

EN

NL

FR

DE

DA

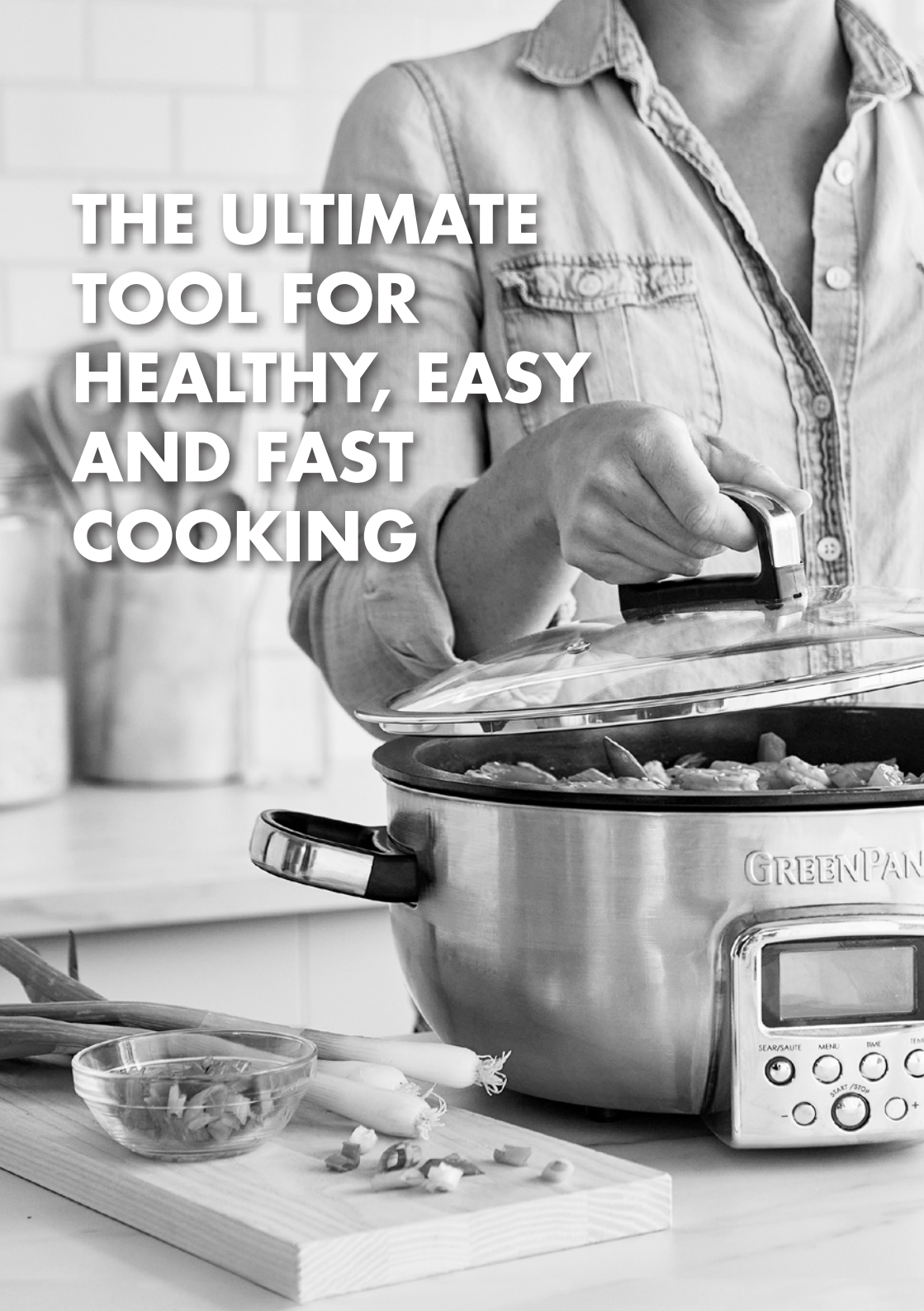
The Original
GREEN PAN™



INSTRUCTION MANUAL & WARRANTY

5.6L | Omni Cooker
(Stainless steel or colour coated steel)

**THE ULTIMATE
TOOL FOR
HEALTHY, EASY
AND FAST
COOKING**



CONTENTS

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



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

1) GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

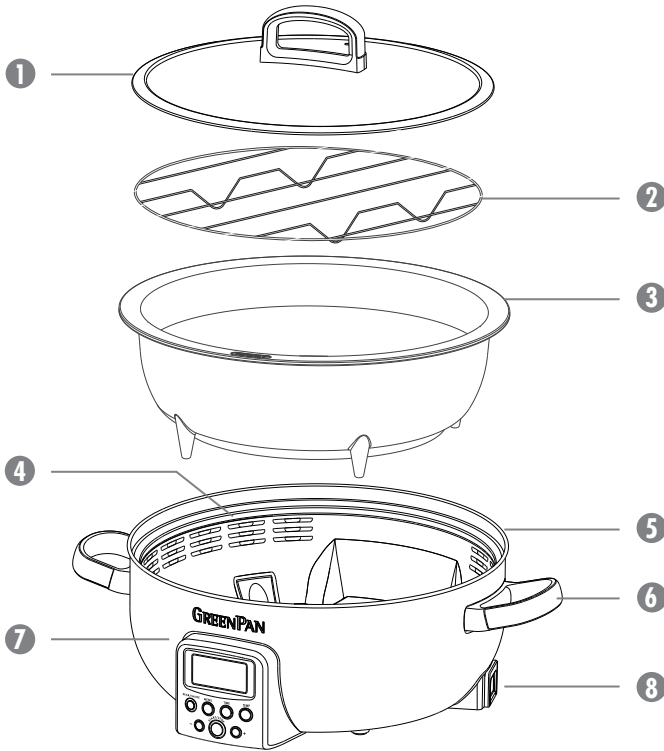
- This appliance shall not be used by Children from 0 to 8 year.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- This appliance may only be used for domestic purposes and for the intended use. This appliance is not suitable for outdoor use.
- Never move the appliance by pulling on the cable. Always pull the plug itself out of the plug socket. Never pull only on the cable.
- Place the appliance on a stable, flat, even and heatproof surface, away from water splashes. Never place the appliance in the vicinity of flammable materials, combustible gases or an open fire.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as this risks causing serious damage to it.
- Use your appliance well away from walls and curtains, and don't use in confined spaces.

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

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

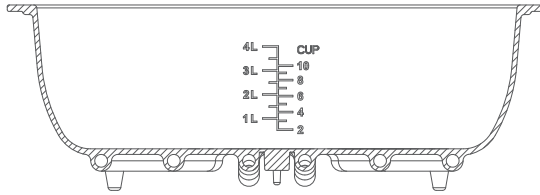
2) DESCRIPTION OF THE PARTS

Omni Cooker



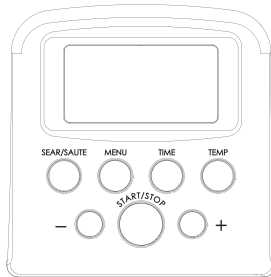
1. Tempered glass lid
2. Steamer rack
3. Cast aluminium removable inner pan with Thermolon Volt ceramic non-stick coating and integrated heating element
4. Base unit
5. Plastic handles with stainless steel plate
6. Ventilation slots
7. LCD display / control panel
8. Power socket

Measurements markings inside removable inner pan



Omni Cooker LCD display / control panel

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



Before first use:

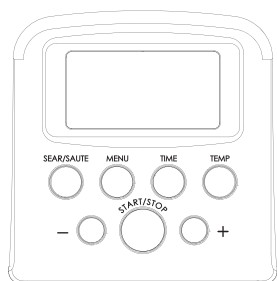
- Remove all packaging, stickers and various accessories on the inside and outside of the appliance and check that all items have been received in good condition or check for any defects.
- Tear up all plastic bags and dispose of properly as they can pose a suffocation or choking risk to children.
- 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 discolouration to the removable inner pan may occur. This is cosmetic only and will not affect the performance.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

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

General use:

A. Know your Control Panel



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

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

C. Operation

i. Power Operation

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

ii. Manual Operation

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

iii. Programmed Operation

1. The various cooking program modes combine preset time and temperature to give you the best results in the easiest way for whatever you are cooking: Stir-Fry, Sauce, Simmer, Soup, White Rice, Brown Rice, Grains, and Warm. There is also a Sear/Sauté mode for high heat.
2. To turn on your Omni Cooker, press **any button**.
3. Press "**Sear/Sauté**" or "**Menu**" button to select programmed cooking mode.
4. The screen will display the mode selected, and the preset temperature and cooking time.
5. If desired, change by pressing either **TIME** or **TEMP** button and using +/- to adjust
6. Press **Start/Stop** again to begin cooking. The Omni Cooker will enter the Preheat mode
7. The Ready Tone will sound and the preheat indicator will dim once the Omni Cooker is ready to cook.
8. To adjust time or temperature during cooking, simply press **TIME** or **TEMP** and adjust.
9. At the end, press "Start" to confirm the selected time or temperature. Or after 3 seconds, your selection will be automatically be accepted.
10. Press **Start/Stop** to end cooking.

D. Function Summary Chart

Functions	Default Cooking Temperature	Temperature Range	Default Cooking Time	Time Range	Automatic Keep Warm (at end of cooking program)
Manual Operation	205°C	70°C - 230°C	00:30	00:10 - 01:00	Yes
Stir-Fry	230°C	150°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Yes
Sauce	175°C	120°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Yes
Simmer	95°C	80°C - 105°C	04:00	00:30 - 08:00	Yes

Steam	N/A	N/A	00:20	00:10 - 02:00	Yes
White Rice	N/A	N/A	00:50	00:45 - 01:05	Yes
Brown Rice	N/A	N/A	01:15	01:05 - 01:45	Yes
Grains	N/A	N/A	01:15	01:05 - 01:45	Yes
Soup	75°C	75°C - 105°C	01:00	00:10 - 08:00	Yes
Sear/Sauté	205°C	95°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Yes
Warm	N/A	N/A	04:00	00:30 - 08:00	No

【Cooking tips】

a. **Stir-Fry**

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

b. **Sauce**

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

c. **Simmer**

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

d. **Steam**

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

e. **Rice**

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

f. **Grains**

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

g. **Soup**

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

h. **Sear/Sauté**

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

i. **Other cooking tips:**

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

3) MAINTENANCE AND CLEANING

a. Before cleaning, always unplug your Omni Cooker and allow it to cool completely. See below table for cleaning guidance.

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

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

4) TROUBLESHOOTING

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

5) DISPOSAL OF THE APPLIANCE



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

5.6L | Omni Cooker
(Roestvrij staal of staal met kleurcoating)

HET ULTIEME TOESTEL VOOR GEZOND, GEMAKKELIJK EN SNEL KOKEN



INHOUDSOPGAVE

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



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

1) ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

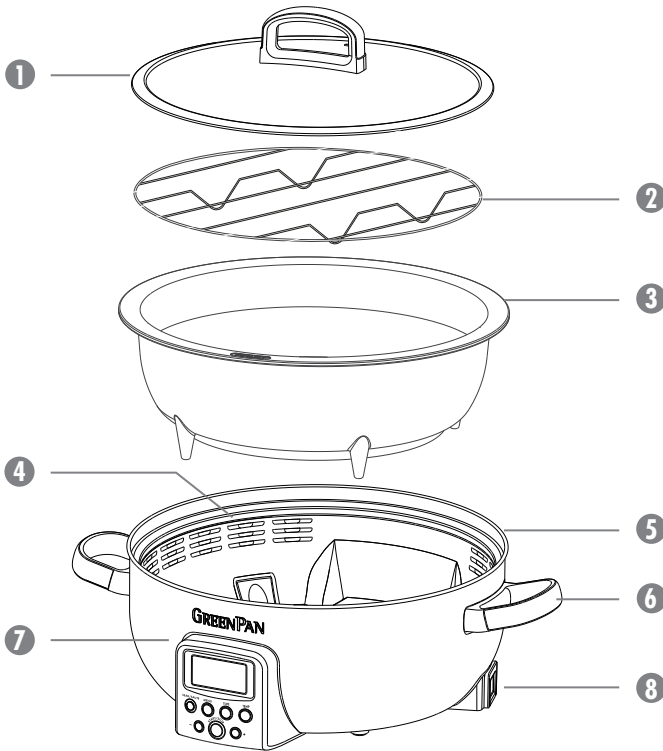
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar.
- Dit toestel mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar indien ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik ervan en de gevaren begrijpen. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit toestel mag worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik ervan en de gevaren begrijpen.
- Dit toestel is geen speelgoed.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn servicecentermedewerker of door een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om gevaar te voorkomen.
- Het toestel mag niet aangestuurd worden door middel van een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Dit toestel dient uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en mag alleen voor de beoogde doeleinden gebruikt worden. Dit toestel is niet geschikt voor buitengebruik.
- Verplaats het toestel nooit door aan het snoer te trekken. Trek altijd aan de stekker zelf als je die uit het stopcontact haalt. Trek nooit alleen aan het snoer.
- Plaats het toestel op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak, uit de buurt van opspattend water. Plaats het nooit in de buurt van ontvlambare materialen, brandbare gassen of een open vuur.
- Plaats het toestel niet in de buurt van een warmtebron of in een hete oven, want dan kan het ernstig beschadigd raken.

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

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

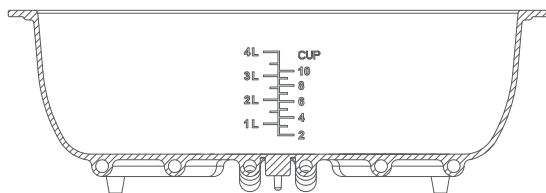
2) BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

Omni Cooker



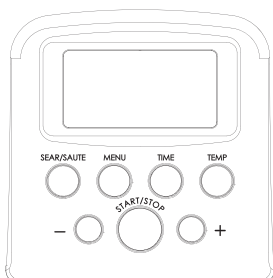
1. Deksel in gehard glas
2. Stoomrek
3. Uitneembare binnenpan in gegoten aluminium met Thermolon Volt keramische antiaanbaklaag en geïntegreerd verwarmingselement
4. Onderstel
5. Kunststof handgrepen met roestvrijstalen afwerking
6. Ventilatiegaten
7. Lcd-display/bedieningspaneel
8. Stopcontact

Maataanduidingen aan de binnenzijde van de uitneembare binnenpan



Omni Cooker lcd-display/bedieningspaneel

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



Voor het eerste gebruik:

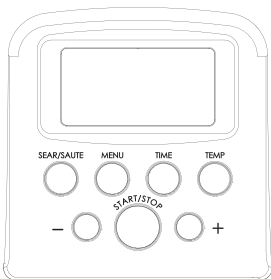
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en accessoires in en rond het toestel en controleer of alle artikelen in goede staat zijn of eventuele gebreken vertonen.
- Scheur alle plastic zakken open en verwijder ze op de juiste manier, aangezien ze verstikkings- en verslikingsgevaar kunnen opleveren voor kinderen.
- Reinig de buitenkant van het toestel vóór het eerste gebruik met een vochtige doek. Was de uitneembare binnenpan en het deksel met warm water en zeep. Spoel goed af en droog zorgvuldig voor je ze terug in het onderstel zet. De uitneembare binnenpan en het glazen deksel zijn vaatwasbestendig.
- Maak het onderstel schoon met een vochtige doek.
OPMERKING: Gebruik geen agressieve schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of producten die niet als veilig worden beschouwd voor gebruik op antiaanbaklagen. In de vaatwasser kan de uitneembare binnenpan licht verkleuren. Dat is enkel cosmetisch en heeft geen invloed op de prestaties.

DIT TOESTEL IS UITSLUITEND BESTEMD VOOR HUISHOUEDELIJK GEBRUIK.

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

Algemeen gebruik:

A. Kennismaken met het bedieningspaneel



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

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

C. Bediening

i. Toestel inschakelen

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

ii. Handmatig instellen

1. Druk op **om het even welke toets** om je Omni Cooker aan te zetten.
2. Het display toont de standaardtijd en -temperatuur.
3. Om de temperatuur aan te passen druk je op de **TEMP**-toets en gebruik je de toetsen + en – om de temperatuur te verhogen of verlagen.
4. Om de kooktijd aan te passen druk je op de **TIME**-toets en gebruik je de toetsen + en – om de tijd te verhogen of verlagen.
5. Druk nogmaals op **Start/Stop** om het kookproces te starten. De Omni Cooker schakelt de voorverwarmingsmodus in. De voorverwarmingsindicator verschijnt op het display.
6. Zodra de Omni Cooker op temperatuur is, hoor je een geluid en gaat de voorverwarmingsindicator uit.
7. Voeg de ingrediënten toe om het koken te starten.
8. Om de tijd of temperatuur tijdens het koken aan te passen druk je gewoon op **TIME** of **TEMP** en pas je ze aan.
9. Druk op 'Start' om de gekozen tijd of temperatuur te bevestigen. Na 3 seconden wordt je keuze automatisch bevestigd.
10. Druk op **Start/Stop** om het kookproces te beëindigen.

iii. Kookmodi gebruiken

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

D. Overzichtstabel functies

Functies	Standaard-kooktemp.	Temp.- bereik	Standaard-kooktijd	Tijdbereik	Automatisch warmhouden (aan einde kookmodus)
Handmatig instellen	205°C	70°C - 230°C	00:30	00:10 - 01:00	Ja
Stir-Fry (roerbakken)	230°C	150°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Ja

Sauce (saus)	175°C	120°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Ja
Simmer (suddereren)	95°C	80°C - 105°C	04:00	00:30 - 08:00	Ja
Steam (stomen)	N.V.T.	N.V.T.	00:20	00:10 - 02:00	Ja
White Rice (witte rijst)	N.V.T.	N.V.T.	00:50	00:45 - 01:05	Ja
Brown Rice (bruine rijst)	N.V.T.	N.V.T.	01:15	01:05 - 01:45	Ja
Granen	N.V.T.	N.V.T.	01:15	01:05 - 01:45	Ja
Soup (soep)	75°C	75°C - 105°C	01:00	00:10 - 08:00	Ja
Sear/Sauté (aanbraden/sauteren)	205°C	95°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Ja
Warm (warmhouden)	N.V.T.	N.V.T.	04:00	00:30 - 08:00	Nee

【Bereidingstips】

a. **Stir-Fry (roerbakken)**

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

b. **Sauce (saus)**

De sausmodus biedt voldoende warmte en kooktijd om de smaak van uien en andere aromatische ingrediënten, die de basis vormen van vele heerlijke sauzen, tot zijn recht te laten komen. Om de bereidingstijd te verlengen schakelen

sommige koks over op de Simmer-modus nadat ze de ingrediënten in de Sauce-modus hebben gecombineerd. Voorgesteld recept: Zelfbereide Marinarasaus.

c. **Simmer (sudder)**

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

d. **Steam (stomen)**

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

e. **Rice (rijst)**

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

f. **Grains (granen)**

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

g. **Soup (soep)**

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

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

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

i. **Andere bereidingstips:**

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

3) ONDERHOUD EN REINIGING

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

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

- b. Als je dat verkiest, kun je de binnenpan en het deksel met een mild schoonmaakmiddel reinigen nadat je ze van het onderstel hebt verwijderd.
- c. Gebruik geen schuursponsjes, poeders of chemische reinigingsmiddelen op de Omni Cooker.

4) PROBLEEMOPLOSSING

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

5) VERWIJDEREN VAN HET TOESTEL



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

6) COMMERCIELE GARANTIE

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

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

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

We wensen je een fijne kookervaring!



EN

NL

FR

DE

DA



MANUEL D'INSTRUCTIONS ET GARANTIE

5.6L | Omni Cooker
(acier inoxydable ou acier coloré)

**L'OUTIL ULTIME
POUR UNE
CUISINE SAINNE,
FACILE ET RAPIDE**



SOMMAIRE

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



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

1) INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

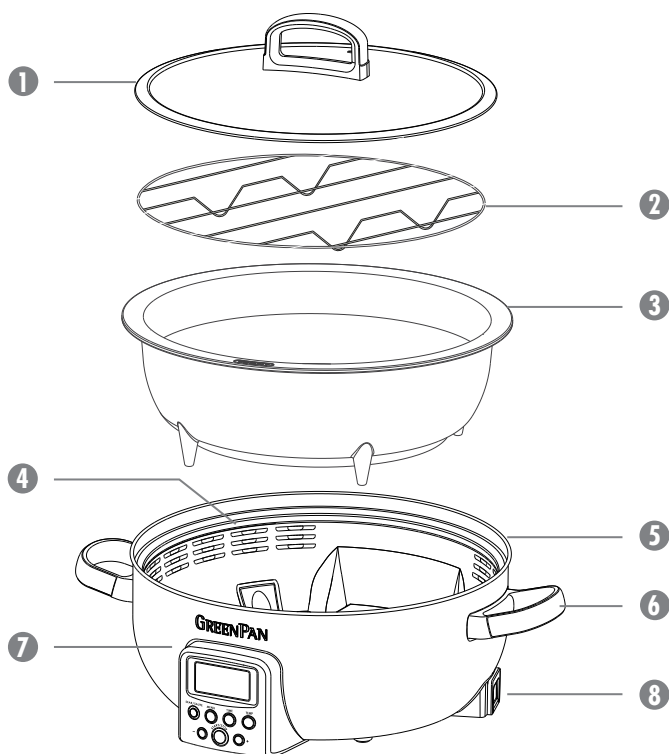
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, à condition qu'ils bénéficient de la supervision nécessaire ou qu'ils aient reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et à condition qu'ils comprennent les dangers possibles. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne peuvent pas être effectués par des enfants âgés de moins de 8 ans, ni sans supervision. Conservez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou cognitives réduites et des personnes ne possédant pas les connaissances et l'expérience nécessaires, pour autant qu'elles soient supervisées ou reçoivent des instructions sur la façon d'utiliser cet appareil et comprennent les dangers associés à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou toute personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique et à l'usage prévu. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage à l'extérieur.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Retirez toujours la fiche de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le câble.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plane, uniforme et résistante à la chaleur, à l'abri des projections d'eau. Ne placez jamais l'appareil à proximité de matériaux inflammables, de gaz combustibles ou d'un foyer ouvert.

