Miji GmbH
Westerwaldstr. 8
35781 Weilburg

Version 2020 | 08 | V01

Miji Home Design Germany

Cookingbox One
EB-XS01

Elektrische Lunch Box

DE BEDIENUNGSANLEITUNG

EN OPERATING INSTRUCTION

2020/08

Herzlichen Glückwunsch

Mit dem Kauf eines Miji Küchengerätes haben Sie sich für ein Produkt entschieden, mit dem Sie lange Freude haben werden.

Der Name Miji steht dabei für Qualität, Leistungsfähigkeit und Sicherheit.

Viel Spaß beim Kochen

Vorwort

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Gerätes sorgfältig durch.
- Beachten Sie insbesondere die in Kapitel 2 aufgeführten Sicherheitshinweise.
- Bewahren Sie das Handbuch gut auf und fügen Sie es hinzu, falls Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben.
- Prüfen Sie, ob die Gerätespezifikation zu Ihrem Stromanschluss passt.
- Sorgsame, sachgerechte Bedienung und Pflege tragen zu einer langen Lebensdauer des Gerätes bei.
- Prüfen Sie das Gerät vor Inbetriebnahme auf Transportschäden. Sollte das Gerät Schaden genommen haben, schließen Sie es nicht an und kontaktieren Sie den Kundenservice.

Miji Deutschland: **+49 89 381039-69**
service@miji.de

Inhalt

1 Kochen und Regenerieren mit Dampf 9

1.1 Funktionsweise und Vorteile von Dampfgaren
1.2 Regenerieren mit Dampf

2 Sicherheitshinweise 10

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung
2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise
2.3 Gefahrenquellen

3 Inbetriebnahme 13

3.1 Lieferumfang
3.2 Aufstellung

4 Bedienung 16

4.1 Bedienelemente
4.2 Betrieb des Gerätes

5 Reinigung und Pflege 20

6 Betriebsstörungen 22

6.1 Störungsbehebung

7 Technische Daten 23

8 Umweltschutz 24

8.1 Entsorgung der Verpackung
8.2 Entsorgung des Altgerätes

9 Garantie und Service 25

1 Kochen mit Dampf

Die Speisezubereitung mit Wasserdampf ist eine traditionelle Garmethode, die in Asien seit Jahrtausenden zum Einsatz kommt und nun auch bei uns immer beliebter wird.

1.1 Funktionsweise und Vorteile von Dampfgaren

Bei dieser besonders schonenden Art der Zubereitung haben die Lebensmittel keinen direkten Kontakt mit Wasser, sondern werden in einem geschlossenen Behälter mit heißem Wasserdampf gegart. Die Zellstruktur der Lebensmittel bleibt erhalten, Fisch und Fleisch gelingen besonders saftig, Gemüse behält die ursprüngliche Farbe, das Eigenaroma der Zutaten wird unterstützt und intensiviert. Zudem entstehen beim Dampfgaren keine Röstaromen, die einige Menschen nicht vertragen oder mögen. Auch optisch und in der Konsistenz überzeugen Speisen aus dem Dampf.

1.2 Regenerieren mit Dampf

Die beste Art Speisen zu erwärmen ist die Regeneration mit Dampf. Das Gargut trocknet dabei nicht aus und die Inhaltsstoffe werden erhalten. Praktischerweise können Sie mit der Miji Cookingbox One gleichzeitig regenerieren und kochen. So können ganz einfach bereits vorhandene Speisen in ein frisches Menü integriert werden.

2 Sicherheitshinweise

Das Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen.
Trotzdem können von diesem Gerät ausgehende Gefahren nicht ausgeschlossen werden.
Nachfolgende Sicherheitshinweise tragen dazu bei, Gefahren für Personen und Gegenstände zu minimieren, können diese aufgrund bestehender Restrisiken jedoch nicht gänzlich ausschließen.
Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen. Nehmen Sie sich deshalb vor dem Gebrauch Zeit, sich mit den Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt zum Zwecke der Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt. Es ist nicht zur Verwendung im Labor oder zur Erhitzung von Chemikalien und anderen Flüssigkeiten geeignet.
Jede anders geartete Verwendung ist als nicht bestimmungsgemäß anzusehen. Von einer nicht bestimmungsgemäßen Benutzung können Gefahren ausgehen. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden, die aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes resultieren, sind ausgeschlossen.
Das Risiko ist vom Benutzer zu tragen.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät müssen nachfolgende Sicherheitshinweise beachtet werden:

