

SC601B

Slow cooker

Slow cooker • Slow cooker • Mijoteur



NL • Handleiding	4	-	9
EN • User manual	10	-	15
DE • Benutzerhandbuch	16	-	22
FR • Manuel d'utilisation	23	-	29

Nederlands

1.	veiligheidsvoorschriften	pagina 4
2.	product omschrijving	pagina 7
3.	voor het eerste gebruik	pagina 7
4.	montage	pagina 7
5.	gebruik	pagina 8
6.	onderhoud	pagina 9
7.	Veel gestelde vragen	pagina 9
	<i>Garantie & Service</i>	<i>pagina 30</i>

English

1.	safety instructions	page 10
2.	product description	page 13
3.	before first use	page 13
4.	assembly	page 13
5.	use	page 14
6.	maintenance	page 15
7.	frequently asked questions	page 15
	<i>Guarantee & After sales service</i>	<i>page 31</i>

Deutsch

1.	Sicherheitshinweise	Seite 16
2.	Produktbeschreibung	Seite 20
3.	Vor der ersten Verwendung	Seite 20
4.	Montage	Seite 20
5.	Gebrauch	Seite 21
6.	Wartung	Seite 22
7.	Häufig gestellte Fragen	Seite 22
	<i>Garantie & Service</i>	<i>Seite 32</i>

Français

1.	consignes de sécurité	page 23
2.	description du produit	page 27
3.	avant la première utilisation	page 27
4.	montage	page 27
5.	utilisation	page 28
6.	entretien	page 29
7.	questions fréquemment posées	page 29
	<i>Garantie & Service</i>	<i>page 33</i>

1 veiligheidsvoorschriften

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
-  **Let op!** Vermijd het aanraken van de warme oppervlakken wanneer het apparaat ingeschakeld is.
-  **Let op!** Indien het apparaat te vol zit, kan het overstromen waardoor er heet water uitkomt tijdens het koken.
- Wees voorzichtig met het openen van het deksel tijdens of na het koken. Er komt hete stoom uit het apparaat en er bestaat daardoor kans op brandwonden.
- Gebruik het apparaat nooit zonder water toe te voegen. Zonder water raakt het apparaat beschadigd.
- Zet het apparaat niet aan als de metalen binnenpan leeg is.
- Kook nooit rechtstreeks in de metalen binnenpan, maar gebruik de keramische schaal.
- Zet het apparaat niet aan zonder dat de keramische schaal erin zit.
- Zet het apparaat uit voordat u de keramische schaal verwijdt.
- De keramische schaal en het glazen deksel zijn breekbaar. Ga er voorzichtig mee om en gebruik ze niet als ze gebarsen of beschadigd zijn.
- Het apparaat is tijdens en ook een tijdje na gebruik heet. Raak de bovenkant van het apparaat en andere hete delen tijdens of na gebruik niet aan. Raak uitsluitend de handgrepen en knoppen aan. Gebruik eventueel ovenwanten of een doek.
- Zet het apparaat niet aan de rand van het werkblad.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat niet aan op een externe timer en gebruik geen afstandsbedieningssysteem.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Wikkel het snoer geheel af om oververhitting van het snoer te voorkomen.

- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis, uit de buurt van water.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Indien u het apparaat wilt verplaatsen, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld is.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, of wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.
- Laat de stroomkabel niet over de rand van het werkblad of een andere plaats hangen waar een kind bij kan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.

- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat geheel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Laat het glazen deksel en de keramische schaal afkoelen voordat u ze in water onderdompelt.
- Reinig de keramische schaal met een zachte doek bevochtigd met milde zeep, en wrijf hem na met een droge doek.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of er kan een aardlekstroom zijn opgetreden.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
 - in personeelkeukens, in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
 - in Bed&Breakfast type omgevingen
 - boerderijen
- Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.
-  Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het  niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product.

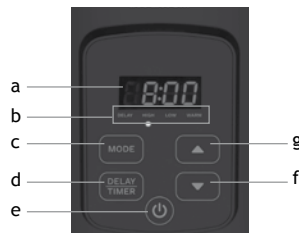
2 product omschrijving

1. Glazen deksel
2. Keramische schaal
3. Metalen binnenpan
4. Indicatielampje aan/uit
5. Bedieningspaneel
6. Handgrepen
7. Behuizing



Bedieningspaneel

- a. display
- b. programma indicators
- c. MODE toets
- d. DELAY en TIMER toets
- e. aan-/ uittoets
- f. omlaag toets
- g. omhoog toets



3 voor het eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, gaat u als volgt te werk: pak het apparaat voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade dat mogelijk ontstaan is tijdens het transport. Plaats het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond, in de buurt van een geschikt stopcontact met randaarde. Zorg voor voldoende ventilatieruimte rondom het apparaat.

Reinig het deksel en de keramische schaal met warm water en een mild afwasmiddel. Droog de onderdelen goed af. Let erop dat er geen vocht meer in of aan zit. Maak de metalen binnenpan en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek. Plaats de keramische schaal in het apparaat. Ondanks deze reiniging vooraf, ruikt u bij het eerste gebruik van uw slowcooker mogelijk een lichte verbrandingsgeur doordat productieresten heet worden. Deze geur verdwijnt na een paar keer gebruiken. Controleer of de spanning op het typeplaatje van het apparaat overeenkomt met de spanning van uw elektriciteitsnet.

4 koken met de slow cooker

1. Plaats het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond en steek de stekker in een stopcontact met randaarde. Op het display verschijnt [- - - -].
2. Vul de keramische schaal met een beetje water of met de ingrediënten van uw keuze in kokend water. Als u vlees en groenten samen kookt, doe dan eerst de groenten in de schaal.
3. Dek de keramische schaal af met het glazen deksel.
4. Druk op de stand-bytoets om het apparaat aan te zetten. Op het display staat [- - - -].
5. Selecteer met de MODE toets de gewenste stand. Het bijbehorende indicatielampje brandt.
HIGH: hoog vermogen, het apparaat is snel op temperatuur
LOW: laag vermogen, het apparaat komt langzaam op temperatuur
WARM: warmhouden, het apparaat houdt het gerecht op een constante temperatuur warm.
6. Op het display staat de standaard bereidingstijd van 6 uur [06:00]. Druk op de TIMER toets om de bereidingstijd aan te passen. De tijd in het display knippert, druk op de omhoog en omlaag toetsen om de tijd aan te passen. De bereidingstijd kan ingesteld worden van een half uur tot 24 uur in stappen van 30 minuten.
7. Druk nogmaals op de stand-bytoets om de bereiding te starten.
8. Als de bereidingstijd voorbij is, klinkt er 5 maal een piepsignaal en het apparaat gaat automatisch naar de warmhoudstand. Het warmhouden duurt maximaal 10 uur.
LET OP: als u het deksel optilt, ontsnapt er hete, vochtige lucht, waar u zich aan kunt branden. Pak het deksel altijd op bij de knop en gebruik bij voorkeur ovenwanten.

9. Zet het apparaat op stand-by met de stand-bytoets. Op het display staat [- - -].
Houd de stand-bytoets 2 seconden ingedrukt om het apparaat helemaal uit te zetten.

Gebruik de lage stand om langzaam gedurende de dag of nacht te koken. Op de hoge stand gaat het kookproces ongeveer tweemaal zo snel. Een gerecht dat ongeveer 10 uur op LOW kookt, kookt 4 tot 6 uur op HIGH. Als u WARM kiest, houdt de slowcooker een constante temperatuur aan nadat het recept is gekookt en de juiste temperatuur is bereikt. Til het deksel tijdens het koken niet op als dat niet nodig is. Als u het deksel vaak optilt, vertraagt u het kookproces.

LET OP: de keramische schaal kan barsten door plotselinge temperatuursveranderingen. Dompel de hete schaal daarom niet onder in koud water.

WARMHOUDEN

Als de bereidingstijd voorbij is, klinkt er 5 maal een piepsignaal en het apparaat gaat automatisch naar de warmhoudstand. Het warmhouden duurt maximaal 10 uur. Na 10 uur klinkt er 5 maal een piepsignaal en staat het apparaat op stand-by.

Advies: voor een lange levensduur van het apparaat wordt geadviseerd om de warmhoudstand niet langer dan 4 uur per keer te gebruiken.

UITGESTELDE START

Na het instellen van de warmtestand en de bereidingstijd kan de start van de bereidingstijd uitgesteld worden.

1. Druk op de DELAY toets na het instellen van de bereidingstijd. Het indicatielampje bij DELAY knippert en ook de standaard instelling van 4 uur [04:00] knippert in het display.
2. Druk op de omhoog en omlaag toetsen om de tijd aan te passen.
3. Druk op de stand-bytoets om de instelling te bevestigen.
4. Zodra de uitgestelde tijd afgelopen is, start het apparaat met de bereiding.

5 maak kennis met slowcooking

Slowcooking is niet zomaar een kookmethode, het haalt de diepste smaken en voedingsstoffen in uw eten naar boven. Deze langzame kooktechniek is ideaal als u eenvoudiger, goedkopere vleessoorten wilt omtoveren in verrukkelijk malse en sappige gerechten. Delicate producten zoals vis, fruit en groenten behouden hun structuur en smaak, en vallen niet in stukken uiteen tijdens het kookproces.

De lage temperatuur van slowcooking betekent minimale aanbakrisico's en u hoeft nauwelijks te roeren. De perfecte oplossing voor iedereen die wil genieten van heerlijke, zelfbereide maaltijden zonder de hele dag in de keuken te staan.

