

Cook Pro Pot
Professional slow cooker



GEBRUIKSAANWIJZING

TT-SC6P

www.zline-world.com



Dank u voor het kiezen van de **Cook Pro Pot** Professionele Slow Cooker van **TurboTronic®**. Koken in uw **Cook Pro Pot** Slow Cooker biedt u de flexibiliteit om een maaltijd eerder op de dag te bereiden en dan de hele dag te laten koken. Je kan de hele dag bezig zijn en 's avonds toch genieten van een voedzame, huisbereide maaltijd. **Cook Pro Pot** X-Large capaciteit is ook perfect voor grotere gezinnen of voor het entertainen van een groep gasten! Het is een gezondere, kostenefficiënte en handige manier om smakelijke maaltijden te serveren. Deze **Cook Pro Pot** X-Large slow cooker kookt op de standen 'Hoog' of 'Laag' en de stand 'Warm' kan worden gebruikt om uw gerecht op de ideale serveertemperatuur te houden.

SPECIFICATIE

Merk:	TurboTronic®
Model:	TT-SC6P
Nominale spanning:	220-240V/ 50/60Hz
Vermogen:	320W
Capaciteit:	6.5L

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMaatregelen

Wanneer u de slow cooker gebruikt, dient u altijd de basis veiligheidsmaatregelen in acht te nemen, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Ter bescherming tegen elektrische schokken mag de basis niet in water of een andere vloeistof worden gelegd.
3. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer het toestel in de nabijheid van kinderen wordt gebruikt.
4. **STA NOOIT TOE DAT EEN KIND DIT PRODUCT GEBRUIKT.**
5. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt, voordat u hulpstukken op- of afdoet en voordat u het schoonmaakt.
6. Het gebruik van hulpstukken of gereedschap dat niet door de leverancier wordt aanbevolen, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
7. Niet buitenshuis gebruiken.
8. Laat het netsnoer NIET over de rand van de tafel of het aanrecht hangen. Houd het uit de buurt van hete oppervlakken.

9. HOUD UW TOESTEL UIT DE BUURT VAN HETE PLATEN, BRANDERS EN VERWARMDE OVENS.
10. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van de slowcooker wanneer deze heet voedsel, water of andere hete vloeistoffen bevat.
11. Gebruik de slowcooker niet voor andere doeleinden dan waarvoor hij bestemd is.
12. Schakel de slowcooker niet in als de keramische pan leeg is.
13. Laat het deksel en de keramische pot eerst afkoelen alvorens ze met water te reinigen.
14. Raak nooit de buitenkant van de slowcooker aan tijdens het gebruik of voor het afkoelen. Gebruik de handgrepen of de knoppen. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik ovenwanten of een doek bij het afnemen van het deksel of het hanteren van de inhoud.
15. Kook nooit rechtstreeks in het basisstation. Gebruik de keramische pan.
16. Gebruik geen keramische pan of keramisch deksel indien gebarsten of geschilderd.
17. Laat de slowcooker niet aangesloten op het stopcontact wanneer u hem niet gebruikt.
18. Schakel de slowcooker niet in wanneer deze ondersteboven staat of op zijn kant is gelegd.
19. Het keramische deksel en de keramische pot zijn breekbaar. Behandel ze voorzichtig.
20. Het apparaat mag niet in water worden ondergedompeld.
21. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
23. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet spelen met het apparaat.
24. Als het voedingssnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een speciaal snoer of assemblage verkrijgbaar bij de fabrikant of diens service agent.
25. Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij door de fabrikant worden vervangen, zijn onderhoudsmonteur of gelijksoortig gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKEN

Voordat u de slow cooker voor de eerste keer gebruikt:

1. Verwijder alle etiketten en labels van het product.
2. Was de keramische pot en het keramische deksel in een heet sopje met een spons of een vaatdoek, spoel grondig na en droog af.

BELANGRIJK: DOMPEL DE BODEM VAN DE SLOWCOOKER NIET ONDER IN WATER.

Opmerking: Tijdens het eerste gebruik kunt u een lichte geur waarnemen als gevolg van het verbranden van fabricageresten. Dit is volkomen normaal en zal verdwijnen nadat u het toestel enige tijd hebt gebruikt.