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

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

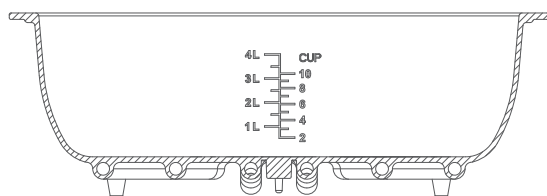
2) DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

Omni Cooker

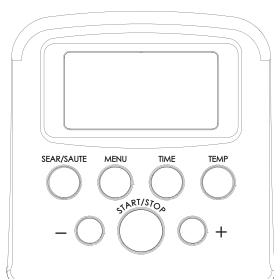


1. Couvercle en verre trempé
2. Panier à vapeur
3. Cuve intérieure amovible en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif en céramique Thermolon Volt et élément chauffant intégré
4. Unité de base
5. Poignées en plastique avec plaque en acier inoxydable
6. Orifices de ventilation
7. Panneau d'affichage/de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

Intérieur gradué de la cuve intérieure amovible



Panneau d'affichage / de commande LCD Omni Cooker
[voir la description des pièces dans la section « Présentation du panneau de commande »]



Avant la première utilisation :

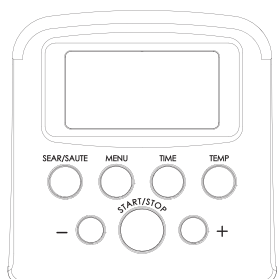
- Retirez tous les emballages, autocollants et accessoires divers situés à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil et vérifiez si tous les éléments reçus sont en bon état ou présentent des défauts.
- Déchirez tous les sacs en plastique et jetez-les de manière adéquate, car ils peuvent présenter un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

tampons à récurer ou de produits qui ne sont pas jugés sûrs sur les revêtements antiadhésifs. En cas de lavage au lave-vaisselle, une légère décoloration de la cuve intérieure amovible est possible. Cette décoloration est uniquement esthétique et n'affectera pas les performances de l'appareil. **CET APPAREIL EST UNIQUEMENT DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE.**

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

Utilisation générale :

A. Présentation du panneau de commande



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

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

C. Fonctionnement

- i. Allumage
 1. Assurez-vous que votre Omni Cooker est branchée directement sur une prise murale mise à la terre. N'utilisez pas de rallonge.
 2. Assurez-vous que la cuve intérieure amovible est correctement insérée dans l'appareil. Dans le cas contraire, « Insert Pan » (insérer la cuve) s'affichera à l'écran.

3. Appuyez sur **n'importe quel bouton** pour allumer votre Omni Cooker.
4. Appuyez sur **Start/Stop** pour éteindre votre Omni Cooker à tout moment pendant la cuisson.

ii. Fonctionnement manuel

1. Pour allumer votre Omni Cooker, appuyez sur **n'importe quel bouton**.
2. L'écran affichera le temps de cuisson et la température par défaut.
3. Pour régler la température, appuyez sur le bouton **TEMP** et utilisez les boutons + et – pour augmenter ou réduire la température.
4. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur le bouton **TIME** et utilisez les boutons + et – pour augmenter ou réduire la durée.
5. Appuyez à nouveau sur **Start/Stop** pour démarrer la cuisson. L'Omni Cooker entrera en mode Preheat (préchauffage). L'indicateur de préchauffage s'affichera à l'écran.
6. Lorsque le signal de démarrage retentit et que l'indicateur de préchauffage s'éteint, l'Omni Cooker est prête pour cuisiner.
7. Ajoutez des ingrédients et démarrez la cuisson.
8. Pour régler le temps ou la température en cours de cuisson, appuyez simplement sur **TIME** ou **TEMP** et adaptez les valeurs.
9. À la fin, appuyez sur « Start » pour confirmer l'heure ou la température sélectionnée. Ou après 3 secondes, votre sélection sera automatiquement validée.
10. Appuyez sur **Start/Stop** pour terminer la cuisson.

iii. Fonctionnement programmé

1. Les différents modes de programme de cuisson combinent un temps et une température de cuisson prédéfinis pour vous offrir une cuisson optimale de divers plats de la

manière la plus simple qui soit : Stir-Fry (sauter), Sauce (sauce), Simmer (mijoter), Soup (soupe), White Rice (riz blanc), Brown Rice (riz complet), Grains (céréales), et Warm (réchauffer). Le mode Sear/Sauté (saisir/dorer) vous permet également de cuire à haute température.

2. Pour allumer votre Omni Cooker, appuyez sur **n'importe quel bouton**.
3. Appuyez sur le bouton « **Sear/Sauté** » ou « **Menu** » pour sélectionner le mode de cuisson programmé.
4. L'écran affichera le mode sélectionné, ainsi que la température et le temps de cuisson pré-réglés.
5. Si vous le souhaitez, vous pouvez les modifier en appuyant sur le bouton **TIME** ou **TEMP** et en utilisant +/- pour adapter les valeurs.
6. Appuyez à nouveau sur **Start/Stop** pour démarrer la cuisson. L'Omni Cooker entrera en mode Preheat (préchauffage).
7. Lorsque le signal de démarrage retentit et que l'indicateur de préchauffage s'éteint, L'Omni Cooker est prête pour cuisiner.
8. Pour régler le temps ou la température en cours de cuisson, appuyez simplement sur **TIME** ou **TEMP** et adaptez les valeurs.
9. À la fin, appuyez sur « Start » pour confirmer l'heure ou la température sélectionnée. Ou après 3 secondes, votre sélection sera automatiquement validée.
10. Appuyez sur **Start/Stop** pour terminer la cuisson.

D. Tableau récapitulatif des fonctions

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

【Conseils de cuisson】

a. **Stir-Fry (sauter)**

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

b. **Sauce**

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

c. **Simmer (mijoter)**

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

d. **Steam (cuisson à la vapeur)**

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

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

e. **Rice (riz)**

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

f. **Grains (céréales)**

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

g. **Soup (soupe)**

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

h. **Sear/Sauté (saisir/dorer)**

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

i. **Autres conseils de cuisson :**

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

3) ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

Pièce	Couvercle	Cuve intérieure amovible	Unité de base
Résiste au lave-vaisselle	○	○	N
Nettoyage à la main	○	○	N
Essuyer avec un chiffon humide uniquement	N	N	○

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

4) DÉPANNAGE

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

5) MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



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

6) GARANTIE COMMERCIALE

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

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

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

Bon appétit !

The Original
GREEN PAN™

EN

NL

FR

DE

DA



GEBRAUCHSANLEITUNG & GARANTIEBESTIMMUNGEN

5.6L | Omni Cooker
(Ausführung in Edelstahl oder farbig beschichtetem Stahl)

DAS PERFEKTE WERKZEUG FÜR GESUNDES, EINFACHES UND SCHNELLES KOCHEN



INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	54-56
GERÄTEBESCHREIBUNG	57-66
PFLEGE UND REINIGUNG	67
STÖRUNGSBESEITIGUNG	67
ENTSORGUNG	68
GARANTIE	68



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

1) WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder genaue Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten und verstanden haben, welche Gefahren von dem Gerät ausgehen können. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Achten Sie darauf, dass sich das Gerät und das Netzkabel stets außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren befinden.
- Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkter Mobilität, mit körperlichen, sensorischen oder kognitiven Beeinträchtigungen und Personen ohne die erforderlichen Kenntnisse nur dann benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder genaue Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten und verstanden haben, welche Gefahren von dem Gerät ausgehen können.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicetechniker des Herstellers oder einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Das Gerät ist nicht für die Benutzung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung konzipiert.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den bestimmungsgemäßen, häuslichen Gebrauch vorgesehen. Es ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.
- Das Gerät nie am Kabel tragen oder ziehen. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Stecker aus der Gerätebuchse (und nicht am Kabel).
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, glatte und ebene Fläche, die hitzebeständig und vor Spritzwasser geschützt ist. Bringen Sie das Gerät auf keinen Fall in die Nähe von brennbaren Stoffen/ Gasen oder offenem Feuer.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Wärmequelle auf oder

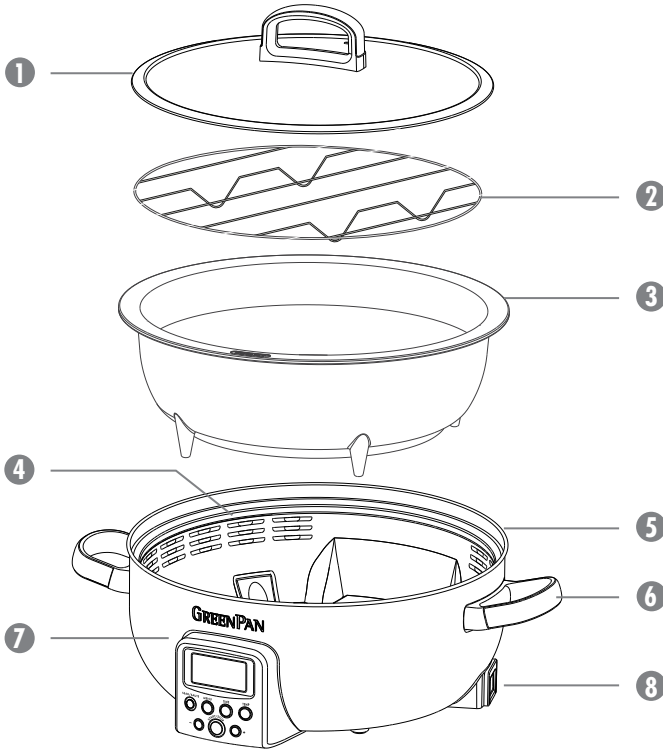
in einen heißen Ofen, da es hierdurch ernsthaft beschädigt werden kann.

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

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

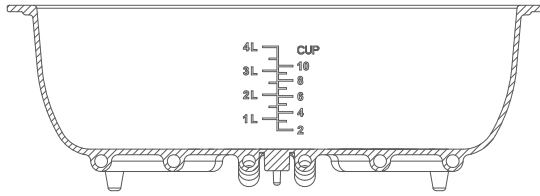
2) GERÄTEBESCHREIBUNG

Omni Cooker



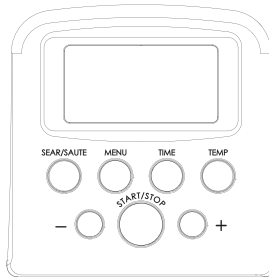
1. Deckel aus gehärtetem Glas
2. Dämpfeinsatz
3. Herausnehmbarer Innentopf aus Aluminiumdruckguss mit der keramischen Antihafbeschichtung Thermolon Volt und einem integrierten Heizelement
4. Außentopf
5. Kunststoffgriffe mit Edelstahldekor
6. Entlüftungsöffnungen
7. LCD-Anzeige/Bedientasten
8. Gerätebuchse

Maßangaben auf der Innenseite des Innentopfes



LCD-Anzeige/Bedientasten

[weiterführende Informationen siehe Abschnitt „Bedientasten“]



Vor dem ersten Gebrauch:

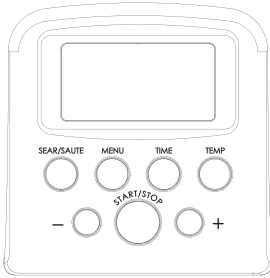
- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie alle Aufkleber von der Innen- und Außenseite des Geräts. Kontrollieren Sie, ob das Gerät unbeschädigt und sämtliches Zubehör vorhanden ist.
- Öffnen Sie alle Plastikbeutel und entsorgen Sie diese ordnungsgemäß, da sie ein Erstickungsrisiko für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

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

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

Allgemeine Hinweise zur Bedienung:

A. Bedientasten



- i. **Sear/Sauté**
Drücken Sie diese Taste für den Kochmodus „Anbraten/Sautieren“ bei hoher Temperatur
- ii. **Menu**
Drücken Sie diese Taste, um durch die verschiedenen Koch-modi zu navigieren.
- iii. **Time**
Drücken Sie diese Taste, um die verbleibende Garzeit zu ändern.
- iv. **Temp**
Drücken Sie diese Taste, um die Gartemperatur zu ändern.
- v. **Start/Stop**
Drücken Sie diese Taste, um einen Kochmodus zu aktivieren oder zu beenden.
- vi. **-** - Drücken Sie diese Taste, um die Garzeit/Gartemperatur zu verkürzen.
- vii. **+** - Drücken Sie diese Taste, um die Garzeit/Gartemperatur zu verlängern.

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

C. Betriebsarten

i. Ein-/Aus-Betrieb

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

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

ii. Manueller Betrieb

1. Drücken Sie **eine beliebige Taste**, um das Gerät einzuschalten.
2. Auf der LCD-Anzeige werden daraufhin die Standardgarzeit und Standardgartemperatur angezeigt.
3. Drücken Sie zum Ändern der Gartemperatur zunächst die Taste **TEMP** und dann die Taste + oder -.
4. Drücken Sie zum Ändern der Garzeit zunächst die Taste **TIME** und dann die Taste + oder -.
5. Drücken Sie erneut die Taste „**Start/Stop**“, um den Kochvorgang zu aktivieren. Daraufhin schaltet das Gerät in den Vorheizmodus. Das Symbol für das Vorheizen erscheint auf der LCD-Anzeige.
6. Sobald das Gerät für den eigentlichen Kochvorgang bereit ist, ertönt ein Signalton, und das Symbol für das Vorheizen erlischt.
7. Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Innentopf.
8. Zum Anpassen der Garzeit oder Temperatur während des Kochens drücken Sie die Taste **TIME** oder **TEMP** und dann die Taste + oder -.
9. Drücken Sie anschließend zur Bestätigung der gewählten Zeit oder Temperatur die Taste „**Start**“. Sie können stattdessen auch 3 Sekunden warten, bis die Einstellung automatisch gespeichert wird.
10. Drücken Sie die Taste „**Start/Stop**“, um den Kochvorgang zu beenden.

iii. Programmbetrieb

1. Bei den verschiedenen Kochmodi (Kochprogrammen) sind Garzeit und -temperatur voreingestellt, so dass Sie ganz einfach optimale Ergebnisse erzielen werden, und zwar unabhängig davon, was Sie gerade kochen. Die folgenden Kochmodi stehen zur Verfügung: Stir-Fry (Pfannenrühren), Sauce (Soßenzubereitung), Simmer (Simmern), (Soup) Suppenzubereitung, White Rice (Zubereitung von weißem Reis), Brown Rice (Zubereitung von braunem Reis), Grains (Zubereitung von Getreidegerichten), Warm (Warmhalten). Außerdem gibt es den Modus „Sear/Sauté“ (Anbraten/Sautieren) für hohe Temperaturen.
2. Drücken Sie **eine beliebige Taste**, um das Gerät einzuschalten.
3. Drücken Sie die Taste „**Sear/Sauté**“ oder „**Menu**“, um einen programmierten Kochmodus auszuwählen.
4. Auf der LCD-Anzeige werden der ausgewählte Kochmodus sowie die zugehörige Gartemperatur und -dauer angezeigt.
5. Falls die Garzeit oder -temperatur während des Kochens angepasst werden soll, drücken Sie die Taste **TIME** oder **TEMP** und dann die Taste + oder -.
6. Drücken Sie erneut die Taste „**Start/Stop**“, um den Kochvorgang zu aktivieren. Daraufhin schaltet das Gerät in den Vorheizmodus.
7. Sobald das Gerät für den eigentlichen Kochvorgang bereit ist, ertönt ein Signalton, und das Symbol für das Vorheizen erlischt.
8. Zum Anpassen der Garzeit oder Temperatur während des Kochens drücken Sie die Taste **TIME** oder **TEMP** und dann die Taste + oder -.
9. Drücken Sie anschließend zur Bestätigung der gewählten Zeit oder Temperatur die Taste „Start“. Sie können stattdessen auch 3 Sekunden warten, bis die Einstellung automatisch gespeichert wird.
10. Drücken Sie die Taste „**Start/Stop**“, um den Kochvorgang zu beenden.

D. Übersicht über die verschiedenen Kochmodi

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

【Tipps für das Kochen】

a. **Stir-Fry (Pfannenrühren)**

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

b. **Sauce (Soßenzubereitung)**

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

c. **Simmer (Simmern)**

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

d. **Steam (Dampfgaren)**

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

e. **Reis**

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

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

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

g. **Soup (Suppenzubereitung)**

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

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

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

i. **Weitere Tipps für das Kochen:**

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

3) PFLEGE UND REINIGUNG

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

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

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

4) STÖRUNGSBESEITIGUNG

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

5) ENTSORGUNG



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

5.6L | Omni Cooker
(Rustfrit stål eller stål med farvebelægning)

**DET ULTIMATIVE
VÆRKTØJ TIL
SUND, LET
OG HURTIG
MADLAVNING**



INHOLDSFORTEGNELSE

GENERELLE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER	72-74
BESKRIVELSE AF DELENE	75-82
VEDLIGEHOELSE OG RENGØRING	83
FEJLFINDING	83
BORTSKAFFELSE AF APPARATET	84
HANDELSGARANTI	84



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

1) GENERELLE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

- Dette apparat må ikke anvendes af børn fra 0 til 8 år.
- Apparatet kan anvendes af børn fra 8 år og op, hvis de overvåges eller har fået instruktioner om sikker brug af apparatet, og hvis de forstår de risici, der er forbundet med det. Rengøring og vedligeholdelse 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 nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges 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 ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes servicerepræsentant eller en lignende kvalificeret person for at undgå en evt. 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.

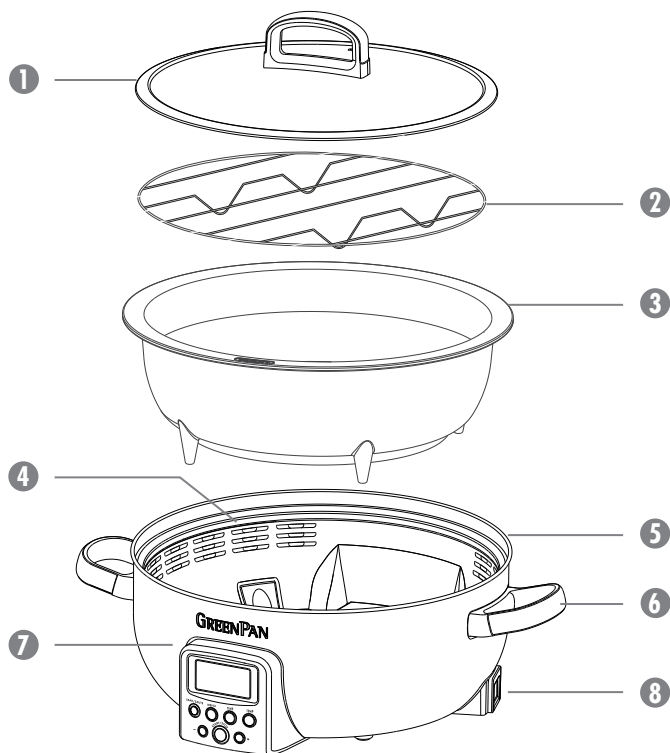
- Anvend dit apparat på god afstand af vægge og gardiner, og anvend det ikke på steder uden tilstrækkelig plads omkring det.
- Lad ikke apparatet ude af syne, når det er tilsluttet en stikkontakt.
- Apparatet må kun anvendes med tilbehør leveret af producenten.
- **Advarsel:** Apparatet er varmt, når det er i brug. Undgå forbrændinger. Rør ikke de varme overflader. Brug håndtagene eller knopperne. Brug altid grillhandsker.
- Vær ekstremt forsigtig, når du løfter et apparat, der indeholder varm olie eller andre varme væsker.
- Hold ledningen væk fra apparatets varme dele.
- Undgå at nedsænke ledningen, elektriske stik 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 ledningen 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 og beregnet til samme maksimumsbelastning 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 vejledning, anses for at være uhensigtsmæssig brug og kan føre til person- eller tingsskade.
- 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. To eller flere Omni Cookers må derfor aldrig forbindes til samme strømkreds.
- 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. gafler og knive).

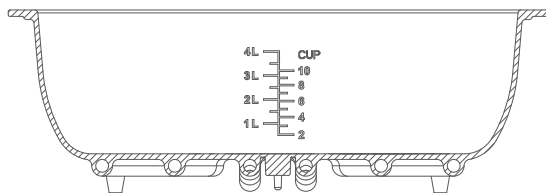
2) BESKRIVELSE AF DELENE

Omni Cooker



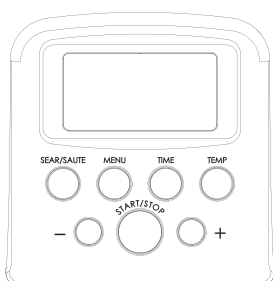
1. Hærdet glaslåg
2. Dampningsstativ
3. Udtagelig indre gryde af støbt aluminium med Thermolon Volt keramisk slip let-belægning og integreret varmeelement
4. Basisenhed
5. Plastikhåndtag med plade af rustfrit stål
6. Ventilationsåbninger
7. LCD-display/kontrolpanel
8. Elstik

Markeringer af mål på indersiden af den udtagelige indre gryde.



Omni Cooker LCD-display/kontrolpanel

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



Før første brug:

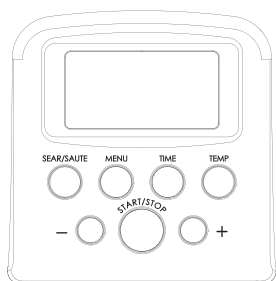
- Fjern al emballage, klistermærker og forskelligt tilbehør på indersiden og ydersiden af apparatet og kontroller, at du har modtaget alle dele i god stand, eller kontroller for eventuelle defekter.
- Riv alle plastikposer i stykker, og bortskaf dem korrekt, da de udgør en fare for, at børn kan blive kvælt 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 dem, og tør dem grundigt, inden de sættes tilbage i basisenheden. Den udtagelige indre gryde og glaslåget kan gå i opvaskemaskinen.
- Rengør selve apparatet med en fugtig klud. **BEMÆRK:** Brug ikke skræppe 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 Omni Cooker.
- Din Omni Cooker er nu klar til brug.

Generel anvendelse:

A. Kend dit kontrolpanel



- i. **Sear/Sauté (Svitse/Sauté)**
Tryk for at vælge tilberedning ved høj varme
- ii. **Menu**
Tryk for at skifte mellem tilberedningsprogrammerne
- iii. **Time (Tid)**
Tryk for at justere den tilbageværende tid
- iv. **Temp (Temperatur)**
Tryk for at justere tilberedningstemperaturen
- v. **Start/Stop**
Tryk for at påbegynde eller standse en tilberedningsfunktion
- vi. **-** - Reducerer tid/temperatur
- vii. **+** - Øger tid/temperatur

B. Når du vælger et tilberedningsprogram, vælger din Omni Cooker en temperatur og et tidsrum. Under tilberedningen vil displayet tæller ned, efterhånden som tiden går. Ved afslutningen af tilberedningsprogrammet skifter Omni Cooker automatisk til **varmholdningsfunktionen**.

