



# CookPro 51

**INTELLIGENTER MULTIFUNKTIONALER KOCHER**

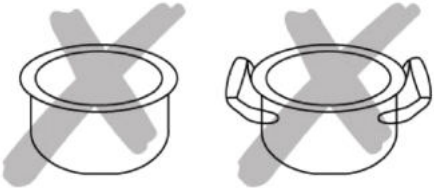
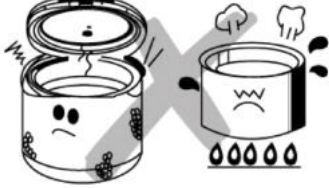
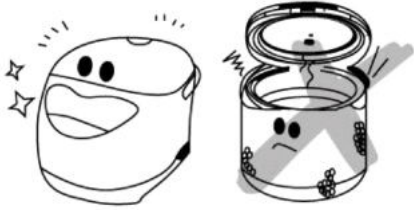





## **BEDIENUNGSANLEITUNG**

**TT-MC51**

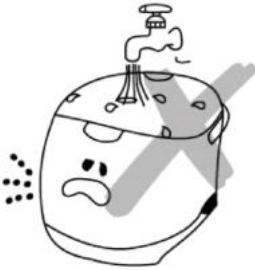

[www.zline-world.com](http://www.zline-world.com)



# Hinweis

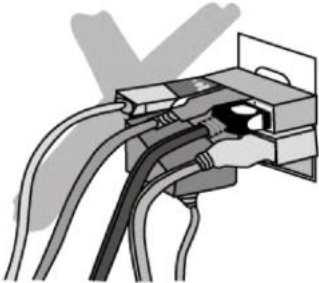

<p><b>Keine Verwendung von nicht geeigneten Behältern zum Kochen</b></p>	<p><b>Place of Use (Location)</b></p>
<p>Die Verwendung eines nicht geeigneten Behälters zum Kochen kann zu einer schlechten Wärmeleitung führen, die die Lebensmittelqualität beeinträchtigt und sogar zu einem Ausfall oder einem anderen unvorhersehbaren Unfall führen kann.</p> 	<p>Es ist nicht gestattet, dieses Produkt in einem instabilen Gasofen oder in der Nähe eines anderen Hochtemperaturartikels aufzustellen, um Verformungen zu vermeiden, die zu Funktionsstörungen führen können. Das Innentopf darf nicht mit anderen Heizgeräten verwendet werden.</p> 
<p><b>Halten Sie den Innentopf und die Heizung sauber.</b></p>	<p><b>Lagerung und Schutz des Stromkabels</b></p>
<p>Halten Sie den Innentopf, die Heizung und die Innenseite des Kochers sauber, um ein Überbrennen zu vermeiden, das zu Ausfällen oder anderen unvorhersehbaren Unfällen führen kann.</p> 	<p>Für die Verwendung und Lagerung von Stromkabeln ist es nicht gestattet, die Stromkabel zu verändern, zu beschädigen, zu ziehen, zu verdrehen, zu verlängern oder schweren Gegenständen zu erlauben, die Stromkabel zu drücken, um Ausfälle oder Unfälle zu vermeiden, die durch die Beschädigung der Drahthaut entstehen. Sollte die Leitung beschädigt sein, verwenden Sie bitte das entsprechende flexible Kabel oder kaufen Sie es bei uns oder der zuständigen Reparaturwerkstatt zum Austausch.</p> 
<p><b>Kein Geschirrtuch oder andere Gegenstände, verwenden um das Gerät abzudecken</b></p>	<p><b>Das Abschalten der Stromversorgung ist während des Garvorgangs nicht empfehlenswert</b></p>
<p>Beim Kochen oder Warmhalten darf der Luftauslass nicht mit einem Geschirrtuch abgedeckt werden, da dies zu Funktionsausfällen durch Verformung des Kocherkörpers führen kann.</p> 	<p>Die Abschaltung der Stromversorgung kann die Lebensmittelqualität aufgrund ungleichmäßiger Heizleistung beeinträchtigen.</p> 


## Hinweise zur Nutzung

<p><b>Kein Waschen mit Wasser</b></p>	<p><b>Schalten Sie das Gerät nicht ein wenn sich kein Topf im Inneren des Gerätes befindet.</b></p>
---------------------------------------	---