HOE TE GEBRUIKEN

- Plaats de basis op een droge, vlakke, hittebestendige ondergrond, uit de buurt van de rand van het werkoppervlak. Niet op de vloer gebruiken.
- Doe het voedsel en de andere ingrediënten in de keramische binnenpot en plaats de pot op de bodem. Dek af met het keramische deksel. Als u voedsel moet voorkoken of bruinen voordat het langzaam wordt gekookt, moet dit in een pan worden gedaan. Probeer niet om voedsel in de slowcooker te bruinen of voor te koken.
- Zet de regelknop op OFF voordat u de stekker van het toestel in het stopcontact steekt.
- Schakel de kookpan na het koken uit en haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de crockpot met ovenwanten.

LET OP: RAAK HET BASISSTATION NA HET KOKEN NIET AAN, HET BLIJFT HEET.

Over langzaam koken

- Langzaam koken is altijd de beste manier geweest om een voedzame warme maaltijd te bereiden met een minimum aan voorbereiding en een maximum aan vrije tijd buiten de keuken.
- Traditioneel was langzaam koken vooral gericht op soepen en eenpansgerechten, maar met deze keramische pan kunt u ook de meeste moderne gezinsmaaltijden en feestmaaltijden bereiden. Deze pot is handig en ziet er goed genoeg uit om direct op tafel te zetten en op te dienen. (Plaats de keramische pot altijd op een hittebestendige mat of oppervlak).
- Deze bereidingswijze is ideaal voor de bereiding van taaiere stukken vlees, omdat ze lang en zacht sudderen, waardoor ze mals en vol van smaak worden.

Geschikt voedsel voor langzaam koken en bereiding:

De meeste voedingsmiddelen zijn geschikt voor een langzame gaarmethode; er zijn echter een paar richtlijnen die moeten worden gevolgd.

- Snijd wortelgroenten in kleine, gelijke stukjes, omdat ze langer nodig hebben om te garen dan vlees. Ze moeten voor het langzaam garen 2-3 minuten zachtjes worden aangebraden. Zorg ervoor dat de wortelgroenten altijd op de bodem van de pan liggen en dat alle ingrediënten ondergedompeld zijn in het kookvocht.
- Verwijder al het overtollige vet van het vlees voordat het wordt gekookt, want bij de langzame kookmethode kan het vet niet verdampen.

- Als u een bestaand recept uit de conventionele keuken aanpast, kan het zijn dat u de hoeveelheid vloeistof moet beperken. De vloeistof verdampt niet in dezelfde mate uit de slowcooker als bij conventioneel koken.
- Laat nooit ongekookt voedsel op kamertemperatuur in de slowcooker.
- Gebruik de slowcooker niet om voedsel opnieuw op te warmen.
- Ongekookte rode bonen moeten worden geweekt en minstens 10 minuten worden gekookt om gifstoffen te verwijderen alvorens ze in een gezond kooktoestel te gebruiken.
- Authentiek steengoed wordt op hoge temperatuur gebakken; daarom kan de keramische pot kleine oneffenheden vertonen en kan het keramische deksel door deze onvolkomenheden licht schommelen. Low heat cooking produceert geen stoom dus er zal weinig warmteverlies zijn. Door normale slijtage tijdens de levensduur van het product kan de buitenkant er "crazed" uit gaan zien.
- Plaats de keramische pot of het keramische deksel niet in een oven, vriezer, en magnetron of op een gas/elektrisch fornuis.
- Stel de keramische pan niet bloot aan plotselinge temperatuursveranderingen. Als u koud water toevoegt aan een zeer hete pot, kan deze barsten.
- Laat de pot niet te lang in water staan (U kunt water in de pot laten staan om te laten weken).
- Er is een gedeelte van de bodem van de keramische pot dat ongeglazuurd moet blijven voor productiedoeleinden. Dit ongeglazuurde gedeelte is poreus en zal water opnemen wanneer het erin wordt ondergedompeld. Dit moet worden vermeden.
- Schakel het fornuis niet in wanneer de keramische pan leeg is of uit de bodem is.

