

 **BESTRON**<sup>®</sup>  
BLACK LABEL



180  
Watts

220  
240  
Volts

50  
60  
Hz

KSC350BL  
**INSTRUCTION MANUAL**

**NL** Handleiding

**EN** Instruction manual



## PROFICIAT!

---

Proficiat met de aankoop van dit Bestron-product. In deze gebruiksaanwijzing leggen we de werking en het gebruik uit. Lees de gebruiksaanwijzing dus aandachtig door vóór u het apparaat gaat gebruiken. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Bewaar de gebruiksaanwijzing daarna zorgvuldig.

### **Bij een defect:**

Mocht het apparaat onverhoopt defect raken, probeer dan nooit zélf de reparatie uit te voeren. Laat reparaties altijd uitvoeren door een gekwalificeerde monteur.

### **Gebruik door kinderen:**

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, maar alleen onder toezicht of als ze instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.
- Reiniging en onderhoud moeten niet worden gedaan door kinderen, behalve als zij ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Houd het toestel en de kabel buiten bereik van kinderen tot 8 jaar oud.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

## WAT U MOET WETEN OVER ELEKTRISCHE APPARATEN

---

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van een elektrisch apparaat, voordat u het gebruikt.
- Controleer of het stopcontact waarop u een elektrisch apparaat aansluit, geaard is.
- Plaats elektrische apparaten altijd op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Bepaalde delen van een elektrisch apparaat kunnen warm of zelfs heet worden. Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u een elektrisch apparaat, een snoer of een stekker aanraakt.
- Elektrische apparaten moeten hun warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat

voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Elektrische apparaten mogen nooit worden bedekt.

- Zorg ervoor dat elektrische apparaten, snoeren of stekkers niet in aanraking komen met water.
- Dompel elektrische apparaten, snoeren of stekkers nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Pak elektrische apparaten niet op wanneer ze in het water zijn gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Zorg ervoor dat elektrische apparaten, snoeren en stekkers niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Laat snoeren niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Haal stekkers altijd uit het stopcontact wanneer u het elektrisch apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf en niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het elektrisch apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Als het snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een technische servicedienst of een persoon met een gelijkaardige kwalificatie, om elk gevaar te vermijden.
- Het apparaat mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

## **WAT U MOET WETEN OVER DIT APPARAAT**

---

- Wees voorzichtig wanneer u het apparaat buitenshuis gebruikt.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie Reiniging en onderhoud).
- Verplaats het apparaat nooit wanneer het is ingeschakeld of nog heet is. Schakel het apparaat uit voordat u het verplaatst.
- Laat het apparaat nooit in het stopcontact aangesloten wanneer het niet in gebruik is.
- Draag altijd ovenwanten bij het hanteren van de glazen deksel of de keramische pan.
- De glazen deksel en de keramische pan zijn breekbaar, wees voorzichtig! Wanneer ze gebarsten of gebroken zijn dienen ze niet meer gebruikt te worden.
- Kook nooit rechtstreeks in de behuizing, gebruik altijd de keramische pan.

## MILIEU

---



- Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

## EU-CONFORMITEITSVERKLARING

---

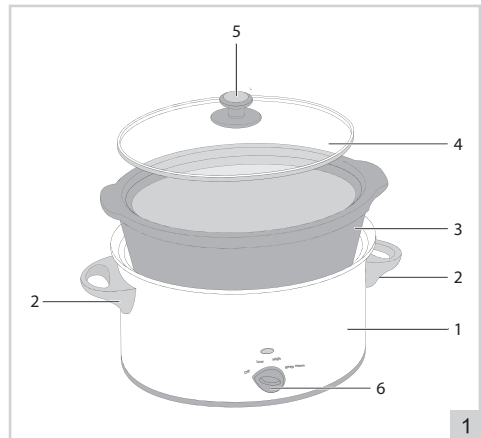
Dit product voldoet aan de eisen volgens de Europese richtlijnen.

**R. Neyman**  
Quality control

## WERKING - Algemeen

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.

1. Behuizing
2. Handgrepen
3. Keramische (binnen)pan
4. Glazen deksel
5. Knop
6. Temperatuurschakelaar



## VOOR HET EERSTE GEBRUIK - Reinigen

1. Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsonderdelen.
2. Reinig voor het eerste gebruik de keramische pan en de glazen deksel. (zie 'Reiniging en onderhoud').