<p>Das Waschen mit Wasser ist zur Reinigung des Kochegehäuses nicht erlaubt. Es ist auch nicht erlaubt, diesen gesamten Kocher in Wasser zu tauchen, um Funktionsausfälle, Stromschläge oder andere unvorhergesehene Unfälle zu vermeiden.</p> 	<p>Es ist nicht erlaubt, den Strom einzuschalten, sich kein Topf im Inneren des Gerätes befindet.</p> 
--	--

<p><b>Heißer Dampf beim Kochen</b></p> <p>Beim Kochen kann Dampf aus dem Luftauslass kommen, so dass es nicht erlaubt ist, Gesicht oder Hände vor dem Auslass und dem Oberdeckel zu schließen, um Verbrühungen zu vermeiden.</p> 	<p><b>Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät mit 220V Strom betreiben.</b></p> <p>Wenn die Spannung unter 220 V liegt, kann die Heizung nicht normal arbeiten, was zu einer schlechten Kochleistung führt; wenn die Spannung über 220 V liegt, kann sie den Stromkreis beschädigen, was zu einem Brand oder einem anderen unvorhergesehenen Unfall führen kann.</p> 
---	--

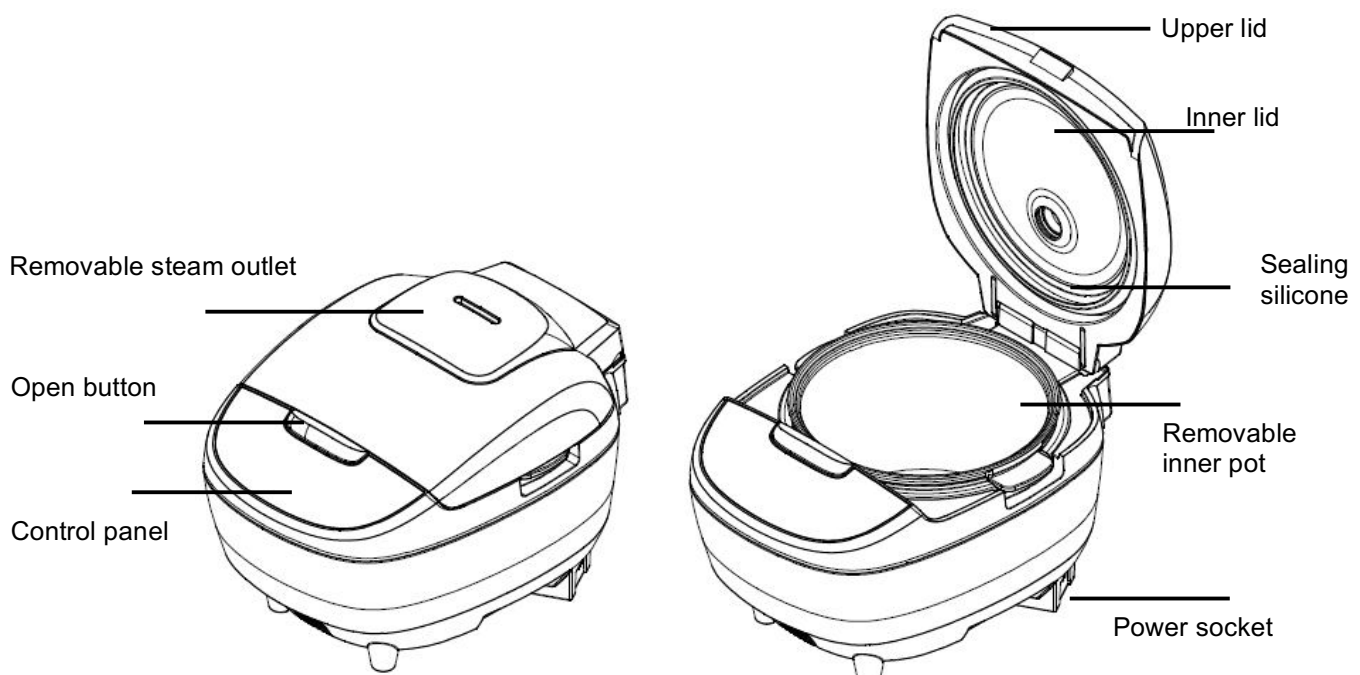
<p><b>Don't Share one Socket with Other Electric Appliances</b></p> <p>Das Teilen einer Steckdose mit anderen elektrischen Geräten kann zu einer Überhitzung der Steckdose führen.</p> 	<p><b>Unbefugte Demontage, Reparatur oder Rekonstruktion nicht zulässig.</b></p> <p>Unbefugte Demontage oder Rekonstruktion kann zu unvorhergesehenen Ausfällen oder Unfällen führen, die zu schweren Verletzungen der Rechte und Interessen des Kunden führen.</p> 
--	--