Tips voor langzaam koken

- De pan van de slowcooker moet minstens halfvol zijn voor het beste resultaat.
- Langzaam koken houdt vocht vast. Als u het vocht in de pan wilt verminderen, verwijdert u het deksel na het koken en zet u de regelaar op hoog (als u de pan op laag of WARM hebt gezet) en laat u de pan 30 tot 45 minuten sudderen.
- Het deksel is niet afgesloten. Verwijder het niet onnodig, want dan ontsnapt de opgebouwde warmte. Telkens wanneer u het deksel verwijdert, moet u 10 minuten extra kooktijd rekenen.
- Laat bij het koken van soepen 5 cm ruimte tussen de bovenkant van de kookpot en het oppervlak van het voedsel, zodat u kunt sudderen.
- Veel recepten vragen om een bereiding die de hele dag duurt. Als u geen tijd hebt om het voedsel die ochtend te bereiden, bereidt u het de avond tevoren en bewaart u het voedsel in een afgedekte bak in de koelkast. Breng het voedsel over in de keramische pan en voeg vloeistof/jus toe. Kies de stand laag, hoog of warm.
- De meeste vlees- en groenterecepten moeten 8-10 uur op laag, 4-6 uur op hoog en 5-7 uur op WARM.

- Sommige ingrediënten zijn niet geschikt voor langzaam koken. Pasta, zeevruchten, melk en room moeten tegen het einde van de kooktijd worden toegevoegd. Veel dingen kunnen van invloed zijn op hoe snel een recept gaar wordt, het water- en vetgehalte, de begintemperatuur van het voedsel en de grootte van het voedsel.
- Voedsel dat in kleine stukjes is gesneden zal sneller gaar zijn. Om de mogelijkheden van uw slowcooker optimaal te benutten, zult u een zekere mate van 'trial and error' nodig hebben.
- Wortelgroenten hebben meestal meer tijd nodig om gaar te worden dan vlees, dus probeer de groenten in de onderste helft van de pan te schikken.
- Schakel de pan uit nadat het voedsel is gekookt en laat hem afgedekt staan met het deksel. Er is voldoende warmte in de keramische pan om het eten 30 minuten warm te houden. Indien u langer warm wenst te houden, schakel dan over op de lage stand.
- Alle gerechten kunnen worden bedekt met een vloeistof, jus of saus. Bereid in een aparte pan of kan uw vloeistof, jus of saus en bedek het voedsel in de keramische pan volledig.
- Door vlees en uien voor te braden in een pan om de sappen in te sluiten, wordt ook het vetgehalte verlaagd voordat het vlees in de keramische pan wordt gedaan. Dit verbetert de smaak, maar is niet nodig als de tijd beperkt is.
- Bij het koken van stukken vlees, ham, gevogelte enz. is de grootte en de vorm van de stukken belangrijk. Probeer de braadlap in het onderste 2/3 deel van de pan te houden en volledig met water te bedekken. Indien nodig in twee stukken snijden. Het gewicht van de braadstukken moet binnen de maximumlimiet blijven.

VERZORGING & REINIGING

Zorg er altijd voor dat de slowcooker uit het stopcontact is gehaald en op de UIT-stand staat, voordat u hem opbergt of schoonmaakt. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld alvorens het schoon te maken.

- De binnenpan is vaatwasmachinebestendig, maar kan ook met warm sopje worden gereinigd. Om voedsel dat op de bodem van de pan is gekookt te verwijderen, laat u het gewoon een nacht weken in zeepwater en spoelt u het de volgende dag af.
- De buitenkant van de slowcooker kan worden afgeveegd met een vochtige doek en afgedroogd. Gebruik GEEN scherpe, schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes om het oppervlak van de slowcooker te reinigen, want hierdoor wordt het oppervlak beschadigd.

