

EN

NL

FR

DE

DA

The Original
GREEN PAN™



INSTRUCTION MANUAL & WARRANTY

6L | SLOW COOKER
(Stainless steel or colour coated steel)

**THE PERFECT
TOOL FOR
TASTY, JUICY
AND SLOW
COOKING**



CONTENTS

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS	4-6
DESCRIPTION OF THE PARTS	7-13
MAINTENANCE AND CLEANING	14
TROUBLESHOOTING	14
DISPOSAL OF THE APPLIANCE	15
COMMERCIAL WARRANTY	15



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

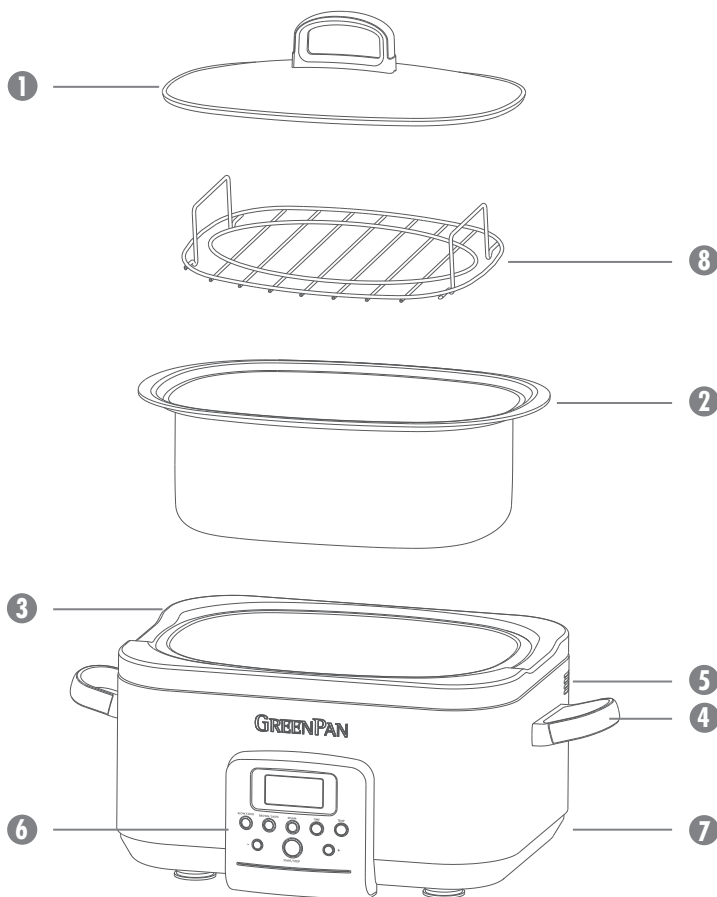
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and 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 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. No more than two Slow Cookers should therefore 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

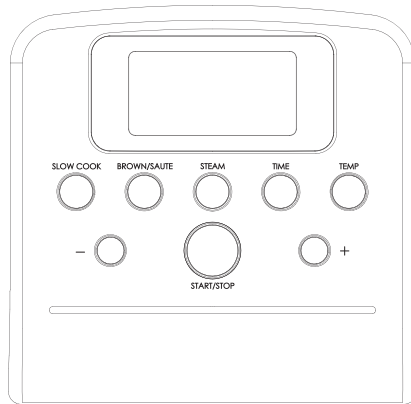
Slow cooker



1. Tempered glass lid
2. Aluminium removable inner pan with Thermolon Volt ceramic non-stick coating
3. Base unit with integrated heating element
4. Plastic handles with stainless steel plate
5. Ventilation slots
6. LCD display / control panel
7. Power cable
8. Steamer rack

Slow cooker LCD display / control panel

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



Before first use:

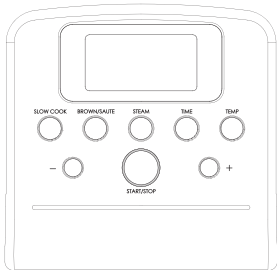
- Remove all packaging, stickers and various accessories on the inside and outside of the appliance and check that all items have been received in good condition or check for any defects.
- Tear up all plastic bags and dispose of properly as they can pose a suffocation or choking risk to children.
- 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 discoloration 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 Slow cooker.
- Your Slow cooker is now ready for use.

General use:

1. Use

A. Know your control panel



- i. **Slow Cook** – Press to begin slow cooking mode
- ii. **Brown/Sauté** – Press to begin
- iii. **Steam**
- iv. **Time**
- v. **Temp**
- vi. **-** - Reduces time/temperature
- vii. **Start/Stop** – Press to start or stop a cooking function
- viii. **+** - increases time/temperature

- B. Your GreenPan Slow Cooker operates once press the **Start** button after you set the cooking mode and time. While cooking, the display will count down as time elapses. At the end of the cooking program, the Slow Cooker automatically switches to the **Keep Warm** setting for up to 8 hours.

2. Operation

A. Before Use

1. Ensure your Slow Cooker is plugged directly into a grounded wall outlet. Do not use an extension cord.
2. Ensure the inner pot is correctly placed within the appliance and the appliance is on a level heat resistant surface.

B. Cooking Modes

1. Slow Cook

Slow cooking works best with foods that require long, low-heat cooking. Examples: stews, soups, beans, and fattier meats such as roasts, pork shoulder, and ribs.

- a. Press the **Slow Cook** button, the button will illuminate and the screen will show "Slow Cook" and a sub-function will flash (reheat, hi, lo, simmer/buffet)
- b. Press Slow Cook button repeatedly until desired sub-function is selected
- c. Press **+/-** to set cooking time
- d. Press **Start** button to begin cooking program.
- e. Time can be adjusted during the cooking cycle using the **+/-** buttons, at the end Press **Start** to confirm or wait 3 seconds for function to lock in.

Slow Cook Sub-functions:

- f. **LO - 95°C** - For best results, use this mode for recipes that have extended cooking times.
- g. **HI - 99°C** - Use this mode for recipes when a shorter cook-ing time is needed.
- h. **Reheat - 100°C** - This mode will quickly reheat already cooked food. Not designed for extended cooking time due to the high heat.
- i. **Simmer/Buffer - 85°C** - This mode is for keeping food warm at an elevated temperature during serving.
- j. **Warm - 74°C** - This mode is intended only for keeping already cooked food warm at a lower temperature. It is selectable, and will automatically

start after the cooking cycle above has completed and timer will count up to 8 hours.

2. Brown/Sauté

Use this mode to Brown meats before slow cooking or to sauté vegetables or other ingredients. Temperature is selectable between 50°C and 205°C.

- a. Press the **Brown/Sauté** button, the button will illuminate and the screen will show "Brown/Sauté" and default temperature of 205°C will flash on the display.
- b. Use **+/-** buttons to increase or decrease temperature.
- c. Press "**Time**" and use **+/-** buttons to adjust cooking time.
- d. Press **Start** button to begin cooking program.
- e. Screen shows "Preheat" until cooking temperature is reached. Once temperature is reached, a ready tone will sound for three cycles and "Preheat" will disappear from the LCD screen.

3. Steam

Use this mode along with the steam tray to steam cook your food. Add 2.5 cm of water into the pot, insert steam tray, and then food to be steamed. Longer cook times may require the addition of more water during cooking.

- a. Press the **Steam** button, the button will illuminate and the screen will show "Steam".
- b. The timer will flash at the default time. Use **+/-** buttons to adjust cooking time.
- c. Press **Start** button.
- d. Screen shows "Preheat" until cooking temperature is reached. Once temperature is reached, a ready tone will sound for three cycles and "Preheat" will disappear from the LCD screen.

4. During Cooking Cycles

- a. If the buttons for **Slow Cook, Brown/Sauté, Steam** are pressed while a cooking mode is currently on, the new function will be started immediately.
- b. If the time or temperature setting is edited, press the **Start/Stop** button to confirm or wait 3 seconds to lock in.
- c. If the Start/Stop button is pressed during the cooking cycle, the GreenPan Slow Cooker will go into **Warm** mode. This will shut off if the Start/Stop button is pressed one more time.

C. Function Summary Chart

Program		Approximate Temperature	Preset Cooking Time	Cooking Time (MAX)	Cooking Time (MIN)	Preset Keep Warm Time
Slow Cook	LO	95°C	8 hr	24 hr	2 hr	8 hr
	HI	99°C	8 hr	8 hr	1 hr	8 hr
	Reheat	100°C	1 hr	4 hr	30 min	8 hr
	Simmer/ Buffet	85°C	4 hr	24 hr	1 hr	8 hr
	Warm	74°C	N/A	8 hr	N/A	N/A
Brown/Sauté		50°C	15 min	1 hr	10 min	8 hr
		80°C	15 min	1 hr	10 min	8 hr
		95°C	15 min	1 hr	10 min	8 hr
		120°C	15 min	1 hr	10 min	8 hr
		150°C	15 min	1 hr	10 min	8 hr
		175°C	15 min	1 hr	10 min	8 hr
		205°C	15 min	1 hr	10 min	8 hr
Steam		100°C	15 min	2 hr	10 min	8 hr

3. Cooking tips

- a. Always use heat-resistant tongs or other utensil to remove food. Do not lift the Slow Cooker to pour.
- b. The Slow Cooker must be placed on a level surface during use – uneven cooking or spilling may result otherwise.
- c. The GreenPan Slow Cooker comes with a 6L pot coated with Thermolon Volt, a special coating design for kitchen appliances. The inner pan can also be used as a serving dish at the dinner table. Because the GreenPan Slow Cooker features One-Step In-Unit Browning, we do not recommend removing the pot to use on the stovetop.

4. One-step browning

1. When slow cooking, browning or sautéing your ingredients first lends extra flavour to your food and can result in a mouthwatering, seared crust on meats and poultry.
2. Turn on your Slow Cooker and select “**Brown/Sauté**” mode. Leave the lid off when using brown/sauté mode.
3. Add fattier meats or other ingredients to be browned/sautéed to the pot. Sear for a few minutes on all sides.
NOTE: the inner pan is especially hot while using the brown/sear mode. Use heat-resistant gloves or oven mitts and keep hands and face away from the pan. Small amounts of smoke may be generated by the browning process. If excessive smoke or splatter develops, turn off and unplug Slow Cooker until it subsides. **NEVER POUR WATER OR OTHER LIQUIDS INTO SLOW COOKER DURING THE BROWN/SAUTÉ PROGRAM.**
4. After browning, switch cooking mode to “**Slow Cook**” and select desired time and temperature.
5. Allow pan to cool slightly before adding rest of the ingredients and covering with the lid.

3) MAINTENANCE AND CLEANING

1. Before cleaning, always unplug your Slow Cooker and allow it to cool. The inner pot and lid are both safe for dishwasher use.
2. If you prefer, you can wash the inner pot and lid with a gentle detergent after removing them from the base.
3. Rinse with water and then gently pat dry with a dish towel or cloth.
4. Wipe the outside of the Slow Cooker with a damp sponge or cloth. Refrain from using scouring pads, powders or chemical detergents on the Slow Cooker.
5. Summary Chart:

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

4) TROUBLESHOOTING

Problem	Potential Cause	Solution
Slow Cooker does not turn on	Power Plug	Check whether the power plug is connected to a functional, grounded electrical outlet
Outside of Slow Cooker is hot during use	This is normal, especially after extended use	Do not touch the outside of the Slow Cooker, burns may result.
Slow Cooker 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!