Niet alle ingrediënten zijn geschikt voor lange kooktijden. Pasta, zeevruchten, en zuivelproducten zoals melk, room of zure room voegt u het beste pas tijdens de laatste twee uur toe. Producten als geëvaporeerde melk of gecondenseerde soep zijn juist weer uitstekend geschikt voor de slowcooker.

Bij slowcooking spelen verschillende factoren een rol in hoe snel uw gerecht klaar is. Het water- en vetgehalte van de ingrediënten, de temperatuurinstelling, en de grootte van de stukken ingrediënt; alles heeft invloed. Kleine stukken koken sneller dan hele stukken vlees of gevogelte. Bij vlees- en groentecombinaties kunt u uitgaan van minimaal 7 uur op een lage temperatuurinstelling.

Tip

Als u vetrijke vlees kookt, leg dan dikke plakken ui onder het vlees zodat het niet in zijn eigen vet smooit. Sommige recepten raden u aan het vlees eerst te bruinen. Deze aanbeveling is vooral bedoeld voor een mooie kleur, of om overtollig vet te verwijderen. Voor een geslaagde maaltijd is voorbruinen niet nodig.

Uniek voor slowcookers is de minimale verdamping. Wanneer u uw favoriete recepten vanaf nu in de slowcooker bereidt, hoeft u dus minder vocht toe te voegen. Dikken de sappen toch nog te veel in, voeg dan later simpelweg wat extra vocht toe. Bij groenteschotels moet u wel voldoende vocht toevoegen om aanbranden te voorkomen.

Slowcooking maakt altijd gebruik van kooknat – een klein detail met groot effect. Laat u verrassen door de veelzijdigheid en het gemak van slowcooking.

6 tips

- Vul de keramische schaal altijd met kokend vocht, nooit met koud vocht.
- Draag altijd overwanten als u de slowcooker tijdens het gebruik verplaatst.
- Gedroogde bonen, zoals rode kidneybonen, moet u een nacht laten weken en daarna 10-15 minuten voorkoken voordat u ze in de slowcooker doet, om eventuele toxines te verwijderen.
- Bonen uit blik voegt u 30-45 minuten voor het einde van de kooktijd toe.
- Rijst, noedels en pasta zijn niet geschikt voor lange kooktijden. Kook deze producten apart en voeg ze toe in de laatste 30 minuten.
- Plaats geen bevroren vlees of gevogelte in de slowcooker. U moet alle producten eerst goed ontdooien.
- Als u een combinatie van vlees en wortelgroenten bereidt, doe dan altijd de wortelgroenten onder in de keramische schaal.
- Vul de slowcooker niet tot aan de rand met voedsel.
- Als u het deksel vaak optilt, vertraagt u het kookproces. Til het deksel tijdens de eerste helft van de kooktijd niet op.
- De tijden die u in recepten aantreft, zijn slechts een richtlijn. De werkelijke kooktijd is afhankelijk van verschillende factoren, zoals de kwaliteit van de ingrediënten, de grootte van de stukken, hoeveelheden, het aantal keren dat u het deksel optilt, enz.

Opmerkingen

- Zorg ervoor dat al het voedsel volledig gaar is voordat u het consumeert. Bij slowcooking gaart u de producten beneden het kookpunt. Vloeistoffen 'koken' niet bij deze temperatuur en produceren weinig stoom of damp. Het grote voordeel daarvan is dat voedsel niet aanbakt en roeren bijna overbodig is. Slowcooking is niet alleen handig, maar helpt ook smaken en voedingsstoffen in uw gerechten te behouden.

7 reiniging en onderhoud

Voor het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen en het apparaat af laten koelen.

1. Verwijder de keramische schaal en was deze af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doek.
2. Spoel de schaal af en droog hem daarna goed.
3. Doe hetzelfde met het deksel.
4. Reinig de buitenkant en de metalen binnenpan met een vochtige doek.

- **Gebruik nooit agressieve schoonmaak- en/of schuurmiddelen!**
- **Het apparaat kan niet in de vaatwasser gereinigd worden.**
- **Het is belangrijk dat de buitenkant van de keramische schaal goed schoon en droog is voordat u deze in het apparaat plaatst. Water, etensresten of ander vuil kunnen de werking van het apparaat beïnvloeden en het beschadigen.**

Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Ecodesign-richtlijn EU 2023/826 met betrekking tot energieverbruik in de stand-by- en uitstand.

Het apparaat is niet voorzien van een stand-by functie.

In uit-stand bedraagt het energieverbruik minder dan

0,50 W

Het apparaat is uitgerust met een automatische uitschakelfunctie en schakelt direct na het beëindigen van het programma uit.

1 safety instructions

- **First carefully read the instruction manual in full prior to using the appliance and store the manual in a safe place for future reference.**
- Only use this appliance for the purposes described in the instruction manual.
-  **Caution!** Avoid contact with hot surfaces when the appliance is switched on.
-  **Caution!** If the appliance is too full, it can overflow during cooking, causing hot water to spill out.
- Be careful when opening the lid during or after cooking. Hot steam can be emitted by the device, and as a result, there is a risk of scalding.
- Never use the appliance without adding water. With no water, the appliance will get damaged.
- Do not switch on the appliance when the metal inner pan is empty.
- Never prepare anything directly in the metal inner pan, use the ceramic insert.
- Do not switch on the appliance when the ceramic insert is not in it.
- Switch off the appliance before removing the ceramic insert.
- The ceramic insert and glass lid are breakable. Handle them carefully and do not use them when they are cracked or damaged.
- The appliance is hot during and shortly after use. Do not touch the top side of the appliance and any other hot parts during or after use. Only touch the handles and knobs. If necessary, use oven gloves or a cloth.
- Do not place the appliance near the edge of the worktop.
- Only connect the appliance to alternate current, to an earthed wall socket, with a mains voltage that corresponds with the information provided on the information plate of the appliance.
- Do not connect the appliance to an external timer and do not use a remote control system.
- Never bend the power cord sharply or allow it to run across hot parts.
- Fully unwind the cord to prevent it from overheating.
- Never place the appliance near appliances that give off heat, such as ovens, gas cookers, hotplates, etc. Keep the appliance

away from walls or other objects that may catch fire, such as curtains, towels (cotton or paper, etc.).

- Always make sure the appliance is placed on an even, flat surface and is only used indoors, away from water.
- Do not leave the appliance unsupervised if the appliance is operational.
- If you want to move the appliance, make sure the appliance is switched off.
- Do not use the appliance if the plug, cord or appliance are damaged, or if the appliance no longer functions properly or if it is damaged in any other way. If this is the case, consult the retailer or our maintenance service. Never replace the plug or cord yourself. Repairs to electrical appliances should only be performed by skilled persons.

Incorrect repairs may expose the user to serious hazards.

Never use the appliance with parts that are not recommended or supplied by the manufacturer.

- Do not pull the cord and/or appliance to remove the plug from the wall socket. Never touch the appliance with wet or damp hands.
- Keep the appliance out of reach of children. Children do not see the dangers associated with handling electrical appliances. Therefore, never allow children to operate electrical appliances without supervision. Keep the appliance and cord out of reach of children younger than 8 years of age.
- The appliance can be used by children of 8 years and older and by persons with limited physical, sensory or mental capacities or lack of experience or knowledge, provided they use the appliance under supervision or have been instructed about its safe use and understand the hazards it may involve.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of the worktop or on any other location that a child might be able to reach.
- Children must not play with the appliance.
- The appliance may not be cleaned or maintained by children, unless this is done under supervision.
- If the appliance is not being used or is being cleaned, switch off the appliance and remove the plug from the socket.
- Allow the glass lid of the ceramic insert to cool down before submerging it in water.
- Clean the ceramic insert with a soft cloth dampened with mild soap, and wipe it afterwards with a dry cloth.

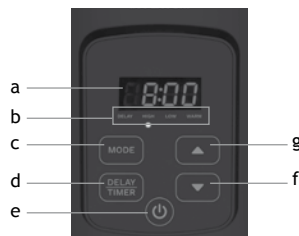
- If you decide to cease using the appliance due to a defect, we recommend cutting off the cord after removing the plug from the wall socket.
- If the appliance does not function after it has been switched on, it is possible that the fuse or earth leakage circuit breaker has been activated in the electrical distribution box. The group may be overloaded or an earth leakage current may have occurred.
- In case of a breakdown, never make repairs yourself; a tripped safety device in the appliance could indicate a defect that cannot be remedied by removing or replacing this safety device. Only original parts should be used.
- Never submerge the appliance, cord or plug in water.
- This appliance is intended for household and similar use, such as:
 - in staff kitchens, shops, offices and other work environments.
 - by guests of hotels, motels and other residential environments.
 - in Bed&Breakfast type environments
 - farms
- In case of unintended use of the appliance, no damage claims can be entered for possible defects and the warranty will become void.
-  This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

2 product Description

1. Glass lid
2. Ceramic bowl
3. Metal inner pan
4. On/off indicator led
5. Control panel
6. Handles
7. Base unit

Control panel

- a. display
- b. program indicators
- c. MODE key
- d. DELAY and TIMER key
- e. on/off key
- f. down key
- g. up key



3 prior to first use

Before using the appliance for the first time, proceed as follows: carefully unpack the appliance and remove all packaging material. Keep the packaging (plastic bags and cardboard) out of reach of children. After unpacking the appliance, carefully check it for external damage that may have occurred during transport. Place the appliance on a flat, heat-resistant surface, near a suitable earthed socket. Ensure sufficient ventilation space above the appliance.