<p><b>Setzen Sie den Innentopf in den Elektrokocher ein.</b></p>	
<p>Trocknen Sie den Innentopf und vergewissern Sie sich, dass sich keine Verunreinigungen auf dem Heizgerät befinden.</p> <p>Den Innentopf in den Elektroherd stellen und dann den Innentopf drehen, um den Topf herum, damit er in vollem Kontakt mit der Heizung stehen kann.</p> <p>Füllen Sie Wasser niemals in den Außentopf, um einen Ausfall oder Stromschlag zu vermeiden.</p>	

<p><b>Sonstige Anweisungen</b></p>
------------------------------------

1. Drücken Sie den oberen Deckel fest an, um schlechte Koch- und Wärmedämmleistungen durch schlechte Abdichtung zu vermeiden.
2. Nachdem der Innentopf in eingestellt wurde, drehen Sie ihn, damit er in vollem Kontakt mit dem Heizgerät steht. Bevor Sie eine Betriebsart für das Kochen wählen, vergewissern Sie sich bitte, dass der Innentopf mit dem Essen gut im Außentopf platziert ist (Wenn der Innentopf nicht oder nicht gut platziert ist, darf nicht gekocht werden, um einen Unfall zu vermeiden).
3. Zur Wärmedämmung darf der Löffel nicht in den Topf gestellt werden, um eine schlechte Wärmedämmwirkung zu vermeiden.
4. Wenn es zu Korrosion durch die verformte oder beschädigte Topfinnenfläche kommt, ersetzen Sie diese bitte durch unseren entsprechenden Topf. Der Innentopf ist mit einer Antihafbeschichtung versehen, so dass es nicht erlaubt ist, Hart- oder Metalllöffel o.ä. zu verwenden.
5. Bei Schädendurch Absturz oder Aufprall von außen ist der Einsatz zu prüfen.
6. Wenn Sie den gewählten Arbeitsmodus abbrechen oder das Kochen beenden möchten, können Sie während der Verweildauer die Taste "Cancel" drücken, um einen anderen Arbeitsmodus auszuwählen.
7. Nach Gebrauch des Gerätes sollte die Reinigung für das nächste Mal durchgeführt werden. Verwenden Sie ein weiches Tuch zusammen mit etwas Reiniger, um den Innentopf und die Zubehörteile zu reinigen, und waschen Sie sie dann mit Wasser. (Alle abnehmbaren Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden). Für den Innen- und Außenteil des Kochers, insbesondere den Innendeckel und das Dichtungssilikon, ist eine regelmäßige Reinigung erforderlich, aber denken Sie daran, ihn nicht mit Wasser zu reinigen.
8. Wenn Sie dieses Produkt längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie einfach den Netzstecker und bewahren Sie es an einem geeigneten Ort auf, nachdem Sie sich vergewissert haben, dass der Herdkörper vollständig trocken ist.

## Hauptteile & Zubehör



Innendeckel  
 Dichtung  
**Abnehmbarer Dampfauslass**  
 Innerer Topf  
 Herausnehmbar  
 Öffnen  
 Bedienfeld  
 Stromanschluss



- ① Frittierkorb: verwenden Sie ihn, wenn Sie die FRY-Funktion auswählen. Kann das Essen in den Korb legen, so dass es leicht aus dem Öl genommen werden kann.
- ② Joghurtbecher-Set: verwenden Sie es, wenn Sie die Funktion JOGURT wählen. Die Zutaten in die Becher geben und gut abdecken, in den Topf geben, um Joghurt herzustellen.
- ③ Löffel: verwenden Sie ihn, um das Essen umzurühren oder herauszunehmen.
- ④ Schöpfkelle: verwenden Sie sie, um die Suppe herauszunehmen.
- ⑤ Messbecher: verwenden Sie ihn, um die Flüssigkeit oder den Reis nach Bedarf zu messen.
- ⑥ Dampfgarer: Verwenden Sie ihn zum Dämpfen von Speisen.
- ⑦ Netzkabel: Schließen Sie es an, wenn Sie den Kocher benutzen.

## Spezifikation

Artikelnummer	TT-MC51
Volt	220-240V
Leistung	860W
Kapazität	5.0L

## So funktioniert die Bedienung

### Vor der ersten Verwendung

1 Nehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Innentopf heraus. Überprüfen Sie sorgfältig, ob etwas fehlt oder verformt ist.

