

Cook Pro Pot
Professional slow cooker



GEBRAUCHSANWEISUNG

TT-SC3P

www.zline-world.com



Vielen Dank, dass Sie sich für den **Cook Pro Pot** Professional Slow Cooker von **TurboTronic®** entschieden haben.

Das langsame Garen in Ihrem **Cook Pro Pot** bietet Ihnen die Flexibilität, eine Mahlzeit früh zuzubereiten und sie dann den ganzen Tag über garen zu lassen. Sie können Ihren vollen Tagesaktivitäten nachgehen und trotzdem am Abend eine nahrhafte, selbstgekochte Mahlzeit genießen. Der **Cook Pro Pot** mit seiner XL-Kapazität ist auch perfekt für größere Familien oder Gäste! Es ist eine gesündere, kosteneffizientere und bequemere Art, schmackhafte, sättigende Mahlzeiten zu servieren. Dieser Slow Cooker kann auf den Einstellungen HIGH oder LOW kochen und die WARM-Einstellung kann verwendet werden, um Ihr Gericht auf einer idealen Serviertemperatur zu halten.

SPEZIFIKATIONEN

Marke:	TurboTronic®
Modell:	TT-SC3P
Nennspannung:	220-240V/ 50/60Hz
Leistung:	200W
Kapazität:	3.5L

WICHTIGE SCHUTZKLAUSELN

Bei der Verwendung des SLOW COOKERS sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Zum Schutz vor der Gefahr eines elektrischen Schlags darf die Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten gelegt werden.
3. Wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
4. **LASSEN SIE NIEMALS EIN KIND DIESES PRODUKT BENUTZEN.**
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Anbaugeräte aufsetzen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.
6. Die Verwendung von Anbauteilen oder Werkzeugen, die nicht vom Lieferanten empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
7. Nicht im Freien verwenden.

8. Lassen Sie das Netzkabel NICHT über die Kante des Tisches oder der Küchenarbeitsplatte hängen. Halten Sie es von allen heißen Oberflächen fern.
9. HALTEN SIE IHR GERÄT VON HEISSEN PLATTEN, BRENNERN UND BEHEIZTEN ÖFEN FERN.
10. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie den Slow Cooker bewegen, wenn er heiße Speisen, Wasser oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
11. Verwenden Sie den Slow Cooker nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
12. Schalten Sie den Slow Cooker nicht ein, wenn der Keramiktopf leer ist.
13. Lassen Sie Deckel und Keramiktopf erst abkühlen, bevor Sie sie mit Wasser reinigen.
14. Berühren Sie niemals das äußere Gehäuse des Schongarers während des Betriebs oder bevor er abgekühlt ist. Benutzen Sie die Griffe oder Knöpfe zum anfassen. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder ein Tuch, wenn Sie den Deckel abnehmen oder den Inhalt anfassen.
15. Kochen Sie niemals direkt im Unterschrank. Verwenden Sie den Keramiktopf.
16. Verwenden Sie den Keramiktopf oder den Keramikdeckel nicht, wenn er Risse oder Sprünge aufweist.
17. Lassen Sie den Langsamkocher nicht an der Steckdose angeschlossen, wenn er nicht benutzt wird.
18. Schalten Sie den Slow Cooker nicht ein, wenn er auf dem Kopf steht oder auf der Seite liegt.
19. Der Keramikdeckel und der Keramiktopf sind zerbrechlich. Behandeln Sie sie mit Vorsicht.
20. Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.
21. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Mangel an Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
22. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
23. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, welches beim Hersteller oder dessen Servicestelle erhältlich ist.
24. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Servicevertreter oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Bewahren Sie diese Anleitung gut auf!

DIE ERSTE VERWENDUNG

Bevor Sie den SLOW COOKER zum ersten Mal benutzen:

Entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber vom Produkt.

Waschen Sie den Keramiktopf und den Keramikdeckel in heißer Seifenlauge mit einem Schwamm oder einem Geschirrtuch, spülen Sie sie gründlich ab und trocknen Sie sie anschließend.

WICHTIG: TAUCHEN SIE DEN BODEN DES SLOW COOKERS NICHT IN WASSER.

Hinweis: Bei der ersten Verwendung können Sie einen leichten Geruch wahrnehmen, der durch das Abbrennen von Fertigungsrückständen entsteht. Dies ist völlig normal und verschwindet, nachdem Sie das Gerät einige Zeit benutzt haben.