EN

NL

FR

DE

DA

The Original
GREEN PAN™



GEBRUIKSAANWIJZING & GARANTIE

6L | SLOW COOKER
(Roestvrij staal of staal met kleurcoating)

**HET PERFECTE
TOESTEL VOOR
SMAKELIJKE,
SAPPIGE SLOW
COOKING**



GREENPAN

SLOW COOK BROWNSAUTE STEAM TIME
- 0 START/STOP

INHOUDSOPGAVE

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



Lees de volgende instructies zorgvuldig voor u het toestel gebruikt. We raden u aan om deze instructies te bewaren. Neem voor uw eigen veiligheid deze veiligheidsvoorschriften in acht bij het gebruik van elektrische toestellen.

1) ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

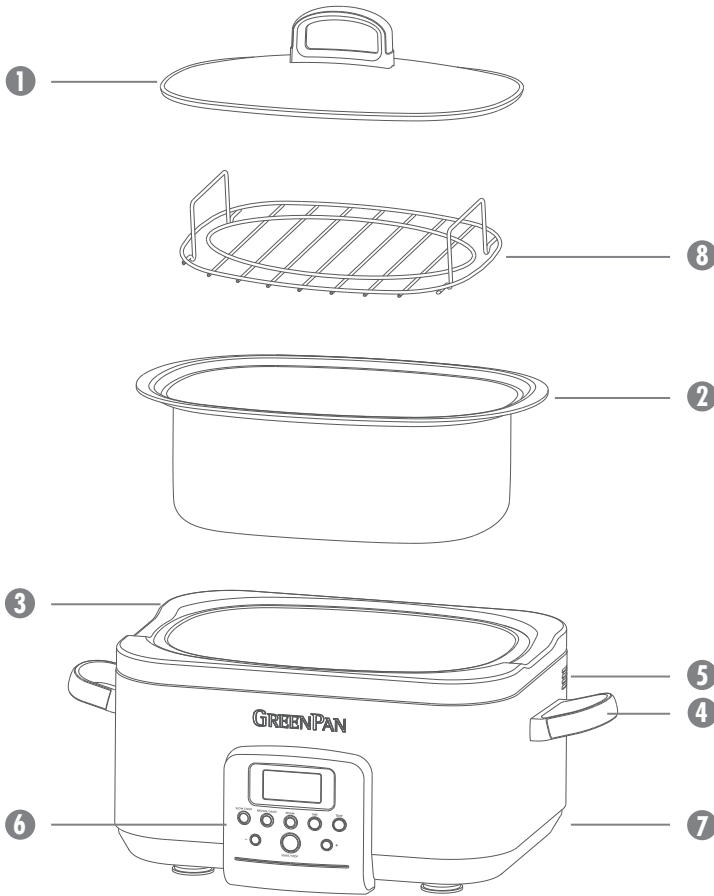
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud indien ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en als ze de gevaren ervan begrijpen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De toestellen kunnen 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 veilige gebruik van het toestel en ze de gevaren ervan begrijpen.
- Dit toestel is geen speelgoed.
- Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn onderhoudsdienst, of door een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om gevaar te voorkomen.
- Het toestel mag niet worden gebruikt met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Dit toestel dient uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en mag alleen voor de beoogde doeleinden worden gebruikt. Dit toestel is niet geschikt voor buitengebruik.
- Verplaats het toestel nooit door aan het snoer te trekken. Trek altijd aan de stekker zelf om hem uit het stopcontact te nemen. Trek nooit alleen aan het snoer.
- Plaats het toestel op een stabiel, vlak, effen en hittebestendig oppervlak, uit de buurt van waterspatten. Plaats het toestel nooit in de buurt van ontvlambare materialen, brandbare gassen of open vuur.
- Plaats het toestel niet in de buurt van een warmtebron of in een hete oven, het zou ernstig beschadigd kunnen raken.

- Gebruik het toestel niet in de buurt van muren of gordijnen en niet in besloten ruimten.
- Laat het toestel nooit onbeheerd achter met de stekker in het stopcontact.
- Het toestel mag alleen gebruikt worden met de door de fabrikant geleverde accessoires.
- **Waarschuwing:** het toestel is 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 toestel dat hete vloeistoffen bevat.
- Houd het stroomsnoer uit de buurt van de hete onderdelen van het toestel.
- Dompel het snoer, 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 altijd de stekker uit het stopcontact en wacht tot het toestel afgekoeld is voor u het schoonmaakt.
- Sluit het toestel aan op een geaard stopcontact.
- Sluit altijd het snoer aan op het toestel voordat u de stekker in het stopcontact steekt. Zorg ervoor dat het toestel uitgeschakeld is voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Gebruik geen verlengsnoer. Als u dat toch doet, is het op eigen risico. Gebruik alleen een geaard verlengsnoer dat in goede staat verkeert en geschikt is voor het vermogen van het toestel.
- Gebruik het toestel altijd met het deksel gedurende de aanbevolen bereidingstijd.
- Volg de aanbevolen kooktijden en vermogensinstellingen.
- Gebruik de uitneembare binnenpan niet om levensmiddelen in te bewaren.
- Gebruik alleen de bijgeleverde uitneembare binnenpan in het toestel, en het bijgeleverde deksel.
- Steek de stekker niet in het stopcontact en schakel het toestel niet in zonder dat de uitneembare binnenpan zich in het toestel bevindt.
- Plaats geen voedsel of vloeistof in de basiseenheid. Plaats het alleen in de uitneembare binnenpan.

- Gebruik het toestel niet zonder voedsel of vloeistof in de uitneembare binnenpan.
- Een ander gebruik dan in deze instructies aangegeven, dient als gevaarlijk te worden beschouwd en kan lichamelijk letsel en materiële schade veroorzaken.
- Demonteer het toestel nooit zelf.
- 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, geldt als vuistregel dat er maximaal 3500 Watt op dezelfde elektrische kring aangesloten mag worden. Er mogen dus niet meer dan twee Slow Cookers op één stroomkring worden aangesloten.
- Voor uw veiligheid voldoet dit toestel aan de geldende normen en voorschriften (laagspanningsrichtlijn, richtlijnen inzake elektromagnetische compatibiliteit, materialen die met levensmiddelen in aanraking komen, milieu, enzovoort).
- Als het toestel wordt gebruikt in een ander land dan waar het is gekocht, moet u het door een erkend service center laten controleren.
- 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 verblijven; in pensions.
- **LET OP:** Gebruik om beschadiging van het toestel te voorkomen geen alkalische reinigers om het schoon te maken maar wel een zachte doek en een milde reiniger.
- **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

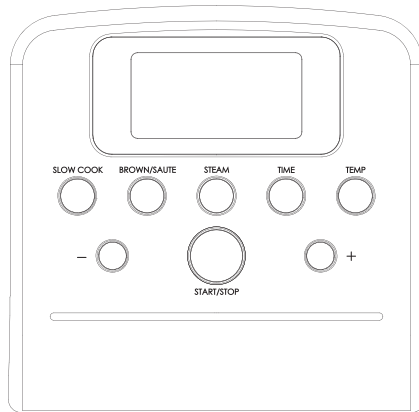
Slow cooker



1. Deksel van gehard glas
2. Uitneembare binnenpan van aluminium met keramische Thermolon Volt antiaanbaklaag
3. Basiseenheid met ingebouwd verwarmingselement
4. Kunststof handgrepen met roestvrijstalen afwerking
5. Ventilatieopeningen
6. LCD-display / bedieningspaneel
7. Stroomsnoer
8. Stoomrek

Slow Cooker LCD-display/bedieningspaneel

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



Voor het eerste gebruik:

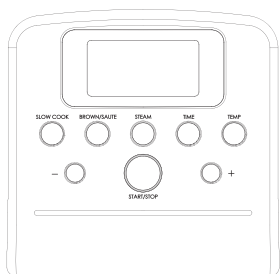
- Verwijder alle verpakkingen, stickers en diverse accessoires aan de binnen- en buitenkant van het toestel en controleer of alle artikelen in goede staat zijn ontvangen of controleer ze op eventuele gebreken.
- Scheur alle plastic zakken en ruim ze goed op, ze kunnen een verstikkingsgevaar voor kinderen vormen.
- Reinig voor het eerste gebruik de buitenkant van het toestel met een vochtige doek. Was de uitneembare binnenpan en het deksel in heet water met zeep. Spoel en droog goed af voordat u ze weer in het toestel plaatst. De uitneembare binnenpan en het glazen deksel zijn vaatwasbestendig.
- Veeg het toestel schoon met een vochtige doek. **OPMERKING:** Gebruik geen agressieve schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of producten die niet veilig worden beschouwd voor gebruik op antiaanbaklagen. Als de pan in de vaatwasser wordt gewassen, kan er een lichte verkleuring van de uitneembare binnenpan ontstaan. Dit is louter esthetisch en heeft geen invloed op de prestaties. **DIT TOESTEL IS UITSLUITEND BESTEMD VOOR HUISHOUELIJK 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 ze leeg is.
- Laat nooit ongekookt voedsel op kamertemperatuur in de uitneembare binnenpan liggen. Bewaar de ingrediënten vooraf in bakjes in de koelkast, bijvoorbeeld de avond ervoor. 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 voor u het aansluit. Spanning: 220-240 volt / 50-60 Hz.)
- Plaats de uitneembare binnenpan in de basiseenheid en plaats het deksel op de Slow Cooker.
- Uw Slow Cooker is nu klaar voor gebruik.

Algemeen gebruik:

1. Gebruik

A. Ken uw bedieningspaneel



- Slowcook** - Gebruik deze toets om de slowcookfunctie te starten
- Bruinen/bakken** – Gebruik deze toets om te beginnen
- Stomen**
- Tijd**
- Temp**
- - Verlaagt de tijd/temperatuur
- Start/Stop** – Gebruik deze toets om een kookfunctie te starten of te stoppen
- + - Verhoogt de tijd/temperatuur

- B. Uw GreenPan Slow Cooker treedt in werking zodra u, na het instellen van de kookfunctie en -tijd, op **Start** drukt. Tijdens het koken telt het display af naarmate de tijd verstrijkt. Aan het einde van het kookprogramma schakelt de Slow Cooker automatisch over naar de instelling **Warmhouden** gedurende maximaal 8 uur.

2. Bediening

A. Voor gebruik

1. Zorg ervoor dat uw Slow Cooker rechtstreeks is aangesloten op een geaard stopcontact. Gebruik geen verlengsnoer.
2. Zorg ervoor dat de binnenpan correct in het toestel is geplaatst en dat het toestel op een vlakke, hittebestendige ondergrond staat.

B. Kookfuncties

1. Slowcooken

Slowcooken werkt het best met voedsel dat lang op lage temperatuur moet worden gekookt. Voorbeelden: stoofschotels, soepen, bonen en vetter vlees zoals gebrad, varkensschouder en ribbetjes.

