur le sélecteur de mode, et la lumière s'allumera.
4. Lorsque l'affichage indique "175°C". tournez le sélecteur de mode pour choisir la température. Celle-ci augmentera par 15°C jusqu'à ce qu'elle atteigne 220°C. Puis, appuyez sur le bouton pour régler la minuterie et la température du four, afin de choisir la durée de la cuisson. Le temps augmente par 5 minutes, jusqu'à ce qu'il atteigne 6 heures.
5. La minuterie commencera son compte à rebours après 3 secondes. Le temps et la température peuvent être réglés durant le cycle de cuisson. Appuyez sur le bouton qui indique le Temps et la Température du Four, puis réglez le temps et la température à l'aide du sélecteur de mode.
6. Lorsque la cuisson sera terminée, la minuterie clignotera durant 2 minutes, puis l'appareil s'éteindra.  
**IMPORTANT:** Soyez prudent lorsque vous attrapez des aliments chauds.
7. Après avoir terminé votre utilisation, veuillez éteindre l'appareil. Ensuite, débranchez-le et laissez-le refroidir avant de l'attraper.

### **Cuisson à la vapeur :**

La cuisson à la vapeur est efficace car les aliments sont sains et préparés rapidement, grâce à l'incorporation de la vapeur durant la cuisson. La technique du Rôtissage à la Vapeur peut être utilisée pour plusieurs viandes que vous aviez l'habitude de rôtir au four. Il est conseillé de faire dessécher certains morceaux de viande **AVANT de les rôtir, alors que d'autres devraient être desséchés APRES** le rôtissage.

Si vous désirez dessécher des aliments avant de les rôtir, ce n'est pas la peine de préchauffer l'appareil.

La plupart des viandes peuvent être desséchées durant moins de 10 minutes. Il s'agit simplement de la faire dorer, afin de lui donner un peu de couleur.

Ajoutez de l'eau au fond de la marmite; en général, 1 tasse d'eau est suffisante pour 10 minutes de cuisson à la vapeur.

Si vous avez besoin d'ajouter de l'eau durant la cuisson, soulevez soigneusement le couvercle (tenez-le loin de vous) et versez un peu d'eau à température ambiante dans la marmite. L'eau ne doit PAS dépasser la grille à rôtir ou toucher les aliments, car ceci risqué d'en faire des aliments pochés.

Faites attention lorsque vous placez des aliments chauds sur la grille à rôtir.

**ATTENTION: N'AJOUTEZ AUCUN liquide à la base du logement principal de l'appareil.**

## **CONSEILS:**

- 1 Le temps de cuisson peut varier selon plusieurs facteurs: la température sélectionnée, celle de la marmite et celle des ingrédients.
- 2 Il faut toujours utiliser des ustensiles non-adhésifs dans la marmite, car les ustensiles en métal peuvent endommager cette dernière.
- 3 Afin que la nourriture soit dorée de manière égale, elle doit justement être disposée de manière égale au fond de la marmite ou sur la grille à rôtir.
- 4 La durée et la température de la cuisson peuvent être changées à n'importe quel moment durant la cuisson au Four. Appuyez sur le bouton qui indique le Temps et la Température du Four, afin d'effectuer les changements nécessaires.
- 5 Contrairement à un four conventionnel, celui-ci empêche les aliments cuits d'être trop dorés ou croustillants.

Par contre, la nourriture sera dorée en haut et croustillante en bas et sur les côtés.

**6** Si vous ne sélectionnez pas la température et la durée manuellement, l'appareil les sélectionnera automatiquement.

**7** Plusieurs modes sont requis pour différentes recettes. Afin de changer les modes durant les cycles de cuisson, il vous suffit simplement d'utiliser le sélecteur de mode pour obtenir celui que vous désirez. Une fois que cela sera fait, vous pouvez commencer la programmation requise.

**8** Si vous enlevez la marmite durant la cuisson et que vous la remplacez ensuite, la cuisson continuera comme si de rien n'était.

## GUIDE SUR LA RESOLUTION DES PROBLEMES

### Solutions possibles

#### Si le mot "Err" apparaît sur l'écran d'affichage:

Ceci se produit lorsque l'appareil ne reçoit plus d'électricité ou si le bouton 'ETEINDRE' n'a pas été choisi sur sélecteur de mode.

Appuyez sur le bouton 'ETEINDRE', puis sélectionnez le mode de cuisson qui vous convient.

Si le mot "Err" est affiché pendant trop longtemps, suite à une panne d'électricité, veuillez vous débarrasser de la nourriture, pour des raisons de santé et d'hygiène

Appelez le service à la clientèle.

#### Si vous voyez "E02" sur l'écran d'affichage LED:

Si la mijoteuse ne fonctionne pas, veuillez contacter le service à la clientèle.

## LE NETTOYAGE & L'ENTRETIEN

La **mijoteuse** doit être soigneusement nettoyée après chaque utilisation.

1. Débranchez l'appareil de la prise murale.
2. Ne plongez jamais le logement dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Utilisez un torchon imbibé d'eau chaude pour nettoyer le logement principal et le panneau de contrôle.
4. Il n'est pas conseillé de laver le couvercle et la grille à rôtir dans le lave-vaisselle. Il est conseillé de laver la marmite, le couvercle à rôtir et la grille à rôtir avec de l'eau chaude et savonneuse. Par contre, vous pouvez mettre la marmite dans le lave-vaisselle.
5. Utilisez toutes les parties après l'utilisation.

6. Si des morceaux de nourriture se trouvent toujours dans la marmite, remplissez-la d'eau et lavez-la après quelques minutes. **IL NE FAUT PAS** utiliser d'éponges abrasives pour une pads. If scouring is necessary, use a non-abrasive cleanser or liquid detergent with a nylon pad or brush.

7. Veuillez ramener l'appareil chez le fabricant s'il a besoin de plus d'entretien.

**NOTE: Après l'utilisation, une couche noire peut apparaître lorsque vous nettoyez l'extérieur de la marmite. Ceci est créé par l'oxydation qui est produite suite à l'utilisation habituelle de l'appareil.**

## Les pièces de rechange

Si vous désirez commander des pièces de rechange, veuillez contacter le service à la clientèle.

## ENVIRONNEMENT



### ATTENTION :

Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France  
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

# DEUTSCH

## WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

**NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT.**

**BEI DER NUTZUNG VON ELEKTRISCHEN GERÄTE, MÜSSEN DIE GRUNDLIEGENDEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN IMMER BEACHTET WERDEN, EINSCHLIESSEND DIE FOLGENDEN:**

**LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN BEVOR SIE IHR AUTOMATISCHES KOCHSYSTEM BENUTZEN**

### STECKER

**WARNUNG:** Um das Risiko eines Stromschlages zu verringern, BENUTZEN SIE BITTE AUSSCHLIESSLICH DEN ORDNUNGSGEMÄSSEN STECKER. Wenn er nicht passt, kontaktieren Sie eine qualifizierte Fachkraft, um eine angemessene Steckdose zu installieren.

**Modifizieren Sie den Stecker in KEINSTER Weise.**

### WARNUNG:

UM DAS RISIKO EINES BRANDES, STROMSCHLAGES ODER VERLETZUNGEN ZU VERRINGEN:

1. Um sich vor einem Stromschlag zu schützen, tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten oder erlauben Sie dem Stromkabel nie, damit in Kontakt zu kommen. Wenn das Gerät in eine Flüssigkeit fällt, ziehen Sie den Stecker unverzüglich aus der Steckdose. **Berühren Sie NICHT die Flüssigkeit.**

2. Bitte beachten Sie, dass das Gerät während des Betriebs heiß werden kann. Fassen Sie heiße Flächen nicht an; benutzen Sie immer Griffe. Benutzen Sie immer Schutzhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie den Topf entnehmen.
3. Erlauben Sie kleinen Kindern **NICHT**, das Gerät zu bedienen oder damit zu spielen. Strenge Aufsicht wird benötigt, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
4. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und über und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder die Anweisungen zur sicheren Nutzung des Gerätes und den damit verbundenen Gefahren erhalten haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen und warten, es sei denn sie werden beaufsichtigt.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose beim Nichtgebrauch, bevor Sie Teile einbauen oder entfernen, und vor der Reinigung. Um das Gerät vom Netz zu trennen, halten Sie den Stecker und ziehen Sie ihn aus der Steckdose. Ziehen Sie nie am Stromkabel. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile montieren oder entnehmen.
6. Missbrauchen Sie das Stromkabel **NICHT**. Halten Sie das Gerät am Stecker oder ziehen Sie nicht daran, um es von der Steckdose zu trennen; halten Sie stattdessen den Stecker und ziehen Sie ihn aus der Steckdose.
7. Bedienen Sie das Gerät **NICHT**, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, nachdem das Gerät nicht

richtig funktioniert hat, gefallen ist oder in jeglicher Weise beschädigt war. Bringen Sie das Gerät dem Händler zurück. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem Dienstleister oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

8. Bitte wenden Sie sich an den Abschnitt Reinigung & Wartung für regelmäßige Wartungen des Gerätes. Ansonsten bringen Sie das Gerät dem Händler zurück.
9. Erlauben Sie dem Stromkabel **NICHT**, heiße Flächen wie zum Beispiel ein Herd zu berühren. Benutzen Sie das Gerät immer an einer trockenen, ebenen Fläche.
10. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät, heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten im Inneren hat, bewegt wird. Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, wenn das Kochsystem bewegt wird. Erlauben Sie es dem heißen Öl abzukühlen, bevor Sie das Gerät umstellen oder reinigen.
11. Um mögliche Schäden von Dampf zu vermeiden, platzieren Sie das System während der Nutzung fern von Wänden und Schränken.
12. Wenn Sie das Gerät benutzen, lassen Sie einen angemessenen Raum oberhalb und an den Seiten für die Luftzirkulation. Auf Flächen, die von der Hitze betroffen werden könnten, wird die Nutzung einer wärmeisolierenden Unterlage oder eines Untersetzers empfohlen.
13. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den Deckel nach dem Kochen entfernen. Der Dampf von Innen kann schwere Verbrennungen verursachen. Heben Sie immer den Deckel an und kippen Sie ihn weg von sich, wenn Sie ihn entfernen, sodass das Wasser



- nicht zurück in das Gerät tropft.
14. Benutzen Sie das Gerät **NICHT** draußen oder überall, wo das Kabel oder das Gehäuse in Kontakt mit Wasser während der Nutzung kommen kann.
  15. Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Verwendungszweck. Blockieren Sie die Dampf-Auslassöffnung während der Nutzung **NICHT**.
  16. Platzieren Sie die Dampf-Entlüftungsöffnung auf der Rückseite des Gerätes immer weg von Innen.
  17. Platzieren Sie dieses Gerät **NICHT** und bedienen Sie es in der Nähe von heißen Flächen (wie zum Beispiel Gas- oder Elektrobrennern, Herden oder Heizöfen) nicht.
  18. Die Nutzung von den von dem Hersteller nicht empfohlenen Anhängen und Zubehör kann zu einem Brand, einem Stromschlag oder Körperverletzungen führen.
  19. Benutzen Sie das Gerät **NICHT** zum Frittieren.
  20. **ACHTUNG: UM DAS RISIKO EINES STROMSCHLAGES ZU VERRINGERN, KOCHEN SIE NUR IN DEM TOPF ODER IN BEHÄLTERN, DIE VON DEM HÄNDLER EMPFOHLEN ODER ZUR VERFÜGUNG GESTELLT WURDEN, UND NUR AUF DEM RECK IN DEM VORGESEHENEN TOPF. BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT OHNE DEN ENTFERNBAREN KOCHTOPF DRIN.**
  21. Um abzuschließen, drehen Sie das Einstellrad auf "Aus", danach entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose.
  22. **DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE HAUSHALTSNUTZUNG GEEIGNET.** Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Verwendungszweck. Benutzen Sie es nicht draußen.