Clean the lid and ceramic bowl with warm water and a mild washing-up liquid. Dry these components thoroughly. Ensure that all moisture is removed from them. Clean the metal inner pan and exterior of the appliance with a damp cloth. Place the ceramic bowl in the appliance. In spite of this prior cleaning, when using your slow cooker for the first time, it is possible that you can sense a burning smell because of the production residues that become hot. After using the appliance a few times, this smell will have disappeared. Check that the voltage stated on the appliance's information plate matches the mains voltage of your mains network.

4 cooking with the slow cooker

1. Place the appliance on a flat, heat-resistant surface and insert the plug in a suitable earthed socket.
On the display [- - -] is shown.
2. Fill the ceramic bowl with a little water or with selected ingredients in boiling water.
When preparing meat and vegetables together, first place the vegetables in the bowl.
3. Cover the ceramic bowl with the glass lid.
4. Press the standby key to turn off the appliance. On the display [- - -] is shown.
5. Select the required position with the MODE key. The respective indicator light lights up.
HIGH: high power, the appliance reaches the required temperature quickly
LOW: low power, the appliance reaches the required temperature slowly
WARM: keeping warm, the appliance keeps the dish warm at a constant temperature.
6. The display shows the standard cooking time of 6 hours [06:00]. Press the TIMER key to adjust the cooking time. The time in the display flashes, press the up and down keys to change the time.
The cooking time can be set from half an hour to 24 hours in 30 minute steps.
7. Press the standby key to start the preparation.
8. When the cooking time has passed, a beep will sound 5 times and the appliance switches to the keeping warm position automatically. Keeping warm can last for a maximum of 10 hours.
CAUTION: when you lift the lid, hot humid air will escape, as a result of which you can burn yourself. Always pick up the lid by the knob and preferably use oven gloves.
9. Set the appliance to standby using the standby key. On the display [- - -] is shown.
Hold down the standby key for 2 seconds to switch off the appliance fully.

Use the low position for cooking slowly during the day or night. At the high position, the cooking process will go twice as fast. A dish that is cooked at LOW for approx. 10 hours, will cook in 4 to 6 hours at HIGH. If you select WARM, the slow cooker maintains a constant temperature once the dish has been cooked and the correct temperature has been reached. Do not take off the lid while cooking when this is not necessary. Lifting the lid often will slow down the cooking process. **CAUTION:** the ceramic bowl may crack due to sudden changes in temperature. Therefore, do not submerge the hot bowl in cold water.

KEEPING WARM

When the cooking time has passed, a beep will sound 5 times and the appliance switches to the keeping warm position automatically. Keeping warm can last for a maximum of 10 hours. After 10 hours a beep will sound 5 times and the appliance switches to standby.

Recommendation: for a long life span of the appliance, it is recommended not to use the keeping warm position for more than 4 hours each time.

DELAYED START

After setting the heating position and the cooking time, the start of the cooking time can be delayed.

1. Press the DELAY key after setting the cooking time. The indicator light at DELAY flashes and the standard setting of 4 hours [04:00] also flashes in the display.
2. Press the up and down keys to adjust the time.
3. Press the standby key to confirm the setting.
4. Once the delayed time has passed, the appliance will start the preparation.

5 familiarise yourself with slow cooking

Slow cooking is not just a cooking method, it brings out the deepest flavours and nutrients in your food.

This slow cooking technique is ideal if you want to transform simpler, cheaper cuts of meat into deliciously tender and juicy dishes. Delicate products such as fish, fruit and vegetables maintain their structure and flavour and do not fall apart during the cooking process.

The low temperature of slow cooking means minimal risk of burning and you hardly need to stir. The perfect solutions for anyone who wants to enjoy delicious, home-prepared meals without spending whole days in the kitchen.

Not all ingredients are suitable for long cooking times. It is best to add pasta, seafood and dairy products such as milk, cream or sour cream during the final two hours. Products such as evaporated milk or condensed soup on the other hand, are excellently suitable for the slow cooker.

In slow cooking, different factors play a role in how quickly your dish is ready. The water and fat content of the ingredients, the temperature setting and the size of pieces of ingredient; everything will have an effect. Small pieces cook more quickly than large chunks of meat or poultry. In the case of meat and vegetable combinations, you can assume a minimum of 7 hours at a low temperature setting.

Tip

If you are cooking fatty meat, place thick slices of onion under the meat so that it does not smother in its own fat. Some recipes recommend browning the meat first. This recommendation is mainly intended for a nice colour, or for removing excess fat. For a successful meal it is not necessary to brown the meat in advance.

The minimum evaporation is unique for slow cookers. From now on, when preparing your favourite recipes in the slow cooker, you can add less moisture. If the juices are reduced too much after all, you can simply add some more moisture later. In case of vegetable dishes, you will have to add sufficient moisture to avoid burning.

Slow cooking always uses cooking liquid – a minor detail with a major effect. Allow yourself to be surprised by the versatility and ease of slow cooking.

6 tips

- Always fill the ceramic bowl with boiling liquid, never with cold liquid.
- Always wear oven gloves when moving the slow cooker during use.
- Dried beans, such as red kidney beans, must always be soaked for a night and then pre-cooked for 10-15 minutes before placing them in the slow cooker, in order to remove any toxins.
- Beans from tins are added 30-45 minutes before the end of the cooking time.
- Rice, noodles and pasta are not suitable for long cooking times. Cook these products separately and add them in the last 30 minutes.
- Do not place frozen meat or poultry in the slow cooker. All products must first be defrosted thoroughly.
- When preparing a combination of meat and root vegetables, always place the root vegetables at the bottom of the ceramic bowl.
- Do not fill the slow cooker up to the edge with food.
- Lifting the lid often, will slow down the cooking process. Do not take off the lid during the first half of the cooking time.
- The times found in recipes are only guidelines. The actual cooking time depends on different factors, such as the quality of the ingredients, the sizes of the different pieces, the amounts, the number of times that the lid is taken off, etc.

Notes

- Ensure that all the food is fully cooked before consuming it.
When slow cooking, you are preparing the products below boiling temperature. Liquids do not 'boil' at this temperature and little steam or vapour is produced. Major advantage of this is that the food does not burn and that stirring is hardly necessary. Slow cooking is not only practical, it also helps to maintain the flavours and nutrients in your dish.

7 cleaning and maintenance

Prior to cleaning, always remove the plug from the socket and allow the appliance to cool down.

1. Remove the ceramic bowl and wash it with hot water and mild washing-up liquid. Use a soft sponge or cloth.
2. Rinse the bowl and then wipe it dry thoroughly.
3. Do the same with the lid.
4. Clean the outside and metal inner plan with a damp cloth.

- **Never use aggressive and/or abrasive cleaning agents!**
- **The appliance cannot be washed in a dishwasher.**
- **It is important that the outside of the ceramic bowl is completely clean and dry before it is placed in the appliance. Water, food residues and other dirt could affect the function of the appliance and damage the appliance.**

This appliance complies with the requirements of the Ecodesign Directive EU 2023/826 regarding energy consumption in standby and off mode.

The appliance is not equipped with a standby function.

In standby mode, the energy consumption is less than

0.50 W

The appliance is equipped with an automatic shut-off function and switches off automatically after the program has ended.

1 Sicherheitshinweise

- **Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts vollständig und aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf, damit Sie sie später zurate ziehen können.**
- Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke.
-  **Vorsicht!** Berühren Sie die warmen Oberflächen nicht, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
-  **Vorsicht!** Wenn das Gerät zu voll ist, kann es beim Kochen überlaufen und heißes Wasser kann austreten.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel während des Kochens oder nach dem Kochen öffnen. Aus dem Gerät tritt heißer Dampf aus und dadurch besteht Verbrennungsgefahr.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, ohne Wasser hinzuzufügen. Durch eine Verwendung ohne Wasser wird das Gerät beschädigt.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Innentopf aus Metall leer ist.
- Kochen Sie niemals direkt im Innentopf aus Metall, verwenden Sie immer die Keramikschale.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn sich die Keramikschale nicht darin befindet.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Keramikschale herausnehmen.
- Die Keramikschale und der Glasdeckel sind zerbrechlich. Gehen Sie vorsichtig damit um und verwenden Sie diese nicht, wenn sie Risse oder Beschädigungen aufweisen.
- Das Gerät ist während des Gebrauchs und auch noch eine Weile nach dem Gebrauch heiß.
Berühren Sie die Oberfläche oder andere heiße Stellen des Geräts nicht während des Gebrauchs oder nach dem Gebrauch. Berühren Sie nur die Griffe und die Knöpfe. Verwenden Sie gegebenenfalls Ofenhandschuhe oder ein (Geschirr-)Tuch.
- Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand der Arbeitsplatte.
- Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom an einer Schuko-Wandsteckdose mit einer Netzspannung an, die der

auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.

- Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr an und verwenden Sie kein Fernbedienungssystem.
- Knicken Sie das Netzkabel niemals stark und achten Sie darauf, dass es nicht mit heißen Teilen in Kontakt kommt.
- Wickeln Sie das Kabel komplett ab, um einer Überhitzung des Kabels vorzubeugen.
- Stellen Sie das Gerät nie in die Nähe von Wärmequellen wie Öfen, Gasherden, Herdplatten usw. Halten Sie mit dem Gerät immer einen sicheren Abstand zu Wänden oder anderen Gegenständen ein, die in Brand geraten können, z. B. zu Gardinen, Baumwoll- oder Papierhandtüchern usw.
- Sorgen Sie immer dafür, dass das Gerät auf einem ebenen, flachen Untergrund steht, und verwenden Sie es ausschließlich in Innenräumen und nicht in der Nähe von Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen, wenn es eingeschaltet/in Betrieb ist.
- Wenn Sie das Gerät an einen anderen Ort umstellen möchten, müssen Sie darauf achten, dass es ausgeschaltet ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Kabel oder das Gerät beschädigt ist, wenn das Gerät nicht mehr ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich dann an Ihren Händler oder unseren technischen Dienst. Ersetzen Sie den Stecker oder das Kabel auf keinen Fall selbst. Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich von Fachleuten ausgeführt werden. Falsch ausgeführte Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen. Verwenden Sie das Gerät niemals mit Teilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder geliefert wurden.
- Ziehen Sie nie am Kabel oder am Gerät selbst, um den Stecker aus der Wandsteckdose zu ziehen. Fassen Sie das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen an.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät für Kinder unzugänglich ist. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie Kinder deshalb nie ohne Aufsicht mit elektrischen Geräten hantieren. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich sind.

- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder mentaler Leistungsfähigkeit oder einem Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, wenn das Gerät von ihnen unter Aufsicht verwendet wird oder sie über den sicheren Gebrauch des Geräts instruiert wurden und die sich aus dem Gebrauch ergebenden Gefahren verstehen.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte oder eine andere Stelle hängen, wo es für ein Kind zugänglich ist.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, dies geschieht unter Aufsicht.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder wenn es gereinigt wird, müssen Sie das Gerät komplett ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie den Glasdeckel und die Keramikschale abkühlen, bevor Sie sie in Wasser eintauchen.
- Reinigen Sie die Keramikschale mit einem weichen, mit einer milden Seife befeuchteten Tuch und trocknen Sie sie dann mit einem trockenen Tuch ab.
- Wenn Sie beschließen, das Gerät wegen eines Defekts nicht mehr zu verwenden, empfehlen wir Ihnen, das Kabel zu durchtrennen, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben.
- Wenn das Gerät nach dem Einschalten nicht funktioniert, kann die Sicherung oder der Fehlerstromschutzschalter im Sicherungskasten ausgelöst worden sein. Die Gruppe kann überlastet sein oder es kann ein Fehlerstrom aufgetreten sein.
- Reparieren Sie das Gerät bei einer Störung niemals selbst; das Aktivieren der Sicherung in dem Gerät kann auf einen Defekt hindeuten, der durch das Entfernen oder Austauschen dieser Sicherung nicht behoben wird. Achten Sie darauf, dass immer ausschließlich originale Ersatzteile verwendet werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch oder für einen ähnlichen Gebrauch ausgelegt, z. B.:
 - in Personalküchen, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Unterkunftsbereichen;

- in Bed-and-Breakfast-Unterkünften;
- auf bäuerlichen Anwesen.
- Wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwendet wird, besteht bei eventuellen Defekten kein Anspruch auf Schadensersatz und der Garantieanspruch erlischt.
-  "Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht."

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Client Name bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung."

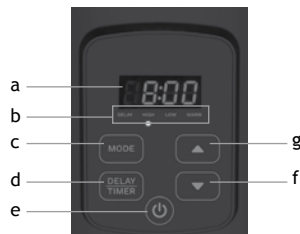
2 Produktbeschreibung

1. Glasdeckel
2. Keramikschale
3. Innentopf aus Metall
4. Anzeigelampe Ein/Aus
5. Bedienfeld
6. Griffe
7. Gehäuse



Bedienfeld

- a. Anzeige
- b. Programmanzeigen
- c. Taste MODE (MODUS)
- d. Taste DELAY (VERZÖGERUNG) und TIMER
- e. Ein-/Aus-Taste
- f. Taste Wert reduzieren
- g. Taste Wert erhöhen



3 Vor der ersten Verwendung

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, müssen Sie Folgendes tun: Nehmen Sie es vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikhüllen und Pappe) für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken gründlich auf äußerliche Schäden, die eventuell durch den Transport entstanden sein können. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten geerdeten Steckdose auf einen ebenen und hitzebeständigen Untergrund. Sorgen Sie für ausreichend freien Platz für die Lüftung rundum das Gerät. Reinigen Sie den Deckel und die Keramikschale mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie die Teile gut ab. Achten Sie darauf, dass sich keine Feuchtigkeit mehr in oder an den Teilen befindet. Reinigen Sie den Innentopf aus Metall und die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch. Stellen Sie die Keramikschale in das Gerät. Trotz der vorherigen Reinigung riechen Sie bei der ersten Verwendung Ihres Slow Cookers möglicherweise eine schwache Verbrennungsluft, da eventuelle Produktionsrückstände heiß werden. Dieser Geruch verschwindet nach einigen Verwendungen. Kontrollieren Sie, ob die Spannung auf dem Typenschild des Geräts mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt.

4 Kochen mit dem Slow Cooker

1. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen und hitzebeständigen Untergrund und stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose. Auf der Anzeige wird [- - -] angezeigt.
2. Füllen Sie die Keramikschale mit etwas Wasser oder mit den Zutaten Ihrer Wahl in kochendem Wasser. Wenn Sie Fleisch und Gemüse gemeinsam zubereiten möchten, legen Sie zuerst das Gemüse in die Schale.
3. Decken Sie die Keramikschale mit dem Glasdeckel ab.
4. Drücken Sie die Standby-Taste, um das Gerät einzuschalten. Auf der Anzeige sehen Sie jetzt [- - -].
5. Wählen Sie mit der Taste MODE die gewünschte Einstellung aus. Die dazugehörige Anzeigelampe leuchtet auf.
HIGH: hohe Leistung; das Gerät erreicht die eingestellte Temperatur schnell
LOW: niedrige Leistung; es dauert länger, bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht
WARM: Warmhalten; das Gerät hält bei der Speise eine konstante Temperatur aufrecht.
6. Auf der Anzeige wird die standardmäßige Zubereitungszeit von 6 Stunden [06:00] angezeigt. Drücken Sie die Taste TIMER, um die Zubereitungszeit anzupassen. Die Zeit in der Anzeige blinkt; drücken Sie jetzt die Tasten Auf (Wert erhöhen) oder Ab (Wert reduzieren), um die Zeit anzupassen. Die Zubereitungszeit kann zwischen einer halben Stunde und 24 Stunden eingestellt werden, jeweils in Schritten von 30 Minuten.
7. Drücken Sie die Standby-Taste erneut, um die Zubereitung zu starten.
8. Wenn die Zubereitungszeit abgelaufen ist, ertönt 5-mal ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch zur Einstellung Warmhalten um. Das Warmhalten wird maximal 10 Stunden aufrechterhalten.
VORSICHT: Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht heiße und feuchte Luft. Es besteht Verbrennungsgefahr. Halten Sie den Deckel immer am Knopf fest und verwenden Sie möglichst Ofenhandschuhe.

9. Schalten Sie das Gerät mit der Standby-Taste in den Standby-Modus. Auf der Anzeige sehen Sie jetzt [- - - -]. Drücken Sie die Standby-Taste 2 Sekunden lang, um das Gerät komplett auszuschalten.

Verwenden Sie die niedrige Einstellung (LOW), um Gerichte tagsüber oder nachts langsam zu garen. Mit der hohen Einstellung (HIGH) verläuft der Garvorgang etwa doppelt so schnell. Ein Gericht, das mit der Einstellung LOW etwa 10 Stunden benötigt, ist mit der Einstellung HIGH in etwa 4 bis 6 Stunden fertig. Wenn Sie die Option WARM auswählen, hält der Slow Cooker eine konstante Temperatur aufrecht, nachdem das Rezept zubereitet wurde und die richtige Temperatur erreicht wurde.

Öffnen Sie den Deckel während der Zubereitung nicht unnötig. Häufiges Öffnen des Deckels verzögert den Garvorgang.

ACHTUNG: Durch plötzliche Temperaturänderungen können Risse in der Keramikschale entstehen. Tauchen Sie die heiße Schale daher nicht in kaltes Wasser ein.

WARMHALTEN

Wenn die Zubereitungszeit abgelaufen ist, ertönt 5-mal ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch zur Einstellung Warmhalten um. Das Warmhalten wird maximal 10 Stunden aufrechterhalten. Nach 10 Stunden ertönt 5-mal ein akustisches Signal und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

Empfehlung: Für eine lange Lebensdauer des Geräts wird empfohlen, die Einstellung Warmhalten nicht länger als jeweils 4 Stunden zu verwenden.

VERZÖGERTER START

Nach dem Einstellen der Wärmestufe und der Zubereitungszeit kann der Start der Zubereitungszeit verzögert werden.

1. Drücken Sie nach dem Einstellen der Zubereitungszeit die Taste DELAY. Die Anzeigelampe bei DELAY blinkt und in der Anzeige blinkt auch die Standardeinstellung von 4 Stunden [04:00].
2. Drücken Sie die Taste Auf (Wert erhöhen) oder Ab (Wert reduzieren), um die Zeit anzupassen.
3. Drücken Sie die Standby-Taste, um die Einstellung zu bestätigen.
4. Wenn die eingestellte Verzögerung abgelaufen ist, startet das Gerät die Zubereitung.

