

Turb**o**Chef Pot

DIGITAL PRESSURE COOKER

GEBRUIKSAANWIJZING



Digitale snelkookpan TT-DPC8

www.zline-world.com



Beste klant,

Wij feliciteren u met de aankoop van **de TurboChef Pot** Digitale Snelkookpan van **TurboTronic®**. ALL-IN-ONE MULTIFUNCTIE DIGITALE DRUKKOKER: Deze elektrische snelkookpan heeft 12 One-Touch programma's, het kan een verscheidenheid aan speciale apparaten vervangen waaronder de hogedrukpan, slow cooker, rijstkoker, stomer, sauteer pan, cake maker, pasteurisator en verwarmers.

Lees deze handleiding volledig door alvorens dit toestel te gebruiken, en besteed extra aandacht aan deze veiligheids waarschuwingen en richtlijnen. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

WAARSCHUWINGEN:

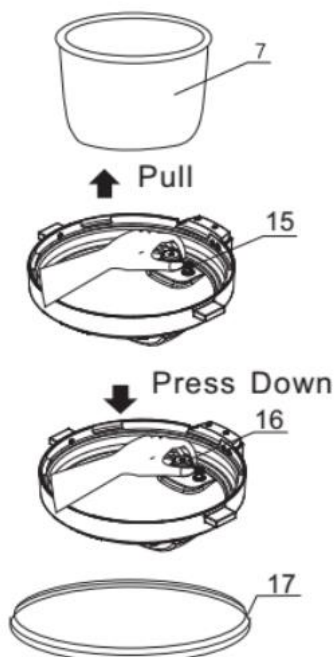
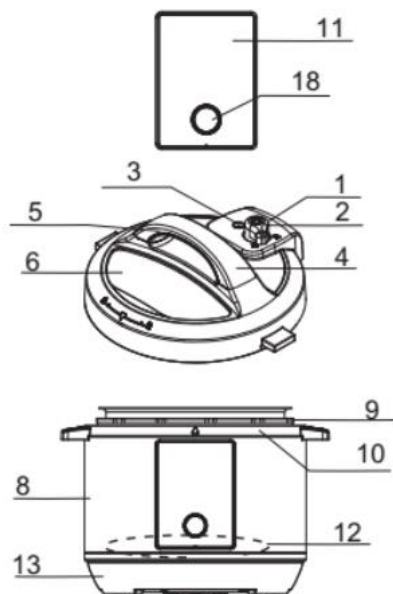
- DE METALEN ONDERDELEN VAN DE SNELKOOKPAN WORDEN TIJDENS HET KOKEN ZEER HEET EN KUNNEN BRANDWONDEN VEROORZAKEN. RAAK DE METALEN DELEN VAN DE SNELKOOKPAN TIJDENS HET KOKEN EN GEDURENDE TEN MINSTE 30 MINUTEN NA HET UITSCHAKELEN VAN DE SNELKOOKPAN NIET AAN.
- Uitsluitend bedoeld voor gebruik op het aanrecht.
- Gemorst voedsel kan ernstige brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. Leg het snoer nooit over de rand van het aanrecht, gebruik nooit een stopcontact onder het aanrecht en gebruik nooit een verlengsnoer.
- Dompel het kooktoestel niet onder in water om het te reinigen. Als het kooktoestel tijdens het gebruik in het water valt, mag u niet in het water grijpen om het toestel eruit te halen. Trek allereerst de stekker uit het stopcontact.
- Raak de digitale drukkoker of het netsnoer niet aan met natte handen.
- Controleer de digitale drukkoker en het netsnoer op schade voordat u het in gebruik neemt. Niet gebruiken indien er schade is aan het product.
- Stel deze digitale drukkoker niet bloot aan buitensporig hoge temperaturen. Plaats het niet in, op of in de buurt van warmtebronnen, zoals een open haard, kachel, radiator, enz. Laat het niet in direct zonlicht staan.
- Alleen gebruiken in een goed geventileerde ruimte waar stoom en hitte kunnen ontsnappen en afgevoerd kunnen worden.
- Stel uw huid niet bloot aan de stoom die tijdens het koken ontsnapt. De stoom is zeer heet en kan brandwonden veroorzaken.
- Voordat u het kooktoestel op een stopcontact aansluit, dient u zich ervan te vergewissen dat het stopcontact hetzelfde type en niveau van stroom levert als het apparaat nodig heeft.
- Trek de stekker van dit fornuis uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is en voordat u het schoonmaakt.