23. Um die Möglichkeit zu vermeiden, dass das Gerät versehentlich von der Arbeitsplatte oder Tischplatte heruntergezogen wird, was die Beschädigung des Kochsystems oder Körperverletzungen verursachen könnte, lassen Sie das Stromkabel nicht über die Kante der Arbeitsplatte oder des Tisches herunterhängen.
24. Bei einem zu langen Aufenthalt von Lebensmittel bei der Zimmertemperatur kann das Verbreiten von Bakterien gefährliche Werte erreichen und Krankheiten verursachen.
25. Bei einem Stromausfall, wird eine Fehlermeldung auf dem Gerät angezeigt. Es wird empfohlen, alle Lebensmittel zu entsorgen, die bei Zimmertemperatur mehr als eine Stunde gewesen sind.
26. Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es fallen gelassen wurde, wenn auffällige Zeichen von Beschädigungen sichtbar sind oder wenn es undicht ist

**HINWEIS:** Dieses Gerät verfügt über ein kurzes Stromkabel, um das Risiko, verheddert zu werden oder über ein langes Kabel zu stolpern, zu verringern. Ein Verlängerungskabel darf benutzt werden, wenn Sie vorsichtig damit umgehen.

Für eine weitere technische Unterstützung, kontaktieren Sie Ihren Händler.

**BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.**

# TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Spannung: 220V. 50Hz. Leistung: 1350 Watt

## Inhalte

Ihr <b>Slow Function</b> Kochsystem kennenlernen.....	
Ihr <b>Slow Function</b> Kochsystem-Bedienfeld kennenlernen.....	
Vorbereitung zu der Nutzung Ihres <b>Slow Function</b> Kochsystems.....	
Nutzung von verschiedenen Funktionen.....	
Hinweise & Tipps.....	
Fehlersuchanleitung.....	
Reinigung & Wartung.....	
Ersatzteile.....	

Ihr **Slow Function** automatisches Kochsystem kennenlernen

1. **Bratdeckel mit Griff**
2. **Röstung-Reck (nicht angezeigt)**
3. **Kochtopf**
4. **Hauptgehäuse**
5. **Bedienfeld**
6. **Stromkabel (nicht angezeigt) OFEN**



Der **Slow Function** Kochsystem-Dampfgarer bietet einen neuen Weg, Ihre Lebensmittel schneller, gesünder und einfacher zu kochen. Die einfachen 1-2-3 elektronischen Bedienelemente schenken Ihnen Flexibilität beim Kochen in einem Topf.

## EIGENSCHAFTEN:

- **Herd-Einstellungen: Niedrig(köcheln), Hoch (anbraten)**
- **Slow Cooker Einstellungen: Hoch, Niedrig**
- **Wärme-Einstellungen**
- **Ofen-Funktion**
- **Dampf-Funktion**
- **Digitale Ofen-Kontrolle mit einem Timer**
- **Automatische Wärme für Slow Cook und Dampf-Funktion**
- **Automatisches Abschalten**

Ihr automatisches Kochsystem-Bedienfeld kennenlernen

### Einstellrad

Drehen Sie das Rad, um Herd, Warm, Slow Cook, Ofen und Dampf Modi zu wählen.

**Herd-** Nutzen Sie das automatische Kochsystem wie einen Herd. Sie können Lebensmittel köcheln oder anbraten.

**Slow Cook-** Nutzen Sie das automatische Kochsystem, um langsam zu kochen. Wählen Sie den Niedrig oder Hoch- Modus und überlassen Sie dem Kochsystem die ganze Arbeit.

**Warm-** Nutzen Sie den Wärme-Modus, wenn der Kochprozess abgeschlossen ist, um das Essen für die Zeit ab 30 Minuten bis 12 Stunden warm zu halten.

**Ofen-** Nutzen Sie das automatische Kochsystem anstatt eines gewöhnlichen Ofens. Sie können rösten, backen oder sogar mit Dampf kochen.

**Dampf-** Nutzen Sie das automatische Kochsystem, um Essen zu dünsten.

### **LED Displayanzeige**

Der LED Display zeigt die Timer-Einstellungen für Slow Cook, Warm, Ofen und Dampf Modi an. Er zeigt auch die Ofen-Temperatureinstellungen für den Ofen-Modus.

### **Zeit/ Ofen-Temperaturtaste**

Nutzen Sie die Ofen-Temperaturtaste, um zwischen der Zeit und Temperatur umzuschalten, wenn Sie den Ofen-Modus benutzen.

### **Wahlschalter**

Benutzen Sie den Wahlschalter, um den Ablauftimer in Slow Cook einzustellen oder die Zeit und Temperatur zu verändern, wenn Sie den Ofen-Modus benutzen.

### **Auto Warm**

Das automatische Kochsystem wird in den Auto Warm-Modus gehen, wenn die eingestellte Kochzeit in Slow Cook-Modus abgelaufen ist.

## **VORBEREITUNG FÜR DIE NUTZUNG DES SLOW FUNCTION KOCHSYSTEM**

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen:

1. Entfernen Sie vorsichtig alle Teile aus dem Karton. Spülen Sie den Kochtopf, das Röstung-Reck und den Bratdeckel mit warmen Seifenwasser. Der Kochtopf darf auch in einer Spülmaschine gereinigt werden. Der Bratdeckel und das Röstungs-Reck sind nicht spülmaschinenfest. Platzieren Sie das Hauptgehäuse nicht im Wasser oder in der Spülmaschine. Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch.
2. Wenn es einsatzbereit ist, platzieren Sie den Kochtopf in dem Hauptgehäuse. Benutzen Sie das Kochsystem **nie** ohne den im Hauptgehäuse eingesetzten Kochtopf.
3. Schließen Sie das Gerät an einer Steckdose an.
4. Das Kochsystem wird nicht „An“ sein, solange das Einstellrad in der „Aus“ Position ist.
5. Wenn Sie bereit sind, das Gerät zu starten, drehen Sie das Einstellrad auf die von Ihnen gewünschte Funktion. Das Angehen von der roten Strom-Leuchte signalisiert, dass das Gerät an ist.
6. Folgen Sie den Anweisungen über die Nutzung von verschiedenen Funktionen auf den folgenden Seiten.

### **Nutzung von verschiedenen Funktionen.**

#### **Herd:**

1. Platzieren Sie den Kochtopf in dem Gehäuse.
2. Platzieren Sie die Lebensmittel, die Sie vorbereiten wollen, im dem Topf in eine ebene Schicht, um das beste Ergebnis zu sichern.
3. Stellen Sie das Einstellrad auf den gewünschten Herd-Modus ein, damit das Gerät den Heizprozess startet. Der LED Display wird „An“ anzeigen und die Stromleuchte wird angehen.
4. Wenn Sie die Nutzung des Gerätes beendet haben, drehen Sie das Einstellrad auf „Aus“, ziehen Sie den Stecker und erlauben Sie dem Gerät komplett abzukühlen, bevor Sie es weiter bedienen.

**HINWEIS:** Das Gerät wird nicht funktionieren, wenn der Kochtopf nicht im Hauptgehäuse eingesetzt ist.

**HINWEIS:** Wenn Sie das Essen anbraten möchten, stellen Sie den Herd auf „Hoch“ ein. Um Gemüse anzudünsten, stellen Sie den Herd auf „Niedrig“ oder „Hoch“ ein.

#### **Automatische Abschaltung vom Herd:**

Aus Sicherheitsgründen wurde das Gerät so entwickelt, dass es automatisch ausgeht, abhängig von der gewählten Einstellung.

Herd-Hoch: automatisches Abschalten nach einer Stunde der Nutzung.

Herd-Niedrig: automatisches Abschalten nach 4 Stunden der Nutzung.

#### **Slow Cook:**

Die 5.5 L Kapazität macht das Gerät zu einem perfekten Slow-Cooker für eine ganze Familie. Die „Niedrig“ und Hoch Einstellungen schalten automatisch in das Auto Warm, sobald der Kochprozess abgeschlossen ist, um das Essen warm zu halten. Nutzen Sie die Herd-Funktion auf „Hoch“, um Fleisch oder Gemüse anzubraten, bevor es langsam gekocht wird, um Aromen zu verbessern und Gourmet-Mahlzeiten zu kreieren.

Überschreiten Sie die Obergrenze des Kochtopfs nicht, wenn Sie die Lebensmittel einlegen. Das kann zum

Überlaufen des Essens führen.

1. Platzieren Sie die Zutaten in dem Kochtopf und setzen Sie den Deckel darauf.
2. Setzen Sie den Stecker in die Steckdose.
3. Drehen Sie das Einstellrad entweder auf "Niedrig" oder "Hoch" unter Slow Cook nach Rezeptvorgabe. Der LED Display wird "8:00" oder "4:00" anzeigen, abhängig von der gewählten Slow-Cook Einstellung und die Strom-Taste wird angehen.
4. Die Display-Anzeige wird "8:00" Stunden für eine niedrige Einstellung und "4:00" für eine höhere Einstellung anzeigen. Drehen Sie das Einstellrad, um die gewünschte Zeit einzustellen. Die Zeit wird in 30-minütigen Schrittweiten bis zu 12 Stunden steigern oder sinken. Der Timer fängt nach 3 Sekunden an, herunterzuzählen. Heben Sie den Deckel während des Kochen nicht zu häufig.

5. Wenn der Kochprozess abgeschlossen ist, wird das Gerät in den Auto Warm Modus für bis zu 12 Stunden gehen. Wenn Sie die Nutzung des Gerätes beendet haben, drehen Sie das Einstellrad auf „Aus“, trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen Sie es vor der nächsten Nutzung komplett abkühlen.

#### **Automatisches Abschalten für Slow Cook**

Aus Sicherheitsgründen wurde das Gerät so entwickelt, dass es automatisch ausgeht, abhängig von der gewählten Einstellung.

In den Slow Cook "Niedrig oder Hoch" Modi, wird das Gerät am Ende der Kochrunde automatisch in das Auto Warm-Modus für 12 Stunden gehen. Am Ende dieser Zeit schaltet das Gerät sich automatisch aus.

#### **Wärme-Einstellungen:**

Benutzen Sie den automatische Kochsystem-Wärmemodus, um Lebensmittel für die Dauer von 20 Minuten bis 12 Stunden warm zu halten. Dies kann bei dem Essen benutzt werden, welches in dem Slow Cooker schon vorbereitet wurde, oder für das fertige Essen, das Sie warmhalten möchten.

1. Platzieren Sie das gekochte Essen in dem Kochtopf und verschließen Sie ihn mit dem Deckel.
2. Schließen Sie das Gerät an einer Steckdose an.
3. Drehen Sie das Einstellrad, zum Aufwärmen.
4. Die Zeit ist für "6:00" Stunden vorprogrammiert. Drehen Sie das Einstellrad, um die gewünschte Zeit einzustellen, und das Essen warm zu halten.
5. Wenn Sie die Nutzung des Gerätes beendet haben, drehen Sie das Einstellrad auf "Aus", ziehen Sie den Stecker und erlauben Sie dem Gerät komplett abzukühlen, bevor Sie es weiter bedienen.