C. Betjening

i. Strømtilslutning

1. Kontroller, at din Omni Cooker er sat direkte i en jordnet stikkontakt. Brug ikke forlængerledning.
2. Kontroller, at den udtagelige indre gryde er korrekt anbragt i apparatet. Ellers vises der "Insert Pan" (Indsæt gryde) i displayet.
3. Tryk på en **hvilken som helst knap** for at tænde din Omni Cooker.
4. Tænd på **Start/Stop** for at slukke for din Omni Cooker når som helst under tilberedningen.

ii. Manuel funktion

1. For at tænde din Omni Cooker skal du trykke på en **hvilken som helst knap**.
2. Displayet vil vise standardtid og -temperatur.
3. Temperaturen justeres ved at trykke på knappen **TEMP** og bruge knapperne + og – til at øge eller sænke temperaturen.
4. Tilberedningstiden justeres ved at trykke på knappen **TIME** og bruge knapperne + og – til at forlænge eller forkorte tiden.
5. Tryk på **Start/Stop** igen for at påbegynde tilberedningen. Omni Cooker vil gå i forvarmningstilstand (Preheat). Forvarmningsindikatoren vil blive vist på displayet.
6. Klartonen vil lyde, og forvarmningsindikatoren dæmpes, når Omni Cooker er klar til tilberedningen.
7. Hæld ingredienserne i, og begynd tilberedningen.
8. Juster tid eller temperatur under tilberedningen ved simpelthen at trykke på **TIME** eller **TEMP** og justere.
9. Til sidst trykkes på "Start" for at bekræfte den valgte tid eller temperatur. Eller vent 3 sek., hvorefter valget automatisk registreres.
10. Tryk på **Start/Stop** igen for at afslutte tilberedningen.

iii. Programmeret funktion

1. De forskellige programmer kombinerer tid og temperatur for at give dig de bedste resultater på den letteste måde, ligegyldig hvad du er i gang med at tilberede: Stir - Fry (Lynstege), Sauce, Simmer (Simre), Soup (Suppe), White Rice (Hvide ris), Brown Rice (Brune ris), Grains (Kornprodukter) og Warm (Varmholdning). Der er også et Sear/Sauté-program (Svitse/Sautére) til stærk varme.
2. For at tænde din Omni Cooker skal du trykke på en **hvilken som helst knap**.
3. Tryk på knappen **Sear/Sauté (Svitse/Sautére)** eller **Menu** for at vælge programmeret tilberedning.
4. Skærmen vil vise det valgte program og den forudindstillede temperatur og tilberedningstid.
5. Om ønsket, kan indstillingerne ændres ved at trykke på enten **TIME** eller **TEMP** og justere ved at benytte +/-.
6. Tryk på **Start/Stop** igen for at påbegynde tilberedningen. Omni Cooker vil gå i forvarmningstilstand (Preheat)
7. Klartonen vil lyde, og forvarmningsindikatoren dæmpes, når Omni Cooker er klar til tilberedningen.
8. Juster tid eller temperatur under tilberedningen ved simpelthen at trykke på **TIME** eller **TEMP** og justere.
9. Til sidst trykkes på "Start" for at bekræfte den valgte tid eller temperatur. Eller vent 3 sek., hvorefter valget automatisk registreres.
10. Tryk på **Start/Stop** igen for at afslutte tilberedningen.

D. Kort funktionsbeskrivelse

Funktioner	Standardtilberedningstemperatur	Temp. Område	Standardtilberedningstid	Tidsområde	Automatisk varmholdning (ved afslutningen af tilberedningsprogrammet)
Manuel funktion	205°C	70°C - 230°C	00:30	00:10 - 01:00	Ja
Stir-Fry (Lynstege)	230°C	150°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Ja

Sauce	175°C	120°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Ja
Simmer (Simre)	95°C	80°C - 105°C	04:00	00:30 - 08:00	Ja
Steam (Dampe)	IKKE RELEVANT	IKKE RELEVANT	00:20	00:10 - 02:00	Ja
Hvide ris	IKKE RELEVANT	IKKE RELEVANT	00:50	00:45 - 01:05	Ja
Brune ris	IKKE RELEVANT	IKKE RELEVANT	01:15	01:05 - 01:45	Ja
Grains (Cerealier)	IKKE RELEVANT	IKKE RELEVANT	01:15	01:05 - 01:45	Ja
Soup (Suppe)	75°C	75°C - 105°C	01:00	00:10 - 08:00	Ja
Sear/Sauté (Svitse/Sautére)	205°C	95°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Ja
Varm	IKKE RELEVANT	IKKE RELEVANT	04:00	00:30 - 08:00	Nej

【Tips om tilberedning】

a. **Stir-Fry (Lynstege)**

Den perfekte lynstegning kræver stærk varme og kun en lille mængde olie. Begynd med at stege kødet først (eller spring det over, hvis du laver en vegetarisk lynstegning), indtil det begynder at karamellisere, og tag det så op på en tallerken (det behøver ikke at være færdigstegt på dette tidspunkt). Tilsæt så dine grøntsager – dem der kræver længst tilberedning først – og tilføj så efterhånden dem, der kræver kortere tid. Læg til sidst kødet tilbage i gryden og steg det, til det er færdigt. Foreslået opskrift: Teriyaki-kylling og lynstegte grøntsager.

b. **Sauce**

Sauceprogrammet sørger for tilstrækkelig varme og tilberedningstid til at sikre, at smagen af løg og andre aromaer, der udgør grundlaget for mange fantastiske saucer, kommer til deres ret. For en længerevarende tilberedning af saucen vælger nogle kokke at skifte til simreprogrammet

efter at have blandet ingredienserne i sauceprogrammet. Foreslået opskrift: Hjemmelavet Marinara-sauce.

c. **Simmer (Simre)**

Simring drejer sig om langsom tilberedning ved lav varme. Denne indstilling er perfekt, når du har brug for tid til at få smagen i dine ingredienser rigtig frem eller til at mørne sejere udkæringer af kød i en gryderet. Foreslået opskrift: Oksekødschili.

d. **Steam (Dampe)**

Dampning er en hurtig og sund måde at tilberede din mad på. Når du bruger dampningsprogrammet, skal du hælde 2,5 cm vand i gryden, inden du kommer dine ingredienser i. Brug derefter dampningsprogrammet til at holde Omni Cooker på den perfekte og konstante dampningstemperatur. Foreslået opskrift: Dampkogte broccoli med olivenolie, hvidløg og citron.

e. **Rice (Ris)**

- i. Skyl først risene godt under rindende vand, og hæld derefter straks vandet bort. Skrub, og skyl derefter risene gentagne gange, indtil vandet er nogenlunde klart.
- ii. For at koge ris uden besvær skal du ganske enkelt bruge vægthforholdet 1:1,3 mellem ris og vand.
- iii. For at gøre det lettere i forhold til den markerede skala (se tegningen under beskrivelsen af delene). Brug ganske enkelt en kop til at måle risene op med (1 kop = 180 ml ris). Der skal bruges mindst 2 kopfulde (= 360 ml ris).
- iv. Jævn risenes overflade i gryden ud, og fyld, eller hæld vandet ud på en flad overflade, idet du benytter skalaen inden i gryden til at bestemme vandoverfladen. Eksempel: Hvis der er 4 kopper (720 ml) ris i gryden, skal vandets overflade nå op til mærket for 4 kopper.
- v. Vælg funktionen White Rice eller Brown Rice, afhængigt af hvilken type ris, hvide eller brune, du har valgt.
- vi. *Bemærk:* Du kan også tilberede andre slags ris (kortkornet ris, vild ris etc.) i din Omni Cooker. Du kan variere standardtiden for riskogning tilsvarende (Se: *Programmeret funktion ovenfor*).

f. **Grains (Kornprodukter)**

Vælg dette program til at tilberede alle andre kornprodukter som f.eks. quinoa eller havre. Se det korrekte forhold mellem kornproduktet og vand på kornproduktets pakning.

g. **Soup (Suppe)**

Når du koger suppe, er det vigtigt ikke at koge dine ingredienser ved for stærk varme. Det er her, suppeprogrammet kommer ind og gør arbejdet for dig ved at sørge for en perfekt regulering af varmen, så du får tilberedt en aromatisk suppe fuld af smag.

h. **Sear/Sauté (Svitse/Sauté)**

Dette program genererer den stærke varme, der kræves ved svitsning og sautering. Hæld en lille smule olie i gryden, inden du begynder, og når forvarmingsindikatoren dæmpes, ved du, at temperaturen er perfekt til at opnå den dybbrune svitsning og karamellisering.

i. **Andre tips om tilberedning**

- i. Sørg inden tilberedningen for at komme olie i Omni Cooker, så den dækker bunden. Brug en varmeresistent paletkniv eller et andet stykke køkkentøj.
- ii. Brug altid tænger eller andet køkkentøj til at fjerne mad med. Løft ikke Omni Cooker for at hælde.
- iii. Omni Cooker skal anbringes på en jævn, vandret overflade under brug – ellers vil tilberedningen blive ujævn (især hvis der er tale om ris).
- iv. Din Omni Cooker bliver hurtigere varm end normale gryder og pander til at sætte på komfuret.
- v. Brug altid en lille mængde olie eller smør, der er egnet til stegning, for at få det bedste resultat. Undgå olie med lavt røgpunkt eller aerosolsprays, da disse ikke tåler stærk varme.

3) VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

a. Inden du rengør din Omni Cooker, skal du tage den ud af stikkontakten og lade den køle helt af. Se rengøringsvejledningen i tabellen nedenfor.

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

b. Hvis du foretrækker det, kan du vaske den indre gryde og låget med et mildt opvaskemiddel efter at have fjernet dem fra basisenheden.

c. Lad være med at benytte skuresvampe, skurepulver eller kemiske rengøringsmidler på din Omni Cooker.

4) FEJLFINDING

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

5) BORTSKAFFELSE AF APPARATET



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 instruktionsvejledningen 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 vejledningen 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.

God fornøjelse med din madlavning!

SV

NO

FI

EL

CS

The Original
GREEN PAN™



BRUKSANVISNING & GARANTI

5.6L | Omni Cooker
(rostfritt stål eller färgbelagt stål)

DET ULTIMATA REDSKAPET FÖR HÄLSOSAM, ENKEL OCH SNABB MATLAGNING



INNEHÅL

ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR	4-6
BESKRIVNING AV DELARNA	7-14
UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	15
FELSÖKNING	15
BORTSKAFFANDE AV APPARATEN	16
KOMMERSIELL GARANTI	16



Läs följande anvisningar noga innan du använder denna apparat. Vi rekommenderar att du behåller dessa anvisningar. För din egen säkerhet måste du följa dessa säkerhetsanvisningar när du använder elektriska apparater.

1) ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Denna apparat får inte användas av barn mellan 0 och 8 år.
- Denna apparat får användas av barn som är åtta år eller äldre, förutsatt att de har varit under uppsikt eller fått anvisningar om hur denna apparat används säkert samt förstår den fara som är förenad med dess användning. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än åtta år och under uppsikt. Förvara apparaten och nätsladden utom räckhåll för barn under åtta år.
- Apparaten får användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap, förutsatt att de har varit under uppsikt eller har fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt samt förstår de risker som är förenade med dess användning.
- Barn får inte leka med apparaten.
- För att undvika fara ska en skadad nätsladd bytas ut av tillverkaren, tillverkarens underhållstekniker eller någon med motsvarande behörighet.
- Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Denna apparat får användas endast för hushållsändamål och till det den är avsedd för. Denna apparat är inte lämplig för utomhusbruk.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra i sladden. Håll alltid i själva stickproppen när du drar ut den ur vägguttaget. Dra aldrig endast i sladden.
- Placera apparaten på en stadig, plan, jämn och värmebeständig yta där den inte kan utsättas för vattenstänk. Placera aldrig apparaten i närheten av lättantändliga material, brännbara gaser

eller öppen eld.

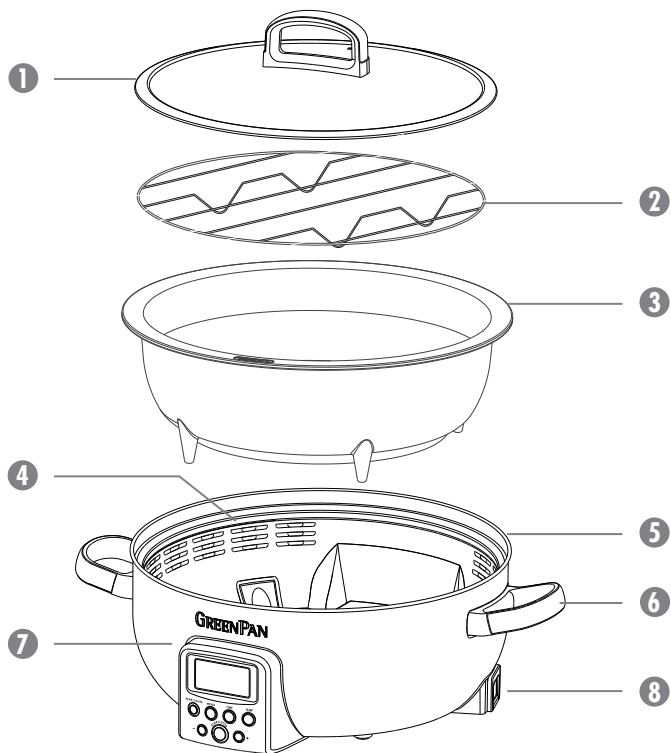
- Placera inte apparaten nära en värmekälla eller i en varm ugn, eftersom den kan ta allvarlig skada av det.
- Använd inte din apparat nära väggar eller gardiner eller i trånga utrymmen.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är ansluten till elnätet.
- Apparaten får användas endast med de tillbehör som tillhandahålls av tillverkaren.
- **Varning:** Apparaten är varm när den används. Undvik brännskador. Ta inte på de varma ytorna. Använd handtagen eller knapparna. Använd alltid ugnsvantar.
- Var ytterst försiktig när du lyfter en apparat med het olja eller andra heta vätskor.
- Var noga med att nätsladden inte kommer i kontakt med apparatens varma delar.
- Lägg inte ned sladden, stickpropparna eller apparaten i vatten eller annan vätska, eftersom det kan orsaka elstöt.
- Apparaten får inte sänkas ned i vätska.
- Ta alltid ut stickproppen ur uttaget och vänta tills apparaten har svalnat innan du rengör den.
- Sätt i apparaten i ett jordat uttag.
- Anslut alltid nätsladden till apparaten innan du sätter i denna i vägguttaget. Försäkra dig om att apparaten är avstängd innan du drar ur sladden.
- Använd inte en förlängningssladd. Om du väljer att göra det sker det på egen risk. Använd endast en jordad förlängningssladd som är i gott skick och lämplig för apparatens märkeffekt.
- Använd alltid apparaten med dess lock för den rekommenderade tillagningstiden.
- Följ de rekommenderade tillagningstiderna och effektinställningarna.
- Använd inte den uttagbara innergrytan för att förvara livsmedel.
- Använd enbart den medföljande uttagbara innergrytan när den sitter i basenheten, med det medföljande locket på.
- Försök inte att ansluta eller slå på basenheten om den uttagbara

innergrytan inte är placerad inuti basenheten.

- Lägg inte livsmedel/häll inte vätska i basenheten, utan enbart i den uttagbara innergrytan.
- Använd inte basenheten om det inte finns mat eller vätska i den uttagbara innergrytan.
- Varje annan användning än den som beskrivs i dessa anvisningar ska betraktas som oriktig användning och kan leda till person- eller sakskada.
- Ta aldrig isär apparaten på egen hand.
- Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skada som uppstår till följd av att användare inte följer säkerhetsanvisningarna.
- När flera elektriska apparater används samtidigt är tumregeln att maximalt 3 500 watt kan anslutas till samma strömkrets. Två eller fler Omni Cookers bör därför aldrig anslutas till en och samma strömkrets.
- För din säkerhet uppfyller denna apparat tillämpliga standarder och föreskrifter (lågspänningsdirektivet samt direktiven om elektromagnetisk kompatibilitet, material som kommer i kontakt med livsmedel samt miljö osv.).
- Låt ett godkänt servicecenter kontrollera apparaten om den ska användas i ett annat land än där den är inköpt.
- Apparaten är inte utformad för följande fall som inte täcks av garantin: i personalkök i butiker, på kontor eller andra yrkesmässiga miljöer, på lantgårdar, av kunder på hotell, motell eller andra boenden eller i pensionat och gäststugor.
- **VARNING:** För att förhindra skada på apparaten bör du inte använda alkaliska rengöringsmedel. Använd en mjuk trasa och ett mildt diskmedel vid rengöring.
- **Uttagbar innergryta:** Det går bra att använda metallredskap på kokkärlets hållbara keramiska Thermolon Volt non-stick-beläggning, men du kan förlänga pannans livslängd genom att använda redskap i nylon, silikon eller trä. Beläggningen tål inte vassa föremål som gafflar och knivar.

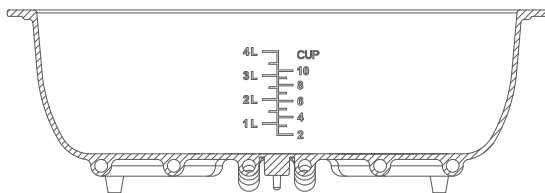
2) BESKRIVNING AV DELARNA

Omni Cooker



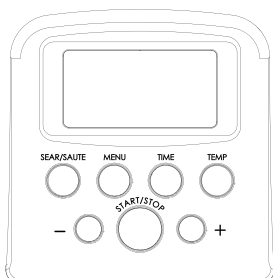
1. Lock av härdat glas
2. Ångställ
3. Uttagbar innergryta i gjuten aluminium med den keramiska non-stick-beläggningen Thermolon Volt och integrerat värmeelement
4. Basenhet
5. Plasthandtag med plätering i rostfritt stål
6. Ventilationsöppningar
7. LCD-display/kontrollpanel
8. Eluttag

Måttmarkeringar på insidan av den uttagbara innergrytan



LCD-display/kontrollpanel på Omni Cooker

[se avsnittet "Så här ser kontrollpanelen ut" för beskrivning av delarna]



Före första användningen:

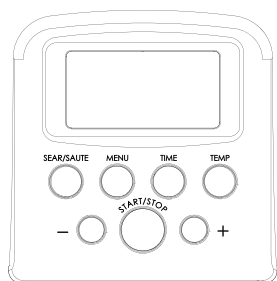
- Ta bort allt emballage samt alla dekalerna och olika tillbehör inuti och utanpå apparaten och kontrollera att allting är i bra skick eller kontrollera om det förekommer några defekter.
- Riv upp alla plastpåsar och avyttra dem på lämpligt sätt eftersom de kan medföra en kvävnings- eller strypningsrisk för barn.
- Rengör före första användningen. Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa. Diska den uttagbara innergrytan och locket i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka dem grundligt innan du sätter ihop dem med basenheten. Den uttagbara innergrytan och glaslocket tål maskindisk.
- Torka stommen ren med en fuktig trasa. **OBSERVERA:** Använd inte starkt slipande rengöringsmedel, skursvampar eller produkter som inte bedöms som säkra att använda på non-stick-beläggningar. Om den uttagbara innergrytan diskas i diskmaskin kan viss missfärgning uppstå. Detta är enbart en skönhetsaspekt

och påverkar inte funktionen. **DENNA APPARAT ÄR ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK.**

- Använd apparaten i ett väl vädrat utrymme.
- Placera inte den varma uttagbara innergrytan på ett träbord eller en annan yta som kan få brännmärken eller smälta.
- Placera inte den uttagbara innergrytan i ugnen.
- Hetta inte upp den uttagbara innergrytan när den är tom.
- Låt aldrig ej tillredd mat stå i rumstemperatur i den uttagbara innergrytan. Ingredienserna kan läggas i lådor i kylan i förväg, t.ex. kvällen innan. Placera inte den uttagbara innergrytan i kylan med livsmedel i.
- Sätt i stickproppen i uttaget. (Observera: Innan du ansluter apparaten bör du försäkra dig om att apparatens spänning motsvarar den lokala nätspänningen Spänning: 220–240 Volt/50–60 Hz).
- Placera den uttagbara innergrytan inuti basenheten och sätt locket på Omni Cooker.
- Din Omni Cooker är nu klar att användas.

Användning - Allmänt

A. Bekanta dig med kontrollpanelen



- SEAR/SAUTE**
Tryck för tillagningsläge med hög värme
- MENU**
Tryck för att gå igenom tillagningsprogrammen/tillagningslägena
- TIME**
Tryck för att justera den återstående tillagningstiden
- TEMP**
Tryck för att justera tillagningstemperaturen
- START**
Tryck för att starta eller stoppa en tillagningsfunktion
- - Minskar tiden/sänker temperaturen
- + - Ökar tiden/höjer temperaturen

B. Din Omni Cooker väljer automatiskt en temperatur och tid när du väljer ett tillagningsprogram. Medan du lagar mat räknar displayen fortlöpande ned tiden. I slutet av tillagningsprogrammet byter din Omni Cooker automatiskt till inställningen **“Keep Warm”** (“varmhållning”).

C. Användning

i. Strömförsörjning och påslagning/avstängning

1. Försäkra dig om att din Omni Cooker är inkopplad direkt i ett jordat vägguttag. Använd inte en förlängningssladd.
2. Försäkra dig om att den uttagbara innergrytan är korrekt placerad i apparaten. Annars visas **“Insert Pan”** (“sätt i pannan”) på displayen.
3. Tryck på **valfri knapp** för att sätta på din Omni Cooker.
4. Tryck på **START/STOP** för att stänga av din Omni Cooker när som helst under tillagningsprocessen.

ii. Manuell användning

1. För att sätta på din Omni Cooker trycker du på **valfri knapp**.
2. Displayen visar den förvalda tiden och temperaturen.
3. För att justera temperaturen trycker du på **TEMP**-knappen och använder knapparna + och – för att höja eller sänka temperaturen.
4. För att justera tillagningstiden trycker du på **TIME**-knappen och använder knapparna + och – för att öka eller minska tiden.
5. Tryck på **START/STOP** igen för att börja laga mat. Din Omni Cooker går in i förvärmningsläge – indikatorn **“Preheat”** visas på displayen.
6. En klarsignal hörs och förvärmningsindikatorn **“Preheat”** dämpas när din Omni Cooker är klar att användas.
7. Tillsätt ingredienser och sätt i gång!
8. För att justera tiden eller temperaturen under tillagningen trycker du helt enkelt på **TIME** eller **TEMP** och justerar.
9. Tryck slutligen på **“Start”** för att bekräfta den valda tiden eller temperaturen. Alternativt accepteras ditt val automatiskt efter tre sekunder.
10. Tryck på **START/STOP** för att sluta laga mat.

iii. Programmerad användning

1. De olika tillagningsprogrammen/tillagningslägena kombinerar förinställda tider och temperaturer för att ge dig bästa resultat på enklaste sätt oavsett vad du tillagar: Stir-Fry (snabbstekning), Sauce (sås), Simmer (sjudning), Soup (soppa), White Rice (vitt ris), Brown Rice (råris), Grains (sädesslag) och Warm (värmning). Det finns även ett brynings-/stekläge ("Sear/Sauté") för hög värme.
2. För att sätta på din Omni Cooker trycker du på **valfri knapp**.
3. Tryck **SEAR/SAUTE-** eller **MENU**-knappen för att välja programmerat tillagningsläge.
4. Skärmen visar det valda läget samt den förinställda temperaturen och tillagningstiden.
5. Om så önskas ändrar du inställningen genom att trycka på antingen **TIME-** eller **TEMP**-knappen och använda +/- för att justera.
6. Tryck på **START/STOP** igen för att börja laga mat. Din Omni Cooker går in i förvärmningsläge.
7. En klarsignal hörs och förvärmningsindikatorn "Preheat" dämpas när din Omni Cooker är klar att användas.
8. För att justera tiden eller temperaturen under tillagningen trycker du helt enkelt på **TIME** eller **TEMP** och justerar.
9. Tryck slutligen på "Start" för att bekräfta den valda tiden eller temperaturen. Alternativt accepteras ditt val automatiskt efter tre sekunder.
10. Tryck på **START/STOP** för att sluta laga mat.