- Voorkom beschadiging van het netsnoer. Zorg ervoor dat het niet gekneld of gekneld raakt, dat er niet op getrapt wordt en dat het niet verstrikt raakt in andere snoeren. Zorg ervoor dat het netsnoer geen struikelgevaar oplevert.
- Haal nooit de stekker uit het stopcontact door aan het netsnoer te trekken. Pak altijd de kop van de stekker vast.
- Inspecteer en reinig de drukbegrenzingsklep en de naald van de ontlastklep vóór gebruik.
- De deksel niet openen zolang de vlotter boven staat. Dit wijst erop dat er nog druk in de pan heerst.
- Raak de deksel, de drukbegrenzingsklep en de vlotterklep tijdens het gebruik niet aan. Wacht tot de pan volledig afgekoeld is alvorens deze onderdelen aan te raken.
- Verplaats de pan niet met de handgreep van de deksel. Gebruik in plaats daarvan de handgrepen aan de zijkant van de pan.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u de pan verplaatst terwijl deze hete vloeistoffen bevat.
- Zorg ervoor dat er minimaal 1 kopje vloeistof in de pan zit om de druk te handhaven.
- Zorg ervoor dat de deksel vóór gebruik volledig is geïnstalleerd en goed afgedicht.
- Gebruik de digitale drukkoker niet zonder dat de deksel goed op zijn plaats zit, behalve bij gebruik van de Sauté-functie.
- Open de snelkookpan pas wanneer deze is afgekoeld en alle inwendige druk is weggevallen.
- Vul de kookpan nooit met voedsel en/of vloeistof boven de 4/5 markering. Voor voedsel dat tijdens het koken uitzet, zoals bonen of rijst, mag u de pan niet verder vullen dan 3/5. Probeer nooit te koken met voedsel en/of water onder de 1/5 markering.
- Gebruik de kookpot nergens anders dan op het aanrecht. Zet hem niet op een fornuis of in een oven. Niet in de koelkast bewaren.
- De maximale warmhoudtijd is 24 uur, maar het wordt aanbevolen niet langer dan 6 uur te wachten om de beste smaak voor uw voedsel te garanderen.
- De maximale tijd van de vooraf ingestelde timer is 24 uur. Het wordt echter aanbevolen niet langer dan 6 uur te wachten om de beste versheid van het voedsel te garanderen.
- Deze snelkookpan heeft geen onderdelen die door de gebruiker gerepareerd kunnen worden. Probeer de digitale drukkoker niet te openen, te repareren of aan te passen.
- Deze snelkookpan mag alleen worden bediend door gekwalificeerde volwassenen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met dit apparaat spelen.

TIPS VOOR SNELKOKEN

- **Gebruik altijd minstens 2 kopjes water of een andere vloeistof in uw recepten. Dit zal ervoor zorgen dat er genoeg stoom ontstaat om de druk te produceren die nodig is voor het koken.**
- Gebruik voldoende voedsel om de binnenpan te vullen tot ten minste 1/5 van de rand in de pan. Als u voedsel gebruikt dat tijdens het koken uitzet, zoals bonen of rijst, vul de pan dan niet verder dan 3/5. Als u voedsel gebruikt dat niet uitzet, vul de pan dan niet verder dan 4/5.

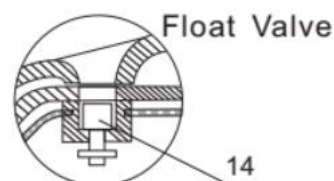
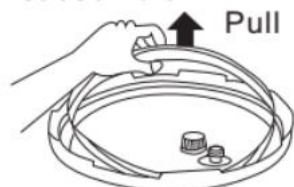
PRODUCTOVERZICHT



Assemble: Press Down

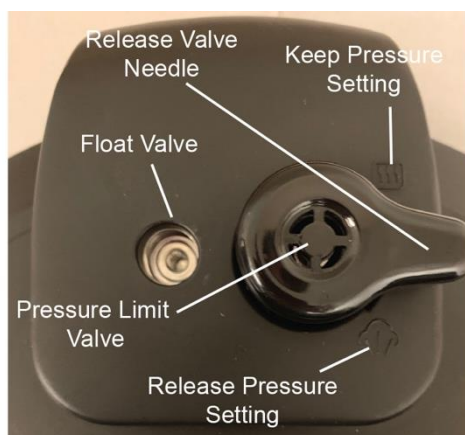


Disassemble:



- | | | | |
|-------------------------|-----------------|-------------------------------|-----------------------|
| 1. Pressure limit valve | 6. Cooker lid | 11. Control panel | 16. Anti-block shield |
| 2. Release valve needle | 7. Inner pot | 12. Heating plate | 17. Big seal ring |
| 3. Float valve | 8. Cooker body | 13. Base | 18. Panel knob |
| 4. Lid handle | 9. Middle pot | 14. Float | |
| 5. Handle | 10. Middle ring | 15. Seal ring for float valve | |