WAARSCHUWING

- 1. DOMPEL DE GEHELE SLOWCOOKER NOOIT ONDER IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF, ANDERS KAN DE SLOWCOOKER BESCHADIGD RAKEN.**

2. DOE HET KERAMISCHE DEKSEL EN DE KERAMISCHE POT NOOIT IN DE VAATWASSER OM SCHOON TE MAKEN, ANDERS KUNNEN ZE ALLEBEI BARSTEN
3. LEG HET KERAMISCHE DEKSEL NOOIT IN DE KOELKAST, ANDERS KAN HET BARSTEN.
4. WANNEER DE CERAMISCHE POT DIE UIT KOELKAST WORDT GENOMEN, TE GEBRUIKEN GELIEVE HET NIET ONMIDDELIJK TOT HET DROGEN NA ONGEVEER 40MIN., ANDERS KAN HET BARSTEN.
5. ZET DE KERAMISCHE POT NOOIT OP HET GASFORNUIS OM TE GEBRUIKEN, ANDERS KAN HIJ BARSTEN.
6. NIET KOKEN TOT HET VOEDSEL ONTDOOID IS.
7. DE BINNENPAN IS NIET VOLLEDIG GEGLAZUURD AAN DE ONDERKANT. LET DAAROM OP MET HET PLAATSEN OP HET AANRECHT OF EEN TAFEL, KAN KRASSEN VEROORZAKEN.

VERWIJDERING VAN OUDE ELEKTRISCHE

APPARATEN



De Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) schrijft voor dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet bij het gewone ongesorteerde huisvuil mogen. Oude apparaten moeten afzonderlijk worden ingezameld om de terugwinning en recycling van de materialen die ze bevatten te optimaliseren en de gevolgen voor de volksgezondheid en het milieu te beperken. Het symbool van de doorkruiste "vuilnisbak op wieltjes" op het product herinnert u aan uw verplichting, het apparaat gescheiden op te halen wanneer u het weggooit. Consumenten dienen contact op te nemen met hun lokale overheid of detailhandelaar voor informatie over de correcte verwijdering van hun oude toestel.

BEPERKTE GARANTIE

Beperkte garantie is van toepassing op aankopen gedaan bij erkende dealers van **TurboTronic®**. De **TurboTronic®**-garantie geldt alleen voor de oorspronkelijke eigenaar en voor het oorspronkelijke product en is niet overdraagbaar. **TurboTronic®** garandeert dat de eenheid vrij is van defecten in materiaal en vakmanschap. De beperkte garantie is alleen van toepassing wanneer het apparaat onder normale huishoudelijke omstandigheden wordt gebruikt en wordt onderhouden volgens de voorschriften in de gebruikershandleiding, met inachtneming van het volgende voorwaarden en uitsluitingen:

Wat wordt door deze garantie gedekt?

1. De originele eenheid en/of niet-slijtbare onderdelen die naar eigen goeddunken van **TurboTronic®** defect worden geacht, zullen worden gerepareerd of vervangen
2. **TurboTronic®** behoudt zich het recht voor om de eenheid te vervangen door een eenheid van gelijke of grotere waarde.

Wat wordt niet gedekt door deze garantie?

1. Normale slijtage van slijtbare onderdelen (zoals blendervaten, deksels, bekers, messen, blenderbodems, uitneembare potten, rekken, pannen, enz.), die regelmatig onderhoud en/of vervanging vereisen om de goede werking van uw apparaat te garanderen, vallen niet onder deze garantie.
2. Elk toestel waarmee is geknoeid of dat voor commerciële doeleinden is gebruikt.
3. Schade veroorzaakt door verkeerd gebruik, misbruik, nalatigheid, het niet uitvoeren van vereist onderhoud (bijv. het niet vrijhouden van de motorput van gemorst voedsel en ander afval), of schade veroorzaakt door een verkeerde behandeling tijdens het transport.
4. Gevolgschade en incidentele schade.
5. Defecten veroorzaakt door niet door **TurboTronic®** erkende reparateurs. Deze defecten omvatten schade die is veroorzaakt tijdens het proces van het verzenden, wijzigen of repareren van het **TurboTronic®** product (of een van de onderdelen ervan) wanneer de reparatie is uitgevoerd door een reparateur die niet door **TurboTronic®** is geautoriseerd.
6. Producten die buiten Europa worden gekocht, gebruikt of geëxploiteerd.

Illustraties kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er voortdurend naar onze producten te verbeteren, daarom kunnen de hierin vermelde specificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

TurboTronic® en **Z-Line®** zijn geregistreerde handelsmerken van **Z-GLOBAL B.V. B.A®**. GEDRUKT IN VRC