



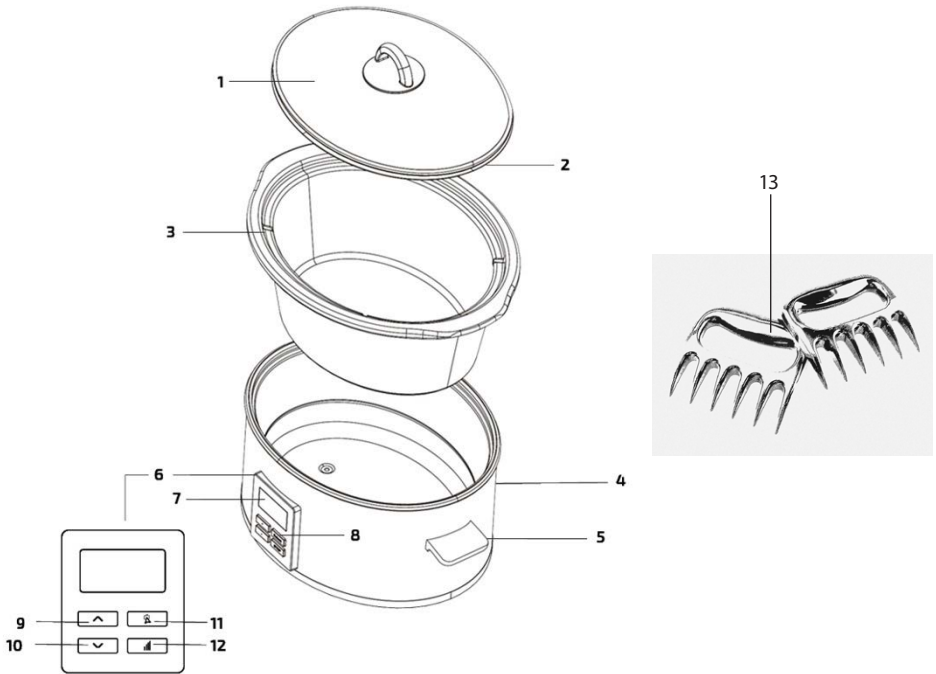
# PH 5510 Slow Rider

---

## LANGZAAM KOOKTOESTEL GEBRUIKSAANWIJZING

- Lees altijd de veiligheids- en gebruiksinstructies zorgvuldig door voordat u uw apparaat voor de eerste keer gebruikt. De gebruikershandleiding moet altijd worden meegeleverd.

# BESCHRIJVING



1. Glazen deksel
2. Siliconen afdichting
3. Keramisch vat
4. Basis
5. Handgrepen
6. Bedieningspaneel
7. Weergave
8. Bedieningsknoppen
9. Knop HIGH (hoge temperatuur)
10. Knop LOW (lage temperatuur)
11. Selectieknop
12. Knop ON/OFF/CONFIRM
13. Accessoires: klauwen voor versnipperd vlees

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

### Lees aandachtig en bewaar voor toekomstig gebruik!

**Waarschuwing:** De veiligheidsmaatregelen en instructies in deze handleiding omvatten niet alle mogelijke omstandigheden en situaties. De gebruiker moet begrijpen dat gezond verstand, voorzichtigheid en zorgvuldigheid factoren zijn die in geen enkel product geïntegreerd kunnen worden. Daarom moeten deze factoren worden gewaarborgd door de gebruiker(s) die dit apparaat gebruiken en bedienen. Wij zijn niet aansprakelijk voor schade die veroorzaakt is tijdens het transport, door onjuist gebruik of door het wijzigen of afstellen van enig onderdeel van het apparaat.

Bij het gebruik van het product moeten fundamentele voorzorgsmaatregelen in acht worden genomen, waaronder de volgende:

1. Zorg ervoor dat de spanning en frequentie van uw stopcontact overeenkomen met de spanning, frequentie en belasting die op het etiket van de apparatuur vermeld staan en dat het stopcontact goed geaard is. Het stopcontact moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende elektrische voorschriften volgens EN.
2. Gebruik het apparaat nooit als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat gevallen is of beschadigd is, of als het apparaat niet goed werkt. **Alle reparaties, inclusief het vervangen van snoeren, moeten worden uitgevoerd door een professioneel servicecentrum! Verwijder de beschermkappen van het apparaat niet; er bestaat gevaar voor elektrische schokken!**
3. Dompel het apparaat of het netsnoer niet onder in vloeistoffen en stel het niet bloot aan regen of vocht.
4. Het apparaat mag niet gebruikt worden in de buurt van water, in badkamers, douches en bij zwembaden, waar het in het water kan vallen of water op het product kan spatten.