- Nur auf ebenen, trockenen, hitzebeständigen Oberflächen benutzen.
- Kontrollieren Sie das Gerät und das Anschlusskabel vor Inbetriebnahme auf sichtbare Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Beschädigungen erkennbar sind.
- Zum Schutz vor Feuer, Stromschlag und Verletzungen von Personen, dürfen Kabel, Stecker und das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Siehe Hinweise zur Reinigung.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern lassen, wenn es in Betrieb ist.
- Bei Beschädigung des Kabels oder Steckers das Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen.
- Legen Sie das Kabel nicht auf eine heiße Oberfläche und wickeln sie es nicht um das Gerät oder andere Gegenstände.
- Nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- und Elektroherden oder in einen beheizten Ofen stellen.
- Das Dampfventil und das Gehäuse während des Kochens nicht abdecken oder berühren. Vorsicht Verbrennungsgefahr!
- Ziehen Sie niemals am Kabel, sondern nur am Stecker.
- Vorsicht beim Öffnen des Deckels während oder nach dem Kochen. Heißer Dampf kann entweichen und zu Verbrühungen führen.
- Um Beschädigung oder Verformung zu vermeiden, dürfen die Garschalen nicht auf einer Herdplatte oder offener Flamme verwendet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Außenseite des Innentopfes vor dem Einsatz trocken ist, da sonst Beschädigungsgefahr besteht.
- Um das Gerät auszuschalten, betätigen Sie den Ein-/Aus-Knopf und entfernen Sie den Stecker sowohl vom Stromnetz als auch vom Gerät.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, tragen Sie das Gerät während und nach dem Kochvorgang nicht am Deckelgriff.

WARNUNG: Verschüttete, gekochte Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen.
Das Gerät samt Kabel fern von Kindern aufbewahren.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Verbrennungsgefahr

Das mit dem Gerät erhitzte Kochgut, das verwendete Kochgeschirr sowie die Geräteoberfläche können sehr heiß werden. Schützen Sie sich daher vor Verbrennungen.

- Heiße Kochstellen nicht berühren. Während des Betriebes gibt das Kochgefäß Hitze ab, welche die Kochstelle erwärmt.
- Kinder vom Kochfeld fernhalten.
- Das Gerät vor dem Transportieren kurz abkühlen lassen.

2.3.2 Brandgefahr

Bei unsachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr.

- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Frittieren.
- Sollte es zu einem Brand kommen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und versuchen Sie, die Flammen zu ersticken. Löschen Sie keinesfalls mit Wasser.

2.3.3 Stromschlaggefahr

Vermeiden Sie den Kontakt zu unter Spannung stehenden Leitungen und Bauteilen. Es besteht Lebensgefahr!

- Ist die Anschlussleitung oder der Netzstecker beschädigt, nehmen Sie das Gerät keinesfalls in Betrieb. Defekte Anschlussleitungen, bzw. Stecker müssen durch vom Hersteller autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden.
- Wurde das Gerät in irgendeiner Form beschädigt (Bruch, Sturz etc.) oder arbeitet es nicht ordnungsgemäß, betreiben Sie das Gerät nicht. Wenden Sie sich in einem Garantiefall an den Kundenservice.
- Das Gerät darf nur durch autorisiertes Fachpersonal geöffnet und repariert werden. Das Berühren spannungsführender Teile birgt Stromschlaggefahr.
- Netzstecker und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren.
- Führen Sie niemals Gegenstände in Öffnungen des Gerätes ein. Das Berühren spannungsführender Teile birgt Stromschlaggefahr.

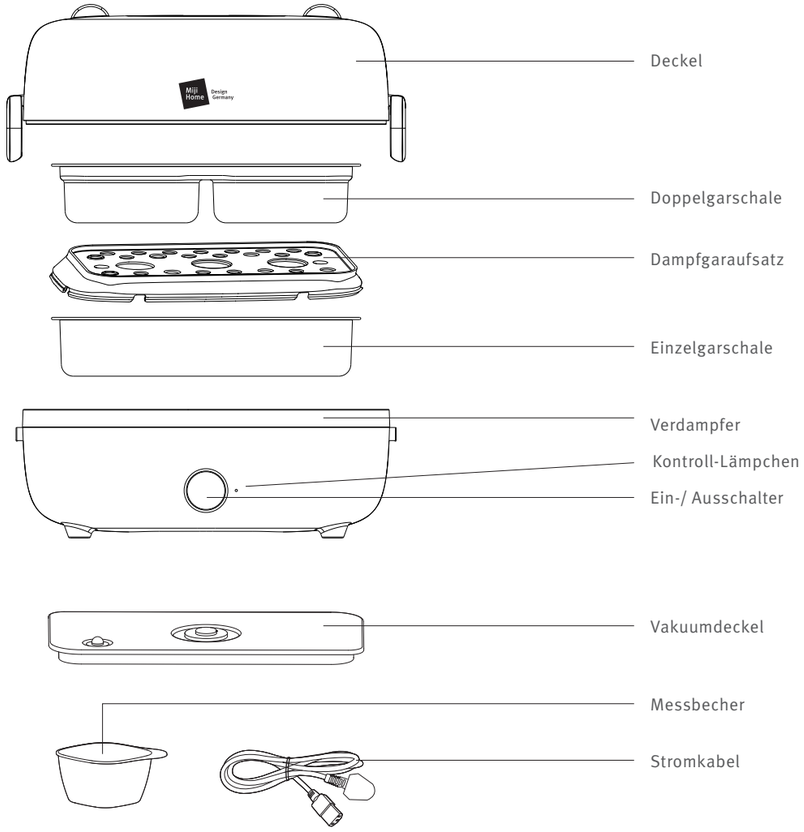
3 Inbetriebnahme

Beachten Sie die in diesem Kapitel enthaltenen Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes.
Diese helfen Ihnen Beschädigungen und Gefahren zu vermeiden.