### LET OP:

- De eerste keer dat u het apparaat in gebruik neemt, kan er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie.

## GEBRUIK - Voorbereiden

1. Zet het apparaat op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
2. Neem de keramische pan uit de behuizing. Zo voorkomt u dat u morst in het apparaat of op het verwarmingselement.
3. Plaats alle ingrediënten in de keramische pan en sluit de deksel.
4. Zet de keramische pan terug in de behuizing.

### LET OP:

- Gebruik de keramische pan nooit op een elektrische kookplaat, gasfornuis of in de oven.

## GEBRUIK - Koken, stoven

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Draai de schakelaar naar hoge "HIGH" (hoog) of lage "LOW" (laag) kooktemperatuur.
3. Laat de glazen deksel tijdens het kookproces zoveel mogelijk op de pan.
4. Wanneer u klaar bent met koken, draait u de schakelaar naar de stand "OFF". Haal daarna de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.

### LET OP:

- De warmhoudstand (KEEP WARM) is alleen bedoeld voor het warmhouden van net bereide voeding. Gebruik deze stand niet om te garen. We raden af om de warmhoudstand langer dan 4 uur te gebruiken. Laat het gerecht niet te lang in de keramische pan staan!

## KOOKTIPS - Algemeen

- Om te voorkomen dat uw gerecht niet gaar of juist te gaar wordt, adviseren we om de keramische pan altijd  $\frac{1}{2}$  tot  $\frac{3}{4}$  te vullen. Houd daarbij de aanbevolen kooktijden aan.
- Vul de keramische pan nooit meer dan  $\frac{3}{4}$  om te voorkomen dat deze overloopt tijdens het garen.
- Voor het beste resultaat en om te voorkomen dat voedsel uitdroogt of verbrandt, kunt u zorgen voor voldoende vocht, volg hiervoor altijd het recept.

### LET OP:

- Pas op voor ontsnappende hete stoom bij het openen van de glazen deksel.

## **BIJ EEN GERECHT MET: PAST U BIJ VOORKEUR DEZE TIPS TOE:**

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Pasta</b>           | Voeg pasta pas in de laatste 30 tot 60 minuten van het kookproces toe.  |
| <b>Kruiden</b>         | Gebruik bij voorkeur hele kruiden voor de meeste smaak.   |
| <b>Gemalen kruiden</b> | Gebruikt u gemalen kruiden, roer dan het gerecht ca. 60 minuten voor het einde van het kookproces goed door.  |
| <b>Bonen</b>           | Kook gedroogde bonen (vooral Kidney bonen) altijd voor. Voeg ze daarna pas toe aan het kookproces.  |
| <b>Groenten</b>        | Plaats groenten altijd onderop. Zo hebben ze voldoende vocht om te garen. Door groenten vooraf kort te blancheren, worden enzymen afgebroken en blijven de vitaminen bewaard.   |
| <b>Soep</b>            | Voeg eerst de ingrediënten en dan pas het vocht toe om de ingrediënten helemaal te bedekken.  |
| <b>Melk &amp; Room</b> | Voeg melk, room en zure room pas toe tijdens de laatste 15-30 minuten van het kookproces.   |
| <b>Vlees</b>           | Gebruik bij voorkeur vlees zoals runder- en sukadelappen, lamskoteletjes of spareribs. Mager vlees (met weinig vet) kan snel droog worden. Behoud meer smaak door vooraf aan te bakken in een andere pan.                               |
| <b>Combigerichten</b>  | Pas de grootte van het vlees aan, aan de andere ingrediënten voor een gelijkmatige garing. Bij voorgekookte groenten of groenten die snel garen zoals champignons of aubergines kunnen het best kleine stukken vlees toegevoegd worden. |
| <b>Zeevruchten</b>     | Voeg vis, schaal- en schelpdieren in de laatste 30-60 minuten van het kookproces toe voor de beste smaak.   |

### LET OP:

- Het lijkt soms dat recepten slechts een kleine hoeveelheid vloeistof bevatten, maar door het langzame kookproces zal de vloeistof in de meeste gevallen verdubbelen. Wanneer u een recept gebruikt dat géén slowcooker-recept is, halveer dan de hoeveelheid vocht die toegevoegd dient te worden.

## REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig het apparaat en de losse onderdelen grondig na elk gebruik:

1. Neem de stekker uit het stopcontact en laat de slowcooker volledig afkoelen.
2. Reinig de glazen deksel en de keramische (binnen)pan in een warm sopje. Spoel de onderdelen goed af en droog ze vervolgens grondig na met een droge doek. De (binnen)pan en glazen deksel zijn beide ook vaatwassergeschikt.
3. Reinig de behuizing met een vochtige doek.
4. Berg het apparaat op een droge plaats op.

### LET OP:

- Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op de netvoeding als u het gaat schoonmaken.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.
- Dompel de behuizing nooit in water of een andere vloeistof en houd deze ook niet onder stromend water.

## GARANTIEBEPALINGEN

---

Bestron hanteert onder de volgende voorwaarden 60 maanden na aankoopdatum garantie op deze apparatuur tegen defecten die zijn ontstaan door fabricage- en/of materiaalfouten.

1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden berekend voor arbeidsloon en materiaal.
2. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
3. Defecte onderdelen of bij omruiling de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van Bestron.
4. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
5. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
  - Ongevallen
  - Verkeerd gebruik
  - Slijtage
  - Verwaarlozing
  - Foutieve installatie
  - Aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje is vermeld
  - Ongeautoriseerde wijziging
  - Reparaties uitgevoerd door niet-gekwalificeerde derden
  - Gebruik in strijd met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen
  - Onzorgvuldig transport zonder geschikte verpakking of andere bescherming
6. Aanspraak op garantie kan niet worden gedaan bij:
  - Schade tijdens het transport
  - Het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
7. Uitgezonderd van garantie zijn:
  - Snoeren
  - Lampen
  - Glazen onderdelen
8. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. Bestron kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor eventuele vervolgschade of enigerlei andere consequenties die door of in relatie met de door hem geleverde apparatuur zijn ontstaan.
9. Aanspraak op garantie kan alleen bij uw (web-)winkelier of rechtstreeks bij de Bestron Service Dienst. Stuur echter nooit zomaar iets op. Het pakket kan dan namelijk geweigerd worden en eventuele kosten zijn voor uw rekening. Neem eerst contact op voor aanwijzingen hoe u het apparaat moet inpakken en verzenden. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs.

## SERVICE

---

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, dan kunt u contact opnemen met de BESTRON-service-dienst: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)



## CONGRATULATIONS!

---

Congratulations with the purchase of this Bestron product. These instructions tell you how the product works and how to use it. Read the instructions carefully before you start using the appliance. Only use the appliance in the manner described in the instructions. Keep these instructions in a safe place for future reference.

### **Defects:**

If the appliance is defective, do not try to repair it yourself. Always have a qualified mechanic carry out any repairs.

### **Children:**

- This appliance may be used by children over the age of 8 years old and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and know-how, but only if supervised or if they have been instructed on how to use the appliance safely and are aware of its potential dangers.
- Children are not allowed to clean and maintain the appliance, except if they are over the age of 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and the cable out of reach of children under the age of 8 years old.
- Keep an eye on children to ensure that they do not play with the appliance.

## WHAT YOU SHOULD KNOW ABOUT ELECTRICAL APPLIANCES

---

- Check that the mains voltage corresponds with that shown on the rating plate of an electrical appliance before you use it.
- Check that the socket to which you connect the electrical appliance is earthed.
- Always install electrical appliances on a stable and level surface where it cannot fall over.
- Certain parts of an electrical appliance may become warm or sometimes hot. Do not touch them as you may burn yourself.
- Make sure your hands are dry when you touch an electrical appliance, a cord or a plug.
- Electrical appliances must be able to lose their heat to avoid fire hazards. Therefore, make sure that the appliance has sufficient clearance around it and that it does not come into contact with flammable materials. Electrical appliances must never be covered.
- Make sure that electrical appliances, cords or plugs do not come into contact with water.
- Never immerse electrical appliances, cords or plugs in water or any other liquid.

- Do not touch electrical appliances if they have fallen in the water. Immediately pull the plug out of the socket. Stop using the appliance.
- Make sure that electrical appliances, cords and plugs do not come into contact with heat sources, such as a hot hob or open fire.
- Never let cords hang over the edge of the sink, a worktop or a table.
- Always remove plug from the socket when you are not using the electrical appliance.
- Remove the plug from the socket by pulling the plug itself and not the cord.
- Regularly check if the cord of the electrical appliance is not damaged. Do not use the electrical appliance if the cord shows signs of damage. If the cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a technical service provider or a person with an equivalent qualification, to avoid any danger.
- The appliance may not be switched on with the aid of an external time switch, or by a separate system with remote control.