#### **Automatisches Ausschalten für "Warm"**

Aus Sicherheitsgründen wurde das Gerät so entwickelt, dass es automatisch ausgeht, abhängig von der gewählten Einstellung. Am Ende der vorprogrammierten Zeit wird das Gerät automatisch ausgehen.

#### **Nutzung von verschiedenen Funktionen- Fortsetzung**

##### **Ofen:**

Wechselnde Temperaturen von 120° bis 220° machen es zu einem perfekten Ofen, um Fleisch oder Gemüse zu rösten, und zum Backen. Der programmierbare Timer kann in 5-minütigen Abständen bis zu 6 Stunden eingestellt werden.

##### **Nutzung des Ofen-Moduses zum Rösten:**

1. Platzieren Sie die Lebensmittel auf dem Röstungs-Reck und lassen Sie es in den Kochtopf herunter. Schließen Sie den Deckel.
2. Schließen Sie das Gerät an einer Steckdose an.
3. Drehen Sie das Einstellrad auf "Ofen". Die Stromleuchte wird angehen.
4. Auf der Display-Anzeige wird "175°C" stehen. Drehen Sie das Einstellrad, um die Temperatur zu bestimmen. Die Temperatur wird sich in 15°C- Schrittweiten bis zu 220°C anpassen. Drücken Sie auf die Zeit/Ofen-Temperaturtaste einmal und dann drehen Sie das Einstellrad, um die Kochzeit zu bestimmen. Die Zeit wird in 5-minütigen Schrittweisen bis zu 6 Stunden steigern.
5. Der Timer fängt nach 3 Sekunden an, herunterzuzählen. Die Zeit und Temperatur können während der Kochrunde angepasst werden. Drücken Sie auf die Zeit/Ofen-Temperaturtaste, und dann drehen Sie das Einstellrad, um die Zeit oder Temperatur zu verändern.
6. Sobald der Kochprozess abgeschlossen ist, wird der Timer für 2 Minuten blinken. Am Ende dieser Zeit wird das Gerät ausgehen.  
**WICHTIG:** Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie heißes Essen halten.
7. Wenn Sie die Nutzung des Gerätes beendet haben, drehen Sie das Einstellrad auf "Aus", ziehen Sie den Stecker und erlauben Sie dem Gerät komplett abzukühlen, bevor Sie es weiter bedienen.

### **Dampfgaren:**

Durch die Einführung von Dampf werden Lebensmittel beim Dampfgaren schnell und gesund vorbereitet. Das Dampf-Röstungsverfahren kann bei der Vorbereitung der Vielzahl von Fleischsorten angesetzt werden, die man normalerweise in einem Ofen rösten würde. Manche Fleischstücke profitieren davon, **VOR** der Röstung angebraten zu werden, während die anderen **NACH** der Röstung angebraten werden sollten.

Es ist kein Vorwärmen nötig, wenn Sie die Lebensmittel vor der Röstung anbraten.

Die meisten Fleischsorten können für weniger als 10 Minuten angebraten werden. Wenn Sie das Fleisch nicht kochen möchten, bräunen Sie das Fleisch einfach, um diesem eine Farbe zu geben.

Fügen Sie Wasser auf den Boden des Kochtopfs hinzu. Im Allgemeinen, 1 Tasse Wasser gleicht 10 Minuten Garzeit.

Wenn zusätzliches Wasser während des Kochprozesses benötigt wird, heben Sie vorsichtig den Deckel weg von Ihnen und fügen Sie zimmertemperiertes Wasser hinzu. Wasser darf das Röstungs-Reck **NICHT** übersteigen oder die Lebensmittel berühren, sonst werden diese blau gedünstet.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heißes Fleisch auf dem Röstungs-Reck platzieren.

**ACHTUNG:** Fügen Sie **KEINE** Flüssigkeiten auf die Grundlage von dem Hauptgehäuse des Gerätes hinzu.

## **HINWEISE & TIPPS:**

- 1** Die Kochzeiten können abhängig von der gewählten Temperatur, der aktuellen Temperatur des Kochtopfs und der Temperatur von Zutaten variieren.
- 2** Benutzen Sie immer Antihft-Utensilien in dem Kochtopf. Utensilien aus Metall können die Antihftbeschichtung beschädigen.
- 3** Für eine gleichmäßige Bräunung, vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittel sich in einer ebenen Schicht auf dem Boden des Kochtopfs oder Röstungs-Recks befinden.
- 4** Die Kochzeit und die Temperatur kann jeder Zeit während der Kochrunde im Ofen angepasst werden. Drücken Sie auf die Zeit/ Ofen-Temperaturtaste und drehen Sie das Einstellrad, um eine Änderung vorzunehmen.
- 5** Das gekochte Essen kann oben nicht so braun oder knusprig sein, wie in einem Backofen vorbereitet. Stattdessen werden die Lebensmittel braun auf dem Boden und knusprig auf dem Boden und den Seiten.
- 6** Wenn Sie die Temperatur und die Zeit nicht manuell einstellen, wird das Gerät automatisch bei der vorprogrammierten Temperatur und Zeit starten.
- 7** Verschiedene Modi können benötigt werden, um ein Rezept vorzubereiten, um diese während der Kochrunde zu ändern, drehen Sie einfach das Einstellrad, um den gewünschten neuen Modus zu wählen. Sobald der Modus gewählt ist, startet der Prozess der Programmierung.
- 8** Wenn der Kochtopf während der Kochrunde entfernt und dann zurück in das Gerät platziert wird, wird der Kochprozess weitergehen, als wenn er nicht unterbrochen worden wäre.

## **FEHLERSUCHANLEITUNG**

### **MÖGLICHE LÖSUNGEN**

#### **“Err” erscheint auf der Display-Anzeige**

Dies passiert, wenn die Stromzufuhr zu dem Gerät unterbrochen wurde oder wenn das Gerät angeschlossen ist und das Einstellrad nicht in der “AUS” Position ist.

Drehen Sie das Einstellrad auf “AUS”, danach drehen Sie das Rad auf den gewünschten Kochmodus.

Wenn das Gerät “Err” für eine längere Zeit wegen eines Stromausfalls anzeigt, entsorgen Sie aus Gesundheits- und Sicherheitsgründen die Lebensmittel.

Rufen Sie den Kundendienst an.

#### **“E02” erscheint auf dem LED-Display**

**Slow Funktion** Kochsystem funktioniert nicht. Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst.

## REINIGUNG & WARTUNG

Das **Slow Function** Kochsystem muss nach jeder Nutzung gründlich gereinigt werden.

1. Trennen Sie das Gerät vom Netz.
2. Tauchen Sie das Hauptgehäuse nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Um das Hauptgehäuse und das Bedienfeld zu reinigen, wischen Sie dies mit einem feuchten Tuch ab.
4. Der Bratdeckel und das Röstungs-Reck sind nicht spülmaschinenfest. Spülen Sie den Kochtopf, das Röstungs-Reck und den Bratdeckel mit warmen Seifenwasser. Der Kochtopf darf auch in einer Spülmaschine gereinigt werden.
5. Trocknen Sie alle Teile nach jedem Gebrauch.
6. Wenn die Essensreste in dem Kochtopf festkleben, füllen Sie den Topf mit Wasser und lassen Sie diese vor der Reinigung einweichen. Benutzen Sie **KEINE** Scheuerschwämme. Wenn Scheuern notwendig ist, benutzen Sie ein weiches Reinigungsmittel oder einen Flüssigreiniger mit einem Spülschwamm oder einer Bürste.
7. Für weitere Wartungsarbeiten geben Sie das Gerät dem Händler zurück.

**HINWEISE:** Nach der Nutzung, kann das Äußere des Kochtopfs bei der Reinigung einen schwarzen Belag produzieren. Dies entsteht wegen der Oxidation und kann von der normalen Nutzung auftreten.

## Ersatzteile

Um zusätzliche Teile oder Zubehör zu bestellen,  
kontaktieren Sie den Kundendienst.

## UMWELT

### ACHTUNG:



Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennung von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France  
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05



# NEDERLANDS

## BELANGRIJKE VEILIGHEID INSTRUCTIES

Alleen voor Huishoudelijk Gebruik

**BIJ HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATEN, MOETEN DE STANDAARD VEILIGHEIDSREGELS WORDEN OPGEVOLGD, INCLUSIEF DE VOLGENDE:**

**LEES ALLE INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN UW ROBOT KOOK SYSTEEM**

### STEKKER

**WAARSCHUWING:** Om het risico op elektrische schokken te verkleinen, **GEBRUIK ALLEEN DE JUISTE STEKKER**. Als het niet past, vraag dan een bevoegde elektricien om een juist stopcontact te plaatsen.

**Geen aanpassingen maken aan de stekker op wat voor manier ook.**

### WAARSCHUWING:

**OM HET RISICO OP VUUR, ELEKTRISCHE SCHOK OF VERWONDINGEN TE VERKLEINEN:**

1. Om elektrische schokken te vermijden, niet het apparaat onderdompelen, of de stroomkabel in contact laten komen met water of een andere vloeistof. Als het apparaat in vloeistof valt, verwijder de stekker meteen uit het stopcontact. **REIK NIET in de vloeistof.**
2. Het apparaat kan heet worden tijdens gebruik. **RAAK GEEN** hete oppervlakken aan; gebruik altijd de handgrepen. Gebruik altijd ovenwanten of

pannenlappen om de pan te verwijderen.

3. **LAAT GEEN** jonge kinderen het apparaat gebruiken ook niet als speelgoed. Toezicht is noodzakelijk bij of door gebruik van kinderen.
4. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte geestelijke of lichamelijke capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring en kennis, zolang ze toezicht krijgen of instructies voor het veilig gebruik van dit apparaat hebben gehad en de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen. Schoonmaken en gebruikersonderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
5. Haal de stekker uit het stopcontact buiten gebruik, voor montage of demontage van onderdelen en voor het schoonmaken. Om de stekker uit het stopcontact halen, pak de stekker vast en trek hem los uit het stopcontact. Nooit aan de kabel trekken. Laat het apparaat afkoelen voor het demonteren van onderdelen.
6. **NIET** de stroomkabel misbruiken. Nooit het apparaat optillen aan de stroomkabel of aan de kabel trekken om de stekker uit het stopcontact te halen: pak de stekker vast en trek daar aan.
7. **GEBRUIK GEEN** apparaten met een beschadigde kabel of stekker, is gevallen of als het apparaat niet goed werkt of op welke manier dan ook is beschadigd. Breng het apparaat terug naar de dealer. Als de stroomkabel beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicemonteur of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaren

te vermijden.

8. Lees het Schoonmaken & Onderhoud sectie door voor regelmatig onderhoud van het apparaat. Breng het apparaat terug naar de dealer.
9. **NIET** de stroomkabel een heet oppervlak laten aanraken zoals een oven. Altijd het apparaat gebruiken op een droge, vlakke ondergrond.
10. Uitermate voorzichtigheid is altijd geboden bij het verplaatsen van een apparaat met hete olie of andere hete vloeistof. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen om de pan te verplaatsen. Laat hete olie eerst afkoelen voor het verwijderen of het schoonmaken van het apparaat.
11. Om mogelijke stoom schade te voorkomen, plaats het kook apparaat niet bij muren en kastjes tijdens gebruik.
12. Bij het gebruik van het apparaat, zorg voor voldoende ruimte erboven en rondom voor luchtcirculatie. Op een oppervlak waar hitte een probleem kan vormen, is het gebruik van een onderzetter aanbevolen.
13. Wees uitermate voorzichtig bij het verwijderen van de deksel na het koken. Serieuze verbrandingen kunnen worden veroorzaakt door de opgebouwde stoom binnenin. Altijd de deksel optillen en wegdraaien van uzelf bij het verwijderen, let op dat er geen water terug in het apparaat druppelt.
14. **NIET** buiten gebruiken of ergens waar de kabel of behuizing in contact kan komen met water tijdens gebruik.