3.1 Lieferumfang

- Cookingbox 1
- Garschalen 2
- Dampfgaraufsatz 1
- Messbecher 1
- Vakuumdeckel 2
- Stromkabel 1
- Bedienungsanleitung 1
- Garantieunterlagen 1

Überprüfen Sie den Verpackungsinhalt auf Vollständigkeit und sichtbare Beschädigungen.
Lassen Sie sich Transportschäden unverzüglich vom Spediteur bestätigen.
Im Falle einer Beanstandung wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.



3.2 Aufstellung

Folgende Anforderungen sollte der Aufstellort erfüllen, um einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes zu gewährleisten:

- Platzieren Sie das Gerät auf einer horizontalen, stabilen, hitzebeständigen Arbeitsfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen oder anderen Wärmequellen auf.
- Brennbare Gegenstände vom Gerät fernhalten.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer nassen oder feuchten Umgebung auf.
- Das Anschlusskabel darf nicht mit scharfen Gegenständen oder Hitze in Berührung kommen.
- Anschlusskabel nicht unter dem Gerät einklemmen.

4 Bedienung

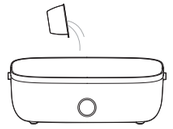
Beschreibung
Die Miji Cookingbox One ist ein elektrischer Dampfgarer.

4.1 Vor der Verwendung des Gerätes:

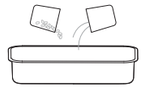
Bitte lesen Sie sorgfältig:

- Öffnen Sie das Paket und entnehmen Sie den gesamten Inhalt.
- Entfernen Sie die Plastikverpackung.
- Öffnen Sie den Deckel an den seitlich angebrachten Verschlüssen und nehmen Sie die Garschalen und den Dampfgaraufsatz heraus.
- Reinigen und trocknen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung.
- Wir empfehlen einen Kochdurchlauf mit Wasser in den Garschalen, bevor Sie mit Lebensmitteln kochen.
- Die mitgelieferten Vakuumdeckel der Garschalen sind vor dem Kochen unbedingt zu entfernen. Sie dienen zur sicheren Lagerung und dem Transport von Lebensmitteln.
- Achten Sie auf Einhaltung der Kühlkette und ein vollständiges Durchgaren bei empfindlichen Lebensmitteln wie z. B. Fisch, Huhn etc.

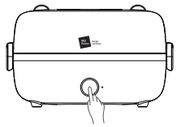
4.2 Betrieb des Gerätes



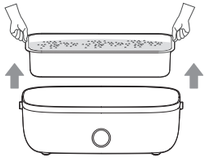
- Geben Sie so viel Wasser wie im Rezept angegeben oder bis max. Linie des Messbechers in den Verdampfer.



- Die Zutaten für das Gericht vorbereiten und nach Belieben in die Schalen füllen. Wasser oder Brühe je nach Rezept und Geschmack dazu geben.

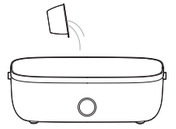


- Schließen Sie den Deckel und stellen Sie sicher, dass er fest verschlossen ist. Schließen Sie das Kabel erst am Gerät, dann an der Steckdose an. Drücken Sie den Knopf, bis das Licht aufleuchtet.



- Der Kochvorgang ist nach 30-40 min. beendet. Bevor Sie den Deckel aufmachen, stecken Sie das Stromkabel des Gerätes aus. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die Garschalen entnehmen, oder seien Sie besonders vorsichtig.

Es können alle Arten von Gemüse, frisch oder tiefgekühlt, eingefüllt werden. Für die meisten Gemüsesorten sind ca. 2 cm große Würfel perfekt. Hartes Gemüse wie Karotten, Kohlrabi etc., sollte etwas feiner geschnitten werden.

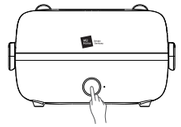


Regenerieren

- Geben Sie so viel Wasser wie im Rezept angegeben oder bis max. Linie des Messbechers in den Verdampfer.



- Stellen Sie die befüllten Garschalen samt Dampfgaraufsatz in das Gerät.
- Schließen Sie den Deckel und stellen Sie sicher, dass er fest verschlossen ist. Schließen Sie das Kabel erst am Gerät, dann an der Steckdose an. Drücken Sie den Knopf, bis das Licht aufleuchtet.

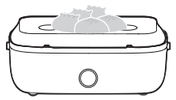


- Das Regenerieren ist noch nicht beendet, wenn die Kontrolllampe erlischt. Bevor Sie den Deckel aufmachen, trennen Sie den Stecker vom Strom. Lassen Sie das Gerät etwas abkühlen.



Nützliche Hinweise

- Die Garschalen können einzeln oder zusammen verwendet werden.
- Unter Verwendung des Garaufsatzes, kann in der unteren Schale gekocht und in der oberen Garschale Essen regeneriert werden.
- Beim Transport von Speisen die beiliegenden Vakuumdeckel benutzen und Flüssigkeiten erst kurz vor dem Kochen dazugeben.



- Der Dampfgaraufsatz kann auch zum Garen von Kartoffeln, Knödeln etc., verwendet werden.