D. Funktion – sammanfattande tabell

Funktioner	Förvald tillagnings-temperatur	Temperatur-intervall	Förvald tillagningstid	Tidsintervall	Automatisk varmhållning (i slutet av tillagningsprogrammet)
Manuell användning	205°C	70°C - 230°C	00:30	00:10 - 01:00	Ja
Stir-Fry	230°C	150°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Ja
Sauce	175°C	120°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Ja

Simmer	95°C	80°C - 105°C	04:00	00:30 - 08:00	Ja
Steam	EJ TILLÄMPLIGT	EJ TILLÄMPLIGT	00:20	00:10 - 02:00	Ja
White Rice	EJ TILLÄMPLIGT	EJ TILLÄMPLIGT	00:50	00:45 - 01:05	Ja
Brown Rice	EJ TILLÄMPLIGT	EJ TILLÄMPLIGT	01:15	01:05 - 01:45	Ja
Grains	EJ TILLÄMPLIGT	EJ TILLÄMPLIGT	01:15	01:05 - 01:45	Ja
Soup	75°C	75°C - 105°C	01:00	00:10 - 08:00	Ja
Sear/Sauté	205°C	95°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Ja
Warm	EJ TILLÄMPLIGT	EJ TILLÄMPLIGT	04:00	00:30 - 08:00	Nej

【Matlagningstips】

a. **Stir-Fry**

För perfekt snabbstekning krävs hög värme och enbart en liten mängd olja. Börja med att steka köttet först (eller hoppa över om du föredrar vegetariskt) tills det börjar karamelliseras och flytta över till ett fat (det behöver inte vara helt färdigstekt). Tillsätt sedan grönsakerna – först dem med längre tillagningstid, därefter gradvis dem med kortare tillagningstid. Lägg slutligen tillbaka köttet i pannan och stek färdigt. Receptförslag: teriyakikyckling och wokade grönsaker.

b. **Sauce**

Såsläget ger tillräcklig värme och tillagningstid för att ta fram smaken i lök och andra kryddväxter som utgör grunden i många härliga såser. För såser som tar lång tid väljer vissa kockar att gå över till sjudningsläget efter att ha blandat ingredienserna i såsläget. Receptförslag: hemlagad marinarasås.

c. **Simmer**

Sjudning handlar om matlagning på låg värme och under lång tid. Den här inställningen är perfekt när det behövs tid för att ingrediensernas smak ska utvecklas eller köttet i en gryta ska blir riktigt mört. Receptförslag: köttgryta med chili.

d. **Steam**

Ångkokning är ett snabbt och hälsosamt sätt att laga mat. När du använder ångkokningsläget fyller du först på 2,5 cm vatten i pannan innan du tillsätter ingredienserna. Använd sedan ångkokningsläget för att hålla din Omni Cooker på en perfekt, jämn ångkokningstemperatur. Receptförslag: ångkokt broccoli med olivolja, vitlök och citron.

e. **Rice**

- i. Skölj först riset i rikligt med vatten, håll sedan omedelbart bort vattnet. Skrubba och skölj riset upprepade gånger med vatten tills vattnet är någorlunda klart.
- ii. För vanligt ris använder du viktförhållandet 1:1,3 mellan ris och vatten.
- iii. Om det underlättar kan du utnyttja markeringskalan (se bild under "Beskrivning av delarna"). Använd helt enkelt en kopp för att mäta riset (1 kopp = 180 ml ris). Minst 2 koppar (= 360 ml ris) måste användas.
- iv. Jämna till risets yta i pannan och fyll på/häll bort vatten utifrån vattennivåskalan på insidan av pannan. Pannan måste stå på en plan yta. Exempel: Med 4 koppar (720 ml) ris i pannan ska vattennivån vara vid markeringen 4 koppar (4 cups).
- v. Välj funktionen White Rice eller Brown Rice beroende på rissorten.
- vi. *Observera:* Även andra slags ris (kortkornigt ris, vildris osv.) kan kokas i din Omni Cooker. Du kan ändra de förvalda riskokningstiderna efter vad som är lämpligt (se: "Programmerad användning" ovan).

f. **Grains**

Välj detta läge för att koka alla andra sädeslag, såsom quinoa eller havre. Se efter på förpackningen för rätt förhållande mellan sädeslag och vatten.

g. **Soup**

När du tillagar soppa är det viktigt att du inte överkokar ingredienserna på för hög värme. Det är där soppläget kommer in i bilden och gör jobbet åt dig genom att reglera värmen perfekt för en väldoftande, smakrik soppupplevelse.

h. **Sear/Sauté**

Det här läget ger den höga värme som krävs för bryning och sautering. Tillsätt en liten mängd olja till pannan innan du börjar. När förvärmningsindikatorn "Preheat" dämpas vet du att temperaturen är den perfekta för en vackert brynt och karamelliserad stekyta.

i. **Andra matlagningstips:**

- i. Se till att oljan täcker hela botten i din Omni Cooker innan du börjar tillagningen. Använd en värmetålig stekspade eller liknande.
- ii. Använd alltid en stekpincett eller annat redskap för att ta ur maten. Lyft inte upp din Omni Cooker för att hälla.
- iii. Din Omni Cooker måste vara placerad på en plan yta när den används – tillagningsresultatet kan annars bli ojämnt (särskilt för ris).
- iv. Din Omni Cooker värms upp snabbare än vanliga spishällskärl.
- v. Använd alltid lite olja eller smör som lämpar sig för stekning för bästa resultat. Undvik olje- eller aerosolsprayer med låg rykpunkt eftersom de inte klarar hög värme.

3) UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

a. Dra alltid ur sladden till din Omni Cooker och låt den svalna helt före rengöring. Se tabellen nedan för rengöringsanvisningar.

Del	Lock	Uttagbar innergryta	Basenhet
Tål maskindisk	Ja	Ja	Nej
Tål handdisk	Ja	Ja	Nej
Torka endast med fuktig trasa	Nej	Nej	Ja

b. Du kan också välja att diska innergrytan och locket med ett mildt rengöringsmedel sedan du har tagit ut dem ur basenheten.

c. Använd inte skrubbsvampar, skurpulver eller kemiska rengöringsmedel på din Omni Cooker.

4) FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Din Omni Cooker går inte igång	Stickpropp	Kontrollera om stickproppen är ansluten till ett fungerande, jordat eluttag
När din Omni Cooker används är utsidan varm	Detta är normalt, särskilt efter längre användning	Vidrör inte utsidan av din Omni Cooker – du kan bränna dig
Din Omni Cooker går igång, men blir inte varm i något tillagningssläge	Kontrollpanelsproblem	Kontakta kundtjänst

5) BORTSKAFFANDE AV APPARATEN



Släng inte din apparat med hushållsavfallet när det är dags att ta den ur bruk. Ta den till ett centralt insamlingsställe för återvinning av elektriska och elektroniska hushållsapparater. Den här symbolen på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen uppmärksammar dig på denna viktiga punkt. Denna apparat innehåller material som kan återvinnas. Genom att återvinna uttjänta hushållsapparater kan du bidra väsentligt till att skydda miljön. Din kommun kan ge dig ytterligare information om insamlingsställen för elektriska apparater.

6) KOMMERSIELL GARANTI

Vi erbjuder tjugofyra (24) månaders garanti på produkten för fabrikations- och materialfel. Garantin gäller endast om apparaten används i enlighet med anvisningarna och till det den är avsedd för.

Behåll alltid kassakvittot, av vilket tydligt ska framgå inköpsdatum och vilken produkt du har köpt. Du kommer att behöva det om du vill åberopa garantin, i tillämpliga fall.

Vår kundtjänst hjälper dig gärna med eventuella frågor du kan ha om produkten. På www.greenpan.com hittar du e-postadress och telefonnummer till vår kundtjänst.

God matlagning!



SV

NO

FI

EL

CS



INSTRUKSJONSHÅNDBOK OG GARANTI

5.6L | Omni Cooker
(rustfritt stål eller fargebelagt stål)

**DET ULTIMATE
VERKTØYET FOR
SUNN, ENKEL OG
RASK MATLAGING**



INNHOOLD

GENERELLE SIKKERHETSINSTRUKSJONER	20-22
BESKRIVELSE AV DELENE	23-30
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	31
FEILSØKING	31
KASSERING AV APPARATET	32
KJØPSGARANTI	32



Les følgende instruksjoner nøye før du tar i bruk dette apparatet. Vi anbefaler at du følger disse instruksjonene. For din egen sikkerhets skyld må du følge disse sikkerhetsinstruksjonene når du bruker elektriske apparater.

1) GENERELLE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Dette apparatet skal ikke brukes av barn fra 0 til 8 år.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover hvis de har vært under oppsyn eller er instruert om bruken av apparatet på en trygg måte og hvis de forstår de farene bruken innebærer. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er eldre enn åtte år og under tilsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har blitt veiledet eller instruert om bruk av apparatet på en trygg måte og forstår de farene bruken innebærer.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, produsentens servicerepresentant eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Det er ikke tiltenkt at apparatet skal kontrolleres av en ekstern tidtaker eller et separat fjernkontrollsystem.
- Dette apparatet må kun brukes til husholdningsbruk og til den tiltenkte bruken. Dette apparatet er ikke egnet for utendørs bruk.
- Flytt aldri apparatet ved å dra i kabelen. Trekk alltid ut selve støpselet av stikkontakten. Ikke dra i kun kabelen.
- Plasser apparatet på en stabil, flat, jevn og varmebestandig overflate, på et sted uten vannsprut. Ikke sett apparatet i nærheten av brennbare materialer, brennbare gasser eller åpen ild.
- Ikke sett apparatet i nærheten av en varmekilde eller i en varm ovn, da dette kan forårsake alvorlig skade på det.
- Sørg for å ha avstand mellom apparatet og vegger og gardiner,

og ikke bruk det på steder med dårlig plass.

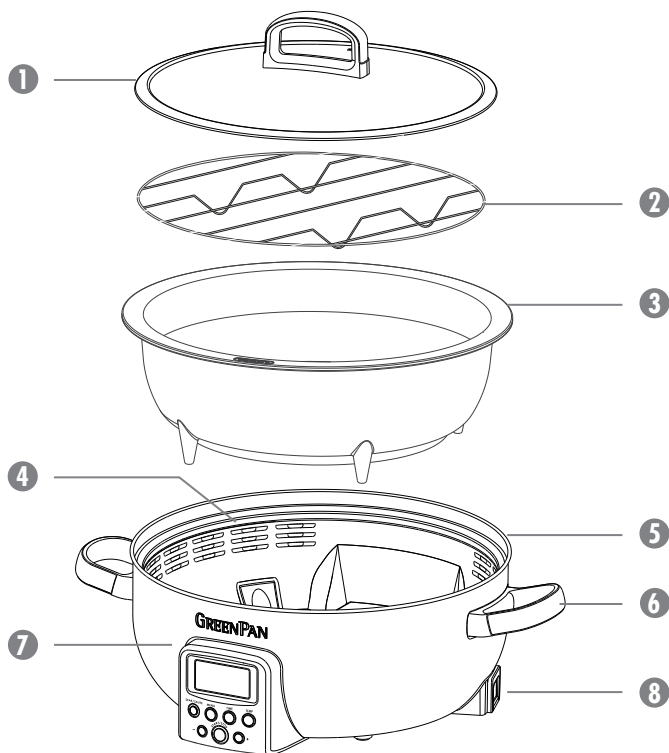
- Ikke la apparatet være uten tilsyn når det er koblet til strømforsyningen.
- Apparatet må kun brukes sammen med tilbehøret som medfølger fra produsenten.
- **Advarsel:** apparatet er varmt når det er i bruk. Unngå brannskader. Ikke rør de varme overflatene. Bruk håndtakene eller knappene. Bruk alltid ovnsvotter.
- Vær ekstremt forsiktig når du løfter et apparat som inneholder varm olje eller andre varme væsker.
- Hold strømkabelen vekk fra apparatets varme deler.
- Ikke legg strømledningen, støpselet eller apparatet i vann eller annen væske. Dette kan forårsake elektriske støt.
- Apparatet må ikke legges i væske.
- Ta alltid støpselet ut av stikkontakten og vent til apparatet er avkjølt før du rengjør det.
- Koble apparatet til en jordet stikkontakt.
- Koble alltid ledningen til apparatet før du setter det i stikkontakten. Sørg for at apparatet er slått av før du kobler det fra.
- Ikke bruk skjøteledning. Hvis du velger å gjøre det, er det på egen risiko. Bruk kun en jordet skjøteledning som er i god stand og tilpasset apparatets effekt.
- Bruk alltid apparatet med lokket på i anbefalt tilberedningstid.
- Følg anbefalte tilberedningstider og effektinnstillinger.
- Ikke bruk den uttakbare bollen til oppbevaring av matvarer.
- Bruk kun den medfølgende, uttakbare bollen inne i baseenheten og det medfølgende lokket.
- Ikke koble til eller slå på baseenheten uten å ha den uttakbare bollen inne i baseenheten.
- Ikke plasser mat eller væske inne i baseenheten. Plasser kun inne i den uttakbare bollen.
- Ikke bruk baseenheten uten mat eller væske i den uttakbare bollen.
- All annen bruk enn det som er beskrevet i denne bruksanvisningen,

skal betraktes som uriktig bruk og kan føre til personskade eller materiell skade.

- Ta aldri apparatet fra hverandre på egen hånd.
- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fordi brukere ikke følger sikkerhetsinstruksjonene.
- Når du bruker flere elektriske apparater samtidig, er tommelfingerregelen at maksimalt 3500 watt kan kobles til den samme elektriske kretsen. To eller flere Omni Cookers skal derfor aldri kobles til samme elektriske krets.
- For din sikkerhets skyld overholder dette apparatet gjeldende standarder og forskrifter (lavspenningsdirektivet, direktiver om elektromagnetisk kompatibilitet, materialer i kontakt med matvarer, miljø, etc.).
- Hvis apparatet brukes i et annet land enn der det ble kjøpt, må du få det kontrollert av et godkjent servicesenter.
- Apparatet er ikke laget for bruk i følgende tilfeller, som ikke dekkes av garantien: på medarbeiderkjøkkener i butikker, kontorer eller andre fagmiljøer; på gårder; av kunder på hoteller, moteller eller andre overnattingssteder; på gjestehus med overnatting.
- **ADVARSEL:** Ikke bruk alkaliske rengjøringsmidler, da det kan skade apparatet. Bruk en myk klut og et mildt vaskemiddel til rengjøring.
- **Avtagbar innvendig:** Du kan bruke metallredskaper på kokekarets holdbare Thermolon Volt keramiske non-stick-belegg, men det anbefales å bruke redskaper i nylon-, silikon- eller tre, for å forlenge levetiden til kokekaret. Belegget tåler ikke skarpe gjenstander eller kutt (for eksempel med gafler og kniver).

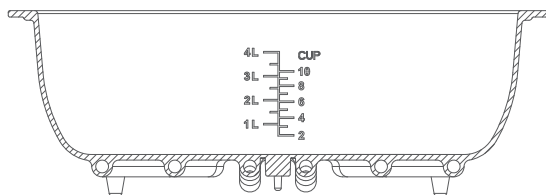
2) BESKRIVELSE AV DELENE

Omni Cooker



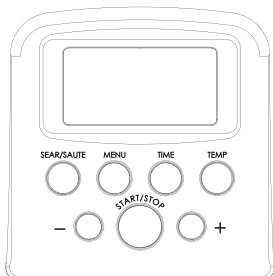
1. Herdet glasslokk
2. Dampstativ
3. Uttakbar bolle i støpt aluminium med keramisk non-stick belegg i Thermolon Volt og integrert varmeelement
4. Baseenhet
5. Plasthåndtak med bunn i rustfritt stål
6. Ventilasjonsåpninger
7. LCD-skjerm/kontrollpanel
8. Stikkontakt

Målemarkeringer inne i den uttakbare bollen



Omni Cooker LCD-skjerm/kontrollpanel

[se avsnitt "Les av kontrollpanelet" for beskrivelse av delene]



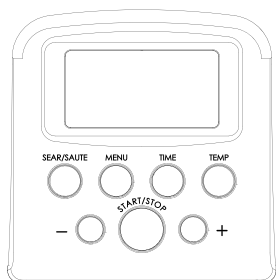
Før første gangs bruk:

- Fjern all emballasje, klistremerker og diverse tilbehør på innsiden og utsiden av apparatet, og sjekk at alle delene er mottatt i god stand, eller sjekk om det er noen feil.
- Riv opp alle plastposer og kast dem på forsvarlig måte, da de kan utgjøre en kvelningsfare for barn.
- Rengjør før første gangs bruk. Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut. Vask den uttakbare bollen og lokket i varmt såpevann. Skyll og tørk dem grundig før du setter dem på plass i baseenheten. Den uttakbare bollen og glasslokket tåler oppvaskmaskin.
- Tørk av enheten med en fuktig klut. **MERK:** Ikke bruk sterke, skurende rengjøringsmidler, skuresvamber eller produkter som ikke anses som trygge å bruke på non-stick-belegg. Ved vask i oppvaskmaskinen kan det oppstå lett misfarging på den uttakbare bollen. Dette er kun kosmetisk og vil ikke påvirke ytelsen. **DETTE APPARATET ER KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK.**
- Sett apparatet i et rom med god lufting.
- Ikke sett den varme, uttakbare bollen på et trebord eller en annen overflate som kan brenne eller smelte.

- Ikke sett den uttakbare bollen i ovnen.
- Ikke varm opp den uttakbare bollen når den er tom.
- La aldri ukokt mat stå i den uttakbare bollen ved romtemperatur. Oppbevar ingrediensene i beholdere i kjøleskapet på forhånd, for eksempel kvelden før. Ikke sett den uttakbare bollen i kjøleskapet med mat i.
- Sett støpselet inn i stikkontakten. (OBS: Kontroller at apparatets spenning tilsvarer den lokale strømforsyningen før du kobler det til. Spenning: 220-240 volt / 50-60 Hz).
- Sett den uttakbare bollen i baseenheten, og legg lokket på toppen av Omni Cooker.
- Omni Cooker er nå klar til bruk.

Generell bruk:

A. Gjør deg kjent med kontrollpanelet



- i. **Sear/Sauté**
Trykk for tilberedningsmodus med høy varme
- ii. **Menu**
Trykk for å bla gjennom tilberedningsprogrammodusene
- iii. **Time**
Trykk for å justere gjenværende tilberedningstid
- iv. **Temp**
Trykk for å justere tilberedningstemperaturen
- v. **Start/Stop**
Trykk for å starte eller stoppe en tilberedningsfunksjon
- vi. **-** - Reduserer tid/temperatur
- vii. **+** - Øker tid/temperatur

B. Omni Cooker velger automatisk temperatur og tid når du velger et tilberedningsprogram. Under tilberedningen teller skjermen ned etter hvert som tiden går. På slutten av tilberedningsprogrammet skifter Omni Cooker automatisk til innstillingen **Keep Warm** (hold varm).

C. Drift

i. Strømdrift

1. Sørg for at Omni Cooker er koblet direkte til en jordet stikkontakt. Ikke bruk skjæteledning.
2. Påse at den uttakbare bollen er satt riktig i apparatet. Ellers vil "Insert pan" (sett inn bolle) vises på skjermen.
3. Trykk på **en hvilken som helst knapp** for å slå på Omni Cooker.
4. Trykk på **Start/Stop** for å slå av Omni Cooker når som helst under tilberedningen.

ii. Manuell drift

1. Trykk på **en hvilken som helst knapp** for å slå på Omni Cooker.
2. Skjermen viser standard tid og temperatur.
3. Trykk på **TEMP**-knappen for å justere temperaturen og bruk knappene + og – for å øke eller senke temperaturen.
4. Trykk på **TIME**-knappen for å justere tilberedningstiden og bruk knappene + og – for å øke eller redusere tiden.
5. Trykk på **Start/Stop** igjen for å begynne tilberedningen. Omni Cooker går inn i forvarmingsmodus. Forvarmingsindikatoren vises på skjermen.
6. Klar-tonen høres og forvarmingsindikatoren dempes når Omni Cooker er klar til å lage mat.
7. Tilsett ingrediensene og tilbered.
8. Trykk på **TIME** eller **TEMP** og juster for å endre tid eller temperatur under tilberedningen.
9. På slutten trykker du på "Start" for å bekrefte valgt tid eller temperatur. Etter tre sekunder blir valget ditt automatisk akseptert.
10. Trykk på **Start/Stop** for å avslutte tilberedningen.

iii. Programmert bruk

1. De forskjellige tilberedningsprogrammodiene kombinerer forhåndsinnstilt tid og temperatur for å gi deg de beste resultatene på den enkleste måten, uansett hva du tilbereder: Stir-Fry, Sauce (saus), Simmer (småkoking), Soup (suppe), White Rice (hvit ris), Brown Rice (brun ris), Grains (korn) og Warm (varme). Det er også en Sear/Sauté (bruning/steking) -modus for høy varme.
2. Trykk på **en hvilken som helst knapp** for å slå på Omni Cooker.
3. Trykk på "**Sear/Sauté**" eller "**Menu**" -knappen for å velge programmert tilberedningsmodus.
4. Skjermen viser valgt modus og forhåndsinnstilt temperatur og tilberedningstid.
5. Hvis du ønsker det, kan du foreta endringer ved å trykke på enten **TIME** eller **TEMP**-knappen og bruke +/- for å justere.
6. Trykk på **Start/Stop** igjen for å begynne tilberedningen. Omni Cooker går i forvarmingsmodus.
7. Klartonen høres og forvarmingsindikatoren dempes når Omni Cooker er klar til å lage mat.
8. Trykk på **TIME** eller **TEMP** og juster for å endre tid eller temperatur under tilberedningen.
9. På slutten trykker du på "Start" for å bekrefte valgt tid eller temperatur. Etter tre sekunder blir valget ditt automatisk akseptert.
10. Trykk på **Start/Stop** for å avslutte tilberedningen.

