

EN

NL

FR

DE

RO



INSTRUCTION MANUAL & WARRANTY

5.6L | POWER PAN
(Stainless steel or colour coated steel)

A black and white photograph of a person wearing a denim jacket, standing at a kitchen counter. They are holding the lid of a large, stainless steel slow cooker with a digital control panel. Inside the slow cooker, there are pieces of meat and vegetables. To the left, a wooden cutting board holds a small bowl of chopped onions and some whole onions. In the background, there's a bowl of fruit and some kitchen utensils.

THE ULTIMATE TOOL FOR HEALTHY, EASY AND FAST COOKING

CONTENTS

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS	4-6
DESCRIPTION OF THE PARTS	7-14
MAINTENANCE AND CLEANING	15
TROUBLESHOOTING	15
DISPOSAL OF THE APPLIANCE	16
COMMERCIAL WARRANTY	16

Before using this appliance, please read the following instructions carefully. We recommend that you keep these instructions. For your own safety, you must follow these safety instructions when using electrical appliances.

1) GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

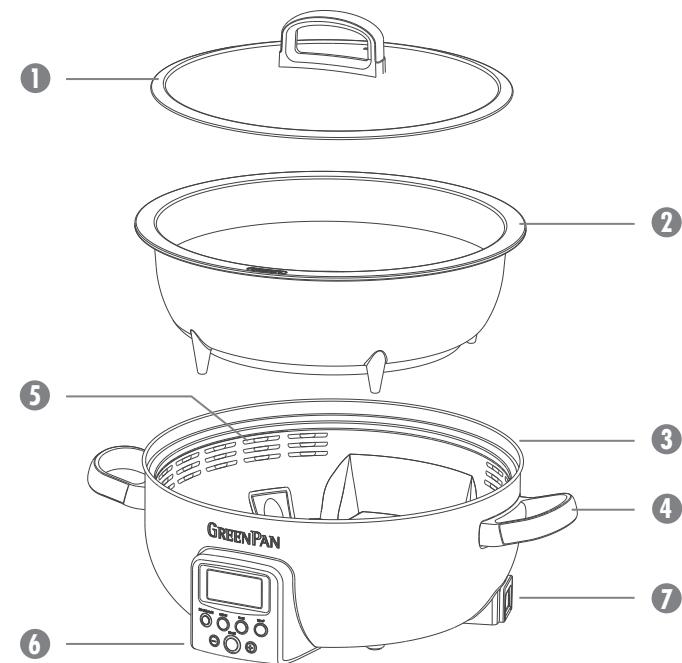
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- This appliance may only be used for domestic purposes and for the intended use. This appliance is not suitable for outdoor use.
- Never move the appliance by pulling on the cable. Always pull the plug itself out of the plug socket. Never pull only on the cable.
- Place the appliance on a stable, flat, even and heatproof surface, away from water splashes. Never place the appliance in the vicinity of flammable materials, combustible gases or an open fire.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as this risks causing serious damage to it.
- Use your appliance well away from walls and curtains, and don't use in confined spaces.

- Do not leave the appliance unattended when connected to the power supply.
- The appliance may only be used with the accessories provided by the manufacturer.
- **Warning:** the appliance is hot when in use. Avoid burns. Do not touch the hot surfaces. Use the handles or buttons. Always use oven gloves.
- Take extreme care when lifting an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Keep the power cable away from the hot components of the appliance.
- Do not submerge the power cord, electric plugs or appliance in water or any other liquid: this can cause electric shocks.
- The appliance must not be immersed.
- Always take the plug out of the socket and wait until the appliance has cooled down before you clean it.
- Plug the appliance into an earthed socket.
- Always connect the cord to the appliance before plugging it in to the socket. Ensure the appliance is switched off before unplugging it.
- Do not use an extension lead. If you choose to do so it is at your own risk, only use an earthed extension lead which is in good condition and appropriate to the power rating of the appliance.
- Always use the appliance with its lid for the recommended cooking time.
- Follow the recommended cooking times and power settings.
- Do not use the removable inner pan for storing foodstuffs.
- Use only the supplied removable inner pan inside the base unit, and the supplied lid.
- Do not plug in or switch on the base unit without having the removable inner pan inside the base unit.
- Do not place food or liquid inside the base unit. Only place inside the removable inner pan.
- Do not operate the base unit without food or liquid in the removable inner pan.

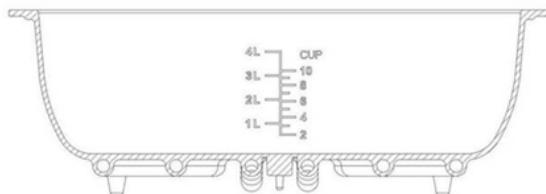
- Any use other than that described in these instructions should be considered improper use and can lead to personal injury or material damage.
- Never take the appliance apart yourself.
- The manufacturer may not be held liable for any damage ensuing from users not following the safety instructions.
- When using several electrical appliances at once, the rule of thumb is that a maximum of 3500 Watts may be connected to the same electrical circuit. Two or more Power Pans should therefore never be connected to one electrical circuit.
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations (low voltage directive, directives on electromagnetic compatibility, materials in contact with foodstuffs, the environment, etc.).
- If the appliance is used in a country other than where it was purchased, have it checked by an approved service center.
- The appliance is not designed to be used in the following cases which are not covered by the guarantee: in kitchen areas for staff use in shops, offices or other professional environment; on farms; by customers in hotels, motels or other residential accommodation; in guest house type accommodation.
- **CAUTION:** To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent.
- **Removable inner pan:** You can use metal utensils on your cookware's durable Thermolon Volt ceramic non-stick coating, but nylon, silicone or wooden utensils are recommended to prolong the life of your pan. The coating, however cannot withstand sharp objects or cutting (e.g. with forks and knives).

2) DESCRIPTION OF THE PARTS

Power Pan

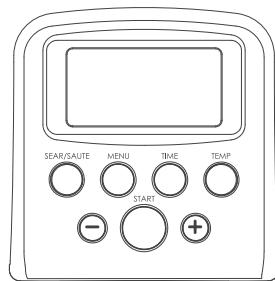


Measurements markings inside removable inner pan



Power Pan LCD display / control panel

[see section "Know your Control Panel" for description of parts]



Before first use:

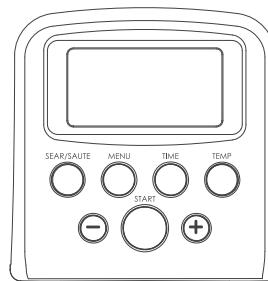
- Remove all packaging, stickers and various accessories on the inside and outside of the appliance and check that all items have been received in good condition or check for any defects.
- Tear up all plastic bags and dispose of properly as they can pose a suffocation or choking risk to children.
- Clean before first use, wipe the outside of the appliance with a damp cloth. Wash the removable inner pan and lid in hot, soapy water. Rinse and dry them thoroughly before returning to the base unit. The removable inner pan and glass lid are dishwasher safe.
- Wipe body clean with a damp cloth. **NOTE:** Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on non-stick coatings. If washing in the dishwasher, a slight discolouration to the removable inner pan may occur. This is cosmetic only and will not affect the performance.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

- Place the appliance in a properly ventilated room.
- Do not place the hot removable inner pan on a wooden table or other surface which could burn or melt.
- Do not put the removable inner pan in the oven.
- Do not heat the removable inner pan when empty.
- Never leave uncooked food at room temperature in the removable inner pan. Store ingredients in containers in the fridge beforehand, such as the night before. Don't put the removable inner pan in the fridge with food.
- Insert the plug into the socket. (Please note: Before connecting the appliance, make sure that the appliance's voltage corresponds with the local power supply. Voltage: 220-240 Volt / 50-60 Hz).
- Place removable inner pan inside of the base unit, and place the lid on top of the Power Pan.
- Your Power Pan is now ready for use.

General use:

A. Know your Control Panel



- i. **Sear/Sauté**
Press for high-heat cooking mode
- ii. **Menu**
Press to cycle through cooking program modes
- iii. **Time**
Press to adjust the remaining cooking time
- iv. **Temp**
Press to adjust the cooking temperature
- v. **Start/Stop**
Press to start or stop a cooking function
- vi. "**-**" Reduces time/temperature
- vii. "**+**" Increases time/temperature

B. Your Power Pan automatically selects a temperature and time once you choose a cooking program. While cooking, the display will count down as time elapses. At the end of the cooking program, the Power Pan automatically switches to the **Keep Warm** setting.

C. Operation

i. Power Operation

1. Ensure your Power Pan is plugged directly into a grounded wall outlet. Do not use an extension cord.
2. Ensure the removable inner pan is correctly placed within the appliance. Otherwise, "Insert Pan" will be shown on display.
3. Press **Start/Stop** to turn on your Power Pan.
4. Press **Start/Stop** to turn off your Power Pan at any time during the cooking process.

ii. Manual Operation

1. To turn on your Power Pan, Press the **Start/Stop** button.
2. The display will show the default time and temperature.
3. To adjust temperature, press the **TEMP** button and use the + and – buttons to raise or lower temperature.
4. To adjust cooking time, press the **TIME** button and use the + and – buttons to raise or lower time.
5. Press **Start/Stop** again to begin cooking. The Power Pan will enter the Preheat mode. The Preheat indicator will be shown on the display.
6. The Ready Tone will sound and the preheat indicator will dim once the Power Pan is ready to cook.
7. Add ingredients and cook.
8. To adjust time or temperature during cooking, simply press **TIME** or **TEMP** and adjust.
9. Press **Start/Stop** to end cooking.

iii. Programmed Operation

1. The various cooking program modes combine preset time and temperature to give you the best results in the easiest way for whatever you are cooking: Stir-Fry, Sauce, Simmer, Soup, White Rice, Brown Rice, Grains, and Warm. There is also a Sear/Sauté mode for high heat.

2. Press "**Sear/Sauté**" or "**Menu**" button to select programmed cooking mode.
3. The screen will display the mode selected, and the preset temperature and cooking time.
4. If desired, change by pressing either **TIME** or **TEMP** button and using +/- to adjust
5. Press **Start/Stop** again to begin cooking. The Power Pan will enter the Preheat mode
6. The Ready Tone will sound and the preheat indicator will dim once the Power Pan is ready to cook.
7. To adjust time or temperature during cooking, simply press **TIME** or **TEMP** and adjust.
8. Press **Start/Stop** to end cooking

D. Function Summary Chart

Functions	Default Cooking Temperature	Temperature Range	Default Cooking Time	Time Range	Automatic Keep Warm (at end of cooking program)
Manual Operation	205°C	70°C - 230°C	00:30	00:10 - 01:00	Yes
Stir-Fry	230°C	150°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Yes
Sauce	175°C	120°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Yes
Simmer	95°C	80°C - 95°C	04:00	00:30 - 08:00	Yes
Steam	N/A	N/A	00:20	00:10 - 02:00	No
White Rice	N/A	N/A	00:50	00:45 - 01:05	Yes
Brown Rice	N/A	N/A	01:15	01:05 - 01:45	Yes
Grains	N/A	N/A	01:15	01:05 - 01:45	Yes
Soup	75°C	75°C - 105°C	01:00	00:10 - 08:00	Yes
Sear/Sauté	205°C	95°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Yes
Warm	70°C	N/A	04:00	00:30 - 08:00	No

【Cooking tips】

a. Stir-Fry

The perfect stir-fry requires high heat and only a small amount of oil. Start by cooking the meat first (or skip ahead if making a vegetarian stir-fry), until it starts to caramelize and remove to a plate (it doesn't have to be completely done at this point). Then, add your vegetables, the longer-cooking ones first, and progressively adding the quicker-cooking ones. Finally, return the meat to the pan and cook until done. Recipe Suggestion: Teriyaki chicken and vegetable stir-fry.

b. Sauce

The sauce mode provides enough heat and cooking time to bring out the flavor of onions and other aromatics that form the base of many great sauces. For extended sauce-making, some chefs opt to transition to the Simmer mode after combining ingredients under the Sauce mode. Recipe Suggestion: Homemade Marinara Sauce.

c. Simmer

Simmering is all about cooking low and slow. This setting is perfect for when you need time to bring out the flavor of your ingredients or to tenderize tougher cuts of meat in a stew. Recipe Suggestion: Beef Chili.

d. Steam

Steaming is a quick and healthy way to cook. When using the steam mode, add 2.5 cm of water to the pan before adding your ingredients, then use the steam mode to hold the Power Pan at the perfect even steaming temperature. Recipe Suggestion: Steamed Broccoli with Olive Oil, Garlic and Lemon.

e. Rice

- i. First, rinse the rice using enough water, then pour out the water immediately. Scrub and rinse the rice repeatedly with water until the water becomes reasonably clear.
- ii. For effortless rice, simply use a 1:1.3 weight ratio of Rice:Water.
- iii. To make the operation easier with reference to the marking scale (see drawing in description of parts list). Simply use a cup to measure the rice (1 cup = 180 ml rice). A minimum of 2 cups (= 360 ml rice) must be used.
- iv. Level the surface of the rice in the pan and fill or pour out water on a flat surface according the cup scale inside the pan. Example, when 4 cups (720 ml) of rice are in the pan, the water level should meet the mark 4 cup.
- v. Select the function White Rice or Brown Rice depending on the choice of rice.
- vi. Note: Other kinds of rice (short grain rice, wild rice, etc.) can also be cooked in your Power Pan. You can vary the default rice cooking times accordingly (See: Programmed Operation above)

f. Grains

Select this mode to cook all other grains, such as quinoa or oats. Consult the grains packaging for correct Grain: Water ratio.

g. Soup

When cooking soup, it's important not to overcook your ingredients on high heat. That's where soup mode comes in, and does the work for you by perfectly regulating the heat for an aromatic, flavorful soup making experience.

h. Sear/Sauté

This mode generates high heat required for searing and sautéing. Add a small amount of oil to the pan before starting, and when the “preheat” indicator dims, you’ll know it’s at the perfect temperature to get deep-brown searing and caramelization.

i. Other cooking tips:

- i. Be sure to spread oil in the Power Pan before cooking, using a heat resistant spatula or other utensil.
- ii. Always use tongs or other utensil to remove food, do not lift Power Pan to pour.
- iii. The Power Pan must be placed on a level surface during use—otherwise uneven cooking (especially for rice) will result.
- iv. Your Power Pan heats up more quickly than normal stovetop cookware.
- v. Always use a little oil or butter suited for frying for best results. Avoid low smoke point oil or aerosol sprays as they cannot withstand high heat.