Rezeptbuch
(weitere Rezepte auf www.miji.de)

Funktion/ Zutaten	Menge	Wassermenge für die Einzelgarschale	Wassermenge für den Verdampfer (Minimum)	Angaben zur Kochzeit	Kochstufe
Reis (Wildreis doppelt so viel Wasser)	1 Messbecher Reis	120 ml	100 ml	25-40 Minuten	Garen
	2 Messbecher Reis	240 ml	100 ml	25–40 Minuten	
Kartoffel oder Fleisch	1 Schale voll	-----	Bis max. Wasserlinie	Je nach Größe 30-40 Minuten	Garen
Fisch	1 Schale voll	-----		Ca. 30 Minuten	
Brokkoli oder Möhren	1 Schale voll	-----		Je nach Größe 25-40 Minuten	
Speisen regenerieren	1 Schale voll	-----	80 ml	8-20 Minuten	Regeneration
	2 Schalen voll	-----		15-20 Minuten	

5 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur optimalen Pflege und Reinigung der Miji Cookingbox One. Beachten Sie diese Hinweise, um Beschädigungen zu vermeiden.

Achtung: Nach dem Kochvorgang das Wasser stets ausleeren und die Cookingbox gut reinigen und trocknen.

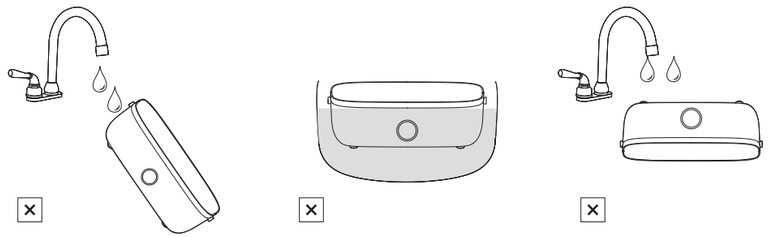
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Die Reinigung sollte erst erfolgen, nachdem das Gerät abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie Kochrückstände, um ein Einbrennen zu verhindern.
- Verwenden Sie keine ätzenden, aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in Geräteöffnungen eindringen kann.

Reinigen und Entkalken

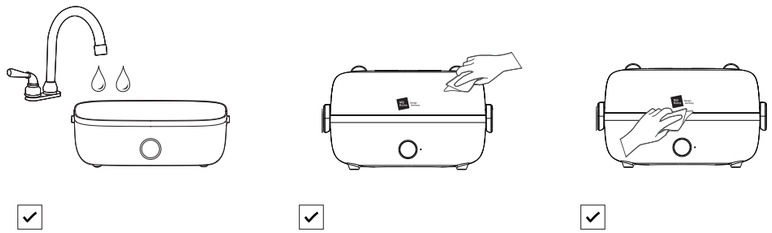
1. Geben Sie einen mit bis zur max. Linie gefüllten Messbecher Wasser in den Verdampfer.
2. Fügen Sie etwas Zitronensäure oder weißen Essig (ca. 30 ml) hinzu.
3. Verschließen Sie den Deckel gut mit beiden seitlichen Verschlüssen.
4. Heizen Sie für etwa 10 min.
5. Entfernen Sie das Kabel und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Wasser-Essiggemisch ausleeren.
6. Wischen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch ab und verwenden Sie dann Wasser zum Reinigen, bis kein Essiggeruch mehr wahrnehmbar ist.

Reinigungsarten

Falsch



Richtig



Pflege

- Das Stromkabel nach Benutzung des Gerätes immer ausstecken und die Flüssigkeit ausleeren.
- Niemals das Gerät mit Stahlwolle oder einem ähnlichen Produkt reinigen.
- Reinigen Sie die Oberfläche nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch.
- Benutzen Sie zum Kochen jedes Mal frisches Wasser.
- Bitte die elektronischen Teile nicht mit Wasser reinigen.
- Nur die Edelstahlgarschalen sind spülmaschinengeeignet.

6 Betriebsstörungen

6.1 Störungsbehebung

In den meisten Fällen lassen sich Betriebsstörungen auf kleine Details zurückführen. Nachfolgende Auflistung soll Ihnen Ratschläge und Hinweise zur Fehlerbehebung geben. Sollten Sie den Fehler mithilfe der genannten Maßnahmen nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundenservice.

Störung	Mögliche Ursache	Maßnahme
Lichtanzeige bleibt aus und das Gerät heizt nicht	Das Stromkabel ist nicht richtig angesteckt	Stecken Sie das Stromkabel erneut an
	Elektronik-Problem	Bitte das Gerät zur Reparatur schicken
	Sicherung beschädigt	
Lichtanzeige ist an, aber das Gerät heizt nicht	Elektronik-Problem	Bitte das Gerät zur Reparatur schicken
	Heizelement defekt	
Das Essen ist ungekocht	Nicht genug Wasser im Verdampfer	Füllen Sie das Wasser immer bis zur max. Linie
Das Wasser im Verdampfer läuft über	Zu viel Wasser im Verdampfer	Füllen Sie das Wasser nicht über die max. Linie

7 Technische Daten

Miji Cookingbox One	
Spannung	220–240V~, 50–60 Hz
Leistung	250 W
Stand-by	< 1 W
Fassungsvermögen	1,0 L
Anzahl Kochzonen	3
Regelung	An-/Ausschalter
Installation	Portabel
Abmessungen (B x H x T)	264 x 164 x 130 mm
Gewicht	1,25 kg

Lebensmittelkontaktmaterialliste

Unsere Angaben für Lebensmittelkontakt lauten wie folgt:

Bauteile	**Material**	**Bemerkung**
Garschalen, Verdampfer, Schrauben	Edelstahl	SUS304
Kieselgel	PDMS	Silikonkautschuk
PTC Heizelement	Aluminiumlegierung	Nicht mit säurehaltigen Speisen in Kontakt bringen
Deckel, Gehäuse, Messbecher, Dampfgaraufsatz	Polypropylen	PP
Garschalendeckel	Polycarbonat	PC, nicht erhitzen

8 Umweltschutz

Nachfolgende Hinweise geben Ihnen Anhaltspunkte, wie Sie zum Umweltschutz beitragen können.