5. Buig het netsnoer niet over de rand van de tafel of andere scherpe randen, verdraai het niet en laat het niet in de buurt van hete oppervlakken liggen.
6. Gebruik het apparaat altijd op een vlakke, stabiele ondergrond om te voorkomen dat het omvalt en dat er hete vloeistoffen gemorst worden. Gebruik het product niet in gootstenen, afdruipruimtes en andere plaatsen met een ongelijk oppervlak.
7. Plaats het apparaat niet op plaatsen waar het blootgesteld kan worden aan hoge temperaturen van kachels, radiatoren, gastoestellen, enz.
8. Plaats het apparaat niet op elektrische of gasfornuizen en ovens.
9. Als u het apparaat niet gebruikt, schakel het dan uit en haal de stekker uit het stopcontact. Koppel het netsnoer los door aan de stekker te trekken - nooit door aan het netsnoer te trekken. Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen voordat u onderhoud en reiniging uitvoert.
10. Sluit het apparaat nooit aan en zet het nooit aan zonder een correct geplaatste container in de pan.
11. Zet het apparaat niet aan als de container leeg is.
12. Dompel de pan niet onder in water en giet geen vloeistof in de pan. Alleen het kookvat is ontworpen voor vloeistoffen.
13. Til het deksel voorzichtig op en kantel het zo dat de stoom van u weg ontsnapt om verbranding te voorkomen. Laat het water van het deksel alleen in het kookreservoir druppelen, niet in de behuizing van het apparaat.
14. Controleer het netsnoer, de stekker en het hele apparaat regelmatig op beschadigingen. Als u schade vaststelt, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het apparaat en neem contact op met de service.
15. Het deksel is breekbaar, ga er voorzichtig mee om. Gebruik geen beschadigd of gebarsten deksel of kookpot. Stel de keramische container niet bloot aan hoge temperatuurschokken, aangezien deze hierdoor beschadigd kan raken. Plaats bijvoorbeeld geen bevroren voedsel in een hete bak.

16. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het ontworpen is.
17. Niet buiten gebruiken.
18. Het apparaat mag niet onbeheerd worden achtergelaten wanneer het in werking is.
19. Bewaar het apparaat in een droge omgeving binnenshuis.
20. Probeer het apparaat niet te repareren, er wijzigingen in aan te brengen of onderdelen te vervangen. Binnenin bevinden zich geen onderdelen die door de gebruiker gerepareerd kunnen worden.
21. Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.
22. Plaats geen andere voorwerpen op het apparaat, laat geen vreemde voorwerpen door de openingen dringen en gebruik het apparaat niet in de buurt van muren, gordijnen, enz.
23. Het apparaat warmt op tijdens het gebruik. Dek geen openingen af. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik altijd handgrepen en knoppen. Gebruik geschikt keukengerei en ovenwanten wanneer u tijdens het gebruik onderdelen van het apparaat vastpakt.
24. Probeer geen heet apparaat te dragen. Wees vooral voorzichtig wanneer u een pan met hete olie of vloeistof hanteert.
25. Wees voorzichtig, de stoom die uit het apparaat ontsnapt is erg heet! Houd een veilige afstand tot het apparaat aan om brandwonden te voorkomen.
26. Zet het apparaat niet aan als het op de zijkant ligt of ondersteboven is.
27. Het gebruik van accessoires en hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan personen of eigendommen in gevaar brengen.
  - Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
28. Dit apparaat mag niet worden aangesloten op een stopcontact dat met een timer wordt geregeld of op afstand wordt bediend.
29. ECG is niet aansprakelijk voor schade of letsel veroorzaakt door nalatigheid of onjuist gebruik. Lees voor gebruik alle instructies en informatie zorgvuldig door. De buitenkant van dit apparaat

wordt heet en kan brandwonden veroorzaken. Niet onbeheerd achterlaten in het bijzijn van kinderen.

30. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en de voeding buiten het bereik van kinderen. Het apparaat mag gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

**Do not immerse in water! – Niet onderdompelen in water!**



**LET OP**

De oppervlakken die op deze manier gemarkeerd zijn, worden heet tijdens het gebruik.

**GEVAAR VOOR KINDEREN:** Kinderen mogen niet met het verpakkingsmateriaal spelen. Laat kinderen niet met plastic zakken spelen. Verstikkingsgevaar.