5 Die Vorteile von Slowcooking

Durch Slowcooking kommen die in Ihren Speisen enthaltenen Aromen und Nährstoffe optimal zur Entfaltung. Diese langsame Zubereitungsart ist ideal, wenn Sie einfachere und preisgünstigere Fleischsorten in herrlich zarte und saftige Gerichte umwandeln möchten. Empfindliche Produkte wie Fisch, Obst und Gemüse behalten ihre Struktur und ihren Geschmack und fallen während der Zubereitung nicht auseinander.

Dank der niedrigen Temperatur beim Slowcooking besteht ein minimales Risiko auf Anbrennen und Sie brauchen kaum umzurühren. Slowcooking ist die perfekte Lösung für alle, die gerne eine herrliche, selbstgekochte Mahlzeit servieren möchten, ohne den ganzen Tag in der Küche zu stehen.

Allerdings sind nicht alle Zutaten für eine lange Zubereitung geeignet. Pasta/Nudeln, Meeresfrüchte und Milchprodukte wie Milch, Sahne oder saure Sahne sollten Sie erst während der letzten zwei Stunden hinzugeben. Produkte wie Kondensmilch oder kondensierte Suppe sind dagegen ausgezeichnet für den Slow Cooker geeignet.

Beim Slowcooking spielen verschiedene Faktoren eine Rolle, wenn es darum geht, wie schnell ein Gericht fertig ist. Die Zeit wird unter anderem vom Wasser- und Fettgehalt der Zutaten, der Temperatureinstellung und der Größe der Zutatenstücke beeinflusst. Kleine Stücke sind schneller gar als große Fleischstücke oder ganze Geflügelstücke. Bei Kombinationen aus Fleisch und Gemüse können Sie von mindestens 7 Stunden bei einer niedrigen Temperatureinstellung ausgehen.

Tipp

Wenn Sie fettreiches Fleisch zubereiten, sollten Sie dicke Zwiebelscheiben unter das Fleisch legen, sodass das Fleisch nicht in einem eigenen Fett schmort. In manchen Rezepten wird empfohlen, das Fleisch zuerst anzubraten/zu bräunen. Diese Empfehlung dient vor allem dazu, dem Fleisch eine schöne Farbe zu geben oder überschüssiges Fett zu entfernen. Für eine gelungene Mahlzeit ist „Vorbräunen“ nicht erforderlich.

Eine einzigartige Eigenschaft von Slow Cookern ist die minimale Verdampfung. Wenn Sie Ihre Lieblingsrezepte ab jetzt im Slow Cooker zubereiten, brauchen Sie weniger Feuchtigkeit zuzugeben. Wenn die entstehenden Säfte doch zu stark eindicken, geben Sie später ganz einfach etwas zusätzliche Feuchtigkeit hinzu. Bei Gemüseaufläufen müssen Sie allerdings ausreichend Feuchtigkeit hinzugeben, um Anbrennen vorzubeugen.

Beim Slowcooking wird immer das Kochwasser genutzt – ein kleines Detail mit großer Wirkung. Lassen Sie sich durch die Vielseitigkeit und die Benutzerfreundlichkeit von Slowcooking überraschen.

6 Tipps

- Füllen Sie die Keramikschale immer mit kochender Flüssigkeit, niemals mit kalter Flüssigkeit.
- Tragen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie den Slow Cooker während der Verwendung umstellen.
- Getrocknete Bohnen wie rote Kidneybohnen müssen Sie eine Nacht einweichen lassen und dann 10-15 Minuten vorkochen, bevor Sie diese in den Slow Cooker geben; so entfernen Sie eventuell enthaltene Toxine.
- Bohnen aus Konservendosen geben Sie 30-45 Minuten vor dem Ende der Zubereitungszeit hinzu.
- Reis und Nudeln/Pasta sind nicht für lange Zubereitungszeiten geeignet. Kochen Sie diese Produkte separat und geben Sie diese in den letzten 30 Minuten dazu.
- Legen Sie kein tiefgefrorenes Fleisch oder Geflügel in den Slow Cooker. Alle Produkte müssen erst gut aufgetaut sein.
- Wenn Sie eine Kombination aus Fleisch und Wurzelgemüse zubereiten, müssen Sie das Wurzelgemüse immer unten in die Keramikschale legen.
- Füllen Sie den Slow Cooker nicht bis zum Rand mit Nahrungsmitteln.
- Häufiges Öffnen des Deckels verzögert den Garvorgang. Öffnen Sie den Deckel in der ersten Hälfte der Zubereitungszeit nicht.
- Die in den Rezepten angegebenen Zubereitungszeiten sind lediglich Richtzeiten. Die tatsächliche Zubereitungszeit hängt von verschiedenen Faktoren ab, zum Beispiel von der Qualität der Zutaten, der Größe der Stücke, den Mengen, der Anzahl Male, die Sie den Deckel öffnen usw.

Hinweise

- Achten Sie darauf, dass die Nahrungsmittel vollkommen gar sind, bevor Sie diese verzehren. Beim Slowcooking garen Sie die Produkte unter dem Siedepunkt. Die Flüssigkeiten „kochen“ bei dieser Temperatur nicht und erzeugen nur wenig Dampf oder Dunst. Der große Vorteil ist, dass die Nahrungsmittel nicht anbrennen und dass Umrühren fast unnötig ist. Slowcooking ist nicht nur praktisch, damit bleiben Geschmack und Nährstoffe auch in Ihren Gerichten erhalten.

7 Reinigung und Wartung

Bevor Sie das Gerät reinigen, müssen Sie immer den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

1. Nehmen Sie die Keramikschale heraus und waschen Sie diese mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel ab. Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch.
2. Spülen Sie die Schale ab und trocknen Sie sie gründlich ab.
3. Reinigen Sie den Deckel auf die gleiche Weise.
4. Reinigen Sie die Außenseite und den Innentopf aus Metall mit einem feuchten Tuch.

- **Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel und/oder Scheuermittel!**
- **Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.**
- **Achten Sie unbedingt darauf, dass die Außenseite der Keramikschale vollkommen sauber und trocken ist, bevor Sie diese in das Gerät stellen. Wasser, Speisereste oder andere Verschmutzungen können die Funktion des Geräts beeinflussen und dieses gegebenenfalls beschädigen.**

Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen der Ökodesign-Verordnung EU 2023/826 in Bezug auf den Energieverbrauch im Bereitschaftszustand und im Aus-Zustand.

Das Gerät ist nicht mit einer Standby-Funktion ausgestattet.

Im Aus-Zustand liegt der Energieverbrauch unter

0,50 W

Das Gerät ist mit einer automatischen Abschaltfunktion ausgestattet und schaltet sich direkt nach dem Beenden des Programms aus.

1 consignes de sécurité

- **Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et conservez-le soigneusement pour une consultation future.**
- Utilisez cet appareil uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi.
-  **Attention !** Évitez de toucher les surfaces chaudes lorsque l'appareil est en marche.
-  **Attention !** Si l'appareil est trop rempli, il peut déborder et de l'eau chaude peut s'en échapper pendant la cuisson.
- Soyez prudent(e) lors de l'ouverture du couvercle pendant ou après la cuisson. De la vapeur chaude s'échappe de l'appareil, il existe donc un risque de brûlure.
- N'utilisez jamais l'appareil sans ajouter d'eau. Une utilisation sans eau endommagera l'appareil.
- N'allumez pas l'appareil si le bac intérieur métallique est vide.
- Ne cuisez jamais directement dans le bac intérieur métallique, mais utilisez la cuve en céramique.
- N'allumez pas l'appareil sans que la cuve en céramique soit présente.
- Éteignez l'appareil avant de retirer la cuve en céramique.
- La cuve en céramique et le couvercle en verre sont fragiles. Manipulez-les avec précaution et n'utilisez pas ces éléments s'ils sont fissurés ou endommagés.
- L'appareil est très chaud pendant l'utilisation et le reste un moment après l'utilisation. Ne touchez pas le dessus de l'appareil ainsi que d'autres parties brûlantes pendant ou juste après l'utilisation. Touchez uniquement les poignées et les boutons. Utilisez éventuellement des maniques ou un torchon.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord du plan de travail.
- Raccordez l'appareil uniquement à une source de courant alternatif, à une prise murale mise à la terre, dont la tension de secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne raccordez pas l'appareil à une minuterie externe et n'utilisez pas de système de télécommande.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas courbé

excessivement et ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes.