2 Reinigen Sie die Teile des Multikochers und das Zubehör gründlich.

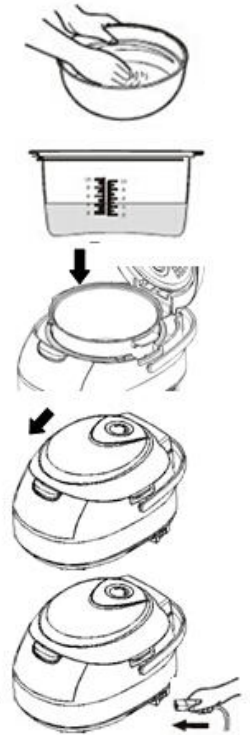
3 Es ist besser, vor dem ersten Gebrauch etwas Wasser zu kochen. (1 l Wasser in den Topf geben, dann die DIY-Funktion wählen, die Temperatur auf 100 Grad einstellen und die Zeit auf 15 Minuten einstellen. Siehe unten "Wie man die DIY-Funktion benutzt")

## Zubereitungen vor dem Kochen : (am Beispiel von gekochtem Reis)

1. Messen Sie den Reis mit Hilfe des mitgelieferten Messbechers und Den Reis gründlich waschen.

Es wird empfohlen, den Reis in einem anderen Behälter zu spülen. Verwenden Sie niemals den Innentopf, um die Gefahr der Beschädigung von Antihafbeschichtungen zu vermeiden.

2. Den vorgewaschenen Reis in den Innentopf geben. Fügen Sie so viel Wasser hinzu bis diese der Anzahl der verwendeten Reisbecher entspricht. Dann die Reisoberfläche glätten und nicht aufschichten.
3. Wischen Sie die Außenseite des Innentopfes trocken und setzen Sie diesen richtig in das Gerät
4. Drücken Sie den oberen Deckel nach unten, um ihn gut zu schließen.
5. Stecken Sie das Netzkabel in den Kocher und das andere Ende in die Steckdose.
6. Befolgen Sie die folgende Anleitung, um die Funktion auszuwählen und dann mit dem Kochen beginnen.



## Bedienfeld :

### Display :

Wenn Sie die Funktion wählen, leuchtet das jeweilige Lämpchen auf.

Beim Kochen zeigt die LED-Anzeige die verbleibende Garzeit an.

Wenn Sie fertig sind, zeigt die LED-Anzeige "bb" an und hält sich automatisch warm.



## Funktionen

1. 9 Standard-Garfunktionen :  
Reis, Reiskruste, Haferbrei, Pizza, Kuchen, Joghurt, Schnellkochen, Langsam kochen, Do-It-Yourself
2. 42 gemischte Funktionen – Kochmodus :  
6 Kocharten: Dampf, Eintopf, Frittieren, Backen, Suppe, Pilaf  
7 Lebensmittel: Rindfleisch, Hammelfleisch, Schweinefleisch, Meeresfrüchte, Huhn,

Karotte, Gemüse, etc.

Beispiel: Dampf: Rindfleisch, Dampf: Meeresfrüchte, Schmoren von Hammelfleisch,  
Schmoren: Huhn, Braten :Fleisch, Suppen: Möhre, etc.

### Functions details :

function	Standard-Garzeit	Einstellbare Garzeit	Standard Gartemperatur	24std warm halten	24 Stunden voreinstellung
steam	Rindfleisch 40mins	5min - 2 std 55 min	95-99	ja	ja
	Lamm 35mins				
	Schwein 30mins				
	Meeresfrüchte 25mins				
	Huhn 20mins				
	Möhren 20mins				
	Gemüse 15mins				
stew	Rindfleisch 90mins	5min - 2 std 55 min	95-98	ja	ja
	Lamm 80mins				
	Schwein 70mins				
	Meeresfrüchte 50mins				
	Huhn 60mins				
	Möhren 45mins				
	Gemüse 35mins				
fry	Rindfleisch 30mins	5min - 2 std 55 min	155-160	nein	ja
	Lamm 30mins				
	Schwein 25mins				
	Meeresfrüchte 20mins				
	Huhn 20mins				
	Möhren 15mins				
	Gemüse 10mins				
bake	Rindfleisch 60mins	5min - 2 std 55 min	155-160	ja	ja
	Lamm 55mins				
	Schwein 50mins				
	Meeresfrüchte 45mins				
	Huhn 40mins				
	Möhren 30mins				
	Gemüse 25mins				
soup	Rindfleisch 90mins	5min - 2 std 55 min	95-98	ja	ja