8.1 Entsorgung der Verpackung

Die verwendeten Verpackungsmaterialien wurden nach Gesichtspunkten der Umweltverträglichkeit ausgewählt und sind somit recyclingfähig. Zur Rohstoffeinsparung und Verringerung des Abfallaufkommens sollte dieses Verpackungsmaterial dem Materialkreislauf zugeführt werden. Entsorgen Sie nicht mehr benötigtes Verpackungsmaterial umweltgerecht.

Tipp: Bewahren Sie die Originalverpackung während der Garantiezeit auf, um im Falle einer Einsendung an den Kundenservice einen sicheren Transport gewährleisten zu können.

8.2 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Geräte dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.
Bitte geben Sie das Gerät an einem Sammelpunkt für elektrische und elektronische Geräte ab.

9 Garantie und Service

Unser Kundenservice steht Benutzern für Reparaturen des Gerätes sowie dem Kauf von Zubehör und Ersatzteilen zur Verfügung.
Im Rahmen eines anerkannten Garantiefalles ist die Inanspruchnahme des Kundenservices kostenfrei. Für den Fall, dass kein Garantiefall vorliegt, insbesondere bei unsachgemäßer Bedienung des Gerätes, ist der Reparaturservice kostenpflichtig, auch wenn der Schaden innerhalb der Garantielaufzeit aufgetreten ist.
Zur Geltendmachung eines berechtigten Garantieanspruches wenden Sie sich bitte vor einer Rücksendung an unseren Kundenservice und beachten die Garantiebestimmungen der beiliegenden Garantiekarte.

Kontakt Kundenservice

Telefon +49 89 381039-69
E-Mail service@miji.de
Website www.miji.de

Haftungsbeschränkungen

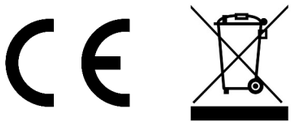
Ansprüche gegenüber Miji, in Anlehnung an die in diesem Handbuch beschriebenen Produkte, richten sich ausschließlich nach den Garantiebestimmungen.
Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Miji übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit des Inhalts dieser Bedienungsanleitung.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

Urheberrecht

© 2012 Miji GmbH. Alle Rechte vorbehalten.

Bedienungsanleitungen und Handbücher sind urheberrechtlich geschützt.
Das Kopieren, Vervielfältigen, Übersetzen oder Umsetzen in irgendein elektronisches Medium oder maschinell lesbare Form im Ganzen oder in Teilen ohne vorherige schriftliche Genehmigung von Miji ist nicht gestattet.



Miji Home Design Germany

Cookingbox One
EB-XS01

Electric Lunch Box

Congratulations

By purchasing a Miji kitchen appliance, you have chosen a quality product that will last a long time. The Miji name stands for quality, good performance and safety.

Have fun cooking

Preface

- Read the operating instructions carefully before the first use. Pay special attention to the safety instructions listed in chapter 2.
- Keep the manual handy, and make it available to any other person who may possibly use the appliance.
- Examine the appliance for transport damage prior to switching it on. If the appliance was damaged, do not connect it to power socket, and contact customer service.
- Careful, proper operation and care will contribute to the long lifespan of the appliance.
- Should you encounter any problems during use, or the product is damaged, please contact Miji customer service.

Miji Germany: **+49 89 381039-69**
service@miji.de

Contents

1 Cooking with steam 35

1.1 Functioning principle and benefits of cooking with steam
1.2 Regenerate with steam

2 Safety information 36

2.1 Intended usage
2.2 General safety information
2.3 Sources of danger

3 Start of operation 39

3.1 Delivery contents
3.2 Installation

4 Operation 42

4.1 Control panel
4.2 Appliance operation

5 Cleaning and Care 46

6 Malfunctions 48

6.1 Trouble-shooting

7 Technical specifications 49

8 Environmental protection 50

8.1 Disposal of packaging
8.2 Device disposal

9 Warranty and Service 51

1 Cooking with steam

Preparing food with steam is a traditional cooking method that has been used in Asia for thousands of years and is now also becoming increasingly popular in our country.

1.1 Functioning principle and benefits of cooking with steam

With this particularly gentle method of preparation, food does not come into direct contact with the water, but is enclosed in a closed container surrounded by hot steam. The cell structure of the food is retained. Fish and meat are particularly juicy, vegetables retain their original colour and the unique flavour of the ingredients is more intense. In addition, steam cooking does not produce any roasting aromas that some people cannot tolerate or do not like. Steamed food is visually and texturally appealing.

1.2 Regenerating with steam

The best way to heat food is to regenerate it with steam. The food does not dry out and the ingredients are preserved. Conveniently, you can regenerate and cook at the same time with the Miji Cookingbox One. This makes it easy to integrate already existing food into a fresh menu.