- Déroulez entièrement le câble d'alimentation pour éviter qu'il ne chauffe excessivement.
- Ne placez jamais l'appareil près d'équipements produisant de la chaleur comme les fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc. Maintenez l'appareil à l'écart des murs ou d'autres objets susceptibles de s'enflammer tels que les rideaux, serviettes (coton ou papier), etc.
- Veillez à toujours poser l'appareil sur une surface égale et plane, et à l'utiliser exclusivement à l'intérieur et loin de l'eau.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Si vous souhaitez déplacer l'appareil, vous devez vous assurer qu'il est hors tension.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne plus correctement ou s'il est tombé ou est endommagé d'une autre manière. Dans ce cas, demandez conseil au vendeur ou à notre service technique. Ne remplacez en aucun cas la fiche ou le câble d'alimentation vous-même. Les réparations sur des appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des techniciens spécialisés. Une réparation incorrectement réalisée peut entraîner de grands risques pour l'utilisateur. N'utilisez jamais l'appareil avec des pièces de rechange qui n'ont pas été recommandées ou livrées par le fabricant.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant murale. Ne touchez jamais l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent résulter de la manipulation d'appareils électriques. Par conséquent, ne laissez jamais des enfants utiliser des appareils électriques sans surveillance. Tenez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et plus et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le bord du plan de travail ou à un autre endroit auquel un enfant peut avoir accès.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé ni entretenu par des enfants, sauf si cela est effectué sous surveillance.
- Si l'appareil n'est pas utilisé ou si vous souhaitez le nettoyer, arrêtez-le complètement et retirez la fiche de la prise de courant.
- Laissez refroidir le couvercle en verre et la cuve en céramique avant de les tremper dans l'eau.
- Nettoyez la cuve en céramique avec un chiffon doux humidifié avec un savon doux, puis essuyez-la avec un chiffon sec.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil en raison d'un défaut, nous vous conseillons de retirer la fiche de la prise murale et de couper le câble d'alimentation.
- Si l'appareil ne fonctionne pas après la mise sous tension, il est possible que le fusible ou le disjoncteur différentiel du tableau électrique ait été déclenché. Le groupe peut être surchargé, ou une fuite à la terre peut s'être produite.
- En cas de panne, ne réparez jamais l'appareil vous-même ; le déclenchement du disjoncteur peut signaler l'existence d'un défaut auquel l'enlèvement ou le remplacement de ce dispositif de sécurité ne remédie pas. Il est impératif que seules des pièces de rechange d'origine soient utilisées.
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et analogue, tel que :
 - dans les cuisines destinées au personnel, dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
 - par des clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - dans les environnements de type chambre d'hôte ;
 - dans les fermes.
- Lorsque l'appareil est utilisé de manière inappropriée, tout droit à une indemnisation est exclu en cas d'éventuels défauts et le droit à la garantie est annulé.

-  Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

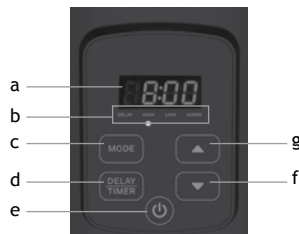
2 description du produit

1. Couvercle en verre
2. Cuve en céramique
3. Bac intérieur métallique
4. Témoin lumineux de marche/arrêt
5. Panneau de commande
6. Boîtier
7. Poignées



Panneau de commande

- a. Affichage
- b. Indicateurs de programme
- c. Touche MODE
- d. Touche DELAY / TIMER
- e. Touche marche/arrêt
- f. Touche de réduction
- g. Touche d'augmentation



3 avant la toute première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, procédez de la manière suivante : déballez l'appareil avec précaution et enlevez tout le matériel d'emballage. Conservez le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) hors de portée des enfants. Après avoir débarrassé l'appareil, contrôlez soigneusement s'il n'a pas été endommagé (dommages apparents) pendant le transport. • Placez l'appareil sur un support plat et résistant à la chaleur, à proximité d'une prise de courant mise à la terre. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace de ventilation autour de l'appareil.

Nettoyez le couvercle et la cuve en céramique avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Séchez correctement les différents éléments de l'appareil.

Veillez à ce qu'il n'y ait plus d'humidité à l'intérieur ou à l'extérieur. Nettoyez le bac intérieur métallique et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Placez la cuve en céramique dans l'appareil. Malgré ce nettoyage préalable, vous pouvez sentir une légère odeur de brûlé lors de la première utilisation de votre mijoteur, due à l'échauffement des résidus de production. Cette odeur disparaît après quelques utilisations. Vérifiez si la tension sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à la tension de votre réseau électrique.

4 cuire avec le mijoteur

1. Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur et branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant avec mise à la terre.
[----] apparaît sur l'affichage.
2. Remplissez la cuve en céramique avec un peu d'eau ou avec les ingrédients de votre choix dans de l'eau bouillante. Si vous cuisez de la viande et des légumes ensemble, placez d'abord les légumes dans la cuve.
3. Couvrez la cuve en céramique avec le couvercle en verre.
4. Appuyez sur la touche de veille pour allumer l'appareil. [- - -] apparaît sur l'affichage.
5. À l'aide de la touche MODE, sélectionnez la position souhaitée. Le témoin lumineux correspondant s'allume.
HIGH : haute puissance, l'appareil arrive rapidement à température
LOW : basse puissance, l'appareil arrive lentement à température
WARM : maintien au chaud, l'appareil maintient les aliments au chaud, à une température constante.
6. Le temps de cuisson par défaut de 6 heures [06:00] apparaît sur l'affichage. Appuyez sur la touche TIMER pour modifier le temps de cuisson. Le temps sur l'affichage clignote ; appuyez sur les touches d'augmentation et de réduction pour modifier la durée.
Le temps de cuisson peut être réglé de une demi-heure jusqu'à 24 heures, par paliers de 30 minutes.
7. Appuyez une nouvelle fois sur la touche de veille pour démarrer la cuisson.
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit 5 fois et l'appareil passe automatiquement à la position de maintien au chaud. Le maintien au chaud a une durée maximale de 10 heures.

ATTENTION : lorsque vous soulevez le couvercle, de l'air chaud et brûlant s'échappe et vous pouvez vous brûler. Attrapez toujours le couvercle par le bouton et utilisez de préférence des maniques.

- Placez l'appareil en veille à l'aide la touche de veille. [- - -] apparaît sur l'affichage.

Maintenez la touche de veille enfoncée pendant 2 secondes, pour éteindre complètement l'appareil.

Utilisez la position basse pour cuire lentement durant la journée ou la nuit. Sur la position haute, le processus de cuisson s'effectue environ deux fois plus rapidement. Un plat qui cuit en environ 10 heures en position LOW, cuit entre 4 et 6 heures sur HIGH. Si vous choisissez WARM, le mijoteur maintient une température constante une fois que la recette est cuite et qu'elle a atteint la bonne température.

Ne soulevez pas le couvercle pendant la cuisson si cela n'est pas nécessaire. Si vous soulevez le couvercle fréquemment, vous ralentissez le processus de cuisson.

ATTENTION : la cuve en céramique peut se fissurer en cas de changements de température soudains. C'est pourquoi vous ne devez pas tremper une cuve brûlante dans de l'eau froide.

MAINTENIR AU CHAUD

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit 5 fois et l'appareil passe automatiquement à la position de maintien au chaud. Le maintien au chaud a une durée maximale de 10 heures. Au bout de 10 heures, un signal sonore retentit 5 fois et l'appareil se met en veille.

Conseil : pour prolonger la durée de vie de l'appareil, il est conseillé de ne pas utiliser la position de maintien au chaud pendant plus de 4 heures chaque fois.

DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

Après le réglage de la température et du temps de cuisson, le démarrage du temps de cuisson peut être différé.

- Appuyez sur la touche DELAY après le réglage du temps de cuisson. Le témoin lumineux au niveau de DELAY clignote, ainsi que le réglage par défaut de 4 heures [04:00] sur l'affichage.
- Appuyez sur les touches d'augmentation et de réduction pour modifier la durée.
- Appuyez sur la touche de veille pour confirmer le réglage.
- Dès que la durée différée est écoulée, l'appareil démarre la cuisson.

5 faites connaissance avec la cuisine lente

La cuisine lente (ou slow cooking) n'est pas simplement une méthode de cuisson, elle fait ressortir les goûts et nutriments les plus profonds dans votre nourriture.

Cette technique de cuisson lente est idéale si vous voulez transformer des sortes de viande simples et bon marché en des plats délicieusement tendres et juteux. Les produits délicats tels que le poisson, les fruits et légumes, conservent leur structure et leur goût et ne tombent pas en morceaux durant le processus de cuisson.

La basse température de la cuisson lente réduit au minimum le risque que vos aliments attachent et vous n'avez pratiquement pas à remuer. La solution parfaite pour quiconque veut profiter de repas délicieux, faits maison sans avoir à passer toute la journée dans la cuisine.

Tous les ingrédients ne conviennent pas aux temps de cuisson longs. Ajoutez de préférence les pâtes, fruits de mer et produits laitiers tels que le lait, la crème et la crème aigre durant les deux dernières heures de cuisson. Les produits tels que le lait concentré ou la soupe condensée sont quant à eux parfaitement adaptés pour une cuisson au mijoteur.

Dans la cuisson lente, différents facteurs jouent un rôle sur la rapidité à laquelle votre plat est prêt. La teneur en eau et en gras des ingrédients, le réglage de température et la taille des morceaux d'ingrédients ; tout a une influence. Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les morceaux entiers de viande ou de volaille. Pour les combinaisons viande et légumes, vous pouvez compter au minimum 7 heures avec un réglage de température basse.

Conseil

Si vous cuisez une viande riche en graisse, placez des tranches épaisses d'oignon sous la viande afin qu'elle ne cuise pas dans sa propre graisse. Certaines recettes vous conseillent de faire revenir la viande d'abord. Cette recommandation est destinée principalement à obtenir une belle couleur, ou à éliminer l'excédent de gras. Pour un repas réussi, il n'est pas nécessaire de faire revenir les aliments.

L'évaporation minimale est ce qui est unique chez les mijoteurs. Désormais, lorsque vous préparez vos recettes favorites dans le mijoteur, vous devez donc ajouter moins d'eau. Si les jus s'épaississent tout de même encore trop, ajoutez simplement un peu de liquide ultérieurement. Dans le cas de plats de légumes, vous devez ajouter bien entendu suffisamment de liquide pour éviter qu'ils n'attachent.

La cuisson lente utilise toujours l'eau de cuisson, un petit détail avec un grand effet. Laissez-vous surprendre par la polyvalence et la commodité de la cuisson lente.