**LET OP!** KOOK NIET OP DIT VERWARMINGSOPPERVLAK OM BESCHADIGING OF SCHOKGEVAAR TE VOORKOMEN, MAAR ALLEEN IN DE BIJGELEVERDE BAK. NIET ONDERDOMPELEN IN VLOEISTOF.

**WAARSCHUWING:**

1. Zowel het glazen deksel als de keramische container kunnen niet in de vaatwasser.
2. Zet de hete keramische schaal of deksel nooit in de koelkast, want dan kunnen ze barsten.
3. Nadat u ze uit de koelkast hebt gehaald, laat u de keramische schaal en het deksel ongeveer 40 minuten op kamertemperatuur staan. Niet onmiddellijk gebruiken, ze kunnen breken. Het binnenvat moet altijd droog zijn voordat u het in de basis plaatst.
4. Zet de keramische container nooit op het gasfornuis, want dan kan hij barsten.

5. Keramisch kookgerei is niet geschikt voor gebruik in de oven, magnetron of op het fornuis of de kookplaat.
6. Zet de keramische container of het deksel niet in de vriezer.
7. Verwarm geen bevroren voedsel in de slowcooker.
8. Zet een leeg apparaat (zonder voedsel) niet aan en vul het niet te vol.

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder al het verpakkingsmateriaal. Reinig en droog het apparaat zorgvuldig, zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

Dompel de bodem van de pan niet onder in water. Was de keramische pot en het deksel niet in de vaatwasser. Gebruik geen scherp gereedschap of agressieve of schurende reinigingsmiddelen.

**Opmerking:** U kunt een lichte geur of rook waarnemen wanneer u het voor de eerste keer gebruikt. Dit is normaal bij de meeste apparaten met verwarmingselementen en levert geen gevaar op. Dit verschijnsel verdwijnt na verloop van tijd.

## GEBRUIK

**WAARSCHUWING:** Het glazen deksel en de keramische kuip bereiken hoge temperaturen tijdens het gebruik. Ga er altijd voorzichtig mee om en draag handschoenen.

1. Plaats de keramische schaal in de bodem van de slowcooker. Zorg ervoor dat het keramische vat correct geplaatst is voordat u verder gaat.
2. Doe de gewenste ingrediënten in een keramische schaal. Doe nooit voedsel of vloeistoffen direct in de slowcooker, gebruik altijd een keramische schaal.



**Opmerking:** het wordt aanbevolen om niet meer dan 2/3 van de pot te vullen, niet te veel vullen.

3. Doe het glazen deksel op de keramische schaal.



4. Sluit het apparaat aan op een stroombron en stel het gewenste stroomniveau in. Het aan/uit-lampje gaat branden en het apparaat begint te werken.

**Opmerking:** De slowcooker werkt door op te warmen en een constante temperatuur te handhaven. Voor de beste resultaten verwijdert u het glazen deksel pas halverwege het kookproces. Dankzij het glazen deksel kunt u het kookproces bekijken zonder het te onderbreken.



- Laat het gekookte voedsel in het apparaat met de instelling KEEP WARM om het warm te houden tot het moment van serveren.
- Schakel het apparaat uit wanneer u klaar bent met koken.
- Koppel het apparaat los van de voeding.



- Verwijder het glazen deksel met handschoenen aan. Zorg ervoor dat de stoom in het product niet op een lichaamsdeel wordt gericht om brandwonden te voorkomen.



- Trek de keramische schaal voorzichtig uit de basis. Plaats de keramische schaal op een hittebestendig oppervlak. Wees voorzichtig wanneer u de vaas rechtstreeks op delicate of gepolijste oppervlakken plaatst, aangezien de bodem van de vaas niet geglaazuurd is en krassen of andere tekenen van beschadiging kan veroorzaken.



## KOOKINSTELLINGEN

De slowcooker heeft 2 vermogensstanden:

**LOW:** hiermee kunt u voedsel langer koken.

**HIGH:** gebruikt voor het bakken en koken van gedroogde bonen of peulvruchten. Het kookt voedsel in de helft van de tijd van een lage stand. Wanneer u deze vermogensstand gebruikt om water te koken, kan er extra vloeistof nodig zijn, afhankelijk van het recept en de kooktijd. Als u op hoog vermogen kookt, is het belangrijk om de kookvoortgang van tijd tot tijd te controleren. De kooktijd moet tussen de 4 en 8 uur zijn.