ANWENDUNG

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, hitzebeständige Fläche, entfernt von der Kante der Arbeitsfläche. Nicht auf dem Boden verwenden.
- Geben Sie Lebensmittel und andere Zutaten in den Keramiktopf und stellen Sie den Topf in das Gerät. Decken Sie ihn mit dem Keramikdeckel ab. Wenn Sie Lebensmittel vor dem langsamen Garen vorkochen oder anrösten müssen, muss dies in einer Pfanne geschehen. Versuchen Sie nicht, Lebensmittel im Langsamkocher zu rösten oder vorzukochen.
- Stellen Sie den Bedienknopf auf die Position OFF, bevor Sie das Gerät in die Netzsteckdose stecken.
- Schalten Sie den Slow Cooker nach dem Garen aus, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie den Keramiktopf mit Ofenhandschuhen heraus.

VORSICHT: BERÜHREN SIE DIE BASIS-EINHEIT NACH DEM KOCHEN NICHT, DA SIE NOCH HEISS IST.

Über langsames Garen

- Langsames Garen war schon immer die beste Möglichkeit, eine nahrhafte warme Mahlzeit mit einem Minimum an Vorbereitung und einem Maximum an freier Zeit außerhalb der Küche zuzubereiten.
- Traditionell hat sich das langsame Kochen auf Suppen und Aufläufe konzentriert, aber mit diesem Keramiktopf können Sie auch die meisten modernen Familienmahlzeiten und Dinnerparty-Gerichte herstellen. Dieser Topf ist nicht nur praktisch, sondern sieht auch gut genug aus, um ihn direkt zum Servieren mit auf den Tisch zu nehmen. (Stellen Sie den Keramiktopf immer auf eine hitzebeständige Matte oder Oberfläche).
- Diese Garmethode ist ideal für die Zubereitung härterer Fleischstücke, die durch langes, sanftes Garen zart und geschmackvoll werden.

Geeignete Lebensmittel für langsames Garen:

Die meisten Lebensmittel eignen sich für langsame Garmethoden, es gibt jedoch ein paar Richtlinien, die beachtet werden müssen.

- Schneiden Sie Wurzelgemüse in kleine, gleichmäßige Stücke, da sie länger zum Garen brauchen als Fleisch. Sie sollten vor dem langsamen Garen 2-3 Minuten sanft angebraten werden. Achten Sie darauf, dass das Wurzelgemüse immer am Boden des Topfes liegt und alle Zutaten in die Kochflüssigkeit eingetaucht sind.
- Schneiden Sie vor dem Garen alles überschüssige Fett vom Fleisch ab, da bei der langsamen Garmethode das Fett nicht verdampfen kann.
- Wenn Sie ein bestehendes Rezept aus dem konventionellen Kochen anpassen, müssen Sie möglicherweise die Menge der verwendeten Flüssigkeit reduzieren. Die Flüssigkeit verdampft im Slow Cooker nicht im gleichen Maße wie beim konventionellen Kochen.
- Lassen Sie niemals ungekochte Speisen bei Raumtemperatur im Slow Cooker.
- Verwenden Sie den Slow Cooker nicht zum Aufwärmen von Speisen.
- Ungekochte rote Bohnen müssen eingeweicht und mindestens 10 Minuten lang gekocht werden, um Giftstoffe zu entfernen, bevor sie in einem Slow Cooker verwendet werden.
- Authentisches Steinzeug wird bei hohen Temperaturen gebrannt; daher kann der Keramiktopf kleine Oberflächenfehler aufweisen und der Keramikdeckel kann aufgrund dieser Unvollkommenheiten leicht wackeln. Beim Garen bei niedriger Hitze entsteht kein Dampf, so dass nur ein geringer Wärmeverlust auftritt. Aufgrund normaler Abnutzung während der Lebensdauer des Produkts kann die äußere Oberfläche anfangen, "rissig" zu werden.
- Stellen Sie den Keramiktopf oder den Keramikdeckel nicht in den Backofen, in den Gefrierschrank, in die Mikrowelle oder auf ein Gas-/Elektrokochfeld.
- Setzen Sie den Keramiktopf keinen plötzlichen Temperaturschwankungen aus. Das Hinzufügen von kaltem Wasser zu einem sehr heißen Topf könnte dazu führen, dass er Risse bekommt.
- Lassen Sie den Topf nicht lange im Wasser stehen (Sie können Wasser zum Einweichen im Topf lassen).
- Am Boden des Keramiktopfes befindet sich ein Bereich, der aus Fertigungsgründen unglasiert bleiben muss. Dieser unglasierte Bereich ist porös und wird sich beim Eintauchen mit Wasser vollsaugen. Dies sollte vermieden werden.
- Schalten Sie den Herd nicht ein, wenn der Keramiktopf leer ist oder sich nicht im Boden befindet.