- a. Druk op de toets **Slowcook**. De toets licht op en op het scherm verschijnt "Slowcook" en een subfunctie knippert (opwarmen, hoog, laag, sudderen/buffet).
- b. Druk herhaaldelijk op de toets **Slowcook** tot de gewenste subfunctie geselecteerd is.
- c. Druk op **+/-** om de kooktijd in te stellen.
- d. Druk op de toets **Start** om het kookprogramma te starten.
- e. De tijd kan tijdens de kookcyclus worden aangepast met de toetsen **'+' en '-'**. Druk nadien op **Start** om te bevestigen of wacht drie seconden om de instelling te activeren.

Slowcook subfuncties:

- f. **LO - 95°C** - Voor de beste resultaten gebruikt u deze stand voor recepten met een langere kooktijd.
- g. **HI - 99°C** - Gebruik deze stand voor recepten met een kortere kooktijd.
- h. **Opwarmen - 100°C** - In deze stand wordt reeds gekookt voedsel snel opgewarmd. Niet geschikt voor langere kooktijden vanwege de hoge hitte.
- i. **Sudderren/Buffer - 85°C** - Deze stand is bedoeld om voedsel op hogere temperatuur warm te houden tijdens het serveren.
- j. **Warm houden - 74°C** - Deze stand is alleen bedoeld om reeds gekookt voedsel warm te houden op een lagere temperatuur. Deze stand kan worden geselecteerd, start automatisch nadat de bovenstaande kookcyclus is voltooid. De timer telt af tot 8 uur.

2. Bruinen/bakken

Gebruik deze stand om vlees te bruinen vooraleer te slowcooken of om groenten of andere ingrediënten te bakken. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50°C en 205°C.

- a. Druk op de toets **Bruinen/bakken**. De toets licht op, het scherm toont "Bruinen/bakken" en de standaardtemperatuur van 205°C knippert op het display.
- b. Gebruik de **+/-** toetsen om de temperatuur te verhogen of te verlagen.
- c. Druk op "**Tijd**" en gebruik de **+/-** knoppen om de kooktijd aan te passen.
- d. Druk op de toets **Start** om het kookprogramma te starten.
- e. Het scherm toont "Voorverwarmen" tot de kooktemperatuur bereikt is. Zodra de temperatuur bereikt is, klinkt er driemaal een gereedmelding en verdwijnt "Voorverwarmen" van het LCD-scherm.

3. Stomen

Gebruik deze stand samen met de stoomschaal om uw voedsel te stomen. Doe 2,5 cm water in de pan, plaats de stoomschaal en vervolgens het te stomen voedsel. Voor langere kooktijden kan het nodig zijn om meer water toe te voegen tijdens het koken.

- a. Druk op de toets **Stoom**. De toets licht op en op het scherm verschijnt "Stomen".
- b. De timer knippert op de standaardtijd. Gebruik de **+/-** toetsen om de kooktijd aan te passen.
- c. Druk op de toets **Start**
- d. Het scherm toont "Voorverwarmen" tot de kooktemperatuur bereikt is. Zodra de temperatuur bereikt is, klinkt er driemaal een gereedmelding en verdwijnt "Voorverwarmen" van het LCD-scherm.

4. Tijdens de kookcycli

- a. Wanneer u tijdens een bepaalde kookfunctie de toets **Slowcook, Bruinen/sauteren of Stomen** indrukt, wordt deze nieuwe functie onmiddellijk actief.
- b. Nadat u de tijd of temperatuur hebt aangepast, drukt u op **Start/Stop** om te bevestigen, of wacht u drie seconden om de instelling te vergrendelen.
- c. Wanneer u tijdens de kookcyclus de Start/Stop-knop indrukt, schakelt de GreenPan Slow Cooker over naar **Warm (warmhouden)**. Deze functie wordt uitgeschakeld wanneer u nogmaals op Start/Stop drukt.

C. Overzichtstabel functies

Programma		Temperatuur (bij benadering)	Voorgeprogrammeerde kooktijd	Kooktijd (MAX)	Kooktijd (MIN)	Voorgeprogrammeerde tijd warmhouden
Slow Cook	LO	95°C	8 h	24 h	2 h	8 h
	HI	99°C	8 h	8 h	1 h	8 h
	Reheat (Opwarmen)	100°C	1 h	4 h	30 min	8 h
	Simmer/ Buffet (Suddereren/ Buffet)	85°C	4 h	24 h	1 h	8 h
	Warm	74°C	N.v.t.	8 h	N.v.t.	N.v.t.
Brown/Sauté (Bruinen/ Sauteren)	50°C	15 min	1 h	10 min	8 h	
	80°C	15 min	1 h	10 min	8 h	
	95°C	15 min	1 h	10 min	8 h	
	120°C	15 min	1 h	10 min	8 h	
	150°C	15 min	1 h	10 min	8 h	
	175°C	15 min	1 h	10 min	8 h	
	205°C	15 min	1 h	10 min	8 h	
Steam (Stomen)	100°C	15 min	2 h	10 min	8 h	

3. Kooktips

- Gebruik altijd een hittebestendige tang of ander hittebestendig keukengerei om het voedsel te verwijderen. Til de Slow Cooker niet op om af te gieten.
- De Slow Cooker moet tijdens het gebruik op een vlakke ondergrond staan - zo niet kan het voedsel ongelijkmatig garen of kan de pan lekken.
- De GreenPan Slow Cooker wordt geleverd met een pan van 6 liter bekleed met Thermolon Volt, een speciale coating voor keukenapparatuur. De binnenpan kan ook worden gebruikt als serveerschotel aan de eettafel. Omdat de GreenPan Slow Cooker het voedsel in één stap kan bruinen, raden wij niet aan de pan te verwijderen voor gebruik op het fornuis.

4. Bruinen in één stap

1. Wanneer u slowcookt, krijgt uw voedsel extra smaak als u de ingrediënten eerst bruint of bakt en krijgt u een lekkere geschroeide korst op vlees en gevogelte.
2. Zet uw Slow Cooker aan en selecteer de stand "**Bruinen/bakken**". Gebruik geen deksel wanneer u de stand Bruinen/bakken gebruikt.
3. Doe vetter vlees of andere ingrediënten die u wil bruinen/bakken in de pan. Schroeï een paar minuten aan alle kanten dicht. **OPMERKING:** de binnenpan is bijzonder heet wanneer u de bruinen/schroeien-stand gebruikt. Gebruik hittebestendige handschoenen of ovenwanten en houd handen en gezicht weg van de pan. Tijdens het bruinen kan een geringe hoeveelheid rook vrijkomen. Als overmatige rook of spatten ontstaan, zet u de Slow Cooker uit en neemt u de stekker uit het stopcontact tot de rook is verdwenen. **GIET NOOIT WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN IN DE SLOW COOKER TIJDENS HET BRUINEN/BAKKEN-PROGRAMMA.**
4. Schakel na het bruinen over op "**Slowcook**" en kies de gewenste tijd en temperatuur.
5. Laat de pan even afkoelen alvorens de rest van de ingrediënten toe te voegen en af te dekken met het deksel.

3) ONDERHOUD EN REINIGING

1. Neem altijd de stekker uit het stopcontact en laat de Slow Cooker afkoelen voordat u hem schoonmaakt. De binnenpan en het deksel zijn allebei vaatwasbestendig.
2. Als u dat verkiest, kunt u de binnenpan en het deksel schoonmaken met een mild afwasmiddel nadat u ze uit de basiseenheid hebt genomen.
3. Spoel ze af met water en droog ze vervolgens voorzichtig af met een vaatdoek of doek.
4. Veeg de buitenkant van de Slow Cooker schoon met een vochtige spons of doek. Gebruik geen schuursponsjes, poeders of chemische reinigingsmiddelen op de Slow Cooker.

5. Overzichtstabel:

Onderdeel	Deksel	Uitneembare binnenpan	Basis-eenheid
Vaatwasbestendig	J	J	N
Met de hand afwassen	J	J	N
Alleen afvegen met vochtige doek	N	N	J

4) PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Slow Cooker slaat niet aan	Stekker	Controleer of de stekker is aangesloten op een werkend, geaard stopcontact
De buitenkant van de Slow Cooker is heet tijdens gebruik	Dit is normaal, vooral na langdurig gebruik	Raak de buitenkant van de Slow Cooker niet aan. Dit kan brandwonden veroorzaken.
De Slow Cooker slaat aan, maar wordt niet warm in een kookstand	Probleem met de besturingskaart	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 u op het belang hiervan. Dit toestel bevat

recycleerbare materialen. Door gebruikte huishoudelijke apparaten te recyclen, kunt u in belangrijke mate bijdragen tot de bescherming van het milieu. Voor meer informatie over inzamelpunten voor elektrische toestellen kunt u terecht bij uw 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 voor het beoogde gebruik.

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

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

We wensen u een fijne kookervaring!

EN

NL

FR

DE

DA

The Original
GREEN PAN™



MANUEL D'INSTRUCTIONS ET GARANTIE

6L | SLOW COOKER
(inox ou acier peint)

**L'OUTIL
PARFAIT POUR
UNE CUISSON
SAVOUREUSE,
JUTEUSE ET
LENTE**



SOMMAIRE

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	36-38
DESCRIPTION DES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS	39-46
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	46
RÉSOLUTION DE PROBLÈMES	47
MISE AU REBUT DE L'APPAREIL	48
GARANTIE COMMERCIALE	48



Veillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser l'appareil. 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 GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

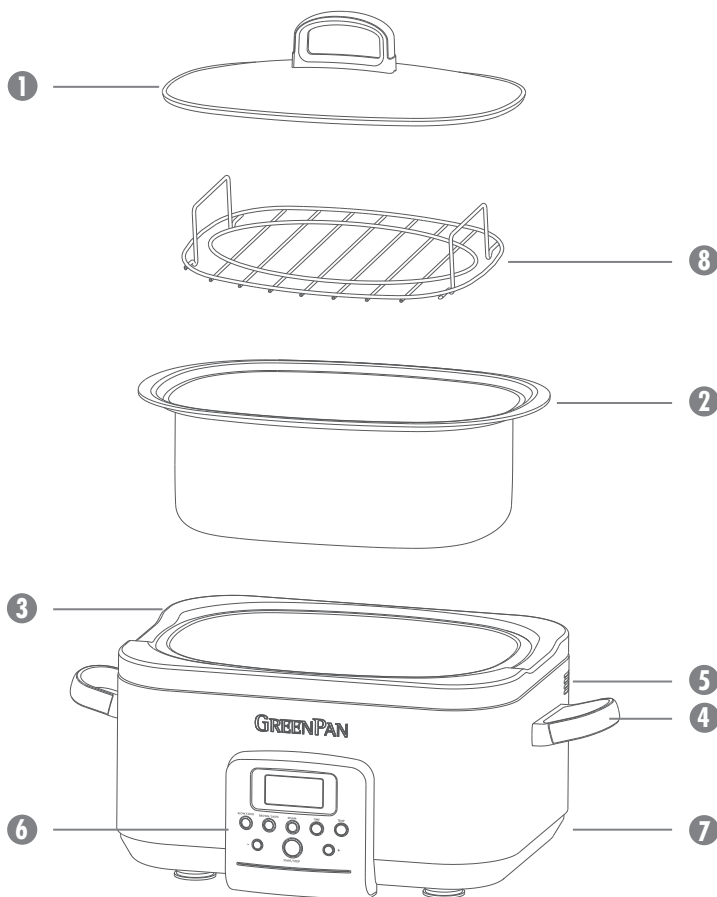
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans à condition que ce soit sous la surveillance d'une personne responsable ou après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et avoir pris connaissance des dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants âgés de moins de 8 ans et sans surveillance. Veuillez garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ce soit sous la surveillance d'une personne responsable ou après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et avoir pris connaissance des dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service après-vente ou toute personne dûment qualifiée de manière à éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de contrôle à distance.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique et à l'usage prévu. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé en extérieur.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Retirez toujours la fiche de la prise de courant. Ne tirez jamais uniquement sur le câble.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plate, plane et résistant à la chaleur, à l'écart des éclaboussures d'eau. Ne placez jamais l'appareil à proximité de matériaux inflammables, de gaz combustibles ou d'un feu ouvert.

- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou dans un four chaud au risque de causer de graves dommages.
- Utilisez votre appareil à bonne distance des murs et 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 est chaud pendant l'utilisation. Prenez garde de ne pas vous brûler. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Utilisez toujours des gants de cuisine.
- Faites particulièrement attention lorsque vous soulevez un appareil contenant un liquide chaud.
- Éloignez le câble d'alimentation des éléments chauds de l'appareil.
- Ne plongez jamais le cordon d'alimentation, les prises électriques ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide : cela pourrait entraîner un choc électrique.
- L'appareil ne peut en aucun cas être immergé dans l'eau.
- Retirez toujours la fiche de la prise et attendez que l'appareil ait refroidi avant de le nettoyer.
- Branchez l'appareil dans une prise reliée à la terre.
- Connectez toujours le cordon à l'appareil avant de le brancher à la prise. Veillez à ce que l'appareil soit éteint avant de le débrancher.
- N'utilisez pas d'allonge électrique. Si vous décidez d'en utiliser une malgré tout, cela sera à vos propres risques et périls. Utilisez alors uniquement une allonge électrique en bon état, avec prise de terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Utilisez toujours l'appareil avec son couvercle pour le temps de cuisson recommandé.
- Respectez les temps de cuisson et paramètres de puissance recommandés.
- N'utilisez pas le récipient intérieur amovible pour conserver de la nourriture.
- Utilisez uniquement le récipient intérieur amovible fourni à l'intérieur de l'unité de base et le couvercle fourni.

- Ne branchez et n'allumez pas l'unité de base sans que le récipient intérieur amovible ne soit dedans.
- Ne placez pas de nourriture ou de liquide dans l'unité de base. Placez-les uniquement dans le récipient intérieur amovible.
- N'utilisez pas l'unité de base sans nourriture ou liquide dans le récipient intérieur amovible.
- Toute utilisation autre que celle décrite dans ces instructions sera considérée comme un usage impropre et pourra 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.
- En cas d'utilisation simultanée de plusieurs appareils électriques, la règle d'or consiste à ne pas brancher plus de 3 500 Watts au même circuit électrique. Ne branchez donc jamais plus de deux Slow Cookers 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, matériaux en contact avec des aliments, l'environnement, etc.).
- En cas d'utilisation de l'appareil dans un autre pays que le pays où il a été acheté, veuillez le faire contrôler par un centre de service agréé.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie : dans des cuisines pour le personnel dans des magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ; dans des fermes ; par des clients dans des hôtels, motels ou autres installations résidentielles ; dans des logements de type maison d'hôtes.
- **ATTENTION** : Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de produits nettoyants 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 DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS

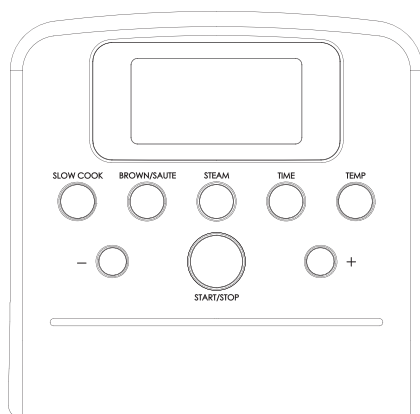
Slow cooker



1. Couvercle en verre trempé
2. Récipient intérieur amovible en aluminium avec revêtement anti-adhésif en céramique Thermolon Volt
3. Unité de base avec élément chauffant intégré
4. Poignées en plastique avec plat en inox
5. Fentes de ventilation
6. Panneau de contrôle avec affichage à cristaux liquides
7. Câble d'alimentation
8. Panier à vapeur

Panneau d'affichage / de commande LCD Slow cooker

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



Avant la première utilisation :

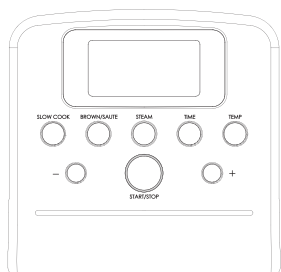
- Retirez tous les emballages, autocollants et accessoires à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil et vérifiez que tous les éléments sont en bon état et qu'il n'y a pas de défauts.
- Déchirez tous les sacs en plastique et jetez-les comme il se doit. Ils pourraient représenter un risque d'étouffement pour les enfants.
- Nettoyez l'appareil avant sa première utilisation et frottez l'extérieur avec un linge humide. Lavez le récipient intérieur amovible et le couvercle à l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les soigneusement avant de les replacer dans l'unité de base. Le récipient intérieur amovible et le couvercle en verre vont au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'extérieur avec un linge humide. **REMARQUE :** N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, d'éponges à récurer ou de produits qui ne sont pas considérés comme sûrs pour des revêtements anti-adhésifs. En cas de nettoyage au lave-vaisselle, une légère décoloration pourra apparaître au niveau du récipient intérieur amovible. Il s'agit-là d'une altération purement cosmétique qui n'affectera en rien les performances. **CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.**

- Installez l'appareil dans une pièce correctement ventilée.
- Ne placez pas le récipient intérieur amovible chaud sur une table en bois ou toute autre surface qui pourrait brûler ou fondre.
- Ne mettez pas le récipient intérieur amovible au four.
- Ne chauffez pas le récipient intérieur amovible quand il est vide.
- Ne laissez jamais de la nourriture non cuite à température ambiante dans le récipient intérieur amovible. Conservez au préalable les ingrédients au réfrigérateur, par exemple la nuit qui précède. Ne placez pas le récipient intérieur 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. Voltage : 220-240 Volt / 50-60 Hz).
- Placez le récipient intérieur amovible à l'intérieur de l'unité de base et placez le couvercle sur le Slow cooker.
- Votre Slow cooker est maintenant prêt à être utilisé.

Utilisation générale :

1. Utilisation

A. Familiarisez-vous avec le panneau de commande



- i. **Slow Cook** – Appuyez pour lancer le mode slow cooking
- ii. **Brown/Sauté (dorer/sauter)** – Appuyez pour commencer
- iii. **Steam (vapeur)**
- iv. **Time**
- v. **Temp**
- vi. - - Diminue le temps/la température
- vii. **Start/Stop** – Appuyez pour lancer ou arrêter la fonction de cuisson
- viii. + - Augmente le temps/la température

- B. Votre Slow Cooker GreenPan se met en marche dès que vous appuyez sur le bouton **Start**, après avoir choisi le mode et le temps de cuisson. Pendant la cuisson, l'écran affichera le temps restant. À la fin du programme de cuisson, le Slow Cooker passera automatiquement en mode **Keep Warm (maintien au chaud)** pendant 8 heures maximum.

2. Utilisation

A. Avant utilisation

1. Assurez-vous que votre Slow Cooker est branché directement dans une prise reliée à la terre. N'utilisez pas d'allonge électrique.
2. Assurez-vous que le récipient intérieur est placé correctement dans l'appareil et que l'appareil se trouve sur une surface plane résistant à la chaleur.

B. Modes de cuisson

1. Slow Cook

Le slow cooking est optimal pour des aliments demandant une longue cuisson à basse température. Exemples : potées, potages, haricots et plats plus gras comme rôtis, épaule de porc et ribs.

- a. Appuyez sur le bouton **Slow Cook**. Le bouton s'allumera et l'écran indiquera « Slow Cook ». Une sous-fonction apparaîtra alors (reheat, hi, lo, simmer/buffet).
- b. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Slow Cook** jusqu'à obtenir la sous-fonction souhaitée.
- c. Appuyez sur **+/-** pour régler le temps de cuisson
- d. Appuyez sur **Start** pour lancer le programme de cuisson.
- e. Le temps peut être adapté pendant le cycle de cuisson à l'aide des boutons **+/-**. Terminez en appuyant sur **Start** pour confirmer, ou attendez 3 secondes pour que la fonction s'active.

Sous-fonctions de slow cooking :

- f. **LO - 95°C** - Pour un meilleur résultat, utilisez ce mode pour les recettes avec de longs temps de cuisson.
- g. **HI - 99°C** – Utilisez ce mode pour des recettes avec un temps de cuisson plus court.
- h. **Reheat - 100°C** – Ce mode vous permettra de réchauffer rapidement de la nourriture déjà cuite. Pas conçu pour un long temps de cuisson en raison de la température élevée.
- i. **Simmer/Buffer (mijotage) - 85°C** – Ce mode est destiné à maintenir la nourriture à une température élevée pendant le service.
- j. **Warm - 74°C** – Ce mode sert uniquement à tenir de la nourriture déjà cuite chaude à une température moins élevée. Il est sélectionnable, s'enclenchera automatiquement au terme du cycle de cuisson et pourra durer jusqu'à 8 heures.

2. Brown/Sauté (dorer/sauter)

Utilisez ce mode pour faire dorer des plats avant une cuisson lente ou pour sauter des légumes ou d'autres ingrédients. La température peut être réglée entre 50 et 205°C.

- a. Appuyez sur le bouton **Brown/Sauté**. Le bouton s'allumera alors et l'écran affichera « Brown/Sauté ». Une température par défaut de 205°C apparaîtra à l'écran.
- b. Utilisez les boutons **+/-** pour augmenter ou diminuer la température.
- c. Appuyez sur « **Time** » et utilisez les boutons **+/-** pour régler le temps de cuisson.
- d. Appuyez sur **Start** pour lancer le programme de cuisson.
- e. L'écran indiquera « Preheat » tant que la température de cuisson ne sera pas atteinte. Une fois la température atteinte, un signal sonore sera émis pour trois cycles et la mention « Preheat » disparaîtra de l'écran LCD.

3. Steam (vapeur)

Utilisez ce mode avec le panier à vapeur pour cuire vos aliments à la vapeur. Ajoutez 2,5 cm d'eau dans le récipient, insérez le panier à vapeur et ensuite la nourriture que vous souhaitez cuire à la vapeur. L'ajout d'eau pendant la cuisson peut être nécessaire en cas de temps de cuisson plus longs.

- a. Appuyez sur le bouton **Steam**. Le bouton s'allumera et l'écran affichera « Steam » (vapeur).
- b. La minuterie affichera le temps par défaut. Utilisez les boutons **+/-** pour adapter le temps de cuisson.
- c. Appuyez sur le bouton **Start**.
- d. L'écran indiquera « Preheat » tant que la température de cuisson ne sera pas atteinte. Une fois la température atteinte, un signal sonore sera émis pour trois cycles et la mention « Preheat » disparaîtra de l'écran LCD.