15. **NIET** het apparaat gebruiken voor iets anders dan het beoogde gebruik.
16. **NIET** de stoom opening blokkeren tijdens gebruik.
17. Altijd de stoom opening van u af plaatsen.
18. **Niet** plaatsen op of vlakbij een hete (gas of elektrisch fornuis of in een hete oven ).
19. Het gebruik van accessoires en hulpmiddelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen kunnen resulteren in vuur, elektrische schok of persoonlijke verwondingen.
20. **NIET** gebruiken voor frituren.
21. **WAARSCHUWING: OM HET RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOKKEN TE VERKLEINEN, ALLEEN KOOK IN DE MEEGELEVERDE PAN OF IN CONTAINERS DIE AANBEVOLEN WORDEN DOOR DE LEVERANCIER, GEPLAATST IN HET KOOKREK IN DE PAN. NIET HET APPARAAT GEBRUIKEN ZONDER DE VERWIJDERBARE KOOKPAN ERIN.**
22. Om de stekker te verwijderen, eerste de Functie Schakelaar op 'Off' zetten, dan de stekker verwijderen.
23. **DIT APPARAAT IS ALLEEN BEDOELD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK.** Niet gebruiken voor ander gebruik dan het beoogde gebruik. Niet buiten gebruiken.
24. Om te voorkomen dat het kook apparaat per ongeluk van het aanrecht of tafel wordt getrokken, wat kan resulteren in schade aan het kook apparaat of verwondingen, laat de stroomkabel niet over de rand van het aanrecht of tafel hangen.
25. Voedsel te lang op kamertemperatuur bewaren kan de

groei van bacteriën veroorzaken tot een gevaarlijk niveau wat ziekte kan veroorzaken.

26. Bij een stroomuitval, wordt een foutmelding getoond op het apparaat. Het wordt aanbevolen om voedsel weg te gooien dat langer dan een uur op kamertemperatuur is.
27. Het apparaat mag niet worden gebruikt als het is gevallen, er zijn duidelijke tekenen van schade zichtbaar of er zijn lekken.

**NOTITIE:** Dit apparaat heeft een korte stroomkabel om het risico te verkleinen om er over te struikelen wat wel bij een lange kabel kan gebeuren. Een lange verlengkabel kan gebruikt worden als u het voorzichtig gebruikt.

Voor meer technische ondersteuning, neem contact op met de leverancier.

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

Voltage: 220V. 50Hz. Vermogen: 1350 Watt

### Inhoud

- Leer uw **Langzame Functie** Kook Systeem kennen.....
- Leer uw **Langzame Functie** Kook Systeem Bedieningspaneel kennen.....
- Maak uw **Langzame Functie** Kook Systeem klaar voor Gebruik.....
- De Verschillende Functies gebruiken.....
- Aanwijzingen & Tips.....
- Probleemoplossing Handleiding.....
- Schoonmaken & Onderhoud.....
- Vervangende Onderdelen.....

Leer uw Robot Kook Systeem kennen

1. Deksel met Handgreep
2. Braad Rek (niet getoond)
3. Kook Pan
4. Hoofd Behuizing
5. Bedieningspaneel
6. Stroomkabel (niet getoond) OVEN



De **Langzame Functie** Kook Systeem Stoom Oven biedt een revolutionaire nieuwe manier om uw voedsel sneller, gezonder en makkelijker te koken. Het makkelijke 1-2-3 elektronisch bedieningspaneel biedt u de flexibiliteit om alles in één pan klaar te maken.

#### **OPTIES:**

- **Braad Instellingen: Laag (suddereren), Hoog (aanbraden)**
- **Langzaam Kook Instellingen: Hoog, Laag**
- **Verwarm Instellingen**
- **Oven Functie**
- **Stoom Functie**
- **Digitale Oven Bediening met Timer**
- **Automatisch Alarm voor Langzaam Koken en Stomer Functie**
- **Automatische Uitschakeling**

#### **Leer uw Robot Kook Systeem Bedieningspaneel kennen**

##### **Functie Knop**

Draai de knop voor een keuze tussen Stovetop, Warm, Slow Cook, Oven en Steam modus.

**Stovetop** - Gebruik het Robot Kook Systeem als uw wilt braden. U kunt sudderen of aanbraden.

**Slow Cook** - Gebruik het Robot Kook Systeem als een slow cooker. Kies voor hoog of laag en laat het kook systeem al het werk doen. Als het koken klaar is, gaat het automatisch over op Warm Houden.

**Warm** - Gebruik de warm modus als het koken is afgerond om het eten warm te houden tussen 30 minuten tot 12 uur.

**Oven** - Gebruik het Robot Kook Systeem in plaats van een normale oven. U kunt grillen, bakken of zelfs koken met stoom.

**Steam** - Gebruik het Robot Kook Systeem als u voedsel wilt stomen.

##### **LED Display Scherm**

Het LED scherm toont de timer instellingen voor Slow Cook, Warm, Oven en Steam modus. Het toont ook de oven temperatuur instellingen voor de Oven modus.

##### **Tijd/Oven Temp. Knop**

Gebruik de Tijd/Oven Temp. knop om te kiezen tussen de Tijd en Temperatuur bij het gebruik in de Oven Modus.

##### **Aanpassing Knop**

Gebruik de aanpassing knop om de aftel timer in te stellen in de Slow Cook mode of om de tijd en temperatuur te veranderen in de Oven modus

##### **Auto Warm**

Het Robot Kook Systeem gaat automatisch in auto warm stand als de kook tijd in Slow Cook modus is afgelopen.

## **UW LANGZAME FUNCTIE KOOK SYSTEEM KLAAR VOOR GEBRUIK MAKEN**

Voordat u het kook systeem voor het eerst gebruikt:

1. Haal voorzichtig alle onderdelen uit de doos. Was de kookpan, braad rek en de deksel met een warm sopje. De kookpan kan ook worden afgewassen in de vaatwasser. De deksel en het braad rek zijn niet geschikt voor de vaatwasser. Plaats niet het apparaat zelf in de vaatwasser. Maak het schoon met een vochtige doek.

2. Als alles schoon is, plaats de kookpan in het apparaat. **Nooit** het apparaat gebruiken zonder de kookpan in de behuizing.
3. Steek de stekker in het stopcontact.
4. Het kook systeem zal niet op "On" gaan zolang de functie knop op de 'Off' stand staat.
5. Als u klaar bent om het apparaat te starten, draai de functie knop naar de functie die u wilt. Het rode Power licht zal gaan branden en geeft daarmee aan dat het apparaat werkt.
6. Volg de instructies op de komende pagina's over hoe de verschillende functies gebruikt moeten worden.

## De Verschillende Functies Gebruiken

### Braden:

1. Plaats de kook pan in de behuizing.
2. Plaats het voedsel dat u wilt bakken in de pan gelijkwaardig verdeeld voor het beste resultaat.
3. Stel de Functie Knop in op de gewenste Stovetop modus om het apparaat op te warmen. Het LED display zal "On" tonen en de verlichting zal aangaan.
4. Als het klaar bent met het gebruik van het apparaat, draai de Functie knop naar "Off" en haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen.

**NOTITIE:** Het apparaat zal niet functioneren als de kook pan niet geplaatst is.

**TIP:** Als u vlees wilt aanbraden, zet Stovetop op "High". Als u groentes wilt aanbakken, zet de Stovetop op "Low" of "High".

### Automatische Uitschakeling voor Stovetop:

Als een veiligheidsvoorziening schakelt het apparaat zichzelf automatisch uit afhankelijk van de gekozen instelling.

Stovetop High: Schakelt automatisch uit na 1 uur gebruik.

Stovetop Low: Schakelt automatisch uit na 4 uur gebruik.

### Slow Cook:

De 5.5L inhoud maakt dit een ideale slow cooker voor de hele familie. De Low en High instellingen gaan automatisch over op Auto Warm na het koken om het voedsel warm te houden. Gebruik de Stovetop functie op "High" om vlees en groentes aan te braden, voor het langzaam koken om smaken te behouden en gourmet gerechten te maken.

Vul de kook pan niet te veel als u er voedsel in doet. Dit zou er voor kunnen zorgen dat het overkookt.

1. Plaats de ingrediënten in de kook pan en plaats de deksel.
2. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Draai de Functie Knop naar Low of High onder Slow Cook afhankelijk van uw recept. Het LED display zal '08:00' of '04:00' tonen afhankelijk van de kook instellingen die is gekozen en de verlichting gaat branden.
4. Het display zal '08:00' uur tonen voor de Low instelling en '04:00' uur voor de High instelling. Stel de tijd in op de gewenste tijd. De tijd kan worden verhoogd of verlaagd met 30 minuten afstanden tot wel 12 uur. De timer begint met aftellen na ongeveer 3 seconden. Niet steeds de deksel oplichten tijdens het koken.
5. Als het kookproces is afgerond, schakelt het apparaat over op Auto Warm tot 12 uur.
6. Als het klaar bent met het gebruik van het apparaat, draai de Functie knop naar "Off" en haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen voor u het vastpakt.

### Automatische Uitschakeling voor Slow Cook:

Als een veiligheidsvoorziening schakelt het apparaat zichzelf automatisch uit afhankelijk van de gekozen instelling.

In de Slow Cook "Low of High" modus, zal het apparaat na het kook proces overschakelen op Auto Warm tot 12 uur lang. Na de 12 uur schakelt het apparaat zichzelf uit.

### Warm instellingen:

Gebruik de Robot Kook Systeem Warm modus om het eten warm te houden tussen 30 minuten tot 12 uur. Dit kan gebruikt worden voor voedsel dat al gekookt is in de Slow Cooker of voor voedsel wat warm gehouden moet worden.

1. Plaats het bereide voedsel in de kook pan en plaats de deksel.
2. Steek de stekker in het stopcontact.

3. Draai de Functie Knop naar warm.

4. Tijd is voor ingesteld op "6:00" uur. Stel de tijd in op de gewenste tijd zolang u wilt dat het voedsel warm wordt gehouden.

5. Als het klaar bent met het gebruik van het apparaat, draai de Functie knop naar "Off" en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat helemaal afkoelen voor u het vastpakt.

#### **Automatische Uitschakeling voor Warm:**

Als een veiligheidsvoorziening schakelt het apparaat zichzelf automatisch uit afhankelijk van de gekozen instelling. Na het aflopen van de ingestelde tijd schakelt het apparaat zichzelf uit.

#### **De Verschillende Functies Gebruiken**

##### **Oven:**

Instelbare temperaturen van 120° en 220° maakt het een ideale oven voor grillen van vlees en groentes voor het bakken. De programmeerbare timer kan worden verhoogd of verlaagd met 5 minuten afstanden tot wel 6 uur.

##### **De Oven Gebruiken voor Grillen:**

1. Plaats het voedsel op het rooster en plaats het in de kook pan. Plaats de deksel. 2. Steek de stekker in het stopcontact.