	Lamm 80mins				
	Schwein 70mins				
	Meeresfrüchte 50mins				
	Huhn 60mins				
	Möhren 45mins				
	Gemüse 35mins				
pilaf	Rindfleisch 80mins	5min - 2 std 55 min	140-145	ja	ja
	Lamm 75mins				
	Schwein 65mins				
	Meeresfrüchte 60mins				
	Huhn 55mins				
	Möhren 45mins				
	Gemüse 45mins				
DIY	10 min	5min - 9 std 55 min	35-160 (adjustable)	ja	ja
Reis	45 min	5min - 2 std 55 min	115-118	ja	ja
Reiskruste	1 std	5min - 2 std 55 min	153-159	ja	ja
Haferbrei	1 std	5min - 2 std 55 min	93-96	ja	ja
Pizza	35 min	5min - 2 std 55 min	155-160	ja	ja
Kuchen	50 min	5min - 2 std 55 min	125-130	ja	ja
Joghurt	8 std	6 std - 12 std	35-38	nein	ja
schnelles Kochen	30 min	5min - 2 std 55 min	95-98	ja	ja
langsames Kochen	4 std	5min - 9 std 55 min	90-95	ja	ja

**Tipps:** Bei Verwendung der FRY-Funktion sollte der Deckel geöffnet und nicht geschlossen sein.

## Operation Step:

**1, Stecken Sie zuerst das Netzkabel in die Steckdose, dann leuchtet die große LED-Anzeige,**

**2, Wählen Sie die gewünschte Funktion.**

(1) Wenn Sie eine der 9 Standard-Garfunktionen wählen möchten, halten Sie die Taste "MENU" gedrückt, bis die gewünschte Funktion erreicht ist. Wenn Sie die DIY-Funktion wählen möchten, können Sie die Taste "Cooking mode/Temperature" direkt nach dem Drücken von "MENU" drücken.

(2) Wenn Sie die gemischten Funktionen wählen möchten, drücken Sie die Taste "Cooking mode/Temperature", um den Kochmodus auszuwählen. Drücken Sie dann die Taste "MENU", um die Art und Weise des Kochens auszuwählen, und drücken Sie die Taste "Cooking mode/Temperature", um die Lebensmittel auszuwählen.

\* Wenn Sie die Funktionen wählen, können Sie die Taste "Hour/+" drücken, um Garzeit zu erhöhen, oder die Taste "Minute/-", um diese zu verringern.

\* Bevor Sie die Standard- oder Mischfunktionen wählen, vergewissern Sie sich bitte, dass sich der



Kocher im Standardmodus befindet. Drücken Sie die Taste "KEEP WARM/CANCEL", der Kocher kehrt in den Ausgangszustand zurück.

**3, Nachdem Sie die Funktion ausgewählt haben, drücken Sie die Taste START.**

Der Kocher beginnt zu kochen und das Display zeigt Ihnen die verbleibende Garzeit an.

**4, Nach dem Kochen hält es sich automatisch warm. (außer FRY und YOGURT Funktion)**

Der Kocher gibt 5 Pieptöne ab. Auf dem Display erscheint das "bb"-Schild.\* Wenn Sie das Garen stoppen und direkt in den "Warmhaltemodus" wechseln möchten, können Sie die Taste "KEEP WARM/CANCEL" drücken, einmal drücken, der Garvorgang wird abgebrochen, drücken Sie die Taste erneut und das Gerät wechselt in den Warmhaltemodus

**Fragen:**

**1, So stellen Sie die Garzeit ein ?**

Drücken Sie die Taste "Garzeit", stellen Sie dann die HOUR-Taste und die MINUTE-Taste auf die gewünschte Garzeit ein, drücken Sie dann die START-Taste.

**2, Wie kann man das Gerät vor-einstellen**

Nachdem Sie die gewünschte Funktion gewählt haben, drücken Sie die Taste "PRESET", dann drücken Sie "HOUR" oder "MINUTE", um die voreingestellte Zeit einzustellen, dann drücken Sie die Taste START. Der Kocher beginnt nach Ablauf der eingestellten Verzögerungszeit mit dem Garen.