3) MAINTENANCE AND CLEANING

- a. Before cleaning, always unplug your Power Pan and allow it to cool completely. See below table for cleaning guidance.

Part	Lid	Removable Inner Pan	Base Unit
Dishwasher Safe	Y	Y	N
Hand Wash Safe	Y	Y	N
Wipe with Damp Cloth Only	N	N	Y

- b. If you prefer, you can wash the inner pan and lid with a gentle detergent after removing them from the base.
- c. Refrain from using scouring pads, powders or chemical detergents on the Power Pan.

4) TROUBLESHOOTING

Problem	Potential Cause	Solution
Power Pan does not turn on	Power Plug	Check whether the power plug is connected to a functional, grounded electrical outlet
Outside of Power Pan is hot during use	This is normal, especially after extended use	Do not touch the outside of the Power Pan, burns may result
Power Pan turns on, but does not get hot during any cooking mode	Control Board problem	Contact Customer Service

5) DISPOSAL OF THE APPLIANCE



EU 2006/95/EC, 2004/108/EC and 2009/125/EC

Once your appliance has reached the end of its service life, do not throw it away with household refuse. Bring it to a central collection point for the recycling of electrical and electronic household appliances. This symbol on the appliance, the instruction manual and the packaging draws your attention to this important point. This appliance contains recyclable materials. By recycling used household appliances, you can make a significant contribution to protecting the environment. Your local council can give you further information on collection points for electrical appliances.

6) COMMERCIAL WARRANTY

We offer a 24-month warranty on the product for manufacturing and material defects. The warranty is only valid if the appliance is used in accordance with the instructions and for the intended use.

Retain the till receipt clearly stating the purchase date and the product you have purchased at all times. You will need it if you wish to invoke the warranty, if it is applicable.

Our customer service is available to help you with any questions you might have about the product. Go to www.greenpan.com to find the e-mail address and telephone number of our customer service

Happy cooking!



GEBRUIKSAANWIJZING & GARANTIE

5.6L | POWER PAN

(Roestvrij staal of staal met kleurcoating)

HET ULTIEME TOESTEL VOOR GEZOND, GEMAKKELIJK EN SNEL KOKEN

INHOUDSOPGAVE

ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	20-22
BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN	23-30
ONDERHOUD EN REINIGING	31
PROBLEEMOPLOSSING	31
VERWIJDERING VAN HET TOESTEL	32
COMMERCIEËLE GARANTIE	32



Lees de volgende instructies zorgvuldig door alvorens het toestel te gebruiken. We raden je aan om deze instructies te bewaren. Neem voor je eigen veiligheid deze veiligheidsvoorschriften in acht bij het gebruik van elektrische toestellen.

1) ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

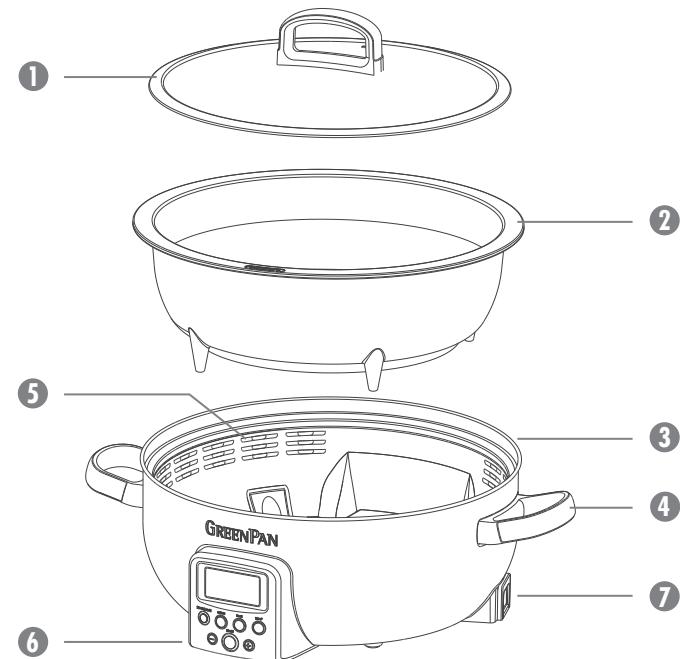
- Dit toestel mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar indien ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik ervan en de gevaren begrijpen. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit toestel mag worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik ervan en de gevaren begrijpen.
- Dit toestel is geen speelgoed.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn servicecentermedewerker of door een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om gevaar te voorkomen.
- Het toestel mag niet aangestuurd worden door middel van een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Dit toestel dient uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en mag alleen voor de beoogde doeleinden gebruikt worden. Dit toestel is niet geschikt voor buitengebruik.
- Verplaats het toestel nooit door aan het snoer te trekken. Trek altijd aan de stekker zelf als je die uit het stopcontact haalt. Trek nooit alleen aan het snoer.
- Plaats het toestel op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak, uit de buurt van opspattend water. Plaats het nooit in de buurt van ontvlambare materialen, brandbare gassen of een open vuur.
- Plaats het toestel niet in de buurt van een warmtebron of in een hete oven, want dan kan het ernstig beschadigd raken.
- Gebruik het toestel niet in de buurt van muren of gordijnen, en gebruik het niet in besloten ruimtes.

- Laat het toestel nooit onbeheerd achter wanneer het in het stopcontact zit.
- Het toestel mag alleen gebruikt worden met de door de fabrikant geleverde accessoires.
- **Waarschuwing:** het toestel wordt heet wanneer het in gebruik is. Voorkom brandwonden. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen of knoppen. Gebruik altijd ovenwanten.
- Wees uiterst voorzichtig bij het optillen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
- Houd de stroomkabel uit de buurt van de hete onderdelen van het toestel.
- Dompel het stroomsnoer, de stekker of het toestel niet onder in water of een andere vloeistof, om elektrische schokken te vermijden.
- Het toestel mag niet worden ondergedompeld.
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact en reinig het toestel pas als het afgekoeld is.
- Sluit het toestel aan op een geaard stopcontact.
- Sluit het snoer altijd aan op het toestel voor je de stekker in het stopcontact steekt. Zorg dat het toestel uitgeschakeld is voor je de stekker uit het stopcontact haalt.
- Gebruik geen verlengsnoer. Doe je dat toch op eigen risico, gebruik dan enkel een geaard verlengsnoer dat in goede staat verkeert en geschikt is voor het vermogen van het toestel.
- Gebruik het toestel altijd met deksel gedurende de aanbevolen bereidingstijd.
- Volg de aanbevolen kooktijden en vermogensinstellingen.
- Gebruik de uitneembare binnenpan niet voor het bewaren van levensmiddelen.
- Gebruik alleen de bijgeleverde uitneembare binnenpan in het onderstel, en het bijgeleverde deksel.
- Steek de stekker niet in het stopcontact en schakel het onderstel niet in zonder dat de uitneembare binnenpan zich in het onderstel bevindt.
- Doe geen voedsel of vloeistof rechtstreeks in het onderstel. Doe het voedsel of de vloeistof enkel in de uitneembare binnenpan.

- Gebruik het onderstel niet als de uitneembare binnenpan geen voedsel of vloeistof bevat.
- Ander gebruik dan in deze instructies aangegeven dient als gevaarlijk te worden beschouwd en kan leiden tot lichamelijk letsel en materiële schade.
- Haal het toestel nooit zelf uit elkaar.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die veroorzaakt wordt door gebruikers die de veiligheidsvoorschriften niet volgen.
- Wanneer verschillende elektrische toestellen tegelijkertijd gebruikt worden, dan geldt als vuistregel dat er maximaal 3500 W op dezelfde elektrische kring aangesloten mag worden. Er mogen daarom nooit twee of meer Power Pans op dezelfde elektrische kring aangesloten worden.
- Voor je veiligheid voldoet dit toestel aan de geldende normen en voorschriften (laagspanningsrichtlijn, richtlijnen inzake elektromagnetische compatibiliteit, materialen die met levensmiddelen in aanraking komen, milieu enz.)
- Als het toestel wordt gebruikt in een ander land dan waar het is gekocht, laat het dan controleren door een erkend servicecenter.
- Het toestel is niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen, die niet onder de garantie vallen: in keukens voor gebruik door personeel in winkels, kantoren of andere professionele omgevingen; op boerderijen; door klanten in hotels, motels of andere woonaccommodaties; in verblijfsaccommodaties zoals pensions.
- **OPGEAST:** Om beschadiging van het toestel te voorkomen: gebruik geen alkalische reinigingsmiddelen en reinig met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.
- **Uitneembare binnenpan:** Je mag metalen spatels gebruiken op de duurzame keramische Thermolon Volt-antiaanbaklaag, maar om de levensduur van je pan te verlengen raden we je aan om keukengerei uit nylon, silicone of hout te gebruiken. De coating is echter niet bestand tegen snijden of scherpe voorwerpen (bv. vorken of messen).

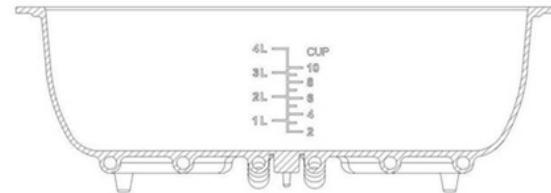
2) BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

Power Pan



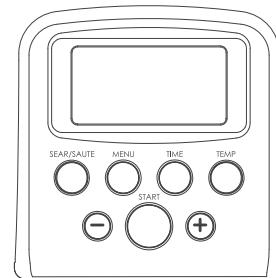
1. Deksel in gehard glas
2. Uitneembare binnenpan in gegoten aluminium met Thermolon Volt keramische antiaanbaklaag en geïntegreerd verwarmingselement
3. Onderstel
4. Kunststof handgrepen met roestvrijstaal afwerking
5. Ventilatiegaten
6. Lcd-display/bedieningspaneel
7. Stopcontact

Maataanduidingen aan de binnenzijde van de uitneembare binnenpan



Power Pan lcd-display/bedieningspaneel

[zie rubriek 'Kennismaken met het bedieningspaneel' voor een beschrijving van de onderdelen]



Voor het eerste gebruik:

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en accessoires in en rond het toestel en controleer of alle artikelen in goede staat zijn of eventuele gebreken vertonen.
- Scheur alle plastic zakken open en verwijder ze op de juiste manier, aangezien ze verstikkings- en verslikkingsgevaar kunnen opleveren voor kinderen.
- Reinig de buitenkant van het toestel vóór het eerste gebruik met een vochtige doek. Was de uitneembare binnenpan en het deksel met warm water en zeep. Spoel goed af en droog zorgvuldig voor je ze terug in het onderstel zet. De uitneembare binnenpan en het glazen deksel zijn vaatwasbestendig.
- Maak het onderstel schoon met een vochtige doek.

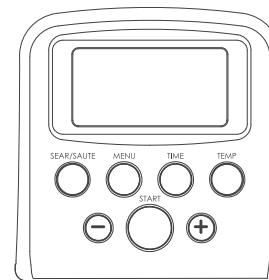
OPMERKING: Gebruik geen agressieve schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of producten die niet als veilig worden beschouwd voor gebruik op antiaanbaklagen. In de vaatwasser kan de uitneembare binnenpan licht verkleuren. Dat is enkel cosmetisch en heeft geen invloed op de prestaties.

DIT TOESTEL IS UITSLUITEND BESTemd VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK.

- Plaats het toestel in een goed geventileerde ruimte.
- Plaats de hete uitneembare binnenpan niet op een houten tafel of een ander oppervlak dat kan verbranden of smelten.
- Zet de uitneembare binnenpan niet in de oven.
- Verwarm de uitneembare binnenpan niet als deze leeg is.
- Laat nooit ongekookt voedsel op kamertemperatuur in de uitneembare binnenpan liggen. Bewaar de ingrediënten in doosjes in de koelkast, bijvoorbeeld de avond voordien. Zet de uitneembare binnenpan niet met voedsel in de koelkast.
- Steek de stekker in het stopcontact. (Opmerking: Zorg ervoor dat de spanning van het toestel overeenstemt met de plaatselijke netspanning vooraleer het aangesloten wordt. Spanning: 220-240 volt / 50-60 Hz).
- Plaats de uitneembare binnenpan in het onderstel en plaats het deksel op de Power Pan.
- Je Power Pan is nu klaar voor gebruik.