Tipps zum langsamen Garen

- Der Slow Cooker-Topf muss mindestens halb voll sein, um beste Ergebnisse zu erzielen.
- Beim langsamen Garen bleibt die Feuchtigkeit erhalten. Wenn Sie die Feuchtigkeit im Kocher reduzieren möchten, nehmen Sie nach dem Garen den Deckel ab und drehen Sie den Regler auf hoch (wenn er auf niedrig oder WARM eingestellt ist) und köcheln Sie 30 bis 45 Minuten lang.
- Der Deckel ist nicht dicht schließend. Nehmen Sie ihn nicht unnötig ab, da sonst die aufgestaute Hitze entweicht. Rechnen Sie bei jedem Abnehmen des Deckels weitere 10 Minuten für die Garzeit ein.
- Wenn Sie Suppen kochen, lassen Sie einen Abstand von 5 cm zwischen der Oberseite des Kochtopfs und der Lebensmitteloberfläche, um das Garen zu ermöglichen.
- Viele Rezepte erfordern ein ganztägiges Kochen. Wenn Sie keine Zeit haben, das Essen an diesem Morgen vorzubereiten, bereiten Sie es am Vorabend zu und lagern Sie das Essen in einem abgedeckten Behälter im Kühlschrank. Geben Sie die Speisen in den Keramiktopf und fügen Sie Flüssigkeit/Soße hinzu. Wählen Sie die Einstellung niedrig, hoch oder WARM.
- Die meisten Fleisch- und Gemüserezepte benötigen 8-10 Stunden auf niedriger Stufe. 4-6 Stunden auf hoher Stufe und 5-7 Stunden auf WARM.
- Einige Zutaten sind nicht für das langsame Garen geeignet. Nudeln, Meeresfrüchte, Milch und Sahne sollten erst gegen Ende der Garzeit zugegeben werden. Viele Dinge können sich darauf auswirken, wie schnell ein Rezept gart, Wasser- und Fettgehalt, Anfangstemperatur der Lebensmittel und die Größe der Lebensmittel.
- In kleine Stücke geschnittene Speisen garen schneller. Ein gewisses Maß an "Versuch und Irrtum" ist erforderlich, um das Potenzial Ihres Schongarers voll auszuschöpfen.
- Wurzelgemüse braucht in der Regel länger zum Garen als Fleisch, versuchen Sie daher, das Gemüse in der unteren Hälfte des Topfes anzuordnen.
- Schalten Sie nach dem Garen den Herd aus und lassen Sie ihn mit dem Deckel abgedeckt. Die Hitze im Keramiktopf reicht aus, um 30 Minuten lang warm zu halten. Wenn Sie länger warmhalten möchten, schalten Sie auf die niedrige Stufe.
- Alle Speisen können mit einer Flüssigkeit, Bratensoße oder Sauce bedeckt werden. Bereiten Sie in einem separaten Topf oder Krug Ihre Flüssigkeit, Soße oder Sauce zu und bedecken Sie die Speisen im Keramiktopf vollständig.
- Das Vorbraten von Fleisch und Zwiebeln in einer Pfanne, um den Saft einzuschließen, reduziert ebenfalls den Fettgehalt, bevor Sie es in den

Keramiktopf geben. Dies verbessert den Geschmack, ist aber nicht notwendig, wenn die Zeit begrenzt ist.

- Beim Garen von Braten, Schinken, Geflügel usw. ist die Größe und Form des Bratens wichtig. Versuchen Sie, den Braten in den unteren 2/3 des Topfes zu halten und vollständig mit Wasser zu bedecken. Schneiden Sie den Braten ggf. in zwei Teile. Das Gewicht des Bratens sollte innerhalb der Höchstgrenze gehalten werden.

PFLEGE & REINIGUNG

Vergewissern Sie sich immer, dass der Slow Cooker ausgesteckt und in der AUS-Stellung ist, bevor Sie ihn wegstellen oder reinigen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist.

- Der Steinzeug-Einsatz ist spülmaschinenfest oder kann auch mit warmer Seifenlauge gereinigt werden. Um angekochte Speisen auf dem Topfboden zu entfernen, einfach über Nacht in Seifenwasser einweichen und am nächsten Tag abspülen.
- Die Außenseite des Slow Cookers kann mit einem feuchten Tuch abgewischt und getrocknet werden. Verwenden Sie KEINE scharfen Scheuermittel oder Scheuerschwämme, um irgendeinen Teil des Langsamkochers zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigt.