2 Safety information

The device complies with the safety regulations. Nevertheless, arising hazards of this unit cannot be excluded. Following safety instructions will help to minimize risks to people and property, but cannot totally exclude existing residual risks.
Improper use can result in injury or damage. So, take time before use, to familiarize yourself with the safety information.

2.1 Intended usage

This appliance is intended solely for household use for the purpose of preparing food.
It is to be used only in closed rooms and with suitable induction-friendly cookware.
Any other type of use is to be considered improper usage. Improper usage is dangerous.
Any claims made involving damage caused by improper usage are inadmissible.
That risk will be carried by the user.

2.2 General safety information

To ensure the safe operation of this appliance, the following safety information must be observed:

- Only use on flat, dry, heat-resistant surfaces.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse the cable, plug or the appliance in water or other liquids. Refer to the cleaning instructions.
- Do not leave the machine unattended near children when it is in operation.
- If the cable or plug is damaged, do not operate the appliance.
- Do not place the cable on a hot surface or wrap it around the unit or other objects.
- Do not place the appliance on or near hot gas or electric cookers or put it in a heated oven.
- Only use the appliance for its intended purpose.
- Do not cover or touch the steam valve or the casing during cooking. Caution: Risk of burns!
- Never pull on the cable, only on the plug.
- Be careful when opening the lid during or after cooking. Hot steam can escape and lead to scalding.
- To avoid damage or deformation, do not use the cooking trays on a hotplate or open flame.
- Make sure that the outside of the inner pot is dry before use, otherwise there is a risk of damage.
- To switch off the appliance, press the on/off button and then remove the plug from both the mains supply and the appliance.
- Do not use for deep-frying.
- To avoid burns, do not carry the appliance by the lid handle during and after cooking.

Warning: Spilled cooked food can cause severe burns. Keep the appliance and cables away from children.

2.3 Sources of danger

2.3.1 Risk of burns

The food being cooked, the cookware used and the surface of the appliance can become very hot. You should therefore protect yourself from burns.

- Do not touch hot cooking surfaces. During operation the appliance becomes hot.
- Keep children away from the appliance when it is in operation.
- Allow the machine to cool down briefly before transporting it.

2.3.2 Fire hazard

Improper use of the appliance is a fire hazard.

- Never use the appliance to deep-fry.
- In case of fire, switch off the appliance, remove the plug from the socket and try to extinguish the flames. Under no circumstances should water be used to put out the fire.

2.3.3 Risk of electric shock

Avoid contact with live cables and components. Mortal danger!

- If the unit shows signs of damage (cracks etc.), disconnect the unit from the power supply. Do not operate the unit and contact customer service.
- If the connecting cable or the mains plug is damaged, do not operate the unit under any circumstances. Defective connecting cables or plugs must be replaced by qualified personnel authorised by the manufacturer.
- If the unit has been damaged in any way (broken, dropped etc.) or if it does not work properly, do not operate the unit. In the event of a warranty claim, contact the customer service department.
- The unit may only be opened and repaired by authorised qualified personnel. Touching voltage-carrying parts can cause electric shock.
- Do not touch the mains plug and the machine with wet or damp hands.
- Never insert objects into openings in the unit. There is a risk of electric shock, if voltage-carrying parts are touched.
- Do not immerse the unit in water or other liquids.

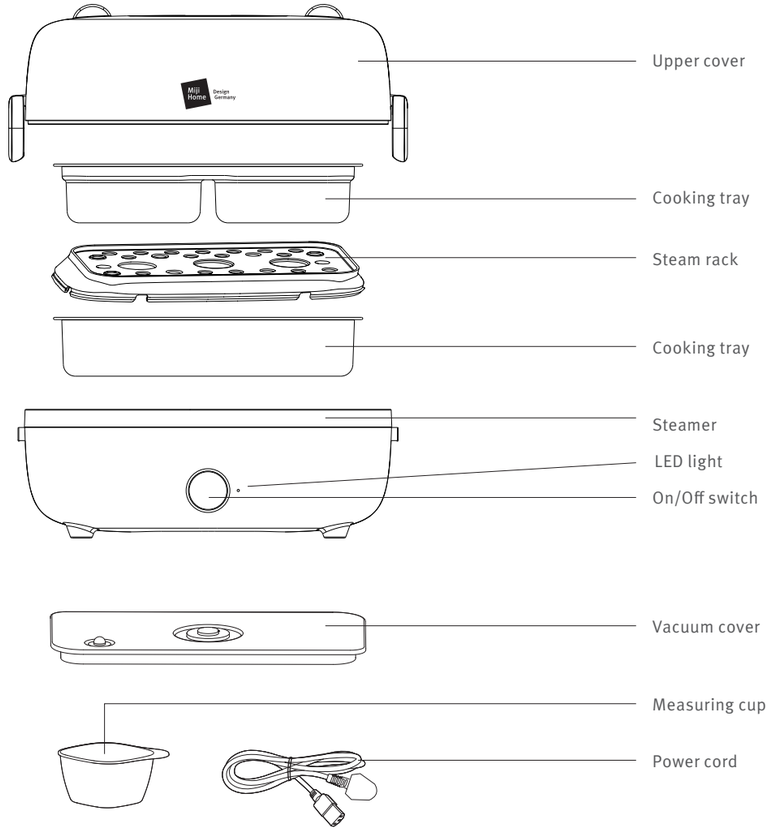
3 Start of operation

Observe the information contained in this chapter regarding the operation of this appliance.
It will help you to avoid any damage and dangers.