Algemeen gebruik:

A. Kennismaken met het bedieningspaneel



- i. **Sear/sauté (aanbraden/sauteren)**
Druk hierop voor de kookmodus op hoge temperatuur
- ii. **Menu**
Druk hierop om de kookmodi te doorlopen
- iii. **Time (tijd)**
Druk hierop om de resterende kooktijd in te stellen
- iv. **Temp**
Druk hierop om de kooktemperatuur in te stellen
- v. **Start/Stop**
Druk hierop om de kookfunctie te starten of stoppen
- vi. - - Verlaagt de tijd/temperatuur
- vii. + - Verhoogt de tijd/temperatuur

B. Je Power Pan stelt automatisch een temperatuur en tijd in zodra je een kookmodus hebt gekozen. Tijdens het koken telt het display af naarmate de tijd verstrijkt. Aan het einde van de kookmodus schakelt de Power Pan automatisch over op de **Keep Warm**-instelling (Warmhouden).

C. Bediening

i. Toestel inschakelen

1. Zorg dat je Power Pan rechtstreeks op een geraard stopcontact is aangesloten. Gebruik geen verlengsnoer.
2. Zorg dat de uitneembare binnenpan correct in het toestel is geplaatst. Anders verschijnt 'Insert Pan' op het display.
3. Druk op **Start/Stop** om je Power Pan in te schakelen.
4. Druk op **Start/Stop** om je Power Pan op eender welk moment tijdens het kookproces uit te schakelen.

ii. Handmatig instellen

1. Druk op **Start/Stop** om je Power Pan in te schakelen.
2. Het display toont de standaardtijd en -temperatuur.
3. Om de temperatuur aan te passen druk je op de **TEMP**-toets en gebruik je de toetsen + en - om de temperatuur te verhogen of verlagen.
4. Om de kooktijd aan te passen druk je op de **TIME**-toets en gebruik je de toetsen + en - om de tijd te verhogen of verlagen.
5. Druk nogmaals op **Start/Stop** om het kookproces te starten. De Power Pan schakelt de voorverwarmingsmodus in. De voorverwarmingsindicator verschijnt op het display.
6. Zodra de Power Pan op temperatuur is, hoor je een geluid en gaat de voorverwarmingsindicator uit.
7. Voeg de ingrediënten toe om het koken te starten.
8. Om de tijd of temperatuur tijdens het koken aan te passen druk je gewoon op **TIME** of **TEMP** en pas je ze aan.
9. Druk op **Start/Stop** om het kookproces te beëindigen.

iii. Kookmodi gebruiken

1. De verschillende kookmodi stellen zelf een tijd en temperatuur in om je moeiteloos een optimaal resultaat te garanderen voor wat je aan het koken bent: Stir-Fry (roerbakken), Sauce (saus), Simmer (sudderteren), Soup (soep), White Rice (witte rijst), Brown Rice (bruine rijst), Grains (granen) en Warm (warmhouden). Er is ook een Sear/Sauté-modus (aanbraden/sauteren) om te bakken op een hoog vuur.
2. Druk op de knoppen '**Sear/Sauté**' of '**Menu**' om een voorgeprogrammeerde kookmodus te selecteren.
3. Het scherm toont de geselecteerde modus en de vooraf ingestelde temperatuur en kooktijd.
4. Pas ze eventueel aan door op de **TIME**- of **TEMP**-knop te drukken en + of - te gebruiken.
5. Druk nogmaals op **Start/Stop** om het kookproces te starten. De Power Pan schakelt de voorverwarmingsmodus in.
6. Zodra de Power Pan op temperatuur is, hoor je een geluid en gaat de voorverwarmingsindicator uit.
7. Om de tijd of temperatuur tijdens het koken aan te passen druk je gewoon op **TIME** of **TEMP** en pas je ze aan.
8. Druk op **Start/Stop** om het kookproces te beëindigen.

D. Overzichtstabel functies

Functies	Standaard-kooktemp.	Temp.- bereik	Standaard-kooktijd	Tijdbereik	Automatisch warmhouden (aan einde kookmodus)
Handmatig instellen	205°C	70°C - 230°C	00:30	00:10 - 01:00	Ja
Stir-Fry (roerbakken)	230°C	150°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Ja
Sauce (saus)	175°C	120°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Ja
Simmer (sudderteren)	95°C	80°C - 95°C	04:00	00:30 - 08:00	Ja

Steam (stomen)	N.V.T.	N.V.T.	00:20	00:10 - 02:00	Nee
White Rice (witte rijst)	N.V.T.	N.V.T.	00:50	00:45 - 01:05	Ja
Brown Rice (bruine rijst)	N.V.T.	N.V.T.	01:15	01:05 - 01:45	Ja
Granen	N.V.T.	N.V.T.	01:15	01:05 - 01:45	Ja
Soup (soep)	75°C	75°C - 105°C	01:00	00:10 - 08:00	Ja
Sear/Sauté (aanbraden/ sauteren)	205°C	95°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Ja
Warm (warmhoud- en)	70°C	N.V.T.	04:00	00:30 - 08:00	Nee

【Bereidingstips】

a. Stir-Fry (roerbakken)

Voor de perfecte roerbakschotel heb je een hoge temperatuur en slechts weinig olie nodig. Bak eerst het vlees (sla deze stap over voor een vegetarische roerbakschotel) tot het begint te karamelliseren en leg het op een bord (het hoeft nog niet helemaal gaar te zijn). Bak vervolgens je groenten: eerst de groenten die het langst nodig hebben en daarna de groenten die minder lang nodig hebben. Voeg het vlees terug toe en bak gaar. Voorgesteld recept: Geroerbakte kip Teriyaki met groenten.

b. Sauce (saus)

De sausmodus biedt voldoende warmte en kooktijd om de smaak van uien en andere aromatische ingrediënten, die de basis vormen van vele heerlijke sauzen, tot zijn recht te laten komen. Om de bereidingstijd te verlengen schakelen sommige koks over op de Simmer-modus nadat ze de ingrediënten in de Sauce-modus hebben gecombineerd. Voorgesteld recept: Zelfbereide Marinarasaus.

c. Simmer (suddereren)

Suddereren is langzaam garen op een laag vuur. Deze stand is perfect om de smaak van je ingrediënten tot zijn recht te laten komen of taaiere stukken vlees in een stoofpot malser te maken. Voorgesteld recept: Chili met rundvlees.

d. Steam (stomen)

Stomen is een snelle en gezonde manier van koken. Doe om te stomen 2,5 cm water in de pan alvorens de ingrediënten toe te voegen. Gebruik vervolgens de stoomfunctie om de Power Pan op een perfect gelijkmatige stoomtemperatuur te houden. Voorgesteld recept: Gestoomde broccoli met olijfolie, knoflook en citroen.

e. Rice (rijst)

- i. Spoel de rijst eerst met voldoende water en giet het water onmiddellijk af. Was en spoel herhaaldelijk tot het water redelijk helder is.
- ii. Om moeiteeloos rijst te bereiden gebruik je gewoon een gewichtsverhouding van 1:1,3 rijst en water.
- iii. Voor je gemak kun je gebruik maken van de maatschaal (zie tekening in de beschrijving van de onderdelenlijst). Meet de rijst gewoon af met een kopje (1 kopje = 180 ml rijst). Gebruik minstens 2 kopjes (= 360 ml rijst).
- iv. Strijk de rijst vlak in de pan en vul met water (op een waterpas oppervlak) tot aan de cupmarkering aan de binnenzijde van de pan. Voorbeeld: als je 4 kopjes (720 ml) rijst in de pan doet, moet het water niveau gevuld zijn tot de 4 cupmarkering.
- v. Kies de modus White Rice (witte rijst) of Brown Rice (bruine rijst) afhankelijk van het type rijst.
- vi. *Opmerking:* Je kunt ook andere soorten rijst (kortkorrelige rijst, wilde rijst enz.) bereiden in je Power Pan. Pas in dat geval de standaardkooktijd voor rijst naar wens aan (Zie: 'Kookmodi gebruiken' hierboven)

f. **Grains (granen)**

Selecteer deze modus voor alle andere granen, zoals quinoa of haver. Raadpleeg de verpakking van de granen voor de juiste verhouding tussen granen en water.

g. **Soup (soep)**

Bij het koken van soep is het belangrijk dat de ingrediënten niet te gaar worden op een hoog vuur. De soepmodus doet het werk voor jou en regelt de temperatuur perfect voor aromatische en smaakvolle soepbereidingen.

h. **Sear/Sauté (aanbraden/sauteren)**

Deze stand genereert een hoge temperatuur voor aanbraden en sauteren. Voeg een kleine hoeveelheid olie toe aan de pan voor je begint. Zodra de voorverwarmingsindicator uitgaat, weet je dat de pan de perfecte temperatuur heeft om diepbruin te schroeien en te karamelliseren.

i. **Andere bereidings tips:**

- i. Verdeel eerst de olie gelijkmatig over de Power Pan met behulp van een hittebestendige spatel of ander keukengerei.
- ii. Gebruik altijd een keukentang of ander keukengerei om het voedsel uit de pan te halen. Til de Power Pan niet op om uit te gieten.
- iii. Plaats de Power Pan bij gebruik altijd op een vlakke ondergrond om te voorkomen dat de bereiding ongelijkmatig gaart (vooral bij rijst).
- iv. Je Power Pan warmt sneller op dan normale potten en pannen op een kookplaat.
- v. Gebruik altijd een beetje olie of boter voor een optimaal braadresultaat. Vermijd olie met een laag rookpunt of spuitbussen, aangezien die niet bestand zijn tegen hoge temperaturen.

3) ONDERHOUD EN REINIGING

a. Trek altijd eerst de stekker van je Power Pan uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen alvorens het schoon te maken. Zie onderstaande tabel voor reinigingsrichtlijnen.

Onderdeel	Deksel	Uitneembare binnenpan	Onderstel
Vaatwasserbestendig	J	J	N
Met de hand afwassen	J	J	N
Enkel reinigen met vochtige doek	N	N	J

b. Als je dat verkiest, kun je de binnenpan en het deksel met een mild schoonmaakmiddel reinigen nadat je ze van het onderstel hebt verwijderd.

c. Gebruik geen schuursponsjes, poeders of chemische reinigingsmiddelen op de Power Pan.

4) PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Power Pan gaat niet aan	Stekker	Controleer of de stekker is aangesloten op een werkend, geaard stopcontact
Buitenkant Power Pan is heet tijdens gebruik	Dat is normaal, vooral na langdurig gebruik	Raak de buitenkant van de Power Pan niet aan. Dat kan brandwonden veroorzaken.
Power Pan gaat wel aan, maar wordt niet warm tijdens de kookmodi	Probleem met bedieningspaneel	Neem contact op met de klantendienst

5) VERWIJDEREN VAN HET TOESTEL



EU 2006/95/EC, 2004/108/EC en 2009/125/EC

Gooi dit toestel niet bij het huishoudelijk afval wanneer het einde van de levensduur bereikt is. Breng het naar een centraal inzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten. Het symbool op het toestel, de gebruiksaanwijzing en de verpakking wijzen je op het belang hiervan. Dit toestel bevat recycleerbare materialen. Door gebruikte huishoudelijke apparaten te recycleren kun je in belangrijke mate bijdragen tot de bescherming van het milieu. Voor meer informatie over inzamelpunten voor elektrische toestellen kun je terecht bij je eigen gemeente of stad.

6) COMMERCIEËLE GARANTIE

We geven 24 maanden garantie op het product voor productiefouten en/of materiaaldefecten. De garantie is alleen geldig als het toestel gebruikt werd in overeenstemming met de instructies en het beoogde gebruik.

Bewaar altijd de kassabon met duidelijke vermelding van de aankoopdatum en het aangekochte product. Die heb je nodig als je een beroep zou willen doen op de garantie.

Onze klantendienst helpt je graag verder bij vragen over het product. Ga naar www.greenpan.com voor het e-mailadres en het telefoonnummer van onze klantendienst.

We wensen je een fijne kookervaring!



MANUEL D'INSTRUCTIONS ET GARANTIE

5.6L | POWER PAN
(acier inoxydable ou acier coloré)



L'OUTIL ULTIME POUR UNE CUISINE SAINE, FACILE ET RAPIDE

SOMMAIRE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	36-38
DESCRIPTION DES ÉLÉMENS	39-48
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	49
DÉPANNAGE	49
MISE AU REBUT DE L'APPAREIL	50
GARANTIE COMMERCIALE	50

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement les instructions suivantes. Nous vous recommandons de conserver ces instructions. Pour votre propre sécurité, veuillez respecter ces consignes de sécurité lors de l'utilisation d'appareils électriques.

1) INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

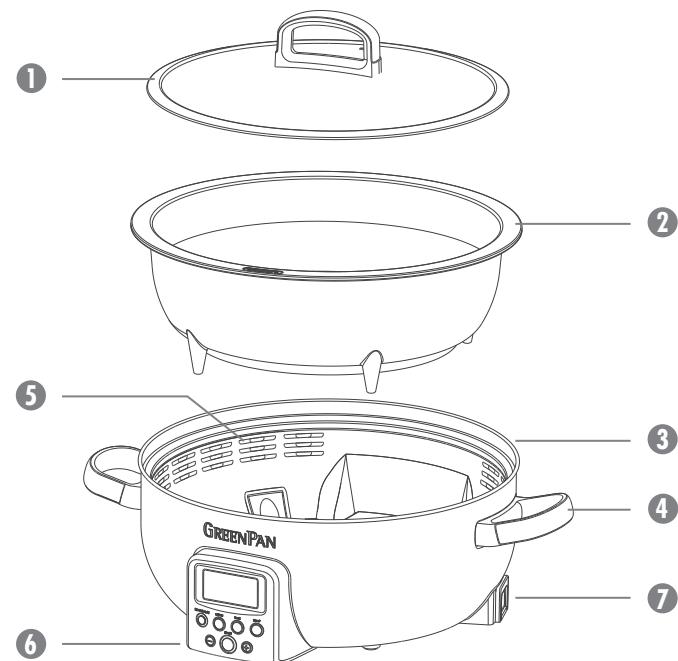
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, à condition qu'ils bénéficient de la supervision nécessaire ou qu'ils aient reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et à condition qu'ils comprennent les dangers possibles. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne peuvent pas être effectués par des enfants âgés de moins de 8 ans, ni sans supervision. Conservez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou cognitives réduites et des personnes ne possédant pas les connaissances et l'expérience nécessaires, pour autant qu'elles soient supervisées ou reçoivent des instructions sur la façon d'utiliser cet appareil et comprennent les dangers associés à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou toute personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique et à l'usage prévu. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage à l'extérieur.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Retirez toujours la fiche de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le câble.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plane, uniforme et résistante à la chaleur, à l'abri des projections d'eau. Ne placez jamais l'appareil à proximité de matériaux inflammables, de gaz combustibles ou d'un foyer ouvert.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou dans un four chaud, sous peine de l'endommager gravement.