WARNUNG

1. **TAUCHEN SIE NIEMALS DEN GESAMTEN SLOW COOKER IN WASSER ODER EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT EIN, DA DIES DEN SLOW COOKER BESCHÄDIGEN KANN.**
2. **KERAMIKDECKEL UND KERAMIKTOPF ZUM REINIGEN NIE IN DIE SPÜLMASCHINE GEBEN, SONST KÖNNEN BEIDE ZERSPRINGEN**
3. **LEGEN SIE DEN KERAMIKDECKEL NIEMALS IN DEN KÜHLSCHRANK, DA ER SONST BRECHEN KANN.**
4. **WENN SIE DEN KERAMIKTOPF AUS DEM KÜHLSCHRANK NEHMEN, VERWENDEN SIE IHN BITTE NICHT SOFORT, SONDERN ERST, WENN ER NACH CA. 40 MIN. GETROCKNET IST, DA ER SONST REISSEN KANN.**
5. **STELLEN SIE DEN KERAMIKTOPF NIEMALS ZUM GEBRAUCH AUF DEN GASHERD, DA ER SONST ZERSPRINGEN KANN.**
6. **BITTE KOCHEN SIE ERST, WENN DIE LEBENSMITTEL AUFGETAUT SIND.**

ENTSORGUNG VON ELEKTROALTGERÄTEN



Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) schreibt vor, dass Elektroaltgeräte nicht über den normalen, unsortierten Hausmüll entsorgt werden dürfen. Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren.

Das durchgestrichene Symbol "Mülltonne" auf dem Produkt weist Sie auf Ihre Verpflichtung hin, das Gerät bei der Entsorgung getrennt zu sammeln.

Verbraucher sollten sich an ihre örtlichen Behörden oder ihren Händler wenden, um Informationen zur korrekten Entsorgung ihres Altgeräts zu erhalten.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

Die eingeschränkte Garantie gilt für Käufe bei autorisierten Händlern von **TurboTronic®**.

Die **TurboTronic®**-Garantie gilt nur für den Erstbesitzer und das Originalprodukt und ist nicht übertragbar.

TurboTronic® garantiert, dass das Gerät frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist. Die eingeschränkte Garantie gilt nur, wenn das Gerät unter normalen Haushaltsbedingungen verwendet und gemäß den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Anforderungen gewartet wird, vorbehaltlich der folgenden Punkte, Bedingungen und Ausschlüsse:

Was wird durch diese Garantie abgedeckt?

1. Das Originalgerät und/oder Verschleißteile, die nach dem alleinigen Ermessen von **TurboTronic®** als defekt angesehen werden, werden repariert oder ersetzt.
2. **TurboTronic®** behält sich das Recht vor, das Gerät durch ein gleich- oder höherwertiges zu ersetzen.

Was wird von dieser Garantie nicht abgedeckt?

1. Normaler Verschleiß von Verschleißteilen (wie z. B. Mixbehälter, Deckel, Becher, Klingen, Mixerböden, abnehmbare Töpfe, Racks, Pfannen usw.), die regelmäßig gewartet und/oder ausgetauscht werden müssen, um die ordnungsgemäße Funktion Ihres Geräts zu gewährleisten, sind nicht von dieser Garantie abgedeckt.
2. Jedes Gerät, das manipuliert oder für kommerzielle Zwecke verwendet wurde.
3. Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Missbrauch, fahrlässige Handhabung, Unterlassung der erforderlichen Wartung (z. B. Unterlassung, die Vertiefung des Motorsockels von verschütteten Lebensmitteln und anderen Verunreinigungen freizuhalten) oder Schäden durch unsachgemäßen Transport verursacht wurden.
4. Folgeschäden und beiläufige Schäden.

5. Defekte, die durch nicht von **TurboTronic®** autorisierte Reparaturpersonen verursacht wurden. Diese Mängel schließen Schäden ein, die beim Versand, bei der Änderung oder bei der Reparatur des **TurboTronic®** -Produkts (oder eines seiner Teile) verursacht werden, wenn die Reparatur von einer nicht von **TurboTronic®** autorisierten Reparaturperson durchgeführt wird.

6. Produkte, die außerhalb Europas gekauft, verwendet oder betrieben werden.

Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

Wir sind ständig bestrebt, unsere Produkte zu verbessern, daher können die hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Vorankündigung geändert werden.

TurboTronic® und **Z-Line®** sind eingetragene Warenzeichen von **Z-GLOBAL B.V. B.A®**.