CLOSE-UP VAN BOVENKANT



ICOON : DRUKINSTELLING BEHOUDEN



ICOON: INSTELLING VAN DE AFLAATDRUK



VOORGEPROGRAMMEERDE KOOKPROGRAMMA'S




KOOKPROGRAMMA	STANDAARD KOOKTIJD	MINIMALE BEREIDINGS TIJD	MAXIMALE KOOKTIJD	OPMERKINGEN
Handmatig koken (snelkoken)	2 minuten	1 minuut	99 minuten	Pas de kooktijd aan op basis van uw recept.
Rijst	12 minuten	8 minuten	16 minuten	Gebruik de Quick Release stoom methode voor witte rijst.
Vlees/stoofpot	35 minuten	20 minuten.	45 minuten.	Langere kooktijden geven zachtere vleestexturen.
Bonen/Chili	30 minuten.	20 minuten.	40 minuten.	Zwarte Bonen, Pinto Bonen, Navy Bonen, Kikkererwten, Erwten met Zwarte ogen, enz.
Slow Cook	4 uur	3 uur	6 uur	Te gebruiken als een standaard slow cooker. Kookt zonder druk.
Sous Vide	3 uur	1 uur	10 uur	Voedsel koken met vacuümzak in lage temperatuur.

				Temperatuur kan aangepast worden van 25°C tot 90°C. Kookt zonder druk.
Stoom	10 minuten.	3 minuten	20 minuten.	Pas de kooktijd aan op basis van het voedsel.
Sauté	25 minuten	20 minuten.	40 minuten.	Bevestig de deksel niet als u het Sauté-programma gebruikt. Kookt zonder druk.
Bake	30 minuten.	25 minuten	50 minuten	Pas de kooktijd aan voor verschillende recepten. Kookt zonder druk.
Yoghurt	8 uur	6 uur	10 uur	Gebruik net als een standaard yoghurt machine. Kookt zonder druk.
Canning (Inblikken)	40 minuten.	1 minuut	60 minuten	Pas de tijd aan de grootte van het voedsel aan.
Steriliseren	20 minuten.	1minuut	4 uur	Steriliseer alle soorten vaten.

INTRODUCTIE DIGITALE DISPLAY



1. Er zal één "piep" klinken in 3 omstandigheden: A. Wanneer de stroom wordt aangesloten. B. Nadat het kooktoestel begint te werken. C. Wanneer u de Release Valve Naald voor de eerste keer

in de Keep Pressure  setting zet.


2. Als het koken klaar is, schakelt hij automatisch over naar de warmhoudstand. Toont 00:00 en de tijd begint te lopen 

3. Er klinken tien "piepjes" wanneer een storing wordt gedetecteerd.



4. Dit icoon  licht op wanneer er te weinig verwarming is.

5. Dit icoon  licht op als u de functie met voorgeprogrammeerde instelling kiest. Behalve bij de "Sous Vide" functie,  betekent dit dat u de Sous Vide kooktijd moet instellen.

6. In standby modus, houd de Annuleer toets 10 seconden ingedrukt om de zoemer te annuleren.

Dit icoon  licht op. De digitale drukkoker is ingesteld met audio prompt. Houd de annuleertoets 10 seconden ingedrukt om terug te keren.

7. In de standby-modus schakelt het apparaat over naar de energiebesparende modus als er binnen 2 minuten geen functie wordt gekozen. Het zal terugkeren als u om het even welke knop indrukt.

8. Dit icoon is  alleen geschikt voor de "Sous Vide" functie. Druk op de "Sous Vide" knop en druk vervolgens op de "Tijd/Temp" knop, deze  licht op. Draai aan de knop om de temperatuur

in te stellen. Stel het temperatuurbereik in van 25-90°C. Standaard temperatuur van "Sous Vide" is 60°C.

9. Als u functie met druk kiest (bijvoorbeeld: Rijst, Vlees/Soep, Bonen/Chili, Stoom, Handmatig koken, Inblikken), **Pressure** gaat het lampje branden, standaard met lage druk. De gebruiker kan de

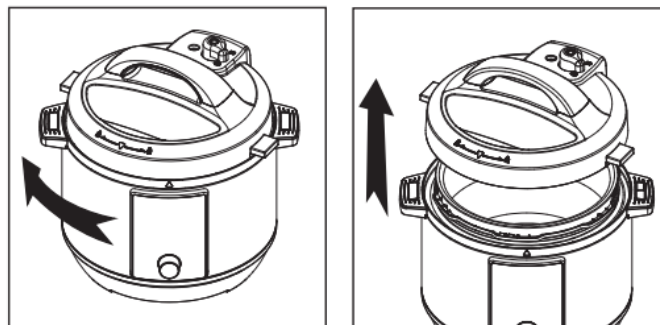
"Drukniveau" knop drukken rond om te kiezen **Low**, **Mid**, **High**.

EERSTE KEER DAT U DEZE SNELKOOKPAN GEBRUIKT

1. Lees deze hele handleiding, inclusief alle waarschuwingen.
2. Verwijder alle stickers, tape, overtollige verpakking, enz. van de snelkookpan.
3. Maak de binnenpan (7), de binnenkant van de deksel (6) en alle bijgeleverde accessoires schoon met warm water, zachte zeep en een zachte doek.