3.1 Delivery contents

- Cookingbox 1
- Cooking trays 2
- Steam rack 1
- Measuring cup 1
- Vacuum cover 2
- Power cord 1
- Operating instructions 1
- Warranty documents 1

Check the contents of the package for their completeness and any visible damage.
Have all transport damage verified immediately by the transport company. In the case of a claim, contact our customer service.



3.2 Installation

To ensure the safe and trouble-free operation of the appliance, the following requirements must be met at the installation site:

- Place the cooker on a horizontal, stable and heat-resistant working surface.
- Do not place the induction cooker next to open fire places or other sources of heat.
- Flammable objects must be kept away from the appliance.
- Do not place the appliance in a wet or damp environment.
- The power cord may not be exposed to sharp objects or heat.
- Do not clamp the power cord under the appliance.

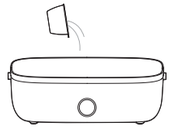
4 Operation

Description
The Miji Cookingbox One is an electric steam cooker.

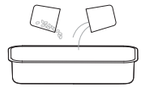
4.1 Before using the appliance:

- Open the package and remove the appliance and all accessories.
- Remove the plastic packaging.
- Open the lid using the latches on the sides and take out the cooking trays and the steamer base.
- Clean and dry the accessories before the first use. When the cooking process ends for each programme, the appliance is automatically switched to the keep-warm function.
- We recommend a cooking cycle with water in the cooking trays, before cooking with food for the first time.
- It is essential to remove the supplied lids from the cooking trays before cooking. They are used for the safe storage and transport of food.
- Ensure that the cold chain is maintained and that sensitive foods such as fish, chicken etc., are cooked through completely.

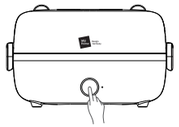
4.2 Operating the unit



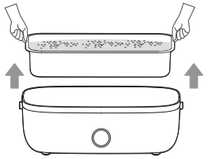
- Pour as much water into the evaporator as indicated in the recipe or up to the max. line of the measuring cup.



- Prepare the ingredients and pour into the dishes. Add clean water or broth as indicated in the recipe.

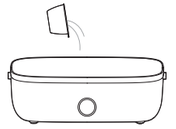


- Close the lid and make sure it is firmly closed. First connect the cable to the appliance, then to the power socket. Press the button until the light comes on. The Cookingbox One starts to heat up.



- The cooking process is finished after 30-40 minutes. Before you open the lid, unplug the power cable of the appliance. Let the appliance cool down before opening it or be extra careful.

All kinds of vegetables, fresh or frozen, can be filled in. Cubes of about 2 cm are perfect for most types of vegetables. Hard vegetables like carrots, kohlrabi etc., should be cut a little finer.

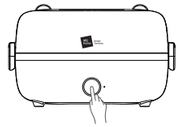


Regenerating dishes

- Pour as much water into the steamer as indicated in the recipe or to the max. line of the measuring cup.



- Place the filled cooking trays together with the steam cooking attachment in the appliance.
- Close the lid and make sure that it is firmly closed. First connect the cable to the appliance, then to the socket. Press the button until the light comes on.

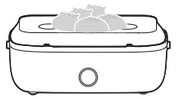


- The cooking process is not finished when the light indicator goes out. Before opening the lid, disconnect the plug from the power supply. Let the appliance cool down a little.



Nützliche Hinweise

- The cooking trays can be used individually or together with the cooking attachment for cooking or reheating.
- Using the cooking attachment, food can be cooked in the lower bowl and regenerated in the upper bowl.



- When transporting food, use the enclosed vacuum lids and add liquids just before cooking.
- The steamer attachment can also be used to cook potatoes, dumplings etc..

Recipe book
(more recipes at www.miji.de)

Function/ Ingredients	Quantity	Water quantity in the cooking dish	Water quantity in the steamer (minimum)	Cooking time variable due to steam	Cooking level
Rice (wild rice - twice as much water)	1 Measuring cup rice	120 ml	100 ml	25-40 minutes	Cooking
	2 Measuring cups rice	240 ml	100 ml	25–40 minutes	
Potato or meat	1 Bowl full	-----	Up to max. waterline	Depending on size 30-40 minutes	Cooking
Fish	1 Bowl full	-----		Ca. 30 minutes	
Broccoli or carrots	1 Bowl full	-----		Depending on size 25-40 minutes	
Regenerating food	1 Bowl full	-----	80 ml	8-20 minutes	Regeneration
	2 Bowls full	-----		15-20 minutes	

5 Cleaning and Care

This chapter contains important information about the optimal care and cleaning of your Cookingbox One. Observe this information to avoid damage.

Attention: Always empty the water after the cooking process and clean the Cookingbox thoroughly and dry.