3. Draai de Functie Knop naar oven. Het licht zal aan gaan.

4. Het display zal "175°C" tonen. Stel de temperatuur in op de gewenste temperatuur. De temperatuur is instelbaar in stappen van 15°C tot maximaal 220°C. Druk de Time/Oven Temp. Knop eenmaal en stel dan de gewenste tijd in. De tijd zal veranderen in stappen van 5 minuten tot 6 uur maximaal.

5. De timer begint met aftellen na ongeveer 3 seconden. De tijd en de temperatuur kan tijdens het grillen worden aangepast. Druk op de Tijd/Oven Temp. Knop en stel de gewenste tijd of temperatuur in.

5. Als het grillen voorbij is zal de timer 2 minuten knipperen. Na de 2 minuten schakelt het apparaat zichzelf uit.

**BELANGRIJK:** Wees voorzichtig met heet voedsel.

6. Als het klaar bent met het gebruik van het apparaat, draai de Functie knop naar "Off" en haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen.

##### **Steam Cooking:**

Steam Infused Cooking kookt voedsel snel en gezond door de introductie van stoom bij het kook proces. De Steam Roasting techniek kan worden toegepast op meerdere soorten vlees die u normaal in uw oven grilt. Sommige stukken vlees hebben baat bij het aanbraden **VOOR** het grillen terwijl andere stukken vlees baat hebben bij aanbraden **NA** het grillen.

Voorverwarmen is niet nodig bij het aanbraden voor het grillen.

Het meeste vlees kan worden aangebraden in minder dan 10 minuten. U wilt het vlees niet garen, alleen een bruine kleur geven.

Voeg water toe onderin de kook pan. Over het algemeen, 1 kop water staat tot 10 minuten stomen.

Als meer water nodig is tijdens het kook proces, til voorzichtig de deksel op en voeg meer water toe wat op kamertemperatuur is. Het water mag **NIET** boven het rooster uitkomen of het voedsel raken dit laat het garen.

Wees voorzichtig bij het plaatsen van heet vlees op het rooster.

**WAARSCHUWING:** Voeg **GEEN** vloeistoffen toe aan de basis van het apparaat.

## **AANWIJZINGEN & TIPS**

1 Bereidingstijd kan afwijken door de gekozen temperatuur, de huidige temperatuur van de kook pan en de temperatuur van de ingrediënten.

2 Gebruik altijd niet plakken keukengerei in de kook pot. Metaal keukengerei kan de anti-aanbaklaag beschadigen.

3 Voor gelijkmatig bruinen, controleer dat het voedsel gelijk verdeeld is over de bodem van de kook pan of op het rooster

4 De tijd en de temperatuur kan tijdens het grillen in de oven worden aangepast. Druk op de Tijd/Oven Temp. Knop om dingen aan te passen.



5 Bereid voedsel kan minder bruin of krokant worden aan de bovenkant dan in een normale oven. In plaats daarvan wordt het bruin aan de onderkant en krokant aan de onderkant en zijkanten.

6 Als u niet handmatig de temperatuur en tijd instelt, zal het apparaat op de vooraf ingestelde temperatuur en tijd beginnen.

7 Verschillende modus zijn mogelijk nodig om voor sommige recepten. Om een andere modus te kiezen tijdens het bereiden, draai simpelweg de Functie Knop naar de nieuwe gewenste modus. Als de nieuwe modus is gekozen, begint het programmeer proces.

8 Als de kook pan tijdens het bereiden wordt verwijderd en weer wordt teruggeplaatst, zal het verder gaan alsof het niet onderbroken is.

## PROBLEEMOPLOSSING HANDLEIDING

### MOGELIJKE OPLOSSING

#### "Err" wordt getoond op het display

Dit gebeurt als de stroomtoevoer is onderbroken of als de stekker los is gemaakt terwijl het apparaat niet op de "OFF" stand stond.

Draai de functie knop naar "OFF" en draai dan de knop naar de gewenste bereidingswijze.

Als het apparaat voor langere tijd "Err" toont door stroomuitval, gooi het voedsel dan weg voor gezondheidsredenen. Bel de Klantenservice.

#### "E02" wordt getoond op het LED display

**Slow Functie** Kook Systeem werkt niet. Neem contact op met de klantenservice.

## SCHOONMAKEN & ONDERHOUD

Het **Slow Functie** Kook Systeem moet grondig schoongemaakt worden na ieder gebruik.

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Nooit het apparaat in water of een andere vloeistof onderdompelen.
3. Om de behuizing en het bedieningspaneel schoon te maken, maak het schoon met een vochtige doek.
4. De deksel en het braad rek zijn niet geschikt voor de vaatwasser. Was de kookpan, braad rek en de deksel met een warm sopje. De kookpan kan worden afgewassen in de vaatwasser.
5. Droog alle onderdelen na ieder gebruik.
6. Als er voedselresten op de kook pan zit, vul de pan met water en laat het weken voor het schoonmaken. Gebruik **GEEN** schuurmiddelen. Als hard boenen noodzakelijk is, gebruik een niet-bijtend

schoonmaakmiddel met een nylon doek of borstel.

7. Breng het apparaat terug naar uw leverancier voor ander onderhoud.

**NOTITIE:** Na gebruik, kan de buitenkant van de kook pan een zwarte gloed hebben bij het schoonmaken. Dit komt door oxidatie en komt door normaal gebruik.

## Vervangende Onderdelen

Om verdere onderdelen en accessoires te bestellen, neem dan contact op met de klantenservice.

## MILIEU

### ATTENTIE:



Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijderd. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijderd worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France  
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

# ESPAÑOL

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**SIEMPRE QUE SE VAYA A UTILIZAR UN ELECTRODOMÉSTICO, SE DEBEN TOMAR LAS PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD, INCLUYENDO LAS SIGUIENTES:**

**Lea con atención todas las instrucciones del manual antes de utilizar su olla de cocción lenta.**

**Olla exclusivamente para uso doméstico.**

### **ADVERTENCIA:**

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, **SIEMPRE CONECTE LA OLLA AL TOMACORRIENTE APROPIADO**, si el enchufe del cable de alimentación no es compatible, acuda a un electricista cualificado para que le instale el tomacorriente adecuado.

**NUNCA modifique el enchufe de la olla de cocción, bajo ninguna circunstancia.**

### **ADVERTENCIA:**

Para reducir los riesgos de incendio, descargas eléctricas o lesiones personales:

1. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, nunca sumerja la olla ni permita que el cable de alimentación entre en contacto con el agua o cualquier otro líquido. Si la olla cae en algún líquido, desenchufe el cable de alimentación inmediatamente. **EVITE el contacto con el líquido.**
2. La olla puede alcanzar temperaturas elevadas cuando está en funcionamiento. **NO toque** las superficies calientes, manipule la olla por las asas. Siempre use

guantes de cocina o agarraderas para retirar el recipiente interior de la olla.

3. **NO permita** que los niños pequeños manipulen o jueguen con la olla. Es indispensable la supervisión de un adulto cuando la olla esté siendo utilizada por niños o cerca de ellos.
4. La olla de cocción lenta puede ser usada por niños mayores de 8 años y personas con discapacidad física, sensorial o motora, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que sean supervisados o hayan sido instruidos para el uso de la olla de forma segura y entiendan los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con la olla. La limpieza y el mantenimiento básico de la olla no deben ser realizados por niños, a menos que estén bajo vigilancia.
5. Desconecte la olla del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o retirar cualquiera de sus componentes y antes de limpiarla. Para desconectar la olla, agarre el enchufe firmemente y sáquelo del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación para desenchufar la olla. Espere que la olla se enfríe antes de colocar o retirar el recipiente interior.
6. **NO maltrate** el cable de alimentación. Nunca arrastre la olla por el cable de alimentación ni tire del mismo para desconectarlo del tomacorriente.
7. **No utilice** ningún electrodoméstico con el cable de alimentación o enchufe deteriorados, luego de un mal funcionamiento, alguna caída o cualquier otro desperfecto. Devuelva la olla a su distribuidor. Si el cable de alimentación está deteriorado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicios técnicos o una persona debidamente calificada para

evitar situaciones de peligro.

8. Consulte la sección de Limpieza y Mantenimiento en este manual para tomar las acciones necesarias a fin de mantener su olla en buen estado.
9. **No permita** que el cable de alimentación colinde con superficies calientes, incluyendo la de la propia olla. Siempre use la olla sobre una superficie plana, nivelada y seca.
10. Debe tener mucho cuidado al mover un electrodoméstico conteniendo aceite u otros líquidos calientes. Siempre use guantes de cocina o agarraderas para mover la olla de cocción. Espere que el aceite se enfríe para retirarlo del recipiente o para limpiar la olla.
11. Para evitar posibles daños debido al vapor producido durante la cocción, coloque la olla lejos de las paredes y los gabinetes de cocina.
12. Cuando esté en uso, asegúrese de dejar el espacio suficiente encima y alrededor de la olla para que tenga una ventilación adecuada. Para proteger las superficies sensibles al calor, se recomienda el uso de cojines térmicos o trébedes de cocina.
13. Tenga sumo cuidado al retirar la tapa luego de la cocción. El vapor liberado puede causar quemaduras graves. Siempre levante la tapa e inclínela en su contra para retirarla, con mucho cuidado para que el agua no gotee de nuevo encima de la olla.
14. **NO use** la olla a la intemperie o en otro lugar donde el cable de alimentación o la carcasa principal de la olla puedan estar expuestos al agua durante el uso.
15. **NO use** la olla para otro propósito que no sea el previsto.

16. **NO obstruya** el orificio para la salida del vapor durante el uso.
17. Siempre coloque el orificio de salida del vapor hacia la parte posterior de la olla, alejado de usted.
18. **NO coloque** ni utilice la olla de cocción sobre o cerca de superficies calientes u otro artefacto que produzca calor, tales como estufas, hornos o fogones, ya sean de gas o eléctricos.
19. El uso de accesorios o componentes no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
20. **NO use** esta olla de cocción para freír alimentos.
21. **PRECAUCIÓN: PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS, COCINE SOLAMENTE EN EL RECIPIENTE QUE SE PROPORCIONA JUNTO CON LA OLLA O EN CAZUELAS RECOMENDADAS POR LOS DISTRIBUIDORES, COLOCADAS SOBRE LA REJILLA DENTRO DE LA OLLA. NUNCA USE LA OLLA SIN EL RECIPIENTE EN SU INTERIOR.**
22. Para apagar la olla, gire el dial de función a la posición "OFF" y luego desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
23. **ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.** No utilice la olla para otro propósito que no sea el previsto. No use la olla en exteriores al aire libre.
24. Para evitar que accidentalmente la olla se caiga de la encimera o de la mesa donde se encuentra, lo que puede resultar en daños materiales o lesiones personales, no deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa ni que pase por donde

pueda tropezar.

25. Dejar alimentos por mucho tiempo a temperatura ambiente puede estimular el crecimiento de bacterias a niveles peligrosos, al extremo de causar enfermedades.
26. Cuando ha faltado la energía eléctrica, la pantalla mostrará un mensaje de error. Se recomienda desechar cualquier alimento que haya estado a temperatura ambiente por más de una hora.
27. El dispositivo no debe utilizarse si se ha caído, si hay signos evidentes de daño o si hay fugas.

**NOTA:** Esta olla de cocción tiene un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de quedar enredado o tropezar con el mismo si fuera un cable largo. Se puede valer de un cable de extensión más largo si es necesario, siempre que tenga cuidado y lo use correctamente.

Para mayor información o solicitar asistencia técnica, contacte directamente con sus distribuidores.