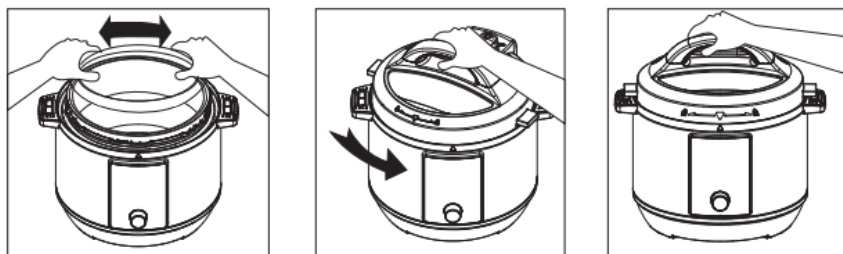
DEKSEL VERWIJDEREN

Pak de handgreep (5) vast en draai de deksel van de snelkookpan(6) met de klok mee om de deksel van de basis te ontgrendelen. Til vervolgens de deksel voorzichtig omhoog en verwijder het van de basis.



BEVESTIGING VAN DE DEKSEL

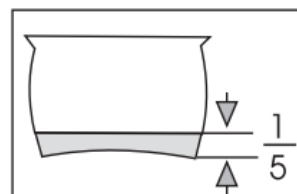
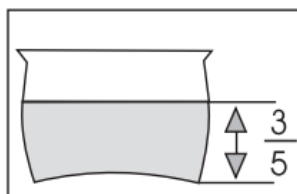
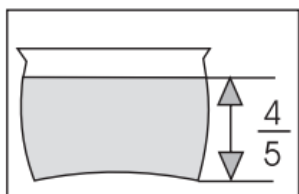
Pak de handgreep (5) vast en plaats de deksel (6) boven op de basis. Het kan nodig zijn de deksel te herpositioneren zodat deze goed op de basis zit. Zodra de deksel goed op zijn plaats zit, draait u het tegen de wijzers van de klok in om het vast te zetten.



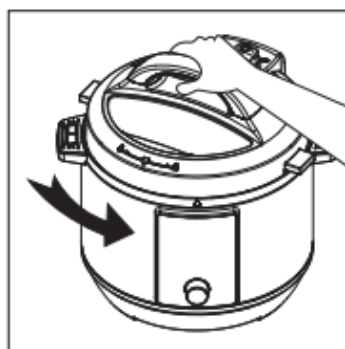
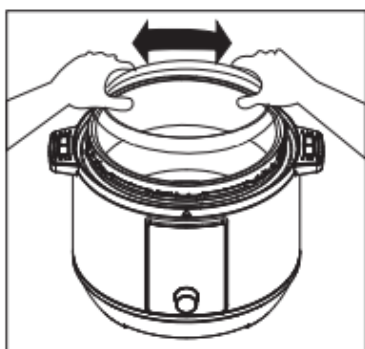
VOORBEREIDING VAN DE SNELKOOKPAN

1. Verwijder de binnenpan van de digitale drukkoker.
2. Doe voedsel en vloeistoffen in de binnenpan volgens uw recept. U moet voldoende voedsel gebruiken om de binnenpan tot ten minste 1/5 van de rand te vullen. Als u voedsel gebruikt dat tijdens het koken uitzet, zoals bonen of rijst, vul de pan dan niet verder dan 3/5. Als u

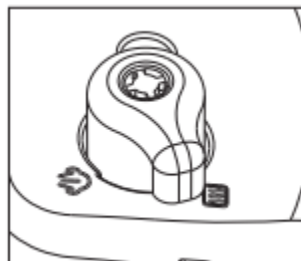
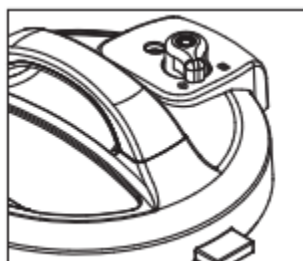
voedsel gebruikt dat niet uitzet, vul de pan dan niet verder dan 4/5.



3. Zorg ervoor dat de buitenkant van de binnenpan schoon is en plaats de binnenpan vervolgens in het kooktoestel.
4. Tenzij u de Sauté-functie gebruikt, moet u de deksel op de digitale drukkoker plaatsen en het vervolgens tegen de klok in draaien om het vast te zetten.



5. Zorg ervoor dat de drukbegrenzingsklep (1) is bevestigd met de naald naar rechts. Zorg ervoor dat de vlotterklep (3) in de onderste stand staat. Draai de naald van de vrijgaveklep (2) naar de instelling voor houddruk (SSS).



6. Steek de netstekker in het stopcontact. Het LCD-scherm gaat aan en toont "0000" om aan te geven dat de snelkookpan in de stand-by-modus staat.