4. Pendant les cycles de cuisson

- a. Si vous appuyez sur les boutons **Slow Cook, Brown/Sauté, Steam** lors d'un cycle de cuisson en cours, la nouvelle fonction sera immédiatement lancée.
- b. Si vous modifiez le temps ou la température, appuyez sur le bouton **Start/Stop** pour confirmer ou attendez 3 secondes pour valider.
- c. Si vous appuyez sur le bouton Start/Stop pendant le cycle de cuisson, le Slow Cooker GreenPan se mettra en mode **Warm**. Ce mode s'éteindra si vous appuyez une nouvelle fois sur le bouton Start/Stop.

C. Tableau récapitulatif des fonctions

Programme		Température approximative	Temps de cuisson prédéfini	Temps de cuisson (MAX)	Temps de cuisson (MIN)	Temps de maintien au chaud prédéfini
Slow Cook	LO	95°C	8 h	24 h	2 h	8 h
	HI	99°C	8 h	8 h	1 h	8 h
	Reheat (réchauffer)	100°C	1 h	4 h	30 min	8 h
	Simmer/ Buffet (mijotage)	85°C	4 h	24 h	1 h	8 h
	Warm (réchauffer)	74°C	N/A	8 h	N/A	N/A
Brown/Sauté (dorer/sauter)	50°C	15 min	1 h	10 min	8 h	
	80°C	15 min	1 h	10 min	8 h	
	95°C	15 min	1 h	10 min	8 h	
	120°C	15 min	1 h	10 min	8 h	
	150°C	15 min	1 h	10 min	8 h	
	175°C	15 min	1 h	10 min	8 h	
	205°C	15 min	1 h	10 min	8 h	
Steam (vapeur)	100°C	15 min	2 h	10 min	8 h	

3. Conseils de cuisson

- a. Utilisez toujours des pinces ou un autre ustensile résistant à la chaleur pour retirer la nourriture. Ne soulevez pas le Slow Cooker pour verser la nourriture.
- b. Le Slow Cooker doit toujours être utilisé sur une surface plane – pour une cuisson uniforme et pour éviter toute chute.
- c. Le Slow Cooker GreenPan comprend un grand récipient de 6L recouvert de Ther-molon Volt, un revêtement spécial pour appareils de cuisine. Le panier de cuisson peut aussi être utilisé pour servir à table. Le Slow Cooker GreenPan

étant pourvu d'une unité intégrée de brunissement, nous déconseillons de retirer le récipient pour l'utiliser sur la cuisinière.

4. Brunissement en une étape

1. Avec le slow cooking, faire dorer ou sauter vos ingrédients donnera plus de goût à votre nourriture et pourra créer une délicieuse croûte rissolée sur les viandes et la volaille.
2. Allumez votre Slow Cooker et sélectionnez le mode « **Brown/Sauté** ». Retirez le couvercle lorsque vous utilisez le mode brown/sauté.
3. Placez la viande ou les autres ingrédients à faire dorer/sauter dans le récipient. Faites rissoler quelques minutes sur tous les côtés. **NOTE** : le récipient intérieur sera particulièrement chaud en mode brown/sauté. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques et gardez les mains et le visage à l'écart du récipient. Le processus de brunissement peut libérer de petites quantités de fumée. En cas de fumée ou d'éclaboussures excessives, éteignez et débranchez le Slow Cooker jusqu'à ce que tout ait disparu. **NE VER-SEZ JAMAIS D'EAU OU D'AUTRES LIQUIDES DANS LE SLOW COOKER PENDANT LE PROGRAMME BROWN/SAUTÉ.**
4. Après brunissement, passez en mode « **Slow Cook** » et sélectionnez le temps et la température souhaités.
5. Laissez le récipient refroidir légèrement avant de verser le reste des ingrédients et de recouvrir du couvercle.

3) ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Avant de nettoyer, débranchez toujours votre Slow Cooker et laissez-le refroidir. Le récipient intérieur et le couvercle peuvent être lavés au lave-vaisselle.
2. Si vous le préférez, vous pouvez laver le récipient intérieur et le couvercle au moyen d'un produit de vaisselle doux après les avoir retirés de la base.
3. Rincez à l'eau et essuyez ensuite délicatement avec un torchon ou un linge.

4. Frottez l'extérieur du Slow Cooker avec une éponge ou un linge humide. Évitez d'utiliser des éponges ou poudres à récurer ou des détergents chimiques sur le Slow Cooker.

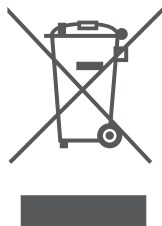
5. Tableau récapitulatif :

Pièce	Couvercle	Réceptacle intérieur amovible	Unité de base
Lavable au lave-vaisselle	○	○	N
Lavable à la main	○	○	N
À frotter uniquement avec un linge humide	N	N	○

4) RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause potentielle	Solution
Le slow cooker ne s'allume pas	Prise de courant	Vérifiez que la prise est bien enfoncée dans une prise électrique en état de marche et reliée à la terre
L'extérieur du Slow Cooker est brûlant durant l'utilisation	C'est normal, surtout après une utilisation prolongée	Ne touchez pas l'extérieur du Slow Cooker au risque de vous brûler
Le Slow Cooker s'allume mais ne chauffe pas en mode cuisson	Problème au niveau du panneau de contrôle	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 pour les défauts de fabrication et de matériel. Cette garantie est valable uniquement 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 jouer la garantie, le cas échéant.

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

Bon amusement en cuisine !

The Original
GREEN PAN™

EN

NL

FR

DE

DA



GEBRAUCHSANLEITUNG & GARANTIEBESTIMMUNGEN

6L | SLOW COOKER

(Ausführung in Edelstahl oder farbig beschichtetem Stahl)

**DAS PERFEKTE
WERKZEUG FÜR DAS
LANGSAME GAREN
SCHMACKHAFTER
UND SAFTIGER
SPEISEN**



INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	52-54
GERÄTEBESCHREIBUNG	55-62
PFLEGE UND REINIGUNG	63
STÖRUNGSBESEITIGUNG	63
ENTSORGUNG	64
GARANTIE	64



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

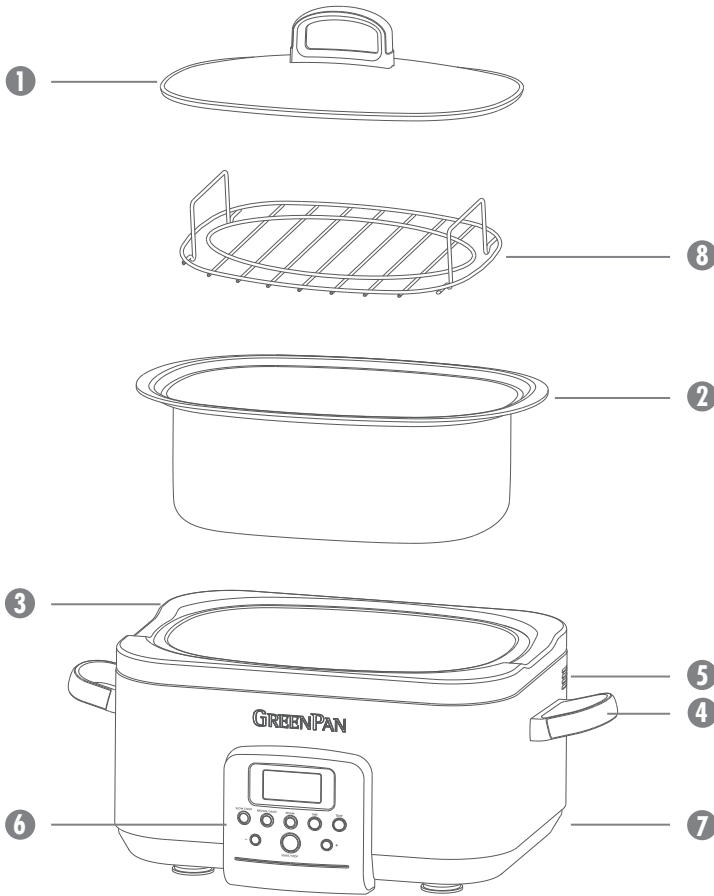
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder genaue Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten und verstanden haben, welche Gefahren von dem Gerät ausgehen können. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, 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 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 heiße Flüssigkeiten 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 nie zwei oder mehr Slow Cooker 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

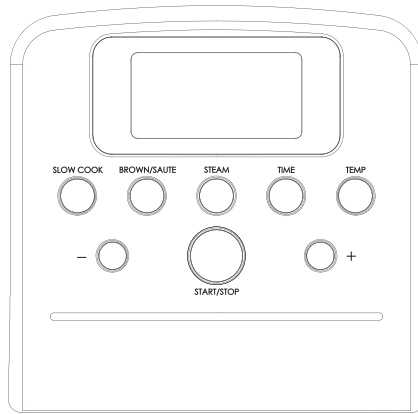
Slow cooker



1. Deckel aus gehärtetem Glas
2. Herausnehmbarer Innentopf aus Aluminium mit keramischer Antihafbeschichtung Thermolon Volt
3. Außentopf mit integriertem Heizelement
4. Kunststoffgriffe mit Edelstahldekor
5. Entlüftungsöffnungen
6. LCD-Anzeige/Bedientasten
7. Netzkabel
8. Dämpfeinsatz

LCD-Anzeige/Bedientasten

[weiterführende Informationen siehe Abschnitt „Bedientasten“]



Vor dem ersten Gebrauch:

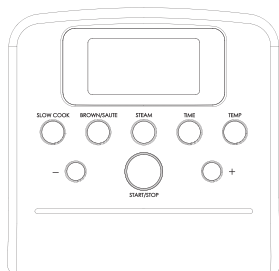
- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie alle Aufkleber von der Innen- und Außenseite des Geräts. Kontrollieren Sie, ob das Gerät unbeschädigt und sämtliches Zubehör vorhanden ist.
- Öffnen Sie alle Plastikbeutel und entsorgen Sie diese ordnungsgemäß, da sie ein Erstickenrisiko für 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 Antihafbeschichtungen ungeeignete Mittel. Bei der Reinigung des herausnehmbaren Innentopfes in der Spülmaschine kann sich dieser leicht verfärben. Hierdurch wird die Funktion jedoch nicht beeinträchtigt. **DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH VORGESEHEN.**
- Benutzen Sie das Gerät immer in einem gut 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:

1. Funktionsweise

A. Bedientasten



- i. **Slow Cook (Langsames Garen)**
– Drücken Sie diese Taste, um mit dem langsamen Garen zu beginnen.
- ii. **Brown/Sauté (Bräunen/Sautieren)**
– Drücken Sie diese Taste, um Zutaten vor dem langsamen Garen anzubraten.
- iii. **Steam (Dampfgaren)**
- iv. **Time (Garzeit)**
- v. **Temp (Gartemperatur)**
- vi. **-** – Drücken Sie diese Taste, um die Garzeit zu verkürzen/die Gartemperatur zu senken.
- vii. **Start/Stop** – Drücken Sie diese Taste, um einen Kochmodus zu aktivieren oder zu beenden.
- viii. **+** – Drücken Sie diese Taste, um die Garzeit zu verlängern/die Gartemperatur zu erhöhen.