6 conseils

- Remplissez toujours la cuve en céramique de liquide bouillant, jamais de liquide froid.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous déplacez le mijoteur pendant son utilisation.
- Les haricots secs, comme les haricots rouges secs, doivent tremper une nuit, puis être précuits entre 10 et 15 minutes avant de les placer dans le mijoteur, afin d'éliminer d'éventuelles toxines.
- Ajoutez les haricots en conserve 30 à 45 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- Le riz, les nouilles et les pâtes ne conviennent pas pour des temps de cuisson longs. Cuissez ces produits séparément et ajoutez-le dans les 30 dernières minutes.
- Ne placez pas de viande ou volaille surgelée dans le mijoteur.
Vous devez d'abord bien décongeler tous les produits.
- Si vous préparez une combinaison de viande et de légumes racines, placez toujours les légumes racines au fond de la cuve en céramique.
- Ne remplissez pas le mijoteur d'aliments jusqu'au bord.
- Si vous soulevez le couvercle fréquemment, vous ralentissez le processus de cuisson.
Ne soulevez pas le couvercle pendant la première moitié du temps de cuisson.
- Les temps de cuisson que vous trouvez dans les recettes, sont mentionnés uniquement à titre indicatif. Le temps de cuisson réel dépend de différents facteurs, tels que la qualité des ingrédients, la taille des morceaux, les quantités, le nombre de fois que vous soulevez le couvercle, etc.

Remarques

- Assurez-vous que les aliments sont complètement cuits avant de les consommer.
Avec la cuisson lente, les produits cuisent sous le point d'ébullition. Les liquides ne bouillent pas à cette température et ils produisent peu de vapeur ou fumée. Le gros avantage de cette cuisson, est que les aliments n'attachent pas et qu'il est pratiquement inutile de remuer. La cuisson lente est non seulement pratique, mais elle aide également à préserver les goûts et les nutriments dans vos plats.

7 nettoyage et entretien

Avant le nettoyage, enlevez toujours la fiche de la prise de courant murale et laissez refroidir l'appareil.

1. Enlevez la cuve en céramique et lavez-la avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Utilisez une éponge douce ou un chiffon.
2. Rincez la cuve en céramique et séchez-la correctement.
3. Faites la même chose avec le couvercle.
4. Nettoyez l'extérieur et le bac intérieur métallique avec un chiffon humide.

- **N'utilisez jamais de détergents et/ou produits abrasifs agressifs !**
- **L'appareil ne peut pas être nettoyé au lave-vaisselle.**
- **Il est important que l'extérieur de la cuve en céramique soit propre et sec avant de la placer dans l'appareil. L'eau, les restes de nourriture et autres impuretés peuvent avoir une influence sur le fonctionnement de l'appareil et peuvent l'endommager.**

Cet appareil est conforme aux exigences du Règlement Écoconception UE 2023/826 relatif à la consommation d'énergie en mode veille et en mode arrêt.

L'appareil n'est pas équipé d'une fonction de veille.

En mode arrêt, la consommation d'énergie est inférieure à

0,50 W

L'appareil est équipé d'une fonction d'arrêt automatique et il s'arrête automatiquement à la fin du programme.

Algemene service- en garantievoorwaarden

5 jaar Inventum garantie!

1. Op alle producten van het merk Inventum krijg je als consument 5 jaar Inventum garantie.
2. Binnen deze periode wordt een defect product of onderdeel, waardoor normaal functioneren van het product of onderdeel onmogelijk is geworden, altijd gratis gerepareerd of als reparatie niet mogelijk is en/of geen uitkomst biedt omgeruild (door hetzelfde of gelijkwaardig product). De beoordeling hiervan ligt bij Inventum.
3. Om aanspraak te maken op de 5 jaar Inventum garantie, kun je binnen 2 maanden na ontdekking van de storing of het defect teruggaan naar de winkel waar je het product hebt gekocht of contact opnemen met de afdeling service van Inventum via het service aanvraagformulier op de website www.inventum.eu/service.
4. De garantieperiode begint vanaf de datum op het originele aankoopbewijs van het product.
5. Voor het recht op garantie dien je altijd een kopie van het originele aankoopbewijs mee te sturen met de serviceaanvraag en dien je het originele aankoopbewijs te overleggen aan de servicemonteur.
6. De 5 jaar Inventum garantie geldt uitsluitend bij normaal huishoudelijk gebruik van de producten binnen Nederland.

Uitgesloten van garantie

1. De 5 jaar Inventum garantie geldt niet in geval van: normale slijtage, verbruiksartikelen, oneigenlijk gebruik, onvoldoende of verkeerd onderhoud, onjuiste en/of ondeskundige montage en installatie van het apparaat, reparaties door niet geautoriseerde derden, zakelijk of bedrijfsmatig gebruik, ontbreken van het serienummer, schade ontstaan door een van buiten komende oorzaak. Deze opsomming is niet limitatief.
2. B-keus producten en producten die ingebouwd zijn geweest in een showroom vallen niet onder de 5-jaar Inventum garantie en verder zijn hierbij alle optische beschadigingen zoals deuken en krassen en lichte gebruikssporen van iedere vorm van garantie uitgesloten.

Aanmelden van storingen aan Inventum producten

1. Storingen of defecten aan Inventum producten kunnen worden gemeld via het service aanvraagformulier op de website www.inventum.eu/service of via de verkoper van het product.
2. Bij het aanmelden dient een kopie van het originele aankoopbewijs te worden meegestuurd.
3. De afdeling service van Inventum bepaald op basis van de aanmelding en de aankoopnota of het product gerepareerd of omgeruild wordt.

Van belang om te weten

- Producten die worden opgestuurd zonder dat er eerst een aanmelding is gedaan worden niet in behandeling genomen. Op basis van een aanmelding ontvang je van Inventum bericht of er sprake is van garantie en of je het product moet opsturen.
- Vervanging of herstel van een defect product of een onderdeel daarvan leidt niet tot verlenging van de oorspronkelijke garantietermijn.
- Producten die voor vervanging of herstel in aanmerking komen moeten leeggeruimd en schoon zijn.

Kijk voor een uitgebreide uitleg over de garantievoorwaarden en zaken die daarvan zijn uitgesloten op de website van Inventum: www.inventum.eu/algemene-voorwaarden

Deze algemene garantie en servicevoorwaarden gelden voor producten van het merk Inventum met een aankoopdatum vanaf 27 april 2022 en gebruik binnen Nederland.

Voor Inventum producten die buiten Nederland worden gebruikt, maar in een EU-land, gelden de garantieregels van het betreffende land. Inventum verleent alleen in Nederland garantie en service door een witgoedmonteur.

Als consument heb je op grond van de wet recht op een deugdelijk product. Gaat het product eerder stuk dan je mag verwachten? Dan is er sprake van non-conformiteit. De wet biedt in dat geval aan jou als koper een aantal rechtsmiddelen ter bescherming. Deze wettelijke bescherming wordt niet aangetast door de bovenstaande commerciële garantie die door Inventum wordt gegeven op Inventum producten die binnen Nederland worden gebruikt.

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 261, 6825 MC Arnhem, Nederland

General terms and conditions of service and warranty

5-year Inventum warranty!

1. Customers enjoy a 5-year full manufacturer's warranty on all Inventum products.
2. Within this period, a defective product or part, which makes normal functioning of the product or part impossible, will always be repaired free of charge or, if repair is not possible and/or does not provide a solution, replaced (by the same or equivalent product). The assessment of this lies with Inventum.
3. In order to make a claim under the 5-year Inventum warranty you must, within two months after discovering the fault or defect, either return the product to the shop where you bought it, or contact the Inventum customer service department by using the form at www.inventum.eu/service.
4. The warranty period starts from the date stated on the product's original sales receipt.
5. To invoke the warranty, you must always send a copy of the original proof of purchase with the service request and present the original proof of purchase to the service technician.
6. The 5-year warranty applies only to normal domestic use of Inventum products within the Netherlands.

Warranty exclusions

1. The 5-year Inventum guarantee does not apply in case of: normal wear and tear, consumables, improper use, insufficient or incorrect maintenance, incorrect and/or inexperienced assembly and installation of the appliance, repairs by unauthorised third parties, business or commercial use, missing serial number, damage caused by an external cause. This enumeration is not exhaustive.
2. B-choice products and products that have been built-in in a showroom are not covered by the 5-year Inventum warranty. All optical damage such as dents, scratches and slight traces of use are excluded from any warranty.

Reporting malfunctions on Inventum products

1. Faults or defects on Inventum products can be reported by using the service request form on the website www.inventum.eu/service or through the seller of the product.
2. A copy of the original proof of purchase must be included with the request.
3. Inventum's service department determines whether the product will be repaired or replaced, based on the request and the sales receipt.

Important to know

- Products sent without prior notification will not be accepted. Further to the notification you will be informed by Inventum whether a warranty applies and whether you must return the product.
- The replacement or repair of a defective product, or a part thereof, does not lead to an extension of the original warranty period.
- Products eligible for replacement or repair must be emptied and clean.

For a detailed explanation of the warranty conditions and items excluded from them, please visit Inventum's website www.inventum.eu/algemene-voorwaarden

These general warranty and service conditions apply to Inventum brand products purchased after 27 April 2022 and intended for use within the Netherlands.

For Inventum products used outside the Netherlands, but within a EU Member State, the warranty rules of that country apply. Inventum provides warranty and service by a white goods technician only in the Netherlands.