KOKEN MET DE SNELKOOKPAN

1. Draai de drukbegrenzingsklep (1) naar het icoon Keep Pressure (SSS).
2. Kies een functie. Druk op de functietoets van uw keuze, de standaard kooktijd zal knipperen op het scherm. Het standaard drukniveau van elke functie is laag. Druk op "Druk niveau" om het niveau "Laag Midden Hoog" te kiezen. Druk vervolgens op de knop om het koken te starten.
3. Kooktijd aanpassen. Druk op de functietoets van uw keuze. Draai vervolgens aan de knop totdat de gewenste tijd op het scherm verschijnt. Draai de knop met de klok mee om de tijd te verlengen. Draai de knop tegen de klok in om de tijd te verminderen. Druk ten slotte op de

knop om het koken te starten.

4. Druk op de Start-toets. De snelkookpan zal onmiddellijk beginnen met het onder druk zetten.
 - **OPMERKING:** de tijd op het scherm zal de door u gekozen tijd blijven aangeven totdat de snelkookpan onder druk is gebracht. Dit proces zal enkele minuten in beslag nemen, afhankelijk van het soort en de hoeveelheid voedsel dat gekookt wordt en de gekozen kookstand. Zodra de snelkookpan onder druk staat, zal de vlotterklep (3) naar een hogere stand gaan en zal de timer beginnen af te tellen vanaf de door u gekozen tijd.
5. Wanneer de kooktijd is verstreken, geeft de snelkookpan een pieptoon en schakelt automatisch over op de "WARM"-stand. Deze stand is bedoeld om het voedsel in de pan warm te houden totdat u klaar bent om de druk af te laten en het voedsel uit de pan te nemen. De "WARM"-stand blijft tot 24 uur ingeschakeld, maar voor de beste resultaten is het aan te bevelen het voedsel binnen 6 uur na het einde van de ingestelde kooktijd uit de pan te nemen.
6. Om de "WARM" mode te verlaten en het kookproces te beëindigen drukt u op de 'Cancel' toets.

Een kookprogramma annuleren of stoppen


- Tijdens de programmeerstappen kan het zijn dat u een selectie wilt annuleren en terug wilt keren naar het vorige scherm. Druk hiervoor op de toets 'Cancel'.
- Tijdens het kookproces kan het zijn dat u het koken wilt stoppen. Druk hiervoor op de toets 'Cancel'.

Druk laten ontsnappen en gekookt voedsel verwijderen

Nadat de kookwekker is afgelopen en u de stand "WARM" hebt verlaten, is het kookproces beëindigd. Voordat u de deksel kunt openen en het voedsel uit de pan kunt nemen, moet de snelkookpan eerst alle druk in de pan aflaten.

WAARSCHUWING: Probeer nooit de deksel met geweld te openen. Wanneer de deksel niet gemakkelijk opengaat, betekent dit dat er nog druk in de pan heerst, die eerst moet worden afgelaten alvorens de deksel kan worden geopend. Controleer altijd of de vlotterklep (3) weer in de laagste stand staat alvorens de deksel te openen.

Er zijn twee methoden om de druk te laten ontsnappen:

- **Natuurlijke afgifte** - dit is de standaardmethode voor drukontlasting en vereist geen extra stappen of drukken op de knop door de gebruiker na het verlaten van de "WARM"-modus. Met deze methode koelt de pan af en laat hij langzaam uit zichzelf de druk ontsnappen terwijl hij in de "Warm"-stand staat. Dit proces duurt enkele minuten (normaal tussen 10-45 minuten), afhankelijk van de hoeveelheid voedsel in de pan. Tijdens de natuurlijke afgifte komt er langzaam hete stoom uit de snelkookpan via de openingen in het kookventiel (1).
- **Snelontspanner** - met deze methode kan de gebruiker de stoom uit de pan laten ontsnappen en de druk in een kortere tijd laten ontsnappen. Na het verlaten van de "WARM"-stand kunt u snel stoom afblazen door de drukbegrenzingsklep (1) op de vrijlaatdrukstand te zetten .
- **LET OP:** Er zal onmiddellijk hete stoom uit de openingen in de drukbegrenzer (1) komen. Houd uw hand en gezicht uit de buurt van de openingen en draag een ovenwant of rubberen handschoenen wanneer u de drukbegrenzingsklep (1) verplaatst om verbranding te voorkomen.

Wanneer de snelkookpan druk verliest, zal de vlotter zakken. Wanneer de pan alle druk heeft afgelaten, zal de vlotter op het laagste punt staan zoals het was voordat het kookproces begon.

Zodra de Float volledig is neergelaten, is het veilig om de deksel te openen en uw voedsel op een serveerbord over te brengen.

- **TIP:** gebruik voor voedingsmiddelen met een groot vloeistofvolume of zetmeelgehalte de Natural Release-methode. Als Quick Release wordt gebruikt bij dit soort voedsel, kan dikke vloeistof uit de drukkbegrenzingsklep (1) komen en spatten veroorzaken tijdens het loslaten van de druk.