- B. Nach dem Einstellen von Kochmodus und Garzeit und Drücken der Taste **Start** arbeitet das Gerät vollkommen selbstständig. Während des Garvorgangs wird auf der LCD-Anzeige die verbleibende Zeit angezeigt. Am Ende des Kochprogramms schaltet das Gerät automatisch auf die **Warmhaltefunktion**, die die Speisen bis zu 8 Stunden lang warmhält, um.

2. Bedienung

A. Sicherheitshinweise

1. Achten Sie darauf, dass Ihr Gerät direkt an eine geerdete Netzsteckdose angeschlossen ist. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel!
2. Stellen Sie sicher, dass der Innentopf ordnungsgemäß in das Gerät eingesetzt ist und das Gerät auf einer ebenen, hitzebeständigen Oberfläche steht.

B. Kochmodi

1. Slow Cook (Langsames Garen)

Langsames Garen, auch „Schongaren“ genannt, eignet sich vor allem für Lebensmittel bzw. Gerichte, die lange bei niedriger Hitze gegart werden sollen. Dies sind zum Beispiel Eintöpfe, Suppen, Bohnen und fettere Fleischsorten wie Braten, Schweineschulter und Rippchen.

- a. Wenn Sie die Taste „**Slow Cook**“ (Langsames Garen) drücken, leuchtet die Taste, und auf der LCD-Anzeige werden „Slow Cook“ sowie eine Unterfunktion (Reheat, Hi, Lo oder Simmer/Buffer) angezeigt.
- b. Drücken Sie die Taste „**Slow Cook**“ (Langsames Garen) so oft, bis die gewünschte Unterfunktion auf der LCD-Anzeige erscheint.
- c. Drücken Sie die Taste **+ oder -**, um die Garzeit einzustellen.
- d. Drücken Sie anschließend die Taste „**Start**“, um den Kochvorgang zu aktivieren.
- e. Sie können die Garzeit während des Kochens durch Drücken der Taste **+** oder der Taste **-** anpassen. Drücken

Sie anschließend zur Bestätigung die Taste **Start**, oder warten Sie 3 Sekunden, bis die Einstellung gespeichert ist.

Unterfunktionen des Kochmodus „Slow Cook“:

- f. **LO (Niedrige Temperatur) – 95 °C** - Dieser Modus empfiehlt sich für Rezepte mit längeren Garzeiten.
- g. **HI (Hohe Temperatur) – 99 °C** – Verwenden Sie diesen Modus für Rezepte mit kürzeren Garzeiten.
- h. **Reheat (Aufwärmen) – 100 °C** – In diesem Modus können Sie bereits gegarte Speisen schnell wieder erhitzen. Wegen der starken Hitze ist dieser Modus nicht für längere Garzeiten geeignet.
- i. **Simmer/Buffer (Simmern/Büfettmodus) – 85 °C** – In diesem Modus werden Speisen beim Servieren auf hoher Temperatur warmgehalten.
- j. **Warm (Warmhalten) – 74 °C** – Dieser Modus dient dazu, bereits gekochte Speisen auf mittlerer Temperatur warmzuhalten. Dieser Modus kann ausgewählt werden, startet nach Beendigung des Garvorgangs automatisch und hält Speisen bis zu 8 Stunden lang warm.

2. Brown/Sauté (Bräunen/Sautieren)

Verwenden Sie diesen Modus zum Anbraten von Fleisch, bevor Sie es anschließend langsam garen oder zum Anbraten von Gemüse oder anderen Zutaten. Die Temperatur kann in einem Bereich von 50°C bis 205°C eingestellt werden.

- a. Wenn Sie die Taste „**Brown/Sauté**“ (Bräunen/Sautieren) drücken, leuchtet die Taste, und auf der LCD-Anzeige werden „Brown/Sauté“ und die Standardtemperatur von 205 °C angezeigt.
- b. Drücken Sie die Taste **+ oder -**, um die Gartemperatur zu erhöhen/zu senken.
- c. Drücken Sie zum Anpassen der Garzeit zunächst die Taste „**Time**“ und dann die Taste **+ oder -**.
- d. Drücken Sie anschließend die Taste „**Start**“, um den

Kochvorgang zu aktivieren.

- e. Das Symbol für das Vorheizen wird so lange auf der LCD-Anzeige angezeigt, bis die gewünschte Gartemperatur erreicht ist. Sobald die Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton drei Mal, und das Symbol für das Vorheizen erlischt.

3. Steam (Dampfgaren)

In diesem Modus können Sie mit dem Dämpfeinsatz Ihre Speisen dampfgaren. Füllen Sie 2,5 cm hoch Wasser in den Innentopf, setzen Sie den Dämpfeinsatz ein und geben Sie die zu dämpfenden Zutaten auf den Dämpfeinsatz. Bei längeren Garzeiten muss evtl. während des Kochvorgangs mehr Wasser zugegeben werden.

- a. Wenn Sie die Taste „**Steam**“ (Dampfgaren) drücken, leuchtet die Taste, und auf der LCD-Anzeige wird „Steam“ angezeigt.
- b. Auf der LCD-Anzeige wird die Standardgarzeit (blinkend) angezeigt. Drücken Sie zum Anpassen der Garzeit die Taste **+ oder -**.
- c. Drücken Sie anschließend die Taste „**Start**“.
- d. Das Symbol für das Vorheizen wird so lange auf der LCD-Anzeige angezeigt, bis die gewünschte Gartemperatur erreicht ist. Sobald die Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton drei Mal, und das Symbol für das Vorheizen erlischt.

4. Während des Kochens

- a. Wenn die Taste **Slow Cook, Brown/Sauté** oder **Steam** gedrückt wird, während ein Kochmodus aktiviert ist, wird das neue Programm sofort gestartet.
- b. Wenn Sie die Zeit- oder Temperatureinstellung ändern, drücken Sie anschließend zur Bestätigung die Taste **Start/Stop**, oder warten Sie 3 Sekunden, bis die Einstellung gespeichert ist.
- c. Wenn Sie die Taste **Start/Stop** während des Kochvorgangs drücken, schaltet das Gerät in den

Modus **Warm** (Warmhaltemodus). Wird die Taste **Start/Stop** ein weiteres Mal gedrückt, schaltet sich das Gerät ab.

C. Übersicht über die verschiedenen Kochmodi

Programm		Ungefähre Temperatur	Voreingestellte Garzeit	Garzeit (MAX)	Garzeit (MIN)	Voreingestellte Warmhaltezeit
Slow Cook (Langsam fiberedning)	LO	95°C	8 Std.	24 Std.	2 Std.	8 Std.
	HI	99°C	8 Std.	8 Std.	1 Std.	8 Std.
	Reheat (Aufwärmen)	100°C	1 Std.	4 Std.	30 Min.	8 Std.
	Simmer/ Buffet (Simmern/ Büfettmodus)	85°C	4 Std.	24 Std.	1 Std.	8 Std.
	Warm	74°C	n. a.	8 Std.	n. a.	n. a.
Brown/Sauté (Bräunen/ Sautieren)	50°C	15 Min.	1 Std.	10 Min.	8 Std.	
	80°C	15 Min.	1 Std.	10 Min.	8 Std.	
	95°C	15 Min.	1 Std.	10 Min.	8 Std.	
	120°C	15 Min.	1 Std.	10 Min.	8 Std.	
	150°C	15 Min.	1 Std.	10 Min.	8 Std.	
	175°C	15 Min.	1 Std.	10 Min.	8 Std.	
	205°C	15 Min.	1 Std.	10 Min.	8 Std.	
Steam (Dampfwaren)	100°C	15 Min.	2 Std.	10 Min.	8 Std.	

3. Tipps für das Kochen

- Verwenden Sie zum Entnehmen des Garguts stets eine hitzebeständige Zange. Heben Sie das Gerät zum Ausgießen nicht an.
- Das Gerät muss während des Gebrauchs auf einer ebenen

- Oberfläche stehen, da es sonst zu einer ungleichmäßigen Garung oder zum Auslaufen von Kochflüssigkeit kommen kann.
- c. Der GreenPan Slow Cooker verfügt über einen 6-Liter-Innentopf, der mit Thermolon Volt, einer speziellen Beschichtung für Küchengeräte, beschichtet ist. Der Innentopf kann auch als Servierschüssel verwendet werden. Da der GreenPan Slow Cooker über eine integrierte Bräunungsfunktion verfügt, sollte der herausnehmbare Innentopf nicht auf dem Herd benutzt werden.

4. Bräunungsfunktion

1. Wenn Sie die Zutaten vor dem langsamen Garen zunächst anbraten oder sautieren, erhalten Ihre Speisen zusätzliches Aroma, und Fleisch und Geflügel können eine leckere, knusprige Kruste entwickeln.
2. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie den Kochmodus „**Brown/Sauté**“ (Bräunen/Sautieren). Beim Bräunen/Sautieren sollte der Deckel nicht aufgelegt sein.
3. Geben Sie Fleisch mit einem höheren Fettanteil oder andere Zutaten, die gebräunt/sautiert werden sollen, in den Topf. Braten Sie die Zutaten einige Minuten lang von allen Seiten an. **ACHTUNG!** Der Innentopf wird in diesem Kochmodus besonders heiß. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen, und vermeiden Sie es, Hände und Gesicht in die Nähe des Innentopfes zu bringen. Beim Anbraten kann es zu einer leichten Rauchentwicklung kommen. Falls es zu einer übermäßig starken Rauchentwicklung oder starkem Spritzen kommt, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung/das Spritzen nachgelassen haben. **GIESSEN SIE WÄHREND DES ANBRATENS AUF KEINEN FALL WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN IN DEN TOPF.**
4. Schalten Sie nach dem Anbraten in den Kochmodus „**Slow Cook**“, und legen Sie die gewünschte Garzeit und -temperatur fest.
5. Lassen Sie den Innentopf etwas abkühlen, bevor Sie die übrigen Zutaten hinzugeben und den Deckel auflegen.

3) PFLEGE UND REINIGUNG

1. Trennen Sie das Gerät vom Netz und warten Sie, bis es abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen. Der Innentopf und der Glasdeckel sind spülmaschinengeeignet.
2. Wenn Sie möchten, können Sie den Innentopf und den Deckel mit einem milden Reinigungsmittel abwaschen, nachdem Sie ihn aus dem Gerät genommen haben.
3. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und wischen Sie den Topf mit einem Geschirrhandtuch trocken.
4. Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab. Verwenden Sie auf keinen Fall Scheuerschwämme, Scheuerpulver oder chemische Reiniger.
5. Hinweise zur Reinigung:

Teil	Deckel	Herausnehmbarer Innentopf	Außentopf
Spülmaschinengeeignet	J	J	N
Reinigung per Handwäsche	J	J	N
Zur Reinigung nur feucht abwischen	N	N	J

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!