**Warmhoudfunctie (KEEP WARM):** Met deze functie kunt u eerder gekookt voedsel op de ideale temperatuur houden totdat het wordt geserveerd. Gebruik deze functie niet om voedsel te koken.





### Opmerkingen:

- Gebruik de warmhoudfunctie niet langer dan 4 uur.
- Als het gekookte voedsel niet onmiddellijk geserveerd zal worden, selecteer dan handmatig de temperatuurhoudfunctie.
- Als er een stroomstoring is, wordt het apparaat uitgeschakeld en knippert het scherm wanneer het weer wordt ingeschakeld. Na een paar uur stilstand is het mogelijk dat het voedsel niet meer in goede staat is en raden wij aan om het niet te eten.





**Opmerking:** De huidige instelling van het vermogensniveau wordt aangegeven door het oplichten van de betreffende indicatielampjes.

### De timer voor uitgestelde start instellen

De slowcooker kan zo worden geprogrammeerd dat hij op het gewenste tijdstip begint te koken, zodat u voedsel vers kunt bereiden wanneer dat nodig is.

- Druk herhaaldelijk op de toets  om het gewenste vermogensniveau (laag of hoog) of de functie voor warmtebehoud in te stellen.
- Gebruik de toetsen  en  om de gewenste bereidingstijd in te stellen in stappen van 30 minuten (maximaal 20 uur).
- Om het koken te starten, drukt u op .



4. Om het koken voor een bepaalde tijd te plannen, houdt u de toets  ingedrukt totdat "Delay" op het display verschijnt.
5. Gebruik de toetsen  en  om in te stellen hoeveel uur u wilt beginnen met koken.
6. Bevestig door op  te drukken.

## Voedingsmiddelen die geschikt zijn voor langzaam koken en de bereiding ervan

De meeste voedingsmiddelen zijn geschikt voor langzaam koken, maar er zijn een paar algemene principes die u moet volgen.

- Snijd de wortelgroenten in kleine stukjes, omdat het langer duurt voordat ze gaar zijn dan het vlees. Het is aan te raden om de gehakte wortelgroenten kort te bakken (2-3 minuten) voordat u ze langzaam gaart. Zorg ervoor dat de wortelgroenten altijd op de bodem van de pan liggen en dat alle ingrediënten ondergedompeld zijn.
- Verwijder overtollig vet van het vlees voor het koken, omdat het vet bij de langzame gaarmethode niet bruin wordt.
- Als u een recept aanpast voor conventioneel koken, moet u misschien de hoeveelheid water verminderen. Het water verdampst niet uit de slowcooker zoals bij normaal koken.
- Laat nooit ongekookt voedsel op kamertemperatuur in de pan staan.
- Gebruik een slowcooker niet om voedsel op te warmen.
- Rauwe rode bonen moeten minstens tien minuten geweekt en gekookt worden om giftige stoffen te verwijderen voordat u ze weer gebruikt.
- Om er zeker van te zijn dat het vlees goed gaar is, gebruikt u een vleesthermometer.
- Het echte keramische materiaal wordt op hoge temperaturen gebakken, dus het keramische vat kan lichte oppervlaktedefecten vertonen, het glazen deksel kan licht wiebelen als gevolg van deze imperfectie. Koken op lage temperatuur creëert geen stoom, waardoor er minder warmte verloren gaat. Na verloop van tijd kan het uiterlijk van het apparaat zichtbaar veranderen door normale slijtage.
- Stel het keramische vat niet bloot aan plotselinge temperatuursveranderingen. Als u koud water aan een zeer hete pan toevoegt, kan deze breken.
- ZET DE SLOWCOOKER NIET AAN ALS DEZE LEEG IS OF ZONDER DE GEPLAATSTE KERAMISCHE PAN!