Menubediening stap:

Rijst

Deze functie wordt gebruikt voor het koken van rijst. Bereid het ingrediënt voor, sluit de stroom aan. Druk op de "Rijst" knop, het scherm toont de standaard kooktijd. Draai aan de knop om de kooktijd aan te passen. Het standaarddrukkniveau van deze functie is "Laag". Druk op de knop "Drukkniveau", u kunt een ander niveau "Laag, Midden, Hoog" kiezen. Druk vervolgens op de knop om het kookproces te starten. De pan zal in de warmhoudmodus gaan zodra het koken klaar is.

Vlees/stoofpot, bonen/chili, stoom, handmatig koken

Bovenstaande functies worden gebruikt voor het koken van vlees, bonen, curry. Bereid het ingrediënt voor, sluit de stroom aan. Druk op een van de bovenstaande functietoetsen, het scherm toont de standaard kooktijd. Draai aan de knop om de kooktijd aan te passen. Het standaarddrukkniveau van deze functie is "Laag". Druk op de knop "Drukkniveau", u kunt een ander niveau "Laag, Midden, Hoog" kiezen. Druk vervolgens op de knop om het kookproces te starten. De pan zal in de warmhoudmodus gaan zodra het koken klaar is.

Slow cooking

De "SLOW COOK" stand is ontworpen om voedsel te koken op dezelfde manier als een traditionele slow cooker. In deze stand wordt niet onder druk gekookt. Bereid het ingrediënt voor, sluit de stroom aan. Druk op de "Slow Cook" knop, het scherm toont de standaard kooktijd. Draai aan de knop om de kooktijd aan te passen. Deze functie koken zonder druk. De pan zal in de warmhoudmodus gaan zodra het koken klaar is.

Sous-vide

De functie is ontworpen om voedsel op dezelfde manier te bereiden als een sous-videmaker. Bereid het ingrediënt voor, sluit de stroom aan. Druk op de "Sous Vide" knop, het scherm toont de standaard kooktijd. Draai aan de knop om de kooktijd aan te passen. Deze temperatuur is instelbaar. De standaardtemperatuur is 60°C. Druk op de knop "Temp" en draai vervolgens aan de knop om de temperatuur aan te passen. Instelbaar temperatuurbereik is 25-90°C. Druk op de knop om het verwarmen te starten. Deze functie kookt zonder druk. Het zal in de warmhoudmodus gaan zodra het koken klaar is.

Fruiten/Sauté

Bevestig het deksel niet tijdens de "Sauté"-modus. Deze stand wordt gebruikt om voedsel zoals rundergehakt, gemalen kalkoen, enz. te sauteren of bruin te maken. Gebruik deze stand net zoals u een koekenpan op het fornuis of hete plaat zou gebruiken. Bereid het ingrediënt voor, sluit de stroom aan. Druk op de "Sauté"-knop, stel de gewenste kooktijd in en druk op de knop om het verwarmen te starten. Het zal in de stand-bymodus gaan zodra het koken klaar is. In deze stand wordt niet onder druk gekookt, dus u hoeft de stappen voor Drukontlasting niet te volgen. Als uw gerecht klaar is met koken, drukt u gewoon op de knop 'Cancel' om het kookproces te beëindigen.

Bakken/Bake-stand

Deze functie is ontworpen om voedsel op dezelfde manier te bereiden als een traditionele oven. Bereid het ingrediënt voor, sluit de stroom aan. Druk op de "Bak"-knop, het scherm toont de standaard kooktijd. Draai aan de knop om de kooktijd aan te passen. Om te koken in de "BAKE"-stand volgt u dezelfde stappen als hierboven beschreven, maar wanneer het voedsel klaar is met koken, kunt u gewoon op de Cancel-toets drukken om het kookproces te beëindigen en vervolgens de deksel verwijderen. U hoeft de stappen voor drukontlasting niet te volgen. Deze functie kookt zonder druk. Het zal in de warmhoudmodus gaan zodra het koken klaar is.

Yoghurt

De "Yoghurt" modus is ontworpen om voedsel op dezelfde manier te bereiden als een yoghurtmaker. Bereid het ingrediënt voor, sluit de stroom aan. Druk op de "Yoghurt"-knop, het scherm toont de standaard kooktijd. Draai aan de knop om de kooktijd aan te passen. Deze functie kookt zonder druk. Het zal in de stand-bymodus gaan zodra het koken klaar is.

Inblikken/Canning

Deze functie wordt gebruikt voor het bereiden van verschillende soorten ingeblikt voedsel. Bereid het ingrediënt voor, sluit de stroom aan. Druk op de knop "Inblikken", het scherm toont de standaard kooktijd. Draai aan de knop om de kooktijd aan te passen. Het standaarddrukkniveau van deze functie is "Laag". Druk op de knop "Drukniveau", u kunt een ander niveau "Laag, Midden, Hoog" kiezen. Druk vervolgens op de knop om het verwarmen te starten. Het zal in de warmhoudmodus gaan zodra het koken klaar is.