## **WHAT YOU SHOULD KNOW ABOUT THIS APPLIANCE**

---

- Be careful when using the appliance outdoors.
- Never use the appliance in damp or wet locations.
- Thoroughly clean the appliance after use (see Cleaning and Maintenance).
- Never move the appliance when it is switched on or is still hot. Switch off the appliance before moving it.
- Never leave the appliance plugged in when it is not in use.
- Always wear oven gloves when handling the glass lid or the ceramic pan.
- The glass lid and the ceramic pan are fragile, be careful with them! Do not use them when cracked or broken.
- Never cook directly in the housing, always use the ceramic pan.

## ENVIRONMENT

---



- Dispose of packaging material such as plastic and cardboard boxes in the designated containers.
- Do not dispose of this product as normal domestic waste at the end of its life, but hand it in at a collection point for the reuse of electric and electronic equipment. Look for the symbol on the product, the user instructions or the packaging showing the type of waste.
- The materials can be used as indicated. By helping us reuse and process the materials or otherwise recycle the old equipment, you will be making an important contribution towards the protection of the environment.
- Your municipality can tell you where to find the designated waste collection point in your neighbourhood.

## CE DECLARATION OF CONFORMITY

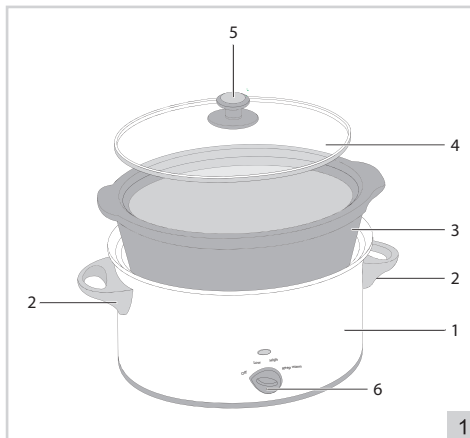
---

This product meets the requirements of European guidelines.

**R. Neyman**  
Quality control

**OPERATION - General**

The appliance is intended only for domestic use, not for professional use.



- 1. Housing
- 2. Handles
- 3. Ceramic (inner) pan
- 4. Glass lid
- 5. Knob
- 6. Temperature switch

**OPERATION - Before first use**

1. Remove the appliance from the packaging, and remove all packaging materials.
2. Clean the ceramic pan and the glass lid before using the appliance for the first time (see 'Cleaning and maintenance').

**WARNING:**

- The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and will stop on its own. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

**OPERATION - Preparing**

1. Place the appliance on a level, stable and heat-resistant surface.
2. Remove the ceramic pan from the housing to prevent spilling into the device or onto the heating element.
3. Add all ingredients in the ceramic pan and close the glass lid.
4. Put the ceramic pan back into the housing.

**WARNING:**

- Never use the ceramic pan on a hot plate, stove or in the oven.

**OPERATION - Slow cooking**

1. Put the plug into the wall socket.
2. Turn the temperature switch to "HIGH" or "LOW".
3. Leave the glass lid on the pan during the cooking process as much as possible.
4. When you are finished cooking, turn the temperature switch to "OFF". Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely before cleaning.

**WARNING:**

- The "KEEP WARM" function is only intended for keeping freshly prepared food warm. Do not use this function to cook food. We do not recommend using the "KEEP WARM" function for more than 4 hours. Don't leave the dish in the ceramic pan for too long!

## COOKING TIPS - General

- To prevent your dish from being undercooked or overcooked, we recommend to always fill the ceramic pan between  $\frac{1}{2}$  and  $\frac{3}{4}$  of its capacity. Stick to the recommended cooking times.
- To prevent overflow during cooking, never fill the ceramic pan over  $\frac{3}{4}$  of its capacity.
- For the best result and to prevent food from drying out or burning, make sure there is sufficient moisture. Always follow the recipe for the right amounts.

### WARNING:

- Please beware of hot steam coming out of the pan when opening the glass lid.