## Tips voor langzaam koken

- Voor de beste resultaten moet een slowcooker minstens halfvol zijn.
- Bij langzaam koken blijft het voedsel heerlijk sappig. Als u de hoeveelheid water in de pan moet verminderen, verwijder dan het deksel en zet het ongeveer 30-45 minuten op HOOG.
- Het deksel is zonder verzegeling. Verwijder het deksel niet onnodig om warmteverlies te voorkomen. U moet de kooktijd met 10 minuten verlengen voor elke keer dat u het deksel opent. Als u soep kookt, laat dan een kookruimte van 5 cm onder de bovenkant van het vat.
- Veel recepten moeten de hele dag door gekookt worden. Als u 's ochtends geen tijd hebt om uw maaltijd te bereiden, bereid dan alles 's avonds van tevoren en bewaar het afgedekt in de koelkast. Doe 's ochtends het voorbereide eten in de slowcooker en voeg water of bouillon toe. Stel de gewenste kooktijd en temperatuur in.
- De meeste vleessoorten en groenten moeten 8-10 uur op lage temperatuur of 4-6 uur op hoge temperatuur worden gekookt. Sommige ingrediënten zijn niet geschikt voor langzaam koken. Pasta, zeevruchten, melk of room mogen pas aan het einde van het koken worden toegevoegd. Veel dingen - de hoeveelheid water of vet, de begintemperatuur van het voedsel en de grootte van de afzonderlijke delen van het voedsel die worden ingebracht, kunnen de optimale kooktijd beïnvloeden.
- In kleine stukjes gesneden voedsel is sneller gaar. Geleidelijk aan zult u met "vallen en opstaan" de nodige ervaring opdoen om de slowcooker volledig te kunnen gebruiken.
- Het koken van groenten duurt meestal langer dan het vlees, dus doe de groenten eerst op de bodem van de pan.
- Laat na het koken het deksel op de pan en zet hem uit.
- Al het voedsel moet ondergedompeld worden in bouillon of saus.

- Voorgebakken vlees en uien blijven sappiger en het vermindert de hoeveelheid vet in het voedsel. Dit gedeelte is niet nodig in geval van tijdgebrek, maar het verbetert de smaak.
- Bij het bereiden van heel vlees, gevogelte of ham is de vorm en grootte van het vlees belangrijk. Het vlees moet maximaal tot  $\frac{2}{3}$  van de pan reiken en volledig ondergedompeld zijn in water of bouillon. Snijd het vlees zo nodig in 2 delen. Het totale gewicht van het vlees mag de aanbevolen maximumhoeveelheid niet overschrijden.

## REINIGING EN ONDERHOUD

Zet de slowcooker altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt of opbergt. Zorg ervoor dat de slowcooker volledig afgekoeld is voordat u hem schoonmaakt.

- Was het glazen deksel of de keramische container niet in de vaatwasser, want dan kunnen ze beschadigd raken. Was de antiaanbakmand in warm water met afwasmiddel, spoel af en droog.
- Laat het vat niet voor langere tijd in het water staan. Het water in het vat kan slechts zo lang blijven staan als nodig is om het vuil te verwijderen.
- U kunt de buitenkant van de slowcooker afnemen met een vochtige doek en afdrogen. Gebruik geen agressieve en schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes om onderdelen van het fornuis schoon te maken, aangezien dit het oppervlak kan beschadigen.
- Dompel de pan niet onder in water en giet geen vloeistof in de pan.

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

Max. volume: 5,5 l

Nominale spanning: 220-240 V~ 50-60 Hz

Nominaal ingangsvermogen: 240 W

## GEbruik EN VERWIJDERING VAN AFVAL

Inpakpapier en golfkarton - afleveren bij schroothandel. Verpakkingsfolie, PE-zakken, plastic elementen - gooi in plastic recyclingcontainers.

## VERWIJDERING VAN PRODUCTEN AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR

**Verwijdering van elektrische en elektronische apparatuur (geldig in EU-lidstaten en andere Europese landen met een geïmplementeerd recyclingsysteem)**

Het afgebeelde symbool op het product of de verpakking betekent dat het product niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden. Lever het product in op de aangegeven locatie voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Voorkom negatieve gevolgen voor de volksgezondheid en het milieu door uw product op de juiste manier te recycleren. Recycling draagt bij tot het behoud van natuurlijke hulpbronnen. Neem voor meer informatie over het recycleren van dit product contact op met uw gemeente, huisvuilverwerkingsbedrijf of winkel waar u het product hebt gekocht.



08/05

Dit product voldoet aan de EU-richtlijnen voor elektromagnetische compatibiliteit en elektrische veiligheid.



De bedieningshandleiding is beschikbaar op internet op [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Wijzigingen van tekst en technische parameters voorbehouden.

# www.ecg-electro.eu

---

**Nederlands**

K+B Progres, a.s.

U Expertu 91

250 69 Kličany, Czech Rep.

tel.: +44 776 128 6651 (English)

e-mail: ECG@kbexpert.cz

- De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor drukfouten in de gebruikershandleiding van het product.