Steriliseren/Sterilize

De "Sterilize" is ontworpen om servies te desinfecteren. Zet het servies in de binnenpan, sluit de stroom aan. Druk op de knop "Steriliseren", het scherm toont de standaard kooktijd. Draai aan de knop om de kooktijd aan te passen. Deze functie kookt zonder druk. Het zal in de stand-bymodus gaan zodra het koken klaar is.



Drukniveau/Pressure Level

Deze functie wordt gebruikt voor het aanpassen van drie drukniveaus van "Laag, Midden, Hoog". Voor "Rijst, Vlees/Stofpot, Boon/Chili, Stoom, Handmatig Koken, Inblikken", beide ingesteld met instelbaar drukniveau.

Vertragingstijd

Deze functie wordt gebruikt voor het uitstellen van de kooktijd. Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd, drukt u op de knop "Vertragingstijd", de standaardvertragingstijd is 30 minuten. Draai aan de knop om de vertragingstijd aan te passen. Instelbare vertragingstijd is 30 minuten tot 24 uur. Sauté, Bake en Yoghurt zijn standen zonder uitsteltijd functie.

Tijd/Temperatuur

De "Time/Temp" knop werkt alleen voor "Sous Vide". Druk op de "Sous Vide"-knop, draai aan de knop om de kooktijd aan te passen. Druk op "Time/Temp", het scherm toont  en draai vervolgens aan de knop om de temperatuur aan te passen. De standaardtemperatuur is 60°C, het instelbare temperatuurbereik is 25-90°C. Druk nogmaals op "Tijd/Temp", het scherm toont  en draai vervolgens aan de knop om de kooktijd aan te passen.

Warm/Annuleren

Alle functies gaan automatisch naar de warmhoudmodus zodra ze klaar zijn met werken, behalve "Sous Vide, Yoghurt". Druk op de knop "Warm/Annuleren", de warmhoudfunctie zal stoppen en de pan gaat in de standby-modus. De maximale warmhoudtijd is 24 uur worden. De machine gaat daarna automatisch in de standby-modus.

Knop/Start

Nadat we het programma hebben gekozen voordat de machine begint te werken, kunnen we aan de knop draaien om de druktijd aan te passen en op "Vertragingstijd" te drukken om het koken vooraf in te stellen. Druk na het kiezen van het programma op de knop om te beginnen met werken.

Opmerking: Na het indrukken van een functiekноп, maar zonder de knop in te drukken om te bevestigen dat het binnen 8 seconden begint te werken, keert het fornuis terug naar de standbymodus.

KOKEN MET DE UITGESTELDE START TIMER

Deze snelkookpan kan zo worden ingesteld dat het kookproces begint op een tijdstip in de toekomst tot maximaal 24 uur. Volg voor het koken met de uitgestelde timer de hieronder beschreven procedure:

OPMERKING: Bederfelijke voedingsmiddelen zoals vlees, gevogelte, vis, kaas, zuivelproducten, enz. mogen niet langer dan 2 uur op kamertemperatuur blijven (niet langer dan 1 uur wanneer de kamertemperatuur hoger is dan 80°F). Wanneer u deze voedingsmiddelen kookt, stel de vertragingstijdfunctie dan niet in op meer dan 1-2 uur.

Bake, Yoghurt en Sauté programma hebben geen uitgestelde start.

1. Draai de drukkbelegrenzingsklep (1) naar het icoon Keep Pressure .
2. Druk op het gewenste programma, het toont de standaard Pressure tijd, druk op de knop om te beginnen met koken.

3. Knop/Start-toets. Druk op het gewenste programma, Indien u de kooktijd wenst aan te passen, draait u aan de Programma/Aanpassingsknop tot de gewenste tijd op het scherm verschijnt.
4. Druk op de Vertragingstijd knop. Het scherm zal knipperen met een standaard instelling van 30 minuten. Draai aan de knop om de tijd aan te passen aan de hoeveelheid tijd die u wilt wachten voordat het kookproces begint. De timer kan in stappen van 30 minuten worden ingesteld.
5. Druk op de toets Warm/Cancel. Op het display van het bedieningspaneel verschijnt de instelling voor de uitgestelde tijd en de tijd telt af. Wanneer de uitgestelde tijd verstreken is, begint de snelkookpan onmiddellijk met het onder druk zetten.
 - OPMERKING: na het verstrijken van de uitgestelde tijd schakelt de tijd op het scherm over naar de door u gekozen kooktijd. Het zal de gekozen kooktijd blijven aangeven totdat de snelkookpan weer onder druk staat. Dit proces duurt enkele minuten, afhankelijk van het soort en de hoeveelheid voedsel dat gekookt wordt en de gekozen kookstand. Zodra de snelkookpan onder druk staat, zal de vlotterklep (3) naar een hogere stand gaan en zal de kookwekker beginnen af te tellen vanaf de door u gekozen tijd.
6. Wanneer de kooktijd is verstreken, geeft de snelkookpan een piepton en schakelt automatisch over op de "WARM"-stand. Deze stand is bedoeld om het voedsel in de pan warm te houden totdat u klaar bent om de druk af te laten en het voedsel uit de pan te nemen. De "WARM"-stand blijft tot 24 uur ingeschakeld, maar voor de beste resultaten is het aan te bevelen het voedsel binnen 6 uur na het einde van de ingestelde kooktijd uit de pan te nemen.
7. Om de "WARM" mode te verlaten en het kookproces te beëindigen drukt u op de Cancel toets.