## FOR A DISH WITH:                      YOU CAN USE THESE TIPS:

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Pasta</b>            | Add pasta in the last 30 to 60 minutes of the cooking proces.   |
| <b>Herbs</b>            | For the most intense flavour it is preferred to use whole herbs.  |
| <b>Ground spices</b>    | When using ground spices, please make sure to stir the dish around 60 minutes before the end of the cooking process.  |
| <b>Beans</b>            | Always pre-cook dried beans (especially Kidney beans) before adding them to the cooking process.  |
| <b>Vegetables</b>       | Always place vegetables on the bottom of the pan to ensure they have enough moisture to cook. Blanch vegetables before using them in your dish to break down enzymes and preserve vitamins.                   |
| <b>Soup</b>             | First add the dry ingredients and then enough moisture to cover up the ingredients completely.  |
| <b>Milk &amp; Cream</b> | Do not add milk, cream or sour cream until 15 to 30 minutes before the end of the cooking process.  |
| <b>Meat</b>             | It is preferred to use meat such as beef, lamb chops or spare ribs. Low fat meat could easily become tough or dry. Meat retains more flavor by frying it first, use another pan.                              |
| <b>Combined dish</b>    | Adjust the size of the meat to the other ingredients for even cooking, for example when using pre-cooked vegetables or vegetables that cook quickly, such as mushrooms or eggplant, add small pieces of meat. |
| <b>Seafood</b>          | For the best taste, do not add fish and shellfish until 30 to 60 minutes before the end of the cooking process.   |

### WARNING:

- Sometimes it might appear that recipes only contain a small amount of moisture, but in most cases moisture levels will double during the slow cooking proces. When wanting to use a recipe that is not a slow cooker recipe, only use half of the amount of moisture suggested.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use.

1. Remove the plug from the wall socket, allow the appliance to cool down completely.
2. The glass lid and the ceramic pan can be cleaned in hot water with washing-up liquid; use a soft cloth or a plastic washing-up brush. The glass lid and the ceramic pan may also be cleaned in a dishwasher.
3. Clean the housing with a damp cloth.
4. Store the appliance in a dry place.

### WARNING:

- Verify that the appliance is not connected to the power supply before you start to clean it.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
- Never immerse the housing in water or other liquid and do not keep it under running water.

## WARRANTY CONDITIONS

---

Bestron offers a 60-month warranty on this equipment against defects resulting from manufacturing and/or material errors, subject to the following conditions.

1. No labour or material costs will be charged during this warranty period.
2. Any repairs carried out under the warranty will not extend the warranty period.
3. Faulty parts, or in the event of exchange, the faulty equipment itself, will automatically become the property of Bestron.
4. The warranty is valid for the first buyer only and is non-transferable.
5. The warranty is not valid for damage caused by:
  - Accidents
  - Improper use
  - Wear and tear
  - Neglect
  - Faulty installation
  - Connection to a different mains voltage than indicated on the type plate
  - Unauthorised changes
  - Repairs carried out by unqualified third parties
  - Use in violation with the applicable statutory, technical or safety standards
  - Careless transport without suitable packaging or other protection
6. Warranty cannot be claimed:
  - For damage during transport
  - If the serial number of the appliance is removed or changed
7. Items excluded from warranty are:
  - Cords
  - Lamps
  - Glass parts
8. The warranty does not entitle the purchaser to compensation for any damage other than replacement or repair of the faulty parts. Bestron cannot in any event be held liable for any indirect or consequential losses caused by or in relation to the equipment it has provided.
9. Claims under a warranty may only be submitted to your (online) retailer or directly to the Bestron Service Department. Never send items without being asked to. We may refuse the parcel and you will be liable for the costs. Contact us first and we tell you how the appliance should be packaged and sent. Each claim under a warranty must be accompanied by the relevant receipt.

## SERVICE

---

If an unexpected problem occurs, please contact the BESTRON service department:  
[www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)



## ALL YOU WANT TO KNOW ABOUT YOUR UNIQUE 5 YEAR WARRANTY

ALLES WAT U WILT WETEN OVER UW UNIEKE GARANTIE VAN 5 JAAR

[BESTRON.COM/GUARANTEE](https://bestron.com/guarantee)



## NEED HELP? CHAT WITH US! WHATSAPP CUSTOMER SERVICE

HULP NODIG? CHAT MET ONS! WHATSAPP KLANTENSERVICE

[BESTRON.COM/WHATSAPP](https://bestron.com/whatsapp)