- Utilisez votre appareil à une distance suffisante des murs et des rideaux et ne l'utilisez pas dans des espaces confinés.
- Ne laissez pas l'appareil raccordé à l'alimentation sans surveillance.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec les accessoires fournis par le fabricant.
- **Avertissement :** l'appareil chauffe lors de son utilisation. Prenez garde de ne pas vous brûler. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Utilisez toujours des maniques.
- Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous soulevez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Eloignez le câble d'alimentation des composants chauds de l'appareil.
- N'immergez pas le câble d'alimentation, les fiches électriques ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, sous peine de provoquer des décharges électriques.
- L'appareil ne doit pas être immergé.
- Retirez toujours la fiche de la prise et attendez que l'appareil ait refroidi avant de le nettoyer.
- Branchez l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Branchez toujours le cordon à l'appareil avant de le brancher à la prise. Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le débrancher.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous décidez de le faire, ce sera à vos risques et périls. Utilisez uniquement une rallonge dotée d'une prise reliée à la terre en bon état et adaptée à la puissance nominale de l'appareil.
- Utilisez toujours l'appareil avec son couvercle et respectez le temps de cuisson recommandé.
- Respectez les temps de cuisson et les réglages de puissance recommandés.
- N'utilisez pas la cuve intérieure amovible pour conserver des aliments.
- Utilisez uniquement la cuve intérieure amovible fournie à l'intérieur de l'unité de base, ainsi que le couvercle fourni.
- Ne branchez pas et n'allumez pas l'unité de base sans y avoir inséré la cuve intérieure amovible.

- Ne placez pas de nourriture ou de liquide dans l'unité de base. Placez-les uniquement dans la cuve intérieure amovible.
- Ne faites pas fonctionner l'unité de base sans nourriture ou liquide dans la cuve intérieure amovible.
- Toute utilisation autre que celle décrite dans ces instructions doit être considérée comme un usage impropre et peut provoquer des blessures ou des dommages matériels.
- Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité par les utilisateurs.
- La règle élémentaire en cas d'utilisation simultanée de plusieurs appareils électriques est que la puissance maximum raccordée au même circuit électrique ne doit pas dépasser 3 500 watts. Deux Power Pan ou plus ne peuvent donc jamais être raccordées à un même circuit électrique.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations en vigueur (directive basse tension, directives sur la compatibilité électromagnétique, les matériaux en contact avec les denrées alimentaires, l'environnement, etc.).
- Si l'appareil est utilisé dans un pays autre que celui où il a été acheté, faites-le vérifier par un centre de service agréé.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé dans les cas non couverts par la garantie suivants : dans les cuisines mises à la disposition du personnel dans les magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ; dans les fermes ; par les clients d'hôtels, de motels ou d'autres hébergements résidentiels ; dans les hébergements de type maison d'hôtes.
- **ATTENTION :** Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage alcalins lors du nettoyage ; utilisez un chiffon et un détergent doux.
- **Casserole intérieure amovible :** Votre ustensile de cuisine est recouvert d'un revêtement antiadhésif en céramique Thermolon Volt qui permet d'utiliser des ustensiles métalliques, mais l'usage d'ustensiles en nylon, en silicone ou en bois est recommandé pour prolonger sa durée de vie. Par ailleurs, le revêtement ne résiste pas aux objets tranchants ou coupants (par ex. couteaux ou fourchettes).

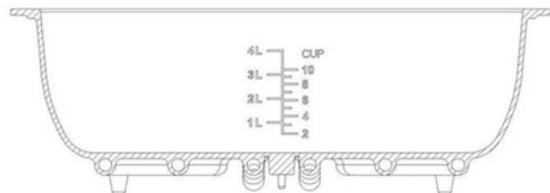
2) DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

Power Pan



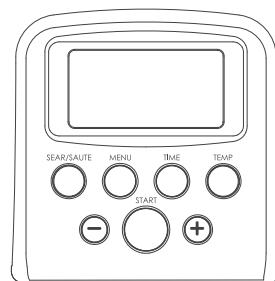
1. Couvercle en verre trempé
2. Cuve intérieure amovible en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif en céramique Thermolon Volt et élément chauffant intégré
3. Unité de base
4. Poignées en plastique avec plaque en acier inoxydable
5. Orifices de ventilation
6. Panneau d'affichage/de commande LCD
7. Prise d'alimentation

Intérieur gradué de la cuve intérieure amovible



Panneau d'affichage / de commande LCD Power Pan

[voir la description des pièces dans la section « Présentation du panneau de commande »]



Avant la première utilisation :

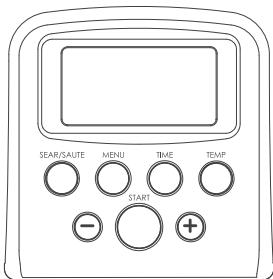
- Retirez tous les emballages, autocollants et accessoires divers situés à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil et vérifiez si tous les éléments reçus sont en bon état ou présentent des défauts.
- Déchirez tous les sacs en plastique et jetez-les de manière adéquate, car ils peuvent présenter un risque d'étouffement ou d'asphyxie pour les enfants.
- Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil et essuyez l'extérieur avec un chiffon humide. Nettoyez la cuve intérieure amovible et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les soigneusement avant de les réinsérer dans l'unité de base. La cuve intérieure amovible et le couvercle en verre résistent au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'unité de base à l'aide d'un chiffon humide.
REMARQUE : N'utilisez pas de détergents abrasifs agressifs, de tampons à récurer ou de produits qui ne sont pas jugés sûrs sur les

revêtements antiadhésifs. En cas de lavage au lave-vaisselle, une légère décoloration de la cuve intérieure amovible est possible. Cette décoloration est uniquement esthétique et n'affectera pas les performances de l'appareil. **CET APPAREIL EST UNIQUEMENT DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE.**

- Installez l'appareil dans une pièce correctement ventilée.
- Ne placez pas la cuve intérieure amovible chaude sur une table en bois ou une autre surface susceptible de brûler ou de fondre.
- Ne placez pas la cuve intérieure amovible dans le four.
- Ne faites pas chauffer la cuve intérieure amovible lorsqu'elle est vide.
- Ne laissez jamais d'aliments crus à température ambiante dans la cuve intérieure amovible. Conservez préalablement les ingrédients dans des récipients au réfrigérateur (la veille, par exemple). Ne placez pas la cuve intérieure amovible au réfrigérateur avec de la nourriture.
- Insérez la fiche dans la prise. (Remarque : avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension de l'appareil correspond à l'alimentation locale. Tension : 220-240 V / 50-60 Hz.)
- Insérez la cuve intérieure amovible à l'intérieur de l'unité de base et placez le couvercle sur le dessus de la Power Pan.
- Vous pouvez à présent utiliser votre Power Pan.

Utilisation générale :

A. Présentation du panneau de commande



B. Lorsque vous avez choisi un programme de cuisson, votre Power Pan sélectionne automatiquement une température et un temps de cuisson. Pendant la cuisson, un compte à rebours affiche le temps écoulé. À la fin du programme de cuisson, la Power Pan passe automatiquement au réglage **Keep Warm (garder au chaud)**.

- i. **Sear/Sauté (saisir/dorer)**
Appuyez pour utiliser le mode de cuisson à haute température
- ii. **Menu**
Appuyez pour faire défiler les modes du programme de cuisson
- iii. **Time (Temps)**
Appuyez pour régler le temps de cuisson restant
- iv. **Temp (Température)**
Appuyez pour régler la température de cuisson
- v. **Start/Stop**
Appuyez pour démarrer ou arrêter une fonction de cuisson
- vi. - - Réduit le temps/la température
- vii. + + Augmente le temps/la température

C. Fonctionnement

i. Allumage

1. Assurez-vous que votre Power Pan est branchée directement sur une prise murale mise à la terre. N'utilisez pas de rallonge.
2. Assurez-vous que la cuve intérieure amovible est correctement insérée dans l'appareil. Dans le cas contraire, « Insert Pan » (insérer la cuve) s'affichera à l'écran.
3. Appuyez sur **Start/Stop** pour allumer votre Power Pan.
4. Appuyez sur **Start/Stop** pour éteindre votre Power Pan à tout moment pendant la cuisson.

ii. Fonctionnement manuel

1. Pour allumer votre Power Pan, appuyez sur le bouton **Start/Stop**.
2. L'écran affichera le temps de cuisson et la température par défaut.
3. Pour régler la température, appuyez sur le bouton **TEMP** et utilisez les boutons + et - pour augmenter ou réduire la température.
4. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur le bouton **TIME** et utilisez les boutons + et - pour augmenter ou réduire la durée.
5. Appuyez à nouveau sur **Start/Stop** pour démarrer la cuisson. La Power Pan entrera en mode Preheat (préchauffage). L'indicateur de préchauffage s'affichera à l'écran.
6. Lorsque le signal de démarrage retentit et que l'indicateur de préchauffage s'éteint, la Power Pan est prête pour cuisiner.
7. Ajoutez des ingrédients et démarrez la cuisson.
8. Pour régler le temps ou la température en cours de cuisson, appuyez simplement sur **TIME** ou **TEMP** et adaptez les valeurs.
9. Appuyez sur **Start/Stop** pour terminer la cuisson.

iii. Fonctionnement programmé

1. Les différents modes de programme de cuisson combinent un temps et une température de cuisson prédéfinis pour vous offrir une cuisson optimale de divers plats de la manière la plus simple qui soit : Stir-Fry (sauter), Sauce (sauce), Simmer (mijoter), Soup (soupe), White Rice (riz blanc), Brown Rice (riz complet), Grains (céréales), et Warm (réchauffer). Le mode Sear/Sauté (saisir/dorer) vous permet également de cuire à haute température.
2. Appuyez sur le bouton « **Sear/Sauté** » ou « **Menu** » pour sélectionner le mode de cuisson programmé.
3. L'écran affichera le mode sélectionné, ainsi que la température et le temps de cuisson préglés.
4. Si vous le souhaitez, vous pouvez les modifiez en appuyant sur le bouton **TIME** ou **TEMP** et en utilisant +/- pour adapter les valeurs.
5. Appuyez à nouveau sur **Start/Stop** pour démarrer la cuisson. La Power Pan entrera en mode Preheat (préchauffage).
6. Lorsque le signal de démarrage retentit et que l'indicateur de préchauffage s'éteint, la Power Pan est prête pour cuisiner.
7. Pour régler le temps ou la température en cours de cuisson, appuyez simplement sur **TIME** ou **TEMP** et adaptez les valeurs.
8. Appuyez sur **Start/Stop** pour terminer la cuisson

D. Tableau récapitulatif des fonctions

Fonctions	Température de cuisson par défaut	Plage de température	Temps de cuisson par défaut	Intervalle de temps	Maintien au chaud automatique (à la fin du programme de cuisson)
Fonctionnement manuel	205°C	70°C - 230°C	00:30	00:10 - 01:00	Oui
Stir-Fry (sauter)	230°C	150°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Oui
Sauce	175°C	120°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Oui
Simmer (mijoter)	95°C	80°C - 95°C	04:00	00:30 - 08:00	Oui
Steam (cuisson à la vapeur)	N/A	N/A	00:20	00:10 - 02:00	Non
White rice (riz blanc)	N/A	N/A	00:50	00:45 - 01:05	Oui
Brown Rice (riz complet)	N/A	N/A	01:15	01:05 - 01:45	Oui
Grains (céréales)	N/A	N/A	01:15	01:05 - 01:45	Oui
Soup (soupe)	75°C	75°C - 105°C	01:00	00:10 - 08:00	Oui
Sear/Sauté (saisir/dorer)	205°C	95°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Oui
Warm (réchauffer)	70°C	N/A	04:00	00:30 - 08:00	Non

[Conseils de cuisson]

a. Stir-Fry (sauter)

Le parfait plat sauté nécessite une chaleur élevée et seulement une petite quantité d'huile. Commencez par cuire la viande (passez cette étape si vous préparez un sauté végétarien), jusqu'à ce qu'elle commence à caraméliser et réservez-la dans une assiette (il n'est pas nécessaire de la cuire complètement à ce stade). Ajoutez ensuite vos légumes ; commencez par ceux qui nécessitent plus de cuisson et ajoutez progressivement ceux qui cuisent plus rapidement. Enfin, ajoutez la viande dans la cuve et faites cuire jusqu'à cuisson complète. Suggestion de recette : Sauté de poulet et légumes teriyaki.

