

 **TurboTronic**
Kitchen Electronics

Cook Pro Pot
Professional slow cooker



GEBRUIKSAANWIJZING

TT-SC100

NL

www.zline-World.com

De Camber slow cooker maakt koken eenvoudig met 3 kookfuncties waaronder laag, hoog en warm houden. Extra vertragingfunctie zorgt voor een betere kookervaring.

Belangrijke beveiligingen voor uw Slow-Cooker

Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u de Slow Cooker in gebruik neemt en bewaar ze voor toekomstige referentie.

- Om een verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te elimineren, verwijder en gooi de beschermkap die op de netstekker van het apparaat is aangebracht veilig weg.
- Verwijder eventueel verpakkingsmateriaal en promotiemateriaal stickers voor het eerste gebruik van de Slow Cooker.
- Zorg er altijd voor dat de Slow Cooker op de juiste manier wordt gemonteerd voordat gebruik. De uitneembare binnenpot moet op zijn plaats zitten om dit apparaat te kunnen gebruiken.
- Sluit nooit de Slow Cooker aan zonder dat u
- de afneembare kookschaal die in de behuizing is geplaatst.
- Plaats geen voedsel of vloeistof direct in de
- huisvesting. Alleen de afneembare kookschaal is ontworpen om voedsel of vloeistof te bevatten.
- Gebruik de uitneembare kookschaal niet in een conventionele oven.
- Plaats de uitneembare kookpot niet op een verwarmingsgas of elektrische brander.
- Gebruik alleen de meegeleverde uitneembare kookschaal. Niet gebruiken elke andere kom in de behuizing.
- Gebruik geen beschadigde of gebarsten uitneembare kookpot.
- Bedien de Slow Cooker nooit zonder voedsel en vloeistof in een afneembare kookschaal.
- Zorg ervoor dat het te koken voedsel of de te koken vloeistof voor de helft wordt gevuld of meer van de uitneembare kookpot voor het starten van het apparaat.
- Plaats de Slow Cooker niet op de rand van een bankje.
- of tafel tijdens de werking. Zorg ervoor dat het oppervlak vlak, schoon en vrij van water en andere stoffen is.
- Plaats de slow cooker niet op of in de buurt van een heet gas.
- of elektrische brander, of waar het een verwarmde oven kan raken omdat het de basis van het apparaat kan smelten.
- Plaats de slow cooker goed uit de buurt van muren,

- Gordijnen en andere hitte- of stoomgevoelige materialen. Zorg bij gebruik van de Slow Cooker voor voldoende ruimte boven en aan alle zijden voor luchtcirculatie.
 - Het glazen deksel is speciaal behandeld om het te maken
 - sterker, duurzamer en veiliger dan gewoon glas, maar het is niet onbreekbaar, wees voorzichtig bij het hanteren van het glazen deksel.
 - Laat het glazen deksel altijd correct op zijn plaats zitten
 - op de uitneembare kookkom gedurende de hele werking van het apparaat, tenzij in het recept staat vermeld dat deze moet worden verwijderd.
 - Verplaats het toestel niet tijdens het koken.
 - Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik de handgrepen om de Slow Cooker en droge pot houders of ovenwanten om de afneembare kookpot en het deksel te verwijderen wanneer deze heet zijn.
 - Plaats de uitneembare kookschaal niet als deze heet is
 - op elk oppervlak dat kan worden beïnvloed door warmte.
 - Vermijd plotselinge temperatuursveranderingen.
 - Plaats geen diepgevroren of zeer koude voedingsmiddelen in de afneembare kookschaal wanneer deze heet is.
 - Plaats geen uitneembare kookkom als deze warm tot koud is.
 - water of diepvries.
 - Plaats niets anders dan het deksel bovenop de
 - Slow Cooker bij montage, bij gebruik en bij opslag.
 - Zet de langzame Cooker altijd in de stand 'Uit', dan
 - Trek de stekker uit het stopcontact en laat hem afkoelen.
 - Haal ALTIJD de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
 - Houd de behuizing, de afneembare kookschaal en
 - glazen deksel schoon.
 - De langzame Cooker is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- **Belangrijke beveiligingen voor alle elektrische apparaten**
- Wikkel het netsnoer voor gebruik volledig af.
 - Laat het netsnoer niet over de rand van een bankje hangen of
 - tafel, raak hete oppervlakken aan of word geknoopt.
 - Om te beschermen tegen elektrische schokken mag u de stroom niet

onderdompelen. snoer, stekker of motorbasis in water of een andere vloeistof.

- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer, de netstekker of apparaat op enigerlei wijze beschadigd raakt.
- Elk ander onderhoud dan reiniging mag NIET worden uitgevoerd omdat hierdoor de garantie vervalt.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

WAARSCHUWING! HOT SURFACE

- Gebruik geen slow cooker in de buurt van of onder oppervlakken die
- hittegevoelige of door stoom beschadigde producten. Let op: het glazen deksel is extreem heet, gebruik altijd een handvat.
- bij het verwijderen van het deksel.
- Om verbranding door ontsnappende stoom te voorkomen tijdens het verwijderen van het glazen deksel, til het deksel voorzichtig schuin van jezelf af.
- Voorzichtigheid is geboden bij het gebruik van het apparaat
- bevat warm voedsel, hete oliën en vloeistoffen.
- De slow cooker niet voorverwarmen of opwarmen als deze leeg is.
- De oppervlaktes van de slow cooker worden HOT gedurende
- gebruik. NIET TOEKOMEN .
- Draag ovenhandschoenen bij het hanteren van het apparaat tijdens
- en direct na gebruik en het gebruik van keukengerei bij het controleren van voedsel.

REINIGING & ONDERHOUD

Schoonmaken na elk gebruik.

1. Uitschakelen en ontkoppelen van de trage Cooker and allow to cool volledig. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
2. Was afneembare onderdelen (afneembare kom en deksel) in heet water met afwasmiddel. Spoel en droog goed af.
3. Veeg het buitenoppervlak van de langzame Cooker af met een zachte vochtige doek en droog het oppervlak met een zachte droge doek. Gebruik geen reinigingsmiddel of schuurmiddelen, omdat deze krassen kunnen

maken op de coating.

4. Dompel het fornuis NOOIT onder in water.

WAT IS INBEGREPEN



Traag kooktoestel



binnenste kookpot



Glazen deksel

Het bedieningspaneel



Druk op de knop om functies te kiezen.

Tijdens de werking gaat het controlelampje aan en de LED-display voor het aftellen van de kooktijd. Het apparaat gaat binnen 5 min. uit als er geen bediening plaatsvindt wanneer u het apparaat aansluit.

GEBRUIKEN

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder voor het eerste gebruik alle promotionele stickers en verpakkingsmateriaal. Was de afneembare kookpot en het glazen deksel met de hand in heet zeepwater, spoel het af en droog het goed af.
2. Zorg ervoor dat de binnenkant van de behuizing schoon is en vrij van vuil.

Gebruiksaanwijzing

Voor het plaatsen van de uitneembare kookschaal in het roestvrijstaal behuizing, zorg ervoor dat de buitenkant schoon en droog is.

Dit zorgt voor een goed contact met het binnenste kookoppervlak.

Gebruik van de Slow Cook-functie

1. Plaats de ingrediënten in de binnenste pot.
2. druk op de knop kies laag, hoog, houd de functie warm en vertragingfunctie. Als u het gekozen kookprogramma wilt annuleren, drukt u op de toets "Annuleren".
 - A. Langzaam koken Lage standaard werktijd is 8H. U kunt kiezen voor een kooktijd van 30min tot 24 H.
 - B. Langzaam koken Hoge standaard werktijd is 4H.U kunt kiezen voor een kooktijd van 30min tot 24 H.
 - C. Slow cook keep warm standaard tijd is 12H.You kan kiezen voor kooktijd van 30min tot 24 H.
 - D. Druk op de toets "+"of "-" om de kooktijd te verhogen of te verlagen. Elke stap is 30 min. U kunt de kooktijd bij elk kookproces aanpassen.
 - E. Vertragingfunctie: pls kiest eerst de vertragingstijd en kiest daarna de

functie. Na het plaatsen, zal de eenheid automatisch beginnen. De LEIDENE zal vertragingstijd eerst tonen, nadat de vertragingstijd geëindigd, zal de LEIDENE de kooktijd in plaats daarvan aftellen.

- F. Annuleerknop. Druk op de knop Annuleren om de verkeerde instelling te annuleren.

VEILIGHEID VAN VOEDSELEN

1. Ontdooi bevroren vlees, gevogelte, vis en zeevruchten grondig in de koelkast voor het koken. Houd rauw vlees en gevogelte gescheiden van gekookt voedsel.
2. Was altijd de handen na het hanteren van rauw vlees en gevogelte, voor het hanteren van kant-en-klaar voedsel.
3. Veeg en desinfecteer oppervlakken die in contact zijn geweest met rauw vlees en gevogelte.
4. Gebruik apart gereedschap voor het hanteren van rauw vlees/gevogelte en gekookt voedsel of was ze grondig tussen het gebruik door.
5. Controleer altijd of het vlees, met name het gevogelte, op de veilige serveertemperatuur is gekookt.