## **GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES**

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Alimentación: 220 V, 50 Hz

Potencia: 1350 Watts

Descripción de la Olla de Cocción .....	47
Panel de Control .....	48
Preparación de la olla para el uso .....	48
Uso de las funciones de la Olla .....	49
Consejos y Sugerencias .....	50
Guía para la Solución de Problemas .....	
Limpieza y Mantenimiento .....	
Piezas de Repuesto .....	

### **Descripción de la Olla de Cocción**

1. Tapa de la olla con asa
2. Rejilla para asados (no mostrada, interior)
3. Recipiente interior



4. Carcasa principal
5. Panel de Control
6. Cable de alimentación (no mostrado, posterior)

**El Sistema de Cocción Lenta con Horno al Vapor** le ofrece una nueva y revolucionaria manera de cocinar sus alimentos, mucho más fácil, rápida y saludable. La sencilla operación de la olla, a través de los diales de función y ajuste electrónicos, le permite la flexibilidad deseada para una verdadera cocción.

#### **Funciones**

- Función Estufa con dos ajustes: Bajo (cocer), Alto (dorar)
- Función Cocción Lenta con dos ajustes: Alto, Bajo
- Función Calentar
- Función Horno
- Función Cocer al Vapor
- Controles electrónicos para el horno con temporizador
- Calentamiento automático para la Cocción Lenta y al Vapor
- Apagado Automático

#### **Panel de Control**

##### **Dial de función**

Gire el dial de función para seleccionar entre Estufa, Calentar, Horno, Cocción Lenta o al Vapor.

**Estufa** – Puede usar la olla como una Estufa cuando lo desee. Puede usar el ajuste bajo (cocer) o alto (dorar).

**Cocción Lenta** – Puede usar la olla como una Olla de Cocción Lenta. Seleccione el ajuste bajo o alto y deje que la olla haga todo el trabajo. Al finalizar la cocción, la olla cambiará por sí sola al Calentamiento Automático.

**Calentar** – Puede usar la función Calentar después de terminada la cocción para mantener la comida caliente ya sea por 30 minutos o hasta 12 horas.

**Horno** – Puede usar la olla como un Horno en lugar de un horno común. Puede asar, hornear o incluso cocinar alimentos con vapor.

**Cocer al Vapor** – Puede usar la olla para cocer alimentos al vapor cuando lo desee.

##### **Pantalla LCD**

La pantalla LCD muestra los ajustes de tiempo cuando la olla opera en las funciones Cocción Lenta, Calentar, Horno y Cocer al Vapor. También muestra los ajustes de temperatura para la función Horno.

##### **Botón Tiempo/Temperatura**

Use el botón Tiempo/Temperatura que está debajo de la pantalla LCD para alternar entre los ajustes de tiempo o temperatura cuando esté usando la olla en la función Horno.

##### **Dial de ajuste**

Use el dial de ajuste para establecer el tiempo de cocción máximo (cuenta regresiva) cuando esté usando la olla en la función de Cocción Lenta o para ajustar tiempo y temperatura en la función Horno.

##### **Calentamiento Automático**

La olla cambiará al Calentamiento Automático cuando haya terminado el tiempo ajustado para la Cocción Lenta.

#### **Preparación de la olla para el uso**

##### **Antes del primer uso**

1. Saque todos los componentes de la caja con mucho cuidado. Lave el recipiente interior de la olla, la rejilla y la tapa, con agua jabonosa tibia. El recipiente de cocción interior también se puede lavar en el lavavajillas. La tapa y la rejilla para asados no son aptas para lavavajillas. No introduzca la carcasa principal en el agua o el lavavajillas. Limpie la carcasa apenas con un paño húmedo.
2. Cuando esté lista para el uso, coloque el recipiente de cocción dentro de la carcasa principal. **Nunca utilice** la olla sin el recipiente en su interior.
3. Conecte el enchufe de la olla al tomacorriente.
4. La olla no se encenderá mientras el dial de función permanezca en la posición "OFF".
5. Cuando esté todo listo para encender la olla, gire el dial de función a la posición deseada. La luz de estado encendido/apagado se iluminará en rojo, indicando que la olla está encendida.
6. Siga las instrucciones que se ofrecen a continuación para usar las diferentes funciones de la olla.



## Uso de las funciones de la Olla

### Estufa:

1. Coloque el recipiente de cocción dentro de la carcasa de la olla.
2. Coloque los alimentos que desea cocinar dentro del recipiente, acomodados en una camada uniforme para obtener mejores resultados.
3. Gire el dial de función hasta la posición Estufa en el ajuste deseado para calentar la olla. La pantalla LCD mostrará "ON" y la luz de estado encendido/apagado se iluminará.
4. Cuando haya terminado el proceso, gire el dial de función a la posición "OFF" y desenchufe la olla del tomacorriente. Espere que la olla se enfríe completamente antes de manipularla.

**NOTA:** La olla no funcionará si el recipiente de cocción no está dentro de la carcasa principal.

**SUGERENCIA:** Cuando desee cocinar carnes, coloque la estufa en "Alto". Para saltear verduras, coloque la estufa en el ajuste "bajo" o "alto" según su preferencia.

### Apagado automático en la función Estufa

Como medida de seguridad, hemos diseñado la olla para que se apague automáticamente en función del programa de cocción seleccionado.

**Estufa Alta:** La olla se apaga automáticamente después de 1 hora de uso.

**Estufa Baja:** La olla se apaga automáticamente después de 4 horas de uso.

### Cocción Lenta:

Los 5,5 litros de capacidad de esta olla la hacen el electrodoméstico ideal para toda la familia. Los ajustes de cocción lenta "Bajo" y "Alto" cambian al Calentamiento Automático una vez finalizada la cocción para mantener los alimentos calientes. Use la función de Estufa en modo "Alto" para cocer carnes y verduras antes de usar la función de Cocción Lenta, así mejorará el sabor y podrá hacer comidas deliciosas.

Para evitar que la comida se desborde durante la cocción, evite que los alimentos sobrepasen la capacidad máxima del recipiente interior de la olla.

1. Coloque los ingredientes en la olla y ponga la tapa.
2. Enchufe la olla en el tomacorriente.
3. Gire el dial de función a la posición Cocción Lenta en modo Bajo o Alto según las instrucciones en la receta. La pantalla mostrará "8:00" o "4:00" dependiendo del ajuste seleccionado y la luz de estado se iluminará.
4. La pantalla mostrará "8:00" horas para el ajuste Bajo y "4:00" horas para el ajuste Alto. Gire el dial de ajuste para modificar el tiempo, el cual aumentará o disminuirá a intervalos de 30 minutos hasta el límite de 12 horas. Después de 3 segundos, el temporizador comenzará a contar hacia atrás. No levante la tapa demasiadas veces durante la cocción.
5. Una vez finalizada la cocción, la olla cambiará para el Calentamiento Automático durante 12 horas.
6. Cuando haya terminado de usar la olla, gire el dial de función para la posición "OFF", desenchúfela del tomacorriente y espere que se enfríe completamente antes de manipularla.

### Apagado automático en la función Cocción Lenta

Como medida de seguridad, hemos diseñado la olla para que se apague automáticamente en función del programa de cocción seleccionado.

Cuando esté activa la Cocción Lenta en cualquiera de los modos "Bajo" o "Alto", la olla cambiará para el Calentamiento Automático durante 12 horas al término de la cocción. Después de ese tiempo, la olla se apagará automáticamente.

### Calentar:

Use la función Calentar para mantener la comida caliente después de la cocción, durante 30 minutos o hasta 12 horas. Esta función puede ser usada para mantener caliente los alimentos recién cocinados en la propia olla o recalentar otros preparados con anterioridad.

1. Coloque los alimentos cocidos dentro de la olla y ponga la tapa.
2. Enchufe la olla en el tomacorriente.
3. Gire el dial de función hasta la posición Calentar.
4. El tiempo predeterminado es de "6:00" horas. Gire el dial de ajuste para seleccionar el tiempo que desea mantener los alimentos calientes.
5. Siempre que termine de usar la olla, gire el dial de función para la posición "OFF", desenchúfela del tomacorriente y espere que se enfríe completamente antes de manipularla.

### Apagado automático en la función Calentar

Como medida de seguridad, hemos diseñado la olla para que se apague automáticamente en función del programa de cocción seleccionado. La olla se apagará automáticamente al término del tiempo establecido.

## Horno:

El amplio rango de temperaturas entre 120° y 220°, hace de esta olla un horno ideal para asar y hornear carnes o verduras. El temporizador se puede ajustar en intervalos de 5 minutos y hasta 6 horas.

### Uso de la función Horno

1. Coloque los alimentos sobre la rejilla de asar dentro del recipiente interior de la olla y ponga la tapa.
2. Enchufe la olla en el tomacorriente.
3. Gire el dial de función hasta la posición Horno. La luz de estado de encendido/apagado se iluminará.
4. La pantalla LCD mostrará una temperatura de 175°C. Gire el dial de ajuste para fijar la temperatura deseada, la cual varía en intervalos de 15°C y hasta 220°C. Pulse una vez el botón de Tiempo/Temperatura en el panel de la olla y luego gire el dial de ajuste para establecer el tiempo total. El tiempo irá aumentando en intervalos de 5 minutos y puede llegar hasta 6 horas.
5. Después de 3 segundos, el temporizador comenzará a contar hacia atrás. Tenga en cuenta que el tiempo y la temperatura pueden ser reajustados durante el horneado. Para eso, presione el botón de Tiempo/Temperatura y luego gire el dial de ajuste para cambiar el tiempo o la temperatura.
6. Una vez transcurrido el tiempo, el temporizador parpadeará 2 minutos y la olla se apagará automáticamente.
7. Siempre que termine de usar la olla, gire el dial de función para la posición "OFF", desenchúfela del tomacorriente y espere que se enfríe completamente antes de manipularla.

**IMPORTANTE:** Tenga cuidado al manipular los alimentos calientes.

### Cocer al vapor:

La cocción al vapor cocina los alimentos de manera rápida y saludable. La técnica del asado al vapor se puede aplicar a toda una variedad de carnes que son tradicionalmente asadas en cualquier tipo de horno. Algunos cortes de carne quedan mejor si se doran **ANTES** de asar, mientras que otros quedan mejor si se doran **DESPUÉS** de asar.

No se requiere precalentamiento cuando las carnes se doran antes de asar.

Tenga en cuenta que la mayoría de las carnes se doran en menos de 10 minutos, por lo tanto, si solo quiere dorarlas para darle color, esté atento al tiempo de cocción.

Agregue agua en el recipiente interior de la olla. Por lo general, 1 taza de agua equivale a 10 minutos de cocción al vapor.

Si necesita añadir más agua durante el proceso de cocción, levante la tapa con mucho cuidado y vierta agua fresca (a temperatura ambiente). El agua **NO** debe ultrapasar la rejilla ni tocar los alimentos porque esto puede interferir en la cocción.

Tenga cuidado al colocar carnes calientes en la rejilla.