b. Sauce

Le mode Sauce adapte la chaleur et le temps de cuisson pour faire ressortir la saveur des oignons et autres aromates qui forment la base de nombreuses succulentes sauces. Pour les sauces qui nécessitent un temps de préparation prolongé, certains chefs choisissent de passer au mode Simmer après avoir combiné les ingrédients en mode Sauce. Suggestion de recette : Sauce marinara maison.

c. Simmer (mijoter)

Le mijotage est un mode de cuisson lent à température réduite. Ce réglage est parfait lorsque vous avez besoin de temps pour faire ressortir la saveur de vos ingrédients ou pour attendrir les dés de viande plus durs d'un ragoût. Suggestion de recette : Chili de bœuf.

d. Steam (cuisson à la vapeur)

La cuisson à la vapeur est un mode de cuisson sain et rapide. Lorsque vous utilisez le mode Steam, ajoutez 2,5 cm d'eau dans la cuve avant d'ajouter vos ingrédients, puis

utilisez le mode Steam pour maintenir la Power Pan à une température parfaite et uniforme. Suggestion de recette : Brocoli vapeur à l'huile d'olive, ail et citron.

e. Rice (riz)

- i. Commencez par rincer le riz avec suffisamment d'eau, puis égouttez-le immédiatement. Frottez et rincez le riz à plusieurs reprises avec de l'eau jusqu'à ce qu'il devienne raisonnablement clair.
- ii. Pour préparer facilement votre riz, appliquez simplement un rapport de poids riz: eau de 1:1.3.
- iii. Pour faciliter l'opération, référez-vous à la graduation (voir schéma dans la description des éléments). Utilisez simplement une tasse pour mesurer le riz (1 tasse = 180 ml riz). Un minimum de 2 tasses (= 360 ml riz) doit être utilisé.
- iv. Égalisez la surface du riz dans la cuve et remplissez ou versez de l'eau sur une surface plane en respectant la graduation cup à l'intérieur de la cuve. Par exemple, pour 4 tasses (720 ml) de riz dans la cuve, le niveau d'eau doit atteindre la marque correspondant à 4 tasses.
- v. Sélectionnez la fonction White Rice (riz blanc) ou Brown Rice (riz brun) selon le riz utilisé.
- vi. Remarque : d'autres types de riz (riz à grains courts, riz sauvage, etc.) peuvent également être préparés dans votre Power Pan. Les temps de cuisson du riz par défaut peuvent être modifiés en conséquence (voir Fonctionnement programmé ci-dessus).

f. Grains (céréales)

Sélectionnez ce mode pour cuire toutes les autres céréales, comme le quinoa ou l'avoine. Consultez l'emballage des céréales pour connaître la proportion adéquate céréale: eau.

g. Soup (soupe)

Lorsque vous préparez de la soupe, il est important de ne pas surcuire vos ingrédients à feu vif. C'est là qu'intervient le mode soupe : il fait le travail pour vous et règle parfaitement la température pour préparer une délicieuse soupe parfumée.

h. Sear/Sauté (saisir/dorer)

Ce mode génère la haute température requise pour saisir et dorer. Ajoutez une petite quantité d'huile dans la cuve avant de commencer. Lorsque l'indicateur « Preheat » s'éteint, cela signifie que la température idéale pour obtenir une cuisson et une caramélisation brun foncé est atteinte.

i. Autres conseils de cuisson :

- i. Avant la cuisson, étalez l'huile dans la Power Pan à l'aide d'une spatule ou d'un autre ustensile résistant à la chaleur.
- ii. Utilisez toujours des pinces ou un autre ustensile pour retirer les aliments, ne soulevez pas la Power Pan pour les déverser.
- iii. La Power Pan doit être installée sur une surface plane pendant l'utilisation, sous peine d'obtenir une cuisson inégale (en particulier pour le riz).
- iv. Votre Power Pan chauffe plus rapidement que les éléments d'une batterie de cuisine conventionnelle.
- v. Utilisez toujours un peu de matière grasse adaptée pour saisir les aliments et obtenir de meilleurs résultats. Évitez les huiles à point de fumée bas ou en aérosol, qui ne résistent pas aux températures élevées.

3) ENTRETIEN ET NETTOYAGE

a. Avant de nettoyer votre Power Pan, débranchez-la toujours et laissez-la refroidir complètement. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les conseils de nettoyage.

Pièce	Couvercle	Cuve intérieure amovible	Unité de base
Résiste au lave-vaisselle	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	N
Nettoyage à la main	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	N
Essuyer avec un chiffon humide uniquement	N	N	<input type="radio"/>

- b. Si vous préférez, vous pouvez nettoyer la cuve intérieure et le couvercle avec un détergent doux après les avoir ôtés de la base.
- c. Évitez d'utiliser des tampons à récurer, des poudres ou des détergents chimiques sur la Power Pan.

4) DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La Power Pan ne s'allume pas	Fiche d'alimentation	Vérifiez si la fiche d'alimentation est connectée à une prise électrique fonctionnelle mise à la terre
L'extérieur de la Power Pan est chaud pendant l'utilisation	C'est normal, surtout après une utilisation prolongée	Ne touchez pas l'extérieur de la Power Pan, sous peine de vous brûler
La Power Pan s'allume, mais ne chauffe pas, peu importe le mode de cuisson sélectionné	Problème de panneau de commande	Contactez le service clientèle

5) MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



UE 2006/95/CE, 2004/108/CE et 2009/125/CE

Une fois que l'appareil est arrivé en fin de vie utile, ne le jetez pas avec les ordures ménagères. Apportez-le dans un point de collecte central destiné au recyclage des appareils électroménagers et électriques. Ce point important est mis en évidence par la présence de ce symbole sur l'appareil, le manuel d'instructions et l'emballage. Cet appareil contient des matériaux recyclables. Le recyclage des appareils électroménagers usagés contribue de manière significative à la protection de l'environnement. Votre commune peut vous fournir des informations complémentaires sur les points de collecte des appareils électriques.

6) GARANTIE COMMERCIALE

Nous offrons une garantie de 24 mois sur le produit en cas de défauts de fabrication et de matériel. Cette garantie est uniquement valable si l'appareil est utilisé conformément aux instructions et à l'usage prévu.

Veillez à toujours conserver le ticket de caisse indiquant clairement la date d'achat et le produit que vous avez acheté. Vous en aurez besoin si vous souhaitez faire valoir la garantie, le cas échéant.

Notre service clientèle est à votre disposition pour répondre à toutes vos questions concernant ce produit. Rendez-vous sur www.greenpan.com pour trouver l'adresse e-mail et le numéro de téléphone de notre service clientèle.

Bon appétit !



GEBRAUCHSANLEITUNG & GARANTIEBESTIMMUNGEN

5.6L | POWER PAN
(Ausführung in Edelstahl oder farbig beschichtetem Stahl)



**DAS PERFEKTE
WERKZEUG
FÜR GESUNDES,
EINFACHES UND
SCHNELLES
KOCHEN**

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	54-56
GERÄTEBESCHREIBUNG	56-66
PFLEGE UND REINIGUNG	67
STÖRUNGSBESEITIGUNG	67
ENTSORGUNG	68
GARANTIE	68

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Benutzung nehmen. Wir empfehlen, diese Anleitung aufzubewahren. Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten Sie zu Ihrem eigenen Schutz die folgenden Sicherheitshinweise beachten.

1) WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder genaue Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten und verstanden haben, welche Gefahren von dem Gerät ausgehen können. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Achten Sie darauf, dass sich das Gerät und das Netzkabel stets außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren befinden.
- Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkter Mobilität, mit körperlichen, sensorischen oder kognitiven Beeinträchtigungen und Personen ohne die erforderlichen Kenntnisse nur dann benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder genaue Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten und verstanden haben, welche Gefahren von dem Gerät ausgehen können.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicetechniker des Herstellers oder einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Das Gerät ist nicht für die Benutzung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung konzipiert.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den bestimmungsgemäßen, häuslichen Gebrauch vorgesehen. Es ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.
- Das Gerät nie am Kabel tragen oder ziehen. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Stecker aus der Gerätebuchse (und nicht am Kabel).
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, glatte und ebene Fläche, die hitzebeständig und vor Spritzwasser geschützt ist. Bringen Sie das Gerät auf keinen Fall in die Nähe von brennbaren Stoffen/Gasen oder offenem Feuer.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Wärmequelle auf oder in einen heißen Ofen, da es hierdurch ernsthaft beschädigt werden kann.

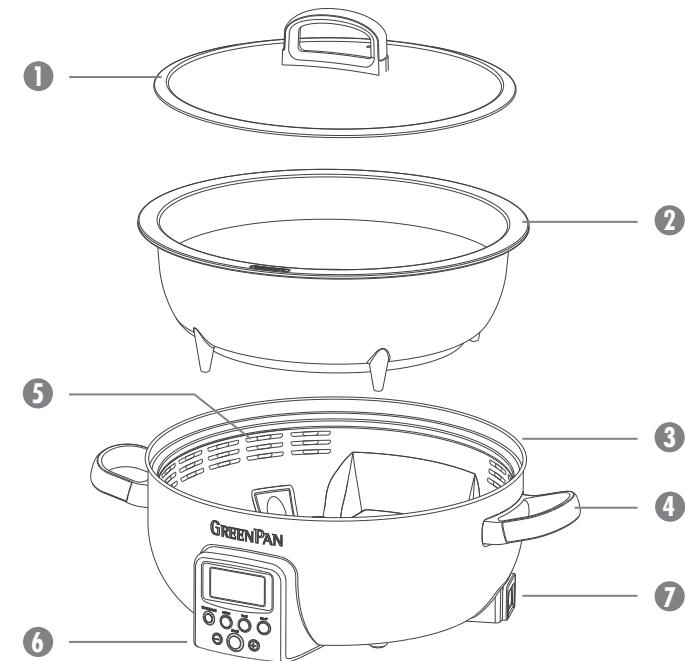
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wänden und Vorhängen und auch nicht in beengten Räumen auf.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Netz angeschlossen ist.
- Das Gerät darf ausschließlich mit dem mitgelieferten Zubehör verwendet werden.
- **Achtung:** Das Gerät wird im Betrieb heiß. Verbrennungsgefahr! Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Heben Sie das Gerät und den Deckel immer nur an den dafür vorgesehenen Griffen an. Tragen Sie beim Umgang mit dem Gerät immer Ofenhandschuhe.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Gerät anheben, wenn es heißes Öl oder eine andere heiße Flüssigkeit enthält.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Stellen des Geräts in Kontakt kommt.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel, der Netzstecker und das Gerät nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommt. Stromschlaggefahr!
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Netzsteckdose an.
- Verbinden Sie das Netzkabel immer zuerst mit dem Gerät, bevor Sie es in die Netzsteckdose einstecken. Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel! Wenn Sie dies doch tun, geschieht dies auf eigene Gefahr. Verwenden Sie nur ein unbeschädigtes, geerdetes Verlängerungskabel, das für die Nennleistung des Geräts ausgelegt ist.
- Nehmen Sie während der empfohlenen Garzeit den Deckel nicht vom Gerät.
- Halten Sie die empfohlenen Garzeiten und Einstellungen ein.
- Verwenden Sie den herausnehmbaren Innentopf nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich mit dem herausnehmbaren Innentopf und dem Deckel aus dem Lieferumfang.
- Verbinden Sie das Gerät nicht mit dem Netz, und schalten Sie es nicht ein, wenn der Innentopf nicht eingesetzt ist.
- Geben Sie keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten in das Gerät, wenn

der Innentopf nicht eingesetzt ist. Geben Sie Lebensmittel oder Flüssigkeiten ausschließlich in den herausnehmbaren Innentopf.

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn sich keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten in dem herausnehmbaren Innentopf befinden.
- Jede andere als die in dieser Anleitung beschriebene Verwendung des Geräts gilt als unsachgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Missachtung dieser Sicherheitshinweise entstehen.
- Bei gleichzeitiger Verwendung mehrerer Elektrogeräte gilt die Faustregel, dass Geräte mit insgesamt höchstens 3.500 W Leistung an denselben Stromkreis angeschlossen werden dürfen. Deshalb dürfen zwei oder mehr Power Pans nie an denselben Stromkreis angeschlossen werden.
- Dieses Gerät entspricht den geltenden Sicherheitsnormen und -vorschriften (wie z. B. der Niederspannungsrichtlinie und den Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit, zu Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen oder zum Umweltschutz).
- Wenn das Gerät in einem anderen Land als dem, in dem es gekauft wurde, verwendet wird, sollten Sie es von einem autorisierten Kundendienst überprüfen lassen.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch in Personalküchen von Geschäften, Büros oder anderen Betrieben, in landwirtschaftlichen Betrieben, durch Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohnunterkünften und in Gästehäusern und ähnlichen Unterkünften bestimmt. Diese Nutzungen sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie, um Beschädigungen des Geräts zu vermeiden, zur Reinigung keine alkalischen Reinigungsmittel, sondern ein weiches Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.
- **Herausnehmbarer Innentopf:** Sie können metallische Gegenstände in Ihrem Kochgeschirr mit der strapazierfähigen keramischen Thermolon Volt-Antihaftbeschichtung verwenden, wir empfehlen allerdings Kochbesteck aus Nylon, Silikon oder Holz, damit Sie möglichst lange Freude an Ihrer Pfanne haben. Durch scharfe Gegenstände oder Schneiden (z. B. mit Gabeln und Messern) kann die Beschichtung jedoch beschädigt werden.