D. Funksjonsdiagram

Funksjoner	Standard tilberednings-temperatur	Temperatur Område	Standard tilberedningstid	Tidsramme	Automatisk hold varm-funksjon (på slutten av tilberednings-programmet)
Manuell drift	205°C	70°C - 230°C	00:30	00:10 - 01:00	Ja
Stir-Fry	230°C	150°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Ja

Sauce	175°C	120°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Ja
Simmer	95°C	80°C - 105°C	04:00	00:30 - 08:00	Ja
Steam (dampe)	I/R	I/R	00:20	00:10 - 02:00	Ja
White Rice	I/R	I/R	00:50	00:45 - 01:05	Ja
Brown Rice	I/R	I/R	01:15	01:05 - 01:45	Ja
Grains	I/R	I/R	01:15	01:05 - 01:45	Ja
Soup	75°C	75°C - 105°C	01:00	00:10 - 08:00	Ja
Sear/Sauté	205°C	95°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Ja
Warm	I/R	I/R	04:00	00:30 - 08:00	Nei

【Tilberedningstips】

a. **Stir-Fry**

Perfekt hurtigsteking krever høy varme og bare litt olje. Start med å tilberede kjøttet først (eller hopp over det hvis du lager en vegetarrett), til det begynner å karamelliseres og legg det på en tallerken (kjøttet trenger ennå ikke å være helt ferdigstekt). Deretter tilsetter du grønnsakene, de som har lengst tilberedningstid først, og gradvis de med kortere tilberedningstid. Til slutt legger du kjøttet tilbake i bollen og steker det ferdig. Forslag til oppskrift: Teriyaki -kylling og hurtigstekte grønnsaker.

b. **Sauce**

Sauce-modusen gir nok varme og tilberedningstid til å få frem smaken av løk og andre aromatiske ingredienser som danner grunnlaget for mange gode sauser. For lengre saustilberedning velger noen kokker å gå over til Simmer-modus etter å ha kombinert ingrediensene i Sauce-modus. Forslag til oppskrifter: Hjemmelaget marinarasaus.

c. **Simmer**

Småkoking handler om å tilberede på lav temperatur over tid. Denne innstillingen er perfekt for når du trenger tid til å få frem smaken av ingrediensene eller til å mørne seigere kjøttstykker i en stuing. Forslag til oppskrift: Beef Chili.

d. **Steam**

Damping er en rask og sunn måte å tilberede mat på. Når du bruker dampmodus, tilsetter du 2,5 cm vann i kjelen før du tilsetter ingrediensene, og deretter bruker du dampmodusen til å holde Omni Cooker på den perfekte jevne dampetemperaturen. Forslag til oppskrift: Dampet brokkoli med olivenolje, hvitløk og sitron.

e. **Rice**

- i. Skyll først risen med nok vann, og hell deretter ut vannet umiddelbart. Skrubbe og skyll risen gjentatte ganger med vann til vannet blir rimelig klart.
- ii. Bruk forholdet 1: 1,3 for ris og vann for perfekt tilberedning av ris.
- iii. For å gjøre oppmålingen enklere kan du bruke mengdeskalaen (se tegning i beskrivelse av deleliste). Du kan ganske enkelt bruke en kopp for å måle opp risen (1 kopp = 180 ml ris). Du må bruke minst to kopper (= 360 ml ris).
- iv. Sørg for at risen ligger rett i bollen og fyll eller hell på vann. Bruk vannstandskalaen på innsiden av bollen. Når det for eksempel er fire kopper (720 ml) ris i bollen, skal vannivået nå opp til markeringen for fire kopper.
- v. Velg funksjonen White Rice eller Brown Rice, avhengig av ristype.
- vi. *Merk:* Andre typer ris (rundkornet ris, villris osv.) kan også tilberedes i Omni Cooker. Du kan variere standardtilberedningstidene for ris tilsvarende (*Se: Programmert bruk, oventor*).

f. **Grains**

Velg denne modusen for å tilberede alle andre kornsorter, for eksempel quinoa eller havre. Sjekk kornetes emballasje for å se forholdet mellom korn og vann.

g. **Soup**

Når du tilbereder suppe, er det viktig å ikke overkoke ingrediensene på høy varme. Det er her Soup-modus kommer inn, og gjør jobben for deg ved å regulere varmen perfekt, slik at du får aromatiske, smakfulle supper.

h. **Sear/Sauté**

Denne modusen gir høy varme, nødvendig for brunng og steking. Tilsett litt olje i bollen før du starter, og når indikatoren "forvarm" dempes, vet du at den har den perfekte temperaturen for å få flott brunng og karamellisering.

i. **Andre tilberedningstips:**

- i. Sørg for å fordele oljen i Omni Cooker før tilberedning med en varmebestandig slikkpott eller annet kjøkkenredskap.
- ii. Bruk alltid en klype eller annet kjøkkenredskap for å fjerne mat, ikke løft Omni Cooker for å helle.
- iii. Omni Cooker må settes på en jevn overflate når den er i bruk – ellers vil maten bli ujevnt stekt eller kokt (spesielt ris).
- iv. Omni Cooker varmes opp raskere enn vanlig kokekar.
- v. Bruk alltid litt olje eller smør egnet for steking for å få det beste resultatet. Unngå olje med lavt røykpunkt eller fettspray, for de tåler ikke høy varme.

3) VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

a. Før rengjøring må du alltid koble fra Omni Cooker og la den avkjøles helt. Du finner råd om rengjøring i tabellen nedenfor.

Del	Lokk	Uttakbar indre bolle	Base-enhet
Kan vaskes i oppvaskmaskin	J	J	N
Kan vaskes for hånd	J	J	N
Skal kun tørkes av med en fuktig klut	N	N	J

b. Hvis du ønske det, kan du vaske den bollen og lokket med et skånsomt vaskemiddel etter at du har fjernet dem fra basen.

c. Ikke bruk skuresvamber, pulver eller kjemiske vaskemidler på Omni Cooker.

4) FEILSØKING

Problem	Potensiell årsak	Løsning
Omni Cooker slår seg ikke på	Støpsel	Sjekk om støpselet er koblet til en funksjonell, jordet stikkontakt
Utsiden på Omni Cooker er varm under bruk	Dette er normalt, spesielt etter langvarig bruk	Ikke berør utsiden av Omni Cooker, det kan føre til brannskader.
Omni Cooker slår seg på, men blir ikke varm på noen tilberedningsmodus	Problem med kontrollpanelet	Ta kontakt med kundeservice

5) KASSERING AV APPARATET



Ikke kast apparatet sammen med husholdningsavfall når det har nådd slutten på sin levetid. Ta det med til et sentralt oppsamlingssted for gjenvinning av elektriske og elektroniske husholdningsapparater. Dette symbolet på apparatet, bruksanvisningen og emballasjen gjør deg oppmerksom på dette viktige punktet. Dette apparatet inneholder resirkulerbare materialer. Ved å resirkulere brukte husholdningsapparater kan du gi et betydelig bidrag til beskyttelsen av miljøet. Kommunen kan gi deg ytterligere informasjon om innsamlingssteder for elektriske apparater.

6) KJØPSGARANTI

Dette produktet leveres med 24 måneders garanti mot produksjons- og materialfeil. Garantien er kun gyldig hvis apparatet brukes i samsvar med instruksjonene og til den tiltenkte bruken.

Ta alltid vare på kvitteringen som tydelig angir kjøpsdatoen og hvilket produkt du har kjøpt. Du trenger den hvis du ønsker å påberope deg garantien, hvis den gjelder.

Kundeservice er tilgjengelig for å hjelpe deg med spørsmål du måtte ha om produktet. Gå til **www.greenpan.com** for å finne e-postadressen og telefonnummeret til kundeservice.

Lykke til med matlagingen!

The Original
GREEN PAN™

SV

NO

FI

EL

CS



KÄYTTÖOHJE JA TAKUU

5.6L | Omni Cooker
(ruostumaton teräs tai väripinnoitettu teräs)

**YLIVOIMAINEN
VÄLINE
TERVEELLISEEN,
HELPPOON
JA NOPEAAN
RUOANLAITTOON**



SISÄLTÖ

YLEISET TURVALLISUUSOHJEET	36-38
OSIEN KUVAUS	39-46
HOITO JA PUHDISTUS	47
VIANMÄÄRITYS	47
LAITTEEN HÄVITTÄMINEN	48
KAUPALLINEN TAKUU	48



Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen tämän laitteen käyttöä. Suosittelemme säilyttämään nämä ohjeet. Oman turvallisuutesi vuoksi sinun on noudatettava näitä turvallisuusohjeita käyttäessäsi sähkölaitteita.

1) YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

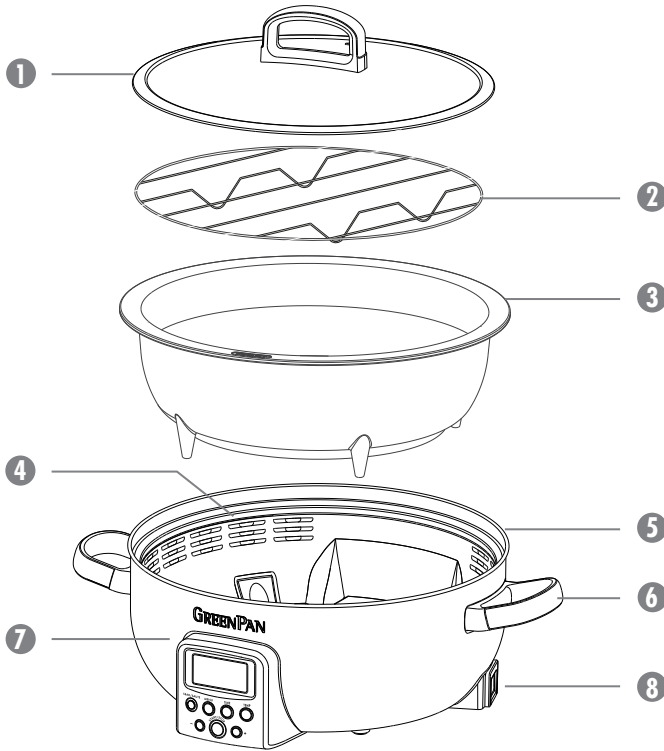
- Tätä laitetta eivät saa käyttää 0-8-vuotiaat lapset.
- Yli 8-vuotiaat lapset saavat käyttää tätä laitetta, jos heitä valvotaan tai neuvotaan käyttämään laitetta turvallisesti ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät voi tehdä käyttäjän vastuulla olevia puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Henkilöt, joilla on alentuneet fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt tai puutteelliset tiedot ja kokemus, saavat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan tai neuvotaan käyttämään laitetta turvallisesti ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se tulee toimittaa valmistajan tai sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaaran välttämiseksi.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön, ja sitä saa käyttää ainoastaan suunniteltuun käyttötarkoitukseen. Tämä laite ei sovellu ulkokäyttöön.
- Älä koskaan siirrä laitetta virtajohdosta vetämällä. Irrota pistoke pistorasiasta pistokkeesta vetämällä. Älä irrota pistoketta johdosta vetämällä.
- Sijoita laite vakaalle, tasaiselle ja lämmönkestävälle alustalle suojaan vesiroiskeilta. Älä koskaan aseta laitetta syttyvien materiaalien, palavien kaasujen tai avotulen läheisyyteen.
- Laitetta ei saa asettaa lämmönlähteen lähelle eikä kuumaan uuniin, koska tästä voi aiheutua vakavia vaurioita.
- Käytä laitetta etäällä seinistä ja verhoista äläkä käytä sitä ahtaissa tiloissa.

- Älä jätä laitetta vartioimatta, kun se on kytketty virtalähteeseen.
- Laitetta saa käyttää vain valmistajan toimittamien lisävarusteiden kanssa.
- **Varoitus:** laite kuumenee käytön aikana. Varo palovammoja. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja tai painikkeita. Käytä aina patakintaita.
- Noudata äärimmäistä varovaisuutta nostaessasi kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä sisältävää laitetta.
- Pidä virtajohto etäällä laitteen kuumista osista.
- Älä upota virtajohtoa, pistokkeita tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen: tämä voi aiheuttaa sähköiskun.
- Laitetta ei saa upottaa.
- Irrota aina pistoke pistorasiasta ja odota, että laite on jäähtynyt ennen sen puhdistamista.
- Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.
- Kytke johto aina laitteeseen ennen kuin kytket sen pistorasiaan. Varmista, että laite on sammutettu ennen johdon irrottamista pistorasiasta.
- Älä käytä jatkojohtoa. Jos kuitenkin teet niin, käyttö tapahtuu omalla vastuullasi. Käytä vain maadoitettua jatkojohtoa, joka on hyvässä kunnossa ja vastaa laitteen tehoa.
- Pidä laitteen kansi aina paikallaan ruuan kypsennyksen aikana.
- Noudata suositeltuja kypsennysaikoja ja tehoasetuksia.
- Älä käytä irrotettavaa sisäpannua elintarvikkeiden säilyttämiseen.
- Käytä perusyksikön sisällä vain mukana toimitettua irrotettavaa sisäpannua ja mukana toimitettua kantta.
- Älä kytke perusyksikköä pistorasiaan tai sen virtaa päälle, jos irrotettava sisäpannu ei ole perusyksikön sisällä.
- Älä laita ruokaa tai nestettä perusyksikön sisään. Perusyksikön sisään saa laittaa vain irrotettavan sisäpannun.
- Älä käytä perusyksikköä, jos irrotettavassa sisäpannussa ei ole ruokaa tai nestettä.
- Muu kuin tässä ohjeessa kuvattu käyttö katsotaan vääränlaiseksi käytöksi, joka voi johtaa henkilö- tai esinevahinkoihin.
- Älä koskaan pura laitetta itse.

- Valmistajaa ei voida pitää vastuullisena vahingoista, jotka aiheutuvat turvallisuusohjeiden noudattamatta jättämisestä.
- Käytettäessä useita sähkölaitteita samaan aikaan nyrkkisääntönä on, että samaan sähkövirtapiiriin voidaan kytkeä enintään 3500 wattia. Kahta tai useampaa Omni Cookeria ei siksi saa kytkeä samaan sähkövirtapiiriin.
- Turvallisuutesi takaamiseksi tämä laite täyttää sovellettavat standardit ja asetukset (pienjännitedirektiivi sekä sähkömagneettista yhteensopivuutta, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja, ympäristöä jne. koskevat direktiivit).
- Jos laitetta käytetään muualla kuin ostomaassa, se tulee tarkistuttaa valtuutetussa huoltoliikkeessä.
- Laitetta ei ole suunniteltu seuraaviin käyttötarkoituksiin, jotka eivät kuulu takuun piiriin: käyttö henkilökunnan keittiötiloissa myymälöissä, toimistoissa tai muussa ammatillisessa ympäristössä, käyttö maataloilla, asiakaskäyttö hotelleissa, motelleissa tai muissa asuintiloissa, käyttö majatalotyypisessä majoituksessa.
- **VAROITUS:** Älä käytä emäksisiä puhdistusaineita, jotta laite ei vaurioidu. Käytä puhdistukseen pehmeää liinaa ja mietoä pesuainetta.
- **Irrotettava sisäpannu:** Keraaminen, tarttumista ehkäisevä Thermolon Volt-pinnoite kestää metallisia keittiövälineitä, mutta pannun käyttöänsä pidättämiseksi on suositeltavaa käyttää nailonista, silikonista tai puusta valmistettuja välineitä. Pinnoite ei kestä teräviä esineitä eikä leikkaamista (esim. haarukoita ja veitsiä).

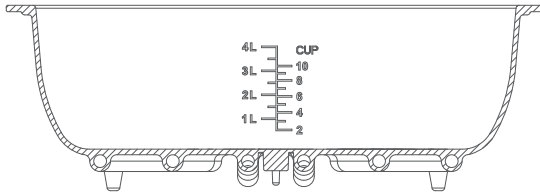
2) OSIEN KUVAUS

Omni Cooker



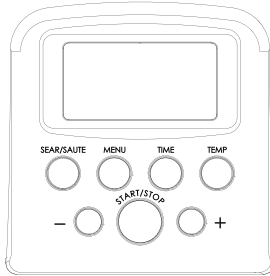
1. Karkaistu lasikansi
2. Mukana höyrytysritilä
3. Valualumiininen irrotettava sisäpannu tarttumattomalla keraamisella Thermolon Volt -pinnoitteella ja integroidulla lämmityselementillä
4. Perusyksikkö
5. Muovikahvat ruostumattomalla teräsreunuksella
6. Tuuletusaukot
7. LCD-näyttö/ohjauspaneeli
8. Virtapistoke

Mittamerkinnot irrotettavan sisäpannun sisällä



Omni Cookerin LCD-näyttö/ohjauspaneeli

[katso osien kuvaus kohdasta "Ohjauspaneelin toiminnot"]



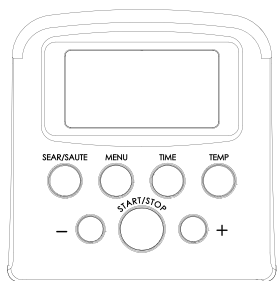
Ennen ensimmäistä käyttökertaa:

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja tarvikkeet laitteen sisä- ja ulkopuolelta ja tarkista, että kaikki osat ovat hyvässä kunnossa eikä niissä näy vaurioita.
- Revi kaikki muovipussit ja hävitä ne asianmukaisesti, koska ne voivat aiheuttaa tukehtumisvaaran lapsille.
- Puhdista ennen ensimmäistä käyttöä: Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla. Pese irrotettava sisäpannu ja kansi kuumalla tiskivedellä. Huuhtelee ja kuivaa ne huolellisesti ennen niiden laittamista takaisin perusyksikköön. Irrotettava sisäpannu ja lasikansi ovat astianpesukoneen kestäviä.
- Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla. **HUOM.** Älä käytä voimakkaita hankaavia puhdistusaineita, hankaussieniä tai tuotteita, joita ei pidetä turvallisina tarttumattomille pinnoitteille. Jos peset irrotettavan sisäpannun astianpesukoneessa, sen väri voi muuttua hieman. Muutos on vain kosmeettinen eikä vaikuta sen toimintaan. **TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN.**

- Sijoita laite asianmukaisesti tuuletettuun tilaan.
- Älä aseta irrotettavaa sisäpannua kuumana puupöydälle tai muulle pinnalle, joka voi palaa tai sulaa.
- Älä laita irrotettavaa sisäpannua uuniin.
- Älä kuumenna irrotettavaa sisäpannua tyhjänä.
- Älä koskaan säilytä kypsentämätöntä ruokaa irrotettavassa sisäpannussa huoneenlämmössä. Jos valmistelet ruoka-aineksia esimerkiksi jo kypsennystä edeltävänä iltana, säilytä niitä erillisissä astioissa jääkaapissa. Älä laita ruokaa sisältävää irrotettavaa sisäpannua jääkaappiin.
- Laita pistoke pistorasiaan. (Huom. Varmista ennen laitteen kytkemistä, että laitteen jännite vastaa virtalähteen jännitettä. Jännite: 220–240 V / 50–60 Hz).
- Laita irrotettava sisäpannu perusyksikön sisään ja aseta kansi Omni Cookerin päälle.
- Omni Cooker on nyt valmis käytettäväksi.

Yleiset käyttöohjeet:

A. Ohjauspaneelin toiminnot



- Sear/Sauté (ruskistus)**
paina, kun haluat kypsentää korkealla lämmöllä
- Menu (valikko)**
paina, kun haluat selata kypsennysohjelmia
- Time (aika)**
paina, kun haluat säätää jäljellä olevaa kypsennysaikaa
- Temp (lämpötila)**
paina, kun haluat säätää kypsennyslämpötilaa
- Start/Stop (käynnistys/pysäytys):**
paina, kun haluat käynnistää tai pysäyttää kypsennystoiminnon
- :** paina, kun haluat vähentää aikaa/lämpötilaa
- +:** paina, kun haluat lisätä aikaa/lämpötilaa

B. Omni Cooker valitsee automaattisesti lämpötilan ja ajan, kun kypsennysohjelma on valittu. Kypsennyksen aikana jäljellä oleva kypsennysaika näkyy näytöllä. Kypsennysohjelman päätyttyä Omni Cooker siirtyy automaattisesti ruuan lämpimänäpilotilaan.

C. Käyttö

i. Omni Cookerin käyttö

1. Varmista, että Omni Cooker on kytketty suoraan maadoitettuun pistorasiaan. Älä käytä jatkojohtoa.
2. Varmista, että irrotettava sisäpannu on asetettu oikein laitteen sisään. Jos näin ei ole, näytöllä lukee "Insert Pan" (asetta pannu).
3. Kytke Omni Cookeriin virta painamalla **mitä tahansa painiketta**.
4. Voit katkaista virran Omni Cookerista milloin tahansa kypsennyksen aikana painamalla **Start/Stop**-painiketta.

ii. Manuaalinen käyttö

1. Kytke Omni Cookeriin virta painamalla **mitä tahansa painiketta**.
2. Näytöllä näkyy oletusaika ja -lämpötila.
3. Säädä lämpötilaa painamalla ensin **TEMP**-painiketta ja nostamalla tai laskemalla sitten lämpötilaa painikkeilla + ja -.
4. Säädä kypsennysaikaa painamalla ensin **TIME**-painiketta ja lisäämällä tai vähentämällä sitten aikaa painikkeilla + ja -.
5. Aloita kypsennys painamalla **Start/Stop**-painiketta uudelleen. Omni Cooker siirtyy esilämmitystilaan. Esilämmityksen symboli näkyy näytöllä.
6. Valmiutta ilmaiseva merkkiäni kuuluu ja esilämmityksen symboli himmenee, kun Omni Cooker on valmis aloittamaan kypsennyksen.
7. Lisää ruoka-ainekset ja aloita kypsennys.
8. Aikaa ja lämpötilaa voi säätää kypsennyksen aikana **TIME**- ja **TEMP**-painikkeilla.
9. Vahvasta valittu aika tai lämpötila lopuksi painamalla "Start"-painiketta. Vaihtoehtoisesti 3 sekunnin kuluttua valintasi hyväksytään automaattisesti.
10. Lopeta kypsennys painamalla **Start/Stop**-painiketta.

iii. Ohjelmoitu käyttö

1. Eri kypsennysohjelmissa on esiasetettu aika ja lämpötila, joten niiden avulla saathelposti parhaan kypsennystuloksen eri ruuille: Stir-Fry (wokkaus), Sauce (kastike), Simmer (haudutus), Soup (keitto), White Rice (valkoinen riisi), Brown Rice (täysjyväriisi), Grains (viljat) ja Warm (lämmitys). Laitteessa on myös Sear/Sauté (ruskistus) -tila korkealla lämmöllä tapahtuvaa kypsennystä varten.
2. Kytke Omni Cookeriin virta painamalla **mitä tahansa painiketta**.
3. Valitse ohjelmoitu kypsennystila painamalla **Sear/Sauté**- tai **Menu**-painiketta.
4. Näytöllä näkyy valittu tila sekä esiasetettu lämpötila ja kypsennysaika.
5. Lämpötilaa ja aikaa voi tarvittaessa muuttaa painamalla **TIME**- tai **TEMP**-painiketta ja käyttämällä säätämiseen sitten painikkeita + ja -.
6. Aloita kypsennys painamalla **Start/Stop**-painiketta uudelleen. Omni Cooker siirtyy esilämmitystilaan.
7. Valmiutta ilmaiseva merkkiääni kuuluu ja esilämmityksen symboli himmenee, kun Omni Cooker on valmis aloittamaan kypsennyksen.
8. Aikaa ja lämpötilaa voi säätää kypsennyksen aikana **TIME**- ja **TEMP**-painikkeilla.
9. Vahvasta valittu aika tai lämpötila lopuksi painamalla "Start"-painiketta. Vaihtoehtoisesti 3 sekunnin kuluttua valintasi hyväksytään automaattisesti.
10. Lopeta kypsennys painamalla **Start/Stop**-painiketta.