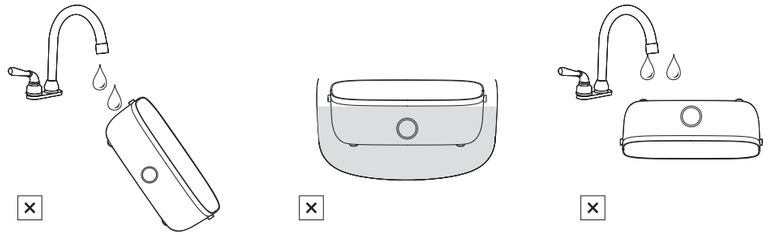
- Switch off the appliance prior to cleaning and disconnect the plug from the mains.
- Cleaning should not be attempted before the appliance has cooled down.
- Clean the appliance regularly and remove cooking spills to prevent them from getting cooked on.
- Do not use acidic, aggressive or abrasive cleaning agents.
- Ensure that no liquid can get into the appliance openings.

Clean and descale

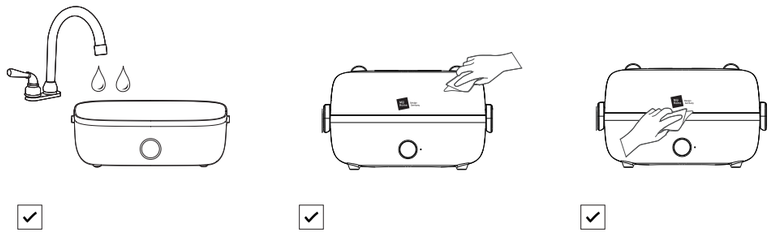
1. Pour an mc of water filled to the max. line into the evaporator.
2. Add some citric acid or white vinegar (approx. 30 ml).
3. Close the lid tightly using both side latches to avoid splashes.
4. Heat for about 10 minutes.
5. Remove the cable and wait until the machine has cooled down before discarding the water/vinegar mixture.
6. Wipe the surface with a damp cloth and then use water to clean it until no more vinegar smell is noticeable.

Types of cleaning

Incorrect



Correct



Maintenance

- Always unplug the power cord and drain the liquid after use.
- Never clean the appliance with steel wool or a similar product.
- Clean the surface with a damp cloth after each use.
- Use fresh water for cooking each time.
- Please do not clean the electronic parts with water.
- Only the stainless steel cooking trays are dishwasher-safe.

6 Operational disruptions

6.1 Troubleshooting

In most cases, operational failures can be traced back to small details. The following list is intended to give you advice and information on troubleshooting. If you are unable to rectify the fault using the measures listed, please contact customer service.

Malfunction	Possible cause	Measure
Light indicator remains off and the unit does not heat	The power cable is not plugged in correctly	Reconnect the power cord
	Electronic-problem	Please send in the device for repair
	Fuse damaged	
Light indicator remains on but the appliance does not heat	Electronic-problem	Please send in the device for repair
	Heating element defective	
The food is uncooked	Not enough water in the evaporator	Always fill water to the max. line
The water in the evaporator overflows	Too much water in the evaporator	Do not fill water above the max. line

7 Technical specifications

Miji Cookingbox One	
Voltage	220–240V~, 50–60 Hz
Power	250 W
Stand-by	< 1 W
Volume	1,0 L
Number of Cooking Units	3
Control Method	On/Off Button
Installation	Portable
Dimensions (W x H x D)	264×164×130 mm
Weight	1,25 kg

Food contact material list

Our specifications for food contact are as follows:

Components	Material	Remark
Cooking trays, evaporator, screws	Stainless steel	SUS304
Silica gel	PDMS	Silicone rubber
PTC heating element	Aluminium alloy	Do not bring into contact with acidic food
Lid, housing, Measuring cup, steam cooker attachment	Polypropylene	PP
Vacuum lid	Polycarbonate	PC, do not heat

8 Environmental protection

The following information provides guidelines for how you can ensure proper environmental protection.

8.1 Disposal of packaging

The packaging materials used were selected in terms of their environmental compatibility and are therefore recyclable. This packaging material should be recycled in order to save resources and reduce waste volume. Please dispose of unwanted packaging material in an environmentally-friendly manner.

Tip: Store the original packaging during the guarantee period in order to ensure safe transport in the case of a claim.

8.2 Disposal of used appliance

Do not dispose of electric and electronic appliances in normal household waste. Please bring the appliance to the collection point for electric and electronic appliances.

9 Warranty and Service

Our customer service is available to all appliance users for repairs and the purchase of accessories and spare parts.

To exercise a valid claim, please contact our customer service prior to sending the appliance back. Proof of purchase is required.

Please note that customer service is not free of charge in the case of incorrect operation of the appliance, even if the damage occurred within the guarantee period.

To assert a legitimate warranty claim, please contact our customer service before sending back the device and attend to warranty provisions of the enclosed warranty card.

Customer Service Contact

Telephone +49 89 381039-69
E-Mail service@miji.de
Website www.miji.de

Limitation of liability

Claims against Miji in connection with products described in this operating manual will be based solely on the guarantee stipulations. No further claims can be asserted. Miji does not assume responsibility for the correctness of the contents of these operating instructions.

Subject to content-related and technical changes.

Copyright

© 2012 Miji GmbH. All rights reserved.

Operating instructions and manuals are protected by copyright. Copying, reproducing, translating or transferring to any electronic medium or mechanically legible form, in their entirety or in part, without advance written permission from Miji is not allowed.