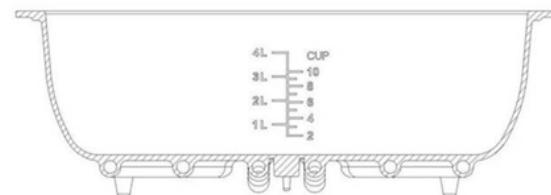
2) GERÄTEBESCHREIBUNG

Power Pan



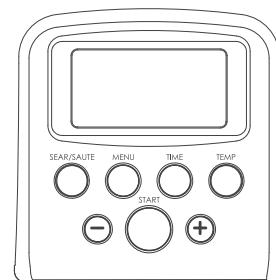
1. Deckel aus gehärtetem Glas
2. Herausnehmbarer Innentopf aus Aluminiumdruckguss mit der keramischen Antihaftbeschichtung Thermolon Volt und einem integrierten Heizelement
3. Außentopf
4. Kunststoffgriffe mit Edelstahldekor
5. Entlüftungsöffnungen
6. LCD-Anzeige/Bedientasten
7. Gerätebuchse

Maßangaben auf der Innenseite des Innentopfes



LCD-Anzeige/Bedientasten

[weiterführende Informationen siehe Abschnitt „Bedientasten“]



Vor dem ersten Gebrauch:

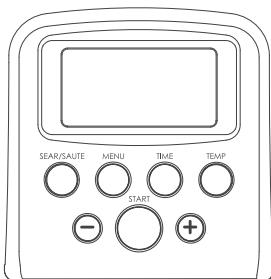
- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie alle Aufkleber von der Innen- und Außenseite des Geräts. Kontrollieren Sie, ob das Gerät unbeschädigt und sämtliches Zubehör vorhanden ist.
- Öffnen Sie alle Plastikbeutel und entsorgen Sie diese ordnungsgemäß, da sie ein Erstickungsrisiko für kleine Kinder sein können.
- Wischen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie den herausnehmbaren Innentopf und den Deckel in heißer Spülmittellauge. Spülen Sie beide Teile mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie gründlich ab, bevor Sie sie wieder in den Außentopf einsetzen. Der herausnehmbare Innentopf und der Glasdeckel sind spülmaschinengeeignet.
- Wischen Sie den Außentopf mit einem feuchten Tuch ab. **HINWEIS:** Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Scheuermittel, Scheuerschwämme oder andere für Antihaftbeschichtungen

ungeeignete Mittel. Bei der Reinigung des herausnehmbaren Innentopfes in der Spülmaschine kann sich dieser leicht verfärbten. Hierdurch wird die Funktion jedoch nicht beeinträchtigt. **DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH VORGESEHEN.**

- Benutzen Sie das Gerät immer in einem guten belüfteten Raum.
- Stellen Sie den herausnehmbaren Innentopf, wenn er heiß ist, nicht auf einen Holztisch oder eine andere hitzeempfindliche Oberfläche.
- Stellen Sie den herausnehmbaren Innentopf nicht in den Backofen.
- Erhitzen Sie den herausnehmbaren Innentopf nicht, wenn er leer ist.
- Lassen Sie keine ungekochten Zutaten bei Raumtemperatur in dem herausnehmbaren Innentopf. Bewahren Sie Zutaten in geeigneten Behältern im Kühlschrank auf. Benutzen Sie den herausnehmbaren Innentopf nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlschrank.
- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in eine Steckdose. (Wichtiger Hinweis: Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass seine Betriebsspannung der Spannung des örtlichen Stromnetzes entspricht. Betriebsspannung: 220-240 V / 50-60 Hz).
- Setzen Sie den herausnehmbaren Innentopf in das Gerät ein, und legen Sie den Deckel auf.
- Ihr Gerät ist nun einsatzbereit.

Allgemeine Hinweise zur Bedienung:

A. Bedientasten



B. Sobald Sie ein Kochprogramm ausgewählt haben, bestimmt das Gerät automatisch eine Garzeit und eine Gartemperatur. Während des Garvorgangs wird auf der LCD-Anzeige die verbleibende Zeit angezeigt. Am Ende des Kochprogramms schaltet das Gerät automatisch auf die **Warmhaltefunktion** um.

C. Betriebsarten

i. Ein-/Aus-Betrieb

1. Achten Sie darauf, dass Ihr Gerät direkt an eine geerdete Netzsteckdose angeschlossen ist. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel!
2. Vergewissern Sie sich, dass der herausnehmbare Innentopf ordnungsgemäß in das Gerät eingesetzt ist. Andernfalls erscheint auf der LCD-Anzeige die Meldung „Insert Pan“ (Innentopf einsetzen).

3. Drücken Sie die Taste „**Start/Stop**“, um das Gerät einzuschalten.

4. Drücken Sie die Taste „**Start/Stop**“, um das Gerät zu einem beliebigen Zeitpunkt während des Kochvorgangs wieder auszuschalten.

ii. Manueller Betrieb

1. Drücken Sie die Taste „**Start/Stop**“, um das Gerät einzuschalten.

2. Auf der LCD-Anzeige werden daraufhin die Standardgarzeit und Standardgartemperatur angezeigt.

3. Drücken Sie zum Ändern der Gartemperatur zunächst die Taste **TEMP** und dann die Taste + oder -.

4. Drücken Sie zum Ändern der Garzeit zunächst die Taste **TIME** und dann die Taste + oder -.

5. Drücken Sie erneut die Taste „**Start/Stop**“, um den Kochvorgang zu aktivieren. Daraufhin schaltet das Gerät in den Vorheizmodus. Das Symbol für das Vorheizen erscheint auf der LCD-Anzeige.

6. Sobald das Gerät für den eigentlichen Kochvorgang bereit ist, ertönt ein Signalton, und das Symbol für das Vorheizen erlischt.

7. Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Innentopf.

8. Zum Anpassen der Garzeit oder -temperatur während des Kochens drücken Sie die Taste **TIME** oder **TEMP** und dann die Taste + oder -.

9. Drücken Sie die Taste „**Start/Stop**“, um den Kochvorgang zu beenden.

iii. Programmbetrieb

1. Bei den verschiedenen Kochmodi (Kochprogrammen) sind Garzeit und -temperatur voreingestellt, so dass Sie ganz einfach optimale Ergebnisse erzielen werden, und zwar unabhängig davon, was Sie gerade kochen. Die folgenden Kochmodi stehen zur Verfügung: Stir-Fry (Pfannenröhren), Sauce (Soßenzubereitung), Simmer (Simmern), (Soup)

Suppenzubereitung, White Rice (Zubereitung von weißem Reis), Brown Rice (Zubereitung von braunem Reis), Grains (Zubereitung von Getreidegerichten), Warm (Warmhalten). Außerdem gibt es den Modus „Sear/Sauté“ (Anbraten/Sautieren) für hohe Temperaturen.

2. Drücken Sie die Taste „**Sear/Sauté**“ oder „**Menu**“, um einen programmierten Kochmodus auszuwählen.
3. Auf der LCD-Anzeige werden der ausgewählte Kochmodus sowie die zugehörige Gar temperatur und -dauer angezeigt.
4. Falls die Garzeit oder -temperatur während des Kochens angepasst werden soll, drücken Sie die Taste **TIME** oder **TEMP** und dann die Taste + oder -.
5. Drücken Sie erneut die Taste „**Start/Stop**“, um den Kochvorgang zu aktivieren. Daraufhin schaltet das Gerät in den Vorheizmodus.
6. Sobald das Gerät für den eigentlichen Kochvorgang bereit ist, ertönt ein Signalton, und das Symbol für das Vorheizen erlischt.
7. Zum Anpassen der Garzeit oder -temperatur während des Kochens drücken Sie die Taste **TIME** oder **TEMP** und dann die Taste + oder -.
8. Drücken Sie die Taste „**Start/Stop**“, um den Kochvorgang zu beenden.

D. Übersicht über die verschiedenen Kochmodi

Modus	Standardgar-temperatur	Temperatur-bereich	Standard-garzeit	Zeitbereich	Automatische Aktivierung der Warmhaltefunktion (am Ende des Kochvorgangs)
Manueller Betrieb	205°C	70°C - 230°C	00:30	00:10 - 01:00	Ja
Stir-Fry (Pfannenröhren)	230°C	150°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Ja
Sauce (Soßenzubereitung)	175°C	120°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Ja
Simmer (Simmern)	95°C	80°C - 95°C	04:00	00:30 - 08:00	Ja
Steam (Dampfgaren)	N/A	N/A	00:20	00:10 - 02:00	Nein
White Rice (Zubereitung von weißem Reis)	N/A	N/A	00:50	00:45 - 01:05	Ja
Brown Rice (Zubereitung von braunem Reis)	N/A	N/A	01:15	01:05 - 01:45	Ja
Grains (Zubereitung von Getreidegerichten)	N/A	N/A	01:15	01:05 - 01:45	Ja
Soup (Suppenzubereitung)	75°C	75°C - 105°C	01:00	00:10 - 08:00	Ja
Sear/Sauté (Anbraten/Sautieren)	205°C	95°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Ja
Warm (Warmhalten)	70°C	N/A	04:00	00:30 - 08:00	Nein

[Tipps für das Kochen]

a. Stir-Fry (Pfannengerührte)

Pfannengerührte Gerichte erfordern starke Hitze und nur wenig Öl bei der Zubereitung. Braten Sie zunächst das Fleisch (oder lassen Sie es weg, wenn es ein vegetarisches Gericht ist), bis es anfängt, braun zu werden, und geben Sie es auf einen Teller (es muss zu diesem Zeitpunkt noch nicht ganz durch sein). Geben Sie dann die Gemüse hinzu, zuerst das mit der längsten Garzeit und dann nach und nach die Gemüse mit der kürzeren Garzeit. Am Ende geben Sie das Fleisch zurück in den Topf und garen es fertig. Rezeptvorschlag: Pfannengerührtes Teriyaki-Hähnchen mit Gemüse.

b. Sauce (Soßenzubereitung)

Dieser Kochmodus bietet ausreichend Hitze und Garzeit, um das Aroma von Zwiebeln und anderen Zutaten, die die Grundlage vieler fantastischer Soßen bilden, voll zu entfalten. Einige Köche lassen die Soße, nachdem sie die Zutaten in diesem Kochmodus miteinander vermischt haben, im Kochmodus „Simmern“ weiterköcheln. Rezeptvorschlag: Marinara-Soße.

c. Simmer (Simmern)

Beim Simmern geht es um langsames und schonendes Garen. Dieser Kochmodus ist ideal für alle Rezepte, bei denen mehr Zeit benötigt wird, um das Aroma der Zutaten zu entfalten oder festeres Fleisch zartzuschmoren. Rezeptvorschlag: Chili con Carne.

d. Steam (Dampfgaren)

Dampfgaren ist eine schnelle und besonders gesunde Art zu kochen. Wenn Sie diesen Kochmodus wählen, geben Sie 2,5 cm hoch Wasser und anschließend die Zutaten in den Innentopf. Das Gerät wird die Zutaten dann bei einer optimalen und gleichmäßigen Temperatur dampfgaren. Rezeptvorschlag: Gedämpfter Brokkoli mit Olivenöl, Knoblauch und Zitrone.

e. Reis

- i. Waschen Sie den Reis zunächst mit reichlich kaltem Wasser ab und gießen Sie das Waschwasser sofort ab. Durchmischen Sie die Reiskörner dabei mit kreisenden Bewegungen. Wiederholen Sie den Vorgang mehrmals, bis das Waschwasser nur noch leicht trüb wird.
- ii. Geben Sie zum Kochen frisches Wasser im Verhältnis 1 : 1,3 (Reis : Wasser) zum Reis.
- iii. Zur Vereinfachung können Sie die Maßangaben auf der Innenseite des Innentopfes nutzen (siehe auch die Abbildung im Abschnitt „Gerätebeschreibung“): Die Mindestmenge an Reis beträgt 2 Tassen („Cups“) oder 360 ml Reis.
- iv. Achten Sie bei der Verwendung der Maßangaben auf der Innenseite des Innentopfes darauf, dass das Gerät auf einer ebenen Oberfläche steht. Anwendungsbeispiel: Wenn Sie 720 ml Reis (oder vier Tassen) in den Topf geben, sollte der Wasserstand die Markierung 4 „Cups“ erreichen.
- v. Wählen Sie je nach Reissorte den Kochmodus „White Rice“ (Zubereitung von weißem Reis) oder „Brown Rice“ (Zubereitung von braunem Reis).
- vi. Hinweis: Das Gerät kann auch zum Kochen von anderen Reissorten (Rundkornreis, Wildreis usw.) verwendet werden. Sie können die voreingestellten Reisgarzeiten auch individuell anpassen (siehe Abschnitt „Programmbetrieb“).

f. **Grains (Zubereitung von Getreidegerichten)**

Mit diesem Kochmodus können Sie alle anderen Getreidearten, wie z. B. Quinoa oder Hafer, garen. Auf der Verpackung des Getreides ist das richtige Verhältnis zwischen Getreide und Wasser angegeben.

g. **Soup (Suppenzubereitung)**

Wenn Sie eine Suppe kochen, ist es wichtig, dass die Zutaten nicht zu lange bei hoher Hitze gegart werden. Dieser Kochmodus steuert die Gartemperatur automatisch und sorgt für eine aromatische und schmackhafte Suppe.

h. **Sear/Sauté (Anbraten/Sautieren)**

Dieser Kochmodus erzeugt die zum Anbraten und Sautieren erforderliche hohe Hitze. Geben Sie zum Anbraten etwas Öl in den Innentopf. Wenn das Symbol für das Vorheizen auf der LCD-Anzeige erlischt, hat der Innentopf die ideale Temperatur für das Anbraten erreicht.

i. **Weitere Tipps für das Kochen:**

- i. Geben Sie vor dem Kochen immer etwas Öl in den Innentopf, und verwenden Sie einen hitzebeständigen Spachtel.
- ii. Verwenden Sie zum Entnehmen des Garguts stets eine Zange oder anderes geeignetes Kochbesteck. Heben Sie das Gerät zum Ausgießen nicht an.
- iii. Das Gerät muss während des Gebrauchs auf einer ebenen Oberfläche stehen, da es sonst zu einer ungleichmäßigen Garung (insbesondere von Reis) kommen kann.
- iv. Das Gerät heizt schneller auf als normales Kochgeschirr, das auf dem Herd verwendet wird.
- v. Verwenden Sie zum Braten immer ein geeignetes Öl. Verwenden Sie keine Öle mit niedrigem Rauchpunkt oder Sprühöle, da es bei hohen Temperaturen zu Qualitätseinbußen kommen kann.