**PRECAUCIÓN:** NO mojar la carcasa principal de la olla.

## CONSEJOS Y SUGERENCIAS

1. Los tiempos de cocción pueden variar según la temperatura seleccionada, la temperatura actual de la olla y la temperatura de los ingredientes.
2. Siempre use utensilios antiadherentes, los utensilios de metal pueden dañar el revestimiento antiadherente del recipiente interior de la olla.
3. Para obtener un dorado uniforme, asegúrese de que los alimentos estén correctamente acomodados en el fondo del recipiente o encima de la rejilla.
4. Tenga en cuenta que el tiempo y la temperatura pueden ser reajustados durante la cocción. Para eso, primero presione el botón de Tiempo/Temperatura y luego gire el dial de ajuste para modificar el tiempo o la temperatura.
5. Puede que los alimentos cocidos en esta olla no queden tan dorados o crujientes en la parte superior como cuando se cuecen en un horno convencional. Sin embargo, se doran en la parte inferior y quedan crujientes tanto en la parte inferior como en los laterales.
6. Si no ajusta el tiempo y la temperatura manualmente, la olla comenzará automáticamente la cocción con la temperatura y el tiempo preestablecidos.
7. Algunas recetas exigen varios modos de cocción. Para cambiar los ajustes durante un ciclo de cocción, simplemente gire el dial de función para seleccionar el nuevo modo, una vez seleccionado, configure el proceso deseado.
8. Si se retira el recipiente de la olla durante un ciclo de cocción y después vuelve a colocarla, el proceso de cocción continuará como si no hubiera sido interrumpido.

# GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## Aparece "ERR" en la pantalla LCD

Esto ocurre cuando la olla no está recibiendo alimentación eléctrica o cuando la olla está enchufada al tomacorriente pero el dial de función no está en la posición "OFF".

Gire el dial de función a la posición "OFF" y después gírelo de nuevo a la posición de cocción deseada.

Si la pantalla muestra "ERR" durante mucho tiempo debido a una falla de alimentación prolongada, por razones de seguridad y para proteger su salud, dedeseche el alimento. Llame al centro de atención al cliente.

## Aparece "E02" en la pantalla LCD

Significa que la olla de cocción presenta un **desperfecto** y no funciona. Llame al centro de atención al cliente.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La olla de cocción se debe limpiar minuciosamente después de cada uso.

1. Desconecte la olla del tomacorriente.
2. Nunca sumerja la carcasa principal en agua o cualquier otro líquido.
3. Limpie la carcasa principal y el panel de control con un paño húmedo.
4. Lave el recipiente interior de la olla, la rejilla y la tapa con agua jabonosa tibia. El recipiente de cocción interior también se puede lavar en el lavavajillas. La tapa y la rejilla para asados no son aptas para lavavajillas.
5. Seque todos los componentes y accesorios después de lavados.
6. Si hay restos de comida adheridos al fondo del recipiente, llénelo con agua y déjelo en remojo por algún tiempo antes de limpiarlo. **NUNCA use** esponjas de fregar abrasivas. Si es necesario estregar, use detergente líquido con una esponja de nylon o un cepillo suave.
7. Para cualquier otro servicio de mayor envergadura lleve la olla a su distribuidor.

**NOTA:** Después de varios usos, en el exterior del recipiente de la olla se puede formar una película de color


oscuro cuando se limpia. Esto se debe a la oxidación y es algo normal del uso continuado.

## **Piezas de Repuesto**

Para pedir piezas de repuesto y accesorios adicionales, no dude en ponerse en contacto con nuestro centro de atención al cliente.

## **MEDIO AMBIENTE**

### ATENCIÓN:

 No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France  
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

# ITALIANO

## IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

Solo per uso domestico

**QUANDO SI UTILIZZANO APPARECCHIATURE ELETTRICHE, è NECESSARIO SEGUIRE SEMPRE ALCUNE PRECAUZIONI FONDAMENTALI DI SICUREZZA, TRA CUI:**

**LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE IL SISTEMA DI COTTURA AUTOMATICO**

### **SPINA**

**AVVERTENZA:** per ridurre il rischio di scosse elettriche, utilizzare SOLO la spina corretta. Se non si adatta, contattare un elettricista qualificato per installare la presa adeguata.

**NON modificare la spina in alcun modo.**

### **AVVERTENZA:**

**PER RIDURRE IL RISCHIO DI INCENDIO, SCOSSA ELETTRICA O LESIONI:**

1. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere l'unità e non consentire che il cavo di alimentazione venga a contatto con acqua o altri liquidi. Se l'unità cade in un liquido, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica immediatamente. Non toccare il liquido.
2. Si prega di notare che l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi durante l'uso. Non toccare le superfici calde; utilizzare sempre le maniglie. Utilizzare sempre guanti da forno o presine quando si rimuove la pentola.
3. **NON** consentire ai bambini di usare l'apparecchio o

utilizzarlo come giocattolo. Occorre una stretta sorveglianza quando un qualsiasi apparecchio viene utilizzato in presenza di bambini.

4. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o la senza esperienza e conoscenza purché siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini senza sorveglianza.
5. Rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa elettrica quando l'apparecchio non è in uso, prima di montare o smontare parti e prima della pulizia. Per scollegare, afferrare la spina e scollegare dalla presa elettrica. Non tirare mai dal cavo di alimentazione. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di aggiungere o rimuovere parti.
6. **NON** rovinare il cavo di alimentazione. Non trasportare l'apparecchio per il cavo di alimentazione della corrente e non tirarlo per scollegarlo dalla presa elettrica; afferrare la spina e tirare per disconnetterla.
7. **NON** utilizzare nessun apparecchio con cavo o spina danneggiati, dopo un malfunzionamento o se è stato fatto cadere o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Restituire l'apparecchio al distributore. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore, da un suo agente di servizio o una persona qualificata per evitare rischi.
8. Si prega di fare riferimento alla sezione di pulizia e manutenzione per la manutenzione periodica dell'apparecchio. Riportare l'apparecchio al

distributore.

9. **NON** lasciare che il cavo di alimentazione entri a contatto con superfici calde, come una stufa. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana e asciutta.
10. Estrema cautela deve essere utilizzata quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi. Utilizzare sempre guanti da forno o presine quando si sposta il sistema di cottura. Lasciare raffreddare l'olio caldo prima della rimozione o la pulizia dell'apparecchio.
11. Per evitare possibili danni causati dal vapore, posizionare il sistema di cottura lontano da muri e armadi durante l'utilizzo.
12. Durante il funzionamento, assicurare uno spazio d'aerazione sopra e su tutti i lati per la circolazione dell'aria. Su superfici dove il calore può causare problemi, si consiglia di utilizzare un isolante o un sottopentola.
13. Usare la massima cautela quando si toglie il coperchio dopo la cottura. Gravi ustioni possono derivare dal vapore all'interno. Sollevare sempre e inclinare il coperchio stando lontano durante la rimozione, facendo attenzione a che l'acqua non goccioli nuovamente dentro l'apparecchio.
14. **NON** usare all'aperto o dovunque l'alloggiamento cavo o l'unità possano venire a contatto con l'acqua durante l'uso.
15. **NON** utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
16. **NON** ostruire il foro di sfiato durante l'uso.
17. Posizionare sempre il foro di sfiato del vapore nella parte posteriore dell'unità lontano da voi.

18. **NON** collocare o utilizzare questo apparecchio sopra o in prossimità di superfici calde (come fornelli gas o elettrici, stufa o in forno riscaldato).
19. L'uso di accessori o attrezzi non consigliati dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o danni alle persone.
20. **NON** usare questo apparecchio per friggere.
21. **ATTENZIONE: PER RIDURRE IL RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE, CUCINARE SOLO NEL CONTENITORE FORNITO O IN CONTENITORI FORNITI DAI DISTRIBUTORI APPOGGIATI ALLA GRIGLIA DI COTTURA NEL CONTENITORE FORNITO. NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO SENZA IL CONTENITORE ESTRAIBILE.**
22. Per scollegare, ruotare il selettore di funzione su "Off", quindi staccare la spina dalla presa a muro.
23. **QUESTO PRODOTTO È DESTINATO ALL'USO DOMESTICO.** Non utilizzare questo apparecchio per scopi diversi da quelli previsti. Non utilizzare all'aperto. Per evitare la possibilità che il sistema di cottura accidentalmente venga fatto cadere dal banco o da tavolo, causando danni al sistema di cottura o lesioni personali, non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del banco o del tavolo.
24. Lasciare il cibo troppo a lungo a temperatura ambiente può causare il proliferare di batteri a livelli pericolosi che possono causare disturbi.
25. In caso di perdita di potenza, un messaggio di errore visualizzato sull'unità. Si raccomanda di gettare il cibo che è stato a temperatura ambiente per più di un'ora.



26. Il dispositivo non deve essere utilizzato se è stato lasciato cadere, sono visibili evidenti segni di danneggiamento o se presenta perdite.

**NOTA:** Questa unità ha un cavo di alimentazione corto al fine ridurre il rischio di inciampare o impigliarsi. Un cavo di prolunga più lungo può essere utilizzato se si è attenti durante l'uso.

Per il supporto tecnico, si prega di contattare i vostri distributori.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

## SPECIFICHE TECNICHE

Versione: 220V. 50Hz. Potenza: 1350 Watt

### Contenuti

Informazioni sul Sistema a **Cottura Lenta**  
Informazioni sul Pannello di controllo del Sistema a **Cottura Lenta**  
Preparazione all'uso del Sistema a **Cottura Lenta**  
Uso delle diverse funzioni  
Suggerimenti e consigli  
Guida alla risoluzione dei problemi  
Pulizia e manutenzione  
Parti di ricambio

Informazioni sul Sistema a cottura lenta

1. Coperchio con manico
2. Griglia (non mostrata)
3. Pentola
4. Unità principale
5. Pannello di controllo
6. Cavo di alimentazione (non mostrato) OVE



La nuova pentola a vapore per **Cottura Lenta** offre un nuovo modo rivoluzionario per cucinare i cibi in maniera più veloce, più sana e più facile. I semplici comandi elettronici 1-2-3 permettono davvero una preparazione tutto in uno.

### CARATTERISTICHE:

- Impostazioni Piano cottura: Low (cuocere a fuoco lento), High (Scottare)
- Impostazioni cottura lenta: High, Low
- Impostazioni riscaldamento
- Funzione forno
- Funzione vapore
- Controllo digitale forno con timer
- Funzione Automatica per cottura lenta e a vapore
- Spegnimento automatico

## SELEZIONE FUNZIONE

Girare la manopola per selezionare Piano cottura, Caldo, Cottura lenta, Forno e Modalità vapore.

**Stovetop** - Il sistema Robot cucina come un piano cottura. È possibile cuocere a fuoco lento, o rosolare.

**Low Cook** - Il sistema Robot cucina a fuoco lento. Selezionare Low o High e lasciare che il sistema di cottura faccia il resto. Quando ha finito la cottura, si passa al riscaldamento automatico.

**Warm** - la modalità serve per mantenere caldo il cibo da 30 minuti fino a 12 ore.

**Oven** - Il sistema Robot cucina come un forno normale. È possibile arrostitire, cuocere o addirittura cucinare a vapore.

**Steam** - Il sistema robot cucina a vapore.

### Display LCD

Lo schermo visualizza le impostazioni del timer per Slow Cook, Warm, Oven e Steam. Inoltre visualizza le impostazioni di temperatura del forno per la modalità forno.

### Pulsante Tempo/ Temperatura forno

Usate il pulsante Tempo / Forno per passare tra il tempo e la temperatura quando si utilizza la modalità forno.

### Regolazione

Usare manopola di regolazione per impostare il conto alla rovescia in modalità Cottura lenta o per modificare il tempo e la temperatura quando si utilizza la modalità forno.

### Riscaldamento automatico

Il sistema entrerà in riscaldamento automatico quando il tempo di cottura in modalità Cottura lenta è terminato.