EN

NL

FR

DE

DA

The Original
GREEN PAN™



BRUGSANVISNING OG GARANTI

6L | SLOW COOKER
(Rustfrit stål eller stål med farvebelægning)

**DET PERFEKTE
REDSKAB TIL
VELSMAGENDE,
SAFTIG OG
LANGSOMT
TILBEREDT MAD**



INHOLDSFORTEGNELSE

GENERELLE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER	68-70
BESKRIVELSE AF DELENE	71-78
VEDLIGEHOELSE OG RENGØRING	78
FEJLFINDING	79
BORTSKAFFELSE AF APPARATET	79
HANDELSGARANTI	80



Læs venligst følgende anvisninger grundigt igennem, før apparatet tages i brug. Vi anbefaler, at du gemmer brugsanvisningen. For din egen sikkerheds skyld skal du følge alle sikkerhedsinstruktioner i forbindelse med brug af elektriske apparater.

1) GENERELLE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

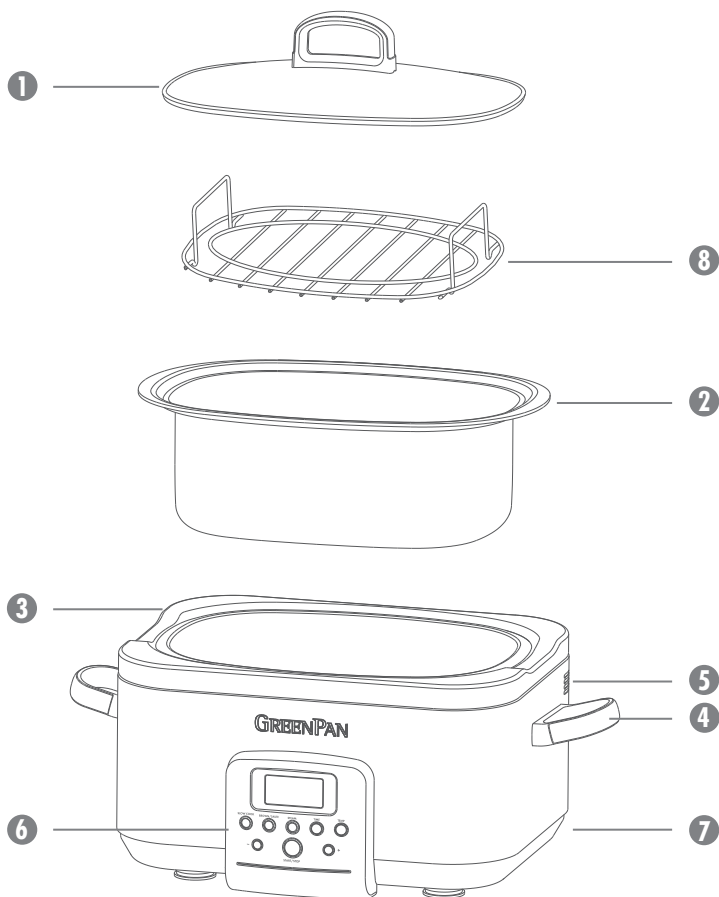
- Apparatet kan anvendes af børn fra 8 år og derover, hvis de er under opsyn eller har fået instruktioner om sikker brug af apparatet, og hvis de forstår de risici, der er forbundet hermed. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn. Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Apparatet kan anvendes af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktioner om sikker brug af apparatet, og hvis de forstår de risici, der er forbundet med brugen.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes servicerepræsentant eller en lignende kvalificeret person, så der ikke opstår en farlig situation.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- Apparatet må kun anvendes i en normal husholdning og til den tilsigtede brug. Apparatet er ikke egnet til brug udendørs.
- Apparatet må aldrig flyttes ved at trække i ledningen. Træk altid selve stikket ud af stikkontakten. Træk aldrig kun i ledningen.
- Placer apparatet på en stabil, flad, jævn og varmebestandig overflade, uden risiko for vandstænk. Apparatet må aldrig placeres i nærheden af brændbare materialer, letantændelige gasser eller åben ild.
- Anbring ikke apparatet nær en varmekilde eller i en varm ovn, da dette medfører risiko for at beskadige det alvorligt.
- Anvend dit apparat på god afstand af vægge og gardiner, og anvend det ikke på steder uden tilstrækkelig plads omkring det.
- Lad ikke apparatet ude af syne, når det er tilsluttet en stikkontakt.

- Apparatet må kun anvendes med tilbehør leveret af producenten.
- **Advarsel:** Apparatet er varmt, når det er i brug. Undgå forbrændinger. Rør ikke de varme overflader. Brug håndtagene eller knapperne. Brug altid grillhandsker.
- Vær ekstremt forsigtig, når du løfter et apparat, der indeholder varme væsker.
- Hold ledningen væk fra apparatets varme dele.
- Undgå at nedsænke ledningen, elstik eller apparatet i vand eller anden væske, da dette kan medføre elektriske stød.
- Apparatet må ikke nedsænkes i væske.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, og vent, indtil apparatet er kølet helt af, inden du gør det rent.
- Tilslut apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Forbind altid ledningen til apparatet, inden den sættes i stikkontakten. Kontroller, at der er slukket for apparatet, inden det tages ud af stikkontakten.
- Brug ikke forlængerledning. Hvis du vælger at gøre det, sker det på egen risiko. Brug kun en jordet forlængerledning i god stand, der er beregnet til samme maksimumbelastning som apparatet.
- Brug altid apparatet med låget på af hensyn til den anbefalede tilberedningstid.
- Følg de anbefalede tilberedningstider og varmeindstillinger.
- Anvend ikke den udtagelige indre gryde til opbevaring af levnedsmidler.
- Brug kun den medfølgende udtagelige indre gryde i basisenheden og det medfølgende låg.
- Sæt ikke basisenheden i stikkontakten, og tænd ikke for den uden at have den udtagelige indre gryde i basisenheden.
- Anbring ikke mad eller væske i basisenheden. Anbring den kun i den udtagelige indre gryde.
- Betjen ikke basisenheden uden mad eller væske i den udtagelige indre gryde.
- Anden anvendelse end den, der er beskrevet i denne brugsanvisning, anses for at være uhensigtsmæssig brug og kan føre til person- eller tingskade.

- Skil aldrig selv apparatet ad.
- Producenten kan ikke stilles til ansvar for skader som følge af, at brugerne ikke har overholdt disse sikkerhedsinstruktioner.
- Hvis flere elektriske apparater er i brug på samme tid, er tommelfingerreglen, at den enkelte strømkreds må belastes med maks. 3500 W. Der må derfor ikke forbindes mere end to Slow Cookere til samme elektriske kredsløb.
- Af hensyn til din sikkerhed opfylder dette apparat de relevante standarder og forskrifter (lavspændingsdirektivet, direktiverne om elektromagnetisk kompatibilitet, bestemmelserne om materialer i kontakt med levnedsmidler, miljøet etc.).
- Dersom apparatet anvendes i et andet land end der, hvor det er købt, bør det kontrolleres af et godkendt servicecenter.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt i følgende tilfælde, som ikke er dækket af garantien: i køkkenområder for personalet i forretninger, kontorer eller andre professionelle miljøer, på gårde, af kunder på hoteller, moteller eller i anden permanent indkvartering eller ved indkvartering i gæstehuse e.l.
- **FORSIGTIG:** For at undgå beskadigelse af apparatet må der ikke benyttes basiske rengøringsmidler. Ved rengøring skal der benyttes en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
- **Udtagelig indre gryde:** Du kan benytte metalredskaber på dit køkkengrejs holdbare keramiske Thermolon Volt sliplet-belægning, men vi anbefaler redskaber af nylon, silikone eller træ for at forlænge dit køkkengrejs levetid. Belægningen kan imidlertid ikke holde til skarpe genstande eller til at blive skåret på (f.eks. gaffler og knive).

2) BESKRIVELSE AF DELENE

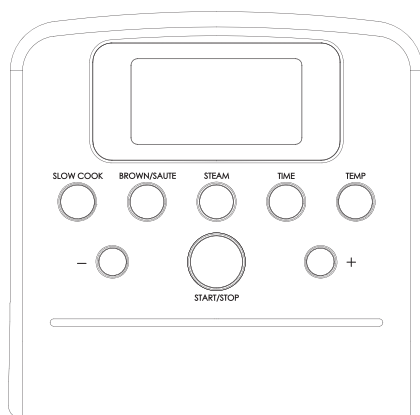
Slow cooker



1. Hærdet glaslåg
2. Udtagelig indre gryde af aluminium med Thermolon Volt keramisk slip let-belægning
3. Basisenhed med integreret varmeelement
4. Plastikhåndtag med plade af rustfrit stål
5. Ventilationsåbninger
6. LCD-display / kontrolpanel
7. Ledning
8. Dampningsstativ

Slow Cooker LCD-display / kontrolpanel

[se afsnittet "Kend dit kontrolpanel" for beskrivelse af delene]



Før første brug:

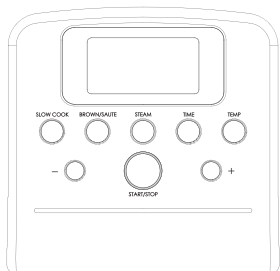
- Fjern al emballage, klistermærker og forskelligt tilbehør på indersiden og ydersiden af apparatet, og kontrollér, at du har modtaget alle dele i god stand, eller kontrollér for eventuelle defekter.
- Riv alle plastikposer i stykker, og bortskaf dem korrekt, da de udgør en fare for, at børn kan blive kvalt i dem.
- Rengør alt inden første brug. Tør ydersiden af apparatet af med en fugtig klud. Vask den udtagelige indre gryde og låget i varmt sæbevand. Skyl delene, og tør dem grundigt, inden de sættes tilbage i basisenheden. Den udtagelige indre gryde og glaslåget tåler opvaskemaskine.
- Rengør det ydre med en fugtig klud. **BEMÆRK:** Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler, skuresvampe eller produkter, der ikke anses for at være sikre at bruge på slip let-belægninger. Hvis den udtagelige indre gryde vaskes op i opvaskemaskinen, kan der optræde en let misfarvning af den. Denne er kun kosmetisk og vil ikke påvirke præstationen. **DETTE APPARAT ER KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG.**
- Sæt apparatet i et rum med god udluftning.

- Anbring ikke den varme udtagelige indre gryde på et træbord eller en anden overflade, som kan brænde eller smelte.
- Sæt ikke den udtagelige indre gryde i ovnen.
- Opvarm ikke den udtagelige indre gryde, når den er tom.
- Efterlad aldrig ikketilberedte madvarer ved stuetemperatur i den udtagelige indre gryde. Opbevar ingredienserne i beholdere i køleskabet i forvejen, f.eks. fra aftenen før. Sæt ikke den udtagelige indre gryde i køleskabet med madvarer.
- Sæt stikket i stikkontakten. (Bemærk: Før apparatet slutes til, skal du sikre dig, at apparatets spænding svarer til den lokale strømforsyning. Spænding 220-240 Volt / 50-60 Hz).
- Anbring den udtagelige indre gryde i basisenheden, og sæt låget på din Slow Cooker.
- Din Slow Cooker er nu klar til brug.