D. Toimintojen yhteenvetokaavio

Toiminnot	Esiasetettu kypsennyslämpötila	Lämpötila- alue	Esiasetettu kypsennysaika	Aika-alue	Automaattinen lämpimänäpito (kypsennysohjelman päätyttyä)
Manuaalinen käyttö	205°C	70°C - 230°C	00:30	00:10 - 01:00	Kyllä
Stir-Fry (wokkaus)	230°C	150°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Kyllä

Sauce (kastike)	175°C	120°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Kyllä
Simmer (haudutus)	95°C	80°C - 105°C	04:00	00:30 - 08:00	Kyllä
Steam (höyrytys)	–	–	00:20	00:10 - 02:00	Kyllä
White Rice (valkoinen riisi)	–	–	00:50	00:45 - 01:05	Kyllä
Brown Rice (täysjyvä-riisi)	–	–	01:15	01:05 - 01:45	Kyllä
Grains (viljat)	–	–	01:15	01:05 - 01:45	Kyllä
Soup (keitto)	75°C	75°C - 105°C	01:00	00:10 - 08:00	Kyllä
Sear/Sauté (ruskistus)	205°C	95°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Kyllä
Warm (lämmitys)	–	–	04:00	00:30 - 08:00	Ei

【Ruuanlaittovinkejä】

a. **Stir-Fry (wokkaus)**

Täydellinen wokki valmistuu korkeassa lämpötilassa pienessä öljymäärässä. Aloita paistamalla ensin lihaa (tai ohita tämä vaihe, jos valmistat kasviswokkia). Kun liha alkaa ruskistua, siirrä se lautaselle (sitä ei tarvitse kypsentää kokonaan tässä vaiheessa). Lisää sitten vihannekset, ensin hitaammin kypsyvät ja vähitellen nopeammin kypsyvät. Siirrä lopuksi liha takaisin pannuun ja kypsennä täysin kypsäksi. Reseptiehdotus: Teriyaki-broileri-kasviswokki.

b. **Sauce (kastike)**

Kastiketilän riittävä lämpö ja kypsennysaika tuovat esiin sipulien ja muiden aromaattisten ruoka-aineiden maun. Näin saat pohjan monille hienoille kastikkeille. Pitkän valmistusajan vaativien kastikkeiden tapauksessa jotkut kokit siirtyvät Simmer (haudutus) -tilaan sen jälkeen, kun ruoka-ainekset on yhdistetty Sauce (kastike) -tilassa. Reseptiehdotus: Kotitekoinen Marinara-kastike.

c. **Simmer (haudutus)**

Haudutuksen juju on matalalla lämmöllä tapahtuvassa hitaassa kypsennyksessä. Valitse tämä tila, kun tarvitset aikaa ruoka-ainesten maun esiin tuomiseen tai sitkeämpien lihanpalojen pehmentämiseen pataruuissa. Reseptiehdotus: Beef Chili.

d. **Steam (höyrytys)**

Höyrytys on nopea ja terveellinen tapa valmistaa ruokaa. Lisää pannuun 2,5 cm vettä ennen ruoka-aineiden lisäämistä ja käytä sitten höyrytystilaa, jolloin Omni Cooker pysyy täydellisen tasaisessa höyrytyslämpötilassa. Reseptiehdotus: Höyrytetty parsakaali oliiviöljyllä, valkosipulilla ja sitruunalla.

e. **Rice (riisi)**

- i. Huuhtelee riisi ensin runsaalla vedellä ja kaada vesi heti pois. Pese ja huuhtelee riisiä toistuvasti vedellä, kunnes vesi muuttuu kohtuullisen kirkkaaksi.
- ii. Valmistat riisin vaivattomasti riisin ja veden painosuhteella 1:1,3.
- iii. Riisin ja veden mittaus käy helposti sisäpannun mitta-asteikon avulla (katso osien kuvauksessa oleva piirros). Käytä riisin mittaamiseen kupillisia (CUP) (1 kupillinen = 180 ml riisi). Keitä vähintään 2 kupillista (= 360 ml riisi) riisiä.
- iv. Tasoita riisin pinta pannussa ja lisää pannuun riisin määrää vastaava määrä vettä. Esimerkki: jos riisiä on 4 kupillista (720 ml), vedenpinnan tulee olla 4:ää kupillista osoittavan merkin kohdalla.
- v. Valitse käyttämäsi riisin mukaan joko White Rice (valkoinen riisi)- tai Brown Rice (täysjyväriisi) -toiminto.
- vi. *Huom.* Omni Cookerissa voi keittää myös muunlaisia riisejä (lyhytjyväinen riisi, villiriisi jne.). Voit muuttaa riisin esiasetettua kypsennysaikaa vastaavasti (ks. yllä kohta: *Ohjelmoitu käyttö*).

f. **Grains (viljat)**

Valitse tämä tila, jos haluat kypsentää muita viljalajeja, kuten kvinoaa tai kauraa. Tarkista viljan pakkauksesta oikea viljan ja veden suhde.

g. **Soup (keitto)**

Keiton valmistuksessa on tärkeää, ettei aineksiylikypsennetä korkealla lämmöllä. Soup (keitto) -tila säätelee lämpöä puolestasi, jolloin keitostasi tulee täydellisen aromaattinen ja maukas.

h. **Sear/Sauté (ruskistus)**

Tämä tila tuottaa korkean lämmön ruskistusta varten. Lisää pieni määrä öljyä pannuun, ja kun esilämmityksen ilmaisin himmenee, lämpötila on täydellinen ruskistuksen aloittamista varten.

i. **Muita ruuanlaittovinkkejä:**

- i. Levitä Omni Cookeriin öljyä aina ennen ruuanlaittoa käyttämällä kuumuutta kestävää lastaa tai muuta välinettä.
- ii. Käytä aina pihtejä tai muita välineitä ruuan siirtämiseen – älä kaada ruokaa Omni Cookerista nostamalla laitetta.
- iii. Omni Cooker on asetettava tasaiselle alustalle käytön ajaksi, muuten kypsyminen on epätasaista (etenkin riisin tapauksessa).
- iv. Omni Cooker kuumenee nopeammin kuin tavalliset liesitasot.
- v. Parhaan tuloksen saat käyttämällä hieman paistamiseen soveltuvaa öljyä tai voita. Vältä öljyjä ja aerosolisuihkeita, joilla on matala savuamispiste, koska ne eivät kestä kuumuutta.

3) HOITO JA PUHDISTUS

a. Ennen puhdistusta irrota Omni Cooker aina pistorasiasta ja anna sen jäähtyä kokonaan. Katso puhdistusohjeet alla olevasta taulukosta.

Osa	Kansi	Irrotettava sisäpannu	Perusyksikkö
Astianpesukoneen kestävä	Kyllä	Kyllä	Ei
Käsinpesun kestävä	Kyllä	Kyllä	Ei
Vain pyyhintä kostealla liinalla	Ei	Ei	Kyllä

b. Voit halutessasi pestä sisäpannun ja kannen miedolla pesuaineella, kun olet irrotanut ne perusyksiköstä.

c. Älä käytä Omni Cookerin puhdistamiseen hankaussieniä, hankaavia jauheita tai kemiallisia pesuaineita.

4) VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Omni Cooker ei käynnisty	Virtapistoke	Tarkista, onko virtapistoke kytketty toimivaan, maadoitettuun pistorasiaan
Omni Cookerin ulkopinta on kuuma käytön aikana	Tämä on normaalia, varsinkin pitkän käytön aikana	Älä koske Omni Cookerin ulkopintaa, sillä se voi aiheuttaa palovammoja
Omni Cooker käynnistyy, mutta ei kuumene missään kypsennystilassa	Vika ohjauspaneelissa	Ota yhteyttä asiakaspalveluun

5) LAITTEEN HÄVITTÄMINEN



Kun laite tulee käyttöikänsä päähän, älä heitä sitä sekajätteeseen. Vie laite sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen. Tämä laitteessa, käyttöohjeessa ja pakkauksessa oleva symboli kiinnittää käyttäjän huomion tähän tärkeään asiaan. Tämä laite sisältää kierrätettäviä materiaaleja. Kierrättämällä käytettyjä kodinkoneita voit vaikuttaa merkittävästi ympäristön suojelemiseen. Lisätietoa sähkölaitteiden keräyspisteistä saat oman kuntasi viranomaisilta.

6) KAUPALLINEN TAKUU

Tuotteella on valmistus- ja materiaalivikoja koskeva 24 kuukauden takuu. Takuu on voimassa vain, jos laitetta käytetään ohjeiden mukaisesti ja suunniteltuun käyttötarkoitukseen.

Säilytä ostokuitti, jossa näkyvät selkeästi ostopäivä ja ostettu tuote. Tarvitset sitä, jos haluat vedota takuuseen sen voimassaoloaikana.

Asiakaspalvelumme auttaa sinua tarvittaessa tuotetta koskevissa kysymyksissä. Sivustolta www.greenpan.com löydät asiakaspalvelumme sähköpostiosoitteen ja puhelinnumeron.

Mukavia ruoanlaittohetkiä!

The Original
GREEN PAN™

SV

NO

FI

EL

CS



ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

5.6L | Omni Cooker

(Από ανοξείδωτο χάλυβα ή από χάλυβα με επίστρωση χρώματος)

**ΤΟ ΥΠΕΡΤΑΤΟ
ΕΡΓΑΛΕΙΟ
ΓΙΑ ΥΓΙΕΙΝΟ,
ΕΥΚΟΛΟ ΚΑΙ
ΓΡΗΓΟΡΟ
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ**



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	52-55
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΜΕΡΩΝ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ	55-64
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	64-65
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	65
ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ	66
ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΓΓΥΗΣΗ	66



Πριν από τη χρήση αυτής της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες. Σας συνιστούμε να φυλάξετε αυτές τις οδηγίες. Για τη δική σας ασφάλεια, πρέπει να ακολουθείτε αυτές τις οδηγίες ασφάλειας κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών.

1) ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά από 0 έως 8 ετών.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός εάν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιηθούν από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή γνωστικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν εμπειρία και γνώση, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή λαμβάνουν οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι φθαρμένο, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή ομοίως εξειδικευμένο τεχνικό, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί ώστε να λειτουργεί μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειριστηρίου.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για οικιακούς σκοπούς και για την προοριζόμενη χρήση. Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για υπαίθρια χρήση.
- Ποτέ μη μετακινείτε τη συσκευή τραβώντας το καλώδιο. Πάντοτε να τραβάτε το ίδιο το βύσμα για να το βγάλετε από την υποδοχή της πρίζας. Ποτέ μην τραβάτε μόνο το καλώδιο.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, επίπεδη, λεία και θερμοάντοχη επιφάνεια, μακριά από πιπιλίσματα νερού. Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, εύφλεκτα αέρια ή γυμνή φλόγα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγή θερμότητας ή σε

ζεστό φούρνο, καθώς υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης σοβαρής βλάβης στη συσκευή.

- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας σε αρκετά μεγάλη απόσταση από τοίχους και κουρτίνες και να μην τη χρησιμοποιείτε σε περιορισμένους χώρους.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη, όταν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο με τα εξαρτήματα που παρέχονται από τον κατασκευαστή.
- **Προειδοποίηση:** η συσκευή καίει κατά τη χρήση. Αποφύγετε τυχόν εγκαύματα. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε τα χερούλια ή τα κουμπιά. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν ανασηκώνετε μια συσκευή που περιέχει καυτό λάδι ή άλλα καυτά υγρά.
- Διατηρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από τα θερμά μέρη της συσκευής.
- Μην εμβαπτίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας, τα ηλεκτρικά βύσματα ή τη συσκευή σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό: μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
- Η συσκευή δεν θα πρέπει να εμβυθίζεται.
- Πάντοτε να βγάζετε το βύσμα από την πρίζα και να περιμένετε έως ότου κρυώσει η συσκευή, προτού την καθαρίσετε.
- Συνδέετε τη συσκευή σε μια γειωμένη πρίζα.
- Πάντοτε να συνδέετε το καλώδιο στη συσκευή προτού το συνδέσετε στην πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού την αποσυνδέσετε από την πρίζα.
- Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης. Εάν επιλέξετε να το κάνετε, αναλαμβάνετε την ευθύνη. Χρησιμοποιείτε μόνο γειωμένο καλώδιο επέκτασης που είναι σε καλή κατάσταση και είναι κατάλληλο για την ονομαστική ισχύ της συσκευής.
- Πάντοτε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή με το καπάκι της για τον συνιστώμενο χρόνο μαγειρέματος.
- Να ακολουθείτε τους συνιστώμενους χρόνους μαγειρέματος και τις συνιστώμενες ρυθμίσεις ισχύος.
- Μη χρησιμοποιείτε το αφαιρούμενο εσωτερικό σκεύος για αποθήκευση τροφίμων.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο το παρεχόμενο αφαιρούμενο εσωτερικό σκεύος μέσα στη βασική μονάδα και το παρεχόμενο καπάκι.
- Μη συνδέετε στην πρίζα ή ανάβετε τη βασική μονάδα χωρίς να

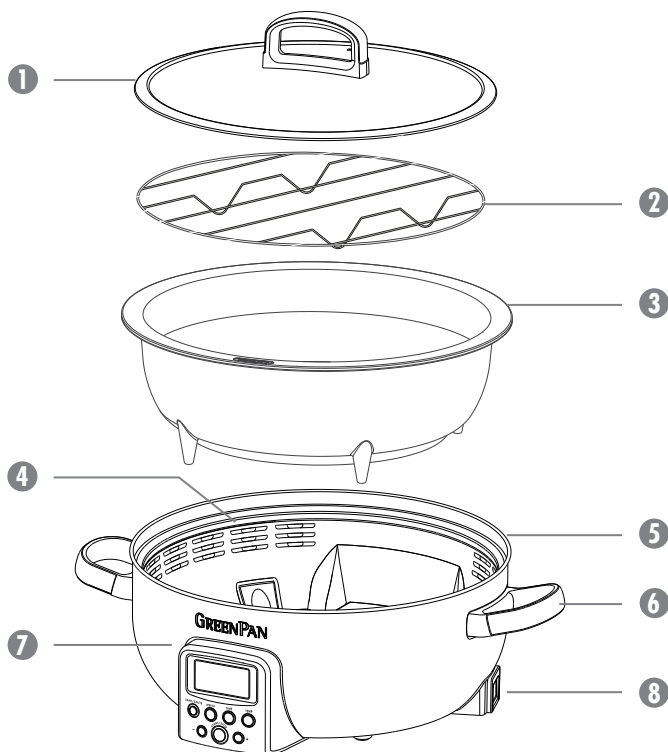
έχετε τοποθετήσει το αφαιρούμενο εσωτερικό σκεύος μέσα στη βασική μονάδα.

- Μην τοποθετείτε τρόφιμα ή υγρά στο εσωτερικό της βασικής μονάδας. Να τα τοποθετείτε μόνο μέσα στο αφαιρούμενο εσωτερικό σκεύος.
- Μη θέτετε σε λειτουργία τη βασική μονάδα χωρίς τρόφιμα ή υγρά στο αφαιρούμενο εσωτερικό σκεύος.
- Οποιαδήποτε χρήση πέραν εκείνης που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες θα πρέπει να θεωρείται ακατάλληλη χρήση και μπορεί να οδηγήσει σε σωματική βλάβη ή υλική ζημία.
- Ποτέ μην αποσυναρμολογείτε μόνοι σας τη συσκευή.
- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημία απορρέει από τη μη τήρηση των οδηγιών ασφάλειας από τους χρήστες.
- Κατά την ταυτόχρονη χρήση πολλών ηλεκτρικών συσκευών, ο γενικός κανόνας είναι ότι έως 3.500 Watt μπορούν να συνδεθούν στο ίδιο ηλεκτρικό κύκλωμα. Επομένως, δύο ή περισσότερα Omni Cooker δεν θα πρέπει να συνδέονται ποτέ σε ένα ηλεκτρικό κύκλωμα.
- Για την ασφάλειά σας, αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα ισχύοντα πρότυπα και τους ισχύοντες κανονισμούς (οδηγία χαμηλής τάσης, οδηγία για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, για τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, για το περιβάλλον κ.λπ.).
- Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σε άλλη χώρα από εκείνη στην οποία αγοράστηκε, φροντίστε να ελεγχθεί από ένα εγκεκριμένο κέντρο σέρβις.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση στις παρακάτω περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση: σε χώρους κουζίνας για χρήση από το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων ή άλλου επαγγελματικού χώρου, σε αγροκτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία ή άλλα καταλύματα, σε καταλύματα τύπου ξενώνα.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Για να αποφευχθεί τυχόν βλάβη στη συσκευή, μη χρησιμοποιείτε αλκαλικά προϊόντα καθαρισμού κατά τον καθαρισμό. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
- **Το αφαιρούμενο εσωτερικό σκεύος:** Μπορείτε να χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας στην ανθεκτική κεραμική αντικολλητική επίστρωση Thermolon Volt του σκεύους σας, αλλά συνιστώνται εργαλεία από νάιλον, σιλικόνη ή ξύλο, για να παραταθεί η ζωή του τηγανιού σας. Ωστόσο, η επίστρωση,

δεν είναι ανθεκτική σε αιχμηρά αντικείμενα ή κόψιμο (π.χ. με πιρούνια και μαχαίρια).

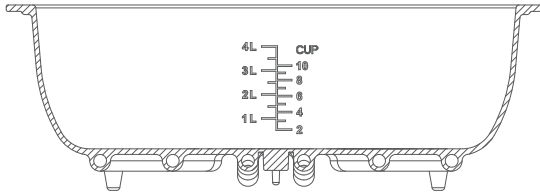
2) ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΜΕΡΩΝ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Omni Cooker



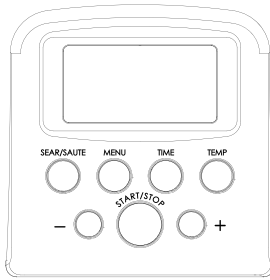
1. Ενισχυμένο γυάλινο καπάκι
2. Ράφι δίσκου ατμού
3. Αφαιρούμενο εσωτερικό σκεύος από χυτό αλουμίνιο με κεραμική αντικολλητική επίστρωση Thermolon Volt και ενσωματωμένο θερμαντικό στοιχείο
4. Βασική μονάδα
5. Πλαστικά χερούλια με πλάκα ανοξείδωτου χάλυβα
6. Ανοίγματα αερισμού
7. Οθόνη LCD/ πίνακας ελέγχου
8. Υποδοχή πρίζας

Ενδείξεις δοσομετρητή μέσα στο αφαιρούμενο εσωτερικό σκεύος



Οθόνη LCD/ πίνακας ελέγχου Omni Cooker

[ανατρέξτε στην ενότητα «Εξοικείωση με τον πίνακα ελέγχου» για την περιγραφή των μερών]



Πριν από την πρώτη χρήση:

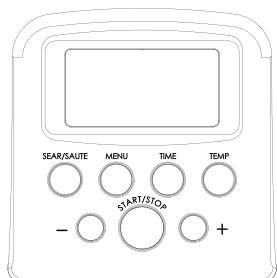
- Αφαιρέστε όλη τη συσκευασία, τα αυτοκόλλητα και τα διάφορα εξαρτήματα από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής και ελέγξτε ότι όλα τα μέρη έχουν ληφθεί σε καλή κατάσταση ή ελέγξτε για τυχόν ελαττώματα.
- Σκίστε όλα τα πλαστικά σακουλάκια και απορρίψτε τα με τον κατάλληλο τρόπο, καθώς μπορεί να αποτελέσουν κίνδυνο ασφυξίας ή πνιγμού για τα παιδιά.
- Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση, σκουπίστε το εξωτερικό της με ένα βρεγμένο πανί. Πλύντε το αφαιρούμενο εσωτερικό σκεύος και το καπάκι σε καυτό σαπουνόνερο. Ξεπλύντε τα και στεγνώστε τα σχολαστικά προτού τα τοποθετήσετε ξανά στη βασική μονάδα. Το αφαιρούμενο εσωτερικό σκεύος και το γυάλινο καπάκι πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Σκουπίστε το σώμα της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά, πράσινα σφουγγαράκια κουζίνας ή προϊόντα που δεν θεωρούνται ασφαλή για χρήση σε αντικολλητικές επιφάνειες. Σε περίπτωση πλυσίματος στο πλυντήριο πιάτων, μπορεί να εμφανιστεί ελαφρύς

αποχρωματισμός στο αφαιρούμενο εσωτερικό σκεύος. Αυτό είναι μόνο αισθητικό και δεν θα επηρεάσει την απόδοση. **ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ.**

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε δωμάτιο που αερίζεται επαρκώς.
- Μην τοποθετείτε το καυτό αφαιρούμενο εσωτερικό σκεύος επάνω σε ξύλινο τραπέζι ή άλλη επιφάνεια που θα μπορούσε να καεί ή να λιώσει.
- Μην τοποθετείτε το αφαιρούμενο εσωτερικό σκεύος στον φούρνο.
- Μη θερμαίνετε το αφαιρούμενο εσωτερικό σκεύος όταν είναι άδειο.
- Ποτέ μην αφήνετε ωμά τρόφιμα σε θερμοκρασία δωματίου στο αφαιρούμενο εσωτερικό σκεύος. Να αποθηκεύετε τα υλικά σε δοχεία στο ψυγείο από πριν, για παράδειγμα από το προηγούμενο βράδυ. Μην τοποθετείτε το αφαιρούμενο εσωτερικό σκεύος με τρόφιμα στο ψυγείο.
- Τοποθετήστε το βύσμα στην πρίζα. (Σημείωση: Προτού συνδέσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η τάση της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση τροφοδοσίας της περιοχής σας. Τάση: 220-240 Volt / 50-60 Hz).
- Τοποθετήστε το αφαιρούμενο εσωτερικό σκεύος μέσα στη βασική μονάδα και τοποθετήστε το καπάκι επάνω από το Omni Cooker.
- Το Omni Cooker είναι τώρα έτοιμο για χρήση.

Γενική χρήση:

A. Εξοικείωση με τον πίνακα ελέγχου



- i. **Sear/Sauté (Τσιγάρισμα Σοτάρισμα)**
Πατήστε για λειτουργία μαγειρέματος σε υψηλή θερμοκρασία
- ii. **Menu (Μενού)**
Πατήστε για κυκλική εναλλαγή στα προγράμματα μαγειρέματος
- iii. **Time (Χρόνος)**
Πατήστε για να προσαρμόσετε τον υπόλοιπο χρόνο μαγειρέματος
- iv. **Temp (Θερμοκρασία)**
Πατήστε για να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος
- v. **Start/Stop (Έναρξη/Διακοπή)**
Πατήστε για να ξεκινήσετε ή να σταματήσετε μια λειτουργία μαγειρέματος
- vi. - - Μειώνει τον χρόνο/τη θερμοκρασία
- vii. + - αυξάνει τον χρόνο/τη θερμοκρασία

B. Το Omni Cooker επιλέγει αυτόματα θερμοκρασία και ώρα μόλις επιλέξετε ένα πρόγραμμα μαγειρέματος. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η οθόνη θα μετρά αντίστροφα τον χρόνο που περνά. Στο τέλος του προγράμματος μαγειρέματος, το Omni Cooker μεταβαίνει αυτόματα στη ρύθμιση **Keep Warm** (Διατήρηση θερμοκρασίας).