**3, Wie benutze ich die DIY-Funktion?**

Wenn Sie die Funktion "DIY" wählen, drücken Sie die Taste "Cooking mode/Temperature", dann drücken Sie die Tasten "HOUR / +" und "MIN / -", um die gewünschte Temperatur einzustellen, dann stellen Sie die Garzeit oder die voreingestellte Zeit (gleiche Bedienung wie oben 1 & 2) ein und drücken Sie "START", der Kocher arbeitet entsprechend Ihren Einstellungen.\*

Während des Garvorgangs können Sie die Taste "Cooking mode/Temperature" Drücken um die Temperatur erneut einzustellen oder zu verändern.

\* Die Temperatur kann nur unter DIY-Funktion eingestellt werden.

**4, Woher weiß ich wie lange das Gerät noch kocht ?**

Wenn der Kocher in Betrieb ist, zeigt das Display die verbleibende Garzeit an.

## **Reinigung & Wartung**

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Multikochers, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
2. Warten Sie, bis der Multikocher ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen.

**- Innenteil :**

(1) Innerhalb des Deckels und des Hauptkörpers: Wischen Sie mit ausgewrungenem und feuchtem Tuch ab, achten Sie darauf, dass Sie alle Lebensmittelreste, die am Multikocher haften, entfernen.

(2) Heizelement : Mit ausgewrungenem und feuchtem Tuch abwischen, Lebensmittelreste mit ausgewrungenem und feuchtem Tuch oder Zahnstochern entfernen.

**• Außenteil :**

Oberfläche des Deckels und außerhalb des Hauptkörpers: Mit einem mit Seifenwasser und einem

feuchten Tuch abwischen.

\*Wischen Sie das Bedienfeld nur mit einem weichen und trockenen Tuch ab.

\*Achten Sie darauf, dass Sie alle Lebensmittelreste um die Steuertasten herum entfernen.

• **Zubehör (Topf, Löffel, Schöpfkelle, Dampfgarer, Messbecher, Joghurtbecher, Bratkorb, Dampfauslass)**

In heißem Wasser einweichen und mit einem Schwamm reinigen oder zur Reinigung in die Spülmaschine geben.

3. Stellen Sie den Kocher und das Zubehör zur Aufbewahrung an einen trockenen Ort.

## Fehlerbehebung

Wenn Sie Probleme bei der Verwendung dieses Multikochers haben, überprüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie den Service anfordern. Wenn Sie das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich an das Servicezentrum in Ihrem Land.

Problem	Lösung
Das Licht an den Tasten leuchtet nicht auf.	Es gibt ein Verbindungsproblem. Überprüfen Sie, ob das Netzkabel ordnungsgemäß an den Kocher angeschlossen ist und ob der Stecker fest in die Steckdose eingesteckt ist.
	Die Leuchte ist defekt. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung in die Servicestelle.
Der Reis ist nicht gekocht.	Es war nicht genug Wasser im Ropf. Füge Wasser gemäß der Skala auf der Innenseite des Innenbehälters hinzu.
	Sie haben die Starttaste (Start) nicht gedrückt, um mit dem Kochen zu beginnen.
	Achten Sie darauf, dass sich keine Fremdkörper auf dem Heizelement und der Außenseite des Innentopfes befinden, bevor Sie den Multikocher einschalten.
	Das Heizelement ist beschädigt oder der Innentopf ist verformt. Bringen Sie den Kocher zum Servicezentrum, um ihn zu überprüfen.
Der Reis ist verbrannt.	Du hast den Reis nicht richtig gespült. Den Reis abspülen, bis das Wasser klar ist.
	Sie haben nicht die richtige Funktion zum Kochen gewählt.
Beim Kochen läuft Wasser aus dem Multikocher aus.	Achten Sie darauf, dass Sie Wasser zu dem auf der Skala im Innentopf angegebenen Wasserstand hinzufügen, der der Anzahl der verwendeten Reisbecher entspricht.
	Achten Sie darauf, dass das Wasser den ersten Füllstand (max.) der Skala nicht überschreitet, da sonst das Gerät beim Kochen überlaufen kann.
Lebensmittel riechen nach dem Kochen schlecht.	Reinigen Sie den Innentopf mit etwas Waschmittel und warmem Wasser.
	Vergewissern Sie sich nach dem Kochen, dass Dampfauslass, Innendeckel und Silikon, Innentopf gründlich gereinigt sind.
Auf der Anzeige erscheint eine Fehlermeldung (E1, E2, E3 oder E4).	Es gibt eine Fehlfunktion in Ihrem Multikocher. Bringen Sie das Gerät zu einer zur Überprüfung autorisierten Servicestelle.

# Umweltschutz

Das Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit normalem Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling abgegeben werden. Auf diese Weise können Sie dazu beitragen, die Umwelt zu schonen.