3) PFLEGE UND REINIGUNG

a. Trennen Sie das Gerät vom Netz und warten Sie, bis es abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen. Hinweise zur Reinigung können Sie der nachstehenden Tabelle entnehmen.

Teil	Deckel	Herauszunehmbarer Innen-topf	Außen-topf
Spülmaschinen-geeignet	J	J	N
Reinigung per Handwäsche	J	J	N
Zur Reinigung nur feucht abwischen	N	N	J

- b. Wenn Sie möchten, können Sie den Innentopf und den Deckel mit einem milden Reinigungsmittel abwaschen, nachdem Sie ihn aus dem Gerät genommen haben.
- c. Verwenden Sie auf keinen Fall Scheuerschwämme, Scheuerpulver oder chemische Reiniger.

4) STÖRUNGSBESEITIGUNG

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Netzstecker	Prüfen Sie, ob der Netzstecker in eine funktionstüchtige, geerdete Steckdose eingesteckt ist.
Die Außenseite des Geräts ist während der Benutzung heiß.	Das ist normal, insbesondere nach längerer Benutzung.	Berühren Sie die Außenseite des Geräts nicht. Verbrennungsgefahr!
Das Gerät lässt sich einschalten, wird jedoch in keinem Kochmodus heiß.	Steuerplatine möglicherweise defekt	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

5) ENTSORGUNG



EU 2006/95/EC, 2004/108/EC und 2009/125/EC
 Das Gerät darf nicht als normaler Haushaltsabfall entsorgt werden. Es muss zur fachgerechten Entsorgung zu einer örtlichen Sammelstelle, die elektrische Haushaltsgeräte annimmt, gebracht werden. Das Piktogramm einer durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Gerät, auf der Verpackung und in der Gebrauchsanleitung weist auf die Verpflichtung zur ordnungsgemäßen Entsorgung hin. Dieses Gerät enthält recyclingfähige Stoffe. Sie leisten einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie Ihre alten Elektrogeräte dem Recycling zuführen. Ihre Stadtverwaltung nennt auf Anfrage Sammelstellen für Elektrogeräte in Ihrer Stadt.

6) GARANTIE

Wir gewähren für das Produkt eine Garantie von 24 Monaten auf Herstellungs- oder Materialfehler. Diese Garantie ist nur unter der Voraussetzung gültig, dass das Produkt entsprechend der Gebrauchsanleitung bestimmungsgemäß verwendet wird.

Bewahren Sie den Kaufbeleg, aus dem das Kaufdatum und das erworbene Produkt eindeutig hervorgehen, auf. Der Beleg muss vorgelegt werden, wenn die Garantie in Anspruch genommen werden soll.

Unser Kundendienst steht Ihnen für Fragen zum Produkt gerne zur Verfügung. Die E-Mail-Adresse und die Rufnummer unseres Kundendienstes finden Sie unter www.greenpan.com.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem Gerät!



MANUAL DE INSTRUCȚIUNI SI GARANȚIE

5.6L | POWER PAN
(Oțel inoxidabil sau oțel vopsit)



INSTRUMENTUL SUPREM PENTRU O GĂTIRE SĂNĂTOASĂ, UȘOARĂ ȘI RAPIDĂ

CUPRINS

INSTRUCȚIUNI GENERALE DE SIGURANȚĂ 4-6

DESCRIEREA PIESELOR 7-14

ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE 15

DEPANARE 15

ELIMINAREA APARATULUI 16

GARANȚIE COMERCIALĂ 16

Înainte de a utiliza acest aparat, vă rugăm să citiți cu atenție următoarele instrucțiuni. Vă recomandăm să urmați aceste instrucțiuni. Pentru siguranța dvs., trebuie să respectați aceste instrucțiuni de siguranță atunci când utilizați aparate electrice.

1) INSTRUCȚIUNI GENERALE DE SIGURANȚĂ

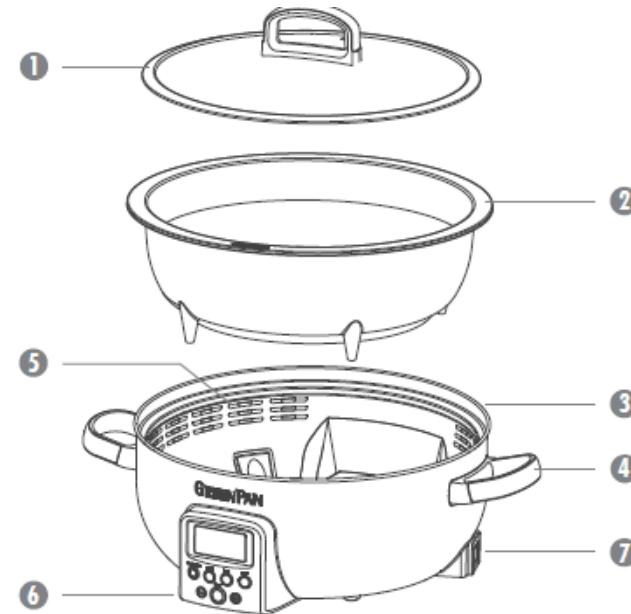
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârstă de cel puțin 8 ani dacă sunt supravegheata sau au fost instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele relevante. Procedurile de curățare și întreținere nu vor fi efectuate de către copii decât dacă aceștia au vârstă mai mare de 8 ani și sunt supravegheata. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârstă mai mică de 8 ani.
- Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacitate fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și înțeleg pericolele relevante.
- Copiilor nu li se va permite să se joace cu aparatul.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de agentul său de service sau de o persoană cu o calificare similară, pentru a evita pericolul relevant.
- Aparatul nu este conceput pentru a fi operat cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem separat de acționare de la distanță.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru uz casnic și în scopul prevăzut. Acest aparat nu este adecvat pentru utilizare în mediul exterior.
- Nu mutați niciodată aparatul trăgând de cablu. Întotdeauna deconectați aparatul de la priză trăgând de ștecherul propriu-zis. Nu trageți niciodată numai de cablu.
- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, plată, uniformă și rezistentă la căldură, departe de orice loc în care ar putea fi expus la stropirea cu apă. Nu așezați niciodată aparatul în apropierea materialelor inflamabile, a gazelor combustibile sau a unui foc deschis.
- Nu așezați aparatul în apropierea unei surse de căldură sau într-un cuptor fierbinte, deoarece acest lucru poate cauza deteriorări grave.
- În timpul utilizării, aparatul trebuie să se afle la o distanță considerabilă de pereți și perdele și nu trebuie utilizat în spații închise.

- Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este conectat la sursa de alimentare.
- Aparatul poate fi utilizat numai cu accesorii furnizate de producător.
- **Avertisment:** Aparatul este fierbinte în timpul utilizării. Evitați arsurile. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânerele sau butoanele. Utilizați întotdeauna mănuși pentru cuptor.
- Aveți mare grijă atunci când ridicăți un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
- Țineți cablul de alimentare la distanță de componente fierbinți ale aparatului.
- Nu scufundați cablul de alimentare, ștecherul sau aparatul în apă sau în orice alt lichid: Acest lucru poate provoca șocuri electrice.
- Aparatul nu trebuie scufundat.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză și așteptați ca aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.
- Conectați aparatul la o priză cu împământare.
- Conectați întotdeauna cablul la aparat înainte de a-l conecta la priză. Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a-l deconecta.
- Nu utilizați un cablu prelungitor. Dacă alegeți să faceți acest lucru pe propriul risc, utilizați numai prelungitor cu împământare, care este în stare bună și care corespunde puterii nominale a aparatului.
- Utilizați întotdeauna aparatul cu capacul său pentru timpul de gătire recomandat.
- Respectați timpii de gătire și setările de alimentare recomandate.
- Nu utilizați tava interioară detașabilă pentru depozitarea alimentelor.
- Utilizați numai tava interioară detașabilă furnizată în interiorul unității de bază și capacul furnizat.
- Nu conectați și nu porniți unitatea de bază fără a avea tava interioară detașabilă în interiorul unității de bază.
- Nu introduceți alimente sau lichide în unitatea de bază. Așezați-le numai în interiorul tăvii interioare detașabile.
- Nu acționați unitatea de bază fără alimente sau lichide în tava interioară detașabilă.

- Orice altă utilizare decât cea descrisă în aceste instrucțiuni trebuie considerată utilizare necorespunzătoare și poate duce la vătămări corporale sau deteriorări materiale.
- Nu dezasamblați niciodată aparatul.
- Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru nicio daună rezultată din nerespectarea instrucțiunilor de siguranță de către utilizatori.
- Când utilizați mai multe aparate electrice simultan, regula de bază este că un maxim de 3500 wați pot fi conectați la același circuit electric. Prin urmare, două sau mai multe aparate Power Pan nu trebuie niciodată conectate simultan la un singur circuit electric.
- Pentru siguranță dvs., acest aparat respectă standardele și reglementările aplicabile (directiva privind tensiunile joase, directivele privind compatibilitatea electromagnetică, materialele care intră în contact cu produsele alimentare, mediul etc.).
- Dacă aparatul este utilizat într-o altă țară decât cea în care a fost achiziționat, solicitați verificarea acestuia de către un centru de service autorizat.
- Aparatul nu este conceput pentru a fi utilizat în următoarele cazuri care nu sunt acoperite de garanție: în zonele de bucătărie pentru uzul personalului în magazine, birouri sau în alte medii profesionale; în ferme; de către clienți în hoteluri, moteluri sau alte unități de cazare rezidențiale; în unități de cazare de tip pensiune.
- **ATENȚIE:** Pentru a preveni deteriorarea aparatului, nu utilizați agenți de curățare alcalini în timpul curățării, utilizați o cârpă moale și un detergent bând.
- **Tava interioară detașabilă:** Puteți utiliza ustensile metalice pe stratul durabil Thermolon Volt ceramic antiaderent al vaselor, dar se recomandă utilizarea unor ustensile din nylon, silicon sau lemn pentru a prelungi durata de viață a tăvii. Cu toate acestea, stratul de acoperire nu este conceput să reziste la obiecte ascuțite sau tăioase (de exemplu, furculițe și cuțite).

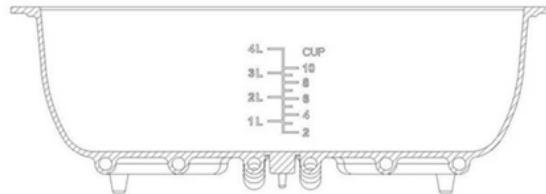
2) DESCRIEREA PIESELOR

Power Pan



1. Capac din sticlă securizată
2. Tavă interioară detașabilă din fontă cu înveliș ceramic antiaderent Thermolon Volt și element de încălzire integrat
3. Unitate de bază
4. Mânere din plastic cu placă din oțel inoxidabil
5. Fante de ventilație
6. Afisaj LCD/panou de control
7. Ștecher

Marcaje de măsurare în interiorul tăvii interioare detașabile



Afișaj LCD/panou de control Power Pan

[Consultați „Înțelegerea panoului de control” pentru descrierea pieselor]



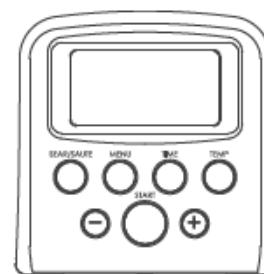
Înainte de prima utilizare:

- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și diferitele accesorii din interiorul și exteriorul aparatului și verificați dacă toate articolele au fost primite în stare bună sau au defecțiuni.
- Rupeți toate ambalajele din plastic și aruncați-le în mod corespunzător, deoarece acestea pot prezenta un risc de sufocare pentru copii.
- Curățați înainte de prima utilizare. Stergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă. Spălați tava interioară detașabilă și capacul cu apă fierbinte și detergent. Clătiți și uscați bine înainte de a le reatașa la unitatea de bază. Tava interioară detașabilă și capacul de sticlă pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- Stergeți corpul cu o cârpă umedă. **OBSERVAȚIE:** Nu utilizați agenți de curățare abrazivi duri, bureți de sărmă sau produse care nu sunt considerate sigure pentru a fi utilizate pe acoperiri antiaderente. Dacă spălați în mașina de spălat vase, poate interveni o ușoară decolorare a tăvii interioare detașabile. Acest lucru este doar cosmetic și nu va afecta performanța.
- **ACEST APARAT ESTE DESTINAT EXCLUSIV UTILIZĂRII CASNICE.**

- Așezați aparatul într-o cameră corespunzător ventilată.
- Nu așezați tava interioară detașabilă fierbinte pe o masă din lemn sau pe o altă suprafață care s-ar putea arde sau topi.
- Nu așezați tava interioară detașabilă în cupor.
- Nu încălziți tava interioară detașabilă când este goală.
- Nu lăsați niciodată alimente negătite la temperatura camerei în tava interioară detașabilă. Păstrați ingredientele în recipiente, în frigider, înainte de utilizare, de exemplu cu o noapte înainte. Nu așezați tava interioară detașabilă în frigider cu alimente.
- Introduceți ștecherul în priză. (Vă rugăm să rețineți: Înainte de a conecta aparatul, asigurați-vă că tensiunea aparatului corespunde cu cea a sursei de alimentare locală. Tensiune: 220-240 voltă/50-60 Hz).
- Așezați tava interioară detașabilă în interiorul unității de bază și așezați capacul deasupra apartatului Power Pan.
- Power Pan-ul dvs. este acum gata de utilizare.