C. Λειτουργία

i. Λειτουργία ισχύος

1. Βεβαιωθείτε ότι το Omni Cooker είναι συνδεδεμένο απευθείας σε μια γειωμένη επιτοίχια πρίζα ρεύματος. Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης.
2. Βεβαιωθείτε ότι το αφαιρούμενο εσωτερικό σκεύος είναι σωστά τοποθετημένο μέσα στη συσκευή. Διαφορετικά, θα εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη «Insert Pan» (Τοποθετήστε το σκεύος).
3. Πατήστε **οποιοδήποτε κουμπί** για να ανάψετε τον πολυμάγειρα.

4. Πατήστε το κουμπί **Start/Stop (Έναρξη/Διακοπή)** για να απενεργοποιήσετε το Omni Cooker ανά πάσα στιγμή κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος.
- ii. Μη αυτόματη λειτουργία
1. Για να ανάψετε τον πολυμάγειρα, πατήστε **οποιοδήποτε κουμπί**.
 2. Η οθόνη θα εμφανίσει τον προεπιλεγμένο χρόνο και την προεπιλεγμένη θερμοκρασία.
 3. Για να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία, πατήστε το κουμπί **TEMP** (Θερμοκρασία) και χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + και - για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία.
 4. Για να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί **TIME** (Χρόνος) και χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + και - για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο.
 5. Πατήστε ξανά το κουμπί **Start/Stop** (Έναρξη/Διακοπή) για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Το Omni Cooker θα εισέλθει στη λειτουργία Preheat (Προθέρμανση). Η ένδειξη Preheat θα εμφανιστεί στην οθόνη.
 6. Θα ακουστεί το ηχητικό σήμα ετοιμότητας και η ένδειξη Preheat θα σβήσει μόλις το Omni Cooker είναι έτοιμο για το μαγείρεμα.
 7. Προσθέστε τα υλικά και μαγειρέψτε.
 8. Για να προσαρμόσετε τον χρόνο ή τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, απλώς πιέστε το κουμπί **TIME** (Χρόνος) ή **TEMP** (Θερμοκρασία) και κάντε την προσαρμογή.
 9. Στο τέλος, πατήστε το κουμπί «Start» (Έναρξη), για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη χρονική διάρκεια ή θερμοκρασία. Εναλλακτικά, η επιλογή σας θα γίνει αυτόματα αποδεκτή μετά από 3 δευτερόλεπτα.
 10. Πατήστε το κουμπί **Start/Stop** (Έναρξη/Διακοπή) για να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα.

iii. Προγραμματισμένη λειτουργία

1. Τα διάφορα προγράμματα μαγειρέματος συνδυάζουν έναν προκαθορισμένο χρόνο και μια προκαθορισμένη θερμοκρασία ώστε να έχετε τα βέλτιστα αποτελέσματα με τον ευκολότερο τρόπο, ό,τι κι αν μαγειρεύετε: Stir-Fry (Τηγάνισμα), Sauce (Σάλτσες), Simmer (Σιγοβράσιμο), Soup (Σούπες), White Rice (Λευκό ρύζι), Brown Rice (Καστανό ρύζι), Grains (Δημητριακά) και Warm (Ζέσταμα). Υπάρχει επίσης λειτουργία Sear/Sauté (Τσιγάρισμα/Σοτάρισμα) για υψηλή θερμοκρασία.
2. Για να ανάψετε τον πολυμάγειρα, πατήστε **οποιοδήποτε κουμπί**.
3. Πατήστε το κουμπί **Sear/Sauté** (Τσιγάρισμα/Σοτάρισμα) ή το κουμπί **Menu** (Μενού) για να επιλέξετε προγραμματισμένη λειτουργία μαγειρέματος.
4. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η επιλεγμένη λειτουργία, καθώς και η προεπιλεγμένη θερμοκρασία και ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
5. Εάν θέλετε, μπορείτε να κάνετε αλλαγές πατώντας είτε το κουμπί **TIME** (Χρόνος) είτε το κουμπί **TEMP** (Θερμοκρασία) και χρησιμοποιώντας τα κουμπιά +/- για προσαρμογή.
6. Πατήστε ξανά το κουμπί **Start/Stop** (Έναρξη/Διακοπή) για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Το Omni Cooker θα εισέλθει στη λειτουργία Preheat (Προθέρμανση).
7. Θα ακουστεί το ηχητικό σήμα ετοιμότητας και η ένδειξη Preheat θα σβήσει μόλις το Omni Cooker είναι έτοιμο για το μαγείρεμα.
8. Για να προσαρμόσετε τον χρόνο ή τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, απλώς πιέστε το κουμπί **TIME** (Χρόνος) ή **TEMP** (Θερμοκρασία) και κάντε την προσαρμογή.
9. Στο τέλος, πατήστε το κουμπί «Start» (Έναρξη), για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη χρονική διάρκεια ή θερμοκρασία. Εναλλακτικά, η επιλογή σας θα γίνει αυτόματα αποδεκτή μετά από 3 δευτερόλεπτα.
10. Πατήστε το κουμπί **Start/Stop** (Έναρξη/Διακοπή) για να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα.

D. Συνοπτικός πίνακας λειτουργιών

Λειτουργίες	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος	Εύρος θερμοκρασίας	Προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος	Εύρος χρόνου	Αυτόματη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας (στο τέλος του προγράμματος μαγειρέματος)
Μη αυτόματη λειτουργία	205°C	70°C - 230°C	00:30	00:10 - 01:00	Ναι
Stir-Fry (Τηγάνισμα)	230°C	150°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Ναι
Sauce (Σάλτσες)	175°C	120°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Ναι
Simmer (Σιγοβράσιμο)	95°C	80°C - 105°C	04:00	00:30 - 08:00	Ναι
Steam (Μαγείρεμα στον ατμό)	Δ/Υ	Δ/Υ	00:20	00:10 - 02:00	Ναι
White Rice (Λευκό ρύζι)	Δ/Υ	Δ/Υ	00:50	00:45 - 01:05	Ναι
Brown Rice (Καστανό ρύζι)	Δ/Υ	Δ/Υ	01:15	01:05 - 01:45	Ναι
Grains (Δημητριακά)	Δ/Υ	Δ/Υ	01:15	01:05 - 01:45	Ναι
Soup (Σούπες)	75°C	75°C - 105°C	01:00	00:10 - 08:00	Ναι
Sear/Sauté (Τσιγάρισμα/ Σοτάρισμα)	205°C	95°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Ναι
Warm (Ζέσταμα)	Δ/Υ	Δ/Υ	04:00	00:30 - 08:00	Όχι

【Συμβουλές μαγειρέματος】

α. **Stir-Fry (Τηγάνισμα)**

Το τέλειο τηγάνισμα stir-fry απαιτεί υψηλή θερμοκρασία και μόνο μικρή ποσότητα λαδιού. Ξεκινήστε μαγειρεύοντας πρώτα το κρέας (ή παραλείψτε αυτό το βήμα εάν τηγανίζετε μόνο λαχανικά), έως ότου αρχίσει να καραμελώνει και τοποθετήστε το σε ένα πιάτο (δεν χρειάζεται να έχει μαγειρευτεί εντελώς σε αυτό το σημείο). Κατόπιν, προσθέστε τα λαχανικά σας, πρώτα εκείνα που χρειάζονται περισσότερο μαγείρεμα και σταδιακά εκείνα που χρειάζονται λιγότερο μαγείρεμα. Τέλος, τοποθετήστε και πάλι το κρέας στο σκεύος και μαγειρέψτε μέχρι να ψηθεί εντελώς. Προτεινόμενη συνταγή: Κοτόπουλο teriyaki με τηγανητά λαχανικά

b. **Sauce (Σάλτσες)**

Η λειτουργία για σάλτσες παρέχει αρκετή θερμότητα και αρκετό χρόνο μαγειρέματος ώστε να αναδεικνύεται η γεύση του κρεμμυδιού και των άλλων αρωματικών που αποτελούν τη βάση για πολλές νόστιμες σάλτσες. Για μεγαλύτερη ποσότητα σάλτσας, ορισμένοι μάγειρες επιλέγουν τη χρήση της λειτουργίας Simmer (Σιγοβράσιμο) μετά την ανάμιξη των υλικών στη λειτουργία Sauce (Σάλτσες). Προτεινόμενη συνταγή: Σπιτική σάλτσα

c. **Simmer (Σιγοβράσιμο)**

Το σιγοβράσιμο έχει να κάνει με το αργό μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία. Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική όταν χρειάζεστε χρόνο για να αναδειχθεί η γεύση των υλικών σας ή για να μαλακώσουν πιο σκληρά μέρη κρέατος σε ένα βραστό κατσαρόλας. Προτεινόμενη συνταγή: Μοσχάρι με τσίλι

d. **Steam (Μαγείρεμα στον ατμό)**

Το μαγείρεμα στον ατμό είναι ένας γρήγορος και υγιεινός τρόπος μαγειρέματος. Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία μαγειρέματος στον ατμό, προσθέστε 2,5 cm νερό στο σκεύος προτού προσθέσετε τα υλικά σας και έπειτα χρησιμοποιήστε τη λειτουργία μαγειρέματος στον ατμό, ώστε να διατηρηθεί το Omni Cooker στην ιδανική θερμοκρασία για ομοιόμορφο μαγείρεμα στον ατμό. Προτεινόμενη συνταγή: Μπρόκολο στον ατμό με ελαιόλαδο, σκόρδο και λεμόνι

e. **Ρύζι**

i. Αρχικά, ξεπλύνετε το ρύζι με άφθονο νερό και κατόπιν στραγγίξτε αμέσως το νερό. Τρίψτε και ξεπλύνετε το ρύζι με νερό αρκετές φορές, έως ότου το νερό να είναι σχετικά καθαρό.

- ii. Για να μαγειρέψετε ρύζι χωρίς ιδιαίτερη προσπάθεια, απλώς χρησιμοποιήστε αναλογία ρυζιού-νερού 1:1,3.
- iii. Για ευκολότερη χρήση της λειτουργίας σε συνδυασμό με τις ενδείξεις του δοσομετρητή (ανατρέξτε στο σχέδιο στην περιγραφή του καταλόγου μερών). Απλώς χρησιμοποιήστε ένα φλιτζάνι για να μετρήσετε το ρύζι (1 φλιτζάνι = 180 ml ρύζι). Θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε τουλάχιστον 2 φλιτζάνια (= 360 ml ρύζι).
- iv. Ισιώστε την επιφάνεια του ρυζιού στο σκεύος και συμπληρώστε ή αδειάστε νερό σε μια επίπεδη επιφάνεια, ώστε η ποσότητα του νερού να αντιστοιχεί στην ένδειξη της στάθμης του νερού στο εσωτερικό του σκεύους. Για παράδειγμα, εάν έχετε βάλει 4 φλιτζάνια (720 ml) ρύζι στο σκεύος, η στάθμη του νερού θα πρέπει να αντιστοιχεί στην ένδειξη των 4 φλιτζανιών.
- v. Επιλέξτε τη λειτουργία White Rice (Λευκό ρύζι) ή Brown Rice (Καστανό ρύζι), ανάλογα με το ρύζι της επιλογής σας.
- vi. *Σημείωση:* Μπορείτε να μαγειρέψετε και άλλα είδη ρυζιού (μικρόκοκκο ρύζι, άγριο ρύζι κ.λπ.) στο Omni Cooker. Μπορείτε να προσαρμόσετε αναλόγως τους προεπιλεγμένους χρόνους μαγειρέματος ρυζιού (Βλέπε: «Προγραμματισμένη λειτουργία» παραπάνω)

f. **Grains (Δημητριακά)**

Επιλέξτε αυτήν τη λειτουργία για να μαγειρέψετε όλα τα άλλα δημητριακά, όπως κινόα ή βρώμη. Ανατρέξτε στη συσκευασία των δημητριακών για τη σωστή αναλογία δημητριακών-νερού.

g. **Soup (Σούπες)**

Όταν μαγειρεύετε σούπες, είναι σημαντικό να μην παραβράζετε τα υλικά σας σε υψηλή θερμοκρασία. Γι' αυτό υπάρχει η λειτουργία Soup (Σούπες) και λύνει το πρόβλημα για εσάς, ρυθμίζοντας ιδανικά τη θερμοκρασία, ώστε το αποτέλεσμα να είναι μια αρωματική, εύγευστη σούπα.

h. **Sear/Sauté (Τσιγάρισμα/Σοτάρισμα)**

Αυτή η λειτουργία διασφαλίζει την υψηλή θερμοκρασία που απαιτείται για το τσιγάρισμα και το σοτάρισμα. Προσθέστε μικρή ποσότητα λαδιού στο σκεύος προτού ξεκινήσετε και, όταν σβήσει η ένδειξη «preheat» (προθέρμανση), θα ξέρετε ότι έχει επιτευχθεί η ιδανική θερμοκρασία για χρυσαφένιο τσιγάρισμα και καραμέλωμα.

i. **Άλλες συμβουλές μαγειρέματος:**

- i. Βεβαιωθείτε ότι απλώνετε λάδι στο Omni Cooker πριν το μαγείρεμα, χρησιμοποιώντας μια πυρίμαχη σπάτουλα ή άλλο εργαλείο κουζίνας.
- ii. Πάντοτε να χρησιμοποιείτε λαβίδα ή άλλο εργαλείο κουζίνας για την αφαίρεση του φαγητού. Μην ανασηκώνετε το Omni Cooker για να αδειάσετε το φαγητό.
- iii. Το Omni Cooker θα πρέπει να είναι τοποθετημένο σε επίπεδη επιφάνεια κατά τη χρήση. Διαφορετικά, το μαγείρεμα (ιδιαίτερα στο ρύζι) δεν θα είναι ομοιόμορφο.
- iv. Το Omni Cooker θερμαίνεται πιο γρήγορα από τα συνηθισμένα μαγειρικά σκεύη που τοποθετούνται επάνω στις μαγειρικές εστίες.
- v. Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε πάντα λίγο λάδι ή βούτυρο κατάλληλο για τηγάνισμα. Αποφεύγετε τα λάδια με χαμηλό σημείο καπνού ή τα λάδια σε μορφή σπρέι, καθώς δεν αντέχουν την υψηλή θερμοκρασία.

3) ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- a. Πριν από τον καθαρισμό, να αποσυνδέετε πάντοτε το Omni Cooker από την πρίζα και να το αφήνετε να κρυώσει τελείως. Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα για οδηγίες καθαρισμού.

Μέρος	Καπάκι	Αφαιρούμενο εσωτερικό σκεύος	Βασική μονάδα
Πλένεται στο πλυντήριο πιάτων	N	N	O
Πλένεται στο χέρι	N	N	O
Μόνο σκούπισμα με βρεγμένο πανί	O	O	N

- b. Εάν προτιμάτε, μπορείτε να πλύνετε το εσωτερικό σκεύος και το καπάκι με ένα ήπιο απορρυπαντικό, αφού τα αφαιρέσετε από τη βάση.
- c. Αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε πράσινα σφουγγαράκια κουζίνας, σκόνες ή χημικά απορρυπαντικά στο Omni Cooker.

4) ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το Omni Cooker δεν ενεργοποιείται	Βύσμα τροφοδοσίας ρεύματος	Ελέγξτε εάν το βύσμα τροφοδοσίας ρεύματος είναι συνδεδεμένο σε μια γειωμένη πρίζα ηλεκτρικού ρεύματος που λειτουργεί
Το εξωτερικό του Omni Cooker καίει κατά τη χρήση	Αυτό είναι φυσιολογικό, ιδιαίτερα μετά από παρατεταμένη χρήση	Μην αγγίζετε το εξωτερικό του Omni Cooker, καθώς μπορεί να προκληθούν εγκαύματα.
Το Omni Cooker ενεργοποιείται, αλλά δεν θερμαίνεται σε καμία λειτουργία μαγειρέματος	Πρόβλημα στον πίνακα ελέγχου	Επικοινωνήστε με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών

5) ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Όταν η συσκευή σας φτάσει στο τέλος της διάρκειας ζωής της, μην την απορρίψετε μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Φέρτε τη σε ένα κεντρικό σημείο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών οικιακών συσκευών. Αυτό το σύμβολο που αναγράφεται στη συσκευή, στο εγχειρίδιο οδηγιών και στη συσκευασία σας επιστούν την προσοχή σε αυτό το σημαντικό σημείο. Αυτή η συσκευή περιέχει ανακυκλώσιμα υλικά. Ανακυκλώνοντας χρησιμοποιημένες οικιακές συσκευές, μπορείτε να συμβάλετε σημαντικά στην προστασία του περιβάλλοντος. Ο Δήμος σας μπορεί να σας δώσει περαιτέρω πληροφορίες για τα σημεία συλλογής ηλεκτρικών συσκευών.

6) ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΓΓΥΗΣΗ

Παρέχουμε εγγύηση 24 μηνών για το προϊόν για ελαττώματα κατασκευής και υλικού. Η εγγύηση ισχύει μόνο εάν η συσκευή χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες και για την προοριζόμενη χρήση της.

Κρατήστε την ταμειακή απόδειξη η οποία αναφέρει σαφώς την ημερομηνία αγοράς και το προϊόν που αγοράσατε. Θα τη χρειαστείτε, εάν θελήσετε να επικαλεστείτε την εγγύηση, εφόσον ισχύει.

Το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας είναι διαθέσιμο για να σας βοηθήσει με οποιαδήποτε ερωτήματα που ενδέχεται να έχετε σχετικά με το προϊόν. Μεταβείτε στον ιστότοπο **www.greenpan.com**, για να βρείτε τη διεύθυνση email και τον αριθμό τηλεφώνου του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών μας.

Καλό μαγείρεμα!

The Original
GREEN PAN™

SV

NO

FI

EL

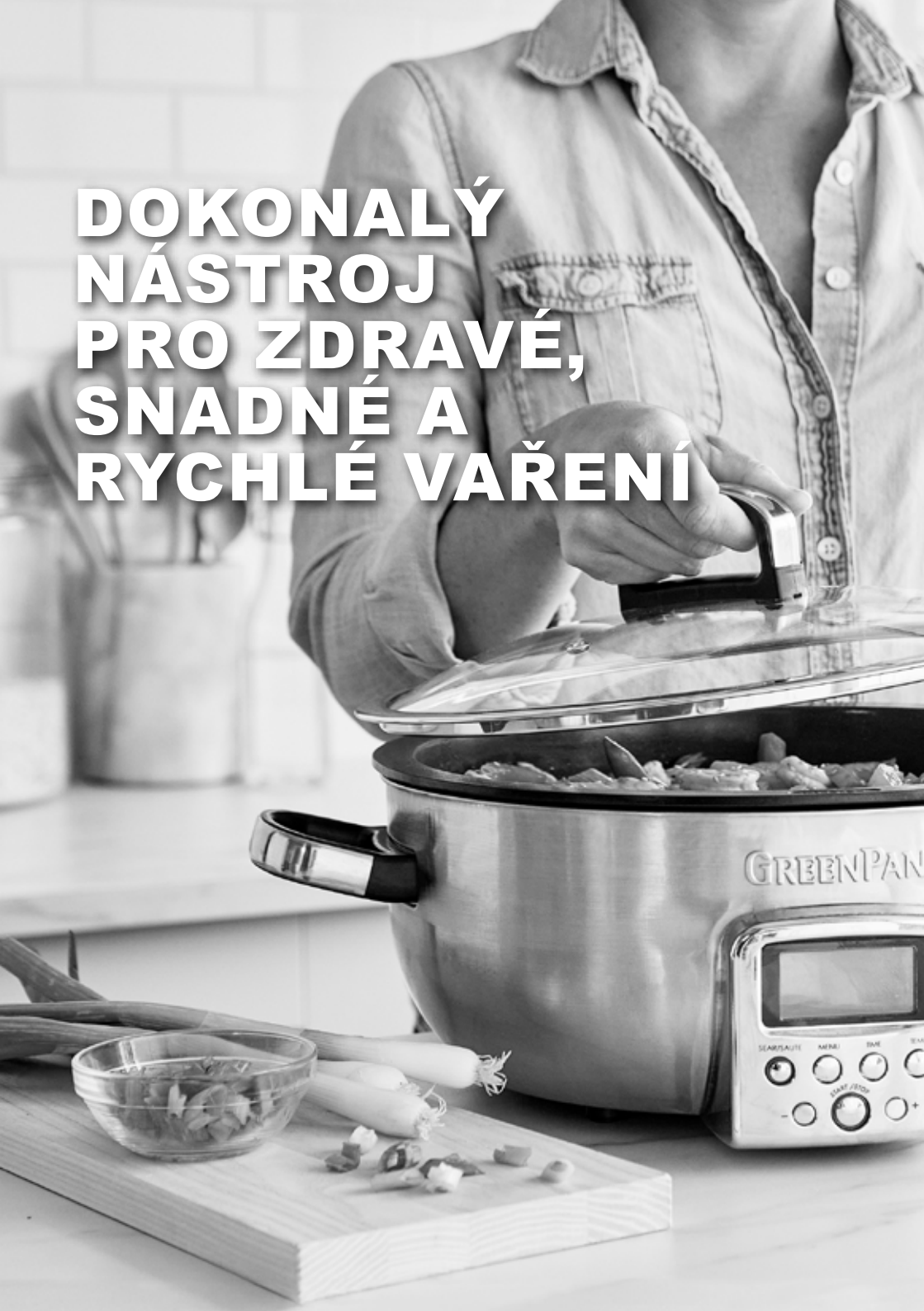
CS



NÁVOD K POUŽITÍ A ZÁRUKA

5.6L | ELEKTRICKÁ PÁNEV Omni Cooker
(nerezová nebo lakovaná ocel)

**DOKONALÝ
NÁSTROJ
PRO ZDRAVÉ,
SNADNÉ A
RYCHLÉ VAŘENÍ**



OBSAH

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	70-72
POPIS JEDNOTLIVÝCH SOUČÁSTÍ	73-80
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	81
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	81
LIKVIDACE SPOTŘEBIČE	82
OBCHODNÍ ZÁRUKA	82

Před použitím tohoto spotřebiče se pečlivě seznamte s níže uvedenými pokyny. Tyto pokyny doporučujeme uschovat. Tyto bezpečnostní pokyny je nutné při používání elektrických spotřebičů dodržovat v zájmu vaší vlastní bezpečnosti.

1) VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

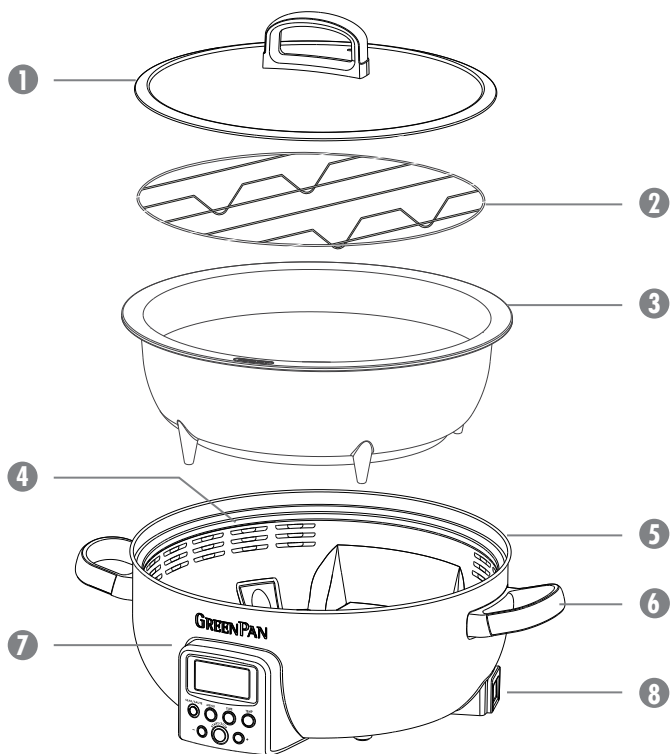
- Tento spotřebič nesmí používat děti od 0 do 8 let.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí nebezpečím, které používání spotřebiče obnáší. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem. Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi a osoby bez potřebných znalostí a zkušeností, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Se spotřebičem si nesmí hrát děti.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce nebo jeho servisní zástupce či podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
- Spotřebič není určen k ovládní externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládní.
- Tento spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti a k zamýšlenému účelu. Tento spotřebič není vhodný pro venkovní použití.
- Spotřebič nikdy nepřemisťujte tahem za kabel. Při odpojování od elektrické sítě kabel vždy uchopte za zástrčku a vytáhněte ze zásuvky. Nikdy neodpojíte pouze tahem za kabel.
- Spotřebič umístěte na stabilní, rovný a žáruvzdorný povrch, na který nedostříkne voda. Spotřebič nikdy neumísťujte do blízkosti hořlavých materiálů, hořlavých plynů či otevřeného ohně.
- Spotřebič neumísťujte do blízkosti tepelných zdrojů ani do horké trouby, protože hrozí jeho vážné poškození.
- Spotřebič používejte v dostatečné vzdálenosti od stěn a závěsů a nepoužívejte jej ve stísněných prostorách.
- Pokud je spotřebič připojen k elektrické síti, neponechávejte jej bez dozoru.

- Spotřebič se smí používat pouze s příslušenstvím dodaným výrobcem.
- **Upozornění:** spotřebič je při provozu horký. Zabraňte popálení. Nedotýkejte se horkých povrchů. Berte za rukojeti nebo úchyty. Vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Při zvedání spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké kapaliny dbejte maximální opatrnosti.
- Zamezte kontaktu napájecího kabelu s horkými částmi spotřebiče.
- Napájecí kabel, elektrickou zástrčku ani spotřebič neponořujte do vody ani jiných kapalin: mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Zabraňte ponoření přístroje.
- Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyčkejte, dokud spotřebič nevychladne.
- Spotřebič připojte k uzemněné zásuvce.
- Před zapojením spotřebiče do zásuvky vždy nejprve připojte kabel ke spotřebiči. Před odpojením spotřebiče ze zásuvky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý.
- Nepoužívejte prodlužovací kabel. Pokud se k použití prodlužovacího kabelu rozhodnete, činíte tak na vlastní nebezpečí a v takovém případě používejte pouze uzemněný prodlužovací kabel, který je v dobrém stavu a odpovídá příkonu spotřebiče.
- Spotřebič používejte vždy s poklicí a dodržujte doporučenou dobu přípravy pokrmu.
- Dodržujte doporučené doby přípravy pokrmů a nastavení výkonu.
- Vyjímatelnou vnitřní pánev nepoužívejte k ukládání potravin.
- Vyjímatelnou vnitřní pánev používejte pouze uvnitř základní jednotky přístroje a s dodávanou poklicí.
- Základní jednotku přístroje nepřipojujte k elektrické síti ani nezapínejte, aniž byste do ní předtím umístili vyjímatelnou vnitřní pánev.
- Do základní jednotky přístroje nevkládejte potraviny ani nenalévejte tekutiny. Potraviny a tekutiny umísťujte pouze do vyjímatelné vnitřní pánve.
- Neuvádějte základní jednotku přístroje do provozu, pokud ve vyjímatelné vnitřní pánvi nejsou potraviny nebo tekutiny.

- Jakýkoli jiný způsob použití než dle pokynů uvedených v tomto návodu je nutné považovat za nevhodný a takové použití může mít za následek zranění osob nebo škody na majetku.
- Spotřebič nikdy sami nerozebírejte.
- Výrobce neodpovídá za škody vzniklé v důsledku použití v rozporu s bezpečnostními pokyny.
- Při současném použití několika elektrických zařízení připojených ke stejnému elektrickému obvodu platí jednoduché pravidlo, že maximální souhrnný příkon nesmí přesahovat 3 500 W. K jednomu elektrickému obvodu by proto neměly být nikdy současně připojeny dvě či více elektrických pánví.
- Za účelem zajištění vaší bezpečnosti tento spotřebič splňuje platné normy a předpisy (směrnice o nízkém napětí, směrnice o elektromagnetické kompatibilitě, o materiálech přicházejících do styku s potravinami, o životním prostředí atd.).
- Pokud je spotřebič používán v jiné zemi, než kde byl zakoupen, nechte jej zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku.
- Spotřebič není určen k použití v následujících případech, na které se nevztahuje záruka: v kuchyňských prostorech pro zaměstnance v obchodech, kancelářích nebo v jiném profesionálním prostředí; na farmách; zákaznicky v hotelech, motelech nebo jiných ubytovacích zařízeních; v ubytovacích zařízeních typu penzion.
- **UPOZORNĚNÍ:** Nepoužívejte zásadité čisticí prostředky, zabráníte tak poškození spotřebiče. K čištění používejte měkký hadřík a jemný čisticí prostředek.
- **Vyjímatelnou vnitřní pánev:** Na odolném keramickém nepřilnavém povrchu Thermolon Volt vaší nádoby můžete používat kovové kuchyňské náčiní, ale doporučujeme používat nylonové, silikonové nebo dřevěné kuchyňské náčiní, které prodlouží životnost vaší pánve. Povrchová vrstva však není odolná vůči ostrým předmětům nebo pořezání (např. vidličkou nebo nožem).

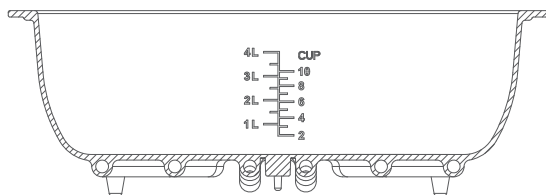
2) POPIS JEDNOTLIVÝCH SOUČÁSTÍ

Elektrická pánev



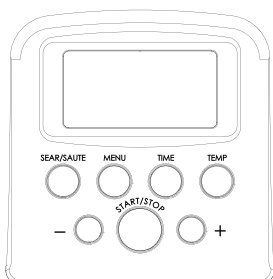
1. Poklice z tvrzeného skla
2. Pařáček
3. Vyjímatelná vnitřní pánev z litého hliníku s keramickým nepřilnavým povrchem Thermolon Volt a vestavěným topným tělesem
4. Základní jednotka přístroje
5. Plastové úchyty s nerezovým plechem
6. Větrací otvory
7. LCD displej / ovládací panel
8. Elektrická zásuvka

Odměřovací rysky uvnitř vyjímatelné vnitřní pánve



Displej LCD / ovládací panel elektrické pánve Omni Cooker

[popis součástí naleznete v části „Seznamte se s ovládacím panelem“]



Před prvním použitím:

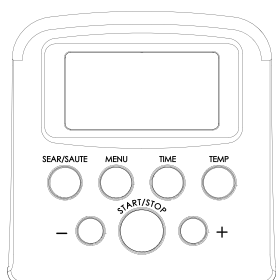
- Odstraňte všechny obaly, nálepky a další prvky zvnějšku i zevnitř spotřebiče a zkontrolujte, zda jsou všechny součásti balení v nepoškozeném stavu bez závad.
 - Všechny plastové sáčky roztrhejte a řádně zlikvidujte, protože mohou pro děti představovat riziko udušení nebo vdechnutí.
 - Před prvním použitím otřete vnější stranu spotřebiče vlhkým hadříkem. Vyjímatelnou vnitřní pánev a poklici umyjte v horké vodě se saponátem. Před opětovným umístěním do základní jednotky spotřebiče je důkladně opláchněte a osušte. Vyjímatelnou vnitřní pánev a skleněnou poklici lze mýt v myčce na nádobí.
 - Tělo spotřebiče otřete vlhkým hadříkem. **POZNÁMKA:** Nepoužívejte agresivní abrazivní čisticí prostředky, drátěnky ani přípravky, které jsou považovány za nevhodné pro použití na nepřilnavé povrchy. Při mytí v myčce nádobí může u vyjímatelné vnitřní pánve dojít k mírnému vyblednutí. Jedná se pouze o vzhledovou změnu, která nemá vliv na funkčnost pánve.
- TENTO SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE PRO POUŽITÍ**

V DOMÁCNOSTI.

- Spotřebič umístěte do řádně větrané místnosti.
- Horkou vyjímatelnou vnitřní pánev nepokládejte na dřevěný stůl ani na jiné povrchy, které by se mohly spálit nebo roztavit.
- Vyjímatelnou vnitřní pánev nepoužívejte v troubě.
- Vyjímatelnou vnitřní pánev nezahřívejte prázdnou.
- Ve vyjímatelné vnitřní pánvi nikdy neopouštějte tepelně nezpracované potraviny při pokojové teplotě. Jednotlivé suroviny pro přípravu pokrmu si předem připravte do nádob a uložte do chladničky, například večeř před přípravou pokrmu. Vyjímatelnou vnitřní pánev neukládejte do chladničky spolu s potravinami.
- Zasuňte zástrčku do zásuvky. (Upozornění: Před připojením spotřebiče se ujistěte, že jmenovité napětí spotřebiče odpovídá napětí v místní elektrické síti. Napětí: 220–240 V / 50–60 Hz).
- Vyjímatelnou vnitřní pánev vložte do základní jednotky elektrické pánve Omni Cooker a přiklopte ji poklicí.
- Pánev Omni Cooker je nyní připravena k použití.

Obecné pokyny k použití:

A. Seznamte se s ovládacím panelem



- Sear/Sauté (opékání/soté)**
Stisknutím nastavíte režim přípravy pokrmu při vysoké teplotě
- Menu (nabídka)**
Stisknutím procházíte programy pro přípravu jídel
- Time (čas)**
Stisknutím nastavíte zbývající dobu přípravy pokrmu
- Temp (teplota)**
Stisknutím nastavíte teplotu vaření
- Start/Stop**
Stisknutím spustíte nebo zastavíte funkci vaření
- - Snižuje čas/teplotu
- +** - Zvyšuje čas/teplotu

B. Pánev Omni Cooker zvolí po výběru přednastaveného programu automaticky teplotu a dobu přípravy pokrmu. Během přípravy pokrmu se na displeji odpočítává uplynulý čas. Po doběhnutí programu se pánev Omni Cooker automaticky přepne do režimu **Keep Warm** (udržování teploty).

C. Použití přístroje

i. Napájení

1. Ujistěte se, že je pánev Omni Cooker napřímo zapojena do uzemněné elektrické zásuvky. Nepoužívejte prodlužovací kabel.
2. Zkontrolujte, zda je ve spotřebiči správně vložena vyjímatelná vnitřní pánev. Jestliže tomu tak není, na displeji se zobrazí „Insert Pan“ (vložit pánev).
3. Omni Cooker zapnete stiskem **libovolného tlačítka**.
4. Stisknutím tlačítka **Start/Stop** můžete pánev Omni Cooker kdykoli během vaření vypnout.

ii. Ruční nastavení

1. Chcete-li Omni Cooker zapnout, stiskněte **libovolné tlačítko**.
2. Na displeji se zobrazí výchozí nastavení doby přípravy pokrmu a teploty.
3. Chcete-li upravit nastavení teploty, stiskněte tlačítko **TEMP** a pomocí tlačítek + a - teplotu zvýšte nebo snižte.
4. Chcete-li upravit nastavení doby přípravy pokrmu, stiskněte tlačítko **TIME** a pomocí tlačítek + a - dobu prodlužte nebo zkráťte.
5. Opětovným stisknutím tlačítka **Start/Stop** zahájíte vaření. Pánev Omni Cooker přejde do režimu předehřívání. Na displeji se zobrazí indikátor předehřevu.
6. Jakmile je pánev Omni Cooker připravena k vaření, zazní tón a indikátor předehřevu zhasne.
7. Přidejte potřebné suroviny a dejte se do vaření.
8. Pokud chcete během vaření upravit dobu přípravy nebo teplotu, jednoduše stiskněte tlačítko **TIME** nebo **TEMP** a upravte příslušné nastavení.

9. Na závěr potvrďte zvolený čas nebo teplotu stiskem tlačítka „Start“. Pokud tlačítko nestisknete, zvolené nastavení se automaticky potvrdí po 3 sekundách.
10. Stisknutím tlačítka **Start/Stop** vaření ukončíte.

iii. Použití přednastavených programů

1. U přednastavených programů jsou doba přípravy pokrmu a teplota zvoleny tak, abyste bez ohledu na to, jaký pokrm právě připravujete, vždy dosáhli nejlepších výsledků: restování, omáčka, dušení, polévka, bílá rýže, hnědá rýže, obiloviny a ohřev. K dispozici je také režim opékání/soté pro přípravu za vysoké teploty.
2. Chcete-li Omni Cooker zapnout, stiskněte **libovolné tlačítko**.
3. Stisknutím tlačítka **„Sear/Sauté“** nebo **„Menu“** zvolte požadovaný program.
4. Na displeji se zobrazí zvolený program, přednastavená teplota a doba přípravy pokrmu.
5. Stiskem tlačítka **TIME** nebo **TEMP** a pomocí +/- upravte přednastavenou dobu přípravy pokrmu nebo teplotu dle potřeby.
6. Opětovným stisknutím tlačítka **Start/Stop** zahájíte vaření. Pánev Omni Cooker přejde do režimu předehřevu.
7. Jakmile je pánev Omni Cooker připravena k vaření, zazní tón a indikátor předehřevu zhasne.
8. Pokud chcete během vaření upravit dobu přípravy nebo teplotu, jednoduše stiskněte tlačítko **TIME** nebo **TEMP** a upravte příslušné nastavení.
9. Na závěr potvrďte zvolený čas nebo teplotu stiskem tlačítka „Start“. Pokud tlačítko nestisknete, zvolené nastavení se automaticky potvrdí po 3 sekundách.
10. Stisknutím tlačítka **Start/Stop** vaření ukončíte.

D. Přehled funkcí přístroje

Funkce	Výchozí teplota vaření	Teplotní rozmezí	Výchozí doba vaření	Časové rozmezí	Auto-matické udržování teploty (po doběhnutí programu)
Ruční nastavení	205°C	70°C - 230°C	00:30	00:10 - 01:00	Ano
Restování	230°C	150°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Ano
Omáčka	175°C	120°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Ano
Dušení	95°C	80°C - 105°C	04:00	00:30 - 08:00	Ano
Vaření v páře	–	–	00:20	00:10 - 02:00	Ano
Bílá rýže	–	–	00:50	00:45 - 01:05	Ano
Hnědá rýže	–	–	01:15	01:05 - 01:45	Ano
Obiloviny	–	–	01:15	01:05 - 01:45	Ano
Polévka	75°C	75°C - 105°C	01:00	00:10 - 08:00	Ano
Opékání/soté	205°C	95°C - 230°C	00:20	00:10 - 01:00	Ano
Ohřev	–	–	04:00	00:30 - 08:00	Ne

【Tipy na vaření】

a. **Restování**

Dokonalé restování vyžaduje vysokou teplotu a pouze malé množství oleje. Nejprve začněte přípravou masa (tento krok vynechejte, pokud připravujete vegetariánský pokrm). Maso restujte, dokud nezačne karamelizovat, pak ho vyjměte z pánve a odložte na talíř (v tomto okamžiku nemusí být úplně hotové). Následně přidejte zeleninu, nejprve tu, jejíž tepelná úprava trvá déle, a postupně přidávejte tu, která je hotova rychleji. Na závěr vraťte maso na pánev a pokračujte ve vaření, dokud maso nezměkne. Tip na recept: Kuřecí teriyaki se zeleninou.

b. **Omáčka**

Program pro přípravu omáčky je nastaven na dostatečně vysokou teplotu a dlouhou dobu vaření, aby se mohla plně rozvinout chuť cibule a dalších aromatických přísad, které tvoří základ mnoha skvělých omáček. Někteří šéfkuchaři po použití programu Sauce (omáčka) pro přípravu základu omáčky přepínají na program Simmer (dušení), v němž omáčku dokončí. Tip na recept: Domácí omáčka Marinara.

c. **Dušení**

Při dušení je nejdůležitější připravovat pokrm na mírném ohni a pomalu. Toto nastavení je ideální v případech, kdy je zapotřebí čas, aby ingredience plně předaly pokrmu svoji chuť, nebo pokud potřebujete, aby kousky masa v pokrmu dostatečně změkly. Tip na recept: Hovězí chilli.

d. **Vaření v páře**

Vaření v páře je rychlý a zdravý způsob vaření. Při použití programu na vaření v páře nalijte do pánve ještě před přidáním jednotlivých ingrediencí 2,5 cm vody. Program pro vaření v páře se potom postará o to, aby pánev Omni Cooker zůstávala zahřáta na ideální teplotu pro rovnoměrné vaření v páře. Tip na recept: Dušená brokolice s olivovým olejem, česnekem a citronem.

e. **Rýže**

- i. Nejprve rýži propláchněte v dostatečném množství vody a vodu ihned slijte. Tento postup provádějte opakovaně, dokud nebude voda dostatečně čistá.
- ii. Pro snadnou přípravu rýže jednoduše použijte poměr hmotnosti rýže a vody 1 : 1,3.
- iii. Odměření správného množství vám usnadní vyznačené rysky (viz nákres s popisem jednotlivých dílů). Rýži jednoduše odměřte pomocí šálky (1 šálek = 180 ml rýži). Je nutné použít alespoň 2 šálky (= 360 ml rýži).
- iv. V pánvi povrch rýže zarovnejte a zalijte vodou tak, aby hladina dosahovala k příslušné rysce uvnitř pánve. Příklad: Pokud jsou v pánvi 4 šálky (720 ml) rýže, hladina vody by měla dosahovat k rysce označující 4 šálky.
- v. Podle druhu rýže zvolte program White Rice (bílá rýže) nebo Brown Rice (hnědá rýže).

vi. *Pozn.: V pánvi Omni Cooker lze vařit i jiné druhy rýže (krátkozrnnou rýži, divokou rýži atd.). Výchozí dobu vaření rýže můžete upravit dle druhu připravované rýže (viz: „Použití přednastavených programů“ výše)*

f. **Obiloviny**

Tento program zvolte pro vaření všech ostatních zrn, jako je quinoa nebo oves. Správný poměr zrno : voda najdete na obalu dané potraviny.

g. **Polévka**

Při vaření polévky je důležité, abyste suroviny nepřevařili. Právě proto je tu program na přípravu polévky, který se o vše postará za vás a dokonale ohlídá teplotu při vaření, abyste si mohli vychutnat aromatickou a chutnou polévku.

h. **Opékání/soté**

Tento program rozpálí pánev na vysokou teplotu potřebnou k opékání či opražení. Než začnete s přípravou pokrmu, nalijte na pánev malé množství oleje, a když indikátor „předehřátí“ zhasne, poznáte, že olej dosáhl ideální teploty pro opékání do hněda a pro karamelizaci.

i. **Další tipy na vaření:**

- i. Před přípravou pokrmu nezapomeňte potřít pánev Omni Cooker olejem pomocí žáruvzdorné stěrky nebo jiného náčiní.
- ii. K vyjmutí potravin z pánve vždy používejte kleště nebo jiné náčiní, pánev Omni Cooker nezvedejte za účelem vylití obsahu.
- iii. Pánev Omni Cooker musí být během používání umístěna na rovném povrchu, jinak dojde k nerovnoměrnému vaření (to platí zejména při přípravě rýže).
- iv. Pánev Omni Cooker se zahřívá rychleji než běžné nádobí na vaření.
- v. Pro dosažení nejlepších výsledků používejte vždy trochu oleje nebo másla vhodného ke smažení. Nepoužívejte oleje s nízkou teplotou přepálení ani aerosolové spreje, protože nevydrží vysokou teplotu.

3) ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

a. Před čištěním vždy vypojte pánev Omni Cooker ze sítě a nechte ji zcela vychladnout. Pokyny pro čištění naleznete v následující tabulce.

Část	Poklice	Vyjímatelná vnitřní pánev	Základní jednotka přístroje
Vhodné do myčky	A	A	N
Vhodné pro ruční mytí	A	A	N
Otírejte pouze vlhkým hadříkem	N	N	A

b. Vnitřní pánev a poklici můžete také po vyjmutí ze základní jednotky umýt šetrným mycím prostředkem.

c. Na pánev Omni Cooker nepoužívejte drátěnky, prášky ani chemické čisticí prostředky.

4) ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Řešení
Pánev Omni Cooker nelze zapnout	Elektrická zástrčka	Zkontrolujte, zda je elektrická zástrčka připojena k funkční uzemněné elektrické zásuvce
Vnější strana pánve Omni Cooker je při používání horká	To je normální, zejména po delším používání	Nedotýkejte se vnější strany pánve Omni Cooker, mohlo by dojít k popálení.
Pánev Omni Cooker se zapne, ale po zvolení žádného z přednastavených programů se nezahřívá	Problém s ovládacím panelem	Kontaktujte zákaznický servis

5) LIKVIDACE SPOTŘEBIČE



Jakmile váš spotřebič dosáhne konce své životnosti, nevyhazujte jej do směsného odpadu. Odvezte jej na sběrné místo určené k recyklaci elektrických a elektronických domácích spotřebičů. Na tuto důležitou skutečnost vás upozorňuje tento symbol zobrazený na spotřebiči, v návodu na použití nebo na obalu. Tento spotřebič obsahuje recyklovatelné materiály. Recyklací použitých domácích spotřebičů můžete významně přispět k ochraně životního prostředí. Další informace o sběrných místech pro elektrospotřebiče vám mohou poskytnout místní úřady.

6) OBCHODNÍ ZÁRUKA

Poskytujeme 24měsíční záruku na výrobní vady a vady materiálu. Záruka je platná v případě, že je spotřebič používán v souladu s pokyny a k zamýšlenému účelu.

Pečlivě si uschovejte doklad o prodeji, na němž je jednoznačně uvedeno datum nákupu a název zakoupeného výrobku. Tento doklad budete potřebovat, pokud se případně rozhodnete výrobek reklamovat.

Náš zákaznický servis vám rád zodpoví případné další dotazy týkající se výrobku. E-mailovou adresu a telefonní číslo zákaznického servisu najdete na **www.greenpan.com**.

Mnoho úspěchů při vaření!