As a consumer, you are entitled by law to a properly working product. Does the product break down sooner than you might expect? This means that the product is not in conformity. In that case, the law offers you, the buyer, with a number of legal remedies for your protection. This legal protection is not affected by the above commercial warranty given by Inventum on Inventum products used within the Netherlands.

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 261, 6825 MC Arnhem, The Netherlands

Allgemeine Service- und Garantiebedingungen

Fünf Jahre Inventum-Garantie

1. Auf alle Produkte der Marke Inventum erhalten Sie als Konsument fünf Jahre Inventum-Garantie.
2. Innerhalb dieses Zeitraums wird ein defektes Produkt oder Geräteteil, das dazu führt, dass das Produkt oder Geräteteil nicht normal funktioniert, in jedem Fall kostenlos repariert oder, falls Reparatur nicht möglich ist und/oder keine Lösung bietet, (gegen das gleiche oder ein gleichwertiges Produkt) umgetauscht. Die Beurteilung liegt im Ermessen von Inventum.
3. Um Ihren Anspruch auf die fünfjährige Inventum-Garantie geltend zu machen, wenden Sie sich innerhalb von 2 Monaten nach Feststellung der Störung oder des Defektes an das Geschäft, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, oder kontaktieren Sie die Serviceabteilung von Inventum mittels des Serviceantragsformulars auf der Seite www.inventum.eu/service.
4. Die Garantiezeit beginnt an dem im Originalkaufbeleg des Produktes festgelegten Datum.
5. Zur Geltendmachung des Garantieanspruches ist dem Serviceantrag immer eine Kopie des Originalkaufbeleges beizulegen und ist der Originalkaufbeleg dem Servicetechniker vorzulegen.
6. Die fünfjährige Inventum-Garantie gilt ausschließlich bei normalem Hausgebrauch der Produkte innerhalb der Niederlande.

Garantieausschluss

1. Die fünfjährige Inventum-Garantie gilt nicht im Falle von: normalem Verschleiß, Verbrauchsartikeln, unsachgemäßem Gebrauch, unzureichender oder falscher Wartung, falscher und/oder unfachmännischer Montage und Installation des Gerätes, Reparaturen durch unbefugte Dritte, geschäftlicher oder gewerblicher Nutzung, Fehlen der Seriennummer und Beschädigung durch äußere Einwirkung. Diese Aufzählung ist nicht limitativ.
2. Produkte zweiter Wahl und Produkte, die in einem Ausstellungsraum eingebaut gewesen sind, fallen nicht unter die fünfjährige Inventum-Garantie, und ferner sind alle optischen Schäden wie Beulen und Kratzer sowie leichte Gebrauchsspuren von jeglicher Form der Garantie ausgeschlossen.

Meldung von Störungen an Inventum-Produkten

1. Störungen oder Defekte an Inventum-Produkten können mittels des Serviceantragsformulars auf der Seite www.inventum.eu/service oder über den Verkäufer des Produktes gemeldet werden.
2. Der Meldung ist eine Kopie des Originalkaufbelegs beizulegen.
3. Die Serviceabteilung von Inventum entscheidet auf der Grundlage der Meldung und des Kaufbelegs, ob das Produkt repariert oder umgetauscht wird.

Wichtige Informationen

- Produkte, die zugesandt werden, ohne dass zunächst eine Meldung gemacht wurde, werden nicht bearbeitet. Auf der Grundlage einer Meldung teilt Inventum Ihnen mit, ob die Garantie gilt, und ob Sie das Produkt zusenden sollen.
- Der Ersatz oder die Reparatur eines defekten Produktes oder eines seiner Geräteteile hat nicht eine Verlängerung der ursprünglichen Garantiefrist zur Folge.
- Produkte, die für Ersatz oder Reparatur in Betracht kommen, müssen leer und sauber sein.

Eine ausführliche Erläuterung zu den Garantiebedingungen und den Ausnahmen von der Garantie finden Sie auf der Seite von Inventum: www.inventum.eu/algemene-voorwaarden.

Diese allgemeinen Service- und Garantiebedingungen gelten für Produkte der Marke Inventum mit einem Kaufdatum ab dem 27. April 2022 und Nutzung innerhalb der Niederlande.

Auf Inventum-Produkte, die außerhalb der Niederlande, jedoch in einem EU-Staat genutzt werden, sind die Garantievorschriften des betreffenden Staates anwendbar. Inventum bietet nur in den Niederlanden Garantie und Service durch einen Weißwarentechniker an.

Als Konsument haben Sie aufgrund des Gesetzes Anspruch auf ein solides Produkt. Geht das Produkt früher kaputt, als Sie erwarten durften? In diesem Fall ist von Nichtkonformität die Rede. Das Gesetz bietet Ihnen als Käufer in diesem Fall einige Rechtsmittel zum Schutz. Dieser Rechtsschutz wird von der vorgenannten gewerblichen Garantie von Inventum auf Inventum-Produkte, die in den Niederlanden genutzt werden, nicht berührt.

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 261, 6825 MC Arnheim, Niederlande

Conditions générales de garantie et de service après-vente

5 ans de garantie Inventum !

1. En tant que consommateur, vous bénéficiez d'une garantie Inventum de 5 ans sur tous les produits de la marque Inventum.
2. Pendant cette période, un produit défectueux ou une pièce défectueuse, rendant impossible le fonctionnement normal du produit ou de la pièce, sera toujours gratuitement réparé(e) ou, si la réparation n'est pas possible et/ou n'offre pas de solution, échangé(e) (par un produit identique ou équivalent). L'évaluation des défauts incombe à Inventum.
3. Pour revendiquer la garantie Inventum de 5 ans, vous pouvez retourner au magasin où vous avez acheté le produit dans les 2 mois suivant la découverte du défaut ou de la défectuosité, ou contacter le service après-vente d'Inventum par le biais du formulaire de demande d'intervention sur le site Web www.inventum.eu/service.
4. La période de garantie commence à partir de la date figurant sur le bon d'achat original du produit.
5. Pour avoir droit à la garantie, vous devez toujours envoyer une copie du bon d'achat original avec la demande d'intervention et présenter le bon d'achat original au technicien de service.
6. La garantie Inventum de 5 ans s'applique seulement à un usage ménager normal des produits aux Pays-Bas.

Sont exclus de la garantie

1. La garantie Inventum de 5 ans ne s'applique pas aux cas suivants : usure normale, consommables, utilisation abusive, entretien insuffisant ou incorrect, montage et installation incorrects et/ou incompetents de l'appareil, réparations effectuées par des tiers non autorisés, usage professionnel ou commercial, numéro de série manquant, dommages engendrés par une cause externe. Cette énumération n'est pas exhaustive.
2. Les produits de second choix et les produits qui ont été encastres dans une salle d'exposition ne sont pas couverts par la garantie Inventum de 5 ans. Tous les dommages visibles tels que les bosses et les rayures et les légères traces d'utilisation sont exclus de toute garantie.

Signalement des pannes des produits Inventum

1. Les pannes ou les défauts des produits Inventum peuvent être signalés par le biais du formulaire d'intervention sur le site Web www.inventum.eu/service ou par l'intermédiaire du vendeur du produit.
2. Une copie du bon d'achat original doit être envoyée avec la demande.
3. Le service après-vente d'Inventum détermine sur la base de la demande et du bon d'achat si le produit sera réparé ou échangé.

Important à savoir

- Les produits envoyés sans demande préalable ne seront pas traités. Après avoir introduit votre demande, vous recevrez un message d'Inventum indiquant si vous avez droit à une garantie et si vous devez envoyer le produit.
- Le remplacement ou la réparation d'un produit défectueux ou d'une pièce défectueuse n'entraîne pas un prolongement du délai de garantie initial.
- Les produits éligibles pour le remplacement ou la réparation doivent être vidés et propres.

Pour une explication détaillée des conditions de garantie et des éléments qui en sont exclus, rendez-vous sur le site Web d'Inventum : www.inventum.eu/algemene-voorwaarden

Les présentes conditions générales de garantie et de service après-vente s'appliquent aux produits de la marque Inventum dont la date d'achat est postérieure au 27 avril 2022 et qui sont utilisés aux Pays-Bas.

Pour les produits Inventum utilisés en dehors des Pays-Bas, mais dans un pays de l'UE, les règles de garantie de ce pays s'appliquent. Inventum n'offre une garantie et un service après-vente par un technicien spécialisé en appareils électroménagers qu'aux Pays-Bas uniquement.

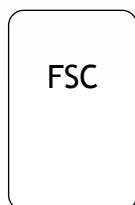
En tant que consommateur, vous avez droit, en vertu de la loi, à un produit fiable. Le produit tombe en panne plus tôt que prévu ? Il est alors question de non-conformité. Dans un tel cas, la loi vous offre, en tant qu'acheteur, un certain nombre de recours pour vous protéger. Cette protection juridique n'est pas affectée par la garantie commerciale ci-dessus accordée par Inventum sur les produits Inventum utilisés aux Pays-Bas.

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 261, 6825 MC Arnhem, Nederland (Pays-Bas)

INVENTUM

SC601B / 01 0326

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden / Änderungen und Druckfehler vorbehalten/
Sous réserve de modification / Modifications and printing errors reserved



www.inventum.eu

INVENTUM

**Inventum Huishoudelijke
Apparaten B.V.**

Meander 261
6825 MC Arnhem

www.inventum.eu

[instagram.com/inventum1908](https://www.instagram.com/inventum1908)

[facebook.com/inventum1908](https://www.facebook.com/inventum1908)

[youtube.com/inventum1908](https://www.youtube.com/inventum1908)