Generel anvendelse:

1. Brug

A. Kend dit kontrolpanel



- i. **Slow Cook** – Tryk for at påbegynde langsom tilberedning
- ii. **Brown/Sauté (Brune/Sautere)** – Tryk for at begynde
- iii. **Steam (Dampe)**
- iv. **Tid**
- v. **Temp**
- vi. **-** - Reducerer tid/temperatur
- vii. **Start/Stop** – Tryk for at påbegynde eller standse en tilberedningsfunktion
- viii. **+** - Øger tid/temperatur

- B. Din GreenPan Slow Cooker starter, når du trykker på **Start**-knappen, efter du har indstillet tilberedningsprogram og -tid. Under tilberedningen vil displayet tælle ned, efterhånden som tiden går. Ved afslutningen af tilberedningsprogrammet skifter Slow Cookeren automatisk til **varmholdningsfunktionen** i op til 8 timer.

2. Betjening

A. Inden brug

1. Kontrollér, at din Slow Cooker er sat direkte i en stikkontakt med jordforbindelse. Brug ikke forlængerledning.
2. Kontrollér, at den indre gryde er anbragt korrekt inden i apparatet, og at apparatet står på en vandret varmebestandig overflade.

B. Tilberedningsprogrammer

1. Slow Cook (langsom tilberedning)

Langsom tilberedning fungerer bedst med madvarer, som kræver lang tilberedning ved lave temperaturer. Eksempler: sammenkogte retter, supper, bønner og fedtholdigt kød som f.eks. stege, svinebov og højreb.

- a. Tryk på knappen **Slow Cook**-knappen, knappen lyser, og skærmen viser "Slow Cook", og der blinker en underfunktion (reheat (genopvarm), hi (høj), lo (lav), simmer/buffet (simre/buffet)
- b. Tryk på **Slow Cook**-knappen gentagne gange, indtil den ønskede underfunktion er valgt
- c. Tryk på **+/-** for at indstille tilberedningstiden
- d. Tryk på **Start**-knappen for at påbegynde tilberedningsprogrammet.
- e. Tiden kan justeres under tilberedningen ved hjælp af knapperne **+/-**. Til sidst trykker du på **Start** for at bekræfte. Eller vent 3 sekunder, indtil funktionen er aktiveret.

Slow Cook-underfunktionerne:

- f. **LO - 95 °C** – Brug denne indstilling for at få de bedste resultater af opskrifter, som har lange tilberedningstider.
- g. **HI - 99 °C** – Brug denne indstilling til opskrifter, hvor der er brug for en kortere tilberedningstid.
- h. **Reheat - 100 °C** – Denne indstilling vil hurtigt genopvarme allerede tilberedte madvarer. Ikke beregnet til længere tilberedningstid på grund af den høje temperatur.
- i. **Simmer/Buffer - 85 °C** – Denne indstilling er beregnet til at holde mad varm ved en høj temperatur under servering.
- j. **Warm - 74°C** – Denne indstilling er kun beregnet til at holde allerede tilberedt mad varm ved en lavere temperatur. Den kan vælges, vil automatisk blive startet, efter at den ovenfor anførte tilberedningscyklus er afsluttet, og timeren vil tælle op til 8 timer.

2. Brown/Sauté (Brune/Sautere)

Brug denne indstilling til at brune kød inden langsom tilberedning eller til at sautere grøntsager eller andre ingredienser. Temperaturen kan indstilles mellem 50 °C og 205 °C.

- a. Tryk på knappen **Brown/Sauté (Brune/Sautere)**. Knappen vil lyse, og skærmen vil vise "Brown/Sauté", og standardtemperaturen på 205 °C vil blinke på displayet.
- b. Brug knapperne **+/-** til at øge eller sænke temperaturen.
- c. Tryk på **"Time"**, og brug knapperne **+/-** til at justere tilberedningstiden.
- d. Tryk på **Start**-knappen for at påbegynde tilberedningsprogrammet.

- e. Skærmen viser "Preheat" (forvarmning), indtil tilberedningstemperaturen er nået. Når temperaturen er nået, vil der lyde en klartone tre gange, og "Preheat" vil forvinde fra LCD-skærmen.

3. Steam (Dampe)

Brug denne indstilling sammen med dampbakken for at dampe dine madvarer. Hæld 2,5 cm vand i gryden, indsæt dampbakken, og læg derefter den mad, der skal dampes, i. Længere tilberedningstider kan kræve, at der hældes mere vand i under tilberedningen.

- a. Tryk på knappen **Steam**, knappen vil lyse, og skærmen vil vise "Steam".
- b. Timere vil blinke med standardtiden. Brug knapperne **+/-** for at justere tilberedningstiden.
- c. Tryk på **Start**-knappen.
- d. Skærmen viser "Preheat" (forvarmning), indtil tilberedningstemperaturen er nået. Når temperaturen er nået, vil der lyde en klartone tre gange, og "Preheat" vil forvinde fra LCD-skærmen.

4. Under madlavningen

- a. Hvis du trykker på knapperne **Slow Cook (langsom tilberedning)**, **Brown/Sauté (brune/sautere)**, **Steam (dampe)**, mens madlavningen er i gang, starter det nye program omgående.
- b. Hvis indstilling af tid eller temperatur ændres, skal du trykke på **Start/Stop**-knappen for at bekræfte eller vente 3 sekunder, indtil ændringen er registreret.
- c. Hvis du trykker på Start/Stop-knappen under madlavningen, vil din GreenPan Slow Cooker skifte til **varmholdningsfunktionen**. Denne slukker, hvis du trykker på Start/Stop-knappen igen.

C. Kort funktionsbeskrivelse

Program		Omtrentlig temperatur	Forudindstillet tilberedningstid	Tilberednings-tid (MAKS)	Tilberednings-tid (MIN)	Forudindstillet varmholdningstid
Slow Cook	LO	95°C	8 ti	24 ti	2 ti	8 ti
	HI	99°C	8 ti	8 ti	1 ti	8 ti
	Reheat (Genopvarm)	100°C	1 ti	4 ti	30 min	8 ti
	Simmer/ Buffet (Simr/ Buffet)	85°C	4 ti	24 ti	1 ti	8 ti
	Warm (Opvarm)	74°C	Ikke relevant	8 ti	Ikke relevant	Ikke relevant
Brown/Sauté (Brun/Sauter)	50°C	15 min	1 ti	10 min	8 ti	
	80°C	15 min	1 ti	10 min	8 ti	
	95°C	15 min	1 ti	10 min	8 ti	
	120°C	15 min	1 ti	10 min	8 ti	
	150°C	15 min	1 ti	10 min	8 ti	
	175°C	15 min	1 ti	10 min	8 ti	
	205°C	15 min	1 ti	10 min	8 ti	
Steam (Damp)	100°C	15 min	2 ti	10 min	8 ti	

3. Tips om tilberedning

- Brug altid varmeresistente tænger eller andre redskaber til at fjerne maden med. Løft ikke Slow Cookeren for at hælde.
- Slow Cookeren skal anbringes på en jævn, vandret overflade under brug – ellers kan ujævn tilberedning eller spild blive resultatet.
- GreenPan Slow Cooker leveres med en 6 liters gryde beklædt med Thermolon Volt, en speciel belægning beregnet til køkkentøj. Den indre gryde kan også anvendes som serveringsfad ved middagsbordet. Fordi GreenPan Slow Cooker har One-Step In-Unit Browning, anbefaler vi ikke, at man flytter gryden for at sætte den på komfuret.

4. Bruning i ét trin

1. Ved langsom tilberedning kan du ved først at brune eller sautere dine ingredienser give din mad ekstra smag og få en svitset skorpe på kød og fjerkræ, som kan få tænderne til at løbe i vand.
2. Tænd for din Slow Cooker, og vælg indstillingen "Brown/Sauté" (Brune/Sautere). Løft låget af, når du anvender bruning/sautering.
3. Kom fedtholdigt kød eller andre ingredienser, der skal brunes/sauteres, i gryden. Svits ingredienserne nogle få minutter på hver side. **BEMÆRK:** Den indre gryde er særligt varm under bruning/sautering. Brug grill- eller ovnhandsker, og hold hænder og ansigt borte fra gryden. Bruningsprocessen kan frembringe små mængder røg. Hvis der udvikles for meget røg og stænk, skal du slukke for Slow Cookeren og tage stikket ud af stikkontakten, indtil det holder op. **HÆLD ALDRIG VAND ELLER ANDRE VÆSKER I SLOW COOKEREN UNDER BRUNING/SAUTERING.**
4. Efter bruning ændres indstillingen til "Slow Cook", og der vælges den ønskede tid og temperatur.
5. Lad gryden køle lidt af, før resten af ingredienserne hældes i, og låget lægges på.

3) VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

1. Inden du rengør din Slow Cooker, skal du tage den ud af stikkontakten og lade den køle af. Både den indre gryde og låget tåler opvaskemaskine.
2. Hvis du foretrækker det, kan du vaske den indre gryde og låget med et mildt opvaskemiddel efter at have fjernet dem fra basisenheden.
3. Skyl med vand, og dup dem forsigtigt tørre med et viskestykke eller en klud.
4. Tør ydersiden af Slow Cookeren med en fugtig svamp eller klud. Lad være med at benytte skuresvampe, pulvere eller kemiske rengøringsmidler på din Slow Cooker.

5. Kort diagram

Del	Låg	Udtagelig indre gryde	Basisenhed
Tåler opvaskemaskine	J	J	N
Vaskes op i hånden	J	J	N
Må kun aftørres med en fugtig klud	N	N	J

4) FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Der kan ikke tændes for Slow Cookeren	Elstik	Kontroller, at elstikket er forbundet med en fungerende elektrisk stikkontakt med jordforbindelse.
Ydersiden af Slow Cookeren er varm under brug	Dette er normalt, især efter længere tids brug	Berør ikke ydersiden af Slow Cookeren. Det kan give forbrændinger.
Slow Cookeren tændes, men bliver ikke varm på noget tilberedningsprogram	Problem med kontrolpanelet	Kontakt kundeservice

5) BORTSKAFFELSE AF APPARATET



EU 2006/95/EF, 2004/108/EF og 2009/125/EF

Når dit apparat ikke længere fungerer, må det ikke smides ud med husholdningsaffaldet. Aflever det på et centralt indsamlingssted for genanvendelse af elektriske og elektroniske husholdningsapparater. Symbolet på apparatet, i brugsanvisningen og på emballagen informerer om dette vigtige punkt. Dette apparat indeholder genanvendelige materialer.

Ved at aflevere brugte husholdningsapparater til genbrug bidrager du til at beskytte miljøet. Du kan få yderligere oplysninger om lokale indsamlingssteder hos din kommune.

6) HANDELSGARANTI

Vi tilbyder 2 års garanti på produktet for produktions- og materialefejl. Garantien er kun gældende, hvis apparatet er anvendt i overensstemmelse med brugsanvisningen og til den tilsigtede brug.

Behold kvitteringen med tydelig angivelse af købsdato og det produkt, du har købt. Du får brug for den, hvis du ønsker at gøre brug af garantien.

Vores kundeservice kan hjælpe dig med spørgsmål, du måtte have til produktet. Gå til **www.greenpan.com** for at finde e-mailadresse og telefonnummer på vores kundeservice.

Held og lykke med din madlavning!