Uz general:

A. Înțelegerea panoului de control



- i. **Sear/Sauté** (Rumenire/Călire)
Apăsați pentru modul de gătire la căldură ridicată
- ii. **Menu** (Meniu)
Apăsați pentru a parcurge modurile programului de gătire
- iii. **Time** (Durată)
Apăsați pentru a regla timpul de gătire rămas
- iv. **Temp** (Temperatură)
Apăsați pentru a regla temperatura de gătire
- v. **Start/Stop**
Apăsați pentru a porni sau opri o funcție de gătire
- vi. "-" Reduce timpul / temperatură
- vii. "+" Mărește timpul/temperatura

B. Power Pan-ul selectează automat o temperatură și o durată după ce alegeti un program de gătire. În timpul gătirii, afişajul va contoriza timpul rămas. La sfârşitul programului de gătire, Power Pan va comuta automat la setarea **Keep Warm**.

C. Funcționare

i. Alimentare

1. Asigurați-vă că aparatul Power Pan este conectat direct la o priză de perete cu împământare. Nu utilizați un cablu prelungitor.
2. Asigurați-vă că tava interioară detasabilă este corect poziționată în aparat. În caz contrar, pe afişaj se va afişa mesajul „Insert Pan”.
3. Apăsați butonul **Start/Stop** pentru a porni aparatul Power Pan.
4. Apăsați butonul **Start/Stop** pentru a opri aparatul Power Pan în orice moment în timpul procesului de gătire.

ii. Operare manuală

1. Pentru a porni aparatul Power Pan, apăsați butonul **Start/Stop**.
2. Afisajul va afisa ora si temperatura implice.
3. Pentru a regla temperatura, apăsați butonul **TEMP** și utilizați butoanele + și - pentru a crește sau reduce temperatura.
4. Pentru a regla timpul de gătire, apăsați butonul **TIME** și utilizați butoanele + și – pentru a mări sau reduce durata.
5. Apăsați din nou butonul **Start/Stop** pentru a începe procesul de gătire. Power Pan va intra în modul Preheat (Preîncălzire). Indicatorul Preheat va fi afișat pe afisaj.
6. Veți auzi semnalul sonor care indică faptul că aparatul este gata de utilizare, iar indicatorul de preîncălzire se va stinge atunci când Power Pan este gata de gătit.
7. Adăugați ingredientele și gătiți.
8. Pentru a regla durata sau temperatura în timpul gătitului, apăsați pur și simplu butonul **TIME** sau **TEMP** și reglați.
9. Apăsați butonul **Start/Stop** pentru a finaliza procesul de gătire.

iii. Funcționare programată

1. Diferitele moduri ale programului de gătire combină timpul și temperatura preseitate pentru a vă oferi cele mai bune rezultate, în cel mai simplu mod, indiferent ce gătiți: Stir-Fry, Sauce, Simmer, Soup, White Rice, Brown Rice, Grains, and Warm. De asemenea, există și un mod Sear/Sauté pentru temperatură ridicată.

2. Apăsați butonul **"Sear/Sauté"** sau **"Menu"** pentru a selecta modul de gătire programat.
3. Ecranul va afișa modul selectat și temperatura și timpul de preparare preseitate.
4. Dacă doriți, le puteți modifica apăsând butonul **TIME** sau **TEMP** și utilizând +/- pentru reglare
5. Apăsați din nou butonul **Start/Stop** pentru a începe procesul de gătire. Power Pan va intra în modul Preheat (Preîncălzire)
6. Veți auzi semnalul sonor care indică faptul că aparatul este gata de utilizare, iar indicatorul de preîncălzire se va stinge atunci când Power Pan este gata de gătit.
7. Pentru a regla durata sau temperatura în timpul gătitului, apăsați pur și simplu butonul **TIME** sau **TEMP** și reglați.
8. Apăsați butonul **Start/Stop** pentru a finaliza procesul de gătire

D. Diagrama funcțiilor

Funcții	Temp. implicită de gătire	Interval de temperatură	Timp implicit de gătire	Interval de timp	Păstrare automată la cald (la finalul gătirii)
Operare manuală	205°C	70°C - 230°C	00:30	00:10 - 01:00	Da
Stir-Fry	230°C	150°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Da
Sauce (Sos)	175°C	120°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Da
Simmer (Fierbere)	95°C	80°C - 95°C	04:00	00:30 - 08:00	Da
Steam (Gătire la abur)	N/A	N/A	00:20	00:10 - 02:00	Nu
White rice (Orez alb)	N/A	N/A	00:50	00:45 - 01:05	Da
Brown rice (Orez brun)	N/A	N/A	01:15	01:05 - 01:45	Da
Grains (Cereale)	N/A	N/A	01:15	01:05 - 01:45	Da
Soup (Supă)	75°C	75°C - 105°C	01:00	00:10 - 08:00	Da
Sear/Sauté (Rumenire/Călire)	205°C	95°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Da
Warm (Încălzire)	70°C	N/A	04:00	00:30 - 08:00	Nu

[Sfaturi de gătit]

a. Stir-Fry

Un stir-fry perfect necesită o temperatură ridicată și doar o cantitate mică de ulei. Începeți prin a găti mai întâi carne (sau săriți mai departe dacă preparați un stir-fry vegetarian), până când începe să se rumenească, apoi scoateți-o pe o farfurie (carnea nu trebuie să fie complet gătită în acest punct). Apoi adăugați legumele, mai întâi cele cu un timp de gătire mai lung, iar apoi adăugați progresiv legumele cu un timp de gătire mai scurt. În final, reduceti carnea în tavă și gătiți până când aceasta este complet gătită. Sugestie de rețetă: Stir-fry cu pui și legume în stil teriyaki.

b. Sauce (Sos)

Modul sos oferă suficientă căldură și timp de gătire pentru a scoate în evidență aroma cepei și a altor ingrediente aromatice care formează baza multor sosuri delicioase. Pentru gătirea mai îndelungată a unui sos, unii bucătari optează să treacă la modul de Fierbere după combinarea ingredientelor în modul Sos. Sugestie de rețetă: Sos Marinara de casă.

c. Simmer (Fierbere la foc mic)

Fierberea înseamnă gătire lentă, la o temperatură redusă. Această setare este perfectă atunci când aveți nevoie de mai mult timp pentru a scoate la iveală aroma ingredientelor sau pentru a frăgezi bucăți de carne mai dure când faceți o tocăniță. Sugestie de rețetă: Chili cu carne de vită.

d. Steam (Gătire la abur)

Gătirea la abur este un mod rapid și sănătos de a găti. Când utilizați modul de gătire la abur, adăugați 2.5 cm de apă în tavă înainte de a adăuga ingredientele, apoi utilizați modul de gătire la abur pentru a menține Power Pan la temperatură perfectă pentru preparare la abur. Sugestie de rețetă: Broccoli gătit la abur cu ulei de măslini, usturoi și lămâie.

e. Rice (Orez)

- i. Mai întâi clătiți orezul cu suficientă apă, apoi surgeți imediat apa. Spălați și clătiți orezul în mod repetat cu apă până când apa devine suficient de limpă.
- ii. Pentru a găti fără efort orezul perfect, utilizați pur și simplu raportul de greutate 1:1.3, orez:apă.
- iii. Pentru a facilita operațiunea în raport cu scara de marcare (consultați desenul din descrierea listei de piese). Pur și simplu utilizați o cupă de măsurare pentru a măsura cantitatea de orez (1 cupă = 180 ml de orez). Trebuie să utilizați minim 2 cupe (= 360 ml de orez).
- iv. Nivelati suprafața orezului în tigaie și turnați apă, având aparatul pe o suprafață plană, conform scalei de măsurare exprimată în cups din interiorul tăvii. De exemplu, atunci când aveți în tavă 4 cupe (720 ml) de orez, nivelul apei trebuie să ajungă la marcajul 4 cups.
- v. Selectați funcția Orez alb sau Orez brun, în funcție de orezul ales.
- vi. *Observație:* Cu ajutorul aparatului Power Pan puteți găti și alte tipuri de orez (orez cu bob scurt, orez sălbatic etc.). Puteți ajusta timpii de preparare a orezului în mod corespunzător (consultați secțiunea: Funcționare programată de mai sus)

f. Grains (Cereale)

Selectați acest mod pentru a găti toate celelalte cereale, cum ar fi quinoa sau ovăzul. Consultați ambalajul cerealelor pentru raportul Cereale: Apă corect.

g. Soup (Supă)

Când pregătiți supă, este important să nu gătiți excesiv ingrediente la o temperatură ridicată. Aici intervine modul pentru pregătirea supei, care face treaba în locul dvs. prin reglarea perfectă a temperaturii, astfel încât dvs. să vă bucurați de o supă extrem de aromată.

h. Sear/Sauté (Rumenire/Călire)

Acest mod asigură temperatura ridicată necesară pentru frigere și călire. Adăugați o cantitate mică de ulei în tigaie înainte de a începe, iar când indicatorul de „preîncălzire” se stinge, veți ști că aparatul a ajuns la temperatura perfectă rumenire și caramelizare.

i. Alte sfaturi de gătit:

- i. Înainte de a găti, asigurați-vă că ati întins uleiul în Power Pan folosind o spatulă rezistentă la căldură sau alte ustensile.
- ii. Utilizați întotdeauna clești de bucătărie sau alte ustensile pentru a îndepărta alimentele. Nu ridicați aparatul Power Pan pentru a turna.
- iii. Power Pan trebuie aşezat pe o suprafață plană în timpul utilizării – în caz contrar, va rezulta o gătire neuniformă (în special în cazul orezului).
- iv. Power Pan se încălzește mai repede decât vasele obișnuite de gătire pe aragaz.
- v. Pentru rezultate optime, utilizați întotdeauna puțin ulei sau unt potrivit pentru prăjire. Evitați uleiurile cu punct de ardere redus sau pulverizatoarele cu aerosoli, deoarece acestea nu pot rezista la temperaturi ridicate.

3) ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

- a. Înainte de curățare, deconectați întotdeauna aparatul Power Pan și lăsați-l să se răcească complet. Consultați tabelul de mai jos pentru indicații privind curățarea.

Piesă	Capac	Tava interioară detașabilă	Unitatea de bază
Se poate spăla în mașina de spălat vase	Da	Da	Nu
Se poate spăla manual	Da	Da	Nu
Se șterge doar cu o cărpă umedă	Nu	Nu	Da

- b. Dacă preferați, puteți spăla tava interioară și capacul cu un detergent delicat, după detașarea acestora de bază.
- c. Nu utilizați bureți de sârmă, prafuri de curățare sau detergenți chimici pentru curățarea aparatului Power Pan.

4) DEPANARE

Problema	Cauză potențială	Soluție
Power Pan nu pornește	Ştecher de alimentare	Verificați dacă ștecherul de alimentare este conectat la o priză electrică funcțională și împământată
Exteriorul Power Pan este fierbinte în timpul utilizării	Acest lucru este normal, mai ales după o utilizare prelungită	Nu atingeți exteriorul Power Pan, deoarece acest lucru poate cauza arsuri
Power Pan pornește, dar nu se încălzește în timpul niciunui mod de gătire	Problemă la placa de control	Contactați departamentul de servicii clienți

5) ELIMINAREA APARATULUI



UE 2006/95/CE, 2004/108/CE și 2009/125/CE

Atunci când aparatul dvs. ajunge la sfârșitul duratei sale de viață, nu trebuie să îl aruncați cu gunoiul menajer. Aduceți aparatul la un punct central de colectare pentru reciclarea aparatelor electrice și electronice de uz casnic. Acest simbol de pe aparat, manualul de instrucțiuni și ambalaj vă atrage atenția asupra acestui aspect important. Acest aparat conține materiale reciclabile. Prin reciclarea aparatelor de uz casnic uzate, puteți avea o contribuție semnificativă la protejarea mediului. Consiliul local vă poate oferi informații suplimentare despre punctele de colectare pentru aparatelor electrice.

6) GARANȚIE COMERCIALĂ

Oferim o garanție de 24 luni pentru acest produs, pentru defecte de fabricație și materiale. Garanția este valabilă numai dacă aparatul este utilizat în conformitate cu instrucțiunile și în scopul prevăzut.

Păstrați chitanța care specifică în mod clar data achiziției și produsul pe care l-ați achiziționat. Veți avea nevoie de ea dacă doriți să invocați garanția.

Serviciul nostru pentru clienți vă stă la dispoziție pentru a vă răspunde la orice întrebări pe care le-ați putea avea despre produs. Accesați **www.greenpan.com** pentru a găsi adresa de e-mail și numărul de telefon al serviciului nostru pentru clienți

Spor la gătit!