Preparazione all'utilizzo del sistema a Cottura Lenta

Prima di usare il sistema di cottura per la prima volta:

1. Rimuovere attentamente tutte le parti dalla scatola. Lavare la pentola di cottura, la cremagliera di cottura e il coperchio con acqua calda e sapone. La pentola può essere lavata in lavastoviglie. Il coperchio e la cremagliera non sono lavabili in lavastoviglie. Non posizionare il corpo principale in acqua o in lavastoviglie. Pulirlo con un panno umido.
2. Quando pronta per l'uso, mettere la pentola di cottura all'interno del corpo principale. **Mai usare** il sistema di cottura senza la pentola inserita nell'alloggiamento.
3. Collegare alla presa a muro.
4. Il sistema di cottura non si accende con "On" fintanto che la funzione Dial è in posizione "Off".
5. Quando si è pronti per utilizzare l'apparecchio, ruotare il selettore di funzione sulla funzione che si desidera. La spia rossa si accende per indicare che l'apparecchio è acceso.
6. Seguire le istruzioni nelle pagine seguenti su come utilizzare le diverse funzioni.

### Utilizzare le diverse funzioni

#### Piano cottura:

1. Posizionare la pentola di cottura all'interno dell'alloggiamento.
2. Posizionare il cibo che si desidera cucinare all'interno della pentola in uno strato uniforme per ottenere migliori risultati.
3. Impostare sulla modalità Piano cottura per riscaldare l'apparecchio. Il display LED mostrerà "On" e la spia di alimentazione si accende.
4. Quando avete finito di usare l'unità, ruotare il selettore di funzione su "Off" e scollegare l'unità e lasciarla raffreddare completamente prima di riutilizzarla.

**NOTA:** l'apparecchio non funziona se la pentola non è all'interno del corpo principale.

**CONSIGLIO:** quando si vuole cuocere la carne, impostare il Piano cottura su "High". Per le verdure saltate, impostare il Piano cottura a "Low" o "High".

#### Spegnimento automatico Piano cottura:

Abbiamo progettato una caratteristica di sicurezza che prevede che l'unità si spenga automaticamente in base all'impostazione selezionata.

Stovetop High: Spegnimento automatico dopo 1 ora di utilizzo.

Stovetop Low: Spegnimento automatico dopo 4 ore di utilizzo.

#### **Cottura lenta:**

La capacità di 5.5L rende questa pentola per cottura lenta ideale per tutta la famiglia. Le impostazioni di Low e High passano automaticamente a riscaldamento automatico dopo la cottura per mantenere il cibo caldo. Utilizzare la funzione Piano cottura su "High" per scottare carni e verdure prima della cottura lenta per esaltare i sapori e creare piatti da gourmet.

Do non superare il bordo della pentola quando si riempie con il cibo. Questo potrebbe far cadere il cibo bollente.

1. Posizionare gli ingredienti nella pentola di cottura e posizionare il coperchio sulla parte superiore.
2. Collegare l'unità nella presa elettrica.
3. Selezionare l'impostazione Low o High nella funzione Cottura lenta a seconda delle istruzioni ricetta. Il display LED mostrerà "08:00" o "4:00" a seconda dell'impostazione di cottura lenta che viene selezionato e la spia di alimentazione si accende.
4. Il Display mostrerà "8:00" ore per l'impostazione Low e "4:00" ore per impostazione High. Ruotare la ghiera di regolazione per impostare il tempo desiderato. Il tempo aumenta o diminuisce in incrementi di 30 minuti per un massimo di 12 ore. Il timer comincia a scorrere dopo 3 secondi. Non sollevare il coperchio in modo continuo durante la cottura.
5. Al termine del processo di cottura è fatto, l'unità passerà a riscaldamento automatico per un massimo di 12 ore.
6. Quando si finisce di utilizzare l'apparecchio, ruotare il selettore di funzione su "Off" e poi staccare la spina e lasciarlo raffreddare completamente prima dell'uso.

#### **Spegnimento automatico per Cottura Lenta:**

Una caratteristica di sicurezza che abbiamo progettato prevede che l'unità si spenga automaticamente in base all'impostazione che è stato selezionata.

Quando si utilizza la modalità Cottura Lenta Cook con "Low o High", al termine del ciclo di cottura l'unità passa automaticamente al riscaldamento automatico per 12 ore. Al termine delle 12 ore l'apparecchio si spegne automaticamente.

#### **Impostazioni riscaldamento:**

Usare la modalità Warm per mantenere caldo il cibo da 30 minuti fino a 12 ore. Questo può essere usato per il cibo già cotto a cottura lenta o per il cibo già preparato che si desidera tenere in caldo.

1. Posizionare il cibo cotto all'interno della pentola e coprire con il coperchio.
2. Collegare l'unità nella presa elettrica.
3. Selezionare la funzione di riscaldamento.
4. Il timer è pre-impostato su "6:00" ore. Ruotare la ghiera di regolazione per impostare il tempo desiderato che si desidera mantenere il cibo caldo.
5. Quando avete finito di usare l'apparecchio, ruotare il selettore di funzione su "Off" e scollegare l'unità. Lasciare raffreddare completamente prima di riutilizzarlo.

#### **Aut spegnimento per la funzione riscaldamento:**

Una caratteristica di sicurezza che abbiamo progettato prevede che l'unità si spenga automaticamente in base all'impostazione che è stato selezionata.

#### **Utilizzo delle diverse funzioni**

##### **Forno:**

Le temperature variabili da 120 ° a 220 ° rendono questo un forno ideale per arrostiti carni e verdure e per la cottura. Il timer programmabile può essere impostato in intervalli di 5 minuti, per 6 ore.

##### **Utilizzo della modalità forno per arrostiti:**

1. Posizionare il cibo sulla griglia per arrostiti più bassa nella pentola di cottura. Coprire con il coperchio.
2. Inserire la spina dell'unità nella presa elettrica.
3. Ruotare il selettore di funzione forno. La spia di alimentazione si illumina.
4. Il Display visualizza "175 ° C". Girare la ghiera di regolazione per impostare la temperatura. La temperatura si regola in incrementi di 15 ° C fino a 220 ° C. Premere il pulsante Tempo / Temperatura forno una volta e poi girare la ghiera di regolazione per impostare il tempo di cottura. Il tempo aumenta in incrementi di 5 minuti fino a un totale di 6 ore.
5. Il timer comincia a scorrere dopo 3 secondi. Il tempo e la temperatura può essere regolata durante il ciclo di cottura. Premere il pulsante Tempo / Temperatura Forno e quindi ruotare la ghiera di

regolazione per modificare l'ora o la temperatura.

- Al termine del processo il timer lampeggia per 2 minuti. Al termine dei 2 minuti, l'alimentazione si spegne.

**IMPORTANTE:** Prestare attenzione quando si maneggiano cibi caldi.

- Quando avete finito di usare l'unità, ruotare il selettore di funzione su "Off", scollegare l'unità e lasciarla raffreddare completamente prima di riutilizzarla.

### **Cottura a Vapore:**

Cuoci a vapore in maniera veloce e sana con l'introduzione di vapore durante il processo di cottura. La tecnica di cottura a vapore può essere applicata ad una varietà di carni che tradizionalmente si cuociono nel forno. Alcuni tagli di carne sono migliori se arrostiti **PRIMA** mentre altri tagli sono migliori se arrostiti **SOPO**.

Nessun preriscaldamento è necessario prima di arrostitire.

Alcune carni possono essere scottate per meno di 10 minuti. Quando non si vuole per cuocere la carne, ma semplicemente rosolarla per aggiungere colore.

Posizionare acqua sul fondo della pentola. In generale, 1 tazza di acqua è pari a 10 minuti di di vapore.

Se è necessario aggiungere altra acqua durante la cottura, con cautela sollevare il coperchio tenendolo lontano da voi e aggiungere acqua a temperatura ambiente. L'acqua **NON** deve cadere nella cremagliera o toccare il cibo che altrimenti si bollirà.

Prestare attenzione nel collocare i piatti caldi sulla cremagliera.

**ATTENZIONE :NON VERSARE** liquidi alla base del corpo principale dell'apparecchio.

## **SUGGERIMENTI E CONSIGLI:**

- I tempi di cottura possono variare a seconda della temperatura selezionata, della temperatura della pentola di cottura e della temperatura degli ingredienti.
- Usare sempre utensili antiaderenti nel recipiente di cottura. Utensili in metallo potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Per una doratura uniforme, assicurarsi che il cibo sia posizionato in uno strato uniforme sul fondo della pentola di cottura o della cremagliera.
- I tempi di cottura e la temperatura possono essere regolate in qualsiasi momento durante il ciclo di cottura in forno. Premere il pulsante Tempo / Temperatura Forno e ruotare la ghiera di regolazione per regolare.
- Gli alimenti potrebbero non assumere la colorazione marrone o dorata sulla parte superiore come in un forno tradizionale. Gli alimenti si doreranno e diventeranno croccanti sul fondo e sui lati.
- Se non si imposta manualmente la temperatura e il tempo, l'unità si avvierà automaticamente a temperatura e tempo preimpostato.
- Alcune ricette potrebbero richiedere diverse modalità di cottura. Per cambiare modalità durante i cicli di cottura, è sufficiente ruotare il selettore di funzione per selezionare la nuova modalità desiderata. Una volta selezionato il nuovo modo, iniziare il processo di programmazione.
- Se la pentola viene rimossa durante il ciclo di cottura e poi ricollocata nell'unità, il processo di cottura continuerà come se non fosse stato interrotto.

## **GUIDA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**

### **POSSIBILE SOLUZIONE**

#### **"Err" Appare sullo schermo**

Questo si verifica quando viene interrotta l'alimentazione all'unità o se l'unità è collegata e il selettore di funzione non è in posizione "OFF".

Ruotare il selettore di funzione "OFF", quindi ruotare il selettore sulla modalità di cottura desiderata.

Se l'apparecchio visualizza "ERR" per un periodo prolungato di tempo a causa di mancanza di corrente, eliminare il cibo per ragioni di sicurezza.

Consultare il servizio clienti

#### **"E02" Appare sul display a LED**

**La funzione a Cottura Lenta** non funziona. Si prega di contattare il servizio clienti.

## PULIZIA & MANUTENZIONE

La Pentola per Cottura Lenta deve essere pulita a fondo dopo ogni uso.

- 1.Scollegare l'unità dalla presa a muro.
- 2.Non immergere mai il corpo principale in acqua o altri liquidi.
- 3.Per pulire l'alloggiamento principale e il pannello di controllo, usare un panno umido.
- 4.Il coperchio e la cremagliera non sono lavabili in lavastoviglie. Lavare il coperchio della pentola di cottura, e la cremagliera con acqua calda e sapone. La pentola di cottura può essere lavata in lavastoviglie.
- 5.Asciugare tutte le parti dopo ogni uso.
- 6.Se ci sono residui di cibo incrostati sulla pentola, riempire la pentola con acqua e lasciare in ammollo prima della pulizia. **NON USARE** pagliette. Se necessario utilizzare un detergente non abrasivo o detergente liquido con un tampone di nylon o una spazzola.
- 7.Riportare l'unità al distributore per qualsiasi altro servizio.

**NOTA:** Dopo l'utilizzo, l'esterno della pentola di cottura può produrre uno strato bianco quando viene pulito. Ciò è dovuto all'ossidazione e si verifica con un uso normale.

# Pezzi di ricambio

Per ordinare parti ed accessori aggiuntivi, non esitate a contattare il servizio clienti.

## AMBIENTE

### ATTENZIONE:



Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce).

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France  
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05