Na het verlaten van de "WARM"-modus volgt u de vorige instructies voor Drukverlaging en Verwijderen van gekookt voedsel.

VERZORGING EN ONDERHOUD

Regelmatige verzorging en onderhoud zijn van essentieel belang om ervoor te zorgen dat dit product veilig en doeltreffend is voor gebruik. Hieronder vindt u enkele stappen die u moet ondernemen om de beste prestaties te garanderen.

- Tijdens het kookproces wordt overtollig vocht opgevangen in een klein plastic reservoir dat aan de achterkant van de pan is bevestigd. Leeg het reservoir na elk gebruik. Om het reservoir te verwijderen, trekt u het voorzichtig naar u toe.
- Kleine stukjes voedsel kunnen soms in het anti-blokkeringsschild (16) terechtkomen. Het antiblokkeersysteem (16) bevindt zich aan de onderzijde van de deksel, direct onder de drukbegrenzingsklep (1). Maak het antiblokkeersysteem (16) na elk gebruik schoon met water en een droge, zachte doek.
- Inspecteer en reinig de grote afdichtingsring (17) regelmatig. De Grote Dichtring (17) bevindt zich aan de onderzijde van de deksel. Hij is bevestigd rond een metalen ring die bedoeld is om de afdichtingsring op zijn plaats te houden. U kunt de grote afdichtingsring (17) verwijderen om hem schoon te maken door hem voorzichtig van de metalen ring af te trekken. Maak de grote dichtingsring (17) schoon met water en een droge, zachte doek en plaats hem dan terug door hem voorzichtig over de metalen ring te drukken. Zorg ervoor dat

de afdichtingsring volledig over de metalen ring zit, anders kan de digitale drukkoker niet goed op druk komen.

SCHOONMAKEN

- **LET OP:** probeer niet te reinigen voordat de pan volledig is afgekoeld. Laat de pan minimaal 30 minuten afkoelen.
- 1. Haal de snelkookpan uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt.
- 2. Reinig en droog het product na elk gebruik.
- 3. Veeg de zwarte binnenrand van de behuizing en de sleuven af met een vochtige doek en droog ze daarna af om mogelijke roestvorming te voorkomen.
- 4. Verwijder de deksel (6) en neem de binnenpan (7) eruit. Was de binnenpan (7) met een milde zeep en een zachte doek. De binnenpan (7) kan ook in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- 5. Reinig de onderkant van de deksel (6), inclusief de grote dichtingsring (17), de vlotterklep (3) en het antiblokkeerschild (16) met een milde zeep, water en een schone, vochtige doek. Droog alle onderdelen met een zachte doek.
- 6. Reinig de pan met water en een schone, vochtige doek. Dompel de pan niet onder in water.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Probleem	Waarschijnlijke oorzaak	Oplossing
Moeilijk om de deksel te sluiten.	De grote afdichtingsring (17) is niet goed gemonteerd.	Zorg ervoor dat de afdichting volledig op zijn plaats zit en op zijn plaats wordt gehouden door de metalen ring aan de onderzijde van de deksel.
Moeilijk om de deksel te openen.	Er is nog steeds druk in de pan.	De resterende druk in de pan laten ontsnappen met de snelontlastingsmethode. Controleer of de vlotterklep (3) in de lage stand staat alvorens de deksel te openen.
Er lekt stoom uit de deksel.	De grote dichtingsring (17) is verwijderd.	Installeer de grote afdichting (17).
	De grote afdichtingsring (17) is vuil en kan niet goed vastzitten.	Reinig de grote afdichting (17).
	De deksel is ontgrendeld.	Doe de deksel op slot.
Er lekt stoom uit de vlotterkraan.	De afdichting van de vlotterklep (15) is vuil.	Reinig de afdichting van de vlotterklep (15). Deze bevindt zich rond de vlotterklep aan de onderzijde van de deksel.

TECHNISCHE DETAILS:

Model	TT-DCP8
Merk	TurboTronic®
Kookcapaciteit	6 liter
Werkdruk	40 - 70 KPA
Druk Limiet	90 KPA
Kookvermogen	1000W
Ingangsvermogen	220-240 V~, 50/60 Hz

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.



Li-ion



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 defect worden geacht, naar eigen goeddunken van **TurboTronic®**, zal 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, bekertjes, 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 motorbasis van gemorste etenswaren 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, en daarom kunnen de specificaties hierin zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

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

GEDRUKT IN VRC